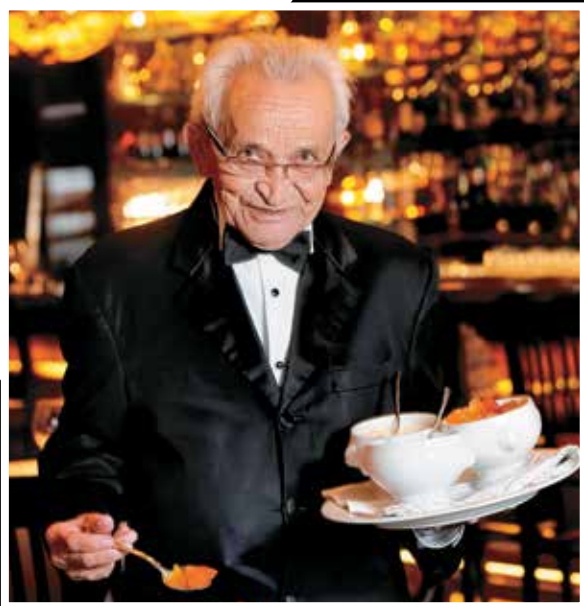


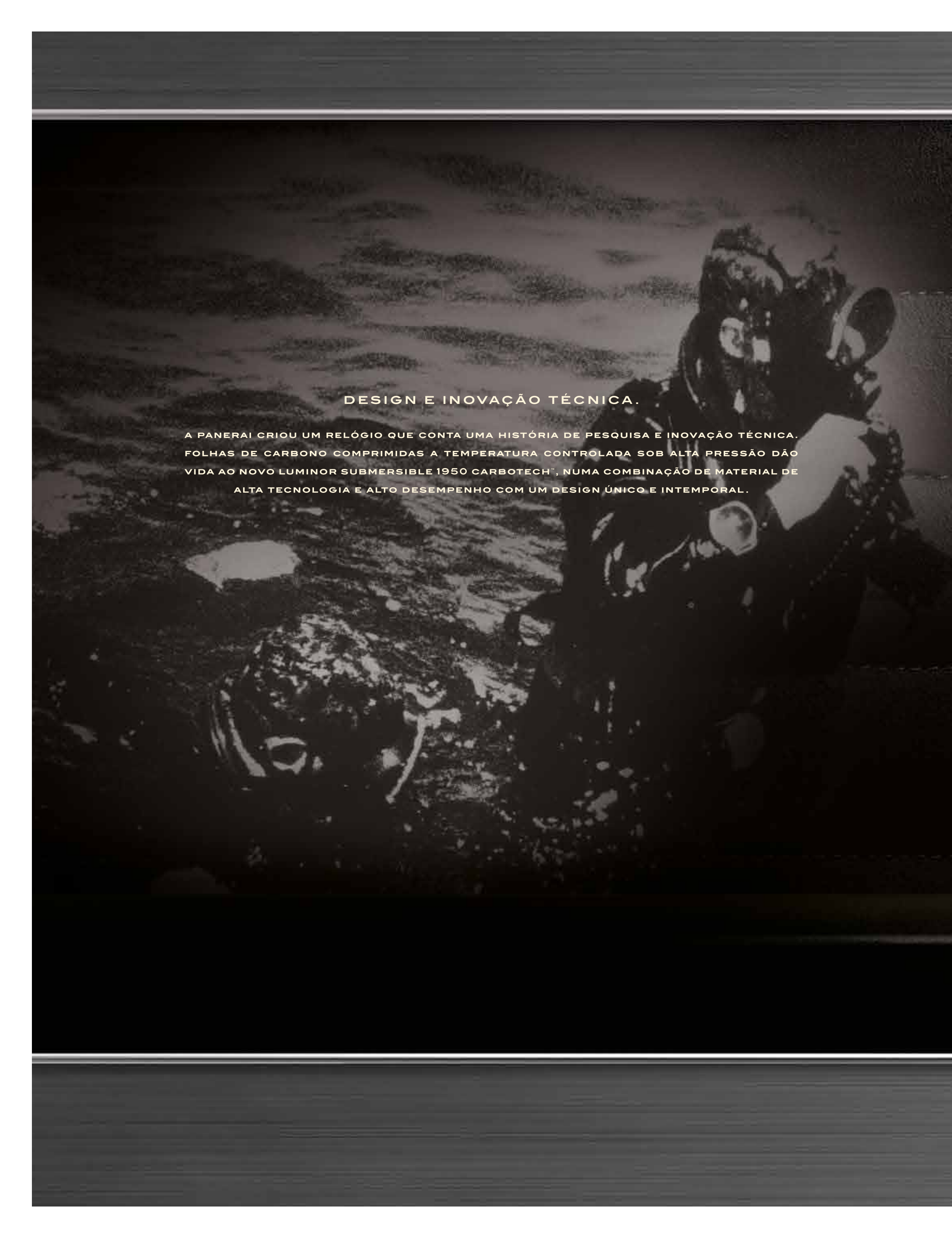
# ***CORRIERE***

**3/4**



**2016**

# ***FASANO***

A black and white photograph of a diver underwater. The diver is wearing a full diving suit and a Panerai compass. A Panerai watch is visible on the diver's wrist. The background shows the underwater environment with some rocky structures.

## DESIGN E INOVAÇÃO TÉCNICA.

A PANERAI CRIOU UM RELÓGIO QUE CONTA UMA HISTÓRIA DE PESQUISA E INOVAÇÃO TÉCNICA. FOLHAS DE CARBONO COMPRIMIDAS A TEMPERATURA CONTROLADA SOB ALTA PRESSÃO DÃO VIDA AO NOVO LUMINOR SUBMERSIBLE 1950 CARBOTECH<sup>®</sup>, NUMA COMBINAÇÃO DE MATERIAL DE ALTA TECNOLOGIA E ALTO DESEMPENHO COM UM DESIGN ÚNICO E INTEMPORAL.

# PANERAI



LUMINOR SUBMERSIBLE 1950 CARBOTECH™  
3 DAYS AUTOMATIC - 47MM  
(REF. 616)

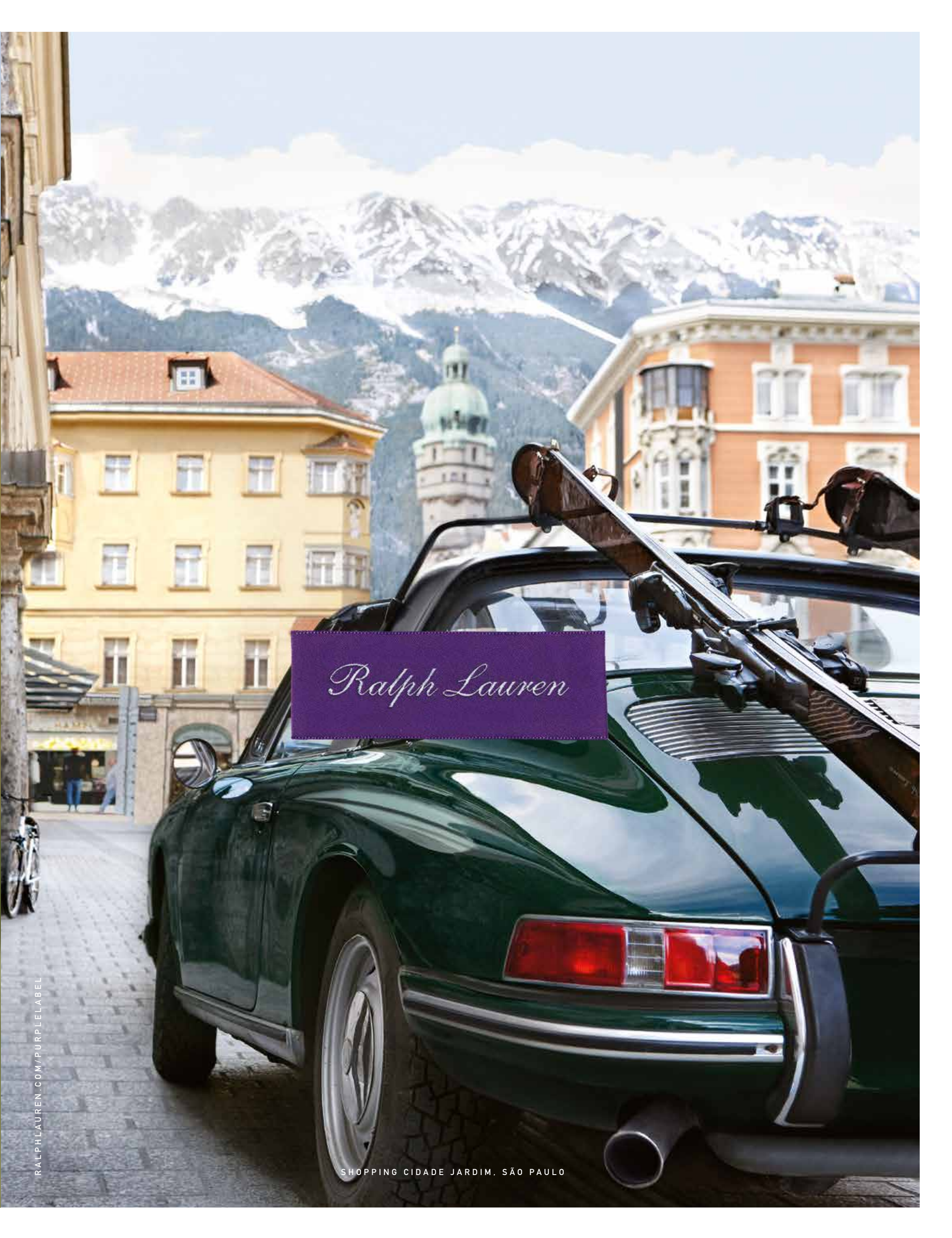
SÃO PAULO BOUTIQUE  
JK IGUATEMI • AV. JUSCELINO KUBITSCHEK, 2.041 • 11 3152 6620

PANERAI.COM

LABORATORIO DI IDEE.

ANDREW LAUREN  
FILMMAKER





*Ralph Lauren*

# ICLARETS

APRESENTA:

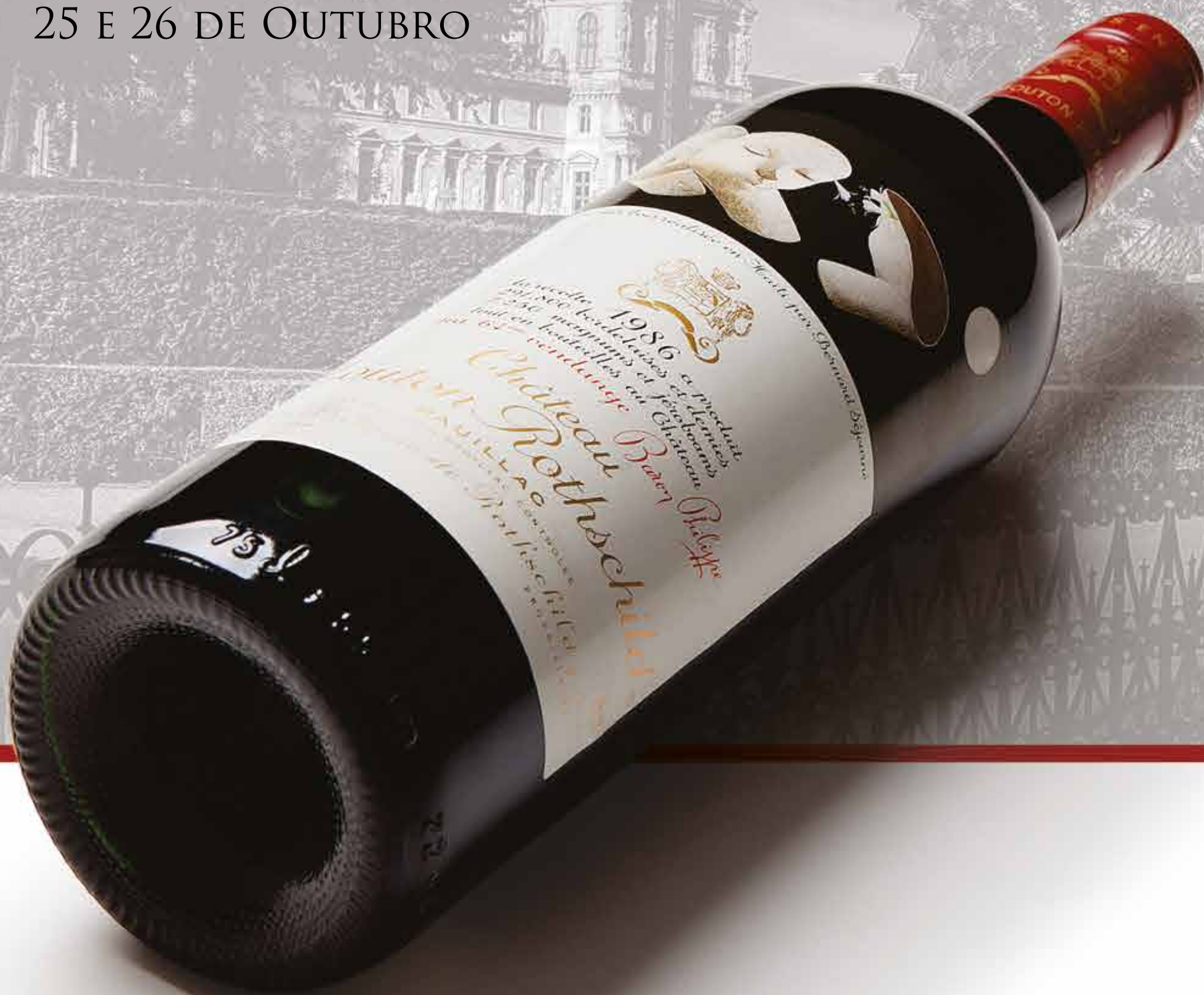
WINE DINNER

## VERTICAL MOUTON ROTHSCHILD

— DÉCADA 80 —

RESTAURANTE FASANO SÃO PAULO

25 E 26 DE OUTUBRO





Aprecie com moderação.

**Pela primeira vez no Brasil é possível provar na mesma noite todas as 10 safras da melhor década deste emblemático vinho.**

---

**Curadoria e apresentação dos vinhos:**  
**Sommelier Manoel Beato**

---

**Menu exclusivo elaborado pela equipe Fasano com entrada, 3 pratos principais e seleção de queijos.**

**Harmonização de bebidas**

**Entrada: Champagne Cristal Brut 2007**

**Jantar: Chateau Mouton Rothschild, todos os anos de 1980 até 1989, 10 taças com 50ml cada**

**Seleção de queijos: Chateau D'yquem 1995**

**EVENTO ÚNICO  
E EXCLUSIVO  
COM APENAS 24  
LUGARES POR NOITE**

**Preço: R\$5.490,00 por pessoa  
Reservas: 11 3150-5555**

**ICLARETS**

[WWW.ICLARETS.COM.BR](http://WWW.ICLARETS.COM.BR)

 [claretsbrasil](https://www.instagram.com/claretsbrasil)

 [claretsbrasil](https://www.facebook.com/claretsbrasil)

A ideia de criar um jornal para o Grupo Fasano era inevitável. Não porque a marca Fasano é uma das mais fortes do País. Nem porque os restaurantes e hotéis são impecáveis. O que motivou a gente mesmo a insistir na iniciativa do *Corriere* foi a possibilidade de trabalhar, a quatro mãos, com Rogério Fasano. Conheço Rogério há mais de uma década, desde que ele abriu o Gero no Rio de Janeiro. Na época escrevia sobre gastronomia no *Jornal do Brasil* e acompanhei de perto seu primeiro sucesso carioca. Quando recebi de Daniela Falcão, hoje diretora da Globo Condé Nast, o convite para me mudar para São Paulo e trabalhar na *Trip*, chamei Rogério para jantar. Ele me deu, há 11 anos, o primeiro de muitos bons conselhos: "vá correndo!" Instalado aqui, sem amigos, com dinheiro contado, eu de fato corria, mas para o Fasano, e quase todas as noites. Gero nem precisava estar lá. Eu me sentia em casa com o *barman* Tiago, o *maître* Almir, o *sommelier* Manoel Beato e todo seu *staff* inacreditavelmente afável. Minha solidão era amparada com taças de *grand crus* de Bordeaux ou Borgonhas do lote particular de Beato. Almir aplacava minha saudade de casa com nacos grossos deatum e burrata, enquanto o sempre elegante e discreto Tiago dispunha castanhas gordas, intactas e levemente salgadas à minha frente. Raramente eu me sentava no salão. Aquele bar, para mim, era meu porto seguro numa cidade desconhecida. Rogério me apresentou centenas de pessoas em São Paulo, sempre se referindo a mim de maneira muito generosa. E com o tempo seu conselho se mostrou certo. Amo morar nesta metrópole e aqui construí uma nova família. Todo sábado, quando vamos jogar futebol, tento retribuir tanta gentileza com passes na medida para que ele possa marcar seus gols – que faz de cabeça, de bico e, garanto, até de bicicleta. Era natural que, ao montar a Carbono com minha sócia Lili Carneiro, a gente procurasse Gero para trabalhar e repetir fora de campo uma tabelinha que vem dando certo há mais de uma década.



