

# CORRIERE



3/4



2019



# FASANO

**JHSF**  
*apresenta*

CLUB + HOTEL + RESIDENCES

# FASANO

CIDADE JARDIM



UM EMPREENDIMENTO ÚNICO QUE REÚNE  
*CLUBE, HOTEL E RESIDÊNCIAS.*  
CONECTADO AO SHOPPING CIDADE JARDIM.



## *Fasano* PRIVATE RESIDENCES

APARTAMENTOS DE  $156\text{ m}^2$  A  $350\text{ m}^2$  COM  
*Acabamento* COMPLETO E DIFERENTES *Concepções de Planta*  
PARA VOCÊ ESCOLHER A MAIS ADEQUADA AO SEU *Estilo*.

## *Fasano* RESIDENCE CLUB

APARTAMENTOS DE  $172\text{ m}^2$  A  $236\text{ m}^2$  NO MODERNO  
ESTILO AMERICANO DE *Multipropriedade*,  
INTEIRAMENTE *Mobiliados e Decorados*,  
COM *Enxoval* COMPLETO. PERFEITO PARA QUEM GOSTA  
DE PASSAR A TEMPORADA EM *São Paulo*.



## *Fasano* CLUB

UM CLUBE PRIVATIVO COMPLETO COM *Piscina* AO AR LIVRE,  
*Restaurante, Spa* DE ALTO PADRÃO COM *Piscina* AQUECIDA  
DE 25 M, *Saunas* SECA E ÚMIDA, SALAS DE *Massagem*,  
*Academia* AMPLA COM EQUIPAMENTOS DE ÚLTIMA GERAÇÃO,  
*Kids Club*, MAIS DE 2.000 M<sup>2</sup> DE *Áreas Verdes e Jardim*.



## *Fasano* HOTEL

HOTEL FASANO CIDADE JARDIM COM 50 *Quartos*,  
CONECTADO AO *Shopping Cidade Jardim* COM AS  
MELHORES MARCAS NACIONAIS E INTERNACIONAIS.

UM EMPREENDIMENTO ÚNICO QUE PODERIA ESTAR EM QUALQUER LUGAR DO MUNDO.

Showroom na R. Prof. Dr. Antonio Barros de Ulhôa Cintra, CONTINUAÇÃO DA R. Inocêncio Nogueira OU ACESSO PELO  
PISO TÉRREO DO Shopping Cidade Jardim. VENDAS: 11 3702.2121 | 11 99621.0889 | [FasanoCidadeJardim.com.br](http://FasanoCidadeJardim.com.br)

Incorporação registrada na matrícula nº 242.419 do 18º Registro de Imóveis da Capital em R.04 de 16/08/2019. Em conformidade com a legislação vigente, as fotos, perspectivas  
e plantas deste material são meramente ilustrativas e podem sofrer alterações sem aviso prévio. Conceito, Gestão e Comercialização Imobiliária Ltda. CRECI: 029841-J.





No trânsito, dê sentido à vida.



**TIGER  
800XC<sup>A</sup>**

- > MAPA DE PILOTAGEM CUSTOMIZÁVEL
- > PAINEL TFT DE 5"
- > FARÓIS EM LED

**ENCONTRE A EMOÇÃO  
EM QUALQUER TERRENO**

TIGER 800 E 1200. EXPERIMENTE A VERDADEIRA AVENTURA.



# TIGER 1200XC<sup>A</sup>

- > 141 CV DE POTÊNCIA
- > 6 MODOS DE PILOTAGEM
- > KEYLESS

Saiba mais em: [triumphmotorcycles.com.br](http://triumphmotorcycles.com.br)

 @triumphbr

 @TriumphMotorcyclesBrasil

 triumphmotorcyclesbr



FOR THE RIDE

**Lançamento**

Jardins

# lina jardins

**145m<sup>2</sup> | 3 suítes**

**Pé-direito duplo**

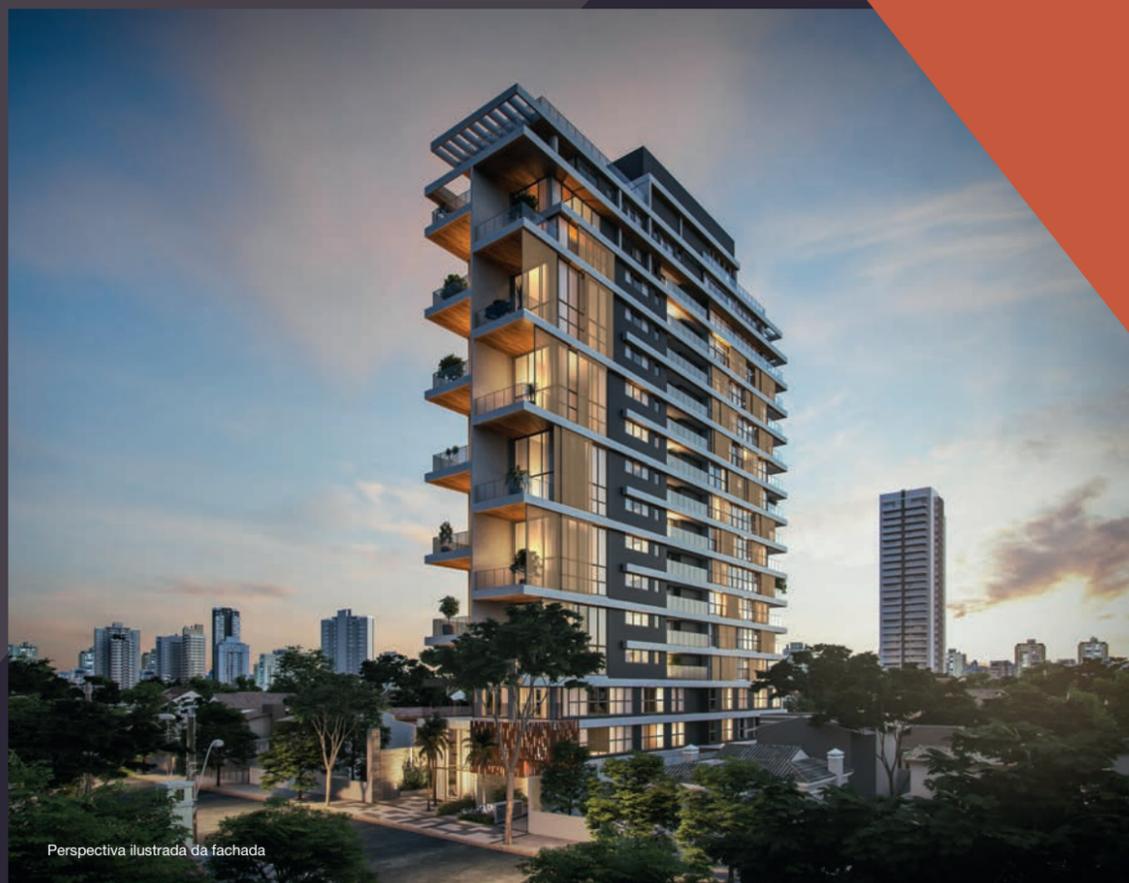
**2 ou 3 vagas**



Perspectiva ilustrada do living do apto. de 143m<sup>2</sup> com pé-direito duplo

**(11) 3230.3426**  
**[paesegregori.com.br/linajardins](http://paesegregori.com.br/linajardins)**

# Para cada função, formas elegantemente traçadas.



Perspectiva ilustrada da fachada

**Lazer:**  
**Salão de festas**  
**Piscina**  
**Sauna**  
**Academia *LifeFitness***  
**Brinquedoteca**  
**Playground**  
**Estar externo com paisagismo**

São Paulo reflete a evolução da arquitetura em diferentes interpretações. Linhas que se combinam para criar significados. Novas formas e funções. **LINA JARDINS** é a síntese do bem-estar residencial lapidado através dos tempos. Uma homenagem ao estilo de viver nos Jardins, com olhos para o conforto definido em cada detalhe.

**Al. Joaquim Eugênio de Lima, 697**

entre a Al. Santos e Al. Jaú  
 Visite o stand de vendas

Intermediação:

Only  
 Bossa Nova Sotheby's  
 INTERNATIONAL REALTY

FERNANDEZ  
 MERA  
 www.fmera.com.br

KOPREALTY

Apoio:

Realização:

PAES &  
 GREGORI

Aprecie com moderação.





CHATEAU LATOUR  
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

VOCÊ ENCONTRA NA CLARETS.

**Clarets São Paulo**  
Rua Frei Caneca, 558 - Cjto 2503  
Telefone: (11) 3150-5555

**Clarets Rio de Janeiro**  
Av. João Cabral de Melo Neto, 850 - Cjto 905  
Telefone: (21) 2070-7055

**CLARETS** 



## FÉRIAS INESQUECÍVEIS PARA SEU FILHO!

O Sítio do Carroção é o único resort exclusivo para crianças no Brasil. Inspirado em Mark Twain, Júlio Verne, Monteiro Lobato, Steven Spielberg e outros, o Sítio do Carroção criou e produziu lazer e entretenimento educativo de qualidade surpreendente. Durante o ano letivo, recebe alunos das melhores escolas do país buscando aventuras pedagógicas. E é a aventura que atrai todos eles de volta! No Summer Camp, eles reveem velhos amigos e fazem novas amizades entre acampantes de 5 a 16 anos. Brincando e se divertindo, aprendem naturalmente a conhecer suas melhores habilidades de organização, convivência, autonomia, responsabilidade e criatividade. E o que é melhor: longe de equipamentos eletrônicos! Excelência, inovação e exclusividade fazem do Sítio do Carroção, desde 1971, um mundo só para crianças. Não é por acaso que foi eleito "O Melhor da América Latina" pelo Discovery Channel. Sua infraestrutura impecável, seus profissionais altamente capacitados e sua organização minuciosa são sempre elogiados pelos pais mais exigentes. Mas seu maior prêmio é saber que, para seus filhos, ele é simplesmente inesquecível!



Desvendando a Caverna do Lago Azul, com estalactites e cachoeiras de água quente.



Em meio a bosques e gramados, destacam-se seus casarões em estilo colonial.



No complexo de piscinas, brincadeiras e convivência.



Na paisagem normanda, em Spazukamonaring, muitas pistas em uma só.



Como na vida real: só embarca nessa aventura quem apresenta o passaporte do Sítio do Carroção!



No Futgolf, muita habilidade jogando golf com os pés.



No Labirinto Medieval, a busca do centro é um grande desafio.



Descoberta surpreendente de um DC-3 perdido na Mata Atlântica.



Dormir nos amplos casarões coloniais é vivenciar a História.



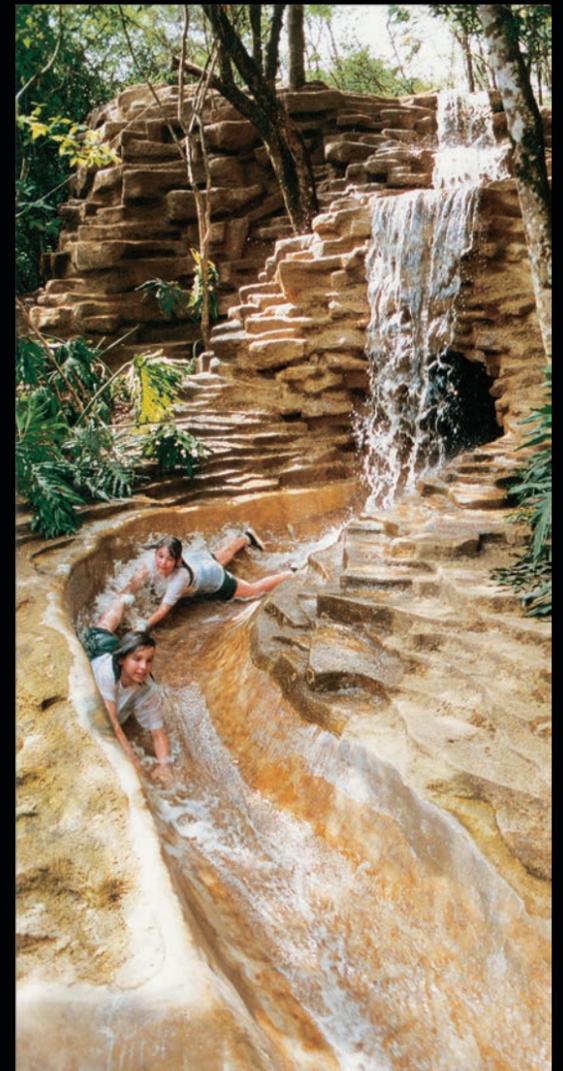
Tiranossauro Rex: esse encontro ficará na memória para sempre!



Conhecendo de perto a vida animal.



No complexo de piscinas, brincadeiras e convivência.



Como no filme "Os Goonies", um tobogã de mais de 100m.



Dia e noite, a piscina é sempre um convite para uma festa única.

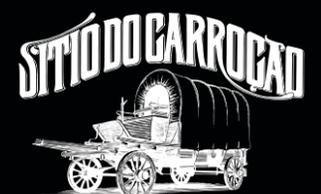


Jacarés-do-papo-amarelo, no maior aquário de água doce do Brasil.

Summer Camp: 05 a 11 - 12 a 18 - 19 a 25 de janeiro de 2020

Temporada de Carnaval: 22 a 26 de fevereiro de 2020

www.carrocao.com.br +55 15 3305-2000 Tatuí-SP (45km do Fasano Boa Vista)



**O**s ipês que pintam de branco e amarelo os horizontes elétricos de São Paulo...  
 O mapa escarlate dos flamboyants em BH. Que cruzam a avenida Olegário Maciel e desembocam sutilmente na praça Raul Soares...  
 A Fazenda Boa Vista vestida de fúcsia e as flores verdejantes que recheiam o contorno baiano de Salvador...  
 Onde há primavera há flores.  
 Onde há Fasano há flores!

Mas nem só delas vive a irmã do outono.

Na seleção de frases, ao fim deste *Corriere*, mentes pensantes relacionaram a estação ao cheiro da terra, ao otimismo, à saúde, à alegria, ao renascimento, à tranquilidade, à esperança, ao colorido da alma...

É na primavera que chove ao cair da noitinha.  
 É na primavera igualmente que os dias e as noites têm a mesma duração. Que irmandade!  
 É na primavera que comemoramos o Dia das Crianças. E também dos professores.  
 (outra bela irmandade.)

E da poesia, do livro, da bandeira e da música.

E foi em uma primavera que nasceram Cartola, Oscar – o Wilde, Clarice – a Lispector, e Claude – o Monet.

E morreram Cartola, Oscar – o Wilde, Clarice – a Lispector, e Claude – o Monet.

Afinal, a cada temporada se vão os mais estonteantes floreios. (Clarice – a Lispector, já dizia: "Sejamos como a primavera, que renasce cada dia mais bela... Exatamente porque nunca são as mesmas flores.")

Foi em uma primavera também, mais precisamente nos idos de 2019, que o fotógrafo Bob Wolfenson selecionou os dez cliques mais mais de sua carreira.

E, nesta mesma primavera, o cantor Lulu Santos contou qual o filme mais mais de sua vida.

E a expert Rosa Moraes traçou um paralelo entre as cozinhas mineira e italiana. E os jogadores medalhistas Fofão e Mauricio Lima se entrevistaram.

E, ainda nesta primavera, o Fasano Salvador foi eleito um dos melhores lugares do mundo pela revista *Time*.

Que primavera mais bela!

Façamos como Clarice.

Renasçamos a cada dia mais belos.

Exatamente porque nunca seremos a mesma flor que fomos na derradeira primavera.

