LUXO SEM COMPROMISSO

Robb Report Brasil

ISSN 2176-8234
EDIÇÃO 20
R$ 50

SER FELIZ É VIVER BEM

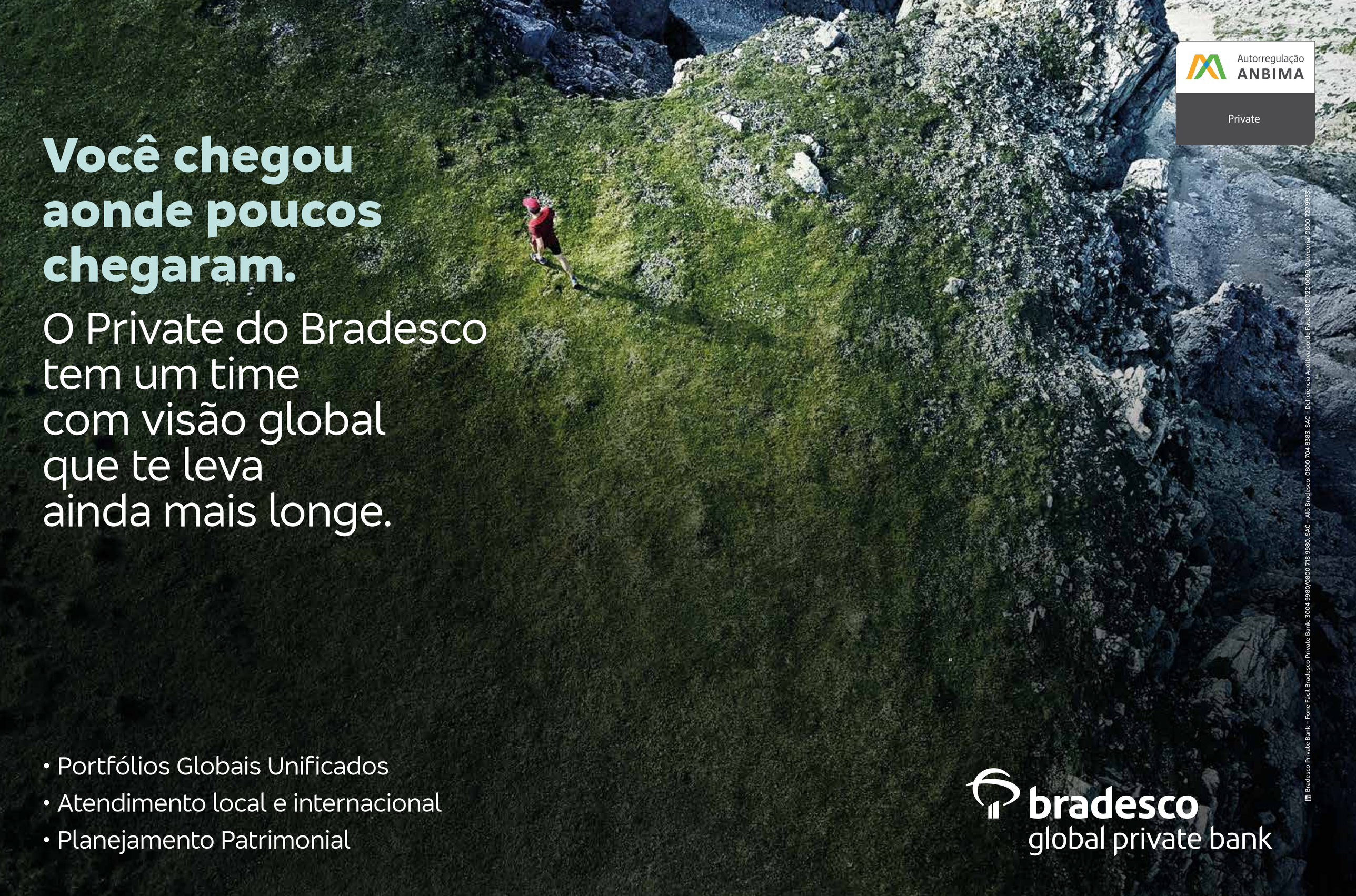

Autorregulação
ANBIMA
Private
Você chegou aonde poucos chegaram.
O Private do Bradesco tem um time com visão global que te leva ainda mais longe.
• Portfólios Globais Unificados
• Atendimento local e internacional
• Planejamento Patrimonial
bradesco
global private bank
Bradesco Private Bank – Fone Fácil Bradesco Private Bank: 3004 9980/0800 718 9980. SAC – Alô Bradesco: 0800 704 8383. SAC – Deficiência Auditiva ou de Fala: 0800 722 0099. Ouvidoria: 0800 727 9933.

Foto real da piscina para prática de surf do Boa Vista Village

JHSF

BOA VISTA

VILLAGE

GOLF · SURF · TÊNIS · EQUESTRE · TOWN CENTER

Surfside Residences com vista para essa incrível piscina para prática de surf que será inaugurada em breve.

RESIDENCES de 139 a 627 m² com vista para a
PISCINA AMERICAN WAVE MACHINES com tecnologia PERFECTSWELL®

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

Perspectiva do Surfside Residences

Uma completa estrutura de serviços e amenities inéditas: • Campo de golfe de 18 buracos assinado por Rees Jones
• Club de Surf de uso reservado apenas para membros • Centro de Tênis com 15 quadras e arena para torneios internacionais
• Centro equestre e Fazendinha • Town Center com lojas e restaurantes • Kids Center • Spa internacional • Academia
• Clube esportivo • Centro Orgânico

VISITE O SHOWROOM

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

ASSISTA AO VÍDEO
E CONHEÇA MAIS.

Aviso Legal: O presente se refere às incorporações do 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 029841-J. Telefones (11) 3702-2121 e (11) 97202-3702.

QUEENSBERRY VIAGENS

Viva experiências únicas com um Q a mais

@queensberryviagens

SUA VIAGEM MEMORÁVEL, SEJA QUAL FOR SEU ESTILO DE VIAJAR.

SMALL LUXURY GROUPS
O mais novo estilo Queensberry de viajar com experiências autênticas, incrível seleção de hotéis de alto nível e criado para um número reduzido de participantes. Ideal para reunir seu próprio grupo e viver momentos jamais imaginados.

VIAGENS PERSONALIZADAS
Elaboradas por profissionais altamente qualificados para superar as expectativas dos viajantes mais exigentes.

CRUZEIROS MARÍTIMOS E FLUVIAIS
Para quem deseja desfrutar do encanto de cruzar mares e rios em luxuosos navios visitando belas paisagens, com culinária do mais alto nível e atendimento impecável.

GBM – GRUPOS BRASILEIROS NO MUNDO
Viagens em grupo com acompanhamento de guia brasileiro, com hotéis muito bem localizados para quem quer conhecer mais e com muita qualidade os países visitados.

VIAGENS NACIONAIS
GO4 Brazil, uma linha de produtos rica em detalhes para proporcionar experiências únicas sem sair do país.

QUEENSBERRY viagens

Uma empresa do ecossistema BeFly

Tel.: 11 3217-7100 – loja@queensberry.com.br

TCL

INSPIRE GREATNESS

TCL QLED 4K TV

98C735 | Google TV

A maior TV do Brasil

Torne seus momentos em família ainda mais exclusivos com 98” de pura imersão.

Ok Google

PRODUZIDO NO POLO INDUSTRIAL DE MANAUS
CONHEÇA A AMAZÔNIA

tcl.com

*Com base no relatório de vendas de TV GFK e consideradas as dimensões de produtos de TV ofertados para venda no mercado brasileiro em Maio de 2022.**
Para desfrutar de todos os recursos e serviços inteligentes em sua TCL Google TV, é necessária uma conta gratuita no Google, uma conta gratuita TCL e uma conexão de internet banda larga confiável. Google TV é o nome da experiência de software deste dispositivo e uma marca comercial do Google LLC. Google é uma marca registrada do Google LLC. Alguns aplicativos, conteúdos e/ou recursos podem não estar disponíveis em todos os países. Sujeito a disponibilidade.

- 98” — A MAIOR TV DO BRASIL
- QLED — QLED TV
- Dolby Vision IQ — COMPATÍVEL COM CONTEÚDOS DOLBY VISION IQ
- Dolby Atmos — COMPATÍVEL COM CONTEÚDOS DOLBY ATMOS
- GAME MASTER
- CONTROLE INTERATIVO POR VOZ

TANIA BULHÕES

SÃO PAULO • RIO DE JANEIRO • BRASÍLIA • CURITIBA • GOIÂNIA • SALVADOR • RECIFE
• RIBEIRÃO PRETO • BARUERI • PORTO ALEGRE • FORTALEZA • CAMPINAS • TRANCOSO • MANAUS
• BELO HORIZONTE • BALNEÁRIO CAMBORIÚ • SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

SHOP ONLINE • taniabulhoes.com.br

DUNELLI.COM.BR

Jardins Al. Gabriel Monteiro da Silva, 2.069
Jardins Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.718
Ibirapuera Av. Ibirapuera, 2.934
Pinheiros R. Teodoro Sampaio, 1.829
Anália Franco R. Emília Marengo, 200
Santana Av. Cruzeiro do Sul, 2.233

DUNELLI
O SEU JEITO DE MORAR

BIA
DORIA
ATELIER • GALERIA

BAILARINA DA NATUREZA (2019)
MADEIRA
340 X 250 X 220 CM

R. Brás Melilo, 91 - Vila Nova Conceição | 04537-100 | São Paulo - SP

11 3063-0572 | 11 99456-5663 | biadoria.com.br

AYYA
JARDINS

Inspirado
na sua
natureza.

Mais de 48
possibilidades
de personalização
da planta.

Apenas 19 unidades

Torre única

Alameda Franca, 1.557

288 m² e 295 m²

Andar exclusivo
4 suítes
4 vagas
Depósito e área técnica privativos

484 m²

Cobertura duplex
4 suítes
5 vagas
Depósito e área técnica privativos

ayya.skr.com.br

Participação: SPX CAPITAL | SYN PROP & TECH

11 3087-6111
11 97684-5139

ATENDIMENTO BY APPOINTMENT

SKR ARQUITETURA VIVA

EM PAUTA, AS LIDERANÇAS
QUE BUSCAM NO ESG

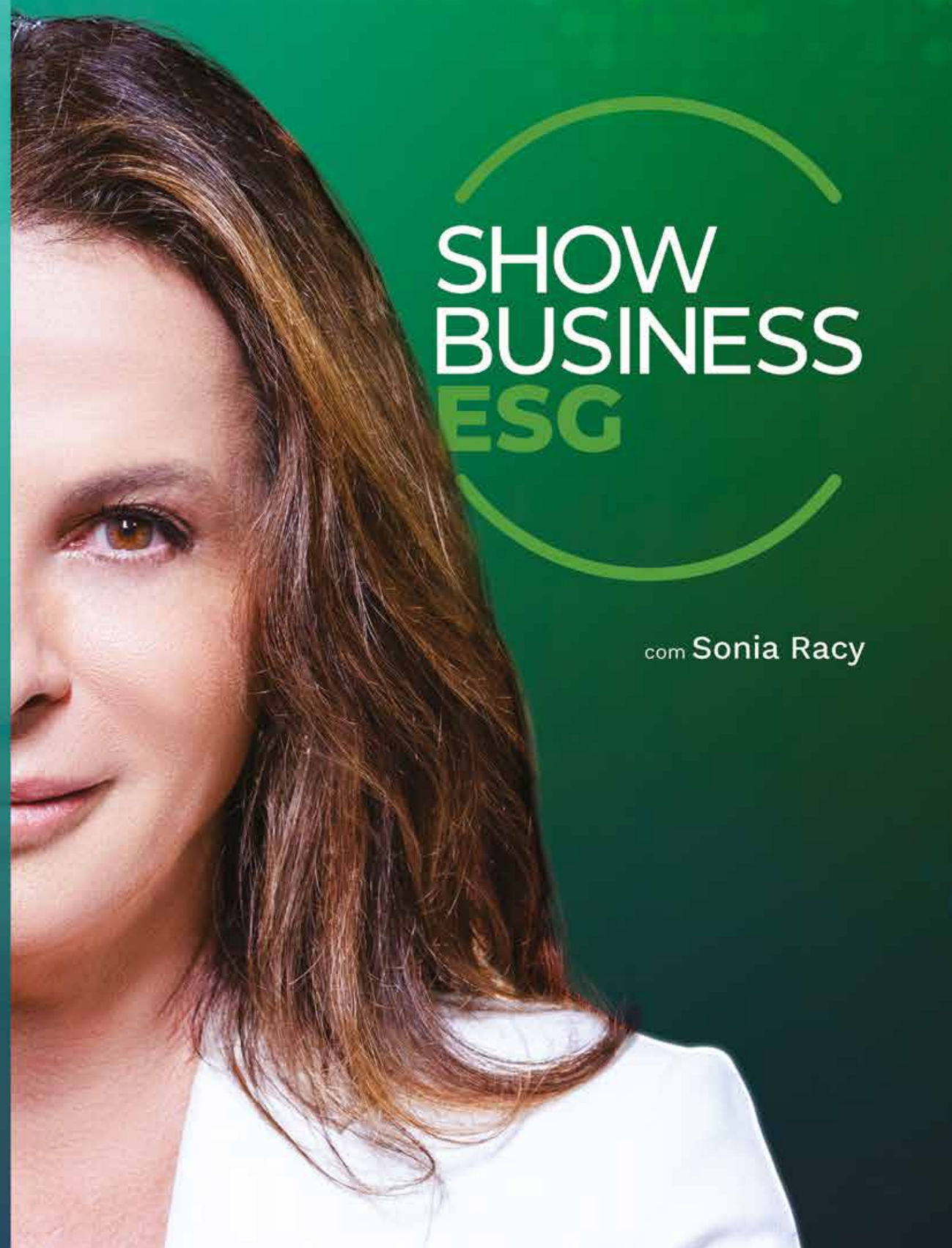
UM MUNDO MAIS SUSTENTÁVEL, PLURAL É TRANSPARENTE.

Meio Ambiente • Social • Governança

BAND

BAND NEWS

Agora também em podcast, ouça:
Google Podcasts deezer Spotify



SHOW BUSINESS ESG

com Sonia Racy

Robb Report

REPORTAGENS

62
ARTE
O carro-escultura da Lexus, por Suchi Reddy

68
VINHOS
Os maiores da América do Sul

78
PERFIL
O músico Carlinhos Brown vira série na HBO

116
FOOD AND DRINKS
Premiação indica os melhores da gastronomia

136
TRIP PORTUGAL
Robb Report Trip estreia em Portugal com mulheres CEOs

138
CARROS
Lamborghini revive clássico com potência

142
JOIAS
De Bulgari a Van Cleef & Arpels, os modelos chocantes

86
ESPECIAL VIAGEM
Os mágicos destinos sugeridos nesta edição, para celebrar a felicidade de viver bem

88
VIAGEM
Os hotéis inesquecíveis do Nordeste

102
VIAGEM
Groenlândia, exuberância e meio ambiente

108
VIAGEM
Na terra da suíça Victorinox

112
VIAGEM
Nantes, cidade da resistência

114
VIAGEM
A Lisboa sublime, em dois novos hotéis

GALERIA

Itaú PrivateBank

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

Itaú

Robb Report

SEÇÕES

28
OBJETO DIRETO
A bolsa Cartier, o relógio Tiffany, a pulseira Ivone Mello

32
ROBB EM CASA
A cadeira *Chifruda* faz 60 anos

36
VITRINE
As esculturas em mármore de Bia Doria e as fotos de viagem de Cássio Vasconcellos

40
ROBB À MESA
Amor transbordante na culinária das séries orientais

42
PORTFÓLIO
Fotografia é arma de justiça para Evandro Teixeira

52
ENTREVISTA
A filósofa Djamila Ribeiro conta a sua história e analisa o luxo

58
MUSEU PRIVÉ
Abre em Miami a galeria brasileira The House

64
ARQUIVO PESSOAL
As preciosidades do medalhista Roberto Scheidt

146
LINHA DO TEMPO
O Air Jordan, pendurado no ar

“O luxo, para mim, é um direito”
Djamila Ribeiro

Capa, ilustração de Francisco Martins

FOTO: BOB WOLFENSON

GOOD DAY SUNSHINE
Veuve Clicquot
CHAMPAGNE
Veuve Clicquot
BRUT
A REIMS FRANCE
BEBA COM MODERAÇÃO

CARTA EDITORA

GISELE VITÓRIA
Editora-Chefe

LIBERDADE, LIBERDADE...
ABRA AS ASAS SOBRE NÓS

Esta edição, bordada sob sol e chuvas do verão de 2023, bem que poderia ser uma homenagem à liberdade. Já sob a influência e os ritmos do Carnaval, vem à mente um grande samba-enredo com o qual a Imperatriz Leopoldinense foi campeã na Sapucaí em 1989, festejando o Hino da Proclamação da República, que à época fazia 100 anos: "Liberdade, Liberdade/Abra as asas sobre nós! E que a voz da igualdade/ seja sempre a nossa voz..." A liberdade nos ajuda a ser feliz. E a viver bem. Esta capa é dedicada às viagens, força motriz para exercitarmos, alegres e fortes, o direito de ser livre.

Escolhemos o Nordeste, seus encantos e recantos, numa seleção de hotéis especiais, pelo olhar da jornalista Mari Campos. Dois outros hotéis testados pela editora Silviane Neno e por Raphael Calles completam a curadoria para mostrar por que o Nordeste brasileiro sempre vale a pena, com seus dias de luz e festa de sol. Que o diga Carlinhos Brown, que nos brindou com suas palavras doces e sábias. Em entrevista a Rodrigo Grilo, com Rosane Pavam, ele diz: "A Bahia convida a conversar, a viajar pela história. Nós seríamos muito menos ofensivos um com o outro se conversássemos". Seguimos com destinos como Suíça, França, e até a Groenlândia, visitada pela apresentadora do *CNN Viagem & Gastronomia*, Daniela Filomeno. Em Portugal, realizamos a primeira Robb Report Trip, só com mulheres CEOS, tendo como anfitriãs a publisher Celia Pompeia, presidente do Grupo Doria, e Bia Cruz, diretora-geral de publicidade.

A edição traz ainda uma matéria sobre os melhores vinhos da América do Sul, assinada por Suzana Barelli, colunista do jornal *O Estado de S. Paulo*. Ela fez parte do júri do Robb Report Food and Drink Awards, que elegeu os melhores da gastronomia em 2022, nas páginas a seguir. A filósofa Djamila Ribeiro, hoje ícone do feminismo e da luta antiracista, foi a nossa entrevistada. Eleita membro da Academia Paulista de Letras, idealizou o Instituto Feminismos Plurais. Ela contou a sua história e refletiu sobre o luxo, a moda e sobre a força do axé na sua vida.

Diante das fotos de Evandro Teixeira, um dos maiores fotojornalistas do Brasil e que retratou os anos de chumbo, tema do Portfólio, nos damos conta do quão preciosa é a liberdade, e do quanto devemos protegê-la. Evandro, que expõe em março no Instituto Moreira Salles, tem um valor especial na minha vida profissional. Com ele, entendi, aos 19 anos, o poder da imagem. Era eu estagiária do *Jornal do Brasil* no Rio de Janeiro e comecei escrevendo o obituário. Ia tanto ao cemitério São João Batista, anotar, em época sem internet, os nomes das pessoas falecidas, que fiz amizade com um simpático coveiro. João, filho e neto de coveiros, gostava de dizer que era nascido e criado no cemitério. Sugeri a pauta e, assim, assinei a minha primeira matéria no JB dos anos 1980. Evandro, que já era estrela, homenageado por Carlos Drummond de Andrade, acreditou na pauta e foi comigo. Sua foto do personagem foi para a primeira página.

Tive a felicidade de falar ao telefone com Evandro, hoje com 87 anos. Do reencontro emocionante, ficaram suas palavras sobre a importância política de seu trabalho: "A ditadura fez muito mal para o Brasil. A minha fotografia contribuiu para mostrar que esses tempos não podem mais voltar". Liberdade, liberdade. Abra as asas sobre nós. Boa leitura!