Luciano Ribeiro

|                                                            |                                                                                                                                         |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                |                                                |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>CORRIERE FASANO</b><br><b>EDIÇÃO 3</b>                  | <b>Equipe Fasano</b><br>Guilherme Berjeaut<br>guilherme.berjeaut@fasano.com.br                                                          | <b>Projeto gráfico</b><br>Corinna Drossel<br>e Selina Pavel                | <b>Diretor comercial</b><br>Luciano Ribeiro<br>luciano@editoracarbono.com.br                                                                                                                                   | <b>Rebeca Sgrignolli</b><br>Rodrigo Teixeira   |
| Concepção editorial<br>Rogério Fasano e<br>Editora Carbono | Jessica Esteves<br>jessica.esteves@fasano.com.br                                                                                        | <b>Editor-chefe</b><br>Piti Vieira<br>piti.vieira@editoracarbono.com.br    | <b>Colaboradores</b><br>Anna Fasano<br>Artur Tavares<br>Bruna Bertolacini<br>Carol Domingos<br>Hermés Galvão<br>Márcio Alemão<br>Marcel Valvassori<br>Marcus Steinmeyer<br>Priscila Sakagami<br>Tadeu Brunelli | <b>Revisão</b><br>Paulo Vinicio de Brito       |
| Tiragem<br>10.000 exemplares                               | Malu Neves<br>malu.neves@fasano.com.br                                                                                                  | <b>Designer</b><br>Mona Sung<br>mona@editoracarbono.com.br                 |                                                                                                                                                                                                                | <b>Tratamento de imagem</b><br>Claudia Fidelis |
|                                                            | <b>Editora Carbono</b><br>Publishers<br>Lili Carneiro<br>lili@editoracarbono.com.br<br>Luciano Ribeiro<br>luciano@editoracarbono.com.br | <b>Produtora executiva</b><br>Bianca Nunes<br>bianca@editoracarbono.com.br |                                                                                                                                                                                                                |                                                |

*POWER LEATHER COLLECTION*



**GUERREIRO**

*guerreiro.com | @guerreirojoias*

# Thiago Bernardes pergunta para Indio da Costa

Um dos nomes mais influentes de sua geração, Luiz Eduardo Indio da Costa fala sobre os profissionais que mais admira, a relação entre arquitetura e política e o legado das Olimpíadas



UM

**TB** Como você interpreta o caminho da arquitetura brasileira?

**IC** A arquitetura brasileira tem pela frente o desafio de preservar os nossos valores culturais, em um mundo que tende, cada vez mais, a se assemelhar por causa da globalização.

DOIS

**TB** Na sua época de estudante, quais eram os arquitetos que você admirava?

**IC** Minha admiração como estudante ia para arquitetos como seu avô, Sérgio Bernardes, Oscar Niemeyer e Afonso Eduardo Reidy, entre os brasileiros. No plano internacional, muito me influenciaram Mies van der Rohe e Renzo Piano, a quem admiro até hoje.

CINCO

**TB** Qual foi o projeto que você fez para a cidade que lhe deixou mais satisfeito, e por quê?

**IC** Sem dúvidas, foram o Rio Cidade Leblon e os quiosques da orla, pelo simples fato de que ambos foram ou estão sendo realizados com esmero e cuidado.

SEIS

**TB** Você gostaria de falar sobre algum projeto seu que não tenha sido realizado?

**IC** Há vários – uns definitivamente não realizados e outros que ainda podem vir a ser materializados. Entre os não realizados, destacam-se dois: o do Píer Mauá, ganho em concurso patrocinado por Docas do Rio de Janeiro, onde hoje acha-se construído o Museu do Amanhã, e o da Marina da Glória, também vencedor de um concurso internacional mais amplo, em que concorreram mais de 20 escritórios internacionais de arquitetura. O da Marina da Glória chegou a ser desenvolvido em nível de projeto pré-executivo, mas estava ligado ao grupo do concessionário Eike Batista e se inviabilizou junto com a queda do grupo EBX. Considero uma perda para a cidade e lastimo mais por isto do que por qualquer perda ou frustração pessoal.

SETE

**TB** Você destacaria algum escritório de arquitetura no Brasil e no exterior cujo trabalho você admira?

**IC** Admiro muitos escritórios brasileiros que, com perseverança e qualidade, se empenham em fazer arquitetura de excelente qualidade, como o seu. No âmbito internacional, eu destacaria os projetos do Tadao Ando, do Renzo Piano e do escritório Diller Scofidio+Renfro, autor da concepção do Museu da Imagem e do Som (MIS), na Avenida Atlântica, com o qual estou trabalhando no desenvolvimento deste projeto.

OITO

**TB** Existe algum projeto construído que você gostaria de ter feito?

**IC** Sim. Muitos que eu admiro, respeito e que me causaram forte impacto, como o projeto da Fundação Vuitton, do arquiteto Frank Ghery, embora ele não seja um arquiteto da minha preferência.

NOVE

**TB** Qual é a maior diferença entre a arquitetura carioca e a paulista?

**IC** Sinto que as cidades têm sexo. E eu classificaria o Rio como uma cidade feminina, à semelhança de Paris, Viena ou Praga, ao passo que São Paulo é uma cidade tipicamente masculina, como Milão e Nova York. Isso se reflete claramente na arquitetura. A carioca é mais orgânica, mais emocional e mais extrovertida, como a própria cidade, enquanto a arquitetura paulista é mais rígida nas suas formas competitivas, mais racional e mais introvertida.

DEZ

**TB** Qual é a relação entre arquitetura e política no Brasil?

**IC** Entendo que o urbanismo, por se dirigir às massas, tem um compromisso muito maior com o aspecto social e, conseqüentemente, está atrelado à política. A arquitetura, entretanto, pode ter um enfoque sociopolítico forte, mas não necessariamente. Muitos objetos arquitetônicos que até hoje nos emocionam se sobrepõem ao momento político em que foram concebidos e se tornaram atemporais e eternos.

TRÊS

**TB** Você conviveu com meu pai, Cláudio, e meu avô, Sérgio. Como era a relação de vocês?

**IC** Seu pai era uma pessoa especial, grande amigo e arquiteto excelente. Seu avô era um ser humano fascinante e altamente sedutor. Ele extrapolava a sua época e empolgava não só a mim, mas a todos que com ele conviviam, por sua capacidade extraordinária de nos transportar para um plano diferente, onde o sonho se desenvolvia de forma ilimitada e com total liberdade. Ele me ensinou a sonhar sem limitar o sonho e, quando fez 80 anos, tive a alegria de poder dizer isso numa palestra pública em sua homenagem, acrescentando ainda que com ele também aprendi que o que separa o sonho da realidade é apenas o tempo e que tudo o que o homem sonha é capaz de realizar. Se não agora, pelo menos no futuro.

QUATRO

**TB** Como você vê as transformações que ocorreram no Rio de Janeiro por conta dos Jogos Olímpicos?

**IC** Acho que alguns projetos, como a retirada da Perimetral e o resgate da Orla Conde, sonhados pelo nosso amigo e colega Luiz Paulo Conde e desenvolvidos pelo também nosso amigo e colega Doica, além do Boulevard Olímpico, aí inclusa a Praça Mauá, são projetos urbanísticos que, embora não fossem compromissos olímpicos, têm qualidade e sobreviverão ao tempo. O Parque Olímpico não conseguiu me emocionar e se não emociona, para mim, não se transforma em uma obra arquitetônica. Alguns outros projetos, como a ponte estaiada do metrô da Barra da Tijuca e a ciclovia, são atentados contra o bom senso e a boa arquitetura. Além disso, perdeu-se mais uma vez uma grande oportunidade de despoluir a Baía de Guanabara e limpar as lagoas da Barra da Tijuca, que seriam os dois maiores legados ambientais.

"Sinto que as cidades têm sexo. E eu classificaria o Rio como uma cidade feminina, ao passo que São Paulo é uma cidade tipicamente masculina"

Indio da Costa

pergunta  
para

Thiago Bernardes

Aos 45 anos, ele vem de uma família com arquitetura no sobrenome. Filho de Claudio e neto de Sérgio, Thiago comenta nesta entrevista sobre sua profissão, sucesso, hobbies e política



UM

**IC** Como você vê essa arquitetura do espetáculo, que, em âmbito internacional, privilegia a forma em detrimento de todo o resto, função inclusive?

**TB** Na minha escola, o conceito era sempre de dentro para fora: privilegiar a função e depois a forma. Muitas vezes eu tenho dificuldade de absorver essa arquitetura do espetáculo. Como dizia meu avô: “Hoje se faz muito bem feito o que não deveria ser feito”.

DOIS

**IC** Os arquitetos que se dedicam a projetar casas, principalmente da escola paulista contemporânea, têm racionalizado a forma, reduzindo-a à rigidez dos cubos e paralelepípedos e abrindo mão da organicidade, o que não é o seu caso. Como você vê isso?

**TB** Não sou contra a moda em si, mas sou contra moda na arquitetura. A arquitetura tem que estar ligada à região em que está inserida e deve evoluir com a tecnologia da época. Quando a arquitetura fica presa à estética de uma época e a um conceito que já deu certo e não leva em consideração o clima brasileiro, perde a liberdade de fazer algo orgânico. Eu sou livre de qualquer escola, carioca ou paulista. Sinto-me livre para criar.

"Sucesso profissional é ter pessoas que admiro próximas a mim, estar aberto a novas ideias, ter a chance de ampliar horizontes"

TRÊS

**IC** No mundo atual, quase totalmente globalizado, você acha que a arquitetura brasileira tende a perder suas raízes ou conseguirá preservá-las?

**TB** Acredito que não vai perder suas raízes porque moramos em um país tropical, com milhões de características que definem o que funciona aqui. A tendência de criar uma arquitetura ecologicamente correta vai fazer com que a gente consiga preservar as características de uma arquitetura tropical, brasileira, sempre absorvendo a tecnologia. A vantagem da globalização é a tecnologia que ela traz.

QUATRO

**IC** O seu escritório projetou a adaptação dos prédios existentes transformando-os no MAR - Museu de Arte do Rio. Foi um projeto atípico para o seu portfólio até o momento. Você está satisfeito com o resultado?

**TB** Foi um presente, aos 35 anos, ter a oportunidade de projetar um prédio público e conseguir mostrar que a nossa arquitetura é multidisciplinar, que nosso escritório está aberto para resolver problemas de espaço, de fluxo, e pensando a cidade. No MAR, apesar de a cobertura parecer meramente um gesto espetacular, ela foi pensada de dentro para fora, estudando o fluxo, o programa e a vista. A gente queria oferecer ao público uma vista nova. Por isso a praça suspensa. A grande cobertura como terceiro elemento, ligada a dois prédios com características tão diferentes, acabou virando um marco para a revitalização da Zona Portuária.

CINCO

**IC** Você tem arte e arquitetura no seu DNA. Seu avô é uma referência nacional para todos os profissionais por suas propostas urbanísticas e arquitetônicas instigantes e empolgantes e, ao mesmo tempo, muitas vezes utópicas e sempre à frente do seu tempo. Seu pai, também excelente arquiteto, era certamente mais pragmático e objetivo. Como você se vê nesse contexto? Mais pragmático e realista ou mais utópico e sonhador?

**TB** Sinto-me como um equilíbrio, fazendo a conexão arquitetônica e amorosa entre os dois. Eu percebi muito bem as perdas e ganhos do meu avô, que sempre esteve à frente do seu tempo, e também do meu pai, por ter trabalhado e feito arquitetura nos anos 1970/1980 no Brasil, época em que a arquitetura estava estagnada e só era vista dentro dos muros.

SEIS

**IC** Você valoriza uma arte politicamente engajada? Ou você acha que arte, aí inclusa a arquitetura, está acima do seu tempo e do momento político?

**TB** Acredito que a gente faz política a partir do momento que nasce, e que não há como desligar arquitetura de política. Em um momento da vida do meu avô, ele percebeu que sendo somente arquiteto não conseguiria fazer as mudanças que via como necessárias para o País. Arquitetura e arte estão sempre ligadas à política de seu tempo, como uma solução para os problemas da sociedade ou como uma provocação para um futuro melhor.

SETE

**IC** Como você define sucesso profissional?

**TB** Sucesso profissional é ter pessoas que admiro próximas a mim, estar aberto a novas ideias, ter a chance de ampliar horizontes, de mostrar um trabalho que resulte em bem-estar, conforto e beleza, oferecendo soluções, novas perspectivas e provocando sempre com beleza e amor.

OITO

**IC** Como você vê o futuro da arquitetura, uma arte até aqui estática, em um mundo em constante transformação e movimento?

**TB** Tenho dúvidas porque sabemos que arquitetura não é para sempre. Ela precisa se transformar com a sociedade e com a tecnologia. Acho que vamos evoluir para uma arquitetura cada vez mais humana, funcional, mais inserida, pensando em melhorias para a sociedade. Quero acreditar nisso. Sou otimista quanto ao futuro.

NOVE

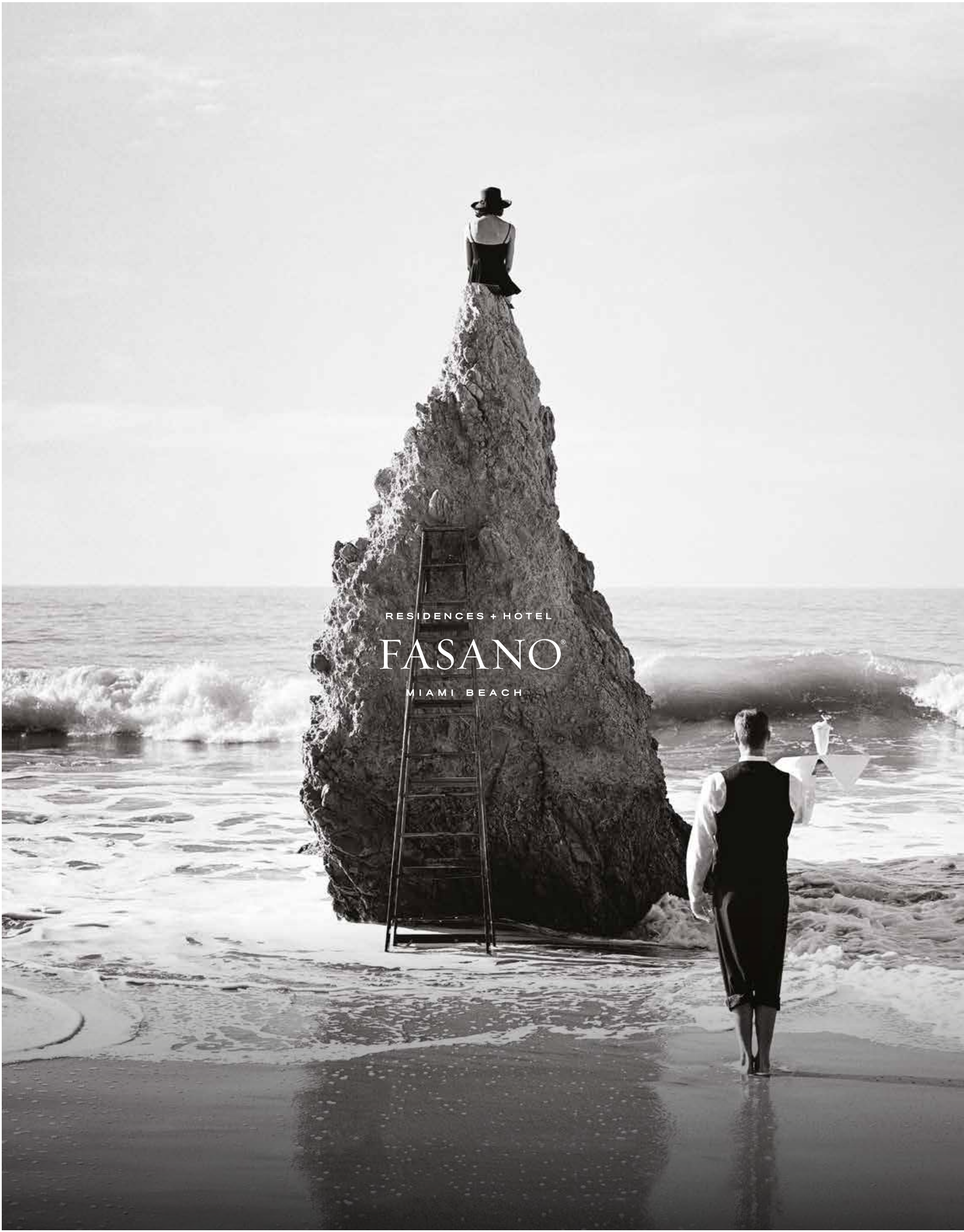
**IC** Você tem hobbies em contraponto ao seu trabalho? Quais?

**TB** Com 25 anos tive um rompimento com dois pilares da minha vida, meu avô e meu pai. E depois de muito tempo completamente dedicado ao trabalho, estou voltando a surfar. Aprendi a fazer kitesurf e estou buscando esse equilíbrio.

DEZ

**IC** A arquitetura de qualidade está muito distante do mercado imobiliário e da população em geral. Qual o caminho que você enxerga para que este distanciamento seja diminuído?

