

CORRIERE

2018



Fasano São Paulo celebra 15 Anos!



3/4

FASANO



SUBMARINER

Relógio de mergulho quintessencial que incorpora os laços históricos
entre a Rolex e o mundo subaquático desde 1953.
Não marca apenas o tempo. Marca a História.



WWW.FRATTINA.COM.BR
IGUATEMI FARIA LIMA - 11 3031 0118
OSCAR FREIRE, 848 - 11 3062 3244



OYSTER PERPETUAL SUBMARINER DATE

VIVA A VIDA *Luxuosamente*

A EXPERIÊNCIA MAIS INCLUSIVA E EXCLUSIVA



O luxo verdadeiro não é medido pelo preço nem número de quilates, mas sim pelas experiências inesquecíveis que ficam para o resto da sua vida. A melhor maneira de aproveitar os momentos que são importantes é permitir que cuidemos de cada detalhe, enquanto você explora os destinos mais magníficos do mundo.

Experimente o extraordinário com a Regent Seven Seas Cruises® e tenha memórias que vão durar a vida toda.

está tudo incluído

PASSEIOS ILIMITADOS | WI-FI A BORDO | BEBIDAS ILIMITADAS PREMIUM
RESTAURANTES DE ESPECIALIDADES | TAXAS DE SERVIÇO PRÉ-PAGAS



SEVEN SEAS EXPLORER, PELA PRIMEIRA VEZ NO BRASIL

DO SAFÁRI PARA O SAMBA | 14 NOITES | SAÍDA EM 06 DE JAN DE 2019 | *Seven Seas Explorer*®

Roteiro: Cidade do Cabo, Luderitz, Walvis Bay, St. Helena (Jamestown) e Rio de Janeiro

A PARTIR DE: ENTRADA R\$2.722,80 + 9X R\$1.210,13 POR PESSOA



NO MOMENTO DA RESERVA INFORME O CÓDIGO **RSSC182** E RECEBA UMA OFERTA EXCLUSIVA!

SÃO PAULO (11) 3253 7203 OUTRAS LOCALIDADES 0800 773 7203 OU
ACESSE WWW.RSSC.COM PARA CONHECER NOSSAS OPÇÕES DE ROTEIROS.

Total: R\$ 13.614,00 por pessoa. Preço por pessoa baseado em ocupação dupla em Veranda Suite - H, inclui taxas portuárias. Cotado em 05/09/18. Sujeito à disponibilidade e pode ser cancelado a qualquer momento sem aviso prévio. Aéreo e despesas pessoais serão cobrados à parte. Termos e condições completos poderão ser encontrados através de nosso site www.rssc.com.



Ícone de estilo, inovação e performance.
Conheça a Ducati XDiavel S na Caltabiano.

Com um design premiado, único e inconfundível, a Ducati XDiavel S combina o estilo italiano com conteúdo altamente tecnológico. O coração desta motocicleta é o motor

■ Venha até a Caltabiano e sinta o estilo italiano de pilotar

Caltabiano

Pinheiros - São Paulo/SP

Av. Nações Unidas, 6833 - Tel.: (11) 5646-5000

www.caltabiano.com.br



Ducati Testastretta DVT com 1262 cc e 152 hp @ 9500 rpm, preto brilhante com usinagem visível, capaz de liberar alto torque em qualquer velocidade de pilotagem.

com toda a potência que só a XDiavel S pode oferecer.



Seja gentil. Seja o trânsito seguro.



POR MAIS MOMENTOS COMO ESSE.

Seja gentil. Seja o trânsito seguro.

POST





FOR THE RIDE



StreetTwin

*Street
Scrambler*

BONNEVILLE
T100 Black

Bobber
BONNEVILLE

BONNEVILLE
T120

THRUXTON^R

ÍCONES INGLESES. LENDAS GLOBAIS.

Conheça a linha de motos clássicas Triumph. Referência no segmento e vencedoras de diversos prêmios. Modelos de 900 e 1200 cilindradas, desenvolvidos com muita tecnologia e uma linhagem histórica inigualável.

Street Twin, Street Scrambler, Bobber, Bonneville T120, Thruxton R e a recém lançada Bonneville T100 Black.

Uma delas tem o seu estilo.

Saiba mais em: triumphmotorcycles.com.br

ICLARETS

APRESENTA:

O melhor do CHÂTEAU MARGAUX VI WINE DINNER

24 DE OUTUBRO

NO RESTAURANTE

FASANO

SÃO PAULO

APRESENTAÇÃO
DOS VINHOS:

**AURÉLIEN
VALANCE**

DIRETOR GERAL DO
CHÂTEAU MARGAUX



MESTRE DE CERIMÔNIA:

SOMMELIER MANOEL BEATO





1996 2015 1978 1979 1982 1985 1986 1990 1995 1996 2000 2003 2009

APRECIE COM MODERAÇÃO

UM PASSEIO PELA HISTÓRIA DO CHÂTEAU MARGAUX.

AS MELHORES SAFRAS DE TODOS OS TEMPOS REUNIDAS EM UM ÚNICO JANTAR.

MENU EXCLUSIVO ASSINADO PELO CHEF LUCA GOZZANI.

Entrada:

Lagosta ao vapor com caviar.

Harmonização: **Pavillon Blanc 1996/2015**

Terceiro Prato:

Peito de pato com especiarias, castanha portuguesa e alcaçuz.

Harmonização: **Château Margaux 1990/1995/1996**

Primeiro Prato:

Tartar de Wagyu com Porcini, creme de Parmesão e Tartufo Bianco d'Alba.

Harmonização: **Château Margaux 1978/1979**

Quarto Prato:

Stinco de cordeiro glaceado com orégano e polenta.

Harmonização: **Château Margaux 2000/2003/2009**

Segundo Prato:

Ravioli de galinha d'angola com Vellutata de Foie Gras e crocante de avelã.

Harmonização: **Château Margaux 1982/1985/1986**

Finalização:

Seleção de queijos.

Harmonização: **D'yquem 1986**

Sobremesa:

Pavlova de frutas do bosque.

Serão servidos aproximadamente 55ml de cada vinho por pessoa. Totalizando aproximados 800ml por pessoa.

Reservas:

ClaretsSP 11 3150-5555

ClaretsRJ 21 2070-7055

EVENTO ÚNICO
COM APENAS 26 LUGARES

Preço: R\$8.990,00 por pessoa

ICLARETS

WWW.CLARETS.COM.BR

 claretsbrasil

 claretsbrasil

Como nas demais edições do *Corriere Fasano*, convidamos um bambambã das artes musicais para indicar seus dez discos favoritos de todos os tempos. Desta vez foi a cantora Marina de La Riva, que, mesmo que sem querer, traduziu em uma linda frase a alma deste jornal: “Viva a bossa nova, o mar, o amor e a eterna coragem de falar suave e ser rebelde, amorosamente rebelde”. Falar suave e ser amorosamente rebelde! Tem aura mais pertinente com tudo o que contemplamos nestas páginas? Há algo mais amorosamente rebelde do que esta citação de Catarina, a Grande: “Devo ser uma autocrata: esta é minha tarefa. E o bom Deus me perdoará: esta é a tarefa dele”? Ela figura na nossa seleção de frases de grandes estadistas ao lado deste dito de Napoleão Bonaparte: “A história é um conjunto de mentiras sobre as quais se chegou a um acordo”. Absolutamente suave e amorosamente rebelde! Talvez não tanto quanto a sentença do senhor Ático, *maître* do grupo há quase 30 anos, que nos confessou: “O senhor Rogério é maravilhoso. De tanta familiaridade, o trato como um cliente comum”... E, entre outras falas suaves e amorosamente rebeldes, você vai encontrar por aqui alguns maravilhosos arroubos como: o crítico gastronômico Luiz Américo Camargo contando que seu prato preferido é o pão artesanal (!); a especialista em cachaça Isadora Fornari dando a receita de um drinque que ela inventou que mistura a bebida popular com espumante brut (!); e o humorista que afirmou que São Paulo era o lugar mais estranho onde já havia feito amor (!) (este eu não posso falar quem é porque está nas nossas palavras cruzadas. Vale lembrar que o primeiro a resolver as questões ganha um jantar no Fasano SP, para duas pessoas, com menu degustação do chef Luca Gozzani. Que oferta mais amorosamente rebelde...).

Esperamos que enquanto leia as páginas a seguir, você sinta a “bossa nova, o mar, o amor e a eterna coragem de falar suave e ser rebelde, amorosamente rebelde”.

Buona lettura!

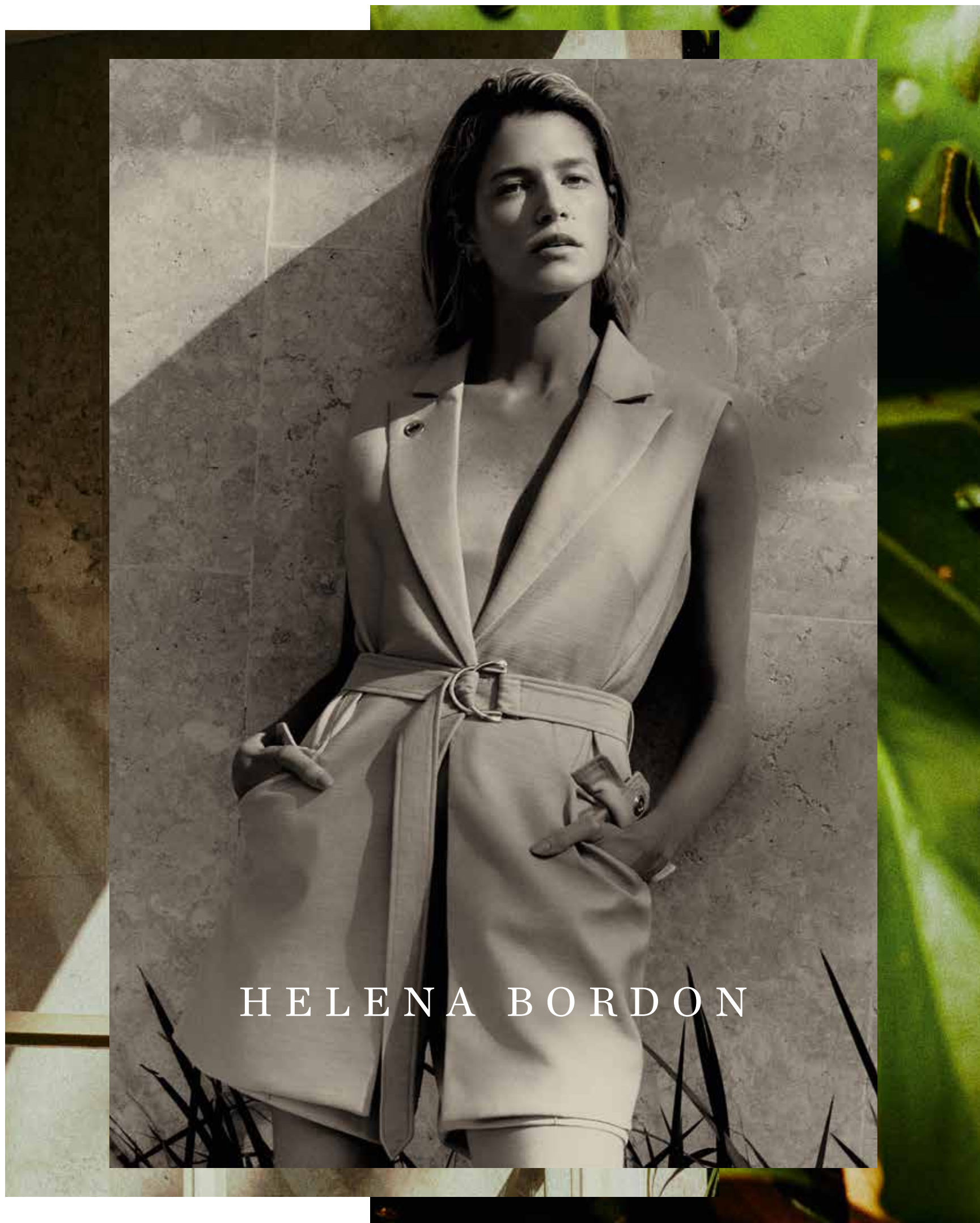
Lili Carneiro



CORRIERE FASANO EDIÇÃO 11	Equipe Fasano Giulianna Ferrari giulianna.ferrari@fasano.com.br	Projeto gráfico Corinna Drossel e Selina Pavel	Diretora de publicidade Mírian Pujol publicidade@editoracarbono.com.br	Priscila Sakagami Rodrigo Mora
Concepção editorial Rogério Fasano e Editora Carbono	Jessica Esteves jessica.esteves@fasano.com.br	Editora convidada Raquel Fortuna raquel@editoracarbono.com.br	Colaboradores Adriana Nazarian Artur Tavares Bruna Bertolacini Claudia Maximino Emannuelle Junqueira João Gabriel de Lima Julia Anquier Luiz Américo Camargo Manu Oristanio	Revisão Luciana Maria Sanches
Tiragem 10.000 exemplares	Malu Neves malu.neves@fasano.com.br	Diretora de arte Mona Sung mona@editoracarbono.com.br		Tratamento de imagens Claudia Fidelis
Capa Fachada do Fasano SP; trufas brancas; lobby bar do Fasano SP por Daniel Pinheiro	Editora Carbono Publisher Lili Carneiro lili@editoracarbono.com.br	Produtora executiva Bianca Nunes bianca@editoracarbono.com.br		

