

REVISTA DE

Higienópolis

#151

E REGIÃO



PRIMEIRA INFÂNCIA: O IMPACTO DA
EDUCAÇÃO DE QUALIDADE PARA TODA A VIDA



QR-Code Revista
Digital

|  [revistadehigienopolis](#) |

|  [revistadehigienopolis](#)

Gabel
COMUNICAÇÕES



INVESTIR NA PRIMEIRA INFÂNCIA

traz ganhos pessoais e retornos sociais
e econômicos de longo prazo

UMA EDUCAÇÃO DE QUALIDADE FAVORECE QUE CRIANÇAS SE TORNEM CIDADÃOS CAPAZES DE ENFRENTAR OS DESAFIOS E CONTRIBUI PARA UM MUNDO MAIS EQUITATIVO.

A primeira infância, do nascimento aos seis anos, é um período de descobertas, convivências e investigações que moldam corpo, pensamento e relações. Garantir educação de qualidade nesse período é reconhecer o direito de cada criança a experiências significativas — e, como mostram pesquisas, também gera benefícios duradouros para toda a sociedade. Diversos estudos demonstram que os impactos vão além de ganhos individuais: crianças que frequentam a Educação Infantil apresentam mais facilidade na alfabetização e melhor desempenho escolar posteriormente, favorecendo oportunidades profissionais e condições de vida mais amplas na fase adulta.

Investir na primeira infância também se mostra eficaz para reduzir custos sociais relacionados à pobreza e à violência, gerando retornos econômicos consistentes. De acordo com o economista James Heckman, prêmio Nobel de Economia, programas de alta qualidade nessa etapa podem gerar taxas de retorno anuais entre 7% e 13%, especialmente quando abrangem do nascimento aos cinco anos.

“Investir na Educação Infantil é apostar na potência das crianças. Uma escola que garante experiências significativas, relações de cuidado e projetos que alimentam a curiosidade e a imaginação está formando

cidadãos criativos e críticos e, ao mesmo tempo, contribuindo para um mundo mais equitativo, com impacto social e econômico positivo”, afirma Esther Carvalho, diretora-geral do Colégio Rio Branco, com unidades em Higienópolis, São Paulo, e na Granja Viana, Cotia.

Currículo: brincadeiras, explorações e investigações

As pedagogias contemporâneas reconhecem a criança como alguém que age, investiga e transforma, construindo conhecimento na

relação com o mundo. “Isso significa que a Educação Infantil deve proporcionar experiências que acolham as crianças e respeitem o tempo e os interesses de cada uma, oferecendo um ambiente de investigações, brincadeiras e possibilidades de expressão”, explica Esther.

Camila Agapito, professora da Educação Infantil do Colégio Rio Branco, reforça que, segundo a Base Nacional Comum Curricular (BNCC), o trabalho nessa etapa não ocorre por disciplinas tradicionais, mas por campos de experiência.



“No Rio Branco, valorizamos a autonomia e a singularidade de cada criança, compreendendo-a como um ser integral. Por isso, cada momento pedagógico é planejado para acompanhar atentamente o crescimento e as potencialidades de cada aluno.”

Espaço educador

O espaço físico é parte essencial da proposta pedagógica. Ele deve oferecer segurança, mas também permitir o desenvolvimento integral, garantir direitos de aprendizagem e dialogar com o projeto pedagógico. Nas salas da Educação Infantil até o 1º ano do Ensino Fundamental, não há carteiras individuais, mas mesas coletivas que estimulam a interação e a autonomia.

“Ao organizar minha sala, semanalmente, costumo propor entre seis e oito atividades relacionadas a um tema central. Elas podem variar desde a montagem coletiva de um quebra-cabeça — que envolve raciocínio lógico, respeito e cooperação — até um desenho de observação de insetos com lupa eletrônica,



insetos em resina e registros fotográficos”, exemplifica Camila. Nas estações de trabalho, os alunos circulam livremente, enquanto a professora atua como mediadora nos processos investigativos.

Formação integral

O período integral na Educação Infantil vai além de mais tempo na escola: significa mais tempo de viver a infância, brincar, investigar, descansar, se alimentar bem e estar em relação com os outros. “Inspirados pela abordagem pedagógica de Reggio Emilia, referência mundial em educação na primeira infância, e pelas pesquisas do Observatório da Cultura Infantil (OBECI), entendemos que o cotidiano é pedagógico: cada refeição, cada transição, cada momento de brincar é uma oportunidade de aprender e se desenvolver integralmente”, ressalta Esther.

A rotina inclui descanso, refeições compartilhadas, brincadeiras em diversos espaços, propostas investigativas e momentos pedagógicos com música, artes, esportes e língua inglesa, ampliando as formas de expressão e fortalecendo a educação integral.

Educação internacional: formando cidadãos globais

O Colégio Rio Branco oferece ainda currículo internacional, por meio da parceria com a *International Curriculum Association*, do Reino Unido. Dos 2 aos 5 anos, os alunos vivenciam o *International Early Years Curriculum* (IEYC), integrado ao currículo brasileiro. Todas as turmas da Educação Infantil ao 2º ano do Fundamental contam com duas professoras bilíngues em sala, favorecendo contato natural com a segunda língua.

“Os alunos convivem com o inglês como linguagem viva, presente nas músicas, rodas de conversa,



“Cada momento pedagógico é planejado para acompanhar atentamente o crescimento e as potencialidades de cada aluno.”



histórias, brincadeiras e projetos”, afirma Esther. Vanessa Dias Lujan, mãe de Theo, do Infantil 5, relata: “Ele está aprendendo inglês como aprendeu o português: ouvindo, falando, arriscando, vivenciando no dia a dia. Atualmente, anda curioso sobre outros idiomas e culturas. A agenda sobre indígenas e questões de folclore também tiveram importância nesse processo. Sinto que a escola o prepara para ser um cidadão global consciente e respeitoso às diversidades.”

Formação docente: acolher a criança integralmente

O estudo Qualidade do Professor Brasileiro (2024) revela que a qualidade docente é o fator que mais impacta a aprendizagem, superando infraestrutura, tamanho de turma e escolaridade dos responsáveis. “O professor precisa ser pesquisador do cotidiano, capaz de escutar, documentar e sustentar práticas inovadoras que valorizem as múltiplas linguagens”, explica Esther.

Vanessa Lika Miyamoto Pinto, mãe de Vinícius e Guilherme, comenta: “Eles são bem preparados e sabem não só lidar com questões educacionais, mas também emocionais. O foco não é passar conteúdo,

mas despertar a curiosidade, ensinando de maneira lúdica, trazendo ensinamentos nas brincadeiras e dando abertura para a criatividade, de acordo com os interesses da criança.”

A formação docente no Rio Branco é contínua e colaborativa, com grupos de estudo, parcerias com universidades, encontros com especialistas e formações semanais que revisam e aprofundam o planejamento pedagógico.

Pensar global, agir localmente

O colégio dialoga com referências internacionais, como Reggio Emilia, e pesquisas brasileiras, como as do OBECI, sempre a partir do contexto local. Já recebeu palestrantes como António Nóvoa, ex-embaixador de Portugal na Unesco, impactando educadores de todo o país.

O acolhimento da escola com pais, vizinhos e familiares também é destacado por Vanessa Lujan: “Adoramos participar dos eventos abertos aos fins de semana. Já tivemos maratona de exercícios, feira do livro, teatro e várias atividades que, além de nos integrar mais à rotina escolar, facilitam o envolvimento com os pais dos colegas, gerando integração comunitária mais forte e senso de pertencimento muito especial.” ■

Ceias de Final de Ano

No Rama Gastronomia

ATENÇÃO

Encomende sua ceia até o dia 30 de novembro e ganhe 5% de desconto no valor total do pedido.

Opções para seu cardápio:

- Pernil assado - R\$ 125,00 o quilo
- Peru à Moda Rama - R\$ 990,00 - kit para 8 pessoas
- Tender assado com cravo - R\$ 290,00
- Chester assado - R\$ 630,00 - kit para 4 pessoas
- Bacalhau à Gomes de Sá - R\$ 335,00 - kit para 2 pessoas
- Bacalhau à Lagareiro - R\$ 348,00 - kit para 2 pessoas
- Bacalhau à Portuguesa - R\$ 348,00 - kit para 2 pessoas

Consulte-nos sobre massas, sobremesas e bebidas.



Desde 2019, o Rama Gastronomia vem surpreendendo com sua qualidade nos pratos e conquistando clientes do bairro, comandado pelos irmãos; Barbosa e Fernandes, que trouxeram suas grandes experiências dos restaurantes que trabalharam por tantos anos.

Data limite para fazer sua encomenda:

Natal até dia 22/12/2024

Ano Novo até o dia 29/12/2024

Acompanhe nosso perfil nas redes sociais

 @ramagastronomia_

 ramagastronomia_

3628-8888

 **96625-4610**

R. Barão de Tatuí, 510 - Higienópolis - SP

CARO LEITOR

Nesta edição, convidamos você a embarcar em uma jornada de sabores e descobertas. Nosso destaque vai para as confeitarias dos bairros de Higienópolis e Perdizes, redutos de tradição e inovação gastronômica. Exploramos vitrines recheadas de doces clássicos e criações modernas que encantam não só o paladar, mas também os olhos.

A variedade impressiona: desde bolos artesanais até sobremesas autorais que traduzem a identidade da região.

Esses espaços se consolidam como pontos de encontro, onde cada receita traz consigo uma história.

Além do passeio pelas confeitarias paulistanas, nossa dica de turismo leva você até a Bélgica.

Um país pequeno em tamanho, mas gigante em experiências culturais e sabores inconfundíveis.

Famosa pelos pontos turísticos históricos, a Bélgica conquista visitantes também por seu chocolate premiado mundialmente.

A tradição da chocolataria belga é uma verdadeira viagem sensorial.

E não paramos por aí: esta edição está repleta de sugestões culturais.

Trazemos dicas de exposições, shows e espetáculos que movimentam a agenda da cidade.

Há opções para todos os gostos e idades, reforçando o papel da cultura como fonte de inspiração.

Queremos que cada página seja um convite para novas vivências.

Esperamos que a leitura desperte sua curiosidade e abra caminhos para experiências únicas.

Boa leitura e até a próxima edição!

Boa leitura!

Alexandre Gabel

SUMÁRIO



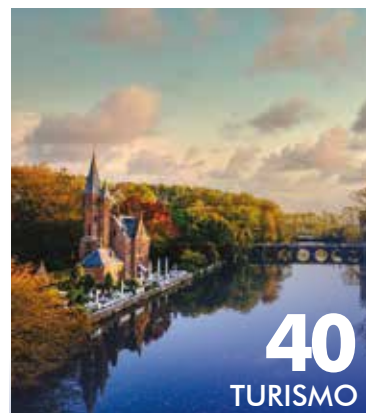
28 CINEMA



TEATRO 29



32 TEMA DA EDIÇÃO



Fale com a nossa redação:
Rua Três Rios, 131 Cj. 32
Bom Retiro - CEP 01123-001 - São Paulo - SP

Colaboradores:
Bety Jardimovsky

(11) 99453-2130
gabel@gabel.com.br
www.gabel.com.br

Gabel
COMUNICAÇÕES

Agaxtur

VIAGENS
INESQUECÍVEIS

Viaje pelo Brasil e pelo mundo com quem entende de viagens há mais de 70 anos!