*Buona primavera!*



Lili Carneiro

**CORRIERE FASANO**  
**EDIÇÃO 15**

Concepção editorial  
**Rogério Fasano**  
 e Editora Carbone

Tiragem  
 10.000 exemplares

Capa

Rita Lee por Bob Wolfenson; o lobby do Hotel Fasano BH (foto: Barbara Dutra); tartufo branco; e grafite, nanquim e guache sobre papel Careta, do desenhista J. Carlos

*Equipe Fasano*

**Andréa Sabino**  
 andrea.sabino@fasano.com.br

**Giulianna Ferrari**  
 giulianna.ferrari@fasano.com.br

**Jessica Esteves**  
 jessica.esteves@fasano.com.br

**Malu Neves**  
 malu.neves@fasano.com.br

*Editora Carbone*

Publisher  
**Lili Carneiro**  
 lili@editoracarbono.com.br

Projeto gráfico  
**Corinna Drossel**  
 e **Selina Pavel**

Diretora de arte  
**Mona Sung**  
 mona@editoracarbono.com.br

Editor convidado  
**Artur Tavares**

Produtora executiva  
**Bianca Nunes**  
 bianca@editoracarbono.com.br

Publicidade  
 publicidade@editoracarbono.com.br

Colaboradores  
**Arthur Dapieve**  
**Bob Wolfenson**  
**Bruna Bertolacini**  
**German Carmona**

**Helena Bordon**  
**João Bertholini**  
**João Pereira Coutinho**  
**Lulu Santos**

**Mara Zanetti Martin**  
**Marcus Steinmeyer**  
**Priscila Sakagami**  
**Rodrigo Grilo**  
**Rosa Moraes**

Revisão  
**Luciana Sanches**

Tratamento de imagens  
**Claudia Fidelis**

CHAY

ATOR, MÚSICO  
& ARTISTA



S  
D  
T  
E

“MINHA  
META DE  
VIDA MUDA  
O TEMPO  
TODO”

#ELLUSDOMORE

Chay faz parte do projeto ELLUS DO MORE, promovendo talentos que rompem barreiras em suas áreas ou profissões.

ELLUS.COM

# Maurício Lima pergunta para Fofão

Conhecida como Fofão, Hélia Rogério de Souza Pinto é a atleta mais vitoriosa do vôlei brasileiro (bronze nas Olimpíadas de 1996 e 2000 e ouro em 2008). Primeira brasileira negra a entrar para o Hall da Fama do esporte, ela explica por que pensou em abandonar a carreira



## UM

**ML** No início da carreira você atuou como atacante por bastante tempo. Jogar nessa posição foi importante para você se tornar uma excelente levantadora?

**F** De fato, fui atacante durante muitos anos. Ter vivido essa experiência fez com que eu soubesse como uma atacante pensa, o que deve ser feito para que ela receba e ataque a bola da maneira mais confortável possível, por exemplo.

Foi um passo importante, que, certamente, fez com que eu me tornasse uma grande levantadora, já que entendo melhor como facilitar a vida das companheiras de time.

## QUATRO

**ML** Você se consagrou na Olimpíada de Pequim, em 2008, quando o vôlei feminino do Brasil foi ouro pela primeira vez. Qual foi a partida mais tensa naquela competição?

**F** A semifinal contra a China foi a mais difícil e fundamental para o nosso time. Como eu já havia participado de quatro Olimpíadas, tinha em mente as vezes em que o Brasil havia esbarrado nessa etapa da competição. Jogar contra o time da casa, com a torcida toda a favor delas, significaria ultrapassar uma etapa que nos deixaria mais fortes para realizar o sonho de conquistar o ouro pela primeira vez. Estávamos todas focadas, concentradas, mas ao mesmo tempo, admito, tinha aquela coisa de “será que vai dar certo?”. O jogo contra a China foi o divisor de águas, o mais importante da nossa caminhada.

## CINCO

**ML** Qual a melhor jogadora com quem você dividiu as quadras?

**F** Difícil essa. Ainda mais que joguei com várias atletas do Brasil e do exterior. São muitas referências, mulheres que admirei como pessoa também. Destacar uma só é bem complicado. Mas a Agüero, jogadora cubana naturalizada italiana, é diferenciada. Tive o prazer de tê-la como companheira no Perugia, da Itália. Uma atleta de extrema habilidade, ela me cobria muito bem quando eu ia para o bloqueio, não tinha medo de ficar atrás recebendo as cortadas. Ela foi uma das melhores, tá?

## SEIS

**ML** Qual o momento mais crítico enfrentado por você durante a carreira?

**F** Quando o meu pai faleceu, em 2002. Ali, pedi dispensa da seleção e tive vontade de largar tudo, parar de jogar vôlei, porque havia acabado a minha inspiração, a vontade de chegar em casa e contar como havia sido o meu dia. É difícil perder o nosso ponto de apoio. Eu já estava fragilizada com outras coisas que estavam acontecendo. Então, tirei muita força de dentro de mim para poder superar aquela fase.

## SETE

**ML** Qual seria a sua seleção brasileira feminina de vôlei ideal?

**F** Bom, eu estaria nela. Aí vem a Sheilla, Walewska, Fabiana Claudino, Ana Moser, Virna e a líbero Fabizinha.

## OITO

**ML** Qual dica deixa para atletas que pretendem figurar, como você, no Hall da Fama do vôlei?

**F** Dedicção extrema. As pessoas escolhidas pelo Hall da Fama são as que fizeram diferença no esporte a partir de conquistas, títulos. Elas têm de construir uma história bonita, vencedora e que só chega a partir de disciplina, responsabilidade e empenho. Esse é o caminho.

**"Jogar contra o time da casa, com a torcida toda a favor delas, significaria ultrapassar uma etapa que nos deixaria mais fortes para realizar o sonho de conquistar o ouro pela primeira vez"**

## DOIS

**ML** Quais foram suas referências na posição de levantadora? E quem foi seu maior ídolo?

**F** A minha referência foi você, Maurício. Mais do que isso, além de me inspirar a ser uma grande levantadora, você se tornou meu ídolo. Admirá-lo profissionalmente e, depois, também como ser humano foi muito agregador. Unir as duas coisas constituiu um pacote completo. Foi demais de importante para que eu me transformasse em uma grande levantadora e assumisse uma personalidade como atleta.

## TRÊS

**ML** Você acreditava que um dia se tornaria umas das melhores do mundo na posição?

**F** Nunca soube aonde eu poderia chegar quando passei a ser levantadora. Por outro lado, tinha certo na cabeça que não queria ser uma atleta comum. Almejava ser diferente, conquistar títulos importantes. Para isso, treinei e me dediquei muito. E a consequência disso é o reconhecimento do esforço, do trabalho diário em busca de ser cada vez melhor. É assim que chega o reconhecimento e você consegue ganhar destaque como a melhor no mundo naquilo que faz. Ser o melhor é o objetivo de todo grande atleta.

# Fofão pergunta para Maurício Lima

Um dos maiores levantadores da história do vôlei nacional, Maurício Lima, bicampeão olímpico em 1992 e 2004, afirma que atletas deveriam receber apoio psicológico para se preparar para o futuro ao fim da carreira



## UM

**F** Assisti de perto você, muito jovem, se tornar campeão olímpico nos Jogos de Barcelona, em 1992. Como foi viver aquele momento?

**ML** Foi a realização de um sonho que sempre busquei. Ser campeão olímpico foi um momento muito especial na minha vida. Todo sacrifício valeu a pena para estar no ponto mais alto do pódio.

## DOIS

**F** Você foi a minha referência quando passei a ser levantadora. Como eu, você teve alguém que o inspirou no início da carreira?

**ML** Primeiramente, é um orgulho enorme servir de referência a você. Eu me inspirei no levantador William, prata nos Jogos Olímpicos de 1984. Mas o meu estilo é diferente do dele.

## TRÊS

**F** Qual carreira seria uma segunda opção caso você não vingasse como jogador de vôlei?

**ML** Acredita que eu não tinha um plano B? Eu sempre quis ser um esportista. Dessa forma, se não tivesse sucesso dentro de quadra, procuraria alguma atividade ligada ao esporte.

## QUATRO

**F** Você tem uma família linda e a chance de ela crescer é grande, já que é pai de dois jovens, o João Victor, de 20 anos, e a Maria Eduarda, de 17. Como se imagina na função de avô?

**ML** Tão cedo, ser avô ainda não está nos meus planos. Quando o fato se concretizar, quero estar muito perto dos netos exatamente como sou com meus filhos.

## CINCO

**F** Acredita que o vôlei o preparou para a vida que teve de encarar quando encerrou a carreira?

**ML** Creio que não. Ninguém está totalmente preparado quando o momento de parar se apresenta. A rotina pós-atleta não é nada fácil. Deveríamos receber um auxílio psicológico enquanto ainda somos jogadores para já nos preparar para o momento de encerrar a carreira no esporte. Só assim a transição seria tranquila.

## SEIS

**F** Quantas Olimpíadas você disputou? Qual delas foi a mais difícil e por quê?

**ML** Eu participei, assim como você, de cinco Jogos Olímpicos. Os dois ouros conquistados (em 1992 e 2004) foram difíceis, mas muito prazerosos.

**"As três edições olímpicas nas quais não triunfei são o momento mais difícil da minha trajetória. Porque é uma dor muito grande quando a gente não alcança os objetivos para os quais nos propomos entregar tudo"**

As três edições olímpicas nas quais não triunfei são o momento mais difícil da minha trajetória. Porque é uma dor muito grande quando a gente não alcança os objetivos para os quais nos propomos entregar tudo, como foi durante aquelas competições.

## SETE

**F** Teve muita dificuldade de adaptação quando morou fora do Brasil? O que foi mais complicado?

**ML** As temporadas que passei no exterior foram na Itália. Naquele país, tive uma adaptação bem tranquila. Não passei por qualquer problema, mas senti muita falta das festas de fim de ano que acontecem no Brasil.

## OITO

**F** Tem algum sonho que ainda gostaria de realizar?

**ML** Sim. Ver os meus filhos formados e encaminhados na vida, cada um em sua profissão e vivendo de maneira independente.

# O que acontece por aí

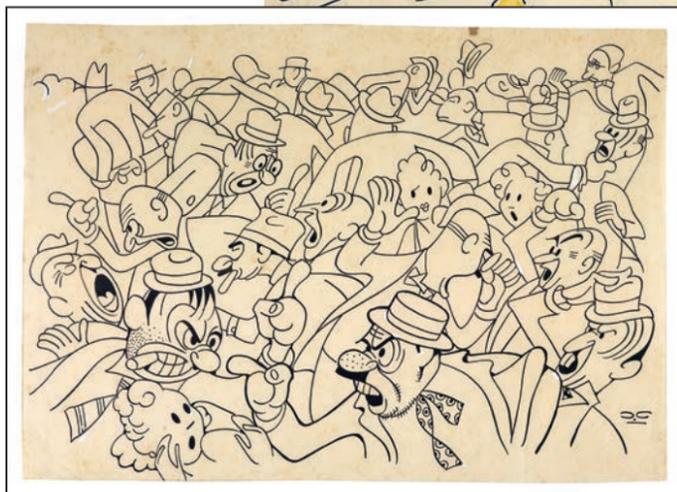
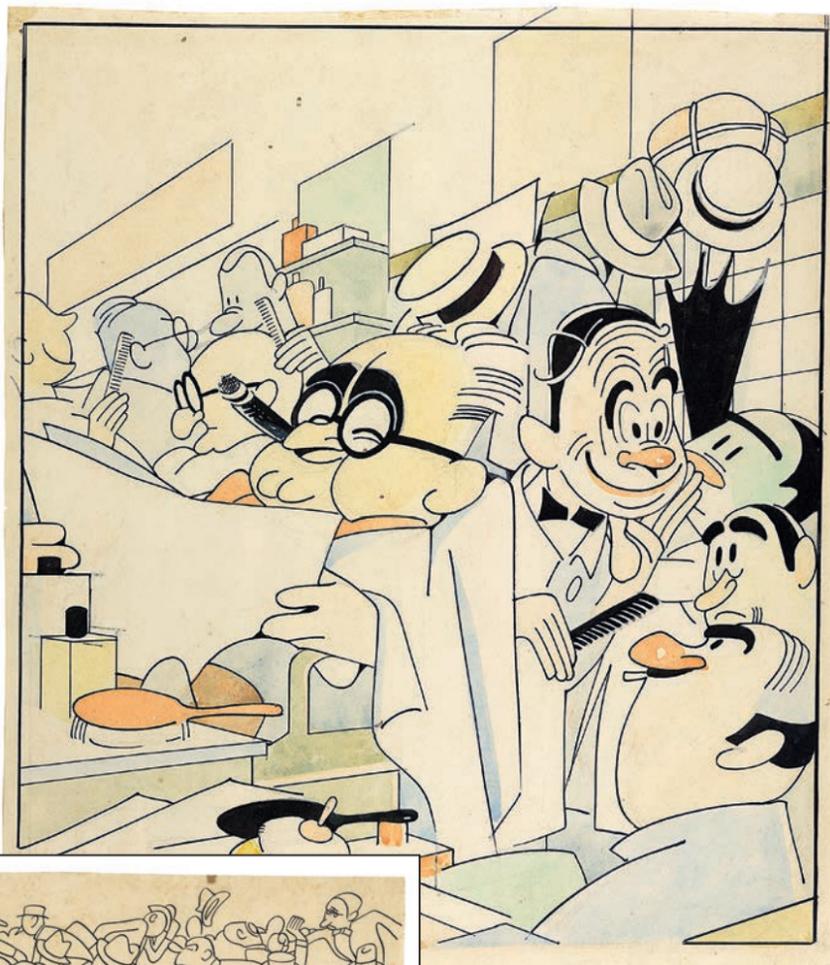
10-12  
2019

A moda se une em prol da sustentabilidade, Land Rover lança Defender híbrido, Valência é escolhida a capital do design, Videobrasil se torna Bienal internacional e mais novidades

TEXTO Artur Tavares

## J. Carlos em retrospectiva no IMS Paulista

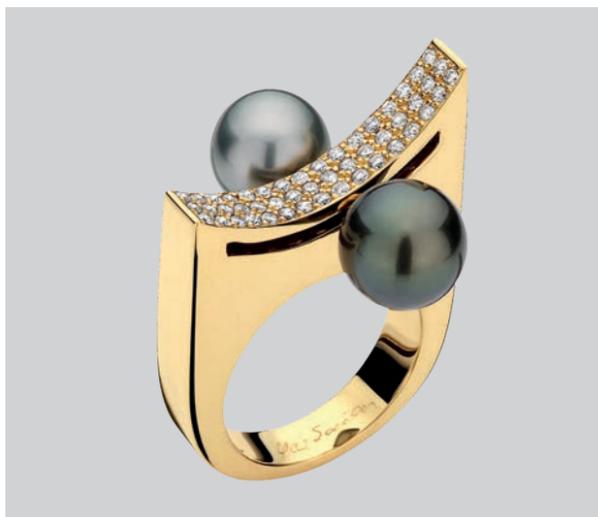
Um dos principais nomes da charge brasileira do século 20, o desenhista José Carlos de Brito e Cunha, conhecido como J. Carlos, ganha retrospectiva inédita no IMS Paulista. Em *J. Carlos - Originais*, que fica em cartaz no espaço expositivo paulistano até janeiro de 2020, há cerca de 300 itens, entre desenhos e publicações, pinçados pelos curadores Cássio Loredano, Julia Kovensky e Paulo Roberto Pires. A seleção foi feita a partir de mais de mil originais produzidas por J. Carlos em sua carreira de mais de 50 mil desenhos, um acervo de posse do Instituto Moreira Salles desde 2015, com imagens icônicas de publicações como *Careta*, *Para Todos...* e *Almanaque Tico-Tico*.



Acima, ilustração para capa de *Careta*, (1950); ao lado, vinheta publicada em *Careta*, (1940)

## Yael Sonia lança Couture Collection

A designer Yael Sonia lança a linha de joias Couture Collection. Algumas das pedras preciosas mais elegantes do planeta compõem anéis, braceletes, pingentes e brincos. O ouro amarelo e o ouro branco acompanham pérolas negras vindas do Taiti, turmalinas, malaquitas, topázios, esmeraldas, águas-marinhas e rubelitas, em peças de curvaturas impressionantes, gaiolas e até pêndulos. Cada joia é única em desenho e também em quantidade. Uma verdadeira obra de arte.



