

ANO 12 - Nº 23

REVISTA ONNE & ONLY

ARTE
ARQUITETURA
MODA
GASTRONOMIA
EMPREENDEDORISMO
E MUITO +

R\$ 46,00



Capa
Obra "Gabrielle"
de Moisés Bettim

◆ Natural é ser Único

EVVIVA



@granitoscom
www.granitos.com

COLEÇÃO EVVAI
POR GUSTAVO BERTOLINI



◆ granitos.com

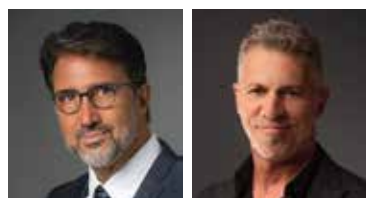


- Capa – Moisés Bettim.....8
- Dermatologia – Dra. Gabrielle Adames.....14
- Onne Fashion Talks – Madi Müller.....18
- Instituição – Jockey Club do Rio Grande do Sul.....20
- Construções – Woss Incorporadora.....24
- Construções – Costamar Construtora.....26
- Consultoria em Luxo – Paulo Chiele.....28
- All In Onne – Marcelo Tovo.....30
- Hotelaria Premium – Samoa Resort.....32
- Artes Visuais – César Prestes.....34
- Mixité – Simone Pontes.....36
- Galeria de Arte e Molduraria – Delphus.....37
- Medicina – VS Clinic.....38
- Vinhos Naturais – Cristian Silva.....40
- Adestramento – Sandro Philippsen.....41



- Viagem e Gastronomia – Enoturismo.....42
- Patti Sincrona – Patti Leivas.....46
- Personal Organizer – Débora Sperafico.....47
- Variedades – Evidência Press – Edith Auler.....48
- Mentoria – Daniele Bussolin.....49
- Variedades – Eu Tenho Visto – Jaque Pegoraro.....50
- Mercado de Eventos – Like POA.....51
- Decoração de Interiores – SM Concept.....52
- Circuito Onne – Especial Polido Arquitetura.....55
- Odontologia Estética – Dr. Gustavo Caetano.....62
- Only Drops SP – Adriana Orabona.....64
- Only Drops Caxias do Sul – Ale Muraro.....65
- Only Drops Gramado – Dio Santos.....66
- Only Drops POA – Criz Azevedo.....67
- Artes Visuais – Fábio André Rheinheimer.....68
- Variedades – Faz & Acontece – Lâura Schirmer.....70





Marcelo Tovo e João de Lucena - Editores



Criz Azevedo
Jornalista responsável



www.onnedigital.com.br
www.revistaonne.com.br
Revista Onne & Only
revistaonne

Conselho Editorial
Marcelo Tovo
João de Lucena
Paulo Roberto Chiele
Cristina Azevedo

Gestão, Coordenação e Redação
Marcelo Tovo - Sherpa Comunicação
marcelo@sherpacomunicacao.com.br

Projeto Gráfico/Diagramação
João de Lucena - Sherpa Comunicação
joao@sherpacomunicacao.com.br

EXPEDIENTE RS

Jornalista Responsável/Redação e Revisão
Cristina Azevedo - jornacriz@gmail.com

Comercial
Sherpa Comunicação
comercial@sherpacomunicacao.com.br

EXPEDIENTE SC

Jornalista responsável / Edição - Redação
Paula Costa - jornalstapaulacosta@gmail.com

Representante - São Paulo
Adriana Orabona - Jornalista e Executiva
adriana@nblab.com.br

Representante - Caxias do Sul
Alessandra Muraro - Jornalista
alessandra@alexandramuraro.com.br

Representante - Gramado
Dionathan Santos
dionathan@dionathansantos.com.br

Sugestões e Informações - atendimento@revistaonne.com.br
Periodicidade - Semestral
Tiragem - 7.000 exemplares
Logística e Distribuição - Faster Mail
Impressão e Acabamento - Centhury Artes Gráficas

As matérias assinadas não representam necessariamente a opinião da revista. Não é permitido reproduzir o conteúdo, total ou parcial, sem autorização prévia dos editores.

O PAPEL VIROU "LIFESTYLE"

A expressão "lifestyle", um anglicismo já amplamente incorporado ao vocabulário português, significa essencialmente "estilo de vida". Refere-se ao conjunto de hábitos, valores, opiniões, interesses e comportamentos que caracterizam o modo de viver de um indivíduo, grupo ou cultura.

O termo original em alemão, "Lebensstil" (estilo de vida), foi introduzido na psicologia pelo austríaco Alfred Adler em 1929, para descrever o caráter básico de uma pessoa formado na infância. No entanto, seu uso mais amplo e popular, como "maneira ou estilo de viver", só se consolidou a partir da década de 1960.

Atualmente, o "lifestyle" é frequentemente associado à identidade pessoal e à expressão de si mesmo através do consumo e das escolhas diárias. Marcas utilizam o conceito para segmentar o mercado e criar conexões emocionais com os consumidores. O objetivo é associar um produto ou serviço a um conjunto específico de valores e práticas, como um estilo de vida saudável, minimalista, luxuoso ou sustentável, fazendo com que o cliente sinta que a marca reflete sua própria identidade.

E é aí que entra o papel da Onne & Only, no duplo sentido, mesmo. Estamos iniciando doze anos de atividade como um veículo de comunicação "lifestyle". As matérias e respectivas curadorias, temas e colunistas falam por si. Mas o que ninguém poderia imaginar é que após o boom digital e das redes sociais, uma revista impressa, segmentada, com um excelente acabamento gráfico teria a revalorização que vem tendo.

O impresso ganhou novas camadas de valor simbólico, conectando nostalgia, desejo de posse, desaceleração, foco e consumo intencional de conteúdo. Um resgate que oferece uma experiência sensorial mais rica, low profile, em contraposição ao excesso de informações do digital. Sem algoritmos e distrações constantes.

Sendo assim, te convido a abrir uma espumante ou um bom vinho, sentar numa poltrona confortável e degustar essa nova edição da Onne. Afinal, "lifestyle" não é apenas como uma pessoa vive objetivamente, mas como ela escolhe viver; refletindo seus valores e atitudes em suas práticas diárias. Leia sem moderação. Cheers!

Marcelo Tovo



Capa: Moises Bettim

VALOUR. EXCELÊNCIA SOBRE RODAS, EXCLUSIVIDADE EM CADA DETALHE.

NO TRÂNSITO, ESCOLHA A VIDA

PORTO ALEGRE - Eudoro Berlink, 37
(51) 99860-2462 (51) 3737-1777 valour.motors





Moisés Bettim



MOISÉS BETTIM LAR, DOCE ATELIER

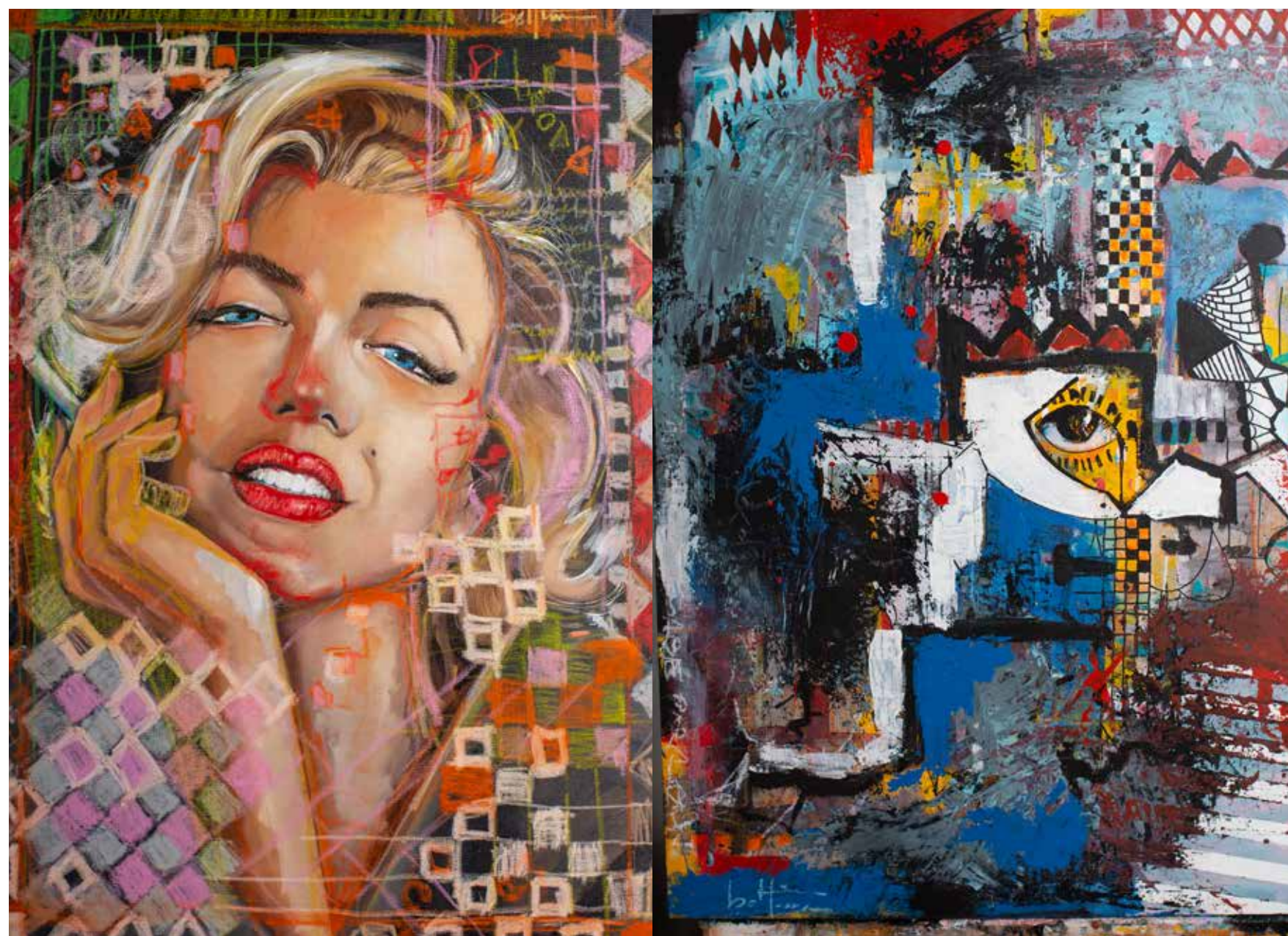
Moisés Bettim é um nome que ressoa em Porto Alegre/RS, não apenas como publicitário, mas também como artista visual. Morador de um sítio na região do Cantagalo, na divisa de Porto Alegre com o município de Viamão, encontrou o refúgio natural que alimenta sua criatividade. Dividindo esse espaço com a esposa Lilian e próximo a uma reserva indígena, Moisés vive em um ambiente que combina tranquilidade e inspiração.

DA ARTE À PUBLICIDADE À ARTE

Desde a infância, a arte sempre esteve presente na vida de Moisés. "Minha mãe dizia que, antes mesmo de ser alfabetizado, eram os lápis e canetinhas que ocupavam boas horas do meu tempo", lembra. Ele se recorda de momentos em que, absorto em seus rabiscos, atraía a curiosidade das pessoas ao redor, que se encantavam com a felicidade do menino desenhando nas areias

da praia. E essa paixão pela expressão artística se transformou em uma carreira que mescla a publicidade e a arte.

Na publicidade, Moisés iniciou sua trajetória profissional como diretor de arte em uma agência, mas o caminho até lá foi natural e despretensioso. Nascido em São Borja/RS, em 1962, cresceu no Vale do Sinos. Muito jovem, já trabalhava como ilustrador para um jornal, enquanto a arte realizada de maneira espontânea, sem o compromisso com clientes e encomendas, o acompanhava. Certa ocasião, participou de uma exposição coletiva. Entre os visitantes estava Arnaldo de Paula, irmão do empresário visionário Nestor de Paula, fundador de uma das maiores fábricas de calçados que o Brasil já teve, a Azaleia. "Ele gostou dos meus quadros e me convidou para atuar na área de criação da marca. Aceitei sem conhecer técnicas de modelagem de sapatos. E era exatamente isso que a empresa buscava. A ideia era que eu criasse modelos com liberdade, e a parte técnica ficaria a cargo de profissionais especializados", explica.



Durante seu tempo na Azaleia, Moisés começou a se envolver com a publicidade, participando de reuniões com a agência MPM que atendia à conta da marca. Um dia, numa conversa com o atendimento da Azaleia, Antonio D'Alessandro, veio o convite para integrar a futura equipe daquela que seria a icônica DCS, agência esta que marcou a história da publicidade gaúcha e nacional, premiada no país e internacionalmente, assim como a MPM também foi. "Eu não tinha formação acadêmica na área, sempre fui autodidata. Conversei com Nestor, ele me incentivou a aceitar a oferta, pois via um grande potencial em mim", conta.

A publicidade, com seu glamour e encantamento, era o sonho de muitos jovens nos anos 80 e 90. "Ela me abriu muitas portas e me permitiu viajar pelo mundo, participar de festivais e conhecer artistas incríveis", lembra Moisés. E a DCS propiciava aos criativos viagens a festivais, imersões em lugares inspiradores pelo mundo. "Tive muita sorte em trabalhar com talentos na área e as portas que me foram abertas ao longo da minha vida." Hoje, ele reflete sobre como a tecnologia mudou a dinâmica do setor; quando as grandes campanhas envolviam diversos profissionais. "Atualmente, a inteligência artificial realiza uma campanha com muita rapidez e envolve poucos profissionais. Dependendo do projeto, uma pessoa sozinha consegue criar tudo em poucas horas. Então, são outros tempos."

MORADA E REFÚGIO CRIATIVO

A atuação na propaganda ainda faz parte do cotidiano de Moisés, que trabalha como diretor de arte da agência Moove. O publicitário não tem dúvidas: quando se aposentar da publicidade, as telas e os pincéis permanecerão ao alcance das mãos quando a vontade surgir. O publicitário vem trabalhando em sistema home office desde a pandemia no seu sítio de 15 hectares o Cantagalo, onde também tem seu atelier. Um refúgio feliz para morar e criar.

Recentemente, se surpreendeu ao descobrir que uma certa árvore que estava "quietinha" começou a dar frutos redondos e escuros grudados nos galhos. Fotografou e foi pesquisar na internet. Era um pé de jabuticaba que estava lá há tempos. Foi quase como a descoberta do fogo para o 'guri de apartamento', como se fala quando você é muito urbano ou não conhece toda a potencialidade da terra. "Me diverti com isso", relata, citando a poesia do músico Alceu Valença: "Jabuticaba, teu olhar noturno...".



Moisés Bettim



Fotos: Cláudio Veríssimo

Antes da pandemia, Moisés chegou a montar um atelier em São Francisco de Paula, "uma cabana no meio do mato", como ressalta. "Esse contato com a natureza sempre foi uma fonte de inspiração para mim", afirma. No sítio do Cantagalo, ele também se envolve bastante e tem os cavalos de Lilian, praticante e competidora de dressage, um esporte equestre de origem francesa, conhecido no Brasil como adestramento. "É uma convivência maravilhosa estar aqui com minha esposa e neste ambiente com aves, macacos, árvores, frutas direto do pé. Sendo que as jaboticabas tenho que dividir com os bugios que passeiam por aqui", diverte-se.



A EXPRESSÃO ARTÍSTICA DE MOISÉS

O traço de Moisés explora técnicas mistas como pastel, tinta a óleo, spray, seja em criações abstratas, seja em retratos, como a capa desta edição da revista Onne&Only, que traz uma pintura da médica dermatologista Gabrielle Adames; leia matéria sobre ela na página 14.

O artista seguidamente recebe encomendas para retratar rostos de não famosos, bem como personalidades e artistas, a exemplo dos atores Tarcísio Meira e Glória Menezes, e o filho do casal, Tarcisinho. A escultura é outro de seus namoros com a arte. Estudou com Caé Braga a tridimensionalidade e criou algumas peças. Mas é a história da Revolução Farroupilha que tem avivado suas ideias de criação nestes recentes meses. "Adoro esse tema, e creio que ele ainda é pouco conhecido pelos próprios gaúchos. Você começa a ler sobre os Farrapos e descobre fatos que pouco foram abordados. Estou desenvolvendo um projeto sobre isso. Quero trazer essa história para a arte", adianta Moisés. E a música é uma companheira durante seu processo criativo. Apaixonado por ritmos do rock, jazz e blues. "Coloco o volume no máximo e deixo a criatividade fluir", destaca.

Moisés Bettim nos lembra que a arte é uma extensão de quem somos e do ambiente que nos cerca.

Moisés Bettim
@moisesbettim



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br

Foto: Aline Evelin Mazzurana

SAÚDE E BELEZA



Dra. Gabrielle Adames

EM PARCERIA

Foto: Yuri Panichi



CLÍNICA ALIA TECNOLOGIAS AVANÇADAS E TRATAMENTOS PARA PELE E CABELOS

A estética médica dermatológica desempenha um papel cada vez mais relevante na vida das pessoas, indo muito além da simples aparência física. Ela contribui para o bem-estar emocional e psicológico. A combinação de cuidados médicos, tecnologia avançada e protocolos individualizados cria uma experiência que não só melhora a aparência, mas também fortalece a autoconfiança e estimula o autocuidado contínuo. Por isso, clínicas dermatológicas são procuradas não apenas por trazer soluções que satisfazem a vaidade - um desejo humano genuíno e importante - mas também por aqueles que buscam saúde, prevenção e qualidade de vida, aliados a resultados comprovados cientificamente. E Porto Alegre/RS conta com uma referência nacional na área, a Clínica Gabrielle Adames.

Dispondo de tecnologias e cuidados médicos especializados, a clínica ajuda a promover a saúde da pele e dos cabelos para mulheres e homens, oferecendo tratamentos que vão desde hidratação, rejuvenescimento, passando por consulta clínica e diagnósticos precoces de possíveis doenças. Esse enfoque profissional garante que os procedimentos sejam realizados com segurança, eficácia e respaldo científico, diferenciando-a de abordagens meramente cosméticas.

O espaço contemporâneo, idealizado pela médica Gabrielle Adames, fica localizado em área privilegiada da capital gaúcha, no bairro Boa Vista, e foi concebido com atenção minuciosa, oferecendo um ambiente climatizado destinado a proporcionar o máximo conforto aos pacientes que o visitam. Essa estrutura consolidou a instituição e a profissional como referências no Rio Grande do Sul e também em âmbito nacional.

Na Clínica Gabrielle Adames, os procedimentos estéticos oferecidos focam em resultados que realçam a beleza sem exageros. E esta perspectiva vem ao encontro de uma tendência mundial, a quiet beauty que propõe uma abordagem mais sutil e natural, priorizando a valorização dos traços individuais de maneira harmoniosa. "Sempre respeitando as vontades do paciente, evitando procedimentos muito invasivos ou mudanças drásticas, a quiet beauty consegue realçar de forma elegante e autêntica a beleza singular de cada pessoa", explica Gabrielle Adames.

TRATAMENTOS, TECNOLOGIAS, PELE E CABELOS

Dentre as tecnologias disponíveis, destaca-se o Fotofinder, um sistema avançado de mapeamento corporal que não apenas identifica sinais de câncer de pele, mas também realiza uma avaliação detalhada da saúde dermatológica. No contexto capilar, a clínica oferece tratamentos em tricologia dermatológica, abordando questões como a queda de cabelo com soluções como a MIMP — microinfusão de medicamentos na pele, cabelo ou unhas. Também se inserem os serviços de mesoterapia, imunoterapia capilar, biópsia do couro cabeludo, análise de fios, laser capilar, fototerapia, fotobioestimulação, entre outros.



Dra. Gabrielle Adames

Foto: Aline Evelin Mazzurana

Foto: Yuri Panichi





Na área estética, a clínica se mantém na vanguarda, por meio de tecnologias e uma ampla gama de procedimentos, a exemplo de aplicação de toxina botulínica, ácido hialurônico, bioestimuladores de colágeno, fios PDO (polidioxanona) absorvíveis para promover o rejuvenescimento facial de forma minimamente invasiva, depilação, Prophilo (bioremodelador que proporciona efeito lifting natural e duradouro), PDRN rosto e pescoço (bioestimulador natural derivado do DNA do salmão, que possui propriedades regenerativas), Endolift (técnica revolucionária que promove o aquecimento controlado das camadas internas da pele, estimulando a produção de colágeno e elastina), apenas para citar entre os diversos serviços disponibilizados.

AUTOESTIMA MASCULINA

Além dos benefícios visuais, há o impacto direto na autoestima e na qualidade de vida dos pacientes. "A valorização da própria imagem contribui para maior confiança em situações sociais e profissionais, influenciando positivamente a apresentação pessoal no mercado de trabalho. Para muitos, sentir-se bem consigo mesmo é um fator decisivo para desempenho, networking e oportunidades, mostrando que a dermatologia estética também atua como aliada do sucesso pessoal e profissional", ressalta a médica. Nesse contexto, muitos homens têm buscado cada vez mais os serviços da clínica, reconhecendo a importância de um visual bem cuidado. Entre os tratamentos mais solicitados por eles estão o botox e o preenchimento de olheiras. Tais procedimentos vêm ao encontro de dados levantados pela empresa de pesquisa Kantar; divulgado em abril de 2025: tratamentos faciais já atingem 17% da população masculina, marcando um aumento de 3 pontos percentuais de 2023 para 2024.

