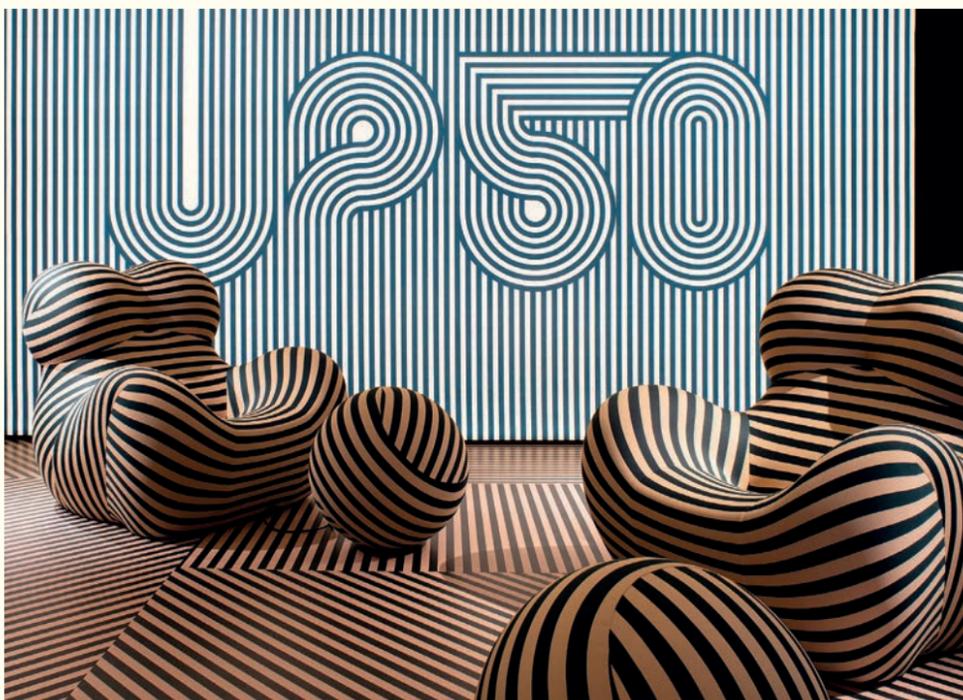


CORRIERE

2/4

È tutto italiano!



2019

FASANO



BJÖRN BORG 1980



THE CHAMPIONSHIPS, WIMBLEDON

O mundo Rolex está repleto de histórias de excelência perpétua. Em Wimbledon, as conquistas mais consagradas do tênis ajudam na evolução do esporte. Um torneio definido pelas suas maiores lendas e impulsionado pela nova geração de campeões, determinada a conquistar o seu lugar no topo. Aqui, 140 anos de desempenhos memoráveis garantem que a quadra central continuará sendo o palco definitivo do tênis. Esta é uma história de excelência perpétua: a história da Rolex.

#Perpetual



THE CHAMPIONSHIPS, WIMBLEDON
ALL ENGLAND LAWN TENNIS CLUB, LONDRES
DE 1 A 14 DE JULHO DE 2019



ROGER FEDERER 2017



ANGELIQUE KERBER 2018



OYSTER PERPETUAL DATEJUST 41



PRODUZIDO
NO POLO INDUSTRIAL
DE MANAUS
CONHEÇA A AMAZÔNIA



No trânsito, dê sentido à vida.

PURA CLASSE

NOVA
SPEED TWIN

A nova referência de como uma Custom Roadster deve ser.

Speed Twin – o lendário nome volta para o portfólio Triumph, estabelecendo um novo patamar no estilo modern custom Bonneville, com o melhor nível de pilotagem da categoria. Impulsionada por um motor de alto desempenho Bonneville de 1200cc, afinado da Thruxton, e equipado com um pacote tecnológico completo focado no piloto, incluindo os modos de pilotagem Sport, Road, Rain e iluminação em LED, a nova Speed Twin entrega uma pilotagem absolutamente confiante e emocionante.

Além disso, um preciso novo chassi, freios Brembo de alta performance, design detalhista com peças em alumínio escovado e o DNA atemporal Triumph – o novo ícone do desempenho está aqui.

triumphmotorcycles.com.br

 @triumphbr

 @TriumphMotorcyclesBrasil

 triumphmotorcyclesbr



FOR THE RIDE





BELEZA DE YUCATÁN

CRUZEIRO DE MIAMI A MIAMI

7 NOITES | SAÍDA 15 OUT 2019 | *Seven Seas Mariner*®

Roteiro: Miami, Key West, Harvest Caye,
Roatán, Costa Maya 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) 3177-3131 OUTRAS LOCALIDADES - 0800 773 7203 | WWW.RSSC.COM

ICLARETS

APRESENTA:

VIII WINE DINNER

O melhor de **Bordeaux 1982**



22 DE AGOSTO

EVENTO ÚNICO E EXCLUSIVO

JANTAR ÀS 20:30h PARA APENAS 45 CONVIDADOS,
EM UM DOS ESPAÇOS MAIS LUXUOSOS DE SÃO PAULO.

buffet

FASANO

R. Leopoldo Couto de Magalhães Júnior, 912
Itaim Bibi, São Paulo - SP, 04542-000

MESTRE DE CERIMÔNIA:

SOMMELIER MANOEL BEATO

Os 19 vinhos serão servidos em taças com aproximadamente 47ml cada, totalizando em torno de 900ml por pessoa.

UM PASSEIO PELAS PRINCIPAIS REGIÕES DE BORDEAUX NO EMBLEMÁTICO ANO DE 1982.



SAINT ESTEPHE

Cos D'estournel | Montrose

PAUILLAC

Latour | Lafite | Mouton | Pichon Lalande

SAINT JULIEN

Gruaud Larose | Leoville Las Cases

MARGAUX

Margaux | Palmer

PESSAC-LEOGNAN

Haut Brion | La Mission Haut Brion

Bordeaux

POMEROL

Petrus | La Conseillante | Trotanoy

SAINT EMILION

Cheval Blanc / Ausone / Figeac

SAUTERNES

D'yquem

DOIS PREMIADOS CHEFS DA GASTRONOMIA ITALIANA SE UNEM PARA EXECUTAR UM MENU DE 8 TEMPOS ELABORADO EXCLUSIVAMENTE PARA O EVENTO.

CHEF

LUCA GOZZANI

FASANO



CHEF

LUIZ FILIPE SOUZA

EVVAI



PREÇO: R\$14.990,00 POR PESSOA

RESERVAS: (11) 3150-5555
(21) 2070-7055

ICLARETS

WWW.CLARETS.COM.BR

claretsbrasil

claretsbrasil



DAY USE VIP: UM DIA INESQUECÍVEL PARA SUA FAMÍLIA!

Com exclusividade nas atividades, em uma visita guiada com carrinho de golf, muitas surpresas e aventuras incríveis, viva a experiência do Day Use VIP no Sítio do Carroção! Tudo isso a 40 minutos do Fasano Boa Vista. Reserve uma data e descubra porque fomos eleitos pelo Discovery Channel, o melhor da América Latina. Venha curtir com sua família este lugar mágico e surpreendente!



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



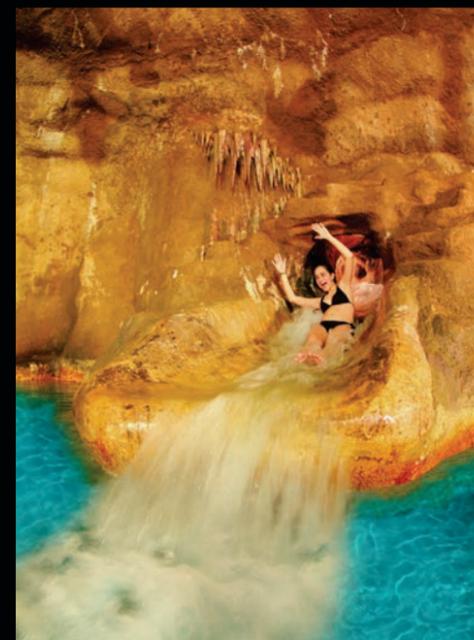
Cada aventura é uma descoberta inesquecível, como o encontro de um enorme Tiranossauro Rex.



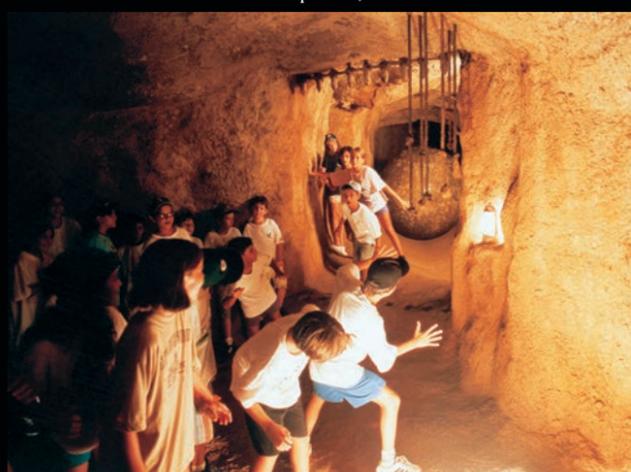
No Labirinto Medieval, a busca do centro é um grande desafio.



No Futgolf, muita habilidade jogando golf com os pés.



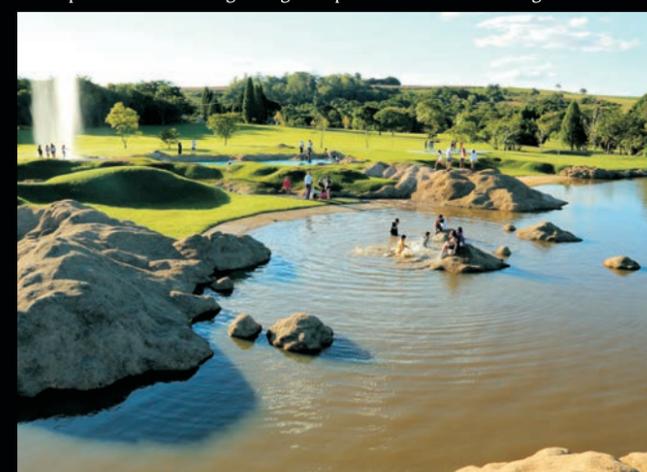
Tobogã de águas aquecidas na Caverna do Lago Azul.



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.



Conhecendo de perto a vida animal.



Na cabine do piloto tudo ainda funciona.



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.



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.



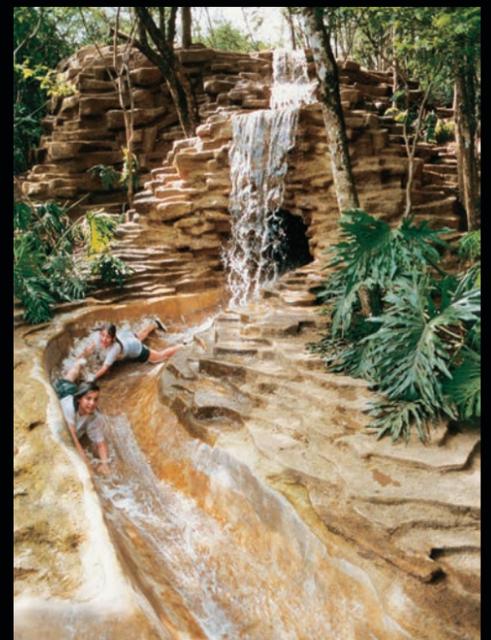
Escavação à procura de fósseis.



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



Heliponto privativo.



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

Sítio do Carroço O único resort pedagógico do Brasil

www.carrocao.com.br +55 15 3305-2000 Tatuí-SP



"Nunca possua mais do que aquilo que você conseguiria carregar nas mãos em uma corrida contra a morte." Essas enternecedoras palavras, ditas por Robert A. Heinlein, autor de *Tropas Estelares*, formam uma das constatações que preenchem nossa seleção de frases desta edição do *Corriere Fasano*. São expressões pinçadas de autores de filmes de ficção científica, que fizeram de suas obras maneiras de analisar os seres humanos e o futuro do planeta.

O quão tocante é refletir sobre esse tópico? O quanto pensar nisso não te deixou comovidamente incomodado? Temos tão mais do que conseguimos carregar em nossas mãos...

Que tal se propor a, nos próximos meses, concentrar-se somente naquilo que podemos carregar nas mãos ou, até mesmo, nem nas mãos, e sim dentro de nós? Mirar somente naquilo que podemos embalar em nosso coração.

Mas o que, em um mundo tão terrivelmente material, é capaz de caber em nossa alma?

O empresário Dimitri Mussard desbravou a região do Kosovo de carro para poder conhecer a família da noiva, Suada Rrahmani. "Eu visitei o país por amor e acabei me apaixonando por ele também."

O publicitário Washington Olivetto se lembra com deleite da pasta ao pesto do restaurante Puny, em Portofino, na Itália: "Melhor do que a da minha nonna Luccia!".

O apresentador Pedro Andrade se emociona assistindo a seus filmes prediletos. Por quê? Nem ele mesmo sabe dizer. "A verdade é que é inútil tentar entender os motivos pelos quais algo nos emociona numa tela de cinema – seja a trilha sonora, a fotografia ou a interpretação. Quando isso acontece, não somos nós que observamos a arte, e sim a arte que nos modifica."

Ser sensibilizado por um livro, um filme, uma arte, experimentar, viver, amar...

Isso tudo se acomoda sem esforço dentro de nós. O espaço é infinito para novas emoções, sensações, pensamentos, experiências, lembranças e ideias.

Se um dia tiver que correr contra a morte é isso que você vai querer levar consigo.

Não tenha medo do novo, "todas as grandes mudanças são como morrer. Você não enxerga o outro lado até chegar lá" (Michael Crichton, autor de *Jurassic Park*).

Buona riflessione!

P.S.: este *Corriere* também cabe nas suas mãos. Boa leitura!

