

# ***CORRIERE***



**2023**

# ***FASANO***



SÃO PAULO  
SURF CLUB

O CLUB DE SURF  
EXCLUSIVO COM  
A EXCELÊNCIA JHSF.



SAIBA MAIS SOBRE O MEMBERSHIP

## CLUB DE SURF EXCLUSIVO PARA MEMBROS

COMPLETA ESTRUTURA DE SURF, REUNINDO ESPORTE, LAZER E GASTRONOMIA.

- QUADRAS DE TÊNIS COBERTAS E DESCOBERTA E QUADRAS DE BEACH TENNIS
- SPA COM SALAS DE MASSAGEM, SAUNA, RECOVERY E PILATES
- SUPORTE COMPLETO DE ESTÉTICA E BELEZA
- QUADRA DE SQUASH, PICKLEBALL E POLIESPORTIVA
- PISCINA PARA PRÁTICA DE SURF AMERICAN WAVE MACHINES COM TECNOLOGIA PERFECTSWELL® E 220 M DE EXTENSÃO, ONDAS DE ATÉ 22 SEGUNDOS DE DURAÇÃO E AS MESMAS CARACTERÍSTICAS DA PISCINA DO BOA VISTA VILLAGE
- SURF CLUBHOUSE COM BAR E RESTAURANTE
- ACADEMIA COMPLETA DE ÚLTIMA GERAÇÃO
- PISCINA SEMIOLÍMPICA COBERTA



+ 55 11 97202.3702

# JHSF

BAIXE O APP  
JHSF REAL ESTATE

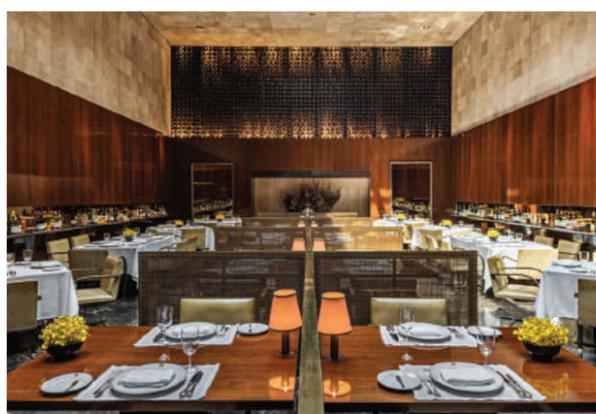


AMERICAN EXPRESS



# PARCERIA ÚNICA, BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS.

Descubra novas experiências nos Hotéis  
e Restaurantes do Grupo Fasano que somente  
seu American Express pode proporcionar.\*



FASANO



Saiba mais em [amex.com.br/fasano](https://amex.com.br/fasano)





BRUNELLO CUCINELLI

Shops Jardins - 1° Piso

Leia no modo fast forward:

**O** ano é 1902.  
O italiano Vittorio Fasano vai para o Brasil.  
Inaugura a Brasserie Paulista.  
Em 1923 Vittorio se vai.  
Em 1937 seu filho Ruggero vai para uma escola real italiana.  
Em 1947 Ruggero volta para o Brasil.

Inaugura o Restaurante Fasano.

Em 1958 inaugura o Jardim de Inverno Fasano.

Em 1980 seu filho Fabrizio inaugura outro restaurante.

Junto na empreitada o filho de Fabrizio, então, Rogério.

Em 1982, mais um restaurante Fasano.

Em 1990, outro.

Em 2003, mais um... Não... Agora é um hotel!

E depois outros dez: 2007, Rio; 2010, Punta; 2011, Boa Vista;

2017, Angra; 2018, BH e Salvador; 2021, NY e Trancoso; 2023,

um novo, em São Paulo, e em breve mais um!

E depois mais incontáveis restaurantes.

Ok, contamos: 30!

Geros, Paninis, Fasanos...

E de repente um empório!

É muita coisa!

Uma matemática que nem Pitágoras seria capaz de prever!

Em 2021 Rogério vira Gero.

E Gero vira o que, na verdade, sempre foi:

Um grande *restaurateur*.

Um gigante.

Formado por pedacinhos de todos os Fasanos que um dia aqui estiveram.



Lili Carneiro

“Talvez o mundo volte e se canse, como eu, de ler, ver e comer tanta bobagem e tantos conceitos, e nós, os “dinossauros”, possamos continuar a existir. Porque, se morrermos, faremos falta!”

Gero Fasano

**CORRIERE FASANO**  
**EDIÇÃO 20**

Concepção editorial  
Gero Fasano  
e Editora Carbono

Tiragem  
10.000 exemplares

Capa  
Ilustração do Hotel Fasano São Paulo  
Jardins, por Filipe Jardim

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

Fernanda Gattas  
fernanda.gattas@fasano.com.br

Giulianna Ferrari  
giulianna.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

Revisão  
Paulo Vinício de Brito

Colaboradores  
Alberto Pitta  
André Klotz  
Arthur Dapieve  
Autumn Sonnichsen  
Bruna Bertolacini  
Carla Pernambuco  
Chico Albuquerque  
Daniel Pinheiro  
Erh Ray  
Geraldo Forbes  
Guilherme Samora  
Gustavo Andrade  
João Bertholini  
Leonardo Freire  
Manu Oristanio  
Marcio Alemão  
Matias Terne

Mona Conectada  
Pedro Vannucchi  
Rafael Tonon  
Raquel Fortuna  
Rni Films  
Roberto Carvalho  
Roberto Seba

Tratamento de imagens  
Claudia Fidelis

Tradução  
Priscila Sakagami

**AMERICAN  
EXPRESS**

# TROUSSEAU

BELO HORIZONTE • BRASÍLIA • RIO DE JANEIRO • SÃO PAULO  
MIAMI - BRICKELL CITY CENTRE

[TROUSSEAU.COM.BR](http://TROUSSEAU.COM.BR)

# Rafael Tonon pergunta para Gero Fasano

Com 40 anos de história na gastronomia, Gero Fasano é o restaurateur e empresário à frente de todos os restaurantes e hotéis – de Nova York a Trancoso – do Grupo Fasano. Para o *Corriere*, ele não abre mão do humor para revelar sua fórmula de uma boa experiência à mesa, sempre com os melhores ingredientes e serviço impecável



## UM

**RT** Qual é o papel do restaurante?  
Alimentar ou entreter?

**GF** Ambos.

## DOIS

**RT** O que você vê de mais interessante na gastronomia hoje?

**GF** A oferta de matérias-primas. Quando comecei, há 40 anos, tinha que implorar por qualquer qualidade ou novidade. Hoje a oferta é muito maior. Sem boa matéria-prima não há boa cozinha.

## TRÊS

**RT** E o que é o mais cansativo?

**GF** Menu degustação.

## QUATRO

**RT** Que prato melhor representa São Paulo, na sua opinião?

**GF** Filé à parmegiana, arroz branco e batata frita. Prato que representa todas as cantinas italianas em São Paulo, mas que jamais será encontrado na Itália.

## CINCO

**RT** E qual é a melhor cidade para devorar?

**GF** Roma, Milão, Veneza e Lisboa

**"Sem boa matéria-prima não há boa cozinha"**

## SEIS

**RT** O que considera a sua maior conquista?

**GF** Ser relevante após 40 anos na mesma profissão.

## SETE

**RT** Você pensa mais com o estômago, com o fígado ou com o coração?

**GF** Após três fígados, é melhor que eu pense com ele.

## OITO

**RT** Qual é a melhor maneira de terminar uma refeição?

**GF** Com uma boa conversa!

# Gero Fasano pergunta para Rafael Tonon

Escritor e jornalista especializado em gastronomia, Rafael Tonon viaja o mundo para comer. Para o *Corriere*, o colunista do UOL e coordenador do Master em Jornalismo Gastronômico do Basque Culinary Center, na Espanha, reflete sobre exageros e invencionices desse universo



## UM

**GF** Como um dos mais importantes jornalistas de gastronomia, ao julgar um restaurante você considera também o serviço, a carta de vinhos, o ambiente e o preço ou somente a gastronomia?

**RT** Restaurante nunca é apenas sobre comida – sem hospitalidade, seria *delivery* ou qualquer coisa que o valha. Tendo a

pensar que todo restaurante busca contar uma história, com menu, decoração, vinhos e, principalmente, serviço. Eu sei que ele é capaz até de salvar uma comida ruim, em alguns casos.

## DOIS

**GF** Hoje em dia o número de tatuagens de um chef corresponde ao número de estrelas? São como um distintivo de futebol?

**RT** Nos tempos atuais, em que atitude conta mais que qualquer outra coisa nos *posts* do Instagram, tatuagem virou uma forma de status no mundo dos cozinheiros; não dão estrelas, mas garantem uma vaga no panteão das panelas. Como diz um amigo, muitos deviam gastar o dinheiro das tatuagens em facas e livros (*risos*).

## TRÊS

**GF** Existe alguma maneira de se escolher o melhor restaurante do mundo ou é uma espécie de patota?

**RT** A ideia de melhor restaurante do mundo é uma falácia – como é a de “melhor chef”, ou o que for. É impossível dizer que X é melhor que Y se não há condições de analisá-los de forma técnica, isenta, em paridade, sob os mesmos critérios. Rankings têm um papel interessante ao traduzirem a temperatura de um momento, mas, tecnicamente, não existe o melhor do mundo.

## QUATRO

**GF** Você acredita em *fusion cuisine*? Ou seja, *spaghetti com molho shoyu*?

**RT** Eu gosto de fusão, não gosto de confusão: as invencionices que fazem em nome da criatividade, sem respeito nenhum às tradições. Se pensarmos bem, toda cozinha é fusão, passou por adaptações ao

longo do tempo – a comida italiana em São Paulo é, essencialmente, uma cozinha misturada e não necessariamente menos autêntica, não é?

## CINCO

**GF** Por aqui, a moda agora é jantar a 100 metros de altura numa plataforma e com os olhos vendados. Não é puro marketing?

**RT** As pessoas têm ido muito longe – ou muito alto! – em prol de inovar no que um restaurante pode ser. É a era do entretenimento gastronômico a qualquer preço: pratos que descem do teto, garçons que fazem performances. Quando não tem um propósito, é só embaraçoso. Ainda prefiro comer em uma mesa montada no chão.

## SEIS

**GF** Você está numa cidade que visitou apenas uma vez. Prefere ir a um restaurante que amou ou encarar uma novidade?

**RT** Na maioria das vezes, tento conhecer coisas novas. Há lugares que adoro, mas que procuro não voltar para não estragar o “encanto da primeira vez”. A sensação de que foi tão bom que não quero testar de novo e mudar a forma como me sinto em relação ao lugar.

## SETE

**GF** Você acha correto os críticos franceses julgarem a cozinha italiana ou a portuguesa?

**RT** Acho que um crítico precisa essencialmente de uma coisa: referência. Ter comido muito, em todos os lugares. Um crítico francês que já tenha ido a tascas o suficiente, poderia escrever uma excelente crítica (o conhecimento em outra cozinha até pode ajudar). O que não é correto é julgar sem conhecer nada.

## OITO

**GF** Você concorda comigo que o *restaurateur*, aquilo que eu faço, é um dinossauro em extinção? Pois hoje somente existem os *chefs*.

**RT** Eu acho curioso que os holofotes tenham ido para a cozinha: há poucas décadas, *chefs* eram apenas serviçais e os *maitres* é que tinham protagonismo nos restaurantes. Gosto de pensar que estamos entrando em uma era em que o protagonismo pode – e deve – ser mais compartilhado. Falaremos tanto da importância do *restaurateur* como dos garçons. Mas sou um pouco otimista, talvez...

# What's cooking at home

11-12  
2023

**Delícias gastronômicas em São Paulo – das comidinhas feitas no nosso empório ao cardápio comemorativo da Trattoria Fasano; um bom motivo para desembarcar em Belo Horizonte e os sons de Nova York. Tem também ideias para aproveitar o verão na Bahia ou no Uruguai**

## Um novo favorito

Inaugurado em maio deste ano, o Fasano São Paulo Itaim já entrou para a lista dos endereços paulistanos mais disputados, e não é à toa. O projeto de Marcio Kogan, em parceria com o escritório aflalo/gasperini arquitetos, conta com um restaurante Gero, spa, academia, business center, piscina, sauna e um bar no rooftop.



## Da feira ao baile

O Emporio Fasano anda disputado. E não é só pelos clientes em busca dos seus ingredientes seletos, que incluem queijos, azeites e muitas outras delícias criadas pelos melhores produtores do mundo todo. Nem tampouco pelas comidinhas preparadas diariamente em sua rotisseria, pelas bebidas premium ou pelos itens de decoração e boas ideias de presente espalhadas em suas prateleiras. O endereço, no coração dos Jardins, está com uma programação extensa, que vai do chá da tarde a noites de jazz, passando pelas aulas de vinhos e degustações. Vale reservar!

12



## Palco paulistano

Arnaldo Antunes, Lenine, Elza Soares, Alceu Valença, Emicida, Tulipa Ruiz, Hermeto Pascoal... São muitos os nomes célebres da música brasileira que já se apresentaram no Baretto de São Paulo. Então vale ficar de olho na próxima temporada de shows, com a curadoria musical da Casa de Francisca, um dos palcos mais relevantes da cena paulistana.



## Feijoada Nonno Ruggero

Sábado é dia de feijoada. E a do restaurante Nonno Ruggero, que funciona dentro do Hotel Fasano São Paulo Jardins, já virou tradição entre os entusiastas do assunto.  
T 11 3896 4000 / 11 3062 4000



## 10 anos, muitos motivos para celebrar

A Trattoria Fasano completa uma década e ganhou uma celebração à altura. Gero Fasano preparou os detalhes do cardápio comemorativo, que resgata receitas clássicas do Sul da Itália, daquelas passadas de geração para geração. Impossível resistir!



