

CORRIERE

2/4



2017

Enzo Ferrari, na década de 1950

FASANO



**IWC DA VINCI.
THE CODE
OF PERFECTION.**

Da Vinci Calendario Perpetuo Cronógrafo.

Ref. 3921: A união da precisão científica com o virtuosismo artístico é algo para poucos. Alcançá-la exige uma mente capaz de pensar de forma holística, que possua a rara habilidade de combinar criatividade e conhecimento técnico em uma beleza atemporal: o espírito de um gênio universal como Leonardo da Vinci. A natureza única e multifacetada de seu trabalho é a confirmação da busca constante, ao longo de toda a sua vida criativa, pela perfeição suprema, e foi justamente o que imortalizou sua obra. Inspirados por esta

incomparável busca pela excelência, os engenheiros e designers de Schaffhausen criaram uma obra-prima haute horlogerie: o IWC Da Vinci Perpetual Calendar Chronograph. Trata-se de um relógio cujas linhas atemporais e cuja extraordinária precisão técnica revelam a obsessão de Leonardo pela perfeição. O calibre manufaturado 89630 da IWC combina um calendário perpétuo, uma indicação das fases da lua e um cronógrafo. Tudo isso faz deste relógio não apenas uma homenagem a um dos maiores gênios de todos os tempos, mas também uma obra de arte criada para toda a eternidade.



IWC

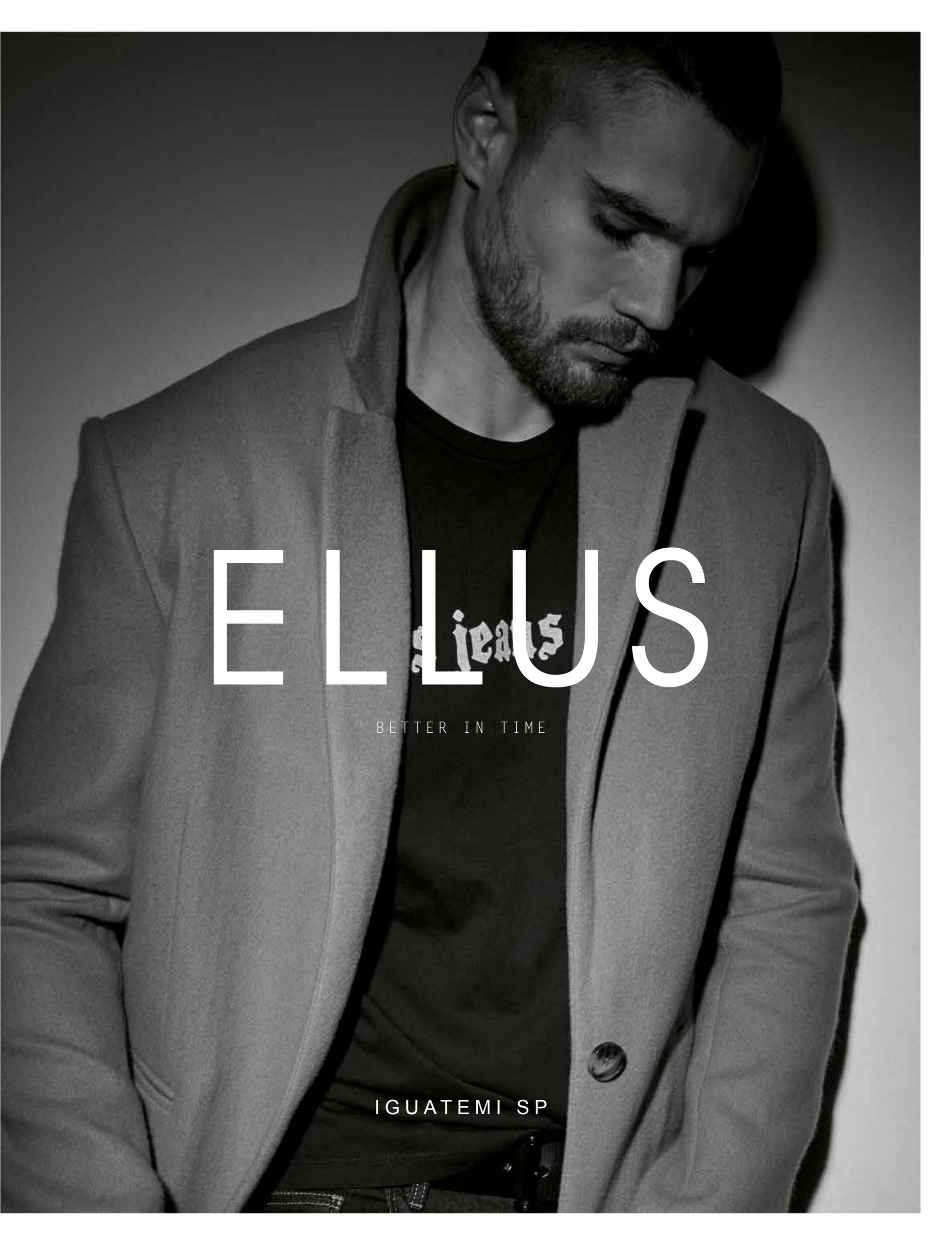
SCHAFFHAUSEN

BOUTIQUES DA IWC SCHAFFHAUSEN: NOVA IORQUE | BEVERLY HILLS | LAS VEGAS | PARIS | HONG KONG | ROMA | DUBAI | PEQUIM | GENEBRA | ZURIQUE
IWC.COM

IWC Boutique São Paulo: JK Iguatemi, Av. Juscelino Kubitschek 2041, CEP 04543-011-Vila Olímpia, São Paulo (11) 3152 66 10



WWW.ELLUS.COM



ELLUS

BETTER IN TIME

IGUATEMI SP

VOCÊ ESTÁ TENDO A HONRA DE SER CONVIDADO PARA PARTICIPAR DO MAIS SELETO CLUBE DE VINHOS DO PAÍS.



CLARETS

CLUBE DO VINHO

SOMMELIER MANOEL BEATO



A CLARETS, COM A CURADORIA DO SOMMELIER MANOEL BEATO, VAI DEIXAR NA PORTA DE SUA CASA, TODO MÊS, 3 VINHOS SELECIONADOS E IMPORTADOS EXCLUSIVAMENTE PARA O CLUBE.

BORDEAUX | BOURGOGNE | CHAMPAGNE | RHONE
LOIRE | PROVENCE | LANGUEDOC-ROUSSILLON | ALSACE

SEMPRE 3 EXCELENTES VINHOS.
REVELAMOS APENAS 1 DE CADA MÊS
PARA SACIAR SUA CURIOSIDADE.

*Um bom vinho
é uma obra
de arte.*

BOX JUNHO



HAUT BAGES
LIBERAL 1995

BOX JULHO



DOMAINE
SYLVIE ESMONIN
GEVREY-CHAMBERTIN

BOX AGOSTO



GEORGE VERNAY
CONDRIEU TERRASSES
DE L'EMPIRE

APRECIE COM MODERAÇÃO

ABERTURA COM
SOMENTE 75
ASSINATURAS

Preço: R\$ 990,00 por mês
Reservas: 11 3150-5555

ICLARETS

WWW.CLARETS.COM.BR

 claretsbrasil

 claretsbrasil

Ano passado fiquei uma semana em Lima. Minha intenção era entender por que o Peru está tão à frente do Brasil na lista dos melhores restaurantes do mundo. Como um país conhecido essencialmente por apenas um prato, o clássico ceviche – os locais só o comem no almoço, nunca à noite, quando acreditam que o peixe deixou de ser fresco –, pode ter tão mais destaque que a nossa rica, e plural, gastronomia. Em sete dias, jantei nos principais nomes da lista dos 50 Best. Tive a chance também de ir ao mercado com o chef Virgilio Martínez, que faz um consistente e inovador trabalho no Central, o número 1 da América Latina. O que me incomodou, na maioria dos lugares, na verdade, foi a seriedade, o clima acadêmico, de sala de aula, o último lugar que eu gostaria de frequentar desde que saí da faculdade. Vi mesas de gente sozinha, passando horas provando mais de 24 pratos, anotando num caderno suas impressões. Vi muitos garçons treinados gastando mais tempo explicando a origem dos ingredientes e os métodos de preparação dos pratos do que os segundos que demorei para devorá-los. Provei muita harmonização com vinho orgânico local, o que não faz sentido se você não está na França ou na Itália. Para onde olhava havia pouca diversão, muita concentração. Lembrei-me disso ao ler o texto no qual Rogério Fasano fala de guias e de listas neste Corriere. Seria triste para a gastronomia se esse ambiente vencesse – aliás, duvido. Cozinhar é um ato de generosidade em sua essência, não uma plataforma para inflar ego de chefs. Por isso sempre que alguém me pede uma indicação no Peru, sugiro o batido La Mar. Seria um tipo de restaurante verdadeiramente local: ali vão muitos peruanos atrás dos clássicos. Está sempre cheio de gente em busca de boa comida para compartilhar e, claro, se divertir.

Luciano Ribeiro


CORRIERE FASANO
EDIÇÃO 6

 Concepção editorial
Rogério Fasano e
Editora Carbono

 Tiragem
 10.000 exemplares

 Capa
 Enzo Ferrari, década de 1950
 Evening Standard / Getty Images

Equipe Fasano
Guilherme Berjeaut
 guilherme.berjeaut@fasano.com.br

Jessica Esteves
 jessica.esteves@fasano.com.br

Malu Neves
 malu.neves@fasano.com.br

Editora Carbono
 Publishers

Lili Carneiro
 lili@editoracarbono.com.br

Luciano Ribeiro
 luciano@editoracarbono.com.br

Projeto gráfico

Corinna Drossel
 e **Selina Pavel**

 Designer
Mona Sung
 mona@editoracarbono.com.br

 Produtora executiva
Bianca Nunes
 bianca@editoracarbono.com.br

 Diretor comercial
César Bergamo
 cesar@editoracarbono.com.br

Colaboradores

Arthur Dapieve
Artur Tavares
Bruna Bertolacini
Cristina Rogozinski
Fernanda Rezende
Jaime Biaggi
Leka Mendes
Patrick Moraes
Paula Queiroz
Priscila Sakagami
Raphael Briest
Rodrigo Mora
Tatiana Cesso

Revisão

Paulo Vinício de Brito

 Tratamento de imagens
Claudia Fidelis

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



NADA VAI ME PARAR!

SKYPRIORITY Desfrute da exclusividade dos serviços prioritários no check-in, embarque e ao recuperar sua bagagem.

AIRFRANCE_KLM

AIRFRANCE.COM.BR

Em voos da Air France, SkyPriority está disponível para membros Flying Blue Gold, Platinum ou SkyTeam Elite Plus viajando em La Première, Business e Premium Economy. Também para passageiros viajando com o ticket Flex em voos entre França e Europa, norte da África ou Israel, usuários Air France HOP!, em voos domésticos na França, a partir de 1º de abril de 2017.

Juca Kfourri pergunta para Casagrande

Comentarista da Rede Globo, Casagrande rema contra a maré: diz que Gabriel Jesus tem mais chances do que Neymar de se tornar o melhor do mundo e aponta o Brasil como favorito da Copa da Rússia



UM

JK Se você tivesse que apontar apenas uma seleção como favorita para a Copa do Mundo da Rússia, em 2018, qual seria?

C Brasil, pelo trabalho que o Tite está fazendo e pelo ambiente que sinto. Acompanho a Seleção Brasileira como comentarista há 20 anos. Fico hospedado no mesmo hotel, assisto aos treinos e vejo a entrevista coletiva de todos os jogadores. Faz muito tempo que não vejo uma Seleção com tamanha confiança e alegria. O time está jogando muito bem e o Tite tem a equipe na mão. Vamos chegar iguais a Alemanha, França e Argentina, mas acho que o Brasil é favorito para ganhar a Copa do Mundo da Rússia.

DOIS

JK Você acha que um dia o Neymar será o número um do mundo?

C Acho difícil. Para mim, o Neymar já chegou ao ápice. Ele está em um patamar em que é difícil evoluir ainda mais. Entre os jogadores brasileiros vejo o Gabriel Jesus com mais chances de ganhar a Bola de Ouro [prêmio concedido pela Fifa para o melhor jogador do mundo no ano] do que o Neymar. Ele é mais jovem e ainda tem muito a aprender e evoluir. Mesmo sem estar no auge, o Gabriel Jesus já joga demais e se destacou em sua primeira temporada no futebol inglês.

TRÊS

JK Quem faz mais falta ao Brasil: Doutor Sócrates ou Doutor Ulysses Guimarães?

C (Hesita). O Doutor Sócrates faz mais. Por estar à margem da vida política, o Magrão girava em torno de tudo e participava de movimentos mais interessantes. O Doutor Ulysses já estava lá dentro – e às vezes isso tornava mais difícil para ele fazer alguma coisa mais impactante.

QUATRO

JK Entre um show do Chico Buarque e outro do Paul McCartney, qual você escolhe?

C (Rápido). Chico Buarque, sem dúvida. Talvez isso surpreenda por causa da minha ligação com o rock'n'roll, mas não sou fã do Paul McCartney. Sou fã do George Harrison.

CINCO

JK O legado da Copa do Mundo no Brasil foi positivo?

C Totalmente negativo. Sempre fui contra a organização da Copa do Mundo no Brasil. Teve muita gente que me criticou, mas sempre foi claro na minha cabeça que o Brasil não tinha condições e nem era um país confiável. Era um evento que movimentaria muito dinheiro nas mãos de governantes corruptos. Construíram para a Copa estádios com obras superfaturadas – alguns deles em locais sem tradição em futebol, como Cuiabá, Brasília e Manaus. Hoje essas arenas são raramente utilizadas e não justificam o investimento. O custo-benefício foi péssimo.

