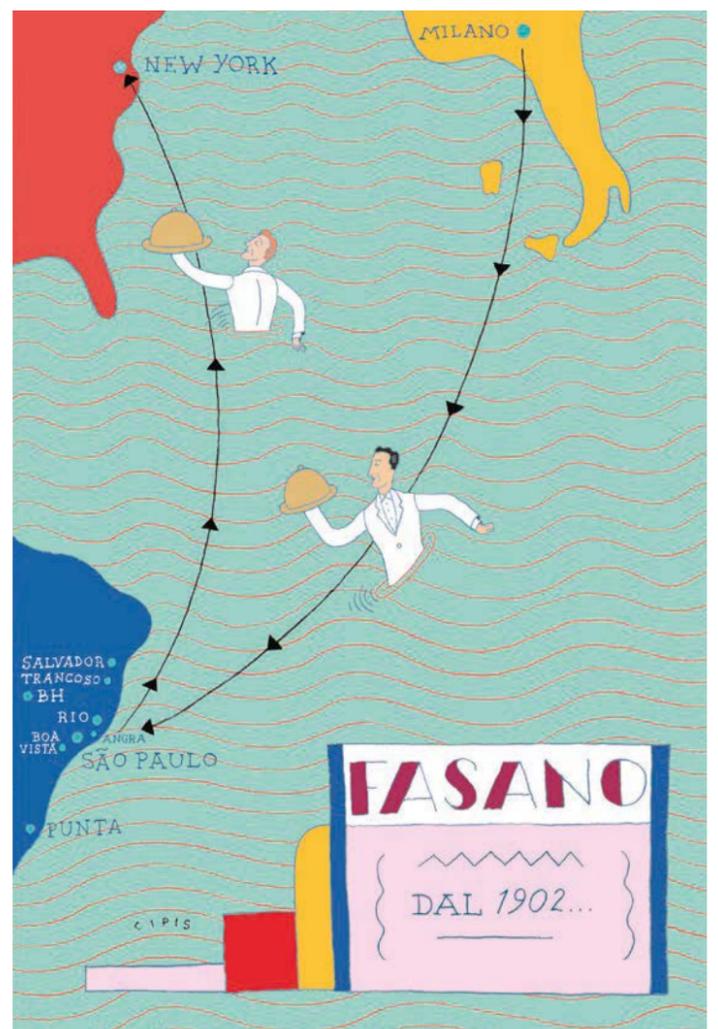
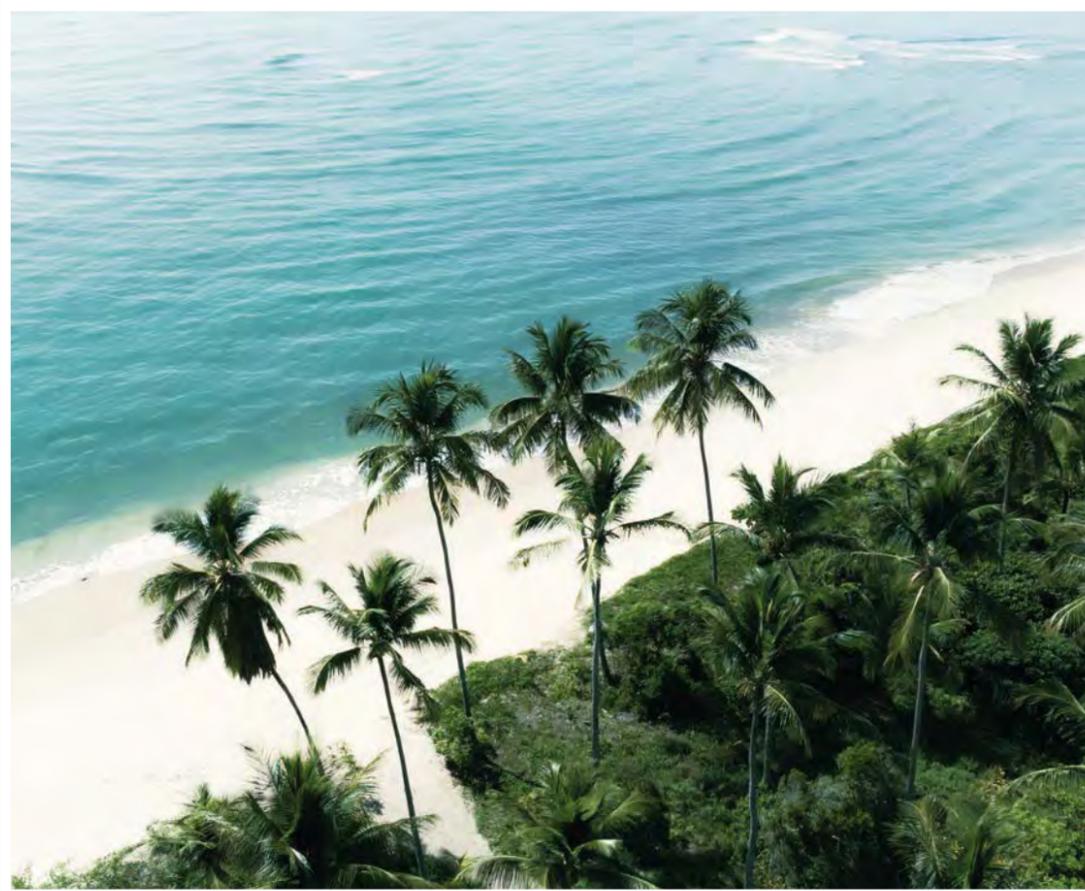


# CORRIERE



2022

# FASANO

HOTEL + VILLAS + ESTÂNCIAS

# FASANO

TRANCOSO



RESERVA TRANCOSO • ITAPOROROCA

PARTICIPAÇÃO

INCORPORAÇÃO

FASANO

redco

Agende uma visita: (11) 3088-8596 ou (11) 99536-5870  @reservatrancoso  
www.reservatrancoso.com.br | contato@reservatrancoso.com.br



**VILLAS GÁLVEZ & MÁRTON**  
**ESTÂNCIAS FASANO**

4 SUÍTES | 493 m<sup>2</sup>



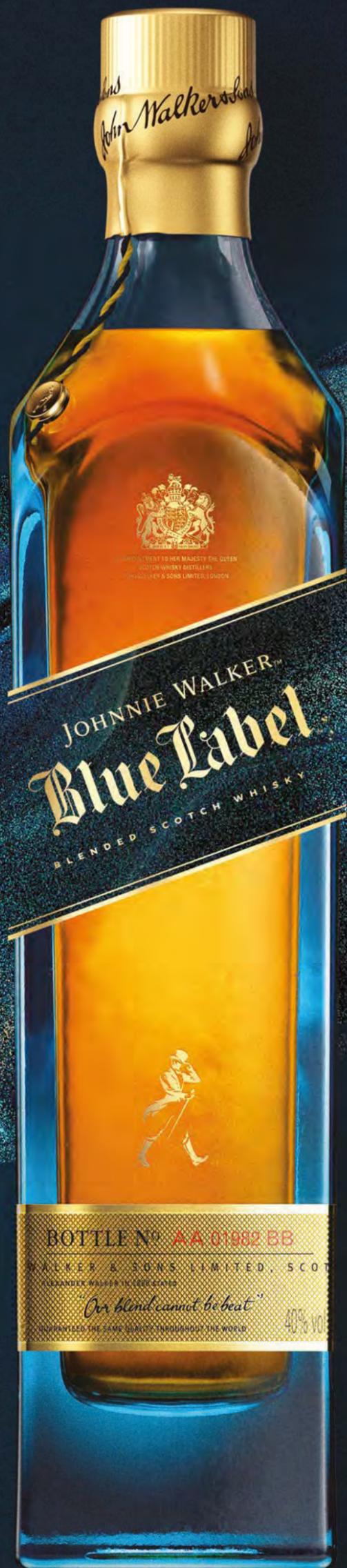
**VILLAS FASANO**  
**POR BERNARDES ARQUITETURA**

5 OU 6 SUÍTES | 792 m<sup>2</sup>

JOHNNIE WALKER  
*Blue Label*

UM BLEND  
EXTRAORDINÁRIO PARA  
CELEBRAR OS  
MOMENTOS ICÔNICOS

Blended



JOHNNIE WALKER  
**Blue Label**  
BLENDED SCOTCH WHISKY

BOTTLE N° AA 01982 BB  
JAMES WALKER & SONS LIMITED, SCOTLAND  
ALEXANDER WALKER IN RESERVATION  
*"Our blend cannot be beat"*  
GUARANTEED THE SAME QUALITY THROUGHOUT THE WORLD 40% VOL

APRECIE COM  
MODERAÇÃO

**Johnnie Walker**

# CONHEÇA O PRIMEIRO SURF DA CIDADE DE

CLUBE EXCLUSIVO PARA MEMBROS COM SURF, SPA, ACADEMIA, TÊNIS  
E RESTAURANTE EM FRENTE À PONTE ESTAIADA.



CONHEÇA MAIS



+ 55 11 3702.2121

+ 55 11 97202.3702

membersurclub@jhsf.com.br

**JHSF**  
REAL ESTATE

BAIXE  
O APP  
**JHSF REAL  
ESTATE**

Imagens ilustrativas. O projeto encontra-se em fase de desenvolvimento e aprovação. Utilização e adesão estarão sujeitos a análise de acordo com o estatuto e regimento interno do clube.

# O CLUBE DE SÃO PAULO.

JHSF

TracyLocke



CLUBE DE SURF EXCLUSIVO PARA MEMBROS  
COM QUALIDADE E EXCELÊNCIA JHSF



COMPLETA ESTRUTURA DE SURF REUNINDO  
ESPORTE, LAZER E GASTRONOMIA



PISCINA COM TECNOLOGIA PERFECTSWELL®



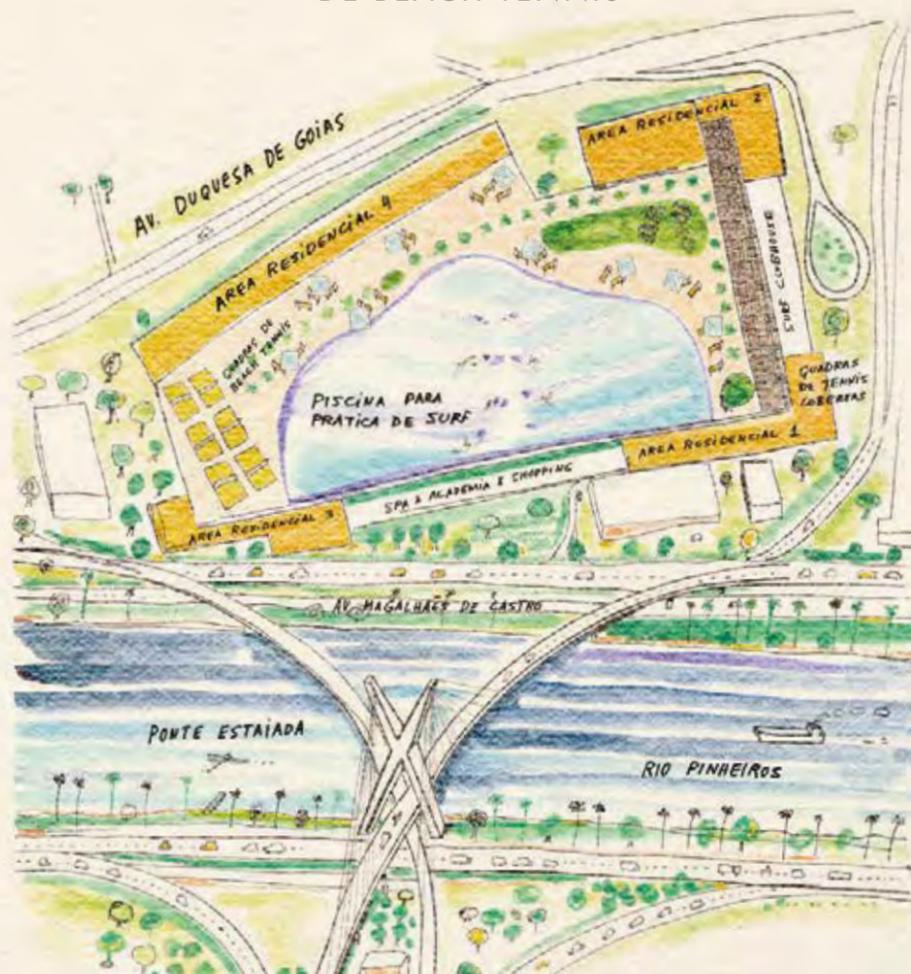
SURF CLUBHOUSE COM RESTAURANTE



SPA COMPLETO E ACADEMIA COM  
EQUIPAMENTOS DE ÚLTIMA GERAÇÃO



QUADRAS DE TÊNIS COBERTAS E QUADRAS  
DE BEACH TENNIS



SÃO PAULO

SURF CLUB

# ESPIRITO

**A ESPIRITO BIRD É  
UM MARKETPLACE DE  
PERFUMARIA, BEAUTY  
E FASHION DE LUXO.**

**NOSSO ESPIRITO  
É LIVRE. NOSSO  
PROPÓSITO É  
LEVAR PRODUTOS  
EXCLUSIVOS QUE  
PROPORCIONAM UMA  
EXPERIÊNCIA ÚNICA  
PARA VOCÊ.**

Mihan Aromatics™  
Petrichor Plains

[espiritobird.com](http://espiritobird.com)  
[@espiritobird](https://www.instagram.com/espiritobird)  
Shops Jardins - SP

# BIRD



## Descubra, crie e venda NFTs extraordinários

Junte-se ao maior mercado de NFT do mundo e descubra os colecionáveis, artes digitais, vídeos e muito mais.



metabird



metabird.io

**C**ruzar fronteiras.  
 Era preciso coragem.  
 Hoje, não.  
 É preciso muito mais.  
 É preciso coragem, força, fé, bravura, determinação, honra, entusiasmo.  
 O que era difícil hoje beira o impossível.  
 Cruzar fronteiras não somente – como também – no sentido de atravessar divisas viajosas. [Já dizia Pablo Neruda: “Morre lentamente quem não viaja”].  
 (Veja essa e outras citações sobre a arte de desbravar na seção frases deste *Corriere*!).  
 Mas em outras definições...

