

LA MANERA DE VIAJAR THE WAY TO TRAVEL

LUGARES

CIUDADES POWER

4 destinos vibrantes y poco obvios para sumar a tus pendientes. Están en su mejor momento. Descubrilos.

CHICAGO

Pasión por el diseño urbano

DUBAI

Rascacielos en el desierto

MOSCÚ

20 años de capitalismo extremo

SÃO PAULO

La capital no autorizada de Sudamérica

lugaresdeviaje.com



9 770329 463015 0 019 5
ARGENTINA - CAPITAL Y GBA \$23,00
RECARGO POR ENVÍO AL INTERIOR \$0,50
URUGUAY \$11,60 EE.UU. US\$ 10

ENGLISH TRANSLATION

Mesa de desayuno junto al mini-invernadero.

ZOCO

el mercado de Lugares

...libros
hoteles
arte
chirimboles

O MUSEU DO FUTEBOL

Una aproximación a la historia de Brasil del siglo XX a través de más de mil imágenes entre fotos, videos e ilustraciones, y toda la iconografía local del deporte más difundido del mundo.

POR ROSSANA ACQUASANTA. FOTOS DE MARIANA ROVEDA.

Si usted es de los que no se emocionan ni un poquito con la pasión de multitudes, si insiste en ignorar las razones movilizadoras de este juego tribal y no ve un partido ni durante los mundiales, entonces tiene la obligación de ir al Museo del Fútbol. ¿Sólo apto para hinchas? Error. Bájese del prejuicio y

prepárese para vivir una experiencia didáctica de amplio alcance, que tiene como escenario el estadio do Pacaembú, que data de 1940. El museo abrió hace tres años y es, por empezar, inmenso, a la medida del espíritu de los brasileños. Son siete mil metros cuadrados repartidos en tres niveles: una planta baja

(con auditorio, sala de exposiciones, boletería, accesos y cafetería) y dos plantas superiores donde se despliegan los contenidos de la Sala das Origens y la Sala dos Heróis, más un espacio lúdico. Al final del recorrido el visitante puede darse el gusto de patear una pelota y probar la velocidad de su tiro. ◉



Objetos y fetiches provenientes de todos los clubes de Brasil. Ingreso al museo. La camiseta que Pelé vistió en 1970 durante un partido clave, cuyo triunfo le abrió a Brasil el camino al tricampeonato. Mario Jorge Lobo Zagallo, toda una leyenda del fútbol brasileño.



Destellos históricos

Fue Charles Miller quien, en 1894, llevó el fútbol a Brasil. De padre inglés llegado con el ferrocarril, le tocó ir a Inglaterra cuando tenía nueve años. Allí conoció el fútbol moderno, se hizo jugador y a su regreso a la patria de adopción -tenía 19 años- lo enseñó a los miembros de la alta sociedad. Se armaron equipos y se comenzó a jugar en público y, como lo muestra una foto de 1916, era privativo de los adinerados. La gente del pueblo debía conformarse con mirar trepada en los paredones. La esclavitud había sido abolida en 1888, pero recién en 1923 pudo entrar en escena un jugador negro.

El primer crack brasileño fue Arthur Friedenreich, hijo de una atractiva brasileña y un apuesto alemán. Arthur, que había heredado la estampa aría y la piel africana, debía empolvarse de blanco para no parecer taaan negro, por expreso mandado de los

directores. Luego se convirtió en referí, a despecho del racismo.

Hay una sala en la que se proyecta un video con los personajes que forjaron la identidad brasileña. Entre otros, desfilan ante la mirada de los visitantes el presidente Getúlio Vargas, que inauguró el estadio de São Paulo; Niemeyer, Portinari, Di Cavalcanti, Sergio Buarque, Carlos Drummond, Nelson Rodríguez, Jorge Amado, Pixinguinha, Noel Rosa, Carmen Miranda y los "inventores" del fútbol-arte Leônidas da Silva y Domingos da Guia. Esta sala se vincula a su vez, con la que muestra la derrota de los 50 de Brasil frente a Uruguay en el estadio de Maracanã, el más grande del país (ahora en refacción con miras al 2014). Fue de luto y llanto, como muestra el video con un suspenso a ritmo de latido de corazón. Por tres años Brasil dejó de jugar fútbol y cuando decidió que era hora de volver al campo de juego, no

quiso hacerlo con la camiseta blanca porque era de mala suerte y adoptó el color amarillo.

Para compensar los efectos de una tristeza que contagia aún hoy al más refractario de los espíritus frente a estos golpes bajos muy bien dados, lo que sigue es una efemérides de las copas del mundo desde 1930 hasta 2010, cada una ubicada en su época con la música, datos culturales y políticos correspondientes. Un símbolo: la camiseta que Pelé vistió en el partido de 1970, Brasil versus Italia, un partido jugado en el estadio Azteca del DF, y ganado por Brasil. Ese triunfo abrió el camino para el tricampeonato. La camiseta fue subastada y se pagó por ella 420 mil reales. Pelé se la entregó a su entrenador Salgado, y éste la hizo rematar en 2007 en *Christie's*. La compró un brasileño millonario, escondido detrás del falso nombre de Joaquim Pedro. El museo tiene la camiseta que todos pueden ver, bien resguardada en una



Origen y devenir histórico del fútbol en Brasil a través de más de 400 fotografías. ENFRENTA Una entrada al partido Vasco vs. Santos, en el Maracanã. La maqueta del estadio Pacaembu.

vitrina, en concesión por diez años. Esta historia tiene su lado oscuro. En ese partido Brasil-Italia, ambos estaban parejos para ganar la copa. Tres kilos ochocientos de oro puro. El vencedor se la llevaría, físicamente hablando, y así ocurrió: Brasil ganó y la recibió el capitán del equipo, Carlos Alberto Torres. La copa fue guardada en la sede de la Confederación de Fútbol (la AFA de Brasil), cuyo presidente actual es, desde hace más de 20 años, Ricardo Texeira. La copa, misteriosamente, desapareció, fue robada antes de la presidencia de Texeira; el escándalo fue mayúsculo, pero de la copa ni rastros. Se presume que se fundió para ser vendida como metal.

Personajes y momentos

Hay un recinto dedicado en exclusiva a Pelé y a Garrincha, dos grandes igualados en su grandeza como artistas del fútbol pero absolutamente disímiles en sus modos de jugar... y de vivir. En la sala contigua las visitas se muestran muy contentas y no porque estén viendo otro histórico triunfalismo brasileño, no. Sólo se

entretienen con las entrevistas realizadas a las madres de los árbitros, las más vituperadas en los partidos de fútbol. “Soy una mujer decente”, dice una, “y mi hijo tiene un solo padre”. Metegoles, descripción ilustrada de las jugadas que componen el juego, “islas” facetadas en forma de pelotas con videos de cada tipo de jugada, una sala lúdica, el fútbol virtual, showmovie con patada real del visitante y su consiguiente retrato, fotos históricas del estadio y colorín colorado, este “viaje” se ha terminado.

Arrancó bien, con la muestra de fotografías de todos los clubes del país (una joya: el gol número cien de Pelé en el estadio Maracanã el 19 de noviembre de 1969), y las obras de las muestras que merecen atención aparte. Pero antes del largo y sinuoso pasaje aquí detallado en parte, sucede un rito iniciático: el visitante es conducido al nivel de los cimientos del estadio, donde la atmósfera es umbría y huele a humedad terrenal. Entre los pilares enterrados que se elevan como columnas de una catedral,

un video sonorizado de 17' y 22" proyecta megaimágenes de las 30 mayores “torcidas” (hinchadas) del fútbol brasileño, de 1ª, 2ª, 3ª y 4ª división. Es ensordecedor, y no es como estar ahí. Es más. Pone los pelos de punta.

