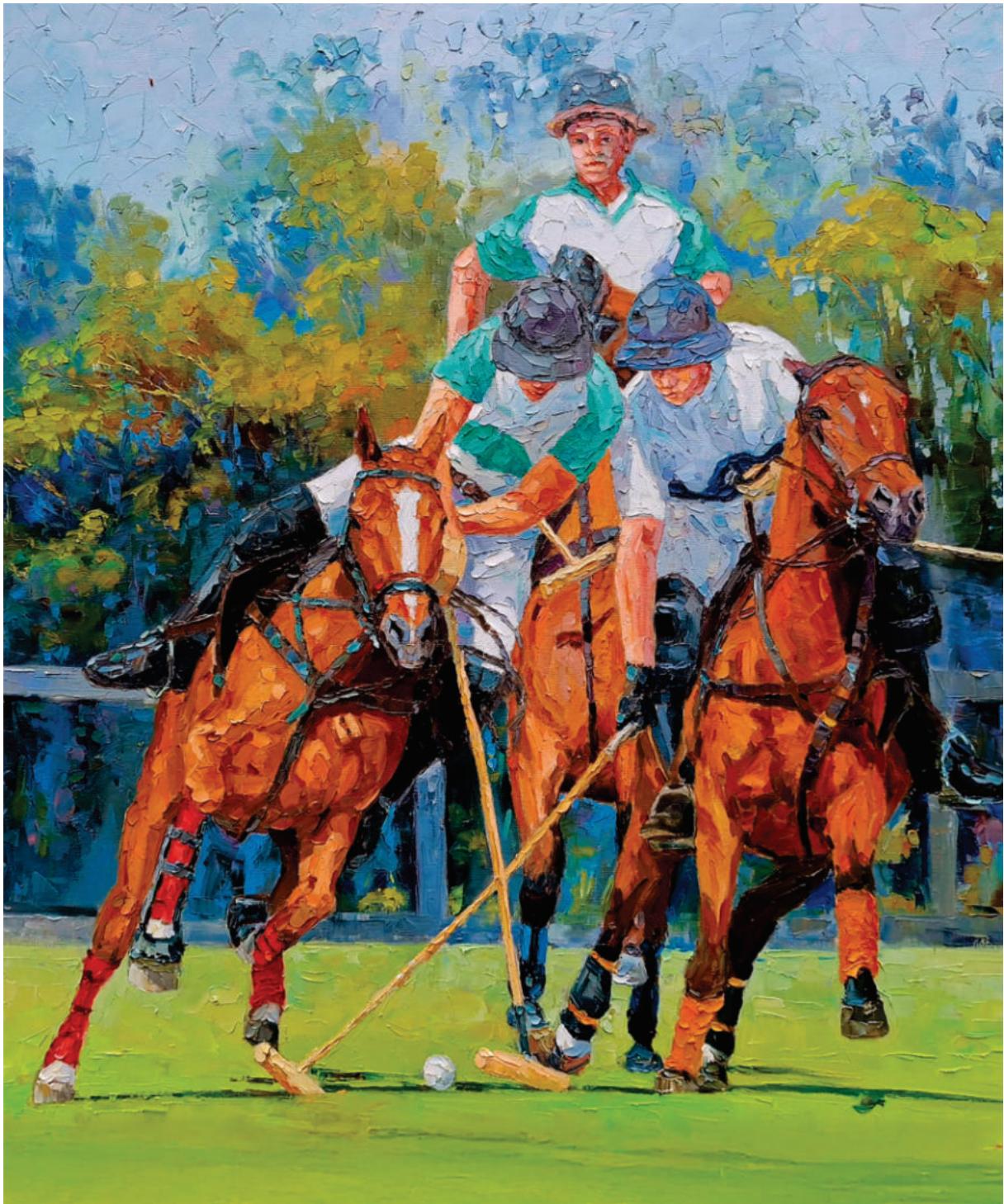


# POLOBAHIA

PEOPLE - HORSE - LIFESTYLE - REVISTA DO POLO CLUB POLOMAR



PRAIA DO FORTE, BAHIA - 10/2025

---

III FESTIVAL  
ART & VINHO



# EDITORIAL

Há lugares que ultrapassam a paisagem. Permanecem na memória não apenas pelo que oferecem aos olhos, mas, sobretudo, pela maneira como fazem sentir. A Polomar é, sem dúvida, um desses lugares.

Mais do que um clube de polo. Mais do que um restaurante. A Polomar se firmou como um destino de experiências, um espaço onde natureza, arte, esporte, vinho e gastronomia se encontram em perfeita harmonia. Aqui, cada instante vivido transforma-se em lembrança duradoura, em histórias que se entrelaçam com o tempo e com os afetos.

É com esse espírito que apresentamos a III edição da Revista Polobahia, uma edição especial, dedicada a registrar com sensibilidade e cuidado, as narrativas dos muitos personagens que dão vida à Polomar. São histórias, imagens e memórias que constroem um cenário único, onde a beleza não está apenas na paisagem, mas também no gesto, no encontro e na cultura.

Em setembro de 2024, vivemos um inesquecível capítulo com a segunda edição do Festival de Arte e Vinho da Polomar. Foram dias de imersão sensorial, onde rótulos criteriosamente selecionados dialogaram com obras de arte, música e uma paisagem de tirar o fôlego. Fiel à sua vocação solidária, o festival reafirmou seu compromisso com o impacto social: promovemos um leilão benéfico em prol da Associação de Futebol Campinense, que continua transformando a vida de jovens da comunidade por meio do esporte.

O sucesso do evento e a presença de visitantes de diversas regiões do Brasil nos enche de entusiasmo para

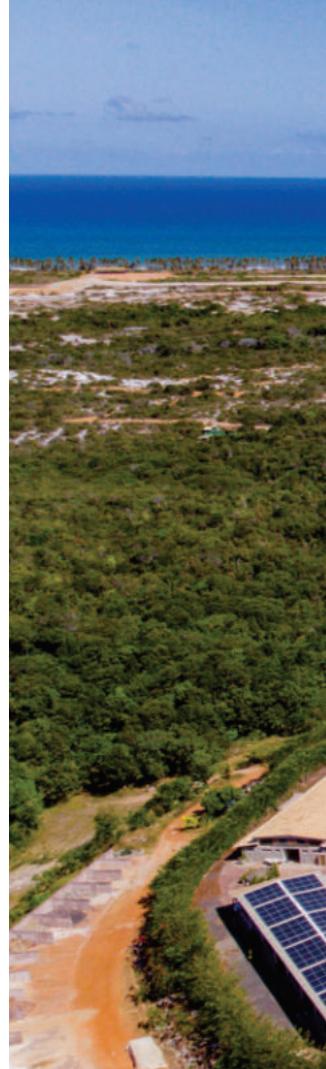
a próxima edição. Nos dias 10 e 11 de outubro de 2025, a Polomar será novamente palco de experiências enogastronômicas, com vinícolas brasileiras, exposições de arte e encontros que prometem emocionar, inspirar e conectar.

O esporte, que também enriquece o evento teve seu momento de protagonismo em 2025. Em abril, a equipe Blackbird/Polomar, liderada pelo nosso aluno Manoel Ladeia, levou o nome do nosso polo ao Campeonato Brasileiro, representando com garra e elegância não apenas a técnica da modalidade, mas também os valores e o estilo que definem a essência da Polomar.

No coração de tudo isso está o Restaurante Polomar, comandado pelo chef italiano Angelo Castiglioni. Sua cozinha, de raízes italianas e alma brasileira, traduz em cada prato, o afeto, a simplicidade e a sofisticação que definem a experiência à mesa. É ali, entre brindes e sabores, que muitos dos nossos encontros se iniciam e se tornam inesquecíveis.

Ao longo do ano, a Polomar também se transforma em cenário de celebrações únicas: casamentos, festas sob as estrelas, réveillon e o nosso Luau, encerrando o Torneio de Polo e dando as boas-vindas ao ano que chega, eventos que marcam o nosso calendário com brilho e emoção; cada um planejado com alma e cuidado, carregando aquilo em que acreditamos profundamente: a criação de momentos verdadeiramente memoráveis.

Boa leitura, e que esta edição inspire você a viver, sentir e lembrar, com a mesma intensidade com que vivemos cada capítulo por aqui.





*São histórias,  
imagens e memórias  
que constroem um  
cenário único, onde  
a beleza não está  
apenas na paisagem,  
mas também no gesto,  
no encontro, na cultura.*

*Com carinho,  
**Ana Matos***

*Editora – Revista Polobahia*

*Raquel e Andreas Krattiger  
Proprietários – Polomar*

# sumário

- 
- 06** DEDICATÓRIA  
Raquel e Andreas
- 

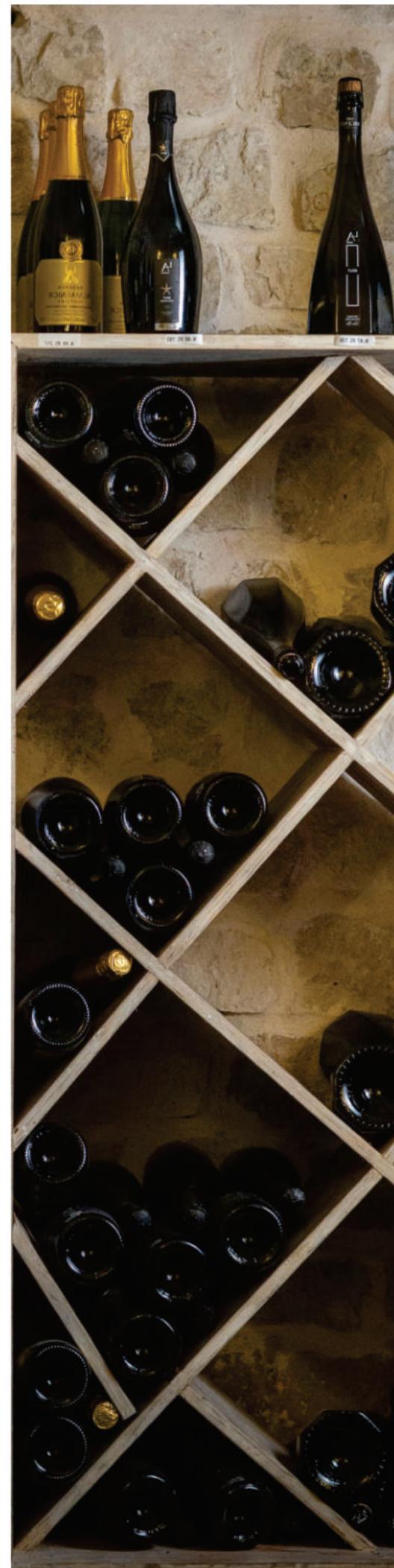
- 10** CAMPINENSE  
Futebol que transforma
- 

- 12** ARTISTAS  
Galeria Mario Britto, Escola de Artes  
Gilberto Dias e Franciele Cedraz
- 

- 36** VINÍCOLAS  
As melhores vinícolas do Brasil
- 

- 46** POLOMAR POLO CLUB  
Júlio Zacharias, Polo na areia,  
Manoel Ladeia e Kebab
- 

- 54** RESTAURANTE POLOMAR  
Pratos, Drinks, Adega e Revéillon



# POLOBAHIA

## EXPEDIENTE

IDEALIZADORES

**RAQUEL E ANDREAS KRATTIGER**

EDITORIA CHEFE

**ANA MATOS**

PRODUÇÃO

**INDIRA KRATTIGER**

COMERCIAL

**MAÍRA SOUZA E SOL FONTES**

DESIGNER E DIAGRAMAÇÃO

**JORGE DUARTE**

GRÁFICA

**J ANDRADE**

CONTRIBUIÇÃO FOTOGRÁFICA

**ELDER MARQUES**

**LEONARDO FREIRE**

**WALDYR LANTYER**



A PoloBahia informa que todos os textos, fotos e informações, das pessoas jurídicas e físicas, presentes nesta edição, foram redigidos e cedidos, por livre e espontânea vontade, a título gratuito, pelos próprios participantes, não recaindo sobre a PoloBahia eventual responsabilidades sobre direitos autorais ou quaisquer outras pelo qual venha a ser a ela imputada, especialmente no que tange a qualquer responsabilidade penal e/ou Civil decorrentes de eventuais questões que envolvam o tema.

# UMA DEDICATÓRIA: O POLOMAR NUNCA FOI APENAS UM PROJETO

Para mim, é a minha infância, as lembranças mais bonitas e também as esperas de quando o papai não estava em casa por meses porque estava correndo atrás do seu sonho.

Papai, com o coração de sonhador e a tenacidade de empreendedor, você construiu aquilo que todos hoje veem.

