

CORRIERE

2023



FASANO



As vilas residenciais do Frad.e, em Angra dos Reis, reúnem infraestrutura premium e serviços Fasano, para você fazer do paraíso a sua casa.

POR BERNARDES E JACOBSEN ARQUITETURA

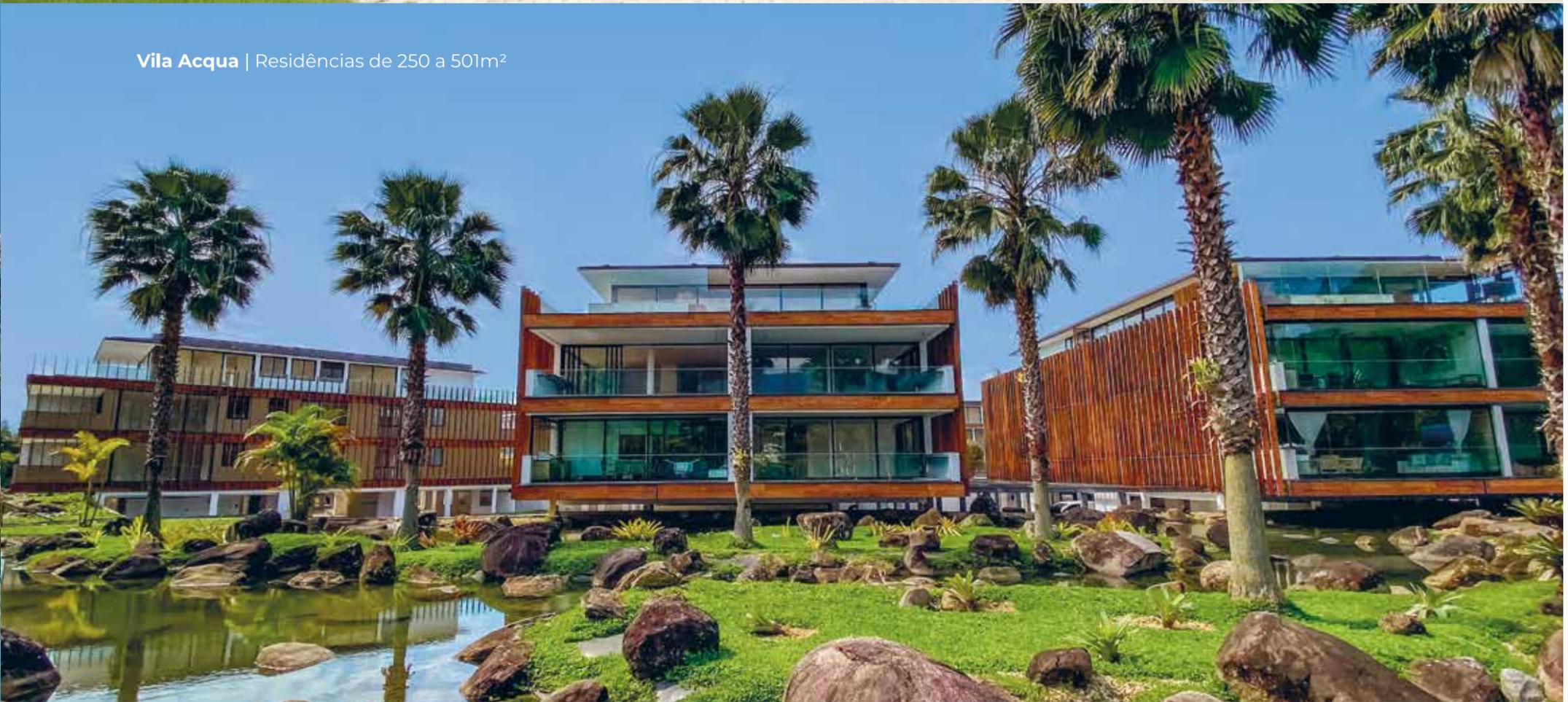


Vendas:
vendas@fradevilas.com.br +55 24 99251.3894

@frad.e_angra



Vila Acqua | Residências de 250 a 501m²



Vila Maris | Residências de 297 a 594m²



ESPIRITO

DELILAH COSMETICS,
QUALIDADE INGLESA
NO BRASIL.



BIRD



MARKETPLACE
DE PERFUMARIA
E COSMÉTICOS
DE NICHOS.



**NOBEL, UMA
FRAGRÂNCIA
APAIXONANTE!**



**metabird.io
espiritobird.com
@espiritobird
Shops Jardins - SP**

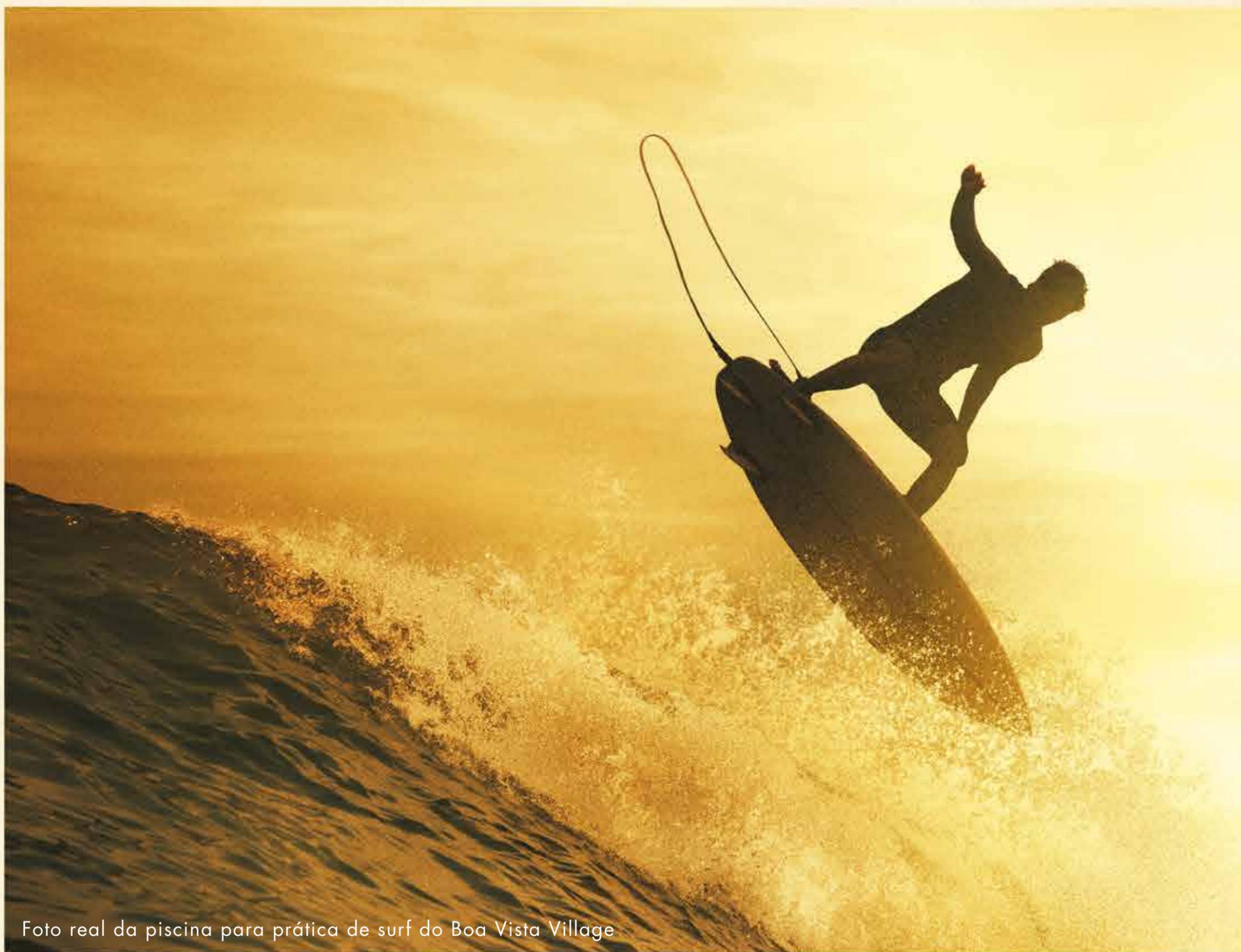


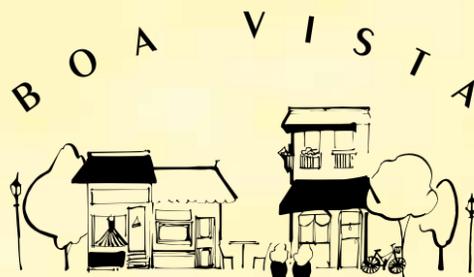
Foto real da piscina para prática de surf do Boa Vista Village



Perspectiva do Surfside Residences

- Uma completa estrutura de serviços e amenities inéditas:
- Campo de golfe de 18 buracos assinado por Rees Jones
 - Club de Surf de uso reservado apenas para membros
 - Centro de Tênis com 15 quadras e arena para torneios internacionais
 - Centro equestre e Fazendinha
 - Town Center com lojas e restaurantes
 - Kids Center
 - Spa internacional
 - Academia
 - Clube esportivo
 - Centro Orgânico

JHSF



VILLAGE

GOLF · SURF · TÊNIS · EQUESTRE · TOWN CENTER

Surfside Residences com vista
para essa incrível piscina para prática
de surf que será inaugurada em breve.

RESIDENCES de 139 a 627 m² com vista para a
PISCINA AMERICAN WAVE MACHINES com tecnologia PERFECTSWELL®

COM A QUALIDADE E A EXCELÊNCIA JHSF.
É BOA VISTA, É IGUAL E É DIFERENTE.

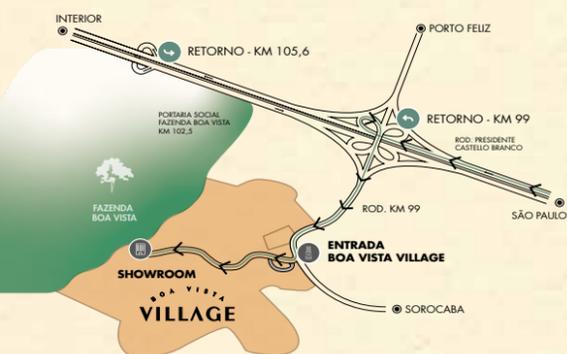


ASSISTA AO VÍDEO
E CONHEÇA MAIS.

VISITE O SHOWROOM

Vendas: 11 3702.2121 • 11 97202.3702 • atendimento@centraldevendasfbv.com.br

Aviso Legal: O presente se refere às incorporações do Boa Vista Surf Lodge e Boa Vista Golf Residences registradas no RGI de Porto Feliz/SP e a futuros lançamentos da JHSF. Os projetos e memoriais de incorporação ou de loteamento dos futuros empreendimentos estão sujeitos à respectiva aprovação pela Prefeitura de Porto Feliz/SP e demais órgãos competentes e ao registro nas matrículas dos imóveis. As Amenities referentes à piscina de Surf, ao Spa, ao Equestre e aos Clubes de Tênis, Esportivo e de Golfe não integrarão os futuros lançamentos e/ou as incorporações já registradas. O uso de tais Amenities será feito de acordo com as regras previstas na Convenção de Condomínio de cada incorporação imobiliária e no Estatuto Social da Associação Boa Vista Village (em constituição). A JHSF poderá desistir do lançamento dos futuros empreendimentos. As ilustrações, fotografias, perspectivas e plantas deste material são meramente ilustrativas e poderão sofrer modificações a critério da JHSF e/ou por exigência do Poder Público. O memorial de incorporação ou do loteamento e o instrumento de compra e venda prevalecerão sobre quaisquer informações e dados constantes deste material. Intermediação comercial pela Conceito Gestão e Comercialização Imobiliária Ltda. CRECI 029841-J. Telefones (11) 3702-2121 e (11) 97202-3702.



Quem viver, verão...
Ele é maré.
Vós sois sóis.
E nós juntos somos verão.
Entre a primavera e o outono, procurem e verão-o.

Aqui no *Corriere* o verão é arte.
É sustentável. É meditação.
É saudade. É saboroso.
É degustação.

Como não amar o verão?
E se encharcar.
E querer sorver.

Mas é possível absolver
Quem não souber absorver.
Afim, o verão não é para todos.

Só queremos que você se acostume
Com o costume
De veraneiar.