DATOS ÚTILES

Estadio Paulo Machado de Carvalho Pacaembu

Entrada por la Praça Charles Miller

T: 11 3664-3848

www.museodofutebol.org.br

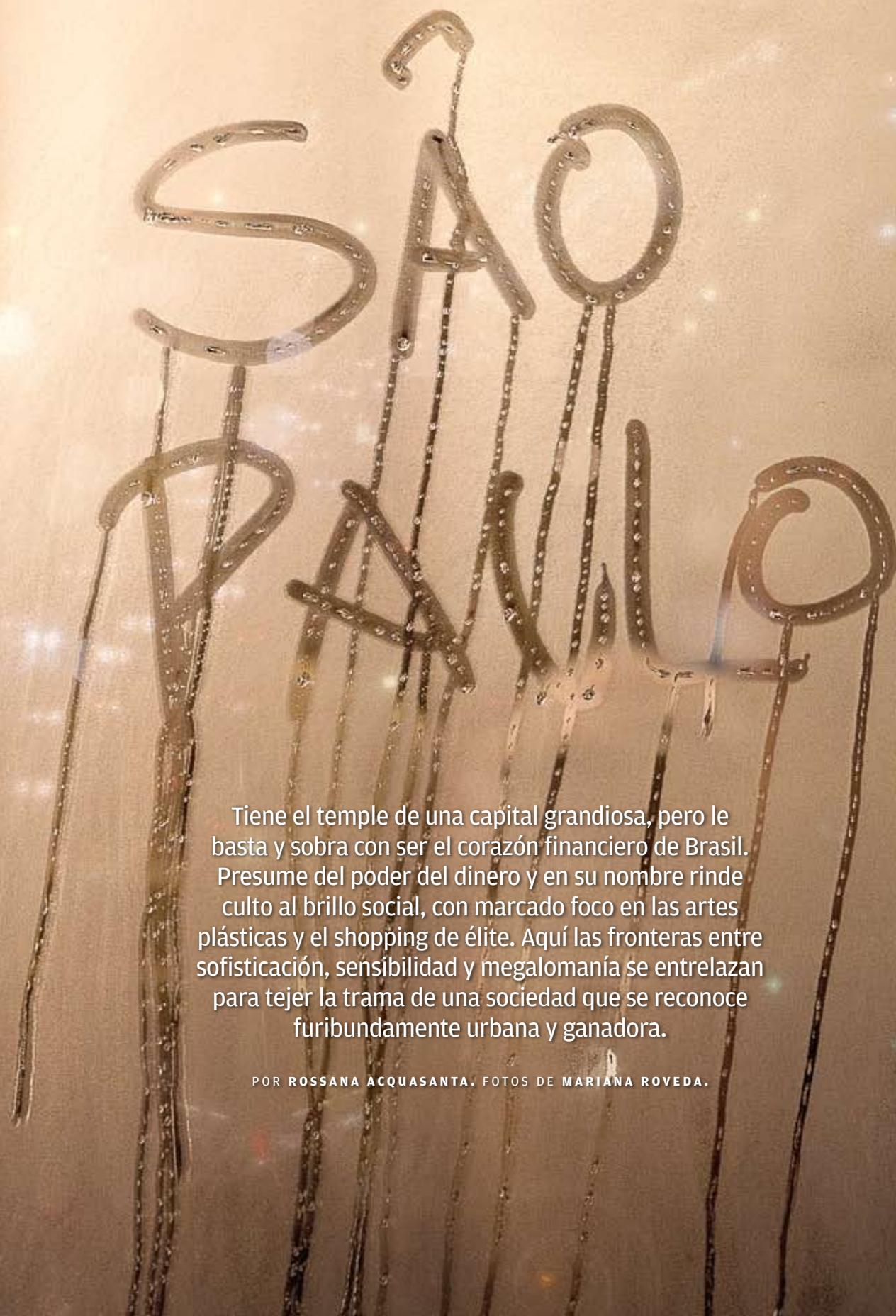
No prescindas de la inestimable guía que el museo ofrece. Los jóvenes a cargo de esa tarea no son guías convencionales. Por empezar, se los llama educadores y cada uno tiene una especialidad: historia, medios audiovisuales, etcétera. Y todos tienen cierto entrenamiento con discapacitados de diversa índole.

El museo está preparado para ciegos.

Entrada, **R\$ 6**. Estudiantes, residentes y mayores de 60, pagan la mitad. Los jueves, gratis.

Recorrido guiado, sólo con previa reserva,

T: 11 36612273, de lunes a viernes de 9 a 13.



Tiene el temple de una capital grandiosa, pero le basta y sobra con ser el corazón financiero de Brasil. Presume del poder del dinero y en su nombre rinde culto al brillo social, con marcado foco en las artes plásticas y el shopping de élite. Aquí las fronteras entre sofisticación, sensibilidad y megalomanía se entrelazan para tejer la trama de una sociedad que se reconoce furibundamente urbana y ganadora.

POR ROSSANA ACQUASANTA. FOTOS DE MARIANA ROVEDA.

Es probable que la monumental torre Malzoni ya esté terminada, con sus 73 mil metros y 19 pisos divididos en dos bloques que se unen por una sección de 11 pisos suspendida. El edificio, ubicado en la zona sur de la ciudad, donde se concentra el grueso de las empresas, se construyó para ser alquilado a grandes firmas, con prestaciones dignas de un súper hotel. Piscina, pared para escalar, una sucursal del prestigioso restaurante *Fasano* y, si lograron el permiso para hacerlo, un parking de helicópteros en la azotea. El primero de São Paulo, que ya cuenta con una de las flotas más grandes del mundo y está posicionado por delante de New York, con más de 200 “helipuntos” –lugares habilitados como puntos de aterrizaje y despegue–, tres aeropuertos específicos y cuatro empresas homologadas para realizar los servicios de traslados. Ceos, ejecutivos, recién casados y no, turistas, Papás Noel, fotógrafos, reporteros del estado del tránsito, viajeros que no quieren arriesgar la llegada tarde al aeropuerto. Los paulistanos no se apean del auto propio ni a cañones y cuando lo hacen es para subirse a un helicóptero.



LOS ÁNGELES DE JORGE

“¿Café, gaseosa...?”, propone la señorita vestida de impecable tailleur y maquillaje discreto, después de invitar a tomar asiento en la sala vip de *Helimarte*. Aquí la recepción de los clientes se lleva a cabo en un ámbito de estudio relax, con sillones ultracómodos, plantas, revistas y diarios para distraer la espera y toillettes con amenities de calidad.

Su propietario es Jorge Bitar Neto, un profesional de 42 años que desde hace 15 surca los cielos de São Paulo y más allá. Su primer paso fue hacer un curso de piloto como salida laboral; empezó a frecuentar helipuertos y hangares, conoció a su ex socio, que ya llevaba una década volando, y se compraron un helicóptero para trasladar recién casados. Hoy, este joven empresario fundamenta su actividad en la posesión de dos hangares propios, una flota de 12 helicópteros (modelos *Robinson 44*, *Bell 206 Jet Ranger* y *Esquilo*, para tres, cuatro y cinco pasajeros, respectivamente) para atender una demanda de no menos de 20 vuelos diarios, y cuatro aviones pequeños.