Mamãe, com a sua firmeza e a sua incrível perseverança, você nos ensinou que cada sacrifício teria um sentido, que o sonho do papai também era o seu, e que um dia seria o nosso.



Eu os vejo um pouco como dois artistas: vocês criaram a vida de vocês do próprio jeito, sem nunca deixar de inspirar quem os observa.

Vocês me ensinaram o que significa cultivar as paixões, cuidar dos detalhes e, sobretudo, construir algo que permaneça no tempo.

O Polomar são vocês.

Este ano vocês celebram 30 anos de casamento. Eu os vejo pelo que são: duas pessoas que souberam cultivar o vínculo com paciência, dedicação e respeito.

E o Polomar, que cresceu junto com vocês, é a prova concreta disso.

Obrigada por nos ensinarem que o amor, quando é autêntico, se torna uma marca que permanece.

Feliz aniversário de casamento, mamãe e papai.

Sua filha, *Indira*





# FESTIVAL DE ART&VINHO: SENSAÇÕES, SABORES E SOLIDARIEDADE

Em setembro de 2024, celebramos a segunda edição do Festival de Arte e Vinho da Polomar. Durante dias inesquecíveis, obras de arte e vinhos selecionados dialogaram com a música, a natureza e os sentidos de todos os presentes.

Desde sua criação, o festival carrega um propósito que vai além da celebração: o compromisso social. Através de um leilão benéfico, arrecadamos recursos para a Associação Campinense, que atua na formação de jovens por meio do futebol, unindo esporte, cidadania e oportunidade.

O evento atraiu visitantes de diversas regiões do Brasil e reafirmou nosso papel como espaço de encontro entre cultura, arte e solidariedade.

Em 2025, o Festival retorna ainda mais especial, com dois dias de programação intensa: 10 e 11 de outubro. Além das exposições inéditas, experiências enogastronômicas e momentos de pura inspiração, a nova edição contará também com:



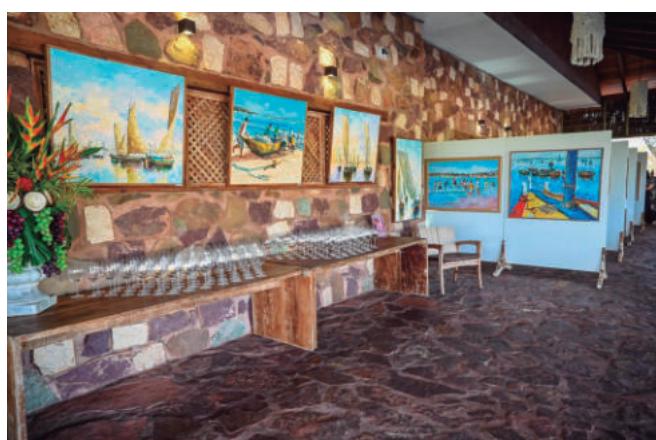


• Apresentações de polo equestre, com participação de professores, alunos e convidados que dão um show de demonstração do polo equestre, onde a arte do jogo se mistura com a arte de fazer amigos

• Jantares exclusivos do Restaurante Polomar, celebrando a boa mesa em um ambiente acolhedor;

• Um autêntico churrasco, com o experiente Sérgio Borges, para encerrar a programação com muito sabor.

Um festival que une arte, vinho, esporte e solidariedade – e que promete, mais uma vez, emocionar e surpreender.



# O CAMPINENSE AMPLIA ATUAÇÃO EM 2025 E ALCANÇA MAIS CRIANÇAS E ADOLESCENTES

A Associação Campinense de Futebol, projeto social esportivo sediado em Campina, apoiado pelo Polomar Poloclub inicia o ano de 2025 com importantes avanços.



Sempre com o apoio indispensável do Polomar Poloclub a iniciativa agora abre suas portas para crianças e adolescentes de 4 a 17 anos, ampliando horizontes e transformando o esporte em um espaço de descobertas, aprendizado e inclusão. Mais do que formar atletas, o projeto se dedica a fortalecer valores, criar oportunidades e mostrar que, dentro e fora do campo, todos podem sonhar e conquistar seu lugar.

Comprometida em promover a equidade de gênero no esporte, a Associação passa a destacar a participação feminina, incentivando cada vez mais meninas a se inscreverem e construindo um ambiente diverso, acolhedor e igualitário no futebol. Um passo marcante nessa direção foi a chegada de Letícia Barbosa, estudante de Educação Física, como técnica adjunta na base infantil – uma conquista que simboliza não apenas o protagonismo feminino nos bastidores do esporte, mas também um convite para que outras meninas se sintam representadas, confiem em seu potencial e participem ativamente desse movimento transformador.

Os resultados dentro de campo também refletem o sucesso alcançado. Em 2025, a equipe sub-17 conquistou o segundo lugar no campeonato da categoria, uma vitória expressiva que evidencia o talento e a dedicação dos jovens atletas formados pelo projeto.



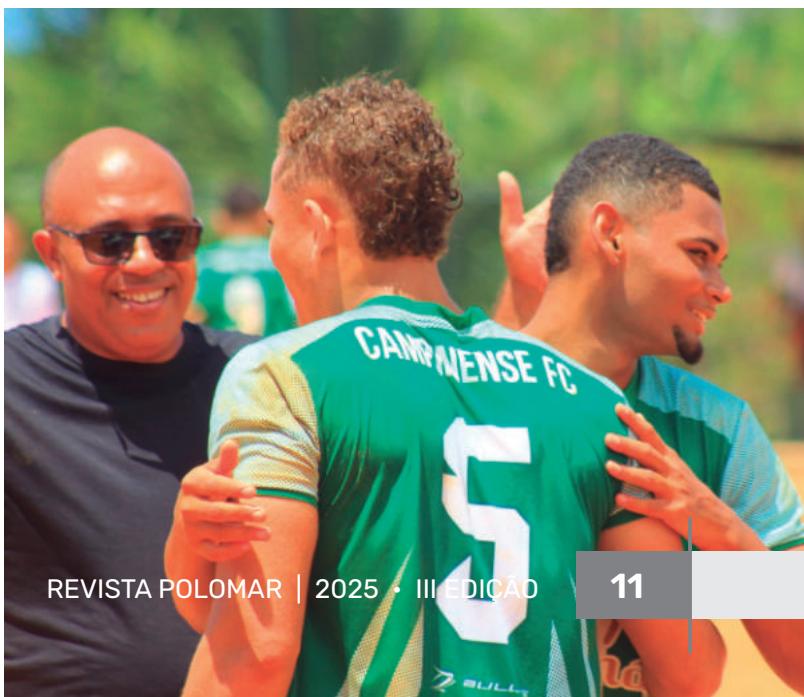


Um desses talentos, Cristian da Silva, de apenas 13 anos, foi recentemente selecionado em uma avaliação promovida pelo time Galicia, da primeira divisão do futebol baiano. Agora, ele terá novas oportunidades de seguir em direção ao sonho de se tornar jogador profissional. Essa conquista individual representa não apenas o mérito de Cristian, mas também o impacto transformador do trabalho realizado pela Associação Campinense, aqui representado pelo seu presidente/treinador, Fabio Barbosa, incansável na luta pela inclusão social. A Associação, em conjunto com o Polomar, seguirá empenhada nesse trabalho inspirador, abrindo portas para que outros alunos também tenham a chance de trilhar caminhos semelhantes.

No futebol adulto, o clube mantém sua trajetória de sucesso, consolidando-se como protagonista no cenário esportivo regional.

Além do desempenho esportivo, a sustentabilidade do projeto segue fortalecida por uma parceria essencial: o Festival Art&Vinho, promovido pelo Polomar Poloclub. O evento destina 100% da arrecadação de seus leilões à Associação Campinense de Futebol, garantindo recursos fundamentais para a continuidade e expansão das atividades. Essa colaboração reafirma o compromisso social do festival e possibilita à Associação seguir atuando como agente de transformação, utilizando o esporte como ferramenta de educação, inclusão e desenvolvimento humano.

O Festival Art&Vinho reforça, assim, seu apoio à juventude e reafirma o desejo de, por meio dessa parceria transformadora, alcançar ainda mais crianças e adolescentes em 2025.







# MÁRIO BRITTO

A Galeria de Arte Mário Britto é um espaço dedicado a celebrar a diversidade da expressão artística brasileira, com especial atenção à riqueza cultural do Nordeste. Fundada com o propósito de valorizar artistas e artesãos que traduzem, em suas criações, as memórias, tradições e afetos de suas comunidades, a galeria atua como uma ponte entre territórios criativos e o mercado de arte contemporânea.

Mais do que um espaço expositivo, a Galeria Mário Britto constitui uma plataforma de visibilidade e reconhecimento para criadores independentes, promovendo coleções únicas e obras artesanais que carregam autenticidade e identidade cultural. Acredita na força de um olhar afetivo, na beleza da imperfeição e no poder do trabalho manual como legítimas formas de expressão artística.

Sediada em Aracaju, a galeria realiza exposições, feiras de arte e parcerias institucionais que ampliam o alcance e a valorização de seus artistas representados, conduzida por uma abordagem curatorial sensível e por um firme compromisso com a ética e a valorização do fazer artístico.





# Sérgio Amorim

Sérgio Amorim é um pintor baiano conhecido por suas obras expressivas e cheias de cor, nas quais combina o abstrato com representações da cultura e das paisagens da Bahia. Sua arte frequentemente destaca a Baía de Todos os Santos e elementos do Recôncavo Baiano, exaltando a influência afro-brasileira presente na região. Trabalhando principalmente com a técnica de pintura "óleo sobre tela", ele cria composições marcadas por contrastes intensos e uma sensação única de profundidade visual.





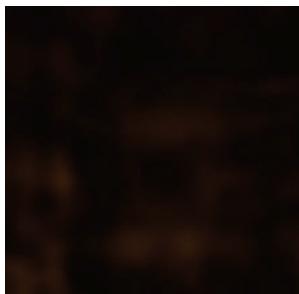
O Artista desenvolve sua arte explorando a relação dos moradores com o mar e cenas do sertão e aspectos do cotidiano. Suas pinturas capturam a vivacidade das paisagens, traduzindo em cores e texturas a essência da cultura local. Utilizando principalmente a técnica de pintura a óleo com espátula, ele cria camadas ricas de movimento e profundidade, conferindo dinamismo às suas composições. Sua inspiração vem do contato com a vida à beira-mar, das expressões populares e da herança afro-brasileira, que permeiam sua obra de forma autêntica e envolvente.



# Ana Caru

Ana Caru, artista sergipana nascida em Aracaju, imprime na cerâmica uma narrativa que une memória, tradição e sensibilidade contemporânea. Sua produção se destaca pela incorporação dos padrões da renda irlandesa – um dos maiores símbolos do patrimônio cultural de Sergipe – gravados no barro com delicadeza e precisão. Esses desenhos vêm do enxoval de sua avó materna, feito à mão na década de 1930, e ganham nova vida em suas peças, transformando cada objeto em uma homenagem às rendeiras e ao legado feminino que atravessa gerações.

Nos vasos criados pela artista, a textura da renda se revela como pele da argila, criando um contraste entre a rigidez da matéria e a suavidade do bordado. Essa fusão de técnicas ressignifica tanto a cerâmica quanto a renda, estabelecendo uma ponte entre o artesanato têxtil e a escultura em barro. Mais que objetos utilitários ou decorativos, seus vasos são suportes de memória e símbolos da cultura sergipana, que traduzem no presente a beleza atemporal de uma tradição ancestral.





# Antônio Pimpo

Natural de Tracunhaém, na Zona da Mata Sul de Pernambuco, Antônio Pimpo é reconhecido como um dos grandes nomes da escultura sacra em barro do Brasil. Sua produção dialoga profundamente com a espiritualidade popular, moldando santos, anjos e figuras religiosas que traduzem no gesto artesanal a devoção e a fé do povo nordestino. Cada escultura nasce do contato direto das mãos do artista com a argila, dispensando o uso do torno e revelando um processo marcado pela tradição e pela entrega pessoal.

Mais que obras estéticas, suas peças carregam uma dimensão ritual: são imagens que protegem, agradecem e reafirmam crenças, funcionando como pontes entre o sagrado e o cotidiano. O acabamento em esmalte confere brilho sereno às figuras, reforçando sua aura de delicadeza e espiritualidade. Com uma linguagem única, Antônio Pimpo transforma o barro em oração, tornando sua arte sacra não apenas expressão artística, mas também manifestação viva de fé e identidade cultural.

