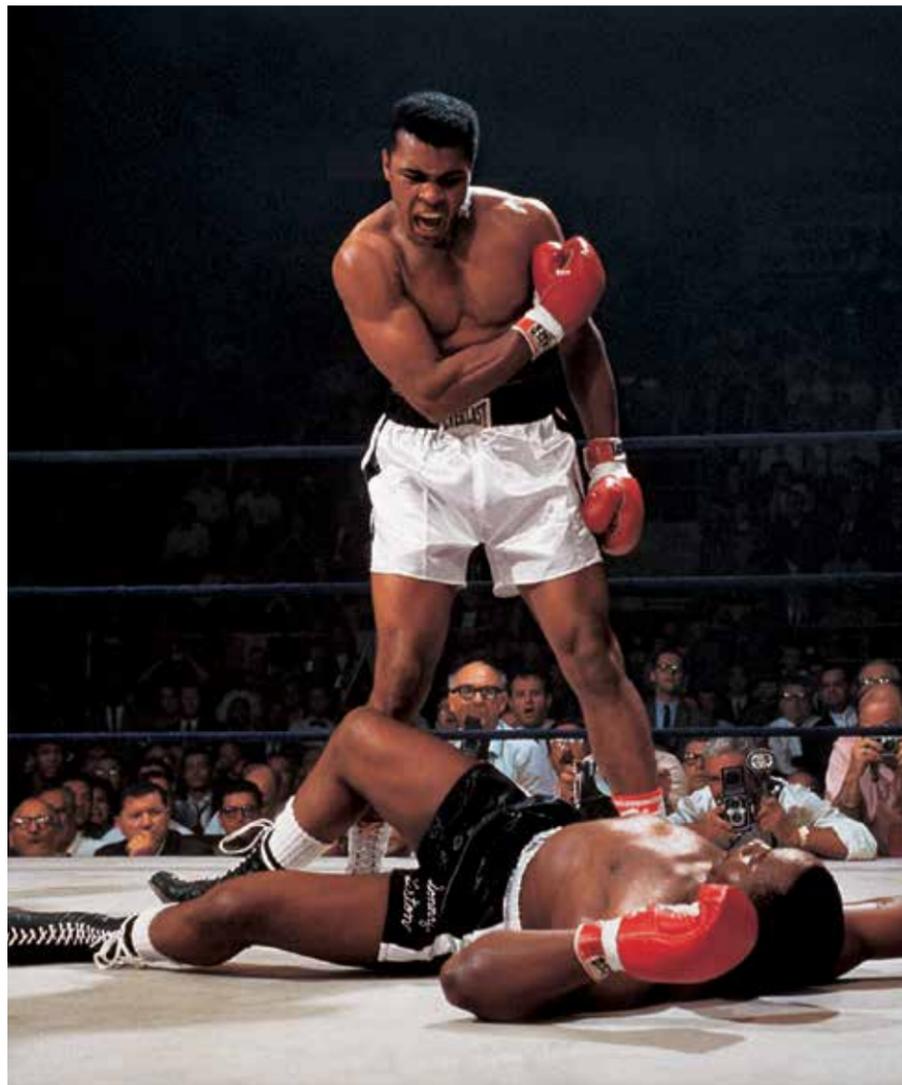
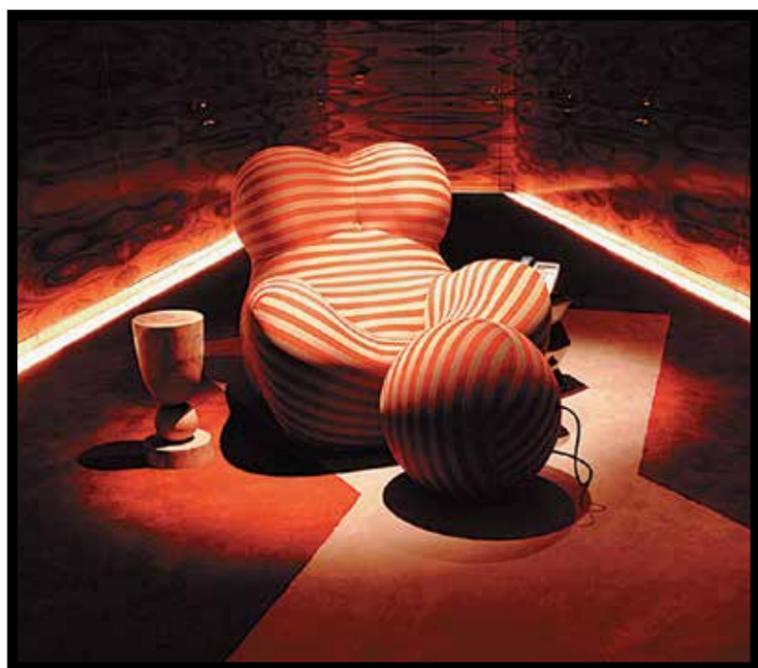


# CORRIERE



2/4



2016



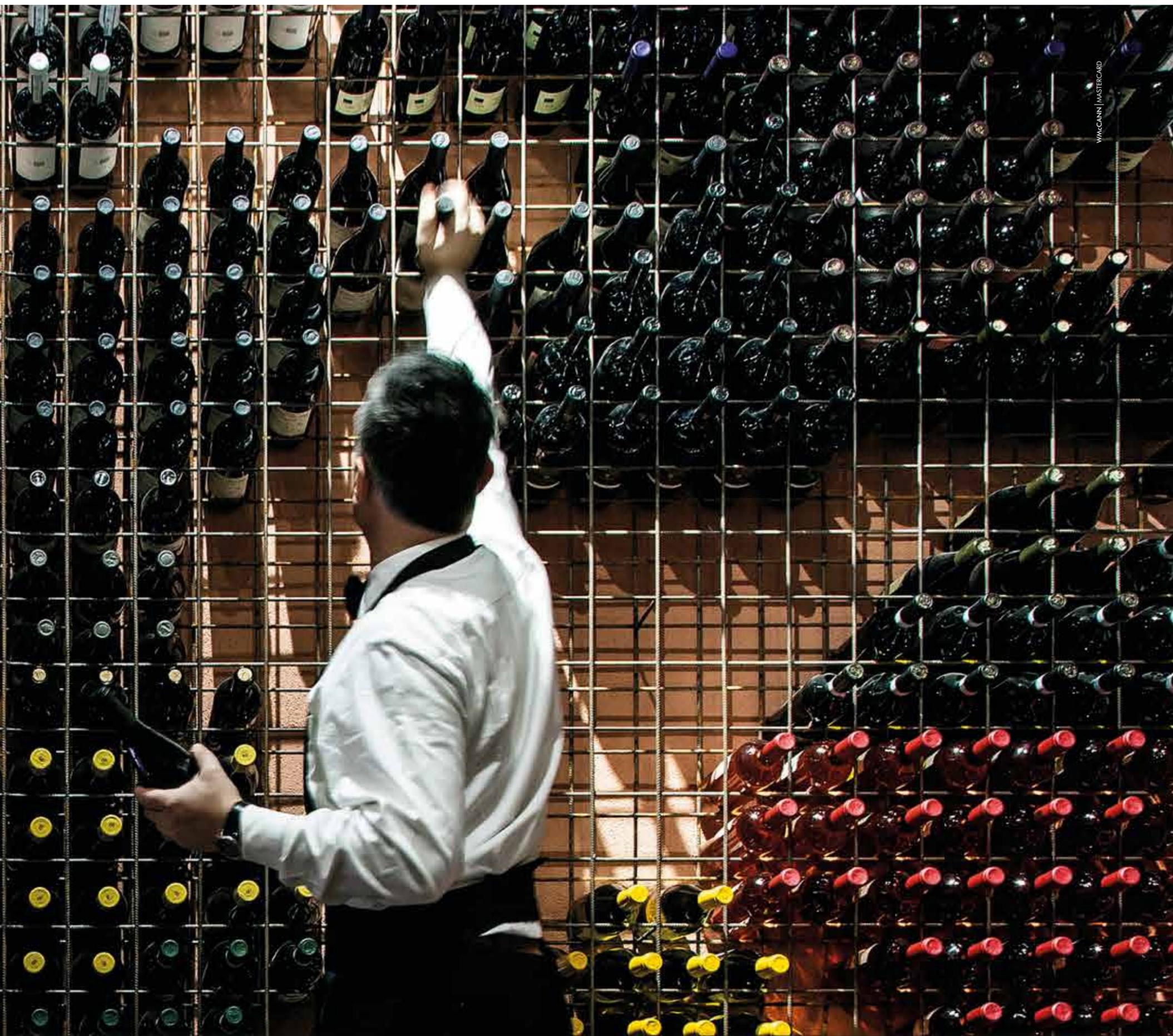
# FASANO

PINOT NOIR OU SYRAH?  
APRECIAR SEU VINHO COMO  
SE ESTIVESSE EM CASA:  
**NÃO TEM PREÇO.**



Aproveite a isenção\* da taxa de rolha nos seus restaurantes preferidos. Aprecie seu próprio vinho no Grupo Fasano, Maní, Corrientes 348, Terraço Itália, Ruella, A Figueira Rubaiyat, Cipriani, Kaá, Antiquarius, Pér gula e Attimo, entre outros. Mais um benefício para clientes **MasterCard® Black**.

\*Consulte o site [mastercard.com.br/black](http://mastercard.com.br/black) para saber as condições de cada restaurante.

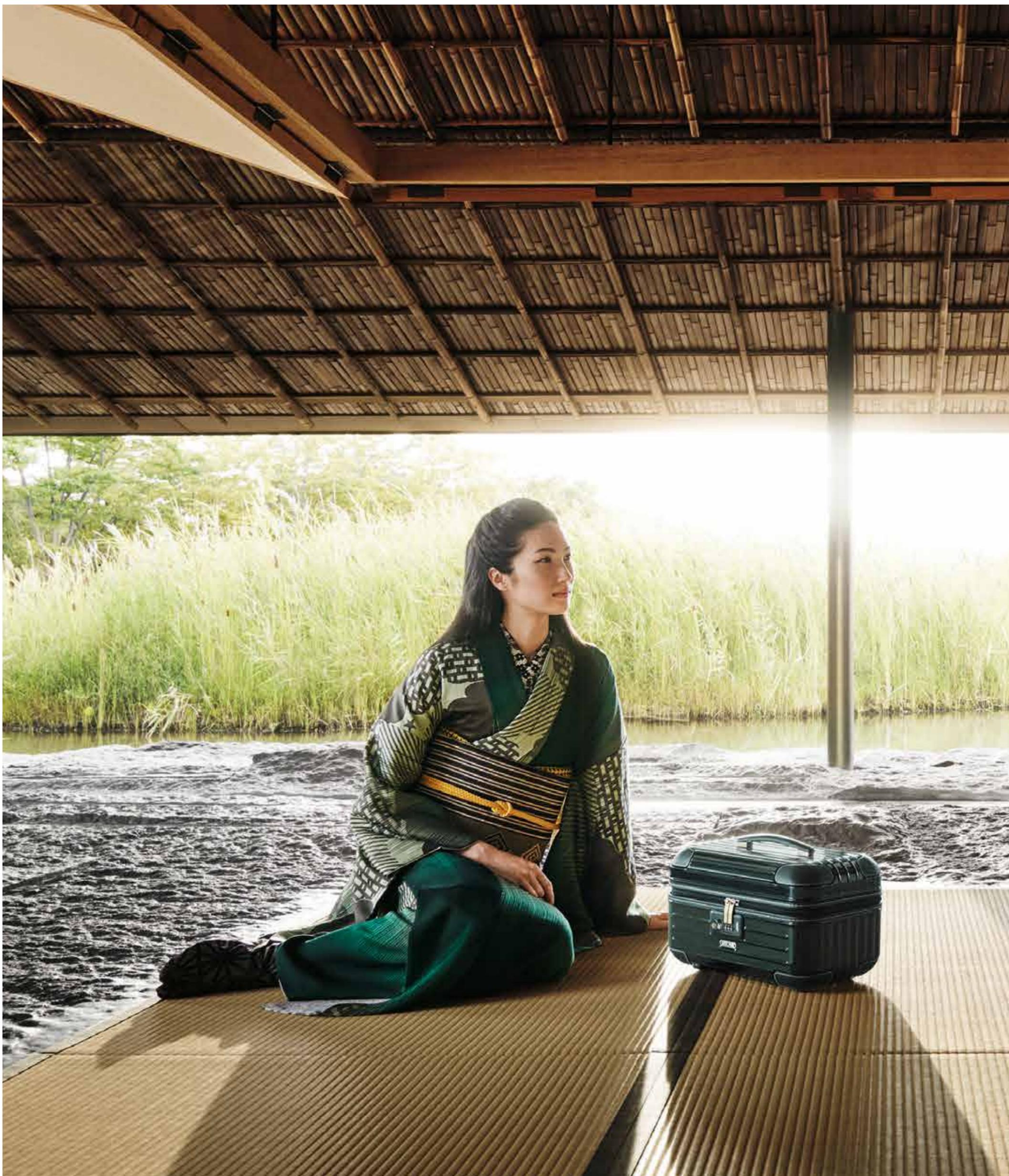


W McCANN | MASTERCARD

Para mais informações,  
acesse [www.mastercard.com.br/black](http://www.mastercard.com.br/black)

MasterCard  
*Black*





São Paulo: Jardins, Rua Vitório Fasano 37 - Iguatemi - JK Iguatemi

Rio de Janeiro: Shopping Leblon - Rio Design Barra

Brasília: Iguatemi Curitiba: Pátio Batel Belo Horizonte: BH Shopping

Chile: Casacostanera - Nueva Costanera 3900, TN 1032 - Vitacura - Santiago

Compre pelo site: [www.rimowashop.com.br](http://www.rimowashop.com.br) [www.rimowa.com](http://www.rimowa.com)



**RIMOWA®**

Germany since 1898



*Ralph Lauren*

SHOPPING CIDADE JARDIM SÃO PAULO

ANDREW LAUREN  
FILMMAKER





Porsche recomenda Mobil 

**Se a história é um bom indicativo, você está olhando  
para o futuro dos carros esportivos.**

**O novo 911.**



Todos juntos fazem um trânsito melhor.



[www.porsche.com.br](http://www.porsche.com.br)



**PORSCHE**

# Na

edição passada, escrevi sobre como foi fazer o *Corriere* número 1, um desejo antigo que eu realizava. Confesso que trabalhei muito mais do que imaginava, mas o fato é que peguei gosto. Que prazer é poder contar com amigos, com sugestões de lugares e dicas de pessoas que admiramos, e homenagear os queridos e os ídolos.

Neste número quase cem por cento dedicado ao Rio, convidamos o artista plástico Fabio Cardoso para nos dizer como andam os museus, as galerias e os acervos particulares cariocas. Me atrevi, inclusive, a fazer uma crônica sobre um paulista no Rio. Laurent Suaudeau e Claude Troisgros, dois chefs que dispensam apresentação, fazem um bate-papo franco sobre o cenário atual da gastronomia. Daniela Falcão, diretora editorial da Condé Nast, traça um perfil do superantenado Bruno As-tuto, aliás, uma das pessoas que melhor me acolheram quando aportei no Rio. Recomendo muito a leitura do saboroso texto do crítico gastronômico Josimar Melo sobre seu prato preferido na cozinha brasileira (o meu também): a feijoada! Tivemos a honra de poder contar com um texto incrível sobre o clássico *Cidadão Kane* escrito pelo Jô Soares. Jô é daqueles poucos que sabem muito sobre quase tudo.

Homenageamos alguns queridos amigos, e gostaria de ter mais páginas para isso – as próximas edições nos darão – e, sobretudo, pude reverenciar dois dos meus heróis: Lou Reed, nas Palavras Cruzadas (vale um jantar para o primeiro que acertar), e o *the greatest* Muhammad Ali, com uma seleção de frases deste genial ser humano.

Que prazer!  
Rogério Fasano



## CORRIERE FASANO EDIÇÃO 2

Concepção editorial  
Rogério Fasano e  
Editora Carbono

Tiragem  
10.000 exemplares

Capa – Imagem de Muhammad Ali publicada em *A Tribute to Muhammad Ali – Greatest of All Time*, da Taschen; fotos do lobby do Fasano Rio e do linguine alle vongole por Romulo Fialdini; foto da piscina do Hotel Fasano Rio por Vicente de Paulo

### Equipe Fasano

Guilherme Berjeaut  
guilherme.berjeaut@fasano.com.br

Jessica Esteves  
jessica.esteves@fasano.com.br

Malu Neves  
malu.neves@fasano.com.br

### Editora Carbono

Publishers  
Lili Carneiro  
lili@editoracarbono.com.br

Luciano Ribeiro  
luciano@editoracarbono.com.br

Projeto gráfico  
Corinna Drossel  
e Selina Pavel

Editor-chefe  
Piti Vieira  
piti.vieira@editoracarbono.com.br

Designer  
Mona Sung  
mona@editoracarbono.com.br

Editor de arte convidado  
Rodrigo Terra Vargas

Produtora executiva  
Bianca Nunes  
bianca@editoracarbono.com.br

Executivo de contas  
Sergio Criado  
sergio.criado@editoracarbono.com.br

Colaboradores  
Bruna Bertolacini  
Fabio Cardoso  
Fernando Louza  
Flávio Sampaio  
Joana Dale  
Josimar Melo  
Jô Soares

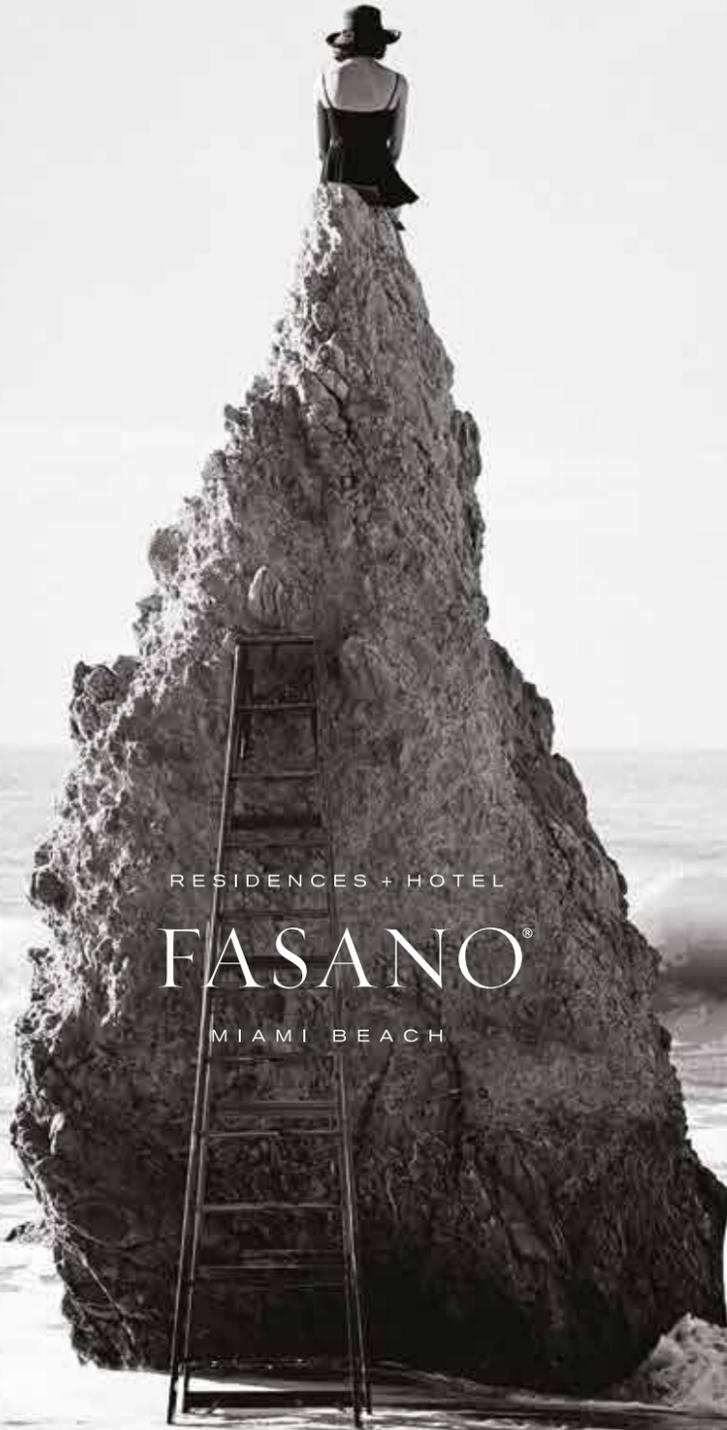
Junior Bellé  
Manoel Beato  
Marcelo Tabach  
Mario Cohen  
Priscila Sakagami  
Thiago Petrick

Revisão  
Luciana Sanches

Tratamento de imagem  
Claudia Fidelis



ORAL REPRESENTATIONS CANNOT BE RELIED UPON AS CORRECTLY STATING THE REPRESENTATIONS OF THE DEVELOPER. FOR CORRECT REPRESENTATIONS, MAKE REFERENCE TO THE DOCUMENTS REQUIRED BY SECTION 718.503, FLORIDA STATUTES, TO BE FURNISHED BY A DEVELOPER TO A BUYER OR LESSEE. THIS IS NOT INTENDED TO BE AN OFFER TO SELL, OR SOLICITATION TO BUY, CONDOMINIUM UNITS TO RESIDENTS OF ANY JURISDICTION WHERE PROHIBITED BY LAW, AND YOUR ELIGIBILITY FOR PURCHASE WILL DEPEND UPON YOUR STATE OF RESIDENCY. EQUAL HOUSING OPPORTUNITY.



RESIDENCES + HOTEL  
**FASANO**<sup>®</sup>  
MIAMI BEACH

*Personalidade e excelência  
marcam o início de uma nova fase  
em estilo de vida à beira-mar.*

Elegante e discreto, o Fasano chega a Miami Beach com um legado há mais de um século na gastronomia pautado por tradição e atendimento impecável.

O PRIMEIRO PROJETO DO FASANO NOS ESTADOS UNIDOS APRESENTA  
UMA COLEÇÃO EXCLUSIVA DE SESENTA E SETE PROPRIEDADES A PARTIR DE US\$ 2 MILHÕES

FASANOMIAMIBEACH.COM P. + 305 748 4014

SALES GALLERY 1901 COLLINS AVENUE MIAMI BEACH FLORIDA 33139

EXCLUSIVE SALES & MARKETING BY DOUGLAS ELLIMAN DEVELOPMENT MARKETING



# Claude Troisgros pergunta para Laurent Suaudeau

O francês Laurent Suaudeau começou a carreira ao lado de Paul Bocuse. Em conversa com Claude, ele trata da formação para ser um bom cozinheiro e de outros temas essenciais à gastronomia



## UM

**CT** Em um determinado momento da sua vida profissional, você decidiu não ter mais restaurante e se dedicar ao ensino, abrindo uma escola de culinária. Por quê?

**LS** Sempre gostei de melhorar a vida do próximo, e isso acontece graças ao ensinamento. No Brasil, em 1980, encontrei na cozinha do restaurante Le Saint-Honoré Paul Bocuse, do Méridien, em Copacabana, pessoas humildes que queriam aprender. Aos

23 anos, deixava de ir à praia para ensinar aos cozinheiros geografia e história da cozinha da França. Sempre quis ter a minha escola e, quando tive oportunidade, não pensei duas vezes: abri uma de formação contínua, colocando-me também sempre numa situação de reflexão para pesquisa, seja com novas receitas ou produtos. Mas nunca deixei de cozinhar e servir quem pudesse apreciar.

## CINCO

**CT** A nossa profissão pode ser considerada uma arte, assim como as artes plásticas e visuais, a música e as outras?

**LS** Claro que sim. E outros países da América do Sul já deram esse passo. Aqui, infelizmente, ainda vai demorar.

## SEIS

**CT** Você é presidente de um dos maiores concursos de gastronomia no mundo, o Bocuse d'Or. Esse tipo de iniciativa pode contribuir para a evolução da gastronomia no Brasil?