"O Neymar já chegou ao ápice. Ele está em um patamar em que é difícil evoluir ainda mais. Entre os jogadores brasileiros, vejo o Gabriel Jesus com mais chance de ganhar a Bola de Ouro"

SEIS

JK E o dos Jogos Olímpicos?

C Também foi negativo. As Olimpíadas terminaram e o Parque Olímpico ficou totalmente largado. O Brasil é o único país que recebeu os Jogos Olímpicos e não evoluiu. Em maio, estive em Turim, que organizou os Jogos Olímpicos de Inverno em 2006, e a cidade estava totalmente transformada em relação àquela que conheci nos anos 1990 [Casagrande jogou pelo Torino entre 1991 e 1993]. Turim hoje em dia está maravilhosa, e o Rio de Janeiro está do jeito que está.

SETE

JK O que você acha da torcida única imposta em São Paulo?

C Para o espetáculo, eu não gosto. Quando jogava no Corinthians, disputava clássicos com a presença de 120 mil pessoas e as duas torcidas eram permitidas, com suas bandeiras. Era lindo ver o estádio dividido. Num jogo contra o Palmeiras, víamos a torcida comemorar a nossa entrada em campo – metade com as bandeiras preto e branco e a outra metade com as bandeiras verdes. Hoje em dia os times entram em campo e não acontece nada. É tudo muito frio. É claro que eu levo em consideração a violência. Mas a solução deveria passar por identificação e punição de quem participa de briga e bagunça. Já deu certo na Inglaterra. Basta querer colocar em prática por aqui também.

Casagrande pergunta para Juca Kfourri

Principal crítico dos dirigentes esportivos do País, o jornalista Juca Kfourri admite surpresa com o bom início de Tite à frente da Seleção e relembra histórias que viveu como torcedor do Corinthians



UM

C Qual é o seu jogo inesquecível?

JK Corinthians e Ponte Preta, em 1977 [final do Campeonato Paulista vencida pelo Corinthians por 1 a 0, que encerrou o jejum do clube de 23 anos sem títulos]. Já trabalhava na revista *Placar*, mas assisti à decisão no meio da torcida. Depois do jogo, desci para o gramado e me apareceu uma bandeira do Corinthians na mão, nem sei de que jeito. Sei que não comprei. Mas sei que andei pelo gramado com a bandeira.

Depois do jogo, desci para o gramado e me apareceu uma bandeira do Corinthians na mão, nem sei de que jeito. Sei que não comprei. Mas sei que andei pelo gramado com a bandeira.

DOIS

C Você já era jornalista quando o Corinthians perdeu para o Palmeiras na final do Campeonato Paulista de 1974, que poderia ter encerrado o jejum de duas décadas sem título? Como se sentiu com a derrota?

JK Sim, já era chefe de reportagem da *Placar*. Assumi a chefia de reportagem da publicação em 1974 e escrevi um texto antes desse jogo em que dizia que o Corinthians esperava que cada torcedor cumprisse com o seu dever. É o primeiro texto que eu assino como Juca - até então era chamado de José Carlos - e assumo que sou corintiano. Foi nesse dia que comecei a me divorciar da minha mulher porque, ao terminar o jogo, ela

"O meu maior ídolo é o Sócrates, sem dúvida alguma. Mas não acho que o Magro seja o maior ídolo da torcida (...) Eu prefiro dizer que o maior é o Basílio, por ter feito o gol que libertou o Corinthians, na final do Paulistão de 1977"

me disse: "Tudo bem, né, amor? Foi só 1 a 0..." Percebi então que ela não estava entendendo nada do que se passava.

TRÊS

C Você estava presente na invasão corintiana ao Maracanã em 1976, quando mais de 50 mil torcedores foram ao estádio assistir ao jogo contra o Fluminense?

JK Essa é a maior lacuna da minha biografia. Eu tinha feito duas promessas anteriores. Em 1969 eu fui com a caravana do Corinthians para o Mineirão ver Corinthians e Cruzeiro - se o Corinthians ganhasse seria

campeão do Robertão [Roberto Gomes Pedrosa, torneio que equivalia ao Campeonato Brasileiro na época]. O Corinthians perdeu e o Palmeiras foi campeão. Prometi nunca mais voltar ao Mineirão enquanto o Corinthians não fosse campeão. E fiz essa mesma promessa em 1972, quando o Corinthians perdeu por 2 a 1 para o Botafogo e foi eliminado na semifinal do Campeonato Brasileiro, no Maracanã. Disse que não voltaria ao Maracanã enquanto o Corinthians não fosse campeão. E cumpri a promessa na célebre tarde da invasão corintiana. Até hoje, quando eu vejo as imagens do jogo, fico puto comigo mesmo por não ter ido.

QUATRO

C Quem foi o maior ídolo da história do Corinthians? Por quê?

JK O meu maior ídolo é o Sócrates, sem dúvida alguma. Mas não acho que o Magro seja o maior ídolo da torcida. O Corinthians tem fases. Até 1954, era muitas vezes campeão. E, naquela época, o grande ídolo era o Cláudio Christovam de Pinho, o Gerente, o maior artilheiro da história do clube. Depois entra o período do jejum e o Rivelino vira o grande ídolo, mas ele acaba expulso pela própria torcida. E depois você tem a geração do Sócrates... Eu prefiro dizer que o maior ídolo do clube é o Basílio, por ter feito o gol que libertou o Corinthians na vitória sobre a Ponte Preta, na final do Paulistão de 1977.

CINCO

C Qual é a melhor Seleção Brasileira de todos os tempos? Por quê?

JK Foi a seleção da Copa do Mundo de 1958, porque teve o Pelé e o Mané juntos.

SEIS

C Como você avalia o trabalho do Tite como técnico da Seleção Brasileira até agora?

JK Uma admirável surpresa. Por mais que confiasse no taco dele, não imaginava que seria capaz de tamanha metamorfose, praticamente com os mesmos jogadores que o Dunga tinha.

SETE

C O Neymar já pode ser considerado um dos grandes nomes do futebol brasileiro?

JK Sim. Acho que o Neymar já está entre os dez maiores jogadores do Brasil de todos os tempos.

O que acontece por aí

07-09
2017

Um novo lote de coquetéis envazados, lenda do rock lança disco após 25 anos, Triptyque tem novo prédio em São Paulo, Zegna dá show em Milão, Hermès abre nova boutique no Brasil, e outras novidades do trimestre

TEXTO Artur Tavares



Christian Cravo em São Paulo

O fotógrafo Christian Cravo apresenta em São Paulo a mostra Luz e Sombra, resultado de diversas incursões em países africanos a partir do ano de 2011. Depois de realizar um livro com um registro da destruição da cidade mineira de Mariana no ano passado, Cravo volta seu olhar a países como Namíbia e Tanzânia, retratando a fauna e a flora desses locais — a figura humana está ausente e, com isso, os aspectos etnográficos, dramáticos e performáticos das suas obras anteriores são substituídos por uma morfologia mais seca e econômica, que dispensa os postulados humanistas e focaliza, enfaticamente, a questão da própria construção da imagem, com seus problemas intrínsecos de luz, tempo e espaço. A vernissage acontece no dia 6 de agosto na Dan Galeria, que fica na Rua Estados Unidos, data em que o artista também lança um luxuoso livro reunindo as fotos que tirou na África.

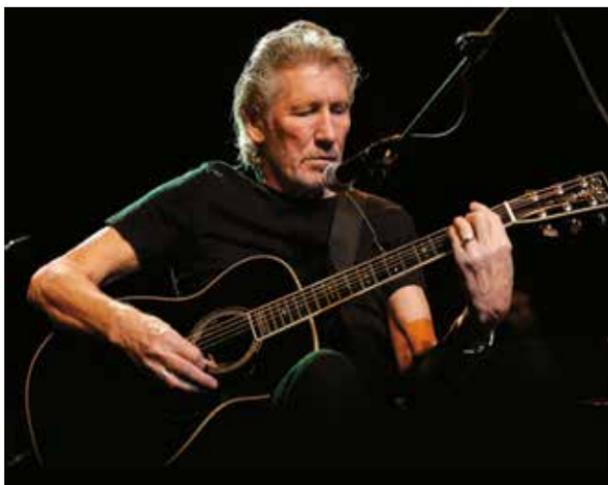
Novo Triptyque na Vila Madalena

O escritório de arquitetura paulistano Triptyque está com novo projeto em São Paulo. Trata-se do edifício residencial Arapiraca, que fica instalado em um terreno de oito mil metros quadrados de área construída no bairro Vila Madalena. O Arapiraca consiste de oito blocos distribuídos de modo aleatório, cada um deles com acesso independente, mas com angulação que garante as melhores vistas e o máximo aproveitamento de ventilação e iluminação naturais. Com terraços de áreas generosas e amplo pé-direito, as residências têm plantas que variam de studios a triplex, e podem ter diversas configurações.



Roger Waters em tom político

O cantor britânico Roger Waters, ex-líder do seminal grupo Pink Floyd, lançou no início de junho o álbum *Is This the Life We Really Want?*. É do primeiro disco de inéditas dele em 25 anos. Bastante engajado com causas sociais e políticas ao redor do globo, Roger Waters apresenta em seu novo disco críticas duras ao presidente norte-americano Donald Trump, cuja voz é sampleada na música que dá nome ao álbum. Outro tema abordado é a guerra civil que perdura na Síria desde 2013.



Segunda fornada

Empreitada do renomado bartender Alê D'Agostino, que passou 18 anos no comando do balcão do restaurante paulistano Spot, a Apothek Cocktails & Co. vende drinques prontos envazados em belíssimas garrafas de toques artesanais. A primeira fornada lançada por D'Agostino tinha rótulos de negroni clássico e variações feitas com jerez, um toque de maraschino, e outra que substituíra o gim da fórmula por cachaça. A segunda fornada, que chegou aos consumidores no final de junho, tem novidades. Alguns produtos saem com o gim artesanal brasileiro Amázzoni. No verão, Alê mostrará seu gim tônica. E, detalhe, o mixologista está criando sua própria água tônica.





A estrada é para todos, mas ela gosta mais de alguns.

Surpreenda-se com o design esportivo. Surpreenda-se com a tecnologia. Chegou o Novo Audi A5 Sportback, com motores 2.0 TFSI de 190 e 252 cavalos, câmbio S Tronic de 7 velocidades e Audi Drive Select.

Novo Audi A5. Crie seu caminho.



► Saiba mais em novoA5.com.br

Virtual Cockpit

Teto solar panorâmico

Tração quattro®

Pela vida. Escolha o trânsito seguro.

Itens disponíveis de série ou opcionais de acordo com a versão escolhida





Rolex inova a arquitetura de Dallas

Em parceria com o arquiteto japonês Kengo Kuma, a Rolex inaugura nos próximos meses um edifício de 12,7 mil metros quadrados na cidade norte-americana de Dallas. Composto de sete andares, o empreendimento será a nova sede da relojoaria suíça nos EUA. Kuma, que desenhou o Estádio Nacional de Tóquio, onde boa parte dos Jogos Olímpicos

de 2020 será realizada, e também a recém inaugurada Japan House, em São Paulo, pensou em um prédio caracterizado por uma fachada composta de pavimentos escalonados que giram gradualmente e criam uma estrutura retorcida. A disposição desuniforme dos andares permite a criação, em diferentes níveis, de terraços verdes. Além de 5,2 mil m² de área de escritórios, a torre abrigará também salas de reunião e espaços para convivência. A nova sede da Rolex é o primeiro empreendimento japonês em Dallas. A execução do paisagismo é do contrarrâneo de Kuma, Sadafumi Uchiyama.



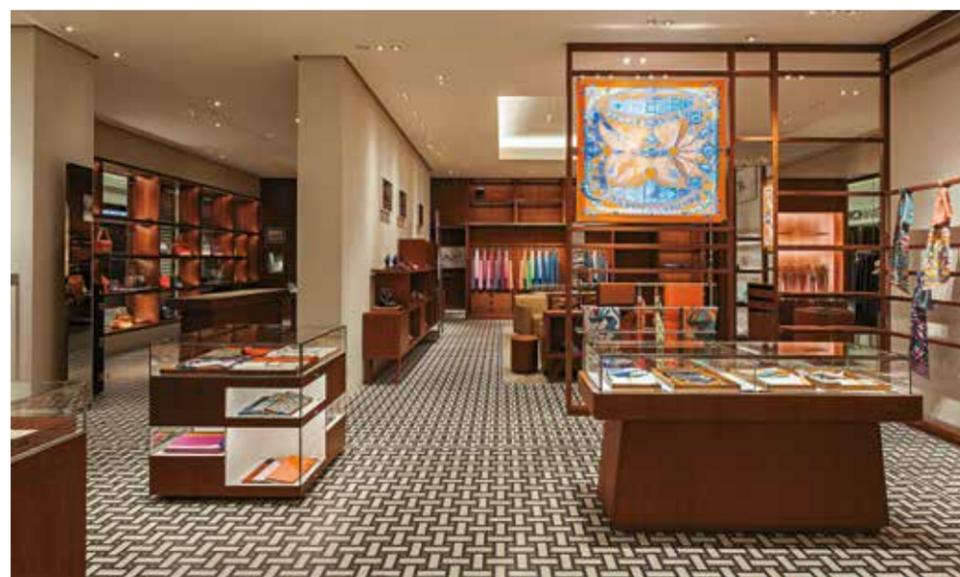
Detox na Suíça

Considerada uma das líderes em medicina preventiva em todo o mundo, a Clinique La Prairie, em Montreux, na Suíça, apresenta seu novo programa Detox. Por uma semana, quem praticar o retiro oferecido por lá vai redefinir a mente e o corpo, eliminar toxinas e iniciar um estilo de vida mais saudável. Para começar, a clínica re-

aliza *check-up* médico e um teste genético a fim de apontar os caminhos para desintoxicação, absorção de nutrientes e eliminação de potenciais riscos cardiovasculares. A alimentação tem como base ingredientes frescos e locais, utilizando ainda chás suíços próprios para detox. Por fim, o spa da Clinique la Prairie, eleito o melhor do mundo em 2016, oferece uma série de tratamentos centrados nos resultados para relaxar, estimular a circulação e eliminar toxinas armazenadas em tecidos profundos.

