

# CORRIERE



2/4



2018

# FASANO



**ROLEX**

YACHT-MASTER

Emblemático relógio náutico com uma herança inspiradora  
do iatismo que remete aos anos 1950.  
Não marca apenas o tempo. Marca a História.



**FRATTINA**  
*est. 1943*

[WWW.FRATTINA.COM.BR](http://WWW.FRATTINA.COM.BR)  
IGUATEMI FARIA LIMA - 11 3031 0118  
OSCAR FREIRE, 848 - 11 3062 3244



OYSTER PERPETUAL YACHT-MASTER 40

Seja gentil. Seja o trânsito seguro.



\*Imagens meramente ilustrativas

© GRUPOPOST

*Street Twin* *Street Scrambler* **BONNEVILLE** *Bobber* **BONNEVILLE** **THRUXTON R**  
T100 Black T120

## ÍCONES INGLESES. LENDAS GLOBAIS.

Conheça a linha de motos clássicas Triumph. Referência no segmento e vencedoras de diversos prêmios. Modelos de 900 e 1200 cilindradas, desenvolvidos com muita tecnologia e uma linhagem histórica inigualável.

Street Twin, Street Scrambler, Bobber, Bonneville T120, Thruxton R e a recém lançada Bonneville T100 Black.

Uma delas tem o seu estilo.

Saiba mais em: [triumphmotorcycles.com.br](http://triumphmotorcycles.com.br)

**POR MAIS MOMENTOS  
COMO ESSE!**



**FOR THE RIDE**

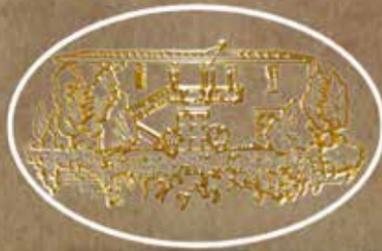
Aprecie com moderação.



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

Clarets: Distribuidor autorizado no Brasil.

*Casanova di Neri*



*Casanova di Neri*

OS MAIS PREMIADOS  
VINHOS DA TOSCANA.

O MELHOR DA ITÁLIA  
VOCÊ ENCONTRA NA CLARETS.

Nova York

Panamá

# é possível

Conectar-se a partir do Brasil e se deixar conquistar com a Copa Airlines através do Centro de Conexões das Américas.

### **Simplicidade**

- De um avião ao outro, sem passar por imigração.

### **Rapidez**

- Em um instante estará em seu voo de conexão.

### **Conveniência**

- Sua bagagem será despachada diretamente ao destino final.
- Vantagens e acumulação de milhas com o programa Miles & More.
- Serviços de entretenimento\* a bordo, comidas, bebidas e mais.

Reserve já!

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

 **ESCRITÓRIOS de VENDAS**

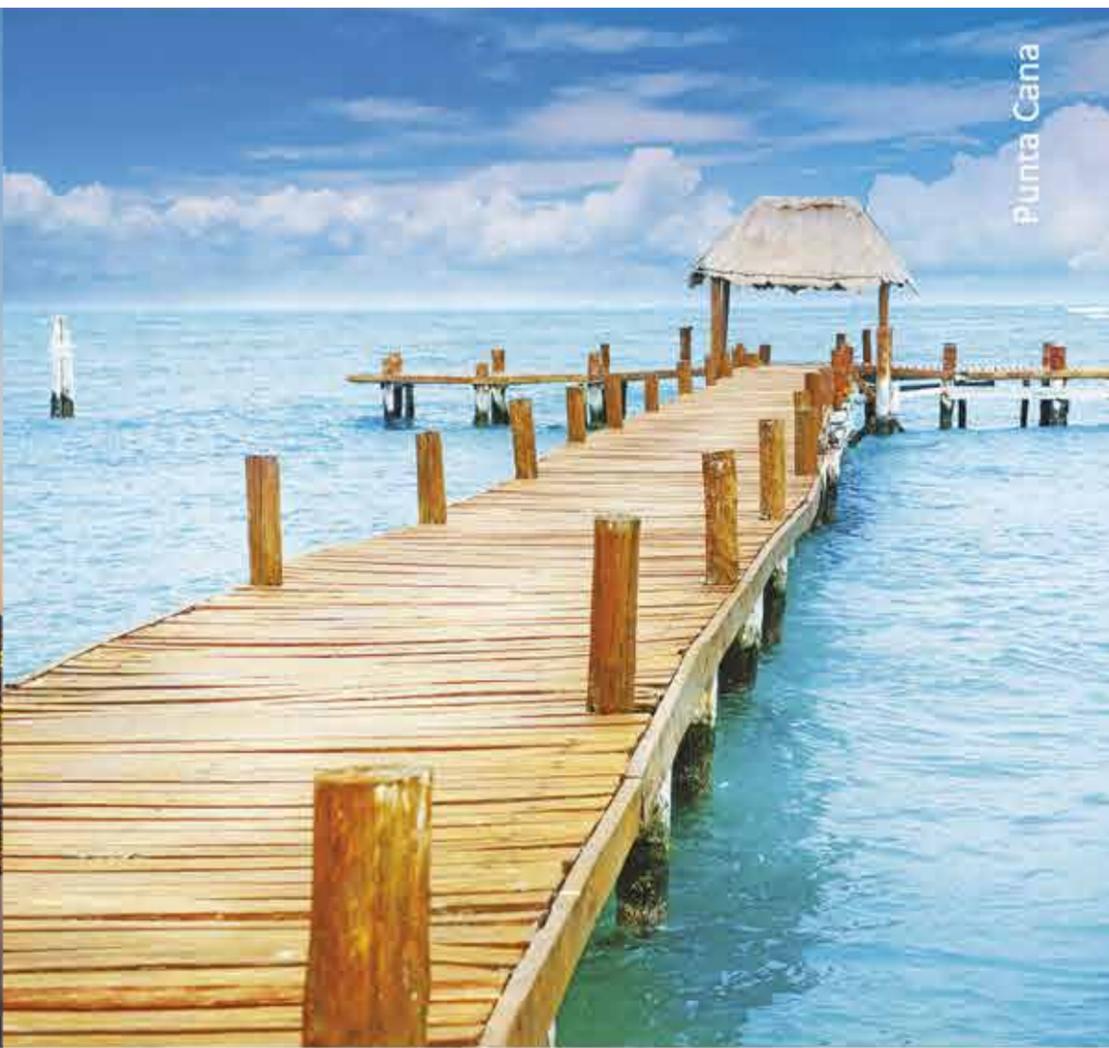


\*Dependendo do tipo de aeronave que opera a rota.

\*\* Para chamadas a partir da Grande São Paulo (11) 3055 2600



Canadá



Punta Cana

...tar pelas surpreendentes paisagens nas Américas e no Caribe. Voe  
...nexões das Américas no Panamá e desfrute de:

...ou alfândega em sua conexão no Panamá.

...o e viajará dentro de um dos melhores índices de pontualidade do mundo.

...seu destino final.

...na de fidelidade ConnectMiles.

...idas alcoólicas e não alcoólicas.

0800 886  
COPA (2672)\*\*



...72 e fora de São Paulo 4933 2399.

*Conectados tudo é possível*

**CopaAirlines** 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

**J**ulho tem perfume de férias. Por sua vez, é um poderoso estimulante à ânsia de viajar. Viajar, ir, partir, cruzar, sem medo do que iremos nos tornar. Sim, as andanças mudam a nossa natureza. Tornamo-nos mais conhecedores, mais valentes, mais fortes. Nessa edição do *Corriere Fasano*, citamos algumas viagens que você precisa fazer: Punta del Este, Fazenda Boa Vista, Rio de Janeiro, Angra dos Reis – todos destinos palcos de hotéis da nossa rede – e Belo Horizonte, onde nasce, no segundo semestre, nosso hotel caçula. Falamos também de Trancoso, Petrópolis, Portugal. De viagens de carro, mais precisamente a bordo da nova Porsche Cayenne S E-Hybrid ou das novíssimas BMW M4 Coupé e M5. Mas falamos, principalmente, daquelas viagens que deveríamos fazer todos os dias: as viagens da nossa alma. Peregrinar pelas páginas escritas com brilhantismo por Tom Wolfe ou Philip Roth é uma viagem e tanto! Percorrer o caminho sonoro do rock clássico, indicado por Lobão, ou transitar pela vida de Ozzy Osbourne e seu Black Sabbath... Que viagem! Jornadear pelas cenas de um premiadíssimo filme nacional, *Que Horas Ela Volta?*, ou simplesmente perder-se em uma xícara de café 100% arábica – também nacional – sem hora para reencontrar-se...

Essas, essas sim são as nossas viagens preferidas! Aquelas em que a gente embarca pequeno e volta colossal.

Como diria o poeta James Joyce: “Sou amanhã o que estabeleço hoje. Sou hoje o que estabeleci ontem ou noutro dia anterior”...

Lili Carneiro



**CORRIERE FASANO**  
**EDIÇÃO 10**

Concepção editorial  
**Rogério Fasano**  
e Editora Carbono

Tiragem  
10.000 exemplares

Capa  
Daniel Pinheiro; Mark Seliger

*Equipe Fasano*  
**Giulianna Ferrari**  
giulianna.ferrari@fasano.com.br

**Jessica Esteves**  
jessica.esteves@fasano.com.br

**Malu Neves**  
malu.neves@fasano.com.br

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

Projeto gráfico  
**Corinna Drossel**  
e **Selina Pavel**

Editora convidada  
**Raquel Fortuna**  
raquel@editoracarbono.com.br

Designer  
**Mona Sung**  
mona@editoracarbono.com.br

Produtora executiva  
**Bianca Nunes**  
bianca@editoracarbono.com.br

Diretora de publicidade  
**Mírian Pujol**  
publicidade@editoracarbono.com.br

Colaboradores  
**Alexandra Forbes**  
**Arthur Dapieve**  
**Artur Tavares**  
**Bruna Bertolacini**  
**Constance Zahn**  
**Mário Mendes**  
**Paula Zorzi**  
**Priscila Sakagami**  
**Ronaldo Fraga**  
**Tata Amaral**

Revisão  
**Patrícia Calazans**

Tratamento de imagens  
**Claudia Fidelis**

**SAMSUNG**

**QLED TV**



**Um controle e nada mais.**

SAMSUNG

# Samsung QLED TV com Controle Remoto Único.

Controle todos os aparelhos  
conectados à TV.



PRODUZIDO NO  
POLÍGONO INDUSTRIAL  
DE MANAUS  
CONHEÇA A AMAZÔNIA

Imagens meramente ilustrativas. A Conexão Invisível refere-se a um único cabo óptico transparente conectado ao aparelho One Connect, que integra os cabos de dispositivos externos, mas não se refere ao cabo de alimentação da TV nem aos cabos conectados a outros aparelhos. O Suporte No Gap é um acessório vendido separadamente. A distância entre a TV e a parede pode variar de acordo com o tipo de parede e instalação. No modelo Q9F pode existir um espaço de 6 mm. A Conexão Invisível e o Suporte No Gap não estão disponíveis no modelo Q6F. Controle Remoto Único: verifique a compatibilidade dos aparelhos conectados. Os produtos anunciados podem ser descontinuados sem aviso prévio. Mais informações em [www.samsung.com.br/qled](http://www.samsung.com.br/qled)

# QLED TV

Chell



**Controle Remoto Único**  
Para todos os aparelhos.



**Conexão Invisível**  
Esconda todos os aparelhos conectados à TV.



**Suporte No Gap**  
Sem espaço entre a TV e a parede.



# Sonia Racy pergunta para Maitê Proença

Atriz, apresentadora e escritora, Maitê Proença celebra 40 anos de carreira em 2018. Enquanto discute nos palcos questões do feminino, ela reflete sobre si mesma e seus vários papéis nesta conversa com Sonia Racy



## UM

**SR** Quando a gente é jovem e bonita, como você, o reconhecimento da inteligência geralmente conta mais pontos do que ser elogiada pela beleza. Agora, como isso funciona para você?

**MP** Agora eu adoro que digam que estou bonita. Mas não acho ruim que percebam a inteligência ;-).

## DOIS

**SR** Olhando para trás, três coisas que você faria diferente.

**MP** Teria cultivado melhor os amigos, bebido menos para perceber mais e aprendido a cantar lindamente.

## TRÊS

**SR** Na linha vale a pena ver de novo, o que você repetiria?

**MP** As viagens pelo mundo, as aventuras perigosas e as atividades ligadas à natureza.

## QUATRO

**SR** O que te dá mais prazer: atuar, escrever ou produzir?

**MP** Produzir definitivamente não, ainda que seja a única maneira de fazer as coisas a meu modo. Os outros dois vão dando mais prazer à medida que se aprimoram. Sou lenta. Estou há 6 meses excursionando com uma peça de teatro e só agora é que peguei o jeito dela. O mesmo acontece com a escrita, guardadas as especificidades.

## CINCO

**SR** Amigo é coisa para se guardar debaixo de... sete asas?

**MP** Tenho perdido amigos queridos. À medida que a vida avança, isso acontece com uma frequência assustadora. Mas estou dedicada a investir mais nos que ainda estão por perto.

## SEIS

**SR** Amor. Consegue definir?

**MP** Sinto amor por gente que não vejo há dez anos. Quando revir, a coisa vai pulsar

como da última vez que estivemos juntos. Sempre foi assim. E há os amores próximos, que a gente percebe mais quando não estão perto, porque ao ler algo bonito, ao praticar uma atividade nova, ao comer um prato exótico, ao andar pelo campo ao entardecer, a gente lembra da pessoa. É um sentimento que, quando descrito, pode parecer muito cafona. Dependendo do tipo, é tão resistente que pode cair bem até com um Fábio Júnior cantando ao fundo "a metade da laranja" (kkkkk).