VENHA NOS FAZER UMA VISITA!

Agaxtur Shopping Pátio Higienópolis

Av. Higienópolis, 618, Loja S14 - Piso Buenos Aires

☎ 11 3067-0948 | ☎ 11 94663-8136





do **Santa** para a **Vida**

**Jornada integral:
mente, corpo
e espírito em
sintonia**

Com **98 anos de história**, o Colégio Santa Marcelina, em São Paulo, renova continuamente seus compromissos e espaços. Por fora, a tradição. Por dentro, vida pulsante, acolhimento e transformação.

Com ambientes revitalizados e inspiradores, o Santa — como é carinhosamente chamado — convida cada estudante a viver uma jornada de **aprendizado integral**, na qual conhecimento, bem-estar físico e desenvolvimento espiritual caminham juntos. Por meio de propostas que despertam a curiosidade, o pensamento crítico e a sensibilidade, promovemos uma educação que respeita o tempo de cada um e estimula o protagonismo com sentido.

Buscamos preparar nossos estudantes para os desafios da vida — cada vez mais complexos e interconectados.



Do Berçário à vida adulta:

vínculos que marcam a trajetória

No Santa Marcelina, as relações são o coração da experiência educativa. Desde os primeiros anos, cultivamos um ambiente seguro, acolhedor e afetivo, onde cada criança encontra espaço para crescer com confiança, autonomia e alegria.

Esses vínculos se fortalecem ao longo dos anos e seguem presentes mesmo após a conclusão da vida escolar. São memórias, encontros, valores e afetos que acompanham nossos ex-alunos na vida adulta, como marcas de uma formação que valoriza o respeito, a solidariedade e o cuidado com o outro.

Buscamos educar a mente e o coração, formar pessoas íntegras, empáticas e conscientes do seu papel no mundo.



EXCELÊNCIA EDUCACIONAL

do Berçário ao Ensino Médio

BERÇÁRIO

Faixa etária: a partir de 6 meses

Há um olhar atento para cada criança, em uma abordagem educativa baseada no vínculo afetivo.

EDUCAÇÃO INFANTIL (NÍVEL 1 AO 5)

Faixa etária: 2 a 5 anos

O desenvolvimento da criança e suas potencialidades se dá de forma natural e gradual num ambiente acolhedor, rodeada de afeto, cuidado e respeito à infância.

FUNDAMENTAL I (1º AO 5º ANO)

Faixa etária: 6 a 10 anos

Neste importante momento de alfabetização, a criança encontra um ambiente educativo afetivo, que lhe garante uma formação cognitiva, emocional e social.

FUNDAMENTAL II (6º AO 9º ANO)

Faixa etária: 11 a 14 anos

Excelência pedagógica e ambientes múltiplos. O protagonismo de cada um é incentivado em projetos que ultrapassam os muros da escola.

ENSINO MÉDIO (1ª À 3ª SÉRIE)

Faixa etária: 15 a 17 anos

Com um currículo abrangente e impulsionado pela inovação e pelas conexões cada vez mais globais, o jovem tem voz e é cocriador da sua jornada.



98 anos

de história, pertencimento e propósito

Celebrar os 98 anos do Colégio Santa Marcelina é reconhecer uma trajetória construída com propósito de educar para a vida.

Aqui, cada estudante é visto como protagonista de sua própria caminhada. Nosso compromisso vai além da transmissão de conteúdos — queremos formar cidadãos sensíveis às necessidades do mundo e comprometidos com a construção de uma sociedade mais justa, fraterna e sustentável.

Há 98 anos, seguimos fiéis à missão de educar com amor e excelência, com os olhos voltados ao futuro, mas sempre com os pés firmes nos valores que nos constituem.

Nosso jeito de educar

A educação no Colégio Santa Marcelina vai além do conteúdo. Por isso, promovemos o aprendizado, o respeito mútuo e o desenvolvimento emocional desde os primeiros anos — com conhecimento, sensibilidade e propósito.

Espiritualidade e interioridade:

Cultivamos a fé, a escuta e o silêncio interior, respeitando diferentes caminhos e crenças.

Afetividade e cuidado: Valorizamos os vínculos e o olhar atento ao outro — com

empatia, acolhimento e respeito.

Excelência acadêmica com propósito:

Unimos rigor pedagógico à construção de sentido, preparando para os desafios da vida.

Responsabilidade social e ambiental:

Promovemos o cuidado com a Casa Comum e o compromisso com um mundo mais justo e sustentável.

Formação para o mundo: Educamos para a autonomia, a solidariedade e a transformação social, com coragem e sensibilidade.



Matrículas abertas | 2026
Acesse o QR Code
e se inscreva

Uma educação de excelência,
com aprendizagens e encontros
que seguem pela vida toda.

Rua Cardoso de Almeida, 541
Perdizes, São Paulo - SP, 05013-000
(11) 3677-0600 | (11) 98663-6475



Santa Marcelina
COLÉGIO SÃO PAULO



Serviços

Enfermagem 24 hrs
Home Care
Visita Médica
Fisioterapia
Terapia Opcional
Acompanhamento Nutricional
Sessões de musicoterapia e Yoga
Recuperação Pós hospitalar



AGENDE UMA VISITA

TRADIÇÃO FAMILIAR COM MAIS
DE 50 ANOS DE EXPERIÊNCIA NOS
CUIDADOS COM IDOSOS



"O atendimento é muito bom a estrutura do residencial, a equipe, gostei de tudo. Recomendo, são profissionais muito competentes"

MARIA CECILIA DOS SANTOS
FILHA DE HÓSPEDE

Visite nossas redes sociais

Site www.residencialpacaembu.com.br

Facebook [casaderepousopacaembu](https://www.facebook.com/casaderepousopacaembu)

Instagram: [casaderepousopacaembu](https://www.instagram.com/casaderepousopacaembu)



**Mais que uma
casa, um lar!**

Av. Pacaembu, 1730 - Pacaembú
(11) 3871-5853 (11) 9 8192-9799

ACONTECE



UMA ACADEMIA PARA VALORIZAR AINDA MAIS HIGIENOPOLIS, EXCLUSIVIDADE - NO TRATAMENTO, CUIDADO OU PERFORMANCE!

Visto o grande sucesso da primeira unidade em Moema, a Two Ases Gym anuncia a inauguração de uma nova unidade em Higienópolis!

A Two Ases redefiniu o conceito de academia premium. Cada planejado para oferecer uma experiência única, unindo tecnologia de ponta, conforto e exclusividade. Agora Higienópolis, recebe na Av. Angélica, 1263, o que o enriquece e valoriza ainda mais o bairro.

Oferecendo um estúdio com design moderno, proporcionando conforto e privacidade. Equipamentos de última geração, garantem treinos eficazes, seguros e personalizados, podendo atender todas as idades e quaisquer tipo de necessidades: seja um treino de alta performance, preparação atlética, estabelecimento ou manutenção da saúde, condicionamento físico, fortalecimento do corpo ou até mesmo tratamentos de recuperação – sempre monitorados por profissionais altamente qualificados: personal trainers dedicados ao máximo de três alunos.

Sim, este é mais um dos grandes diferenciais da academia: três alunos por personal trainer! E tem mais: o

limite de apenas nove alunos por horário. Exclusividade que proporciona uma experiência personalizada, um ambiente acolhedor e atenção redobrada, resultando em treinos muito mais eficientes.

A academia não oferece simples "vestiários", mas sim cabines privativas e completas, com shampoo, condicionador, sabonete, toalhas, entre outros. Tudo na Two Ases foi pensado para oferecer o máximo conforto aos alunos, antes, durante e após o treino.

Em conversa com os idealizadores: "A jornada para uma vida mais saudável começa com escolhas simples e consistentes. Por isso, oferecemos aos nossos alunos planos personalizados, acompanhamento de desempenho, de metas e de resultados. Estarmos próximos, mas também trazer total liberdade e apoio para que o aluno se foque no que realmente importa: sua saúde e bem-estar".

Finalizando as obras, a inauguração será dia 13 de Outubro. A academia oferece condições especiais para membros fundadores. Visite o site www.twoasesgym.com.br e aproveite!

Escolas
Escolas
Tradicionais



A Teia
prepara
para a
vida



SAIBA MAIS

Educação Infantil,
Fundamental e Médio

(11) 3872-1035 | Rua Apiacás, 233 - SP

TEIA
MULTICULTURAL

Matrículas
abertas para 2026

agende sua visita

Pueri Domus: educação bilíngue formando cidadãos para o futuro

Escola em atividade desde 1966 mostra como aprender em múltiplos idiomas estimula pensamento crítico, comunicação e consciência cultural.



Em um cenário de rápidas mudanças no planeta, a educação bilíngue surge como ferramenta estratégica para o desenvolvimento integral de crianças e adolescentes. A exposição precoce a duas ou mais línguas fortalece memória, flexibilidade cognitiva e raciocínio crítico.

Na Escola Bilíngue Pueri Domus, esses princípios se traduzem em prática diária: estudantes constroem conhecimento em inglês e português, aprimoram argumentação e ampliam a percepção intercultural, competências essenciais para lidar com a complexidade do século 21.

Fundada em 1966, a instituição consolidou-se como referência no ensino bilíngue brasileiro e foi uma das primeiras escolas do país a integrar o programa International Baccalaureate® (IB). O currículo combina os padrões da BNCC com referências internacionais, permitindo que o bilinguismo vá além da comunicação e se torne instrumento de produção acadêmica. Matemática, Ciências, Literatura e Artes são trabalhadas de modo interdisciplinar, conectando os conceitos a diferentes contextos, o que torna o

aprendizado mais profundo e alinhado à realidade global. Segundo o diretor-geral do Pueri Domus, Deivis Pothin, o objetivo pedagógico é que as turmas não apenas aprendam a língua estrangeira, mas desenvolvam a capacidade de pensar e agir em múltiplas culturas, preparando-se para um mundo cada vez mais interconectado.

“Essa filosofia se materializa em projetos de pesquisa com escolas internacionais, debates em inglês sobre temas contemporâneos, feiras científicas bilíngues e intercâmbios culturais, nos quais autonomia, criatividade e resolução de problemas ganham centralidade.”

O impacto acadêmico desse modelo é evidente: até agosto de 2025, os estudantes conquistaram mais de 800 medalhas em olimpíadas do conhecimento, obtiveram inúmeras notas acima de 900 na redação do ENEM e foram aprovados em universidades de destaque no Brasil e no exterior, incluindo instituições na Espanha, Estados Unidos, Austrália e Inglaterra. Além da proficiência linguística, exercitam trabalho em equipe, enfrentamento de desafios complexos e respeito à diversidade.

Experiências como laboratórios de inovação, feiras de ciência e competições de resolução de problemas transformam o saber em aprendizado tangível e conectado ao mundo real.

