The WINNERS®
Prime Leaders Magazine
U$ 31 | € 25 | R$ 150
gcsm.network
Innsbruck editora
IDIOMS
TW80 | YEAR 13

THE WINNERS COP30 AMAZÔNIA BELÉM • BRAZIL 2025 COMMITMENT TO THE CLIMATE



**With her new venture - 'Motel' - and a program set to premiere in prime time on TV Globo, Renata Vanzetto is the chef who is shaking up the kitchens of São Paulo - and the country's spotlight**

**Com sua nova aposta - o 'Motel' - e um programa para estrear no horário nobre da TV Globo, Renata Vanzetto é a chef que está movimentando as cozinhas de São Paulo - e os holofotes do país**

# FROM GRANDMA'S KITCHEN TO OPEN TV

## DA COZINHA DA AVÓ, PARA A TV ABERTA

# Rotas do Vinho de São Paulo

Descubra o que acontece quando tradição e inovação se encontram na taça. De vinícolas artesanais a experiências gastronômicas contemporâneas, cada rota revela mais do que grandes rótulos: ela conecta você ao sabor autêntico e vibrante da nossa cultura. Lindas paisagens, gastronomia e cultura.

Prepare-se para saborear o melhor da nossa terra e viver experiências que vão ficar na memória — as Rotas do Vinho te esperam.

**Saiba mais**

**https://rotasdovinho.sp.gov.br/**

beba com moderação

SP PRA TODOS

INVESTSP
AGÊNCIA PAULISTA DE PROMOÇÃO DE INVESTIMENTOS E COMPETITIVIDADE

SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

Chegou o **Kia EV5**.
A evolução dos elétricos.

EV5

## Novo Kia EV5.
Um elétrico como você nunca viu.



Os elétricos estão mudando o mundo dos automóveis e, agora, a Kia está mudando o mundo dos elétricos. Chegou o novo Kia EV5, para redefinir o conceito de SUV elétrico no Brasil. Com tecnologia de ponta e design inovador, além da maior autonomia e o maior espaço interno da categoria, garantindo tranquilidade e conforto para sua família. Ele é a evolução que você esperava para uma experiência de direção sem igual. Entregue-se à atração irresistível do EV5.

**Saiba mais em: kia.com.br/ev5**

Paz no trânsito começa por você.

# Mais do que um banco ou uma corretora, **um ecossistema financeiro integrado e completo.**

→ **Investimentos**
Plataforma de investimentos aberta e integrada com meios de pagamento, atendendo tanto pessoas físicas como investidores institucionais.

→ **Banking**
Banco de investimento dedicado a oferecer soluções financeiras personalizadas.

→ **Genial as a Service**
Plataforma de integração de empresas parceiras com os mercados de investimentos e pagamentos do Brasil.

→ **R$ 215 bi em ativos sob custódia**
R$ 65 bi em ativos e patrimônio sob gestão.
R$ 190 bi em transações de IB.
Mais de 1,6 mi de contas abertas.
4° volume operado à vista.
4° volume de contratos futuros.



UNITED NATIONS CLIMATE CHANGE CONFERENCE

COP30 AMAZÔNIA

CUIDAR DO PLANETA PARA O FUTURO DA HUMANIDADE

BELÉM • BRASIL • 2025 GOVERNO FEDERAL BRASIL UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

# CONSTRUINDO PONTES PARA UM FUTURO SUSTENTÁVEL

O **GCSM – Global Council for Sustainable Management** apoia a realização da **COP30** e reforça seu papel como agente de transformação global, promovendo ao longo de todo o ano uma cobertura editorial dedicada aos desafios e soluções da agenda climática.

GCSM NETWORK

gcsm.network

The WINNERS Prime Leaders Magazine

Content and Information for Leaders Economy&Law

vidi economia sustentável



# esfera BR

The **most relevant** think tank in Brazil.

We are a **non-partisan, multisectoral, and independent** organization that hosts events featuring representatives from the Brazilian State and the country's leading business people.

Our mission is to create **exclusive content and meetings that foster essential dialogues for public debate.**

Whether it's throughan **exclusive interview in Revista Esfera**, an **article in Esfera News**, or an **EsferaCast episode recorded live**, we keep you informed and connected with everything that matters.

esferabr esferabrasil

ESFERABRASIL.COM.BR




## Empoderamento e Liderança Feminina em Foco

## 24 a 29 de julho de 2025

*www.forummulher.com.br*



**REGINA NUNES**
Primeira Dama da Cidade de São Paulo

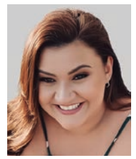


**GIOVANNA ANTONELLI**
Atriz e Empresária brasileira

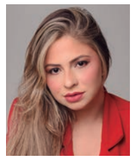
## PALESTRANTES



**CAROL LAMAITA**
Ceramista de alta temperatura, professora e CEO da **Carol Lamaita Cerâmica e Design**



**DAIANE LIMA**
Diretora Executiva da **Facilitydoc** e **Best Ocupacional**. Head de Sustentabilidade da **LIESA RJ**



**DANIELA LACERDA**
CEO e fundadora da **Rede Corujão Supermercados**, Mentora e Palestrante



**DRA. ELAINE MOREIRA**
Diretora do núcleo de gastroenterologia da **Human Clinic**



**LOUNA DOUEK**
Professora do **Kabbalah Centre**



**ADRIANA RESTUM**
CEO do grupo **TOP BRANDS**



**MARY ELBE QUEIROZ**
Vice-Presidente do **GCSM MULHER** e Sócia **Queiros Adv. Associados**. Pós-doutoranda em Direito Tributário



**SIMONE VIOTTO**
CEO - **JK Estética Avançada**



**TATHIANA HARDT SOUTO TURBIAN**
Presidente do **GCSM MULHER** e do **Grupo Innsbruck**



**TATIANA NIGRO**
CEO do **Grupo Wave Women**



**VIVIANNE BRASIL**
CEO e Presidente da **Metropax**



**CAROLINA DOSTAL**
Conselheira do **Instituto Brasil Digital para Todos**, Diretora **ABRH-SP** e **Linkedin** Advisor

**Iniciativa e Realização**

**Apoio**

**Agência Oficial**

**Media Partners**

A RELATED E O GRUPO BUENO NETTO ENTREGAM AS PRIMEIRAS RESIDÊNCIAS INTERNACIONAIS DO PARQUE GLOBAL, O MAIOR EMPREENDIMENTO DE ALTO PADRÃO DA AMÉRICA LATINA.

# PARQUE GLOBAL

- QUADRAS DE TÊNIS COBERTA E DESCOBERTA
- 3 QUADRAS DE BEACH TENNIS
- QUADRA DE PICKLEBALL
- QUADRA DE SQUASH
- PISCINA DE NATAÇÃO COM RAIA COBERTA
- PISCINA INFANTIL
- PISCINAS RECREATIVAS
- QUADRA POLIESPORTIVA
- 2 CAMPOS DE FUTEBOL SOCIETY
- PISTA DE COOPER
- SIMULADOR DE GOLF
- BOLICHE COM 3 PISTAS
- ACADEMIAS PRIVATIVAS
- ACADEMIA COMPLETA COM ASSISTÊNCIA DE PERSONAL
- SALA DE PILATES
- WINE BAR COM ADEGAS PRIVATIVAS
- PAISAGISMO EXUBERANTE
- VALET PARK



Foto das torres

VENHA SE ENCANTAR COM A MAIS NOVA GERAÇÃO DE ALTO LUXO, EXCLUSIVIDADE E SOFISTICAÇÃO NA CIDADE DE SÃO PAULO.

RESIDÊNCIAS INTERNACIONAIS PRONTAS E EM CONSTRUÇÃO

**142 A 330 M²**

UNIDADES DUPLEX DE ATÉ **552 M²**

PROSPECT **96% VENDIDO**

REGENT **97% VENDIDO**

SEMPIONE **100% VENDIDO**

REALIZAÇÃO:

BUENO NETTO | Benx Incorporadora | RELATED BRASIL

WWW.PARQUEGLOBAL.COM.BR
11 5199 1919
**CONHEÇA O COMPLEXO GLOBAL**
Marginal do Rio Pinheiros, 14.500
Eixo Marginal Pinheiros Sul

Projeto de construção do empreendimento, conforme Alvará de Aprovação de Edificação Nova nº 2013/27407-00, expedido pela Municipalidade de São Paulo em 3/10/2013, promoveu o registro do Memorial de Incorporação no 15º o projeto modificativo de construção do empreendimento, conforme Projeto Modificativo de Alvará de Aprovação e Execução de Edificação Nova nº 2013-27407-02, publicado pela Municipalidade de São Paulo em 28/8/2020 e por meio de instrumento particular, que integra o Memorial de Incorporação acima referido. O empreendimento Shopping Center será objeto de aprovação de projeto legal perante a Prefeitura Municipal de São Paulo. Após Incorporação no referido cartório de registro de imoveis, nos termos da Lei 4.591/64. O empreendimento Complexo de Inovação, Saude e Educação será objeto de aprovação de projeto legal perante a Prefeitura Municipal de São Memorial de Incorporação no referido cartório de registro de imóveis, nos termos da Lei 4.591/64. Todas as imagens e perspectivas contidas neste material são meramente ilustrativas e poderão sofrer alterações, inclusive quanto que prevalecerão em caso de conflito com qualquer outro material ou informação relativa ao empreendimento.

Oficial de Registro de Imóveis de São Paulo, conforme R.03/M.220.869 de 23/10/2013, transportado conforme a Av. 01/M.225.471 de 27/1/2014, revalidada sob a Av. 7/M.225.471 de 27/4/2020, aprovou na Prefeitura Municipal promoveu o registro da rerratificação e revalidação do Memorial de Incorporação no 15º Oficial de Registro de Imóveis de São Paulo, averbado sob a Av. 9/M.225.471 de 18/9/2020, e lançou as normas da Convenção de Condomínio aprovação, a incorporadora promoverá o registro da incorporação imobiliária no 15º Cartório de Registro de Imóveis da Comarca de São Paulo-SP. O empreendimento somente será comercializado após o registro do Memorial de Paulo. Após aprovação, a incorporadora promoverá o registro da incorporação imobiliária no 15º Cartório de Registro de Imóveis da Comarca de São Paulo-SP. O empreendimento somente será comercializado após o registro do a forma, cor, textura, posição e tamanho. As unidades autônomas e áreas comuns do empreendimento serão entregues conforme Projeto Legal, Memorial de Incorporação e Memorial Descritivo de Acabamento do empreendimento.

# INVESTMENT BUILT ON VALUES AND INTEGRITY

Known for its iconic beaches, diverse economy and as the Gateway to Latin America, Miami is a well-renowned city for your next investment. Combined with Jennifer's traditional values, integrity and reliability she devotes her time to ensure your next move, is the right move for you.

***Jennifer Price is a leader in global real estate and ranked Top Half 1% of Berkshire Hathaway HomeServices Network Agents Nationwide.***

TO LEARN MORE ABOUT NEW CONDO PROJECTS IN MIAMI
CALL ME AT +1-305-389-1977

*Fluent in English, Spanish and Portuguese.*

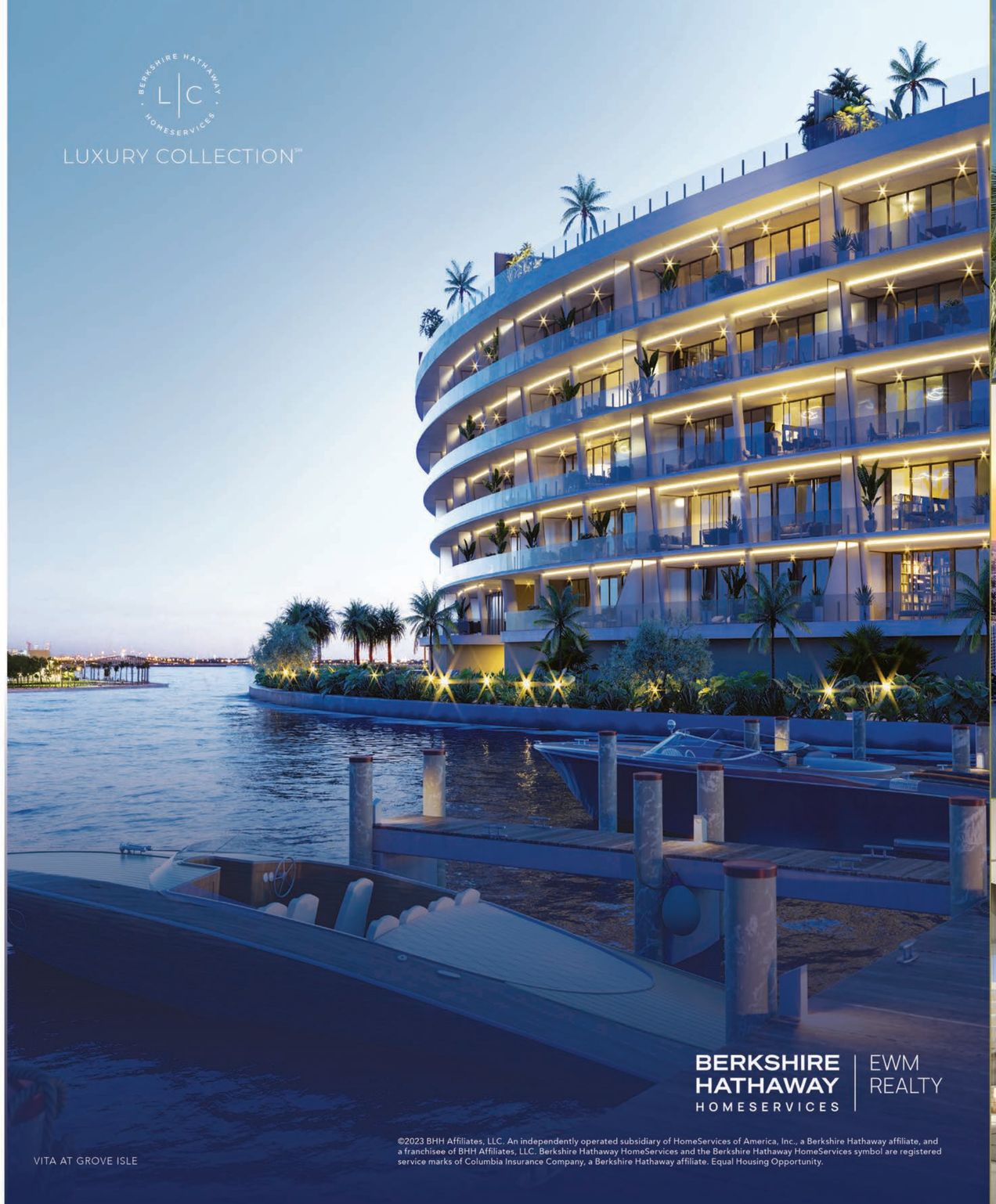



Jennifer JP Price
GROUP
Luxury Estate Specialist

jennifer@jenniferpricegroup.com | JenniferPriceGroup.com

+1.305.389.1977 | @jenniferpricegroup


LUXURY COLLECTION℠



VITA AT GROVE ISLE

BERKSHIRE HATHAWAY HOMESERVICES | EWM REALTY


©2023 BHH Affiliates, LLC. An independently operated subsidiary of HomeServices of America, Inc., a Berkshire Hathaway affiliate, and a franchisee of BHH Affiliates, LLC. Berkshire Hathaway HomeServices and the Berkshire Hathaway HomeServices symbol are registered service marks of Columbia Insurance Company, a Berkshire Hathaway affiliate. Equal Housing Opportunity.




CASA BELLA RESIDENCES



AREA RESERVE MIAMI



VITA AT GROVE ISLE

FAZENDA MORROS VERDES • ECOLODGE

O Hotel Fazenda Morros Verdes Ecolodge é uma referência em turismo de luxo sustentável no Brasil.

Aplicamos práticas ESG e estamos imersos na Mata Atlântica no município de Ibiúna. Nossa área de 300 hectares possui uma estrutura completa de lazer e está a apenas 70 km de São Paulo.

Dispomos de salas de eventos localizadas em um ambiente cercado por belas paisagens, oferecendo uma atmosfera inspiradora para eventos corporativos.

CONHEÇA O NOSSO SITE
**FAZENDAMORROSVERDES.COM.BR**




Fatto Afetto

Da nossa ~~Cozinha~~ Família para a sua.

www.fattoafetto.com.br
@fatto.afetto

Acesse nosso site

Conheça nossa linha completa acessando nosso site ou Instagram.

Gastronomia afetiva só é real se trouxer conforto, e conforto mora em nosso lar

Pastas especiais
Molhos artesais
Eventos
Cursos

Ganhe 15%OFF na primeira compra no site.
CUPOM:
VINAREVISTA

WOCA

WORLD COMPANY AWARD

**2025**

**Château d'Augerville - França**

11 a 15 de junho de 2025

***200 anos de relações Brasil-França***

GCSM NETWORK

gcsm.network



**Francisco Gomes Neto,** CEO da Embraer

Oferecimento

ambipar

Apoio Institucional

WALD

ANTUNES VITA LOGO BLATTNER

Iniciativa e Realização

GCSM

Global Council for Sustainable Management

FORUM das AMERICAS

Participação Especial

GCSM Mulher

Mídia Partners

The WINNERS

Economy & Law

vidi

CARAS

Especial Mídia Partner

BRAZILECONOMY

O PODER DA INFORMAÇÃO

The WINNERS®
Prime Leaders Magazine

**Publisher & Master Editor:** Agostinho Turbian - publisher@editorai.com.br

**President of the Editorial Board:** João Roberto Benites | **Chairman :** Arnoldo Wald Filho | **CEO:** Tathiana Hardt Souto Turbian - tathiana@editorai.com.br
**Advisors:** Jorge Pinheiro Machado and Mauricio Eugenio | **Commercial:** Thiago Turbian - thiago@editorai.com.br | Grupo Enzo Almeida - cristiane@editorai.com.br
**Special Projects Editor:** Mauricio Eugenio | **International Project Executive:** Andrej Vasle | +55 19 99940-3705 | vasle@editorai.com.br | **Editor:** Tathiana Hardt Souto Turbian
**Editor-in-chief:** Bruna Magatti Marques | **Collaboration:** Marcos J. T. Oliveira - MTB/RJ - 31571 | **Master Design & Arts:** Purim Comunicação Visual - arte@editorai.com.br

Innsbruck

**Chairman of the Board of Directors:** Agostinho Turbian
**President:** Tathiana Hardt Souto Turbian
**General Manager:** Clecio Chiamulera | +55 41 98849-2655 | clecio@editorai.com.br
**CFO:** Cristiane Antunes | +55 11 97216-3001 | cristiane@editorai.com.br
**International Project Executive:** Andrej Vasle | +55 19 99940-3705 | vasle@editorai.com.br
**Executive Secretary of the Presidency:** Thaís de Souza | +55 11 94367-1888 | thais@editorai.com.br
**Logistics and Distribution:** Ireny Soares Dugain | +55 11 99462-1911 | ire@editorai.com.br
**Events and Projects:** Fernanda Bento | +55 11 91241-4863 | fernanda@editorai.com.br
Av. Angélica, 688, conj. 704 - São Paulo - SP - Brasil - Atlanta Business Tower - 01228-000 | +55 11 3663.2242