Lili Carneiro
Publisher



CORRIERE FASANO
EDIÇÃO 19

Concepção editorial
Gero Fasano
e Editora Carbono

Tiragem
10.000 exemplares

Capa

Fotos: Fasano Punta del Este por
Agustin Gotlib; drink no Baretto NY por
OKINGMEDIA; Emporio Fasano por
Juliana de Souza

Equipe Fasano
Carolina Moura
carolina.moura@fasano.com.br

Fernanda Gattas
fernanda.gattas@fasano.com.br

Giuliana Ferrari
giuliana.ferrari@fasano.com.br

Jessica Esteves
jessica.esteves@fasano.com.br

Paula Queiroz
paula.queiroz@fasano.com.br

Phillip Martins
phillip.martins@fasano.com.br

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

Projeto gráfico
Corinna Drossel
e Selina Pavel

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

Editora convidada
Adriana Nazarian

Colaboradores
Agustin Gotlib

Amanda Cassou
Angeluci Figueiredo
Antonia Bergamin
Arthur Dapieve
Bárbara Rosalinski
Bruna Bertolacini
Dori Caymmi
Fernando Laszlo
Gustavo Andrade
Isabel de Barros
Julia Gatin
Juliana de Souza
Kenny Hsu
Leonardo Freire
Luisa Strina
Manu Oristanio
Marcio Alemão
Matias Ternes

Myriam Vilas Boas
Rafael D'Andrea
Raquel Fortuna
Vik Muniz

Revisão
Paulo Vinicio de Brito

Tratamento de imagens
Claudia Fidelis

Tradução
Priscila Sakagami

**AMERICAN
EXPRESS**

TANIA BULHÕES



SÃO PAULO • RIO DE JANEIRO • BRASÍLIA • CURITIBA • GOIÂNIA • SALVADOR • RECIFE • RIBEIRÃO PRETO • BARUERI • PORTO ALEGRE
FORTALEZA • CAMPINAS • TRANCOSO • MANAUS • BELO HORIZONTE • BALNEÁRIO CAMBORIÚ • SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

SHOP ONLINE • taniabulhoes.com.br

Luisa Strina pergunta para Antonia Bergamin

Antonia Bergamin cresceu rodeada de arte. Ela é filha de Jones Bergamin, marchand renomado e diretor da casa de leilão Bolsa de Arte. Aos 34 anos, a carioca já carrega um currículo de peso, que tem, entre os feitos recentes, a fundação da promissora galeria Galatea, ao lado de outros dois sócios. A seguir, suas reflexões sobre esse universo



UM

LS Qual artista latino, vivo ou morto, você gostaria de representar?

AB Mira Schendel.

DOIS

LS O que você aprendeu a não fazer diante da longa experiência do seu pai nesse mercado?

AB Pensar a curto prazo.

TRÊS

LS Qual deverá ser a prioridade da pasta cultural do próximo ministro?

AB Uma das grandes conquistas da área da cultura foi a criação da Lei Rouanet, que, na minha opinião, passou por um sucateamento. O grande desafio será resgatar a credibilidade e reformar essa lei. É um instrumento fundamental para o desenvolvimento da cultura no País, para que ela possa ser utilizada por quem de fato precisa.

CINCO

LS Em breve, eu completo 50 anos de galeria. Qual conselho você me daria para a próxima metade de século?

AB O que mais me impressiona em você – e na sua galeria – é o poder de renovação e o olhar atento às mudanças. Acho que vem muito da sua curiosidade e, principalmente, da sua capacidade de ouvir outras gerações. Uma qualidade raríssima, que fracassa em 90% dos agentes do mercado com o passar do tempo. Então, minha dica seria: reconheça e cultive essa qualidade.

SEIS

LS O que falta para novas e relevantes coleções de arte serem formadas no País?

AB Sinceramente, acho que precisamos ter menos gente pensando em dinheiro e mais gente pensando em arte. Muitos dos novos colecionadores compram arte buscando apenas um investimento. Um grande erro, na minha opinião.

SETE

LS Responda rápido. Qual obra você compraria? Comedian, de Maurizio Cattelan. Ou Girl with Balloon, de Banksy? E, não tão rápido: Por quê?

AB Comedian, identifico-me muito com o trabalho dele. Já cheguei perto de comprar e já tentei convencer muitos dos colecionadores próximos a fazerem o mesmo. Para mim, é um dos maiores artistas da sua geração.

QUATRO

LS São Paulo recebeu quatro feiras de artes em 2022. Ainda assim, na sua opinião, há carência de algum evento ligado a esse universo?

AB Sim. O fomento para produção artística, incluindo o acompanhamento de artistas e mais residências artísticas para a cidade.

"Muitos dos novos colecionadores compram arte buscando apenas um investimento. Um grande erro, na minha opinião."

Antonia Bergamin pergunta para Luisa Strina

Não há como falar da arte brasileira sem mencionar Luisa Strina, que inaugurou sua galeria paulistana em 1974. Referência mundo afora, seu espaço foi o primeiro latino-americano a participar da feira Art Basel, em 1992. A galerista, conhecida por introduzir nomes importantes no mercado, divide com o *Corriere* seus aprendizados



UM

AB Qual foi a primeira obra de arte que você comprou?

LS Uma gravura do Lívio Abramo, em um leilão do Baccaro, quando eu tinha 16 anos. Foi um desincentivo total porque paguei muito mais do que valia, o moldureiro rasgou a gravura e rasurou a assinatura. Era para nunca mais comprar arte na minha vida, mas eu insisti.

DOIS

AB Você é uma mulher pioneira no mercado de arte. Quais foram seus desafios no começo e como você enxerga o papel das mulheres hoje nesse meio?

LS Comecei como *marchand en chambre*, representando alguns artistas da Escola Brasil. Eu ainda não tinha uma galeria e organizava exposições em outros espaços. O Luiz Paulo Baravelli, que na época estava fechando seu estúdio nos Jardins, me pediu para abrir um espaço ali que o representasse. Disse também que a galeria deveria ter o meu nome, tendência forte lá fora, mas ainda incomum no Brasil. Nessa época, 90% do mercado era formado por mulheres.

"Uma vez eu disse para o colecionador Jean Boghici que artista bom é artista morto e ele respondeu: 'É porque você não conhece as viúvas!'"

TRÊS

AB Com quase 50 anos de galeria, como você mantém um programa inovador e atual, mesmo trabalhando com artistas que já estão com você há bastante tempo?

LS Nunca interfeiri na criatividade dos artistas. Tive algumas decepções, mas a maioria das exposições me deu muito prazer.

QUATRO

AB Você tem 50 anos de galeria e eu dez. Se pudesse me dar um conselho, qual seria?

LS Manter o foco do seu programa e não cair nas tendências sedutoras do mercado.

CINCO

AB Fomos ao MoMA juntas há alguns meses. Imagine que o museu começa a pegar fogo e você pode salvar uma obra, mas não pode vender! Qual seria?

LS A instalação da Fernanda Gomes que acabei de vender para o MoMA.

SEIS

AB Artista bom é artista morto?

LS Uma vez eu disse isso para o colecionador Jean Boghici e ele respondeu: "É porque você não conhece as viúvas".

SETE

AB Conta pra gente uma história curiosa desses anos todos no mundo das artes?

LS Eu nunca cancelei uma exposição no meio, com exceção da mostra do belga Trudo Engels, em 2012, que tinha como objetivo ficar um mês em jejum na galeria. Eu contratei um médico que vinha examiná-lo diariamente, até que, depois de uns 25 dias, ele me disse que não se responsabilizava mais pela vida do artista. Fechei a exposição antes que tivesse de fazer um velório.

What's cooking at home

02-04
2023

O melhor do verão em Trancoso, Salvador e Punta del Este, tratamentos focados no bem-estar em diversos spas Fasano e a sensação da noite nova-iorquina. Tem também delícias gastronômicas de São Paulo ao Rio, passando por Belo Horizonte, e muito mais

Novos sabores no Bistrot Parigi

Mais um motivo para visitar o Bistrot Parigi. O cardápio do restaurante, sob comando da chef Vanessa Silva, tem novidades repletas de sabor, incluindo a paleta de leitão com molho de mostarda e cornichon; o lombo de bacalhau com legumes à provençal; e a degustação de cordeiro. Tudo isso em um espaço delicioso no Shopping Cidade Jardim, perfeito para os dias de verão.



Visual bucólico no Fasano Punta del Este

Meio praia, meio fazenda, o Fasano Punta del Este ocupa um cenário especial na região de La Barra, perfeito para uma visita rápida e despreocupada em algum dos muitos feriados deste ano. São 490 hectares de área preservada às margens de um rio e um hotel delicioso, que oferece piscina com vista privilegiada, campo de golfe, quadras de tênis, passeios de bicicleta e muitas outras experiências em ritmo de *slow travel*.



Festejar é preciso

Na hora de planejar as celebrações ao longo do ano, sejam elas grandes festas, eventos corporativos ou até mesmo encontros intimistas em casa, conheça os serviços do Buffet Fasano, que atende em todo o País e conta com um menu composto de clássicos da gastronomia italiana, além de opções vegetarianas, veganas e *kosher*.



O clube mais legal de Manhattan

O Fasano Fifth Avenue, que funciona no sistema *members club hotel*, lançou um app para os hóspedes e membros da propriedade. Além de reunir conteúdos exclusivos do endereço nova-iorquino, a novidade é um canal de comunicação entre os visitantes e o *concierge* do Fasano, que pode ajudar a confirmar a presença em eventos e agendar experiências oferecidas com exclusividade aos membros.

A trilha sonora de NY

Ouvir jazz e bossa nova no recém-inaugurado Baretto já se tornou um programa obrigatório em Nova York. Localizado no piso superior do restaurante Fasano, o bar está aberto às sextas-feiras e aos sábados e conta com a curadoria musical afiadíssima que já virou marca registrada do Grupo.

O BTG reconhece quem é você.

Felipe Massa
Piloto e cliente BTG

Quem só vê o pódio
não vê o esforço.

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

O BTG acompanha
a sua trajetória.

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



Abra sua
conta.

Dê um BTG na sua vida.
btgpactual.com



Para compartilhar

Final de semana é tempo de juntar suas pessoas favoritas e dividir momentos especiais, certo? Pensando nisso, aos sábados, os almoços do Gero Belo Horizonte têm diversas opções de pratos pensados para compartilhar. Arroz de polvo, ostras frescas ao limão-siciliano e vinagrete, frutos do mar grelhados e até o clássico filé-mignon à parmegiana estão entre as sugestões que podem ser divididas a dois, em família ou com os amigos.



Tradição

São Paulo tem mais um almoço de domingo que merece a visita. O restaurante Fasano agora tem um menu especial para a ocasião, com pratos preparados no forno à carvão – não perca a paleta de cordeiro assada com lentilhas. O almoço de domingo funciona das 12h às 17h. Informações e reservas: tel.: (11) 3896 4000 ou pelo TagMe.



Verão na Bahia, só alegria!

Foi dada a largada para a temporada mais alegre do ano na Bahia e nossos hotéis no destino prepararam novidades que têm a cara do verão. Com uma vista incrível para a Baía de Todos os Santos, o rooftop do Hotel Fasano Salvador terá DJs, shows intimistas, jantares com chefs convidados e uma deliciosa feijoada no primeiro sábado de cada mês. E, entre um drink e outro, os hóspedes ainda podem aproveitar passeios históricos e culturais, além de aulas de vela, organizados pelo nosso time. O clima também é animado no Hotel Fasano Trancoso: pé na areia na praia de Itaporoca, o restaurante Praia terá DJs e música todos os dias. Quem desejar também pode embarcar em passeios de stand up paddle, caiaque, barco e fat bikes. Afinal, enquanto os adultos aproveitam o cenário paradisíaco, as crianças participam de experiências lúdicas comandadas por uma equipe de recreação.

Receitas no forno a lenha

Sempre uma boa pedida no Rio de Janeiro, o Gero Panini está com novidades. O cardápio do restaurante, localizado em Ipanema, ganhou receitas finalizadas no forno a lenha que chegam à mesa em charmosas panelinhas de ferro. As receitas, que estão disponíveis no almoço de segunda a sexta, exceto feriados, têm aromas e sabores especiais, típicos das finalizações feitas na brasa.



Rá-tim-bum!

2023 é um ano especial: o Hotel Fasano de São Paulo comemora seu 20º aniversário e promete celebrar em grande estilo!