## SETE

**SR** Você é espiritualizada? Acredita em quê? De onde tira forças em momentos ruins?

**MP** Lido com eles, olho de frente e trato. Mesmo que doa, eu resolvo e tiro do caminho. Depois sigo. Em vez de me anestesiarem e me entupirem de atividades, o mar, a montanha e as caminhadas são meus aliados nessas horas.

## OITO

**SR** Da vida, o que se leva?

**MP** Não tenho pretensão ou necessidade de destrinchar o Mistério. E acho que, em vez de "levar", a questão é o que fica. Então, se a cada bifurcação a gente escolher o caminho certo - e cada um sempre sabe o que é o certo pra si -, alguma coisa útil deve ficar. Assim espero.

## NOVE

**SR** Você conta com você mesma sempre?

**MP** Sim. Sou ruim de pedir socorro. Mas estou aprendendo, e acho que saber a hora de pedir um colo ajuda muito a estreitar uma amizade. Ao contrário do que a gente às vezes supõe, se não for exploração, os amigos gostam de estender a mão.

## DEZ

**SR** Você declarou recentemente que batalhou muito e que agora está na fase de fazer só o que gosta. Do que você gosta?

**MP** Viver é perigoso, já dizia Guimarães Rosa. Eu vivi com força e de olho bem aberto. Tenho um paladar específico pras artes, pras pessoas, tenho preferências que fui cultivando ao longo da vida. Agora, pretendo investir no que considero de valor, mesmo que precise gastar mais do que ganho, que demore pra dar frutos e só me traga boas reflexões, amigos e afeto. Aliás, sobretudo, se for assim.

## ONZE

**SR** Ter resposta para tudo sinaliza burrice?

**MP** Ou arrogância, uma de suas vertentes.

## DOZE

**SR** Ter só certezas é sinal de quê?

**MP** Talvez que o foco esteja pra dentro e que falte olhar em volta.

"Agora, pretendo investir no que considero de valor, mesmo que precise gastar mais do que ganho, que demore pra dar frutos e só me traga boas reflexões, amigos e afeto. Aliás, sobretudo, se for assim"

# Maitê Proença pergunta para Sonia Racy

Colunista do jornal O Estado de S. Paulo, Sonia Racy é nome quente nos bastidores da notícia – de política a sociedade. Neste *Corriere*, ela troca de lugar com Maitê Proença e vira sua entrevistada



## UM

**MP** Como é um dia típico pra você?

**SR** Não tenho rotina. Mas tenho que fazer um produto por dia (a coluna *Direto da Fonte*). Sei que se não tiver notícias boas e bem-apuradas até às 19 horas, vou estressar.

## DOIS

**MP** Produz melhor em qual período do dia?

**SR** Só me sinto menos produtiva pela manhã.

O cérebro demora pra pegar.

## TRÊS

**MP** Como foi a infância?

**SR** Curta, durou só 30 anos.

## QUATRO

**MP** Foi uma adolescente atormentada, atirada ou nervosa?

**SR** Diria que ansiosa e atirada, como sou até hoje.

**"Não sei definir felicidade... São ondas de sorrisos, estado de tranquilidade, satisfações momentâneas. Ajudar o outro? É viver sem tensão, livre?"**

## CINCO

**MP** Se você tivesse a oportunidade de levar uma outra vida, que vida seria?

**SR** Na natureza. Amo sol, mar, vento, terra, trovão, fogueiras. Esse contato com a natureza me acalma e nutre. Costumo dizer que, para sobreviver, preciso fazer fotossíntese. Se não precisasse falar, melhor. Gosto de sentir.

## SEIS

**MP** Do que você tem medo? Ficar na miséria, sem saúde ou perder alguém?

**SR** A miséria me assusta, a pobreza não, desde que seja digna. Felizmente, consegui me equalizar financeiramente para atender ao que chamo de conforto. Luxo para mim é tempo, conversas soltas, amigos queridos, risada frequente, viajar, jantar fora. Gosto de gente. Já a saúde preocupa, mas o ayurveda e a certeza de que a infelicidade traz doenças me ajudaram muito. Perder alguém me incomoda se isso incluir o sofrimento. A morte súbita não me assusta. O sofrimento, sim.

## SETE

**MP** Antigamente, pegava mal uma pessoa de ideias dizer que era feliz. Considera-se feliz?

**SR** Não sei definir felicidade... São ondas de sorrisos, estado de tranquilidade, satisfações momentâneas. Ajudar o outro? É viver sem tensão, livre?

## OITO

**MP** Você sente vazios de sentimentos, um lugar árido dentro, seco e sem estímulos? Já esteve ali?

**SR** Sim. Quando caio nesse buraco, tento me acalmar, dizer para mim mesma: "Sonia, não está acontecendo nada." Aí, agradeço a Deus por tudo e espero passar.

## NOVE

**MP** Fé. Você tem alguma fé?

**SR** Não sei se é fé. Há algo muito maior que nós, seja lá que nome tenha. Para me conectar com essa energia, rezo, como aprendi na infância. Não preciso de intermediários para tanto.

# O que acontece por aí

6-8  
2018

Um bate-papo exclusivo com Paulo Vicelli sobre os rumos da Pinacoteca de São Paulo, o mais novo lançamento da Victorinox e uma linha de couro da Montblanc que vai além do básico. Conheça também os novos esportivos BMW que desembarcam no Brasil

TEXTO Artur Tavares

## Arte para todos

Em julho, a Pinacoteca do Estado de São Paulo encerra a exposição da sueca Hilma af Klint, cujo público ultrapassou a casa das 200 mil pessoas. Parte desse sucesso deve-se ao investimento do museu, de uns anos para cá, em uma programação consistente, diversificada e interativa. O objetivo? Torná-lo um espaço mais inclusivo e atrair públicos diversos. Sobre esse e outros assuntos conversamos com Paulo Vicelli, diretor de relações institucionais da Pinacoteca.

**As mulheres têm sido foco de exposições da Pinacoteca, como em Hilma af Klint e também em Valeska Soares e Mulheres Radicais, que estreia em agosto. Passamos muito tempo dando destaque apenas para artistas homens, como bem apontam as Guerrilla Girls em seus trabalhos. Agora é a hora de virar a chave?**

É necessário e urgente olhar para o papel e a importância das artistas mulheres. Em dezembro, a Pinacoteca faz uma exposição da grande artista e professora da USP Rosana Paulino, que formou uma série de artistas negros, como ela, e que têm uma certa projeção no circuito de galerias, enquanto ela mesma teve poucos momentos de exposição no Brasil. Já *Mulheres Radicais*, que começou no Hammer Museum, passou pelo Brooklyn Museum e agora chega aqui, é um apanhado substancial e consistente de pesquisa de duas curadoras, reunindo artistas latino-americanas entre 1960 e 1985. São mulheres superimportantes para a história da arte e que inspiram novas gerações de artistas.

**Desde meados de 2017, o museu também vem jogando luz em artistas brasileiros, como Di Cavalcanti, Tunga, Nelson Leirner e Rodrigo Andrade. Continuará sendo uma tendência daqui para frente?**

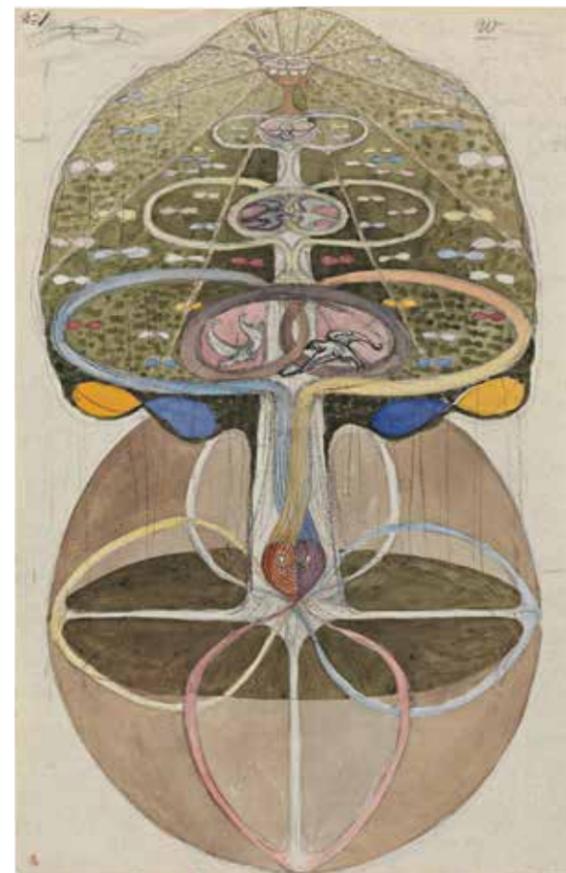
Na verdade, sempre olhamos para o Brasil. A Pinacoteca nasceu como um museu de arte brasileira. O que aconteceu nos últimos 20 anos foi o início de um diálogo com a arte internacional, que, por vezes, pareceu sobressair ao foco no nosso país. Mas, essencialmente, ainda temos o foco voltado para a produção nacional.

**Olhando para os brasileiros, há coleções que vão desde antes da arte moderna até a produção contemporânea. Como a Pinacoteca trabalha diferentes períodos da arte?**

São basicamente duas vertentes que nos movem nessa diversificação. A primeira é a missão do museu, que busca representar e apresentar para o público uma pesquisa sólida da carreira de artistas, dando um panorama de seus trabalhos. Outra é atrair novos públicos. A partir do momento em que tenho uma programação mais misturada, que apresenta opções aos visitantes e facilita a interação, ela gera interesse de diversas faixas etárias e gostos, sem deixar de lado o papel do museu.

**Vocês adotaram uma postura bastante didática na apresentação de suas mostras, criando atividades interativas para adultos e crianças, além de espalhar textos reflexivos nas exposições. Essas ações ajudam a reduzir o déficit que temos no ensino sobre arte no Brasil?**

A Pinacoteca faz a sua parte. Na exposição de Hilma af Klint, havia textos curatoriais e outros voltados para crianças e adultos com objetivo mais didático. Na de Di Cavalcanti, havia maquetes em 3D de algumas obras, para que cegos tocassem em algo que não estavam vendo. No ano passado, a plataforma Watson, da IBM, veio somar à Pinacoteca, e nós nos tornamos o primeiro museu do mundo a ter uma inteligência artificial interagindo com o público, sem mediação humana. É sempre um anseio nosso sermos mais inclusivos e próximos de todos.



No alto, a obra *Tree of Knowledge* (1913); acima, retrato de Hilma af Klint; ao lado, *The Ten Largest, N° 6 Adulthood, Group IV* (1907)

**"A partir do momento em que tenho uma programação que apresenta opções aos visitantes e facilita a interação, ela gera interesse de diversas faixas etárias e gostos, sem deixar de lado o papel do museu"**

HUGO BOSS DO BRASIL LTDA. Phone +55 11 3070-5900

# BOSS

BOSS.COM

**BOSS**  
HUGO BOSS



### Estilo persa

A Victorinox lança o canivete Deluxe Tinker Damast Limited Edition 2018, que traz a nova lâmina Ladder em aço damasco, a mesma utilizada em espadas persas desde 1884. Ao todo, são 333 camadas de aço, resistentes ao desgaste e à corrosão e que mantêm a peça afiada por mais tempo. Com 15 funções, o Deluxe Tinker inclui alicates combinados e integrados, uma ferramenta especial que está disponível pela primeira vez dentro da linha Damast, além de abridor de latas, descascador de fios, chaveiro e tesoura. A produção é limitada e cada canivete tem um número de série, encontrado no divisor atrás da chave de fenda Philips. Das 6 mil unidades produzidas, apenas 30 desembarcam no Brasil.

### Um setentão exclusivo

Em comemoração à inauguração de sua nova destilaria, em maio a The Macallan colocou no mercado o The Genesis Decanter, um single malt envelhecido por 72 anos. Vendido em decânteres de cristal francês Lalique, é o uísque que mais passou tempo em processo de maturação em toda a história da The Macallan. Apenas 600 garrafas serão vendidas no mundo, e o lançamento acontece em agosto.



### Montblanc para modernos

O camuflado dá o tom à nova coleção cápsula de pastas da Montblanc. São mochilas e artigos de couro Sartorial com variação de azul e cinza. Entre eles, os destaques são as duas versões de capa para o Augmented Paper, o *gadget* da Montblanc que amplia a experiência da escrita, transformando notas manuscritas em arquivos digitais. Completam a linha itens como a pasta Document Case, para guardar laptops, telefones, documentos; a Mochila pequena, com três compartimentos, bolso frontal e espaço para acessórios; além de carteiras em diferentes tamanhos.

