



ON



ON

UM NOVO JEITO DE VIVER O NOVO





*Mapa ilustrativo sem escala. Google Earth.

VIVER ON. SE NÃO FOR AGORA, ENTÃO QUANDO?

Em tempos cada vez mais digitais, viver ON poderia perfeitamente designar apenas um estado de permanente atividade ou atenção ou, ainda, remeter aos inúmeros acessórios de plantão que tornaram nosso mundo cada vez mais ligado. Mas, para nós, é também estar em um lugar onde se possa desfrutar de todas as conexões que uma cidade como o Rio oferece. É ter a possibilidade de deixar o carro na garagem e andar de metrô ou subir na bike ou no patinete rumo ao trabalho, à atividade física ou ao lazer.

Viver ON representa ter uma ampla oferta de serviços à distância de uma simples caminhada. Os melhores colégios, cinemas, shopping centers, livrarias, ateliês e todo tipo de opção de gastronomia, que pode ir de comida de rua vegana a restaurantes de chefs estrelados. Enfim, dispor de tempo para conviver com a família e os amigos. Dispor de tempo para você mesmo.

E é para esse estilo de vida, cada vez mais em linha com o que se vê nas grandes cidades do mundo, que ON foi criado. Localizado na Voluntários da Pátria, 110, o residencial descortina mobilidade fácil para toda a cidade. Com conceito de decoração e fachada do arquiteto Miguel Pinto Guimarães e paisagismo do premiadíssimo Alex Hanazaki, ele quer cocriar com você este novo capítulo no mercado imobiliário onde os espaços comuns sejam cada vez mais valorizados, integrados ao dia a dia.

O ON apresenta uma diversidade de tipologias para atender às diversas necessidades de diferentes moradores. Os espaços foram concebidos sob medida, nem mais nem menos. Os apartamentos e gardens têm 2 e 3 quartos e coberturas duplex com 2, 3 e 4 quartos, todos com vaga na garagem. São amplos, arejados e sofisticados.

É um projeto contemporâneo. O lazer conta com espaços para atividades físicas, para crianças, encontro com amigos, áreas para relaxar e até para trabalhar. Montamos um espaço contemporâneo de coworking alinhado à tendência de troca de experiências e informações e conjugado com a facilidade de home office.

Os espaços privativos e comuns também convergem para a melhor forma de utilização do tempo. Porque queremos diminuir o tempo em deslocamentos e oferecer segurança e serviços que tornem a vida sempre mais prática e dinâmica. Ao mesmo tempo, como está no coração de um bairro extremamente consolidado, procuramos oferecer um refúgio verdadeiro e tranquilo.

Nas páginas desta publicação, você vai se reconhecer no novo estilo de vida, na nova visão de cidade, mais contemporânea e funcional. Aproveite!

Marcelo Parreira – Gerente de Incorporação e Produto RIZ Cyrela



03 EDITORIAL

06 EDITORIA O BAIRRO

Botafogo é Eleito Um dos Bairros Mais Descolados do Mundo

08 EDITORIA TENDÊNCIAS

Coworking
Tecnologia que Educa e Diverte

14 EDITORIA ORGÂNICO

É Dia de Feira com Consciência
Yes, Nós Temos Vegano

20 EDITORIA COMPORTAMENTO

É Tudo Logo Ali
Jeito Inteligente de Ir e Vir

26 EDITORIA NOITE

O Be+Co e Suas Misturas
Produto Nacional Líquido

32 EDITORIA VIDA LEVE

Novo Olhar Sobre um Velho Amigo
Preguiça Fica em Casa

38 EDITORIA GASTRONOMIA

Conde de Irajá, uma Rua de Vários Sabores
Efeito Dominó
Le Cordon Bleu à Carioca
A Fase Descomplicada de Flávia Quaresma

46 EDITORIA ARQUITETURA & DESIGN

Qualidade de Vida Também é Arte, entrevista com Alex Hanazaki
Projetos com a Cara do Rio, entrevista com Miguel Pinto Guimarães

52 ON | O PROJETO

Viver ON. Um Novo Jeito de Viver o Novo
Apartamentos Garden
Apartamentos 2 Quartos
Apartamentos 3 Quartos
Coberturas Dúplex
Lazer



52



08



14



20



26



32



38



46

BOTAFOGO É ELEITO UM DOS BAIRROS MAIS DESCOLADOS DO MUNDO

Em seu 50º aniversário, a Time Out, uma das mais importantes plataformas globais de informação sobre turismo e entretenimento, decidiu fazer uma pesquisa junto a seus editores locais, espalhados por todos os continentes, e a mais de 15 mil pessoas. O objetivo? Apontar os 50 bairros mais descolados do mundo, uma lista definitiva dos destinos para conhecer. E o único brasileiro na lista foi... Botafogo!

Sim, Botafogo, cuja história se confunde com a da fundação do Rio de Janeiro, conquistou os votos da Time Out com sua cena noturna inovadora e a atmosfera jovem, que vem ditando tendências na cidade. O Metrô e a malha cicloviária facilitam os deslocamentos dos moradores e de quem trabalha ou quer se divertir por ali. Diversão, aliás, para todos os gostos e bolsos.

Editora-chefe Global da Time Out, Caroline McGinn explica que a lista dos bairros mais cool fugiu do caminho fácil e mais convencional. "Nós focamos em áreas que realmente estão mudando a cena nas cidades. De Atenas a Yogyakarta (Indonésia), os eleitos são os locais aonde mais queremos ir no mundo, hoje", diz.

Já o Editor de Vida nas Cidades da publicação, James Manning, acrescenta que ninguém aceita mais se sentir só como um turista: "Viajantes experientes querem ir além dos cartões-postais tradicionais e mergulhar de verdade nas cidades que estão descobrindo. Para nós, os bairros eleitos devem estar na lista de lugares para conhecer antes de morrer".

Na ilustre companhia de bairros como o madrileno Embajadores e o sulcoreano Euljiro (Seul), Botafogo passa por um processo de intensa revitalização. Favorecido pela ausência de terrenos em diversos bairros da Zona Sul, Botafogo tem se mostrado excelente opção para incorporadores e investidores.

Empreendimentos cada vez mais modernos e sofisticados levam de volta ao bairro muitos ex-moradores, que haviam migrado para outros pontos da Zona Sul, pela falta de opções de imóveis para um público ávido por espaços inovadores e integrados ao novo cotidiano das grandes cidades.

O site também faz suas indicações. Aconselha a comer no The Void, com sua cozinha experimental; a beber no Cru Natural Wine Bar e ir ao espaço colaborativo e cultural Olho da Rua. E para hospedagem aconselham o hotel-design Yoo2 Rio, com assinatura de Philippe Starck.



Casa Firjan

Time Out – timeout.com.br

Yoo2 Rio – yoo2.com/pt/riodejaneiro

Escola Eleva – escolaeleva.com.br

Void – avoid.com.br

Cru Natural Wine Bar – [instagram.com/crunaturalwinebar](https://www.instagram.com/crunaturalwinebar)

Casa Firjan – firjan.com.br/casafirjan

Olho da Rua – [facebook.com/volhodarua06](https://www.facebook.com/volhodarua06)

Botafogo também sabe associar tradição e modernidade. A recém-aberta Casa Firjan, por exemplo, construída junto ao antigo Palacete Linneo de Paula Machado, funciona como um núcleo de empreendedorismo e inovação e como um ambiente de debate e elaboração de políticas públicas.

O casarão neoclássico que abrigou o colégio Anglo-Americano e a Casa Daros foi reconvertido a instituição de ensino, a Escola Eleva, pelas mãos do conhecido arquiteto carioca Miguel Pinto Guimarães. Do computador dele,



Foto: Tomas Rangel



Foto: André Wazarek

Cru Natural Wine Bar - Escola Eleva



Palacete Linneo de Paula Machado

saiu também o projeto do ON, mais novo empreendimento imobiliário da região, que busca aliar aos espaços privados a melhor qualidade dos espaços públicos e comuns.



Foto: Paula Johas

Foto: Paula Jovias

TENDÊNCIAS



COWORKING

Solução para compartilhar espaço, ideias e experiências

Não faz nem 15 anos que o americano Brad Neuberg, engenheiro de software, criou, em São Francisco, o primeiro espaço de trabalho compartilhado, que batizou "coworking". De lá para cá, o que começou como um projeto-piloto para resolver uma insatisfação individual com o modelo de escritório tradicional se espalhou pelo mundo e atingiu o Brasil em cheio. Segundo a Associação Coworking Brasil, os 238 espaços mapeados em 2015 se transformaram em 1.194, em 2018.

Nos coworkings, é possível, hoje, encontrar todo tipo de profissional/empreendedor. Sócia e conselheira da Ancar Ivanhoe, uma das principais administradoras de shopping centers no país, a carioca Mariana Carvalho trocou o escritório da empresa, na Barra, pela WeWork, em Ipanema: "O que me encanta é que, mais do que um espaço de trabalho, o coworking é um espaço de comunidade, unindo pessoas de diferentes formações e áreas de atuação, que trocam experiências".

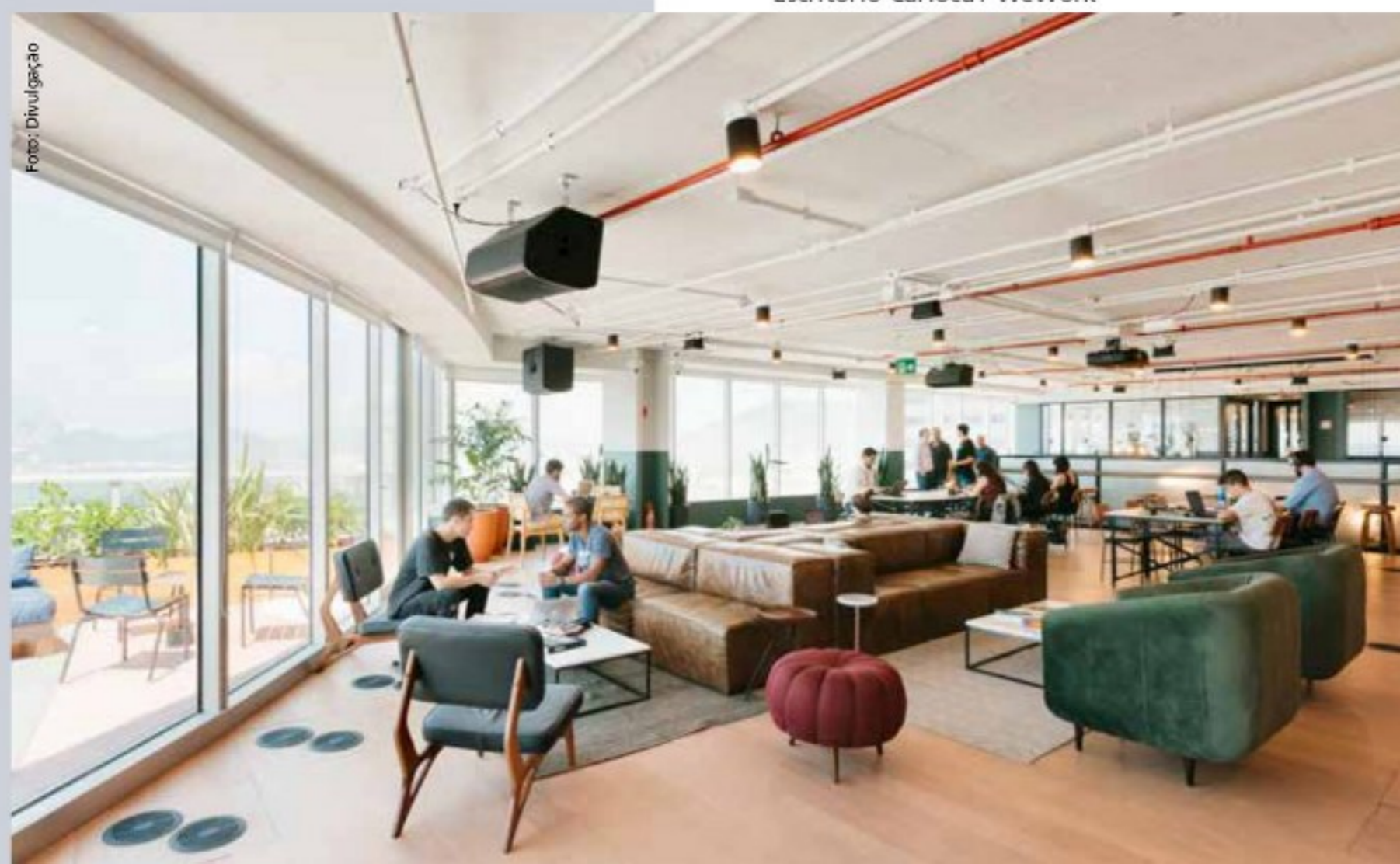
Além das reuniões de Conselho da administradora, Mariana preside a ONG Junior Achievement e organiza a ida de grandes varejistas brasileiros à NRF Big Show, em Nova York, maior e mais importante evento de varejo do mundo. Lá e cá, o radar da empresária está atento à inovação, o que explica, também, a mudança dela para um coworking.