Boas-novas dos spas Fasano

Neste verão, os spas do grupo no Brasil ganharam um ritual especial de verão, feito para potencializar o bronzeado e iluminar a pele, que começa com uma esfoliação à base de linhaça dourada, açúcar orgânico e óleo de flor de Tiare. O spa paulistano oferece uma nova e exclusiva terapia que usa laranja e lavanda para proporcionar um relaxamento profundo – o tratamento completo inclui uma sessão de sauna desintoxicante, esfoliação com sais do Mar Morto, escalda-pés e massagem com pedras quentes. Dá para imaginar? Já no spa de Belo Horizonte, o destaque é a sessão batizada de Maravilhas de Minas, inspirada nas pedras preciosas e na cultura regional do “café com leite”. As propriedades energéticas de três cristais são a base da terapia pensada para purificar e expandir a energia. E além disso, o café, o leite e o óleo de amêndoas também são usados para fazer uma leve esfoliação.



YOU WON'T FEEL AT
HOME WITH US,
YOU'LL FEEL AT A
FASANO.

815

FASANO FIFTH AVENUE



FASANO
FIFTH AVENUE

HOTEL . PRIVATE MEMBERS CLUB . FASANO CAFFÈ

Information and reservations: reservations@fasanofifthavenue.com

SÃO PAULO . RIO DE JANEIRO . PUNTA DEL ESTE . FAZENDA BOA VISTA . ANGRA DOS REIS . BELO HORIZONTE . SALVADOR . NEW YORK . TRANCOSO

@fasano #fasano www.fasano.com.br

O que acontece por aí

02-04
2023

Arte em todas as esferas e continentes – que tal uma homenagem a Picasso nos maiores museus do mundo? –, Stella McCartney em solo nacional e outras boas-novas que estão no nosso radar

TEXTO Raquel Fortuna

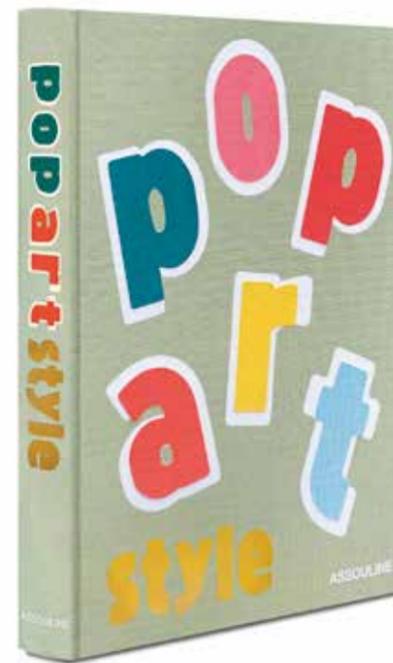
Arte e representatividade

A cultura negra é o tema central de duas novas mostras do Instituto Inhotim, em Brumadinho, Minas Gerais. Organizadas pela direção artística e pela equipe de curadores do museu, ambas dão continuidade à pesquisa iniciada em 2021 em parceria com o Ipeafro, sobre a obra do artista, poeta, dramaturgo e ativista Abdias Nascimento. Em cartaz na Galeria Fonte, *O mundo é o teatro do homem* tem como ponto de partida o legado do Teatro Experimental do Negro (TEN), fundado por Abdias. Já *Quilombo: vida, problemas e aspirações do negro*, em cartaz na Galeria do Lago, faz referência direta ao jornal editado pelo TEN entre o fim dos anos 1940 e começo dos 1950, e aborda a representação e a identidade do negro na sociedade à época, relacionando à produção contemporânea de artistas brasileiros. Até julho de 2023 | inhotim.org.br



60 anos de Pop Art

Depois da famosa série de viagens, a editora Assouline lança a linha Style, dedicada aos movimentos artísticos. A novidade é um livro que celebra os 60 anos da Pop Art, lembrando toda a trajetória de artistas como Andy Warhol e outros nomes que vieram depois dele, além da influência histórica do estilo na cultura até os dias de hoje. A obra reúne imagens icônicas de diversas épocas e em diferentes formatos que expressam a estética, conhecida por representar tudo o que é novo e fresh. @assouline



Legado espanhol

Os 50 anos da morte de Pablo Picasso, que se completam em abril de 2023, vão render uma série de homenagens ao pintor malaguenho mundo afora. Em Nova York, destaque para a exposição do MET (Metropolitan Museum of Art), em cartaz até fevereiro: *Cubisme et la tradition du trompe-l'œil* analisa a relação do cubismo com a técnica de pintura *trompe-l'œil*. Já no Guggenheim, *Young Picasso in Paris* promete explorar a primeira vivência de Picasso na cidade francesa e seus estudos de personagem – a estreia está prevista para maio. Em Barcelona, o Museu Picasso prepara para abril uma mostra que analisa o período azul do artista a partir de obras do acervo, enquanto em Madri, o Museu do Prado organiza uma exposição que intercala telas de Picasso com pinturas de El Greco, um dos artistas que mais o influenciaram. Ficará em cartaz entre 13 de junho e 17 de setembro de 2023 | metmuseum.org | guggenheim.org | museupicasso.bcn.cat | museodelprado.es



Brioni

JUDE LAW & RAFF LAW
Shopping Cidade Jardim - Piso Térreo

Chá com mel

A coleção Colmeia, sucesso absoluto de Tânia Bulhões, acaba de ganhar um novo integrante. O bule Colmeia se junta à linha de chá querida da marca. Com delicadas pinturas de abelhas em folha de ouro – inspiradas nas fazendas de Minas Gerais –, a peça com alça de madeira ganha espaço nobre ao lado das xícaras, dos pratos de sobremesa e dos talheres pensados para a mais linda cena de chá ou mesa de café da manhã. Para momentos aconchegantes e inspiradores. @taniabulhoes



Arigatô

O Instituto Tomie Ohtake, em São Paulo, comemora seus 20 anos com a exposição *Tomie Ohtake Dançante*, que traz um novo olhar sobre a obra e o legado da artista, a partir da proposta de investigar se a pintura dança ou se é possível dançar com a pintura. Além de uma seleção de obras de Tomie, a mostra conta com trabalhos de coreógrafos em diálogo com a casa e a produção da artista, concebidos em ensaios abertos em sua casa-ateliê. Sob a curadoria de Paulo Myiada e Priscila Gomes. @institutotomieohtake



Yes, nós temos Stella McCartney

Stella McCartney em solo brasileiro? Sim! A badalada estilista britânica agora conta com loja própria por aqui, um espaço de 32m² que fica dentro da CJ Mares, no Shopping Cidade Jardim, em São Paulo. A estreia da marca acontece com a chegada da coleção Resort e Spring Summer 2023 – são roupas, bolsas e acessórios selecionados com a curadoria do time de compras da CJ Mares e do time da Stella McCartney. cjfashion.com



Radar

Nova exposição imperdível em São Paulo: *Frida Kahlo, a vida de um ícone*. Trata-se de uma mostra imersiva que propõe uma jornada biográfica na história da artista mexicana. Nas paredes, nada de reproduções de suas pinturas, mas sim seleções fotográficas históricas, filmes originais e itens de colecionador em imensas telas projetáveis. A proposta é explorar uma nova linguagem imersiva em um ambiente digital de 2 mil metros quadrados. Até 30 de abril, no Shopping Eldorado. @fridaimersiva

F

FASANO

ABERTO AOS DOMINGOS PARA O ALMOÇO

INFORMAÇÕES E RESERVAS 11 3896 4000

RUA VITTORIO FASANO, 88 – JARDINS

  @fasano #fasano www.fasano.com.br

AMERICAN
EXPRESS

À moda antiga

TEXTO Raquel Fortuna

Escolher pessoalmente os ingredientes do almoço ou do jantar numa saída às compras voltou a ser um daqueles pequenos (grandes) prazeres da vida. Com ele, a cultura dos empórios vive um momento de retomada



Uma busca pelo significado da palavra empório nos leva a diversas definições: estabelecimento comercial onde se vendem vários tipos de produtos e mercadorias, armazém de secos e molhados; mercearia. Mas, especialmente para quem gosta de comer e cozinhar, um empório é um lugar que vai além do que consta nos verbetes do dicionário. "O prazer de escolher a comida, a bebida e os ingredientes da refeição onde os produtos foram selecionados, pinçados por alguém atento e apaixonado por gastronomia, é diferente. A experiência de consumo adquire outra coloração", define Luiz Américo Camargo, escritor e curador de gastronomia.

A origem dos empórios remete à história antiga: eles teriam surgido em portos fluviais do rio Tibre em Roma e se configuravam como entrepostos de produtos que vinham do porto marítimo da Óstia Antiga. Mas é somente no final do século 19 que os empórios tais qual são conhecidos começam a se multiplicar. "Os primeiros eram similares a casas de secos e molhados", explica João Luiz Máximo, professor do curso de Gastronomia: História e Cultura da pós-graduação do Centro Universitário Senac.

Em São Paulo, a maior parte desses estabelecimentos foi fundada por imigrantes. Um dos mais famosos, declarado patrimônio imaterial da cidade e que funciona até hoje, é a Casa Godinho, no centro, criada em 1888 pelo português José Maria Godinho e conhecida pelo bacalhau e por suas cremosas empadinhas. A região ainda concentra outros endereços tradicionais, como a Padaria 14 de julho, aberta em 1896, e que vende pães, azeites, massas, antepastos e doces típicos italianos, e a Basilicata, de 1914, com suas conservas e sabores cantineiros, entre muitos outros.

Até os anos 1970, os pequenos comércios ainda eram os principais responsáveis pelo abastecimento nos bairros das cidades, mas, com a popularização dos grandes supermercados e atacados, foram perdendo espaço, especialmente a partir da década de 1980, segundo João Luiz. De uns anos para cá, porém, o que vemos acontecer é uma retomada da cultura dos empórios.

"Provavelmente esse fenômeno está ligado a uma maior segmentação do setor. Os empórios hoje estão mais associados a produtos alimentícios, incluindo bebidas, voltados para um público específico. Ingredientes especiais que remetem à ideia de gastronomia", conclui o professor.

Para Luiz Américo, o movimento ficou ainda mais intenso nos tempos atuais, em que o mundo se refaz dos efeitos de uma pandemia, com a reconstrução de novos hábitos e cotidianos. "Depois do uso intensivo de canais *on-line* e de serviços de



"Talvez um bom empório sirva mesmo para isso: ser parte integrante do seu dia, acolhendo, servindo, fornecendo"

Luiz Américo Camargo, curador de gastronomia

entrega, é interessante notar a redescoberta do mercado, da prática de visitar a mercearia. Creio, sem métricas de pesquisa nem aferições científicas, que essa nova leva de empórios que vai arejando o varejo na cidade se insira nesse contexto. É o reencontro com a singela aventura de xeretar novidades nas prateleiras; ou se dedicar mais objetivamente ao ritual do habitual, pedindo "o de sempre". Curiosamente, numa ida recente ao Emporio Fasano, o curador gastronômico conta que conseguiu resolver suas pendências. Marcou no terraço um café/reunião, que se alongou até o fim da manhã; solucionou o almoço comprando lasanha e verduras para a salada; e já adiantou o jantar levando o vinho, queijos e prosciutto (o pão, ele já tinha em casa). "Talvez um bom empório sirva mesmo para isso: ser parte integrante do seu dia, acolhendo, servindo, fornecendo", finaliza.

Sob Medida

POR Gero Fasano

Apaixonado por empórios desde sempre, Gero revela seus endereços favoritos mundo afora. Guarde espaço na mala!



Manteigaria Silva – Lisboa
Uma verdadeira instituição local desde 1890 e parada obrigatória para quem não pretende voltar para casa de mãos abanando.
[@manteigariasilva1890](#)



22

La Garriga – Madri

Imperdível para os fãs dos produtos ibéricos. Pare para comprar Jamón e outros embutidos e aproveite para comer alguns bocadillos. [@lagarriga_gastro](#)

Ô Divin – Paris

Um pequeno achado no coração de Belleville com aquele *je ne sais quoi* que só os franceses têm. Atenção aos produtos feitos na casa com uma variedade de carnes. [@o_divin](#)

Harrods Food Halls – Londres

Dispensa explicações. É o verdadeiro paraíso dos entusiastas da gastronomia. O que você imaginar tem, e é sempre excepcional. [@harrodsfood](#)



2nd Avenue Deli – Nova York

Uma autêntica deli judaica desde 1954. Jerry Seinfeld adora o pastrami!
[@2ndavedeli](#)



Italo, Vauxhall – Londres

Adorada pela vizinhança, essa simpática lojinha de esquina ganhou fama pela qualidade da comida.