**Commercial:** Thiago Turbian | +55 11 97118-0996 | thiago@editorai.com.br

TV GCSM — **General Director:** Tathiana Hardt Souto Turbian

GCSM Mulher — **President:** Tathiana Hardt Souto Turbian

**Vice-President** Mary Elbe Queiroz

**Board members:** Alessandra Mendes, Viviane Mansi, Liane Butin, Daiane Lima, Gabriela Cardoso, Caroline Lamaita, Viviane Brasil e Daniela Lacerda

**International Advisor** Mateja Kracun, Ambassador of Slovenia in Brazil

WOCA — LASPA Latin American Sales Personality Award — LAMPA

**International Events**

**LASPA 2012:** Miami, FL - USA | **LASPA 2014:** Cartagena, Colombia | **LASPA 2016:** Buenos Aires, Argentina | **LASPA 2018:** São Paulo, Brazil
**LAMPA 2013:** Curaçao, Caribbean | **LAMPA 2015:** Fort Lauderdale, FL - USA | **LAMPA 2017:** Lima, Peru
**WOCA 2015:** St. Moritz, Switzerland | **WOCA 2016:** Moscou, Russia | **WOCA 2017:** Lisbon, Portugal | **WOCA 2018:** Ljubljana, Slovenia
**WOCA 2019:** Cairo, Egypt | **WOCA 2020/22:** Principality of Monaco, Monte Carlo | **WOCA 2023:** Athens, Greece | **WOCA 2024:** Luxembourg, Grand Duchy of Luxembourg

**Director International Events:**
Adriana Salles

**Cover Image:** Picture release
**Photos:** Adobe Stock, Premium FreePik and pictures release
The Winners Prime Leaders Magazine is published Innsbruck Group. Copyright ALL RIGHTS RESERVED. REPRODUTION WITHOUT permission is strictly prohibited. The Winners Prime Leaders Magazine is not responsible for the return or loss of unsolicited manuscripts or artwork. By submitting original art, photographs, transparencies, slides or digital images for editorial consideration in The Winners Prime Leaders Magazine (or website) and/or the magazine unlimited usage of these images in all editorial products, materials and website pages generated by The Winners Prime Leaders Magazine makes no guaranteed that submitted materials will be reproduced in the magazine or on the website.
Any submission of manuscripts or art requires return must be accompanied by a written request and a SASE. GCSM audited. **Circulation:** 10,000 copies

GCSM NETWORK
gcsm.network
www.facebook.com/globalgcsm @gcsm.oficial

**Special alliance**

**We are associated and we recommend it**

**Por regimento interno, The Winners não produz tradução de artigos para idiomas estrangeiros, apenas dos que recebemos, em outros idiomas, para o português.**
**As traduções do português para inglês e outros idiomas são de responsabilidade dos autores dos artigos**

**Os artigos apresentados são de produção exclusiva do autor e refletem o momento de sua concepção. Os cargos e atividades de cada um dos autores também está relacionado ao momento que o artigo foi entregue e publicado. Desta forma, se houver alteração em suas funções elas não estarão refletidas na publicação do material, sendo esta mudança de responsabilidade do autor.**
**The articles presented are exclusively produced by the author and reflect the moment of their conception. The positions and activities of each of the authors are also related to the time the article was delivered and published. Thus, if there is a change in their functions, they will not be reflected in the publication of the material, this change being the responsibility of the author.**

**CARTAS E SUGESTÕES: Dê sua opinião sobre reportagens publicadas, temas da The Winners. Envie suas críticas e sugestões para conteudo@editorai.com.br**
**Endereço: Av. Angélica, 688, conj. 1001, Higienópolis, São Paulo-SP, Brasil. Cep: 01228-000 PARA ANUNCIAR: comercial@editorai.com.br - tathiana@editorai.com.br - 55 11 36632242**

***LETTERS AND SUGGESTIONS: Discuss the stories published and give us your opinion on the articles of "The Winners". Submit your thoughts and suggestions for conteudo@editorai.com.br***
***Or PO Box: Av Angelica, 688, conj. 1001, Higienopolis, São Paulo-SP, Brazil. Cep: 01228-000. TO ADVERTISE: comercial@editorai.com.br - tathiana@editorai.com.br - 55 11 36632242***

® Innsbruck Group trademark registrations are managed by Cabral Linhares

OBBCAPITAL



No mundo dos negócios é necessário ser assessorado por profissionais experientes.

Consultoria especializada em investimentos que protegem e valorizam seu patrimônio com ***segurança e visão de longo prazo.***

**Performance consistente**

**Assessoria financeira estratégica**

**Curadoria de investimentos**

**Corporate Advisory I Wealth Management I Asset Management**
**Venture Capital I Corretora de Seguros**

**OBB CAPITAL**

Rua do Rócio, 350 – 1º andar - Vila Olímpia - São Paulo – SP, Brasil
contato@obbcapital.com.br

# INDEX




PICTURE RELEASE


**34** The Winners Golden Page
Renata Vanzetto, chef and businesswoman

**28** Editorial
Agostinho Turbian

**30** Letter to readers
Bruna Magatti

**32** World Wide
Mario Garnero




BRUNA NAMURA


**44** Art
São Paulo hosts the largest exhibition about Andy Warhol ever held in Brazil

**52** Successful Case
Pet Brunch: Sky Hall Terrace bar combines food, fun and cuteness

**60** Gastronomy
A meeting at the MOTEL

**68** Management
João Roberto Benites

**70** Entertainment
"The First Round": A unique experience to meet new people

**74** Mining
Bernardo Bicalho | Gustavo Ferreira Morici

**76** Interview
Sergio Ricardo Rosset: The Honorary Consul of Namibia

**88** Travel
Portopiccolo: Discover Italy's New Summer Destination

**100** GCSM Happens

**106** GCSM Happens Business Trip

**114** The Winners Gallery




FRANCISCO RIVOTTI



ADOBE STOCK

# A Cautious Protagonist on the Global Chessboard

## Um Protagonista Cauteloso no Tabuleiro Global

The year 2025 marks a turning point for Brazil in its international relations. After years of oscillating between isolationist stances and attempts at leadership, the country seems to be finding a more pragmatic balance, combining the reaffirmation of its national interests with a more open stance towards multilateral cooperation. While I was in New York for the LIDE Brazil Conference 2025, I could see this. Under a new diplomatic guideline, Brazil has indeed sought to rebuild bridges with traditional blocs such as Mercosur and the European Union, while at the same time intensifying its dialogue with the BRICS. But all this without losing respect for the United States, proving that unity and dialogue are more powerful than any disagreement. This was greatly reflected in the G20, reinforcing this vocation for mediation and global dialogue, with a focus on issues such as sustainability, climate justice and energy transition. The world is watching Brazil with renewed interest. No longer as the promising emerging power of the early 2000s, but as a country that, despite its internal contradictions, seeks a new international role based on responsibility, regional influence and commitment to urgent global agendas. In times of polarization and geopolitical uncertainty, the Brazil of 2025 chooses the path of cautious protagonism. A strategy that, if maintained with coherence and long-term vision, can consolidate the country's position as a relevant interlocutor in a multipolar world. TW

O ano de 2025 marca um ponto de inflexão para o Brasil em suas relações internacionais. Após anos de oscilação entre posturas isolacionistas e tentativas de protagonismo, o país parece estar encontrando um equilíbrio mais pragmático, combinando a reafirmação de seus interesses nacionais com uma postura mais aberta à cooperação multilateral. Enquanto estive em Nova York para o LIDE Brazil Conference 2025, pude perceber isso. Sob uma nova diretriz diplomática, o Brasil tem buscado sim reconstruir pontes com blocos tradicionais como o Mercosul e a União Europeia, ao mesmo tempo em que intensifica seu diálogo com os BRICS. Mas tudo isso sem perder o respeito aos Estados Unidos, provando que a união e o diálogo são mais poderosos do que qualquer discordância. Isso se refletiu muito no G20, reforçando essa vocação para a mediação e o diálogo global, com foco em temas como sustentabilidade, justiça climática e transição energética. O mundo observa o Brasil com interesse renovado. Não mais como a potência emergente promissora do início dos anos 2000, mas como um país que, apesar de suas contradições internas, busca um novo papel internacional baseado em responsabilidade, influência regional e compromisso com agendas globais urgentes. Em tempos de polarização e incertezas geopolíticas, o Brasil de 2025 escolhe a via do protagonismo cauteloso. Uma estratégia que, se mantida com coerência e visão de longo prazo, pode consolidar a posição do país como um interlocutor relevante em um mundo multipolar. TW



**AGOSTINHO TURBIAN**

President & Publisher of the The Winners Prime Leaders, VIDI, Economy&Law, College Professor and World President & CEO of GCSM (Global Council of Sustainability & Marketing). Honorary Consul of Ethiopia in Brazil



AT TALKS
podcast
POR AGOSTINHO TURBIAN

CONEXÃO DE MERCADO
**ATRAVÉS DE PESSOAS**

Inscreva-se no AT Talks e tenha o nosso canal como um instrumento de conhecimento

@agostinhoturbian
www.youtube.com/@agostinhoturbian

GCSM NETWORK

gcsm.network

Bruna Magatti



PICTURE RELEASE

# On the Tightrope of Flavor and Spectacle

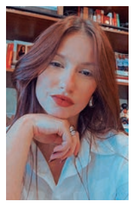
## Na Corda Bamba do Sabor e do Espetáculo

There are two figures who, in their own way, dance with the impossible: the chef and the tightrope walker. At first glance, their routines seem to inhabit opposite universes — one with his hands in the dough, the other with his feet in the air. But just look closer to realize that both walk the same fine line between disaster and wonder. Their art is pure presence: there is no editing, no room for mistakes. Their concentration is absolute. Each step is in the now. In the end, what unites them is not just talent or technique. It is the courage to be on the tightrope. To know that, whether in front of the plate or the audience, true balance lies in continuing, even when everything seems to be wobbling. Renata Vanzetto is the tightrope walker – or chef – of the moment. While juggling her restaurants (all starting with the letter M) from Grupo Eme, she decided to close her famous Ema and invest in something completely different and bold: the Motel. At the same time, she will be making her debut as a judge on the new reality show on TV Globo, which will air in June. And of course, she also has the influencer and most important role: mother of 3.

The new edition of The Winners features Renata's journey, balancing act and this new phase in the Golden Pages! Entrepreneurship, leadership, lifestyle, gastronomy and tourism are part of the May pages. Check out our website and our social media channels (@gcsm.oficial), and let's work together for the development of Brazil and the world. Enjoy your reading! TW

Existem duas figuras que, à sua maneira, dançam com o impossível: o chef de cozinha e o equilibrista. À primeira vista, suas rotinas parecem habitar universos opostos — um com as mãos na massa, o outro com os pés no ar. Mas basta olhar mais de perto para perceber que ambos caminham sobre a mesma fina linha entre o desastre e o deslumbramento. Sua arte é pura presença: não há edição, não há margem para deslizes. A concentração é absoluta. Cada passo é o agora. No fim, o que os une não é apenas o talento ou a técnica. É a coragem de estar no fio. De saber que, seja diante do prato ou da plateia, o verdadeiro equilíbrio está em continuar, mesmo quando tudo parece oscilar. Renata Vanzetto é a equilibrista – ou chef – do momento. Conciliando seus restaurantes (todos começando com a letra M) do Grupo Eme, ela decidiu fechar seu famoso Ema e apostar em algo totalmente diferente e ousado: o Motel. Em paralelo, ela estreia sua participação como jurada no novo reality da TV Globo, no ar em junho. E ainda tem, claro, a versão influenciadora e a mais importante: mãe de 3.

A nova edição da The Winners traz a trajetória, o equilibrismo e essa nova fase de Renata, nas Golden Pages! Empreendedorismo, liderança, lifestyle, gastronomia e turismo fazem parte das páginas de maio. Confira nosso site, nossas redes sociais (@gcsm.oficial), e vamos juntos, trabalhar pelo desenvolvimento do Brasil e do mundo. Boa leitura! TW



**BRUNA MAGATTI**
Editor-in-chief
Editora-chefe



ODGERS BERNDTSON

Consultoria Estratégica com foco em **capital humano** que se destaca pela diferenciação nos serviços prestados aos seus clientes que vão muito além da "seleção de executivos".

Uma **busca de executivos bem-sucedida** requer análise rigorosa, criatividade, profunda experiência setorial, lógica e julgamento experiente.

Fornecemos às organizações as **ferramentas** para identificar, atrair e desenvolver equipes de liderança excepcionais.

**15 sócios no Brasil, com ampla expertise em todas as práticas**

**Mais de 1.100 sócios e executivos em 50 setores**

**66 escritórios em 32 países**

**58 anos atuando na seleção de executivos C-Level**

Executive Search Top e Middle Management | Recrutamento e Avaliação de Conselhos de Administração ou Consultivos | Assessment | Desenvolvimento da Liderança | Interim Management | Estratégias Organizacionais | Team Building

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code e tire suas dúvidas com os nossos Sócios.

ODGERS BERNDTSON BRASIL
Rua do Rócio, 350 – 1º andar - Vila Olímpia - São Paulo – SP, Brasil
Tel: + 55 11 2147-0450
solutions@odgersberndtson.com.br



**MARIO GARNERO**

Entrepreneur Mario Garnero has a Law Degree from the Catholic University of São Paulo. During his career he was director of Volkswagen do Brasil, chaired the National Automakers Association (ANFAVEA) and the National Confederation of Industries (CNI). He is currently the Chairman of the Board of Brasilinvest and Garnero Group and the President of Fórum das Américas and United Nations Association – Brazil

Empresário, é formado em Direito pela Pontifícia Universidade Católica, São Paulo. Foi diretor da Volkswagen do Brasil, Presidente da ANFAVEA e da CNI – Confederação Nacional das Indústrias. É atualmente Presidente do Conselho do Brasilinvest e do Grupo Garnero, bem como Presidente do Fórum das Américas e da Associação das Nações Unidas – Brasil

# Beyond Chaos: The Persistence of Civilization

## Além do caos: a persistência da civilização

Amid the current upheavals, history teaches us that the will to build prevails over the logic of destruction. Today, the news floods us with images of a world in turmoil. Russia invades Ukraine; Israel expands its presence in Gaza and Lebanon; Hamas loses strategic leaders; Europe and England face internal tensions, a reflection of insufficient migration policies in the face of new ethnic and political realities. In the United States, democracy is being tested, between electoral setbacks and attempted attacks. These are disturbing signs — but not signs of the end.

The threat of a global nuclear rupture, ever present in the collective imagination since Hiroshima, today seems more remote than the distance that separates us from Mars. After all, even in dark times, we want to remain alive; and no nation, democratic or authoritarian, aspires to its own disappearance. Nations have borders; human aspirations do not. The great struggles of humanity, under different banners and discourses, converge on the same root: the search for happiness — which, although it seems intangible, requires a concrete basis, represented by access to essential goods. Without this, ideologies, revolutions and regimes wither. Brazil is at a crossroads. It is learning, albeit with difficulty, that hatred does not build; that the coexistence of differences is the lifeblood of democracy; and that it is from the civilized clash of ideas that great solutions emerge. Authoritarianism, whatever its color, reveals itself to be sterile in the face of the evidence that listening builds more than shouting, and that only collective effort is capable of generating the tangible and intangible wealth that sustains nations. The upcoming elections demand maturity. The world has already taught that ideologies do not satisfy hunger. It was pragmatism that reshaped China; pluralism that consolidated multi-party Europe; and the ability to amalgamate diversities that strengthened the United States. In Brazil — a land of indigenous peoples, Europeans, Africans and many others — dialogue and the desire for synthesis prevailed.

That is why, despite the turmoil, and perhaps because of it, we are not on the brink of the end. We are, as always, on the brink of new beginnings. TW

Em meio às convulsões do presente, a história ensina: a vontade de construir prevalece sobre a lógica da destruição. Hoje, os noticiários nos inundam com imagens de um mundo em ebulição. A Rússia invade a Ucrânia, Israel amplia sua presença em Gaza e no Líbano, o Hamas perde lideranças estratégicas e a Europa e a Inglaterra enfrentam tensões internas - reflexo de políticas migratórias insuficientes frente às novas realidades étnicas e políticas. Nos Estados Unidos, a democracia é testada, entre revezes eleitorais e tentativas de atentados. São sinais inquietantes — mas não sinais do fim.

A ameaça de uma ruptura nuclear global, sempre presente no imaginário coletivo desde Hiroshima, parece hoje mais remota do que a distância que nos separa de Marte. Afinal, mesmo em tempos sombrios, vivos queremos permanecer; e nenhuma nação, democrática ou autoritária, aspira ao próprio desaparecimento. As nações têm fronteiras as aspirações humanas, não. As grandes lutas da humanidade, sob distintas bandeiras e discursos, convergem para a mesma raiz: a busca pela felicidade — que, embora pareça intangível, exige uma base concreta, representada pelo acesso a bens essenciais. Sem isso, ideologias, revoluções e regimes fenecem. O Brasil atravessa uma encruzilhada. Aprende, ainda que a duras penas, que o ódio não constrói, que a convivência de diferentes é a seiva da democracia e que é do embate civilizado de ideias que surgem as grandes soluções. O autoritarismo, seja qual for sua coloração, revela-se estéril diante da evidência de que ouvir constrói mais do que bradar, e que só o esforço coletivo é capaz de gerar as riquezas tangíveis e intangíveis que sustentam as nações. As eleições que se avizinham exigem maturidade. O mundo já ensinou que ideologias não matam a fome. Foi o pragmatismo que reformulou a China, o pluralismo que consolidou a Europa multipartidária e foi a capacidade de amalgamar diversidades que fortaleceu os Estados Unidos. No Brasil — terra de indígenas, europeus, africanos e tantos outros —, prevaleceram o diálogo e o desejo de síntese.

Por isso, apesar do tumulto, e talvez por causa dele, não estamos à beira do fim. Estamos, como sempre, à beira de novos recomeços. TW



PREMIUM FREEPIK

Bruna Magatti

# Chef or tightrope walker?

## Chef ou equilibrista?

**Chef Renata Vanzetto is ‘on everyone’s lips’, as they say. Whether she’s opening a new business every now and then, debuting a new show on TV Globo, being active on social media or taking care of her three children, she shows how to balance it all and always present a good flavor**

**A Chef Renata Vanzetto está ‘na boca do povo’, como dizem. Seja abrindo um novo empreendimento a cada momento, estreando em um novo programa na TV Globo, estando ativa nas redes sociais ou cuidando de seus três filhos, ela mostra como equilibrar tudo e apresentar sempre um bom sabor**

“I’m here to make you fat, and, who knows, influence you,” is the phrase from Renata Vanzetto, on her Instagram with over 250 thousand followers. At 36 years old, the mother of Ziggy, Max and Suri, doesn’t need to be called a great chef. Self-taught, she didn’t need a culinary degree to achieve all this recognition. Just courage, boldness and lots of seasoning. Yes, Renata is known for her ability to combine strong flavors in her 13 businesses in the upscale Bela Cintra region of São Paulo, where she receives over 30 thousand customers per month. But to reach this level and this routine where time

“Tô aqui para te engordar, e, quem sabe, te influenciar”, é a frase de Renata Vanzetto, em seu instagram com mais de 250 mil seguidores. Aos 36 anos, a mãe de Ziggy, Max e Suri, dispensa o título de grande chef. Autodidata, não precisou de uma faculdade de gastronomia para todo esse reconhecimento. Apenas coragem, ousadia e muitos temperos. Sim, Renata é conhecida pela habilidade de combinar sabores fortes em seus 13 empreendimentos na nobre região de Bela Cintra, em São Paulo, onde recebe mais de 30 mil clientes por mês. Mas para chegar neste patamar e nesta



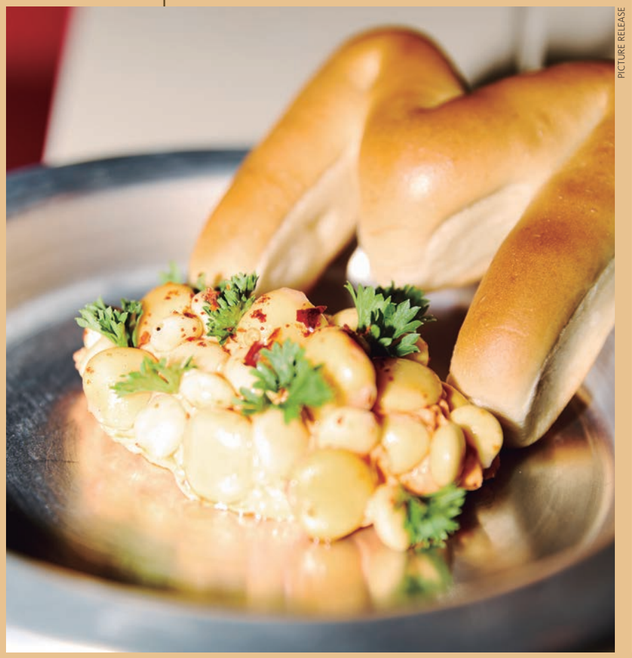

PICTURE RELEASE

is scarce, Renata counted on the support of her family from an early age. Growing up in Ilhabela – on the northern coast of São Paulo, her curiosity led her to cook from a young age, with the influence of her grandmother, who watched her and helped her in the kitchen. Her entrepreneurial instincts also came early: with her parents experiencing financial difficulties, Renata noticed her classmates' dissatisfaction with the school food and sold snacks and peppers marinated in sake and cachaça in front of the school cafeteria.