Corriere Fasano



## Videobrasil entra no calendário internacional de bienais

O Festival de Arte Contemporânea Sesc\_Videobrasil muda de nome neste ano e passa a integrar o calendário internacional de bienais. A partir de 9 de outubro, a 21ª Bienal de Arte Contemporânea Sesc\_Videobrasil | Comunidades Imaginadas reúne mais de 60 obras, de 28 países, expandindo sua mostra também para pinturas, fotografias e instalações. A curadoria da diretora artística Solange Farkas e do trio Gabriel Bogossian, Luisa Duarte e Miguel López selecionou artistas que refletem sobre diversos tipos de organização social que existem às margens dos Estados-nação, como comunidades indígenas, religiosas, de refugiados, organizações em defesa pela liberdade sexual e de pensamento. Está no novo Sesc 24 de Maio, em São Paulo, e fica em cartaz até 2 de fevereiro de 2020.



## Um pacto para trazer mais sustentabilidade à moda

Durante a última cúpula do G7, mais de 150 marcas internacionais assinaram o Fashion Pact, um acordo que preza pela sustentabilidade na moda, seja eliminando plásticos de uso único, a utilização de fontes renováveis de energia, práticas de agricultura regenerativa e reciclagem de tecidos. O pacto planeja reduzir a emissão de mais de 1,2 bilhão de toneladas de gases de efeito estufa anualmente, um número que supera os setores de transportes aéreos e marítimos juntos, bem como cessar o despejo no oceano de 500 mil toneladas de microfibras de plástico geradas pela lavagem de tecidos sintéticos. Outro dado alarmante na mira do Pact é a quantidade de pesticidas utilizados na produção mundial de algodão, 22,5% do total na agricultura. Entre os signatários estão Adidas, Burberry, Chanel, Armani, Hermès, Nike, Prada e Ralph Lauren.

Persol®

For the sun. Not only.



PERSOL.COM



## Hendrik: linha de cosméticos naturais para homens

Acaba de chegar ao mercado a primeira linha de produtos 100% naturais para homens, feitos pela marca Hendrik Men Care. Livres de parabenos, orgânicos e veganos, são shampoos, condicionadores, sabonetes, pomadas para o cabelo, cremes de tratamento e géis de barbear, tudo produzido com manteigas, óleos e extratos vegetais, matérias-primas totalmente brasileiras. Certificada com o selo EuReciclo, a Hendrik oferece sua linha em embalagens reutilizáveis. O e-commerce já está enviando os produtos para todo o Brasil, e a marca promete expansão para o exterior em breve.



## Valência é eleita a capital mundial do design

A World Design Organization elegeu a cidade espanhola de Valência a Capital Mundial do Design 2022, uma designação bienal que ressalta a importância que a arquitetura e o design têm para transformar uma cidade em exemplo efetivo de benefícios para as políticas públicas e seus impactos comerciais. Com a denominação da organização, a cidade portuária receberá uma série de incentivos relacionados ao design industrial, o desenvolvimento sustentável e sua promoção turística. Valência é a oitava cidade selecionada pelo ranking da WDO, que já incluiu Torino, na Itália, Seul, na Coreia do Sul, Helsinque, na Finlândia, Cidade do Cabo, na África do Sul, Taipei, na China, Cidade do México, e Lille, na França, onde se inicia o programa referente ao ano de 2020.



## Land Rover lança Defender híbrido em 2020

A montadora britânica Land Rover anunciou o retorno de seu memorável Defender na última edição do Frankfurt Auto Show. Descontinuado em 2016, o 4x4 será relançado no ano que vem totalmente renovado. O chassi agora será feito de alumínio monocoque, mais resistente do que o alumínio monobloco utilizado comumente em veículos, e seu motor terá a inédita opção híbrida entre gasolina e eletricidade, com um sistema plug-in integrado, com 395 cavalos. No início de 2020, chega às lojas a versão 110, com largura maior e capacidade para até sete passageiros. No segundo semestre, a Land Rover coloca no mercado a versão 90, um pouco menor, com capacidade para seis passageiros e motor a gasolina 3.0.

## Johnnie Walker Midnight Blend no Brasil

O último rótulo da private collection John Walker & Sons acaba de ser lançado no Brasil. Com uma produção limitada a 3.888 garrafas numeradas, trata-se de um blend de uísques raros, envelhecidos por pelo menos 28 anos. Tem notas que vão do caramelo às especiarias, conferidas pelo tempo nas barricas de carvalho, e também toques frutados e doces, totalmente especiais. O Johnnie Walker Midnight Blend, assim como os outros quatro rótulos da private collection, é vendido com exclusividade na Casa Santa Luzia.





PRÓXIMO LEILÃO DE ARTE  
NOVEMBRO DE 2019  
CATÁLOGO COMPLETO  
[WWW.LEILAODEARTE.COM](http://WWW.LEILAODEARTE.COM)

**J**  
**JAMES LISBOA**  
LEILOEIRO OFICIAL

## CAPTAÇÃO DE OBRA PARA LEILÃO DE ARTE

Realize uma avaliação gratuita da sua coleção ou espólio enviando um e-mail para [lisboa@leilaodearte.com](mailto:lisboa@leilaodearte.com)

- Mailing com mais de 16.000 clientes.
- Mais de 35 mil seguidores nas redes sociais.
- Pioneiro na plataforma de leilão online própria.
- Eleito entre as 250 melhores casas de leilão do mundo pela revista Art+Auction.
- Todas as obras asseguradas pela AXA Seguros.

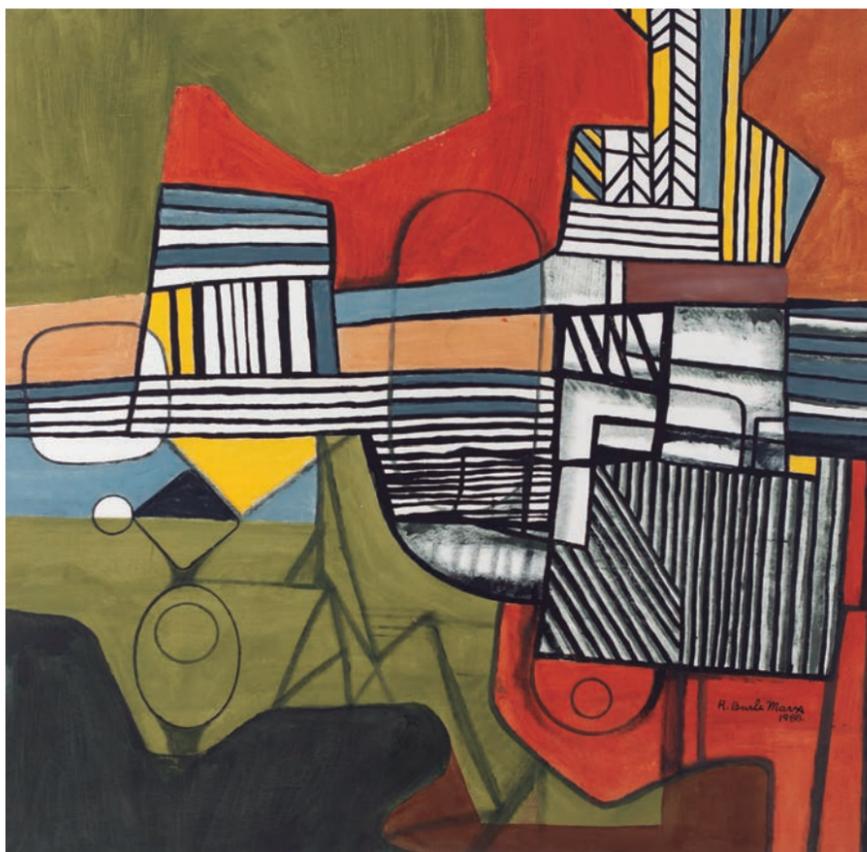
Rua Dr. Melo Alves, 397

Jardins / SP

+55 11 3061-3155

+55 11 3081-6581

[www.leilaodearte.com](http://www.leilaodearte.com)



BURLE MARX / Sem Título / 150 x 150 cm / paineaux / assinado / 1988



BURLE MARX / Vaso de Flores / 100 x 81 cm / óleo sobre tela / assinado / 1940

**GF**  
**GALERIA  
FRENTE**

Adriana Varejão  
Alfredo Volpi  
Amilcar de Castro  
Anita Malfatti  
Antonio Bandeira  
Antonio Dias  
Antonio Maluf  
Beatriz Milhazes  
Burle Marx  
Candido Portinari  
Cícero Dias  
Di Cavalcanti  
Flavio de Carvalho  
Frans Krajcberg  
Hélio Oiticica  
Hércules Barsotti  
Iberê Camargo  
Ismael Nery  
José Leonilson  
Lygia Clark  
Lygia Pape  
Marcos Amaro  
Mira Schendel  
Sérgio Camargo  
Tarsila do Amaral  
Tomie Ohtake  
Tunga  
Waltercio Caldas  
Wesley Duke Lee  
Willys de Castro

## ARTE MODERNA E CONTEMPORÂNEA

Rua Dr. Melo Alves, 400

Jardins / SP

+55 11 3064-7575

[www.galeriafrente.com.br](http://www.galeriafrente.com.br)

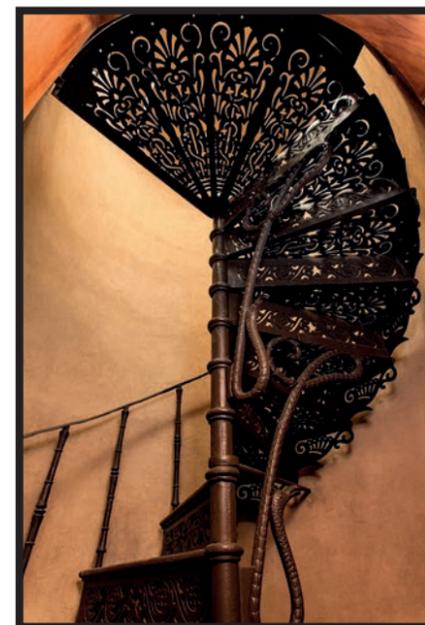
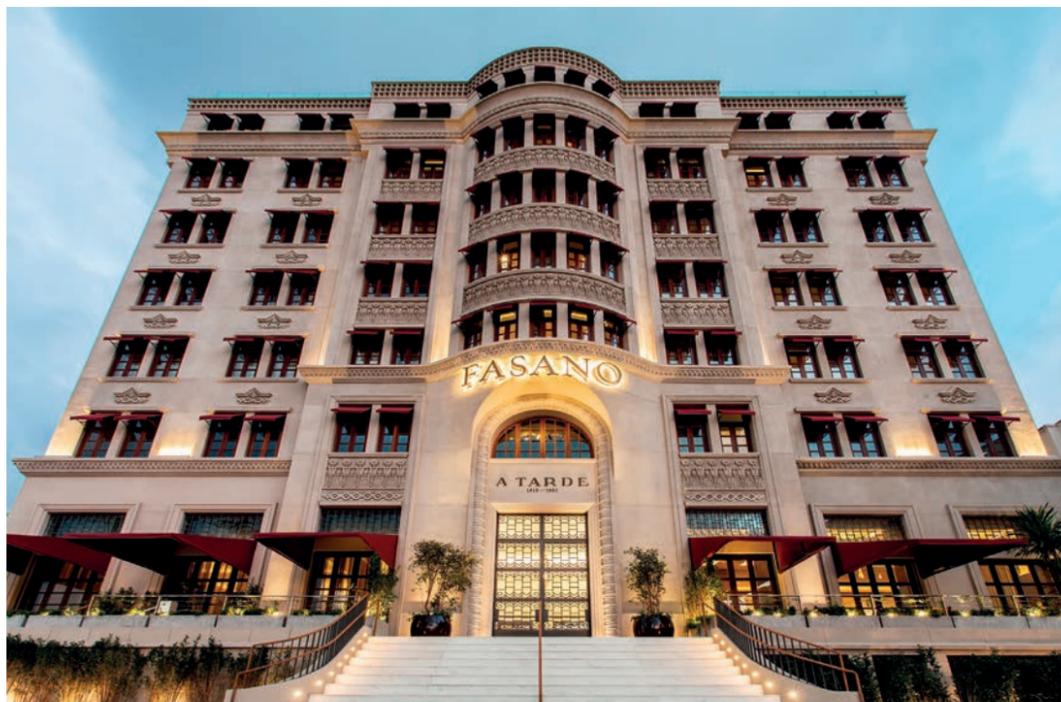
# What's cooking at home

10-12  
2019

**Fasano lança unidade no Cidade Jardim, ganha opções de mezzogiorno em Brasília e happy hour no Rio, abre a adega para eventos em Salvador e se prepara para o Réveillon em todo o País**

## Hotel Fasano Salvador é premiado na revista Time

O Fasano Salvador entrou, em agosto, para a lista World's Greatest Places da revista americana *Time*, sendo o único estabelecimento brasileiro escolhido para entrar no rol, bem como o primeiro hotel de luxo na capital baiana a aparecer na publicação. “Enquanto o hotel é novo em cena, sua fachada e detalhes elegantes estão em sintonia com os estilos do passado. Localizado na antiga sede art déco do jornal *A Tarde*, o hotel adiciona brilho ao centro histórico da cidade, reconhecido pela Unesco como patrimônio da humanidade. A piscina da cobertura tem vista para a Baía de Todos-os-Santos, e o restaurante possui um bar iluminado por equipamentos vintage de fabricação de açúcar, transformados em lustres”, destaca a publicação.



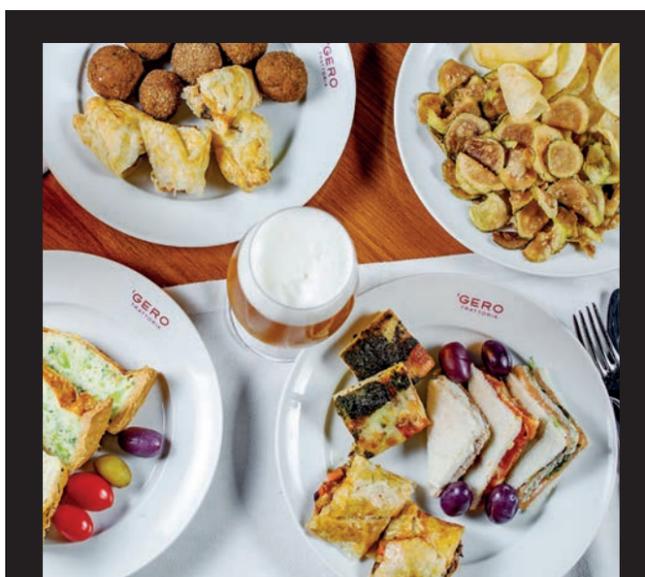
## Adega do Fasano Salvador é aberta para eventos

Com sua escada metálica art déco dos anos 1930, um dos espaços mais surpreendentes do Hotel Fasano Salvador é sua adega climatizada, anexa ao restaurante Fasano no térreo. A partir de agora, é possível realizar eventos privados nela, sempre mediante reserva. A adega recebe até seis pessoas para essas confraternizações, oferecendo uma carta de vinhos com grande variedade de rótulos, além de todas as opções do cardápio preparadas pelo chef Lomanto Oliveira, bem como os pratos de alma baiana feitos em parceria com a chef Tereza Paim.



## Mezzogiorno do Gero Brasília ganha novas opções

O restaurante Gero Brasília, localizado no piso térreo do Shopping Iguatemi, ganha uma atualização em seu cardápio executivo. O Mezzogiorno leva à mesa do cliente, sempre de segunda a sexta no horário do almoço (exceto feriados), diferentes opções de entrada, prato principal e sobremesa, com preço fixo de R\$ 89. Entre os novos pratos estão clássicos da culinária italiana, como o carpaccio de salmão com salada verde e palmito; escalopes de vitela ao molho marsala com batatas douradas e o gnocchi com tomate, mozzarella, parmesão, berinjela e manjericão. Entre as sobremesas, os destaques ficam para o merengue com sorvete de iogurte e calda de morango e a mousse de chocolate com castanhas-de-cajú.



