

CORRIERE

1/4



2019



Baretto São Paulo celebra 20 Anos!

FASANO



A EXPERIÊNCIA
FASANO
PARA MORAR.

A EVEN TRAZ PARA DENTRO
DA SUA CASA O SERVIÇO
IMPECÁVEL, A TRADIÇÃO
E EXCELÊNCIA FASANO,
RECONHECIDA MUNDIALMENTE.

APARTAMENTOS COM QUATRO
SUÍTES E VISTA SINGULAR,
EM UMA TORRE ÚNICA,
CONCEBIDA POR AFLALO
GASPERINI E ARQUITETURA
DE INTERIORES DO
STUDIO MK27 | MARCIO KOGAN.

HOTEL + RESIDÊNCIAS

FASANO

ITAIM

LANÇAMENTO

Conheça o decorado.

Rua Pedroso Alvarenga, 706 – Itaim | (11) 3198-7508 | even.com.br

LANÇAMENTO: Incorporação registrada no R.03, na Matrícula 195.311, do 4º Oficial de Registro de Imóveis de São Paulo, na forma da Lei nº 4.591/64. A intermediação é realizada por imobiliárias cadastradas, incluindo Evenmob Consultoria de Imóveis Ltda. – CRECI J-20242 – CNPJ 09.285.569/0001-15 e Evenmore Jardins Consultoria de Imóveis Ltda. – CRECI J-27137 – CNPJ 20.548.544/0001-08. Av. Dr. Cardoso de Melo, 1.955, 9º e 10º andar, Vila Olímpia. Qualquer venda estará sujeita ao pagamento do valor correspondente à intermediação imobiliária, e as respectivas comissões decorrentes deverão ser suportadas pelo comprador. As informações constantes no Memorial de Incorporação e futuros instrumentos de compra e venda prevalecerão sobre quaisquer especificações divulgadas neste material. O projeto apresentado poderá sofrer alterações sem aviso prévio, inclusive em decorrência de exigência do Poder Público e concessionárias de serviços. Imagem meramente ilustrativa e informações preliminares.

Incorporação, Construção e Intermediação

even

SAMSUNG

Comece a ver muito mais

QLED 8K

PRODUZIDO NO
POLO INDUSTRIAL
DE MAMAÏS
CONHEÇA A AMAZONIA

Imagem referência. Consulte o site ou vá até uma loja para verificar o produto antes de realizar a compra. A reprodução de materiais 8K é baseada nos padrões atuais de streaming, conectividade e decodificação de 8K. A reprodução de materiais que demandem novos padrões pode exigir a compra de um adaptador separadamente. Mais informações em samsung.com.br/qled8k.



Saiba mais em samsung.com.br/qled8k

Seja gentil. Seja o trânsito seguro.



PERFORMANCE. TAMANHO FAMÍLIA.

Conheça o Novo Mercedes-AMG GT 63 S 4-Door Coupé
Acesse: amg4.me/GT4door

#LIFEISARACE



AMG





ESTILO DE VIDA NA ILHA

CRUZEIRO DE MIAMI A MIAMI

10 NOITES | SAÍDA 7 DEZ 2019 | *Seven Seas Explorer*®

Roteiro: Miami, Havana, Cozumel, Costa Maya, Harvest Caye,
Santo Tomás De Castilla, Guatemala, Roatán, Key West e Miami

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

UMA EXPERIÊNCIA INCOMPARÁVEL™



EVERY
LUXURY
INCLUDED



NO MOMENTO DA RESERVA INFORME O CÓDIGO RSSC181 E RECEBA UMA OFERTA EXCLUSIVA NESTA SAÍDA
SÃO PAULO - (11) 3253-7203 OUTRAS LOCALIDADES - 0800 773 7203 | WWW.RSSC.COM



Fazenda Boa Vista



Centro equestre assinado por Isay Weinfeld, com pistas de grama e areia, picadeiro coberto e dois campos de polo.

Dois campos de golfe com 18 buracos cada assinados por Arnold Palmer e Randall Thompson.

Circuito de Triathlon ininterrupto com pista de atletismo, pista de bike e lago exclusivo para natação com certificação.



VENDAS: 📞 (11) 3702.2121 | **SHOWROOM:** 📍 km 102,5 - Rodovia Castello Branco | ✉️ atendimento@centraldevendasfbv.com.br

Registro de Imóveis de Porto Feliz/SP. Matrícula 114-516 - Loteamento em R.09 de 16/10/2007. Financiamento sujeito a aprovação de crédito do comprador.

UMA ESTRUTURA TÃO AMPLA E COMPLETA QUE NÃO DÁ PARA DESCREVER TUDO NESSAS PÁGINAS

Tenha toda a beleza e a tranquilidade da vida no campo com uma estrutura com qualidade JHSF. Tudo isso a apenas uma hora de São Paulo.



Fazendinha e Kids Club
com tudo que uma criança
quer para brincar.

Paisagismo de Maria João d'Orey,
com espécies nativas e exóticas,
alamedas centenárias e mais de 30 lagos.

12 quadras de tênis, squash,
beach tênis, quadras poliesportivas
e campos de futebol.





Burgundy



Bordeaux



Universal



White Wine



Champagne



Sweet Wine



Digestif



Beer



Water

Todos os modelos da Zalto agora no Brasil.



Carafe N° 150



Carafe N° 75



Decanter Axiom



Decanter Mystique

Zalto 
GLASPERFEKTION DENK'ART

CONSIDERADA POR MUITOS ESPECIALISTAS E ENTUSIASTAS COMO A MELHOR TAÇA DO MUNDO.



O processo de produção Zalto é totalmente artesanal, sendo cada peça única. As matérias-primas usadas são as mais nobres do mundo. Cada projeto é feito por meio de um detalhado estudo de formatos e ângulos pelos mais experientes projetistas do segmento, resultando em taças impecáveis e decanters perfeitos em todos os aspectos.

Seja gentil. Seja o trânsito seguro.



AUMENTE SUAS EXPECTATIVAS.

*Imagens meramente ilustrativas

POSTO TENTE LUGO





FOR THE RIDE



Street Twin

Street Scrambler

BONNEVILLE
T100 Black

Robber
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.

Uma delas tem o seu estilo. Saiba mais em: triumphmotorcycles.com.br

Chegar aos 20 com entusiasmo de 18, sensatez de 60, perfeição de 1 e experiência de 200 não é para todo mundo. Aliás, não é para ninguém. É somente para um. Para o número 1.

Para Baretto.

O bar com a maior coleção de histórias e memórias. De fatos, contratos, atos e contatos. De toda a cidade.

Baretto é... Baretto.

É meia-luz. É jazz.

É bossa nova. É blues. É MPB.

Baretto é ao vivo.

É chegar sem querer ir embora.

É ir embora querendo voltar.

É voltar.

Baretto é um quarteto de vozes.

É renovar a bateria. O sax. O baixo. O piano.

É Caetano, é Marina, é Ney.

Baretto é Mário Edson, é Bolinha.

É uma grande família.

Baretto é Rogério

Baretto é 10.

Baretto é 20!

Tanti auguri, Baretto!

Lili Carneiro



CORRIERE FASANO
EDIÇÃO 13

Concepção editorial
Rogério Fasano
e Editora Carbone

Tiragem
10.000 exemplares

Capa
Retrato por Raphael Briest,
foto negroni por Bruno
Geraldini e foto Baretto por
Daniel Pinheiro

Equipe Fasano
Giuliana Ferrari
giuliana.ferrari@fasano.com.br

Jessica Esteves
jessica.esteves@fasano.com.br

Malu Neves
malu.neves@fasano.com.br

Editora Carbone
Publisher
Lili Carneiro
lili@editoracarbono.com.br

Projeto gráfico
Corinna Drossel
e Selina Pavel

Editores convidados
Artur Tavares
Bruno Porto

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

Produtora executiva
Bianca Nunes
bianca@editoracarbono.com.br

Publicidade
Andrea Ballario
publicidade2@editoracarbono.com.br

Kiki Pupo
publicidade@editoracarbono.com.br

Colaboradores
Arthur Dapieve
Bruna Bertolacini
Constantino Bittencourt
Fábio Porchat
Francis Mallmann
Priscila Sakagami

Raphael Briest
Rodrigo Mora

Revisão
Luciana Sanches

Tratamento de imagens
Claudia Fidelis

Persol[®]

For the sun. Not only.



PERSOL.COM

Rogério Fasano pergunta para Érick Jacquin



Neste ano, *Corriere Fasano* inova e traz entrevistas pessoais de Rogério Fasano com alguns de seus grandes amigos. Em sua estreia, ele conversa com o maior expoente da gastronomia francesa no Brasil, Érick Jacquin, que revela que irá abrir um novo restaurante

ROGÉRIO FASANO Para mim, o melhor elogio é ouvir que o cliente de um restaurante nosso comeu um milanesa igual ou melhor do que em Milão. Já, já teremos que voltar para a França se quisermos comer os clássicos, porque estão todos nessa coisa autoral, que não tem referência. Por que está cada vez mais difícil comer pratos clássicos bem-feitos?

ÉRICK JACQUIN Essa é a realidade. A maioria desses meninos que são chefs hoje não tem culpa. Quando Ferran Adrià (do celebrado e finado restaurante El Bulli) introduziu a gastronomia molecular, foi como um cabelo caindo em cima da sopa. Ninguém esperava isso, nem que causasse uma revolução. Esses novos chefs têm muito mais para se preocupar, coisas como fechar um sifão, do que saber fazer de verdade. Mas, o que você chama de cozinha clássica, há 40 anos chamariam de cozinha nova, *nouvelle cuisine*, e não de clássica. Acho que ela está voltando, o problema é que ninguém sabe fazer.

RF A cozinha italiana tende a viajar mal. Você pega um carbonara, por exemplo, e em vez da emulsão de ovo, aqui usam creme de leite e bacon, e as pessoas acreditam que aquilo de fato é um carbonara...

EJ É muito difícil fazer um carbonara na hora, equilibrar a gema do ovo com a pancetta. Hoje há poucos jovens que sabem realmente o que é um consommé ou um bollito. Quantos chefs paulistanos sabem cozinhar um bollito, que é a base da gastronomia italiana? Acertar o ponto de cada carne? Quantos garçons sabem servir o cliente no rechaud? Quantos sabem abrir um vinho e servir perfeitamente? Poucos.

RF 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.

EJ Obrigatoriamente, a não ser que você seja milionário.

RF Mas acho que vai voltar. Atualmente, a maioria dos restaurantes de chef tem o salão chato, técnico... 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.

EJ 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 que ganhei na televisão foi para lá.

RF Porque as pessoas têm a tendência de pensar que isso aqui é uma máquina de fazer dinheiro.

EJ Não. É uma máquina de fazer problemas. Sempre digo no *MasterChef* que abrir restaurante é uma fábrica de problemas. Quando você tem um restaurante,

cria uma nova família. Nós dois, Rogério, somos muito emotivos. Um dia, meu antigo sócio, Laércio Constantino, me disse que eu não posso trabalhar com emoção. E nós, que amamos essa profissão, trabalhamos com emoção.

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

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

"Odeio garçom que responde você com outra pergunta. Você pede uma água, e o garçom pergunta se é com gás ou sem. Já te interrompeu."

RF Eu já fui à casa de garçom às três da manhã só para pedir desculpa.

EJ Eu posso mandar embora o cara e ir buscar quatro horas depois em casa. Minha cabeça me avisa: "Putá merda, Érick, você está no restaurante, e não na sua casa." Eu deixo passar o limite, não tenho limite. Esse é meu problema, sem limite de briga, de horário... Se eu não gosto do cliente, falo. Você já mandou algum cliente embora?

RF Quando destrato funcionário meu, sim. Não peço para ir embora, e sim para não voltar mais.

EJ Eu já pedi para sair.

RF Digo para brigar comigo, não com meu funcionário... Você acha que faz sentido a pretensão de eleger o melhor restaurante do mundo? Como você compara um restaurante em Tóquio, que tem seis lugares e serve sushi, com o Le Bernardin, que têm 3 mil rótulos de vinho branco em sua carta?

EJ Deve ter muito vinho vencido, né? Mas é impossível, Rogério. Eleger o melhor restaurante do mundo é marketing. Importante é sair de sua casa e se sentir vencedor.

RF *O que você acha do Michelin no Brasil?*

EJ Acho que o Fasano é uma referência da gastronomia do Brasil. Faz 25 anos que estou no país. Não estou falando só de comida, e sim de luxo, de tudo que entrega para os clientes. Vale muito mais do que uma estrela *Michelin*, mais do que qualquer outro restaurante com uma estrela que existe por aqui. Se eu fosse dono do Fasano, eu não aceitaria isso. Bateria na porta deles e devolveria minha estrela.