### Novos esportivos BMW no Brasil

As concessionárias brasileiras BMW recebem em julho dois novos modelos superesportivos: M4 Coupé e M5. Ícone da divisão M, responsável pelo desenvolvimento de modelos esportivos da BMW, o M4 Coupé faz de 0 a 100 km/h em apenas 4,1 segundos e atinge a velocidade máxima de 305 km/h. Mais potente, o M5 traz sob o capô a mais recente versão do consagrado motor V8 4.4 litros, o M TwinPower Turbo, que entrega 600 cavalos de potência. Capaz de proporcionar aceleração explosiva, o V8 faz o esportivo acelerar de 0 a 100 km/h em meros 3,4 segundos. Além do conjunto mecânico e das novas tecnologias embarcadas, o M5 tem ainda, entre seus principais atributos, a chave com display integrado BMW Display Key, em que é possível verificar informações sobre o veículo, painel de instrumentos totalmente digital, sistema de som Bowers & Wilkins, sistema de escapamento M Sport, assistente de direção Driving Assistant Plus com Head-up Display, dispositivo Soft Close, que puxa as portas automaticamente, fechando-as por completo caso fiquem entreabertas, e rodas de liga leve de 20 polegadas M, com raios duplos.



PARA VER UM LUGAR PELA PRIMEIRA VEZ.

COMEÇAR UM NEGÓCIO.

PARA A REUNIÃO COM OS SÓCIOS.

PARA A REUNIÃO DA FAMÍLIA.

PARA MATAR UMA SAUDADE.

PARA COMEMORAR UM NOVO CICLO.

REALIZAR UM SONHO.

FAZER O QUE É PRECISO.

E ENTÃO?

QUAL É SEU PRÓXIMO DESTINO?



*Há 60 anos oferecendo serviços com inovação e segurança.  
Inspiração para proporcionar a sua melhor experiência de voar.*

**AVIÕES E HELICÓPTEROS**

*Fretamento | Gerenciamento | Manutenção  
Compra e venda | Serviços Aeroportuários*

 **LIDER** *Aviação*

0800 970 2020 . ACESSE [WWW.LIDERAUIACAO.COM.BR](http://WWW.LIDERAUIACAO.COM.BR) . 

# What's cooking at home

6-8  
2018

Programação de inverno do Boa Vista, um quiosque na praia com a nossa assinatura, a chegada do Fasano em Belo Horizonte e a temporada de fondues no Parigi. Veja ainda as últimas premiações dos hotéis do grupo, um roteiro para aproveitar o frio em Punta e mais: novos menus na nossa gastronomia

## Passeio na fazenda

O inverno está aí! E qual a melhor maneira de aproveitá-lo senão com dias de descanso no campo? No restaurante, no spa ou em atividades externas, confira os destaques da vez do Fasano Boa Vista.



## A cavalo

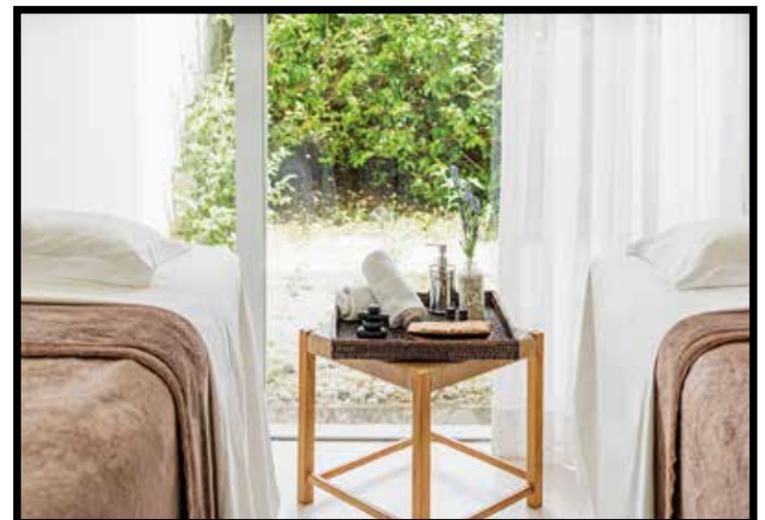
Com centro equestre projetado por Isay Weinfeld, o Fasano Boa Vista oferece aulas de equitação para iniciantes ou praticantes já experientes. Sempre às segundas-feiras até o meio-dia e de quarta-feira a domingo para hóspedes do Hotel Fasano. Crianças a partir de três anos podem participar com autorização e acompanhamento dos pais ou responsáveis.



**O clube de golfe do Boa Vista tem campo de 18 buracos e 6.800 jardas**

## Tacada certa

Projetado pelo designer de golfe Randall Thompson, o Clube de Golfe tem campo de 18 buracos e 6.800 jardas, com direito a *driving range*, aluguel de carrinho de golfe e vestiários.



## Massagem havaiana no spa

Quem passar pelo spa do Fasano Boa Vista poderá experimentar uma autêntica massagem em estilo havaiano. A Lomi Lomi é feita com o antebraço e as mãos, a partir de deslizamentos longos e fluidos, em movimentos que se assemelham a ondas suaves. O resultado é um relaxamento corporal e mental profundo, além da melhora da disposição. Já a Hot Stones é um ritual que renova a pele, relaxa e aquece os músculos, energizando e hidratando o corpo através da aplicação de pedras negras vulcânicas. Essa massagem é indicada principalmente para peles expostas a baixas temperaturas. Não deixe de aproveitar a piscina aquecida e as jacuzzis com cromoterapia do spa.

# TANIA BULHÕES



SÃO PAULO - RUA COLÔMBIA, 182 - SHOPPING CIDADE JARDIM - SHOPPING IGUATEMI  
RIO DE JANEIRO - SHOPPING LEBLON - SHOPPING VILLAGEMALL  
CURITIBA - SHOPPING PÁTIO BATEL - BRASÍLIA - SHOPPING IGUATEMI  
[WWW.TANIABULHOES.COM.BR](http://WWW.TANIABULHOES.COM.BR)

## Um novo Fasano em Belo Horizonte

O bairro de Lourdes, em Belo Horizonte, receberá no segundo semestre, um novo Hotel Fasano. São 77 apartamentos, spa, piscina, academia, sauna, business center e salão de eventos. Na gastronomia, a novidade fica por conta da abertura do primeiro restaurante Gero dentro de um hotel, antes localizado apenas em São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília. Para animar as noites da capital mineira, o novo endereço contará com um Baretto, o charmoso bar que é marca registrada dos hotéis Fasano e que completa 20 anos.



## Quiosque carioca à espanhola

Depois do sucesso do restaurante à beira-mar do Fasano Angra dos Reis, inauguramos, neste semestre, o Quiosque Marea, na orla de Ipanema, no Rio de Janeiro. Localizado em frente ao Hotel Fasano, o espaço terá menu à espanhola, com tapas e comidas para compartilhar. A inspiração vem de uma viagem feita por Rogério a Barcelona. O quiosque, assinado por Miguel Pinto Guimarães, contará com restaurante e lounge e, para os hóspedes do Fasano, servirá de beach club, disponibilizando toalhas e cadeiras para sentar na areia.

22



## Tempo de fondue no Parigi

Parigi e Bistrot Parigi dão o start na temporada de fondues. O menu inclui sabores tradicionais, como queijo emmental e gruyère, vinho branco e licor Kirsch. Ideal para duas pessoas, o prato acompanha cesta de pães e legumes variados. Fica disponível no inverno, todos os dias, no jantar.



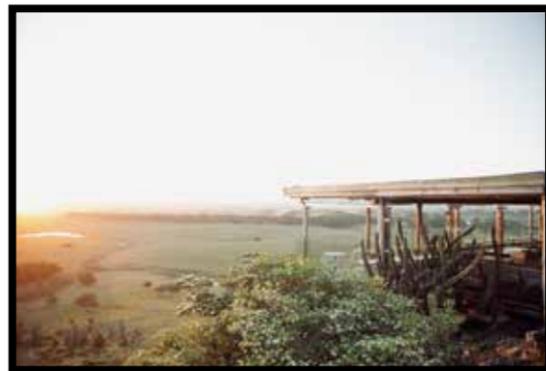
## Spas Fasano também em clima de frio

Os spas dos hotéis Fasano trazem novos tratamentos corporais e faciais criados sob medida para a época de temperaturas baixas. Desenvolvido com exclusividade pela terapeuta Fabrícia Nogueira, o Mix de Inverno engloba cinco terapias diferentes, aplicadas em sequência: inicia-se pela esfoliação de açaí e cupuaçu, seguida de um detox nas saunas a vapor e seca, banho de imersão com óleos essenciais, alecrim e sais, finalizando com massagem relaxante.



## Fasano Angra e Punta vencem Town & Country

O Hotel Fasano Angra dos Reis e a Locanda Fasano em Punta del Este conquistaram, em maio, o prêmio Town & Country Hotel Awards, ambos na categoria Best New Hotels in the World. O prêmio, que tem curadoria da revista americana *The Town & Country*, é um reconhecimento aos melhores hotéis do mundo inaugurados nos últimos dois anos. Foram eleitos como "Wow Factor" o restaurante Crudo e o Kids Club, do Hotel Fasano Angra dos Reis, e a vista da Locanda Fasano, em Punta del Este, principalmente durante o pôr do sol. *Auguri!*



## Roteiro especial em Punta

O início da temporada no Hemisfério Sul traz novas experiências para desfrutar o frio uruguaio no Fasano Punta del Este. São programas que propõem ao hóspede integração com a natureza, esportes, cultura, artes e gastronomia. Entre eles, passeios de bicicleta para a Fundación Pablo Atchugarry, cavalgadas pela região, tour de arte, visitas a vinícolas com degustação de vinhos, observação de pássaros e ainda um menu especial de inverno com fondue.



**VICTORINOX**  
SWISS ARMY



**I.N.O.X. CARBON**  
**LIMITED EDITION**

DESCUBRA MAIS EM [VICTORINOX.COM/BR](http://VICTORINOX.COM/BR)



MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884

# Fora da lei

TEXTO Alexandra Forbes ILUSTRAÇÃO Mona Sung

**Dia desses, um prato quase politicamente incorreto me fez lembrar os sabores e cores da infância e, além de saciar a fome, ajudou a aliviar uma dor**

Você já viu uma galinha morrer? Pois eu vi uma única vez, lá pelos sete anos de idade, quando entrei na cozinha da fazenda dos meus pais na hora errada. Sunta, a cozinheira, segurava a cabeça da coitada com uma mão e com a outra passava um facão na goela dela pra lá e pra cá. O que começou com um 'Cóóóóó' agudo e desesperado foi baixando rapidamente de volume conforme as cordas vocais iam pro espaço. Sunta erguia o traseiro da galinha com uma mão e segurava o pescoço com a outra, como se fosse um decanter pesado cheio de Chateau Petrus – com uma diferença: o que saía era o sangue de que ela precisava para terminar de fazer o almoço.



regala com galinha à cabidela sem medo de ser feliz. Ela virou embaixatriz da receita, gosta de dizer que faz parte de nossa ancestralidade. Herança portuguesa, pois sim, das melhores.

É... mas Recife fica longe de São Paulo, vou lá muito pouco, e por aqui, achar um restaurante desses, nem pensar! Por isso, eu tinha engavetado faz tempo essa paixão por galinha ao molho pardo em algum canto da memória. Quase quatro décadas já se passaram desde aquele almoço na fazenda.

Esta semana, quase perdi alguém muito, muito querido. Sabem quando o coração parece estar sangrando e a gente passa horas olhando para o nada, sem alento? Compadecido, meu pai me convidou para jantar na casa dele e abriu uma das melhores garrafas de sua

24



**"Só naquele dia entendi de onde vinha a gostosura do molho que eu tinha vontade de comer a colheradas"**

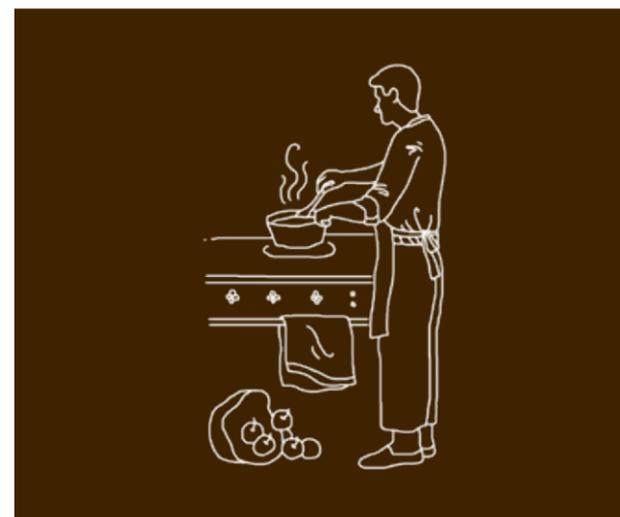
Ia recolhendo tudo em uma vasilha.

Galinha ao molho pardo sempre tinha sido um dos meus três pratos favoritos (os outros dois: leitoa assada e espaguete à bolonhesa). Mas só naquele dia entendi de onde vinha a gostosura do molho que eu tinha vontade de comer a colheradas. Que tomei um susto, tomei, mas não foi o bastante para me fazer mudar de ideia. Desde aquele tempo até hoje comer esse prato me faz profundamente feliz.

Todo mundo gosta de lembrar sabores da infância, mas haverá outra criança como eu, que resolve cair de amores por um prato intenso e quase

fora da lei? Quer dizer... cozinhar com sangue não é propriamente ilegal mas as restrições impostas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) são tão draconianas que se tornou praticamente impossível achar galinha ao molho pardo em um menu de restaurante ou sangue à venda nas avícolas.

