

Viagem

DOSSIÊ

COMPRAS NO MUNDO Guia completo de lojas, duty-frees e outlets para encher bem a sua mala

GRÁTIS!!! >>

A ÚNICA QUE PAGA AS CONTAS PARA VIAJAR



SONHE. PLANEJE. EMBARQUE.

EM PARCERIA COM viajeaqui.com.br



* Superedição de sonho *

Realize a sua fantasia

Na DISNEY

Peter Pan, Cinderela, Buzz, Nemo...

Quem você quer ser?!?
10 roteiros perfeitos para se divertir como o seu personagem favorito

MAIS

- * As novidades dos parques de Orlando
- * os 15 melhores pacotes: básicos, fly & drive e completos

Na **ÍNDIA, INDONÉSIA e ITÁLIA** com a autora de *Comer, Rezar, Amar*

Na **REPÚBLICA DOMINICANA** O barato e o merengue do **CARIBE**

Na cidade mais gostosa da **ESPANHA: SAN SEBASTIAN**

Na **PRAIA DO FORTE, NATAL, RECIFE...** As descobertas do *Guia Brasil*

exemplar de assinante
VENDA PROIBIDA

E TURISMO

visão é receber 60% de estrangeiros”, diz o diretor de marketing Tiago Almeida. Na gastronomia local, os primeiros passos para o upgrade já foram dados. O **Ásia** (21/2224-2014, asia-rio.com) mistura no cardápio receitas da Malásia, Tailândia, China, Cingapura e Índia. Depois de 2008, que ninguém mais se engane com o jeitinho de interior de Santa Teresa.

[SUL DA BAHIA]

Um tapete vermelho para Marauá

» POR MANUELA NOGUEIRA

Quando acontece uma sincronia cósmica entre a lua nova ou cheia e a maré baixa, forma-se uma impressionante piscina natural em Taipu de Fora, uma das praias-estrelas da Península de Marauá. Mas as dificuldades de acesso – por barco ou por uma precária estrada de terra – ainda apartam o público do espetáculo. Ainda. No começo de 2009 a inauguração de uma ponte vai unir Marauá a Itacaré, a praia da região que já é ligada ao aeroporto de Ilhéus por asfalto. Isso significa que quem chega de avião terá 80 quilômetros de excelente pavimento até a entrada da península – o caminho para Barra Grande, outra estrela da península, continua de cascalho.

Os hoteleiros já estão apostando mais fichas no destino. Até agora são duas novidades, a **Pousada Tetiaroa** (73/3258-6150, hoteltetiaroa.com.br), inaugurada neste ano, e a Terraço Marinho, prevista para antes do Natal. E, em 2009, a Maitei, segunda melhor estalagem de Arraial d’Ajuda, começa a erguer uma filial em Marauá. Nas hospedagens antigas, a expectativa é de mais movimento. “Pode ser um estímulo para a baixa temporada”, diz Isney Giuliano, da **Lagoa do Cassange** (73/3255-2348, maris.com.br). Ô, se pode.

[CHAPADA DIAMANTINA, BA]

Chique de chapar

» POR EDUARDO CORDEIRO

A Chapada está mudando. Se você duvida, apareça na **Villa Lagoa das Cores** (75/3344-1114, lagoadascoces.com.br), no Vale do Capão, pousada com serviço cuidadoso e doses de sofisticação. “As pessoas voltam das trilhas e querem boa cama, boa comida. Nossa meta é atender

esse novo público mais exigente”, afirma o proprietário Marcos Monteiro. Em 2008, ele instalou duas hidromassagens na pousada, que já tinha saunas e sala para massagens. Os quartos, aromatizados com essências, são equipados com DVD e devem ganhar TVs de LCD em breve. No restaurante há pratos como filé de avestruz ao molho de vinho, e o café-da-manhã pode incluir panquecas feitas na hora.

[RECIFE, PE]

As caçarolas estão fervendo

» POR CAMILA ROSSI

Faz um tempo que comer bem aqui não é novidade. Pelo terceiro ano consecutivo, Recife ganha o posto de melhor pólo gastronômico do Nordeste no *Guia Brasil 2009*. Só que agora ele está maior ainda. Com dois novos restaurantes estrelados, o **Ponte Nova** (81/3327-7226, restaurantepontenova.com.br) e o **Wiella Bistrô** (81/3463-3108, wiellabistro.com), o *Guia* traz uma constelação de nove endereços. Mesmo fora desse time há boas novidades, como os recém-inaugurados **Allure** (81/3326-5436) e **Fellini** (81/3466-6376).

A consolidação da cena gastronômica e o aumento das boas mesas têm dois motivos. Um deles é a receptividade do público, que dá espaço tanto para a carne de bode como para as receitas contemporâneas. “A aceitação superou minhas expectativas”, diz Aníbal Fernandes, chef-proprietário do peruano Chiwake. O outro é resultado da mudança no perfil da cidade, que viu crescer o turismo de negócios. Com ele chegou um público de executivos famintos por bons restaurantes. Eles não se decepcionam.

[NATAL, RN]

Ponta Negra em três atos

» POR FERNANDO LEITE

Botei meus pés em Natal pela primeira vez em janeiro de 1991, quando passar uma noite em Ponta Negra, na época apenas um morriño cercado por dunas, era sonho de consumo. Com pouca grana, eu me contentei apenas em