[@italo_vauxhall_](#)

EMPÓRIOS



Aliani Casa del Parmigiano – Veneza
Parada obrigatória na cidade. Uma simpática família italiana que oferece os melhores presuntos, parmigiano reggiano, balsâmicos, vinhos e muito mais.
[@alianicasadelparmigiano](#)



Le Zingam – Paris

Deliciosamente despretensioso, reúne frutas e legumes fresquíssimos todos os dias. E ainda tem bons achados de vinhos orgânicos e cervejas artesanais. [@lezingam](#)



Russ & Daughters – Nova York

Porque mais de 100 anos de bagel & lox não são qualquer coisa.
[@russanddaughters](#)

Beppe e i Suoi Formaggi – Roma

Uma seleção impecável de queijos e embutidos feitos na casa, ou provenientes dos melhores produtores do Piemonte. Perdição.
[@beppeisuoiformaggi](#)

Roscioli Salumeria con Cucina – Roma

Daquelas delis italianas cheias de alma e sabor, às quais a gente sempre tem vontade de voltar.
[@rosciolisalumeria](#)



Peck – Milão

Não existe Milão sem Peck. Inaugurada em 1883, a *delicatessen* é o templo da gastronomia na cidade – no passado, foi a fornecedora oficial da família real.
[@peck_milano](#)

Enoteca Mascari – Veneza

Veneza pode mudar o que for, mas esse endereço continua autêntico e fiel aos melhores produtores da região.
[@drogheria_mascari_venezia](#)

Butterfield Market – Nova York

Um empório/roisserie comandado há muitos anos pela mesma família e o melhor da *comfort food*.
[@butterfieldnyc](#)

Barney Greengrass – Nova York

Daquelles lugares em que o tempo passa e tudo permanece igual – ainda bem! Os peixes são um clássico.
[@barneygreengrassnyc](#)



Goldhahn & Sampson – Berlim

Dos livros aos cafés, passando pelas comidinhas, a seleção é incrível. São algumas unidades espalhadas na cidade.
[@goldhahnsampson](#)

Toda hora é hora

Com uma curadoria afiada e opções para todas as horas e situações, o Emporio Fasano se torna parada diária entre os moradores dos Jardins e de outros bairros paulistanos

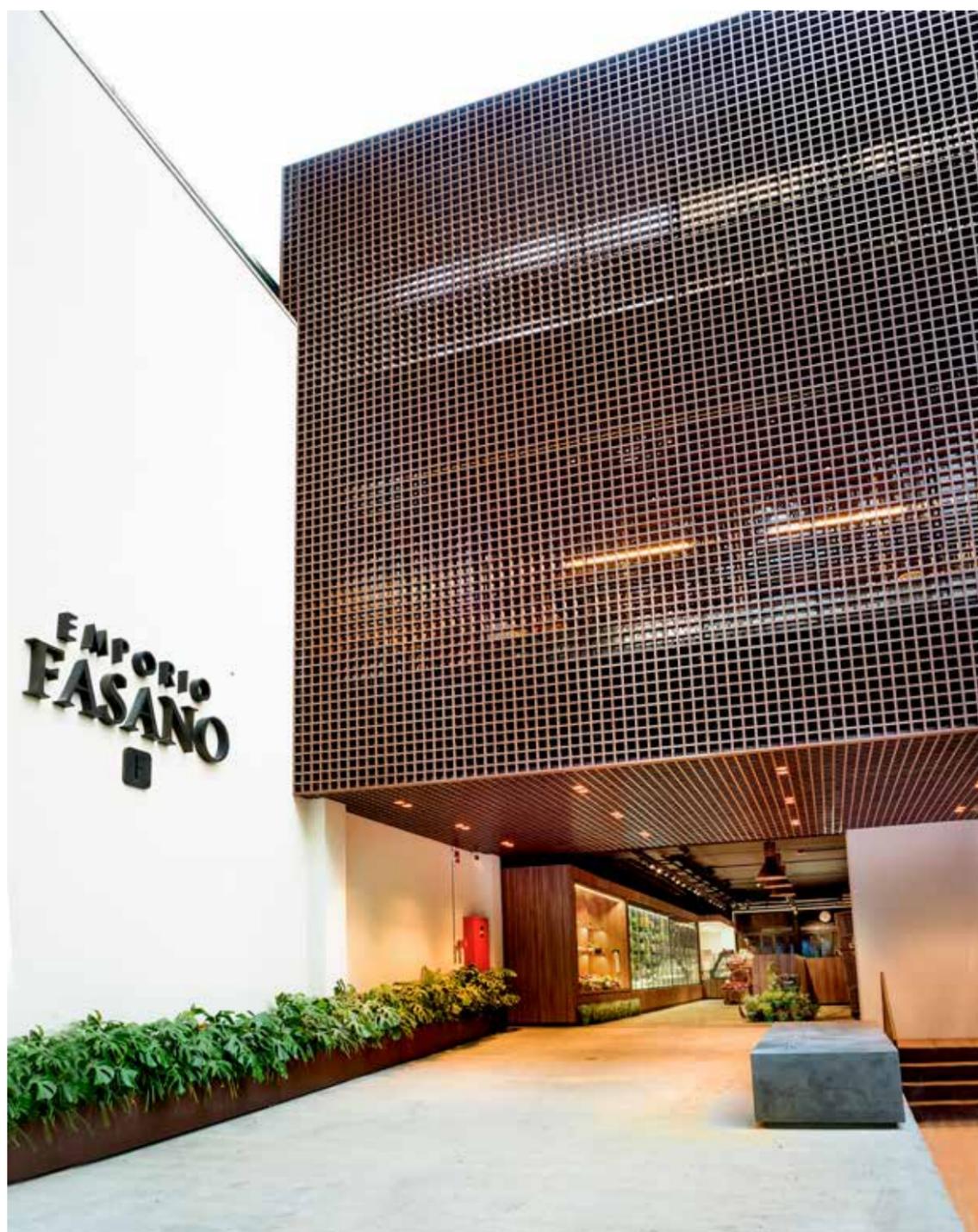
24

"Todo dia ela faz tudo sempre igual..." A música, um clássico de Chico Buarque, poderia servir como trilha sonora dos clientes do Emporio Fasano, que já colocaram o endereço na sua lista de tarefas cotidianas.

Afinal, depois de muito planejamento, o local reúne tudo o que as pessoas precisam – da feira a um presente inesperado –, com a curadoria que sempre esteve presente nos hotéis e restaurantes.

A maioria dos visitantes chega a pé e, logo no andar térreo, resolve suas principais pendências. Começam pelas fornadas que saem de hora em hora da padaria artesanal. Tem o francês de todos os dias, mas também um pão de calabresa para uma noite despretenso. Frutas, legumes e hortaliças, que foram selecionados a dedo de pequenos produtores, saem das prateleiras direto para as refeições.

Quem está mais corrido já para na rotisseria e consegue montar almoços e jantares que tiram qualquer rotina do óbvio.






***O difícil é escolher entre as
diversas opções preparadas diariamente***

O difícil é escolher entre as diversas opções preparadas diariamente. Ah, e se você tiver algum evento, também pode encomendar pratos especiais com antecedência.

Mas a visita não está completa sem subir um andar. Afinal, ninguém resiste a uma seleção com 720 rótulos de vinhos, produtos gourmet dos mais variados e, claro, os achados da salumeria. Da Itália, produtores exclusivos, nunca antes encontrados no Brasil. Entre os itens que já viraram sucesso, por exemplo, estão os pecorinos da Toscana – bem diferente dos romanos presentes no País –, o grana padano com 18 meses de maturação e o culatello com 16 meses de cura. Enquanto provam algumas dessas

iguarias, clientes também adoram assistir à preparação da mozzarella, feita da famosa burrata com creme de leite do Fasano.

Antes de ir embora, uma paradinha no último andar é praticamente obrigatória. Primeiro, tem seleção de objetos de decoração e design da linha Fasano Casa, ideais para quando é preciso presentear alguém especial. Depois, Caffè e Panetteria – desfecho perfeito para o passeio, seja qual for a hora do dia. Com um terraço delicioso, serve cafés selecionados no interior de Minas Gerais, com um menu que vai de toasts às tortas com saladas e até drinks para adicionar uma dose de descontração à rotina do final de tarde.

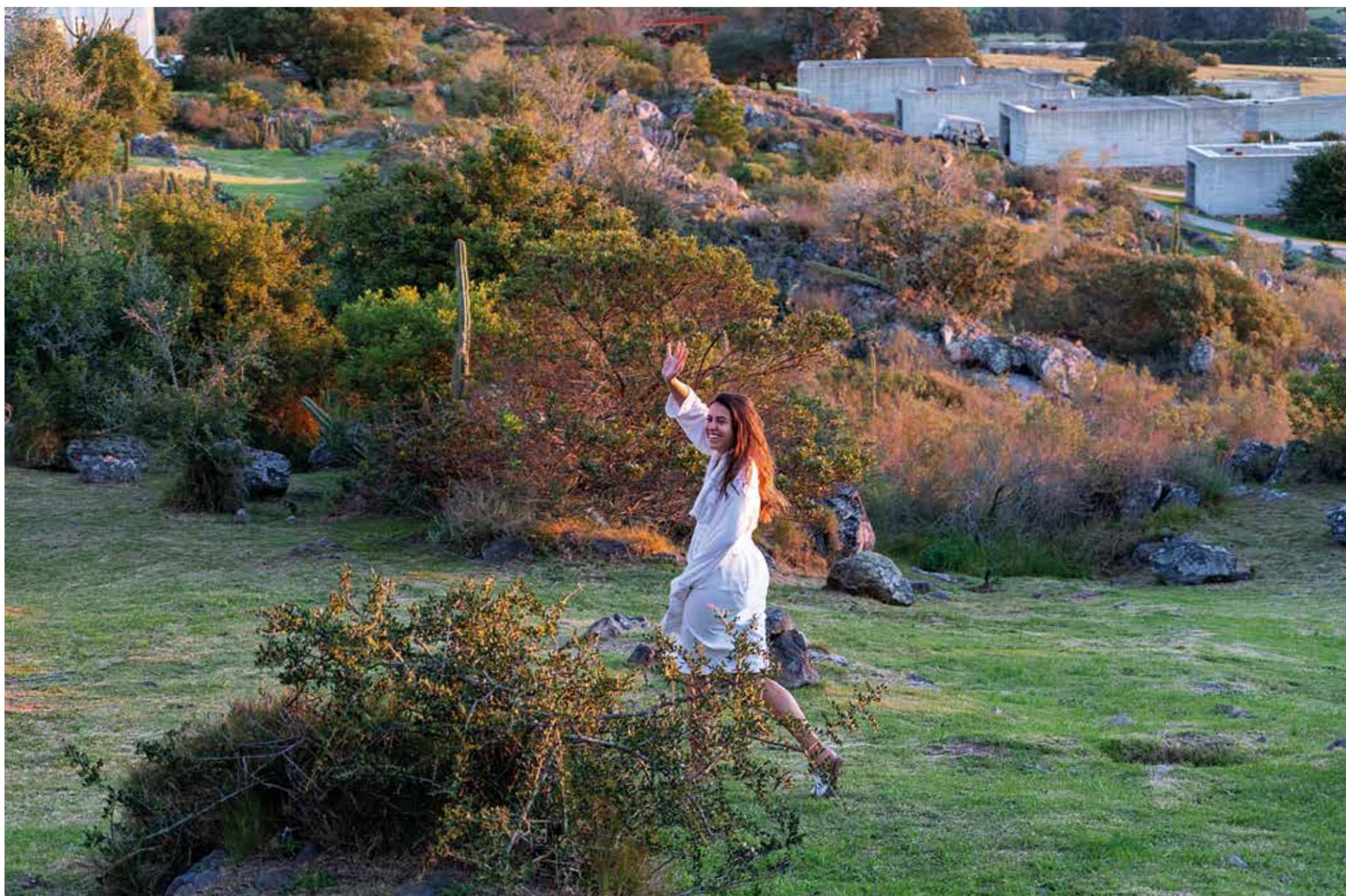




S.O.S Corpo, Mente e Coração

TEXTO Amanda Cassou

Que atire a primeira pedra quem nunca se sentiu sobrecarregado, precisando olhar para dentro e rever certezas que vêm com a rotina. Foi o que fez Amanda Cassou, co-fundadora do Gallerist, em uma jornada de reconexão no Fasano Punta del Este



28

Em setembro de 2019, eu estava em uma fase de muito trabalho. Sentia-me sobrecarregada, sem energia, mas também sem tempo para pensar em como reverter isso. Foi quando minha sócia, Luiza Ortiz, sugeriu que eu fizesse uma pausa no Sowing, uma espécie de retiro só para mulheres que ia acontecer no Fasano Punta del Este.