Ao longo de quase seis décadas, o Pueri Domus mantém a posição de liderança em educação bilíngue no Brasil. A combinação de múltiplos idiomas, currículo internacional, desenvolvimento socioemocional e resultados acadêmicos concretos prepara os cidadãos para atuar com confiança, visão global e compromisso ético, capacitando-os a enfrentar os desafios do futuro em qualquer situação.



Saiba mais em
www.pueridomus.com.br

PROCURE POR UM CORRETOR DA JAIME IMOBILIÁRIA NO STAND.

VIVA SEU TEMPO

Agora e no futuro.
Um conceito
Aging in Place.

UM NOVO TEMPO
EM HIGIENÓPOLIS.

2 dorms. com suíte
e vaga

94 a
145 m²

JAIME
IMOBILIÁRIA
CRECI 15908-J


NAARA
HIGIENÓPOLIS

PROCURE POR UM CORRETOR DA JAIME IMOBILIÁRIA NO STAND.


N A A R A
HIGIENÓPOLIS

O BEM-ESTAR REDESENHADO

Cada ambiente é pensado para que o tempo continue sendo vivido com autonomia, liberdade e bem-estar.

Um lar que acompanha seus ciclos, respeita sua história e acolhe o futuro no mesmo lugar onde a vida floresce.



Perspectiva ilustrada da Fachada.

ÁREA CONSTRUIDA: 13.882,04 m²

TOTAL DE VAGAS: 46

TORRE ÚNICA

TIPOLOGIAS:

27 PAVIMENTOS

2 DORMITÓRIOS

TOTAL DE UNIDADES: 46

4 por andar (8º ao 12º andar)
94 a 102 m²

ARQUITETURA: Itamar Berezin | RAF

PAISAGISMO: Riscala

2 DORMITÓRIOS

DECORAÇÃO: RAF | Chris Silveira

2 por andar (13º ao 25º andar)
140 a 145 m²

(11) 3823-3545

VISITE O STAND E CONHEÇA O DECORADO.
ALAMEDA BARROS, 562 - HIGIENÓPOLIS

Saiba mais:



Futura Intermediação:


JAIME
IMOBILIÁRIA
CRECI 15.908-J

Futura realização:


TECNISA
Mais construtora por m²

Futura incorporação e administração:


N A A R A
LONGEVITY RESIDENCES

Futura incorporação, construção e realização:

THINK
CONSTRUTORA



CONHEÇA A EMPRESÁRIA QUE ESTÁ TRANSFORMANDO O MERCADO DE SAÚDE NO BRASIL E DEIXANDO MAIS LUXUOSO.

Gladia Bernardi, CEO e fundadora da Health Business, é referência no Brasil para médicos que buscam autoridade, através da construção de uma marca pessoal forte e, aumento dos rendimentos, com clínicas mais luxuosas e exclusivas

Gladia Bernardi, CEO e fundadora da Health Business, é referência no Brasil para médicos que buscam autoridade, através da construção de uma marca pessoal forte e, aumento dos rendimentos, com clínicas mais luxuosas e exclusivas.

Há 22 anos atuando na área da saúde, Gladia Bernardi se consolidou como a pioneira e o principal nome do mercado, quando o assunto é “luxo na saúde”. Sim, ela mostra que as duas coisas podem andar juntas e transformam a vida de inúmeros médicos e, também, de pacientes. Para Gladia existem dois vieses do luxo na saúde: como o paciente ter uma verdadeira saúde de luxo em termos físicos e emocionais, para que viva mais e com mais qualidade e, o segundo viés, como o pro-

fissional pode ter uma Clínica de Luxo. Ela ensina que a sofisticação é possível, sem perder o essencial, que é a atenção ao paciente e o cuidado humanizado. Esse propósito a fez alcançar meio milhão de seguidores nas redes, já impactou a realidade de tantos profissionais da saúde. Ela se tornou uma empresária de sucesso, com a fundação da Health Business, escola de negócios da Saúde de Luxo®, onde clínicas médicas deixam de operar no modelo tradicional do atendimento de volume e passam a trabalhar com menos pacientes, mas com tratamentos através de Protocolos de Luxo, captação qualificada de pacientes, um atendimento humanizado e uma experiência de alto valor agregado. Em 2016, ela começou a trajetória no

mercado digital, sendo uma das pioneiras da saúde na área... Até que em 2022, Gladia criou o modelo de negócios mais revolucionário na área da saúde para quem tem clínicas e consultórios, o Modelo de Negócios da Saúde de Luxo, onde ela ensina os 7 Pilares deste mercado para as clínicas que desejam se tornar referência pelo atendimento e experiência do cliente e milionárias. Nesta trajetória, Gladia já atendeu 21 mil alunos da área da saúde, médicos na maioria, por meio de mentoria, cursos presenciais e online. Com os ensinamentos dela, estima-se que esses profissionais só no ano de 2024 faturaram cerca de 232 milhões de reais, criando autoridade, fortalecendo a base de pacientes, lotando as agendas, criando novos protocolos e colocando as respectivas clínicas em outro patamar.

O mercado do Luxo é uma realidade no Brasil e ganha cada vez mais força nos grandes centros. Gladia ensina que, para o paciente ter uma experiência de luxo, é necessário que ele seja tratado como alguém único, com atendimento personalizado, humanizado, onde cada detalhe do tratamento importa, para uma jornada transformadora, onde o alto valor vai ser percebido e o profissional mais valorizado. Gladia ensina o médico a sair do faturamento que está estagnado, a não viver na instabilidade financeira, a facilitar a gestão das clínicas e a ter um negócio lucrativo. Os diferenciais dos ensinamentos de Gladia são:

- * Ensino de Metodologia validada para o mercado de Saúde de Luxo®.
- * Foco na qualidade de vida das médicas, não apenas no crescimento do faturamento.
- * Modelos de captação e conversão que eliminam a dependência de convênios, plantões e agendas cheias.
- * Comunidade exclusiva de profissionais que compartilham os mesmos valores e objetivos.



VIDA INTELIGENTE NOS LIVROS DE FUTEBOL?

Essa é a proposta do escritor roteirista, Antonio Carlos. Para ele o fundamental é captar a essência da alma dos personagens, suas glórias, mas principalmente seus dramas e tragédias, criando um vínculo de conexão entre o leitor e a narrativa. Autor dos livros “Romeiro o Sputnik Brasileiro” e “1981 – O ano mais feliz de nossa vida Rubro-Negra”, lança em forma-

to HQ “Rondinelli – O Deus da Raça do Futebol Brasileiro”. Um mergulho profundo nas incertezas e angústias do jogador Rondinelli antes de se tornar uma divindade. Um emocionante encontro de almas do torcedor com seu Deus. Conheça um pouco mais criador e criatura, entre em contato: e-mail acmeninea@yahoo.com.br Instagram [@acmeninea](https://www.instagram.com/acmeninea).



EMERSON MURAD – VISAGISTA

Com anos de experiência transformando imagens e elevando a autoestima, Emerson Murad é referência em visagismo personalizado. Reconhecido por sua visão artística e técnica apurada, atua criando looks exclusivos que harmonizam traços,

estilo de vida e personalidade. Além do atendimento em renomados espaços de beleza, oferece um serviço premium a domicílio, pensado para proporcionar conforto, praticidade e exclusividade, levando para a casa de cada cliente toda a experiência de um ateliê de beleza de alto padrão. Murad Visagismo 11 9 8590-5757



HAYER CARE
CUIDADORA E ACOMPANHANTE
DE IDOSOS

Bem estar e qualidade de vida para a melhor idade.

Profissionais qualificados para atender os cuidados que o seu familiar merece.

- EQUIPE DE ENFERMAGEM
- CUIDADOS PALIATIVOS
- ATENDIMENTO DOMICILIAR E HOSPITALAR

Entre em contato e personalize seu plano

 (11) 95285-6993
 havercare@gmail.com





AGAXTUR: 70 ANOS TRANSFORMANDO SONHOS EM VIAGENS INESQUECÍVEIS TRADIÇÃO, INOVAÇÃO E ATENDIMENTO HUMANO FAZEM DA AGAXTUR VIAGENS UMA DAS MAIORES REFERÊNCIAS DO TURISMO NO BRASIL.

Uma história de confiança e excelência. Fundada nos anos 1950, a Agaxtur se consolidou como uma das mais respeitadas agências de turismo do país. São mais de sete décadas de credibilidade, qualidade e experiências memoráveis.

Hoje, integra o Grupo Águia Branca, um dos maiores conglomerados empresariais do Brasil, que fortalece sua solidez financeira e amplia oportunidades de expansão.

Desde o início, a empresa se apoia em valores como transparência, proximidade e apoio contínuo aos viajantes — pilares que sustentam relações de confiança com clientes em todo o país.

Loja Agaxtur Higienópolis: tradição em novo tempo

Localizada no Shopping Pátio Higienópolis, a unidade ganhou ad-

ministração renovada e um olhar moderno para atender ao perfil exigente da região. O espaço vai além do atendimento: funciona como consultoria de viagens, onde cada cliente é ouvido e acolhido.

Inserida em um bairro sofisticado e culturalmente rico, a Agaxtur Higienópolis traduz esse estilo de vida com roteiros de sofisticação, conforto e personalização.

Portfólio completo: da terra ao mar

A Agaxtur atende diferentes perfis de viajantes com um portfólio diversificado:

- Cruzeiros marítimos — referência nacional em roteiros de curta e longa duração.

- Hotéis e resorts — parcerias estratégicas que garantem tarifas especiais e conforto.

- Passagens aéreas — rede global de conexões com flexibilidade e bons preços.

- Ingressos e passeios — parques, museus, tours e experiências exclusivas.

- Aluguel de carros — autonomia em viagens de lazer ou corporativas.

- Roteiros personalizados — viagens sob medida, criadas a partir do estilo de vida e dos sonhos de cada viajante. Atendimento humano em primeiro lugar

A equipe da Agaxtur é formada por especialistas apaixonados pelo turismo, preparados para oferecer consultoria de ponta.

Mais do que vender viagens, atuam como curadores de experiências, considerando perfil, tempo e orçamento de cada cliente.

Na loja Higienópolis, esse cuidado se intensifica, tornando a escolha da viagem um momento prazeroso e único. Conheça a loja Agaxtur Higienópolis, Shopping Pátio Higienópolis-Av. Higienópolis, 618 - Piso Buenos Aires.



Shopping Pátio Higienópolis
Televidas: 3823-2737

teatrouol.com.br

Alvará do corpo de bombeiros - Validade 03/07/2028;
Alvará funcionamento local de reunião (AFLR) -
processo 1020.2024/0004487 e Acessibilidade -
processo 1020.2023/0024165-9

Realização:

CONTEÚDO
TEATRAL

Apoio:



Patrocínio:



Compre aqui



@teatrouol
/teatrouol

SAIBA MAIS
E APROVEITE
AS **CONDIÇÕES**
SUPER ESPECIAIS
DE PRÉ-VENDA



AMBIENTE EXCLUSIVO E SOFISTICADO

Desfrute de um estúdio projetado para proporcionar conforto e privacidade, com um design moderno e acolhedor que eleva sua experiência de treino a outro nível.

TECNOLOGIA DE PONTA

Utilizamos equipamentos de última geração para garantir treinos mais eficazes, seguros e personalizados, sempre acompanhados por profissionais altamente qualificados.

