

Viagem



Uma capital fascinante

TEXTOS E FOTOS POR CRIS BERGER





A CORDILHEIRA DOS ANDES EMOLDURA A CIDADE.

Santiago do Chile é a mais rica, organizada e próspera capital da América do Sul. Tem jeito de primeiro mundo e economia de país em desenvolvimento. Espírito forte de quem viveu o terremoto de fevereiro de 2010 e já está a pleno vapor, de cabeça erguida e trabalhando pela recuperação das cidades mais atingidas, ao sul do país. O povo chileno é simpático, acolhedor, gentil. Converse com um motorista de táxi e você vai receber todas as informações que desejar, sempre de forma amável. O habitante de Santiago se orgulha de sua cidade e adora apresentá-la aos visitantes.

Santiago é vizinha da Cordilheira dos Andes. A imponente cadeia de montanhas literalmente emoldura a cidade e se faz presente nos mais variados ângulos captados pelo olhar. Nos meses de inverno as montanhas ficam nevadas, absolutamente encantadoras. E o entardecer na capital chilena, graças ao tom rosado que a Cordilheira assume, tem um ar enigmático. A capital chilena é arborizada, absolutamente limpa e relativamente segura. Com cuida-

dos básicos se pode caminhar pela cidade, de dia e de noite, sem sobressaltos.

Sanhattan e os parques

O rio Mapocho é um bom ponto de referência na capital, pois ele separa os cerros (colinas) dos bairros e corta boa parte da cidade, passando por importantes avenidas. Uma delas é a Andres Bello, repleta de prédios altos, modernos e cobertos de vidros espelhados, que compõem o centro financeiro e revelam o lado próspero da cidade. As lojas de grifes internacionais e os restaurantes sofisticados contribuem para que esta parte de Santiago receba o apelido de Sanhattan (Santiago + Manhattan).

Os cerros San Cristóbal e Santa Lucía são duas importantes áreas verdes da capital. Nos finais de semana moradores e visitantes aproveitam esses espaços para passear de bicicleta, correr, caminhar e fazer piqueniques. No San Cristóbal o grande atrativo é a vista ampla de toda a cidade. Pode-se acessar o topo de duas maneiras:

SANTIAGO É ARBORIZADA E ABSOLUTAMENTE LIMPA





NA CHAMADA SANHATTAN, ARQUITETURA ARROJADA.



POR TODA A CIDADE, A MAIS ALTA GASTRONOMIA

pelo bairro de Providência, percorrendo um caminho asfaltado em zigue-zague, a pé ou de carro; pelo bairro de Bella Vista, de onde partem charmosos teleféricos.

Glamour e gastronomia gourmet

Vitacura e El Golf são bairros novos e glamourosos. A gastronomia equipara-se a dos bons restaurantes de São Paulo e outras capitais. Chefs premiados, culinária gourmet, serviço impecável e ambientes lindíssimos estão espalhados pelas ruas Isidoro Goyenechea e Nueva Costanera. Em Vitacura, na rua Allonso de Cordoba, estão as lojas de grife mais cobiçadas, como Louis Vitton, Armani, Ermenegildo Zegna, Swarovski e Burberrys.

Se você é um apreciador da boa mesa, há alguns lugares imperdíveis. Em Vitacura está o Osadia, do chef Carlo Von Muhlenbrock. O restaurante fica numa grande casa de dois andares e tem uma decoração elegante, com predomínio do branco. Observe as grandes luminárias feitas com talheres. A cozinha é de autor: Carlo usa peixes, frutos do mar e carnes vermelhas em combinações exóticas. Em El

Golf, o restaurante O Porto é escolha certa. Decoração moderna, luz baixa, fogatas entre as mesas (pequenas fogueiras em suportes de ferro), música eletrônica. O mezanino tem sofás e mesas baixas, o terraço ao ar-livre é decorado com móveis de Kenneth Cobonpue. O Porto é badalado e lá come-se divinamente bem. A cozinha é assinada pelo chef Francisco Madiola.