## Manhattan vibes

O Baretto New York já entrou para a lista dos melhores lugares para se ouvir boa música em Manhattan – as duas apresentações de Bebel Gilberto se esgotaram rapidamente – e promete seguir assim no outono. Nomes como Jair Oliveira, além de músicos da cena local, já estão confirmados na programação.

CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**



Fill your world  
with wonder

**BEBA COM MODERAÇÃO.**

Venda e consumo proibidos para menores de 18a nos

## Corpo, mente e alma

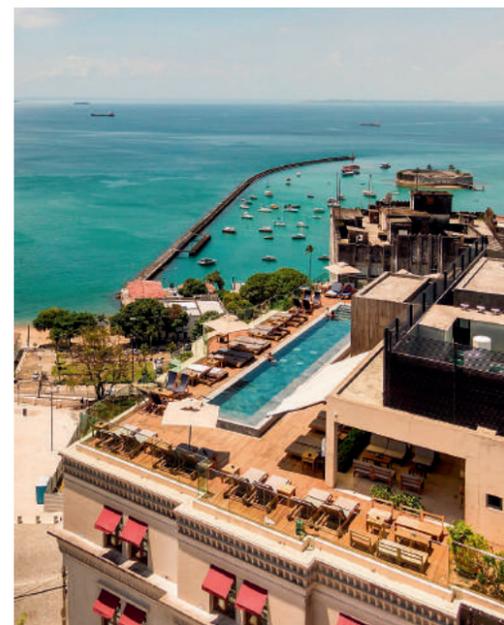
Não é preciso deixar o Fasano São Paulo Itaim para ter momentos de relaxamento e autocuidado. O Vitri, conceituado salão de beleza do Jardim Europa, tem uma unidade dentro do hotel, o que facilita muito a rotina agitada de São Paulo. Mais do que ótimos cabeleireiros e manicures, o espaço também conta com profissionais como dermatologistas e nutrólogos para que a pausa dedicada ao bem-estar seja completa. Massagens terapêuticas e tratamentos faciais complementam a proposta.



## Verão à vista na Bahia

Quando as temperaturas aumentam, poucos destinos são tão especiais como a Bahia. E os Hotéis Fasano de Trancoso e Salvador são a melhor prova disso. Com uma vista incrível da Baía de Todos-os-Santos, o rooftop do Fasano Salvador promete ferver com uma programação especial: luau, sunsets e rooftop sessions compõem a lista. E, entre uma atração e outra, os viajantes ainda curtem os programas culturais e as delícias servidas no restaurante Fasano.

Já em Trancoso, a dica é aproveitar o privilégio de passar uma temporada pé na areia na Praia de Itapororoca: além dos deliciosos pratos grelhados na parrilla, o restaurante Praia terá djs e música todos os dias. Para completar, de novembro a março, o destino recebe uma equipe especializada em atividades com crianças.

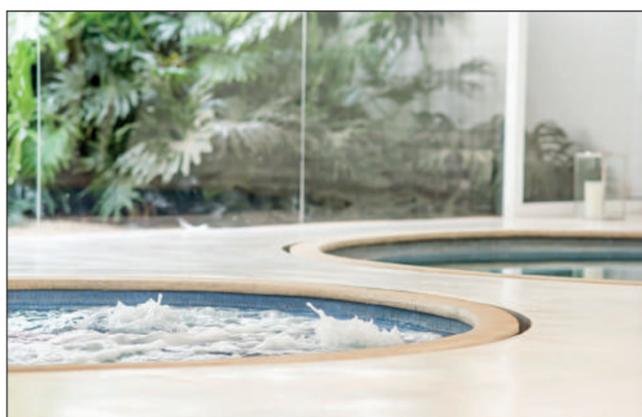


14



## Belo Horizonte artsy

De olho na nova galeria de Yayoi Kusama no Inhotim? O Hotel Fasano Belo Horizonte preparou uma experiência especial para os viajantes interessados em ver de perto as obras da renomada artista japonesa. São duas diárias com café da manhã, além do transporte em carro executivo, com motorista à disposição, um par de ingressos e um carrinho elétrico para usar durante a visita. Imperdível!



## Terapia aquática

Precisando de uma pausa na rotina? Pertinho de São Paulo, o spa do Fasano Boa Vista oferece um Circuito das Águas com piscinas cobertas e aquecidas que são um convite para o relaxamento total. Depois, que tal finalizar com uma massagem restauradora?

## Rio de Janeiro no topo da wishlist

Está na mais recente edição do Travel + Leisure World's Best Awards: o Fasano Rio de Janeiro é o melhor Hotel de cidade da América Central e da América do Sul. O endereço carioca, adorado por locais e viajantes do mundo todo, também está presente na lista Reader's 100 Favorite Hotels in the World for 2023 – em 56º lugar, é o único brasileiro do ranking. Quem já esteve na sua icônica piscina no rooftop, com a praia de Ipanema a emoldurar seu horizonte, certamente concorda.



## Pequenos gestos, grandes mudanças



Entre suas iniciativas sustentáveis, o Grupo Fasano tem orgulho de fazer parte de um movimento tão incrível como o Arredondar. Ao arredondar centavos das compras feitas nas instituições parceiras, o projeto capta microdoações que são destinadas a diversas ONGs. Na lista de projetos apoiados estão organizações de incentivo à educação e qualificação de mulheres, sustentabilidade e preservação do meio ambiente. +arredondar.com.br

## Punta del Este ninguém esquece

O destino mais charmoso da América do Sul é especial no verão e o Hotel Fasano Punta del Este aproveita as paisagens paradisíacas para oferecer experiências ainda mais irresistíveis. Na programação, visitas às galerias de arte da região, passeios de bicicleta, aulas de golfe e hipismo. E, claro, momentos inspirados nas delícias da cozinha local: degustações de vinhos e azeites e muita parrilla uruguaia.

# cjfashion.com

o serviço de private shoppers do Cidade Jardim  
que entrega o que você quiser, onde você estiver



🔍 [CJFASHION.COM](https://www.cjfashion.com)

☎ +55 (11) 95776-6604

# O que acontece por aí

11-12  
2023

*Livros que misturam cultura e moda, novos endereços para manter no radar - de Trancoso a São Paulo -, a vela da vez, modelos old fashion e outras notícias fresquinhas que têm chamado a nossa atenção*

## Quem sabe faz ao vivo

Os fãs de Marina Abramovic já estão com passagem marcada para Londres. E o motivo é nobre. A Royal Academy of Arts acaba de inaugurar uma retrospectiva grandiosa inteiramente dedicada aos feitos da artista nos últimos 50 anos. Esculturas, vídeos, instalações e, claro, suas icônicas performances entram em cartaz para mostrar o jeito único de Marina retratar temas como dor, resistência e transcendência. Até 1º de janeiro de 2024.



## Uniforme

O que acontece quando o fotógrafo Bob Wolfenson e o editor de moda Paulo Martinez se juntam? A dupla viajou o Brasil em busca de pessoas comuns usando o bom e velho jeans. O resultado pode ser visto em *Ouro Azul*, livro que apresenta 78 personagens brasileiríssimos, com retratos e histórias que dizem muito sobre a nossa riqueza cultural e mostram o material em suas mais diversas e mundanas possibilidades.



## Amor próprio

Ana Strumpf ataca novamente e, como não poderia deixar de ser, suas novas criações já viraram *hit*. Em parceria com a By Nomads, a artista fez velas que têm como base a essência Ylang Ylang. A flor, responsável por despertar o amor, a energia e o desejo, inspirou Ana a criar desenhos lúdicos que exploram as curvas do corpo feminino. São duas variações. À venda na Pinga Store. Para colecionar!

it's more than  
**BEER.** it's **ART.**  
it's **BOURBON**  
**COUNTY**



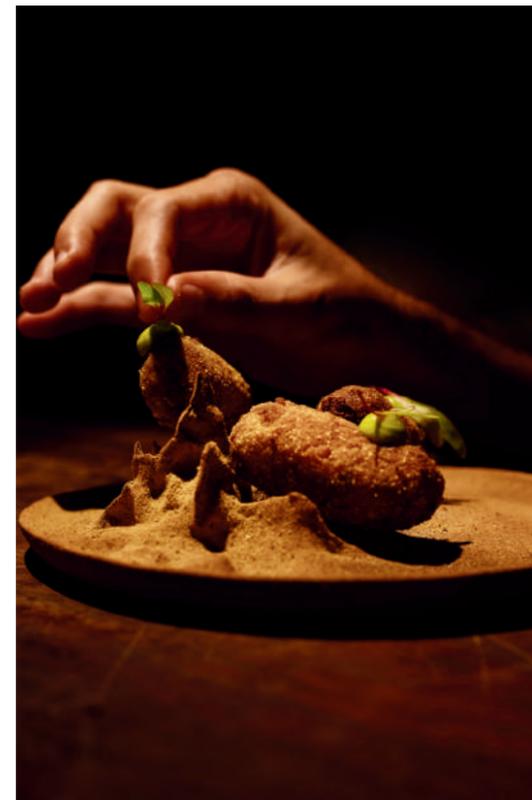
GOOSE ISLAND RESERVE  
**BOURBON**  
*The Original*  
**COUNTY**  
BRAND STOUT

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



### Top four

Com estreia bombástica no mundo da moda, o documentário *The Super Models*, da Apple TV, traz Naomi Campbell, Cindy Crawford, Linda Evangelista e Christy Turlington de volta para os holofotes. As modelos, que redefiniram a profissão nos anos 1990, detalham, em quatro episódios, suas jornadas, histórias de bastidores, memórias de suas carreiras, revelações da indústria e até seus arrependimentos. As músicas são ótimas, as histórias são emocionantes e ver as quatro de volta reunidas é super nostálgico.

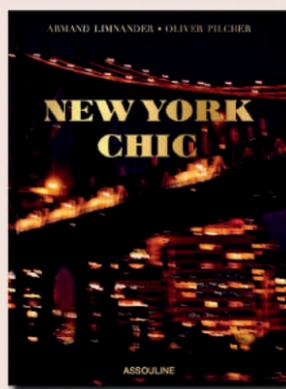


### O poder da mata

"Um retorno às origens, resgatando receitas, saberes e ingredientes que estão desaparecendo." É assim que o médico Jullian Hamamoto descreve seu novo espaço em Trancoso, inaugurado recentemente em pleno Quadrado. Batizado de Muru – poder, em tupi-guarani –, o endereço é um mix de restaurante e empório, fruto do extenso projeto de pesquisa feito por Jullian em suas imersões na natureza. No cardápio e nas prateleiras, itens como farinha de araruta, uma raiz que poucos conhecem, aluá de abacaxi, – uma bebida indígena, loboço, um clássico da cozinha caipira, além de moquecas e outras delícias repletas de sabor. @murutrancoso

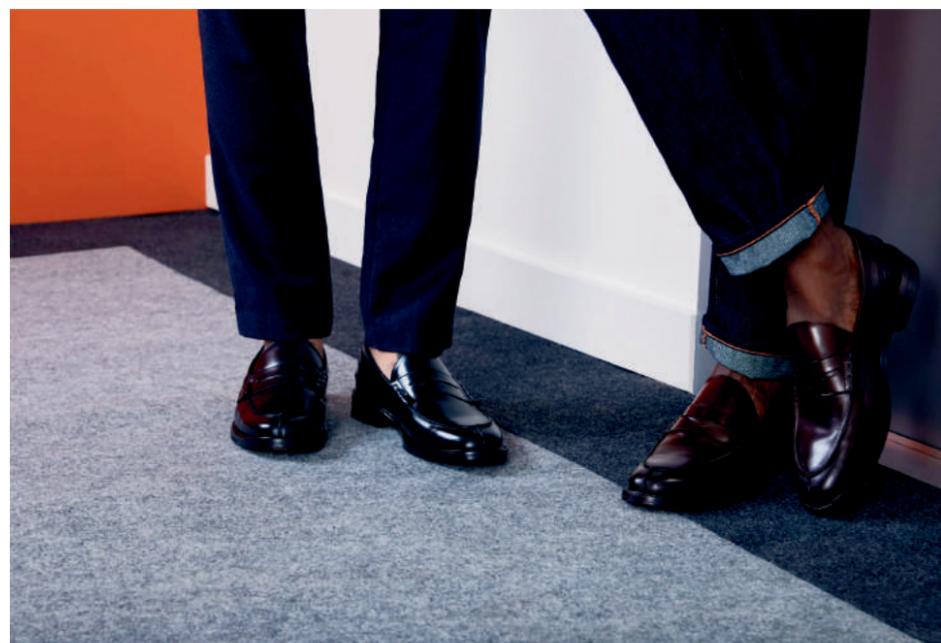
### Nas entrelinhas

Nova York pode ser pulsante e barulhenta, mas também intimista, clássica e delicada – que o diga o nosso Hotel na cidade. E é justamente por isso que estamos de olho no lançamento da Assouline, o *New York Chic*. O escocês Oliver Pilcher andou nas ruas do destino para captar sua essência por meio de cenas e personagens. Em tempo: recentemente, membros do Fasano Fifth Avenue foram convidados para participar de um evento da Assouline em torno da reedição de um livro sobre Oscar Niemeyer. @assouline



### Mi casa, su casa

O projeto mais recente de Alexandre Birman, que tem conquistado fashionistas e afins, não é uma nova versão da sua clássica Clarita ou algum outro modelo de sapato. Trata-se da Casa Birman, espécie de *hub* criativo da marca instalado em uma propriedade paulistana dos anos 1950. Das exposições de arte às experiências imersivas com clientes, o local promete oferecer momentos além moda com o mesmo preciosismo que Alexandre coloca em suas criações. De cara a gente já se encantou com a curadoria de móveis incríveis que decoram o espaço. @alexandrebirman



