

LUXO SEM COMPROMISSO

Brasil
Robb ReportEDIÇÃO 18
R\$ 22

+

O pulo da onça:
à frente da **Casa do Porco**,
a chef **Janaina Rueda**
conta como o 7º melhor
restaurante do mundo se
tornou mais feminino

2022, o ano dos
vinhos brasileiros

Ricardo Amaral,
as aventuras do Rei da
Noite vão virar série

A incrível história
de uma homenagem
a **Oscar Niemeyer**

Escapes e Prazeres

O novo sentido de viajar e vivenciar
experiências dois anos depois da pandemia

A primeira ilha de bem-estar nas Maldivas ■ A Antártica se abre ao turismo consciente ■ Trancoso com mais estilo ■ Madri, a nova capital do luxo

Transferência Internacional:
pelo app com segurança e
sem tarifa.

**Entre nós,
você vem
primeiro.**



banco.bradesco
@Bradesco facebook.com/Bradesco
Fone Fácil Bradesco: 4002 0022/0800 570 0022.
SAC - Alô Bradesco: 0800 704 8383.
SAC - Deficiência Auditiva ou de Fala: 0800 722 0099.
Ouvidoria: 0800 727 9933.

Consulte condições no app Bradesco.



Grand Lodge Residences



Quadras de tênis cobertas

O presente se refere às incorporações da Boa Vista Surf Lodge e Boa Vista Golf Residences registradas no RGI de Porto Feliz/SP e a futuros lançamentos da JHSF. Os projetos e memoriais de incorporação ou de loteamento dos futuros empreendimentos estão sujeitos à respectiva aprovação pela Prefeitura de Porto Feliz/SP e demais órgãos competentes e ao registro nas matrículas dos imóveis. As Amenities referentes à piscina de Surf, ao Spa, ao Equestre e aos Clubes de Tênis, Esportivo e de Golfe não integrarão os futuros lançamentos e/ou as incorporações já registradas. O uso de tais Amenities será feito de acordo com as regras previstas na Convenção de Condomínio de cada incorporação imobiliária e no Estatuto Social da Associação Boa Vista Village [em constituição]. A JHSF poderá desistir do lançamento dos futuros empreendimentos. As ilustrações, fotografias, perspectivas e plantas deste material são meramente ilustrativas e poderão sofrer modificações a critério da JHSF e/ou por exigência do Poder Público. O memorial de incorporação ou do loteamento e o instrumento de compra e venda prevalecerão sobre quaisquer informações e dados constantes deste material. Intermediação comercial pela Conceito Gestão e Comercialização Imobiliária Ltda. CRECI 029841J. Telefones (11) 3702-2121 e (11) 97202-3702.

JHSF
apresenta



VILLAGE

GOLF • SURF • TÊNIS • EQUESTRE • TOWN CENTER

Grand Lodge Residences, de 135 a 486 m² e 2 a 4 suítes, quadras de tênis exclusivas e serviço de quadra privativo.

O Boa Vista Village traz as exclusivas Grand Lodge Residences, de 135 a 486 m² e 2 a 4 suítes, com vista para o Campo de Golfe de 18 buracos por Rees Jones. Localizadas próximas ao Town Center e ao Boa Vista Village Surf Club, têm uma completa infraestrutura de tênis reservada aos moradores, com quadras de beach tennis, 4 quadras de tênis descobertas e 5 quadras de tênis cobertas, com serviço de quadra privativo.

Arquitetura por Sig Bergamin, Murilo Lomas e Pablo Slemenson, com paisagismo de Maria João d'Orey.

Além de uma completa infraestrutura de serviços e amenities inéditas:

- Campo de Golfe de 18 buracos por Rees Jones • Clube de Surf reservado para membros
- Centro de Tênis com Arena para torneios internacionais • Centro Equestre • Fazendinha • Kids Center
- Spa Internacional • Academia • Club Esportivo • Centro Orgânico



QUALIDADE E EXCELÊNCIA JHSF.
É BOA VISTA, É IGUAL E É DIFERENTE.

VISITE O SHOWROOM

Vendas: 11 3702.2121 • 11 97202.3702 • atendimento@centraldevendasfbv.com.br

CONHEÇA OS DETALHES DO BOA VISTA VILLAGE E TODAS AS OPÇÕES
DE PLANTAS, **BAIXE O APP: JHSF REAL ESTATE.**





Sua saúde merece



**Antes de falarmos sobre saúde,
queremos falar sobre você.**

A EMS cuida da saúde dos brasileiros há mais de 50 anos. Com grandes investimentos em Pesquisa e Desenvolvimento, vem trazendo inovação, qualidade e acessibilidade a medicamentos para toda a população. Abra as portas da sua casa para a maior indústria farmacêutica no Brasil.

O privilégio de viver em uma Reserva com Náutica e Golf

APENAS 1H20 DE SÃO PAULO

OBRAS INICIADAS | ENTREGA EM OUTUBRO DE 2022

Foto do local



Perspectiva ilustrada



Foto do local

LOTES DE 1.250 A 3.600 m²
CONDOMÍNIO FECHADO

AGENDE SUA VISITA

(11) 4580-1500 OPORTOFINO.COM.BR



Aponte a câmera do celular e saiba mais

GUIMATTOS
ARQUITETURA

BurleMarx
ESCRITÓRIO DE PAISAGISMO

GOLD TEE GOLF
INTERNATIONAL

ECO LOTES
DESENVOLVIMENTO IMOBILIÁRIO

Exclusividade de vendas
Bossa Nova | **Sotheby's**
INTERNATIONAL REALTY

Conheça Portofino, condomínio de campo extraordinário às margens da Represa de Itupararanga. Um refúgio de bem-estar com garagem privativa para 100 embarcações, clube social e esportivo com áreas de lazer exclusivas.

O Empreendimento Portofino, constituído na forma da Lei 6.766/79, encontra-se registrado sob o R-2 na matrícula n. 22.932 do Serviço de Registro de Imóveis do município de Piedade/SP. Aprovação pela Prefeitura Municipal de Piedade/SP no Processo Administrativo PMP n. 08661/2012, conforme Decreto Municipal n. 7.800/2020 e aprovado pelo GRAPROHAB (certificado n. 367/2018). Alvará de Loteamento n. 8/2020. Imóvel de propriedade da realizadora Eco Lotes Empreendimentos Imobiliários SPE Ltda. (CNPJ 09.252.282/0001-33). Intermediação e Comercialização: Bossa Nova Sotheby's International Realty: Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 2.027 - Jardim Europa - CEP 01441-001 - Tel.: 3061-0000 - São Paulo (SP). Creci: 272123. Imagens meramente ilustrativas. Agência Rfill.



Bia Doria
Bailarina da Natureza, 2016
Madeira
300 x 150 x 120 cm



Rua Brás Melilo, 91
São Paulo- SP
55 11 3842-7994
55 11 99456-5663

www.biadoria.com.br

@biadoriaarte
ateliebiadoria



52
TRIBUTO
Uma homenagem original de Alex Allard a Oscar Niemeyer

56
ARTE
O afro-americano Nick Cave usa cores contra o racismo

60
ENTREVISTA
Aos 81 anos, o empresário Ricardo Amaral prepara documentário e série sobre sua vida

104
EXPOSIÇÃO
Em Hamburgo, a Montblanc Haus faz da escrita, inspiração

110
MILÃO
Na cidade, o Salão do Móvel celebra a luz e a flor

112
JOIAS
A Tiffany comemora casa em Manhattan com novo colar



116
VINHOS
As vinícolas do Brasil tiraram proveito das mudanças climáticas

122
GASTRONOMIA
Fasano inaugura empório chique em São Paulo

124
ENTREVISTA
Janaína Rueda assume a Casa do Porco, agora o sétimo melhor restaurante do mundo

130
CARROS
A nova era da Ferrari

70
TRANCOSO
O Fasano Trancoso une conforto, natureza e baianidade

66
ESPECIAL
DEPOIS DE DOIS ANOS DE PANDEMIA, É HORA DE ESCAPAR E REDESCOBRIR PRAZERES

76
ANTÁRTICA
O continente branco se abre ao turismo sustentável

82
MALDIVAS
Joali Being, o primeiro resort da região dedicado ao bem-estar

90
MADRID
Reformado, Four Seasons transforma a cidade em capital do luxo

96
LONDRES
Só arte no décor do hotel Park Lane

98
ALGARVE
Ao sul de Portugal, a aposta do Tivoli Carvoeiro no verão europeu

100
PARIS
Jean Imbert substitui Alain Ducasse na cozinha do Plaza Athénée

Acampamento ecológico White Desert, na Antártica

134
ASAS
Do conceito à entrega, como tirar um jato do chão

136
BARCOS
Uma experiência imersiva na decoração de iates

140
FESTA
Celebrando no hotel Rosewood a edição de Robb Report Brasil

14
CARTA DA EDITORA

18
OBJETO DIRETO
Os bancos despojados de Leandro Garcia somam-se à ousada poltrona de Julia Krantz

22
ROBB EM CASA
O balanço Capadócia, de Roque Frizzo, e uma lareira exclusiva de João Paulo Raimundo para a Ecofireplaces

28
ROBB TECH
A moto XTurismo Limited Edition, que voa a 80 quilômetros por hora e paira a mais de dois metros de altura



Capa com ilustração de Pietari Posti



Imagem do portfólio de Romulo Fialdini

30
ROBB À MESA
Os restaurantes e as façanhas culinárias de Rodolfo De Santis, o Aquiles da gastronomia

32
PORTFÓLIO
Por quatro décadas, o fotógrafo de interiores Romulo Fialdini registrou mansões cinematográficas e personalidades

40
ARQUIVO PESSOAL
Sócia do Grupo Pop, Lelê Saddi administra estúdio de fotografia e um acervo de moda com três mil peças

44
MUSEU PRIVÉ
Museus brasileiros celebram o bicentenário da Independência e apresentam nove décadas da melhor arte estadunidense

48
LUXO VERDE
Móveis de segunda mão ganham brilho sustentável

146
LINHA DO TEMPO
A saga da "Mona Lisa"

CARTA EDITORA



GISELE VITÓRIA
Editora-Chefe

SAIR DE SI

Nosso tema de capa é fruto de respiros, além dos pulmonares. E de reflexões sobre os novos significados dos escapes e prazeres depois do tempo de distanciamento social atravessado. Em 2022, viajar é mais que se transportar para outra paisagem ou cultura. Rosane Pavam, luxo do jornalismo cultural brasileiro que estreia em nosso time e na coordenação desta edição, cravou um ponto definitivo que resgata o sentido das viagens, reais e mentais: viajar é sair de si. Dica de madame Simone de Beauvoir. No livro *A Força da Idade* (1960) a escritora diz: "Pra que viajar? 'Ninguém sai de si próprio', disse-me alguém. Eu saía: não me tornava uma outra, mas desaparecia. Talvez seja o privilégio das pessoas - muito ativas ou muito ambiciosas - sempre às voltas com projetos, essas tréguas em que repentinamente o tempo para, a existência se confunde com a plenitude imóvel das coisas: que repouso! Que recompensa!".

O exercício de pausar e partir *on the road* é combustível para ver a vida com outros olhos. E levar os olhos para ver a vida é passaporte de instantes precisos e preciosos para enxergar melhor o outro, reconhecendo-se ou não. Assim, selecionamos experiências para você sair de si. Silvine Neno, nossa editora especial, narra a vivência na primeira ilha dedicada ao bem-estar nas Maldivas. Em giro também pela Espanha, ela conta do Four Seasons na nova cena em Madri. Shoishi Iwashita escreve sobre a nova viagem gastronômica do clássico parisiense Plaza Athénée. O meu respiro foi pertinho, no doce balanço a caminho do mar de Itapororoca, onde o Fasano Trancoso é Fasano no seu despojamento baiano. E tem mais.

Talvez a maior das experiências de sair de si nesta edição tenha sido a de Celia Pompeia, nossa publisher, e de Bia Cruz, diretora-geral de publicidade. Elas foram conhecer a exposição *Inspire Writting* na Casa MontBlanc, em Hamburgo - uma ode à arte de externar o pensamento por meio de prosa e verso, e de palavras que mudaram o mundo, com uma caneta à mão. Viajar por feitos e legados também vale. Assim o craque Rodrigo Grilo extraiu da chef Janaína Rueda um belo depoimento depois de



Bia Cruz e Celia Pompeia,
na Casa MontBlanc,
em Hamburgo



Rosane Pavam,
luxo do jornalismo
cultural



Suzana Barelli: vinhos;
Rodrigo Grilo: A Casa do Porco

A Casa do Porco, dela e de Jefferson Rueda, virar o sétimo melhor restaurante do mundo. E o Rei da Noite, Ricardo Amaral, contou a graça da última viagem com a mulher, a eterna Gisella Amaral, à outra craque, Rosangela Honor. Foi clicado por Dario Zalis, artista dos retratos e testemunha de histórias dele. Na viagem por aromas e notas, Suzana Barelli, principal jornalista do País especializada em vinhos, escreve sobre o momento especial dos rótulos do Brasil. E direto de Milão, Ricardo Gaioso viaja pelas tendências do prestigioso salão de design. Um grande time dedicado ao convite de Robb Report Brasil a você: passear pelos prazeres de sair de si. 



A editora especial Silvine
Neno: giro pelas Maldivas,
Espanha e Portugal



Amaral e o fotógrafo Dario
Zalis, testemunha de histórias
do Rei da Noite, entrevistado
por Rosangela Honor

We are the best!

A Euromoney elegeu o UBS como
Latin America Best Bank for
Wealth Management de 2022



Descubra como o melhor wealth
manager da América Latina pode
ajudá-lo a alcançar seus objetivos.



ubs.com/brasil



PUBLISHER E PRESIDENTE DO GRUPO DORIA

Celia Pompeia

DIRETOR EXECUTIVO

João Doria Neto

DIRETORA DE CONTEÚDO

Ana Lúcia Ventorim

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE

Beatriz Cruz

Robb Report ^{Brasil}

PUBLISHER

Celia Pompeia

CONSELHO EDITORIAL

**Celia Pompeia,
João Doria Neto,
Beatriz Cruz,
Ana Lúcia Ventorim
e Gisele Vitória**

EDITORIA-CHEFE

Gisele Vitória

DIRETORA DE ARTE

Mirian Bertoldi

EDITORIA CONVIDADA

Rosane Pavam

EDITORIA ESPECIAL

Silviane Neno

COLABORADORES:

**Barbara Fava, Ricardo Gaioso, Rodrigo Grilo,
Rosangela Honor, Shoichi Iwashita, Suzana
Barelli (Texto), Dario Zalis, Marcelo Navarro
(Fotografia), Marisa Bertoldi (Designer),
Pietari Posti (Ilustração de capa),
Lana Bonnet, Lourdes Rivera (Revisão),
Katia Tobias (Administrativo)**

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE

Beatriz Cruz

GERENTE EXECUTIVA DE PUBLICIDADE

Larissa Dalete

PUBLICIDADE

Catia Valese

OPERAÇÕES COMERCIAIS

Katia Moreno

ROBB REPORT É PUBLICADA NO BRASIL PELA DORIA EDITORA
(TODOS OS DIRETOS RESERVADOS)
AV. BRG. FÁRIA LIMA, 2277 - JARDIM EUROPA, SÃO PAULO - SP
01452-000 - (11) 3039-6011

PMC

PENSKE MEDIA CORPORATION (PMC)

Jay Penske

CHAIRMAN & CEO, PMC

George Grobar

CHIEF OPERATING OFFICER, PMC

Debashish Ghosh

MANAGING DIRECTOR,
INTERNATIONAL MARKETS, PMC

Gurjeet Chima

ASSOCIATE VICE PRESIDENT,
INTERNATIONAL MARKETS, PMC

Francesca Lawrence

ASSOCIATE DIRECTOR, INTERNATIONAL
BRAND & PARTNERSHIP OPERATIONS, PMC

Luke Bahrenburg

CHIEF REVENUE OFFICER & EXECUTIVE
VICE PRESIDENT, ROBB REPORT AND HEAD
OF LUXURY PARTNERSHIPS, PMC

Paul Croughton

EDITOR IN CHIEF, ROBB REPORT

Cristina Cheever

SVP LIVE MEDIA, ROBB REPORT

David Arnold

VICE CHAIRMAN
ROBB REPORT

Robb Report é uma publicação da
Penske Media Corporation em parceria com a
Rockbridge Growth Equity.

LOS ANGELES OFFICE
11175 Santa Monica Boulevard
Los Angeles, CA 90025
310.321.5000

NEW YORK OFFICE
475 Fifth Avenue
New York, NY 10017
212.213.1900

Impresso no Brasil
For reprints and permissions:
RobbReprints.com
Subscription inquiries
and back issues: 800.947.7472,
+1.386.246.0137 (international),
robbreport@emailcustomerservice.com



PARA CHEGAR AO SEU DESTINO,
PARA MANTER SUA AERONAVE EM MOVIMENTO,
PARA VOAR COM SEGURANÇA,
PARA REALIZAR SEU SONHO.
TUDO O QUE VOCÊ PRECISA EM UM SÓ LUGAR.



AVIÃO E HELICÓPTERO • FRETAMENTO | GERENCIAMENTO | MANUTENÇÃO | COMPRA E VENDA | SERVIÇOS AEROPORTUÁRIOS

WWW.LIDERAVIACAO.COM.BR •     • APP LÍDER AVIAÇÃO. DISPONÍVEL EM:  



OBJETO DIRETO

MÁQUINAS, GADGETS, ACHADOS E PEÇAS DOS SONHOS

por SILVIANE NENO



ORANGE BIKE

A marca que lançou uma das bolsas mais famosas no mundo, a Birkin, agora tem uma bicicleta para imprimir nas ruas seu lifestyle de luxo. A Ash Wood, da Hermès, é perfeita para getaways. Leve e compacta, ela é inspirada nos modelos japoneses. Possui um quadro de madeira de freixo, vem com ou sem cesta, e também está disponível em versão elétrica para infinitas opções de getaways. Preço sob consulta www.hermes.com

FOTO: PAULINE DEVES

ESPORTIVO, ELÉTRICO E SUSTENTÁVEL

Cem por cento elétrico, o novo esportivo RS e-tron GT da Audi exibe alto desempenho dinâmico. Para acelerar de zero a 100 km/h precisa de 3,3 segundos e atinge velocidade máxima de 250 km/h. O som tem duas unidades de controle e amplificadores no compartimento de bagagem, onde a capacidade é de 366 litros (e no segundo do capô dianteiro cabem mais 85 litros). Está em pré-venda por R\$ 949.990 com “uma mobilidade cada vez mais sustentável, sem abrir mão da inovação e da esportividade”, segundo Johannes Roscheck, CEO da Audi no Brasil www.audi.com.br



ALÉM DAS HORAS

Para heróis que embarcam em aventuras perigosas, para quem um único segundo pode fazer toda a diferença na conquista de um recorde, a italianíssima Panerai agrega em sua expertise no campo dos cronógrafos o lançamento do modelo Luminor Chrono Flyback, exclusivamente disponível no seu e-commerce brasileiro e com tiragem limitada de

110 peças. O mostrador verde-militar fosco junto com a caixa de aço polido e os ponteiros na cor laranja transmitem uma atitude elegante e única ao modelo, além de ter agregada a complicação da cronometragem “flyback”. Um verdadeiro objeto de desejo entre os colecionadores de alta relojoaria. Preço: R\$ 72.800 www.panerai.com.br



MONET NA ESTEIRA

Verão europeu na porta e a Rimowa inovou lançando duas cores originais que são a cara da estação. Imaginem quando surgirem na esteira de bagagens malas Lavande e Citron? Os tons pastel já aparecem como os preferidos das blogueiras de moda e viajantes profissionais. A coleção cápsula da linha de malas Essential, foi inspirada pelas paisagens e aromas da província francesa, e a ideia é injetar alegria nos acessórios de viagem. Lavande, remete ao cheiro de lavanda, conhecida por suas propriedades calmantes. Citron, o amarelo pastel – evoca o prazer de um copo gelado de limonada em um dia quente. Juntos, as duas cores criam uma coleção altamente sensorial, que conta uma experiência fashion e universal de verão. Preço: Essential Check-in em Lavande ou Citron R\$ 5.600 www.rimowa.com.br



usk
CLEANSER

Sabonete líquido facial que age com extrema suavidade, higienizando, hidratando e proporcionando o cuidado adequado para todos os tipos de pele.

@USK

U.Sk
under skin
CLEANING & TONING
PERFECT GENTLE
CLEANSER
Liquid facial soap
Sabonete líquido de limpeza
200 ml / 6.76 fl. oz.

U.Sk
under skin
PHARMACEUTICAL SOLUTIONS

ROBB EM CASA

por SILVIANE NENO



ÁGUA EM PEDRA

Daniel Arsham, artista contemporâneo, foi quem desenhou esta cuba exclusiva unindo inovação criativa e habilidade artesanal especializada. Junto com a Kohler, Arsham projetou uma edição única limitada da cuba impressa em 3D, intitulada Rock.01. Lançada na feira Design Miami em dezembro de 2021, são apenas 99 peças. Como grande parte do trabalho de Arsham, a Rock.01 é um tributo ao tempo. O método revolucionário de porcelanato, com impressão 3D da Kohler, e a própria tecnologia são o que permitiu produzir o design de Daniel, muito complexo de ser produzido usando métodos tradicionais. As peças já viraram item de colecionador por serem edição limitada. Mas o sucesso foi tanto que Daniel pode lançar uma nova versão. Preço: sob consulta. www.br.kohler.com



FOTO: RENATO NAVARRO

FOGO EM PEDRA

A lareira do designer João Paulo Raimundo faz parte da coleção Caminho das Pedras, uma edição exclusiva e limitada para a marca Ecofireplaces. Elas são produzidas num material feito a partir do papelão reciclado e passam por um tratamento para que possam ser utilizadas também em áreas externas. "Ao mesmo tempo que eu gostaria de inovar, era importante manter a forma, a função e a história da marca. As placas de vidro foram acrescentadas para proteção", explica o designer. O queimador tem capacidade de 800 ml de biofluido e tempo de queima em média de duas horas por litro, e aquece uma área aproximada de 10 m². LareiraECO 135 Coleção Caminhodas Pedras. Preço sob consulta. www.ecofireplaces.com.br



SIMPLES E CHIQUE

Os elementos robustos dos bancos Simples, do designer brasileiro Leandro Garcia, trazem a identidade do móvel brasileiro de madeira e transmitem simplicidade em sua forma, materialidade e função. Os bancos, que são disponíveis em duas alturas e ainda diferenciam-se entre si pela orientação do assento, foram lançados na MADE - Mercado Arte e Design (São Paulo) e no Fuorisalone (Milão). Preço sob consulta.

www.leandrogarcia.com.br

SPIDER CHAIR

Destaque na última MADE, a feira internacional de design colecionável, a poltrona Spinne, da designer Julia Krantz, remete formalmente a um desenho estilizado dos aracnídeos sob uma perspectiva estética inspirada no movimento art déco do início do século XX. O processo de criação inicia-se com croquis seguidos da modelagem da peça em escala natural para estudo de ergonomia e forma. A partir do molde a madeira é cortada, colada e prensada, para em seguida se proceder ao desbaste e acabamento. Preço sob consulta.

www.juliakrantz.com.br



FOTO: RICARDO PERINI

FOTO: ANDRE GODOY

ROBB EM CASA

BALANÇA NO BALANÇO

"Pelo céu da Capadócia, balões cheios vagam procurando um lugar para pousar. Se me perguntassem o que os balões fazem? Eu diria que mudam as pessoas. De um ponto a outro e seus pontos de vista. O que a natureza esculpiu em milhões de anos no vale da Capadócia testemunha a transformação do homem em alguns minutos de voo", conta o designer que assina a linha Capadócia da Saccaro. O balanço Capadócia traz um ar lúdico e relaxante para o ambiente, pois fica suspenso e chamando atenção por sua beleza e ergonomia. Os produtos da linha batizada de In Shade (na sombra) possuem características simultâneas indoor e outdoor. R\$ 17.460. www.saccaro.com.br



LAVA LOUÇAS TODO DIA...

O hábito de ficar mais em casa desde o início da pandemia fez muita gente entender que louça na pia é coisa do passado. O lava-louças de gaveta da UD ELETROS, marca própria da UD House, tem design sofisticado aliado a recursos que vão deixar as louças limpas com facilidade. São 6 programas de lavagem para melhor desempenho e cuidado com as louças, além de um cesto para talheres e 4 suportes ajustáveis para xícaras e copos. O elegante acabamento em vidro preto e puxador em metal, com abertura frontal da gaveta, combina com todas as cozinhas gourmet. Controle digital touch e display LED na porta. Preço: R\$ 14.990. www.udhouse.com.br

MACIA PRA CACHORRO

As coleções da marca Mooui sempre celebram algum tema relacionado à cultura, arte e arquitetura. A coleção Plano Piloto remete à arquitetura projetada por Lúcio Costa, mas há também fábulas históricas e brincadeiras de criança. Para os pets, a marca criou caminhas para incluir os peludos na linha décor da casa. O Ninho é um modelo de tamanho único, com abertura inferior e fechamento com amarra. Tem enchimento lateral removíveis para facilitar a lavagem. Confeccionado em tecido 100% algodão, antialérgico, atóxico e antimfofo. Preço: R\$ 273,70. www.mooui.com.br



Férias de Inverno NO CASTELO SAINT ANDREWS GRAMADO-RS

"Um pedacinho da
Europa no Brasil"

O Castelo Saint Andrews é referência na hotelaria de alto padrão na América Latina e membro Relais & Châteaux. Possui 3 tipos de acomodações exclusivas, sendo 11 suítes no Castelo, 8 no Mountain e 3 suítes na Mountain House. Ainda dispõe de jardins encantadores, suítes exclusivas, linda vista para o Vale do Quilombo, restaurante Primrose e adega gourmet - Premiados internacionalmente por sua excelente carta de vinhos, menus degustação 4 e 6 tempos, boulangerie, espaço fitness, piscina aquecida, sauna, spa, cigar lounge.



Salas de Jantar e Estar



Restaurante Primrose

Mountain House

Uma nova tendência mundial!
Ideal para suas férias na encantadora Serra Gaúcha.

Residência Exclusiva com 500m² no complexo Castelo Saint Andrews. Com serviços exclusivos do hotel a sua inteira disposição como: Mordomos, Camareiras, Concierges e do nosso Premiado Chef que irá preparar experiências gastronômicas a seu gosto. Vide site.

Experiências gastronômicas aos sábados, com jantar harmonizado com os melhores vinhos do mundo!

Programação 2022/2023

Visite nosso site e conheça nossa programação completa de Jul/22 a Mar/23, incluindo Natal e Réveillon com incrível Show Som & Luzes. Venha para o Sonho de Natal em Canela e o maravilhoso Natal Luz de Gramado "As mais belas festas natalinas do Brasil".