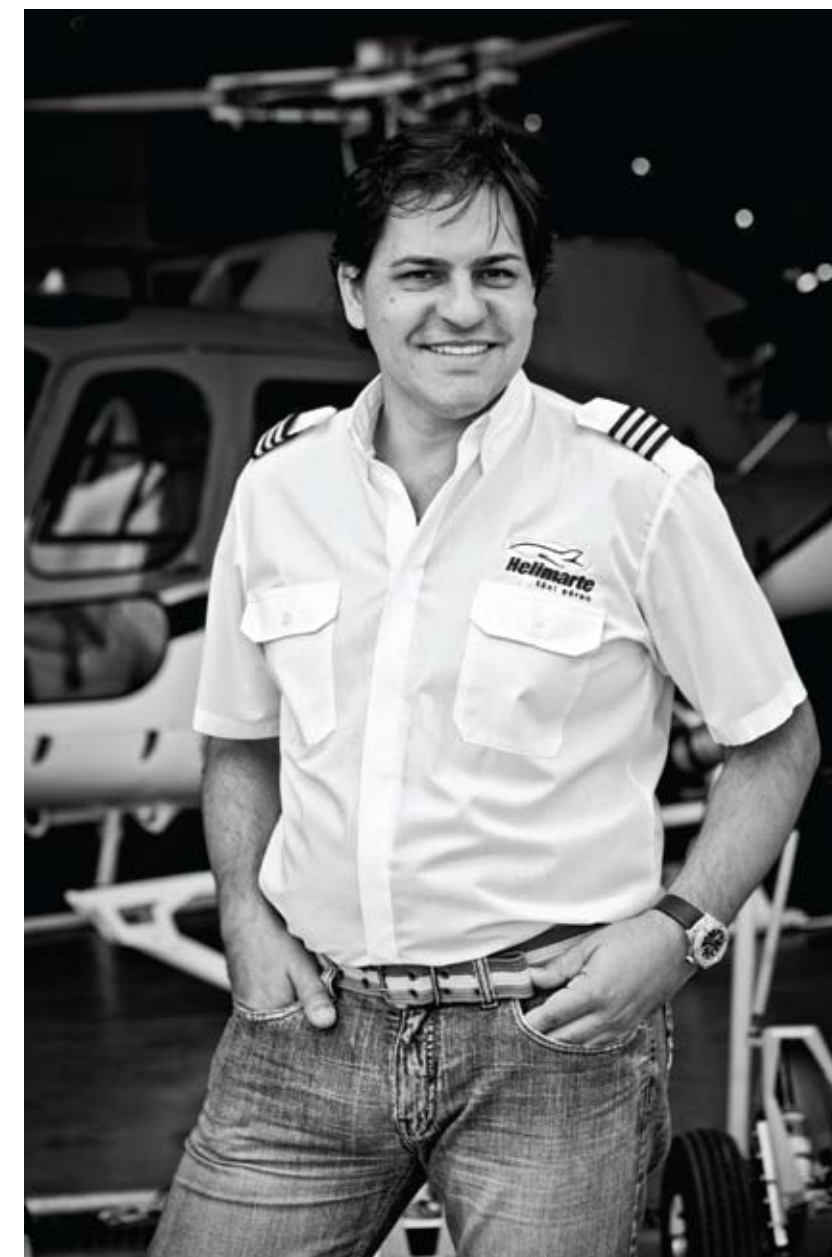
A Jorge lo secunda un equipo de 50 personas, de las cuales 20 son pilotos.

En Navidad hacen delivery de Papás Noel, y cada 12 de junio, Día de los Enamorados, el territorio de *Helimarte* es una fiesta a lo grande con más de 50 parejas dispuestas a volar sobre la ciudad en la que habitan, después de la gran recepción. La fotografía y yo hicimos lo propio. Montadas



La gran arteria de la ciudad: la Avenida Paulista capturada desde el aire. Jorge Bitar Neto, artífice de *Helimarte*. ENFRENTA Un *Robinson 44*, en la pista frente a un hangar de *Helimarte*.

a un ángel sin plumas y con el mismísimo Jorge Bitar Neto al mando de esta criatura en la forma de un *Robinson 44*, vimos pasar la ciudad muy lejos de nuestros pies; un río que parece detenido, el edificio Italia –el más alto– y la arquitectura inconfundible de un Niemeyer; la catedral, la Avenida Paulista, la figura icónica del MASP; el estadio de fútbol, Pinheiros, Jardim Paulista y Jardim Europa, barrios muy chic, carísimos. El ancho Parque Ibirapoeira con su lago y áreas culturales, el obelisco Chafariz, y así, hasta que el juego de adivinar de qué se trata cada vertical de acero y cemento, cada retazo verde, cada nervio urbano sea calle o avenida, se fue imponiendo sobre la primera impresión de estar flotando alto en una burbuja demasiado liviana, sin creer del todo que en esa liviandad también se apoya la eficacia del vuelo. En 13 años de actividad, *Helimarte* lleva acumulados más de 45 mil vuelos, y salvo haber entregado una vez un Papá Noel a una dirección equivocada, nunca tuvo un solo problema.





Mercado Municipal x 3: así es la pitaya roja por dentro, fruta refrescante. Puesto de vegetales. Las monjas también compran.



LA BOCA DE SÃO PAULO

En el Mercado Municipal se adunan frutas de la Amazonía, resplandecen pilas de anacardo fresco al que le corresponde el nombre de cajú y que se desarrolla sostenido de una jugosa carnosidad en forma de morrón chico, y rarezas que al morderlas tienen efectos más refrescantes que sabrosos, como el ojo de dragón (un pariente del lichi), la pitaya y la carambola. En este reino de la abundancia los exotismos la van de obviedades, ante las que sólo el viajero no avisado se sorprende y pregunta de qué se trata esto y lo otro. Prueba frutas y picotea tajaditas de queso, alguna viruta de jamón o de linguíça mineira, una aceituna aliñada, un trozo de pão de queijo. Se llena el olfato de perfumes a especias, y a mariscos y pescados que no huelen sino a sí mismos, que es como decir a mar, porque frescos son y no sólo de heladera. En este pulcrísimo Mercadão, como suelen llamarlo los locales, en el que resuenan cantos de sirena voceando todo tipo de mercancías, el

viajero se siente a salvo. Pasea a gusto, relajado. El recinto, de estilo neoclásico, ocupa 12.600 metros cuadrados junto al río Tamanduateí. Se construyó con los dividendos que aportó el comercio del café, sobre un proyecto que en 1926 realizó el estudio de arquitectura de Francisco Ramos de Azevedo, e inaugurado en enero de 1933. El edificio tiene vitrales que llevan el sello de Conrado Sorgenicht (h), famoso por sus trabajos que embellecen la Catedral da Sé y tantas iglesias de Brasil. Toda la planta baja del mercado municipal es la representación del cuerno de la cabra Amaltea desbordando a diario 350 toneladas de riquezas comestibles que se reparten en casi 300 puestos. En el piso superior se exhibe un rosario de restaurantes que a veces también se confabulan para celebrar jornadas temáticas de cocina. Y claro, en estos casos suele haber piñas para conseguir mesa.



CHINOS & JAPONESES

Algo parecido sucede cada domingo en el Chinatown, donde la puja tiene lugar en cada uno de los humeantes chiringuitos de comida que llenan dos calles enteras, de lado a lado. Es un morfódromo rabelesiano donde todo lo que se oferta tiene pinta de bueno. Para no correr riesgos basta con mirar dónde se apeñusca más la gente, no falla. Raciones barrocas por un puñado de reales. Tampoco faltan los tenderetes de las mil y una fruslerías made in China, ni los que venden meditación, pautas del feng shui, la belleza de los ideogramas estampados en el momento, esas cosas propias de la oferta inspirada en las culturas del sol naciente. Lo curioso de este enclave oriental al que se llega en subte (estación Liberdade, en el barrio homónimo) y donde habitan unas 200 mil personas, es que se trata en rigor de un suburbio japonés, Liberty, nacido con la gran inmigración de 1908. El éxodo concluyó en los 70, pero para ese entonces ya se había consolidado en São Paulo la colectividad nipona más grande fuera de su país, y hoy el 75% de los descendientes de aquellos recién llegados vive acá, en este territorio de 20 manzanas al que se lo conoce como Chinatown.



Puestos de comida al aire libre y mucho público haciendo picnic de vereda en Liberdade, en el barrio de los chinos y japoneses.



La tentación está en cada vitrina del shopping Iguatemi. ABAJO El área exclusiva del Servicio Concierge. ENFREENTE De compras en la Oscar Freire.



LOCOS POR EL SHOPPING

Iguatemi es el más antiguo de los megacentros comerciales que tiene São Paulo y el primero que se inauguró en Brasil, hace 45 años. Lujo y prestigio son los vectores de su éxito, que abreva en el fulgor de las grandes marcas internacionales y en la atención especial que brindan a sus clientes a través del Servicio Concierge, un área específica donde relaciones públicas y management van de la mano para satisfacer necesidades de los habitués del Iguatemi.

Por un lado, este servicio especial está a disposición de todos al funcionar como guardería de equipaje (y por la que no se paga nada) y brindar otras prestaciones, por ejemplo, preparar regalos –en este caso sólo se cobra el material de embalaje– y llevarlos hasta el vehículo del cliente. Por otro lado, el Servicio Concierge se focaliza en la fidelización de los clientes incentivándolos a través de puntos. Un real es igual a un punto, y a partir de los cinco mil se comienza a obtener beneficios. Quien quiera contar con la muy demandada

ayuda de un Personal Shopper a la hora de hacer compras, puede canjear su valor por puntos, o pagarlo.

