

CORRIERE



2024

FASANO







SÃO PAULO

SURF CLUB

O CLUB DE SURF
EXCLUSIVO COM
QUADRAS DE TÊNIS E
A EXCELÊNCIA JHSF.



SAIBA MAIS SOBRE O MEMBERSHIP

Imagens ilustrativas. O projeto encontra-se em fase de desenvolvimento e aprovação. Utilização e adesão estarão sujeitas a análise, de acordo com o estatuto e regimento interno do clube.



CLUB DE SURF EXCLUSIVO PARA MEMBROS

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

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



+ 55 11 97202.3702



BAIXE O APP
JHSF REAL ESTATE

JHSF
SURPREENDENTE





BRUNELLO CUCINELLI

Shops Jardins - 1° Piso

LUXO E REFINAMENTO INIGUALÁVEIS



RANGE ROVER



Paz no trânsito começa por você.

No carrossel de letras que virou o mercado editorial – leia-se (com o perdão do trocadilho) tudo aquilo que acontece entre um livro, revista, jornal e afins sair de uma editora, organização, grupo editorial e afins, passar por uma livraria, loja, banca e afins e chegar às mãos do leitor – na última década e meia, acredite, o cavalinho ensaia alguns galopes para 2024. Entre falência de gigantes, brecha para novos ares, pseudocérebros virtuais, caraminholas correndo soltas nas telas e até a abertura de uma secretaria da leitura, o mundo está reaprendendo a folhear! São as previsões das agências do setor.

E, como não poderia deixar de ser, o Grupo Fasano, com sua bagagem sempre clássica-contemporânea, tradicional-atual, consagrada-sem-deixar-de-ser-moderna, tem também o seu próprio impresso.

Já são oito anos de *Corriere* e a mensagem escrita por Gero Fasano na primeira edição do jornal, em 2016, não poderia ser mais clássica-contemporânea, tradicional-atual, consagrada-sem-deixar-de-ser-moderna:

“Vocês encontrarão neste jornal muito do que há no universo Fasano. Tentamos fazer algo realmente único, falar às vezes das mesmas coisas, porém sob um novo prisma. Temos a pretensão de que você se divirta, mas que também se informe. Se isso não ocorrer, erramos – não creio.”

Seguimos com a pretensão de fazer algo único, que lhe divirta, mas que também lhe informe.

Enjoy the ride!

Baci
Lili Carneiro



CORRIERE FASANO EDIÇÃO 21	Equipe Fasano Carolina Moura carolina.moura@fasano.com.br Fernanda Gattas fernanda.gattas@fasano.com.br Giulianna Ferrari giulianna.ferrari@fasano.com.br Jessica Esteves jessica.esteves@fasano.com.br Paula Queiroz paula.queiroz@fasano.com.br Phillip Martins phillip.martins@fasano.com.br	Editora Carbono Publisher Lili Carneiro lili@editoracarbono.com.br Projeto gráfico Corinna Drossel e Selina Pavel Diretora de arte Mona Conectada Editora convidada Adriana Nazarian Produção executiva Bianca Nunes revistas@editoracarbono.com.br	Colaboradores Ana Joma Fasano Ana Mello André Greco Amaral André Klotz Arthur Dapieve Benê Souza Bruna Bertolacini Bruno Geraldi Bruno Ryfer Candé Salles Daniel Pinheiro Fernando Guerra Gil Inoue Jana Edisonga João Bertholini João Pereira Coutinho Joyce Pascowitch Julia Herman Leonardo Freire Marcio Alemão	Marina Lima Matias Ternes Narcisa Tamborindeguy Nath Rodrigues Paulo Freitas Raul Frare Suada Rrahmani Tomás Rangel Revisão Paulo Vinicio de Brito Tratamento de imagens Claudia Fidelis Tradução Priscila Sakagami AMERICAN EXPRESS
--	--	---	---	---

ARA
VARTANIAN



Marina Lima pergunta para Joyce Pascowitch

Amigas de longa data, a cantora Marina Lima e a jornalista Joyce Pascowitch trazem para as páginas do Corriere algumas das trocas e confidências que mantêm em encontros esporádicos – e nas longas conversas por WhatsApp



UM

ML Joyce, eu gostaria que você descrevesse a sua infância. São Paulo, uma família judia, quantos irmãos?
JP Sou a terceira filha mulher de quatro irmãos – o último é homem. Quando eu nasci, todo mundo queria um homem e veio outra mulher! Mais uma! Minha família precisava que a gente tivesse um estofo cultural, além de boas maneiras e ótimas viagens para conhecer o mundo. Estudei inglês, francês, balé, piano e história da arte. Básico assim... Essa base me ajudou a chegar aonde eu cheguei profissionalmente.

DOIS

ML Percebo um fascínio enorme pelo seu pai...
JP Sempre fui bastante ligada a ele. Meu pai tinha cara de árabe, bem moreno e sobrelhas grossas, com um quê de Aristóteles Onassis – no visual, eu quero dizer (risos). Ele não gostava de viajar e era bastante preocupado com os filhos. Eu até diria nervoso em relação à nossa segurança e nossa saúde. Mas, devo confessar, em todos os Réveillons, eles iam para a boate Stardust, um hit naquela época, e nos deixavam em casa assistindo à São Silvestre, que eu nunca gostei. Seria isso um trauma?

TRÊS

ML Como começou no jornalismo? Eu sei que não foi propriamente uma escolha.
JP Sou muito curiosa desde criança e sempre gostei de ler revistas importadas – na adolescência, eu assinava títulos franceses e americanos para a minha idade. Comecei nos anos 1980, na área comercial, vendendo anúncios da revista da boate Gallery. Naquele ambiente, criativo e inquieto, eu comecei a me interessar pelos profissionais à minha volta. Passei a aprender a editar e chamei a atenção dos editores da "Ilustrada", da Folha de S.Paulo, que me chamaram para assinar uma coluna sem que eu soubesse mexer em computador ou usar uma máquina. Não gosto de dizer "não" para desafios. No começo foi muito difícil. O jornal era a maior vitrine do Brasil. Eu achei que eu ia durar dois meses e fiquei 14 anos. Um período riquíssimo na minha vida, uma escola.

QUATRO

ML Você acha possível conciliar, em suas relações hétero, o poder que emana: o brilho, essa proatividade que você exala? Os homens estão prontos?
JP Nenhuma relação é fácil. Sim, acho que os homens têm um pouco de medo de mulher com muita personalidade, com opinião, que se sustenta sozinha. Mas também tem muito homem bacana, que admira justamente isso. Temos uma tendência de achar que os homens gostam mais daqueles protótipos: mulher bonita e sem opinião; muita maquiagem e pouca bagagem, que siga os passos dele. Mas isso é apenas parte da verdade. Eu me dedico a detectar homens pelos quais eu me interesse e que se atraíam por alguém como eu. Se é fácil? E quem disse que existe alguma coisa fácil nessa vida?

CINCO

ML Assim como eu, você tem amigos de todas as idades, gêneros e identidades. Sua profissão aflorou essa curiosidade ou era algo da sua personalidade?
JP Eu não acredito que eu tenha me transformado nessa mulher, com a mente

mais aberta, por causa da minha profissão de jornalista. Pelo contrário. Eu sempre fui criada meio solta nesse sentido, com muita cultura e informação. Então não caberia outro olhar que não fosse inclusivo. Os diversos tipos de pessoas e personalidades ao meu redor servem para eu aprender a conviver melhor neste mundo. E acho que esse meu jeito de ser foi o que facilitou a minha carreira.

SEIS

ML Você, que viaja tanto, me diga três cidades que são fundamentais.
JP Duas que são fundamentais, isso é mais fácil. São Paulo, que é onde eu nasci, onde eu moro, onde eu me criei como mulher e profissional e onde escolho viver até hoje. E amo Salvador no verão, gosto daquela energia toda da Bahia. O visual, o jeito de ser; um contraponto vital para meu dia a dia em São Paulo. Também gosto muito de Tóquio, adoro Roma e posso me divertir em tantos outros lugares, acompanhada ou não.

SETE

ML Você ainda se lembra dos preceitos da Kabbalah? Aplica no seu dia a dia?
JP Comecei a estudar Kabbalah lá atrás e nunca parei de ter um elo forte. Ela me ajudou a ficar mais próxima do judaísmo. Essa é a minha raiz, isso já valeu muito. E eu acho que eu me encontrei nesses estudos porque eu sentia uma aplicação prática na minha vida. Até hoje eu leio, antes de dormir, um trecho do Zohar, o livro sagrado da Kabbalah, e isso é como se fosse uma meditação para mim. Fora que a gente se divertiu muito nas viagens com a Madonna, né Marina?! Flórida e Israel com Madonna não dá para esquecer!

OITO

ML Sei que adora cozinhar. Conte-nos três pratos em que você é craque.
JP Amo cozinhar, mas só coisas leves. Não uso frango nem carne vermelha porque não sei lidar com elas. Também não sei abrir ovo. Por isso, tenho minhas especialidades, como um arroz integral com camarões médios. Não gosto de camarões grandes. Também não gosto muito de risoto. Então é um arroz, e não um risoto. Eu coloco gengibre, cebolinha verde e vinho branco. E azeite, em vez de manteiga. Também faço umas massas bem frescas, com tomates cereja, rúcula, queijo de cabra e pinhão sírio. E uma salada de endívia e radicchio com peito de peru cortado bem fininho, figos frescos, lascas de parmesão e molho de vinagre balsâmico e azeite. Pode jogar por cima o pinhão sírio. Acho que dá um toque final excelente.

NOVE

ML A pergunta que não quer calar: O que é que a baiana tem?
JP Não posso lhe dizer exatamente o que que a baiana tem, mas posso tentar explicar o que eu sinto na Bahia – especificamente em Salvador e seu entorno. Tem o sincretismo que me fascina, a cultura, a música, o visual com pôr do sol todos os dias. Eu sou muito ligada nessa possibilidade de acompanhar o sol em seu caminho diário. Amo nadar no mar e isso eu faço todos os dias quando estou em Salvador. Gosto dos ensaios de música que acontecem no verão, dos shows, do astral leve. E admiro o jeito como eles encaram a vida. Deu para entender, cantora?