Mais Hermès no Brasil

A *maison* Hermès inaugurou sua terceira loja em solo brasileiro, e a segunda em terras paulistanas. Depois do Shopping Cidade Jardim, que recebeu a loja francesa há oito anos, agora é a vez de o Iguatemi ganhar uma boutique da marca. A loja tem 185 m² e é a única *stand alone*, ocupando um quarteirão inteiro do shopping. Suas fachadas brancas cercadas por quatro corredores são inspiradas na arquitetura brasileira dos anos 1950. O projeto é assinado pelo escritório francês RDAI, sob direção criativa de Denis Montel. Para a concepção do espaço foram usados materiais naturais como a madeira cabreúva para o mobiliário e os painéis decorativos. O interior é em plano aberto, estruturado por parede que distingue a área central de *ready to wear* do setor dedicado ao couro, à selaria, à joalheria e aos relógios.



Zegna se destaca em Milão

O grande destaque da Semana de Moda Masculina de Milão foi a Ermenegildo Zegna, que apresentou uma coleção para o verão 2018 com uma paleta de cores claras, uma alfaiataria moderna e de tecidos muito leves. As modelagens das calças são amplas, apresentadas com as barras dobradas para fora, e os paletós mais curtos do que a marca italiana vinha apresentando em temporadas anteriores. Pela primeira vez foi visto todo o potencial do novo estilista da Zegna, Alessandro Sartori, à frente da *maison*. A partir deste verão, a Ermenegildo Zegna será sinônimo de um homem mais *cool* e moderno.



Persol®

Vincent Gallo - Relentless Artist
MEET THE NEW GENERATION*

PO7092V

* VINCENT GALLO ARTISTA IMPLACÁVEL - CONHEÇA A NOVA GERAÇÃO - NOVA SÉRIE 649. O DESIGN ICÔNICO REINVENTADO.



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

persol.com

What's cooking at home

07-09
2017

Novos coquetéis com gim no Baretto, Fasano Al Mare com ingredientes sazonais, Restaurante Fasano no Guia Michelin, aniversário de dez anos do Fasano Rio e outras novidades do grupo

Fasano mais uma vez estrelado no Guia Michelin

O Guia Michelin Rio e São Paulo 2017, publicação gastronômica que seleciona os melhores restaurantes paulistanos e cariocas, premiou novamente o Fasano com uma estrela em sua terceira edição. O restaurante, que tem celebrado as tradições da culinária italiana com reinterpretações criativas e contemporâneas desde 1982, criou um novo menu degustação de massas com cinco clássicos de diferentes regiões da Itália. Entre os destaques, encontram-se o agnolotti de galinha-d'angola com creme de burrata e tomates cereja, o fettuccini com caranguejo do Alasca e vongoles e paccheri com molho clássico genovese.



Gim em destaque no Baretto

Os drinques à base de gim continuam em alta na coquetelaria paulistana. O *barman* Walter Bolinha, do Baretto, no Hotel Fasano São Paulo, incluiu duas novidades na carta da casa. A primeira delas é o Cover Club, que leva gim, frutas vermelhas e suco de limão. A segunda é o colorido Aviation, à base de gim, licor maraschino, licor de violeta e suco de limão.

16



Destino certo em Angra

Para quem gosta de exclusividade em balneários brasileiros, o destino certo é o The Spot Beach Club do FRAD.E, em Angra dos Reis. Lá, os membros podem desfrutar da piscina mais hype do litoral, em um ambiente feito para integrar as belezas do mar e da mata às curvas da arquitetura natural do FRAD.E, onde a junção do oceano cristalino com uma vida marinha diversificada e colorida permite mergulhos incríveis, e passeios de barco com surpresas encantadoras como, corais, peixes, tartarugas e golfinhos. No The Spot, são oferecidos serviços de gastronomia e bar Fasano, spa, piscinas adulto e infantil, academia e kids club. Feito para ser além de um espaço, o The Spot é uma experiência em que se vive encontros únicos e serviços exclusivos. Somente para membros e convidados.



Novo chefe no Bistrot Parigi

Em junho deste ano, o Bistrot Parigi – localizado no Shopping Cidade Jardim – passou por uma mudança que promete trazer boas novidades para a casa – o restaurateur Rogério Fasano convidou o brasileiro-mineiro Luiz Emanuel para ser o novo chef. O profissional foi chef revelação de Veja São Paulo enquanto chef proprietário do antigo Allez, Allez! e passou por endereços como Le French Bazaar e Felix Bistrot.



**AS MELHORES MARCAS
E OS MAIORES DESCONTOS
EM UM SÓ LUGAR.**

MIXED

CH

CAROLINA HERRERA

MICHAEL KORS



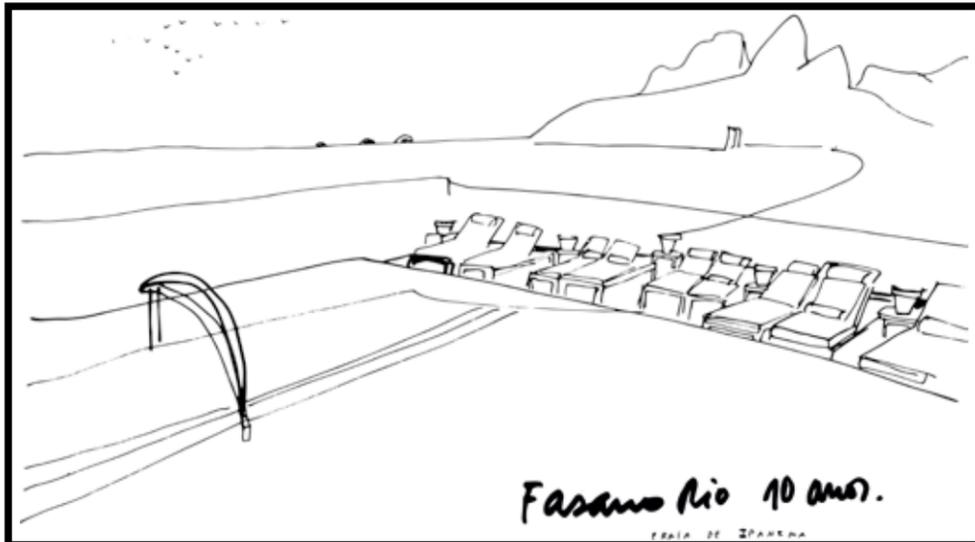
TORY BURCH

ARMANI
OUTLET

KM60 RODOVIA CASTELLO BRANCO
catarinaoutlet.com.br
@catarinafashionoutlet

JHSF





Fasano Rio comemora dez anos na Cidade Maravilhosa

Ao longo dos dez anos no Rio de Janeiro, a relação do Hotel Fasano com a Cidade Maravilhosa é de muita troca e inspiração. Pensando nisso, será realizada uma série de ações e eventos comemorativos a fim de celebrar o privilégio de “ser carioca”. Um dos mais requisitados ilustradores da atualidade foi convidado para criar uma coleção de desenhos e um logotipo especial para a data. Carioca, Filipe Jardim tem um estilo que traduz não só a alma do Rio de Janeiro, mas também se alinha com a estética e o estilo da marca Fasano. Para o projeto dos dez anos do Fasano Rio, Filipe buscou inspiração num clichê incontornável da cidade: a icônica vista do Morro Dois Irmãos. A arte integrará a identidade visual da celebração e será aplicada em todos os materiais impressos e digitais da campanha, além de peças criadas especialmente para a ocasião, como selos e cartões-postais.



Novas opções de café da manhã no Fasano Rio

Apresentando uma variedade incrível de pratos que compõem o *international breakfast* unido a insumos propriamente brasileiros, o café da manhã do Fasano Rio ganha toques especiais e alguns tons tradicionalmente cariocas. Grande atração da mesa, os ovos beneditinos Fasano são clássicos feitos na hora, a pedido do cliente. Quente e cremoso, o prato apresenta um pão feito no vapor, com textura crocante por fora e macia no corte, recheado com lombo canadense. A finalização fica por conta de um molho holandês feito à base de maionese morna e manteiga clarificada, salpicado com cebolinhas. A tradicional tapioca trazida da Bahia aparece recheada com banana, coco, queijo e chocolate. Mais um representante brasileiro de peso, o açaí natural é altamente refrescante, batido na hora. A omelete, por sua vez, é produzida com ovos caipiras da granja e barriga de porco defumada. Frios clássicos, salmão selvagem defumado e pães doces e salgados variados da padaria Fasano completam a extensa carta. Quer mais? O bolo de fubá com geleia de morango natural e o pão de chocolate orgânico 70% são opções para se desfrutar a calda natural de frutas vermelhas com framboesa, morango, mirtilo e amora, ao lado de granola orgânica, figo seco, geleias e mel mineiro. Com vista do mar e opção de ser servido ao ar livre, na varanda do restaurante, o café da manhã do Fasano Rio é oferecido diariamente no salão do restaurante.

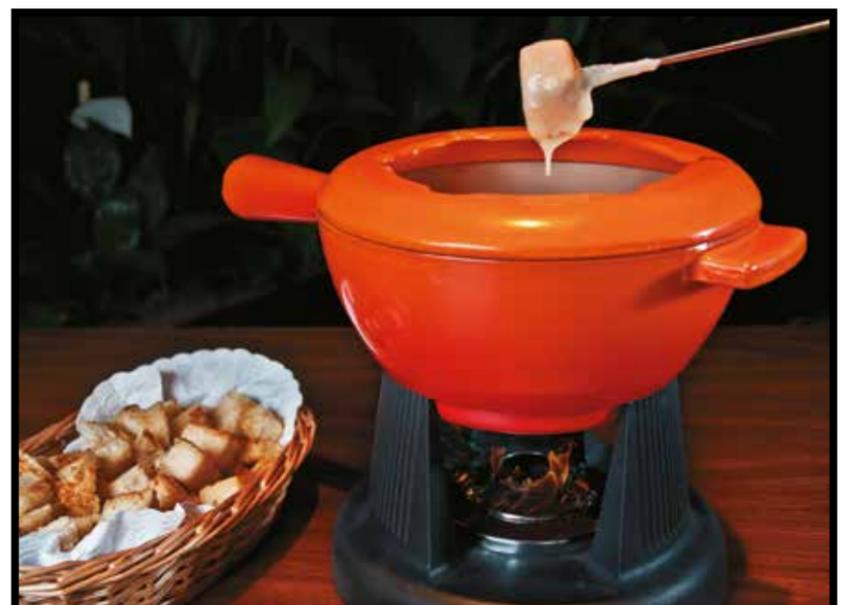


Pacote para dias frios no Fasano Boa Vista

Para celebrar a chegada do inverno, o Hotel Fasano Boa Vista criou um pacote especial para aquecer a estação. Entre as amenidades e serviços inclusos estão lareira acesa nas suítes, fondue, mantas da marca Paola da Vinci, filmes, chocolate quente, condições especiais no spa Boa Vista e outros. Consulte as opções no site.

Fondue para aquecer o inverno

Os restaurantes Parigi e Bistrot Parigi e o Hotel Fasano Boa Vista celebram a chegada do inverno com irresistíveis opções de fondue. Entre elas estão o Fondue Savoyarde – queijo emmental com gruyère, vinho branco e licor Kirsh – Fondue Brasseur – receita do Savoyarde com mostarda Dijon e cerveja escura – e o Piemontese, com queijo fontinha, vinho branco e licor Kirsh. *Buon Appetito!*





DESCUBRA O *verdadeiro* LUXO

A FROTA MAIS LUXUOSA DO MUNDO



Regent
SEVEN SEAS CRUISES®

O luxo verdadeiro não é medido pelo preço nem número de quilates, mas sim pelas experiências inesquecíveis que ficam para o resto da sua vida. Experimente o extraordinário com a Regent e tenha memórias que vão durar a vida toda.

EXPLORAÇÃO CULTURAL ORIENTAL | 12 NOITES | SINGAPURA A HONG KONG | SAÍDA 5 DE DEZEMBRO DE 2017

Roteiro: Singapura, Navegando Pelo Golfo Da Tailândia, Bangcoc (Laem Chabang)/Tailândia,

Navegando Pelo Golfo Da Tailândia, Saigon (Ho Chi Minh City)/Vietnã, Nha Trang/Vietnã,

Navegando Pelo Mar Da China Meridional, Sanya/China; Hong Kong/China

No **Seven Seas Voyager**, A partir de: Entrada **R\$ 4.510,00 + 9x R\$ 2005,00** por pessoa

está tudo incluído

PASSEIOS ILIMITADOS | WI-FI A BORDO | BEBIDAS ILIMITADAS PREMIUM
RESTAURANTES DE ESPECIALIDADES | TAXAS DE SERVIÇO PRÉ-PAGAS

Total: R\$22.555,00 por pessoa. Preço por pessoa baseado em ocupação dupla em Cat. F, inclui taxas portuárias. Aéreo e despesas pessoais serão cobrados à parte. Sujeito à disponibilidade e pode ser cancelado a qualquer momento sem aviso prévio. Válido para categorias Concierge e Superiores. Termos e condições completos poderão ser encontrados através de nosso site www.rssc.com.