BEM-ESTAR ÍNTIMO FEMININO

A clínica também se destaca por oferecer um atendimento especializado em saúde íntima feminina. Com o uso do Laser Íntimo Athena®, esta tecnologia inovadora e indolor emite pulsos de luz específicos para estimular a produção de colágeno e elastina na região genital feminina, oferecendo diversos benefícios à saúde íntima, especialmente na fase pós-menopausa. Entre os principais efeitos, destaca-se o combate à incontinência urinária, fortalecendo o assoalho pélvico e reduzindo os escapes involuntários de urina. Além disso, o tratamento atua contra a atrofia e o ressecamento, estimulando a lubrificação natural, melhorando a elasticidade e a tonicidade da mucosa vaginal, promovendo maior firmeza, sensibilidade e conforto. Também proporciona rejuvenescimento genital completo, clareando e uniformizando a região vulvovaginal, reduzindo rugas, linhas finas e sinais de envelhecimento.

O procedimento ainda potencializa o bem-estar sexual, aumentando a sensibilidade, libido e prazer; diminuindo desconfortos durante a relação sexual. Seguro, indolor e eficaz, o Laser Íntimo Athena® é realizado em sessões rápidas e confortáveis, permitindo que a paciente retome suas atividades normalmente logo após o tratamento.

UMA TRAJETÓRIA PROFISSIONAL EM CONSTANTE APERFEIÇOAMENTO

Natural de Santa Maria/RS, Gabrielle Adames formou-se em Medicina pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG), instituição na qual desenvolveu o interesse pela dermatologia e decidiu aprofundar seus estudos na área. Após a graduação,



concluiu a pós-graduação em Dermatologia pelo Hospital Central do Exército (HCE), no Rio de Janeiro, consolidando sua formação clínica. Em sua trajetória acadêmica, Gabrielle Adames tornou-se a primeira estrangeira aceita no fellowship em Dermatoscopia, Mapeamento Corporal e Melanoma da Seconda Università degli Studi di Napoli (SUN), na Itália, sob coordenação do especialista Giuseppe Argenziano, referência internacional no campo.

A dermatologista também foi pioneira ao concluir o programa de pós-graduação R4 do Instituto de Dermatologia Professor David Rubem Azulay, da Santa Casa de Misericórdia do Rio de Janeiro, com foco em cabelos, estética facial e corporal, além de dermatoscopia. Sua formação prática inclui atuação em diversos serviços de referência, como o Serviço de Dermatologia do Hospital Universitário da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), o Ambulatório de Dermatologia Sanitária da Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul, em Porto Alegre, a FIOCRUZ e a própria Santa Casa do Rio de Janeiro.

Com sólida experiência acadêmica e clínica, Gabrielle Adames é membro da American Academy of Dermatology e colunista do portal Guia de Vida Saudável, de Florianópolis. Sua trajetória combina formação internacional, atuação em centros de excelência e dedicação contínua ao estudo e prática da dermatologia. Após a especialização na Itália, Gabrielle retornou ao Brasil, tendo atuado no Rio de Janeiro antes de inaugurar a clínica que leva seu nome em Porto Alegre há cinco anos.

ATENDIMENTO HUMANIZADO E PERSONALIZADO

O atendimento na clínica é um diferencial que a torna única. Cada paciente é tratado de forma individualizada, com uma consulta completa que abrange não apenas a estética, mas também a saúde geral. O compromisso com a segurança e a saúde é um dos pilares da clínica, garantindo que todos os procedimentos sejam realizados com o máximo de cuidado e respeito.

Gabrielle acrescenta que a estética pessoal merece ser encarada como uma forma de arte. "Tudo que é belo aos nossos olhos, seja uma obra de arte ou um rosto bonito, deve ser celebrado. Envelhecer bem é uma questão de cuidados contínuos, e é nosso dever como profissionais da área proporcionar isso aos nossos pacientes."

Projeto clínica: arquiteta Erika Listo



Dra. Gabriele Adames

Dra. Gabrielle Adames
Av. Dr. Nilo Peçanha, 3245 / Sala 1710
Porto Alegre/RS
www.gabrieleadames.com.br
@gabrieleadamesdermato

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



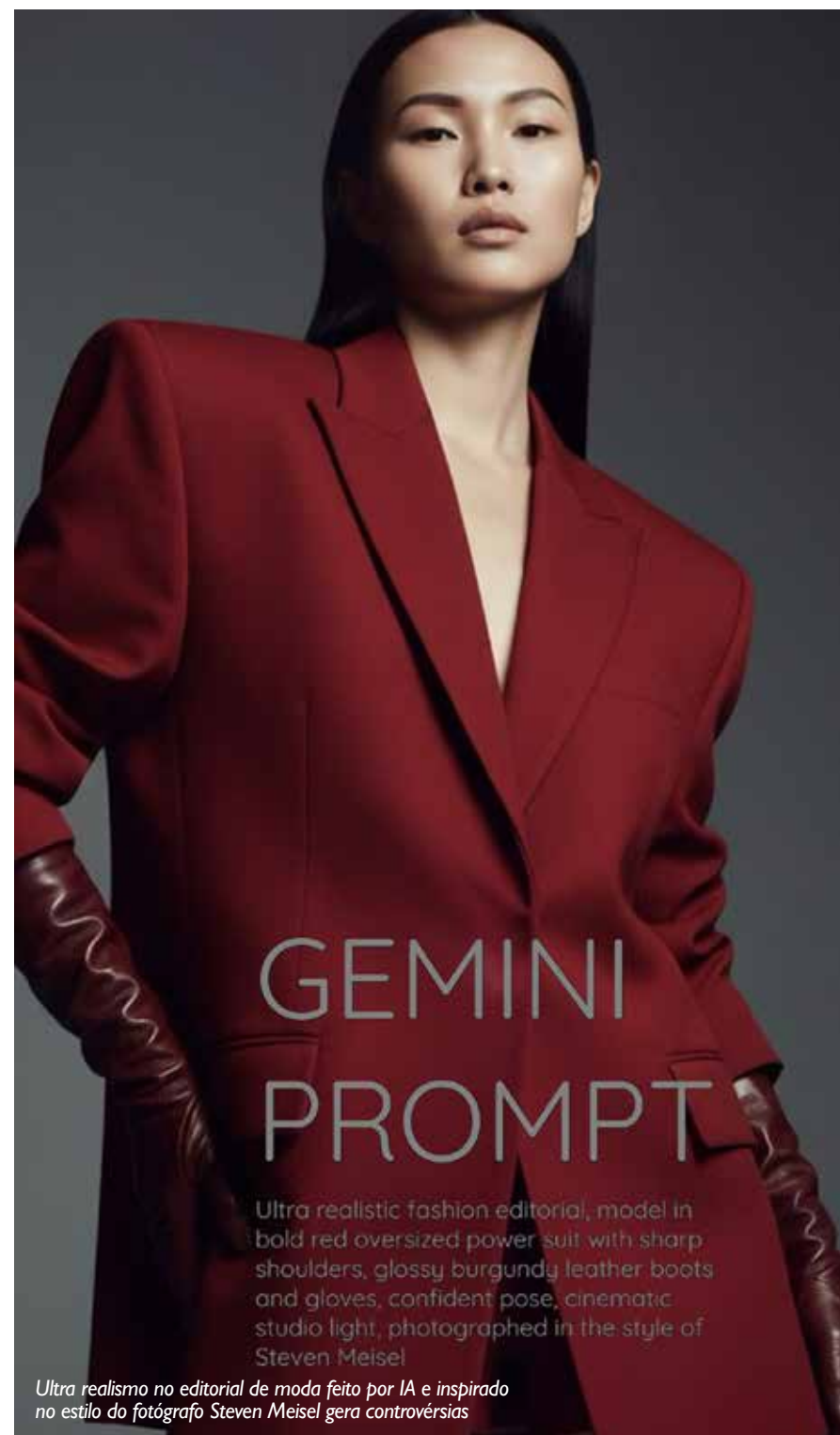


Foto: Carlos Sillero

Madeleine Müller*

MODA EM TRANSIÇÃO: INOVAÇÃO, CONSCIÊNCIA E FUTURO

A moda nunca foi apenas sobre roupas. Ela é reflexo da sociedade, dos comportamentos, da tecnologia e dos desejos que nos movem. Em 2025, vimos a indústria se reinventar diante de desafios globais, instabilidade econômica e geopolítica, dança das cadeiras nas grandes marcas, mudanças no comportamento do consumidor, além da pressão crescente por sustentabilidade e inovação digital. Nesse quesito, inclusive, tudo ficou rápido, urgente, com pressa...já estamos no final do ano, quase nos despedindo, alguns fazendo o balanço, outros repensando seus negócios e como seguir relevante num segmento tão complexo e desafiador como a moda.



Ultra realismo no editorial de moda feito por IA e inspirado no estilo do fotógrafo Steven Meisel gera controvérsias



Agora, com os olhos voltados para 2026 e além, o setor se prepara para uma nova era - mais inteligente, sensorial e emocional, dizem as pesquisas dos principais portais. Será? Nos últimos anos, o Brasil se tornou terreno fértil para a chegada e a expansão de grandes redes internacionais de fast fashion e ultra fast fashion, com movimentos sintomáticos: de um lado, consumidores vibrando com a variedade, o preço baixo e o status associado a usar uma marca global; de outro, a consciência de que esse modelo de negócio está no centro de debates urgentes sobre sustentabilidade, direitos trabalhistas e padrões de consumo mais responsáveis. Não se trata aqui de vilanizar o acesso a roupas de preço mais baixo, afinal, em uma economia marcada pela concentração de renda e pela alta no custo de vida, democratizar a moda é um argumento forte, importantíssimo, mas não se trata só disso. O problema está no discurso de "acessibilidade" desvinculado das consequências sociais e ambientais. O consumidor precisa entender que o preço baixo pode estar custando alto para quem está invisível na cadeia. Nesse sentido, as principais tendências de comportamento que impulsionam o setor incluem:

- Consumo com propósito:** A busca por marcas éticas, sustentáveis e transparentes, que refletem valores, causas e preocupação com excessos, descartes, exploração laboral etc.;
- Moda emocional:** Roupas que promovem bem-estar, conforto e expressão pessoal, o famoso "sentir-se bem em sua própria pele", independente da tendência da vez;
- Inclusão radical:** Gênero, corpo, cultura e idade deixam de ser barreiras. A moda é (ou deveria ser) feita para todos;
- Minimalismo funcional:** Menos peças, mais significado. O guarda-roupa mais enxuto, visto como curadoria de identidade e expressão pessoal.

Some-se a isso a inovação tecnológica no design, que está transformando a moda em uma experiência interativa e personalizada, com algoritmos (sim, IA em processos criativos e produtivos), criando coleções com base em dados de comportamento e estilo, e ainda a busca por experiências de compra imersivas e híbridas. É inegável que isso está revolucionando a criação de moda ao oferecer ferramentas poderosas para personalização, previsão de tendências e automação

nos processos, mas também levanta preocupações sobre originalidade e dependência tecnológica. Nas matérias-primas, o interesse crescente por peças que regulem temperatura, monitorem saúde e se adaptem ao ambiente, já emergem nas buscas dos consumidores. Muito "Black Mirror" para alguns, realidade festejada por outros que enxergam essa transição da moda em vários domínios, deixando de ser apenas expressão estética para se tornar estratégia, ciência e manifesto cultural. Contudo, ainda persistem os desafios éticos, pois o uso de IA para criar imagens e coleções levanta questões sobre direitos autorais, apropriação de estilos e transparência na autoria. Precisamos entender que, quando uma IA gera uma imagem ou coleção de moda, ela pode estar se baseando em milhares de referências visuais, muitas delas protegidas por direitos autorais. Isso levanta questões como:

- A IA está copiando ou apenas se inspirando?**
- Quem detém os direitos da criação final: o usuário que deu o comando, o desenvolvedor da IA ou os artistas cujas obras foram usadas como base?**
- É possível proteger legalmente uma peça criada por IA?**

Esse debate está em andamento em várias áreas criativas, incluindo moda, arte e design gráfico. Apesar disso, a IA não deve substituir os criadores, mas ampliar sua capacidade de imaginar, testar e inovar. A capacidade de sentir (ainda) é só nossa. As marcas que souberem usar as ferramentas equilibrando tecnologia com sensibilidade humana, e que consigam incluir acessibilidade com ética e responsabilidade, serão as protagonistas da moda nos próximos anos.



Fotos: Geradas por IA

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



(* **Madeleine Müller**, stylist há mais de 25 anos e produtora de moda. Mestre em Ciências da Comunicação pela Universidade Fernando Pessoa (UFP-Portugal); pós-graduada em Moda, Consumo e Comunicação (PUC-RS) e graduada em Direito (PUC-RS). É professora no Design de Moda da ESPM-POA, autora do livro "Admirável Moda Sustentável: vestindo um mundo novo", ativista do movimento Fashion Revolution. Acredita numa moda responsável e ética, regenerativa de sistemas e agente de transformação social.

madeleine.muller@gmail.com
@madi_muller

Hipódromo do Cristal, em Porto Alegre, é um projeto do premiado arquiteto uruguaio Román Fresnedo Siri, e foi inaugurado em 1959

JOCKEY CLUB DO RIO GRANDE DO SUL

TRADIÇÃO, MEMÓRIA E REINVENÇÃO DE UM PATRIMÔNIO PORTO-ALEGRENSE



Grande Prêmio Bento Gonçalves, entre os mais importantes do turfe do Brasil

Com mais de um século de história, o Jockey Club do Rio Grande do Sul (JCRGS) consolidou-se não apenas como palco do turfe, mas como um dos espaços culturais e sociais mais emblemáticos de Porto Alegre.

Ao longo das décadas, o Jockey acolheu a emoção das corridas, episódios que entraram para o imaginário local. Entre as presenças ilustres do passado, nomes de peso da política nacional frequentaram assiduamente as arquibancadas, como Getúlio Vargas e Osvaldo Aranha, figuras carimbadas nas reuniões turfísticas.

A lista de visitantes notáveis também inclui artistas e produções internacionais. Em 1999, duas das maiores bandas do rock mundial, Metallica e Kiss, subiram ao palco montado na área interna da pista, atraindo multidões. Na virada dos anos 2000, o Jockey virou locação de um comercial da Pepsi, que trouxe os craques argentinos Verón e Saviola para gravações sob direção da produtora porto-alegrense Zeppelin. Já no cinema, o clube teve papel central como cenário do premiado filme Tinta Bruta, reforçando seu vínculo com a cultura contemporânea.



A história do Jockey Club do Rio Grande do Sul remonta desde o ano de 1872

Mas nenhuma história chama tanto a atenção quanto a manhã de 2015, quando a pista serviu, provavelmente, como pista de pouso. Um monomotor vindo de Torres, após perder potência sobre a capital, realizou um pouso de emergência em pleno hipódromo — sem feridos e com grande repercussão.

O CHARME DO DRESS CODE E A TRADIÇÃO INGLESA

Entre os eventos que moldam a identidade do Jockey, poucos têm o charme do Grande Prêmio Bento Gonçalves. Conhecido pelos trajes elegantes do público — chapéus, fascinators e produção digna de tapete vermelho —, o GP carrega heranças diretas da aristocracia britânica. O dress code remete à presença da realeza nas corridas de Ascot desde o início do século XIX, quando os chapéus femininos passaram a simbolizar status e refinamento. No JCRGS, esses elementos transformaram o hipódromo em uma verdadeira passarela social, lugar onde a exuberância era não apenas permitida, mas celebrada.

Criado em 1909, o Grande Prêmio Bento Gonçalves é uma das provas mais antigas do turfe brasileiro e a mais importante competição de fundo em pista de areia no país, disputada em 2.200 metros. Classificado como Grupo 2, o Bento consagra anualmente o melhor fundista de areia do Brasil. Em 2025, chega à 117ª edição, mantendo-se como o evento mais prestigiado do calendário gaúcho. Mais que corridas: um polo de eventos



Evento Ladies Day em um dos pontos altos do JCRGS

MAIS QUE CORRIDAS: UM POLO DE EVENTOS

Além do Bento, o Jockey realiza eventos que movimentam o universo turfístico, como o Grande Prêmio Protetora do Turfe, o Ladies Day, o Turfe Gaúcho — um festival inspirado nas canchas retas do interior, com leilão de apostas e provas eliminatórias — e a Tríplice Coroa Juvenil, que fomenta a permanência de potros no prado gaúcho.

As tradicionais corridas semanais ocorrem às quintas-feiras, com cerca de sete páreos por reunião. Grandes Prêmios, por sua vez, são realizados aos finais de semana. As apostas podem ser feitas online desde meados dos anos 2000, mas o charme do guichê, do bilhete impresso e da vibração coletiva ainda mantém fiéis os apostadores tradicionais.

Graças à parceria com o Jockey Club Brasileiro, o público também pode apostar em corridas internacionais — uma experiência rara e valorizada por aficionados de todo o país.

UM ESPAÇO QUE SE REINVENTA

O Jockey sempre foi mais que um hipódromo. Por décadas, serviu como centro de eventos sociais, sediando casamentos, formaturas e bailes de debutantes. Nos anos 1990, recebeu shows históricos, e recentemente voltou a se abrir à cidade com programação plural: o Festival Chisme, a Expochurrasco, a festa de música eletrônica Levels.

Hoje, o clube busca ampliar sua estrutura gastronômica — atualmente restrita ao ecônomo do Salão Preto — e trabalha para formar parcerias que transformem o local em um centro de entretenimento multifuncional, a exemplo do que ocorre com o Jockey do Rio de Janeiro.



JCRGS é palco de importantes eventos do turfe e presença de personalidades



Cavalos Puro Sangue Inglês na disputa

BREVE HISTÓRIA DO JCRGS

A história do turfe em Porto Alegre começa em 1856, com a chegada do puro-sangue inglês Avon, marco do desenvolvimento da criação de cavalos de corrida. Em 1872, a Várzea, nome popular à época dos terrenos do Parque Farroupilha, tornou-se cenário das primeiras corridas em pista circular. O primeiro hipódromo, fundado em 1877, consolidou-se como Prado da Boa Vista em 23/5/1880, recebendo inclusive a visita da Princesa Isabel em 1885, e funcionou até 1907.

Protectora do Turfe, na forma clássica como era escrito



Prêmio Protetora do Turfe em 2023

O Prado Rio-Grandense foi inaugurado em 6/2/1881, no Menino Deus, ativo até 1909 e palco da primeira disputa do Grande Páreo Bento Gonçalves. O Prado Navegantes, aberto em 1891 e reinaugurado em 1894, sofreu com enchentes e encerrou em 1906. Em 25/3/1894, abriu o Prado Independência, que se tornou o principal da cidade por sua localização central e instalações modernas. No final do século XIX, os prados eram administrados por sociedades anônimas voltadas ao lucro, gerando instabilidade. Em 1899, surgiu o Derby Club; outras entidades, como o Turf Club (1907) e o Turf Rio-Grandense, tiveram vida curta. A necessidade de união levou, em 7/9/1907, à fundação da Associação Protectora do Turfe, com o objetivo de moralizar e fortalecer o esporte.

Em 1909, foi instituído o Grande Prêmio Bento Gonçalves, hoje a principal prova do turfe gaúcho. Em 1944, após votação entre associados, a Protectora passou a se chamar Jockey Club do Rio Grande do Sul.

O projeto do Hipódromo do Cristal teve início em 1922, a pedra fundamental foi lançada 23 anos depois, e a inauguração ocorreu em 21/11/1959. Os pavilhões, projetados pelo uruguaio Román Fresnedo Siri, tornaram-se referência da arquitetura moderna e foram tombados em 2005.

Atualmente, o Jockey Club conta com cerca de 4.000 associados e promove corridas às quintas-feiras, preservando a tradição iniciada em 1856 e impulsionando o turfe como parte essencial da história esportiva da capital.



Presidente do Jockey Club do Rio Grande do Sul, Gil Boczianowski Irala



Bublitz e um dos eventos de leilão de obras de arte



Eventos contemporâneos com música eletrônica acontecem no JCRS



Apostador conferindo o jornal com as provas do dia

TRADIÇÃO E ABERTURA PARA SAUDÁVEIS E LONGEVAS PARCERIAS

O Jockey Club do Rio Grande do Sul é um patrimônio esportivo e cultural que atravessa gerações. Mantém viva a tradição com mais de cem anos no país, enquanto abre as portas para novos públicos e eventos. Seu compromisso é preservar o turfe, valorizar sua arquitetura icônica e assegurar que este espaço siga pulsante, acolhendo tanto associados quanto visitantes.

Jockey Club Rio Grande do Sul
@jockeyclubrs

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br





Os sócios da Woss: Rogério Dal Magro, Julia Dal Magro e Daniel Goldshtein

LEGADO, HISTÓRIA E A ARQUITETURA DO AMANHÃ: A RECEITA DO ALTO PADRÃO DA WOSS



Alameda Moinhos: relação fluida com a calçada e casas históricas restauradas, em meio ao verde - Rua Fernando Gomes, 44 - Moinhos de Vento, Porto Alegre/RS



Barão 428: arquitetura de linhas horizontais contínuas e torre inclinada que confere personalidade - Rua Barão de Santo Ângelo, 428 - Moinhos de Vento, Porto Alegre/RS



Soneto: lajes onduladas esculpidas pelo vento, transformando o edifício em uma poesia visual - Rua Itararé, 100 - Menino Deus, Porto Alegre/RS

CONHEÇA O CONCEITO DA PREMIADA INCORPORADORA BOUTIQUE QUE ATUA NO MERCADO PREMIUM EM BAIRROS SELECIONADOS DE PORTO ALEGRE

Ao completar dois anos, a Woss Incorporadora celebra um marco notável de atuação: mais de R\$ 1 bilhão em lançamentos, sendo vencedora do prestigiado Prêmio Sinduscon 2025, na categoria Empresa Destaque, vencedora do prêmio Gold Winner no Global Future Design Awards 2025, na categoria Arquitetura Residencial, com o empreendimento Marquês 650 e finalista do prêmio Architecture Hunter Awards 2025. Com uma abordagem autoral que une a contemporaneidade à memória urbana, a empresa se consolida no mercado de altíssimo padrão, redefinindo o conceito de morar com beleza, propósito e responsabilidade.