B O B S T O R E

S P R I N G 1 8



bobstore.com.br | @bobstore

HELENA BORDON

FLAGSHIP OSCAR FREIRE
R. Oscar Freire 1092 | 11 3062.9705

SHOPPING IGUATEMI
Térreo | 11 3815.8589

SHOPPING JK IGUATEMI
Piso 2 | 11 3815.8569

Jefferson Rueda

pergunta
para

Janaina Rueda

A chef Janaina Rueda cresceu no centro paulistano e fez da região sua morada. No térreo do Edifício Copan, marco arquitetônico de Niemeyer, ela comanda o Bar da Dona Onça, ponto de encontro da boemia e uma das referências da gastronomia de São Paulo. Para este *Corriere*, ela faz o papel de entrevistada de seu parceiro de vida e cozinha, Jefferson Rueda



UM

JR Qual seu programa favorito em família?
JR O melhor definitivamente é poder estar os quatro juntos. Como somos uma família de cozinheiros e amantes da boa comida, sair para um restaurante que sirva refeições com ingredientes bons, bem-feitos e que façam todos lamberem os beiços não tem preço. E, depois, voltar para casa e ficar curtindo a família.

DOIS

JR O que sentiu quando te chamei de Dona Onça pela primeira vez?
JR Eu demorei para descobrir que você me chamava de Dona Onça. Mas quando descobri, senti logo vontade de abrir um bar e colocar esse meu apelido! Hahahaha!

TRÊS

JR Daqui 20 anos estaremos...?
JR Estaremos, não! Continuaremos felizes! E espero que aqui no Centro, com o Bar da Dona Onça, a Casa do Porco, o Hot Pork, a Sorveteria do Centro e quem sabe alguns outros empreendimentos. Mas sempre felizes!

QUATRO

JR Um momento divisor de águas na vida.
JR Difícil falar de apenas um, porque há muitos em que nos deparamos com diferentes caminhos a serem seguidos. Acho que o primeiro foi o momento em que engravidei e decidi abrir um bar, tornar-me cozinheira com a sua ajuda. Minha vida mudou completamente para um caminho que nem eu sabia que poderia seguir. O segundo foi com o meu trabalho no projeto Cozinheiros Pela Educação, com as merendas das escolas públicas do Estado de São Paulo. Hoje é quase uma terapia para mim, me faz enxergar a gastronomia com um novo olhar, me transformou como pessoa.

CINCO

JR Se pudesse reviver alguém, quem seria?
JR É muito louco, agora que estou escrevendo o meu livro de dez anos do Bar da Dona Onça e revirei fotos, vídeos e histórias que estavam guardadas, eu pensei muito sobre isso. Como tanta gente importante para mim já se foi e gostaria que estivesse aqui por perto... Reviveria meu pai, que faleceu em decorrência do HIV, minha vó, minha tia e também grandes amigos que a vida levou.

"Precisamos olhar mais para o passado, nos inspirar, para que possamos pensar no presente e no futuro da gastronomia brasileira"

SEIS

JR Qual foi o melhor prato que eu já fiz para você? (que te fisguei pelo estômago, hahaha)
JR O prato que fez você me fisgar está no Bar da Dona Onça atualmente, o ravióli de lagostim, molho bisque e champanhe. É um deleite, você sabe!

SETE

JR O que mais admira na gastronomia?
JR A tradição e história que cozinheiros e restaurantes carregam. Hoje vemos trajetórias lindas que me emocionam muito, que me fazem lembrar da infância, justamente por isso tive que escrever o livro *50 Restaurantes com Mais de 50*. Há restaurantes ícones e que amamos frequentar como Le Casserole, Rubaiyat, Tatini e, claro, os do Grupo Fasano por toda a história que carregam e nos orgulha. Precisamos olhar mais para o passado, nos inspirar, para que possamos pensar no presente e no futuro da gastronomia brasileira.

OITO

JR O centro de São Paulo em um ditado popular.
JR À noite todos os gatos são pardos.

Janaina Rueda

pergunta
para

Jefferson Rueda

Um dos mais renomados chefs brasileiros, Jefferson Rueda começou a carreira na culinária imigrante italiana e hoje se dedica não somente à Casa do Porco, como também à lanchonete Hot Pork e à Sorveteria do Centro, em São Paulo. Aqui, ele responde às perguntas da também chef Janaina Rueda, com quem é casado



UM

JR Uma lembrança de infância que virou prato.
JR O Porco San Zé! Não é à toa que passei anos e anos trabalhando nele, inspirado no Porco à Paraguaia. É o significado da velha infância, das festas de família em São José do Rio Pardo, naquele quase ritual de matar e passar horas e horas assando o porco e depois comê-lo inteiro.

DOIS

JR Se pudesse casar com alguém, com quem você casaria?
JR Pergunta para pegar malandro essa, hein? Janaina, se eu responder outra coisa, a Onça me pega.

TRÊS

JR Se a Janaina fosse um ingrediente, qual seria?
JR Pimenta: é doce, é picante, pode ser leve e pode ser ardente, traz sabor e cor.

QUATRO

JR Pele, gordura ou a carne do porco?
JR A democracia da carne do porco, né. Você pode comer tudo junto ou separadamente, tem gosto para tudo. Eu sou suspeito, mas acho que, se tiver que escolher um, vou de pele. Entro no restaurante e já pego uma pelezinha do Porco San Zé, coloco uma mostarda... O trem é bão demais!

CINCO

JR Uma última refeição?
JR Um belo cozido, com certeza! Da Mara Salles ou da Dona Onça (Janaina Rueda). Hahaha!

SEIS

JR Quando o centro de São Paulo virou seu lar?
JR Ouvia muito você me falar do centro, onde nasceu. A partir daí fui criando admiração pelo lugar, entrando na atmosfera pelas histórias que me contava. O Fasano começou aqui, lugar que a sua vó

"Tempo em que a gastronomia era mais ingênua, mais leve, mais divertida. Tempo em que o cozinheiro era cozinheiro por amor à profissão, não pelo status"

frequentava. Ouvi muita coisa e me fascinei. Foi quando nos mudamos para cá e abrimos o Dona Onça que de fato vivenciei tudo isso. Compreendi o que é o centro e quis vivê-lo de verdade. Eu sou de São José do Rio Pardo, então, veja bem, muito diferente da cidade grande. Mas hoje consegui criar o mesmo sentimento da cidade pequena: conheço o barbeiro, a manicure, o livreiro, o bancário, os banqueiros, tudo junto e misturado. Sou muito feliz aqui, o mesmo sentimento de quando eu nadava nas margens do rio Pardo.

SETE

JR Como foi ter inaugurado um restaurante como o Parigi?
JR Foi a melhor experiência da minha vida. Só Rogério Fasano seria capaz de tal ousadia: de um lado, na mesma cozinha, a equipe do Laurent Suaudeau, do outro, a de Luciano Boseggia. Daria para escrever um livro – e seria um best-seller – de tantas histórias incríveis que presenciei. Tempo em que a gastronomia era mais ingênua, mais leve, mais divertida. Tempo em que o cozinheiro era cozinheiro por amor à profissão, não pelo status (até porque nem existia isso). Trabalhar ao lado de cozinheiros como João Doido, um dos mais queridos do Rogério, foi um privilégio para mim.

O que acontece por aí

9-12
2018

De Ai Weiwei na OCA à primeira galeria de arquitetura do país, passando pelos lançamentos de Montblanc e Carolina Herrera, à nova marca básica da Reserva. Conheça também o carro que é resultado de uma parceria entre BMW e Toyota

TEXTO Artur Tavares



Uma galeria dentro da escola

A Escola da Cidade, uma das instituições mais conceituadas do ensino de arquitetura e urbanismo no Brasil, inaugura, entre o fim de outubro e o início de novembro, a Galeria de Arquitetura. Será a primeira galeria de arte dedicada ao tema no país e dividirá espaço com uma livraria e uma loja, tudo dentro do prédio da instituição, na região central de São Paulo. “A abertura terá uma exposição sobre o Pavilhão de Osaka (1967), em uma homenagem comemorativa ao arquiteto Paulo Mendes da Rocha”, explica Ciro Pironi, diretor da Escola da Cidade. “A mostra evidenciará um único projeto, com maquetes e desenhos, desta grande referência que é Paulo Mendes.” A fim de abrir a Galeria de Arquitetura, a Escola da Cidade passa por uma reforma em todo o térreo e na fachada.



Ai Weiwei em grande mostra paulistana

A OCA, espaço de artes dentro do Parque do Ibirapuera, inaugura, no dia 20 de outubro, a mostra *Ai Weiwei Raiz*. Trata-se da primeira exposição solo do artista chinês no Brasil e também a maior já feita com trabalhos dele – inclusive com obras inéditas, algumas delas feitas com raízes centenárias de pequis e outras, com toneladas de sementes de olho-de-cabra. A ideia é trazer o olhar de Weiwei sobre o Brasil. A mostra fica em cartaz até 20 de janeiro de 2019 e resgata ainda obras icônicas do artista, como *Sunflower Seeds*, *Straight*, *Forever Bicycles* e *Moon Chest*.



Oriente e Ocidente por Carolina Herrera

A Carolina Herrera acaba de lançar nova dupla de perfumes para homens e mulheres. A linha Eau de Parfum CH Insignia tem como proposta misturar de forma harmônica aromas do Oriente e Ocidente. O mix traz notas como rosa damascena, tradicionalmente usada na perfumaria árabe, rosa de cem pétalas, ingrediente mediterrâneo emblemático, além de bergamota italiana e coentro, que conferem toque luminoso ao coquetel. Já o CH Insignia Men abre com um absoluto de rosa e açafrão no topo. Seu coração é feito de oud, folhas violetas, canela e madeira de caxemira. O ládano evoca o aroma do couro em um tributo aos cavalos de Dubai. Ambos os lançamentos já estão à venda no Brasil.



HUGO BOSS DO BRASIL LTDA. Phone +55 11 3070-5900

BOSS

BOSS.COM

BOSS
HUGO BOSS



Freixenet cruza fronteiras

Marca espanhola renomada na produção de caves, a Freixenet lança, em setembro, seu primeiro prosecco italiano. Para fazer o vinho, a empresa foi até a região de Vêneto colher a variedade de uvas glera. O resultado é uma bebida de paladar fresco e frutado, com notas de limão maduro, maçã verde e toranja. O rótulo dourado combina com a cor da bebida, de acidez leve na taça.