Dizem que lá no Nordeste, onde o prato ainda é chamado pelo nome original português – galinha à cabidela –, é diferente. No Altar, restaurante recifense da chef Carmem Virgínia, o pessoal se



adega, um Borgonha, desses que, com sorte, a gente consegue tomar uma vez na vida. E sim – vocês já devem ter adivinhado! Quando cheguei, ele estava ao pé do fogão finalizando o molho pardo. Esqueci-me de explicar antes que esse prato é elevado à décima potência quando servido com uma bela farofa de ovos – sendo que achar uma bem-feita é raro! Pois lá estava ela, dourada e perfeita e ainda frigindo baixinho. Comi com a voracidade de quem queria, com cada garfada, aliviar de uma só vez a saudade, a fome e a dor. Pois toda comida boa é aquilo mesmo que diz o clichê: alimenta também a alma.

# A Azul traz Paris até você.

Voe para a cidade mais  
charmosa da Europa.

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

Voos a partir de 05/07/2018, partindo de Viracopos.  
Em parceria com  **aigle AZUR**

**Azul**



Você lá  
em  
cima.

# O que é ser o "melhor restaurante do mundo"?

\*TEXTO Rogério Fasano ILUSTRAÇÃO Mona Sung

**Na gastronomia contemporânea, um bom prato de comida tem que vir acompanhado de técnicas e apresentações que, por vezes, falam mais alto que o sabor. Mas, quem sai ganhando?**

Não sou um leitor contumaz, mas tento ler o máximo possível sobre o que sou capaz de entender. Confesso que não consegui chegar ao final de vários clássicos.

Nunca achei, porém, que fosse ter dificuldades em leituras relacionadas ao meu universo. Tenho tido enormes problemas para compreender textos sobre gastronomia.

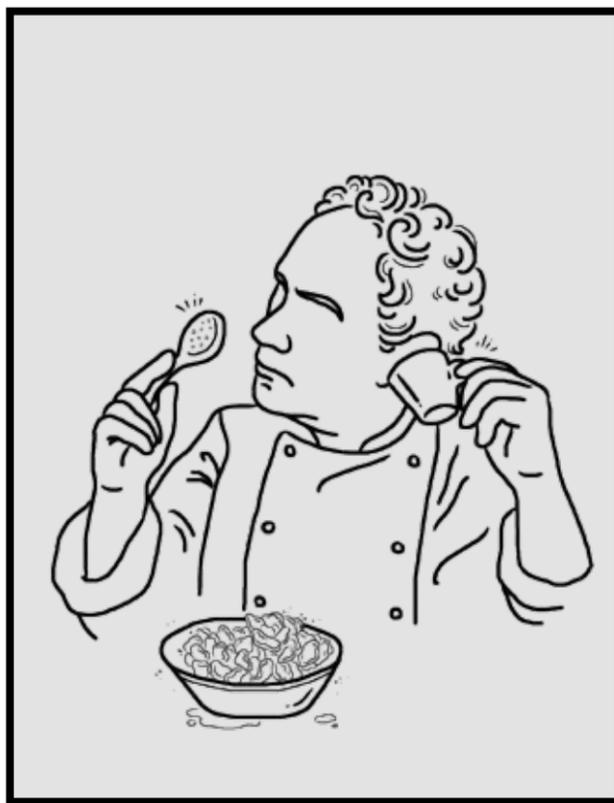
Hoje, chefs de cozinha, quando não estão em reality shows, falam mais de ciência, tecnologia, texturas, desconstrução, antropologia, do que da profissão em si.



**"Acho que, na gastronomia, o fundamental é a pluralidade. Cada um na sua"**

Um exemplo: recentemente, li que um dos mais renomados chefs da Espanha está desenvolvendo, com cientistas do seu país, um sistema pelo qual você poderá sentir pelo telefone os aromas dos pratos que irá degustar. Sim, PELO TELEFONE. Mas o que é isso? Sexo virtual?

A cada semana, me deparo com algo que dá a impressão de ser de uma modernidade desconcertante – e me sinto muito velho ou muito burro. Então me lembro de que fazia parte da turma que nunca acreditou, quando



via os Jetsons na TV, que nossos filhos iriam para a escola com uma mochila voadora – e a minha autoestima volta a níveis seguros.

## A TAL CIÊNCIA

É muito importante acompanharmos os avanços da tecnologia. Eu mesmo estou esperando com muita ansiedade a entrega de um novo forno ultrapotente alemão.

No entanto, quando vejo nitrogênio líquido sendo usado para cocção, torço o nariz. Muito provavelmente porque, quando garoto, tive de tirar algumas verrugas com aplicações da substância. Se queima verrugas, o que fará com estômago, intestinos e rins? A tal ciência já comprovou que isso, a longo prazo, não nos fará mal?

Outro absurdo é essa busca impossível, e não salutar, de querer escolher "o melhor restaurante do mundo".

Para ser levada mais a sério, essa

lista dos melhores deveria ser personalista. Não tenho dúvidas de que críticos antenados teriam como compor um critério sobre quem são os chefs mais instigantes. Aí, tenho certeza de que estaríamos bem representados.

Pior ainda quando jornalistas se referem à tal lista como o "Oscar da Gastronomia". Mas como? Vários anos e o mesmo filme?

O que é, afinal, ser "o melhor restaurante do mundo"? Eu não saberia responder. Acho que, na gastronomia, o fundamental é a pluralidade. Cada um na sua. Tento entender cada vez mais a fundo cozinhas milenares, tradicionais e os seus ingredientes.

O meu lado italiano prepondera no meu paladar, a ponto de não aceitar cebola crua, o que me afasta totalmente de qualquer ceviche. Mas acho bárbaro que chefs brasileiros resgatem sabores locais e recolocando-os em nossas mesas.

A lista de "melhores do mundo" não leva em conta a diversidade e segregação. Clássico é visto como velho, e, se você usa terno, então é um dinossauro.

O dia em que eu começar a discutir com meus chefs sobre antropologia, física, química ou sexo tântrico, trocarei meus remédios. Insisto: não há critério possível para a escolha do "melhor restaurante", inclusive porque é bobo querer ser o melhor num universo tão distinto.

Um dos melhores restaurantes do mundo, segundo a lista, está na Dinamarca. Sequer o fato de, certa

vez, ele ter mandado para o hospital 70 pessoas numa mesma noite deu-lhe alguma penalidade.

Em 2009, o ex-número dois do mundo, o Fat Duck, foi forçado a fechar as portas pela vigilância sanitária inglesa depois de o mesmo problema ter acontecido.

Em ambos, a causa confirmada foi um tal de norovírus. Certamente não fazia parte do menu. Tenho certeza de que esses restaurantes cuidam muito bem do armazenamento de suas matérias-primas. Mas fica a pergunta: não terá sido o excesso de experiências muito mais científicas – que, de fato, gastronômicas – a causa da incrível proliferação desse vírus?

Se fosse possível eleger "o melhor restaurante do mundo", jamais estaria na Dinamarca, por questão de princípios, ou muito menos por aqui, por uma questão muito mais simples: morro de inveja quando entro num açougue na França, numa peixaria na Itália, e por aí vai.

Os melhores pratos são sempre compostos das melhores matérias-primas, e, nisso, estamos muito atrás. Sinto dizer: os sabores da Amazônia não satisfazem a todos o tempo todo. A diversidade gastronômica representa uma riqueza, mas há certos pilares incontornáveis.

## INUSITADO

Muito do que se escreve sobre gastronomia atualmente é sobre essa busca desenfreada pelo inusitado.

Os franceses reclamam bastante da lista e com toda a razão: nela, o melhor restaurante francês é o Le Chateaubriand. Garanto que nove entre dez pessoas irão concordar que há pelo menos uns cem melhores do que ele só na França. No "Zagat", o Le Chateaubriand não está sequer entre os 50 restaurantes preferidos dos parisienses.

Na Itália, o "Corriere della Sera", o principal jornal local, comentou a res-

peito da lista: "Meno male" que temos apenas três no ranking. É a garantia de que continuamos a preservar as nossas tradições e, conseqüentemente, continuaremos a comer bem.

Há de se reconhecer a genialidade do catalão Ferran Adrià, o precursor dessa inovação, e a colocação da ciência como fonte na gastronomia (adoraria ter tido a brilhante ideia de inventar uma colher toda furadinha para comer *corn flakes*, só isso já faz dele um gênio). Seus livros são obras-primas, pena uma péssima entrevista dada ao programa "Roda Viva", onde nada de interessante foi dito.

Ferran é o Pelé da turma. O problema é essa tendência de elevar chefs à categoria de celebridades, tão em voga nos dias de hoje. "Se você não tem seus minutos de glória, você não é ninguém", dizia o sábio Andy Warhol.

Tenho a sensação de que essa escola criou Robinhos demais, muita fírua e pouca bola na rede. E aí, tenho saudade do jogo clássico e eficiente e da elegância de Zinedine Zidane, mesmo com a cabeçada no estúpido Materazzi – que fez por merecer.

A minha profissão – pode escrever – está em extinção. Ou seja, o restaurateur (palavra feia) como eu não mais existirá daqui a alguns anos.

A pessoa que, mesmo não sendo um chef, faz da gastronomia sua opção de vida, que concebe restaurantes a partir do menu, passando por todas as etapas, não mais existirá. Mesmo que meus 20 restaurantes preferidos no mundo sejam de restaurateurs, nós estaremos extintos em algumas décadas.

Para quem ainda estiver por aqui, a única opção será frequentar restaurantes de chefs, onde será obrigatório aplaudir, pois o estrelismo terá inflado o ego da turma de um jeito quase infantil.

Tenho certeza de que o restaurante Fasano foi o precursor no Brasil da valorização da profissão. Nossos chefs

sempre foram protagonistas e, por isso, posso afirmar que, quando o mesmo perde a humildade fundamental na arte de cozinhar e dar prazer e prefere a fama, é hora de mudar.

## ROCK E CINEMA

Torço para estar errado. Torço para que aconteça na gastronomia o que ocorreu no rock. Quando diziam que estava superado o rock ter letra, surgiu um Radiohead fazendo uma letra melhor que a outra, ecoando os melhores momentos de Pink Floyd, Bowie, Reed, Clash.

Para quem ainda consegue achar, como eu, que o paladar será sempre, entre os cinco sentidos, o fator decisivo na avaliação de um prato e acredita que a cozinha clássica não deve ser menosprezada mesmo que modernizada, sugiro o último álbum de Leonard Cohen, que, aos 80 anos, me enche de esperança de que as pessoas entendam o quanto um clássico pode ser absolutamente atual.

Espero que ainda voltemos a ler sobre gastronomia de maneira mais prazerosa e menos científica do que o que tem ocorrido. Dar prazer aos outros é a essência da profissão.

A começar pelo lavador de pratos, quiçá futuros chefs, mas também pelos cuminhos, maîtres e sommeliers de amanhã, pois sem sala boa não há restaurante bom.

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

Outro dia ouvi: "Rogério, fique de olho na Bolívia. Depois do Peru, é a próxima bola da vez". Rindo, respondi: "O Butch Cassidy também caiu nessa e se deu muito mal".

\*Este texto foi produzido originalmente para a Folha de S.Paulo em 12 de dezembro de 2014.

# VAMOS FALAR DE DESTINATION WEDDING

DICAS POR Constance Zahn



28

*Destination wedding* está cada vez mais em alta! Quando falamos do assunto, logo vêm à cabeça praias paradisíacas, castelos centenários, belos vinhedos... E, de fato, cenários de tirar o fôlego



são um dos grandes motivos pelos quais muitos casais escolhem casar-se longe de casa. Além disso, há a possibilidade de reunir as pessoas mais queridas

para um fim de semana inteiro de comemorações. No entanto, nem tudo são flores: conhecer a estrutura do destino escolhido é imprescindível para evitar imprevistos. A boa notícia é que atualmente muitos locais já contam com bons serviços, muitas opções de hospedagem para os convidados e uma logística que facilita o acesso de tudo e todos. E foi pensando nos noivos que sonham com um *destination wedding*, que separei os destinos que estão em alta!

## NO BRASIL

### 1. TRANCOSO

O vilarejo baiano tem uma atmosfera especial, que conquista todo mundo. Sem falar que Trancoso faz parte da história de muitos noivos que decidem se casar lá – por terem se conhecido ou passado bons momentos juntos no local... A brasilidade e o clima tropical-chic são grandes trunfos, que não só podem como devem ser valorizados no buffet, na decoração e nas lembrancinhas. O bolo no formato da igrejinha do Quadrado já se tornou um clássico. Os pratos da culinária baiana são irresistíveis, e as tapiquinhas na madrugada, sucesso absoluto. As flores tropicais que resistem bem ao calor e as cestarias vão ao encontro do clima.

### 2. PETRÓPOLIS

Para os noivos que preferem campo, Petrópolis é uma excelente opção. A região serrana do Rio de Janeiro tem o charme da cidade imperial e uma das mais belas paisagens do país. A casa da princesa Isabel, a Catedral de São Pedro e as fazendas centenárias são uma viagem no tempo e na história do Brasil. E o destino se profissionalizou de tal forma, que hoje conta com absolutamente todos os serviços para um casamento – e com qualidade! Mobiliário, decoração, assessoria, buffet, doces, fotografia, beleza... Sem falar na vasta rede hoteleira, que atende à demanda do evento.

Referência quando o assunto é casamento, Constance Zahn fala sobre inspirações e tendências em seu site [constancezahn.com](http://constancezahn.com), na revista *Constance Zahn* e em seu canal no YouTube.