Pense num carro

TEXTO Luciano Ribeiro

Dirigimos o novo Volvo XC90 T8 Híbrido, o veículo mais seguro e inteligente que você pode ter

Não ligo para carro. Não é que não goste, apenas sou indiferente. Nunca li uma revista sobre o assunto, nem me impressiono com cavalos e potência. Desde que adotei uma bicicleta elétrica, há dois anos, fico nervoso em todo engarrafamento, prevendo o que faria em cima de duas rodas para fugir do trânsito – contramão, calçada, o diabo. E talvez você esteja se perguntando por que logo um cara como eu resolveu escrever uma matéria sobre o Volvo XC90 T8 Híbrido? E, com tão poucas referências, que credibilidade posso passar?

Se não ligo para carro, adoro design. Se não curto acelerar, estou sempre atento aos movimentos da indústria automobilística – diferentemente de gravadoras e até editoras, que lutaram contra a evolução, as principais montadoras parecem andar de mãos dadas com novas tecnologias. Se dirigir não é a minha, mobilidade é. E, embora a Volvo entregue veículos robustos, potentes e velozes, são o design, o conforto e a segurança que os suecos parecem valorizar ainda

20



"O carro praticamente dirige por você - e isso é muito surpreendente"

mais. A marca me ganhou quando alardeou que seu grande objetivo era não haver acidentes fatais com seus carros até 2020. Já gostava do desenho dos modelos – fica difícil competir com os escandinavos nesse quesito –, mas, como alguém que optou por se locomover por São Paulo de bike, fico contente em ver uma empresa do segmento se preocupando com vidas, acima de tudo. Recentemente, a montadora garantiu que a partir de 2019 não venderá mais modelos a combustão – somente elétricos ou híbridos.

Minha experiência com o XC90 Híbrido durou um fim de semana. Viajei para Campos do Jordão, onde pude testá-lo em estradas de asfalto e terra. O carro praticamente dirige por você – e isso é muito surpreendente. Na bem sinalizada Rodovia Carvalho Pinto, decidi a que distância gostaria de ficar do veículo que acabara de me ultrapassar. Você pode ajustar isso nos botões do volante. Feito, o carro segue o da frente com uma precisão digital. A máquina percebe quando o outro acelera ou freia antes mesmo de você. E o segue com perfeição – porém ainda exige que o piloto mantenha as mãos no volante pelo menos a cada 40 segundos. Ela é também capaz de perceber colisões, frear sozinha e ajustar automaticamente o cinto de segurança de toda a família. O carro traz assistente de direção com alerta de pontos cegos, assistente de



QUADRO DE INFORMAÇÕES VOLVO XC90 T8 HÍBRIDO (2017)

COMPRIMENTO	4,95 M
PESO	2.319 KG
SOM	18 ALTO-FALANTES BOWERS & WILKINS
ACABAMENTO INTERNO	COURO
CAPACIDADE	CINCO PASSAGEIROS
MOTOR	2.0 DRIVE E TURBO
ACELERAÇÃO	0 A 100KM/H EM 5,6 SEGUNDOS
POTÊNCIA	407CV
VELOCIDADE MÁXIMA	230KM/H
TRANSMISSÃO	8 MARCHAS
PREÇO	A PARTIR DE R\$456.950



permanência em faixas e piloto automático adaptativo com condução semiautônoma, que controla direção e pedais de freio e acelerador a até 130km/h.

E, acredite, pegar um engarrafamento foi um dos maiores prazeres. Descendo a serra de Campos do Jordão, com tráfego variando de parado a muito

lento, o carro parecia mágico. Eu descansava em frente ao volante. Minha única preocupação era apertar um botão para ele andar. Eu estava mais ligado na minha playlist do Spotify, que tocava em 18 alto-falantes Bowers & Wilkins, nos quais eu percebia nitidamente graves e agudos.

O XC90 T8 Híbrido tem bancos de couro com aquecimento e uma tela *widescreen* que projeta em frente aos seus olhos todas as informações de que você precisa. Posso dizer que nunca dirigi um carro tão inteligente. A Volvo está perto do futuro. Em breve, a presença dos motoristas não será mais necessária.





QUEM TEM OLHO...

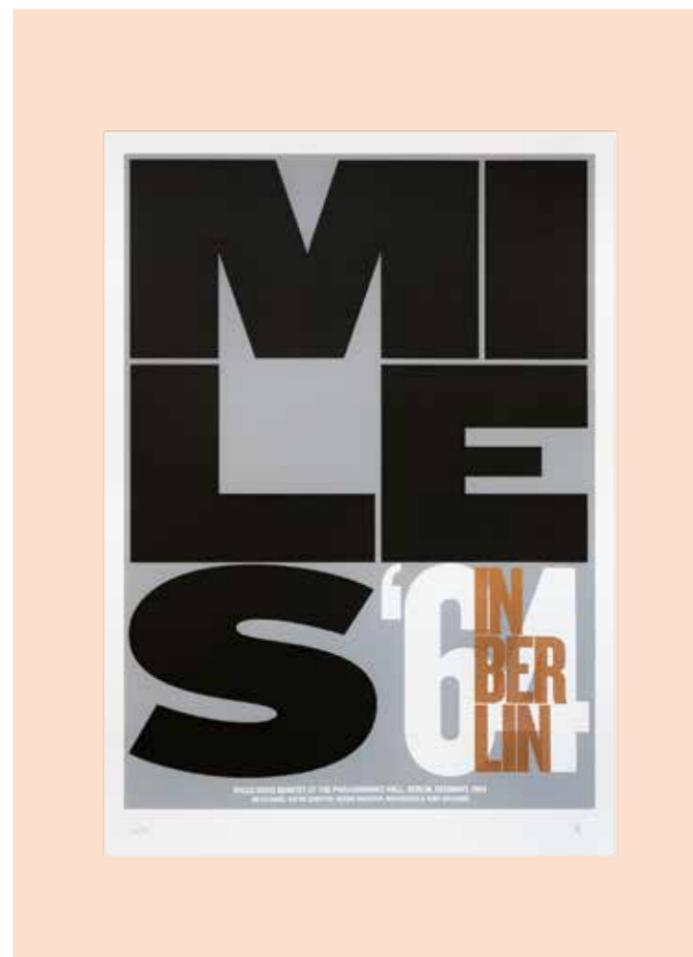
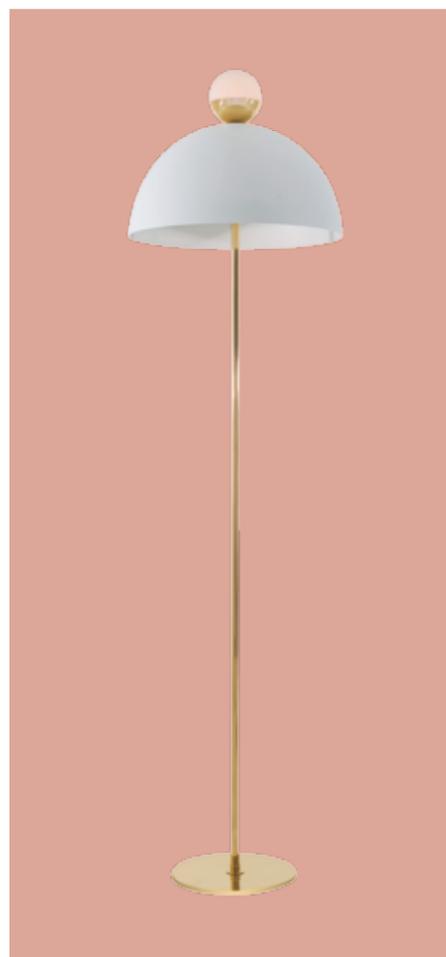
FERNANDA



CRISTINA

Corriere Fasano

Sócias da Amoreira, uma das lojas de décor mais bacanas de São Paulo, **Fernanda Rezende** e **Cristina Rogozinski** garimpam o que há de melhor por aí: de pôster de Miles Davis a luminária da designer Ana Neute



Anel Flamingo regulável, esmaltado à mão e banhado a ouro 18k, à venda na Amoreira, amoreira.com.br. **Colar** de concha de porcelana, Lane Marinho, cargocollective.com/lanemarinho. **Pôster** Miles 64's in Berlin faz parte do projeto intitulado *Jazz Gigs*, que tem como principais elementos o design gráfico minimalista e o jazz, à venda BG 27, bg27.com.br. **Luminária Guarda-chuva**, da designer Ana Neute, ananeute.com. **Note Doc Case**, da Escuredo, mistura de couro com botões de acrílico cortados e gravados a laser; A peça fica com um jeito vintage contemporâneo, escuderoonline.com.br. **Descansos de panela** conjunto de três peças de cobre, à venda na ,OVO, ovo.art.br

The Singleton Glen Ord Tem sabor fresco e vegetal, conferido pelo envelhecimento em barris de carvalhos americano e europeu. Fabricado nas Highlands, ainda tem toques de açúcar mascavo e frutas cristalizadas. **Cardhu** Produzido há cerca de 200 anos em Speyside. A lavanda que cresce por lá concede um aroma único, ressaltado pelo caramelo que se desprende dos barris de carvalho americano. **Talisker 10** De toda a linha Talisker, a que chega ao Brasil é envelhecida por dez anos em barris de carvalho americano. Fabricado desde 1830 na Isle of Skye, tem notas defumadas e marítimas. **Glenkinchie** Direto das Lowlands, o Glenkinchie tem notas cítricas e uma acentuada doçura que remete à baunilha. Os barris de carvalho americano concedem notas florais e herbais. **The Macallan Ruby** Suprassumo da linha 1824, o The Macallan Ruby é envelhecido primeiro em barris de jerez e depois passa para o carvalho – sempre de primeiro uso.



Se a coquetelaria brasileira vive uma explosão do gim, o uísque pode ser considerado uma joia atemporal e o *spritz* que mais representa a tradição dentro do universo das bebidas. Um dos países que mais consomem uísques *blended* em todo o mundo, hoje o Brasil tem recebido lançamentos de *single malts* conceituados produzidos na Escócia.

Os *single malts* são padrão de excelência no país britânico desde 1974, quando a primeira destilaria foi fundada por lá. Eles se diferem dos *blended whiskies* porque utilizam apenas um grão particular, normalmente a cevada, na produção, enquanto os *blended* são misturas de diferentes destilados, podendo ser de milho ou de trigo, por exemplo.

A Escócia é dividida majoritariamente em quatro regiões distintas que fabricam *single malts*, cada uma delas com *terroir* próprio, que confere sabores únicos à bebida. Os que vêm das Islands, por exemplo, têm notas esfumaçadas e marítimas.

Nas Highlands, a maior parte do território produtor, os *single malts* são mais versáteis: têm desde notas frutadas, florais ou até mesmo amadeiradas. O Speyside, no Norte, concentra mais da metade de todas as destilarias do país, com produtos que carregam tons de baunilha e nozes. Por fim, nas Lowlands, ao Sul, a turfa é pouco utilizada na secagem da cevada, conferindo à bebida características mais pontuadas de grãos.

Para a produção dos *single malts*, o uso dos produtos de mais alta qualidade é essencial, seja da água, dos grãos, e até do barril utilizado no envelhecimento. Fatores externos, como a flora, e até mesmo a brisa marítima, também são cruciais. Isso porque esse tipo de uísque deve ser degustado puro e, de preferência sem gelo, embora bartenders neófitos já busquem criações de coquetéis com alguns deles. Estes são alguns dos *single malts* mais conceituados nas prateleiras do Brasil.

TEXTO Artur Tavares

SINGLE MALT

A Itália essencial

Confira as melhores dicas do país selecionadas pela equipe da Teresa Perez Tours

Destino internacional que tem lugar garantido no coração do turista brasileiro, a Itália tem riqueza em cada uma de suas 20 regiões, que mantêm, ao longo dos anos, tradições e culturas únicas. No país não há tempo perdido. É um lugar de histórias e mitos que se confundem em uma atmosfera única e quase palpável. Seja na Toscana, em Veneza, Milão ou na atemporal Florença, a Itália surpreende por suas infinitas riquezas culturais e históricas, sua diversidade de costumes e tradições, além de incomparáveis paisagens, muitas favorecidas por vales e montanhas inacessíveis. Com essas dicas da Teresa Perez Tours, o romance toma forma, inspirado no passado de muitas vidas. Confira:



MODA E DESIGN EM MILÃO

A Itália moderna encontra-se representada em Milão. Destino obrigatório de alguns dos principais designers e arquitetos do mundo, a cidade dita o que há de novo na moda e no design. Desvendar as histórias de ruas seculares, enquanto se confere a ousadia dos diversos salões de móveis e prédios arrojados que a cidade abriga, é viver Milão intensamente. O Mandarin Oriental Milan ocupa quatro edifícios históricos do século 19, a poucos passos do teatro La Scala e da Via Monte di Pieta, em um local privilegiado da cidade. O design de interiores do hotel leva a assinatura do italiano Antonio Citterio, designer que está entre os mais badalados do mundo.