Estos clientes cuentan con un espacio físico exclusivo, el *Lounge Iguatemi One*, que pueden usar como mejor les plazca, ya sea para hacer tiempo, tomarse un respiro café (o té) mediante, conectarse con internet, esperar turno para ser atendido por cuestiones administrativas. En los tres años que el Servicio Concierge tiene, la cartera de fidelizados ya llegó a los ocho mil y los clientes activos rondan los cinco mil.

Un dato clave para explicar la presencia de tantos íconos mundiales (*Dolce & Gabbana, Louis Vuitton, Emporio Armani, Gucci, Neuhaus, Tiffany, Hugo Boss, Chanel, Burberry, Calvin Klein, Ermenegildo Zegna, Christian Louboutin, Swatch...*): São Paulo es el décimo primer metro cuadrado más caro del mundo (detrás de Hong Kong, New York, Florida, Tokio...), y el primero de América Latina.



OSCAR FREIRE ES CHIQUE

El nervio comercial del distrito Jardim Paulista es una sofisticada calle donde no sólo se imponen las grandes marcas internacionales. En 2009 sentó sus bases el *Espaço Havaianas*, marca emblemática de Brasil surgida en 1962 con un producto que terminó integrándose a la canasta básica familiar hasta alcanzar, en 1980, los 80 millones de pares anuales vendidos. La ojota más famosa del planeta –que nació inspirada en la *zori*, sandalia japonesa de tiras tejidas y suela de paja de arroz (de ahí que la suela de caucho llevara impreso el diseño de granos de arroz, una de sus inconfundibles señas de identidad)– es la reafirmación de que la fama se construye todo el tiempo interpretando el deseo de los consumidores. Hoy, hasta en zapatillas pone su sello *Havaianas*. Y como reza un slogan, están “hechas por manos brasileñas para los pies del mundo entero”.

Muy cerca está *Galería Melissa*, reducto juvenil del calzado femenino hecho en auténtico material plástico por el que miles de jovencitas y niñas delirán. Y la boutique de Adriana Barra atesora telas y modelos de diseño propio a precios imposibles. Son texturas sedosas, mórvidas, todas estampadas con ánimo “versacesco” en una explosiva combinación de animal print, trazos abstractos y flores enormes.

La Oscar Freire y sus adyacencias se pueden recorrer incluso sin ambición de compra y con espíritu voyeur. Da para instalarse en la vereda de un café, apreciar detalles que son un tributo a la belleza (hay orquídeas en los árboles puestas adrede), cronometrar cuántos segundos transcurren entre un autazo último modelo y el siguiente... La vie en rose.

Tivoli x 5: en el desk. Pera acaramelada con sorbete de jabuticaba. Lobby escenográfico. ENFRETE Clima sofisticado en el Arola Vintetres.



TIVOLI, HOTEL POWER

Cuando, el año pasado, Justin Bieber actuó en São Paulo, copó las instalaciones de este gran hotel, mole de cemento y acero situado a pasos del parque Trianon. Todo entero, a disposición del joven star y su séquito, familia y amigos incluidos, estuvieron los 23 pisos con sus 220 habitaciones (las más chicas, de 30 m2), y cada una de las vastas áreas públicas. El Element Spa by Banyan Tree, los tres restaurantes, la piscina que se detecta del otro lado del Nāra Bar Lounge, y, por empezar, el lobby, impactante con sus dimensiones de catedral. Si este preámbulo impresiona por lo escenográfico y por los personajes que lo transitan (a partir del atardecer es una pasarela de mujeres producidas como si fueran a una boda real y hombres de riguroso traje), la piscina atrae por estar pintada de rojo profundo. De día el color devuelve una apariencia casi perturbadora, pero de noche y con luces otro es el efecto: causa sensación y no faltan los que juegan con las ganas de tirarse, así como están, vestidos y bien compuestos. Después del espejismo Justin todo volvió a la normalidad en el *Tivoli-São Paulo Mofarrej*, que es una manera de decir. En este hotel de lujo cuyo target principal es el huésped corporativo, se brinda calidad superlativa y atención eficiente con infalibilidad robótica.

Momento de especial relax es el que se disfruta a la hora de cenar en el *Arola Vintetres*, restaurante que lleva por nombre el del mediático chef catalán Sergi Arola, combinado con el del piso donde está ubicado. Desde esas alturas, la iluminada Avenida Paulista se antoja más plácida que un arbolito de Navidad. La ceremonia gourmet se dirime en un marco de privacidad bien lograda; hasta hay una suerte de "isla" en el salón, donde es posible recluirse de a dos entre los cortinados que la delimitan. Sergi Arola no está todo el tiempo acá, porque vive repartido entre su restaurante de Madrid, la tele, las entrevistas... Puede darse el lujo de ser sin estar porque cuenta con la inestimable labor del chef Fábio Andrade, un diestro en la resolución de su cocina, de estirpe española y evocaciones mediterráneo-catalanes, en la que no faltan notas e insumos localistas. Otro paréntesis de estricta privacidad es el que abre las dependencias del Element, donde, como en todo spa bien diseñado, no hay más que traspasar el umbral para fundirse en la calma de esa otra dimensión de la vida en cámara lenta. Reparador e inolvidable.





BECO DO BATMAN

Es una galería de arte a cielo abierto, un recoveco urbano de Vila Madalena donde el graffiti se vuelve una metáfora de la vida misma: nada es para siempre. Sobre la inconfundible autoría de los hermanos Pandolfo que en marzo se apreciaba a poco de adentrarse en la calle Gonçalo Afonso, otros ya imprimieron una nueva proclama. El mural de Rafael Sliks, al que esta revista sorprendió afinando detalles, seguro ya fue barrido por otra idea... ¿Por qué a este pasaje se lo llama Beco do Batman? Preguntando se entera uno, pero no hubo forma. Ni el diestro de Sliks pudo responder pregunta tan sencilla que, por lo rastreado en la web, se vincula a la figura del hombre murciélago estampada por cierta mano anónima hace unos 30 años. Cuando los estudiantes de Bellas Artes “tomaron” este lugar, lo llamaron Beco (callejón) do Batman.

Vila Madalena
x 3: El mercado
de pulgas. Una
esquina de la
calle Fradique
Coutinho.
ENFRENTA Rafael
Sliks interviene
una pared en el
Beco do Batman.



VILA MADALENA ESTÁ DE MODA

Barrio bohemio entre los distritos de Pinheiros y Alto de Pinheiros, es el Palermo Viejo de São Paulo, localizado en un alto de la zona oeste. Fundado oficialmente a finales del siglo XIX como Vila Madalena, comenzó a ser contraseña de estudiantes en la década del 70 que lo eligieron para vivir con poca plata y por su proximidad con la Ciudad Universitaria.

A finales del siglo XX comenzó a resurgir. Nuevos habitantes, nuevas pautas de vida, nuevos proyectos. En materia de trapos fue la vanguardia, con el célebre diseñador Ronaldo Fraga a la cabeza. En *Super Cool Market*, una buena idea de tres jóvenes emprendedoras (Carla Lamarca, Samantha Barbieri y Daniela Klaiman) que cuajó en 2009, no sólo se venden prendas de marca propia, sino que se promueve la compraventa e intercambio de pilchas apenas usadas, una manera inteligente de favorecer la renovación del vestuario entre las más jóvenes.

Territorio de casas bajas y calles empinadas, sus actuales residentes conviven con el vecindario “de toda la vida” sin fastidiarse unos

a otros. Llevan ritmos distintos. Al andar serenísimo de las horas diurnas se opone el chingui chingui que arranca a las siete de la tarde y ya no se detiene hasta bien avanzada la madrugada. En especial de jueves a domingo, el programa es salir del trabajo y enfilarse directo a este reducto de bares y restaurantes con mucha música *ao vivo* y demasiada concentración de público a lo largo de la Fradique Coutinho, la calle más transitada.

Las transversales a ésta guardan sus sorpresas en negocitos con onda (*Projeto Terra* es el lugar para comprar artesanías de calidad, muy localistas, objetos vinculados con la Tierra y sus recursos. *Preta-Pretinha* se propone como el universo de muñecas que desde hace rato exceden la versión original de la negra-negríta), galerías de arte no convencionales, como *Acervo da Choque* –hermana gemela de *Choque Cultural*, en el barrio de Pinheiros, ciento por ciento under las dos-, *Studio Manus* y *Fortes Vilaça*, para hilvanar en un paseo que arranca en la Praça Benedito Calixto, sede de un mercado de pulgas los sábados por la mañana.