At the age of 17, she realized that she would only be a real chef if she went to Europe. To save money, she organized a thrift store with a friend, the lure of which was free coffee and cake. Her family helped by emptying their closets, and so she did her first internship and had experiences outside her bubble. The following year, she returned to Brazil to open her first restaurant, Marakuthai, at the age of 18, which was donated by her family (everything from the stove to the microwave and blender) in addition to a R$30,000 loan from the bank. Despite her success (which earned her the Chef Revelation award from Guia Quatro Rodas), she felt she needed to learn more, and embarked on a new internship at Noma, with chef René Redzepi, in Denmark. With this additional wealth of knowledge, as soon as she returned to Brazil, Renata opened Ema and became a Forbes Under 30.

Today, she is the only female partner in the Eme Group, which includes Ema (closed at the time of publication of this edition), Muquifo, Matilda, MeGusta, Mé, Miado, Mamma Vanzetto, Buffet Vanzetto and the recently opened MOTEL, as well as Mercearia Maravilha – a business with 600 types of home products, developed by her, which became a phenomenon upon its launch and today makes more money than some of the Group's restaurants – and Pescadora, the only business outside the Group, which is run by her family, in Ilhabela. And in addition to seeing Renata in the kitchens of her restaurants, we can also see her on prime time on open TV: she is one of the mentors on TV Globo's new gastronomy reality show, Chef de Alto Nível, hosted by Ana Maria Braga. Together with Alex Atala and Jefferson Rueda, the trio's mission is to develop competitors, sharing their knowledge and techniques, in addition to evaluating their performance in various tests.

In the following pages, Renata shares her successful career, shows how she uses food to promote happiness and proves that being a chef is like being a tightrope walker: controlling chaos, balancing her dishes with grace and precision and transforming her performance into a true spectacle. And for these dishes, the applause is undeniable. Check it out!



PICTURE RELEASE



PICTURE RELEASE

**The Winners – You began to fall in love with food and cooking through your experiences in the kitchen with your grandmother in Ilhabela. When did you start to turn your passion into a business?**

**Renata Vanzetto –** Since I was little, I cooked with my grandmother in Ilhabela and loved it. But the turning point came at school, when I started selling snacks and chili peppers in front of the cafeteria. I saw that I could earn a little money with something I enjoyed doing. That was when my entrepreneurial side began. After that, I never stopped.

rotina onde o tempo é escasso, Renata contou com o apoio de sua família desde cedo. Crescendo na Ilhabela – litoral norte de São Paulo, sua curiosidade a fez cozinhar desde pequena, com a influência de sua avó, observando a ajudando na cozinha. O faro de empreendedora também veio cedo: com os pais passando por dificuldades financeiras, Renata notava a insatisfação dos colegas com a alimentação da escola e vendia lanches e pimenta curtida no saquê e cachaça, na frente da cantina do colégio.

Aos 17 anos, constatou que só seria uma chef de verdade, se fosse para a Europa. Para juntar dinheiro, ela organizou um brechó com uma amiga, cujo chamariz era café e bolo de graça. A família ajudou, esvaziando guarda-roupas e assim, ela realizou seu primeiro estágio e viveu experiências fora de sua bolha. No ano seguinte, ela voltou ao Brasil para abrir seu primeiro restaurante, o Marakuthai, aos 18 anos de idade, que contou com doações da família (desde o fogão, até micro-ondas e liquidificador) além de empréstimo de R$ 30 mil no banco. Apesar do sucesso (que lhe rendeu o prêmio de Chef Revelação pelo Guia Quatro Rodas), ela sentiu que precisava aprender mais, e embarcou para um novo estágio no Noma, junto ao chef René Redzepi, na Dinamarca. Com mais essa bagagem de conhecimento, assim que voltou para o Brasil, Renata inaugurou o Ema e tornou-se Forbes Under 30.

Hoje, ela é a única mulher sócia do Grupo Eme, que engloba o Ema (fechado até a publicação desta edição), o Muquifo, o Matilda, o MeGusta, o Mé, o Miado, o Mamma Vanzetto, o Buffet Vanzetto e recém-inaugurado MOTEL, além da Mercearia Maravilha – empreendimento com 600 tipos de produtos para casa, desenvolvidos por ela, que virou um fenômeno já em seu lançamento e hoje fatura mais que alguns dos restaurantes do Grupo – e o Pescadora, único empreendimento fora do Grupo, que é comandado por sua família, em Ilhabela. E além de vermos Renata nas cozinhas de seus restaurantes, podemos vê-la também em horário nobre na TV aberta: ela é uma das mentorias do novo reality de gastronomia da TV Globo, Chef de Alto Nível, comandado por Ana Maria Braga. Junto com Alex Atala e Jefferson Rueda, o trio tem a missão de desenvolver competidores, compartilhando seus conhecimentos e técnicas, além de avaliarem seu desempenho em diversas provas.

Nas próximas páginas, Renata traz sua trajetória de sucesso, mostra como usa a comida para promover felicidade e comprova que, ser uma chef de cozinha é como ser uma equilibrista: controla o caos, equilibra seus pratos com graça e precisão e transforma sua performance em um verdadeiro espetáculo. E para esses pratos, os aplausos são indiscutíveis. Confira!

**The Winners – Você começou a se apaixonar pela comida e a cozinha através das experiências na cozinha com sua avó, em Ilhabela. Em que momento você começou a tornar sua paixão em negócio?**

**Renata Vanzetto –** Desde pequena, cozinhava com minha avó em Ilhabela e amava aquilo. Mas a virada foi na escola, quando comecei a vender lanche e pimenta na frente da cantina. Vi que dava pra ganhar uma graninha com algo que eu curtia fazer. Ali começou meu lado empreendedora. Depois disso, nunca mais parei.

TURNING POINT CAME AT SCHOOL, WHEN I STARTED SELLING SNACKS AND CHILI PEPPERS IN FRONT OF THE CAFETERIA. I SAW THAT I COULD EARN A LITTLE MONEY WITH SOMETHING I ENJOYED DOING



PICTURE RELEASE

**TW – In your career – as in the case of most Brazilian chefs – there was the idea that you would only be a chef if you traveled to Europe. And you did. What was that experience like?**

**RV –** I had this fixed idea: "if I want to be a real chef, I have to go to Europe". And I went all out! I organized a thrift store, got help from my family and succeeded. It was a turning point. Leaving my bubble, seeing the world, facing a professional kitchen of another level... opened my mind in a way that no theoretical class could. I came back with even more desire to make things happen.

**TW – Na sua trajetória – assim como na da maioria dos chefs de cozinha brasileiros – existiu a ideia de que você só seria uma chef se viajasse para a Europa. E você foi. Como foi a experiência?**

**RV –** Eu tinha essa ideia fixa: "se eu quero ser chef de verdade, tenho que ir pra Europa". E fui com tudo! Organizei brechó, contei com a ajuda da família e consegui. Foi uma virada de chave. Sair da minha bolha, ver o mundo, encarar uma cozinha profissional de outro nível... abriu minha cabeça de um jeito que nenhuma aula teórica abriria. Voltei com ainda mais vontade de fazer acontecer.

**TW – At 18, you went to São Paulo and opened your first restaurant, Marakuthai. What challenges did you face at that time?**

**RV –** It was crazy (laughs)! I was 18, had no management experience, and was opening a restaurant in São Paulo. Everything was a challenge, from putting together a team to understanding what it meant to deal with suppliers, customers, and bills... I didn't have any money, but I had the support of my family and a lot of energy. It was all about hard work, improvisation, and love.

**TW – As your projects grew, you created Grupo Eme, which now manages all of your restaurants, in addition to Mercearia Maravilha, except Pescadora, located in Ilhabela and managed by your family. What was the process of including several partners in the journey like, with you being the only woman?**

**RV –** At first, it was strange, yes. I was the youngest, the only woman, full of crazy ideas... But I learned a lot in the process. Having partners means knowing how to listen, share and, at the same time, hold on tight to your essence. The Eme Group grew with me, and today I am very proud to be in this place. We complement each other in our differences, and that makes everything work.

**TW – How do you reconcile projects and restaurants with very different identities?**

**RV –** Each project is born from a different desire, mood, inspiration. I treat each restaurant as its own universe, with soul and personality. To reconcile everything, I trust my team a lot.

**TW – The closing of EMA has even become a 'controversy' in the world of gastronomy. Some say that the closure is temporary, others say that you decided to end activities at its peak on purpose. After all, can we expect a new EMA?**

**RV –** EMA has always been my favorite, my place of free creation. Closing hurt, but I felt I needed to breathe, to rethink. I don't like doing things automatically. It was a conscious decision, yes, to stop at its peak, in my own time. Will it come back? I never say never. Who knows, maybe it will be reborn in another way, in another place, with another vibe...

**TW – Aos 18 anos, você foi para São Paulo e abriu seu primeiro restaurante, o Marakuthai. Quais foram os desafios que você sentiu e enfrentou naquele momento?**

**RV –** Foi insano (risos)! Eu tinha 18 anos, zero experiência com gestão, e tava abrindo um restaurante em São Paulo. Tudo era um desafio, desde montar a equipe até entender o que era lidar com fornecedor, cliente, contas.... Eu não tinha grana, mas tinha apoio da família e muita energia. Foi na raça, no improviso e no amor mesmo.

**TW – Com o crescimento dos projetos, você criou o Grupo Eme, que administra hoje todos os restaurantes, além da Mercearia Maravilha, exceto o Pescadora, localizado em Ilhabela e administrado por sua família. Como foi esse processo de inserir diversos sócios na jornada, sendo você a única mulher?**



PICTURE RELEASE



PICTURE RELEASE

**RV –** No começo foi estranho, sim. Eu era a mais nova, única mulher, cheia de ideias meio malucas... Mas aprendi muito no processo. Ter sócios é saber ouvir, dividir e, ao mesmo tempo, segurar firme a sua essência. O Grupo Eme cresceu junto comigo, e hoje eu me orgulho demais de estar nesse lugar. A gente se completa nas diferenças, e isso faz tudo funcionar.

**TW – Como você faz para conciliar projetos e restaurantes com identidades bem diferentes?**

**RV –** Cada projeto nasce de uma vontade diferente, de um mood, inspiração. Eu trato cada restaurante como um universo próprio, com alma e personalidade. Pra conciliar tudo, eu confio muito no meu time.

**TW – O fechamento do EMA tornou-se até mesmo uma 'polêmica' no mundo da gastronomia. Alguns dizem que o fechamento é temporário, outros, dizem que você decidiu encerrar as atividades no auge propositalmente. Afinal, podemos esperar por um novo EMA?**

**RV –** O EMA sempre foi meu xodó, meu lugar de criação livre. Fechar doeu, mas senti que precisava respirar, repensar. Não gosto de ficar fazendo as coisas no automático. Foi uma decisão consciente, sim, de parar no auge, no meu tempo. Se vai voltar? Nunca digo nunca. Quem sabe ele renasce de outro jeito, em outro lugar, com outra vibe...

**TW – Você já afirmou em entrevistas anteriores que o MOTEL surgiu do incômodo com elementos 'antigos' do EMA. Poderia nos contar mais sobre isso?**

**RV –** Sim! O EMA era lindo, mas com o tempo comecei a sentir que ele já não me representava 100%. Tinha coisa ali que me incomodava, sabe? Desde o fato de ser um menu degustação, coisa que hoje em dia não me agrada mais. Não curto mais restaurantes nesse modelo. Começou a ficar careta demais. Eu queria algo mais ousado, divertido, com pegada provocativa. Aí nasceu o MOTEL — como um grito de liberdade criativa mesmo.

**TW – Você possui 13 empreendimentos, é mãe de 3 e ainda precisou aprender a influenciar mais de 250 mil seguidores. Quem é a Renata no tempo livre?**

**RV –** No meu tempo livre eu gosto mesmo é de estar viajando com minha família. Não abro mão dos nossos fins de semana!

**TW – Como surgiu o convite de participar de um reality show de gastronomia na Globo? E como foi essa experiência de estar em horário nobre, na TV aberta?**

**RV –** O convite apareceu meio de surpresa, na verdade. Nunca imaginei estar em um reality da Globo, mas o conceito do programa me interessou muito, de poder ajudar e compartilhar o que aprendi ao longo dessa trajetória. Estar em horário nobre, na TV aberta, foi um choque de realidade! E também muito desafiador.

**TW – You own 13 businesses, are a mother of 3, and still had to learn how to influence more than 250 thousand followers. Who is Renata in her free time?**

**RV –** In my free time, I really like traveling with my family. I don't give up our weekends!

**TW – How did you get invited to participate in a reality cooking show on Globo? And what was the experience of being on prime time, on broadcast TV, like?**

RV – The invitation came as a bit of a surprise, actually. I never imagined being on a Globo reality show, but I was very interested in the concept of the program, of being able to help and share what I had learned along the way. Being on prime time, on broadcast TV, was a reality check! And also very challenging.



PICTURE RELEASE

**TW – You've said in previous interviews that MOTEL came about because you were uncomfortable with the 'old' elements of EMA. Could you tell us more about that?**

**RV –** Yes! EMA was beautiful, but over time I started to feel like it no longer represented me 100%. There were things there that bothered me, you know? Starting with the fact that it was a tasting menu, which I don't like anymore. I don't like restaurants like that anymore. It started to get too old-fashioned. I wanted something more daring, fun, with a provocative touch. That's how MOTEL was born — like a cry for creative freedom.

**TW – What are your next plans? Can we expect something new? Maybe a coffee?**

**RV –** Oh, there's always something new coming up! I can't tell you everything, but yes, a coffee is in my plans. I always have a thousand ideas in my head!

**TW – A quick chat:**

• **A restaurant you would recommend to anyone right now:** Muquifo

• **A dish from your restaurants that you would recommend to anyone right now:** A delicious pasta from Mamma Vanzetto

• **An ingredient that can't be missing from your kitchen (salt doesn't count):** Lemon!

• **Something you hate in current restaurants:** Million-dollar investments in "plastic" projects, copied menus

• **Something that can't be missing from YOUR restaurants:** Good visual identity + friendly service + food that tastes like food

• **A piece of advice for those who are starting out in gastronomy:** Persistence, dedication and lots of references TW

**TW – Quais são seus próximos planos? Podemos esperar por novidades? Um café talvez?**

**RV –** Ah, sempre tem novidade vindo por aí! Não posso contar tudo, mas sim, um café está nos meus planos. Estou sempre com mil ideias na cabeça!

**TW – Um bate bola rápido:**

• **Um restaurante que você indicaria para qualquer pessoa neste exato momento:** Muquifo - **Um prato dos seus restaurantes que você indicaria para qualquer pessoa neste exato momento:** Uma bela massa do Mamma Vanzetto

• **Um ingrediente que não pode faltar na sua cozinha (não vale sal):** Limão!

• **Algo que você detesta em restaurantes atuais:** Investimentos milionários com projetos "plásticos", cardápios copiados

• **Algo que não pode faltar nos SEUS restaurantes:** Identidade visual boa + serviço amigável + comida com gosto de comida

• **Um conselho a quem está começando na gastronomia:** Persistência, dedicação e muita referência TW



PICTURE RELEASE




PICTURE RELEASE

I CAN'T TELL YOU EVERYTHING, BUT YES, A COFFEE IS IN MY PLANS. I ALWAYS HAVE A THOUSAND IDEAS IN MY HEAD!

# São Paulo hosts the largest exhibition about Andy Warhol ever held in Brazil

## São Paulo recebe a maior exposição sobre Andy Warhol realizada no Brasil

VICENT SOLAR

## Organized by the Totex Institute, “Andy Warhol: Pop Art!” presents more than 600 of the artist’s works, with pieces coming to the country for the first time

**Organizada pelo Instituto Totex, “Andy Warhol: Pop Art!” apresenta mais de 600 obras do artista, com peças vindo pela primeira vez ao país**

Starting on May 1st, the public will be able to learn more about one of the most important artists of the 20th century. “Andy Warhol: Pop Art!” is the largest exhibition ever held in Brazil and features over 600 works, coming directly from The Andy Warhol Museum (Pittsburgh/USA). The show is organized by the Totex Institute, founded by Paulo Bonfá and Roberto Souza Leão, and is taking place at the Museu de Arte Brasileira da Fundação Armando Alvares Penteado (MAB FAAP), an institutional partner of the project. Covering 2,000 square meters, the exhibition will present in São Paulo new and iconic pieces from Andy Warhol’s collection. Paintings from all phases of his career, unforgettable silkscreen prints, rare sculptures, surprising photographs, large-scale installations and experimental films by the artist. The main works include Campbell’s Soup, Elvis, Mao, Marilyn, Michael Jackson and Pelé. In addition to seeing these original works, the public will also learn more about Warhol’s career in the worlds of fashion, cinema and music.