Mariana vai a pé e se diz adepta de primeira hora do modelo de compartilhamento de espaços de trabalho: "Acompanhei o case da WeWork desde que ela surgiu e fui cliente 001 em Ipanema". Ainda segundo ela, a startup – que tem outras unidades no Rio, como as de Botafogo, Barra e Centro – resolve bem a equação de ter surgido em um mundo digital e precisa das conexões das pessoas em suas instalações: "A tecnologia é a solução, e a WeWork a usa como um meio para passear pelos dois mundos".

Um dos pioneiros em distribuição digital de músicas, o também carioca Felipe Llerena é o que se poderia chamar de "heavy user" de coworking: com o crachá da WeWork, já trabalhou em unidades de São Paulo, Amsterdã e Berlim. "Às vezes, faço reuniões por Skype e nem digo onde estou. Só calculo o fuso horário", conta.



Mariana Carvalho, sócia e conselheira da Ancar Ivanhoe



Ambientes compartilhados, amplos e arejados: na WeWork, novo conceito corporativo

O mercado de escritórios compartilhados cresceu 500% no Brasil nos últimos três anos.

Wework - wework.com/pt-BR

Deskmag - deskmag.com

Coworking Brasil - coworkingbrasil.org

Escritório Carioca / WeWork

Morador do Posto 6, em Copacabana, Felipe pedala para o coworking onde ocupa uma posição desde que a unidade de Ipanema foi inaugurada: "Gosto muito do ambiente de compartilhamento de ideias". Fundador da Nikita Music Digital, o empresário diz que tudo de que precisa para seu trabalho é do laptop, do smartphone e de um fone de ouvidos. "Acabou o tempo da grande equipe, do escritório tradicional. Trabalho com colaboradores no mundo inteiro. A maior parte deles aderiu a um modelo semelhante ao meu", diz Felipe.

Tendência chega aos residenciais

O mercado de escritórios compartilhados está acelerado no Brasil — cresceu 500% nos últimos três anos ante a média de 200% no mundo durante o mesmo período. Em 2018, os coworkings localizados nos 26 estados, mais o Distrito Federal, faturaram, juntos, cerca de R\$ 130 milhões.

Pesquisa da Deskmag, especializada no crescimento de coworkings, mostra que o número de espaços colaborativos continua a crescer vertiginosamente em todo o mundo. Em 2018, mais de 1,7 milhão de pessoas trabalharam em 19 mil espaços de coworking. Três quartos deles não estão planejando deixar o espaço ou permanecerão por pelo menos mais um ano. E novos espaços continuam a surgir: 29% do total foram abertos no último ano.

"Esses dados mostram que a tendência veio para ficar. O coworking resolve problema de espaço físico e seus custos para startups, empresas e profissionais autônomos. Resolve também a vida de quem não já se acostumou a trabalhar em casa", diz a coach Carla Panisset.

A maior parte dos coworkings no Rio está localizada próximo ao METRÔ e em lugares com boa oferta de ônibus. Como não poderia deixar de ser, é característica comum a oferta de bicicletários, já que boa parte dos ocupantes dos escritórios compartilhados se desloca de bicicleta pela cidade.

É o caso do ON, que conta com seu próprio coworking. O espaço reúne a infraestrutura necessária com wi-fi, ar-condicionado, TV, 14 pontos de trabalho, além de apoio de água e café. Tranquilo e exclusivo para moradores, atende perfeitamente quem está adaptado ao home office. Como agrega diferentes pessoas e atividades simultaneamente, o espaço estimula a interação e a troca de ideias, com potencial para gerar novos negócios.

Quem prefere áreas abertas, pode trabalhar no Terraço ON. Arborizado e protegido do sol, pode ser utilizado também para leitura, encontros de trabalho ou ainda para relaxar das tensões diárias.



Ilustração Artística do Espaço Coworking do ON

TECNOLOGIA QUE EDUCA E DIVERTE

A tecnologia chega à rotina das crianças ainda no berço. Exagero? Não mesmo. Antes de aprenderem a falar ou andar, elas já assistem a desenhos, tateiam joguinhos e ficam ligadas na tela de tablets e celulares. Há uma série de smartphones, apps e outras ferramentas pensados exclusivamente para elas. São os #conectados!

A precoce inserção digital é uma realidade que ainda divide opiniões de pais e especialistas. Há os que se preocupam com a superexposição dos pequenos às telinhas, associando o hábito a déficit de atenção e consequente dificuldade no aprendizado. Outros veem o uso da tecnologia já na primeira infância como um caminho promissor, capaz de estimular novas áreas do cérebro e ajudar no desenvolvimento cognitivo.



Ilustração Artística do Playground do ON



Aprendizado na tela: contato precoce com a tecnologia



Code Comet - codecomet.com.br

Espaço PSI Infantil - espacopsinfantil.com.br



Ilustração Artística da Brinquedoteca do ON

Enquanto segue o debate, nas salas de aula o letramento digital ganha força. Muitas escolas vêm acolhendo formas de ensinar incluindo aplicativos voltados à educação. Escrever com papel e caneta talvez vire coisa do passado, já que a própria alfabetização se dá com a ajuda da tecnologia, obrigando as escolas a se adequarem à nova realidade.

Utilizar de maneira produtiva as horas que os jovens passam à frente do computador parece ser a regra de ouro. Vivian Carvalho, mãe de Lorena, de 6 anos, que o diga. "Não luto contra o inevitável. Em vez de proibir que ela use meu tablet e meu celular, pego dicas com outras mães de vídeos interessantes. Eu e minha filha fazemos juntas pesquisas de assuntos que ela está aprendendo em aula e estímulo que busque conteúdos que acrescentem na educação", conta.

Pequenos programadores

E a relação das crianças com a tecnologia ainda pode ir além. Com metodologia própria para ensinar a lógica da ciência da computação a crianças e jovens, o curso CodeComet faz uso de jogos e da programação em diferentes linguagens. "Nossa missão aqui é ensinar as próximas gerações a inventarem suas próprias tecnologias para o futuro. Vai ser libertador! O conhecimento dá autonomia e potencializa as possibilidades profissionais", explica o diretor da escola, Guilherme Chini Gani. Para ele, em breve, saber programar será tão importante quanto o domínio de um segundo idioma.



Para a psicóloga Anna Luiza de Almeida e Silva, psicanalista do Espaço PSI Infantil, o ponto central de atenção é o desenvolvimento social da criança. "Já recebi muitos casos de crianças que só queriam ficar no computador e acabavam desprezando as relações sociais reais. É preciso criar momentos em que toda a família se divirta junta em um dispositivo eletrônico, por exemplo, tornando a atividade um motivo para integração", recomenda.

E é possível ainda equilibrar as brincadeiras ao ar livre com a tecnologia. "Se os pais já utilizam os eletrônicos de maneira adequada, ao lado dos filhos, essa transição entre atividades é natural. É preciso sempre a presença e, principalmente, o exemplo dos pais", reforça Anna Luiza.

Brincadeira tem hora e lugar!

A interação social, fundamental para a formação dos jovens, exige também um tempinho longe dos apelos tecnológicos. Correr, brincar, praticar esportes, participar de atividades, tudo isso pertence à infância. E não há desculpa para deixar de lado o convívio dos filhos com as demais crianças.

Mesmo sem sair dos prédios e condomínios, há opções de lazer cada vez mais diversificadas. Os espaços infantis se transformaram em verdadeiros complexos, com áreas não só para os pequenos, mas para toda a família. Tudo é pensado nos mínimos detalhes para oferecer tranquilidade a pais e mães, já que playgrounds e piscinas se tornaram modernos e seguros.

É o caso do empreendimento ON, que apostou numa brinquedoteca para a diversão, sociabilização e desenvolvimento dos pequenos. O espaço – que possui uma extensão ao ar livre – é colorido e criativo, tudo para motivar a

interação e a realização de múltiplas atividades. Amplo, arborizado e voltado para o sol da manhã, conta com salinha de TV, jogos eletrônicos, uma pequena biblioteca e gibiteca, estante com brinquedos pedagógicos e jogos, balanças, rampa de escalada e escorrega.

"O convívio com outras crianças estimula o crescimento social, criativo, cognitivo e também emocional, podendo fazer com que elas apresentem até um rendimento escolar melhor. Elas aprendem a se comportar, a respeitar o espaço do outro", explica Anna Luiza.

Brincadeiras à moda antiga também são aliadas dos pais que lidam com problemas ligados à falta de atividade física, como inapetência (falta de apetite), obesidade e TDAH (Transtorno de Déficit de Atenção e Hiperatividade).

ORGÂNICO



É DIA DE FEIRA COM CONSCIÊNCIA

O que todo consumidor quer são produtos de altíssima qualidade a um preço justo e, até para isso, sem intermediários. Quando se trata de comida, ingredientes frescos e sem conservantes são quesitos básicos. A Junta Local nasceu com este propósito e deixou o carrinho de feira dos cariocas mais colorido, sustentável e orgânico.

Com pontos fixos em Botafogo e Gávea, a feira reúne 120 pequenos produtores artesanais, que fornecem uma variedade e respeito à sazonalidade de legumes, frutas e verduras. A ideia é levar o comprador a redescobrir os processos artesanais e a origem dos alimentos. “As pessoas passaram a tratar comida só como mercadoria”, afirma Thiago Nasser, um dos organizadores do projeto.

A ideia surgiu em 2014 apenas na versão digital. O consumidor enchia sua sacola online, digitando seus pedidos na plataforma. Depois, escolhia horário e ponto de retirada próximo de casa. “A logística, claro, permitiu a adoção de preços justos. Com isso, produtores passaram a ter uma margem maior de lucro, tornando ainda mais sustentável a cadeia produtiva”, explica Thiago.

A feira sob medida também evita desperdícios, já que o consumidor compra exatamente a quantidade que necessita e na periodicidade que precisa. E há feiras virtuais em praticamente todos os bairros da cidade: Laranjeiras, Tijuca, Jardim Botânico, Centro, Catete, Méier e outros.

A ideia de dar também um espaço físico à feira vingou gradualmente. No começo, acontecia uma vez a cada dois meses. Agora, a Junta tem um calendário fixo e um público grande e fiel.



Feira cheia em todas as edições indica procura por produtos mais saudáveis

Foto: Samuel Antonini

Calendário de funcionamento

As edições acontecem todo primeiro domingo do mês na Rua Capistrano de Abreu, em Botafogo; todo terceiro domingo, na Praça Santos Dumont, na Gávea; e no último sábado do mês, na Igreja Anglicana, na Rua Real Grandeza, novamente em Botafogo. São realizados também eventos especiais, como os promovidos no Parque Lage e na Cidade das Artes.



Comida saudável faz o sucesso da feira



Martha Peladino



O blend sonífero da Chá Dao é um dos mais procurados

Foto: Chico Moraes



Foto: Samuel Antonini

Blend sonífero na lista de compras

O perfil do público das feiras da Junta é bem variado, mas há, pelo menos, dois pontos em comum: a paixão pela boa mesa e a percepção dos benefícios de práticas sustentáveis à saúde – nossa e do planeta. Além dos produtos agrícolas, encontram-se barracas com cervejas e queijos artesanais, refeições de diferentes inspirações, doces, pães e outros.