Chef Salvatore Loi en los fogones del Fasano y la milanesa recién hecha. ENFRENTA El gran salón del restaurante, rincón de una habitación y el bar y lounge.



FASANO, LUJO SERENO

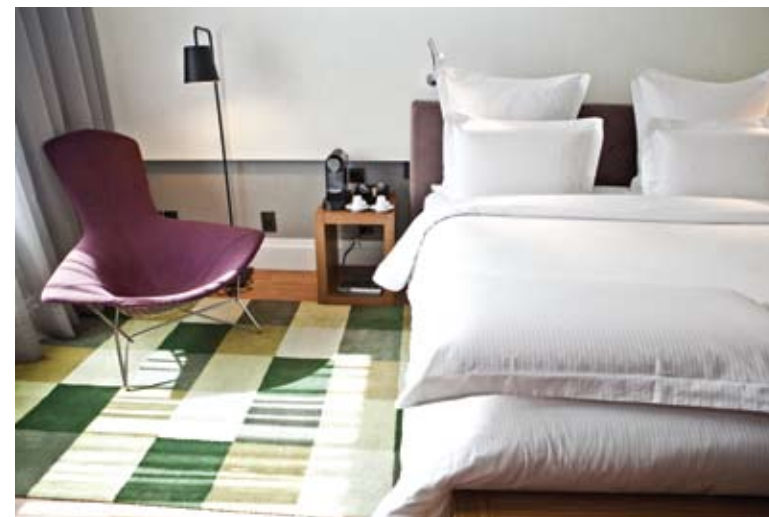
Tiene todo lo que un cinco estrellas mayúsculo debe tener. Pero su secreta virtud trasciende la calidad y cualidad de sus prestaciones –entre otras, un room service disponible las 24 horas, la posibilidad de recibir tratamiento de spa y masajes en la habitación, los saloncitos cozy para las reuniones de negocio– y lo sitúa en una categoría muy particular.

El Fasano recibe a sus huéspedes con la cordialidad como valor añadido al trato profesional que cada miembro del staff brinda. Tiene 60 habitaciones, pero parecería que fueran muchas menos porque en cada piso donde éstas se distribuyen y en el interior de cada una reina un equilibrio de íntima familiaridad; será su piso de parquet muy estilo de los 30, será la ambientación con mobiliario más propio de una casa que de un hotel, será la sencillez del cuarto de baño al que no le faltan holgura ni comodidades. Será el desayunador, que se prolonga en un patio breve al aire libre donde sentirse integrado al elegante y apacible barrio que lo rodea y reafirmar que, en efecto, el Fasano tiene mucho de hogar. En el bar y lounge de la planta baja hay unos sillones de cuero de lo más cariñosos, con pinta de muy usados, que dan ganas de tenerlos en el living propio. Cabría preguntarse si no es que gastaron los apoyabrazos a propósito para que parezcan más de andar por casa.

Capítulo aparte, la cocina, que aquí brilla con la integración del restaurante Fasano y su aquilatado renombre al hotel, cuando éste se inauguró, en 2003. Las reservas se toman con días, semanas, de antelación, y cada noche el servicio se renueva varias veces, así que en la sala que antecede al comedor siempre hay un revuelo de personajes empilchadísimos, a la espera de su turno. La carta de vinos evidencia la increíble variedad de vinos del mundo (muchos franceses e italianos de alta gama) que guarda la bodega de este templo del buen gusto y maneras irreprochables. El chef ejecutivo es Salvatore Loi, un italiano maravilloso que ya lleva 24 años en São Paulo. En su currículum figuran algunas cocinas de hoteles muy top –el Alfonso XIII de Sevilla, el Pitirizza de Cerdeña, y el Villa d'Este junto al lago di Como– y hace 13 que está al frente de la del Fasano, donde se aplica a glorificar platos de estirpe itálica. “La simplicidad es lo mejor que hay”, dice Salvatore, para quien las expresiones regionales vuelven a tener predicamento, y si bien no se mete con la cocina molecular, descrece de ella como vehículo de placer. Lo suyo son las ollas a fuego lento, los gnocchi –etéreos, perfectos, que con delicadeza arman los dedos de Antonio, alguien que en otra vida fue garimpeiro–, la ligereza de los salseos... Los sabores sin encubrir, llanos y soberanos.



En el *Pullman*:
iluminaciones
flúo en el bar *It*.
Una habitación.
La cocina a la
vista en el restó,
que también se
llama *It*.



PULLMAN, ONDA JOVEN

La franja de los cuatro estrellas tiene ejemplos destacables en São Paulo. Y éste es uno que amerita ser comentado. No es común encontrarse, por ejemplo, con la agradable sorpresa de una *Nespresso* en la habitación. Y no son pocas, sino 350 nada menos. También hay varias de estas máquinas disponibles en el desayunador, y se agradecen, qué menos. Pero la que cada huésped puede usar a solas, recién levantado, demorándose en la vista al Parque Ibirapuera, que está relativamente cerca, no tiene precio. El *Mercure Grand Hotel* fue renovado y de tal proceso surgió este *Pullman*, el primero de Brasil, cuya filosofía es atraer un público joven y muy joven, con la mira puesta no sólo en el plano corporativo. Urbano hasta la médula, sus cuartos lucen una ambientación despojada y moderna, luminosa, de detalles que no pesan a la vista, y todos equipados de manera racional. Cuentan con buenas camas, buena ropa de baño, amenities de calidad, esos detalles que hacen la diferencia.

Junto al lobby está el bar *It*, que emite iluminaciones en tonos flúos cambiantes y se continúa en el restaurante del mismo nombre. Los *It* son puntos de encuentro para el after office y la noche, que aquí tiende a prolongarse en un eufórico ambiente donde se mezclan huéspedes con locales.

El servicio del (generoso) desayuno tiene lugar en el vasto comedor del restaurante *Pateo*, también abierto al público, y en una recoleta terracita colindante.



SOFISTICADO CLOS DE TAPAS

Ligia Karasawa es paulistana y Raúl Jiménez, madrileño. Se conocieron en una cocina, en la capital de España, y son los ideólogos de un restaurante muy moderno, que abrieron en Vila Nova Conceição, donde además de ir a comer tapeado, el tapeo propone jugar. *Clos de Tapas* es la cocina lúdica, en la que casi nada suele ser lo que parece. La vanguardia llegó a São Paulo. Pero qué es vanguardia en la cocina, hoy. Por el momento, un laberinto que el comensal debe recorrer con atención para descubrir texturas, formas y expresiones encubiertas, o distraídas, por otras. Igual que en las cocinas de los siglos XVIII, XIX y parte del XX cuando el quid radicaba en la transformación profunda de las materias primas, una nueva generación de cocineros propone el mismo ejercicio. La diferencia está en los



Raúl Jiménez en
Clos de Tapas y
tres exquisiteces:
conserva de
legumbres, cajita
de vegetales, una
dulce subversión
del huevo.

insumos (que cambiaron y mucho), la proporción de las raciones (antes, pantagruélicas, ahora homeopáticas), y en la fuerza mediática de sus protagonistas.

En cuanto a Ligia y Raúl, cabe decir que ambos son muy serios cuando piensan su cocina y además creativos. De ello se deduce entonces que abordar un recorrido de tapas, que no son tales sino preciosas miniaturas de grandes platos, implica entregarse y gozar. Algunas de ellas: Fondo de mar. Carbón de bacalao. Cajita de hortalizas con “tierra” de hongos. Un espectacular Bloody beef. Arroz de pato con langostinos y papel –comestible– de uvaia (fruta local ácida). La deliciosa subversión del huevo (cáscara hecha con helado de café; la clara, con crema de vainilla, y la yema, con sorbete de maracuyá). Vanguardia de rechupete.