**TB** O caminho é a política correta para o País. Estabilidade financeira, empregos, investimento em saúde, educação e arte. Simples assim!



RESIDENCES + HOTEL

FASANO®

MIAMI BEACH



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.

*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  
VENDAS EXCLUSIVA E MARKETING POR DOUGLAS ELLIMAN DEVELOPMENT MARKETING



# O que acontece por aí

09-11  
2016

**Do nova loja da dpot, uma casa para o mobiliário moderno brasileiro e de autor, passando pelo melhor panini da Itália e a exposição dupla com fotos do arquivo pessoal de Frida Kahlo, veja as novidades do trimestre**

TEXT0 Artur Tavares, Luciano Ribeiro, Piti Vieira



## Barba, cabelo e bigode

A marca de produtos de *grooming* Man Lab inaugurou recentemente uma barbearia no lobby do Maksoud Plaza, em São Paulo, no mesmo espaço onde funcionou a barbearia do hotel, referência no assunto nos anos 1980 e 1990. Todos os procedimentos serão realizados com os próprios produtos da marca, fabricados a partir de ingredientes e matérias-primas essenciais. O projeto é do arquiteto Isac Martins, que imprimiu masculinidade nas linhas retas do ambiente, no aço presente no mobiliário e no total *black*. O local, que passa por processo de revitalização coordenado pelo empresário Facundo Guerra, também vai oferecer lavagens especiais, manicure, pedicure e esfoliação nas mãos e nos pés. [manlab.com.br](http://manlab.com.br)



## A nova casa do mobiliário brasileiro

A dpot, a loja do mobiliário moderno e contemporâneo de autor, acabou de inaugurar seu novo espaço, na Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 479. Projetada por Isay Weinfeld em um terreno de 1500 metros quadrados, a construção transparente e leve, de vidro, madeira e aço, possui dimensão e imponência que remetem a uma galeria de arte.

Com jardins exuberantes assinados pelo paisagista Rodrigo Oliveira, a nova loja é uma casa para o móvel brasileiro, fluida, elegante e acolhedora, generosamente aberta para a rua, convidando todos a entrarem. Fundada em 2000 por Sergio Buchpiguel, ao longo de sua história a dpot notabilizou-se pelo trabalho de pesquisa e redescobrimiento de grandes nomes do design nacional, que estavam fora de catálogo e por isso eram pouco conhecidos das novas gerações, como Sergio Rodrigues, e pelo lançamento de vários jovens talentos. Com um *portfolio* de aproximadamente 500 produtos, o antigo espaço ficou pequeno para comportar uma linha tão extensa, como o banco Dominó (abaixo), de Claudia Moreira Salles. [dpot.com.br](http://dpot.com.br)



## Frida Kahlo x2

Desde 3 de setembro, o Museu da Imagem e do Som (MIS) e o Espaço Cultural Porto Seguro, ambos em São Paulo, apresentam a mesma exposição, dividida em duas mostras diferentes, mas complementares, com fotos do acervo pessoal da artista mexicana e ícone moderno Frida Kahlo. *Frida Kahlo – Suas Fotos* e *Frida Kahlo – Suas Fotos: Olhares Sobre o México* ficam em cartaz até o dia 20 de novembro no MIS e no Espaço Cultural Porto Seguro, respectivamente.

É a primeira vez que a exposição está dividida dessa forma e, para a integração dos dois lugares, o público contará com uma van que fará o trajeto entre os espaços. Além disso, o ingresso adquirido em qualquer um dos locais é válido para ambas as mostras. A coleção chega à capital paulista após passar por Portugal, México, Polônia e Curitiba, com expectativa de ser um grande sucesso de público.

JOALHERIA DINAMARQUESA

PANDORA



UM ESTILO ÚNICO. DO SEU JEITO.

Descubra a nova coleção Encanto Vintage

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

 PANDORA BRASIL

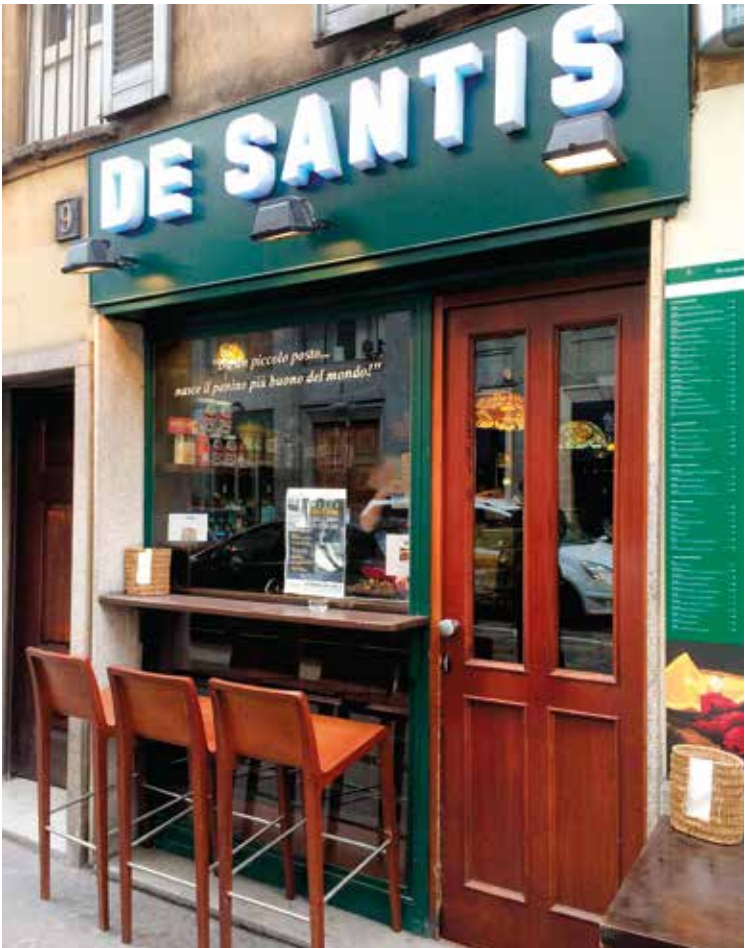
#TheLookOfYou

SEJA UM FRANQUEADO



### Clássicos revisitados

Restaurador e maior comerciante de automóveis clássicos do Brasil, o paulistano Maurício Marx, de 36 anos, coleciona e vende máquinas de quando ele ainda nem era nascido. Na Universo Marx, espaço de pouco mais de 200 metros quadrados na Av. República do Líbano, Zona Sul de São Paulo, é possível encontrar carros como Pontiac GTO (1972), MG Midget (1968), Triumph TR4A (1966), Alfa Romeo GTV 2000 (1974), Chevrolet Bel Air (1956), Ford Thunderbird (1965), Oldsmobile Cutlass (1968) e motos como a Ducati 350 MKIII (1967). Mais do que uma loja, é um refúgio para aficionados ao antigomobilismo realizarem seus negócios de forma agradável e descontraída, dispensando toda a formalidade de uma loja comum. Ali, os amigos se encontram, sem a pressão da venda, o que permite uma proximidade com os clientes e, assim, uma “consultoria” sobre como viver a experiência de ter um clássico na garagem. universomarx.com.br



### Tributo a Jayme Fonseca

A ETEL traz mais um lançamento exclusivo de mobiliário. Trata-se da reedição das cinco primeiras peças de móveis criadas pelo arquiteto Jayme Fonseca Rodrigues nas décadas de 1930 e 1940. Em edição limitada, a coleção é composta de poltrona, penteadeira, mesas laterais e papelreira produzidas com madeiras nobres. Contemporâneo, tanto de formação quanto de prática profissional, dos renomados Oswaldo Bratke, Henrique Mindlin e Eduardo Kneese, Fonseca Rodrigues atuou em alguns dos períodos mais significativos do século 20 – quebra da Bolsa de Nova York, término da Segunda Guerra Mundial e toda Era Getúlio Vargas – e vivenciou plenamente a arquitetura, o urbanismo e o design, projetando de edifícios a peças de mobiliário. Para Hugo Segawa, autor da biografia de Jayme Fonseca Rodrigues, lançada pela editora BEI no mês passado, o arquiteto teria alcançado seu objetivo: deixar a marca de uma linguagem pessoal que apenas começava a ganhar notoriedade, por sua combinação de requinte e racionalidade, sofisticação e rigor formal – não fosse sua partida prematura, aos 41 anos.



### Pão de Açúcar by Antonio Bernardo

As Olimpíadas Rio 2016 e a valorização dos ícones da paisagem carioca inspiraram o designer Antonio Bernardo a criar a escultura *Objeto Pão de Açúcar*, de prata e peroba-rosa. “Neste momento em que o Rio de Janeiro recebe tantos turistas e suas belezas naturais estão sendo muito apreciadas, pensei numa maneira original de representar o Pão de Açúcar. O uso da madeira, uma marca natural, ajudou a aquecer a imagem deste objeto”, diz o designer carioca.



### Panini nota 10

Milão é a capital oficial de panini na Itália. E o lugar mais famoso da cidade para se deliciar com sanduíches preparados com inúmeros tipos de frios, queijos, patês, funghi, verduras, molhos e pão crocante – tudo de ótima qualidade e muitas vezes em combinações originais – é o De Santis. O minúsculo e histórico estabelecimento da Corso Magenta, 9 – com três bancos do lado de fora, na calçada, e um interior apertado, com balcão e quatro mesas de madeira, vitrine de ingredientes e sanduicheiro – oferece mais de 200 variedades de panini. O cardápio é dividido segundo o tipo de frio do recheio (culatello, presunto, presunto de Praga, presunto cru, pata negra, bresaola, peixe). Outros ingredientes, que vão de caviar e alcachofras até pepinos, tomates e frutas, podem ser acrescentados ao sanduíche. Tudo servido em um pão crocante e quentinho. paninidesantis.it

Grazi Massafera



**intimissimi**

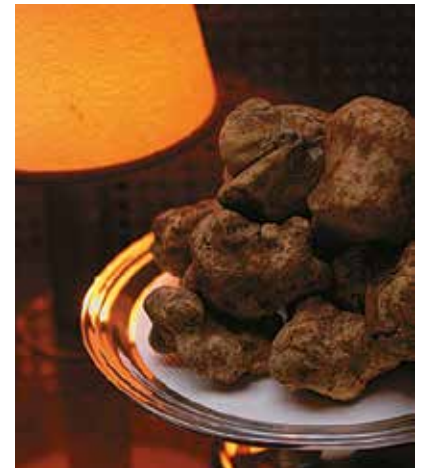
Italian lingerie

shop online [intimissimi.com.br](https://intimissimi.com.br) /  @intimissimibrasiloficial

# What's cooking at home

09-11  
2016

**Chegada do hotel Fasano Belo Horizonte, reabertura do hotel Fasano Punta del Leste, passe livre para pets nos hotéis, temporada de trufas brancas no restaurante Fasano da capital paulista, menu degustação do Fasano al Mare, e outras novidades**



## Trufas brancas em temporada no Fasano SP

O restaurante Fasano de São Paulo recebe entre os meses de outubro e novembro uma temporada de trufas brancas vindas diretamente de Alba, na Itália. Para a ocasião, o chef Luca Gozzani preparou um menu especial, em que o tartufo bianco é ralado cru em finíssimas fatias sobre os pratos para liberar todos os seus aromas e sabores. Mas não demore, pois a temporada termina quando acabarem os estoques deste ingrediente, um dos mais cobiçados em todo o mundo.

## Tiramisù da nonna

Sobremesa mais que tradicional dos restaurantes Fasano, o tiramisù é motivo de polêmica desde sua criação, na Itália. De Norte a Sul do país, não há uma região que não clame por sua paternidade. “Acredito que nasceu onde foi criado o mascarpone, na Lombardia – mas é importante saber que lá os italianos se apropriam da receita e a modificam de acordo com a sua cultura regional”, diz nosso chef Luca Gozzani, que nasceu na Toscana e prepara no Fasano um tiramisù inspirado em uma receita de sua nonna. “A sobremesa foi criada por mim na época em que era chef do Fasano al Mare. Quando vim para São Paulo, trouxe exatamente a mesma receita, mas fiz alguns pequenos ajustes para adequar ao restaurante. Ele não leva clara em neve, mas vai marsala. Normalmente o tiramisù é feito com tudo bem cremoso e molhado – o biscoito foi uma adaptação minha para trazer um pouco de ‘croância’ e textura à sobremesa”. Gozzani recomenda marsala ou vinho do porto para acompanhar seu tiramisù. Imperdível.



## Parrilla no Hotel Fasano Boa Vista

Com a chegada da primavera, o hotel Fasano Boa Vista passa a servir para seus hóspedes a tradicional parrilla uruguaia. O prato só será oferecido no segundo domingo de cada mês. Na ocasião, haverá também todo um cardápio dedicado ao país vizinho, sempre servido no deck do restaurante. Na parrilla, o tradicional churrasco argentino e uruguaio, a lenha esquentando um sistema de grelhas móveis. Assim, seu calor não entra em contato direto com as carnes, que não adquirem aquele gosto defumado conhecido do paladar do brasileiro. O resultado final obtido pela utilização desse sistema é uma carne mais macia e suave.



## Fasano al Mare ganha menu degustação

O chef italiano Paolo Lavezzini, do Fasano al Mare, acaba de estreitar seu primeiro menu degustação no hotel carioca. Nascido na região da Emilia-Romagna e criado na Toscana, Lavezzini pensou em um cardápio homenageando locais marcantes de sua vida na Itália. No menu autoral, os destaques são o linguado (acima, à esq.), servido com espinafre e marmelada artesanal de limão siciliano, o risoto cozido de lagostins e feijão branco (acima), o tortelli de ribollita ao caldo de pecorino (à esq.) e a sopa de frutas vermelhas, zabaione de marsala e sorvete de coco.



NOVO JAGUAR F-PACE

PERFORMANCE É A  
NOSSA ESPECIALIDADE.



Basta olhar para o novo Jaguar F-PACE para perceber o equilíbrio entre desempenho, visual atraente e praticidade. Já no volante você sente que a alta performance está em seu DNA. Aliando agilidade e leveza, graças à sua estrutura 80% em alumínio, sua potência é de até 380 cv na versão com motor 3.0 V6, indo de 0 a 100 km/h em apenas 5,5 segundos. A tecnologia das suspensões dianteira e traseira permite um manuseio preciso e intuitivo, garantindo a melhor conexão entre motorista e estrada. Versátil e pronto para todos os momentos do seu dia, o primeiro SUV esportivo da Jaguar eleva a performance a um outro nível.

Visite a concessionária mais próxima e agende seu test drive.

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

[f/JaguarBrasilOficial](https://www.facebook.com/JaguarBrasilOficial)

[@/JaguarBrasil](https://www.instagram.com/JaguarBrasil)

[y/JaguarBrasilOficial](https://www.youtube.com/JaguarBrasilOficial)



THE ART OF PERFORMANCE



Na cidade somos todos pedestres.

Os serviços financeiros da Jaguar Land Rover são operacionalizados pela Financeira Alfa S.A. - CFI. Jaguar Serviços Financeiros é uma marca registrada da Jaguar Land Rover Ltda. licenciada para a Financeira Alfa S.A. - CFI e suas empresas associadas. SAC 0800-344-2532 (Financeira Alfa especialmente para clientes Jaguar). Ouvidoria: 0800-722-0140 - e-mail: [ouvidoria@alfanet.com.br](mailto:ouvidoria@alfanet.com.br). Exclusivo para deficientes auditivos: SAC 0800-770-5244. Ouvidoria: 0800-770-5140. Para mais informações, consulte a Rede de Concessionárias.



## Adega musical ao vivo

O programa de rádio Adega Musical, apresentado pelo sommelier do Fasano Manoel Beato na Rádio Estadão – em que ele traz o melhor do mundo dos vinhos, combinando gastronomia e boa música –, tem uma versão ao vivo que já aconteceu algumas vezes no Baretto. A partir de 24 de outubro, o Adega Musical Ao Vivo será mensal, sempre às 20h, no bar do Hotel Fasano. “É uma apresentação musical e uma degustação comentada de cinco vinhos (para a primeira edição os escolhidos são: Cava Juve y Camps, Pera Grave Branco, Pera Grave tinto, Rosso di Montalcino e Esprit De Pavie, todos importados pela Clarets)”, diz Beato. “Começa com uma introdução sobre harmonização, uma agradável conversa sobre o mundo dos vinhos. Depois desse bate-papo, apresento e comento cada um dos vinhos es-

colhidos, fazendo um paralelo entre música, bebida e gastronomia”. No intervalo de cada uma das apresentações enófilas de Beato, o trio de jazz composto por Nelson Aires (piano), Teco Cardoso (flauta e sax) e Luca Raele (clarineta) escolhe um tema para acompanhar a degustação. “Cada vinho ganha uma música, às vezes duas, e os músicos também comentam o razão da escolha de cada canção”, explica Beato. No fim, é servido um prato – além da cesta de pães na mesa, da água e do café. O programa dura mais ou menos uma hora e custa R\$ 330. Os convites são vendidos apenas antecipadamente pelo telefone: (11) 99181-3447

## Passe livre para pets

O Hotel Fasano é *pet friendly* e aceita cachorros e gatos de pequenos portes de todas as raças. O grupo acredita que os animais estão cada vez mais presentes nas vidas das pessoas e os hóspedes se sentem mais confortáveis sabendo que seus *pets* estarão ao lado deles. Todos os hotéis estão equipados para oferecer caminha para os animais, assim como comedouros, ração, tapete higiênico e até brinquedinhos para os momentos de diversão. Não há restrição de quartos que podem recebê-los.



