

CORRIERE

2021



FASANO

FASANO CIDADE JARDIM.
UM PROJETO COMPLETO,
COM RESIDÊNCIAS, CLUBE,
HOTEL E SHOPPING.



O Fasano Cidade Jardim tem tudo o que a sua família concorda que é fundamental: liberdade para cada um fazer o que mais gosta. Reúne residência, clube e hotel, conectados ao Shopping Cidade Jardim. Com opções de plantas personalizadas, arquitetura Triptyque, decoração por Carolina Proto do Estúdio Obra Prima e paisagismo por Maria João d'Orey. Tudo para todos concordarem com todos.



VENDAS: (11) 3702-2121 | (11) 97202-3702 **FASANOCIDADEJARDIM.COM.BR**

CONHEÇA OS DETALHES E AS OPÇÕES DE PLANTAS, BAIXE O APP: JHSF REAL ESTATE.

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, as perspectivas e as plantas deste material são meramente ilustrativas e podem sofrer alterações sem aviso prévio. Conceito, Gestão e Comercialização Imobiliária Ltda. CRECI: 029841-J.

APARTAMENTOS DE 2 A 5 SUÍTES, DE 200 A 700 M².



UM EMPREENDIMENTO COMPLETO E EXCLUSIVO PARA SUA FAMÍLIA.

CLUB + HOTEL + RESIDENCES

FASANO

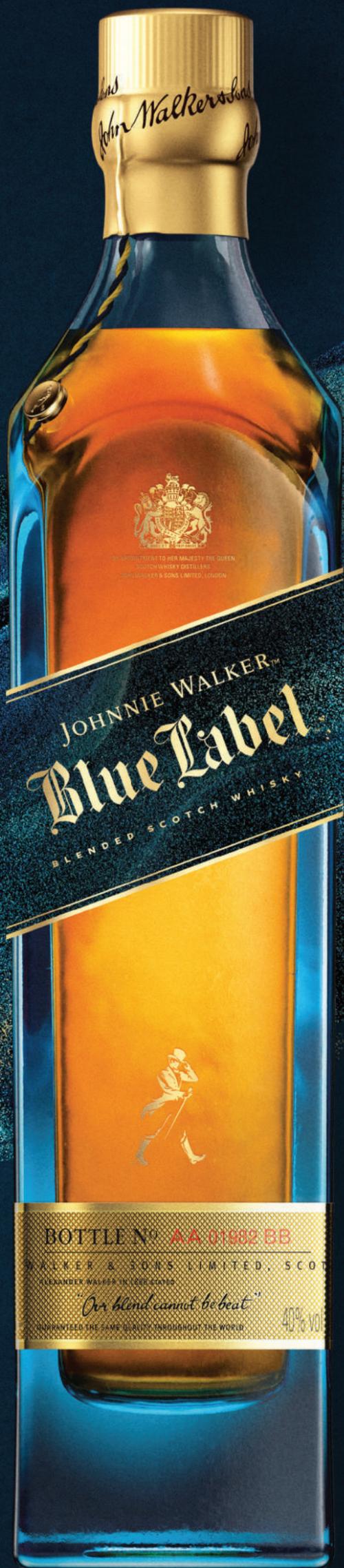
CIDADE JARDIM

JHSF

JOHNNIE WALKER
Blue Label

UM BLEND
EXTRAORDINÁRIO PARA
CELEBRAR OS
MOMENTOS ICÔNICOS

Blended



APRECIE COM
MODERAÇÃO

Johnnie Walker



T H E

M



Novo BMW M3.
A síntese da máxima performance
e da inovação tecnológica.



Acesse nossos
canais digitais
e descubra.



ER

No trânsito, sua responsabilidade salva vidas.



Quase dois anos depois, o prazer é imenso em preparar uma nova edição do *Corriere Fasano*.

Muito tem sido dito neste terrível período. Tenho visto diversos “novos filósofos” nos sugerirem como será o novo mundo, se é que de fato algo vai mudar, além dos traumas e sequelas inevitáveis.

Tendo a achar que o verbo “reinventar-se” é exageradamente aplicado e eu entendo que muitas coisas não são nenhuma “reinvenção”, e sim meras e reais consequências. Querer morar no campo depois de anos vivendo em uma metrópole caótica não é se reinventar. É apenas uma consequência e a busca por uma vida mais calma, saudável, etc.

Eu não me adaptei ao *home office* e acho que nunca me adaptarei. Tentei, porém, “pensar mais”, já que tempo não faltava. A ideia não era apenas a manutenção da empresa, e sim como poderemos ainda melhorá-la, o que às vezes exige reaplicar conceitos conhecidos.

Cedemos em muitas coisas. Até o Fasano fez *delivery*. O que não quer, absolutamente, dizer que o *delivery* substituirá os restaurantes. Jamais a qualidade será igual. A nota 10 passa a ser inatingível e almeja-se a 8, se possível, com louvor.

Preservar os empregos foi fundamental para continuarmos em pé. Difícil “gabar-se” de um *delivery*, por mais investimentos que tenhamos feito para nos aprimorar. O serviço veio para ficar, faz parte da vida atual, mas jamais substituirá a experiência de um restaurante.

Parece que a ciência nos tirará dessa. É preciso que todos, porém, acreditem nela. Não acho que você tem o direito de conviver numa metrópole e não se vacinar, tornando a vida de todos vulnerável. Sequelas, traumas, dor e medo nos acompanharão por um longo tempo ainda. Em contrapartida, percebo as pessoas ávidas por se reencontrarem, saírem de suas casas, divertirem-se. Afinal, a sensação do quão frágil somos ficou evidente como nunca.

Neste interminável período, particularmente, passei por dois transplantes hepáticos e, longos dias em UTIs. É muito gritante o quanto queremos nossa saúde de volta.

Continuo cheio de esperança. Estamos vencendo esta, e a alegria começa a voltar. É com ela que reinauguramos nosso *Corriere Fasano*.

Have fun!

PS: em determinado momento, o ócio me levou a assumir meu apelido como novo nome. Portanto, agora me chamo Gero (apenas) Fasano. Reinventei-me?

Abbracci!




CORRIERE FASANO
EDIÇÃO 17

Concepção editorial
Gero Fasano
e Editora Carbono

Tiragem
10.000 exemplares

Capa
Gero Fasano (retrato Antonio Milena);
fachada e vista do Fasano Fifth Avenue

Equipe Fasano
Giuliana Ferrari
giuliana.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 Carbono
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

Publicidade
publicidade@editoracarbono.com.br

Colaboradores
Albin Dahlstrom
Ali Karakas
Ana Joma
Antonio Milena
Arthur Dapieve
Bárbara Dutra
Bruna Bertolacini
Bruno Geraldini
Claudia Matarazzo
Costanza Pascolato
Eduardo Magalhães
Josimar Melo
Kanucha Barbosa

Leonardo Freire
Lipe Borges
Marcio Alemão
Matias Ternes
Rubens Kato
Telma Shiraishi
Theodoro Cochrane
Tinko Czetwertynski

Revisão
Paulo Vinício de Brito

Tratamento de imagens
Claudia Fidelis

Tradução
Priscila Sakagami

FEITA DA NATUREZA

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



**COM INGREDIENTES
100% NATURAIS**

Marcio Alemão pergunta para Gero Fasano

Descendente de italianos, Gero Fasano comanda a marca que leva seu sobrenome e conta com restaurantes e hotéis espalhados mundo afora. Apaixonado por música, cinema e um molho de tomate autêntico, *fatto a mano*, ele reflete sobre desafios da sua profissão, *reality shows* e outras firulas gastronômicas



UM

MA Quantos anos você levou para chegar ao molho de tomate perfeito?

GF Temos dois tipos de molho de tomate. Um somente com tomate pelado italiano, feito na hora, veloz, e cuja consistência final tem pedaços e sugo de tomate. Ele é vermelho, forte e menos espesso, excepcional para spaghetti com frutos do mar, por exemplo. O outro é a *passata di pomodoro*, típico do Sul da Itália, com uma cor mais alaranjada, superespesso e

com horas e horas de cozimento. Leva-se tomate pelado italiano e tomates frescos nacionais, desde que bem maduros. Somente há pouco tempo, graças à generosidade do restaurante italiano Da Vittorio, nas redondezas de Bérgamo, aprendemos uma técnica e atingimos a perfeição da *passata di pomodoro*. Os ingredientes são apenas tomates, sal e pimenta, nada além disso. O resultado é fenomenal e o Paccheri é a melhor massa para usá-lo. Adoro ambos.

QUATRO

MA Por que você acha que as pessoas vão aos seus restaurantes?

GF Já disse isso algumas vezes: se tenho algum talento, é o de formar equipe. É uma excelente equipe que faz um excepcional restaurante.

CINCO

MA Você é cobrado por não inventar moda?

GF Engraçado, comecei minha carreira aos 18 anos inventando muita moda. Trouxe para o Brasil um discípulo de Paul Bocuse, criador da *nouvelle cuisine francesa*, que era, na época, de um ineditismo único. Não sou francês e não apenas me dei mal, eu me dei muito mal! Acho que desde esse período fiquei traumatizado com qualquer modismo.

SEIS

MA Um chef contemporâneo que você admira...

GF Entre outros, tem um que não apenas admiro, mas adoro, que é o Rodrigo Oliveira, do Mocotó. Por quê? Sobretudo porque, além de ser um craque, é uma pessoa muito especial.

SETE

MA Você participaria de um reality show?

GF Alemão, sou gago, para quem não sabe. Certa vez fui escolhido para gravar um comercial de 30 segundos para o caderno de gastronomia do *Estadão*. Passei um sufoco ímpar. Até que enxugaram um pouco o texto. Televisão não é comigo.

OITO

MA Se você fosse escrever um guia, quais seriam os seus critérios?

GF Quando um guia é assinado, os critérios são válidos, por mais pessoais que sejam. Tem um autor, é o gosto dele, é o que ele acha. Cabe a você se identificar ou não. Prefiro muito mais do que as "entidades" que dizem ter um critério, normalmente desconhecido por todos, e tentam impor seu julgamento sem que ninguém o compreenda e possa contestá-lo. Muito marketing por trás. Vemos, em muitos casos, jurados franceses julgando cozinha italiana, o que é impensável e impossível. Não os sigo há muito tempo.

DOIS

MA Como anda a profissão de restaurateur no mundo?

GF Costumo brincar que somos dinossauros, os últimos não chefs a criarem seus menus baseados na gastronomia com a qual crescemos, cheia de história e tradição. Nós concebemos nossos restaurantes do começo ao fim. Escolhemos todos os detalhes de acordo com as nossas preferências. Do chef ao arquiteto, pensamos em pessoas que vão melhorar ainda mais nossas ideias. Se minha previsão estiver correta, faremos muita falta. Acreditem!

TRÊS

MA Você acha que os bons restaurantes clássicos estão perdendo espaço no mundo?

GF Talvez estejam perdendo um pouco de espaço na mídia, frente a tantas invenções e tendências, mas continuam sendo os mais frequentados, sobretudo pelos locais. Inclusive pelos *gourmands*. Pratos que deixam memória serão sempre inigualáveis, desde que perfeitamente executados.

"Costumo brincar que somos dinossauros, os últimos não chefs a criarem seus menus baseados na gastronomia com a qual crescemos, cheia de história e tradição"

Gero Fasano

pergunta
para

Marcio Alemão

Roteirista e crítico, Marcio Alemão passou anos escrevendo anonimamente sobre as dores e as delícias da gastronomia. Com um olhar afiado para as tendências contemporâneas que marcam este universo, ele divide seus pensamentos sobre o cenário atual



UM

GF *Você costuma, em seus textos, citar o personagem Jr. Defina-o.*

MA O Junior é o herdeiro. O avô e o pai passaram a vida tentando encontrar a receita perfeita de molho de tomate. O Junior estudou na Europa, estagiou nos melhores restaurantes escandinavos e estônios – maravilhas únicas que poucos conhecem. Morou anos na Ásia, descobriu novos sabores. E aí voltou, achou que no molho de tomate do pai e do avô faltava acidez, crocância, camadas de sabor. Na indústria, Junior inventou o Calabretone, que é o panetone recheado de

linguiça calabresa, a batata chips sabor sushi de atum e patenteou o sushi de frango com catupiry. E, quando o Junior entrevista um chef para comandar um de seus restaurantes, as perguntas que definem o jogo são: “Em quantos *realities* você já esteve? Como participante ou jurado?”

DOIS

GF *O que você escolheria para sua última refeição?*

MA Capelli d’Angelo com manteiga e muita, muita trufa branca. E me permitiria um acréscimo: ovo frito com gema mole sobre tudo. O Tartufo, pelo milagre que é e pelo sabor mágico - que nem o Junior consegue reproduzir, ainda que tenha desenvolvido baconzitos sabor trufa, azeite e balsâmico trufados. O ovo frito foi o primeiro e único prato que fiz até hoje. E me encanta sua humildade. Ele tem o poder de melhorar muitos pratos e sanduíches, mas jamais se vangloria disso.