Em vez de sobrevoar o trânsito da hora do rush, o XTurismo voará pelas pistas de corrida

MOTO NO AR

A máquina atinge velocidade máxima de 80 km/h, paira a cerca de 2,4 metros de altura e tem autonomia de 40 minutos quando totalmente carregada



As hoverbikes – veículos que assemelham a motocicletas, mas podem voar, ou melhor, pairar no ar – são o sonho de consumo de todos os fãs de ficção científica desde que Luke Skywalker montou em uma no filme *Star Wars, O Retorno de Jedi* (1983). O desejo pode tornar-se realidade pela startup japonesa A.L.I. Technologies, com a primeira unidade comercial do mundo. A XTurismo Limited Edition apresenta dois grandes rotores no centro de sua estrutura, com quatro ventoinhas menores nas

bordas externas. Enquanto os rotores de apoio são movidos por motores elétricos, o impulso principal vem de um motor Kawasaki de 228 cv movido a gasolina, projetado para competição de motos, parte de um sistema de acionamento codesenvolvido com a Toda Racing. A carroceria, construída em fibra de carbono leve, parece um cruzamento entre uma moto esportiva e um jet ski. Uma unidade de controle automático com microcontroladores Renesas RH850 foi projetada para melhorar a segurança do voo,

enquanto a unidade de computação de bordo conectada à nuvem gerencia controles de sistemas e atualizações de software. Segundo as especificações do protótipo, a máquina atinge velocidade máxima de 80 km/h, paira a cerca de 2,4 metros de altura e tem alcance de 40 minutos quando totalmente carregada. Mas não espere sobrevoar o trânsito da hora do rush tão cedo: com apenas 200 unidades produzidas, ao preço de US\$ 777 mil cada, o XTurismo provavelmente será limitado a pistas de corrida. 

"PER NOI LA PERFEZIONE VIENE PRIMA DELLA CREAZIONE"

Fasano



Parigi 

FASANO 'GERO TRATTORIA BISTROT | Parigi  'GERO PANINI

 @fasano #fasano www.fasano.com.br

MasterCard
Black



UM HORIZONTE SEM FIM PARA ESTE NOVO AQUILES

O chef e empresário Rodolfo De Santis assimilou o conhecimento gastronômico europeu para formar uma família de restaurantes no Itaim e nos Jardins

A mitologia grega conta a história de Aquiles: um guerreiro belo e corajoso que perdeu cedo seu pai, mortal, e se viu sozinho em várias batalhas. Com foco e coragem, Aquiles venceu as disputas difíceis. Era o herói mais forte e bonito do exército grego, conquistava os domínios e seu nome tornava-se cada vez mais conhecido, com a fama de invencível, nos mais longínquos lugares. Assim como na mitologia, vemos características semelhantes às de Aquiles no chef e

empresário Rodolfo De Santis. Sem o convívio com o pai, belo e corajoso como o herói grego, saiu de casa aos 13 anos para estudar gastronomia. Trabalhou em restaurantes com estrelas Michelin na Europa, mas decidiu atravessar o oceano despretensiosamente. Aos poucos se estabeleceu e venceu desafios até que, em plena pandemia, ampliou seus negócios, buscou parceiros e sócios, e conquistou muitos paladares mais. Surgiram Aquiles Taberna, Suzette, Ninetto e Vito

Mozzarella & Bar, que se juntaram ao Da Marino, Peppino Trattoria, Forno da Pino e ao consagrado Nino Cucina. Uma família completa. Famiglia Nino. Todos seus restaurantes estão localizados no Itaim e, praticamente juntos, compõem um belo cenário com luzes que iluminam as árvores e que, com certeza, já marcaram e ainda vão marcar momentos importantes nas vidas de muitas pessoas. A exceção é o Ninetto, que fica nos Jardins e faz parte da memória afetiva de Rodolfo De Santis, onde sua criatividade aflorou.

Hoje, ele é o proprietário deste que, mais do que um estabelecimento, tornou-se um símbolo de conquista.

Bem-sucedidos na gastronomia, os espaços também nos dão a sensação de visitar em dias seguidos a França, a Itália, a Grécia e encontrar, além da gastronomia, os detalhes que remetem aos países nos quais Rodolfo se inspirou. A parceria com a empresa Mela Arquitetura materializa seus sonhos. Sorte nossa que temos o privilégio de “viajar” nesta realidade!

No Aquiles Taberna não é diferente: a equipe vestida de bege, branco e chapéu panamá desfila em sincronia com a ordem dos pratos pelas mesas brilhantes, em tom azul-turquesa como o dos mares da Grécia. As louças parecem abraçar as iguarias, como se fossem feitas sob medida, detalhes que combinam com a atmosfera do lugar. O horizonte de Rodolfo parece não ter fim. Em breve desembarcará com sua gastronomia nas cidades do Rio de Janeiro, Goiânia e Brasília, certamente fazendo grandes conquistas de novos paladares. Seu sucesso é tamanho que chamou a atenção de um grande banco. Com isso, Rodolfo tornou-se sócio de outros bares de restaurantes.



O chef à janela do Aquiles e ao trabalho (acima), que rende delícias como os crusos



Em um recente jantar especial com um seletto grupo de cinco pessoas, sendo Rodolfo o chef convidado, presenciei sua habilidade com as panelas, os ingredientes e a apresentação dos pratos. Que privilégio foi observar e saber que o grande empresário, com mais de dez marcas, mantém hoje a sua essência, a paixão pela gastronomia, que, claro é a razão do seu sucesso! De volta à

lenda grega, constatamos que o semideus Aquiles tornou-se indestrutível porque foi banhado nas águas do rio Estige ao nascer, exceto pelo calcanhar, por onde sua mãe o segurava. O calcanhar tornou-se então seu ponto vulnerável. Este ponto fraco, que por vezes mencionamos como calcanhar de Aquiles, foi o que levou o herói ao fim da sua vida... Como vivemos em constante evolução, esta vulnerabilidade não existe mais e você pode escolher qualquer empreendimento da Famiglia Nino e por meio dele chegar ao deleite. Nosso Aquiles de hoje, Rodolfo De Santis, não tem ponto fraco. Não haverá, na sua visita, nenhum calcanhar de Aquiles. Vale conferir! 

FAMIGLIA NINO
Todas as reservas para os restaurantes da Famiglia Nino são feitas pelo link: <https://linktr.ee/famiglianino>



Tagliolini triplo burro com ragu de cogumelos e gema mole e tagliolini pupunha com cogumelos

FOTOS: MARCUS STEINMEYER

PORTFÓLIO

ROMULO FIALDINI

A GRANDE BELEZA

Um dos mais reconhecidos fotógrafos de arte e interiores, Romulo Fialdini é também um mestre em retratos. Em mais de 40 anos de profissão, ele já registrou de personalidades a mansões cinematográficas, sempre perseguindo o belo e transformando, com o seu olhar, a cena mais singela em poesia

por SILVIANE NENO



OS ARQUITETOS MARCIO E GABRIEL KOGAN 2015



A SET DESIGNER
TISSY BRAUEN, 2015,
EM FOTO PARA
ARQUITETAS



SALA DE JANTAR DO SÍTIO DAN FIALDINI, A FOTO PB EM CIMA DO ARMÁRIO É DE AUTORIA DE ROMULO FIALDINI FEITA EM VENEZA



Na agenda daquela tarde em São Paulo, mais um retrato. A arquiteta Patricia Anastassiadis seria fotografada no apartamento dela, em Higienópolis. Patricia sugeriu que as fotos fossem feitas na varanda, de modo que aparecesse a vista, do alto do prédio. Ela usava um vestido preto, com fendas, decote, sandálias de salto alto. Enquanto conversavam antes do shooting, o tempo fechou. Chovia – não uma chuva qualquer, era uma daquelas tempestades de verão. Patricia, desolada, sugeriu que deixassem as fotos para um outro dia. Foi aí que Romulo puxou da cartola uma de suas armas, além da câmera: o dom de transformar as adversidades em sacadas geniais. “Você tem um guarda-chuva?”, perguntou. Ela voltou com um daqueles bem vistosos. Foram

“Nunca quis ser artista, sempre quis ser fotógrafo”

para a varanda inteiramente encharcada, Patricia debaixo do guarda-chuva, ainda impecável. “Olhei a cena, pensei que ainda faltava alguma coisa e perguntei se ela também tinha uma bola de futebol”, relembra Romulo. Ela trouxe. A arquiteta foi, então, fotografada segurando o guarda-chuva, com o pé em cima da bola, como um jogador de futebol, vestida de festa, debaixo de um temporal. E por que a bola? “Porque quando a olhei, pensei, que aquela mulher belíssima, batia um bolão”, lembra ele, rindo.

A DESCOBERTA DO OLHO MÁGICO

A história pode até soar engraçada, mas a beleza, para Romulo, é coisa séria. Foi assim desde o princípio. Desde que foi ensinado a “olhar” diferente para coisas simples, do cotidiano. Romulo começou a carreira nos anos 1970, como assistente do fotógrafo Luiz Hossaka, no Museu de Arte de São Paulo. Os dois produziam as imagens para catálogos, livros e para o arquivo de documentos de Lina Bo Bardi. Também viajaram pelo Brasil fotografando aspectos da cultura brasileira, em especial o barroco. Os



ARQUITETA PATRICIA ANASTASSIADIS, 2011

anos de trabalho no MASP fizeram dele um especialista em reprodução de obras de arte. Mas o que Romulo gosta mesmo de lembrar é da convivência com os artistas... Hércules Barsotti, Wesley Duke Lee, Claudia Andujar, entre outros. Foi Willys de Castro quem o levou a uma experiência inesquecível e definitiva. “Um dia ele me chamou para acompanhá-lo até um supermercado. Foi lá, e com ele, que aprendi a olhar para as coisas de um outro jeito. Uma embalagem atrás da outra numa prateleira podia sugerir alguma outra forma estética”, lembra Romulo. “Willys era um gênio do olhar”, resume.

O BAMBA DAS REVISTAS DE DÉCOR

Foi Lina Bo Bardi quem indicou Romulo Fialdini para a revista Casa Vogue nos anos 1980. De

lá para cá, ele perdeu as contas de quantas casas e seus interiores fantásticos fotografou. Depois vieram os livros. São mais de 300, entre eles a primeira edição de luxo sobre gastronomia no Brasil, feita para o Fasano. Representado pela galeria Raquel Arnaud, Romulo foi pioneiro em transformar as batidas imagens de pratos derramando suculência em delicadas construções dando à comida status de obra de arte. Pelas suas lentes, quatro porções de ravióli num prato branco alcançam o olimpo da chiquería quando ele resolve transformar os fósforos do restaurante em gravatinhas borboletas sustentando a louça. Com os personagens retratados, o exercício é semelhante. Romulo Fialdini interpreta personalidades e arranca a beleza menos óbvia, seja da chef que já foi modelo, da dona do bufê, de um ganso na cozinha ou de uma cesta de cajú. Ali estará sua assinatura. Suas fotos encontram-se conservadas no Museu de Arte de São Paulo (MASP), no Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM-SP) e no Museu de Arte Contemporânea da Universidade de São Paulo (MAC-SP). Na elegância da imagem que leva a simplicidade ao patamar da sofisticação. **R**

“Foi Willys de Castro quem me ensinou a olhar para as coisas de outra forma”



DAN FIALDINI, 2010

FORMADORA DE SUCESSOS

Em 10 anos, a influencer **Lelê Saddi** passou de blogueira de moda à empresária de sucesso. Sua agência de influência digital cresceu 200% nos últimos dois anos e vai faturar R\$ 10,8 milhões em 2022. E ela ainda tem tempo de estudar francês

por SILVIANE NENO fotos MARCELO NAVARRO



Acima, o blazer Chanel herdado da mãe: “Certamente, se eu tiver uma filha, ela também vai usar”. Ao lado, altar com imagens e terços trazidos de viagem



Quando era criança, um dos passatempos preferidos de Alessandra Saddi, a Lelê, era assistir a mãe, Cris Lotaif, se vestir para alguma ocasião. “Eu achava ela maravilhosa e pensava que queria ser como ela”, conta. Uma das memórias fashion mais fortes era quando a mãe usava um blazer da Chanel. Hoje, aos 34 anos, Lelê não tem só o blazer herdado da mãe, mas centenas

de peças que dariam, com folga, para montar um brechó de luxo. Expertise não faltaria, afinal foi na icônica Daslu, a gigantesca multimarcas de luxo, criada pela empresária Eliana Tranches, que Lelê aprendeu muito do que sabe de moda. Foi lá que ela começou a trabalhar também, como estagiária no marketing. Ainda na Daslu, por sugestão de Eliana Tranches, ela criou um blog de moda. Foi umas das pioneiras do que se costumou chamar de “blogueira de moda”. Tudo porque Lelê era a palpiteira de plantão. Sempre tinha uma dica de viagem, de gastronomia, de tendências, de compras, na ponta da língua, sempre que as amigas perguntavam. Já são mais de dez anos desde que o hobby virou trabalho de verdade. O blog foi extinto, mas hoje Lelê é sócia do Grupo Pop, holding que engloba as marcas Pop Comm (comunicação), Pop Educ (educação), Highfy (moda) e WePick Agency (marketing e influência



ARQUIVO PESSOAL



“Esse azulejo fiz numa atividade escolar, consistia em pintar nosso quadro favorito, então fiz “The Starry Night” de Vincent Van Gogh, meu artista plástico preferido”

digital. A Pop agência já nasceu no universo digital. E foi durante a pandemia que explodiu. “Desenvolvemos muitas ações e ativações para os nossos clientes, tudo focado no online. E rapidamente o mercado notou as marcas que estavam sobressaindo durante esse momento tão difícil”, explica Lelê, que administra cursos de mentorias online pela plataforma Pop Educ. Nos últimos dois anos, a empresa cresceu mais de 200% e hoje ocupa impressionantes 800 m² de um prédio comercial nos Jardins. Os 102 funcionários trabalham espalhados em três andares e um deles é ocupado por um estúdio de fotografia e um acervo de moda com quase três mil peças, que lembra, claro, a Daslu.

Já são mais de dez anos desde que o hobby virou trabalho de verdade. O blog foi extinto, mas hoje Lelê é sócia do Grupo Pop, holding que engloba as marcas Pop Comm (comunicação), Pop Educ (educação), Highfy (moda) e WePick Agency (marketing e influência digital). A POP agência já nasceu no universo digital. E foi durante

a pandemia que explodiu. Hoje eles gerenciam as carreiras de influencers como Reis Rodrigues, Lala Rudge, Jordana Mais e Carol Celico.

TRABALHO E M&MS

Lelê diz que não é workaholic, mas é. Ela dorme tarde e acorda cedo, todos os dias. E passa pelo menos três horas no Instagram, de olho no que foi postado pelos clientes, acompanhando o engajamento e criando conteúdo do próprio perfil, com 460 mil seguidores.

Casada com o executivo do mercado financeiro Renato Azevedo, os dois moram num confortável palacete no Jardim Europa, decorado por Sig Bergamin. Lelê almoça em casa todos os dias e, no início da tarde, vai para o escritório a poucos metros da residência. As

manhãs são preenchidas por treinos com um personal, aulas de francês e terapia. Católica praticante, ela guarda três terços comprados e benzidos em viagens e confessa um único vício – o chocolate. Antes da nossa sessão de fotos, ela devorou um pacote inteiro de M&Ms.

Da descendência libanesa, ela herdou a paixão por comida árabe. Não há um jantar na família que não tenha charutinhos de folha de uva, quibes e outros que tais. E lá vai ela, a bordo de seus 54 quilos muito bem distribuídos no corpo esbelto, sem saber explicar como esse milagre acontece, do mesmo jeito que sair de casa levando apenas outra de suas paixões: a mini bolsa Jacquemus: “Só cabe o cartão de crédito e um batom”. E o celular? “Esse não sai da mão”, conclui, rindo.



A coleção de mini bolsas Jacquemus



“Ler é um hábito que me acompanha desde pequena e que eu amo. Aqui há títulos que li recentemente e também há alguns anos. No momento estou lendo Torto Arado, do Itamar Vieira junior”

Fazendo moda e inovação

Há 40 anos no mercado, a marca gaúcha **Anselmi** é referência em processos exclusivos de produção e no uso de tecnologias e redução do impacto ambiental



Maria de Lourdes Anselmi

A trajetória da Anselmi é uma bem-sucedida história de família. Tudo começou há quatro décadas, quando Maria de Lourdes Anselmi buscava sua independência financeira e escolheu a moda. Ela iniciou a malharia em um cômodo de sua casa, na cidade de Farroupilha (RS), fazendo camisas e tricôs. O espírito empreendedor fez o negócio de Maria prosperar e transformou a Anselmi em uma referência no mercado têxtil latino-americano. Ainda hoje ela comanda a empresa ao lado dos três filhos, que desempenham funções estratégicas: Sandra Anselmi, diretora de criação; Patrícia, diretora de marketing; e Eduardo, diretor administrativo e industrial. Hoje, a marca conta com três unidades fabris localizadas nas cidades de Farroupilha, Feliz e Alto Feliz, todas no Rio Grande do Sul. É nesse moderno parque fabril que as coleções são desenvolvidas

- do design à tinturaria, passando pela fiação e acabamento das peças, em uma produção 100% nacional.

Made in Brasil

O fantástico processo de fabricação dos produtos Anselmi envolve cerca de 550 colaboradores. A marca industrializa a maior parte dos fios que utiliza, sendo o algodão brasileiro a sua principal matéria-prima. Assim, valorizam a cadeia produtiva local, reduzindo o traslado de insumos e o impacto ambiental. A fiação própria permite criar misturas de materiais singulares e o resultado é mais qualidade para o consumidor. Além do design autoral, a marca amplia o seu repertório ao apostar em collabs com grandes nomes da moda nacional. Em breve, a consultora de estilo Ucha Meirelles lançará uma segunda coleção para a marca. Mais tricôs vibrantes e sucesso à vista.



O algodão brasileiro é a principal matéria-prima da Anselmi

COMEÇAR DE NOVO

Exposições em torno da Independência do Brasil e da arte estadunidense contam histórias esquecidas

por ROSANE PAVAM



Obra sobre papel (na página ao lado) de Joseca Yanomami, 2011

Novas visões sobre a Independência do Brasil, em seu bicentenário, e uma leitura inclusiva de nove décadas de arte estadunidense destacam-se nos museus brasileiros. A exibição *Pelas ruas: vida moderna e experiências urbanas na arte dos Estados Unidos (1893-1976)*, na Pinacoteca do Estado de São Paulo, inclui obras críticas à segregação social, enquanto no Museu de Arte de São Paulo (Masp) e no Instituto Moreira Salles (IMS-SP) o esforço foi o de reconhecer a complexidade e a relevância da celebração da Independência, para expor artistas brasileiros que, embora cruciais nos seus campos, possam ter passado despercebidos pelo público das exposições.

Na Pinacoteca, entre 27 de agosto e 30 de janeiro de 2023, estarão 150 obras, em sua maioria pertencentes à Terra Foundation for American Art. As 80 pinturas e gravuras e as 70 fotografias integram 16 coleções, todas ligadas a grandes instituições culturais, como o Whitney Museum of American Art, de Nova York. Destacam-se artistas plásticos como Andy Warhol, Charles White e Jacob Lawrence, e os fotógrafos

Berenice Abbott, Walker Evans, Gordon Parks e Robert Frank. A tela *Dawn in Pennsylvania* (1942) e a gravura *Night Shadows* (1921), de Edward Hopper, estarão presentes. A obra mais antiga da exposição é *Columbian Exposition* (1893), de Childe Hassam.

Em sua maioria os trabalhos voltam-se à arte figurativa urbana, como no caso de Beauford Delaney, que relatou uma cena de rua do Village em 1948. As obras refletem sobre a cidade como espaço de encontro e de conflito, de ritmos impostos pela circulação, de entretenimento, da sensação de isolamento e do perder-se na multidão. Embora a Pinacoteca não divulgue o valor das obras, adianta em Charles White, com a série *Wanted Posters*, um dos artistas mais valiosos em exposição. Afro-americano nascido em Chicago, com uma retrospectiva de seu trabalho no MoMA de Nova York, em 2018, White é contundente contra a persistência da segregação racial. Na sua obra em exposição, ele faz referência às ofertas de recompensas por escravizados fugidos no século 19. Sua linguagem, a do cartaz urbano,

ACERVO MASP. DOAÇÃO CLARICE O. TAVARES, 2021



DOAÇÃO DO ARTISTA NO CONTEXTO DA EXPOSIÇÃO "HISTÓRIAS AFRO-ATLÂNTICAS", 2018

O óleo sobre tela *Zeferina* (2018), de Dalton Paula



Crianças na São Paulo de 1910, por Vincenzo Pastore, e *Dawn in Pennsylvania*, (1942), tela de Edward Hopper



Wanted Poster Series #14, de Charles White (1970), como um cartaz de recompensas por escravizados fugidos

endossa os movimentos de luta pelos direitos civis.

Esse grande empenho de revisão histórica alcança a arte do Brasil. A mostra *Histórias brasileiras* ocupa o primeiro andar e o subsolo do Masp, de 26 de agosto a 30 de outubro, com narrativas visuais inclusivas. A exibição coletiva é pautada por temas, entre eles *Religiões*, *Festas e Retratos*, compostos por trabalhos de diferentes mídias, do século 16 ao 21. A perspectiva é a das histórias sociais ou políticas, dos costumes e do cotidiano, a partir da cultura visual.

RETRATOS BRASILEIROS

Dois artistas destacam-se entre os novos nomes desta arte que se pretende reflexiva. O primeiro deles é Dalton Paula, nascido em Brasília há 40 anos. Sua produção transita entre a pintura, a instalação, a fotografia, o vídeo e o objeto. Em *Dalton Paula: retratos brasileiros*, paralela no Masp à coletiva *Histórias brasileiras*, o artista interpreta criticamente a trajetória da população negra no país. As pinturas realizadas desde 2018 apresentam afrodescendentes que lutaram por liberdade e justiça ao longo dos séculos e tiveram suas imagens apagadas ou subrepresentadas. O artista, cujo trabalho integra coleções importantes, como a do MoMA, também participa do Projeto Octógono Arte Contemporânea, na Pinacoteca, entre 27 de agosto e 30 de janeiro de 2023, enfatizando as raízes da

O IMS REFAZ A CENA CULTURAL QUE CONSOLIDOU O SAMBA ENTRE 1910 E 1940

violência racial e a migração forçada dos africanos durante a escravização. Outro nome escolhido pelo Masp é o de Joseca Yanomami, integrante da comunidade Watoriki, da Terra Indígena Yanomami no rio Uxiu, em Roraima, que participou anteriormente de exposições na Fundação Cartier, em Paris, e no Instituto Tomie Ohtake, em São Paulo. Os desenhos do artista representam elementos e histórias da vida, do cotidiano, do contexto e da cosmologia ianomâmi. Sua mostra agora reúne 93 desenhos, a maioria em papel produzida até hoje pelo artista.

A fotografia histórica brasileira marca seu lugar no IMS-SP. Entre 13 de setembro e 26 de fevereiro de 2023, a exposição *Moderna pelo Averso: Fotografia no Brasil 1889-1930* traz imagens da Primeira República durante a urbanização dos principais centros brasileiros à época: Rio de Janeiro, São Paulo, Recife, Belém, Belo Horizonte, Salvador e Porto Alegre. A



O Village por Beauford Delaney, 1948



Integrante do Coletivo Kuikuro de Cinema na aldeia Afukuri, Xingu, 2021

DA ESQ. PARA DIR.: VINCENZO PASTORE ACERVO IMS, TERRA FOUNDATION FOR AMERICAN ART, DANIEL J. TERRA COLLECTION, 1999, DIVULGAÇÃO

TERRA FOUNDATION FOR AMERICAN ART, DANIEL J. TERRA ART ACQUISITION ENDOWMENT FUND, 2018, FOTO: TAKUMÁ KUIKURO

exposição mostra registros das reformas urbanas e a participação da fotografia nos grandes espetáculos criados para entreter e ordenar as massas urbanas.

PEQUENAS ÁFRICAS

Em *Rio de Janeiro: Pequenas Áfricas*, entre 13 de setembro e 19 de fevereiro de 2023, é reconstituída a cena cultural que, entre os anos 1910 e 1940, produziu e consolidou o samba urbano. Por meio de gravações, obras, documentos e objetos, a exposição mostra como, para além dos aspectos históricos, a rede de solidariedade, espiritualidade e música formada naquele momento espalhou-se pela produção contemporânea, das escolas de samba e dos blocos, dos terreiros e dos quintais. Ainda no IMS, a exposição *Xingu*, entre 8 de outubro de 2 de abril de 2023, discute o papel das imagens na história da relação entre indígenas e não indígenas no território. Berço de um sistema social milenar, o Xingu foi alvo recorrente da violência do colonialismo, palco da primeira grande demarcação de terras indígenas no Brasil e inspiração para a luta por direitos indígenas e pela preservação da Amazônia. A exposição investiga as múltiplas representações do Xingu por meio de obras do acervo do IMS e de outros arquivos em diálogo com o trabalho de artistas e comunicadores indígenas. **R**

UMA SEGUNDA CHANCE

Em vez de usar novos materiais, designers transformam sucatas e refugos em móveis sustentáveis

por SILVIANE NENO fotos MARCELO NAVARRO



Kata, Arper

À primeira vista, Kata é muito semelhante a qualquer outra espreguiçadeira. Seu design até se inspira nos assentos de palha trançada que antes ocupavam as varandas do Mediterrâneo. No entanto, por baixo dessa superfície tradicional encontra-se um cuidadoso processo de fabricação. O assento é estofado em um tecido de poliéster feito com

garrafas plásticas recicladas e sua estrutura de madeira maciça (disponível em carvalho ou black locust) nasce das florestas manejadas com responsabilidade. Ecologia à parte, Kata é acima de tudo um produto criado com o objetivo de proporcionar relaxamento ao usuário, provando que o conforto pode ter consciência e estilo. A partir de US\$ 2.540.

FOTO: @SALVALOPEZ



O estofamento da poltrona Kata é feito a partir de garrafas plásticas recicladas



Armário de telhas de resíduos, Piet Hein Eek

Piet Hein Eek, designer holandês conhecido por sua coleção Waste, que transforma produtos descartados em carteiras, mesas e muito mais, trabalha com móveis sustentáveis há décadas. O que torna marcante este gabinete é que as texturas e os tons das madeiras descartadas permanecem intocados, criando uma espécie de colagem de materiais. Aqui eles ficam em grande parte dentro de uma paleta de vermelhos e marrons, mas outras interações variam de dourados brilhantes a verdes escuros. Preço US\$ 25.910.