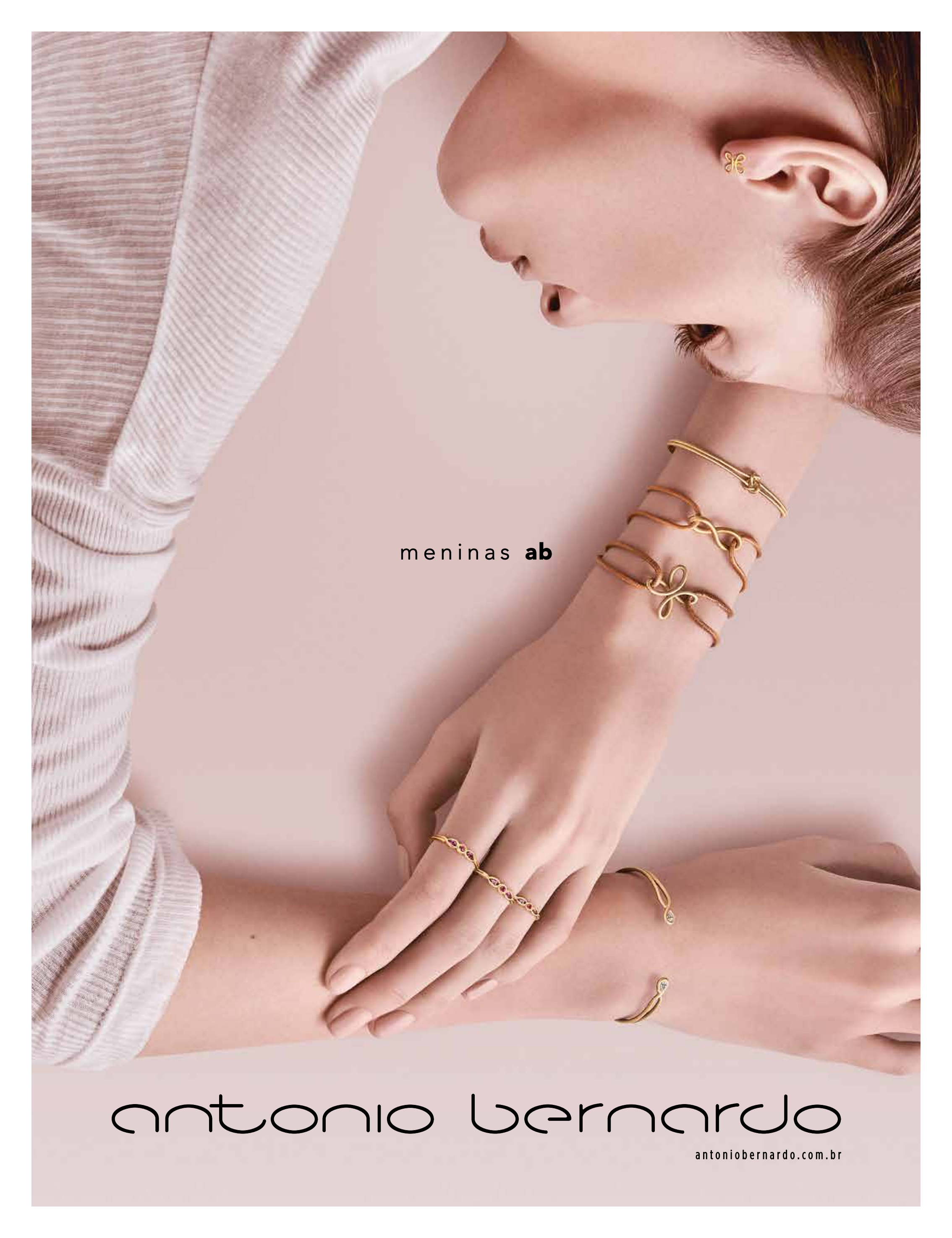
## Da Lorenzo per Davide Bernacca

O restaurante Lorenzo, em Forte dei Marmi, na Toscana, é, na minha opinião, o melhor lugar para se comer peixe no planeta. Muito graças à elegância e à – certa – antipatia do proprietário, Lorenzo Viani, um homem elegantíssimo, que há 50 anos é dono e funcionário do seu próprio restaurante. Há cinco décadas à frente do lugar, ele chegou a perder o restaurante algumas vezes, sempre no jogo de cartas. Ainda assim continuava trabalhando lá. Depois, com muito trabalho, dava um jeito de comprá-lo. É inesquecível a massa que ele chama de *pasta della barca*. Não segue a moda dos dias de hoje, onde os chefs estrelados acrescentam manteiga demais. O prato se chama *della barca* porque nos anos 1960 e 1970 Lorenzo saía sempre em um barco pequeno com cinco amigos a bordo. Ali, não havia espaço para grandes panelas e a pasta era cozida crua e dura, diretamente dentro de pequenas panelas, com o seu *sugo* e apenas um pouco de água, colocada pouco a pouco. E como esquecer os *gamberetti de fascina*, pequenos camarões brancos de mar profundo, doces como mel, servidos com o mínimo de fritura? E as míticas lulas preparadas em seu próprio molho? Lorenzo é daqueles que, mesmo sendo proprietário, ainda compra seu próprio peixe. O restaurante Lorenzo não é bom, é espetacular!



## Noites musicais no Baretto

Nomeado pela revista *Wallpaper\** como bar número 1 do mundo, o bar do hotel Fasano traz para o público paulistano artistas de calibre mundial, que outrora só poderiam ser vistos em grandes casas de shows, seguindo a fórmula que já fez história em lugares míticos como o Algonquin e o Carlyle, em Nova York. Já passaram pelo Baretto Caetano Veloso, Maria Rita, Marina Lima, Edu Lobo, Terence Blanchard, Ney Matogrosso, Lobão, Fernanda Abreu e Bebel Gilberto, só para citar alguns. Em todos os casos, a sensação de cumplicidade com a plateia foi a mesma: sem o estresse das grandes performances e com a comodidade do padrão de hospitalidade Fasano. A próxima atração, na abetura da segunda temporada sob curadoria da Casa de Francisca, é o rapper Emicida, que se apresenta em 18 e 19 de outubro, com patrocínio do bourbon Bulleit, recém lançado no Brasil pela Diageo. Quando não há shows autorais programados, o pianista Mário Edson, junto com um trio de cantoras, embala as noites com clássicos da MPB, do jazz, além de sucessos da música norte-americana. Nascido em Tatuí, no interior paulista, o talentoso artista, que tem como inspiração o pianista e cantor Dick Farney, é residente do bar desde sua abertura, na Rua Amauri, e trabalha no grupo há 30 anos.



meninas **ab**

antonio bernardo

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



### Hotel Fasano Punta del Este reabre em dezembro

Primeiro espaço da expansão internacional da marca Fasano, o hotel Fasano Punta del Este está passando por uma reforma desde o ano passado e prepara-se para a reabertura em 23 de dezembro de 2016. Localizado na região de La Barra, em Punta del Este, em uma área de preservação de 480 hectares de campo e praia, o projeto se tornará ainda mais exclusivo sob o nome Locanda Fasano. Entre as mudanças está a ampliação da área de hospedagem sob um

edifício único conectado ao icônico restaurante Fasano – de localização estratégica no topo do vasto planalto com uma das vistas mais espetaculares da região. “É um dos locais mais bonitos que já vi, de uma paisagem única, uma mistura de Toscana com interior da Inglaterra, perto do mar”, diz Rogério Fasano sobre o hotel, que já aceita reservas para a temporada de fim de ano. Os bangalôs continuam funcionando e tanto hóspedes como moradores podem desfrutar do spa – já referência em tratamentos em São Paulo e no Rio de Janeiro – e do restaurante Fasano. Na Locanda haverá também solarium, lounge, bar e piscina, cujo projeto de arquitetura preserva as pedras e a natureza local.



### Sugestão de verão no spa do Fasano Rio de Janeiro

O spa do hotel Fasano Rio de Janeiro possui terapias que preparam rosto e corpo para a estação que se aproxima. Desenvolvidas pela terapeuta Fabrícia Nogueira, elas incluem *wrap* pré-sol de mamão, cenoura e mel e *wrap* corporal, que fixa o bronzeado, ativa a melanina e deixa a cor do corpo mais intensa e mais bronzeada. Todos os tratamentos são realizados por uma equipe altamente treinada.

### Fasano prepara sua chegada a Belo Horizonte

Programado para o segundo semestre de 2017, o novo hotel Fasano Belo Horizonte ficará na Rua São Paulo, no bairro Lourdes, com projeto assinado pelo renomado escritório Bernardes Arquitetura. A construção é fruto da parceria entre a Incorporadora Concreto, única investidora do empreendimento, com os grupos Fasano e Asamar na operação. Com 80 apartamentos, o hotel Fasano Belo Horizonte ainda receberá uma filial do restaurante Gero. “Há quatro anos buscávamos viabilizar um hotel Fasano na cidade. A parceria com a Concreto tornou nosso desejo realidade e estamos muito felizes. Nós nos dedicaremos ao máximo para que nossa hotelaria e gastronomia sejam um sucesso em Belo Horizonte”, diz o *restaurateur* e hoteleiro Rogério Fasano. “Acreditamos que esse projeto proporcionará benefícios únicos à cidade. Os moradores de Belo Horizonte usufruirão de um ponto de encontro equipado para eventos, reuniões de negócios, comemorações, além de uma espetacular experiência gastronômica. O hotel terá, acima de tudo, vocação para fazer parte da vida social da cidade”, completa Safar Filho, diretor-executivo da Concreto.



### Surfe no Rio de Janeiro também é com o Fasano

Conhecido mundialmente por suas praias, o Rio de Janeiro atrai surfistas do mundo inteiro. A partir de agora, esta tarefa promete ser mais fácil para os hóspedes do hotel Fasano Rio de Janeiro, que fica localizado a poucos passos do famoso “pico” do Arpoador. Em parceria inédita e exclusiva com a Osklen Surfing, a unidade carioca do Fasano oferece aos seus hóspedes material de primeira linha da marca brasileira que melhor reflete o estilo de vida carioca em sua essência. Um quiver de pranchas, que vai das fish, passando pelas funboards para iniciantes até os longboards, e neoprene para os dias mais frios estão disponíveis para quem quiser aproveitar a praia como um legítimo local.



Oito - Isay Weinfeld



360° - Isay Weinfeld

Pop Madalena - Andrade Morettin



Corujas - FG&F



Simpatia 236 - Grupo SP



W305 - 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

# O senhor comendador

RETRATO Tadeu Brunelli

Em uma emocionante homenagem, Geraldo de F. Forbes conta como conheceu seu Ático, 89 anos, há 26 no Grupo Fasano, um *maître* condecorado com a comenda da Ordem do Trabalho



À direita, o Sr. Ático e o autor dessa matéria

24

Eu o conheci em 1961. Tinha entrado na Faculdade São Francisco e, calouro, tivera o cabelo massacrado. Para consertar e rapar tudo, fui ao Salão Ester, o mais reputado de São Paulo, 15 cadeiras, quatro manicures, cafezinho, um luxo, na Rua Sete de Abril. Depois, como consolo da careca, meu irmão mais velho levou-me para almoçar no melhor restaurante da cidade, o Ca'd'Oro, na Rua Basílio da Gama. E aí o encontrei. Um garçom bem diferente dos outros, um rosto crestado de sertanejo, naquela sala comandada por dois *maîtres* italianos, o Renzo e o Albano, atendendo os senhores mais bem postos da Pauliceia. Eu olhava meio intimidado, moço de 18 anos, para toda aquela classe e elegância, muito embora por toda a adolescência tivesse frequentado o Parque Balneário, em Santos, ainda bem mais requintado que o Ca'd'Oro.

Por sorte, o garçom de nossa mesa foi justamente aquele nordestino, com o sotaque forte de sua região e um nome de cidadão grego: Ático. Simpatizei muito com ele, por sua modéstia atenciosa, em meio a certo esnobismo dos outros mais veteranos, quando chamados pelo meninote carequinha. A simpatia foi mútua e dura até hoje, 55 anos depois. Somos amigos e todo 10 de dezembro levo-lhe um bolo para cantar parabéns, junto com a sua cliente favorita, a Karin Rodrigues, que ele conheceu mocinha e deslumbrante.

No decorrer de todo esse tempo, fizemos algumas artes juntos. Certa vez, ainda no velho Ca'd'Oro, pedi insistentemente que ele comandasse a cozinha para fazer-nos pastéis de carne, arroz e feijão. O Zé Alcantara Machado ia chegar de longa temporada na Europa e cliente cotidiano iria almoçar lá. E eu queria fazer uma surpresa para o amigo querido. Pois não é que o Ático driblou as severas regras do menu clássico do local e, bem escondido do diretor de sala, produziu não só o pedido, como ainda juntou banana frita para a sobremesa? O problema era que o plano original previa aquela pastelada como uma exceção a não ser mais repetida. Ocorre que os demais fregueses se alvoroçaram e perguntavam: "e eu? Também quero pastel". Uma confusão que resultou no seguinte: a partir daquela data, em todas as sextas-feiras o menu oferecia pastéis e a inovação foi logo imitada por muitos outros bons restaurantes.

Mais adiante, quando o restaurante mudou para o prédio da Rua Augusta, o Ático passou a dispor de um quatinho reservado. Logo passei a levar-lhe uns *bordeaux* especiais para ele guardar junto com uns



**“Tirem o chapéu para saudar este fabuloso brasileiro, elegante em seu clássico smoking e soberano em sua dignidade inigualável”**

cálices de baccarat para tomar martinis e manhattans, como se deve. Muitas belas senhoras e princesas até hoje agradecem esses drinks no capricho.

Foram 37 anos que o Ático trabalhou no Ca'd'Oro, de mensageiro a *commis* (cumim), a gravatinha branca, a gravata preta e, finalmente, comaitre e depois maître. Uma carreira incrível, sem faltas de qualquer gênero. E

é, para quem não sabe, um trabalho duro. Horas e horas de pé, correndo de cá para lá, ouvindo mil pedidos e buscando atender a todos.

O ex-ministro do Trabalho Almir Pazzianotto soube reconhecer isso. Freguês esporádico do restaurante, quando no Ministério, outorgou ao senhor Ático Alves de Souza, nascido em 10 de dezembro de 1926, natural de Monte Santo, sertão da Bahia, a comenda da Ordem do Trabalho. De menino pobre, a ver cangaços pelas brenhas do sertão, a retirante arribado na capital em 1949, até comendador e maître convidado do Fasano e do Parigi foi um caminho duro, difícil, mas triunfante. E é sempre um grande prazer, após abraçá-lo, vê-lo às voltas com o bollito, que ele não faz, mas serve há décadas. Depois, um papo dos velhos tempos, ele com a memória ainda afiada e a disposição para trabalhar intacta.

Caros leitores e fregueses do Parigi, quando o virem passar entre as mesas, humilde como um *commis*, na mão, o prato que leva ao cliente, tirem virtualmente o seu chapéu para saudar este fabuloso brasileiro, elegante em seu clássico *smoking* e soberano em sua dignidade inigualável.

*A work of*  
**Persol®**



PO0649 / Caffè

## VINTAGE CELEBRATION

*Rediscovering colors and textures of the Italian heritage.*

*Persol.com*

# Inédito

TEXTO Rebeca Sgrignolli

**Pela primeira vez em 80 anos de história a Jaguar coloca o motor de um veículo a mais de 20cm do chão e se aventura em um SUV. Testamos o F-PACE, que acaba de chegar ao Brasil em quatro versões**

No ano passado, o gosto por carros ingleses me levou a imagens em 360°, disponibilizadas na internet, de um veículo até então estranho ao universo da grife Jaguar, um SUV. Só poderia ser engano, pensei. Por duas semanas não consegui tirar aquilo da cabeça. Quando voltei ao site, veio a confirmação do inesperado: o primeiro SUV Jaguar estava em destaque na *home*. Mas restava a dúvida se ele seria lançado no Brasil. Quase um ano se passou e finalmente houve a confirmação. O veículo desembarcaria no País. Foi aí então que a oportunidade de conhecer este inglês pessoalmente se apresentou. Fui convidada pela montadora britânica, junto com um grupo seletivo, para testar o F-PACE, que acaba de chegar em quatro versões às concessionárias: Prestige, com motor 2.0 diesel de 180cv, R-Sport 3.0, gasolina, de 340cv, S 3.0 gasolina com 380 cv, além da limitada First Edition, que aparece em tom azul exclusivo e apenas 19 unidades disponibilizadas aos brasileiros.

Já havia me encontrado atrás do volante de um Jag, um X-Type 2007 – que ainda continua fora do comum para um carro de quase 10 anos –, mas nada como conhecer a tecnologia no ano de seu lançamento. Em uma quarta-feira de agosto, desembarquei em Minas Gerais para percorrer quase 200km de estradas a bordo do F-Pace. Em Lagoa Santa, município a 38km de Belo Horizonte, aconteceu nosso primeiro contato. À primeira vista, impressionaram-me a imponência e a agressividade do capô de curva acentuada que encontra os faróis – que têm o J em LED como assinatura e te olham nos olhos graças aos 21cm de altura (em relação ao solo) do chassi, composto 80% de alumínio.