“Making this gigantic retrospective possible is a milestone for art and culture in our country. Warhol was a visionary who brought artistic expression closer to the general public. We are excited to provide this unique opportunity for museum lovers and also for those who will have their first contact with the vibrant world of Pop Art”, says Paulo Bonfá, co-founder of the Totex Institute. For Roberto Souza Leão, also co-founder of Totex, “the talent of a multi-artist like Andy Warhol, presented for the first time in all his aspects, will reaffirm his importance and influence in activities as diverse as advertising, fashion, design, music, cinema and TV”. The curatorship of the exhibition “Andy Warhol: Pop Art!” The exhibition was curated by Amber Morgan, director of collections at The Andy Warhol Museum, and Brazilian curator Priscyla Gomes, who emphasizes: “this collection of previously unseen works reveals the plurality of this artist’s work. Although associated with Pop Art, Warhol occupies a unique place in the history of 20th century art, since his work helped us rethink what art could be, how it was produced and its circulation.” “FAAP continues to fulfill its mission of expanding dialogue, forming an audience and being one step ahead in the arts circuit. Hosting the exhibition of Andy Warhol, a genius of Pop Art, also seeks to share with our audience the art and ideas of this great artist. We celebrate yet another great exhibition that will shake up the world of art,” says Celita Procopio de Carvalho, President of the FAAP Board of Trustees. Pilar Guillon Liotti, MAB FAAP Advisor, adds: “Andy Warhol’s concerns and thinking about the arts unfold on many fronts. We want this

A partir do dia 1º de maio, o público poderá conhecer mais sobre um dos artistas mais relevantes do século XX. “Andy Warhol: Pop Art!” é a maior exposição já realizada no Brasil e conta com mais de 600 obras, vindas diretamente do The Andy Warhol Museum (Pittsburgh/EUA). A mostra é organizada pelo Instituto Totex, fundado por Paulo Bonfá e Roberto Souza Leão, e acontece no Museu de Arte Brasileira da Fundação Armando Alvares Penteado (MAB FAAP), parceira institucional do projeto. Com 2 mil metros quadrados, a exibição apresenta em São Paulo peças inéditas e icônicas do acervo de Andy Warhol. Pinturas de todas as fases da carreira, serigrafias inesquecíveis, esculturas raras, fotografias surpreendentes, instalações de grande porte e filmes experimentais do artista. Entre as principais obras estão Campbell´s Soup, Elvis, Mao, Marilyn, Michael Jackson e Pelé. Além de ver estes trabalhos originais, o público também saberá mais sobre a trajetória de Warhol nos universos da moda, cinema e música.

“Viabilizar esta gigantesca retrospectiva é um marco para a arte e a cultura em nosso país. Warhol foi um visionário que aproximou a expressão artística do grande público. Estamos entusiasmados em proporcionar essa oportunidade única para os amantes dos museus e também para aqueles que terão o primeiro contato com o mun-




VICENT SOLAR



Andy Warhol, Marilyn Monroe (Marilyn), 1967 The Andy Warhol Museum, Pittsburgh; Founding Collection, Contribution The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts, Inc.




Andy Warhol, Campbell's Soup Can (Tomato Rice), 1961
The Andy Warhol Museum, Pittsburgh; Founding Collection, Contribution Dia Center for the Arts

exhibition to further expand the understanding and importance of the arts and their ramifications. MAB FAAP once again fulfills its role by hosting this exhibition and enhancing the arts and critical thinking of our visitors."

Andy Warhol is considered one of the most important artists of the 20th century. His work broke down the barriers between everyday life and art, in an ironic and creative way, in an explosion of visual language that conquered the world and resonates to this day. His unmistakable legacy gave rise to the largest museum dedicated to a single artist in the United States. To carry out the project, the exhibition was presented by Youse, CNP Seguros Holding Brasil and Caixa Seguridade. "CSH believes that culture and protection go hand in hand. When we feel safe, we can explore our creativity, innovate and produce art and culture freely. Warhol innovated by

do vibrante da Pop Art", afirma Paulo Bonfá, co-fundador do Instituto Totex. Para Roberto Souza Leão, também co-fundador do Totex, "o talento de um multiartista como Andy Warhol, pela primeira vez apresentado em todas as suas vertentes, vai reafirmar sua importância e influência em atividades tão distintas quanto publicidade, moda, design, música, cinema e TV". A curadoria da exposição "Andy Warhol: Pop Art!" ficou a cargo de Amber Morgan, diretora de coleções do The Andy Warhol Museum, e da curadora brasileira Priscyla Gomes, que destaca: "esta reunião de obras inéditas revela a pluralidade da atuação deste artista. Embora associado à Pop Art, Warhol ocupa um lugar singular na história da arte do século XX, já que sua produção nos ajudou a repensar o que poderia ser arte, como ela era produzida e a sua circulação". "A FAAP segue cumprindo a sua missão de ampliar o diálogo, formar público e estar um passo à frente no circuito das artes. Receber a exposição de Andy Warhol, gênio da Pop Art, busca também comungar com o nosso público a arte e as ideias desse grande artista. Celebramos mais uma grande exposição que vai movimentar o mundo das artes", alega Celita Procopio de Carvalho, Presidente do Conselho de Curadores da FAAP. Pilar Guillon Liotti, Conselheira do MAB FAAP, complementa: "as inquietações e o pensamento que Andy Warhol trouxe para as artes se desdobram em muitas frentes. Queremos que essa exposição amplie ainda mais o entendimento e a importância das artes e de suas ramificações. O MAB FAAP cumpre novamente seu papel ao receber essa exposição e engrandecer as artes e o pensamento crítico de nossos visitantes".

Andy Warhol é considerado um dos artistas mais importantes do século XX. Sua produção rompeu as barreiras entre a vida cotidiana e a arte, de maneira irônica e criativa, numa explosão de linguagem visual que conquistou o mundo e reverbera até hoje. O seu legado inconfundível deu origem ao maior museu dedicado a um único artista nos EUA. Para a realização do projeto, a mostra contou com a apresentação de Youse, CNP Seguros Holding Brasil e Caixa Seguridade. "A CSH acredita que cultura e proteção caminham juntas. Quando nos sentimos seguros, conseguimos explorar nossa criatividade, inovar e produzir arte e cultura de forma livre. Warhol inovou ao



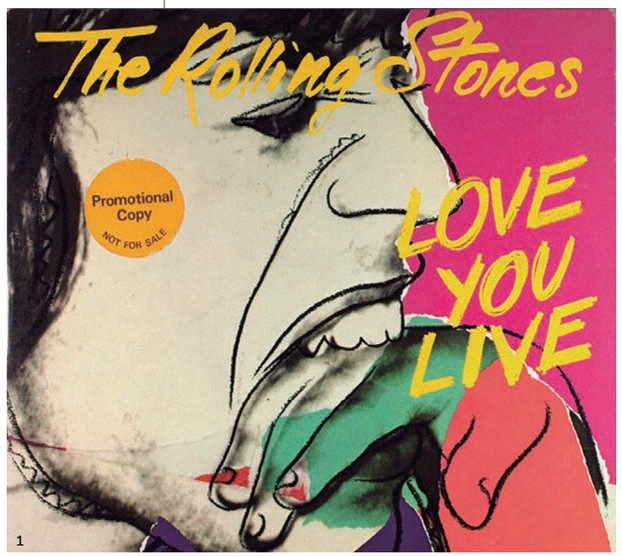


redefining the ordinary, and this boldness inspires CSH to make protection more accessible and closer to people. Therefore, it is with great pride that we sponsor the largest exhibition dedicated to the artist ever held in Latin America", says Sany Silveira, CEO of CNP Seguros Holding Brasil – the company sponsoring the event. TW

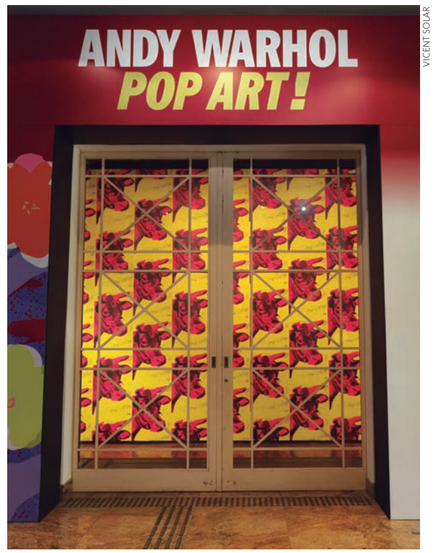
ressignificar o comum, e essa ousadia inspira a CSH a tornar a proteção mais acessível e próxima das pessoas. Por isso, é com grande orgulho que patrocinamos a maior mostra dedicada ao artista já realizada na América Latina", afirma Sany Silveira, CEO da CNP Seguros Holding Brasil – empresa patrocinadora do evento. TW

**Service**
Andy Warhol: Pop Art!
Production: Instituto Totex
Official website: www.AWBR25.com.br Official box office (no service fee charged): MAB FAAP - Rua Alagoas, 903 - Higienópolis, São Paulo | Building 1 - Basement
Every day from 9am to 8pm
Exhibition period: May 1 to June 30, 2025
Time: 9am to 8pm (last entry at 7pm)
Location: MAB FAAP – Rua Alagoas, 903 - Higienópolis
Age rating: all ages

**Serviço**
Andy Warhol: Pop Art!
Realização: Instituto Totex
Site oficial: www.AWBR25.com.br
Bilheteria oficial (sem cobrança de taxa de conveniência): MAB FAAP - Rua Alagoas, 903 - Higienópolis, São Paulo | Prédio 1 - Subsolo
Todos os dias das 9h às 20h
Período da exposição: 01 de maio a 30 de junho de 2025
Horário: 9h às 20h (última entrada às 19h)
Localização: MAB FAAP – Rua Alagoas, 903 - Higienópolis
Classificação etária: livre para todas as idades




1 The Rolling Stones, Love You Live (1977), album cover designed by Andy Warhol, 1977 The Andy Warhol Museum, Pittsburgh; Founding Collection, Contribution The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts, Inc.




VICENT SOLAR



Faça parte de empresas reais
Que geram lucros reais

Na RTX, resultado não é uma aposta
é estrutura. Rentabilidade, expansão e
confiança se provam todos os dias.

GRUPO RTX

@rtxholding.oficial
www.rtxholding.com.br

# Pet Brunch: Sky Hall Terrace bar combines food, fun and cuteness

## Pet Brunch: Sky Hall Terrace bar une gastronomia, diversão e fofura

**A pet-friendly event that brings together a special brunch for humans and pets, with new themes at each edition**

**Evento pet-friendly que reúne brunch especial para humanos e pets, traz novos temas a cada edição**

BRUNA NAMURA



ISRAEL LUZ

Traditional brunches are good. Brunches with our best friends are even better! This is the idea behind Pet Brunch, an event organized by Sky Hall Terrace Bar, led by chef Martin Casilli, which combines gastronomy, fun and lots of affection in a completely pet-friendly environment. Held on the mezzanine of a commercial building in the heart of Faria Lima, Pet Brunch offers an unforgettable experience for both owners and their furry friends, who can enjoy special menus, themed fashion shows and exclusive treats. More than just a brunch, the event focuses on themed editions to make everything even more enchanting: it has already had CarnavAU, Easter Enchanted and many other celebrations that combine creativity, cuteness and a program designed to promote interaction between pets and owners. At each gathering, the space gets a new decoration, fashion shows award the best looks, and everyone leaves with gifts and surprises from partner brands that participate in the events, such as Weasy and Corazza. Special snacks are served for furry friends and a delicious brunch for their owners, as well as special activities and lots of fun. The event takes place from 11 am to 4 pm.

### Sky Hall Terrace Bar

This entire event takes place at the Sky Hall Terrace Bar, one of the best-known rooftops in São Paulo. With a thousand square meters of open-air space, the space combines excellent

Brunches tradicionais são bons. Brunches ao lado dos nossos melhores amigos são ainda melhores! Essa é a proposta do Pet Brunch, evento organizado pelo Sky Hall Terrace Bar, sob o comando do chef Martin Casilli, que une gastronomia, diversão e muito carinho em um ambiente totalmente pet-friendly. Realizado no mezanino de um edifício comercial em plena Faria Lima, o Pet Brunch oferece uma experiência inesquecível tanto para tutores quanto para seus peludinhos, que podem aproveitar menus especiais, desfiles temáticos e mimos exclusivos. Mais do que um brunch, o evento aposta em edições temáticas para deixar tudo ainda mais encantador: já teve CarnavAU, Páscoa Encantada e muitas outras celebrações que combinam criatividade, fofura e uma programação pensada para promover a interação entre pets e tutores. A cada encontro, o espaço ganha uma nova decoração, desfiles premiam os melhores looks, e todos saem com brindes e surpresas das marcas parceiras que participam dos eventos, como a Weasy e a Corazza. São servidos petiscos especiais para os peludinhos e um delicioso brunch para os tutores, além de atividades especiais e muita diversão. O encontro acontece das 11h às 16h.

### Sky Hall Terrace Bar

Todo esse encontro acontece no Sky Hall Terrace Bar, um dos rooftops mais conhecidos de São Paulo. Com mil metros quadrados de área open air, o espaço une coquetelaria de excelên-




BRUNA NAMURA

**Individual tickets for the Pet Brunch, costing R$60 and consumable on site, are available for purchase in advance through the Fever platform:**

**Os ingressos individuais para o Pet Brunch, no valor de R$60 e consumíveis no local, são disponíveis para compra antecipada pela plataforma Fever:**

cocktails, contemporary cuisine and a unique urban vibe. Inspired by the best terraces in the world, the venue combines a relaxed atmosphere, panoramic views and a celebratory atmosphere, establishing itself as a reference in events that combine gastronomy and entertainment. The essence of the place is based on cocktails and mixology, with a drinks menu and bar run by Renan Tarantino, in addition to being surrounded by gastronomic touches. During the day, lunch is the star. In the evening, it is great for those who prefer a light dinner, strategically formulated to accompany the variety of drinks that the restaurant offers, both signed by chef Martin.

This inspiration came from bars around the world, specifically located on top of luxury hotels or corporate buildings, where the unusual panoramic views are an attraction in themselves, with incredible outdoor spaces. With this vibe and a delightful view of the city, which is already an attraction in itself, Sky Hall was born. The part of its name that goes for it as Terrace Bar – a thousand square meters of open-air space, labeled Urban Soiree – is a trend that has already been consolidated in modern gastronomy, found in the main capitals of the world: New York, Los Angeles, Miami, Istanbul, London, Milan, Paris, Madrid, etc.

cia, gastronomia contemporânea e um astral urbano único. Inspirado nos melhores terraços do mundo, a casa mistura ambiente descontraído, vista panorâmica e clima de celebração, consolidando-se como referência em eventos que unem gastronomia e entretenimento. A essência do local é baseada na coquetelaria e mixologia, com carta de drinques e bar comandado por Renan Tarantino, além de se cercar por toques gastronômicos. Durante o dia, o almoço é a estrela. Já na parte da noite, é ótimo para quem prima por um *light dinner*, formulado estrategicamente para acompanhar a variedade de drinques que a casa dispõe, ambos assinados pelo chef Martin.

Essa inspiração partiu de bares pelo mundo afora, especificamente localizados no topo de hotéis ou edifícios corporativos de luxo, onde as vistas panorâmicas inusitadas são uma atração a parte, com espaços incríveis ao ar livre. Nesta vibe e com uma visão deliciosa da cidade, que já é uma atração à parte, nasceu o Sky Hall. A parte do nome que lhe cabe como Terrace Bar – mil metros quadrados de espaço a céu aberto, rotulado de Sarau Urbano – é uma tendência já consolidada na gastronomia moderna, encontrado nas principais capitais do mundo: Nova York, Los Angeles, Miami, Istambul, Londres, Milão, Paris, Madri, etc.



PICTURE RELEASE



ISRAEL LIZ

One-Sided Salmon with Roasted Broccoli
**Salmão unilateral com brócolis tostado**

SPECIAL SNACKS ARE SERVED FOR FURRY FRIENDS AND A DELICIOUS BRUNCH FOR THEIR OWNERS, AS WELL AS SPECIAL ACTIVITIES AND LOTS OF FUN

### Martin Casilli

Many people know chef Martin Casilli from his appearance on Marterchef in 2014. There, the young chef drew attention with creative and flavorful dishes. But Martin's history with cooking began in his childhood, when his great-aunt invited him to try different flavors, without taking no for an answer. "She always made me try everything. At the age of 10, I would go to

### Martin Casilli

Muitos conhecem o chef Martin Casilli por sua participação no Marterchef, em 2014. Ali, o jovem cozinheiro chamava a atenção com pratos criativos e repletos de sabor. Mas a história de Martin com a cozinha começa ainda na infância, quando sua tia-avó o convidava a experimentar diferentes sabores, sem aceitar não como resposta. "Ela sempre me fez provar tudo. Aos 10

@petbrunchsky

restaurants and avoid the kids' menu to order risotto and shrimp dishes," says the chef, who at the age of 12 had already started helping to prepare meals for family gatherings. Despite his great passion for gastronomy, when it came time to choose a career, Martin opted for an engineering degree to fulfill his father's wishes. "I was very unhappy with that routine, but I had moments of pleasure in the kitchen." It was only when he appeared on the Rede Bandeirantes program that the chef realized that his destiny was set and would, indeed, be between the pots and pans. He then studied gastronomy at Anhembi Morumbi and, in 2017, he realized his dream with the opening of Sky Hall Terrace Bar. With the success of the first establishment, Martin and his partners began to nurture the desire to expand the group in São Paulo, starting with Sky Hall Garden Bar. TW

anos, eu ia a restaurantes e fugia do menu kids para pedir risoto e pratos com camarão", conta o chef, que aos 12 anos já começou a ajudar no preparo das refeições para os encontros de família. Apesar da grande paixão por gastronomia, na hora de escolher uma profissão, Martin optou pelo curso de engenharia para atender os desejos de seu pai. "Eu era muito triste com aquela rotina, mas tinha na cozinha os meus momentos de prazer." Foi apenas com a participação no programa da Rede Bandeirantes que o cozinheiro se deu conta de que seu destino estava traçado e seria, sim, entre panelas. Então, ele cursou gastronomia na Anhembi Morumbi e, em 2017, realizou seu sonho com a inauguração do Sky Hall Terrace Bar. Com o sucesso da primeira casa, Martin e seus sócios passaram a alimentar o desejo de expandir o grupo em São Paulo, iniciando com o Sky Hall Garden Bar. TW

1
Carrot Soup
**Sopa de cenoura**

2
Chef Martin
Casilli



PICTURE RELEASE



ISRAEL LUZ




BRUNA NAMURA

**Service**
Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1327,
Vila Nova Conceição
Phone: (11) 3044-3592
Opening hours: Tuesday to Thursday and Sunday, from noon to midnight, and Thursday to Saturday, from noon to 2 am
Closed on Monday | Pet-friendly
@skyhallbar

**Serviço**
Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1327,
Vila Nova Conceição
Telefone: (11) 3044-3592
Horário de funcionamento: de terça a quinta e aos domingos, do meio-dia à meia-noite, e quinta a sábado, do meio-dia às 2h
Fechado na segunda | Pet-friendly
@skyhallbar



PICTURE RELEASE

# A meeting at the MOTEL

## Um encontro no MOTEL

**Chef Renata Vanzetto's new venture, which replaces the famous EMA, is inspired by the iconic American roadside motels and foods that were all the rage in the 80s and 90s**

**O novo empreendimento da chef Renata Vanzetto, que substitui o famoso EMA, é inspirado nos icônicos Motéis americanos de beira de estrada e comidas que estavam no auge nos anos 80/90**



PICTURE RELEASE

A restaurant inspired by the world of iconic American roadside motels, full of nostalgia — complete with retro salt shakers and ashtrays on the tables. This is the new space by chef Renata Vanzetto, which opened on April 15 and will replace the Ema space — a success on the São Paulo scene for over a decade, which recently closed. MOTEL was born from Renata's desire to embark on new challenges and formats: "EMA was beautiful, but over time I started to feel that it no longer represented me 100%. There were things there that bothered me, you know? Starting with the fact that it was a tasting menu, which I don't like anymore. I don't like restaurants like that anymore. It started to get too old-fashioned. I wanted something more daring, fun, with a provocative touch. That's how MOTEL was born — like a cry for creative freedom," she says.