MASP + MAM + OHTAKE

Tiene once mil metros cuadrados de superficie repartidos en cinco plantas y un área libre que se extiende debajo de su monumental estructura, la que sostiene sólo dos columnas. Es el Museo de Arte de São Paulo, admirado por los arquitectos y objeto de visita de más de 50 mil personas por mes. Al "Máspi" lo conoce hasta el taxista más novato, un ícono de la ciudad que data de 1947. Pero su actual edificio es mérito de Lina Bo Bardi, quien trabajó durante 12 años entre proyecto y dirección de obra, hasta su inauguración en 1968.

El MASP alberga una colección propia de más de ocho mil piezas entre pinturas, esculturas, grabados, dibujos... y que sigue creciendo. Al ingreso, un muy buen video de tres minutos sintetiza historia y contenido del museo. En contraposición al fragor de su entorno urbano, el MAM (Museo de Arte Moderno) se hace visible en la mansedumbre verde del Parque Ibirapuera, inmenso pulmón que se extiende en el norte del distrito de Moema. Este parque se inauguró en 1954 para conmemorar los 400 años de São Paulo.

A pasos del museo se impone una cúpula con ventanas, obra de Niemeyer, similar a la famosa de Brasilia que es sede del congreso. Hay esculturas en el parque y son parte del acervo del MAM; están ahí para solaz de los paseantes, igual que lo está la pintura *Os Gemeos* (Los Gemelos), de Gustavo y Octavio Pandolfo, en un lateral del museo.

El MAM posee, además, una impresionante biblioteca, especializada en arte contemporáneo.

El 21 de noviembre próximo, Tomie Ohtake cumplirá 99 años. Nació en Kioto y llegó a São Paulo para visitar a un hermano, pero el conflicto de la II Guerra Mundial la retuvo. Madre de dos hijos, empezó a pintar a sus casi 40 años y ya no paró más. Su vasta obra, de estilo despojado y conciso, es una de las más significativas del abstracto informal.

En 2001 fue inaugurado el Instituto Ohtake, colorida arquitectura de 7.500 m² de geometrías combinadas, sede de las nuevas tendencias del arte. Tiene siete salas, ateliers, salones para seminarios, área de documentación y un gran hall con una obra móvil de Tomie Ohtake, que de por sí vale la visita.

Hay obra de esta mujer sublime en el Auditorio Ibirapuera, y en su residencia particular que su hijo Ruy, prestigioso arquitecto, proyectó en 1970. Otra joya edilicia de esta ciudad poderosa.



AL LADO Una de las salas de exposiciones del MASP. ABAJO El hall del Instituto Tomie Ohtake. Obra de Wolfgang Tillmans en el MAM. ENFRENTA La sede del Instituto Ohtake.



Datos útiles | São Paulo

Atención con los gentilicios. Paulista es el habitante del estado de São Paulo. Paulistano, en cambio, es el habitante de la ciudad.

CÓMO LLEGAR

LAN T: 0810-9999-526. www.lan.com
Buenos Aires-São Paulo: 2 vuelos diarios directos. Ida y vuelta, con tasas e impuesto, **u\$s 722** en Premium Economy y **u\$s 299** en Economy.

Lantours Escapada a San Pablo. Paquete de 3 días con aéreo + traslados + 2 noches de alojamiento en hotel categoría turista, con desayuno, **u\$s 736** por persona. Válida para vuelos del 24/08/12 al 30/09/12.

Operador responsable: Organización Piamonte S.A. Leg. 2268. Mínimo de estadía, un domingo.
T: 0810-9999-LAN (526). www.lan.com

CÓMO MOVERSE

Subte Úselo todo lo que pueda: las líneas Azul, Amarela (amarilla), Verde y Vermelha (roja) arriman a buena parte de los lugares de interés turístico. **R\$ 3**. www.metrosp.gov.br
El subte se interconecta con líneas de

trenes de cercanía (www.cptm.sp.gov.br).
Bus Con el Bilhete Único puede cubrir hasta 4 viajes al valor de uno, en el lapso de 3 horas. Si lo combina con subte o tren, tiene descuento en una de las tarifas.

Consulte sobre los itinerarios en www.sptrans.com.br o llame al 156.
Taxi São Paulo tiene buen servicio de taxis, pero evítelo en las horas pico porque los atascos son proverbiales. Dentro de las áreas céntricas puede costar entre **R\$ 20** y **R\$ 40**. Al aeropuerto, calcule unos **R\$ 120**. Los taxis aceptan tarjeta de crédito. <http://www.adetax.com.br/precos.asp>
En el portal <http://www.taxisaopaulo.com.br/> se pueden colocar los puntos de salida y llegada para establecer los valores estimados del recorrido.

PASEOS Y EXCURSIONES

Helimarte Av. Olavo Fontoura 1078. Sector C. Lote 5. Hangar Helimarte. Campo de Marte.
Telefax: (55 11) 2221-3200. helimarte@helimarte.com.br
www.helimarte.com.br
Traslados. De un helipunto a otro, cuesta **R\$1.600** en un Robinson 44. El valor equivale al mínimo, que es una hora, no importa si el vuelo dura 10 o 60 minutos. Lo ideal es solicitar el vuelo el día anterior, pero los de trabajo se suelen pedir minutos antes. Si hay un aparato disponible, sale al toque.
Paseos. Panorámico. Dura 30 minutos (se cuenta desde que se aborda hasta que se aterriza). Desde **R\$ 900** para 3 personas. Romántico. Programa para recién casados. Arranca con champagne en el helipuerto, adonde se llega con vehículo propio. Le sigue vuelo nocturno que concluye con traslado al hotel *Sofitel*, para pasar la noche. A la mañana siguiente, desayuno y salida en el auto propio, que espera en la puerta. **R\$ 1.900**.
Museu do Futebol Ver Zoco (página 10).
MASP Avenida Paulista 1578.
T: (55 11) 3251-5644. www.masp.com
El Museo de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand (tal el nombre completo, que incluye los de sus fundadores),



Pinacoteca do Estado

El edificio (1905) es una joya de la arquitectura, con una distribución espacial que engrandece todo lo que allí se expone. Se proyectó para albergar una Escuela de Artes y Oficios. No ocurrió, y quedó como lo dejaron. Considerado uno de los espacios culturales más bellos de la ciudad, se enmarca en el Jardim da Luz, que se inauguró en 1825 como Jardim Botánico. Unas 50 esculturas (de Víctor Brecheret y Lasar Segall), reafirman la belleza de este predio arbolado y sereno. La Pinacoteca lleva el arte en su ADN y ampara gemas invaluable como la Caipira picando fumo, de Almeida Júnior, y Mestiça, de Cândido Portinari. A lo largo del año se suceden las exposiciones temporarias y siempre son magníficas. Conviene estar atento.
Praça da Luz 2. (Luz).
T: (55 11) 3324-1000. www.pinacoteca.org.br
Martes a domingo de 10 a 18, e ingreso hasta las 17.30. R\$ 6. Vale también para la Estação Pinacoteca. Sábado gratis.