A versão pilotada pelo *Corriere Fasano* foi a R-Sport. Após breve explicação sobre as possíveis escolhas de *layout* do painel de instrumentos, disponíveis somente a partir desta versão, e os botões do Jaguar-drive Control, que permite transitar entre os modos de direção (neve, econômico, normal e esportivo), coloquei os pneus na estrada.

Seguir o percurso até o Museu de Arte da Pampulha, em Belo Horizonte, indicado pelo sistema de navegação do InControl Touch Pro, não foi nada difícil – a tela *touchscreen* de 10,2 polegadas possui cores nítidas, mesmo debaixo do sol que entrava pelo belo teto panorâmico. Durante o trajeto, os 4,7 metros de comprimento do veículo, as linhas esportivas bem definidas e a traseira icônica do F-Type, modelo mais esportivo da montadora, foram responsáveis por várias viradas de pescoço, confirmação de que o carro atrai não apenas aqueles ligados ao universo automotivo.

A Serra da Moeda, a 1500 metros de altitude e a 34km de BH, era a próxima parada. As diversas variações de velocidade ao longo do caminho provam que o R-Sport não tem problema com retomadas ou ultrapassagens. O motor V6 a gasolina de 340 cavalos permite ir de 0 a 100km/h em 5,8 segundos – colocado no modo esportivo, a resposta é ainda mais rápida. O carro reage prontamente a qualquer decisão



tomada, quase como se estivesse pensando o mesmo que você. Do lado de dentro, a escolha do que escutar é sua: o ronco do motor ou a pureza de som das caixas Meridian, projetadas especialmente para o F-Pace.

Depois de menos de uma hora, chegar ao destino não é bem o que se deseja. Até passamos a entrada que leva ao topo da serra para andar uns quilômetros a mais, mas era hora de estacionar.

Saber que estamos em um centro de treinamento 4x4 ameniza o problema. É o momento de conhecer o que esse SUV é capaz de enfrentar. Para a surpresa de todos, as versões Prestige e R-Sport provam que esse Jaguar, apesar do jeito esportivo, está pronto para transpor grandes desafios. Acionado com um simples toque no volante multifuncional, o All Surface Progress Control (ASPC) faz a leitura do terreno controlando aceleração e frenagem na medida exata para atravessar os diferentes terrenos, cabendo ao motorista apenas segurar o volante e a si mesmo. Nas subida ou na descida, o chão de terra pode ter deixado as pessoas com receio, mas não essa máquina de tração integral, que gastou em um dia apenas um quarto da capacidade de 63 litros do tanque de combustível – mostrando a capacidade de aproveitamento que o motor 2.0 Ingenium Diesel oferece mesmo sem conduzi-lo no modo econômico.

O segundo dia de viagem tem como pano de fundo o maior acervo de arte contemporânea da América Latina, o Instituto Inhotim. Era a hora de experimentar

a arte da motorização de 380cv da versão S e entender até onde o DNA das pistas pode chegar em um SUV. Com o volante de um First Edition em mãos você pisa fundo e vai de 0 a 100km/h em 5,5 segundos. Basta fincar o pé no pedal de freio que estará de volta a 0km/h em bem menos do que isso. Objetivo e intransigente, o carro ainda prova se cravou o pé ou não por um gráfico de aceleração e frenagem que mostra o desempenho dos 10 minutos anteriores na tela do painel.

Toda essa tecnologia focada em performance e segurança não deixa de lado o design. “Ao permanecer absolutamente fiel aos nossos princípios, o novo F-PACE é imediatamente reconhecível como um Jaguar. Ele oferece um excelente espaço interior, mas, por causa de nossa abordagem para superfícies, proporções e pureza de linhas, projetamos o que eu considero ser o veículo mais atraente e mais equilibrado de sua classe”, diz o britânico Ian Callum, chefe de design da Jaguar e responsável pelo desenho do Aston Martin DB7, estrela do filme *007 Cassino Royale*. O F-Pace ainda inova com o acessório Activity Key, uma chave em forma de pulseira à prova d’água e antichoque. Até Sir William Lyons (1901-1985), o fundador da montadora, para quem “bom o bastante” nunca foi o suficiente, ficaria orgulhoso.

Após dois dias intensos e mais de 178km rodados, não restam dúvidas: design e performance estão reunidos com maestria nesta máquina.

# VOE COM UMA EMPRESA QUE ESTÁ À ALTURA DOS SEUS DESEJOS.

BETC SÃO PAULO

Faça a viagem  
que você precisa  
com o alto padrão  
de segurança,  
conforto e  
privacidade CB Air.

GULFSTREAM 450 • GULFSTREAM 550 • LEGACY 600 • LEGACY 650 • KING AIR B200  
CITATION JET 3 • AGUSTA POWER • AGUSTA AW139 • AGUSTA GRAND NEW



VOOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS. SAIBA MAIS EM [CBAIR.COM.BR](http://CBAIR.COM.BR)

# HEADS. A AGÊNCIA CRESCCE NO PELO SEGUI CONSECUTIV

- Há dois anos a agência que mais cresce segundo pesquisa da Exame com a consultoria Deloitte.
- Única agência do Brasil reconhecida por 4 anos consecutivos pelo Instituto Great Place To Work.
- 14 novos clientes nos últimos 12 meses.

**Agende uma apresentação: 11 3957 4000.**

Fonte: Revista Exame e Deloitte, 2016.

QUE MAIS  
BRASIL  
ENDO ANO  
VO.

**heads.**

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



[/headspropaganda](https://www.facebook.com/headspropaganda)



[/headspropaganda](https://www.linkedin.com/company/headspropaganda)



[@headspropaganda](https://www.instagram.com/headspropaganda)

heads

# Memória afetiva

TEXTO Márcio Alemão

O colunista de gastronomia da CartaCapital possui uma relação de afeto com seu prato preferido. A polenta com grana padano e ovo frito ocupa o primeiro lugar no coração de seu paladar

Meu prato preferido? Sério? Nunca tinha pensado nisso. Sou bem sem-vergonha com relação a essas listas que alguns adultos acham necessário definir. Minhas filhas e minha mulher, se questionadas em um quiz show sobre minhas preferências, dariam um vexame danado. Tenho muitas e sou totalmente Raul Seixas a respeito de opiniões formadas. Sobre o tal prato, um introito: teve um período divertido, curioso, já faz tempo, que a gente viajava para os Estados Unidos e batia uma incontável vontade de comer feijoada e tomar guaraná. Não tinha muita explicação. Depois de 15 dias entrávamos em crise de abstinência. Clamávamos por feijão. Eu cheguei a passar por isso, talvez movido pelos que me cercavam, pois a verdade é que a feijoada, se paro e penso, nunca foi meu prato preferido, ainda que a aprecie sobremaneira. Arroz com feijão, carne moída e ovo frito, sim, me comovem um pouco mais. Ainda assim não consigo afirmar que seja este o que ocupa o primeiro lugar no coração de meu paladar. Bife à milanesa com um purê de batatas untuoso. Vou além? Fui. Bife à milanesa frio, no pão, como os argentinos sabem fazer. Será? Mais uma vez paro, penso e me lembro, por conta do purê, da pescadinha à dorê que frequentava todas



delicada, e até a Taragna, que é uma mistura de farinha de milho com trigo sarraceno, para se comer no inverno, com muito queijo fontinha misturado ainda na panela. E ela se encantou. Em tempo: seria muito simpático poder oferecer uma “carta” de farinhas de polenta em um restaurante. Sobre a técnica e a receita, passo agora. Para cada litro de água, 250g de farinha. Minha sugestão: Moretti Integrale. Sal vai a gosto e manteiga, uma colher de sopa. Na água que ferve vai jogando em chuva o fubá e mandando bala no batedor de arame. Quando tudo estiver incorporado, juro, não precisa ficar mexendo. A cada cinco minutos uma revirada. Abra um bom vinho, fique ao lado da panela e esqueça essa lenda de não poder parar de mexer. 50 minutos no fogo baixo. Despeja um pouco no prato. Rala o grana padano. Mais polenta, mais grana. E sobre tudo, os dois ovos fritos, gema mole, borda dourada. Agora, se estiver na época e você puder ralar uma batata de tartufo branco... meu caro amigo e minha cara amiga, vocês estarão diante não apenas de meu prato predileto, mas de um dos grandes pratos da história da gastronomia.



**"Da cozinha, minha avó trazia o prato: duas fatias de polenta, queijo ralado e dois ovos fritos"**

as casas e restaurantes às sextas-feiras. Que peixinho sensacional, meu chapa! Delicado e humilde. Bem melhor que a maioria dos monótonos peixes do dia, em crosta de alguma coisa dispensável, que frequentam os cardápios da cidade. Seria esse então o meu eleito? Not yet. Uma rabada com polenta é um lindo prato. Uma bonita língua com polenta, idem. Um cotechino com mostarda di Cremona sobre uma polenta chega a me arrepiar. Obviamente o astuto leitor já sacou que a polenta é um prato pelo qual nutro especial paixão. E tudo se explica, até com a ajuda de Freud, posto que a citada paixão nasceu na infância. Chego já à história, mas entrego neste momento o prato completo que posso chamar de meu predileto: polenta com grana padano e ovo frito. Morávamos na Vila Mariana, em frente ao bonito Largo Ana Rosa, que hoje é um dos lugares mais feios do mundo. Minha avó morava no alto da rua,

na mesma rua que eu. Ela, que fora criada no interior de São Paulo, em São José do Rio Pardo, por uma mãe veneta e um pai português, fazia uma polenta como poucos. Sim, estou falando de um prato que me pega pela memória afetiva: a maior concorrente de todos os chefs do planeta. E era assim que acontecia: ela telefonava para casa. Ligava para o 7-78-85. Telefone com cinco números. Quem teve? E avisava: "vou tirar a polenta da panela". Eu e meu irmão corríamos e a nós era reservada a maior e mais deliciosa de todas as honrarias: raspar a panela. Minha avó deixava mais que o fundo, claro. Fecho os olhos e ainda me lembro da magra e escura colher de pau e da alegria de Dona Adelaide. Quem cozinha sabe que o maior de todos os prazeres é servir, e não comer. No Rio Pardo, ela e mais cinco irmãos foram criados à base de muita polenta. Eles e muitos dos que por aqui chegaram para trabalhar nas lavouras de café e depois nas fábricas de São Paulo. Fubá e água, e uma família seguia na luta. Uma galinha, no domingo, juntava-se ao prato. E a polenta da minha avó ia para um pirex, onde esfriava e depois era servida em fatias.<sup>9</sup> Se você é um conhecedor de polenta sabe do que estou falando. Se você é um neófito, descobriu o prato nos bons restaurantes da cidade, por certo nunca viu essa modalidade, fatiada. Sobre as fatias, o molho, agora com boa quantidade de frango ou carne. Mas o meu caso era particular. Minha avó sabia tudo de mim. Todos eram servidos, menos eu. E da cozinha, quase de maneira ritual, ela me trazia o prato, o meu prato: as duas fatias de polenta, muito queijo ralado e dois ovos fritos sobre tudo. Dona Adelaide se foi faz tempo. Tive oportunidade de apresentar a ela as farinhas italianas: a Bramata, que faz uma polenta mais rústica, a Fiorello, bem mais

## EM TEMPO

Caso não seja o período das trufas brancas, por favor, nem pense no azeite tartufado. Aliás, nunca use nenhum azeite de olivas que não tenha olivas e tão somente olivas. Ainda assim, se você adora azeite tartufado, não estrague uma polenta com ele. Procure os japoneses funileiros que adoram passar o maçarico em tudo e lambuzar com azeite trufado. Ah, sim! Você também pode usar o citado óleo em dobradiças de portas e emprestar ao seu lar um *profumo del piemonte*.

# GENESIS G90

MAIS QUE UM CARRO, UM TRIUNFO DA TECNOLOGIA.



· Motor Tau GDI 5.0 V8 425 CV · Câmbio automático de 8 marchas · Rodas aro 19" · 9 airbags · Smart Cruise Control: detecta os carros à frente, acelera ou aciona o sistema automático de frenagem de acordo com os padrões de distância segura entre veículos · Reconhecimento automático de faixas de rodagem · Smart Posture Caring System: ajusta automaticamente o banco, o volante e os retrovisores quando o motorista insere seus dados de peso e altura · Sistema de som Premium Lexicon com 17 alto-falantes · Central de entretenimento completa dianteira e traseira com telas touch de 12,3" · Carregador para celular sem fio (wireless) · Revestimento interno de madeira de lei genuína, camurça e bancos de couro napa · Silêncio interno absoluto

PRÉ-LANÇAMENTO

RESERVAS:

TEL.: 5538-1229 • E-MAIL: GENESISG90@CAOA.COM.BR



Pedestre, use sua faixa.

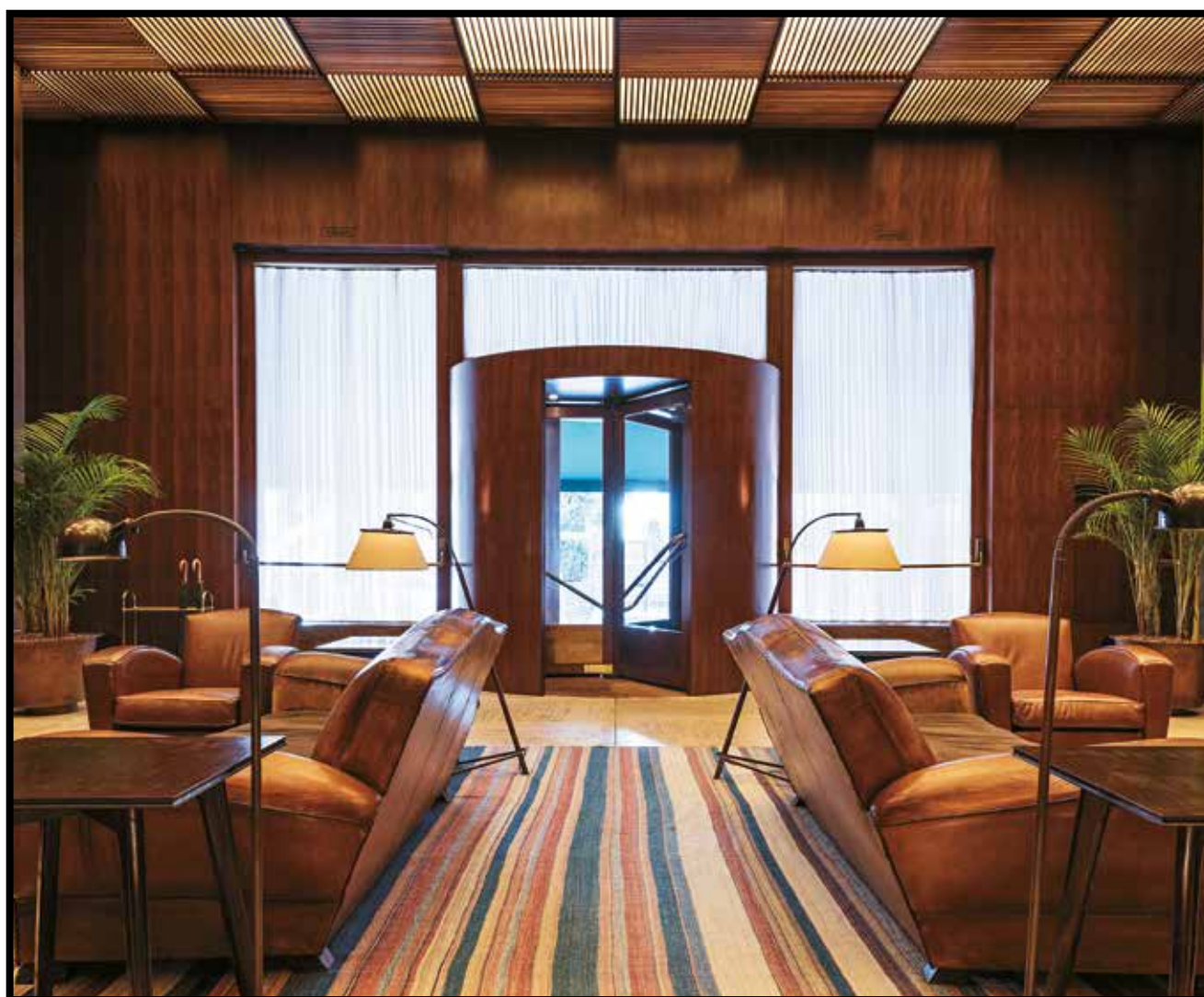


GENESIS

# Hotel Fasano: um chororô danado

TEXTO Rogério Fasano

**Rogério Fasano conta como decidiu seguir os passos da família Guzzoni e passar de dono de restaurante para o de hotel, um local que se diferenciase de tudo o que existia até então**



Nos *Corrieres* 1 e 2 escrevi como foi a volta do Fasano ao cenário da gastronomia e como o próprio Gero foi fundamental para o Fasano. Neste, quero contar como foi a realização de um sonho ao construir o Hotel Fasano. É preciso esclarecer, antes de continuar, que se o Hotel Ca'd'Oro não tivesse existido, talvez o Hotel Fasano também não existisse. O Ca'd'Oro foi construído pela família Guzzoni, de Bérgamo, ao lado de Milão – cidade de meus antepassados. Nascido em 1953 apenas como um restaurante, em 1956 eles inauguraram também o Hotel Ca'd'Oro, que marcou época na cidade. Eu sequer existia, mas, quando realizei todos os meus desejos na área de restaurantes – o que me trouxe um reconhecimento do qual me orgulho, inclusive internacionalmente, sobretudo por ser algo nascido na América do Sul –, passou a ser uma obsessão da minha parte seguir os mesmos passos da família Guzzoni e transpor de um restaurante para um hotel. E não qualquer hotel, mas um local que se diferenciase de tudo o que existia até então.