### 3. ANGRA DOS REIS

Algumas das coisas mais legais que Angra oferece são a tranquilidade e a privacidade, tudo isso em meio à beleza característica do Rio de Janeiro. As cerimônias ao ar livre, com o mar como pano de fundo, são a marca registrada de casamentos por lá. E encontrar espaços e hotéis para o grande dia não é tarefa difícil. A proximidade com o Rio e São Paulo facilita os preparativos. Os passeios de barco pelas lindas ilhas de Angra, como a Ilha Grande, tornam o pre-wedding ainda mais especial.



### NO EXTERIOR

#### 4. PUNTA DEL ESTE

Um dos balneários mais charmosos do mundo e pertinho do Brasil, Punta del Este é perfeita pra quem gosta de praia ou campo (ou dos dois). A infraestrutura é um dos pontos altos. São várias opções de hotéis para receber os convidados, e também o casamento em si. Bom para os noivos que querem reunir todos os serviços em um só lugar. Um luau na praia de José Ignacio ou uma parrillada são ideias legais para o pre ou pos-wedding. E além de estar próxima da capital uruguaia, Montevídeu, a cidade conta com aeroporto para voos particulares.



#### 5. PORTUGAL

Portugal desponta como um dos *destination weddings* mais badalados da Europa. E é fácil entender o motivo: além de ter cenários incríveis (de mosteiros a hotéis centenários), o país ainda tem a facilidade do idioma e uma gastronomia de dar água na boca. O pre-wedding ganha passeios maravilhosos, que vão desde visitas a vilarejos pitorescos



### 5 MANDAMENTOS DO DESTINATION WEDDING

- 1 - Tente incluir elementos da cultura local na festa. Isso deixa a experiência mais completa para os convidados.
- 2 - Envie o *Save the Date* com a maior antecedência possível para que os convidados possam se programar com tranquilidade.
- 3 - Se o casamento for acontecer fora do Brasil, considere levar assessor e DJ brasileiros, que entendem tanto do ritmo quanto da dinâmica das nossas celebrações.
- 4 - É uma gentileza com os convidados fazer uma programação durante os dias do *destination wedding*. Um evento de boas-vindas, pelo menos, é fundamental.
- 5 - O transporte dos convidados (do hotel para a festa - e vice-versa) é responsabilidade dos noivos.

até a tradicional pisa de uvas. Para driblar a logística, existem assessorias especializadas por lá, que cuidam de cada detalhe para deixar os noivos mais tranquilos e seguros. E outra vantagem são os fornecedores brasileiros que montaram base em Portugal justamente por conta da demanda.

# O híbrido perfeito

TEXTO Artur Tavares

Entre a cidade e a estrada, testamos a Porsche Cayenne S E-Hybrid, que une potência, conforto e autonomia

Quando recebemos da Porsche o aval para testar a versão híbrida de seu SUV Cayenne, sabíamos que não havia alternativa melhor do que sair da cidade e colocá-lo para rodar em estradas e terrenos dos mais variados tipos. Três dias e quase mil quilômetros depois, rodados no interior de São Paulo, o sentimento foi de missão cumprida.

Se na teoria o potente motor V6 3.0 Turbo surpreende, na prática o que impressiona é a altíssima tecnologia que permite rodar até 36 km em modo elétrico, a uma velocidade máxima de 125 km/h. Tal autonomia é suficiente para qualquer rotina cotidiana em uma metrópole e minimiza ao máximo os custos com combustível, já que o veículo pode ser carregado em tomadas comuns – com o uso de um adaptador incluso no carro – ou por meio da transformação de energia cinética em energia elétrica enquanto ele está em movimento.

Uma vez fora do trecho urbano, a tecnologia elétrica deixa de ser a estrela e entra em cena o motor a gasolina, que faz seu papel de levar o carro facilmente à velocidade máxima de 242 km/h. A transmissão integral e automática de 8 marchas ajuda a criar uma potência que faz o veículo de quase duas toneladas ir de 0 a 100 km/h em, aproximadamente, 6 segundos. Não é de se estranhar termos deixado facilmente para trás até outros luxuosos concorrentes, mas sempre de olho no odômetro para não exceder os limites de velocidade, é claro.

E por falar em luxo, toda a tecnologia interna aliada ao conforto fazem da experiência de pilotar a



Porsche Cayenne S E-Hybrid única. Os painéis são completos e de fácil acessibilidade, oferecendo desde navegador integrado, câmera de ré, controle do poderoso sistema de som surround da Bose até checagem do fluxo de energia para o motor elétrico. Os bancos de couro têm ergonomia deliciosa e um sistema de aquecimento rápido – ótima solução para os dias mais frios. Não seria exagero dizer que o espaço interno é tanto que os passageiros da frente poderiam quase que se deitar sem incomodar quem vai atrás.

Também digna de nota é a suspensão da Cayenne S E-Hybrid, que não deixa o veículo derrapar nem em trechos de curvas sinuosas. O SUV oferece ao condutor os modos Sport e Sport Plus, que enrijecem o carro e abaixam sua altura, o que facilita o alcance de velocidades mais altas nas pistas. Vale ressaltar que o computador interno desse modelo Porsche detecta

**Pacote completo** Os painéis contam com navegador integrado, câmera de ré, controle de sistema de som surround da Bose e checagem de fluxo de energia para o motor elétrico

**"Se na teoria o motor V6 3.0 Turbo surpreende, na prática impressiona a altíssima tecnologia que permite rodar até 36 km em modo elétrico, a uma velocidade máxima de 125 km/h"**

automaticamente o momento em que o motorista pisa mais forte no acelerador, diminuindo a distância entre a carroceria e as rodas sempre que houver necessidade.

O único incômodo notado na Cayenne S E-Hybrid não é bem aquilo que pode ser chamado de defeito: os sensores de distância do veículo são realmente sensíveis demais. No trânsito da cidade, os apitos de alerta soam com bastante frequência, seja quando motos cruzam por entre as faixas ou quando outros motoristas colam na traseira. Digamos, assim, que a Porsche peca pelo excesso de zelo aos seus passageiros.

Por fim, vale citar mais um atrativo da versão S E-Hybrid da Porsche Cayenne. Ela é mais barata que suas irmãs a gasolina: uma diferença de R\$ 190 mil para a versão GTS e R\$ 308 mil para a versão Turbo. Isso porque o governo brasileiro oferece generosas isenções de impostos para as importações de veículos híbridos. Por isso, se você quer ajudar a garantir o futuro saudável do planeta mas sem deixar luxo, velocidade e conforto de lado, com certeza este é o SUV ideal.





Puro Prazer de Dirigir

**SUA VIDA TEM QUE SER  
FEITA DE DECISÕES  
E NÃO DE COINCIDÊNCIAS.**



**DESAFIE O ÓBVIO.  
CHEGOU O BMW X2.**

No trânsito, a vida vem primeiro.



**Autostar**  
Especialista em sonhos.

**Jardins:** Rua Colômbia, 810 – (11) 3372-8888  
**Brooklin:** Av. Morumbi, 7.600 – (11) 5645-3000  
**Vila Olímpia:** Rua Gomes de Carvalho, 421 – (11) 3058-8888

# Fantasma ilustres

TEXTO Mario Mendes

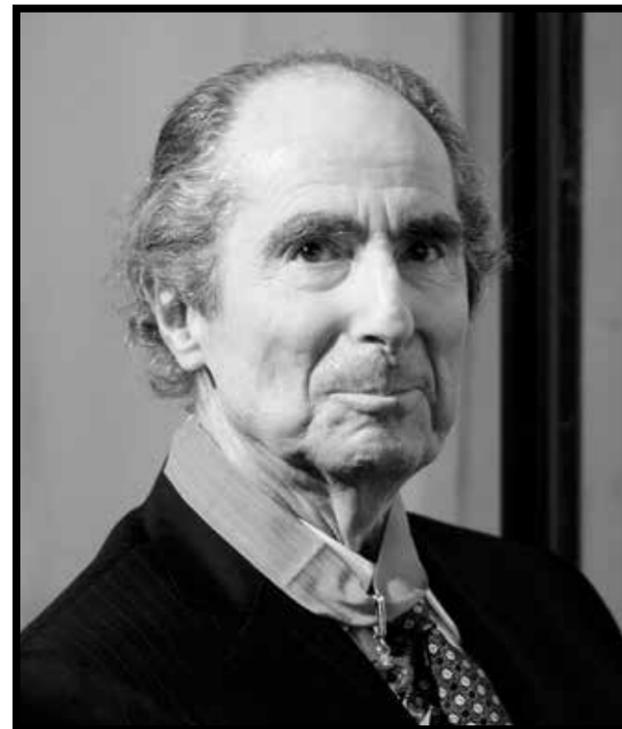
**A literatura perde Tom Wolfe e Philip Roth, escritores que souberam traduzir como ninguém a vida e a alma americanas**



Tom Wolfe



**"Wolfe era jornalista de afiadíssimo faro de repórter para extrair boas histórias, mesmo de observações improváveis, satirista par excellence. Roth, há muito saudado como 'o maior escritor americano vivo, era o nome mais cotado nas bolsas de apostas quando se aproximava o anúncio do Prêmio Nobel de Literatura"**



Philip Roth

Em 1976, o escritor americano Larry McMurtry definiu como quatro os grandes fantasmas do país: Ernest Hemingway, Marilyn Monroe e os irmãos John e Bob Kennedy. Um suicídio, uma overdose e dois assassinatos que, segundo ele, também haviam "dado cabo da vida americana". Curioso notar que essas baixas ocorreram nos anos 60, aquele período do século 20 que mudou tudo e introduziu novidades na vida, na cultura e na política. A consideração de McMurtry é oportuna com a notícia das mortes, em maio último, de dois gigantes da literatura: Tom Wolfe (dia 14, aos 88 anos) e Philip Roth (dia 22, aos 85). Filhos diletos da festiva década, nos últimos 50 anos eles dissecaram de maneira brilhante a vida e a alma americanas.

Wolfe era do sul (nascido na Virgínia), jornalista conservador de afiadíssimo faro de repórter para extrair boas histórias, mesmo de observações improváveis (as reações da plateia de um campeonato de esqui, por exemplo), satirista *par excellence* (não à toa o sulfúrico romance da era yuppie, *A Fogueira das Vaidades*, de 1987, é sua obra mais conhecida). Também se destacava pela apurada consciência fashion: um dândi

envolpado em impecáveis costumes de três peças, brancos ou beges, combinados com sapatos bicolores e chapéus Homburg, fizesse sol ou chuva, além de excelente timing para a autopromoção e os contratos milionários (falou-se em 7,5 milhões de dólares por seu segundo romance, *Um Homem por Inteiro*, 1998). De sua pena inspirada e ácida (escrevia, à mão ou à máquina, dez páginas todos os dias) saíram textos definitivos para a cultura de massa (os termos "new journalism", "a década do eu" e "radical chique" são dele). A contracultura (*O Teste do Ácido do Refresco Elétrico*, 1968), a arte contemporânea (*A Palavra Pintada*, 1975), a arquitetura (*Da Bauhaus ao Nosso Caos*, 1981) e o programa espacial (*Os Eleitos*, 1979) foram alguns dos assuntos explorados por ele em livros classificados, para melhor e para pior, como "prosa em Technicolor" ou "metralhadora rococó".

Roth, há muito saudado como "o maior escritor americano vivo", era anualmente o nome mais cotado nas bolsas de apostas quando se aproximava o anúncio do Prêmio Nobel de Literatura – mas acabou preterido pelo contrerrâneo pop Bob Dylan. Nascido em Newark,

Nova Jersey, desabrochou como escritor (com os contos de *Adeus, Columbus*, 1959), tornou-se famoso (com o romance *O Complexo de Portnoy*, 1969) e notável (com as obras-primas *Pastoral Americana*, 1997, e *A Mancha Humana*, 2000) em Manhattan. Apesar de sua origem, dispensava a classificação "escritor judeu", definindo-se, antes de tudo, como "um homem e um americano". Com prosa vibrante, fluida e sem meios-tons para falar de sexo e violência – o que lhe rendeu a pecha de "escandaloso" –, foi o escritor dos rebeldes e iconoclastas anos 60/70 e, mais tarde, encarou com igual franqueza, e muito humor negro, os dramas e a decadência da meia-idade e da velhice (de maneira implacável, narra o declínio e morte do próprio pai no breve *Patrimônio*, 1991). Nem mesmo o casamento com a atriz inglesa Claire Bloom (estrela de Chaplin em *Luzes da Ribalta*) escapou ileso no romance, de título nada discreto, *Casei com uma Comunista* (1998).

Apesar de passados quase 60 anos, juntamos mais esses dois aos ilustres fantasmas americanos propostos por Larry McMurtry. A história só tem a agradecer.



# GUERREIRO

[GUERREIRO.COM](http://GUERREIRO.COM) @GUERREIROJOIAS

SP RUA OSCAR FREIRE, 727 - SHOPPING CIDADE JARDIM - SHOPPING IGUATEMI SÃO PAULO - SHOPPING PÁTIO HIGIENÓPOLIS  
RJ FASHION MALL | MIAMI DESIGN DISTRICT

# SÍTIO DO CARROÇÃO



## FÉRIAS INESQUECÍVEIS PARA SEU FILHO!

O Sítio do Carroção é o único resort exclusivo para crianças no Brasil. Inspirado em Mark Twain, Júlio Verne, Monteiro Lobato, Steven Spielberg e outros, o Sítio do Carroção criou e produziu lazer e entretenimento educativo de qualidade surpreendente. Durante o ano letivo, recebe alunos das melhores escolas do país buscando aventuras pedagógicas. E é a aventura que atrai todos eles de volta! No Summer Camp, eles reveem velhos amigos e fazem novas amizades entre acampantes de 5 a 16 anos. Brincando e se divertindo, aprendem naturalmente a conhecer suas melhores habilidades de organização, convivência, autonomia, responsabilidade e criatividade. E o que é melhor: longe de equipamentos eletrônicos! Excelência, inovação e exclusividade fazem do Sítio do Carroção, desde 1971, um mundo só para crianças. Não é por acaso que foi eleito "O Melhor da América Latina" pelo Discovery Channel. Sua infraestrutura impecável, seus profissionais altamente capacitados e sua organização minuciosa são sempre elogiados pelos pais mais exigentes. Mas seu maior prêmio é saber que, para seus filhos, ele é simplesmente inesquecível!