Cruzar fronteiras é ultrapassar o próprio orgulho e aprender a ouvir. Como sugere Fabrício Carpinejar em entrevista (na seção *Al Dente*) feita por Leandro Karnal. “Ouvir é aguentar o próprio silêncio, aguentar os próprios pensamentos, aguentar não ser tão importante. Ouvir nos cura da arrogância.”

Cruzar fronteiras é cair no mundo – de Berlim a Maldonado – batendo em cada portinha recatada para descobrir lá dentro espaços encantadores repletos de livros, arte e memória, como faz a empresária Johanna Stein. (Saiba mais na seção *Top 10*).

É viver em um dos maiores centros urbanos do planeta, São Paulo, mas respirar o perfume de uma vida pacata e charmosa morando em um predinho dos anos 1940. (Leia sobre na seção *Modo de Vida*).

É ser um conceituado chef santista, expert em frutos do mar, mas elencar como prato preferido da vida toda um charutinho libanês. Dário Costa explica, na seção *Meu Prato Favorito*: “Eu e minha avó éramos muito ligados, e nunca vou esquecer do seu charutinho: simples, tradicional e inigualável”.  
 Cruzar fronteiras é quando o afeto fala mais alto.

É lançar um livro.  
 É abrir um restaurante em Nova York.  
 É abrir um restaurante em Trancoso.  
 Isso, sim é cruzar fronteiras.  
 E mais: entrelaçá-las.

Sigamos interligando sabores, prazeres, vidas.

E boas leituras.

Bye Bye e arrivederci!

*Lili Carneiro*  
 Publisher



**CORRIERE FASANO**  
**EDIÇÃO 18**

Concepção editorial  
 Gero Fasano  
 e Editora Carbone

Tiragem  
 10.000 exemplares

Capa  
 Restaurante Fasano NY por Eric  
 Medsker; livro Fasano Dal 1902 com  
 capa ilustrada por Marcelo Cipis; imagem  
 aérea de Trancoso por Nicolas Ferri

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

Jessica Esteves  
 jessica.esteves@fasano.com.br

Paula Queiroz  
 paula.queiroz@fasano.com.br

Phillip Martins  
 phillip.martins@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

Editora convidada  
 Adriana Nazarian

Colaboradores  
 Arthur Dapieve  
 Bruna Bertolacini  
 Bruno Gerald  
 Daniel Pinheiro  
 Danilo Borges  
 Dário Costa  
 Eric Medsker  
 Fabrício Carpinejar  
 Gabo Moralesi  
 Gustavo Andrade  
 Isabel de Barros  
 Iuri Poletti  
 Janjão Garcia  
 Johanna Stein  
 Kanucha Barbosa  
 Leandro Karnal  
 Leonardo Freire  
 Luciano Ribeiro

Luiza Brasil  
 Manu Oristanio  
 Marcio Alemão  
 Matias Ternes  
 Nicolas Ferri  
 Rafael Azzi  
 Rafael D'Andrea  
 Rafael Moraes  
 Raquel Fortuna  
 Rômulo Fialdini  
 Revisão  
 Luciana Maria Sanches  
 Tratamento de imagens  
 Claudia Fidelis  
 Tradução  
 Priscila Sakagami



# FASANO

RESTAURANT

NEW YORK

OPENED  
02/22/2022

280 Park Avenue  
(entrance on 42 East 49th Street)

# Leandro Karnal pergunta para Fabrício Carpinejar

O gaúcho Fabrício Carpinejar é um fenômeno das palavras em um mundo tão voltado às imagens. Cronista, jornalista e poeta contemporâneo, tem 48 livros publicados, incluindo títulos premiados. Aqui, Carpinejar dá seus pitacos sobre saber ouvir em tempos de intolerância, as agruras do amor e da amizade



## UM

**LK** Qual o papel do poeta quando a intolerância parece ter virado a regra?

**FC** Compreender para não julgar, fazer o coração pensar junto, não se prender ao orgulho, não deixar a teimosia levar a sensibilidade embora. Estamos num mundo babélico em que todos têm razão e ninguém tem mais ouvidos. Ouvir é aguen-

tar o próprio silêncio, aguentar os próprios pensamentos, aguentar não ser tão importante. Ouvir nos cura da arrogância.

## DOIS

**LK** Como nasce um bom escritor?

**FC** Você começa transformando o terreno baldio em jardim. Com a maturidade, entendemos que o terreno baldio já era um jardim. E desistimos de intervir na natureza das nossas aflições. Ou seja, você tem cultura para falar o essencial e aceitar o seu temperamento. Aceitar-se é mais difícil do que se inventar. Você acumula conhecimento na juventude para se "essencializar" com o tempo. É uma enciclopédia que vira epígrafe ou epitáfio. O bom escritor é o que luta contra a própria vaidade. Ele se torna inesquecível por ser absolutamente normal. Um terreno baldio exuberante de distrações e insignificâncias.

**"Estamos num mundo babélico em que todos têm razão e ninguém tem mais ouvidos. Ouvir é aguentar o próprio silêncio, aguentar os próprios pensamentos, aguentar não ser tão importante. Ouvir nos cura da arrogância."**

## TRÊS

**LK** Milhões de seguidores nas redes sociais. E os amigos: quem são os verdadeiros amigos?

**FC** São cinco dedos da mão. Não mais do que isso. É aquele que experimenta uma fase diferente da sua e permanece junto. Supera as circunstâncias. Se precisar explicar muito o que está sentindo, já não é amigo. Amigo ajuda antes mesmo de entender o que aconteceu, para depois entender o que aconteceu a partir da sua emoção. Os tombos da vida definem as amizades. Sempre haverá aquele que vai rir e

aquele que vai socorrer. O escárnio é da inveja, a lealdade é da preocupação. Amigo enxerga a nossa dor antes mesmo de virar choro. São como árvores noturnas que nos acompanham silenciosamente em nossos momentos difíceis.

## QUATRO

**LK** Dezenas de livros publicados, prêmios literários, influenciador digital. O sucesso profissional faz de você uma pessoa mais feliz?

**FC** O que me faz feliz é escrever, a possibilidade de mudar vidas e a minha própria a partir de um único texto. Todo texto é um bilhete premiado. É sempre a aventura de casar as palavras certas para traduzir a minha solidão.

## CINCO

**LK** Qual a gíria ou expressão do nosso Rio de Grande do Sul que você acha que todos os brasileiros deveriam conhecer e incluir no cotidiano?

**FC** "Caiu o butiá do bolso." Expressão de incredulidade, de espanto, susto.

## SEIS

**LK** Quais os novos talentos que você admira?

**FC** A poeta mineira Ana Martins Marques. *Risque Esta Palavra* é uma exumação dos nossos nascimentos.

## SETE

**LK** O que é o amor?

**FC** Amor é paciência. Desfrutar de tempo interior, emocional, não depender de ninguém, de nenhum fiador para se ver disposto. É a nossa rara capacidade de estar sozinho acompanhado. De pensar em voz alta. De não mentir. Amor é quando sobra atenção para fora da relação. Quando você não esgota suas energias discutindo e se defendendo dentro de um casamento ou namoro. Quando isso acontece, não resta força alguma para levantar o telefone para conversar com um familiar ou amigo. Você se isola por absoluto cansaço e fadiga mental.

## OITO

**LK** Qual o maior equívoco das pessoas quando o assunto é amor?

**FC** Acreditar que você se tornará uma pessoa melhor com o relacionamento – ele somente vai evidenciar quem você era antes.

# Fabrício Carpinejar pergunta para Leandro Karnal

Leandro Karnal, também gaúcho, é um intelectual, historiador, professor e, acima de tudo, observador das pessoas e do mundo. Para o *Corriere*, o formador de opinião, discorre sobre vaidades necessárias, luto e fraquezas



## UM

**FC** Quando está com raiva, você escreve para passar ou espera passar para não contaminar a sua escrita?

**LK** O oceano agitado contém verdade e fraqueza. A água serena é uma parcela real do universo. A fraqueza é mostrar que basta o vento atacar que as ondas respondem. A raiva não é falsa e pode motivar a escrita que me revela, especialmente meu medo e minha falta de autoconhecimento. Escrevo com raiva. Ainda não sou sábio.

## DOIS

**FC** O escritor é professor de si mesmo?

**LK** Os demônios que possuem nossa alma necessitam de consentimento. Nós nos educamos sempre, mas, como isso é pesado, preferimos dizer que foram os outros. A consciência é uma sala de aula e uma prisão.

## TRÊS

**FC** Existe uma perseguição à vaidade. Mas sem vaidade existiria autoria?

**LK** A Bíblia diz que tudo é vaidade. Nunca conheci alguém humilde. Porém, há bons atores que tornam seu orgulho quase um ato de despojamento. Eu sou cheio de mim quando escrevo e ainda mais soberbo quando calo. Vaidade das vaidades, tudo é vaidade.

**"Os demônios que possuem nossa alma necessitam de consentimento. Nós nos educamos sempre, mas, como isso é pesado, preferimos dizer que foram os outros. A consciência é uma sala de aula e uma prisão."**

## QUATRO

**FC** Ter nascido em fevereiro fortaleceu a sua solidão? É quase um aniversário secreto. Daí vem a sua necessidade de porco-espinho?

**LK** Ter nascido em fevereiro implica afirmar que houve desejo entre meus pais no inverno anterior, quando fui concebido. Muitos animais nascem na primavera. Os humanos são descontrolados e nascem o ano todo. Se você precisa de metáfora, solitário por excelência não é quem nasceu no mês do Carnaval, e sim aquele que veio ao mundo em agosto, mês sem feriados e com 31 dias...

## CINCO

**FC** Não vejo mudança de estilo quando você fala ou escreve. Você escreve em voz alta?

**LK** Acho que tenho uma fala próxima da escrita. Tenho um pouco menos de marcadores de oralidade nos meus discursos. Acredito que meu estilo consagra a possibilidade de prosódia também na escrita e, por consequência, aproximam-se os dois registros.

## SEIS

**FC** Se pudesse mudar o seu futuro, o que traria do seu passado?

**LK** Sou pouco original nesse desejo. Faria muita coisa diferente, porém só consigo perceber o imperativo da mudança porque errei bastante. Ter experiência de vida sem o custo e o desgaste da própria biografia é um desejo infantil que nos assalta.

## SETE

**FC** Houve uma perda amorosa ou familiar que transformou a sua relação com o tempo?

**LK** Os lutos me construíram. Cada amor encerrado e cada perda familiar definiram parte do meu universo. Só existe poesia épica porque Troia queimou e pessoas morreram no evento. Cicatrizes são parte do alicerce. A vida não é Ítaca. A vida é perder gente no retorno e conhecer o custo da navegação. O verdadeiro luto é pela nossa jornada em si.

# What's cooking at home

07-10  
2022

**Noites de música de Nova York a Belo Horizonte, uma ilha privativa em Angra dos Reis, iniciativas sustentáveis e um refúgio para quem busca privacidade total em Trancoso. Ainda tem delícias gastronômicas, 15 anos de Fasano em solo carioca e muito mais**

## Uma horta, muitas histórias

Na próxima vez que estiver na Trattoria Fasano, em São Paulo, vale a lembrança: parte das verduras e temperos servidos no restaurante vem da própria horta. O projeto é uma parceria com a Arcah, organização que trabalha com a inclusão de pessoas em situação de vulnerabilidade. A horta social ocupa um espaço anteriormente ocioso e fica sob os cuidados de um ex-morador de rua que se transformou em agricultor da cidade. E mais: a insalata verde com ricotta e erbe tem um sabor ainda mais especial nessa história, uma vez que parte das vendas é revertida para a Arcah.