O restaurante Fasano estava na melhor localização de São Paulo, repleta de comércio, e eu morava em um apartamento nas redondezas, de onde conseguia observar que apenas três residências – hoje impensável – ainda eram habitadas por seus donos. Algo como ter uma casa térrea na Via Montenapoleone, em Milão, levando em conta as devidas proporções. Da minha janela observava aquelas três moradias que, em forma de “L”, dariam um único terreno composto de um terno central e de dois laterais que compunham o tal “L”, porém com a parte horizontal maior que a vertical.

Aí começa uma novela:

## Capítulo 1

O primeiro e principal terreno foi colocado à venda após o falecimento da única moradora e, assim que eu soube, fui atrás. Era um espólio de uma família muito próspera em São Paulo e eu acabei conhecendo o sobrinho e dono do local, o Eduardo Ribeiro do Valle, em quem concentrei minhas negociações. Ele negociou junto com seu tio e nos deu uma opção de compra do terreno por X dias. Nesse ínterim, eu fiz

um anteprojeto – não arquitetônico, apenas volumétrico – e fazia o sonho permanecer de pé.

Ocorre que, dois dias antes do final da opção de compra, um amigo incorporador me ligou dizendo que eu estava comprando um terreno que não permitia um prédio – e entrei em pânico. Liguei para o Eduardo e lhe pedi mais três dias para entender melhor o assunto e ele me disse: “Rogério, esta informação não procede. Meu tio tem uma proposta em mãos 20% maior do que a sua para vender o terreno para uma grande incorporadora de São Paulo, que inclusive já havia nos mostrado um anteprojeto”. Eu lhe disse que precisaria de mais três dias e que não conseguiria decidir no dia seguinte. Eu duvidei e resolvi bancar.

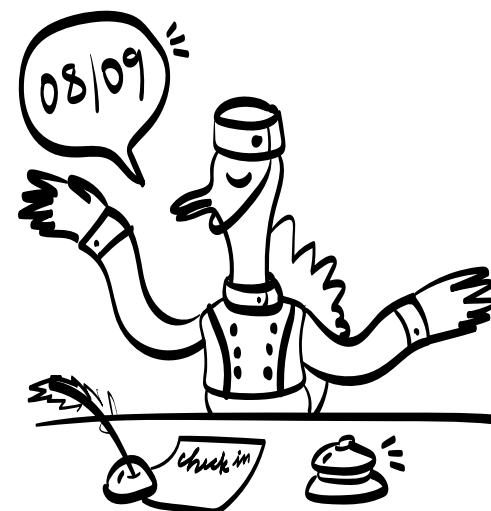
## Capítulo 2

No dia seguinte, logo cedo, recebi uma ligação do Eduardo dizendo: “Rogério, desculpe-me, mas o terreno foi vendido e o contrato será assinado amanhã, às 10h, por toda a família no escritório da incorporadora”. Não me conformei. Era o sonho indo pelo ralo. E lhe pedi pelo menos um último favor, que marcasse com seu tio na manhã seguinte, bem cedo. “Rogério, é impossível. Ele inclusive está chateado, pois você havia dito que no terreno não caberia um prédio”, disse-me ele. Justifiquei-me dizendo que a informação veio de outro incorporador e insisti no meu apelo. Horas após, o telefone toca. “Ok, Rogério, meu tio o receberá amanhã em sua residência, na Avenida das

Magnólias, às 8h, pois às 10h, como havia dito, temos que assinar com o incorporador.”

## Capítulo 3: Um gentleman chamado Marcos Ribeiro do Valle

Pedi que meu pai fosse comigo, pois quem o conhece sabe do seu gigantesco carisma. Às 8h da manhã lá estávamos, e o senhor Marcos nos recebeu para um café da manhã impecável, com pão de queijo, queijo branco fresquíssimo, sucos variados, enfim, uma mesa perfeita, que condizia com a elegância da sua casa e de seu indefectível terno.



**Realização** No alto, à esquerda, fachada do Fasano SP; acima, o lobby central do hotel, que ditou moda e foi extremamente copiado; na página ao lado, detalhe do prédio projetado por Isay Weinfeld e Marcio Kogan; e a piscina térmica

“Caros Fasanos, digam-me...”, começou o senhor Marcos. Meu pai, então, pediu que eu relatasse todo o histórico, desde a nossa opção de compra até a errônea informação do amigo incorporador. “Caros, eu entendo, mas sinto muito. Daqui a duas horas assino a venda”, disse ele. Aí, mostro o meu projeto volumétrico com o nome Fasano na porta. Meu pai desanda a chorar e eu, obviamente, o acompanho. Com isso, o senhor Marcos fica em uma situação absurda, com dois italianos se recusando a sair de sua residência. Em seguida, ele pega o telefone, liga para a sua secretária e pede que ela o conecte com a incorporadora que estava para comprar o terreno. Eu e meu pai nos demos as mãos e sentimos aí um fio de esperança. Quando ouvimos: “Senhor X, eu estou em minha residência, em frente aos Fasanos, e gostaria de cancelar a reunião”. Percebemos no ar a tensão que ele estava e escutamos: “Senhor, tente me entender, eu acabo de tomar uma nova decisão e tenho que lhe informar que venderei o terreno para a família Fasano, mesmo ciente de que o senhor poderá até falar mal de mim. Gostaria, porém, de deixar claro que não venderei a eles por sequer um centavo a mais, mas apenas por um motivo: para eles é um projeto de vida e para o senhor é apenas mais um prédio”. Quanta elegância, *old times*. Que lição de vida me deu o Sr. Marcos Ribeiro do Valle.

#### Capítulo 4

Após comprar o terreno principal, o lateral foi um passo bem simples, pois o proprietário era muito prático e pediu para que nós pagássemos nas mesmas condições do terreno principal. Os dois terrenos juntos formavam um lote de mais ou menos 950 metros quadrados. Nos aprofundamos mais no projeto e percebemos que se tivéssemos mais de 1000 metros quadrados o lote ficaria muito melhor. Para isso precisávamos comprar a outra casinha que faltava para completar o “L”, onde a proprietária, Dona Elza, havia nela nascido e morado a vida inteira.

Conduzi pessoalmente o processo e ela passou a me adorar. “Dona Elza, escolha uma casa que a senhora adore nas redondezas e nós a compraremos e permutaremos com a senhora”, eu lhe disse. Escolhi várias residências que estavam à venda no Jardim Europa e marcávamos com diferentes corretores. Ela queria ir apenas comigo – eu morava na Rua Sarandi, em frente à casa dela – e juntos íamos visitar uma nova. Ela entrava em meu carro, feliz e sorridente, porém apenas até a esquina. Quando entrávamos na Haddock Lobo, ela punha-se a chorar dizendo que lá ela havia nascido. Voltávamos para a sua casa, na Rua Sarandi, cancelávamos a

visita e ela fazia sempre um chá, que me servia com sequinhos maravilhosos feitos por ela todos os dias.

Esse processo todo só terminou um ano e meio depois quando finalmente ela se apaixonou por uma casa, longe do bairro, mas com uma proporção de casa de fazenda. E assim conseguimos deixá-la contente e fechar o nosso lote. Dois anos e meio após a compra do primeiro terreno, essa novela se encerrava – outra viria, porém.

Após a compra do imóvel, bati na porta do arquiteto Isay Weinfeld com um tijolo nas mãos, que eu



***"Meu pai desanda a chorar e eu, obviamente, o acompanho. Com isso, o senhor Marcos fica em uma situação absurda, com dois italianos se recusando a sair de sua residência"***

havia trazido da Inglaterra, e lhe propus participar dessa aventura. Fui claro: “nós temos o terreno e a ideia. Eu quero um prédio que diminua ao crescer e que use esse tijolo que trouxe”. Dei-lhe ainda um último detalhe: “nós não temos um tostão”. Isay adorou o desafio, apresentou-me a Marcio Kogan e o time estava montado. Faltava o principal: a grana.

Eu bati na porta de quase todos os empresários brasileiros com um monte de projetos nas mãos e um *business plan* que ninguém entendia como seria possível, pois a “lei dos flats” havia acabado com a hotelaria paulistana e um diária de 400 dólares em média era impensável naquela época – eu tinha certeza de que era, como provou ser. Várias vezes liguei para o Isay, às 23h, à 1h da manhã, para lhe dizer: “Isay, não aguento mais, vou ter que desistir”. Ambos ficávamos arrasados e, por diversas vezes, estive para assinar a venda do terreno, mas sempre acabava por postergar.

Entra então em cena a família Diniz. Meu amigo João Paulo, então meu novo sócio, que conseguiu fazer com que toda a família encarasse o projeto. E o que parecia impossível começou a tomar forma e resultou em deixar a família Diniz com a proprie-



dade e nós com a operação hoteleira e do restaurante. Ah, o restaurante!

Quando comuniquei que transferiria o Fasano da Haddock Lobo para o hotel, muita gente ficou chocada. Como eu mudaria de lugar o restaurante mais famoso do Brasil? E, como já contei no número anterior, eu não hesitei sequer um minuto. O antigo Fasano havia me cansado. Queria sofisticá-lo ainda mais. Ou seja, trazer uma contemporaneidade que o antigo não tinha. O meu primeiro desafio, porém, foi criar acesso ao restaurante Fasano sem que ninguém passasse pela recepção. Eu não queria vê-lo se transformar em um restaurante de hotel e, talvez, a minha melhor contribuição para o projeto do Hotel Fasano de São Paulo tenha sido essa. Aos 45 do segundo tempo, resolvi que a primeira coisa que se veria, ao entrar no hotel, seria um bar, um *lounge*, e com isso esconderíamos a recepção, como se dela nos envergonhássemos.

O mais genial hoteleiro de todos os tempos, Sr. Isadore Sharp, leia-se Four Seasons, inventou várias coisas. E talvez a que mudou mais a hotelaria tenha sido a existência de salas de ginástica em seus hotéis, o que ia de encontro às opiniões de seus sócios e colaboradores, e hoje é essencial e copiado por diversos hotéis do mundo. Quero apenas este crédito para mim, visto que virou moda copiar o nosso lobby central – eu costumo brincar, ao definir o Hotel Fasano São Paulo, que ele é um lobby, um restaurante excepcional, um bar e alguns quartos em cima.

Finalmente, em 8 de setembro de 2003, após oito anos de luta, o hotel seria inaugurado. Pedi para que o nome Fasano ficasse escondido até o último momento. E uma hora antes da abertura e de os convidados chegarem, que o pano que cobria o nome fosse retirado. Quando fomos chamados para fora, eu, meu pai e Isay, ao vermos que finalmente o nome Fasano na fachada e o hotel estavam prontos, juro, sem exageros, tivemos uma crise de choro intermitente, que fez com que eu e o Isay nos retirássemos na primeira hora da festa.

Eu jamais me esquecerei desse dia e agradeço imensamente a todos que se esforçaram para esse projeto acontecer. Os que aqui já foram mencionados, cada um à sua maneira, contribuíram para a maior realização de minha vida. Especialmente a João Paulo Diniz, e com um beijo enorme para o amigo Newton Simões, que construiu com perfeição ímpar um dos prédios mais bonitos da cidade. E a Dino de Biaggi Neto e Ricardo Montoro, que sabem o porquê. Ufa!



**The Botanist**, novo no Brasil, tem 31 botânicos em sua fórmula, entre eles a camomila e o tomilho. **Tanqueray**, com fórmula mantida em segredo, apenas quatro ingredientes são conhecidos, entre eles o o alcaçuz. **Bulldog** se destaca pelo uso de folhas de lótus, papoula-branca e lavanda. **Saffron Gin**, de cor alaranjada, é feito da especiaria mais cara do planeta, o açafrão. Talvez as duas características mais conhecidas do **Hendricks** sejam que ele não é um London Dry, e que o pepino está entre seus botânicos. Mas, este gim super exclusivo também tem em sua fórmula semente de cominho, milefólio e camomila. **Arapuru**, fabricado no Brasil, tem apenas um botânico importado, o zimbro. Destacam-se caju, pacová, imbirá e puxuri. **Bombay Sapphire**, com a mesma fórmula desde o século 18, o gim britânico tem amêndoas espanholas, coentro, raiz de lírio, angélica e grãos do paraíso. É feito a partir de infusão por vapor.



De corpo transparente, aroma perfumado e sabor complexo, o gim tornou-se a bebida preferida dos mixologistas e dos amantes de *drinks* no Brasil. Feito de um destilado de grãos que passa por uma infusão de diferentes botânicos, ressurgiu ao redor do planeta depois que grandes nomes da coquetelaria espanhola decidiram inovar a clássica receita do gim-tônica.

O que poucos sabem é que o gim — amado por britânicos, entre eles a própria Rainha Elizabeth — foi criado por holandeses, que o utilizavam como tônico medicinal ainda nos anos 1500. “A virada do século 16 para o 17 foi marcada pela popularização do processo de destilação, muito utilizado no preparo de tônicos que supostamente serviam como remédios, que tinham ervas medicinais em suas composições. O zimbro era uma delas, famoso por atribuições milagrosas para curar uma série de doenças”, explica o mixologista Tony Harion, embaixador do grupo Bacardi no Brasil.

A primeira menção acadêmica ao gim foi em 1552, em um livro chamado *Conste-lijck Distilleer Boek*. O holandês Dr. Sylvius de Bouve, proeminente alquimista e fundador da mais antiga universidade de seu país, é considerado o pai da bebida. Ela chegou ao Reino Unido já em meados dos anos 1600, quando britânicos batlhavam nos Países Baixos. “Quando chegou à Inglaterra, a popularidade do gim foi tanta que causou uma epidemia de consumo no país, conhecida como Gin Craze, entre 1720 e 1751. Foram necessárias várias medidas do governo para conseguir retomar o crescimento do país e tirar a população do alcoolismo”, diz Harion.

De lá para cá, o consumo só aumentou, enquanto sua fórmula foi pouco alterada. O zimbro continua sendo seu botânico-base, embora cada marca utilize ingredientes diferentes, como o pepino no caso do Hendricks, ou o caju, no caso do recém-lançado Arapuru, feito no Brasil. Confira nossa seleção de alguns dos melhores gins vendidos atualmente no mercado brasileiro.

TEXTO Artur Tavares

# GIM

# AIRFRANCE



## FRANCE IS IN THE AIR



### AQUI VOCÊ ESTÁ SEMPRE NO CENTRO DE TUDO

Bem-vindo à nossa Business Class, onde o seu conforto é nossa prioridade.

**MODA**

# ***STILE ITALIANO***



**Homens com estilo usam acessórios. Relógios e pulseiras de couro desgastado dão um toque pessoal à produção e, juntos com os sapatos adequados, deixam o visual bem mais bacana**

*Fotos*  
**Marcel Valvassori**

*Styling e edição de moda*  
**Stephanie Marie Eli**



**Relógio** *Omega, omegawatches.com* **Pulseira de couro marrom** *Salvatore Ferragamo, ferragamo.com*  
**Pulseira de couro preta** *Tod's, tods.com* **Suéter** *Ralph Lauren, ralphlauren.com* **Calça** *Emporio Armani, armani.com* **Pulseira** *Salvatore Ferragamo, ferragamo.com*  
**Relógio** *Jaeger-LeCoultre, jaeger-lecoultre.com*

na página anterior

**Suéter, calça e sapatos** *Prada, prada.com*  
**Pulseira** *Salvatore Ferragamo, ferragamo.com*







**Paletó, camisa e gravata** *Dolce&Gabbana, [dolcegabbana.com](http://dolcegabbana.com)* **Relógio** *IWC Schaffhausen, [iwc.com](http://iwc.com)*

na página anterior

**Suéter e calça** *Ralph Lauren, [ralphlauren.com](http://ralphlauren.com)* **Pulseira de couro preta** *Tod's, [tods.com](http://tods.com)* **Pulseira de couro marrom** *Salvatore Ferragamo, [ferragamo.com](http://ferragamo.com)* **Relógio** *Panerai, [panerai.com](http://panerai.com)* **Sapatos** *Ermenegildo Zegna, [zegna.com](http://zegna.com)*



Produção executiva Bianca Nunes; produção de moda Carol Domingos;  
beauty Rafael Mello Ramos; modelo Anderson Dornelles / Ford Model





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

## A INFÂNCIA DOS SONHOS. TODO FIM DE SEMANA.

Na Fazenda Boa Vista, seus filhos contam com Fazendinha e Kids Club cercados pela natureza.