Uma das barracas mais concorridas nas feiras da Junta é a do Chá Dao, de Martha Peladino. Ela se dedica ao ofício faz quatro anos, quando percorreu casas de chá na China e ficou encantada com o que viu. “Vivi, pela primeira vez, a verdadeira experiência de beber chá. Desde então, não parei mais”.

Com formação em design, ela cultiva chá em Vargem Pequena, na Zona Oeste. É lá que também são realizados os processos de desidratação da erva e embalagem. No Chá Dao, um dos produtos mais procurados é o blend sonífero, que contém passiflora, erva-doce, melissa e camomila.

No portfólio constam também os clássicos capim-limão e hibisco. “Sazonalmente, temos a linha importada de asiáticos. Nem param no estoque, esgotam rapidinho. Tenho também chá de uma rosa que só cresce em certa altitude numa montanha na China”.

Junta Local - juntalocal.com

Chá Dao - chadao.com.br

YES, NÓS TEMOS VEGANO

Até pouco tempo atrás, se alguém falasse em veganismo numa roda de conversa, boa parte do grupo não teria ideia do que se tratava. Imagine, então, como era difícil para o vegano encontrar espaços voltados ao seu estilo, que exclui qualquer forma de exploração e crueldade contra os animais.

Mas esse sufoco dos veganos ficou, definitivamente, no passado. E a Revista ON decidiu fazer um passeio por algumas das mais interessantes opções para a turma que aboliu carne, ovos, leite e derivados de sua vida.

O passeio começa na rua mesmo, lá na Praça Mauro Duarte, em Botafogo. Foi ali que a designer gráfica Mariana Souza instalou a bicicleta adaptada onde serve, em bowls, um cardápio de sopas veganas.

A Tigela Sopas&Pães foi criada depois de ela passar uma temporada administrando uma cozinha em um spa no Canadá e de fazer longa peregrinação pela Índia. De volta ao Brasil, ouvia elogios à comida que fazia, mas achava que era apenas gentileza dos amigos. “Depois, percebi que era vocação. Precisava de uma atividade com uma boa vibração”, conta Mariana, que compra os insumos diretamente de produtores fluminenses, o que garante qualidade e preços justos.



Sopas, pães e doces no menu do Tigela, na Praça Mauro Duarte

Pé na jaca à moda vegana

Açougue é uma palavra de origem árabe – as-suq – e significa mercado, feira. A partir dessa curiosidade, os chefs Celso Fortes e Michelle Rodriguez, idealizadores do Açougue Vegano, decidiram criar um jogo de palavras para batizar a primeira casa de “carnes sem carne” do Rio. O negócio – uma tendência em Nova York e Londres – começou pela Barra há dois anos e chegou a Ipanema em setembro.

No começo, apenas veganos e vegetarianos apareciam para conferir os produtos 100% à base de vegetais. A proposta era criar pratos que permitissem a diferentes tribos comer à mesma mesa sem conflitos ou mal-estar. “Nosso sucesso está justamente em abraçar todos e oferecer alimentos gostosos. Ninguém mais torce o nariz. Não focamos num único público, a ideia é compartilhar o conceito e também a comida”, propõe Celso.

O Açougue tem cardápio “junkie food do bem”, com aperitivos e comidinhas saborosas, como coxinhas de jaca, hambúrgueres com blend de carnes vegetais e cheddar vegano e cachorro-quente sem ingredientes animais (Hot Vegan). Na lista, há também produtos congelados para levar para casa e apresentar a culinária vegana aos amigos. “Em vez de churrasco e pizza, tem gente servindo espetinho de proteína vegetal no fim de semana”, conta.



Celso e Michelle estão à frente das inovações do Açougue Vegano

Açougue é uma palavra de origem árabe – as-suq – e significa mercado, feira. O Açougue Vegano é a primeira casa de “carnes sem carne” do Rio de Janeiro.

Açougue Vegano - acouguevegano.com.br

Tigela Sopas & Pães - facebook.com/tigelasopas

BioCarioca - facebook.com/biocarioca



Vegan Melt do Açougue Vegano



O chef Bruno Moliné dá incentivo a produtores orgânicos

Comida de verdade e sustentável

Pouco sal, menos gordura, zero fritura. No BioCarioca, ambiente aconchegante no burburinho de Copacabana, saúde e bem-estar temperam as receitas. Tem fila na porta para provar a moqueca de pupunha, o feijão tropeiro e a feijoada vegana do chef Bruno Moliné.

Responsável pela cozinha desde a abertura do restaurante em 2010, ele usou todos os seus conhecimentos da cozinha tradicional e procurou mais informações específicas da vertente vegetariana/vegana, com curso de ayurveda.

O foco do BioCarioca é priorizar a comida de verdade. “Nós temos receitas ovolactovegetarianas, veganas e sem glúten. Assim atingimos mais pessoas”, diz Bruno. A sustentabilidade é prioridade também. São utilizados produtos do Brejal, grupo de produtores orgânicos. O foco é a agricultura familiar. Não há uso de óleo, a coleta de lixo é seletiva, os detergentes são biodegradáveis e a decoração da casa tem madeira de demolição.



A feijoada vegana é um dos carros-chefe do BioCarioca



Foto: Fabio Seiko

COMPORTAMENTO

É TUDO LOGO ALI

“O meu maior sonho era resolver a vida a pé”. O desejo do músico Henrique Badke se tornou realidade quando ele foi morar em Botafogo, há nove anos, e vai ao encontro da tendência dos grandes centros urbanos em todo o mundo: facilitar a mobilidade, ganhar tempo e qualidade de vida. Henrique consegue resolver questões básicas, sem penar no trânsito. “Mesmo sem o carro, ainda consigo me divertir”, comemora.

A perspectiva dele faz sentido. O conceito de morar, trabalhar, fazer compras e desfrutar de opções de lazer sem precisar gastar horas em engarrafamentos se adequa perfeitamente ao estilo de vida do carioca.

Luciana Victorino representa uma expressiva parcela de brasileiros que trocou o seu estado de origem pela Cidade Maravilhosa. Depois de viver dois anos na Califórnia, nos Estados Unidos, a paulistana veio para a Zona Sul carioca justamente de olho na praticidade. “Sou gerente-geral de uma empresa e meu tempo é uma loucura. Mesmo o que é longe, com a ciclovia, fica perto”, diz.

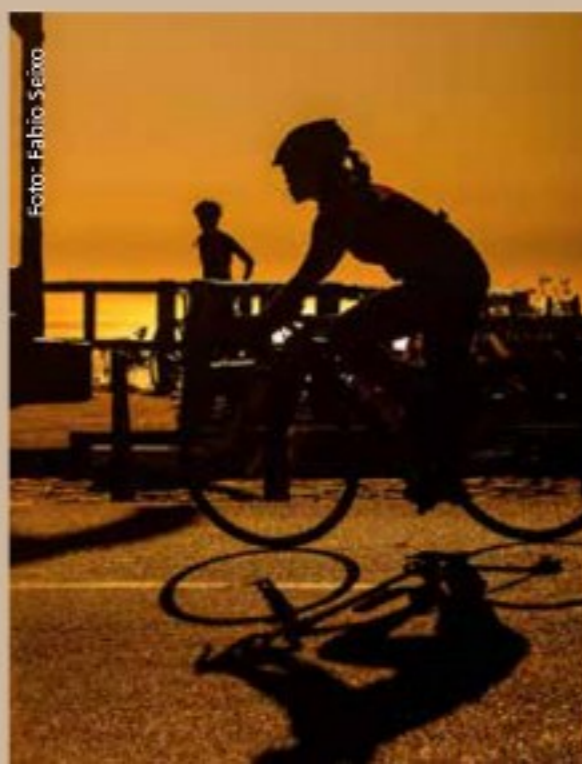
Por conta dessa proximidade com os principais serviços do dia a dia, Luciana decidiu que não levaria seu automóvel junto com a bagagem na hora da mudança. “Meu carro ficou em São Paulo”, revela.

Serviços às margens das ciclovias

Bikes, metrô, ônibus, táxi e carros de aplicativo não são as únicas opções para o deslocamento na região. Moradores podem se deslocar tanto a pé, facilmente, ou de bicicleta pela extensa faixa de ciclovias disponível, dispensando a necessidade de ter um carro. A favorita de Caio Muniz, apresentador e roteirista, é a ciclovia Mané Garrincha, que liga a Urca e Copacabana ao Flamengo. O trecho passa pelas avenidas Princesa Isabel,



Henrique Badke deixou o carro de lado e resolve tudo a pé



Pelas ciclovias, é possível chegar em qualquer lugar de Botafogo e a vários outros bairros.

“É incrível como Botafogo é aberto às novidades.”

Rafaella Severo

Lauro Sodré e General Severiano e contorna a toda a enseada de Botafogo. “Pelas ciclovias, é possível chegar a qualquer bairro da região e até mesmo em outros locais”, conta.

A concentração de shoppings, farmácias, hospitais, cinemas, teatros, agências bancárias, escritórios, lojas e serviços em geral permite deslocamentos rápidos, sem gastar tempo no trânsito, sem estresse.

A vez do multiculturalismo

Para Rafaella Severo, jornalista gaúcha que já morou nos bairros de Ipanema e Botafogo, o que mais impressiona nos estabelecimentos da Zona Sul não é só a variedade, mas o poder de adaptação de bares e restaurantes disponíveis. “Essa região tem multiculturalidade. Mas o que me impressiona mesmo é o poder de adaptação do comércio. Lembro que na Rua Álvaro Ramos, em Botafogo, certa vez abriu um bar que tinha um perfil mais formal. Com o tempo, o proprietário percebeu que o público queria um clima mais descontraído e com um diferencial. Não mais do mesmo, simplesmente. Um tempo depois, o bar mudou totalmente, do ambiente ao cardápio. Essa disposição às novidades é incrível por aqui”, comenta.



A gaúcha Rafaella com o marido e o bebê: felizes em Botafogo

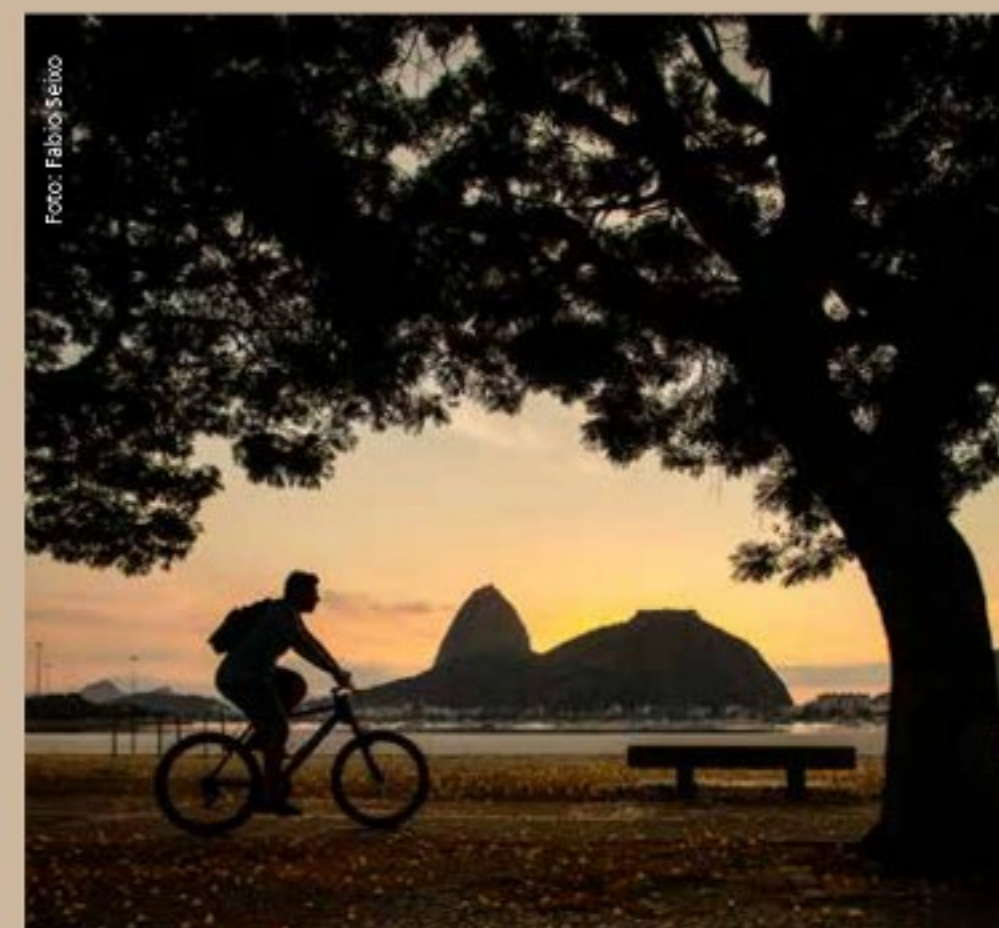


JEITO INTELIGENTE DE IR E VIR



Mobilidade inteligente e sustentável. O Rio avança para se tornar uma smart city, nos moldes de Nova York, Tóquio e Paris. A nossa rede cicloviária – uma das maiores da América Latina – já soma 450 quilômetros e tem feito com que muita gente deixe o carro na garagem e os engarrafamentos, de vez, no passado. Inaugurado no Rio há 40 anos, o metrô protagoniza a mudança e tem ajudado a tirar milhões de veículos – particulares ou coletivos – das ruas. São três linhas em funcionamento, com 41 estações e 56,5 quilômetros, atendendo 800 mil passageiros diários da Zona Sul, da Zona Norte e da Barra.