Lili Carneiro



CORRIERE FASANO
EDIÇÃO 14

Concepção editorial
Rogério Fasano
e Editora Carbone

Tiragem
10.000 exemplares

Capa
Os paninis do Gero Panini (foto:
Bruno Geraldini); o ator italiano
Marcello Mastroianni e a poltrona
La Mamma, de Gaetano Pesce

Fasano team
Andréa Sabino
andrea.sabino@fasano.com.br

Giulianna Ferrari
giulianna.ferrari@fasano.com.br

Jessica Esteves
jessica.esteves@fasano.com.br

Malu Neves
malu.neves@fasano.com.br

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

Projeto gráfico
Corinna Drossel
e **Selina Pavel**

Editores convidados
Artur Tavares
Bruno Porto

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

Produtora executiva
Bianca Nunes
bianca@editoracarbono.com.br

Publicidade
publicidade2@editoracarbono.com.br
publicidade@editoracarbono.com.br

Colaboradores
Arthur Dapieve
Bruna Bertolacini
Dias Lopes
Dimitri Mussard
Juliana Santos
Manoel Beato
Marjorie Zoppei

Michel Safatle
Pedro Andrade
Priscila Sakagami
Rodrigo Mora
Washington Olivetto

Revisão
Luciana Sanches

Tratamento de imagens
Claudia Fidelis



FRNZ

· SARTORIA ·

“A FIRENZE SEGUE O MODELO DAS TRADICIONAIS ALFAIATARIAS ITALIANAS. EM NOSSO ATELIER CADA PEÇA É ÚNICA, FEITA SOB MEDIDA. PRODUZIMOS UM MOLDE PARA CADA CLIENTE — UM DESAFIO QUE EXIGE TÉCNICA, FEELING, EMPATIA E PAIXÃO PELO BEM VESTIR.”

Tiago Ferreira



11 3044.5174 / 94314.4540

Av. Pres. Juscelino Kubitschek, 1545 cj. 98

Vila Nova Conceição | São Paulo

firenz Sartoria.com.br

Rogério Fasano pergunta para Emmanuel Bassoleil



Em conversa com Rogério Fasano, o francês Emmanuel Bassoleil, chef do restaurante Skye, do Hotel Unique, fala sobre a profissão em tempos contemporâneos

ROGÉRIO FASANO *Quero começar repetindo uma pergunta que já fiz. Eu não sendo um chef, e sim um restaurateur, costumo brincar que sou o último dos moicanos, porque só vejo restaurantes de chef. A minha profissão está em extinção?*

EMMANUEL BASSOLEIL *Pelo caminho que estamos seguindo hoje, acho que sim. Os chefs precisam ter um pouco mais de conhecimentos gerais. O restaurateur cuida da recepção, do serviço, do detalhe das flores, escolhe uma boa taça para os vinhos, opina sobre os cardápios do restaurante e do bar, lidera a operação por completo, além da cozinha. A pergunta, eu acredito, é: os futuros restaurateurs serão chefs de cozinha? Mundo afora está acontecendo cada vez mais, mas com grandes parceiros financeiros por trás.*

RF *Normalmente, isso passa pela cozinha clássica. Você não será um restaurateur na cozinha autoral. Um dia me perguntaram como eu me mantenho no topo não sendo o chef. Respondi que posso trocar o chef.*

EB *É claro. [risos]*

RF *Hoje, Emmanuel, os grandes chefs são muito mais empresários. Têm 60 restaurantes no mundo, em praças diferentes, Tóquio, Rússia, Nova York, e têm estrelas em todos eles. O que eles têm, afinal, não é a habilidade do restaurateur, que é a de formar equipes...*

EB *Os grandes chefs de hoje têm a habilidade de formar equipes, sim, mas, em primeiro lugar, as equipes de cozinha, e não de sala. O restaurateur é atento a tudo: carta de drinks, vinhos, da decoração, do aconchego, do sorriso e da comida. Grandes chefs não vão mais para a cozinha com 50 anos. Ficam do lado de fora cuidando da comunicação e se tornam empresários da gastronomia.*

RF *Você está esquecendo do principal. A função do restaurateur é ver seu cliente feliz. Estou aqui para ajudar você a ter uma grande noite com sua mulher, uma conversa franca com seu filho... Quero ser uma extensão da cidade. Quando a pessoa fala para mim que estava tudo impecável, não é um elogio pessoal, e sim à minha casa. Os restaurantes de chefs são mais técnicos...*

EB *São mesmo! Os restaurantes de chefs têm investimento menor, salões menos sofisticados, com mesas mais juntas e cadeiras não tão confortáveis. Buscam economia para poder gastar um pouco mais na cozinha. Antes, você passava a noite no restaurante. Hoje, não! A rentabilidade se faz*

com lugares menores, com menos funcionários. Os casais não ficam mais das oito horas à meia-noite numa mesa de restaurante. Tudo é mais rápido. Restaurantes pequenos, de 20 a 30 lugares, têm ao mínimo dois giros por noite, garçons mais treinados para agilizar e levar a conta na mesa e prepará-las novamente para a fila de espera. Hoje, a maioria dos clientes não quer ficar tanto tempo sentada numa mesa.

"As pessoas não se importam com a história. Querem saber do chef que acabou de abrir, dar uma estrela para ele um ano depois"

RF *Tem coisa mais chata do que menu de 14 pratos?*

EB *Realmente é para quem tem muito tempo e dinheiro. A tendência desses menus é desaparecer. Eu mesmo... há 15 anos, no meu antigo restaurante francês, Roanne, cerca de 85% dos clientes pediam o menu degustação. Hoje é quase impossível, a não ser com um chef famoso de restaurante pequeno. O futuro dos restaurantes são os pratos para compartilhar.*

RF *Uma coisa que o restaurateur gosta é de ver os outros brilharem, criar o novo Bassoleil, o novo Manoel Beato, o novo Luca Gozzani. Faz parte da entourage do restaurante ter um grande chef, um grande sommelier. É uma equipe...*

EB *É como o técnico de futebol, que quer o melhor goleiro, o melhor zagueiro, o melhor atacante. Ele forma o time de ouro. Hoje, não! Os proprietários não estão preocupados em montar um dream team, e sim em ter retorno financeiro!*

RF *Você já esteve do outro lado, foi dono de restaurante, passou por todas as mazelas, viu o quanto é difícil ser empresário no Brasil. E agora você encontrou um porto seguro, um lugar em que faz aquilo de que mais gosta. O que mudou na sua vida, falando de felicidade?*

EB *Encontrei uma empresa com espírito familiar. Tive 194 funcionários, seis sócios e duas secretárias. Era dono de dois restaurantes e uma casa noturna, tinha uma linha de produtos em supermercados e, cada dia que chegava em casa, me via infeliz. Quando passei a crise dos*

40 anos, percebi que tinha tudo, mas que não era feliz. Foi quando o Jonas Siaulys me convidou para participar do projeto do Hotel Unique. Se você falasse para mim, quando cheguei ao Brasil, que eu seria chef de hotel, eu responderia que você tinha enlouquecido. Eu falava para minha brigada: "Quer sossego? Vai trabalhar em restaurante de hotel. Você não vai mais precisar lavar fogão...". O que mudou para mim? Não tenho mais nenhum funcionário, resolvi todos os meus problemas trabalhistas e societários. Mas não foi do dia para a noite. Minha paixão pelo hotel foi quase à primeira vista. Criei fortes raízes depois de alguns anos e comecei a me separar dos meus sócios e das empresas que tinha para me dedicar só ao Unique. E te falo que hoje sou uma pessoa muito feliz.

RF *É ótimo perceber como essas relações patronais, não societárias, podem ser saudáveis. Quando vejo você saindo para almoçar com o Jonas, percebo o quanto têm a conversar, mas não são sócios. Tira toda a tensão do ar.*

EB *Confiança e liberdade é o que ele me oferece. Ele não sabe fazer o que eu faço, e eu não sei fazer o que ele faz. Antes, a minha rotina envolvia reunião com contador, advogado, empreiteiro... Quando somava o meu dia de trabalho, ficava muito pouco na cozinha. Quando comecei a me dedicar ao Hotel Unique, tudo era relacionado à cozinha. Larguei todas as reuniões chatas e fiquei ligado só com os assuntos da gastronomia. Como amo o que faço, abraço tudo como se fosse o dono do lugar. Fico atento em tudo e tento deixar organizado, como um bom virginiano [risos]. Não só com meu trabalho de chef executivo, como em qualquer setor do hotel. Papel no chão da garagem, banheiro sujo no espaço de evento, luzes da piscina, velas nas mesas, altura do som no Skye, pacotes de vendas para happy hours, room service. Por ser apaixonado pelo que faço, acabo me envolvendo com mais coisas além de minha responsabilidade.*

RF *Uma diferença em ter uma empresa é, por exemplo, dedicar-se a encontrar matérias-primas exclusivas, como algumas que temos aqui no Fasano. Para mim, é um grande prazer da minha profissão.*

EB *Isso é um diferencial do Fasano. As trufas, por exemplo. Hoje me vejo cada vez mais como um restaurateur. Abraço os eventos, converso com as noivas que vão se casar por lá, cuido dos garçons, do serviço. Meu papel, hoje, é muito mais abrangente. Fico menos na cozinha. É uma fase, porque decidi assim.*

RF *Mas pode ter certeza de que o Jonas não ia querer só isso para você. Tem seu carisma, por exemplo.*

EB *É claro. Mas essa questão dos produtos, por exemplo, é algo exclusivo seu.*

RF *Nós acabamos vivendo em uma metrópole, mas me imagino com um restaurante no sul da França, com 99,9% dos clientes me chamando para falar de foie gras. Eu daria um tiro na minha cabeça. Pelo amor de Deus, quero falar da vida, da profissão, de futebol, de política. Não dá para se fechar tanto.*

EB *Não é para mim, senão vou achar que voltei a ter 18 anos, falando da mesma coisa que meu chefe me ensinou. Não é assim, temos que viver. Não tenho essa vontade.*

RF *Desde que saiu o último Michelin, todos os chefs que respeito na cidade, você, o Laurent, o Erick Jacquin, me ligaram com raiva, como se fosse com vocês. Estou acostumado ao Michelin odiar a Itália desde que*



nasceu, são só seis restaurantes três estrelas lá, embora seja o berço da gastronomia. Todos vocês queriam que eu criasse uma revolução. Vocês acham isso mesmo ou é porque gostam de mim?

EB *São as duas coisas. Por gostar de você e porque não há dúvida de que você é referência. Percebo que o Michelin está querendo se atualizar e ser mais jovem. É perfeito! Mas querer se espelhar no 50 Best... não precisa. Por mim, eles deveriam seguir com os mesmos critérios que sempre tiveram.*

RF *Você acha possível uma lista dos cinco melhores restaurantes da cidade sem o Fasano?*

EB *Não acho! Mas as pessoas não se importam com a história. Querem saber do restaurante que o chef acabou de abrir, dar uma estrela para ele um ano depois. Ninguém mais conta história. Isso é coisa de quem tem nossa idade. A juventude quer tudo mais rápido, mais tecnológico. É uma pena. Não está mais ligada em ancestralidade, se sua empresa é centenária, se você nasceu em tal lugar...*

RF *Você está na televisão. Dá para conciliar o tempo com o de chef?*

EB *Dá sim! Estou no Food Network, da Discovery, e comecei na Record este ano com o Top Chef. Não fiz televisão antes porque não era o momento. Acho que agora é a hora ideal, estou mais tranquilo. Estou com 58 anos, não quero ficar até os 70 encostado no fogão. Quero projetar meus próximos 15 anos continuando a produzir, mas começando a delegar as minhas responsabilidades, passando o meu know-how para o meu time, e depois pensar em pendurar as minhas chuteiras, meu avental, com dignidade, como prometi para o Jonas. Sou um menino da Borgonha que cresceu no campo, saí de casa com 15 anos para trabalhar em restaurante uma, duas e três estrelas, desci para Saint-Tropez, subi para Paris, dei duas voltas ao mundo de navio, desembarquei no Brasil com a minha primeira mulher brasileira, fui dono de meu primeiro restaurante aqui no Brasil, comprando o Roanne do Claude Troisgros. Em todo lugar que um cozinheiro pôde colocar o pé, eu estive. Assinei o cardápio de companhias aéreas, em 1996 fui o primeiro chef a licenciar 120 produtos com minha marca para supermercados, trabalhei em hotel, bistrô, casa noturna, até no mercado literário, escrevendo livros. São vários segmentos que a minha profissão oferece. Passei por todos, e o mercado da televisão é o mais novo momento. Não pude recusar os convites! Sou um apaixonado, amo o que faço.*

O que acontece por aí

7-9
2019

Um avião em forma de guitarra, Intimissimi expande loja, Nasa leva turistas à Estação Espacial, Steve McQueen homenageado pela Persol, um cruzeiro Ralph Lauren e outras novidades

TEXTO Artur Tavares

Pinacoteca abre individual de Marepe

Um dos artistas brasileiros mais geniais da atualidade, o baiano Marepe (Marcos Reis Peixoto) abre sua primeira exposição individual em São Paulo, e o local não poderia ser mais emblemático: a Pinacoteca de São Paulo. Em *Marepe: Estranhamente Comum*, trinta obras falam sobre a vida no Recôncavo Baiano, região onde fica sua cidade natal, Santo Antônio de Jesus. Por meio da reflexão sobre a convivência no local, entre o sertão e o mar, o artista ressignifica desde materiais de construção até alimentos para elaborar instalações como uma televisão gigantesca ou uma chuva de linhas azuis. Destaque também para a obra *O Retrato de Bubu*, que já foi exibida na retrospectiva que Marepe fez no seminal Centre Pompidou, em Paris. *Marepe: Estranhamente Comum* fica em cartaz entre 27 de julho e 28 de outubro.



A maior parceira do tênis mundial

A Rolex celebra neste ano um marco: ser a maior parceira dos campeonatos mundiais de tênis. A união começou há 41 anos, com o primeiro patrocínio do celebrado torneio de Wimbledon, em 1978, e se concretiza em 2019, com o início de sua ligação com Roland-Garros. A marca suíça de relógios é parceira também dos outros dois *grand slams* mundiais, Australian Open e US Open, e tem como embaixadores Milos Raonic, Dominic Thiem e Caroline Wozniacki. O maior deles, no entanto, é Roger Federer, que detém um recorde único, vencer 20 *grand slams* em sua carreira.