## As delícias do restaurante Fasano Salvador

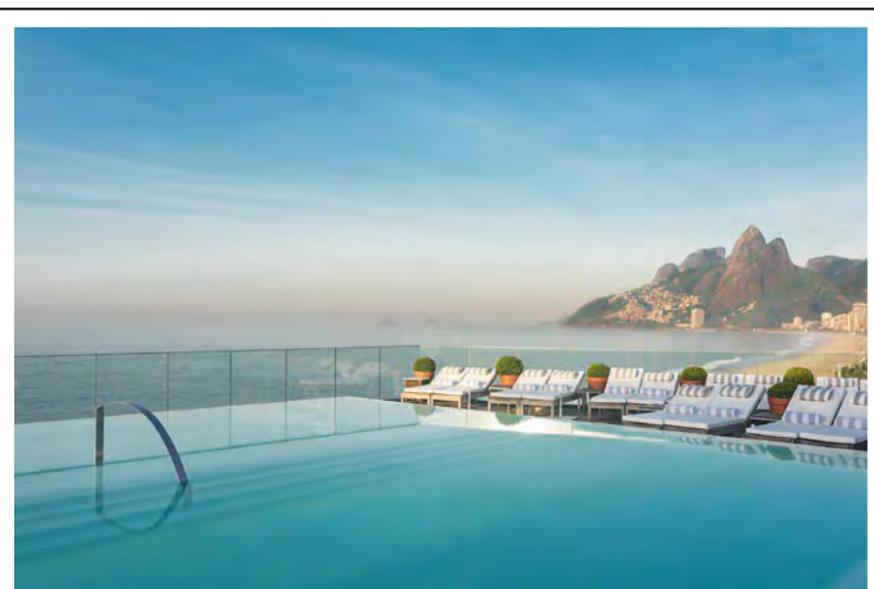
São muitos os motivos para visitar o restaurante Fasano Salvador. Aos sábados, sua feijoada já se tornou um clássico da cidade, mas não é só. De segunda a sexta, das 12h30 às 15h, o almoço batizado de Mezzogiorno, menu com entrada, prato principal e sobremesa com valor fixo, é uma excelente pedida para quem deseja conhecer as delícias do local. Outras boas notícias são o serviço conhecido como guéridon, em que o maître finaliza o prato na frente do cliente, e o menu com pratos para compartilhar.

14



## Fasano em páginas

Boa notícia para os fãs de gastronomia, tradições e boas histórias. O novo livro sobre o Fasano acaba de ser lançado, com casos e fotos de acervo pessoal, além, claro, de receitas que marcaram a trajetória do grupo. Concebida por Gero Fasano, a obra tem texto de Luciano Ribeiro, ilustrações de Marcelo Cipis, direção de arte de Rubens Amatto e produção da Editora DBA. Disponível para venda nos Hotéis e Restaurantes do Grupo.



## Fasano Rio de Janeiro em festa!

2022 marca os 15 anos do Hotel Fasano Rio de Janeiro, e não faltam motivos para celebrar. Há uma série de ações e eventos especiais programados, com início em julho – fique de olho!

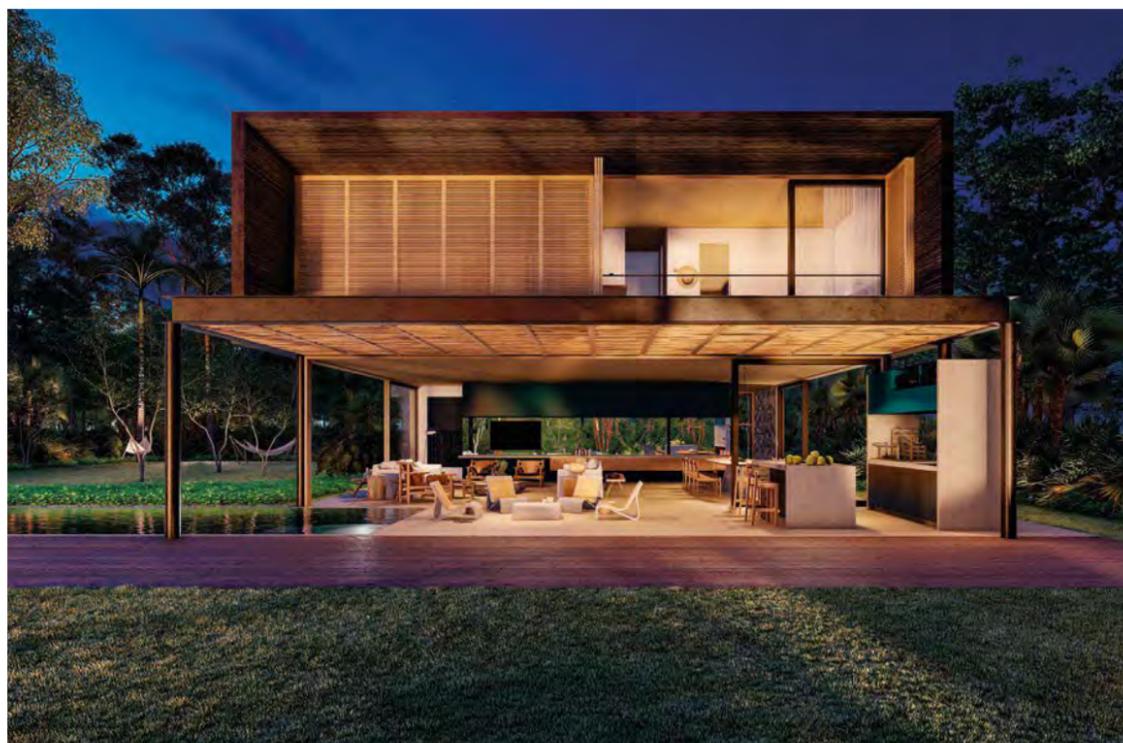
## Paraíso tropical em Angra dos Reis



### Tranquilidade absoluta

Para quem busca uma experiência mais reservada em Angra dos Reis, vale conhecer os apartamentos residenciais do Frade. Seus hóspedes podem utilizar as áreas de lazer do Hotel Fasano do destino, localizado a poucos metros dali. São dois tipos de acomodação: o apartamento, com 163 m<sup>2</sup> e vista para o campo, e a cobertura, que tem 330 m<sup>2</sup> e o visual do lago a enfeitar o horizonte, além de uma varanda com piscina privativa.

Se o cenário do Hotel Fasano Angra dos Reis é especial, imagine desembarcar na ilha privativa do hotel para viver experiências gastronômicas e de lazer únicas. A 12 minutos de barco, a ilha Catitas pode servir de palco para um almoço exclusivo, elaborado especialmente para a ocasião e composto por carnes e frutos do mar grelhados.



## Villas Fasano em Trancoso

Além do Hotel Fasano, o complexo Reserva Trancoso também abriga as Villas e Estâncias Fasano, projetadas pelos renomados escritórios de arquitetura Bernardes Arquitetura e Gálvez & Márton. Com 792 m<sup>2</sup> e 493 m<sup>2</sup> respectivamente, os projetos arquitetônicos são ideais para quem busca mais privacidade, mas não abre mão dos serviços do hotel, como room service, housekeeping e concierge.



## Novidades dos Spas Fasano

Mais um motivo para agendar uma visita aos Spas Fasano: terapias feitas com os produtos da marca californiana Biossance, especializada em ativos sustentáveis e veganos. Entre as novidades, estão os tratamentos faciais: o de purificação, que estimula e renova o DNA; o de hidratação, que aposta na vitamina C para trazer firmeza, luminosidade e nutrição; e a terapia para peles sensíveis, eficaz na restauração da barreira cutânea.



## Experiências em Minas Gerais

Viajar para o Hotel Fasano Belo Horizonte é ter a chance de descobrir alguns dos principais lugares históricos de Minas Gerais. Atividades e experiências que valorizam a cultura local podem incluir uma visita ao Inhotim ao lado de guias especializados, passeio pela Mina da Passagem, em Mariana, volta de parapente pela Serra da Moeda e muito mais. De volta ao hotel, as noites de quinta a sábado oferecem uma programação de shows de jazz e MPB no Baretto.

# O que acontece por aí

07-10  
2022

O melhor da música ao vivo ao redor do mundo, criações de Francisco Costa em versões sustentáveis, a nova onda fitness de NY, as sábias palavras de um teólogo poeta, boas novas em solo mineiro, arte, moda e muito mais

TEXTO Kanucha Barbosa

## Novos formatos

O jovem mineiro Francisco Nuk tem chamado a atenção no métier com sua obra criativa e impactante. Representado pela Galeria Lume, Nuk traz mobiliários “desmanchados”, em que quebra a rigidez das peças, trazendo o absurdo à cena. Em entrevista ao *Corriere*, o artista diz que os trabalhos transitam na linha tênue entre o utilitário e o escultural. “As primeiras ideias tinham como objetivo transformar um armário em uma escultura, e isso significava quebrar sua utilidade convencional: uma gaveta precisa estar no esquadro para funcionar. Mas, durante o processo, surgiu a solução que possibilitaria a funcionalidade da gaveta, até então destinada a ficar trancada para sempre. O novo cenário me causou uma confusão interna e resultou no ponto de partida da minha pesquisa. Explorar limites da utilidade invocando o surrealismo até chegar ao inútil. E observar como são essas mutações da utilidade e que papel ela exerce dentro da nossa sociedade, ampliando todas essas perguntas a mim mesmo”, explica Francisco. Rua Gumercindo Saraiva, 54, Jardim Europa [galerialume.com](http://galerialume.com)



## Terra natal

Depois que deixou a direção criativa da Calvin Klein, em 2016, o brasileiro Francisco Costa se reinventou ao lançar a Costa Brazil, com produtos de beleza feitos a partir de ingredientes naturais. Kaya, óleo de cacau, óleo de babaçu, manteiga de cupuaçu e até óleo de pequi estão entre as escolhas de Costa, resultado de muitas viagens e pesquisas ao longo dos anos. A novidade da vez é a Aroma, fragrância unissex que traz uma mistura de notas de óleo de laranja, pimenta-rosa e óleo de noz-moscada, entre outros. Segundo Costa, o perfume lembra um despertar na selva ao amanhecer. [@costabrazil](https://www.instagram.com/costabrazil)

## Fio a fio

Para quem anda em busca de momentos de relaxamento total, vale conhecer o Mariá Spa do Cabelo. Com unidades em São Paulo e na Fazenda Boa Vista, o hair spa foi desenvolvido por uma dermatologista com mais de 20 anos de experiência na área. Pense em uma espécie de oásis com equipamentos de última geração e produtos veganos, à base de óleos essenciais, para desenvolver rituais capilares e terapias corporais. Bem-estar dos pés à cabeça, literalmente. | [@mariaspadocabelo](https://www.instagram.com/mariaspadocabelo)



## Cobertura

O universo do plástico e todos os desafios que chegam com ele estão rodando a Europa em uma exposição grandiosa – e necessária. *Plastic: Remaking Our World* é o nome da mostra que reúne três instituições importantes do mundo do design, o Vitra Design Museum, na Alemanha, o V&A de Dundee, na Escócia, e o Maat, em Lisboa. A ideia é repensar o uso do plástico nos últimos 150 anos e apresentar versões sustentáveis e supertecnológicas do material, que podem ser alternativas indispensáveis para o futuro. A exposição fica em cartaz até setembro na Alemanha e, em outubro, começa sua temporada escocesa.



F

# 'GERO PANINI

PANINI NA ITÁLIA É COISA SÉRIA:  
É ALTA GASTRONOMIA!

#### SÃO PAULO

Rua Iguatemi, S/N- Itaim Bibi  
Shopping Cidade Jardim - Av. Magalhães de Castro, 12.000 - 3º piso  
Shops Jardins - Rua Haddock Lobo, 1626, 3º piso - Jardins  
Catarina Fashion Outlet - Rod. Castello Branco, km 60

#### RIO DE JANEIRO

Rua Aníbal de Mendonça, 157- Ipanema

 @fasano #fasano [www.fasano.com.br](http://www.fasano.com.br)

MasterCard  
*Black*

## Se essa rua fosse minha

De sneakers a camisetas ou acessórios, o estilo urbano é a aposta da vez das grandes maisons de moda. A francesa Celine acaba de lançar acessórios de cabelo com sua leitura própria da tendência: tiaras, presilhas e até bonés já chegaram à loja exclusiva da marca no shopping Cidade Jardim, em São Paulo. Av. Magalhães de Castro, 12.000



## Na batida

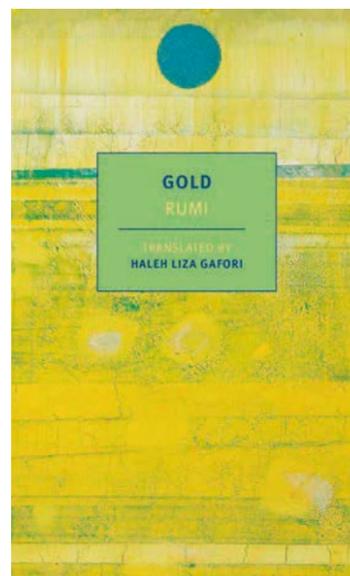


Os festivais de música voltaram com fôlego total. Em terras nacionais, nos fins de semana entre 2 e 11 de setembro, o Rock in Rio traz à cidade carioca atrações como Iron Maiden, Guns N' Roses, Coldplay e Dua Lipa. Já no Primavera Sound, em São Paulo, Lorde, Arctic Monkeys, Björk e Gal Costa compõem o line-up, entre 31 de outubro e 6 de novembro. Além destes, anote na agenda as datas do Tomorrowland, na Bélgica, que vai de 15 de julho a 1º de agosto, e do Burning Man, nos Estados Unidos, realizado entre 28 de agosto e 5 de setembro.



## Elegância imediata

Com mais de sete décadas de história, a italiana Brioni inaugurou a primeira loja no Brasil, em parceria com a JHSF. A casa de luxo masculina do grupo Kering oferece roupas, produtos de couro, sapatos e acessórios, todos feitos na Itália. Destaque para a excelência da alfaiataria, que consegue trazer aquela elegância urbana moderna e sem esforço. Shopping Cidade Jardim: Avenida Magalhães de Castro, 12.000



## Paz e amor

*Gold*, livro lançado recentemente que reúne poemas de Rumi, teólogo e mestre espiritual persa do século 11, virou hit nos Estados Unidos e em outros países. A obra do poeta pretende trazer sensações de compaixão, serenidade e clareza para o leitor. A nova tradução para o inglês foi feita pela norte-americana de origem persa Haleh Liza Gafori e inclui textos nunca antes traduzidos. No Brasil é vendido na amazon.com.br.