**LS** Sem dúvida, inclusive com a iniciativa do Bocuse d'Or Regional, que acontecerá no ano que vem. Eu quis deixar a organização do regional na mão de jovens chefs. Fiz questão que o Thomas, seu filho, fosse o líder dessa iniciativa, porque percebi o comprometimento que ele tem com o País. E o nome Bocuse d'Or deve ser respeitado por todos, porque foi Bocuse que permitiu que o mundo olhasse para o nosso ofício de uma forma diferente.

## SETE

**CT** Existe um melhor restaurante do mundo?

**LS** Não existe. O que é bom para você não é obrigatoriamente bom para o seu vizinho. Lembro de quando os cozinheiros do Le Saint-Honoré me levaram ao mercado de São Cristóvão, no Rio, em 1980, e me fizeram provar caju – não gostei. Hoje, é a minha fruta predileta. Não quer dizer absolutamente nada se existir o melhor restaurante do mundo. A educação alimentar de cada um é completamente diferente de um ser humano para o outro.

## OITO

**CT** O que você acha do critério de avaliação dos guias gastronômicos?

**LS** Hoje está à mercê de poucas pessoas que dizem entender mais do que muitos clientes por aí. No caso de São Paulo, eles só olham para a criatividade e a descoberta de produtos desconhecidos. Esquecem que, na cidade, a gastronomia foi construída graças ao árduo trabalho dos imigrantes que trouxeram nas bagagens sua identidade cultural – e executavam com alma os gestos de avós e bisavós. Esse caminho de padronização, determinado por uma meia dúzia de críticos, é suspeito. É antagônico ao processo de divulgação e construção de uma cultura gastronômica diversificada. O mundo da aparência ganha do mundo do conteúdo. O chef pode ser um grande cozinheiro e um péssimo *restaurateur*. Uns guias querem vender água e outros, pneus, portanto, o marketing manda. Enquanto isso, alguns donos e chefs estão devolvendo o convite para fazer parte desses guias. Nesse mundo da comunicação, quem deve decidir é o consumidor.

## NOVE

**CT** Como é a sua percepção dos programas de cozinha na TV?

**LS** Acho bom para divulgar a cozinha nos lares das famílias de uma forma democrática. Uma pena que há exploração do estereótipo do chef "brabo"! Para quê? Confunde-se exigência com desrespeito. Mas as pessoas gostam de ver os outros sofrerem. Não é assim que vamos trazer mais jovens para o setor.

## DEZ

**CT** Como vê o futuro da culinária no Brasil?

**LS** Sou otimista. Mas é preciso ter mais respeito com a sua própria história gastronômica, ainda recente, para ser respeitado mundo afora.

**"A gastronomia é o setor mais promissor hoje e se inicia na agricultura familiar, no respeito ao meio ambiente, no transporte limpo"**

## DOIS

**CT** Qual é o fator mais importante na formação de um cozinheiro?

**LS** Primeiro, humildade. Você deve servir o outro e agradá-lo. O cozinheiro deve entender que ele não é nada perante o que a natureza lhe oferece e ter o sentimento de devoção, seja por quem trabalha com ele ou pelos produtos que tem em suas mãos. Segundo, curiosidade. É preciso gostar da cultura gastronômica do outro. Terceiro, estudar sempre, inovar e não plagiar. Tem que acompanhar e compartilhar da tecnologia para assimilar novas técnicas e assimilar a memória dos gestos do mundo para ajudar na evolução da cozinha como "ciência e arte". E, por último, disciplina.

## TRÊS

**CT** Você acha que a gastronomia pode ser usada como ferramenta social?

**LS** Sem dúvida! Permitir que um jovem expresse o seu sentimento executando um prato, seja para um parente ou um amigo, é proporcionar a ele a oportunidade de encontrar a sua própria identidade, tornar-se mais cidadão. A gastronomia é o setor mais promissor hoje e se inicia na agricultura familiar, no respeito ao meio ambiente, no transporte limpo, na logística inteligente de distribuição, na formação alimentar para os jovens nas escolas.

## QUATRO

**CT** O que você acredita que falta para a gastronomia brasileira ser alçada ao patamar de patrimônio cultural?

**LS** Falta participação maior do setor agroindustrial para apoiar as iniciativas de pesquisas, de formação e de participação efetiva em eventos internacionais com planejamento. Falta aproximar mais os jovens, desde a escola maternal, dos produtos da terra e do mar, em escolas públicas ou privadas. Falta promover a cozinha do País sem cair no ostracismo de uma brasilidade aguda.

# Laurent Suaudeau pergunta para Claude Troisgros

O nome Troisgros está no cenário gastronômico há pelo menos três gerações. No Brasil desde 1979, Claude fala sobre guias, programas culinários e como se apaixonou pelo Rio de Janeiro



UM

**LS** *O que o fez decidir ficar no Brasil apesar de ser o herdeiro de uma das mais famosas famílias de cozinheiros da França e do mundo?*

**CT** Tenho espírito aventureiro no meu DNA. Em 1979, tinha 24 anos, e o Rio significava cem por cento aventura para mim. A cidade me recebeu de braços abertos, me acolheu, e me apaixonei por ela, pela ginga e pelo estilo de vida, pelo sol, pelo mar e por uma mulher carioca, assim como aconteceu com você, inclusive. Depois veio o lado profissional, a descoberta dessa profusão de frutas e legumes que eu desconhecia, esses sabores tropicais que me permitiram criar a minha personalidade gastronômica e iniciar um movimento novo, de valorização dos produtos locais. Foi uma oportunidade de mostrar meu trabalho e fugir desse laço forte da família Troisgros, dessa tradição opressora passada de geração em geração, que estava nas minhas mãos.

Depois veio o lado profissional, a descoberta dessa profusão de frutas e legumes que eu desconhecia, esses sabores tropicais que me permitiram criar a minha personalidade gastronômica e iniciar um movimento novo, de valorização dos produtos locais. Foi uma oportunidade de mostrar meu trabalho e fugir desse laço forte da família Troisgros, dessa tradição opressora passada de geração em geração, que estava nas minhas mãos.

DOIS

**LS** *A cozinha será um dia um ingrediente oficial da cultura brasileira?*

**CT** Esse é o meu sonho. Acordo e trabalho todos os dias para isso acontecer. Nossa profissão evoluiu e é muito mais valorizada no Brasil de hoje do que nos anos 1980. Claro que ainda falta ser reconhecida como merece pelos nossos governantes, que precisam entender que a gastronomia conta a história e a cultura de um país. Um dia, que provavelmente eu e você não veremos, [a cozinha] será reconhecida oficialmente como patrimônio nacional. Aí, espero que sejamos citados como os precursores desse movimento.

**"No Brasil ainda não temos história e parâmetro para valorizar ou criticar os guias. Talvez seja nossa sorte"**

TRÊS

**LS** *A atuação desses guias gastronômicos internacionais que estão chegando ao Brasil são importantes para o mercado nacional?*

**CT** É fundamental e de extrema importância a chegada dos guias internacionais. Eles valorizam o País, provam que existe uma cultura gastronômica brasileira e mostram que temos um movimento atuante com uma nova geração de chefs fazendo com muita competência uma cozinha mais moderna no Brasil. Não precisamos concordar com os resultados, as estrelas, as notas, mas acredito que, mesmo assim, é importante ser citado para fazer parte do mundo da gastronomia internacional.

QUATRO

**LS** *Você acredita que da forma que os guias vêm atuando aqui eles podem adquirir credibilidade perante o público, como tiveram durante anos nos mercados internacionais, mesmo sendo questionados hoje em alguns lugares como a França?*

**CT** Os guias internacionais só existem porque há cozinheiros e restaurantes. Ou

seja, dependem de nós. Mas será que dependemos deles? Como em toda competição, existem ganhadores e perdedores, gente que ri e que chora. Faz parte do *reality show*, e os guias sabem e brincam com isso. Mesmo assim, o dever de cada um deles é pesquisar com atenção e responsabilidade para não haver injustiça, esquecimento e, sobretudo, ter credibilidade suficiente perante os profissionais e o público. No Brasil ainda não temos história e parâmetro para valorizar ou criticar os guias. Talvez seja nossa sorte.

CINCO

**LS** *Teremos no futuro uma cozinha cada vez mais brasileira?*

**CT** A cozinha puramente brasileira está enraizada na história do País. Seja portuguesa, espanhola, africana, francesa, italiana ou nativa, ela não mudará. E só se valorizará com melhores chefs e produtores. A cozinha mais moderna depende do momento e do modismo mundial. Mas de uma coisa eu tenho certeza: nosso produto é incomparável e único. Esse é o grande presente que a nossa terra nos deu.

SEIS

**LS** *Os guias não deveriam ter uma avaliação mais ampla dos critérios que podem de fato determinar a prestação de serviços como um todo (cozinha, equipe, instalação, respeito à tradição etc.)?*

**CT** O dever dos guias é fornecer informações sobre a arte não só de cozinhar, mas também sobre a restauração como um todo. Sabemos que uma depende da outra. Hoje, eles muitas vezes valorizam a cozinha, a comida, a criatividade do chef. Mas sabemos que, para o sucesso de um restaurante, é fundamental a harmonia entre o ambiente, o serviço, a adega e a cozinha. Sem esses quatro pontos bem alinhados, não tem como um restaurante chegar a longos anos de vida.

SETE

**LS** *Até que ponto o item criatividade deve ser relevante na avaliação dos guias?*

**CT** A criatividade é importante para a evolução de nossa profissão, mas não pode ser exercida sem conhecimento e a base forte da tradição. É fundamental saber diferenciar criatividade e qualidade. Muitas vezes, não sabemos fazer isso.

OITO

**LS** *Ainda dá para um crítico gastronômico atuar incógnito?*

**CT** Pergunta boa. Acredito que sim. Com meus 43 anos de profissão, posso dizer que estar incógnito é a melhor maneira de criticar sem ser influenciado.

NOVE

**LS** *O que podemos esperar dos programas culinários no futuro? Você acredita que eles podem ajudar na melhoria dos profissionais do setor e dos consumidores?*

**CT** Para os profissionais, esses programas ajudam a entender a necessidade de ter paixão, dedicação e técnica. Hoje, os programas de TV são mais voltados para o entretenimento, mostrando o prazer de se divertir com o ato de cozinhar. Isso é positivo, e estamos mudando pouco a pouco o jeito de se alimentar, ensinando os jovens e o público em geral a comer melhor, a comprar melhor, a cozinhar melhor. O futuro agradece.



## P.4002

CALIBRE AUTOMÁTICO P.4002, DE APENAS 4,80 MM DE ESPESSURA. MICRORROTOR DESCENTRALIZADO E RESERVA DE MARCHA DE 72 HORAS, COM INDICADOR NO MOSTRADOR. CALENDÁRIO, SEGUNDO FUSO HORÁRIO, RETORNO DOS SEGUNDOS E DISPOSITIVO PARA RÁPIDO AJUSTE DA HORA. SIMPLICIDADE E EXCELÊNCIA TÉCNICA.

# PANERAI



RADIOMIR 1940  
3 DAYS GMT POWER RESERVE AUTOMATIC  
ACCIAIO - 45MM  
(REF. 658)

SÃO PAULO BOUTIQUE  
JK IGUATEMI • AV. JUSCELINO KUBITSCHEK, 2.041 • 11 3152 6620

PANERAI.COM

LABORATORIO DI IDEE.

# O que acontece por aí

07-09  
2016

Do novo Porsche 911, que chega ao Brasil com a linha completa, passando pela salumeria predileta de Anthony Bourdain, o novo livro de Karl Ove e o funcionamento do tourbillon, veja as novidades do trimestre

TEXTO Jr. Bellé, Joana Dale e Piti Vieira

## 911 curvas de tradição e inovação

A Porsche acaba de lançar no Brasil o novo 911 nas versões Carrera, Carrera S, Carrera 4, Carrera 4S, Turbo e Turbo S. Todos eles são oferecidos como *coupe* ou *cabriolet*, além dos modelos Targa 4 e Targa 4S (foto ao lado). A grande mudança é a adoção dos motores turbo em todas as versões da linha, abandonando de vez os motores aspirados. A mudança eleva a potência a até 370 cavalos na versão de entrada e a 420 cv no Carre-



ra S. O câmbio manual de sete velocidades foi mantido a pedido dos mais tradicionalistas. No entanto, só no modelo automático de dupla embreagem é possível acelerar de 0 a 100 km/h em menos de quatro segundos (3,9 segundos, de acordo com a fabricante alemã).



## Electronic Tag da Rimowa

Voar ainda é uma tarefa bastante burocrática, mas a Rimowa acaba de facilitar a vida dos passageiros. Numa iniciativa ousada, a tradicional grife alemã lança a *Electronic Tag*, mecanismo que substitui a etiqueta de papel e deixa à mostra as informações essenciais diretamente na mala. Dessa forma, ela facilita o processo de *check-in* no aeroporto, bastando deixar a bagagem no terminal que o viajante vai embarcar. A integração é feita automaticamente entre o aplicativo da Lufthansa e o *Electronic Tag App*, com os dados sendo enviados para a etiqueta eletrônica via Bluetooth.

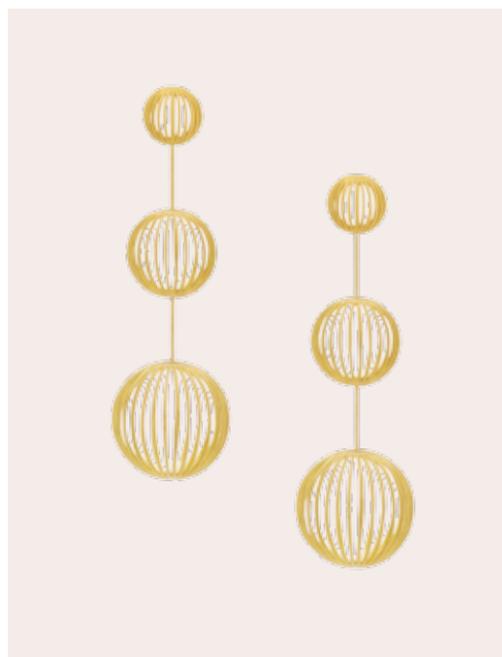
16



## Dolce&Gabbana no Village Mall

A sétima boutique da Dolce&Gabbana no Brasil abre as portas no fim de julho, no piso térreo do Shopping Village Mall. É a primeira loja carioca a oferecer as coleções masculina e feminina da grife. Traz uma proposta arquitetônica renovada, caracterizada pelo uso do mármore imperial amarelo e *sahara noir* – este também utilizado no piso e nas paredes internas, combinado

a painéis de brocado amarelo-ouro. O projeto foi acompanhado pessoalmente pelo próprio Domenico Dolce. A nova Dolce&Gabbana do Rio de Janeiro estreará a coleção Pre-Fall 2017 masculina, feminina e de acessórios.



## Design conciso

O celebrado designer de joias Antonio Bernardo há tempos vem inovando em suas pesquisas em ourivesaria e em seus processos criativos, que o levaram a desenvolver um novo tipo de lapidação em diamante, conhecido como *wish star*. Ele acaba de incluir três novidades em seu catálogo, todas compostas de transpasses, rotações, paralelismos e interpenetrações que chamam a atenção pelo design conciso e pela linguagem vibrante. O brinco Orbis é feito de fios de ouro que formam semicírculos em uma esfera vazada. Dela descende o nome de toda a linha: Orbis, que em latim significa círculo. Os colares Orbis e Orbis Longo são confeccionados em fios de metais – ouro e prata, respectivamente – responsáveis por doar dinamismo à peça, que ainda exibe um sofisticado pingente de prata.

*POWER LEATHER COLLECTION 2016*



**GUERREIRO**

*guerreiro.com | @guerreirojoias*

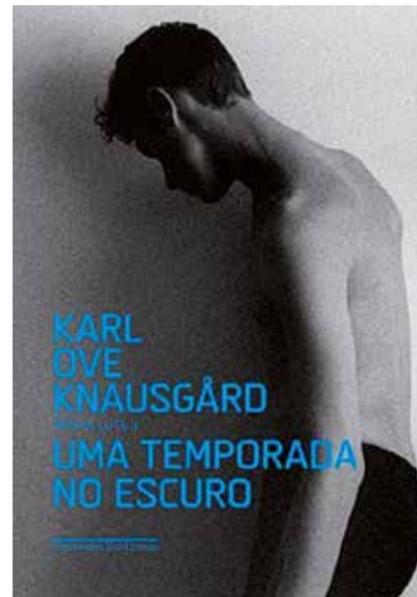


## Sebastião Salgado em revista

Um dos maiores nomes da fotografia mundial, Sebastião Salgado passa a ser representado pela Silvia Cintra + Box 4, na Gávea, Rio. A exposição de estreia na galeria carioca faz um apanhado de importantes momentos da obra do fotógrafo, incluindo uma imagem inédita da série realizada este ano na Amazônia. O ponto de partida da mostra é um conjunto de quatro fotografias feitas na América Latina nos anos 1970, que deu origem ao livro *Outras Américas*. Seguindo pela década de 1980, cinco imagens representam a histórica série feita em Serra Pelada, no Pará. Os anos 1990 são representados por três obras, sendo uma delas a maior imagem da exposição, com 145cm x 200cm, e uma das imagens mais reproduzidas na obra de Salgado: uma estação de trem lotada na Índia. Finalizando a exposição, 18 fotografias da emblemática série *Gênesis* mostram uma faceta mais lírica do trabalho do fotógrafo, nascido em Aimorés (MG) e radicado em Paris. Durante oito anos, ele percorreu vários cantos do planeta em busca de paisagens intocadas pelo homem. A exposição fica em cartaz do dia 28 de julho até dia 3 de setembro.

## Mais um livro do novo rei da autoficção

Um dos mais celebrados escritores contemporâneos, o norueguês Karl Ove Knausgård, um dos destaques da Flip deste ano, acaba de lançar, pela Cia. das Letras, o quarto livro da série *Minha Luta*, intitulado *Uma Temporada no Escuro*, que mergulha nas memórias de sua juventude. *A Morte do Pai*, livro que inaugurou a série, está centrado na figura paterna. Já a obra *Um Outro Amor* conta do relacionamento do protagonista com a esposa, enquanto *A Ilha da Infância* rememora seus primeiros passos. Karl Ove é escritor, narrador e personagem de sua série, um híbrido que acompanha a tendência autobiográfica dos romances contemporâneos e inscreve o autor de 47 anos entre os grandes nomes da autoficção.



Um híbrido que acompanha a tendência autobiográfica dos romances contemporâneos e inscreve o autor de 47 anos entre os grandes nomes da autoficção.



## Cores vibrantes de Ralph Lauren

É na Purple Label que a Ralph Lauren mostra seu lado masculino mais luxuoso. Não à toa, a coleção Primavera 2016 foi aclamada na Semana de Moda de Milão. Ela traz um novo e vibrante leque de cores para as peças casuais, além de um mix de refinados ternos italianos. Os sapatos, tênis e acessórios seguem a mesma linha intensa e descolada e são o novo destaque da *flagship store* da marca no Shopping Cidade Jardim. Entre eles está a mochila versátil em nylon com fecho característico da grife, briefcases que trazem elegância e informalidade para o trabalho, além de uma linha de tênis e espadrilles (foto) perfeitos para férias e momentos de lazer.



## A volta do Hippo

Boate que fez Ipanema brilhar nas décadas de 1970 e 1980, o Hippopotamus vai voltar. Criador do lendário clube noturno – que teve entre seus frequentadores Pelé, Roberto Carlos e Ayrton Senna –, Ricardo Amaral se associou ao empresário Omar Peres, o Catito, para trazer o Hippo de volta. Com previsão de inauguração para o fim de julho/início de agosto, a casa será baseada na mesma Praça Nossa Senhora da Paz, mais especificamente no endereço do antigo Banana Café, outro empreendimento de Amaral. O novo Hippo tem projeto assinado pelo arquiteto Erick Figueira de Mello, que se inspirou no estilo *art déco*. Preto, vermelho e dourado dominam o primeiro andar, equipado com bar, mesas e pista de dança iluminados por Maneco Quinderé. No segundo andar, o restaurante terá uma pegada mais tropical, com estampa de bananeiras. O cardápio será assinado por Claude e Ricardo Lapeyre, pai e filho. E, por fim, o terraço vai abrigar o fumódromo, com direito a armário de charutos. “Será um ambiente sofisticado e, ao mesmo tempo, descontraído, com um quê do glamour da noite carioca de antigamente”, resume Erick. A princípio, a entrada será restrita a sócios, mantendo o status de *club privé*.

## Marco revisitado

Ao longo de seus 99 anos, a Persol criou óculos icônicos, que ficaram na história da moda por causa dos designs únicos e atemporais. Para ressaltar o glamour e explorar as próprias origens, a marca revisitou seus principais modelos, entre eles a série 649. Originalmente concebido para os condutores de bondes de Turim, em 1957, o modelo ganhou as telas de cinema e ruas do mundo ao ser usado por Marcello Mastroianni no clássico *Divórcio à Italiana*. A partir de uma reinterpretação contemporânea, a série 649 ganhou novos formatos e materiais, tornando os óculos mais finos e leves.



# Por você somos um.

Conte com a parceria Azul e United para voar do Brasil para mais de 200 destinos nos Estados Unidos.



Las Vegas

## O valor do tempo

No topo da hierarquia dos deuses cronos, que nos abençoam com sua elegância e pontualidade, estão aqueles equipados com turbilhão – ou *tourbillon*, no original em francês. O especialista em relógios César Rovel explica que o *tourbillon* é um dispositivo criado para apurar a precisão. “O propósito é compensar a influência da gravidade, que interfere sutilmente na marcação do tempo”, diz ele. A peça foi criada pelo suíço Abraham-Louis Breguet e patenteada em 1801. “Na época só existiam relógios de bolso, que passavam muito tempo na vertical. O turbilhão foi desenvolvido para eles, por isso interfere muito pouco na precisão dos modelos de pulso atuais.” No entanto, pontua Rovel, as competições de cronometria provam que o dispositivo deixa os relógios sensivelmente mais exatos. “Além do mais, apenas manufaturas muito especializadas e os melhores relojoeiros do mundo são capazes de produzi-lo, sempre manualmente. É um mecanismo muito complexo e delicado, que confere beleza, valor e status à peça.”



## Para andar no Rio

Basta fazer uma ronda nos restaurantes da Dias Ferreira ou no Baixo Gávea: nove em cada dez cariocas descoladas usam sapatos da Marcela B. O solado de EVA com listras em preto e branco já virou marca registrada da grife, que acaba de abrir uma *pop up store* no Rio Design Leblon. A base emborrachada se faz presente em mocassins, *flatforms*, sapatilhas e tênis. “Resolvi focar em um produto confortável, mais a cara da carioca. É um sapato que dá para ir trabalhar e emendar em um programa à noite numa boa”, conta Marcela Basto Lima, que costuma aplicar corda, palha ou veludo para finalizar as peças. Formada em administração na PUC-Rio, Marcela morou cinco anos em Milão, onde fez especialização em moda no Istituto Marangoni. Na temporada italiana, integrou a equipe de estilo de Paula Cademartori e começou a fabricar

seus próprios acessórios com os mesmos fornecedores de Christian Louboutin e Manolo Blahnik. Nos últimos tempos, a designer passou a apostar em uma produção 100% brasileira. Sapatilhas com transparência e sandálias com textura de areia (da Praia de Ipanema!) são algumas de suas apostas. “Tudo bem balneário”, finaliza Marcela.



## O novo passo de Thomaz Azulay

Entre os novos nomes da moda carioca, a marca The Paradise se destaca pelas estampas multicoloridas, com altas doses de tropicalismo e um quê de realismo fantástico – para início de conversa, o unicórnio é o símbolo da grife.



Depois de anos à frente da direção de estilo da Blue Man, Thomaz Azulay resolveu deixar a marca de *beachwear* fundada por seu tio, David, para criar a sua própria grife, ao lado de Patrick Doering. Dos maiôs aos vestidos de festa, todas as peças têm edição limitada e são numeradas à mão. Para esta segunda coleção, a dupla embarcou em um tapete voador rumo ao Oriente, onde buscou inspiração em um mundo povoado por sultões, odaliscas, serpentes encantadas e muito ouro, rubis e diamantes. Peça-chave da marca, a camisa aparece em todas as estampas, combinada com calças-pijama, jeans estampados e pareôs – para eles e elas. Filho de Simão Azulay, que marcou época à frente da lendária Yes, Brazil, Thomaz não nega o DNA.