TOSCANA E VENEZA, PERFEITAS PARA O ROMANCE

A região da Toscana está repleta de vilarejos que parecem ter parado no tempo, com campos verdejantes a perder de vista e hotéis e castelos preparados para receber pequenas e grandes cerimônias, como o Castello del Nero. Tão plural e cheia de estilo, tornou-se a síntese do jeito italiano de celebrar o amor. Já visitar Veneza (foto) é inspirar-se e render-se à magia de um lugar com "ruas de água", que não deixa nenhuma expectativa frustrada. Seu passado de glórias fica evidente em cada esquina e, sob vários aspectos, parece ainda presente, como um espelho da riqueza

conquistada através de séculos de poder sobre o Mediterrâneo. A cidade é um cenário onde se esbarra em beleza e história a todo instante, como na ilha privada de San Clemente, lar do icônico hotel San Clemente Palace Kempinski, a poucos minutos de barco da Piazza San Marco.

FLORENÇA ARTSY

Berço do Renascimento e talvez a cidade que mais represente o tradicional espírito *artsy* italiano, Florença está às margens do charmoso Rio Arno. O local é, de fato, um museu a céu aberto: existe arte a cada esquina, em prédios, monumentos e pontes. Um exemplo é o hotel Villa Cora: a propriedade do século 19 é uma joia arquitetônica, localizada perto do Giardino di Boboli, região reconhecida por sua beleza natural. Um verdadeiro elogio ao passado artístico da cidade. Ao entardecer, Florença fica ainda mais especial, com seu patrimônio arquitetônico brilhando ao lado das calmas águas do Rio Arno.

QUEM LEVA

Com 26 anos de atuação, a Teresa Perez Tours é especialista em criar roteiros personalizados. Com filiais em São Paulo, Belo Horizonte e Brasília, a agência vem sendo sucessivamente reconhecida a partir de vários prêmios internacionais. teresaperez.com.br

Memória afetiva

TEXTO Paula Queiroz FOTOS Leka Mendes RETRATO Raphael Briest

Quando não está no comando do Triptyque, um dos escritórios de arquitetura contemporânea de maior destaque no Brasil, Carol Bueno passa o tempo livre no terraço de seu apartamento paulistano, curtindo a vista da cidade com sua filha Zoe

Foi em 2012 que ela encontrou essa cobertura no topo de um prédio no bairro Jardins, em São Paulo, e foi amor à primeira vista. A antiga dona era concertista, tinha dois pianos de cauda e usava o local para praticar. Carol sempre foi apaixonada por piano e achou essa história muito especial. Ela tratou de fazer uma reforma em tempo recorde. “Quando comprei este apartamento, tinha acabado de descobrir que estava grávida e minha filha ia nascer em setembro. Precisava me mudar de qualquer maneira antes de ela chegar. Então foram cinco meses de obra, colocamos o apartamento no chão

26



"Eu acredito que a decoração seja um cenário para a nossa vida e eu não creio na decoração sem história"

e refizemos tudo. E, no fim, deu certo”, conta Carol.

Uma das mudanças mais significativas que a arquiteta decidiu fazer no imóvel foi inverter o *layout* inteiro do apartamento. “Quis virar todo o apartamento para o lado inverso, que é o da baixada dos Jardins, com aquela vista magnânima do alto”, conta Carol. O prédio foi construído na década de 1970 e, nessa época, a parte social dos apartamentos tinha vista do parque Trianon e da Avenida Paulista, mas com o passar dos anos,





Garimpo chic À esquerda, diferentes ângulos da cobertura do apartamento, com lareira de cimento queimado e banquinhos da Lina Bo Bardi. Abaixo, panorâmica do espaço que é todo aberto e tem vista para o bairro do Jardins. E detalhe da sala de almoço com móveis Vitra, obras de arte contemporânea e sua coleção de porcelanas antigas. Na página ao lado, retrato da Carol no seu canto preferido da casa

outros prédios surgiram e a vista ficou completamente bloqueada. Carol conta que não se preocupa apenas com o conteúdo do projeto. Acredita na importância de se potencializar o uso do espaço para que seja possível tornar a vivência ainda melhor.

O andar de baixo tem uma história mais íntima e é conhecido como o canto da bagunça. Lá ficam os quartos, a cozinha, as salas de almoço e de TV. Já a cobertura é onde Carol gosta mesmo de ficar, passar o tempo e relaxar. Para criar um espaço mais aconchegante, ela derrubou todas as paredes para po-



“Tem muita coisa que vem me acompanhando. Tudo o que é bom e historicamente importante segue comigo a cada mudança. Carrego como se fosse um pedacinho meu”

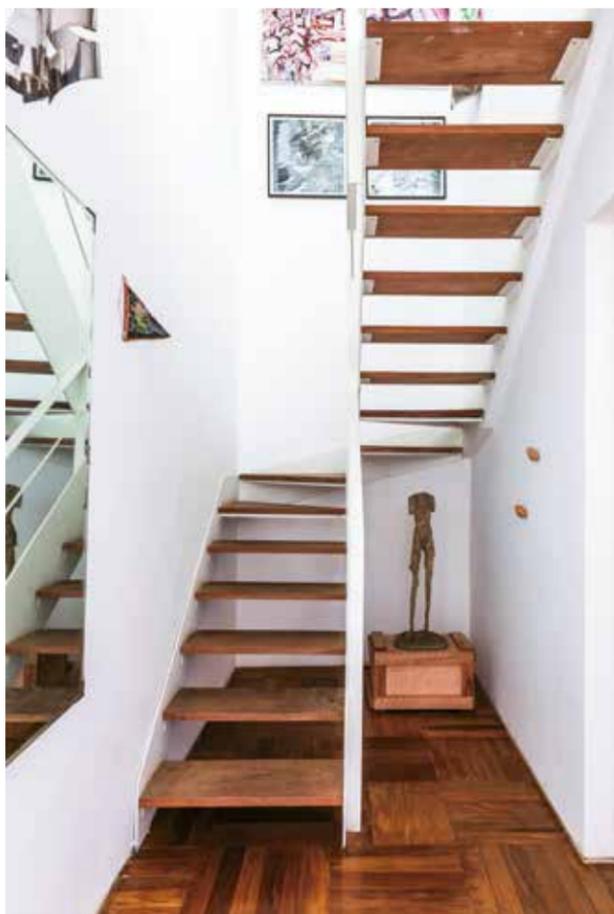
der usar a área de maneira mais aberta, tirando todo proveito da vista.

A relação de Carol com os objetos, os móveis e as obras de arte é intensa. Ela é uma colecionadora de mão cheia e acredita que todos esses itens servem para contar a sua história. Os mais valiosos atravessaram oceanos, fronteiras e hoje fazem parte da decoração do apartamento. “Eu acredito que a decoração seja um cenário para a nossa vida e eu não creio na decoração sem história”, resume. “Tem muita coisa que vem me acompanhando. Tudo o que é bom e historicamente importante se-



gue comigo a cada mudança. Carrego como se fossem um pedacinho meu. Já morei na Suíça, Itália, França e desde 2000 estou no Brasil. Então não comprei coisas para este apartamento. Eu fui montando a decoração da minha vida parcialmente e ao longo do tempo”, conta Carol.

Na cozinha, uma cristaleira de madeira dos anos 1800, com detalhes de marchetaria, e uma valiosa coleção de porcelanas de 300 a 400 anos de história estão em perfeita sintonia com uma composição de arte contemporânea e alguns móveis da marca suíça Vitra. Ela conta que as porcelanas são herança de seu pai, que era um verdadeiro colecionador, e que, ao pô-las com obras atuais narram uma história que vai de 1600 até os dias de hoje. A mescla continua no andar de cima: bancos assinados pela arquiteta Lina Bo Bardi e as cadeiras do mestre Jean Prouvé dividem espaço com banquetas e mesinhas de estilo industrial garimpadas em antiquários mundo afora, além de peças desenhadas pela própria Carol. “Todos estes objetos refletem momentos importantes da minha vida e ajudam a contar um pouco da minha história”, conclui.



Artsy Acima, a parede da escada revela algumas obras de arte importantes que contam a história de sua filha Zoe, entre elas, a de um artista dinamarquês e de um brasileiro com propostas semelhantes. Ao lado, coleção de livros na sala de TV. E, abaixo, alguns detalhes do cantinho da bagunça, como elas o chamam, e uma área de descanso na varanda



O homem por trás do mito

TEXTO Rodrigo Mora

Enzo Ferrari perdeu o irmão na guerra, foi esnobado pela Fiat e, sem querer, ajudou a criar a Lamborghini. Conheça mais sobre o italiano que terá sua vida contada pelo cineasta Michael Mann no ano que vem

Enzo Ferrari, um pioneiro em misturar o mundo das pistas e o desenvolvimento de supercarros para amantes da velocidade

O que esperar do tão aguardado filme sobre Enzo Ferrari? Há 17 anos o cineasta Michael Mann ensaia um filme sobre a vida de Enzo Ferrari. O longa, enfim, deve sair em 2018, com Hugh Jackman interpretando o *commendatore*. Uma espera desse tamanho é enfadonha, mas somente tantos adiamentos poderão enredar um filme com fatos que, mesmo quase 30 anos após sua morte, rodeiam a alma de Ferrari.

Não será a única cinebiografia daquele que fora provavelmente o fabricante de carros e dono de equipe de competição mais polêmico e intenso de todos os tempos. Em *Ferrari*, minissérie executada por Carlo Carlei na TV italiana no início dos anos 2000, está a essência da história de Enzo Anselmo Ferrari, nascido em 18 de fevereiro de 1898, na área suburbana de Módena, Itália. Mas o que contará Mann, que tem no currículo hits como *O Último dos Moicanos*, *Miami Vice*, *Fogo Contra Fogo*, e outros?

Alfredo Ferrari era filho de um fabricante de estruturas metálicas com certa prosperidade que, como todo pai tradicional, queria entregar os negócios da família aos rebentos, Enzo e Alfredo. Os planos não vingaram. Em 1916, Alfredo, irmão de Enzo, morreu durante a I Guerra Mundial, pouco tempo depois da morte do pai. Enzo havia herdado do pai o amor pelas corridas. Para a família, correr rápido era a personificação da valentia. Era a única vida que um homem de verdade poderia viver.

Sem os negócios da família para tocar, recuperando-se de uma doença quase mortal adquirida durante a guerra, que ele também serviu, e rejeitado profissionalmente pela família Agnelli, dona da Fiat, só restou a Enzo seguir o sonho de ser piloto. A estreia aconteceu em 1919, à frente de um C.M.N (Costruzioni Meccaniche Nazionali) 2.3 de 4 cilindros, na competição de subida de colina Parma-Poggio di Berceto. Enzo chegou em quarto lugar. No ano seguinte assumiu o volante de modelos da Alfa Romeo nas competições. Já em 1925 foi condecorado Cavaliere Ufficiale pelos seus feitos nas pistas. Em 1927, vem o título de *commendatore*. E isso sem que tenha fundado sua empresa.

A Scuderia Ferrari surge em 1929 como um braço de competições da Alfa Romeo. E foi pela marca italiana que Enzo disputou sua última corrida na condição de piloto. A decisão de abandonar o macacão veio do



O primeiro carro de rua da Ferrari estreia em 12 de março de 1947. Com um V12 de 1,5 litro, o 125S quebrou os padrões dos automóveis da época

iminente nascimento do seu primeiro filho, Alfredo “Dino” Ferrari, em 19 de janeiro de 1932.

A parceria com a Alfa Romeo chega ao fim em setembro de 1939 e a partir daquele momento a obstinação de Enzo é criar os próprios carros da Scuderia Ferrari. Por ironia do destino, Enzo usou modelos da Fiat – aquela que negara um emprego a ele décadas antes – como base de seus bólidos.

O primeiro carro de rua da Ferrari estreou em 12 de março de 1947. Com um V12 de 1,5 litro, o 125S quebrou os padrões dos automóveis da época. Os primeiros grandes títulos da Scuderia Ferrari vêm no final dos anos 1940 e começo dos 1950: vitória na mítica Mille Miglia, em 1948, e também nas 24 horas de Le Mans,

em 1949, na Fórmula 1 em 1951 e o título mundial da categoria máxima do automobilismo em 1952. O sucesso nas pistas, contudo, custa caro, e vender carros de alta performance para bancar a competição não é o bastante. Em 1969, outro golpe do destino: Enzo é obrigado a vender 50% de sua empresa à Fiat.