Assim que vi o material, gostei do formato porque reunia tudo que havia de mais bacana nos universos de bem-estar e autoconhecimento: meditação, ioga, *sound healing*,

astrologia, florais, cabala, nutrição quântica. Ao conhecer diferentes técnicas, você tem a chance de entender o que mais desperta a sua espiritualidade. E o cenário também era especial: o hotel é lindo e já tinha ouvido falar que essa região do Uruguai tem uma concentração energética única no mundo – é algo marcante, a gente percebe assim que chega.

Do começo ao fim da jornada, eu me senti cuidada, algo raro hoje em dia, e isso foi essencial para uma boa experiência. É algo sutil, genuíno e nada forçado, que você percebe nos

detalhes. A comida pensada para desintoxicar o corpo, a roupa toda branca, feita de um tecido natural. Os lugares em que acontece cada uma das vivências também são muito bem selecionados: roda de conversa em um luau pé na areia, um ritual que celebra a potência do feminino no meio de um jardim, e por aí vai.

E, como em qualquer busca de reconexão, alguns momentos são desafiadores porque você se vê diante de questões que fazem você reavaliar sua vida inteira. Mas, mesmo quando ficamos mais cabisbaixos, é possível



"Ao conhecer diferentes técnicas, você tem a chance de entender o que mais desperta sua espiritualidade"



se sentir acolhida com algumas das práticas propostas.

Entre as modalidades que mais gostei de conhecer estão a cabala, que cheguei a fazer aulas depois, e a barra de access. E tem coisas que eu trouxe para a minha rotina diária, como os métodos que a Lívia de Bueno ensina no curso Espiritualidade na Matrix. Tem desde hábitos simples, como raspar a língua, até alguns mais complexos, como tentar organizar seu calendário de acordo com as fases da lua. Pensar nas suas intenções e inquietações e criar pequenos rituais que ajudam a fazer com que os acontecimentos fluam melhor.

Outro ponto marcante é viver tudo isso ao lado de mulheres tão diferentes, com bagagens diversas. Foi muito legal observar como cada uma entrou e saiu. A evolução mesmo. Uma oportunidade única de autoconhecimento, conexão com a sua essência. Acho que só quem já foi entende o que estou dizendo.

Agenda Vale ficar de olho na programação do Sowing para 2023, que terá edições em cenários mágicos do Egito, da Chapada dos Veadeiros e do Uruguai.

Amanda Cassou em diversos momentos da sua experiência no Sowing

O saldo é positivo

TEXTO Isabel de Barros

Seguindo uma demanda de consumidores cada vez mais conscientes, os negócios sustentáveis ganham espaço e provam que é possível – e preciso – consumir sem esquecer do planeta

Flavia Aranha é mestra em pensar a moda de maneira sustentável



30

Até não muito tempo atrás, ter um negócio sustentável era impensável. O tema era reservado às ONGs, já que lucrar e, ao mesmo tempo, minimizar impactos parecia utópico. Foi aos poucos que o conceito ganhou força no mercado brasileiro e começou a se viabilizar, mas já mostrando que os resultados poderiam ser promissores. Afinal, segundo dados de uma pesquisa realizada em 2021 pelo Instituto Akatu em parceria com a GlobeScan, 86% dos brasileiros desejam reduzir seu impacto sobre o meio ambiente e a natureza. E não é só: 73% dos participantes desse mesmo levantamento consideram que as empresas podem ajudar a viabilizar estilos de vida mais saudáveis e sustentáveis.

Hoje, ainda bem, é possível fazer escolhas mais conscientes em diversas áreas. “O sucesso atual depende dos negócios terem um propósito claro, que gere valor para a sociedade. Todos esperam isso: clientes (principalmente as novas gerações), colaboradores, investidores e acionistas que são os maiores interessados na perenidade do negócio. Não há futuro para as empresas sem sustentabilidade no centro da estratégia”, diz Danielle Fiabane, consultora em sustentabilidade.

A seguir, conheça três histórias de empresas que já nascem com um propósito claro de contribuir para um mundo melhor e, nem por isso, dispensam os bons números.

Erê Lab

“Tio, como é que brinca aqui?” A pergunta é recebida com alegria pelo artista Roni Hirsch nos parquinhos por onde passa. Afinal, ao lado da sócia Heloisa Paoli, ele comanda a Erê Lab, dedicada aos objetos de brincar.

Tudo começou em 2013, quando o primeiro filho de Roni nasceu e ele sentiu vontade de iniciar um processo de transformação. Depois de mergulhar em pesquisas sobre a infância, criou as primeiras peças da Erê, colocadas em um encontro de design e em uma praça. Com investimento inicial

de R\$ 25 mil, a marca foi ganhando força em eventos como a Virada Cultural, além de prêmios e clientes.

A preocupação com a sustentabilidade não se restringe ao uso de madeira certificada ou de outros materiais reaproveitados. A dupla também trabalha com a inserção de elementos da cultura brasileira em seus parquinhos e o incentivo do uso do espaço público, do convívio diário com a cidade como forma de ativar o senso de cidadão.

A mensagem da Erê Lab é tão sólida que se espalhou: já são 2 milhões de crianças e famílias impactadas em 19



"Não há futuro para empresas sem sustentabilidade no centro da estratégia"

Danielle Fiabane, consultora



Roni e Heloisa, da Erê Lab; e os sócios da Positiv.a: pequenas mudanças geram grandes revoluções

estados brasileiros, 200 projetos permanentes e um programa de impacto comunitário, o Coop-erê.

Flavia Aranha

Aos 38 anos, a estilista é o nome mais conhecido quando se pensa em moda sustentável. Seu grande trunfo? O tingimento natural com plantas e ervas brasileiras, como pau-brasil, romã e cúrcuma. Suas roupas ainda são feitas com tecidos biodegradáveis, caso do algodão agroecológico e da seda.

Flavia começou a carreira em uma empresa de *jeanswear* justamente para enxergar a moda como *business*, mas reavaliar sua cadeia produtiva. "Entendi o *fast fashion*, visitei cidades poluídas, vi trabalho escravo e o real volume da moda", conta ela, que imediatamente quis se reconectar com a natureza e o artesanato, presentes em sua vida desde a infância.

O próximo passo foi abrir sua própria marca em 2009, que, tempos depois, ganhou um espaço na Vila Madalena, onde funciona até hoje. No começo, o tingimento era feito no próprio QG, mas a história se

expandiu e a marca coleciona três lojas entre São Paulo e Rio de Janeiro, um galpão dedicado às máquinas de tingimento, 35 funcionários e o selo de empresa B estampado com orgulho. Apesar do tamanho, Flavia faz questão de manter o contato com os clientes. Em sua loja, por exemplo, ela retingi peças para provar que é sempre possível reavaliar o descarte. Tudo para mostrar que pequenas atitudes geram grandes transformações.

Positiv.a

Foi durante uma viagem para a Austrália, mais precisamente para uma fazenda autosuficiente, que os primos Rafael, 39, e Alex Seibel, 36, decidiram abraçar o desejo antigo de fazer algo pela sustentabilidade.

Era 2010 e, de volta ao Brasil, eles abriram a consultoria Positiv.a dispostos a levar soluções ecológicas para a casa das pessoas: energia solar e reúso de água estavam entre os serviços. "Começamos com um papel educativo, ajudando famílias a colocarem o pé nesse assunto tão relevante", comenta Rafael.

Com o tempo, eles decidiram ingressar no varejo para atender os próprios clientes, que buscavam produtos menos nocivos ao meio ambiente.

A Positiv.a colocou à venda sua linha de produtos de limpeza – o primeiro case foi a bucha vegetal que, diferentemente do modelo tradicional, não demora 150 anos para se decompor. Daí para a frente não faltaram boas ideias e, em 2019, a empresa recebeu seu primeiro aporte financeiro e lançou a linha de autocuidado, com itens sem derivados petroquímicos.

Hoje, são cinco sócios, um portfólio com 78 produtos, uma fábrica em São Paulo, 90 funcionários e mais de 30 cooperativas dependentes, além de 500 pontos de venda. Nos últimos quatro anos, estima-se que tenham crescido 90% ao ano, atingindo um faturamento de R\$ 13,5 milhões em 2021. Com selo de empresa B, a Positiv.a ainda mantém vivos os projetos de consultoria que deram origem ao negócio inspirando muita gente – a lista de clientes vai desde casas na Fazenda Boa Vista até o Catarina Fashion Outlet, no interior de São Paulo.

Onde o passado faz morada

TEXTO Raquel Fortuna FOTOS Rafael D'Andrea / @orafadandrea

Parte da memória arquitetônica da cidade, as vilas de São Paulo resistem como verdadeiros oásis em meio à paisagem urbana – e guardam histórias cheias de personagens, cores, imagens e afeto

"Há um vilarejo ali, onde areja um vento bom, na varanda, quem descansa, vê o horizonte deitar no chão. Pra acalmar o coração, lá o mundo tem razão, terra de heróis, lares de mãe, paraíso se mudou para lá (...)". A música *Vilarejo*, da cantora Marisa Monte, poderia ser a trilha sonora desta matéria. Bastam alguns minutos de conversa com habitantes de vilas para entender a escolha por esse tipo de morada. "A ideia de aconchego e proteção é bem característica das vias e vielas urbanas. A sensação que você tem é de estar abraçado", define Camila Raghi, arquiteta restauradora e sócia de uma imobiliária de propriedades de charme.

A segurança e o espírito de comunidade também são atrativos para quem procura um imóvel de vila, segundo Camila, que acompanhou um crescimento na busca, especialmente no período da pandemia. "O que vejo é que elas atingem o público do primeiro movimento, de quem quer sair de apartamento e ir para uma casa. É um ensaio de uma vida menos urbana e com um pouco mais de natureza. O meio termo entre uma casa solta em um terreno e um apartamento é a casa de vila", explica. Colega de Camila na imobiliária e moradora de um refúgio desse tipo no bairro Pompeia, com direito a pé de carambola e jabuticaba no quintal, a arquiteta Melanie Graille avalia que hoje um imóvel com essas características custa em média entre 20 e 30% a mais do que uma propriedade de rua. Entusiasta do estilo, ela criou o perfil do Instagram @vilasdesp, onde posta imagens de tesouros guardados, como a Vila Cândida, de 1928, em Pinheiros e a Jardim Anhangueira, na Pompeia, uma das primeiras obras de Artacho Jurado nos anos 1940. "Na época em que comecei a trabalhar como corretora me encantei por esse universo e resolvi criar a conta para documentar esses achados", diz.





Acima e à esquerda, a casa de Eleonora em uma vila que foi paixão à primeira vista. Ao lado, a morada de Larissa e Gabriel



Quando o assunto é arquitetura, não existe um estilo exato que defina as casas de vila, segundo os especialistas (veja box). "A característica comum costuma ser o tamanho do lote e a configuração, estreita e profunda. Os terrenos são mais compridos, variando entre cinco, seis e sete metros de largura por 20 de profundidade. As salas e cozinhas geralmente estão no pavimento térreo e os quartos e banheiro em cima. São parecidas por conta dos telhados, com aquela cobertura de barro", explica a especialista no restauro de casas históricas, Marina Canhadas. Outro ponto bem comum em relação às vilas são os imóveis que passam de geração para geração. Bruna Lourenço, criadora do site historiasdecasa.com.br, que ficou conhecido no Instagram (@historiasdecasa) por compartilhar imagens e relatos de propriedades cheias de bossa, lembra uma delas: "conhecemos uma casa desse tipo no bairro da Vila Mariana, em que o morador cresceu e, depois de 20 anos que os pais a mantiveram alugada, ele voltou para lá para morar com a namorada. Fizemos uma reforma bem legal, preservamos alguns móveis originais, incluindo um baú no qual ele costumava se esconder quando era criança. Sempre penso: se eu voltasse para a minha casa de infância, quantas histórias eu teria para contar?"

Lá o tempo espera, lá é primavera

A história da decoradora Eleonora Ribeiro dos Santos é digna de filme: na primeira vez que pisou na "vila da Rua Primavera", no Jardim Paulista, aos 17 anos, para visitar o amigo do namorado, ela profetizou: "um dia vou morar aqui". Casou-se, teve filhos, viveu em um apartamento e, dito e feito: cerca de 20 anos depois do ocorrido, soube que havia ali uma casa para alugar. Por lá

**"É um ensaio de vida
menos urbana e com um pouco
mais de natureza"**

Camila Raggi, arquiteta

ficou durante três anos, e até comprar outro imóvel no local, ao lado. E já se vão 40 anos. Segundo Lolo, como é conhecida, sua casa é uma das únicas que preservam as características originais de arquitetura dos anos 1940, quando a vila foi fundada. "Penso em fazer algum tipo de restauro um dia, mas nunca quis mudar a cara dela", conta a decoradora, que mantém também um ateliê nos fundos.