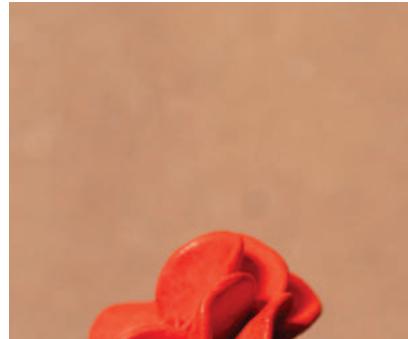


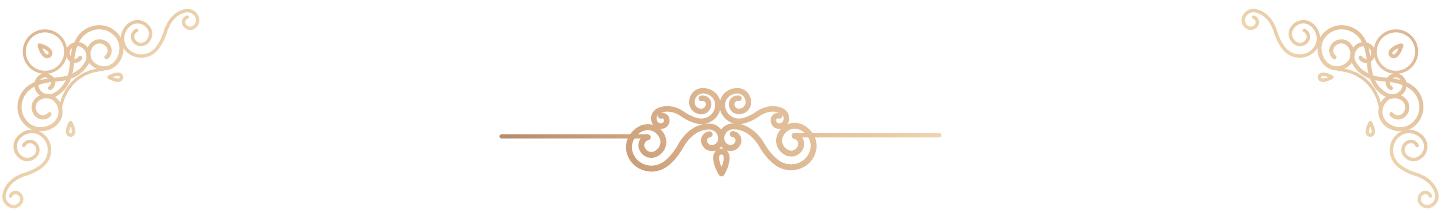


## Armoriarte

No coração de Gravatá (PE), Yran Palmeira e Emeton Kroll criaram a Armoriarte, espaço que une natureza, afeto e criação artística. Foi nesse santuário que nasceu a série “Pedidores de Abraços”, inspirada nas memórias de infância de Yran e simbolizando fraternidade e conexão humana. A trajetória dos artistas começou na pintura, mas encontrou no barro a linguagem perfeita para traduzir sua filosofia, com esculturas moldadas por Emeton e pintadas por Yran em um processo artesanal minucioso, que une técnica e emoção.

Os “Pedidores de Abraços” se tornaram ícones de afeto e empatia. De braços abertos, essas figuras convidam ao reencontro com a simplicidade dos gestos humanos, evocando memória, acolhimento e poesia. Ao combinar estética singular e profundo simbolismo, a dupla inscreve sua obra na iconografia brasileira como testemunho do poder transformador da arte e de um abraço.

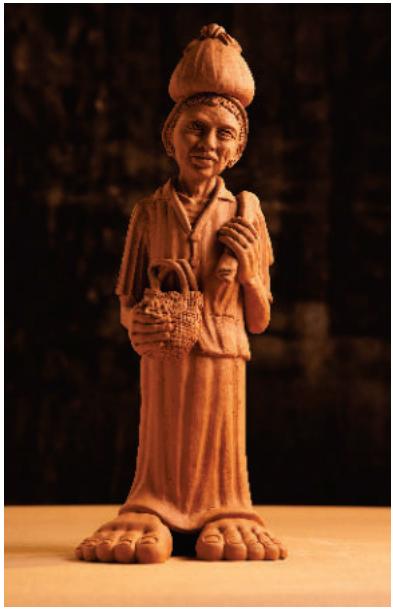




# Beto Pezão

Nascido em 1952, em Santana do São Francisco (SE), Beto Pezão é um dos grandes nomes da arte popular brasileira. Seu apelido vem da marca registrada de suas esculturas: personagens com pés desproporcionalmente grandes, que simbolizam a resiliência e a firmeza do povo nordestino – um povo que não desiste diante das dificuldades. Utilizando o barro como matéria-prima e o Sertão como inspiração, o artista retrata o cotidiano sertanejo, suas lutas, crenças e celebrações, sempre com olhar afetuoso e poético que enaltece a beleza da simplicidade.

Reconhecido em feiras nacionais e internacionais, Beto Pezão consolidou-se como referência da arte popular cuja obra ultrapassa o regionalismo e alcança dimensões universais. Suas esculturas, ao mesmo tempo memória viva e expressão contemporânea, revelam a força simbólica da cultura nordestina e reafirmam a capacidade de resistência e esperança de seu povo.





## Bonecos de Pilão

Fincado em Tracunhaém (PE), o ateliê Bonecos de Pilão foi criado pelo artista plástico Ricardo Francisco e pelo arquiteto Marcos Torres. O duo trabalha em coautoria uma poética que parte do universo nordestino (agreste, sertão, mata norte e litoral) e, desde esboços de 2019, vem depurando um traço minimalista/clean que saiu do papel, virou gravuras autorais e hoje se afirma sobretudo em esculturas de barro. A linguagem é direta, de linhas retas e síntese formal, ancorada num olhar contemporâneo sobre a cultura popular.

Na iconografia, além dos bonecos (formas que evocam o pilão), surgem cajus, abacaxis, bananas, cactos/mandacarus, peixes e as casinhas – todos resolvidos com economia de traços e acabamento cuidadoso; o ateliê também produz gravuras digitais e pinta telas/painéis. As peças circulam em feiras e vitrines de design/arte, com presenças divulgadas em eventos como a Fenearte, reforçando a recepção nacional do trabalho. Em conjunto, a dupla transforma a rusticidade do barro em design elegante e linguagem autoral, que sintetiza tradição regional e leitura contemporânea.





# Cida Lima

Nascida no agreste de Pernambuco, Maria Aparecida de Lima – conhecida como Cida Lima – encontrou no barro sua forma de sustento desde a infância. Aos oito anos, já molhava potes e moringas a partir de sobras de argila recolhidas na comunidade, dividindo o tempo entre a cerâmica e trabalhos como faxineira para ajudar a sustentar a família. Durante muito tempo, suas criações foram vistas apenas como utilitárias, e não como arte.

A virada aconteceu em 2005, quando foi descoberta pela artista plástica Ana Veloso, no projeto Estado de Arte. A partir daí, Cida reinventou sua produção e deu origem às icônicas cabeças em cerâmica, criadas em parceria com seu filho Jailson. Realistas, expressivas e impecavelmente finalizadas, essas peças conquistaram o público de imediato e marcaram o início de uma trajetória reconhecida.

Desde então, Cida Lima tornou-se presença constante na Fenearte, como mestre artesã na Alameda dos Mestres, e ganhou destaque nacional como símbolo da arte popular brasileira. Suas obras, além do talento técnico, carregam uma história de perseverança e conquista, transformando o barro em linguagem de identidade, memória e resistência cultural.





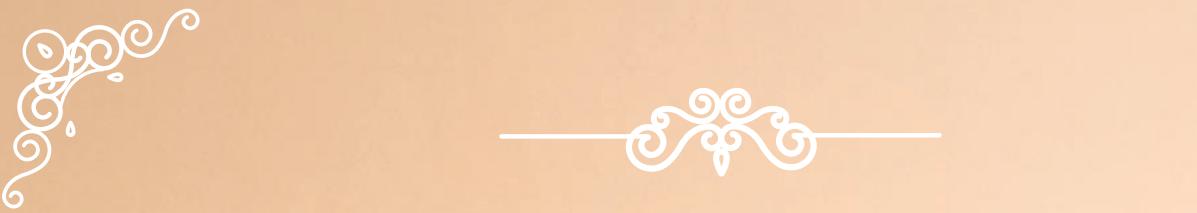
# Evandro Santos

Evandro Santos Santana Filho é um artista que encontrou no diálogo com a natureza sua principal fonte de criação. Há anos, dedica-se a transformar troncos descartados em esculturas que unem técnica refinada e sensibilidade poética. Seu domínio sobre o fio de alumínio esmaltado, moldado em formas fluidas e orgânicas, revela uma habilidade rara: extraír leveza de um material rígido e dar nova vida ao que antes era rejeitado.

Entre suas criações, destacam-se as Árvores da Vida, obras que simbolizam o ciclo contínuo da existência. Enraizadas em troncos envelhecidos, suas raízes firmes sustentam galhos coloridos que evocam as estações do ano – primavera, verão, outono e inverno – traduzindo em cores e formas as fases da vida: nascimento, plenitude, recolhimento e renovação.

Essas esculturas são mais do que objetos decorativos: funcionam como metáforas visuais da resiliência e da transformação. Ao unir matéria e espírito, natureza e arte, Evandro cria pontes entre o que a vida descarta e o que pode renascer como beleza, convidando o espectador a refletir sobre a ternura e a continuidade presentes no mundo natural.





# Flávio Galvão

Flávio Galvão, natural de Dormentes no sertão pernambucano, é um jovem artista em ascensão na arte popular brasileira. Sua relação com a madeira vem de família: bisavô e avô eram carpinteiros, e foi com o tio, o mestre Mazinho Santana, que ele aprendeu o ofício do entalhe. Após uma trajetória de lutas em diferentes trabalhos, em 2023 decidiu se dedicar integralmente à arte, conquistando reconhecimento nacional ao vencer o 7º Salão de Arte Religiosa da FENEARTE.



Sua obra se caracteriza pela transformação de troncos e galhos de árvores mortas em esculturas de grande expressividade. Animais como cavalos, galos e pássaros ganham forma vigorosa em suas mãos, revelando a força simbólica da rusticidade da matéria-prima. Já seus astronautas, figuras recorrentes, flutuam entre o sertão e o espaço, como metáforas de sonho, fuga e resistência.

Com uma linguagem própria, Galvão integra tradição e invenção, ampliando os horizontes da arte popular sem romper com suas raízes. Seu trabalho reafirma a vitalidade da madeira como suporte e coloca o sertão no centro da criação artística contemporânea, como espaço de memória, imaginação e encantamento.



# *Inst. Maria do Barro*

O Instituto Maria do Barro é um projeto que busca transformar a realidade de artesãs em Planaltina-DF, promovendo a cerâmica como ferramenta de inclusão social e valorização cultural. Um dos maiores exemplos desse impacto é a coleção Barrolândia, composta por tijolinhos decorativos que representam memórias e cenários afetivos das artistas. Criada em parceria com o arquiteto Gabriel Fernandes, essa coleção transmite histórias e sentimentos em cada peça, estabelecendo um vínculo emocional com o público. A participação do projeto na CasaCor São Paulo ampliou o reconhecimento do trabalho das artesãs, fortalecendo sua visibilidade no mercado.

A trajetória do Instituto Maria do Barro é marcada por desafios e conquistas. Durante anos, a produção de cerâmica ficou estagnada devido à falta de infraestrutura e recursos. No entanto, em 2019, com a restauração do espaço de trabalho e a reativação do forno, a atividade foi retomada. Ainda assim, a sustentabilidade financeira do projeto permanecia um obstáculo. A colaboração com Gabriel Fernandes trouxe novas possibilidades, permitindo que as artesãs tivessem suas obras expostas em eventos renomados, gerando não apenas prestígio, mas também uma fonte de renda mais estável para suas famílias.





# Gil Apolinário

Gil Apolinário é um artista multifacetado que transita entre o design floral, o artesanato e as artes visuais, reconhecido em Sergipe por sua sofisticação, harmonia e sensibilidade estética. Destacou-se como florista em eventos de grande porte, como a CASACOR Sergipe, onde assinou diversos ambientes entre 2022 e 2024, conquistando público e crítica pela elegância de seus arranjos. Carismático e intuitivo, constrói sua poesia visual como quem borda afetos, transformando flores e composições em paisagens emocionais.

Desde 2016, ampliou sua atuação ao criar obras artesanais com materiais naturais e reaproveitados, como madeira, corda e barro, intensificando essa produção durante a pandemia. Entre memória, identidade e sustentabilidade, Gil constrói criações que unem o regional ao universal, oferecendo ao público uma experiência que conecta natureza, cotidiano e afeto.

Uma obra emblemática de sua produção é aquela realizada em colaboração com Antônio. Nela, o caju – fruto profundamente ligado à identidade sergipana – é resinificado como símbolo de memória, pertencimento e resistência. Entrelaçado por fios de nylon, que remetem ao trabalho do mar e da pesca, o fruto se transforma em metáfora visual das raízes e da força de um povo que sabe reinventar-se. Essa criação coletiva sintetiza a capacidade dos artistas de transformar o cotidiano em poesia e reafirma a arte como testemunho vivo da cultura sergipana.