### Dupla Perfeita

Uma *collab* promissora está no nosso radar. A marca de sapatos Louie acaba de se juntar à Oficina Reserva, conhecida por criar clássicos do guarda-roupa masculino de maneira única. Como resultado, uma edição limitada de um mocassin cheio de bossa. Feito de maneira artesanal, o sapato está disponível nos tons preto e café e promete ser daquelas peças curinga, que vão do trabalho ao *happy hour* com a mesma elegância. @louiesapaulo

# TANIA BULHÕES



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

SHOP ONLINE • [taniabulhoes.com.br](http://taniabulhoes.com.br)



## Sobre rodas

Os entusiastas do skate precisam colocar Londres na rota das próximas viagens. Isso porque o The Design Museum acaba de inaugurar uma exposição sobre o design em torno do esporte desde os anos 1950 até hoje. Em cartaz, 90 pranchas raras – das caseiras às mais profissionais –, incluindo destaques como modelos dos anos 1950 da Califórnia e o primeiro skate profissional de Tony Hawk. Reportagens, vídeos e outros objetos também estão expostos para mostrar que o assunto ultrapassa as fronteiras esportivas. E tem mais: a mostra colocou uma rampa aberta ao público para quem quiser treinar suas manobras dentro do museu. Até o final de fevereiro de 2024. @designmuseum

## Imperial

A nova coleção da grife italiana Gianvito Rossi traz referências da Roma Antiga reinterpretadas de forma audaciosa. Pense em pulseiras de couro, sandálias gladiadoras, muito couro metálico e símbolos como flores e louros dourados. As criações da marca desembarcam no Brasil em março de 2024. @gianvitorossi | Shopping Cidade Jardim, Av. Magalhães de Castro, 12000



## Heavy Metal

O mote do Fall/Winter 23 de Isabel Marant resgata uma atitude sexy e irreverente. A marca traz os metalizados em evidência. Nas passarelas, o prateado apareceu em vestidos e calças e agora o tom ganha força nos acessórios – botas, bolsas e minipochetes surgem na cor cromada, que confere personalidade a qualquer look. @isabelmarant | Shopping Cidade Jardim, Av. Magalhães de Castro, 12000

## Bag do milênio

A nostalgia dos anos 2000 ganha força no Fall/Winter 23 de Celine. E a estética Y2K (sigla para anos 2000, uma forte tendência vista nas últimas temporadas de moda) inspirou a nova bolsa da marca, Anita. A peça, feita de couro, tem shape longilíneo e um cinto com ferragens douradas e fivelas. Elegante sem esforços, a cara da mulher parisiense. @celine | Shopping Cidade Jardim, Av. Magalhães de Castro, 12000



## Hot Colours

Supernova, a recém-lançada coleção de Pucci apresenta cores ousadas, como uma explosão de luzes no cosmos e referências dos anos 1960. No mix de cores, o vermelho ancora a paleta, presente em vestidos e looks coordenados, que criam silhuetas alongadas. Outra boa-nova são os cashmeres e jacquards transformados em malhas de segunda pele, estampados com efeito de tatuagem graças a uma técnica de perfuração por agulhas que cria um efeito degradê. @emiliopucci | Shopping Cidade Jardim, Av. Magalhães de Castro, 12000



## Sessão nostalgia

Se, assim como nós, você é um apreciador da boa música, precisa adicionar esse novo livro da editora Autêntica à sua prateleira. *Do Vinil ao Streaming: 60 anos em 60 discos* é obra de Daniel Setti, jornalista, pesquisador e um verdadeiro apaixonado por álbuns. Trata-se de uma análise empolgante de discos da esfera pop internacional que marcaram décadas, de 1960 a 2010, assim como um reflexo sobre as tendências de cada época. Para completar, Setti elaborou *playlists* especiais para embalar a leitura. @autenticaeditora

# EMPORIO FASANO



## MUITO PRAZER

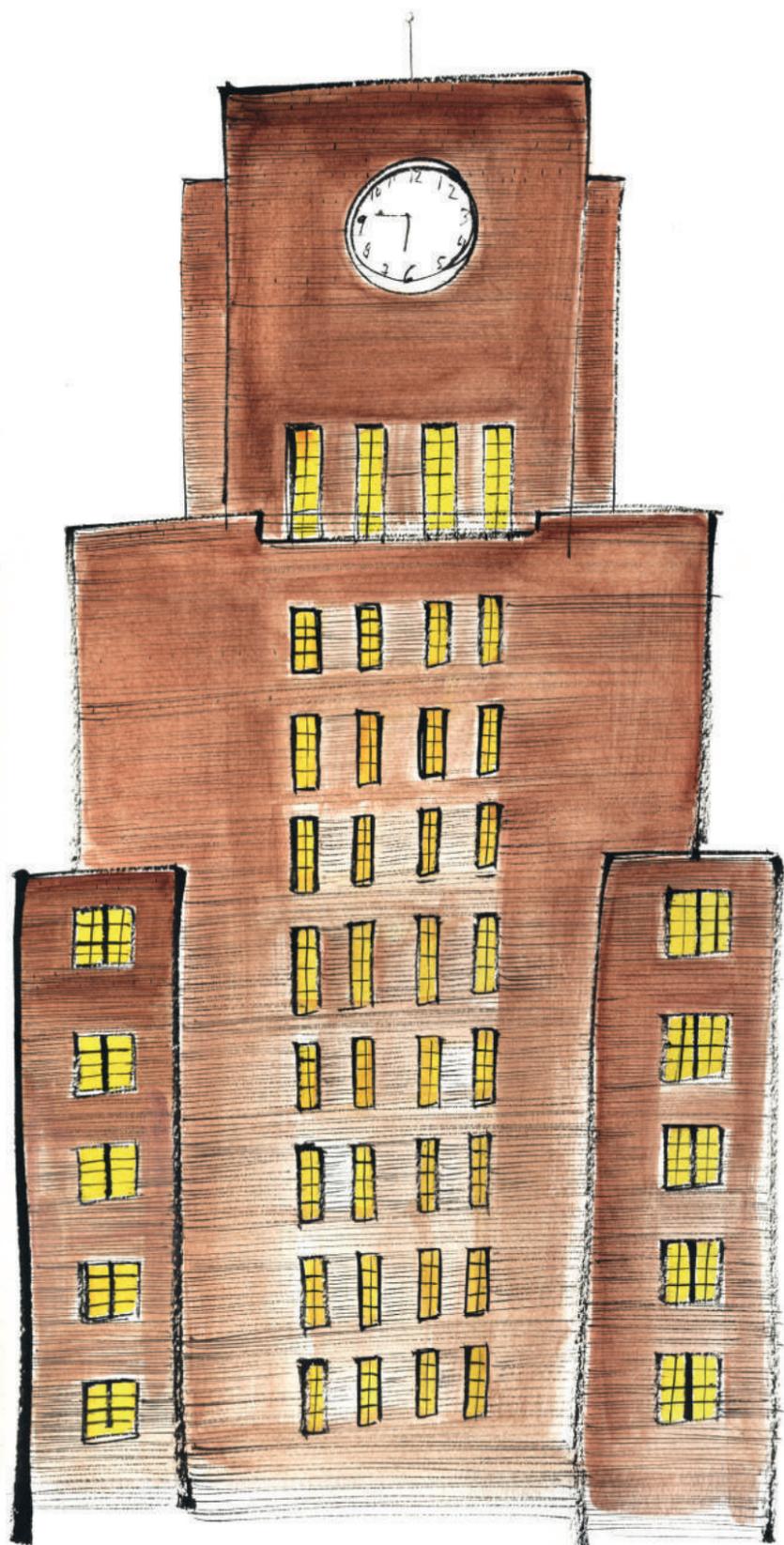
Queremos ver você aqui no Emporio. Queremos que você descubra que todos os nossos produtos foram escolhidos para que você, sua família, amigos e amigas possam ter uma experiência de muito prazer. E saiba que nós também teremos muito prazer em te receber.

R. Bela Cintra, 2245 | Jardins | São Paulo

# AUGURI, FASANO

POR Gero Fasano

Em comemoração às duas décadas do Fasano São Paulo Jardins, Gero Fasano relembra suas origens e a admiração por seu *nonno*, que marcou a cena gastronômica de São Paulo e o fez acreditar que seguir tal tradição era algo do destino



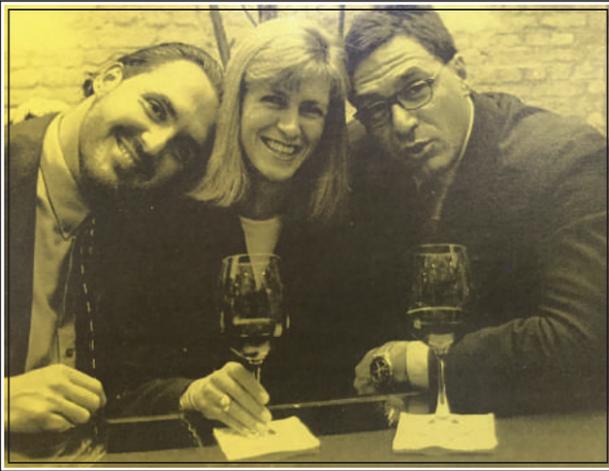
# FASANO

A história dos Fasano na gastronomia é um tanto quanto confusa – foi descontinuada duas vezes. Tudo começa quando meu bisavô Vittorio abre a Brasserie Paulista, na Praça Antônio Prado, em 1902. Além do restaurante, ele era dono de duas fazendas de café no Paraná, produzia e exportava os grãos. Ao morrer, deixou razoável herança, consumida pelos filhos, todos *bons vivants*, fanáticos pelo que a vida tem de melhor, e todos muito mais velhos do que o meu *nonno* Ruggero. Órfão de mãe desde sempre – ela morreu no parto, aos 42 anos de idade –, ele tinha seis irmãos e era o único nascido no Brasil.

Quando meu bisavô faleceu, meu *nonno* foi mandado para a Itália, graças à influência de seus irmãos, para a nobre Scuola Reale di Moncalieri, perto de Turim, onde ficou até se formar. Lá aprendeu a tocar piano e a falar quatro idiomas. Quando saiu, mudou-se para Milão, casou com a *nonna* Ida e foi chefe da cavalaria na Segunda Guerra Ítalo-Etíope. Dispensado, voltou ao Brasil, no fim da década de 1930, para recomeçar a vida, já com meu pai, Fabrizio, com três anos, e meu tio Fabio, de cinco anos. Aqui encontrou a família dividida por causa de uma briga entre seus irmãos Mario e Ugo. A única pessoa com quem meu *nonno* mantinha contato era sua única irmã.

Ele recomeçou do zero, alugando uma banca no Mercado Municipal de São Paulo, onde vendia aves e ovos. A Brasserie Paulista já não mais existia, *ne anche una lira* da herança lhe coube. Levava uma vida muito diferente da do seu irmão Mario Fasano, que se dava ao luxo de embarcar sua Isotta Fraschini, o carro mais cobiçado da época, nos navios, em suas viagens ao Velho Continente.

Em 1948, quase três décadas depois do fechamento da Brasserie Paulista, ele resgataria pela primeira vez a tradição do pai ao abrir um restaurante na mesma Praça Antônio Prado, região central e, naquela época, nobre de São Paulo. Agora, porém, já com seu sobrenome à porta. *Nonno* Ruggero teve seis estabelecimentos, mas nenhum deles marcou tanto a cidade quanto o Jardim de Inverno Fasano, na Avenida Paulista. Era lá que todos os casamentos e festas mais importantes aconteciam. A casa recebeu o presidente americano Dwight D. Eisenhower e Fidel Castro. Marlene Dietrich e Nat King Cole se apresentaram ali. Quando meu avô faleceu, em 1968, meu pai já havia feito uma próspera carreira industrial fabricando uísque e vinhos no Brasil e não via sentido em



Nesta página, vista da torre do Fasano São Paulo Jardins; os irmãos Fabrizio, Andrea e Gero na década de 1990; o obituário de Ruggero Fasano, escrito um dia após a sua morte, em 2 de abril de 1968; a capa da Veja São Paulo, com o saudoso João Paulo Diniz, anunciando a abertura do Hotel. Na página anterior, ilustração do Hotel Fasano São Paulo Jardins, por Filipe Jardim

**Ruggero foi mas os Fasanos ficam.**

**LAR ELEGANTE**  
Rue Sebastião Pereira, No 200  
O F E R E C E :  
- Móveis de luxo de artes e ofícios  
- Tapetes "PRODELA"  
- Tapetes "BANDIERANTES"  
- Forquês "VIBRA"  
- Móveis "VIGILANTE"  
- Cadeiras "SECRET"  
- Tapetes "TABACCHI"  
- Móveis Poltrônicas "LAFER"  
- Móveis "MILANO" e em Vários Estilos Clássicos

UMA CASA DE TRADIÇÃO  
Sebastião Pereira, No 280  
(Perto ao Largo Santa Cecília)

**MANOEL PEKELMAN & FILHOS LTDA.**  
Telefone : 51-3821

**ITA**  
INDÚSTRIA TAPETES ANTICRISE  
INDÚSTRIA BRASILEIRA  
MAXIMA QUALIDADE

**COMPRE SEM TITUBEA**  
NA  
**Eduardo**  
20 anos de tradição de sua casa!  
NA TRADIÇÃO E NA ATUALIDADE

UM CALÇADO DE IDEIA DAS  
**CASA EDUARDO**  
E SEMPRE O MELHOR PRESENTE  
EM QUALQUER TEMPO!