## 1, 2, 3...

Para ficar de olho: recém-inaugurada em Nova York, a Bala é uma marca de equipamentos para exercícios físicos de design moderno e criativo. Pense em halteres, barras, cordas de pular e mais uma série de gadgets que vão muito além da estética. Ergonômicos, os produtos distribuem o peso de maneira uniforme, prometendo um treino mais confortável. Entre os materiais usados está aço reciclado envolto em um silicone supermacio. 99, Spring Street, SoHo | @bala

## Beleza high-tech

Fundada em solo brasileiro, pelo britânico Ian Charles Bird, a Espirito Bird nasceu do desejo de representar no Brasil as mais sofisticadas marcas do universo da beleza e perfumaria – além de aliar moda, tecnologia e a nova era do Metaverso. Voltada para um público cheio de personalidade, oferece produtos inovadores e sem gênero, que tornam a vida melhor e mais bonita. Sua curadoria possui exclusividade em todo o Brasil e América Latina para marcas como: Escentric Molecules, The Beautiful Mind Series, MiN NEW YORK, Mihan, delilah, Nobel e PDL. A empresa também desenvolveu a própria plataforma de NFT, crypto, exchange e Metaverso, metabird.io, em preparação à nova economia de criadores na Web 3 e ao mundo *blockchain* do futuro. | espiritobird.com



JUDE LAW



*Prioni*

Shopping Cidade Jardim - Piso Térreo

# Nasce um clássico

POR Luciano Ribeiro FOTOS Eric Medsker

**Inaugurado há poucos meses, o restaurante Fasano New York já entrou para a lista de favoritos dos frequentadores da cidade. Luciano Ribeiro, autor do livro *Fasano Dal 1902*, conta um pouco desta experiência em um relato inspirador**

O mosaico de pedra que forma a entrada do salão do restaurante principal do Fasano New York foi desenhado e numerado por Isay Weinfeld. Ou seja, das dezenas de pedras de diferentes tamanhos, cada uma saiu da cabeça do arquiteto, e então foram moldadas, numeradas e colocadas em seu devido lugar, exatamente conforme ele pensou. Não foram postas aleatoriamente no chão. Os banheiros são inteiros de mármore importados da Turquia – até o teto é revestido com a pedra. Repare na porta, no corrimão, nos degraus, na composição do corredor que separa o restaurante da osteria: é coisa fina. Os alimentos estão condicionados em 16 câmaras frias e existem mais de oito elevadores para agilizar o serviço.

Há ali duas cozinhas, uma para cada restaurante. Expli-co: em Nova York é como se o Gero e o Fasano ocupassem o mesmo lugar. O investimento passou dos US\$ 40 milhões – nenhum outro do grupo chegou perto disso.

O Fasano New York tem, no mesmo espaço, uma osteria e um restaurante mais formal. Eles estão separados por um lindo e longo corredor de madeira, decorado com flores, livros, fotos do empresário Gero Fasano com seus amigos e familiares, revistas e objetos afetivos que dão vida, calor ao local.

Logo que se entra pela rua 49, quase esquina com a Park Avenue, você ingressa na mais informal osteria. Ali, a cozinha é de trattoria, os preços são mais acessíveis, a carta

20



Detalhes do ambiente e do cardápio do novo restaurante Fasano New York





**"Nesses meses desde a abertura, diferentemente do que se poderia imaginar, o Fasano não virou o restaurante dos brasileiros em Nova York. São locais, não turistas, que frequentam o lugar."**

de vinhos é menor, a de drinks é extensa. Logo se vê um bar, deixando claro que o lugar aposta também na boa coquetelaria. No início de maio, estava cheia, animada, bombando mais no almoço que no jantar (embora este também cheio).

Desde que abriu as portas, o Fasano se tornou *the hottest table in town* (a definição veio de um jornal local). É necessário fazer reservas para o jantar. Por ali já passaram de Leonardo DiCaprio a Woody Allen. Há muitas diferenças entre o Fasano de São Paulo e o americano. E uma semelhança: tanto no Brasil como nos EUA, o cliente desce alguns degraus para chegar ao salão. Gero diz que aprendeu isso com Claude Terrail, o lendário e saudoso dono do La Tour d'Argent, em Paris. "O cliente gosta de chegar por cima, de olhar e ver todos que estão ali", diz Gero. Uma das diferenças que mais me chamaram a atenção foi perceber que as mesas do Fasano estão sempre cheias, muitas vezes com grupos de amigas: duas, três, quatro. São mulheres bem-sucedidas, entre 28 e 50 anos, que não hesitam em provar vários pratos e pedir vinhos elaborados. Não é um restaurante de executivos ou apenas de casais. O salão é vibrante, energético, cheio de vida.

No cardápio nova-iorquino também há ingredientes que não desembarcam no Brasil. Lá, a cotoletta chega à mesa com aquela carne bem branquinha, de sabor leve, empanada porém sequinha, e grande! Outros destaques são os risotos al dente, as massas e alguns peixes fresquíssimos.

Nesses meses desde a abertura, diferentemente do que se poderia imaginar, o Fasano não virou o restaurante dos brasileiros em Nova York. Não tem nenhuma brasilidade (ou quase nenhuma, já que alguns profissionais vieram das casas nacionais e a variedade de cachaça é grande na carta de bebidas) a ser demonstrada. É um restaurante do norte da Itália cujo dono é brasileiro. Rapidamente os nova-iorquinos gostaram do conceito, e o que se ouve é inglês entre as mesas. São locais, não turistas, que frequentam o lugar.

O Fasano chega aos EUA propondo uma culinária distinta daquela a que os nova-iorquinos estão acostumados. A imigração na cidade americana veio essencialmente do Sul da Itália, e os lugares que fazem sucesso por lá têm o alho como um dos ingredientes principais. Também são famosas as meatballs. Já a tradição do Fasano é de uma cozinha do norte:

polentas, bollito misto, cotoletta. A preocupação de Gero é sempre com a perfeição, não a invenção. Estavam em falta também em Manhattan espaços dedicados à alta gastronomia italiana, o *fine dining*, como eles chamam. Os bons locais, como Carbone, estão mais para trattorias, são gostosos, mas simples, nada próximo da sofisticação do olhar de Gero e Isay Weinfeld e do investimento de dezenas de milhões de dólares. Jantei com Gero no dia antes de ele embarcar de volta ao Brasil, depois de meses de muita tensão, trabalho, estresse, dúvidas, adiamentos da abertura em virtude da pandemia. A sensação dele era de vitória, mais um gol, um golaço feito. Seus e-mails estão cheios de mensagens de investidores propondo parcerias em Los Angeles, Miami, Dubai, Londres. Gero, no momento, não responde. Sabe que tem muito a fazer ainda em Nova York. Mas, não duvide, *he took Manhattan!*

---

Reservas

+1 (646) 869-5400

reservations@fasanorestaurantny.com  
fasanorestaurantny.com | @fasanorestaurantny

---

# Emporio Fasano: é coisa nossa

O Grupo Fasano abre as portas de um espaço dedicado a alimentos tão raros quanto deliciosos, com atenção especial a iguarias de pequenos produtores brasileiros



22

Há alguns anos, não era difícil encontrar Gero Fasano voltando de viagem com a mala repleta de... alimentos, claro. A busca era sempre por itens raros, daqueles impossíveis de serem encontrados no Brasil. Assim, sempre foi um sonho do empresário montar por aqui um espaço composto por produtos gastronômicos preciosos e de extrema qualidade.

Enólogo, sommelier e chef, Danio Braga acompanha há tempos essa história e agora participa,

animado, da transformação desse antigo desejo em realidade. Isso porque, em breve, o Emporio Fasano abre suas portas na rua Bela Cintra, logo atrás do Hotel Fasano. "Conhecendo Gero há longa data, aprendi a ler nas entrelinhas o que impressiona e estimula suas ideias. A perfeição sempre foi sua maior determinação e, ao mesmo tempo, sua missão", conta Danio, que agora está compondo o portfólio de produtos da novidade.



**"Outra missão, tão nobre quanto, era valorizar os pequenos produtores brasileiros, descobrindo itens de qualidade excepcional por aqui"**

Danio Braga



Danio ficou a cargo de descobrir e trazer para o Brasil alimentos e produtos internacionais exclusivos. De origem italiana, mais precisamente da região de Emilia-Romagna, ele foi atrás dos mais incríveis queijos, embutidos, cozidos e crus, entre outras iguarias, mas não parou por aí. "Outra tarefa, tão nobre quanto, era valorizar os pequenos produtores brasileiros, buscando itens de qualidade excepcional por aqui", explica ele.

A seleção, vale dizer, vai desde queijos especiais das diversas serras de São Paulo e Minas Gerais até o mel de apiários em Mato Grosso do Sul. A ideia é dar força às delícias nacionais e estimular o consumo de produtos locais e sazonais. Não à toa, o Emporio Fasano já aderiu ao Local.e, um manifesto que apoia e promove empresas do varejo brasileiro comprometido com um futuro mais sustentável.

# O que é que a Bahia tem?

TEXTO Isabel de Barros

**Verdadeiro oásis pé na areia, o Fasano Trancoso reúne tudo que você precisa para dias em clima de sombra e água fresca. Conheça mais sobre esse refúgio paradisíaco**



24

Um terreno pé na areia, com vista para o mar azulzinho de Trancoso e cercado por uma mata nativa exuberante. É esse o cenário do Hotel Fasano Trancoso e a melhor tradução de férias paradisíacas na Bahia.

Com projeto assinado pelo arquiteto Isay Weinfeld, a novidade ocupa uma área de preservação ambiental na praia de Itapororoca, uma das mais tranquilas do vilarejo.

Da decoração às experiências, tudo foi pensado nos mínimos detalhes para aproveitar sua localização privilegiada. São 40 bangalôs divididos em cinco categorias, sendo o maior com 206 m<sup>2</sup> – muitos deles têm terraço privativo com espreguiçadeiras e chuveiros.

Como fio condutor de toda a área social, um deck de 500 metros de frente para o mar. Spa, piscinas – há uma exclusiva para crianças –, restaurantes: aonde quer que você vá, o caminho será embalado pela boa brisa da Bahia.

Outro destaque é a gastronomia: o Restaurante Fasano, comandado pelo chef Zé Branco, com mais de 20 anos no Grupo, conta com menu especializado em frutos do mar, pratos clássicos italianos, além de receitas típicas locais. Além do Fasano, o Restaurante Praia entalhado sob a sombra de uma generosa amendoeira, serve peixes, carnes e frutos do mar grelhados, além de saladas, sobremesas e drinks.

O clima de sombra e água fresca fica ainda mais especial com as experiências oferecidas no hotel: tem passeios de bicicleta, aventuras a bordo de um stand-up paddle ou de um caiaque e quadra de beach tennis. E quem conseguir deixar o paraíso ainda pode aproveitar a cena cultural e gastronômica de Trancoso, sempre pulsante – confira a seguir nossa seleção de dicas.



Em sentido horário: suíte com terraço embalado pela brisa; uma das piscinas do hotel, fachada do Fasano Trancoso; e restaurante à beira-mar

## Além-mar

Dos restaurantes às galerias, nossa seleção de endereços imperdíveis no vilarejo baiano

### Galeria Hugo França

Inaugurada recentemente, a galeria do artista radicado em Trancoso é uma oportunidade de conhecer seu ateliê, aberto para visitas. Além das obras do próprio Hugo, o espaço será palco de exposições variadas: até setembro, é a vez da mostra Do Moderno ao Contemporâneo - Mobiliário Brasileiro. “Minha ideia é criar um polo de cultura, artes plásticas e design, envolvendo artistas, visitantes e a comunidade local”, conta Hugo. Dica: existe um caminho que liga o hotel e a galeria passando por dentro de uma reserva ambiental, mágico! @atelierhugofranca





## Floresta

Uma fazenda de seringueiras é o cenário do Floresta, restaurante de Fernando Droghetti, mais conhecido como Jacaré, que é parada obrigatória no destino. A experiência é especial, seja pela sensação de estar em um refúgio no meio da natureza ou pela comida caseira preparada com afeto por Jandira. Há 20 anos com Jacaré, a cozinheira trabalhou como seringueira nessa mesma fazenda muito tempo atrás. Torça para sua visita acontecer no dia do pernil, prato que amanhece no fogão a lenha para pegar ainda mais sabor. “A novidade é uma grelha que ficará ao lado do bar para servir entradas”, avisa o dono do Floresta. Ah, tudo o que é consumido ali vem de uma horta própria na cidade. @floresta\_trancoso



## Bar Cultural Alecrim

A artista Fernanda Santiago gosta de falar que seu Alecrim é “um grande palco para promover conexão e arte com as pessoas”. Tudo porque a mineira, há oito anos em Trancoso, costuma reunir músicos, cozinheiros e artistas em seu misto de ateliê-bar-restaurant japonês. “Estamos há três temporadas com a cozinha oriental, mas gosto sempre de experimentar coisas novas”, diz ela, que também expõe as próprias pinturas e cerâmicas no local. @alecrimtrancoso