Terre D'Ombres, Ligne Roset

O nome Terre D'Ombres ("terra das sombras") faz referência aos muitos cumes e lacunas sugeridos pela superfície destas vasilhas. São padrões precisos, criados a partir de impressão 3D, com a colaboração de Ligne Roset para o Minimum Design, um estúdio especializado nesta técnica. Os potes são feitos com bioplástico de amido de milho e madeira reciclada. Suas linhas rígidas e cores neutras justapõem perfeitamente os verdes vibrantes às folhas arredondadas das plantas que você escolher cultivar dentro deles. Preço US\$ 315.

Mesa Meltingpot, Kooij

Em vez de ir para o lixo, os protótipos de plástico são reciclados e transformados em mesas únicas no estúdio de Dirk van der Kooij, na Holanda. A série de móveis se intitula Meltingpot. Cada item lembra uma folha de papel marmorizado colorido, uma beleza que contrasta com os materiais aparentemente rudimentares dos quais é feito. Está tudo alinhado com a missão que Kooij se impôs há muitos anos: transformar o plástico em um material honesto e durável. Preço a partir de US\$ 3.500.



Sandra Raffaelli está à frente do negócio que vende 800 peças por mês



A pioneira do second hand

Ocupando seis salas de um prédio elegante num bairro nobre de São Paulo, a Fora do Closet é referência no contemporâneo mercado de brechós de luxo

Nunca fez tanto sentido quanto agora ressignificar a prática de se vestir bem. Se hoje é tão atual a ideia de fazer circular o que não se usa mais, ou o que se usou poucas vezes, especialmente peças de luxo, uma empresa em São Paulo enxergou esse movimento há mais de dez anos. A Fora do Closet foi criada em 2011 e é uma das pioneiras no conceito second hand. À frente do negócio, a paulista Sandra Raffaelli não era simplesmente a consumidora que virou empresária. Antes de abrir o brechó de luxo, com um investimento de R\$ 40 mil, ela cursou Cool Hunter e Moda no IED, Istituto Europeo di Design de Milão, trabalhou com moda na Itália e fez cursos de especialização em moda nos EUA. Em pouco tempo, a Fora do Closet tornou-se referência no mercado, com vendas mensais de 800 peças. Hoje, já são 14 mil clientes cadastrados e um faturamento anual de vendas de sete dígitos.

Por dentro do armário

O Fora do Closet é uma boutique de luxo que intermedeia a venda de produtos de grife entre cliente e

fornecedor. A loja ocupa seis salas de um prédio luxuoso na Vila Nova Conceição, em São Paulo. Nesses onze anos, ganhou destaque no mercado de luxo pela curadoria minuciosa e a exclusividade no atendimento, elegante, discreto e reservado. A preocupação é proporcionar aos clientes uma verdadeira experiência de luxo. Outra filosofia da Fora do Closet é valorizar as marcas e prestigiar estilistas, designers e todos os colaboradores da cadeia produtiva da moda. Fazendo circular as criações, compartilhando com pessoas que as valorizem da mesma forma, a empresa apoia o redesenho da indústria da moda na direção dessa nova economia. Um desafio, mas também o reflexo de um mercado com urgência de transformação.

Para Sandra Raffaelli, além de transformar sua paixão pelo mundo da moda em negócio, a Fora do Closet alcançou um objetivo maior e ainda mais valioso: "É muito compensador poder movimentar o mercado de maneira sustentável, gerar empregos, receita e ainda realizar sonhos de luxo", conclui.

Um presente para OSCAR

A incrível e mais recente história do francês Alex Allard, idealizador do Cidade Matarazzo, que comprou uma jazida inteira de granito branco e moveu montanhas por causa de uma escada. Tudo para homenagear Oscar Niemeyer, nos 10 anos da morte do maior arquiteto brasileiro

por GISELE VITÓRIA fotos CRISTIANO MASCARO E BOB WOLFENSON



A escada do Palácio do Itamaraty, projetada nos anos 1960 por Oscar Niemeyer, pela lentes de Mascaro

A foto de Cristiano Mascaro numa parede da penthouse da Torre Mata Atlântica do hotel Rosewood foi a pista. Era a imagem da escada espiral projetada por Oscar Niemeyer no Palácio do Itamaraty, em Brasília, nos anos 1960. No mesmo ambiente, uma outra escada em fase de acabamento, inspirada nessa obra de Niemeyer – a da foto acima –, tornava ainda mais retumbante a suíte no topo do prédio de 22 andares e 100 metros de altura, concebida e adquirida pelo empresário francês Alexandre Allard no complexo Cidade Matarazzo, novo cartão-postal de São Paulo. “Quis

homenagear Niemeyer com essa escada”, revelou Allard.

Ele moveu montanhas para realizar o seu desejo. “Precisei negociar (com Jean Nouvel e Philippe Starck), o que não é fácil. Mudei a estrutura do prédio para revestir a escada de granito branco argentino. São pedras que pesam uns 800 quilos.” Mas, nessa hora, ele ainda não havia contado tudo. Allard só detalhou a extraordinária façanha para homenagear o gênio brasileiro da arquitetura apenas porque eu o indaguei sobre a razão da foto de Mascaro ali, naquele espaço em obras, assim meio sem muita explicação. À medida em que ele se empolgava, a história foi se



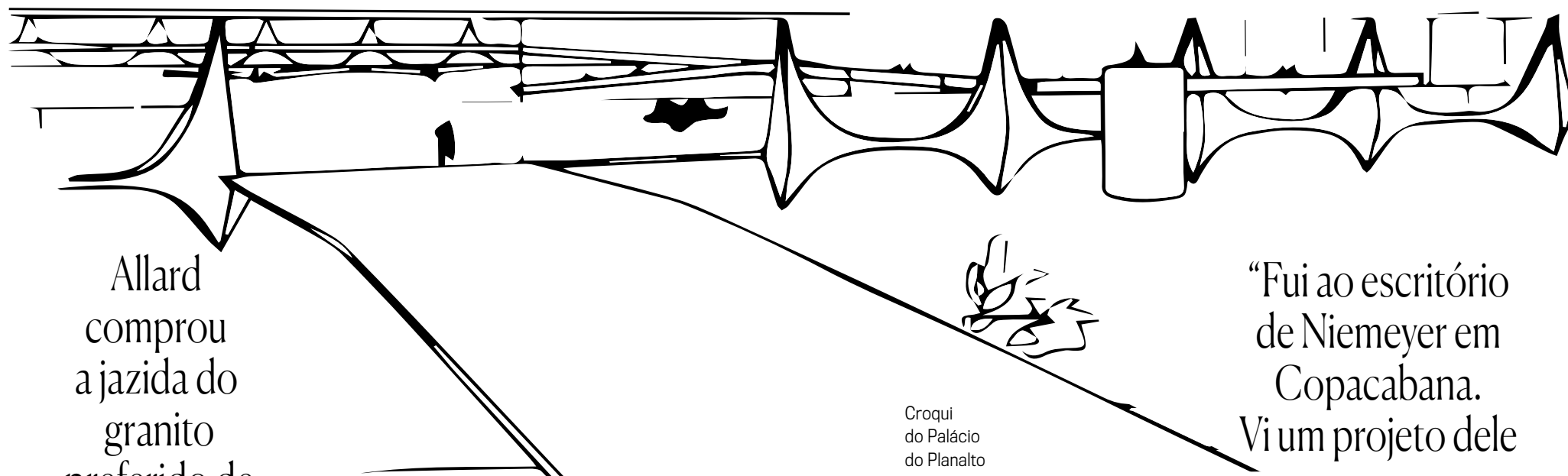
Na foto de Bob Wolfenson, da eq. para dir.: Radha Arora, presidente do Rosewood (de branco), os arquitetos franceses Jean Nouvel e Philippe Starck, e Alex Allard, brincando na escada da penthouse que homenageia Niemeyer no hotel Rosewood, em São Paulo



Jean Nouvel e Alex Allard no Rosewood

tornando ainda mais fantástica. Era a manhã de lançamento da Torre Mata Atlântica, projetada pelo arquiteto francês Jean Nouvel, dono do Pritzker 2008, o Oscar de arquitetura. Estávamos ali, reunidos naquele momento e naquela penthouse em obras. Nouvel, Allard e Philippe Starck, responsáveis pelo projeto Cidade Matarazzo, concediam entrevistas.

Allard teve a ideia deste “presente” para o velho Oscar há três anos, mas coincidentemente a escada ficará pronta perto da efeméride dos 10 anos da morte do arquiteto, em novembro. O toque de inspiração evoca Niemeyer em sua grandiosidade. Não estamos falando de uma simples escada. O autor da foto, o fotógrafo e arquiteto Cristiano Mascaro, que há 50 anos documenta as cidades brasileiras, atesta: “Sempre considerei algumas escadas verdadeiras esculturas. São aquelas que não se conformam em simplesmente levar pessoas de cima para baixo e vice-versa. Eis a razão de meu encanto com a escada do Palácio do Itamaraty, em Brasília, projetado por Oscar Niemeyer”. Mascaro conta que quando entrou naquele salão luminoso, sem saber foi atraído pelo “espiral de



Croqui do Palácio do Planalto

Allard comprou a jazida do granito preferido de Niemeyer para revestir a escada

degraus”. E foi além. “Acabei fotografando a escada ‘de trás para frente’, o que, no meu entender, resultou em uma imagem expressiva, mais surpreendente do que literal.”

Naquela manhã no Rosewood, ninguém falou publicamente sobre a homenagem a Niemeyer. Até porque a penthouse só será inaugurada em setembro. O foco naquele dia era o lançamento da Torre Mata Atlântica, edifício concebido para receber uma floresta vertical com 250 árvores de até 14 metros de altura. Nessa hora, Starck contava de sua sensação desafiadora de despertar “um reino da Bela Adormecida”, ao ver pela primeira vez os prédios históricos e a maternidade Condessa Filomena Matarazzo, local onde nasceram 500 mil paulistanos. Na sequência, Jean Nouvel comentava de sua inspiração: erguer uma torre moderna em meio aos prédios tombados, onde árvores nativas da Mata Atlântica fossem plantadas nas alturas.

Animado com o meu interesse sobre Niemeyer em meio a uma profusão de informações, Allard levou esta repórter ao “backstage” para conhecer as preciosas pedras de granito branco argenteo, ainda empilhadas. O desejo de homenagear Niemeyer com a escada espiral na penthouse foi mesmo uma saga. Incluir a escada no topo do arranha-céu de Jean Nouvel exigiu um esforço descomunal. Allard quis recobri-la exatamente com a pedra pela qual Niemeyer era apaixonado. Para tanto, foi obsessivo e decidiu realizar algo impensável, o que torna o feito ainda mais sensacional: Allard comprou uma jazida inteira de granito branco argenteo só por causa da escada. A gigantesca pedreira, no Paraná, a 50 quilômetros de Curitiba, estava fechada e foi reaberta por ele. O granito branco argenteo parece mármore, mas não é. Agora, a pedra será também aproveitada em outros espaços na Cidade Matarazzo.

O DESAFIO DA PEDRA

Segundo o idealizador da Cidade Matarazzo, a dificuldade de cortar a pedra era grande nos anos 1950, pela sua densidade. “É um granito quase

três vezes mais duro que o mármore”, conta. Allard relembra que, no fim dos anos 1950, Niemeyer teve dificuldades para usá-la na composição da escada do Palácio do Itamaraty. Hoje, a tecnologia permitiu que o granito fosse cortado para revestir a escada na penthouse do Rosewood. “O tempo nos ajuda a fazer bem as coisas. Infelizmente temos, às vezes, uma sucessão de desafios complicados, mas uma hora chegamos ao momento certo”, reflete o empresário.

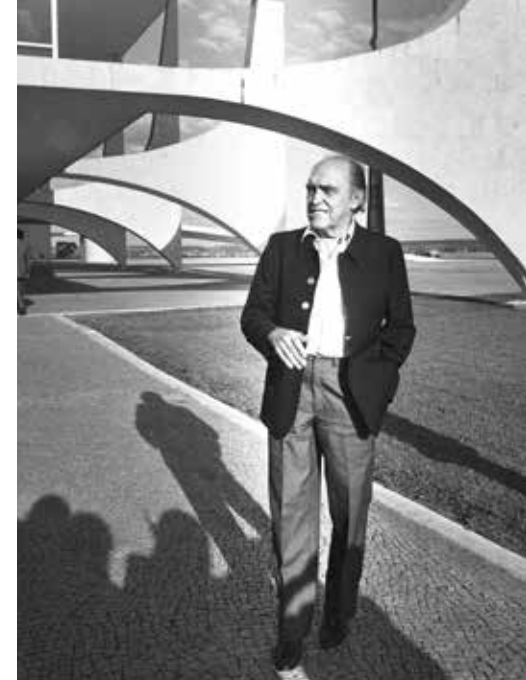
Allard teria conhecido Niemeyer por meio de Jean Nouvel. O arquiteto francês contou à Robb Report Brasil que foi apresentado ao mestre brasileiro em Paris pelo crítico de arte Mark Amery. Tempos depois, no Brasil, Nouvel foi até o icônico escritório em Copacabana, onde Niemeyer lhe mostrou um projeto. “O projeto dele estava num enorme pedaço de papel e era absolutamente fabuloso”, diverte-se Nouvel. A aproximação de Niemeyer com o idealizador da Cidade Matarazzo foi também nessa época. Allard, Jean Nouvel e o arquiteto François Fontes compraram, em 2009, L’Architecture D’Aujourd’hui (Arquitetura Contemporânea, AA), a mais antiga revista francesa de

“Fui ao escritório de Niemeyer em Copacabana. Vi um projeto dele num enorme pedaço de papel e era fabuloso”, diz Jean Nouvel

arquitetura, fundada em 1929 pelo editor André Bloc. A obra do arquiteto brasileiro foi capa de uma das edições. “Você é o francês louco que vai salvar essa revista? É o produto cultural mais importante da história da arquitetura.” Assim Niemeyer teria lhe falado pela primeira vez ao telefone.

Allard conta que teve interesse em investir também em um projeto no edifício Gustavo Capanema (antigo Ministério da Educação e Saúde), no Rio de Janeiro. “O prédio tem uma história fantástica. Niemeyer ganhou a concorrência, entre vários arquitetos do mundo, e seu mentor, Le Corbusier (arquiteto franco-suíço), perdeu”, diz. Em 1946, reza a lenda, Niemeyer, o filho pródigo, teria tido certa vergonha de ter ganhado a concorrência de seu “pai espiritual”. Então, ele convidou Le Corbusier para participar do projeto, conta Allard. “Essa história me tocou.”

No mesmo período, Allard teria combinado um encontro com Nieme-



Niemeyer no Palácio do Planalto em 1985

yer em seu escritório em Copacabana. Ele se diverte nas lembranças. Foi avisado por Niemeyer que o chefe do seu escritório chegaria antes. “Imaginava que fosse um profissional mais jovem, mas ao chegar fomos apresentados a um senhor de 85 anos que parecia ser mais velho que Niemeyer”, ele ri, em alusão à longevidade do ídolo, que morreu aos 104 anos. Na ocasião, Allard e Niemeyer teriam ido juntos a Brasília. Foi lá, na companhia do criador do Palácio do Planalto, entre outros monumentos, que o empresário conheceria então a lendária escada helicoidal do Itamaraty e a história do desejo do gênio da arquitetura de revesti-la exatamente com o granito branco argenteo encontrado a 50 quilômetros de Curitiba.

De pé, diante da escada-homenagem, Allard diz que seu desejo é tornar a penthouse do Rosewood a melhor suíte do mundo e, assim, ajudar a mudar a percepção sobre o Brasil. “Quis trazer a escada perfeita, com o granito desejado por Niemeyer, me aproveitando do tempo e dos avanços da tecnologia”, diz. “O Brasil é um país poético, sabe produzir belezas. A burocracia sufoca o país. A beleza libera.” ■

NO ATELIÊ COM Nick Cave

Você não leu errado. O nome é este mesmo, distante, porém, de seu homônimo australiano, músico e parceiro de Wim Wenders. A reportagem abaixo revela um artista plástico afro-americano igualmente inquieto, que atua contra o racismo e espera iluminar o mundo.

por JULIE BELCOVE

O artista visual Nick Cave no estúdio em Chicago, onde integrantes de sua equipe confeccionam a peça "Tondo", presente na retrospectiva sobre o trabalho do artista no Museu de Arte Contemporânea local

FOTO: KRISTIAN LIEB

Em 1991, após o espancamento do afro-americano Rodney King pela polícia de Los Angeles e os conflitos de rua que se seguiram, o artista visual e designer Nick Cave começou a criar a primeira obra daquela que se tornaria sua célebre série “Soundsuits” (Trajes Sonoros). Perturbado com a violência racial, Cave, um homem negro, homônimo do cantor australiano, projetou esculturas maginativas, prontas para vestir, que funcionaram como armadura metafórica, encobrindo o corpo inteiro e disfarçando a raça, o gênero, a classe e a idade de quem as usasse.

A COR DA MORTALHA

Vinte e nove anos depois, ele desenvolvia a versão, que intitulou 2.0 desse trabalho inspirado em suas fantasias adolescentes do que o novo milênio traria, quando a realidade do século 21 se intrometeu: um policial de Minneapolis assassinou o inocente George Floyd. “Tal fato criou este véu, esta mortalha”, afirma Cave em seu ateliê de Chicago. “Sempre houve rompimento”, ele diz sobre as vidas de jovens inocentes afro-americanos perdidas nos Estados Unidos. “George Floyd, Michael Brown, Trayvon Martin. A lista continua e continua.” Ele mudou a alegre profusão de cores e texturas que definia suas peças anteriores. Os Soundsuits, antigos e novos, são destaques de um trio de homenagens da cidade

natal para Cave: uma retrospectiva de três décadas no Museu de Arte Contemporânea de Chicago; ma obra pública exposta no Merchandise Mart; e uma exibição de gala no Museu DuSable de História Afro-Americana, com uma apresentação de moda coreografada e projetada em colaboração com seu irmão Jack. Cave mudou-se para um amplo estúdio no bairro Old Irving Park, em Chicago, quatro anos atrás. Intitulado Facility, ele serve de espaço aberto de trabalho para o artista e seu parceiro, Bob Faust, assim como para seu irmão. Cave converteu um estacionamento nos fundos em espaço verde e restaurou as janelas voltadas para a rua e modo a criar uma sala com a

pós-graduado na Cranbrook Academy of Art, em Michigan, no final dos anos 1980, foi fundamental para o desenvolvimento de sua autoconfiança. Ele terminou as pinturas que configurariam sua tese um mês antes do prazo, mas logo decidiu que não estava feliz com elas. “Não era desafiador.” Rapidamente começou o trabalho criando uma instalação e atuando dentro dela. Essa integração de coreografia (o artista estudou dança na companhia de Alvin Ailey) pressagiava os Sound-suits, que balançam e tilintam quando não habitados. Em Cranbrook ele era o único estudante negro. “Eu não me sentia inseguro”, conta. “Mas foi muito momento de intenso

“A arte sempre me salvou do pesadelo do racismo. Não sei como os outros processam isso. É duro demais”

fachada visível para os transeuntes. Após o assassinato de Floyd, em 2020, o estúdio convidou amigos para escrever cartas sobre racismo diretamente nas janelas, dentro do projeto Amends. E propôs à comunidade que expusesse seus pensamentos em fitas amarelas, depois penduradas em varais no gramado de uma escola, dentro do projeto Dirty Laundry; 1.200 pessoas participaram.

Depois de integrar por mais de 30 anos o corpo docente do Instituto de Arte de Chicago, Cave continua a ensinar dentro do programa de mestrado da escola. Ele aproveita a oportunidade para comungar com os “criadores em ascensão”, como os intitula. “Temos dois anos para fazê-los confiar em si mesmos.” Sua experiência como

despertar.” Ele começou a coletar galhos em um parque e os trouxe de volta a seu estúdio, onde os reuniu em uma escultura, que decidiu usar como um escudo.

RESPONSABILIDADE CÍVICA

Aqueles que desconhecem essa dolorosa história podem se inclinar aos Soundsuits, costurados a partir de materiais tão díspares quanto tecido de ráfia, suéteres vintage e achados de mercado de pulgas e detectar capricho, até celebração. Mas Cave atribui a sua arte um valor de responsabilidade cívica. Vê como sua a missão de trazer luz ao mundo por meio do diálogo. “A arte sempre me salvou do trauma que vivenciei com o racismo. Eu tenho esse veículo para suportar a carga. Porque é tudo muito duro, duro demais.” ■

FOTO: NATHAN KEAY. © MICA CHICAGO.



Costurados a partir de materiais díspares como tecido de ráfia, suéteres vintage, lantejoulas, miçangas e cadarços, os Soundsuits também indicam celebração

Sem perder a majestade

Aos 81 anos, o empresário da noite Ricardo Amaral prepara documentário e série sobre sua vida, além de lançar um portal de eventos e uma galeria

por ROSANGELA HONOR foto DARIO ZALIS

Ricardo Amaral é um leão que se impõe a qualquer revés, e deste modo se apresenta na entrevista a seguir. Um leão com um grande coração. Ou um padre sem batina, como queria Sérgio Porto, escritor que ele conheceu nos seus tempos de colunista social. Sim, Ricardo Amaral, um “paulista acariocado”, como ele se vê, é também jornalista, com uma carreira iniciada aos 16 anos na capital do estado onde nasceu. Antes de intitular um programa de televisão e um movimento musical, a expressão “Jovem Guarda” nomeou sua coluna ousada, que só mostrava brotos no jornal *Última Hora*.

Tudo na sua vida de 81 anos é um jogo entre a razão do dinheiro, que viabiliza sonhos, e a emoção do encontro entre dispare. Roberto Carlos lhe pediu para abraçar Luciano Pavarotti após um show do tenor no palco do Metropolitan, no Rio, e Amaral os aproximou, sem dúvida. Até porque ele fala italiano muito bem. O Rei da Noite, como se tornou conhecido, trabalhou em

Roma, a mando do jornalista Samuel Wainer, quando a vida ali se pretendia doce, nos anos 1960. E caiu de amores pelo cinema de Federico Fellini, que armava desfiles de incríveis personagens a cada filme, algo que ele pareceu repetir em cada uma de suas incontáveis casas noturnas. Seus amigos foram muitos, e ainda o são, como José Bonifácio de Oliveira Sobrinho, o Boni, que certa vez soube de uma inspeção a torneiras contrabandeadas e o avisou que verificasse as notas fiscais das suas. Boni, porém, entendeu errado a dica recebida. As torneiras que a polícia prometia inspecionar não eram as de Ricardo Amaral, mas de outro Ricardo, o Teixeira, então presidente da CBF... Tantas histórias divertidas como esta resultaram no livro *Vaudeville* (Leya) em 2011, no qual Amaral se abre quase totalmente. Agora, anuncia um documentário e uma série sobre sua vida.

Ele sabe de muitas coisas que pode contar. Sabe que, apesar de ter esbarrado em Frank Sinatra uma vez, jamais foi seu amigo. Conheceu, contudo, o apartamento do cantor em Manhattan, onde havia um piano branco para a manhã

Ricardo Amaral, o Rei da Noite: início no jornalismo



e um preto para a noite, pertencentes ao antigo proprietário, o compositor Cole Porter. Sabe que a atriz Brooke Shields era vizinha do Club A, que ele teve em Nova York depois de abrir o Club Le 78, em Paris. O espaço nova-iorquino ficava perto de uma igreja, e a mãe da atriz levava o padre a frequentá-lo à noite. Amaral vendeu o clube porque a máfia deu de frequentá-lo, mas orgulha-se do espaço, ligado ao restaurante Tucano. Neste, Andy Warhol esteve desde a abertura, em 9 de dezembro de 1982, evento que o artista anotou, aliás, em seus famosos diários.

O Rei da Noite não acha graça na velhice e sente falta de amigos, como o jornalista Luís Carta, de quem foi sócio na Carta Editorial, na época casado com Alice Carta, promotora de eventos muito bons. Uma pena também que não pudesse ter desfrutado mais da companhia do presidente Juscelino Kubitschek, que fez uma das últimas aparições públicas com dona Sarah no seu Hippopotamus, em 1974. Principalmente, uma tristeza imensa que tenha perdido a mulher de sua vida, Gisella, há três anos e meio. Mas, sendo ele também um leão valente, não vai esmorecer. E, ancorado na certeza de que a cultura e o turismo não devem se submeter à política, anuncia dois novos feitos, o portal RIOBOOK, para fomentar eventos no Rio, e a RIOBOOK GALLERY, By Joaquim Nabuco, uma galeria que reúne fotos da cidade e de seus personagens. A seguir, a entrevista.

“
Gostaria que governo
nenhum interferisse
na cultura, nem no
turismo, com política”

Você será protagonista de um documentário e de uma série. Pode nos antecipar algo?

A série terá viés dramatúrgico, mas ainda está no início, não posso antecipar nada. O documentário *O Rei da Noite* está em fase de pré-produção, contrato. Será feito pela produtora Trator 232, de São Paulo. Não acho minha história sensacional, mas é muito sui generis. Será uma maneira de mostrá-la como realmente é. Pelo fato de ter realizado muitas coisas, me atribuem algumas que não foram feitas por mim. A proposta do documentário é ouvir depoimentos de amigos de longa data, como o Boni e o Washington Olivetto, além de clientes, funcionários e sócios, para mostrar minha história por meio deles. E lembrar histórias de personagens do mundo das artes, da cultura, da elite empresarial e política. As filmagens serão feitas em diversas locações, como restaurantes, hotéis e boates. Vamos mostrar um pouco da noite de hoje por meio de encontros meus com jovens em alguns desses espaços.

Fale um pouco sobre os seus projetos de portal e galeria de arte.

O portal e a galeria fazem parte do mesmo projeto. O nome do portal é RIOBOOK e da galeria, RIOBOOK Gallery, By Joaquim Nabuco. A galeria funcionará como a sede do portal. O objetivo é fomentar, divulgar e vender o Rio de Janeiro como produto. Um projeto audacioso que surgiu na pandemia, juntando grandes empresas. Um dos primeiros eventos a partir do portal será o 1º Encontro Nacional de Influenciadores. Já na galeria, o responsável pela curadoria do projeto é o fotógrafo Joaquim Nabuco. Basta você ter um evento, se inscrever através da Secretaria de Cultura ou de Turismo, do estado ou do município. E o Portal RIOBOOK irá ajudar a ordenar isso.

Como avalia a cultura brasileira hoje?

