

Júlio Zaruch | juliozaruch@terra.com.br

Turismo

Golden Tulip quer ser a segunda rede de hotéis no Brasil

A meta da Golden Tulip – que possui seis hotéis em Curitiba e região – é ser, em breve, a segunda maior rede em número de hotéis no Brasil. Hoje, com 29 estabelecimentos, está em terceiro lugar, atrás da Accor Hospitality e da Atlântica. Segundo José de Martins, diretor da Bonaparte Administradora de Hotéis (que representa o grupo em Curitiba), um dos focos imediatos da expansão é a região Sul, notadamente as outras duas capitais – Florianópolis e Porto Alegre. Na semana passada, de Martins iniciou uma série de apresentações sobre a Golden Tulip para empresas e agências de viagens.

Os seis hotéis da Golden Tulip na região metropolitana de Curitiba são os Tulip Inn Batel, Santa Felicidade, Campo Largo e São José dos Pinhais mais os Bonaparte Express Barigui e Curitiba.

O Golden Tulip Hospitality Group, com sede em Lausanne (Suíça) é representado na América Latina pela LAHotels S/A, constituída em dezembro de 2007, “com o intuito de adquirir e administrar hotéis ou companhias que possuam ati-

vos hoteleiros no Brasil e em outros países da América Latina”, segundo o site da companhia. Em fevereiro de 2009, a LAHotels foi incorporada pela Invest Tur (Desenvolvimento Imobiliário Turístico S.A.) “empresa que tem por escopo investir no setor de desenvolvimento imobiliário turístico com foco em turismo de lazer e de negócios”.

A LAHotels, por sua vez, comprou do grupo paranaense LN, de construção, incorporação e hotelaria, a subsidiária Bonaparte Administradora de Hotéis, detentora da bandeira Holiday Inn (cujos quatro hotéis mudaram para Tulip Inn) e administradora dos Bonaparte Express (cujos hotéis são propriedade pulverizada entre vários investidores). No futuro, segundo de Martins, essas duas unidades também poderão passar para a bandeira Tulip. Há pouco, a LAHotels adquiriu três hotéis da rede Luxor no Rio de Janeiro e tem presença, ainda, em São Paulo, Ceará, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Bahia, Amazonas e Espírito Santo (estes dois últimos com os hotéis de Manaus e Vitória a serem inaugurados em breve).



José de Martins, da Bonaparte

Grupo atua em 50 países

O Golden Tulip Hospitality Group, que conta atualmente com mais de 770 hotéis em 50 países, é detentor das marcas Golden Tulip Hotels, Inns & Resorts, Top International Hotels e Stella Hospitality Group. A Golden Tulip possui os seguintes segmentos: Royal Tulip Hotels, hotéis categoria cinco estrelas, com serviços personalizados; Tulip Residences Hotels, quatro estrelas voltados ao segmento de long stay, lazer e business, localizados nas principais cidades; Golden Tulip Hotels, quatro estrelas situados no centro das cidades ou próximos a aeroportos, principais rodovias e centro de convenções e em distritos comerciais; e Tulip Inns, três estrelas, nas áreas centrais ou próximo às rodovias principais de acesso.

Salão Paranaense de Turismo abre dia 7 de maio

Com a expectativa da Abav-PR (Associação Brasileira de Agências de Viagens) de receber mais de 7.500 participantes, será realizado de 7 a 9 de maio, no Estação Embratel Convention Center, em Curitiba, o 15º Salão Paranaense de Turismo, voltado para agentes de viagens, operadores, empresas hoteleiras, companhias aéreas, locadoras de veículos, seguradoras, destinos turísticos, companhias de cruzeiros marítimos e prestadoras de serviços turísticos.

A abertura oficial será às 20h do dia 7, no piso Portinari do Estação, quando a Abav-PR, que comemora 40 anos em 2009, anunciará os vencedores do seu prêmio Destaque, que reconhece as boas práticas do turismo no estado. Na terça-feira 8, o ponto alto será a palestra-show “Lições corpo-

rativas de Elvis Presley”, com Helder Moreira, que abordará de forma divertida os aspectos de qualificação profissional dos agentes de viagens.

Pelo quinto ano consecutivo, um dos espaços especiais do Salão será dedicado à Mostra das Regiões Turísticas do Paraná, organizada pela secretaria estadual do Turismo e pela Paraná Turismo, reunindo o que há de melhor na diversidade turística, histórica, cultural e gastronômica paranaense.

Com uma área de atendimento às empresas e aos profissionais do trade turístico e realização de rodadas de negócios, o Sebrae/PR mostrará seus projetos de turismo e artesanato e seu papel de promover o desenvolvimento sustentável dos empreendimentos de micro e pequeno porte.

Do interior do Paraná (Foz



Antonio Azevedo, presidente da Abav-PR, entre os dois vices da entidade, Roberto Bacovis e Celso Tesser

do Iguçu, Londrina e Maringá) e de Santa Catarina (Florianópolis, Itapema, Balneário Camboriú, Blumenau, Brusque, Itajaí e Joinville) virão caravanas exclusivas para agentes de viagens, nas quais podem se

inscrever até dois representantes por agência.