## Multifacetados

Quem é assíduo de Trancoso certamente já ouviu falar de Damião. Nativo do vilarejo, o pintor autodidata colore telas inspiradas nas paisagens e no *lifestyle* do destino. E por falar em arte, impossível passar por Trancoso sem visitar o ateliê de Joana Vieira. A artista plástica cria peças que misturam conceitos do barroco brasileiro com pitadas de contemporaneidade, todas repletas de axé. @damiaoarte @joanavieira.br



Damião



Joana Vieira

## Maritaca

Aberto há mais de 20 anos por Marcia Taliberti, na entrada do Quadrado, o restaurante tem as melhores pizzas da região. As tentações do cardápio são muitas, mas a dica é: aposte nos discos de massa fininha e crocante, acompanhados por um bom vinho. @maritacarestaurante



## Casa das Chefs

Projeto da chef Danielle Dahoui, o restaurante-escola surgiu no meio da pandemia, justamente para oferecer uma oportunidade às mulheres chefes de família em situação de vulnerabilidade. "Falta estrutura no lar do brasileiro. Se eu ajudar as mulheres, estou ajudando seus filhos. Quero fortalecê-las", conta Dahoui. Próximo ao Quadrado, o restaurante funciona em temporadas específicas: consulte a página no Instagram para ficar por dentro da agenda. @casa.daschefs



## Mais É Mais

A loja de design brasileiro da cantora Vanessa da Mata, inaugurada neste ano, nasceu de sua paixão por móveis assinados. "Sou colecionadora, quero espalhar a nossa cultura, a nossa história", conta ela, entre um show e outro. Além de ser responsável pela curadoria das peças, Vanessa está sempre no espaço, pronta para trocar com os clientes. @maisemaisantiquario



## Restaurante Flô

Inaugurada este ano, a casa se destaca pela cozinha feita na brasa, comandada pelo chef mineiro Felipe Tiradentes. Entradas, pratos com frutos do mar e vegetarianos saem do lugar-comum – até a batata frita ganha um toque extra com ricota de búfala. @flotrancoso



## Ginger

Depois de colecionar experiências em bares e restaurantes de São Paulo e Berlim, Ana Paula abriu o Ginger, asiático pequeno e aconchegante no Quadrado. No menu, curry, guioza e a deliciosa papaya salad. O bar oferece drinks tradicionais e autorais, com destaque para o Ginger, claro. A receita leva mel de cacau, suco de limão, gim, óleo essencial de gengibre e menta. Abre de quarta a sábado. @gingertrancoso

# GEROFILIA: inspiração ou plágio?

TEXTO João Luiz Garcia

**Dez anos depois, o icônico texto do restaurateur Janjão Garcia sobre as tendências da gastronomia carioca segue atual e com boas doses de tempero**

**“Podemos republicar seu artigo de dez anos atrás?” Havia, poucos dias antes, lido duas críticas enviadas por um amigo new-yorker e ótimo garfo: “Air Mail News” e “New York Times Dinning”. “Evidente”, respondi ao Phillip (Relações Públicas do Grupo Fasano), “farei algumas mínimas inserções e...” pensei... “Gero fazendo a América... estes italianos...”**

**Um artigo escrito às vésperas do Carnaval de 2012, agora outro às vésperas de algo, de Paz. O velho otimista.**

**Janjão Garcia,  
1º de junho de 2022**

**GEROFILIA:  
inspiração ou plágio?**

O varejo sempre foi inspirado, os produtos também, as modas e as tendências refletem essa ação do homem. Copiar é também, algumas vezes, fazer melhor, não é somente a preguiça mental, e sim tentar repetir ou ampliar o sucesso. Um procedimento justo e conveniente comercialmente, que pode ser uma forma de prestígio ao autor original, em um mundo de ideias em que sobra pouco espaço para algo inédito. Começo do meu jeito, otimista!

A China é cópia total, mas em matéria de sucesso, vamos combinar, é fato. Contudo, prevalecem cópias ruins. Porém, sabemos que esse é o primeiro passo, pois os sinais no momento são todos de absorção de tecnologia, para uma plataforma própria. Sim, já copiamos (o Ocidente) muito os chineses, leia-se toda a dinastia Ming!!

Restaurantes, bares e cardápios nunca ficaram fora de imitações, e ao somatório dessas ações podemos chamar educadamente de "tendência" ou "estilo de época". Os autores originais ficam chateados, mas acho que ser copiado poderia até permitir certo orgulho, um prazer íntimo. Muito justo e razoável.

Minha comunidade "confraternal" do 'mundico' gourmand carioca tem batido na tecla da GEROFILIA que invadiu o Rio de Janeiro em tempos recentes. O start foi o quadrifoglio que Luiz, Chiquinho e o chef Lomanto, saídos de Ipanema, repetiram a fórmula no Jardim Botânico. Nossa turma chamava, sempre brincadeira, de "Gerofólio", mas Gero Fasano espumava. Possivelmente razões de "negócios" venham existir.

**Vejam só! Hoje, o chef Lomanto está à frente da cozinha do**

**Fasano em Salvador... vida que segue.**

A GEROFILIA se manifesta por uma patologia completa: copiar o Gero em receitas, décor, uniformes e estilo de atendimento. Mas o estágio, lamentavelmente, é "pré-China"; na arquitetura e no décor faltam o Isay Weinfeld, o dedinho da Ana Joma, esposa do Rogério. Na cozinha... altos e baixos.

**De tanto Gero, Gero Gero, Rogério se autocopiou e virou Gero Fasano.**

Vamos com calma, pessoal, a gastronomia sempre se pautou por essas e outras inspirações.

Quando foi publicado na França, em 1742, o *La Cuisinière Bourgeoise*, criou-se um padrão urbano da cozinha nas residências de bom nível. O hábito de comer fora de casa de forma mais descontraída se deu na consequência desse receituário. Em 1854, houve a abertura do Petit Riche (impossível nome mais burguês!) perto da Opéra, que se autodenominou "bistrô" (do russo *bystro*, que significa "rapidinho"). Dessa época até meados do século 20, foram mais de 3 mil pela França.

O modelito? Lustres de opalina, piso de ladrilhos, meia cortina nas janelas, cadeiras sem forro no encosto, sofá único de couro bordeaux em toda a periferia da *salle à manger*. As receitas? Do livro de 1742, as mesmas, com mínimas variações domésticas que não alcançavam nem 20% do menu.

Mas quem não copia, não se inspira em receitas alheias? Em 1999, o chef campeoníssimo de Belo Horizonte, Ivo Faria, do Vecchio Sogno, copiou uma receita do Christophe Lidy, lá do Garcia. Era um cherne com azeite morno em "cama" de aipo. Ivo vivia em nosso restaurante, ajudando e aprendendo em grandes eventos com Laurent, Bocuse, e outros "festivais". Christophe queria judicializar a questão, fez uma confusão tremenda... Ivo tentou pedir desculpas, e lhe aconselhei a dar o nome do chef ao prato, mas diante das grosserias de meu sócio, o Ivo não cedeu, porém tirou as poivre roses do topo da receita...

**Para a tristeza mineira, e também nossa, Ivo fechou o Vecchio Sogno, em 31 de janeiro do ano passado. Como ele disse ao site da UAI: "Momento de muita tristeza". Grande Ivo.**

A pizzaria famosa de Sampa Speranza entrou com uma ação de plágio contra a Fiammetta. Dizia a petição que copiamos

a receita e o nome do tortano dela. Não há dúvida de que nos inspiramos, mas tortano ou tortano ripieno é um pão recheado clássico da Campagna, no sul da Itália, e consta na bíblia da cozinha regional italiana, *Le Ricette Regionale Italiane*, organizada, em 1967, pela pesquisadora Anna della Salda, com o nome original tortano con ciccioli.

**Se tivemos a despedida ou o tempo do Ivo, Gero acelerou e abriu Gero Panini no Rio e em Sampa**

O estilo de serviço "europeizado" e certo padrão de receitas ocasionou o fenômeno "Prawn Cocktail Years" (anos dos coquetéis de camarão), com receitas tais como blanquette de vitela, mousse de chocolate, creme de espinafre, tournedos Rossini, linguados Véronique e sopa-creme de aspargos. A moda se deu no pós-guerra e foi estimulada por um ingrediente: o creme de leite, que absorveu a tecnologia dos tempos de guerra e passou a ser enlatado.

Esse padrão de receitas correu o mundo, e muitos passaram a chamar esse tipo de cozinha de "internacional". O serviço teve uma simplificação hierárquica, com os *sous-mâitres* saindo de cena.

Mas a diferença está aí: o serviço! As simplificações são complicadas, as imitações mais ainda. Não é só a falta de uma Ana ou de um Isay, temos vários arquitetos competentes, mas falta um padrão Gero Fasano de serviço, da atenção à restauração.

Certa vez com Gero na Recoleta, em Buenos Aires, fomos a um galpão de brechós. Gero escolhia posters de filmes italianos e capas de discos de vinil. Muito me impressionou seu cuidado na seleção, sua ação incansável de subir, descer, catucar, para seus achados, que fariam parte de algum décor à frente, como o Londra do Fasano do Rio.

Novamente fui testemunha desse rigor quando fui com ele às obras de seu hotel carioca: o tampo de madeira em peça única da recepção estava uns 10 centímetros fora da medida! Não chamou a polícia porque segurei o cara!

O título do artigo é GEROFILIA, uma mania carioca em se imitar o Gero na cidade, mas esse fato se tornou tão evidente, tão comum, que, fechando este texto em tempos de Carnaval, deveria reintitular para GERO FOLIA!!

Vamos esperar o "Carná" passar, as bandas e blocos, para ver se as "identidades" resolvem surgir, já menos temerosas dos momentos inseguros iniciais, pois nada melhor do que "ter uma cara", um jeito de ser, até mesmo restaurantes!

\*\*\*\*\*

João Luiz Garcia,  
Rio de Janeiro, 24 de janeiro de 2012

# Pequenos notáveis

TEXTO Raquel Fortuna FOTOS Rafael D'Andrea / @orafadandrea

O charme e as histórias por trás dos predinhos dos anos 1940/1950 disputados por paulistanos em busca de um estilo de vida mais pacato – e humanizado



30

"É como se a pessoa quisesse viver em outra dimensão, à procura de uma vida mais humana e pacata." Basta conversar com alguns moradores de "predinhos" para entender o sentido das palavras de Veronica Bilyk, presidente da Associação de Moradores e Amigos dos Predinhos de Pinheiros, em São Paulo. É exatamente esse desejo que define o lifestyle de quem vive nesses edifícios dos anos 1940/1950. Prédios mais baixos, geralmente sem grades, muros, elevador ou grandes recuos. Onde também, muitas vezes, faltam garagem, espaço e comodidades criadas pela

modernidade. Mas onde sobram senso de comunidade e vizinhança boa-praça, daquele tipo que você pode contar para o que der e vier.

A designer gráfica Andrea Aiub já morou em dois condomínios do tipo no bairro de Pinheiros. O primeiro deles "herdado" de uma amiga que foi passar uma temporada no exterior – segundo ela, a melhor forma de garimpar essas joias raras – e o outro, alugou em uma imobiliária de bairro. "É um clima bem à vontade, tem aquela cara de casa. Tive quintal em um dos apartamentos, era uma delícia. Por outro lado,



são construções antigas, então sempre aparece uma manutenção estrutural a se fazer. Muitas vezes, quem resolve um portão quebrado, por exemplo, são os moradores direto com a administradora", conta ela.

Em uma cidade como São Paulo, fazer uma escolha como esta é quase como dizer não à dinâmica das metrópoles, com seu ritmo frenético e inseguranças naturais. "São construções gentis, que estabelecem uma relação mais amiga com a cidade", define Bel Herbetta, arquiteta e autora do livro *99 Predinhos de São Paulo* (Editora Brava) – as fotos que ilustram essa reportagem, clicadas por Rafael D'Andrea, estão na obra. Para o também arquiteto Fabio Bruschini, os prédios datados dos anos 1940/1950 trouxeram uma dinâmica visual para a cidade, quebrando certa monotonia. "Eles estão tanto em bairros hoje mais densos e altos, como Santa Cecília, quanto em

## "São construções gentis, que estabelecem uma relação mais amiga com a cidade"

Bel Herbetta, arquiteta e autora do livro *99 predinhos de São Paulo*

regiões estritamente residenciais, baixas e arborizadas, como o Jardim Paulistano. Consequentemente, sua contribuição é no aspecto social, já que reúnem moradores de classes sociais diversas. São bastante democráticos." E, apesar desses edifícios estarem sumindo da paisagem em virtude do intenso movimento de verticalização, ainda há exemplares bem charmosos espalhados pela cidade. Foi em alguns deles que encontramos as histórias a seguir:

Entrada do prédio Santa Lúcia. Na página de abertura, outro ângulo do mesmo edifício



## Vida mansa – mas com toque art déco

Quem costuma circular pela Aclimação já pode ter se deparado com uma moça acompanhada de seu celular e um cachorro chow chow clicando predinhos da região. Ela é Ana Shaida, sócia de uma imobiliária de propriedades de charme e parceira de Bel Herbetta no perfil do Instagram @predinhosdesp, que traz imagens de construções raras. As andanças de Ana atrás de fotos de predinhos a transformaram em praticamente uma personagem do bairro, assim como seu cão, que passou a ser conhecido como Tufão, o caçador de predinhos.