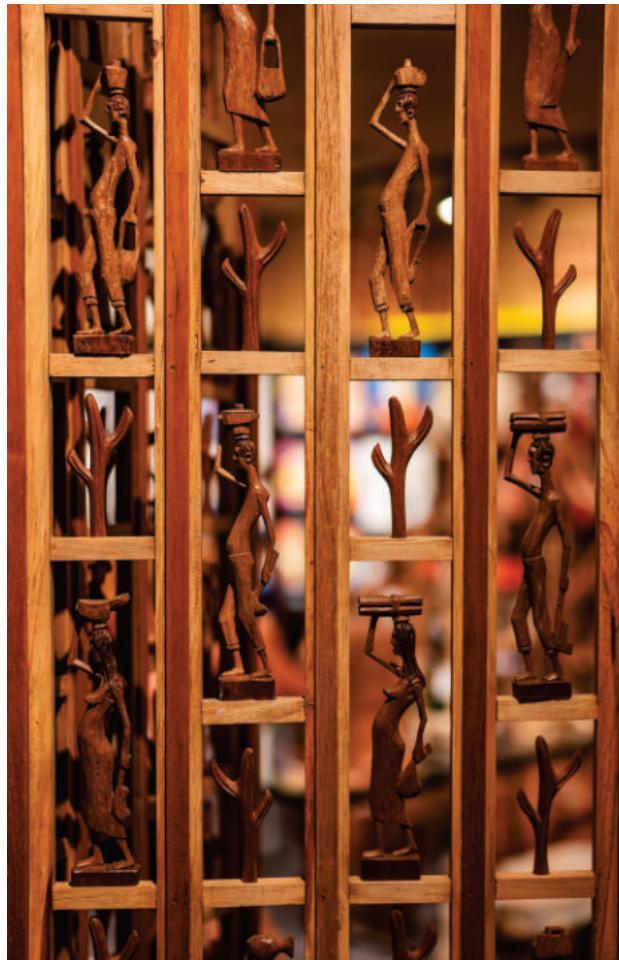


# Marcos de Sertânia

Marcos Paulo Lau da Costa, o Marcos de Sertânia (1974, PE), é um dos nomes fortes da arte popular em madeira no Brasil. Autodidata desde menino, inspirado pelo avô e tios entalhadores, ele transformou o cotidiano do sertão em esculturas alongadas e angulares que traduzem a aridez, a escassez e a resistência do Nordeste. A desproporção virou assinatura – “afinar” as figuras para expressar dor e leveza – e sua obra mais emblemática é a cadela Baleia, inspirada em Vidas Secas, de Graciliano Ramos.



Reconhecido Mestre Artesão (PE, 2011), Marcos ultrapassou fronteiras: participa de feiras como Fenearte e eventos internacionais, com peças em coleções no Brasil e no exterior. Além do peso estético e simbólico, mantém impacto social direto: seu ateliê emprega dez pessoas e sustenta outros cinco artesãos da comunidade. Sua produção, nascida da caatinga, denuncia as durezas do sertão ao mesmo tempo em que afirma sua beleza bruta e resiliente.





# Mônica San Galo

Mônica San Galo pinta com a alma o que a memória preservou. Musicista, compositora e escritora, ela encontrou nas artes plásticas um território natural de expressão, onde a intuição conduz o gesto e a cor revela a essência. Sua trajetória nas artes visuais, iniciada há quase três décadas, traduz um mergulho afetivo nas lembranças da infância vivida no interior nordestino — procissões, festas populares, charolas, filarmônicas e a religiosidade do cotidiano simples. Cada tela é um reencontro com esse universo afetivo, filtrado pelo olhar maduro da artista, que transforma memórias em imagens pulsantes e simbólicas.

Sua obra, marcada por uma paleta solar e efusiva, ultrapassa a simples evocação do folclore: nela, as experiências vividas são transmutadas em linguagem contemporânea, em diálogo com a vitalidade e a resistência cultural do Nordeste. Anjos, flores, santos e cenas festivas compõem um imaginário que ressoa no público pela autenticidade e pela poesia. A pintura de Mônica San Galo é, antes de tudo, um testemunho de identidade — um relicário de emoções que, ao ganhar forma e cor, celebra a beleza da memória coletiva e a força inventiva de quem faz da arte um ato de permanência.



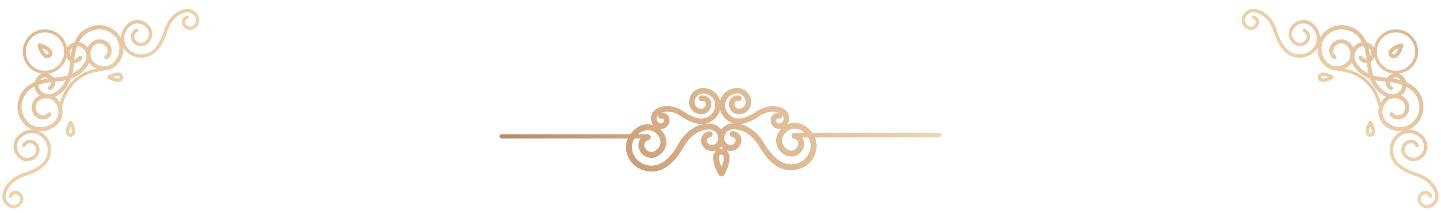


# Neguinha

Neguinha, nome artístico de Maria do Carmo dos Santos, é uma talentosa artesã de Belo Jardim (PE) que encontrou no barro a expressão de sua identidade cultural. Iniciou sua trajetória ainda criança, aprendendo com a mãe e a avó a modelar peças utilitárias e, aos dez anos, já produzia panelas grandes, mantendo viva a tradição artesanal local. O ponto de virada em sua carreira veio com o incentivo da artista plástica Ana Veloso, que a estimulou a transformar o trabalho tradicional em arte valorizada.

Atualmente, Neguinha produz peças decorativas e religiosas, como santos católicos, travessas e o icônico tamanduá inspirado nas brincadeiras da infância. Sua participação na Fenearte, desde 2011, consolidou sua projeção nacional e transformou sua trajetória com reconhecimento e sucesso comercial. Hoje, suas criações ultrapassam as fronteiras de Pernambuco e são vendidas em lojas de artesanato na Bahia, São Paulo e Rio de Janeiro, simbolizando como talento, dedicação e fé podem transformar a arte popular em orgulho e realização.





# Sil da Capela

Sil da Capela, nascida em 1979 em Alagoas, transformou sua experiência de infância na agricultura em fonte de inspiração para a arte. Seu encontro com o barro aconteceu em um projeto do SEBRAE, quando conheceu o mestre João das Alagoas, referência decisiva em sua formação. Desde então, desenvolveu uma linguagem própria que a consagrou como uma das grandes artistas da arte popular brasileira contemporânea.

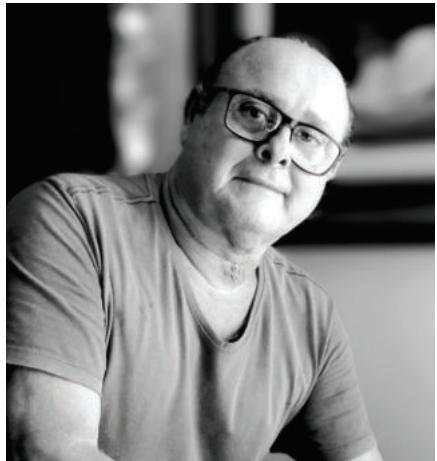
Entre suas criações, destacam-se as jaqueiras, árvores simbólicas do Nordeste que ganham em suas mãos forma escultórica, vibrante e carregada de memória coletiva. Suas obras, presentes em exposições no Brasil e no exterior, reafirmam o barro como meio de identidade e pertencimento, transformando raízes culturais em poesia visual.





# GILBERTO DIAS

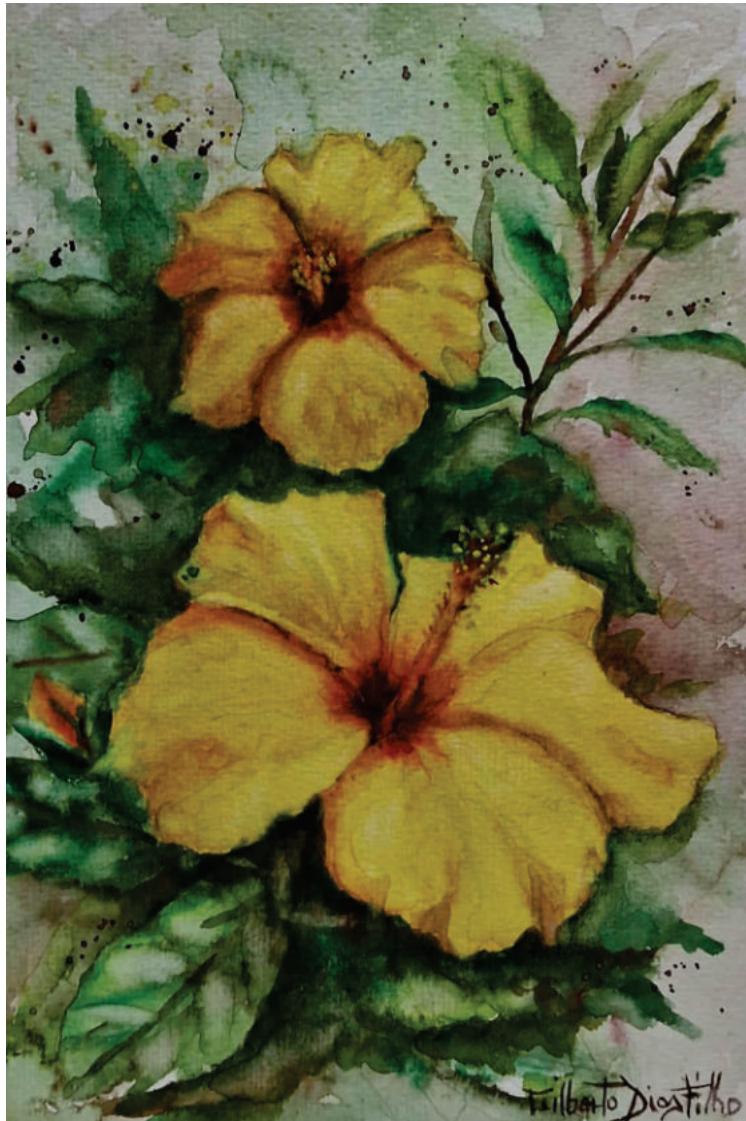
ACADEMIA  
DE ARTE



Artista plástico, fotógrafo, arte-terapeuta e professor. Divide o tempo entre o atelier e a produção artística, "a vida me traz e o meu olhar expressa" diz esse artista que usa como ferramenta o pincel, as cores e a máquina fotográfica.

Sempre presente em suas imagens a natureza, o sagrado e coisas do cotidiano, uma mistura de realismo fantástico com realidade. Gilberto pode-se dizer que ainda cria artistas, orienta emoções e desperta o sentimento estético entre os seus alunos.

Ele traz como missão de vida espalhar a arte com quem convive, roubar instantes e imortalizar. Para conhecer mais Gilberto professor e o Artista você tem que, por um momento, passear em seu mundo, o Gilberto Dias Atelier de Arte.



# EMÍLIA SIMÕES

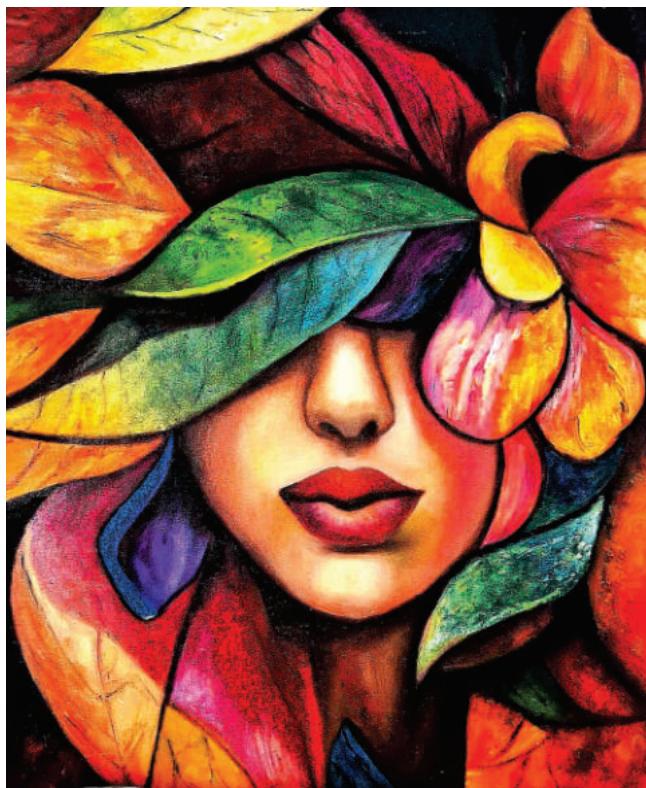
Emília entrou no atelier e despertou para a pintura há muitos anos, uma história bonita que só a arte é capaz de construir. Transformou aquele espaço em seu canto criativo, aprendendo as técnicas de pintura e a teoria da cores, dominando e desenvolvendo os processos nas suas expressões artísticas.

Traz como marca em seus quadros, o lúdico, onde cores e formas ganham uma importância expressiva. As cores quase puras são protagonistas, leva o observador a um prazer estético indefinido, é como despertasse a criança interior.