O cenário cultural se abriu, pluralizou, uma coisa positiva. Não considero que Anitta represente a cultura brasileira, e sim uma parte dela. A Bossa Nova, por exemplo, está sendo reinventada por uma turma jovem. Gil, Caetano e Chico, mais vivos do que nunca, criam escolas. Nem todo mundo tem de estar na mesma bolha. Eu prego liberdade para tudo. E a criação não pode ser inibida nem direcionada, ela precisa ser livre. Cultura não deveria ser entrelaçada com política. O turismo também precisa ser planejado sem um vínculo político. O governo tem de dar, não importa se de esquerda ou de direita, seu suporte para a cultura.



“A série terá viés dramatúrgico. No documentário, ouviremos amigos como Boni e Olivetto e mostraremos também a noite de hoje”, diz

Como você e Gisella se conheceram?

Eu a conheci numa festa na casa de uma amiga em comum. Quando a vi, perguntei a uma amiga: quem é aquela moça? E ela me disse: é a Gisella Amaral. Por motivos óbvios, me fixei no sobrenome Amaral. Aí logo rolou um namoro, a Gisella tinha terminado o casamento. Nosso olhar e sintonia foram imediatos. Tivemos dois anos de namoro e um casamento de 52 anos. Foi um



Um almoço de domingo com Gisella, Luís Carta e Alice; no Tucano com Warhol e Caroline Guest; e um esbarrão em Sinatra

Com JK e dona Sarah; o encontro que Roberto pediu com Pavarotti; com Brooke Shields em Nova York; e o Boni de todas as horas

privilegio ter sido seu marido. Vivemos um amor muito grande, ela foi uma mulher excepcional sob todos os aspectos, uma grande companheira. A cada dia que passa o sentimento de saudade só aumenta. O fato de ela ter ficado doente algum tempo transformou-se numa espécie de morte anunciada. Mesmo assim foi uma pancada muito grande. A gente realiza a perda depois, aos poucos. Eu tenho dificuldade em pensar a minha vida depois da Gisella como uma reconstrução.

Pode contar uma história marcante de vocês?

Vivemos várias coisas maravilhosas. Mas uma que me marcou foi a nossa última viagem. A Gisella havia recebido o diagnóstico da doença, mais ou menos dois anos antes de sua morte, e nós resolvemos viajar. Ela queria conhecer a Holanda. Começamos por Paris, Bélgica. Ela ficou encantada com tudo, eu também. Na Holanda reservei um hotel maravilhoso e nos divertimos muito. Alugamos um barco para passear pelos canais de Amsterdã e apreciamos tudo com um conhaque extraordinário. E pela liberdade que Amsterdã oferece de fumar maconha, aconteceu uma coisa engraçadíssima. Compramos maconha num lugar chamado Bulldog. No bar ao lado, nos sentamos e dissemos: chegou nossa hora! Só que não deixaram a gente fumar ali. Em todos os locais que tentávamos era proibido. Resultado: pegamos o avião de volta para o Brasil com a maconha na bolsa da Gisella. Quando o avião parou em Frankfurt vimos que tinha uma inspeção de segurança. A Gisella deu um jeito de jogar a maconha no lixo. Assim voltamos sem fumar maconha! Tudo isso junto foi maravilhoso, nunca vou esquecer. Outra coisa bacana foi que por quatro vezes repetimos o mesmo circuito de nossa viagem de lua de mel.

No livro *Vaudeville* você revela problemas com João Gilberto e Chico Buarque. Conseguiram fazer as pazes?

Com João Gilberto, sim, superamos a questão. Claro que do jeito dele, né? Mas com o Chico, não. A razão pela qual ele brigou comigo é banal. Conte para o Ricardo Boechat que eu não tinha apreço por artista que subia ao palco por obrigação, e comentei que o Chico tinha horror a cantar.

“

Não acho graça na velhice, ela me remete à contagem regressiva, encaro muito mal”

O Ricardo publicou a nota de forma exagerada. O Tarso de Castro tentou nos reaproximar, mas o Chico não quis. Quando fundei o Metropolitan, o Chico foi convidado inúmeras vezes e nunca quis ir. Tentei mudar essa situação, mas hoje eu o deixo quietinho no canto dele e eu estou no meu.

Pela *Hippopotamus* e outras casas suas desfilaram celebridades. A atriz Demi Moore foi habitué na época, não?

Ela e o Michael Caine vieram ao Brasil para filmar o longa *Feitiço do Rio*, em 1984. Eles elegeram a Hippopotamus a casa deles na cidade, iam para lá todas as noites. Ela se divertia, ficou nossa amiga e saiu com vários amigos meus. Cada uma dessas celebridades tem uma história. O Marcello Mastroianni, quando veio fazer o filme *Gabriela*, entrava na Hippopotamus, sentava-se e comia sozinho. Se parasse para falar com ele, conversava, mas gostava de ficar na dele.

Como encara o envelhecimento?

Muito mal. Não gosto de ter 81 anos. A velhice só tem desvantagens. Falam da maturidade como algo positivo, acho brincadeira. Preferia ser o homem mais imaturo do mundo do que ter muitos anos de idade. Não acho nenhuma graça na velhice, ela me remete à contagem regressiva. Há quem aprecie a velhice e faça dela uma coisa positiva, acho isso muito inteligente. Tive uma vida intensa, com grandes oportunidades e muitos momentos de felicidade, não tenho do que reclamar. Gosto da maneira como sempre me reinventei, acho isso um espetáculo. No entanto, morro de medo de morrer e quero trabalhar até o último dia. ■



Com Gisella, o casamento de 52 anos

“

A Gisella havia recebido o diagnóstico da doença e nós resolvemos viajar para a Holanda. Pela liberdade que Amsterdã oferece de fumar maconha, compramos. Mas não nos deixaram fumar. Resultado: pegamos o avião de volta para o Brasil com a maconha na bolsa da Gisella”

FOTO: DARIO ZALIS

ESPECIAL

A SABEDORIA DO PRAZER

O QUE VOCÊ OBTÉM
AO EXERCÊ-LO VIAJANDO
E VIVENCIANDO NOVAS
EXPERIÊNCIAS HOJE,
SOB A LUZ DO SOL OU
DA NOITE, É UM CAMINHO
PARA A LIBERDADE

por ROSANE PAVAM

FOTOS: DANIEL PINHEIRO

Praia de
Itapororoca,
em frente ao
hotel Fasano, em
Trancoso (BA)



O prazer que você procura mora perto. Aquele prazer de estar no mundo, de viver, que é preciso libertar. E a liberdade pode começar do nada. De sua própria casa. Do seu desejo de sair de si mesmo em busca

de algo além. O prazer do risco, muitas vezes literal. Riscar o papel e assim construir uma outra casa, uma nova pessoa, uma outra cidade. Permita-se sorver o novo, alcançar o prazer. Entre escapes e prazeres, nos deparamos hoje com um novo sentido de viajar e vivenciar experiências. Por isso, sair de si pode significar também ir mais longe. Tão longe, tão perto. Um ócio criativo em Trancoso, no sul da Bahia. Uma aventura gelada na Antártica. Ou ainda um voo distante para uma jornada personalizada na primeira ilha dedicada ao bem-estar nas Maldivas. Neste número, propomos uma investigação sobre o luxo que é viver.

A luta contra a disseminação mundial do vírus causador da Covid-19, travada nos dois anos recentes, levou-nos a praticar o isolamento, ao qual nos habituamos de forma surpreendente. O sociólogo português Boaventura de Sousa Santos lembra que, em cada época histórica, os modos dominantes de viver (estes que incluem o trabalho, o consumo, o lazer, a convivência) parecem decorrer de regras escritas na pedra da natureza humana. Contudo, ao contrário do que dita o senso comum, tudo pode mudar nessa natureza, e de forma quase imperceptível, no decorrer do tempo.

A irrupção de uma pandemia, por exemplo, transforma os hábitos que por toda a vida tivemos como naturais em nós. Tornou-se habitual, nos períodos de isolamento, voltar a ter tempo para ler ou redigir um livro, escrever projetos há muito adiados, desenhar, ver filmes, passar simplesmente mais horas consigo e com o outro, percebê-lo

A PANDEMIA ENSINOU A IMPORTÂNCIA DO AGORA, DA MEMÓRIA E DOS SONHOS DE FUTURO. ANDAR POR NOSSA RUA MERGULHADA EM LEMBRANÇAS OU PELA VIA DISTANTE, CAPAZ DE GERAR O NOVO, TORNOU-SE LUXO ABSOLUTO

como nunca antes, em nossa própria casa.

Se algo esta pandemia nos ensinou foi a importância que é urgente dar ao agora, à investigação da memória e aos sonhos de futuro. Caminhar por uma praia, ou pela rua, sem pressa, sob o sol poente ou sob o tempo claro da lua, tornou-se um luxo absoluto. E essa rua que nos comove e enriquece como indivíduos pode estar em qualquer lugar. Pode ser aquela onde moramos, mergulhada em lembranças, como um rio. Ou a rua em lugar distante numa viagem especial, que aprendemos a ver de um modo deslocado, e que em razão disso muito nos ensina, renova nosso olhar e, por que não, nos faz tirar as melhores fotografias. A rua, como a entendia o escritor brasileiro João do Rio, em 1908, resume para o “animal civilizado” que pretendemos ser todo o conforto humano: “Dá-lhe luz, luxo, bem-estar, comodidade e até impressões selvagens no adejar das árvores e no trinar dos pássaros”, ele escreveu em *A Alma Encantadora das Ruas*.

A FESTA DO CORPO

Quando o antropólogo Claude Lévi-Strauss esteve aqui pela primeira vez, em 1935, aos 26 anos, integrante da missão francesa que participou da criação da Universidade de São Paulo, encantou-se por algo que usualmente não percebemos: nossos

verdes, que ele via tão diversos nas folhagens. Conforme escreveu no livro *Tristes Trópicos*, publicado em 1955 na França, Ubatuba lhe pareceu ser o lugar mais verdejante do mundo (e da próxima vez que estiver por essa região litorânea de São Paulo, repare nos tons que se contrastam e acumulam na vegetação). Contudo, há horizontes de cor verde ou púrpura nos mais extravagantes lugares. No interior decorado dos barcos e dos carros. Nas casas em que praticamos a sustentabilidade. Nos ateliês onde fabricamos roupas, joias, móveis ou verdadeiras obras de arte que refletem as dores e a glória de viver em nossa época. Nos aviões que nos levam não somente ao serviço a ser feito, mas à surpresa, à criação. Voar não apenas pela pontualidade, por trabalho ou compromisso. Voar em torno do lugar jamais imaginado, nosso destino refeito. Quando o coração, a cabeça e a carne se entrosam, ter um corpo é uma festa. Uma xícara de café numa brasserie do bairro parisiense de Montmartre pode se tornar um caleidoscópio de reflexos tão imenso quanto aquele percebido no bar impecável do sofisticado Ritz. A liberdade que obtemos por meio do prazer, no exercício pleno das sensações, torna-se, aos poucos, nossa substância. ■

Na preguiça sedutora de TRANCOSO

Em frente à praia de Itapororoca,
o Fasano Trancoso tem tudo o que o Fasano
tem e mais o doce despojamento da Bahia – até um
bicho-preguiça, que aparece de vez em
quando – para inspirar a necessária sensação
de descanso e prazer, como ensinou Caymmi

por GISELE VITÓRIA



A piscina tem recortes no deque de madeira de 500 metros de extensão, suspenso para preservar a vegetação rasteira nativa



FOTOS: DANIEL PINHEIRO

O hotel, único pé na areia do grupo Fasano, tem como cenário a praia de Itapororoca, com suas águas mornas e mansas

O restaurante da praia: a espera dos pratos pode ser no mar quentinho, bebericando a melhor caipirinha, enquanto a lagosta não vem



O projeto de Isay Weinfeld contemplou a vegetação nativa integrada aos bangalôs

nico integrado à Mata Atlântica, a alta gastronomia com influências brasileira e italiana, com ingredientes locais e grelhados inesquecíveis, tem brilho próprio com o cardápio do chef Zé Branco.

O Fasano Trancoso tem seus 40 bangalôs distribuídos em um terreno de 300 hectares – dos quais 100 deles são área de preservação ambiental. Ao redor, além da sensação de aconchego embalada pela rede na varanda do quarto, o reservado cenário de mata nativa, céu azul e um horizonte paradisíaco têm toques de sofisticação. Das espreguiçadeiras na piscina, a vista alcança uma obra do artista Hugo França integrada à paisagem em frente ao mar. França, artista brasileiro que produz mobiliário utilizando árvores e raízes mortas, tem ateliê em Trancoso, a quatro quilômetros da propriedade.

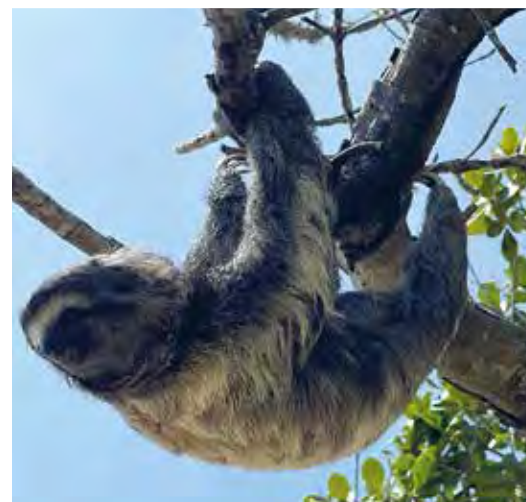
Estar pertinho do Quadrado é um trunfo. Chega-se ao tradicional epicentro da vila, numa caminhada pela praia, e depois subindo a encosta, até chegar ao platô gramado tendo como destaque a igreja branca, rodeada por lojas coloridas e restaurantes. Em 40 minutos a pé pela praia, você está no Quadrado. Também pode-se optar pela estrada, em um carro alugado, na van do hotel, ou com táxi local. O tempo encurta para 15 minutos.

Trancoso é especial. É um dos destinos mais desejados do País, com suas casinhas coloridas no Quadrado, cheias de arte, integrando cultura e natureza, como enfim, a vida deve ser. Ali, no antigo vilarejo de pescadores, o Fasano Trancoso foi pensado e concebido para respeitar a essência da comunidade local. O projeto de Weinfeld, reconhecido e aplaudido pelas linhas retas e o traço contempo-

A

preguiça é sedutora em Trancoso. É aquela preguiça necessária, assim definida por Dorival Caymmi, quando você tira proveito dela para não perder tempo com bobagem e dedica-se ao essencial. A cabeça descansada funciona melhor, se inspira, torna-se mais criativa e inteira. Na reserva que integra a natureza à área onde foi erguido o Fasano Trancoso, na praia de Itapororoca, um bicho-preguiça perambula pelas árvores nativas que rodeiam o hotel projetado pelo arquiteto Isay Weinfeld. De vez em quando, ela dá o ar de sua graça vagarosa aos hóspedes. A digital influencer Silvia Braz foi uma das sortudas a apreciar de perto os gestos lentos e encantadores da preguiça que habita os arredores do Fasano. Registrou o animal pendurado numa amendoeira que faz sombra ao restaurante Praia, ao pé das areias de Itapororoca. A preservação da mata nativa é um dos

elementos-chave que marcam a experiência no Fasano Trancoso, unido ao conforto próprio da marca. O Fasano Trancoso tem tudo que um Fasano tem, mais o doce despojamento da Bahia. O projeto de Weinfeld contemplou a vegetação nativa integrada aos bangalôs e a estrutura erguida em frente a uma das praias mais belas da região. Os cuidados com a preservação chamam a atenção de quem aprecia a vista da praia de Itapororoca, com suas águas mansas e mornas. Árvores e plantas nativas foram replantadas no projeto paisagístico. O deque de madeira de 500 metros de extensão, suspenso de forma a permitir que a vegetação rasteira da região permaneça preservada, é uma verdadeira promenade. Recortado por piscinas, o deque passarela liga os 40 confortáveis bangalôs e as vilas residenciais ao restaurante principal, ao spa e ao restaurante Praia.



O bicho-preguiça registrado pela digital influencer Silvia Braz, que se hospedou no hotel

NA LISTA DOS MELHORES

Inaugurado no começo do ano, o Fasano Trancoso já foi alçado aos melhores hotéis do mundo, eleito pela Condé Nast Traveler's Hot List 2022. Além do projeto arquitetô-



Bromélias, carnaúbas e plantas nativas foram replantadas em todos os espaços do hotel



Nos quartos, rede na varanda com teto de palçava: inspiração local com conforto

râneo, se propõe a essa harmonia, da concepção das suítes aos detalhes do design de interiores, como um pequeno jardim de inverno no interior do bangalô, o terraço com espreguiçadeiras e a vista para o mar. A estrutura dos bangalôs foi conectada com maestria à vegetação, a partir do uso de madeira local. A cobertura dos telhados é de piaçava, o que integra ainda mais a construção ao ambiente. A paisagem nativa praticamente invade as suítes. Na decoração minimalista, com peças artesanais, objetos indígenas se mesclam a cadeiras do melhor design e ao conforto próprio do Fasano. O Fasano Trancoso é o primeiro hotel pé na areia do grupo. Todos os bangalôs têm vista para o mar. A maior parte deles dispõe de terraço privativo, com chuveiro, espreguiçadeiras e guarda-sol. “O hóspede tem completa privacidade neste espaço para tomar sol ou ver o luar e o amanhecer”, diz Mety Ahmet Aricioglu, carismático gerente-geral do Fasano Trancoso. Nos jardins das alamedas, permeando o caminho para os bangalôs, perto das duas piscinas, há uma exuberância de bromélias e carnaúbas. “Se os bangalôs desaparecessem de repente, o espaço continuaria em completa harmonia com a vegetação em torno”, acrescenta Mety.

RESIDÊNCIAS

Além do hotel Fasano, o complexo Reserva Trancoso inclui as Villas Fasano por Bernardes Arquitetura, com unidades de 792m² e cinco suítes, e também as Villas Gálvez & Márton, com unidades com 493m² e 4 suítes. As residências podem contar com os serviços do hotel, como room service, housekeeping, concierge e ainda o spa, que tem no comando a experiente massoterapeuta Fabrícia Nogueira. O spa tem um menu de massagens especialmente criado para Trancoso. Sauna, academia, piscina wellness completam o relax. Na volta do spa,

Os bangalôs unem conforto e baianidade, com o charme da piaçava na varanda



Por dentro do bangalô: a bossa de uma suíte minimalista



Suíte com sala de estar e varanda

uma caminhada pelo extenso e charmoso deque revigora. Você também pode optar por um passeio de bike pela praia. Ou uma volta de caiaque ou stand up pelo mar mansinho na maré baixa. Entre coqueiros, salta aos olhos a geometria das piscinas, a pequena e a olímpica, com recuos recortados, perfeita harmonia da arquitetura de Weinfeld com o cenário iluminado do sul Bahia. 📷



Moqueca de camarão servida nos restaurantes

Alta gastronomia, DNA da marca

A marca Fasano também é sinônimo de alta gastronomia. O restaurante principal do Fasano Trancoso oferece gastronomia italiana no padrão do Fasano São Paulo. Os frutos do mar são o ponto alto. O segundo restaurante, Praia, à beira-mar, fica debaixo da sombra de uma enorme amendoeira. Um verdadeiro deleite onde até o bicho-preguiça pode aparecer. Ali os grelhados são excelente opção para o almoço. Peixes da região, lulas, polvo e camarões são servidos e regados a caipirinhas de frutas locais como cambuci. Um banho de mar ou um drinque numa roda de amigos curtindo a água morna enquanto os pratos não vêm é um dos prazeres. Toalhas de banho e chuveiro próximo ao deque garantem o conforto para uma escapada ao sol antes da “festa de Babete” começar.

FOTO: LIPE BORGES



Espaço do restaurante principal , onde também é servido o café da manhã : inteiramente aberto e integrado à área da piscina

5 coisas imperdíveis

- Deitar nas espreguiçadeiras do terraço privativo em vários momentos do dia. Para ver o nascer e o pôr do sol na praia. Ou para relaxar sob o céu estrelado em noite de lua cheia.
- Dar um mergulho no mar da praia de Itapororoca, pouco antes de se refestelar nas cadeiras confortáveis à mesa pé na areia do restaurante da praia, e saborear os frutos do mar preparados pelo chef.
- Caminhar na praia cedo e depois deliciar-se no café da manhã, servido no restaurante principal, totalmente aberto.
- Uma das massagens do spa localizado no final do deque.
- Ler na rede do bangalô com varanda apreciando a vegetação nativa que abraça o espaço.

PARA NÃO QUEBRAR O GELO

A Antártica se abre ao turismo
e as rotas comerciais adotam protocolos
sustentáveis também nos navios empenhados
em respeitar um ecossistema frágil

por MARY HOLLAND

Passageiros a bordo do SH Minerva observam, a partir do Ninho do Cisne, a aproximação do Canal Lemaire, famoso por seus icebergs e penhascos

CORTESIA DE LIZA RYAN E DE KAYNE GRIFFIN,
DO ESTÚDIO PHOTO FLYING, EM LOS ANGELES.

F

oram 36 horas de tempestade. O navio balançou e rangeu. Deitada na cama, vaguei entre as calmarias de sono e os momentos em que me senti levar acima do colchão. Pela manhã, minha máquina de café expresso foi parar no assoalho e uma mesa pesada se encaixou em minha cama. Eis a Passagem de Drake. O que parece inusitado é comum nesse corpo áspero de água entre a ponta da América do Sul e as ilhas Shetland do Sul da Antártica. Embora a região possa exibir calma-ria, não foi o caso naqueles dias. Durante 48 horas, nosso navio, o Minerva de Swan Hellenic, cambaleou por ondas gigantes-cas. Os passageiros agarraram-se a suas bebidas, presos ao corrimão, enquanto mal se mantiveram de pé no corredor. Alguns, de tão enjoados, nem deixaram suas cabines. Encontrei refúgio na sauna de frente para o mar, de onde vi o horizonte descer e subir, nauseada também.

Navegamos pelo Drake como fizeram os exploradores por séculos, com a diferença de que contamos com os confortos tecnológicos de nosso tempo, como os estabilizadores do navio Minerva. A Antártica é tão remota e inóspita que só se pode visitá-la durante alguns meses do ano, durante o verão, antes que tudo congele. Ainda assim, o interesse neste destino só cresce. A chegada ao local ficou mais fácil com as operações aéreas e os chamados cruzeiros voadores (um avião leva o passageiro para o continente, onde ele embarca em um navio), embora a incapacidade de pousar com mau tem-

po seja um desafio permanente. Em curso existe uma onda ecológica. “Construções com propulsão de última geração, sistemas híbridos e eficiência de combustível desenvolvidos apenas para viajar até lá”, diz Jonathan Brunger, consultor da Scott Dunn, a agência de viagens que ajudou a traçar minha jornada para a Antártica.

O Minerva da Swan Hellenic, um navio-butique de luxo para 152 passageiros lançado no final do ano passado, pertence a uma nova geração que preza a responsabilidade ambiental. Seu sistema de propulsão híbrido (diesel-elétrico), de 5 megawatts, remove o óxido nitroso e queima diesel de enxofre com um teor mais baixo de dióxido de carbono. O casco é reforçado com gelo PC5 e a bordo há um sofisticado sistema de gestão de resíduos, além de um laboratório para pesquisas científicas.

“Este lugar do planeta nos obriga a considerar a fragilidade de nossas vidas”

Queimar menos combustível e diminuir o uso de plástico constituem apenas uma parte da solução. Para alguns passageiros a bordo desses navios, navegar para a Antártica é uma oportunidade de ver pássaros raros e a fauna endêmica da região; para outros, contudo, trata-se apenas de mais um cruzeiro em sua lista de desejos. Mais sombriamente, há um número crescente de pessoas que espera vê-lo antes que derreta ou seja destruído pelo excesso de turismo – algo que infelizmente não é inconcebível. Sem que haja qualquer restrição ao número de viajantes (embora existam impedimentos sobre onde os navios podem atracar e seja estabelecido o limite de visitantes em áreas de costa designadas), levanta-se a questão sobre se o continente remoto corre o risco de se tornar a próxima Veneza.

O Minerva e alguns de seus barcos Zodiac no porto Neko



Será uma boa ideia viajar para um lugar de ecossistema intocado e frágil, onde os encontros humanos podem ter um impacto profundo? O assunto suscita debate permanente. Muitos afirmam que aqueles que visitam a Antártica se tornam embaixadores de um lugar cuja população indígena inexistente. “A Antártica não tem uma voz nativa como outras partes do mundo”, diz Brunger. “Os que vão até lá acabam por advogar a causa. As viagens tornam a região economicamente viável e geram interesse para além da investigação científica ou da pesca.”

TURISMO E PRESERVAÇÃO

Patrick Wood, fundador da White Desert, oferece raciocínio semelhante. Sua empresa transporta para a Antártica, em avião particular, os hóspedes da Cidade do Cabo, que ocupam acampamentos ecológicos de luxo na região gelada. “Se você traz as pessoas de forma responsável, abre os olhos para a questão. Elas serão para sempre apaixonadas pela preservação do lugar”, afirma, acrescentando que seus convidados muitas vezes têm os meios – financeiros, políticos, intelectuais – para exercer enorme impacto no futuro da Antártica. *(Nota da redação: a White Desert liderou um grupo de membros da Robb Report em uma viagem de oito dias à região.)*

Há menos de 100 anos, a matança de baleias prosperava e a baía do continente era circundada de vermelho. Hoje ainda podemos ver a evidência dessa ação: ossos gigantes cobrem as margens e antigas construções de estações baleeiras permanecem. Mas essa ação foi cerceada há seis décadas e, ao contrário do Ártico, que se deteriora mais rapidamente, a Antártica pode contar com um órgão oficial de proteção, que reconhece a importância



Um quarto-e-cama do acampamento ecológico White Desert

“Na Antártica, os pinguins não nos notam, o tempo muda rapidamente e nada parece conveniente ou fácil”

da manutenção do ecossistema para o planeta. “Muito de nossas vidas em toda a parte depende do que acontece aqui”, diz Seb Coulthard, historiador, engenheiro e pesquisador local que descreve a Antártica como a “maior fábrica de clima do mundo”.

Em 1959, 12 países (África do Sul, Argentina, Austrália, Bélgica, Chile, Estados Unidos, França, Japão, Nova Zelândia, Noruega, Reino Unido e Rússia) assinaram o chamado Tratado da Antártida, que entrou em vigor dois anos depois. (O Brasil, reconhecendo a relevância da região, aderiu a ele em 1975.) Contudo, com a intensificação da mudança climática, o gelo marinho derrete e animais, como o pinguim Adélie, estão ameaçados.

Eu precisava ver tudo com meus olhos. Realizei uma viagem de duas semanas, a bordo do Minerva, ao lado de passageiros de todo o mundo. Alguns haviam abocanhado uma viagem de última hora, outros realizavam um sonho de vida. Uma mis-



Pinguim-gentoo, a ave mais rápida do planeta: debaixo d'água alcança 36 km/h



tura de aventureiros radicais e viajantes sofisticados que certamente não constituem o público-alvo de um cruzeiro.