RF *Outra coisa que acho nada a ver é colocar chefs para concorrer uns contra os outros, dar medalhas de ouro, prata...*

EJ Mas isso sempre existiu, é bom. Antigamente, na França, as brigas eram tantas que havia duelo de comida entre chefs. Quem perdia deixava a empresa. Às vezes, quando perdia feio, deixava até a cidade.

RF *Você estava quebrado antes da televisão?*

EJ Pior do que quebrado, mas não pensava em ir embora do Brasil. Pensava em ser chef de novo, bater na sua porta, mas ir embora, nunca. Amo este país. Decidi assumir minhas dívidas, acreditei que não seria preso.

RF *Você é de Paris?*

EJ Não. Nasci no Vale do Loire. E sabe, Rogério, adoro a Itália.

RF *O grande barato da Itália é a diversificação. A cada 100 quilômetros mudam o dialeto e a comida. Você não acha um risoto em Napoli...*

EJ Na época em que eu trabalhava em Paris, comíamos mais italiano do que steak tartare. Mais penne à bolonhesa e spaghetti à carbonara do que steak tartare. Paris era cheia de restaurantes de mafiosos italianos, de ternos listrados, com as esposas de vestido longo. Um penne à carbonara, há 35 anos, custava 300 francos, algo perto de 60 dólares. A França tem uma coisa que ninguém vai tirar...

RF *Paris.*

EJ Não estou falando de comida, e sim da técnica, que é bem francesa. Os italianos chegaram à França e nos ensinaram a comer. Nós começamos a inovar. Os italianos ficaram mais parados do que os franceses.

RF *Se você está em Milão e pergunta para um local onde se come o melhor milanesa, ele vai te responder: "Na casa da minha nonna". Então manda ela abrir um restaurante! Os franceses têm muito orgulho dos seus restaurantes. A Itália tem orgulho da sua gastronomia.*

EJ Mas na França também. Isso é coisa de Paris. Vai à minha terra, ao interior, poucas pessoas têm acesso ao Alain Ducasse que é um ícone da gastronomia. Porque é muito caro. Os três estrelas Michelin são muito frequentados por turistas e pessoas ricas. Mas quem é da França tem muito orgulho do nosso patrimônio gastronômico, que é reconhecido mundialmente e tem como embaixador o chef Paul Bocuse.

RF *Quando um prato tem mais de seis ingredientes, já fica uma coisa estranha. Como restaurateur, vejo o jantar pelo ponto de vista do cliente. O melhor serviço é aquele que não aparece. Se o cara pediu uma Coca-Cola, não pergunta se é zero. Quem quer uma Coca-Cola tem a obrigação de pedir zero ou normal. Quem quer água com gás pede. Odeio garçom que responde você com outra pergunta. Você pede uma água, e o garçom pergunta se é com gás ou sem. Já te interrompeu. Aí o cara te dá três tipos de água para escolher. O restaurante tem que escolher sua água. No Fasano, quando a mesa é para duas pessoas, deixo o vinho na mesa. É um direito servir a pessoa que está com você. É um prazer. Isso nada mais é do que se colocar no lugar do cliente. Eu não gosto de menu degustação, lugar que te obriga a comer 12 pratos...*

EJ Não é obrigação. Mas doze pratos não é um menu degustação, é um inferno.

RF *É um inferno, eu gosto de saber o que vou comer...*

EJ Um bom menu degustação, para mim, tem uma entrada, um peixe, uma carne e uma sobremesa. Pode haver uma coisa no meio, um pre-dessert...



RF *Doze, catorze pratos, é só serviço.*

EJ Não existem 14 pratos, e sim 14 merdas. Porque quando um cara faz 14 pratos, precisa ser um gênio. E tem poucos gênios no mundo.

RF *Acho que sim. Mas sabe o que eu faria? Um restaurante pequeno, com clássicos da comida francesa. Dez pratos clássicos e dez pratos meus. Mostraria para as pessoas que o melhor coq au vin do país é o meu...*

EJ *Por que você decidiu montar o Parigi?*

RF *Durante uma viagem à Itália, comprei um Guia Michelin e fiquei marcando os bistrôs. Era o que eu queria conhecer. Porque, para ser sincero, o que eu gosto hoje são os restaurantes com uma estrela. Duas até vai lá, mas três me enche o saco...*

EJ *Eles se acham mais estrelas do que o cliente.*

RF *Três é outra clientela, já mudou tudo... Mas o guia estava aberto em uma página em que estava escrito Parigi. Nasceu do nome, tão sonoro, tão simpático.*

EJ *Por que você não me convidou para trabalhar contigo?*

RF *Te convidei sim...*

EJ *Não é verdade.*

RF *Você pode ter razão. Nunca roubei ninguém de ninguém. Meu pai era muito amigo do Vincenzo Ondeï (empresário dono do Le Coq Hardy, onde Jacquin foi chef), não me senti confortável.*

EJ *Vou abrir um restaurante. Vou abrir para estar lá diariamente. Faz cinco anos que eu não cozinho, minhas panelas de aço e cobre estão em caixas. E vou montar um negócio de croque monsieur.*

RF *Estou abrindo agora o Gero Panini... É aí que você vai ganhar dinheiro, Erick. Em algo que escala, se replica fácil, que alguém vai te comprar. Aí você vai morar em Paris, Veneza, aonde quiser.*

EJ *Você iria morar aonde?*

RF *Depende do dinheiro. O que eu tenho vale. Não gasto mais do que meu pro labore. O problema é que estou sempre reinvestindo nos meus negócios. Mas, com X milhões, eu iria para Londres.*

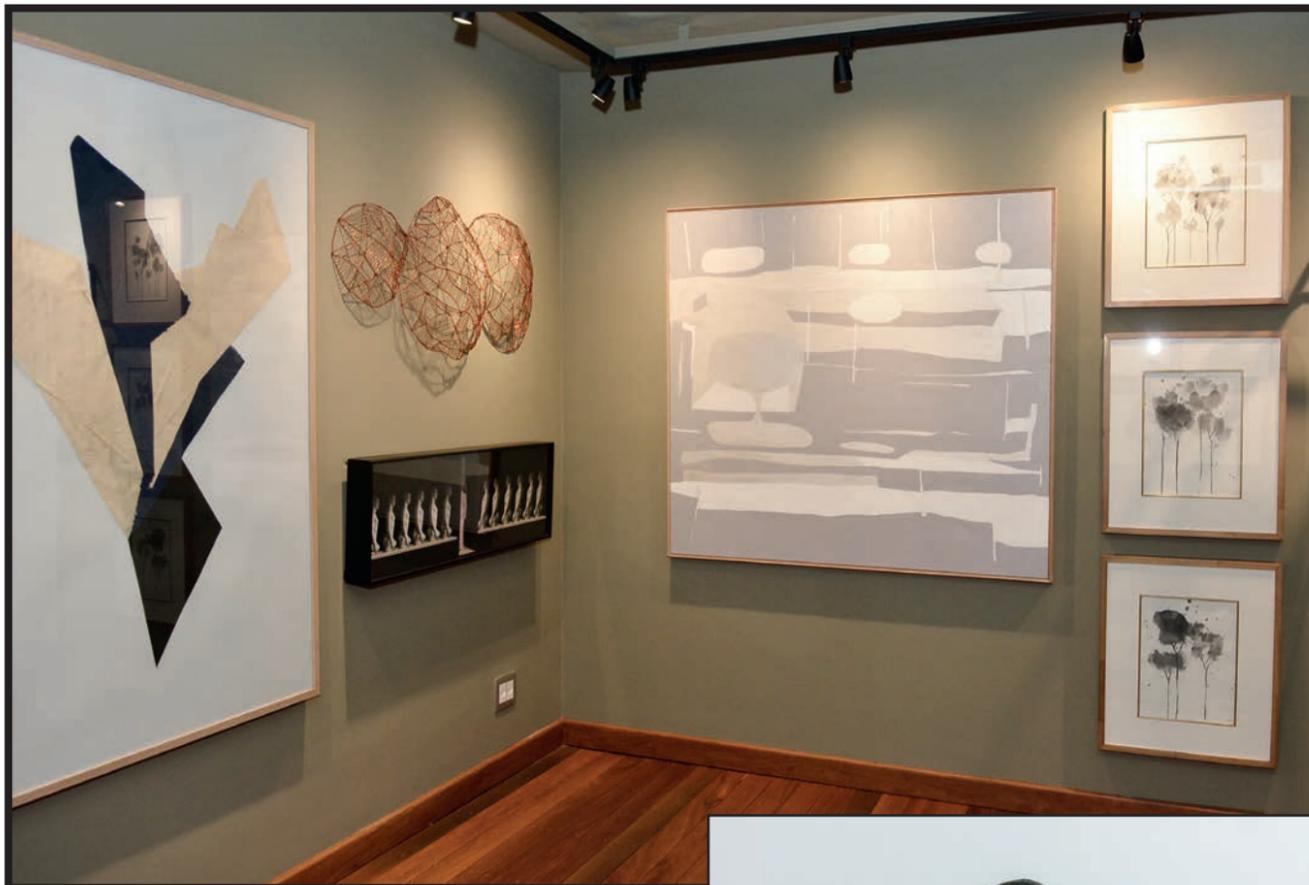
EJ *Londres é chato pra caralho. Se eu ficasse muito rico, iria para a Bahia. Pagaria meus amigos para me visitar na Bahia. Acho que é o lugar mais sossegado do mundo, nem chove por lá...*

O que acontece por aí

04-06
2019

Pena Cal Galeria abre na capital paulista, novos modelos do icônico Santos, da Cartier, outro Fasano em São Paulo, Bottega Veneta no Rio e mais novidades da temporada

TEXTO Artur Tavares



Pena Cal Galeria chega a SP

Um dos endereços artísticos mais notáveis de Salvador acaba de chegar a São Paulo. A galerista Eva Pena Cal inaugura filial de sua Pena Cal Galeria em plena rua Oscar Freire, nos Jardins. Com foco em arte contemporânea e regional baiana, Eva Pena trouxe parte do seu acervo de 23 artistas para exposições paulistanas neste ano. Entre os nomes mais proeminentes estão Zanini de Zanine, Paulo de Tarso, Mestre Didi, Mario Cravo Jr. e Eudes Mota. A Pena Cal Galeria fica no número 1.453 da Oscar Freire e na alameda das Espatódeas, 479, em Salvador.



Escultura de bronze de Eliana Kertész



Cartier: novos modelos Santos

A Cartier mostrou dois novos modelos de sua linha Santos durante o último Salão Internacional de Alta Relojoaria, em Genebra. O Santos de Cartier Skeleton Noctambule Watch tem caixa esqueleto e ponteiros que brilham no escuro por meio da tecnologia fluorescente Super-LumiNova, um pigmento que absorve luz para mostrar suas cores nas horas noturnas. Já o novo Santos de Cartier Chronograph Watch atualiza os cronógrafos da marca para o século 21. Um único botão localizado na altura das 9 horas inicia e para o cronômetro. O relógio é fabricado com o movimento 1904, uma inovação de 115 anos que encanta os fãs da alta relojoaria até hoje.



Samsung entra no mundo 8K

A Samsung lança o primeiro modelo de televisão 8K no Brasil. A Q900 gera imagens em impressionantes 33 milhões de pixels, uma resolução nunca antes alcançada no mercado brasileiro. Disponível em quatro tamanhos, 65", 75", 82" e 85", a TV tem imagens geradas por QLED, ou pontos quânticos. Ainda são poucas as plataformas de transmissão 8K no Brasil, mas a nova Q900 dispõe de um sistema de *upscaling* que redimensiona resoluções menores de maneira inteligente para o novo formato.



*Nosso maior Patrimônio é
a nossa Credibilidade*



*Lydia Leão
Joyeg*

COLAR DE OURO BRANCO 18K COM DIAMANTES EM DIVERSAS LAPIDAÇÕES
(FOTO AMPLIADA PARA MELHOR VISUALIZAÇÃO). © CASA LEÃO JOALHERIA - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS - PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL OU PARCIAL.
FOTO: CASA LEÃO ARTE: LINA ARTE & DESIGN



CASA LEÃO
JOALHERIA

11 3031 3200
CASALEAO.COM.BR

Clarets traz linha Zalto

A importadora de vinhos Clarets traz para o Brasil toda a linha de taças e decanters da marca austríaca Zalto. Sopradas, moldadas e meticulosamente inspecionadas, as peças são feitas artesanalmente, com o cuidado que serve para extrair o máximo dos aromas e sabores de um vinho, levando a experiência sensorial quase à perfeição. Ao todo, a Clarets lança nove diferentes taças, próprias para vinhos borgonha, bordeaux e champagne, entre outras, além de dois tipos diferentes de carafes e outros dois decanters. As peças estão à venda na loja on-line da distribuidora.