Para captar um pouco da poesia que há em cada movimento, o fotógrafo Fábio Seixo também fez sua parte. Bateu muita perna por aí, sem qualquer pressa, e o resultado você confere aqui!



O JEITO INTELIGENTE DE VIVER ON

O residencial **ON** possui uma área condominial equipada para a **recarga de carros elétricos e bicicletário com tomada para bicicletas elétricas**. Mobilidade e economia para os moradores.

NOITE

O BE+CO E SUAS MISTURAS



No Be+Co, sistema "play your part" e espaço compartilhado

Para quem ainda não está familiarizado com o conceito de food hub, aí vai uma dica: em plena Rua da Matriz, o Be+Co traz o que há de mais novo na noite carioca. Um grupo de empreendedores e de chefs renomados derrubou algumas convenções – e paredes – e inaugurou um espaço compartilhado para quem quer degustar comidinhas fantásticas, em um lugar descolado com apoio total a práticas sustentáveis.

Em cinco contêineres, chefs como Roberta Sudbrack e Kátia Hannequim orquestram uma operação orgânica e interativa. A política por lá é evitar desperdícios de alimentos e reduzir ao máximo o uso de itens descartáveis.

Sem garçons, o serviço é play your part, com autoatendimento. Na vila, também há uma área de convivência onde acontecem exposições, shows, intervenções e feiras. Desde a inauguração, em outubro passado, o Be+Co fica lotado de gente em busca de novidades e boa conversa.

A escolha dos chefs seguiu um criterioso processo de curadoria. O resultado foi uma alquimia peculiar. Ao fundo, o Tortin embala animação, com carta de bebidas assinada pelo prestigiado mixologista Igor Renovato. A carta foi pensada para aproveitar ao máximo o potencial de cada bebida e frutas, sempre focando em acabar com desperdícios.

Lucas Melichar, um dos sócios e idealizadores do espaço, conta que a ideia era trazer ao Rio a tendência que o grupo vira em plena expansão durante viagem à Europa. "De cara, percebemos que era um bom modelo de negócio, com foco nas pessoas, no compartilhamento, na soma de experiências. Um espaço colaborativo que funciona como um hub gastronômico", diz.

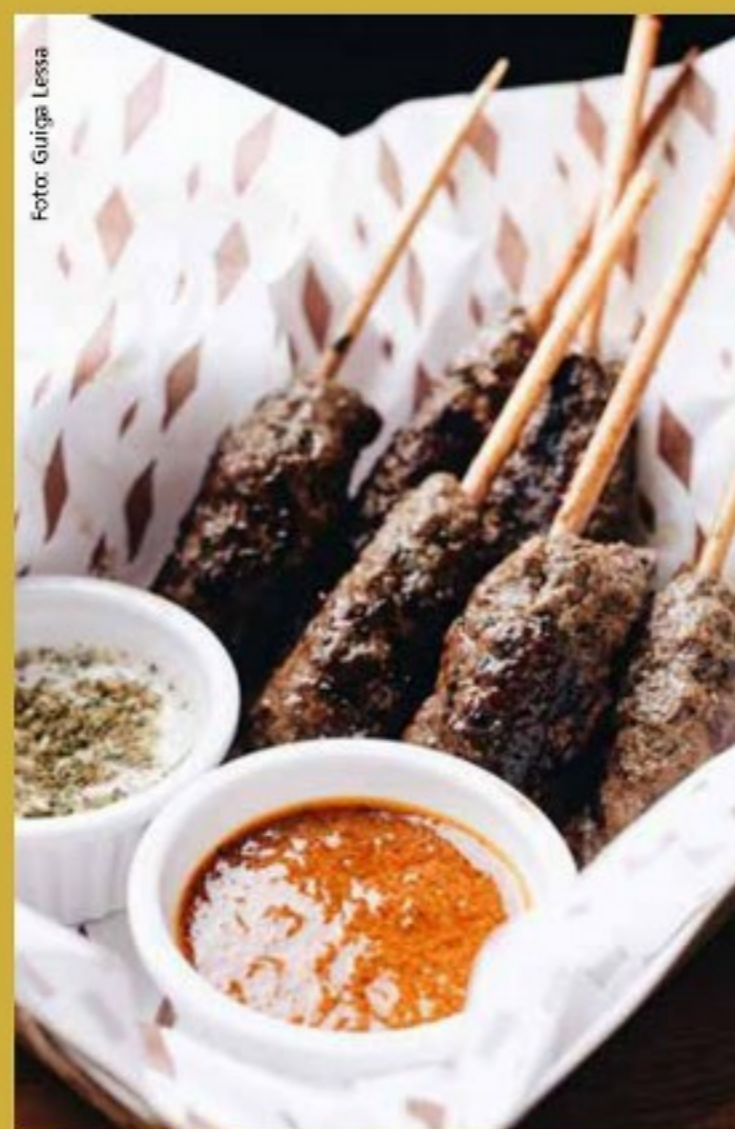
Lucas diz que o público é bem diversificado, que busca simplicidade, sem abrir mão da qualidade. "Queríamos um lugar de interação. As pessoas vêm de varios lugares, e não só de Botafogo. Estamos ainda no início da nossa operação, mas os resultados têm sido além das expectativas".



Os drinques refrescantes do Tortin



Mix de opções dos 5 contêineres. Qual a sua preferida?



Opção do Zatar, que adaptou pratos para comer com a mão



O SudBurger com assinatura da chef Roberta Sudbrack



O carro-chefe do Zatar é o sanduíche de falafel, seguido do trio de pastas, acompanhado de pita crocante.



Chef Kátia Hannequim

De olho no messenger

Quando foi convidada a integrar o Be+Co, a chef Kátia Hannequim aceitou de cara. Ela se encantou pelo projeto "ainda no osso". Achou que um espaço aberto e, assim mesmo, seguro para trabalhar na noite, era uma proposta irrecusável.

Para criar o cardápio do Zatar, enfrentou ainda o desafio de adaptar os pratos ao jeito do espaço: porções para comer em pé, sanduíches e petiscos, sem perder as características e o sabor da culinária árabe.

Ninguém precisa ficar preso ao balcão esperando seu pedido: o aviso é feito por messenger. "O tempo entre o pedido e a entrega não ultrapassa oito minutos", assegura.

O carro-chefe do Zatar é o sanduíche de falafel, seguido do trio de pastas, acompanhado de pita crocante. Para 2019, a chef planeja lançar, em breve uma linha de especiarias, a Ras el Hanout.

Be+Co - facebook.com/becorio54

PRODUTO NACIONAL LÍQUIDO

Se, há alguns anos, alguém falasse em abrir um espaço de bebidas que só vendesse vinhos nacionais, seria tachado de louco. Na contramão do senso comum e atento ao aumento exponencial na qualidade dos vinhos produzidos no Brasil, Marcelo Rebouças deu corpo – primeiro, virtualmente – ao projeto e, desde 2017, oferece aos clientes do restobar Cave Nacional mais de 200 rótulos de vinhos de pequenos e médios produtores, sem espaço no mercado convencional.

A maior parte dos rótulos vem do Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. “A sensação agora é um vinho goiano, que acabamos de encomendar. Vai surpreender!”, promete Marcelo.

O empreendedor lembra que, na Europa, é frequente encontrar, em bares e restaurantes, vinhos de uma região específica, um incentivo às produções locais. “Há marcas de excelente qualidade no Brasil, disponíveis apenas nas próprias vinícolas. Sempre que apresentava um desses vinhos a um amigo, percebia a expressão de surpresa e satisfação na cara dele. Os estrangeiros também ficavam perplexos. Por que, então, não aproveitar o nicho e compartilhar com todo mundo?”.

O primeiro critério para a escolha do vinho usado na Cave é a quantidade produzida: no máximo, 250 mil garrafas/ano. Depois, que o rótulo não seja vendido em grandes redes de supermercados ou distribuidores. Por último, que a relação qualidade x preço seja vantajosa para o consumidor.

“O carioca é hoje o maior consumidor per capita de vinhos brasileiros. Nosso maior volume de venda está no vinho tinto, mais da metade do total. Porém, nas estações mais quentes, há sempre destaque para espumantes, brancos e rosés”, acrescenta Marcelo.



O restobar do Cave Nacional: de ambiente virtual a um espaço para degustação e bate-papo

O carioca é o maior consumidor per capita de vinhos brasileiros.

Cave Nacional - cavenacional.com.br

Winehouse - winehouserio.com

Cru Natural Wine Bar - [instagram.com/crunaturalwinebar](https://www.instagram.com/crunaturalwinebar)

Crus nacionais e internacionais

O casal Dominic e Selene Parry já tinha há quatro anos um espaço na Rua Paula Barreto, o Winehouse, que nasceu com o propósito de descomplicar a relação dos cariocas com a bebida. O ambiente foi ficando pequeno para a quantidade de clientes e a dupla procurou outro casarão, mais amplo. Mas, no meio do caminho, surgiu uma boa ideia. Ou melhor, uma nova casa: o Cru Natural Wine Bar.



Salão amplo com tijolos aparentes do Cru Natural Wine Bar



Cardápio elaborado especialmente para harmonizar com vinhos

“Partimos para uma nova experiência. Eu e Selene tínhamos um interesse genuíno por vinhos naturais e procuramos compartilhá-lo com outras pessoas. Abrimos a casa em junho passado”, conta Dominic. O Cru reúne mais de 100 rótulos em sua cave. Produzidos com o mínimo de intervenção, os vinhos naturais são de três tipos: orgânicos, biodinâmicos e os que passam por fermentação espontânea. Figuram na lista o sauvignon blanc alemão da Von Winning e o tinto chileno Cacique Maravilla Pipeño, uma das estrelas da casa.

Segundo Dominic, servir o vinho também em taças fez grande diferença. “Para aqueles que estão começando a apreciar a bebida, é uma forma de provar diferentes rótulos. Também é uma maneira de a pessoa consumir apenas o que está com vontade, na medida certa”.



Na Cave, mais de 200 rótulos de vinhos de pequenos e médios produtores brasileiros

VIDA LEVE

NOVO OLHAR SOBRE UM VELHO AMIGO

Às vezes, ele fica escondido, encoberto, longe dos olhares. Temos que buscá-lo na paisagem, entre prédios, nuvens, fios ou folhagens. Em outras, surge imponente, absoluto, emoldurado apenas pelo céu. O símbolo mais conhecido do país mundo afora é mesmo o dono do pedaço. Ou melhor, de todos os pedaços e cantinhos da nossa cidade. Com sua presença afável e acolhedora, é a cara dos cariocas, sempre pronto para aquele abraço. Neste ensaio em PB, o fotógrafo Fábio Seixo exhibe ângulos incomuns – e belos – do onipresente Cristo.