Cada aventura é uma descoberta inesquecível, como o encontro de um enorme Tiranossauro Rex.



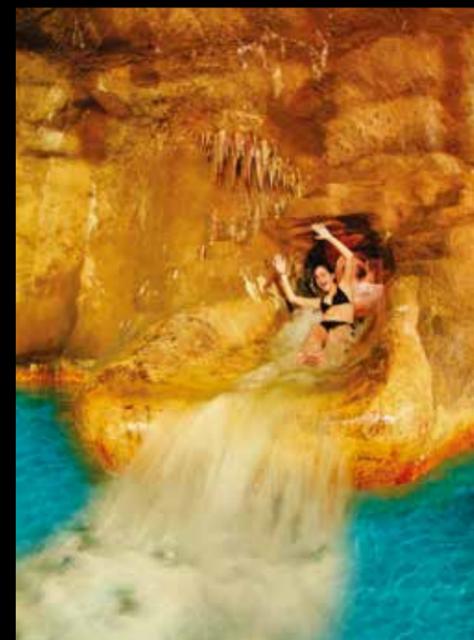
Em meio a bosques e gramados, destacam-se seus casarões em estilo colonial.



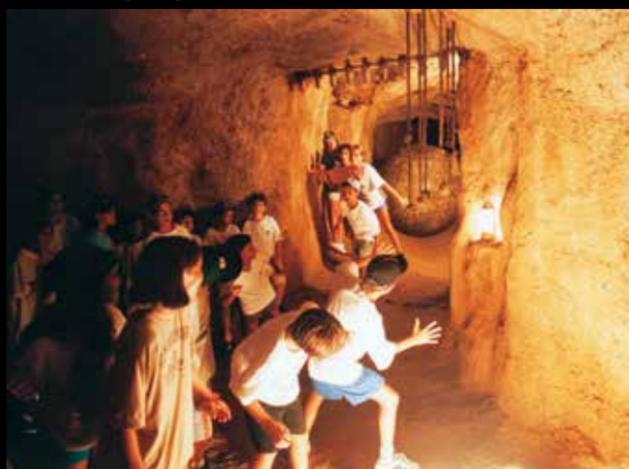
Conhecendo de perto a vida animal.



No Labirinto Medieval, a busca do centro é um grande desafio.



Tobogã de águas aquecidas na Caverna do Lago Azul.



Ficção e aventura, na Caverna do "Indiana Jones".



Jacarés-do-papo-amarelo, no maior aquário de água doce do Brasil.



Planeta Terra: península, ilhas, montanhas em 20.000m².



Desvendando a Caverna do Lago Azul, com estalactites e cachoeiras de água quente.



Dormir nos amplos casarões coloniais é vivenciar a História.



No complexo de piscinas, brincadeiras e convivência.



No Futgolf, muita habilidade jogando golfe com os pés.



Na cabine do piloto tudo ainda funciona.



Descoberta surpreendente de um DC-3 perdido na Mata Atlântica.



Dia e noite, a piscina é sempre um convite para uma festa única.



Na paisagem normanda, em Spazukamonaring, muitas pistas em uma só.



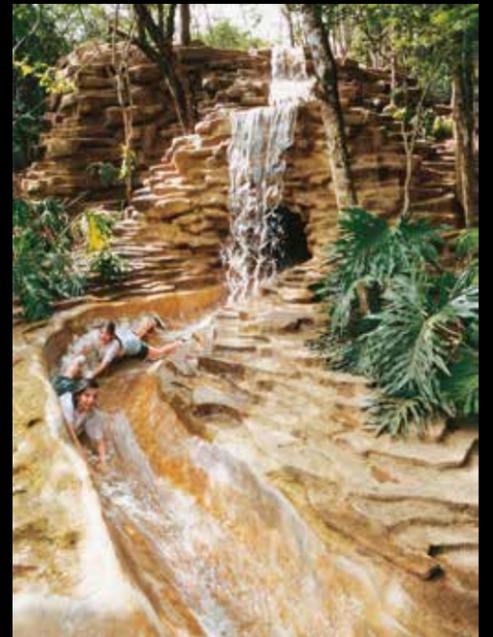
Na minipista Spazukamonaring, todos são campeões!



Como na vida real: só embarca nessa aventura quem apresenta o passaporte do Sítio do Carroção!



Equipe de Colaboradores do Sítio do Carroção.



Como no filme "Os Goonies", um tobogã de mais de 100m.

Temporadas de Férias em janeiro, julho e carnaval

www.carrocao.com.br +55 15 3305-2000 Tatuí-SP (45km do Fasano Boa Vista)



QUEM TEM OLHO...

# RONALDO



# FRAGA

Corriere Fasano

---

Criador do Grande Hotel **Ronaldo Fraga**, mix de loja e espaço cultural em Belo Horizonte, o estilista mostra aqui um recorte da curadoria *cool* que marca presença em seu endereço

---



Em sentido horário: **Bota** de cano curto com frisos laterais de elástico criada pelas designers Marcela Torres e Marina Lerbach, [nuushoes.com](http://nuushoes.com) **Home spray** Realindo Mate-Verde Spray aromatizador de ambientes que deixa no ar uma sensação gostosa de frescor, [realindo.com.br](http://realindo.com.br) O designer de **Joias** Celo Camargos produz peças únicas e exclusivas em ouro 18k com detalhes em pérola e abalone lapidado, [celocamargos.com.br](http://celocamargos.com.br) **Pratos de cerâmica** e faqueiro de prata da Sois Plato, [@soisplato](https://www.instagram.com/soisplato) **Bolsas** de couro feitas sob medida com desenhos autorais em vários modelos, [atelierwatson.com.br](http://atelierwatson.com.br) A artesã **Clarice Borian** borda com linhas de costura e lã as folhas secas que caem das árvores como forma de ampliar seu olhar sobre a natureza e a simplicidade do que é essencial, [clariceborian.com](http://clariceborian.com)

# A HORA DO CAFÉ

TEXTO Artur Tavares

**Somos os maiores produtores de café do mundo, mas por muito tempo nossos melhores grãos foram exportados. Agora, as variedades especiais ganham espaço por aqui. Saiba como apreciá-las**

Embora o Brasil tenha uma longa história ligada ao café, somente há pouco tempo passamos a ter acesso aos melhores grãos em nossas xícaras. Somos os maiores produtores do mundo, mas exportamos cerca de 80% de tudo que plantamos. O que costumava ficar por aqui era o pior da produção, mas isso mudou com a chegada dos cafés especiais aos restaurantes e prateleiras dos supermercados. Hoje, as variedades 100% arábica são realidade, cada uma com suas características: “Há dezenas de tipos de café cultivados no Brasil. Os mais vistos são bourbon vermelho, bourbon amarelo, mundo novo, catuaí vermelho, catuaí amarelo, obatã, icatu vermelho, icatu amarelo, acaíá e rubi”, explica a jornalista Giuliana Bastos, autora do livro *Dicionário Gastronômico: Café com Suas Receitas*.

Se temos muitas variedades disponíveis no mercado hoje, não são somente elas que definem o sabor que chega à xícara. Bastos explica que métodos de secagem e de fermentação dos grãos influenciam no produto final: “Quando o grão é colhido, pode ser processado de diferentes maneiras para atingir a umidade ideal para o armazenamento. Pode ser colocado com a casca no terreiro para secar (chamado

de 'natural'); pode ser descascado para depois ir para o terreiro (chamado de 'cereja descascado'); pode ser descascado e levado para tanques de fermentação (chamado de 'lavado' ou 'fermentado'). O fato de um café secar com casca ou sem casca ou ficar em tanques de fermentação pode impactar positiva ou negativamente seu sabor, potencializando determinadas características. A fermentação, por exemplo, pode potencializar notas ácidas”.

Há ainda outro fator essencial: a torra. “Não basta ser um café verde excelente. Ele precisa ser torrado com muito cuidado e com muita clareza das possibilidades de sabor. Para ficar mais claro, há grãos que possuem notas mais frutadas, por exemplo. Um torrador desavisado pode 'matar' todas as nuances de aroma e sabor que o grão apresenta e deixá-lo apenas amargo, ou apenas doce”, diz Bastos. E continua: “Os perfis de torra são bastante complexos, com muitas temperaturas diferentes ao longo do processo. É como se fosse o preparo de um molho, que precisa ter fogo alto no início, depois fogo baixo por alguns segundos, depois fogo médio, depois alto de novo. As possíveis variações são infinitas, e segundos podem fazer a diferença nesse processo”.

38



1

### 1. PRENSA FRANCESA

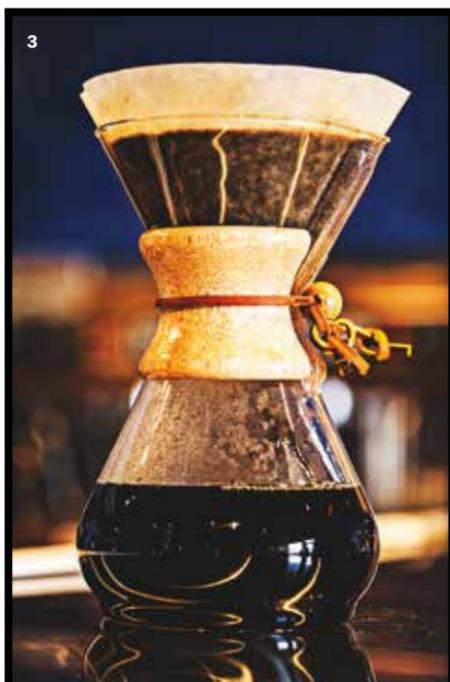
A Prensa Francesa une os métodos de infusão e filtragem, pois o café precisa ficar "de molho" por alguns minutos antes de o êmbolo com o filtro de metal ser abaixado. O resultado é um sabor mais intenso, com uma presença maior dos óleos do café.



2

### 2. HARIO V60

A Hario V60 é um filtro que lembra o tradicional, mas com ranhuras em sua lateral, um orifício de diâmetro maior e uma angulação diferente, que resultam em uma bebida ímpar, em que se percebem mais as nuances de sabor do café.



3

### 3. CHEMEX

A Chemex é um objeto de design lindo e funciona também como jarra. Conta com um filtro específico que se encaixa em sua abertura e que, depois da extração do café, pode ser dispensado para servi-lo.



### E MAIS...

Há ainda a Aeropress (foto), que mescla infusão, vácuo e pressão, dando um resultado incrível; o Koar - método criado por brasileiros -, que é um suporte de paredes onduladas, bastante interessante; e a Kalita Wave, suporte de parede lisa, mas com filtro ondulado e três pequenos orifícios na base plana, também com resultado muito bom na xícara.