Depois de dois dias de tempestades e nenhum sinal de terra, avistamos os primeiros icebergs. As nuvens se separaram e a luz do sol brilhou nos picos. Pinguins corriam pela água e as baleias jorravam. Foi como se, depois de cair em um buraco, eu parasse no país das fadas. Eu me sentia grata por deslizar em águas tranquilas.

FOCA-LEOPARDO E MERGULHO POLAR

Desembarcamos nas ilhas ao sul do Círculo Antártico. De volta, ajustando nossa rota conforme o clima, que mudava da noite para o dia, navegamos pelo Canal Lemaire, ladeado por montanhas escarpadas. Observamos colônias de pinguins-gentoo e subimos uma montanha para contemplar quilômetros de neve, mar e gelo. A bordo de um barco Zodiac, bebi uma taça de

champanhe gelado trazida pela equipe do Minerva enquanto admirava um iceberg e observava uma foca-leopardo devorar um pinguim. Até dei um mergulho polar na água à temperatura de -1 grau Celsius.

Nunca estive em nenhum lugar tão selvagem, tão cru. Aprendi que na Antártica somos meros observadores. Os pinguins vivem seus dias alheios à nossa presença, o tempo muda rapidamente, obrigando-nos a alterar nosso itinerário, e pedaços de gelo bloqueiam canais, insensíveis aos barcos que precisam atravessar. Nada sobre a Antártica parece conveniente ou fácil, mas isso é parte de sua beleza. ■

“Pessoas em número crescente esperam conhecer o continente antártico antes que ele seja destruído pelo turismo”

Passageiros assistem à brincadeira dos leões-marinhos em Hannah Point, na ilha Livingston



O resort fica na ilha isolada de Bodufushi, no Atol Raa, a 40 minutos de voo de Malé, capital das Maldivas

A sustentável leveza da ilha

Recém-inaugurado, o Joali Being, é o primeiro resort das Maldivas dedicado ao bem-estar. A jornada personalizada propõe desfrutar tudo o que a natureza e os confortos de um hotel de luxo podem oferecer nesse paraíso azul, e aprender a viver de forma mais leve.

por SILVIANE NENO, das Maldivas



As vilas na água são debruçadas sobre o mar, com reserva preservada de corais. As maiores têm até quatro quartos

As 1.196 ilhas do arquipélago das Maldivas, no Oceano Índico, ao sul da Índia, compõem um dos destinos mais desejados do mundo. Naquela coleção de joias, as milhares de formações rochosas e atóis que compõem o cenário, encontrar o canto ideal seria como localizar agulha no palheiro – mas é possível, e não por acaso a humanidade tratou de eleger 160 ilhas privadas como sinônimo de paraíso na Terra. Com o tempo, entre o céu azul e o mar transparente, as Maldivas transformaram-se em ímã romântico de casais em lua de mel. A boa nova: já não precisa ser assim.

No fim do ano passado, a abertura do Joali Being, um resort de luxo dedicado

ao bem-estar é mais um bom motivo para não precisar da cara-metade para ser feliz naquele canto do planeta turquesa. Desde que a ideia seja desconectar, desligar o celular, e dedicar dias de dolce far niente para cuidar da mente, da pele, do corpo, investir num estilo de vida mais leve e saudável. O hotel é o primeiro e único no arquipélago destinado à uma verdadeira viagem de “wellbeing”, por meio de um Centro de Aprendizagem, com terapias, tratamentos e experiências de cura. O Joali Being é o irmão mais novo de outra propriedade, o Joali Maldives, na ilha Muravandhoo, a 15 minutos de barco de distância. É lá, inclusive, que está o restaurante japonês mais incensado



Todas as vilas têm piscina privativa e deque para acesso ao mar, perfeito para prática de mergulho



Dois cinematográficos restaurantes servem pratos de alta gastronomia elaborados com ajuda de nutricionistas



Jantar servido em uma das esculturas do Joali Maldives, o primeiro resort de arte imersiva do arquipélago

das Maldivas, o Saoke, comandado pelo premiado chef Hidemasa Yamamoto. Os dois hotéis partem da mesma filosofia joie de vivre, a alegria de viver, e definem-se pelo luxo não convencional, com vilas sobre a água e na praia, cada uma delas servida por mordomos dedicados, chamados “jadugars” (“mágicos”, em dhivehi, a língua local). A magia está nos pequenos detalhes, como perceber que seus óculos escuros estão com manchas de filtro solar e imediatamente sacar da cartola uma flanelinha e os devolver brilhando, com um sorriso.

A CAMINHO DO BEM-ESTAR

O Joali Being fica numa ilha isolada, a Bodufushi, no Atol Raa. Para chegar até lá, voa-se até Malé, a capital das Maldivas, e depois a viagem continua num hidroavião. É emocionante ver as ilhas de cima nos 40 minutos do percurso e o pouso na água. Na chegada, toda a simpatia do staff distribuindo toalhinhas aromatizadas, água de coco fresquinha e o gesto de levar a mão no lado esquerdo do peito com a saudação “Marhabat” (bem-vindo). Não importa quantos encontros aconteçam, o gesto



Final de tarde na ponte que leva às 35 vilas sobre o mar, todas servidas por um “jadugar ” (mágico na língua local), os atenciosos mordomos



O banheiro das vilas do Joali Being são uma atração à parte. O design é inspirado nas ondas marítimas



Espaço de massagem para casais na Water Vila. São 39 salas de tratamento

de bem receber será repetido. As vilas na água seguem arquitetura biofílica (que significa amor à vida), acompanhando as linhas da natureza, todas com piscina particular e um pequeno píer que dá acesso ao mar. O design das vilas é contemporâneo, inspirado nas ondas marítimas, conchas e texturas verdes, como uma extensão do Oceano Índico. O ponto alto é o banheiro, enorme, com banheira moderna, duchas interna e externa e três tipos de sais para demorados banhos de imersão. Há toalhas e roupões ultramacios e pequenos objetos lúdicos como um xilofone e livros de arte, poesia e vida natural. Na chegada, um saboroso tea sparkling no balde de champanhe. Sim, porque a alimentação é um dos pilares que fazem dos dias ali, uma temporada de detox. Mas, atenção, sem sofrimento, ao contrário, porque o cardápio é um delicioso passeio pela alta gastronomia, porém de baixas calorias. Tudo preparado em cozinhas diferentes, vegana, B Well (sem restrições de carnes),

e pescetarian (com peixes e frutos do mar), em dois restaurantes, o Flow e o Mojo, com paisagem e arquitetura de tirar o fôlego.

OS TRATAMENTOS

O programa, personalizado, começa com uma avaliação tão profunda que se assemelha a uma sessão terapêutica com um psicólogo de confiança. São mais de 60 tratamentos, dos milenares aos mais modernos. No watsu, espécie de shiatsu na água, com movimentos muito suaves que sugerem a levitação, a técnica é praticada numa piscina redonda aquecida, quase no escuro, um acolhedor templo de água. O relaxamento é tanto que é impossível não adormecer. Já a crioterapia dá um recarga de energia. Três minutos numa câmara a 87 graus abaixo de zero. A técnica, preferida de jogadores como Cristiano Ronaldo, também faz bem para pele e queima de 500 a 800 calorias numa sessão. Nas oficinas educativas, há aulas de culinária com um chef seguindo

os preceitos da culinária “earth to table”, ou seja, da “terra-à-mesa”, com alimentos frescos e colhidos no local, até um workshop com um herbalista, onde se aprende a fazer seu próprio óleo essencial. Um detalhe interessante: como a ideia é desconectar, o sinal de wi-fi só funciona nas vilas. Para se comunicar com seu jadugar, eles entregam um nostálgico aparelho Nokia, o avô dos smartphones, apenas para chamá-los a qualquer hora ou desejo do dia. “Joali Being é um retiro de bem-estar diferente de qualquer outro no mundo; um destino transformador que inspira e desperta profundas conexões conscientes, melhorando nossa relação com o mundo natural ao nosso redor, nossos corpos e mentes”, diz o gerente-geral Özgür Cengiz. No momento da despedida, hélices do hidroavião ligadas, é difícil não olhar para aquele lugar já com saudade e a sensação de uma experiência única de transformação. Uma leveza que não se traduz somente no ponteiro da

A preocupação com a sustentabilidade
Toda a filosofia do Joali Being não faria sentido sem os cuidados com a conservação e a preservação da sua natureza selvagem. O hotel abriga um dos três santuários de conservação de tartarugas nas Maldivas, além de manter um Projeto de Restauração de Recifes e um viveiro de corais. A ilha possui uma usina de engarrafamento de água des-salinizante, captação de água da chuva e um sistema de reciclagem de águas cinzentas, além de um triturador e reciclador de vidro. Toda a água distribuída em abundância nas vilas e áreas comuns é “produzida” e engarrafada no hotel.

balança. É profundamente individual, traduzido talvez por autoestima, que transcende o romance – daí não ser preciso estar ali com um par para se sentir leve, e feliz. **R**



Os pratos elaborados por chefs saem de três cozinhas diferentes que servem o Flow, já apontado como um dos restaurantes mais bonitos das Maldivas



A suntuosa “Movida Madrileña”

A enorme e bilionária restauração da cena hoteleira transforma Madri em capital do luxo na Europa. Depois de sete anos de obras, o Four Seasons é o ponto de partida para a redescoberta da capital espanhola. O projeto, tornado ícone de elegância e referência também na cena gastronômica, custou 608 milhões de euros

por SILVIANE NENO

Caetano Veloso estava na Europa quando recebeu o pedido de uma letra de música da amiga Gal Costa. Era final dos anos 1970 quando ele compôs *Vaca Profana*. Anos depois o baiano explicou que era uma música para Gal e sobre Gal, mas até hoje se discute o que ele queria dizer com tantas referências soltas, profanas, que deram o que falar. Naquele jogo de palavras, algumas em catalão, é verdade, havia muito da influência da cultura espanhola. *Dona das divinas tetas/ Derrama o leite bom na minha cara/ E o leite mau nas caras dos caretas/ Segue a movida madrileña/ Também te mata Barcelona*. A movida madrileña da qual falava foi um



A fachada do novo Four Seasons Madrid, sete prédios históricos num só hotel

movimento contracultural que surgiu em Madri na década de 1970 durante a transição da ditadura franquista para a democracia. A Movida se prolongou até o final da década de 1980, e deixou grandes nomes gravados na história, como o cineasta Pedro Almodóvar, aliás, grande amigo de Caetano. Houve, depois, natural cansaço e alguma decadência. Hoje, contudo, Madri parece ter renascido – e toma espaço de Barcelona, exageradamente invadida por turistas. A capital revive dias de retomada do fervor, da fama de melhor burburinho noturno da Europa. A prova disso são os novos hotéis de luxo que surgiram até mesmo em paisagens antes consideradas decadentes. É o caso do Four Seasons.

O endereço do novíssimo e luxuoso hotel da marca fica no encontro das ruas Canalejas, Sevilla e Alcalá, um dos marcos icônicos da Espanha. Além de ter recebido as primeiras hospedarias de Madri, a confluência das ruas não só é o coração simbólico da cidade, mas seu centro geográfico, já que todas as estradas do país são medidas a partir dali, o quilômetro zero espanhol. Foi ali que o Four Seasons apostou todas as fichas e 608 milhões de euros – na reforma e num minucioso projeto de restauração de sete edifícios históricos, preservando a identidade e a individualidade de cada estrutura. Nunca na história da capital espanhola, sete prédios que remontam aos anos 1800, foram restaurados simultaneamente. O projeto, assinado por um grupo internacional de arquitetura e de-

Ao lado, o rooftop do restaurante Dani. Abaixo, o gastro-bar Isa



sign, o Estudio Lamela, consumiu sete anos de obras. A âncora do processo de recuperação foi o antigo prédio da companhia de seguros La Equitativa, de onde mais de 16 mil objetos foram cuidadosamente extraídos, catalogados e restaurados. Dentre eles, cerca de 3.700 foram utilizados na decoração das suítes e áreas comuns do hotel. Peças monumentais, como as colunas de mármore verde com capitéis dourados, que pertenciam ao hall de entrada do Banco Español de Crédito, agora enfeitam o lobby do Four Seasons Madrid. A impecável curadoria de arte dá as mãos ao décor, assinado pelo escritório BAMO de San Francisco, espalhando uma coleção de duas mil obras de artistas espanhóis. Muitas foram selecionadas em uma competição entre alunos de belas artes das universidades de Madri, Málaga e Sevilha.

O décor da construção é composto por obras de dois mil artistas espanhóis



Alguns quartos se integram a espaços curiosos da ocupação original. A sala de estar da Royal Suite, com seus 400 metros quadrados (diárias custam 20 mil euros) era o escritório particular dos presidentes e membros do conselho do banco Espanhol de Crédito desde o início dos anos 1900. A lareira foi preservada, além das molduras do teto e a sacada estilo Julieta, agora combinadas com a moderna banheira oval apoiada por mármore com vista para uma das ruas.

São 200 quartos, decorados com detalhes em dois tons: azul pálido ou amarelo. A complexidade de juntar sete edifícios diferentes, resultou em acomodações com desenhos completamente distintos, como os lofts com altura e teto duplos. Mas se os quartos são um



Na foto maior, o lobby e as colunas de mármore verde. Acima, a suíte Royal, de 400 metros quadrados, onde trabalhavam os presidentes do Banco Español de Crédito

convite ao prazer de esticar as horas na cama perfeita, explorar o hotel prolonga a experiência.

O spa, de quatro andares, é o maior de Madri. A piscina fica na cobertura, com vista para os telhados históricos da capital espanhola. E na academia, a luz e o som perfeitos, ajudam a esticar o treino, antes de beliscar um dos petiscos light à disposição dos hóspedes. Mas, bem estamos em Madri, e a noite tem pressa e pode e deve começar no hotel. Sim, temos balada. O gastrobar Isa, além de servir tapas com criativas invenções asiáticas e drinks com efeitos especiais, todos com nomes japoneses que evocam sentimentos, tem aquela atmosfera de lounge chique e sexy, com DJ quase particular. O décor flerta com o surrealismo.

RED ROOM, O POINT

A Red room é a sala mais espetacular, toda em vermelho com janelas de frente para o burburinho da esquina das calles Alcalá e Sevilla. Tudo concebido pelo estúdio AvroKo, de Nova York. O lugar já virou um dos points da cidade, para ver e ser visto. Já o restaurante Dani, comandado pelo estrelado chef Dani Garcia (três estrelas Michelin), tem design assinado por Martin Brudnizki o mesmo estúdio de Londres, que fez o emblemático Annabel's Nightclub. O café da manhã é servido no Dani, e, se tiver disposição, acorde para ver o sol nascer do rooftop do restaurante. Nem que seja para admirar Madri daquele ponto onde as cores se encontram, e voltar para cama, afinal é uma cama do Four Seasons na mais suntuosa movida madrilenha. 



Ao lado, uma das mesas do restaurante Lhardy, uma instituição da cidade

7 programas imperdíveis em Madri

- Jantar no Lhardy, o mais antigo restaurante de Madrid continua um charme. Luz de velas mesmo durante o dia.
- Almoçar no restaurante Amazonico. Inaugurado em 2016, o lugar é o preferido das estrelas do futebol europeu. Cristiano Ronaldo tem mesa cativa. Comida fusion com ótimas carnes, décor extravagante, drinks criativos e tudo muito instagramável.
- Aos domingos explorar o Parque del bom Retiro. É bonito, divertido e tem a árvore mais antiga da Espanha, com 400 anos.
- Andar pela Calle Serrano, corredor das lojas de luxo em Madrid, com uma paradinha para um café no elegante Mallorca.
- Assistir a um show de flamenco no Tablao Villa Rosa, a mais antiga das casas de shows, onde Almodóvar filmou *Tacones Lejanos*.
- Tirar uma noite para percorrer as ruas experimentando tapas variadas. Nada mais madrilenho.
- Tomar uma taça de vermute antes de um almoço no fim de semana ou no final da tarde no El Patio, no Four Seasons, diretamente do barril como manda a tradição. A "La Hora del Vermouth" é uma instituição sagrada na Espanha.

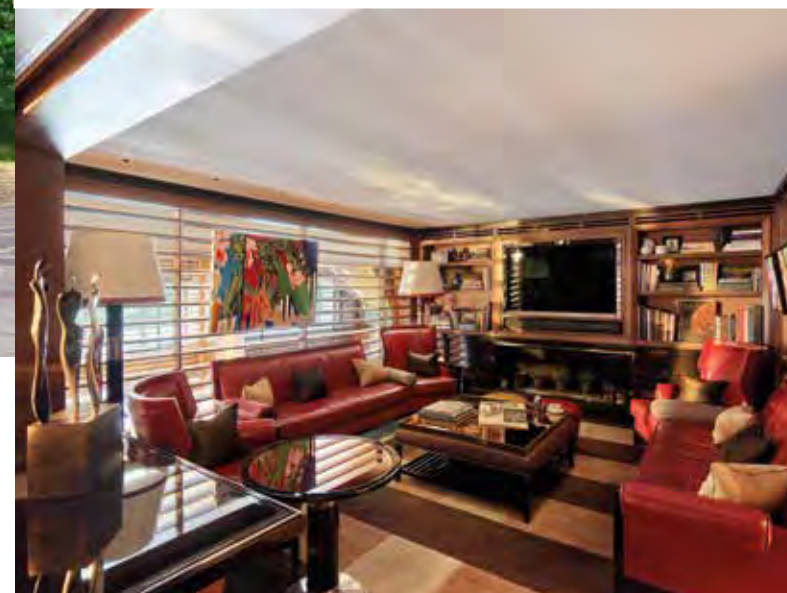


Red Room, um dos lugares mais badalados de Madri

Hotel com arte

O 45 Park Lane, irmão mais novo do icônico hotel Dorchester, em Londres, dispensa os quadros decorativos sem valor

por SHOICHI IWASHITA



Em sentido horário, a fachada do hotel diante do Hyde Park, o lobby em art déco, a biblioteca iluminada e a piscina do spa



adotado por grande parte dos museus de arte contemporânea – e nome de uma das mais renomadas galerias londrinas. As linhas elegantes do art déco e os mais nobres materiais estão presentes não só na arquitetura excepcional do hotel de escala boutique, inaugurado em 2011, mas também no projeto de interiores, com suas paredes de madeira envernizada, frisos de metal e luz partout, poltronas de couro, tapetes em padrões geométricos, pisos de mármore, uniformes impecáveis e a bela escada de laca preta no lobby que conduz ao mezanino, onde está o bar intimista do hotel.

MORDOMO DEDICADO

A experiência estética segue no recém-inaugurado spa, desenhado pelo escritório de design Jouin Manku. Situado no Mayfair Park Residences (também administrado pela Dorchester Collection), ao lado do hotel e aberto para os hóspedes do 45 Park Lane, o The Spa conta com a maior piscina entre todos os estabelecimentos de luxo da Park Lane, com 20 metros de raia e um elegante lounge de descanso (com lareira) anexo, academia completa, piscina de hidroterapia, saunas seca e a vapor separadas para homens e mulheres, e um menu de pratos saudáveis. Para completar o serviço estado-da-arte do 45 Park Lane, cada hóspede tem um mordomo dedicado para cuidar de suas necessidades individuais durante a estada e pode usufruir de bicicletas Brompton made in London para explorar o Hyde Park e as charmosas ruas da região. 

Há hotéis de luxo que compram quadros decorativos sem valor algum, apenas para preencher paredes vazias. E há aqueles que constroem verdadeiras coleções, para que os hóspedes tenham uma camada extra de experiência. Em Londres, o 45 Park Lane – parte da Dorchester Collection e vizinho ao hotel flagship e homônimo da rede que tem em seu portfólio nove hotéis icônicos entre Ascot, Paris, Milão, Roma, Beverly Hills e Los Angeles – é um grande exemplo da segunda categoria.

Em frente ao Hyde Park, um dos mais belos jardins de Londres, onde está a Serpentine Gallery, e quase vizinho ao Palácio de Buckingham, o hotel expande sua relação

com a arte para além das obras de 12 grandes representantes nacionais expostos nos restaurantes, nas áreas públicas, na biblioteca e nos quartos (principalmente nas suítes mais caras, avarandadas). Com o objetivo de fazer o viajante sentir a vibrante cena cultural britânica, o 45 Park Lane oferece acesso aos estúdios dos artistas, onde se podem conhecer os processos e a mente por trás das obras; promove visitas a galerias e exposições, acompanhadas por especialistas; e providencia até mesmo aulas de arte.

Além do calendário de mostras temporárias com curadoria da Ackerman Studios, prestigiosa consultoria fundada por Roy Ackerman, um CBE (Commander of the Order of the British Empire, título do Império Britânico apenas abaixo de Sir e Dame), é possível

também fazer uma visita guiada para conhecer mais profundamente a coleção de arte permanente do hotel. A visita pode terminar com uma taça de champanhe ou mesmo com um piquenique assinado pelo Cut, um dos melhores restaurantes de carnes de Londres, dentro do próprio hotel, e que tem como celebrity-chef o austríaco Wolfgang Puck. No restaurante, a propósito, está uma série de pinturas com pó de diamante concebida por Damien Hirst. O cenário para abrigar tantas obras de arte, distancia-se das paredes brancas white cube, padrão

O cenário para as obras descarta a cor branca, há luz e madeira envernizada

Pedra à vista

Os hotéis de luxo do Algarve já se preparam para receber os hóspedes no verão europeu com programas para ficar na memória. No Tivoli Carvoeiro, as apostas serão os jantares à luz de velas com a vista mais bonita da região.

por SILVIANE NENO



Além da localização privilegiada do hotel, há uma praia particular

No verão europeu, ou mesmo fora da alta temporada, o Algarve continua sendo um dos destinos mais procurados para dias de relax em Portugal. A região se divide em três grandes áreas: litoral, Barrocal e serra. O Carvoeiro fica na cidade de Lagoa e tem as praias mais bonitas da região. Quando se pensa no Algarve, a primeira imagem que vem à

cabeça, da mesma forma que surge o Cristo Redentor quando se pensa no Rio, são as incríveis falésias cravadas naquele mar azul. E se existe um lugar de onde se pode apreciar esses monumentos da natureza rodeado de todo conforto é em uma das suítes ou na lendária piscina do Tivoli Carvoeiro. O hotel existe há mais de 25 anos, mas uma reforma recente o transformou em um resort elegante, sem aquele mood

dos grandes resorts barulhentos e sem personalidade. Mas, voltando à vista, o Carvoeiro é especial porque fica debruçado sobre o Oceano Atlântico, na falésia de Vale Covo, com uma praia particular entre as formações rochosas. Por isso, o lugar é muito procurado para cerimônias de casamento, celebradas em uma das pontas do jardim do mirante com as ondas batendo nas pedras embaixo. Nos fins de tarde,

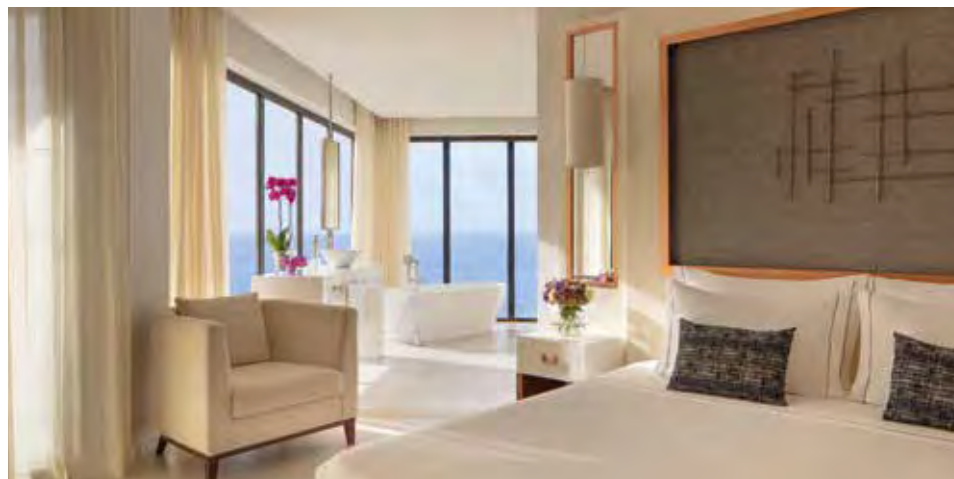
é ali que acontece o pôr do sol mais bonito da região. O difícil é escolher de onde assistir, já que o hotel foi construído todo em função da paisagem. Dependendo do quarto escolhido, a melhor opção é no calor da privacidade. Nas suítes Junior Premium ou na Carvoeiro, o espetáculo pode ser apreciado de dentro da banheira com vista direto para o mar, ao lado de imensos janelões.

SERVIÇO, O PONTO ALTO

O serviço atencioso é outro detalhe que o diferencia dos atendimentos sem personalidade dos hotéis de grande porte. Há pequenos mimos, como um shot de água aromatizada na chegada ou um vinho oferecido ao final da tarde com frios e docinhos típicos da região. Ainda que a atmosfera favoreça o romance e os casais, o Carvoeiro também é uma boa alternativa para famílias.



Junto à piscina, uma trilha leva a áreas onde se veem as falésias



A suíte com a majestosa banheira de frente para o mar



Uma extensa varanda para a exuberância

Há opções de suítes com a sala separada onde os “miúdos” podem ficar ao mesmo tempo perto, mas sem tirar a privacidade dos pais. Depois de um dia na piscina, ou aproveitando para explorar as grutas num passeio de barco, a pedida é tomar um drink no rooftop. Antes do jantar, uma passadinha no SPA vai garantir o relax merecido com um ritual de massagens. O The One Restaurant é o mais luxuoso entre os três restaurantes com excelente carta de vinhos e frutos do mar trazidos no dia de Setúbal. No próximo verão, as novidades serão os piqueniques na falésia e os jantares ao ar livre. Nas tardes quentes, o Dining Delight propõe um menu degustação acompanhado por um paring de vinhos portugueses selecionados pelo sommelier da casa.