Odisseia em mãos

A Montblanc lança a 27ª edição das canetas Montblanc Escritores, desta vez homenageando o clássico poeta Homero. Com número de limitação que faz referência ao ano da primeira tradução da *Ilíada* para o inglês, a caneta é inspirada na história do Cavalo de Troia e tem a mesma silhueta equina. A tampa e o corpo são feitos de resina de coral preciosa. O tampo de capas de ouro revestido de champanhe, o anel de tampa, o cone e a ponteira são todos decorados com uma gravura especial, que representa o hexâmetro datílico, medidor tradicionalmente associado à antiga poesia épica grega.



Reserva básica

Nova marca do grupo Reserva, a Oficina Reserva acaba de abrir as portas no Shopping Leblon. Diferentes das peças da grife-mãe, as roupas são básicas e sem logomarcas: camisetas, calças, blazers e polos, tudo feito com matéria-prima de alta qualidade, como fio egípcio de cashmere. A loja ainda oferece serviço de customização de camisas, com mais de 300 mil combinações de tecidos, colarinhos, pulsos e monogramas. O espaço tem também serviços de costura, barbearia, além de um bar Johnnie Walker – o primeiro do mundo em uma loja de moda – funcionando durante todo o dia.



BMW Z4 em parceria com a Toyota

A BMW revelou no fim de agosto detalhes de seu novo *roadster* Z4. Desenvolvido em parceria com a Toyota, o veículo tem motor de seis cilindros em linha de 340 cavalos, que leva o automóvel de zero a 100 km/h em 4,6 segundos. O novo Z4 ainda traz suspensão esportiva com amortecedores controlados eletronicamente. Já o sistema de freios e o diferencial traseiro levam a assinatura da M Sport. O esportivo ainda tem faróis adaptativos full LED, *head-up display* e painel digital coloridos e de alta definição, além de capota de tecido com acionamento elétrico. Espera-se também que a BMW coloque no mercado uma versão menos potente do Z4, com motor 2.0 de quatro cilindros. A confirmação virá após o Salão do Automóvel de Paris.



MOVING TRAVEL • PRIMAVERA VERÃO 18 • 19

VR vrcollezioni.com.br @vrcollezioni vrcollezioni /vrcollezioni



*Pedro
Andrade*
JORNALISTA
E APRESENTADOR

VR COLLEZIONI

What's cooking at home

9-12
2018

Hotéis Fasano em Belo Horizonte e Salvador prestes a inaugurar, novidades no menu do Gero Brasília, drinques por Fabio La Pietra no Baretto, Ano-Novo em Angra dos Reis e outras novidades da temporada



Fornada nova no Parigi

Novidade na cozinha do Parigi, o forno da marca espanhola Jospier, que utiliza carvão vegetal e reproduz o efeito da brasa, mas com temperaturas elevadas e mais rapidez no preparo, acaba de render três novos pratos ao cardápio do restaurante. São eles: T-bone com manteiga e alecrim; prime rib com molho de pimenta verde e contrafilé ao molho de manteiga e ervas frescas. É possível escolher uma opção de acompanhamento para cada, entre batatas fritas, rústicas, purê, legumes grelhados ou fagiolini na manteiga e sálvia. *Buon appetito!*



Hotel Fasano abre as portas em Belo Horizonte

Localizado no número 2.320 da rua São Paulo, em Belo Horizonte, o novo Hotel Fasano BH é o sexto do Grupo. Terá 77 apartamentos, entre suítes e uma penthouse de 100 m². Além do Baretto e do restaurante Gero, o hotel dispõe de spa com três salas de massagem, sauna úmida e piscina *wellness*, tudo localizado na cobertura do prédio. Há ainda sala de eventos, business center com cinco salas e espaço fitness.

Spa Fasano Rio: que venha o verão!

Para recuperar a pele dos desgastes do inverno e prepará-la para os dias mais quentes, o spa do Hotel Fasano Rio de Janeiro passa a oferecer novo tratamento: hidratação luminosa à base de vitamina C. As características antioxidantes dessa terapia são capazes de minimizar os radicais livres, reduzindo

os sinais de envelhecimento e devolvendo o vigor. Responsável pela produção de colágeno e elastina, a vitamina C ajuda a combater manchas e ativar defesas naturais, além de clarear, revitalizar e estimular a regeneração celular, responsável pela firmeza da pele.



Hotel do grupo também chega a Salvador

Localizado em frente à praça Castro Alves, com vista privilegiada da Baía de Todos os Santos, o Hotel Fasano Salvador será inaugurado em dezembro deste ano. O prédio, com projeto do arquiteto Isay Weinfeld, fica na antiga sede do jornal *A Tarde*, datada dos anos 1930 e tombada pelo patrimônio histórico da cidade. Com 70 apartamentos, spa, rooftop com piscina, academia, sauna e business center, o hotel foi concebido para ser hub tanto para clientes corporativos como para turistas que querem aproveitar a riqueza histórica e cultural da capital baiana.

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



AQUI VOCÊ ESTÁ SEMPRE NO CENTRO DE TUDO

BUSINESS CLASS Relaxe com um tratamento de beleza Clarins* em nosso lounge exclusivo.

Uma vez a bordo, saboreie um menu criado pelos principais chefs franceses.

Tudo isso no conforto de um assento totalmente reclinável.**

AIRFRANCE KLM

AIRFRANCE.COM.BR

*Partindo de Paris-Charles de Gaulle, Terminal 2E - Halls K, L, M, de Nova York-JFK e de Londres-Heathrow. **Disponível em voos de longa distância no Boeing 777 e no Boeing 787.



**Mezzogiorno
renovado no
Gero Brasília**

Nos almoços de segunda a sexta, o premiado restaurante Gero Brasília oferece o Mezzogiorno, menu fechado composto por couvert, entrada, prato principal e sobremesa. Agora,

ele surge renovado. Para começar, o couvert vem com abobrinhas chips, manteiga, pães e patês variados, produzidos no próprio restaurante. Depois, o cliente pode escolher uma entrada e um prato principal, que contemplam diferentes opções para cada dia da semana. Entre as entradas, carpaccio de salmão com salada verde e palmito, polenta com cogumelos e sopa de abóbora com gorgonzola. Já entre os principais, risoto de aspargos com ragu de ossobuco, filé suíno com risoto de limão e cupim em crosta de pão com cebola roxa, tomate cereja, brócolis e aspargos. Entre as sobremesas, torta de chocolate com calda de morango, panna cotta de rum com calda de frutas vermelhas e cannoli com creme de vinho Marsala.



**Um italiano
no Baretto**

Para celebrar os 15 anos do primeiro hotel, o Fasano preparou uma série de comemorações no segundo semestre. Em setembro, Walter Bolinha abre o balcão de seu Baretto para o bartender italiano Fabio La Pietra, do bar SubAstor. Radicado no Brasil há anos, La Pietra assina carta inédita com três drinques. O italiano "volta" à terra natal na concepção dos coquetéis, todos de identidade clássica

e cozy: o Pistacchio Margarita combina o sabor da tequila com o do pistache, uma semente seca bastante consumida na região da Sicília. Já o Prosciutto & Melone leva os mesmos ingredientes do clássico prato italiano de mesmo nome, como melão e presunto cru combinados com gim e vermute. Por fim, Um Café al Baretto, preparado com Espresso Martini, traz um pouco dos costumes locais do consumo de café, feito com vodca, licor de cereja, xarope de amêndoa e um bom café espresso. Os três coquetéis ficam na carta apenas durante o mês de setembro.

**Réveillon no Fasano
Angra dos Reis**

Pela primeira vez desde a inauguração, em janeiro deste ano, o Fasano Angra dos Reis vai receber hóspedes para comemorar o Réveillon no hotel. Localizado nas instalações do FRAD.E, o hotel prepara uma grande festa para a virada do ano. A temporada terá ainda programação especial: o restaurante Crudo, que funciona apenas aos fins de semana, abrirá todos os dias e uma série de apresentações de música ao vivo acontecerão no restaurante Praia, enquanto um grupo de jazz cuidará da ambientação no lobby. Vale lembrar que os hóspedes têm à disposição passeios náuticos para mais de 360 ilhas da região, roteiro de trilhas, campo de golfe com 18 buracos e acesso ao Marea Club e aos tratamentos de spa exclusivos para o verão. As reservas já estão abertas.



TANIA BULHÕES



SÃO PAULO - RUA COLÔMBIA, 182 - SHOPPING CIDADE JARDIM - SHOPPING IGUATEMI

RIO DE JANEIRO - SHOPPING LEBLON - SHOPPING VILLAGEMALL

CURITIBA - SHOPPING PÁTIO BATEL | BRASÍLIA - SHOPPING IGUATEMI | GOIÂNIA - SHOPPING FLAMBOYANT | RIBEIRÃO PRETO - AMMIRATI

WWW.TANIABULHOES.COM.BR

O pão que aproxima São Paulo do sul da Itália

TEXTO Luiz Américo Camargo ILUSTRAÇÃO Mona Sung

Nos anos 1970, fui apresentado à casca crocante e ao azedinho do miolo do pão de fermentação natural, feito até hoje com capricho por padarias centenárias de imigrantes vindos de regiões como Calábria e Basilicata



Costumo provocar alguns tipos de decepção em quem, conhecendo-me apenas “dos textos”, me encontra pessoalmente pela primeira vez. A saber: pareço menos velho do que meu nome (Américo, em franco processo de extinção) e meu estilo de escrever sugerem. Sou menos gordo do que imaginam, considerando que meu assunto é comida. E tenho uma imensa dificuldade de apontar enfaticamente o que seria o meu prato favorito/inesquecível, mesmo sendo um aficionado por cozinha e trabalhando tão perto dela e de seus temas. Não por mera indecisão, e sim porque gosto de muitas coisas



É uma alegria ver que o bom pão e o gosto por belas fermentações vêm conquistando cada vez mais adeptos

diferentes, em situações diversas.

Mas a proposta desta coluna é clara e não deixa margem para evasivas. É preciso eleger. Então, levei dias pensando a respeito, gastei vários momentos vasculhando escaninhos da memória e arquivos de críticas e crônicas. E fui encontrar a resposta em uma de minhas paixões pessoais: o pão artesanal. Mais precisamente, nas lembranças do pão tipo italiano, especificamente o das casas mais tradicionais da cidade.

As recordações são claras, e remetem ao fim dos anos 1970: meu pai, geralmente aos sábados, saía para fazer umas comprinhas e chegava em casa

com um filão diferente, mais cascudo e crocante. Não era pão francês nem bengala (aquele comprido, que também não era baguete). O miolo tinha mais corpo, havia certo azedinho no sabor, e a crosta fazia barulho a cada mordida. No papel de embrulho, liam-se nomes como Basilicata e São Domingos. Eu não entendia bem do que se tratava, mas percebia estar diante de um produto que ia além do trivial.

Ao longo dos anos, tornei-me jornalista, especializei-me em comida, passei a estudar – no início, como hobby – fermentação e panificação caseira. Costumo ressaltar que comecei num tempo pré-Google, pré-YouTube, pré-redes sociais e sem muitos livros e cursos disponíveis sobre o tema. O que me restava era perguntar a profissionais, ler o que havia, viajar, arriscar-me com as farinhas. E, hoje, faço questão de pontuar que, muito antes de a fermentação natural chegar às modernas boulangeries paulistanas, o método já era praticado em nossas centenárias padarias.



Não existe uma receita canônica. Não existe exatamente um pão italiano (na Itália, o que há são centenas de pães regionais). O que aconteceu foi que, há mais de cem anos, imigrantes vindos de regiões como Campânia, Calábria, Puglia e Basilicata se estabeleceram no Bixiga e passaram a fazer a *lievitazione naturale* com os recursos que tinham à mão, para atender os *paisani*. E chegaram à acidez e aos formatos típicos do que convencionalmente chamamos de pão italiano.

É uma alegria ver que o bom pão e o gosto por belas fermentações vêm conquistando cada vez mais adeptos – sejam eles partidários do estilo de São Francisco ou da escola parisiense. E uma satisfação constatar que as padarias decanas de estirpe italiana seguem produzindo com força suas fornadas. Por fim, deixo apenas um conselho: compre bolas e filões nas próprias padarias no início da tarde, quando estão recém-assados, fresquinhos, ainda quentes. Não nos supermercados, quando bolas e filões estão embalados há dias e longe da melhor forma. A experiência será outra, a percepção será completamente distinta. E aí você vai entender exatamente do que estou falando.