“Talvez a gastronomia tenha ido para o caminho da moda, que determina as novas tendências para o ano, enterra outras e não gosta de dar muito destaque aos clássicos”

TRÊS

GF *Você cozinha com frequência? Qual seu carro-chefe? Invenção ou tradição?*

MA Já fui mais frequente. A pandemia me desanimou. Não sei se tenho carro-chefe. Gosto das comidas que exigem horas, dias. Clássicos. Dobradinha com feijão-branco; rabada com polenta; língua com funghi. Eu amo polenta. Quando colaborei com o *Corriere*, escrevi justamente sobre polenta com ovos fritos.

QUATRO

GF *Na minha opinião, os guias estão caindo em descrédito, pois todos têm tendências. Como você enxerga isso?*

MA Eu confesso que não tenho prestado muita atenção nisso. Mas você tem razão. Talvez a gastronomia tenha ido para o caminho da moda, que determina as

novas tendências para o ano, enterra outras e não gosta de dar muito destaque aos clássicos. Também as pessoas que frequentam restaurantes parecem estar atrás disso: o que é novo, moderno, está sendo falado, instagramado, bombando nas redes sociais.

CINCO

GF *É possível, factível, divertido, plausível, não sendo patético, tentar eleger o melhor restaurante do mundo?*

MA Existe um plano de marketing muito bem feito em torno dessas listas. Esse grupo descobre um restaurante com uma mesa no interior do Curdistão, em uma cidade com 20 habitantes, e o elege o melhor do mundo. Sete anos para se conseguir uma reserva. O restaurante ganhou mais cinco mesas. A cidade agora tem um belíssimo hotel com quatro grandes restaurantes estrelados de Las Vegas para atender aos mais distintos paladares. O chef já está participando de 18 programas de TV e oferecendo estágios para jovens brasileiros endinheirados que não podem mais ir para o El Bulli. Ou seja, muita gente se deu bem, prosperou. Econômica e socialmente, não nego que isso seja bom. Mas sempre ficará a pergunta: Foram testados todos os restaurantes do mundo?

SEIS

GF *É diferente jantar em qualquer lugar sendo crítico oficialmente ou um simples cliente?*

MA Para mim não. Meus critérios como crítico e cliente sempre foram os mesmos. Mas confesso que sentia muito prazer ao encontrar boa comida, bom serviço, bom ambiente e poder escrever sobre isso. E eu sempre acreditei que uma crítica sincera, ainda que dura, ajuda o restaurante.

SETE

GF *Sendo crítico: Come-se “mais bem” ou “mais mal”?*

MA Eu passei minha carreira de crítico de maneira anônima. Você e mais dois ou três me conheciam. Ou seja, nunca usei a carteirinha para buscar algum benefício. Claro que havia um lado sádico do crítico quando as coisas começavam a ir mal durante uma refeição e o chef ou *maître* não tomava as providências desejadas. Nessas horas, eu já começava a montar o texto na minha cabeça.

OITO

GF *Outro dia colocaram um pepino no meu gin-tônica. Disse: “Já tenho pepino suficiente para ter que digerir mais um no meu momento de lazer”. Também estamos tendo que beber com “criatividade”?*

MA O Junior está por toda parte, Gero. E ele está vencendo.

NOVA
Ketel One[®]
BOTANICAL

**DESTILADO
COM BOTÂNICOS,
SABOR LEVE.**

NÃO
CONTÉM
GLÚTEN

82
CALORIAS
POR DRINK*



A nova Ketel One Botanical é destilada com botânicos e infundada com flores e frutas. Um sabor leve e refrescante em 3 versões: Grapefruit & Rose, Cucumber & Mint e Peach & Orange Blossom. A melhor forma de provar cada uma delas é com o drink Botanical Spritz.





E a receita é muito fácil: em uma taça com gelo, colocar uma dose de Ketel One Botanical (50ml), completar com tônica zero (250ml) e decorar com flores e frutas. Pronto! Um drink leve, refrescante e com 82 calorias*. Ideal para brindar um fim de tarde com os amigos.

Aprecie com Equilíbrio. Não compartilhe com menores de 18 anos.
*82 calorias em um Botanical Spritz com 50ml de Ketel One Botanical e 250ml de tônica zero.



O que acontece por aí

10-12
2021

A Amazônia pelo olhar de Sebastião Salgado, a nova sensação arquitetônica de Nova York, centros culturais que merecem uma visita, o melhor da moda italiana e o boom de pequenas livrarias repletas de achados

TEXTO Kanucha Barbosa

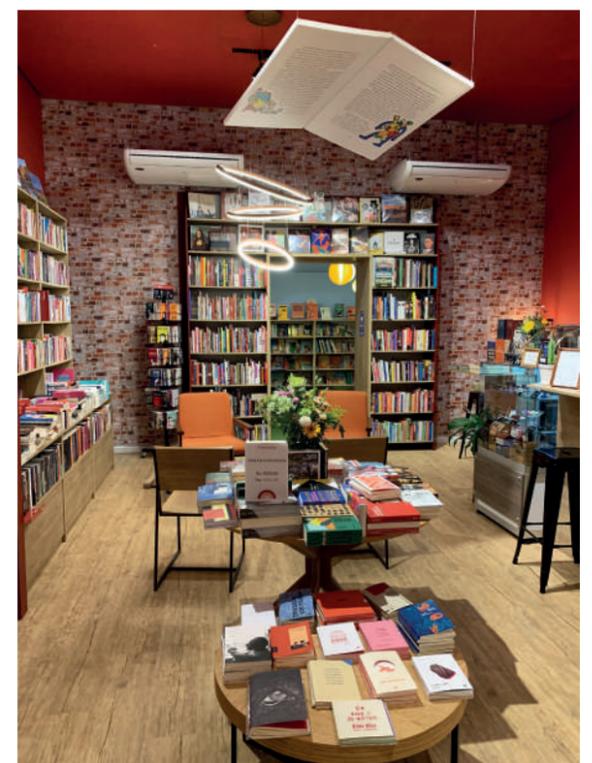


Arte mineira na Luciana Brito

A obra do artista mineiro Pablo Lobato é tema da exposição individual *Graças a Dedos*, que acontece a partir de 16 de outubro na Luciana Brito Galeria. Com *background* no cinema, Lobato traz um diálogo entre o audiovisual e as artes visuais, o que resulta em um trabalho, ao mesmo tempo, sensível e provocador. Já receberam individuais do artista espaços como o MAR, no Rio de Janeiro, e a galeria Bendana-Pinel Art Contemporain, em Paris. Sua obra também integrou exposições coletivas no Museu Oscar Niemeyer, em Curitiba, no Centro Cultural Fiesp, no MuBE e no Instituto Tomie Ohtake, os três em São Paulo.

Pequenas notáveis

Na contramão de grandes livrarias que perderam relevância, uma série de pequenos espaços alternativos e com títulos escolhidos a dedo tem feito sucesso na capital paulista. Na Vila Buarque, a Gato sem Rabo, de Johanna Stein, oferece apenas autoras mulheres em suas prateleiras, com ótima seleção de livros infantis. A Megafauna, localizada no Copan, monta seu acervo guiada pela diversidade e pela qualidade, com um esquema de curadoria rotativa. A Livraria da Tarde (foto) é um espaço aconchegante no bairro Pinheiros que abriga clubes de leitura e propõe a edição de literatura geral, humanas, negócios e infantojuvenis. Já a Mandarina, também em Pinheiros, amplia seus horizontes ao oferecer cursos, palestras, grupos de estudos e clubes do livro, destacando sempre editoras e autores independentes.



Epicentro

Uma pequena ilha construída pelas mãos do homem em pleno Rio Hudson, em Nova York. Sim, essa é a Little Island, que fica bem pertinho do Whitney Museum e deve entrar no seu próximo roteiro pela cidade com toda certeza! Embora assinado por um inglês, o designer Thomas Heatherwick, o projeto traz a inquietude desse destino que não se cansa de novidades. Além da maravilha arquitetônica, o que já vale a visita, tem uma programação efervescente e um anfiteatro a céu aberto para quase 700 pessoas. Abre diariamente das 6h até à 1h da manhã. Após às 12h, é necessário reservar um ingresso pelo site littleisland.org.



14



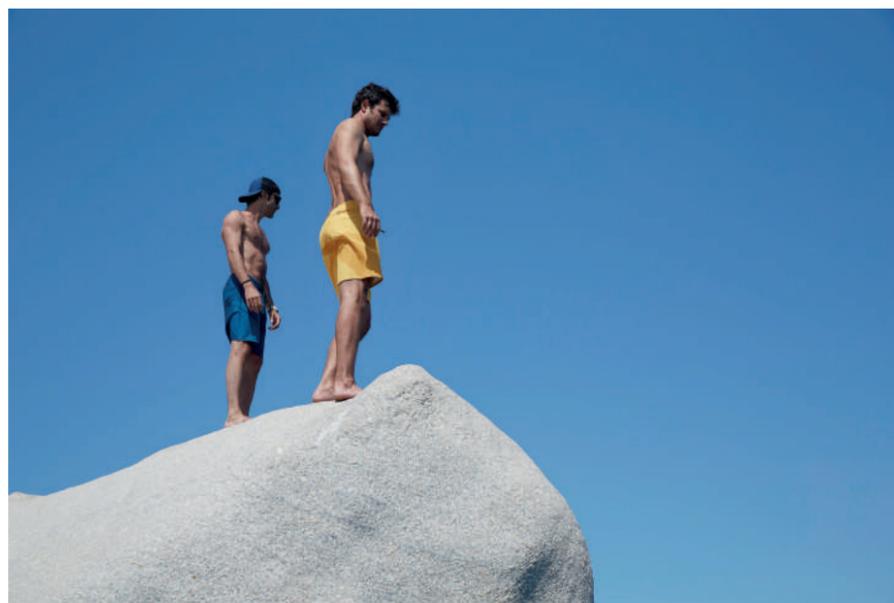
Misci: as inúmeras possibilidades do design

Um estúdio multidisciplinar de design – em todas suas formas –, inspirado na miscigenação da estética brasileira. É essa a proposta da Misci, marca nacional de Airon Martin, que tem chamado atenção pela proposta nada óbvia e um tanto poética. Na seleção, roupas, móveis e acessórios que ultrapassam os padrões de gênero e estilo de vida.

Corriere Fasano

Sebastião Salgado e sua declaração de amor à Amazônia

Amazônia, lançado pela Taschen, é o novo livro do fotógrafo Sebastião Salgado, que por seis anos viajou pela Amazônia brasileira para registrar suas imagens de forma única. Os principais personagens são a floresta, os rios, as montanhas e os nativos, eternizados sob o olhar apurado de Salgado. O fotógrafo dedicou o livro às comunidades indígenas da região, afirmando ser a obra “uma celebração da sobrevivência da cultura, dos costumes e da linguagem desses povos”. Segundo Salgado, a população tem o papel de verdadeiros guardiões da beleza, dos recursos naturais e da biodiversidade da maior floresta tropical do mundo.



Made in Italy

Novidade no Brasil, a Sease, marca italiana de moda masculina que traz um mix equilibrado entre o estilo urbano e aventureiro. Queridinha entre velejadores e esquiadores europeus, a grife aposta em uma moda despreocupada, com tecidos de alta performance feitos de fibras naturais. E o melhor: a produção segue uma série de práticas sustentáveis, como os investimentos em energia renovável, gestão de resíduos e baixa emissão de carbono. A loja de São Paulo, no Shops Jardins, é a quinta da marca no mundo e a primeira fora da Europa — há unidades em Milão, St. Moritz, Porto Cervo e Turim.

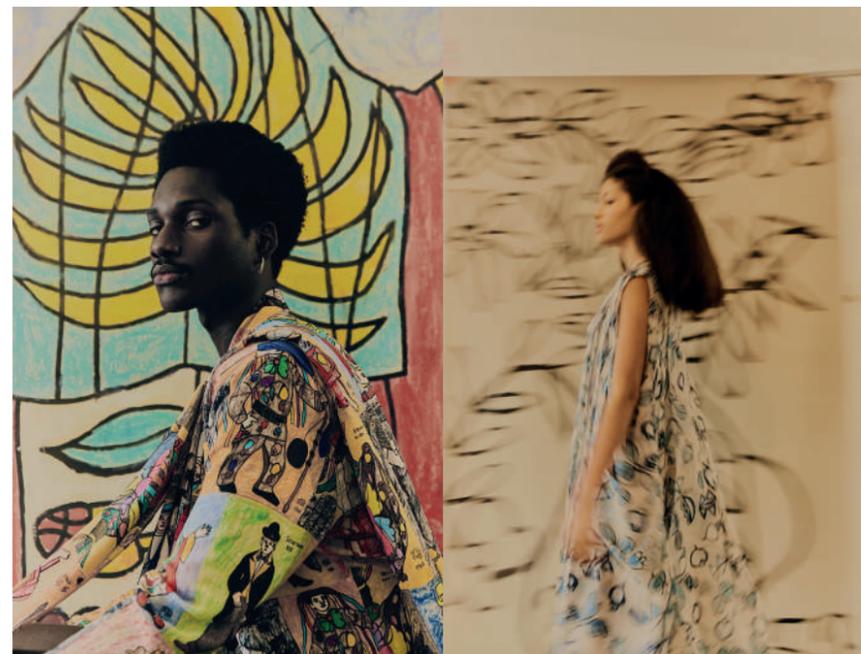
Novos centros culturais pelo mundo

Corriere está de olho em novos centros culturais que já são sucesso lá fora. Em Xangai, na China, o maior museu de astronomia do mundo impressiona. Suntuoso, o Shanghai Astronomy Museum tem projeto arquitetônico assinado por Thomas J. Wong, do escritório Ennead Architects. Recém-inaugurado, o Humboldt Forum foi erguido em um antigo complexo barroco em Berlim e promete sediar exposições de artes, ciências e história da Alemanha. Para os fãs de conto de fadas, a dica é o H.C. Andersen's House, a duas horas de carro de Copenhague. Desenhado por Kengo Kuma, o espaço é dedicado à obra de Hans Christian Andersen, escritor e poeta dinamarquês, famoso por criar histórias infantis, como *A Pequena Sereia*. Outra instituição que merece destaque é o Musée Atelier Audemars Piguet (foto), no vale de Joux, na Suíça, terra natal da marca de relógios homônima. Durante a visita ao museu, os visitantes podem observar relojeiros tradicionais da empresa trabalhando.