Para o Gilberto Dias Atelier é um orgulho ter essa artista que aos 92 anos mostra tanta vontade e segurança em criar belas obras de arte e de se expressar de uma maneira criativa e brilhante.



# IDA ASSIS



Advogada aposentada descobriu a pintura como uma forma de fazer alguma coisa diferente e que preenchesse um pouco o seu tempo. Essa atitude lhe direcionou a uma descoberta que mudaria sua vida, se encantou com as cores, as formas e a catarse que só a arte é capaz de proporcionar.

Idália traz em suas expressões a paixão pela natureza, em suas obras desfilam flores, folhas, frutas, e outros elementos que pertencem a esse conjunto natural que nos envolve.

Traduz, em suas telas, formas, cores e texturas mostrando uma capacidade espontânea no processo criativo que encanta o observado.





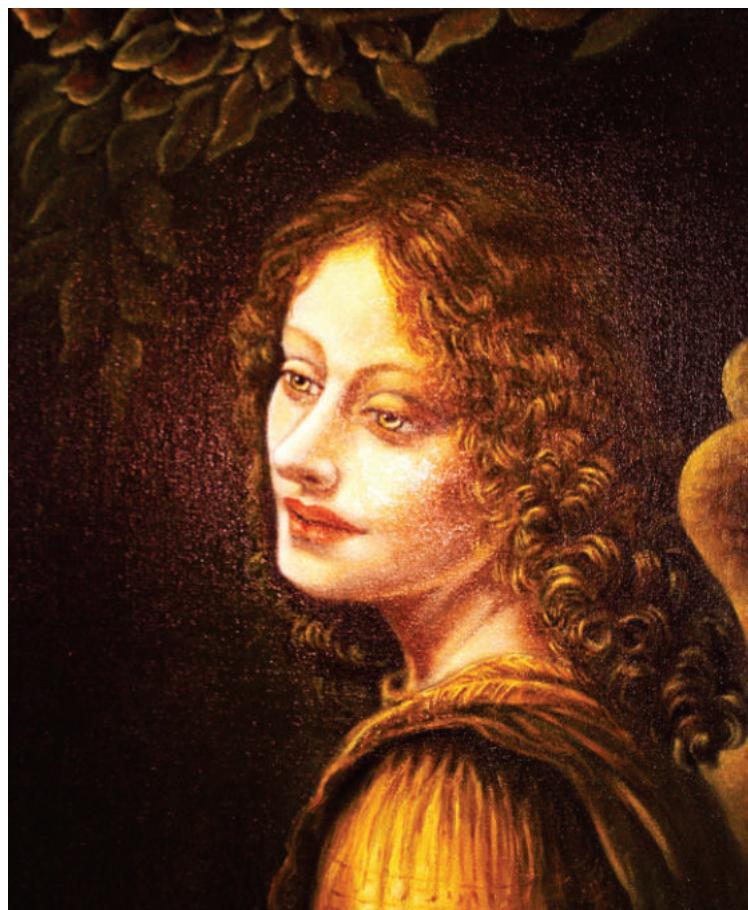
Professor, teólogo, com formação em filosofia e especialização em barroco italiano na pintura e recuperação de imagens sacras.

Vêm em sua caminhada trazendo o sagrado como princípio para suas expressões artísticas seja na escultura e pintura, pesquisa sobre a técnica clássica de pintura em verdaccio, grisaille construindo releituras e interpretações artísticas inspiradas em Leonardo da Vinci e Bouguereau.



Pode-se dizer que é um artista múltiplo, trabalha também com modelagem em cerâmica elaborando peças e esculturas exclusivas. Em seu atelier ele incentiva a arte através de workshops, cursos, palestras e exposições diversas.

Samuel Alexandre tem como lema "Deixando a vida mais bonita!", pois assim ele concebe a arte, um instrumento de interiorização, contemplação e transformação. O mundo fica mais bonito onde a arte faz morada.



# FRANCIELE CEDRAZ

Mente criativa à frente da Molduarte Home Decor, uma loja situada em Guarajuba, no litoral norte da Bahia, que se diferencia por oferecer muito mais do que objetos de decoração.



Cada peça disponível no espaço traduz a essência de uma proposta única: unir arte, artesanato e design em criações que carregam histórias, tradições e afetos, transformando o ambiente doméstico em um território de cultura e sensibilidade.

Herdeira de uma linhagem de artesãos, Franciele cresceu envolvida pelo universo da arte e do trabalho manual, absorvendo desde cedo a delicadeza e a força que emanam das criações feitas à mão. Em sua trajetória como designer em formação, descobriu na arte têxtil um campo fértil de expressão, encantando-se com a riqueza das cores, texturas e formas que esse universo oferece. Foi nesse encontro entre técnica e intuição que ela percebeu a beleza do simples e o poder de ressignificá-lo.

Hoje, Franciele desenvolve peças que são verdadeiras obras de arte contemporânea, sem perder o vínculo com práticas ancestrais. Seus trabalhos transitam entre esculturas, cocalares, colares e adornos decorativos, cada um resultado de uma harmonia delicada entre tradição e inovação. Assim, a Molduarte Home Decor se afirma não apenas como uma loja, mas como um espaço de experiências estéticas, onde cada detalhe revela a potência transformadora da arte em diálogo com o cotidiano.



Escultura Têxtil

unir arte, artesanato e design em criações que carregam histórias, tradições e afetos, transformando o ambiente doméstico em um território de cultura e sensibilidade.



@molduart.homedecor





# Vinícolas



# Don Guerino



Localizada em Alto Feliz, na Serra Gaúcha, a vinícola Don Guerino é um verdadeiro tesouro da vitivinicultura familiar, destacando-se pela qualidade de seus vinhos, arquitetura e paisagem deslumbrante. A paixão pela vinificação começou em 1880 com a imigração de famílias de Trento, na Itália, para o Sul do Brasil. Em 2000, Osvaldo Motter, da quarta geração, concretizou o sonho de criar vinhos finos Premium ao adquirir terras em Alto Feliz e iniciar a implantação de castas nobres europeias. Em 2007, a vinícola foi inaugurada em homenagem a Guerino Motter, com o apoio familiar e a formação do filho, Bruno Motter, em enologia na Argentina.

Com 55 hectares de vinhedos meticulosamente cultivados, Don Guerino se beneficia de um Terroir com microclima único, caracterizado por exposição solar constante, ventilação adequada, e solos argilosos e vermelhos. A colheita seletiva e as técnicas modernas de vinificação maximizam o potencial das uvas, resultando em vinhos premiados em concursos nacionais e internacionais.

Hoje, a Don Guerino é um destaque no cenário vinícola nacional, com produtos exportados para sete países e uma reputação que a torna um destino imperdível para degustações e experiências enoturísticas.



# Fabian

No final do século dezenove, a família Fabian emigrou da Itália para a região dos Vinhos dos Altos Montes, no município de Nova Pádua – Brasil. No entanto, por ter suas origens na França o símbolo da flor-de-lis, caracteriza a marca.

A localização entre colinas de 780 metros de altitude, proporcionam maior amplitude térmica, fator relacionado a uma boa formação de componentes que determinam a qualidade do vinho.

A paixão pela produção de uvas e vinhos, fez com que a família elaborasse no ano de 1985, a primeira safra da vinícola.

A vinícola tem por filosofia, produzir uvas e elaborar vinhos em pequenas quantidades, com produção limitada e controlada, visando sempre a qualidade para a satisfação plena do apreciador de vinhos.

Os vinhedos são conduzidos por sistema de espaldeira, que favorecem a circulação de ar e melhor exposição aos raios solares. Visando obter o melhor dos vinhedos, aplica-se uma vez iniciado o processo de maturação, a eliminação de folhas e cachos que não estejam uniformes ou em excesso na videira. Desta forma, atinge-se o nível de maturação adequada, fator importante para obtenção de excelentes uvas.





# Luiz Argenta



A Luiz Argenta é uma vinícola de renome situada em Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, reconhecida por sua elegância e inovação. Fundada em homenagem ao patriarca da família, a vinícola combina a tradição de um dos melhores terroirs do Brasil com técnicas modernas de vinificação.

Com 55 hectares de vinhedos em Altos Montes, a Luiz Argenta se destaca pela qualidade excepcional de suas uvas viníferas, cultivadas com rigoroso controle e técnicas avançadas. A vinícola, projetada para a elaboração de vinhos de alta qualidade, utiliza métodos como a vinificação por gravidade e fermentação em tanques de aço inox com controle de temperatura, para preservar as qualidades intrínsecas das uvas e garantir um produto final superior.

Dedicada à excelência, a Luiz Argenta investe continuamente em pesquisa e inovação, cultivando 16 variedades de uvas e aplicando técnicas de personalização para criar vinhos e espumantes que oferecem uma experiência sensorial incomparável.



# Pizzato



Em 1999, a família Plínio Pizzato fundou a PIZZATO Vinhas e Vinhos para juntar a vinificação à já existente cultura da vinha, à qual se dedica desde a imigração para o Brasil de Antonio Pizzato, proveniente do Veneto/Itália no final do século XIX. Os familiares são responsáveis por todo o processo que faz do vinho uma bebida com identidade única, desde a produção das uvas até a elaboração e comercialização dos vinhos, gerando um diferencial de entusiasmo, dedicação, personalidade e exclusividade traduzidos no vinho. É com muito orgulho que hoje a Família vê seus vinhos figurarem entre os mais importantes em degustações e painéis de vinhos brasileiros e internacionais, além de estar presente em restaurantes e lojas especializadas no Brasil e no exterior. Filho de Antônio Pizzato – chegado da Itália em 1875 e que começou a plantar as uvas da família – Giovani Pizzato casou-se com Mafalda, continuou a cultivar uvas e começou a buscar técnicas para melhorar os vinhedos. Na década de 1980 Plinio Pizzato, com grande pioneirismo, iniciou a conversão dos vinhedos para dutos verticais. Buscando sempre melhorar a qualidade de suas uvas. Como a maioria das vinícolas da região, a participação familiar multigeracional era iminente.

De colheita em colheita, de planta em planta, de garrafa em garrafa, a atividade dentro da adega continua. Fruto da paixão e dedicação de Plínio Pizzato, que usa suas décadas de viticultor para garantir toda a excelência aos vinhos Pizzato. Toda a energia utilizada nos vinhedos para ser convertida posteriormente em vinhos de personalidade e equilíbrio únicos. VALE DOS VINHEDOS A primeira Indicação Geográfica Brasileira Localizada em Bento Gonçalves, Serra Gaúcha, onde estão as instalações da vinícola e a Família, com vinhedos desde 1968.



# Rarità do Vale



O Vale dos Vinhedos, com sua rica herança histórica, cultural e gastronômica, foi inicialmente colonizado por imigrantes italianos que chegaram em dezembro de 1875. Este legado é refletido na paisagem e tradições da região. Em 2020, durante a pandemia, nasceu a Rarità do Vale Vinhos e Espumantes, um sonho que maturou ao longo de 15 anos. Primeira na região a obter a Denominação de Origem e o selo de Indicação de Procedência, a Rarità celebra a excelência do terroir do Vale dos Vinhedos.

Idealizada por Tiago e Tânia Milani Bacon, a vinícola superou desafios familiares para concretizar seu projeto, iniciando a construção após a autorização de seu avô. O nome "Rarità do Vale" reflete a singularidade e o cuidado de seus produtos, que são elaborados com exclusividade e paixão. Com uma produção limitada e artesanal, a vinícola visa proporcionar aos clientes uma experiência única e memorável. Localizada na Serra Gaúcha, a 120 quilômetros de Porto Alegre, o Vale dos Vinhedos se destaca como a região brasileira mais tradicional na produção de vinhos.

"A paixão pelo cultivo da videira e elaboração do vinho que herdamos dos nossos nonnos há mais de 100 anos, é onde encontramos o significado para o que nos tornamos hoje".



# Terragnolo



A vinícola Terragnolo tem suas raízes na imigração da família Valduga de Terragnolo, na Itália, para o Brasil em 1875. Estabelecendo-se no Vale dos Vinhedos, em Bento Gonçalves - RS, a família começou a cultivar vinhas e a produzir vinhos artesanais. Transmitida ao longo das gerações, a arte da vinificação evoluiu sob a liderança do bisneto Sandro Valduga, que combina tradições ancestrais com técnicas modernas para criar vinhos, sucos e geleias exclusivos.

Com uma produção familiar limitada e um foco na qualidade, a Terragnolo valoriza o conceito de Terroir, que abrange os aspectos únicos do solo e clima que influenciam o vinho. Seus vinhedos são cuidadosamente manejados, utilizando mudas certificadas e técnicas avançadas para garantir uvas de excelência. Os produtos da vinícola são oferecidos em lojas, restaurantes e hotéis selecionados, buscando sempre proporcionar uma experiência superior aos apreciadores.