Luiz Américo Camargo, consultor gastronômico, é curador do Taste of São Paulo e autor dos livros *Pão Nosso* e *Eu Só Queria Jantar*.

A REINVENÇÃO DA CACHAÇA

TEXTO Artur Tavares

Tradicionalmente brasileira, a cachaça se renova em um mercado de bebidas cada vez mais aquecido

Embora faça parte da rotina desde os tempos da colônia, a cachaça é uma bebida em constante mutação por aqui. Até pouco tempo, conhecíamos apenas as aguardentes, tão difundidas na cultura popular. Então veio o universo premium, com as primeiras experiências em envelhecimento e destilação de altíssimo nível. Hoje, os produtores exploram biomas nacionais para diversificar o paladar, trazendo novas ofertas de barris para dentro dos alambiques. “Cerca de 30 madeiras são usadas para envelhecimento hoje, basicamente todas espalhadas pelas áreas de mata atlântica”, explica Isadora Fornari, especialista na bebida.

À exceção do carvalho, importado da Europa, todas essas madeiras são brasileiras:

o freijó utilizado em Pernambuco, a amburana na cidade mineira de Januária, o bálsamo em Salinas. Além disso, Isadora conta que há, entre os entusiastas da cachaça, um movimento para resgate dos tipos em extinção: “Canela-sassafrás e outras madeiras já estão se tornando nobres. A primeira era bastante usada em condimentos e remédios indígenas. Tem ainda o amendoim, uma planta enorme utilizada pelos índios também, só que para fazer canoas, e a oliveira, uma madeira tradicional de países mediterrâneos que hoje chega para algumas experiências por aqui”. Da versão tradicional à mais elaborada, Isadora revela a seguir algumas de suas cachaças favoritas.



A TRADICIONAL BRANQUINHA

Antes de chegar aos barris de envelhecimento, uma cachaça de qualidade deve sair no ponto dos processos de destilação e fermentação. Estamos falando da “branquinha”, que não passa por armazenagem. Isadora explica como identificar o que há de melhor dentro da categoria: “Como monodestilado, a cachaça tem menor neutralidade de aromas e sabores, destacando o terroir e o sabor da cana. A branquinha de qualidade deve ressaltar esse paladar doce e evidente”.



SEM NOME

“No verão, faço em casa um drink delicioso e que nem tem nome. Uso uma parte de cachaça Santo Grau Pedro Ximenes, envelhecida em barris de xerez espanhol, e duas de espumante brut. É a minha perdição.”

1. Sanhaçu Freijó - Chã Grande - Pernambuco Internacionalmente premiada, a Sanhaçu é a primeira cachaça orgânica certificada de Pernambuco. O freijó utilizado no envelhecimento confere notas mais minerais à bebida. **2. Princesa Isabel Aquarela - Linhares - Espírito Santo** Produzida às margens do rio Doce, esta Princesa Isabel passa três anos envelhecendo em jequitibá-rosa, que traz notas florais e de frutas roxas tropicais. **3. Matriarca Jaqueira - Prado - Bahia** Na região da Costa do Descobrimento, envelhece por dois anos em jaqueira. O resultado é uma cor dourada, de aroma amadeirado e paladar picante.

O début

TANTI AUGURI!

Para comemorar os 15 anos do Fasano São Paulo, nossos funcionários mais antigos relembram momentos que marcaram sua trajetória. Um brinde a eles, que nos ajudam a construir diariamente cada capítulo desta história



AUGURI! EQUIPE FASANO SÃO PAULO

Nalva da Silva, supervisora de limpeza

Desde que me mudei para São Paulo, só tive um lugar de trabalho: o Fasano. O Rogério é mãe e pai para mim já há 27 anos, mas não apenas ele. Eu me lembro de quando abrimos a Casa Fasano, na Haddock Lobo, e a senhora Ana Joma Fasano ajudou a mim e outras seis meninas a limpar todo o espaço. Tive o privilégio de passar ao cargo de supervisora de limpeza e, hoje, já não tenho mais contato com os hóspedes. Assim mesmo, sinto orgulho ao vê-los felizes com o trabalho que minha equipe e todos nós desempenhamos.



Almir Paiva, gerente do restaurante Fasano

Essa história aconteceu quando o Rogério Fasano me levou para conhecer o que seria o novo restaurante Fasano, ainda em obras. Empolgado, ele me mostrava onde ficariam o bar, a cozinha, o salão, a adega, enfim, onde tudo iria acontecer. De repente, ele parou numa plataforma com degraus em frente ao bar, um nível acima do salão, e me disse: “Daqui você poderá ver e controlar todo o serviço”. Eu me coloquei nesse lugar e, nesse momento, meu coração se encheu de alegria e emoção. Quase saíram lágrimas, confesso. Desde então, toda vez que entro no restaurante e me posiciono nesta plataforma em direção ao salão, vem aquele mesmo sentimento de quando fui apresentado a este lugar. A mesma sensação de alegria que me motiva todo dia a trabalhar com o maior prazer e orgulho neste que é o melhor restaurante italiano do Brasil, dentro do hotel mais elegante do país. *Tanti auguri!*





Walter Bolinha, barman

No antigo Baretto um cozinheiro chamado Marcelo foi quem notou pela primeira vez meu perfil mais cheinho, apelidando-me de Bolinha. Quando o Hotel Fasano São Paulo abriu e o bar veio para cá, vieram juntos os funcionários e os apelidos. O telefone tocou, e o ramal parecia ser o do Eduardo, na época, nosso chefe. “Baretto. Bolinha, boa noite?!” No que o senhor Rogério diz do outro lado: “Quem? Bolinha? Você não tem nome?”. Desligou o telefone e chamou na hora o senhor Hélio, o gerente, decidido a me mandar embora. Como era abertura, muito para se ajustar, ganhei uma chance – com a condição de atender sempre pelo meu nome. Até que, em 2007, a *Veja* me indicou como melhor barman do ano: “Walter Bolinha”. Não sei como aconteceu, mas desde então toda vez que o Rogério liga no Baretto, me procura por Bolinha. E eu continuo atendendo o telefone me identificando por Walter...

Claudia Marino, gerente-geral

Trabalhar no Grupo Fasano há 13 anos é uma enorme honra para mim. Aqui aprendi a ser uma pessoa e uma profissional melhor. Quando iniciei, em 2005, tínhamos apenas o Hotel Fasano em São Paulo, com dois anos de operação. Hoje, já somos um grupo com cinco hotéis, e terminamos o ano com sete. Isso me deixa muito orgulhosa! Atualmente, sou responsável por São Paulo, mas me sinto responsável também em levar o espírito da marca aos novos hotéis. Cuido, diariamente, de muitas pessoas, entre hóspedes e colaboradores. O que me faz feliz? Saber que todos se sentem reconhecidos no Hotel Fasano São Paulo, tanto quem se hospeda como os funcionários que trabalham comigo.



Senhor Ático, maître

Embora eu trabalhe no Grupo Fasano ininterruptamente há 28 anos, um dos meus primeiros empregos foi de mensageiro na extinta Confeitaria Fasano, ainda nos anos 1950. Em todo esse tempo, nunca pude me queixar. O senhor Rogério é maravilhoso. De tanta familiaridade, trato ele como um cliente comum. É ótimo vê-lo satisfeito pela maneira como trabalhamos. Tenho certeza de que isso o alegra e renova diariamente suas energias para continuar administrando bem todos os negócios que tem.



Laura Tavares, gerente de receitas

Ainda lembro do meu primeiro dia, e do frio na barriga que sentia atrás do balcão da recepção do Hotel Fasano São Paulo. Eu A-DO-RA-VA o ambiente de luz baixa e achava o máximo a lareira (ainda acho). Naquela manhã, a senhora Ana Joma Fasano olhou para mim e falou: "Vá trocar seus sapatos. Coloque um salto, vá ficar mais elegante". Não sabia se saía correndo pela Oscar Freire e comprava um sapato ou se a agradecia por me chamar de elegante. Simplesmente fiquei muda! Comprei outro sapato e voltei. Passaram algumas horas e, de longe, o senhor Rogério Fasano vinha em minha direção. Parou para esperar os elevadores, que não estavam funcionando. "Você viu?", disse apontando para o visor. "Vi sim, precisa passar um pano no visor", respondi. No que Rogério afirmou: "NÃO! O visor está apagado. Os elevadores não estão funcionando". Paralisei. Congelei. E mais uma vez fiquei muda. Naquele dia, a garota que estava no turno comigo respondeu ao senhor Rogério. Ao longo destes 15 anos, ouvi senhora Ana e ele muitas vezes. Aprendi tudo que sei hoje. Durante todo esse tempo, vivo um caso de amor.

Manoel Beato, sommelier

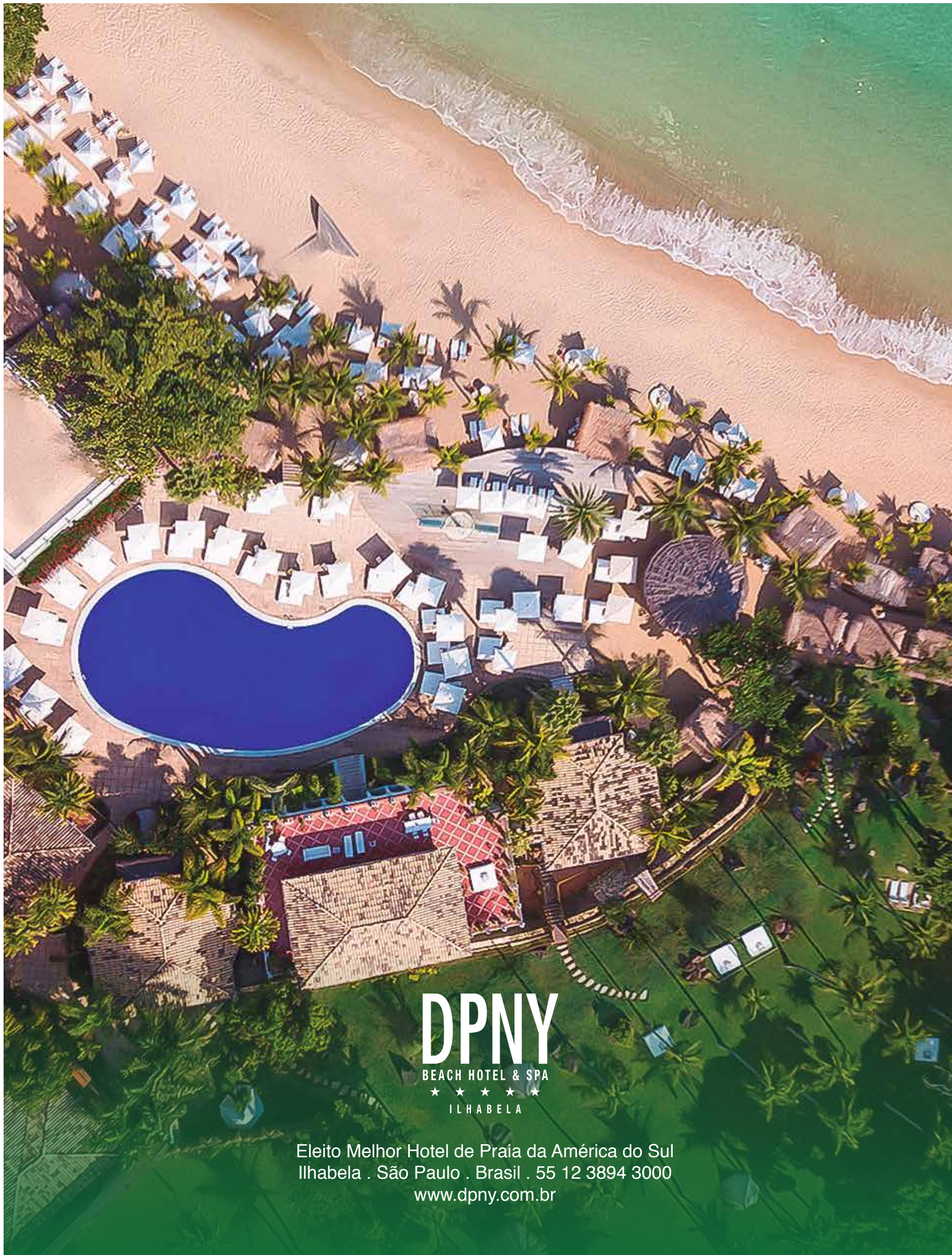
Antes da inauguração do hotel, o Rogério e eu estávamos em uma feira na Itália, quando decidimos fazer uma linda carta de Barolo, Barbaresco e Brunello Di Montalcino antigos. Fomos a uma loja e escolhemos cerca de 600 garrafas de vinhos que iam da década de 1950 à de 1980. Eram coisas espetaculares. Só que o Rogério, com aquele jeito sonhador dele, não pensou em como trazer os vinhos para o Brasil. Ligou para o pai, Fabrizio, que na época administrava tudo, avisando sobre a compra, e ele ficou furioso. Se com meia dúzia de garrafas você tem que dar duas para a Receita Federal, imagina... Sei que o Fabrizio resolveu a situação. Essa é mais uma das belezas inconsequentes que caracteriza o Rogério, sempre essa pessoa que não mede os problemas para proporcionar o melhor para seus hóspedes e clientes.