EXPERIÊNCIA PERSONALIZADA

Garantimos um ambiente exclusivo com apenas 9 alunos por horário e **um personal trainer dedicado a no máximo 3 pessoas**, proporcionando atenção redobrada e treinos mais eficientes.

CONFORTO EM CADA DETALHE

Não usamos "vestiários", e sim cabines privativas e completas com shampoo, condicionador, sabonete, toalhas, entre outros. Tudo na Two Ases é pensado para seu máximo conforto antes, durante e após o treino.





No coração de Higienópolis, a Two Ases redefine o conceito de academia premium. Cada detalhe do nosso espaço foi cuidadosamente planejado para oferecer uma experiência única, unindo tecnologia de ponta, conforto e exclusividade.

Aqui, seu bem-estar é a nossa prioridade.



A MELHOR ACADEMIA BOUTIQUE DE
TREINAMENTO PERSONALIZADO
ESTÁ CHEGANDO EM HIGIENÓPOLIS

EXPLORE UMA
NOVA EXPERIÊNCIA

AV. ANGÉLICA, 1263, HIGIENÓPOLIS

☎ 11 97255-1377

📱📷 TwoAsesGym





**O SABOR DE
PIRANGUINHO - MG
EM PERDIZES.
VENHA TOMAR
UM CAFÉ
COM A GENTE!**



**Escaneie o
QR Code
e faça seu
pedido!**

(11) 93764-1321



**R. João Ramalho, 1103
Perdizes, São Paulo - SP
www.barracavermelha.com.br**



MAIS MEMÓRIA, MAIS VIDA: CUIDANDO DA SAÚDE DO CÉREBRO APÓS OS 60 ANOS

Como anda a sua memória? É natural que, com o passar dos anos, algumas pequenas falhas de memória comecem a surgir. Mas, quando essa rotina de esquecimentos se intensifica e começa a atrapalhar a sua vida, a preocupação aumenta. É nesse momento que a ciência nos mostra que, assim como cuidamos do corpo, podemos e devemos cuidar da saúde do nosso cérebro.

Para idosos saudáveis, a estimulação cognitiva atua como uma “ginástica para o cérebro”, fortalecendo habilidades e reduzindo riscos. Para quem convive com o diagnóstico de demência, por exemplo o Alzheimer, a reabilitação neuropsicológica é vital para manter a autonomia e a qualidade de vida.

Por meio de atividades personalizadas — que incluem exercícios de memória, raciocínio, linguagem e atenção — trabalhamos para fortalecer as redes neurais e preservar as habilidades cognitivas. Os en-

contros podem ser individuais ou em grupo, online ou presencial.

Além disso, sabemos que a jornada de cuidadores é desafiadora. Por isso, oferecemos um Grupo de Apoio a Familiares, um espaço de acolhimento para lidar com as dificuldades diárias enfrentadas e encontrar o suporte necessário.

Invista na sua saúde cognitiva. Agende uma conversa e uma aula experimental.

Fabiana Satiro

Pedagoga, especialista em Neuropsicologia pelo HC/FMUSP, especialista em Gerontologia pela Unifesp e titulada pela SBGG, Mestre em Psicologia da Educação pela PUC-SP, especialista em Educação em Saúde pela Unifesp. Graduada em Psicologia e Pós Graduada em Psicologia Analítica. Coautora do livro “Alzheimer: conhecer para cuidar”. Sócia da empresa 50Mais Ativo.

Rua Turiassu, 390 conj 64

Tel.w11-9-8112-0400

fabiana@50maisativo.com.br

CONHEÇA O PALACETE PIAUÍ: UM TESOURO NO CORAÇÃO DE HIGIENÓPOLIS

Em uma reconhecida esquina do tradicional bairro paulistano se encontra o Palacete Piauí, construído entre 1916 e 1918 para a família do ex-presidente Rodrigues Alves. O espaço histórico, no coração de Higienópolis, entre as ruas Piauí e Itacolomi, é um marco da arquitetura residencial da elite cafeeira paulistana e foi inspirado nas tendências do estilo Art Nouveau, tornando-se uma testemunha silenciosa de transformações profundas no bairro e na cidade ao longo do tempo.

Abandonado por muitos anos, o Palacete Piauí acaba de passar por um processo minucioso de restauro, realizado pelo Estúdio Sarasá, especializado em conservação, restauro e zeladoria do patrimônio cultural: “Esse convite para cuidar do restauro foi uma grande emoção: poder trabalhar nesse casarão que estava numa fase de arruinamento e esquecimento e trazer ele com todo esse potencial histórico e cultural que a gente está trazendo”,



declara Toninho Sarasá, responsável pela restauração do palacete.

O projeto inclui a recuperação de elementos de grande valor histórico, como vitrais, alpendre, forros de estuque decorados, escadaria de mármore e boiseres, respeitando as técnicas construtivas originais e os critérios estabelecidos pelo Conpresp (Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Ambiental da Cidade de São Paulo). A iniciativa também contempla a retirada de interferências do período em que o imóvel foi descaracterizado, restaurando sua leitura original.

A restauração vai além da preservação arquitetônica: trata-se de uma

ressignificação ativa do espaço, que será devolvido à cidade com novas possibilidades de uso cultural, educativo e institucional. “Mais do que restaurar, queremos contribuir para que a cidade mantenha vivo seu patrimônio. A proposta é abrir esse espaço e ressignificar o casarão para que ele seja frequentado pelo público”, pontua Fabiana Lex, diretora de marketing, comunicação e produto da Helbor, incorporadora proprietária do palacete, em parceria com a MPD Engenharia.

“Trata-se de um resgate simbólico e material. O casarão é uma peça viva da história de São Paulo e sua preservação contribui para a valorização da memória de Higienópolis, além de promover novas possibilidades de uso para a cidade contemporânea”, completa Sarasá.

“Estamos diante de um processo que valoriza a história e a arquitetura paulistana, ao mesmo tempo em que propõe novos usos para um espaço que faz parte da memória da cidade”, finaliza Fabiana.

O Palacete Piauí renasce como um símbolo de permanência, beleza e reencontro, iniciando um novo ciclo, trazendo arte, cultura e vida para esse tesouro histórico.



Teatro



MULHERES EM CHAMAS

TEATRO UOL QUARTAS E QUINTAS - 20hs

Três mulheres 40+ ficam presas em um elevador e, em apenas dezessete minutos sem sinal, ventilação ou filtros, desabafos, confissões e risadas tomam conta. As angústias do corpo em mudança, a sobrecarga familiar, o desejo em trânsito e a vergonha de falar sobre o óbvio se misturam ao surreal: um pentelho branco ganha voz e os hormônios fazem piquete numa greve. Inspirada em histórias reais, *Mulheres em Chamas* transforma o medo de envelhecer em humor e reconhecimento.

Três mulheres, 40+, presas em um elevador. Dezessete minutos sem sinal, sem ventilação e sem filtro. Assim começa *Mulheres em Chamas*, espetáculo que estreia dia 2 de julho, no Teatro UOL, no Shopping Pátio Higienópolis, com sessões às quartas e quintas-feiras, em temporada até 30 de outubro de 2025.

Teatro



Corte fatal

Teatro UOL - SEX., SÁB. E DOM., 20H

A história se desenrola em um excêntrico salão de beleza em Santa Cecília. Uma trama que começa com risos termina em assassinato de uma famosa cantora reclusa. O crime acontece a poucos metros dos clientes e funcionários do salão, todos com motivos ocultos e atitudes suspeitas. Ao longo da peça, pistas vão sendo apresentadas e o público é convidado a participar da investigação, escolhendo coletivamente quem acredita ser o culpado. Essa interação acontece em momentos específicos e é conduzida pelos próprios atores, dentro da lógica cênica, garantindo que ninguém seja exposto individualmente. O resultado é um desfecho diferente a cada sessão, sempre fruto das decisões da plateia, em uma dinâmica leve e divertida. “*Corre Fatal* tem humor afiado e situações hilárias.

NOS CINEMAS



O AGENTE SECRETO

VITRINE FILMES

Lançamento: Novembro de 2025



O Telefone Preto 2

Universal Studios

Lançamento: Outubro de 2025



Malês

IMOVISION

Lançamento: Outubro de 2025



Sr. Blake ao seu dispor

Mares Filmes

Lançamento: Setembro de 2025



UMA SEMANA, NADA MAIS

Teatro Uol - SÁB. E DOM., 18H

O casal, Sofia (Sophia Abrahão) e Pablo (Leandro Luna) estão morando juntos há quatro meses. Mas o que é um paraíso para ela é um inferno para ele. Pablo quer romper o relacionamento, não aguenta mais. Um desejo repentino e urgente que ele não sabe como resolver. Para isso, ele obriga Martin (Beto Schultz), seu melhor amigo, a morar com ele e sua namorada, para que ela, cansada de viver com um intruso, decida terminar o relacionamento. Se a convivência a dois já é difícil, imagine a três?

Uma semana, nada mais. É o tempo estipulado entre os amigos para concluírem o grande plano. Todos enfrentarão situações inesperadas e surpreendentes que revelarão facetas completamente ocultas de suas personalidades. Depois de tantos anos de amor e amizade, uma semana será suficiente para por fim a essas relações?



O MÁGICO DE OZ

Teatro Uol - SÁB. E DOM., 15H

Inspirado no famoso livro de L. Frank Baum, que já encantou gerações ao redor do mundo, nesta nova montagem, a peça acompanha a jornada de Dorothy, uma jovem do interior do Kansas que é levada por um ciclone para a fantástica terra de Oz, um lugar onde tudo é possível. Na tentativa de voltar para casa, ela segue pela estrada de tijolos amarelos e encontra três novos amigos: um Espantalho em busca de um cérebro, um Homem de Lata que sonha ter um coração e um Leão que gostaria de ser corajoso. Juntos, eles embarcam em uma aventura rumo à Cidade das Esmeraldas, onde esperam encontrar o misterioso Mágico de Oz.



PoderosaMente

Atividades para melhorar a memória e ampliar a socialização de pessoas 60+:

- Estimulação cognitiva presencial e online;
- Individual ou em grupo;
- Atendemos empresas; condomínios, domicílio e em nosso espaço;
- Passeios culturais e sociais;
- Treinamento profissional;
- Reabilitação cognitiva de pessoas com Alzheimer.

AGENDE UMA AULA GRATUITA

Rua Turiassu, 390 conj 64 www.50maisativo.com.br

☎ 11- 96625-0566

📷 @50maisativo

por **50 mais Ativo**



Sérgio Reis - 67 Anos de Carreira

Teatro Bradesco - 11 de Outubro de 2025 às 21:00

O cantor, compositor e ícone da música brasileira Sérgio Reis comemora 67 anos de carreira com um show especial que promete emocionar o público e resgatar sucessos que marcaram gerações. O evento acontece em duas grandes capitais brasileiras: no dia 11 de Outubro no Teatro Bradesco em São Paulo – SP. O show comemorativo promete ser mais do que uma apresentação — será um encontro entre o artista e seus fãs, com participações especiais, homenagens e momentos de pura emoção. “Essa comemoração é uma forma de agradecer ao público que sempre me acompanhou. São 67 anos de muita estrada, amor pela música e histórias inesquecíveis”, afirma o cantor. A apresentação contará com uma superprodução e trará um repertório que passeia por todas as fases de sua carreira, além de surpresas que prometem emocionar o público do início ao fim.