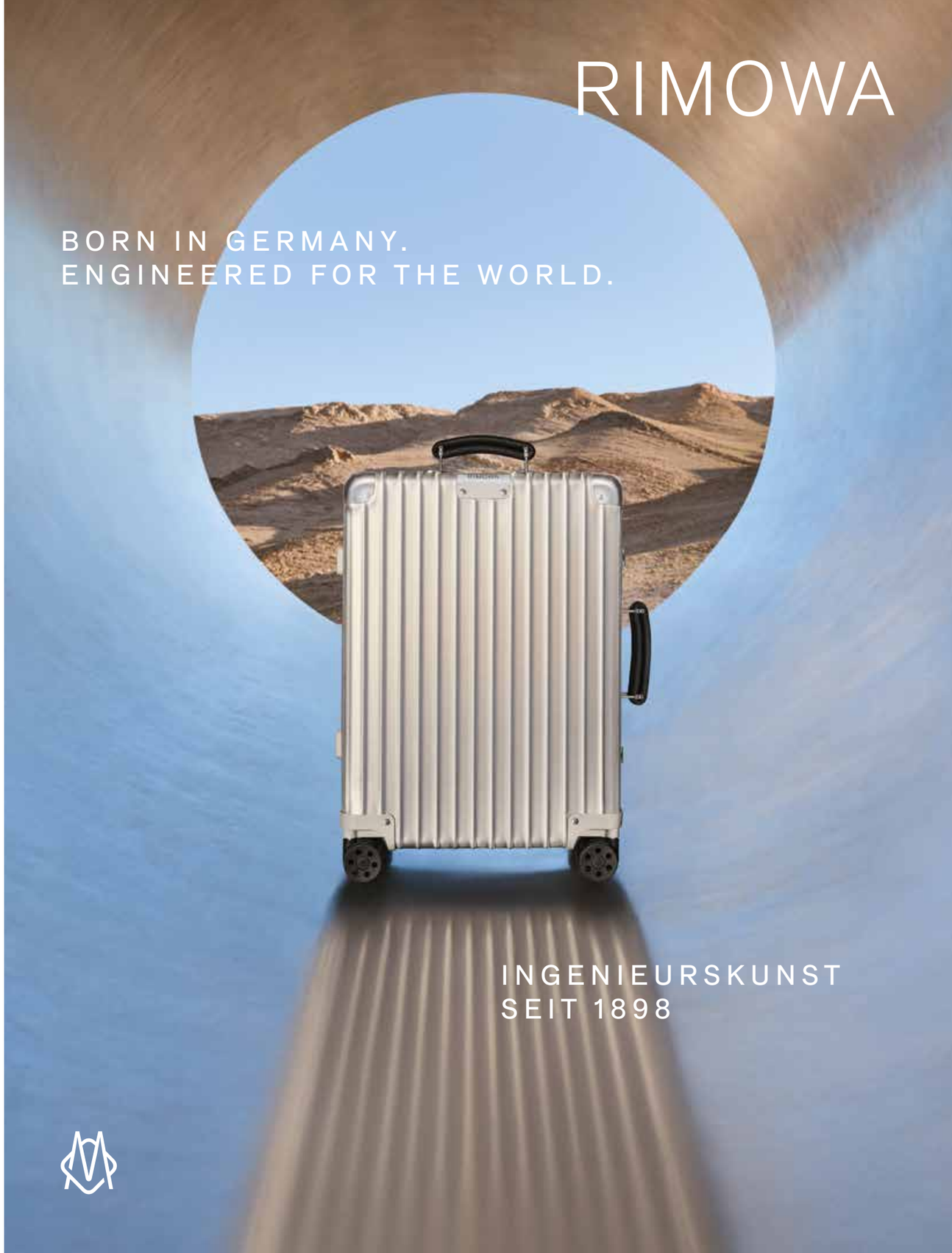
Na Suíça, Gisele hospedou-se no quarto onde em 1908 Winston Churchill, baluarte da liberdade contra o nazismo, passou a lua de mel

O fotógrafo Evandro Teixeira

Celia Pompeia e Bia Cruz em Portugal

Suzana Barelli

Daniela Filomeno na Groenlândia. Mari Campos e Raphael Calles no Nordeste



DORIA EDITORA

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

Brasil
Robb Report

PUBLISHER
Celia Pompeia

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

EDITORA-CHEFE
Gisele Vitória

DIRETORA DE ARTE
Mirian Bertoldi

EDITORA EXECUTIVA
Rosane Pavam

EDITORA ESPECIAL
Silviane Neno

COLABORADORES:
Barbara Fava, Mari Campos, Raphael Calles, Suzana Barelli (Texto), **Marcelo Navarro** (Fotografia), **Marisa Bertoldi** (Designer), **Francisco Martins** (Ilustração de capa), **Lourdes Rivera** (Revisão), **Katia Tobias** (Administrativo)

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE
Beatriz Cruz

GERENTE EXECUTIVA DE PUBLICIDADE
Larissa Dalete

PUBLICIDADE
Claudia Amaral
Karina Lemos

OPERAÇÕES COMERCIAIS
Katia Moreno

ROBB REPORT É PUBLICADA NO BRASIL PELA DORIA EDITORA (TODOS OS DIRETOS RESERVADOS), SOB LICENÇA DA ROBB REPORT MEDIA, LLC, SUBSIDIÁRIA DA PENSKE MEDIA CORPORATION. AV. BRG. FARIA 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

OBJETO DIRETO

MÁQUINAS, GADGETS, ACHADOS E PEÇAS DOS SONHOS

por SILVIANE NENO

FOTO: LU ALMEIDA

BELEZA E PROTEÇÃO

Pulseira da Coleção Nilo, inspirada na modelo e atriz estadunidense Marisa Berenson, em lápis-lazúli, ouro e turquesa iraniana. A designer Ivone Mello, que desenvolveu a peça com exclusividade, dedica-se ao estudo das pedras preciosas e seus benefícios, tanto para uso pessoal quanto para os ambientes, juntando a beleza da arte do design a seus benefícios. Lápis-lazúli era considerada uma pedra de poder pelos faraós egípcios, muito utilizada como amuleto, em joias e objetos. Sagrada para budistas tibetanos, acredita-se que a turquesa melhore a circulação e tenha grande poder de cura. Um símbolo do mar e do céu, da profundeza da alma e da ascensão ilimitada, cujo poder atribuído é o de estimular amizade, amor, sorte, cura e proteção. Preço: R$ 25 000,00.
Atendimentolvone Mello (11) 978217842

Beba com moderação.

SEXY SELVAGEM

A bolsa Panthère de Cartier abraça a sensualidade com curvaturas e volume que lembram os movimentos fluidos e elegantes do felino. Já o fecho, a clássica assinatura Cartier, aposta no lado feroz e selvagem do animal. A cabeça da pantera se transforma em uma peça arquitetônica projetada e adornada com 11 inserções de couro que enriquecem o design com profundidade e perspectiva. Preço: R$ 19.200.
www.cartier.com.br

CORRIDA DO TEMPO

A nova versão do Time for Speed da Tiffany & Co., o relógio de mesa da maison, já está disponível sob encomenda no Brasil. O relógio que remete ao formato de um carro de corrida é coberto por 316 diamantes, totalizando 19 quilates. Preço: R$ 1.331.000.
www.tiffany.com.br

DORMIR COM CLASSE

O pijama feito com exclusividade para o Empório Fasano estende à casa a elegância dos hotéis do grupo. Feitos 100% em linho, feminino ou masculino.
Preço: R$ 1.499.
Empório Fasano
Rua Bela Cintra, 2.245
Jardins - São Paulo-SP

FOTOS: ANTOINE PIVIDORI / LEO FELTRAN

SAUER

ROBB EM CASA

por SILVIANE NENO

SESSENTA COM DESIGN

Para celebrar o aniversário de 60 anos da *Chifruda*, peça célebre assinada pelo designer Sergio Rodrigues, o Instituto Sergio Rodrigues, em parceria com o Sergio Rodrigues Atelier, anuncia a venda especial da poltrona em uma edição numerada. As peças podem ser adquiridas sob encomenda diretamente no Atelier. Preço a partir de R$ 100.000. **www.sergiorodriguesatelier.com.br**

FOTO: TOMAS RANGEL

FOTO: NEO PRODUÇÕES E EVENTOS

O DESIGN DO URBANISTA

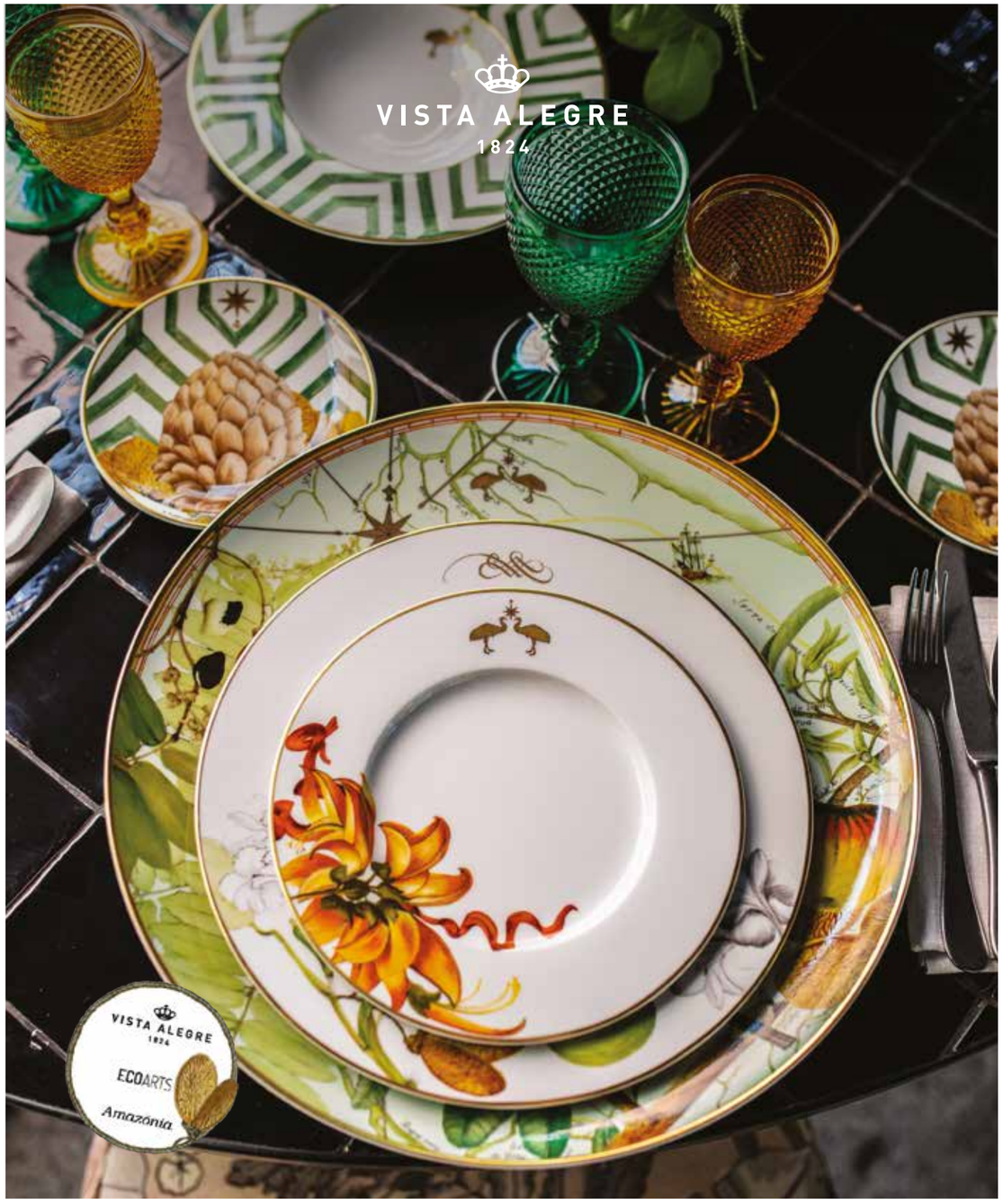
Além de grande arquiteto e urbanista, o paranaense Jaime Lerner foi um excelente designer. Criou seis peças de mobiliário cuja característica principal é o minimalismo com funcionalidade. A partir do metal, compôs formas leves sem empregar qualquer outro material como base que não a chapa dobrada. Fibra de vidro, laminado de madeira e até o couro são aplicados como revestimento de algumas das peças, cuja leveza aparente é sempre a mesma, em elegantes movimentos que tanto podem ser abstrações e alusões a formas conhecidas, quanto homenagens a expressões da natureza – como na chaise longue Urca, que traduz a forma dos morros cariocas do Pão de Açúcar e da Urca. A peça está na galeria de design Gozto, no icônico Largo do Boticário, Rio de Janeiro. Preço: R$ 39.440. **Galeria Gozto, Largo do Boticário, Rio de Janeiro (21) 98547-0320**

AZULEJANDO

Na Coleção Atlas, Alfio Lisi retoma um conceito presente em algumas de suas criações de sucesso – como a mesa de jantar Paraty e o banco Abaporu Coimbra –, a junção da simplicidade estrutural da madeira com a delicadeza do azulejo. Nas mesas de centro, quadradas e retangulares, estão presentes outros traços característicos da linguagem do designer, como os generosos pés roliços torneados, as bordas arredondadas e a primazia do trabalho com a madeira maciça. A estrutura robusta de madeira maciça emoldura as peças de cerâmica grés decoradas, formando um mosaico que permite diversas composições, graças à variedade de cores e formas presentes nos azulejos. As mesas são ideais para uso como mobiliário complementar, sozinhas ou em conjunto, em ambientes de estar, casas ou sofisticados escritórios. Preço: R$ 20.000 **www.dpot.com.br**

VOCÊ ME DÁ SORTE

Inspirada na energia das pedras e na prosperidade, Naomi Abe assina sua primeira coleção para a marca Élehome. A peça mistura pau-ferro e tem detalhe em ágata negra, pedra que simboliza verdade, cura e sorte. Preço: R$ 3.350. **www.elehome.com.br**



Rua Haddock Lobo, nº 1553 - CEP 01414-003, Jardins - São Paulo
+55 (11) 3085 3161

BR.VISTAALEGRE.COM

VITRINE

DÉCOR, ARTE E PRESENTES DESCOLADOS

por SILVIANE NENO

FOTOS: BIA DORIA/ CASSIO VASCONCELOS

JOIAS EM MÁRMORE

À esquerda, *Trópicos* (2018), escultura em pó de mármore, da artista plástica brasileira Bia Doria. Dimensões 76 x 50x 35 cm. Preço: R$ 45 mil. À direita, *Bailarina da Natureza* (2020), escultura em mármore, da mesma artista. Dimensões 80 x 25 x 20 cm. Preço: R$ 38 mil. **www.biadoria.com.br**

VIAGEM PELA FLORESTA

Caixa com 12 imagens da coleção *Viagem Pitoresca pelo Brasil*. O trabalho do fotógrafo Cássio Vasconcellos consiste em uma série de imagens de natureza registradas desde o começo de 2015 em viagens por florestas do Brasil na Amazônia, no Rio de Janeiro (Floresta da Tijuca) e em São Paulo (Parque Estadual Alto Ribeira e Jardim Botânico). Caixa com 12 fotos de 24 x 36 cm. Preço: R$ 29 mil. **www.galeriamariocohen.com.br**

EU SOU O SOL

Inspirado no Rei Sol na fantasia de Apolo no Ballet Royal de la Nuit, o espelho *Mille Nuits*, da Baccarat, deslumbra com reflexos solares. Uma criação escultural feita com o savoir-faire único dos artesãos Baccarat. Preço US$ 38.500. **www.baccarat.com**

O AUTÓGRAFO MAIS LUXUOSO DE JIMI HENDRIX

A Montblanc lança coleção de canetas em homenagem à genialidade e arte da lenda da música que abalou o mundo com sua guitarra elétrica

O nome de Jimi Hendrix definitivamente está escrito na galeria dos gênios da música mundial. Nada mais justo que ele tenha sido escolhido para fazer parte da Great Characters Edition, a luxuosa coleção que celebra a vida e as realizações de figuras que moldaram a história cultural da humanidade. A Montblanc Great Characters Jimi Hendrix Special Edition, em homenagem a um dos guitarristas mais criativos e influentes do século XX, tem riquezas de design que contam a história de um artista excepcional que assinou sua marca no mundo da música.

São inúmeros detalhes. A cor de uma de suas guitarras inspirou a forma da tampa de resina da peça. Disponível como caneta-tinteiro, esferográfica e rollerball, o padrão geométrico lembra o bordado da alça do instrumento de Hendrix. A barra de tremolo, fundamental para seu som único, inspirou a forma do clipe, com a ponta coberta de resina na cor creme. O título do álbum de estreia do artista *You Experienced* decora o topo do clipe, entre outros detalhes preciosos que os maiores fãs irão reconhecer. Traços sutis dos estilos da guitarra podem ser encontrados em toda a coleção. A capacidade de Hendrix de reinventar a música e o som, assim como seu hábito de virar guitarras destras para tocar com a mão esquerda, levaram os designers a conceituar uma característica funcional do instrumento de escrita: em vez de remover a tampa para revelar a pena, desenrosca-se o corpo para escrever. Dessa forma, o que parece ser o topo da tampa, na verdade, serve como cone e vice-versa.

A edição é limitada a 1.942 peças, comemorando o ano de nascimento de Hendrix

A edição é limitada a 1.942 peças, comemorando o ano do nascimento da lenda da música.

Para complementar, a Montblanc está lançando um caderno com capa de couro de bezerro e uma tinta violeta (disponível em tinteiro) lembrando seu sucesso *Purple Haze*. Preço: caneta-tinteiro: R$ 8.800, rollerball R$ 7.300, esferográfica R$ 6.900. **www.montblanc.com.br**

FOTO: TANDI VERISSIMO

BEBA COM MODERAÇÃO.

Whispering Angel

@THEWHISPERINGANGEL

por CELIA POMPEIA

QUANDO DRAMA E BELEZA SE PÕEM À MESA

Séries japonesas e coreanas utilizam o requinte culinário para servir histórias autênticas

A gastronomia oriental inexiste sem sua incrível visualidade, como tão bem sabem o cinema e a televisão da região. Nos últimos anos, redes de streaming, como a Netflix, passaram a utilizá-la também dramaticamente, caso da recém-lançada *Makanai: Cozinhando para a Casa Maiko*. Dirigida por Hirokazu Kore-Eda (*Assunto de Família*, 2019) e baseada em um mangá de Aiko Koyama, a série japonesa explora a gastronomia do país enquanto expõe um assunto pouco conhecido pelos ocidentais, que é a formação das gueixas, em pleno século XXI.

Depois de completar o ensino fundamental, a protagonista Kiyo, de 16 anos, deixa a cidade natal Aomori na companhia da amiga de mesma idade, Sumire, rumo a Quioto. Ali, ela deseja se tornar uma maiko, aprendiz de gueixa, que precisa ser versada em muitos saberes, entre eles os musicais e a dança. Enquanto aprendizes, as duas percorrem maravilhadas as ruas sinuosas do distrito de Gion, mas logo Kiyo é informada de que não dispõe dos talentos exigidos pela profissão. Quando se vê prestes a regressar a Aomori, suas habilidades na cozinha são notadas e ela acaba contratada como makanai, cozinheira que trabalha na casa onde as maikos moram juntas.

Doce, sonhadora e delicada demais para se tornar uma gueixa, Kiyo manipula os ingredientes e os acessórios da cozinha com amor. Quando trabalhada por ela, uma fatia de pão de forma torna-se um pudim dos deuses. Canhota, Kiyo corta uma berinjela ao meio e a fere em sulcos para que absorva o shoyu integralmente, e isto basta para todas as mulheres da escola, até as "mães" que a dirigem, se acabarem em suspiros. Não há limites para o sucesso da menina, que sorri diante de frigideiras limpas. Seu karaage, uma espécie de frango a passarinho que, para adquirir crocância, exige uma fritura prévia, é disputado e muito mais valorizado do que um "prato de bufê".