Joyce Pascowitch

pergunta
para

Marina Lima

Os relacionamentos e suas dinâmicas, do passado ao futuro, estão na pauta da jornalista, que sabe como ninguém captar os movimentos do mundo contemporâneo com uma ótica espirituosa e criativa



UM

JP *Você declarou para mim, em uma entrevista, que era pansexual. Explique um pouco o que é isso e me diga: nos dias de hoje, você continua se definindo assim?*

ML Foi muito bom você ter tocado nesse assunto! Joyce, há anos quero esclarecer isso com você. Quando ficamos amigas, você deve se lembrar bem, eu estava com problema de emissão de voz, por conta da depressão. Então imagino e compreendo perfeitamente que você possa ter entendido eu falar a palavra "pan". O problema é que eu sequer conhecia esse termo, ainda mais usado nesse contexto. Quando saiu a entrevista, fui tentar alcançar a lógica do seu raciocínio e entendi

porque você "escutou" essa palavra. Caberia total no espectro da minha sexualidade.

DOIS

JP *Você acredita que ainda tem jeito para homens e mulheres juntos?*

ML Eu acredito no amor. A cada dia que amadureço eu vejo quão leve e profundo é o amor. Acredito na possibilidade do amor entre todos os seres vivos.

TRÊS

JP *Na sua época, lá no Rio, tinha gênero fluido?*

ML Devia ter... Mas não com essa denominação tão clara e objetiva. Aliás, ao contrário de muita gente que diz se sentir "delimitado" com um rótulo, eu penso que isso ajuda as pessoas a se reconhecerem. Assim como uma foto ou um slogan pode ser um ponto de partida para um aprofundamento maior.

QUATRO

JP *Como você vê isso nos dias de hoje e como era lá atrás?*

ML Vejo um progresso enorme de uns 20, 25 anos para cá. Mas especialmente nesses últimos dez anos. Quando mulheres, pessoas LGBTQIAPN+, pretos, as famosas minorias, que de minoria não têm nada, ganharam espaço. Suado, exigido, batalhado, mas ganhamos.

CINCO

JP *Em que você acha que é mais difícil um relacionamento hétero? E um relacionamento homo?*

ML Bom, no hétero, é meio óbvio... Há uma diferença de gênero. Hoje em dia, para um casal hétero ficar junto, em uma relação duradoura, tem que realmente querer muito. E descobrir o que vale a pena para um e para o outro nesse empreendimento de tempo. Vamos ser francas, não é fácil para ninguém se relacionar com o outro ou com os outros... Como diz o Caetano: "De perto, ninguém é normal". Um casal homo não tem o "estranhamento" de gênero, mas pode ser tão complexo quanto. E também é necessário achar que vale sonhar e realizar juntos uma vida. Vejo que a chegada (já estão querendo tirar) da união civil – plano médico, direito a herança – trouxe um respaldo e também um senso de responsabilidade aos casais homo. Sentimos, pela primeira vez, a nossa existência legitimada.

SEIS

JP *Millennials e sexo também vale uma pergunta. Como você avalia o fato de eles sentirem menos interesse por sexo e transarem menos?*

ML Essa é uma informação que você está me trazendo (risos). Talvez eles tenham menos necessidade de sexo e mais foco na informação, na cultura, no entretenimento, no romance... Quando eu era mais jovem, não havia metade das ofertas que existem hoje e sexo parecia ser a única opção. Hoje em dia, a sexualidade me impressiona mais do que o ato sexual em si.

SETE

JP *Como você vê esses millennials em relação a amor e sexo? Você pensa em fazer uma canção sobre isso?*

ML Engaçado você perguntar isso, porque eu olho com muita curiosidade e admiração para as gerações mais novas, aprendo muito com elas. Já pensei diversas vezes em fazer canções sobre pessoas diferentes e como elas se movimentam no mundo. Não estou nem me referindo a sexo e cama, mas o jeito, expressão, moda, charme, botas, cabelos... (risos) Eu fico imaginando como eles são por dentro. Na realidade, é isso que me atrai nas pessoas.

OITO

JP *Fale sobre algumas mulheres que lhe inspiram, seja na literatura, na dramaturgia, no pensamento filosófico ou na moda.*

ML Fernanda Montenegro, Jane Fonda, Lillian Schwartz, Maria Bethânia, Beyoncé, Marina Silva, Filipe Catto, Madonna, Iza... Todas mulheres com quem aprendo e vislumbro possibilidades. Estão sempre ao redor.

NOVE

JP *Afinal, o que fez uma carioca da gema como você mudar para São Paulo? Você se vê algum dia voltando a morar no Rio de Janeiro? Tem essa coisa de querer voltar para o lugar de origem... Você pensa nisso?*

ML Vim em busca do progresso (risos). Chamo-me Marina, né, Joyce? O mar eu carrego comigo. Recentemente, eu entendi uma coincidência na minha vida muito parecida com o que meu pai viveu: a minha mudança para São Paulo equivale à dele, do Rio para Washington. Com os ganhos e perdas que isso pode trazer para a vida. Mas, sem dúvida, São Paulo me fez crescer. É, dizem que voltamos para o lugar de origem... Há uma possibilidade. Eu amo o Rio.

What's cooking at home

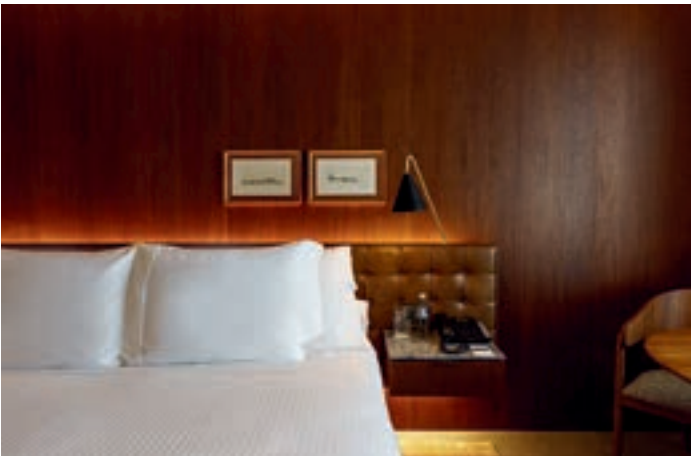
06-09
2024

Bons drinks em Salvador, o melhor das férias em Angra dos Reis, delícias gastronômicas mundo afora – do Rio a NY – e o imperdível Fasano Itaim. Ainda há experiências em ritmo de slow travel, o melhor da música e Villas imperdíveis em Trancoso



Fasano Itaim: must go

O Grupo Fasano não poderia ter escolhido melhor forma de comemorar seus 20 anos na hotelaria: com a abertura do Fasano Itaim! Prestes a completar um ano, o endereço já se tornou parada obrigatória na cidade de São Paulo. E são muitos os motivos. O projeto, assinado por Márcio Kogan, mistura a herança italiana com o design contemporâneo: destaque para o lobby, que integra vários ambientes e convida os hóspedes a passarem mais tempo por lá. É ali, inclusive, que fica o restaurante Gero, com clássicos irresistíveis da culinária italiana. Impossível não citar também o rooftop, no 21º andar do edifício, com piscina de borda infinita, bar – aberto a não hóspedes mediante reserva –, academia, spa e business center.



SINGLE MALT MEETS SUMMER



**THE
GLENLIVET**
CARIBBEAN RESERVE

Repertório

Os entusiastas da boa música seguem de olho nas agendas do Baretto, seja em São Paulo, Nova York ou Belo Horizonte (foto). Com uma curadoria especialíssima, o bar costuma ter uma programação pautada em nomes de peso da cena nacional, assim como novas promessas da bossa nova e do jazz. Recentemente, o projeto Amex Apresenta, que celebra internacionalmente os sons do Brasil, levou aos palcos de Manhattan a cantora Bebel Gilberto. Vale acompanhar a programação!



Sua casa em Trancoso

É possível ter uma casa a poucos passos da praia na Bahia e, ainda assim, passar longe de qualquer preocupação. Basta escolher entre um dos dois tipos de Villas Fasano em Trancoso, nas areias de Itapororoca. A primeira delas, projetada por Isay Weinfeld, é perfeita para famílias ou pequenos grupos alugarem durante uma temporada. Já as Villas assinadas pela Bernardes Arquitetura, que ficam em um platô cênico, são casas particulares de cinco ou seis quartos que podem ser compradas. E o melhor: os proprietários têm acesso aos serviços do Hotel, como room service, housekeeping e Concierge. | WhatsApp: +55 11 91084 5115

16



Epicentro

Final de semana em São Paulo é sinônimo de boa mesa, seja em casa, ao lado de pessoas especiais, seja em alguns dos celebrados restaurantes da cidade. Então, vale seguir nossa tradição: os sábados ganham mais sabor com a feijoada do Nonno Ruggero, enquanto os domingos ficam ainda mais deliciosos no Fasano, onde acontecem os almoços batizados de *Piatti della Domenica*.



Um lar Fasano

Imagine ter sua própria casa em lugares como a Fazenda Boa Vista e, ainda assim, não precisar se preocupar com nada. Lançamento do Grupo, as JHSF Residences são casas para aluguel com o padrão da incorporadora. Pense em projetos de decoração assinados por nomes de peso, enxoval completo e serviços personalizados. Em alguns casos, ainda é possível ter um Concierge à disposição, assistência 24 horas e mimos da hotelaria. Além da Boa Vista, a novidade estará disponível no Fasano Cidade Jardim e no Parque Cidade Jardim. | jhsfresidences.jhsf.com.br | Tel. 11 3702 2121



De tudo um pouco

Não são só os ingredientes, as comidinhas e as ideias de presentes que fazem valer a ida ao Emporio Fasano, em São Paulo. O espaço, no coração dos Jardins, serve de palco para eventos variados, então vale ficar de olho na agenda. As noites de quintas, por exemplo, são dedicadas às degustações de vinho, com cinco rótulos harmonizados com os itens mais imperdíveis da salumeria. E, durante o inverno, a programação contempla Feira de Vinhos, sessões de jazz, noites de fondue e muito mais.