# PRA QUE SER IGUAL SE VOCÊ PODE SER ÚNICO?

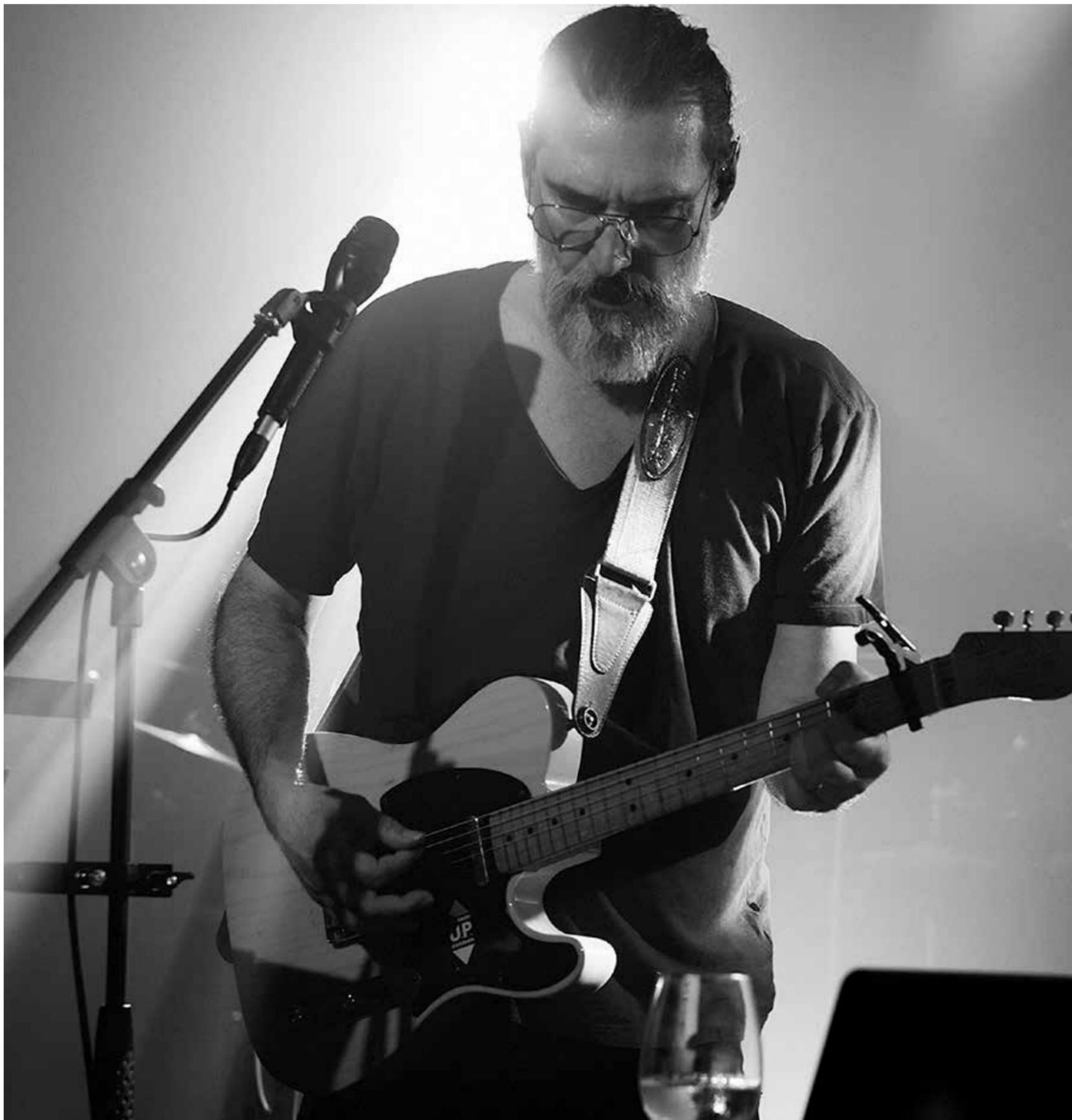
A Merino Alfaiataria Customizada desenvolve peças únicas de altíssimo nível, que valorizam seu biotipo, seu estilo e seu tempo, a preços extremamente convidativos. Com horário agendado onde você estiver ou em nosso **Guide Shop**, um consultor irá atendê-lo e, juntos, vocês idealizarão o terno perfeito. **Entre em contato e viva esta experiência!**

\*Costumes a partir de R\$ 1.990; camisas a partir de R\$ 390; calçados a partir de R\$ 350.



**MERINO**  
ALFAIATARIA NA MELHOR VERSÃO: A SUA

# MEU TOP 10

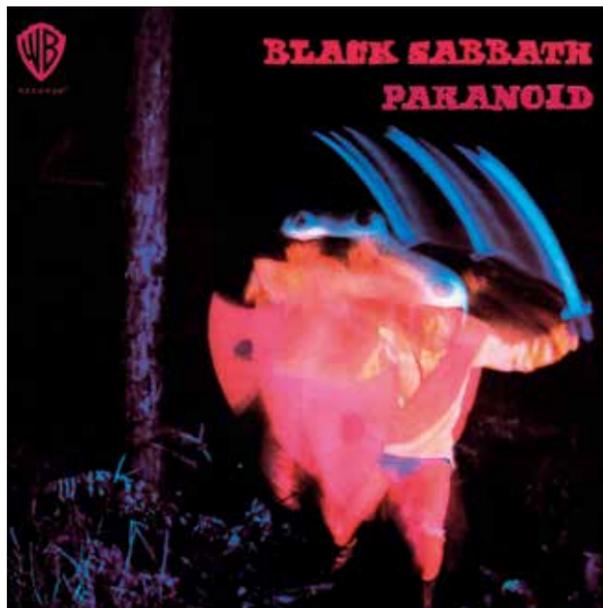


---

Nascido no Rio de Janeiro, o cantor **Lobão** começou a carreira como baterista, tocou com Lulu Santos, Ritchie e passou pela banda Blitz. Seu primeiro álbum solo foi lançado em 1982. Autor de hits como *Vida Louca Vida* e *Décadence avec Élégance*, também faz as vezes de escritor – entre seus livros estão *50 Anos a Mil* e *Guia Politicamente Incorreto dos Anos 80 pelo Rock*. Aqui, ele indica seus discos favoritos que traduzem o clássico do rock entre os anos de 1967 e 1975

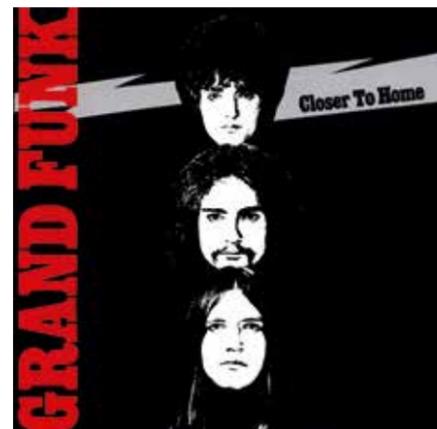
---

**Led Zeppelin.** *Led Zeppelin*. "O primeiro álbum que revolucionou o cenário do rock'n'roll, tanto que influenciou várias bandas."



**Black Sabbath.** *Paranoid*. "Marcou o rock'n'roll. Um dos melhores discos já feitos."

**Grand Funk Railroad.** *Closer to Home*. "Hardrock com instrumental violento. A banda detonou nos anos 70."



**Led Zeppelin.** *Led Zeppelin II*. "Sem dúvida, um de seus discos mais pesados. Jimmy Page diversifica bastante seus arranjos."

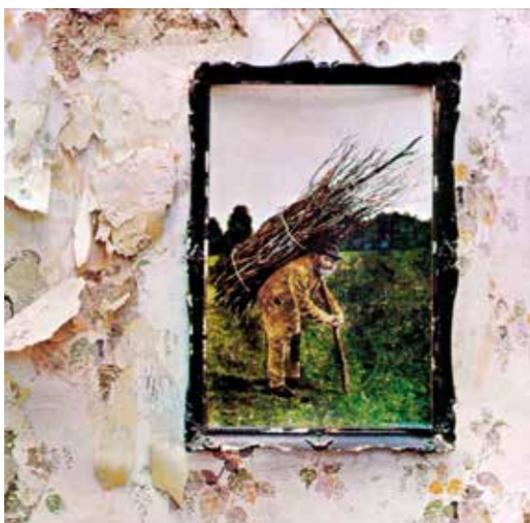


**Free.** *Fire and Water*. "Sutil e agressivo, um contraste com muita expressividade."



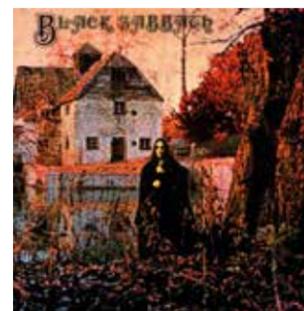
**Yes.** *Fragile*. "Eles criam uma grande viagem musical usando sua psicodelia e progressividade. Um clássico!"

**Led Zeppelin.** *Led Zeppelin IV*. "Rock clássico pesado com muita psicodelia, esse disco é a obra-prima do Led Zeppelin."



**Led Zeppelin.** *Physical Graffiti*. "Um disco duplo incrível que trouxe uma das melhores músicas de todas, *Kashmir*."

**Black Sabbath.** *Black Sabbath*. "Música pesada, ótima técnica. O início de um grande legado."



**Humble Pie.** *Smokin'*. "Mistura de rock, blues e R&B. A banda é fantástica!"



**UM BRINDE!** Amigos e convidados marcaram presença no Baretto para o lançamento da 9ª edição do *Corriere Fasano*



**1** Vivi Ximenes e Pietra Bertolazzi **2** Erh Ray e Fabiola Kassin **3** Pedro Ferreira, Stephanie Edenburg e Julia Tormin **4** Alexandre Won **5** Dani Pizetta **6** Emannelle Junqueira **7** Alexandre Iodice **8** Leandro e Sabrina Vieira e Renato Calixto **9** Danielle Carvalho, Roberta Faustini e Leonardo Guimarães **10** Patrick Woodyatt e Ines Azumendi **11** Camila Guebur **12** Camila Vallone e Lili Carneiro **13** Raquel Silveira **14** Vania Brito e Bruno Meier **15** Ricardo Moreno, Luciano Ribeiro e Isay Weinfeld



9



10



11



12



13



14



15



Autor de *Ulisses*, *Dublinenses*, *Retrato do Artista Quando Jovem* e *Finnegans Wake*, **James Joyce** retratou como ninguém a vida na Irlanda, além de ter sido responsável por uma das maiores revoluções literárias do século 20.

**Os erros  
são os  
portais da  
descoberta.**

**Sê justo antes  
de ser honesto.**

**Questões que se resolvem com  
violência nunca ficam resolvidas.**

**Apegue-se ao agora, ao aqui,  
através dos quais todo o  
futuro mergulha no passado.**

**As pessoas não sabem  
quão perigosas podem  
ser as canções de amor.**

**Deus fez o alimento,  
o diabo acrescentou  
o tempero.**

A personalidade do artista passa para a própria narração, enchendo de fora para dentro as pessoas e a ação como um mar vital.

**Tudo é  
incerto  
neste mundo  
hediondo,  
mas não o  
amor de  
uma mãe.**

**A irresponsabilidade faz parte do prazer na  
arte; é a parte que os acadêmicos  
não sabem reconhecer.**

**Melhor escapar um culpado  
do que noventa e nove  
erroneamente condenados.**

Toda vida é muitos dias, dia após dia. Caminhamos por nós mesmos, encontrando ladrões, fantasmas, gigantes, velhos, rapazes, esposas, viúvas, bons cunhados. Mas sempre encontrando a nós mesmos.

A alma é de certa forma tudo que existe: a alma é a forma das formas. Súbita, vasta, placidez incandescente: forma das formas.

**As ações dos homens são  
as melhores intérpretes  
dos seus pensamentos.**

**Os gênios não  
cometem erros.  
Os seus erros são  
sempre voluntários e  
dão origem a  
alguma descoberta.**

Sou amanhã, ou noutro dia futuro, o que estabeleço hoje. Sou hoje o que estabeleci ontem ou noutro dia anterior.

**Paz e guerra dependem da digestão de algum fulano.**

**De tempo em tempo,  
elevam-se os gritos  
de aclamação dos  
alegres oprimidos.**

**Ninguém  
é coisa  
nenhuma.**

**Tudo é caro  
demais  
quando não  
é necessário.**

**Confiança?  
Pão lançado  
sobre as águas.**

DISCOVERY SPORT | RANGE ROVER EVOQUE.  
OFERTAS IMPERDÍVEIS  
PARA VOCÊ IR ALÉM.



ABOVE & BEYOND



LAND ROVER SERVIÇOS FINANCEIROS

DISCOVERY SPORT SE GASOLINA 2018

TAXA 0% EM 24X

EVOQUE SE GASOLINA 2018

TAXA 0% EM 24X

DISCOVERY SPORT MELHOR SUV  
ATÉ R\$ 250.000,00



RANGE ROVER EVOQUE  
CROSSOVER COM MAIOR  
VALOR DE REVENDA



# Caltabiano

PINHEIROS - Av. das Nações Unidas, 7885 (11) 3095-8585

PACAEMBU - Av. Pacaembu, 420 (11) 3953-5000

[www.caltabiano.landrover.com.br](http://www.caltabiano.landrover.com.br)

/GrupoCaltabianoOficial

/GrupoCaltabiano

No trânsito, a vida vem primeiro.



Condição promocional de financiamento válida para o modelo DISCOVERY SPORT SE GASOLINA 240CV ano modelo 2018/2018 com preço à vista a partir de R\$ 230.200,00 sem pacote de opcionais, ou através de plano promocional de financiamento com taxa de 0,00% a.m., entrada de R\$ 115.100,00 e 24 prestações R\$ 4.975,64 mensais fixas, valor total a prazo de R\$ 234.515,36 IOF e TC incluídos no CET. 3,53% a.a. Base da tarifa de registro SP. Financiamento na modalidade CDC (Crédito Direto ao Consumidor), através da Financeira Alfa S/A - CFI. Sujeito a análise e aprovação de crédito. Consulte outras versões com taxas promocionais na rede de concessionárias. Os serviços financeiros da Jaguar Land Rover são operacionalizados pela Financeira Alfa S/A - CFI. Land Rover Serviços Financeiros é uma marca registrada da Jaguar Land Rover Ltda. licenciada para a Financeira Alfa S/A - CFI e suas empresas associadas. Condições válidas de 12/06/2018 a 30/06/2018 ou enquanto durar o estoque de 05 unidades do referido modelo. SAC 0800 345-2532 (Financeira Alfa especialmente para clientes Land Rover). 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 Caltabiano Land Rover Pacaembu ou Pinheiros. Condição promocional de financiamento válida para o modelo RR EVOQUE SE GASOLINA 240CV ano modelo 2018/2018 com preço à vista a partir de R\$ 234.200,00 sem pacote de opcionais, ou através de plano promocional de financiamento com taxa de 0,00% a.m., entrada de R\$ 140.520,00 e 24 prestações R\$ 4.058,48 mensais fixas, valor total a prazo de R\$ 237.923,52 IOF e TC incluídos no CET. 3,83% a.a. Base da tarifa de registro SP. Financiamento na modalidade CDC (Crédito Direto ao Consumidor), através da Financeira Alfa S/A - CFI. Sujeito a análise e aprovação de crédito. Consulte outras versões com taxas promocionais na rede de concessionárias. Os serviços financeiros da Jaguar Land Rover são operacionalizados pela Financeira Alfa S/A - CFI. Land Rover Serviços Financeiros é uma marca registrada da Jaguar Land Rover Ltda. licenciada para a Financeira Alfa S/A - CFI e suas empresas associadas. Condições válidas de 12/06/2018 a 30/06/2018 ou enquanto durar o estoque de 05 unidades do referido modelo. SAC 0800 345-2532 (Financeira Alfa especialmente para clientes Land Rover). 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 Caltabiano Land Rover Pacaembu ou Pinheiros.