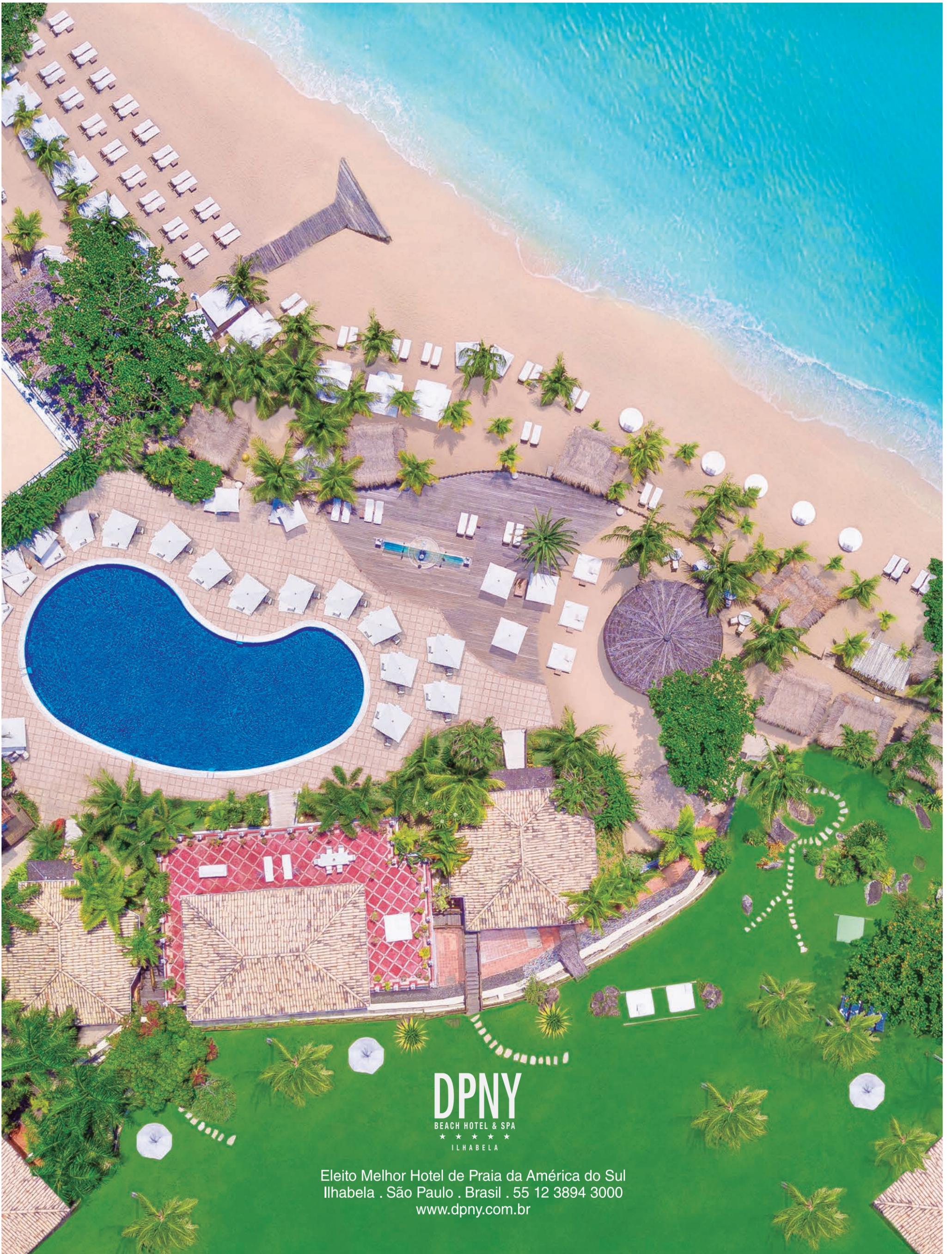
## Gero Trattoria do Shopping Leblon ganha happy hour

O restaurante Gero Trattoria do Shopping Leblon, no Rio de Janeiro, ganha um bufê especial para o happy hour nos dias de semana. Sempre de segunda a sexta, das 17h às 19h, o espaço passa a oferecer opções de pratos quentes e frios, além de cervejas, drinks e vinhos. Perfeito para momentos de descontração e para iniciar a noite em grande estilo.



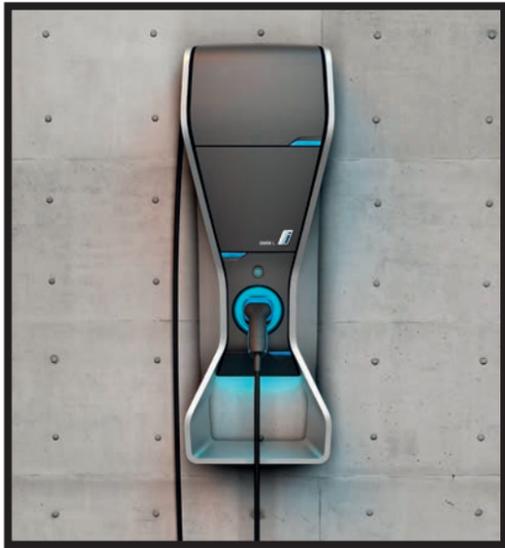
## Temporada de trufas brancas no Fasano São Paulo

O restaurante Fasano São Paulo abre o mês de outubro com a temporada das trufas brancas, que chegam de Alba, na Itália, e vão compor um menu todo especial servido por lá. Além disso, o cardápio tem um produto sazonal vindo do mar, os lagostins, que estão sendo servidos grelhados, acompanhados de salada verde. Para completar as novidades, o chef Luca Gozzani acrescenta novos pratos no cardápio fixo da casa e dois menus degustação.



**DPNY**  
BEACH HOTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★  
ILHABELA

Eleito Melhor Hotel de Praia da América do Sul  
Ilhabela . São Paulo . Brasil . 55 12 3894 3000  
[www.dpny.com.br](http://www.dpny.com.br)

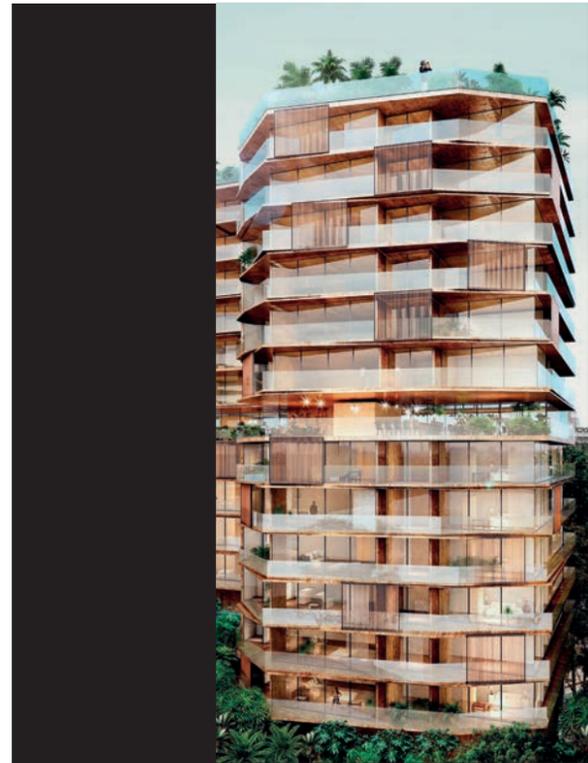


## Hotéis Fasano ganham Wallbox BMW para carros elétricos

A rede de hotéis Fasano se orgulha em anunciar a primeira parceria do Brasil com a BMW para a instalação de dispositivos Wallbox. A partir de agora, clientes dos hotéis Fasano em São Paulo, Rio de Janeiro e Boa Vista podem carregar seus carros elétricos nessas estações. O sistema é rápido e intuitivo. Basta plugar o veículo no sistema, que faz recargas em períodos curtos de tempo: cerca de meia hora!

## Hotel Fasano Angra dos Reis promove o Wellness Weekend

O Hotel Fasano Angra dos Reis realiza, entre 1º e 3 de novembro, a segunda edição do Wellness Weekend, um refúgio para tranquilidade e relaxamento que combina tratamentos de saúde e bem-estar. A programação foi desenvolvida para proporcionar total renovação energética da mente e do corpo durante atividades ao longo de um fim de semana, trazendo experiências únicas a partir da presença de profissionais renomados, como: Chico Salgado, educador físico e lutador profissional; doutora Juliana Neiva, dermatologista criadora do conceito de beleza integrada, que trabalha a harmonia entre corpo e mente; Fabrícia Nogueira, terapeuta holística, mestre de reiki e outras técnicas de cura energética e responsável.



## Fasano anuncia nova unidade no Cidade Jardim

A JHSF se prepara para lançar o novo Fasano Cidade Jardim, empreendimento com conceito único que reúne clube, hotel e residências, tudo conectado ao Shopping Cidade Jardim, na zona sul paulistana. O conceito oferecerá exclusivos serviços de hospitalidade, Fashion Concierge privado, além de modernos conceitos presentes nos mais desejados empreendimentos imobiliários desenvolvidos internacionalmente. Um showroom com mais informações está disponível pelo acesso ao piso térreo do shopping, e você pode saber mais pelo telefone (11) 3702-2121.

22



## Spas Fasano têm nova terapia

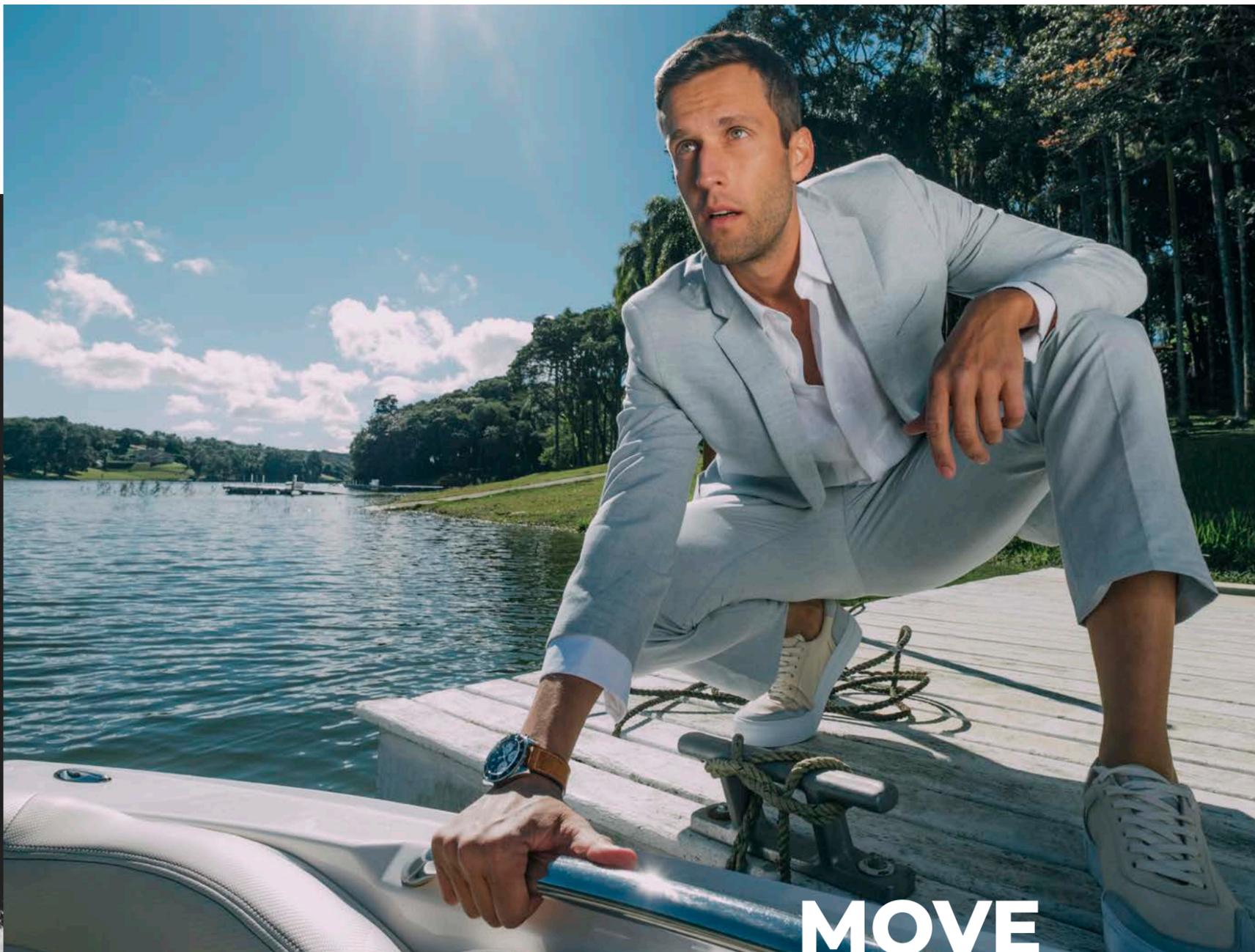
Os spas do Grupo Fasano incluem em sua carta a nova terapia Facelifting Amor Próprio, que tem como proposta cuidar da pele e da alma inspirando a cura emocional, alegria, longevidade e amor próprio, cujo principal ativo é um quartzo rosa posicionado no coração e transformado também em uma máscara. “O quartzo rosa é denominado a pedra do amor”, explica Fabrícia Nogueira, responsável pelos spas Fasano. “Por trabalhar o amor incondicional, o amor próprio, a alegria e o carisma, ele atua influenciando e aumentando esse nível energético, tornando essas emoções mais fortes dentro de nós. Posicionada no chacra cardíaco, que é responsável pelas nossas emoções, a pedra influenciará diretamente esse chacra, potencializando, assim, a terapia e aumentando nossa frequência vibratória.” A terapia também trabalha a limpeza energética com uso de flores, ervas, sais e aromas no esfoliação, trazendo também profunda hidratação e efeito lifting.



## Hotéis Fasano se preparam para o Réveillon 2020

Com as festas de fim de ano se aproximando, o Grupo Fasano começa a se preparar para os festejos de Réveillon. Haverá menus especiais para a ocasião nos hotéis de São Paulo, do Rio de Janeiro, de Salvador e de Belo Horizonte. Na Bahia e na capital fluminense, as comemorações se estendem para os rooftops, com vistas para a Baía de Todos-os-Santos e para as praias de Ipanema e do Leblon, respectivamente. Nos hotéis de Angra dos Reis, Punta del Este e na Fazenda Boa Vista, no interior de São Paulo, o Fasano prepara atividades reservadas para toda a família. As reservas já estão abertas.

# VR COLLEZIONI



**MOVE  
YOURSELF**



VRCOLLEZIONI.COM.BR @vrcollezioni vrcollezioni vrcollezioni vr-collezioni

**PEDRO ANDRADE**  
JORNALISTA E APRESENTADOR

**PEDRO PORTELLA**  
ATLETA WAKESKATE

CONHEÇA A NOVA COLEÇÃO NAS PRINCIPAIS LOJAS: SP FLAGSHIP JARDINS RUA BELA CINTRA, 2164 E SHOPPINGS IGUATEMI, JK IGUATEMI, MORUMBI, PÁTIO HIGIENÓPOLIS RJ LEBLON E RIO SUL BH PÁTIO SAVASSI E BH SHOPPING



# ESTOU CANSADO DA RELIGIÃO DOS CHEFS: RESTAURANTES NÃO SÃO SANTUÁRIOS

TEXTO João Pereira Coutinho ILUSTRAÇÃO Mona Sung



João Pereira Coutinho nasceu em Portugal, na cidade do Porto, em 1976. Formado em História, na variante de História da Arte, é também doutorado em Ciência Política pela Universidade Católica Portuguesa, em Lisboa, onde ensina como professor convidado. Publicou, em Portugal, a novela "Jaime e Outros Bichos" (1997) e o volume de crônicas "Vida Independente" (2003). O seu último livro de crônicas, "Avenida Paulista", onde reuniu seus artigos para a Folha, foi publicado no Brasil pela Record. Assina coluna no caderno Ilustrada às terças-feiras.

\*Texto publicado na Folha de S.Paulo em 11/04/2017.

24

O melhor restaurante do mundo? Ora, ora: é o Eleven Madison Park, em Nova York. Parabéns, gente. A sério. Espero nunca vos visitar. Entendam: não é nada de pessoal. Acredito na vossa excelência. Acredito, como dizem os críticos, que a vossa mistura de "cozinha francesa moderna" com "um toque nova-iorquino" é perfeitamente comparável às 72 virgens que existem no paraíso corânico.