CALÇAR COM EDUARDO  
É SEMPRE CALÇAR BEM  
PREÇOS BONS PARA TODOS

**EDUARDO, SÓ EDUARDO**



**"A ideia de resgatar a tradição me enchia de orgulho. Sabia que naquele dia meu destino estava selado"**

continuar com o restaurante. Vendeu e, com ele, foi-se a marca.

No início da minha juventude, eu morava em Londres, sonhava com uma carreira de cineasta, não saía da London Film School, e não me faltava dinheiro. Mas ventos diferentes começaram a soprar nos negócios do meu pai, e foi necessário voltar ao Brasil para ficar perto dos meus irmãos e meus pais. Um dia ele recebeu uma ligação de um investidor sugerindo que reabrisse o restaurante Fasano, mas declinou. Eu estava na frente dele e disse: "E se eu me interessar?" Fui exaustivamente desencorajado. Meu pai dizia que a profissão era a mais difícil que ele conhecia e, eu não teria fins de semana, férias e vida familiar. Pior. Jamais seria próspero. Disse ainda que gostaria muito que o pai dele estivesse aqui para me contar o quão difícil era a vida dele – praticamente dedicada ao trabalho.

Mas se o nonno não estava mais entre nós, a nonna Ida estava. Ela viveu muito e com ela mantive, quase em segredo, uma relação especial. Todas as quartas-feiras ia até a casa dela jantar, e o assunto preferido, entre um risoto à milanesa e uma zuppa inglese, era ouvir suas histórias do nonno. Vovó era muito magra e media 1,78 m, algo raro na época. Havia sido costureira e, eventualmente, manequim da Prada, em Milão. Conheceu meu avô na Galleria Vittorio Emanuele.

Fui obcecado por eles e pela minha origem. Visitei sua escola em Moncalieri e saí frustrado por não ter conseguido conhecer o quarto dele. Fui a Cassano d'Adda, um vilarejo minúsculo a 15 minutos de Milão, onde minha nonna nasceu. Passei a amar o país. Ao dizer a ela que queria aceitar o convite do investidor e recolocar o Fasano no cenário paulistano, ela se levantou e me trouxe um artigo onde se lia: "Ruggero foi, mas os Fasanos ficam". Era mais do que um recado, era uma convocação, era obrigatório, necessário e, diferentemente do que todas essas palavras possam parecer, era extremamente provocante e prazeroso. No fundo, a ideia de resgatar a tradição me enchia de orgulho. Sabia que naquele dia meu destino estava selado.

Aos 20 anos, e com meu pai como sócio, abri meu primeiro Fasano, em 1982. A grande batalha foi conseguir retomar o nome, que, na época, pertencia a uma empresa italiana.

**Sveja São Paulo**  
www.vejinha.com.br  
10 de setembro de 2003

Grupo Fasano inaugura no coração dos Jardins o hotel mais caro e requintado de São Paulo

**A nova jóia da cidade**

Fabrizio Fasano, Ruggero Fasano e João Paulo Diniz

Em 1990, com a inauguração do Fasano na Haddock Lobo, a empresa voltaria a ser familiar. Hoje vejo que os Fasanos estão aí há mais de 120 anos e cada geração pode fazer à sua maneira, começando sempre do zero. Ou seja, nossa tradição é muito mais ligada ao DNA do que aos muros que foram erguidos. Muita água passou sob essa ponte até chegar a diversos restaurantes, hotéis e sonhos a se tornarem realidade.

Antes de terminar, gostaria de agradecer a todos os nossos colaboradores e sócios. Por ora é isso! É uma longa história...

## Geraldo Forbes faz um relato inspirado e inspirador sobre a obsessão que levou Gero Fasano a criar um Hotel sem igual em São Paulo

POR Geraldo Forbes ILUSTRAÇÃO Mona Conectada

### O recheio do peru

**H**á muitos e muitos anos, quando as pessoas ainda prezavam os bons modos e o bom gosto, portanto, antes da internet, do Instagram e dos *influencers*, existiu um homem chamado Cesar Ritz. Nasceu na Suíça e fez carreira como gerente de vários restaurantes em Paris e depois em Londres. Tinha uma ideia fixa, tão simples de enunciar quanto difícil de realizar: para conquistar uma clientela de primeira é preciso oferecer-lhe serviço e comida de primeiríssima. Elementar, não é mesmo?

Pois é, mas se fosse tão fácil como parece à primeira vista, os restaurantes e depois os hotéis do tal Cesar não teriam alcançado a proeminência que desfrutam e os distinguem até hoje, 130 anos depois de sua aparição e cerca de 100 anos após a morte do suíço obsessivo por qualidade.

É curioso lembrar que o seu império de hotéis Ritz de altíssimo padrão surgiu depois da fama alcançada pelos vários restaurantes criados ou administrados pelo seu fundador, que teve a sabedoria de estabelecer uma parceria com ninguém menos que o mais conhecido dos Chefs da época: o fabuloso Auguste Escoffier. Primeiro, César, e depois, Augusto. Elementar.

É também curioso lembrar, sim, agora que o Hotel Fasano completa 20 anos de vida, que ele surgiu da obsessão do seu fundador, depois de criar o restaurante Fasano do século 21 das cinzas de seus antecessores do século 20. O endereço na Rua Haddock Lobo era um cenário incrivelmente grandioso, que atraía diariamente o creme da pauliceia desvaída, com um serviço muito bom e acolhedor. Verdade que um crítico, parece que russo, confessou gostar muito de ir àquele teatro, mas que sentia a falta de um recheio à altura do magnífico peru arquitetônico.

O paulistano Rogério, como era então conhecido, não se abalou com as críticas e as respondeu como melhor sabe fazer: mais e



melhor serviço e mais filhotes da grande avó-mãe, ou pai, se preferirem.

E sempre inquieto, e sempre sonhador, cismou de criar um Hotel. De primeiríssima, claro. Mas onde? Em uma ruazinha logo ali, pertinho do Grande Fasano, nos seus fundos. Mas, e os fundos, o dinheiro para isso? Ora, ora; há ideias que movem montanhas: pirâmides, catedrais, o Mar-Oceano, Brasília e tantas e tantas outras maluquices do bicho-homem.

O lançamento do Hotel Fasano foi algo tão temerário quanto a decisão de outro Cesar, ao atravessar o Rubicão. A fantástica construção do Hotel, fruto inegável da imaginação e do trabalho de Gero, já é hoje a Nau Capitânia de uma constelação de vários outros "Fasanos". O que mais se pode dizer sobre o sucesso evidente e mais do que merecido do hoje famosíssimo peru que voa e voa sem se cansar?

Vá, voe mais alto ainda, mais alto: a Sorte protege os Audazes.

Bravo, Fasano, Bravo!



# ERA UMA VEZ

Histórias e curiosidades que marcaram o Fasano São Paulo Jardins desde sua fundação

## A ORDEM DOS FATORES ALTERA O PRODUTO

O lobby do hotel Fasano São Paulo nem sempre foi assim. Gero decidiu, aos 45 do segundo tempo, que a primeira coisa que se veria ao entrar no Hotel seria um bar, um lounge. E lá foram os arquitetos Isay Weinfeld e Marcio Kogan esconder a recepção. “Quase fiquei louco. Tivemos, por exemplo, que trocar os elevadores e incluir portas nos dois lados, além de outras dezenas de alterações. Quando ficou pronto, achei a solução genial. E foi extremamente importante para a vida do Hotel Fasano”, contou Marcio Kogan.



## PIRÂMIDE

Existe um motivo para o Hotel não ter heliponto, e não se trata de nenhuma legislação. Fã do prédio do Banespa, Gero sempre idealizou um Hotel que fosse diminuindo a cada andar e colocar essa estrutura no topo do prédio acabaria com a ideia. “Um cucuruto lá em cima ia estragar tudo”, ele explica.

## NÃO PERTURBE

Bill Clinton e George W. Bush se hospedaram no Fasano São Paulo Jardins ao mesmo tempo e sem combinar. Dá para acreditar? Bush estava no 201 e Clinton, no 191, duas suítes idênticas, com exceção de um terraço – como o prédio diminui sua largura a cada andar, nem todos os quartos têm esse espaço. Daí que Bush reclamou que o vizinho de baixo estava tocando sax na sacada (sem saber quem era) e ele não conseguia dormir. A história acabou com os dois no 191 tomando conhaque até as 4 horas da manhã.



## SONHO MEU

A grande inspiração do Fasano São Paulo Jardins é um hotel em Bérgamo, cidade dos antepassados de Gero, que fica ao lado de Milão. Ele sempre foi obcecado pela história da família Guzzoni, que comanda o Cad’Oro, na região italiana. Eles começaram com um restaurante e só depois de alguns anos fizeram o hotel, o que ajudou o restaurateur a se identificar mais ainda com a história.



""Rogério, desculpe-me, mas o terreno foi vendido e o contrato será assinado amanhã". Não me conformei. Era o sonho indo pelo ralo. Meu pai desanda a chorar e eu, obviamente, o acompanho. Com isso, o senhor Marcos fica em uma situação absurda, com dois italianos se recusando a sair de sua residência. Em seguida, ele pega o telefone: "Sr. X, gostaria de cancelar a nossa reunião. Tenho que lhe informar que venderei o terreno para a família Fasano. Para o senhor é apenas mais um prédio. Para eles é um projeto de vida. "

Gero Fasano contando sobre a negociação do terreno do Hotel Fasano São Paulo Jardins com Marcos Ribeiro do Valle, antigo proprietário do terreno que estava em vias de vendê-lo para uma incorporadora



# È VERO?

Um quiz com detalhes curiosos - verdadeiros ou falsos - para testar seu conhecimento sobre a nossa história ao longo dos últimos anos



1. A história do Fasano começa em 1901. (V) (F)
2. Durante sua juventude Gero Fasano morava em Londres e sonhava com a carreira de músico. (V) (F)
3. O Grupo Fasano tem dez hotéis, um a inaugurar e 30 restaurantes. (V) (F)
4. Rogério Fasano foi rebatizado como Gero Fasano, seu apelido, quando renasceu após um transplante de fígado em 2021. (V) (F)
5. Gero Fasano define o Hotel Fasano São Paulo Jardins como: um lobby, um restaurante excepcional, um bar e alguns quartos em cima. (V) (F)
6. Os dois degraus que separam o bar do Fasano do próprio salão do restaurante foram pensados para que o cliente chegue e veja o salão todo de cima. (V) (F)
7. Quando vai inaugurar um novo estabelecimento Gero Fasano sente segurança total e absoluta. (V) (F)
8. A poltrona La Mamma (Gaetano Pesce, 1969) é um ícone italiano presente no hall do Fasano São Paulo Jardins. (V) (F)
9. Sr. Ático, célebre maître do Parigi, salvou a noite de um caos quando apareceu no restaurante um pequeno roedor. (V) (F)
10. Junto com os 20 anos do Fasano São Paulo Jardins comemoramos a edição #20 do *Corriere Fasano*. (V) (F)

**OLHOS DE LINCE** Encontre os sete erros no lobby do Fasano São Paulo Jardins



# O mundo que eu vejo

FOTOS Chico Albuquerque

**Exímio retratista, o cearense Chico Albuquerque marcou a fotografia brasileira com campanhas pioneiras e um olhar sensível para pessoas, cidades e costumes**



Bastidores da gravação do filme de Orson Welles

28

A década de 1940 entrou para a história da fotografia brasileira a partir do olhar de nomes mais conhecidos como Geraldo de Barros, mas não é só. Foi em 1948, por exemplo, que o cearense Chico Albuquerque revolucionou o mercado ao criar a primeira campanha publicitária com produto e modelo em fotografia – uma peça para a Johnson & Johnson. Até então, os trabalhos usavam apenas ilustrações.

Moda, arquitetura, automóveis: com o passar dos anos, os setores que mais arriscavam em publicidade apostavam em Chico Albuquerque e sua atuação resultou em um acervo de 70 mil imagens. Afinal, a fotografia era um caso de amor antigo na vida de Francisco Afonso de Albuquerque, nascido em Fortaleza em 1917.

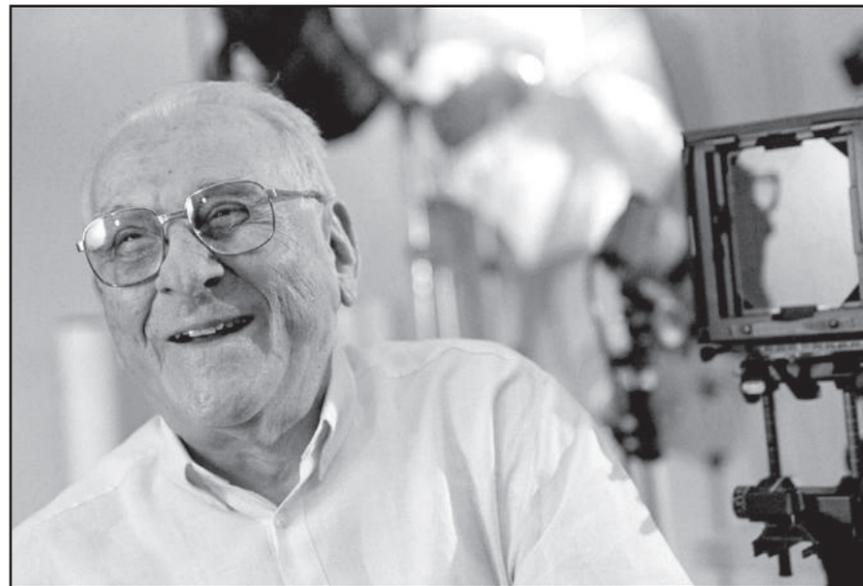
Seu pai, cinegrafista amador, inspirou desde cedo seu interesse por esse universo e foi seu parceiro em um documentário de curta-metragem realizado em 1932 – Chico tinha 15 anos. Depois o artista começou a clicar retratos no estúdio montado por sua família e, em 1942, atuou como fotógrafo de cena de *It's All True*, de Orson Welles, um marco em sua trajetória.