16



No alto, a obra *Água-viva*; acima, *Mudança*; ao lado, *Periquitos*

KLM lança protótipo Flying V

Prestes a completar cem anos, a companhia aérea holandesa KLM inova e lança o protótipo Flying V. Uma homenagem às tradicionais guitarras Gibson Flying V, empunhadas por nomes como Jimi Hendrix, Keith Richards e Eddie Van Halen, o avião tem formato em "V" e coloca seus passageiros nas asas. Feito em parceria com engenheiros da Universidade de Tecnologia Delft, da Holanda, o avião não tem apenas design impressionante: com capacidade para transportar 314 passageiros, ele promete uma economia de 20% de combustível em relação às aeronaves mais modernas em uso hoje. Em virtude da menor fuselagem no centro do avião, o Flying V é muito mais leve e tem ganhos aerodinâmicos que facilitam o voo. A KLM mostrará o protótipo ao público em outubro, quando apagará as velas do seu centenário, mas quem quiser voar em um desses terá que esperar: estima-se que eles não entrarão em linhas comerciais até o ano 2040.



Realização:

JHSF

>>

SPORTS HOUSE.

RESIDÊNCIAS CERCADAS PELA NATUREZA,
COM CIRCUITO DE TRIATHLON PRIVADO,
NO CENTRO DE UM PARQUE DE ESPORTES,
A UMA HORA DE SÃO PAULO.

RESERVE JÁ, VOCÊ NÃO VAI QUERER SER O ÚLTIMO.

- > Residências de 531 m² e 576 m²
- > A partir de R\$ 5.376.400
- > Arquitetura Triptyque com acabamentos de alto padrão
- > Circuito de triathlon homologado pela Federação Paulista de Triathlon
- > Academia com equipamentos de última geração

TRIATHLON



S P O R T S
H O U S E



Fazenda Boa Vista



Vendas: 11 3702 2121 • boavista.com.br • [@fazendaboavista](https://www.instagram.com/fazendaboavista)
atendimento@centraldevendasfbv.com.br • Showroom: km 102,5 da Rod. Castello Branco

Lançamento Fazenda Boa Vista. Ofício de Registro de Imóveis e Anexos da Comarca de Boituva - SP, Matrícula 7.573 - Loteamento registrado sob R.07 de 07/06/2013. Em conformidade com a legislação vigente, as fotos, perspectivas e plantas deste material são meramente ilustrativas e podem sofrer alterações sem aviso prévio. Não há garantia de prazo ou consecução da totalidade das amenities ou de qualquer outro elemento constantes neste material, em virtude da dependência de aprovação por órgãos públicos e entidades administrativas.



Um cruzeiro por Ralph Lauren

O estilista norte-americano Ralph Lauren acaba de realizar um feito inédito em sua carreira. Ele reformou as três Owner's Suites do navio de cruzeiros Riviera, da Oceania Cruises. O *foyer*, de tirar o fôlego, tem piso preto de cabochão, paredes revestidas com painéis de madeira georgianos e um bar de mogno e quartzito. Espaçosa e arejada, essa área oferece vistas impressionantes do mar através de janelas do chão ao teto, além de um piano de ébano para uso do hóspede. Na elegante sala de estar, o destaque é dado por um sofá azul ao lado de uma cadeira de mogno Lounge Moderne estofada em azul marinho e branco. Na sala de jantar, não menos impressionante é a mesa Mayfair com um novo lustre Barrett Knurled. No segundo semestre de 2019, o Riviera fará cruzeiros de Atenas a Roma, Roma a Barcelona, Roma a Nova York e Roma a Reikjavik e ainda passará por Montreal antes de encerrar o ano em Miami.



Ator Steve McQueen eternizado pela Persol

A Persol acaba de lançar no Brasil os óculos de sol Steve McQueen™, uma reedição do modelo dobrável da década de 1960 conhecido como 714. Criado para homenagear a estrela do cinema e ícone de estilo Steve McQueen, que em 1968 apareceu no filme *Crown, o Magnífico*, o acessório tem como característica lentes azuis escolhidas pelo próprio ator. Está disponível nas cores Havana, Preto e Caffé, além de uma edição limitada com lentes banhadas a ouro 24 quilates. Persol é uma marca centenária, e cada uma de suas armações é cuidadosamente montada à mão na Itália.

O novo Steve McQueen 24k pode ser comprado em São Paulo nas Óticas Wanný, New Vision e Dax; no Rio de Janeiro, nas Óticas Occhialeria, Lunetterie e Maxvision; e na Optical Express em Belo Horizonte.

18

Intimissimi expande loja em Ipanema

A marca italiana de *lingeries* e pijamas Intimissimi reinaugurou sua loja em Ipanema em junho. O *spot* mais luxuoso de roupas íntimas está agora duas vezes maior e ganhou um *lounge* ao lado dos provadores graças à compra do ponto vizinho, na esquina das tradicionais ruas Visconde de Pirajá e Aníbal de Mendonça. Além disso, a Intimissimi acaba de estreitar uma campanha protagonizada por sua nova embaixatriz aqui no país, a atriz brasileira Bruna Marquezine. Segundo a marca, a campanha foi feita totalmente sem retoques no Photoshop.



Nasa abre visitas à Estação Espacial

A Nasa anunciou que levará turistas ao espaço. A partir de 2020, pela bagatela de 35 mil dólares, cidadãos comuns poderão passar até 30 dias na Estação Espacial Internacional, que orbita a Terra. As viagens, no entanto, não serão feitas constantemente: em seu plano inicial, a Nasa planeja realizar dois tours por ano. Durante o anúncio, Jeff DeWit, CFO da companhia, explicou que o novo programa para turistas visa a redução dos custos de manutenção da Estação Espacial, além de ajudar a financiar a ida da primeira mulher à Lua, um ambicioso plano que será colocado em prática em 2024.



J
JAMES LISBOA
 LEILOEIRO OFICIAL

CAPTAÇÃO DE OBRA PARA LEILÃO DE ARTE

Realize uma avaliação gratuita da sua coleção ou espólio enviando um e-mail para lisboa@leilaodearte.com

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

Rua Dr. Melo Alves, 397

Jardins / SP

+55 11 3061-3155

+55 11 3081-6581

www.leilaodearte.com

GF
GALERIA
FRENTE

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



Candido Portinari, *Bailarina Carajá*, óleo sobre madeira, 165 x 114 cm, 1958.



Frans Krajcberg, *Sem Título*, madeira monocromada, 160 x 110 x 20 cm, déc. 1970

ARTE MODERNA E CONTEMPORÂNEA

Rua Dr. Melo Alves, 400

Jardins / SP

+55 11 3064-7575

www.galeriafrente.com.br

What's cooking at home

7-9
2019

A abertura do Gero Panini, surfe no Fasano Rio, piquenique em Angra, observação de estrelas no Fasano Boa Vista, menus especiais de Jun Sakamoto e Fred Trindade e mais novidades da temporada

Gero Panini é inaugurado em São Paulo

A Rua Iguatemi, em São Paulo, recebe o novo Gero Panini. Primeiro restaurante de sanduíches e serviço *takeaway* do Grupo Fasano, ele foi projetado pela dupla de arquitetos Fábio Tranchesi e Sandra Sayeg, que construiu um delicioso salão de 50 m² e uma área externa de 200 m², totalizando 120 lugares. O ambiente mantém o padrão de excelência em serviço da marca Fasano em uma versão mais despojada, e o cardápio feito por Rogério Fasano e pelo chef Luca Gozzani oferece deliciosos paninis, tradicionais piadinas, saladas e massas. Funciona em regime *nonstop* das 12h à meia-noite, de segunda a sábado, e das 12h às 22h aos domingos e feriados.



Natureza em alta nos hotéis

Fasano Angra dos Reis e Boa Vista

Longe de ambientes urbanos, os hotéis Fasano Angra dos Reis e Boa Vista ganham programação especial para colocar seus hóspedes em contato próximo com a natureza. No interior paulista, o astrônomo João Ricardo vai compartilhar um telescópio enquanto aborda de maneira simples questões complexas sobre o universo, acompanhado por fogueira e marshmallows. Quem fizer o programa aos sábados ainda terá a oportunidade de conferir um show da banda Até Jazz Trio no lobby do hotel. Já no litoral fluminense, o novíssimo Fasano Angra dos Reis, com localização privilegiada entre a costa e as montanhas, passa a realizar piqueniques ao ar livre. As reservas já estão abertas em ambos os hotéis.



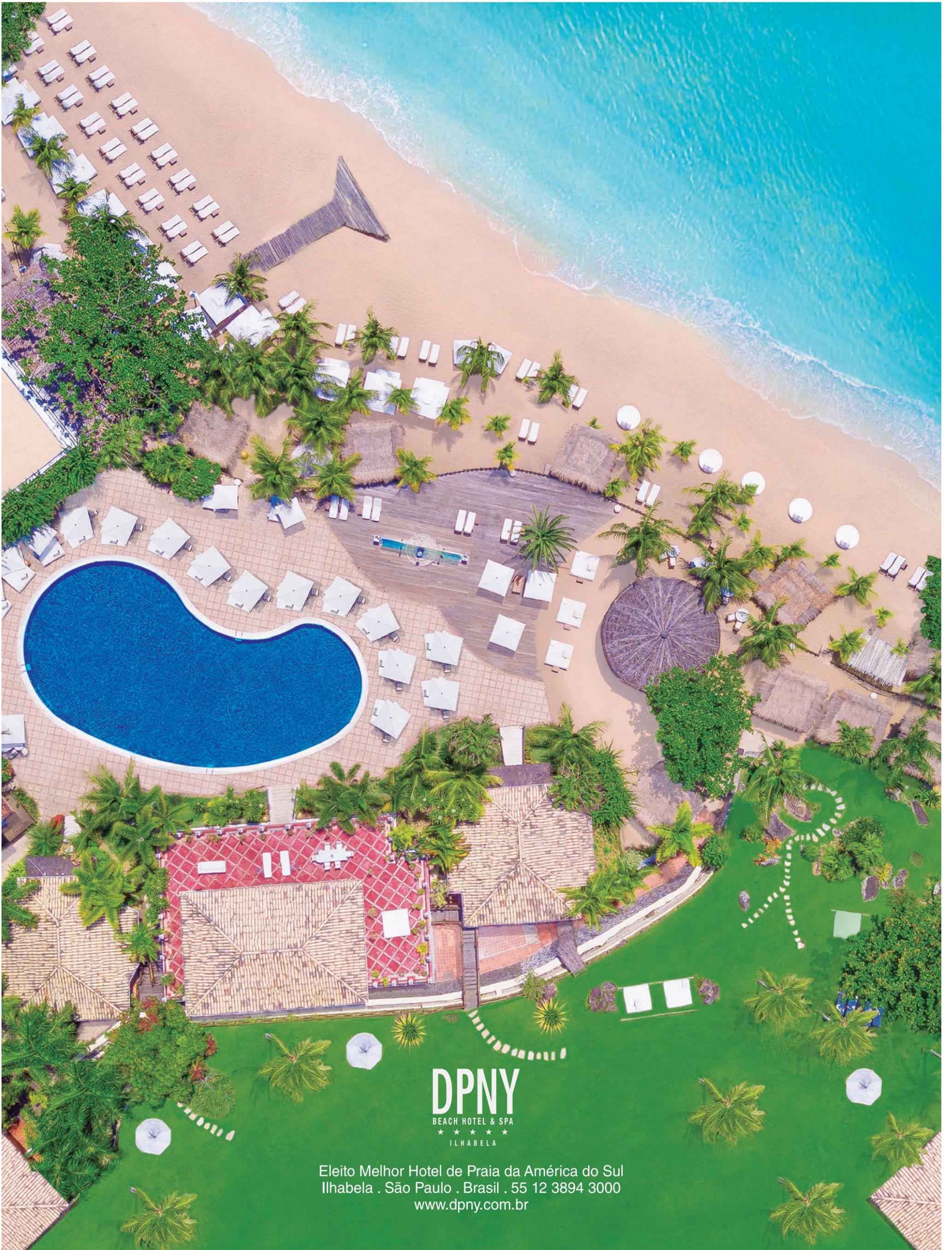
Linha de vinhos Fasano ganha três rótulos

Desenvolvida na Itália a partir do olhar atento de Rogério Fasano, a linha de vinhos Fasano ganha três novos rótulos, todos com uvas clássicas daquele país. Com muita personalidade, o Barolo é produzido em *cuvées* especiais, garantindo sua elegância e sofisticação. O Chianti Clássico passa nove meses em barricas de carvalho e tem notas de frutas vermelhas maduras e especiarias. Para terminar, o Brunello é um exemplar único da região de Montalcino, passando nada menos do que 38 meses em barris de carvalho para ganhar potência e uma complexidade que vai de frutas pretas até tabaco, toques tostados e cacau. Já presentes nos hotéis e restaurantes do Grupo, os vinhos Brunello, Barolo e Chianti Clássico também estão à venda nas lojas World Wine.



Temporada de fondue esquenta o inverno

Os restaurantes do Grupo Fasano iniciam mais uma de suas tradicionais temporadas de fondue. O menu inclui sabores como chocolate; savoyarde com emmental e gruyère; e vinho branco e licor Kirsch. Cada fondue é ideal para duas pessoas e vem acompanhado de cesta de pães e legumes variados (opção salgada) ou seleção de frutas (para o fondue de chocolate). Ficam disponíveis diariamente durante o inverno, no horário do jantar, nos restaurantes Parigi, Bistrot Parigi e Nonno Ruggero. O Gero Brasília e Gero Belo Horizonte recebem a temporada de fondue pela primeira vez, e no Quiosque Marea, no Rio de Janeiro, haverá também uma opção de fondue de carne.



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



Gero Brasília ganha cardápio exclusivo

Inaugurado em 2010, o Gero Brasília ganha cardápio exclusivo. Com ambiente informal e ao mesmo tempo sofisticado, o restaurante de releituras contemporâneas de clássicos italianos no Shopping Iguaçu Brasília adiciona pratos como os cullingionis de ricota com limão siciliano e molho de tomate San Marzano, o gnocchi di patate rosse com creme de queijo brie e cogumelo, e o delicioso soufflé de chocolate com sorvete de baunilha.