Note-se que em séries dramáticas bem-sucedidas envolvendo a culinária japonesa, como a pioneira *Midnight Diner: Stories* (2016-2019), jamais aparece o sushi. O dono de um izakaya, interpretado por Kaoru Kobayashi nesta série, por exemplo, serve refeições no balcão a seus clientes durante toda a madrugada, que passam longe do peixe cru com arroz. Ali, em lugar desse prato, são oferecidos os lamens, as carnes ou os presuntos empanados que embalam as preciosas histórias de vida e de origem dos comensais.

A ideia de autenticidade também orienta o pensamento das badaladas séries dramáticas coreanas, entre elas *Uma Advogada Extraordinária* (2022), que narra o empenho da protagonista, Woo Young-woo (vivida por Park Eun-bin), em defender causas no tribunal. O pai da jovem advogada é dono do pequeno restaurante que lhe prepara diariamente o kimbap, alga recheada com arroz, legumes e carnes bem fininhas temperadas.

O prato interessa à protagonista não somente por sua praticidade, oferecido que é por diversos estabelecimentos de Seul em variados momentos do dia, mas por exibir ao consumidor todos os ingredientes de uma vez, sem misturá-los. Isto porque Young-woo, que é autista, somente aceitará comer o que lhe for imediatamente visível. Ao vislumbrar desde o início todos os ingredientes do prato, ela se sente segura, da mesma maneira que oferecerá aos clientes todos os seus raciocínios, por mais duros que forem, sem os esconder. RR

Nana Mori (Kiyo) e Natsuki Deguchi (Sumire) em *Makanai*: o ingrediente do amor

O tan-men, lamen com porco e vegetais em *Midnight Diner*, e o karaage, frango dos sonhos das gueixas

PORTFÓLIO

EVANDRO TEIXEIRA

Passeata dos Cem Mil, Rio de Janeiro /RJ, 1968

DIANTE DAS FOTOS DE EVANDRO TEIXEIRA

poema de CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE

A pessoa, o lugar, o objeto estão expostos e escondidos ao mesmo tempo, sob a luz, e dois olhos não são bastantes para captar o que se oculta no rápido florir de um gesto. >

> *É preciso que a lente mágica*
enriqueça a visão humana
e do real de cada coisa
um mais seco real extraia para
que penetremos fundo no
puro enigma das imagens.

Fotografia — é o codinome
da mais aguda percepção
que a nós mesmos nos vai mostrando,
e da evanescência de tudo
edifica uma permanência,
cristal do tempo no papel.

Das lutas de rua no Rio
em 68, que nos resta,
mais positivo, mais queimante
do que as fotos acusadoras,
tão vivas hoje como então,
a lembrar como exorcizar?

Marcas de enchente e de despejo,
o cadáver insepultável,
o colchão atirado ao vento,
a lodosa, podre favela,
o mendigo de Nova York,
a moça em flor no Jóquei Clube,

Garrincha e Nureyev, dança
de dois destinos, mães-de-santo
na praia-templo de Ipanema,
a dama estranha de Ouro Preto,
a dor da América Latina,
mitos não são, pois que são fotos.

Fotografia: arma de amor,
de justiça e conhecimento,
pelas sete partes do mundo,
viajas, surpreendes, testemunhas
a tormentosa vida do homem
e a esperança de brotar das cinzas.

Do livro Amar se Aprende Amando (1985)

Tomada do Forte de Copacabana, Golpe Militar no Brasil, Rio de Janeiro/RJ,
feita em 1º de abril de 1964 às 5 da manhã e publicada em 2 de abril de 1964 no *Jornal do Brasil*

Caça ao Estudante, Sexta-feira sangrenta,
Rio de Janeiro/RJ, 1968

Testemunha de momentos importantes da história brasileira nas últimas cinco décadas, Evandro Teixeira, um dos nomes mais respeitados do fotojornalismo, agora tem seu trabalho reconhecido como obra de arte. Em março, o Instituto Moreira Salles, em São Paulo inaugura uma exposição que retrata a potência de sua alma de repórter artista

por SILVIANE NENO **fotos** Evandro Teixeira/Instituto Moreira Salles

Parece mentira, mas às 5h00 da manhã do dia 1º de abril de 1964, bateram na porta do apartamento no Posto 6, em Copacabana, onde o fotógrafo Evandro Teixeira morava. Era um dos amigos com quem ele jogava vôlei na praia — Lino, por acaso, também capitão do Exército. "Evandro, o golpe está acontecendo, os militares tomaram o Forte de Copacabana".

O amigo deu as orientações de como ele conseguiria entrar e, se tudo desse certo, fotografar o que se passava dentro dos muros daquela fortaleza em Copacabana. Lino iria na frente, bateria continência e Evandro deveria seguir atrás fazendo a mesma coisa e se identificando por um nome inventado, e com a voz firme. Ele relembra: "Entrei com a Leica escondida, mas lá dentro tirei a câmera e fui fotografando tudo. De repente chegou o Castello Branco. Para garantir o que já tinha feito, com medo de me pegarem, tirei o filme da câmera e escondi na meia".

CÂMERA ESCONDIDA

Evandro conta que só conseguiu ficar no Forte de Copacabana porque os militares acharam que ele fosse um fotógrafo do Exército e, ao invés de ser expulso, era convidado a fazer mais fotos. Até que Lino, o capitão amigo, e o amigo capitão, pressentiu que a farsa poderia ser descoberta e deu a letra. Se fosse nos dias de hoje seria um "vaza", mas naqueles anos 1970, a gíria era "te pica daqui". Evandro obedeceu. Foi para casa e ligou bem cedo para o editor do *Jornal do Brasil*, Alberto Dines. O

“A ditadura fez muito mal ao Brasil. A minha fotografia contribuiu para mostrar que esses tempos não podem mais voltar”

Cavalaria durante a missa do estudante Edson Luís, Candelária, Rio de Janeiro/RJ, 1968

Brasil tinha um golpe, e Evandro Teixeira, a foto.

O episódio é um dos muitos que entraram para a memória não só de um dos mais importantes fotojornalistas brasileiros, mas da história do Brasil. Evandro Teixeira nasceu em Irajuba, a 307 quilômetros de Salvador, em 25 de dezembro de 1935.

REGISTROS HISTÓRICOS DE 1968

Foi no povoado baiano que se encantou pela fotografia folheando revistas da época como *O Cruzeiro*. Anos depois, viu na mesma revista o anúncio de um curso de fotografia por correspondência. Em 1957, com uma carta de recomendação para o chefe de reportagem do jornal *Diário da Noite*, dos Diários Associados, chegou ao Rio de Janeiro. Começou como fotógrafo da seção de casamentos. Mas foi em 1963, com um convite para o *Jornal do Brasil*, que ele começou a cravar de vez seus créditos nos registros mais importantes do jornalismo brasileiro. Evandro foi o que se costuma chamar de “pau pra toda obra”. Cobriu de tudo, em todas as áreas – política, esporte cultura, comportamento, moda, turismo.

A diferença era o olhar que ele imprimia em

Rainha Elizabeth II, Avenida Paulista,
São Paulo/SP, 1968

Chico Buarque, Tom Jobim e Vinicius de Moraes no aniversário de 66 anos do poeta,
churrascaria Carreta, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, 1979

> "A fotografia tem o poder de mostrar os momentos, as situações e a história. O fotógrafo sempre vai ter um olhar especial e vai fazer aquilo em que acredita. Eu sempre acreditei na minha vontade"

cada registro singelo. Como na foto, surgida ao acaso, enquanto atravessava uma estrada, no Nordeste, junto com o saudoso amigo, e também fotógrafo, Orlando Brito, e viu um casal passar de bicicleta levando o caixão de uma criança.

Foram 47 anos no mesmo veículo de imprensa, o *Jornal do Brasil*, tempos em que acompanhou momentos marcantes como o do golpe militar de 1964 no Brasil e as manifestações de 1968 contra a ditadura. Além da tomada do Forte de Copacabana, são dele registros icônicos, como a queda de um motociclista da FAB, o confronto de estudantes e policiais a cavalo no Centro do Rio, ou a Passeata dos Cem Mil. O livro de histórias de Evandro Teixeira também inclui o golpe militar do Chile, em 1973, e o enterro de Pablo Neruda, cujo registro é considerado por ele um dos trabalhos de que mais se orgulha.

UM POEMA, PRESENTE DE DRUMMOND

Em 1985, ele recebeu uma homenagem inédita, talvez a maior que um fotógrafo brasileiro jamais pudesse imaginar receber: um poema de Carlos Drummond de Andrade. *Diante das Fotos de Evandro Teixeira*, publicado no livro *Amar se Aprende Amando*, é uma ode ao trabalho desse artista. "Fotografia: arma de amor, de justiça e conhecimento, pelas sete partes do mundo, viajas, surpreendes, testemunhas a tormentosa vida do homem e a esperança de brotar das cinzas", diz um dos versos.

Aos 87 anos, Evandro agora tem seu acervo sob a guarda do Instituto Moreira Salles. São mais de cem mil negativos, além de objetos preciosos como as primeiras câmeras e aparelhos de telefoto, catálogos, revistas, livros, e até recortes de jornais.

Hoje, olhando para trás, e para a própria obra, reflete: "A fotografia tem o poder de mostrar os momentos, as situações e a história. O fotógrafo sempre vai ter um olhar especial e vai fazer aquilo em que acredita. Eu sempre acreditei na minha vontade", diz.

Evandro trabalhou no *JB* até 2010. Três dias antes da última edição do jornal, em 27 de agosto, se despediu, depois de negociar os direitos sobre todo o trabalho produzido até 2002, agora transferidos para o IMS.

O dono de alguns dos registros mais fortes dos anos de chumbo olha para o presente e, mais do que nunca, acredita que tem a prova em preto e branco de que vergonhas não se repetem. "A ditadura fez muito mal ao Brasil. A minha fotografia contribuiu para mostrar que esses tempos não podem mais voltar", conclui.

"O LUXO É UM DIREITO"

Integrante da Academia Paulista de Letras, a filósofa e escritora tornou-se voz da causa negra, reivindica a sofisticação ao alcance de todos os de sua origem, e espera que pessoas negras tenham poder de decisão na retomada democrática

por GISELE VITÓRIA e ROSANE PAVAM **fotos** BOB WOLFENSON

"A ferida que sangra agora é velha, foi aberta anos atrás e não cicatrizou", conta Djamila Ribeiro em *Cartas Para Minha Avó,* o quarto livro que a filósofa e integrante da Academia Paulista de Letras lançou em 2021. Seu pai, Joaquim José Ribeiro dos Santos, estivador em Santos, onde ela nasceu, decidiu pelo nome de batismo da caçula após ler o significado no periódico *Jornegro,* de 1978. Djamila remete a "bela" em árabe e era, segundo o jornal, o nome de uma das mulheres do profeta Maomé. Seu Joaquim lutou pelos direitos dos negros, razão pela qual a militância cai bem nela. Quando o pai morreu em 2002, aos 52 anos, com câncer, foi duro demais. Um ano antes partira a mãe, Erani Benedita, aos 51, com a mesma doença. Tais perdas abriram a ferida na jovem de 22 anos.

Quem a vê hoje aos 42, bela, altiva, não imagina o tamanho dessa dor. Como ela diz, as mulheres negras são tidas por naturalmente fortes, mas a razão para essa fortaleza está no Estado brasileiro omisso e violento, que as obriga a encontrar forças sozinhas. O curso de Filosofia na Universidade Federal de São Paulo (Unifesp), em Guarulhos, foi feito sob grande pressão, enquanto sua filha, Tulane, passava a semana em Santos. Hoje mestre em Filosofia, Djamila sabe que sua história, fincada nas chagas do racismo, traz estímulo a quem passa por discriminação.

Em maio de 2022, a filósofa criou o espaço Femininos Plurais em Moema, São Paulo, para assistir vulneráveis. O instituto sem fins lucrativos, cujo nome é o mesmo da coleção de livros sobre a questão negra que ela dirige na editora Jandaíra, dá atendimento nas áreas jurídica e psicológica, além de oferecer biblioteca e internet gratuita, no bairro de classe média alta onde está situado. É parte da militância de Djamila ocupar espaços negados àqueles com sua origem social, como os da sofisticação. Ela já não se incomoda que reclamem de seu gosto por coisas boas e bonitas. "O luxo é um direito", como diz na entrevista a seguir.

Djamila Ribeiro aprendeu a "peitar o mundo" com a mãe e a militância pelos negros, com o pai

Como você se percebe após anos de combate ao racismo no Brasil?

Eu me percebo como alguém que nasceu em uma família cuja figura paterna era ativista pelos direitos dos negros. Lembro-me de aos 6 anos ir a uma manifestação contra a privatização do Porto (de Santos). Meu pai colocou nomes africanos em mim e na minha irmã, Dara. Tirou meu nome do periódico da militância *Jornegro*, e eu tirei o nome da minha filha, atualmente com 17 anos, desse mesmo jornal. Tulane significa "aquela que veio para trazer paz". Nasci nesse seio ativista e fui trabalhar na Casa de Cultura da Mulher Negra, em Santos. Nessa ONG entendi o que ignificava ser uma mulher negra.

Quantos anos você tinha então?

Dezenove. Eu trabalhava na biblioteca, onde conheci livros feministas. Aos 23, em 2003, viajei pela primeira vez de avião, para o Fórum Social Mundial em Porto Alegre. Foi um lugar de formação importante. Eu já não tinha meus pais.

Lembra-se das manifestações de que participou na infância?

Eu não sabia do que se tratava, só repetia o que eles falavam. Quando a manifestação terminava, meu pai nos levava para o Pastel Carioca, uma pastelaria no centro histórico de Santos. Então a gente sabia que depois da obrigação haveria um momento de festa. Meu pai fez até o ensino fundamental, mas era culto. Tínhamos de tirar boas notas, porque ele queria filhos com boa formação. Ele nos presenteou com livros, nos levou ao teatro e às bibliotecas, fez a gente aprender inglês.

E sua mãe?

A minha mãe nasceu em Piracicaba, São Paulo, e saiu de casa aos 18 anos para ser doméstica na capital. No Carnaval de Santos conheceu meu pai. Ao se casar, largou o trabalho para ser dona de casa. Ela queria ter estudado, jogado basquete, não pôde. Era brava com a gente e nos arrumava bem, porque sabia como a sociedade reagia. E era do candomblé, me levou pela primeira vez ao culto quando eu tinha 8 anos. Minha mãe me ensinou a andar de espinha ereta, a peitar o mundo.

> "Percebi o racismo na escola. Ninguém queria fazer par comigo na festa junina. Naquele ambiente, eu me silenciava"

Quando criança, você percebia o racismo?

Com meus pais e irmãos, me sentia amada. Levei o baque no ensino fundamental. Na festa junina recusaram ser meu par. "Não vou dançar com a neguinha, a lelekinha", falavam. Tudo era naturalizado. "Ah, é brincadeira, deixa para lá", me diziam. O sentimento de exclusão surgiu em mim durante a vida escolar.

Seu *Pequeno Manual Antirracista* ganhou o Prêmio Jabuti de 2020, algo que você, na época, considerou ser a vitória de um trabalho, mas, sobretudo, da justiça. O que este livro lhe trouxe?

Meu livro é fruto de trabalhos anteriores, de negros que lutaram por políticas públicas. Sou a primeira pessoa da minha família a fazer universidade, fruto dessas políticas, e de intelectuais que refutaram a ideia de democracia racial. Em 2019, escrevi com linguagem generosa, chamando para a conversa. O livro foi adotado nas escolas.

A sociedade brasileira mudou após tantos anos de ativismo?

Gosto de uma frase do Gilberto Gil: "O mundo, ele é pior e melhor ao mesmo tempo." Sob alguns aspectos, houve retrocesso, mas no debate público não se nega mais a existência do racismo. Os negros são lidos.

Como o candomblé foi importante em sua vida?

Quando criança, eu o neguei. Certa vez, no recreio, uma menina arrancou meu turbante e eu, durante o preceito, estava careca. O preceito é uma iniciação, não se pode ingerir carne, é preciso vestir branco e comer no chão, sobre a esteira. Eu estava careca porque na iniciação você tira o cabelo para o orixá. Fazer isso na escola foi traumático, era uma religião

Filha de Oxóssi em busca de saúde material e espiritual, obtém no candomblé a calma contra a adversidade

marginalizada. Quando morreu, minha mãe estava afastada do candomblé, em razão das decepções que teve nos terreiros, e me afastei também. Fui kardecista até que, em 2010, uma amiga se iniciou no terreiro da mãe Ana de Ogum, em Taboão da Serra. Fui ver sua saída como filha de Iansã. A saída ocorre após cumprir os preceitos. É sua apresentação à comunidade, renascida naquele orixá. No momento em que minha amiga saiu, tive uma crise de choro. Voltei então a frequentar o terreiro, encontrei o pai Rodney William (Babalorixá e doutor em ciências sociais pela PUC-SP, autor do livro *Apropriação Cultural*) senti que queria ficar naquela casa. Sem o candomblé, eu não conseguiria fazer tudo o que faço, nem ter calma diante das situações duras. Sou filha de Oxóssi, quero saúde mental e espiritual. Quando estou angustiada, vou conversar com os meus orixás e saio de lá fortalecida. A minha comunidade me fortalece.

Você a levou para a posse na Academia Paulista de Letras, em setembro. Por quê?

Historicamente, as mulheres masculinizaram-se para obter respeito em veneráveis espaços. Então adentrei aquele lugar majoritariamente masculino, branco, sendo quem sou, uma mulher do candomblé. No momento de conquista, a comunidade também tem de estar comigo. Levei-a. E fui com um vestido baseado em modelo usado pela cantora Whitney Houston, sou superfã dela. Na faculdade só se podia gostar de música erudita! Minha primeira coluna na *Folha de S. Paulo,* há três anos, tinha o título "Desculpe, Whitney", reafirmando meu amor por ela.

Como você vê o luxo?

O luxo foi muito negado a pessoas como eu, como se não merecêssemos coisas boas. Parece-me importante quebrar essas prisões mentais. Quando eu fiz publicidade para a marca Prada, em 2021, disseram: "A maioria das mulheres negras não pode usar Prada". Mas qual é o problema? As mulheres brancas não podem me ver como uma mulher que usa Prada? Luxo, para mim, é um direito.

> É importante quebrar prisões mentais. Quando fiz campanha para a Prada, ouvi: 'A maioria das mulheres negras não pode usar'. Qual é o problema?"

Podemos usar boas coisas, ter boas experiências. Gosto dos estilistas brasileiros, negros, da mesma forma que uso marca de luxo estrangeira. Amo o artesanato da feirinha na Avenida Paulista. Belíssimo o trabalho das artesãs, os bordados. Para mim, a confecção sofisticada não é o único lugar do luxo.

Quão relevante é ver a moda engajada na luta antirracista?

A moda tem poder. Ela cria imagens. Nós nos vemos em outro lugar a partir de um signo de vitórias, de beleza, de afirmação. É importante fortalecer os trabalhadores da área. Que nesse ecossistema a gente possa estar presente na frente e atrás das câmeras.

Por que escolheu se formar filósofa?

Na adolescência, meu pai nos apresentou Maquiavel, Marx. E eu tive contato com o assunto também no Partido Comunista de Santos, que ele frequentava. Havia a União Cultural Brasil-União Soviética, onde a gente aprendeu a jogar xadrez. Tive acesso à educação culta por isso. Depois que acabou a União Soviética, acabou tudo.

Você cursou jornalismo também?

Sim, em Santos. Mas parei porque engravidei da minha filha. Em 13 anos com meu marido, jamais deixei de trabalhar e fazer militância. Por mais que eu amasse ser mãe, não gostava da imposição da maternidade, que para mim significava estar em casa sem fazer nada da vida. Casada, fui secretária em uma empresa no Porto de Santos. E na internet descobri o campus de Humanas da Unifesp, em Guarulhos. Sempre gostei de filosofia, mas depois que meus pais morreram, esqueci muita coisa, para não sofrer. Quando elaborei esse luto, me lembrei do que gostava. Me inscrevi nesse vestibular da Unifesp e não contei para ninguém.

Por que não contou?