## Estrelado em Paris

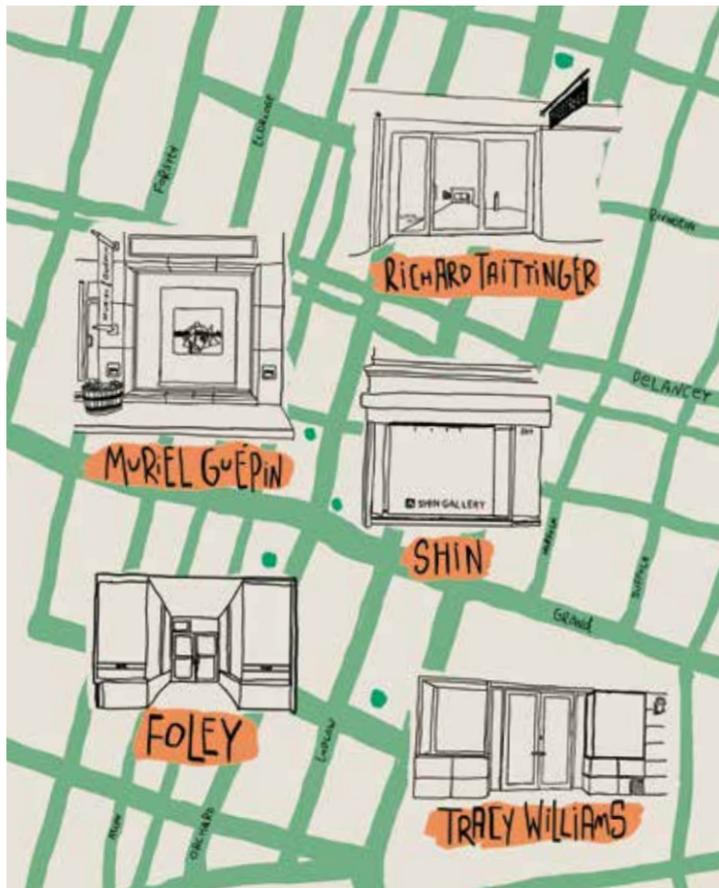
Apenas um ano após sua abertura, na disputada região parisiense entre as avenidas Champs-Élysées, Montaigne e Faubourg Saint-Honoré, o *chic&cool* La Réserve recebe uma doce surpresa. O hotel de Michel Reybier, que também possui propriedades em Genebra e na Côte D'Azur, tem clima de *private club* e apenas 26 suítes e 14 quartos decorados no estilo clássico do século 19, com muito mármore e cortinas de veludo. A boa-novíssima é que o restaurante do hotel, o Le Gabriel, acaba de ser coroado com duas estrelas *Michelin*, o único estabelecimento dessa edição que foi de zero a duas estrelas em uma tacada só. Ministrada por Jérôme Bancetel, a cozinha francesa contemporânea foi testada e aprovada: a vitela com gnocchi de sálvia, uma das ótimas opções do menu, e a agradável varanda do belíssimo restô já valem, e muito, a visita.



Grazi Massafera

**intimissimi**

Italian lingerie



## Migração artsy em Nova York

Com a alta dos aluguéis, artistas e galerias fogem das regiões nobres como o Upper East Side e redefinem o mapa da arte na cidade rumo ao Sul da ilha

POR Felipe Melo\*

Uma recente onda migratória tem chacoalhado a cena artística da Big Apple. Novas e vibrantes galerias estão se estabelecendo numa faixa de transição entre Chinatown e o Lower East Side, ao sul de Manhattan.

Migrações como esta, no entanto, não são novidade. Numa cidade com tamanho fervor artístico como Nova York, a especulação imobiliária e a gentrificação – que encareceu e mudou o perfil social do Brooklyn, Queens e Manhattan – forçam o êxodo dos centros tradicionais. Anos atrás foi exatamente o boom imobiliário que desviou do Upper East Side para o Chelsea a atenção e os olhos sobre a arte contemporânea. Os galeristas mais poderosos mantiveram seus QGs perto do mais relevante círculo da arte do mundo, o *museum mile* da 5ª Avenida, mas se estabeleceram de forma paralela no Chelsea. Esse foi o caso da Gagosian, que tem no seu fundador, Larry Gagosian, um dos mais importantes personagens do universo artístico.

O Chelsea se consolidou e é, sem dúvida, um dos mais incríveis playgrounds da arte contemporânea. No entra e sai de galerias, você pode ver uma mostra de fotografias raras de Ellsworth Kelly, uma escultura de Richard Serra ou a mais nova instalação da dupla Cardiff & Miller.

Naturalmente, a arte contemporânea, mais vanguardista e menos consolidada, e as galerias que fazem suas apostas nos artistas que a produzem, perdem força quando precisam investir mais nos seus espaços de exibição do que nos artistas representados.

É o que acontece entre Chinatown e o Lower East Side, onde o cenário é caótico. Uma mistura de prédios com arquitetura industrial e construções pré-guerra imersas em letreiros em chinês despontam no horizonte onde galerias de arte brotam como pequenos oásis. Os novos espaços são muito menos sisudos e pretensiosos do que os do Chelsea, mas não menos interessantes. A aproximação com novos colecionadores e entusiastas é muito mais estreita. Simpáticos *hosts*, quando não os próprios donos das galerias, recebem curiosos e clientes de maneira menos *blasé*. Os preços ficam acessíveis em listas ou dispostos nas paredes. Até mesmo os famosos *press releases* descritivos sobre as mostras e os artistas que estão em exibição são apresentados em tom mais explicativo e menos técnico, aproximando a arte e facilitando a percepção e compreensão dos objetivos do artista. Esse movimento já chama a atenção de galerias consagradas no Chelsea, como a Marianne Boesky, que até pouco tempo atrás tinha um espaço nessa região da arte de NY.

Não paira dúvida na hora de decidir como explorar esses novos espaços de arte. Apesar de galerias de peso já disputarem o espaço, comece por aquelas que estão investindo nesse novo conceito, como Tracy Williams (55 Hester St.), Foley (59 Orchard St.), Shin (322 Grand St.) e Muriel Guépin (83 Orchard St.). Essa é uma pequena seleção, pois dezenas de galerias se espalham entre as ruas Orchard, Ludlow, Grand, Allen, Forsyth, Suffolk e adjacências.



### Serviço

Um roteiro bem detalhado das galerias, com suas programações, pode ser encontrado em [lesgalleriesnyc.com](http://lesgalleriesnyc.com). Fique atento, pois a maioria dos espaços não abre nas segundas e terças

\*Felipe Melo é advogado corporativo e metido a *art hunter*. Vive em São Paulo e gasta todo seu dinheiro em boa comida, restaurantes do Grupo Fasano e cultura. É um amante de Nova York e Londres, seus destinos de viagem prediletos

# CELEBRE SEU VÍNCULO DE AMIZADE ÚNICO



Nosso vínculo  
é eterno

Seu significado  
para mim

Melhores amigas  
para sempre

JOALHERIA DINAMARQUESA

**PANDORA**

Descubra a nova coleção Amizade Eterna

[www.pandorajoias.com.br](http://www.pandorajoias.com.br)

 PANDORA BRASIL

SEJA UM FRANQUEADO

# What's cooking at home

07-09  
2016

**Dos novos empreendimentos em Angra dos Reis e Miami Beach, passando pelos menus renovados do Restaurante Fasano e o cardápio do Gero + Trattoria da Barra, agora com gastronomia de toda a Itália, há novidades em quase todas as casas do grupo**



## Restaurante Fasano: na terra e no mar

A tradicional parceria entre o *restaurateur* Rogério Fasano e o chef italiano Luca Gozzani não para de produzir novidades. Desta vez são dois novos menus degustação fechados, que se unem ao já conhecido Menu Fasano, além de um repaginado Menu do Chef Luca (foto).

O novo Menu Mare traz entrada de caranguejo do Alasca com creme de couve-flor e ovas de salmão. Três pratos: carpaccio de vieira com iogurte e arroz selvagem crocante; gnocchetti de batata com açafrão, ragu de cavaquinha e abobrinha; e pescada amarela com molho de abóbora ao forno. Como sobremesa, tiramisù.

Já o Menu Monte tem entrada de carpaccio de língua com cogumelo, salsa verde e pinoli. Nos pratos principais os destaques ficam por conta do tortelli de vitela com creme parmesão, risoto de cogumelo porcini e tomilho e costeletas de cordeiro com crosta de pão de miga com lentilhas. O *grand finale* é a sobremesa de torta quente de limão com calda de framboesa.

Para o menu do chef Luca, ovo com berinjela assada, tomate cereja e creme de queijo. Para o prato principal, ravióli de abóbora com foie gras, creme de amêndoas, manteiga e sálvia, com inspiração nos recheios italianos, cujo sabor é marcado pela mostarda di Cremona e parmesão. Outro destaque é o brasato de wagyu ao vinho tinto com creme de batata e cenoura, risoto de avelã com ragu de javali e, de sobremesa, torta de avelã com creme de semolina e chocolate.



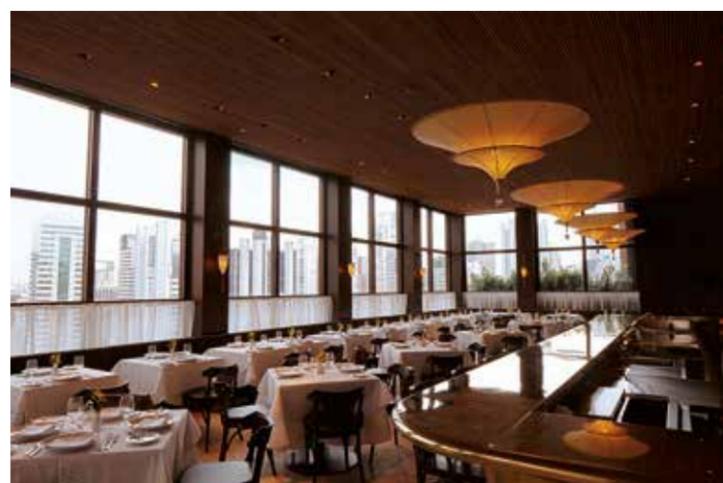
## Novas opções na Trattoria

O melhor da gastronomia do sul da Itália é celebrado na Trattoria, cuja especialidade é o polpetone assado acompanhado de batatas rústicas. Localizado no Itaim Bibi, em São Paulo, o espaço é projetado pelo arquiteto Isay Weinfeld e a decoração tem vasos, flâmulas e um acervo de uniformes de times italianos, o que dá um charmoso tom de informalidade ao lugar. Sob o olhar atento de Rogério Fasano, o chef José Branco desenvolveu novas e deliciosas opções para o menu, como a salada verde com grão-de-bico e lula e o gnocchi de batata ao molho de tomate.



## Baretto: boas-novas

O Baretto do Hotel Fasano São Paulo é um piano-bar aconchegante e discreto, onde o jazz, o samba, o blues e a bossa convivem lado a lado há mais de 13 anos. Por lá já passaram Caetano Veloso, Ney Matogrosso, Bobby Short, Steve Ross, Carol Sloane, Mônica Salmaso, Maria Rita e Marina Lima, entre outras estrelas. No segundo semestre de 2015, o local – considerado pela revista *Wallpaper\** o bar número 1 do mundo – apresentou sua primeira temporada de shows sob a curadoria de Rubens Amatto, cofundador da Casa de Francisca. O projeto abrange a diversidade estética e musical do País e foi inaugurado com show de Elza Soares cantando seu novo disco, *A Mulher do Fim do Mundo*. Além dela, Rodrigo Campos, Teresa Cristina, Siba, Mariana Aydar, Felipe Cordeiro e Tulipa Ruiz também se apresentaram. O projeto teve apoio da Tanqueray, que preparou drinks exclusivos inspirados no universo de cada artista. A boa-nova é a continuação da parceria com a Casa de Francisca, que já prepara a seleção de novos artistas e promete encontros inusitados e surpreendentes, sempre comprometida com a diversidade e a relevância artística brasileira.



## Parigi Bistrot: boa gastronomia e bom preço

Além da maravilhosa vista do *rooftop* do Cidade Jardim e dos já clássicos pratos da casa, o Parigi Bistrot agregou uma nova opção. Agora é possível provar pratos da alta gastronomia francesa por um preço fixo de R\$ 69 – sempre nos almoços de segunda a sexta. Partindo da famosa fórmula entrada, prato principal e sobremesa, o novo menu, criado com a supervisão de Rogério Fasano e executado pelo chef Wagner Resende, é composto por duas sugestões diferentes para cada dia da semana, e traz opções como fricassée de champignons, coq au vin, boeuf bourguignon e éclair au chocolat.



antonio bernardo

[antoniobernardo.com.br](http://antoniobernardo.com.br)



## Um senhor bollito misto

Um dos pratos mais tradicionais e procurados do Parigi, o bollito misto é servido pessoalmente por seu Ático desde a inauguração do restaurante, em 1998. “Servimos na quarta e no domingo, é muito procurado, só no último domingo saíram mais de 20”, conta seu Ático, 89 anos, há 26 no Grupo Fasano. “Já conheço todos os clientes e a clientela me conhece. Quando chega alguém novo, vou até ele e explico como o cozido é feito e com quais ingredientes.” A iguaria foi criada em 1956 e tem como base sete diferentes variedades de carnes e legumes. “Também leva ovo, temperos, óleo e um pouquinho de vinagre. Depois vem mostarda di Cremona e raiz-forte fresca.” Mas o segredo, segundo seu Ático, é verde e simples: “A salsinha picada, é ela que dá o charme, é indispensável”. Apesar de o bollito ser um prato consistente, seu Ático garante que o cozido é leve, muito suave e saboroso. “Vai bem para todo mundo, mas acho que ainda mais para pessoas um pouco mais velhas e temperadas como eu.”



## Gero + Trattoria da Barra: Itália de norte a sul

A riqueza gastronômica da Itália está estampada no menu do Gero + Trattoria da Barra, um dos mais belos e premiados do grupo. Desde meados de junho, ele une a culinária Fasano, originalmente vinda do norte do país – Turim, Milão, Veneza e Florença – a pratos novos derivados de uma ampla pesquisa em busca dos sabores do centro e sul – Roma, Nápoles, Púglia, Sicília e outras regiões. Além do já tradicional risoto de frutos do mar, típico do norte, o menu agora oferece maravilhas do sul, como cannelloni di manzo al pomodoro e o orecchiette con broccoli e salsiccia. É o melhor restaurante italiano da Barra descobrindo outros paladares da pátria mãe.



## Destaques do Gero Trattoria Leblon

Inaugurado no fim de janeiro no melhor ponto do Shopping Leblon, o Gero Trattoria une a bossa da Cidade Maravilhosa com a excelência da gastronomia Fasano. O espaço de 260 metros quadrados é assinado pelo arquiteto Thiago Bernardes e esbanja elegância e descontração. A cada semana, o Gero Trattoria Leblon oferece um menu diferente, com opções de entrada, prato principal e sobremesa. Uma das sugestões é carpaccio de peixe branco com salada verde, alcaparras e tomate cereja. São quatro destaques: polenta com salsa di funghi; paillard e fettuccine alla crema; polenta con brie; e scaloppine al marsala con purè di patate. A sobremesa é um capítulo à parte, com a saborosa torta da nonna, com crême pâtissière, pinoli e raspas de limão siciliano. A cidade mais bonita do Brasil agora conhece a melhor comida italiana servida no País.



## Gero São Paulo: branzino con fregula

Pensado para ser um filho informal da sofisticação do Restaurante Fasano, uma espécie de bistrot à cotê, o Gero paulistano acabou conquistando personalidade própria ao longo de suas mais de duas décadas. Reduto da melhor culinária italiana feita em São Paulo, o restaurante é conhecido por pratos clássicos como o branzino con fregula – robalo preparado no vapor com legumes e fregula. Massa típica da Sardenha, feita à base de sêmola de trigo tostada, a fregula foi originalmente trazida para a América por navegadores tunisianos, da colônia de Tabarka, permeada de cultura árabe e berbere, que se estabeleceu no norte da África.



## Inverno cremoso no Parigi

A melhor gastronomia franco-italiana de São Paulo tem a assinatura do talentoso chef francês Eric Berland, que comanda a cozinha do Parigi e oferece interpretações contemporâneas para pratos clássicos. Com atendimento impecável desde que abriu as portas, em 1998, o Parigi se estabeleceu como o *power lunch* da capital paulista, fidelizando uma clientela exigente. A novidade deste inverno é o fondue, incluído no menu com duas deliciosas opções: Savoyarde (queijo emmental com gruyère, vinho branco e licor kirsch) e Piemontese (queijo fontina com vinho branco e licor kirsch).



Oito - Isay Weinfeld



360° - Isay Weinfeld

Pop Madalena - Andrade Morettin



Corujas - FGCMF



Simpatia 236 - Grupo SP



W.305 - Isay Weinfeld



João Moura 1144 - Nitsche

Há quem diga que as cidades são feitas de concreto, de aço, de tijolo e de asfalto.  
 Mas nós sabemos que não.  
 Sabemos que as cidades são feitas de gente.  
 Por isso, construímos prédios como se fossem gente.  
 E gente vem em muitas cores diferentes.  
 Muitas formas diferentes.  
 Gente surpreende.  
 Encanta.  
 Gente tem beleza.  
 Mistério.  
 Humor.  
 Graça.  
 Gente gosta de gente.  
 Do encontro.  
 Do entorno.  
 Gente troca ideias.  
 Muda de ideia.  
 Gente tem sempre um lado que ninguém desconfiava.  
 É por isso que a gente se reconhece quando se encontra.  
 Como quem reconhece um grande amor à primeira vista.  
 Como uma história que vai durar.  
 E que um dia, a gente vai contar pra gente que ainda nem nasceu.

**Idea!Zarvos.**  
**Ideias pra gente**  
**viver melhor.**

**idea!**  
 zarvos

Rua Natingui, 442 – sala 8  
 Vila Madalena | 11-5189-1818  
 www.idealzarvos.com.br



## Fasano Miami Beach

O primeiro Hotel Fasano nos Estados Unidos não poderia ter encontrado lugar melhor: o Shore Club de Miami Beach. Dando sequência a uma parceria antiga, o arquiteto Isay Weinfeld assina o projeto, que ocupará uma área de 12 mil metros quadrados, com 85 quartos e 67 unidades residenciais, e será batizado de Fasano Miami Beach. À frente do empreendimento está a investidora imobiliária HFZ Capital Group, que, por meio de seu fundador e presidente, Ziel Feldman, afirma a confiança no projeto: "O Fasano possui tradição inigualável de excelência, em perfeita sintonia à nossa visão de um Shore Club renovado. Estamos felizes em ter o Fasano como parceiro e em trazer esse estilo único de hotelaria para Miami Beach". As unidades residenciais já estão sendo vendidas pela Douglas Elliman, a quarta maior imobiliária dos EUA, e a inauguração está prevista para 2018.



## Rumo a Angra dos Reis

Com 17 milhões de metros quadrados, na costa verde cercada de Mata Atlântica entre Rio de Janeiro e São Paulo, está localizado o complexo Frad.E, cujo projeto de arquitetura e decoração de interiores é do escritório Bernardes Arquitetura e o paisagismo leva o crivo de Marcelo Faisal. O complexo reúne campo de golfe, *beach club*, spa, centro de compras, três vilas residenciais, ora com vista total do mar, ora para o jardim e lagos ou para a vegetação da Mata Atlântica, e agora recebe também sua primeira unidade do Hotel Fasano. Com 54 amplas suítes, todas com vista para o mar de Angra dos Reis, o novo hotel seguirá a linha de sofisticação e excelência característica do grupo e terá dois restaurantes. A previsão de inauguração é início de 2017.

## Sabores mediterrâneos no Fasano Al Mare

Ponto de encontro em Ipanema, o Fasano Al Mare foi projetado por Philippe Starck. O salão, o terraço e o ambiente privativo circundado por cortinas de linho estão em perfeita sintonia com as estonteantes paisagens cariocas. No comando da cozinha está o chef Paolo Lavezzini, importado da Enoteca Pinchiorri, em Florença, três estrelas no *Guia Michelin*. O novo Menu Degustazione Per Paolo Lavezzini traz pratos como o risotto cotto alla salvia, scampi e fagioli bianchi, e explora os mais diversos aspectos da culinária mediterrânea, especialmente os peixes e os frutos do mar.



## Fasano Boa Vista: natureza e sofisticação

O primeiro empreendimento de campo com a marca Fasano está localizado na Fazenda Boa Vista, a menos de 100 quilômetros de São Paulo. São mais de 100 alqueires de mata nativa, fechada e preservada, além de 15 lagos, bosques e jardins integrados às construções. Projetado por Isay Weinfeld, o Hotel de 39 apartamentos – 12 deles suítes duplex com lareira – tem como destaque a varanda com vista para o lago. Os hóspedes podem aproveitar as quadras de tênis, o centro equestre e os dois campos de golfe – um deles projetado por Randall Thompson, e outro, especial para campeonatos internacionais, desenhado por Arnold Palmer. O restaurante oferece pratos clássicos dos menus dos restaurantes do grupo e também receitas tradicionais brasileiras, como a feijoada, servida aos sábados. A adega possui uma seleção nobre de vinhos e uma carta especial de cachaças exclusivas selecionadas pelo *sommelier* Manoel Beato. São diversas atividades de lazer preparadas para toda a família, como piquenique, noites de astronomia, kids club, passeios e uma programação especial de inverno.



## Renovando as energias no SPA Fasano SP

Com a rotina acelerada e as agendas sempre cheias, é natural que o corpo sinta o ritmo e dê sinais de que precisa de mãos habilidosas para aliviar a tensão. No penúltimo andar do Hotel Fasano São Paulo, há cinco salas de massagem sob a supervisão da renomada terapeuta corporal Renata de Abreu. Além de uma ampla variedade de terapias relaxantes, tratamentos estéticos, limpeza de pele, máscaras e banhos relaxantes, o spa do Hotel Fasano oferece agora uma nova opção, perfeita para as estações frias do ano: Hot Stones. Uma hora e 20 minutos de massagem revitalizante e um ritual com pedras negras vulcânicas para melhorar o alongamento muscular e promover uma drenagem linfática que irá renovar suas energias.



*A work of*  
**Persol®**

*Scott Eastwood - Actor*  
**MEET THE NEW GENERATION**

PO8359V



*New 649 Series. The iconic design, reinvented.*

*persol.com*

# O gosto que nos reconforta

TEXTO Josimar Melo | ILUSTRAÇÃO Rodrigo Terra

O colunista de gastronomia da *Folha de S.Paulo* costuma chocar quando revela que seu prato preferido é a feijoada. Com ela, Josimar Melo se identifica como um cidadão que reencontra a nação

"Qual seu prato predileto?". Esta é uma pergunta recorrente, que ouço sempre: é natural a curiosidade diante de um profissional da gastronomia, que tem comido pelo mundo sem cessar há tantos anos. Qual seria a trufa dos seus sonhos – a de Alba, a da Toscana, a do Périgord? E o caviar, aquele do Mar Cáspio? Mas do lado russo ou iraniano? A barriga do atum blue-fin japonês... E preparados por quem?

Minha resposta, no entanto, costuma produzir um anticlímax: meu prato predileto é a feijoada. Sempre foi. E o teste para aferir essa preferência é muito simples e, aliás, se impôs desde as primeiras viagens mais longas que fiz. A primeira, mal saindo da adolescência, foi de meses por França e Itália, onde, como se sabe, come-se muito, muito bem.

Adoro foie gras, trufas e caviar, por exemplo. Mas posso levar um ano sem provar nenhum deles, e nenhuma lágrima de aflição vai rolar por minhas bochechas rijas de tanta mastigação. Um tempura, um tagine, uma *daube* provençal, uma lasanha, um bacalhau e tantos e tantos pratos são capazes, só por sua lembrança, de inundar minha boca de salivas gulosas. Mas sem a urgência imperativa do arroz, do feijão, do porco salgado, da couve, da farofa.