Mezzogiorno Fasano e novo menu Tragaluz

Os restaurantes Fasano Salvador e Gero BH, localizados dentro dos hotéis Fasano nas duas capitais, ganham cardápio executivo, à disposição de segunda a sexta (exceto feriados) no horário do almoço. O Mezzogiorno leva à mesa do cliente uma opção de entrada, prato principal e sobremesa com preço fixo, R\$ 89. Além disso, o Hotel Fasano Belo Horizonte anuncia parceria com o restaurante Tragaluz, da cidade de Tiradentes. O chef Fred Trindade trouxe cinco pratos para o Gero: Pedra de Queijo, uma combinação de queijos mineiros premiados; Arroz de Angola, com galinha d'angola assada no próprio caldo e desfiada, paio, finalizado com sobrecoxa confit e roti de ave; Pintada Tragaluz, com sobrecoxa de galinha d'angola confitada, polenta cremosa, cogumelos e verduras; Porquinho Pressado, com barriga de porco cozida em baixa temperatura, acompanhada de ceviche de banana, verdura, quiabo e farofa de ovos; e Goiabada Tragaluz, uma goiabada cascão com castanha-de-caju granulada, frita na manteiga e deitada em uma cama de queijo cremoso, com sorvete de goiaba.

principal e sobremesa com preço fixo, R\$ 89. Além disso, o Hotel Fasano Belo Horizonte anuncia parceria com o restaurante Tragaluz, da cidade de Tiradentes. O chef Fred Trindade trouxe cinco pratos para o Gero: Pedra de Queijo, uma combinação de queijos mineiros premiados; Arroz de Angola, com galinha d'angola assada no próprio caldo e desfiada, paio, finalizado com sobrecoxa confit e roti de ave; Pintada Tragaluz, com sobrecoxa de galinha d'angola confitada, polenta cremosa, cogumelos e verduras; Porquinho Pressado, com barriga de porco cozida em baixa temperatura, acompanhada de ceviche de banana, verdura, quiabo e farofa de ovos; e Goiabada Tragaluz, uma goiabada cascão com castanha-de-caju granulada, frita na manteiga e deitada em uma cama de queijo cremoso, com sorvete de goiaba.



Novo Ritual Aesop no spa Fasano Boa Vista

Reconhecida internacionalmente por seus produtos de origem natural e formulações com foco na eficácia e no prazer sensorial, a Aesop assina o Ritual Aesop no spa do Hotel Fasano Boa Vista. Feito com óleos e cremes da marca, que combinam ingredientes botânicos naturais e promovem o cuidado intenso do rosto e corpo, o ritual de duas horas proporciona relaxamento, esfoliação e hidratação focado nas mãos e pés e finalizado com massagem revigorante seguida de terapia facial. O spa do Hotel Fasano Boa Vista é o único hotel do Brasil a receber um ritual da marca. Informações e agendamentos pelo telefone +55 15 3261 9900.



Sol, mar e boa gastronomia no Fasano Rio

Lar de alguma das mais belas praias do planeta, o Fasano Rio tem programação intensa para os amantes do mar. Quem se hospeda por lá pode começar o dia no corner de surfe que o hotel tem no Arpoador. Em parceria com a marca australiana Quiksilver/Roxy, o Fasano oferece pranchas longboard e fun, além de lycras masculinas e femininas, acessórios como parafina e raspador, e aulas com um surfista profissional. Depois, nada melhor do que abrir o apetite com uma das releituras do Negroni, coquetel que celebra seu centenário neste ano. A carta tem, entre outros, o Coffee Negroni, que leva gim, zest de laranja e grãos de café, e o Smoked Negroni, com whisky single malte, pau de canela e anis-estrelado. Então, uma passada no Fasano Al Mare reserva uma surpresa especial, um menu criado a quatro mãos entre o chef Jun Sakamoto e o italiano Nicola Fedeli, que promove um encontro da cozinha clássica italiana com a tradicional gastronomia japonesa – em cartaz por todo o mês de julho.



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

Mamma mia!

TEXTO Michel Safatle

O arquiteto Michel Safatle faz uma ode à poltrona La Mamma, de Gaetano Pesce, ícone do design que reside no Fasano Rio

24

Ainda me lembro do dia em que conheci a versão carioca do hotel Fasano. Era final de 2007, e eu estava na Cidade Maravilhosa por conta de uma importante competição de hipismo, o esporte que – assim como a marca Fasano – acompanho desde a juventude.

Eu confesso que, apesar de ter construído uma bonita carreira como atleta, naquele fim de semana, o meu desempenho como cavaleiro não havia sido dos melhores. Pois é, e nem tão fabuloso quanto os pratos que há 15 anos, eu tenho o privilégio de compartilhar, religiosamente às segundas-feiras, no Nonno Ruggero, ao lado do meu querido pai. Foi, então, por esse motivo que decidi me presentear com um pequeno *séjour chez Fasano Rio*, uma experiência que eu carrego sempre comigo – tanto na memória como no coração.

Fazia também um ano que eu comemorava a minha graduação em arquitetura, razão pela qual a curiosidade por aquele recém-inaugurado hotel da Avenida Vieira Souto só aumentava. Curiosidade essa que residia, sobretudo, no caminho encontrado para que a elegância culta e discreta de Rogério Fasano conseguisse conviver



com a exuberância inquieta e rebelde presente no traço de Philippe Starck, coautor do projeto. Um desafio e tanto, a meu ver.

Já no check-in, reconheci o carinhoso serviço presente em todos os empreendimentos do Grupo, o que, na prática, garantiu-me uma detalhada apresentação sobre o endereço, além de uma passagem pelo seu famoso rooftop, responsável por reproduzir no desenho de meu eletrocardiograma curvas semelhantes às do morro Dois Ir-

mãos. Que energia divina!

Porém, a mais interessante das surpresas ainda estava por vir: no caminho que levava às suítes, passei pelo hall do andar no qual eu estava hospedado e me deparei com a icônica poltrona La Mamma, obra criada, em 1968, pelo fantástico designer Gaetano Pesce, um dos grandes criadores de todos os tempos. Essa peça, que festeja os 50 anos de suas generosas e inconfundíveis formas inspiradas no sinuoso corpo feminino e no combate às desigualdades



Much respect Acima, a poltrona La Mamma, design icônico de Gaetano Pesce, no centro do hall do hotel Fasano Rio



Essa peça festeja os 50 anos de suas generosas e inconfundíveis formas inspiradas no sinuoso corpo feminino e no combate às desigualdades pelas quais as mulheres permanecem submetidas

pelas quais as mulheres permanecem submetidas – de acordo com a visão de seu criador – repousava escultórica e majestosamente em meio a um cômodo marcado pela perspectiva da geometria acentuada que parecia flutuar em virtude da iluminação uniforme do piso. Uma

inesquecível atmosfera com tempero chique e lúdico atuando como cenário perfeito para que a poltrona com status de obra de arte emocionasse ao exibir toda a poesia, o carisma e o *savoir-faire* típicos de uma assinatura italiana – ora associada ao design, ora dedicada à gastronomia.

Soube também que durante as reuniões de definição do mobiliário que seria utilizado no hotel, Rogério, escoltado por um de seus cashmeres sobre os ombros, desdobrava-se para diminuir os diversos espelhos sugeridos, à la "Le Meurice", pelo monsieur Starck, que, transbordando simpatia, antecipava: "Eu posso até reduzi-los, mas você verá o tamanho da poltrona que eu vou colocar aqui...". Essa divertida negociação acabou permitindo que o olhar tradicional de um encontrasse o moderno universo do outro, provando que, independentemente da época, do estilo ou do ponto de vista, sempre existe espaço para a beleza, para a cultura e para o bom humor. E, acima de tudo, para uma La Mamma.

Projetos para uma vida

Na Escola Concept, o aprendizado é um processo de questionamento e investigação, e não de memorização do que está na lousa. Entenda nosso método de ensino baseado em projetos

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. Com planos de abrir em breve uma unidade no Vale do Silício, Estados Unidos, além do Rio de Janeiro, a Concept investe pesado em seus educadores para que estejam sempre atualizados com as práticas de ensino mais modernas e eficazes do mundo de hoje.

Mais do que ser bilíngue, ser uma escola internacional brasileira traz o desafio de adaptar abordagens e culturas inovadoras (já bem-sucedidas lá fora). A missão da Concept é conduzir à aprendizagem fomentando o poder da nova geração. "Por meio da Aprendizagem Baseada em Projetos, entre outras metodologias ativas, estimulamos nossos estudantes a serem curiosos, buscando soluções reais para desafios da sociedade", afirma Priscila Torres, diretora-geral acadêmica da Concept. As aulas não são divididas em 45 minutos por disciplina e não têm carteiras enfileiradas. Os estudantes são avaliados ao longo de todo o processo de aprendizagem, e não somente em provas bimestrais, e aprendem a desenvolver competências socioemocionais que os ajudarão a falar em público, defender um argumento, formular raciocínios e trabalhar em equipe. E o melhor: o aprendizado se torna divertido!



Momentos dos nossos estudantes em plena Aprendizagem Baseada em Projetos, que estimula a criatividade e proporciona ocasiões em família



UM SUBMARINO EM BRUMADINHO

“Fizemos o desenho no papel e depois transformamos em um modelo real na impressora 3D. As engrenagens a gente fez na cortadora a laser. Aprender por projetos é muito legal! Temos mais conhecimento por todos os temas. A gente se diverte aprendendo porque desperta mais interesses.”

Isabela Parrillo, 10 anos, cursando o 5º ano.
Seu grupo desenvolveu um protótipo de submarino com garras que navega nas águas dos rios recolhendo sujeira



No alto, os estudantes apresentam seus projetos em pitches no auditório. Ao lado, Isabela Parrillo e, acima, o protótipo do submarino desenvolvido para auxiliar no resgate da vida animal nas águas afetadas pela tragédia de Brumadinho, Minas Gerais

Neste primeiro semestre de 2019, um dos projetos explorados pelos estudantes do 5º ano, com conexão ao Objetivo de Desenvolvimento Global da ONU, Vida da Terra, foi: “Qual é o papel dos rios na proteção à vida na Terra?”. Sensibilizados ao saber da morte dos peixes em Brumadinho, eles decidiram pesquisar formas de despoluir rios. A turma escolheu seis ideias supercriativas, como um drone que recolhe o lixo e até um jet ski com filtro.

Após apresentar seus projetos em formato de “Shark Tank” para empresários reais do mercado, os estudantes haviam afluído dentro de si os quatro pilares principais da escola: empreendedorismo, sustentabilidade, fluência digital e colaboração (além de terem absorvido conceitos de cálculo, robótica, computação, tecnologia, matemática e geografia).

“Quando o aprendizado faz sentido, os ensinamentos são consolidados de maneira mais sólida”

Priscila Torres, diretora da Concept

O próximo projeto é sobre pobreza e fome – e eles já começaram a envolver os demais estudantes da Concept para essa causa. Todos os dias pesam a quantidade de alimentos jogados no lixo do refeitório após o almoço. Querem acabar com o desperdício começando por dentro da escola.



escola
CONCEPT

VENHA CONHECER E SE ENCANTAR PELA CONCEPT!

Agendamento pelo site:
www.escolaconcept.com.br



Ao seu gosto

TEXTO Marjorie Zoppi

Em um novo posicionamento do luxo, os trabalhos de personalização se expandem para serviços como decoração e moda. É a reinvenção do que é, de fato, valioso

La Dolce Vita
Marcello Mastroianni em
traje icônico: costume
preto, camisa branca e
gravata preta

Exclusividade é um dos pilares do luxo. É algo que poucos conseguem adquirir, de marcas que são ícones de desejo e que custam cifras altas. Mas há um novo posicionamento para consumo que vai muito além da precificação. Nele, os valores embutidos são outros: qualidade, sustentabilidade, atemporalidade e, principalmente, personificação. Carros, imóveis, experiências gastronômicas, turismo e, por que não, moda. "No pós-luxo, o preço está ancorado no que o produto oferece, e não apenas baseado em grife", explica Fernanda Ralston Semler, criadora da plataforma *Après Luxe*, uma curadoria de produtos e serviços que se encaixem nesse propósito.

Uma das marcas catalogadas por Fernanda é um ateliê de alfaiataria de Nova York, o *Against Nature*, criado por quatro designers presentes na cena cultural da cidade e que mistura originalidade com métodos tradicionais de costura: a *su misura*, um movimento instituído na década de 1960 e que, hoje, está em plena expansão. Um trabalho que foi retratado no cinema em clássicos como o italiano *La Dolce Vita* (1960), estrelado por Marcello Mastroianni, que vestia um costume preto com gravata preta e



camisa branca – combinação que se tornou icônica na moda masculina e que rendeu o Oscar de melhor figurino para o longa. *A su misura* também foi destacada no filme *Um Golpe à Italiana* (1969), no qual o personagem gângster de Michael

Caine tinha um alfaiate e que dava uma lição de como um homem poderia usar um terno cortado à la Sicília. "A personalização da alfaiataria masculina representa a moda atemporal. Não que ela fique parada no tempo, pois está sempre atenta

Su misura Ao lado, Michael Caine em cena do filme *Um Golpe à Italiana*, de 1969. Abaixo, detalhes dos costumes feitos no ateliê da Firenze Sartoria, em São Paulo.



a tendências, cortes, cores etc. Mas aquela que preza a qualidade, o conforto e o trabalho artesanal”, explica Tiago Ferreira, sócio-fundador da Firenze Sartoria, alfaiataria em São Paulo com processo artesanal de atendimento exclusivo com hora marcada.



A personalização da alfaiataria masculina representa a moda atemporal

Longe de ser um saudosismo do passado, quem investe em personalização não tem uma tendência a ser seguida. É questão de estilo de vida! “Na moda, torna-se até uma questão de sustentabilidade. Isso porque a roupa é durável, podendo passar por muitas vezes de geração para geração. Para isso acontecer, não só a matéria-prima tem que ser de qualidade, como também a montagem e a estrutura”, completa Tiago.



Unforgettable Os frascos da M. Micallef
manufaturados como jóias. À esquerda, o
perfume Mon Parfum da marca francesa

30

Personalidade única também em essência, os perfumes sob medida são crescente nesse segmento de luxo. Desenvolvidos por perfumistas consagrados, o mercado inicial foi a Europa, principalmente de marcas francesas como a M. Micallef, que desde 1996 faz produtos comparados a joias, seja por suas embalagens ou suas fragrâncias únicas. No Brasil, a pioneira foi a Mon Absolu, que abriu uma loja na cidade de São Paulo, em 2012. Atraindo uma clientela que busca combinações únicas de aromas, a marca oferece duas opções de serviço para criar 50 ml de uma fragrância. E mais: a perfumaria desenvolve essências também para marcas e negócios, criando identidade olfativa para lojas, por exemplo.