Nos fins de tarde, é ali que acontece o pôr do sol mais bonito da região

A experiência sensorial começa com o pôr do sol e termina à luz das velas. Para o dia, a dois ou em família, haverá os piqueniques no jardim Belvedere, uma experiência descontraída para aproveitar a natureza. Entre os petiscos, o menu propõe mini sanduíches, salgadinhos e saladas e, como prato principal, um bacalhau com espinafres e camarão gratinado com broa de milho. Para sobremesa, bolo de chocolate com morangos e uma seleção de pastelaria regional. A cesta de piquenique inclui uma garrafa de champanhe Perrier-Jouet. Que venha o verão, oh, pá! 🍷

A nova gastronomia do palácio da Avenue Montaigne

Midiático e sem estrelas, Jean Imbert substitui Alain Ducasse como chef titular do hotel Plaza Athénée, com um olhar para a era de ouro da culinária francesa

por SHOICHI IWASHITA



Vol-au-vent com massa folhada de trigo sarraceno e sobremesas como crêpe soufflée de abacaxi, fontainebleu de ruibarbo e sorvete de nougat

O Plaza Athénée mudou. Situado na avenida que leva o nome do filósofo Michel de Montaigne, o hotel parisiense mais querido dos brasileiros reformou os banheiros de todos os quartos e inaugurou suítes art déco no sétimo e último andares do edifício, embora não tenha alterado seu pessoal durante a pandemia. Mas a mudança realmente importante promovida pelo Dorchester Collection, grupo do qual o Plaza

faz parte, ocorreu mesmo no departamento de alimentos e bebidas. Depois de 22 anos sob a batuta de Alain Ducasse – que segue titular no Meurice, o segundo hotel da Dorchester na capital francesa –, o restaurante do Plaza Athénée trocou esse que é o chef mais estrelado do mundo, erudito e vanguardista, por um jovem midiático sem estrelas. Jean Imbert venceu a terceira temporada do Top Chef em 2012, ano em que o programa bateu seu recor-

de, e voltou para as batalhas dos campeões em 2013 e 2014, ganhando a primeira e perdendo a segunda. Conhecido por ser amigo das celebridades e namorar atrizes e modelos, Imbert recebeu famosos em seu primeiro restaurante, o L'Acajou, e tornou-se sócio dos dois restaurantes do músico Pharrell Williams, um em Miami e outro em Saint-Tropez, onde assina os cardápios. Embaixador da Nespresso, ajudou a conceber o restaurante Monsieur Dior



Jean Imbert, o novo titular, amigo dos célebres e vencedor do Top Chef

na avenue Montaigne e o serviço de bordo do Venice-Simplon Orient Express, o trem mítico que liga Paris a Istambul. Sua chegada ao Plaza Athénée aconteceu em 2021.

Se Alain Ducasse, de olho no futuro da gastronomia, comprometeu-se em compor uma cozinha baseada em legumes, cereais e um ou outro peixe — sem carne e sem aves, o que incomodava alguns clientes —, a proposta de Jean Imbert para o restaurante gastronômico do hotel é uma volta às origens da gastronomia francesa, com receitas de chefs como François Vatel, o responsável pela comida das festas nababescas nos châteaux Vaux-le-Vicomte e Chantilly durante o reinado de Luís 14, no século 17, e Auguste Escoffier, chef do fim do século 19 considerado o “roi des cuisiniers et cuisinier des rois” (o rei dos cozinheiros e o cozinheiro dos reis).

SALÃO HISTÓRICO

Para refletir a nova proposta, o salão foi inteiramente reformado e saem as “bolhas” de aço futuristas do designer Patrick Jouin. Junto com a designer parisiense Rémi Tessier, Imbert decidiu realçar os detalhes arquitetônicos originais deste salão histórico. No centro, uma mesa de mármore de Breccia de 12 metros de comprimento chama a atenção, assim como os copos Baccarat e os pratos de porcelana Limoges com motivos desenhados especialmente para o restaurante. Todo o esforço valeu a pena. Apenas nove semanas depois de abrir as portas, em 5 de janeiro de 2022, o restaurante comandado por Jean Imbert no Plaza Athénée ganhou a primeira estrela Michelin, algo inédito nos mais de 120 anos da história do guia, e a primeira do chef de 41 anos de idade. 



François Delahaye
colectiona histórias inusitadas e está à frente da nova operação da Dorchester em Dubai

“O luxo é o raro”, diz diretor do Plaza

Há 33 anos diretor-geral do Plaza Athénée, monsieur François Delahaye é também COO (Chief Operating Officer) da Dorchester Collection, responsável pelas operações da marca e dos nove hotéis do grupo. Nascido em Lille, estudou hotelaria na Suíça e serviu a rainha Elizabeth II como mordomo do duque de Westminster.

O que é luxo para quem comanda o Plaza Athénée há tantos anos?

Luxo é o que é raro. Ele pode ser diferente para cada pessoa – comer caviar, ter tempo e espaço –, mas não prescinde dessa raridade. Um hotel de luxo necessita ter alma para ser raro. Não adianta construir a toque de caixa visando unicamente ao lucro financeiro, pois isso resulta em falta de identidade.

Como os hotéis da Dorchester têm-se adaptado aos viajantes mais jovens?

Muitos clientes jovens fizeram as próprias fortunas. Não desligam o celular e buscam comunicação ágil. Por isso oferecemos um contato via WhatsApp. Serviços como o de quarto, concierge e manutenção são resolvidos por mensagens.

A Dorchester está abrindo um hotel em Dubai, a primeira propriedade não histórica da rede.

Estreamos uma parceria. Nosso acordo com a incorporadora emiradense Omniyat estabelece a abertura de um hotel no final de 2022 com 225 quartos e suítes, mais 39 residences, em um edifício de Norman Foster e um projeto de interior de Gilles et Boissier.

Qual a história mais inusitada que viveu no hotel?

Um príncipe saudita ligou para o serviço de quarto às 3h da manhã pedindo ratos vivos para alimentar a cobra que havia acabado de comprar, hospedada com ele na Royal Suite. Nosso mensageiro buscou os roedores em um hospital, mas na manhã seguinte o príncipe me acusava de matar a cobra. Subimos para o quarto, mas ela estava apenas quieta digerindo sua refeição, o que é normal.

O que você mais gosta de fazer no Plaza Athénée?

Sentar na Galerie, nos salões do hotel, e ver as pessoas passarem, principalmente durante a Semana de Moda de Paris!



No salão reformado, a mesa de mármore de Breccia

Um caminho para a liberdade

O museu da Montblanc em Hamburgo, na Alemanha, propõe a imersão do visitante no mundo criador da escrita

por CELIA POMPEIA e BIA CRUZ fotos DANIEL SCHAEFER

a mesa do escritor, tudo ou nada cabe. O estadunidense John Cheever colocava uma garrafa de uísque e dois maços de cigarros sobre a sua. O belga Georges Simenon preferia enfileirar vinte cachimbos abastecidos na escrivaninha. Toni Morrison, Prêmio Nobel de Literatura dos Estados Unidos, nem de mesa gostava. Sentava-se simplesmente no sofá, com seu caderno pautado aberto, e o resto era a vida traduzida pelas palavras. Em comum, estes autores tinham à mão grandes ideias literárias, mas não só. A caneta concretizava seus planos, plots e personagens. Era preciso experimentar o risco, antes de tudo.

“Sentar-se para imergir na luz da criação não existe”, ensinou Morrison. “É preciso estar naquele lugar, daquele modo, antes que a luz chegue.” Até parece que a Montblanc, criada para fornecer em alta linha estes instrumentos de escrita, entendeu o recado da escritora

Nas paredes do novo museu, a escrita como inspiração



A sala de exibição branca, a evocar o interior de um estojo de exemplares históricos



estadunidense, dado a Jill Krementz cinco décadas atrás. A empresa apresenta suas canetas luxuosas como uma inspiração para o ato de criar. Em Hamburgo, na Alemanha, abriu a Montblanc Haus para, entre outras coisas, acender no visitante o desejo da invenção.



CEO Nicolas Baretzki diz que o intuito foi criar um lar especial para a arte da escrita, um lugar onde as pessoas pudessem descobrir ou redescobrir o poder da caligrafia, a criatividade, a imaginação e a emoção que ela desperta. “A Montblanc Haus oferece uma jornada de descoberta, contada pelos olhos de uma empresa que está no centro da cultura da escrita há mais de 115 anos. É nossa esperança que a Montblanc Haus se torne um marco significativo para Hamburgo, uma cidade tão importante para a história e identidade da empresa.”

O novo museu reverencia a cultura escrita a partir da história da própria Montblanc. Localizado próximo à sede e à manufatura da companhia, o edifício foi projetado pelo escritório espanhol de arquitetura

Nieto Sobejano sob o lema “simplicidade, sensualidade, atemporalidade”. Com três andares e 3.600m², tem uma enorme estrutura escura, mas seu interior é altamente iluminado. Revestido em tons de branco, ele referencia as cores da marca e o design das embalagens de seus produtos. É como se caminhássemos pela caixa de uma caneta clássica Meisterstück, preta por fora, branca por dentro. O prédio em Hamburgo exhibe ondulações, texturas e picos, como se houvesse neve nas pontas.

A partir de experiências imersivas e exposições fascinantes, a Montblanc Haus quer mostrar como a empresa inspirou gerações de pensadores a deixar sua marca no mundo por meio da escrita. O evento de inauguração, em 16 de maio deste ano, contou com a presença de personalidades do mundo da arte como a diretora Maggie Gyllenhaal e os atores Oscar Isaac e Daniel Brühl.

Sob a bandeira do propósito Inspire Writing, a exposição permanente do museu explora diferentes temas, incluindo o legado e a visão da empresa, um olhar sobre a riqueza e a diversidade da caligrafia de todo o mundo, o artesanato e a inovação, as coleções Montblanc e a criação de marcas. O *Pulse of Writing* (Pulso da Escrita) é uma experiência imersiva que destaca o poder e o

A coleção Masters of Art vai homenagear arquitetos e artistas em geral, além de escritores

valor da escrita. *Legacy and Vision* (Legado e Visão) conta a história da empresa e sua icônica Meisterstück. *Handwriting from around the World* (A caligrafia ao redor do mundo) destaca diferentes tipos de caligrafia traduzidas em obras de arte. *Craftsmanship and Innovation* (Artesanato e Inovação) mostra o know-how da marca na criação e produção de instrumentos de escrita. *Montblanc Collections* (Coleções Montblanc) explora as diferentes coleções, incluindo Edições Limitadas e as exclusivas peças High Artistry.

Trinta Anos da Patrono das Artes é a primeira exposição temporária da Montblanc Haus, aberta à visitação até outubro de 2022. Ela celebra a edição limitada da coleção Patrono das Artes e promove a ideia de “coletar”. Há três décadas a coleção homenageia seus



A Meisterstück, dona do setor que a pandemia só fez crescer

patronos no mundo literário, da Família Médici aos príncipes Victoria e Albert. Em 2022, a coleção viajará pelo mundo sob nova designação, *Masters of Art*, criada para ampliar as categorias de homenageados, entre eles arquitetos e artistas em geral.

O interesse pelo museu começa a partir do Mark Making, espaço que abriga uma biblioteca de autógrafos e manuscritos. Cartas e textos produzidos por grandes artistas, entre eles os Beatles, Agatha Christie, Albert Einstein, Spike Lee, Frida Kahlo, Richard Gere, Karl Lagerfeld e Catherine Deneuve, podem ser lidos in loco em seus manuscritos originais. “A Montblanc Haus nos permitiu descobrir alguns tesouros do nosso arquivo, que estamos ansiosos para compartilhar com o mundo. Esta experiência não é dedicada apenas a todas as histórias incríveis escritas ao longo do tempo, incluindo a nossa, mas a todas as grandes histórias que ainda estão por ser escritas, pois convidamos nossos visitantes a se inspirarem para deixar sua marca”, diz Vincent Montalescot, vice-presidente executivo de Marketing da empresa.



Os visitantes da Montblanc Haus são convidados a experimentar a caligrafia de uma maneira pessoal. Eles podem testar os instrumentos de escrita Montblanc



Pequenos artefatos para uma grande história

A Fundação Montblanc, criada em 1992, agora apoiará jovens e adultos no campo educacional

e enviar cartões postais com seus pensamentos para o mundo. O museu oferece aulas aos visitantes, entre eles crianças, em seu Ateliê de Escrita, incluindo a arte da caligrafia e escrita criativa. A arte resultante da caligrafia ganha vida nas obras de arte encomendadas para a Montblanc Haus. O trabalho da parisiense Wendy Andreu é o primeiro a que os visitantes têm acesso no espaço do museu. Sua arte de lâ colorida com tinta vem repleta de detalhes surpreendentes a cada olhar, palavras, ondas, o formato das montanhas. Para o Studio Marianne Guély, o papel é uma fonte ilimitada de inspiração, material de assinatura para suas criações, uma das quais está suspensa dentro da cúpula da Montblanc Haus. À Robb Report, a diretora de Patrimônio, Cultura e Sustentabilidade da marca, Alexa Schilz, diz que vê a escrita relacionada à educação. E por idêntico motivo a Fundação Montblanc, criada em 1992 para promover a arte contemporânea, redireciona agora seu objetivo para o campo educacional. “A fundação passa a apoiar crianças e jovens adultos para que, com o poder da escrita, sigam uma carreira capaz de lhes dar um futuro melhor”.

Alessandra Elia, diretora de Escrita Montblanc Internacional, diz que o segmento de canetas (a empresa também fabrica relógios, produtos com design inteligente e acessórios em couro) concentra o interesse da marca, especialmente agora que se observou o comportamento do consumidor durante a pandemia. Ele pôde descobrir que a escrita eterniza momentos. “Enquanto estiveram isoladas, as pessoas encontraram uma forma libertadora de se expressar. O gesto de escrever tornou-se autêntico, sem filtros para o pensamento: se você se sentisse feliz ou estressado, escreveria na mesma hora sobre aquilo por que passava. Nosso setor de instrumentos de escrita cresceu exponencialmente nesse período, como nunca nos últimos anos. As pessoas decidiram expressar seus pensamentos diretamente no papel, um caminho para a liberdade.”



Na biblioteca, a cuidadosa manipulação de manuscritos

Pro dia nascer feliz

O Salão do
Móvel de Milão
celebra a luz, a flor e
o amor no desenho
da casa ideal

por RICARDO GAIOSO, DE MILÃO



Depois do hiato de dois anos causado pela pandemia, o calendário da semana de design mais importante do mundo foi retomado sem restrições. A 60ª edição do Salão do Móvel de Milão demonstrou que a casa do futuro tem muitos questionamentos a resolver. As pequenas satisfações diárias tornaram-se o centro das discussões, uma vez que no universo do décor a ideia de prazer nem sempre esteve ligada à de conforto. O sofá ideal, aquele onde nos jogamos depois de um dia cansativo, por exemplo, deve ser espaçoso e aconchegante ou sofisticado? E como geramos menos lixo, gastamos menos energia e garantimos a sustentabili-

dade em um planeta ameaçado?

Designers independentes uniram-se a grupos de pesquisa e também a grandes marcas para trazer soluções reais no dia a dia do chão de fábrica. Desde o difícil 2020, eles se fecham em seus pequenos estúdios para propor caminhos, porque o conceito de morar luxuosamente mudou. A casa perfeita não parece mais ser aquela toda revestida de mármore de carrara ou o loft contemporâneo bem localizado no centro da cidade. Na residência ideal da atualidade, o amor é imperativo. Há planta, luz natural abundante, cheiro de café e de flores frescas. Ruído, só aquele do vento batendo nas árvores. Um canto para trabalhar com conforto e privacidade. Até a cla-

rabioia voltou. O jardim ganhou mais status e hoje ele é indoor, também.

Mais de dois mil expositores e 300 mil visitantes ocuparam o espaço da feira milanesa, realizada entre 7 e 12 de junho de 2022. Mas outra sensação ocorreu fora dela. Showrooms das marcas mais sonhadas abriram suas portas com instalações vanguardistas assinadas pelos grandes designers da temporada. Eles misturaram materiais, testaram paletas de cores, brincaram com volumetria e ergonomia. A distinção entre certo e errado desapareceu. Em um momento no qual o design age como um gramofone contador de histórias, o que vale é sintonizar na rádio que fala a sua língua e experimentar sem medo as grandes descobertas. **R**

FOTO: SEBASTIAN STADLER

FOTO: LUKE HAYES

ARIAKE CIPANGO: JAPAN REIMAGINED

A Ariake evoca a visita intimista a um apartamento japonês. A partir de uma paleta neutra e natural, a ambientação de Francesco Rota evidencia a sintonia entre Neri&Hu e Inga Sempé, dois estúdios de design que trabalham com leveza, espiritualidade e uma percepção do tempo em slow motion, a evocar o significado de Ariake, “pausa no meio do dia” em japonês. Geométrica, mas em busca de conforto, a linha inclui lançamentos para as áreas de espelhos, cadeiras, mesas, estantes e outras peças do mobiliário de interiores.



DIVINE INSPIRATION

O designer inglês Lee Broom lança sua primeira coleção em quatro anos. A Divine Inspiration é um conjunto de peças de iluminação construído em carvalho esculpido, alumínio extrudado – uma técnica de perfilamento – e resina acrílica. Obtida a partir de uma pesquisa experimental de espaços de adoração, a coleção explora a interferência da luz a partir de entradas arquitetônicas e reflexos em espelhos e vitrais. O autor busca um resultado dramático, que altere as noções de tempo e percepção.

Um colar para a história

Aos 185 anos, a Tiffany & Co. leva sua alta joalheria a novos patamares, com um colar extraordinário que celebra as raízes da casa em Manhattan

por PAIGE REDDINGER

Em 185 anos de atividade, não faltaram joias de cair o queixo saindo da oficina da Tiffany & Co. Uma das mais notáveis é o colar de diamantes amarelos de 128 quilates usado por Audrey Hepburn, Lady Gaga e, mais recentemente, Beyoncé. Peça que, aliás, nunca esteve à venda. Preparado para bater de frente com a fama dessa joia, no entanto, está o Colar da Feira Mundial, cravejado com mais de 175 quilates de diamantes. Criação mais elaborada e cara da joalheria – é avaliada entre US\$ 20 milhões e US\$ 30 milhões – a peça é uma homenagem contemporânea ao colar Art Déco original, feito com uma água-marinha de mais de 200 quilates durante a Feira

Mundial do Queens, Nova York, em 1939. O lançamento desse colar, aliás, também coincidiu com a estreia da boutique Tiffany's Fifth Avenue, que abriu suas portas em 1940. A versão 2022 tem previsão de chegada em Nova York, como carro-chefe da reabertura da joalheria, após uma reforma de três anos no espaço. Desta vez, a joia foi desenvolvida com um diamante de 80 quilates, impecável, apelidado de Empire Diamond, em seu centro. E pela primeira vez, a pedra pode ser retirada e configurada na composição de um anel. Segundo a empresa, o paradeiro do colar original é desconhecido, tornando a edição de 2022 ainda mais valiosa para a história da alta joalheria.



1



3



4



2

1 ESPELHO, ESPELHO MEU

O colar original de 1939, retratado no esboço, não era transformável, ao contrário da versão atual. Pequenos ajustes foram feitos nas formas únicas dos diamantes baguete, em que a gola encontra a cesta central, oferecendo uma sensação mais leve e moderna.

2 ENCAIXE DO MOLDE

Um modelo da nova versão feito via CAD e um desenho feito à mão foram impressos em 3-D em cera verde, permitindo que os joalheiros brinquem com o ajuste e o dimensionamento. Aqui, um joalheiro avalia como a configuração de corte da esmeralda do colar de fita se encaixa e desliza para dentro da carruagem que contém o Empire Diamond.

3 BERÇO DE PEDRA

O joalheiro pega a platina que irá segurar o Empire Diamond e limpa sua fundição com uma ferramenta com ponta de uma roda de borracha antes que o metal seja pré-polido e as pedras sejam colocadas.

4 BASE PRECIOSA

A configuração da base de platina do anel, que acompanha o colar e o Empire Diamond, é preparada com uma ferramenta de gravação.



5 POSICIONAMENTO PERFEITO

O joalheiro coloca os diamantes redondos de lapidação brilhante e começa a organizar as joias redondas na parte inferior. O trabalho também é iniciado em um lado do cenário que cercará o Empire Diamond. Nesta fase, 60% do colar está completo.

6 PASSO A PASSO

O diamante oval de 80 quilates, cor D, internamente impecável, é colocado em sua gaiola no coração do colar. Original de Botswana, faz parte do programa de transparência total da Tiffany & Co., que traça as origens de suas pedras a partir de 0,18 quilates. O cliente final da World's Fair Necklace receberá um relatório completo detalhando cada passo da pedra desde a mina até o cofre da Tiffany.

7 UMA A UMA

Baguetes de diamante com corte personalizado cairão em ambos os lados da cesta do diamante oval. Eles são cuidadosamente colocados em um layout inicial usando uma ferramenta com uma cera pegajosa que permite ao joalheiro pegar cada gema, uma a uma.



8 REAÇÃO EM CADEIA

A parte de trás do colar é cuidadosamente inspecionada para garantir que os diamantes sejam colocados corretamente, que as pontas não obscureçam as joias e que cada pedra esteja firmemente no lugar.

9 ANO NOVO

Ao contrário do seu antecessor, a peça central da peça da Feira Mundial atual pode ser removida de seu carrinho no colar e colocada dentro de um anel, para um solitário que rivalizará com qualquer outra joia.

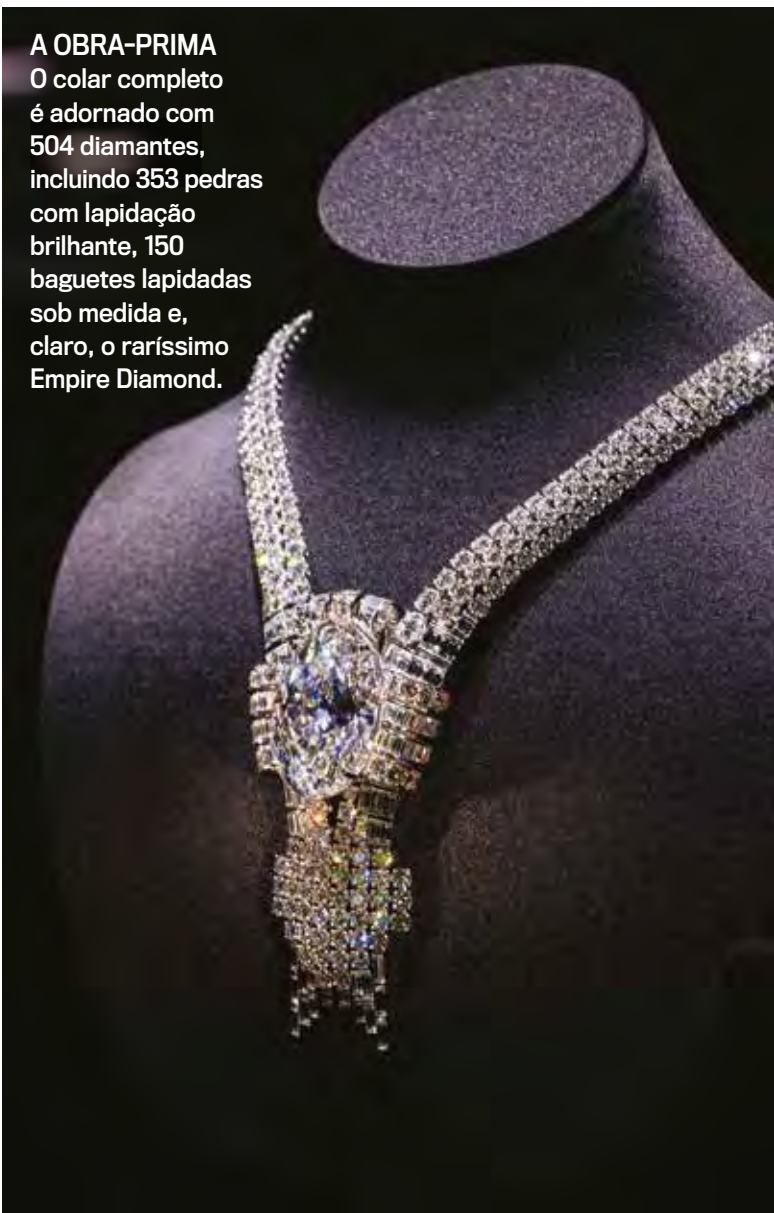
10 FATOR DE FRANJA

Um elemento de design do original de 1939 que a Tiffany & Co. quis preservar foi a cascata de diamantes baguete na ponta do colar. "Achamos que eles eram um grande aceno para Nova York, o império Art Déco e o Empire State Building", diz Victoria Reynolds, gemologista-chefe da Tiffany & Co. "Queríamos que fosse daquela época, mas é muito mais leve e o ajuste é espetacular."



A OBRA-PRIMA

O colar completo é adornado com 504 diamantes, incluindo 353 pedras com lapidação brilhante, 150 baguetes lapidadas sob medida e, claro, o raríssimo Empire Diamond.





YES, nós temos buquês

Cresce a qualidade dos vinhos brasileiros,
consequência das mudanças climáticas, e agora
cabe o ajuste fino da enologia

por SUZANA BARELLI

Visionário ou sábio, o francês Michel Rolland, talvez o mais famoso flying wine-maker da atualidade, chamou atenção para os impactos positivos da mudança climática nos vinhos brasileiros ainda no início deste século. Em uma de suas primeiras visitas ao Brasil, quando era consultor da vinícola Míolo, no começo dos anos 2000, ele afirmou que essa reviravolta no clima iria favorecer – e muito – a nossa ainda jovem viticultura.

Na época, a frase causou estranheza: como as modificações no clima poderiam ser boas para o vinho, se são ruins para o planeta? Mas, passada mais de uma década, Rolland

vem mostrando que tinha razão. A cada dois anos, os produtores brasileiros comemoram o que chamam de a melhor safra da atualidade. Foi assim em 2018, em 2020 e agora em 2022. Criou-se até um problema semântico: os produtores gaúchos, no estado que concentra a produção brasileira, batizaram 2020 de a “safra das safras”. Mas e agora, como chamar o ano de 2022, de qualidade igual ou até superior à de 2020?

A explicação está fortemente ligada ao clima. Em anos “normais”, a chuva teima em cair durante o verão nas regiões Sul e Sudeste e encharca os vinhedos. A água logo sobe até os

As uvas em solo brasileiro, favorecidas pela seca no verão



Em cave no Vale dos Vinhedos, prosperam o Merlot Terroir e o Lote 43

bagos, que crescem felizes e diluídos, eliminando qualquer chance de concentração dos frutos e, consequentemente, de brancos e tintos com mais sabor e aroma. Ao mesmo tempo, a umidade do vinhedo é propícia ao aparecimento de fungos, um sério problema para a viticultura.

SAFRAS EXCEPCIONAIS

Mas quando as chuvas não caem no verão, o que vem acontecendo, as uvas maturam completamente e com sanidade, o que resulta em excelente matéria-prima para os enólogos. “Nos últimos cinco anos, tivemos duas safras boas e três excepcionais”, comemora André Gasperin, presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE). Segundo ele, nesse período, os índices pluviométricos ficaram abaixo da média histórica da região, de 1.500 ml por ano. Melhor que isso, a chuva se concentrou nos meses de inverno, quando a água é bem-vinda no vinhedo. “A qualidade da uva nos permitiu elaborar todos os nossos vinhos premiados”, faz coro Adriano Miolo, diretor de enologia da Vinícola Miolo.