# Valmarino



Localizada em Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha, a Vinícola Valmarino traduz a herança e o encanto da viticultura italiana em terras brasileiras. Fundada em 1997 por Orval Salton, descendente de uma família com raízes no Vêneto, a vinícola carrega no nome a memória de seus antepassados: Cison di Valmarino, terra de origem da família.

Com 21 hectares de vinhedos cuidadosamente cultivados, reunindo 18 diferentes castas, a Valmarino é reconhecida pela elaboração de vinhos e espumantes que unem tradição, inovação e respeito ao terroir. Cada garrafa expressa um equilíbrio entre técnica e paixão, revelando a arte de transformar uvas em experiências memoráveis.

Mais do que uma vinícola, a Valmarino é um destino de enoturismo onde cada visita se transforma em celebração: da beleza natural da Serra Gaúcha às degustações que convidam o público a sentir a autenticidade e a excelência presentes em cada rótulo.

Um lugar onde tradição se renova e o vinho se torna expressão de cultura, dedicação e arte.



# Viapiana



A Vinícolas Viapiana foi fundada em 1986 pela família Viapiana que já elaborava vinhos para consumo desde 1877, com a chegada dos primeiros imigrantes italianos na Serra Gaúcha. Hoje a vinícola destaca-se pela produção de vinhos e espumantes diferenciados de altíssima qualidade. Os cuidados com os processos começam ainda nos vinhedos, com baixas produções e altos cuidados com manejos. Toda a colheita de uvas é realizada manualmente, com seleção de uvas em vinhedos. Chegando na vinícola, as uvas repousam em câmera fria, para reduzir os índices de oxidação durante o processo. Uma nova seleção de uvas é realizada manualmente, passando para processo de desengace por vibração, evitando quebra de película e de engaço. Toda a fermentação é realizada com temperatura controlada. Após a vinificação, o processo segue de acordo com o produto a ser elaborado. Espumantes de método chamenoise e vinhos em estágio integral em barricas de carvalho francês, americano e croata são os destaques da vinícola.

Os cuidados em cada detalhe da elaboração evidenciam-se na degustação dos vinhos que surpreendem por saírem do óbvio. Viognier, Nebbiolo, Pinot Noir, vinho laranja, e espumantes com passagem em carvalho são alguns dos produtos pouco convencionais que caracterizam a busca pelo novo, que orienta as ações da vinícola sem perder a essência da tradição da família. Para uma experiência ainda mais completa, a Gazoldo Trattoria foi aberta em 2020, permitindo que o turista almoce na estrutura da vinícola de sexta à domingo, em uma experiência de Menu de 5 Tempos.



# Cesar Curra



Em Flores da Cunha, emerge um projeto que aponta para o amanhã com clareza de propósito. A Vinícola Cesar Curra surge como expressão autoral de um nome já consolidado no mundo do vinho, que agora imprime sua essência em rótulos próprios.

O projeto ainda está em fase de construção, mas já cresce raízes: vinhedos foram plantados, marcando o início de um percurso que une tempo, cuidado e visão. É nesse intervalo, entre a terra e o que ela promete entregar, que a alma da vinícola começa a tomar forma.

Trata-se de criar um espaço pensado para o vinho em todas as suas dimensões: do cultivo paciente que atravessa as estações, ao silêncio do barril; da garrafa, ao diálogo entre o indivíduo e o vinho. O processo se revela como ato criativo, transformando a vinificação em uma arte que transcende técnica.

A safra inaugural de 2022 marcou a estreia com quatro rótulos – Vermentino macerado, Tannat, Nebbiolo e Saperavi. Produzidos em pequena escala, foram recebidos com entusiasmo por críticos e apreciadores, e hoje já se tornaram raridade nas adegas. Agora, o olhar se volta à próxima etapa: os novos Saperavi, Tannat e Nebbiolo de 2023, e a aguardada estreia do Chardonnay 2024.

O que começa, é apenas o prelúdio de uma história que se escreve com o tempo e com cada garrafa que encontra o seu lugar. Uma jornada que sabe que a grandeza do vinho está em amadurecer. Assim, cada safra não é apenas continuidade, mas a afirmação de um destino: existir entre a terra e o indivíduo, entre a tradição e o amanhã. E, no horizonte, construir um legado capaz de atravessar gerações.

# JÚLIO ZACHARIAS

RAÇA, TÉCNICA E TRADIÇÃO  
DO POLO BRASILEIRO



**“O polo é um esporte exigente, mas extremamente gratificante. Quando você entende a conexão com o cavalo e a dinâmica do jogo, algo muda. E é isso que procuro mostrar”, afirma.**

No campo de polo, onde a velocidade dos cavalos se encontra com a precisão do taco, poucos nomes reúnem tanta experiência e paixão quanto Júlio Zacharias. Aos 34 anos, o jogador e instrutor soma mais de 20 anos dedicados ao esporte, em uma trajetória marcada pela disciplina, pela tradição familiar e por uma profunda conexão com o universo equestre.

O amor pelos cavalos nasceu cedo, quase como herança de sangue, inspirado pela figura do pai, Osvaldo Zacharias, um verdadeiro apaixonado pelos animais, que fez dos cavalos parte essencial da infância do Júlio. Foi esse laço, construído com admiração, que abriu caminho para algo ainda maior. Anos depois, guiado pelo olhar experiente e dedicado de seu tio, Pedro Zacharias, uma referência no cenário do polo nacional e peça fundamental na formação de Júlio como jogador e ser humano fez com Júlio encontrasse no polo, não apenas a prática de um esporte, mas uma vocação. Sob a tutela de Pedro, formou-se não só como atleta, mas como homem de bem.

Por isso a história do Júlio no polo é inseparável da figura do Pedro, com quem aprendeu desde o manejo com os cavalos até a leitura estratégica do jogo. Pedro foi mais que um mentor, foi o elo que conectou o jovem Júlio à tradição do polo, criando uma base sólida para o profissional que ele se tornaria.

Sob essa influência direta, Júlio não só aperfeiçou seu jogo, como desenvolveu um olhar atento e paciente, essencial para quem hoje ocupa o papel de formador, tornando-se um elo vivo entre gerações, um guardião do legado da sua família.

Atualmente, atua como instrutor no renomado Polo-club Polomar, onde há quase dois anos vem formando novos atletas, transmitindo não apenas a técnica refinada que o distingue, mas também os valores que moldaram sua carreira: respeito, disciplina e amor pelo esporte.



Em aula, Júlio se destaca pela abordagem personalizada e pelo compromisso em fazer cada aluno entender o espírito do polo. Para ele, ensinar vai muito além de corrigir postura ou orientar jogadas: é cultivar uma mentalidade.

Com uma carreira marcada pela constância, Júlio Zacharias vem se consolidando como uma referência, não só por sua habilidade em campo, mas pela maneira como preserva e atualiza os valores do esporte. Seu trabalho no Polomar é prova disso, um espaço onde tradição e modernidade se encontram, sob sua condução segura e apaixonada.

Além da atuação como instrutor, Júlio continua presente nas competições, defendendo diversas equipes em campeonatos brasileiros ao longo dos anos. No mais recente, vestiu a camisa do time Blackbird/Polomar, ao lado de Manoel Ladeia, Dudu Zacharias e Claudio Novaes. A campanha foi marcada por entrosamento, garra e um estilo de jogo que reflete a maturidade de um atleta completo.

Essa vivência competitiva se reflete também em suas aulas: ele leva para o campo de treinamento a mesma seriedade e paixão que demonstra nas partidas oficiais, mas com a sensibilidade de um verdadeiro professor. Para Júlio, ensinar não é apenas corrigir movimentos, é formar caráter esportivo, despertar o amor pelo jogo e, acima de tudo, transmitir o respeito ao cavalo, ao time e ao adversário.

"Cada aluno é único. Meu papel é ajudá-los a descobrir sua própria forma de jogar, com responsabilidade e alegria", diz ele, com a humildade de quem sabe que a excelência nasce da repetição e do comprometimento.



# DE CURIOSO A UM JOGADOR

## O MARIDO, PAI E PROFISSIONAL DEDICADO, NO MUNDO DO POLO EQUESTRE

“Jamais imaginei que aquela tarde, em um evento sobre animais, me apresentaria ao esporte que marcaria minha vida para sempre”. M. Ladeia.

Médico dedicado, marido apaixonado e pai de três filhos lindos, Manoel Ladeia Jr. é um homem que vive intensamente cada papel que desempenha. Em meio à rotina agitada e às muitas responsabilidades, ele encontrou tempo e espaço no coração para uma nova paixão: o polo equestre.

Desde sempre encantado por cavalos, Manoel já encontrava prazer nas cavalgadas ocasionais, um refúgio breve da correria do dia a dia. Até 2017, jamais lhe passara pela cabeça praticar o polo, esporte que ele conhecia apenas pela televisão e internet, e que lhe parecia, à primeira vista, distante ou até mesmo inacessível. “Só um louco investiria em um clube de polo na Bahia” pensou. Mas “este louco” existia e a sua curiosidade falou mais alto. E foi ela que o levou até o Polomar Polo Club, um projeto inovador no litoral norte, onde tudo mudou e passou a fazer sentido pra ele.

Bastaram alguns minutos observando o jogo de perto para que se visse faggado. Havia ali uma combinação irresistível: a conexão profunda com o cavalo, que o encantava desde a infância, a elegância dos movimentos, a velocidade eletrizante, a disputa intensa e ainda assim respeitosa. Mas não era só isso, o ambiente era acolhedor, familiar, com espaço para a esposa, os filhos, os amigos. Mais do que um esporte, parecia uma linha a ser seguida. E foi.





O curioso virou aluno; o aluno virou jogador. Vieram os treinos, os primeiros jogos, os pequenos torneios internos... até que, em abril de 2025, Manoel viveu um de seus maiores marcos no esporte: a participação no Campeonato Brasileiro, em Indaiatuba/SP, montou a sua equipe e defendeu as cores da Blackbird/Polomar, de 8 gols, ao lado de Júlio, Dudu Zacharias e Claudio Novais. Uma experiência indescritível que abriu ainda mais seus horizontes para o esporte.

Hoje, ao cruzar os campos do Polomar, Manoel leva consigo mais do que técnica e espírito esportivo. Ele carrega a força que vem da família, seu alicerce, sua inspiração diária, sua rede de apoio. Estar presente em casa, se realizar profissionalmente e ainda encontrar tempo para si, o polo tornou tudo isso possível. Para Manoel, o esporte vai além da competição. É uma paixão que se transformou em estilo de vida, capaz de reunir o que realmente importa em um mesmo lugar, com equilíbrio, propósito e amor.



Ali, o polo deixou de ser um passatempo exótico. Tornou-se uma ponte entre o homem profissional e o homem essencial. Um momento de recarregar as energias e reencontrar consigo mesmo.

Ser criador de cavalos lhe deu vantagem no começo: já sabia montar bem. Mas o verdadeiro desafio estava em ir além: aprender a se movimentar com estratégia, dominar o taco, decifrar o ritmo do jogo e transformar o cavalo em uma extensão do próprio corpo. O que parecia impossível no início, foi se tornando realidade delineada pela dedicação, disciplina e paixão.

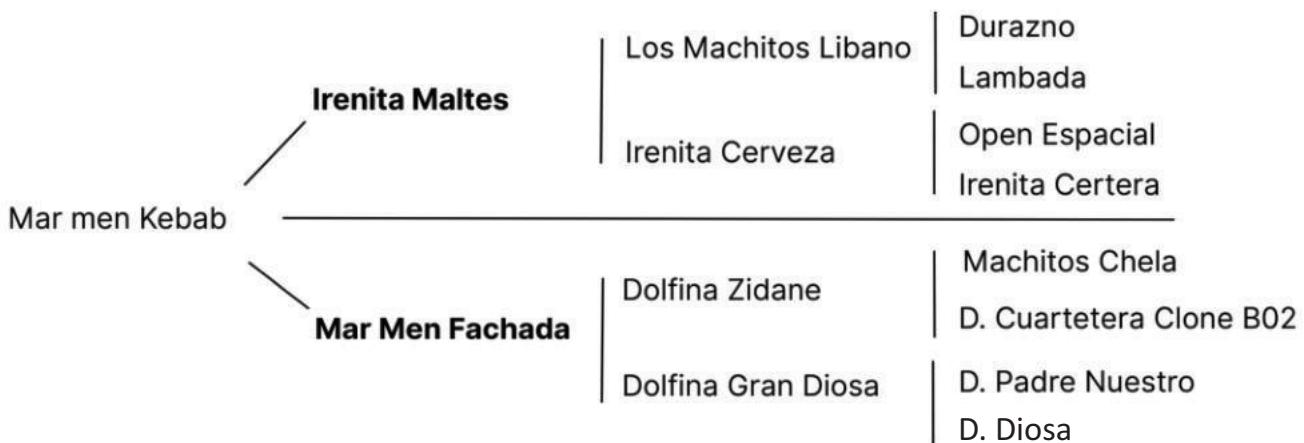




# KEBAB: O NOVO REPRODUTOR DO POLOMAR POLO CLUB

**Macho 180**  
**Nasc.: 11/01/2023**

## ÁRVORE GENEALÓGICA



RESERVAS AQUI



O Polomar Polo Club inicia um novo capítulo em sua história ao apresentar Kebab, o mais novo reprodutor do plantel, trazendo consigo a promessa de elevar ainda mais a qualidade dos cavalos destinados ao polo equestre no Brasil.