Um restaurante inspirado no universo dos icônicos motéis americanos de beira de estrada, cheios de nostalgia — com direito até a saleiros e cinzeiros retrô nas mesas. Este é o novo espaço da chef Renata Vanzetto, que abriu no dia 15 de abril e substituirá o espaço do Ema - sucesso de mais de uma década na cena paulistana, fechado recentemente. O MOTEL nasce do desejo de Renata em embarcar em novos desafios e formatos: "O EMA era lindo, mas com o tempo comecei a sentir que ele já não me representava 100%. Tinha coisa ali que me incomodava, sabe? Desde o fato de ser um menu degustação, coisa que hoje em dia não me agrada mais. Não curto mais restaurantes nesse modelo. Começou a ficar careta demais. Eu queria algo mais ousado, divertido, com pegada provocativa. Aí nasceu o MOTEL — como um grito de liberdade criativa mesmo", conta.

The first thing to know? At Motel, grilled meat will be the star of the menu, with 90% of the dishes being started or finished on the grill. The story behind this idea is, to say the least, curious. Renata says that Cassiano, her husband, is the worst barbecue chef in the world, and that's why she's been the chef in charge of the barbecues at the beach house for a few years now. It didn't take long for Renata to fall in love with the grill and a new way of cooking. It was during one of these events that she came up with the name for the restaurant, a play on words like fire cooking, hot cooking... motel cooking!

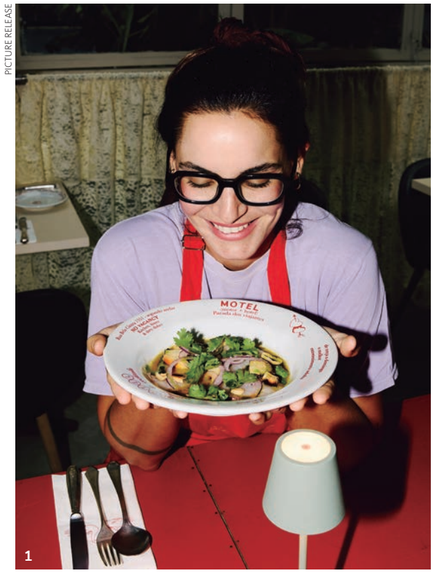
The menu showcases the chef's signature style and takes on famous classics from the 80s and 90s. The dishes are vintage in style, even "a bit cheesy", as Renata herself describes them. Think shrimp cocktail, "fries", salmon gravlax, codfish à brás, rib sandwich, manjubinhas and desserts that have made history in the São Paulo scene, like the 'mother-in-law's eye' sweet by the duo Romeu e Julieta, as well as interpretations of milk pudding and meringue. In addition to the

A primeira coisa a saber? No Motel, a brasa será protagonista do cardápio com 90% dos pratos sendo iniciados ou finalizados na churrasqueira. A história por trás dessa ideia é no mínimo curiosa. Renata conta que Cassiano, seu marido, é o pior churrasqueiro do mundo e, por isso, há alguns anos é a chef quem toma a frente dos churrascos da casa de praia. Não demorou para Renata se apaixonar pela parrilla e um novo jeito de cozinhar. Foi durante um desses eventos, inclusive, que surgiu a ideia do nome do restaurante, uma brincadeira com cozinha de fogo, cozinha quente... cozinha de Motel!

O cardápio leva a veia autoral da chef ao encontro de clássicos notórios dos anos 80 e 90. São pratos de alma vintage, até "meio bregas ", como Renata mesmo descreve. Pense em coquetel de camarão, "fritas", salmão gravlax, bacalhau à brás, sanduíche de costela, manjubinhas e sobremesas que fizeram história na cena paulistana, como o docinho 'olho de sogra', da dupla Romeu e Julieta e ainda interpretações do Pudim de leite e do Merengue. Para além dos kitsch saborosos e bem executados, Renata promete apresenta-

1
Chef Renata Vanzetto

PICTURE RELEASE




1

PICTURE RELEASE



tasty and well-executed kitsch, Renata promises unique presentations, with fire at the center of the recipe. The menu is in line with the now-ubiquitous trend of small dishes to share — although some recipes, in larger sizes, work well as individual dishes.

The restaurant's ambiance is inspired by the restaurant's unusual name. Classic American roadside motels, a stopover for travelers, inspired the interior design and the entire visual identity. And so, Renata and Cassiano, who now also work at Grupo Eme, developed the real meaning of the word Motel, which combines "motor + hotel". Imagine Formica walls, flowery curtains, neon at the entrance... back to the 80s and 90s.

The wine list will be curated by sommelier Gabriela Monteleone, with a modern selection focused on artisanal labels, mostly natural. "They are modern and seductive labels, some classics with a modern twist, and most importantly: well-

ções inéditas, tendo o fogo no centro da receita. O menu alinha-se à hoje onipresente tendência dos pratinhos para dividir — embora algumas receitas, em tamanho maior, funcionem bem como prato individual.

A ambientação do restaurante pega carona no nome inusitado da casa. Os clássicos motéis de beira de estrada norte-americanos, parada de viajantes, inspiram o projeto de interiores e toda a identidade visual. E dessa forma, Renata e Cassiano, que hoje também trabalham no Grupo Eme, elaboram o real significado da palavra Motel, que une "motor + hotel". Imagine paredes de fórmica, cortinas floridas, neon na entrada.... de volta aos anos 80 e 90.

A carta de vinhos será assinada pela sommelier Gabriela Monteleone, com uma seleção moderna, focada em rótulos de produção artesanal, em sua maioria naturais. "São rótulos modernos e sedutores, alguns clássicos com ares atuais, e o mais importante: vinhos bem-feitos, gostosos. Como por



PICTURE RELEASE

Tinto Verano, the drink that will go: Red wine, tangerine juice, lemon, tonic and lots of ice/
**a bebida que vai: Vinho tinto, suco de tangerina, limão, tônica e muito gelo**




BRAND STORM

O poder das marcas

O QUE TORNA UMA MARCA INESQUECÍVEL?

É o slogan que emociona.
É o propósito que move.
É a autenticidade que conecta.




Em **BRANDSTORM – O poder das marcas**, os especialistas **Agostinho Turbian** e **Toni Sando** revelam como marcas nacionais e globais transformam mercados, inspiram gerações e moldam a sociedade. Mais do que um livro sobre marcas, é uma jornada por histórias reais de reinvenção, propósito, inovação e legado.

Um lançamento da **Innsbruck Books**.
Disponível para compra em
**www.innsbruckbooks.com.br**

Innsbruck BOOKS

PICTURE RELEASE



made, delicious wines. For example, Aluvium (Australian made by the Único Zelo winery). Motel has 20 more seats than Ema, totaling 65 chairs - excellent news for the fans who fill the Eme group's houses on Rua Bela Cintra.

But Renata doesn't stop. And she warns: "There's always something new coming! I can't tell you everything, but yes, a coffee is in my plans. I always have a thousand ideas in my head. TW

exemplo o Aluvium (australiano feito pela vinícola Único Zelo). O Motel conta com 20 lugares a mais que o Ema, chegando em 65 cadeiras - excelente notícia para os fãs que lotam as casas do grupo Eme na Rua Bela Cintra.

Mas Renata não para. E já avisa: "Sempre tem novidade vindo por aí! Não posso contar tudo, mas sim, um café está nos meus planos. Estou sempre com mil ideias na cabeça". TW

**Service**
Motel Restaurante
@motel.restaurante
Rua Bela Cintra, 1551, Jardins
WhatsApp: (11) 9-8232-7677
Tuesday to Friday, 7pm/11pm;
Saturday, 12pm/4pm and 7:30pm/11pm;
Closed on Sundays and Mondays

**Serviço**
Motel Restaurante
@motel.restaurante
Rua Bela Cintra, 1551, Jardins
WhatsApp: (11) 9-8232-7677
Terça a sexta, 19h/23h;
Sábado, 12h/16h e 19h30/23h;
Fecha aos domingos e às segundas






Using Demanda Pesquisas services is comparable to having a co-pilot with over 7,000 hours of flying experience.

Our specialty is predicting turbulence, thus helping you steer your company via the safest routes.

Our experienced team has helped over 800 important Brazilian, European, and North American corporations to carry out landings and takeoffs in complete safety.

We have undertaken more than 7,000 studies with the objective of guiding towards better decisions.

Find out more about which types of surveys we can offer on your next trips.

DEMANDA
57 YEARS
Guiding Better Decisions

Talk to Silvio Pires de Paula
silvio@demanda.com.br - tel.: +55 11 3218-8000 - www.demanda.com.br



**JOÃO ROBERTO BENITES**

Chairman of the Board of Directors of Tekno S/A. Certified Counselor by IBGC. He is expert in Strategic Business Expansion

Presidente do Conselho de Administração da Tekno S/A. Conselheiro certificado pelo IBGC. É um especialista em expansão estratégica de empresas

# Improved governance

## Governança aprimorada

### The role of Advisory Boards and Committees in the growth of new businesses

**O Papel dos Conselhos Consultivos e Comitês no crescimento dos novos negócios**

There are many challenges facing new businesses in Brazil. Bureaucracy, high taxation, the cost of money, competitiveness and the constant need to invest in technology and innovation. Once the initial obstacles have been overcome, the company begins to take shape and has a more defined structure. And everything goes much more smoothly. Right? Wrong. It is precisely in this interval between putting the dream into practice and making it take shape that many businesses cease to exist. This is because the challenges also improve and take on new formats, requiring new solutions.

This applies to small and medium-sized businesses in all sectors, including startups - dynamic and highly technological, fast at developing certain solutions, but facing, at the other end, issues related to efficient management, continuous innovation and sustainable growth. Because they are very fast-moving businesses, creative and focused on solving emerging demands from society, these organizations need support and a maturity note that better organizes their structures, bringing an external light to strategic clarity.

In this scenario, I am increasingly aware of the important role of the Advisory Board - a model that has been widely consolidated in the United States and is gaining relevance in the Brazilian entrepreneurial ecosystem. It brings vigor and new horizons to many companies that need to unblock some obstacles in order to consolidate in a certain niche and make a leap in growth.

The Advisory Board is a more flexible, cost-effective solution for small and medium-sized companies that doesn't require a lot of characters. Often, even a small team can bring a huge boost to a startup or business. They should be structured taking into account professionals with experience in the executive world, technical qualifications and knowledge that ensure consistency, monitoring and strategic advice aligned with the real needs of the company, and within a schedule of priorities.

These advisors bring another level of insight into the complexity of the business, and act with a commitment to ensuring transparency, fairness and responsibility in decision-making. In this context, bodies such as the Audit Board, the Audit Committee, the Risk Committee and the Ethics and Compliance Committee become indispensable allies, even if they are not mandatory, in strengthening the deliveries that this collegiate body can provide. As is the case in publicly traded companies, where committees support the entire functionality of the Board of Directors with technical advice, indications and market assessments, a team of specialists can also play this role in Advisory Boards in a very relevant and vital way for the company's growth. TW

Não são poucos os desafios que um novo empreendimento enfrenta no Brasil. Burocracia, alta tributação, custo do dinheiro, competitividade e a permanente necessidade de investir em tecnologia e inovação. Superados os obstáculos iniciais, a empresa começa a ganhar corpo e uma estrutura mais definida. E tudo fica muito mais tranquilo. Certo? Errado. É exatamente nesse intervalo entre colocar o sonho em prática e fazer ele ter musculatura que muitos negócios deixam de existir. Isso porque os desafios também se aprimoram e assumem novos formatos, exigindo novas soluções.

Isso se aplica às pequenas e médias empresas de todos os setores, incluindo aqui as startups - dinâmicas e altamente tecnológicas, velozes no desenvolvimento de determinadas soluções, mas que enfrentam, na outra ponta, questões relacionados à gestão eficiente, inovação contínua e crescimento sustentável. Por serem negócios de evolução muito rápida, criativos e voltados para a solução de demandas emergentes da sociedade, essas organizações precisam de suporte e um tom de maturidade, que organize melhor suas estruturas, trazendo uma luz externa na clareza estratégica.

Nesse cenário, percebo cada vez mais o importante papel do Conselho Consultivo — modelo amplamente consolidado nos Estados Unidos e que vem conquistando relevância no ecossistema empreendedor brasileiro. Ele traz vigor e novos horizontes para muitas empresas que precisam destravar alguns entraves para conseguir consolidar-se em determinado nicho e dar um salto de crescimento.

O Conselho Consultivo é uma solução mais flexível, com custo acessível a pequenas e médias empresas e que não exige muitos personagens. Muitas vezes, mesmo um pequeno time pode trazer enorme impulso para a startup ou negócio. Eles devem ser estruturados levando em conta profissionais com experiência no mundo executivo, qualificação técnica e conhecimento que assegurem consistência, acompanhamento e aconselhamento estratégico alinhado às necessidades reais da empresa, e dentro de um cronograma de prioridades.

Esses conselheiros trazem outro nível de visão sobre a complexidade do negócio, e atuam com o compromisso de garantir transparência, equidade e responsabilidade na tomada de decisão. Nesse contexto, órgãos como o Conselho Fiscal, o Comitê de Auditoria, o Comitê de Riscos e o Comitê de Ética e Compliance tornam-se aliados indispensáveis, mesmo quando não obrigatórios, no fortalecimento das entregas que esse colegiado pode proporcionar. A exemplo do que acontece nas companhias de capital aberto, onde comitês suportam toda a funcionalidade dos conselheiros de administração com parecer técnico, indicativos e apurações de mercado, também nos conselhos consultivos uma equipe de especialistas pode desempenhar esse papel de forma muito relevante e vital ao crescimento da empresa. TW

PREMIUM FREEPIK



THE ADVISORY BOARD IS A MORE FLEXIBLE, COST-EFFECTIVE SOLUTION FOR SMALL AND MEDIUM- SIZED COMPANIES THAT DOESN'T REQUIRE A LOT OF CHARACTERS

# “The First Round”: A unique experience to meet new people

## “The First Round”: Uma experiência única para conhecer pessoas novas

### A unique Fever dining experience powered by an intelligent algorithm, connecting people and expanding social circles

**Uma experiência gastronômica exclusiva da Fever impulsionada por um algoritmo inteligente, conecta pessoas e expande círculos sociais**

In an era where digital interactions are prevalent and genuine human connections are becoming rarer, The First Round emerges as a refreshing alternative. Created by Fever, the leading global platform for discovering live entertainment, this unique dining experience is designed to bring people together in a warm and engaging environment, making it easier than ever to expand social circles and create meaningful connections. The First Round is a simple yet powerful concept: carefully selected groups share a great meal at one of the city’s best restaurants. Unlike traditional networking events or other social gatherings, the experience is driven by an advanced data-matching algorithm. When booking a seat, attendees fill out a short questionnaire, allowing

Em uma era em que as interações digitais predominam e as conexões humanas genuínas se tornam mais raras, The First Round surge como uma alternativa revigorante. Criada pela Fever, a principal plataforma global de descoberta de entretenimento ao vivo, esta experiência gastronômica única foi pensada para reunir as pessoas num ambiente acolhedor e envolvente, tornando mais fácil do que nunca expandir os círculos sociais e criar conexões significativas. The First Round é um conceito simples, mas poderoso: grupos cuidadosamente selecionados compartilham uma boa refeição em um dos melhores restaurantes da cidade. Diferente dos eventos tradicionais de networking ou  outros encontros sociais, a experiência é conduzida por um algoritmo avançado de combinação de dados. Ao reservar um lugar, os participantes preenchem



the algorithm to form balanced and compatible groups based on shared interests and social dynamics. The result? An environment where conversations flow naturally, providing the ideal setting for authentic connections.

Each dinner takes place in a carefully selected location, offering not only a memorable meal but also a welcoming atmosphere that encourages interaction. A dedicated host guides the evening with engaging ice-breaker questions and curated conversation starters, ensuring a relaxed and enjoyable experience for all participants. Whether it's making new

um breve questionário, permitindo que o algoritmo forme grupos equilibrados e compatíveis com base em interesses comuns e dinâmicas sociais. O resultado? Um ambiente onde as conversas fluem naturalmente, proporcionando o cenário ideal para as conexões autênticas.

Cada jantar acontece em um local cuidadosamente escolhido, oferecendo não só uma refeição memorável, mas também uma atmosfera acolhedora que incentiva a interação. Um anfitrião dedicado conduz a noite com perguntas envolventes para quebrar o gelo e sugestões de conversas selecionadas, garantindo uma experiência descontraída e agradável



PICTURE RELEASE



PICTURE RELEASE

friends or simply enjoying good company, The First Round provides the perfect setting for it. With each event bringing together a new combination of attendees, guests can return time and time again, meeting people with shared interests in a lighthearted and enjoyable way.

Ticketed exclusively through Fever, The First Round is now available in São Paulo and Rio de Janeiro. TW

para todos os participantes. Seja para fazer novos amigos ou simplesmente desfrutar de boa companhia, The First Round proporciona o ambiente perfeito para isso. Com cada evento reunindo uma nova combinação de participantes, os convidados podem voltar várias vezes, conhecendo pessoas com interesses em comum de forma leve e agradável.

Com ingressos exclusivamente na Fever, The First Round está já disponível em São Paulo e Rio de Janeiro. TW

**Check it out in São Paulo:**
**Confira em São Paulo:**

**Check it out in Rio de Janeiro:**
**Confira em Rio de Janeiro:**

A DEDICATED HOST GUIDES THE EVENING WITH ENGAGING ICE-BREAKER QUESTIONS AND CURATED CONVERSATION STARTERS, ENSURING A RELAXED AND ENJOYABLE EXPERIENCE

Bernardo Bicalho de Alvarenga Mendes
and/e Gustavo Ferreira Morici

PICTURE RELEASE



**BERNARDO BICALHO DE ALVARENGA MENDES**

Business Administrator with a focus on Foreign Trade, Lawyer specialized in Mining Law, working for mining companies such as ArcelorMittal, Vale, Gerdau and Samarco. Partner at Bernardo Bicalho Advogados / bernardo@bernardobicalho.com.br

Administrador de Empresas com ênfase em Comércio Exterior, Advogado especializado em Direito Minerário, com atuação em mineradoras como ArcelorMittal, Vale, Gerdau e Samarco. Sócio de Bernardo Bicalho Advogados / bernardo@bernardobicalho.com.br

# Intellectual Property Rights in the Age of Artificial Intelligence

## O Direito de Propriedade Intelectual na era da Inteligência Artificial

In recent years, Artificial Intelligence (AI) has profoundly transformed life in society, becoming a tool for common and everyday use, with great potential to make human life easier. However, its expansion has occurred rapidly and often out of step with regulatory standards, since the legislative process requires time to comply with its formal rites. In this scenario of regulatory gap, one of the greatest contemporary challenges arises: the protection of Intellectual Property Rights. This legal branch aims to guarantee the legal protection of intellectual creations — such as inventions, literary and artistic works — based on the Berne Convention of 1886, to which Brazil and more than 170 countries are signatories.