Já a feijoada... Bastam sete dias ou, vá lá, umas poucas semanas de abstinência, e já me vejo em delírio, circundado por miasmas de depressão, a um passo do pranto, as mãos trêmulas procurando meus sais e calmantes. Se não como caviar por um ano (como, a propósito, é bem meu caso), mal percebo. Se não como feijoada, fico triste. Muito triste.

Fico pensando que isso acontece porque a feijoada não é

Ademais, só na cabeça do novo-rico que se limita a filé-mignon e lombinho poderia passar a ideia de que as demais partes do porco fossem descartadas por uma elite rural que também precisava, dada a precária produção do Brasil Colônia, utilizar ao máximo os alimentos. O que não significava nenhum sacrifício: os portugueses, como os demais europeus do Mediterrâneo, sempre prezaram as delícias dos miúdos, das linguças (de carne e de sangue), dos rabos e línguas, dos fígados e de tudo o que pudesse ser aproveitado e cozido com sabedoria.

Os cozidos sempre foram, na Europa, uma das formas de aproveitar os sabores de várias partes de vários animais. E os cozidos com feijão existem em várias culturas (com feijões-brancos e favas): o cassoulet na França, as variações de *cassuola* na Itália, o cozido madrileno na Espanha, além da versão portuguesa da feijoada, no norte do país.

Nossa versão desse cozido, que pode variar em diversas partes do país, parece ter se consolidada em meados do século 19 – não nas senzalas, mas nas cidades. E sua vertente carioca – com feijão preto, carnes, principalmente de porco (costela, lombinho, rabo, língua, orelha, bisteca, linguças), arroz, farofa, couve refogada – terminou se impondo como o paradigma nacional.

Até mesmo um mineiro (e em Minas se come uma "feijoada mineira" que não difere muito da matriz carioca) reconhece o Rio de Janeiro como a pátria da feijoada. Diz Pedro Nava, no livro *Chão de Ferro*: "a feijoada completa é prato legitimamente carioca. Foi inventado na velha Rua General Câmara, no restaurante famoso de G. Lobo (...). Não se pode dizer que ele tenha sido criação espontânea. É antes a evolução venerável de pratos latinos como o cassoulet francês, que é um ragout de feijão-branco com carne de ganso, de pato ou de carneiro (...)"

Ele se refere a um restaurante do fim do século 19, fechado em 1905. Antes dele, porém, já existiam outras menções à feijoada – como num anúncio do carioca *Jornal do Comércio*, de 1849, que dá conta de que o restaurante Novo Café do Comércio passaria a servir a "feijoada à brasileira".

Parece justo: a feijoada carioca é brasileira. Embora não seja o prato mais popular do País (come-se mais churrasco, pizza, talvez até mesmo sushi), é o que mais o resume. O gosto que nos reconforta e unifica é este: o do arroz com feijão com farinha de mandioca, emoldurado pelo torresmo, pela costelinha salgada, pela cachaça.

## O RITUAL NA VERSÃO PERNAMBUCANA

A noção de que a feijoada é uma celebração me veio cedo na vida. Na minha infância, meu pai, pernambucano e jornalista, já estabelecido em São Paulo, tinha o hábito de cozinhar aos domingos. Podia ser uma galinha de cabidela, um cozido ou uma feijoada nordestina. Ela é diferente da carioca, e se aproxima mais de um cozido europeu: além das carnes, que não diferem muito, leva feijão mulatinho (que é marrom, não preto) e muitos legumes: jerimum (abóbora), maxixe, cenoura, repolho, quiabo, chuchu e couve (cozida junto, não refogada). Domingo adentro repartiam fraternalmente o prato muitos tipos de gente. Podia ser um francês, diretor do jornal *Le Monde*; um jovem cantor da então emergente bossa nova; deputados e senadores não necessariamente correligionários; jornalistas pernambucanos recém-imigrados; padres dominicanos bastante politizados; e por aí afora. Todos diferentes, mas instantaneamente iguais diante do aroma do feijão.

## CONDIÇÕES SINE QUA NON

Na minha receita de feijoada, qualquer que seja a variante feita no Brasil, é preciso boa cachaça – pura, em caipirinha e até um tico na panela. É preciso que entre as carnes haja religiosamente orelha e rabo de porco, que darão untuosidade ao caldo do feijão. É preciso boa farinha, pura e em farofa, que de boa qualidade pode até dispensar o arroz. É preciso malagueta que arda e cheire. É preciso um charuto no final. E é preciso que uma rede coroe o ritual.

30



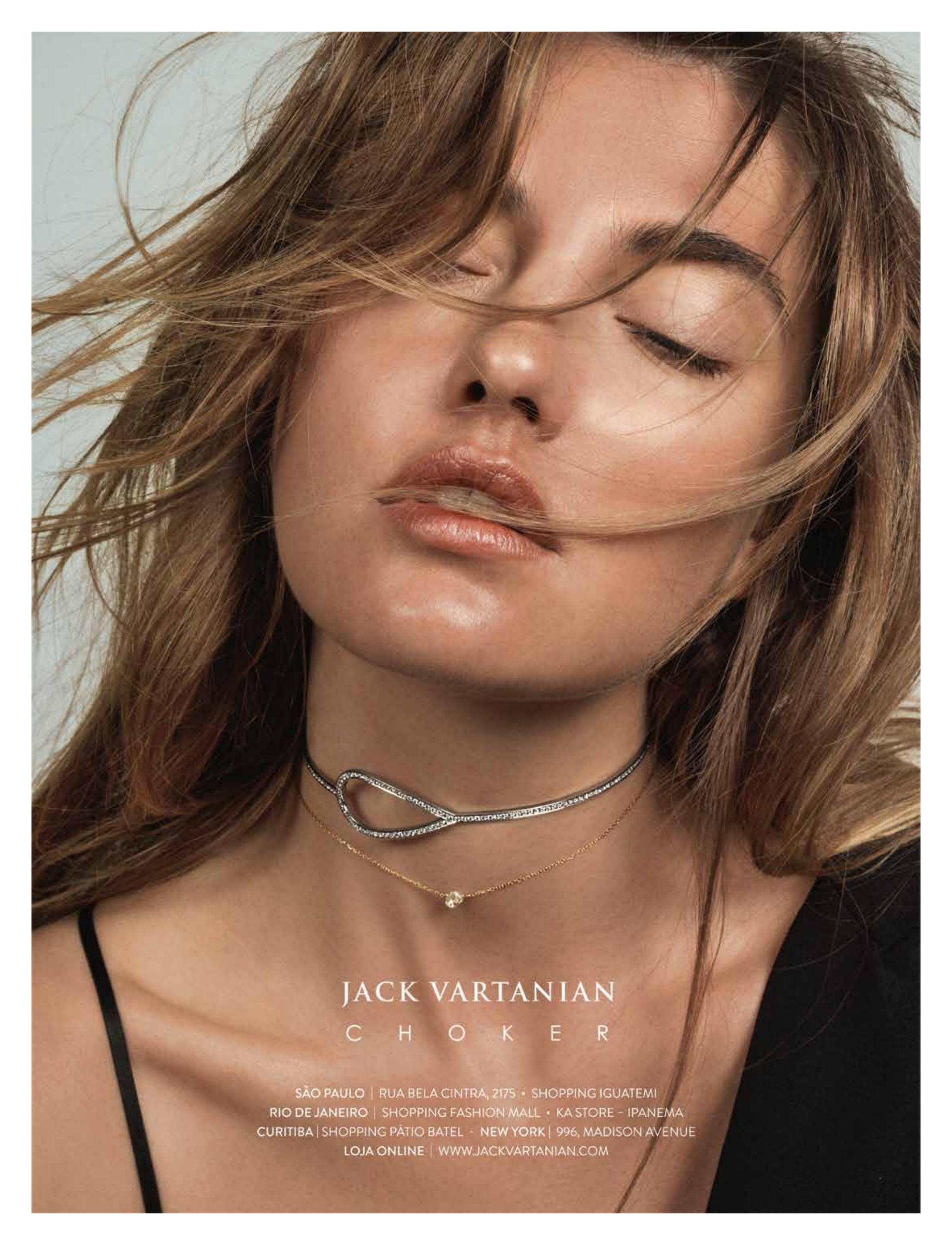
**"A urgência do feijão, do porco salgado, do arroz, da couve e da farofa sempre fala mais alto"**

somente um prato, é quase um ritual da nacionalidade, é um resumo do gosto brasileiro. Adoro seus sabores quase brutos, de produtos que são mansa e lentamente domesticados durante dias de preparação até que se imponham à mesa. Mas não é só o paladar. Com ela me identifico como um filho que reencontra a família, ou um cidadão que reencontra a nação.

Essa ideia da feijoada como resumo da nacionalidade ficaria ainda mais bonita se fosse verdadeira a lenda de que ela se originou nas senzalas, da humilhante dieta dos escravos, a quem seriam destinados os restos da mesa senhorial.

Antes os escravos tivessem esse privilégio. Pratos cheios de língua, rabo, pés e miúdos de porco, que fazem a alegria de qualquer europeu. Mas o que eles comiam era farinha, angu de fubá, algum feijão e algum tocinho, frutas do pé. Uma dieta pobre em variedade, mas possivelmente não um regime de fome, já que, sendo a principal força de trabalho de seus senhores, precisavam ter energia.





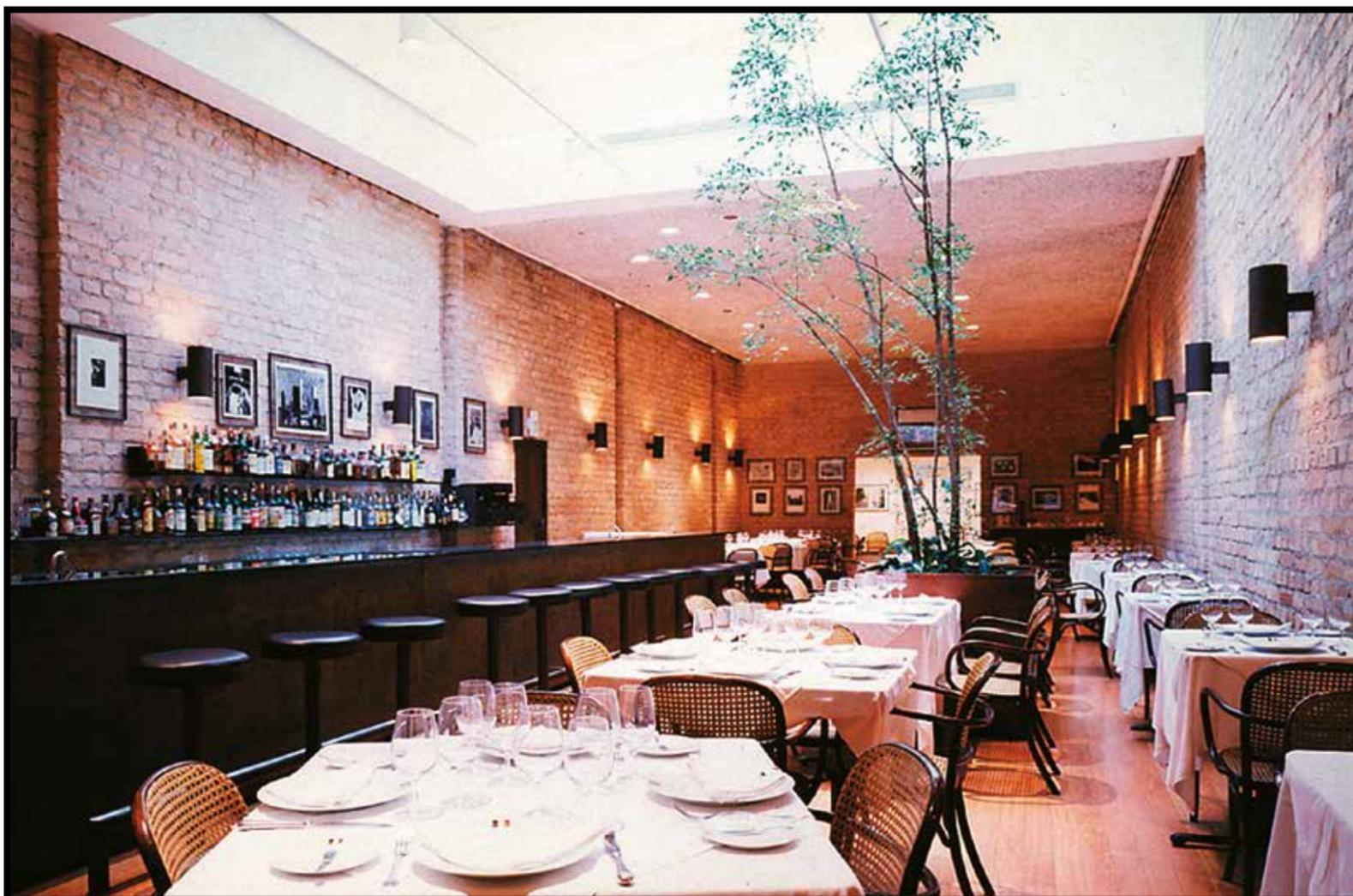
JACK VARTANIAN  
C H O K E R

SÃO PAULO | RUA BELA CINTRA, 2175 • SHOPPING IGUATEMI  
RIO DE JANEIRO | SHOPPING FASHION MALL • KA STORE - IPANEMA  
CURITIBA | SHOPPING PÁTIO BATEL - NEW YORK | 996, MADISON AVENUE  
LOJA ONLINE | [WWW.JACKVARTANIAN.COM](http://WWW.JACKVARTANIAN.COM)

# Capítulo II

TEXTO Rogério Fasano

**A ideia de fazer um *bistrot en face* levou Rogério a criar o Gero, restaurante que nasceu para ser mais simples do que a casa matriz. O sucesso foi tanto que o jornalista Telmo Martino definiu o vaivém entre os dois locais assim: "Fasano-Gero-Gero-Fasano, o ziguezague de São Paulo"**



**En face** Inaugurado em 1994, na Rua Haddock Lobo, o Gero nasceu como um contraponto ao Fasano, que ficava, na época, em frente. O arquiteto mexicano Aurélio Martínez Flores concebeu o projeto de traços simples e muito elegantes

32

Na edição passada, contei como, graças aos meus nonnos e ao meu pai, acabei por aceitar o desafio de recolocar a família Fasano no cenário gastronômico de São Paulo, em 1982, 14 anos após o falecimento do meu nonno Ruggero. Pulo para 21 de janeiro de 1994, dia em que, quase em frente ao antigo Fasano da Rua Haddock Lobo, eu inaugurava o Gero (meu apelido), projeto simples e elegante concebido por Aurélio Martínez Flores, arquiteto mexicano radicado no Brasil. Um craque em elegância e simplicidade.

Quando comecei a fazer o Fasano da Rua Haddock Lobo, tinha 23 anos – muito jovem, talvez, para um projeto tão ambicioso. Gil Donnat, o arquiteto que me conquistou ao realizarmos juntos o super, hiperminimalista Fasano da Rua Amauri, em 1984 (que hoje chamamos de Fasaninho, assim como o Fasano Haddock Lobo de Fasanão), quando se deparou com a missão de transformar um edifício de quatro andares em um restaurante, deixou a imaginação extrapolar qualquer limite e, obviamente, consumiu muito mais dinheiro do que o grupo poderia dispende.

Gil era extremamente sedutor, e a referência dada a ele era a ousadia de tentar fazer um “restaurante Four Seasons” por aqui. Sim, aquele mesmo concebido pelos geniais Mies van der Rohe e Philip Johnson. Veja que a pretensão era grande, já que estamos falando do mais icônico restaurante de Nova York. Ficamos, porém, no meio do caminho, uma total confusão. Um “neoclássico moderno”, ou seja, eu esperava um Four Seasons para chamar de meu e recebi um palacete francês com cadeiras do Mies van der Rohe! Juro, quase pirei de tão confuso.

O Fasanão dividia a opinião. Metade amava e metade odiava. E aquele enorme investimento tendia ao fracasso absoluto. Mas é exatamente aí que o Fasanão teve papel fundamental na minha

vida, pois o Fasaninho era um sucesso, e o novo restaurante corria riscos. Só tinha um caminho a seguir: buscar ser um dos melhores restaurantes do Brasil.

Não medimos esforços. Trouxemos arroz, farinha, vitela, trufão, porcini e tantos outros produtos proibidos de se importar na época. Eu me sentia meio *restaurateur*, meio muambeiro. O fato é que o reconhecimento veio, tanto da crítica quanto da clientela, e ele estourou, virou um supersucesso e me deu uma fama de obcecado e perfeccionista que me acompanha até hoje. E não discordo, pois, aos 27 anos, o Fasanão me elevou ao mesmo patamar dos mais que consagrados Ca’d’Oro (do senhor Fabrizio Guzzoni), Massimo Ferrari e Giancarlo Bolla, os três melhores *restaurateurs* do Brasil naquela época, mas também a um precipitado infarto aos 37 anos.

O Fasanão me trouxe, talvez, algo mais: um reconhecimento fora do Brasil, o que, naquele tempo, era impensável. Certa vez, me chamaram de Sirio Maccioni (Le Cirque, NY). Outra vez, o mais importante crítico italiano, Luigi Veronelli, escreveu que havia comido a melhor *costoletta alla milanese* da sua vida a 10 mil quilômetros de Milão, no Fasano. Tive uma boa ajuda do jornalista Paulo Francis ao dizer: “Não existe sequer um restaurante italiano em Nova York como o Fasano”. Juro que nunca fomos próximos. Ali fiz de tudo. Fui chef nas inúmeras ausências do titular, e quem trabalha comigo desde aquela época me viu ajudar a cozinha a funcionar puxando os pratos, assim como recebendo os clientes. Enfim, trabalhei por anos como um *pazzo* e tinha um temperamento exagerado, que me fez brigar literalmente com maîtres e garçons – tive o desconforto de ter por dois minutos uma faca no meu pescoço! Um patrão destemperado e obcecado e um cozinheiro talentoso e maluco, porém desleixado, não poderia dar em outra coisa.





**Pai e filho** Em sentido horário, a abobrinha, petisco clássico do Gero; dois momentos do salão do restaurante: na inauguração e na fase atual; e o salão do Fasano também inspirado pela leveza e a alegria do Gero



**"O Fasano me levou ao Gero, e o Gero me levou ao Fasano atual, motivo suficiente para que o Gero tenha uma importância enorme"**



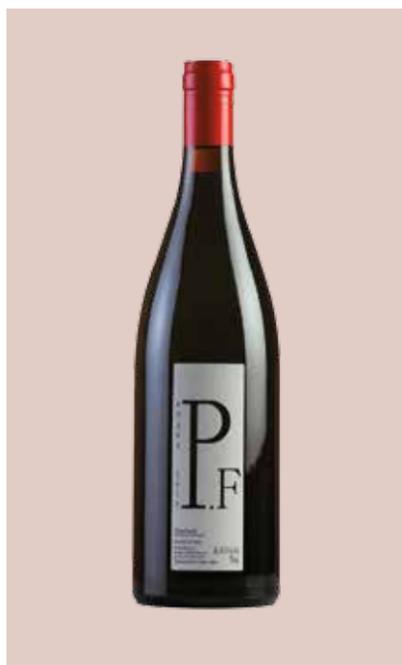
Voltemos ao Gero. Um dia, bem cedo, fui impactado por um artigo que meu amigo, quase primo, Gianni Carta me enviara da França. A matéria falava de uma tendência evidente em Paris: os restaurantes afamados por lá estavam montando unidades muito próximas. A ideia era usar da superestrutura da casa-mãe para algo quase tão bom quanto, porém muito mais informal, ou seja, o *bistrot à côté* (ao lado) ou *en face* (à frente). Vários chefs e *restaurateurs*, como Claude Terrail, Jacques Cagna e Joël Robuchon, estavam embarcando nessa. Aí, da janela da minha sala, vejo uma placa de aluga-se num imóvel quase em frente ao Fasano. Naquele exato momento nascia o Gero.

Se o Fasanão me trouxe enorme reconhecimento, o Gero me deu algo tão importante quanto: a alegria! Lá tudo era mais leve e mais divertido e, por incrível que pareça, foi o Gero que me levou ao atual Fasano, muito mais contemporâneo, divertido e em grande forma, com o eterno Almir, o carisma e o conhecimento do Manoel Beato, e com o *fuori classi* Luca Gozzani, com quem retomei meu prazer em fazer giros gastronômicos pela Itália.

Coisas da vida: o Fasano me levou ao Gero, e o Gero me levou ao Fasano atual, motivo suficiente para que o Gero tenha uma importância enorme. E algo que me incomodava no passado, como o fato de o Gero ter sido o restaurante mais copiado nos últimos anos, tal qual foi o Rodeio nos anos 1980, hoje vejo, como dizem na gíria, de boa. Quantos mais genéricos nascem, mais o Gero se destaca no cenário gastronômico do País, tal qual o Spot, que todo mundo tenta, em vão, copiar.

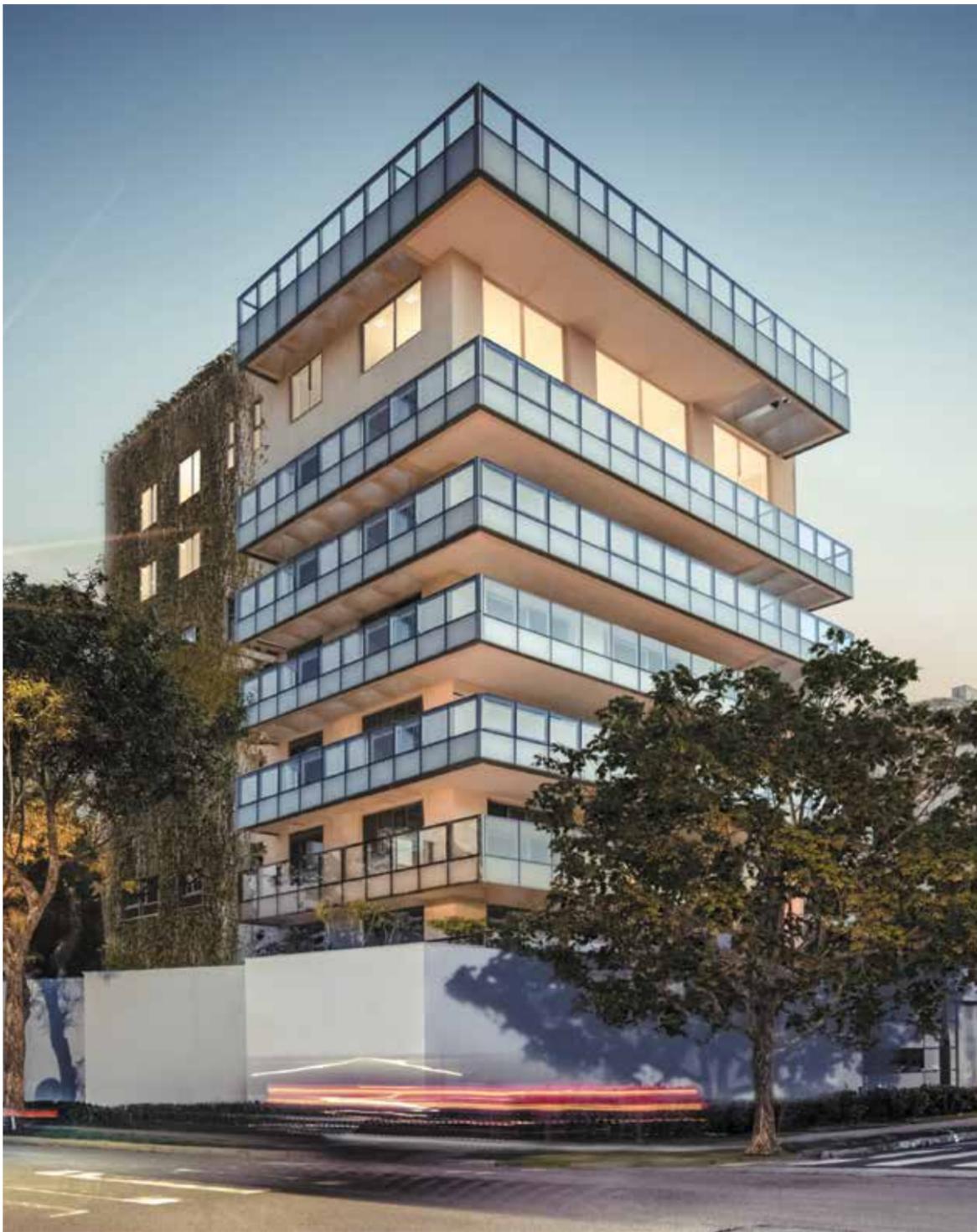
**P.S.:** nunca mais saí no braço com ninguém!  
**P.S.2:** o restaurante Four Seasons não pertence ao excepcional grupo Four Seasons Hotels.  
**P.S.3:** o arquiteto Isay Weinfeld – que tanto me ajudou a finalmente ter um restaurante como eu sonhava, que refletisse contemporaneidade absoluta dentro da nossa maneira clássica de ser, espelhada com precisão em nossa gastronomia – foi o escolhido para realizar o projeto do novo restaurante Four Seasons. Escolha certa! Por mais que doa a muita gente (inclusive a mim) saber que o icônico Four Seasons, disparado o salão mais impactante de um restaurante, vai mudar.  
**P.S.4:** os três degraus que separam o bar do atual Fasano do próprio salão do restaurante são uma homenagem a Claude Terrail, meu ídolo na profissão, e um presente para meu pai, pois, como *restaurateur*, digo: faz toda a diferença olhar todo o salão apenas meio metro acima. Detalhes, sempre eles...  
**P.S.5:** o maior elogio sobre o Fasano veio num texto do François Simon (o célebre crítico do *Le Figaro*, que inspirou o personagem do filme *Ratatouille*) quando descreveu seu jantar no Fasano da maneira mais emocionante possível.  
**P.S.6:** Matinas Suzuki assim escreve no prefácio do livro do Gero: "O Fasano teve seu *rinascimento* na hora certa, com a ideia, os pratos, as facas, os garfos e as pessoas certas. E para gerar e gerir o Gero".