Não demorou muito para que o cearense seguisse para São Paulo e montasse um estúdio que se tornou referência – em 1958, ele importou o primeiro equipamento de flashes eletrônicos do Brasil.

O reconhecimento não tardou e Chico foi responsável por montar a área de fotografia da Editora Abril na virada dos anos 1960-1970, além de conquistar prêmios em mostras de Frankfurt e Turim.



**Os setores que mais arriscavam  
em publicidade apostavam em  
Chico Albuquerque**



Filmagem de *It's All True*, de Orson Welles; clique do cearense para o livro do restaurante Fasano

Ao longo de sua trajetória, Chico Albuquerque não deixou de lado o interesse pela fotografia experimental e prova disso foi sua participação ativa no fotoclubismo. Entre suas paixões estavam os registros que contavam sobre a cena cearense – ao falecer, preparava os últimos ajustes do livro *Mucuripe*, uma coletânea de 63 fotos clicadas na praia da capital cearense. Assim como a cena arquitetônica: em seu livro *Chico Albuquerque, o Fotógrafo*, há imagens do restaurante Fasano, na Praça Antônio Prado, feitas nos anos 1950.

Ainda pouco conhecido, o Acervo Francisco Albuquerque é gerido pelo Instituto Moreira Salles e deve ser divulgado em breve.



# Passagem livre

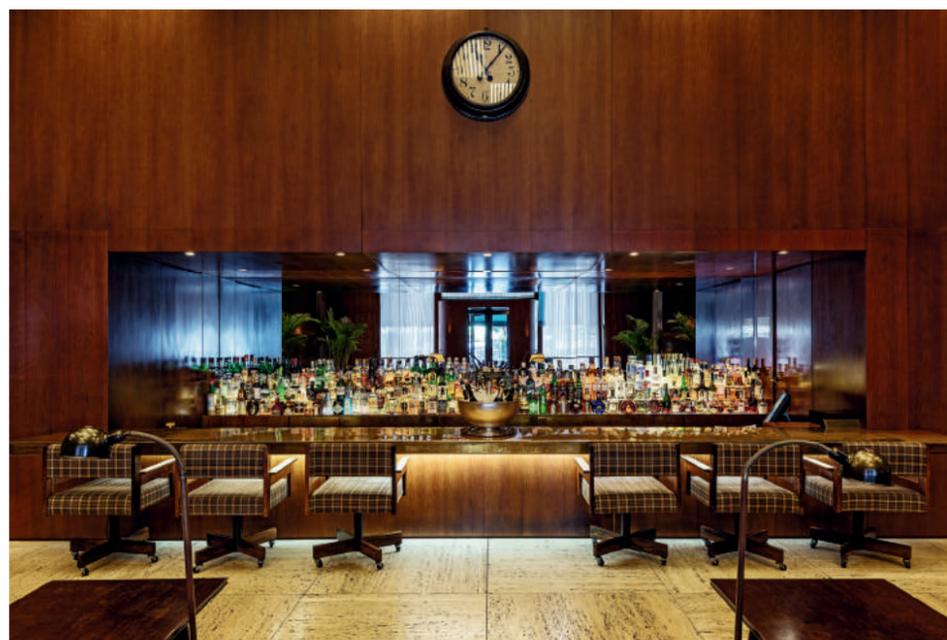
POR Raquel Fortuna

Por seu conceito, funcionalidade ou imponência, alguns dos *halls* de prédios de São Paulo são considerados verdadeiras joias da arquitetura. Conheça a seguir a história de espaços que são exemplos icônicos da cidade



Hall do hotel Fasano São Paulo, um lugar de passagem ou de permanência

Construídos como ambientes de transição e recepção, os *halls* foram evoluindo em aparência e função ao longo do tempo, seguindo as necessidades da arquitetura e refletindo os valores estéticos e culturais de cada época. Na Antiguidade, eles serviam principalmente para as pessoas se reunirem em atividades comerciais, políticas e sociais. Foi entre os séculos 18 e 19 que aconteceu a popularização dessas áreas, quando migraram para as residências particulares, especialmente na classe alta. Luxuosos e imponentes, os *halls* eram desenhados para receber convidados e tinham a escadaria, em geral, como foco. "Esses espaços monumentais que vemos ainda hoje são uma reprodução



Corriere Fasano



Detalhes da fachada e do térreo do Copan, uma extensão da cidade

do que se tinha nos antigos palacetes. É uma coisa muito de ostentação, tapete vermelho, detalhes dourados. Tem a sua beleza, mas é algo bem diferente do que propõe a escola modernista, por exemplo. O movimento moderno substituiu a forma e a monumentalidade por uma ideia", explica o arquiteto Gustavo Cedroni, do Metro Arquitetos.

Simplicidade, amplitude e funcionalidade são alguns dos princípios do estilo característico da arquitetura modernista e de muitas das edificações datadas do século 20. Segundo Cedroni, é nesse período, principalmente, que se encontram os bons exemplos de *halls*, aqueles que fazem a transição do espaço público para o privado e acolhem a cidade e as pessoas. "É importante dizer que houve uma degeneração do conceito de *hall* com o passar do tempo, mas ainda temos bons exemplos. O edifício Copan [no Centro de São Paulo, inaugurado nos anos 1960] tem essa ideia de ser uma extensão da capital paulista. Oscar Niemeyer desenhou uma cidade dentro do prédio. O mais bonito ali é ter serviços para todo mundo no térreo, o que prega o bom urbanismo. Em vez de colocar moradia ou área comum, você transforma o local em parte da cidade."

É o que pensa também a administradora Ana Milena Irisarri. Colombiana, ela está no Brasil há 13 anos e, antes de se mudar para o Copan, passou por bairros como Moema e Vila Olímpia. Hoje diz que não pensa em sair dali tão cedo. "Uso muito o *hall*. Como trabalho em casa e não tenho carro, aproveito bastante os serviços. Tem desde cabeleireiro até lavanderia, passando por cafés e restaurantes. Então, quando preciso fazer uma pausa no meio do dia, eu desço, converso com o pessoal. Para mim, mais do que tudo, é uma área de socialização e respiro na rotina. Muitos prédios da cidade têm uma barreira. Aqui não. Você está andando no *hall* e é como se estivesse na rua. É um espaço que tem vida, que integra diversos tipos de pessoas, onde todo mundo é igual, se cumprimenta,



## ***Os halls foram evoluindo em estética e função ao longo do tempo, seguindo as necessidades da arquitetura***

não importa se é um estilista, um ator famoso ou uma pessoa comum", descreve. "Uma coisa muito legal é que os próprios moradores fomentam a economia local. Eu, por exemplo, costumo fazer todas as minhas atividades nesse espaço", completa Alex Rocco, que também vive no Copan e é dono da padaria Copão, batizada assim em homenagem ao edifício.

Outro projeto destacado por Cedroni é o do *hall* do hotel Fasano, nos Jardins: "Aqui a gente amplia o conceito. Começa pelo alargamento da calçada, muito bem desenhada. É sutil e não é agressiva, um primeiro espaço de acolhimento. O *hall* tem uma escala muito particular e você não se sente nem perdido nem oprimido. É um espaço que lhe convida a ficar, seja para um drink, um café, uma reunião ou um encontro antes do jantar. Um lugar muito agradável de passagem ou de permanência", detalha.

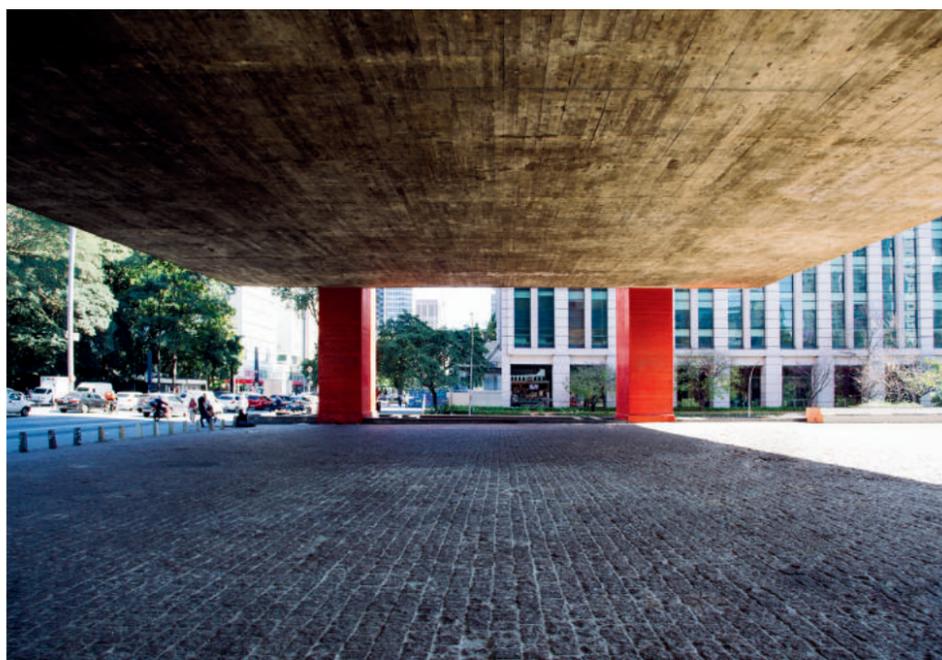
Inspirados no tema, convocamos Guil Blanche, fundador e CEO da Planta.INC, grupo especializado na ativação de imóveis subutilizados por meio de requalificações que trazem novos usos para os prédios e os bairros, para fazer uma seleção de alguns dos *halls* mais interessantes da cidade:



**Edifício Helenita | Década de 1960 | Higienópolis**

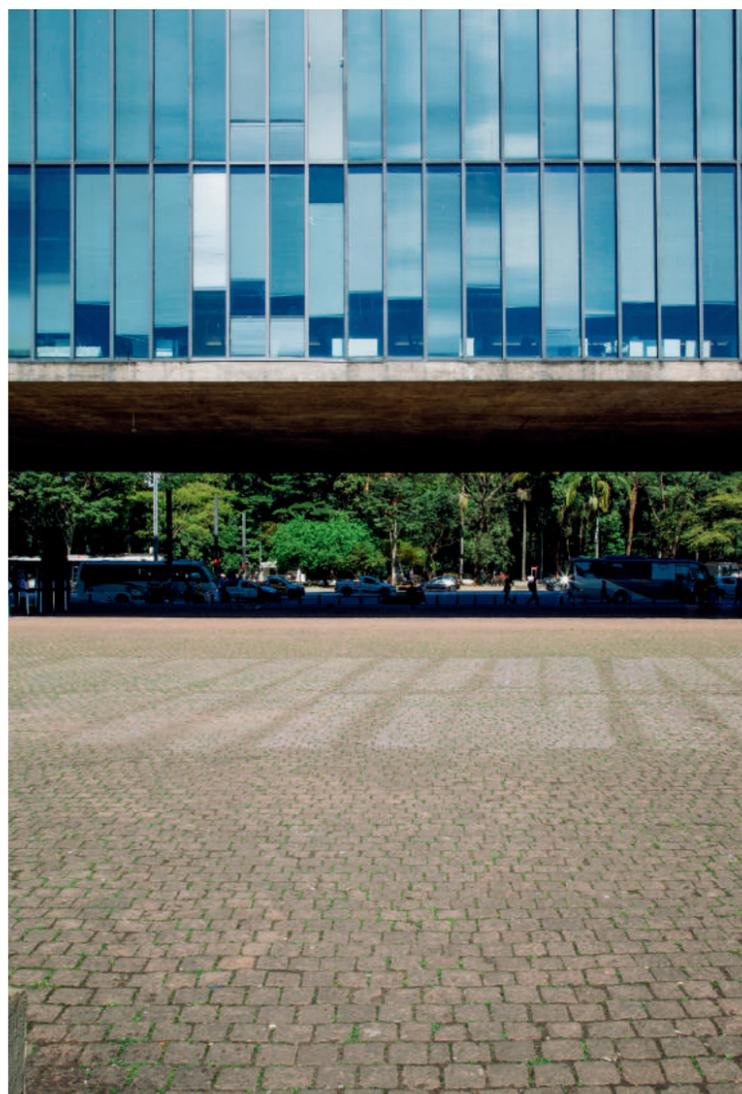
"Talvez o hall mais bonito de São Paulo, desenhado pelo Jorge Zalszupin inspirado no Pavilhão Barcelona de Mies Van Der Rohe [alemão considerado um dos grandes nomes da arquitetura do século 20]. É um hall-jardim com um brise logo na entrada e espelhos d'água. Conheço o prédio há muitos anos. Fiz artes visuais na FAAP e passava por lá ao voltar para casa todos os dias. Quando decidi me mudar para Higienópolis, o Helenita foi logo uma opção. Depois de várias tentativas, encontrei um apartamento que estava com a planta original. Tem sido um prazer chegar a minha casa!"

32



**MASP | Década de 1960 | Bela Vista**

"O Masp, na mesma linha do Copan, talvez seja o *hall* mais radical do mundo no sentido de promover um enorme abrigo para a população da cidade, em dias de sol ou de chuva. Tem aquele vão livre enorme, onde acontecem feiras, encontros e eventos. A ideia de Lina Bo Bardi era até ter um parque ali para as crianças."