Bom dia carioca

Em busca de um café da manhã especial no Rio de Janeiro? O Fasano Caffè, que já virou hotspot entre hóspedes e visitantes do Hotel em Ipanema, tem uma opção deliciosa, que pode ser servida como *buffet* ou *à la carte*. Entre as delícias, perfeitas para proporcionar energia para um dia de sol e mar, destaque para a mistura de croissant com muffin e o bostok, um tipo de rabanada de brioche com amêndoas.

TANIA BULHÕES



MANUFACTURE DE PORCELAINES
ROYAL LIMOGES
FRANCE 1797

SAVOIR FAIRE FRANÇAIS. DESIGN BRASILEIRO.

taniabulhoes.com.br

Para os pequenos

Férias, finais de semana e feriados: crianças sem escola, como ter uma pausa para descansar? Pensando nisso, muitos dos Hotéis Fasano contam com programações específicas para os pequenos. Vale desde uma temporada todinha pensando neles, como a nova edição da Clínica de Futebol com a ESP, comandada por Caio Ribeiro e Denilson, que tem vez no Fasano Angra dos Reis, até detalhes especiais como um *kids club* com piscina e os cardápios especializados dos restaurantes. E, entre as experiências que mais adoramos, estão os sábados acompanhados por astrônomos no Fasano Boa Vista e a Farm Experience no Fasano de Punta del Este. A criançada merece muito – e os pais também!



Chez nous

Em busca de um lugar especial para uma celebração? Os restaurantes do Grupo Fasano em São Paulo podem ser o cenário perfeito para eventos dos mais diversos formatos, de um almoço intimista até uma festa corporativa. Na lista, Parigi, Bistrot Parigi (foto), Trattoria, Gero Panini Itaim, Cidade Jardim e Catarina Fashion Outlet.



Novas suítes no Fasano Fifth Avenue

Boa notícia para os fãs de Nova York. O Fasano Fifth Avenue, Hotel & Members Club, ganhou mais acomodações. Na Executive Suite, os hóspedes aproveitam um amplo espaço com sala de estar com TV, *work station*, dois banheiros e um quarto com cama *king size*. Já os apartamentos duplex são oferecidos com tamanhos entre um e três quartos, resultando no *pied-à-terre* ideais em NY.



I Love New York

Bastou abrir as portas no número 280 da Park Avenue para que o Restaurante Fasano conquistasse o posto de um dos melhores italianos da cidade. Do *power lunch* ao *happy hour*, o endereço já entrou para a lista dos obrigatórios entre os *habitués* de Manhattan.



Destino final

Nada melhor do que chegar a um hotel que, por si só, já faz a viagem. Com um cenário dos sonhos como pano de fundo, os hotéis de Punta del Este, Boa Vista (foto), Angra dos Reis e Trancoso são bons exemplos dessa experiência. Uma vez neles, a ordem é embarcar no ritmo de *slow travel* e aproveitar sua localização privilegiada com atividades focadas no bem-estar. Dá para começar ou terminar o dia com uma sessão de ioga à beira-mar, mergulhar até dizer chega e passar horas e horas sem pressa no spa – o de Angra dos Reis, maior do grupo, tem 2 mil m² pensados para promover o máximo de relaxamento.



Um brinde a Salvador

Com vista da Baía de Todos-os-Santos, o Fasano Salvador é um convite para brindar as delícias da vida na Bahia. Então, que tal fazer isso com a nova carta de cachaças disponível no restaurante e no bar da piscina? São diversos rótulos da região, que podem ser servidos puros, ou em drinks refrescantes – prove o Macunaíma, com cachaça envelhecida em Umburana, xarope de açúcar, limão-siciliano e fernet.



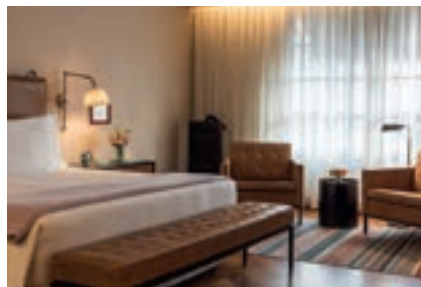
AMERICAN EXPRESS E GRUPO FASANO.

PARCERIA ÚNICA, BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS.

De upgrade de quarto a sobremesa cortesia.

Descubra novas experiências nos hotéis e restaurantes

do Grupo Fasano que somente seu American Express pode proporcionar.*



Saiba mais em amex.com.br/fasano

FASANO



*Benefícios elegíveis para os Cartões: Platinum® Bradesco, Platinum® Santander, Centurion® Bradesco, Centurion® Santander e JHSF American Express®. Mais informações em amex.com.br/ofertas. Aplicam-se T&C.

O que acontece por aí

06-09
2024

Nosso radar está sempre ligado no que rola de mais incrível mundo afora. Tem muita moda, mas também estética, dicas culturais, design e outros achados repletos de personalidade. Para completar, você ainda descobre por onde andam as fotos de Slim Aarons. Vem!



Escultura

Aberta há pouco menos de um ano, a *flagship* Ara Vartanian em Miami tem feito cada vez mais sucesso entre turistas e moradores que visitam o Bal Harbour Shops. Para começar, o espaço, projetado pelo Estudio Tupi, combina estruturas de latão, madeiras nogueira e freijó, além de uma curadoria de objetos feita pelo próprio Ara – destaque para o quadro de Vik Muniz que retrata a americana Louise Brookese. Depois, entram em cena as peças de design icônico que eternizaram o joalheiro, caso do anel Gravity, com sua esmeralda hipnotizante e seus diamantes brancos. @ara_vartanian



Minha vida é uma festa!

A primeira vez que o galerista Mario Cohen se deparou com o trabalho de Slim Aarons foi durante uma pesquisa em torno de imagens de arquitetura. “Estava estudando o trabalho de Richard Neutra e me deparei com a série *Poolside Gossips*, clicada por Aarons na icônica Kaufmann House. Foi amor à primeira vista!”, ele relembra. De lá para cá, muitos anos trasecorreram, a admiração só cresceu e Cohen acaba de conseguir um feito: depois de firmar um acordo com a Getty Images Gallery, sua galeria homônima tornou-se a representante do fotógrafo no Brasil – quem esteve na SP Arte certamente gostou do teaser.

O americano, que durante muitos anos foi fotógrafo de guerra, ficou conhecido pelos retratos da alta sociedade americana, no melhor espírito *Good Life*. Na era pré-redes sociais, eternizou verões em Palm Springs, Capri e outros tantos paraísos feitos de festas, drinks, piscinas e mais símbolos de puro prazer. “Sempre achei que seus cliques continham certa premonição de que este ‘pequeno mundo’, de um luxo vivido numa despretenhiosa simplicidade, estava no fim. Ainda bem que ficaram suas imagens...”, finaliza Cohen. @galeriamariocohen



No alto, *Dining Al Fresco on Capri* (Capri, 1980), acima, *Il Pelicano Pool* (Toscana, 1980)



A VIDA É AQUI FORA

THIS IS

LIVING



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



Mil vezes cerâmica

Arte ou design? No Ateliê de Cerâmica, coletivo formado por Flavia e Luiza Soares e Daniel Ro-meiro, esses universos se misturam por meio da cerâmica. A galeria de Belo Horizonte vem cha-mando a atenção por peças autorais, louças, mobiliário e objetos de arte cheios de personalidade. E o cenário, por si só, já valeria a visita: fica em uma casa histórica modernista ao lado da Praça da Liberdade – ainda tem um café para acompanhar. @oateliedeceramica



22



De olho na Bienal

Assim como todos os entusiastas das artes, nós estamos de olho na 36ª Bienal de São Paulo, prevista para o segundo semestre de 2025. Isso por-que Bonaventure Soh Bejeng Ndikung acaba de ser anunciado como cura-dor do evento. Nascido em Camarões e radicado na Alemanha, o diretor da Haus der Kulturen der Welt, em Berlim, é um nome renomado no ce-nário internacional, conhecido pela atuação inovadora e multidisciplinar. “Estou emocionado, honrado e grato por embarcar nessa jornada com um time de cocuradores e com a brilhante equipe. A Bienal de São Paulo não é apenas uma das mais antigas e importantes do mundo, mas, como uma das poucas feiras de arte de entrada gratuita, ela provou ser uma bienal do povo e para o povo nos últimos 73 anos”, declarou.



Bota para fora

Inverno à vista e as botas voltam a ocupar lugar de destaque no guarda-roupa. Na nossa lista de desejo da vez, estão os modelos com pitadas western de Isabel Marant, uma das precursoras da tendência. A estilista, que tem loja exclusiva no Shops Jardins, criou variações do gênero – todas lindas! – com detalhes espe-ciais como recortes inusitados e bordados. @isabelmarant



**Gianvito Rossi
apresenta a sandália Wonder**

Feminilidade é assunto sério para Gianvito Rossi e sua sandália Wonder, *hit* da nova coleção, é prova disso. Feito à mão na Itália, o modelo é confeccionado em camurça e tem um salto fino de 105 mm, minuciosamente decorado com cristais e tachas. Tudo para interpretar uma mulher elegante, que pode ser ousada e glamorosa, mas também refinada e sutil. @gianvitorossi



Uma nova fronteira

É provável que você já tenha ouvido falar em Terapia Regenerativa, uma categoria da dermatologia estética que vem ganhando cada vez mais espaço com quem busca eficiência máxima. A médica Flavia Chehin explica que se trata de uma alternativa revolucionária para restaurar e revitalizar a saúde da pele. “Se antes os únicos caminhos eram a estimulação do colágeno e o preenchimento de volumes perdidos, hoje podemos contar com tratamentos que ajudam na regeneração das células da pele, restaurando suas funções e revitalizando-as para desempenharem como células mais jovens e vigorosas”, diz ela. São tratamentos que incorporam fragmentos de DNA e materiais genéticos de origem animal ou botânica. “Eles atuam como verdadeiros ativadores celulares, rejuvenescendo e aprimorando a função das células, resultando em melhorias significativas na produção de colágeno e na redução de manchas”, complementa a dermatologista.