Com uma atuação marcada pela exclusividade, a Woss seleciona terrenos em endereços estratégicos e em bairros tradicionais de Porto Alegre, como Moinhos de Vento, Bela Vista e Menino Deus. A escolha dos locais garante empreendimentos que se integram ao entorno urbano, valorizam a vizinhança e oferecem aos moradores proximidade com serviços, opções de lazer, comércio e infraestrutura consolidada.

Para entender melhor o conceito e esse novo momento da empresa, conversamos com os sócios Julia Dal Magro e Daniel Goldshtein, que também compartilham a direção da empresa com Rogério Dal Magro.

O que vencer o prêmio Sinduscon 2025 representa para a Woss?

Julia Dal Magro: Receber esse reconhecimento nos mostra que estamos no caminho certo. Que nosso olhar para a arquitetura, nosso cuidado com os detalhes e com a responsabilidade urbana já está sendo percebido pelo mercado. É um marco no início da nossa trajetória que nos motiva muito e também um compromisso com o futuro que queremos entregar para os nossos clientes e para a cidade. **Daniel Goldshtein:** Nosso legado hoje está na transformação do Moinhos de Vento, um bairro que vinha sem novos empreendimentos e sem renovação. O prêmio reforça esse movimento. A chegada de novos moradores e famílias traz vida ao bairro, e a restauração de imóveis históricos para uso comercial devolve gente às ruas — para comprar, comer e viver.

O conceito da empresa de reformar casas históricas e incorporá-las a projetos arquitetônicos modernos é um diferencial que apareceu bastante na imprensa, podem explicar melhor?

Julia Dal Magro: A Woss sempre busca entender e respeitar a memória de cada lugar. Seja das casas históricas que fazem parte de alguns dos nossos projetos, seja da rua, do bairro ou do contexto urbano ao redor... Nós sempre buscamos entender a origem, a identidade daquele local e de fato valorizar isso.

Daniel Goldshtein: Fomos pioneiros nessa abordagem, adquirindo os primeiros terrenos com essa característica (com casas históricas). Com o tempo, essa estratégia evoluiu para um diferencial de mercado, marketing e projeto, impactando também o urbanismo da região. Essa abordagem da Woss se manterá, ao menos enquanto houver imóveis históricos com potencial de incorporação imobiliária na mesma região.

Quais decisões de gestão foram fundamentais para que uma incorporadora boutique atingisse R\$ 1 bilhão em VGV logo neste ano?

Daniel Goldshtein: As decisões de gestão cruciais foram focadas, primeiramente, na aquisição de terrenos. O terreno é a matéria-prima da incorporação. Priorizamos terrenos com potencial de replicação, seja pela localização, formato ou características específicas, como vista permanente, a exemplo do empreendimento Alameda Moinhos. Nosso objetivo é construir um portfólio de terrenos que comporte projetos de alto padrão e, consequentemente, gere um alto Valor Geral de Vendas (VGV).

O que vocês mais valorizam quando imaginam alguém morando em um empreendimento da Woss - estética, conforto, história ou estilo de vida?

Julia Dal Magro: Tudo isso é inseparável. Sempre dizemos que queremos que os nossos clientes sintam orgulho de morar em um Woss para além do apartamento. Queremos que a pessoa tenha vontade de apresentar o edifício como um todo, desde a fachada, as áreas comuns, o paisagismo, que ao longo do tempo percebam os detalhes de projeto, desde escolhas de materiais, proporções, iluminação e funcionalidade que tornam a vida mais confortável, mais prática e mais bonita.

Daniel Goldshtein: Nossa entrega está justamente direcionada para que o cliente se identifique com todas essas características. Por isso, também oferecemos a personalização das unidades, por exemplo, na entrega das estruturas e configuração dentro dos apartamentos. Tudo isso para que ele crie uma conexão com o empreendimento. Trabalhamos com diversos arquitetos locais e queremos seguir valorizando o potencial regional. Somos muito felizes com essas parcerias, que nos ensinam a ouvir novas ideias. O duelo entre arquitetura, engenharia, orçamento e incorporadora é muito proveitoso, pois nos provoca a entregar projetos melhores e qualificar nossos fornecedores.

Se pudessem escolher uma palavra ou sentimento para definir o futuro que vocês desejam construir com a Woss, qual seria - e por quê?

Julia Dal Magro: Legado. Porque tudo que fazemos, da escolha do terreno até o último detalhe de acabamento, é pensado para durar e atravessar gerações. Espero que a Woss seja lembrada não apenas pelos prédios que construiu, mas pela maneira que elevou a experiência do morar e contribuiu para elevar o padrão arquitetônico e urbano na nossa cidade, unindo beleza, propósito e responsabilidade.

Daniel Goldshtein: Concordo com a Julia. Nosso legado vem da renovação dos bairros e das novas histórias que surgem quando alguém escolhe morar em um Woss. A palavra que define o futuro que queremos construir é vida. Novos prédios, novos moradores e a preservação de cerca de 20 casas históricas - ao menos 17 destinadas a usos comerciais - criam movimento e circulação. Isso gera um ciclo virtuoso: mais gente nas ruas, mais segurança, mais serviços, e um bairro mais pulsante. Esse é o impacto urbano que buscamos, como no Moinhos de Vento - renovar, fortalecer a convivência e manter a cidade viva.



Marquês 650: volumes ondulados e pilares diagonais, com linhas escultóricas que revelam nuances a cada passo - Rua Marquês do Herval, 650 - Moinhos de Vento, Porto Alegre/RS

Woss Incorporadora
Rua Santo Inácio, 229 - Porto Alegre/RS
Fone: (51) 3086 8834 - (51) 99948 2525
contato@wossincorporadora.com.br
woss.inc

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br





RESTAURAÇÃO E PRESERVAÇÃO DA PERSONALIDADE DE IMÓVEIS

A Costamar Construtora está estruturando uma nova frente voltada ao restauro, revitalização e modernização de patrimônios privados, especialmente casas e imóveis comerciais de alto padrão que, pela idade ou falta de manutenção, precisam ser atualizados sem perder a identidade original.

Segundo o engenheiro civil Marcos Costa e a arquiteta Angela Fagundes, essa demanda sempre existiu de forma orgânica: muitos proprietários chegaram à empresa por indicação ou após ver o retrofit da Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre (UFCSA), realizado pela Costamar. Agora, essa procura se torna uma linha de negócios, direcionada a proprietários que buscam confiança técnica, segurança e gestão completa do processo.

Os profissionais explicam que as patologias encontradas em imóveis antigos são numerosas e, muitas vezes, silenciosas. A idade das edificações costuma comprometer estruturas, telhados e sistemas inteiros, gerando riscos de estabilidade. A ausência de manutenção regular, aliada à presença de cupins, pombos, joões-de-barro e vegetação invasiva, cria condições de deterioração acelerada. Infiltrações em telhados, sacadas e coberturas são praticamente regra nesses imóveis. E as instalações elétricas e hidráulicas antigas não foram projetadas para suportar a demanda contemporânea. Hoje, uma residência média consome de cinco a seis vezes mais energia do que nas décadas de 70 e 80. A grande questão, segundo Marcos, é equilibrar a recuperação técnica com a preservação da identidade arquitetônica, evitando descaracterizações.

Um dos projetos mais emblemáticos é o restauro completo de uma grande residência dos anos 80. A casa está passando por um processo de adaptação total à vida do atual proprietário. A ideia é transformar em uma residência contemporânea, altamente tecnológica, segura e eficiente, sem abrir mão da essência estética da época. Para isso, a Costamar está atualizando todas as instalações elétricas, hidráulicas e de dados, criando infraestrutura para automação, câmeras, sensores e monitoramento, reforçando a capacidade energética da casa para atender aos padrões atuais. O projeto também envolve ampliação de ambientes e reorganização de áreas.

Do ponto de vista financeiro, Marcos e Angela destacam um dado que tem atraído proprietários e investidores: reformar um imóvel antigo em um bairro valorizado pode ser até 50% mais econômico do que comprar uma casa nova do mesmo porte na mesma região. No caso específico dessa residência dos anos 80, a economia total para o proprietário chega a aproximadamente R\$ 6 milhões. Essa diferença se deve ao fato de que muitos imóveis em boas localidades estão desatualizados ou depreciados, mas possuem terrenos extremamente valiosos.

A reforma traz um impacto ambiental positivo: ao evitar a demolição e a construção do zero, reduz-se a emissão de carbono que seria gerado em uma obra nova. E, em obras de reforma, o volume de entulho costuma ser entre 50% e 70% menor do que em uma construção nova. Hoje isso tem um peso ainda maior, já que qualquer gerador de resíduos precisa realizar cadastro ambiental e comprovar o destino de todo o material descartado.

Outro ponto que diferencia a Costamar é a entrega completa. O proprietário pode acompanhar a obra em tempo real, mesmo fora do país, e receber a casa pronta, mobiliada e com mudança organizada. A Costamar conduz desde a prospecção do terreno (quando necessário) até o projeto, a obra, o mobiliário final e a entrega das chaves. Para Marcos e Angela, o grande erro de quem tenta reformar por conta própria está na fragmentação. Contratam um corretor para comprar o terreno, um arquiteto para projetar, um engenheiro para estrutural, equipes independentes para a execução, e outra empresa para decoração. Isso gera custos ocultos, prazos imprevisíveis e perda de controle. A Costamar resolve com uma equipe multidisciplinar:



Engenheiros Marcos Vinícius Costa e Marcus Vinícius Santana, proprietários da Costamar Construtora

Entre os exemplos, Marcos cita um restauro de fachada em um imóvel no Centro Histórico de Porto Alegre que apresentava deslocamento de reboco, infiltrações, intervenções acumuladas ao longo dos anos e perda da uniformidade de cor e identidade. O trabalho exigiu levantamento histórico, consulta a órgãos de preservação, estudo dos materiais originais e adequação de técnicas contemporâneas.

Para Marcos, esse movimento crescente em direção ao restauro está ligado a três fatores: falta de terrenos bons nos bairros nobres, consciência ambiental e valorização da memória arquitetônica. Em muitas regiões, não há mais espaço para novas obras, e imóveis antigos voltam a ser oportunidades de investimento, sobretudo quando existe o desejo de morar em um local com história, personalidade e localização privilegiada.

A Costamar se apresenta justamente com essa solução: unir modernidade, segurança técnica, racionalidade financeira e respeito ao patrimônio, oferecendo ao cliente um processo completo, transparente e entregando, ao final, não apenas uma obra, mas uma nova vida para um imóvel que carrega história.

Projeto: Pé Direito Arquitetura - Arquitetas Juliana Conte e Carolina Piloneto @arquiteturapedireito

Costamar Construtora
www.costamar.eng.br
costamar.construtora



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



LUXO 2025: ENTRE A DESACELERAÇÃO GLOBAL E O BRILHO BRASILEIRO

Paulo Chiele

Uma retrospectiva do ano que marcou transformações profundas no mercado premium mundial — e abriu novas oportunidades para o Brasil.

O ano de 2025 ficará registrado como um período de ajustes, retomadas mais realistas e profundas transformações no universo do luxo. Depois de uma década de euforia e crescimento acelerado, o setor finalmente encontrou o seu "pouso suave". O consumo desenfreado arrefeceu, alguns mercados esfriaram, conglomerados revisaram estratégias e o consumidor aspiracional sentiu o peso da inflação e dos preços cada vez mais altos. Ainda assim, o luxo demonstrou aquilo que sempre o sustentou: resiliência. O mercado global manteve-se estável, ultrapassando a marca de €1,4 trilhão, com uma divisão clara entre quem compra "por desejo" e quem compra por estilo de vida — sobretudo os ultra high-net-worth individuals, para quem o luxo não é conquista, mas extensão natural da rotina.

MODA: O SEGMENTO QUE MAIS SENTIU O FREIO

As grandes maisons europeias finalmente acusaram o impacto de preços elevados em um mundo mais cauteloso. Kering e Gucci foram os símbolos desse ajuste, com queda expressiva de vendas e fortes reestruturações internas. O estilo "quiet luxury" permaneceu firme: alfaiataria impecável, cores neutras e materiais nobres dominaram passarelas, vitrines e anúncios. Porém, uma contracorrente ruidosa, jovem e pulsante emergiu entre a Geração Z — looks ousados, paletas vibrantes e referências da cultura pop. A notícia mais impactante veio da Itália: a aquisição da Versace pelo Grupo Prada, consolidando um novo gigante no cenário global. No Brasil, marcas nacionais reforçaram identidade, brasilidade e inovação sustentável. A Osklen confirmou seu status de referência mundial em luxo responsável.

Jóias e Relógios: o refúgio emocional do luxo

Ouro, pedras preciosas e peças atemporais voltaram aos holofotes, impulsionados por um movimento psicológico: consumidores passaram a enxergar jóias como investimento emocional e patrimônio. Destaque para Cartier, Van Cleef & Arpels e Rolex, enquanto no Brasil, H.Stern e Vivara mantiveram seu status, disputando espaço com marcas internacionais em shoppings premium. O relógio mecânico, por outro lado, sofreu mais. A desaceleração chinesa e a ascensão de smartwatches premium afetaram o segmento tradicional. Ainda assim, ícones suíços seguem cultivando o mito do tempo: exclusividade, herança e arte relojoeira.

CARROS DE LUXO: A CONSOLIDAÇÃO ELÉTRICA

O setor automotivo manteve o motor em marcha alta. A revolução elétrica deixou de ser promessa para tornar-se realidade cotidiana: BMW, Mercedes, Volvo, Porsche e até Ferrari aceleraram investimentos em modelos híbridos e totalmente elétricos. No Brasil,



Foto: Divulgação, Rosewood

o mercado ultrapassou os US\$ 10 bilhões, com BMW isolada na liderança. Os esportivos alemães dividiram espaço com SUVs de luxo, enquanto Porsche fechou o ano em alta com as linhas Macan e 911. Perfumaria e Cosméticos: o "escape acessível"

Com o recuo nos bens de alto valor, as marcas de luxo reforçaram uma categoria já consagrada: beleza. Perfumes e cosméticos tomaram-se o "primeiro passo" de muitos consumidores no universo premium — mais acessíveis, emocionais e carregados de storytelling. O movimento não passou despercebido no Brasil. Natura e Grupo Boticário elevaram sua sofisticação e reforçaram o valor de ingredientes nativos, biodiversidade e sustentabilidade.

HOSPITALIDADE: O GRANDE PALCO DA EXPERIÊNCIA

Se 2025 teve um setor protagonista, ele foi o de viagens e hospitalidade. Hotéis de luxo voltaram ao pleno vapor, resorts exclusivos e retiros de bem-estar entraram na moda global, e destinos emergentes ganharam olhares antes concentrados apenas na Europa ou Oriente Médio. No Brasil, o ano foi de afirmação. São Paulo consolidou-se como destino internacional de luxo com o Rosewood eleito entre os melhores hotéis do mundo. Paralelamente, cresce a procura por experiências cinco estrelas na Amazônia, Pantanal, Nordeste e Foz do Iguaçu. Cada vez mais, o luxo se materializa na hospitalidade: serviço impecável, arquitetura estonteante, gastronomia sensorial, integração cultural e natural.



Foto: Pexels

AVIAÇÃO EXECUTIVA: O CÉU É DO BRASIL

O mercado de jatos executivos viveu seu período de maturidade. A corrida de compra imediata pós-pandemia cedeu lugar a demanda consistente e estratégica. E, pela primeira vez, o Brasil se tornou protagonista mundial. A Embraer assinou o maior contrato de sua história, posicionando-se como uma das marcas mais desejadas do planeta em jatos leves e midsize. O Phenom 300E e o Praetor 600 consolidaram a imagem do país como sinônimo de engenharia de alto valor, luxo técnico e artesanaria aeroespacial.

IATES E SUPERIATES: O MAR COMO SÍMBOLO MÁXIMO

Enquanto experiências crescem, o mar abriu novas fronteiras de extravagância. Mais de 6 mil superiates estiveram em operação em 2025, com destaque para embarcações de 30 a 40 metros, híbridas, sustentáveis e com design minimalista. O Brasil brilhou também aqui: a Azimut Yachts transformou Santa Catarina em capital náutica de luxo, lançando modelos internacionalmente cobiçados e projetando o país para os palcos mais sofisticados do setor.

MARCAS EM EVIDÊNCIA

Globais: LVMH manteve seu trono, Richemont fechou o ano com as joalherias em expansão e o recém-criado "grupo Prada + Versace" tornou-se o novo polo de poder italiano.

Brasileiras: H.Stern, Vivara, Osklen, Rosewood São Paulo, Fasano, Embraer e Azimut mostraram que o luxo nacional tem sotaque, história e voz própria.



Foto: uncommonandcurated.com



Foto: Unsplash



Foto: aerovisto.com

2026: O QUE VEM AÍ

Se 2025 ajustou expectativas, 2026 chega com vento otimista. Consultorias e analistas projetam leve retomada mundial, com crescimento mais sólido e menos impulsivo. A moda deve voltar a crescer discretamente, jóias seguirão no topo do desejo, perfumaria continuará em expansão e experiências permanecerão como o maior farol do luxo contemporâneo. No Brasil, a perspectiva é ainda mais positiva: o país vive consolidação turística, protagonismo criativo, força industrial na aviação e náutica, e fortalecimento de marcas autorais. O mundo olha para cá — e quem nos visita encontra calor humano, serviço marcante, natureza incomparável e uma narrativa única. A nova fronteira do luxo está no sentido. No propósito. Na alma cultural. E nisso, o Brasil tem material de sobra.



Leia no Onne Digital:
www.onnedigital.com.br

Paulo Chiele é um dos principais consultores e especialistas do segmento de Luxo no Brasil e desde 2014 dirige a PRC - Consultoria em Luxo.
contato@prconsultoriaemluxo.com.br



Marcelo Tovo

TEM MOEDA MELHOR?

Há muito venho idealizando sobre a melhor maneira de fomentar o turismo no Rio Grande do Sul, mesmo não sendo uma autoridade no assunto. Mas tenho já uma certa "estrada" e o olhar atento de um publicitário que sempre tenta espiar pela fresta das oportunidades e imaginar "como seria".

O turismo é frequentemente chamado de "a melhor moeda" devido ao seu vastíssimo e multifacetado impacto na economia, cultura e sociedade de um país. Ele gera benefícios diretos e indiretos que circulam por diversos setores, como uma moeda que se valoriza continuamente.

Das ações que deram certo no setor, vemos a consolidação do coração do turismo gaúcho reverberando na Serra Gaúcha, impulsionado por Gramado e Canela, Vale dos Vinhedos, Caminhos de Pedra, Nova Petrópolis, a genuína cultura italiana de Antonio Prado, o Cristo de Encantado, bem como algumas novas atrações no sul do Estado e na Fronteira Oeste, com seus vinhedos e olivais. Mas ainda vejo como insuficiente.

Principalmente se formos avaliar como é feita a abordagem e o tipo de apelo que se faz ao turista que desembarca no Salgado Filho. Simplesmente, não existe. Costumo brincar que Porto Alegre pode ser chamada de "cidade-passarela". O turista chega, "desfila" até o seu transporte rodoviário e segue para a Serra Gaúcha ou qualquer outro destino gaúcho, menos ficar na capital. A não ser que seja para trabalhar ou participar de um evento corporativo.

As razões que vejo são muitas. Não existe um plano coordenado, onde o turista já chegue com um "roteiro integrado", onde Porto Alegre esteja presente. Onde iniciativa pública e privada ofereçam um cardápio com opções atraentes. Onde hotéis, restaurantes, museus, lojas, eventos, lugares históricos e sustentáveis, passeios e novas experiências façam parte de um itinerário, com shuttle incluso, guias diferenciados e uma gama de apelos que mostrem que Porto Alegre se organizou, investiu e se reinventou para surpreender qualquer turista que chegue na nossa outrora Província de São Pedro.

O aeroporto pode disponibilizar também totens de autoatendimento "vendendo" esses cardápios turísticos. Incluindo outras atrações que possamos apresentar e gerar um WOW! Por que, não? Muitas cidades desse mundão foram devastadas por terremotos, incêndios e todo o tipo de tragédia e conseguiram se reinventar como San Francisco (EUA), Bilbao (Espanha) e Singapura. E já que Porto Alegre sofreu com enchentes devastadoras, que tal fazer um caixa com "a melhor moeda"?

Ok, claro, ao mesmo tempo precisamos, urgente, investir em infraestrutura, segurança e mobilidade urbana da cidade, por exemplo. Sobretudo, investir na qualificação da mão-de-obra daqueles que irão receber e atender esses turistas. Me assusto com o atendimento precário e com a falta de treinamento na maioria das operações turísticas com as quais tive contato. Quem quer atender com excelência e fazer a diferença no seu negócio busca se qualificar sempre.



Desde o ano passado, eu, através da Onne Learning, em parceria com a PRC Consultoria em Luxo, leia-se Paulo Chiele, meu mestre, temos ministrados cursos que trazem, dentre outros assuntos, esta questão. Não temos duas chances para causar boa impressão, encantar, fidelizar e criar rapport.

Está tudo interligado, para uma maior geração de renda, criação massiva de empregos, atração de divisas, desenvolvimento regional, promoção cultural, preservação de patrimônio etc., é necessário maior "resiliência econômica". E a metáfora "a melhor moeda" ilustra que o turismo é um investimento que gera retornos financeiros, sociais e culturais duradouros, enriquecendo a comunidade de maneiras que vão muito além do simples, mas, por vezes, tão óbvias.