Kebab se destaca pelo porte atlético, temperamento equilibrado e velocidade, características que fazem dele um cavalo diferenciado e pronto para transmitir aos seus descendentes as qualidades essenciais de um atleta de alto nível.

*"O novo reprodutor é visto como um marco na consolidação de um plantel estratégico no Polomar."*

Com sua chegada, o Polomar Polo Club inicia a oferta de coberturas e doses de sêmen à venda, ampliando as possibilidades para criadores e amantes do polo equestre que buscam investir em genética de ponta. O

objetivo é não apenas formar cavalos competitivos, mas também criar animais versáteis, inteligentes e resistentes, capazes de brilhar dentro e fora das canchas.

O novo reprodutor é visto como um marco na consolidação de um plantel estratégico no Polomar, que busca unir tradição e inovação no desenvolvimento de cavalos para o esporte.

"Estamos muito confiantes no potencial de Kebab. Ele reúne todas as características que desejamos perpetuar no polo moderno: força, resistência, inteligência e equilíbrio. É o início de uma nova era para nosso criatório", afirma a diretoria do Polomar Polo Club.

Mais do que um reprodutor, Kebab representa um sonho de futuro: cavalos ainda mais preparados para os desafios do esporte, mas também para encantar pelo carisma e imponência que só grandes linhagens conseguem transmitir.



# POLÔ NA AREIA

A partir desta temporada, nossos jogadores terão ainda mais oportunidades de vivenciar o polo na areia. A experiência já se mostrou extremamente positiva e, como destacou o Polo Manager: 'Acredito que em breve chegará o momento em que vão nos pedir para jogar quase mais na areia do que no próprio campo.'

No polo, o tipo de terreno faz toda a diferença. Jogar na areia significa um jogo mais técnico e estratégico, com bola mais lenta, campo menor e equipes de três jogadores, o que favorece iniciantes e treinos de precisão.

Já na grama, o polo revela sua forma clássica: campo grande, quatro jogadores por time, muito mais velocidade e jogadas abertas, ideal para torneios. Em poucas palavras: a areia é perfeita para aprender e treinar, enquanto a grama é o palco para competir e brilhar.





*Acredito que em breve chegará o momento em que nos pedirão para jogar quase mais na areia do que no próprio campo.*

*Julio Zacharias*





# RESTAURANTE POLOMAR

Desde sua inauguração em outubro de 2017, o Restaurante Polomar se firmou como ponto de encontro obrigatório para quem busca uma vivência culinária sofisticada, autêntica e conectada à natureza, no litoral norte da Bahia.

Para quem conhece, pensar em ir ao Restaurante Polomar não é apenas imaginar boa comida, vinho de qualidade e um serviço atencioso; é também lembrar de um espaço ideal para celebrar com amigos, reunir a família ou viver um jantar a dois, envolvido pela energia positiva e pelo cenário natural que o lugar oferece. O Polomar é exatamente isso: um refúgio de bom gosto no coração do litoral norte da Bahia, onde a brisa e o sol se unem à gastronomia italiana para criar momentos memoráveis.

À primeira vista, a arquitetura já encanta. Integrado à paisagem, o espaço respira requinte





## BOLINHO DE PESCE ALLA GENOVESE

É um prato que representa exatamente como as tradições se encontram, onde o chef incluiu no menu os bolinhos de peixe com a técnica usada em Gênova.

sem exageros, combinando rusticidade, aconchego e delicada sofisticação. É o cenário perfeito para brindar à vida.

O restaurante vai muito além da atmosfera. Seu segredo está na cozinha, desde sempre comandada pelo chef italiano Angelo Castiglioni, que traz consigo mais de 50 anos de experiência em restaurantes renomados da Itália e da Suíça. Do peixe fresco de pescadores locais e produtos criteriosamente selecionados às hortaliças, verduras e ervas aromáticas cultivadas na própria fazenda Polomar, cada detalhe é pensado dentro de uma filosofia de respeito à natureza e valorização do ingrediente, para oferecer ao cliente mais do que uma refeição: momentos de verdadeira plenitude.

Agora, seu cardápio ganha novos capítulos em sua história de sabor, com a inclusão de opções veganas e pratos que marcaram presença no Festival Tempero do Forte, preparados com a mesma paixão e frescor que compõem a essência mediterrânea do Polomar. Receitas especiais que destacam ingredientes locais e revelam a versatilidade da culinária italiana reinterpretada na Bahia.

## SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA COM LAGOSTAS LOCAIS

Para paladares mais refinados





PENNE BROCCOLI E PATATE



RIGATONI ALL'ARRABBIATA

TORTELLI DELLA NONNA

# MENU VEGANO

O resultado? Um menu que equilibra tradição e inovação, do clássico carpaccio aos risotos marcantes, passando por massas artesanais e sobremesas italianas cheias de identidade.

E se a comida é protagonista, o vinho é o parceiro perfeito. Raquel e Andreas Krattiger, anfitriões e idealizadores do projeto Polomar, são apaixonados por enogastronomia e selecionaram pessoalmente mais de 100 rótulos de produtores brasileiros para compor uma adega totalmente nacional, harmonizando com o clima da região e a cozinha servida.

**O Polomar é exatamente  
isso: um refúgio de bom  
gosto no coração do litoral  
norte da Bahia**

O Polomar também é endereço de celebrações únicas. Casamentos, jantares especiais e festas privadas encontram ali um espaço elegante, acolhedor e preparado para transformar qualquer evento em uma lembrança inesquecível. Afinal, tudo ali foi pensado para emocionar, do serviço dedicado ao pôr do sol que se derrama sobre o campo de polo, um diferencial exclusivo.

# Praia do Forte

com dendê

WAFFLE CROCANTE



ESPUMA DE CAJU

CALDA DE ZAMBAIONE E VINHO MARSALA

## VENCEDOR DO CONCURSO PRAIA DO FORTE COM DENDÊ

Então, por que não dizer que mais do que um restaurante, o Polomar é uma experiência? Um dos pontos de referência da gastronomia de alto padrão entre Praia do Forte e Imbassai, agregando valor turístico não apenas pela culinária, mas também pela cultura, pelo ambiente e pela excelência do serviço. Um convite a viver a Bahia de um jeito diferente: com o frescor do Mediterrâneo, o charme da boa mesa e a simplicidade de estar em um lugar onde tudo conspira a favor do bem-estar.

CARPACCIO DI ANANAS  
E GELATO AL COCCO



AÇAÍ E GRANOLA FATTI IN CASA



# DAVI LUCCA: O MENINO QUE ENSINOU PRAIA DO FORTE A SONHAR MAIS ALTO

Com apenas onze anos, uma prancha quase maior que ele e um sorriso que ilumina qualquer roda de amigos, Davi do Santos Anunciação – ou simplesmente Davizinho – já se tornou símbolo do espírito esportivo que pulsa em Praia do Forte e em toda a Bahia. É uma celebração da coragem, da família e da força de sonhar em grande.





O surf entrou em sua vida de forma natural, nascida da convivência com o pai, Carlos, conhecido como Litinho, que há anos ensina na praia. "Um dia resolvi brincar, só de curiosidade – lembra Davi – e não quis mais sair da prancha". Mas ele faz questão de revelar que, na verdade, foi sua mãe quem lhe deu o empurrãozinho definitivo para ficar em pé na primeira onda. Desde então, o mar se tornou extensão do seu próprio corpo.

O sonho de Davizinho é claro: ser campeão olímpico e campeão mundial de surf. Não como algo distante, mas como meta diária. "Penso nisso todos os dias, sonho com isso todos os dias", diz com a convicção de quem já coleciona conquistas em campeonatos mirins e mostra que talento e dedicação caminham juntos.

É essa mesma energia que inspira o nosso festival: um espaço para celebrar a arte, o vinho brasileiro e a cultura local como expressões de beleza e união. Todo o valor arrecadado será destinado ao time de futebol da



comunidade, porque acreditamos que o esporte, seja no surf de Davi, no futebol dos meninos ou no brinde. É essa mesma energia que inspira o nosso festival: um espaço para celebrar a arte, o vinho brasileiro e a cultura local como expressões de beleza e união. Todo o valor arrecadado será destinado ao time de futebol da comunidade, porque acreditamos que o esporte, seja no surf de Davi, no futebol dos meninos ou no brinde ao redor de uma taça, é o fio invisível que fortalece os laços coletivos.

A prova maior desse espírito ousado foi encarar a lendária Pororoca de São Domingos do Capim, fenômeno em que as águas do rio e do mar se encontram e criam ondas únicas no planeta. Com coragem e brilho nos olhos, Davi se tornou o brasileiro mais jovem a surfar essa onda interminável – um marco que inspira e emociona todos que acreditam na força transformadora do esporte.

Reconhecemos em Davi a representação viva dos nossos valores: sonhar junto com os jovens atletas, acreditar no talento que nasce da comunidade e transformá-lo em inspiração para todos. A história desse menino nos mostra que quando se compartilha um sonho, ele cresce, atravessa ondas gigantes e leva consigo toda uma geração para um futuro mais promissor.



Viva essa  
emoção



**Skydive** ~  
**Bahia**  
PARAQUEDISMO



A SKYDIVE BAHIA, localizada em Mata de São João-BA, foi recentemente adquirida pelo Grupo SKC, com sede em Anápolis/GO, maior grupo do ramo no nível nacional.

**C**om essa mudança, a operação no Aeroporto Costa dos Coqueiros ficou mais robusta com uma nova aeronave Cessna 208, Caravan, com capacidade para 15 paraquedistas e piloto, além de um espaço mais agradável para os clientes e atletas.

"Assumimos a operação em agosto 23 e agora já com tudo organizado, estamos iniciando mais uma temporada de eventos, que trará público do Brasil todo para saltar e aproveitar toda a programação de Praia do Forte e região. A operação acontecerá nas sextas, sábados e domingos, podendo ser nos dias de semana para grupos fechados"

O campeão de vendas é o Salto Duplo, que é realizado com um equipamento especial para duas pessoas, onde o novo praticante e um instrutor experiente poderão, juntos, desfrutar de todas as emoções de um salto de paraquedas, contemplando toda a beleza do litoral norte de Salvador.

Com uma rápida preparação de 15 minutos, você estará apto a sentir a maior emoção da sua vida.

Seu salto será realizado a uma altura de até 12.000 pés, aproximadamente 4 quilômetros.

A queda livre dura em média 45 segundos a uma velocidade de mais de 200 Km/h. Nessa velocidade não existe a sensação de queda e sim o sentimento mais próximo do sonho de voar.



INSTAGRAM

A Skydive Bahia conta com profissionais altamente capacitados, certificados pelas mais importantes entidades do paraquedismo mundial e utiliza equipamentos de última geração.

Os saltos duplos são realizados no Aeroporto Costa dos Coqueiros, Mata de São João-BA.

Para aqueles que querem não só viver a emoção de um salto, mas também mudar o seu estilo de vida, temos o curso de introdução ao paraquedismo esportivo, que consiste em um treinamento teórico e prático para primeiro salto pelo sistema de abertura manual do paraquedas e avança, salto a salto, pela progressão dos objetivos de aprendizado.

Depois de completar com sucesso o curso e conquistar sua licença "A", o paraquedista está totalmente capacitado para saltar com segurança e competência, sem a supervisão direta de um Instrutor.

A nossa equipe poderá esclarecer todas as dúvidas com muito carinho.



# MULHERES, PALHAS E DETERMINAÇÃO: A ARTE QUE TRANSFORMA VIDAS EM DIOGO, AREAL E SANTO ANTONIO

No pequeno povoado de Diogo, entre caminhos de areia e histórias entrelaçadas, nasceu em agosto de 2003 a Associação das Artesãs de Diogo, Areal e Santo Antônio, um coletivo feminino que fez do artesanato de palha muito mais do que um ofício: fez dele um elo de afeto, resistência e transformação. Desde então, tornou-se um importante pilar econômico e cultural para diversas famílias da região.