Mas eu estou cansado da religião dos chefs. Vocês sabem: a elevação da culinária a um reino metafísico, transcendental, celestial. Todas as semanas, lá aparece mais um chef, com a sua igreja, apresentando o cardápio como se fossem as sagradas escrituras.

Os ingredientes não são ingredientes. São "elementos". Uma refeição não é uma refeição. É uma "experiência". E a comida, em rigor, não é comida. É uma "composição".

Já estive em vários desses santuários. Quando a comida chegava, eu nunca sabia se deveria provar ou rezar. Os meus receios

sacrílegos eram acentuados pelo próprio garçom, que depositava o prato na mesa e, em voz baixa, confidenciava o milagre que eu tinha à minha frente:

– Pato defumado com pétalas de tomate e essências de jasmim.

Escutava tudo com reverência, dizia um "obrigado" que soava a "amém" e depois aproximava o garfo trêmulo, com mil receios, para não perturbar o frágil equilíbrio entre as "pétalas" e as "essências".

Em raros casos, sua santidade, o chef, aparecia no final. Para abençoar os comensais. No dia

em que beijei a mão de um deles, entendi que deveria apostatar.

E, quando não são santos, são artistas. Um pedaço de carne não é um pedaço de carne. É um "desafio". É o teto da Capela Sistina aguardando pelo seu Michelangelo.

Nem de propósito: espreeitei o site do Eleven Madison Park. Tenho uma novidade para dar ao leitor: a partir de 11 de abril, o Eleven vai fazer uma "retrospectiva" (juro, juro) com os 11 melhores pratos dos últimos 11 anos.

"Retrospectiva." Eis a evolução da história da arte ocidental:



***Eu estou cansado da religião dos chefs.  
Vocês sabem: a elevação da culinária a um  
reino metafísico, transcendental, celestial.  
Todas as semanas, lá aparece mais um chef,  
com a sua igreja, apresentando o cardápio  
como se fossem as sagradas escrituras.***



**Quando o polvo chegou, olhei para o prato e perguntei ao dono se ele não tinha esquecido alguma coisa. "O quê?", respondeu o insolente. "O microscópio", respondi eu.**

a pintura rupestre de Lascaux; as esculturas gregas de Fídias; os vitrais da catedral gótica de Chartres; os quadros barrocos de Caravaggio; a tortinha de quiche de ovo do chef Daniel Humm.

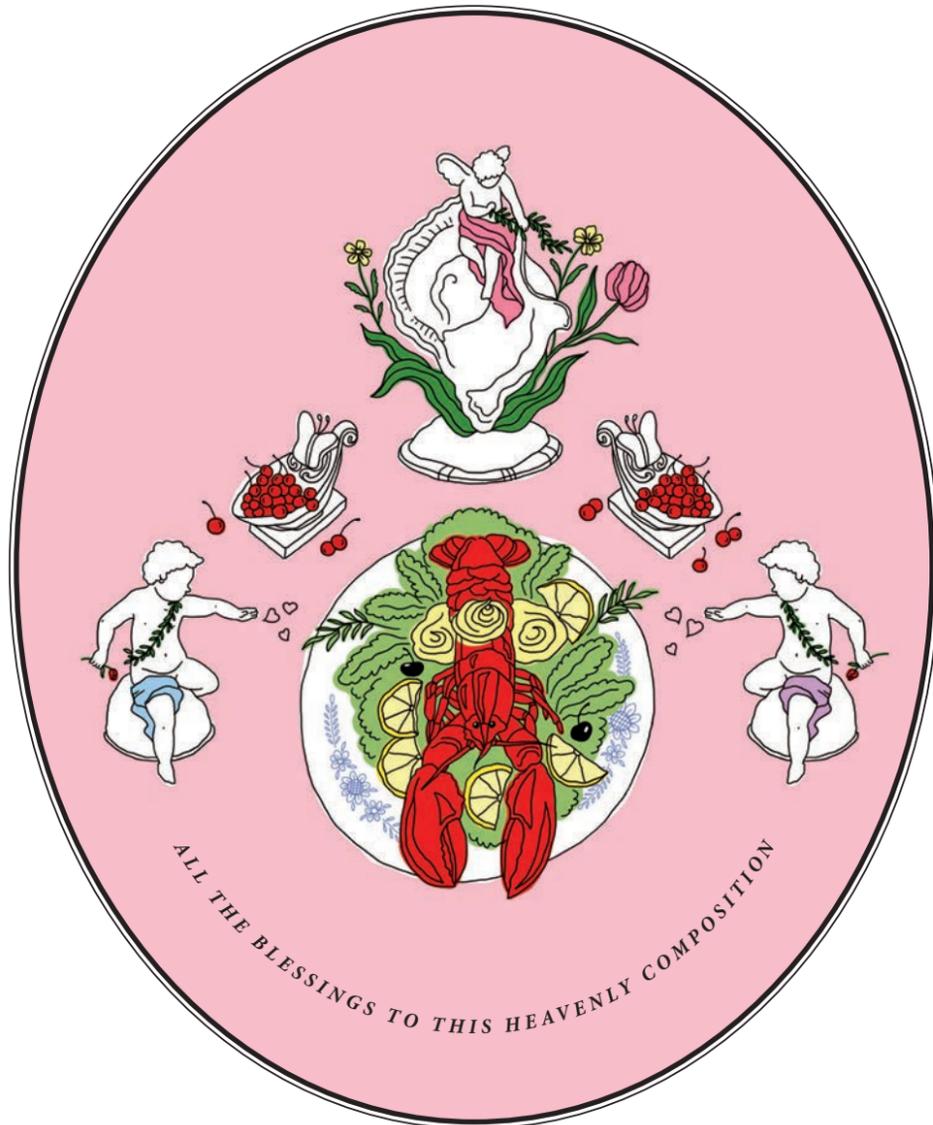
Gosto de comer. Gosto de comida. Essas duas frases são ridículas porque, afinal de contas, sou português. E é precisamente por ser português que me tornei um ateu dos "elementos", das "composições" e das "essências". A religião dos chefs, com seu charme diabólico, tem arrasado os restaurantes da minha cidade.

Um deles, que fica aqui no bairro, servia uns "filetes de polvo com arroz do mesmo" que chegou a ser o barômetro das minhas relações amorosas: sempre que estava com uma namorada e começava a pensar no polvo, isso significava que a paixão tinha chegado ao fim.

Duas semanas atrás, voltei ao espaço que reabriu depois das obras. Estranhei: havia música ambiente e a iluminação reduzida imitava as casas de massagens da Tailândia (aviso: querida, se estiveres a ler esta crônica, juro que nunca estive na Tailândia).

Sentei-me. Quando o polvo chegou, olhei para o prato e perguntei ao dono se ele não tinha esquecido alguma coisa. "O quê?", respondeu o insolente. "O microscópio", respondi eu.

Ele soltou uma gargalhada e explicou: "São coisas do chef, doutor." "Qual chef?", insisti. Ele, encolhendo os ombros, respondeu com vergonha: "O Agostinho".



O cozinheiro virou chef e o meu polvo virou calamares.

Infelizmente, essa corrupção disseminou-se pela pátria amada. Já escrevi sobre o crime na imprensa lusa. Ninguém acompanhou o meu pranto.

É a música ambiente que substituiu o natural rumor das conversas. É a iluminação de bordel que impede a distinção entre uma azeitona e uma barata. É o hábito chique de nunca deixar as garrafas na mesa, o que significa que o garçom só se apercebe da nossa sede "in

extremis" quando existem tremores alcoólicos e outros sinais de abstinência. Meu Deus, onde vamos parar?

Não sei. Mas sei que já tomei providências: no próximo outono, tenciono aprender a caçar. Tudo serve: perdiz, lebre, javali. Depois, com uma fogueira e um espeto, cozinho o bicho como um homem pré-histórico.

O pináculo da civilização é tortinha de quiche de ovo do chef Daniel Humm? Então chegou a hora de regressar às cavernas de Lascaux.



# Educação de vanguarda para um mundo em transformação

Criada pelo Grupo SEB, a Escola Concept já é referência no Brasil e no mundo quando o assunto é educação de vanguarda

O que você está fazendo hoje para garantir o futuro de seus filhos? Não existe resposta simples quando o assunto envolve o amanhã. Mas é fato que essa pergunta vem preocupando pais e mães de maneira muito mais latente nos últimos tempos. Os receios são justificáveis.

**A transição comportamental vivida pela sociedade pede novas competências e habilidades que não constam no repertório comum das escolas e instituições.** E é justamente com essa proposta que a Escola Concept foi lançada em 2016: ir além do convencional na educação, para criar cidadãos que podem ir além do convencional na vida. Para fazer isso, a Concept, que hoje já está presente em São Paulo, Salvador e Ribeirão Preto, investe de maneira sólida em diversas frentes desde a sua fundação.

Para além da notável estrutura física que dá suporte aos projetos desenvolvidos por seus estudantes, a escola também se dedica de forma consistente à preparação de seus educadores. **Seu programa de formação continuada traz especialistas de todo o mundo para atualizar e potencializar o corpo docente em todos os ciclos escolares.** Somente neste ano, especialistas do Brasil, Estados Unidos e Nova Zelândia estiveram com a equipe em formações exclusivas focadas em manter o alto padrão pedagógico.

O resultado é uma abordagem educacional única que preserva as particularidades de cada estudante e maximiza seu potencial humano de forma integral. Outro ponto de destaque em seus investimentos é a manutenção de parcerias com instituições reconhecidas mundialmente, como as Universidades de Harvard, Stanford, Helsinque e Columbia, o que na prática, garante ferramentas únicas de aprendizagem.

**“ Nós sabemos que a educação precisa criar pontes com a sociedade, precisa ampliar seu repertório de mundo para dar suporte ao processo de aprendizagem dos novos tempos. A maneira como fazemos isso é conectando nossos estudantes com as melhores oportunidades fora da escola. ”**

Priscila Torres,  
diretora geral da rede

Da Universidade de Helsinque (Finlândia) vem o projeto Fun Learning, **uma abordagem inovadora para a educação infantil que desenvolve a compreensão do mundo através de brincar com propósito.** Da Universidade de Harvard (Estados Unidos), os educadores fazem uso do Visible Thinking Routines, um projeto que organiza o processo de raciocínio do estudante e o auxilia a desenvolver o pensamento crítico sobre os conhecimentos que estão sendo trabalhados.

A mais recente novidade da Concept é o lançamento de seu programa de ensino médio na unidade de Ribeirão Preto. Criado a partir de um extenso processo de pesquisa e planejamento, a escola apresenta às famílias uma nova proposta que **prepara o estudante para o vestibular de uma forma individualizada, combinando empreendedorismo e a capacitação para experiências internacionais.** O programa High School nasce com a parceria da Pluris - a aceleradora de inovação do Grupo SEB, permitindo que os estudantes se conectem regularmente a startups que estão reinventando áreas como saúde, finanças, educação e transportes, e a experientes mentores do mercado. Essa parceria cria inéditas possibilidades para dar forma às aptidões individuais dos estudantes do ensino médio.

Eles entrarão para a Universidade com um grande diferencial: a capacidade de transformar conhecimento técnico em projetos realizáveis.

**Nesse novo modelo de educação não é sobre o "quanto" o estudante consegue acumular de conteúdo, mas em "como" ele se desenvolve e aplica o que aprende.**

O protagonismo dos estudantes é a premissa de todo o processo. Estar na escola é algo estimulante, criativo e divertido - em todas as fases do desenvolvimento. De uma maneira geral, a escola oferece aos estudantes a possibilidade de imaginar, testar, serem avaliados, receberem feedbacks, e de aprender como podem transformar o mundo desde a infância – uma vantagem sem precedentes para um futuro cada vez mais desafiador.

### Conheça a Concept

As matrículas para 2020 já estão abertas, e o agendamento de visitas pode ser feito direto no site [visite.escolaconcept.com.br](http://visite.escolaconcept.com.br)



escola  
**CONCEPT**

# Patrimônios mundiais

TEXTO Rosa Moraes RETRATO Rogerio Voltan ILUSTRAÇÃO Mona Sung

**A embaixadora de gastronomia da instituição Laureate Brasil, Rosa Moraes, desenvolve uma analogia sobre duas tradições reconhecidas globalmente**

28

“Oh, Minas Gerais! Quem te conhece não esquece jamais.” Mesmo nascida em terras paulistanas, lembro-me bem de ter ouvido essa melodia nos tempos de criança. Se não naquela época da infância, porém, com certeza, em outro momento da vida, muitos brasileiros foram impactados por esse aclamado e representativo ícone musical, de ampla aceitação nacional, adotado extraoficialmente há décadas em cerimônias escolares e festivas como se fosse um hino do querido estado vizinho.

Essa canção repleta de simbolismo, que foi adaptada originalmente da ancestral valsa napolitana “Vieni Sul Mar”, já fornecia indícios de que seria próspera a união das influentes culturas italiana e mineira. E o prenúncio desse auspicioso casamento do erudito com o popular não trouxe somente contornos incomensuráveis para a memória do nosso país, como também gerou combinações bastante positivas, sendo um exemplo recente a inauguração, há um ano, do Hotel Fasano em Belo Horizonte.

A abertura do consagrado restaurante Gero no coração da



***Na mesa mineira  
sempre cabe mais um.  
Eu considero correto  
afirmar igualmente  
para a mesa italiana.  
Minha ascendência  
não me permite  
negar esse fato***

tradicional capital mineira só poderia ser sinônimo de glória. Do mesmo jeito que é verdade aquele ditado “na mesa mineira sempre cabe mais um”, eu considero correto afirmar igualmente para a mesa italiana, afinal minha ascendência não me permite negar esse fato. São tantas as coincidências que permeiam a culinária desses lugares que faz bastante sentido traçar o paralelo histórico fazendo uma evidência de suas raízes.

É impossível negar que as trajetórias dessas duas cozinhas



caminham entrelaçadas: ambas preservam as respectivas autenticidades gastronômicas e são resultado de processos migratórios constantes. Por exemplo, de um lado, temos um legado centenário de receitas italianas perpetuadas à risca pela família Fasano. Já do outro, encontramos nossas comidas seculares típicas regionais sendo levadas para fora, como os queijos mineiros que cada vez mais ganham espaço e fazem sucesso no exterior.

Apesar de os mineiros terem fama de prezar pela discrição

– aposto que todo mundo já ouviu falar da expressão “comer quieto” –, considero legítimo lembrar os destaques na quarta edição do Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, em Tours (França), tendo em vista que os brasileiros conquistaram mais de 50 medalhas, a maioria para Minas Gerais, englobando quatro com o selo exclusivo Super Ouro: sendo três da região da Serra da Canastra e um de Pardinho, interior de São Paulo.

Ao todo, foram inscritos 952 queijos, oriundos de 25 países, divididos em 126 categorias e com 135 juízes especializados que participaram da competição buscando excelência, criatividade e inovação. Outro ponto alto do evento foi a notícia de que Luiz Sérgio Medeiros de Almeida, de uma grande empresa de lácteos mineira, a Queijos Cruzília, fundada pelo pai dele, tornou-se o primeiro mestre queijeiro do Brasil a integrar a Guilde Internationale de Fromagers, organização que reúne apenas os seletos globais nessa área.

Sabemos que não é somente pela produção de laticínios que os mineiros são lembrados e premiados: a diversidade local dos

produtos também se tornou um dos atributos para exportação. Toda essa miscigenação proporciona uma convergência de estilos e abraça o estrangeiro importado. E foi com essa receptividade que o Grupo Fasano chegou à cidade, justamente para compartilhar a hospitalidade ímpar da família de Rogério Fasano. Uma personalidade referência em servir com maestria já nasce com a missão de dividir toda essa arte hereditária.

No fim, entendo que todo esse intercâmbio de aromas e sabores reúne um propósito

comum: a fartura do bem-estar. O reconhecimento internacional dos clássicos e a valorização conceitual dos ingredientes, sejam os mineiros do outro lado do Atlântico ou os italianos por aqui, mostra como ainda se faz necessário desbravar horizontes, ultrapassar fronteiras, dominar cenários e atuar para construir verdadeiros patrimônios gastronômicos mundiais da humanidade, que serão atemporais e a nossa herança culinária num futuro próximo. E que venham ainda mais celebrações!