Entre as terapias mais promissoras, Flavia destaca o Polinucleotídeo Desoxirribonucleotídeo (PDRN) e os exossomos. Vale ficar de olho! @dermato_flaviachehin



Mania

Boa notícia para os fãs da Chloé. A bolsa Lacey, um dos destaques da última coleção assinada por Gabriela Hearst, já chegou na loja da marca no Shopping Cidade Jardim. O modelo, que pode ser usado a tiracolo ou como *clutch*, ganha destaque pelo couro – macio e desestruturado –, o *shape* despojado e o laço maximalista desconstruído, que virou símbolo da última temporada. Disponível nas cores preta e marrom. @chloe

La dolce vita

A ilha de Capri e o clima de *dolce vita* que rege esse paraíso na Itália são a inspiração da nova linha de sandálias e *clutches* da Aquazzura. Destaque para a Capri Clutch, feita de resina transparente e com uma alça tipo escultura pontuada por cristais. Uma homenagem ao espírito descontraído e pulsante do destino. Ainda tem o tamanho perfeito para carregar o básico nas animadas noites italianas. @aquazzura



Nossa floresta, nossa pele

Você já conhece a Olera? A marca de biomedicina, 100% nacional, vem chamando cada vez mais a atenção dos dermatologistas. Como inspiração e fonte de suas pesquisas científicas e seus insumos, o bioma amazônico. Seu primeiro e, ainda, único produto é um sérum molecular potencializado pelo TI35, um dos mais ativos antioxidantes do mundo. Multifuncional, ele é à base de uma fórmula que ajuda na anti-inflamação, na antioxidação e na regeneração celular. @olera.io

Estou cansado da religião dos chefs: restaurantes não são santuários

POR João Pereira Coutinho ILUSTRAÇÃO Mona Conectada

Difícil acreditar que este texto do escritor português João Pereira Coutinho tenha sido publicado no jornal *Folha de S. Paulo* há sete anos. A glorificação da gastronomia segue presente – para não dizer crescente – e vale reler este relato espirituoso sobre o tema

O melhor restaurante do mundo? Ora, ora: é o Eleven Madison Park, em Nova York. Parabéns, gente. A sério. Espero nunca vos visitar. Entendam: não é nada de pessoal. Acredito na vossa excelência. Acredito, como dizem os críticos, que a vossa mistura de "cozinha francesa moderna" com "um toque nova-iorquino" é perfeitamente comparável às 72 virgens que existem no paraíso corânico.

Mas eu estou cansado da religião dos chefs. Vocês sabem: a elevação da culinária a um reino

metafísico, transcendental, celestial. Todas as semanas, lá aparece mais um chef, com a sua igreja, apresentando o cardápio como se fossem as sagradas escrituras.

Os ingredientes não são ingredientes. São "elementos". Uma refeição não é uma refeição. É uma "experiência". E a comida, em rigor, não é comida. É uma "composição".

Já estive em vários desses santuários. Quando a comida chegava, eu nunca sabia se deveria provar ou rezar. Os meus receios sacrílegos eram acentuados pelo próprio garçom, que depositava o prato na mesa e, em voz baixa, confidenciava o milagre que eu tinha à minha frente:

– Pato defumado com pétalas de tomate e essências de jasmim.

Escutava tudo com reverência, dizia um "obrigado" que soava a "amém" e depois aproximava o garfo trêmulo, com mil receios, para não perturbar o frágil equilíbrio entre as "pétalas" e as "essências".

Em raros casos, sua santidade, o chef, aparecia no final. Para abençoar os comensais. No dia em que beijei a mão de um deles, entendi que deveria apostatar.

E, quando não são santos, são artistas. Um pedaço de carne não é um pedaço de carne.



É um "desafio". É o teto da Capela Sistina aguardando pelo seu Michelangelo.

Nem de propósito: espreeitei o site do Eleven Madison Park. Tenho uma novidade para dar ao leitor: a partir de 11 de abril, o Eleven vai fazer uma "retrospectiva" (juro, jurô) com os 11 melhores pratos dos últimos 11 anos.

"Retrospectiva." Eis a evolução da história da arte ocidental: a pintura rupestre de Lascaux; as esculturas gregas de Fídias; os vitrais da catedral gótica de Chartres; os quadros barrocos de Caravaggio; a tortinha de quiche de ovo do chef Daniel Humm.

Gosto de comer. Gosto de comida. Essas duas frases são ridículas porque, afinal de contas, sou português. E é precisamente por ser português que me tornei um ateu dos "elementos", das "composições" e das "essências". A religião dos chefs, com seu charme diabólico, tem arrasado os restaurantes da minha cidade.

Um deles, que fica aqui no bairro, servia uns "filetes de polvo com arroz do mesmo" que chegou a ser o barômetro das minhas relações amorosas: sempre que estava com uma namorada e começava a pensar no polvo, isso significava que a paixão tinha chegado ao fim.

Duas semanas atrás, voltei ao espaço que reabriu depois das obras. Estranhei: havia música ambiente e a iluminação reduzida imitava as casas de massagens da Tailândia (aviso: querida, se estiveres a ler esta crônica, juro que nunca estive na Tailândia).

Sentei-me. Quando o polvo chegou, olhei para o prato e perguntei ao dono se ele não tinha esquecido alguma coisa. "O quê?", respondeu o insolente. "O microscópio", respondi eu.

Ele soltou uma gargalhada e explicou: "São coisas do chef, doutor." "Qual chef?", insisti. Ele, encolhendo os ombros, respondeu com

vergonha: "O Agostinho". O cozinheiro virou chef e o meu polvo virou calamares.

Infelizmente, essa corrupção disseminou-se pela pátria amada. Já escrevi sobre o crime na imprensa lusa. Ninguém acompanhou o meu pranto.

É a música ambiente que substituiu o natural rumor das conversas. É a iluminação de bordel que impede a distinção entre uma azeitona e uma barata. É o hábito chique de nunca deixar as garrafas na mesa, o que significa que o garçom só se apercebe da nossa sede "in extremis" quando existem tremores alcoólicos e outros sinais de abstinência. Meu Deus, onde vamos parar?

Não sei. Mas sei que já tomei providências: no próximo outono, tenciono aprender a caçar. Tudo serve: perdiz, lebre, javali. Depois, com uma fogueira e um espeto, cozinho o bicho como um homem pré-histórico.

O pináculo da civilização é tortinha de quiche de ovo do chef Daniel Humm? Então chegou a hora de regressar às cavernas de Lascaux.



João Pereira Coutinho, para o jornal *Folha de S. Paulo*, 11/04/2017.

João Pereira Coutinho é um cronista, cientista político e escritor português.

La passeggiata

POR Redação ILUSTRAÇÕES Mona Conectada

Não é preciso entrar em um dos hotéis Fasano para provar da renomada gastronomia. Aqui, uma seleção dos restaurantes do Grupo nas mais charmosas ruas de São Paulo



BISTROT PARIGI | Shopping Cidade Jardim

O desejo do *restaurateur* Gero Fasano de se dedicar à gastronomia francesa, mas aqui na versão bistrô. Criado em 2015, o local é capitaneado pela chef Vanessa Silva, primeira mulher a assumir o comando de um restaurante do Grupo Fasano. Para coroar, tem o privilégio da sua localização: a cobertura do Shopping Cidade Jardim – e sua linda vista da cidade –, que ganhou um projeto contemporâneo e elegante pelas mãos de Isay Weinfeld.



PARIGI | Rua Amauri, 275

Gero Fasano rodava nas estradas italianas quando ouviu os locais pronunciando a palavra Paris: “Parigi”, diziam eles, com seu jeito único, autêntico e melódico de falar. Nascia ali o desejo imediato de criar um restaurante focado na clássica cozinha francesa. Sorte a nossa que ele escolheu São Paulo para tal. E lá se vão 25 anos desde que o endereço se tornou uma instituição paulistana, agradando aos mais exigentes entusiastas da alta gastronomia com sotaque francês.

27



TRATTORIA FASANO
Rua Iguatemi, s/nº

As clássicas receitas do Sul da Itália em um ambiente intimista e acolhedor. Foi depois de uma viagem na região que Gero Fasano resolveu criar a sua versão de uma *trattoria*. E para que o projeto tivesse personalidade, sem perder a elegância do Grupo, firmou mais uma parceria com o arquiteto Isay Weinfeld – impossível não reparar nos uniformes de times de futebol italianos que decoram as paredes. Além de Gero, a cozinha tem a participação do chef executivo Luca Gozzani e é comandada por Sérgio Celestino.



GERO JARDINS | Rua Haddock Lobo, 1.629

Com o sucesso do Restaurante Fasano, a mente incansável de Gero Fasano se abriu para outra necessidade: criar um restaurante mais informal, como um *bistrot* à cotê dessa casa principal. E foi assim que, em 1994, surgiu o Gero Jardins. Com projeto de Aurélio Martinez Flores, o local traz clássicos da gastronomia italiana. E quem já foi sabe que é impossível esquecer pratos como a Cotoletta alla Milanese e o Spaghetti al Frutti di Mare.

28



**GERO PANINI ITAIM
Rua Iguatemi, s/nº**

Mais do que um restaurante informal, o Gero Panini é um delicioso oásis no bairro paulistano Itaim. Isso porque o espaço conta com uma aconchegante área externa, com direito a *lounge*, deck de madeira e mesas comunitárias. O projeto da arquiteta Sandra Sayeg contrapõe as paredes de tijolo com madeira e concreto aparente. Tudo para combinar com o cardápio leve e saboroso, que destaca os mais tradicionais sanduíches italianos.

Fotos Bruno Geraldi, Daniel Pinheiro, Tomás Rangel e divulgação



GERO PANINI CIDADE JARDIM | Shopping Cidade Jardim

Um espaço deliciosamente despretensioso para uma parada estratégica entre uma compra e outra no Shopping Cidade Jardim. Para comer sanduíches feitos com ingredientes frescos, além de massas e saladas, todos repletos de sabor e com temperos autenticamente italianos.