Minha filha tinha 3 anos e eu sabia que seria problema para a família dele. Pedi para ser mandada embora e a empresa disse não. Fui até meu marido: "Olha, minha mãe não pôde estudar, minha avó não pôde ajudar e eu estou quebrando esse ciclo agora." Ele levou um susto e organizou tudo para que eu pudesse seguir. A mãe dele morava perto, a Tulane passava o dia na escolinha, mas mesmo assim teve cara feia. Eu fui porque sou teimosa. Tinha 27 para 28 anos e entendi que precisava passar a semana em São Paulo com a minha irmã se quisesse continuar.

Mas você estava casada ainda?

Sim. Eu me separei em 2016, depois do mestrado, que defendi em 2015. Eu estudava Simone de Beauvoir na graduação, fiz um paper no último ano e fui apresentá-lo nos Estados Unidos. Escutei a Tulane falando com a tia paterna, que morava lá: "Quando eu crescer, vou estudar em São Paulo igual à minha mãe!". Ela me libertou, achava o máximo que eu estudasse. Terminei a graduação com 32 anos, entrei direto no mestrado e defendi a minha dissertação, também sobre Beauvoir, aos 35. Em 2016, fui secretária-adjunta municipal de Direitos Humanos e a Tulane veio morar comigo em São Paulo.

Quando lhe ocorreu escrever sobre a luta antirracista?

Participei da criação de um grupo de estudos interdisciplinares em raça e sexualidade na faculdade. Em 2017, lancei *Lugar de Fala* porque sentia necessidade de um livro com minhas reflexões. Eu tinha alguma visibilidade, então pensei em *Feminismos Plurais*, uma coleção acessível. Em um ano publicamos seis títulos, agora são 13.

Como avalia os próximos passos?

Estamos em uma virada democrática no país. Acho fundamental a população negra fazer parte deste processo. Eu não desejo ocupar o espaço da política institucional. Meu trabalho é político e apartidário. Mas espero que as pessoas negras tenham poder de decisão nesta retomada.

LANÇAMENTO
AUTÊNTICO ALTO PADRÃO NA MELHOR LOCALIZAÇÃO DO JARDINS.
LEN.COM.BR
Perspectiva ilustrada da fachada.
319 PADRE JOÃO MANUEL JARDINS
RESIDENCES
3 SUÍTES
141 a 160 m²
COBERTURAS
244 e 272 m²
ARQUITETURA aflalo/gasperini arquitetos
PAISAGISMO BENEDITO ABBUD
INTERVENÇÃO ARTÍSTICA ESTÚDIO CAMPANA
INTERIORES João Armentano
DECORADO Carlos Rossi
INTERMEDIAÇÃO MARQUISE VENDAS · COELHO DA FONSECA
SHOWROOM
RUA PADRE JOÃO MANUEL, 319 - JARDINS
11 97854-2478 319PADREJOAOMANUEL.COM.BR
REALIZAÇÃO MARQUISE INCORPORAÇÕES
Futuro empreendimento que será entregue de acordo com o memorial de incorporação registrado na matrícula 50227, do 13º ofício de registro de imóveis de São Paulo, nos termos da Lei 4.591/64.

A ESQUINA ARTSY EM MIAMI

Na semana em que a Art Basel movimentou US$ 2 bilhões, a cidade acolheu a abertura da galeria brasileira The House

por SILVIANE NENO, de Miami

Desde sua primeira edição, em 2002, a Art Basel Miami Beach cresceu a ponto de se tornar um dos principais eventos artísticos dos Estados Unidos. Entre 30 de novembro e 3 de dezembro de 2022, a feira atraiu o recorde de 282 expositores vindos de 38 países. O Brasil esteve presente com 16 galerias, entre elas a Milan, a Raquel Arnaud e a Nara Roesler.

Uma das obras a despertar grande interesse foi *Lost And Found*, instalação avaliada em US$ 120 mil (o equivalente a R$ 626,3 mil), do artista brasileiro Jonathas de Andrade, representado por Roesler. Andrade recriou em argila, sobre torsos de cabeça para baixo, calções de banho esquecidos em vestiários brasileiros por dez anos. E a diretora Myra Babenco conta que, no segundo dia de feira, a Raquel Arnaud repôs suas obras, porque todas as quatro expostas haviam sido vendidas.

O frisson de compradores e curiosos não ocorreu somente no Miami Beach Convention Center, onde transcorria a feira. Vernissages, coquetéis e exposições pipocaram por toda a cidade,

Lost and Found
Instalação de Jonathas de Andrade, da Galeria Nara Roesler, na Art Basel. Ao lado, Myra Babenco, da Raquel Arnaud, sucesso de vendas

Dê um BTG nos seus investimentos.

Tenha acesso às principais análises e conteúdos exclusivos para apoiar suas decisões.

Ter o BTG Pactual como parceiro significa ter produtos e serviços de excelência e a solidez de um Banco com 40 anos de conhecimento, sempre pensando nas melhores soluções para você.

Flávio Augusto
Empresário e Cliente BTG

Abra sua conta.

Dê um BTG na sua vida.
btgpactual.com

btg pactual

constituindo uma espécie de festa paralela. Na divisa entre o Design District e o Wynwood, por exemplo, estava a The House, nova galeria de Jade Matarazzo, Alessandra Gold e Sam Bernstein.

Ocupando cinco mil metros quadrados, numa esquina estratégica do bairro, o espaço planeja receber experiências de moda, design e tecnologia. A galeria abriu as portas no fim de novembro com *Exposição Chromatica*, uma mostra coletiva com os trabalhos de Claudio Tozzi, Gilberto Salvador, Bia Doria, Laerte Ramos, O Crânio, Ildeu Lazarinni, Miguel Gontijo, Chris Papita e Delson Uchoa, entre muitos outros. A The House representa a junção da The House of Arts ao grupo The Powerhouse, responsável pelo lançamento do mural da Organização das Nações Unidas em Nova York pintado por Kobra, o reputado muralista brasileiro.

A ligação da mentora Jade Matarazzo com o mundo da arte vem de família. Em 1951, seu tio-avô, o empresário Francisco Matarazzo Sobrinho (1892-1977), conhecido por Ciccillo Matarazzo, criou a Bienal Internacional de Arte de São Paulo, a primeira exposição de arte moderna de grande porte realizada fora dos centros culturais europeus e norte-americanos.

Jade também atua como curadora, cria plataformas para destacar talentos brasileiros, consagrados ou emergentes, e apresenta caminhos para novos mercados, de modo a ampliar fronteiras. A The House conta com seu espaço no metaverso, atuante na própria galeria. E não só: "A The House terá também uma escola de arte e residências para artistas de vários países, além de um hub cultural."

"A ideia é não sermos apenas uma galeria comercial de vendas, mas também um centro de apoio à arte", diz a curadora.

Jade Matarazzo, a fotógrafa tem longa ligação com a arte

Trabalho de Bia Doria. A artista também é representada pela Opera Gallery, em Miami

A The House ocupa cinco mil metros quadrados e fará eventos de arte, como o jantar oferecido para colecionadores na semana de abertura

LIDER Aviação

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:

LIDER Aviação

Um carro, uma obra de arte

Para celebrar a criação de seu projeto mais revolucionário, o Electrified Sport, a Lexus convidou a designer Suchi Reddy para construir uma instalação inspirada no conceito de um carro "moldado pelo ar". A escultura foi apresentada nos jardins do Instituto de Arte Contemporânea, durante a Miami Art & Design

por SIVIANE NENO, de Miami

Eram os últimos dias de novembro de 2022, às vésperas do início da semana mais movimentada de Miami, os dias em que, quase ao mesmo tempo, acontecem a Art Basel e a Miami Art & Design Week, os eventos que fazem a cidade mais tropical dos Estados Unidos respirar arte e design.

Nas ruas próximas ao Design District e nas esquinas mais fervidas de South Beach, alguns potentes modelos da Lexus chamavam a atenção circulando com os adesivos nas portas que indicavam a parceria entre a marca japonesa e o ICA, Instituto de Arte Contemporânea, de Miami. Os carros transportavam jornalistas e influenciadores de vários países para o evento que apresentaria uma instalação no Sculpture Garden feita pela aclamada artista e arquiteta indiana Suchi Reddy, fundadora da Reddymade Architecture and Design. Reddy foi convidada pela marca para construir uma obra de arte inspirada pela ideia do modelo esportivo da nova geração da Lexus Sports BEV (Battery Electric Vehicle), o Electrified Sport, ser "moldado pelo ar", em razão de sua aerodinâmica.

Esportivo e 100% elétrico, o carro já é considerado o projeto mais revolucionário da Lexus. Mas por que apresentar uma instalação de arte, antes mesmo de o carro ser lançado? Porque a marca quis mostrar a importância que dá ao contexto do design. Isso tudo aliado à excelência japonesa, o cuidado com os detalhes, a produção quase artesanal. Além disso, mostrar também a preocupação com a sustentabilidade.

Desde a criação do primeiro modelo elétrico híbrido premium do mundo, o RX 400h, em 2005, mais de dois milhões de modelos eletrificados Lexus chegaram às ruas, contribuindo na redução de 19 milhões de toneladas de emissões de CO^2.

O MATCH COM A ARTE

Era uma noite de temperatura agradável quando os convidados chegaram aos jardins de esculturas do ICA. Envolta por um vapor que a cobria suavemente, como uma névoa quase mágica, a escultura lembrava realmente...um carro. E que carro!

Ruddy usou metal dobrado e moldado em torno de formas, construídas também por ela, em madeira. O processo começou em seu estúdio e depois no da Lexus, onde o carro foi projetado, juntamente com outros modelos da marca. "Era como um laboratório secreto. Foi uma honra ver os carros-conceito, seu processo", disse Reddy. A ideia, segundo o designer Alex Shen, que também colaborou com o trabalho, era tentar fazer um carro moldado pelo ar, totalmente em sintonia com a aerodinâmica. A instalação no ICA Miami representa o design elegante, centrado no ser humano do Electrified Sport, incluindo os valores ambientais compartilhados entre Reddy e Lexus.. A escolha de Suchi Reddy não foi por acaso.

Nascida em Chennai, na Índia, e baseada em Nova York, a artista e arquiteta tem sua prática de design reconhecida no mundo por sua abordagem centrada nos impactos econômicos, sociais, ambientais e culturais do design nas pessoas e no planeta. A neuroestética, estudo de como o cérebro responde ao design do ambiente, orienta sua prática e convicção de que um bom design, pensado para o humano, influencia positivamente o bem-estar, a criatividade e produtividade.

"A missão ambiental da Lexus através da eletrificação da frota reflete uma liderança responsável, e tenho a honra de interpretar essa preocupação este ano com nossa instalação no ICA", resumiu.

De Miami a escultura será exibida em Tokio e depois em algumas outras cidades do mundo. O Electrified Sport será lançado em 2023. A julgar pela atmosfera de lifestyle, vivida pelos convidados da Lexus na design week de Miami, o carro será a mais perfeita tradução da expressão japonesa "Omotenashi", ou a arte de servir muito bem, do personalizado, do exclusivo, do bem-feito, muito bem-feito.

O Lexus Electrified Sport, o protótipo do modelo revolucionário foi apresentado no "The Goodwood Festival of Speed", na Inglaterra

A designer Suchi Reddy e sua instalação inspirada pela ideia do modelo esportivo

SENHOR DO VENTO E DO TEMPO

Aos 49 anos, o maior medalhista olímpico do Brasil segue colecionando títulos e objetos que fazem parte de sua trajetória de campeão. **Robert Scheidt** competiu em sete Jogos Olímpicos, reafirmando seu histórico de desempenho lendário. Embaixador da Rolex desde 2009, ele sabe que o tempo vale ouro

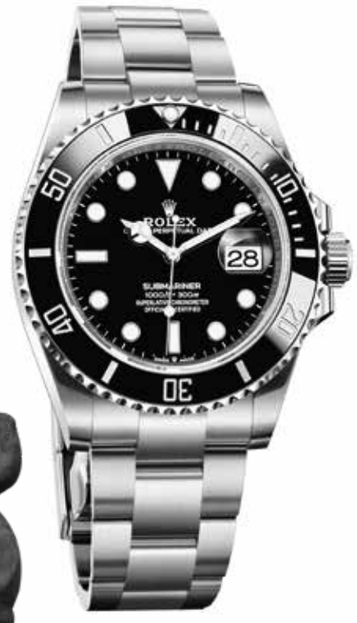
por SILVIANE NENO

Em 1983, Robert Scheidt tinha 10 anos e durante um passeio com o pai, Fritz, em volta da Lagoa da Conceição, em Florianópolis, onde o menino iria participar de uma competição, encontraram no chão uma peça de xadrez. Era um cavalo preto, de madeira. O pai disse, então, que ele levasse a peça como um amuleto para trazer sorte. Assim foi.

Era só o início de uma história de muitos títulos e conquistas mundiais. Robert Scheidt segue carregando a peça com ele, e continua colecionando louros. Em maio de 2022, ele voltou ao pódio ao vencer a Europa Cup na classe laser. Foi o seu 183º título na vela e o 91º em um torneio internacional. Aos 49 anos, Robert era o velejador mais velho da competição no Lago di Garda, na Itália.

O brasileiro vive com a mulher, Gintarė Scheidt, e os dois filhos,

Scheidt carrega em competições importantes amuletos como a extensão do leme, feita de carbono, e o cavalo de madeira



O modelo Yacht-Master II, da Rolex, é imprescindível nas regatas, para controlar o tempo nas largadas

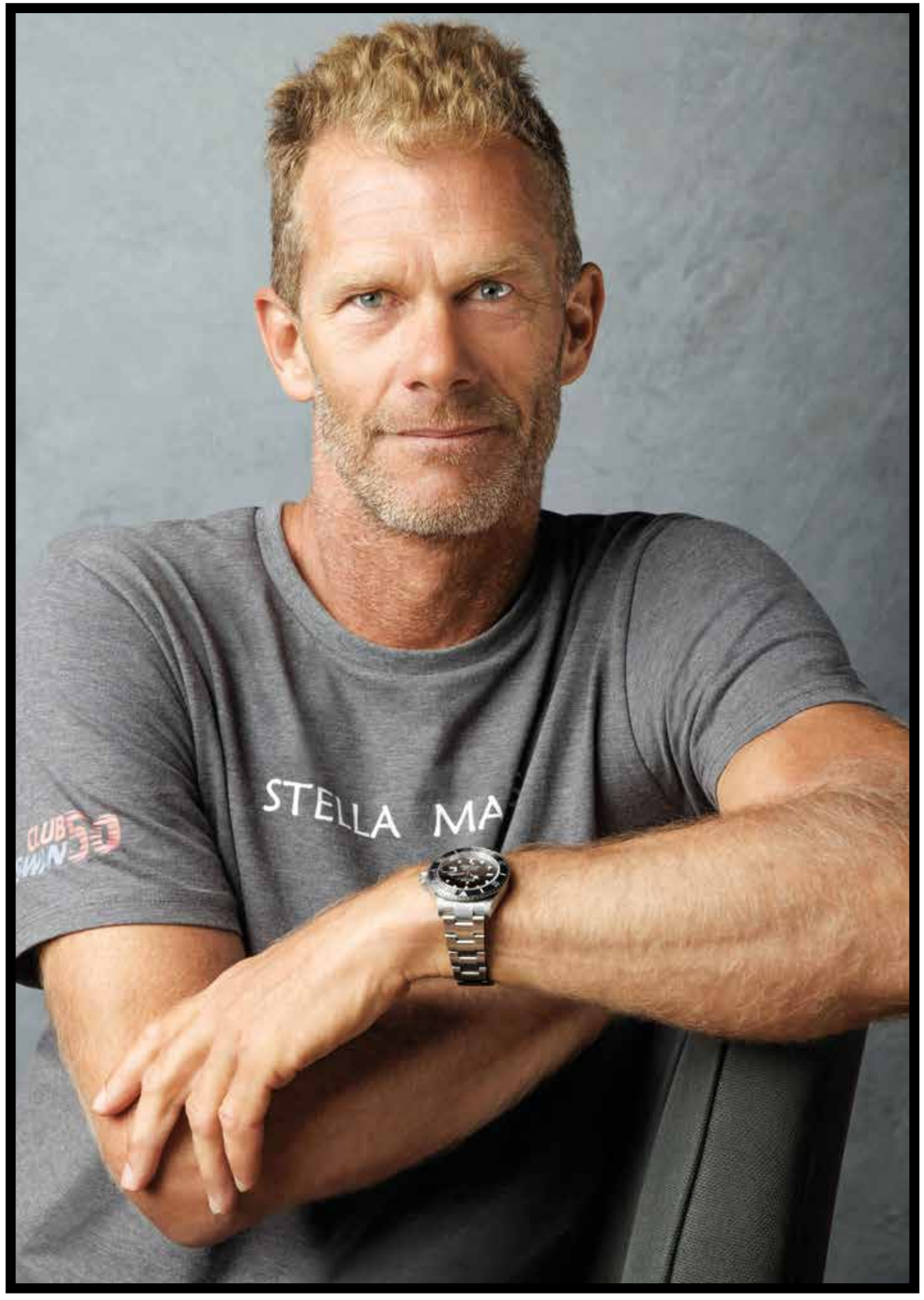


FOTO: CARLO BORLENGHI

ARQUIVO PESSOAL

O atleta com o filho Lukas e as medalhas na casa do pai, Fritz Scheidt, em São Paulo, onde ele mantém seu tesouro de vitórias guardado

Erik (mais velho) e Lukas, entre a Itália e temporadas em São Paulo e Ilhabela, onde a família sempre tem uma casa e a vela é o esporte oficial. Além do amuleto, outro objeto do qual ele não se separa é o relógio Yacht-Master II, da Rolex. Mais do que valor simbólico, já que ganhou quando venceu uma regata na Alemanha, a peça é importante instrumento nas regatas.

"É importantíssimo o timing e a precisão na hora da largada. Além disso, sempre gostei de relógios", explica. Scheidt, inclusive, virou embaixador da Rolex em 2009, mais um título para seu arquivo de honrarias. As medalhas e troféus ele guarda na casa do pai, em São Paulo – inclusive, claro, o primeiro ouro, conquistado na Olimpíada de Atlanta, em 1996. Outro objeto alçado a amuleto é a extensão do leme, a peça de cerca de um metro, feita de carbono, que encaixa e controla o leme. É com ela que ele maneja sua vela e faz o vento sempre soprar a favor de mais uma vitória.

Uma das duas bikes de carbono: ele pedala todos os dias, na Itália ou no Brasil

MANTENDO O PREPARO FÍSICO

Com 1,87m, Scheidt mantém há anos o peso entre 79 e 83 quilos, graças a uma boa alimentação, sem frituras e açúcar e atividade física todos os dias, chova ou faça sol. "Quando não consigo pedalar ou treinar, pelo menos faço caminhada. O corpo já está acostumado ao exercício", conta. Por isso ele mantém duas bikes de carbono, uma na Itália, e outra no Brasil. São hábitos que ajudam a seguir competindo, e vencendo.

Scheidt começou a velejar aos 9 anos, depois de ganhar um barco de presente do pai. Ele praticava na Represa de Guarapiranga, no Yacht Club de Santo Amaro. Antes, o tênis fora sua paixão, até que sentiu o vento bater no rosto de forma definitiva. Hoje a raquete virou apenas mais um objeto ligado à memória, que ele de vez em quando resgata para matar a saudade.

illy®

DESCUBRA O SABOR
INIMITÁVEL DO IPERESPRESSO

Um café único e aveludado, com uma crema densa e persistente como nenhuma outra.

Escolha sua máquina e desfrute o melhor que a natureza pode oferecer.

Acesse illy.com.br

*Somente para cápsulas illy Iperespresso

VINHO NOTA 100

Os grandes críticos internacionais pontuam os vinhos sul-americanos, com maior foco no Chile e na Argentina. Produtores destes dois país podem exibir a nota máxima em seus rótulos

por SUZANA BARELLI

Foi o crítico norte-americano Robert Parker, fundador da publicação *Wine Advocate*, o responsável por valorizar as notas de até 100 pontos para os vinhos. Isso, na hoje distante década de 1980. Até então, o mercado do vinho priorizava a escala britânica de até 20 pontos, mais difícil de ser compreendida por muitos consumidores.