Hall de entrada do Edifício Moreira Salles, projeto de Gregori Warchavchik



**"O arquiteto Gregori Warchavchik enfrentou a burocracia de São Paulo para tirar os adornos das fachadas dos prédios"**

**Safra | Década de 1960 | Bela Vista**

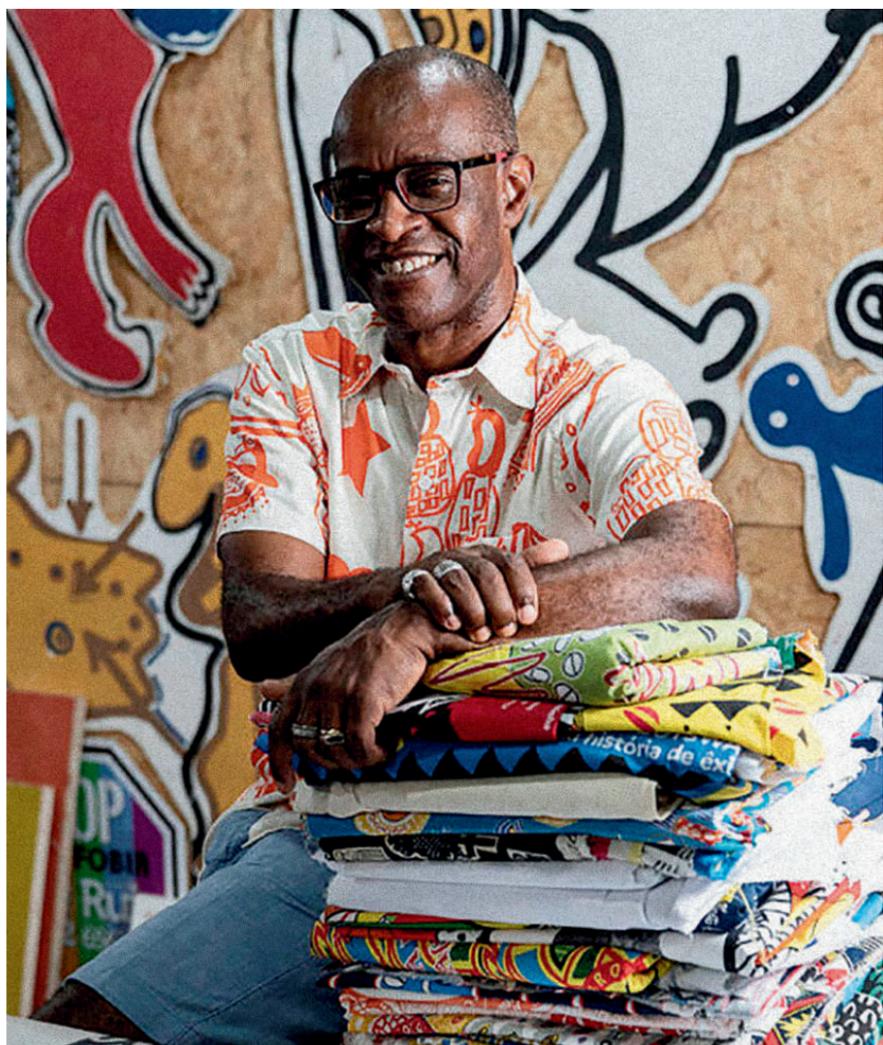
"O prédio do Safra é um grande exemplo de mecenas, de como uma grande instituição financeira pode gastar dinheiro fazendo uma coisa bonita. Tem um *hall* majestoso, com piso todo desenhado por Burle Marx, assim como um painel dele ao fundo, além de uma grande coleção de obras de arte exposta. É um *hall* todo aberto, sem catraca, o que traz uma elegância exemplar ao espaço."

**Edifício Moreira Salles | Década de 1950 | República**

"O projeto é de Gregori Warchavchik, talvez o primeiro grande arquiteto moderno brasileiro, que enfrentou a burocracia de São Paulo para tirar os adornos das fachadas dos prédios. Fez a Casa Modernista, entre vários outros projetos. O Moreira Salles tem um *hall* de madeira, que faz uma curva que cria certo ângulo no acesso aos elevadores. Além de tudo, conta com a porta de entrada mais bonita da cidade."

# Salve, Salvador

POR Alberto Pitta ILUSTRAÇÃO Mona Conectada



**Para o artista plástico Alberto Pitta, a capital baiana passa longe do óbvio e é repleta de endereços significativos da cultura afro**

Minha relação com Salvador é de paixão. Primeiramente por ser o lugar que, como diz Gilberto Gil, me deu régua e compasso. Depois, por ser onde a identidade do meu trabalho se revela.

Desde o início dos blocos afro, a começar pelo Ilê Aiyê, trago comigo essa identificação. Com as cores, com o povo, com o jeito de ser das pessoas, que inventaram toda uma estética baiana por meio da música, da dança e da culinária.

Para além dos destinos carimbados da nossa cidade, como Porto da Barra, Farol da Barra, Farol de Itapuã, Forte de São Marcelo, Elevador Lacerda e as praias maravilhosas, existem outros espaços que a gente mais descolada frequenta.

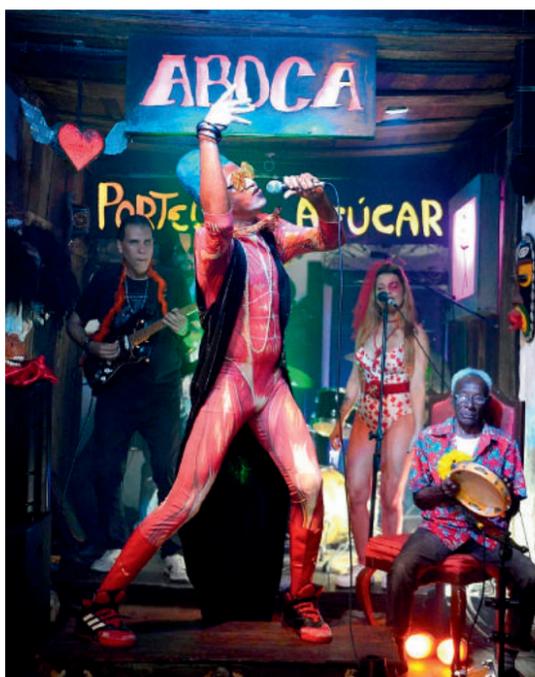
Gosto de lugares como a Concha Acústica, o Teatro Castro Alves, o museu do Esporte Clube Bahia, que fica no Estádio da Fonte Nova. Da Casa do Carnaval, da Praça da Sé, e do Museu da Música no Comércio, ao lado do Mercado Modelo. Também recomendo acompanhar a rica programação musical das praças do Centro Histórico, incluindo a Tereza Batista, a Pedro Arcaño, o Largo da Tieta e a Quincas Berro D'água.

Outra coisa importante é conhecer os terreiros de Candomblé, caso do Gantois, do Opô Afonjá, do Bogum e de tantos outros. Isso tudo é Salvador. A seguir, revelo alguns dos lugares que melhor traduzem a essência da cidade.

## A.B.O.C.A

Um centro de música e artes comandado por Portella Açúcar e Veko Araújo. Todas as quartas eles apresentam uma performance de improviso imperdível. Fica em Santo Antônio.

@abocacentrodeartes





### ILÊ AXÉ OYÁ

O terreiro da minha saudosa mãe, Santinha de Oyá, também abriga o ateliê de estamparia onde crio todos os meus projetos.



### ALAÍDE DO FEIJÃO

Com cozinha afro-brasileira, o restaurante da saudosa Alaíde é frequentado por todos os militantes, além de governadores e políticos em geral.

@alaidedofeijaooficial



### ENCANTOS DA MARÉ

Esse restaurante na Pedra Furada serve comida baiana com muito sabor. Fica ao lado da Igreja do Bonfim e pode ser uma boa opção após a visita. @encantosdamare



### O CRAVINHO

Esse bar, no Largo de Jesus, é comumente frequentado por pessoas como Vovô do Ilê Aiyê, Bujão do Movimento Negro Unificado (MNU), Claudio Araújo do Malê Debalê, João Jorge do Olodum e a turma dos filhos de Gandhi.

@cravinhobar



### ENSAIOS

No verão recomendo os ensaios do Cortejo Afro, que acontecem às segundas, no Pelourinho. Sábado é dia de Ilê Aiyê e domingo, de Olodum.

### LARGO DA SAÚDE

A região, no geral, tem se tornado um lugar interessante para se comer um bom churrasquinho de “gato” acompanhado de uma cerveja gelada.



### ARMAZÉM SAÚDE

Também no Largo da Saúde, o restaurante serve a cozinha regional maravilhosa e indispensável da Zuzu.

@armazemsaude.salvador

# MEU TOP 10



Retrato Guilherme Samora; fotos divulgação

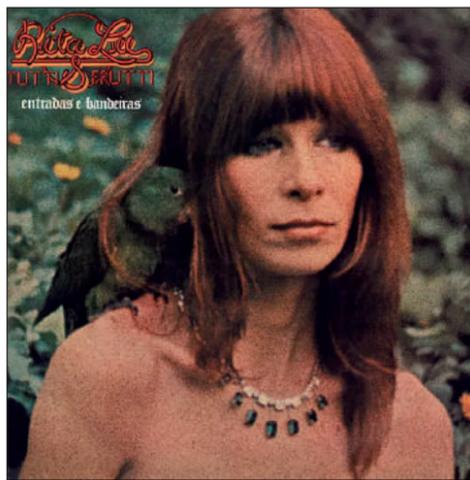
---

Mais do que entender de música, o compositor e multi-instrumentista **Roberto de Carvalho** é apaixonado ao assunto. Em suas próprias palavras, “existem mais músicas que adoro e venero do que estrelas no Universo.”

Para o *Corriere*, ele elegeu suas favoritas. “São faixas que fazem meu coração explodir em fogos de artifício de delícias”, conclui.

---

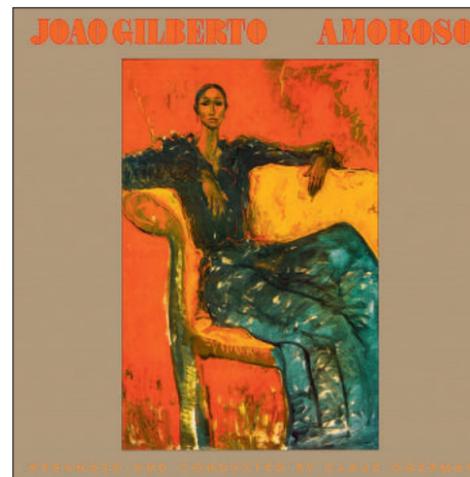
**Mantiqueira Range.** Antônio Carlos Jobim (1973)  
"A composição de Paulo Jobim e Ronaldo Bastos tem uma beleza delirante. Uma locomotiva que vai passeando nos interiores de um Brasil mítico."



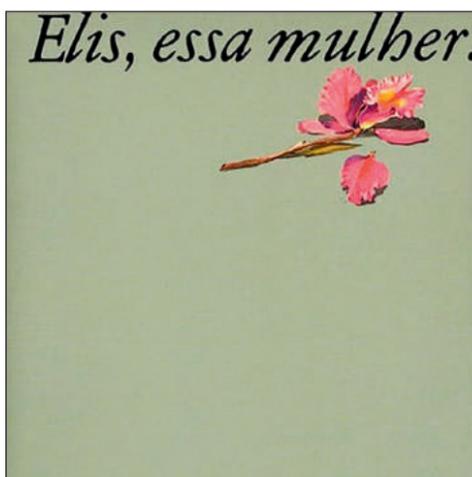
**Coisas da Vida.** Rita Lee (1976) "A mais emocionante música composta exclusivamente por minha musa máxima. Uma letra absolutamente perfeita, carregada de emoção, filosofia pop-existencial extremamente original. Para que uma música atinja o nirvana, tem que se levar em consideração o pacote todo: voz, interpretação, arranjo - uma falha pode transformar uma carruagem em uma grande abóbora."



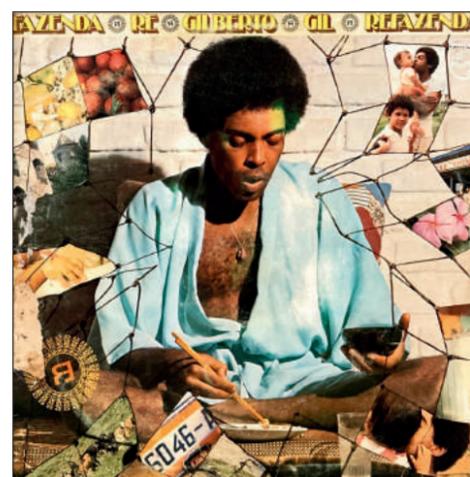
**Mania de Você.** Rita Lee & Roberto de Carvalho (1979) "Parceria com minha musa maior, a divindade com quem tive a honra de dividir a minha vida. Música símbolo de nossa relação, composta após um inesquecível êxtase amoroso. Tem sabor de paixão, de amor em sua intensidade máxima, e a voz de Rita é a mais linda que já existiu na Terra. Quiçá, no universo."



**Estate.** João Gilberto (1977) "Uma canção italiana que o alquimista João Gilberto transformou, com toda a graça e genialidade que sempre lhes foram características, num *power house* bossa nova. Ouro filosfal. É de chorar. É de arrepiar."



**O Bêbado e a Equilibrista.** Aldir Blanc e João Bosco (1979) "O clássico, que comemora o início do fim da ditadura militar, conta com a interpretação da megadiva Elis Regina e o arranjo maravilhoso de César Camargo Mariano. Música que ficou carimbada na memória emocional de todos os brasileiros que viveram essa época."



**O Rouxinol.** Gilberto Gil (1975) "Composição dos gênios Gilberto Gil e Jorge Mautner. Para uma letra semipatafísica, uma música completamente inusitada, com melodia e harmonia percorrendo caminhos completamente originais de enorme beleza e doçura."