Mayra Chinellato, diretora de operações e A&B

O Hotel Fasano São Paulo tem uma importância muito além de profissional para mim. Tenho carinho único por ele, é onde estou a maior parte dos meus dias e onde vejo presente a alma que deu origem ao grande grupo que o Fasano é hoje. Considero o projeto um grande presente do Rogério Fasano à cidade de São Paulo. Além de mármore, madeira e veludo, a singularidade dele está em todos que desde o início fizeram deste hotel o ícone que é hoje – somos um hotel, somos um restaurante, somos um bar e, mais do que tudo isso, somos uma grande equipe que honra cada ano de vida do hotel. Com muita alegria vamos celebrar essa data!



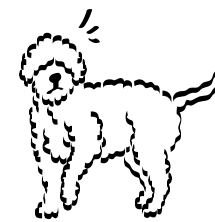


DPNY

BEACH HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★
ILHABELA

Eleito Melhor Hotel de Praia da América do Sul
Ilhabela . São Paulo . Brasil . 55 12 3894 3000
www.dpny.com.br

Tartufo a bordo



TEXTO Rogério Fasano ILUSTRAÇÕES Mona Sung

Reconhecer uma trufa de qualidade e saber apreciá-la da maneira correta torna a sua experiência ainda mais especial – e ajuda a evitar as temíveis roubadas gastronômicas

Escrevo estas linhas no início do mês de setembro. Em mais ou menos 45 dias, se o tempo ajudar, inicia-se mais uma estação da, talvez, mais prezada iguaria gastronômica: a trufa branca.

Certamente, a esta altura, quem lê já se perguntou por que eu não disse trufas brancas de Alba. Cabem aqui algumas explicações. A trufa branca na Itália é encontrada na região de Alba e arredores, mas também no norte da região da Toscana e em algumas partes da região de Marche. É muito importante dizer que um bom tartufo branco toscano e um bom tartufo branco de Alba têm absolutamente o mesmo preço e, o mesmo, está se tornando a cada ano mais caro.

Há sim diferenças entre eles, na aparência e no aroma. Os de Alba tendem a ter um formato bem mais uniforme, tal qual uma pedra sabão, já no olfato, são um pouco mais adocicados. Os toscanos são geralmente muito irregulares e, no olfato, são um pouco mais pican-tes. A terra que vem com eles também é diferente. Os de Alba têm uma terra que parece uma areia bem clara, meio amarelada, enquanto os toscanos carregam uma terra marrom. Em ambas se encontram pequenos furinhos, absolutamente redondos, muito precisos, que nada mais são do que os escargots – que de bobos não têm nada e as atacam embaixo da terra.

ATENÇÃO NÚMERO 1



Na feira de Alba não acredite que você encontrará apenas trufas de Alba, pois é prática muito recorrente – infelizmente este é o lado ruim do turismo – e alguns retiram a terra

amarronzada toscana e depois enfiam as batatas em um enorme balde com a terra de Alba. *Voilà!* Um tartufo toscano virou de Alba! Essa prática na Itália é conhecida como *fare la sabbia*, ou seja, fabricar areia.

Assim como a elite dos peixes do norte da bota vai para Milão, o mesmo acontece com as trufas, e muitas vezes, as melhores também vão para Turim e Milão: é a força de mercado. Não quero com isso, absolutamente, dizer que você não as encontrará em Alba, sobretudo em um bom restaurante, mas posso garantir que em Milão você as encontrará com a mesma qualidade.

ATENÇÃO NÚMERO 2

Eu já fui por duas vezes na tal “caça ao tartufo” com aqueles cachorrinhos farejadores que custam entre 20 mil e 30 mil euros cada, de uma raça híbrida, lagotto romagnolo. Os mesmos substituíram os porcos de antigamente, pois estes são adestrados para apenas detectar sua presença sem querer devorá-lo. Eu tive a nítida sensação de que o caçador já sabia exatamente onde estavam as trufas e que eu tinha caído em uma roubada turística. Os que realmente sabem onde as boas trufas estão, e elas variam de ano a ano, dependendo do microclima, jamais entregarão seu ganha-pão.

Quando acaba a estação das trufas brancas, ou seja, no máximo até os últimos dias de dezembro, inicia-se a temporada das trufas negras.

Na Europa, as do Périgord, em território francês, são as mais prezadas. Não obstante, as da Norcia, região da Umbria na Itália, apesar de também serem muito boas, confesso que as do Périgord são ligeiramente superiores.

Essa estação dura de janeiro até o final de março, e as trufas custam bem menos que as brancas, as quais já cheguei a pa-

gar 6 mil euros o quilo, fora transporte e impostos, enquanto que um bom tartufo nero gira em torno de 1.500 euros o quilo. Eu, não obstante, ficar enlouquecido como aqueles cachorrinhos quando vejo uma trufa branca, também aprecio muito as negras invernais!

ATENÇÃO NÚMERO 3

Tenho percebido em vários restaurantes no Brasil o uso de uma trufa negra em junho, julho e agosto. Não é correto



No inverno chileno, ou seja, em junho, julho e agosto, são encontradas ótimas trufas negras invernais. Custam 1.500 dólares o quilo, o que significa dez vezes mais do que as scorzone (trufas negras de verão)

chamá-las de trufas negras como tenho visto bastante. As trufas de verão na Itália realmente na aparência se parecem uma trufa negra invernal, mas não têm nada a ver.

Essas que são encontradas no verão italiano, com temperaturas altíssimas, chamam-se scorzone, ou seja, na melhor das hipóteses, deveriam estar em menus descritas como trufas negras de verão. Custam um décimo das trufas negras invernais e, consequentemen-



Por favor, não coma nada COM trufas, ou seja, azeite, manteiga, pasta, mel e outras invenções. Todos esses produtos poderiam ser fabricados por qualquer petroleira. São a antítese do sabor de um bom tartufo

ATENÇÃO NÚMERO 4

Por favor, não comam nada COM trufas, ou seja, azeite, manteiga, pasta, mel e tantas outras invenções. Todos esses produtos poderiam ser fabricados pela Liquigás, ou qualquer petroleira. Nenhum deles recebe nada de trufa, nem aqueles que têm uma trufinha dentro da garrafa. Nenhum deles nunca chegou perto de uma trufa. É tudo feito em laboratório sintético e você vai ficar horas para digeri-las. São horríveis e são a antítese do sabor de um bom tartufo.

P.S. 1: quando você se depara com um prato de trufas com preços muito aquém dos praticados, não tenha dúvida de que este também foi incrementado com gotas do *maledetto* azeite trufado sintético.

P.S. 2: para terminar conto um fato divertido. Quando as trazia no risco – e confesso já ter feito no passado muitas muambas gastronômicas –, se eu estivesse em um avião da Varig (para quem não se lembra a Varig, companhia aérea brasileira, foi uma referência nacional e internacional de qualidade), sempre depois de meia hora de voo, alguém em pânico chamava a aeromoça e dizia: “Senhora, por favor, avise ao comandante que a cabine está com um cheiro intenso de gás, algo está errado”. Quando, porém, estava em um avião da Alitalia, depois de meia hora, algum italiano dizia alto: “*C’è tartufo a bordo!*”.

te, numa escala de potência de 0 a 10, se uma invernãl chega a 7 pontos, uma branca a 10, estas negras de verão dificilmente chegariam, na mesma escala, a valer 1,5. Se todos soubessem a quantidade de restaurantes italianos ao redor do mundo que “incrementam” seus pratos com o tal azeite trufado, esta malandragem acabaria.

Recentemente fui ao Chile, pois me falaram que no inverno chileno, ou seja, em junho, julho e agosto, são encontradas ótimas trufas negras invernais. Custam 1.500 dólares o quilo, que significa 10 vezes mais que um scorzone (trufas negras de verão), sendo que fiz algumas importações porque fiquei surpreso com esta descoberta. Elas são

realmente excepcionais! E dizem ainda que no inverno australiano excelentes trufas negras são encontradas e custam em torno de 2 mil dólares o quilo. Não as provei, mas confio muito em quem já provou e me falou.

Num pequeno resumo: trufas brancas só na Itália, de Alba e Toscana, que quando estão no seu esplendor, são simplesmente excepcionais. No nariz, muito intenso, e no paladar, de uma delicadeza ímpar. É algo difícil de explicar! Negras, as do Périgord e as de Norcia no inverno europeu. Nesses meses, do nosso inverno, mesmo que o do Chile, trufas negras chilenas invernais, pois estes scorzones italianos, nem os ingleses querem ver...

ROTEIRO SÃO PAULO

POR Adriana Nazarian



Fotos divulgação; Maira Acayaba; Daphne Ruivo

32

Nós que seguimos a trilha do crescimento da cidade, acompanhamos também as constantes mudanças do entorno desde que o Hotel Fasano se instalou no número 88 da rua Vitório Fasano, em 2003. Por isso, resolvemos fazer uma seleção de lugares da região que merecem a visita e complementam a nossa experiência. A lista inclui uma loja focada no bem-estar, roupas nada convencionais, cafés dos mais variados, ioga para quebrar a rotina, cultura com vista para a avenida Paulista e chocolates orgânicos de altíssima qualidade.



1. DE TUDO UM POUCO

A Casa Diária, em Pinheiros, é daquelas lojas em que a gente fica sem saber para onde olhar. Das roupas aos chocolates, passando pelas pranchas de surfe, tudo segue a curadoria afiada de Raffaele Di Giuda Asselta e Raphael Dias. Há um ano, os sócios criaram a Diária Bem Estar para oferecer pequenas pausas no dia a dia por meio de achados de marcas locais — não perca as velas da Therapy e os cosméticos veganos da Grön.

@casa.diaria

2. SOBREMESA

Uma visita à Casa do Sabor é a chance de adquirir os produtos da Amma, marca de chocolates orgânicos produzidos no sul da Bahia de maneira sustentável. Aproveite para provar uma das receitas à base de cacau e outros ingredientes brasileiros servidas no café. A localização também é especial: fica na Vila Modernista, conjunto arquitetônico construído por Flávio de Carvalho nos anos 1930.

@ammachocolate

3. LIVRE, LEVE E SOLTTO

Independentemente das tendências, Gilda Midani segue fiel à sua essência: criar roupas artesanais que prezam pelo conforto, mas não abrem mão da elegância. A loja paulistana, obra dos arquitetos Paulo e Bernardo Jacobsen, é uma boa chance de conferir hits da estilista, como as peças de malha e linho tingidas à mão, além das linhas masculina e kids.