Centro e boemia

Na parte antiga da cidade – o centro – se pode admirar o conjunto arquitetônico do século XIX, fazendo o tradicional roteiro pela Plaza de Armas, a Catedral construída no século XVI e o prédio dos Correios, instalado numa casa neoclássica. A poucas quadras está a Casa de la Moneda e o museu mais bacana da cidade: o Precolombino.

No bairro de Bella Vista está uma das casas de Pablo Neruda, a La Chascona, que virou museu aberto ao público. Na rua Constitución fica o Patio Bella Vista, um complexo de lojas, bares, restaurantes e casas noturnas. Funciona o dia inteiro e vai até o começo da madrugada. Ainda nesta

Viagem



rua, vale parar no Etniko para tomar um pisco sour. Peça pelo drink preparado ao estilo peruano. Na parte nova, que fica nos fundos, há um balcão e mesas altas com bancos onde você pode saborear petiscos deliciosos, sushi e sashimi. É uma boa pedida também para um fim de noite.

O bairro Yungay, que durante muitos anos esteve decadente e esquecido, já dá sinais de que se tornará o bairro "do momento" daqui a 10 anos. Duas visitas não podem faltar no seu roteiro: a praça Concha y Toro, que parece um pedacinho da Itália em solo chileno e o restaurante Boulevard Lavaund, onde está a Peluqueria Francesa (uma barbearia ao estilo antigo, instalada na entrada do restaurante). Há antiguidades por todos os cantos, e todas estão à venda. O estilo é clássico, com uma pitada de anarquismo. O cardápio é eclético, tem pratos vegetarianos, carnes, peixes, aves, sopas e saladas.

No bairro de Lastarria, frequentado por intelectuais, você encontra pequenos cafés muito simpáticos, alguns restaurantes, o museu de Bellas Artes, galerias de arte, feirinha de antiguidades, livrarias e ruelas com prédios de arquitetura secular. Uma região para percorrer a pé e descobrir cantinhos charmosos.

Depois de passear pela cidade, nada como chegar a

um hotel acolhedor e confortável. No Ritz Carlton as portas serão literalmente abertas para você, e com certeza umas três ou quatro pessoas lhe desejarão *buenas noches* com um sorriso nos lábios. A discrição e o carinho da equipe do hotel fazem toda a diferença. Uma sugestão: antes de se arrumar para o jantar, vá até a cobertura. Teto e paredes de vidro, iluminação perfeita, palmeiras e espreguiçadeiras compõem um ambiente lindo e relaxante. Lá você vai encontrar uma sala de ginástica super bem equipada e com uma vista linda para o skyline santiaguino. Para relaxar, "entregue-se" à piscina climatizada ou à hidromassagem. Aproveite que você vai passar na frente do SPA e agende uma massagem a quatro mãos.

Os arredores

A menos de duas horas de viagem de Santiago está o Vale de Casablanca, uma bela região vinicultora que pode ser facilmente visitada durante a permanência na capital chilena. Originalmente famoso pela produção de vinhos brancos, o vale hoje já revela belos tintos. A vinícola Matic é prova disso. Seu shiraz é o queridinho da casa. A Matic se destaca por ser uma vinícola orgânica: não usa agrotóxicos e as uvas são 100% naturais, além de ser biodinâmica.



HÁ BAIRROS ÓTIMOS PARA DESCOBRIR A PÉ, COMO LASTARRIA E BELLA VISTA. NO CENTRO, LINDOS PRÉDIOS HISTÓRICOS

Viagem



O VALE CASABLANCA FICA PERTÍSSIMO DA CAPITAL,

ca. Agende uma visita à bodega, que é linda, e faça uma degustação. Depois, sugiro um almoço no restaurante Equilibrio, instalado em um grande jardim, à beira de um lago. No cardápio comandado pelo chef Matías Bustos você vai encontrar peixes, frutos do mar e um delicioso cordeiro. Ao lado do restaurante está a La Casona, pousada da vinícola Matetic, que tem sete quartos decorados no estilo colonial clássico, com sacadas privativas. No verão se pode usufruir da piscina, ao ar livre, com vista para os vinhedos.