Na lógica de Parker, os críticos deveriam degustar e escrever para o consumidor final, e não para o mercado. Para os seus leitores, a escala de até 100 pontos era mais clara e fácil de ser compreendida, acreditava ele. Foram estas notas, aliadas à sua enorme capacidade de degustação, que transformaram Parker numa referência no mundo do vinho. Um exemplo é que, no seu auge, o norte-americano fez um seguro, para o seu nariz, de US$ 1 milhão. A fama do crítico continua mesmo com a sua aposentadoria e a venda da *The Wine Advocate*, que desde 2019 pertence ao grupo Michelin. Se Parker começou com os vinhos franceses e californianos, suas notas e a de seus concorrentes foram adicionando rótulos de qualidade, porém, de novas origens. Dos nossos vizinhos Chile e Argentina à distante Austrália e Nova Zelândia e os tradicionais produtores europeus.

A saída de cena de Parker, que foi acontecendo gradualmente ao longo da última década, abriu espaço para o aparecimento de novos críticos, agora todos seguidores da escala de até 100 pontos. O norte-americano James Suckling e o inglês Tim Atkin são, talvez, os mais conhecidos desta nova geração de pontuadores. E parecem ser, ainda, mais generosos do que Parker na concessão de 100 pontos para os grandes vinhos. Mas há outros nomes de destaque. O chileno Patricio Tapia é o mais conhecido dos brasileiros, com o seu guia Descorchados, que avalia rótulos do Chile, da Argentina, do Brasil e do Uruguai. A revista *Wine Spectator* faz história nas notas. Antonio Galloni, do Vinous, faz mais sucesso na Europa do que no Brasil.

Deste panorama, a única que continua com a escala de 20 pontos é a inglesa Jancis Robinson, não por acaso, a pioneira em discutir com Parker sobre suas notas – não raro os dois discordavam da pontuação do outro. Parker sempre foi conhecido por gostar de vinhos mais concentrados, potentes, e valorizar isso, enquanto Jancis pontua mais alto brancos e tintos mais elegantes e considerados mais elegantes. Há ainda os concursos internacionais que, em sua maioria, concedem medalhas de ouro, prata e bronze para os vinhos, no lugar das notas numéricas. Ou seja, o universo das notas cresceu e cabe ao consumidor seguir aquele crítico que pontua mais de acordo com o seu paladar.

FOTOS: 123RF

ARGENTINA

A revolução da malbec trouxe holofotes para os vinhos argentinos. Tanto que o país pode se orgulhar de notas máximas concedidas por James Suckling e pela própria *The Wine Advocate*, que pertenceu a Robert Parker. Na relação a seguir, estão listados alguns dos seus vinhos que obtiveram ótimas pontuações em degustadores que são referência internacional. A grande maioria é elaborada com a malbec, mas há exceções. O Gran Enemigo, por exemplo, é feito apenas com a cabernet franc.

MALBEC APPELLATION PARAJE ALTAMIRA 2020
PRODUTOR Alto las Hormigas
PONTO 97
CRÍTICO Tim Atkin

FINCA PIEDRA INFINITA GRAVASCAL 2018
PRODUTOR Família Zuccardi
PONTO 100
CRÍTICO The Wine Advocate

ADRIANNA VINEYARD MUNDUS BACILLUS TERRAE MALBEC 2019
PRODUTOR Catena Zapata
PONTO 97
CRÍTICO Tim Atkin

PER SE LA CRAIE 2018
PRODUTOR Per Se
PONTO 100
CRÍTICO The Wine Advocate

Argentinos

NICOLÁS CATENA ZAPATA 2019
PRODUTOR Catena Zapata
PONTO 98
CRÍTICO Tim Atkin

VIÑA COBOS MALBEC 2019
PRODUTOR Vinâ Cobbos
PONTO 100
CRÍTICO James Suckling

ADRIANNA VINEYARD RIVER STONES 2018
PRODUTOR Catena Zapata
PONTO 99
CRÍTICO The Wine Advocate

ADRIANNA VINEYARD FORTUNA TERRAE 2013
PRODUTOR Catena Zapata
PONTO 100
CRÍTICO James Suckling

WHITE STONES CHARDONNAY 2019
PRODUTOR Catena Zapata
PONTO 99
CRÍTICO The Wine Advocate

GRAN ENEMIGO GUALTALLARY SINGLE VINEYARD 2013
PRODUTOR Bodega Aleanna
PONTO 100
CRÍTICO The Wine Advocate

Fonte: Wines of Argentina

CHILE

O Chile pode se orgulhar da qualidade dos seus vinhos elaborados com a uva cabernet sauvignon. São eles que deram os primeiros 100 pontos para o país andino. Mas não são apenas os tintos elaborados com a uva originária de Bordeaux que vem trazendo fama para os chilenos. Há carmenères de muita qualidade, como o Carmín de Peumo com boas notas entre os degustadores experientes. Cumprido e estreito, o Chile tem diversos terroir, em que variedades diversas vem mostrando o seu potencial.

Chilenos

CARMIN DE PEUNO 2014
PRODUTOR Concha y Toro
PONTO 97
CRÍTICO Tim Atking

ALMAVIVA 2019
PRODUTOR Viña Almaviva
PONTO 100
CRÍTICO James Suckling

QUEBRADA SECA CHARDONNAY 2019
PRODUTOR Reta
PONTO 97
CRÍTICO Descorchados

DON MELCHOR 2018
PRODUTOR Viña Don Melchor
PONTO 100
CRÍTICO James Suckling

HOUSE OF MORANDÉ 2019
PRODUTOR Morandé
PONTO 98
CRÍTICO Patricio Tapia

VIÑEDO CHADWICK 2017
PRODUTOR Chadwick
PONTO 100
CRÍTICO James Suckling

PURPLE ANGEL 2017
PRODUTOR Montes
PONTO 98
CRÍTICO James Suckling

SEÑA 2018
PRODUTOR Seña
PONTO 100
CRÍTICO James Suckling

LAS PIZARRAS CHARDONNAY 2019
PRODUTOR Erraruriz
PONTO 98
CRÍTICO James Suckling

GÊ 2017
PRODUTOR Emiliana
PONTO 98
CRÍTICO James Suckling

CLOS APALTA 2017
PRODUTOR Clos Apalta
PONTO 100
CRÍTICO James Suckling

Fonte: Wines of Chile, Descorchados

Beba com moderação.

BRASIL

Os vinhos brasileiros ainda não conquistaram o status de serem pontuados pelos grandes críticos internacionais. E os nossos espumantes, não raro, têm pontuações mais altas do que os vinhos tranquilos (sem borbulhas) brancos e tintos. O chileno Patricio Tapia foi o pioneiro em pontuar os rótulos brasileiros, em seu guia *Descorchados*, e ele sempre destaca a maior consistência e qualidade dos espumantes. As notas abaixo são da edição de 2022 do seu guia.

PREMIUM MOSCATEL ESPUMANTE
PRODUTOR Casa Valduga
PONTO 92
CRÍTICO Patricio Tapia

OTTO SUR LIE NATURE 2016
PRODUTOR Adega Refinaria
PONTO 94
CRÍTICO Patricio Tapia

FATTO A MANO SUR LIE NATURE ROSÉ 2021
PRODUTOR Casa Pedrucci
PONTO 92
CRÍTICO Patricio Tapia

SABINA SYRAH 2021
PRODUTOR Sacramentos Vinifer
PONTO 93
CRÍTICO Patricio Tapia

EPHEMERO NEBBIOLO
PRODUTOR Arte da Vinha
PONTO 92
CRÍTICO Patricio Tapia

TRADICIONAL NATURE ROSÉ N/V
PRODUTOR Estrelas do Brasil
PONTO 93
CRÍTICO Patricio Tapia

CAVE GEISSE EXTRA BRUT ROSÉ 2018
PRODUTOR Cave Geisse
PONTO 92
CRÍTICO Patricio Tapia

130 BRUT ROSÉ N/V
PRODUTOR Casa Valduga
PONTO 93
CRÍTICO Patricio Tapia

BLANC DE NOIR EXTRA BRUT
PRODUTOR Cave de Pedra
PONTO 92
CRÍTICO Patricio Tapia

PEDRO ANTÔNIO UNO NATURE ROSÉ 2020
PRODUTOR Estrelas do Brasil
PONTO 93
CRÍTICO Patricio Tapia

Fonte: Descorchados 2022

HUAWEI

HUAWEI: POR UM MUNDO INTELIGENTE E TOTALMENTE CONECTADO

Acompanhe novas iniciativas e oportunidades de negócio

huaweibr

URUGUAI

Pequeno e ainda jovem no universo internacional do vinho, ainda são poucas as vinícolas uruguaias bem pontuadas pela crítica internacional. As bodegas Garzon e Bouza são as mais reconhecidas internacionalmente pelos seus vinhos, mas vem crescendo o destaque dos vinhos do país no exterior.

GARZON FIELD BLEND ROSÉ 2021
PRODUTOR Alto las Hormigas
PONTO 97
CRÍTICO Tim Atkin

TANNAT PETIT CLOS 2019
PRODUTOR Garzon
PONTO 98
CRÍTICO Tim Atkin

VIÑA EDÉN MÉTHODE CHAMPENOISE BRUT NATURE 2019
PRODUTOR Viña Eden
PONTO 94
CRÍTICO Patricio Tapia

BALASTO 2020
PRODUTOR Garzon
PONTO 96
CRÍTICO James Suckling

ZULMA CERO DOSAGE
PRODUTOR El Viaje
PONTO 98
CRÍTICO Patricio Tapia

MONTEVIDEU TANNAT-MERLOT-TEMPRANILLO 2019
PRODUTOR Bodega Bouza
PONTO 96
CRÍTICO Patricio Tapia

TANNAT SINGLE VINEYARD 2015
PRODUTOR Garzon
PONTO 95
CRÍTICO Decanter World Wine Awards

ALQUIMIA CORTE ÚNICO 2021
PRODUTOR Cerro del Toro
PONTO 96
CRÍTICO Patricio Tapia

GRAN UMBU CABERNET FRANC
PRODUTOR Bracco Bosca
PONTO 95
CRÍTICO Patricio Tapia

TANNAT 2020
PRODUTOR Sacromonte
PONTO 96
CRÍTICO Internacional Wine Challenger

Fonte: Wines of Uruguay, Descorchados

CASTELO SAINT ANDREWS

ÚNICO EXCLUSIVE HOUSE DO BRASIL

Um lugar perfeito, onde design, bem-estar e gastronomia se harmonizam de maneira integrada, um exclusivo Relais & Châteaux na Serra Gaúcha. O complexo Saint Andrews conta com 3 tipos de acomodações exclusivas, sendo 11 suítes no Castelo, 8 suítes no Mountain e 3 suítes na Mountain House.

Mountain House - Casa exclusiva com 500m² dentro do complexo Saint Andrews!

Com serviços de hotelaria do Castelo. Vide detalhes no site.

Vindima Experience - 04/Fev Festival Trufas Negras - 11/Fev

Experiências gastronômicas únicas, harmonizadas com os melhores vinhos e champagnes do mundo!

FÉRIAS NA SERRA GAÚCHA

Aproveite incríveis aventuras como: rafting, passeio de balão, esqui e snowboard. Conheça as novíssimas atrações Vila da Mônica e Alice e o Chapeleiro em Gramado e Skyglass em Canela. Visite o mundo dos vinhos e espumantes no Vale dos Vinhedos ou conheça as cidades de Nova Petrópolis e Garibaldi. Passeio de dia todo no litoral Gaúcho. No Saint Andrews você têm programações de 2 a 15 dias.

Janeiro: Mês das Hortênsias no jardim do Castelo.
Fevereiro: Vindima Experience com a tradicional "pisa da uva".

CARNAVAL VENEZIANO

Viva esta maravilhosa Experiência Exclusiva! Inspirado no Carnaval de Veneza, "o mais antigo e famoso do mundo". Com músicas nos jardins, máscaras e fantasias, tradicional feijoada do Castelo, Royal Afternoon Tea* servido pontualmente às 17h, Terapia Relaxante* para o casal, noite de pizzas gourmet*, jantar menu Surprise do Chef e Kit Carnaval. (* exclusivo para 7 noites)

8 dias / 7 noites (16 a 23/02 ou 19 a 26/02)
5 dias / 4 noites (17 a 21/02 ou 19 a 23/02)

Detalhes e reservas:
(54) 3295-7700 / 99957-4220 (ou seu agente de viagens) | castelosaintandrews | saintandrews.com.br

NA BAHIA QUE É MEU LUGAR

Carlinhos Brown, cujos 60 anos de vida serão contados por uma série documental na HBO, prega o Carnaval e a alegria brasileira contra a violência

por RODRIGO CARDOSO e ROSANE PAVAM **foto** LEO AVERSA

Quando despertou para o mundo da música, há cinco décadas, Antônio Carlos Santos de Freitas talvez desejasse ser mais dançarino que instrumentista e compositor. Isto porque, nos anos 1970 de sua adolescência baiana, vigorava James Brown, o músico que, muito além de cantar e compor, comandava o espetáculo com seus passos impossíveis. Dono de uma estética só dele, traduzida em cabelos para o alto, ternos brilhosos e camisas de golas grandes, James Brown lutou pela causa dos negros e pobres, o que levou o jovem Antônio Carlos a considerar para si a mesma possibilidade. Por que não poderia ele, nascido na comunidade do Candeal Pequeno de Brotas, um quilombo de resistência africana cravado no coração de Salvador, fazer na Bahia algo parecido com o que o músico dos Estados Unidos promovia pelos seus?

Aquele que a arte conheceria pelo nome de Carlinhos Brown não entendia nada do que o Brown estadunidense cantava, mas compreendia seu comportamento, a forma de dançar se arrastando, que pareciam evocar um drible social nos problemas e no preconceito.

No início, com figurino exagerado e colorido, penteado black power e óculos escuros, o menino baiano queria ser pop, ser "brau". Mas não tardou para que a africanidade lhe chegasse, assumida. De calças cortadas, como as usavam os escravizados no Brasil, cabelo rastafári, guia de candomblé, colares imensos como os do cineasta Spike Lee, ele rejeitou rótulos para temperar os ritmos brasileiros com uma sonoridade inusual. O músico Carlinhos Brown queria transformar a vida. E assim fez, a começar pelo Candeal de sua origem, antes um local repleto de vegetação isolado da cidade e, depois dele, conhecido por seus inúmeros projetos sociais dedicados à juventude. As principais inspirações do instrumentista para atender àqueles como ele foram os ensinamentos dos mais velhos, as sonoridades e as oralidades do candomblé.

Ele que também pinta quadros para ser "ouvido" foi o primeiro músico brasileiro a fazer parte da Academia de Artes e Ciências Cinematográficas, o Oscar, e a receber os títulos de Embaixador Ibero-Americano para a Cultura, ambos em

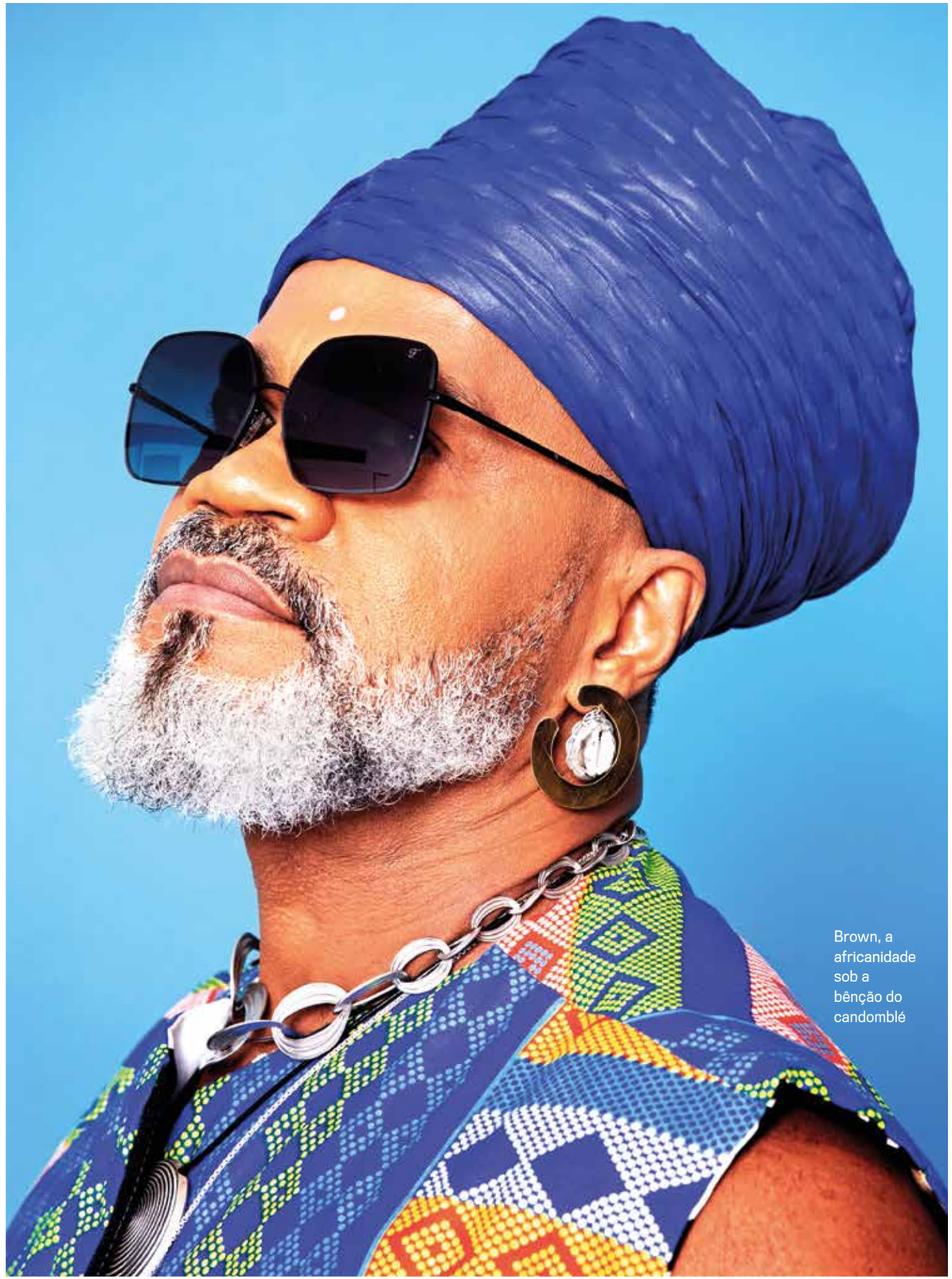


FOTO: LEO AVERSA

Brown, a africanidade sob a bênção do candomblé

2018. Em maio de 2022, virou o primeiro Embaixador da Justiça Restaurativa da Bahia. Integrante dos programas *The Voice Brasil* e *The Voice Kids*, continua a cantar e a compor, sem jamais se esquecer de que deve inspirar, na fala e na ação, os jovens espelhados nele.

Às vezes parece fazer isso por caminhos indiretos, como aquele que assumiu em 8 de setembro de 2022, ao declarar no Twitter, sobre a morte da rainha britânica Elizabeth II, que "a serenidade e a lucidez de Vossa Majestade" condiziam "com a nobreza do viver". Se se trata de duas majestades ela com sua coroa, ele, com um turbante sobre o qual, vez ou outra, cabe um diamante —, como não iriam se entender? Ele está feliz que o mundo o ouça tão bem, que Londres o prestigie e que ele vá fazer o Carnaval no Caribe, como um embaixador cultural.

Brown, que em 23 de novembro completou 60 anos de idade, pleno de estreias e renascimentos, não anda atrás de polêmica. Ele quer obter harmonia por meio da potência carnavalesca. O músico conversou com a *Robb Report* pelo telefone, durante uma hora, de sua casa na Costa do Sauípe, na Bahia. Gentil, ele falou devagar e seriamente sobre assuntos como o papel educativo e pacificador da música.

Cercado por três integrantes de sua assessoria, que às vezes se manifestavam de modo a interagir com a reportagem, jamais a impedir qualquer tema aflorado à conversa, lembrou-se de dar ênfase ao talento do filho Chico, que ele acredita ser o melhor músico em atividade no Brasil.