Handred homenageia Francisco Brennand

A carioca Handred acaba de lançar uma coleção em homenagem ao legado de Francisco Brennand, artista plástico pernambucano conhecido por suas cerâmicas e esculturas. Batizada de Brennand, a linha traz um mix de tons quentes, neutros e terrosos, além de belas estampas que traduzem histórias sobre a natureza e o folclore pernambucanos. Inicialmente voltada para o público masculino, a marca acabou agradando também as mulheres, que encontram na moda fluida e de caimento natural uma alternativa de qualidade e estilo. Feitas com as texturas aconchegantes do linho, da seda, do algodão e da lã, as peças são leves e têm a cara do verão.





**A vida da cidade,
a leveza do jardim.**

[@CIDADEJARDIMSHOPPING](#)

CJFASHION.COM



SHOPPING
CIDADE
JARDIM

Fasano Fifth Avenue

10-12
2021

Projetado pelo renomado arquiteto Thierry W. Despont,
o Private Members Club Hotel marca um novo conceito de hospitalidade do Grupo Fasano

Em parceria com a JHSF International, o Fasano apresenta seu segundo projeto internacional, desta vez nos Estados Unidos, em frente ao Central Park, em Manhattan. Localizado em um dos bairros mais exclusivos do mundo – na Quinta Avenida, entre as ruas 62 e 63 –, o Fasano Fifth Avenue traz um novo conceito ao Grupo, com serviços e benefícios dedicados especialmente aos membros.

O Fasano Fifth Avenue possui 15 andares e é dividido em Duplex Apartments e Clubhouse Suites. Os Duplex Apartments contam com aproximadamente 335 metros quadrados, e as Clubhouse Suites, nas categorias Garden Suites, Park

Avenue Suites e Central Park Suites, possuem tamanhos variados e em sua maioria, com vistas panorâmicas do Central Park e do horizonte de Manhattan. O edifício também conta com um bar intimista e privativo, o Fasano Fifth Avenue Bar, idealizado por Gero Fasano e projetado por Thierry W. Despont.

Desde 2007, em parceria com a JHSF, o Grupo Fasano – liderado por seu fundador, Gero Fasano – expandiu seu portfólio de hotéis. Com uma trajetória de 120 anos de primazia em atendimento e com uma filosofia enraizada simultaneamente na modernidade e na tradição, o Fasano é amplamente reconhecido por sua qualidade e sua excelência no mundo da gastronomia e da hotelaria.



A EXPERIÊNCIA

A propriedade adquirida pela JHSF em 2012 era uma Townhouse do século 18, com cinco andares e situada entre dois prédios de dezessete andares. Depois de quase quatro anos de processo de aprovação, a JHSF iniciou a construção de um edifício totalmente novo, sob a visão do aclamado arquiteto Thierry Despont. Após quatro anos de obra – na região da Quinta Avenida que não recebia uma nova edificação há quase cem anos – o Fasano Fifth Avenue teve sua inauguração em abril de 2021.

O novo empreendimento conta ainda com o Fasano Fifth Avenue Bar e outras facilidades, como academia, sauna, serviços de spa, terraço *outdoor* e *room service* 24 horas, para conforto total dos membros.

Para oferecer uma atmosfera confortável e aconchegante, apresenta o Fasano Fifth Avenue Bar, que conta com excelentes coquetéis e a tradicional gastronomia italiana, em um menu conciso, com pratos italianos clássicos. O local fornece uma área de jantar intimista, com apenas 45 lugares, e também disponibiliza a opção de servir a todos os hóspedes na privacidade de seus apartamentos e clubes, por 24 horas.



BENEFÍCIOS PARA OS MEMBROS

- Acesso ao Fasano Fifth Avenue
- Facilidade para reservar Duplex Apartments
- Facilidade para reservar Clubhouse Suites
- Facilidade para desfrutar do Fasano Fifth Avenue Bar
- Facilidade para utilizar as amenidades e serviços
- Convites para eventos especiais no Fasano Fifth Avenue Bar
- Acesso ilimitado aos serviços de Concierge, 24 horas por dia
- Serviços locais e internacionais de encomendas e entregas
- Experiência de compra privativa de marcas de moda parceiras
- Carta exclusiva de vinhos e destilados
- Facilidade para utilizar o JHSF ID – Programa de Fidelidade no Brasil

COMO SE TORNAR MEMBRO

Para mais informações:
membership@fasanofifthavenue.com
 Telefone: +1 646 512 00 89
www.fasanofifthavenue.com





ISABEL

SHOPS JARDINS - 1° PISO

+55 11 3198-8227



MARRANT

What's cooking at home

10-12
2021

**Experiências para os viajantes que vão da terra ao mar,
o novo Fasano Trancoso e massagens inspiradas em destinos especiais.
Ainda tem sabores de Salvador e São Paulo e outras novidades imperdíveis**



Hotel Fasano desembarca em Trancoso

Previsto para ser aberto em dezembro deste ano, o cenário do novo hotel do grupo é especial: um terreno pé na areia de 300 hectares, cercado de mata nativa, na Praia de Itapororoca. O projeto, que faz parte do empreendimento Reserva Trancoso, inclui estâncias, um hotel com 40 bangalôs e 23 villas privativas – estes dois últimos levam a assinatura do renomado arquiteto Isay Weinfeld.



I love New York: o novo restaurante Fasano

Em breve, Manhattan terá mais um endereço na lista de programas obrigatórios. Com projeto assinado por Isay Weinfeld, o Restaurante Fasano NY deve ser inaugurado no primeiro trimestre de 2022. Fica na Park Avenue com a Rua 49 e tem um cardápio focado nos clássicos da gastronomia italiana.



Feijoada no Fasano Salvador

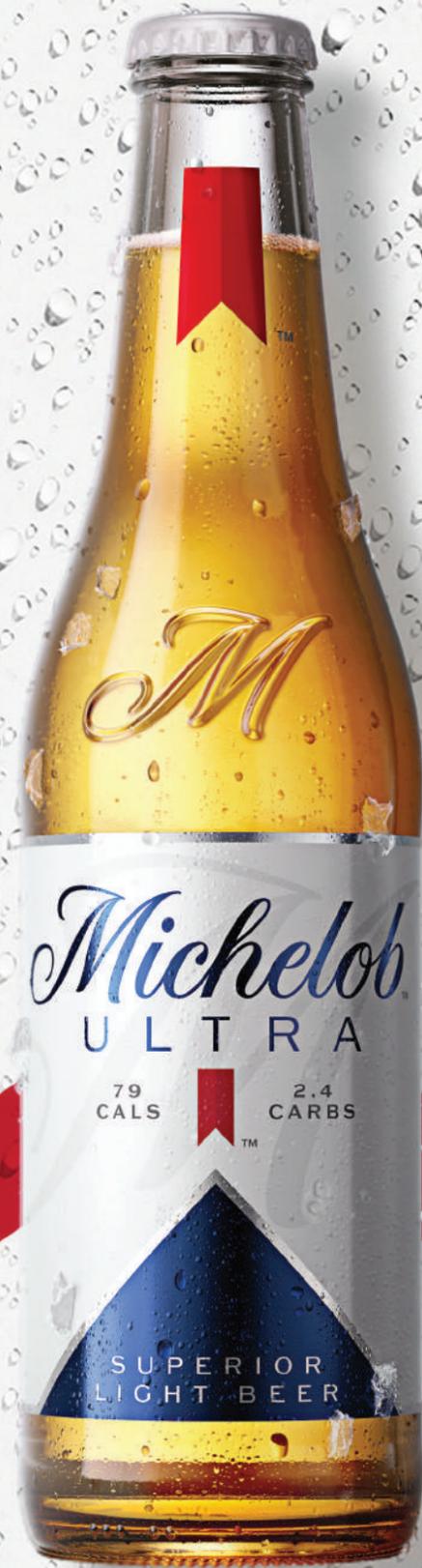
Boa notícia para os fãs de Salvador. O restaurante Fasano retomou a sua clássica feijoada, que acompanha saladas, antepastos e sobremesas. Disponível todos os sábados, das 12h30 às 17h.



Fasano muito além do hotel

Seja qual for o destino escolhido, os hotéis Fasano oferecem experiências para uma temporada ainda mais especial. Em Puntal del Este, por exemplo, a lista é extensa e contempla programas que vão de cavalgadas até um passeio *artsy* pelas galerias da região. Já em Angra as vivências são um convite para mergulhar na natureza: tem trilhas, travessias de stand up, canoagem e passeios de bicicleta. Para coroar, que tal uma aula de culinária? Belo Horizonte oferece um roteiro inspirado nos caminhos mineiros do ouro e aventuras na natureza; Salvador tem aulas de coquetéis e de vela, além de passeios de barco por cenários especiais, e por aí vai.





CHEGOU

Michelob
ULTRA

80% MENOS CARBOIDRATOS*

QUE AS CERVEJAS COMUNS

QUEM BEBE MENOS, SE DIVERTE MAIS

* Quando comparado com a média do teor de carboidratos das 10 (dez) cervejas mais vendidas no Brasil, segundo a base da consultoria Nielsen referente a 2020 e conforme as informações nutricionais divulgadas pelas próprias marcas.

Um sorvete para refrescar

Mais um bom motivo para visitar o Restaurante Fasano em São Paulo. Uma nova receita de sorvete, nos sabores baunilha e chocolate, acaba de entrar no cardápio. A criação, 100% feita na casa, pode vir acompanhada de merengue de baunilha e praliné de avelã, como mostra a foto.



Spa Fasano, deleite para o corpo e a alma

Uma boa razão para marcar uma visita aos spas Fasano na próxima viagem: alguns deles ganharam novas terapias inspiradas nos insumos e na cultura das cidades em que estão inseridos. Em outubro, por exemplo, o spa do Rio de Janeiro terá um ritual batizado de Bossa Nova, enquanto em Angra o tratamento Pé na Areia utiliza água do mar, alecrim e lavanda, em um circuito que inclui até banho de imersão. Uma vez em Salvador, impossível resistir ao ritual Baía de Todos-os-Santos, que aposta na arruda e no sal grosso para uma limpeza energética seguida de massagem.

Comemoração

O Hotel Fasano Boa Vista completa dez anos em 2021 e, para comemorar, seu spa criou um ritual focado no relaxamento. No combo: escalda-pés, massagem com óleos de lavanda e laranja e ducha escocesa. Ao final, os clientes recebem um sachê de escalda-pés que os convida a praticar, em casa, o autocuidado.



Pitadas de sabor no Gero de Belo Horizonte

Quem já foi ao Tragaluz, um dos melhores restaurantes de Tiradentes, sabe que a experiência é inesquecível. A boa notícia é que o Gero, no Hotel Fasano Belo Horizonte, irá apresentar o novo menu em parceria com o Tragaluz. O cardápio, criado por Matheus Paratella, reúne a experiência do chef, que já passou por endereços estrelados mundo afora; ingredientes do terroir mineiro e pratos clássicos do Tragaluz. Entre os destaques, o gnocchi de baroa dourado na manteiga de garrafa e a goiabada cascão prensada na castanha-de-caju granulada.

Selezione Fasano: nossa curadoria de produtos

Parece mentira, mas o final do ano está logo aí e o Selezione Fasano tem uma grande variedade de presentes para todos os gostos. Localizado no Shops Jardins, o empório oferece itens de gastronomia, como massas, azeites e vinhos, mas também produtos para casa – das velas aos pijamas. O projeto busca reunir achados com perfume italiano e a personalidade marcante do grupo.

SHOPS JARDINS – Rua Haddock Lobo, 1.626, 2º piso | Telefone: 11 3198 8250 | selezione@fasano.com.br



"PER NOI LA PERFEZIONE VIENE
PRIMA DELLA CREAZIONE"

Fasano



FASANO

Gastronomia dal 1902

FASANO 'GERO Parigi  TRATTORIA BISTROT | Parigi  'GERO PANINI

 @fasano #fasano www.fasano.com.br

MasterCard
Black

RÁ-TIM-BUM!