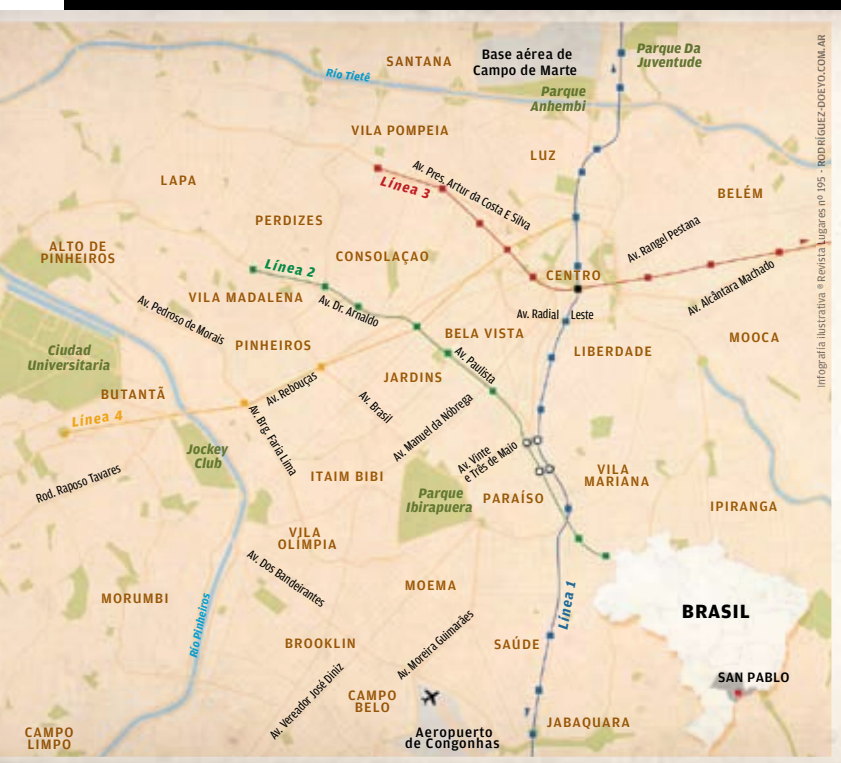
considerado el más importante en su género de América del Sur, está en fase de ampliación con la construcción de un edificio colindante para albergar al personal del MASP (unas 100 personas en total), y así poder ceder espacio a las obras que merecen ser expuestas de manera permanente.
Martes, miércoles, viernes, sábado, domingo y feriados, de 11 a 18. Jueves, de 11 a 20. El martes es gratis. **R\$ 15**.
MAM Avenida Pedro Álvares Cabral. Parque Ibirapuera. Portal 3. Moema.
T: (55 11) 5085-1300. www.mam.org.br
Otra visita que no tiene desperdicio: por el Museo de Arte Moderno en sí y por el sitio en el que se halla, un parque con obras del mismo museo, enfrente la cúpula de Niemeyer y su bucólico entorno.
En la entrada al MAM, en el pasillo que conduce a las salas de exposición, tiene lugar el Proyecto Pared, un pedestal y un espacio sobre una pared, justamente, a disposición de los creativos. La obra cambia cada seis meses; cualquiera puede acercarse al Proyecto Pared sin necesidad

de pagar la entrada. En el MAM se realizan cuatro exposiciones temporarias por año. Martes a domingo de 10 a 18. **R\$ 5,50**.
Museo Paulista
Parque da Independência s/n. Ipiranga.
T: (55 11) 2065-8000. www.mp.usp.br
Más conocido como Museu do Ipiranga, es uno de los lugares más atractivos de la ciudad por estar emplazado en un parque bellissimo y rodeado de jardines inspirados en Versalles. Es un museo histórico, integrado a la universidad de SP desde 1963, que además funciona como institución científica, cultural y educativa. Martes a domingo de 9 a 17. **R\$ 3**.
Instituto Tomie Ohtake Av. Faria Lima 201, esquina rua Coropés. Pinheiros.
T: (55 11) 2245-1900. www.institutotomieohtake.org.br
Inaugurado hace 11 años, este instituto que lleva el nombre de la artista plástica Tomie Ohtake, ocupa la planta baja y el subsuelo del edificio perteneciente al Grupo Aché, proyectado por el arquitecto Ruy Ohtake, hijo de Tomie.

Todas las exposiciones son temporarias. Acceso gratuito. Aquí además se dictan cursos de arte y se preparan profesores. En el subsuelo funciona el restaurante *Santinho*, de la chef Morena Leite (la creadora de *Capim Santo*), que ganó buena fama como espacio gourmet entre los de su género. Martes a viernes de 12 a 15, sábado y domingo de 12.30 a 17. Lunes cerrado, igual que el instituto.
Mercado Municipal
Rua da Cantareira 306. Parque D. Pedro II. Centro. T: (55 11) 3313-1326
Imperdible la visita a este mercado, que funciona en un impresionante edificio neoclásico (1932), dechado de pulcritud y de abundancia de productos de gran calidad. Destacan los puestos de frutas. Si va con intenciones de comer, sepa que en el *Bar do Mané* (T: 3228-2141) es famoso el sándwich de mortadela y que contiene 250 g de este fiambre, acá riquísimo. Y del *Hocca Bar* (T: 227-6938) lo es el enjundioso pastel de bacalao. Lunes a sábado, de 6 a 18. Domingo y feriados, de 6 a 16.
Theatro Municipal
Praça Ramos de Azevedo s/n.
T: (55 11) 3397-0300. www.theatromunicipal.sp.gov.br
Reabierto hace apenas un año, es un símbolo de las grandes arquitecturas paulistanas. Para visitas guiadas gratis, hay que reservar a través de tmeducativo@prefeitura.sp.gov.br
Estação Júlio Prestes/Sala São Paulo
Praça Júlio Prestes s/n. Luz.

La noche

Dos direcciones de súper moda en Vila Olimpia y una que ya es un clásico: En el bar de Fidelis (rua Funchal 619) hay grupos ao vivo. La entrada (R\$50 las mujeres y R\$150 los hombres) no incluye consumición. El mejor día: sábado. En Villa Mix (rua Beira Rios 116) hay conciertos de música country en el piso de abajo. Arriba suele haber samba. La entrada: R\$ 80 las mujeres y R\$300/360 los hombres. Incluye consumición. El mejor día: jueves y viernes. Kiss and Fly (Av. Chedid Jafet 131), una lujosa alternativa emulada por A.F.A.I.R. (Gumercindo Saraiva 289. Itaim Bibi). Más a la medida de los bolsillos medios, la Rua Augusta tiene en el Baixo Augusta (más próxima al Centro), la noche más socializada: Studio SP (N° 591), Vegas (N° 765), Beco 203 (N° 609) con shows en vivo.



AÇAÍ NA TIGELA. PASÓ DE RECURSO PLAYERO PARA QUITAR EL HAMBRE A MODA NACIONAL. EL AÇAÍ, APRECIADA FRUTA AMAZÓNICA DE INTENSO COLOR VIOLÁCEO, SE REDUCE A PULPA, SE MEZCLA CON JARABE DE GUARANÁ, SE LE AÑADE BANANA, SE REMATA CON GRANOLA Y SE SIRVE EN UN BOL (TIGELA). BOMBAZO SANÍSIMO Y ENERGÉTICO.

R\$1 EQUIVALE A U\$S 0,49





ISLA ESCONDIDA

POSADA RELAX & ZEN SPA

Delta, Tigre | Buenos Aires, Argentina

Planes todo incluido - Wi-Fi
Amarras - Serv de cuartos - Spa
Nutriciones - Bar - Restaurant
DirecTV - Flat Screen TV - A.A
Piscina - Caminatas guiadas
Botes y canoas
ATENCIÓN PERSONALIZADA

PROMO LUNES A JUEVES 15% OFF - NOCHES ADICIONALES 30% OFF





Arroyo Esperita 541 - Tigre - Bs As - Argentina
Tel. 5411 4728-3032 - Fax 5411 6390-7086
info@islaescondida.com.ar
www.islaescondida.com.ar

Datos útiles | São Paulo

T: (55 11) 3367-9573/4. www.osesp.art.br
 Por su belleza y acústica, se la considera una de las mejores salas de concierto del mundo. Primero fue la estación de ferrocarril Sorocabana, y hoy el imponente edificio estilo Luis XVI es la sede de la Orquesta Sinfónica del Estado de San Pablo.
 Visitas guiadas (**R\$5**), lunes a viernes de 13 a 16. Sábado (a las 12.30) y domingo (a las 12.30 y 14), gratis.
Estação da Luz Praça da Luz 1. Luz. T: 0800-055-0121. De estructura metálica inglesa, fue terminada en 1901. Su interior alberga el *Museu da Língua Portuguesa*. Sábado y domingo, hay visitas a las 12 y a las 14 que parten del museo. También es punto de partida del *Expreso Turístico*, que realiza un recorrido en un radio de 60 km de la ciudad, con paradas en Jundiá, Mogi das Cruzes y Paranapiacaba; se viaja en vagones de los 50. **R\$ 30**.
Catedral Metropolitana Praça da Sé. T: (55 11) 3107-6832. Enorme templo neogótico con torres de 92 metros de alto. Llama la atención su interior despojado de imágenes santas. Hay mosaicos laterales en estilo bizantino, y en las columnas de la entrada se aprecian detalles localistas, como un tucán y un tatú esculpido. Enfrente se ubica el Punto Cero de la ciudad. Todos

los días a partir de las 8. Gratis.
Basílica de São Bento Largo de São Bento s/n. Centro. T: (55 11) 3328-8799. El templo es del siglo XX, pero el monasterio acusa más de cuatro siglos. Tiene un rico interior en el que conviven el arte sacro y signos paganos. Uno de ellos es el que se aprecia en la entrada: un círculo rojo rodeado por lo signos del zodiaco. Cantos gregorianos de lunes a viernes a las 7, sábado a las 6 y domingo a las 10. Gratis.
 Al lado de la sacristía, hay un local donde se vende la excelente panificación que elaboran los monjes.