**Bestiario**, safra 2013, da chilena House Casa del Vino, importado pela Grand Cru. grandcru.com.br **Les Graviers**, safra 2014, cultivado de maneira biodinâmica pela Domaine Tissot, na De la Croix. delacroixvinhos.com.br **Soldera 100% Sangiovese**, safra 2006, da vinícola toscana Soldera Case Basse, na Decanter. decanter.com.br **Pie Franco**, safra 2011, da espanhola Bodegas y Viñedos Ponce, na World Wine. worldwine.com.br **Terra Vitis**, safra 2014, produzido pela vinícola francesa Vignerons D'Estézargues e importado pela La Pastina. lapastina.com **Nebbiolo Gavarini**, safra 2013, da vinícola italiana Elio Grasso, na Interfood. interfood.com.br **Inocente Jerez Fino** produzido em sistema solera, que mistura várias safras, pela espanhola Valdespino, na Zahil. zahil.com.br



Do supertoscano da vinícola Soldera Case Basse ao biodinâmico francês da Domaine Tissot, **Manoel Beato** indica sete rótulos que mais chamaram a sua atenção recentemente

# VINHO



Do lado de dentro,  
371 m<sup>2</sup> de exclusividade.  
Do lado de fora,  
a parte mais charmosa  
da cidade.

EDIFÍCIO  
MENA  
BARRETO  
423  
.....



Apenas 5 apartamentos.



Vista para o Jardim Paulista

O Mena Barreto 423 está pronto. São apenas cinco apartamentos para aproveitar todo o conforto e praticidade do Jardim Paulista, uma das regiões mais valorizadas de São Paulo. Piscina, spa, fitness center completo e a poucos metros do Parque do Ibirapuera, na esquina das ruas Groenlândia e General Mena Barreto. **Conheça: Mena Barreto 423.**

A incorporação foi registrada sob o R05 na Matrícula nº 16.705 do 4º Registro de Imóveis de São Paulo, cujo modificativo está em aprovação perante a PMSP e adequação da respectiva incorporação perante o Registro de Imóveis.

Intermediação



(11) 3889-8300 | Creci: J961

Realização



(11) 3702-2121  
www.jhsf.com.br

# V.E.P.

## VERY ELEGANT PEOPLE

FOTOS Fernando Louza

**Carioca radicado em São Paulo, Fernando Louza volta à sua terra natal para retratar alguns dos mais importantes personagens do Rio. Só gente fina, elegante e sincera**

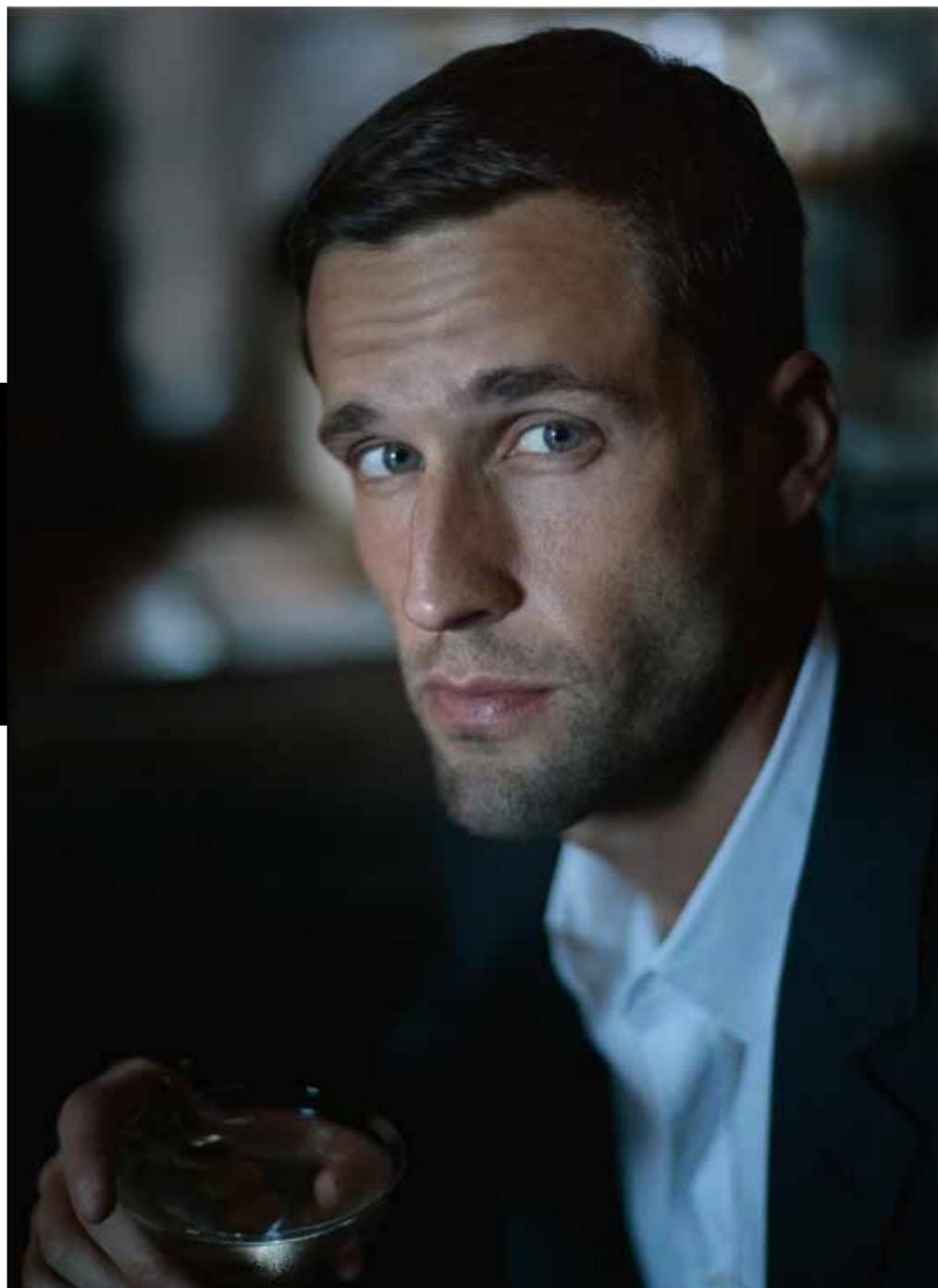


### **Lenny Niemeyer por Carolina Ferraz**

Somos amigas há 20 anos. Isso é uma raridade, como uma joia muito preciosa que carregamos conosco. Já nem sei mais o que falar sobre ela, a não ser que outra não há. Mesmo! Sabe aquela espécie de pássaro em extinção? É ela. Pessoas como a Lenny não existem mais. Sabe quando a esmola é demais e o santo desconfia? Outro dia uma amiga recente de Lenny me perguntou se era assim mesmo: "Ela é generosa demais! Nem estou acostumada a alguém assim, a gente desconfia", disse essa amiga. Num mundo em que as pessoas se importam cada vez mais com seu umbigo, encontrar alguém genuinamente generoso é raro. Ela é! Sua casa está sempre aberta, sua mesa é sempre farta, sempre tem um drink para os amigos ou um pãozinho no café da manhã. Bonita, inteligente, talentosíssima, construiu um império sozinha, dinâmica, elétrica, são muitos adjetivos. Quem a conhece não se esquece, porque tudo nela é verdadeiro, não é inventado nem artificial. Por isso todos a chamam de elegante, porque a elegância dela é de alma. Um prazer enorme conviver com esse ser humano lindo!

### **Pedro Andrade por Diogo Mainardi**

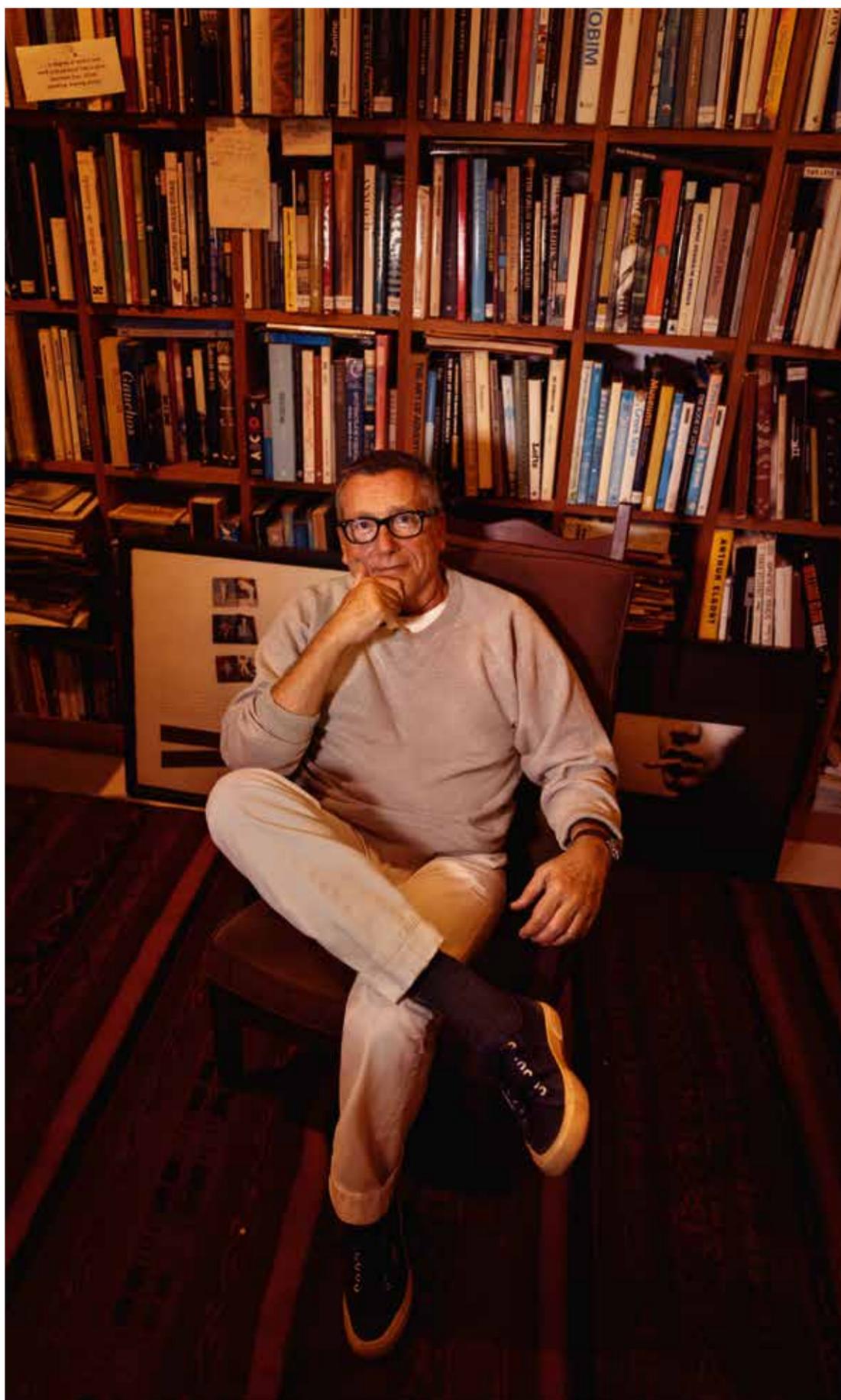
Sou um mau adjetivador, mas é um prazer adjetivar Pedro Andrade: ele é leal, amoroso, aguerrido, modesto, espirituoso, inteligente, rápido. Insisti muito para que ele se tornasse nosso parceiro no *Manhattan Connection*. E me orgulho disso. Sua maior virtude, porém, é outra: ele é verdadeiro. Sei que posso contar com ele. Sempre. E, na minha escala de valores, essa é a qualidade número 1. Pedro é número 1.



### **Maya Gabeira por Yamê Reis**

Maya revelou sua personalidade única desde muito cedo. Aos 4 anos escolhia as próprias roupas e ao mudarmos para Berlim, no inverno de 1992, se recusava a usar roupas de frio porque a deixavam gorda. Ela tem um olhar afiado sobre o belo e original. Ainda pequena se interessou pela minha profissão acompanhando os rabiscos das coleções, as preparações e ensaios dos desfiles. Queria ser modelo. Na adolescência, após um breve namoro com a tribo das patricinhas cariocas, Maya descobriu o surfe no Arpoador e logo entendeu que uma prancha e um biquíni podiam trazer muito mais do que apenas ondas. Aos 16 anos, seu guarda roupa se resumia a biquínis, bodyshorts e algumas sandálias havaianas. Foram anos morando pelo mundo à beira mar onde todos os seus pertences cabiam numa mala. Aos

20 anos, a vaidade feminina começou a despontar com os primeiros patrocínios. Alguns anos na Califórnia fizeram nascer uma jovem cheia de estilo, antenada com a moda, mas de uma forma despojada, sem excessos e coerente com seu lifestyle e origem carioca. Temos uma troca intensa nesse assunto. Adoro receber fotos pelo Whatsapp e ajudá-la a escolher os looks para eventos. Maya gosta de roupas casuais, chics e esportivas. Às vezes, acompanha os desfiles internacionais e escolhe seus preferidos em cada estação. Adora Rag&Bone, Isabel Marant e Givenchy. Quem a vê atravessar uma marina descalça, com roupa de borracha, com seus cabelos ao sol, ou descendo paredões de água no alto-mar nem consegue imaginar que amanhã ela pode estar carregando sacolas na Melrose ou na Abbot Kinney.



### **Mario Cohen por Manu Cohen**

Quando penso no meu pai, sempre me vem à mente a ideia de elegância. De gosto refinado, porém com muita simplicidade, ele é um virginiano perfeccionista, muito atento a todos os detalhes. Discreto, não gosta de chamar a atenção, mas sabe explicar as coisas e contar histórias de uma maneira tão envolvente que fica difícil não brilhar! Com a mentalidade de que menos é mais, ele prefere ver do que ser visto. Viciado em trabalho, sempre eclético, já surfou na publicidade e, entre outras coisas, às vezes se arrisca na direção de arte. Mas suas paixões mesmo são o azeite de oliva, que produz em sua fazenda no Uruguai, e as fotografias, que seleciona com olhar aguçado, fazendo da galeria de fotos que leva seu nome um grande sucesso.



### ***Renata Accioly por Ana Joma Fasano***

Renata foi minha escolha pessoal! Além de ela ser linda, sua calma e seu delicado sorriso conquistam a admiração de todos. Supermãe, Renata é a prova maior que por trás de todo homem de sucesso, existe uma supermulher. E, no caso, com a sabedoria de deixar os holofotes para os outros. Sua discrição é sua maior elegância.



### ***Zé Maurício Machline por Rogério Fasano***

Meu querido Zé Maurício é daqueles que você conta com os dedos de uma única mão. Nos conhecemos há muito tempo e de lá para cá atravessamos profissionalmente e pessoalmente muitas marés. E como é bom tê-lo por perto nas marés baixas. Zé é inteligentíssimo e superengraçado, diria hilário, além de ser muito carinhoso e preocupado com os outros. Seu pai, Mathias, era ainda muito parecido com o meu, um excelente ouvinte. Enquanto ele aguardava alguém para um almoço, me pedia companhia, e o prazer era todo meu. Esta foto foi feita por mim, com a ajuda da lanterna do meu celular, pois Zé requer pouco, e eu tinha a ideia fixa de fazer este retrato na poltrona do designer italiano Gaetano Pesce. Com sua proporção Felliniana, e seu genial nome de Big Mamma, representa o quão fofo é este meu amigo. Nesta seção dedicada à elegância, Zé foi um dos meus escolhidos por ser uma pessoa supergenerosa, e pergunto: há algo mais elegante que a generosidade?



VOCÊ PODE ENTREGAR  
SUA CONTA PARA A HEADS  
OU UMA OUTRA BOA AGÊNCIA.  
**MAS, ATÉ AÍ, VOCÊ TAMBÉM  
PODE SE HOSPEDAR  
EM UM FASANO OU  
EM UM OUTRO BOM HOTEL.**



A agência que mais cresce  
segundo a **Revista EXAME.**



Uma das maiores agências  
de capital **100% nacional.**



Presente em 4 capitais:  
**SP, RJ, BSB e CWB.**



**Great Place to Work**  
há 3 anos consecutivos.



Signatária dos Princípios  
de **Empoderamento das  
Mulheres, da ONU.**

Com sedes em São Paulo, Rio, Curitiba e Brasília, a Heads é uma das agências que mais crescem no Brasil e está presente em 50 países através do WPI, Worldwide Partners Inc., que reúne algumas das melhores agências independentes do mundo. Além disso, investe fortemente em pesquisa e conhecimento, tanto que realizou o mais profundo estudo sobre Empoderamento Feminino disponível no mercado. Mais do que atendimento, a Heads oferece a seus clientes entendimento. Um diferencial que atraiu anunciantes como Grupo Boticário, Trousseau, Pic-Me, Caixa Seguradora, 3M, Positivo Informática, Vaio, Decathlon, Unimed Curitiba, Canal VIVA e muitos outros. Quer conhecer mais? Ligue e agende uma apresentação.

**heads.**

**Uma ideia nova para você.**

QUEM TEM OLHO...

# MARIO



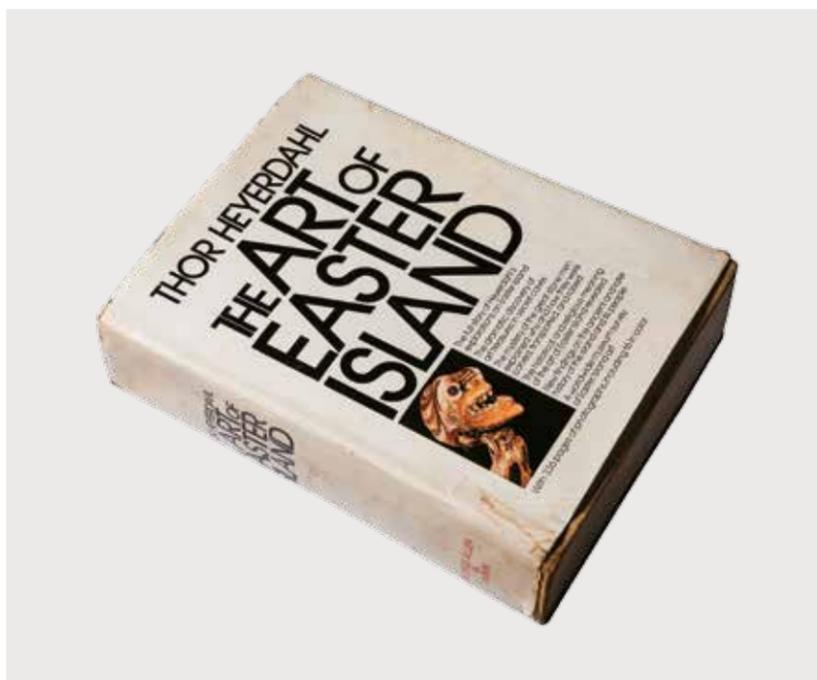
42

# COHEN

Corriere Fasano

Retrato e fotos Marcelo Tabach

Convidamos o publicitário e galerista Mario Cohen para garimpar peças vintage no Shopping Cidade Copacabana, um dos mais antigos centros comerciais do Rio de Janeiro



**Foto do Hotel Moreau** clicada no século 19 por Marc Ferrez, na DR Artes. drartes.com.br **Câmera Polaroid Land OneStep** com flash embutido, na Óbidos Antiquidades. Tel.: (21) 2548-9607 **Lustre de opalina**, original da década de 1970, na Obras Primas Antiquidades. Tel.: (21) 2255-9245 **Moringa de cerâmica marajoara**, na DR Artes. drartes.com.br **Relógio cuco** modelo Floresta Negra, feito na Alemanha em 1890, com 80cm de altura e 45cm de largura, na Dantas Antiquidades. Tel.: (21) 2548-1514 **Jarra de faiança art déco** da década de 1920, originária da extinta Checoslováquia, na Obras Primas Antiquidades. Tel.: (21) 2255-9245 **Livro The Art of Easter Island**, de Thor Heyerdahl, na Livraria 2005. Tel.: (21) 2255-7872

# Astuto e generoso

FOTO Thiago Petrick

Diretora editorial da Globo Condé Nast, Daniela Falcão traça, a pedido do *Corriere Fasano*, um perfil do menino do Rio Bruno Astuto: "A maior generosidade com amigos que já vi na vida"

Bruno Astuto Amendola Alves de Barros é um homem superlativo, de gestos largos, riso escancarado, tiradas sarcásticas ditas com fleuma britânica e a maior generosidade com amigos que já vi na vida. Tem uma memória prodigiosa e enciclopédica, e fico imaginando como ele conseguiu colocar tanta coisa pra dentro em seus apenas 38 anos de existência. Tem fome de viver, conhecer, aprender e ensinar. O dom de passar aos outros o que aprendeu devorando livros de história se manifestou cedo. No Colégio de São Bento, um dos mais tradicionais do Rio de Janeiro, só para meninos, dava aulas de francês para ajudar um amigo que não levava jeito para a língua – o tal amigo era Artur Avila, primeiro brasileiro a ganhar o prêmio máximo de matemática. Percebendo que levava jeito para a coisa, começou a dar aulas para adolescentes da fina flor da sociedade carioca, uma espécie de preceptor – matemática, português, francês, italiano, história, cultura geral, ele transita por todas as áreas e ficou famoso por conseguir despertar o interesse mesmo em mocinhas não muito afeitas aos estudos. Também preparava essas meninas para estudar em colégios internos na Suíça e chegou a organizar viagens de conhecimento à moda antiga, trazendo suas pupilas para ver *in loco* o que estava ensinando, visitando museus, castelos, monumentos – foi assim que conheceu Paris pela primeira vez. Hoje, a cidade é quase uma terceira casa (depois de Rio e São Paulo), ainda que seja um



44



**“Bruno é um homem superlativo, de gestos largos, riso escancarado, tiradas sarcásticas ditas com fleuma britânica”**

cidadão do mundo, escolhendo, a cada temporada de férias, uma nova região a desbravar (aprendi com ele que se deve sempre escolher destinos culturais no inverno para fugir da horda de turistas nas filas de museus, o que inclui desbravar Moscou a temperaturas quase antárticas).