***Toda essa miscigenação  
proporciona uma convergência  
de estilos e abraça o  
estrangeiro importado.***

# Do alto da montanha

TEXTO Artur Tavares

A temporada de esqui no hemisfério norte fica mais perto de começar com a L'Espace Tours

O verão ficou para trás e, com a chegada do outono, as estações de esqui em todo o hemisfério norte começam a se preparar para receber turistas de todo o mundo. Para quem pratica o esporte, e para os fãs da neve, opções de viagem não faltam nos Estados Unidos, no Canadá, por boa parte do território europeu e no Oriente. Em parceria com a L'Espace Tours, damos dicas para quem está se planejando para a temporada.



Jackson Hole, United States



## PARAÍSO NA AMÉRICA

Na costa oeste e também em sua região central, os Estados Unidos têm uma série de estações de esqui badaladas. Se a Califórnia é sinônimo de belas praias, o viajante que adentra pelo estado em direção a Sierra Nevada encontra em Northstar, ao lado do lago Tahoe, um ponto magnífico para a prática do esporte. Com cem pistas, um campo de golfe e um parque dedicado ao mountain bike. Por lá a melhor opção de hospedagem é o The Ritz-Carlton, o único cinco estrelas da região. Já Jackson Hole, que fica no Wyoming, tem algumas das descidas mais desafiadoras do país, e tudo isso cercado de uma fauna única de castores, alces, esquilos e guaxinins, além de rios de corredeiras estonteantes que servem de área para a pesca de trutas.

Zermatt, Switzerland



## NO ALTO DA MONTANHA

Em uma altitude de 3.883 metros fica a estação de esqui de Zermatt, a maior da Suíça. São 360 quilômetros de área dedicada a pistas, em uma região que chega a alcançar a temperatura de  $-8^{\circ}\text{C}$  nos meses de dezembro e janeiro. Moderna, a cidade proíbe veículos que queimam combustíveis fósseis, preservando o branco e a pureza da neve para a época dos turistas. Em dezembro acontece por lá a Infinite Downhill Race, uma corrida montanha abaixo com percurso de 20 quilômetros. A melhor opção de hospedagem é o Mont Cervin Palace, com 150 quartos e suítes dispostos em quatro prédios. Por lá, tire um dia para jantar no Ristorante Capri, com uma estrela *Michelin*, e visite também o Grill Le Cervin e o Myoko Restaurant, que acumulam dezenas de pontos *Gault & Millau's*.

## O VALE MAIS CHARMOSO DA EUROPA

Na fronteira entre França e Itália fica o Val-d'Isère, uma comuna francesa considerada por muitos uma das estações de esqui mais bonitas do planeta. Um vilarejo com construções que datam do século 11, o vale é lar do Espace Killy, composto por 155 diferentes pistas, em uma extensão de aproximadamente 300 quilômetros. Por lá, a prática de esqui pode ser realizada também no verão, na região da geleira de Pissailas. O hotel Le Blizzard fica a apenas 100 metros dos principais teleféricos da região. Requintado, tem 70 quartos, dois restaurantes e um spa exclusivo da marca Clarins.

Val-d'Isère, France



## NA TERRA DO SOL NASCENTE

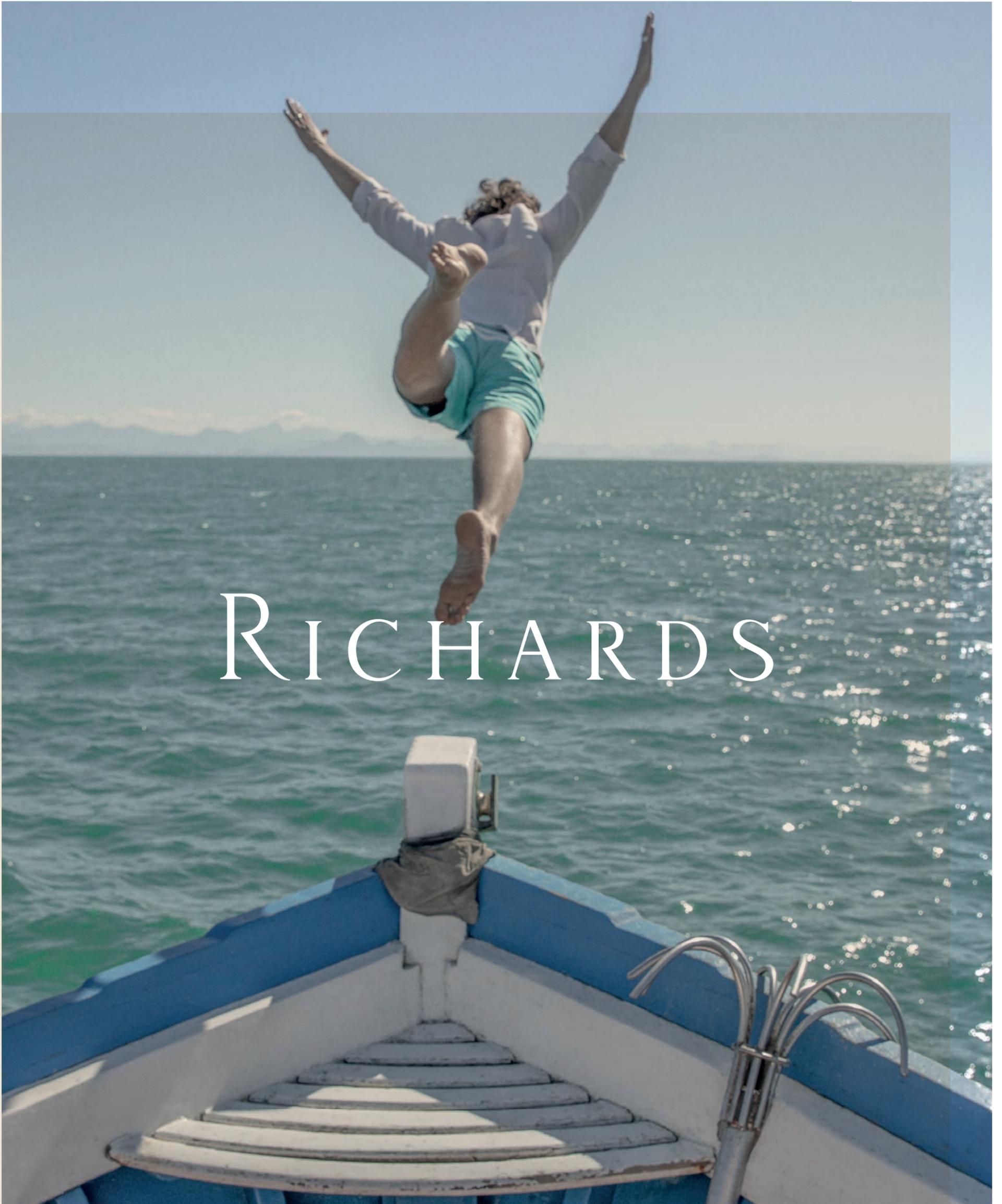
A ilha japonesa de Hokkaido, ao norte de Tóquio, é uma região de tradições antigas e belezas naturais únicas. Lar do monte Yōtei, um estratovulcão ativo, é um dos locais mais requisitados do Japão para a prática do esqui.

Com cerca de 5 mil habitantes, chega a receber em suas seis áreas de esqui mais de 200 mil visitantes por ano, que desfilam pelas 61 pistas povoadas por pica-paus-malhados-grandes. O impressionante hotel Zaborin,

com vista para o Yōtei, incorpora aspectos da filosofia zen, incentivando os hóspedes à prática da contemplação. Tem 15 vilas abastecidas com fontes de água quente natural para os banhos e serve gastronomia sazonal.



LESPACETOURS.COM.BR | @LESPACETOURS | 11 3254 5050



# RICHARDS

[richards.com.br](http://richards.com.br)

primavera / verão '20

Confira em nossos principais endereços: Oscar Freire, Ipanema, Búzios e Shoppings Iguatemi, JK Iguatemi, Morumbi, Leblon, Pátio Savassi, Salvador

# Ocasões inesquecíveis

TEXTO Mara Zanetti Martin ILUSTRAÇÃO Mona Sung

**Chef do restaurante italiano Da Fiore, Mara Zanetti Martin fala do risotto di fegatini e de outros pratos que marcaram sua infância e que ela apresentará no Brasil durante a Settimana della Cucina Regionale Italiana, de 21 a 27 de outubro, na Trattoria Fasano**



Mara Zanetti Martin desde a infância se interessou pela arte culinária acompanhando o trabalho da avó, banqueteira na cidade de Mirano, a poucos quilômetros de Veneza, onde Mara é chef e proprietária do tradicional Da Fiore. Ao lado do marido, Maurizio, e do filho Damiano, que recebem com elegância e simpatia clientes que chegam de todas as partes do mundo, Mara conquistou fama internacional e a estrela *Michelin*. A sua cozinha combina tradição e criatividade, com receitas clássicas apresentadas em versões modernas e executadas com a paixão de quem gosta de começar o dia preparando massa para os pães, como forma de concentração e inspiração para toda a jornada.

Adoro me apresentar como cozinheira do restaurante Da Fiore, que conduzo ao lado de meu marido, Maurizio, e do nosso filho Damiano, com o mesmo entusiasmo do dia de sua abertura, em 1977. A paixão pela cozinha vem da minha família, das recordações, dos aromas e dos ensinamentos transmitidos por minha avó, uma grande cozinheira, que ficava o dia inteiro no fogão. Além de cozinhar em casa, ela era chamada para preparar banquetes de casamentos, batizados

***A paixão pela cozinha vem da minha família, das recordações, dos aromas e dos ensinamentos transmitidos por minha avó***

e aniversários em toda a cidade. Crescendo ao lado dela, comecei como sua assistente pessoal e, aos 9 anos, já cozinhava sozinha.

Somos de Mirano, uma cidadezinha a 20 km de Veneza, onde as nossas casas de campo eram verdadeiros restaurantes, principalmente durante as festas que eram comemoradas durante todo o ano. As minhas lembranças de infância começam com essa série de eventos gastronômicos. Tenho na memória muitas recordações,



***Em casa sempre produzimos tudo, do pão cotidiano aos queijos e embutidos que fazíamos em dezembro para nos preparar para os meses de inverno***

como as do período do Natal, quando a minha nonna fazia no almoço um prato especial, o bollito misto (cozido de carnes), acompanhado de maçãs recheadas com amendoim, pão amanhecido e mostarda picante feita com a própria fruta.

Já na Páscoa, nunca faltavam focaccia e a torta margherita, bolo que eu ajudava a preparar batendo sem parar as claras de ovos em neve com açúcar, um trabalho difícil para uma criança, ainda mais sob a supervisão de uma cozinheira exigente, que não queria ver nem um pouco de gema na tigela. Também lembro de meu avô, que preparava a manteiga na mão e a batia sobre os joelhos com um movimento constante, com a mesma frequência que elaborava o baccalà mantecato, batendo os pedaços de bacalhau com azeite de oliva até alcançarem o ponto ideal de cremosidade. E quantas lembranças do mês de junho, durante a colheita do trigo, quando, ao término de cada jornada de trabalho, fazíamos comida para mais de 20 pessoas e festa até tarde da noite.

Em casa sempre produzimos tudo, do pão cotidiano aos queijos e embutidos que fazíamos em dezembro para nos preparar para os meses de inverno. A maior parte da matéria-prima vinha dos animais, aves e suínos criados em nosso sítio.

A variedade de produtos e receitas caracterizava os almoços de domingo, com a mesa repleta de convidados ao lado da lareira e a comida feita no forno a lenha. Esse ambiente está vivo na



minha memória e também traz a lembrança de um prato muito especial: risotto di fegatini, preparado com arroz do tipo nano e fígado de frango.

Essa típica receita veneziana era feita por minha avó com paixão e maestria. Ela misturava lentamente por cerca de 15 minutos os ingredientes e acrescentava seu toque pessoal. Ao lado das panelas havia sempre um bule de café alla turca (sem coar), que usava para finalizar o cozimento com manteiga e

queijo grana padano. Esse segredo era responsável pela elegância e pelo aroma que diferenciavam esse risotto dos outros e o tornaram o meu prato preferido.



---

BEM-VINDO À  
**BOLÍVIA**

---

FOTOS Marcus Steinmeyer TEXTO German Carmona

---

O fotógrafo paulistano Marcus Steinmeyer visitou a Bolívia e conheceu de forma íntima suas belezas naturais e de seu povo. Em paralelo, o diretor de marketing da Gol Linhas Aéreas, o boliviano radicado em São Paulo German Carmona lembra da última viagem que fez para a terra natal





De repente, alguém jogou a seguinte mensagem no grupo de WhatsApp da família: “Quem topa fazer uma consulta com um brujo aymara?”. Eu sou o primeiro a responder que quero, e a ideia vai se espalhando. Até que outro alguém faz a proposta derradeira: “Vamos fazer juntos, em família, uma cerimônia com o brujo!”. Pronto, foi a deixa para marcar a viagem anual da família.



**"A gente se visita entre lá e cá, mas La Paz é nossa terra sagrada, nossa Pacha Mama"**

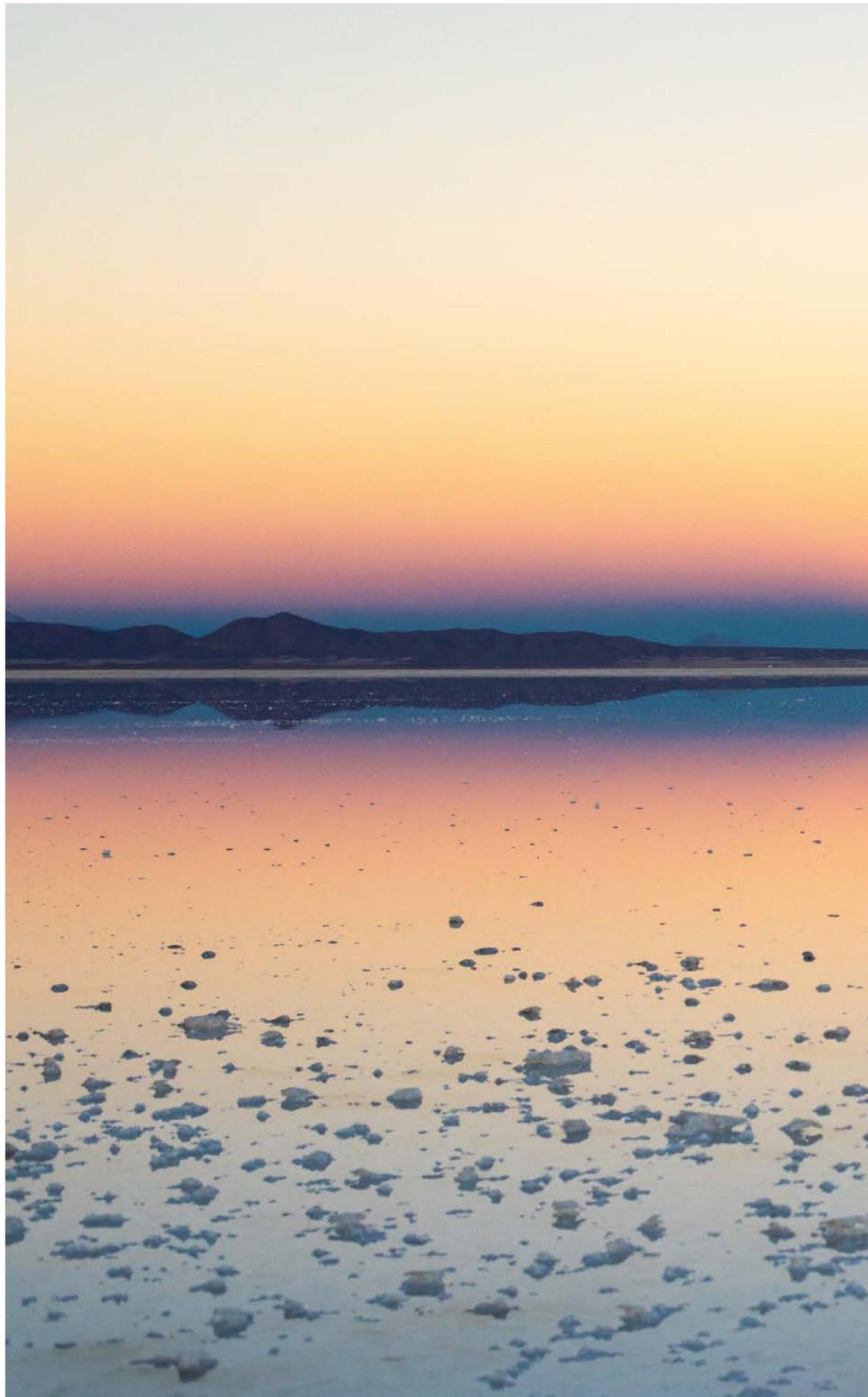
Nossa família viveu e vive em diferentes partes do mundo: São Paulo, Washington D.C., Londres, Ibiza, Sydney, Santa Cruz. A gente se visita entre lá e cá, mas La Paz é nossa terra sagrada, nossa *Pacha Mama*.