Ana, que é de Belém, no Pará, encantou-se pelo tema em 2002, no

curso de design, quando descobriu a Escola Bauhaus. Em 2018, estava em busca de uma nova casa para morar com o marido, quando se deparou com o edifício Santa Lúcia em uma rua sossegada da Aclimação. "Um prédio de fachada art déco rica em detalhes, com dois blocos simétricos, delineados por formas curvas, balcões que saltam da fachada com charmosas portas de venezianas de madeira", como descreve no livro *99 Predinhos de São Paulo*. "Quando cheguei os vizinhos

bateram na minha porta. Fiquei surpresa. Eu não estava preparada para essa relação, que era algo que eu tinha quando morava em Belém. Sei que posso contar com eles para o que precisar, levar o cachorro ao veterinário, deixar meu filho (Ana é mãe de um bebê de 8 meses) se tiver que ir ao mercado. Isso traz muita segurança", conta ela, que diz ter sobrevivido ao confinamento da pandemia graças à configuração aconchegante do lar – o espaço ainda tem um delicioso quintal.



## Patrimônio vivo

Localizados entre as quadras delimitadas pelas ruas Artur de Azevedo, Teodoro Sampaio, Mourato Coelho e avenida Pedroso de Moraes, os predinhos da Hípica – assim chamados por ocupar um terreno que pertencia no passado à Sociedade Hípica Paulista –, são um verdadeiro patrimônio do bairro de Pinheiros. Construído pelo imigrante libanês Raduan Dabus nos anos 1940, o conjunto de 19 torres com térreo e dois andares, além de uma garagem no pátio, foi tombado



## Histórias de famílias

Mesmo com estilos bem marcados, nem todos os predinhos têm assinatura de um arquiteto. "Mas guardam um valor enorme para a cidade e as pessoas que vivem ou se relacionam com eles", explica Bel, que passou a registrar os edifícios no @predinhosdesp e posteriormente no livro, justamente para documentar essas construções. De acordo com a arquiteta, a maioria dos edifícios era ligada, em origem, à incorporação familiar e servia de moradia e fonte de renda para as mesmas famílias. "Alguns tinham comércio embaixo e moravam em cima", explica. Ela lembra o exemplo

do edifício Raposo, em Perdizes, construído por dois irmãos, com oito apartamentos. Cada lado pertencia a um irmão, um deles acabou vendendo a sua parte e o outro transferiu para os herdeiros, que cuidam dos imóveis até hoje.

"Um dos atrativos dos predinhos costuma ser o custo fixo baixo, já que a maioria não possui área de lazer, elevador nem portaria", explica Bel. E eles também estabelecem uma relação mais aberta com o bairro e a cidade. "Costumamos dizer que têm o mesmo clima das vilas de casa, mas um outro formato", finaliza ela.

pelo Patrimônio Histórico em 2017, e se tornou um dos endereços mais cobiçados da região, especialmente de uns anos para cá. "Eu vivi uma mescla de várias gerações, desde as senhorinhas que são moradoras mais antigas até a moçada que divide apartamento com amigos. Independentemente do perfil, quem entra no prédio vem sempre em busca daquele ambiente e cenografia", conta Veronica, que além de presidir a Associação de Moradores e Amigos dos Predinhos de Pinheiros,

manteve um restaurante polonês na região por quatro anos.

"É uma vida de interior no miolo de São Paulo", complementa Ana Paula Zacharias, proprietária de uma imobiliária com olhar para arquitetura antiga e bisneta de Raduan Dabus. Para ela, que já morou nos apartamentos e manteve um escritório ali, o empreendimento é sinônimo de memória afetiva. "Acho que até o fato de trabalhar com isso tem a ver com a influência da minha família.

Quando adolescente, cheguei a montar um laboratório de fotografia em um apartamento de zelador. Lá casei e fui muito feliz com os meus filhos. Tinha uma coisa de fazer tudo a pé, de jantar na casa da minha prima às quartas-feiras." Apesar de não morar mais no prédio, ela quis manter o mesmo clima da antiga morada: mudou-se para uma casa dos anos 1940 no Jardim Paulistano, e, em vez de reformá-la, fez questão de manter suas características originais.

## Tesouro da Gabriel

Em meio à agitação da alameda Gabriel Monteiro da Silva, no Jardim Paulistano, o edifício Dionísia quase passa despercebido. Mas um observador atento não fica incólume ao seu charme. Construído em 1955, tem 12 apartamentos e três andares. O perfil de morador é bem variado: casais sem filhos, casais com filhos pequenos, pessoas mais velhas que moram sozinhas. "É uma arquitetura que atende a diferentes usos, perfis e personalidades", conta Fabio Bruschini, morador do Dionísia. Esse foi o primeiro prédio que ele visitou quando buscava um imóvel para morar com a mulher, daqueles casos de amor à primeira vista. "O mix da região é muito interessante, com áreas de lazer, praças, ruas arborizadas e serviços. Tenho tudo que preciso num raio de dois quarteirões", explica ele, que é pai de duas crianças, de 3 e 5 anos.



Fabio diz que, ao contrário de um prédio padrão, a sensação é de viver em uma casa. "Só que eu divido essa casa com outros 11 condôminos (risos). É bem mais agradável do que um grande condomínio. Prático, seguro e funcional", define.

Composta por muitas casas e paisagem verde, a vizinhança em que fica o Dionísia agrupa outros empreendimentos históricos escondidos – quem é da região certamente já ouviu falar do "predinho da rua Saquarembó", que

reúne diferentes gerações das mesmas famílias e ótimas histórias. "No dia a dia, há um aspecto de proximidade com os condôminos e o bairro, algo que se perdeu ao longo dos anos. O vizinho de porta, a caminhada com o cachorro, a zeladora que trabalha há 40 anos, sem esquecer também que são prédios muitas vezes com poucas ou nenhuma vaga de carro, o que incentiva uma relação mais profunda do morador com a cidade", finaliza Fabio.

# JANTAR À FLOR DA PELE

TEXTO Marcio Alemão

Não falta sabor – e humor – na coluna do crítico Marcio Alemão sobre modismos e tendências gastronômicas. Nesta edição, os personagens João e Maria refletem sobre os prós e contras de um jantar sensorial

– A gente também come com os olhos, João.

– Maria, sem os olhos a gente vai aguçar os outros sentidos.

– E você acha que a audição, por exemplo, é importante na hora de degustar um prato, um vinho?

Recapitulando para quem não acompanhou a primeira aventura de João e Maria no mundo das "Gastronomices": João é ávido por novidades. Em um mês, quando só se falava nisso, ele chegou a comer mais de 90 barrigas de porco.

Quando o Peru passou a ter 49 dos 50 melhores restaurantes do mundo, João comprou uma casa em Lima e adotou uma lhama.

Maria ama o clássico.

No episódio passado, ele a convenceu a ir em um "jantar nas alturas". Uma mesa erguida por um guindaste a 50 metros do solo. Todavia, naquela noite, um problema de ordem técnica não permitiu que a mesa fosse além de um metro de altura. Como João não é de entregar os pontos facilmente, em certo momento ele olhou ao redor e exclamou:

– Olha essa vista, Maria!

Desta vez, ele quer convencê-la a participar de um jantar sensorial. Olhos vendados, pés descalços, sons místicos, religiosos, pagãos, massagens...

– Um dos prazeres que eu tenho, quando a gente vai a um restaurante, é justamente viver o ambiente. Adoro olhar para todos, para tudo. Invento histórias, todo mundo vira personagem. Troco sorrisos. Fico com inveja



do prato da vizinha. Gosto de brincar de harmonizar as pessoas com o vinho: "Aquele casal elegante combina muito com um pinot noir da Borgonha; aquele senhor que chegou mal-humorado e segue mal-humorado harmoniza muito bem com um Amarone della Valpolicella com taninos indomáveis, difícil de engolir". Amo sentir, de verdade, a boca encher de água quando um prato lindo chega à minha frente. E você quer me tirar esses pequenos prazeres.

– Quero te apresentar novos e impensáveis.

– João, já passou essa fase. Lembra quando os espanhóis transformavam leitões em bolinhas de hidrogênio?

– Eu amei esse tempo.

– Eu sei. Você adora Vegas.

– Fala a verdade: não te excita pensar que vão colocar uma venda em nossos olhos e...

– 50 tons de cinza. Tô fora.

– Eu já vi você fechar os olhos depois de uma garfada.

– Antes nunca.

– Vai ser divertido, Maria.

– Se for por diversão, por que a gente não vai procurar tartufo em uma piscina de bolinhas?

– Aposto que você nunca fez uma refeição com os pés imersos em água morna.

– Isso porque eu nunca comi nada na Neusa, minha podóloga, que faz um escalda-pés dos deuses. E eu juro: lembrar da podóloga durante um jantar é algo que me tira totalmente o apetite.

– Então eu vou sozinho.

– Você chegou a pensar que o garçom fica fazendo um monte de caretas na sua cara? Pensou que chato não conseguir fazer nenhuma foto do prato, nenhuma selfie? Vai postar o quê? A camisa cheia de molho porque você errou a garfada?

– Você é insuportável!

– Mas a gente se ama. Bora comer um panini?

João não resiste. Sorri.

– Um panini e um hambúrguer?  
– De olhos bem abertos. Simples assim.

Beijam-se.

# O BTG reconhece quem é você.

Felipe Massa  
Piloto e cliente BTG

Quem só vê o pódio  
não vê o esforço.

Não vê o seu empenho  
para estar no ponto  
mais alto dele.

O BTG acompanha  
a sua trajetória.

Por isso, estamos ao seu lado  
com as melhores soluções  
para você ter sucesso  
na sua vida financeira  
e construir a sua história.



Abra sua  
conta.

Dê um BTG na sua vida.  
[btgpactual.com](https://btgpactual.com)



# Charutinho de folha de uva

TEXTO Dário Costa

**Dário Costa, chef santista à frente do Madê e do Churrascada do Mar, é conhecido pelo trabalho primoroso com frutos do mar. Mas é o quitute árabe feito com carne moída que conquistou um lugar especial em sua história**

É curioso: tenho um bloqueio emocional com meu prato favorito, o charutinho árabe. Desde o ano passado, a pessoa que mais o fazia, minha avó, não está mais aqui, por isso ainda não me sinto preparado para cozinhá-lo.

Diferentemente de muitos chefs, que têm sua carreira influenciada por alguma característica familiar, minha história na cozinha profissional seguiu outro caminho.



**"Quando penso em afetividade, penso na culinária árabe e na minha avó diante do fogão"**

Mas não tem jeito: quando penso em afetividade, penso na culinária árabe e na minha avó diante do fogão. Éramos muito ligados, e nunca vou esquecer do seu charutinho: simples, tradicional e inigualável.

A receita levava carne moída refogada com um toque de cominho, folha de uva nas boas épocas ou de repolho nos tempos de vacas magras e refogado de cebola, alho e tomate entre as camadas. Na hora de montar, seu segredo era ter delicadeza



e não apertar muito, para mantê-lo úmido e macio. Dava trabalho enrolar, e ela sempre pedia nossa ajuda. Ficava tão bom que me recordo de passar mais uns dois dias após os almoços de domingo buscando as sobras na geladeira (risos).

Até hoje, quando nos reunimos em família, a inspiração árabe está presente: meu tio faz o quibe cru e eu, a coalhada seca. Essa coalhada, inclusive, é o único prato desse tipo de culinária que levei para os