Mãe de três de filhos, André, Pedro e Elisa, e avó de quatro netos, Lolo explica que viver ali é estar em um eterno *déjà vu*. "Criamos os filhos brincando na rua, de amarelinha, futebol, esconde-esconde, taco. Hoje são os netos que curtem a 'vila da vovó'. Fazemos aqui as festinhas de aniversário... É muito engraçado como a história se repete". E de lá não pensa em sair. "Meus filhos costumam falar: 'mãe, aluga, pega o dinheiro e vai viajar'. Eu digo que não quero. Brinco que daqui só saio no caixão, como a maioria dos meus vizinhos."

Sonho semeando o mundo real

Há casas que configuram verdadeiros projetos de vida e esse é o caso do endereço de Larissa Rahmilevitz e Gabriel Issler. Foram mais de 40 visitas até acharem a morada ideal, em 2017. Tudo registrado e organizado em fotos, planilhas e pastas, para ter a certeza da melhor decisão. "Ficamos com a última opção que visitamos e foi aquela coisa de entrar e saber que era ali", lembra Larissa. A busca era por um imóvel em um bairro próximo ao metrô, perto da família e dentro do orçamento, o que encontraram no bairro Sumarezinho.

A parte mais interessante da história da dupla foi poder implantar o estilo de vida sustentável que tanto queriam – ela é engenheira



O quintal e a fachada do endereço bucólico de Monique e Barbara

ambiental e ele, administrador. Juntos, são sócios de uma marca de bicicletas que, a partir das pedaladas, gera energia elétrica e também faz sucos naturais. Energia solar, minhocário, horta, composteira e reaproveitamento de água da chuva foram algumas das iniciativas implantadas por Larissa e Gabriel na mudança. "Quando vivi na Austrália, trabalhei com projetos sustentáveis. Então eu tinha esse sonho. Fomos transformando aos poucos", conta ela. "A nossa procura sempre foi por um estilo de vida, mais do que uma casa. Aqui a gente consegue viver um dia a dia de interior estando no coração de São Paulo", finaliza Larissa.

Toda gente cabe lá, Palestina, Shangri-lá

Não fosse por um erro de percurso, a arquiteta Monique Tavares provavelmente não teria se deparado com a casinha em que mora hoje. Depois de dois anos vivendo em São Paulo, a carioca levava a filha Helena para a escola no bairro Vila Madalena quando errou o caminho e deu de cara com a vila da pracinha da Rua Mateus Grou, no bairro vizinho Pinheiros. "Um imóvel caindo aos pedaços, pronto para a reforma. Borboletas no estômago para uma arquiteta, né?", conta Monique. Ao ligar para saber o preço do aluguel, percebeu que se aproximava do que estava pagando em seu apartamento no bairro Santa Cecília. Conversou com a companheira, Barbara, e resolveram fechar.

Monique conta que a planta original era muito compartimentada, algo comum nesse tipo de casa. Então, na reforma, optou por otimizar as funções do espaço. "Abri, integrei sala e cozinha,



A casa de vila escolhida por Geoffroy para abrir sua loja de vinhos

busquei melhorias na ventilação. E fiz escolhas estéticas que tinham mais a minha cara para deixar aconchegante", diz ela, que cresceu em um prédio de vila em Copacabana, em meio a muito verde. Desde janeiro de 2022, a dupla e a pequena Helena dividem no novo endereço uma rotina menos apressada e muito compartilhada: "Sou supercosmopolita e a sensação que tenho é a de que, quando entro aqui, o ritmo diminui. Tem porta aberta, gato, cachorro, passarinho, criança..." Uma das coisas mais legais, segundo Monique, é quando a turma toda se junta para um churrasco ou para encher a piscina para as crianças – o combinado é cada um colaborar com um pouco de água, por exemplo. Acampamento no pátio também é outro programa que faz sucesso entre os pequenos. "Quis muito proporcionar isso para a Helena, porque foi algo que eu tive. Morar em vila é ter a oportunidade de viver um pouco sem neurose", finaliza.

Tem um verdadeiro amor, para quando você for

Geoffroy De La Croix é francês, casado com uma brasileira e vive há 17 anos no Brasil. Advogado, sempre teve paixão pelo mundo dos vinhos e aqui resolveu colocar o sonho em prática: abrir uma loja de rótulos orgânicos da França. O lugar escolhido para a sede? Uma charmosíssima casa de vila nos Jardins. "Encontrei esse espaço andando de bicicleta. Encantei-me pela atmosfera de vilarejo", conta ele, que é morador do Jardim Paulistano. Para que ficasse com cara de adega, foi feita uma reforma, com direito a tijolinhos aparentes e paredes de pedra natural que remetem às bodegas europeias.

Geoffroy conta que uma das coisas mais curiosas no processo foi ter encontrado portas blindadas. "Pertenciam a um bingo que fazia fundos com o imóvel, e onde o dinheiro era guardado", conta. Geoffroy resolveu mantê-las e fez apenas uma pintura. Já a fachada foi preservada, assim como as dos outros estabelecimentos comerciais do local. "Para uma loja, há a dificuldade de estar um pouco mais escondido. O lado bom é que, além da segurança, não tem clima melhor para se tomar um bom vinho. Os clientes amam", descreve.

Uma cidade feita de vilas

Na definição formal, a vila é descrita como um conjunto de casas de mesma arquitetura implantadas no interior de um terreno, conformando ruas e pátios. Mas para entender sua história e origem, é preciso ater-se aos detalhes do tempo: as primeiras, que datam da metade até o fim do século 19, eram as chamadas vilas operárias, habitações criadas para abrigar trabalhadores durante o processo de industrialização. Tinham dimensões maiores e, às vezes, incluíam comércios, serviços, escolas. Já em meados do século 20, entre as décadas de 1930 e 1960, surgem as vilas de classe média, com cômodos maiores, banheiro dentro da residência, sala de jantar, edícula no quintal, com banheiro, dormitório de serviço, e mais distantes das indústrias – e são essas, espalhadas em bairros como Pinheiros, Pompeia, Perdizes, Brooklin, Jardins, que se tornaram mais badaladas, pelo menos nos últimos 20 anos.

MENOS É MAIS

TEXTO Marcio Alemão

Em sua coluna sobre tendências e modismos gastronômicos, o crítico Marcio Alemão investe no humor para falar de sua nova aposta: a diversidade monotemática dos restaurantes

Ah, o inquieto gourmet João!

Depois de submeter a paciente Maria a um jantar nas alturas e outro sensorial, decidiu que, tal qual São Francisco de Assis, abriria mão de toda sua riqueza e partiria em busca da simplicidade, da verdade.

Maria, conhecendo João, não chegou a temer que seu patrimônio estivesse ameaçado. Desconfiou que a guinada franciscana estivesse relacionada à gastronomia. E estava.

– Maria, o mundo mudou e nós não percebemos.

– Uma ova!

Maria não tinha muita paciência para João quando este começava a digredir sobre um tema. Claro que Maria sabia que o mundo não só havia mudado como continuava em constante transição. João iria tentar encaixar a pauta da mudança no universo do comer e beber. E de fato o fez.

– Cansei da pompa. Toalhas, talheres, pratos, copos, maîtres, garçons, cardápios... Para que tudo isso?

– Porque tudo isso junto forma o que o mundo civilizado conhece como restaurante.

– Pois eu vou te dizer que tudo isso, para mim, não faz mais sentido. Eu acho que a próxima grande revolução da gastronomia está na extrema simplicidade. Acredite em mim. Você pode se dedicar a um único ingrediente e ser um dos melhores do mundo.

– Redes de fast-food fazem isso há tempos. Vendem frango,

camarão, pão de queijo, pamonha.

– É verdade. Mas a virada tá no acréscimo da narrativa, do propósito. Não faz mais sentido fazer uma boa comida e só.

– Não?

– Você tem que se perguntar se aquele prato faz sentido em sua história, em sua origem.

– Eu acho que você está perdendo o foco. Volta para o tema único.

– Tem razão. Dá para ser um dos melhores do mundo focando num único ingrediente.

Maria pensa, ri e complementa.

– Por que não? A Cabana do Cabrito, A Morada do Bode, A Toca do Tatu, a Mansão da Galinha Caipira... não seria tudo mais simples?

– Simples e requintado.

– Nossa, João! É o conceito da medicina especializada aplicado à gastronomia. Chega de clínicos gerais.

João se animou.

– Agora você entendeu, Maria! Foco. O que está faltando na gastronomia é simplicidade e foco. Eu não tenho mais paciência para abrir um cardápio e me deparar com aquela ladainha enfadonha: massas, carnes, aves, peixes.

– Você não acha que esse

revolucionário conceito poderia se estender às massas? Residência do Spaghetti, o Duplex do Fettuccine.

– Totalmente. Quanto mais específica for a cozinha, melhor será o resultado. Sugiro até que os chefs japoneses pensem nisso.

– Já pensaram. Lembra das Temakerias.

– É verdade. De minha parte eu frequentaria direto, se houvesse, o Pagode do Sashimi.

– Por que você não começa a escrever um livro, João? A diversidade e a riqueza da cozinha monotemática.

– Grande ideia. E palestras, workshops. Já me vejo em um palco motivando uma multidão de churrasqueiros: YES, YOU CAN! Você só sabe assar carnes de boi? Pois saiba que o mundo está pronto para cobri-lo de glória.

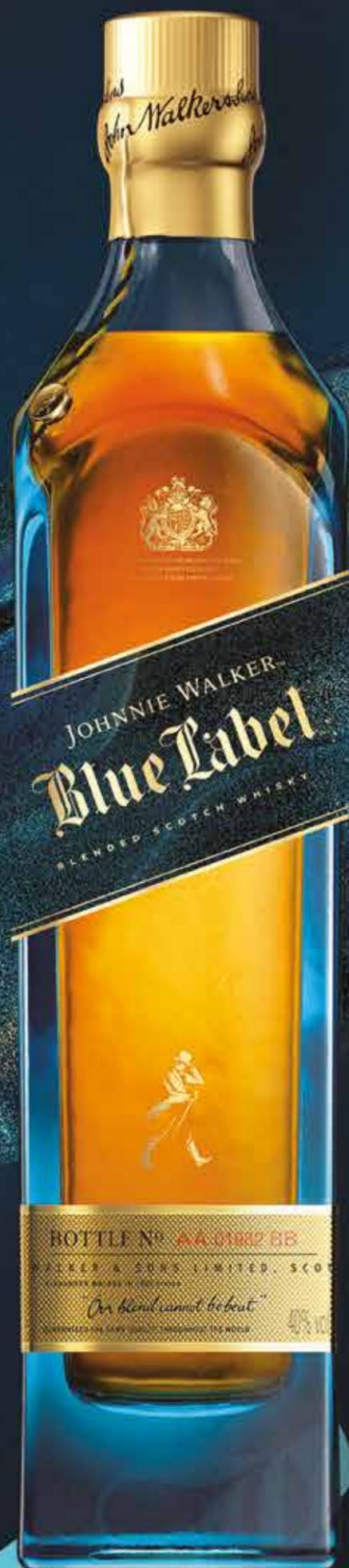
– Você talvez não tenha notado, mas nessa sua proposta existe outra vantagem: vai acabar aquela bagunça de cada um pedir um prato. Podemos estar em oito pessoas. Vamos todos comer cabrito, e não se fala mais nisso.

– Sensacional. Você matou: a riqueza da diversidade monotemática.



JOHNNIE WALKER
Blue Label

DESVENDE
O EXTRAORDINÁRIO



APRECIE COM
MODERAÇÃO.