# PALAVRAS

# BLACK SABBATH

Mostre o quanto você conhece sobre a banda britânica de *heavy metal* que teve como vocalista **Ozzy Osbourne**

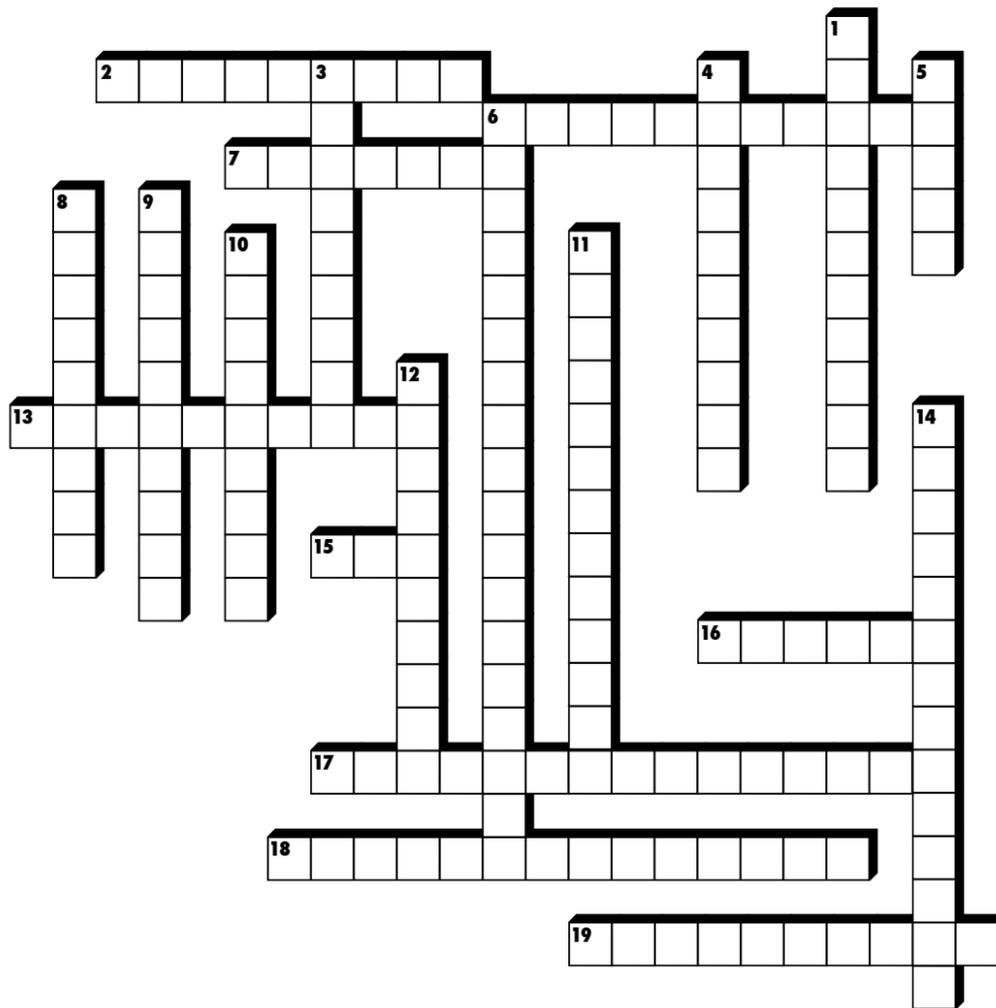
POR Arthur Dapieve

# CRUZADAS



**Horizontal**

**2** Estúdio onde foi gravado o CD "Dehumanizer" **6** Última música do lado A do LP "Sabotage" **7** Selo da Philips com o qual primeiro assinaram **13** Monumento recriado na turnê "Born Again" **15** CD que chegou ao 12º lugar da parada alemã em 1990 **16** Uma das três cidades onde foi gravado o álbum duplo "Live Evil" **17** Antiga propriedade de Osbourne em Ranton Green **18** Segundo vocalista a substituir Ozzy Osbourne **19** Primeiro vocalista a substituir Ozzy Osbourne



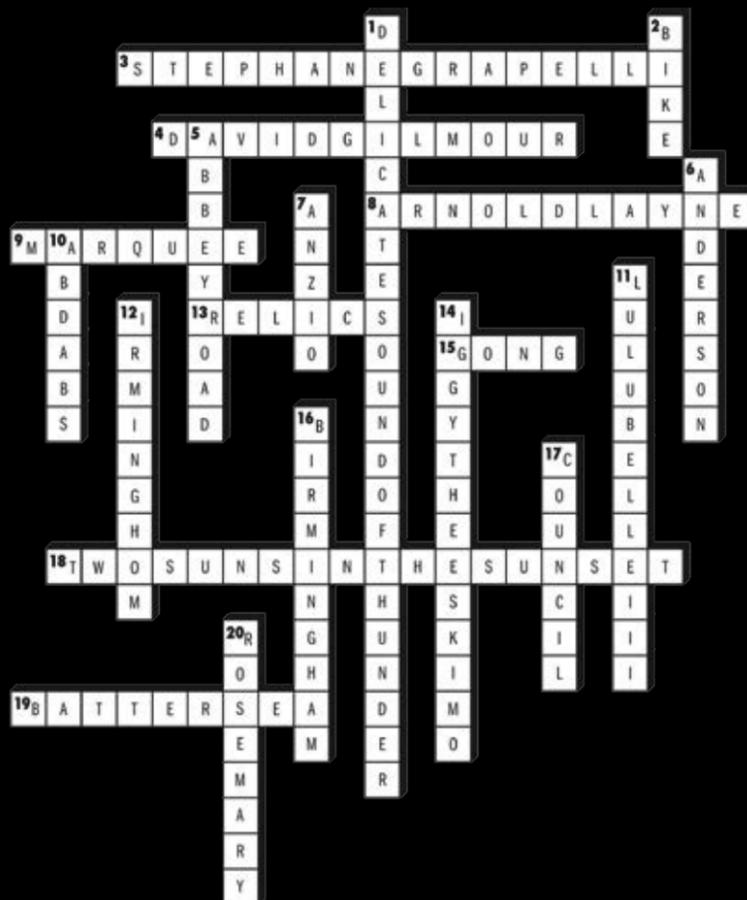
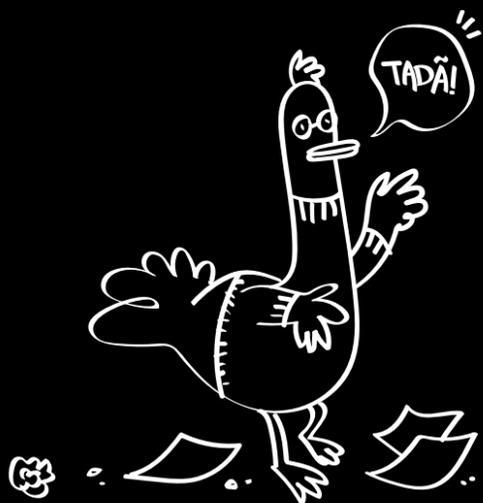
**Vertical**

**1** Baterista que tocou com o Black Sabbath **3** Vocalista que pediu demissão em 1984 **4** Produtor do LP "Black Sabbath" **5** Segundo nome da banda **6** Arena quase explodida em Nova York **8** Primeiro nome da banda **9** Cidade do último concerto, em 2017 **10** Antepenúltima faixa do LP "Master of Reality" americano **11** CD de 1994 **12** Banda progressiva na qual Tony Iommi tocou **14** Romancista que influenciou no nome da banda

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 9 do *Corriere Fasano*

## PINK FLOYD



## FILME - QUE HORAS ELA VOLTA?

Antonioni, Welles, Nelson Pereira dos Santos... São muitos os diretores e filmes que moldaram o olhar da cineasta **Tata Amaral**. Mas, nos últimos tempos, foi Anna Muylaert e seu premiado longa estrelado por Regina Casé que a tocaram profundamente



Confesso que o convite para escolher um filme preferido me desafia. Imaginem: desde sempre frequentei salas de cinema. Era parte importante da rotina de meus pais e tios – quando tinham tempo para o lazer. Minha mãe contava histórias das sessões em Taquaritinga, onde viveu sua infância e adolescência: as imperdíveis domingueiras, de como ela e suas irmãs buscavam copiar e adaptar as roupas das estrelas para o baile da semana seguinte e tantas outras histórias divertidas. Para a infância de meu pai, a mesma coisa. Meu avô foi gerente de dois cinemas em Botucatu. Como um hábito continuado da família, eu pude frequentar as salas de cinema desde que me conheço por gente. São, para mim, um lugar de afeto.

Na minha infância, nos anos 1960, havia dezenas delas no Centro de São Paulo. Todas “levavam” os melhores filmes da cinematografia norte-americana e europeia. Tudo perto de casa, na rua Major Quedinho.

Em família, havia a disputa pela localização. Meus pais gostavam de se sentar no meio da sala, distante da tela. Eu, ao contrário, chorava pelo “gargalo”. Queria ficar nas primeiras fileiras, imersa nas imagens.

É indescritível o prazer e o susto de assistir pela primeira vez à sequência dos cossacos massacrando o povo nas escadarias em *O Encouraçado Potemkin* (1925), de Sergei Eisenstein. Como não perder o fôlego durante o longo plano-sequência de *A Marca da Maldade* (1958), de Orson Welles, quando a câmera acompanha a caminhada de Charlton Heston atravessando a fronteira dos Estados Unidos com o México? E assistir ao incredi-

### SOBRE O FILME

#### Que Horas Ela Volta?

##### Data de lançamento

27 de agosto de 2015 (Brasil)

##### Direção

Anna Muylaert

##### Roteiro

Anna Muylaert

##### Prêmios

Sundance Film Festival (2015) - Regina Casé e Camila Márdila dividiram o Prêmio World Cinema Dramatic Special Jury por suas atuações como protagonistas do filme

Panorama do 65th Berlin International Film Festival (2015) - Prêmio Panorama Audience

Valetta Film Festival (2015) - Anna Muylaert venceu o Prêmio de Melhor Direção



**Relações delicadas** A protagonista de *Que Horas Ela Volta?*, a empregada doméstica Val (Regina Casé) divide a cena com Bárbara (Karine Teles), a patroa

tável plano final de *O Passageiro, Profissão Repórter* (1975), de Antonioni, quan-

do a câmera atravessa a janela gradeada e faz um percurso no exterior e volta ao quarto para encontrar Jack Nicholson! Foi quando eu aprendi que podemos narrar ações que acontecem fora da tela através do som. E minha surpresa ao assistir *Rio, 40 Graus* (1949), de Nelson Pereira dos Santos, que me mostrou que podemos contar histórias brasileiras, com personagens brasileiros e cenários brasileiros! E logo depois assistir à *Gaijin, Caminhos da Liberdade* (1981), de Tizuka Yamasaki, e *A Hora da Estrela* (1985), de Suzana Amaral! Foram filmes que construíram meu olhar e me ensinaram a profissão. Esses e tantos outros que vieram depois...

Um dos filmes que mais me tocaram nos últimos tempos pela capacidade de trazer um novo olhar para o cotidiano foi *Que Horas Ela Volta?* (2015), de Anna Muylaert. Premiadíssimo, tem como protagonista a atriz Regina Casé, que vive Val, uma empregada doméstica. Val cuida do filho de um casal desde pequeno até prestar vestibular para Arquitetura. É engraçada, despachada, afetuosa, querida por todos. Essa relação é abalada quando Jéssica, filha de Val, chega do Nordeste para ficar com a mãe durante as semanas dos exames de vestibular. Ela não cabe no quatinho apertado da mãe e a família não tem outra opção a não ser acolhê-la num quarto de hóspedes. Mas por pouco tempo!

Imagine: Jéssica não é a empregada da casa e se comporta como hóspede, o que de fato é. Ao contrário da mãe, não entende por que precisa comer a comida dos empregados, por exemplo. Val e a família, por outro lado, incomodam-se com as atitudes de Jéssica, que “não sabe o seu lugar”. Essa situação dramática proposta permitiu que as atrizes Regina Casé e Camila Márdila, sob a batuta da diretora, conduzissem a história com humor e emoção do começo ao fim do filme. Ao mesmo tempo, provoca reflexões sobre as relações de afeto e de trabalho. Quanto somos apegados a uma configuração de sociedade e de trabalho que não faz mais sentido nos dias atuais?

O que torna o filme *Que Horas Ela Volta?* meu filme preferido hoje é o fato de que ele sintetiza, como nas tragédias gregas, a crise entre o arcaico e o contemporâneo. Mostra, acima de tudo, que os papéis sociais estão se transformando definitivamente.

O filme *Que Horas Ela Volta?* está à disposição dos nossos hóspedes – basta pedir ao nosso concierge.



*Cartier*

SANTOS DE CARTIER COLLECTION

SHOPPING IGUATEMI SÃO PAULO - 11 3030 0930  
SHOPPING CIDADE JARDIM - 11 3759 3240