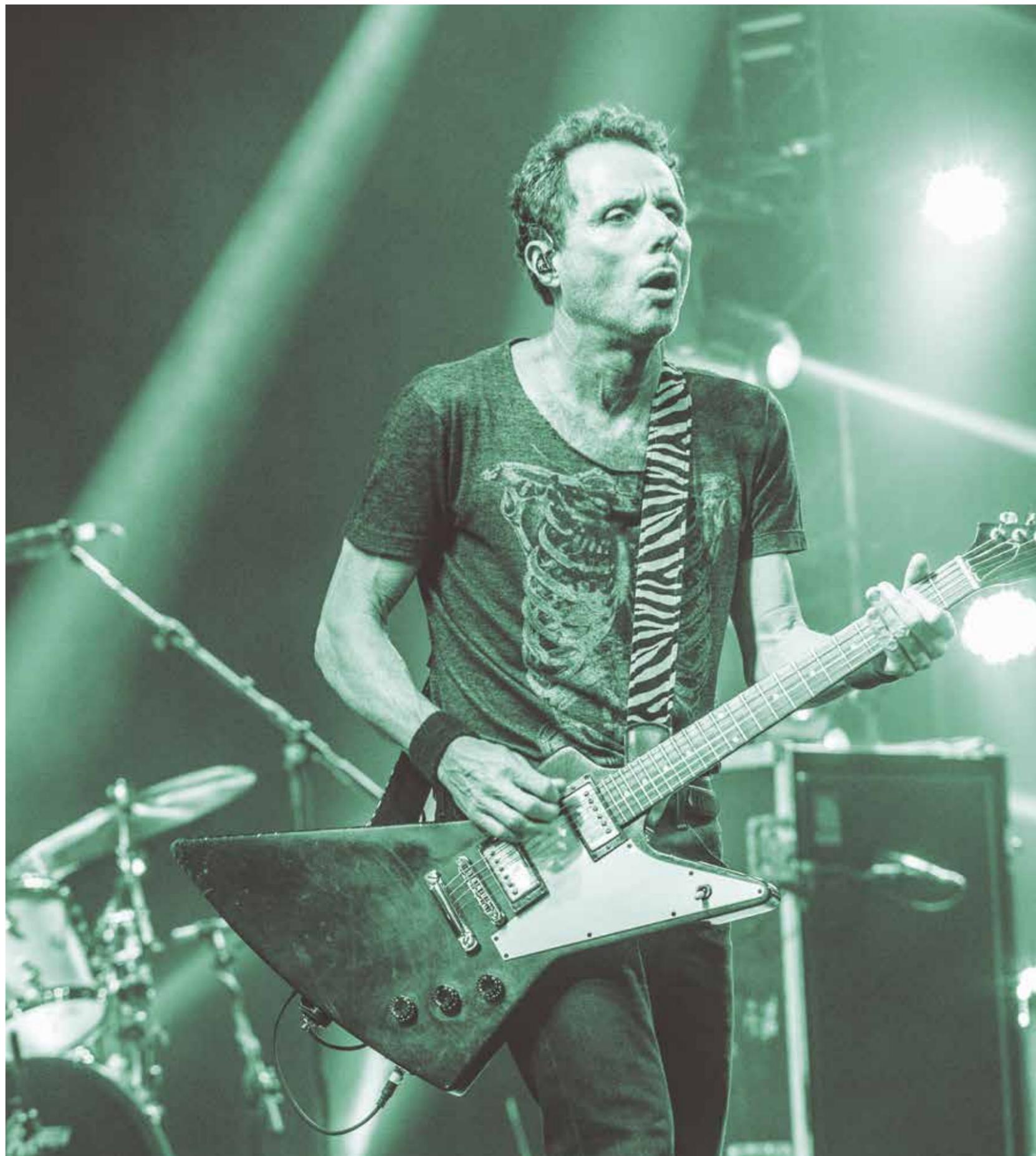
Na vida pessoal, Enzo acumulava dramas. Além da morte do pai e do irmão, *il commendatore* enfrentou um casamento tumultuado e, mais trágico, a distrofia muscular do filho Dino, que morreu aos 24 anos. Infeliz com Laura Dominica, Enzo formou outra família com a amante Lina Lardi, com quem teve o segundo filho, Piero.

É possível que Mann inclua em seu filme alguns fatos posteriores à morte de Enzo, em 14 de agosto de 1988, aos 90 anos. Talvez o mais peculiar seja a recente tentativa de um “sequestro-póstumo”. No final de março, autoridades italianas desmembraram uma quadrilha que pretendia roubar os restos mortais de Enzo do cemitério de San Cataldo e pedir um resgate à família. Segundo as autoridades, 34 pessoas foram presas.

Que o filme saia logo. Não faltam histórias na vida de Enzo Ferrari. Como a que envolve Ferruccio Lamborghini – sim, é verdade, e não boato, que o construtor de tratores decidiu criar seus próprios esportivos após se decepcionar com a recém-comprada Ferrari – e mais ainda com a resposta de Enzo: “o que um fabricante de tratores entende de carros?”

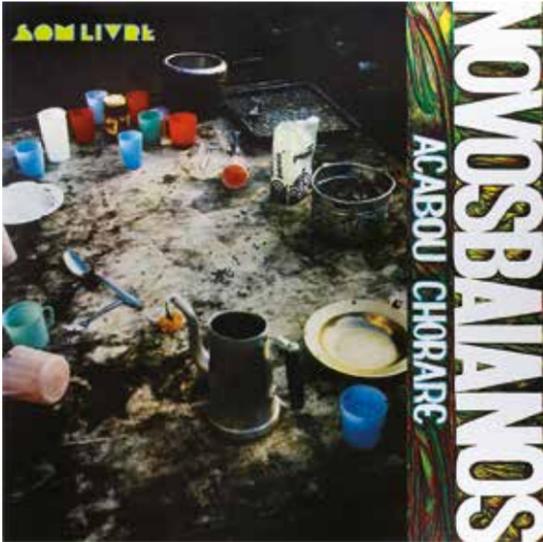


MEU TOP 10

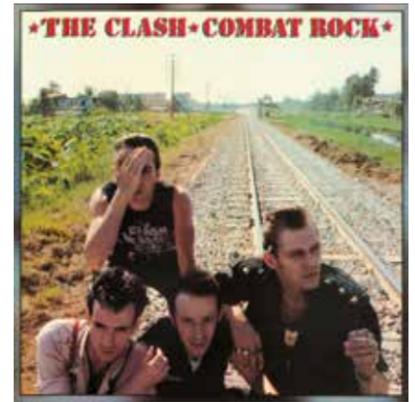


Tony Bellotto, guitarrista dos Titãs desde sempre, escritor e compositor, elenca, a pedido do *Corriere Fasano*, seus dez discos preferidos. O grupo de Joe Strummer foi agraciado com dois álbuns: *London Calling* e *Combat Rock*. Mas o gosto eclético de Bellotto reservou ainda o clássico *Kind of Blue*, de Miles Davis, e até The Pretenders

Novos Baianos. *Acabou Chorare.* "Eles provaram que existe um rock brasileiro!"

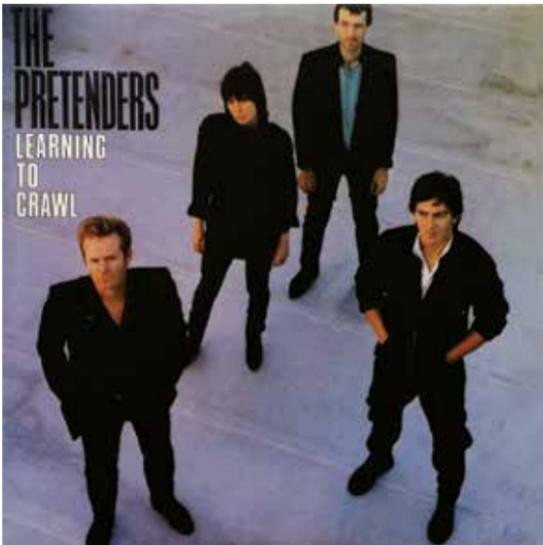


Jorge Ben. *A Tábua de Esmeralda.*
"Ben Jor, o melhor guitarrista do País."

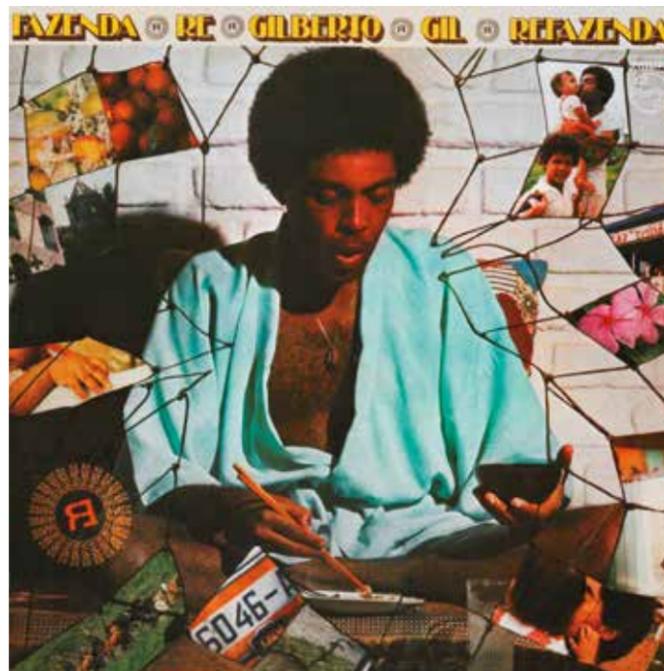


The Clash. *Combat Rock.*
"The Clash mostrou que rock se faz com raiva."

The Pretenders. *Learning to Crawl.* "Tenho um carinho especial por esse disco. *Back on the Chain Gang* fala da minha vida."



Bob Marley & The Wailers. *Natty Dread.* "Bob Marley renovou o rock."



Gilberto Gil. *Refazenda.* "A lição da Tropicália."

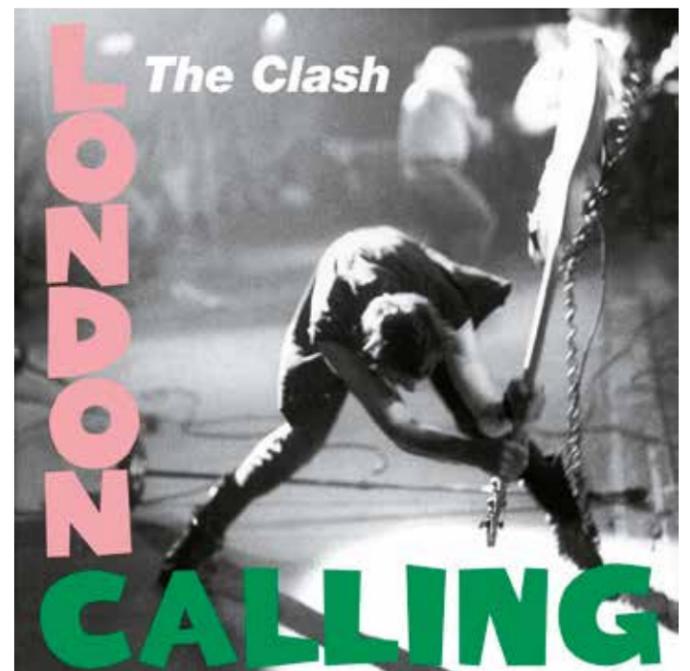
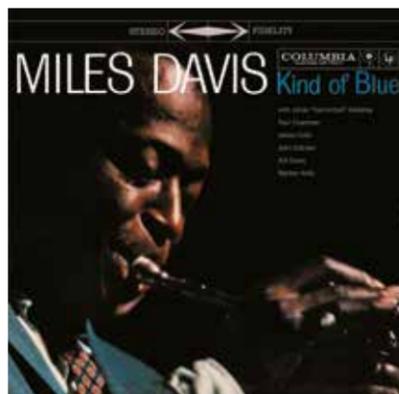


Caetano Veloso. *Transa.* "O grande disco de Caetano na fase londrina."

Jeff Beck. *Blow by Blow.* "Obrigatório para qualquer guitarrista."



Miles Davis. *Kind of Blue.*
"O melhor disco de todos os tempos. Miles Davis é o Mozart da nossa era."



The Clash. *London Calling.* "The Clash provou que o punk rock poderia ir além dos três acordes."

BEM-VINDO A

HONG KONG

TEXTO Tatiana Cesso, de Hong Kong

Hong Kong é uma cidade de muitas identidades: de um lado, a herança do passado colonial britânico, marcado por rodovias e pontes com nomes da realeza; de outro, arranha-céus que constroem o perfil de uma metrópole que é a cara da China moderna. Considerada uma das mais importantes capitais de negócios da Ásia, Hong Kong tem tudo o que um *globetrotter* pode querer. Porém, seguir os passos dos moradores é ainda a melhor pedida na hora de definir um roteiro de viagem sem os clichês dos guias turísticos.

32

ONDE FICAR

O THE UPPER HOUSE – A rede Swire, uma espécie de Grupo Fasano local – ano passado abriu filial em Miami –, tem quartos espaçosos, raro para os padrões de lá. Prove o menu do Café Gray Deluxe, assinado pelo chef suíço Gray Kunz. A localização é perfeita para quem quer circular pela região central. upperhouse.com

COMPRAS

SHOE ARTISTRY – Que tal investir em um sapato feito sob medida por artesãos de Hong Kong? Esta é a proposta da charmosa sapataria localizada no bairro

Mong Kok. Atenção: é preciso marcar hora e esperar até um mês para o produto final, que pode ser despachado. shoeartistry.info



PMQ – O prédio histórico é um dos mais





Na página anterior, o Art District de Hong Kong. Nesta página, em sentido horário, a oficina do Shoe Artistry; um dos clássicos letreiros coloridos; pork belly salad rolls, do Mott 32; e o interior da loja Pye

efervescentes centros de criação de Hong Kong. Lá, artistas trabalham em ateliês abertos e oferecem artigos que vão de divertidos souvenirs a acessórios de moda. Ao redor do PMQ há cafés, feiras de rua e galerias que se espalham por toda a Hollywood Road. pmq.org.hk

LANE CRAWFORD – Com mais de um século, esta loja de departamentos é ícone do mercado de luxo local. Há coleções de grifes, como Lanvin, Valentino e Givenchy e artigos de designers asiáticos, caso de Jason Wu. lanecrawford.com

PYE – A empresa só produz itens a partir de algodão cultivado em fazendas próprias. Quem viaja de primeira classe pela Cathay Pacific tem o prazer de usar os macios pijamas da Pye, cortesia aos passageiros. pye.com.hk

tronomia ocidental com uma vista deslumbrante do Victoria Harbour. Reserve espaço para as deliciosas sobremesas de chocolate com assinatura do chef. upperhouse.com

COMO CHEGAR

A Cathay Pacific não tem voos diretos do Brasil para Hong Kong, mas, via Europa ou EUA, é possível desfrutar do serviço desta companhia, eleita a melhor aérea do mundo, em 2014, pelo Skytrax. Passageiros de primeira classe ou executiva dispõem de *lounges* exclusivos – em Hong Kong o espaço possui cabines e chuveiros privativos, além de serviço gratuito de massagistas. A bordo, o menu tem comidinhas ocidentais e clássicos chineses – o combinado de dim sum não decepciona. cathaypacific.com

É CHINA, MAS NÃO É

A cidade foi colônia do Reino Unido por 156 anos, até 1997, quando se reunificou à China. No acordo, o país socialista aceitou que Hong Kong mantivesse por 50 anos seu sistema político e um regime capitalista, bem como a própria moeda (dólar de Hong Kong) e a liberdade de imprensa – até 2047, o território faz parte da China, mas opera com autonomia. Em Hong Kong, cantonês e inglês são as línguas mais populares, enquanto o mandarim é o idioma oficial no resto do país. Aviso: cerca de 170 países, incluindo o Brasil, não precisam de visto para entrar em Hong Kong, mas para o resto da China ainda sim.