Balé Nacional da China

TEATRO Bradesco - 16 de Outubro de 2025 a 19 de Outubro de 2025

GuoNian é um espetáculo em dois atos, com duração total de aproximadamente duas horas (Ato I – 48 minutos; Intervalo – 20 minutos; Ato II – 45 minutos), indicado para todas as idades. A obra transporta o público para uma jornada encantadora que celebra o Ano Novo Chinês, combinando a trilha de Tchaikovsky com coreografias inspiradas em danças e símbolos típicos da China. Sob a liderança da respeitada Feng Ying, o Balé Nacional da China representa oficialmente o país em turnês internacionais e atua como verdadeiro embaixador cultural, promovendo o diálogo entre o Oriente e o Ocidente por meio da linguagem universal da dança.

NOS CINEMAS



Uma Batalha Após A Outra

WARNER BROS

Lançamento: Setembro 2025



Anaconda

SONY PICTURES

Lançamento: Dezembro 2025



Predador: Terras Selvagens

Disney Pictures

Lançamento Novembro de 2025



A Grande Viagem da Sua Vida

Sony Pictures

Lançamento: Setembro 2025



TREMEMBÉ APPLE TV+ 31 DE OUTUBRO DE 2025

Tremembé conta a história do presídio paulista de Tremembé II a partir do ponto de vista de infames personalidades do crime brasileiro enquanto cumprem suas penas. A série brasileira de ficção é focada na Penitenciária Doutor José Augusto César Salgado, conhecido popularmente como Tremembé e situado próximo à cidade paulista de Taubaté. Em Taubaté II já estiveram e estão os condenados por crimes

de grande repercussão midiática no país. A produção de true crime é baseada nos livros “Elize Matsunaga: A mulher que esquartejou o marido” e “Suzane: assassina e manipuladora”, escritos pelo jornalista Ulisses Campbell, e acompanhará os dias de pena de famosos internos da prisão, como Suzane von Richtofen, Cristian Cravinhos, Elize Matsunaga e Roger Abdelmassih.



MONSTRO **A HISTÓRIA DE ED GEIN** **NETFLIX OUTUBRO DE 2025**

Monstro: A História de Ed Gein conta a história real do serial killer e ladrão de túmulos tão cruel que inspirou os filmes mais aterrorizantes de Hollywood. Criada por Ryan Murphy e Ian Brennan, a

série é o novo volume da coleção Monsters, dando continuidade à antologia após “Monstros: Irmãos Menendez: Assassinos de País”. A produção de true crime se passa na Winsconsin rural de 1950 e conta a repulsiva história de Eddie Gein, um homem aparentemente tranquilo e solitário que vivia em uma fazenda decadente, mas a propriedade escondia os horrores cometidos por um dos maiores assassinos e ladrões de túmulos da história dos Estados Unidos. Ed era consumido por psicose e uma obsessão macabra pela própria mãe que o levou a cometer atrocidades com múltiplas vítimas. Os crimes de Gein acabaram servindo de inspiração para dezenas de obras de ficção — do terror ao drama — como O Silêncio dos Inocentes, Psicose e O Massacre da Serra Elétrica, transformando-o em um verdadeiro monstro nas telas.

KING AND CONQUEROR **AÇÃO, DRAMA, HISTÓRICO**

King and Conqueror é uma futura série americano-britânica, uma parceria entre as emissoras CBS e BBC. A trama abordará a disputa entre o duque da Normandia (Nikolaj Coster-Waldau) e seu rival Harold Godwinson (James Norton) pela sucessão ao trono do rei da Inglaterra, Eduardo, o Confessor, que morreu sem deixar herdeiros.



IT: BEM-VINDOS A DERRY **OUTUBRO DE 2025 EM HBO MAX**

IT: Bem-vindos a Derry é um prelúdio dos filmes de It - A Coisa, que mergulha nos eventos que antecedem a história da famosa obra de Stephen King. Ambientada na década de 1960, a série retorna à cidade de Derry, onde o temido palhaço Pennywise continua a aterrorizar os habitantes. Ao longo da trama, somos apresentados à origem da criatura maligna, que chega à Terra de uma maneira misteriosa, desencadeando uma jornada de terror que envolve as crianças da cidade. Em 1958, um grupo de sete amigos começa a vivenciar fenômenos estranhos e sobrenaturais. Alguns relatam aparições de um palhaço, outros de uma múmia, até que, juntos, descobrem que o que estão vendo é uma entidade aterrorizante que pode assumir diversas formas. Esse ser maligno, conhecido como Pennywise, alimenta-se do medo e é capaz de se disfarçar de qualquer pesadelo que assombra as mentes das crianças.





É DOCE VIVER POR AQUI

Por: Bety Jardimovsky

As lembranças de infância costumam ter um sabor doce, revelado nas receitas herdadas dos antepassados e nas criações que atravessam gerações. Em Higienópolis e Perdizes, essas delícias aparecem em vitrines charmosas e sofisticadas, em receitas de família preservadas com carinho ou reinventadas por confeitadores talentosos. A doçaria brasileira, afinal, é fruto de séculos de encontros e trocas, combinando ingredientes e técnicas de diferentes origens. Os primeiros doces preparados por aqui vinham dos ingredientes naturais das populações indígenas: mel, mandioca e frutas eram as bases de preparos rudimentares, sem o uso do açúcar refinado. Com a colonização portuguesa, os conventos introduziram a doçaria à base de ovos e açúcar, crian-

do receitas que viriam a se tornar clássicos, como os fios de ovos e os quindins. Já os africanos escravizados trouxeram técnicas e sabores marcantes, incluindo o uso intenso do coco, do amendoim e do azeite de dendê em preparações doces. No século XIX, imigrantes italianos e franceses adicionaram novas camadas à confeitaria local, com massas folhadas, chocolates e cremes refinados.

Mas talvez nenhuma influência tenha sido tão marcante na confeitaria brasileira quanto um ingrediente simples e prático: o leite condensado. Importado da Suíça no século XIX e depois produzido localmente, ele se tornou a base de doces icônicos como o brigadeiro e o beijinho, além de estar presente em pudins, tortas e bolos espalhados por todo o país.



Tiago Abravanel - Doceria Nanica

Hoje, essa doce herança segue evoluindo nas mãos de novos confeitadores, que combinam tradição e inovação para criar experiências inesquecíveis, seja através de confeitadores premiados, de herdeiros de grandes famílias ou de pequenos artesãos que transformam açúcar e afeto em experiências inesquecíveis.

VITRINES QUE ADOÇAM A VIDA

A forte presença de imigrantes europeus em Higienópolis e Perdizes também deixou marcas na doçaria local. Entre os doces mais tradicionais da região, é comum encontrar o apfelstrudel, herança da confeitaria austriaca e alemã, com sua massa folhada fina e crocante envolvendo um recheio de maçãs, açúcar e canela. As confeitarias de influência italiana trazem clássicos como o cannoli, enquanto as de origem francesa oferecem mil-folhas, éclairs e madeleines. A Confeitaria Dama, desde que chegou ao bairro, se tornou um sucesso instantâneo pela qualidade dos seus produtos inspirados e produzidos com técnicas francesas e, claro, por seus imbatíveis mil-folhas – além da versão tradicional, sempre trazem novidades como os de café, com nozes, caramelo salgado e outras delícias.

A comunidade judaica, fortemente estabelecida nesses bairros desde o início do século XX, também contribuiu para essa diversidade de sabores. É possível encontrar doces típicos como o babka, um pão doce trançado recheado com chocolate ou canela, e o rugelach, pequenos rolinhos de massa amanteigada recheados com frutas secas ou chocolate. Nas celebrações judaicas, confeitarias especializadas preparam receitas tradicionais como o lekach, um bolo de mel servido no Ano Novo judaico.

Essa fusão de tradições faz das irresistíveis confeitarias de Higienópolis e Perdizes um verdadeiro mosaico de influências, onde cada doce conta um pouco da história de quem ajudou a construir esses bairros.

DAMALOVERS

Desde que abriu suas portas no bairro, quase na esquina das avenidas Higienópolis e Angélica, a Dama atraiu um público que, até hoje, fez dessa doceira seu ponto de encontro. Dayse Bachman e Virginia Sayeg, junto com outras amigas, dizem que têm mesa cativa na doceira do shopping. “Nossas quartas-feiras são reservadas para fugir da rotina e apreciar um café com um docinho. Somos as DamaLovers. Brincamos com as atendentes pedindo “500-folhas” (o mais que famoso doce mil-folhas em versão mini). “É difícil resistir e não pedir um doce tamanho normal, mas a gente faz um esforço. Também sou apaixonada pelo croissant de amêndoas”, diz Dayse.

SUSPIRO DE INFÂNCIA

Pedaços de chocolate e de suspiro envolvidos por um creme chantilly suave, adoçado na medida certa para não ser enjoativo, sobre uma base de pão de ló, tudo muito delicado. Quem não se lembra da tradicional torta Bariloche, presença obrigatória nas festas dos anos 80 e 90? Essa delícia continua a ser servida na Família Dias e fez a alegria dos amigos da artista plástica Anete Abuhab, que há pouco comemorou seu aniversário com essa torta. “Adoro reviver sabores da nossa infância e adolescência, e esse doce acompanha a minha geração há muitos anos. Foi especial perceber que meus amigos também viajaram no tempo ao saboreá-lo enquanto cantavam parabéns comigo”, conta Anete.

PONTO TRADICIONAL

Quase na esquina da Rua Caiubi com a Cardoso de Almeida, encontram-se algumas das mesas mais disputadas do bairro. Há décadas, a doceira Ofner é ponto de encontro para grupos de amigos que compartilham risadas, histórias e, claro,



Mil Folhas Confeitaria Dama

bons doces. Fundada em 1952 pela imigrante húngara Anna Ofner, a confeitaria é famosa pelo clássico apfelstrudel, pelas irresistíveis bombas recheadas e pelo tradicional panetone da casa.

Entre os clientes fiéis, estão Patrícia Godoy, Sofia Matos, Sylvia Figueiró, Sonia Camargo e Thelma Figueiró, que se reúnem ali quinzenalmente para aproveitar o fim do dia. “Para nós, esses encontros são essenciais para manter a sanidade

nesta cidade tão tumultuada. Enquanto saboreamos algo delicioso, falamos sobre nossos projetos, compartilhamos sonhos e fortalecemos nossa amizade”, conta Sylvia Figueiró, sócia de Thelma e de Sofia Matos na S.Brasil, conceituado escritório de arquitetura e paisagismo de Perdizes. Patrícia e Sonia, amigas de longa data do trio, também não perdem a oportunidade de trocar confidências e relembrar histórias divertidas nesta confeitaria.