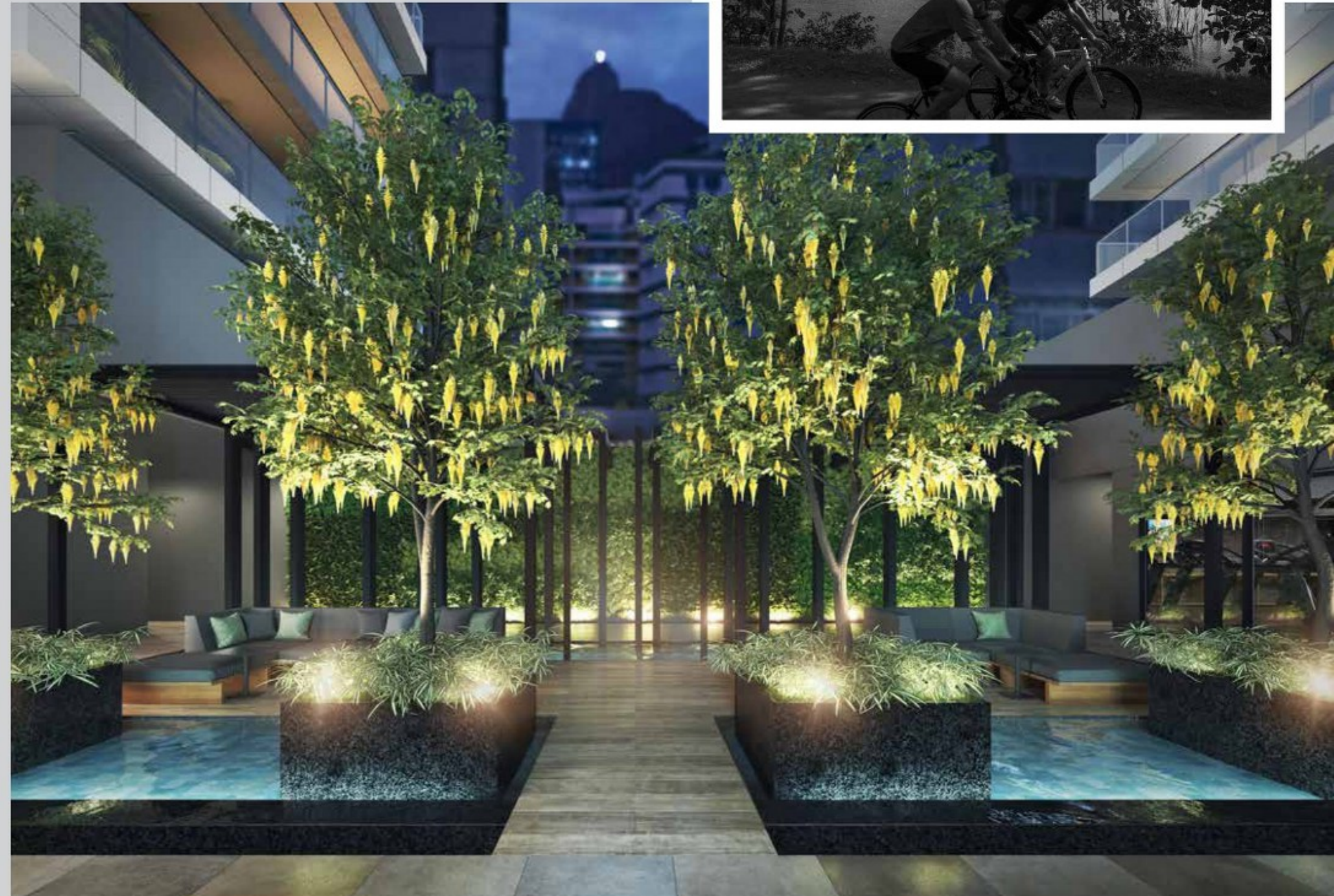


Ilustração Artística da Praça de Convívio do ON

PREGUIÇA FICA EM CASA

Foto: Fabio Seixo



Cristo Redentor, Pão de Açúcar, enseada, trilhas, praias... Escolha o seu cartão-postal preferido, apure o fôlego e aproveite o privilégio de se exercitar numa cidade fantástica como o Rio de Janeiro. Mesmo quem dispõe de completos espaços indoor – em clubes ou condomínios – não consegue descartar as atividades a céu aberto. Não importa se é caminhada leve, ciclismo, crossfit ou corrida, a melhor coisa a fazer é adotar uma rotina saudável, diversificar a modalidade de exercícios e aproveitar ao máximo as belezas da paisagem.

Partindo de Botafogo, a ciclovia que corta toda a Zona Sul é um capítulo à parte no cotidiano do bairro. Ela possibilita, de um lado, ir ao Aeroporto Santos Dumont e, de outro, chegar à Urca, Leme, Copacabana, Ipanema, Leblon e, para os mais animados, até São Conrado.

Morando no Humaitá há três anos, o jornalista Cauan Ahmed se divide entre diferentes atividades. Além do trabalho e da dedicação ao filho de 4 anos, ele faz da bicicleta sua principal aliada nos exercícios e no dia a dia. Ahmed também gosta de correr: "Moro na Rua Pinheiro Guimarães, e a localização facilita bastante, pois consigo sair para meus treinos de corrida tanto em direção à Lagoa quanto no sentido oposto, rumo ao Aterro do Flamengo. Tenho também como atravessar pelo Túnel Velho e chegar a Copacabana. São três excelentes opções de treino para mim".

Recomendação médica foi o que levou Alessandra Lobo a buscar uma assessoria esportiva de corrida para mudar seu estilo de vida. "Escolhi a corrida porque me dá um prazer enorme. Fico melhor e feliz. Mudei minha vida, me tornando mais saudável em todos os sentidos, sem contar a adrenalina de superar meus limites a cada treino. Indicaria caminhada ou mesmo corrida a todo e qualquer amigo. E por que não com direito a água de coco e um banho de cachoeira no fim?".



Cauan nas barras (à esq.) e correndo: qualidade de vida

Parque Lage e Vista Chinesa são alguns dos lugares que servem de cenário para seus treinos diários. "Acordo bem cedo e costumo correr em torno de uma hora, de preferência com a minha equipe de corrida. Aprendi que correr pode ser prática coletiva, uma diversão", conta Alessandra.

Adepto do crossfit, o educador físico Bruno Frazão pratica natação e musculação e divide suas atividades entre a Enseada de Botafogo, o Clube Mourisco e a academia. "Nas férias ainda consigo aproveitar a ciclovia da orla para andar de bike e passear com a minha família", acrescenta.

Cuidar da alimentação também é uma das preocupações do professor. Ele segue uma dieta orientada por sua nutricionista e evita cair na tentação de comer na rua. "É importante equilibrar o cardápio das refeições, sempre com pratos leves e nutritivos, principalmente no verão", diz.

Dezesseis quilômetros para curtir e malhar

Pedalar e aproveitar o dia – ou a noite – para se exercitar pela orla permite vislumbrar cenários incríveis no Leblon, Ipanema, Copacabana, Leme e na Enseada de Botafogo, com vista simultânea da Baía de Guanabara, do Pão de Açúcar e Morro da Urca. Para ver tantos cenários, entre ida e volta são percorridos 16 quilômetros.

"A partir do Aterro do Flamengo, é possível escolher um belo passeio para pedalar pela orla da Zona Sul, passando por Copacabana, aproveitando o pôr do

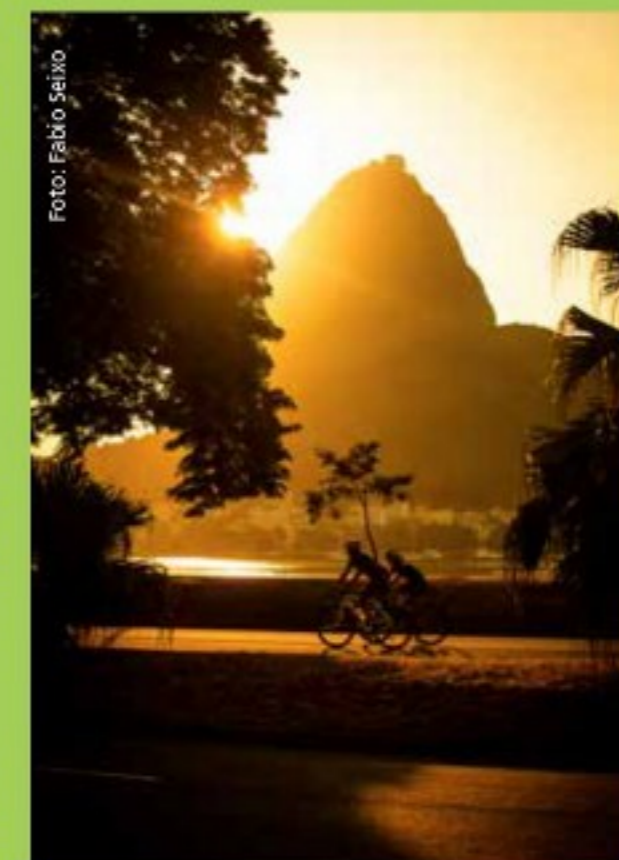
sol no Arpoador e seguindo até o Mirante do Leblon. A ciclovia da Praia de Botafogo, que é uma extensão da pista do Parque do Flamengo, também é ótima opção. A vista é linda, o espaço, amplo e, com isso, o passeio pode ser ainda mais gostoso", disse a jornalista baiana Natália Boere, moradora do Rio de Janeiro desde 2009 e responsável pelo projeto Naty de Bicicleta, ao lado de Henrique Alqualo, videomaker e marido.

No caminho, arte e história

Em meio aos passeios pelo Rio, há mais de 1.200 monumentos compondo um vasto acervo com estátuas, bustos, esculturas e calçamentos históricos, como pé de moleque. "A cidade é re-

presentada por um monumento, o que já diz muito sobre sua vocação para galeria a céu aberto", diz a arquiteta da Fundação Parques e Jardins Vera Dias, ex-gerente de Monumentos e Chafarizes da Prefeitura do Rio e responsável pelo site Inventário dos Monumentos com informações sobre obras de arte públicas da cidade.

Ela diz que o Rio pode ser considerado o pioneiro no Brasil na instalação de monumentos sem pedestal, que ficam no nível do solo e possibilitam uma grande interação do público. Um dos grandes exemplos fica na orla de Copacabana, no Posto 6 da Avenida Atlântica: a homenagem ao poeta Carlos Drummond de Andrade, ponto obrigatório de selfies.



Alessandra Lobo costuma treinar no Parque Lage e na Vista Chinesa, com direito a um banho de cachoeira.

A ciclovia de Botafogo é um dos lugares preferidos para queimar calorias e apreciar uma vista deslumbrante

GASTRONOMIA



CONDE DE IRAJÁ, UMA RUA DE VÁRIOS SABORES

“NÃO TEMOS UM CARDÁPIO FIXO. O CLIENTE SABE QUE SEMPRE VAI ENCONTRAR NOVIDADES.”

Rafael Costa e Silva



É fácil perder a cabeça na pequena Conde de Irajá. Tem praticamente um restaurante por metro quadrado. O forte polo gastronômico – que já rivaliza com a Dias Ferreira, no Leblon – acabou inscrevendo o Rio entre os endereços mais citados dos guias internacionais de restaurantes.



No Lasai, ambiente e cardápio contemporâneos

Não é à toa que no Lasai, de Rafael Costa e Silva, de 40% a 50% dos clientes são estrangeiros. A crescente curiosidade dos turistas tem seus motivos. O Lasai entrou em 64º lugar na lista dos melhores restaurantes do Mundo da The World's 50th Best Restaurants. Também recebeu uma estrela Michelin em 2015, repetindo a dose em 2016, e ainda está na 16ª posição entre os melhores restaurantes da América Latina.