Blue Label

Farofa nada básica

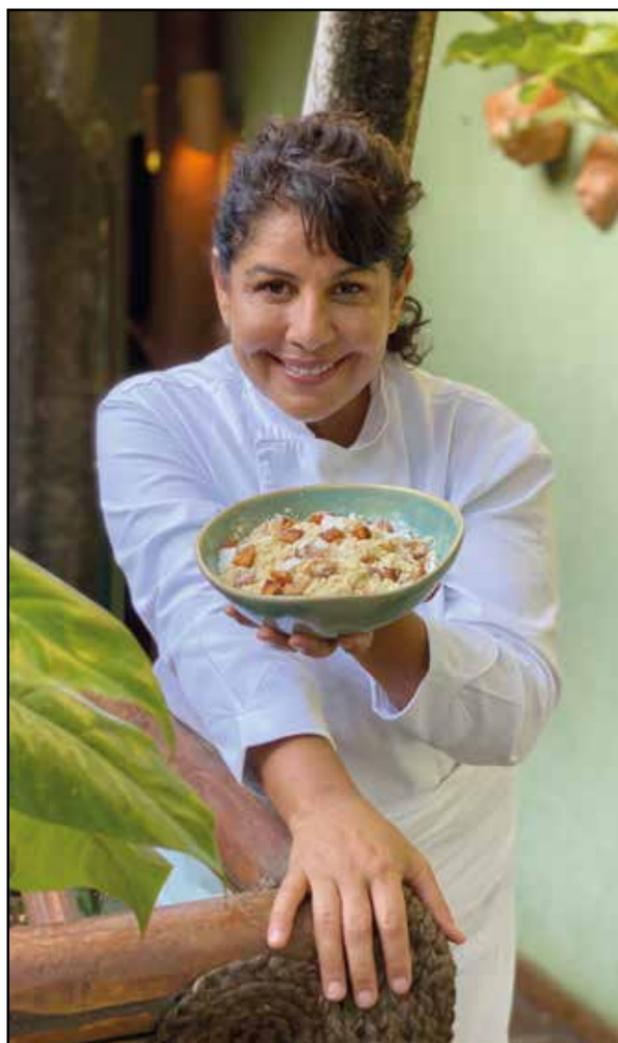
TEXTO Angeluci Figueiredo

À frente do delicioso Restaurante Preta, em Salvador, a chef Angeluci Figueiredo revisitou sua infância na Bahia para criar uma farofa repleta de ingredientes – e sabores – regionais

"Sou baiana da cidade de Amargosa. Foi lá que comecei, na adolescência, o processo de me entender dentro da cozinha. Escolhi a cozinha como espaço de criação do meu próprio futuro. Nas primeiras vezes em que demonstrei meu desejo de abrir um restaurante, posso dizer, sem exageros, que ninguém acreditou no meu sonho. Minha própria mãe dizia: 'como você vai montar um restaurante numa ilha se nem nadar você sabe?'. Não falo sobre isso com mágoa ou ressentimento, mas com orgulho da minha fé e das minhas intuições.

E quando inaugurei o Restaurante Preta, na Ilha dos Frades, eu não queria trazer referências das minhas viagens mundo afora, mas sim algo que tivesse uma memória afetiva e que eu realmente amasse.

No interior da Bahia, nosso café da manhã era farto e tínhamos o hábito de começar o dia com banana-da-terra cozida amassada, tapioca, coco



"Eu amo a simplicidade e aprendi a cultivar os alimentos de verdade, regionais, que remetem à minha origem"

vontade de comer nada porque passo o dia na cozinha provando tudo, não resisto a uma cumbuca com farofa. Muitas vezes, as pessoas pensam que estou tomando sorvete, mas a realidade é que sou uma verdadeira farofeira. Eu amo a simplicidade e aprendi a cultivar os alimentos de verdade, regionais, que remetem à minha origem."

e açúcar. Foi daí que tive a ideia de colocar no cardápio a 'minha farofa', uma receita que leva tapioca com banana-da-terra, coco ralado, farinha de copioba, cebola roxa, sal e manteiga.

São três etapas para fazer: torrar a tapioca com o coco ralado no forno; derreter a manteiga e colocar a cebola roxa até que ela fique translúcida; colocar a farinha de copioba; e muita paciência para mexer até alcançar a torra perfeita. Depois, é só misturar a tapioca com coco e a banana-da-terra cortada em cubos.

Esse prato se tornou um verdadeiro sucesso. As pessoas pedem e repetem. E mesmo eu, que não tenho





FOLLOW THE SUNSET



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

HECHO EN MEXICO
CERVECERIA MODELO, S.A. DE C.V.

MEU TOP 10

40



Retrato Myriam Vilas Boas; fotos divulgação

Apesar de não ter celular, o músico **Dori Caymmi** faz sucesso nas redes com o quadro *Saudade e Memória*, em que homenageia personagens da cultura brasileira. "A memória do Brasil é triste", explica. Para o *Corriere*, o filho de Dorival Caymmi elege dez nomes que devem ser eternizados. Ainda bem que temos Dori e seu @dori_caymmi_oficial_. Sigam!

Dorival Caymmi

"Vinicius de Moraes tinha uma frase sobre meu pai: 'Caymmi foi um compositor único, não há nada antes, nem depois como ele'. Suas canções praieiras foram as que mais me impressionaram desde que eu era muito criança."



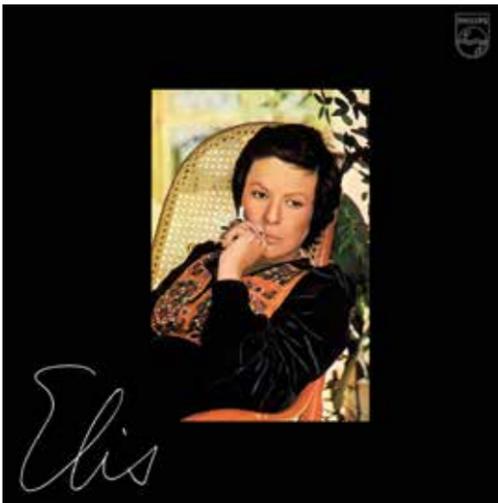
Dina Sfat

"Tive o prazer de trabalhar com ela no Arena conta Zumbi, peça marcante na época da ditadura. Dina era uma atriz incrível e faz parte da nossa história cultural."



Elis Regina

"Uma cantora formidável, que viveu em um tempo difícil. Ela era muito ligada à minha geração e também à anterior."



Dolores Duran

"Mais do que uma compositora extraordinária, foi uma mulher pioneira. Sua importância para a minha geração é imensa."



Tom Jobim

"O homem que abriu todos os caminhos da música moderna no Brasil, um mestre da minha geração."



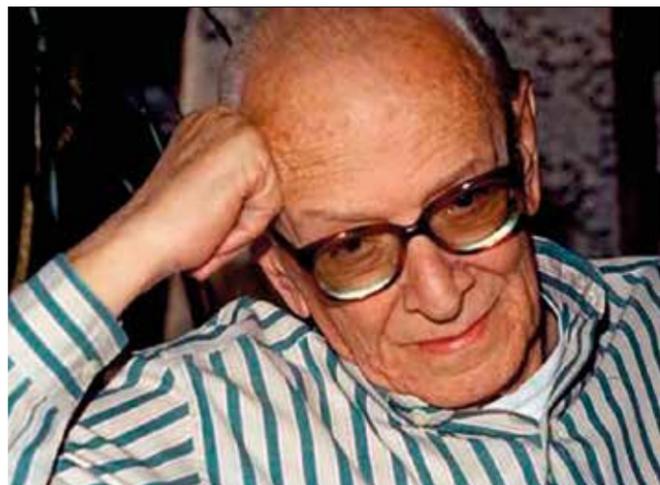
João Gilberto

"O grande responsável pelo violão moderno no Brasil. Ele iniciou a escola do instrumento para a minha geração."



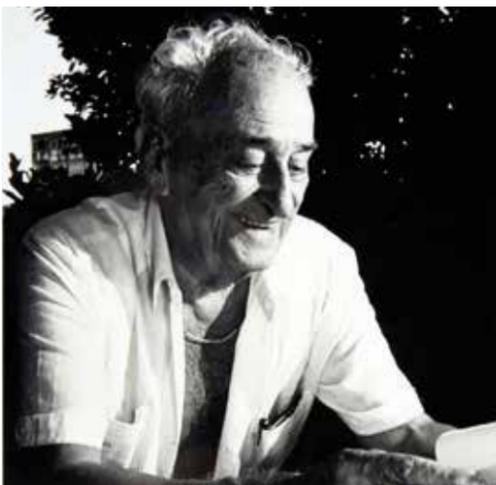
Jorge Amado

"Porque ele definitivamente ensinou o Brasil a ler. *Capitães de Areia* e *Mar Morto* são alguns dos livros que mais marcaram a minha vida."



Mário Lago

"Ele era extraordinário. Eu o conheci ainda muito jovem, com 17 anos. Há alguns anos, tive a honra de gravar um disco com versos de sua icônica peça *Foru 4 Tiradente na Conjuração Baiana*, censurada na época do golpe militar."



Carybé

"O argentino mais brasileiro que já conheci. Um artista plástico extraordinário e responsável pela cultura da Bahia. Tinha muita importância no candomblé, era um obá."



Oduvaldo Vianna Filho

"Um dramaturgo fabuloso. Tive a oportunidade de ser diretor musical de alguns de seus trabalhos, como o *Show Opinião*, produzido pelo Teatro Arena, considerado outro marco contra a ditadura."

QUEM TEM OLHO...

JULIA



42

GASTIN

Corriere Fasano

O trabalho autenticamente brasileiro e artesanal permeia o universo criativo de **Julia Gastin**. Para o *Corriere*, a joalheira carioca revela lugares, artistas e experiências que estão entre suas inspirações



Eu sempre trabalhei com as conchas, mas em sua forma natural. Foi depois que vi essa **concha dourada**, no Museu do Ouro, em Bogotá, que comecei a fazê-las de metal com banho de ouro. Entendi que poderia ser uma referência mais universal e abri meu olhar para o mundo. – **Sônia Braga** é minha grande musa inspiradora: ela traz diversas informações dos anos 1970 que servem de influência para minha marca. E o cabelo dela é um símbolo visual de beleza, inclusive para o meu próprio cabelo. – A biografia de Lina Bo Bardi, **Lina: uma biografia**, me impactou bastante. Por ela ser mulher, por ser essa inspiração para muita gente, por sua paixão pela Bahia e por sua relação com a arquitetura. – A **Feira de São Joaquim** é parada obrigatória para qualquer pessoa que visite Salvador. Adoro ir no dia de lemanjá para comprar flores e fazer arranjos como esse da foto. Toda sexta-feira, na feira de rua que acontece em Ipanema, gosto de conferir os arranjos feitos por esse floricultor com o que ele encontra no dia. – Entre todas as minhas criações, considero os **búzios** especiais. Foi a partir deles que criei o DNA da minha marca, o conceito de brasilidade e do artesanal. – **Espedito Seleiro** é um artista pioneiro no trabalho com o couro, que inspira minhas criações. Já fui ao Ceará para conhecê-lo e suas técnicas, cartela de cores e saberes manuais são realmente especiais. – Adoro essa **casinha que fica em Moreré**, na Bahia, onde há três anos passo o mês de janeiro todinho. A palha e o trabalho manual são alguns dos pilares da minha marca e gosto de olhar para os diferentes usos desse material - do detalhe de uma construção, como essa, a um jogo americano. É sempre um ponto de partida para começar o ano - e uma nova coleção.

FILME *RASHOMON*

O artista Vik Muniz revela como um clássico japonês com mais de 70 anos de história o fez reavaliar suas certezas sobre a experiência humana



Vik Muniz

Artista multimídia reconhecido internacionalmente, Vik Muniz nasceu em São Paulo, mas se divide entre os Estados Unidos e o Rio de Janeiro. Com obras espalhadas em alguns dos museus e galerias mais relevantes do mundo, Vik é conhecido por usar materiais não convencionais, que desafiam a percepção do público.



que tendem a direcionar a narrativa sem a definir ou a subjugar conclusivamente. O que Hitchcock faz com coisas, Kurosawa faz com ações.

A trama é baseada em dois contos do escritor Ryunosuke Akutagawa, que revive o assassinato de um samurai a partir do depoimento de três personagens – um lenhador, um sacerdote e um camponês –, e do relato do espírito da própria vítima por meio de uma médium xintoísta.

Todas as versões da história são autênticas, porém tendenciosas, e as experiências vividas pelos protagonistas apresentam ambiguidades e inconsistências. É impossível dar um spoiler da obra porque *Rashomon* é estruturalmente inconclusivo. Seu tempo é medido por uma chuva ininterrupta, que só dilui de ambiguidade as respectivas histórias.

Rashomon é um filme de mais de 70 anos cujo tema principal traz o frescor do discurso contemporâneo sobre a realidade. As linguagens que desenvolvemos para nos relacionarmos com os universos físico e social se tornaram autônomas e, cada vez mais, se distanciam de seus papéis como ferramentas para garantir a sobrevivência de nossa espécie. Quando uma linguagem vira obsoleta, seu único papel doravante é despir o imaginário das ilusões antes proporcionadas por ela. A obra-prima de Kurosawa escancara a arquitetura do desejo e da ilusão do mundo como representação. É, sem dúvida, a obra que conseguiu trazer a definição mais imparcial do que aprendemos a chamar de realidade.