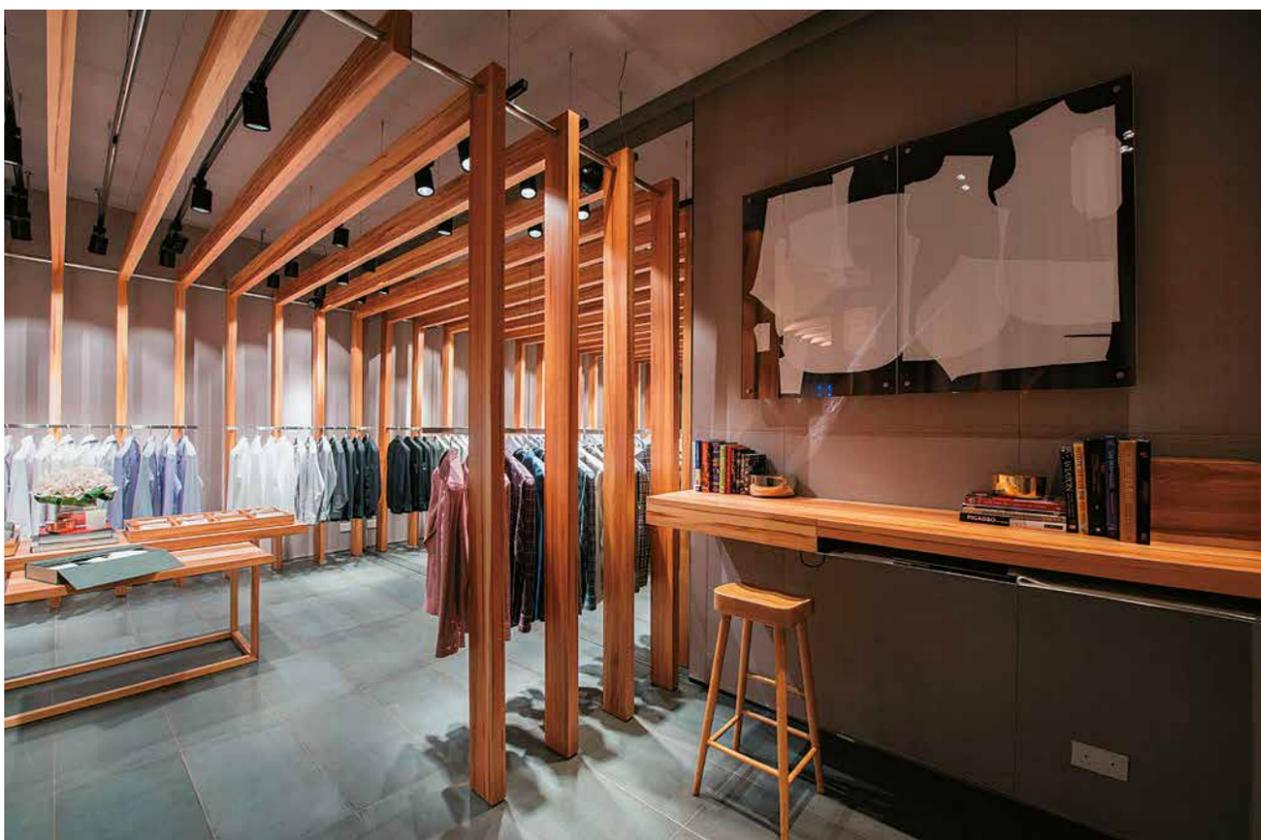


ONDE COMER

MOTT 32 – A cozinha vai dos populares dim sum – sequência de pequenas porções de pratos fritos ou no vapor, como camarões, carnes, verduras e rolinhos primavera – ao suculento char siu, tradicional churrasco chinês. Não deixe de provar o clássico peking duck. mott32.com

LITTLE BAO – Serve sanduíches feitos com os pãezinhos asiáticos recheados de carnes e vegetais. Os de porco são os melhores. little-bao.com

NÃO PERCA – O Café Gray Deluxe, do chef suíço Gray Kunz, serve alta gas-



Restaurantes e restaurantes

TEXTO Rogério Fasano

Rogério Fasano acredita que sua profissão está em risco e teme por um futuro com apenas restaurantes de chefs: "Todos amam criar, mas para isso é necessário bastante talento, mas pessoas assim não brotam do solo como cogumelos"

Nos dias de hoje temos a tendência de classificar tudo. Precisamos de um aval "superior", algo significativo que nos distinga. O óbvio dos óbvios são as eleições de qual é o melhor restaurante ou chef do mundo – nas quais critério nenhum é justo o suficiente para que se chegue a algum veredito.

Sempre achei que o sistema de estrelas criado pelo Michelin tem muito mais chance de ser realista do que qualquer ranking. Sou muito fã do conceituado Guia Zagat, que tem várias características próprias: uma das principais é que quem vota são os moradores das cidades analisadas. Eles destacam não só a melhor gastronomia, mas também caracterizam os estabelecimentos como os mais queridos, os mais históricos, os mais clássicos, os mais criativos, um melhor custo-benefício. Isso te permite escolher o lugar analisando não apenas um critério, mas dois ou três. Eu adoro ficar olhando o guia e procurar, por exemplo, aquele restaurante que tenha uma excepcional nota na gastronomia, mas que, ao mesmo tempo, esteja no hall dos mais queridos da cidade. Ou seja, onde além de comer muito bem vou conseguir entender um pouco mais sobre a cidade onde estou – o que é impossível entender em vários estrelados do mundo, porque você nunca encontrará sequer algum cliente local, o que é muito estranho.

Não raramente, esses restaurantes perdem principalmente a referência, que são os locais, passando a viver com filas de espera de clientes estrangeiros de até um ano. Eles preferem servir essa ávida clientela, muito mais em busca de um status de dizer "eu já conheci esse restaurante", do que a identificação com a própria cozinha. Esses estabelecimentos, na maioria das vezes, costumam ter algo que não me agrada, pois neles apenas a precisão e a técnica interessam. Eles têm salões frios, serviço metido, a maioria com seus intermináveis menus degustação e um monte de celulares fotografando uma azeitona. Imaginem um restaurante italiano cuja clientela é composta de 95% de "não italianos" – com certeza terá pouco a me oferecer.

Óbvio que você já percebeu que quem escreve essas linhas é um restaurateur, e não um chef – defendendo a duras penas a minha profissão, pois temo que ela termine e que cheguemos em um futuro somente de restaurantes dos chefs. Estamos perdendo aqueles lugares que dão ao cozinheiro o mesmo valor que se dá a



Ao lado, o clássico bolito misto servido no Parigi e no Gero; e, abaixo, a interpretação do prato pelo chef Massimo Bottura

um chef – hoje, pouquíssimos querem de fato cozinhar, todos amam criar, mas para isso é necessário bastante talento e, como sabemos, pessoas realmente talentosas não brotam do solo tais quais cogumelos. "Perigo! Perigo!", como dizia o espetacular robô em Jornada nas Estrelas, para desespero do Doutor Spock. Nós restaurateurs temos uma missão que é: manter vivos os pratos que fizeram a gastronomia existir, com texturas e sabores clássicos, mesmo que com técnicas mais modernas. Nós amamos o que servimos e não queremos aplausos deslumbrados. Queremos que nossos clientes sejam, por algumas horas, ainda mais felizes.

Caros leitores, não se deixem levar por "verdades absolutas", pois elas não correspondem à realidade. Neste ramo existem várias e várias vertentes, e todas são dignas da sua atenção e seu respeito, pois todas as formas de dedicação a essa profissão requerem muito, mas muito esforço e um insano trabalho. Nós, restaurateurs, inventamos os restaurantes. Temos para o mundo da gastronomia a mesma relevância de um chef estrelado – essas distinções são equivocadas, até porque fomos nós que demos aos nossos chefs no passado o devido reconhecimento. "Trustem-me", entre os meus dez restaurantes favoritos no mundo, todos foram criados por restaurateurs e, às vezes, por uma família inteira deles. Aliás, reparem sempre: quando perguntam a um chef muito criativo qual o seu prato preferido, a resposta será sempre um prato clássico - afinal, cozinhar bem é, na minha opinião, sempre mais difícil do que criar. Nós só servimos aquilo que amamos comer. Aliás, adorar comer é fundamental para um restaurateur.



Quando perguntam a um chef muito criativo qual o seu prato preferido, a resposta será sempre um prato clássico - afinal, cozinhar bem é, na minha opinião, sempre mais difícil do que criar



PRODUTOS FASANO

Uma seleção com o melhor da Itália para sua mesa



FASANO

Gastronomia dal 1902

Facebook Instagram Twitter @fasano #fasano www.fasano.com.br

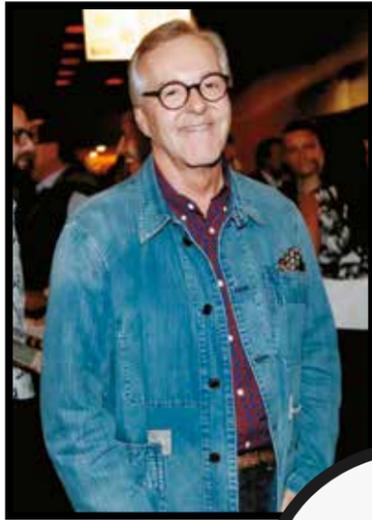
Disponíveis nos restaurantes do Grupo Fasano, World Wine e em vários pontos selecionados pelo Brasil.

MasterCard
Black

TANTI AUGURI! Noite de jazz no Baretto comemora o primeiro ano do jornal *Corriere Fasano*



1



2



3

LOVE!



4



5



6

36

COMPLEANNO!



7



8



9

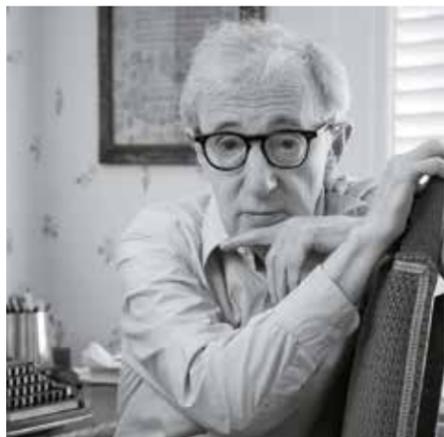


10



11

1 Fernanda Barbosa e Ana Paula Junqueira 2 César Giobbi 3 Laurent e Sissi Suaudeau 4 Rogério Fasano e Carlos Maranhão 5 Adriana e Romeu Trussardi 6 Daniela Falcão 7 Luis Américo Camargo 8 Waldemar Iódice 9 Tiago Pacheco e Constance Zahn 10 Emanuelle Junqueira 11 Fabrizio Fasano



Um dos cineastas mais geniais vivos, **Woody Allen** começou sua carreira cinematográfica em 1965, e nunca mais parou. Tem mais de 50 filmes dirigidos em seu currículo, o mais recente *Café Society*, de 2016. Intelectual e escritor de mão cheia, o norte-americano de ascendência judaica tem em sua obra uma profunda análise das relações humanas e do sentido da vida, questões que rodearam a vida pessoal de Allen e nunca deixaram que a obra se dissociasse do autor. No final deste ano lança *Wonder Wheel*, filme que se passa nos dourados anos 1950, na Espanha.

Você pode viver até os cem anos se abandonar todas as coisas que fazem com que você queira viver até os cem anos.

O cérebro é o meu segundo órgão favorito.

A realidade é chata, mas ainda é o único lugar onde se pode comer um bom bife.

Que mundo! Poderia ser maravilhoso se não fossem as pessoas.

A tradição é a ilusão da permanência.

**Talento é sorte.
A coisa importante na vida é ter coragem.**

Sabe, você sempre tenta fazer tudo sair perfeito na arte, porque na vida real é mais difícil.

Eu era muito jovem para ter um carro, então transava com as moças no banco de trás de minha bicicleta.

O pessimista afirma que já atingimos o fundo do poço, o otimista acha que dá para cair mais.

Eu acho que o sexo é uma coisa muito bonita entre duas pessoas. Entre cinco, então, é fantástico.

**O sexo é sujo?
Só se for bem feito.**

É verdade que a ciência derrotou várias doenças, quebrou o código genético e até botou gente na Lua. No entanto, quando um homem de 80 anos é deixado a sós numa sala com duas garçonetes de 18 anos, nada acontece.

O sexo sem amor é uma experiência vazia. Mas como experiência vazia é uma das melhores.

A vantagem de ser inteligente é que podemos fingir que somos imbecis, enquanto o contrario é completamente impossível.

Não despreze a masturbação – é fazer sexo com a pessoa que você mais ama.

A loucura é relativa. Quem pode definir o que é verdadeiramente são ou insano?