Outra vinícola que merece sua visita é a Casas del Bosque. Ela é ainda menor que a Matetic e também oferece visitas à bodega, degustação de vinhos e almoço. Eu tive o privilégio de fazer a degustação no alto da colina, sob uma árvore, com uma vista incrível para os vinhedos. Peça o mesmo!

Santiago, como o Chile em geral, é um lugar de muitos atrativos e grande diversidade: tem história e tradição, tem um lado cosmopolita e moderno, restaurantes com chefs premiados e alta gastronomia. Muito perto dali,

um lindo vale de vinhedos com natureza exuberante. O skyline repleto de prédios com arquitetura arrojada se desenha sobre a Cordilheira dos Andes. Na capital não há neve, mas a apenas duas horas de carro você encontra montanhas branquinhas, perfeitas para a diversão. Em Santiago há o lado “certinho” e o alternativo. Os anti Pinochet e os pró Allende. No final de tudo, é uma cidade que cada vez mais atrai visitantes e de onde é quase impossível não sair encantado.

■ ONDE SE HOSPEDAR:
THE RITZ CARLTON SANTIAGO
ENDEREÇO: CALLE EL ALCALDE NO. 15, LAS CONDES, SANTIAGO CHILE
TEL: +56 2 4708500 ■ WWW.RITZCARLTON.COM/EN/PROPERTIES/SANTIAGO

■ QUEM LEVA:
EXPLORING CHILE TRAVEL & DREAMS
ENDEREÇO: ENRIQUE FOSTER SUR 76 A
TEL: +56 2 981 1209 ■ WWW.EXPLORINGCHILE.COM

TEM LINDAS PAISAGENS E VINHOS DE QUALIDADE



Viagem



Santiago com crianças na bagagem

POR ALEXANDRA ARANOVICH

Se eu tivesse um terceiro filho, e fosse um menino, daria o nome de Santiago – de tanto que adorei a cidade. Fui sem as crianças, mas a cidade insistiu, onde quer que eu fosse, em me mostrar seu lado kids friendly. Já penso em voltar com a turminha, seja no verão dos lagos ou no inverno da neve. A capital do Chile é limpa, segura e repleta de praças com gramados verdes e playgrounds lindos – dá gosto de brincar por aqui. O MallSports – um shopping exclusivo de esportes – tem atrações para toda a família: escaladas, patins no gelo, pista de skate, piscina com onda e outras aventuras, além do enxoval básico de roupas para a neve, é claro. Já na Casa & Ideias, loja do completo e agradável shopping Parque Arauco, é possível encontrar brinquedos que estimulam a criatividade. Restaurantes também não são problema. Come-se muito bem, bebe-se melhor ainda e, surpresa, crianças são bem-vindas. Esse é o caso do imperdível Liguria, que oferece uma massinha deliciosa e kit de desenhos para as crianças distraírem-se à mesa. Agora, impressionante mesmo são os mimos infantis de luxo do Hotel Ritz-Carlton – o primeiro hotel a disponibilizar Nintendo Wii nas suas suítes. Banho de espu-

ma? Que tal um com brinquedos de plástico, pantufas tamanho PP e sorvetes e cookies na banheira? Ou então um chá da tarde com guloseimas que deixariam qualquer adulto babando e suspirando? Menu kids no restaurante Adra do Ritz? Tem, sim senhor! Em julho – alta temporada de inverno – o hotel se transforma para receber seus hóspedes mirins. O pacote inclui babá que fala português e espaço kids com games e lanchinhos dignos de princesas e príncipes. Ops, babá em português? Pensando melhor, o casal pode dar uma escapada para um jantar a dois. Afinal, melhor poupar as crianças: Santiago e arredores ainda reservam novas descobertas com a gurizada na bagagem.