A REINVENÇÃO PERSONIFICADA

Em parceria com a construtora Cyrela, o escritório italiano de design Pininfarina (responsável pelos desenhos dos carros da Ferrari), lançou neste ano um empreendimento de apartamentos em São Paulo. As unidades com até mil metros quadrados são

entregues com portas blindadas, vedação acústica e de seis a oito vagas de garagem – que tem rampas que levam em consideração o perfil baixo dos carros da montadora do cavaleiro. Mas o que fez com que a Pininfarina sobrevivesse à deteriorada economia europeia dos anos 2000 foi voltar às raízes.

Se antes era a principal fornecedora de criação para o mercado au-

tomobilístico, acumulando clientes como Alfa Romeo, Maserati e Fiat (além da Ferrari, com a qual tem parceria desde 1951), a empresa precisou encolher e trabalhar com manufatura de protótipos. A melhor cartada foi o desenvolvimento de carros sob medida, ampliando o trabalho em pesquisas sobre automobilismo sustentável. Ao que



Releitura exclusiva Acima, a Ferrari Berlinetta Boxer, de 1970. Abaixo, a SP12 EC, feita para Eric Clapton



The only one A Ferrari P4/5, encomenda de James Glickenhaus



parece, o negócio deu certo.

Aproveitando a onda (e a parceria com a Pininfarina), a Ferrari percebeu que a personalização de seus modelos poderia gerar lucros ainda maiores. De acordo com dados revelados pelo ex-presidente da montadora Luca di Montezemolo, um cliente gastava, em média, 25 mil euros na instalação de itens opcio-

nais nos veículos. Quando aderiria ao programa de customização, ele poderia investir 50 mil euros a mais.

A partir disso, surgiram alguns exemplos de carros sob medida que ganharam fama graças ao comprador. Um deles foi uma versão atualizada da Ferrari Berlinetta Boxer, que foi lançada na década de 1970. Assim surgiu a exclusiva SP12 EC,

encomendada pelo guitarrista Eric Clapton. Ou então o modelo pedido pelo ex-diretor de cinema James Glickenhaus, que desejava uma Ferrari Enzo que acompanhasse o estilo dos carros de corrida da década de 1960. O resultado: a única Ferrari P4/5 do mundo, provando que luxo nem sempre é aquilo que se pode comprar, mas sim, encomendar."

Natureza ancestral em um cruzeiro moderno

TEXTO Artur Tavares

A bordo dos navios Silversea, a L'Espace Tours promove viagens especiais a Galápagos



RIQUEZA NATURAL E EXPLORAÇÃO EM FAMÍLIA

Com cem lugares para hóspedes, o Silver Galapagos foi desenhado especialmente para a aventura. No estilo mega-yacht, o navio luxuoso oferece viagens de ecoturismo ambientalmente responsáveis. Guias ficam espalhados pelo navio para explicar tudo sobre o ecossistema das ilhas, com vistas para iguanas, tartarugas-gigantes e outros animais que fascinaram o explorador Charles Darwin ainda no século 19, quando ele escreveu sua obra seminal *A Origem das Espécies*, que moldou a biologia como a conhecemos hoje. Com piano bar, restaurante, duas jacuzzis, bar externo e serviço all-inclusive, o Silver Galapagos passa por algumas das ilhas mais famosas da região, como Santiago, Rábida, Santa Cruz, Genovesa e Española. Uma viagem perfeita para conhecer fauna e flora ainda hoje tão únicas em todo o planeta.

O NOVO SILVER ORIGIN

Anunciado em abril pela Silversea, o novo navio de luxo Silver Origin foi construído exclusivamente para viagens ao arquipélago de Galápagos. No Base-camp, área reservada para quem sai para passeios em terra, paredes interativas fornecem informações preciosas sobre Galápagos, enquanto a própria embarcação tem uma tremenda consciência ambiental: não tem âncoras ou pontas que poderiam danificar o terreno ou o fundo do mar e é completamente livre de plástico – hóspedes ganham uma garrafa de metal na sua chegada. Tudo isso com design do italiano Giacomo Mortola, que preza pela luz natural do dia em ambientes comuns. O Silver Origin entra em operação em junho de 2020, substituindo o Silver Galapagos, e manterá todos os itinerários oferecidos hoje pelas ilhas de Galápagos.



Com o Silver Galápagos e o novo Silver Origin, L'Espace promove viagens inesquecíveis a Galápagos

ISLA SANTA CRUZ

Local onde fica o Parque Nacional de Galápagos, a ilha Santa Cruz é também o lar da Estação Científica Charles Darwin, instalação com enorme variedade de animais preservados do arquipélago, uma joia científica da região. No estuário norte da ilha fica a Caleta Tortuga Negra, uma região repleta de arraias, tartarugas marinhas, pelicanos e outros animais de mangue. No centro de Santa Cruz está El Chato, outro destino imperdível, reserva natural de tartarugas-gigantes.



ILHA DE RÁBIDA

Um dos destinos mais concorridos por exploradores em Galápagos é a Ilha de Rábida. Com sua impressionante fauna de flamingos, leões-marinhos, pelicanos, patos e sulas, é uma das paradas do Silver Origin durante o cruzeiro pelo arquipélago.

VULCÃO ATIVO

No extremo sul do arquipélago está o vulcão Sierra Negra e sua colossal altitude de 1.124 metros. Um dos mais ativos da região, o vulcão entrou em erupção pela última vez em junho de 2018 e continuou vivo por todo o verão daquele ano. Mesmo com animosidades ambientais, espere ver por lá as tartarugas-gigantes de Sierra Negra, naturais do habitat.

PRAIA DE ESPAÑOLA

A ilha mais antiga de Galápagos é casa dos leões-marinhos e oferece lugares perfeitos para nadar ao lado dos animais. Nas praias, olhe para o céu e veja tentilhões de Darwin, atobás e albatrozes. Mas cuidado onde pisa: as iguanas também fazem morada por lá.



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

'GERO PANINI

'GERO
PANINI

AV BRIGADEIRO FARIA LIMA 3477 ITAIM BIBI T 11 3168 2494
DELIVERY T 11 3079 7575



@fasano #fasano www.fasano.com.br

MasterCard
Black

Origem duvidosa, sabor sem igual

TEXTO Dias Lopes ILUSTRAÇÃO Mona Sung

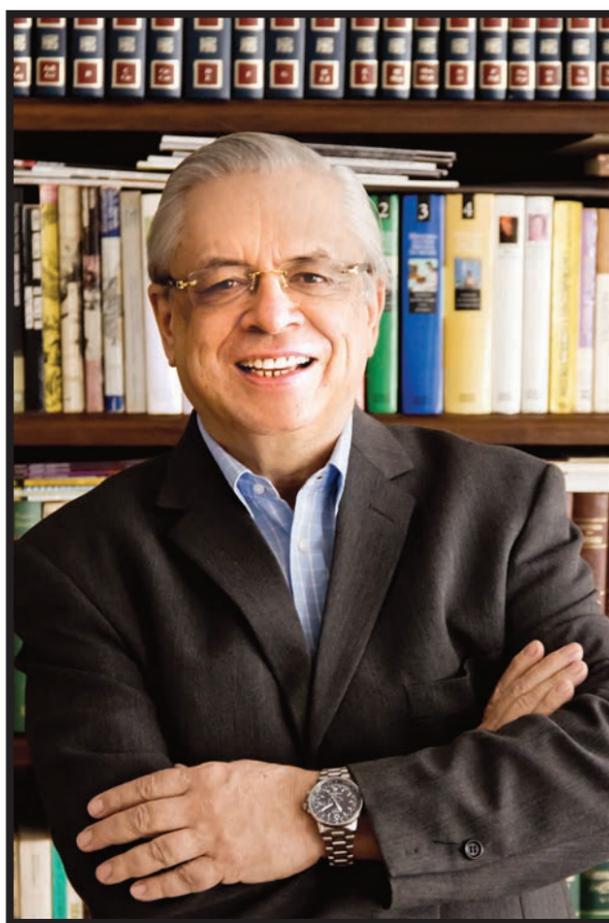
O crítico gastronômico Dias Lopes fala sobre seu amor às carnes e faz uma ode à cotoletta di vitello alla milanese, prato feito com as seis primeiras costeletas do lombo bovino

34

Especialistas na memória humana garantem que não nos recordamos dos acontecimentos da nossa primeira infância, porque nos esquecemos deles quando crianças. Eu, porém, divirjo dessa afirmação. Lembro-me de muito pequeno, chupando um pedaço de bife oferecido pelo meu avô paterno. Será que memorizei a cena de tanto ouvir meus pais contarem a história, divertindo-se com meu desempenho guloso?

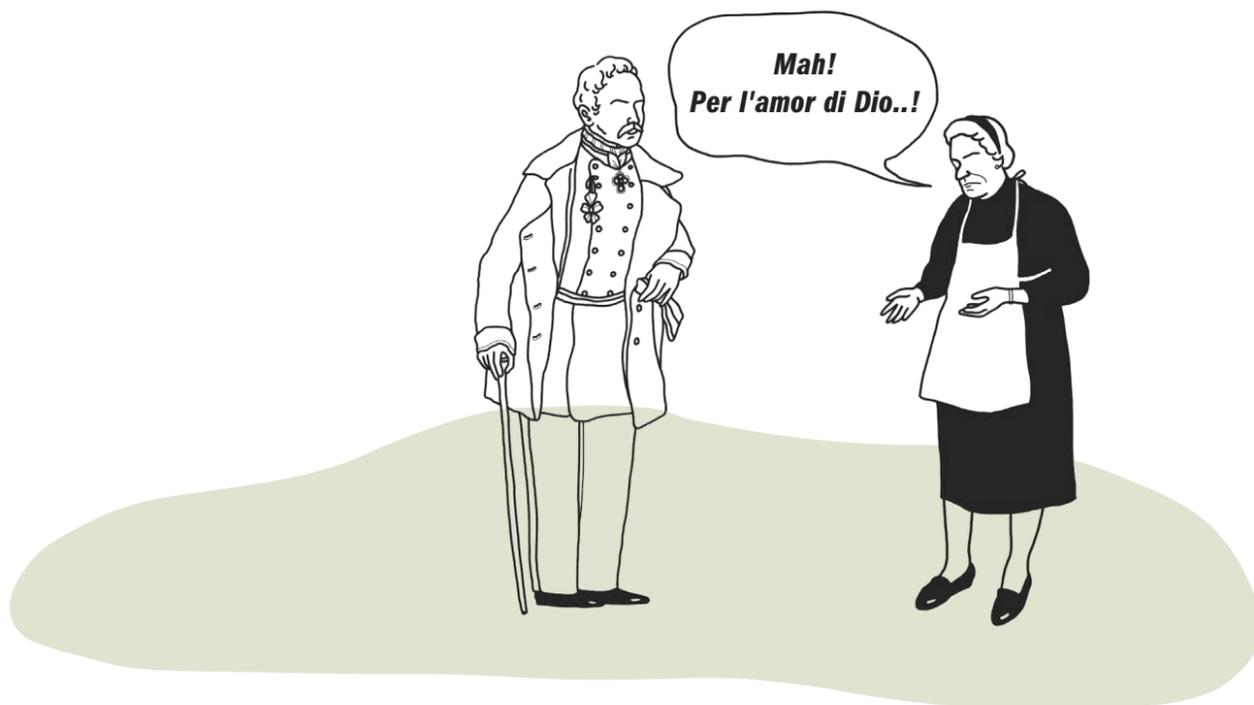
Pelo sim, pelo não, desde a primeira infância, aprecio carne, sobretudo a bovina. Eu a considero ingrediente imprescindível na cozinha e alimento essencial à vida. Apesar das restrições que lhe apresentam os espartilhos gastronômicos da moda, não há qualquer evidência científica de que consumir carne abrevie a vida das pessoas, antes o contrário. Gosto de saboreá-la de todos os jeitos, especialmente grelhada ou empanada e frita.

O apreço me levou a conhecer em Milão, no ano de 1985, um dos pratos que exalta e dignifica a carne, do qual me tornei fã: a cotoletta di vitello alla milanese.



Posteriormente, eu o encontrei com a mesma qualidade no restaurante Fasano, de São Paulo. O nome atesta ser receita de Milão. Para completar, provoca interminável celeuma internacional.

Para desconforto dos italianos, os austríacos reivindicam a invenção da cotoletta alla milanese. Garantem que seu marechal de campo Josef Wenzel Radetzky von Radetz, imortalizado pela Marcha Radetzky, composta por Johann Strauss I, introduziu-a, em 1857, na cidade de Milão, capital da





Para desconforto dos italianos, os austríacos reivindicam a invenção da cotoletta alla milanese. Garantem que seu marechal de campo Josef Wenzel Radetzky von Radetz, imortalizado pela "Marcha Radetzky", composta por Johann Strauss I, introduziu-a, em 1857, na cidade de Milão

Lombardia, quando a ocupava militarmente. Sustentam que a receita italiana descende do prato austríaco wiener schnitzel (escalope à moda de Viena). Na verdade, as duas receitas se assemelham, mas vários detalhes as separam.

Prepara-se a cotoletta alla milanese com as costeletas do lombo do bovino. Somente as seis primeiras são utilizadas, por não serem nem muito gordas, nem muito magras. A costeleta deve ter o osso preservado. Sua carne procede do bovino jovem, que na Itália é abatido aos seis meses, com 250 kg. Já no caso do wiener schnitzel, sai da perna traseira do vitelo, quando não a substituem pela do porco ou a do peru. Outra diferença fundamental: a cotoletta alla milanese não constitui uma fritura clássica, pois nunca mergulha na gordura.

Essa técnica não a deixa encharcar, torna-a delicada, saborosa e dotada de uma leve crosta que impede a eliminação do suco e preserva a textura. No fogo, a gordura natural da carne e sua cumplicidade com o osso fazem a cotoletta alla milanese desenvolver o sabor caracterís-



tico. Alguns a preferem baixa e crocante; outros, alta e com a carne ligeiramente rosada.