Bottega Veneta desembarca no RJ

A Bottega Veneta desembarca em abril no Rio de Janeiro com uma loja no Village Mall, na Barra da Tijuca, e com a inauguração traz também novidades para o público. A mais importante delas é a estreia da primeira bolsa unissex da marca, a Maxi Cabat, desenhada pelo novo diretor criativo da marca, Daniel Lee. A peça é feita de tiras de couro totalmente trabalhadas à mão por um único artesão, em um processo que leva até dois dias para terminar. Ela chega em duas opções de tamanho e seis versões de cores, algumas lisas e outras bicolores, com tons mais vivos ou sóbrios. Outro lançamento para a chegada carioca da Bottega é a clutch The Pouch, também assinada por Lee. As peças também estão à venda nos shoppings Iguatemi São Paulo e JK Iguatemi.

Sisley traz novo produto ao Brasil

Uma das marcas mais renomadas de cosméticos do mundo, a francesa Sisley lança no Brasil seu novo Sisleÿa Sérúm Anti-Wrinkle. O poderoso tratamento antirrugas é focado em reacender a produção de colágeno em sua fonte e regenerar a matriz extracelular, agindo também para retardar o envelhecimento natural da pele. Entre os princípios ativos, o extrato de peptídeo de soja estimula a elasticidade facial, enquanto o extrato de folhas de salgueiro-branco protege as fibras da derme. A levedura de agave-azul promove hidratação, enquanto o extrato de rosa mosqueta protege a pele da ação da poluição e do stress cotidiano. Toques de manjerona e lavanda finalizam o sérum, dando um perfume todo especial para o tratamento.



Oba!
chocolate
palhas italianas
e doces

ENCOMENDAS
Celular e WhatsApp
(21) 99929-7818
instagram
@obachocolate



Constellation



Manhattan

ALESSANDRA AMBROSIO'S CHOICE

OMEGA Boutiques
Shopping Cidade Jardim • Shopping Leblon
(11) 3198-9370 (21) 3349-5420

Ω
OMEGA

What's cooking at home

04-06
2019

Os 20 anos do Baretto de São Paulo, 100 anos do negroni, Nicola Fedeli no Al Mare e Vanessa Silva no Bistrot Parigi, crudos por Jun Sakamoto e outras novidades dos hotéis Fasano



SALUTI!



Grapefruit negroni

100 anos de negroni

Para celebrar o centenário de um dos drinks mais marcantes da história da coquetelaria, o Baretto, bar do Hotel Fasano São Paulo, terá durante todo o mês de abril uma carta especial com cinco receitas de negroni. As versões foram desenvolvidas por Walter Bolinha, nosso experiente barman, que harmonizou novos ingredientes na clássica receita. São opções que deixam o coquetel mais refrescante e até mesmo mais complexo. Tudo isso acompanhado de boa música e um ambiente único na cidade.

BUON
COMPLEANNO!

Baretto celebra 20 anos

Em abril, um dos mais icônicos bares de boa música de São Paulo, o Baretto, comemora duas décadas de shows e histórias para contar. Sua primeira encarnação foi na rua Amauri e apresentou show de abertura de Bobby Short. Depois o Baretto se mudou para o lobby do Hotel Fasano São Paulo, preservando o estilo em meia-luz, com poltronas confortáveis e um excelente dry martini. Por lá passaram grandes nomes como Francis Hime, Steve Ross, Carlinhos Lyra, Dave Gordon, Erasmo Carlos, Dona Ivone Lara, Ney Matogrosso e Arnaldo Antunes. *Auguri!*



Das personalidades que se apresentaram no palco intimista do Baretto, nas fotos, Caetano Veloso e Marina Lima



Como o irmão paulista, o Baretto de BH oferece boa música

Como o bar de mesmo nome do Hotel Fasano São Paulo, que está fazendo 20 anos, o Baretto do Hotel Fasano Belo Horizonte segue oferecendo boa música, com uma programação de shows intimistas de jazz e MPB. O ambiente é sempre discreto e elegante. O Fasano Belo Horizonte oferece ainda spa com piscina *wellness*, aberto para hóspedes e passantes, espaço de eventos e lobby bar, além do restaurante Gero, com sua carta especial de cachaças de produtores da região. O hotel está localizado em um dos bairros mais charmosos de BH, Lourdes.



'GERO

IPANEMA



A mais cult, plural e obrigatória das revistas inglesas, a “Monocle”,
elegeu pela primeira vez as 50 mais agradáveis refeições do ano.
O Gero Rio de Janeiro foi o único escolhido em todo o Brasil.



FASANO

Atual desde 1902

Rua Aníbal de Mendonça, 157 - Ipanema T 55 21 2239 8158

  @fasano #fasano www.fasano.com.br

MasterCard
Black

HOTEL + RESIDÊNCIAS

FASANO

ITAIM

Fasano Itaim para se hospedar e morar

Fasano e Even anunciam a abertura de um segundo Fasano em São Paulo. Na Rua Pedroso Alvarenga, no coração do bairro do Itaim Bibi, o empreendimento será um hotel e também o primeiro residencial com assinatura Fasano. O terreno de quase 5 mil m² receberá uma torre residencial de 40 andares, com unidades de quatro suítes. O projeto foi concebido por Aflalo Gasperini e arquitetura de interiores por Studio MK27 | Marcio Kogan, que também assinou o primeiro e tão querido Hotel Fasano da cidade.

Jun Sakamoto e Luca Gozzani



Italiano Nicola Fedeli assume Fasano Al Mare

A cozinha do Fasano Al Mare, restaurante do hotel carioca do Grupo Fasano, passa a ser comandada pelo chef Nicola Fedeli. Aos 34 anos, ele chega da Itália para assumir não só o restaurante, como os menus do Baretto-Londra, Bar da Piscina e do mais novo projeto carioca do Grupo, Quiosque Marea. Admirador da cozinha italiana clássica e com 17 anos de carreira, Nicola traz no currículo o peso de ter sido sous-chef do melhor resort da Europa, eleito por

cinco anos consecutivos, Hotel & Resort Belmond Castello di Casole, de 2012 a 2014, e trabalhado nos estrelados restaurantes Osteria Del Vicario (uma estrela Michelin) e Resort Castello del Nero (restaurante La Torre, também com uma estrela Michelin). Criado em Florença, em sua fazenda agrícola familiar, o chef cultiva o plantio de azeitonas, alcançando o número expressivo de 700 oliveiras no terreno.



Jun Sakamoto no Fasano Angra dos Reis

O restaurante Crudo, uma das principais atrações do Hotel Fasano Angra dos Reis, anuncia parceria com o chef Jun Sakamoto, que, a convite do *restaurateur* Rogério Fasano, assina um menu inédito e exclusivo para o restaurante. “O que me inspirou foi a amizade e o relacionamento que tenho com Rogério. Defini os pratos pensando em critérios técnicos, colocando os sushis como coadjuvantes”, ele conta. De extrema qualidade e simplicidade, as opções elaboradas foram criadas após treinamento que Sakamoto deu à equipe do Fasano Angra. Ele próprio vai ao litoral fluminense para um controle de qualidade rígido, duas vezes ao mês. Os destaques do cardápio são sashimis com peixes mistos e vieiras da costa de Angra, além dos tradicionais tirashis.



Vanessa Silva, a primeira mulher no comando de um restaurante do Grupo Fasano

O Grupo Fasano saúda a chegada de Vanessa Silva como primeira mulher chef em uma de suas casas, o Bistrot Parigi. Ela apresenta 13 novas receitas, com destaque para o peito de pato grelhado ao molho de laranja e aspargos. Nas entradas, todas com delicadas combinações, estão o atum cru com ervas, mozzarella e creme fresco de búfala, e o ovo cozido em baixa temperatura com creme de foie gras e cogumelos. Nas carnes, impossível não saborear o filé-mignon de vitela ao rôti. Além das receitas autorais, os pratos clássicos foram revisitados, como jarret de vitela cozido com especiarias, o tartar de filé-mignon selado na chapa e o tradicional arroz com lascas de pato e paio. Pupila do chef Érick Jacquin, Vanessa possui profundo conhecimento e domínio da culinária francesa, deixando a experiência do Bistrot ainda mais especial.

Novas terapias com pantalas no Spa Fasano

Os spas da rede de hotéis Fasano apresentam três novos tratamentos para a temporada, todos realizados com o auxílio de pantalas. São eles: Pantalas Modeladora, Ritual Embelezador com Pantalas e Pantalas Facial, todos criados exclusivamente pela terapeuta Fabricia Nogueira. No primeiro, as madeiras anatômicas são utilizadas para drenar e modelar o corpo, conferindo o efeito imediato de lifting e definição. Já o Ritual Embelezador com Pantalas consiste em preparar a pele com uma esfoliação, além de clarear e desintoxicar, utilizando uma máscara de carvão ativado com argila negra. O tratamento é seguido pela massagem Pantala Modeladora, proporcionando efeitos de definição e desinchaço. A terapia de Pantalas Facial é uma massagem inovadora que estimula a circulação sanguínea, traz o efeito imediato do lift e promove o contorno facial, criando um efeito semelhante à bichectomia. Também há aplicação de máscara de carvão ativado, utilizado para clarear a pele e trazer mais luminosidade ao rosto. Todos os tratamentos são realizados por uma equipe altamente treinada, com cursos e reciclagens periódicas, e estão disponíveis em todos os hotéis do Grupo Fasano, à exceção do Fasano Boa Vista.





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

Embaixada da educação

Escola Concept conecta rede internacional de especialistas para colaborar na missão de criar uma escola para os nativos do século 21



Inaugurada há pouco mais de um ano em São Paulo e em atuação faz dois anos nas cidades de Ribeirão Preto e Salvador, a Escola Concept já é reconhecida mundialmente por alguns dos principais educadores, pesquisadores e referências da área. Nomes como Marjo Kyllönen, secretária de educação de Helsinque, na Finlândia, Mark Church, autor de livro e pesquisa publicada pela Harvard Graduate School of Education, e Mike Krieger, o brasileiro

cofundador do Instagram, já lideraram bate-papos e workshops na escola – eventos que foram abertos para a participação das famílias. O programa contínuo de desenvolvimento dos educadores, com duas reuniões semanais e um intensivão no mês de janeiro, já teve oito oficinas com especialistas estrangeiros, falando de assuntos variados desde alfabetização até técnicas de *mindfulness*. “A Concept nasceu após três anos de pesquisas que incluíram a aproximação

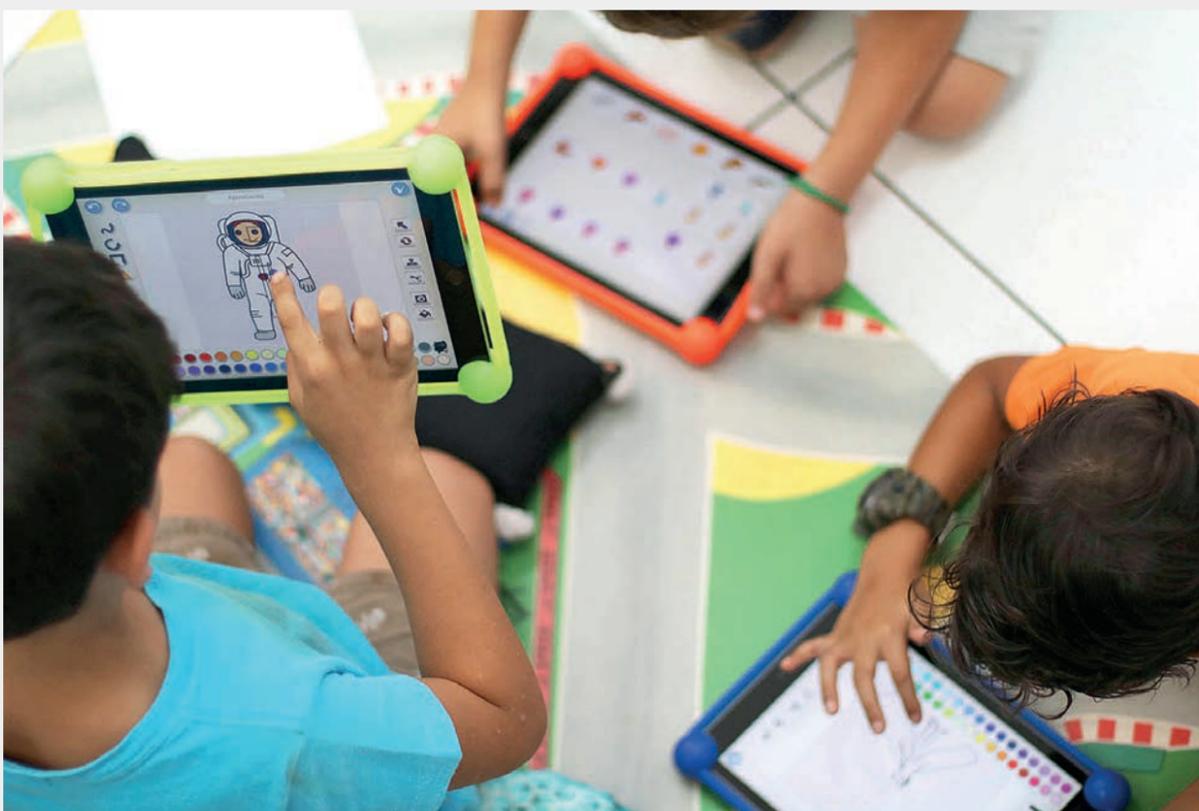
com autoridades e escolas incríveis em dezenas de países”, conta Thamila Zaher, diretora executiva do Grupo SEB. “Foi nessa trajetória que conhecemos diversas pessoas e iniciativas que nos fizeram questionar caminhos e abordagens. Algumas delas se tornaram, mais que inspirações, parceiras de trabalho.”