■ LIGURIA – LUIS THAYER OJEDA NÚMERO 019
PROVIDENCIA – [HTTP://LIGURIA.CL/](http://LIGURIA.CL/)

■ MALLSPORTS – AV. LAS CONDES 13.451,
LAS CONDES – WWW.MALLSPORT.CL/

■ CASA & IDEIAS – [HTTP://WWW.CASAIDEAS.COM/CL/](http://WWW.CASAIDEAS.COM/CL/)

■ PARQUE ARAUCO – AV. KENNEDY 5413, LAS CONDES
WWW.PARQUEARAUCO.CL/

■ RITZ-CARLTON -CALLE EL ALCALDE NO. 15, LAS CONDES,
SANTIAGO/CHILE – FONE: 56-2 4708500 FAX: 56-2-470 8501
[HTTP://WWW.RITZCARLTON.COM/EN/PROPERTIES/SANTIAGO](http://WWW.RITZCARLTON.COM/EN/PROPERTIES/SANTIAGO)

Anúncio

Cesta básica

NESTA SEÇÃO VOCÊ ENCONTRA DICAS E SUGESTÕES PARA CURTIR O DIA A DIA E SE DIVERTIR DE VERDADE: MÚSICA, CINEMA, LUGARES, OBJETOS ESPECIAIS, COMIDINHAS, PASSEIOS, COMPRAS. BOM PROVEITO!

PARA DESCOBRIR O CHILE

Passar horas de bem com a vida degustando vinhos, ver o amanhecer na Ilha de Páscoa, a lua-cheia no Deserto do Atacama, fazer um recorrido gastronômico por Santiago ou uma travessia pelo Altiplano Boliviano são ou não são opções sensacionais de viagens? Tudo isso é facilmente planejado pela Exploring Chile, uma agência de viagens boutique com uma super expertise em Chile, Bolívia, Peru, Argentina, Ilha de Páscoa e Polinésia. Com um network de luxo e um conhecimento profundo de cada um dos destinos que indica, planeja itinerários nada convencionais e sob medida para viajantes exigentes e sofisticados. Os travel designers (staff) da Exploring Chile são consultores experientes e que criam soluções para satisfazer todo o tipo de viajante. Mas todo o tipo mesmo. Experimente essa experiência.

www.exploringchile.com

IZABELLA BOAZ, VIAJANTE

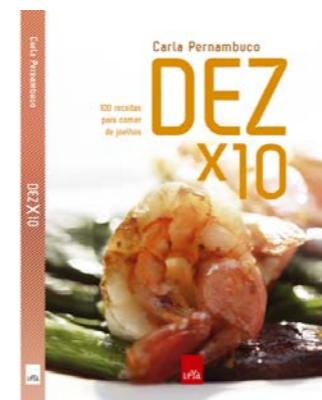


HORA MUITO FELIZ NO LE JARDIN

Uma brisa fresquinha torna mais amenos e agradáveis os finais de tarde da primavera. E com a entrada do horário de verão, o entardecer se prolonga. Para curtir esse momento tão especial do dia, nada melhor do que um aconchegante espaço ao ar-livre, rodeado de árvores e vegetação natural, como o Le Jardin do restaurante Chez Philippe, em Porto Alegre/RS. O lugar é realmente delicioso: deck de madeira coberto com tendas, luminárias que proporcionam uma iluminação suave, mesas arrumadas com esmero, velas. Para compor o menu de petiscos, o chef Philippe Remondeau criou especialidades francesas com gostinho de Brasil. O restaurante Chez Philippe e o Le Jardin estão localizados em um belo casarão tombado pelo patrimônio histórico. Sem dúvida, um cenário inspirador, para uma happy hour realmente feliz. Av. Independência, 1005.