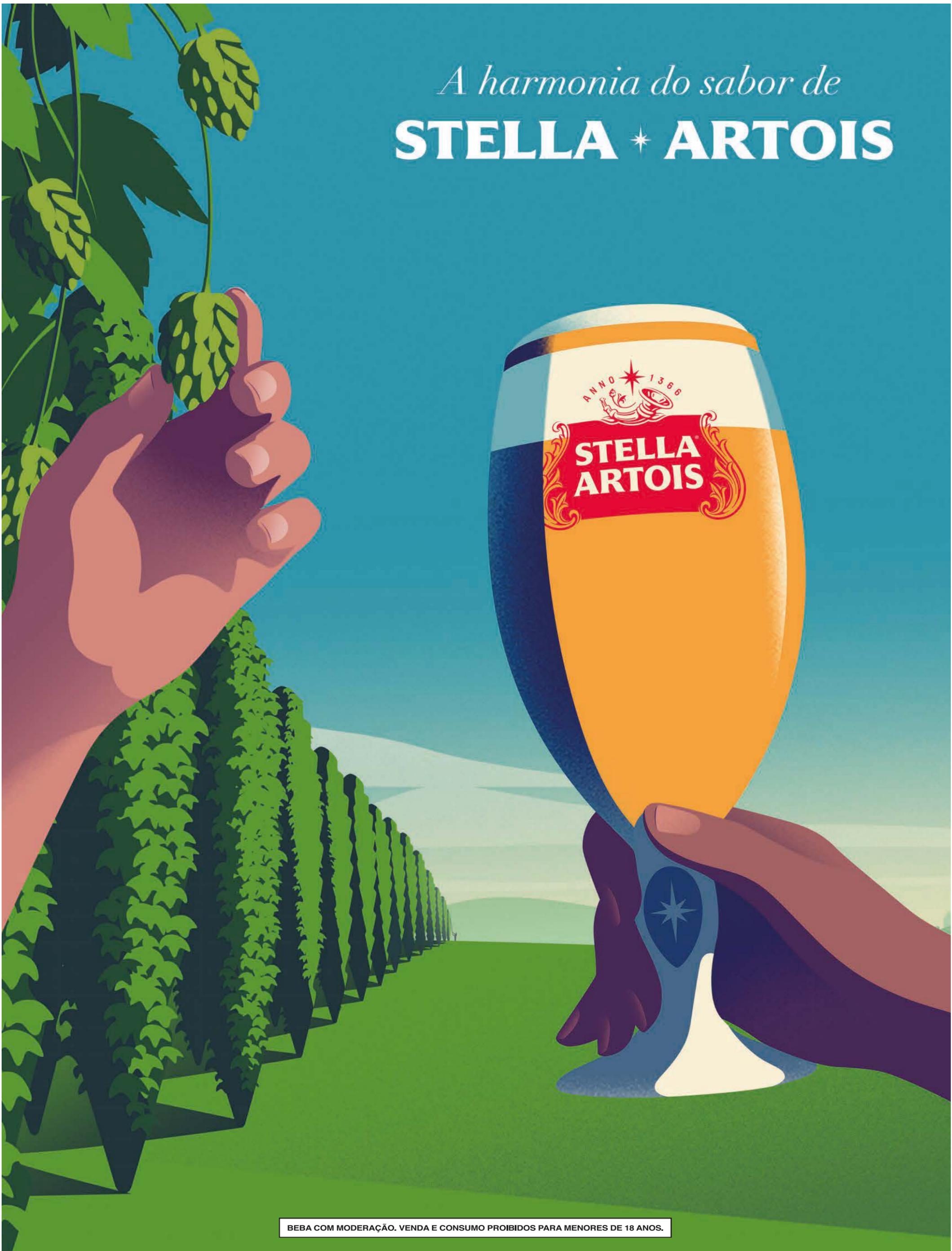
## AUTÊNTICO

Aos fãs de charutinho, atenção: depois de muito provar o prato árabe, Dário diz que só há um lugar que o fez lembrar do sabor alcançado pela avó. Trata-se do restaurante Al Kabir, em Santos, que segue à risca as receitas tradicionais de uma família libanesa. Vale descer a serra!

meus restaurantes, mas não se trata de uma receita padrão. Aprendi, ouvindo minha avó falar, que a drenagem do soro deve ser feita a frio, para que a acidez se desenvolva mais lentamente. Fica tão boa que as pessoas confundem com cream cheese!

Quem sabe, a qualquer hora, eu me anime a tirar o charutinho desse frasquinho de vidro delicado em que coloquei. Ainda não estou preparado, porém esse momento vai chegar.

*A harmonia do sabor de*  
**STELLA \* ARTOIS**



BEBA COM MODERAÇÃO. VENDA E CONSUMO PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

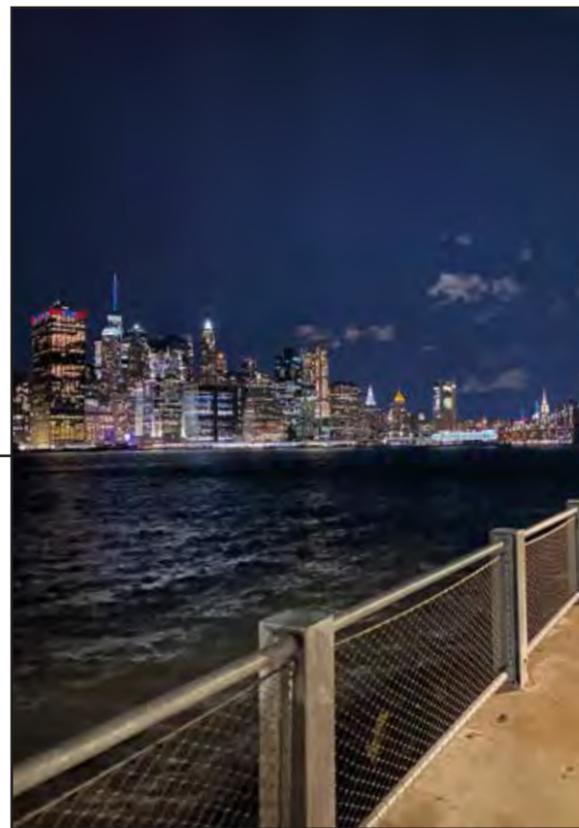
# I ♥ NY

POR Rafael Azzi



Especialista no mercado de luxo, o publicitário Rafael Azzi é cidadão do mundo, mas foi em Nova York que encontrou um lugar para chamar de seu. Morador da cidade há 14 anos, ele mantém em Manhattan a sede da **Azzi + Co**, sua agência de relações públicas e desenvolvimento de negócios. Para o *Corriere*, Azzi revela seus programas favoritos no destino, um lugar que sempre vale a visita

38



## BROOKLYN PROMENADE

"O Brooklyn Promenade, no Brooklyn Heights, tem a vista mais linda do skyline de NY. É um passeio tranquilo para quem quer fugir do agito constante de Manhattan – vale também andar pelas ruas do bairro, o mais charmoso da região."



## NEUE GALERIE e CAFÉ SABARSKY

"Um dos meus programas favoritos no Upper East Side. A Neue Galerie tem uma coleção impressionante de arte alemã e austríaca, incluindo o famoso retrato de Adele Bloch-Bauer, pintado por Gustav Klimt. E, muitas vezes, vou só para comer no Café Sabarsky, no térreo da galeria, que tem as melhores tortas e bolos de NY. Vale a espera!"



## JACQUELINE KENNEDY ONASSIS RESERVOIR, Central Park

"Um grande 'lago' no meio do parque, perfeito para corridas e longas caminhadas – é a parte plana do Central Park. Lindo em qualquer estação do ano!"

## FASANO FIFTH AVENUE

"Um *membership club* no endereço mais cobiçado de Manhattan. No térreo, o Fasano Caffè é o lugar perfeito para um café da manhã, almoço rápido ou drink à noite ao som de jazz."



## CREEL AND GOW

"Adoro essa loja, escondida no meio do Upper East Side. Fica dentro de uma *townhouse* e tem peças bacanérrimas para casa. Impossível sair de lá de mãos vazias."



## JG MELON

"Desde os anos 1970, o melhor cheeseburger da cidade é no famoso JG Melon, na 74th com a 3rd Avenue. Aliás, tudo é bom lá, até as saladas e sopas."



THIS IS IT

# MEU TOP 10



40

Retrato Gabo Moralesi; fotos divulgação

---

Apaixonada por literatura, **Johanna Stein** comanda a Gato sem Rabo, livraria paulistana focada em escritoras. Para o *Corriere*, ela revela seus cantos de leitura favoritos pelo mundo: "Conhecer cidades visitando livrarias é uma estratégia discreta para invadir a privacidade dos assuntos discutidos no âmbito local. Recomendo vivamente!"

---

**Rizoma.**

*La Juanita, Maldonado*  
 "Esta pequena livraria uruguaia fica dentro de um bosque de pinheiros e ainda tem ateliê de cerâmica e café. A seção de literatura latino-americana contemporânea é ótima."



**Librairie Yvon Lambert.**

*Paris*  
 "Especializada em livros de arte, catálogos de exposições, edições limitadas e até gravuras e pôsteres de artistas."



**Printed Matter, Inc.**

*Nova York*  
 "Desde 1976, esta organização sem fins lucrativos se dedica a divulgar livros de artistas."

**Do You Read Me?!**

*Berlim*  
 "Para sentir o clima da cidade por meio da excelente seleção de livros e revistas de design, arquitetura, lifestyle, moda, cinema e arte."



**Persephone Books.**

*Bath*  
 "Esta pequena livraria reimprime livros de ficção e não ficção escritos por mulheres em meados do século 20 e negligenciados pelos cânones literários."



**Classic Paris.**

*Paris*  
 "O acervo de livros de arte contemporânea e fotografia é muito especial."



**Libros del Pasaje.**

*Buenos Aires*  
 "Um espaço aconchegante, com bons livreiros, uma excelente seleção de literatura latino-americana e abertura para rodas de leituras e encontros."



**McNally Jackson.**

*Nova York*  
 "Sarah McNally, fundadora desta livraria, é filha de livreiros. São quatro endereços, todos com um acervo diverso. Também adoro os itens de papelaria."



**Librairie Lardanchet.**

*Paris*  
 "Livros antigos e raros, especializados em artes visuais e arte decorativa. O livreiro sempre tem boas indicações."

QUEM TEM OLHO...

# LUIZA



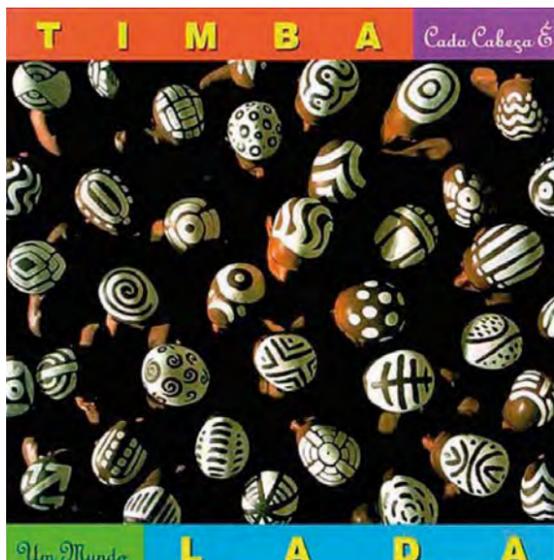
42

# BRASIL

Corriere Fasano

Retrato: RNI Films; fotos divulgação

Da moda à literatura, sensibilidade é a marca de **Luiza Brasil**. Aqui, uma seleção de criações e ideias que tem chamado a atenção da jornalista à frente da plataforma Mequetrefismos



Em sentido horário: a inspiração da **cadeira Black**, de Philipe Fonseca, é o cabelo afro. Luiza explica: "Me vejo no importante trabalho do arquiteto carioca, que enaltece, a partir do design, um dos principais traços da identidade negra. Uma imagem que transmite a beleza e poesia da ancestralidade afro-brasileira". – Quer saber onde a moda, a música e a identidade nacional se encontram? No **brinco Pandeiro**, criação de Julia Gastin cheia de ziriguidum. – O artista Emerson Rocha, @de.saturno para os íntimos, cria obras provocativas e impactantes, como **A Imperatriz**, uma das favoritas de Luiza. – **Bar Carriola Jequitiba**: "Um item de mobiliário contemporâneo e cool, sem deixar de preservar a identidade nacional". – O **Coolhunter Favela** é um sensível laboratório de pesquisas etnográficas em torno de movimentos populares brasileiros. "Um trabalho que sai da investigação e migra para a arte", conta Luiza. – Essencial, o **livro Enciclopédia Negra** traz mais de 550 biografias de personagens da história brasileira. "Ele me fez pesquisar mais sobre Afra Joaquina Vieira Muniz, a mulher que estampa a capa e personifica a obra da artista Mônica Ventura." – A **capa do álbum Cada Cabeça É um Mundo**, do Timbalada, foi fotografada, em 1994, por David Glat e, nas palavras de Luiza, é "uma das mais bonitas já produzidas no Brasil". – Criada por Salvatore Ferragamo em 1938 para Judy Garland, a **sandália Rainbow** é um eterno deleite para os olhos. "Mais do que um sapato, uma obra de arte que me chama a atenção desde criança!", conta Luiza.

# FILME SANTIAGO

O joalheiro e antiquário Rafael Moraes analisa as entrelinhas do documentário de João Moreira Salles sobre o excêntrico mordomo da família – contém *spoilers*, cuidado!



**Rafael Moraes**

Apaixonado por arte em suas mais variadas formas, o antiquário Rafael Moraes dedica seu trabalho à pesquisa e comercialização de joias raras, incluindo peças criadas por artistas brasileiros consagrados como Di Cavalcanti e Bule Marx.



O filme norteia o espectador no compasso de uma invulgar relação familiar: a eterna tensão do que entendemos por um funcionário doméstico, que é quase um parente não nomeado. O *grand finale*, ou, nas palavras do próprio Santiago, "*la grand partita*", se dá nas cenas filmadas no apartamento em que ele mora, na maneira como ele se posiciona diante das câmeras e, de certo modo, conduz e codirige as filmagens.

A sanha de perdurar de Santiago é exposta por meio de seus manuscritos criteriosamente datilografados em papel geometricamente equilibrado e enlaçado. Neles, Santiago descreve e julga os principais personagens da história universal – reis e rainhas, poetas e pintores – e assume também seus desvios; dos Médici de Florença a apresentadora Hebe Camargo, nosso Dante Alighieri tropical escreveu seu juízo final.

A direção de João Moreira Salles e a narração de Fernando Moreira Salles são complementadas pela voz feminina de Márcia Ramalho, que, no momento ápice do desvelamento de Santiago, amputa-o. Ele, assumindo-se, diz: "Eu faço parte do grupo dos malditos", referência tácita à sua homossexualidade. Ela, enfática, corta a confissão.

Essa coleção de estranhamentos, de "pseudo-tritos", de verdades e mentiras, faz de Santiago um filme essencial para quem, como eu, busca um espelhamento na arte como justificativa para permanecer.

44

O filme *Santiago* tem uma trajetória incomum como a do personagem que lhe dá o título: apresentar um homem tão complexo, rico e com ambições enciclopédicas sob ótica e viés íntimos e desejo inflamável.