Para compreender Carlinhos Brown, é preciso morar na sua filosofia, mergulhar na herança africana e recolher suas bênçãos. E é isto que pretende fazer uma série documental com lançamento em 2024, pela HBO. Em cinco episódios, ela vai mostrar a trajetória do artista e a história de sua família. A produção, assinada pela Giros Filmes, deve começar a ser gravada no início de 2023. Com o título provisório de *Candeal*, terá direção de Maurício Magalhães, CEO da Giros. A seguir, alguns dos tópicos desenvolvidos pelo artista em entrevista à *Robb Report Brasil*.

FAZER 60 ANOS E REVER O QUE PASSOU

"Rapaz, o bacana é ter o que fazer. A gente só não tem o que fazer quando a gente morre. É bom fazer 60 anos! Rever o que passou. O meu tempo foi o do pivete. Ser pivete, então, anunciava uma morte jovem. Como vou voltar para casa se não tenho o que comer, se minha situação não é boa? Todas as famílias passavam por uma dificuldade enorme no meu começo. Na minha adolescência eu trabalhava enquanto vivia a música.

Saído de uma área rural, chegava aos bairros de classe média da Bahia, onde havia bandas de rock. Eu compus *A Namorada* na porta da escola, para defender uma menina maravilhosa. Muito semialfabetizado, fui trabalhar em um centro de pesquisas e desenvolvimento da Bahia, como office boy. Era um lugar onde rolava muita poesia. Eu era menor, ganhava meio salário e adorava tudo. Eu me lembro de um ano em que eles compraram instrumentos musicais e uma educadora japonesa me chamou de Brown pela primeira vez, antes mesmo de adotarem o nome no Candeal. Todos eram muito educadores. Tudo o que falava errado me corrigiam, eu aprendi bastante. Minha história, que vai ser detalhada na série documental, é bem brasileira e serve para contar a história do povo.

A diversidade no Brasil é recente. O país é novo, precisamos nos compreender ainda muito. A gente tem o tabuleiro do xadrez político, sobretudo na América Latina, tem uma missão, ele é o ritmo. O ritmo é política o tempo inteiro. Tocar percussão foi o primeiro ativismo do mundo. Busquei a minha ancestralidade, não apenas aquela que veio da África.

Meu trisavô, Augusto Teixeira de Freitas, por exemplo, escreveu 4.900 esboços para o Código Civil brasileiro. Meu maior presente dos 60 anos é ter o reconhecimento da memória desse avô. Eu quero que ele seja reconhecido como Rui Barbosa é, um superjurista, superpensador. Como jurisconsulto do Brasil, ele conseguiu o reconhecimento internacional, mesmo sendo pouco falado aqui. Eu o considero o primeiro escritor do Código Civil brasileiro, a pedido de dom Pedro II. Ele se recusou a colocar os negros como escravos no Código."

"A missão do tabuleiro do xadrez político na América Latina é o ritmo. E o ritmo é política o tempo inteiro. Tocar percussão foi o primeiro ativismo do mundo"

1

2

3

1. Brown em ensaio da banda Timbalada
2. Incentivador de talentos, durante apresentação de festival de percussão em Salvador
3. Jurado do *The Voice Kids*, a entender o programa de entretenimento como um projeto social
4. Pelas ruas do Candeal, em ritual que ecoa a sonoridade carnavalesca

4

FOTOS: MATEUS ROSSI/ RICARDO PRADO/ FÁBIO ROCHA

ORALIDADE, A LEI DO BRASIL

"Eu vivo o Brasil! Eu amo isso aqui! É importante que o mundo saiba que não estamos parados. Esta sociedade conversa. Fazemos churrasco um na casa do outro. Nós comemos, nós dividimos copos no bar, saímos atrás do trio elétrico durante o Carnaval, entende? Podemos sacudir isso de uma forma diferente, porque o mundo espera essa resposta de nós, uma resposta de alegria, de que a gente esteja junto. Tudo é de todo mundo, então todo mundo tem de cuidar bem. O mundo inteiro tem de cuidar da Amazônia? Sim, se é importante para o ser humano e para o mundo!

Falo isso aqui, falo em Londres, mas o que eu não conseguir dizer, a música dirá, do gueto de vila aos guetos da favela, em memórias, buscando a paz. O gueto traz os tambores como cultura e a gente tem a música nigeriana, a cultura bantu e tantas outras etnias. Eu tenho de dizer que oralidade aqui é lei, porque conversamos. Na Bahia se faz muita gozação com o outro, mas para buscar conhecimento e relaxamento na conversa. A Bahia convida a conversar, a viajar pela história. O Brasil precisa contar, até onde se lembra, a história dos seus antepassados. Precisa se conhecer mais. Nós seríamos muito menos ofensivos um com o outro se conversássemos. A violência doméstica e a violência do homem contra a mulher não podem ser e nunca serão a resposta. Pelo amor de Deus! Em nome do Senhor Jesus Cristo, respeitem o candomblé."

CARNAVAL NA VANGUARDA, CONFIANÇA NA CULTURA

"A Bahia chama para o descanso. Mas a Bahia se preparou muito para várias questões, por ter se posicionado sempre como vanguarda no Brasil. Muitas vezes o significado de baiano ainda está sendo criado por nós, porque a gente não se contenta com o que já fez. Os afro-sambas, por exemplo. Antes de surgirem como a incorporação de elementos africanos ao samba, eles já existiam com João Gilberto, que os levou ao Rio de Janeiro. Com o João, o baiano foi junto para o Rio. O baiano e seus movimentos. E o que se trouxe de lá, Roberto Carlos, por exemplo, tudo interessou à Bahia, porque a gente se interessa pela história. E a música passa por todos esses questionamentos. O samba-reggae, criado aqui, não existiria sem o Jorge Ben, no Rio. Porque aqui nós conversamos política cultural.

Um artista nascido no mesmo país que João-sinho Trinta e Wilson Simonal se contagia. Aquilo vem com a gente, como uma força com a qual sempre podemos contar. Qualquer momento em que você se lembre de Simonal é luz. Você se transforma, se transporta para uma coisa grande, uma coisa boa, um pensamento bom. A gente tem muita confiança na cultura, que não deixa de ser uma política fácil, por não precisar ser política partidária.

A política cultural é diferente. Na Bahia, tomamos a dianteira com uma economia educativa. O axé nasceu aqui para colar com o artista. O axé é uma das poções espirituais a encarnar na pessoa, no artista. É música de cura. Os músicos brasileiros buscam reformas, novas misturas. É importante nos olharmos. Não devemos nos dividir tanto. O Carnaval do Brasil tem um poder gigante. É a oitava maravilha do mundo, ao unir indícios sobre os orixás. É um reacerto por nós mesmos. Os africanos são os parentes mais próximos da nova mistura, sabendo que nós temos um legado de miscigenação. Isso a gente quer expor.

Não importa que nossos pensamentos sejam divergentes. Nenhum pensamento pode ser violento. A Bahia está chamando para a discussão. Para o Carnaval, que é nossa potência. O Brasil é uma família que declara amor à guerra. É preciso amor para combater essa violência. Fiz uma música para homenagear Dom Philips [o jornalista britânico assassinado durante uma reportagem na Amazônia, junto com o indigenista Bruno Pereira, em junho de 2022, e que morava em Salvador]. Parece tanto comigo esse cara, rapaz, porque ele saiu de outro lugar e veio aqui para ensinar nas comunidades. Que coisa feia, matar quem ajuda o país a se educar! Minha música se chama *Rei Dom*, sobre esse vizinho que ia dar aula de inglês na minha escola e na escola ao lado e acabou morto."

"A Bahia sempre foi vanguarda. O significado de baiano ainda está sendo criado por nós, porque a gente não se contenta com o que já fez"

DM9

CLUBE COMPLETO COM A QUALIDADE JHSF E PISCINA DE SURF COM ONDAS DE ATÉ 22 SEGUNDOS E TECNOLOGIA PERFECTSWELL®.

JHSF

O MEMBERSHIP DO CLUBE É INDEPENDENTE DOS EMPREENDIMENTOS RESIDENCIAIS.

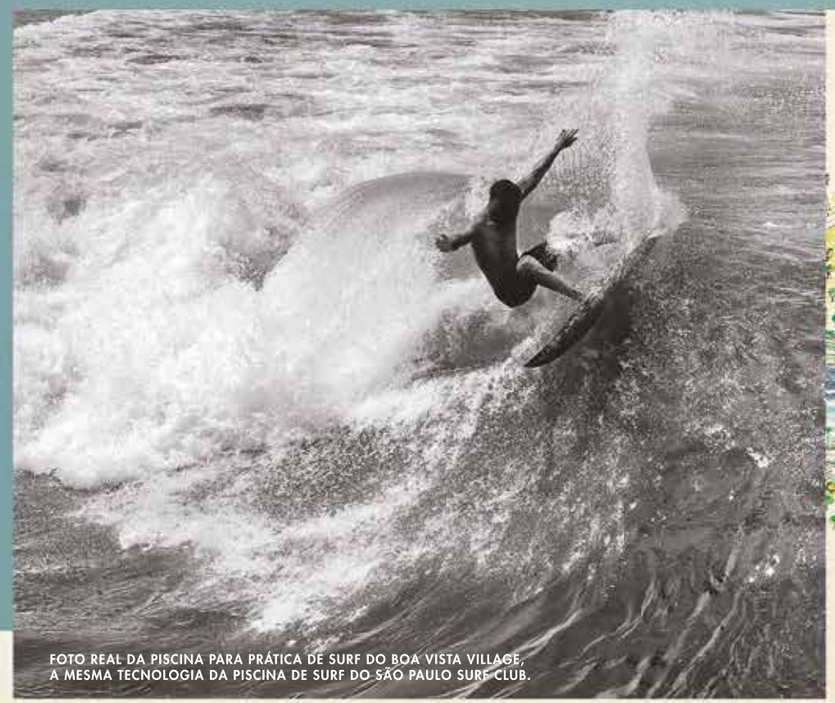
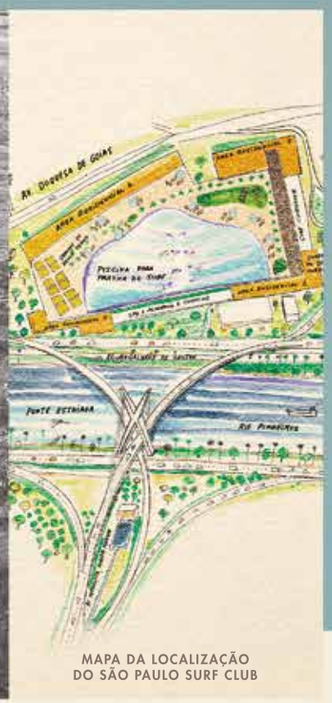


FOTO REAL DA PISCINA PARA PRÁTICA DE SURF DO BOA VISTA VILLAGE, A MESMA TECNOLOGIA DA PISCINA DE SURF DO SÃO PAULO SURF CLUB.



MAPA DA LOCALIZAÇÃO DO SÃO PAULO SURF CLUB

CLUBE DE SURF EXCLUSIVO PARA MEMBROS COM A QUALIDADE E A EXCELÊNCIA JHSF

COMPLETA ESTRUTURA DE SURF, REUNINDO ESPORTE, LAZER E GASTRONOMIA

PISCINA COM TECNOLOGIA PERFECTSWELL®

SURF CLUBHOUSE COM RESTAURANTE

SPA COMPLETO E ACADEMIA COM EQUIPAMENTOS DE ÚLTIMA GERAÇÃO

QUADRAS DE TÊNIS COBERTAS E QUADRAS DE BEACH TENNIS

SÃO PAULO SURF CLUB

JHSF REAL ESTATE

BAIXE O APP **JHSF REAL ESTATE**

membershipsurfclub@jhsf.com.br

+ 55 11 97202.3702

CONHEÇA MAIS SOBRE O SÃO PAULO SURF CLUB.

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

QUINZE MIL FILHOS

"Eu vivo muito bem com os meus filhos [Miguel e Nina, de seus dois primeiros relacionamentos; Francisco Brown, Clara Buarque, Cecília e Leila, do casamento com Helena Buarque; e Daniel e Maria Madah, com Danielle Barvanelle]. Eu fui no amor em busca desses filhos que Deus me deu. E, melhor ainda, filhos que não têm preguiça de fazer as coisas. Eles mudam demais, é maravilhoso. Vão crescendo e ficando independentes. E, ao mesmo tempo, "orgulhando"! Todos os meus filhos são como eu, estudiosos. Minha filha Nina, formada em música nos Estados Unidos, arrasa, canta pra caramba. Chico Brown é um gênio, o maior músico deste país. Eu o chamo de príncipe Buarque!

Quando ele nasceu, era muito feio, o bichinho... Ele toca com a Marisa Monte hoje, uma honra, até pelo que ela significa para todos e para mim. Ela me conhece profundamente. Marisa sempre me contou tudo. Ela é muito madrinha de nós dois.

Minha filha Clara tem uma coisa como atriz e cantora muito forte e, puxa, eu me senti o Pateta, o Mickey Mouse quando ela entrou na série da Disney *Tudo Igual...SQN*, uma honra gigante. Miguel é tudo, um superprodutor, ele é do reggae, fico pirado de ver como ele fala com a Jamaica.

Carlinhos Brown rodeado pelos filhos Clara, atriz (a partir da esquerda), a cantora Cecília, o instrumentista Chico Brown, "o maior do país", o superprodutor Miguel, Leila e Daniel: a explosão musical a inclinação artística são marcas familiares

A Cecília, muito artista, como canta! Ela vai assombrar. Não vou dizer o estilo senão estraga a surpresa. Mas ela não está com pressa, o que é o melhor. Nenhum deles está com pressa. Minha filha Leila eu acho a mais rítmica dos filhos, ela faz tudo com muito suíngue, parece que flutua com o tambor, com pegada de mulher pianista. Meu filho Daniel é muito musical e gosta de brincar, viajo muito nisso. O abraço com os filhos não tem preço na vida, isso é eternidade. Eu tenho 15 mil filhos, não só 8, eu formei todos para o mundo."

THE VOICE KIDS, O ORGULHO

"Por meio do programa *The Voice Kids*, eu também lidei com crianças e entrei em conflito com a mídia, pois não vi a divulgação disso como um projeto social. Mas eles tinham aulas. Sou fã do programa. O *The Voice Kids* me conecta até com a classe média brasileira. A maioria das crianças que chega ali vem de escolas, tem uma formação. Eu nunca tive essa experiência, de conversar com crianças que estejam ligadas a uma coragem de emocionar tão cedo. Porque tem um derrame emocional naquilo ali, positivo. Eu me conecto também com a criança. Eu brinco muito naquele programa.

E ali há o reconhecimento da cultura afro-brasileira, quando, por exemplo, a gente usa o berimbau da capoeira. Esse programa foi maravilhoso para mim, porque virou um botão para a carreira. As pessoas puderam me conhecer sem edição. Eu falo mesmo! A verborragia é um bombril interno, um tiro que a gente quer falar e aquilo ajuda a gente escoar o que não quer. O *The Voice Kids* é o meu parquinho.

No Candeal eu trabalhei com crianças que estavam em conflito com a lei e ainda trabalho, não é que parou. Minha criança interior brinca tanto que resolveu fazer casa. Criou casas, unidades, esgoto para a minha comunidade, respaldada por ela. Quem me libera para fazer música é o Candeal. Eu viajo mas estou ali, buscando as coisas."

"Sou fã do *The Voice Kids*, que me fez conflitar com a mídia, pois não vi sua divulgação como um projeto social. As crianças tinham aulas"

VIVA BONS MOMENTOS COM

La Basque & PRATA DESDE 1876

E-COMMERCE:
AGUASPRATA.COM.BR

SITE:
LABASQUE.COM.BR

@AGUASPRATA
LABASQUEOFICIAL LABASQUE

ESPECIAL VIAGEM

UM REALISMO MÁGICO

Nas praias do Nordeste, tanto quanto em recantos distantes, a existência pode ser luxuosamente libertadora

por ROSANE PAVAM

Nosso tempo é especialista em criar ausências. Assim escreveu o líder indígena, ambientalista e filósofo brasileiro Ailton Krenak em *Ideias Para Adiar o Fim do Mundo*. Neste pequeno e poderoso livro, Krenak sustenta que algo em nós nos fez esquecer do sentido de viver em sociedade, do próprio significado de experiência de vida. E é isto, ele diz, o que gera uma intolerância muito grande com relação a quem ainda se sente capaz de experimentar o prazer de estar vivo, de dançar, de cantar.

No entanto, como Krenak sustenta, pequenas constelações de gente espalhadas pelo mundo ainda dançam, cantam e fazem até chover. É preciso reencontrá-las, sentar-se à mesa com elas, dividir nossos prazeres com suas alegrias. Viver pode ser perigoso, mas viver existe. Viver bem é ser feliz.

Esta edição de *Robb Report* surge para que experimentemos idêntico prazer em dançar, cantar e circular pelo mundo, em contato constante significativo com essas constelações. Somos tantos, tão cheios de expectativas e cansados dos atropelos diários, que muitas vezes não enxergamos a diversidade existente nas praias nordestinas ou no gelo da Groenlândia, seja nos mundos inalcançáveis, seja naqueles que nem percebemos, de tão próximos, e que, nesta edição, nós nos empenhamos em mostrar. Fazer existir outro mundo é uma mágica ao nosso alcance. Nasce da imaginação e do querer.

Alguns lugares são eternas inspirações. Não somos as únicas pessoas interessantes do mundo, ensina Krenak. Somos parte do todo. Alguns de nós, a gente já viu, parecem representar oceanos em si mesmo, vivem bem com o que são e têm. Nossos entrevistados, como a escritora Djamila Ribeiro e o músico Carlinhos Brown, existem para reinventar a história, sacudir a poeira, dar a volta por cima. Eles nos ensinam a imensidão dos mundos brasileiros, tanto quanto o poder de nossas realidades interiores.

Ao ouvi-los, percebemos que o luxo de viver está muito perto de nosso alcance, especialmente se aceitarmos que, por nossa diversidade, somos livres. Ser feliz não deveria constituir mistério, mas sina. A felicidade existe dentro de nós como uma condição perene. Ser feliz é viver em liberdade. Ser feliz é viver bem.

FOTO: FREEPIK

SOB O SOL DO NORDESTE

Sol, brisa constante do mar, areia clarinha, águas mornas e paisagens assemelhadas a cartões-postais, de piscinas naturais formadas por recifes de corais a praias desertas com coqueiros enfileirados. Ócio à beira-mar, snorkeling, kitesurf. A gente pode rodar o mundo, mas não por acaso ama escapar para o Nordeste sempre que possível: a região, que dá praia gostosa até em pleno inverno, reúne também alguns dos melhores hotéis do Brasil

por MARI CAMPOS

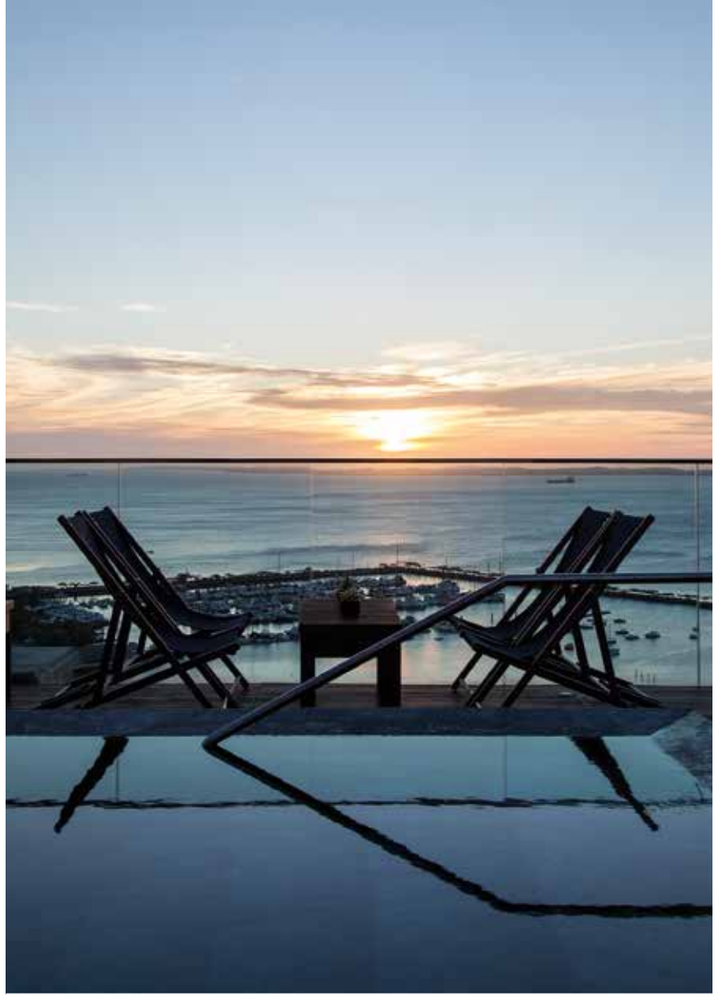


FOTO: XICO DINIZ

Fasano Salvador

Salvador, BA

Rainha do Carnaval, a cidade de Salvador é um dos grandes ícones do turismo nacional e internacional ao longo de todo o ano. E o charmoso Fasano Salvador aliou com perfeição a sofisticação do grupo Fasano à alma baiana. Instalado em um edifício histórico, a antiga sede tombada do jornal *A Tarde*, na praça Castro Alves, diante da Baía de Todos os Santos e em pleno centro histórico da cidade, o hotel é uma joia da hotelaria brasileira.