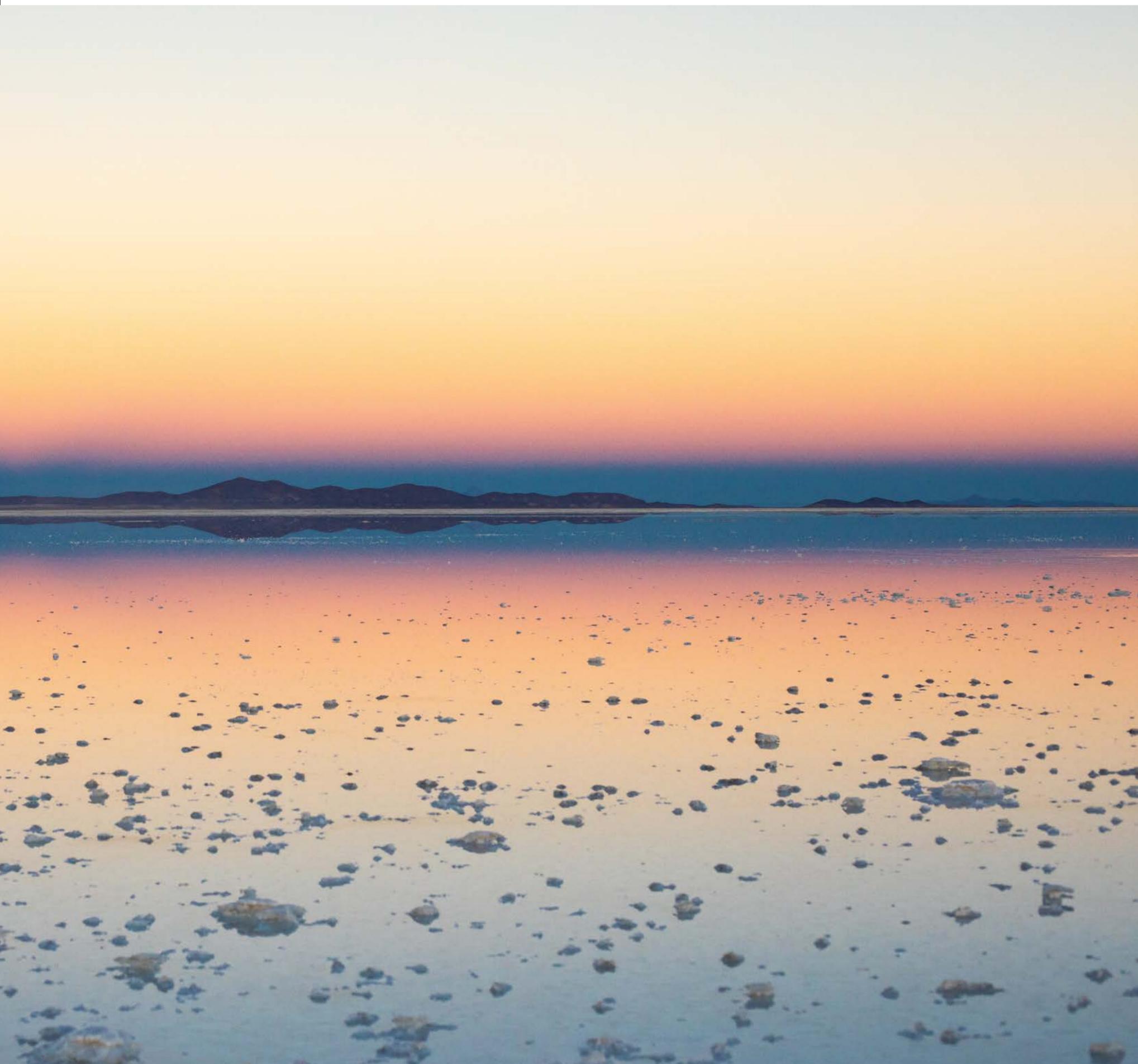
Aos poucos a trupe foi chegando, juntando-se aos que lá moram. Ano após ano, o grupo cresce com os novos entrantes e fica mais abrangente na idade, da filha do meu primo com um aninho ao meu tio com 90. Revivo aquele gostinho bom de infância toda vez que vou para La Paz. É muito bom lembrar das férias com meus avós e todos os primos no casarão da família. Meu irmão e eu brincando com espadas e pistolas verdadeiras, premiando a nós mesmos com as medalhas e honrarias do meu avô, como se fizéssemos parte de um conto de realismo mágico latino-americano.

Desta vez, a viagem foi de barco pelas ilhas sagradas dos incas no Lago Titicaca. Mágico! Visitamos templos na Isla del Sol, ruínas na Isla de la Luna, ouvimos as histórias fundantes da cultura inca que são mantidas vivas pelas populações indígenas. E aí a gente vai entendendo mais e mais a Bolívia, a

riqueza do altiplano andino, as montanhas sagradas da Cordilheira dos Andes, o sincretismo religioso, o colorido das roupas e das saias das *cholitas*.

Nosso hotel era especial, ficava no topo de uma das ilhas montanhosas no meio do lago. Apesar de rústico, era aconchegante e acolhedor, tipo casa de fazenda colonial hispânica. Foi logo no primeiro dia que conhecemos nosso





Salar de Uyuni, maior deserto de sal do mundo

brujo. Meio quieto, na dele, mas sempre sorridente. Jantamos juntos, mas ele logo se recolheu.

Dia seguinte, durante o café da manhã, nosso brujo entrou no salão pronto e altivo, com as tradicionais vestimentas, um olhar profundo, convidando-nos para ir a um terraço com vista para o lago. Os preparativos da cerimônia estavam prontos. Mágico.

Fetos de lhama embalsamados, doces muito coloridos, artesanatos, tecidos andinos e muita folha de coca.

Toda a família se sentou em círculo em volta da fogueira. Enquanto o brujo entoava preces no idioma aymará, cada um de nós compartilhou anseios, dúvidas e desejos. Uma cerimônia coletiva e amorosa cheia de significados. Abençoados como indivíduos e como família.



Cidade de La Paz vista da cidade de El Alto

# Nº 30



TANIA BULHÕES

EAU DE PARFUM

SÃO PAULO RUA COLÔMBIA 182 SHOPPING CIDADE JARDIM SHOPPING IGUATEMI  
RIO DE JANEIRO SHOPPING VILLAGE MALL SHOPPING LEBLON  
CURITIBA SHOPPING PÁTIO BATEL BRASÍLIA SHOPPING IGUATEMI BRASÍLIA  
GOIÂNIA SHOPPING FLAMBOYANT RIBEIRÃO PRETO RUA JOÃO PENTEADO 1016

THIS IS IT

# MEU TOP 10

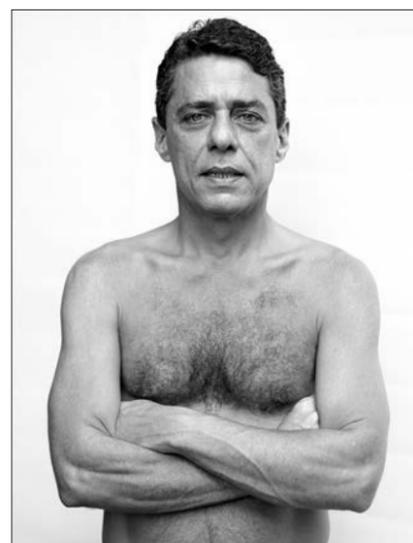
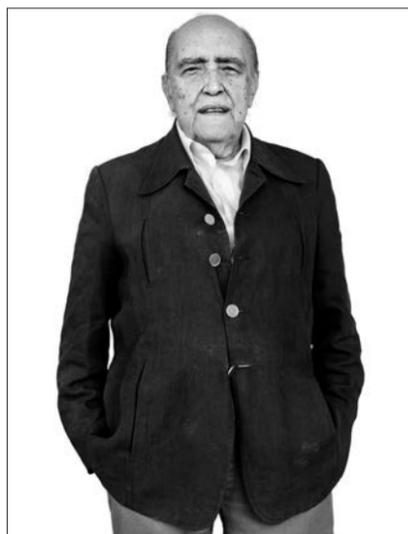
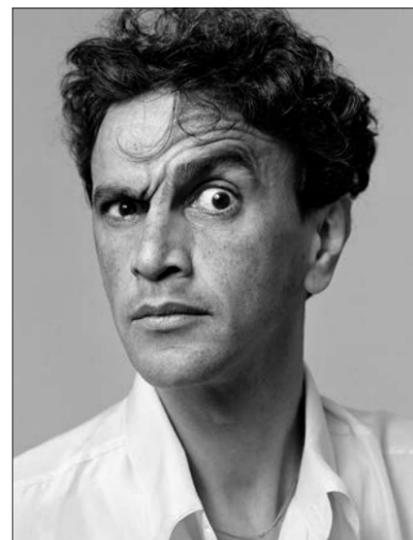


40

---

Um dos retratistas mais importantes do Brasil, **Bob Wolfenson** captura há quatro décadas emoções e atitudes de personagens emblemáticos do imaginário popular em suas câmeras. Para o *Corriere*, ele elege as dez fotos que mais gostou de fazer

---



**Lina Bo Bardi.** Esta foto foi feita nos anos 1970, quando eu engatinhava na profissão, para uma matéria sobre os objetos de que as pessoas mais gostavam, na *Vogue*. Diante de todas as coisas monumentais e obras de arte que a Lina tinha, a de que mais gostava era uma lamparina pequenina, que está segurando.

**Rita Lee.** Redescobri a foto há pouco tempo, não tinha a posse dela. Quando fui preparar a exposição, fomos ao departamento de documentação da Editora Abril para ver o que tinha meu lá. Eles me trouxeram esta foto, e tive que comprar da Abril. Acabou virando a capa do catálogo da exposição, ganhou uma dimensão muito maior do que quando a fiz, nos anos 1970, para a revista *Pop*.

**Fernanda Montenegro.** Feita em 1996 para meu livro *Jardim da Luz*. Escolhi algumas pessoas por encomendas profissionais, e outras eu mesmo fui buscar, como no caso da Fernanda. Esta foto ficou muito presente em sua carreira e, agora foi refeita para a capa de seu novo livro, *Prólogo, Ato, Epílogo - Memórias*. Mas acho a original ainda mais forte.

**Nina Simone.** No fim dos anos 1980, montei um estúdio nos bastidores do Free Jazz Festival. Na ocasião, fazia uma seção de página inteira na *Folha de S. Paulo*. Convocamos a Nina Simone, que estava um pouco cansada do show. Fiz algumas fotos dela sozinha e também pedi que ela se apoiasse em dois de seus músicos e que eles a beijassem.

**Fernanda Young.** Virou um assunto muito triste. Eu era meio que o fotógrafo oficial dela, éramos muito amigos, conversávamos pelo menos duas vezes por semana. Esta foto fizemos para o último livro dela, *Pós-F*. Faço questão que esta apareça pela importância da Fernanda e pelo valor da nossa amizade, por uma espécie de fotobiografia que fizemos juntos.

**Sônia Braga.** Nessa época, a Sônia Braga era uma deusa, a pessoa mais famosa do Brasil. Eu ficava totalmente seduzido por ela. Fiz uma série com os seios aparecendo mais ou menos e, quando montei minha exposição recente, optei por uma que aparecesse mais discreto. Já era essa época bolsonarista, de ameaças de ter que fechar o lugar. Mas, mesmo assim, considero uma foto belíssima.

**Caetano Veloso.** Acho que é minha foto mais conhecida. Ficou parecida com a que o Irving Penn fez do Picasso, guardadas as proporções. Foi para a *Vogue*, nos anos 1980, quando procurava minha marca na fotografia. Eu sempre pedia para os modelos levantarem a sobancelha e pedi o mesmo para ele, que tinha imensa facilidade.

**Hélio Oiticica.** Na mesma matéria sobre os objetos favoritos da *Vogue*, o Hélio Oiticica estava com este pedaço de asfalto da avenida Presidente Vargas na forma da ilha de Manhattan. Ele estava de sunga no apartamento dele em Ipanema, um cubículo, e assim fizemos o registro. Virou foto do livro que o Waly Salomão escreveu, correu o mundo.

**Oscar Niemeyer.** Fiz uma exposição no Masp, nos anos 1990, e lançaria um livro sobre ela. Pedi para o Niemeyer sentar na poltrona assinada com seu nome, queria uma foto narrativa, mas ele se negou. A foto é interessante porque, no alto da sua elegância, ele está com o casaco puído, sujo de comida, o botão mal costurado. Tem um ruído de que gosto muito.

**Chico Buarque.** Foi uma loucura. Quando você está diante de alguém que admira tanto... Ele era uma espécie de deus! Diante dele, você quer agradar, ao mesmo tempo que não quer ser invasivo. Ele está sem camisa por um pedido meu, e, meu Deus do céu, como fotografar Chico Buarque? Fui meio silencioso... Até que o gelo se quebrou! Tive abertura total.

QUEM TEM OLHO...

# HELENA



# BORDON

Corriere Fasano

---

A empresária **Helena Bordon** escolhe itens que a inspiram cotidianamente, e que trazem em seu DNA o belo e conceitos próprios para reflexão

---



Em sentido horário: A **Bolsa Kelly**, da Hermès, é uma das mais icônicas do mercado, ao lado do modelo Birkin, também da maison francesa. Famosa por sua fabricação manual e seu estilo único, é uma verdadeira personificação da moda, @hermes. Muito apreciada pelas paulistanas, as peças da ceramista **Grace Carvalho** são sofisticadas e superexclusivas, @bygracecarvalho. Uma das mulheres mais influentes do planeta, a ex-primeira-dama dos Estados Unidos Michelle Obama relata de forma íntima e inspiradora sua trajetória no **Livro Minha História**, @michelleobama. Irradiando glamour em um design verdadeiramente único, o **Relógio Serpenti Tubogas** evoca tanto as curvas sensuais de uma mulher como a forma fluida de uma serpente, @bulgariofficial. O arquiteto Frank Gehry é conhecido por utilizar materiais pouco convencionais em suas criações e a **Poltrona Wiggle Side Chair** é um exemplo disso. Apesar de ser feita com uma matéria-prima comum, o papelão corrugado, seu shape robusto e escultural é o destaque especial desta peça, @micasavolb. Conhecidos mundialmente por seus grafites emblemáticos, **Osgemeos**, Gustavo e Otávio Pandolfo, ultrapassaram as linhas dos grafites de rua para realizar mostras em diversos museus pelo mundo. A tela *Cota Zero*, fez parte da exposição *A ópera da lua*, no Galpão Fortes Vilaça, @osgemeos.

# VIN DE RESTAURATION

TEXTO Artur Tavares FOTOS João Bertholini

Com a importação exclusiva de rótulos de todo o mundo, restaurantes Fasano têm carta de vinhos criativa e original

Um dos maiores triunfos dos restaurantes Fasano é sua carta de vinhos, uma seleção do que há de melhor em produtores das mais diversas regiões do mundo. Escolhidos a dedo pelo sommelier Manoel Beato, os cerca de 40 rótulos exclusivos, de importação própria, não são vendidos em nenhum outro lugar do País.