*Facilidades e serviços do Hotel Fasano.  
Centro equestre completo.  
Quadras de tênis.  
2 campos de golfe.*

*A menos de 1 hora de São Paulo.*



*Terrenos a partir de 2,5 mil m<sup>2</sup> • Estâncias a partir de 7 mil m<sup>2</sup> • Disponíveis também Villas, Terrenos e Residências prontas nas diversas fases do empreendimento.*



### Fazenda Boa Vista

INCOMPARÁVEL SOB TODOS OS PONTOS DE VISTA

INTERMEDIÇÃO



REALIZAÇÃO



Central de Vendas (11) 3702-2121 • Vendas@jhsf.com.br

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

QUEM TEM OLHO...

# ANNA



Retrato e fotos Marcus Steinmeyer

# FASANO

Corriere Fasano

---

Apaixonada por *lifestyle*, moda e gastronomia, **Anna Fasano** adora dar dicas de lugares hypados e inusitados. Convidamos a fashionista para garimpar algumas peças no Catarina Fashion Outlet

---



**Óculos Ray-Ban** round dobrável, com lentes polarizadas, Brasolin Ótica. [brasolin.com.br](http://brasolin.com.br) **Bolsa Crossbody**, de couro com juta, à venda na Schutz. [schutz.com.br](http://schutz.com.br) **Espadrilles John John**, de tecido, à venda na Estoque Outlet Oficial. [estoque.com.br](http://estoque.com.br) **Tênis de couro branco**, na Capodarte. [capodarte.com.br](http://capodarte.com.br) **Gargantilha Vitoria**, com aros de metal e pedra artificial vermelha, na Mixed. [loja.mixed.com.br](http://loja.mixed.com.br), **Anel e bracelete Jobim**, com pedras retangulares na cor marfim, na Cris Barros. [crisbarros.com.br](http://crisbarros.com.br)

# MEU TOP 10

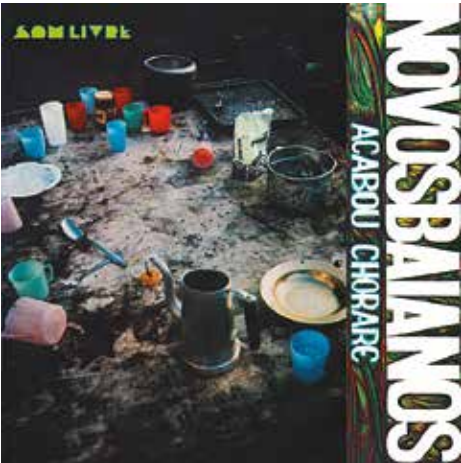


---

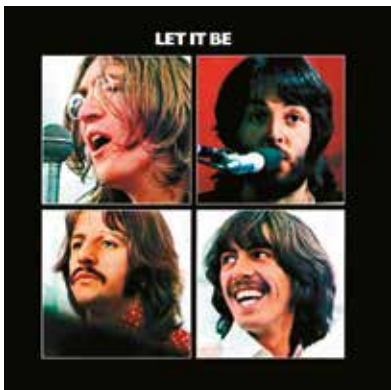
Além de grande músico, **Nando Reis** é um dos maiores compositores da sua geração. São dele, por exemplo, os clássicos *Marvin* e *Bichos Escrotos*, dos Titãs, *All Star* e *O Segundo Sol*, eternizadas por Cássia Eller, *Resposta*, gravada pelo Skank, e *Diariamente*, que está no álbum *Mais*, de Marisa Monte. Prestes a lançar *Jardim-Pomar*, Nando aponta quais são os dez álbuns que mais influenciaram a sua carreira

---

**Novos Baianos.** *Acabou Chorare.* "A melhor resolução do que é a junção da tradição da música brasileira com o poderio do *riff* de uma guitarra. Recomendo ouvir este disco e, em seguida, *Novos Baianos F. C.* Estes álbuns falam por si só."



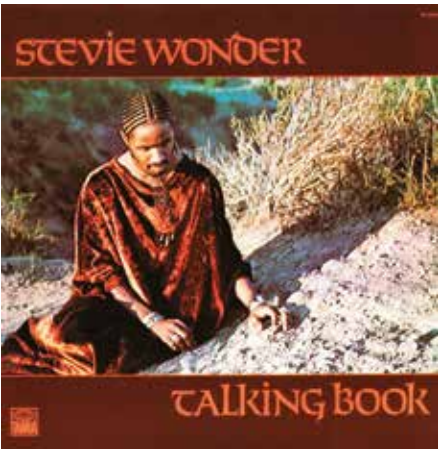
**The Beatles.** *Let it be.* "Ganhei de presente de minha avó, que acabava de voltar de Londres, numa edição especial que vinha com um livro de fotografias. As canções, junto com as fotos da apresentação no telhado da Apple, me impressionaram de tal forma que soube ali que tudo o que eu queria na minha vida era me tornar um músico."



**Neil Young.** *After the Gold Rush.* "Meu preferido entre muitos discos incríveis deste grande artista. Uma obra-prima. Decisivo na minha resolução de sair do violão de nylon para o de aço. Uma quantidade assombrosa de excelentes músicos. Canções primorosamente tocadas e cantadas."



**Led Zeppelin.** *III.* "Ganhei assim que saiu. Acho que minha mãe trouxe de Londres. A começar pela capa, tudo é impactante. Led Zeppelin foi uma banda que soube escolher as melhores músicas de abertura de um disco. Jimmy Page sempre pensou em LPs, o grupo nunca lançou singles. No *III*, a primeira música é *Immigrant Song*. Este disco me encantou pelos contrastes. Alternâncias de músicas rápidas e lentas no lado A. E de elétrico e acústico (lado A/ lado B). É minha banda predileta. Jimmy Page é um gênio."



**Stevie Wonder.** *Talking Book.* "Fui a uma loja da Sears em busca do disco que tivesse uma música que ouvi no rádio: *You and I*. Comprei este, do Stevie Wonder, mas não tinha a música que eu procurava (a que havia ouvido era do Rick James). Só que o disco era maravilhoso! E foi assim que acabei me iniciando na obra magistral do Stevie Wonder. Os discos dos anos 1970 são fundamentais!"



**Caetano Veloso.** *Caetano Veloso.* "Difícil apontar um disco de Caetano como 'o melhor'. Mas ponho este – que é belíssimo! – em minha lista pelo significado que teve em minha vida: foi o primeiro que consegui tirar de ouvido todas as músicas no violão! Mesmo sendo um álbum com harmonias simples, lembro de ter ficado espantado: 'eu consigo tocar isso!' Eu tinha 10 anos."

**Gilberto Gil.** *Expresso 2222.* "Fundamental para a minha compreensão de como um disco é muito mais do que um conjunto de músicas. A ordem das canções é como o roteiro de uma viagem por outra estrada, não exatamente física, embora muito visual e sensorial. É o meu preferido de todos os tempos. Não há música mais bela do que *Expresso 2222*, especialmente nesta versão."

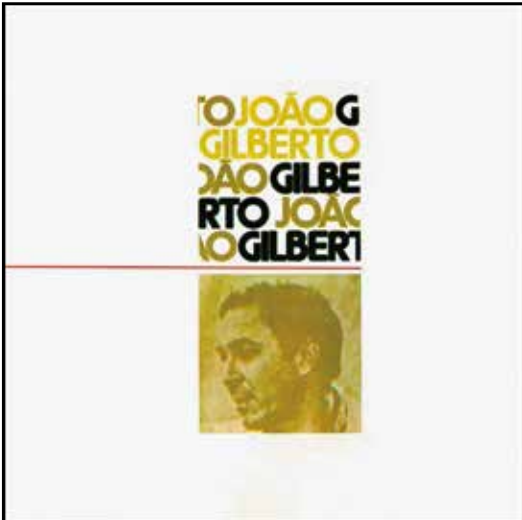


**Jorge Ben.** *Ben.* "Maravilhoso! Me impressionou pelas composições e pela forma como Jorge Ben usa a mão direita para tocar o violão, o que me influenciou muito."



**Bob Marley and The Wailers.** *Kaya.* "Embora este não seja o meu álbum preferido do Bob Marley (*Natty Dread?*, *Exodus?*), foi o primeiro que ouvi e o primeiro que comprei. Assim que começou a tocar *Easy Skanking* na vitrola, percebi que era algo muito diferente, mas que fazia todo o sentido, como se desse forma a algo que estivesse dentro de mim, como intuição. Foi uma grande influência para a minha primeira banda, Os Camarões, formada em 1979."

**João Gilberto.** *João Gilberto.* "Obra-prima daquele que é o maior violonista que já ouvi e vi tocar. Ponto final."



# BEM-VINDO A TEL AVIV

**Hermés Galvão esteve na cidade branca e conta como funciona a rotina desse local que vibra em missão de paz**

Longe de casa e do lugar-comum, Tel Aviv divide opiniões com a guerra que corre por fora da redoma cultural que a protege da velha crise étnico-religiosa e a aproxima de um mundo mais profano e libertário. Fiquemos alheios à batalha, aliados com quem não se deixa levar pelas agências de notícia (e de viagem) e partamos para dentro de sua rotina – mesmo que *in loco* a impressão é de se estar mais em zona de conflito que de conforto. Ainda assim, na contradição maior da breve história de Israel, a “cidade branca” vibra em missão de paz e amor com locais e forasteiros experimentando ao vivo e em cores um novo

testamento do movimento hippie, na mesa do bar ou de frente para o mar. Existe no ar uma boemia à moda antiga, uma noite relaxada que lembra a *buena onda* de Ibiza (fora de temporada) e Barcelona – e nos faz esquecer dos problemas, os deles e os nossos. E o que acontece dali para fora não intimida seus visitantes e muito menos seus habitantes, desarmados de preconceitos e ideias vagas que servem apenas para afastar logo de cara o mais bem-aventurado dos excursionistas: temendo o pior e sem querer descobrir o melhor, turistas nem ousam chegar. E assim desembarcam apenas bem-vindos viajan-

tes, ávidos por novos sabores, amores e, claro, qualquer coisa que se sinta de mais místico em pleno umbigo do mundo.

Ocidental, vista de cima, com seus arranha-céus que



lembram qualquer cidade americana, e prédios de orla tais e quais os hotéis de Cancún (isso não foi elogio), vista por dentro Tel Aviv é Oriente Médio na veia, na alma e no coração. Mas com uma rara exceção: ali, como em nenhum outro pedaço de terra na região, santa ou não, dividem cordialmente o mesmo espaço gente sem religião, judeu com torá na mão e muçulmano pregando o alcorão. Tolerantes para assuntos de ordem mundana, como uso de drogas e homossexualismo (a propósito, a cidade é a maior meca gay para lá de Marrakesh), seus cidadãos têm pavio curto em tudo quanto é mais sagrado e se toleram no limite do insuportável – como a questão religiosa é inflamável, qualquer farpa pode causar incêndio. Não brinquemos com fogo, mudemos de assunto.

À primeira sensação, o estado de espírito de Tel Aviv é tão brasileiro quanto o do Rio de Janeiro. Existe a praia, que rege o estilo de vida da cidade e nos empurra para as margens de um Mediterrâneo de águas limpas e mornas e para

**À primeira sensação,  
o estado de espírito de Tel  
Aviv é tão brasileiro quanto  
o do Rio de Janeiro**





“È ARRIVATO  
IL CHIANTI,  
IL PINOT GRIGIO  
E IL PROSECCO”!

**FASANO**  
Atual desde 1902

VENDAS ON-LINE:  
[www.worldwine.com.br](http://www.worldwine.com.br)

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

MasterCard  
*Black*

dentro das ciclovias que contornam a orla, jardins raquíticos, restaurantes, bares e clubes que fazem o clima ser de eterno verão à beira-mar. Existe também a decadência de uma paisagem urbana esquecida no passado que (ainda) não foi passado a limpo – o que pode ser um charme a mais, dependendo do ponto de vista. Entre entulhos, escombros e construções contemporâneas de gosto nada duvidoso (é inegável: são horrosas mesmo), há ali a maior concentração de edifícios Bauhaus do mundo, erguidos por arquitetos judeus fugidos do regime nazi na década de 1930. Boa parte anda ora em mau estado, ora em mau uso, mas vê-se claramente a geometria pura da turma de Walter Gropius por trás das fachadas modernistas hoje cobertas de fios elétricos, buracos de ar-condicionado e toldos temporários que se tornaram definitivos com o passar do tempo – soluções de improviso feitas por um povo desde sempre andarilho, que não mora, mas vive assentado e acostumado a levantar acampamento na calada da noite. Então, fora de cogitação pensar em reforma para quem não sabe o dia de amanhã, certo?

À luz do sol que brilha o ano inteiro (e quando a pino parece que nunca mais vai se pôr), bebemos e comemos divinamente e em porções ideais, nem muito e nem quase nada: homus é o prato base e o que vem depois é uma viagem ao império dos sentidos: especiarias, grãos e pães, peixes temperados com coentro e cominho que se misturam ao perfume de zahtar e menta, limão e jas-



A praia rege o estilo de vida da cidade e nos empurra para as margens de um Mediterrâneo de águas limpas e mornas e para dentro das ciclovias que contornam a orla, restaurantes, bares e clubes que fazem o clima ser de eterno verão

mim vindos das cozinhas e dos jardins que crescem à força em solo pedregoso e castigado pelo calor. No mercado de Carmel, entre barracas onde são vendidas desde as onipresentes mãos de Fátima a quipás e quinquilharias *made in China*, estão as imperdíveis libanesas que preparam na hora sanduíches no pão folha com iogurte, pepino, tabule, gergelim e tomilho. Irresistíveis os doces melados com extrato de tâmaras e de flor de laranjeira.

O cair da noite em brisa convida a todos a saírem de casa. Cabelo ao vento, gente jovem reunida no olho da rua, pelos terraços e calçadas tomadas por mesas e cadeiras no bairro boêmio de Neve Tzedek e no centro histórico de Yafo, cidade portuária de 4 mil anos, colada a Tel Aviv, fundada em 1909 – uma recém-nascida para os padrões locais. Pelas esquinas, veem-se soldados em puberdade explodindo de hormônios e loucos para bombar na *night* e não no *front*, judeus do mundo inteiro miscigenados, de pele ocre ou olhos azuis, sardas e pestanas longas, com olhares profundos e papo firme. Lá, onde os hipsters nem têm vez, a ordem é não

aparecer, mas se deixar ser e se deixar levar pelo desconhecido, seja endereço ou pessoa. Ser visto é mera consequência e, caso você repare que está sendo reparado, seja discreto: talvez eles estejam olhando apenas a cor de sua aura ou a pulsação do seu oitavo chakra. Podes crer. Cachorros e gatos (muitos!) zanzam à procura de abrigo e comida, imigrantes etíopes misturam-se a palestinos de uma simpatia extrema. Apesar da tensão constante, seja em tempos de guerra, seja em cessar-fogo, a vibração é latente. Talvez por nunca viverem uma trégua de fato, israelenses de nascimento e adoção seguem os dias em ritmo de festa, sem pensar muito no futuro. E sem medo de ser feliz.



REABERTURA  
23 DE DEZEMBRO



FASANO

PUNTA DEL ESTE

JHSF

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

*Las Piedras*

BOA CAUSA Jantar no rooftop do hotel Fasano em apoio à campanha #TeamRio, da BrazilFoundation

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

LOVE!

È PARTITO!

SPLASH

SALUTE!