Com projeto de Isay Weinfeld, mescla revestimentos originais e estilo art déco com peças de design contemporâneo brasileiro em cada ambiente — tudo embalado por tratamento acústico. Além dos espaçosos quartos e suítes, do belo Wellness Spa e do delicioso Restaurante e Bar Fasano, a grande cereja do bolo é seu celebrado rooftop, com piscina e espreguiçadeiras a oferecer vista panorâmica para a baía, principal cartão-postal da cidade.

Diária para casal no Fasano Salvador, com café da manhã incluído, a partir de R$ 1.915.
fasano.com.br

Piscina e espreguiçadeiras no rooftop do prédio histórico, com vista para a baía

FOTOS: DANIEL PINHEIRO

Fasano Trancoso

Trancoso, BA

Assinado por Isay Weinfeld, o novo hotel Fasano Trancoso reúne linhas modernas, design brasileiro, obras de artistas e artesãos locais, natureza exuberante e a cultura tradicional deste vilarejo de pescadores no sul da Bahia. Localizado na bela praia de Itapororoca, dispõe de 40 bangalôs em um terreno de 300 hectares (100 deles em área de preservação ambiental) repleto de mata nativa, céu azul e águas tranquilas no mar logo em frente.

Cada acomodação, repleta de luz natural, dá direito a jardim de inverno e terraço privativo com vista para a praia. Um incrível deque de madeira cumaraú certificada se estende por 500 metros ao longo da orla, com o restaurante Fasano (comandado pelo chef Zé Branco) em uma extremidade, um sofisticado spa na outra e deliciosas piscinas entre eles.

Diárias para casal no Fasano Trancoso, com café da manhã incluído, a partir de R$ 3.357. **fasano.com.br**

Bangalô com jardim de inverno e restaurante

Makena

Icaraizinho de Amontada, CE

Icaraí de Amontada, distante cerca de 200km de Fortaleza (CE), entrou para a wishlist do viajante brasileiro com a chegada do Makena Hotel. São apenas 13 suítes a dar o tom deste charmoso hotel boutique que prega o slow living em equilíbrio com a natureza (opera com energia 100% solar e possui tratamento próprio de água). A paisagem paradisíaca da região é protagonista, em suítes com jardins privativos, piscinas e até adegas. O restaurante Nui, no rooftop, valoriza ingredientes e receitas locais e sazonais, que podem ficar ainda mais gostosas em jantar à luz de velas no quarto ou na praia. Ioga na areia, massagem no conforto da suíte, passeios de fat bike, stand up paddle ou mesmo aulas de wing, wind ou kitesurf são experiências oferecidas pelo hotel entre piscinas naturais, dunas de areia, falésias e rios cristalinos — além de um beach club exclusivo à beira-mar.

Diárias para casal no Makena, com café da manhã incluído, a partir de R$ 1.490. **makenahotel.com.br**

Beach club exclusivo e slow living no hotel butique

BA'ra

João Pessoa, PB

Localizado na Praia de Cabo Branco, o BA'ra Hotel levou padrões de hospitalidade sem precedentes à capital da Paraíba. Sob o slogan "viva o mundo ao seu redor", o hotel recém-inaugurado em João Pessoa fica a poucos passos da praia, diante das piscinas naturais do Seixas e de Picãozinho. Do belo Tropical Garden na entrada ao rooftop com vista panorâmica, tudo ali foi pensado para que o hóspede se sinta parte da cidade e da natureza ao redor.

Todas as acomodações têm vista para o mar e os espaços comuns equilibram rusticidade e elegância. Possui kids club e uma equipe afinada de concierges para experiências personalizadas. A chef Carol Panarotte comanda os restaurantes da casa, mesclando culinária brasileira com pratos regionais, italianos e franceses. O rooftop tem um belo gastrobar com vista panorâmica, piscina com prainha, academia e o Spa by Umi, que oferece tratamentos à base dos cosméticos veganos Care Natural Beauty.

Diárias para casal no Ba'ra, com café da manhã incluído, a partir de R$ 1.094.

barahotel.com.br

Acomodações com vista para o mar e a culinária brasileira no restaurante

FOTOS: PAULO CRUZ

FOTO: ALEXANDRE GRANDO

Maitei

Arraial d'Ajuda, BA

A boa hospitalidade começa no próprio nome: Maitei, em tupi-guarani, significa "saudações". Este refúgio baiano com apenas 17 suítes (todas com amenidades L'Occitane, enxovais Trussardi e hidromassagem), no alto de Arraial d'Ajuda, tem vistas panorâmicas da região e do Oceano Atlântico. A arquitetura do hotel prioriza materiais naturais e locais. De suas duas deliciosas piscinas, uma possui vista de 360 graus no rooftop. Há ainda belos jardins, academia e um pequeno spa. A gastronomia, sob comando dos chefs Fernanda Possa e Rafa Oliveira, é baseada em ingredientes locais, numa alquimia perfeita que se estende ao bar, com deliciosos drinques autorais. Do passeio de parapente às terapias alternativas, de visitas a ateliês de artistas locais a piqueniques à beira-mar, a curadoria dos concierges do Maitei é impecável.

Diárias para casal no Maitei, com café da manhã incluído, a partir de R$ 1.085.

maitei.com.br

Vista panorâmica deslumbrante, bar com drinques autorais e um spa

Um labirinto aquático, bangalô com piscina privativa e a Mata Atlântica

Nannai

Porto de Galinhas/ Muro Alto, PE

O NANNAI Muro Alto fica instalado em uma reserva de Mata Atlântica em Ipojuca (9 km de Porto de Galinhas), Pernambuco, com piscinas naturais mornas e cristalinas logo em frente. As acomodações são bangalôs com piscinas privativas e os serviços pretendem criar "um NANNAI para cada perfil de hóspede", das atividades esportivas ao enorme espaço kids, do spa L'Occitane ao restaurante craque em frutos de mar e receitas locais. O hotel, aliás, acaba de ganhar um novo espaço gastronômico: o TiaTê tem cardápio sofisticado e rústico sob comando do chef Fernando Pavan e do mixologista Alex Mesquita. As piscinas, privativas e coletivas, se comunicam por todo o resort, formando um labirinto aquático de impressionantes seis mil metros quadrados. O NANNAI possui também uma unidade em Fernando de Noronha, o Solar dos Ventos.

Diárias para casal no Nannai, com meia pensão incluída, a partir de R$ 4.833.

nannai.com.br

FOTO: MARCELO BISCOLA

MSC YACHT CLUB

SUA TRANQUILIDADE, NOSSA DEDICAÇÃO.

Existe um lugar no mundo onde o serviço é apenas o começo, onde a dedicação é a nossa razão de ser e seus mais simples desejos são nossa prioridade, para que você tenha férias perfeitas. O MSC Yacht Club é a experiência máxima em conforto, privacidade e exclusividade a bordo dos navios da MSC Cruzeiros.

Temos o melhor trabalho do mundo: servi-lo.

Para mais informações: msccruzeiros.com.br ou consulte seu agente de viagens.

MSC CRUZEIROS | UM MUNDO DE DESCOBERTAS

CONFIRA AQUI

Casana

Jericoacoara/Preá, CE

Instalado em um dos melhores destinos do mundo para a prática de kitesurf — a Praia do Preá, vizinha a Jericoacoara, no Ceará —, o belo Casana Hotel tem apenas 7 suítes em 10 mil metros quadrados de terreno, garantindo exclusividade e total privacidade a seus hóspedes. Projetado como uma casa de praia, com acomodações e áreas sociais rodeando a bela piscina central, dispõe de ducha extra ao ar livre, enxovais Trousseau e amenidades Clarins. Algumas acomodações possuem banheira ao ar livre e duas delas, piscinas privativas. A equipe de hosts se encarrega da personalização absoluta de toda a estada. Há piscina com borda infinita, escola de kitesurf, academia 24 horas, Spa e até estrutura para anywhere office. A gastronomia caprichada, assinada pelo chef André Wunderlich, mescla distintos pratos brasileiros e internacionais — e todas as refeições estão contidas nas diárias, sempre em sistema à la carte. Os mimos diários incluem ainda minibar, bebidas não alcoólicas, snacks e até serviços de lavanderia, tudo oferecido como cortesia. RR

Diárias para casal no Casana, com pensão completa (e demais inclusões citadas no texto), a partir de R$ 5.495,00. **casana.com**

FOTOS: RODRIGO AZEVEDO

Um labirinto aquático, bangalô com piscina privativa e a Mata Atlântica

Um lugar sem igual

Inaugurado em dezembro de 2020 na praia de Pipa, o hotel Filha da Lua Eco Lodge traz novos significados para a sofisticação e o turismo ecoconsciente

por SILVIANE NENO, de Pipa (RN)

A madeira reflorestada de eucalipto na mobília diante do mar

O estilo rústico e chique do Filho da Lua inspira-se na arquitetura balinesa

Uma das áreas a reproduzir os confortos das viagens dos proprietários

Os bangalôs sustentáveis têm entre 82 e 90 metros quadrados

A história do Filha da Lua parece coisa de filme no estilo *Comer, Rezar, Amar*, em versão eco-brasileira. Ele belga, ela polonesa. Sete filhos, muitos amigos. Ele gosta de kitesurf, ela, da natureza. Ambos adoram descobrir o mundo, sempre hospedados nos melhores hotéis, e viver experiências sofisticadas. Um dia, no Brasil, descobrem a praia de Pipa e a paixão se torna imediata. O destino os faz encontrar uma fatia do paraíso debruçado sobre a praia das Minas.

Encantada pela paisagem e pela lua arrebatadora, Inga Synoradzka d'Ansembourg disse ao marido, Frederic: "Vamos comprar." A ideia seria construir uma confortável casa para a família e bangalôs no grande terreno de frente para o mar, de modo a hospedar os amigos. Mas o envolvimento do casal com aquele canto especial do Nordeste e a comunidade local cresceu. O amigo polonês Lucas Cuba, experiente no ramo de restaurantes e hotelaria, foi chamado e a ideia da construção da casa evoluiu para o projeto de um hotel.

RESPEITO PELA NATUREZA

Não seria, no entanto, apenas mais um cinco-estrelas no Nordeste. O Filha da Lua tem os confortos, detalhes e bom gosto que Frederic e Inga vivenciaram pelo mundo, e isso inclui valores como a preservação do meio ambiente, o respeito à natureza e à cultura local.

O casal ergueu o Filha da Lua com madeira de reflorestamento de eucalipto, reduzindo assim as emissões de carbono do concreto do projeto. Para manter o entorno intocado, cada um dos 17 bangalôs foi montado sobre palafitas. O estilo rústico e chique, sem ostentação, inspira-se na arquitetura balinesa. Os quartos são decorados com objetos trazidos por Inga de suas viagens. Os bangalôs têm entre 82 e 90 metros quadrados, cercados pelo verde, com vistas para o mar, os jardins ou uma das piscinas. Detalhes como o creme dental natural feito na localidade e os bilhetinhos espalhados pelos aposentos lembram a importância da preservação da natureza. O hotel não usa plástico e até as amenidades são colocadas em charmosas peças de cerâmica.

No restaurante, os pratos não têm glúten nem lactose, feitos com produtos orgânicos vindos da fazenda local Pachamama, que segue práticas de biodiversidade. O serviço é atencioso desde a chegada. O transfer do aeroporto de Natal até o hotel em Pipa é feito num confortável carro pilotado por uma motorista simpática e boa de conversa. Antes que o hóspede chegue, o concierge já tratou de saber, pelo WhatsApp, o que ele deseja fazer, sempre com a pergunta: "Posso te ajudar em algo mais?".

O FILHO DO VENTO

O hotel reflete uma filosofia que se estende para além de um atendimento e de um serviço de alta qualidade. O Grupo Filha da Lua ajuda a transformar a comunidade local por meio de projetos sociais. As escolas Hello Pipa e Hello Barra, criadas e mantidas pelos proprietários, ensinam inglês para crianças e adultos. As salas de aula têm ar-condicionado e a merenda é para todos. Há também o Kitemaster Academy, uma escola de kitesurf para a população local.

O grupo investe em escolas de inglês e kitesurf para os locais

É do grupo também um dos melhores restaurantes do centro de Pipa, o Cicchetti, com menu italiano. E a melhor notícia é que o filme vai virar série. Outro hotel, o Sempre Vivo, com o dobro da capacidade, mesmo estilo mas outra vibe, fará o grupo fincar a bandeira de vez em Pipa. O Filho do Vento, em Barra do Cunhaú, será o terceiro hotel, com previsão de abertura no primeiro semestre de 2023, dedicado a hóspedes fãs de kitesurf e de aventuras levadas pelo vento.

Os valores das diárias no Filha da Lua para Bangalô Deluxe partem de R$ 1.700. **filhadalua.com**

Prazer, Carmel

Rede cearense de hotéis se firma como forte representante de hospedagem de alto padrão no Brasil

por RAPHAEL CALLES, do Ceará

No horizonte, as hélices das dezenas de torres de energia eólica parecem apontar para um único lugar: Carmel Taíba Exclusive Resort. A diminuta cidade de São Gonçalo do Amarante, a cerca de 70 quilômetros a oeste de Fortaleza, no Ceará, guarda um dos principais destinos da hotelaria de luxo da atualidade.

Posicionada sobre as falésias da praia de Taíba, em meio a um coqueiral preservado e, literalmente, banhada pelas ondas do mar e refrescada pelos ventos alísios típicos da região, a mais recente adição da rede Carmel não esconde para o que veio. Muito pelo contrário.

Os cenários são de encher os olhos, o feed das redes sociais (se assim você desejar) e esvaziar a cabeça. Seja sob o sol, seja dentro de uma das piscinas privativas disponíveis em cerca de metade das habitações, seja nas atividades e experiências que podem ser vividas, como um spa completo com tratamentos de assinatura da marca francesa Caudalie.

No Taíba, a gastronomia vem acompanhada de cultura. Uma faixa de areia bem acima das falésias recebe, quase todas as noites, o "Pescado Rústico". Um pargo inteiro é assado por pescadores nativos na sua frente, sobre fibras de coco em chamas. O peixe se transforma em uma entrada e um prato principal, seguindo os costumes locais, acompanhado de tapioca e rapadura. A culinária cearense também é explorada no restaurante Cipó pelo chef uruguaio Bruno Verri, que já atuou no Copacabana Palace. Bem ao lado da piscina de borda infinita, a construção traz o ar de uma casa na praia, como deveria ser.

É possível quebrar a atmosfera de relaxamento com um pouco de aventura. A região é conhecida mundialmente pela prática do kitesurfe e a propriedade oferece aulas e locação de equipamentos. Uma academia está disponível 24 horas por dia e bicicletas adaptadas para percursos na areia estão disponíveis para empréstimo.

1. Em Taíba, bangalô com piscina privativa diante da orla, a convidar para um passeio de fim de tarde
2. No interior do bangalô, ampla suíte com varanda
3. A piscina do Carmel Charme em Aquiraz, um luxo não menos tentador
4. Um spa completo, com tratamentos assinados pela marca francesa Caudalie

PAZ E ÁGUA SALGADA

Na cidade de Aquiraz, a 40 quilômetros a leste de Fortaleza, Carmel Charme oferece um luxo mais discreto, mas não menos tentador. O hotel foi construído ao redor da casa de veraneio da família Carneiro de Melo, proprietária do hotel. Hoje conta com 35 suítes e deve ganhar novos bangalôs no futuro, com a expansão do resort. Mesmo com apenas duas acomodações detentoras de piscinas privativas, aqui, o que reina é a paz.

Protegido por rochedos em ambos os lados, o mar oferece certa tranquilidade na maré baixa. As tardes na praia nos convidam a caminhar pela orla. À direita, o trajeto a leste entrega uma grande enseada. À esquerda, a oeste, vida marinha intensa praticamente aos nossos pés. Os típicos buggys do Ceará trazem adrenalina na medida certa (basta escolher a intensidade da aventura), para explorar os parques de dunas dos arredores e demais praias da região.

> O mar é tranquilo na maré baixa. A leste, grande enseada. A oeste, vida marinha intensa aos nossos pés

Ao acordar, o café da manhã iluminado pelo sol é oferecido em uma graciosa casa de vidro a alguns metros acima da areia. O extenso gramado é cenário de piqueniques que podem ser contratados pelos hóspedes ou como tapete para a observação de estrelas sob o luar.

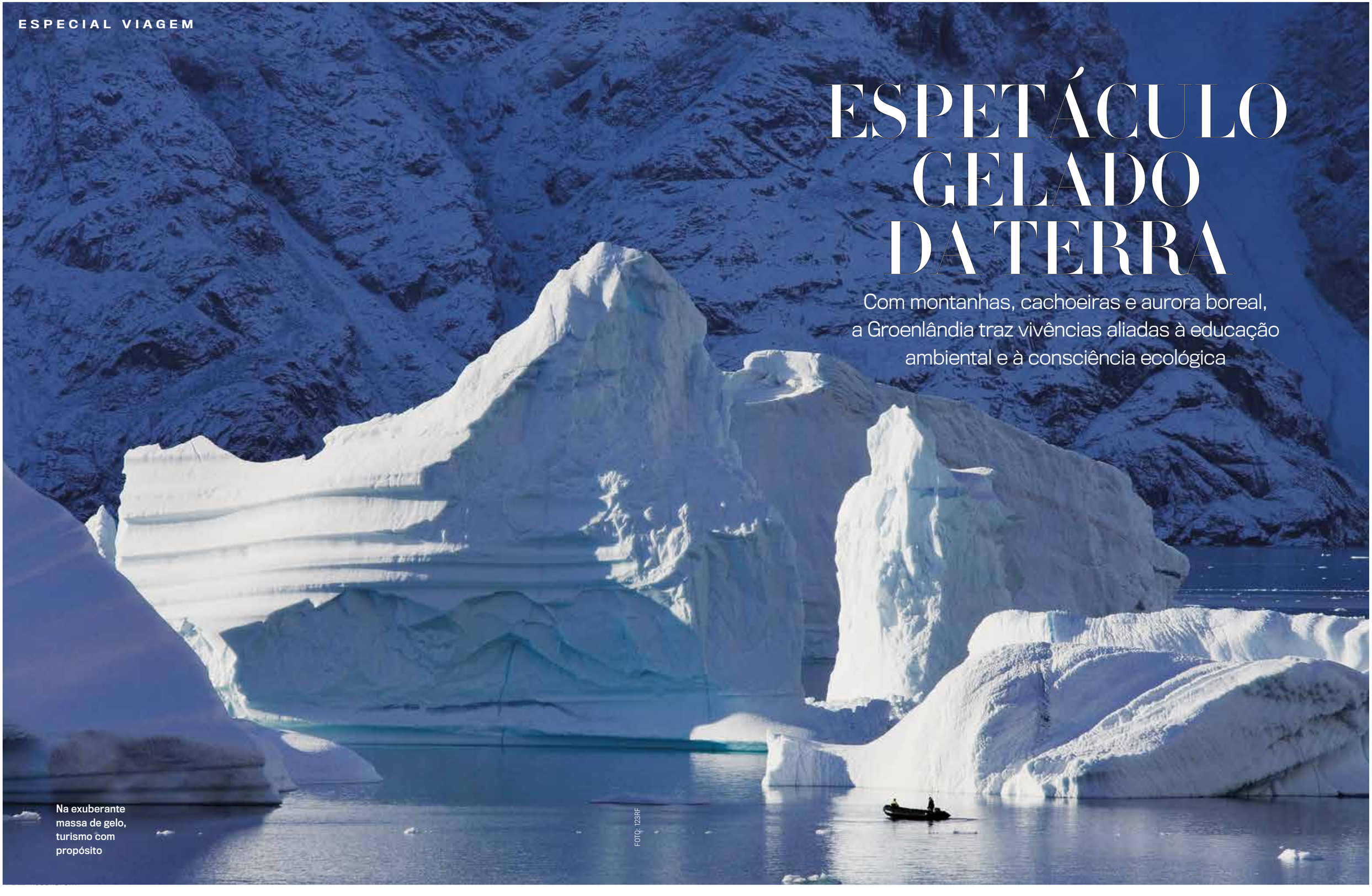
Ao som de bossa nova, o convite é para deitar-se ao sol em uma das espreguiçadeiras flutuantes. A trilha sonora das noites segue o estilo, agora, ao vivo e no restaurante anexo à casa principal. É lá que é possível apreciar o menu degustação de oito etapas com releituras de pratos típicos cearenses. E deliciar-se com drinques e uma extensa carta de vinhos e espumantes.