“Não temos um cardápio fixo, obedecemos à sazonalidade dos ingredientes. O cliente que vai a nosso restaurante sabe que sempre vai encontrar novidades”, explica Rafael.

De 70% a 80% dos produtos do Lasai vêm do circuito de feiras orgânicas do Rio. Os demais são produzidos em hortas do próprio restaurante: uma no Itanhangá, na Zona Oeste, e outra no Vale das Videiras, Região Serrana. “Em nosso Menu Festival,



ino, de São Paulo para o Rio: pratos inspirados na proximidade com o mar

o cliente nos diz quais suas restrições alimentares e alergias e, a partir daí, desenvolvemos 15 etapas para degustação, sendo oito snacks. Tudo às cegas”, comenta.

Rafael morou 10 anos fora do Brasil. Se dividiu profissionalmente entre Nova York e San Sebastian, no País Basco. Foi lá que trabalhou por cinco anos com o lendário Andoni Luis Aduriz, do Mugaritz. A experiência no norte da Espanha inspirou o nome do restaurante carioca. No idioma ancestral basco, o euskera, “lasai” significa tranquilidade: “Era essa energia que eu sonhava para a casa. Despojamento e conforto, um espaço para convivência”.

DNA CARIOCA PARA O MANO DE SP

O melhor da gastronomia de São Paulo assumiu DNA carioca e desembarcou há um ano com suas receitas e painéis no antigo casarão do Entrepapas, na Rua Conde de Irajá. Restaurante-irmão dos italianíssimos Più e Piccolo, o ino (em minúscula mesmo) trouxe para cá o menu autoral do festejado Marcelo Laskani, como os já clássicos ravióli doppio recheado de lagostim e foie gras com molho de crustáceo.

“O INO FORMA FILA NA PORTA DE SEGUNDA A SEGUNDA.”

Paulo Ouro Preto



Trattoria contemporânea, o ino criou cardápio exclusivo inspirado no mar, com pratos frios e uma série de opções de pratos para compartilhar em grupo. Tem peixe fresco com crosta tupiniquim, purê de pupunha, leite de coco e manjeriço e, para sobremesa, sopa de goiaba com sorbet de limão siciliano, entre outras delícias. “Forma fila na porta de segunda a segunda, tanto no almoço quanto à noite”, comemora Paulo Ouro Preto, um dos sócios da casa, que já planeja expandir o negócio no Rio.

A casa tem ambiente confortável e bossado, com assinatura de Maurício Nóbrega. Cozinha de vidro, tijolos e dutos de ar-condicionado aparentes, plantas e luminárias modernas que convivem harmoniosamente com um mobiliário cheio de estilo.



Roberta Ciasca, do Miam Miam: a pioneira

‘E SE NINGUÉM APARECER?’

Roberta Ciasca foi a pioneira da Conde de Irajá, há quase 15 anos. Assim que começou a trabalhar com gastronomia, ela contou com uma ajudinha do destino. “A casa onde funciona o Miam Miam é da minha família. Estava alugada há anos. Logo que pensei em abrir meu próprio negócio, o lugar vagou. Levei um papo com o meu pai e consegui convencê-lo de que era uma ótima oportunidade. E realmente foi!”, diz a chef, que até meados de 2018 chegou a comandar, com dois sócios, outro espaço gastronômico no local, o Oui Oui.

Roberta conta que, primeiramente, o espaço funcionou como bufê. Animada com a boa receptividade, dois anos depois tomou a decisão de abrir o restaurante. “O perfil do bairro era de barzinho, de boemia. Faltando apenas uma semana para a abertura, me dei conta de quão louco era abrir um negócio com o perfil do Miam Miam naquele ponto. Eu me perguntava: meu Deus, e se ninguém aparecer?”.

Muita gente apareceu. Não só os amigos, como ela esperava, mas muitos vizinhos. O boca a boca foi ganhando força e, em pouco tempo, havia fila de espera na porta.



EFEITO DOMINÓ

PEDRO
ARTAGÃO



Para o chef Pedro Artagão, cozinha é uma experimentação permanente.

“Comer, beber, viver”. As palavras tatuadas no braço de Pedro Artagão são um mantra pessoal e resumem, claramente, o que o chef valoriza na vida. Com criatividade e ousadia, Artagão – que começou na cozinha aos 17 anos – desde 2011 está à frente do Grupo Irajá, complexo de restaurantes formado, entre outros, pelo consagrado Irajá Gastrô. Com um olhar atento à sustentabilidade na cozinha e usando ingredientes sempre frescos e orgânicos, ele costuma dizer que fixou compromisso com a excelência em gastronomia. “Nada pela metade, temos que estar 100% comprometidos com o trabalho”, diz.

O chef, que mora no Leblon, foi procurar imóveis em Botafogo porque queria se instalar num casarão. Foi fisgado pelo clima bucólico da Conde de Irajá, com seus conjuntos de construções cen-

tenárias geminadas e árvores. Para compor o restaurante, numa construção dos anos 1930, optou por conforto e ambiente despojado.

O cardápio do Irajá segue a linha da cozinha contemporânea, com uma pegada brasileira e a personalidade de Artagão, que passou pelas cozinhas de José Hugo Celidônio, Roland Villard e Flávia Quaresma. Os churros salgados salpicados com uma nuvem de queijos brasileiros e ervas estão entre os carrochefs. Nas sobremesas, o bolo quente de brigadeiro com creme de baunilha – inspirado, segundo o próprio Artagão no brigadeiro da Cake&Co, na mesma Conde de Irajá – é a grande estrela. “Todas as tardes, eu me sentava na varanda de lá para pedir um brigadeiro. E ficava pensando num jeito de recriar a receita para o meu restaurante. Testei várias vezes até acertar. Cozinha é isso mesmo: experimentação permanente”, afirma.



Foto: Alexander Landau



Foto: Alexander Landau

Algumas criações de Pedro Artagão. Salões com sofisticada informalidade



Foto: Alexander Landau



Foto: Alexander Landau

LE CORDON BLEU À CARIOCA

Concentração, disciplina, dedicação e força de vontade para trabalho intenso – características essenciais para o sucesso de qualquer profissional. E também para os interessados em um curso de culinária no Le Cordon Bleu. No Rio, a mítica escola já se adaptou à realidade local: é a única no mundo que oferece o inédito Programa CordonTec, voltado para experiência aplicada em restaurantes.

Caçula entre as 35 sedes da maior escola mundial de gastronomia, a unidade carioca trouxe novo padrão de excelência à formação de chefs de cozinha por aqui. O espaço reúne mestres de primeira linha, com estrelas do Michelin, que têm a missão de transmitir a seus alunos conhecimentos da cozinha francesa clássica e técnicas da culinária moderna internacional.

No projeto-piloto CordonTec, com duração de um ano, 20% das vagas são reservadas a bolsistas indicados pela Fundação de Apoio à Escola Técnica (Faetec) e selecionados pela direção do curso. A ideia é ampliar as oportunidades para que outros estudantes de baixa renda tenham novas inspirações – e aspirações – na vida.

Cordon Bleu – cordonbleu.edu/home/pt-br



Professores e alunos na unidade carioca da maior escola de gastronomia do mundo



Em Botafogo, a estrutura do campus segue o padrão das unidades da rede mundo afora. Dispõe de oito cozinhas altamente equipadas e salas, nas quais é possível assistir às aulas práticas e treinar. Além disso, a partir deste ano, a escola terá um restaurante/café-escola aberto ao público.

O nome da instituição remete a uma história de muitos séculos. Diz-se que o termo cordon bleu – fita azul – era usado entre os cavaleiros da Ordem do Espírito Santo, no fim do século XVI. Acredita-se que o grupo, que promovia jantares luxuosos e extravagantes, usava uma fita azul na lapela.

Já no século XVIII, a expressão era usada para qualquer pessoa que fosse excelente em seu ramo, embora a relação da fita azul com comida fosse imediata no imaginário francês. No fim do século XIX, uma famosa revista francesa de culinária convidava chefs para ensinar suas técnicas. Em 1895, a escola de culinária surgiu e, desde então, forma anualmente 20 mil profissionais.



A FASE DESCOMPLICADA DE FLÁVIA QUARESMA

A cozinha francesa de Flávia Quaresma está no modo “pause”. Por enquanto. Agora, a cada pitada na panela, a chef reinventa receitas clássicas da chamada comfort food. Do estrogonofe ao picadinho ou bife rolê, o que a chef busca agora é simplicidade e provocar sorrisos satisfeitos e memórias afetivas nos clientes. “São receitas da vovó com minha assinatura, uma pegada pessoal”, explica.

O Na Cantina é um pequeno restaurante instalado no palacete da Casa Firjan. Muita gente estranhou a escolha do nome. “Cantina? É tão simples, não pode! Mas é justamente isso que eu quero agora, descomplicar, buscar sabores simples da infância”.

O Na Cantina ocupa duas casas geminadas e tem 60 lugares, com mesas para o serviço à la carte e balcão para autoserviço. Flávia buscou inspiração em casas que fizeram história na cidade, como a extinta confeitaria Cirandinha, em Copacabana. “Tem PF especial, além de delícias como milk-shake, sundae, sanduíches, quindim... Sempre quis incluir quindim. Adoro! Agora, finalmente, conquistei liberdade para isso”, comemora.

Flávia é referência nas panelas. Formada em gastronomia e confeitaria pela Cordon Bleu Academie Culinaire de

Paris, se especializou em artes culinárias durante 10 anos, período em que percorreu as mais famosas escolas de gastronomia na França, como a École Lenôtre, École Gastronomique Bellouet Conseil e Institut National de Boulangerie et Pâtisserie. Trabalhou também em restaurantes estrelados fora do país: Lapérouse e La Bute Chaillot, de Guy Savoy, em Paris; Keren, em Tel Aviv; e Los Irabien, na Cidade do México.

“Quando abri o Carême, em 1999, era justamente para pôr tudo que aprendi em prática. Foi intenso! Uma experiência para mil vidas”, lembra.

Na mesma Casa Firjan, Flávia mantém outro espaço ainda menor, com apenas 20 lugares. É o Café Iris. Em estilo art nouveau e com mobiliário de época, funciona para café da manhã e lanches à tarde. Entre as opções estão mil-folhas, petit four, chá, bolos e cafés especiais. “É um lugar para comer e conviver. O ambiente também é incrível”.

Passados exatos 20 anos da abertura do Carême e com agenda repleta, a chef ainda não se dá por satisfeita. Planeja abrir este ano outro restaurante, aí de culinária francesa. “Francesa sim, mas sempre com um toque brasileiro. Afinal, é a minha marca”.