Um cuidado importante consiste em, antes de colocá-la na frigideira, batê-la sem furar a carne e passá-la no ovo ligeiramente batido, depois no pão ralado. No wiener schnitzel acontece o contrário. Passa-se o escalope na farinha antes do ovo. Frita-se até ficar dourado.

Qual o acompanhamento ideal? A cotoletta alla milanese

combina com batata sauté no inverno e, no verão, com rúcula e tomate cereja, temperados à parte. Mas prefiro o risotto alla milanese, não pelo mesmo sobrenome e berço culinário. Acredito serem receitas que nasceram uma para a outra, embora apreciadores ortodoxos não pensem assim. Dizem que o risotto alla milanese acompanha melhor o ossobuco. Algo mais? No máximo, meio limão siciliano para gotejar em cima – e basta.

Moderna clássica. Ou clássica moderna

TEXTO Rodrigo Mora

Triumph amplia leque de motos de estilo retrô com Speed Twin, que chega ao país por R\$ 47.990



36

Na saída do semáforo, uma puxada forte no acelerador catapulta a moto para a frente e, num piscar de olhos, o velocímetro está a 60 km/h. A segunda marcha é engatada e a sensação é de que o guidão vai fugir das mãos. Nesse ritmo, mal a terceira é engatada e o próximo semáforo aparece. Os freios estancam a moto com precisão. Corta. Em um passeio de domingo pela Faria Lima, é fácil notar como aquela moto é dócil, confortável e maleável. O motor não reclama por



A posição privilegia o conforto, deixando o condutor em posição mais ereta e com as pernas levemente mais esticadas

rodar devagar e a embreagem é macia. É fácil serpentear o trânsito.

Acredite: estamos falando da mesma moto, a Triumph Speed Twin, que acaba de ser lançada por R\$ 47.990. O nome, porém, não é inédito: em 1938, a marca inglesa fez sucesso com um modelo cuja pegada era versátil e ágil.

As violentas arrancadas são resultado de um motor bicilíndrico de 1.200 cc, refrigeração líquida e 97 cavalos de potência, acoplado a um câmbio de seis marchas.

Conforto Incorporada ao farol, a luz de circulação diurna é de LED, assim como a lanterna. A posição de pilotagem acessível: o banco está a 807 mm do chão

Personalidade nos detalhes O tanque de combustível é de 14 litros; Silver Ice e Storm Grey, Korosi Red e Storm Grey e Jet Black são as três combinações de cores disponíveis. O painel tem estilo retrô, mas é repleto de informações: de autonomia à indicação de marcha



Já o chassi veio da Thruxton R, moto de apelo mais esportivo, mas que aqui foi retrabalhado para perder 10 kg. E a posição privilegia o conforto, deixando o condutor em posição mais ereta e com as pernas levemente mais esticadas.

O visual limpo, sem carenagens, é só o que a Speed Twin tem de clássico. No mais, é uma moto sofisticada, com freios ABS e controle de estabilidade de série. O painel – outra identidade vintage dela – traz dois mostradores de LCD com odômetro, indicador de marcha, consumo, nível do combustível e autonomia.

E há também os modos de condução. Se optar pelo “Rain”, o condutor terá uma moto mais contida nas mãos, com acelerações mais progressivas. O “Road” é o do dia a dia. Já o “Sport” é para os mais experientes, já que as respostas do acelerador ficam mais sensíveis.

Com a Speed Twin, a marca inglesa amplia seu leque de modelos modernos com estilo clássico, formado por Bonneville T100 Black, Street Twin, Street Scrambler 900, Bonneville T120 Black, Bobber e Thruxton R.

BEM-VINDO A

KOSOVO

TEXTO E FOTOS Dimitri Mussard

Dimitri Mussard é fundador e CEO da Acaju do Brasil, Dri Dri Gelato e Abacashi.com. Na foto, com a noiva, Suada Rrahmani.

O nome Balcãs sempre teve uma ressonância particular para mim, uma mistura de curiosidade e medo. Foi o amor de uma mulher que me empurrou para descobrir essa região de carro, em maio de 2018. A minha noiva, Suada Rrahmani, é do Kosovo. A família dela fugiu desse país durante a guerra, e eu queria muito conhecer as raízes dela, seus parentes e o lugar. Eu não sabia o que esperar, mas tinha certeza de que não ia ser uma viagem “normal”. Nenhum dos GPS vendidos na Europa possui mapas do Kosovo. Então tive que comprar um mapa de papel para tentar não me perder durante a viagem.

Chegamos a Pristina, capital do país e uma cidade movimentada, repleta de ótimos cafés e bares. Existem várias atrações interessantes, como a mesquita imperial, a Catedral do Cristo Salvador e a Biblioteca Nacional. Há belas mesquitas e casas antigas, mas elas são raras por causa da guerra e da falta de interesse do antigo governo iugoslavo pela herança otomana.

O mercado municipal vale muito a pena. Há um lindo bordel nas calçadas da parte antiga da cidade. Como sou louco por futebol, queria ver o estádio local (chamado Palácio da Juventude). Lá foi interessante ver um vestígio da arquitetura moderna-socialista da ex-Iugoslávia. Um local me aconselhou um restaurante

tradicional chamado Liburnia e raramente comi comida caseira tão maravilhosa gastando tão pouco.



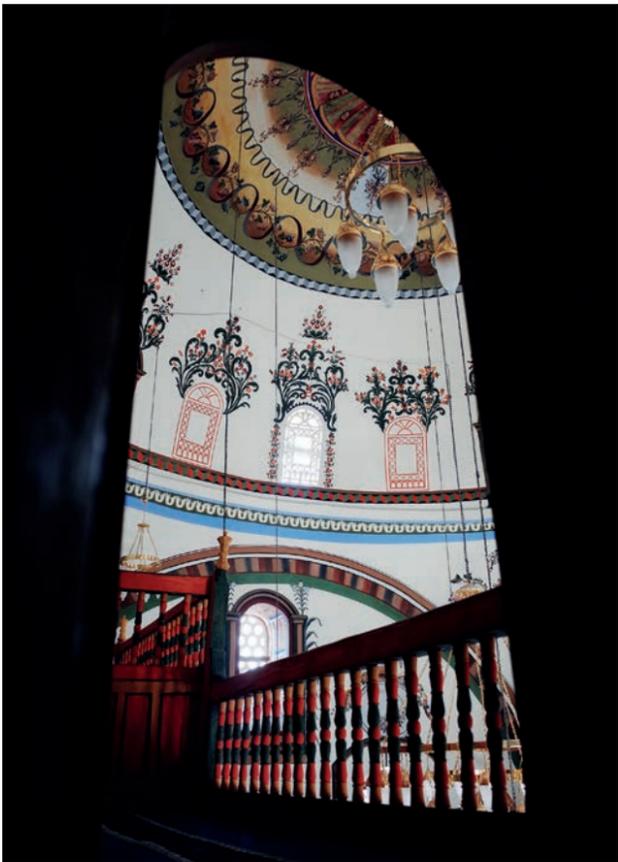
**Foi o amor de
uma mulher que me
empurrou para descobrir
essa região de carro. A
minha noiva é do Kosovo**

Não lembro de todos os pratos, mas do burek (dezenas de camadas fininhas de massa com carne picada, queijo branco e espinafre), do ajvar (condimento à base de pimentão vermelho e óleo) e do speca me máže (pimentas com creme) nunca vamos esquecer! Depois de alguns dias em Pristina, continuamos nossa rota para a cidade de Ferizaj, onde mora a família da mãe de Suada. É tão raro viajar sem indicação que, mesmo com nossos

mapas, nos perdemos e isso nos obrigou a fazer perguntas e conhecer pessoas.

Em Ferizaj, foram incríveis as horas em que fiquei sentado no tapete da casa de parentes dela para discutir com dezenas de tios, tias, primos em língua albanesa, da qual ainda hoje conheço apenas dez palavras! Apesar das diferenças culturais, religiosas, sociais e linguísticas, a família de Suada tentou me entender e conhecer sem nunca me julgar. O stress que senti antes de chegar à residência deles era totalmente impróprio, porque o fato de me receberem em casa, na cultura deles, significava que já haviam me aceitado.

O destino do dia seguinte foi Prizren, cidade do oeste de Kosovo e considerada a pérola do país. Ela tem todo o charme de uma cidade antiga italiana. Passeie pela cidade velha, pegue um café ou cerveja e suba a colina até a fortaleza. O visitante encontrará belas vistas da cidade e dos arredores. O lugar é cheio de casas bonitas, bares aconchegantes de narguilés, mesquitas e banhos turcos. Voltando da cidade



Nesta página, acima, detalhe da mesquita imperial em Pristina; Suada em casa tradicional em Ferizaj. Ao lado, detalhe do burek e Dimitri nas montanhas ao Norte de Kosovo. E, abaixo, cenas do food market em Pristina, e fachada de padaria em Mitroviça



velha, vimos que tinha um show com um DJ que tocava o rapper Notorious B.I.G. na praça da mesquita! Nunca visitei um país muçulmano tão liberal, com mulheres de minissaia dançando, bebendo no terraço dos bares.

Seguimos nossa *road trip* no norte do Kosovo. Na fronteira com a Albânia, achei que estávamos na Suíça. Paisagens excepcionais, montanhas, rios, lagos sem ninguém! Um paraíso! Desta vez um pouco mais descontraídos, pegamos a estrada para ver a família do pai de Suada, que mora na cidade de Mitroviça.

Essa é a cidade que foi mais destruída durante a guerra e há ainda uma parte sérvia

(norte) e uma albanesa (sul). Foi o único lugar em que senti uma tensão reforçada pelos tanques da Otan, que estão em ambos os lados da ponte que separa o sul e o norte. Meus preconceitos franceses me levaram a acreditar que a parte sérvia e ortodoxa seria mais animada e alegre do que a albanesa e a muçulmana, mas é absolutamente o oposto.

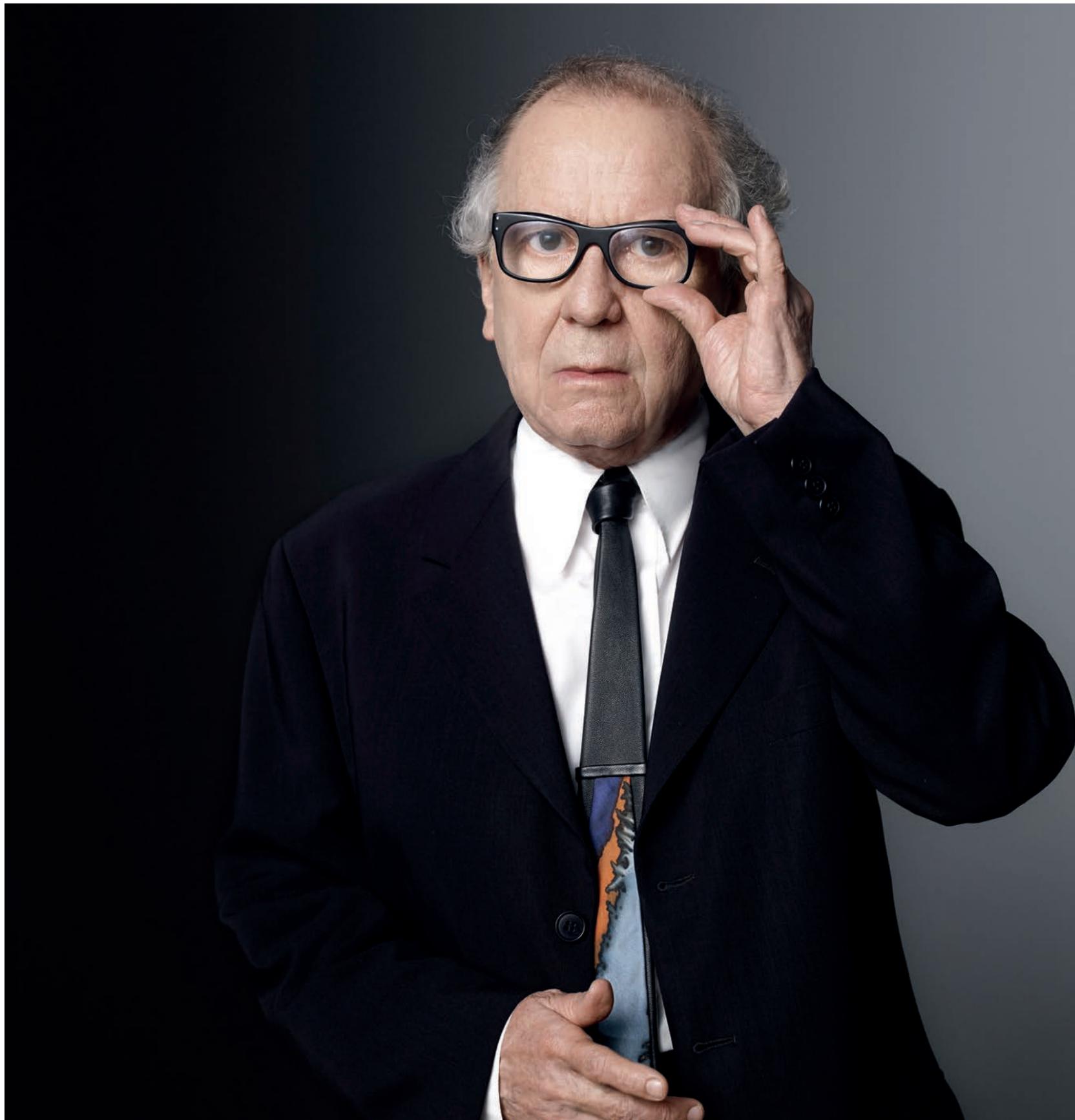
Na parte sérvia reina a Basílica de Santo Dimitri, que deu o nome a Mitroviça, mas que não fez eu me sentir em minha cidade! Quem fez eu me sentir na minha cidade foi a família da Suada. Desta vez os primos dela falavam inglês e podíamos conversar sobre nossa vida,

o Brasil, o Kosovo... Depois de um almoço maravilhoso preparado pela tia dela, fomos ver a casa dos pais de Suada, que foi bombardeada durante a guerra. Foi muito difícil ver a dura realidade das crianças do campo de refugiados Ascális (minorias étnicas de origem cigana e persa), onde um dos primos dela trabalhava.