Marcelo Tovo é editor da Onne & Only, publicitário, especialista em Marketing e Gestão de Negócios, palestrante e consultor.
@marcelotovo



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br

BELLO BAGNO INOVAÇÃO INTELIGENTE PARA O SEU BANHEIRO



TECNOLOGIA JAPONESA NO BRASIL
Vaso sanitário inteligente



BELLO BAGNO

www.bellobagno.com.br



Meet Lagum -Tecnologia Gêneses Pool (Samoa Villa Resort)



Restaurante (Samoa Beach Resort)



Parque aquático infantil (Samoa Villa Resort)

Integrado ao complexo Polinésia Villa Resort Residences, o Samoa Villa destaca a curadoria estética e sensorial da La Fleur Collection Vacation Homes, responsável também pela operação dos apartamentos em modelo short-term rental com padrão resort — inovação que traz ao hóspede a liberdade de um imóvel privativo aliada aos serviços completos de hotelaria premium. Suas acomodações, distribuídas em sete categorias, combinam design contemporâneo, elementos naturais e vistas privilegiadas para o mar ou para o coqueiral, criando ambientes de serenidade e conforto absoluto.

A poucos metros dali, o já tradicional Samoa Beach Resort segue como um dos destinos preferidos de famílias em busca de descanso e lazer em Muro Alto. Instalado no trecho mais bonito da praia, o resort é famoso por sua atmosfera acolhedora, seu enorme parque aquático com piscinas interligadas e pela facilidade de acesso à maior piscina natural da América Latina. Suas acomodações, que variam de suítes superiores a amplos apartamentos de dois e três quartos — alguns com piscina privativa — reforçam o compromisso da marca com o bem-estar em todas as etapas da viagem.

Enquanto o Samoa Villa aposta em experiências exclusivas e uma proposta diferenciada de sofisticação, o Samoa Beach Resort se destaca pela versatilidade. É ideal tanto para férias em família quanto para casais e grupos que buscam desconectar da rotina, praticar esportes náuticos, aproveitar o clima tropical e desfrutar da calorosa hospitalidade ao estilo polinésio. A recreação infantil, a Copa Baby, o salão de jogos, as quadras e o parquinho de frente para o mar tornam o resort um ambiente pensado para todas as idades.

A gastronomia é outro ponto forte dos dois empreendimentos. No Samoa Villa, o Restaurante Kora combina influências regionais e internacionais, enquanto bares como o Bora Mar e o Tiki Nui trazem uma atmosfera descontraída. Anexa ao resort, a Villa Muro Alto se consolida como o novo polo gastronômico da região, reunindo restaurantes renomados, programação cultural, parquinho infantil e até uma charmosa capela.

Já no Samoa Beach Resort, o Restaurante Tuvalu e os bares Puka Puka e o bar da piscina oferecem uma fusão de sabores contemporâneos e clássicos da culinária pernambucana, com destaque para frutos do mar frescos e pratos repletos de identidade regional. Para momentos especiais, o resort também oferece experiências extras como café da manhã à beira-mar, piqueniques, pacotes românticos e jantares exclusivos.

Juntos, Samoa Villa Resort e Samoa Beach Resort formam um ecossistema integrado da ARA Resorts que reposiciona Muro Alto no mapa do turismo nacional. Mais do que dois empreendimentos, são dois conceitos complementares que celebram o bem-viver, a conexão com a natureza e a arte de receber com excelência. Seja para dias de descanso em família, viagens românticas ou férias de contemplação, os resorts entregam o melhor da hospitalidade pernambucana em um dos cenários mais paradisíacos do país.

SAMOA VILLA RESORT E SAMOA BEACH RESORT PRAIA PERNAMBUCANA DE MURO ALTO EM GRANDE ESTILO

Porto de Galinhas ganhou um novo capítulo em sua história turística com a inauguração do Samoa Villa Resort em 2025, empreendimento premium da ARA Resorts que se junta ao já consagrado Samoa Beach Resort para formar um dos mais completos polos de hospitalidade do Nordeste. Localizados na deslumbrante Praia de Muro Alto, ambos os resorts unem arquitetura inspirada na Polinésia, atendimento de alto nível e experiências pensadas para momentos inesquecíveis, consolidando o destino como referência nacional em conforto e sofisticação à beira-mar.

O Samoa Villa Resort nasce com a proposta de elevar o conceito de férias no litoral pernambucano. Seu grande diferencial é ser o primeiro resort do Nordeste a contar com uma praia interna integrada ao mar, criada por meio da tecnologia Genesis Pool que simula uma praia natural com seixos, areia e pedras. Somado a isso, o empreendimento oferece um parque aquático com mais de 3.500 m² de lâmina d'água, kids club, SPA, academia e experiências personalizadas que vão desde jantares românticos a piqueniques ao pôr do sol.



Frente mar - Meet lagum (Samoa Villa Resort)



Restaurante (Samoa Beach Resort)



Vista do restaurante (Samoa Beach Resort)

Samoa Resort
Fones: (81) 2125 5180 / (81) 9 8264 9638
samoaresort



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br

Foto: Eduardo Carneiro



Cézar Prestes*

JOAQUIM DA FONSECA AQUARELA E MEMÓRIA PÚBLICA

Aos 90 anos, o artista, ilustrador e professor Joaquim da Fonseca se consolida como uma das presenças mais ativas e singulares da aquarela brasileira. Seu percurso, iniciado no pampa de Alegrete e amadurecido entre Porto Alegre e o Exterior, resulta em uma obra que hoje integra acervos de instituições públicas de referência, como o Museu de Arte do Rio Grande do Sul (MARGS), o Museu Nacional de Belas Artes, o Paço Municipal de Porto Alegre e espaços culturais universitários que preservam parte essencial da arte gaúcha dos séculos XX e XXI.

Formado pelo Instituto de Artes da UFRGS e mestre pela Syracuse University, Joaquim construiu uma trajetória híbrida – artista, ilustrador, professor e pesquisador do desenho – que se desdobra em centenas de aquarelas e cadernos de viagem. Mas é sobretudo no encontro entre cidade e paisagem que seu trabalho alcança maturidade plena. Com vivência e olhar para a Porto Alegre antiga – ele, um morador à frente da Ponte de Pedra, ponto histórico da Capital – tem se mantido atento às margens do Guaíba, às esquinas silenciosas, aos telhados que sobrevivem ao tempo, aliando precisão gráfica à delicadeza de seus registros artísticos. A cidade, em suas pinturas, não é cenário: é organismo vivo, tecido afetivo e arquivo de luz.



Nos últimos anos, Joaquim voltou-se também à Serra Gaúcha, especialmente à região de Gramado, onde encontrou novas inflexões para sua paleta. Ali, o longevo artista experimentou o contraste entre névoas densas e cores filtradas, registrando igrejas, pontes, casas, animais e morros, caminhos entre a arquitetura singular da imigração europeia. A Serra surge como contraponto poético a Porto Alegre – se a Capital lhe oferece ritmo urbano e transparências, Gramado lhe devolve horizonte íntimo e silêncio.

Atualmente, Joaquim continua produzindo frequentemente em seu ateliê no Centro Histórico, em meio a pastas e cadernos abertos sobre a mesa, recurso para mostrar e revisitar memórias, caminhando, dessa forma, com a calma de quem observa seu interior e passado antes de pintar. Contudo, seu gesto permanece jovem, rápido, decidido, leve. A aquarela, que tantos artistas encaram com cautela, em suas mãos se torna linguagem natural, quase como a vital respiração.

Mais que um cronista visual, Joaquim da Fonseca é guardião de paisagens. Seu legado, preservado por instituições públicas, pesquisadores e novas gerações de artistas, reafirma o valor do olhar lento em tempos de urgência. Desse modo lembra que a arte, quando verdadeira, continua a amadurecer mesmo depois dos 90 anos.



Fotos: Divulgação

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



(* Cézar Prestes, gestor cultural, marchand e curador. Teve atuações como Secretário de Estado da Cultura do Rio Grande do Sul, diretor do Departamento de Patrimônio Histórico, Museus e Arquivos do RS, Museu de Arte do RS Ado Malagoli (MARGS), diretor e curador do Centro Cultural Aplub e das suas galerias Grafite e Cézar Prestes Arte. Entre suas ações, como diretor do MARGS, realizou a exposição Arte na França, que atraiu 37 mil visitantes do Brasil e do exterior.
@cezarpstes

Foto: Vini Dalla Rosa



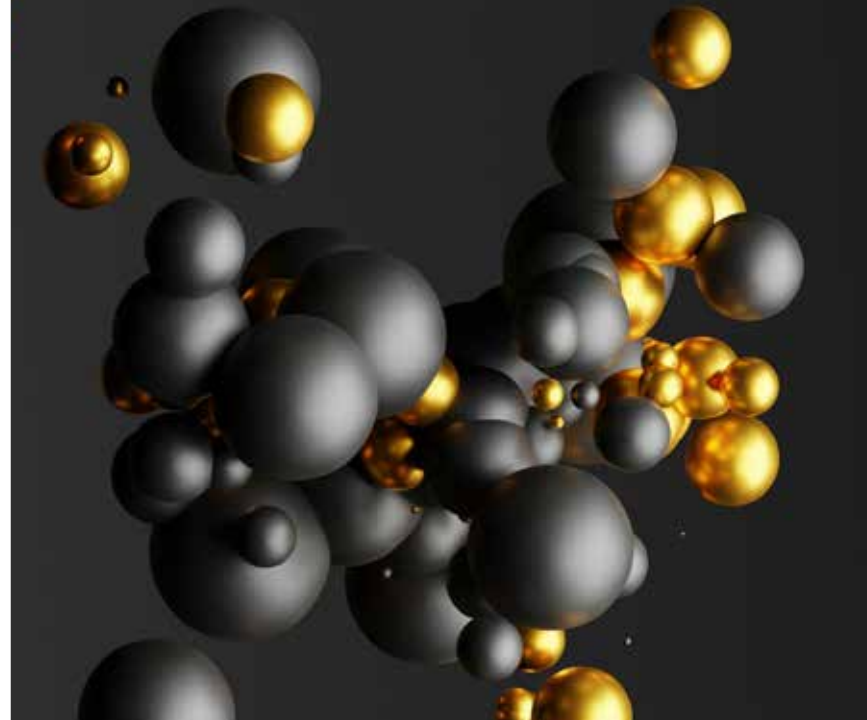
Simone Pontes*

A REVOLUÇÃO SILENCIOSA DA CIÊNCIA

COMO MOLÉCULAS MINÚSCULAS ESTÃO REMODELANDO A SAÚDE, A ESTÉTICA E O FUTURO DA MEDICINA.

Você já parou para pensar que as famosas “canetas de emagrecimento”, hoje desejadas no mundo inteiro, são na verdade... peptídeos? Sim. Essa palavra tão técnica — que soa mais como algo confinado a laboratórios de ponta — está por trás de uma das maiores revoluções médicas do nosso tempo. E, silenciosamente, os peptídeos vêm mudando não apenas a forma como tratamos o peso, mas como entendemos o próprio corpo humano.

Peptídeos são pequenas cadeias de aminoácidos, moléculas simples na estrutura, mas poderosas na ação. No organismo, funcionam como mensageiros que orientam processos vitais: dizem quando devemos liberar energia, construir tecido, reparar células, modular hormônios, reduzir inflamações. A ciência aprendeu a imitá-los — e, em alguns casos, aprimorá-los — criando versões sintéticas capazes de direcionar funções específicas com precisão quase cirúrgica.



O GLP-1, estrela das canetas de emagrecimento, talvez seja o exemplo mais conhecido. Ele atua enviando ao cérebro sinais claros de saciedade, modulando o apetite e regulando a glicose. Mas a revolução vai muito além da estética. Peptídeos têm sido estudados e aplicados para aumentar massa muscular de forma segura, melhorar a qualidade do sono, acelerar recuperação pós-treino, otimizar sistema imunológico, reverter processos inflamatórios crônicos e até estimular reparação celular em níveis que antes pareciam ficção científica.

As vantagens são evidentes: ação específica, menos efeitos colaterais que terapias tradicionais, rápida absorção, alta taxa de eficácia e possibilidade de combinações terapêuticas personalizadas. Peptídeos não tratam apenas sintomas; eles conversam com o corpo em seu próprio idioma biológico.

Mas como eles funcionam exatamente? A resposta está na inteligência molecular. Um peptídeo se liga ao receptor certo, no tecido certo, e desencadeia uma cascata de respostas fisiológicas previamente programadas. É como apertar o botão exato para acionar um mecanismo específico — seja aumentar a queima de gordura, acelerar cicatrização, melhorar sensibilidade à insulina ou estimular produção natural de hormônios.

E o futuro? Ele é promissor, amplo e inevitável. Pesquisadores já trabalham em peptídeos que retardam o envelhecimento celular; modulam humor e ansiedade, regeneram tecidos cardíacos, expandem a longevidade produtiva e fortalecem o sistema neurológico. A indústria da saúde prevê os peptídeos como o novo paradigma de terapias personalizadas, em que cada pessoa poderá receber moléculas desenhadas sob medida para seu metabolismo, seu DNA e sua rotina.

A revolução está em curso — silenciosa, técnica, precisa — guiada não por grandes máquinas barulhentas, mas por estruturas microscópicas que entendem o corpo melhor do que nós mesmos. Se hoje os peptídeos surpreendem ao transformar a medicina metabólica, amanhã eles podem redefinir aquilo que chamamos de saúde, vitalidade e longevidade.

E pensar que tudo começou com pequenas moléculas que, até pouco tempo atrás, quase ninguém sabia que existiam. Agora, elas estão prestes a transformar o mundo.

Imagens: Divulgação

(*) Simone Pontes, socióloga, jornalista, CEO da TAB Marketing Editorial e muito interessada na vida.

simonepontes

Leia na Onne Digital: www.onnedigital.com.br



DELPHUS REFERÊNCIA EM ARTE ORIGINAL NO SUL DO PAÍS

Com 50 anos de história celebrados em 2024, a Delphus Galeria de Arte e Molduras, em Porto Alegre/RS, consolidou-se como um dos mais importantes espaços de comércio de obras de arte do sul do Brasil, sendo reconhecida por comercializar exclusivamente obras originais de alta qualidade. Há cinco anos em seu novo endereço, reafirma sua vocação de acolher colecionadores, apreciadores e novos públicos em um ambiente que harmoniza tradição e contemporaneidade.

Seu acervo reúne mais de 2.200 obras — boa parte destas criadas pelos mais consagrados artistas gaúchos —, abrangendo diferentes estilos, técnicas e valores — do acessível ao exclusivo.

Cada visitante é recebido por profissionais com décadas de experiência, cuja trajetória sólida em venda de obras de arte lhes confere sensibilidade, conhecimento profundo e a capacidade de orientar com precisão, seja um colecionador experiente ou alguém iniciando sua jornada estética.



Além da curadoria cuidadosa, a equipe domina a arte da molduraria, oferecendo soluções personalizadas. São montagens que resultam em acabamentos que elevam o impacto visual e preservam a integridade das peças.

A Delphus disponibiliza uma assessoria especializada gratuita para a organização e ambientação de acervos em residências e empresas, conduzida pela galerista e proprietária Salette Salvador.

Com meio século de dedicação à arte, a Delphus segue comprometida em valorizar talentos, novos e antigos. Para tanto, também promove vernissages e eventos especiais, fortalecendo a cena cultural, aproximando artistas e público e mantendo vivo o diálogo entre criação e apreciação.



Conheça outros serviços e o acervo com mais de 2 mil obras: www.delphusgaleria.com.br - Envio para todo o Brasil
Delphus Galeria de Arte e Molduraria
Av. Cristóvão Colombo, 1501 - Porto Alegre/RS
(51) 99256 6218 | delphus.galeria



Leia na Onne Digital: www.onnedigital.com.br

Fotos: Nilton Sartolin

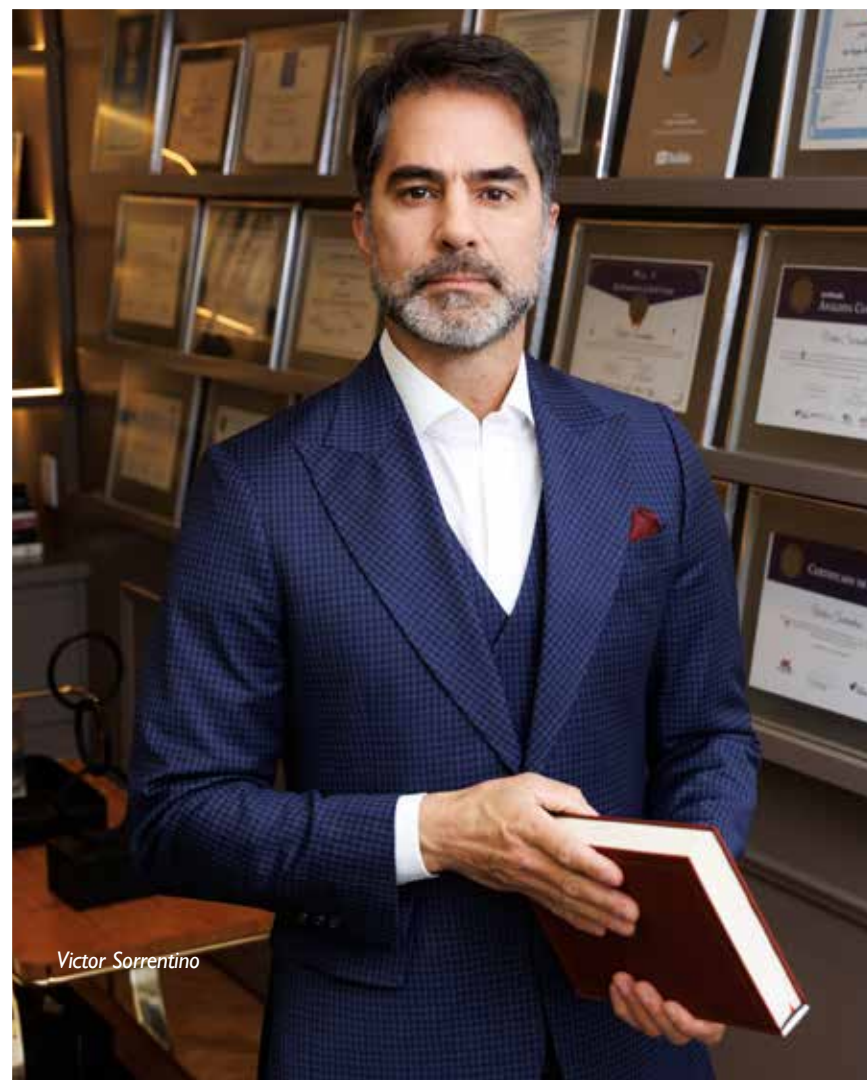
MEDICINA FUNCIONAL INTEGRATIVA UM NOVO OLHAR PARA A SAÚDE COM A VS CLINIC



VS Clinic Porto Alegre

A medicina moderna vive um momento decisivo. Diante do aumento das doenças crônicas, da fragmentação entre especialidades e de pacientes cada vez mais sobrecarregados por tratamentos isolados, cresce a busca por abordagens que ofereçam coerência, profundidade e visão sistêmica. Nesse contexto, a Medicina Funcional Integrativa emerge não como uma nova especialidade, mas como uma forma de exercer a medicina com mais consciência, mais ciência e maior responsabilidade diante da complexidade humana.

Longe de substituir áreas tradicionais, ela cria um espaço de integração que antes não existia: um ambiente onde profissionais de diferentes formações deixam de atuar isoladamente e passam a construir, juntos, uma linha de cuidado centrada no paciente real. Essa filosofia, adotada em centros como Harvard, Cleveland Clinic e Mayo Clinic, representa um avanço alinhado à medicina de precisão e ao entendimento crescente de que doenças crônicas são resultado de desequilíbrios progressivos - e não eventos isolados.



Victor Sorrentino



VS Clinic São Paulo

Fotos: Sérgio Wave

UM ORGANISMO SÓ, MÚLTIPLAS INFLUÊNCIAS

Em um cenário em que o corpo humano foi excessivamente compartimentado, a Medicina Funcional Integrativa resgata um princípio clássico: olhar o indivíduo como um sistema único e interligado. Seus pilares combinam fisiologia, genética, ambiente, metabolismo, hábitos, ritmos biológicos e escolhas diárias. O objetivo é usar o melhor da ciência moderna - exames avançados, interpretação profunda de marcadores e análise integrada de todos os eixos biológicos - sem abandonar o rigor da medicina tradicional.

A MULTIDISCIPLINARIDADE DA VS CLINIC

A VS Clinic reúne diferentes especialidades médicas, pois acredita que nenhuma ferramenta sozinha explica o ser humano. Com uma equipe formada por psiquiatras, ortopedistas, pediatras, otorrinolaringologistas, nutricionistas, clínicos, especialistas em performance e longevidade, entre outras áreas, nenhum profissional atua de forma fragmentada. Cada médico domina sua especialidade, e carrega também uma visão ampliada, precisa e integradora, capaz de interpretar como os sistemas conversam entre si. Não se busca apenas nomear doenças. Busca compreender as causas. Mesmo quando um diagnóstico é necessário, ele não encerra o raciocínio clínico, ele o inicia. Logo, a consulta não começa com uma prescrição. Começa com um entendimento.

FERRAMENTAS AMPLIADAS, NÃO SUBSTITUÍDAS

Ao contrário do que muitos imaginam, a Medicina Funcional Integrativa não rejeita medicamentos. Ela apenas não se limita a eles. O propósito é identificar causas profundas - inflamação subclínica, alterações hormonais, disfunções intestinais, impactos ambientais, ritmos desregulados - e tratá-las de modo preciso.

Para isso, a VS Clinic utiliza ferramentas modernas, como análises de microbioma, metabolômica, farmacogenética, testes de permeabilidade intestinal, avaliações do ritmo circadiano e exames hormonais completos. O tratamento inclui ainda estratégias nutricionais individualizadas, suplementação personalizada, imunoterapias e terapias venosas quando indicadas.