**Meu Bem, Meu Mal.** Gal Costa (1985) "Composição de Caetano Veloso interpretada por Gal Costa e Zé Ybarra. Forma-se uma tríade de virtuosidade a toda prova. Música maravilhosa, Gal genial, *comme d'habitude*, e Zé Ybarra, cantor e músico espetacular, um dos talentos que mais me impressionaram em todos os tempos."



**Sodade.** Cesária Évora (1994) "Uma harmonia relativamente simples, de apenas três acordes, mas uma melodia linda. E o grande trunfo, a interpretação magistral de Cesária, com uma voz profunda, que invoca um tempo que já passou, mas continua vivo e pulsante no meu coração. Faz-me lembrar remotamente de Angela Maria, Elza Soares e outras cantoras brasileiras dos anos 1940/1950."



**Lindeza.** Caetano Veloso (1991) "O título da música composta por Caetano Veloso já descreve a pérola que se anuncia, na melhor tradição "joãogilbertiana". Dedicada a Paula Lavigne, a canção é sem dúvida a quintessência da lindeza."

**Start Me Up.** Rolling Stones (1981) "Nem tanto pela letra. Mas, como rock'n'roll, é difícil existir algo melhor. A introdução é um riff de levantar defunto. Talvez o melhor de todos, e o restante é de uma palpitação energética de dimensões atômicas. Os vocais extraordinários de Jagger, apoiados pela maior banda de rock que já existiu. Uma porradal!"

# NEM TÃO PEQUENO ASSIM

POR Marcio Alemão ILUSTRAÇÃO Mona Conectada

Com boas doses de humor e sacadas espirituosas, a nova coluna do crítico Marcio Alemão sobre tendências e modismos gastronômicos discute dores, delícias e devoções de um pequeno produtor

Maria entra no quarto e vê João arrumando uma pequena mala.

- Vai viajar?
- Vou me encontrar com meus sócios do agronegócio.
- Que história é essa? Você nunca fez parte do mundo agro.
- Os pequenos e microprodutores. Lembra?

Maria puxa pela memória.

- Um produtor de azeite. Tinha uma história assim?
- Ainda tem. O Mario é um microprodutor que cultiva micro-oliveiras em uma microrregião, um microbioma. Mas eu me associei a outros e a gente vai se reunir em uma espécie de...

- Culto?
- Um retiro imersivo pra reavaliar as nossas prioridades nesse planeta.
- Culto.
- A gente se vê em dois dias. Fui.

Bem longe dali, ao redor de uma fogueira, João e seus associados começam uma tensa conversa.

- João tem a palavra.
- Antes de tudo, de coração, eu agradeço a presença de todos vocês, mas já vou adiantando que as últimas notícias me deixaram em pânico. Pedro, que história é essa de comprar mais uma cabra e mais uma vaca?
- Pedro, tímido, sem jeito, tenta explicar.
- É que a Jurema, a cabra, já tá velhinha, coitada. Não é todo dia que eu consigo tirar o leite dela.
- E você acha isso ruim? Por acaso você consegue perceber o valor dessa narrativa? Imagina eu dando um depoimento pra revista *50<sup>th</sup> Best Cheese* dizendo que nosso queijo vem sendo produzido com o leite de uma cabra idosa, que tem os seus tempos e ciclos super-respeitados? Pedro, isso é ouro puro!

– Mas, seu João, juntando o leite da Jurema e da Malhada, a vaca, tá dando pra fazer só três formas de queijo por dia.

Nesse momento, Mario, microprodutor de azeite também se manifesta:

– É o mesmo problema que eu tenho enfrentado. A minha microplantação não consegue fornecer muita azeitona. Com muito esforço dá pra engarrifar dois litros por mês.

Pedro se exalta.

– Basta! Vocês enlouqueceram?

Silêncio sepulcral. De maneira dramática João se levanta, passa a mão nos cabelos, ergue a cabeça, abaixa a cabeça, respira fundo e tenta colocar seus pontos.

– Por acaso algum de vocês é plantador de soja, de milho, de algum tipo de *comodities*?

Todos se entreolham e, em silêncio, balançam a cabeça em negativa.

– Bom saber. Aliás, seria muito bom saber pra que serve essa tal de soja e por que o mundo consome tanto dessa bobagem, mas isso não vem ao caso. De volta ao nosso mundo, eu confesso que não estou entendendo essa fissura, essa maluquice de vocês por um aumento de produção. Vocês são ou não são PEQUENOS PRODUTORES?

Mais uma vez os presentes trocam olhares e, dessa vez, balançam a cabeça afirmativamente. João os observa e sorri.

– Bom saber disso. E será que vocês seriam capazes de me responder o que faz um pequeno produtor além de cultivar PEQUENAS quantidades de um item sensacional?

– Veja bem, seu João. O senhor mesmo falou que nosso queijo tá batendo um bolão, vende tudo e, até por isso, eu pensei: se aumentasse um pouquinho a produção, se eu comprasse mais umas duas vacas...

– Isso é insano, Pedro! Você tá querendo virar um pecuarista. Daqui a pouco vai começar a se envolver com as mídias sociais, virar *influencer* e jogar por terra esse lindo trabalho que fizemos juntos em prol de uma melhor gastronomia.

– Deixa eu aproveitar e dizer que eu tô pensando em negociar umas terras mais ao Norte, uns 100 quilômetros pra cima, onde eu poderia aumentar a plantação, quem sabe chegar a uns 20 pés de oliveira...

João ergue o braço direito.

– Chega, Mario. Não quero ouvir mais nem um pio desse seu delírio latifundiarista. E, além disso, se você se afastar mais 100 quilômetros, vai deixar de ser um pequeno

Série Numerada



produtor LOCAL. Você vai virar o que chamam de pequeno produtor distante, cujos produtos têm pouco valor agregado e prejudicam o planeta.

– Quer dizer que a gente não vai poder crescer?

Quem perguntou foi o Pedro, e os demais se juntaram em coro:

– Nunca mais?

Como convém a um líder, João foi até cada um deles, afagou suas cabeças, acariciou seus ombros e abriu seu coração.

– Eu adoraria vê-los crescerem. Ficaria encantando se você, Pedro, conseguisse colocar seu filho em uma boa escola, comprar algumas roupas novas. Ficaria feliz se você, Mario, finalmente viesse a ter um plano de saúde, água quente em sua casa, mas... Vocês são PEQUENOS PRODUTORES. E um pequeno produtor é aquele herói que sacrifica sua vida em prol da alta gastronomia, em prol dos discursos encantadores dos chefs. Vocês são pequenos produtores, mas são grandes seres humanos.

João manteve o sorriso, talvez esperando algum tipo de aplauso, que não veio. O que se ouviu foi a pergunta de Pedro.

– Seu João, se a gente mandasse o senhor ir plantar batata em um lugar bem longe daqui, o senhor faria esse favor?

E assim João voltou para casa, sem nenhum queijo e nenhum azeite na bagagem, mas cheio das certezas que só ele tem.

# Filé Wellington

POR Carla Pernambuco

O toque afetivo que marca a cozinha da chef Carla Pernambuco também se faz presente em uma de suas receitas mais famosas, o Filé Wellington. No seu restaurante, o Carlota, ou em celebrações familiares, o prato aprendido em NY ganha pitadas de criatividade e muito sabor

Minha carreira profissional começou em Nova York, no início dos anos 1990. Fui morar na cidade para estudar e pude fazer uma formação bem completa, além de vivenciar e experimentar um dos momentos mais marcantes da cena gastronômica da época.

Passei por boas escolas e trabalhei em diferentes lugares, como no restaurante Boom, no burburinho do Soho, onde servia um *brunch* inspirado na cozinha brasileira, com clássicos como feijoada, bobó, moqueca, casquinha de siri e suflê de goiabada. E foi na cidade que aprendi a fazer o Filé Wellington, prato que fez parte da minha trajetória e me traz memórias de um momento importante da vida profissional.

Aprendi a receita no The French Culinary, um instituto dedicado a culinária, e pratiquei bastante quando me juntei à equipe da empresa de catering The Cleaver Company. De volta a São Paulo, comecei servindo o Wellington nos eventos que fazia quando tive um buffet – criei, inclusive, uma versão aperitivo dele. Lembro-me de festas memoráveis como as que aconteciam na casa da publicitária Silvana Tinelli, uma tremenda anfitriã, e de uma noite marroquina organizada pelo jornalista Matinas Suzuki para Caetano Veloso e Jô Soares.



Filé Wellington do Carlota

**"É uma receita que representa tradição e técnica. Executá-la bem é um orgulho para qualquer cozinheiro"**

Depois, abri meu restaurante, o Carlota, sempre com o Wellington no cardápio. A minha versão, que vem acompanhada de risoto de queijo de coalho, purê de abóbora e molho poivre, se tornou campeã de

vendas desde o início. É uma receita que representa tradição e técnica, são sabores clássicos bem equilibrados. Portanto, executá-la bem é um orgulho para qualquer cozinheiro.

Quando viajo, gosto de provar novos ingredientes e técnicas – frequentemente desde barracas de comida de rua até restaurantes estrelados – porque é a melhor forma de captar novas referências. Mas a verdade é que o Wellington é um prato que nunca como em outros lugares.

Já em casa, gosto de cozinhá-lo nas datas comemorativas: no Dia dos Pais, por exemplo, já se tornou um clássico da família. Os acompanhamentos, porém, são diferentes nessas ocasiões: creme de espinafre e batatinhas gratinadas com bacon. Acrescento uma bela salada com picles de maçã, gorgonzola doce, pecãs tostadas, damascos e alface romana; um brioche e uma compota de figos, jiló e vinho do porto. Um bom vinho para acompanhar e pronto... Está feita a festa!

QUEM TEM OLHO...

# AUTUMN

40



Retrato RNI Films: fotos divulgação

# SONNICHSEN

Corriere Fasano

Quem acompanha a fotógrafa **Autumn Sonnichsen** vira fã de suas andanças solares e nada óbvias mundo afora. Aqui, a californiana radicada no Brasil mostra achados dessas aventuras fantásticas



Gosto dessa **peça de cerâmica** criada por uma grande amiga no Sul da França. Ela é superpequena e tem justamente o formato da sua mão. – Esse **móvel** foi feito por um artesão da Ilha do Ferro com uma madeira recuperada na beira do mar. Para os pés, ele usou raízes do mangue. – Comprei essa **fruteira de cobre** em uma feira em Cannes, no Sul da França. É uma peça que deve ter por volta de 100 anos de história. – Sempre gasto demais com **artigos de papelaria** nos lugares por onde passo; esses são de Paris. – Trouxe essas **geleias** das minhas últimas férias em Whidbey Island, uma ilha perto de Seattle, onde os meus sogros moram. – Amo muito a minha **coleção de xícaras de porcelana** com cara de vó, com peças que vou comprando por aí. Não é grande porque elas vivem quebrando. Então tento não gastar muito com as minhas escolhas. E o pires nunca combina com a xícara. Eu gosto assim. – O **quadro** é uma lista de coisas que o filho de uma amiga minha ama. Ele escreveu dentro de um livro, eu arranquei e coloquei uma moldura. Diz assim: *Eu amo o sushi / Eu amo a minha mãe / Eu amo as minhas irmãs / Eu amo as montanhas / Eu amo o amor / Eu amo as mangas / Eu amo os corajosos / Eu amo a vida / Eu amo toda a natureza / Eu amo a Autumn / Eu amo Mariana, Victor, Gaia e Luna.* – Comprei esse **cavalo** de plástico em um supermercado em Madrid por um euro – talvez até menos. E é a peça favorita da minha filha. – Também costumo trazer **chocolates** das viagens que faço. Esse do Alain Ducasse veio de Paris. Para mim, é o melhor do mundo! – Tenho uma grande queda por **cerâmicas especiais** como essa do Atelier Muriqui, de São Paulo. Originalmente era uma garrafa de azeite, mas eu prefiro usá-la como vaso de flores.

# FILME STAR WARS

Fã inveterado de *Star Wars*, Erh Ray revela como a saga é uma eterna inspiração para sua linguagem publicitária



**Erh Ray**

Um dos publicitários mais premiados do País, atualmente Erh Ray é fundador, CEO e CCO da BETC HAVAS, a maior agência do Brasil em investimento de mídia



42

Ao longo dos meus 57 anos, tive o privilégio de acompanhar *Star Wars* desde a minha infância. Essa experiência cinematográfica épica teve um impacto profundo em minha estética e influenciou toda a minha trajetória na publicidade.

*Star Wars* vai muito além de ser apenas um filme. É uma história que desperta a imaginação e transporta o espectador para um universo muito rico em detalhes visuais. A estética cuidadosamente elaborada, que combina elementos futuristas com referências clássicas, capturou minha atenção desde o primeiro momento em que vi uma galáxia distante ganhar vida na tela.

A influência da saga em meu trabalho é nítida. Procuo incorporar alguns de seus elementos em meus designs, campanhas e estratégias, pois eles agregam uma sensação de familiaridade, autenticidade e apelo visual aos projetos. Desde paletas de cores inspiradas em sabres de luz até tipografias que remetem à emblemática abertura do filme, a essência visual de *Star Wars* me ajuda a envolver e cativar o público.

Além da estética, a história também nos ensina importantes lições sobre *storytelling* e construção de personagens. Os arcos emocionantes e as jornadas dos heróis como Luke

## SOBRE O FILME

### STAR WARS

#### Ano de lançamento

O primeiro filme da saga - são nove - é de 1977

#### Direção e roteiro

George Lucas

#### Curiosidades

O roteiro original da galáxia fictícia criada por George Lucas contemplava seis horas de filme.