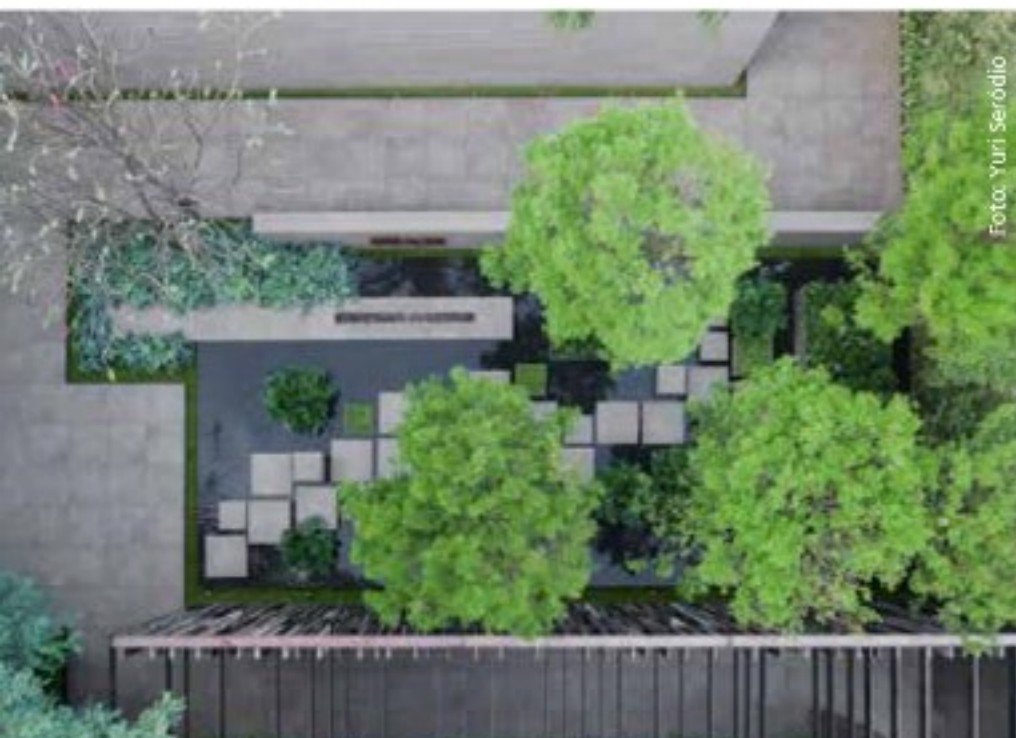
ARQUITETURA & DESIGN



Foto: Yuri Serodio



Ilustração Artística da Praça de Convivência do ON



Praça Eliane - Prêmio ASLA



Praça Eliane - Prêmio ASLA



ALEX HANAZAKI

O BEM-ESTAR DO FUTURO MORADOR FOI O FOCO DA MINHA PROPOSTA, VALORIZANDO O ESTILO DE VIDA CONTEMPORÂNEO. ÁGUA, VERDE, TRANQUILIDADE, ÁREAS DE CONVIVÊNCIA, BELEZA. QUALIDADE DE VIDA TAMBÉM É ARTE.

“QUALIDADE DE VIDA TAMBÉM É ARTE.”

O paisagismo de Alex Hanazaki não precisa provar mais nada a ninguém. Desde que saiu de Presidente Prudente, no interior de São Paulo, há 20 anos, ele acumula projetos emblemáticos e importantes premiações internacionais. À frente de um dos poucos escritórios especializados na concepção de áreas externas do país, já assinou residências e espaços corporativos em lugares tão díspares culturalmente quanto EUA, Alemanha, Arábia Saudita e Marrocos. Por duas vezes (2014 e 2017), venceu o Professional Awards da Asla (American Society of Landscape Architects), o que alçou suas criações GM Jardim e Praça Eliane, ambas em São Paulo, ao topo das “mais bonitas do mundo”. Em entrevista à nossa revista, ele fala de inspiração, desafios e do “filho” carioca: o ON, em Botafogo. O empreendimento – pensado a partir dos traços de Miguel Pinto Guimarães – trouxe a alma e a natureza do Rio para os jardins do projeto.

Qual o maior desafio do paisagismo atualmente no Brasil?

AH: O grande desafio é trabalhar espaços públicos. A maioria das cidades brasileiras, inclusive os grandes centros urbanos, carece de áreas verdes e precisam de investimentos. Estão cientificamente provados os benefícios que o convívio com o verde oferece à saúde física e mental da população. Infelizmente, o melhor do paisagismo fica restrito a áreas privadas, o que dificulta a divulgação no cenário mundial.

Há uma preocupação em imprimir brasilidade a seus projetos mundo afora?

AH: A cara do Brasil é justamente a abundância de estilos, culturas, paisagens etc. Não há uma única marca, mas uma diversidade delas. O que procuro fazer é mesclar traços marcantes do meu trabalho a elementos da natureza. E aí podem ser jardins modernos, rústicos ou clássicos.

Qual foi o seu projeto mais difícil ou marcante?

AH: Todos os projetos têm suas particularidades, algumas mais complexas, outras simples. Mas tenho alguns que marcaram fortemente minha carreira, desde a minha primeira Casa Cor SP em 2002, ocasião em que o mercado conheceu meu trabalho, passando por projetos residenciais emblemáticos na trajetória do meu escritório. Ganhar duas vezes o prêmio Asla também foi importante para a minha trajetória.

Fale sobre o ON, seu projeto carioca: quais as principais características? O que levou em conta para desenvolvê-lo?

AH: Procurei trazer o frescor do mar para perto do morador. Para compor e desenvolver esse conceito, primeiramente usei muita água, com piscinas e espelhos d'água. Depois, optei por sombras, ora naturais, geradas por árvores, ora por elementos construtivos. Nas áreas sociais externas, há pérgolas sobre estares de convívio comum. O ON está numa região bacana do Rio, inspiradora.

Você leva em conta o estilo de vida das pessoas a quem o projeto é destinado ou procura apresentar nova proposta fora das expectativas?

AH: Ambos os pontos. O cliente quer algo diferenciado, quer ser surpreendido. Mas, ao mesmo tempo, tem seus sonhos, seu estilo de vida, adequado à região que escolheu para viver. Busco o equilíbrio entre as duas coisas.

No caso do ON, qual a proposta central?

AH: O bem-estar do futuro morador foi o foco da minha proposta, valorizando o estilo de vida contemporâneo. Água, verde, tranquilidade, áreas de convivência, beleza. Qualidade de vida também é arte.



MIGUEL PINTO GUIMARÃES

“A ARQUITETURA É A ARTE DE TRAZER BELEZA E FUNCIONALIDADE TANTO PARA OS ESPAÇOS PÚBLICOS QUANTO PARA OS PRIVADOS.”



Ilustração Artística da Fachada do ON



Foto Residência JG

PROJETOS COM A CARA DO RIO

O que as unidades Barra e Botafogo da Escola Eleva, a Casa do Saber, a pizzeria Fiammetta e o ON têm em comum? Das escolas ao residencial, todos têm projetos assinados por um dos mais reconhecidos escritórios de arquitetura do Brasil, o MPAG Arquitetura, de Miguel Pinto Guimarães.

Carioca, com mais de 25 anos de experiência – começou a estagiar com Cadas Abranches aos 15 anos –, Miguel defende que “a arquitetura é a arte de trazer beleza e funcionalidade tanto para os espaços públicos quanto para os privados”.

Depois dos primeiros passos, Miguel se reencontrou com o amigo de infância Thiago Bernardes, em estágio no escritório do pai dele, Cláudio Bernardes. O talento precoce dos amigos os levou a criar os primeiros projetos ainda no primeiro ano de faculdade – Miguel, na UFRJ, e Thiago, na Santa Úrsula. “Primeiro, projetamos quartos e uma pequena casa, em Angra dos Reis. Com o aumento das encomendas, decidimos alçar voo solo e criamos o Miguel Guimarães & Thiago Bernardes Arquitetos Associados. Ali, além do que nos era demandado, ‘herdávamos’ alguns projetos do escritório do Cláudio Bernardes e do Paulo Jacobsen”, conta Miguel.

Miguel aponta como um dos marcos em sua carreira a concorrência internacional para o Parque Olímpico, nos Jogos do Rio 2016, em que obteve a segunda melhor avaliação – perdendo por apenas um voto para o escritório inglês Aecon. “Não me conformava em recebermos uma olimpíada e não participarmos como arquitetos de alguma forma”, conta.

Embora a maior parte do portfólio do escritório seja formado por projetos para casas e apartamentos, muitos deles premiados, Miguel diz não sentir nisso uma especialização: “Costumo dizer que a arquitetura residencial me escolheu, lá no começo da carreira, mas conseguimos agregar projetos de diversos outros perfis, ao longo do tempo”. Na bagagem, o arquiteto soma também mais de 20 projetos de restaurantes renomados. No Rio, os mais emblemáticos são Duo, Rubaiyat e Oro, entre outros.



Restaurante Fiammetta

O PROJETO DO ON

O ON, em Botafogo, é um trabalho do qual Miguel diz ter muito orgulho. Segundo ele, o projeto pretende trazer contemporaneidade ao morar, aliando aos espaços privados a melhor qualidade dos espaços públicos e comuns: “Não é habitual, nesse tipo de empreendimento, o tamanho e ambientação que projetamos para os espaços de convivência, sejam as salas de estar, espaço gourmet, espaço infantil ou coworking. Além, é claro, dos jardins e da piscina, projetados em parceria com o escritório de paisagismo de Alex Hanazaki”.



Escola Eleva

Miguel Pinto Guimarães – mpagarquitetura.com.br

VIVER ON. UM NOVO JEITO DE VIVER O NOVO

Em um mundo digital, a tendência é estarmos cada vez mais plugados na tecnologia e nas redes sociais. Mas para nós, ser ON não é só inovação. É entender e equilibrar os benefícios da tecnologia com as relações interpessoais e aproveitar o melhor da vida. Sua casa, família, amigos. O chope, a boa culinária, uma conversa descontraída. Foi com esse olhar que criamos o ON. Com localização privilegiada em Botafogo e conectado a vários bairros do Rio através do metrô e da ciclovia – uma das maiores da América Latina –, é possível viver as maravilhas de uma cidade cheia de belezas naturais. O ON reúne modernidade, estilo, paisagismo, lazer e apartamentos confortáveis.

RUA VOLUNTÁRIOS DA PÁTRIA, 110



Ilustração Artística da Fachada



Ilustração Artística do Lobby



Ilustração Artística da Alameda



Ilustração Artística do Acesso de Pedestre

O tom laranja vibrante e as linhas retas e limpas do lobby trazem contemporaneidade para o sempre bem-vindo lar urbano.

As facilidades começam logo na entrada.



Concierge

Coordenação contínua e prestação de serviços*



Wireless

Acesso à conexão wi-fi no lobby*

*Saiba mais no memorial descritivo

APARTAMENTOS GARDEN

2 e 3 quartos



Ilustração Artística do Garden 201 - Edifício Stay ON

Para quem adora receber, toda a parte social está conectada com o amplo terraço. A integração é um recurso que trouxe comodidade e leveza. Conforto é outro ponto que salta aos olhos neste projeto.

Conheça todas as opções Garden na Revista de Plantas



Ilustração Artística do Garden 205 - Edifício Stay ON

ON é viver com mais facilidades e conforto.



Pet Walker

Serviço pay-per-use de passeio com animais de estimação*



Maid Service

Serviço pay-per-use de arrumação e limpeza*



Piso Porcelanato

Porcelanato retificado na sala e nos quartos



Infraestrutura

Infraestrutura para ar-condicionado tipo split

*Saiba mais no memorial descritivo



APARTAMENTOS DE 2 QUARTOS

Praticidade em alta.
A cozinha americana também pode trazer charme à residência.
Um espaço para cozinhar com a família.

Conheça todas as opções de 2 quartos na Revista de Plantas



Ilustração Artística do Living 905 - Edifício Stay ON



Ilustração Artística da Suíte 905 - Edifício Stay ON

Pensamos em tudo para facilitar sua vida.



Pet Walker

Serviço pay-per-use de passeio com animais de estimação*



Maid Service

Serviço pay-per-use de arrumação e limpeza*



Piso Porcelanato

Porcelanato retificado na sala, varanda e quartos



Infraestrutura

Infraestrutura para ar-condicionado tipo split

*Saiba mais no memorial descritivo



Ilustração Artística do Living 505 - Edifício Be ON

APARTAMENTOS DE 3 QUARTOS

Na área íntima, os quartos, sempre espaçosos, trazem a personalidade de cada morador para os espaços onde ele passa mais tempo.

Conheça todas as opções de 3 quartos na Revista de Plantas

O que você precisa está aqui.



Pet Walker

Serviço pay-per-use de passeio com animais de estimação*



Maid Service

Serviço pay-per-use de arrumação e limpeza*



Piso Porcelanato

Porcelanato retificado na sala, varanda e quartos



Infraestrutura

Infraestrutura para ar-condicionado tipo split

*Saiba mais no memorial descritivo



Ilustração Artística da Suite 505 - Edifício Be ON

COBERTURAS DÚPLEX DE 2 A 4 QUARTOS



Ilustração Artística do Terraço 1005 - Edifício Be ON

Você vai se surpreender com o aconchego do duplex que se esconde atrás da porta. Em um só projeto, o conforto e a amplitude de um apartamento para a vida toda.

Conheça todas as opções de Coberturas na Revista de Plantas

Pensamos em tudo para facilitar sua vida.