@gildamidaniofficial



4. CUCA FRESCA

Espécie de refúgio dentro de São Paulo, a escola My Yoga oferece mais de dez tipos de aula – das terapêuticas às mais vigorosas – além de sessões de *mindfulness* e meditação. Outro destaque é o My Green Bar, que tem cardápio vegetariano, orgânico e 100% natural assinado pela chef Patricia Helu. “Todos os detalhes foram pensados para que as pessoas se desconectem da correria do dia a dia e cuidem de sua essência”, explica a sócia Karla Mello.

myyoga.com.br | @my_yoga



5. TODA HORA É HORA

Cafés coados na Clever, Hario V60 e extrações na prensa francesa e Aero-Press são o carro chefe da Z Coffee, cafeteria que virou hit entre os apreciadores da bebida. “Oferecemos ao menos três variações de café por mês, assim os clientes conhecem grãos de diferentes regiões do Brasil”, explica o proprietário, Rafael Bueno. Para acompanhar, empanadas, muffin de blueberry e outras delícias.

@zcoffeesp

O Instituto Moreira Salles se tornou programa imperdível. Além das exposições, o centro cultural tem cineteatro, biblioteca e o café-restaurant Balaio, do chef Rodrigo Oliveira



6. EPICENTRO

Com projeto arquitetônico do escritório Andrade Morettin Arquitetos e vista para a avenida Paulista, o Instituto Moreira Salles se tornou programa imperdível. Além das exposições – uma retrospectiva do fotógrafo americano Irving Penn acaba de ser inaugurada – o centro cultural tem cineteatro, biblioteca de fotografia, salas de aula, lojinha com ótimos títulos e o café-restaurant Balaio, do chef Rodrigo Oliveira.

@imoreirasalles



FÉRIAS INESQUECÍVEIS PARA SEU FILHO!

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



Cada aventura é uma descoberta inesquecível, como o encontro de um enorme Tiranossauro Rex.



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



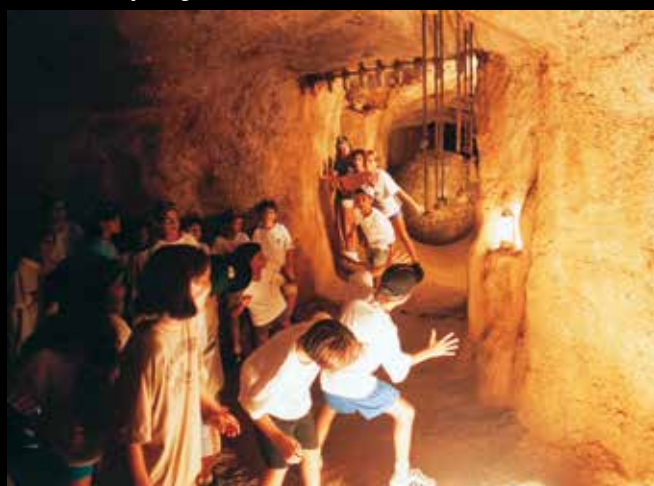
Conhecendo de perto a vida animal.



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



Tobogã de águas aquecidas na Caverna do Lago Azul.



Ficção e aventura, na Caverna do "Indiana Jones".



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



Planeta Terra: península, ilhas, montanhas em 20.000m².



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



No Futgolf, muita habilidade jogando golf com os pés.



Na cabine do piloto tudo ainda funciona.



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



Na minipista Spazukamonaring, todos são campeões!



Equipe de Colaboradores do Sítio do Carroção.



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



Dormir nos amplos casarões coloniais é vivenciar a História.



No complexo de piscinas, brincadeiras e convivência.



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



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



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

Summer Camp: 07 a 13 - 14 a 20 - 21 a 27 de janeiro de 2018
Carnaval 10 a 14 de fevereiro de 2018

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



Executiva com classe

TEXTO Rodrigo Mora

Como são e o que oferecem os SUVs e sedãs que nos confundem sobre qual papel assumir: de motorista ou passageiro

Parece haver um ímã ao redor do banco do motorista no Volvo XC90 Excellence, pois sobram elementos que aguçam os sentidos do condutor. Como funciona o sistema híbrido, cujos motores somam 407 cv e as marchas são manuseadas por uma alavanca de cristal? É mais intuitivo mexer nos recursos multimídia reunidos num tablet de 9 polegadas? Como é o toque do acabamento impecável, que mescla couro, metal e madeira?

Tais questionamentos excedem as expectativas do motorista já nos primeiros quilômetros – desde que ele não olhe para os bancos traseiros. Na versão topo de linha do SUV de luxo da marca sueca, eles são individuais e prometem ainda mais conforto do que os assentos dianteiros.

Além de ajuste elétrico, massagem, ventilação e aquecimento, os passageiros ali têm ainda telas de DVD, ar-condicionado individual e um console que permite a configuração do ângulo e o aquecimento do assento, além da temperatura da bebida. Bebida? Sim, ela vai em um refrigerador capaz de abrigar duas garrafas de 750 ml, acompanhadas de dois copos de cristal da Orrefors.

Não é apenas no Volvo XC90 que o motorista se sente tentado a pular para os bancos de trás. No BMW Série 7, o Executive Lounge Seating rebate o banco dianteiro direito em até 90 milímetros, além de abrir automaticamente um apoio para os pés instalado nas costas do banco. Assim como no SUV sueco, o sistema de som é da Bowers & Wilkins, com 16 alto-falantes.

Quem controla todo o sistema de entretenimento é o BMW Touch Command, com um tablet



de 7 polegadas. Integrado ao descanso de braço central traseiro, pode ser removido e levado com o proprietário para onde ele for. Há também o BMW Vitality, que reúne oito programas de exercícios para os músculos das costas e dos ombros. Completam os mimos as cortinas de proteção solar, que podem ser erguidas ou abaixadas eletronicamente. Os contrerrâneos do BMW Série 7 não ficam atrás. O Mercedes-Benz Classe S 560 faz a gentileza de inclinar a suspensão em 2,65 graus para o lado interno da curva, minimizando o movimento da carroceria. Nos bancos há também massagem, aquecimento e resfriamento, com a vantagem do ajuste elétrico memorizável.

Quem optar pelo pacote Chauffeur também terá à disposição o deslocamento para a frente do banco do passageiro, neste caso em 77 milímetros. O destaque aqui é a iluminação interna personalizável, totalizando 64 cores. Por essas e outras que o Classe S tem justificado, há seis gerações, o “Sonderklasse” do nome, que em alemão significa “classe especial”.

A trinca alemã estará completa no segundo semestre de 2019, quando o novo Audi A8 estreará no mercado brasileiro. Antes, ele aparecerá no Salão do Automóvel de São Paulo, em novembro.

Entre os confortos, terá bancos traseiros com apoio e aquecimento para os pés, luzes de leitura HD Matrix e telefone. Tudo para que a experiência de ser conduzido seja tão interessante quanto guiá-lo.



MODELO	PREÇO	MOTOR
1. BMW SÉRIE 7	R\$ 774.950	4.4 V8 BITURBO, 450 CV
2. AUDI A8	PREÇO AINDA NÃO DEFINIDO	4.0 V8 BITURBO, 460 CV
3. MERCEDES-BENZ S 560	R\$ 784.900	4.0 V8 BITURBO, 469 CV
4. VOLVO XC90	R\$ 519.950	2.0 TURBO (320 CV) + ELÉTRICO (87 CV), 407 CV

As eleições estão chegando e, inspirados nesse momento tão importante, selecionamos frases de grandes estadistas mundiais

"Não fazer nada é ser vencido."

Charles de Gaulle

"Tornei-me tão grandioso porque conquistei o coração dos homens com gentileza e bondade."

Saladino

"A coragem é a primeira virtude do estadista. Sem ela, a coragem, todas as outras virtudes desaparecem na hora do perigo."

Winston Churchill

"Acredito que o melhor programa social é um emprego."

Ronald Reagan

"Devo ser uma autocrata: esta é minha tarefa. E o bom Deus me perdoará: esta é a tarefa dele."

Catarina, a Grande

"A história é um conjunto de mentiras sobre as quais se chegou a um acordo."

Napoleão Bonaparte

"Se o pássaro não canta, mate-o!"

Oda Nobunaga

"Minha honra não me foi dada, mas meramente conquistada."

Cleópatra

"Ninguém nasce odiando outra pessoa pela cor de sua pele, por sua origem ou, ainda, por sua religião. Para odiar, as pessoas precisam aprender, e se podem aprender a odiar, elas podem ser ensinadas a amar."

Nelson Mandela

"Não julgue alguém pela aparência no primeiro encontro, pois não percebemos as qualidades da alma logo de cara."

Júlio César

"Livre-se dos bajuladores. Mantenha perto de você pessoas que te avisem quando você erra."

Barack Obama

"Se não fosse imperador, desejaria ser professor. Não conheço missão maior e mais nobre do que a de dirigir as inteligências jovens e preparar os homens do futuro."

Dom Pedro II

"Seja resoluto, não tenha medo de sacrifícios e derrube todas as dificuldades para a vitória."

Mao Tsé-Tung

"Melhor do que dizer é fazer. Melhor do que prometer é realizar."

Juan Domingo Perón

BEM-VINDO A INHOTIM

DICAS DE Adriana Varejão

Inhotim é um lugar único no mundo. Não há nada igual em termos de configuração e extensão: nenhum outro museu a céu aberto tem um parque botânico tão variado, uma coleção que inclui mais de 1.400 espécies de palmeiras. Instalações convidam visitantes a interagir ao longo do parque, onde cada

artista está representado em núcleos separados, como os pavilhões de Tunga e de Cildo Meireles. A seguir, minhas dicas para quem pretende fazer uma visita por lá.

38



Uma das artistas mais importantes da cena contemporânea, **Adriana Varejão** é autora da obra *con-tem-po-râ-nea*, instalada em Inhotim.

1. PROGRAMAÇÃO É TUDO

Imagine que você está dentro de um prédio assistindo a uma bienal. Ver tudo em um dia só é de sair exausto. Em Inhotim, não é diferente. Você entra em um pavilhão, volta para o meio do parque, descansa na natureza, depois volta para a visita. Então, o ideal é conhecer o instituto em dois dias, caso queira vê-lo por inteiro. E o legal mesmo é caminhar, mas evite fazer isso no verão. Há carrinhos para alugar, no caso de visitantes que queiram acelerar a locomoção. Para otimizar o tempo, fazer as refeições por lá pode ser uma dica, já que há boa estrutura de restaurantes e cafés.





2. DE OITICICA A TUNGA

Nenhum outro museu brasileiro reúne obras tão marcantes de artistas importantes por aqui. O visitante poderá conferir, por exemplo, não só uma, mas cinco instalações Cosmococas, de Hélio Oiticica, uma montagem difícil de ser feita em qualquer outro lugar. Inhotim também tem a maior coleção de Tunga, disposta nos jardins e nas galerias Psicoativa e True Rouge. Um dos maiores trabalhos do Cildo Meireles. Também está lá: *Desvio Para o Vermelho* (foto acima).

3. NA VANGUARDA

Em junho, Inhotim vira casa dos modernos com o festival MECAInhotim, que reúne shows, apresentações de DJs e atividades culturais como mostras de cinema, palestras e eventos gastronômicos. Elza Soares tocou por lá neste ano, e Alice Braga e Marina Person já participaram de conversas com o público em edições anteriores. Fique de olho na programação.

4. EXPLORE OS ARREDORES

Bem perto do parque fica a cidade de Congonhas. Pequena, ela abriga a maior coleção de obras de Aleijadinho, como um conjunto de 66 esculturas que contam a Paixão de Cristo. Um pouco mais longe está Tiradentes, mas, para quem tiver disposição, vale conhecer ali o cerne da arte barroca mineira. Outro passeio legal e que fica no caminho do parque é a Serra da Moeda. No topo dela, a 1.500 metros de altura, muita gente faz voos de parapente e asa-delta.

BELO HORIZONTE

BH fica a cerca de uma hora e meia de carro de Inhotim e costuma ser opção de hospedagem para quem busca mais infraestrutura na região. Para estender o roteiro na cidade, *Corriere Fasano* faz uma seleção de lugares que "respiram" a cultura local.