POR QUE ESSA ABORDAGEM SE TORNOU NECESSÁRIA

É comum que pacientes cheguem à clínica utilizando múltiplas medicações prescritas por profissionais que não se comunicam entre si. Muitas vezes, um remédio trata o efeito colateral de outro. Não se trata de erro médico, mas de um sistema fragmentado.

A Medicina Funcional Integrativa devolve ordem a esse cenário. Ela pergunta antes de prescrever; investiga antes de concluir e interpreta antes de rotular. Utiliza a fisiologia como régua e a individualidade como guia, aplicando o que é seguro e coerente com o conhecimento científico atual.

A PERSONALIZAÇÃO COMO ESSÊNCIA

Dois pacientes com a mesma queixa raramente têm a mesma causa. Por isso, a personalização é o núcleo da prática da VS Clinic. Genética, ambiente, sono, emoções, microbiota, nutrição e estilo de vida formam um conjunto de elementos que moldam cada organismo - e todos são considerados no plano terapêutico. Não há protocolos prontos. Há tratamentos feitos sob medida, construídos a partir do que cada corpo realmente necessita.

A EXPERIÊNCIA VS: MÉTODO, PROFUNDIDADE E PROPÓSITO

Na VS Clinic, o atendimento é conduzido com tempo, escuta e precisão. Os médicos analisam ritmos biológicos, eixo neuroendócrino, metabolismo, imunidade, microbioma, sinalização mitocondrial e fatores ambientais e emocionais. Tecnologia e tradição caminham juntas: o que é moderno se une ao que sempre foi verdadeiro na prática médica.

PARA QUEM É ESSA ABORDAGEM

A maioria dos pacientes busca mais do que resolver um sintoma. Eles procuram energia, clareza mental, equilíbrio hormonal, saúde intestinal, menos dependência de medicalização, prevenção real, longevidade e performance. Em comum, buscam algo que o modelo fragmentado não entrega: coerência.

UMA EVOLUÇÃO NECESSÁRIA

Diante do aumento do adoecimento crônico e do esgotamento moderno, a Medicina Funcional Integrativa aparece como uma evolução natural da boa medicina — não como moda, mas como resposta consistente aos desafios atuais.

A VS Clinic simboliza essa transição ao unir ciência, método e propósito. Seu trabalho reafirma que saúde não se reduz à ausência de sintomas, mas ao equilíbrio integral do organismo e ao entendimento profundo do paciente.

VS Clinic
Porto Alegre
Rua João Berutti, 515 - Chácara das Pedras - Porto Alegre/RS

São Paulo
Avenida Magalhães de Castro, 4800
Torre 2 - Edifício Park Tower - 13º andar, Conjunto 131
Cidade Jardim - São Paulo/SP
(51) 99775 4047
www.vsclinic.com.br
vsclinic.medicina

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br





Cristian Silva

O CAMINHO PARA UMA IDENTIDADE BRASILEIRA

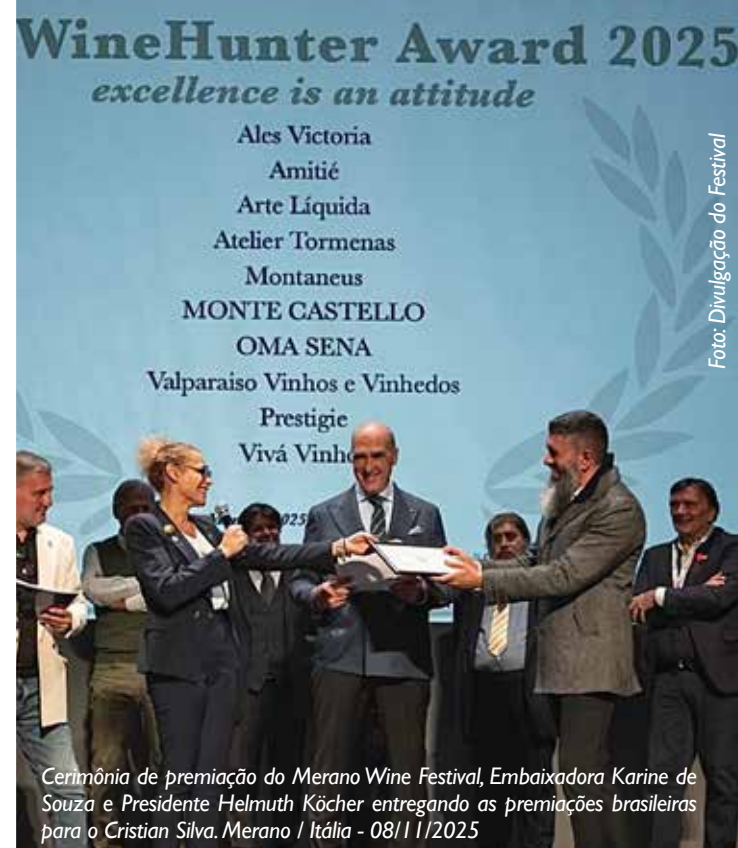
Já contei nesta coluna que o meu caminho nos vinhos começou pelos argentinos e chilenos, aliás o mesmo caminho da maioria dos bebedores do nosso país, em especial gaúchos e gaúchas. Também, da minha decepção inicial ao conhecer os vinhos brasileiros, que buscavam - maioria ainda o faz - o mesmo perfil dos nossos vizinhos que dominam o mercado, aquela padronização de sabores e sensações ditados por potência e maturação, álcool e madeira.

Quando falo que o objetivo nas minhas vinificações é a busca por vinhos autênticos brasileiros, há uma crítica explícita: a compreensão de que a indústria brasileira está longe de ter autenticidade e de expressar a riqueza que a nossa terra, clima e cultura tem! Fazer vinho brasileiro parecido com o de outros países já seria um equívoco, maior ainda tentar a mesma padronização que leva diversos países a serem parecidos, ou até impossíveis de se diferenciar, tudo porque o tal do mercado gosta disso!

Vinho Traminer, um dos 10 vinhos brasileiros que recebeu a medalha Gold do Wine Hunters Awards of Merano Wine Festival - categoria reservada para vinhos de excelência. Produção Vivá Vinhos Naturais



Leia na Onne Digital: www.onnedigital.com.br



Cerimônia de premiação do Merano Wine Festival, Embaixadora Karine de Souza e Presidente Helmuth Köcher entregando as premiações brasileiras para o Cristian Silva. Merano / Itália - 08/11/2025

Felizmente o movimento (ou revolução?) mundial de quebra desses padrões estabelecidos como os parâmetros de qualidade também chegou aqui! O que há alguns anos se resumia à um pequeno grupo de entusiastas, que testavam diversas possibilidades, disponibilizando ao mercado algumas maravilhas engarrafadas e muitas outras com defeitos evidentes, construindo pré-conceitos negativos às vinificações artesanais e naturais, hoje já se apresenta espalhada em quase todas as regiões produtoras, contando com artesãos, negociantes e industriais com a convicção de produzir vinhos que expressem nosso terroir, vinhos autênticos brasileiros.

Prova disso é o resultado do Merano Wine Festival deste ano! Ele acontece na comuna que dá o nome ao evento, no Alto-Ádige, norte da Itália, e é um dos guias de maior prestígio da Europa, premiando apenas excelência com procedência! Qualidade com conteúdo. Pela primeira vez, os olhos dos organizadores e críticos avaliadores se voltaram ao Brasil e, durante três meses, avaliaram mais de 200 vinhos produzidos aqui, resultando em 19 vinhos reconhecidos com a qualidade Rosso, medalha equivalente à Prata, e 10 vinhos que receberam a medalha Gold, reservada apenas à rótulos de excelência! Destes 10, 5 deles são vinhos de vinificação natural, feitos apenas de uvas, sem nenhum aditivo enológico, a mais pura expressão do que a natureza brasileira carrega em seus frutos!

Tive a honra de ter dois vinhos meus premiados, Gold para o Traminer e Rosso para o Corte Bordalês, e o privilégio de participar do evento e receber as premiações dos brasileiros e das brasileiras! Mais importante do que as medalhas em si, é o reconhecimento pelo Velho Mundo de que estamos produzindo vinhos diferentes dos deles, mas de qualidade tão alta quanto, com expressões e nuances que nos tornam tão únicos quanto os deles são, e que, por isso, valem à pena serem bebidos. Parece que nisso o Brasil começou a encontrar o seu caminho, a sua identidade. E isso é lindo demais!

* Cristian Silva é especialista em vinhos naturais, vinhateiro da Vivá Vinhos, fundador e curador da Casa Vivá, queijista e jurado do Prêmio Queijo Brasil, Mundial do Queijo e World Cheese Awards. cristian.a.silva@me.com [cristianavilasilva](https://www.instagram.com/cristianavilasilva) / [casaviva.br](https://www.instagram.com/casaviva.br) / [vivavinhosnaturais](https://www.instagram.com/vivavinhosnaturais)

A ARTE DA CONEXÃO: O ADESTRAMENTO DE ALTO NÍVEL

SANDRO PHILIPPSEN, ESPECIALISTA QUE ELEVOU O RELACIONAMENTO ENTRE HUMANOS E CÃES AO PADRÃO MÁXIMO DE EXCELÊNCIA.

Sandro Philippsen, especialista em comportamento canino, fundador da Poa Dogs Adestramento e criador do método AP Connection, tornou-se referência ao longo de 25 anos de experiência unindo ciência, sensibilidade e uma leitura profunda da relação entre humanos e cães.

Sua trajetória é marcada pela busca constante por excelência e por uma visão clara: transformar o convívio entre famílias e seus pets por meio de comunicação real, conexão emocional e resultados consistentes.

Em um universo onde o adestramento moderno supera comandos mecânicos, o AP Connection se destaca por sua abordagem de vínculo e intenção. O método, desenvolvido por Sandro, compreende que cada cão é único e que a verdadeira evolução acontece quando tutor e pet aprendem a se comunicar de forma clara, respeitosa e natural. A partir dessa filosofia, surgem cães mais seguros, donos mais confiantes e uma relação harmoniosa construída sobre cooperação, não sobre imposição.

O método está baseado em três pilares: Clareza - através de uma linguagem corporal limpa, com comandos simples e consistente; Confiança - com uma rotina previsível e segura; Conexão - com harmonia entre liberdade e limite.



Sandro Philippsen

Dentro desse conceito, o adestramento deixa de ser apenas ensino de comandos para se tornar um investimento em qualidade de vida. Treinar um cão para regras sociais, autocontrole e bom comportamento em diferentes ambientes é, acima de tudo, uma forma de proteger o bem-estar da família, garantindo convivência equilibrada, previsível e prazerosa no dia a dia.

Em um mundo onde o cuidado se transforma em expressão de estilo de vida, escolher o adestramento é também um gesto de sofisticação afetiva. Proporcionar ao pet uma evolução guiada, estruturada e elegante é demonstrar carinho em seu mais alto nível, um verdadeiro luxo emocional que eleva cada momento de convivência a um padrão superior de harmonia e bem-estar.

Os benefícios de ter um cachorro adestrado são amplos e incontestáveis, com redução de estresse, prevenção de comportamentos indesejados, maior segurança em passeios, convivência tranquila com visitas, melhor adaptação a viagens, e até melhora na saúde emocional do próprio animal fazem parte da lista. Um cão treinado vive melhor; explora o mundo com mais confiança e torna-se um verdadeiro membro funcional e integrado ao lar.

Por isso, o trabalho de Sandro Philippsen vai além do treinamento: ele transforma relações. A Poa Dogs e o método AP Connection representam a nova era do adestramento, onde técnica, empatia e excelência caminham juntas para oferecer experiências exclusivas a tutores que buscam não apenas um cão obediente, mas uma parceria equilibrada, profunda e duradoura. Em um mundo onde a elegância se manifesta nas escolhas, investir em conexão é, sem dúvida, a mais sofisticada delas.

Poa Dogs Adestramento de Cães
Rua Líbero Badaró 279 - Porto Alegre/RS
Fone: (51) 3398 4700
(51) 98553 3995
www.poadogs.com.br
[poadogsadestramento](https://www.instagram.com/poadogsadestramento)
[sandrophilipsen](https://www.instagram.com/sandrophilipsen)



Leia na Onne Digital: www.onnedigital.com.br

ENOTURISMO

Por Criz Azevedo



Foto: Divulgação Mielo

Lote 43, da Mielo, no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves

NOVIDADES CHEGANDO E AQUELA VONTADE DE CONHECER LUGARES QUE VÃO TRAZER EXCELENTE MEMÓRIAS, SABORES E CENÁRIOS QUANDO O ASSUNTO É VINHO

O enoturismo no Rio Grande do Sul, especialmente na Serra Gaúcha, vem ganhando cada vez mais destaque entre viajantes que buscam vivências completas envolvendo vinho, experiências e natureza. Destaques para o Vale dos Vinhedos, que reúne as cidades de Bento Gonçalves, Garibaldi, Monte Belo do Sul, a região de Altos Montes, com os municípios de Otavio Rocha e Flores da Cunha. Nessa carona, microrregiões e cidades próximas com suas belezas, como Faria Lemos, onde fica a Rota das Cantinas Históricas, Pinto Bandeira, Caminhos de Pedra e Farroupilha. E as vinícolas oferecem muito mais do que degustações: o visitante percorre parreirais, aprende sobre o processo de elaboração das bebidas, saboreia menus harmonizados, conhece a história de seus fundadores, fotografa cartões postais. Durante a vindima — o período da colheita, que ocorre no verão do hemisfério sul — o cenário fica ainda mais especial, com uvas maduras, clima festivo e atividades típicas que celebram a cultura do vinho.



Foto: Emerson Ribeiro

Varejo da Mielo

O sucesso dessas experiências é reforçado pelo reconhecimento crescente dos rótulos brasileiros. Para quem gosta de acompanhar o mercado, em 2025, foram 730 premiações conquistadas em concursos realizados em 13 países, incluindo Brasil (166 do 14º Concurso do Espumante Brasileiro), de acordo com dados da Associação Brasileira de Enologia (ABE). São reconhecimentos realizados em países como Argentina, Canadá, Chile, China, Espanha, França, Hungria, Itália, Moldávia, Reino Unido, Suíça e Uruguai. E o Rio Grande do Sul é responsável por 568 destas distinções entre internacionais e nacionais, seguido por vinícolas de outros estados.

CASA EVA

A Casa Eva Vinhos e Vinhedos, em Flores da Cunha, prepara-se para se tornar um dos novos destinos de destaque do enoturismo nos Altos Montes, unindo história, arquitetura e experiências sensoriais. A residência quase centenária da família Muraro está sendo restaurada para receber visitantes em um espaço que preserva memórias e celebra a tradição vitivinícola. A partir de 2026, o local deverá oferecer degustações temáticas, jantares harmonizados e eventos multiculturais, aproximando o público do terroir e da identidade da marca. A futura estrutura de varejo promete complementar o passeio, permitindo ao turista levar para casa os rótulos que descobriu na experiência. Guiadas por cinco mulheres da mesma família, as atividades enogastrômicas refletem cuidado, sensibilidade e conexão com o feminino. Com sua combinação de tradição, arte e hospitalidade, a Casa Eva se posiciona como um novo e promissor polo de enoturismo regional.

[@casaevavinhosevinhedos](#)



Foto: Augusto Tomasi

Casa di Pasto Salton com menu renovado



Foto: Cesar Paludo

Rótulo da Linha Sentidos, da Casa Eva, em Flores da Cunha



Foto: Tatiana Cavagnoli

Mulheres da família Muraro estão à frente da vinícola Casa Eva: Alessandra e Marcelle, Francine, Maria Inês (mãe) e Karine

SALTON

A Casa di Pasto Salton, nos Caminhos de Pedra - um dos roteiros mais visitados da cidade -, está com um menu totalmente renovado, que foge do tradicional "italiano da Serra". O espaço foi inaugurado em 2023 e tem despontado como um ponto importante do enoturismo da Serra. A proposta mistura referências mediterrâneas e orientais, com pratos que valorizam ingredientes locais e harmonizam com os vinhos e espumantes Salton. O novo chef, Gregori de Souza Costa, chama esse estilo de "cozinha Constantinopla", um conceito que une inovação e identidade.

[@familiasalton](#)

AURORA

Durante a vindima, a Vinícola Aurora oferece um curso de degustação de vinhos e azeites, em Bento Gonçalves. A imersão dura duas horas e aborda a importância dos azeites na gastronomia e sua harmonização com vinhos. O curso inclui degustação de cinco rótulos, acompanhados por antepastos e pães, além de taça personalizada ao final. A atividade é conduzida pelas sommeliers Maria Beatriz Dal Pont e Sabrina Eitelven. Os participantes aprendem sobre atributos, técnicas e mitos dos azeites extravirgem. As vagas são limitadas. Via Wine Locals ou direto com a vinícola.

[@vinicolaaurora](#)



Foto: Eduardo Berini

Degustação de vinhos e azeites da Vinícola Aurora

CAPOANI

A Vinhedos Capoani, em Monte Belo do Sul, oferece um enoturismo autoral, em que cada visitante cria sua própria experiência por meio de degustações personalizadas, com até oito rótulos escolhidos livremente. No ambiente elegante e acolhedor da boutique, é possível apreciar vinhos no balcão, no garden com vista para o lago ou entre peças de design que homenageiam a origem moveleira da família. As degustações são conduzidas com apoio de sommeliers e enólogos. Muitas vezes, o próprio fundador, Noemir Capoani, recebe os visitantes e compartilha a história que inspirou o projeto. A experiência se completa no Trattoria Sagrantino, restaurante que harmoniza gastronomia italiana contemporânea com os rótulos da casa. O portfólio diversificado inclui desde clássicos brasileiros até castas e métodos inusitados, reforçando o caráter inovador da marca.

[vinhedoscapoani](#)

CASA PERINI

Um piquenique em meio aos vinhedos, acompanhado de boa gastronomia, espumante e natureza. Essa experiência na Vinícola Casa Perini acontece mediante reserva na plataforma do Wine Locals. Ela tem a duração de cerca de 1h30 e é pet friendly. Você recebe sua cesta de piquenique, recheada de delícias, podendo escolher entre vinho, espumante ou suco Casa Perini. Em seguida, será levado de carona na Kombi personalizada da vinícola, que o levará até o Belvedere Casa Perini para desfrutar do piquenique. Lá, é só curtir a natureza, brindar com um bom espumante e criar memórias.

[casaperini](#)



Foto: Divulgação Larentis

Jantar pós experiência Colheita Noturna na Larentis, em Bento Gonçalves



Foto: Divulgação Cristofoli

Pisa da uva ao som de músicas italianas na Cristofoli, em Faria Lemos



Foto: Divulgação Capoani

Noemir Capoani recebe os visitantes em sua vinícola em Monte Belo do Sul



Foto: Divulgação Perini

Picnic nos jardins da Perini, em Farroupilha

LARENTIS

A Colheita Noturna 2026 da Vinhos Larentis, no Vale dos Vinhedos, celebra os 25 anos da vinícola. Com vagas limitadas a 20 participantes por noite, a experiência de 4h30min combina música, gastronomia, conhecimento e o encanto do parreiral sob a lua. O tour inclui vinhos de boas-vindas, degustação direto dos tanques, visita à cave e rótulos em maturação. O ápice é a colheita noturna das uvas e o jantar harmonizado em mesa única entre as espaldeiras. O menu une culinária porteña e tradição italiana, sempre acompanhando os vinhos da casa. Cada participante leva para casa uma garrafa exclusiva produzida com as uvas colhidas durante a experiência.

[vinhoslarentis](#)

CRISTOFOLI

Na Cristofoli Vinhos de Família, o Almoço no Vinhedo transforma tempo, memória e gastronomia em uma experiência sensorial profunda. Sob os parreirais que abrigaram gerações, o visitante é acolhido pela própria família, entre taças, histórias e receitas que atravessam o tempo. O ritmo desacelera: o serviço é tranquilo, a conversa flui e a paisagem de Faria Lemos convida à contemplação. O menu revisita pratos familiares com leveza, harmonizados pelos vinhos da casa. Servido em quatro tempos, o almoço celebra o território, a estação e o vínculo entre vinho e afeto. Outras experiências marcantes são a Pisa da Uva, diversão garantida como nos bons tempos que se amassava as uvas com os pés, e o Edredom nos Parreirais, num clima perfeito a dois ou com amigos sob as parreiras.

[vinhoscristofoli](#)

FOPPA & AMBROSI

A Foppa & Ambrosi propõe três degustações — Alquimia, Maturação e Colheita — que revelam diferentes facetas de seus vinhos autorais, unindo identidade, criatividade e emoção. A Alquimia é a mais exclusiva, reunindo seis rótulos raros, incluindo o ícone GOAT, refletindo a ousadia dos jovens enólogos Lucas Foppa e Ricardo Ambrosi. A Maturação apresenta vinhos influenciados pelas experiências internacionais da dupla, conectando terroirs gaúchos ao mundo. Já a Colheita destaca a origem da vinícola com quatro rótulos que expressam autenticidade e sofisticação. As degustações começam em uma casa de pedra centenária e seguem para um espaço moderno, com taças Riedel e Strauss que elevam a experiência. As visitas são mediante reserva na Wine Locals.