A primeira vez que assisti a *Rashomon*, do diretor Akira Kurosawa, foi no antigo Quad, no West Village, em Nova York. Sempre gostei de ir ao cinema sozinho, mas, naquele dia, ao sair da sessão, fiquei angustiado por não ter alguém com quem compartilhar aquilo que eu havia acabado de ver: um filme sobre a incerteza da experiência humana.

Andei vários quarteirões meio desnorreado e intrigado pela minha ingênua carência de catar-se, de significado narrativo. Eu tinha 25 anos e vivia em um mundo que ainda se construía diante dos meus olhos, incerto e improvável. Um mundo moldado por histórias ocupadas em desenvolver modelos construtivos de narrativa, com desfechos simbólicos, personagens resolutos e tramas éticas e cautelares.

Rashomon é o oposto da fábula moral. Não pela temática, mas pela estrutura. O mundo de Kurosawa é de vento, foco e movimento. Nenhum diretor, na história do cinema, desenhou tão nitidamente o que se pode afirmar ser uma epistemologia da ação; cada gesto, movimento de câmera e mudança de cenário cria uma condição específica no desenvolvimento da trama. Mas, ao contrário de Hitchcock, para quem cada parte da história é funcional, Kurosawa propõe um mosaico de pequenos experimentos instintivos,

SOBRE O FILME

Rashomon

Ano de lançamento
1950

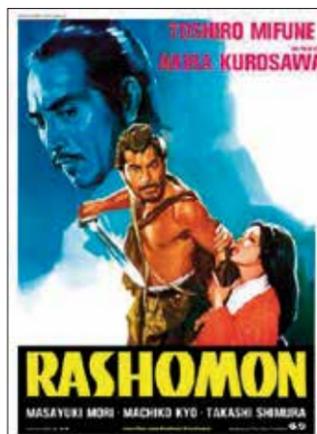
Direção e roteiro
Akira Kurosawa

Curiosidades

É considerado o motivo pelo qual a Academia criou a categoria "Melhor Filme Estrangeiro" na premiação do Oscar – levou a estatueta em 1952.

Foi premiado com o Leão de Ouro do Festival de Veneza em 1951.

Em sua autobiografia, Akira Kurosawa disse que *Rashomon* é como a vida: nem sempre tem significados claros.



PALAVRAS

BELLA DONNA

O tempo passa e as grandes divas do cinema italiano continuam a povoar nosso imaginário. A brincadeira desta edição homenageia as atrizes que marcaram a história do país europeu – e do mundo

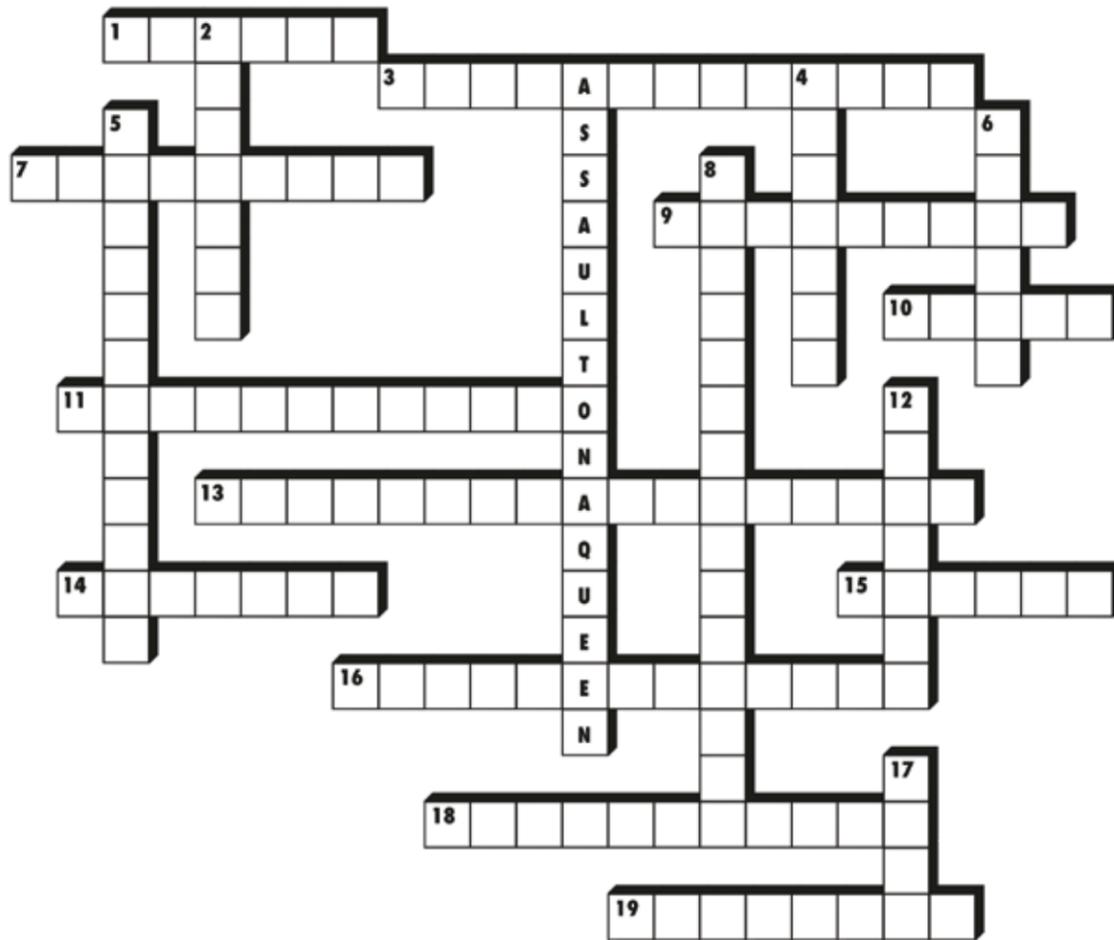
POR Arthur Dapieve

CRUZADAS



Vertical

2. Nome da personagem de Rossellini em *Veludo azul*, de David Lynch 4. Título original do filme em que Virna Lisi contracenou com Frank Sinatra 5. Apelido de Gina Lollobrigida 6. Cidade na qual o ex-marido de Bellucci, Vincent Cassel, morou 7. Lisi ganhou o prêmio de melhor atriz com *A rainha Margot* em... 9. Musa dos Rolling Stones 13. País onde nasceu Claudia Cardinale 18. Cidade onde nasceu e morreu Anna Magnani



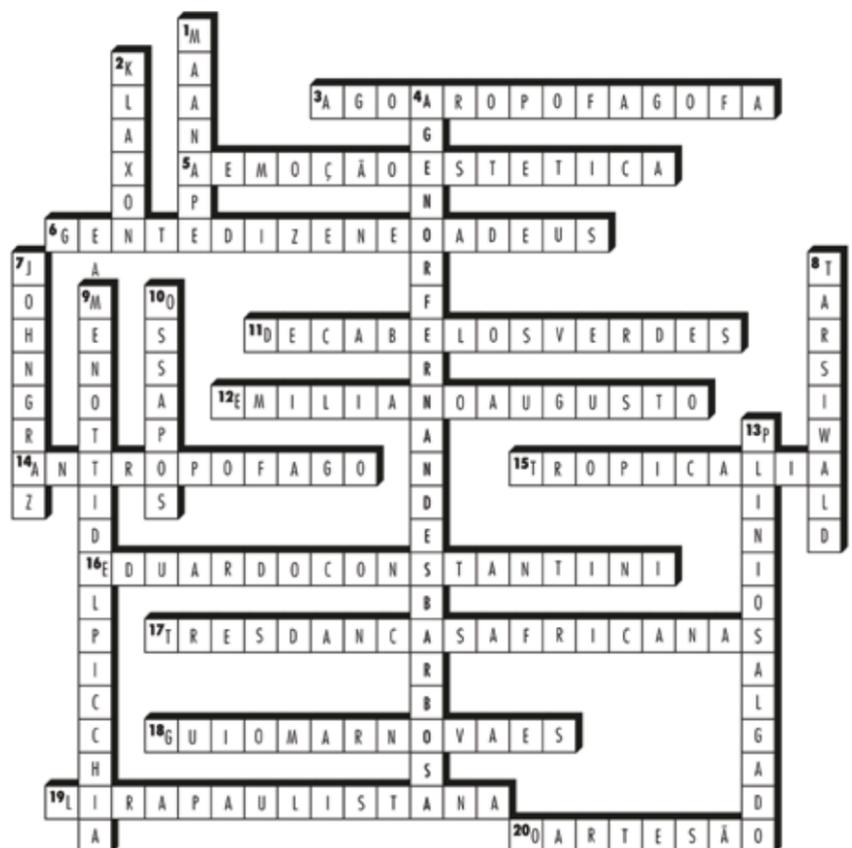
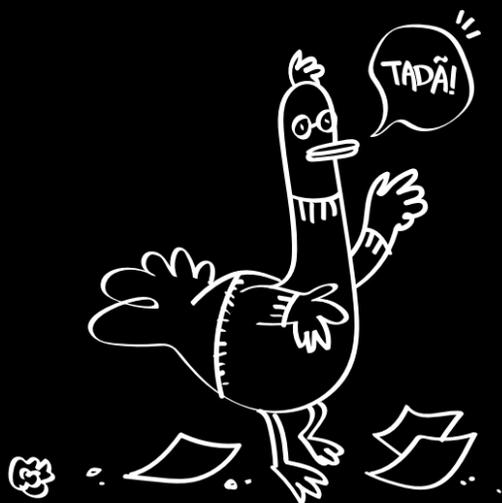
Horizontal

1. Personagem mitológica que Magnani interpretou no teatro 3. Músico brasileiro que homenageou Masina com uma canção 8. Sobrenome verdadeiro de Sophia Loren 10. Diretor de quem Monica Vitti foi musa 11. Título original do primeiro filme que Valeria Golino dirigiu 12. Ator americano com quem Loren contracenou em *A Condessa de Hong Kong* 14. Papel emblemático de Giulietta Masina 15. Filme de Luigi Zampa no qual Lollobrigida brilhou 16. Nome da irmã gêmea de Isabella Rossellini 17. Grife milanesa para a qual Monica Bellucci desfilou 19. Líder do Movimento #MeToo 20. Músico americano que incluiu (e depois retirou) uma foto de Cardinale na capa interna de um LP

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

LET'S CHECK: confira a resolução das palavras cruzadas da edição 18 do *Corriere Fasano*

SEMANA DE 22



Ah, as incertezas do verão!

Nossa seleção de frases da vez é inspirada nas sensações ambíguas que se afloram na estação mais quente do ano.

"Eu tenho saudade de quando inverno era frio, verão era calor e beijo na boca era namoro."

Tati Bernardi

"As pessoas deveriam ver o pôr do sol pelo menos uma vez por dia."

O Pequeno Príncipe

"Here comes the sun."

The Beatles

"Se te comparo a um dia de verão És por certo mais belo e mais ameno."

William Shakespeare

"Ressentimentos passam como o vento. São coisas de momento. São chuvas de verão."

Caetano Veloso

"Um pouco de sol é bom para a alma, mas sempre me certifico de usar um chapéu grande."

Miranda Kerr

"Talvez você devesse dar um mergulho quando chegarmos em casa', sugere minha esposa. É um dia mais quente do que o de costume."

Charles Bukowski

"Quando as pessoas são felizes, não reparam se é inverno ou verão."

Anton Tchekhov

"Um dia sem sol é como, você sabe, noite."

Steve Martin

"Escrever o nome do namorado na areia úmida com um pauzinho."

Nina Horta

"Somewhere beyond the sea
Somewhere waiting for me
My lover stands
on golden sands."

Bobby Darin

"Voa um par de andorinhas, fazendo verão. E vem uma vontade de rasgar velhas cartas, velhos poemas, velhas cartas recebidas."

Mario Quintana

"No verão, a música canta sozinha."

William Carlos Williams

"Ah, verão, que poder você tem de nos fazer sofrer e gostar disso!"

Russel Baker

"Tarde turquesa, quarenta graus. Talvez porque você não esteja, tudo lateja."

Adriana Calcanhoto

"Deve-se manter um pouco de verão, mesmo em pleno inverno."

Henry David Thoreau

JHSF

SHOPS

MODA, ESTILO E GASTRONOMIA

NO CORAÇÃO
DOS JARDINS



Rua Haddock Lobo, 1.626

Aprecie com moderação.

CHACRA

• PATAGONIA • ARGENTINA •



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

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

[f/claretsbrasil](#)
[/claretsbrasil](#)
clarets.com.br

CLARETS