NOVIDADE EM PENCA

A banana é a fruta mais consumida no Brasil e sempre esteve presente na culinária nacional, mas foi nos últimos anos que um doce específico a colocou no centro das atenções: o banoffee. Em 2018, essa combinação irresistível de banana, doce de leite e massa crocante começou a ganhar destaque na Rua Augusta e, rapidamente, conquistou o paladar dos paulistanos. Um desses apaixonados pelo doce é o cantor e ator Tiago Abravanel, neto do saudoso Silvio Santos, que viu na receita uma oportunidade de negócio e investiu na confeitaria Nanica. O sucesso foi instantâneo: o empreendimento cresceu e hoje já conta com 50 unidades pelo país.

Agora, a Nanica chega em nossas redondezas para adoçar ainda mais a região. Como dizem Daniela e Marcelo Cabral, assíduos frequentadores da Nanica Perdizes, que fica em frente ao colégio Sagrado Coração, “comer um banoffe é nosso sagrado pecado semanal”.

Com exclusividade, Tiago Abravanel nos conta sobre essa aposta e a paixão pelo doce que virou fenômeno.

Revista – A banana é uma das primeiras frutas que os brasileiros provam na infância e segue presente ao longo da vida. Conta para nós como você se apaixonou por este doce feito com a fruta mais amada do país.

Tiago Abravanel – Eu não conhecia Banoffee até o Léo, meu sócio, me apresentar ao doce. Fui fazer um evento em Curitiba e ele, que estava na organização do evento, me levou um banoffee no camarim. Eu fiquei ‘transtornado de apaixonado’ e disse que nunca havia comido nada parecido com essa massa com doce de leite, banana e chantilly. Foi assim que me apaixonei!

Revista – Estamos felizes com a chegada da Nanica à nossa região! O que te levou a escolher nossos bairros para expandir a marca?



Tiago Abravanel - Doceria Nanica



Tiago Abravanel - Nessas regiões, identificamos um público que já se conecta com a marca Nanica. Sempre buscamos expandir para locais estratégicos, onde podemos oferecer mais comodidade aos nossos clientes e alcançar novas pessoas que compartilham do nosso gosto por um banoffee de qualidade. Além disso, são bairros com forte tradição gastronômica e um fluxo constante de moradores e visitantes que valorizam boas experiências. Nossa chegada aqui reforça esse compromisso de estar presente onde nosso público está.

Revista - A Nanica começou com o foco no banoffee e se tornou referência no doce. Vocês já criaram variações ou têm planos de inovar no cardápio?

Tiago Abravanel - Nosso foco sempre foi entregar um banoffee de qualidade, e isso nos tornou referência. Com o tempo, fomos ampliando o cardápio com algumas variações, mas sempre mantendo a essência da marca. Hoje, além do banoffee, temos disponíveis nas nossas lojas a Uvoffee, Monoffee, Mineiro de Botas, Nutella e Dois Mousses. Estamos sempre trazendo novidades para o nosso cardápio através de algumas collabs e edições li-

DOCE CURIOSIDADE

O nome do doce Banoffee vem da junção dos principais ingredientes presentes nessa iguaria: banana e caramelo (toffee, em inglês). Inventada nos anos 70 na Inglaterra, pelo chef Ian Dowding, fez sucesso por sua linda apresentação e facilidade de preparo: uma base de biscoitos, caramelo ou doce de leite, bananas cortadas no sentido do comprimento, servida com chantilly e canela. Aqui você confere a receita da confeitaria Leo Dolci.



mitadas, como por exemplo os sabores de farinha láctea e o Oreo, que foram um sucesso ano passado. Também trazemos o sabor do banoffee em outros produtos sazonais, como picolé, panetone e o ovo de páscoa recheado.

Revista - Alguma história divertida para compartilhar? Tem clientes que se tornaram frequentadores fiéis ou alguma situação inusitada e divertida que aconteceu na loja?

Tiago Abravanel - Tivemos uma história muito especial na loja de Curitiba (PR). Um casal de clientes escolheu o nosso espaço para um momento marcante: o pré-wedding. Eles pediram para selar os votos na nossa loja, utilizando o balanço que serve de decoração e algumas de nossas tortas como parte do cenário. Para nós, foi muito especial saber que fazemos parte da história de tantas pessoas e que o Nanica e nossas tortas são escolhidos para marcar momentos tão importantes.

PERGUNTAS PARA O NUTRI

As revistas de Higienópolis e de Perizes querem respostas sinceras para perguntas difíceis, e só um nutri muito bacana poderia assumir esta tarefa: João Victor Martins! Afinal nestes bairros temos ótimas confeitarias e, já que ninguém abre mão de comer um docinho de vez em quando, precisamos da verdade!

Revista - O que é melhor: comer o doce logo em seguida à refeição ou na hora que bate aquela fominha?

Martins: Consumir algo doce após a refeição pode ser uma estratégia interessante! Durante o almoço, ingerimos fibras (saladas e vegetais), proteínas (carnes, peixes e frango) e carboidratos (arroz, feijão e batatas). Esse volume de proteínas e fibras, especialmente, ajuda a minimizar o impacto do doce na saúde. Mas, se você está em busca de uma dica valiosa, o melhor momento para saborear um doce é realmente após o treino! Anote essa sugestão!

Revista - Quais frutas substituem aquela vontade (quase) irresistível de comer um doce?

Martins: Costumo orientar meus pacientes a não ignorarem suas vontades. Se você está com desejo de um doce, muitas vezes é mais benéfico optar por um chocolate amargo acompanhado de café, um doce de leite com banana ou até mesmo um queijo com goia-

bada. Isso pode evitar que você fique com uma grande vontade acumulada, o que pode levar a excessos no final de semana. De maneira geral, a combinação de banana com whey protein (proteína do soro do leite) se revela uma opção deliciosa e saudável.

Revista - O que você pode nos dizer sobre sobremesas diet, light ou sem açúcar? Qual escolher para manter a forma?

Martins: As sobremesas sem açúcar são uma excelente alternativa, e eu frequentemente recomendo a gelatina light, que possui praticamente zero desse nutriente. Para esclarecer, os produtos diet são isentos de um determinado nutriente, como o açúcar, enquanto os produtos light contêm uma redução de 25% de algum componente, como sódio ou açúcar. Contudo, muitas vezes esses produtos podem não ser tão vantajosos, pois, para compensar a falta de açúcar, os fabricantes costumam adicionar mais gordura. A chave para uma alimentação saudável é sempre o equilíbrio. Se você estiver seguindo uma dieta adequada, dormindo bem, praticando exercícios regularmente e consumindo álcool com moderação, pode desfrutar de 20g do seu chocolate favorito sem se preocupar.

Fonte: Martins Nutricionista – formado em nutrição pelo Centro Universitário São Camilo, pós-graduado em nutrição esportiva pela Plenitude Educação e pela Muscle Contest Academy. Atualmente pós-graduando em Farmacologia e Bioquímica Esportiva.
Contato – (11) 973033621 e Instagram: @martinsnutricionista

RECEITA DO BANOFFEE CLÁSSICO

Ingredientes Massa

250 g de biscoitos de maisena moídos;
125 g de manteiga.

Ingredientes Recheio

300 g de doce de leite;
325 g de bananas frescas fatiadas no comprimento.

Cobertura

chantilly ou marshmallow;
cacao em pó;
nozes para decorar.

Modo de fazer

Massa

- 1 Junte os biscoitos moídos com a manteiga e amasse bem.
- 2 Forre uma fôrma alta e redonda, com fundo removível, e asse a mistura a 180°C por 15 minutos. Reserve.

Montagem

- 1 Espere a massa esfriar e coloque o doce de leite sobre ela.
- 2 Em cima do doce de leite, disponha uma camada de bananas cortadas.
- 3 Aplique o chantilly ou o marshmallow até cobrir toda a superfície. Leve à geladeira.
- 4 Desenforme, polvilhe com cacao, enfeite com as nozes e sirva sempre bem gelada.

FONTE: Revista Casa e Jardim



**Monoffee
Doceria Nanica**

VOCÊ SABIA?

Em janeiro de 1890, o jornal O Estado de S. Paulo anunciava que "o leite condensado era fornecido "a varejo e em grosso" pela Drogaria São Paulo, na rua São Bento".

O INGREDIENTE QUE MUDOU A CONFEITARIA BRASILEIRA



O leite condensado chegou ao Brasil no final do século XIX, importado da Europa como um produto inovador, capaz de conservar o leite por mais tempo em tempos sem refrigeração. Mas foi só a partir da década de 1920, com a produção nacional iniciada pela Nestlé, que ele se popularizou de vez.

Versátil e acessível, logo virou um curinga na cozinha brasileira, substituindo o açúcar em receitas e dando origem a clássicos como o brigadeiro, criado na década de 1940. O ingrediente também se tornou indispensável em sobremesas como o pudim de leite condensado, as palhas italianas e o pavê.

Carole Crema, doceira e apresentadora de um programa de culinária no SBT, famosa por sua invenção do brigadeiro de colher, sempre fala com orgulho das suas criações culinárias que envolvem a memória afetiva e usam leite condensado. Em entrevistas, reafirma: “Sou doceira, não confeitadeira”.

Hoje, o Brasil é um dos maiores consumidores de leite condensado do mundo, e o produto segue presente em confeitarias artesanais e industriais, reinventado em recheios, cremes e coberturas. Mais do que um ingrediente, ele se tornou um símbolo da doçura brasileira.

ROTEIRO CONFEITARIAS CITADAS NA MATÉRIA

CONFEITARIA DAMA

Shopping Pátio Higienópolis

Seus doces são feitos com base nas técnicas de pâtisserie francesa aliada ao uso de ingredientes e receitas brasileiras. Em seu cardápio você encontra opções deliciosas, entre elas tarteletes, éclair, pavês, bolos, croissant, chocolates e a estrela da casa, o Mil Folhas.

NANICA

Rua Coronel Melo de Oliveira, 160

R. Cardoso de Almeida, 119

Rua Augusta, 2052

Seu carro-chefe é o Banoffe e suas múltiplas inspirações. A novidade atrai uma legião de clientes - que logo se tornam fiéis, que ali encontram a combinação perfeita entre banana, doce de leite e chantilly.

OFNER

Rua Caiubi, 215

Shopping Pátio Higienópolis

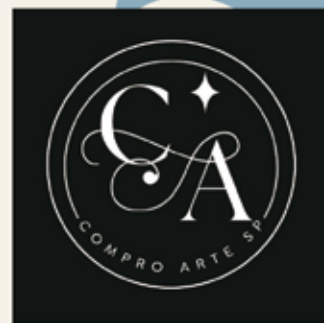
Há mais de 70 anos essa confeitaria oferece doces, sorvetes e chocolates finos em suas disputadas mesas, como a Torta Holandesa e a Mousse de Chocolate, além do seu tradicional apfelstrudel acompanhados de um café cremoso.

FAMILIA DIAS

Rua Tupi, 604

Herdeiros da tradicional Confeitaria São Gabriel, que ficava na rua Aracaju, seguem fazendo o famoso bolo Bariloche de qualidade inigualável, além dos seus petit fours, torta de sorvete, bombas recheadas e outras iguarias.

Seja qual for sua preferência, Higienópolis e Perdizes provam, a cada fatia e colherada, que é doce viver por aqui.