“Tudo começou há cerca de dois anos, quando fui para a Europa provar alguns vinhos franceses e italianos”, conta Beato. “Descobri uma série de rótulos mais

jovens, prontos para o consumo, perfeitos para agradar no momento do serviço.” De lá para cá, o sommelier percorreu também a Argentina e o Chile para compor sua carta e promete mais novidades vindo por aí: “A ideia é fechar a seleção em 50 rótulos, e queremos ser originais. Com a onda dos vinhos mais descolados, como os franceses do Jura, a minha concepção é ter clássicos e os trunfos do sommelier, achados que impressionam o cliente”. Confira a seguir alguns destaques da carta:

44



**Château Lauretán 810 Bordeaux Supérieur**

Em uma propriedade do século 17 com 26 hectares é cultivado este bordeaux orgânico, uma mistura das uvas merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e petit verdot. Tem uma adorável cor vermelha profunda, aromas de frutas vermelhas, e paladar também frutado e elegante. Vai bem tanto com carnes brancas como vermelhas.



**Fincas del Sur Viognier 2017**

Da região de Santa Rosa, em Mendoza, a Fincas del Sur produz rótulos jovens e de enorme qualidade. Além do malbec, também na carta dos restaurantes Fasano, há este ótimo exemplar branco da uva viognier. De tom amarelo-claro, tem paladar mineral e fresco, com notas de frutas amarelas, violeta e lavanda.



**Querceto di Castellina – Sei Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2015**

O número seis (sei em italiano) é cabalístico para a Querceto di Castellina, que produz este chianti de uma única vinha com 6,6 hectares, com uma densidade de 6.666 vinhas por hectare. Quer mais? Cada barrica produz 666 garrafas deste vinho magnífico, de elegante cor rubi e notas de rosas vermelhas, especiarias e menta.



**7 Muri Shiraz – Cabernet D.O.C. 2016**

Belo exemplar siciliano, o 7 Muri é um blend de uvas shiraz e cabernet. Encorpado, beneficia-se de sua jovialidade para oferecer notas bastante frutadas no paladar. Ideal para acompanhar massas, carnes vermelhas e de caça.



**Cantine di Ora – Lagrein Dunkel D.O.C. 2016**

Um exemplar único da uva lagrein produzido na região do Alto Adige, na Itália. De cor vermelha impenetrável, tem aromas de violeta, ameixa e amora. Equilibrado em taninos, tem paladar de corpo intenso, fresco e ligeiramente seco.



**Rivani – Pinot Rosé Extra Dry**

Um espumante da região de Veneza, feito da mistura das uvas pinot bianco e pinot nero. De cor rosa delicada, tem perlage fina e persistente. Na boca e no nariz, as notas de frutas vermelhas, como morango e framboesa, são predominantes. Perfeito para começar a noite, para acompanhar peixes e outras carnes brancas.

# PALAVRAS

# JANIS JOPLIN

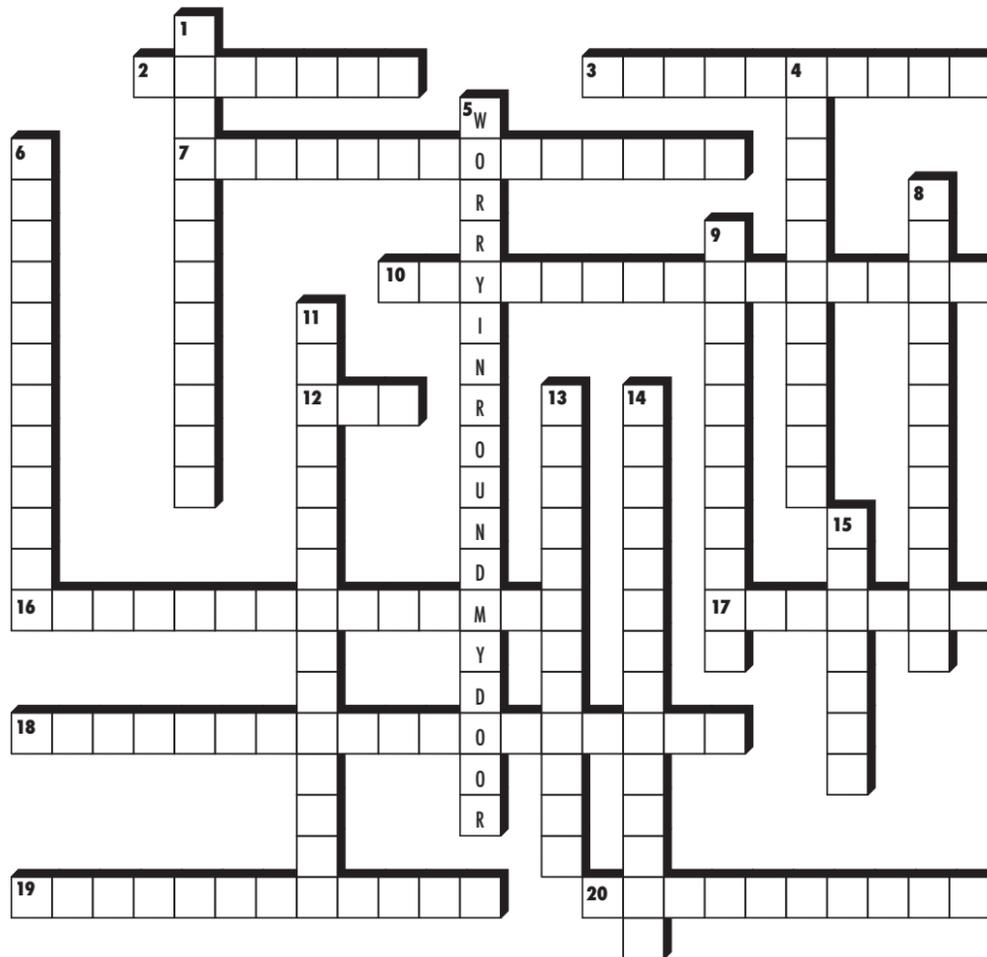
Cantora de vida breve e legado eterno, Janis Joplin revolucionou a geração Flower Power com sua voz envolvente e suas letras marcantes. Descubra o quanto você sabe sobre nestas cruzadas de Arthur Dapieve

# CRUZADAS



**Horizontal**

2 Carro alemão que pintou psicodelicamente 3 Clássico dos irmãos Gershwin e de DuBose Heyward 7 Guitarrista na música "Maybe" 10 Local de Londres onde se apresentou em abril de 1969 12 Nome do meio 16 Empresário que contratou o grupo Big Brother & The Holding Company 17 Filme inspirado na vida de Janis 18 Local de Hollywood onde foi encontrada morta 19 Carro-título da canção de Kris Kristofferson 20 Cidade natal



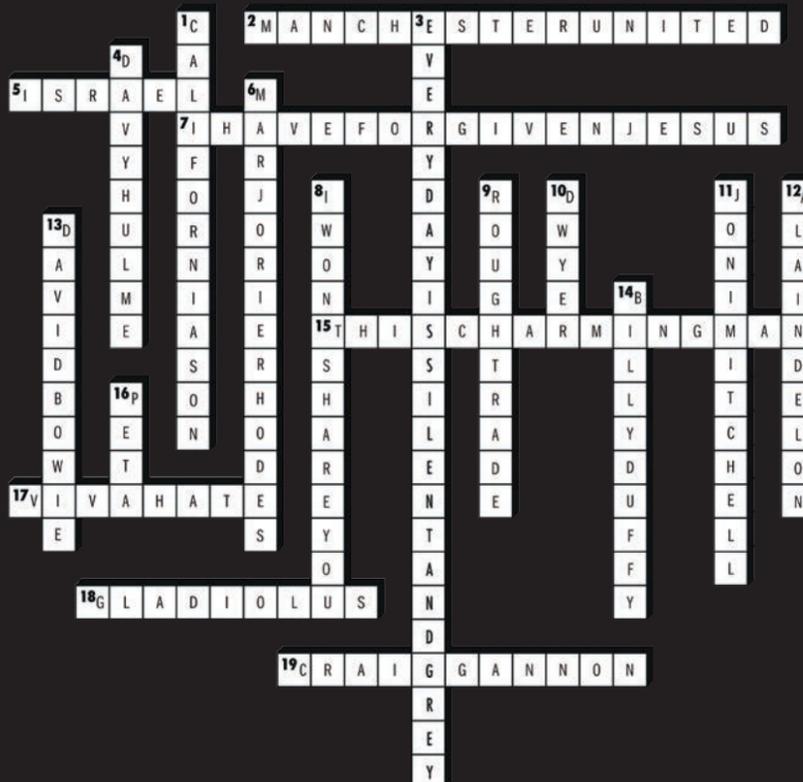
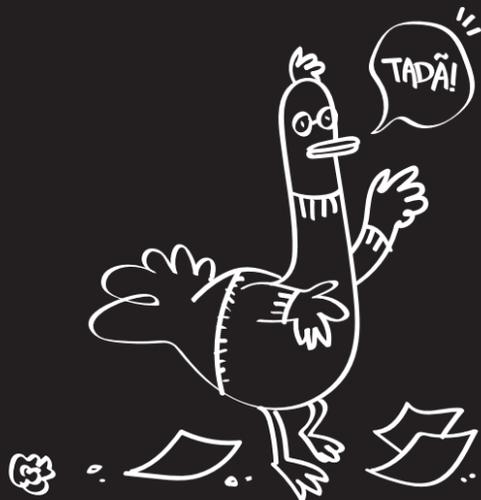
**Vertical**

1 Guitarrista do Jefferson Airplane com quem se apresentou 4 Desenhista da capa do LP *Cheap Thrills* 5 "Loneliness come..." 6 Namorada 8 Casa que o BB&THC inaugurou em Nova York 9 Maior inspiração como cantora 11 Trio folk, parceiro nos tempos de universidade 13 Única música sua incluída no documentário *Monterey Pop* 14 Programa de TV que a recebeu pela primeira vez 15 Roqueiro brasileiro que dizia ter namorado Janis

O primeiro a resolver as questões ganha um jantar no Fasano SP, para duas pessoas, com menu degustação do chef Luca Gozzani. Envie um e-mail para [corriere@fasano.com.br](mailto:corriere@fasano.com.br)

**LET'S CHECK:** confira a resolução das palavras cruzadas da edição 14 do *Corriere Fasano*

## MORRISSEY



## ALEGRIA DA PRIMAVERA

Um dos atores mais divertidos do cinema, Robin Williams dizia que “a primavera é a maneira de a natureza dizer: vamos festejar!”. Nesse espírito, selecionamos frases célebres sobre a estação mais florida do ano

**"Na primavera, ao fim do dia, você deve ficar com cheiro de terra."**

Margaret Atwood

**"Um otimista é a personificação humana da primavera."**

Susan J. Bissonette

**"Mede a saúde pela alegria que te causam a manhã e a primavera."**

Henry David Thoreau

**"A ciência nunca encontrou um tranquilizante tão efetivo quanto um dia primaveril ensolarado."**

W. Earl Hall

**"Sejamos como a primavera, que renasce cada dia mais bela... Exatamente porque nunca são as mesmas flores."**

Clarice Lispector

**"Sem dúvida, a primavera é o que a vida tem de mais publicitário."**

Quino

**"Pobre, querida e ingênua primavera, preparando sua surpresa anual!"**

Wallace Stevens

**"A primavera chegou e fez de verde todas aquelas camas marrons, que, refrescadas, sugeriam que a esperança passara por elas à noite, deixando cada manhã mais clara com as marcas de suas pegadas."**

Charlotte Brontë

**"Primavera não é uma simples estação de flores, é muito mais, é um colorido da alma."**

Jaak Bosmans

**"A primavera é aquela época do ano em que é verão no sol e inverno na sombra."**

Charles Dickens

**"Quero fazer contigo aquilo que a primavera faz com as cerejeiras."**

Pablo Neruda

**"Quando chega a primavera, mesmo a falsa primavera, não há problemas, exceto a escolha de onde ser feliz."**

Ernest Hemingway

**"A primavera faz tamanha declaração, tão alta e clara, que o jardineiro se parece apenas como um dos instrumentos, e não o compositor."**

Geoffrey B. Charlesworth

**"A primavera mostra o que Deus pode fazer com um mundo monótono e sujo."**

Virgil A. Kraft

## FILME *BLOW UP - DEPOIS DAQUELE BEIJO*

Um dos maiores astros da música nacional, Lulu Santos elege o clássico neorrealista *Blow Up - Depois Daquele Beijo* um marco do cinema e de sua vida **POR Lulu Santos**



A atração maior era a cena em que um encapetado Jeff Beck, ainda nos Yardbirds, demolia uma guitarra. Depois saquei que era *mezzo* cenográfica, mas também acabei levando de lambuja o primeiro nu frontal e a primeira cena de sexo coletivo entre o protagonista David Hemmings, a modelo Veruschka e Jane Birkin, aquela de "Je T'aime, Moi Non Plus", cantada pela diva e por Serge Gainsbourg.

O pretexto era mais ralo: um "trabalho de escola" que os padres jesuítas do Colégio Santo Inácio teriam encomendado: assistir a *Blow Up - Depois Daquele Beijo* na versão lusófona e com spoilers no título, de Michelangelo Antonioni, com o autor argentino Julio Cortázar, de *O Jogo da Amarelinha*, creditado no roteiro.

**BS, completo, bullshit.**

Meu pai trincava o maxilar igual a um buldogue e me fuzilava com os olhos do banco da frente do carro com minha mãe. A fita era para maiores de 18 anos, eu tinha uns 15 mirrados. A solução pra burlar a censura foi o *drive-in* da Lagoa Rodrigo de Freitas.

Eu me fiz de desentendido, mantive o *álibi* – era praticamente perfeito – e mergulhei na barafunda existencial que o filme propunha, o caminho libertário que a humanidade escolheu percorrer



### Lulu Santos

Um dos maiores expoentes do pop rock nacional, o cantor e compositor Lulu Santos é carioca, autor de canções icônicas como "Um Certo Alguém" e "Como Uma Onda"

**18+**  
Nas fotos, os atores David Hemmings e Vanessa Redgrave – ele na pele do personagem Thomas e ela interpretando Jane. À direita, Jeff Beck na cena da guitarra



### SOBRE O FILME

#### Blow Up - Depois Daquele Beijo

**Data de lançamento**  
18 de dezembro de 1966

**Direção**  
Michelangelo Antonioni

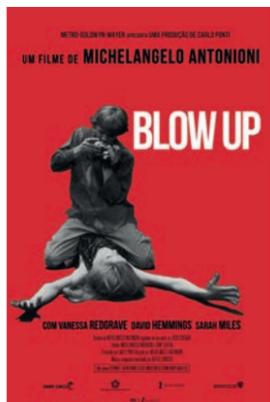
**Roteiro**  
Michelangelo Antonioni e Julio Cortázar

**Curiosidades**  
O autor argentino Julio Cortázar aparece como um dos mendigos fotografados pelo personagem principal.

A banda Yardbirds faz uma de suas últimas apresentações com Jimmy Page e Jeff Beck juntos. Beck saiu do grupo meses depois.

É o primeiro filme britânico a ter um nu frontal completo.

Sean Connery não quis o papel principal, alegando não entender as intenções de Antonioni com o filme.



**Eu me fiz de desentendido, mantive o *álibi* – era praticamente perfeito – e mergulhei na barafunda existencial que o filme propunha**

desde o fim dos anos de 1960 até recentemente, quando o ar voltou a ficar sulfuroso, a "Demo-cracia" busca o oposto do que representa e a balança pende para a direita pesadelo.

Valeu a pena o embuste. O não autoengano era minha construção pessoal, meu ponto de vista que se formava e, desde então, nunca mais fui outro que não eu mesmo, *warts and all*.

Ah, completando o spoiler do título: depois daquele beijo, ela, Vanessa Redgrave, *no less*, manda alguém matá-la, viúva negra que é. Amor & foguetes.

Lulu Teixeira (né?) Santos

CARTIER.COM.BR

# Cartier

JUSTE UN CLOU COLLECTION



SHOPPING IGUATEMI SÃO PAULO - 11 3030 0930  
SHOPPING CIDADE JARDIM - 11 3759 3240