CINCO ANOS DE JORNAL!

Dos pratos favoritos de uma turma célebre à visita de um intruso no salão, passando por músicas e filmes que ficam para sempre na memória, selecionamos alguns dos momentos marcantes da história do *Corriere*

AL DENTE

Muito além das panelas

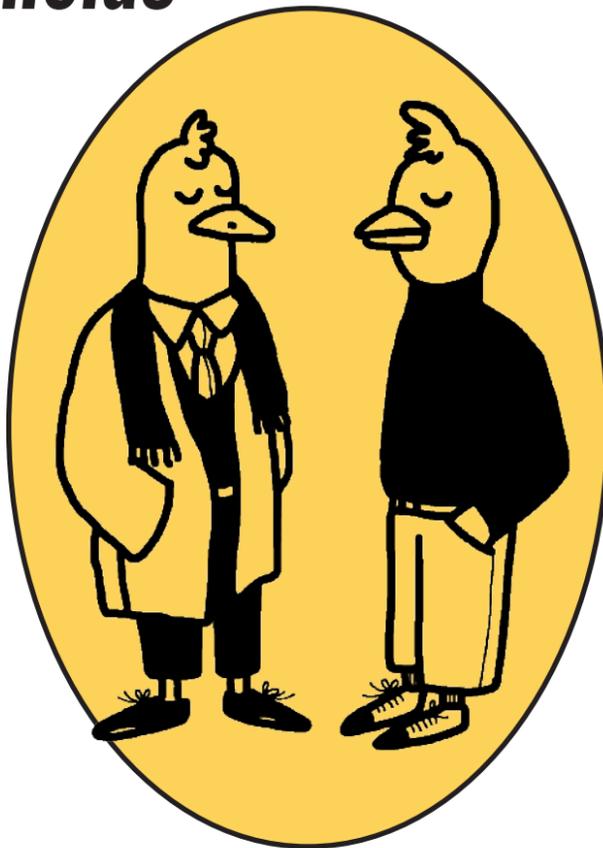
Pitadas de humor e franqueza absoluta marcaram a conversa entre Gero Fasano e Érick Jacquin. Impossível esquecer!

Gero Fasano Eu costumo dizer que a profissão do *restaurateur*, esse cara que cuida de tudo, está em extinção. O cara que escolhe o chef, que monta o menu, que faz o serviço, que faz o ambiente... Acredito muito nisso, mas hoje a pessoa para ter um restaurante precisa ser chef.

Érick Jacquin Obrigatoriamente, a não ser que você seja milionário.

Gero Fasano Durante toda sua vida, você falou sobre tudo abertamente, inclusive sobre suas dificuldades financeiras. E que, aos 48 do segundo tempo, graças a Deus, apareceu a televisão na sua vida, que mudou tudo.

Érick Jacquin Não é que mudou. Eu nasci de novo. No dia 15 de março paguei a penúltima parcela das dívidas que tinha no banco. Só tem mais uma parcela, e aí acabaram todos os bancos. Foi muito dinheiro. Tudo o que ganhei na televisão foi para lá.



Gero Fasano A verdade é que você e eu não nascemos para administrar nada. Nascemos para dar prazer.

Érick Jacquin Eu xingo o funcionário e, dois minutos depois, eu beijo. Mando embora, depois vou buscar em casa no mesmo dia.

PARLIAMO D'AMORE

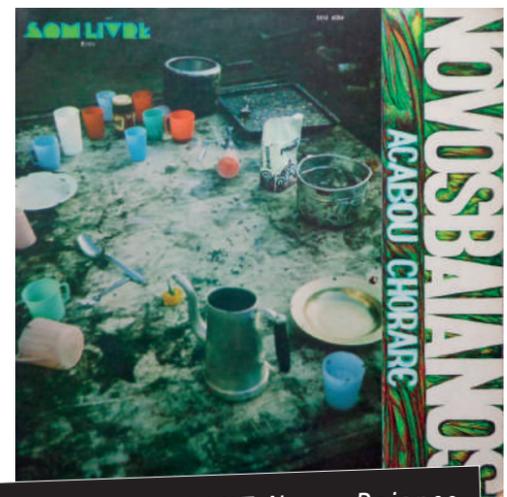
"Viva a bossa nova, o mar, o amor e a eterna coragem de falar suave e ser rebelde, amorosamente rebelde."

Marina de La Riva,
em depoimento sobre o seu *Top 10*, edição 11

TOP 1

DISPUTA

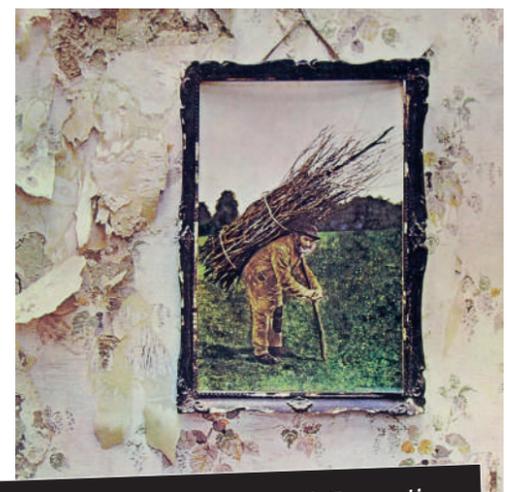
De todos os discos já citados nestas páginas, dois clássicos ficaram empatados como favoritos. Qual o seu preferido?



ACABOU CHORARE *Novos Baianos*

ESTÁ NO TOP 10 DE:

Nando Reis / Tony Bellotto / Ana Cañas



LED ZEPPELIN IV *Led Zeppelin*

ESTÁ NO TOP 10 DE:

Ana Cañas / Letieres Leite / Lobão

PRATO FAVORITO

MANGIA CHE TE FA BENE

Quem tem fome de quê? Ligue os pontos para tentar recordar quais os pratos preferidos de alguns dos nossos entrevistados



BACALHAU ●

PÃO ●

LASANHA ●

ARROZ COM FEIJÃO ●

RISOTTO DI FEGATINI ●

GALINHA AO MOLHO PARDO ●

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ●

BISTECCA ALLA FLORENTINA ●

FEIJOADA ●

POLENTA ●

● Josimar Melo

● Márcio Alemão

● Fabrizio Fasano

● Luca Gozzani

● Alexandra Forbes

● Luiz Américo

● Rodrigo Oliveira

● Dias Lopes

● Mara Zanetti Martin

● Tereza Paim

PARLIAMO D'ARTE

Lembra-se da vez que Nara Roesler e Artur Lescher abriam suas mentes brilhantes para falar de arte?

Artur Lescher Para você, arte é investimento?

Nara Roesler Arte é, sim, um investimento, mas não só financeiro. É um investimento emocional, que te faz crescer como ser humano. Conviver com a arte liberta, esclarece e completa. Em relação ao lado financeiro, é claro que é um ótimo investimento. Sempre aconselho amigas e amigos a investirem o dinheiro que sobra em arte. Teve filho meu que ganhou muito investindo em Palatnik, por exemplo.

Nara Roesler Matéria ou forma? Onde começa a sua escultura?

Artur Lescher A matéria tem sua escrita, e a forma deriva dessa fala. Eu procuro ouvir a matéria e oferecer a melhor forma. Esse é o meu trabalho.





CENT'ANNI!

BODAS

A história do Fasano já soma muitos e muitos anos, mas você sabe dizer como tudo começou? Conecte as colunas e faça sua aposta!

10 ANOS (2017) ●

● Baretto São Paulo

15 ANOS (2019) ●

● Fasano Rio

20 ANOS (2019) ●

● Fasano São Paulo

★ ★ ★

FILME FAVORITO

Resgatamos as obras preferidas de uma turma apaixonada pelo cinema. Lista essencial para ter na cabeceira!

Jô Soares INDICA CIDADÃO KANE

Rodrigo Teixeira INDICA O PODEROSO CHEFÃO

Hugo Rodrigues INDICA RELATOS SELVAGENS

Charly Braun INDICA EASY RIDER

Vinicius Mainardi INDICA 8 1/2

Marina Person INDICA CLUBE DOS CINCO

Gero Fasano INDICA ERA UMA VEZ NO OESTE

Arnaldo Jabor INDICA CANTANDO NA CHUVA

Tata Amaral INDICA QUE HORAS ELA VOLTA

Julia Anquier INDICA UM ANJO EM MINHA MESA

Isabel Wilker INDICA LABIRINTO – A MAGIA DO TEMPO

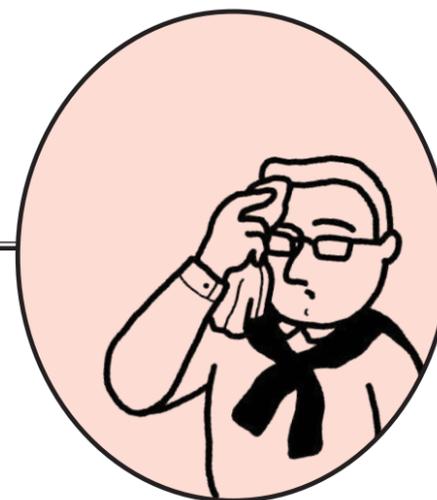
Constantino Bittencourt INDICA ENDLESS SUMMER

Lulu Santos INDICA BLOW UP – DEPOIS DAQUELE BEIJO

Cauã Reymond INDICA ERA UMA VEZ EM... HOLLYWOOD



O Poderoso Chefão (1972)



Grazie mille!

Entre as muitas boas histórias relembradas por Gero Fasano no jornal, nenhuma supera a do dia em que um rato apareceu no aniversário de Hebe Camargo

(...) "Quase morri! O restaurante estava abarrotado, e a primeira mesa após o bar era enorme, aniversário da saudosa apresentadora Hebe Camargo. Pirei, rezei e me perguntei se eu merecia aquilo. Fui a uma das salas *privées* que estava livre, tomei alguns calmantes e ficava imaginando a hora que aquele enorme "topo" se fizesse presente! Já imaginava todo mundo em cima das cadeiras berrando e minha carreira sofrendo um baque gigantesco. Eu me abanava e pedi a companhia do maître Almir, meu primeiro funcionário contratado. O que faríamos? Sobreviveríamos? Aí aparece seu Ático, minha paixão, que, com sua calma e sabedoria, me disse: "Sr. Gero, esse rato está embaixo de um dos sofás do bar, pois o pianista Mario Edson disse que ele passou por baixo das pernas dele". E eu lhe disse: "Ele não vai ficar lá para sempre. Vai sair!" Sr. Ático, craque, usou uma estratégia: "Estou jogando parmesão e pistaches no chão, e isso o manterá lá! Relaxe!"

Às duas da manhã, o último cliente saiu, eu chamei a brigada e falei: "Caros, vamos levantar os sofás e, se este tal rato estiver lá, eu apenas peço que o expulsemos do restaurante com vida, pois foi muito 'boa gente'". Ao levantar os sofás, ele lá estava: enorme e gordo de tanto pistache e parmesão fornecidos pela sabedoria do Sr. Ático. E assim foi. Fizemos uma barreira e de lá ele saiu, livre e solto. Eu, após um Rivotril, dormi como um anjo.

Sr. Ático, sr. Topo, até hoje sou muito grato a vocês!

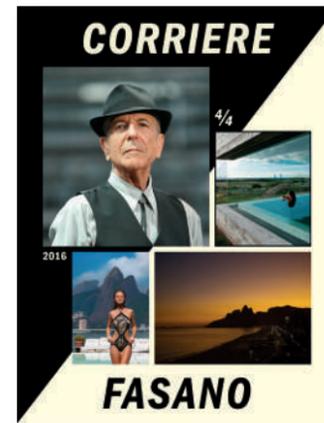
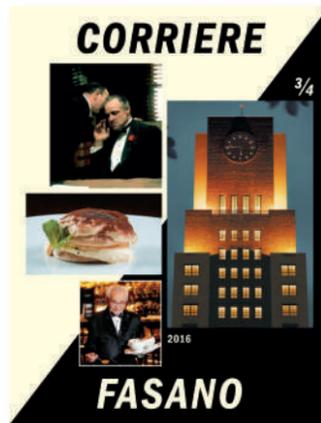
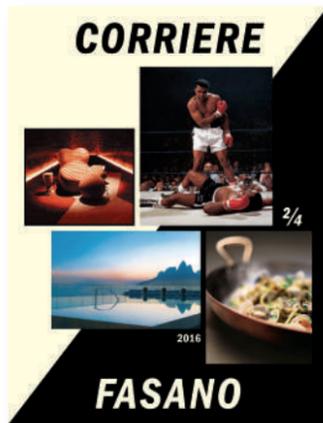
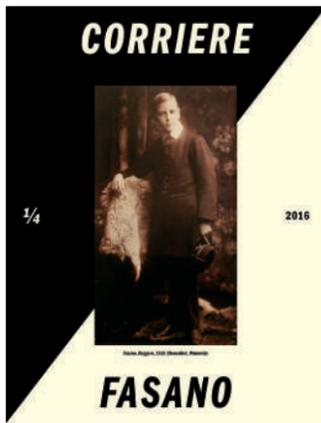
PARLIAMO DI VITA

"As cenas desimportantes são centrais no filme, assim como na vida."