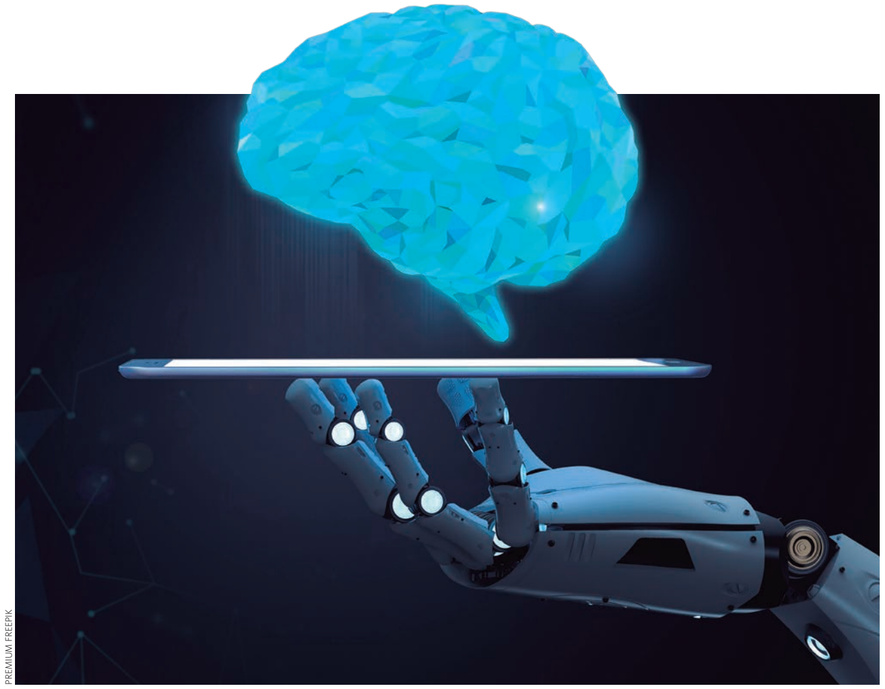
From large volumes of stored data, AI systems are capable of generating works based on preexisting human creations, often without due credit to the original authors. A clear example is the trends on social networks that transform photographs based on specific artistic styles, highlighting the use of copyrighted content. At the same time, there is discussion about the possibility of attributing authorship or patenting to works created by Artificial Intelligence. The majority understanding in international doctrine and jurisprudence is still that this is impossible, requiring the intervention of a human mind as the holder of the rights. However, considering the complexity of the issue and the inevitable future developments, it is plausible that the criteria for ownership of intellectual property rights will be reviewed. In the regulatory field, the European Union is leading the global movement with the approval of the "EU AI Act", the first legal framework specifically aimed at regulating Artificial Intelligence. In Brazil, Bill No. 2,338/2023, authored by Senator Rodrigo Pacheco, is being processed, having already been approved by the Senate Plenary and is currently in the process of appointing a rapporteur in the Special Committee of the Chamber of Deputies.

The Brazilian project is inspired by European legislation and addresses issues such as applicability, risk classification, AI models, exceptions to applicability, transparency, protection of fundamental rights and forms of governance. One innovation is the provision of civil liability for the technology supplier or operator in the event of damages resulting from the use of Artificial Intelligence. TW

Nos últimos anos, a Inteligência Artificial (IA) tem transformado profundamente a vida em sociedade, tornando-se uma ferramenta de uso comum e cotidiano, com grande potencial para facilitar a vida humana. No entanto, sua expansão tem ocorrido de forma acelerada e, muitas vezes, em descompasso com as normas regulatórias, uma vez que o processo legislativo exige tempo para o cumprimento de seus ritos formais. Nesse cenário de lacuna normativa, surge um dos maiores desafios contemporâneos: a proteção do Direito de Propriedade Intelectual. Este ramo jurídico visa garantir a tutela legal de criações intelectuais — como invenções, obras literárias e artísticas —, tendo como base a Convenção de Berna de 1886, da qual o Brasil e mais de 170 países são signatários.

A partir de grandes volumes de dados armazenados, sistemas de IA são capazes de gerar obras com base em criações humanas preexistentes, muitas vezes sem os devidos créditos aos autores originais. Um exemplo claro são as tendências ("trends") em redes sociais que transformam fotografias com base em estilos artísticos específicos, evidenciando o uso de conteúdo protegido por direito autoral. Paralelamente, discute-se a possibilidade de atribuição de autoria ou patente a obras criadas por Inteligência Artificial. O entendimento majoritário na doutrina e jurisprudência internacionais ainda é no sentido da impossibilidade, exigindo-se a intervenção de uma mente humana como titular dos direitos. No entanto, considerando a complexidade do tema e os inevitáveis desdobramentos futuros, é plausível que os critérios para a titularidade de direitos de propriedade intelectual venham a ser revistos. No campo regulatório, a União Europeia lidera o movimento global com a aprovação do "EU AI Act", o primeiro marco legal voltado especificamente à regulamentação da Inteligência Artificial. No Brasil, tramita o Projeto de Lei nº 2.338/2023, de autoria do Senador Rodrigo Pacheco, já aprovado pelo Plenário do Senado e atualmente em fase de designação de relator na Comissão Especial da Câmara dos Deputados.

O projeto brasileiro se inspira na legislação europeia e trata de temas como aplicabilidade, classificação de riscos, modelos de IA, exceções à aplicabilidade, transparência, proteção de direitos fundamentais e formas de governança. Destaca-se, como inovação, a previsão de responsabilidade civil do fornecedor ou operador da tecnologia em caso de danos decorrentes do uso da Inteligência Artificial. TW



PREMIUM FREEPIK

PICTURE RELEASE



**GUSTAVO FERREIRA MORICI**

Lawyer specializing in Procedural Law, postgraduate in Mining Law and member of Bernardo Bicalho Advogados, a firm specializing in Mining Law and Business Law

Advogado especialista em Direito Processual, pós-graduando em Direito da Mineração e integrante do Bernardo Bicalho Advogados, escritório especializado em Direito Minerário e Direito Empresarial

# Sergio Ricardo Rosset

## A long-standing bilateral relationship

## Uma relação bilateral de longa data

**The Honorary Consul of Namibia talks about his career in office, his advocacy for African peoples, trade relations between the countries and his expectations for the trade mission to Brazil in 2025**

**O Cônsul Honorário da Namíbia fala sobre a trajetória no cargo, a defesa pelos povos africanos, as relações comerciais entre os países e as expectativas sobre a missão comercial no Brasil em 2025**

Brazilian born in São Paulo, Sergio Ricardo Rosset holds a degree in Business Administration from FAAP. For many years, Rosset worked in the insurance and export sectors, when he began his work as a commercial representative for Mercosur at the Ministry of Industry and Commerce of Namibia. He worked there for 3 years, when he became Honorary Consul of Namibia in 2010. Rosset stands out for his work at the forefront of the struggle for African peoples and his representation in Brazil, through the African Cultural Center. In 2023, he was awarded the title of Commander of the Order of Merit of Social Link.

Relations between Brazil and Namibia are long-standing and cooperation is long-standing, and there has been active commercial engagement

Brasileiro, nascido em São Paulo, Sergio Ricardo Rosset é formado em Administração de Empresas na FAAP. Por muitos anos, Rosset trabalhou com na área de seguros e exportação, quando iniciou seu trabalho como representante comercial para o Mercosul no Ministério da Indústria e Comércio da Namíbia. Lá, atuou por 3 anos, quando tornou-se Cônsul Honorário da Namíbia, em 2010. Rosset se destaca por seu trabalho à frente da luta pelos povos africanos e sua representatividade no Brasil, através do Centro Cultural Africano. Em 2023, foi condecorado com o Título de Comendador da Ordem do Mérito do Elo Social.

As relações entre Brasil e Namíbia são antigas e a cooperação é longa e há um engajamento comercial ativo em andamento entre os dois países



GREGORY GRIGORAGI

between the two countries since Namibia's Independence. In 2024, several missions between the countries were carried out, including the mission organized by the Global Council of Sustainability & Marketing, where the Brazilian delegation was in Johannesburg, the capital of South Africa, with a connection to Windhoek, the capital of Namibia. Now, it is the country's turn to open its doors to the Namibian delegation. In the following pages, Sérgio Ricardo Rosset talks about the expectations of this mission, the trade relations between the countries and his trajectory as Consul and representative of a country that brings history, culture, diversity and opportunities for progress to Brazil. Check it out!

**The Winners – What are the relations between Brazil and Namibia at the moment?**

**Sergio Rosset** – Brazil and Namibia enjoy cordial and fraternal relations that date back to the Namibian liberation struggle. The two governments established diplomatic relations immediately after Namibia's independence in 1990. These relations were further consolidated by the establishment of the Embassy of Namibia in Brazil in October 2003, as well as the Embassy of the Federative Republic of Brazil in Namibia, respectively. The two countries cooperate through a structure of the Namibia-Brazil Joint Permanent Commission, in addition to diplomatic and political consultations, the last of which was held on December 4, 2023, in Windhoek, Namibia, which was chaired at the level of Executive Secretaries.

**TW – How do you see the trade opportunities between the countries?**

**SR** – There are many trade and exchange opportunities between the two countries that could be further explored. The establishment of a direct shipping route from the port of Walvis Bay to the port of Santos in Brazil could be leveraged to balance trade between the two countries by facilitating a direct shipping line between the ports of Santos and Walvis Bay. The first direct shipping line was started in November 2012. Such a direct Santos-Walvis Bay shipping line has the potential to increase and foster trade volumes between the two countries and would also greatly benefit the landlocked member states of the Southern African Development Community (SADC). Among the various products that Namibia has to offer are minerals such as gold, diamonds, copper, uranium and several rare metals that are essential for technology companies today.

Namibia is currently experiencing a boom in the oil and gas industry, including the presence of Petrobras in exploration together with Galp in some very promising fields. Petrobras' expertise in this area will greatly enhance the entire oil and gas chain. Among the products most exported by Namibia are the various species of high-quality fish, mainly due to the Bengal Current that bathes its coast with very cold, clean polar waters, rich in fish and nutrients. It is very important to emphasize that Namibia has a natural vocation to act as a hub and a gateway to all of Africa, through trade agreements such as Mercosur, Sacu/Sadec, Ecowas, the European

desde a Independência da Namíbia. Neste ano de 2024, diversas missões entre os países, foram realizadas, dentre elas, a missão organizada pelo Global Council of Sustentability & Marketing, onde a comitiva brasileira esteve em Johanesburgo, capital da África do Sul, com uma conexão com destino a Windhoek, capital da Namíbia. Agora, é a vez do país abrir as portas para a comitiva da Namíbia. Nas próximas páginas, Sergio Ricardo Rosset fala sobre as expectativas desta missão, as relações comerciais entre os países e sua trajetória como Cônsul e representante de um país que traz história, cultura, diversidade e oportunidades de progresso para o Brasil. Confira!

**The Winners – Quais são as relações entre o Brasil e a Namíbia neste momento?**

**Sergio Rosset** – O Brasil e a Namíbia desfrutam de relações cordiais e fraternas que datam da luta de libertação da Namíbia. Os dois governos estabeleceram relações diplomáticas imediatamente após a Independência da Namíbia em 1990. Essas relações foram ainda mais consolidadas pelo estabelecimento da Embaixada da Namíbia no Brasil em outubro de 2003, bem como da Embaixada da República Federativa do Brasil na Namíbia, respectivamente. Os dois países cooperam por meio de uma estrutura da Comissão Permanente Conjunta Namíbia-Brasil, além das consultas diplomáticas e políticas, sendo a última delas realizada em 4 de dezembro de 2023, em Windhoek, Namíbia, que foi presidida ao nível de Secretários Executivos.

**TW – Como o senhor enxerga as oportunidades comerciais entre os países?**

**SR** – Há muitas oportunidades comerciais e de troca entre os dois países que poderiam ser mais exploradas. O estabelecimento da rota de transporte direto do porto de Walvis Bay para o porto de Santos no Brasil poderia ser alavancado para equilibrar o comércio entre os dois países, facilitando uma linha de transporte direto entre os portos de Santos e Walvis Bay. A primeira linha de transporte direto iniciou-se em novembro de 2012. Tal linha de transporte direto Santos-Walvis Bay tem o potencial de aumentar e fomentar o volume de comércio entre os dois países e beneficiaria imensamente também os estados-membros sem litoral da "Comunidade de Desenvolvimento da África Austral" SADC. Entre os vários produtos que a Namíbia tem a oferecer destacamos os minerais como Ouro, Diamantes, Cobre, Urânio e vários metais raros que são imprescindíveis atualmente nas empresas de tecnologia.

A Namíbia atualmente está experimentando um boom na indústria de Petróleo e Gás, inclusive com a presença da Petrobras na prospecção juntamente com a Galp em alguns campos muito promissores. A expertise da Petrobras nesta área vai acrescentar muito em toda a cadeia relacionada ao Petróleo e Gás. Entre os produtos mais exportados pela Namíbia estão as várias espécies de peixes de altíssima qualidade devido principalmente à Corrente de Bengala que banha o seu litoral com águas polares muito frias, limpas, ricas em peixes e nutrientes. É muito importante salientar que a Namíbia tem uma vocação natural para atuar como um Hub e uma porta de entrada para toda a África, através de acordos comerciais como

NAMIBIA IS CURRENTLY EXPERIENCING A BOOM IN THE OIL AND GAS INDUSTRY, INCLUDING THE PRESENCE OF PETROBRAS IN EXPLORATION TOGETHER WITH GALP IN SOME VERY PROMISING FIELDS

Namib desert
**Deserto do Namibe**



ADOBE STOCK

NAMIBIA AND BRAZIL SIGNED THE NAVAL COOPERATION AGREEMENT ON MARCH 4, 1994, AND OVER THE YEARS, THE AGREEMENT HAS GROWN TO BECOME BRAZIL'S LARGEST AND MOST ROBUST NAVAL COOPERATION AGREEMENT ON THE AFRICAN CONTINENT

Community, etc. Another very important point to emphasize is the tourism industry, which is already Namibia's second source of income, with several million visitors, especially Europeans, who come annually to see its natural riches, clean and safe cities, national parks such as the famous Etosha, safaris and its exclusive lodges.

**TW – The Naval Cooperation Agreement between Brazil and Namibia – Brazil's largest and longest-running cooperation with an African country has completed 30 years of positive results, with the countries continuing to be great allies across the ocean. Could you tell us about the impact of this relationship today?**

**SR –** Namibia and Brazil signed the naval cooperation agreement on March 4, 1994, and over the years, the agreement has grown to become Brazil's largest and most robust naval cooperation agreement on the African continent. This naval cooperation agreement between the two countries led to the creation of the Namibian naval wing in 2004. Under the Brazil-Namibia Naval Cooperation Agreement, several Namibian Navy personnel received training at Brazilian naval institutions, with courses such as cartography, nautical sciences, and military strategy. Furthermore, in 2009, a Brazilian Marines Technical Advisory Team was established in Walvis Bay, which enabled the training of officers and non-commissioned officers in Namibia. This center culminated in the creation of the Namibian Marine Corps in 2016. More than 1,400 Namibian marines have been trained by Brazilian Navy experts in Namibia. Through this cooperation, Brazilian Ocean Patrol Vessels have visited Namibia as part of their naval training exercise along the coast of Africa, participating in the defense of the South Atlantic and its riches.

**TW – In addition to serving as Honorary Consul of Namibia in Brazil, you have tirelessly fought to defend African people in Brazil through the African Cultural Center. How did this come about?**

**SR –** Since I began my work as Honorary Consul of Namibia for the State of São Paulo in 2010, I have sought to maintain contact with the various black movements and especially with the African Cultural Center, where I am a Councilor. The African Cultural Center aims to promote the appreciation and empowerment of the black population in Brazil through a series of educational, cultural and social initiatives. To increase its impact and ensure greater accessibility to its actions, the Cultural Center plans not only to create a distance learning college, a TV station and a radio station, but also to expand through cultural centers in various regions of Brazil, especially in areas with a large concentration of black people and in need of strengthening Afro-Brazilian culture.

o Mercosul, Sacu/Sadec, Ecowas, Comunidade Europeia, etc. Outro ponto muito importante a salientar é o da indústria do turismo que já é a segunda fonte de renda da Namíbia com alguns milhões de visitantes especialmente europeus que vêm anualmente conhecer as suas riquezas naturais, cidades limpas e seguras, parques nacionais como o famoso Etosha, safaris e seus lodges exclusivos.

**TW – O Acordo de Cooperação Naval entre Brasil e Namíbia – maior e mais longeva cooperação do Brasil com um país da África completou 30 anos de resultados positivos, onde os países seguem sendo grandes aliados através do oceano. Poderia nos falar sobre o impacto dessa relação atualmente?**

**SR –** A Namíbia e o Brasil firmaram o acordo de cooperação naval em 4 de março de 1994 e, ao longo dos anos, o acordo cresceu até se tornar o maior e mais robusto acordo de cooperação naval do Brasil no continente africano. Esse acordo de cooperação naval entre os dois países, levou à criação da ala naval da Namíbia, desde o ano de 2004. Sob o acordo de Cooperação Naval Brasil-Namíbia, vários militares da Marinha da Namíbia receberam treinamento em instituições navais brasileiras, com cursos como cartografia, ciências náuticas e estratégia militar. Além disso, em 2009, uma Equipe Técnica Consultiva de Fuzileiros Navais do Brasil foi estabelecida em Walvis Bay, o que possibilitou o treinamento na Namíbia de oficiais e suboficiais. Este centro culminou com a criação do Corpo de Fuzileiros Navais da Namíbia em 2016. Mais de 1.400 fuzileiros navais da Namíbia foram treinados por especialistas da Marinha brasileira na Namíbia. Por meio dessa cooperação, os Navios Patrulha Oceânicos Brasileiros visitaram a Namíbia como parte de seu exercício de treinamento naval ao longo da costa da África, participando da defesa do Atlântico Sul e de suas riquezas.

**TW – Além de atuar como Cônsul Honorário da Namíbia no Brasil, o senhor possui uma incansável luta em prol da defesa dos povos africanos no Brasil através do Centro Cultural Africano. Como isso se deu?**

**SR –** Desde o início do meu trabalho como Consul Honorário da Namíbia para o Estado de São Paulo em 2010, procurei manter contato com os diversos movimentos negros e principalmente com o Centro Cultural Africano no qual sou Conselheiro. O Centro Cultural Africano tem como objetivo promover a valorização e o empoderamento da população negra no Brasil por meio de uma série de iniciativas educacionais, culturais e sociais. Para ampliar o impacto e garantir maior acessibilidade a suas ações, o Centro Cultural planeja não só a criação de uma Faculdade EAD de ensino a distância, uma TV e uma Rádio, mas também a expansão através de polos culturais em diversas regiões do Brasil, especialmente em áreas com grande concentração da população negra e com necessidades de fortalecimento da cultura afro-brasileira.



PREMIUM FREEPIK

Keetmanshoop

**TW – Brazil has a broad influence of African culture, through religion, food and ancestry, making the country extremely plural. How do you see the fight against inequality and prejudice in Brazil regarding this issue?**

**SR –** Africa is currently made up of 54 countries, with very different customs, food, languages, dialects, indigenous peoples and religions. In 1850, the European colonial powers met in Berlin

**TW – O Brasil possui uma ampla influência da cultura africana, através da religiosidade, as comidas e as descendências, tornando o país extremamente plural. Como o senhor enxerga a luta contra a desigualdade e o preconceito do Brasil dessa questão?**

**SR –** A África é formada atualmente por 54 países, com costumes, comidas, línguas, dialetos, po-



GREGORY GRIGORAGI

and divided Africa among themselves, without any human criteria, only geographical features to delimit the borders of the countries that were created. The Herrero Genocide in Namibia by the German government, the atrocities in several Central African countries such as the Belgian Congo, Apartheid in South Africa and Namibia, and the serious crimes in Rwanda are consequences of these exploitative policies.