[foppaeambrosi](#)

MIOLO

Enoturismo com muitas novidades para 2026, como o Miolo Anoitecer que permite explorar a vinícola ao pôr do sol e início da noite, com roteiro de 1h15min que inclui Vinhedo Modelo, Museu/Cantina Histórica e a Torre de 45 metros. A nova loja da Miolo, ampliada e com rooftop, varanda e espaços de degustação renovados, oferece mais acessibilidade e tecnologia ao visitante. O Tour Giuseppe — História e Inovação apresenta a Cave Giuseppe e sua degustação desconstruída, com provas retiradas dos ovos de concreto e das barricas. Já o Tour Torre Miolo — DOV une espumantes e vinhos em uma vivência única, com degustação a 45 metros de altura e finalização na cave. Outra novidade é Os Sete Lendários Miolo, experiência dedicada aos tintos ícones elaborados apenas em safras excepcionais. O novo Tour Miolo | História e Terroirs amplia a degustação para cinco rótulos, explorando os terroirs brasileiros e Mendoza. Para quem prefere autonomia, os Flights — Vinhos em Taça oferecem degustações livres com diferentes combinações.

[grupomiolo](#)

VIAJANDO POR MEIO DE RÓTULOS GAÚCHOS

Nem sempre a agenda permite se deslocar a um vinhedo, então, o evento Rota Rara Experiência de Vinhos, que acontece em períodos do ano, é a oportunidade para degustar marcas gaúchas sempre em algum lugar charmoso de Porto Alegre. Mais de 60 vinícolas participam. O evento inclui votação dos melhores rótulos, palestras, workshops e painéis conduzidos por especialistas. Também conta com espaço de networking, unindo conhecimento, cultura e oportunidades de conexão em torno do vinho.

[rotarara](#)



Foto: Feed Me Studios

Rota Rara, uma oportunidade para conhecer rótulos gaúchos em Porto Alegre



Foto: Criz Azevedo

Degustação guiada na Foppa&Ambrosi, em Garibaldi



Foto: Emerson Ribeiro

Miolo realiza experiências em seus jardins, nas caves e na sua torre

EXPERIÊNCIAS NA PALMA DA MÃO

Mais experiências podem ser encontradas via plataforma Wine Locals, que traz dicas da Serra Gaúcha e vinícolas de outras regiões do Brasil.

[winelocals](#)

TRANSPORTE SEGURO COM PAISAGENS CINEMATOGRAFICAS

Para quem deseja segurança e poder beber, sem precisar dirigir, a dica é o Ciao Bus, que percorre algumas vinícolas de Bento Gonçalves e Monte Belo do Sul. Panorâmico, é um ônibus double deck no sistema que permite embarcar e desembarcar em mais de 30 pontos turísticos, vinícolas e restaurantes.

[ciaobusoficial](#)

Colaboraram Cassiano Farina, Raquel Fronza, Lucinara Masiero, Larissa Rizzon e Alessandra Muraro



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



Foto: Lenara Petenuzzo

Patti Leivas*



Patti Leivas recebendo o Prêmio Mérito ULBRA

FELIZ ANO VELHO: OBRIGADA, 2025!

2025 foi um ano 9 na numerologia — aquele que fecha ciclos, rearruma a vida e nos obriga a olhar com mais honestidade para o que fica e para o que vai. No meu caso, foi um ano marcado pela perda de um amigo de forma repentina. Isso me ensinou, na marra, a viver um dia de cada vez.

Mesmo assim, o ano foi também cheio de conquistas, encontros bons e decisões importantes.

Agora, 2026 chega com força de ano 1: energia nova, caminhos frescos e a sensação de poder começar de novo. O símbolo perfeito dessa virada será o intercâmbio que farei, tema da minha última coluna, que representa exatamente isso — coragem, expansão e a vontade de escrever um novo capítulo.

Destaco aqui 2 grandes momentos deste final de ano:

A trajetória do Jorge Bischoff segue sendo aquele case de estilo + estratégia que a gente cita quando quer falar de marca forte e expansão inteligente. Eu acompanho de perto — afinal, inaugurei a primeira loja da grife em Porto Alegre e, desde então, sigo testemunhando esse império crescer com consistência e identidade.

2025 FOI MAIS UM CAPÍTULO DE OURO:

* Wine Bischoff lançada no Hard Rock, em Gramado — uma carta de vinhos que traduz exatamente o universo dele: sofisticado, autoral, irresistível.

* Nova coleção de óculos de sol apresentada e já despontando como um dos maiores sucessos previstos para 2026 — design impecável e o DNA Bischoff estampado em cada detalhe.

Entre 120 convidados, receber o Mérito ULBRA pela primeira vez no campus de Canoas foi daqueles gestos que fazem a gente parar, respirar fundo e perceber que o caminho valeu — cada entrega, cada presença, cada conexão criada com verdade.

Ser reconhecida por uma instituição que valoriza trajetórias e impacto me deixou profundamente honrada. Não é sobre a honraria, é sobre olhar para o meu trabalho — comunicação, relacionamento, networking, presença — e entender que tudo isso reverbera de formas que, às vezes, eu nem imagino.

É bonito quando o teu trabalho encontra reconhecimento — e mais bonito ainda quando esse reconhecimento te inspira a seguir fazendo ainda mais.



Patti Leivas e Jorge Bischoff

() Patti Leivas, comunicadora, trabalha com gestão de relacionamentos e soluções criativas. Interliga marcas e pessoas de forma dinâmica e efetiva, com definição de conceitos e estratégias de divulgação. Por conta de sua opinião e credibilidade, conquistou recentemente o prêmio Top Of Mind, como Influenciadora Digital mais lembrada do RS. Também foi embaixadora do Fórum Onne Luxo 2019 realizado em Gramado.*

[@pattileivas](#)



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br

Fotos: Divulgação Patti Leivas



VIDA PRÁTICA E ORGANIZADA

A paixão pela organização acompanha Débora Modena Sperafico desde a infância, quando arrumar livros, cadernos, bonecas era um hábito que praticava diariamente. Anos depois, a vocação se transformou em atividade profissional. Com uma carreira consolidada em diferentes áreas, Débora encontrou no universo da organização uma nova forma de impactar pessoas. O insight veio por meio de um curso de Coaching em 2018; personal organizer. Desde então, dedica-se integralmente ao atendimento personalizado e à realização de palestras sobre o tema.

Sua formação inicial é em Ciências Contábeis, com pós-graduação em Gestão de Segurança nas Organizações e 31 anos de experiência em uma importante instituição financeira federal. Palestrante desde 2007 e integrante de programas como SEBRAE Delas, a profissional soma certificações na área de organização e participação ativa na ANPOP (Associação Nacional de Profissionais de Organização e Produtividade) e foi membro da NAPO (National Association of Productivity and Organizing), principais associações do setor no Brasil e nos Estados Unidos.

Sua atuação é ampla: oferece cursos e workshops com abordagem prática, tanto on-line quanto presenciais, e presta consultoria individual. Entre os serviços mais procurados estão a organização residencial, que transforma ambientes como armários, cozinhas, banheiros e home office em espaços funcionais e fáceis de manter; a organização de mudanças, que garante tranquilidade no pré e pós-mudança; e a organização empresarial, voltada à otimização de escritórios, documentos e rotinas de trabalho.

Débora também acumula experiência internacional, com intercâmbio na Flórida (EUA), domínio da língua inglesa e o Prêmio Cidadão do Mundo, recebido em Nova York, em 1998. Mesmo com uma bagagem de diferentes áreas do conhecimento, ela afirma que foi na organização que encontrou sua verdadeira realização. “Meu objetivo é trazer felicidade às pessoas. A organização oferece benefícios que vão além da aparência: proporciona leveza, bem-estar e qualidade de vida”, destaca.

Com método, acolhimento e constante busca por conhecimento, Débora Sperafico transforma espaços — e, principalmente, transforma vidas.



Débora Sperafico

Fotos: William Pivetta

Débora Sperafico
(54) 999455816
www.deboraoorganizer.com.br
[deborasperaficoorganizer](https://www.instagram.com/deborasperaficoorganizer)



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br

Foto: Dani Barcellos



Edith Auler*

EVIDÊNCIA News

PPGITO NO COMBATE ÀS FAKE NEWS

O PPGito – Prêmio de Cultura e Ciência do Programa de Pós-Graduação em Genética e Biologia Molecular (PPGBM) – teve sua primeira edição com grande sucesso e repercussão. O objetivo da premiação é aproximar ciência e sociedade, enfrentando a desinformação e as fake news. A iniciativa chega para incentivar jovens cientistas de universidades públicas a transformar suas pesquisas em vídeos curtos, de 30 segundos a 2 minutos, dialogando com o público de forma clara e responsável. Os vencedores ganham apoio para participação em congressos científicos. Já está confirmada a edição de 2026 do prêmio, com atividades coordenadas pelas pesquisadoras da UFRGS Maria Cátira Bortolini e Fernanda Bered.



Foto: Divulgação

BLUMENDORF

O Rio Grande do Sul ganhou um novo espaço que une tradição germânica, sustentabilidade, turismo e paixão pela gastronomia com a Cervejaria e Restaurante Blumendorf, em Nova Hartz. Com capacidade para 110 pessoas no térreo e 40 no mezanino, a casa possui produção própria e foi projetada para oferecer conforto e elegância. Inicialmente, o espaço funcionará somente aos domingos, mediante reserva antecipada pelos canais de comunicação da Blumendorf. O local conta com cozinha profissional, área de buffet climatizada e palco para apresentações musicais e interações corporativas, sendo ideal para jantares, confraternizações e eventos empresariais. Mais informações em @blumendorf_bier ou pelo WhatsApp (51) 99861-7188.



Foto: Divulgação

MOVIMENTO VEM PRO RISSUL

A Rede de Supermercados Rissul, pertencente ao Grupo UnidaSul, lançou o Movimento Vem pro Rissul. Com foco nas competências da rede, o açougue, a padaria e o hortifrúti, aliados a um atendimento marcado pela paixão por servir. O movimento reforça o posicionamento do Rissul como o verdadeiro super gaúcho. Movimento se conecta à sazonalidade e aos hábitos de consumo em diferentes períodos do ano. Rafael Lubini, gerente de Marketing de Varejo da UnidaSul junto com a equipe, esteve à frente do lançamento da campanha.



Foto: Edith Auler

VELEJA NESSA IDEIA COM A POHLMANN

A Cervejaria Pohlmann prepara uma temporada especial de verão na Zona Sul de Porto Alegre. A programação inclui mostra cultural de arte, happy hour com valores especiais e shows ao vivo. E, em parceria com o Velejar do Sul, a casa apresenta o projeto de verão 'Veleje Nessa Ideia', que oferece uma experiência imperdível. Com passeio de barco à vela para curtir o pôr do sol no Guaíba, seguido de uma degustação de cervejas artesanais na Pohlmann. O espaço vem se consolidando como o ponto ideal para aproveitar o fim de tarde, celebrar com família, amigos e colegas e viver o melhor do verão. Av. Copacabana, 745 – Assunção. Mais informações em @cervejariapohlmann ou pelo WhatsApp (51) 99123-1292.



Carlão, chef da padaria também está na campanha

Foto: Divulgação

(* Edith Auler, jornalista, trabalha como gestora da Evidência Press Comunicação e MKT. Empresa com 18 anos de experiência e especializada em divulgação na mídia. Foco na relevância e autoridade. Desenvolve projetos criativos, conectando pessoas, negócios, serviços e indústria. (51) 99267 6321 | 99548 0896
 @evidenciapress / Evidência Press Comunicação



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br

AJUSTES QUE ALAVANCAM NEGÓCIOS

MENTORIA PARA CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS NA ÁREA ESTÉTICA

Daniele e Felipe Bussolin desenvolveram uma mentoria única, criada especialmente para profissionais da estética que chegam ao mercado altamente qualificados tecnicamente, mas despreparados para os desafios da gestão, do marketing e das vendas. A realidade é que muitos médicos, dentistas, fisioterapeutas, esteticistas, biomédicos, enfermeiros e farmacêuticos iniciam seus atendimentos com a melhor formação técnica possível, porém, ao abrir o CNPJ, se veem diante de aspectos que nunca aprenderam a enfrentar: Não é a falta de habilidade clínica que os frustra — e sim a dificuldade de transformar seu trabalho, sua vocação e seu propósito em um negócio financeiramente saudável e mentalmente leve.

É nesse ponto que a mentoria se diferencia. Formados em Administração de Empresas — e ela ainda em Biomedicina — acumulam uma trajetória sólida: foram responsáveis por trazer ao Rio Grande do Sul uma marca de franquias na área estética, por 16 anos. Em 2025, decidiram vender as lojas para apostar em um produto marca própria. Essa decisão veio acompanhada do fortalecimento da paixão por mentorar iniciada após a enchente de 2024. "Não ensinamos teoria; ensinamos o que vivemos. Ela nasceu da prática e do que realmente funcionou para nós", afirma Daniele.



Daniele e Felipe Bussolin



Daniele Bussolin

Em 2024, enquanto muitos empresários buscavam formas de preservar seus negócios, em razão da enchente, o casal passou a dar dicas ao vivo online. Foram cinco aulas com 350 participantes. O pedido espontâneo por continuidade fez nascer as primeiras turmas. E os resultados logo começaram a aparecer: ajustes simples de processos geraram aumentos expressivos de faturamento, por exemplo, e, principalmente, a sensação de leveza ao perceber que faturar bem não exige esforço desmedido, mas estratégia.

A mentoria acontece de forma online, com alguns encontros presenciais. Além disso, incorpora ferramentas como o uso de inteligência artificial para recrutamento e seleção, criação de conteúdo, atendimento via secretária virtual, comunicação persuasiva, elevação de consciência e geração de desejo no cliente.

O próximo passo é a criação de uma clínica modelo — um espaço físico onde os mentorados poderão visualizar e aplicar sistemas de gestão que estão sendo desenvolvidos, incluindo soluções de agendamento, follow-up, gestão de leads e processos operacionais.

A mentoria Daniele e Felipe Bussolin nasceu da prática, da necessidade e da vontade genuína de ajudar. E hoje transforma não apenas clínicas, mas a vida de profissionais que finalmente encontram segurança, rentabilidade, método e propósito no negócio que escolheram construir.

Foto: Carlos Feldens

Daniele Bussolin
 @danielebussolin



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



Jaque Pegoraro*



Alunos aprendem tocando músicas reais desde o primeiro dia pelo método Song First

SCHOOL OF ROCK INAUGURA UNIDADE NO TRÊS FIGUEIRAS COM METODOLOGIA INTERNACIONAL

A maior rede de escolas de música do mundo chega ao bairro Três Figueiras, em Porto Alegre, trazendo sua reconhecida metodologia de ensino baseada na prática. A nova unidade da School of Rock é comandada pelo franqueado Vladimir de Souza, com gestão de Bruno de Souza e direção musical de Gisele Moreira, profissional referência em educação musical. A escola trabalha com o método Song First, no qual os alunos aprendem tocando músicas reais desde o primeiro dia, combinando ensaios em grupo e instruções individuais. O modelo acelera o desenvolvimento técnico, amplia a motivação e fortalece habilidades de palco e trabalho em equipe. Com programas para todas as idades — do Little Wing (3 a 5 anos) ao Adult Program, além de seleções especiais como House Band, Master Band e AllStars — a unidade oferece uma formação musical completa, contemporânea e conectada com a performance ao vivo.



Anor Filipi, proprietário do Alecrim Sabor & Saúde

ALECRIM SABOR & SAÚDE É COMIDA DE VERDADE

O Alecrim Sabor & Saúde, no bairro Boa Vista, é um bistrô dedicado à comida de verdade, com buffet livre no almoço, sucos naturais e uma proposta leve e acolhedora. A casa oferece saladas frescas, opções vegetarianas, pratos quentes saborosos e sobremesas mais leves, sempre valorizando preparos simples e nutritivos. O espaço conta ainda com uma pequena loja de produtos naturais, pães integrais, bolos e tortas — incluindo alternativas sem glúten e sem lactose — ampliando as opções para quem busca alimentação saudável no dia a dia. Com ambiente tranquilo e público que prioriza escolhas conscientes, o Alecrim se firma como um ótimo destino para um almoço equilibrado, prático e cheio de sabor. Rua Erasto Roxo de Araújo Corrêa, 24 — Boa Vista, Porto Alegre, (51) 3328-6414. Aberto de segunda a sábado.



Chefe Tati Forster lança sua marca de doces em 2026

SENSIBILIDADE E SERVIÇO IMPECÁVEL DA CHEF TATI FORSTER

A Personal Chef Tati Forster é hoje um dos nomes mais reconhecidos da gastronomia personalizada no Rio Grande do Sul. Desde 2020, quando se dedicou totalmente à cozinha e concluiu sua pós em gastronomia autoral, ela vem se destacando pela combinação de técnica, sensibilidade e serviço impecável. Tati desenvolve cada evento de forma totalmente personalizada: o menu, o formato do serviço e até o estilo da celebração são definidos após uma conversa detalhada com o cliente. Seu portfólio abrange desde aniversários, 15 anos e casamentos, até grandes eventos corporativos — como a inauguração do Pontal e o Dia do Médico da Unimed para 1.500 pessoas. Versátil, domina diferentes culinárias, incluindo doces, mas tem nos frutos-do-mar sua especialidade. Também trabalha com excelência com menus veganos, sem glúten e low carb. A organização é um diferencial: Tati coordena equipes que variam conforme o tamanho do evento e conta com o apoio da sócia e filha, Amanda. É criteriosa na escolha dos insumos e costuma fazer compras pessoalmente para garantir qualidade. Para 2026, lança sua marca de doces, com venda em porções individuais exclusivamente por aplicativo.

() Jaqueline Sant'Anna Pegoraro, empresária que ama conectar pessoas e marcas. Criou o Eu Tenho Visto e há 11 anos atua nos mercados de gastronomia, eventos, mailing e viagens. Fone: (51) 98333 2554 @eutenhovisto*



Leia na Onne Digital: www.onnedigital.com.br

POR QUE O ENTRETENIMENTO DIGITAL SE TORNOU ESSENCIAL NOS EVENTOS

Quem organiza eventos sabe: cada detalhe é pensado para provocar uma sensação. E nos últimos anos, algo mudou na forma como vivemos esses momentos. O público já não busca apenas estar presente, ele quer fazer parte, registrar, compartilhar e prolongar o instante. Foi assim que o entretenimento digital deixou de ser tendência para se tornar essencial nos eventos.

Tudo começa quando o convidado se aproxima da ativação digital. Um sorriso espontâneo, uma pose improvisada, um clique. Em segundos, aquele momento deixa de ser apenas dele e ganha o mundo. As ativações tecnológicas têm esse poder: capturam a emoção daquele instante e a transformam em conteúdo vivo, que viaja pelos feeds e stories, ampliando o impacto do evento nas redes sociais e na lembrança guardada na galeria de fotos. Diferente das atrações tradicionais, que terminam quando as luzes se apagam, o entretenimento digital continua existindo. Cada registro publicado vira uma extensão da experiência, fortalece o posicionamento do evento e dá visibilidade orgânica ao evento. E isso, hoje, é ouro!

Mais do que fotos e vídeos, o entretenimento digital cria histórias: de como as pessoas se sentiram, dos encontros que viveram, das memórias que levaram para casa, para as redes sociais, para o coração e para a vida.



É por isso que eventos atualmente querem mais do que estrutura, querem sentimento, impacto e presença digital. E poucas empresas entendem tão bem essa fusão entre emoção e tecnologia quanto a Like360. Com Totens Fotográficos, Túnel Galaxy, Plataforma 360 e Like Mobile itinerante, a Like360 transforma momentos em experiências visualmente irresistíveis.



Aponte a câmera do seu celular para o QR code e conheça melhor a LikePOA 360

Like POA
Fone: (51) 99721 5323
likepoa7@gmail.com
likepoa360

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



SM CONCEPT 1ª EDIÇÃO DO PROJETO MEU



Foto: Lucas Almeida

Homenageados e convidados na celebração

Com o propósito de valorizar a arte, o talento e a criação de conexões entre profissionais visionários do mercado, a SM Concept realizou a primeira edição do Projeto Meu. A iniciativa busca fortalecer parcerias e promover o encontro entre arquitetos, empresários inovadores e referências do setor criativo.

O evento aconteceu no sofisticado condomínio Laken, em Gramado (RS), no dia 26 de novembro, proporcionando um cenário inspirador para arquitetos, convidados e representantes das áreas de construção civil, decoração e arquitetura. Idealizado como um encontro exclusivo, o Projeto Meu foi concebido para homenagear e reconhecer o trabalho dos arquitetos parceiros da loja. Durante a programação, foram apresentados 12 projetos que se destacaram pela originalidade, pela qualidade técnica e pela harmonia estética alinhada à curadoria da SM Concept. Para a realização do evento, a SM Concept contou com o apoio de marcas parceiras que contribuíram para sua atmosfera acolhedora e elegante: Raphaelli Hair Therapy, Red Wines, Sodanoix e Dermo Moinhos.

Além de celebrar talentos, o Projeto Meu reforça o compromisso da SM Concept em fomentar experiências significativas e inspirar novos olhares sobre o design e arquitetura.



Equipe SM Concept



Andréa Nunes e Sueli Manjabosco com os homenageados

Os escritórios homenageados foram:

- 1) And Arquitetura - Alyne Nunes; 2) Bruta Arquitetura - Bruna Caldas e Karina Trojack; 3) Dnsk Arquitetura - Daniela Sikora; 4) Hecher Yllana Arquitetos - Graziella e Rodolfo Hecher; 5) Heck Arquitetura - Carolina e Gustavo Heck; 6) Karina Ritter Arquitetura; 7) Marcelo Minuscoli; 8) MCR Arquitetos - Pedro Cabistani, Laura Kappel e Maria Christina Rinaldi; 9) Polido Arquitetura- Ana Hnszel e Marcelo Polido; 10) Renato Mello Arquitetura; 11) 2S Arquitetura & Design - Sabrina Sbardelotto; 12) Tatiane Fernandes Arquiteta.

Fotos: Divulgação mkt SM Concept

SM Concept
Rua Pedro Ivo, 732 - Porto Alegre
www.smconcept.com.br
@smconcept

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



DE CARLI + ZECA AMARAL



Foto: Sergio Vergara



Acesse e descubra como o projeto foi realizado.