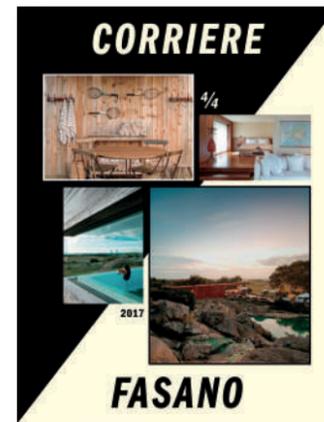
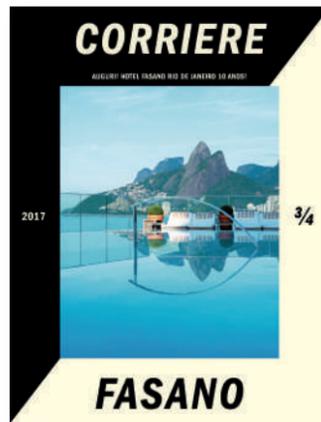
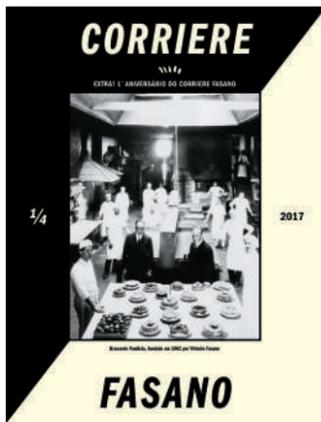
Julia Anquier, sobre o filme favorito, *Um Anjo em Minha Mesa*

REGISTRO GERAL

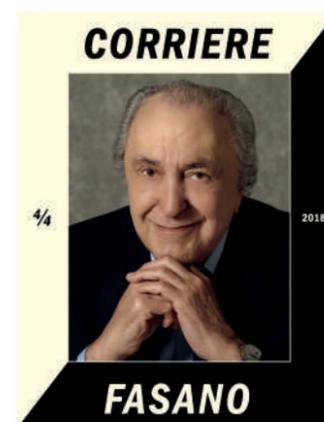
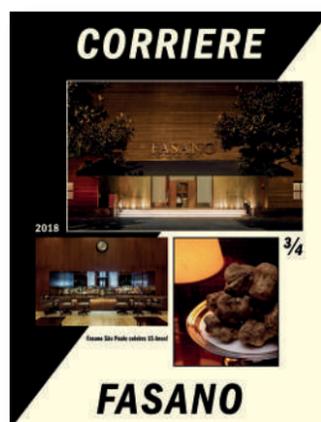
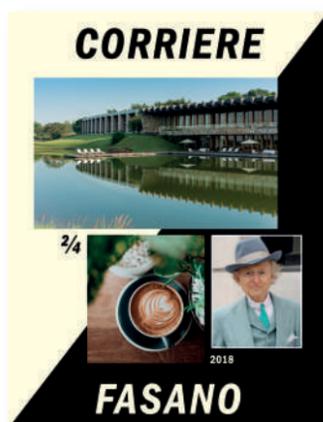
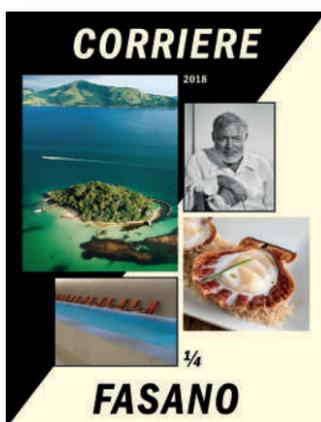
Desde 2016, nossas capas roubam a cena com momentos emblemáticos da gastronomia, do cinema e da história do próprio Fasano. Embarque com a gente nesta retrospectiva!



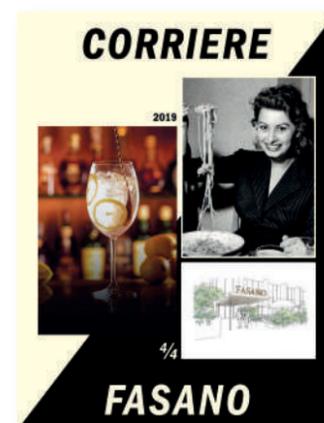
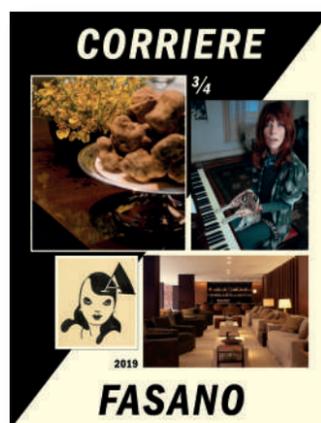
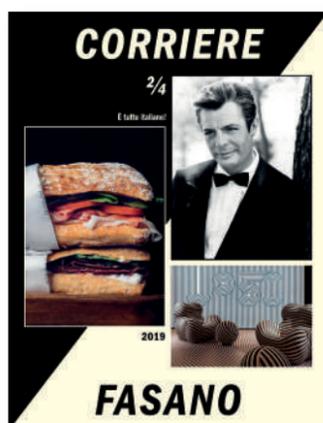
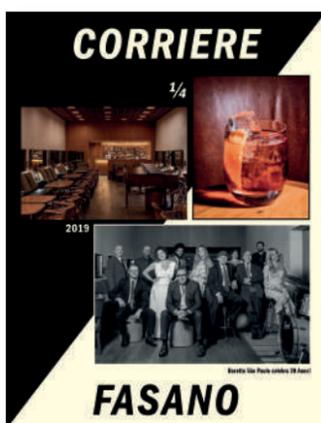
2016



2017



2018



2019

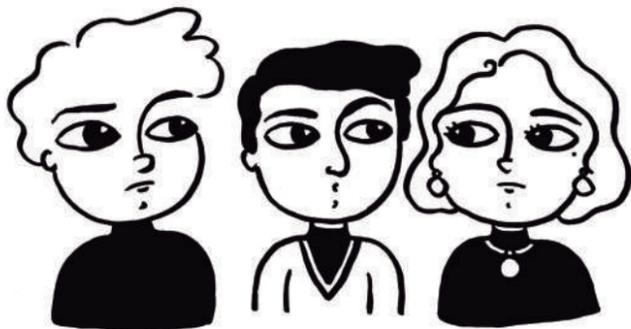
E agora, Claudia?

TEXTO Claudia Matarazzo e Gero Fasano ILUSTRAÇÕES Mona Sung



Todo mundo tem uma história para contar envolvendo alguma situação constrangedora. Gero Fasano conversou com Claudia Matarazzo, especialista em etiqueta e comportamento, sobre como reagir em dez destes momentos imprevisíveis e o resultado é uma espécie de manual da vida real. Sem frescura e com muito bom humor...

O QUE FAZER QUANDO...

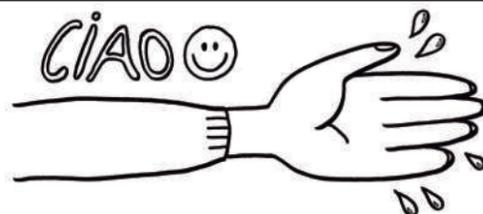


GERO FASANO Deixamos escapar um pum...

CLAUDIA MATARAZZO Dos silenciosos, dá-se um jeito: encare firme quem estiver junto e ninguém vai achar que foi você – principalmente se tiver mais gente presente. Com esse olhar firmíssimo, é capaz até de ficarem na dúvida se não foram eles. Agora, se for sonoro, um rápido pedido de desculpas ajuda.

GERO FASANO Alguém sai do *toilette* com a mão molhada e a estende para nos cumprimentar...

CLAUDIA MATARAZZO Aff... Hoje, nem cabe mais dar a mão. Molhada então...



GERO FASANO Bebemos demais no começo de uma festa e “queimamos a largada”...

CLAUDIA MATARAZZO Não tem jeito: realize o porre e não incomode os amigos no dia seguinte pedindo desculpas ou – pior ainda – com relatos sobre as besteiras que fez ou disse. Se durante a bebedeira restar um mínimo de percepção, peça para alguém providenciar sua volta para casa ASAP!

GERO FASANO Derrubamos vinho no sofá de alguém...

CLAUDIA MATARAZZO Se souber como tirar ou atenuar o estrago, faça isso na hora. Deixe para arrancar os cabelos de vergonha depois e não piore a situação com drama. Procure ajudar ao máximo ou, ao menos, não atrapalhe a dona da casa com pedidos de desculpas em profusão. No dia seguinte, mande flores lindas com um cartão mais lindo ainda.





GERO FASANO Quebramos um objeto importante de alguém...

CLAUDIA MATARAZZO Tente, de verdade, achar algo pelo menos similar para repor. Se for uma peça única e não conseguir, pesquise dentro das preferências da pessoa e das suas possibilidades outro objeto importante ou original e mande com um pedido de desculpas genuíno.

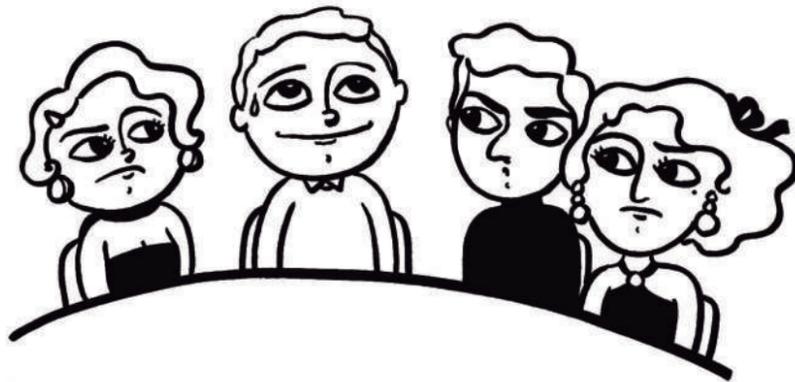


GERO FASANO Convidamos alguém para um programa ou final de semana e nos arrependemos em cima da hora...

CLAUDIA MATARAZZO Alegue uma cólica de rins insuportável ou uma crise alérgica que está lhe levando ao pronto-socorro. Sem piscar! E suma – lembrando que é melhor ficar vermelho cinco minutos do que amarelo a vida inteira.

GERO FASANO Estamos em um apartamento de amigos e desejamos acender um cigarro...

CLAUDIA MATARAZZO Pergunte onde tem uma janela ou varanda e se ele se importa que você fume. Mas ele não deveria. Amigo não coloca esse tipo de restrição.



GERO FASANO Contamos uma história e acabamos dando um fora com algum dos presentes...

CLAUDIA MATARAZZO Se puder, interrompa e mude de assunto antes de piorar. Se for um fora daqueles impossíveis de contornar, faça cara de paisagem. E, se for uma bobagem, ache graça da sua falta de jeito e se justifique – mas tem horas que realmente é melhor se calar.

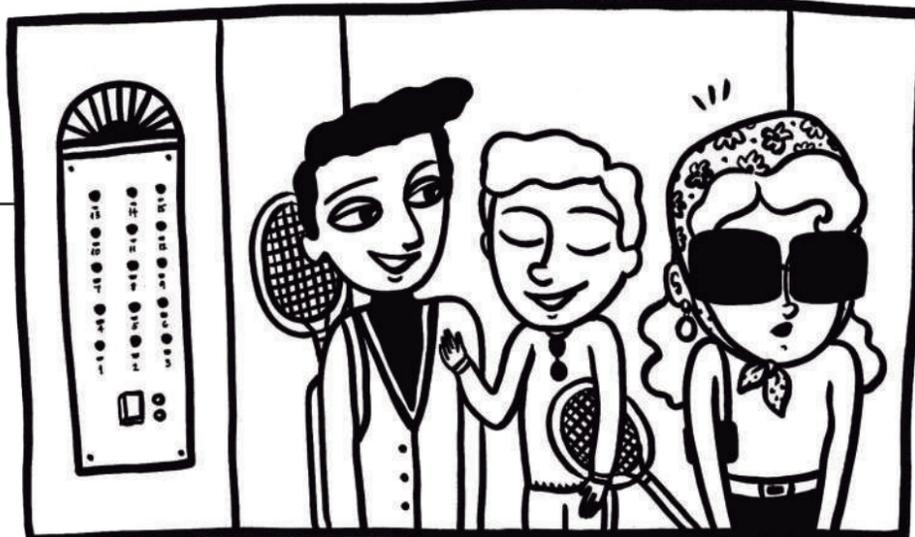


GERO FASANO Estamos em uma área comum de convivência e alguém atende ao telefone no viva-voz...

CLAUDIA MATARAZZO Eu pego o meu celular e começo a falar mais alto para ver se a criatura se toca.

GERO FASANO Quando estamos no elevador e a conversa é sobre alguém que conhecemos...

CLAUDIA MATARAZZO Faça cara de paisagem e fique mudo, mas registre tudo. Nunca se sabe...