**TW – When one reflects on the African reality, one realizes that there is a context that has been stolen from world knowledge, including from Brazil. There is a study on promoting the continent in Brazilian public and private schools, with the aim of expanding the cultural and informative repertoire, in order to break stereotypes. What do you think about this?**

**SR** – Slowly, a lot of work has been done by the Federal, State and Municipal Governments through Ministries and Secretariats that seek the inclusion of the black population and also the teaching of African Culture in Public Schools. The racial quota policy, the founding of the Palmares College, and many other civil society engagements have sought to contribute to the reduction of racism and the inclusion of black people in Brazilian society. However, we are aware of the difficulties encountered and of how much has already been done and how much still needs to be done by future generations. Citing the work of the African Cultural Center, which has sought to carry out education and inclusion work, we can mention: Development of curriculum and academic partnerships; EAD platform and technological infrastructure; Support for digital inclusion; Pedagogical and psychosocial support; and Promotion of in-ternships and employability.

**TW – In April, the GCSM traveled to Namibia via Johannesburg, the capital of South Africa, where we made a connection to Windhoek, the capital of Namibia, with the aim of having a successful trade mission. Now, Brazil is preparing to host Namibia in a mission in São Paulo. What are the expectations?**

**SR** – There has been an active trade engagement underway between the two countries since Namibia's Independence. In order to improve trade relations, ApexBrasil, together with the Ministry of Industry and Trade of Namibia, as well as the Namibia Investment and Development Promotion Board (NIPDB), held a Brazil-Namibia Trade Mission in Windhoek, from August 19 to 20, 2024, in which Brazilian companies made presentations to more than 250 Namibian trade representatives for direct negotiation purposes. The objective is to explore other opportunities available to both countries to maximize trade potential. Before my appointment as Honorary Consul, I worked actively as a "Commercial Representative" for Mercosur for the Ministry of Industry and Commerce of Namibia. During this period, we made several visits and missions to Namibia, in addition to receiving several delegations and businesspeople, mainly in the agricultural sector, and also participating in several agricultural fairs in Brazil.

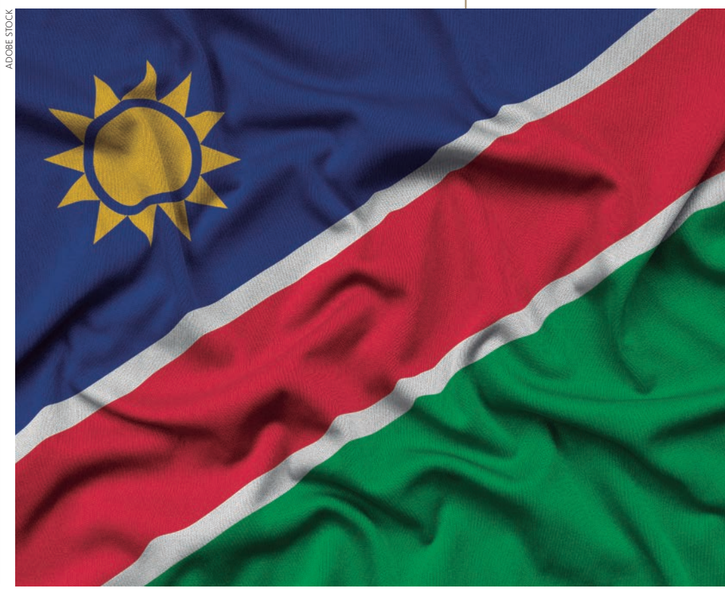
vos originários e religiosidades muito diferentes. Em 1850, as potências colonialistas europeias se reuniram em Berlim e fatiaram a África entre si, sem nenhum critério humano, apenas os acidentes geográficos para delimitar as fronteiras dos países que foram criados. O Genocídio dos Herreros na Namíbia pelo Governo Alemão, as atrocidades em diversos países Centro Africanos como no Congo Belga, o Apartheid na África do Sul e na Namíbia além dos graves crimes em Ruanda são consequência destas políticas de exploração.

**TW – Quando se faz uma reflexão em torno da realidade africana, percebe-se que há um contexto que foi roubado do conhecimento mundial, inclusive do Brasil. Estuda-se um trabalho de divulgação sobre o continente nas escolas públicas e privadas brasileiras, com o objetivo de ampliar o repertório cultural e informativo, no sentido de romper os estereótipos. O que o senhor pensa sobre isso?**

**SR** – Lentamente tem sido feito muito trabalho dos Governos Federal, Estaduais e Municipais através de Ministérios e Secretarias que buscam a inclusão da população negra e também do ensino da Cultura Africana nas Escolas Públicas. A Politica de cotas raciais, a fundação da Faculdade de Palmares além de muitos outros engajamentos da sociedade Civil tem procurado contribuir para a diminuição do racismo e da inclusão do negro na sociedade brasileira No entanto sabemos das dificuldades encontradas e do muito que já foi feito e do muito que ainda terá que ser feito pelas próximas gerações. Citando o trabalho do Centro Cultural Africano, que tem procurado fazer um trabalho de educação e inclusão, podemos citar: Desenvolvimento de currículo e parcerias acadêmicas; Plataforma EAD e infraestrutura tecnológica; Apoio a inclusão digital; Apoio pedagógico e psicossocial e a Promoção de estágios e empregabilidade.

**TW – Em abril, o GCSM realizou a jornada à Namíbia, via Johanesburgo, capital da África do Sul, onde fizemos uma conexão com destino a Windhoek, capital da Namíbia, com o objetivo de ter uma missão comercial bem sucedida. Agora, o Brasil se organiza para receber a Namíbia em uma missão em São Paulo. Quais são as expectativas?**

**SR** – Há um engajamento comercial ativo em andamento entre os dois países desde a Independência da Namíbia, visando melhorar as relações comerciais, a ApexBrasil, em conjunto com o Ministério da Indústria e Comércio da Namíbia, bem como o Conselho de Promoção de Investimentos e Desenvolvimento da Namíbia (NIPDB), realizou uma Missão Comercial Brasil-Namíbia em Windhoek, de 19 a 20 de agosto de 2024, na qual empresas brasileiras fizeram apresentações para mais de 250 representantes comerciais da Namíbia, para fins de negociação direta. O objetivo é explorar outras oportunidades disponíveis por ambos os países para maximizar o potencial comercial. Antes da minha nomeação como Cônsul Honorário, trabalhei ativamente como " Commercial Representative" do Ministério da Indústria e Comércio da Namíbia para o Mercosul, neste período fizemos várias visitas e missões à Namíbia, além de recebermos várias delegações e empresários principalmente na área agrícola, participando também de várias feiras agrícolas pelo Brasil.



ADOBE STOCK

**TW – During the mission, we realized how fruitful such ties can be, considering that, just as Namibia is little known to Brazilians, Brazil is also little known to Namibians, who know little about the industrial power that Brazil has to meet all the consumer needs from A to Z of Namibia and neighboring countries. How can this scenario be changed?**

**SR –** This can be changed by participating in trade-related activities, such as fairs, exhibitions and holding regular trade missions. In addition, the two Embassies (Namibia and Brazil), together with their respective Honoraries, can leverage their presence to promote trade relations between the two countries. Brazil, being a multi-ethnic country with the largest black population outside of Africa, has a special place in the hearts and minds of Africans, especially in Namibia, which also had a lot of contact with our culture through our soap operas. TW

**TW – Na missão, constatou-se o quão tais laços podem ser frutíferos, tendo em vista que, como a Namíbia é pouco conhecida pelos brasileiros, o Brasil também o é pelos namibianos, que pouco sabem do poder industrial que o Brasil tem para atender todas as necessidades de consumo de A-Z da Namíbia e países vizinhos. Como mudar esse cenário?**

**SR –** Isso pode ser mudado por meio da participação em atividades relacionadas ao comércio, como feiras, exposições e realização de missões comerciais regulares. Além disso, as duas Embaixadas (Namíbia e Brasil), juntamente com seus respectivos Honorários, podem alavancar sua presença para promover as relações comerciais entre os dois países. O Brasil por ser um país multi étnico e com a maior população negra fora da África tem um lugar especial no coração e mente dos Africanos, principalmente na Namíbia que também através das nossas novelas teve muito contato com a nossa cultura. TW

BRAZIL, BEING A MULTI-ETHNIC COUNTRY WITH THE LARGEST BLACK POPULATION OUTSIDE OF AFRICA, HAS A SPECIAL PLACE IN THE HEARTS AND MINDS OF AFRICANS, ESPECIALLY IN NAMIBIA, WHICH ALSO HAD A LOT OF CONTACT WITH OUR CULTURE THROUGH OUR SOAP OPERAS



ADOBE STOCK

Berg Spitzkoppe



A SUA EMPRESA
ESTÁ NA DIREÇÃO
*certa?*

Conheça a nossa mentoria - acessível às pequenas e médias empresas que buscam revitalizar e modernizar sua gestão.



BRA + 55 11 983540666
USA + 1 214 499 6061
jr@jrbenites.com
www.jrbenites.com
jrbenitesboardadvisory
jrbenites

JR BENITES BOARD AND ADVISORY



Grant Thornton

Transformar pode ser necessário.

# Evoluir é essencial.

## Superar os desafios dessa jornada requer transparência, governança estruturada e visão de futuro.

© 2025 Grant Thornton Brazil. All rights reserved. Grant Thornton Brazil is a member firm of Grant Thornton International Limited (GTIL). GTIL and the member firms are not a worldwide partnership. Services are delivered by the member firms. GTIL and its member firms are not agents of, and do not obligate, one another and are not liable for one another's acts or omissions. Please see www.grantthornton.com.br for further details.

Na **Grant Thornton Brasil** auxiliamos as organizações a terem maior eficiência, excelência e transparência em suas estratégias, processos e operações por meio de soluções integradas de Auditoria, Consultoria e Tributos.

Conte com a nossa visão consultiva e de valor agregado para contribuir com o crescimento sustentável do seu negócio.

***Go beyond* business as usual.**

Audit | Tax | Advisory

# Portopiccolo: Discover Italy's New Summer Destination

## Portopiccolo: conheça o novo destino de verão italiano

FRANCESCO RIVOTTI



PICTURE RELEASE

## Located on the Gulf of Trieste, a new luxury hotel in Portopiccolo is creating a new Italian summer destination

**Localizado no Golfo de Trieste, um novo hotel de luxo em Portopiccolo está criando um novo destino de verão italiano**

Portopiccolo is a picturesque village on the Gulf of Trieste in northern Italy, filled with charming homes that contrast with traditional aesthetics and luxurious modern architecture, with terraced properties cascading down the white limestone hills to the crystal clear waters of Sistiana Bay. The small Italian community is bustling with life, with several restaurants and bars, boutiques, a small piazza and a luxurious marina that provides access to endless ocean adventures.

It is a unique, car-free destination, where the tranquil and relaxing atmosphere inspires guests to slow down and enjoy life, perfectly embodying the Tivoli philosophy of slow-living. Nearby, guests can explore the city of Trieste and discover a number of attractions, including Duino Castle and Miramare Castle. Within easy reach are Slovenia and Croatia, both easily accessible by car.

Within this idyllic Italian destination, the new Tivoli Portopiccolo Sistiana Wellness Resort & Spa, the first Tivoli branded hotel in Italy, is embracing the concept of quiet luxury and creating a new summer destination in Italy for luxury travelers seeking relaxation and well-being away from the crowds. Situated in the beautiful Duino Cliffs Nature Reserve, Tivoli Portopiccolo Sistiana Wellness Resort & Spa features 58 luxuriously furnished rooms, including 20 suites, with elegant design and stunning views of the marina and the sea, along with 30 apartments. Built around the marina, the new luxury hotel features a private beach facing the turquoise waters of the Gulf of Trieste and a variety of leisure facilities, including six swimming pools, including one for adults only.

Portopiccolo é uma pitoresca vila no Golfo de Trieste, no norte da Itália, repleta de casas encantadoras com uma estética tradicional contrastada com uma luxuosa arquitetura moderna com propriedades com grandes terraços, que descem em cascata das colinas de calcário branco até chegar às águas cristalinas da Baía de Sistiana. A pequena comunidade italiana é repleta de vida com vários restaurantes e bares, boutiques, uma pequena praça e uma luxuosa marina que permite o acesso a inúmeras aventuras oceânicas.

É um destino único e sem carros, onde a atmosfera tranquila e relaxante inspira os hóspedes a abrandar e a desfrutar da vida, personificando na perfeição a filosofia Tivoli do slow-living. Nas proximidades, os hóspedes podem explorar a cidade de Trieste e descobrir diversas atrações, incluindo o Castelo de Duíno e o Castelo de Miramare. Com uma localização bastante próxima, estão a Eslovénia e a Croácia, ambos facilmente acessíveis de carro.

Dentro deste idílico destino italiano, o novo Tivoli Portopiccolo Sistiana Wellness Resort & Spa, o primeiro hotel da marca Tivoli na Itália, está abraçando o conceito de quiet luxury e criando um novo destino de verão na Itália para viajantes de luxo que buscam relaxamento e bem-estar longe das multidões. Situado na bela Reserva Natural das falésias de Duino, Tivoli Portopiccolo Sistiana Wellness Resort & Spa conta com 58 quartos luxuosamente mobilados, incluindo 20 suítes, com um design elegante e uma vista deslumbrante sobre a marina e o mar, juntamente com 30 apartamentos. Construído em torno da marina, o novo hotel de luxo conta com uma praia privada frente às águas azul-turquesa do Golfo de Trieste e diversos espaços de lazer, incluindo seis piscinas, incluindo uma só para adultos.

FRANCISCO RIVOTTI



Suite with terrace and marina view
**Suíte com terraço e vista para a marina**

The luxury resort will welcome guests in summer 2024 to its stunning location, with a major new addition: the launch of Purobeach Portopiccolo. that brings the Mediterranean lifestyle to the unspoilt coast of the North Adriatic. Opening for its first season on the Adriatic Coast, the beach club embodies an unmistakable Mediterranean lifestyle. At Purobeach Portopiccolo, guests will find an oasis of pleasure, with a selection of lounge areas at their disposal. One is next to the harbour pool, close to the restaurant and bar, with comfortable sun loungers and where you can enjoy a unique atmosphere to the sound of Puro music DJ sets.

The gastronomic offer features the unmistakable 3M Purobeach menu (Melbourne, Marrakesh and Miami), an internationally inspired menu, where highlights include salmon poke, nachos with guacamole or the Puro Club sandwich, but where you will also find local flavours of the region in pasta, risotto, fresh fish and seafood. The restaurant is open for lunch and dinner.

O resort de luxo dá as boas-vindas aos hóspedes no verão de 2024 na sua deslumbrante localização, com uma grande novidade: o lançamento do Purobeach Portopiccolo.  que leva o estilo de vida mediterrânico à costa intocada do Norte do Adriático.  Abrindo para sua sua primeira temporada na Costa Adriática, o clube de praia personifica um estilo de vida mediterrâneo inconfundível. No Purobeach Portopiccolo, os hóspedes encontram um oásis de prazer, com uma seleção de áreas lounge à disposição.  Uma junto à piscina do porto, perto do restaurante e do bar, com confortáveis espreguiçadeiras e onde se poderá desfrutar de um ambiente único ao som de DJ sets de música Puro.

A oferta gastronômica apresenta o inconfundível menu 3M Purobeach (Melbourne, Marraquexe e Miami), um menu de inspiração internacional, onde se destaca o poke de salmão, nachos com guacamole ou a sanduíche Puro Club, mas onde se encontrará igualmente os sabores locais da região em massas, risotos, peixe fresco e marisco. O restaurante está aberto para almoços e jantares.



PICTURE RELEASE

Ocyan Restaurant



FRANCISCO RIVOTTI

The resort has several leisure areas, including Green Beach, where guests can enjoy the splendid lawns by the sea and the swimming pool, with an absolutely privileged location for those who want to admire a magnificent sunset over the Adriatic Sea. The resort will soon open an impressive spa, with an area of 3,600 m², operated by the Italian brand Terme di Saturnia, which brings all its thermal expertise and approach to the resort's wellness area. The spa facilities include eight spacious treatment rooms, including a panoramic suite for couples, a large vitality pool, half indoors and half outdoors with sea views, dry and steam saunas. Inside the main hotel building there is also a wellness and fitness center, with sauna, Turkish bath and a fully equipped gym.

O resort conta com vários espaços de lazer incluindo a Green Beach, onde os hóspedes podem desfrutar de esplêndidos relvados junto ao mar e à piscina, com uma localização absolutamente privilegiada para quem quer admirar um magnífico pôr do sol sobre o mar Adriático. Em breve o resort abrirá um impressionante spa, com uma área de 3.600 m², operado pela marca italiana Terme di Saturnia, que leva todo o seu conhecimento e abordagem termal para a área de bem-estar do resort. As instalações do spa incluem oito espaçosas salas de tratamento, incluindo uma suite panorâmica para casais, uma grande piscina de vitalidade, metade interior, metade exterior com vista para o mar, saunas seca e a vapor. No interior do edifício principal do hotel existe ainda um centro de bem-estar e fitness, com sauna, banho turco e um ginásio totalmente equipado.

SPA Pavillion

**For more information visit:/ Para mais informações visite:**

www.tivolihotels.com/pt/tivoli-portopiccolo-sistiana

This summer the resort has several new culinary offerings. Located in the main hotel building, with a terrace overlooking the marina, the Ocyan restaurant offers gourmet Mediterranean cuisine, with fresh fish and local seasonal ingredients. Smoked spaghetti with clams from the Gulf of Trieste; Bottarga di Cabras with basil and red mullet from the Adriatic with smoked Provola cheese, endives and romesco sauce are some of the restaurant's signature dishes. A 3, 4 or 5-course tasting menu is also available, accompanied by exclusive wines. The Azur Lounge Bar serves snacks and light lunches such as salads and sandwiches, ceviche, steak tartare, pasta and local fish. The bar's terrace is perfect for enjoying an aperitif at sunset with panoramic views over the marina and the sea. TW

Para este verão o resort conta com várias novidades gastronômicas. Localizado no edifício principal do hotel, com um terraço com vista para a marina, o restaurante Ocyan oferece uma cozinha gourmet mediterrânea, com peixe fresco e ingredientes locais da estação. Esparguete fumado com amêijoas do Golfo de Trieste; Bottarga di Cabras com manjericão e salmonete do Adriático com queijo Provola defumado, endívias e molho romesco são alguns dos pratos exclusivos da casa. Está também disponível um menu de degustação de 3, 4 ou 5 pratos, acompanhado de vinhos exclusivos. O Azur Lounge Bar serve snacks e almoços ligeiros como saladas e sanduíches, ceviche, bife tártaro, massas e peixe local. A esplanada do bar é perfeita para degustar um aperitivo ao pôr-do-sol com vista panorâmica sobre a marina e o mar. TW



PICTURE RELEASE



vidi
economia sustentável




CONFIRA AS EDIÇÕES DA VIDI

no aplicativo da VIDI (Apple Store para IOS e Google Play para Android), nas principais bancas digitais e no site:

GCSM NETWORK

gcsm.network

pressreader Bancah! REVISTARIAS Banca Digital ubook Google Play

Paulo Pandjiarjian



PREMIUM.FREEPIK

# RTX Group: transforming the market with innovation and differentiated financial strategies

## Grupo RTX: transformando o mercado com inovação e estratégias financeiras diferenciadas

Founded by Rafael Tostes, the RTX Group is today a corporate holding company that has stood out in several markets and businesses, such as finance, imports, rentals, real estate and automobiles, bringing together a series of strategic solutions that aim not only at profitability and liquidity, but also at the protection and sustainable growth of its investors. With seven years of history and almost three in Londrina, the company continues to expand strongly, with a solid and diversified business proposal, aimed at those who believe that the best way to invest is by doing business, all based on management, innovation and negotiation.