Tecnologia de ponta e execução artesanal se unem para transformar pedra natural em arquitetura de alto padrão.

DeCarli | 40 anos

CIRCUITO
ONNÉ
ARQ&DESIGN

ESPECIAL
POLIDO ARQUITETURA



Ana Hnszel e Marcelo Polido

UM BRINDE ÀS BOAS PARCERIAS

Próximos de completar 30 anos de bons projetos juntos, a designer de interiores **Ana Hnszel** e o arquiteto **Marcelo Polido** voltam a celebrar a parceria com a Onne&Only, cuja dupla João Lucena & Marcelo Tovo foi responsável pela publicação comemorativa de 15 anos do escritório.

Com 27 anos de estrada, a dupla Hnszel/Polido, com sua equipe qualificada de colaboradores, arquitetas, estagiárias e secretária, presta um serviço diferenciado de arquitetura, interiores e decoração. Uma experiência completa de projeto, do sonho à realidade, sempre em busca do equilíbrio. Projetos que se caracterizam pela contemporaneidade e essência cosmopolita, sem modismos datados e tendências temporárias. Considerando arte e arquitetura como um investimento real em ativos tangíveis e intangíveis, patrimônio e qualidade de vida!



Foto: divulgação Clínica Albert

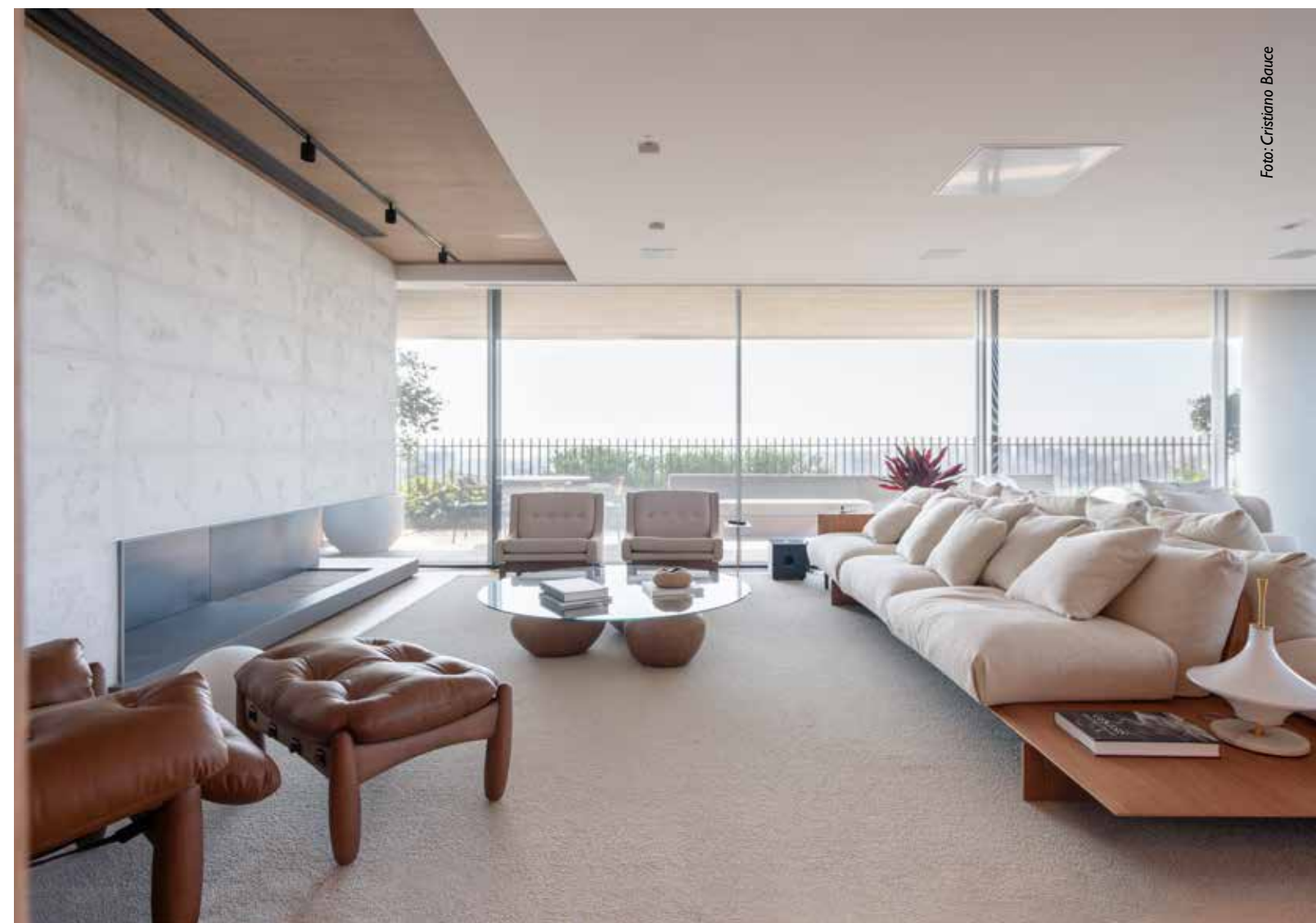


Foto: Cristiano Bauce



Foto: Cristiano Bauce



Foto: Cristiano Bauce



Foto: Cristiano Bauce



Foto: Cristiano Bauce



Foto: Cristiano Bauce

Cada vez mais o escritório Polido Arquitetura & Interiores se foca em assessoria multidisciplinar e holística, o cliente, o casal, a família, o lugar, o tempo, o sol e a energia dos lugares levados à sua exponencialidade. Retirar o melhor do que o "Loco" (do latim Locus) pode oferecer:

A habitação como significado de proteção, de refúgio, de conforto e comodidade. Do prazer de retornar para casa e receber família e amigos. Do projeto arquitetônico com a assinatura da essência humana, não do status ou da moda, mas da habitabilidade, sol, vento, iluminação, até a sutileza da decoração aconchegante e sofisticada na essência. Respeitando a história de cada cliente, a vocação do lugar e a busca incessante do equilíbrio entre investimento e valorização, seja ela material ou, principalmente, da qualidade de vida. Clientes felizes, que se sentem morando em um lar esculpido para eles, harmonizado para recebê-los todos os dias como se fossem chegar em um belo hotel de luxo, que podem chamar de lar.



Foto: Marcelo Donaduzzi



Foto: Cristiano Bauce



Foto: Cristiano Bauce



Foto: Cristiano Bauce

A arquitetura do escritório Polido Arquitetura & Interiores não busca ser marco ou referência, busca com todo esforço tocar fundo e constantemente as pessoas que têm o privilégio de frequentá-la, seja como cliente ou como visitante, de projetos pessoais, comerciais ou amostras de arquitetura.

O respeito ao tempo investido por clientes e profissionais, a atenção aos detalhes, funcionais e estéticos, e a valorização do investimento e energia dos clientes são colhidos com vivências e memórias ímpares!

Arquitetura é a composição de elementos, materiais e imateriais, de ciência e arte, de cálculo, esforço, transpiração e inspiração. Sempre embalados pela música, outra paixão do escritório, a arquitetura com a assinatura "Polido Arquitetura" busca a harmonia, o ritmo e o sentimento, a paz que só se encontra em bons ambientes, com boa música, em ótima companhia.





Foto: Marcelo Donaduzzi

Com cada vez mais experiência, estão sempre acompanhados de ótimos parceiros e fornecedores, como **Andiara Móveis** e **PF Nobre**, marcenarias, que ajudam a fazer dessa estrada, que liga o projeto à realização, um caminho seguro, tranquilo e estimulante.

A **Polido Arquitetura & Interiores** agradece a todos os clientes, parceiros, fornecedores e amigos destes longos 27 anos de estrada, por ter vivido essa trajetória junto. Em boa companhia, a vida é uma Jam!

Polido Arquitetura
arquitetura@polidoarquitetura.com.br
 [polidoarquitetura](https://www.instagram.com/polidoarquitetura)

PARCEIROS:
Andiara Móveis:  [andiarameovis](https://www.instagram.com/andiarameovis)
PF Nobre:  [pfnobre](https://www.instagram.com/pfnobre)

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



Foto: Cristiano Bauce



Foto: Cristiano Bauce



Cleber Santos Júnior - Cirurgião plástico, paciente do dr. Gustavo

LENTES DE CONTATO DENTAIS PRECISÃO, TECNOLOGIA E NATURALIDADE NO SORRISO

Nos últimos anos, o interesse por procedimentos estéticos odontológicos cresceu de forma expressiva no Brasil. Porém, junto com a popularização das lentes de contato dentais, também se ampliou uma onda de desinformação. Muitos pacientes que desejam aprimorar o sorriso acabam recebendo opiniões equivocadas de amigos, familiares e até de profissionais da área pouco atualizados.

“O que mais escuto é: pra que fazer isso? Você vai desgastar seus dentes, vai destruir tudo. Mas isso é fruto de pura ignorância — falta de conhecimento sobre a tecnologia atual e sobre o trabalho de profissionais especializados”, afirma o dentista Dr. Gustavo Caetano, referência nacional em lentes de contato dentais.

Formado em Odontologia pela UFRGS há 23 anos, com mestrado, especialização em prótese e experiência em docência, Dr. Gustavo hoje se dedica integralmente ao consultório e à formação de profissionais dentro de sua própria clínica.

ZERO CUSTO BIOLÓGICO: O MITO DO DESGASTE

Entre os principais equívocos está a crença de que as lentes desgastam excessivamente os dentes. Dr. Gustavo esclarece que esse conceito não se aplica à odontologia atual.

“Outro dia, durante a finalização do preparo de uma paciente, conversávamos sobre a alegria dela diante da mudança que estava por vir. Os dentes estavam com mínimo desgaste, praticamente zero. O dente serviu apenas de suporte para alterar todo o sorriso, melhorar estética, função e o equilíbrio do terço inferior da face”, explica.

O especialista reforça que o procedimento é minimamente invasivo e, em muitos casos, não exige provisórios antes da instalação definitiva das lentes. O paciente pode aguardar tranquilamente, sem prejuízo estético ou funcional.

FUNÇÃO ANTES DA ESTÉTICA

Outro ponto frequentemente mal compreendido é a função das lentes. “As lentes representam os dentes na posição ideal. Se existe problema de função, corrigimos antes - posição, oclusão, sensibilidade, proteção. Depois pensamos na cor: Não se trata de vaidade: é saúde, conforto e confiança”, ressalta.

A associação entre estética e biomecânica proporciona não apenas um sorriso mais bonito, mas também melhora a mastigação e favorece o equilíbrio facial.

A DECISÃO DO PACIENTE: TRANSPARÊNCIA ACIMA DE TUDO

Segundo o dentista, muitos pacientes chegam depois de meses — ou até anos — de dúvida, afetados por comentários sem embasamento. No entanto, a primeira consulta costuma surpreender quem imagina que ele irá incentivar o procedimento a qualquer custo: “Muita gente chega à clínica achando que eu vou dizer que ela precisa das lentes. Mas a primeira pergunta que faço é: você é feliz com seu sorriso? Sente dor? Tem dificuldade para mastigar? Se a resposta é não, eu digo que ela não precisa fazer nada”, relata.

Para Dr. Gustavo, a transformação só deve acontecer quando traz benefício real — seja funcional, estético ou emocional.

PROJETO DO SORRISO: PERSONALIZAÇÃO E PRECISÃO

Após a decisão do paciente, inicia-se o que o especialista considera uma das etapas mais importantes: o projeto do sorriso. Utilizando tecnologia avançada, ele desenvolve uma prévia extremamente fiel ao resultado final e envolve o paciente em todas as escolhas. “Se a pessoa quer um sorriso muito natural, fazemos um projeto que



respeite isso. Se ela gosta de pequenas imperfeições, nós as criamos. Realizamos quantas provas forem necessárias até que o paciente se reconheça naquele sorriso”, afirma.

O paciente pode levar o projeto para casa, analisar, mostrar à família e refletir: “Ele sabe exatamente como será o resultado antes de executarmos. Caso não goste, tem liberdade total para decidir. Se gostar, seguimos com um desgaste baixíssimo, sempre priorizando a saúde dental!”

POR QUE PORCELANA? DURABILIDADE E ESTABILIDADE

Entre os materiais disponíveis, Dr. Gustavo opta por trabalhar exclusivamente com porcelana. “A resina é excelente em muitos contextos, mas não para reabilitar toda a boca. Ela pode mudar de cor, pode fraturar. Para um resultado previsível, durável e estético, a porcelana é imbatível”, explica.

UM SORRISO QUE TRANSFORMA VIDAS

Com vasta experiência clínica e acadêmica, Dr. Gustavo Caetano consolidou uma filosofia baseada em excelência, naturalidade e segurança. “A tecnologia permite mudar vidas sem destruir dentes. O paciente não perde — ele ganha função, estética e autoestima.”

Em um cenário marcado por informações equivocadas, profissionais que unem conhecimento científico, clareza e cuidado se tornam essenciais. É nessa combinação que o trabalho do Dr. Gustavo se destaca, oferecendo sorrisos que não apenas brilham, mas refletem saúde, técnica e verdade.



Dr. Gustavo Caetano

Clínica Dr. Gustavo Caetano
Porto Alegre/RS
Av. Nilo Peçanha, 12211 salas 709 e 802
Fone: (51) 3336 1676
@drgustavocaetano

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



ADRIANA CALABRÓ ORABONA é escritora, jornalista e roteirista, considera que viajar é o melhor jeito de estudar o mundo e se permite, várias vezes, ser uma visitante na sua própria cidade. Às vezes como habitué, às vezes como exploradora, mas sempre pronta a se surpreender. adriana@nblab.com.br



ALESSANDRA MURARO é jornalista, consultora em branding e posicionamento de marcas. Sua coluna traz as novidades de Caxias do Sul e região. alessandra@alessandramuraro.com.br
@ale_muraro



REFÚGIO DE PAULISTANO

No verão, toda a atenção vai para o litoral norte do estado de São Paulo. Especialmente Ilhabela, com sua natureza preservada e praias fotogênicas como a do Engenho D'Água. É ali, que o Velas do Engenho, com sua hotelaria de excelência e alta gastronomia, encanta os visitantes. O clima mágico da ilha em um ambiente onde conforto, elegância e privacidade dialogam. A piscina rodeada de coqueiros e a decoração dos quartos agradam aos olhos e convidam ao doce far niente. Quanto aos menus, são perfeitos para saborear cada momento. No Flamboyant, dos chefs Paulo Chiarastelli Paulin e Conceição de Lima, ingredientes frescos e receitas criativas como o bobó de camarão desconstruído fazem a alegria dos comensais, assim como as sobremesas que, pela apresentação caprichada, parecem obras de arte. No Madalena Pizza Bar, redondas artesanais e petiscos preparados com longa fermentação e forno a lenha garantem sabores especiais. Dica? A de mozzarella com queijo de cabra, pesto e tomate cereja. A Pistacchio Gelateria Italiana, estrategicamente posicionada, também é parada obrigatória. Uma bela experiência!

📍 [hotelveldoengenho](#)



Foto: Divulgação

ALTOS MONTES CELEBRA A VINDIMA COM EXPERIÊNCIA ENOGASTRONÔMICA

A Vindima Altos Montes, uma das celebrações mais aguardadas da Serra Gaúcha, chega no dia 14 de fevereiro com um evento que promete atrair visitantes de todo o país. A partir das 16h, a Adega Dom Camilo, em Nova Pádua, será palco de uma experiência que une gastronomia regional, música ao vivo e a participação das 20 vinícolas que integram a Associação dos Altos Montes — cada uma oferecendo seus rótulos em taça ou garrafa, permitindo ao público explorar diferentes estilos e terroirs em um único lugar. Empreendimentos turísticos da região complementam o evento com estações gastronômicas que vão de pizzas e massas a carnes, tábuas de frios e sobremesas artesanais.

Com ingressos a R\$ 120, o público recebe uma taça de cristal Altos Montes, um chapéu e uma icebag para aproveitar a tarde com conforto. Entre as atrações mais esperadas está a tradicional pisa da uva, que conecta os visitantes à herança cultural do vinho na Serra. “Queremos brindar à fartura, à cultura e ao espírito festivo da Região dos Altos Montes. É um convite para viver uma experiência leve, acolhedora e repleta de bons vinhos em um cenário que traduz a essência da nossa vindima”, destaca o presidente da Associação, André Tonet.



Foto: Adega Dom Camilo

Foto: Evento aconteceu em fevereiro na Adega Dom Camilo

VOLUI: COZINHA AUTORAL NA SERRA GAÚCHA

A Vinícola Família Bebber consolidou um novo capítulo em sua trajetória ao apresentar o VOLUI, restaurante que nasceu como uma homenagem a Luigi Bessa — o vô Luigi — e que hoje assume identidade própria dentro da estrutura da vinícola, no Travessão Alfredo Chaves, em Flores da Cunha. Após mais de dois anos de operação, o espaço ganhou nome, conceito e posicionamento oficialmente reconhecidos, fortalecendo sua presença no cenário gastronômico da Serra.

Autoral e de poucos lugares, o VOLUI se firma como um restaurante focado em experiências de harmonização, onde cada prato é pensado a partir do vinho. O cardápio, conduzido pelo consagrado chef William Williges, se renova conforme as estações e prioriza sabores, texturas e aromas que conversam com o portfólio da vinícola. “Mais do que um restaurante, o VOLUI é um movimento de transformação. Queremos unir vinho, comida, história e emoção, com autenticidade em cada detalhe”, destaca o diretor e enólogo Felipe Bebber. Instalado na antiga casa construída por Vô Luigi, o restaurante preserva a memória familiar ao mesmo tempo em que apresenta um ambiente sofisticado, contemporâneo e acolhedor.



Créditos: Marcos Moreira

A cozinha está sob o comando do consagrado chef William Williges

PASSEIO PELO MUNDO

A proposta do Nômade, bar e restaurante recém-inaugurado em São Paulo, tem um toque de ousadia. A casa oferece pratos inspirados em vários países e culturas, tudo em um ambiente aberto, arborizado na parte externa e amplo no salão interno. Dos petiscos às sobremesas, as receitas são criações da chef Marja Akina, uma brasileira, mestiça de japoneses, poloneses, italianos e indígenas, o que combina perfeitamente com o conceito. A equipe é atenciosa e está pronta para dar boas sugestões. Na entrada, o ceviche com legumes e leite de coco é perfeito para compartilhar. Nos principais, criações bem cuidadas como o robalo grelhado com missô branco, terrine de alho-poró e nori, mini cebola roxa assada e musseline de batata. Os drinks autorais têm nome dos planetas e o Marte é o escolhido para quem adora os cítricos. Mas é só o começo. Vale aventurar-se pela diversidade no menu.

📍 [no.madebar](#)



Foto: Divulgação



Foto: Divulgação



Foto: Divulgação



Foto: Divulgação



Foto: Luis Fernando Simas



Foto: Nicolas Fritzel

Time do Vinhos Nacionais vibra com a conquista

VINHOS NACIONAIS CONQUISTA PRÊMIO WINEBAR DESTAQUE 2025

O Vinhos Nacionais – Bar e Enoteca, inaugurado em junho de 2025 em Flores da Cunha, já alcançou um marco expressivo ao ser eleito Winebar Destaque 2025, em votação do Prêmio Destaques do Setor do Vinho, promovido pela ABS-RS. A premiação reconhece empresas e personalidades que impulsionam o mercado do vinho e a sommellerie no Estado. Com o maior acervo físico de vinhos brasileiros do país, mais de 500 rótulos, o espaço consolidou sua relevância em tempo recorde. A cerimônia de entrega ocorreu em 25 de novembro, em Porto Alegre, e reuniu finalistas selecionados por especialistas do setor, com votação aberta ao público. De Flores da Cunha, além do Vinhos Nacionais, a premiação evidenciou a Nova Aliança Vinícola Cooperativa, reconhecida como Vinícola Destaque, reforçando a força e a representatividade da região dos Altos Montes no cenário vitivinícola gaúcho.



A PROPRIEDADE

Estar no Borgo 28 é entrar num estado diferente do tempo. Ali, tudo parece mais silencioso, mais presente, mais verdadeiro. A paisagem foi o primeiro impacto, colinas verdes ao redor, árvores altas filtrando a luz e um horizonte que acalma só de olhar. É uma beleza que não grita, mas abraça. Caminhar pela propriedade dá a sensação de estar dentro de uma pequena vila italiana com texturas antigas, madeira, pedra, caminhos que contam histórias. É como viajar sem sair de Gramado. O contato com a natureza é constante: animais soltos, água correndo, vento leve passando pelas folhas. A mente desacelera, o corpo respira diferente. Para mim, estar ali foi reencontrar paz, uma sensação de pertencimento, um lugar que faz a gente lembrar de quem é e do que importa.



A CASA CELEIRO

A Casa Celeiro me recebeu em um daqueles dias que só Gramado sabe criar: nublado, silencioso, coberto por uma cerração branca que deixava tudo com um ar melancólico e profundamente poético. A névoa envolvia a paisagem como se alguém tivesse desenhado o dia para que eu olhasse mais para dentro. E foi exatamente isso que fiz. A banheira com teto de vidro se tornou meu refúgio. Entrei na água quente, com um vinho na mão, e fiquei ali observando a névoa dançar no teto. O tempo parecia diluir no vapor. À noite, dormi com a veneziana aberta. A natureza era a única luz do quarto. A brisa fria, o cheiro da madeira, o som distante da água correndo... tudo criava uma sensação rara de presença. Eu não queria fechar os olhos, porque a vista era parte do abraço que aquele lugar me dava. E então veio o nascer do sol, lento, tímido, filtrado pelas nuvens, uma pintura suave que iluminava o vale aos poucos. Preparei um café quente e fiquei ali, parado, olhando o dia acontecer. Era simples e, ao mesmo tempo, imenso. Um daqueles momentos que a gente não fotografa só com o celular, fotografa com a alma. A Casa Celeiro me ofereceu isso, um encontro comigo mesmo, no cenário perfeito.