NAS ALTURAS

TEXTO Marcio Alemão

Uma nova coluna, assinada pelo crítico Marcio Alemão, que fala sobre modismos e tendências gastronômicas sem abrir mão do humor. Na estreia, a saga de um jantar “pendurado” por um guindaste

Começo de maneira superlativa.
João, excitadíssimo.
Maria, aborrecidíssima.

– É hoje! bradava João pela casa, enquanto digitava e postava de maneira alucinada em seus 237 grupos: “É hoje!” Na sequência da frase, dezenas de emojis locupletavam seu entusiasmo.

Maria, como dito, bufava.

– João, eu te imploro: para, pensa e deixa isso pra lá.

– Maria, meu amor, você precisa se abrir ao novo.

– João, meu amor, convença-me de que o novo irá enriquecer a minha vida.

– Imagine fazer uma refeição a 50 metros do chão.

– A cobertura da Cecília e do Mauro deve ficar a uns 100 metros. Fizemos dezenas de refeições na casa deles e nenhuma enriqueceu a minha vida.

– Nada a ver. Não estávamos presos a cintos de segurança.

– Agora você me pegou. Quantas refeições medíocres poderiam ter sido sublimes se eu estivesse atada a um cinto de segurança.

Faço agora uma pausa para que todos entendam o que está acontecendo.

João, sempre ávido por novidades, sempre pronto a achar ma-ra-vi-lho-so um Doritos de fermentação lenta sabor panetone, havia feito uma reserva em um restaurante nas alturas. Uma grande mesa erguida por um guindaste.



Vinte amantes do novo se reuniram ao redor da tal mesa para viver a experiência de uma refeição a céu aberto, a 50 metros de altura.

– E se eu sentir vontade de ir ao banheiro? – perguntou Maria.

– Eles descem a mesa.

– E se todos quiserem ir ao banheiro em momentos diferentes? Imagine o sobe e desce. Talvez eu fique enjoada. Eles disponibilizam saquinhos, como nos aviões?

– Estatisticamente falando, a probabilidade de isso acontecer é remota.

– Mais um ponto importante: estatísticas. Nunca reservo uma mesa sem antes analisar as estatísticas do restaurante. Quantas vezes foram assaltados, qual a probabilidade de o teto cair sobre minha cabeça...

– Confessa. Você está com medo.

– Confesso. Imagino que lá em cima o vento deva ser forte.

– É provável.

– E se alguém pedir uma farofa?

Não quero ser açoitada por uma nuvem de farinha de mandioca a 50 metros de altura, tipo *desert storm*.

– Imagine todo o seu corpo sendo açoitado por novas sensações, físicas e sensoriais.

– Como se eu estivesse comendo uma pizza fria e tomando uma Fanta uva em uma cadeira de massagem?

– Maria, comer não é simplesmente comer.

– Agora você encontrou a resposta para todas as angústias gastronômicas da humanidade. É orgulho que fala?

– Vamos logo. Não dá pra chegar atrasado.

– Fato. O *maître* diria: “Sinto muito, sua reserva foi pro espaço.”

João sorriu, Maria sorriu e foram jantar nas alturas. O que acharam... saberemos em breve.



'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

MasterCard
Black

Uma massa japonesa

TEXTO Telma Shiraishi

Para a chef Telma Shiraishi, proprietária dos restaurantes Aizomê, o sobá tem perfume de infância e uma superstição que promete vida longa e sabedoria para encarar os desafios da rotina



resiliência. Outra curiosidade: os artesãos japoneses que trabalham com ouro costumavam utilizar esse tipo de massa para juntar partículas do precioso metal, ligando-a à ideia de acumular riquezas.

Nas minhas viagens ao Japão, fiquei muito impressionada com a quantidade de casas especializadas em sobá. Diferentemente do macarrão vendido seco em pacotes na mercearia, são espaços dedicados ao preparo

artesanal do sobá. Assim que iniciam o dia, a primeira coisa que os chefs fazem é misturar a farinha de sobá (alguns até moem a própria farinha e a peneiram), depois trabalhar a massa e cortar à mão os fios de macarrão. Existe uma faca especial para isso – pesada e feita sob medida por mestres da forja japonesa, que preservam as técnicas ancestrais das espadas dos samurais.

Em minha mais recente viagem ao Japão, em dezembro de 2019, tive o privilégio de conhecer um chef em Kyoto que me mostrou todo o processo de preparo do sobá. Ele fazia questão de acompanhar o cultivo e

Desde pequena, o sobá é um dos meus pratos favoritos. Minha família sempre seguiu a tradição japonesa de comer esse tipo de massa feita de trigo sarraceno na véspera do Ano Novo. Nesta data, tudo o que os japoneses fazem, comem e falam tem muito significado. Para nós, os fios compridos do sobá representam uma vida longa, duradoura. E como ele é mais fino, existe também a ideia de que, ao mastigá-lo, rompemos elementos negativos do ano que passou. A planta do trigo sarraceno é muito resistente e cresce mesmo nos terrenos mais difíceis, simbolizando



Para os japoneses, os fios longos do sobá representam uma vida duradoura. E como ele é mais fino, existe a ideia de que, ao mastigá-lo, rompemos elementos negativos do ano que passou



A partir da foto acima: restaurante Kyo-no-shiki, em Kyoto; grãos de sobá; Telma; e o chef que ensinou a brasileira sobre o cultivo do trigo sarraceno no Japão. Na página anterior, o sobá servido no Aizomê

a colheita dos grãos do seu sobá e me falou sobre as diferenças do *terroir* e do clima, além da importância da água que utiliza em suas receitas – contou-me, orgulhoso, que tudo vinha das montanhas de Miyama, mais ao Norte da cidade de Kyoto.

A receita mais clássica da massa leva 80% de farinha de sobá e 20% de farinha de trigo e, geralmente, ela é servida fria para que o sabor e a textura sejam apreciados. O mais comum é vir acompanhado de cebolinha, wasabi fresco ralado e um caldo à base de dashi, temperado com saquê e shoyu. A

água em que a massa é cozida – o sobayu – é servida também para finalizar. Basta adicionar o sobayu aos temperos restantes a gosto e temos um delicado caldo digestivo para encerrar o ritual de apreciar o sobá e não desperdiçar nada dos ingredientes especiais utilizados. Uma preparação aparentemente tão simples e, ainda assim, extremamente sofisticada em seus cuidados. Quando visitamos essas casas onde o preparo é tão artesanal conseguimos perceber todas essas sutilezas.

No Aizomê, uma sugestão é o sobá resfriado, servido em uma esteirinha de bambu – algo bem típico –, com vários acompanhamentos, incluindo o tempurá de camarão. Além do sobá do Aizomê, aqui no Brasil gosto muito do sobá do Kidoairaku, um pequeno e tradicional restaurante no bairro Liberdade, em São Paulo.

Também preparo muito sobá em casa, com massa seca importada do Japão. Além de todos gostarem, é uma receita rápida: em menos de dez minutos, você tem um macarrão leve, cheio de fibras, vitaminas e sais minerais. E sigo o costume de comer o sobá no Réveillon – chamado de *toshikoshi soba* ou sobá da passagem de ano –, mas não deixo de incluir preparações típicas do Brasil na ceia. Sabe como é, família de *nikkei* tem dessas misturas, como feijoadas e sushi na mesma refeição... (risos)



BEM-VINDO AO JAPÃO

TEXTO E FOTOS Josimar Melo

O crítico de gastronomia Josimar Melo relembra suas andanças em busca dos sabores mais surpreendentes do Japão e explica por que o país é o lugar onde melhor se come no mundo

Josimar, em Kyoto

Pertenço a uma geração que cresceu adorando feijoada, adotando o macarrão como uma segunda pátria, e idolatrando a cozinha francesa como o píncaro das artes culinárias.

Foi só quando já estava na universidade, na São Paulo dos anos 1970, que passei a frequentar esporadicamente o bairro Liberdade e a me familiarizar com a cozinha japonesa. Alguns pratos lembravam algo da comida chinesa, que já estava um pouco mais popular e espalhada na cidade – era exótica, mas já não tão misteriosa, até familiar. Os balcões japoneses serviam também peixes crus, uma absoluta novidade, uma verdadeira aventura.

Passei a gostar daquilo – assim como gosto de qualquer comida boa e bem feita. A comunidade japonesa, embora estivesse no Brasil desde o final do século anterior, era ainda bastante fechada, e parecia incrível que pratos e produtos tão diferentes fossem tão comuns num determinado bairro, mas absolutamente desconhecidos fora dali. Naquele momento, então, era preciso ir à Liberdade para se familiarizar com aquelas delícias exóticas. Coisa que eu fazia não com regularidade, mas com certa assiduidade.

Nos anos 1980, ao menos em São Paulo – a maior cidade japonesa fora do Japão, dizem –, finalmente os sushis já saíam dos limites do bairro e ganhavam restaurantes e clientes em outros pontos. O paulistano estava aprendendo a apreciar aquela cozinha. Que eu já tanto admirava.

Foi preciso, porém, ir ao Japão – o que aconteceu pela primeira vez em 1995 – para receber todo o impacto daquela culinária fantástica.





Nesta página, de cima para baixo, pickles de legumes em mercado de Kyoto; barraca de takoyaki; prato de polvo, vôngole gigante de Chiba, abalone de Nagasaki, caule de wasabi e broto de engêlica em caldo de ervilhas frescas no Shuhaku



Não foram momentos de intimidade com o cotidiano da cozinha local: era um evento com programação restrita, que nos levava a refeições e banquetes mais protocolares. Não era a melhor comida japonesa. Mas, ainda assim... como era boa!

Nas viagens seguintes, pude ver mais de perto como se come no Japão. E foi o bastante para vislumbrar uma verdade da qual eu – com meus hábitos brasileiro-portugueses, italianos e franceses – não suspeitava ainda. A de que o Japão é o lugar onde melhor se come no mundo.

Não estou dizendo necessariamente que a cozinha japonesa é a melhor do mundo. Isso depende um pouco do paladar de cada um, e da percepção da história de cada culinária (nesse aspecto, os franceses continuam batendo um bolão). Portanto, não estou dizendo que o Japão tem a melhor cozinha. Mas afirmo que é o melhor lugar para se comer, no seu conjunto – dos pratos japoneses aos franceses,


***Foi preciso, porém, ir
ao Japão para receber
todo o impacto daquela
culinária fantástica***

de restaurantes gastronômicos a bares izakayas, de comida caseira com incríveis ingredientes aos modestos endereços de bairro.

Existe uma obsessão no país com o artesanato, com o trabalho manual, com a precisão artística em tudo o que se faz. Com a cozinha não é diferente. Todo mundo sabe que um bom cozinheiro japonês não apenas é capaz de fazer com esmero a comida de seu país como também reproduz o preciosismo de um prato francês ou qualquer outro.

Essa dedicação extremada se reflete em qualquer nível: seja no mais suntuoso e premiado restaurante listado entre os mais caros do mundo, seja num simples balcão de família num bairro mais humilde. Além do empenho do artesão com seu trabalho, existe a regra de hereditariedade que impõe um compromisso moral ao filho primogênito de levar adiante o negócio da família. Que, no caso da gastronomia, pode ser um balcão

de sushi ou um local de lámen ou de tonkatsu (porco empanado).

Note que a maioria deles são pequenos e especializados – é raro o estabelecimento como esses que estamos acostumados a ver no Brasil, em que o cardápio japonês contempla sushis, sashimis, sopas, massas, frituras. Enfim, toda a gama de pratos existentes no país.

Ao contrário. A maioria dos restaurantes são pequenos negócios familiares, dedicados a uma só especialidade. E neles é quase 100% seguro que você vá comer bem, honestamente, mesmo sendo lugares modestos ao lado de sua casa ou hotel.

Em cidades muito turísticas, o mais provável seria comer mal se você entrasse a esmo no primeiro lugar que encontrasse. Um caso típico é Paris. Ali estão alguns dos melhores restaurantes do mundo, inclusive em lugares simples, mas também há uma infinidade de armadilhas para turistas. Se você não tiver um guia de confiança, a decepção é quase inevitável.

Já no Japão, ao longo de um mero quarteirão, haverá sempre um porto seguro. Provavelmente, vários: um local somente de lámen, outro de porco, outro de frituras, outro de espetinhos grelhados, outro somente de peixe cru... sem falar dos izakayas, bares onde também é possível acompanhar as bebidas com deliciosos petiscos, como frango frito, miúdos de porco, espetinhos de tudo. Possivelmente, em todos eles, você encontrará atrás do balcão alguém que toca o negócio há décadas, ou seu filho, que desde sempre trabalha naquilo.