Fundada por Rafael Tostes, o Grupo RTX hoje é uma *holding* empresarial que tem se destacado em vários mercados e negócios, tais como financeiro, importação, locações, imobiliário e automobilístico, unindo uma série de soluções estratégicas que visam não só rentabilidade e liquidez, mas também a proteção e o crescimento sustentável de seus investidores. Com sete anos de história e quase três em Londrina, a empresa segue em forte expansão, com uma proposta de negócios sólida e diversificada, voltada para quem acredita que a melhor forma de investir é realizando negócios, todos pautados em gestão, inovação e negociação.

### The beginning of an innovative journey

The RTX Group was founded in Maringá, but it was in Londrina that it began to consolidate its presence in the interior of Paraná, with a bold and innovative proposal for operating in the market. "The RTX Group is a group positioned in segments of various markets, operating in its own multi-market ecosystem", explains Rafael Tostes. The management of the businesses includes imports, wines, a super premium car dealership, rentals, real estate investments, asset exchange and, more recently, a vehicle protection management company, all with innovative management based on people, processes and technology. The holding company offers a range of services that aim to meet the most varied profiles of investors and consumers. However, the RTX Group's differential lies in the way it works with its clients' resources.

### Actively Participating Companies

Unlike traditional banks and brokerages, the RTX Group not only makes investments, but also involves its clients as shareholders, a model that reinforces the concept of active participation and profitability. Investors become partners in companies through a Limited Liability Company (SCP) contract, through which they share profits, but without the complexity of participating in the companies' corporate structure.

"Our focus is to generate equity (group value) for investors," says Tostes. "The idea is that, in the event of a sale, the value will not be calculated by the companies' stock or assets, but rather by the equity generated by them," he adds. The group currently has an estimated value of half a billion reais, considering the appreciation of its assets, such as high-end real estate and resorts.

### Expansion and a promising future

With three units in operation (Londrina, Maringá and Arapongas) and plans to expand to Curitiba, Santa Catarina and São Paulo, the RTX Group already has around 400 investors and a bold goal of managing more than R$1 billion by the end of 2026. Tostes states that growth could be even greater, given the nature of the market and the holding company's resource management capacity. "Our market has no limits", says the founder.

### O início de uma jornada inovadora

O Grupo RTX nasceu em Maringá, mas foi em Londrina que começou a consolidar sua presença no interior do Paraná, com uma proposta ousada e inovadora de atuação no mercado. "O Grupo RTX é um grupo posicionado em segmentos de diversos mercados, operando em ecossistema de multimercado próprio", explica Rafael Tostes. A gestão dos negócios abrange desde importação, vinhos, loja de carros super premium, locações, investimentos imobiliários, troca de ativos e mais recentemente, uma administradora de proteção veicular, todos com gestão inovadora baseada em pessoas, processos e tecnologia. A *holding* oferece um leque de serviços que visa atender aos mais variados perfis de investidores e consumidores. No entanto, o diferencial do Grupo RTX está na forma como trabalha os recursos de seus clientes.

### Sociedades com participação ativa

Ao contrário de bancos e corretoras tradicionais, o Grupo RTX não apenas realiza investimentos, mas envolve seus clientes como sócios cotistas, um modelo que reforça o conceito de participação ativa e rentabilidade. Os investidores entram como sócios de empresas por meio de um contrato de Sociedades em Conta de Participação (SCP), pelo qual compartilham lucros, mas sem a complexidade de participação no quadro societário das empresas.

"Nosso foco é gerar *equity* (valor do grupo) para os investidores", afirma Tostes. "A ideia é que, em caso de venda, o valor não será calculado pelo estoque ou patrimônio das empresas, mas sim pelo equity gerado por elas", completa. Atualmente, o grupo possui um valor estimado de meio bilhão de reais, considerando a valorização de seus ativos, como imóveis de alto padrão e resorts.

### Expansão e futuro promissor

Com três unidades em operação (Londrina, Maringá e Arapongas) e planos para expandir para Curitiba, Santa Catarina e São Paulo, o Grupo RTX já conta com cerca de 400 investidores e um objetivo ousado de administrar mais de 1 bilhão de reais até o final de 2026. Tostes afirma que o crescimento pode ser ainda maior, dada a natureza do mercado e a capacidade de gestão de recursos da *holding*. "Nosso mercado não tem limite", diz o fundador.

THE RTX GROUP ALREADY HAS AROUND 400 INVESTORS AND A BOLD GOAL OF MANAGING MORE THAN R$1 BILLION BY THE END OF 2026

WE WANT TO TRANSFORM LIVES, NOT ONLY FINANCIALLY, BUT ALSO IN TERMS OF HUMAN DEVELOPMENT AND RELATIONSHIPS

### Products and services: smart diversification

Among the services offered by the RTX Group, the following stand out: personalized financial strategies for investors, such as the product called PRO, which has shown a performance with profitability of around 2.5% per month over the last two years. In addition, the holding company works with several segments, such as high-end real estate, imports, asset exchange and its own market for super premium cars. "The core of our company is the operation of our clients' capital. We are not a brokerage firm, where the capital is merely held in custody; here it is effectively operated and transformed into profit", explains Marlon Marcondes, partner at Grupo RTX. For those seeking to diversify, Grupo RTX offers different products and plans, focusing on maximize the return of those who invest in its financial strategy, in addition to providing practical solutions in the real estate and automobile markets. The company also stands out for offering a high added value approach to its shareholders, with services such as business rooms, event spaces, a wine cellar, and even a barber shop.

### Social responsibility and networking

The RTX Group is not limited to offering financial and business solutions. The company also invests in creating an environment for relationships and personal development. Every week, the Ricos do Reino Growth Group takes place, a social and business meeting aimed at men, where topics such as spirituality, family, financial freedom, personal growth and networking are discussed, creating a space for exchanging experiences and mutual support. The project already has more than 200 participants and has proven to be an excellent connection point for businessmen in the region. "We want to transform lives, not only financially, but also in terms of human development and relationships," says Tostes. The event, which combines learning and leisure, with a weekly barbecue, is also an opportunity for participants to reflect on their life purposes.

### A unique model

The main difference between Grupo RTX and its competitors in the financial market is that it is a holding company with internal operations, where investors become partners in the group and participate in the profits in a transparent and active manner. In addition, the company stands out for having differentiated taxation, exempting investors from taxes, thanks to the SCP contract model, which allows profits to be distributed without the need to pay additional taxes. This model not only provides investors with greater returns, but also a form of asset protection and shielding, which is especially attractive for those seeking security and stability in the world of investments. Grupo RTX is a clear example of how innovation, transparency and financial strategy can combine to create a solid and profitable business environment. With a long-term vision, the holding company is on a path of accelerated growth, with the promise of becoming one of the largest business groups in Brazil. TW

### Produtos e serviços: diversificação inteligente

Entre os serviços oferecidos pelo Grupo RTX, destacam-se as estratégias financeiras personalizadas para investidores, como o produto denominado *PRO*, que apresentou uma performance com rentabilidade na ordem de 2,5% ao mês nos últimos dois anos. Além disso, a *holding* trabalha com diversos segmentos, como imóveis de alto padrão, importação, troca de ativos e um mercado próprio de carros super premium.

"O *core* da nossa empresa é a operação com o capital de nossos clientes. Não somos uma corretora, onde o capital fica apenas custodiado; aqui ele é efetivamente operado e transformado em lucro", explica Marlon Marcondes, sócio do Grupo RTX.

Para quem busca diversificar, do Grupo RTX oferece diferentes produtos e planos, com foco em maximizar o retorno de quem investe em sua estratégia financeira, além de proporcionar soluções práticas no mercado imobiliário e automobilístico. A empresa também se destaca por oferecer uma abordagem de alto valor agregado a seus sócios cotistas, com serviços como salas de negócios, espaços para eventos, adega, e até barbearia.

### Responsabilidade social e networking

O Grupo RTX não se limita apenas a oferecer soluções financeiras e de negócios. A empresa também investe na criação de um ambiente de relacionamento e desenvolvimento pessoal. Toda semana, acontece o Grupo de Crescimento Ricos do Reino, um encontro social e de negócios voltado para homens, no qual temas como espiritualidade, família, liberdade financeira, crescimento pessoal e *networking* são discutidos, criando um espaço de troca de experiências e apoio mútuo. O projeto já conta com mais de 200 participantes e tem se mostrado um excelente ponto de conexão entre homens de negócios da região.

"Queremos transformar vidas, não só financeiramente, mas também em termos de desenvolvimento humano e de relacionamentos", diz Tostes. O evento, que mistura aprendizado e lazer, com um churrasco semanal, também é uma oportunidade para os participantes refletirem sobre seus propósitos de vida.

### Um modelo diferenciado

A principal diferenciação do Grupo RTX, em relação aos concorrentes do mercado financeiro, está no fato de ser uma *holding* com atuação interna, onde os investidores se tornam de fato sócios do grupo e participam dos lucros de uma maneira transparente e ativa. Além disso, a empresa se destaca por ter uma tributação diferenciada, isenta de impostos para os investidores, graças ao modelo de contrato de SCP, que permite uma distribuição de lucros, sem necessidade de pagamento de tributos adicionais.

Esse modelo não só proporciona aos investidores maiores retornos, mas também uma forma de proteção e blindagem patrimonial, o que é especialmente atrativo para aqueles que buscam segurança e estabilidade no mundo dos investimentos.

O Grupo RTX é um exemplo claro de como inovação, transparência e estratégia financeira podem se combinar para criar um ambiente de negócios sólido e lucrativo. Com uma visão de longo prazo, a *holding* está trilhando um caminho de crescimento acelerado, com a promessa de se tornar um dos maiores grupos empresariais do Brasil. TW

PREMIUM FREEPIK






1




2

PICTURES RELEASE

1
Agostinho Turbian and/e Judge/Juíza Laura Almeida of/do TJSP

2
Elmano Nigri and/e Agostinho Turbian




Pierre d'hainaut, Agostinho Turbian and/e Marcos de Lima Barbosa Mello




Hideraldo Anastácio and/e Agostinho Turbian







1
Agostinho Turbian and/e Robert Wong

2
Agostinho Turbian and/e Janaína Lima

André Chwartz, Agostinho Turbian and/e Roberto Medina

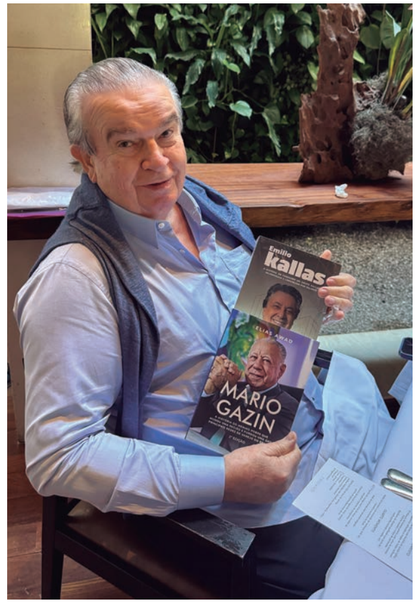





The chat with Roberto Medina, founder of Rock in Rio, was held by Genial Investimentos/
O bate-papo com Roberto Medina, fundador do Rock in Rio, foi realizado pela Genial Investimentos



Elaine Moreira and/e Tathiana Turbian




Alfons Gardemann



Tathiana Turbian, Carol Lamaita and/e Janiara Vitorino



Cassia Cruz, Marta Livia Suplicy and/e Tathiana Turbian




NADJA KOUCHI/ACERVO TV CULTURA

José Roberto Maluf and/e Bruna Magatti, editor in chief/**editora-chefe** The Winners, in her participation in the program Roda Viva, on TV Cultura/ **em sua participação no programa Roda Viva, na TV Cultura**



Tathiana Turbian and/e Cristiana Xavier de Brito



Agostinho Turbian and/e Fernando José da Costa



Patricia Iglecias receives the title of citizen from the President of the Municipal Chamber, Luciano Julião and the proponent Councilor Junior/ **recebe o título de cidadã do Presidente da Câmara Municipal, Luciano Julião e do proponente Vereador Junior**



Patricia Iglecias and/e Paul Polman



IMAGES: CAROLINE SOUZA

Members of the group made the visit/
**Integrantes do Grupo fizeram a visita**

# GCSM holds special visit to Santos, attended by APS president Anderson Pomini

## GCSM realiza visita especial à Santos, com a presença do presidente da APS, Anderson Pomini

Last Friday (09), the GCSM Group gathered some of its members to take a closer look at the innovations of the Port Authority of Santos, mentioned in issue no. 39 of the Economy & Law magazine! Businesspeople from various sectors were able to take a complete tour of the city of Santos, which included the Itatinga Port, the tram ride to the Itatinga Hydroelectric Plant - where they were able to see the site through a guided tour, have lunch at the Santos Yacht Club, in addition to seeing the works and new developments in the Port and the Santos canal. The tour was attended by the distinguished President of the Port Authority of Santos, Anderson Pomini. TW

Na última sexta-feira (09), o Grupo GCSM reuniu alguns de seus integrantes para conferir de perto as inovações da Autoridade Portuária de Santos, citadas na edição nº39 da revista Economy & Law! Empresários de diversos setores puderem realizar um passeio completo na cidade de Santos, que abrangeu o Portinho de Itatinga, o passeio de bonde até a Usina Hidrelétrica de Itatinga - onde puderam conferir o local através de uma visita guiada, um almoço no late Clube de Santos, além de conferirem as obras e novidades no Porto e no canal de Santos. O passeio recebeu a presença ilustre do Presidente da Autoridade Portuária de Santos, Anderson Pomini. TW

Anderson Pomini, President of APS was present with the Group/
**Presidente da APS esteve presente com o grupo**



The tram ride to the Itatinga Hydroelectric Power Plant was carried out/
**Foi realizado o passeio de bonde até a Usina Hidrelétrica de Itatinga**









Itatinga Hydroelectric Power Plant/
**Usina Hidrelétrica de Itatinga**








Anderson Pomini



Clóvis Vasconcellos, Julio Semeghini, Janaína Lima, Ricardo Gambaroni, Ricardo Cury, Octávio Oliva, Sérgio Acquesta, Dany Piatetzky, Gabriel Orlandini and/e Mauro Orlandini

1
Mauro Orlandini, Janaína Lima, Anderson Pomini and/e Marcia Ferrari

2
Mauro Orlandini, Daniel Agapito and/e Anderson Pomini

3
Mauro Orlandini, Priscila Agapito, Anderson Pomini and/e Ana Quirino

4
Mauro Orlandini, Fernanda Massad, Anderson Pomini and/e Ricardo Gambaroni

5
Mauro Orlandini, Sérgio Acquesta, Anderson Pomini and/e Ricardo Cury

6
Mauro Orlandini, Acácio Queiroz, Anderson Pomini and/e Dany Piatetzky



1



2



3



4



5



6



1
Mauro Orlandini, Daniel Agapito, Fernando Galeazzi and/e Anderson Pomini

2
Mauro Orlandini, Julio Semeghini and/e Anderson Pomini

3
Mauro Orlandini, Anderson Pomini and/e Gabriel Orlandini

4
Mauro Orlandini, Octávio Oliva and/e Anderson Pomini

5
Cristiane Oliveira and/e Anderson Pomini

6
Marcia Ferrari, Ana Quirino, Fernanda Massad, Acacio Queiróz, Daniel Agapito and/e Priscila Agapito



1



2



3



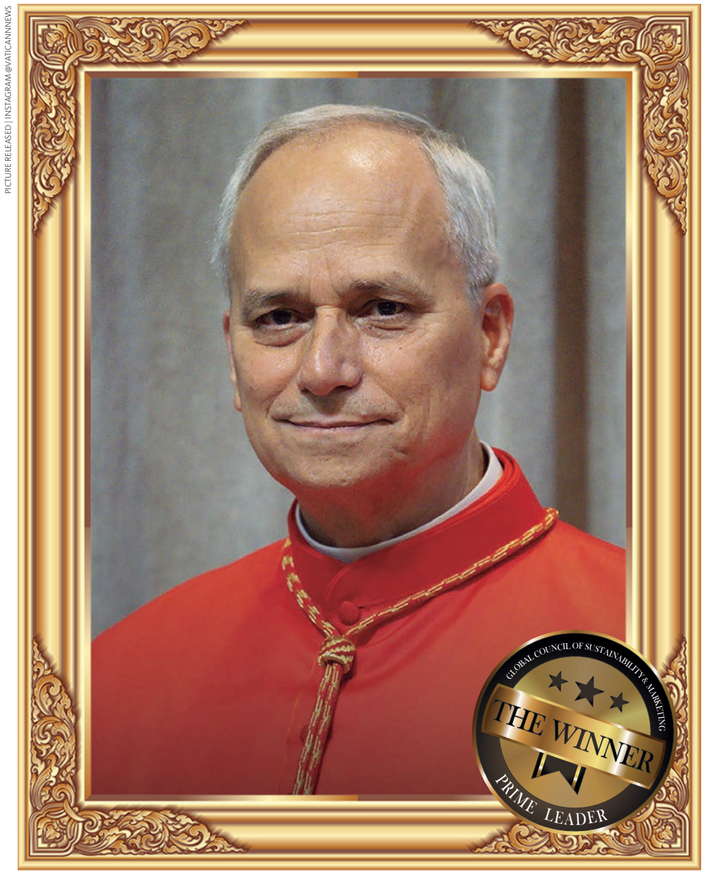
4



5


6

PICTURE RELEASED | INSTAGRAM @VATICANNEWS




## Robert Francis Prevost

Pope Leo XIV

Papa Leão XIV

Content and Information for Leaders
Economy&Law




CONFIRA AS EDIÇÕES DA ECONOMY&LAW

no aplicativo da The Winners Prime Leaders Magazine (Apple Store para IOS e Google Play para Android), nas principais bancas digitais e no site:

GCSM NETWORK

gcsm.network

pressreader Bancah! REVISTARIAS Banca Digital ubook Google Play

NADJA KOUCHI/TV CULTURA




## Maria Angela de Jesus

The first female CEO of the Padre Anchieta Foundation

A 1ª mulher diretora-presidente da Fundação Padre Anchieta

The WINNERS




CONFIRA AS EDIÇÕES DA THE WINNERS

no aplicativo da The Winners Prime Leaders Magazine (Apple Store para IOS e Google Play para Android), nas principais bancas digitais e no site:

GCSM NETWORK

gcsm.network

pressreader Bancah! REVISTARIAS Banca Digital ubook Google Play

ANTONIO NETO




# Mariangela Hungria

Brazilian agricultural engineer and researcher,
winner of the World Food Prize

Engenheira agrônoma e pesquisadora brasileira,
vencedora do Prêmio Mundial da Alimentação



GCSM®
NETWORK

**MULTIPLATAFORMA**

• conteúdos em revistas • eventos • digital - AI-First



GCSM é inteligência exponencial: inteligências humana e artificial, em rede, que conectam líderes, empresas e organizações para a prosperidade e desenvolvimento sustentável.

**Conteúdo e networking para matchmaking estratégico e qualificado.
Projetos de comunicação sob demanda, em cocriação com marcas e agências**

gcsm.network

# BRAZILECONOMY

O PODER DA INFORMAÇÃO

# Seu guia estratégico no mundo dos negócios




Brazil Economy: **O novo portal de notícias** com foco em análises aprofundadas e informações exclusivas sobre o mundo negócios.

**Jornalismo independente e de alta qualidade para você tomar decisões mais inteligentes.**

**brazileconomy.com.br**