



RIO

PROPÓSITO SOFISTICADO

ENTRE SÃO PAULO E RIO, EMILIANO REDEFINE A HOSPITALIDADE COM SOFISTICAÇÃO E CONSCIÊNCIA AMBIENTAL

POR ROBERTA MALTA

O

O burburinho sofisticado dos Jardins, em São Paulo, e a emblemática orla de Copacabana, no Rio de Janeiro, guardam algo em comum. Nas duas metrópoles, por trás de fachadas discretas e arquitetura arrojada, os hotéis Emiliano revelam um luxo sensorial, consciente e brasileiro, que combina experiências personalizadas a práticas sustentáveis, provando que o verdadeiro requinte também se mede pelo cuidado com o planeta.

Fundado há mais de duas décadas, o grupo nasceu do desejo de criar uma hotelaria essencialmente nacional, que combinasse design contemporâneo, serviço intuitivo e respeito à cultura local. Essa filosofia, presente desde o primeiro projeto em São Paulo, se expandiu para o Rio com a mesma atenção aos detalhes e ao impacto positivo das escolhas.

Na unidade paulistana, suítes e apartamentos reúnem automação de ponta, banheiros em mármore Carrara e *amenities* de luxo desenvolvidos com ingredientes naturais inspirados na biodiversidade brasileira. Aberto a não hóspedes, o restaurante Emiliano apresenta pratos vivos e instigantes, em constante evolução, criados pela chef Vivi Gonçalves, nome de peso da gastronomia nacional. Na despensa, produtos sazonais e orgânicos fortalecem a cadeia local e reduzem impactos ambientais. Com quase 300 rótulos de vinho e 80 de champagne, a adega segue a mesma lógica de curadoria responsável.



Na Cidade Maravilhosa, a arquitetura modernista privilegia ventilação natural e iluminação eficiente, deixando a brisa do mar ditar o ritmo da visita. O restaurante Emile propõe uma gastronomia contemporânea com ingredientes frescos de pequenos produtores. Do *rooftop*, a vista privilegiada de Copacabana atrai a turma mais cool da cidade em noites de lua cheia ou eclipses. Esparramados nas espreguiçadeiras, hóspedes e convidados aplaudem o espetáculo da natureza enquanto se refrescam com drinques preparados com insumos brasileiros – um brinde à biodiversidade.

A sustentabilidade, no entanto, vai além do que se vê. Tema central da marca, ela permeia todas as áreas dos hotéis. A gestão de resíduos segue a certificação Lixo Zero, com reciclagem, reúso de água e iniciativas de *upcycling*. Materiais descartados se transformam em pijamas, bolsas, pantufas e jogos americanos, beneficiando ONGs locais e promovendo inclusão social.

Projetos de capacitação profissional em comunidades periféricas ampliam oportunidades e autonomia. Automação energética, carregadores para veículos elétricos, produtos de limpeza biodegradáveis e mobiliário de designers brasileiros consolidam o compromisso ambiental da marca. A Santapele, linha de cosméticos naturais oficial dos spas, oferece tratamentos que equilibram corpo e mente com produtos veganos e *cruelty-free*, formulados com frutas e flores típicas da Mata Atlântica.

A hospedagem no Emiliano reflete cuidado com o planeta e as pessoas. Prova de que sofisticação, exclusividade e responsabilidade ambiental podem caminhar juntas – oferecendo experiências memoráveis, conscientes e bem Brasil. *@hotelemiliano* *

S A B O R C O N S C I E N T E

Hit do Emiliano paulistano, as receitas da chef Vivi Gonçalves privilegiam insumos sazonais e orgânicos



1. Melancia e melão compresados, consome de morango e gelatina de chá
2. Vicias seladas, tartar de tomate italiano, shallots, amaranto roxo e tah tsai
3. Paleta de cordeiro, purê de abóbora, repolho-roxo tostado e roti