Com planos de abrir em breve uma unidade no Vale do Silício, Estados Unidos, além do Rio de Janeiro, fica entendido por que a Escola Concept



"O currículo é planejado de modo a preparar os estudantes para um mundo incerto, com tecnologias e profissões que hoje ainda nem existem"

Na Concept o currículo é estruturado por quatro pilares principais: sustentabilidade, fluência digital, colaboração e empreendedorismo. Tudo isso em um ambiente alegre e colorido, em que os estudantes "aprendem o sentido de aprender"



investe pesado em seus educadores e *networking*. Mais do que ser bilíngue, ser uma escola internacional brasileira traz o desafio de adaptar abordagens e culturas (embora bem-sucedidas lá fora) para um ambiente acostumado com a escola tradicional, das aulas de 45 minutos por disciplina, das carteiras enfileiradas e da prova bimestral. "Na Concept, transitamos o foco do ensino para a aprendizagem, pensando em atender às características das crianças e às demandas nascidas no século 21", explica Priscila Torres, diretora-geral acadêmica da Concept. "A experiência de aprender por meio de projetos propicia ao estudante oportunidades para empreender, colaborar, buscar soluções para problemas reais e utilizar a tecnologia de forma relevante nesse processo." Além disso, destaca Priscila, o currículo é planejado de modo a promover o desenvolvimento de competências socioemocionais e uma reflexão constante sobre o aprendizado, preparando-os para um mundo incerto, com tecnologias e profissões que hoje ainda nem existem.

29



escola
CONCEPT

VENHA CONHECER E SE ENCANTAR PELA CONCEPT!

Tours diários, atendimento exclusivo, processo de matrícula o ano todo. Agendamento pelo site

www.escolaconcept.com.br



Memórias

TEXTO Francis Mallmann

O chef Francis Mallmann, nascido na Patagônia e considerado um dos melhores do mundo no preparo de carnes, relembra os sabores da infância que moldaram seu modo de cozinhar

Muitas vezes me pergunto como desenvolvi minha paixão por cozinha e tempero. Busco em minha memória a base de cada lembrança de minha infância. Muito longe, nos mesmos cantos distantes de tempo, conheci o sabor. Da mesma maneira como todas as crianças fazem, sustentadas pelas receitas simples de uma casa de família. Onde o sal, a carne e as verduras nos alimentavam no reino do antigo e grande fogão a lenha de nossa casa, o qual se encontrava suspenso nas alturas de um terraço de pedra, com vista para o Lago Moreno, no silencioso Llao Llao dos anos 1960, a 25 quilômetros de Bariloche, na Patagônia argentina. À nossa frente, convivíamos com as enormes montanhas dos Andes, entre as quais se destacava o “Tronador”, que permanecia muito branco o ano todo com suas geleiras brilhantemente imponentes.

O jardineiro era um russo, e a horta, protegida dos ventos d’oeste por velhas árvores coihues (árvore nativa dos bosques andinos patagônicos) que cresciam amontoadas sobre a costa do lago, desabrochava em hortaliças de verão a verão. Parecia uma miragem de beleza e abundância. No parque havia uma dezena de árvores frutíferas, das quais se destacava uma enorme cerejeira, que dava grandes frutos em dezembro, doces e suculentos; também havia algumas macieiras, pereiras e ameixeiras, que no fim de fevereiro começavam a amadurecer. Enchia meus bolsos de frutos e deitava com os cachorros à sombra para comê-los entre um cochilo e outro. Algumas fileiras de groselhas e framboesas vermelho-amarelas completavam aquele jardim, que teve forte influência para minha percepção dos sabores. Especialmente para minha percepção da acidez, já que todos os anos me deitava sob as árvores para comer as frutas antes mesmo



"O cozinhar vai muito além das receitas. É uma síntese de braços e duelo de beijos e lágrimas que aumentam, incessantemente, a nossa fome por uma verdade que se vê refletida nos temperos"

que amadurecessem, adorando o impacto da adstringência e acidez em minha boca, sobretudo das groselhas, das maçãs e dos ruibarbos, que cresciam sob o forte sol do verão e as noites frias dos Andes.

O verdadeiro refinamento do sabor chegou até mim por meio das mãos de minha mãe e de minha avó, que tinham um extenso repertório de deliciosas sobremesas e bolos, como as *húmedas naranjas*, o bolo

invertido de ameixas vermelhas, o bolo de chocolate e nozes ou a torta de presunto e queijo quente, que por cima trazia uma camada crocante de ovos batidos e açúcar, que contrastava, majestosamente, com seu recheio salgado.

Aos meus 18 anos, já estava dentro de uma cozinha que me inspirou a viajar para a França para trabalhar com grandes chefs daquele momento, e logo fui para Modena, na Itália, onde trabalhei em San Domenico e na Enoteca Pinchiorri, em Florença.

Os anos vão esculpindo, moldando e estabelecendo nossos pensamentos acerca do fazer e saborear enquanto esse belo ofício vai se familiarizando dentro de nós, dando-nos dimensão de sabor e técnica, acompanhando todas as coisas belas do viver que inspiram panelas, frigideiras, fogos e ensopados. Porque cozinhar vai muito além das receitas. É uma síntese de braços e duelo de beijos e lágrimas que aumentam, incessantemente, a nossa fome por uma verdade que se vê refletida nos temperos.

Quarenta anos de cozinha nos levam, inevitavelmente, a celebrar a simplicidade e a singeleza do nosso fazer, visto que é aí que mora a glória do sabor: no melhor produto, no ponto ideal do molho e do cozimento perfeito.

Cada etapa da vida desgasta e molda nossa cozinha, e aqueles gestos de amor, alegria e luta devem, necessariamente, estender-se à generosidade do nosso paladar. Porque é aí onde reside o respeito pelo nosso ofício: homenageando o alimento, a integridade do sabor e o rigor no tempo de cozimento. Um cozinheiro sempre viverá alerta a esses princípios, cuidando dos detalhes. Porque cozinhar é um desafio todos os dias, e a nota não deve ser dada por outro professor ou pelo cliente. A nota quem dá somos nós, com toques de excelência e simplicidade.



TANIA BULHÕES



São Paulo - Rua Colômbia, 182 - Shopping Cidade Jardim - Shopping Iguatemi
Ribeirão Preto - Ammirati - Rio de Janeiro - Shopping Leblon - Shopping VillageMall
Curitiba - Shopping Pátio Batel - Brasília - Shopping Iguatemi- Goiânia - Flamboyant Shopping
www.taniabulhoes.com.br

O centenário do clássico

TEXTO Artur Tavares

Pedra fundamental na coquetelaria, o negroni completa 100 anos. Bebida que rodou o mundo após ser criada pelo conde Camillo Negroni, na Itália, ela se tornou também um marco para o retorno estelar da mixologia nos últimos anos. Convidamos o bartender argentino **Tato Giovannoni**, do Floreria Atlântico, para falar sobre o coquetel

SUCESSO MUNDIAL

“O negroni é importante para a coquetelaria porque é, ao mesmo tempo, simples e complexo. São três ingredientes que todo mundo tem: gim, Campari e vermute rosso, mas com uma combinação complicada de se harmonizar. Além deles, você só precisa de gelo. Fazer um negroni não tem segredo, mas exige cuidado, tratar de fazer a coisa perfeita. Se você mexe ele vai, um pouco demais ou um pouco de menos, mudar. Sem a dedicação correta e o amor necessário, não dá certo.”

BRINCAR COM O CLÁSSICO

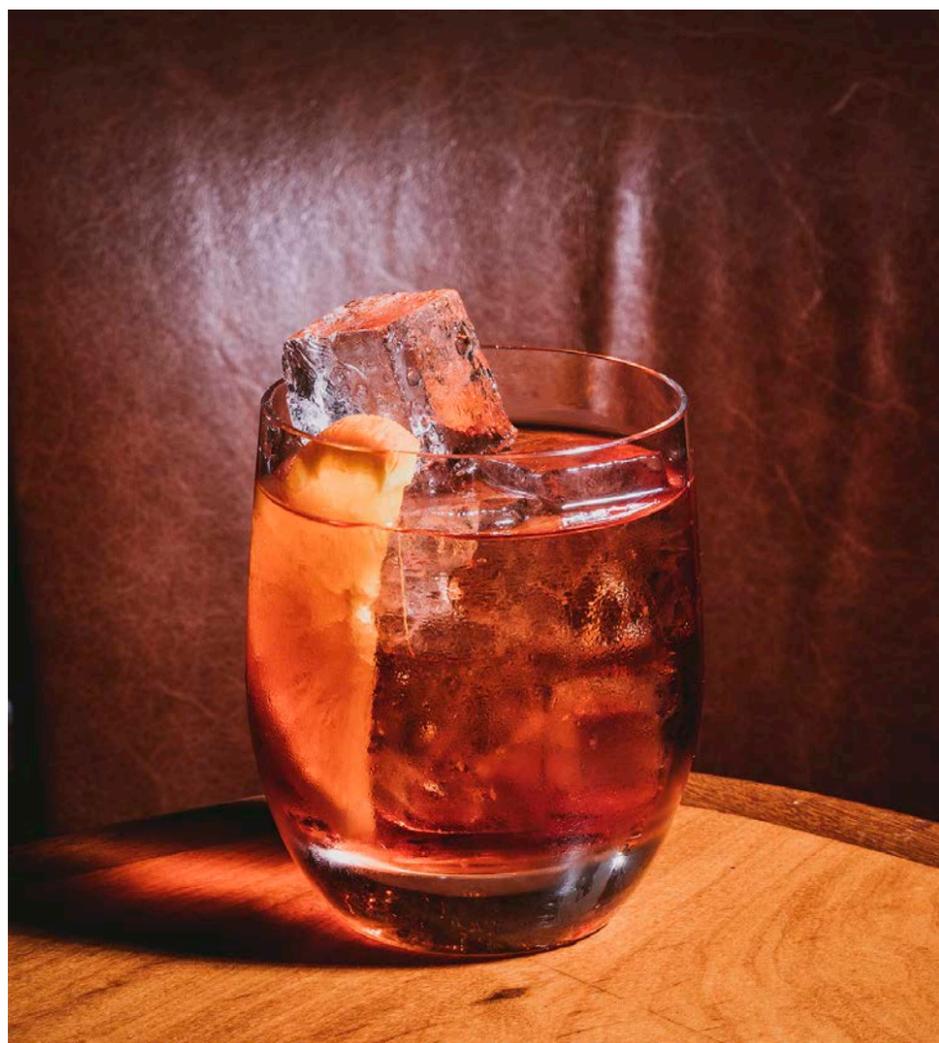
“As variações do negroni são todas importantes, e a mais conhecida delas é o americano. Não é apenas o centenário que está sendo celebrado, e sim tudo o que aconteceu ao redor do coquetel, e é aí que entram todas as variações. Para toques autorais, recomendo colocar raízes ou ervas para ressaltar os botânicos do gim e as notas herbais do Campari.”

ENVELHECER O NEGRONI?

“Acho envelhecimento algo tedioso. O que você está realmente fazendo é quase nada, apenas aportando madeira ao sabor. No início, foi algo muito legal, mas agora todos estão fazendo. É bacana dar toques diferentes, como em um negroni que bebi em Pequim. Era feito com mesclal e tinha uma



bebida chinesa na mistura. O problema, por aqui, é que todo bartender usa as mesmas madeiras e deixam a receita maturar não mais que um mês antes de servir. Diferente seria pegar uma barrica de 500 litros de malbec ou cabernet sauvignon e deixar um ano inteiro para ver o que acontece, cinco anos em barricas de chardonnay...”



GINs AUTORAIS

Além de ser um dos bartenders mais bem-sucedidos do continente, Tato é o mestre destilador das receitas do argentino Príncipe de los Apóstoles e do brasileiro Amázzoni. Sobre os negronis feitos com seus gins autorais: “Quando você faz um negroni com Apóstoles, as notas da menta peperina ficam muito mais abertas, o que deixa a bebida mais fresca. Com Amázzoni, criamos um twist: maceramos cacau 90% no gim e fazemos o coquetel com Licor Averna, Campari e só um pouco de vermute rosso.”