50

Corriere Fasano

Felipe Panfili

10



**BLING!**



11



12

**CHIC!**

**BLING!**



13



14

**BELLA  
GENTE!**



15



**FLASH!**



17



18

16

PALAVRAS

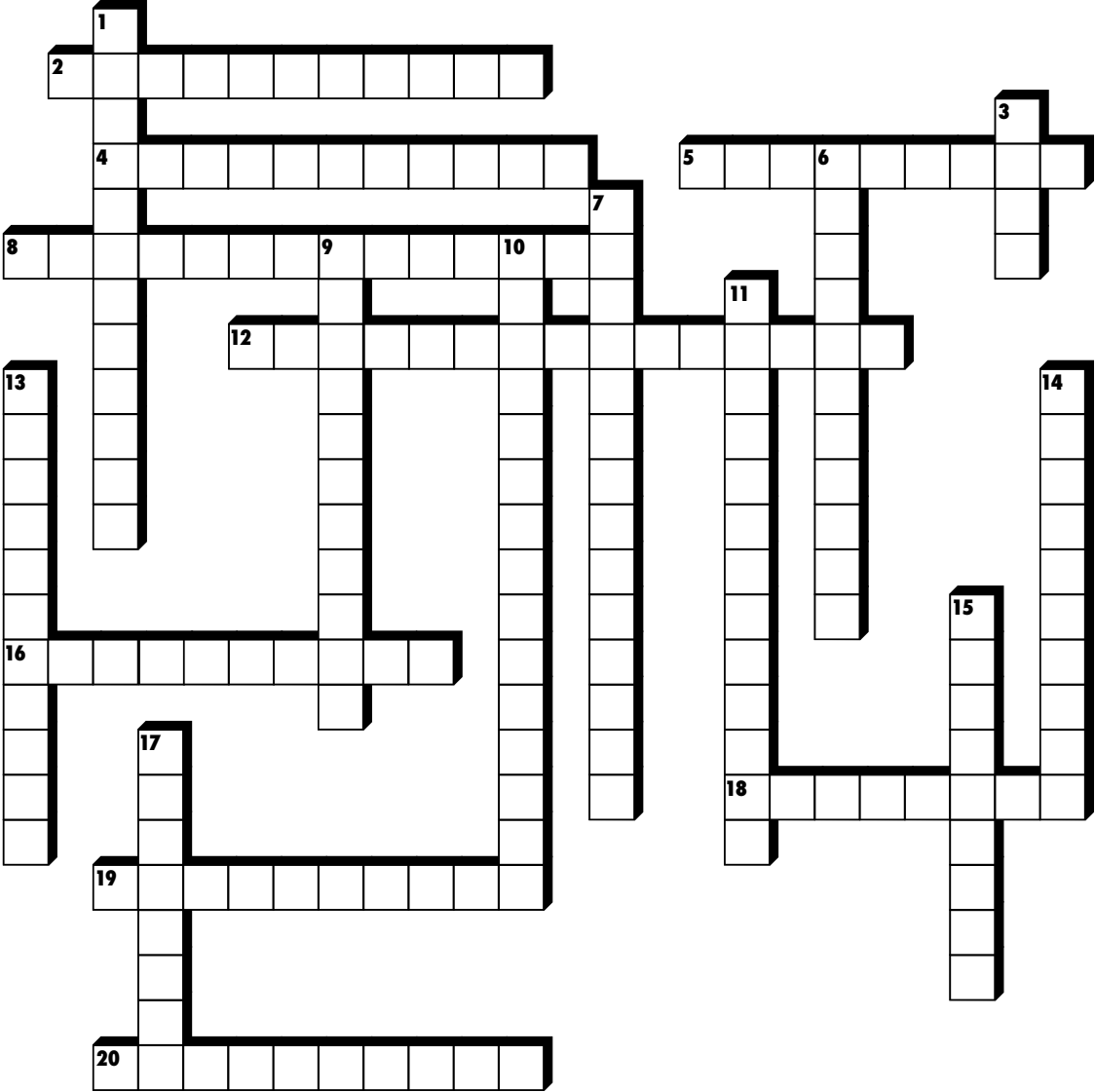
THE CLASH

CRUZADAS

Para a gente, a banda de Joe Strummer é a maior de todas.  
Teste sua devoção neste quiz criado por Arthur Dapieve



**Vertical**  
**1** Autor de *Rock the Casbah*. **3** Clube noturno de Covent Garden aberto com um show do Clash em 1977. **6** Última faixa, não creditada, do álbum *London calling*. **7** Sandy Perlman produziu o álbum *Give'em enough rope*, do Clash, e a banda americana... **9** Baterista do primeiro álbum do Clash. **10** Nome de atriz e apelido dado pelos outros integrantes da banda a Mick Jones quando ele se tornou estrela demais. **11** Poeta ouvido em *Ghetto defendant*. **13** Moda ironizada na música *London calling*. **14** Um dos guitarristas da derradeira formação. **15** Primeira banda pós-Clash de Paul Simonon. **17** Turnê realizada com Specials e Suicide em junho e julho de 1978.

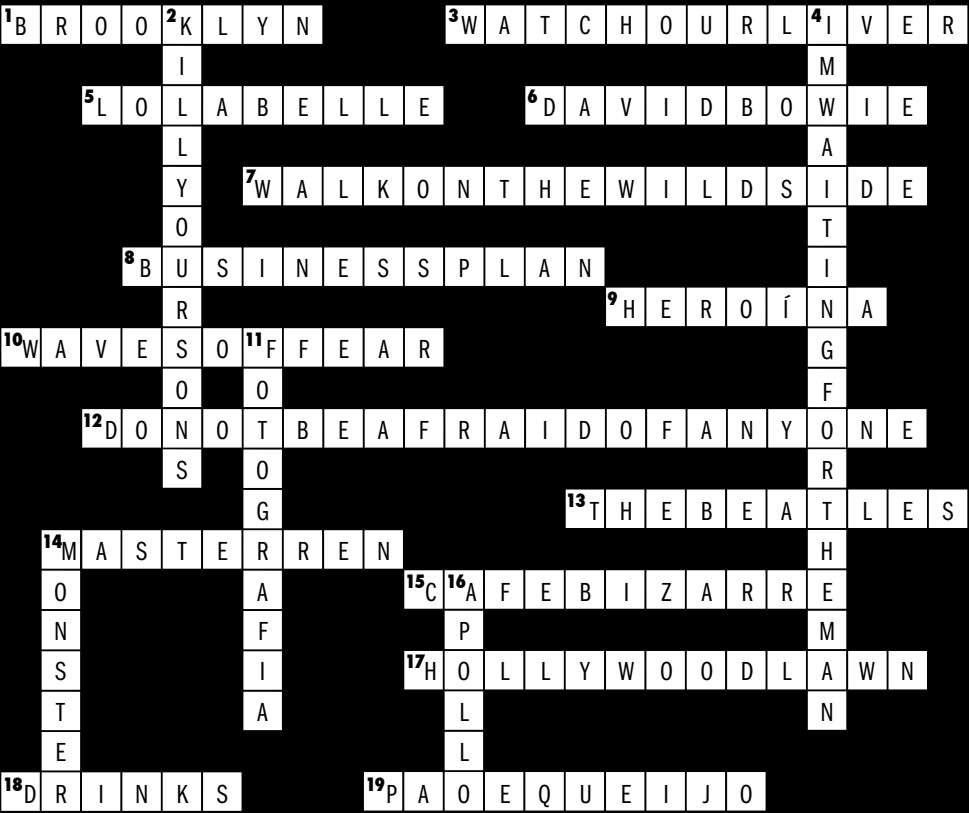
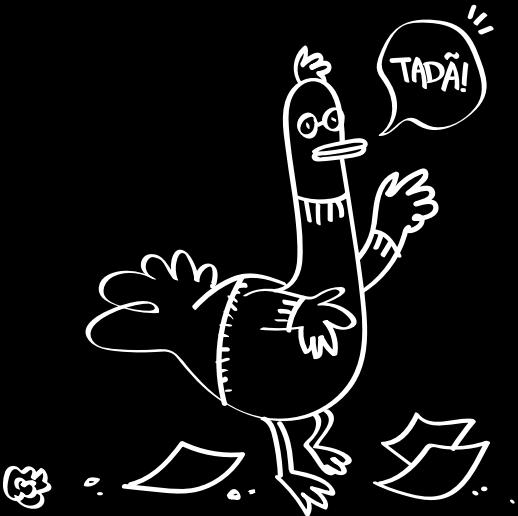


**Horizontal**  
**2** Nasceu na Turquia. **4** Autora da foto da capa de *London calling*. **5** Música que chegou ao 38º lugar da parada britânica em 1977. **8** Lado B do compacto *Should I stay or should I go*. **12** Desastre nuclear que inspirou *Clampdown*. **16** Jamaicano que cantou em várias faixas de *Sandinista*. **18** Protagonista do filme *Rude boy*. **19** Música favorita de Rogério Fasano. **20** Valsa do álbum *Sandinista*.

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)

LET'S CHECK: Confira a resolução das palavras cruzadas da edição 02 do Corriere Fasano

LOU REED





JACK VARTANIAN  
♥ NY

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



Dirigida por Francis Ford Coppola, a saga **O Poderoso Chefão**, que começou em 1972, quando o primeiro filme foi lançado, eternizou os personagens vividos por Marlon Brando (Vito Corleone) e Al Pacino (Michael Corleone). Adaptada do livro homônimo, escrito pelo americano Mario Puzo, é, primeiramente, uma história sobre o poder da lealdade e do amor na família Corleone e na comunidade em que eles vivem. Selecionamos algumas frases que imortalizaram esta obra que se tornou uma das mais conhecidas e elogiadas produções cinematográficas de todos os tempos.

Um amigo deve sempre subestimar suas virtudes e um inimigo superestimar suas fraquezas.

Um homem que não passa tempo com sua família nunca poderá ser um homem de verdade.

A vingança vai trazer seu filho de volta, ou meu menino para mim?

Seus pecados são terríveis, Sr. Corleone: É por isso que sofre.

Farei a ele uma oferta irrecusável.

Nunca diga a alguém de fora da família o que você está pensando.

Italianos contam uma piada que diz: “O mundo é tão duro que um homem precisa ter dois pais, e é por isso que eles têm padrinhos”.

Nunca deixe alguém saber o que você está pensando (um aperfeiçoamento da frase acima, após a traição do próprio irmão)

Grandes homens não nascem grandes, eles tornam-se grandes.

Se a história nos ensinou algo... é que você pode matar qualquer um.

Amizade é tudo. É quase o equivalente à família.

Não é nada pessoal, são apenas negócios.

Deixe a arma, leve os cannolis.

Advogados podem roubar mais dinheiro com uma maleta do que mil soldados armados.

A vingança é um prato melhor servido frio.

Nunca odeie seus inimigos. Isso afeta seu julgamento.

Se você fosse meu amigo, seus inimigos seriam meus inimigos. E eles te temeriam.

Mantenha seus amigos por perto, mas seus inimigos ainda mais perto.

Qual o significado da confissão se não me arrependo de nada?

Bem quando pensei que estava fora... eles me trouxeram de volta.

# FILME – O PODEROSO CHEFÃO

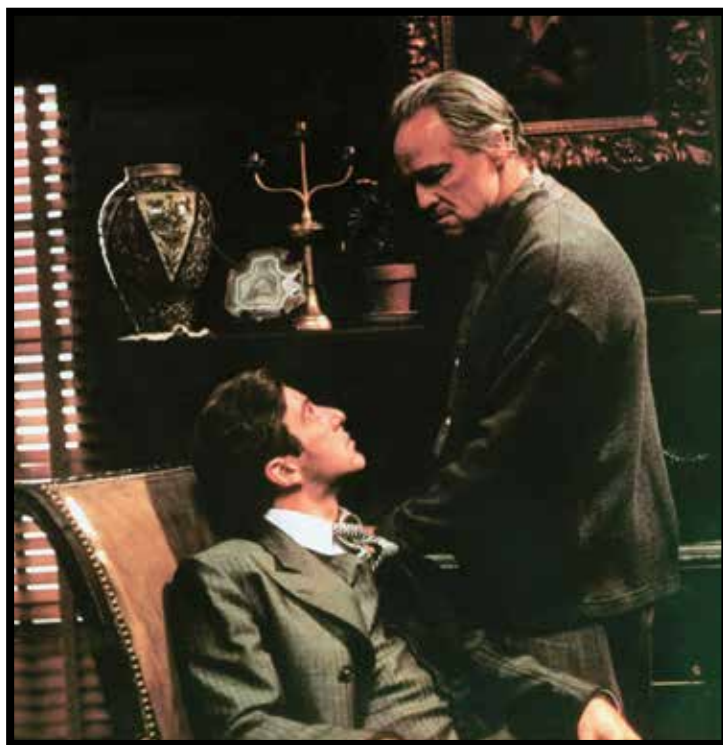
Um dos principais produtores de cinema do Brasil, **Rodrigo Teixeira** também atua na cena independente dos EUA, como no cult *Frances Ha* e no drama de terror *A Bruxa*. Ao *Corriere*, ele conta o que faz do clássico de Coppola um exemplar longa

Dirigido de forma magistral por Francis Ford Coppola e baseado no romance homônimo visceral de Mario Puzo, *O Poderoso Chefão* é um clássico incontestado. Passados 44 anos de seu lançamento, o filme se mantém como o maior exemplo da maneira certa de se produzir e pensar o cinema dentro e fora da narrativa clássica hollywoodiana.

A trama se inicia com Don Vito Corleone e estabelece a intrincada teia de influência e poder que o personagem possui dentro de todas as esferas da sociedade norte-americana – políticas, econômicas e sociais – da época, no verão de 1945. Ele é um gangster por excelência e controla seus negócios e sua família com serenidade, seriedade e violência, quando necessário. Porém seu império, construído anos após migrar da Itália para os Estados Unidos, está ameaçado.

O protagonista, Michael Corleone (Al Pacino), então entra em cena. Apesar de ser o filho “civil” de Don Vito – alheio às atividades ilícitas do pai –, ele será o único capaz de assumir o império e reerguê-lo, mesmo que a contragosto. Michael é o herói trágico, impotente diante de seu destino derradeiro. Assim, em nome de sua família, ele irá se transformar, à imagem de Don Vito, em um gangster, adotando a alcunha de anti-herói por necessidade. Seu arco dramático é desenvolvido de forma extremamente consciente e orgânica, aumentando a ambiguidade e a complexidade dos sentimentos e das ações de Michael, preso às tradições da família e da máfia. Nesse sentido, a dramaturgia proposta por Coppola é poderosa e contundente, abordando as vicissitudes da psique humana. As atuações impressionantes de Marlon Brando e Al Pacino comprovam a força da direção de Coppola.

O roteiro, assinado pelo diretor e por Puzo, prima pela minuciosa e impecável construção dramática e narrativa, fugindo de retratos clichês e estereotipados de seus personagens. Apresentando um universo verossímil, multifacetado e instável,



## SOBRE O FILME

### O Poderoso Chefão

**Data de lançamento**  
15 de março de 1972 (Nova York)

**Direção**  
Francis Ford Coppola

**Roteiro**  
Francis Ford Coppola e Mario Puzo

**Prêmios**  
Oscar de Melhor Filme, de Melhor Ator, para Marlon Brando, e de Melhor Roteiro Adaptado. Também foi premiado no Globo de Ouro como Melhor Filme, Melhor Ator, Melhor Diretor, Melhor Roteiro e Melhor Trilha Sonora



**Eterno** À esquerda, Marlon Brando e Al Pacino, respectivamente, na pele de Don Vito e Michael Corleone; No alto, o personagem que rendeu um Oscar a Brando; à direita, a família Corleone no casamento de Connie

as tramas paralelas, envolvendo os irmãos de Michael, bem como outros familiares, dialogam diretamente com o drama do protagonista e o potencializam. De fato, nada é gratuito.

Ciente disso, Coppola jamais apela para artifícios melodramáticos reducionistas ou didáticos e respeita seus personagens quando, em momentos de extrema violência ou emoção, distancia sua câmera da ação. A sequência em que Don Vito falece brincando com seu neto é, além de uma das mais belas da sétima arte, um exemplo claro dessa escolha, que flerta com uma estética documental de fazer cinema. Os movimentos de câmera – *travellings*, *pans* e *zooms* –, o jogo entre claro e escuro da direção de fotografia e a sofisticada composição dos planos representam as instâncias de poder em jogo, disputado todo tempo pelos personagens no tabuleiro dramático orquestrado por Coppola. Elemento basilar e ambivalente da trama, a família de Michael é o ponto de partida e de chegada de sua jornada rumo à ascensão ao poder.

A direção de arte e os figurinos do filme, produzidos nos anos da brilhantina, traduzem com fidelidade o espírito das décadas de 1940 e 1950, época que *O Poderoso Chefão* retrata. E, embalado pela emocionante e inesquecível trilha sonora composta por Nino Rota, o filme explora até as últimas consequências o embate trágico e ideológico de Michael, que teima em aceitar suas origens e seu destino, e Don Vito, que abraça com serenidade o fim de seu reinado.

*O Poderoso Chefão* é uma obra-prima, um divisor de águas na história do cinema e o meu filme favorito.

O filme *O Poderoso Chefão* está à disposição dos nossos hóspedes – basta pedir ao nosso *concierge*

# FLY YOUR DREAMS.



Participe da conversa em  
#B\_Original.

**Grande Relógio Aviator Calendário Perpétuo Edição "Antoine de Saint-Exupéry". Ref. 5038:** Como escritor e piloto, Saint-Exupéry realizou o seu sonho, criando histórias que iriam perdurar até a eternidade. A IWC narra um conto muito semelhante com o seu calendário perpétuo. A indicação da data do relógio vai até o ano de 2499, enquanto o calibre 52610 manufactured pela IWC se baseia na potência de um barrilete duplo para gerar uma reserva de marcha de sete dias, definindo um movimento tecnicamente perfeito. Com tanta precisão relojoeira, não é de se admirar que seja um sonho usar um dos 750

relógios desta edição limitada em nossos pulsos. **IWC. ENGINEERED FOR MEN.**

Edição limitada a 750 exemplares, Corda automática Pellaton, Calibre manufaturado 52610 Reserva de marcha depois da corda completa 7 dias, Calendário perpétuo com indicação da data, dia da semana, mês, indicação do ano com quatro dígitos e indicação perpétua das fases da Lua, Massa oscilante em ouro vermelho de 18 quilates, Coroa de rosca, Vidro safira, bombeado, antirreflexo de ambos os lados, Fundo transparente com vidro safira, Coroa de rosca, Resistente à água 6 bar, Diâmetro 46 mm, Bracelete Santoni em pele de vitela



**IWC São Paulo Boutique**  
Av. Juscelino Kubitschek 2041, Vila Olímpia  
(11) 3152 66 10  
iwc.com

**IWC**  
SCHAFFHAUSEN