A. PÉ PALITO

A tradicional loja de mobiliário é destino certo para quem procura peças de designers brasileiros renomados, como Sergio Rodrigues e L'Atelier, e em madeiras nobres como jacarandá, tudo feito entre os anos 1940 e 1970. @pepalito65

C. CERVEJARIA VIELA

A viela que fica no número 202 da rua do Juramento tem um dos botequins mais especiais de BH. Com produção própria, tornou-se referência da vida boêmia por ali. Para acompanhar o chope gelado, vá na boa oferta de embutidos, picles feitos na casa e, claro, dos queijos. @cervejariaviela



E. FEIRA FRESCA

Para as tardes de sol, a dica é a Feira Fresca, que acontece esporadicamente pela cidade, reunindo pequenos produtores de alimentos orgânicos e produtos artesanais. A programação inclui oficinas variadas e aulas de ioga. @feirafresca

B. GALERIA QUARTOAMADO

Responsável pela recente revitalização da paisagem da Praça da Liberdade, a Galeria Quartoamado movimenta a arte mineira, sempre apresentando projetos que repensam o espaço urbano de Belo Horizonte. @quartoamado



D. BIROSCA S2

O aconchegante bistrô, que abre apenas para o jantar, tem cara de casa de vó. Serve uma culinária bem brasileira, com pratos como leitão assada, língua com ravióli e pinhão. @biroscas2



QUEM TEM OLHO...

EMANNUELLE



Fotos divulgação

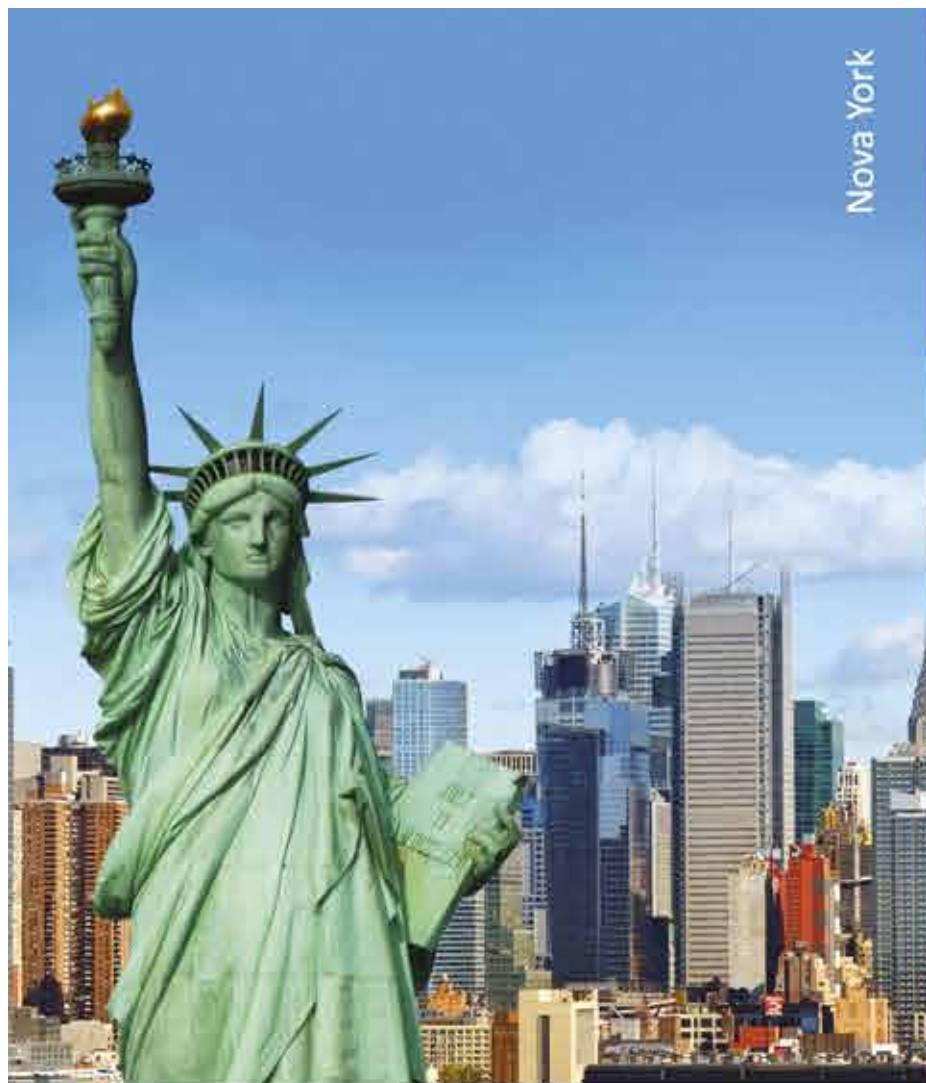
JUNQUEIRA

Corriere Fasano

O vintage é marca registrada do trabalho da estilista **Emannuelle Junqueira**. Aqui, ela percorre seus antiquários favoritos e faz uma seleção de peças e objetos perfeitos para dar um toque retrô à casa



Em sentido horário: **cômoda** genuinamente Art Déco no estilo e na época, **RN Antiquário** @[rnantiquario](#) Rua dos Cariris, 136; **adorno** de metal feito pela designer italiana Gabriella Crespi, **RN Antiquário** @[rnantiquario](#); **carrinho** de jacarandá e azulejo, **Ben Hur Antiguidades**, @[benhurantiguidades](#) Rua Treze de Maio, 922; Ambiente montado na loja Verniz com uma belíssima **tapeçaria**, **Verniz SP** @[vernizsp](#) Rua Álvaro de Carvalho, 318; **par de poltronas** italianas com pés de bronze polido mid-century, **RN Antiquário** @[rnantiquario](#); **tapete art déco** belga chinoiserie anos 1930, **RN Antiquário** @[rnantiquario](#); **luminária** de parede anos 1960, **Verniz SP** @[vernizsp](#)



Nova York



Panamá

é possível

Conectar-se a partir do Brasil e se deixar conquistar com a Copa Airlines através do Centro de Conexões das Américas.

Simplicidade

- De um avião ao outro, sem passar por imigração.

Rapidez

- Em um instante estará em seu voo de conexão.

Conveniência

- Sua bagagem será despachada diretamente ao destino final.
- Vantagens e acumulação de milhas com o programa Miles & More.
- Serviços de entretenimento* a bordo, comidas, bebidas.

Reserve já!

copa.com

 **ESCRITÓRIOS
de VENDAS**



*Dependendo do tipo de aeronave que opera a rota.

** Para chamadas a partir da Grande São Paulo (11) 3055 2600



...tar pelas surpreendentes paisagens nas Américas e no Caribe. Voe
...nexões das Américas no Panamá e desfrute de:

...ou alfândega em sua conexão no Panamá.

...o e viajará dentro de um dos melhores índices de pontualidade do mundo.

...seu destino final.

...na de fidelidade ConnectMiles.

...idas alcoólicas e não alcoólicas.

0800 886
COPA (2672)**

 AGÊNCIAS
de VIAGENS

...72 e fora de São Paulo 4933 2399.

Conectados tudo é possível

Copa Airlines 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

MEU TOP 10

44



Retrato Guilherme Licurgo; fotos divulgação

Para a cantora **Marina de La Riva**, a bossa nova foi fundamental na formação do repertório, que mistura a música nacional com influências cubanas. O pai, nascido em Cuba, era fã das canções brasileiras, especialmente da cantora Maysa. Em 2018, Marina completa dez anos de carreira e seleciona, para este *Corriere*, os discos prediletos do gênero surgido nos anos 1950 e derivado do samba e do jazz

Convite Para Ouvir Maysa. *Maysa Matarazzo* Não é considerado 100% bossa nova, mas amo este disco.



Getz/Gilberto. *Stan Getz e João Gilberto*



Vinicius + Odette Lara. *Vinicius e Odete Lara*



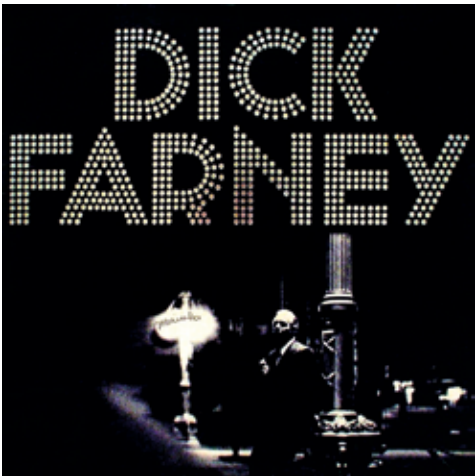
Canção do Amor Demais. *Elizete Cardoso*



Chega de Saudade. *João Gilberto*



Stone Flower. *Tom Jobim*

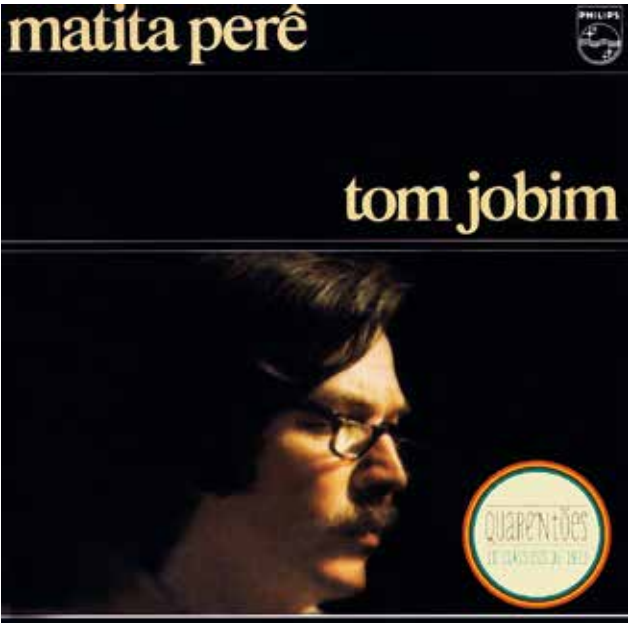


Dick Farney. *Dick Farney*

Francis Albert Sinatra & Antonio Carlos Jobim. *Frank Sinatra e Tom Jobim*



Matita Perê. *Tom Jobim*



Amoroso. *João Gilberto*



"Estes dez discos fazem parte de uma discografia de memória afetiva fundamental do meu repertório. Poderia colocar na verdade todos do João Gilberto, todos do Tom Jobim, que são inigualáveis. Elizete Cardoso, com o disco *Canção do Amor Demais*, pavimentou o início de tudo e Maysa, com seu estilo único sobrevoou, mas a maresia não a traspassa. De qualquer forma, eu a amo. Viva a bossa nova, o mar, o amor e a eterna coragem de falar suave e ser rebelde, amorosamente rebelde."