Oásis exclusivo

TEXTO Artur Tavares

O Líbano mistura paisagens lindas e exóticas, cultura vibrante e destinos gastronômicos de primeira. A L'Espace Tours tem dicas especiais para quem planeja visitar o país



UMA BOA TAÇA PARA ACOMPANHAR

Os amantes do vinho também têm lugar reservado no Líbano. A vinícola Chateau Ksara fica no Vale do Beeka, o mesmo lugar onde os romanos da Antiguidade construíram um templo em homenagem ao deus Baco. Fundada em 1857 e aberta à visitação, a Chateau Ksara produz algumas das melhores variedades de cabernet sauvignon, obeidi, caladoc, syrah, chardonnay, merlot, grenache, petit verdot e cabernet franc, dentre muitas outras.



HOSPEDAGEM TRADICIONAL

No Albergio Beirut, 33 suítes em estilo típico libanês dão tom a uma hospedaria com a assinatura Relais & Châteaux. Os móveis são reuniões de antiquários do Oriente e do Ocidente. A água dos tratamentos de spa vem do Mar Morto, rica em propriedades curativas, e tudo apoiado por dois restaurantes e um *pool bar* no terraço do hotel.

ÀS COMPRAS

Uma das lojas mais exclusivas de Beirute é a Sarah's Bag. Dedicada a bolsas e acessórios femininos, é uma criação da designer Sarah Beydoun, que abriu as portas no ano 2000 com a proposta de empoderar as mulheres libanesas no mercado da moda. Todas as criações são feitas à mão, em peças que demoram até 25 horas para serem finalizadas por cada artesã – são mais de 200 atualmente empregadas por lá. As criações são coloridas e tem desde motivos orientais à atmosfera disco, passando pelo tropical e uma seção completamente dedicada aos concorridos *red carpets*.

MÚSICA E ARTE

Desde 1955, a cidade de Baalbek recebe seu festival internacional de artes. Os principais artistas da dança, do teatro, da música clássica, do jazz e da world music vão para o Vale do Beeka em pleno verão, nos meses de julho e agosto, para se apresentar nas ruínas da Acrópole Romana. Miles Davis, Joan Baez, Nina Simone e o Royal Ballet, de Londres, são algumas das atrações que já passaram por lá. Também no verão libanês, o palácio real da cidade de Beiteddine recebe um festival de arte semelhante. Gilberto Gil, Phil Collins, Elton John e Charles Aznavour são alguns dos nomes que já tocaram aos pés das montanhas de Chouf.

DOS VILAREJOS MONTANHOSOS À MESA

Já considerado um dos melhores restaurantes do mundo, o Tawlet, no coração de Beirute, tem apenas cozinheiras mulheres, todas moradoras das montanhas que descem diariamente à capital para preparar pratos típicos (e de receitas antiquíssimas) para os viajantes. As receitas variam de acordo com as chefs que chegam para trabalhar no dia, tornando cada visita única e realmente especial.



LESPACETOURS.COM.BR

@LESPACETOURS

11 3254 5050

Vinte anos de música e história

TEXTO Bruno Porto

Músicos que passaram pelo Baretto relembram noites inesquecíveis do bar, que completa duas décadas

Composta por Tom Jobim e Chico Buarque, “Retrato em Branco e Preto” foi gravada e tocada por alguns dos maiores nomes da música mundial, gigantes do quilate de Chet Baker, Stan Getz e João Gilberto. A canção marcou milhares de pessoas e se tornou um clássico com sua cadência lenta e letra desoladora. Não foi a pungência da música, no entanto, que emocionou a cantora Ana Cañas em uma noite de 2006, e sim o fato de ela estar a interpretá-la a poucos metros de Chico, um de seus autores. O episódio, inesquecível para Cañas, deu-se no Baretto, bar do Hotel Fasano de São Paulo:

“Chico foi numa noite em que o Baretto estava muito cheio, não havia nenhuma cadeira disponível. Ele garantiu voltar na semana seguinte e retornou, como prometido”, lembra ela. “Tocamos ‘Retrato em Branco e Preto’, entre outras. Tremia muito, estava emocionadíssima. Foi uma noite memorável.”

Depoimentos como o de Cañas (que acabou gravando a canção no disco *Coração inevitável*, de 2013) dão a dimensão do impacto do Baretto, que completa 20 anos em 2019, na vida dos artistas que passaram pelo lugar. Tanto



Ana Cañas

dos que integraram e integram as bandas que se revezam no bar – muitos dos quais viram a carreira ganhar um impulso valioso depois de se apresentarem por lá, caso de Cañas – como nomes consagrados que tocaram na casa. Inaugurado em 1999, na rua Amauri, no bairro do Itaim Bibi, o Baretto estreou com uma temporada do cantor americano Bobby Short. Não foi uma escolha aleatória: Short, craque na interpretação de standards americanos,



Marina Lima

havia sido residente do Café Carlyle, casa de Nova York que serviu de inspiração para o Baretto. Quatro anos depois, o bar se mudou para dentro do Hotel Fasano. Concebido pelo arquiteto Isay Weinfeld e Marcio Kogan, o lugar encanta pelo clima intimista, com meia-luz, poucas mesas e drinks irrepreensíveis. E pela música de primeira, oferecida em temporadas com artistas consagrados como Caetano Veloso e Maria Rita ou no dia a dia pelas bandas fixas da casa.

“Eu ainda estava me familiarizando com São Paulo e já tinha planos de vir morar na cidade. Aqueles shows de pertinho, com a presença de amigos num lugar tão chique e acolhedor, me fizeram mudar para São Paulo mais rápido”, lembra Marina Lima, que fez duas temporadas na casa.



Izzy Gordon



"Tocamos 'Retrato em Branco e Preto' (para o Chico Buarque), entre outras. Tremia muito, estava emocionadíssima. Foi uma noite memorável"

Ana Cañas



Vanessa Moreno

Como Ana Cañas, as cantoras Anna Setton, Izzy Gordon e Vanessa Moreno viram a carreira ganhar força depois de fazer parte do elenco fixo da casa.

"Em 2007, decidi pegar o carro, ir até o Baretto e me apresentar para o Mário Edson, pianista falecido em 2018 que foi o diretor musical da casa desde o começo. Cantei 15 segundos de Tom Jobim, ele disse que gostou, mas não tinha vaga. Continuei aparecendo por lá, até que um dia ele me chamou para cantar. Só em 2011, virei fixa, mas a persistência valeu a pena", diz Setton, que durante a passagem por lá cantou para John Travolta e Ashton Kutcher.

Figura querida e lendária da noite paulistana, Mário Edson foi fundamental para estabelecer e manter o (alto) padrão de qualidade musical do Baretto, marcando todos os músicos que passaram pela casa.

"Podia ter uma pessoa só na plateia, mas ele dizia para tocarmos como se estivéssemos no Carnegie Hall, na última apresentação de nossas vidas", lembra Setton.

Izzy Gordon também rememora com carinho sua passagem pelo Baretto:

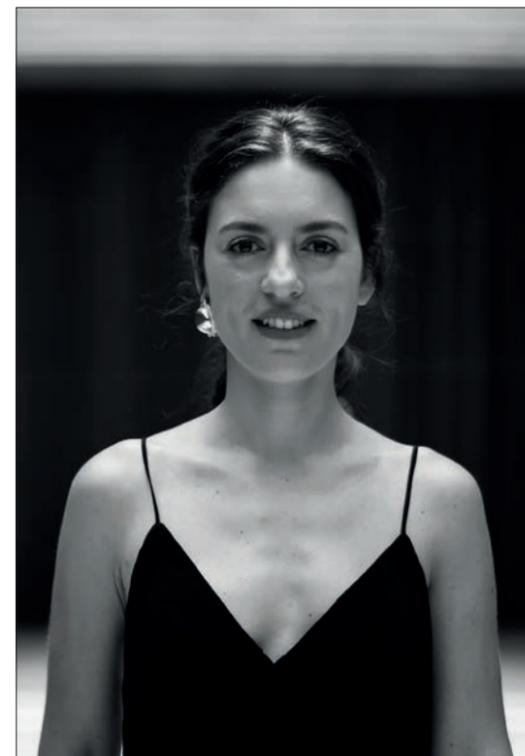
"Vi Caetano e Jamie Cullum depois das minhas apresentações. Como esquecer? E como esquecer também o carinho entre os músicos. Éramos uma família", conta Izzy.

Vanessa Moreno diz que ele mudou seu jeito de cantar:

"Eu cantava tentando me esconder no palco, sem me colocar. Ele me dizia: 'Levanta'. Ele me fez ser uma crooner. Saí da zona de conforto", relembra.

Os instrumentistas do Baretto costumam ter um currículo invejável. O contrabaixista Wilson Gomes já acompanhou Elis Regina e Roberto Carlos. O baterista Mutinho é sobrinho-neto de Lupicínio Rodrigues. A cantora Giana Viscardi se apresenta no Baretto há oito anos, de segunda a sábado. Ela também se deparou com um ídolo na plateia um dia:

"Olhei para uma das mesas e vi o [pianista] Nelson Freire. Gelei. Decidimos tocar um Tom Jobim. Deu certo. Depois ele até veio falar com a gente", recorda.



Anna Setton



"Aqueles shows de pertinho, com a presença de amigos num lugar tão chique e acolhedor, me fizeram mudar para São Paulo mais rápido"

Marina Lima



Giana Viscardi

FOTOS Raphael Briest



Lunga vita! Aqui, uma homenagem aos talentos que emprestam e já emprestaram luz e ritmo às noites do Baretto. E um agradecimento a você, leitor, por fazer parte desta história nostra!



Da esquerda à direita, as cantoras: **Vanessa Moreno – Giana Viscardi – Izzy Gordon – Anna Setton – Anna Lu – Claudia Bossle – Lucinda Martin Brand**



LA BANDA DELLA CASA



Da esquerda à direita: **Marcio Mutalupi Rodrigues, baixista** - **Lucas Macedo, saxofonista** - **Carlos Roberto de Oliveira, pianista** - **Giana Viscardi, cantora** - **Paulinho Alves, baterista** - **Rogério Fasano** - **Anna Lu, cantora** - **Wilson Gomes, baixista** - **Lucinda Martin Brand, cantora** - **Mutinho, baterista** - **Clebson de Souza, pianista** - **Claudia Bossle, cantora**





FÉRIAS INESQUECÍVEIS PARA SEU FILHO!

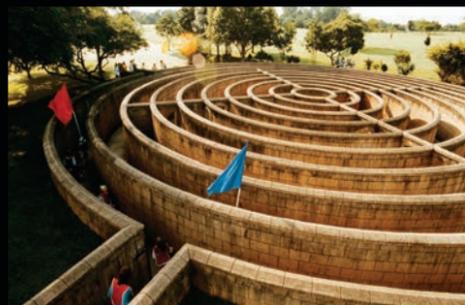
O Sítio do Carroção é o único resort exclusivo para crianças no Brasil. Inspirado em Mark Twain, Júlio Verne, Monteiro Lobato, Steven Spielberg e outros, o Sítio do Carroção criou e produziu lazer e entretenimento educativo de qualidade surpreendente. Durante o ano letivo, recebe alunos das melhores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



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



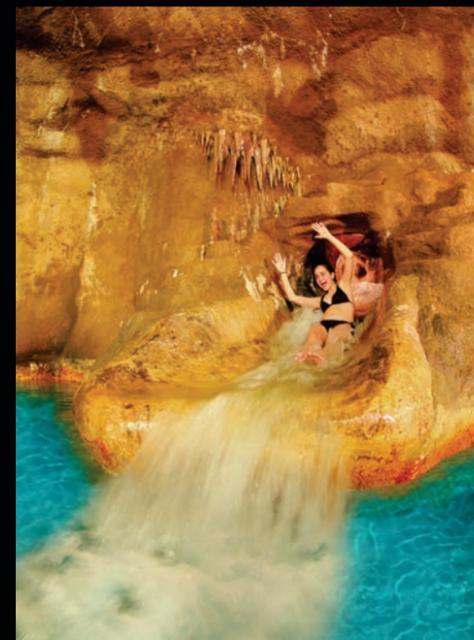
Cada aventura é uma descoberta inesquecível, como o encontro de um enorme Tiranossauro Rex.