Tendo perdido os pais muito cedo (a mãe primeiro, aos 4 anos, o pai, aos 10), Bruno foi criado por uma tia paterna e pela madrasta, mãe de Emi, sua irmã caçula, portadora de síndrome de Down e sua grande paixão – por causa dela, durante muito tempo Bruno presidiu uma entidade filantrópica especializada em atender portadores de deficiências neurossensoriais. O fato de ter perdido os pais tão cedo e mais uma série de dramas decorrentes dessas partidas precoces não tiraram de Bruno a alegria de viver que é sua marca registrada. Ele fala sobre essa infância difícil sem rancor sempre que perguntado, mas nunca vai ser a pessoa a introduzir o assunto. Seu espírito festivo e agregador é conhecido em todos os ambientes em que trafega com igual destreza – o velho soçaito, a elite emergente, a realza, estilistas, atores, jogadores de futebol. Bruno conhece todo mundo, e não há quem não abra um sorriso quando ele chama (na verdade, grita) por seu nome num *black tie* ou desfile. Tem uma penca de afilhados e faz questão de rezar por todos eles sempre que entra na Igreja da Medalha Miraculosa, na Rue du Bac, em Paris, parada obrigatória mesmo quando está na cidade por

menos de 24 horas – Bruno é católico fervoroso, e quem o segue no Instagram (são impressionantes 550 mil fãs) sabe que seu dia sempre começa com uma novena ou homenagem ao santo do dia.

Casado desde 2014 com o estilista Sandro Barros, é ao lado dele exímio anfitrião. O apartamento do casal em São Paulo parece saído das páginas de revistas de decoração, onde se destacam os milhares de livros da biblioteca de Bruno e os jogos de porcelana que são a paixão de Sandro – as mesas do casal, mesmo para um simples café da manhã com amigas, também já fizeram história no Instagram.

Amigo fiel, é do tipo que adora fazer propaganda dos outros, e eu mesma já fiquei ruborizada algumas vezes ao receber dele elogios que certamente não merecia. É que ele não mede palavras, literalmente, o que já lhe trouxe alguns dissabores. Mas Bruno tem coração gigante, e como bom católico, sabe perdoar. Além disso, não há quem resista a seus abraços generosos e a ter seu nome berrado a plenos pulmões como se não nos víssemos há milênios, mesmo quando faz apenas uma semana do último encontro.



FOTO DO LOCAL



## Fazenda Boa Vista

INCOMPARÁVEL SOB TODOS PONTOS DE VISTA

ESTAR EM FAMÍLIA NA FAZENDA BOA VISTA É PASSEAR AO AR LIVRE RESPIRANDO O AR PURO DO CAMPO. É VER DE PERTO OS ANIMAIS DA FAZENDINHA, APROVEITAR O KIDS CLUB E JOGAR UMA PARTIDA DE TÊNIS COM SEU FILHO.

**TERRENOS A PARTIR DE 2,5 MIL M<sup>2</sup> • ESTÂNCIAS A PARTIR DE 7 MIL M<sup>2</sup>  
RESIDÊNCIAS DA MATA A PARTIR DE 430 M<sup>2</sup> • PROJETOS SOB MEDIDA POR  
CAROLINA MALUHY E FGMF.**

Showroom no km 102,5  
Rodovia Castello Branco.  
**Agende sua visita.**  
@fazendaboavista

Financie em até 10 anos



Intermediação



Realização



# Um paulista no Rio

ILUSTRAÇÃO Rodrigo Terra

**Rogério Fasano conta como foi tão bem recebido na capital fluminense, as diferenças entre a cidade e São Paulo, cariocas e paulistas. E declara seu amor pelo peixe e os pastéis perfeitos do Bira**

Quando cheguei ao Rio com a ideia de abrir um Gero carioca, o frio na barriga era enorme, tive muito medo de não emplacar. Eu me aconselhava com quem conhecia o Rio a fundo, pessoas que admiro muito, como o Boni, com suas frases curtas e sua inteligência que extrapola nós, mortais, e fui me encorajando. Demorei um ano para achar o local ideal e resolvi que deveria ter um endereço por lá, pois o bate e volta da ponte-aérea, além de cansativo, não me permitia entender a cidade.

Depois de perguntar a vários cariocas onde deveria ter meu *piéd-à-terre*, ouvia: Jardim Botânico, Lagoa, Gávea e Leblon. Mas aí fui teimoso. Eu queria Ipanema e entendi de cara que paulista gosta mesmo é de ver o mar! Um dia fui visitar meu amigo Mario Sergio Conti, que estava morando no número 350 da Vieira Souto, em frente ao Posto 9, em um lindíssimo prédio de 1958 assinado por Álvaro Vital Brazil, apoiado em uma única coluna em forma de v, e lá aluguei em sociedade com João Paulo Diniz um apartamento no primeiro andar. Um apartamento não, um latifúndio de 500 metros quadrados. Na época era caro, mas nada comparado à loucura de hoje. De tão grande, coloquei uma mesa de pingue-pongue ao longo da janela. Eu havia operado os dois joelhos, estava proibido de jogar tênis. Sim, paulista não sabe jogar vôlei de praia, frescobol e muito menos futevôlei, então eu jogava pingue-pongue no ar-condicionado, mas com vista pro mar e com o carioquíssimo Zé Luca Magalhães. Saudade, Zé!



**"Fui tão bem recebido no Rio, que me sentia em casa, quer dizer, na casa dos outros, mas com muita intimidade"**

Eu fui tão bem recebido no Rio de Janeiro, tratado com tanto carinho, que me sentia em casa, quer dizer, na casa dos outros, mas com muita intimidade. O carioca é realmente muito diferente do paulista, sobretudo na identificação que tem com sua cidade. Nós, paulistas, não. O Rio é absurdamente lindo, enquanto São Paulo é o oposto. O carioca é carioca, o paulista, antes de ser paulista, é italiano, árabe, pernambucano e por aí vai. Ou seja, os paulistas são todos que moram em São Paulo independentemente de onde tenham nascido. E cada um com seu sotaque. Já o carioca sem seu sotaque não é carioca. Não vejam nisso um demérito para São Paulo,



pois nós gostamos exatamente dessa mistura. E a tal rivalidade não existe, pois é unilateral: são os cariocas que tiram sarro, ou onda, da gente. Eu nunca vi o contrário. E dentre elas, a melhor é a do genial Bussunda quando questionado sobre o lugar mais estranho onde ele já havia feito amor: "São Paulo!"

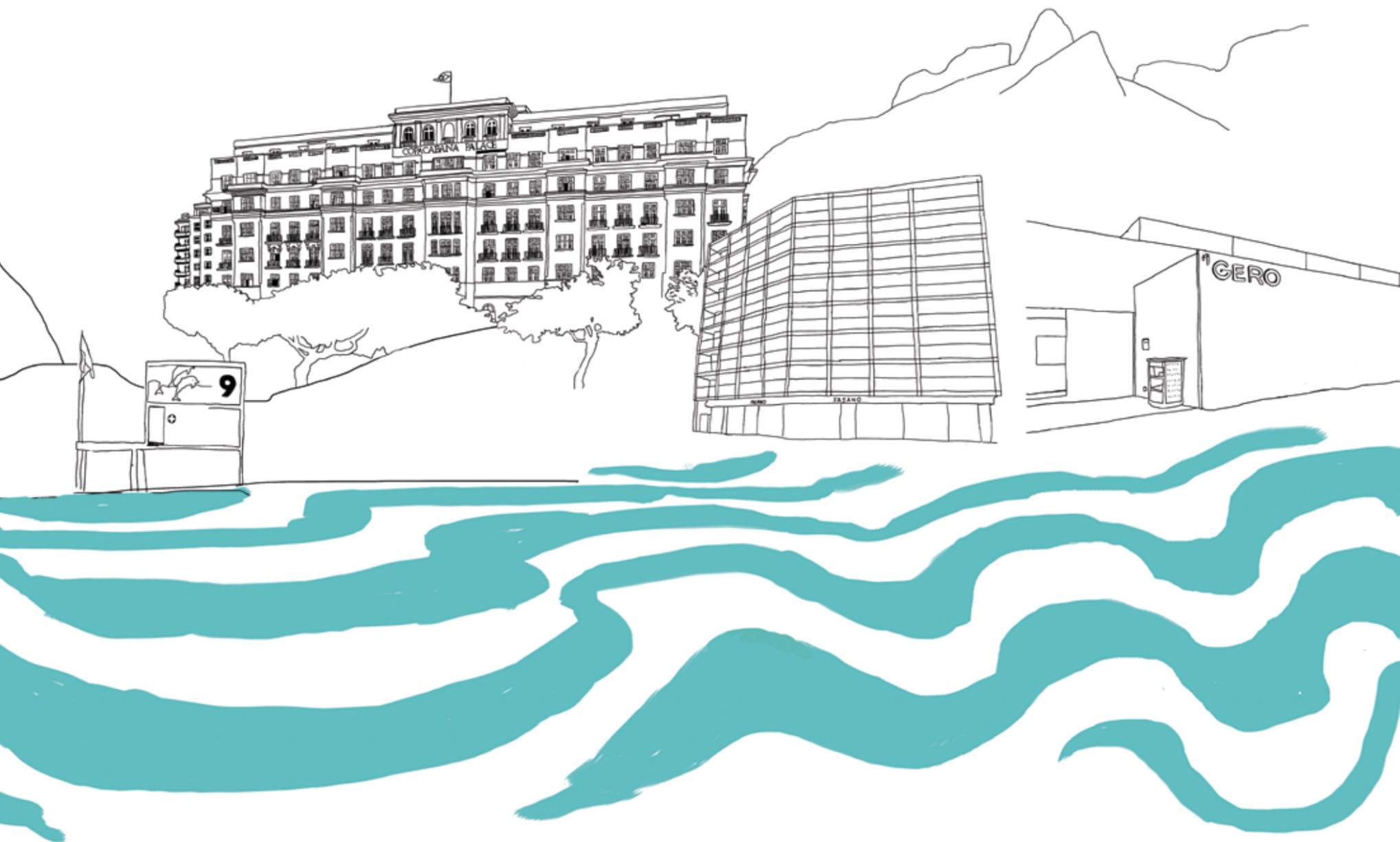
O Gero Rio foi inaugurado em 2002. Alguns apostavam que eu jamais conquistaria o Rio. Com a recente sociedade assinada com Alexandre Accioly, que tem o coração do tamanho dele e sabe te encher de confiança, o Gero fez tanto sucesso que foi parar na capa do jornal *O Globo*. Aliás, o Gero não, mas o assunto era a fila de espera. O jornal dizia: "Até o Chico Buarque espera lá!". Meus *maitres* ficaram bravos, queriam que eu respondesse para o jornal, mas tive que explicar que a matéria não era boa. Era espetacular!

A barreira havia sido quebrada, o Gero se incorporou ao Rio como um clássico, e eu sentia um orgulho ímpar: frequentava a praia, comia o franguinho grelhado do Uruguaio no Posto 9, esperava ansiosamente passar a empadinha praiana e, certa vez, ao sugerir para o vendedor que tirassem o caroço da azeitona, ouvi: "Tu é paulista mesmo!". Sim, sou! O número de amigos foi crescendo, e quase todos tiravam onda do meu jeito de falar, do meu sotaque ítalo-paulista, mas explico: meu sotaque não é paulista. Eu nasci gago (como vários em minha família) e durante muitos anos frequentei intermináveis horas de fonoaudiologia para melhorar, e este é o

resultado. A verdade é que eu nunca quis e jamais saberia me acariocar, até porque acho um erro histórico isso. Caetano Veloso, no livro do Fasano, definiu-me como um anglófilo paulistano italianado, e confesso que adorei a definição. Certa vez, numa festa no Rio, um carioca me disse: "Gero, você sempre com um cashmere no ombro, no Rio é esquisito isso. Você deveria se acariocar!". Ao que respondi: "Caro, você sabe por que, na minha profissão, consegui fazer sucesso aqui? Porque sou paulista. E se tem uma coisa que carioca respeita são nossos restaurantes, afinal eles são a nossa praia. Outro me perguntou para que time eu torcia no Rio: "Para o Palmeiras, claro!"

Outra verdade: antes de desembarcar no Rio, sempre que questionado sobre meus restaurantes preferidos no Brasil, fora os nossos, respondia: o Ca'd'Oro, em São Paulo, e o Antiquarius, no Leblon. Hoje digo que meu prato preferido de peixe é o robalo abafado do Bira, em Barra de Guaratiba, fora os pastéis de lá – que são perfeitos. Amo também os sanduíches do Cervantes, sem o abacaxi, já que italiano não é muito chegado a nada agridoce – exceções ao parma com melão e ao tortelli de abóbora com mostarda doce de Cremona. Adoro também bares como Jobi, Bracarense, sobretudo pelos aperitivos, até porque cerveja não me cai bem – sou do vinho e do gim. O Aprazível, em Santa Teresa, é também parada obrigatória.

No Rio me reaproximei também de amigos que haviam se mudado para lá, gente que não aguentava mais o caos paulistano, como



Mario Cohen, Zé Mauricio Machline, Lenny Niemeyer e Luciano Huck, a quem chamo de Luzetta, pois o conheço há mais de 25 anos. Foi lá também que vi meu quase afilhado Tito Mainardi crescer e seu irmão Nico nascer – filhos de Anna e Diogo Mainardi. Ao mesmo tempo, tenho muitos amigos cariocas que hoje moram em São Paulo. Aliás, lembrei-me da única frase que paulista usa para se defender aos ataques: uma coisa que todo carioca sabe quando nasce é que um dia ele vai morar um tempo em São Paulo! Nada comparável ao que li na camiseta de um carioca quando São Paulo comemorava um de seus aniversários. Na frente dizia: "O Rio parabemiza São Paulo pelos seus..." E atrás: "450 quilômetros de distância!"

Vocês são muito melhores do que nós nisso. No Rio fiquei também muito mais próximo de chefs que sempre admirei muito, como Claude Troisgros e Roberta Sudbrack, e até me reencontrei com um dos primeiros chefs com quem fiz parceria, o Luciano Boseggia, hoje à frente do ótimo Alloro. Enfim, fiz amigos e ainda ganhei de presente um irmão de verdade, meu querido Alê Accioly, hoje muito mais do que amigo e sócio, um verdadeiro mermão! Aliás, no Rio todo mundo é irmão de todo mundo.

No Rio descobri ainda o quanto um queijo branco pode ser bom e fresco. Tem um que vende no Zona Sul, com estranho nome de Solidão, que a Graça, a pessoa que cuida de mim na cidade, sabe que eu como um inteiro por dia. Recentemente, descobri a Gruta de Santo Antônio, em Niterói. Ok., já consigo ouvir os cariocas dizendo que só um paulista para considerar Niterói como parte do Rio.

Enfim, teria muito mais a contar sobre o Rio, que, literalmente, mudou minha vida para melhor, me abriu horizontes. E tal qual num jogo de War, avançamos pela Barra com um Gero Trattoria, que é um dos mais impactantes restaurantes do grupo e agora chegou ao Shopping Leblon também. A única maneira que vejo de poder retribuir tudo de bom que o Rio me proporcionou é continuar acreditando e investindo na cidade cada vez mais!

Óbvio que teria que falar aqui de como consegui e o quanto representou para mim o Hotel Fasano, no Arpoador. Toda vez que aquele elevador abre sua porta no andar da piscina, eu perco o fôlego! Mas é uma longa história, que será contada nos futuros números. Por ora adianto que toda vez que andava de bicicleta pela orla – é, paulista também faz isso – do Leblon até o Leme, além de reverenciar na ida e na volta o hotel mais importante do País, o Copacabana



**"Teria muito mais a contar sobre o Rio, que, literalmente, mudou a minha vida para melhor, me abriu horizontes. E tal qual num jogo de War, avançamos pela Barra"**

Palace, eu passava diante daquela obra e não me conformava. Pensava: como que não me chamaram? O Hotel Fasano de São Paulo já havia explodido de sucesso. O ponto no Arpoador era o melhor do Rio, e ainda com a vista e o pôr do sol mais espetaculares do planeta! Não me conformava, mas algo me dizia que aquele hotel ainda seria um Fasano. Lia-se no tapume que o projeto era do genial Philippe Starck, porém o operador se autodenominava Grupo das Cenouras Cósmicas. Fala sério?! E olha que tinha um monte de cariocas dentro da sociedade, e aí no Rio ainda dizem que os Mamonas Assassinas eram um fenômeno paulista! Ok.! As cenouras foram para o espaço e meu telefone tocou. Estávamos na concorrência que escolheria o novo operador!

**P.S.:** Bibi, você foi muito importante para eu me "encontrar" no Rio.

**P.S.2:** doutor Celio, que honra tê-lo como amigo.

**P.S.3:** quanto ao sotaque, digo que nas mulheres eu acho lindo, suave, sexy. Nos homens, não me agrada muito, e o destino me deu um outro mermão carioca: Constantino Bittencourt, meu sócio e braço direito nos hotéis. Tenho que conviver quase o dia inteiro com seu sotaque, mas como *vendetta* ele também precisa conviver com o meu – e, mesmo gago, eu falo muito mais do que ele.

**P.S.4:** o editor deste jornal, Luciano Ribeiro, também é mermão do Rio. Acho que estou me acariocando...

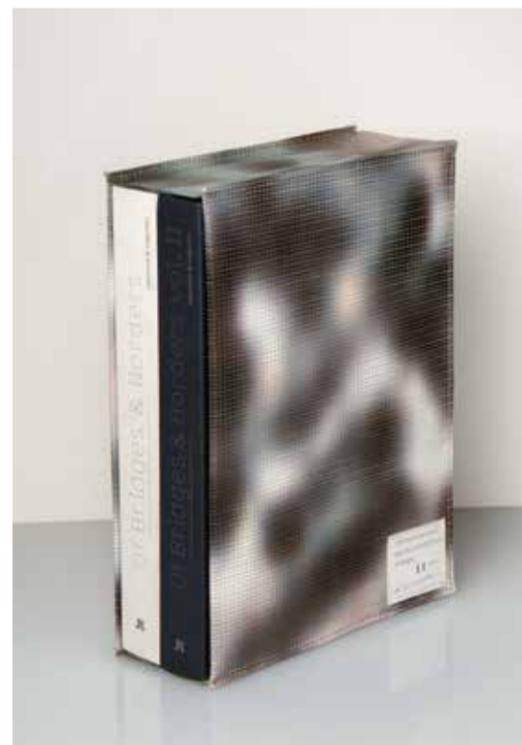
# STYLE



---

A arquiteta mexicana **Sol Camacho** está no Brasil há cinco anos. A pedido do *Corriere*, ela usou a sofisticada sensibilidade com que desenvolve seus projetos para separar itens que não podem faltar no seu dia a dia

---



**Chapéu de palha Stripes** com estampa atemporal. [amaro.amaro.com](http://amaro.amaro.com) **Carré** veste o corpo inteiro – para um jantar ou uma reunião de dia ou à noite. [hermes.hermes.com](http://hermes.hermes.com) **Livro Of Bridges & Borders**, que combina o talento de artistas visuais e escritores. [ofbridgesandborders.com](http://ofbridgesandborders.com) **Bálsamo aromático** para as mãos. [aesop.aesop.com](http://aesop.aesop.com) **Camisa de manga longa** preta básica e cheia de elegância. [cos.cosstores.com](http://cos.cosstores.com) **Cadeira La Central** criada pelo designer Guilherme Wentz para o restaurante La Central, de Sol Camacho. [guilhermewentz.com](http://guilhermewentz.com)

NATURALMENTE MAIS GOSTOSO.



A FANTÁSTICA TORTA DA MARIA

ADEGA SANTIAGO

BOALI

BOCADINHO

BRÁZ TRATTORIA

CARCAMANO

CHOCOLAT DU JOUR

CONFEITARIA DAMA

DUE CUOCHI CUCINA

GALUSKA

HAVANNA CAFÉ

KOSUSHI

L'ENTRECÔTE DE PARIS

LANCHONETE DA CIDADE

LE PAIN QUOTIDIEN

NONNO RUGGERO

OLEA MOZZARELLA BAR

PARIGI BISTROT

PATI PIVA

PF PIMENTA

PITA KEBAB

POBRE JUAN

RIZZO PREMIUM

SANTO GRÃO CAFÉ

STEAK CORNER

TAPIOCARIA MARKET

TEMAKERIA & CIA.

THE GOURMET TEA

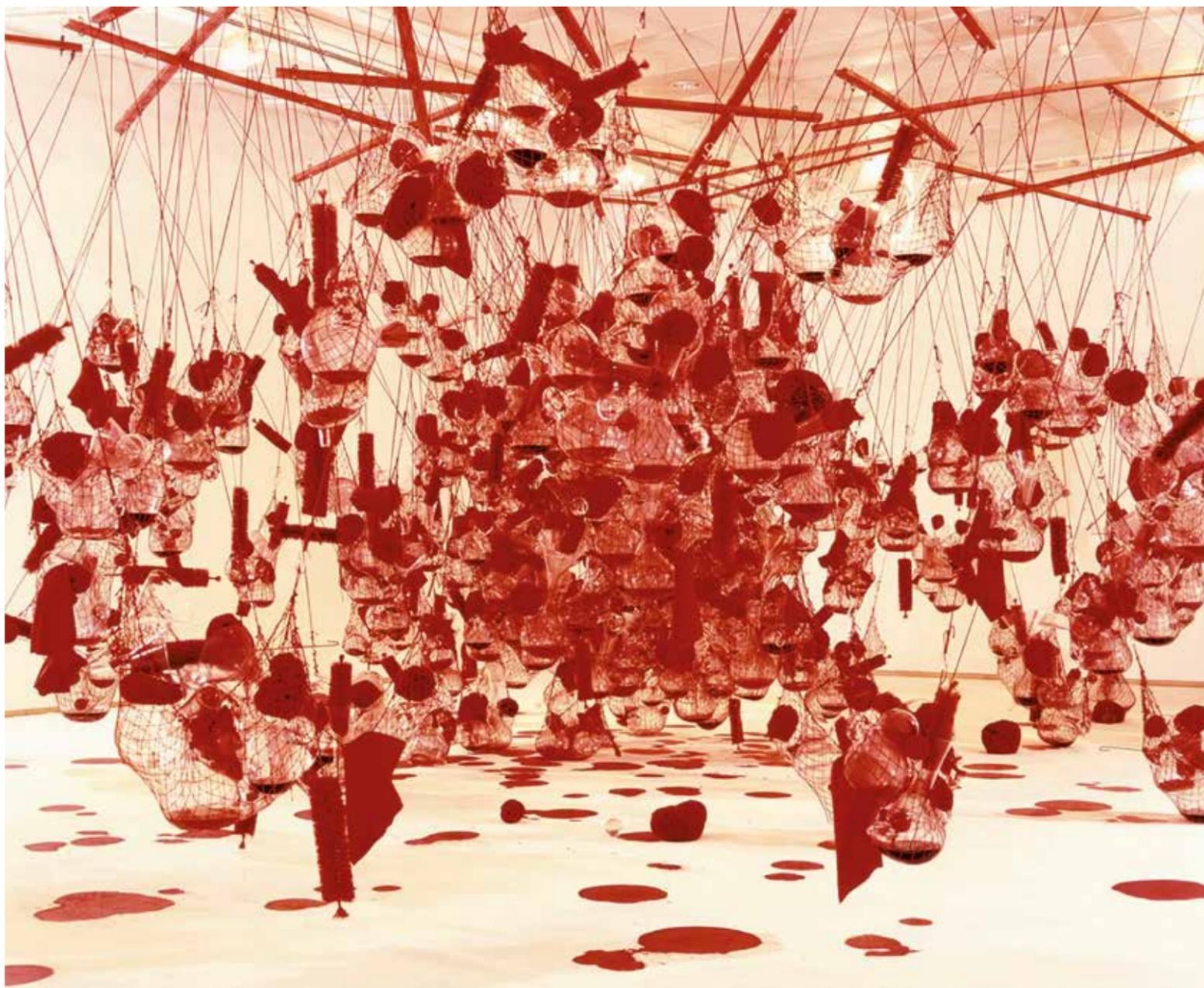
SHOPPING  
CIDADE  
JARDIM

FOOD  
HALL  
CIDADE JARDIM

# Andando pelo Rio

POR Fabio Cardoso\*

A convite do *Corriere Fasano*, o artista Fabio Cardoso garimpou achados de museus, galerias e coleções particulares da capital fluminense. O resultado mostra a vocação da cidade para as artes



52

Acima, a obra *True Rouge*, do Tungá; ao lado, peça de José Resende, parte da Galeria Paulo Fernandes, na Rua do Rosário, centro do Rio



O *Corriere Fasano* me incumbiu da árdua tarefa de passar uns dias no Rio para apontar e comentar, nos acervos de arte públicos, aquilo que mais me toca. Como é uma cidade de artistas, e museus brotam como cogumelos da paisagem, além do fato de eu ter morado lá por anos, cometi a temeridade de aceitar.