PALAVRAS

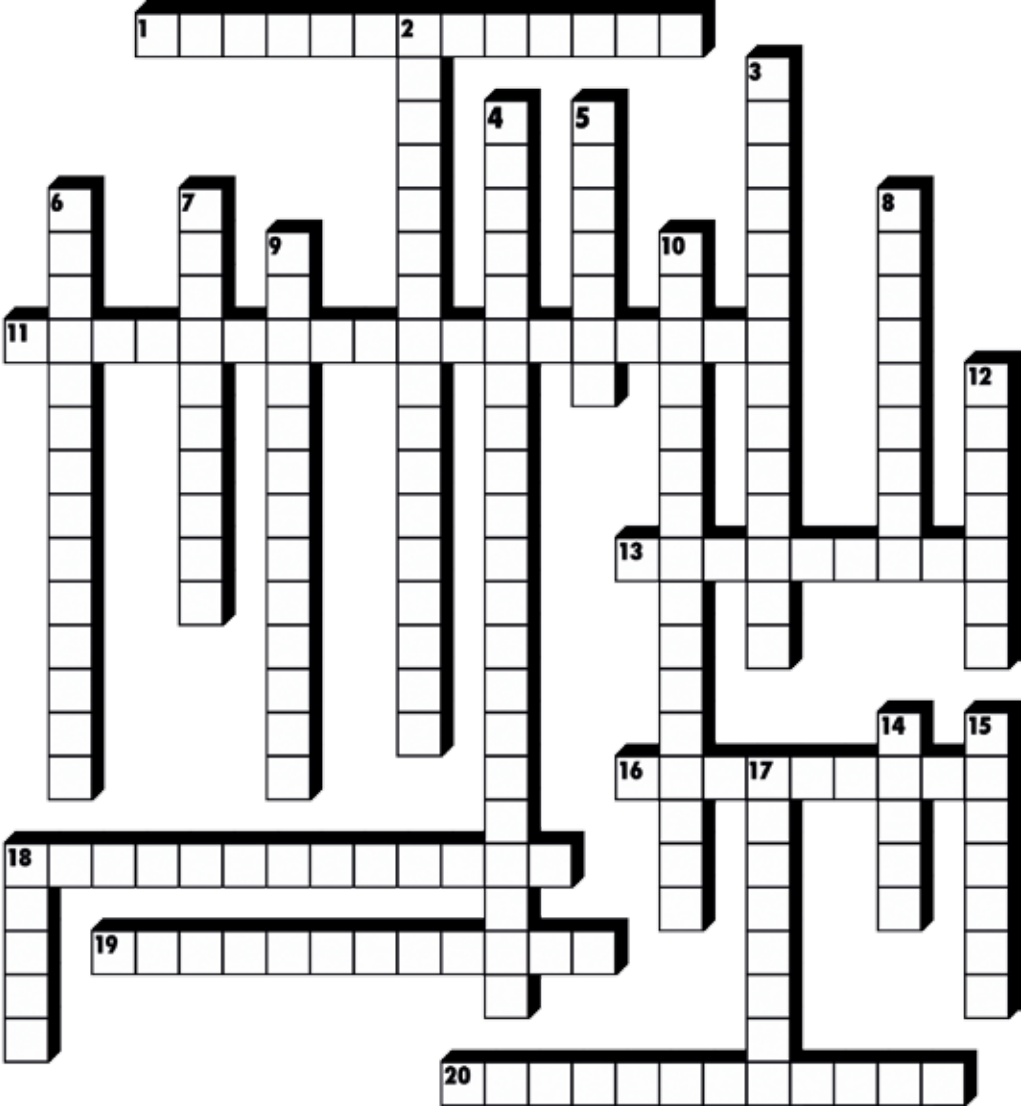
SÃO PAULO

Nos 15 anos de Fasano SP, nossa homenagem à Pauliceia. Veja quanto você sabe sobre a cidade
POR Claudia Maximino e João Gabriel de Lima

CRUZADAS



Horizontal
1 Político da República Velha, condenado por assassinar a própria filha, virou nome de rua nos Jardins **11** Autor do poema com os versos "Bandeira da minha terra/bandeira das treze listas", que alguns paulistanos aprendem na escola **13** Bairro que se tornou famoso pela imigração japonesa **16** Bandeirante imortalizado com estátua gigante na zona sul **18** Teatro inaugurado em 1958, comandado pelo diretor Zé Celso Martinez Corrêa **19** Sala de concertos situada na região da Luz, no centro da cidade, que abriga a Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo **20** Prefeito folclórico que, inspirado em Londres, instalou ônibus vermelhos de dois andares na cidade



Vertical
2 Jornal paulistano cujas notícias, no século 19, eram anunciadas por um cavaleiro usando um barrete branco **3** Padre famoso por ser um dos fundadores da cidade **4** Time de futebol criado em 1924 pelos funcionários do Cotonificio Rodolfo Crespi, na Mooca **5** Material com que o músico fez aliança para a noiva, em canção do sambista paulistano Adoniran Barbosa **6** Apelido do *Monumento às Bandeiras* de Victor Brecheret, que fica no Ibirapuera **7** Ponta-esquerda que marcou época no São Paulo e que forma, ao lado de Pelé, Didi, Pagão e Garrincha, o ataque dos sonhos **8** Conhecido como "o cinema elegante de São Paulo", situava-se onde é hoje o Cinesala **9** Banda de rock emblemática do punk paulistano, autora do sucesso "Subúrbio Operário" **10** Músico que participou da Semana de Arte Moderna de 1922 **12** Bar frequentado por Rê Bordosa, personagem dos quadrinhos de Angeli **14** Sanduíche criado em 1937, por Casimiro Pinto Neto, que se tornou uma iguaria da cidade **15** Estádio de futebol projetado por Vilanova Artigas, arquiteto marcante na paisagem urbana paulistana **17** Humorista já falecido que afirmou que São Paulo era o lugar mais estranho onde ele já havia feito amor **18** Clube da zona norte onde treinava a maior tenista brasileira de todos os tempos, a paulistana Maria Esther Bueno

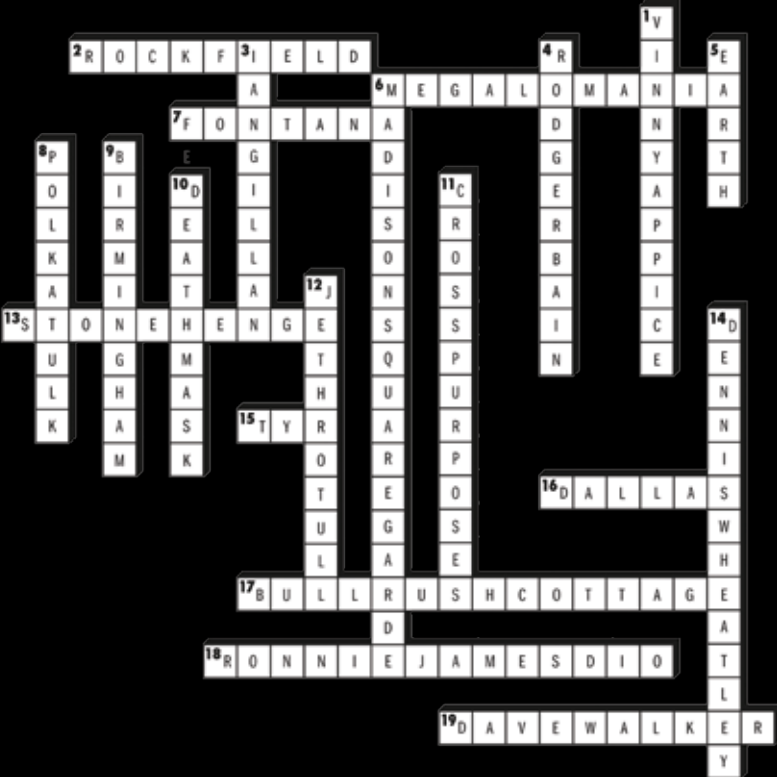
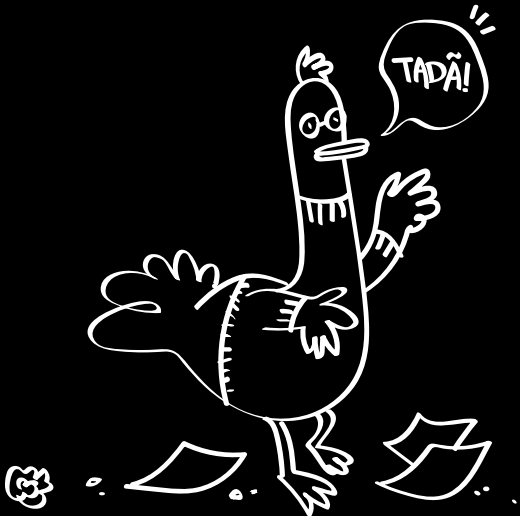


46

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

LET'S CHECK: confira a resolução das palavras cruzadas da edição 10 do *Corriere Fasano*

BLACK SABBATH



FILME – UM ANJO EM MINHA MESA

Neste filme construído de momentos mundanos, não há espaço para pirotecnia nem melodrama: as cenas desimportantes são tão centrais na trama como na vida real **POR** Julia Anquier



Quando nos perguntam se temos um filme favorito, uma música que mais nos comove ou um livro predileto, fica a estranha sensação de estar injustiçando todas as obras que passaram por nossa cabeça durante o processo de escolha e que não foram citadas na resposta. Afinal, há lugar apenas para uma. Fazendo um exercício de desprendimento, deixo de lado todas as outras possibilidades para escrever sobre *Um Anjo em Minha Mesa*, da neozelandesa Jane Campion.

O longa é uma adaptação das autobiografias da escritora Janet Frame, conterrânea de Jane. O primeiro dos três livros (que se traduzem nos três capítulos que dividem o filme), *Para a Terra do Ser*, é uma das minhas obras literárias preferidas por sua delicadeza e poesia. É difícil dizer onde o livro termina e o filme começa, pois a feminilidade e o carinho pela terra natal são condutores da trama sentimental e indissociáveis das duas autoras.

A forma como Jane Campion se posiciona enquanto realizadora é das mais louváveis. Fazendo a escolha de se apagar da própria obra e enaltecer a da escritora. O longa é isento de narcisismo, permitindo que Janet tenha a atenção que nunca lhe foi concedida em vida em razão de sua extrema modéstia. É a autora do filme espelhando a autora das obras, dando dimensão metalinguística ao produto cinematográfico.

Por mais dura e difícil que tenha sido a vida de Janet, o filme é desprovido de momentos dramáticos. O cinema – e a escrita – é a arte de cortar, editar, escolher quais são os acontecimentos que formam uma história. Isso se dá em todas as etapas: quais cenas en-

Janet Frame em duas versões: adulta, interpretada por Kerry Fox, e criança (à direita), vivida por Karen Fergusson

SOBRE O FILME

Um Anjo em Minha Mesa

Data de lançamento

20 de setembro de 1990 (Austrália)

Direção

Jane Campion

Roteiro

Laura Jones

Prêmios

Venice Film Festival (1990): à Jane Campion os prêmios Elvira Notari, Gingerly, Grand Special Jury, Little Golden Lion, Ocic e Special Golden Ciak.

Toronto International Film Festival (1990): International Critics

New Zealand Film and TV Awards I (1990): Film

CFCA Award (1992):

Melhor filme estrangeiro

Film Independent Spirit Awards (1992):

Melhor filme estrangeiro

Grand Prix de l'UCC (1992)



tram no roteiro, o que fica dentro ou fora do quadro etc. O longa é construído de momentos mundanos, as poucas cenas de teor dramático são filmadas a partir do ponto de vista de Janet e sempre privadas de seu potencial melodramático. As cenas desimportantes são centrais no filme, assim como na vida. Num mundo em que os blockbusters apostam na pirotecnia e abraçam o sensacionalismo sem nenhum pudor, a visão da diretora se sobressai como contracorrente. Ela não dramatiza nem romantiza a vida da escritora.

Não posso deixar de dizer que considero *Um Anjo em Minha Mesa* uma película feminista. Não por militância – que não é presente em nenhum momento – e sim pelas escolhas de Jane e seu cuidado com a representatividade. Os atos de misoginia e machismo não são cortados da trajetória da personagem, pois isso seria proteger a audiência e, consequentemente, os agressores, perpetuando assim as práticas de discriminação e violência. A câmera segue a protagonista o filme todo, existem pouquíssimos momentos durante os quais não a vemos na tela. A escritora não é só observada, ela é agente do olhar, tornando-a personagem sempre ativa. Nós somos Janet Frame, vemos o que ela vê, vivemos o que ela vive, sabemos o que ela sabe. O espectador masculino é forçado ao travestismo, não conseguindo se identificar com nenhum outro personagem a não ser Janet. O público, então, não tem a opção de objetificar a personagem, pois isso seria objetificar a si mesmo.

Minha admiração por Jane Campion não se resume a esse filme e vai além da produção audiovisual. Ela assinou obras fantásticas tanto no cinema como na televisão e, em 1993, foi a primeira e única mulher a receber a Palma de Ouro por *O Piano*. Foi presidente do júri do Festival de Cannes em 2014, entregando o prêmio do júri a outro de meus filmes favoritos, *Mommy*, de Xavier Dolan. A seriedade, densidade e poesia do trabalho de Jane me inspiram diariamente.

Um Anjo em Minha Mesa está à disposição dos nossos hóspedes – basta pedir ao nosso concierge.



Cartier

PANTHÈRE DE CARTIER COLLECTION

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