GERO PANINI CATARINA FASHION OUTLET Catarina Fashion Outlet (km 60 da Castelo Branco)

Depois de passear nas lojas do outlet mais incrível do Brasil, que tal almoçar ou jantar em um lugar descontraído com o melhor da gastronomia italiana? O foco do Gero Panini são os saborosos sanduíches, entre paninis e piadinas, mas o cardápio também oferece saladas e massas. Entre os nossos pratos favoritos está o Panini de presunto cru, com queijo brie, alface e tomate.



O MUNDO É DAS ARTES

POR Redação

As feiras de arte entraram de vez para o radar dos viajantes. Afinal, nada melhor do que passear em cidades tão fantásticas como Paris, Seul e até mesmo São Paulo e ainda ficar por dentro da mente criativa de fotógrafos e artistas do mundo todo. Deu vontade? Reunimos as principais feiras deste semestre para inspirar experiências culturais



ART BASEL MIAMI | MIAMI, EUA

Nada como o clima descontraído de Miami Beach para o combo arte + passeio. São mais de 100 galeristas do mundo todo na edição americana da famosa feira, que traz o melhor mix entre as artes moderna e contemporânea. No nosso radar, as áreas dedicadas a artistas emergentes e aos trabalhos com relevância histórica. | 4 a 8 de dezembro



BIENAL DE VENEZA | VENEZA, ITÁLIA

Quem for para a Europa nos próximos meses não pode deixar de conferir esse que é um dos principais eventos mundiais da cena artsy. E a edição deste ano tem um gostinho especial para nós, brasileiros: a curadoria é assinada por Adriano Pedrosa, diretor artístico do Masp. Com o tema de Stranieri Ovunque – Foreigners Everywhere, a Bienal prioriza artistas que nunca estiveram na mostra e inclui quatro novos países, como Benin e Etiópia, na seleção. | até 24 de novembro



ARTRIO | RIO DE JANEIRO, BRASIL

A Marina da Glória promete ferver, mais uma vez, com essa feira, que inclui na programação visitas a museus, galerias e coleções privadas. A curadoria deste ano é de peso e inclui nomes como Alexandre Roesler (Galeria Nara Roesler), Antonia Bergamin (Galeria Galatea), Filipe Masini e Eduardo Masini (Galeria Athena), Gustavo Rebello (Gustavo Rebello Arte) e Juliana Cintra (Silvia Cintra + Box 4). Há ainda um espaço de projetos executados por um único artista, outro dedicado aos criadores de fora do eixo Rio–São Paulo e um incrível jardim de esculturas. | 25 a 29 de setembro



PARIS + BY ART BASEL | PARIS, FRANÇA

Porque visitar o Grand Palais Éphémère, cenário da feira, é sempre inspirador. A edição parisiense, inaugurada há dois anos com curadoria da Art Basel, promete trazer desde clássicos do século 20 até novos nomes da cena criativa. | **16 a 20 de outubro**



FRIEZE | SEUL, COREIA DO SUL

Indo para a terceira edição, a feira promete reunir as mais influentes galerias da região asiática. O foco principal é a arte contemporânea, mas há espaço, em uma seção chamada Frieze Masters, para trabalhos extraordinários que datam da Europa medieval à Coreia artística do século 20. | **4 a 7 de setembro**



SP-ARTE ROTAS BRASILEIRAS | SÃO PAULO, BRASIL

A terceira edição do evento, que entrou no lugar da SP-Foto, acontece na ARCA, um suntuoso galpão na Vila Leopoldina, que já se tornou epicentro de projetos interessantes. O foco é na arte e na fotografia nacionais, especialmente para além do circuito Rio-SP. | **28 de agosto a 1º de setembro**



AFFORDABLE ART FAIR SINGAPORE | SINGAPURA

A mais longa feira de Singapura é conhecida por oferecer arte acessível. Todas as obras custam menos de U\$15,000 e 75% delas não atingem o valor de U\$7,500. Ano passado foram mais de 16 mil visitantes ávidos por achados a valores, digamos, módicos. A maioria das galerias é asiática, mas há também representantes de países como África do Sul, EUA, Itália e Canadá | **7 a 10 de novembro**

SELEZIONE PER



ANA JOMA FASANO

Uma seleção de peças da linha Fasano Casa assinada por quem mais entende do assunto: **Ana Joma Fasano**

Tudo começou nas viagens que fez ao lado de seu marido, Gero Fasano, e do arquiteto Isay Weinfeld em busca de bons garimpos para o Hotel Fasano São Paulo Jardins. Desde então Ana Joma Fasano é responsável pela seleção apurada de amenities e itens de decoração que há mais de 20 anos compõem a essência da marca. São produtos pinçados mundo afora ou desenvolvidos com exclusividade para o Grupo como parte da linha Fasano Casa. Atualmente, a coleção, composta de produtos que vão desde móveis até pijamas, pode ser encontrada no Empório Fasano.

A seguir, Ana elege algumas de suas escolhas favoritas, como louças, bolsas e kits personalizáveis.



Olha pro céu, meu amor

POR Raul Frare

O fotógrafo Raul Frare relembra sua aventura em família na Islândia em busca da Aurora Boreal. Uma explosão de cores no céu – e de memórias afetivas no coração – que ele divide neste relato



No último Carnaval, eu, minha esposa, Mari, e nossas filhas, Olívia e Cecília, embarcamos para a Islândia. Já tinha ido para o país há alguns anos durante o verão e foi inesquecível. Com paisagens surreais, o destino mescla glaciares, montanhas, formações rochosas, lindas cachoeiras, praias de areia negra, vulcões ativos e campos de lava, geysers e piscinas naturais de águas quentes. Para quem gosta de aventura, então, é o lugar perfeito porque tem atividades como *whale watching*, *trekking* e mergulho entre as placas tectônicas. E é um território que está, literalmente, em ebulição.

Mas há tempos sonhava em visitar o destino no inverno para tentar ver a Aurora Boreal. E não poderíamos ter escolhido uma época mais propícia para realizar esse desejo. O fenômeno acontece no Hemisfério Norte entre setembro e abril, porém é mais frequente por volta dos equinócios, de março a outubro. Para completar, segundo especialistas, o ano de 2024 terá as melhores auroras boreais dos últimos 20 anos. Isso ocorre porque o sol está no pico de um ciclo que dura aproximadamente 11 anos, conhecido como máximo solar, em que a atividade dos ventos costuma ser maior.

Na foto de abertura, a Aurora Boreal, ao lado, a família na igreja luterana de Hallgrímskirkja, um dos símbolos de Reykjavík, e o registro feito da janela do avião e abaixo, um clique pelo caminho nevado



As praias de Vikurfjara, Reynisfjara, e as crianças em outra praia de areia negra na região de Vik

Depois de alguns dias em Nova York, pegamos um voo rumo Reykjavík – são apenas 4 horas de duração – e começamos nossa aventura. Pela janela do avião, quando sobrevoamos o Sul da Groenlândia, já tivemos um gostinho do que viria pela frente em termos de Aurora Boreal. Foi um momento mágico!

Chegando lá, alugamos um carro e fizemos o circuito do Golden Circle, passando pela capital Reykjavík e seguindo para o interior do país, com direito a passagens

por Selfoss, Gullfoss, Geysir e a pitoresca Vik, onde estão as praias de areia negra e muitas cachoeiras e glaciares impressionantes.

Alugar um carro na Islândia é muito fácil e prático. As estradas são boas, mas é preciso ter cuidado no inverno devido às fortes rajadas de vento e à neve nas vias. Minha dica é apostar em um modelo 4x4 e comprar um eSim para o celular, pois a mobilidade e a comunicação são fundamentais em um lugar remoto como a Islândia.



QUANTO MAIS LONGE, MELHOR

A sorte é um fator de peso em uma viagem focada na Aurora Boreal. Além de céu limpo e escuro, é preciso haver uma forte atividade solar. Recomendo baixar um app chamado “My Aurora Forecast & Alerts”, que ajuda muito com as previsões.

Outra dica é fazer como nós e se hospedar no interior do país, em regiões mais remotas e distantes de Reykjavík. Dividimos nossa temporada entre o Landhotel, em Landvegur, e o 360°, em Selfoss. A vantagem é que esses lugares têm menos luzes no entorno, o que aumenta a visibilidade. E, de quebra, você fica mais próximo de outras atrações naturais, como geleiras, cavernas e praias.

Tínhamos apenas três noites no total, quando o ideal seria pelo menos sete. Mas, logo no começo, a tal da sorte: as condições se mostraram favoráveis e pegamos um dia de céu azul, sem nuvens, com um pôr do sol maravilhoso. A previsão para aquela primeira noite era de tempo firme, céu estrelado e sem nuvens.

Após o jantar, todas as luzes externas se apagam e os hóspedes são convidados a sair para contemplar a Aurora. Ela começou meio tímida e fraca, com uma faixa verde-clara cortando o céu. De repente foi ficando mais forte e intensa, com uma cor meio fosforescente e mesclando tons verdes, vermelhos e rosas que dançavam no céu como uma verdadeira dama da noite. Em alguns momentos a sensação era de estar diante de uma explosão!



Acima, pôr do sol no 360° Hotel, igreja no interior do país e Cecilia em um lago congelado de Reykjavik



"De repente, a Aurora Boreal foi ficando mais forte e intensa, com uma cor meio fosforescente e mesclando tons que dançavam no céu como uma verdadeira dama da noite"



Olivia nos veículos usados para visitar as cavernas de gelo nos glaciares de Gullfoss e os cavalos da região de Selfoss, no interior do país



As incríveis formações rochosas na entrada da caverna de Hálsanefshellir, arco-íris na cachoeira de Skógafoss e a paisagem montanhosa a caminho de Vik



JANELA DA ALMA

Mostrar o mundo para os meus filhos é algo com o que sempre sonhei, antes mesmo de me casar e foi um presente realmente especial ter as meninas conosco nessa viagem. Já estivemos juntos em alguns cantos – com menos de 1 ano, a Olívia nos acompanhou em um roteiro que passou por Indonésia, Hong Kong, Abu Dhabi e Madagascar.