As inscrições para o 15º Salão Paranaense de Turismo devem ser feitas pelo site www.abav-pr.com.br e são gratuitas para associados da Abav.

Ida&Volta

Eventos descomplicados



O Hotel Estância Betânia (município de Colombo, a 25 km de Curitiba) lançou um programa de captação de eventos corporativos, pelo qual todas as necessidades do cliente são analisadas e viabilizadas dentro das características exigidas e do orçamento possível. Carolina Fedoruk, gerente comercial do hotel, conta, por exemplo, o caso de uma empresa que precisava de uma sala que, além das pessoas, comportasse quatro aparelhos de TV de plasma, duas motos, três geladeiras, um carro e outros seis itens de uma premiação, que foi resolvido pelo **centro de eventos**, que fica em edificação separada do hotel. Tudo foi acertado dentro da proposta de descomplicar as coisas.

França mais barata

Em comemoração ao Ano da França no Brasil, os destinos Nice, Lyon, Bordeaux, Marselha e Estrasburgo estão com tarifas especiais via Air France (transportadora oficial do evento), a partir de 860 dólares ida e volta em classe econômica. Para Paris é um pouquinho mais caro: 899 dólares. As saídas são do Rio de Janeiro e de São Paulo, com permanência mínima no destino de sete dias e máxima de um mês. Os embarques devem ser feitos até 16 de junho, ou entre 18 de julho e 11 de agosto e de 19 de setembro a 30 de novembro de 2009.

Mulheres no manche

Três mulheres foram contratadas como co-pilotos pela Azul Linhas Aéreas Brasileiras: Maria Medeiros, Daniela de Lima e Aline Silveira. Até agora, a equipe era formada apenas por homens.

Carga aérea



Os segmentos Cargo das companhias aéreas TAM e TAP, parceiras da Star Alliance, assinaram acordo comercial pelo qual serão beneficiados 30 destinos (15 de cada lado) e se abrirão novas oportunidades de mercado de exportação, melhor opção logística, maior rapidez na colocação dos produtos em mercados emergentes, entre outras vantagens. A TAM Cargo passa a atender, na Europa, Lisboa, Porto, Amsterdã, Praga, Budapeste, Estocolmo, Copenhagem, Oslo e Zagreb; na África, Luanda, Maputo, Dakar, Sal, São Tomé e Guiné Bissau. A TAP Cargo, Vitória, Florianópolis, Porto Alegre, Curitiba, Manaus, Belém, Goiânia, Aracaju, João Pessoa e São Luis, mais Buenos Aires, Assunção, Lima, Montevidéu e Santiago. Firmaram o documento o administrador executivo da TAP, **Luis Ribeiro Vaz**, e o diretor de cargas da TAM, **Carlos Amodeo**.

Semana anti-estresse

O Lapinha Clínica Spa (Lapa, PR, a 85 km de Curitiba) anuncia para a semana de 24 a 30 de maio palestras e atividades sobre o tema “Alternativas para combater o estresse”, que será apresentação com a coordenação do médico Cláudio Barbosa. A programação terá dicas sobre técnicas de relaxamento, aulas de dança, repouso com compressa úmida e palestras sobre prevenção ao estresse. O programa de sete dias para uma pessoa em quarto suíço duplo custa a partir de R\$ 2.201. O pacote inclui refeições diárias (dieta), consultas médicas, exames laboratoriais, três massagens, caminhadas ecológicas, meditação cristã, hidrogenística, sauna, oficina da coluna, ginástica localizada, alongamento, atividades de entretenimento, palestras sobre nutrição, medicina naturista, alimentos orgânicos e atividades físicas e oficina de artes.



Um hotel chamado 155

Até o final de maio será inaugurado em São Paulo um hotel com o interessante nome de “155”. Está sendo

finalizado no endereço da rua Martinho Prado, 173, no centro da capital. Funcionará sob o conceito “low cost” (baixo custo) e terá **76 apartamentos**, todos equipados com internet banda larga grátis, cofre digital, TV LCD 32 polegadas, roupa de cama antialérgica, cama box spring e ar condicionado. Além disso o 155 Hotel reutilizará água da chuva para fins não potáveis, atenderá as normas de acessibilidade a deficientes e terá economizador de energia nos quartos e pisos antialérgicos em madeira. As diárias vão custar R\$ 95 mais ISS para uma ou duas pessoas, com café da manhã.

Blue Tree no Chile

A rede brasileira de hotéis Blue Tree passa a administrar a partir de maio dois hotéis no Chile: o Santiago Fundador, de 147 apartamentos (que vai se chamar Blue Tree Hotels Fundador), muito procurado pelos executivos que vão à capital chilena, e o Remota, na cidade de Puerto Natales, na Patagônia, próximo ao parque Torres del Paine.

Via Gastronômica

A novidade do restaurante Catanzaro do hotel Four Points by Sheraton Curitiba (avenida Sete de Setembro, 4.211, Batel) é a feijoada branca, feita, naturalmente, com feijão branco e servida todos os sábados a partir das 12h30. Afora todos os acompanhamentos tradicionais, os “pertences selecionados”, há mesa de batidas tropicais, bufê de saladas e de sobremesas caseiras, animado por chorinho e samba de raiz ao vivo. Tanto a Vejinha dos melhores do ano como a revista Gula destacam a feijoada e as artes do chef Moises Theodoro.