Trabalhando apenas com vinhedos próprios, a Miolo elabora a linha chamada de Sete Lendários com uvas em quatro terroirs diferentes, o que mostra que a “ajuda” de São Pedro não vem acontecendo apenas na Serra Gaúcha. O Merlot Terroir e o Lote 43 vêm de uvas do Vale dos Vinhedos; o Quinta do Seival Castas



FOTO: EMERSON RIBEIRO FOTOGRAFIAS

“Jogamos a conta para São Pedro, mas há um trabalho importante sendo feito, do manejo das vinhas à proteção do solo”

Portuguesas, o Sebrumo Cabernet Sauvignon e o Sesmarias, do vinhedo Seival, na Campanha; o Vinhas Velhas Tannat, também da Campanha, mas do vinhedo Almadén; e o Testardi Syrah, do Vale do São Francisco, no Nordeste (aos interessados, a caixa com os sete vinhos da safra de 2020 é comercializada por R\$ 2.254,86 no site da vinícola).

DUPLA PODA

Não é apenas a ausência de chuvas a responsável pelo aumento de qualidade do vinho brasileiro. Os verões secos ajudam muito, é certo – e atualmente a possibilidade de geadas do início da primavera aparece como o maior temor dos produtores e não mais a chuva no verão. “O clima está ficando imprevisível, com geadas na época do pintor (quando as uvas começam a mudar de cor), temperaturas altas na colheita, e chuvas curtas, porém intensas”, afirma Cristian Sepulveda, sócio da vinícola Terranossa, na Serra da Mantiqueira, em São Paulo, e consultor de projetos na região.

São problemas climáticos que afetam as uvas de maneira diferente. As geadas de primavera reduzem o volume de produção, por exemplo, mas não alteram a qualidade da safra para aquelas uvas que sobrevivem com sanidade. “A dupla poda nos dá a garantia de ter sempre um clima adequado para a maturação da uva”, completa Sepulveda. A dupla poda, explica-se, é um manejo

que “engana” a videira, fazendo com que ela dê frutos no inverno, estação caracterizada pelo clima ensolarado e seco na região Sudeste.

Ao lado do clima, o que se vê é mais conhecimento dos viticultores e enólogos no manejo do vinhedo. “Jogamos a conta para São Pedro, mas há um trabalho de viticultura importante sendo feito, desde o manejo dos vinhedos até a proteção do solo para o período com menor quantidade de chuva”, afirma o enólogo Alejandro Cardozo. Sócio da EBV, sigla para Empresa Brasileira de Vinificações, ele tem 60 vinícolas como clientes para a elaboração de vinhos e mais 20 consultorias. “A qualidade das uvas vem melhorando a cada safra. Neste ano, as uvas que chegaram de Santa Catarina e do Sudeste eram dignas de foto para revista”, afirma ele.

Na tradicional Serra Gaúcha, os vinhedos em latada (como um varal) eram o principal problema para obter uvas de qualidade. Mas muitos dos vinhedos já foram convertidos para as espaldeiras, com as vinhas enfileiradas, lado a lado, sistema de condução mais moderno e apropriado para a região. “Os vinhedos mais novos já nasceram com essa condução de vinhas”, afirma Humberto Conte, presidente da Vinhos de Altitude Produtores Associados, que reúne as vinícolas de Santa Catarina. Para ele, outra razão do aumento de qualidade do vinho é que os produtores também

“Nas serras de Santa Catarina, produtores deixaram de lado a chardonnay e a pinot noir, que sofrem com as geadas”

estão trabalhando com variedades mais bem adaptadas a cada região. “Nas serras de Santa Catarina, muitos produtores deixaram de lado a chardonnay e a pinot noir, que sofrem com as geadas de primavera e não se adaptaram bem”, exemplifica. No caso da Villagio Conte, a aposta é por variedades italianas, como a montepulciano. Mas nem todas as uvas do País da Bota são cultivadas nos seus sete hectares de vinhedos. “Nero d’avola e nebbiolo não se adaptaram e replantamos com outras variedades italianas”, exemplifica. O aumento do consumo do

vinho fino brasileiro mostra que a bebida chegou a um novo patamar. Dados da consultoria Ideal apontam que as vendas de vinhos finos nacionais cresceram 23% em 2021 – no ano anterior, com a pandemia, o aumento foi de 100%. Mas a caminhada ainda não chegou ao fim. Ainda é preciso um ajuste nas vinificações – não raro, os melhores vinhos brasileiros passam um tempo excessivo em barricas de carvalho, que lhe deixam até desbalanceados. Em todo o mundo do vinho, é preciso se aperfeiçoar sempre para os resultados aparecerem. **R**

O mapa dos vinhedos no Brasil

SERRA GAÚCHA

Mais famosa região produtora no Brasil, começou com os imigrantes italianos. O vinho Lote 43, por exemplo, refere-se ao lote dado à família Miolo. Sobre o cultivo: cresce a conversão do sistema de condução das uvas, da latada (espécie de varal) para a espaldeira (plantas enfileiradas).

CAMPANHA GAÚCHA

Na fronteira com o Uruguai. O clima mais seco no verão e a amplitude térmica, necessária para a uva ganhar complexidade, muitas vinícolas da Serra Gaúcha migram para a região.

DEMAIS REGIÕES DO RIO GRANDE DO SUL

Campos de Cima da Serra (norte do Rio Grande do Sul) e Encruzilhada são propícias à viticultura. As uvas para os espumantes da Chandon antes vinham de Garibaldi (Serra Gaúcha), agora, de Encruzilhada.

SANTA CATARINA

A primeira região a rivalizar com a Serra Gaúcha nos vinhos, no início deste século. A mais fria. E os vinhedos ficam entre 900 e 1.400 metros acima do nível do mar.

SUDESTE

A Serra da Mantiqueira destaca-se no Sudeste. Mas há novos projetos em São Paulo, Rio, Minas Gerais e Goiás. O sucesso está na poda invertida: os vinhedos dão frutos no inverno, sob sol, com maior amplitude térmica.

NORDESTE

O Vale do São Francisco tem 500 hectares entre Pernambuco e Bahia. A região, no semiárido, deve ser reconhecida como Indicação Geográfica, primeiro passo para ter uma Denominação de Origem. As videiras rendem até 2,5 safras por ano.

ILUSTRAÇÃO: 123RF

Safradejoias

Famoso por seus anéis, brincos e colares únicos, o designer Jack Vartanian agora também dedica-se a pesquisar e escolher os melhores vinhos 100% nacionais e os mais preciosos vão para a Adega, seu novo negócio

por SILVIANE NENO



A Jack Vartanian Adega tem 115 rótulos de 22 produtores brasileiros

Para os amigos próximos, ele sempre soube escolher os bons azeites, os lugares onde se come bem ao redor do mundo, e também os melhores vinhos. Com a pandemia e as viagens interrompidas, o prazer de beber vinho em casa fez nascer a ideia do negócio. Há dois anos, o joalheiro Jack Vartanian divide seu tempo entre as gemas mais valiosas e a curadoria de vinhos brasileiros. Além de comercializar os rótulos selecionados, a missão da Jack Vartanian Adega é desmistificar o vinho produzido no Brasil: “Quero oferecer bons vinhos nacionais, até então difíceis de ser encontrados em todo país”, explica. São mais de 115 rótulos distribuídos entre 35 pontos – do Sul ao Sudeste. A curadoria é coisa séria, “Degustei mais de 300 vinhos brasileiros nos últimos anos e meus favoritos estão no site; são muito bem

feitos e com uma relação preço versus qualidade imbatível”, explica. Foi numa viagem ao Sul do país, em 2015, que ele descobriu os primeiros rótulos e trouxe na mala alguns para experimentar. Gostou tanto que a viagem informal resultou no começo de parcerias com vinícolas locais. “Para o nosso clima, os vinhos nacionais, principalmente os tintos, combinam demais; e os vinhos brancos são frescos e suaves, todos respeitam o terroir brasileiro. Quero que as pessoas provem vinhos bacanas, bem feitos e com qualidade” completa. Um dos maiores desafios da marca é fazer com que o consumidor não tenha preconceito ao se deparar com a sugestão de um vinho brasileiro. Na JV Adega, a garrafa mais barata custa R\$ 45. A ideia é fazer com que a experiência, nova para muitos, comece de forma

gradual. No QG da empresa, uma charmosa casa cercada por um jardim, no bairro do Butantã em São Paulo, acontecem degustações, almoços e eventos personalizados para convidados e produtores. Recentemente, os vinhos passaram a ser vendidos também na joalheria de Jack, nos Jardins. Lá é possível degustar todos os rótulos disponíveis acompanhado de um sommelier. “Os vinhos brasileiros são sensuais como uma joia”, conclui Jack. **R**



Jack Vartanian, das joias para os vinhos



Cereja do bolo

Recém-aberto nos Jardins, em São Paulo, o Empório Fasano chega para propor a experiência de levar para casa os produtos que fazem a fama dos restaurantes e hotéis do grupo

por SILVIANE NENO

Um dia perguntei a um amigo, fiel e dedicado frequentador do restaurante italiano mais elegante de São Paulo, se para ele existiria um lugar na cidade onde se comeria uma pasta melhor do que no Fasano. Ele respondeu na lata, sem pestanejar: “Existe. Na minha casa, se pudesse eu mesmo preparar uma delas”. Pois bem, agora é possível, sim, entrar na

própria cozinha e voltar trazendo um espetacular agnolotti de ricota e nozes com molho de tomate fresco, do chef Luca Gozzani, quentinho. Basta ir às compras. O novo Empório Fasano, o mercadinho chique da grife dos 27 restaurantes e nove hotéis, promete oferecer o que serve de melhor nos endereços do grupo –o limão que faz a caipirinha, as massas pré-finalizadas ou prontas para o consumo e até

mesmo as fronhas das suítes dos hotéis. São três andares, comunicados por charmosos elevadores de porta pantográfica, onde se encontram mais de quatro mil itens, 500 deles exclusivos da marca, 60 importados da Itália, além de uma seleção de 300 pequenos produtores nacionais. A seção de queijos impõe um tempo maior no balcão conhecendo delícias vindas de avião da Itália quase todos os

Um dos requintes é assistir à preparação das famosas burratas com creme de leite fresco do Fasano

dias. E se você já comeu a salada Caprese do Fasano, e portanto entende a supremacia daquela mozzarella de búfala, vai poder também assistir ao espetáculo da sua produção, numa espécie de minifábrica com capacidade de preparar 50 quilos da succulenta esfera branca.

PARAÍSO PARA VEGANOS
No térreo, é possível escolher frutas e hortaliças cultivadas por pequenos produtores, distribuídas em baldões no centro e nas laterais do salão. Detalhe: é oferecida ao cliente a possibilidade de rastrear a origem de alguns produtos, com dados sobre colheita e outras informações. Sim, veganos, eles pensaram em vocês! Para os enófilos, há mil rótulos de 31 importadoras escolhidas a dedo pelos especialistas Dânio Braga e Manoel Beato, com o auxílio luxuoso de Rogério Fasano, claro.

Com mais de mil metros quadrados, a nova mercearia de luxo dos Jardins foi inspirada no mercado Peck, de Milão, e no Dean & DeLuca, uma instituição entre os foodies de Manhattan. A diferença é que nenhum chef de ocasião do Upper East Side vai encontrar no descoladinho Deluca do Soho, uma massa pré-pronta do Fasano. **📍**

EMPÓRIO FASANO
Rua Bela Cintra, 2.245 - Jardins



- 1. No primeiro andar, a Adega oferece mais de 720 rótulos selecionados por Manoel Beato e Dânio Braga
- 2. O brise da fachada permite que a luz natural adentre os três andares, remetendo ao estilo dos hotéis e restaurantes do grupo
- 3. A padaria produz fornadas, de hora em hora, dos mais variados pães e doces
- 4. Na geladeira, legumes, verduras, laticínios e uma variedade de carnes premium





Janaína Rueda, inventando um lugar feminino de destaque para A Casa do Porco

Por causa da mulher

A chef Janaína Rueda celebra, ao lado de Jefferson Rueda, o sétimo lugar no mundo para A Casa do Porco, restaurante que tornou mais feminino e passou a comandar

por RODRIGO GRILO

Q

uem visita o número 124 da rua Araújo, no centro da capital paulista, pode se deparar com os olhos brilhantes de Janaína Rueda, típicos de seu entusiasmo em viver. A chef é a cara do talento. E a pele de felino não aparece tatuada em seu braço esquerdo à toa. Dona Onça é o apelido que lhe deu o chef Jefferson Rueda quando namoravam. Ela usava roupas com estampas de oncinha, além de sua garra parecer inegável. Uma mulher, uma beleza que aconteceu ao estabelecimento sob seu comando, o Dona Onça, na mesma região da cidade. Mas não só. A Casa do Porco, um restaurante antes tão identificado com Jefferson, mas pertencente aos dois, agora exhibe seu print definitivo. É Janaína quem comanda o espaço, premiado em julho como o sétimo melhor restaurante do mundo pelo celebrado ranking The World's 50 Best Restaurants 2022.

A chef tem muito a comemorar. Para além do prêmio internacional, sua revolução ao criar um núcleo feminino no coração do estabelecimento, iniciada há três anos, vingou. “Interessante este prêmio chegar justo no momento em que eu venho trabalhando dentro da cozinha da Casa do Porco. Eu assino a direção e a criação do nosso menu-degustação”, diz ela, sobre o restaurante aberto em 2015. “E hoje somos mais de dez mulheres na linha de frente. Cinco são líderes. As mulheres fazem um trabalho

incrível na gastronomia, mas não têm o destaque merecido.” Foi um processo natural, conta Jefferson. O chef já havia feito isto, estar à frente da cozinha, como ele diz, a vida inteira. Um dia, Janaína manifestou-lhe o desejo de comandar aquela equipe e não houve resistência. “Ela estava com muita afinidade com as meninas que trabalham lá, disse que tinha algumas ideias e que gostaria de fazer o menu. Fui achando legal e falei: ‘Bora! Vamos fazer assim’. Aí rolou. Por que não? Eu ajudo em tudo lá dentro, mas deixei a Janaína criar e imprimir a assinatura dela. Isso é parceria também. A gente se ajuda em tudo. Eu dou palpites no Dona

Onça. O importante é ela manifestar o que acha, pensa, para a Casa do Porco. E eu, da mesma forma, faço isso no Dona Onça. E está tudo certo, porque é tudo nosso.” Janaína nasceu há 44 anos em um cortiço do Brás, bairro central da capital paulista. A pobreza da família à época a fez abandonar a escola aos 13 anos. Ainda que cursasse a sétima série com boas notas, enveredou pelo comércio, atividade que experimentou pela primeira vez como vendedora em uma loja de sapatos. Educada na escola da rua e do samba (diz ter sido criada na quadra da carnavalesca Vai-Vai), Janaína preferia o contato com pessoas aos bancos de colégio, onde não encon-



Com Jefferson Rueda durante a premiação em Londres, em julho

FOTO: THOMAS BACCARO

FOTO: DAVE BIRD

trava margem para contestações. Um de seus sonhos, na adolescência, era vestir roupas de marcas jovens. Sem renda para comprá-las, trabalhou em lojas que faziam a cabeça da juventude da época, como Triton e Pakalolo. Vendeu muitas peças e inflou seu guarda-roupa com outras. À época, sua mãe era relações-públicas de boates paulistas como Gallery e Hippopotamus. Conhecia políticos e artistas e recebia em casa intelectuais e empresários ao mesmo tempo que alugava quartos para as garotas da noite. E cozinhava. E gostava de vinho, ramo de atividade que sua filha viria a experimentar por sete anos como consultora da Pernod Ricard. Janaína dava expediente – fazia vatapá e galinhada – em uma barraca na Praça da República, quando conheceu Jefferson, já cozinheiro em um restaurante no Itaim. A parceria rendeu frutos: um casamento, os filhos João e Joaquim, hoje adolescentes, a inauguração do Bar da Dona Onça, A Casa do Porco e outros dois empreendimentos, o Hot Pork e a Sorveteria do Centro. Desde então, os negócios da dupla só prosperam. Atualmente, os dois discutem o conceito do novo cardápio de primavera-verão da Casa do Porco, a ser finalizado em outubro. E moram em casas separadas. Jefferson está mais presente hoje na horta e na criação dos porcos, cerca de 1.300 cabeças, em São José do Rio Pardo, no interior paulista. O que servirá ao novo menu precisa ser plantado agora. “E eu tenho de estar presente para alinhar tudo”, ressalta. “Quando permaneço mais dias no sítio eu planto com as outras pessoas. É uma terapia mexer na terra, aguar as hortas.” O que



A cozinha da Casa do Porco, que ganha mais participação de mulheres

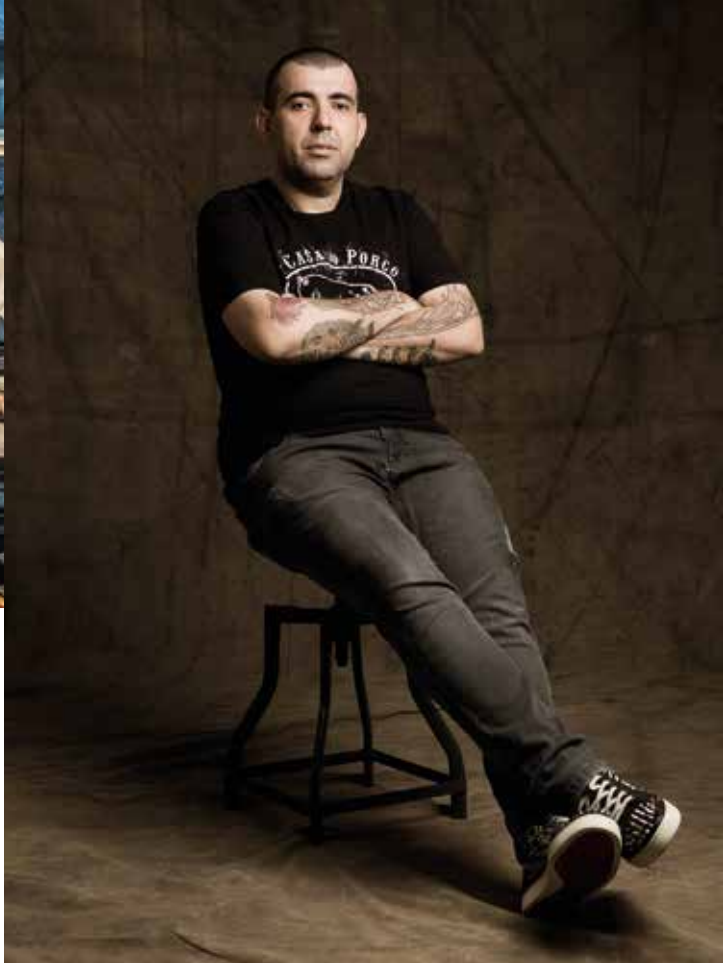
Jefferson vê na inquietude a marca da chef: “A Janaína é autodidata, desenrolada, tem olhos de lince



é colhido vai para São Paulo duas ou três vezes por semana, em um processo sob a coordenação do chef, que controla a rotatividade de produtos consumidos para determinar o que tem de ser produzido na horta. “Só eu consigo dar esse feedback para as pessoas que trabalham na terra.” Ele fica no interior de quarta até segunda-feira. São dois sítios em São José do Rio Pardo. Em um deles são criados os porcos e no outro plantam-se as verduras e os legumes orgânicos usados nos restaurantes. Jefferson lembra que Janaína sempre esteve presente em todas as

etapas de trabalho na Casa do Porco. “É bom escutar a opinião e contar com a visão de outras pessoas. A coisa fica mais sensata dessa forma. Muitas decisões eram tomadas apenas por mim.” Ele só tem elogios para a chef. “A Janaína é autodidata, desenrolada, perspicaz na maneira de pensar, criar e colocar em prática. Enxerga as coisas muito facilmente, sabe bem o que está fazendo na Casa do Porco, como coordenar uma cozinha e equipe. É uma cozinheira preparada para aquilo que faz.” O chef vê na inquietude a marca de Janaína. “Ela sabe quando alterar algo na receita. Tem olhos de lince. Sua busca incessante é batalhar para que as coisas saiam com perfeição.” Jefferson se considera criativo na cozinha. Para ele, Janaína, além de inventiva, é rápida, enxerga adiante e incentiva a equipe. E mais: como já trabalhou no ramo de bebidas, é ela quem assina também o menu-degustação de drinques e vinhos da Casa do Porco.” A seguir, Janaína Rueda narra a emoção que sentiu ao conhecer a nova posição do restaurante no ranking internacional e a dificuldade de reconhecimento por ser mulher em uma área profissional dominada por homens.

FOTO: ROGERIO GOMES



O chef Jefferson Rueda, criador de pratos inigualáveis

Que reação você teve quando A Casa do Porco foi anunciada como o sétimo melhor restaurante do mundo?

Eu já chorava antes, quando acontecia o anúncio dos restaurantes e suas colocações na lista. As minhas mãos suavam enquanto outros eram anunciados e o nosso, não. Quando faltavam as dez posições finais, me deu dor de barriga, vontade de fazer xixi e mais choradeira. Ficamos na sétima posição, um posto incrível. Ainda assim, não quero me deixar levar por um número, uma colocação. Se futuramente a gente estiver entre os cinquenta melhores do mundo, irei comemorar do mesmo jeito. Porque é sobre estar lá, sobre representação e não sobre competir. Viver pautado em competição faz a gente perder a essência. A roda é gigante e ela sobe, desce e segue girando. São pouco mais de mil jurados espalhados pelo mundo para avaliar as iguarias dos restaurantes sem que a gente saiba. Ou seja, não há como ter controle.

O que aponta esse prêmio?

Essa conquista é sobre a gente – e quando digo a gente, me refiro ao Brasil, cada vez mais reconhecido mundialmente. Para que as pessoas venham

FOTO: MARCUS STEINMEYER

ao nosso país também porque há aqui seis, sete, restaurantes que adorariam conhecer. Muita gente vai ao Peru, por exemplo, porque sabe que lá experimentará de uma vez só uma gama de conceituados restaurantes. A gastronomia brasileira é múltipla, cheia de afeto, sabor, e devemos falar dela no plural. Temos aqui uma seleção brasileira de gastronomia e não apenas a de futebol.

Vocês citaram nominalmente outros restaurantes brasileiros depois da divulgação do prêmio internacional. Por quê?

Ninguém vem ao Brasil para comer apenas na Casa do Porco, concorda? Temos aqui uma expertise nesse ramo de conhecimento cujo valor econômico é gigante. Nominar outros estabelecimentos é, portanto, dizer às pessoas: venham ao meu país para desfrutar de ótimos restaurantes. Temos de levar o turista para conhecer boteco, pagode, mas ele não deve ir apenas a um único restaurante *fine dining* de alta gastronomia. Pelo contrário. Ele precisa conhecer no mínimo quatro para entender e elogiar a gastronomia brasileira. Eu tenho dois filhos que querem ser cozinheiros. E tenho, portanto, de pensar no futuro do Brasil com um turismo gigantesco. Os meus restaurantes têm de estar lotados daqui a 50 anos ou mais, para que a família perdure e o nosso legado continue. Não posso pensar a curto prazo.

Há quanto tempo você é chef?

Há 16 anos.

É verdade que se especializou depois de conhecer o Jefferson?

Sim. Eu abri o Bar da Dona Onça em 2008 e ele me auxiliou durante três meses nas divisões de trabalho e na montagem de cozinha, algo que eu nunca havia feito.

Vocês são donos de quatro estabelecimentos. Muita gente, porém, associa o seu nome ao Dona Onça enquanto A Casa do Porco é tida como restaurante do Jefferson. Por que a mudança?

É interessante este prêmio chegar justo no momento em que eu venho trabalhando muito dentro da cozinha da Casa do Porco. Este último menu é

muito meu. A criação e a direção dele são minhas. E tudo se deu em comum acordo com o Jefferson no sentido de implantar um momento feminino na Casa do Porco. Isso está sendo muito bacana. Há cinco anos venho trabalhando muito naquela cozinha. Mas não era reconhecida como a cozinheira da Casa do Porco, como mulher, enfim. E me causava estranheza não ser citada, reconhecida. De três anos para cá, então, adentrei a cozinha, em comum acordo com o Jefferson, para termos um prisma feminino dentro da Casa do Porco.

Você responde ainda pela administração do restaurante?

Não mais. A minha irmã cuida dessa área e também da jurídica. O irmão do Jefferson é gerente de operações. E atualmente eu lidero todos os grupos da empresa. Eu me inteiro de tudo, mas não sou centralizadora. Cozinho pelo mundo afora, atualmente. Somente este ano, já tenho mais de dez viagens internacionais agendadas e não sei quantas outras pelo Brasil. Não consigo mais ficar dentro da cozinha e do escritório ao mesmo tempo. Temos os nossos olheiros, como o Júlio, que é o meu sócio, filho do meu padrinho, que fica a par de tudo. E contamos com um consultor financeiro, o Newton Guedes, que está ao nosso lado já há 20 anos e nos fez crescer muito como empresários. Até pouco tempo atrás, imagine, eu ia na rua 25 de Março comprar embalagens! E o Newton me dizia o quanto poderia ser gasto com cada uma das coisas. Hoje, todo final de mês, ocorre auditoria em todas as nossas empresas.

Você se sente na vitrine do restaurante?

Atualmente assino a direção e criação do nosso menu-degustação (Da Roça para o Centro). Há ainda outras mulheres que lideram. Juntas olhamos o todo e chegamos ao resultado final. É como roteiro de filme. Cada um desempenha o seu papel. Delego muitas funções no trabalho. Sempre fui assim.

Ascender a alguns postos tradicionalmente ocupados por homens não é um processo tranquilo na maioria das vezes. Como se deu o seu?

Seis anos atrás, eu estive com o Jefferson na



O sushi de papada de porco e a panceta de goiabada

Colômbia para a premiação do 50 Best Restaurants da América Latina. Chamaram mulheres cozinheiras para um evento e eu fui a única a não ser convidada. Procurei a direção do evento para saber por quê. A resposta foi: “A gente não sabia que você era cozinheira, porque quem sempre aparece é o Jefferson”. Aquilo me feriu. Comecei a me questionar: o que estou fazendo comigo? Eu estava vivendo demais à sombra do Jefferson. Desde aquele choque, mudei e fui me posicionando. O Jefferson passou a entender os meus movimentos e tudo aconteceu de maneira orgânica, natural.