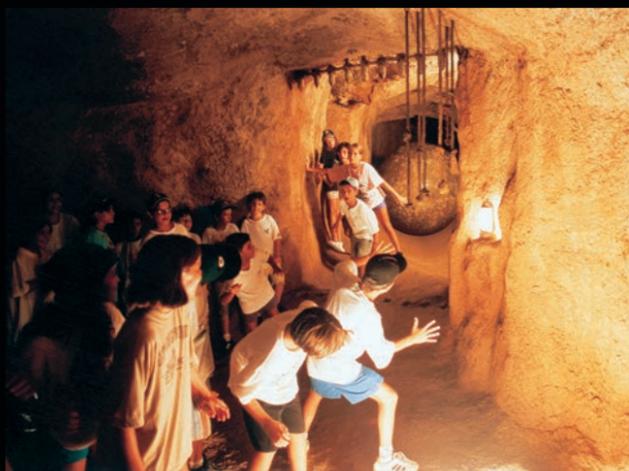
No Labirinto Medieval, a busca do centro é um grande desafio.



No Futgolf, muita habilidade jogando golf com os pés.



Tobogã de águas aquecidas na Caverna do Lago Azul.



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



Na minipista Spazukamonaring, todos são campeões!



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



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



Dormir nos amplos casarões coloniais é vivenciar a História.



No complexo de piscinas, brincadeiras e convivência.



Conhecendo de perto a vida animal.



Na cabine do piloto tudo ainda funciona.



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



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



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



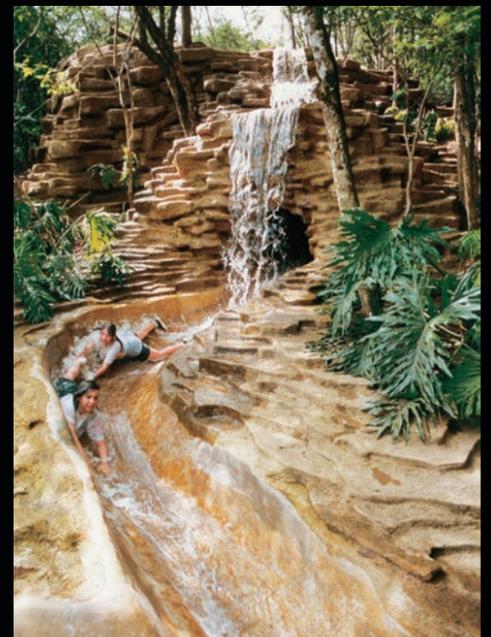
Em meio a bosques e gramados, destacam-se seus casarões em estilo colonial.



Equipe de Colaboradores do Sítio do Carroção.



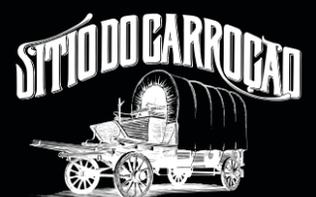
Como na vida real: só embarca nessa aventura quem apresenta o passaporte do Sítio do Carroção!



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

Acampamento de Férias: 07 a 13 - 14 a 20 - 21 a 27 de julho de 2019

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



E tome estrada

TEXTO Rodrigo Mora

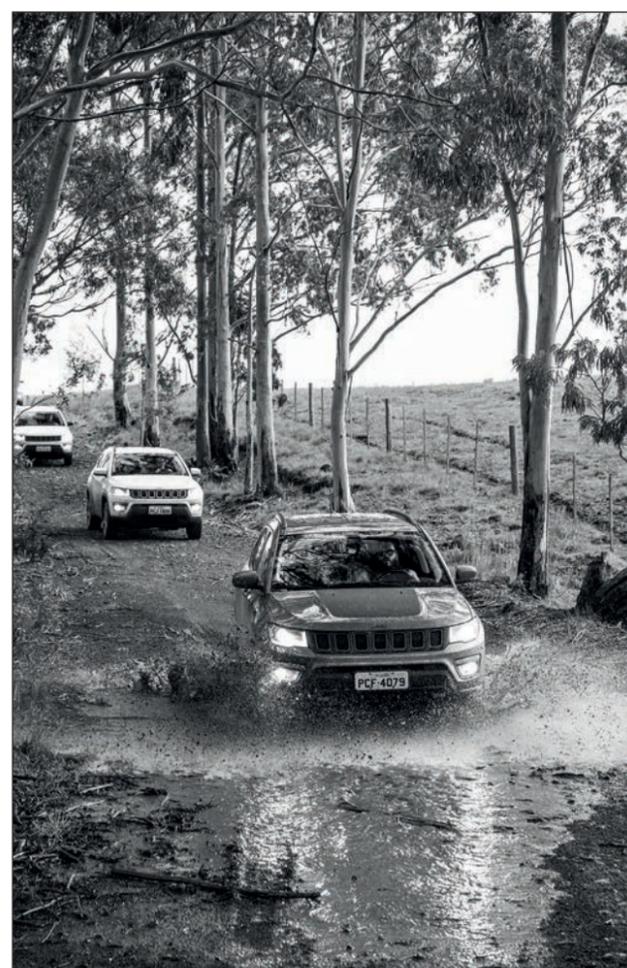
Programa que incentiva donos de carro da marca a usar seu Jeep como se deve, embala conceitos, aventuras e viagens de mais de 500 km

Recado aos proprietários de Jeep que nunca viram seus carros pintados de lama como os das fotos: vocês não apenas estão desperdiçando dinheiro, como também oportunidades de viver aventuras, contar histórias e encontrar belezas naturais aonde apenas um 4x4 pode chegar.

Afinal, a razão para um Jeep existir é poder atravessar lamaçais, riachos, erosões e pirambeiras mantendo a atmosfera de luxo na cabine. Se não for para fazer isso ao menos uma vez na vida, um SUV coreano ou japonês é o que basta para os desbravamentos urbanos.

É para isso que existe a Jeep Experience, programa que leva convidados a descobrir novas possibilidades de rotas, paisagens, personagens e vivências quando se está ao volante de um Jeep, algo que vai muito além do que apenas ter um. A primeira edição foi no Jalapão, Tocantins, a bordo do Renegade, SUV de entrada da marca. Agora é a vez do Compass percorrer as serras do Sul, sob o mote “Encontre sua verdadeira natureza. Recalcule.” – ...suas rotas, seus objetivos, seus sonhos ou seja lá o que precisar ser repensado na sua vida.

Antes de ajustar banco e retrovisores, a jornada começa com uma palestra de Fabio Seixas, criador do Festival Path de inovação, que logo de cara nos dá uma chacoalhada: no que você acredita, quem você acha que é, sua vida está alinhada aos seus sonhos? Depois de escutar tudo o que o Fabio fez na vida, você sai com a certeza de que, de fato, o que vale é correr atrás do que você quer, por mais clichê que soe.



Enfim, saímos. Não demora muito para que eu saque o celular para a primeira foto, passando pela Catedral de Pedra, em Canela, que começou a ser construída em 1941 e mantém até hoje o estilo gótico. O asfalto fica para trás poucos quilômetros depois, já no Passo do Inferno, em São Francisco de Paula. As atrações ali são a junção de rios e paredes rochosas e uma rústica ponte construída pelo Exército brasileiro em 1935.

Muita estrada de terra depois, chegamos ao Parque das Cataratas. Na pousada homônima, chalés à esquerda e um rio volumoso à direita, cujas águas chegam a invadir a grama da pousada. É o tipo de lugar que entra na sua lista “para ir com a família”.

E tome estrada de terra até o Parque Nacional de Aparados da Serra, na divisa do Rio Grande do Sul com Santa Catarina. Do Mirante do Urubu, a vista do Cânion Itaimbezinho é algo que volta a te dar esperança no mundo. Vá sem pressa, porque a contemplação daquele abismo cortado por um riacho requer tempo e cabeça livre de pensamentos.

Chegamos ao Cambará Eco Hotel. É nele – detentor de dois títulos do prêmio Top Brasil de Sustentabilidade – que vamos passar a noite.

Depois de uma aula de ioga, saímos para o segundo dia da expedição, cujo ápice foi o Cânion Monte Negro, ponto mais alto do estado gaúcho. Daria para ter visto do vale, onde começa Santa Catarina, não fosse uma dominante névoa cobrindo a paisagem. O barato é ficar ali, naquele silêncio, filosofando sobre a imensidão do mundo, da vida...

A essa altura, você começa a entender que uma Jeep



"Vá sem pressa, porque a contemplação daquele abismo cortado por um riacho requer tempo e cabeça livre de pensamentos"

Experience vai além de uma *road trip* ou um test-drive. É sobre descobrir lugares que você não sabia que existiam – e quem sabe fazer uma metáfora quanto ao seu grau de autoconhecimento.

Nossa expedição acaba descendo a Serra do Rio do Rastro, destino de motociclistas e motoristas que curtem dirigir. Sinuosa, põe à prova a habilidade de quem está no comando. Caímos numa BR qualquer rumo a Florianópolis, nosso ponto final.

E o Compass? Faz jus ao legado da marca, que desde 1945 é instantaneamente reconhecida como uma fabricante de veículos que topam qualquer desafio off-road. Houve trechos que pareciam um mar de lama, e lá foi o Compass atravessá-los até com certa elegância – bastando apenas acionar, por um simples botão, o sistema 4x4.

De nada valeria todo o conceito da Jeep Experience se os carros, de fato, não te levassem aonde nem todos chegam...

ODE AOS MESTRES

Em 2018, o Grupo Fasano cresceu. Abrimos hotéis em Belo Horizonte, Angra dos Reis e Salvador, demos o pontapé para uma segunda unidade paulistana, no bairro do Itaim, e já nos preparamos para lançar um resort na Bahia. Nesta edição do Corriere Fasano, celebramos escritores renomados, que nasceram nessas cidades onde temos hotéis.

"A caridade seria perfeita se não causasse satisfação a quem a pratica."

Carlos Drummond de Andrade, belo-horizontino

"O escuro é metade da zebra."

Arnaldo Antunes, paulistano

"Aprendi com as primaveras a deixar-me cortar e a voltar sempre inteira."

Cecília Meireles, carioca

"O diabo desta vida é que entre cem caminhos temos que escolher apenas um, e viver com a nostalgia dos outros noventa e nove."

Fernando Sabino, belo-horizontino

"O amor é sexualmente transmissível."

Marçal Aquino, paulistano

"Quem não veio incomodar, não deveria ter nascido."

Dias Gomes, soteropolitano

"Está provado, quem espera nunca alcança."

Chico Buarque, carioca

"Todo escritor em alguma medida tem algo de crítico literário, nem que seja crítico da própria obra."

Júlian Fuks, paulistano

"Não faço nada pelo bem de ninguém e, decerto, faço mal a algumas pessoas."

Paulo Mendes Campos, belo-horizontino

"Porém, se acaba o Sol, por que nascia? Se é tão formosa a Luz, por que não dura?"

Gregório de Matos, soteropolitano

"O lugar mais estranho onde já fiz amor? São Paulo."

Bussunda, carioca

QUEM TEM OLHO...