Compramos obras de Arte

Quadros, Gravuras e
Esculturas de
Artistas Renomados

Mande fotos
e dados para os
contatos abaixo

comproartesp@gmail.com
11 950399300





A scenic view of a canal in Belgium. On the left, a bridge with several circular arches spans the water. The right bank is lined with tall trees displaying vibrant yellow autumn foliage. The sky is filled with soft, colorful clouds, and the entire scene is reflected in the calm water of the canal.

BÉLGICA

História, Cultura e a Doce Tradição do Chocolate

A Bélgica é um país pequeno em tamanho, mas gigante em charme. Localizada no coração da Europa, entre a França, a Holanda e a Alemanha, encanta viajantes com sua arquitetura medieval, seus canais românticos, sua diversidade cultural e, claro, com o chocolate considerado um dos melhores do mundo.

Seja em Bruxelas, Bruges, Antuérpia ou Gent, a Bélgica é um convite a mergulhar na história, apreciar a arte e se deliciar com a gastronomia.

Principais Pontos Turísticos da Bélgica

Bruxelas:

A Capital Europeia

Grand Place – Bruxelas

A Grand Place é considerada uma das praças mais bonitas do mundo e foi declarada Patrimônio da Humanidade pela UNESCO. Rodeada por edifícios históricos dos séculos XVII e XVIII, como a Prefeitura e a Casa do Rei, encanta com sua arquitetura rica em detalhes e fachadas ornamentadas. Durante o dia, a luz do sol realça o dourado das construções, e à noite, a iluminação transforma o lugar em um espetáculo. É o coração pulsante da cidade, onde acontecem festivais, feiras e eventos culturais. A cada dois anos, no verão, a praça recebe o famoso tapete de flores, que cobre todo o espaço com cores vibrantes. Para o turista, é impossível não se deixar levar pelo clima vibrante, tomando um café em uma das varandas e observando o movimento constante. A Grand Place é muito mais do que um ponto turístico: é a alma de Bruxelas.

Manneken Pis – Bruxelas

Pequena em tamanho, mas gigantesca em fama, a estátua do Manneken Pis é um dos símbolos mais irreverentes de Bruxelas. Representa um menino fazendo xixi, esculpido no século XVII, e ao longo dos séculos tornou-se um ícone do humor belga. A escultura original mede apenas 61 centímetros, mas atrai multidões de turistas que disputam espaço para fotografar a figura curiosa. O menino é vestido em diferentes trajes em datas comemorativas, e o guarda-roupa da estátua já conta com mais de mil roupas, expos-



tas em museus da cidade. Apesar da simplicidade, o Manneken Pis reflete o espírito descontraído e leve dos belgas. Ele está sempre cercado de visitantes sorridentes, tornando-se um ponto obrigatório para quem passeia pelo centro histórico.

Átomium – Bruxelas

Construído para a Expo 58, o Átomium é hoje um dos marcos mais futuristas da Bélgica. Representa um cristal de ferro ampliado 165 bilhões de vezes e tem 102 metros de altura. Suas nove esferas metálicas, interli-



gadas por túneis, abrigam exposições permanentes e temporárias. O destaque fica por conta da esfera superior, que oferece uma vista panorâmica incrível de Bruxelas. Além da arquitetura impressionante, o Atomium é um convite à reflexão sobre ciência,

INFORMAÇÕES PRÁTICAS PARA O TURISTA

- **Moeda local:** Euro (€). Cartões de crédito são amplamente aceitos, mas em feirinhas e pequenas lojas pode ser útil ter dinheiro em espécie.
- **Idioma:** O país tem três idiomas oficiais: neerlandês (flamengo), francês e alemão. Em Bruxelas, o francês predomina, mas o inglês é bastante utilizado no turismo.
- **Clima:** Temperado, com invernos frios (média de 0°C a 5°C) e verões amenos (18°C a 25°C). A chuva é frequente em todas as estações, então leve sempre um guarda-chuva ou capa.
- **Habitantes:** Aproximadamente 11,6 milhões de pessoas. Os belgas são conhecidos pela hospitalidade discreta, pelo orgulho da gastronomia e pela vida cultural intensa.
- **Transporte:** O país tem um sistema de trens excelente, que conecta rapidamente as principais cidades. Vale a pena comprar passes de trem para otimizar o deslocamento.
- **Dica útil:** Leve malas leves. Muitas ruas históricas são de paralelepípedo, o que dificulta arrastar malas grandes.

progresso e inovação. Para muitas famílias, é um passeio lúdico, já que algumas esferas são interativas e envolvem crianças e adultos em experiências educativas. À noite, a estrutura ganha iluminação especial, criando um cenário que parece saído de um filme de ficção científica. O Atomium não é apenas um monumento: é uma verdadeira viagem no tempo, da Bélgica do passado à modernidade do presente.

Choco-Story Bruxelas e Bruges

O Choco-Story é um museu inteiramente dedicado ao chocolate, com unidades em Bruxelas e Bruges. Mais do que um simples museu, é uma experiência imersiva que leva o visitante pela história do cacau, desde sua origem nas civilizações maia e asteca até sua chegada à Europa. Em cada sala, é possível conhecer as etapas da produção e descobrir por que o chocolate belga é considerado um dos melhores do mundo. O ponto alto são as demonstrações ao vivo, onde chocolatiers preparam bombons na hora, liberando aromas irresistíveis. Além

de aprender, o visitante pode degustar diferentes tipos de chocolate e até participar de workshops para criar suas próprias delícias. É um passeio perfeito tanto para famílias quanto para viajantes apaixonados por gastronomia. O Choco-Story une cultura, história e prazer em um só lugar.

Galerias Royales Saint Hubert Bruxelas

Inauguradas em 1847, as Galeries Royales Saint-Hubert foram o primeiro centro comercial coberto da Europa e até hoje mantêm seu charme sofisticado. São três galerias interligadas, com teto de vidro e arquitetura neoclássica que cria uma atmosfera elegante e acolhedora. Caminhar por ali é uma experiência que mistura cultura e prazer, já que o espaço abriga lojas de luxo, cafés, livrarias e algumas das mais renomadas chocolaterias da Bélgica, como Neuhaus. É um ponto perfeito para passeios tranquilos, seja em busca de compras ou apenas para apreciar o cenário. Muitos visitantes consideram o local ideal para um café acompanhado de pralinés, observando o vai e vem da vida belga. À noite,

as luzes suaves dão um ar ainda mais romântico ao ambiente. As galerias são um exemplo vivo da união entre tradição e elegância em Bruxelas.

Bruges: A Cidade Medieval dos Sonhos

Centro Histórico: Patrimônio da UNESCO, com canais, praças e torres que parecem cenário de conto de fadas.

Belfort – Bruges

O Belfort de Bruges, ou Torre do Campanário, é um dos edifícios mais icônicos da cidade medieval. Construído no século XIII, possui 83 metros de altura e é acessado por uma escada de 366 degraus que leva até o topo. Apesar do esforço, a vista panorâmica de Bruges recompensa cada passo, revelando telhados vermelhos, canais e praças medievais. A torre era originalmente usada como observatório e depósito de documentos importantes, simbolizando a independência e o poder econômico da cidade. No interior, também se encontra um carrilhão de 47 sinos que ainda hoje embalam Bruges com melodias. Subir a torre é viver uma experiência que conecta passado e presente, permitindo sentir a grandiosidade histórica da cidade. É, sem dúvida, um dos passeios mais marcantes para quem visita Bruges.

Passeio de barco pelos canais – Bruges
Explorar Bruges a pé já é encantador, mas a cidade revela sua beleza máxima em um passeio de barco pelos canais. Conhecida como a “Veneza do Norte”, Bruges tem uma rede de canais que serpenteia pelo centro histórico, oferecendo ângulos únicos das construções medievais. Durante o trajeto, que dura cerca de meia hora, guias contam curiosidades históricas e culturais, tornando a experiência ainda mais rica. O reflexo das casas e igrejas na água cria um cenário de pura poesia, especialmente em dias ensolarados. No outono, as folhas coloridas caindo sobre os canais tornam o

passeio ainda mais romântico. É uma atividade obrigatória tanto para casais quanto para famílias, garantindo memórias inesquecíveis. Navegar por Bruges é como folhear um livro de contos ilustrados.

Antuérpia:

Moda, Arte e Inovação

Catedral de Nossa Senhora

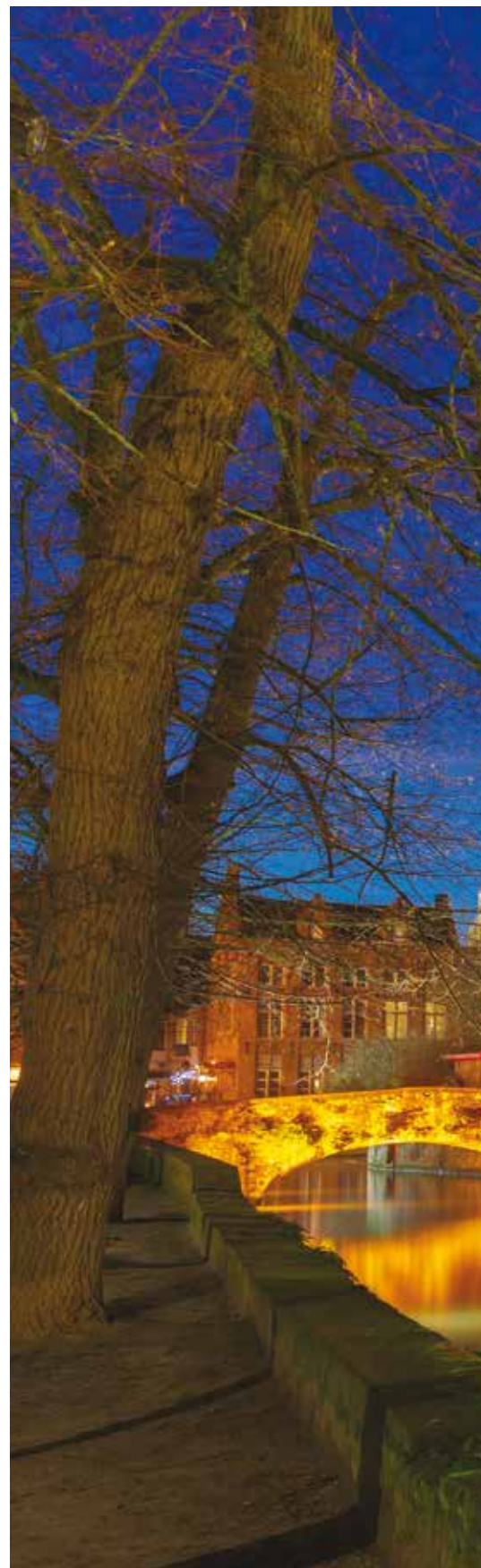
Antuérpia

A Catedral de Nossa Senhora de Antuérpia é uma das maiores obras da arquitetura gótica na Europa. Sua construção levou quase dois séculos, sendo concluída no início do século XVI. A torre principal, com 123 metros de altura, domina o horizonte da cidade e é considerada Patrimônio da Humanidade pela UNESCO. No interior, os visitantes podem admirar verdadeiras joias da arte sacra, incluindo pinturas de Peter Paul Rubens, um dos maiores artistas flamengos. A catedral é um espaço de contemplação, onde a grandiosidade arquitetônica se combina com a riqueza artística. Os vitrais coloridos criam um espetáculo de luz natural que encanta a todos. Visitar a catedral é compreender não apenas a história religiosa da Bélgica, mas também sua importância cultural e artística para o mundo.