Quantas mulheres estão na linha de frente da cozinha da Casa do Porco?

Mais de dez. Cinco delas são lideranças. E o design do cardápio também foi assinado por uma mulher. Eu quis que, no desenho, constasse Iemanjá, rainhas e outras referências ao movimento feminino. Hoje as mulheres fazem um trabalho incrível na gastronomia e não ganham destaque. Mais de 300 cozinheiras brasileiras têm seus restaurantes ou chefiam cozinhas, mas não são mencionadas no país. Se eu pedir para citar 50 brasileiras que ocupam postos de chef é capaz de a grande maioria não responder. As mulheres, quando têm voz, discursam dando crédito a produtores e promovem ações sociais. A mulher tem útero, quer cuidar, transbordar essa energia para o mundo, quer se doar. As cozinhas com mulheres à frente são mais



A gastronomia brasileira é múltipla, cheia de afeto e sabor”, crê Janaína.
“Devemos falar dela no plural”

generosas. Obviamente, há homens generosos. Por meio do nosso trabalho queremos que os homens enxerguem que estamos aqui para somar, fortalecer. Entre as mulheres já está claro que se a gente não se unir continuaremos massacradas. Tássia Magalhães, Manoela Ferraz e Bruna Martins falam sobre isso nas redes sociais.

Cite uma grande mudança na culinária brasileira.

Há cada vez mais homens engajados nas questões feministas. Muitos ainda se assustam, não querem falar sobre isso. Em encontros com chefs jovens fora do Brasil percebo, enquanto mulher, ser mais bem acolhida por eles. O chef Claude Troisgros me disse, certa vez, que estará ao nosso lado quando necessário. Esse diálogo é importante entre nós cozinheiros, mulheres e homens. O feminismo é dócil e não agressivo. Porque, do contrário, ele é rebatido com agressão.

Você pode dividir uma história pitoresca vivida na Casa do Porco?

O Ai Weiwei (artista plástico chinês) comeu marmita na calçada do restaurante. Um cliente me enviou uma foto com a mensagem: “Olha quem está comendo marmita da Casa do Porco, de pé, na calçada!”. E eu que sou fã do Ai Weiwei não estava lá! Ele gostou tanto da marmita que pediu para o curador Marcello Dantas levá-lo novamente ao restaurante. Reservamos a mesa do chef, que fica na cozinha, para ele se sentir à vontade. Depois, convidamos o Ai Weiwei e sua família para comer feijoada na minha casa. Houve também um pessoal da Comic-Con que

me telefonou sem se identificar pedindo a mesa do chef, por ser exclusiva. Os meus filhos foram à Comic-Con encontrar o Homem-Aranha e o amigo japonês do super-herói. Enquanto isso, chegam dois meninos para a mesa reservada. No final, uma das pessoas na comitiva diz: esse aqui interpreta o Homem-Aranha no filme e esse outro, o amigo do super-herói. E pergunta se a gente quer uma foto com eles. Fiz as fotos e postei. Meus filhos viram a postagem e me acusaram de ter escondido a informação de que o Homem-Aranha iria ao restaurante deles (risos).

O chef Ferran Adrià incentivou você e Jefferson a inaugurarem um restaurante só com pratos suínos?

A história é a seguinte. Na Virada Cultural, em 2013, assamos oito porcos em uma barraca montada em frente à minha casa, na avenida São Luís. Logo depois, o jornalista Luiz Américo Camargo, de *O Estado de S. Paulo*, disse que a gente deveria abrir um estabelecimento só com aquele porco. Mais ou menos um ano depois, estávamos no estúdio do fotógrafo Sérgio Coimbra, que me convidou a fazer a comida do Dona Onça, nossa feijoada, para o Ferran Adrià. Mas eu queria fazer o porco assado brasileiro para ele, que é espanhol. Há muito porco na Espanha, porém gostaria que ele conhecesse o brasileiro. O Jefferson e eu fomos assar juntos o porco no estúdio do Sérgio Coimbra. O Ferran Adrià comeu a cabeça do porco. Na sequência, pediu uma pausa para homenagear os cozinheiros e disse: “Eu sou da terra do porco e nunca comi nada igual. Deveria haver uma casa com esse porco assado aqui no Brasil. Vocês serão um sucesso no mundo”. A gente não havia pensado nisso. O Jefferson, que foi açougueiro, queria ter um açougue com carne de porco. Eu fui contra e disse para a gente abrir um restaurante chamado A Casa do Porco. E servir só porco porque é a especialidade dele. Assim passamos a esmerilhar na cozinha caipira junto com a carne de porco e a cozinha brasileira. As três coisas mais geniais da gastronomia de São Paulo e do mundo foram inventadas pelo Jefferson. A gente faz o sushi de papada de porco, o tartar e a panceta e as pessoas ficam loucas. ■

A nova era das máquinas compactas

Tanto em um tributo de inspiração retrô quanto na mais recente homenagem à Ferrari, tests drives provam que os modelos pequenos podem oferecer grandes resultados

por TIM PITT

Certamente, o pensamento era: uma Ferrari de motor V-6, saindo de linha, sinalizaria o fim dos tempos para Maranello, berço mundial da marca. Mas a compacta e leve Ferrari 296 Gran Turismo Berlinetta (GTB) de 819 cv – o primeiro carro esportivo V-6 híbrido plug-in da marca – é o começo de uma nova era. A Ferrari construiu seu legado por meio de carros com bravatas de 12 cilindros na frente, mas teve grande sucesso no automobilismo colocando um V-6 atrás do cockpit. Assim introduziu o 246 SP, vencedor do Targa Florio, em 1961. Nesse mesmo ano, a montadora conquistou o Campeonato de Pilotos e Construtores de Fórmula 1 com o 156 “Sharknose”, de seis cilindros. Em 2022, após quase 50 anos, um motor de 6 cilindros está de volta em uma Ferrari. E não é só nostalgia. O 296 GTB desfruta da estabilidade e do equilíbrio de um layout de motor central traseiro. Seus turbocompressores duplos são aninhados no espaço de 120 graus entre os bancos de cilindros com o escapamento no topo, uma configuração que melhora a

Ferrari 296 Gran Turismo Berlinetta (GTB), de 819 cv: tributo e inovação

LORENZO MARCINNO

potência. O motor elétrico de 165 cv (alimentado por bateria de 7,5 kWh) fica entre o motor e a transmissão de dupla embreagem de oito marchas; com os 654 cv do moínho de 2,9 litros, a potência total é 109 cv a mais que o F8 Tributo (modelo V8 padrão da marca). Com um preço de US\$ 318 mil, o 296 GTB não é um modelo básico. Cristiano Pompucci, líder do projeto de trem de força da Ferrari 296 GTB, refere-se a ele como “o próximo capítulo na história de nossas berlinetas esportivas”. Uma resposta direta aos mais novos regulamentos de emissões da Europa.

ACENO PARA O FUTURO

O modelo de 1.470 quilos está entre os mais ágeis da Ferrari, em grande parte devido à distância entre os eixos de 2,6 metros, a mais curta da linha atual. A entrega de energia contínua do sistema híbrido apaga o turbo lag e permite que o atirador dispare de zero a 100km/h em cerca de

2,9 segundos. Acionar o sistema de freio por fio, em conjunto com o novo ABS Evo assist e o sensor dinâmico de chassi de seis vias da Ferrari leva a máquina de 200km/h a uma parada em 107 metros, superando o F8 mais leve por quase 10 metros. Junto com o spoiler traseiro ativo, que se desdobra para até 100 quilos adicionais de downforce, isso torna os grampos do circuito de 4,5 km muito menos cascosos.

Fora da pista, o GTB demonstra sua proeza em grandes turnês, onde os modos eDrive e Hybrid se destacam. Menos impressionante, porém, é o sistema de som JBL, sem o áudio aprimorado de outras configurações fornecidas pelo OEM, e a tela de entretenimento diminuta. O painel digital se adapta ao aceno do veículo para o futuro. O maior obstáculo da Ferrari é a percepção de que seu último lançamento resulta da procrastinação, com a marca vacilando nas mensagens sobre o elétricos puros. Mas esse modelo mostra o que a montadora pode fazer apesar das restrições, e não por causa delas. Com seu desempenho feroz, belas proporções e conforto em grandes turnês, o 296 GTB parece o próprio Enzo Ferrari dizendo: “Vamos lá”.

No mercado, a maioria de outros projetos está

envolta em sigilo, mas sabe-se que teremos o Saaleen S7 e o Aston Martin Vulcan nas estradas, além do Short Wheelbase, primeiro carro da RML a usar um emblema da empresa. “Isso começou como um projeto de hipercarro”, explica o filho de Ray, Michael Mallock, CEO da RML. “Teria sido mais fácil, dada toda a nossa experiência no automobilismo. Mas os hiper carros são rápidos demais para a estrada. O Short Wheelbase é exatamente o tipo de carro que quero dirigir”. Suas curvas suntuosas são inspiradas no Ferrari 250 GT Berlinetta Short Wheelbase (SWB) de 1959.

O ASTRO DA RML

A RML começou o projeto de homenagem com o exemplo do Ferrari 550 Maranello, produzido entre 1996 e 2001. Adicionou revestimento de composto de carbono para abrigar o V-12 naturalmente aspirado de 5,5 litros. Os 485 cv do trem de força, combinados com o peso bruto estimado em 1.673 quilos do veículo, permitem que o carro acelere de zero a 100 km/h em cerca de 4,1 segundos. Serão feitos apenas 30 exemplares, cada um mantendo a identidade de seus 550 originais, para fins de registro.

Após 10 semanas de testes projetados para replicar quatro anos de uso, o carro apresenta cicatrizes de batalha, mas sua pintura permanece brilhante e as lacunas do painel são perfeitas. E enquanto faltam algumas peças no interior, os interruptores de alumínio criam um cockpit maravilhosamente tátil.

Por meio de quatro tubos de escape ascendentes, o V-12 emite uma trilha sonora que varia de estrondosa a operística. A resposta do acelerador é linear e a alavanca de câmbio faz clack-clack no estilo tradicional da Ferrari. O Short Wheelbase tem limites mais baixos do que os de um supercarro do século 21, mas a recompensa é um passeio flexível, com velocidades moderadas e espaço de bagagem decente. As comodidades incluem infoentretenimento com tela sensível ao toque e conectividade telefônica. O RML Short Wheelbase alcança equilíbrio hábil entre o engajamento analógico e o conforto de longas passadas. ■

“A Ferrari aconteceu no automobilismo com o V-6 atrás do cockpit”

“As curvas do Short Wheelbase inspiram-se na Ferrari 250GT, de 1959”



296 GTB V-6 híbrido: desempenho master da Ferrari



O RML SWB é 14% maior do que o 250 que o inspirou

Rota de voo

Do conceito à entrega, tirar um novo jato do chão, como o Gulfstream G400, exige um esforço extraordinário

por MICHAEL VERDON

Um jato executivo leva anos para ser concluído – até 16 no caso do recentemente revelado Gulfstream G400. Parte desta dificuldade relaciona-se ao timing de produção e ao posicionamento de mercado. O G500 e o G600, irmãos maiores do G400, com os quais a nave recente compartilha 80% de peças comuns, também foram concebidos em 2009, mas certificados e entregues apenas em 2018 e 2019, respectivamente. Se você nunca considerou o que é necessário para criar o melhor e mais brilhante novo jato executivo, aqui está a linha do tempo para um modelo muito aguardado.

2009

Conceito

A Gulfstream começa a planejar uma nova família de aeronaves. Em 2009, ficou claro que havia uma lacuna na fabricação de jatos menores, mas de cabine grande, que ainda oferecessem alcance transcontinental e velocidade decente. O G400 foi projetado para oferecer o que faltava a seus clientes. Ele teria um alcance de 4.200 milhas náuticas, uma cabine ampla com a mesma largura das seções transversais do G500 e G600, e a mesma velocidade de cruzeiro do Mach 0,85. Suas duas áreas e meia de convivência, a grande cozinha, os assentos ergonômicos e a pressurização de baixa altitude. “Projetamos o G400 para um mercado mal atendido”, diz Mark Burns, presidente da Gulfstream Aerospace. “Não havia um design nessa categoria fazia 20 anos.”



O desenho da nave, que prevê uma cabine ampla

2009-2014

Projetos preliminares

A empresa consulta um conselho que fornece feedback detalhado do cliente sobre uma variedade de recursos, desde a purificação do ar até a conectividade avançada e o tamanho da janela. Essa revisão preliminar do projeto torna-se o ponto de partida para projetistas e engenheiros. Considerando que o processo exigirá dezenas de milhares de horas de trabalho, uma grande parte do tempo é gasta nesta incontornável fase inicial.

2019

Revisão do design

“A conclusão da revisão do design representa a aeronave que construiremos”, diz Mark Burns. “Concluída a engenharia, sabemos quanto cada peça pesa, seu alcance, o desempenho de subida, o de parada e outros dados.” Dezenas de tecidos, folheados e couros permitem que os clientes escolham uma estética personalizável para seu G400. “Buscamos novos materiais anos antes da certificação”, afirma Tray Crow, diretor de design de interiores.



O protótipo do G400, com velocidade de cruzeiro

2021

Revelação Pública

Em 4 de outubro de 2021, a Gulfstream mostrou o G400, junto com seu companheiro de hangar, o G800, na sua sede em Savannah, Geórgia, durante uma première ao estilo de Hollywood. A inauguração incluiu uma maquete do interior do G400 ao lado dos interiores existentes do G700 e G600, em um amplo showroom. “Ter uma maquete em escala real possibilita aos clientes imaginar melhor o layout e personalizar suas próprias cabines”, diz Crow.

2022-2025

Teste de voo

“Depois de confeccionarmos a primeira aeronave, planejamos os testes ainda neste ano”, diz Burns. O programa usa quatro aeronaves experimentais e uma aeronave equipada, que certifica a qualidade de seu interior. A primeira aeronave fará testes aerodinâmicos, bem como ajudará a classificar os controles de voo. No segundo teste serão confeccionados sistemas e no terceiro estarão à prova os sistemas e os motores.

2025

Certificação

A Gulfstream trabalha em estreita colaboração com a FAA (Aviação Federal dos EUA) para obter certificação tanto da aeronave quanto das instalações de sua fábrica em Savannah. Porque o G500 e o G600 já foram certificados e permanecem em serviço, alguns dos testes serão creditados ao G400. “Esse processo rigoroso os possibilitou um cronograma de testes condensado com o G400 a partir de sua experiência com a fuselagem”, diz Burns. Centenas de testes devem ser concluídos de modo a obter a certificação FAA antes que o G400 possa entrar em serviço. **R**



A cabine a cargo da Immersive International é cercada por um fascinante papel de parede digital

Nas ondas do mar

Painéis digitais possibilitam uma aventura visual nas embarcações

por MICHAEL VERDON

Em 2011, quando a designer Zaniz Jakubowski decidiu adicionar uma parede interativa de floresta tropical ao interior do barco Luminosity, de 353 pés, sua imaginação caminhava anos à frente da tecnologia disponível. “Ninguém tinha, nessa escala, os painéis OLED”, ela conta sobre o Diodo Emissor de Luz Orgânico, uma espécie de evolução do Diodo Emissor de Luz (LED) e a mais avançada tecnologia para telas de televisão. “Eu também planejei usar hologramas, mas naquele momento eles eram bastante grosseiros. Se a tecnologia estivesse disponível, eu poderia ter melhorado a experiência.”

Jakubowski perseverou e o design de várias paredes – onde os sensores acionam borboletas para que sigam os ocupantes enquanto se movem por telas

incrivelmente realistas – ganhou vida. É uma técnica bem elaborada, que sobe 18 metros até o teto, em ambos os lados do corredor, proporcionando a experiência de uma caminhada de 15 metros por uma floresta tropical. “Pretendi eliminar a sensação de uma parede ao lado. Esta peça em 3D servia para que o espectador se sentisse atravessando uma floresta”, conta Jakubowski.

HIPER-REALISMO 3D

Nos últimos cinco anos, a arte digital progrediu de telas 2D nas quais filmes são exibidos para ambientes 3D hiper-realistas, cujas projeções “embaçam as linhas entre os mundos físico e virtual”, como diz Jakubowski. A última forma é interativa, onde o espaço reage ao espectador. No caso dos superiates, a interação é personalizada. “Tentamos alcançar uma narrativa espacial”, diz Tommy Lexen, diretor-administrativo da Immersive International. “Trazemos as pessoas para um arco narrativo que elas seguem em vários níveis por todo o espaço do iate.” O trabalho pode variar de uma sala de meditação onde o teto muda gradualmente ao longo de uma hora até um mural que transita com as estações e o clima reais, em um fluxo lento e constante.

A experiência imersiva não precisa ser enorme. “Há muitas oportunidades para fazer coisas pequenas, charmosas e incidentais”, crê Kevin Andrews, fundador da Ideaworks, em Londres. Ele imagina um “belo toailete” na boate de um navio oferecendo um novo cenário sempre que alguém entra. “Talvez as pessoas dançando ao seu redor, depois os peixes nadando, e da próxima vez seja o céu noturno”, diz ele.



Em meio a um painel de 18 metros de altura, a experiência de caminhar pela floresta tropical

A instalação “264 flores em movimento” na embarcação Luminosity



“O que tentamos elaborar com este trabalho é uma narrativa espacial”

O “papel de parede digital”, como Andrews o chama, também pode ser multitarefa. “Se os painéis para uma área de jantar forem reaproveitados em diferentes eventos, sua utilidade aumenta.” Os proprietários podem trazer a bordo seus NFTs e alterná-los na decoração conforme o clima.

STATUS DE ARTE

Evidentemente não se trata de mero papel de parede, e seus desafios técnicos continuam assustadores. “Na realização das paredes de floresta, tivemos de contar com engenheiros para aquecimento e resfriamento; com engenheiros de iluminação, estrutura e vibração; e com especialistas em materiais”, conta Jakubowski. “Até construímos um sistema mecânico para reparar cada peça em caso de quebra. Isto requer uma nova caixa de ferramentas que incluía animação,

algoritmos e matemática.” Também exigiu supervisão prática: ela abriu um estúdio italiano no início do processo de construção para que pudessem estar mais perto do estaleiro da Benetti, em Livorno, e garantir que a instalação fosse precisa.

Embora ainda seja uma novidade, tal trabalho torna-se mais fácil de incorporar aos iates à medida que os servidores aumentam de velocidade e as telas OLED, mais leves, ganham cores realistas. Jakubowski cria seu próprio trabalho, mas a Immersive International e a Ideaworks colaboram com dezenas de artistas. Ninguém imagina que essas instalações experimentais emergentes substituirão as obras convencionais. “As belas artes têm origem e história, enquanto diferentes forças criativas estão em jogo no processo interativo”, acredita Andrews. “Mas quando o trabalho é bem feito, realmente se transforma em arte.” **BR**

ROSEWOOD APRESENTA

Para eternos modernos

No recém-restaurado prédio da maternidade Filomena Matarazzo, agora o estrelado hotel Rosewood e o restaurante Taraz, o lançamento da edição de Robb Report Brasil sobre modernidade e os 100 anos da Semana de Arte Moderna reuniu convidados especiais em noite de lua cheia no complexo Cidade Matarazzo, em São Paulo

fotos SILVANA GARZARO



A fachada da maternidade onde nasceram 500 mil paulistanos, agora o Rosewood, com o restaurante Taraz na entrada



Alexandre Allard

Seis estrelas

O empresário Alex Allard, idealizador do complexo Cidade Matarazzo, prestigiou o lançamento da primeira edição do ano da Robb Report Brasil, no Rosewood. Helcius Pitanguy, Carolina Andraus e o casal Joana Henning e Pedro Parente também passaram por lá. A festa no hotel seis estrelas contou com o apoio do Bradesco, da Mont Blanc, da Gafisa, da TCL Brasil, além da Granado e da Strauss.



Helcius Pitanguy



Pedro Parente e Joana Henning



Carolina Andraus



João Doria Neto, Gisele Vitória, Alexandre Allard e Tarsilinha do Amaral



Eliane Trindade e Joca Guanaes



Alexandra Loras



Nadir Moreno



Marcos e Deborah Quintela

Com arte e Tarsilinha

Celia Pompeia, publisher e presidente do Grupo Doria, João Doria Neto, presidente do Lide, a diretora-geral de publicidade Bia Cruz, e a editora-chefe Gisele Vitória receberam Tarsilinha do Amaral. “Pensamos um Brasil moderno pelas ideias disruptivas plantadas lá atrás”, disse a sobrinha de Tarsila do Amaral.



Bia Cruz, Alexandre Allard e Celia Pompeia



Derico Sciotti



Zenaide Guerra, Norberto Birman e Daniel Mendez



Special gifts



Alice Ferraz



A Mini Led TV da Semp TCL

Jazz e luar

O saxofonista Derico Sciotti animou a festa com jazz e MPB nos jardins das oliveiras, na entrada do Taraz. A noite de lua cheia foi perfeita para os convidados conhecerem as instalações do Rosewood e o trabalho de restauração no Cidade Matarazzo. A ex-consulesa da França Alexandra Loras, os empresários Nadir Moreno, Norberto Birman e Daniel Mendez e o diretor de jornalismo da TV Cultura, Leão Serva, que escreveu na edição sobre Sebastião Salgado, marcaram presença.



Amir e Alex Slama



Ao lado da capa, o relógio 1858 Iced Sea, da MontBlanc, inspirado nas geleiras do Mont Blanc



Gisele Vitória e Leão Serva



Bia Cruz e Danielle Andreazzi



Karene Vilela



Experiência compartilhada com o Bradesco



Alexandra Loras, Gisele Vitória, Elisa Stecca e Eliane Trindade



Celia Pompeia, Alexandre Allard e João Dória Neto

A força da cultura

"Seis anos depois da Semana de Arte Moderna, veio o Movimento Antropofágico, uma virada cultural que o Brasil jamais havia tido. O mais importante é entender que a cultura pode ser a espinha dorsal da economia de um país", discursou Alex Allard. Celia Pompeia abriu o discurso da noite enaltecendo a cultura e a edição. João Dória Neto e Gisele Vitória também discursaram. **R**



Silvio Araujo, Celia Pompeia, Bia Cruz e Felipe Rodrigues



Marina Willisch e Felipa Beiroco



Higo Lopes, gerente da Granado



Celia Pompeia e Bia Cruz



Gisele Vitória



Alexandre Allard



Carlos José Marques, Fernando Pompeia e Ana Lucia Ventorim



Luciana e Carlos Eduardo Ferreira

Astral no Taraz

O clima era de alto-astrol na noite agradável ao ar livre. A artista visual e designer Elisa Stecca, a jornalista Eliane Trindade, o publicitário Joca Guanaes e a empresária Karene Vilela compareceram ao evento no Taraz.



Taças especiais da Strauss



Gisele Vitória e Bia Cruz

LINHA DO TEMPO

MONA LISA

A SAGA DE UMA OBRA-PRIMA

Um ativista lhe atirou um bolo recentemente, mas a pintura de Leonardo da Vinci já foi alvo de ataques e roubo no Louvre ao longo da sua história

por BARBARA FAVA



LA GIOCONDA E SUAS AVENTURAS

1503 O quadro começa a ser pintado, na Itália.

1506 Da Vinci leva Mona Lisa para a França, quando vai trabalhar na corte do rei Francisco I, que compra a obra.

1507 A pintura é exibida em Fontainebleau e, depois, no Palácio de Versalhes.

1800 Mona Lisa é pendurada no quarto de Napoleão Bonaparte.

1804 A obra vai para o Louvre.

1810 Durante as guerras com a Prússia, a Mona Lisa é escondida em lugar seguro.

A obra mais importante de Leonardo da Vinci foi atacada recentemente por um ativista, que lhe atirou um bolo. Mas não foi a primeira vez. As tentativas de vandalismo ao quadro são proporcionais à sua fama. O último episódio, em maio, repercutiu no mundo inteiro. Um homem disfarçado de idosa numa cadeira de rodas, não só conseguiu chegar perto da obra-prima de Da Vinci, como espalhou creme de bolo por cima do vidro que a protege. O objetivo do ativista era chamar a atenção para os problemas da preservação do planeta. Falha na segurança? O fato fez o mundo recordar de outros ataques ao quadro mais famoso da história. A pintura foi iniciada em 1503 e finalizada quatro anos depois. O quadro representa uma mulher com uma expressão introspectiva e um pouco tímida. O sorriso contido e sedutor conquistou líderes em todas as partes do mundo

1911 De volta ao Louvre, a obra é roubada.

1913 A obra reaparece em Florença e o italiano Peruggia, ex-funcionário do Louvre responsável pelo roubo, é preso.

1956 Um homem joga ácido sobre o quadro e danifica a parte inferior da obra.

1960 A pintura de Leonardo Da Vinci é avaliada em cerca de US\$ 100 milhões e entra para o Guinness Book.

1974 No Museu Nacional de Tóquio, uma mulher tentou espirrar tinta spray vermelha na pintura, sem sucesso.

ao longo dos séculos. Napoleão Bonaparte comprou o quadro e exigiu que Mona Lisa fizesse parte da decoração de seus aposentos. Já no acervo do Louvre, em 1911, a obra foi roubada enquanto o museu estava fechado. O crime só foi descoberto 28 horas depois, quando os guardas do museu notaram o espaço vazio na parede e pensaram que a pintura teria sido retirada para ser fotografada. Até o poeta francês Guillaume Apollinaire e o pintor espanhol Pablo Picasso foram considerados suspeitos. Mas o responsável era um ex-funcionário, italiano, que queria levar a pintura de volta para seu país. Ao ser detido, dois anos depois, ele confessou o crime e o justificou como patriotismo. O caso fez com que a segurança fosse reforçada. Hoje, Gioconda sorri para o público através de uma proteção especial. Mas nem isso evitou o último e mais inusitado dos ataques à obra-prima. **R**

FOTO: PIXABAY

SÃO PAULO
**BOAT
SHOW**
2022

23 — 28
SETEMBRO
SÃO PAULO EXPO

ORGANIZAÇÃO

BOAT SHOW

APOIO
NAÚTICA

ACOBAR

○ **melhor jeito**
de **realizar ótimos**
negócios.

VISITE O MAIOR EVENTO NÁUTICO INDOOR DA AMÉRICA LATINA

SAOPAULOBOATSHOW.COM.BR

BOATSHOWEVENTOS
in /SAOPAULOBOATSHOWOFICIAL



**ESCANEE
O QR CODE
E GARANTA
SEU INGRESSO**

ItaúPrivateBank

O nosso
marketing
é o boca
a boca dos
clientes.

“O Private do Itaú tem presença global e a manha de investir em inflação que gringo não tem.”

- _ Visão consolidada dos portfólios on e offshore
- _ Curadorias local e internacional
- _ Assessoria para o seu planejamento patrimonial