Reservas pelos fones: 51 3312.5333 e 3312.5344 ou pelo e-mail: chezphilippe@terra.com.br www.chezphilippe.com.br

MILENE LEAL, JORNALISTA



100 RECEITAS PARA COMER DE JOELHOS

Carla Pernambuco é o Merlin das panelas. Uma verdadeira maga. E agora muitos dos segredos dessa chef estão revelados no livro “Dez x 10, 100 receitas para comer de joelhos”, da editora Leya. Carla é referência da gastronomia brasileira, especialista em culinária multicultural, inventiva, criativa e antenada. O livro está dividido em 10 capítulos: Soup or Salad, Finger Food, Deli-Food Urbana, Crus, Nova York, Chef em Casa, Mamma Carlota, Étnicos, Ideias Nacionais e Pecados. Cada um deles inclui 10 receitas. O melhor de tudo é que além de cozinhar divinamente, Carla também escreve muito bem. Os textos que abrem os capítulos são deliciosos. Dez x 10 é uma obra para ficar entre a cabeceira da cama, a mesa da sala e o balcão da cozinha de todos os que amam comer bem.

À venda nas melhores livrarias do país.

www.carlota.com.br

www.leya.com

MKL, JORNALISTA



A DIETA E A ACADEMIA NÃO ESTÃO DANDO O RESULTADO QUE VOCÊ ESPERAVA?

- LPG CelluM6
- VelaShape
- SmoothShapes
- UltraShape

DORA ULLMANN
Estética

Cesta básica



REVISTAS PARA AFICIONADOS

Se você anda entediado ao passar na banca de revistas mais próxima da sua casa, saiba que muita coisa tem mudado nessa área. Além das revistas digitais, a nova tendência mundial do mercado editorial são as revistas "independentes". Bem menos comerciais e muito mais editoriais, elas primam pela qualidade gráfica e por excelentes editoriais. Muitas delas se aproximam de livros de arte e fotografia. E como se não bastasse, algumas acabam abrindo lojas/bancas próprias ou sendo vendidas apenas em bancas que primam por vender somente esse tipo de publicação e afins. É o caso da MONOCLE, criada pelo ex Wallpaper Tyler Brulé. Esse é o caso de uma revista com uma cara bem mais comercial. A Monocle é um dos exemplos que abre bancas/lojas exclusivas nas metrópoles mais descoladas do mundo como Tokyo, Londres, Los Angeles e Hong Kong. Outro exemplo de banca/loja que prima pelas "independentes" é a MagNation da Austrália/Nova Zelândia. Boa leitura. E boa viagem.

CLAUDIO FRANCO, PUBLICITÁRIO



MENU DE SENSações EM BUENOS AIRES

Na rua Bolívar, no bairro de San Telmo, em Buenos Aires, está um surpreendente lugar: La Vinería de Gualterio Bolívar. O espaço reservado para os comensais é simples e pequeno. Alejandro Digilio é o chef e proprietário, que diz: "ser cozinheiro é viver, pensar, comer, dormir, levantar-se pela cozinha". Esta filosofia de vida se reflete na proposta da casa: um menu degustação de 16 pratos (o cardápio é fixo, muda apenas duas vezes por ano). Muita comida? Sim, muita. No final você já está jogando a toalha. Nesse desfile de pratos espere encontrar culinária molecular, aquela que modifica a apresentação habitual dos alimentos. Exemplo clássico? As famosas espumas. Alejandro chama sua culinária de contemporânea racional. "Como assim?", você pergunta. O contemporânea é por ser atual. O racional porque é muito pensada. Uma simples mordida vem atribuída de uma série de sensações, que passam por contrastes de sabores, texturas, temperaturas, composição, consistência. Cada detalhe tem um porquê; a explicação é o jogo de sabores criado pelo chef alquimista.

Endereço: Bolívar 865, bairro San Telmo, Buenos Aires. Tel: (+54 11) 4361 4709.