The Chocolate Line

Antuérpia

Considerada uma das chocolaterias mais inovadoras do mundo, The Chocolate Line foi criada pelo chocolatier Dominique Persoone, conhecido como o “enfant terrible” do chocolate. Localizada no Palácio Real de Antuérpia, a loja é um verdadeiro laboratório de sabores ousados. Ali, o chocolate ganha combinações inesperadas, como lavanda, curry ou até bacon. A experiência vai além da degustação: o espaço é também uma galeria de arte, onde cada bombom é uma obra criativa. Dominique Persoone transformou o ato de comer chocolate em algo experimental, desafiando





do os limites do paladar. Para quem busca algo além do tradicional, essa visita é indispensável. É um exemplo perfeito de como a Bélgica preserva sua tradição ao mesmo tempo em que se reinventa.

Distrito da Moda – Antuérpia

O Distrito da Moda de Antuérpia é um dos pontos mais vibrantes e criativos da cidade, onde tradição e modernidade se encontram em cada esquina. Conhecida como a capital fashion da Bélgica, a região ganhou fama internacional graças à escola Royal Academy of Fine Arts, que revelou estilistas de renome mundial, os chamados “Antwerp Six”. Caminhar por suas ruas é uma imersão no universo da moda, com boutiques exclusivas, galerias de arte contemporânea e lojas conceito que ditam tendências. O bairro também abriga o Museu da Moda (MoMu), referência para quem deseja entender a evolução da moda belga e internacional. O ambiente é jovem, moderno e cheio de energia, refletindo a criatividade que tornou Antuérpia um polo cultural. Para os turistas, é o lugar ideal para descobrir peças únicas e vivenciar a efervescência da cena artística local.

Zoo de Antuérpia

Fundado em 1843, o Zoo de Antuérpia é um dos zoológicos mais antigos do mundo ainda em funcionamento e está localizado ao lado da estação central da cidade, em pleno coração urbano. Além de abrigar mais de 5.000 animais de cerca de 950 espécies diferentes, o local se destaca por sua arquitetura histórica e jardins cuidadosamente preservados. Caminhar pelo zoológico é um passeio agradável para todas as idades, unindo lazer, ciência e preservação ambiental. Entre os destaques estão os pavilhões dos répteis, os aquários e os espaços dedicados a espécies ameaçadas, reforçando o compromisso com a conservação. O zoo também é conhecido por seu tra-



balho científico e de reprodução em cativeiro, contribuindo para a proteção da biodiversidade. Para famílias com crianças, é um passeio educativo e encantador. E para os amantes da natureza, um refúgio verde em meio à agitação urbana de Antuérpia.

Gent: Autenticidade e Vida Cultural

Castelo dos Condes – Gent

O Castelo dos Condes, ou Gravensteen, é um imponente castelo medieval que remonta ao século XII. Construído como residência dos condes de Flandres, também serviu como prisão e local de tortura ao longo da história. Hoje, está aberto ao público e oferece uma fascinante viagem ao passado. Suas muralhas e torres bem preservadas dão a sensação de estar em um cenário de filme. O interior abriga exposições sobre a vida medieval e os instrumentos de tortura usados na época, trazendo um lado sombrio, mas educativo. A vista do alto do castelo revela um panorama espetacular do centro histórico de Gent. É uma atração que mistura história, arquitetura e emoção, ideal para quem gosta de mergulhar na Idade Média.

A Catedral de São Bavão é um dos marcos religiosos e artísticos mais importantes da Bélgica. Construída entre os séculos XIV e XVI, combina elementos do estilo gótico com detalhes barrocos. O grande destaque é o retábulo “A Adoração do Cordeiro Místico”, de Jan e Hubert van Eyck, considerada uma das obras mais significativas da pintura flamenga e do Renascimento. A catedral é também um local de espiritualidade, onde a grandiosidade da arquitetura inspira silêncio e contemplação. No interior, vitrais coloridos, esculturas e pinturas de grandes mestres flamengos enriquecem a visita. Além da beleza artística, a catedral guarda um profundo valor histórico, sendo testemunha de séculos de fé em Gent. É parada obrigatória para quem aprecia arte sacra.

TURISMO PEDAGÓGICO



SANTUR

Transforme o aprendizado em uma aventura!

Com roteiros educativos que unem cultura, ciência, história e natureza, o turismo pedagógico desperta a curiosidade, amplia horizontes e conecta teoria à prática de forma inesquecível.

Para escolas que acreditam em experiências que marcam.
Destinos seguros, guiados e pensados para cada faixa etária.
Aprender nunca foi tão empolgante!

DESCUBRA. EXPERIMENTE. APRENDA (11) 9 9812-9960





O Chocolate Belga: Uma Experiência Cultural

O chocolate aqui não é apenas doce, é patrimônio cultural.

O chocolate belga é famoso por uma combinação de tradição, qualidade e reputação internacional que se construiu ao longo de séculos. Aqui estão os principais motivos:

1. Matéria-prima de alta qualidade

Desde o século XIX, a Bélgica importava cacau de suas colônias (como o Congo), o que garantiu acesso a grãos de qualidade.

Hoje, muitos chocolatiers belgas mantêm padrões rígidos de seleção de cacau.

2. Regras de pureza

A legislação belga exige que o chocolate contenha mínimo de 35% de cacau puro, sem uso excessivo de óleos vegetais ou substitutos de manteiga de cacau (algo permitido em outros países). Isso assegura sabor mais intenso e textura cremosa.

3. Tradição artesanal

A Bélgica tem mais de 2.000 chocolaterias e mantém métodos artesanais, mesmo em grandes marcas.

Os chocolatiers belgas inovaram em técnicas, como a criação do praliné (recheado) em 1912.

4. Reputação internacional

O chocolate belga virou símbolo de sofisticação e presente de luxo.

Marcas como Neuhaus, Leonidas e Godiva ajudaram a popularizar essa imagem no mundo.

5. Cultura gastronômica

O chocolate é parte do cotidiano belga, assim como a cerveja e as waffles, e isso reforça a excelência e o prestígio.

Dicas Finais para Aproveitar a Viagem

- Experimente também as cervejas belgas, muitas delas trapistas, produzidas em mosteiros.

- Não deixe de provar as batatas fritas belgas (frites), geralmente servidas em cones de papel com diferentes molhos.

- Reserve tempo para andar a pé pelas cidades: a magia da Bélgica está nos detalhes escondidos em suas ruas históricas.

- Melhor época para visitar: primavera (abril a junho) e outono (setembro a outubro), quando o clima é agradável e as cidades estão menos cheias.

A Bélgica é um país que combina tradição e modernidade, história e inovação, e que oferece aos visitantes uma experiência completa: arte, cultura, arquitetura e gastronomia inesquecível. E entre todas as delícias, uma se destaca como verdadeiro símbolo nacional – o chocolate belga, um prazer que transforma qualquer viagem em uma lembrança doce e eterna.



AULAS / REFORÇO ESCOLAR

Reforço Escolar
ENSINO FUNDAMENTAL

PROFESSORA
ESPECIALIZADA
EM ALFABETIZAÇÃO

11 99453-2130



CURSO DE ITALIANO

CURSO DE ITALIANO
ISTITUTO Emilia Belfiore

- Aulas particulares, presencial ou online
- Certificação de proficiência e casamento
- Curso rápido, dinâmico e conversação

(11) 9 9106 3401

Av. Angélica, 321 sala: 112
Higienópolis - São Paulo

BRECHÔ

Brechô SEM APEGOS

@semapegos.brecho
Av. Pompeia, 486 - São Paulo
(11) 99992-7379 / 97047-4974



SAÚDE E BEM-ESTAR

SITES / PUBLICIDADE

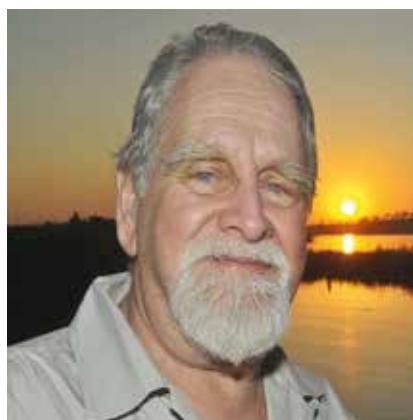
SITES
LANDING PAGE
LOJA VIRTUAL
em **7 dias**

01 Website
Discover the Beauty of Buildings

11 982570043



CIRURGIÃO BUCOMAXILOFACIAL



ESTOMATOLOGISTA

Silvio Boraks, é um dos criadores de uma especialidade, na área da saúde, que cuida das doenças da boca infecciosas, císticas e tumorais, na mucosa labial, lingual e ossos maxilares entre outras.
Endereço: Rua Mato Grosso, 306
Conjunto 1412 - Higienópolis
Telefone: (11)3255-3200
Facebook: Dr. Silvio Boraks

Gabel
COMERCIAIS

DIVULGUE A SUA EMPRESA
EM NOSSO INSTAGRAM,
SAIBA MAIS
(11) 99453-2130

HIPNOTERAPIA E TERAPIA BREVE

liberte-se com a
HIPNOTERAPIA CLÍNICA
TERAPIA BREVE

- ✓ Traumas
- ✓ Medos
- ✓ Depressão
- ✓ Procrastinação
- ✓ Estresse
- ✓ Autoestima
- ✓ Angústia
- ✓ Ansiedade
- ✓ Relacionamentos

acesse aos depoimentos

MOSHÉ BERGEL - AVALIAÇÃO GOOGLE 5 ESTRELAS

FALÉ CONOSCO (11) 98706-5121
AV. ANGÉLICA, 321 - cj.98



Sites
Loja Virtual
Landing Page
Logotipos

11 982570043



Agaxtur

VIAGENS
INESQUECÍVEIS

Viaje pelo Brasil e pelo mundo com quem entende de viagens há mais de 70 anos!



VENHA NOS FAZER UMA VISITA!

Agaxtur Shopping Pátio Higienópolis

Av. Higienópolis, 618, Loja S14 - Piso Buenos Aires

☎ 11 3067-0948 | ☎ 11 94663-8136





PARA CRIANÇAS QUE COMPLETAM 2 ANOS AO LONGO DO ANO

UM COMEÇO COM AFETO, ESCUTA
E RESPEITO AO TEMPO DE CADA CRIANÇA

- Criar vínculos por meio do acolhimento e da escuta atenta
- Brincar como forma de ser e estar no mundo
- Experimentar com os sentidos e expressar-se com o corpo
- Viver um currículo internacional com professora bilíngue
- Estar em um ambiente pensado para Meio Período, Período Estendido ou Integral

AGENDE
UMA VISITA



• MATRÍCULAS ABERTAS

 (11) 99901 7168
www.crb.g12.br

 RIOBRANCO