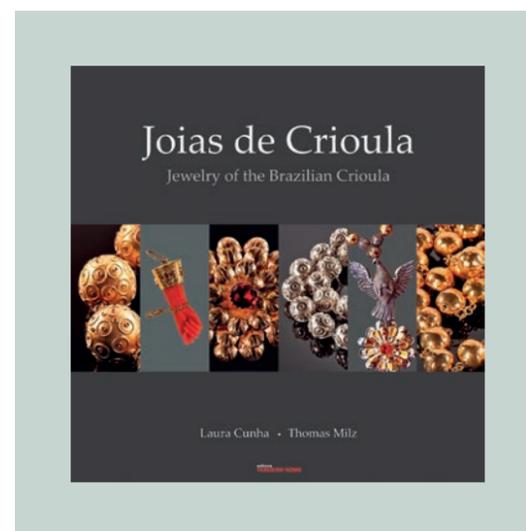
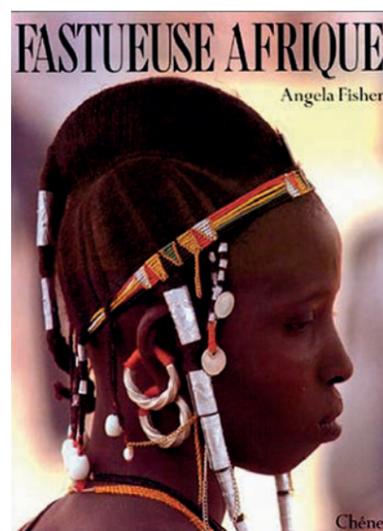
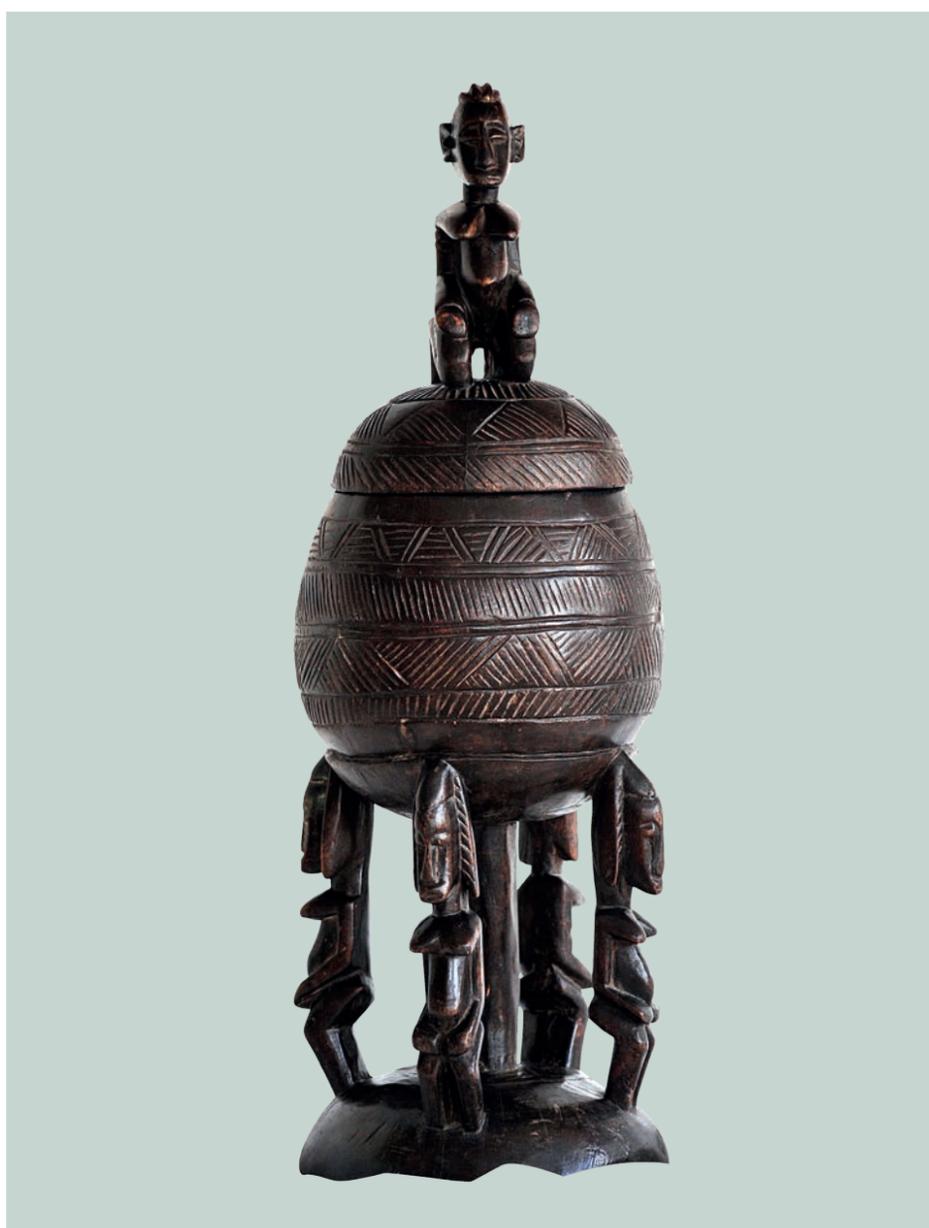
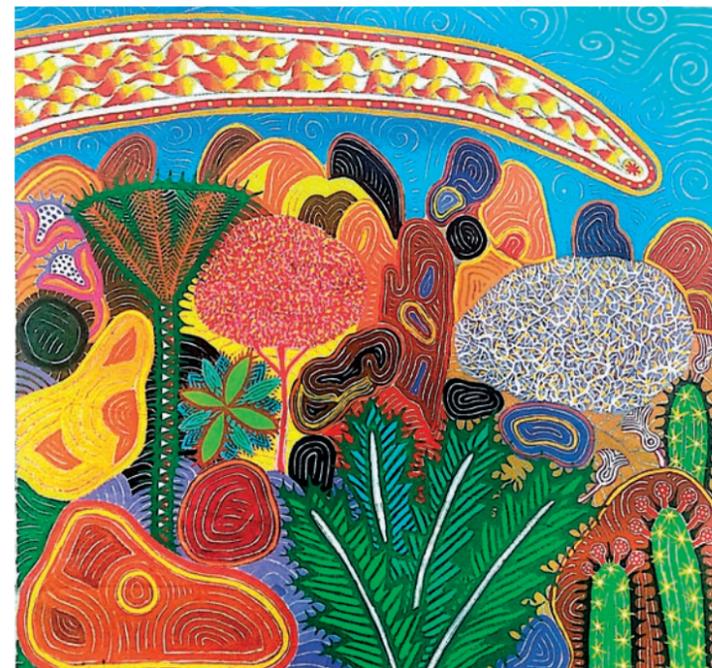
NÁDIA



TAQUARY

Corriere Fasano

Nascida em Salvador, a artista plástica **Nádia Taquary** é dona de uma sensibilidade única. Para esta edição do *Corriere*, ela seleciona peças que expressam sua versão de mundo



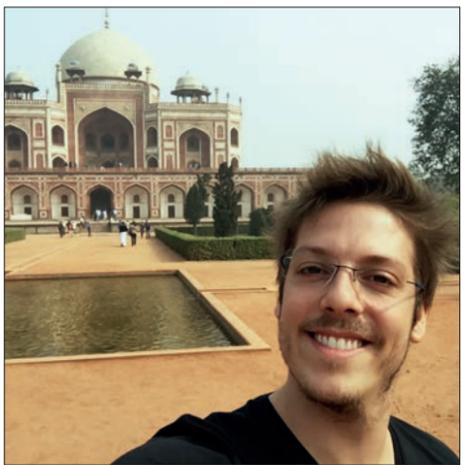
Em sentido horário: **Tela a óleo**, *Sem Título*, 1957, do pintor argentino Carybé, que em 1950 fixa residência em Salvador e passa a retratar em suas obras a religiosidade, os costumes locais e também o cotidiano do povo baiano; **acrílico sobre tela**, *Meteoro Bendegó Chegando no Sertão da Bahia*, 2018, do artista plástico baiano J. Cunha, autor de diversas exposições individuais, ele tem um trabalho intimamente ligado às culturas afro-indígenas e popular nordestina brasileira; **livro** *Fastueuse Afrique*, das fotógrafas Carol Beckwith e Angela Fisher. Reúne fotografias do continente africano, apresentando o poder, a complexidade e a celebração dos rituais da vida tribal africana; O **livro** *Jóias de Crioula*, da artista plástica e designer de jóias Laura Cunha, faz um apanhado sobre o uso e os significados de jóias e adereços no Brasil Colônia; **fotografia** impressa com pigmentos minerais sobre canson rag, *Colar de Orelha à Boca*, da série *Sangue Vegetal* (díptico)", 2006, do artista visual Ayron Heráclito. As obras dele transitam pela instalação, pela fotografia e pelo audiovisual, com elementos da cultura afro-brasileira; **urna** dagon, do Mali, Katuka Africanidades.

MEU TOP 10



Retrato Edu Moraes; fotos Fábio Porchat

Parece pouco crível que **Fábio Porchat** tenha tempo para mais alguma coisa, já que ele se divide entre o canal de humor Porta dos Fundos (que vai ganhar um braço no México), o programa de TV *Papo de Segunda* e filmes como *Meu passado me condena*. Mas o comediante ainda encontra espaço na agenda para ir de Ruanda à Austrália. A pedido do *Corriere*, ele lista aqui suas viagens mais marcantes



ÍNDIA. A Índia não é um país, é um planeta. Para onde virar o pescoço, você não vai acreditar no que está vendo, ouvindo, cheirando, sentindo. Voltei carregado de compras. Esculturas, quadros, tecidos... Vá com a mente aberta, um álcool gel no bolso e seja feliz!

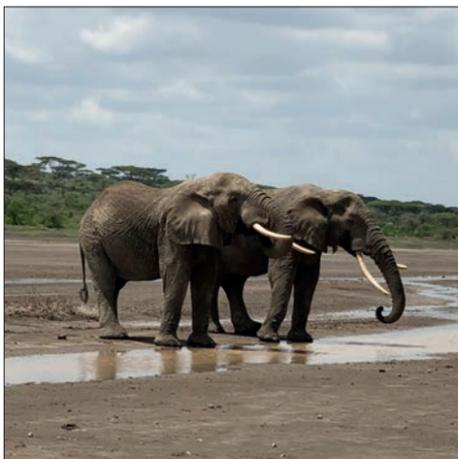


RUANDA. A experiência mais mágica da minha vida foi estar frente a frente com um gorila. Um não, vários! É isso que você encontra subindo as montanhas de Ruanda. Sensação única e transformadora.



AUSTRÁLIA. Um país de gente feliz. Todo mundo sempre está com um sorriso no rosto. Lá o mundo pulsa. Paisagens lindas, vida selvagem e cidades cheias de acontecimentos o tempo todo. A sensação é de que lá é o Brasil que deu certo.

CUBA. Já me mandaram tanto ir para Cuba que eu resolvi ir de verdade. E chegando lá, eu me arrependi de não ter ido antes! Havana é mágica. Uma cidade parada no tempo. Vá enquanto as coisas não mudam (apesar de estar torcendo para mudarem o mais rápido possível para o bem do povo cubano, o mais simpático que já conheci).



QUÊNIA. Todo mundo deveria passar pelo menos uma vez na vida pela experiência de estar na savana africana em um safári. E o Quênia é esse lugar. Fique em camps e não em lodges. O povo queniano é muito semelhante ao brasileiro em alegria e receptividade. De dentro do jipe você fica a passos de leões, búfalos e elefantes e se dá conta de que a vida vale a pena.



ISLÂNDIA. Minha última viagem foi à Islândia. E já tomou o posto de lugar mais lindo a que já fui. Da aurora boreal aos vulcões cobertos por neve, das piscinas naturais aquecidas às baleias no mar gelado, tudo é mágico e interativo. Alugue um carro e percorra o país passando pelas cachoeiras mais lindas que você já viu!



PORTUGAL. É o melhor país. A comida é imbatível: queijos, pães, frutos do mar... O vinho, um caso à parte. Mas tudo orna por lá. O povo, a paisagem, as atrações. Alugue um carro e se perca pelo país.



MALDIVAS. Foi nas Maldivas que eu descobri que fazer nada pode ser a melhor coisa a se fazer na vida. De um bangalô dentro do mar, tomando a minha cervejinha e vendo passar tubarões e raias, você entende o que é dar um tempo para o seu cérebro. Prepare o bolso e leve um bom livro.



ITÁLIA. Um lugar no mundo para voltar e ser feliz? Itália. Escolhe qualquer cidade (menos Milão), e eu vou ser a pessoa mais feliz do mundo. Existem tantas Itálias ali dentro... Ande de trem e descubra cidades deslumbrantes e escondidas. E se prepare para comer o que você comerá de melhor na sua vida. E vá a Veneza. Porque sim.



TURQUIA. É aquele encontro surpreendente de fatores que torna um lugar inesquecível. As pessoas são simpáticas e solícitas, a comida é muito saborosa e variada, os mercados são enlouquecedores, o banho turco é imperdível e se respira história a cada esquina.