Hoje, à frente deste grande projeto, estão a presidente Sra Andrea de Cerqueira Lima dos Santos e a secretaria, Lidijovânia da Conceição, representando 21 mulheres, das mais experientes às mais jovens, todas compartilhando não só a técnica ancestral de trançar fibras naturais de piaçava, mas também os sonhos e os desafios do dia a dia. A arte,





passada de mãe para filha, mantém viva a tradição de geração a geração e dá forma a bolsas, cestos, carteiras, chapéus e tantos outros objetos que carregam a identidade da localidade. O grupo se apoia mutuamente, multiplicando saberes e fortalecendo os laços de cooperação e amizade.

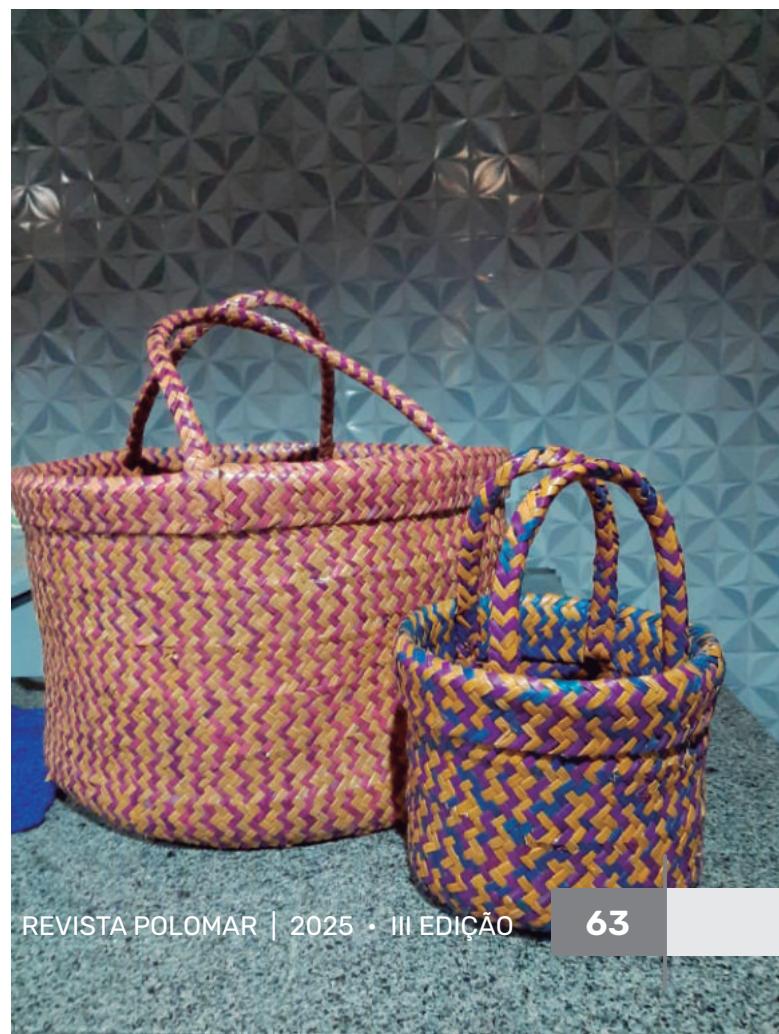
Embora contem com uma sede, onde comercializam as suas artes e criações, muitas ainda produzem de casa, mantendo a tradição viva entre conversas, risos e silêncios que só o trabalho e a arte manual conhecem. Mais do que fonte de renda, o artesanato se tornou terapia, fortalecendo o emocional de mulheres que encontraram na palha um caminho de autonomia e autoestima.

As peças, feitas com capricho e alma, já cruzaram o oceano, alcançando clientes de outros países e levando um pouco da região para mundo. Um feito que emociona as artesãs, e que seria impossível sem a semente plantada por sua primeira presidente, a inesquecível Sra. Silvina Cerqueira Lima cuja dedicação foi decisiva para o florescimento da Associação, uma figura fundamental para o desenvolvimento da mesma e para o reconhecimento que ela tem hoje.



A A.A.D.A.S. é, acima de tudo, uma prova viva de como o artesanato pode transformar vidas, financeira, emocional e socialmente.

Na comunidade, cada fio de palha da piaçava carrega uma história. E cada peça finalizada é um testemunho silencioso de que, com união e arte, é possível reinventar destinos.



# Polomar Exclusive: uma experiência inesquecível dentro da adega





O Polomar lança o **Polomar Exclusive**, um serviço exclusivo e cuidadosamente desenhado para casais que desejam viver momentos únicos em um ambiente de sofisticação e intimidade.

Mais do que uma simples experiência gastronômica, trata-se de uma imersão dentro da adega do restaurante, onde cada detalhe é planejado para transformar celebrações em memórias marcantes.

A proposta oferece ao casal um atendimento diferenciado, com a presença de um garçom exclusivo, responsável por conduzir a experiência de forma atenciosa e personalizada. Para tornar a ocasião ainda mais especial, a adega é preparada com uma decoração elegante, criando uma atmosfera envolvente, acolhedora e romântica.



Entre rótulos selecionados de vinhos e o charme singular do espaço, os convidados desfrutam de uma experiência sensorial que une sabor, exclusividade e afeto. É o cenário perfeito para comemorar aniversários de casamento, noivados, pedidos especiais, datas marcantes ou simplesmente celebrar a vida e o amor em sua melhor forma.

O Polomar Exclusive é mais do que um jantar: é um momento único, feito sob medida para quem valoriza a sofisticação, a privacidade e a magia de experiências verdadeiramente memoráveis.

# RÉVEILLON POLOMAR: TRADIÇÃO E SOFISTICAÇÃO EM CADA DETALHE

Os últimos Réveillons no restaurante Polomar, em Praia do Forte, se consolidaram como uma verdadeira tradição na costa do litoral norte baiano. Com sua atmosfera encantadora, gastronomia de alto nível e produção impecável, o Polomar transformou a virada de ano em uma experiência única, marcada pela celebração da vida com sofisticação e elegância.





RESERVE AQUI

Em edições anteriores, os convidados brindaram a chegada de novos ciclos rodeados por música ao vivo, DJs renomados e um serviço de altíssima qualidade. Cada detalhe é pensado para garantir uma noite de pura magia, onde o clima festivo e a energia vibrante criam memórias inesquecíveis. O ambiente intimista, com no máximo 200 pessoas, proporciona uma experiência ainda mais exclusiva, fazendo com que cada momento tenha um impacto profundo, seja para os moradores da região, turistas ou personalidades que escolhem o Polomar como o lugar ideal para celebrar.



## Polomar 2026: Mais uma noite inesquecível

Para este ano, o Réveillon Polomar 2026 promete ser ainda mais grandioso, elevando o conceito de celebração. Com uma programação recheada de atrações incríveis, a festa contará com apresentações da energética banda Dance Mais, o ritmo envolvente do Grupo Trama Tambores e a batida contagiosa do DJ Marvim, garantindo uma noite repleta de música, dança e energia positiva.

Com o sistema All Inclusive Premium, o Polomar oferecerá o melhor das bebidas selecionadas e um cardápio exclusivo preparado pelo renomado Chef Ângelo Castiglioni. Cada prato, uma verdadeira obra de arte gastronômica, harmonizando sofisticação e sabor, e complementando a proposta única dessa noite especial.

A cada ano, o Polomar se reinventa para entregar não apenas uma festa, mas uma verdadeira experiência de celebração, requinte e boas energias. O ambiente intimista, aliado à exclusividade de um evento com até 200 convidados, torna o Réveillon Polomar 2026 ainda mais especial. Venha brindar a vida em grande estilo e começar o novo ano com o pé direito!



# REFÚGIO DA VIDA SILVESTRE SAPIRANGA

## REVIS SAPIRANGA

Em 2023, a conhecida Reserva Sapianga passou a ser Refúgio da Vida Silvestre da Sapianga (REVIS Sapianga).

O espaço, antes de caráter privado, tornou-se patrimônio do Município de Mata de São João, consolidando-se como Unidade de Conservação de Proteção Integral, com 755 hectares de Mata Atlântica. Esta área integra o maior corredor ecológico do Litoral Norte da Bahia.

A REVIS Sapianga desempenha um papel essencial na preservação da Mata Atlântica, abrigando uma biodiversidade singular. Entre suas riquezas, destacam-se espécies ameaçadas de extinção, como a Preguiça-de-coleira-do-Nordeste (*Bradypus torquatus*). Essa relevância faz da unidade um destino imperdível para quem aprecia natureza, ciência e conservação.

Além da proteção ambiental, o espaço promove experiências únicas. O visitante encontra aqui a perfeita harmonia entre a beleza natural e a rica cultura local. O Centro de Educação Ambiental oferece roteiros educativos que valorizam a fauna, a flora e os aspectos culturais da região, conduzindo visitantes e grupos escolares por trilhas interpretativas que despertam conhecimento e conexão com a natureza.

Ao longo dos percursos, é possível desfrutar da tranquilidade da floresta e, ao final, vivenciar momentos de renovação nas águas da cachoeira do Rio Terebu ou às margens da Camboa do Rio Pojuca, locais ideais para contemplação e descanso.

O REVIS Sapianga integra a Reserva da Biosfera da Mata Atlântica (RBMA), dentro do Programa MAB (O Homem e a Biosfera) da UNESCO. Este selo de excelência reforça o compromisso com a conservação da biodiversidade e com o desenvolvimento sustentável, promovendo a harmonia entre o ser humano e o meio ambiente.

Agendamentos para visitas escolares e universitárias devem ser realizados através do e-mail: [sapirangapea@gmail.com](mailto:sapirangapea@gmail.com)





# INFINITY

B U S I N E S S

CONECTE  
SUA EMPRESA  
A INFINITAS  
POSSIBILIDADES

SALAS  
COMERCIAIS

32 M<sup>2</sup> A 83 M<sup>2</sup>

LAJES CORPORATIVAS

ESCRITÓRIO  
2 SALAS  
INTEGRADAS



LOCALIZAÇÃO  
ESTRATÉGICA  
EM ONDINA

VISITE A CASA MD  
E SAIBA MAIS

Av. Oceânica, 2156 - Ondina

4020-3538

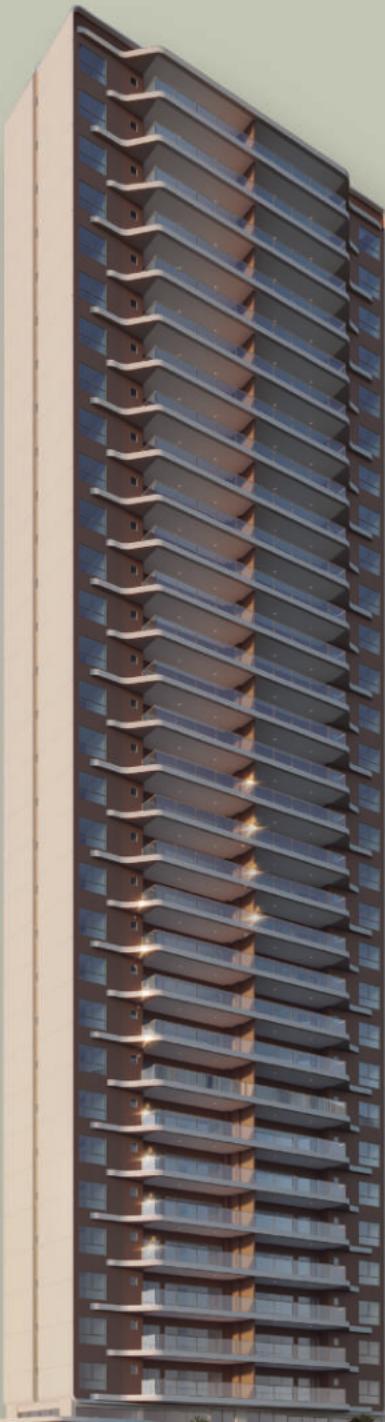
RI: Registro de Incorporação sob o R-19 da matrícula  
nº 15.248 do 1º Ofício de Registro de Imóveis de Salvador.



**MD**  
moura dubeux

# CASA SOMBREIROS

*Um lugar para viver  
por inteiro.*



4 suítes no Caminho  
das Árvores

168 m<sup>2</sup>



PARA SABER MAIS,  
VISITE A **CASA MD** | Av. Oceânica, 2156, Ondina,  
loja 1, no Condomínio Beach Class Salvador

LIGUE:  
**4020.3538**

**MD**  
moura dubeux

Instagram

# SIGA NOSSO INSTA



**polomar.brasil**



*Descubra o esporte dos reis.*

@ polomar.brasil