Achamos a Islândia um destino super *kids friendly*. Minhas filhas adoraram cada segundo, principalmente as praias de areia negra, os cavalos, os geysers, a neve e, claro, a Aurora! Elas também não tiveram nenhum problema com a gastronomia local, que é ótima. Em todos os lugares, há muitas opções de peixes locais, como trutas, salmão e bacalhau frescos, todos os tipos de carnes, inclusive de baleia.

É claro que existem desafios. E o maior deles foi o frio intenso de uma noite polar de céu limpo – nessas ocasiões, a temperatura pode chegar perto dos 25 graus negativos. E pode baixar ainda mais se estiver ventando. Mas, verdade seja dita, quem sofreu mais nesse dia fui eu porque eu tirava as luvas para fotografar e minhas mãos congelavam.

Quase um mês depois de voltar, enquanto escrevo este texto, meus dedos ainda estão levemente amortecidos. A última vez que aconteceu isso comigo foi quando estive no Lago Baikal para fotografar sua versão congelada durante o inverno siberiano. A boa notícia é que meus dedos voltaram ao normal (risos).

MEU TOP 10

38



Retrato André Greco Amaral, fotos divulgação

Instrumentista, cantora e compositora, **Nath Rodrigues** dedica seus dias à música, essencialmente aquela que toca mente, corpo e alma. Para o *Corriere*, a mineira elege composições femininas que inspiram suas criações repletas de brasilidade

Zimbadoguê. *Vanessa Moreno e Dani Gurgel* (2023)
“Uma bela aula de brasilidade, com instrumentação e timbres sofisticadíssimos, que criam um cenário perfeito para a voz supertécnica e cheia de sentimentos de Vanessa.”



Caminhos Rubros. *Camila Rocha* (2023)
“Experiente contrabaixista e compositora, Camila tem percorrido lugares bem interessantes de criação e direção. É muito comprometida com a música, com a técnica e com a artesanaria criativa!”



Ter Peito e Espaço. *Sara Tavares* (2017)
“Uma canção em parceria com os cantores e compositores portugueses João Pires e Edu Mundo, que me traz saudades enormes! Sara, grande referência musical para mim, enfrentou um câncer, sempre tendo a música como guia, e infelizmente faleceu precocemente. Vida longa à sua memória e ao seu legado!”



Dia de Sorte. *Tamara Franklin* (2023)
“Tamara cria narrativas interessantes sobre o desejo feminino, com seus dilemas, fetiches e situações. Acho preciosas artistas que escrevem sobre o tema num lugar como esse que ela propõe. É leve, reflexivo, cotidiano, divertido, lascivo e delicioso, assim como a complexidade dos nossos desejos.”



Boomerang. *Aziza Mustafa Zadeh* (1995)
“Descobri Aziza recentemente e, desde então, não sai mais das minhas *playlists*. Pianista, cantora e compositora, é nascida no Azerbaijão. A possibilidade de absorver um pouco da essência criativa de lugares tão distantes me faz pensar sobre essa esfera da geografia da música.”



Capim Dourado. *Jéssica Gaspar* (2022)
“Jéssica tem a habilidade de nos transportar para outros territórios e paisagens por meio do seu canto. E associa isso a uma consciência cênica, algo muito importante para que sua música seja assim tão grande.”



Nada Será como Antes. *Marcia Maria* (1989)
“Marcia conseguiu transformar essa clássica canção de Ronaldo Bastos, que habita nosso imaginário nas vozes de Elis Regina, Milton Nascimento e Beto Guedes, em uma versão cheia de autenticidade, *groove* e muita ousadia!”



Honestly. *Jasmin Godoy* (2023)
“Meio de Rotterdam (Holanda), meio de Montes Claros (Minas Gerais), a cantora, compositora e violonista tem extensão vocal e timbre impressionantes. Intrigante, disruptiva e, ao mesmo tempo, doce, ela é um híbrido inusitado que tem muito a dizer ao mundo.”



Juliana y Laura, Hermanas. *Mercedes Lescano* (2015)
“Pianista habilidosa, compositora ousada e intérprete provocativa, a argentina Mercedes une técnicas dos pianos erudito e jazzístico às muitas linguagens latino-americanas das músicas negra e originária. E essa canção tem muito de Brasil!”

Virada. *Manu da Cuíca e Marina Íris* (2021)
“Marina faz uma interpretação belíssima, dividindo a canção com Péricles. O samba é uma ótima ferramenta para se tratar de mudanças do comportamento social, ainda mais quando cantado por uma mulher.”

MEU CORPO: TEMPLO DO SABOR

POR Marcio Alemão ILUSTRAÇÃO Mona Conectada

O crítico Marcio Alemão não abre mão de boas doses de pimenta para falar de modices gastronômicas. No devaneio da vez, os personagens João e Maria refletem sobre tatuagens que homenageiam a culinária mundial

Manhã ensolarada, dia começando e, na mesa do café, João, feliz, de maneira quase incompreensível, anuncia para Maria:

– Tomei uma decisão.

Maria se engasga, tosse, toma um gole de água de coco.

– Meldeus! Toda vez que isso acontece o mundo civilizado sente um abalo em suas estruturas.

– Desta vez o mundo civilizado irá me reverenciar: decidi transformar meu corpo em um monumento em homenagem à gastronomia.

– Repito: Meldeus! E o que seria isso?

– Vou me tatuar.

– Conte-me mais.

– Vou cobrir meu corpo com tatuagens que representem o melhor da gastronomia universal.

– Que atitude interessante. Imagino que você deixará explícito, em testamento que, em caso de... Morte, seu corpo não será nem enterrado, e muito menos cremado. Vamos atrás do melhor taxidermista do planeta e iremos embalsamá-lo, para que todos possam contemplar o seu julgamento e sua reverência sobre um assunto tão importante.

– Você, ainda que aparentemente fria, encontrou a melhor maneira para que meu sacrifício – não é fácil receber milhares de agulhadas – seja visto como um gesto nobre.

– E, acima de tudo, necessário!

– Você está sendo irônica?

– Nem pensar! Imagine que maravilha se todos os amantes



da boa comida e da boa bebida decidissem imortalizar seus sentimentos gastronômicos com uma boa tatuagem?! Claro que imagino, por exemplo, o amante da sopa de mandioquinha. Como seria essa tattoo?

– Você tem razão. As sopas seriam um “osso duro de roer” (ele ri) para ficar no tema. Por isso pensei no ceviche. A primeira tatuagem que farei será a de um ceviche.

– Belíssima escolha. Quem não reconhece uma tattoo de ceviche, mesmo de longe?

– Quer saber por que escolhi o ceviche?

– Curiosíssima.

– Por uma simples razão: esse prato conseguiu ter mais relevância no universo gastronômico do que o Canard à l’Orange, a Lagosta à Thermidor, o Gran Bollito Misto e correlatas peças de museu da velha gastronomia. Preciso lembrar que um restaurante peruano, há anos, tem superado os outrora tidos como melhores do mundo?

– Quantas verdades incômodas nessa sua fala! Mas eu já consigo visualizar uma tatuagem de um

ceviche e o resultado me encanta. Você imaginou alguma lhama ao redor?

– Claro! Lhamas, condores passando e Mercedes Sosa.

– Um poncho?

– Boa ideia.

– E do lado brasileiro?

– Torresmos com marmelada e uma feijoada completa.

– Fascinante pensar no desafio do tatuador diante da feijoada completa.

– Um feijão-preto, uma orelha de porco, uma laranja. Eu imagino uma versão minimalista desse gigantesco prato.

– Chefs. Você pretende tatuar alguns?

– Não. A polêmica não me interessa. Se represento fulano e sequer rabisco beltrano, imaginou a confusão?

– Não sei dizer, mas talvez você esteja superestimando a exposição de seu corpo. Quem teria acesso a ele? Quem verá esse seu templo gastronômico?

– Pensei em uma individual.

– Você sobre um pedestal, nu, na Oca do Parque Ibirapuera, por exemplo?

– Não?

– Claro que sim. Quem não quer ver um corpo tatuado com ceviches, com perversões nórdicas, com travessuras verde-amarelas? O mundo está sedento de descaminhos. Seja você um deles.

– Você teria uma foto sua para me passar?

– Não me obrigue a processá-lo.

Salada de batata

POR Benê Souza FOTOS João Bertholini

São as memórias dos domingos em família que inspiram Benê Souza, chef do novo Virado SP, a criar pratos simples, afetivos e não menos saborosos. Prova disso é a salada de batata que ele aprendeu com a tia e, até hoje, ocupa sua lista de favoritos

Cresci em uma área periférica do interior de São Paulo. Meus pais trabalhavam muito e não tínhamos tantas chances de nos reunirmos nas refeições, mas no domingo era quando isso costumava acontecer. Um dia para se encontrar, ficar em família e comer.

Uma das minhas lembranças mais marcantes desses momentos é a minha tia, Adriana, chegando com a sua deliciosa salada de batata com maionese, devidamente armazenada no seu melhor tupperware. Na época, eu nem pensava em cozinhar ou qualquer coisa do tipo, mas já entendia aquele prato como o meu favorito da vida. Era de raspar o pote! Hoje sei que o que fez eu realmente acreditar na gastronomia foram essas vivências em família, a ideia de compartilhar a mesa ao lado das pessoas de quem gostamos.

Quando eu tinha uns oito anos, comecei a cozinhar para ajudar minha mãe. Primeiro ela me ensinou a fazer arroz e, logo na primeira tentativa, deu bom. Aos poucos, comecei a me aventurar. Adorava assistir ao programa da Ana Maria Braga para testar algumas receitas e minha tia estava sempre me ensinando algo, como rocambole de carne, coxinha. Ainda assim eu não enxergava a cozinha como uma opção de trabalho, era algo que simplesmente não considerava.