CRIS BERGER, JORNALISTA



CONFORTO E ELEGÂNCIA NA CAPITAL PAULISTA

Hotelaria de luxo com serviços personalizados. Essa é a proposta do **Tivoli São Paulo - Mofarrej**, projetado para encantar seus hóspedes e oferecer um espaço de conforto, tranquilidade e elegância em meio à efervescência do bairro dos Jardins. O hotel está a apenas uma quadra da Avenida Paulista, na região que abriga as sedes das principais empresas do país, além de incontáveis opções de lazer e uma vida cultural muito ativa. Os 220 apartamentos são amplos, têm decoração contemporânea e materiais nobres. Para satisfazer os mais diversos apetites, o café da manhã é completíssimo e oferece iguarias surpreendentes. Se a ideia é relaxar do agito paulistano, o Elements Spa by Banyan Tree é um perfeito oásis.

Alameda Santos, 1437/Cerqueira César, fone (11) 31465900, www.tivolihotels.com

MILENE LEAL, JORNALISTA



A DIETA E A ACADEMIA NÃO ESTÃO DANDO O RESULTADO QUE VOCÊ ESPERAVA?

- LPG CelluM6
- VelaShape
- SmoothShapes
- UltraShape

DORA ULLMANN
Estética



A BELA E PRESTIGIADA ESTALAGEM LA HACIENDA

O equilíbrio perfeito entre o rústico e o sofisticado, o rural e o cosmopolita, o muito simples e o extremamente elaborado. Assim é a La Hacienda, estalagem que ocupa uma belíssima área de 70 hectares a cerca de 14 quilômetros de Gramado/RS. Elisabete Brochmann inaugurou este lugar em 2002, e desde então a La Hacienda só vem se tornando mais encantadora. Em 2010 passou a fazer parte do **Condé Nast Johansens Recommended Hotels & SPAs**, o mais prestigiado guia de hotelaria do mundo. O alto padrão de serviços e o esmero nos detalhes com certeza contribuíram, e muito, para essa distinção. Um bom exemplo é o programa de personalização das acomodações conforme as preferências do hóspede. Na hora da confirmação da reserva, o cliente indica o que gostaria de encontrar na sua cabana, desde estilo musical predileto até livros, filmes, bebidas, frutas e tipos de travesseiros que deseja. Outro mimo é a seleção de chás produzidos em horta própria e levados à mesa recém colhidos. E há ainda o restaurante da estalagem, que pratica uma culinária requintada e contemporânea, sem abrir mão dos sabores regionais. Mas se nada disso lhe parecer sedutor, imagine uma paisagem linda, muita tranquilidade, espaço de sobra, ar puro, ovelhinhas pastando e um delicioso perfume de lavanda tomando conta do ambiente. Impossível resistir.

Estalagem e Restaurante La Hacienda –Estrada da Serra Grande, 4.200, Gramado – RS (54) 3295-3025 - (54) 3295 3088 - (51) 9243-5794

lahacienda@lahacienda.com.br –www.lahacienda.com.br

MILENE LEAL, JORNALISTA



VIAJANTE PROFISSIONAL

A série “69”, da jornalista e fotógrafa Cris Berger, segue crescendo. Depois de lançar o livro *69 Lugares para Amar* e o pocket book *69 Horas em Nova York*, a viajante profissional apresenta neste final de 2010 mais dois títulos: *69 Lugares para Comer e Beber* e *69 Lugares para Amar volume 2*. Em seus livros-guias de viagens, Cris oferece ao leitor dicas “provadas e aprovadas” mundo afora. O livro dedicado aos prazeres da mesa reúne uma variedade de opções: restaurantes dos mais elegantes aos totalmente rústicos, estabelecimentos focados em alta gastronomia e outros especializados em petiscos, lugares superconhecidos e raras descobertas. Há dicas da Argentina, Brasil, Chile, Peru, Uruguai, Estados Unidos e México. O *69 Lugares para Amar volume 2* tem destinos inéditos e uma separação por estilo de viagem: praia, montanha, cidade, aventura, vinhedo e charme. Segundo Cris, “o livro traz o melhor do volume 1 com muitas novidades deliciosas”.