Comecei pelo MAM, que teve um papel fundamental na produção do que o Rio criou de melhor a partir dos anos 1960. Com um acervo que inclui Morandi, Pollock, Ben Nicholson e os Neoconcretos cariocas, seria um ótimo ponto de partida. Mas o acervo não está exposto. O acervo nunca está exposto. Em 12 anos como morador da cidade, jamais o vi montado, pena. Em outros tempos, atravessando a rua, eu veria a *Escultura Para o Rio*, 1996, de Waltercio Caldas, uma das mais elegantes esculturas públicas que conheço. A obra traduz perfeitamente certo espírito carioca: simplicidade, sofisticação e inteligência. Seria um excelente contraponto aos terríveis bronzes em homenagem a personalidades espalhados desleixadamente por toda a cidade, peças de um provincianismo constrangedor, que mais esculhambam os retratados do que os louvam. Infelizmente, a escultura foi removida para dar passagem ao VLT (Veículo Leve Sobre Trilhos). Prometeram reinstalar em breve. A confe-



Em sentido horário, a partir da esquerda, a *Escultura Para o Rio*, 1996, de Waltercio Caldas; detalhe da obra de Afonso Tostes no clube Jacarandá, na Villa Aymoré, na Glória; e coleção de Ricardo Rego, um exemplo de excelência, com Lygia Clark, Cildo Meireles, Hélio Oiticica, Josef Albers, e Mira Schendel, entre outros

rir. Para compensar a decepção, corri para a Rua do Rosário, onde a Galeria Paulo Fernandes expõe permanentemente três peças de José Resende, que, apesar de sua contemporaneidade, trazem de volta algo do Rio de Janeiro colonial. Uma das esculturas, a *Vênus*, agora, responde pela alcunha de *Negona*. Outro belo exemplo do que uma obra pública deveria ser.

Há algo novo na Glória: um conjunto de casas na Villa Aymoré foi restaurado com esmero e com vocação para atividades criativas por um grupo de artistas da pesada que ali fundaram um clube chamado Jacarandá. Há no momento uma coletiva com Raul Mourão, Afonso Tostes, Daniel Senise, Angelo Venosa, Vik Muniz e muito mais. Vai dar o que falar. Vejam que



## "Na Villa Aymoré, na Glória, artistas da pesada fundaram um clube chamado Jacarandá"

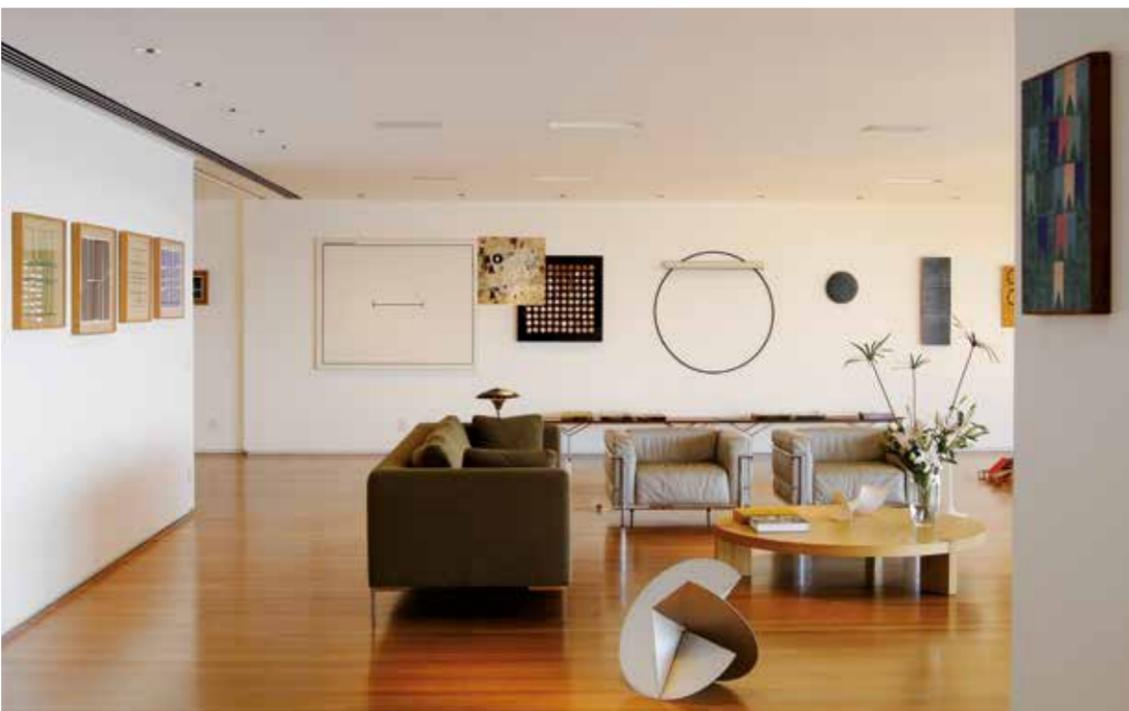
53

já estamos no terreno das iniciativas privadas (desisti dos acervos públicos) e nisso a cidade tem muito a oferecer.

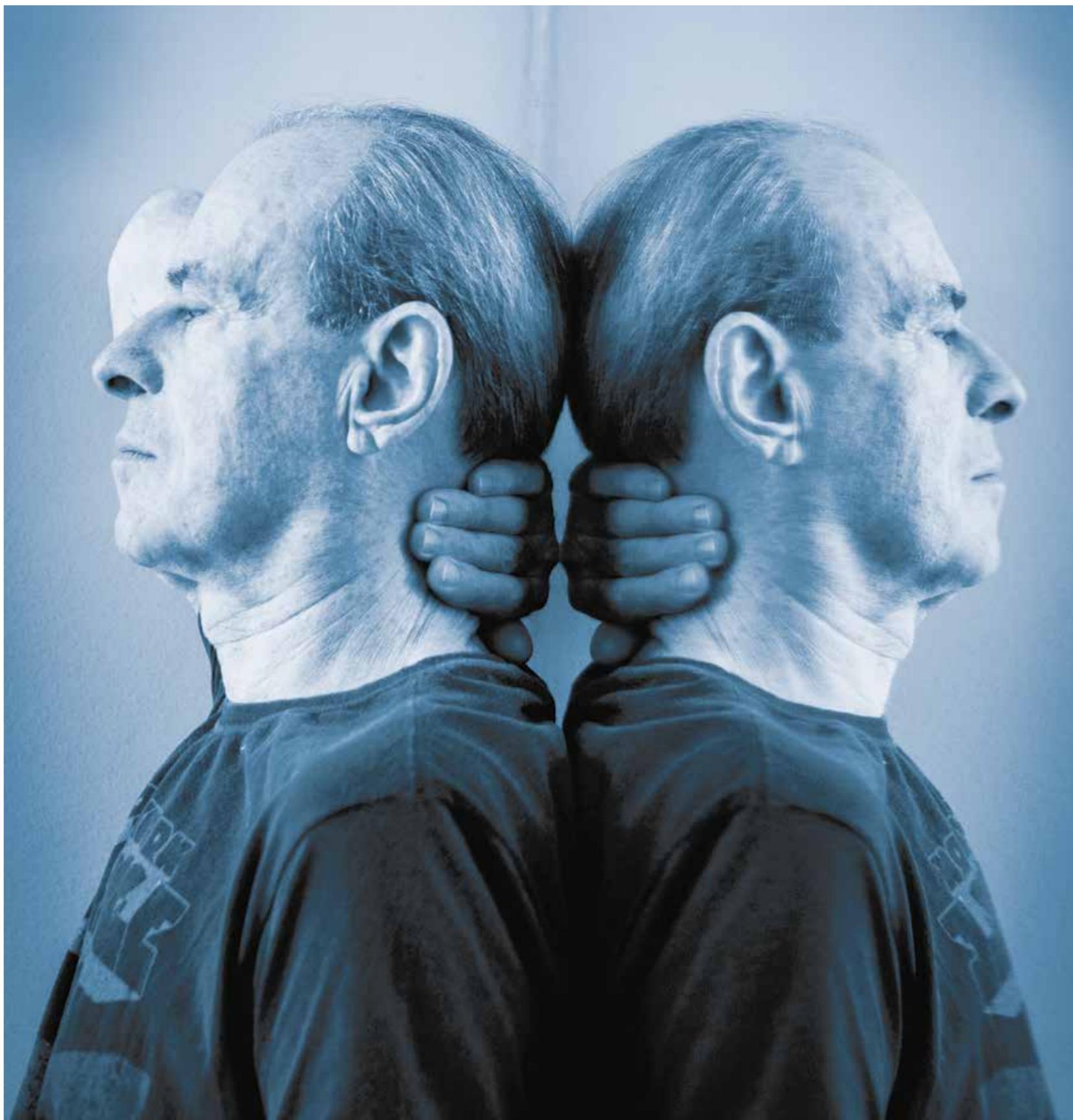
A coleção de Ricardo Rego é um exemplo de excelência, com Lygia Clark, Cildo Meireles, Hélio Oiticica, Josef Albers, Mira Schendel e o que mais você quiser. Faria bonito em qualquer museu do mundo. Uma visita ao ateliê do Carlos Vergara valeria só para ver suas *Bocas de Forno*, talvez as mais belas pinturas já produzidas no Brasil. Mas está faltando alguém.

Tunga morreu. Ou quase. Nasceu sabendo que os únicos assuntos da Grande Arte são o amor, a morte e os seus filhos: o sonho, o delírio, o desejo e o sexo. A partir de um poderoso conjunto de símbolos e observando a fumaça azul do próprio charuto, reinventou o barroco e construiu uma obra que prescindia de conceitos e instaura uma poética. Era profundamente original, justamente porque não perdia de vista as próprias origens e jamais "limpava a areia das sandálias". É enorme. Mas essa imensidão era só o que ele fazia e diz pouco sobre o homem. Um relâmpago de inteligência, em que, desde sempre, a erudição, a intuição e a experiência de um velho eram esbanjadas na volúpia de um menino. Terrivelmente exigente e generoso, simultaneamente aristocrata, cafajuste e santo, era de uma doçura inesperada mesmo para com os não tão amigos assim. Era o melhor companheiro para tudo. Procurei pelo Rio um grande Tunga público e, como não encontrei, acabei indo parar no ateliê dele, onde o que estava decidido e inacabado por ele está sendo produzido. A presença dos símbolos, da poética, do humor, dos livros e dos amigos fez com que sua partida se tornasse um pouco mais leve, mais natural. Ou quase.

\*Fabio Cardoso é artista, paulista e voltou bronzeado do Rio de Janeiro



# MEU TOP 10

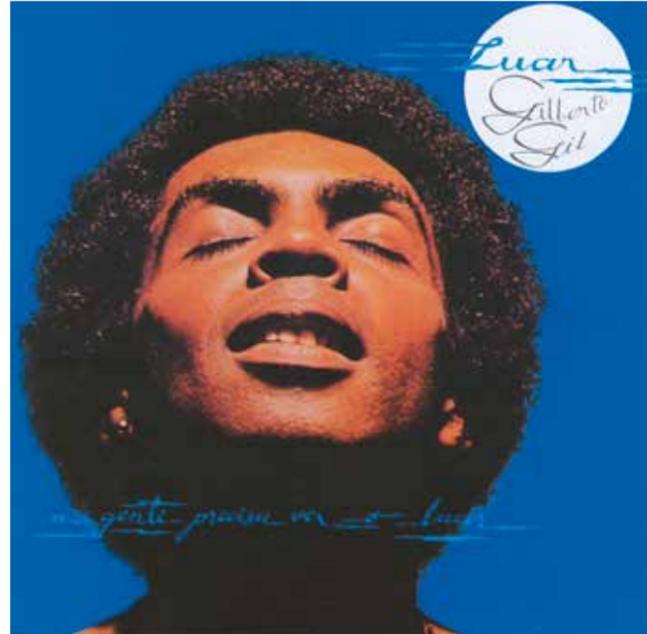


---

Com seu timbre raro de contratenor e prestes a completar 75 anos, o cantor **Ney Matogrosso** passeia pelo rock, samba, pop e MPB em seu último álbum de estúdio, *Atento aos Sinais*. Essa versatilidade de gêneros também está presente nos discos que mais influenciaram suas quatro décadas de carreira. Aqui estão os 10 mais:

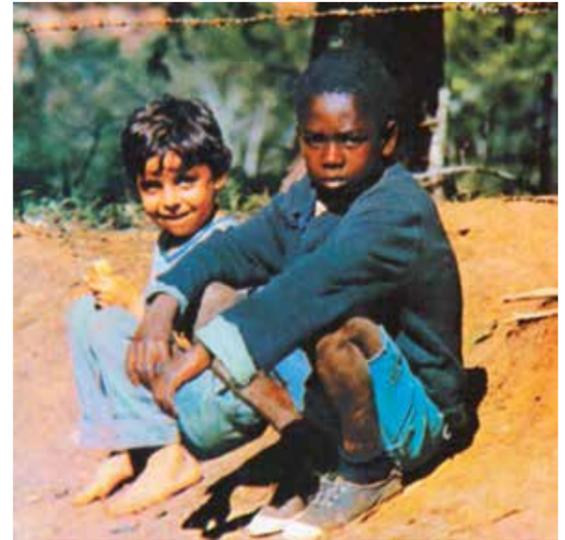
---

1 - **Vários.** *Tropicália - Ou Panis et Circensis.* "É o disco que mostrava as intenções do movimento no qual Caetano Veloso recoloca Vicente Celestino de volta à cena musical."

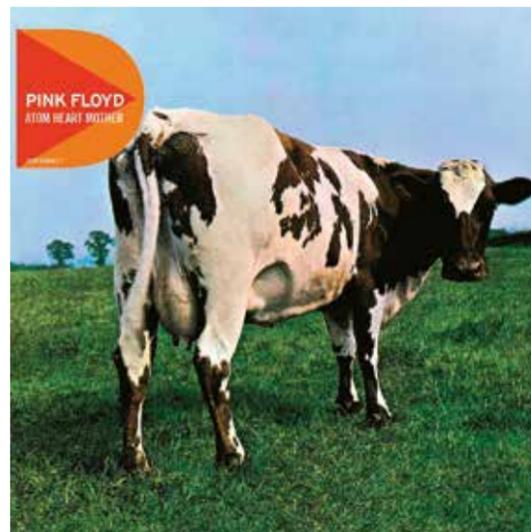
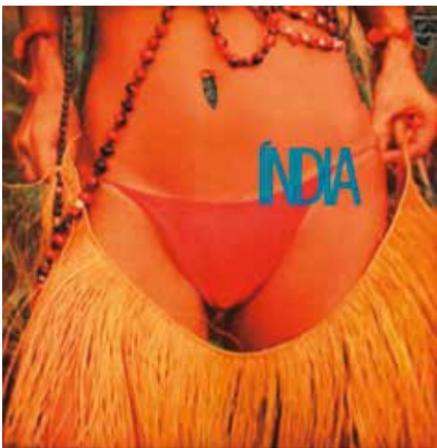


2 - **Gilberto Gil.** *A Gente Precisa ver o Luar.* "Um álbum dançante que não é disco music e não soava americanizado."

3 - **Milton Nascimento & Lô Borges.** *Clube da Esquina.* "Foi muito impactante para a época."



4 - **Gal Costa.** *Índia.* "Este álbum da Gal é surpreendente, a começar pela capa."

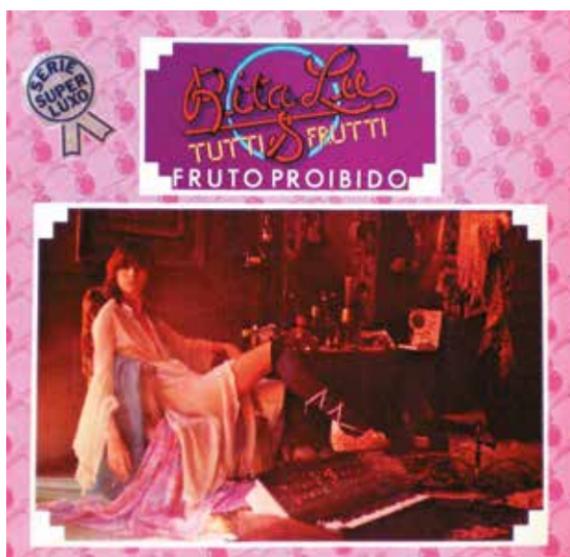


5 - **Pink Floyd.** *Atom heart mother.* "As coisas demoravam muito para chegar ao Brasil nessa época, e eu tinha um amigo que morava na Holanda e me trouxe este vinil. Pirei. Este disco me perturbou muito, no bom sentido."

6 - **Gal Costa.** *Gal Costa.* "Neste disco, a Gal sai da atitude comportada e assume uma figura pop rock. Ela vira a diva da MPB, já que os grandes nomes do gênero estavam exilados na época."



8 - **Rita Lee & Tutti Frutti.** *Fruto Proibido.* "Este LP apresentou Rita Lee como compositora. Ovelha Negra foi um marco, nunca tínhamos ouvido uma música do ponto de vista adolescente e rebelde."

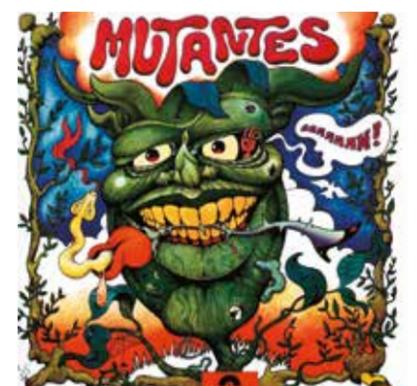


7 - **Raul Seixas.** *Krig-ha, Bandolo!* "Rock sempre me atraiu muito, e o Raul foi o primeiro roqueiro do Brasil. Metamorfose Ambulante é uma música que cantei muito e ainda canto."



9 - **Novos Baianos.** *Linguagem do Alunte.* "É um disco de música brasileira com aspectos de rock, eletrificado. Até hoje adoro esse álbum."

10 - **Os Mutantes.** *Jardim Elétrico.* "Sempre esperava pelo trabalho deles. Era muito chocante para a década de 1970."



## BEM-VINDO A PORTLAND

**Flavio Sampaio conta como a cidade mais hipster dos EUA se tornou objeto de desejo dos mais antenados**

Depois de morar seis meses em Portland, no Oregon, vou engrossar o coro dos locais e sugerir que você não venha para cá. Seja para morar, para passear, para beber ou para comer na nova capital gastronômica dos EUA – de acordo com a mais recente lista do *Washington Post* –, simplesmente não venha. O tempo aqui corre diferente, é mais devagar, contemplativo. As pessoas são amáveis e se cumprimentam na rua. Talvez por isso a cidade tenha sido descoberta por gente que veio visitar, se encantou com a natureza e a qualidade de vida e decidiu se mudar para cá. Pelo segundo ano consecutivo, Portland foi a cidade que mais recebeu novos moradores nos EUA, geralmente californianos e nova-iorquinos que não aguentam mais o ritmo (e os preços) de onde moram. Para evitar que sua cidade seja gentrificada, a tática dos locais tem sido simples: negue o óbvio, diga que aqui não é tudo isso, lembre que chove muito e que há outras cidades próximas muito mais interessantes como São Francisco e Seattle. Eu vou fazer a minha parte e tentar te convencer a nunca vir a Portland.

Você não iria querer visitar a cidade com mais cervejarias no mundo, não é verdade? São mais de 70 delas produzindo a bebida artesanalmente, feita com lúpulo colhido na região. E essa modinha boba de comer alimentos orgânicos, cultivados por pequenos



produtores e preparados por chefs que não estão nem aí para a mídia e preferem ficar na cozinha? Confesso que o excesso de verde cansa, talvez até por conta do Forest Park, a maior floresta urbana da América. E os hipsters, esses criadores de modinhas, tendências e estilos. Portland é cheia deles. Aposto que foram eles que lutaram também pela liberação da venda da maconha para fins recreativos, implementada desde outubro.

A praia fica a 45 minutos de carro, praticamente o mesmo tempo que se leva para chegar à estação de esqui em Mount Hood, um vulcão que parece ter sido desenhado à mão e que fica coberto de neve o ano todo. Pessoal, um vulcão! Há também bicicleta para todo lado. É tanta gente pedalando que Portland já é a cidade americana com o maior número de ciclovias, aquelas faixas odiadas pelos motoristas brasileiros.

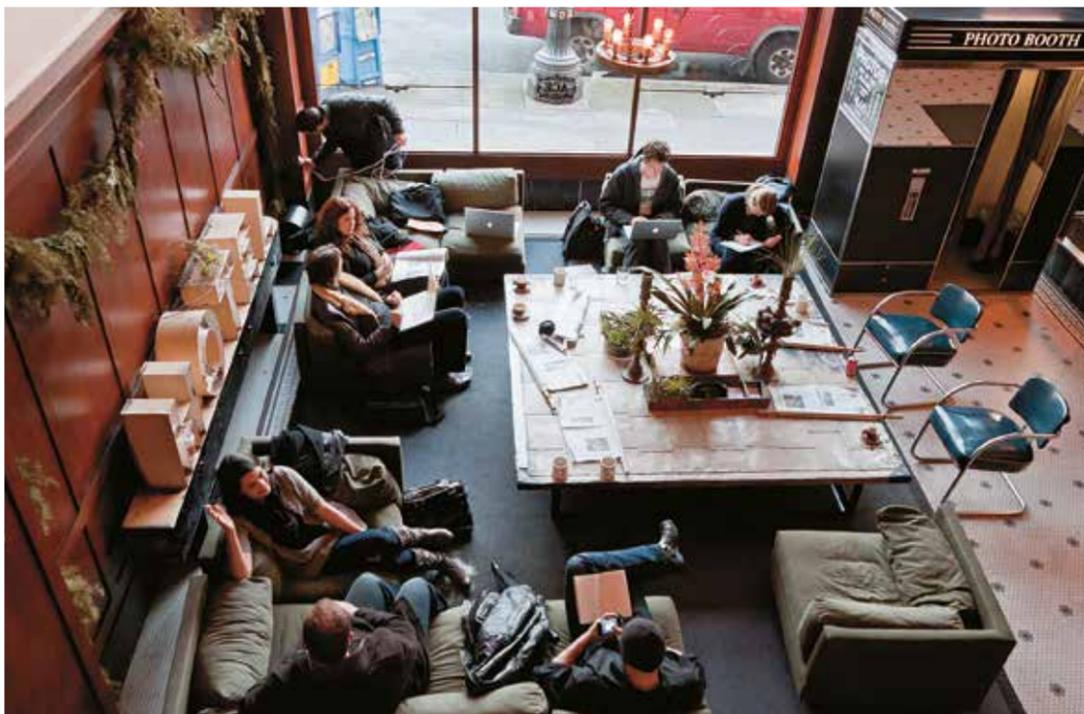


Rede local com cinco lojas na cidade, a Stumptown Coffee Roasters é conhecida não só pelo café, como também pela produção sustentável e economicamente justa

**A cidade concentra mais de 70 cervejarias artesanais, que produzem a bebida com lúpulo colhido na região**



No alto, à direita, lobby do Ace Hotel, no bairro Old Town; no alto, à esquerda, o Mount Hood, um vulcão que fica coberto de neve o ano todo; acima, interior do Stumptown Coffee; e, abaixo, detalhe do restaurante tailandês Langbaan



**SERVIÇOS**

**Bar**

Expatriate – A celebrada chef Naomi Pomeroy, do restaurante Beast, abriu um bar para chamar de seu. Peça o drink For Your Eyes Only, união perfeita entre gim, vodca, cocchi americano e *bitters* de laranja e grapefruit.