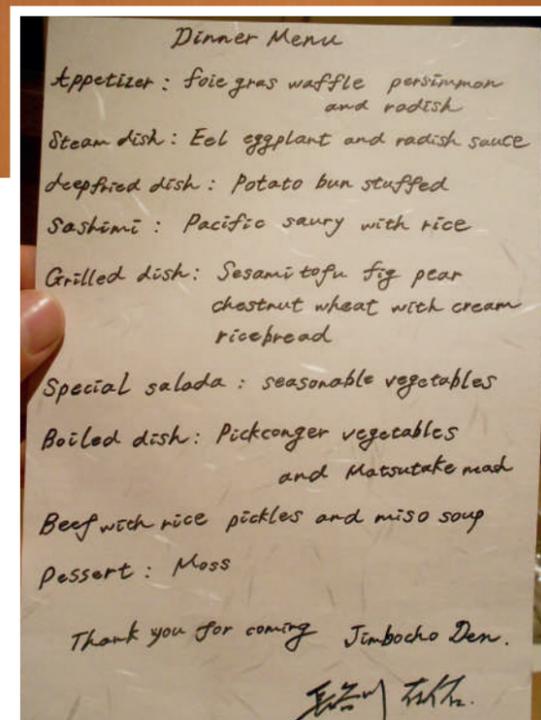
O dono de um endereço familiar de lámen, por exemplo, pode ser o herdeiro do pai e, portanto, desde criança é capaz de dizer se o caldo feito no dia está bom ou não, só pelo aroma que sente ao entrar... Como comer mal assim? (Não sei se gostaria de estar na pele desse pobre filho, que não pode escolher seu destino e foi obrigado a suceder o pai no fogão, mesmo que tivesse outros sonhos; mas do lado de cá do balcão, normalmente, é um conforto saber que você está sendo servido por alguém que leva toda uma vida dedicada a esse ofício.)

Quem já comprou algo numa loja no Japão observou que o mero gesto de embrulhar o presente é revestido de detalhismo e senso estético. Eles parecem percorrer toda atividade dos japoneses, e também na cozinha – por mais simples que seja.

E se o restaurante do quarteirão pode ser tão bom; e se a comida de rua (como os mágicos takoyaki, bolinhos de polvo) podem ser tão bonitos, leves e gostosos, o que se dirá então dos grandes restaurantes gastronômicos? São absolutamente fantásticos.

O vetusto *Guia Michelin* foi um dos que foram golpeados por essa realidade, quando, depois de um século dedicado à Europa, decidiu fazer uma edição em Tóquio. Para surpresa geral, descobriu-se que a quantidade de estrelas premiando restaurantes por quilômetro quadrado era ali maior do que em Paris, ou na localidade de San Sebastián, no ultragastro-nômico País Basco.

Nas primeiras edições do prêmio World's 50 Best Restaurants não havia nenhum endereço do Japão. O motivo: eram tantos os bons restaurantes que os votos dos jurados eram pulverizados entre as dezenas de endereços de alto nível, cada qual preferido por um diferente votante.



Nesta página, registros no Den. De cima para baixo, Zayu Hasegawa, em 2012; no detalhe, o menu do local; prato de enguia, berinjela e molho de raiz-forte; apresentações, embrulhada e aberta, do waffle de foie gras, caqui e raiz-forte



Nesta página, de cima para baixo, fígado de abalone e tofu (Ryugin); cavalinha marinada, camarão e alga enrolados em nata de soja e molho de balsâmico com angélica (Giro Giro); também do Giro Giro, prato de gônadas de bacalhau empanadas com espinafre, molho de camarão e creme de negui (cebolão japonês)



Essa diversidade também se reflete na comparação entre os prêmios mais conhecidos. Se cotejarmos os dez restaurantes de Tóquio presentes na lista do prêmio 50 Best da Ásia com os 11 da mesma cidade que receberam a cotação máxima do *Guia Michelin* (as três estrelas), veremos que apenas dois deles coincidem de estar nas duas listas.

Um deles é o RyuGin, do fantástico chef Seiji Yamamoto, que ganhou fama internacional por fazer uma cozinha mais experimental, mas hoje voltou às raízes, dosando com parcimônia sua criatividade. O outro é o Quintessence, onde a cozinha que o chef japonês Shuzo Kishida elabora é francesa (ele foi subchef do estrelado chef Pascal Barbot, do L'Astrance, em Paris).

A imagem de que no Japão o sushi é a comida mais típica é totalmente falsa. A variedade da culinária é enorme – sushis e sashimis são apenas um tipo de comida que se encontra somente em determinados restaurantes especializados (ou nas lojas de comida rápida para viagem). É claro que com eles pode-se chegar ao céu; pedir um omakaze (a degustação em que o sushiman decide o que você vai comer) pode ser uma



É preciso muito tempo para conhecer minimamente a infinita paleta de produtos, sabores e cultura contidos em sua gastronomia

39

Em Kyoto, com a saudosa Mari Hirata



experiência inesquecível, não apenas pela habilidade do chef, mas também pelos ingredientes inigualáveis, que variam com as estações (às vezes disponíveis apenas por poucas semanas do ano). Para ter um momento desses, experimente o Sushi Sawada, em Tóquio.

Mas o mesmo êxtase pode ser alcançado sem sushis – por exemplo, quando você visitar um restaurante de kaiseki (que é também uma sequência de pratos, mas, em geral, feitos na cozinha, e cada um baseado numa técnica e num ingrediente diferente). Para ter essa experiência sem gastar uma fortuna, eu iria ao simpático e acolhedor Guilo Guilo Hitoshina, em Kyoto (a terra do kaiseki). Ou, em Tóquio mesmo, me entregaria (também sem gastar demais) no divertido Den, do chef Zaiyu Hasegawa.

Um dos motivos para justificar que uma viagem ao Japão seja longa está na mesa: é preciso muito tempo para conhecer minimamente a infinita paleta de produtos, sabores e cultura contidos em sua gastronomia.

A chef brasileira Mari Hirata, que vivia em Tóquio, deixou-nos em maio. O Japão não será mais o mesmo sem a gentileza, a doçura e o infinito conhecimento com que ela nos recebia.

THIS IS IT

MEU TOP 10



Retrato Tinko Czetwzynski; fotos divulgação

Theodoro Cochrane é ator, mas também diretor, cenógrafo e figurinista, com direito a prêmios importantes. Entre seus projetos recentes, estão o *Tête a Theo*, canal de entrevistas no YouTube, e a minissérie *O Hóspede Americano*, em que interpreta um tenente. Para o *Corriere*, Theodoro elege os dez figurinos mais especiais do cinema

Suspiria. Luca Guadagnino (2018).

"Giulia Piersanti, a figurinista, desenvolveu a maioria das roupas e produziu algumas com as *labels* Celine e Balenciaga, tudo em tons pastel e com forte perfume setentista. Atenção para os sapatos assinados por Francesco Russo. Chic."



O Aviador. Martin Scorsese (2004).

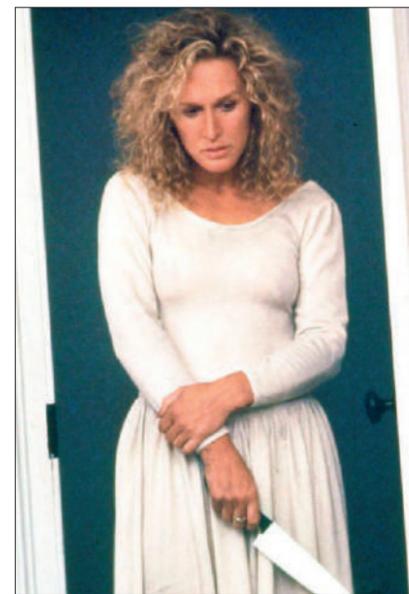
"A megaprodução rendeu o merecido Oscar de melhor figurino a Sandy Powell. Destaque para os *looks* de Cate Blanchet, que também levou a estatueta, e as peças de couro usadas por Leonardo DiCaprio."



Gritos e Sussurros. Ingmar Bergman (1972). "Marik Vos-Lundh, a figurinista, retratou esse filme intimista com muita saturação e pintando as angústias das quatro protagonistas com diversos matizes de vermelho. Um banquete para os olhos."

Atração Fatal. Adrian Lyne (1987).

"Ellen Mirojnik assina o discreto e elegante figurino. Glenn Close, com suas roupas brancas, representa tudo menos a pureza nesse suspense erótico. Alfaiataria, ombros largos, camisas frouxas, muito linho e fibras naturais – ao final, você vai querer vestir um jaquetão."



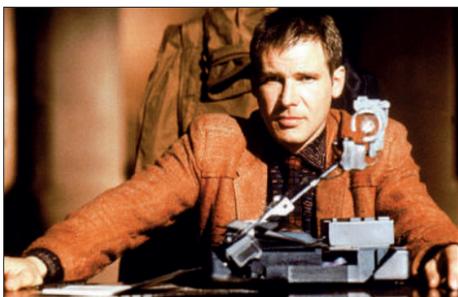
Animais Noturnos. Tom Ford (2016). "No figurino assinado por Arianne Phillips, a galerista vivida por Amy Adams está sempre muito bem vestida e ao lado de pessoas igualmente elegantes. Curiosidade: o longa não mostra nenhuma peça de roupa da marca do estilista e diretor Tom Ford."



Morte em Veneza. Luchino Visconti (1971). "O figurinista Piero Tosi traduziu o universo do escritor Thomas Mann com delicadeza e apuro estético. Um filme em tons de branco e *off-white* que mostra a busca de um artista pela beleza absoluta. Lindo!"



Blade Runner. Ridley Scott (1982). "Michael Kaplan e Charles Knode se inspiraram no final dos anos 1930 e início dos 1940, além do cinema *noir*, para criar as roupas dessa ficção científica futurista, chuvosa e distópica. Harrison Ford, Sean Young, Rutger Hauer e Daryl Hannah formam o quarteto mais elegante do cinema."



2046 - Os Segredos do Amor. Wong Kar-Wai (2004). "O diretor chinês sempre fez da parte estética de suas obras algo crucial e, nesse caso, o figurino de William Chang é um espetáculo de cores e formas. O filme apresenta um futuro retrô que dialoga com os anos 1960 de forma glamorosa."



Para Salvar Beth. Theodoro Cochrane (2016). "Inspirado em um conto de Amílcar Bettega, meu curta mostra – por meio dos tons branco, magenta e azul – o final de um casamento. Fui rígido ao seguir essa paleta em todas as áreas do filme, do figurino ao cenário."



Barbarella. Roger Vadim (1968). "Jacques Fonteray e o estilista Paco Rabanne criaram as roupas do filme estrelado por Jane Fonda. Eles nos transportam para um mundo louco de materiais sintéticos e inusitados. Prato cheio para fashionistas bem-humorados."

QUEM TEM OLHO...

ANA



42

JOMA

Corriere Fasano

Um sopro de elegância e bom gosto passando pelas páginas do *Corriere*. Com o radar sempre ligado, **Ana Joma** revela algumas de suas mais fascinantes descobertas



Em sentido horário: Impossível entrar em um hotel ou restaurante Fasano e não sair se perguntando de onde é aquela manta gostosa, aquele azeite que, com pão, configura um banquete ou aquela mesinha que deixa qualquer canto mais charmoso. Muitos desses itens-desejo agora podem ser encontrados na loja Selezione Fasano, no Shops Jardins. As **Velas**, enormes e coloridas, são carro-chefe, @fasano. Com endereços em Buenos Aires, Montevideu e José Ignacio, a **Mutate** traz uma linda curadoria de móveis e objetos, com especial ênfase no modernismo dos anos 1950. Por lá, muitas linhas nórdicas e desenhos genuínos, @mutate_m. A cultura da **Cestaria** africana pelas mãos da comunidade ganesa Gurunsi. São cestas, leques, chapéus, bolsas e até bercinhos. Peças enérgicas, coloridas e recheadas de história. Difícil, muito difícil escolher a mais bela, @babatreebaskets. Praia, sol, areia e céu azul: quem resiste a este combo? Ninguém. Nem Ana Joma: "não consigo viver sem um **Banho de Mar**", revela a empresária. Nós te entendemos! #rio. Não existem dois **Vasos** idênticos da ceramista britânica Vanessa Hogge. A artista esculpe cada porcelana meticulosamente à mão, sob "uma abordagem instintiva e visceral", para que jamais haja duas flores iguais, @vanessahogge. Um casal húngaro, de faro fino, convida os apaixonados por antiguidades ciganas a fazerem um tour de compras, saindo de Budapeste, pelo interior da Hungria. São cinco dias na estrada, dormindo em confortáveis pousadas e experimentando o melhor da culinária local - gosta de goulash? -, atrás dos mais incríveis achados decorativos. How cool is that? Ana Joma adora a seleção de **Linhos**, @antiquebuyingtripinhungary.

FILME MORTE EM VENEZA

O longa ambientado em uma Veneza fascinante, mas em tempos de crise, é a escolha da consultora de moda

POR Costanza Pascolato



Costanza Pascolato

Ícone da moda nacional, a italiana se mudou para o Brasil ainda criança e começou a carreira no jornalismo, na década de 1970. Costanza, que já escreveu cinco livros, também é consultora de estilo e empresária



Morte em Veneza

Da trilha ao figurino, todos os detalhes do filme de Luchino Visconti transmitem um refinamento que faz falta nos dias atuais

Nos anos 1970, eu estava vivendo isso: mudei minha vida inteira, de dona de casa para produtora da Editora Abril. Depois, tudo é tão perfeitamente ligado: o visual, o roteiro, a música. A trilha sonora, que tem a 5ª Sinfonia de Mahler, é muito ligada à ação.