GALERÍAS DE ARTE
Galeria Fortes Vilaça
 Rua Fradique Coutinho 1500. Pinheiros. T: (55 11) 3032-7066. www.fortesvilaca.com.br
Studio Manus
 Rua Girassol 310. Pinheiros. T: (55 11) 3032-0679 y 8971-8682. <http://www.estudiomanus.blogspot.com/>
 Mezcla de galería, anticuario y atelier.
Choque Cultural
 Rua João 997. Pinheiros. www.choquecultural.com.br

COMPRAS
 En materia de ropa, además de la paquetísima calle **Oscar Freire** (entre

la rua Augusta y la avenida Rebouças), está la rua **José Paulino**, famosa por la venta de modelos que imitan a los de las boutiques de renombre (muchos locales no tienen probador y la gente se prueba la ropa encima de la que tiene puesta); feria callejera los viernes y sábado. En la rua **Augusta** 2690 (Jardim Paulista), la **Galeria Ouro Fino** ofrece también accesorios femeninos; en el 1º piso, ropa interior de diseño en el local de **Thais Gusmão**, y en el 2º piso, **Santa do Cabaré**, sinónimo de moda alternativa en los 90. En la híper transitada **25 de Maio**, cunde la venta pirata de lo que sea además de infinidad de locales con todo tipo de productos (tejidos, biyutería, papelería, artículos del hogar, películas...) y todo a precios ridículamente bajos.
 La **Alameda Gabriel Monteiro da Silva**, más conocida como Gabriel, es el paraíso de la decoración. Entre las avenidas Brigadier Faria Lima y Brasil, hay más de 150 locales con una sofisticada oferta. Para feria de antigüedades, los sábados en la **Praça Benedito Calixto**, en Pinheiros. Los mismos puestos -los mismos- se instalan al día siguiente en la Feirinha do Bixiga, en la **Praça Dom Orione**, Bela Vista.

Pizza & panes

São Paulo consume pizza. Es su plato emblema, con día de festejo asignado: el 10 de julio. A las de contenido tradicional (muza y calabresa) ya se sumaron las modernas (muza y de búfala, jamón de Parma y rúcula) para horror de los puristas. Sin importar el modelo, horno de leña y borde crocante se imponen como requisitos de una pizza paulistana de ley. En otro orden de harinas amasadas, se fue dando la moda de las panaderías abiertas las 24 horas, donde proponen un amplio menú de servicios, incluida farmacia y floricultura. Contrarresta la tendencia el surgimiento de panaderías que nada más ofrecen pan. Es el caso de Julice Boulangère (D. Lacerda Franco 536. Pinheiros. T: 55 11 3097-9162), de la maestra panadera Julice Vaz, que tienta con recetas no obvias, como el pan amasado con Guinness. Lunes a sábado de 8.30 a 20 horas.

EN VILA MADALENA
Ronaldo Fraga
 Rua Aspícueta 259. T: (55 11) 3816-2181. www.ronaldofraga.com
 Ropa de diseño.
Super Cool Market
 Rua Purpurina 229. T: (55 11) 3031-1663. www.supercoolmarket.com.br
 Ropa de marca propia y compraventa de prendas con muy poco uso.
Preta-Pretinha
 Rua Aspícueta 474. T: (55 11) 3812-6066. www.pretapretinha.com.br
 Muñecas de todo tipo, muchas.
Projeto Terra
 Rua Harmonia, 150. Local 4. T: (55 11) 3034-3550.
 Artesanías de buena calidad. Objetos reciclados.

LOS SHOPPINGS
 Entre las varias opciones que la ciudad ofrece, los más destacables son:

Iguatemi
 Av. Brig. Faria Lima 2232. Jardim Paulistano. T: (55 11) 3816-6116. www.iguatemiSaoPaulo.com.br
 El primero que abrió en Brasil, con un número importante de marcas de lujo y súper lujo. Ofrece Servicio Concierge.
Cidade Jardim
 Av. Magalhães de Castro 12000. Cidade Jardim. T: (55 11) 3552-1000. www.shoppingcidadejardimjhsf.com.br
 Es el que más locales de lujo reúne. Compite con Iguatemi en este campo.

DISCOS
Galeria do Rock
 Av. São João 439. 24 de Maio, 62. Centro. El sueño del pibe roquero: 5 pisos dedicados al rock en todas sus expresiones. Abrió en 1963. De los 450 locales que hay, unos 200 se dedican a la música. El resto vende ropa de calle, artículos para skaters, hacen tatuajes y colocan piercings...
Galeria Nova Barão

Rua Brig. de Itapetininga 37. T: (55 11) 3257-0285. Vecina de la anterior, también vende vinilos pero a precios más bajos. Puede que sean de segunda mano...

LIBROS
Livraria da Vila
 Rua Fradique Coutinho 915. Pinheiros.

CAFÉS
Octavio Café
 Av. Brig. Faria Lima 2996. Jardim Paulistano. T: (55 11) 3074-0110.
Prêt Café
 En el MAM. Martes a domingo de 10 a 18.
Café do Theatro Municipal
 Lunes a sábado de 12 a 15.
Coffee Lab
 Rua Fradique Coutinho 1340. Vila Madalena. T: (55 11) 3375-7400.
 Flamante espacio donde se rinde culto al café y a las sensaciones. Cierra el domingo.

PARA SABER MÁS
www.visitesaopaulo.com
www.spturis.com

Agradecemos al **Comité Visite Brasil** y a la **Embajada de Brasil en Buenos Aires** por la colaboración prestada en la realización de esta nota. Cerrito 1350. T: (011) 4515-2422. turismo@brasil.org.ar
www.brasil.org.ar/comite-visite-brasil



Ibirapuera

Es el parque más importante de la ciudad al que los paulistanos acuden para hacer footing, andar en skate, patinar, jugar a la pelota, andar en bici, pasear, hacer picnic, por supuesto. Es un área verde cuidada, donde los amantes del birdwatching tienen más de cien especies de plumíferos para identificar; hay jardines diseñados por Burle Marx en los que prospera una rica y variada flora, obra de Niemeyer y del cercano MAM, y un lago que en los días soleados convoca multitudes. Se llena de sungas y bikinis. Suele haber buenos shows nocturnos en el Auditorio Ibirapuera (se pagan), y gratis los domingos en la Praça da Paz.



NO HAY BICISENDAS EN SÃO PAULO. PERO LOS DOMINGOS, DE 7 A 16, EN LAS AVENIDAS DE LAS ZONAS SUR Y OESTE QUEDAN ANULADAS UNA DE LAS MANOS PARA PODER ANDAR EN BICI. EL TRAZADO PERMITE CUBRIR UN ITINERARIO DE 45 KM QUE UNE 4 PARQUES: IBIRAPUEIRA, DAS BICICLETAS, DO POVO Y VILLA-LOBOS. WWW.CICLOFAIXA.COM.BR



Los cinco sentidos deslumbrados en las Cataratas del Iguazú.



• Pescados de Río • El Mejor Bife de Chorizo • Pastas Artesanales • Delicias Regionales • Excelente Atención

Cataratas del Iguazú, una de las Siete Nuevas Maravillas Naturales del Mundo!



www.aqvarestaurant.com

ABIERTO TODOS LOS DÍAS DE 12 A 24 HS

Av. Córdoba esq. Carlos Thays
 Tel. + 54 3757 422 064
reservas@aqvarestaurant.com
 Iguazú, Argentina

AQVA
 RESTAURANT



LA NIEVE YA ESTA EN BARILOCHE.
 SOLO FALTAS VOS.

PANAMERICANO
 HOTELS & RESORTS



WWW.HOTELESPANAMERICANO.COM
 BUENOS AIRES: (11) 4348-5000 / BARILOCHE: (294) 440-9200