As pessoas boas dormem muito melhor à noite do que as pessoas más. Claro, durante o dia as pessoas más se divertem muito mais.

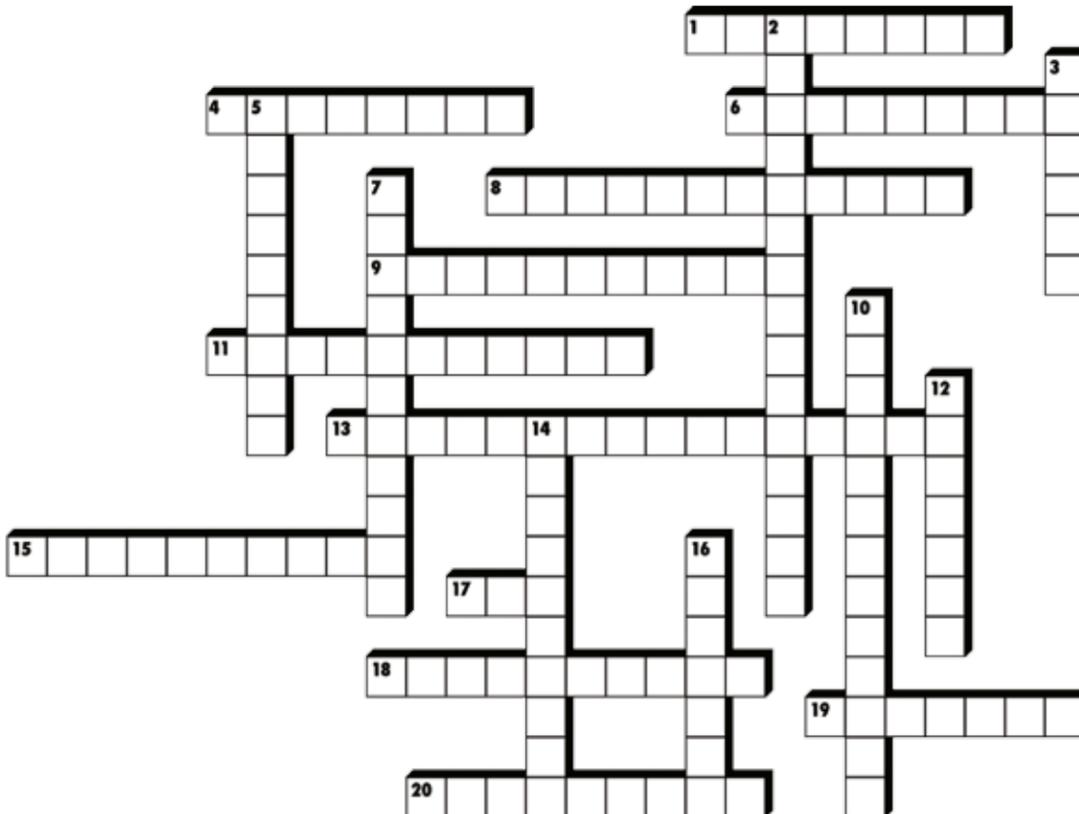
O sexo é o alívio da tensão. O amor é a causa.

PALAVRAS

ELVIS COSTELLO

CRUZADAS

Que ele é casado com Diana Krall todos sabem. Mas há muito mais curiosidades sobre o músico neste quiz de Arthur Dapieve



Horizontal

- 1 Banda de country-rock na juventude.
- 3 Canção título para um filme de Alex Cox.
- 4 Parceria com Paul McCartney.
- 6 Banda argentina-uruguaia com a qual colaborou.
- 8 Personagem da música Less than zero.
- 9 "Alison, I know this world is killing you/ Oh, Alison..."
- 11 Compositor renascentista que gravou.
- 13 Banda de jazz na qual o pai cantou.
- 15 Canção gravada por Chet Baker.
- 17 Interpretação incluída no filme Um lugar chamado Notting Hill.
- 18 Bairro londrino onde nasceu.
- 19 Cidade natal da esposa, Diana Krall.
- 20 Time de futebol

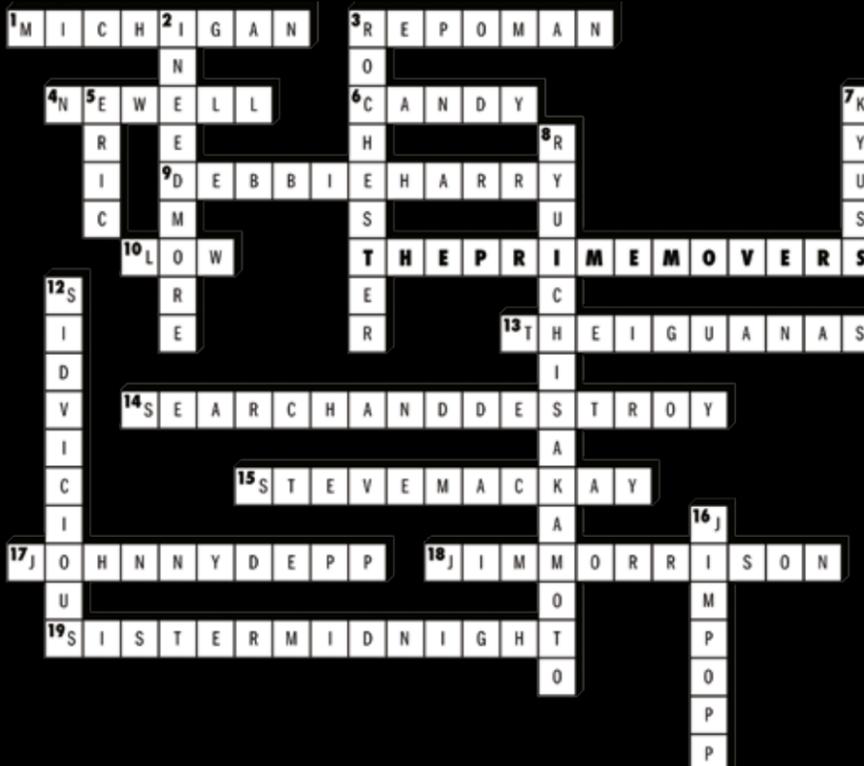
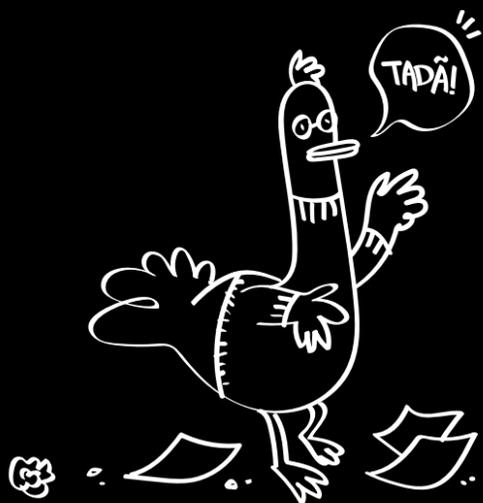
Vertical

- 2 "It's not open to discussion anymore/ She's out again tonight and..."
- 3 Banda punk-folk que produziu.
- 5 Produtor de seu programa de TV, Spectacle.
- 7 Álbum que ficou em segundo lugar da parada britânica em 20 janeiro de 1979.
- 10 Compositor americano com quem gravou.
- 12 Companheiro na turnê Stiff Live, de 1977.
- 14 Tecladista dos Attractions.
- 16 Nome da trilha que escreveu para balé

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

LET'S CHECK: Confira a resolução das palavras cruzadas da edição 05 do *Corriere Fasano*

IGGY POP



PERFIL - ROGER MOORE

O ator, morto em maio passado, interpretou James Bond de 1973 a 1985. Em seus sete filmes, o agente secreto nunca prezou pela verossimilhança. O que ele fez foi nos transportar para um mundo dos sonhos – algo que nos faz falta hoje em dia

POR Jaime Biaggio



Admitir que, ao pensar em James Bond, sua memória puxa no ato o rosto altivo e o cabelo e o terno bem cortados de Roger Moore, é habituar-se à condição de herege. É esperar pedras tanto do campo classicista, agarrado à noção de que Sean Connery chegou primeiro e formatou o personagem, quanto do campo purista, que se agarra a Daniel Craig exatamente porque ele próprio se agarra ao James Bond dos livros, por um lado, e atende à cobrança dos dias de hoje por verossimilhança, por outro. “Verossimilhança”. Um agente secreto que vai de um canto a outro do planeta e sempre encontra quem o cumprimenta pelo nome. “Verossimilhança”. Tá bom.

Quem escreve aqui, de fato, não dá a mínima pra esse conceito, não fica encafifado com cenas de ação mirabolantes pensando “hummm, no mundo real isso não aconteceria”. James Bond, hoje em dia, me parece prisioneiro desse tipo de cobrança: tem que sangrar, tem que sofrer, suas bugigangas têm que soar plausíveis, bem como as motivações de seus vilões – e aí dele se ficar com mais de uma mulher por filme – será classificado de machista, misógino, isso, aquilo. Como resultado, seus filmes se tornaram mais sombrios, pesados, passados em ambientes inóspitos e habitados por uma gente que não dá a impressão de estar se divertindo. Na era Daniel Craig, James Bond é um cara angustiado, leva seu trabalho muito a sério.

Leveza, gente. James Bond, repito, aquele agente secreto cujo nome todo o mundo sabe, sempre me foi sinônimo de escapismo. De fantasia de menino mesmo, de duas horas passadas num mundo onde

SOBRE O ATOR

Sir **Roger Moore** nasceu em 1927, em Londres. Entre 1973 e 1985, protagonizou sete filmes do agente secreto mais famoso do mundo. São eles: *Viva e Deixe Morrer* (1973), *007 Contra o Homem com a Pistola de Ouro* (1974), *O Espião que me Amava* (1977), *Contra o Foguete da Morte* (1979), *Somente para seus Olhos* (1981), *Contra Octopussy* (1983) e *Na Mira dos Assassinos* (1985). Ele foi o terceiro ator a interpretar James Bond. Moore esteve cotado para ser James Bond desde o início, só não pode pegar o papel na época porque estava comprometido com a série de TV *O Santo*. Tanto que era mais velho do que o 007 original, Sean Connery, nascido em 1930 e atualmente com 86 anos. Moore morreu com 89 e teria completado 90 este ano, em outubro. Na época em que fez o papel, os contratos não eram tão rígidos quanto hoje em dia, e Moore teve a chance de interpretar um playboy que se fazia passar por Roger Moore (e cujo comportamento era uma evidente paródia de James Bond) na comédia *Quem não Corre... Voa*, de 1981, ou seja, quando ele ainda era James Bond no cinema. Hoje, isso seria impossível – tanto que Pierce Brosnan ficou proibido, nos anos 90, de usar smoking em qualquer outro filme enquanto fosse o intérprete de Bond.

Sem perder a ternura

À direita, Moore em cena do filme 007 - O Espião que me Amava; ao lado, abaixo, 007 Contra o Foguete da Morte



paisagens, carros e mulheres são deslumbrantes e tudo está ao alcance da mão daquele sujeito de sorriso irônico que nem se suja muito, dá um soco no capanga do vilão e ele já cai desacordado, sorri pra mocinha surgida do nada e ela já pensa “hummm, esse aí...” com a língua roçando os lábios. Justamente porque, do lado de cá da tela, não é assim.

E também não era assim nos anos 70, época em que foram lançados os quatro primeiros dos sete filmes que Roger Moore estrelou como James Bond – de *Viva e Deixe Morrer*, de 1973, a *Na Mira dos Assassinos*, de 1985. Se nós olharmos em volta e vemos crise econômica, terrorismo, desavenças políticas, o noticiário da época não era muito diferente. Mas o James Bond não o refletia fielmente. Parecia habitar uma dimensão paralela onde, nas palavras que ouvi da boca do próprio Roger Moore, muitos anos depois, “era certo que o vilão fosse perecer, porque o roteiro dizia que ele iria perecer”. A declaração, feita por um Moore já senhor, já sir, já semiaposentado do cinema e dedicado à vida de embaixador da Unicef, era feita em comparação ao mundo real, onde não existe roteiro, e por isso mesmo o trabalho da organização representada por ele era tão importante.

É, Roger Moore sabia muito bem que o mundo não era essa papagaiada de socar o vilão, vê-lo desmaiar e ajeitar o colarinho. Por isso mesmo, fazia questão de que seus filmes tivessem a leveza que o mundo real não tinha.

Se Moore é frequentemente acusado de ter levado a série para o lado da galhofa, de minha parte digo: felizmente. E olha que nem é 100% verdade: o primeiro filme que fez, *Viva e Deixe Morrer*, e o quinto, *Somente para seus Olhos*, são mais contidos, “verossímeis”, com vilões do mundo real (traficantes, contrabandistas) em vez dos megalomaniacos que querem dominar o mundo. Mas é fato: ao nos lembrarmos dele, *O Espião que me Amava* vem à mente em primeiro lugar, com seu vilão que deseja criar uma nova civilização debaixo do mar, e o ameaçador capanga Jaws, de dentes de aço. Ou, no caso específico do Brasil, talvez nos lembremos primeiro de *O Foguete da Morte*, com seu vilão que deseja criar uma nova civilização no espaço, e, novamente, o ameaçador Jaws, desta vez peitando o herói no alto do bondinho do Pão de Açúcar.

É galhofa? Claro. Mas palavra de quem tinha oito, onze, treze anos na época de Moore: aquele James Bond a gente queria ser. E, com heróis, identificação é tudo.

Fluiter

VOCÊ É O QUE VOCÊ QUER SER.
ACONTEÇA.



É O SEU CARTÃO.