PALAVRAS

NEIL YOUNG

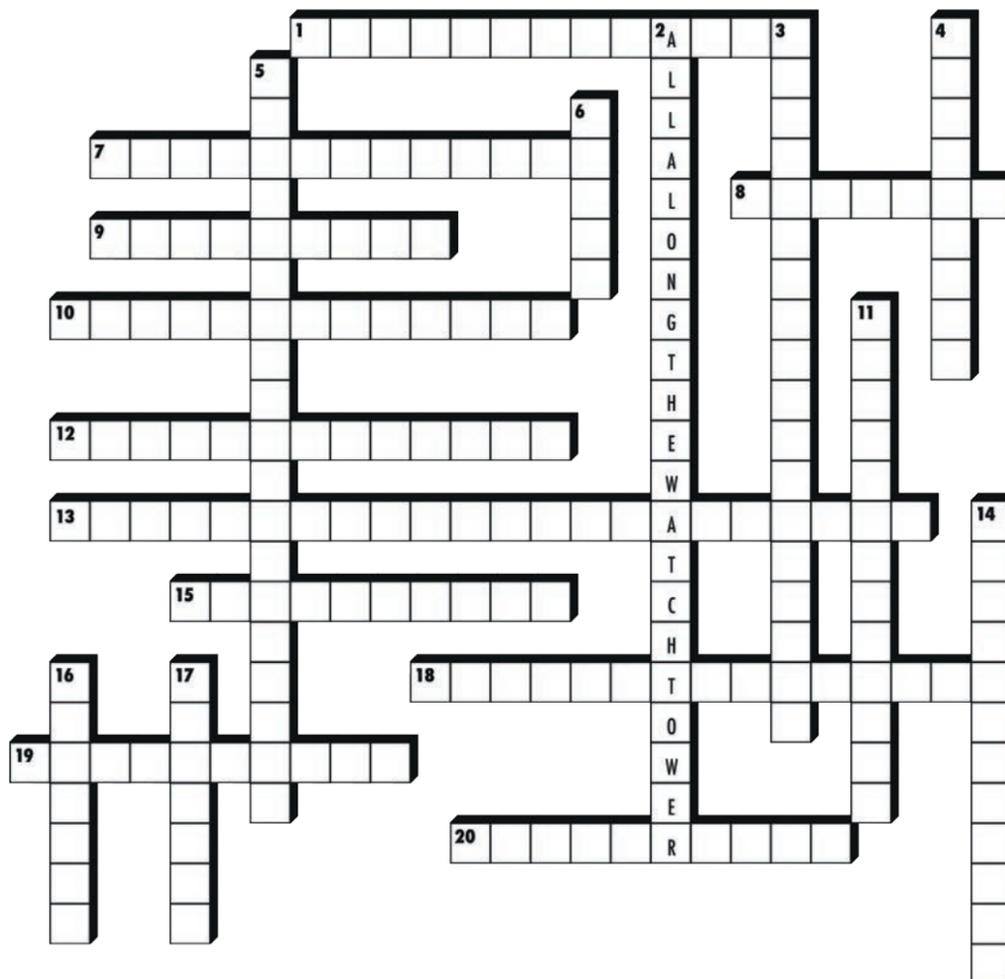
CRUZADAS

Descubra quanto você sabe sobre o músico canadense Neil Young nestas cruzadas preparadas por Arthur Dapieve



Horizontal

1 Esposa atual **7** Participação na canção "Star of Bethlehem" de... **8** Parceria com Graham Nash **9** Álbum ao vivo com Crosby, Stills & Nash, chamado *4...* **10** Música de Bert Jansch que regravou **12** Pseudônimo como diretor do documentário *Rust Never Sleeps* **13** "He Came Dancing Across the Water..." **15** Grammy de melhor canção de rock **18** Voz em "Comes a Time" **19** Roadie homenageado em "Tonight's the Night" **20** Álbum gravado com o Pearl Jam



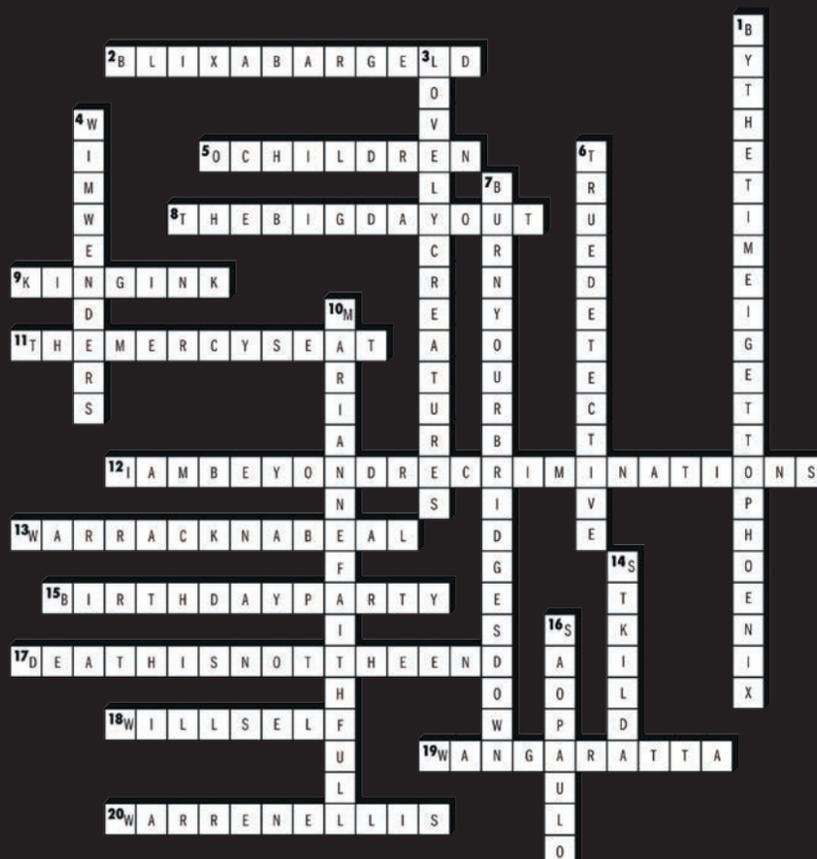
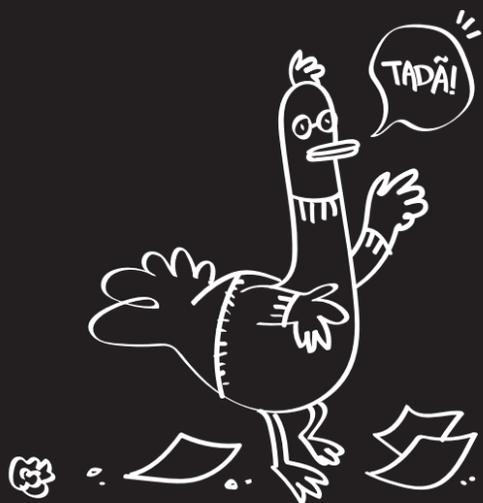
Vertical

2 Faixa de encerramento de *Road Rock: Friends and Relatives* **3** Banda anterior **4** Baterista no álbum *Hawks and Doves* **5** Última faixa do lado A do LP "After the goldrush" **6** Órgão de 1885 restaurado e tocado pelo próprio Young **11** Música regravada por David Bowie "I've Been..." **14** Homenageado em "Hey Hey, My My/ Hey Hey, My My" **16** Álbum nº 1 nos EUA e na Grã-Bretanha em 1972 **17** Melhor álbum do ano de 1989, segundo a revista *Rolling Stone*

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 12 do *Corriere Fasano*

NICK CAVE



FILME *THE ENDLESS SUMMER*

Com custo de US\$ 50 mil, o longa-metragem se transformou no filme de surfe mais cultuado de todos os tempos, impulsionando a paixão pelo esporte **POR Constantino Bittencourt**



Constantino Bittencourt
é sócio e diretor do Grupo Fasano

O ano é 1964. Os EUA estão em ebulição com o atentado a JFK, os primeiros bombardeios americanos no Vietnã e o movimento pelos direitos civis que levaria à famosa marcha de Selma a Montgomery um ano depois. A contracultura floresce e a contestação social passa a ser o motor da sociedade americana.



Nesse mesmo ano, um jovem cineasta chamado Bruce Brown e dois surfistas californianos consagrados, Mike Hynson e Robert August, dão a volta ao mundo em busca do “verão eterno” e da onda perfeita. Com apenas US\$ 50 mil dólares no bolso e uma câmera de 10 mm na mochila, a aventura de Brown os leva desde a costa do Senegal até o Havaí, passando por Gana, Nigéria, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia.

O filme, *The Endless Summer*, lançado dois anos depois, seria sucesso absoluto de público e se tornaria o longa de surfe mais cultuado de todos os tempos. E provavelmente o mais importante documentário de esporte já feito. Mas por que esse sucesso tão estrondoso? A resposta não é tão óbvia.

O surfe vivia um boom sem precedentes no início dos anos 1960 e ainda não havia um filme que transmitisse com tanta precisão a magia do esporte. Hollywood havia lançado *Gidget* em 1959, sobre uma menina que resolve aprender a surfar após conhecer um grupo de surfistas de Malibu. As cenas de surfe eram montagens temerárias e os atores eram tudo menos surfistas. Mesmo assim, *Gidget* catapultou mundialmente o esporte, que passou de aproximadamente 5 mil praticantes, no final dos anos 1950, para 2 milhões em 1963! Outros filmes seguiram sendo realizados por diretores e atores que nunca haviam subido em uma prancha.

Para os surfistas e apreciadores do esporte da época, *The Endless Summer* veio como uma redenção. Finalmente um filme que os representava, feito por um cinegrafista que valorizava o esporte e protagonizado por surfistas de verdade. Somavam-se a isso locações incríveis, uma trilha sonora emblemática do grupo The Sandals, um enredo despretensioso e, acima de

tudo, a descoberta da “onda perfeita” no cabo de St. Francis, na África do Sul que fez muitos surfistas sonharem acordados e outros tantos arrumarem as malas e partirem em busca do sonho do “verão eterno”.

Para os não surfistas e apreciadores da sétima arte, a razão do sucesso é menos óbvia, afinal de contas o filme tem suas deficiências – ele é todo narrado pelo diretor em off, com comentários um tanto piegas (Brown não conseguiu captar recursos suficientes para levar equipamento de áudio na viagem); os dois atores principais, mesmo com ausência de diálogos no filme, claramente não se formaram na Juilliard School e a edição é um tanto precária. Mesmo assim, até os críticos mais exigentes se rendem à produção e se deixam contagiar por sua leveza e magia.

Mas o maior feito de *The Endless Summer*, que completou 50 anos em 2016, foi trazer o estilo de vida do surfe para a vanguarda da contracultura da época, transmitindo uma mensagem de esperança, felicidade, ingenuidade e certa imprudência que ressona até hoje. Nesse contexto, o “verão eterno” e a onda perfeita seriam apenas metáforas de uma vida idealizada por muitos. O surfe e seu estilo de vida serviriam de contraponto à complexidade dos beatniks e ao vale-tudo dos hippies, mostrando que a contracultura poderia se alimentar também de um estilo de vida saudável e leve.

Os tempos mudaram, e o esporte também. Assistindo ao filme novamente hoje, o surfe parece pouco acrobático e a melhor onda do mundo já não é mais tão impressionante assim. Mas basta soarem os primeiros acordes da inesquecível trilha sonora que nada disso importa mais, e sim a vontade de sonhar e viver a vida plenamente. É o que o filme produz em mim a cada vez que assisto, desde a primeira, em 1988.

O documentário termina com um agradecimento ao Rei Netuno pelas ondas do filme, mas somos nós espectadores e fãs que agradecemos a Bruce Brown, falecido ano passado, pela sua enorme contribuição para o “esporte dos reis”. Que o surfe e o cinema nunca percam a sua principal essência, a de entreter e questionar, cada um à sua maneira.

SOBRE O FILME

The Endless Summer

Data de lançamento
17 de agosto de 1966

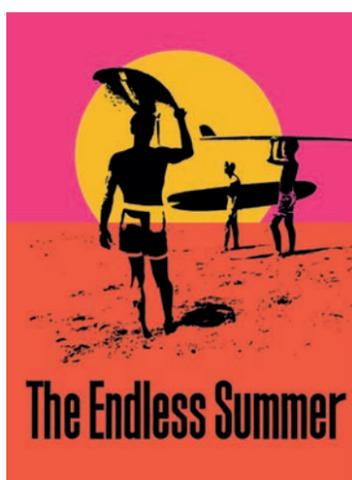
Direção
Bruce Brown

Roteiro
Bruce Brown

Curiosidades
Brown colocou US\$ 50 mil no filme, que rendeu US\$ 30 milhões.

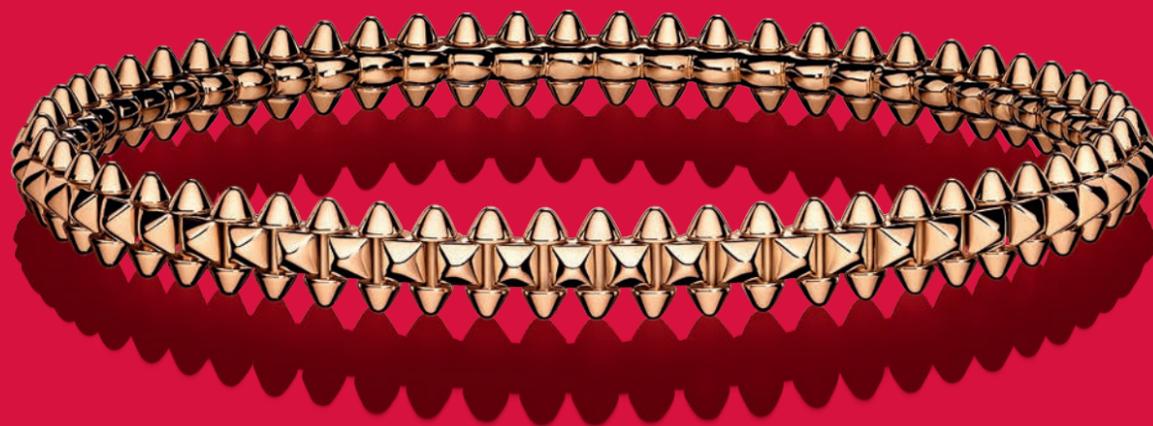
Brown e companhia embarcaram num ônibus pelos EUA, fazendo exhibições amadoras em colégios e Lions Clubs.

O filme teve uma continuação em 1994.



O filme *The Endless Summer* está à disposição dos nossos hóspedes – basta pedir ao concierge.

CLASH DE *Cartier*



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