Blog da autora: www.crisberger.com.br

MKL, JORNALISTA



PEPPO CUCINA TEM NOVA CARTA DE VINHOS

Peppo Cucina, sei anni di aroma e sapore. Esse foi o slogan criado para a celebração dos seis anos do Peppo, restaurante de culinária italiana contemporânea de Porto Alegre. As comemorações iniciaram com o lançamento do Prato da Boa Lembrança 2010, o Medaglioni con Involtni al Peppo, criação do proprietário do restaurante, Pedro Hoffmann. Para marcar o aniversário, o Peppo lançou também uma nova carta de vinhos, com rótulos premiados, maior variedade de uvas, novas opções de produtores, linhas diferenciadas e uma maior diversidade de vinhos italianos. Os vinhos, aliás, sempre foram um grande trunfo da casa, que conta com adega climatizada e uma equipe muito bem informada sobre o tema.

Rua Dona Laura, 161.
Fone: (51) 3019.7979,
e-mail: peppo@peppo.com.br
www.peppo.com.br

MKL, JORNALISTA

A DIETA E A ACADEMIA NÃO ESTÃO DANDO O RESULTADO QUE VOCÊ ESPERAVA?

- LPG CelluM6
- VelaShape
- SmoothShapes
- UltraShape

DORA ULLMANN
Estética

Cesta básica

ECOPARQUE SPERRY, UM PASSEIO IMPERDÍVEL

Dobrar à direita numa ruazinha da estrada que vai de Gramado a Canela pode transformar o seu final de semana na Serra. Começando pela paisagem cinematográfica da Linha 28. Siga as placas e, um pouco mais adiante, você vai encontrar o Ecoparque Sperry. Respire fundo e aproveite as trilhas, cascatas, plantas, aves raras e um restaurante pra lá de charmoso: o Bêrga Motta. Só o respeitável bolinho de arroz com banana já vale a viagem. Não deixe de provar também o buffet encantador de saladas e a paleta suína na brasa, gratinada com queijo colonial, cebola caramelada e alho poró. Ah, reserve um bom espaço para as sobremesas e o doce surpresa do tabuleiro de xadrez. Crianças são muito bem-vindas nessa reserva ecológica apaixonante que renova os ares, o espírito e aguça o paladar.

ECOPARQUE SPERRY E BÊRGA MOTTA

Linha, 28 - Avenida Central (a 8km do Centro de Gramado-RS), (54) 9998-5488. O restaurante abre somente sábados, domingos e feriados das 13h às 16h. www.ecoparquesperry.com.br

Como chegar: siga pela avenida das Hortências, sentido Gramado-Canela. Ao avistar a loja Praver, dobre à direita na Estrada Prof. Elvira A. Benetti e percorra 5km até o Ecoparque Sperry.

ALEXANDRA ARANOVICH, PUBLICITÁRIA E BLOGUEIRA



PARA FACILITAR O DIA A DIA DAS MAMÃES

A Universo Materno (U.M.) é uma loja virtual especializada em produtos para bebês. É ótima para facilitar a vida das mães. Criada por duas amigas em 2009 e com sede administrativa em São Paulo, a loja oferece produtos diversos, alguns deles com exclusividade no mercado brasileiro. O site está dividido em seis áreas: Hora do passeio, Hora da refeição, Hora do banheiro, Chegada a hora, Hora do estilo e Lojistas e restaurantes (que podem fazer compras por atacado). Um dos produtos mais vendidos é a cadeirinha com estrutura tubular, que se encaixa em diferentes tipos de mesa e é ultraportátil. A U.M. oferece o produto em 8 opções de cores. Um sucesso mais recente é o Amassador de Papinha, que promete facilitar o dia a dia de todas as mães, especialmente as menos experientes na cozinha. Além da ampla variedade de produtos, a U.M. proporciona aos clientes a praticidade de comprar online, com segurança de pagamento e de remessa das mercadorias. E está presente em todas as redes sociais. Fácil, prática e moderna!

www.universomaterno.com
(11) 9633.0133

MILENE LEAL, JORNALISTA

Anúncio