De 4 a 8 de maio, o Senac São Paulo e o Carrefour promovem o Encontro de Gastronomia Franco-Brasileira, com a presença de renomados chefs, entre eles Christian Constant e Yves Camdeborde, que ditam as tendências da cozinha francesa. O evento faz parte da programação do Ano da França no Brasil e terá lugar no Centro Universitário Senac – Campus Santo Amaro (avenida Engenheiro Eusébio Stevaux, 823, Santo Amaro). Um dos destaques será a mesa redonda, dia 5, que discutirá, além das técnicas, os regionalismos e o terroir (identidade e características dos ingredientes de uma determinada região). O local o Informações: www.sp.senac.br.

O **pinhão, fruto da araucária**, será o tema, de 15 a 17 de maio, do 17º Concurso Gastronômico de Visconde de Mauá, pequena e atraente cidade da Serra da Mantiqueira, nas divisa dos estados do Rio de Janeiro e Minas Gerais, famosa por seus cenários bucólicos, clima europeu e muitas cachoeiras. Importantes chefs de cozinha, como Vitor Sobral (Terreiro do Paço/Lisboa) e Rolland Villard (hotel Sofitel/RJ) farão parte do júri que escolherá os melhores pratos feitos com pinhão, mas o público também poderá votar.

A **AbraSel/PR** (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) lançou em meados da semana passada em Curitiba e no litoral o programa Caminhos do Sabor – A União faz o destino, cujo objetivo é aumentar a competitividade dos destinos turísticos através do desenvolvimento da gastronomia. Em Curitiba e na Ilha do Mel, serão formados grupos de governança para dar início a um trabalho de pesquisa, consultoria, capacitação da mão-de-obra e aprimoramento da gestão de bares e restaurantes. O projeto, orçado em R\$ 600 mil, tem o apoio do Ministério do Turismo e do Sebrae.

A **escolha de um restaurante** como o “melhor” é questão muito subjetiva e complexa. Por isso mesmo, o chef Alex Atala está

comemorando o fato de que, pelo quarto ano consecutivo, seu D.O.M. (rua Barão de Capanema, 549, Jardim Paulista, SP), foi eleito o 24º melhor do mundo (era o 40º na versão anterior), no ranking anual da revista Restaurant Magazine, de Londres, e o único brasileiro (e sulamericano) entre os 50 da lista. Em primeiro lugar – no topo do requintado mundo dos cardápios sofisticados – ficou o espanhol de Girona, El Bulli, do consagrado chef Ferran Adrià.

Um **vinho orgânico**, isto é, sem a mácula dos agrotóxicos, como produção restrita e elaborado com as uvas Cabernet Franc, Shiraz e Merlot da premiada safra de 2004: assim é chileno Tarapacá Nature Plus, que chega ao Brasil através da Épice Importadora e já está à venda nas lojas especializadas e nos bons supermercados. Os especialistas garantem que é boa companhia para queijos fundidos, aves e massas com molhos leves.

Já o **Vapores 1888** Cabernet Sauvignon 2005, da Vinícola Campo Largo, foi um dos nove vinhos brasileiros premiados no 17º Vinitaly Concorso Enologico Internazionale, realizado em Verona, na Itália. O evento reuniu 3.669 amostras de 32 países, avaliadas por 105 degustadores. Os demais vinhos premiados foram: Boscato Gran Reserva Merlot 2005 (Boscato Indústria Vinícola), Casa Valduga Gran Reserva Chardonnay 2008 (Casa Valduga Vinhos Finos), Milo Espumante Milésime Brut 2006 (Miolo Wine Group), Peterlongo Espumante Moscatel 2008 (Bebidas da Serra), Peterlongo Espumante Presence Brut 2008 (Bebidas da Serra), Peterlongo Espumante Presence Brut 2008 (Bebidas da Serra), Salton Talento 2005 (Vinícola Salton) e Zannotto Espumante Brut (Vinícola Campestre).

As **cozinhas chinesa, japonesa, italiana e mexicana** estão contidas em quatro publicações distintas da editora Marco Zero. *Cozinha Chinesa*, de autoria de Wynnie Chan, nutricionista formada pelo King’s College de Londres, criou versões mais saudáveis de pratos populares usando ingredientes mais leves e nutritivos; *Cozinha Japonesa*, de Yasuko Fukuoka, musicista japonesa e expert na culinária de seu país, traz pratos clássicos, especialidades regionais e receitas contemporâneas; *Cozinha Italiana*, de Maria Filipelli, italo-brasileira que vive em Londres, apresenta cardápios completos de almoço e jantar com a clássica sequência: entrada, primeiro prato, segundo prato e sobremesa; *Cozinha Mexicana*, de Mônica Medina e Angeles Ayala, mexicanas radicadas em Londres, mostra uma versão saudável da culinária tradicional em mais de 80 receitas. Cada livro tem 160 páginas e custa R\$ 59.