[expatriatepdx.com](http://expatriatepdx.com)

**Hotel**

Ace Hotel – Aberto em 2007, este lugar com ares moderninhos tem a cara de Portland e o conforto de que todo americano gosta. Fica em Old Town, a uma quadra da Powell's Book e do bairro Pearl.

[acehotel.com/portland](http://acehotel.com/portland)

**Cervejaria**

Deschutes Brewery & Public House – O Rio Deschutes corta a cidade de Bend, a cerca de três horas de Portland, fonte de inspiração do nome (e da água). É de lá que vem a cerveja desse simpático bar que oferece 26 chopes diferentes da marca.

[deschutesbrewery.com/pubs/portland/](http://deschutesbrewery.com/pubs/portland/)

**Restaurante**

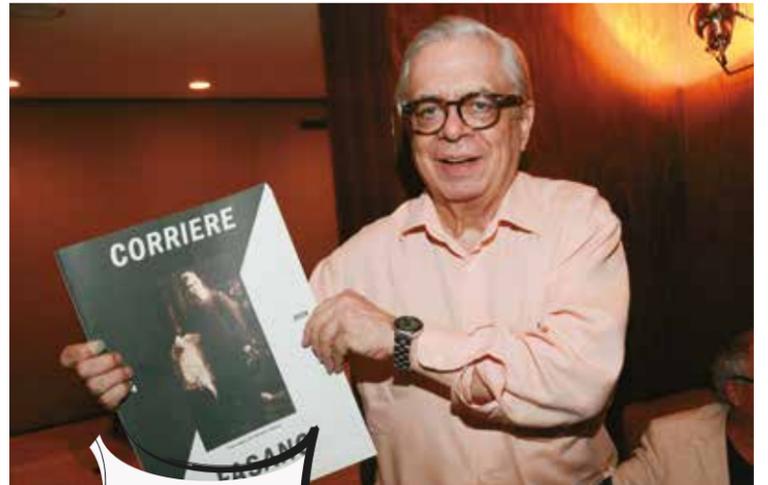
Langbaan – Melhor tailandês, se existir, está na Tailândia. Aqui, peça o menu degustação, que inclui o cordeiro flamejante com menta, abacate e farinha de arroz.

[langbaanpdx.com](http://langbaanpdx.com)

Duvido você querer conhecer o Pearl, bairro hippie chic lotado de galerias, restaurantes e lojas, que abriga a sede da Powell's City of Books, a maior loja independente de livros do mundo. Não dá para levar a sério uma cidade que indica como atração número 1 uma livraria! O bairro de Nob Hill é mais sofisticado, cortado pela 23<sup>rd</sup> street, espécie de Oscar Freire local. Convenhamos que quem tem a Oscar Freire original não precisa de rua 23, certo? É bom saber que na hora de pagar qualquer conta não existe o tal *plus tax* – o estado do Oregon é isento de taxas. Você que está tão acostumado a pagar impostos não iria querer se desvencilhar disso a essa altura da vida.

Gosta de café? Então vá para Seattle, sede da Starbucks, distante apenas 232 quilômetros daqui. Em Portland o café é feito por aficionados como Duane Sorenson, dono da Stumptown Coffee Roasters, rede local com cinco lojas na cidade e outras tantas espalhadas por Nova York, Los Angeles, São Francisco e Seattle. A marca é conhecida não só pelo café, como também pela produção sustentável e economicamente justa. Prefere vinho? A cerca de uma hora de Portland existem mais de 200 vinícolas geralmente focadas em dois tipos de uvas: pinot noir e pinot gris. Uma das vinícolas é a Evening Land Vineyards, que produz biodinamicamente o premiado pinot noir Eola-Amity Hills Seven Springs 2012. Ano passado, a *Wine Spectator* disse que era o terceiro melhor vinho do planeta. Agora que você sabe disso, é certeza que vai preferir a Califórnia, o estado fronteiro ao sul, líder de produção de vinho nos EUA.

**CASA CHEIA** O lançamento do *Corriere Fasano* em São Paulo reuniu os nossos amigos mais do que queridos



**BLING!**



**SPLASH**



58



**SMILE**



**CHE BELLO!**



1 Patrícia Carta 2 Toninho Abdalla e Cris Barros 3 Dias Lopes  
4 Ara Vartanian 5 Donata Meirelles e Nizan Guanaes 6 Gero e Carlos Maranhão 7 Fabiana Pastore 8 Marina e Josimar Melo  
9 Ana Paula Junqueira 10 Beatriz Guerlack 11 Braulio Pasmanik  
12 Sonia Racy e Guilherme Abdalla

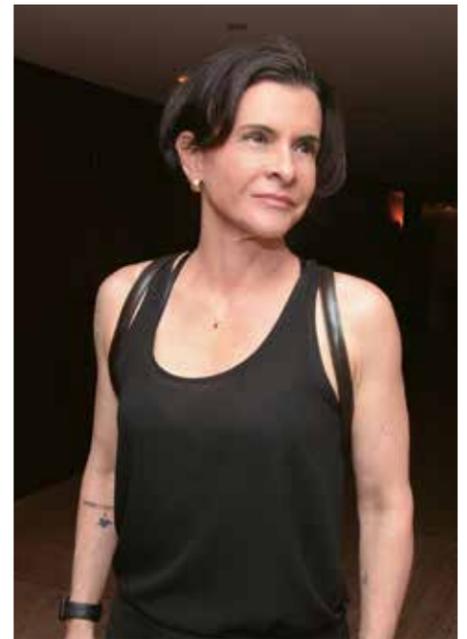


13

**BLING!**



14



15

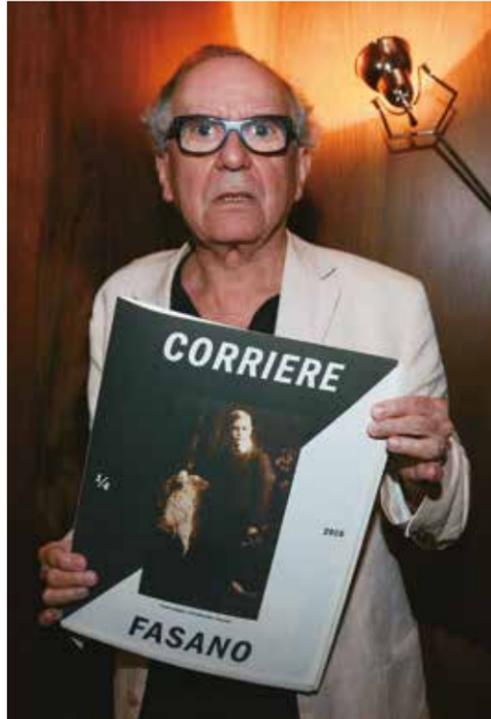


16



19

**DEMAIS!**



20



21



17



22



23

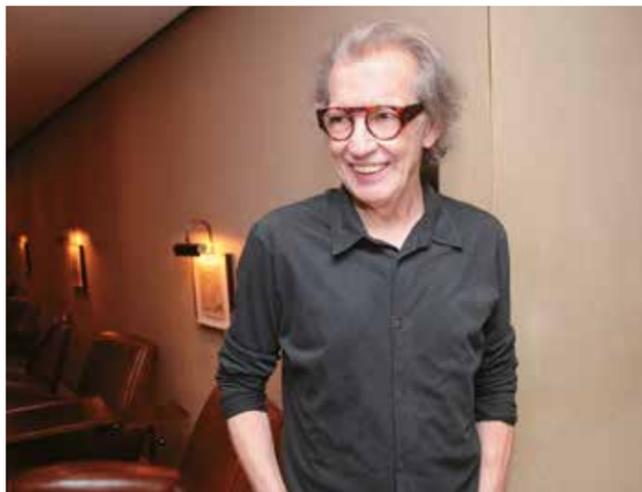


**CHIC!**

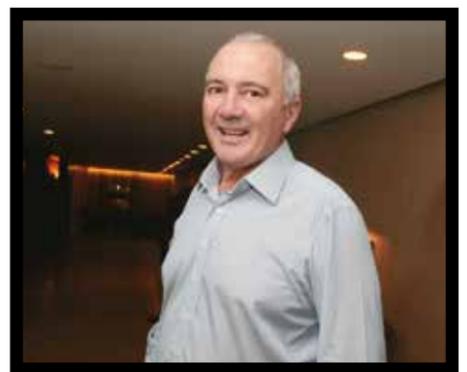


18

**SAÚDE!**



24



25

13 Fernando Louza 14 Juliane Mesquita, Thaise Nicoletto e Melanie Bittencourt 15 Marina Lima 16 Fernanda Barbosa 17 Thiago Pacheco e Constance Zahn 18 Nathalie Rumpf 19 Erh Ray e Fabiola Kassir 20 Washington Olivetto 21 Andrea Fasano e Dudi Figueira 22 Luciano Ribeiro e Jack Vartanian 23 Ana Lucia Zambon 24 Luiz Tripolli 25 Fabio Auriemo

RIO DE JANEIRO Nosso jornal chegou também à capital carioca. Confira quem passou por lá



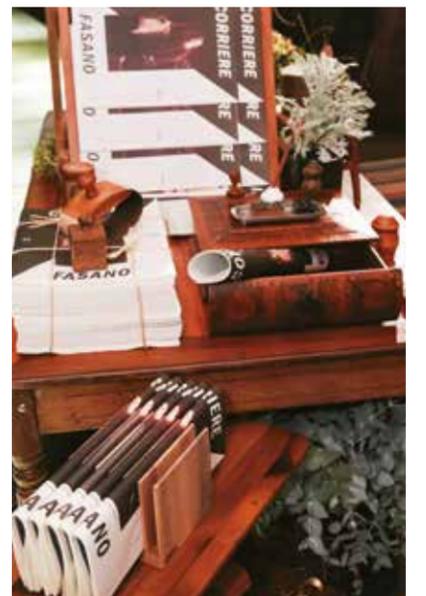
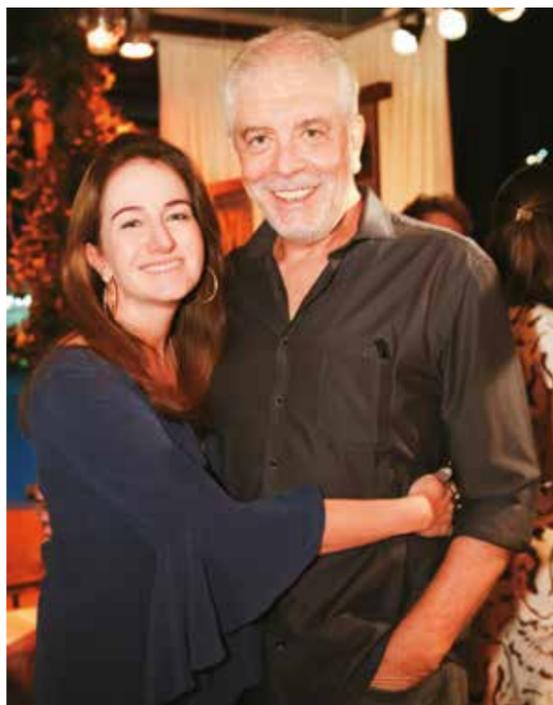
LOVE!



# AUGURI, RIO DE JANEIRO!



BANG!



1 Claude Troisgros e Clarisse Sette  
2 Pedro Sauer e Luisa Mussnick 3  
Paula Bezerra de Mello e Luciana  
Neiva 4 Alexandre Accioly e  
Renata Accioly 5 Andrea Dellal e  
Gero 6 Daniela Fiszpan e Antonio  
Bernardo 7 Gigi Basto e Felix  
Richter 8 Lilian Pieroni

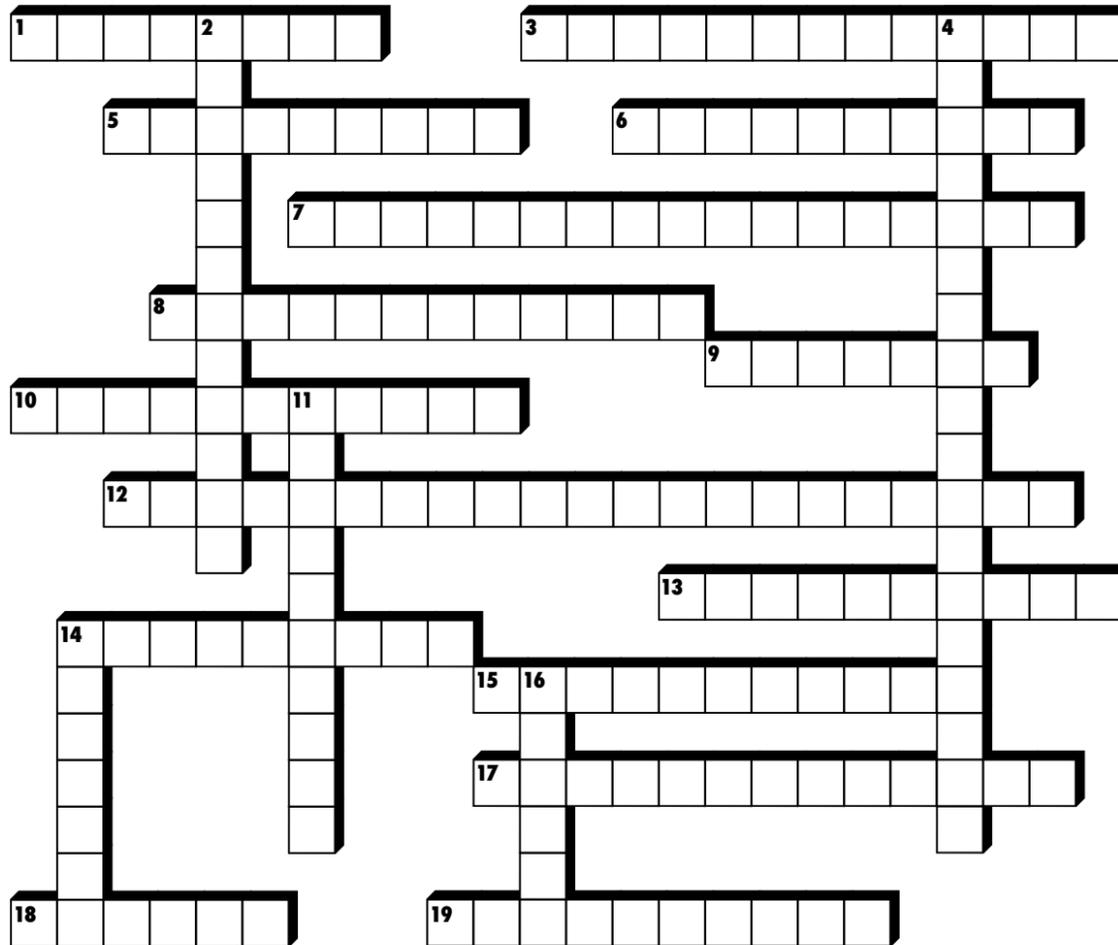
60

**PALAVRAS**

**LOU REED**

**CRUZADAS**

Apaixonado pela obra do músico americano, Rogério Fasano preparou um desafio aos fãs do saudoso artista americano



**Horizontal**

**1** Bairro onde frequentou a escola pública. **3** Ele e seu parceiro John Cale se despediam sempre com que frase? (resposta em inglês) **5** Nome de um de seus cães. **6** Um dos melhores amigos com quem brigou. **7** Música que odiava repetir nos shows. **8** Expressão que o fazia morrer de rir. **9** Usou, abusou e escreveu sobre... **10** Música sobre o que hoje chamamos de síndrome do pânico. **12** A lição número 1 de vida do casal Laurie Anderson e Lou Reed. (resposta em inglês) **13** Famosíssima banda da qual nunca gostou de nada que ouviu. **14** Seu mestre de tai chi chuan. **15** Nome do bar onde Andy Warhol o ouviu tocar pela primeira vez. **17** O travesti eternizado por ele. **18** Usou, abusou e escreveu sobre...(resposta em inglês) **19** Costumava dizer que nunca era um desperdício gastar com...?

**Vertical**

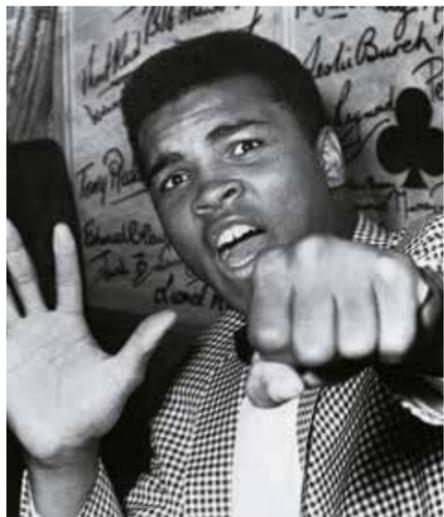
**2** Que música escreveu após ser mandado pelos pais para uma clínica terapêutica especializada em eletrochoque? **4** Sua música preferida na opinião de Mick Jagger. **11** Segunda forma artística na qual se expressava. **14** Como era descrito por amigos e não tão amigos quanto a sua personalidade? **16** O lugar em que mais adorava tocar.

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



buffet  
**FASANO**

RUA LEOPOLDO COUTO DE MAGALHÃES JR., 912 ITAIM BIBI T +55 11 3074 4700



Maior boxeador de todos os tempos, **Muhammad Ali** nasceu Cassius Clay, mas logo que se converteu ao islamismo declarou: "Devolvi o nome branco que me deram e escolhi um bonito nome africano". Eleito pela Sports Illustrated como o Desportista do Século, Ali lutou tanto no ringue quanto na vida, contra o racismo e o preconceito religioso. Morreu no último 3 de junho, aos 74 anos, vítima do mal de Parkinson.

**O silêncio vale ouro quando não se tem uma boa resposta.**

**A força de vontade deve ser mais forte do que sua habilidade.**

**Flutue como uma borboleta e pique como uma abelha.**

**Eu fui o Elvis do boxe, o Drácula do boxe, o Super-Homem do boxe.**

**É apenas um trabalho: a grama cresce, as ondas acabam na areia, eu bato nos outros.**

**Ele teve o suficiente! (ao ser questionado por que não havia desferido o golpe final contra George Foreman)**

**Eu sou maior: disse isto a mim mesmo inclusive antes de ser.**

**Você não consegue acertar aquilo que você não consegue ver.**

**Quando você está certo, ninguém se lembra, quando está errado, ninguém se esquece.**

**Não conte os dias. Faça com que os dias contem.**

**Odiei cada minuto dos meus treinamentos.**

**Não suporto ver sangue.**

**Um homem que enxerga o mundo aos 50 anos da mesma maneira que aos 20, perdeu 30 anos de vida.**

**No golfe eu também sou o melhor. O único problema é que eu não jogo golfe.**

**Eu sou o Concorde do boxe, os outros são apenas jatos!**

**Sou o melhor. Só que ainda nem lutei.**

# FILME - CIDADÃO KANE

**Jô Soares** conta como surgiu sua paixão por Orson Welles e a fascinação por sua obra-prima: "Para mim, toda a história do cinema se concentrava ali: narrativa, iluminação..."



Quem veio primeiro, o ovo ou a galinha? A minha pergunta é um pouco diferente: quem veio primeiro, Orson Welles ou *Cidadão Kane*? Ou os dois são a mesma pessoa? Claro que criação e criador se fundem e se confundem numa coisa só.

A minha paixão por Orson Welles nasceu bem antes do meu amor pelo filme. Já havia visto o ator no filme *O Terceiro Homem*, de Carol Reed. Welles só aparece nos últimos 20 minutos da projeção, e seu personagem, o inescrupuloso Harry Lime, justificando sua vida de crimes, declara: "Na Itália, sob os Bórgias, por 30 anos houve guerras, terror, assassinato e derramamento de sangue. No entanto, produziram Michelangelo, Leonardo da Vinci e o Renascimento. Na Suíça, havia o amor fraternal, 500 anos de democracia e paz – e o que foi que isso produziu? O relógio cuco".

A frase não constava no roteiro: era do próprio Orson Welles. A presença do ator era tão forte que, em 20 minutos, ele "rouba" o filme. Até hoje, muita gente pensa que é dele – e não de Reed – a direção d'*O Terceiro Homem*. Desde que o vi, quando tinha 13 anos, fiquei fascinado pelo ator e comecei a ler tudo que podia a seu respeito.

Só consegui assistir a *Cidadão Kane* cinco anos depois, num festival em Petrópolis. Na época, não existiam os VHS ou os videoclubes. Os clássicos só passavam em festivais organizados pelas cinematecas.

Geralmente, quando se aguarda muito tempo por um filme do qual muito já se leu, é difícil não ha-

## SOBRE O FILME

**Cidadão Kane**

**Data de lançamento**

1º de maio de 1941 (Nova York)

**Direção**

Orson Welles

**Roteiro**

Orson Welles e Herman J. Mankiewicz

**Prêmios**

Ao todo, teve nove indicações ao Oscar, inclusive de melhor filme, ator e diretor.

Levou a estatueta de melhor roteiro original. Ganhou o New York Film Critics Awards (1941) e o National Board of Review (1941), entre muitos outros.

É constantemente eleito o melhor filme de todos os tempos.



**Foco** Em sentido horário, Orson Welles e Dorothy Comingore, protagonistas do filme; cartaz da época do lançamento (1941), e mais uma vez Welles, o genial criador deste que é considerado por muitos o maior filme de todos os tempos



ver uma certa decepção. No caso de *Cidadão Kane* se deu o oposto. Fiquei fascinado pela obra-prima. Pra mim, toda a história do cinema se concentrava ali. A narrativa, a iluminação, os cenários com teto. Hoje, parece uma bobagem falar nisso. Na época, era uma inovação fantástica. A câmera enterrada pra ficar na altura dos pés dos atores, vários planos em foco na mesma cena em distâncias diferentes.

Como diretor de fotografia, ele contou com a parceria do genial Gregg Toland, que já havia ganhado o *Oscar* no ano anterior pelo filme *O Morro dos Ventos Uivantes*. Diz a lenda que Toland foi se oferecer a Welles e ocorreu o seguinte diálogo:

**GREGG TOLAND** (tirando a estatueta do *Oscar* de uma maleta): Vim me oferecer pra fazer o seu filme.

**ORSON WELLES**: Mas você é o melhor diretor de fotografia que existe, e eu não sei nada!

**GREGG TOLAND**: Por isso mesmo. Quem já sabe tudo só pode aprender alguma coisa com quem não sabe nada.

Além do elenco extraordinário, há que admirar a percepção quase mágica que Welles tinha do seu visual futuro, criando um Kane obeso. Impossível prever, naquela idade, que ele, Orson, ficaria gordo.

Só lamento que William Randolph Hearst não tenha tido a percepção de que seu retrato era a homenagem de um grande homem a outro. Seguiu e perseguiu o filme e seu criador com toda força do seu império jornalístico. Faltou grandeza ao milionário. Dizem que Hearst perdoaria tudo no filme, não fosse a palavra *Rosebud* (botão de rosa) pronunciada por Kane em seu leito de morte, referindo-se a um pequeno trenó, do seus tempos de criança, e que é a palavra misteriosa cujo significado os repórteres tentam descobrir no decorrer do filme. Na vida real, *Rosebud* era o apelido carinhoso que Hearst atribuía ao clitóris da atriz Marion Davies, sua amante de toda uma vida. Enfim, continuo assistindo a *Cidadão Kane* sempre que me lembro ou quando há um motivo pra isso. Como agora, por exemplo.

Com licença, porque as luzes se apagaram e o filme já vai começar.

O filme *Cidadão Kane* está à disposição dos nossos hóspedes – basta pedir ao nosso concierge

# AIRFRANCE



## FRANCE IS IN THE AIR



## UM PALÁCIO QUE VOA

Nova Suíte La Première: descubra o conforto total e serviços cinco estrelas durante toda a sua viagem.

AIRFRANCE KLM

Sendo instalada gradualmente em parte da frota de Boeings 777, para voos de longa distância.

AIRFRANCE.COM.BR