Foi depois de ter o trabalho rejeitado que ele dividiu a peça em episódios e conseguiu aval para filmar os três primeiros

O visual do personagem mestre Yoda foi inspirado no cientista Albert Einstein para que o sábio pudesse transmitir sua sabedoria sem precisar pronunciar uma palavra

A icônica trilha sonora, composta por John Williams, foi criada antes das filmagens. A ideia do cineasta George Lucas era que os atores gravassem as cenas em uma atmosfera mais "real"

Em 2012, a Disney desembolsou 4 bilhões de dólares para comprar todos os direitos da franquia

Skywalker e Han Solo são exemplos notáveis de como uma narrativa bem executada pode impactar e criar conexões duradouras com o público. Essas lições, sem dúvida, influenciam minha abordagem criativa na hora de contar histórias envolventes e criar personagens que ressoem junto aos consumidores.

Como um profissional de publicidade, reconheço a importância de adaptar e traduzir referências culturais em estratégias eficazes. *Star Wars* transcendeu gerações e se transformou em um fenômeno cultural duradouro, ainda presente nos dias de hoje, capaz de inspirar os mais diversos públicos. Ao incorporar elementos e referências sutis da saga, é possível criar uma conexão instantânea com os fãs e transmitir mensagens de maneira bastante eficaz.

Em suma, *Star Wars* tem sido uma fonte constante de inspiração e suas referências continuam me motivando a explorar novas abordagens criativas em meus projetos. É uma saga que me impulsionou a buscar excelência e impacto em tudo o que eu faço.

Aproveito para dedicar este texto à família Fasano que, com sua mentalidade visionária, sua dedicação incansável e seu compromisso com a excelência, estabeleceu um legado notável na hospitalidade do Brasil. Assim como os heróis de *Star Wars*, a família Fasano merece todo reconhecimento e admiração por sua contribuição para o empreendedorismo brasileiro e por deixar um legado que transcende gerações.



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

815 5TH AVE, NEW YORK, NY

INFORMATION AND RESERVATIONS: [RESERVATIONS@FASANOFIFTHAVENUE.COM](mailto:RESERVATIONS@FASANOFIFTHAVENUE.COM)

[@fasano](https://www.instagram.com/fasano) [#fasano](https://www.facebook.com/fasano) [www.fasano.com.br](http://www.fasano.com.br)

# PALAVRAS

# OLD NEW YORK

Nova York – e toda a sua história – não sai do nosso imaginário desde que inauguramos o Fasano Fifth Avenue. Na brincadeira da vez, curiosidades e fatos sobre esse destino tão fascinante

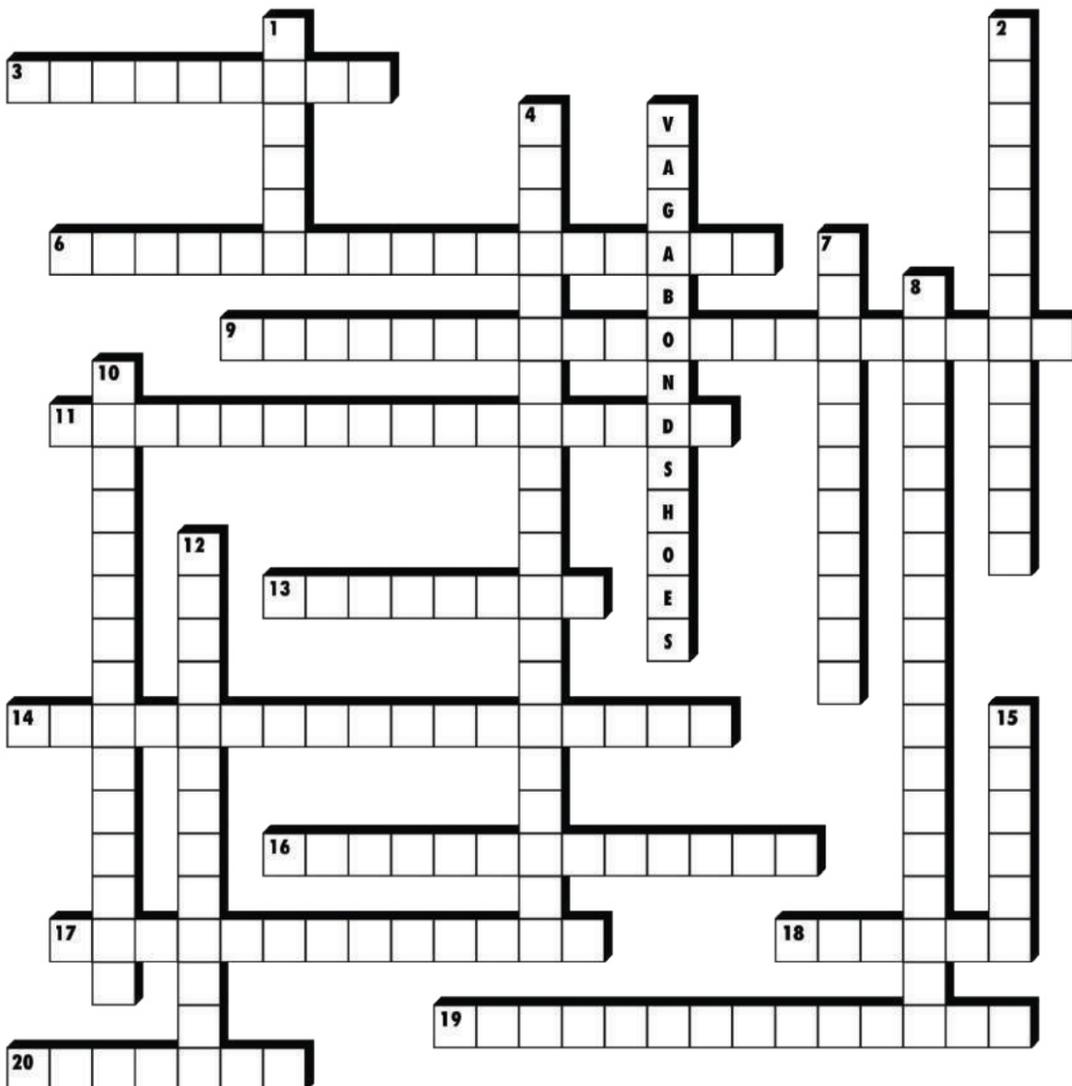
POR Arthur Dapieve

# CRUZADAS



### Vertical

1. Templo romano-egípcio reconstruído no Metropolitan Museum 2. Forte do começo do século 19 na extremidade Sul de Manhattan 4. Navegador italiano que explorou a região no século 16 5. "THESE ????, THEY ARE LONGING TO STRAY – New York, New York – Frank Sinatra 7. Jogador dos New York Yankees citado em música de Simon & Garfunkel 8. Nome de batismo de Johnny Thunders, da banda New York Dolls 10. Famoso sebo de livros no East Village 12. Um dos arquitetos do Flatiron Building 15. Cidade brasileira de onde o primeiro grupo de judeus partiu para Nova York



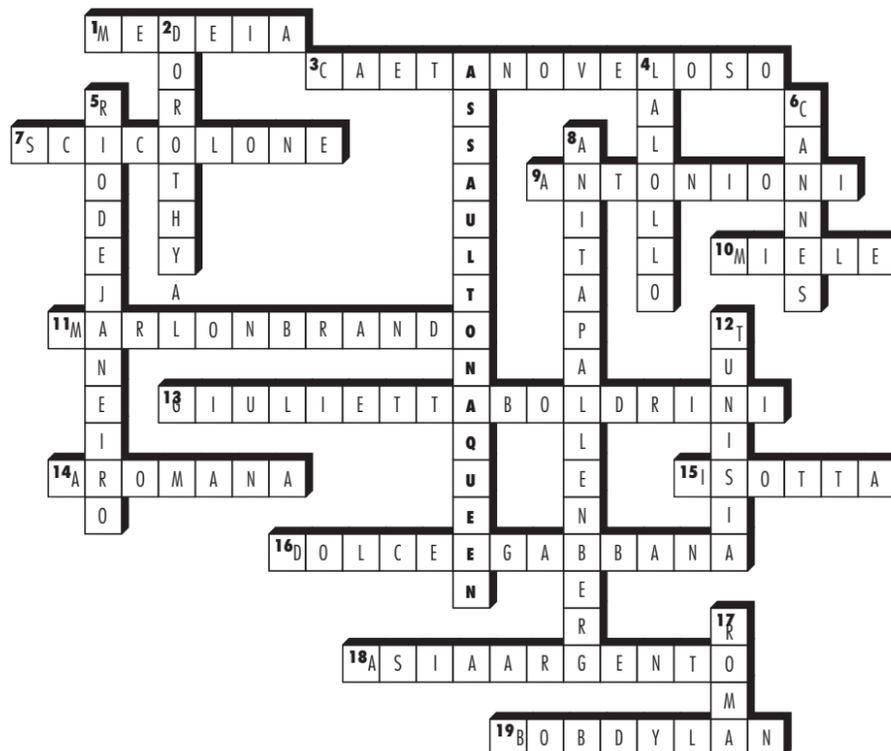
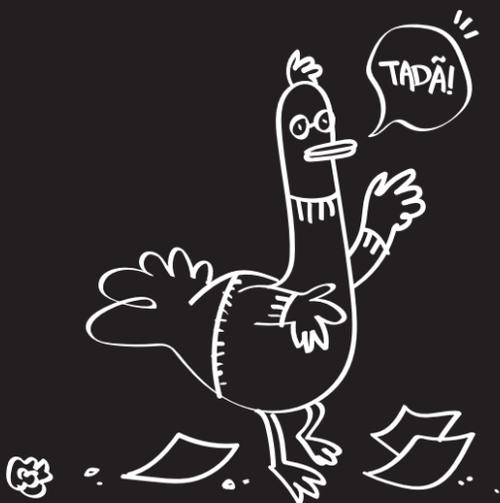
### Horizontal

3. Museu de arte medieval 6. Local do Brooklyn onde se passa o filme *Do the right thing*, de Spike Lee 9. Slogan do clube Birdland 11. Área dedicada a John Lennon no Central Park 13. Primeira música do primeiro álbum da banda nova-iorquina Kiss 14. Prefeito que deu nome a um aeroporto local 16. Promotora da primeira festa hip hop, no Bronx, em 1973 17. Mais antigo estabelecimento de ensino em atividade 18. Povo que habitava Staten Island 19. Cineasta nascido em Flushing, no Queens 20. ...R. Guggenheim Museum

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](mailto:corriere@fasano.com.br)

**LET'S CHECK:** confira a resolução das palavras cruzadas da edição 19 do *Corriere Fasano*

**BELLA DONNA**





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



FASANO

Atual desde 1902

*Hotel Fasano São Paulo | Jardins*

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

  @fasano #fasano [www.fasano.com.br](http://www.fasano.com.br)

Uma seleção de opiniões, pensatas e verdades incontestáveis ditas por Gero Fasano. Aqui, tempero não pode faltar!

**“Cozinhar bem é sempre mais difícil do que criar”**

“Pessoas talentosas não brotam do solo tais quais cogumelos”

“Na cozinha italiana o que faz a diferença é a matéria-prima”

“Tenho 12 calças idênticas e fico pronto para qualquer evento em dez minutos”

**“Insisto: não há critério possível para a escolha do 'melhor restaurante', inclusive porque é bobo ser o melhor num universo tão distinto”**

**“O mundo já é cheio de pepino para colocarem outro no meu gin tônica”**

**“Que a busca pela novidade continue, mas que não se menospreze a história de países e restaurantes que buscam muito mais o valor da boa matéria-prima e sua riquíssima história, sem modismos que vão e vem”**

“Azeite trufado deveria ser proibido por lei”

**“Aos 16 anos, fui estudar cinema em Londres. Na verdade, eu não sabia o que queria fazer. Só gostava muito de morar em Londres”**

**“Eu penso no meu pai absolutamente todos os dias. Sento numa cadeira embaixo de uma foto dele, no bar do Hotel [Restaurante Fasano, em São Paulo], e fico conversando, lembrando de nós dois”**

“Acredito que tudo faça parte de uma experiência. Óbvio que começa pela gastronomia, mas o salão é muito importante. Sentir-se bem é muito importante. Assim como a luz, o serviço, o sommelier, o garçom e o barman”

“Falei para o meu pai: “Quero montar um restaurante pequenininho, na rua, chamado Fasano, de cozinha do norte da Itália, que é a que conheço bem”. Eu queria fazer aquilo que gostava de comer quando ia aos nossos almoços com a nonna: ossobuco à milanesa, escalope, risotos...”

**“Quando descemos a placa do Hotel Fasano no Jardins, foi o dia mais emocionante da minha vida. Choramos eu, meu pai e o Isay. Fiquei duas horas fora da festa, porque não conseguia parar de chorar”**

APRECIE COM  
MODERAÇÃO

THE FEEL IS IN THE AIR,  
THE TASTE IS IN OUR HEART



BODEGA OCEÁNICA  
**JOSÉ IGNACIO**  
OCEAN WINES

José Ignacio até recentemente era uma vila de pescadores em volta de um farol que até hoje os protege deste nosso poderoso Oceano Atlântico. Tendo a vila como inspiração e em frente a este mesmo oceano, criamos nossa adega, utilizando os melhores recursos de forma natural e sustentável, que nos devolve uma coleção de vinhos de reserva, que muito nos orgulhamos.



TOURS &  
EXPERIENCES

 bodegajoseignacio

OFERECIDO EM RESTAURANTES E HOTÉIS DO GRUPO FASANO E NO EMPORIO FASANO

WWW.OJOSEIGNACIO.COM

# O que faz você seguir em frente?

Pense nisso na hora de escolher o seu banco.

Uma novidade atrás da outra. Sempre. É isso que faz o Personalité ser uma referência no mercado. E, agora, o Personalité está ainda mais próximo do dia a dia dos clientes, oferecendo novas soluções, novos benefícios e muito mais. Porque o Personalité é assim: **sempre em movimento.**



Lewis Hamilton



Personalité