Antes de voltar ao Brasil, paramos dois dias no fantástico hotel Gracanica, localizado do lado de um incrível mosteiro ortodoxo. Eu visitei o Kosovo por amor e acabei me apaixonando por ele também! O lugar é muitas vezes associado à miséria e guerra, mas ainda está cheio de beleza e lindas surpresas.

THIS IS IT

MEU TOP 10



Retrato Miro; fotos divulgação

Um dos maiores nomes da propaganda brasileira, **Washington Olivetto** já viajou muito – e não só na criação de comerciais famosos, como o do “Garoto Bombril”, o do “Casal Unibanco” e o do “Cãozinho da Cofap”. Colecionador de Leões de Cannes – são mais de 50 em sua carreira – o paulistano, corintiano roxo e descendente de italianos elege neste *Corriere Fasano* seus dez hotéis favoritos em todo o planeta



Hotel Adlon. *Berlim, Alemanha.* O hotel que inspirou, em 1932, o filme *Grande Hotel*, com Greta Garbo, Joan Crawford e John Barrymore, e que continua até hoje como se tivesse sido inaugurado antontem.



Hotel The Egerton House. *Londres, Inglaterra.* O pequeno hotel-butique que tomou o espaço de prestígio que anos atrás era do Blakes Hotel. Hoje ganha até do histórico Hotel Cadogan, onde morou Oscar Wilde, que acaba de ser reinaugurado.



Hotel Splendido. *Portofino, Itália.* O melhor hotel da Ligúria, próximo ao restaurante Puny, na Piazza Martiri dell'Olivetta, onde se faz uma pasta ao pesto melhor do que a da minha nonna Luccia.



Hotel Amanpuri Phuket. *Phuket, Tailândia.* Delicioso resort ao lado da ilha de Koh Phi Phi, que ficou famosa por causa do filme do James Bond *007 Contra o Homem com a Pistola de Ouro*.



Hotel Conservatorium. *Amsterdã, Holanda.* Reduto de modernos, em frente ao Museu Van Gogh e ao Moco Museum, o museu mais divertido do planeta.



Hotel Belles Rives. *Juan-les-Pins, França.* Perfeito para quem quiser ficar na Côte d'Azur pagando um pouco menos do que no Hotel Du Cap. No Belles Rives morou o casal Zelda e Scott Fitzgerald. O bar do hotel, por motivos mais do que óbvios, chama-se The Fitzgerald Piano Bar. E na praia do Belles Rives foi inventado o esqui aquático.



Hotel Cotton House. *Mustique, Caribe.* No Caribe inglês, perto da casa de Mick Jagger e da princesa Margaret e ao lado do Basil's Bar, que fica aberto 24 horas por dia, servindo de champanhe Cristal à cachaça Havana, numa palafita em cima do mar, onde se toca reggae e rock 'n' roll, dia e noite.



Hotel du Cap-Eden-Roc. *Cap d'Antibes, França.* O mais lindo hotel do mundo. Foi ainda melhor até os anos 1990, quando os donos não permitiam televisores nos quartos porque consideravam vulgar, nem aceitavam pagamentos em cheques ou cartões de crédito. Só dinheiro vivo. Mas hoje, apesar de estar um pouco menos esnobe e exclusivo, o hotel continua excepcional.



Hotel Le Toiny. *Saint-Barthélemy, Caribe.* No Caribe francês, é o melhor hotel de uma ilha com vários bons hotéis. Tem também o melhor restaurante e a melhor vista de Saint-Barthélemy.



Hotel Fasano. *Salvador, Brasil.* O mais brasileiro dos hotéis internacionais, num prédio histórico, na praça Castro Alves, no coração de Salvador, com um serviço de dar inveja nos melhores hotéis de Cap d'Antibes, Juan-les-Pins, Portofino, Mustique, Amsterdã, Berlim, Phuket, St. Barth e Londres.

QUEM TEM OLHO...

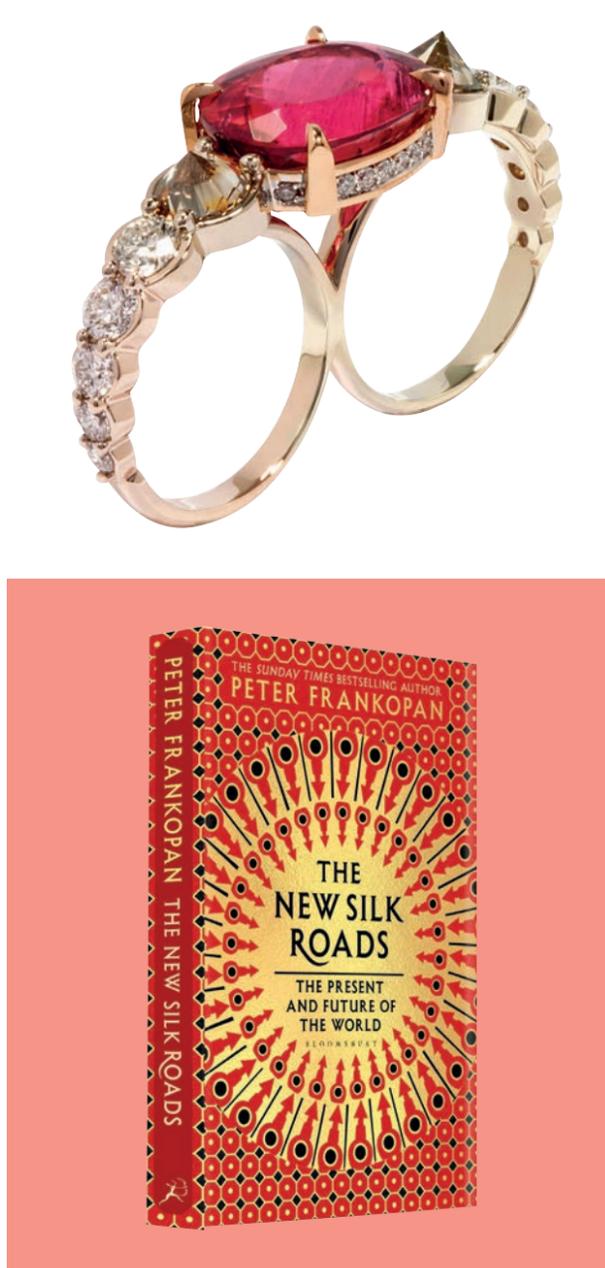
JULIANA



SANTOS

Corriere Fasano

Compras inteligentes. A empresária **Juliana Santos**, da multimarcas Dona Santa, mostra uma seleção de peças atemporais que enchem o seu closet de estilo e personalidade



Bolsa Triomphe, elegante e atemporal, da marca francesa Celine, celine.com **Chaise** Pemilla 3, de 1934, do designer sueco Bruno Mathsson continua moderna e funcional, mathsson.se **Maiô** clássico estampado em vinho, coral e branco, possui decote reto e detalhe de acrílico nas alças, Adriana Degreas, donasanta.com **Anel** de dois dedos de rubelita e diamantes smoky e brancos, Ara Vartanian, aravartanian.com **Batom** Rouge Allure Liquid Powder Chanel com acabamento mate em pó proporciona efeito esfumado e cobertura perfeita, chanel.com **Livro** *The New Silk Roads*, do escritor Peter Frankopan, traz uma história atualizada, abordando o presente e futuro de um mundo que está mudando dramaticamente. Este importante livro pede que deixemos de lado nossos preconceitos e vejamos o mundo por uma nova perspectiva, amazon.com.br

Um tour pelo legado da Perrier-Jouët

TEXTO Manoel Beato

Sommelier do Fasano, Manoel Beato visita uma das mais tradicionais casas de Champagne

44

Três dias não podem contar uma vida de mais de dois séculos. Podem contar muito mais. Foi isso que pudemos vivenciar num mergulho fascinante nas borbulhas da Belle Époque, a maison que produz um dos grandes champagnes do mundo, o Perrier-Jouët. Grande não apenas pela qualidade sensorial intrínseca, e sim por uma história riquíssima cujo nome não é apenas motivo, mas motivação ao saber viver, em que vinho e arte se abraçam.

Fomos recebidos, obviamente, com uma taça de champagne e, ainda no hotel, antes de partirmos



Fomos recebidos, obviamente, com uma taça de champagne e, ainda no hotel, antes de partirmos para lá, uma leve meditação

para lá, uma leve meditação (isso mesmo!) para o relaxamento dos convidados recém-chegados de viagem, algumas longas. Sommeliers, diretores de hotéis prestigiados e conhecedores. Do Brasil, Raphael



Bon vintage Manoel Beato no vinhedo da Perrier-Jouët, uma das mais antigas produtoras de champagne

Vidigal, diretor da empresa, Fabíola Soares, que hoje trabalha em Paris, e minha querida mulher, Juliana Carani, sommelière.

Já na maison, um diálogo entre alguns champagnes provados e vários elementos que encontramos em seus aromas: ervas, frutas, especiarias etc. Tudo de verdade. Sentíamos o aroma de tudo. Experiência lúdica e muito didática.

No segundo dia, uma riquíssima degustação em que provamos muitos champagnes elaborados a partir de diferentes parcelas (vinhedos), com

a qual compreendemos melhor esse precioso vinho de composição. À tarde, a suntuosa Maison Belle Époque abriu suas portas para mais degustações e almoço, nessa casa que abriga uma das maiores coleções de mobiliário art nouveau do mundo. Cada sala, um verdadeiro deslumbramento.

Esses dias não poderiam passar sem a visita aos vinhedos. Um brinde com champagne Blanc de Blancs (só chardonnay), organizado num dos principais vinhedos da casa, levou-nos à emoção. O jantar, em clima de entusiasmada confraternização e cozinha de alto padrão, deu-se numa ampla mesa dentro do caveau da maison, adega subterrânea abobadada, num espaço dos mais acolhedores.

No dia seguinte, mais sabores de requinte e a surpresa, a nós que tanto amamos essa delícia refrescante e complexa, com uma degustação dos melhores já elaborados: três Belle Époque, a Cuvée Prestige, o melhor champagne da casa, 1996, 1985 e 1982.

Tudo isso regido (não somente essa degustação, mas todo o Legacy Tour) por Hervé Deschamps, chef de cave, quem dirige a casa e elabora os vinhos. Figura com conhecimento profundo, eloquência e simpatia ímpares.

PALAVRAS

MORRISSEY

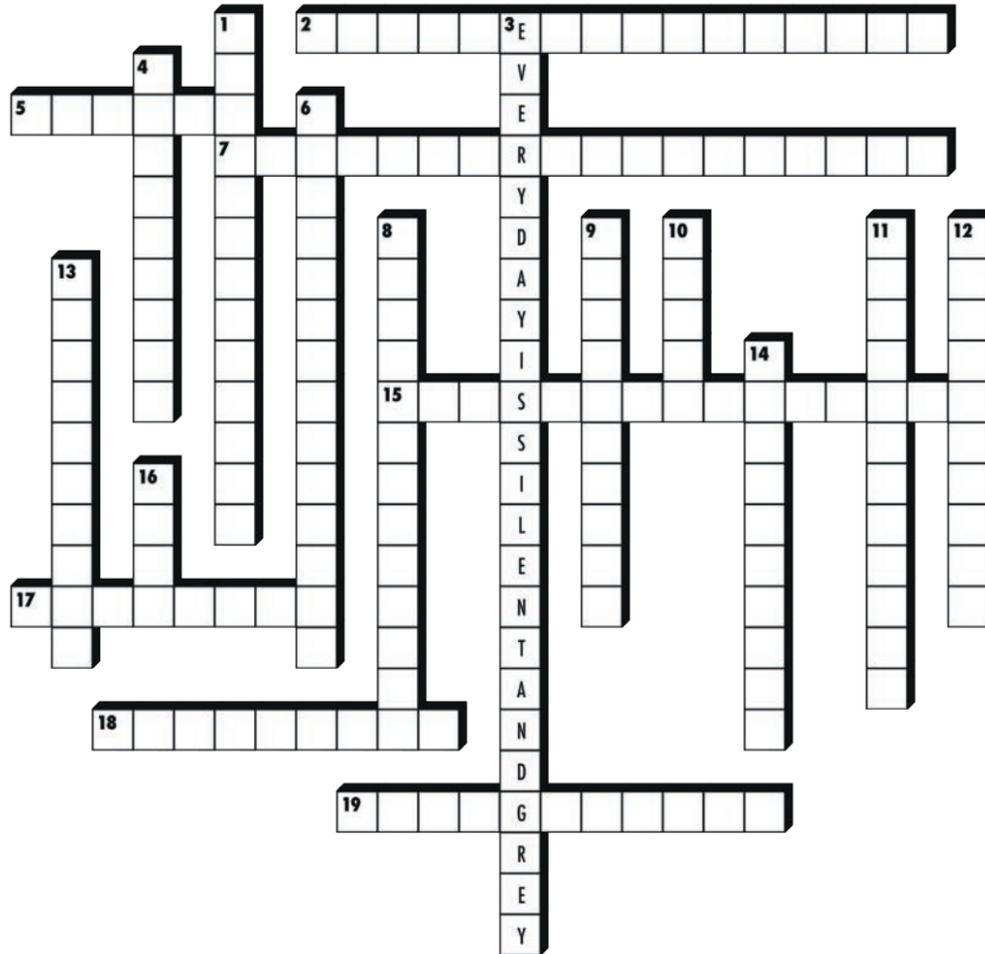
CRUZADAS

Cantor britânico que causou uma revolução na música nos anos 1980, Morrissey foi líder do grupo The Smiths antes de seguir carreira solo. Descubra o quanto você sabe sobre ele nestas cruzadas de Arthur Dapieve



Horizontal

2 Time de futebol pelo qual torce (mas não muito) 5 País do Oriente Médio defendido no álbum *Low in High School* 7 "But Jesus hurt me/ When he deserted me, but..." 15 Música dos Smiths que chegou ao 25º posto da parada inglesa em 1983 17 Nome do primeiro álbum solo 18 Gênero da flor (quase) símbolo dos Smiths 19 Segundo guitarrista dos Smiths por meses de 1986