Ainda tem o fato de que eu conheci o Luchino. Eu era amiga do sobrinho dele e, uma vez, ele tirou uma foto minha de perfil, no terraço de um apartamento em Milão, porque me achava parecida com a Silvana Mangano, a principal atriz de vários de seus filmes. Então eu também me via naquilo. Sem querer você se procura em vários lugares. Sem querer, querendo, estamos sempre em busca dos fantasmas de nós mesmos. O único exercício que faço direito e não me coloco é na moda porque preciso entender o que os outros querem, e não o que eu quero.

É um longa muito requintado. O Luchino era isso. De um lado, nobre e gay; do outro, muito rico. Então, ele tinha um refinamento absurdo. Eu sinto falta de mais requinte no mundo de hoje. Vivemos coisas ótimas, a rapidez, as medidas que facilitam a nossa vida em muitos aspectos, mas o requinte ficou para trás. O que vemos hoje em um filme – heróis se batendo o tempo todo, a peste que vem de outro planeta, e por aí vai – não me interessa mais.

Dirigido por Luchino Visconti, esse filme de 1971 é uma produção ítalo-francesa baseada no romance de mesmo nome do alemão Thomas Mann. Tem um clima de sonho que me deixou fascinada. É de uma perfeição... O protagonista, Gustave Aschenbach, brilhantemente interpretado por Dirk Bogarde, é um músico que vai passar um tempo em um grande hotel de Veneza. Ele está doente do coração e viaja para se recuperar. O cenário, o figurino, tudo é lindo.

Por outro lado, a gente sente um clima pesado, daquele grupo de pessoas recolhidas em um hotel como se fossem uma célula fora do planeta, algo comum nessa época, quando parecia existir a velhice e o resto do mundo.

Gustave acaba fascinado por Tadzio, um menino de uma família polonesa deslumbrante, que, para ele, é a representação do ideal de beleza. Todo mundo diz que é um sentimento gay, mas depois entende-se: é uma questão de não saber se você vai conseguir viver para conhecer a beleza absoluta, sobretudo quando se é artista.

Quando eles vão para a cidade, percebem que Veneza está passando por um período de epidemia de cólera, daquelas antigas, que ninguém sabia cuidar: as ruas não têm ninguém... Lembra um pouco o que vivemos neste últimos dois anos com a pandemia.

Morte em Veneza me tocou muito. Primeiro porque seguia, mesmo que livremente, a ideia do livro, um dos romances mais interessantes do final do século 19 e que mostra justamente a inquietação dos novos tempos.

SOBRE O FILME

Morte em Veneza

Ano de lançamento

1971

Direção

Luchino Visconti

Roteiro

Luchino Visconti e Nichola Badalucco

Curiosidades

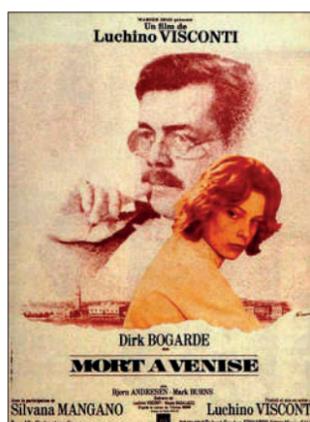
No livro, o protagonista era um escritor.

No filme, ele é um compositor.

Dizem que o personagem foi inspirado no compositor austríaco Gustav Mahler.

Em 1972, o longa foi indicado ao Oscar de melhor figurino e à Palma de Ouro em Cannes na categoria de melhor filme.

No mesmo ano, venceu as seguintes categorias do BAFTA: direção de arte, fotografia, figurino e trilha sonora.



PALAVRAS

LEONARD COHEN

O músico canadense inspira as cruzadas desta edição.
Veja o quanto você sabe sobre ele!

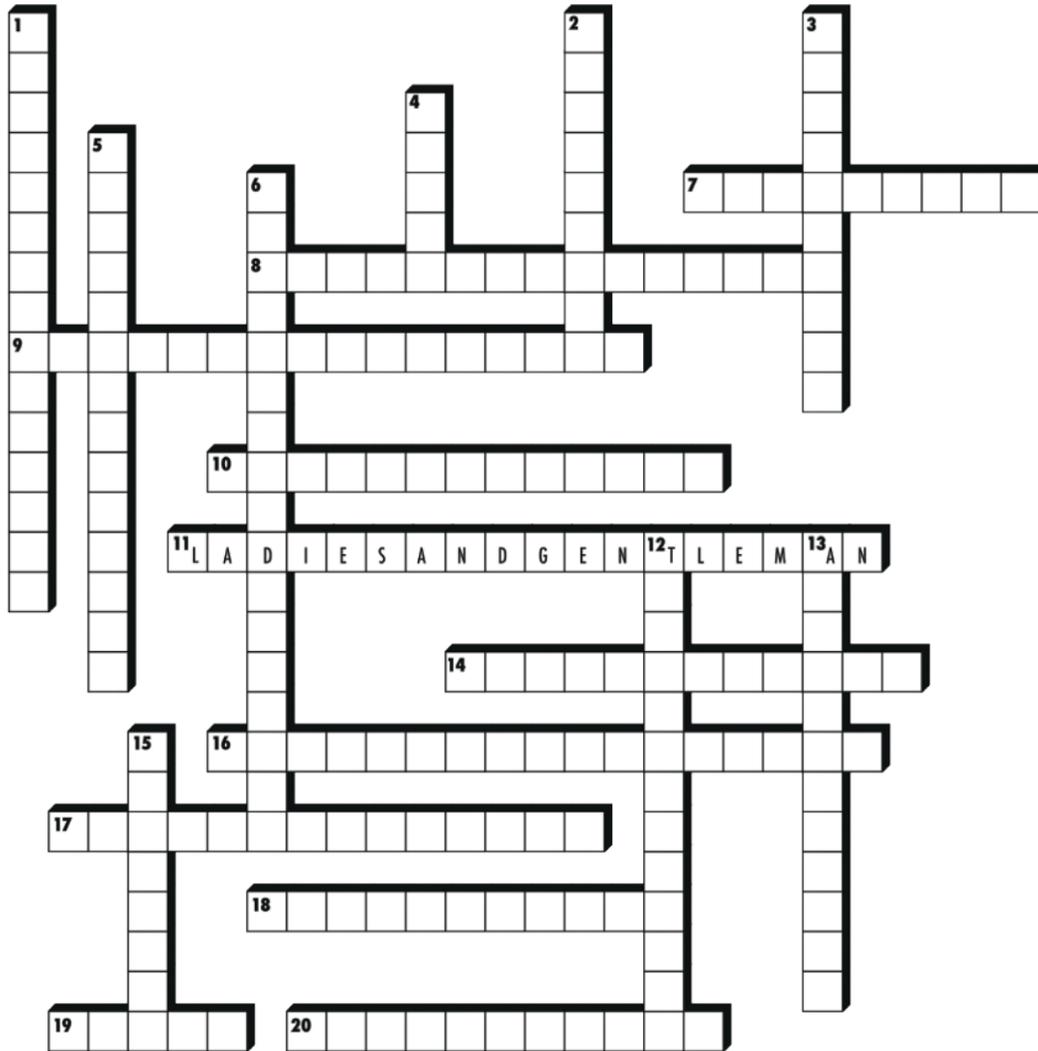
POR Arthur Dapieve

CRUZADAS



Vertical

1 Último álbum que lançou 2 Série de TV na qual fez uma ponta 3 Cidade onde morreu 4 Ilha grega onde conheceu sua musa Marianne 5 Canção gravada por Antony 6 "Your faith was strong..." 12 Série de TV que usou "Nevermind" como tema 13 Cantora de bluegrass que participou de "Steer your way" 15 Cidade onde nasceu



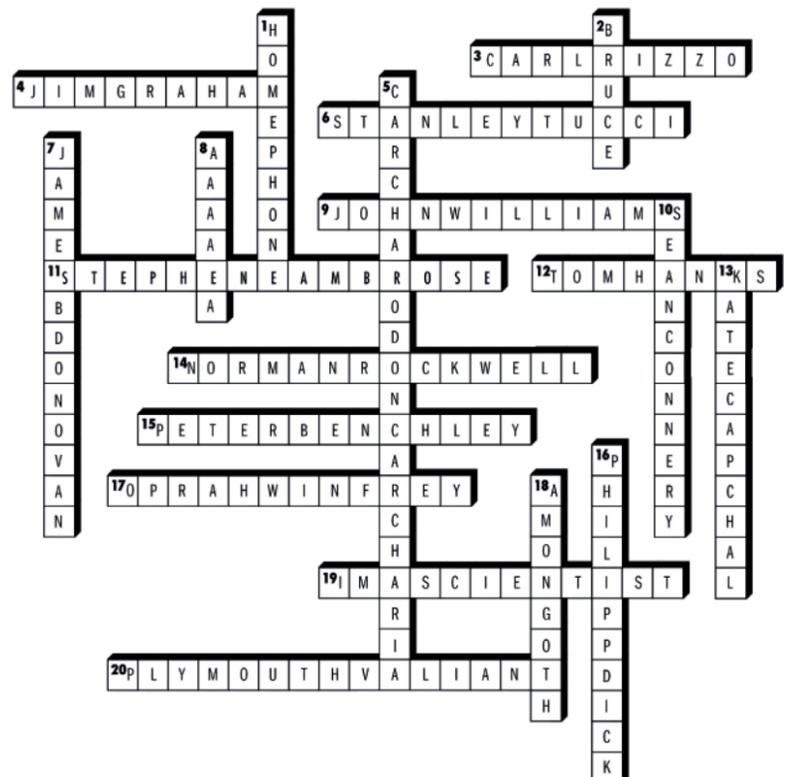
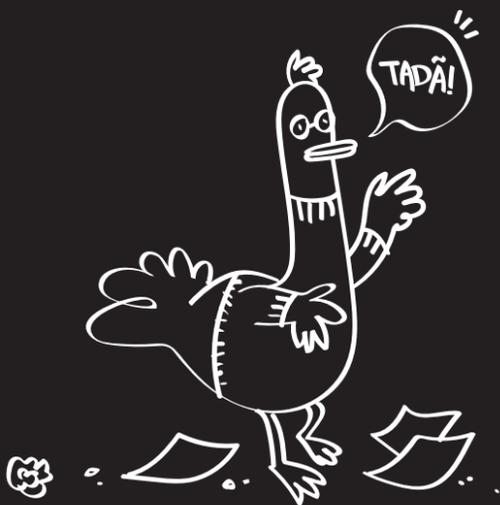
Horizontal

7 Sobrenome da mãe 8 Nome do primeiro romance 9 "It's four in the morning..." 10 Música do Nirvana na qual foi mencionado 11 "... Mr. Leonard Cohen" - Documentário da TV canadense exibido em 1967 14 Astro country que gravou "Bird on a wire" 16 Monastério budista onde passou cinco anos 17 Álbum que alcançou o segundo lugar da parada inglesa em 1969 18 Dupla de irmãs que organizou um tributo em Estocolmo 19 Sobrenome de Marianne 20 Cantor que popularizou "Hallelujah"

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

LET'S CHECK: confira a resolução das palavras cruzadas da edição 16 do *Corriere Fasano*

STEVEN SPIELBERG



O *Corriere* voltou com apetite total e sua habitual pitada de irreverência para os assuntos que tangem a gastronomia. Para inspirar, selecionamos frases repletas de sabor – e personalidade

"Gastronomia é a arte de usar a comida para criar felicidade."

Theodore Zeldin

"O mundo já é cheio de pepino para colocarem outro no meu gin-tônica."

Gero Fasano

"Diferentemente do que dizem sobre a *fusion cuisine*, a gastronomia é cheia de fronteiras."

Gero Fasano

"Lembre-se: nunca é culpa da faca."

Daniel Boulud

"Hospitalidade é o centro do nosso negócio. Não é feijão, arroz, carne. É hospitalidade."

Rodrigo Oliveira

"O mau cozinheiro é aquele que tenta esconder o sabor original do ingrediente."

Joël Robuchon

"O paladar é uma extensão da inteligência."

Marie-Antoine Carême

"O sucesso é a soma de pequenas coisas feitas ao ponto."

Fernand Point

"O melhor serviço é quando você não percebe o garçom."

Gero Fasano

"Gastronomia é comer olhando pro céu."

Millôr Fernandes

"Nas memórias da infância todo cozinheiro se encontra."

Joël Robuchon

"De vez em quando me dá uma saudade de comida sem responsabilidade, comida que ninguém botava pensamento em cima. Só comia e achava boa ou ruim."

Nina Horta

"Se a sua mesa não estiver divertida, mude de amigos."

Telmo Martino

"A única maneira de seus cozinheiros não usarem alho é não comprá-lo."

Giuseppe Cipriani

"É mais fácil ser fiel a um restaurante do que a uma mulher."

Federico Fellini

"O jeito como você faz um omelete revela seu caráter."

Anthony Bourdain



GERO FASANO

MODA PARA HOMENS QUE NÃO GOSTAM DE MODA



EM BREVE...



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



Aprecie com moderação.

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

ICLARETS 