Meu pai é músico, trompetista, e eu cheguei a tentar seguir o caminho dele. Quando desisti, fui atrás de outra profissão que ele



Benê Souza no Virado SP. Abaixo, sua versão da salada de batata servida com bife à milanesa



"Para mim, esse prato ocupa um lugar de memória afetiva, que eu faço questão de manter com muito carinho"

considerava possível: a mecânica. Depois de terminar um curso na área, entrei num limbo, pensando o que ia fazer da vida. Até que um amigo, que sabia do meu gosto pelo fogão, perguntou: por que você não tenta algo nessa especialidade? Minha primeira oportunidade foi com uma chef de Campinas, que depois me colocou na cozinha de um hotel. Eu devia ter uns 17 anos e comecei a sentir aquela sementinha do sonho.

De lá fui para a cozinha de um choppódromo, que me deu muita casca para a vida e para a profissão. Foi depois disso que consegui uma vaga no programa de estágio do Maní. Entrei para ficar quatro meses, mas dei minha alma para aprender e acabei passando cinco anos. E foi mais recentemente, quando estava trabalhando com o chef Felipe Bronze, que recebi o convite para comandar o Virado SP.

Minha cozinha é a da simplicidade e o restaurante tem muito dessa inspiração, então a proposta fez todo o sentido. Simplicidade real, sem afetação e com sabor. E é claro que incluí a minha versão da salada de batata no cardápio.

Já comi muito esse prato. Na época do Maní, considerava a salada da Bombom, uma lanchonete vizinha do restaurante, a melhor de São Paulo. Com o tempo, descobri a da Galeteria Lousã e adorei. É uma receita fácil, que permite inúmeras combinações. Eu adoro servir com bife à milanesa porque há um contraponto entre a falta de textura da salada — regra obrigatória para mim — e a crocância da carne. Também costumo temperar a maionese com antecedência — minha tia fazia um dia antes e eu amava!

E não importa quantas versões eu prove: a dela ainda é a mais surreal. Ocupa um lugar de memória afetiva que faço questão de manter com muito carinho. Até hoje o domingo é um dia ritualístico para mim.



QUEM TEM OLHO...

SUADA



RRAHMANI

Corriere Fasano

Retrato Gil Inoue, fotos divulgação

Suada Rrahmani coloca poesia onde passa – e nos arranjos que cria como florista. Para o *Corriere*, a designer alemã mostra suas espécies favoritas e outros perfumes que povoam seu imaginário



EM SENTIDO HORÁRIO: Muitas das flores de que gosto estão ligadas às minhas memórias. A forma do **lírio-do-vale**, por exemplo, me lembra os sinos que colecionava quando era criança. Eles me deixavam hipnotizada! / Difícil escolher uma espécie preferida, mas adoro **margaridas**. Despertam-me uma memória afetiva – quem não brincava de bem-me-quer, mal-me-quer na infância? Foi a única flor que escolhi para o meu buquê de casamento. / A **anêmona** eu adoro porque quanto mais de perto olhamos, mais fascinados ficamos com seus detalhes. As pétalas têm tons variados e, com o tempo, começam a se mover de forma diferente. A minha favorita é a roxa. / A **papoula** é linda em todos os momentos – da semente ao fim da vida. Gosto de observá-las nos campos da França entre maio e junho, como um que visitei perto do Bergerac. É como se alguém passasse um pincel na paisagem, com pequenas gotas de vermelho por todos os lados. / Sou apaixonada por arranjos com **palha**. Tenho várias peças com esse material em casa. Minha família mora na Finlândia, onde os *himmelis*, objetos decorativos, feitos com palha, com formas geométricas, são uma tradição inspiradora. / Ainda sobre a palha, gosto muito da designer **Emma Bruschi**, que apresenta uma forte conexão com esse trabalho artesanal. / Admiro as criações da **Madison Hartley**, da Califórnia. São mais selvagens e combinam perfeitamente toques de cor com detalhes especiais. Tento trazer essas pitadas como inspiração para o meu trabalho. / Para arranjos mais estruturados, que podem se transformar em composições artísticas, sou fã do **Louis-Géraud Castor**. / Amo os livros de fotografia do alemão **Karl Blossfeldt**, com registros incríveis de plantas e flores em preto e branco. / Tive a chance de visitar os **campos de camélia** da Chanel, na França, e fiquei muito inspirada pelo trabalho de **Jean Thoby**, o botânico responsável pelo cultivo minucioso da flor.

FILME *ALGUÉM TEM QUE CEDER*

Mais do que ser o filme preferido de Narcisa Tamborindeguy, essa comédia romântica com Jack Nicholson fez com que a escritora voltasse a acreditar no amor



Narcisa Tamborindeguy

Nascida no Rio de Janeiro, Narcisa morou em diversos cantos do mundo, mas foi na cidade carioca que firmou seu jeito icônico e irreverente de ser, representado pelo famoso bordão *Ai, que loucura!* Moradora do emblemático edifício Chopin, a *socialite* é advogada de formação e autora de dois livros.



44

Eu adoro o Jack Nicholson, suas tiradas espertas e seu charme irresistível, e procuro assistir a todos os seus filmes — meu favorito é *Um Estranho no Ninho*. Inclusive já encontrei com o ator em Aspen — ele esquia muito bem! Estava com amigos que o conhecem, fomos ao chalé dele com um pessoal lindo da Califórnia e, depois, ele desapareceu nas montanhas!

Bom, apesar de *Alguém Tem que Ceder* ser de 2003, a primeira vez que assisti foi no ano passado. Estava em Paris e o longa passou na televisão. Adorei! É uma comédia leve e romântica, que nos leva a um mundo de sonhos, fugindo da realidade agressiva dos dias de hoje. E o elenco ainda tem a Diane Keaton, outra atriz que admiro muito, e o Keanu Reeves.

Na trama, Jack Nicholson é um *playboy* que namora uma mulher mais jovem e eles vão para os Hamptons, na casa da família dela. Ao chegar lá, ele descobre que sua sogra, uma dramaturga interpretada por Diane Keaton, também estará no local naqueles dias. Uma série de coisas acontecem e ele acaba se apaixonando pelas duas. Dizem por aí que Nicholson interpreta a si próprio nessa história.

Além de uma leveza, o filme me fez ter esperança no amor. O amor que não tem

SOBRE O FILME

Alguém Tem que Ceder

Ano de lançamento
2003

Direção e roteiro
Nancy Meyers

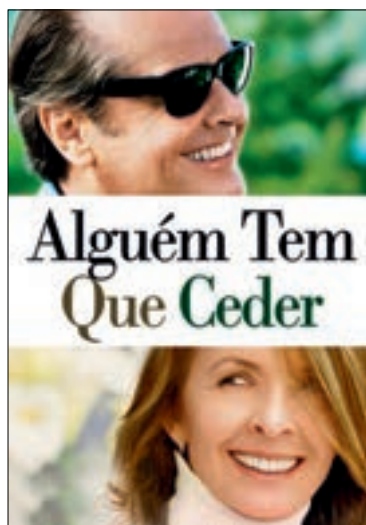
Curiosidades

Jack Nicholson e Diane Keaton já tinham atuado juntos em *Reds*, de 1981.

O título do filme é uma homenagem à música homônima de Johnny Mercer, escrita em 1954. O nome do personagem de Keanu Reeves, Julian Mercer, é inspirado no cantor.

A personagem de Diane Keaton foi escrita especialmente para a atriz.

Diane Keaton recebeu o Globo de Ouro de melhor atriz por sua atuação — ela também foi indicada ao Oscar.



hora para acontecer, desde que saibamos ceder. Por isso gosto de recomendá-lo para as minhas amigas mais velhas e queridas: que possam seguir acreditando no amor, em qualquer idade e momento. Nada é impossível!

Outro ponto que adorei foi observar todas aquelas casas maravilhosas que a região praiana dos Hamptons, perto de Nova York, reúne.

Além do Jack Nicholson e da Diane Keaton, gosto de acompanhar o trabalho de atores como Leonardo di Caprio, Al Pacino, Julia Roberts, Richard Gere, Brad Pitt, Robert de Niro, Jodie Foster e Anthony Hopkins. E não posso deixar de mencionar todos os talentosos atores brasileiros. Amo todos!



PALAVRAS

OLIMPÍADAS

Já estamos em contagem regressiva para os Jogos Olímpicos de Paris, que acontece entre os dias 26 de julho e 11 de agosto. Até lá, que tal testar seu conhecimento no assunto?