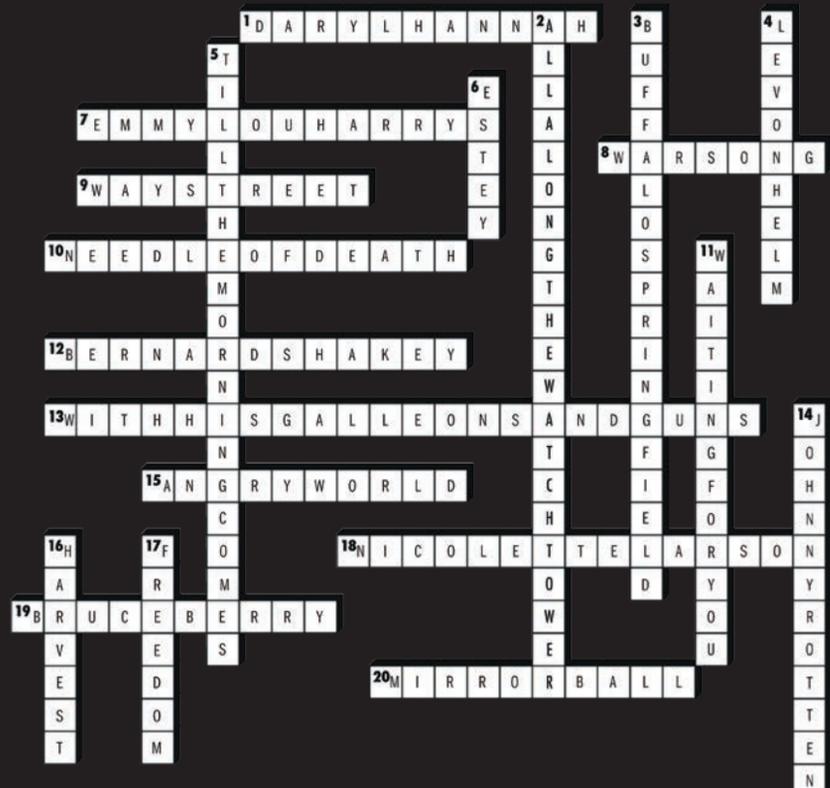
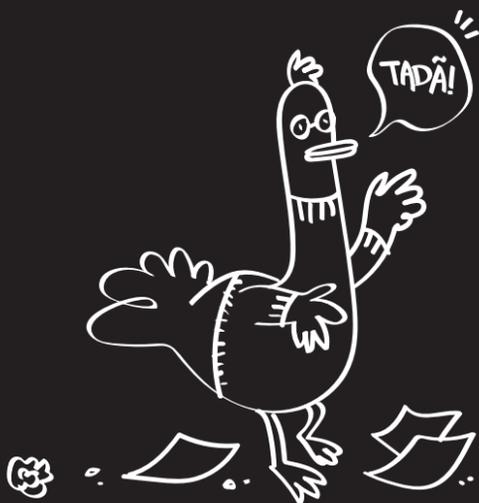
Vertical

1 Nome do álbum solo mais recente 3 "Everyday is like Sunday..." 4 Local de nascimento 6 Atriz favorita 8 Última faixa do último álbum de estúdio dos Smiths 9 Gravadora de Londres que lançou os Smiths 10 Sobrenome de solteira da mãe 11 Maior letrista que já existiu, segundo Moz 12 Ator francês na capa do álbum *The Queen Is Dead*, dos Smiths 13 Maior ídolo 14 Guitarrista com quem cantou no começo da carreira 16 Organização de direitos animais que apoia

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 13 do *Corriere Fasano*

NEIL YOUNG



ADMIRÁVEL MUNDO NOVO

Autores de ficção científica fizeram de suas obras maneiras de analisar os seres humanos e o futuro do planeta

"Nós somos uma impossibilidade em um universo impossível."

Ray Bradbury, autor de *Fahrenheit 451*

"Todas as grandes mudanças são como morrer. Você não enxerga o outro lado até chegar lá."
Michael Crichton, autor de *Jurassic Park*

"Ele atacou tudo na vida com uma mistura de genialidade extraordinária e incompetência ingênua, e sempre foi difícil dizer qual era qual."

Douglas Adams, autor de *O Guia do Mochileiro das Galáxias*

"Realmente acredito que, no meio de uma grande tragédia, sempre há a possibilidade de algo terrivelmente engraçado acontecer."

Philip K. Dick, autor de *Blade Runner*

"Aqueles que acreditam em telecinese, levantem minhas mãos!"

Kurt Vonnegut, autor de *Matadouro 5*

"A violência é o último recurso dos incompetentes."

Isaac Asimov, autor de *Eu, Robô*

"Nunca possua mais do que aquilo que você conseguiria carregar nas mãos em uma corrida contra a morte."

Robert A. Heinlein,
autor de *Tropas Estelares*

"Bem fundo no subconsciente humano há uma necessidade penetrante de um universo lógico, que faça sentido. Mas o universo real sempre estará um passo além da lógica."

Frank Herbert, autor de *Duna*

"Eu falo sobre deuses. Eu sou atea. Mas também sou uma artista e, por isso, uma mentirosa. Não confie em nada do que eu digo. Estou dizendo a verdade."

Ursula K. Le Guin, autora de *A Mão Esquerda da Escuridão*

"Se um homem que não sabe contar encontra um trevo de quatro folhas, ele é sortudo?"

Stanislaw Lem, autor de *Solaris*

"Ignorar não é o mesmo que ignorância. Ignorar exige um esforço consciente."

Margaret Atwood, autora de *O Conto da Aia*

FILMES UM COMPILADO DO MELHOR QUE PEDRO JÁ ASSISTIU NAS TELONAS

O apresentador **Pedro Andrade**, do *Pedro pelo Mundo*, não resiste e segue o espírito de seu programa de TV, indicando filmes de várias nacionalidades que marcaram a sua vida

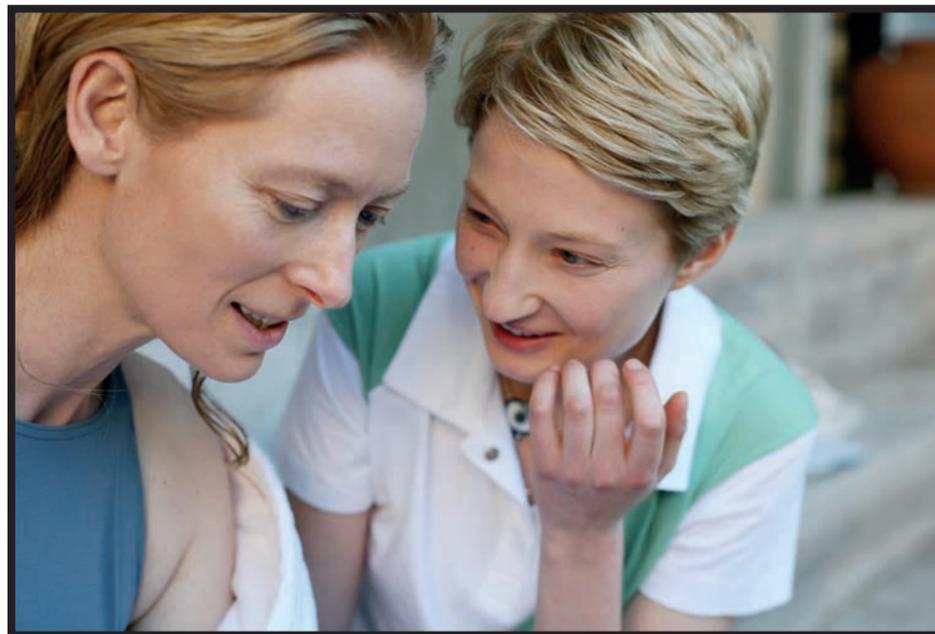


Pedro Andrade é jornalista e apresentador dos programas *Pedro Pelo Mundo* e *Manhattan Connection*

É impossível ignorar alguns fenômenos sociais. O poder da internet é um exemplo, a influência das redes sociais é outro. No entanto, poucas transformações foram tão impactantes tanto quanto a globalização. Desde mercados imobiliários até o preço do café, tudo é influenciado por essa abrangência cultural. O cinema, é claro, não poderia ser diferente.

A arte de um país diz muito sobre a história, o momento e as pessoas daquele lugar. Talvez a icônica escola de arquitetura Bauhaus não tivesse mudado o mundo se não fosse idealizada antes da Segunda Guerra em plena Alemanha. O mesmo pode ser dito sobre a revolução da arte contemporânea em Nova York no início do século passado e sobre a atual popularidade dos mexicanos no cinema mundial.

Nos últimos anos, é difícil pensar em uma nacionalidade que tenha abocanhado mais prêmios Oscar que as produções dirigidas pelos "três mosqueteiros" Alejandro González Iñárritu (*Birdman* – melhor filme), Alfonso Cuarón (*Gravidade* – melhor diretor) e Guillermo Del Toro (*A Forma da Água* – melhor filme). São profissionais de mão cheia que foram capazes de acelerar a inevitável influência latina no entretenimento americano. Porém, meu filme favorito escrito, dirigido e atuado por mexicanos não é nenhum dos mencionados acima, e sim uma produção singela, barata e inesquecível chamada *Y Tu Mamá También*. O roteiro nos leva a uma viagem de carro por um México humano, complexo, cheio de



desafios e pouco familiar, protagonizado pelos *chicanos* Diego Luna e Gael García Bernal.

Falando em Gael, outro nome internacional acolhido por Hollywood – e apaixonado pelo ator – é Pedro Almodóvar. Nascido em Calzada de Calatrava, pequena cidade na Espanha, é famoso por costurar drama com humor, realidade com ficção e dor com alegria. Ele fez com que nos apaixonássemos por vozes



A verdade é que é inútil tentar entender os motivos pelos quais algo nos emociona numa tela de cinema

estranhas, exóticas e fascinantes.

De todos os seus filmes, um se destaca por demonstrar que até os gigantes amadurecem ao longo dos anos. *Tudo Sobre Minha Mãe* brinca com cores, sentimentos e, intencionalmente, com a nossa cabeça. Absurdos parecem corriqueiros e tramas novelescas nos emocionam como obras de Fellini.

Farhadi; *Amor à Flor da Pele*, do chinês Wong Kar-wai; *Incêndios*, do canadense Denis Villeneuve; *Ida*, do polonês Pawel Pawlikowski; *Amour*, do austríaco Michael Haneke; *La Nana*, do chileno Sebastián Silva; *Distrito 9*, do sul-africano Neil Bloomkamp; e *Central do Brasil*, do nosso Walter Salles.

Desse panteão de talentos, um nome foi capaz de me emocionar de maneira única. O italiano Luca Guadagnino escreveu e dirigiu o que considero uma obra-prima. *Io*

Sono L'Amore – protagonizado pela fenomenal Tilda Swinton – gira em torno de uma imigrante russa radicada na Itália que aparentemente tem uma vida perfeita ao lado de sua família, até se apaixonar por um chef muito mais



Em 1999, Almodóvar já era uma figura respeitada, mas este filme foi, sem sombra de dúvidas, um divisor de águas em sua carreira.

Também europeu, Nicolas Winding Refn nasceu na Dinamarca e ganhou notoriedade local quando Lars Von Trier o elegeu como seu possível substituto no trono cultural do país. Nicolas escreveu, dirigiu e produziu a trilogia *Pusher*, cujo sucesso o levou até Hollywood de primeira classe. Hoje, muita gente o conhece graças a *Drive*, um dos grandes filmes de Ryan Gosling.

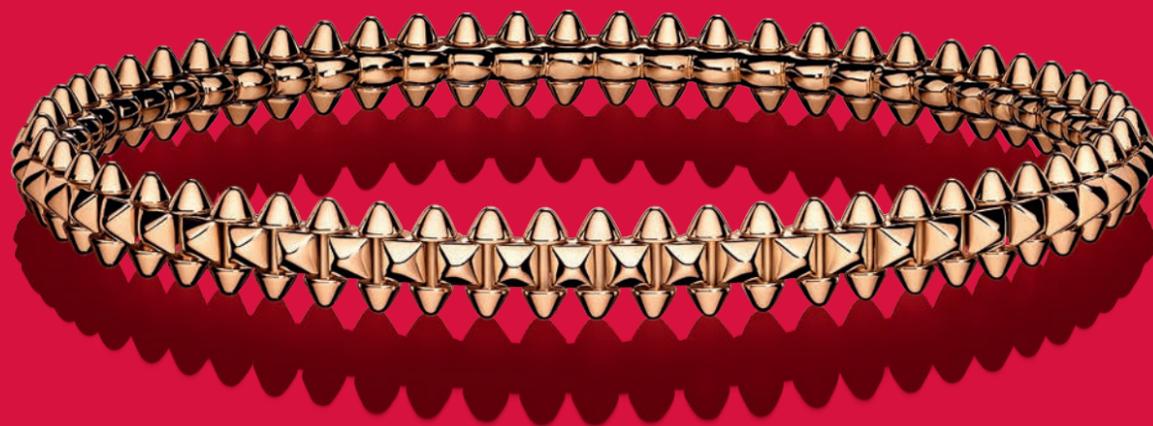
Como não consigo escolher somente um filme, decidi quebrar as regras do jogo e selecionar alguns dos meus favoritos por diretores vivos. *A Busca Pela Verdade*, do sul-coreano Bong Joon-Ho; *A Separação*, do iraniano Asghar

jovem. Não se iluda com a simplicidade do roteiro, já que a magia da produção está nas sutilezas que temperam o comentário social por trás de cada acontecimento. É um daqueles filmes que fazem com que você questione suas próprias decisões.

A verdade é que é inútil tentar entender os motivos pelos quais algo nos emociona numa tela de cinema – seja a trilha sonora, a fotografia ou a interpretação. Obras que mexem com a gente deveriam estar incluídas em um departamento diferente do universo cultural. Quando isso acontece, não somos nós que observamos a arte, mas sim a arte que nos modifica.

Nesta página, *stills* dos filmes *Io Sono L'Amore* (2009), de Luca Guadagnino; e *Y Tu Mamá También* (2001), de Alfonso Cuarón

CLASH DE *Cartier*



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