A CASA VINÍCOLA

A Casa Vinícola sempre chamou minha atenção pela personalidade do espaço. Logo ao entrar, é impossível não notar as tinas de madeira, que fazem parte da história original da antiga cantina italiana, e a cave de pedras, que mantém aquele clima rústico e autêntico que raramente encontramos hoje. Foi ali que escolhi comemorar meu aniversário de 39 anos. Era o meu último "inta", então merecia uma comemoração. Organizei uma recepção para 21 convidados no andar inferior, onde as paredes de pedra e a estrutura antiga criam um ambiente reservado e acolhedor. A noite foi do jeito que eu queria, íntima, leve, com boa conversa e um sentimento sincero de proximidade com quem estava ali. Quando a comemoração terminou, subi para o mezanino, onde fica a cama e uma banheira. Dormir ali depois de tudo, com a casa já silenciosa e a luz baixa, deixou a experiência ainda mais especial. Era como se o dia tivesse começado e terminado no mesmo lugar, fechando um ciclo com um significado próprio. A Casa Vinícola me proporcionou exatamente isso, um momento real, cheio de memória e vivido em um espaço que tem alma.



ATÉ A PRÓXIMA

O Borgo 28 ainda guarda outras três acomodações que eu não explorei desta vez, cada uma com sua própria atmosfera e histórias para descobrir. Em breve, espero viver essas experiências também e trazer novos relatos aqui na revista. Enquanto isso, deixo o convite para que você conheça mais desse lugar tão especial acompanhando o [@borgo28gramado](#) nas redes sociais.



SABOR, O VERDADEIRO TERROIR DA CARNE GAÚCHA

A Sabor Terroir é dedicada à excelência em carnes nobres, unindo tradição e alta qualidade. Os séculos de aprimoramento genético das raças britânicas, adaptados sobre as pastagens do nosso Bioma Pampa, colocaram definitivamente o terroir da carne gaúcha em evidência no mercado mundial. Cada corte reflete o cuidado com a seleção dos animais. A marca busca entregar sabores autênticos, textura superior e uma experiência gastronômica diferenciada. Seu compromisso é valorizar a origem, a sustentabilidade e o processo artesanal. Saiba mais em www.saborterroir.com.br

[@sabordacampanha](#)

PARCERIA ENTRE A TEA SHOP E O OLIVAS DE GRAMADO

Tea Shop, a maior e mais especializada rede de lojas de chás premium do país, se uniu ao Olivas de Gramado, um dos mais premiados produtores de azeites do Brasil, e em concursos internacionais, para criar um lançamento exclusivo: o Kit Azeites com Chás e Infusões. São seis azeites premium combinados com chás e infusões especialmente selecionados, que elevam o sabor e despertam novos aromas e sensações. Uma experiência única, surpreendente, cheia de personalidade e saúde!

[@teashopbrasil](#)



O DESIGN BRASILEIRO ENCONTRA SEU LUGAR: CASA DE ALESSA EM NOVO ENDEREÇO

A Casa de Alessa inicia um novo capítulo em 2026, celebrando 10 anos com a inauguração de sua loja na esquina da Carlos Gomes com Anita Garibaldi, em Porto Alegre/RS: um espaço amplo para receber o design brasileiro que inspira, conecta e transforma. A mudança marca uma jornada vivida junto aos clientes, repleta de descobertas e da emoção de construir uma nova casa. Com acervo expandido, o design nacional ganha ainda mais voz e presença. Projeto da AT Arquitetura.

[@casadealessa](#)

MERCATTO MARCENARIA: EXCELÊNCIA EM MOBILIÁRIO PARA GRANDES EMPREENDIMENTOS

Traduzir ideias em forma, matéria e precisão: essa é a essência da Mercatto. Com mais de 25 anos de atuação, tem construído uma trajetória sólida ao lado de arquitetos, grandes construtoras e incorporadoras que lideram o mercado de alto padrão em Porto Alegre e região. Sua marcenaria, aliada a maquinário de última geração, permite transformar qualquer conceito em mobiliário exclusivo, sem limites de materiais, complexidade ou personalização. O resultado são projetos que unem sofisticação, execução impecável e qualidade que atravessa gerações.

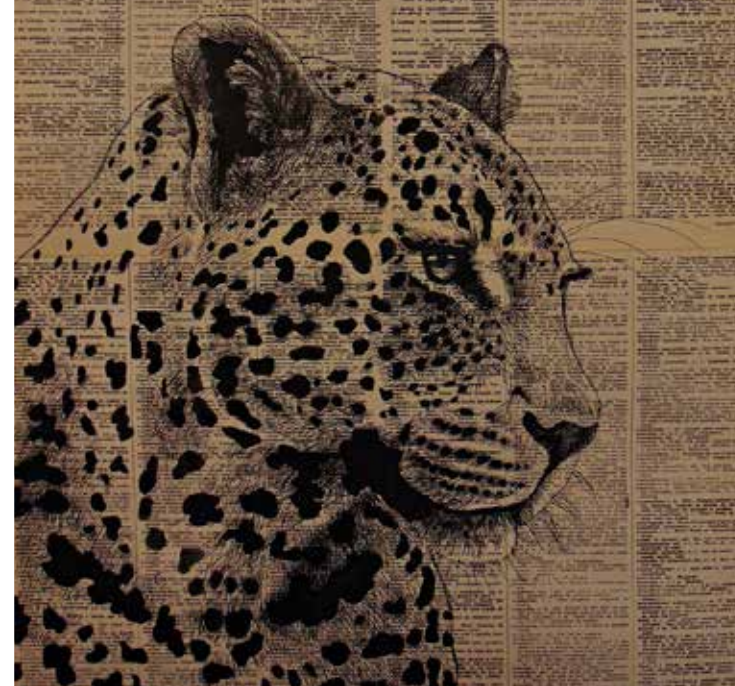
[@mercattoficial](#)





Foto: aut retrato

Fábio André Rheinheimer*



Na infância, sob influência de obras literárias disponíveis na estante de casa, Barth desenvolveu sua percepção aguçada sobre aspectos da natureza, com especial atenção aos grandes grupos de animais vertebrados (peixes, anfíbios, répteis, aves e mamíferos), conforme relata saudoso: "Eu adorava folhear esta coleção, ficava encantado com as fotos e especialmente com os desenhos da incrível fauna do nosso planeta. Os desenhos eram naturalistas, alguns eram construídos apenas com linhas, em preto e branco. Outros eram minuciosamente coloridos, detalhados, texturizados numa pintura primorosa, conferindo-lhes um realismo impressionante."

A trajetória de um artista se constrói a partir de uma amplitude imensurável de experiências e estímulos, indiscutivelmente. O artista visual Tomas Barth iniciou esse processo no ambiente familiar e o consolidou ainda na faculdade, na participação de seu primeiro salão de artes visuais. No decorrer dos anos, tenho o privilégio de acompanhar um pouco desta produção. Recomendo para mais informações: @tomasbarth

TOMAS BARTH

No campo das artes visuais, múltiplas são as influências a fomentarem o percurso que compreende a formação do profissional dessa área. Em sua trajetória, o artista usufruiu de diversos estímulos que delineiam sua produção, sejam provenientes das experimentações técnicas usuais ao ofício ou até mesmo reminiscências vividas, entre tantos outros. Embora inumeráveis, esses estímulos teóricos ou práticos podem induzir, ou mesmo direcionar, e, por fim, constituir elemento fundamental desse processo individual e intransferível. Nesse contexto, é possível compreender a trajetória de Tomas Barth na técnica de desenho, com especial atenção à produção dos grandes felinos, em que tanto o tema como a técnica e os materiais dessa produção soam indissociáveis.



Ainda na escola, Barth desenvolveu extrema habilidade e apreço pelas ilustrações e seus detalhes complexos e desafiadores. Essa busca pelo preciosismo, por expressar os temas de seus desenhos com realismo, uma constante nos seus trabalhos, especialmente na disciplina de biologia. Logo, a escolha pelo curso de artes visuais na faculdade se mostrou acertada: "Nesta etapa de formação, meu foco no desenho passou a ser a figura humana, portanto o desenho dos animais ficou de molho por alguns anos. Estudei bastante anatomia, o desenho dos mestres do Renascimento e Barroco, especialmente Michelangelo, Leonardo, Rafael, Rubens e Rembrandt."

Rinocerontes, elefantes, leopardos, guepardos, tigres de bengala e tantos outros animais são temas constantes dos desenhos de Tomas Barth sobre papel, que ressalta sobre a escolha desse suporte diferenciado: "(...) encontrei uma lista telefônica antiga (dos anos 90) e peguei uma caneta Bic para fazer o desenho. O resultado foi inusitado, um efeito que achei interessante, uma combinação improvisada que acabou gerando algo novo para mim. Um gesto sem expectativa, para saciar a vontade de fazer um desenho, abriu um caminho a ser explorado".

Hoje, essa produção de desenhos tem por suporte não só a reciclagem de listas telefônicas e similares (que assim retornam à vida, porém com outra função, é claro!), mas também se desenvolve a partir de outros materiais, como o jornal.

Fotos: Tomas Barth

*Fábio André Rheinheimer, arquiteto, artista visual e curador independente, participou de diversas exposições coletivas, exposições individuais e salões de arte. Atua profissionalmente nas áreas de arquitetura e artes visuais, em Porto Alegre, onde reside.
☎ (51) 98182 5595 | projeto-foto@hotmail.com
f fabioandre.rheinheimer | i fabio_andre_rheinheimer

Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



Foto: Eduardo Carneiro



FAZ & ACONTECE

Lára Schirmer
Assessora de Imprensa e Consultora de Comunicação
laura@ls8consultoria.com.br
Porto Alegre/RS



Leia na Onne Digital:
www.onnedigital.com.br



Foto: Fábio Mattio Feed

MACHRY APRESENTA SUAS CEIAS DE NATAL E ANO-NOVO PARA AS FESTAS DE FIM DE ANO DE 2025

O Machry Armazém e Bistrô mais uma vez apresentou aos clientes suas tradicionais Ceias de Natal e de Ano Novo, com um cardápio que combina tradição, elegância e o sabor único que é marca registrada da casa. Os pratos são resultado de uma produção artesanal cuidadosa que, há quase 40 anos, valoriza ingredientes naturais e comida de verdade.

Além das ceias, a linha de fim de ano inclui cestas e kits corporativos personalizados, ideais para presentear e celebrar; todos apresentados no catálogo completo disponível em formato impresso e digital. A proposta gastronômica reitera a filosofia do Machry: comida de verdade, feita com origem, essência e história, capaz de transformar cada celebração em um momento de afeto e bem-estar.

MARIANA CENCI WECKERLE LANÇA SEU SEGUNDO LIVRO: S.O.S GURIA NATUREBA

A arquiteta e criadora de conteúdo Mariana Cenci Weckerle, conhecida nas redes como @gurianatureba, lançou seu segundo livro: S.O.S. Guria Natureba – Um livro para quem cozinha com amor e um pouquinho de bagunça. Com foco na alimentação natural e, principalmente, possível no dia a dia, as receitas convidam as mães a aumentar o vínculo com os filhos também no ambiente que é o coração da casa.

Com prefácio de Lalá Noletto, design e concepção de Marcel Viero e ilustrações de Letícia Teichman, o livro chega para encantar leitores que buscam leveza, receitas afetivas e um olhar sensível sobre o cotidiano. “Esse livro é um abraço em forma de receita. Fala sobre a vida, o tempo, o amor e o prazer de cozinhar de um jeito real, sem perfeição — mas com muita verdade”, conta Mariana.

A nova obra é publicada pela Editora Final Feliz e dá continuidade ao sucesso do primeiro livro da autora, Receitas Naturebas para as crianças e para toda a família, que já está em sua terceira edição. Os livros são uma ótima dica de presente de Natal para as mães, que além de aumentarem o seu repertório culinário, conseguem fortalecer os vínculos aos filhos através de momentos especiais.



Foto: Cristiano Rangel

CAIS EMBARCADERO APRESENTA A PRIMEIRA EDIÇÃO DO NATAL ALEGRE: O MAIOR NATAL DE PORTO ALEGRE

O Natal Alegre, apresentado pela CEEE Equatorial, patrocínio da Prefeitura Municipal de Porto Alegre e realização do Cais Embarcadero, lança a sua primeira edição na capital. Inspirado em grandes projetos de cidades como Gramado, Curitiba, Nova Iorque e Orlando, o evento tem como propósito entrar no calendário oficial da cidade. O projeto visa fortalecer o turismo e a economia local, movimentando segmentos como cultura, entretenimento, comércio, gastronomia e a rede hoteleira, reforçando o papel transformador da energia na vida das pessoas e o desenvolvimento do Rio Grande do Sul. Com entrada franca, a programação é diária, diurna e noturna, e gratuita para todas as idades. Entre os destaques estão a chegada do Papai Noel, espetáculos de Natal, presépio infantil, shows de fogos de artifício, apresentações de corais e grupos artísticos. A estrutura contará com elementos gigantes, instagramáveis e interativos, como uma árvore de Natal de 10 metros, projeções e decorações luminosas. A iniciativa busca gerar novos postos de trabalho e integrar emoção, cultura e pertencimento, potencializando a magia do período e reforçando a cidade como ponto turístico do Estado.

FERNANDA POZZEBON LANÇA “O CÉU E VOCÊ – ASTROLOGIA SISTÊMICA PARA A VIDA”

A astróloga Fernanda Pozzebon lançou o livro “O céu e você – Astrologia Sistêmica para a vida”, publicado pela TAB Marketing Editorial. Com 88 páginas e capa dura, o título apresenta uma coletânea de textos originalmente publicados na Revista WE, que agora ganham nova vida em formato de livro, convidando o leitor a reconhecer na astrologia uma ferramenta de autoconhecimento e reconexão.

Com linguagem clara e conteúdo fundamentado, a autora apresenta os princípios da Astrologia Sistêmica, integrando saberes simbólicos e práticos para o cotidiano. A publicação é um convite à reflexão, propondo que o leitor olhe para si, sua família e a vida com mais consciência, clareza e amor. Segundo Fernanda, as páginas funcionam como um mapa e um espelho: “um guia que aponta caminhos e um reflexo que ajuda a reconhecer a própria essência”.



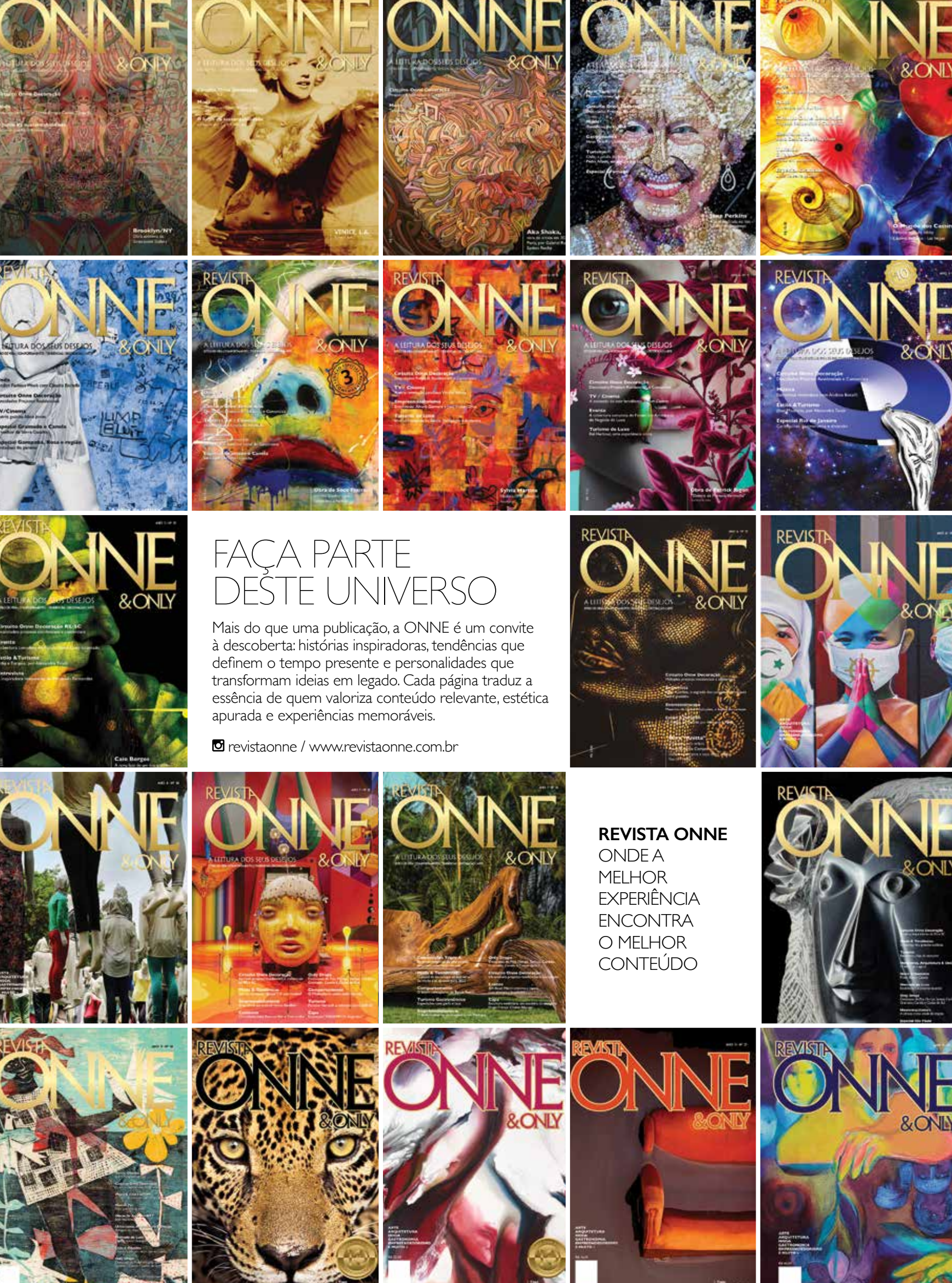
Foto: Andrea Graiz

PEPPO CUCCINA CELEBRA SEUS 21 ANOS AO ESTILO VINO & VINIL

O tradicional restaurante italiano Peppo Cucina, localizado no bairro Moinhos de Vento, em Porto Alegre, comemorou seus 21 anos de trajetória com a realização do “Vino & Vinil”. O evento especial reuniu música, vinhos e parceiros da casa, com uma programação que contou com a apresentação do DJ Lê Araújo e seu projeto “Vinil no Sofá”, que possui um acervo pessoal de discos de mais de três décadas de carreira. A celebração foi pensada para proporcionar uma experiência sensorial, unindo som, sabor e convivência, e contou também com um pocket show surpresa de jazz apresentado pelo músico Jerônimo Tomazelli. Segundo a proprietária, Andrea Lobos Martins, “o evento foi um verdadeiro sucesso”, recebendo cerca de 300 pessoas para uma ampla degustação de rótulos nacionais e importados, representando produtores e importadoras que fazem parte da história do restaurante.



Foto: Lisa Roos



QUER OFERECER EXPERIÊNCIAS IMPECÁVEIS AO SEU CLIENTE?

FAÇA PARTE DESTE UNIVERSO

Mais do que uma publicação, a ONNE é um convite à descoberta: histórias inspiradoras, tendências que definem o tempo presente e personalidades que transformam ideias em legado. Cada página traduz a essência de quem valoriza conteúdo relevante, estética apurada e experiências memoráveis.

Instagram: [revistaonne](https://www.instagram.com/revistaonne) / www.revistaonne.com.br

REVISTA ONNE
ONDE A MELHOR EXPERIÊNCIA ENCONTRA O MELHOR CONTEÚDO



Mercado do Luxo & Atendimento de Excelência

Técnicas vencedoras aplicáveis a qualquer negócio, independente do porte ou perfil. Cursos presenciais, workshops, treinamentos e palestras in company e mini fóruns.

☎ (51) 98431 1922 / (51) 98110 1740
 Instagram: [revistaonne](https://www.instagram.com/revistaonne) / [prluxo](https://www.instagram.com/prluxo)

PIRIC | **ONNE**
Consultoria em Luxo | LEARNING



QUER QUE CHEGUE BEM?

A Faster Mail é a solução ideal para entregas de publicações, cobranças, convites, revistas e toda a comunicação com seus clientes. E chega antes, com muito mais qualidade.

- Entrega rápida e 100% segura;
- Mais de 100 milhões de entregas realizadas;
- Programação e manuseios sistematizados;
- Serviços monitorados, prazos fechados;
- Preços especiais para grandes quantidades;
- Imprime e entrega documentos bancários, informativos, etc.



www.fastermail.com.br
51 3021.6464



Av. Amazonas, 720 - Bairro São Geraldo - Porto Alegre

Cientes: Associação Leopoldina Juvenil, Grêmio Náutico Gaúcho, Auxiliadora Predial, Cortel, UNIMED Serra Gaúcha, Sindilojas Porto Alegre entre outros



Av. Dr. Nilo Peçanha, 2266 - Porto Alegre
Tel.: (51) 3321-1000
www.dellanno.com.br

Dell Anno

GLC 300 COUPÉ AMG LINE

Sofisticação em cada detalhe.



Viva essa experiência exclusiva na SAVAR Mercedes-Benz.



SAVAR

PORTO ALEGRE

Edu Chaves, 223

☎ 51 3378 15 00

CAXIAS DO SUL

Rubem Bento Alves, 750

☎ 54 3212 17 00

PASSO FUNDO

Brasil Oeste, 3680

☎ 54 3046 70 01