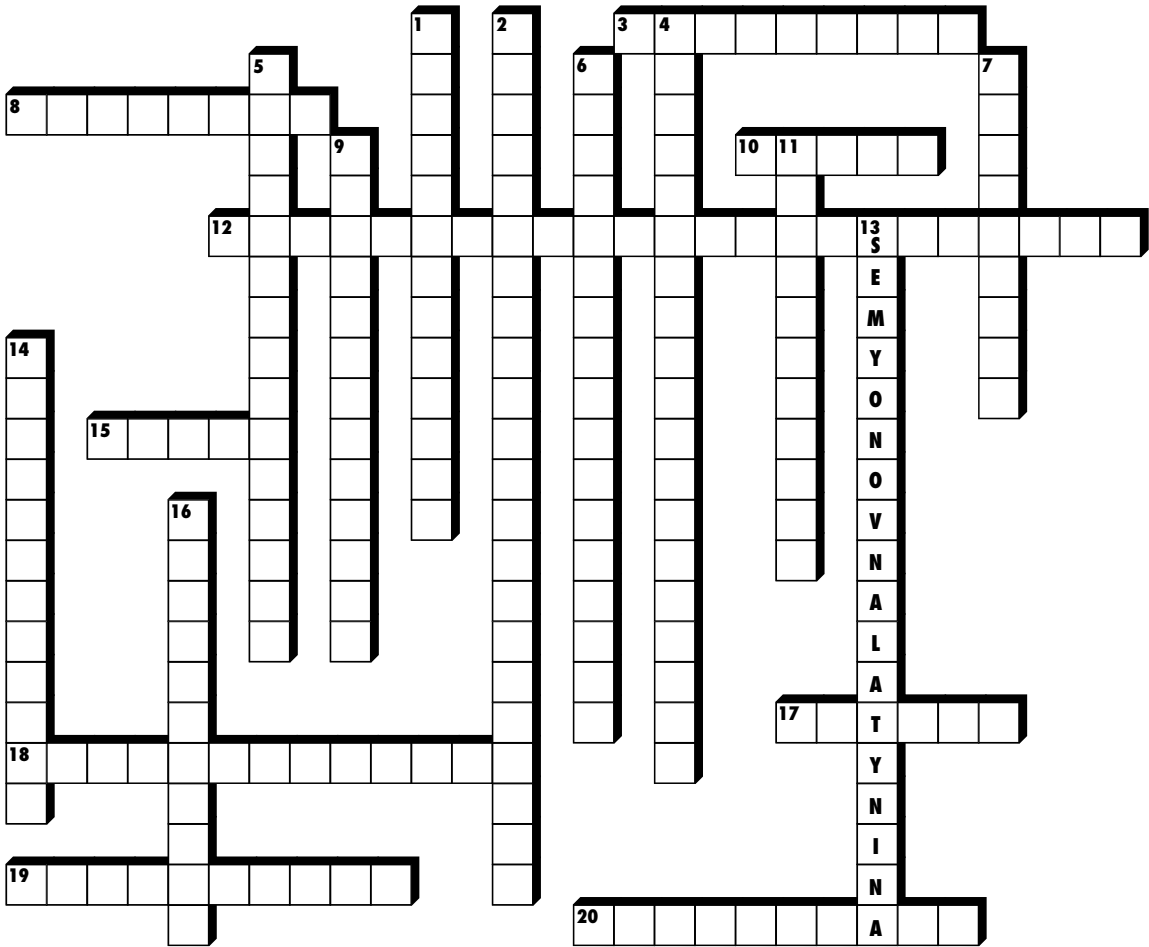
POR Arthur Dapieve

CRUZADAS



Vertical

1. Americano recordista de medalhas de ouro na natação 2. Brasileiro bicampeão no salto triplo 4. Jamaicana atual campeã dos 100 metros rasos 5. Brasileira atual campeã da maratona aquática 6. Nadador e ator americano vencedor de três ouros em 1924 7. Esporte jogado com raquete e peteca 9. Alemã-oriental, primeira nadadora a levar quatro ouros numa única edição 11. Ganhador descalço da maratona em 1960 13. Larisa (...) Ginasta soviética recordista em ouros 14. Membro do Dream Team original 16. Cidade sul-americana derrotada como sede dos jogos de 2004



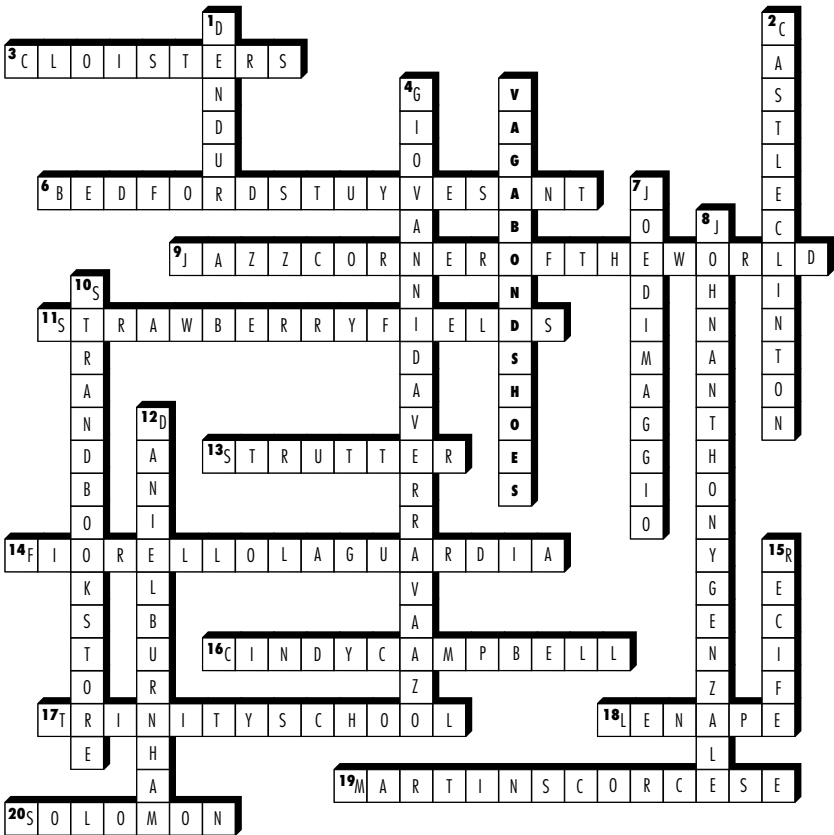
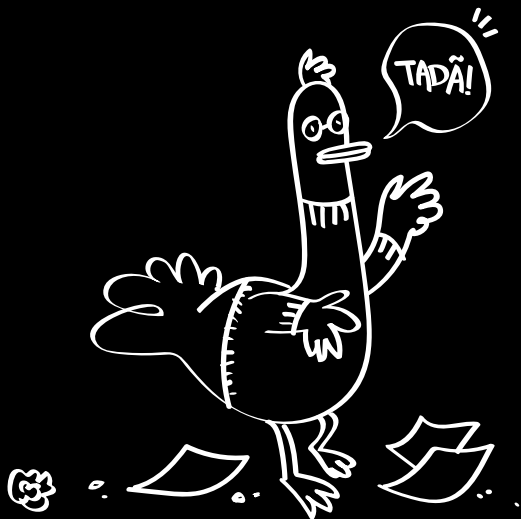
Horizontal

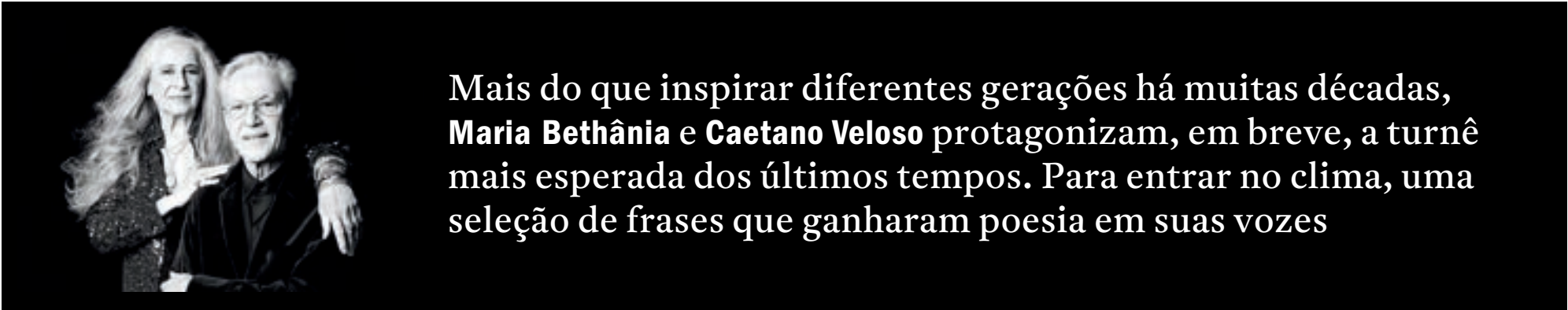
3. Sede dos jogos em 1956 8. Novo esporte nas Olimpíadas de Paris deste ano 10. Categoria olímpica de vela 12. Maratonista suíça que comoveu o mundo em 1984 15. Mascote olímpico em 1980 17. Futebol jogado em quadras fechadas 18. Ginasta romena que encantou o mundo em 1976 19. Corredor americano que enfureceu Hitler em 1936 20. Irlandês ganhador do primeiro ouro no tênis, em 1896

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

LET'S CHECK: confira a resolução das palavras cruzadas da edição 20 do Corriere Fasano

OLD NEW YORK





Mais do que inspirar diferentes gerações há muitas décadas, **Maria Bethânia e Caetano Veloso** protagonizam, em breve, a turnê mais esperada dos últimos tempos. Para entrar no clima, uma seleção de frases que ganharam poesia em suas vozes

CAETANO VELOSO

“O tempo não para e, no entanto, ele nunca envelhece.”		“Uns vão, uns tão, uns são, uns dão, uns não, uns hão de. Uns pés, uns mãos, uns cabeça, uns só coração.”
“Qualquer maneira de amor vale a pena. Qualquer maneira de amor vale amar...”		
“Eu não espero pelo dia em que todos os homens concordem. Apenas sei de diversas harmonias bonitas possíveis sem juízo final.”	“É que Narciso acha feio o que não é espelho.”	
“Meu coração vagabundo quer guardar o mundo em mim.”	“É preciso estar atento e forte, não temos tempo de temer a morte.”	

MARIA BETHÂNIA

“Tem um aviso na porta do meu coração: Quem não dança conforme o ritmo da casa não perca tempo tocando a campainha.”		“Você verá que é mesmo assim, que a história não tem fim, continua sempre que você responde 'sim' à sua imaginação, à arte de sorrir cada vez que o mundo diz 'não'.”
“Só digo o que penso, só faço o que gosto e aquilo que creio.”	“Que parte de mim, que eu desconheço, é que me guia?”	“Sou como a haste fina que qualquer brisa verga, mas nenhuma espada corta.”
	“A única saída para o homem é não perder de vista o amor.”	“Se choro, quando choro, Minha lágrima cai é pra regar o capim que alimenta a vida. Chorando eu refaço as nascentes que você secou.”
“Odiar já odiei muito. Uma queima inútil de combustível. Já odiei gente menor. E isso é descer.”	“E se a alguém interessa saber: sou bem feliz assim, muito mais do que quem já falou ou vai falar de mim.”	“Quantas guerras terei que vencer por um pouco de paz?”

TROUSSEAU

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

TROUSSEAU.COM.BR

Estratégia, atitude, foco.



Personnalité

Nenhum desafio é grande demais para quem está preparado e tem o apoio da melhor equipe.
Pense nisso na hora de escolher o seu banco.

Carlos Alcaraz.
Tenista nº 1
mais jovem
da história.



Seja Personnalité

ALCARAZ