Santiago Badariotti Merlo é um ator nato, ensaiou e interpretou o personagem com requinte e detalhamento planejados. Sua atuação profissional é de mordomo na casa do casal Moreira Salles. Ele, ministro e embaixador, ela, descrita por Santiago como uma mulher que tinha sensibilidade para comprar pias batismais de mármore das velhas igrejas da Bahia para ele conceber os mais belos arranjos florais, assim como surpreendê-lo em um jantar de gala ao propor um brinde em sua homenagem com champanhe Laurent-Perrier.

Santiago, nascido na Argentina, com ascendência italiana, conviveu com chefes de Estado, presidentes e toda a classe política e intelectual do Brasil e do exterior.

Desenvolto e estrangeiro perpétuo, exerceu forte influência na educação dos filhos do embaixador. Como exemplo, a cena em que uma das crianças desperta na madrugada ao som do piano e se depara com Santiago de fraque. Ao questioná-lo sobre o motivo do traje formal, escuta: "Isto é Beethoven, meu filho".

**SOBRE O FILME**

**Santiago**

**Ano de lançamento**  
2007

**Direção e roteiro**  
João Moreira Salles

**Curiosidades**

O mordomo Santiago trabalhou na casa da Gávea da família Moreira Salles, onde João morou até os 20 anos e que hoje abriga o Instituto Moreira Salles.

O projeto do documentário começou em 1992, mas foi interrompido e retomado apenas em 2005, com uma abordagem totalmente diferente.



# PALAVRAS

# SEMANA DE 22

2022 marca o centenário da Semana de Arte Moderna. Divirta-se com a nossa homenagem e recorde fatos importantes da manifestação cultural que marcou a história de São Paulo

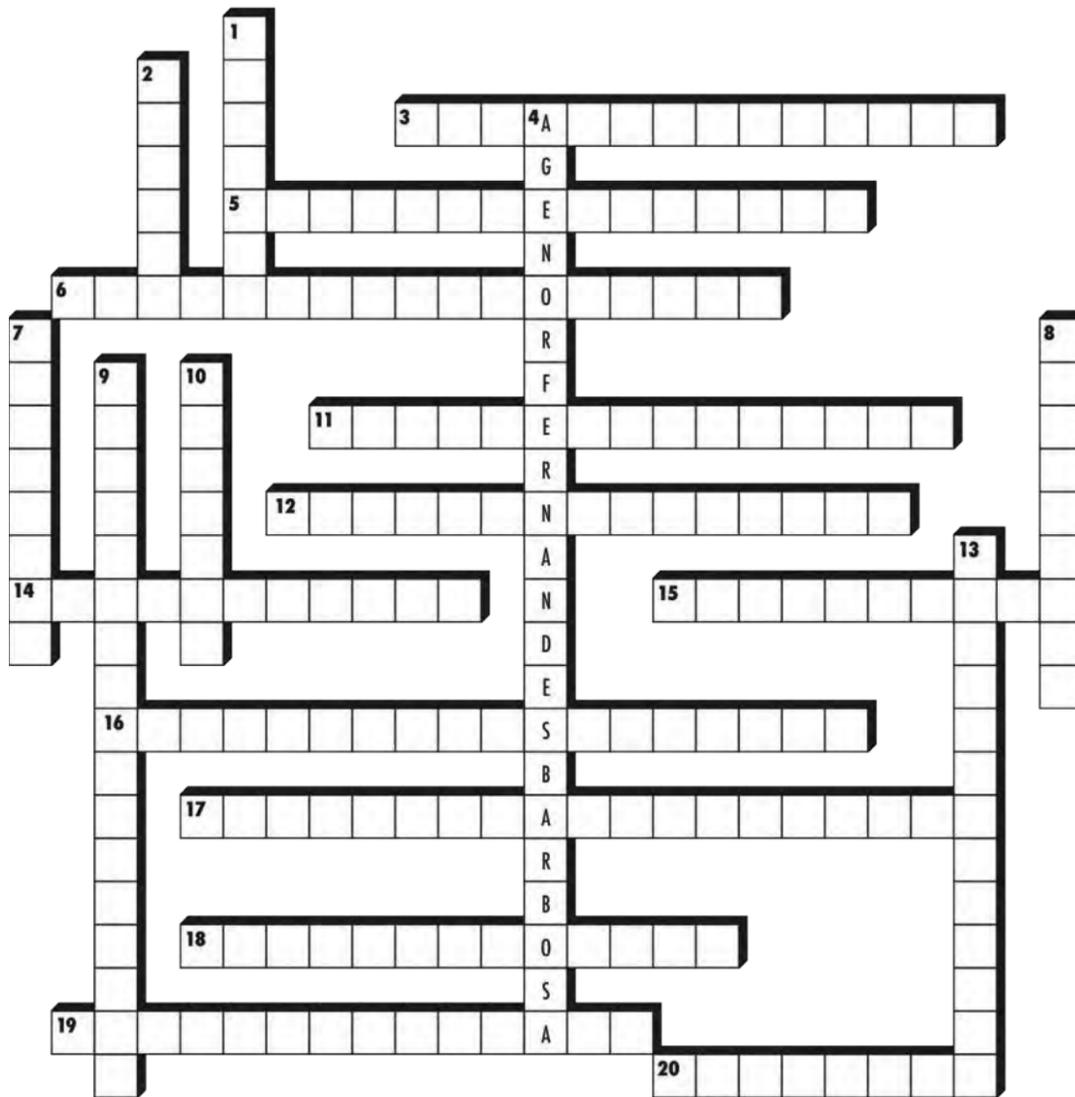
POR Arthur Dapieve

# CRUZADAS



**Vertical**

**1** Personagem de *Macunaíma*, livro de Mário de Andrade **2** Revista modernista criada em 1922 **4** Único poeta mineiro na Semana **7** Pintor suíço que expõe sete telas no Teatro Municipal **8** Apelido dado ao casal Tarsila do Amaral e Oswald de Andrade **9** Poeta e um dos palestrantes no evento **10** Poema de Manuel Bandeira **13** Futuro líder integralista que participou da Semana



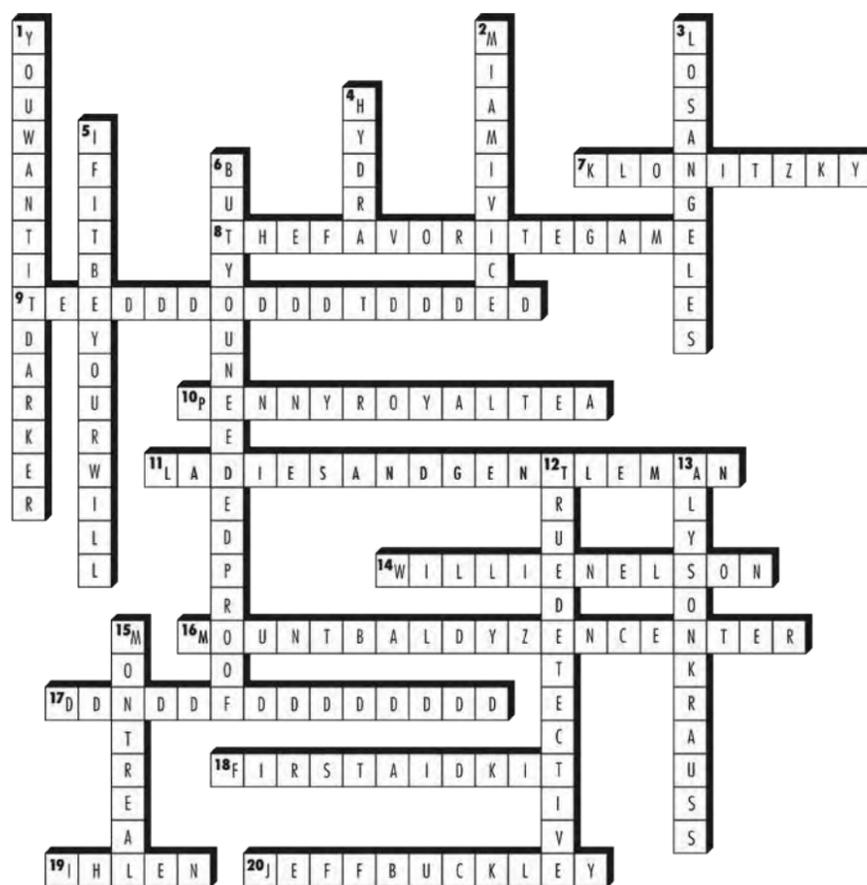
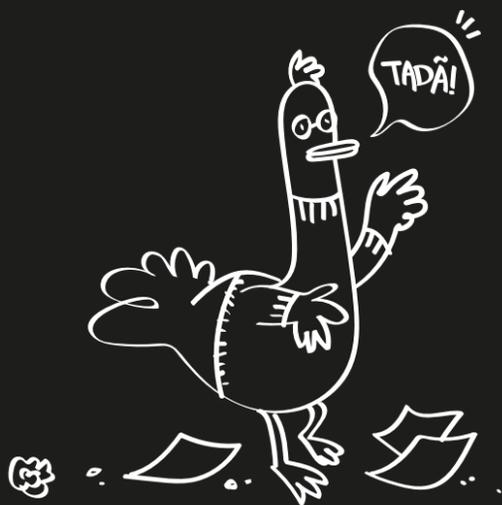
**Horizontal**

**3** Escultura de Victor Brecheret **5** "...na Arte Moderna", título da palestra inaugural, feita por Graça Aranha **6** "O Brasil é uma república federativa cheia de árvores e..." **11** "A Mulher ...", quadro de Anita Malfatti **12** "...Cavalcanti De Albuquerque e Mello", nome verdadeiro de Di Cavalcanti **14** Manifesto que Oswald de Andrade publicou em 1928 **15** Movimento dos anos 1960 influenciado pelo Modernismo **16** Proprietário atual da tela *Abaporu*, de Tarsila do Amaral **17** Título do octeto de Villa-Lobos **18** Pianista que tocou na Semana de Arte Moderna **19** Teatro aberto em 1979 sob influência do Modernismo **20** Quadro de Vicente do Rego Monteiro

O primeiro a resolver as questões ganha um jantar no Fasano SP, para duas pessoas, com menu fechado 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 17 do *Corriere Fasano*

**LEONARD COHEN**



**Viajar é preciso, sempre!**  
 Nossa seleção de frases da vez é inspirada no desejo de ganhar a estrada e desbravar o mundo. Vamos?

**"Eu viajo porque me faz perceber o quanto eu ainda não vi, o quanto não vou ver e o quanto ainda preciso ver."**

Carew Papritz

**"As viagens são, na juventude, uma parte de educação e, na velhice, uma parte de experiência."**

Francis Bacon

**"As pessoas não fazem as viagens, as viagens fazem as pessoas."**

John Steinbeck

**"A verdadeira viagem de descobrimento não consiste em procurar novas paisagens, mas em ver com novos olhos."**

Marcel Proust

**"A estrada importa mais do que a chegada."**

T.S. Eliot

**"Porque no fim você não vai se lembrar do tempo que passou no escritório ou movendo a mobília. Por Deus, escale aquela montanha."**

Jack Kerouac

**"Viajar é fatal para o preconceito, o fanatismo e a mentalidade estreita."**

Mark Twain

**"Nada inesperado e maravilhoso vai acontecer se você tiver um itinerário em Paris preenchido pelo Louvre e pela Torre Eiffel."**

Anthony Bourdain

**"É preciso sair da ilha para ver a ilha. Não nos vemos se não saímos de nós."**

José Saramago

**"Minha vida é andar por esse país pra ver se um dia descanso feliz, guardando as recordações das terras onde passei."**

Luiz Gonzaga, *A Vida do Viajante*

**"Pior do que não terminar uma viagem é nunca partir."**

Amyr Klink

**"Morre lentamente quem não viaja."**

Pablo Neruda

**"Muito do que somos é aonde nós fomos."**

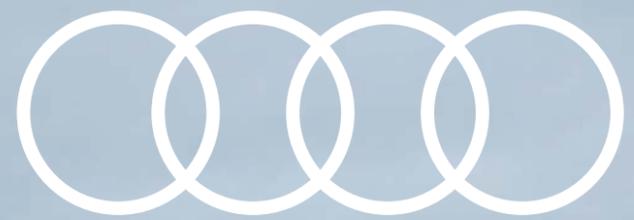
William Langewiesche

**"Quem elegeu a busca não pode recusar a travessia."**

João Guimarães Rosa

**"Um pouco de aventura liberta a alma cativa do alçoz cotidiano."**

Clarice Lispector



A assinatura de carro que também  
é um plano de experiências.

Mude a direção do mundo.  
Audi e-tron, 100% elétrico.

#FutureIsAnAttitude



Juntos salvamos vidas.

Mais em [Audi.com.br](https://www.audi.com.br)

Aprecie com moderação.



CLARETS: REPRESENTANTE OFICIAL CHATEAU PALMER NO BRASIL.

Clarets São Paulo  
Rua Frei Caneca, 558, 25º Andar  
Consolação, São Paulo, SP - 01307-000  
Telefone: (11) 3150-5555

Clarets Rio de Janeiro  
Av. João Cabral de Melo Neto, 850, CJ 905  
Barra da Tijuca, Rio Janeiro, RJ - 22775-057  
Telefone: (21) 2070-7055

 /claretsbrasil  
 /claretsbrasil  
 clarets.com.br