Pet Walker

Serviço pay-per-use de passeio com animais de estimação*

*Saiba mais no memorial descritivo



Maid Service

Serviço pay-per-use de arrumação e limpeza*



Piso Porcelanato

Porcelanato retificado na sala, varanda e quartos



Infraestrutura

Infraestrutura para ar-condicionado tipo split

COWORKING E TERRAÇO ON

Mobiliários perfeitos para quem quer usar, em termos de altura, profundidade e largura. Luz é outro item de extrema importância. Além dos lustres, um sistema de iluminação completo para várias pessoas trabalharem ao mesmo tempo. Para completar, cores neutras que não interferem na concentração e trazem harmonia e conforto, já que você ficará ali por algum tempo. Se quiser, troque de ambiente e se conecte com a natureza.



Ilustração Artística do Terraço ON



Ilustração Artística do Coworking

Aqui você fica sempre ON.



Wireless

Acesso à conexão wi-fi*

Equipamentos do coworking



Frigobar



Cafeteira



Filtro



TV

*Saiba mais no memorial descritivo

1.400m² DE ÁREA DE LAZER

Um diferencial que você só encontra no ON.
A integração de ambientes é simples, leve e intensa.

Ilustração Artística Aérea da Piscina Recreativa de 25m e da Praça de Convívio

PRAÇA DE CONVÍVIO



Ilustração Artística da Praça de Convívio



Ilustração Artística da Praça de Convívio

“MUITA ÁGUA COM PISCINAS E ESPELHOS D’ÁGUA. SOMBRAS ORA NATURAIS, GERADAS POR ÁRVORES, ORA POR PÉRGOLAS SOBRE ESTARES DE CONVÍVIO.”

Alex Hanazaki



Fique ligado na natureza.



Wireless
Acesso à conexão wi-fi*

*Saiba mais no memorial descritivo

PISCINA E BAR

Tudo para você relaxar.



Wireless

Acesso à conexão wi-fi*



Serviço de bar

Serviço pay-per-use de alimentos no bar da piscina. Consumo mínimo incluído na taxa do condomínio*

*Saiba mais no memorial descritivo



Ilustração Artística da Piscina Recreativa de 25m



Ilustração Artística do Bar da Piscina



Ilustração Artística da Piscina Recreativa de 25m e Sauna Úmida



PISCINA, SAUNA ÚMIDA É HIDROMASSAGEM



Ilustração Artística da Sauna Úmida e Hidromassagem

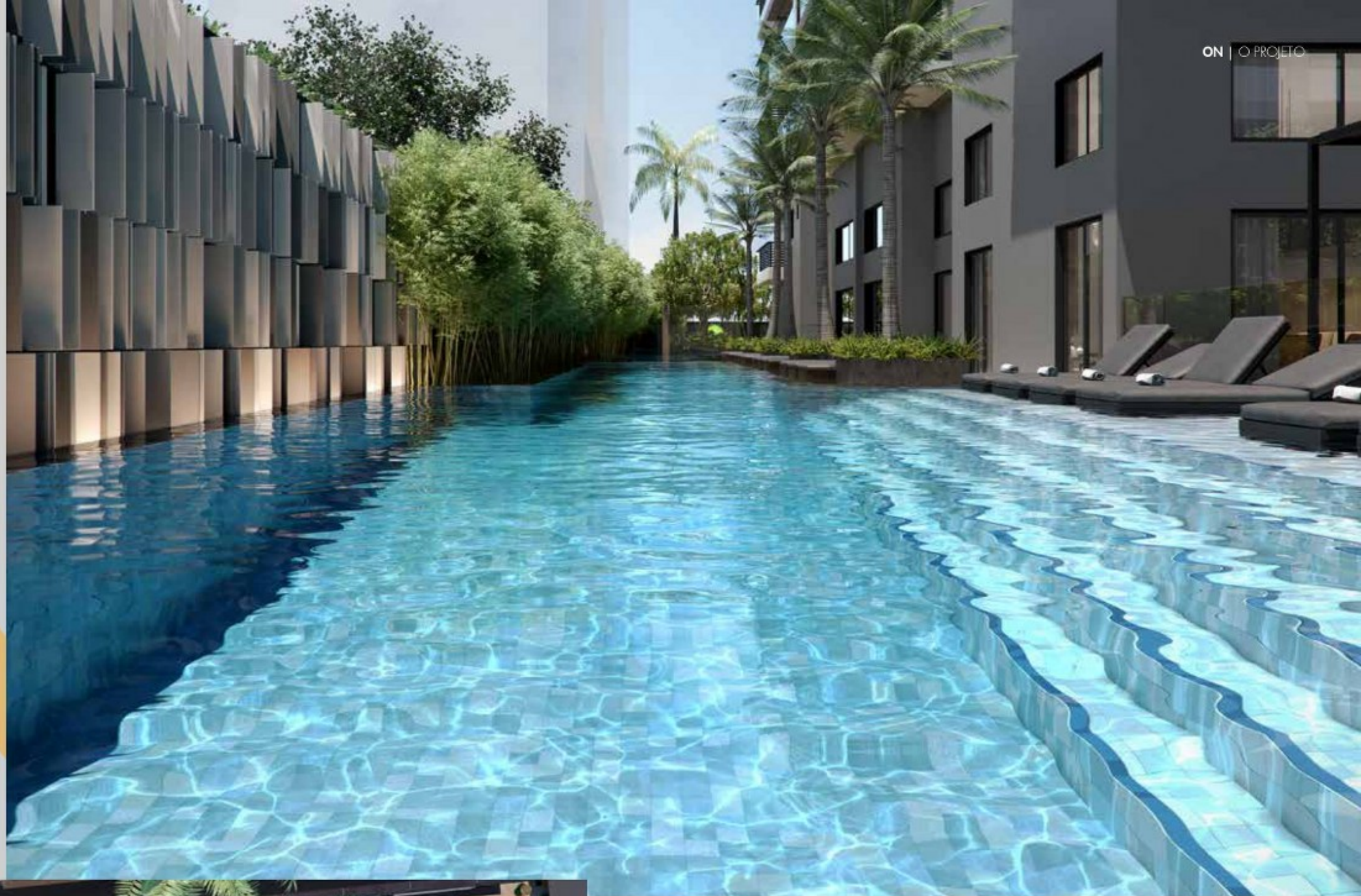


Ilustração Artística da Piscina Recreativa de 25m



Ilustração Artística da Piscina Recreativa de 25m e Infantil de 14m

PISCINAS E DECK MOLHADO

PISCINA INFANTIL E PLAYGROUND

Se conecte no play.



Wireless
Acesso à conexão wi-fi*

*Saiba mais no memorial descritivo

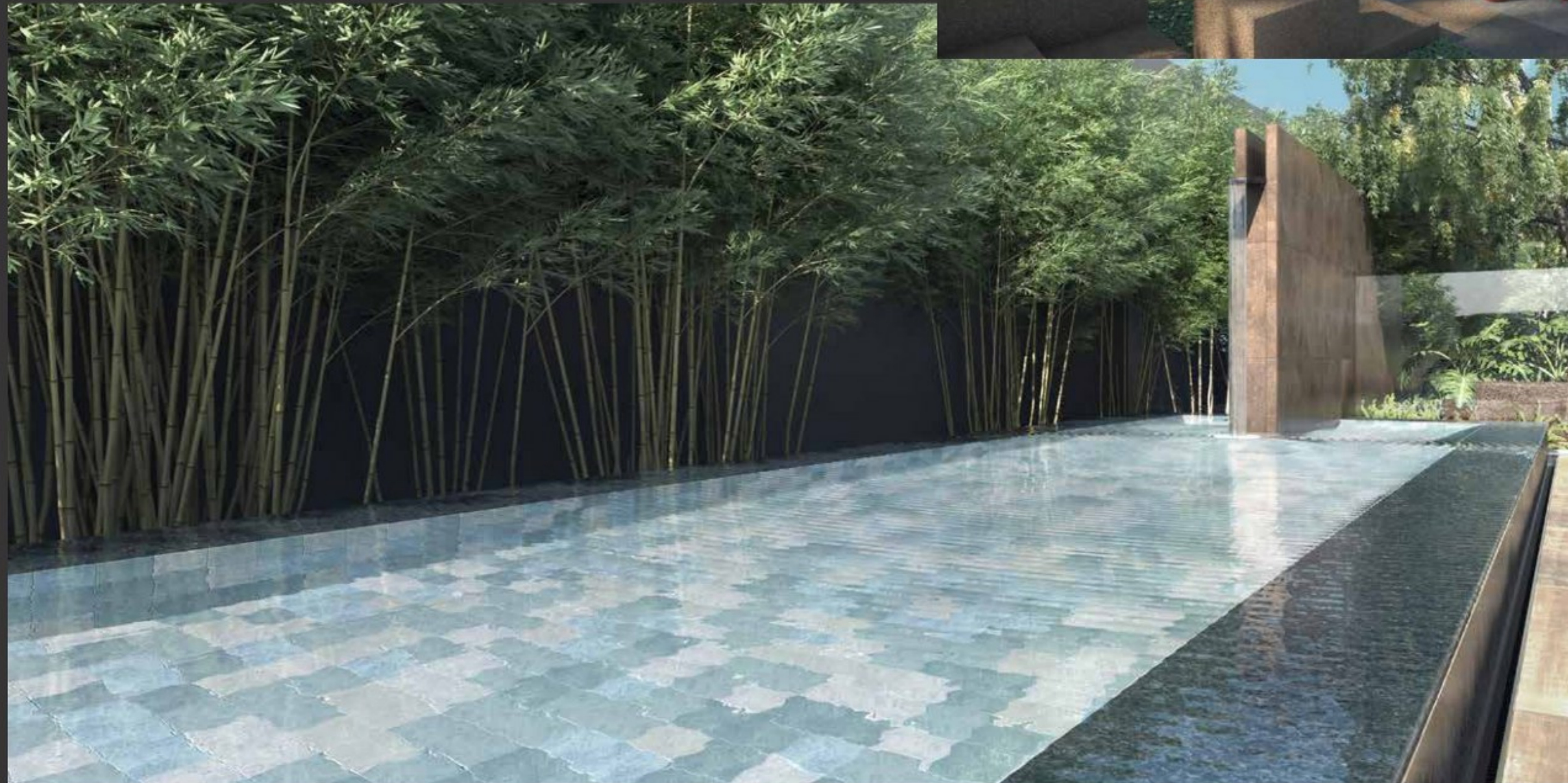


Ilustração Artística do Playground

Ilustração Artística da Piscina Infantil de 14m



Ilustração Artística da Brinquedoteca

BRINQUEDOTECA

A brincadeira com as cores e as diversas opções de brinquedos resultaram em lugar amplo e alegre de 77m² que inspira a criatividade e a integração social entre os pequenos.

Aqui você também fica ON.



Wireless
Acesso à conexão wi-fi*



Ilustração Artística da Brinquedoteca

*Saiba mais no memorial descritivo

PISCINA RECREATIVA DE 25m E FITNESS

Ilustração Artística do Fitness



Ilustração Artística da Piscina Recreativa de 25m



Ilustração Artística do Fitness

Para você aproveitar bem a malhação.



Wireless
Acesso à conexão wi-fi*



Operação
profissionalizada
da academia*



Serviço
pay-per-use de
personal trainer*

*Saiba mais no memorial descritivo

SALÃO DE FESTAS GOURMET

Espaço amplo com área de 165m² e pé direito de 4,60m.
Cozinha integrada com forno de pizza e geladeira para cerveja,
cozinha fechada equipada e lounge com TV.



Ilustração Artística do Salão de Festas Gourmet

Aproveite a festa no WhatsApp.



Wireless
Acesso à conexão wi-fi*

SALÃO DE FESTAS GOURMET

O mix de cores e materiais ora mais quentes, como a madeira, ora mais frios, como os cimentados, traz equilíbrio para uma decoração que exibe detalhes luxuosos. Destaque para as poltronas de Sérgio Rodrigues. Os móveis confortáveis, grandes e modulados podem ser reorganizados de acordo com a sua festa.