Aqui, seus cinco sentidos agradecem cada minuto vivido. RR

Diárias no Carmel Taíba a partir de R$ 2.850. No Carmel Charme, a partir de R$ 1.850.
carmelhoteis.com

ESPETÁCULO GELADO DA TERRA

Com montanhas, cachoeiras e aurora boreal, a Groenlândia traz vivências aliadas à educação ambiental e à consciência ecológica



Na exuberante massa de gelo, turismo com propósito

FOTO: 123RF

Piscinas termais em águas com até 38°C na Ilha Uunartoq

Mesmo sendo a maior ilha do mundo, a Groenlândia não é a primeira opção quando se pensa em uma viagem turística. Contudo, para quem quer vivenciar uma aventura, trata-se de um prato cheio. Para começar, é um local pouco conhecido e de difícil acesso – com alguns voos vindos de Copenhague e raras estradas, o que o torna bem exclusivo. Mas a melhor opção é fazer uma expedição, chegando lá a bordo de um navio como o Ultramarine, da Quark Expeditions, por exemplo, que, equipado com dois helicópteros bimotores preparados para levar aos lugares mais inóspitos, luxuosas comodidades e um portfólio de opções de aventura nas regiões polares, permite que as pessoas conheçam e aproveitem da melhor forma as vistas e paisagens únicas, cobertas pela segunda maior massa de gelo do planeta (só perde para a Antártica).

Foi exatamente esta a escolha de Daniela Filomeno, apresentadora do programa *Viagem e Gastronomia*, da CNN. "Confesso que estava preocupada em embarcar numa aventura em pleno Ártico, sem conhecer o básico, como os ursos polares de Svalbard. Mas escolher a Groenlândia revelou-se mais que acertado. Que dias incríveis", disse à *Robb Report* sobre o espetacular destino do Ártico, com belas montanhas, cachoeiras e onde se presencia a aurora boreal, um fenômeno luminoso visível durante a noite, que consiste em uma junção de luzes e cores nos céus das regiões de alta latitude do Hemisfério Norte da Terra.

A PERCEPÇÃO LUXUOSA

Sob frio intenso, lá se podem usufruir experiências memoráveis, mas que, olhadas com mais profundidade, também se tornam um aprendizado, como relata Daniela. "São situações nas quais, em vez de estar restrita ao luxo de hospedagem em um hotel ou ao desfrute gastronômico em um restaurante, a gente sente o privilégio de ver e entender o que realmente está acontecendo na Terra", afirma. "Ali, não somos turistas, somos viajantes e conseguimos, como seres humanos, perceber a urgência e a importância em preservar o planeta. É o maior luxo desta viagem. Um turismo com propósito", acrescenta a apresentadora. As cachoeiras, por exemplo, promovem uma visão extraordinária do Ártico, mas, na verdade, são resultantes de degelo, ou seja, dos cerca de 3,5 trilhões de toneladas de gelo que, na última década, derreteram da superfície da ilha e fluíram para o oceano.

De qualquer forma, também é possível aproveitar os luxos promovidos pelo turismo, sempre no verão. Em esportes, por exemplo, existem muitas opções, que vão da prática de esqui e navegação com caiaques aos passeios de trenós puxados por

FOTOS: MADS PIHL/ GUIDE TO GREENLAND

REVITALIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE CANTEIROS, CICLOVIAS, PRAÇAS E PARQUES

Mais de 20 milhões de m² de áreas verdes em todo Brasil, melhorando a qualidade de vida dos cidadãos por meio de parcerias entre a comunidade e os setores público e privado.

FARAHSERVICE
TRANSFORMANDO AS CIDADES

O gelo cobre 80% do território e os 57 mil habitantes estão na costa

cães. Por meio das Quark Expeditions, é possível empreender expedições orientadas por profissionais, de geólogos a fotógrafos, e diariamente obter deles palestras e informações sobre tudo relativo à Groenlândia. Existem ainda as termas da Ilha Uunartoq, com piscinas em que as águas alcançam temperaturas entre 34º e 38ºC, e o vale Qinngua, única floresta natural da Groenlândia.

Outro ponto interessante é o contraste entre lugares e coisas do passado e as novas comunidades árticas. "Visitei Aappilattoq, um pequeno vilarejo centenário, em meio a fiordes, dentro do Prins Christian Sund. Foi uma oportunidade de expandir nosso conhecimento e respeito, pois o modo de vida e subsistência deste povo é muito diferente do nosso." A saber, a Groenlândia possui uma população total de 57 mil habitantes, que se concentra nas faixas costeiras, já que a ilha, localizada na América do Norte e banhada pelos oceanos Ártico e Atlântico, tem 80% do seu território coberto por uma camada permanente de gelo. Embora seja autônoma desde 1979, faz parte do reino da Dinamarca, tem a tundra como vegetação característica e abundância em recursos minerais, como zinco, chumbo, minério de ferro, ouro, platina e urânio. Seus habitantes, no entanto, vivem basicamente de caça e pesca de focas, baleias e camarões.

A culinária prioriza ingredientes locais simples, como legumes e frutas, além de arroz, batata e cebola, mas se destaca por opções exóticas como as carnes de foca, baleia e renas. Entre os pratos mais procurados, está a sopa suaasat, preparada com esses tipos de carnes, e o mattak, uma iguaria feita com pele de baleia em uma fina camada de gordura, para ser comida crua e acompanhada por xícaras de café forte, chamadas de gaffi. Tanto pela experiência aventureira quanto pela educação ambiental, é fato que quem vai à Groenlândia traz memórias incríveis de um dos lugares mais fascinantes e espetaculares do planeta Terra.

quarkexpeditions.com

FOTOS: PICASA/ BENJAMIN SUTER (UNSPLASH)

A cachoeira resultante do degelo e a aurora boreal

A HUAWEI ESTÁ NO BRASIL, PARA O BRASIL

Trabalhamos em parceria com brasileiros, impulsionando a inovação e ajudando a desenvolver novos talentos locais para o setor de telecomunicações

A Huawei é líder global de infraestrutura para Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) e dispositivos inteligentes e uma das 100 marcas mais valiosas do mundo, de acordo com a *Forbes*. Com sólidas parcerias com a indústria local, está comprometida com a criação de valor para operadoras de telecomunicações, empresas e consumidores, oferecendo produtos e soluções de alta qualidade e com a transformação digital, oferecendo soluções de nuvem e servidores de Huawei Cloud, em mais de 170 países e territórios.

Com mais de 195 mil funcionários em todo o mundo, a companhia atende mais de um terço da população mundial. A Huawei também acredita que a digitalização é o caminho para um mundo mais sustentável e uma economia zero carbono, baseada em fontes renováveis de energia. Nos últimos 10 anos, nossos investimentos em P&D ultrapassaram US$ 132,54 bilhões, o que a coloca como a 2ª empresa que mais investe em pesquisa no mundo.

Na nova era digital, a indústria de TIC exige desenvolvimento, e a Huawei continuará desempenhando seu papel principal na inovação para construir um mundo totalmente conectado e inteligente.

Há 24 anos no país, a Huawei está no Brasil para o Brasil e quer se tornar cada vez mais uma importante parceira na transformação digital e na contribuição com tecnologias sustentáveis para a sociedade. Além de líder no mercado nacional de banda larga fixa e móvel por meio das parcerias estabelecidas com as principais operadoras, a Huawei tem um perfil integrado, com soluções para os setores público, privado, financeiro, energia e nuvem.

A empresa possui escritórios nas cidades de São Paulo, Rio de Janeiro, Brasília, Curitiba e Recife, além de um Centro de Distribuição Inteligente em Sorocaba (SP). Trabalhamos em parceria com brasileiros, impulsionando a inovação e ajudando a desenvolver novos talentos locais para o setor de telecomunicações. Nos últimos 10 anos, treinamos mais de 40 mil em todo o Brasil.

As montanhas nos arredores de Brunnen, às margens do Lago Lucerna, vistas a partir do pico de Stoos, na Suíça

Na terra dos canivetes suíços

Na Victorinox, sediada em Brunnen, cenário deslumbrante de lagos e montanhas na Suíça central, a inovação parte das soluções analógicas para a diversificação tecnológica em relógios, malas, mochilas e artigos de alta qualidade. "Nosso produto é relevante para todas as gerações", diz o CEO, Carl Elsener

por GISELE VITÓRIA, de Brunnen

O CEO Carl Elsener, que pertence à quarta geração da família fundadora da companhia suíça Victorinox, chega sorridente e senta-se na cabeceira da mesa de uma espartana sala de reunião na sede da marca que produz há mais de 125 anos os históricos canivetes suíços, os mais desejados do mundo. Da sacada da sala, avistamos as montanhas imponentes. Estamos em Brunnen, cidadezinha às margens do Lago Lucerna, no cantão de Schwyz, onde a língua alemã é dominante. O lugar tem uma vista deslumbrante. Naquela região, entre Urmiberg, Fronalpstock e Stoos, pico onde foi inaugurado há 6 anos o trem funicular mais íngreme do mundo, o lendário primeiro ministro britânico Winston Churchill passou a sua lua de mel com Clementine Ogilvy Spencer Churchill, em 1908, com quem ficou casado até a morte em 1965. Muito antes de cumprir o seu papel decisivo para

Os famosos canivetes suíços da Victorinox, hoje 36% dos resultados da companhia

que os Aliados resistissem ao nazismo e ganhassem em 1945 a Segunda Guerra Mundial, o jovem Churchill hospedou-se no atual Seehotel Waldstätterhof Swiss, fundado em 1870 em Brunnen. O casal ficou exatamente no quarto 207, onde esta editora de *Robb Report Brasil* foi acomodada. O hotel, hoje remodelado e com um spa privilegiado, fica a 10 minutos da fábrica que guarda os segredos tecnológicos dos melhores canivetes e seus derivados.

A Victorinox tem suas bandeiras hasteadas nessas terras desde quando a marca atendia pelo nome da família proprietária, Elsener Schwyz, em 1884. Depois, em 1909, a Elsener foi rebatizada como Victoria. Até que em 1950 finalmente ganhou seu nome atual e a projeção mundial expandida para além dos canivetes. No necessário processo de diversificação, passou a produzir relógios, facas, malas, mochilas e outros itens diversos. "Como está a situação da Covid no Brasil?", pergunta o presidente da Victorinox, interessado. "Todo o mercado da América do Sul me faz muito feliz", ele diz, provocando sorrisos. " Os produtos Victorinox são bem conhecidos no Brasil. No Brasil, há o desafio dos impostos que tornam os produtos muito mais caros." Carl Elsener conta que já esteve no Brasil muitas vezes. "O país é muito bonito e as pessoas são positivas. Estive em São Paulo e no Rio de janeiro. Quero conhecer a Amazô-

nia", comenta. O Brasil é um dos 20 principais mercados numa lista de 120 países em que a Victorinox atua. Esgotaram-se no país as 54 unidades da edição de comemoração e para colecionadores, réplica do canivete do Exército suíço original. A edição, só disponível na Europa, vem numa embalagem que simula uma cápsula do tempo e custava aqui R$ 5.944.

Os canivetes representam hoje 36% dos resultados da companhia, mudança radical tomada quando o ataque de 11 de setembro nos Estados Unidos alterou as políticas de segurança e proibiu o uso de objetos cortantes em voos. "Foi uma queda de 30% nos negócios na época e reforçou nossa necessidade de ser menos dependente de um único produto". Fortalecer a linha de uso doméstico (facas, descascadores), que hoje são 34% do business, foi uma das estratégias na pandemia. "As pessoas passaram a cozinhar mais em casa." As outras categorias de atuação são bagagens e equipamentos de viagem, que representam 17%, relógios, 10% e fragrâncias, 3%.

Os canivetes são fabricados a partir de aço 95% reciclado. Os resíduos gerados na produção são 100% reciclados. Há mais de 40 anos usa-se lá um sistema que permite gerar o calor criado durante o processo de fabricação para aquecer a fábrica no inverno. "Nossos sistemas compensam 500 toneladas de CO^2 por ano. Para a mesma compensação na natureza, seriam necessárias 42 mil árvores", compara o dirigente. Certo dos desafios de uma empresa centenária, que precisa acompanhar os interesses das novas gerações, o empresário revela a sua visão ao mostrar como a inovação está presente nas funcionalidades e nos materiais dos produtos da marca.

Mochilas e relógios, produtos da diversificação da empresa

O CEO Carl Elsener, que sonha conhecer a Amazônia

A companhia promove uma campanha global para celebrar a longevidade dos canivetes suíços

Para ele, o metaverso, por exemplo, pode ser passageiro para quem pensa um negócio feito para durar séculos. O canivete do Exército suíço da Victorinox, que acaba de completar 125 anos, foi criado como símbolo de inovação tecnológica. Hoje, a companhia fabrica 10 milhões de canivetes por ano em mais de 400 modelos. O mais equipado deles traz 73 funções. Mas como manter a relevância dos canivetes para as próximas gerações? É preciso ter tecnologia no meio dessa equação. Ele também leva em conta a expansão do comércio on-line e a profusão de embalagens inventadas e reinventadas. "Decidimos lançar uma funcionalidade que atende ao mercado, como um abridor de caixas", cita. A tecnologia abrange a produção, o design, novos materiais, o varejo e o marketing. "Nosso produto é relevante para todas as gerações e temos milhares de histórias de clientes que herdaram seus canivetes de seus avós", conta ele. A companhia também vai promover uma campanha global para celebrar a longevidade do canivete. "A proposta é focar na mentalidade e na atitude associada ao canivete suíço, que tem sido partilhada e vivida por consumidores ao longo dos anos. É o desejo de descobrir o desconhecido, a sede de ação e o entusiasmo por pequenas e maiores aventuras. Os produtos da Victorinox são feitos para ter longevidade", explica o herdeiro da companhia, que fatura anualmente cerca de meio bilhão de dólares. E defende: "O nosso futuro é ser uma empresa de soluções analógicas, o que não quer dizer que não seja inovadora".

O Castelo dos Duques da Bretanha, feito com pedra calcária branca, e o elefante de 12 metros, em parque ao longo do Loire

Nantes, cidade da arte e da resistência

Situada na Bretanha, ela se tornou um ímã cultural, plena de referências à história e à gastronomia

por ROSANE PAVAM

Sexta maior cidade da França e a terceira em qualidade de vida, depois de Paris e Lyon, Nantes esbanja cultura e arte. Situada a 50 km do Oceano Atlântico, em um porto na foz do rio Loire, o mais longo do país, a cidade integra a Bretanha, na região oeste. Durante o século V, instalaram-se ali os bretões do País de Gales e da Cornualha, que capitularam diante dos franceses em 1532.

Berço de Astérix e do rei Arthur, a Bretanha é terra de resistência e de tradições. E Nantes abriu-se ao comércio marítimo desde os primórdios. Foi o maior porto atlântico da França, uma potência industrial e atualmente apresenta-se como um ímã cultural, conforme se pode verificar em uma visita ao Castelo dos Duques da Bretanha, construído a partir de sofisticada pedra calcária branca. No local, cujas muralhas medievais pertencem ao século XIII, é possível percorrer a linha do tempo da cidade. Exposições narram o comércio de ouro negro, a Revolução Francesa, o porto industrial, as guerras mundiais, os dias atuais.

Memorial no Quai de la Fosse traz nomes e datas de embarcações da escravização à abolição

Os nanteses não se esqueceram que fizeram grande parte de sua riqueza a partir da escravização de africanos. Por isso, construíram um memorial de 350 metros ao longo do Quai de la Fosse, na costa do Loire, com registros dos nomes e datas de todas as embarcações que chegavam da África. Uma atração irresistível da cidade é seu primeiro Jardim Botânico, um antigo jardim real de plantas exóticas, com 11 mil espécies ao longo de lagos, cursos d'água, caminhos e uma montanha artificial. Fica a cinco minutos da estação central e abriga espécies vegetais.

A partir da década de 1980, todas as fábricas dedicadas à indústria naval foram desativadas e a cidade priorizou o bem-estar dos moradores. Na região há atualmente instituições de ensino, escritórios de startups, oficinas para artistas, áreas de lazer e descanso. O La Fabrique é uma instalação municipal dedicada à música contemporânea, às artes digitais e às práticas experimentais. O edifício abriga lugares destinados aos artistas e a suas estruturas de produção, apoio e distribuição.

A inclinação à arte estabeleceu-se na cidade no século XIX, quando ali nasceu Jules Verne, criador de romances juvenis de aventura ligados ao fantástico. A plataforma Le Voyage à Nantes é a responsável por abrigar projetos culturais. Merece destaque o Estuaire, que desde 2007 seleciona artistas plásticos para a realização de obras site-specific ao longo dos 60 quilômetros do rio Loire. O Les Machines de L'Île, com grandes máquinas, como um carrossel com bichos aquáticos e um elefante de 12 metros, integrará um ambicioso jardim urbano a partir de 2027.

Antigo jardim real de plantas exóticas, com 11 mil espécies (acima), e o La Fabrique, dedicado à música contemporânea

No Musée des Beaux-Arts, de 1801, reaberto após uma reforma de seis anos, mais de 12 mil peças podem ser apreciadas, incluindo obras-primas de Pablo Picasso e Vassily Kandinsky. Centro nacional de arte e música contemporânea, o Le Lieu Unique, instalado em uma antiga fábrica de biscoitos no centro, abriga exposições de artes visuais, teatro, dança, música, literatura, arquitetura e culinária.

A gastronomia bretã será sempre uma atração especial. Ali reina, com excelência, a manteiga, e em grande quantidade, não apenas no café da manhã. A carne da Bretanha é assada no forno com o produto, assim como, ao fritar cebola, joga-se manteiga no fundo da panela. O crepe (doce) de trigo sarraceno, o famoso blé noir, é um dos cartões de visita da região, assim como os crepes salgados, os galette. E as ostras são eternas, distribuídas para restaurantes de todo o país.

A melhor forma de chegar em Nantes via Paris é por meio dos voos da Air France, que duram cerca de 45 minutos. Para os viajantes de classe executiva, a companhia aérea oferece o lounge no terminal 2F do aeroporto Charles de Gaulle, projetado por Jouin Manku. O espaço, de 3 mil metros quadrados, tem enorme janela para a pista de voo, garantindo luminosidade. É possível fazer um quick spa assinado pela Clarins ou repor as energias com o bufê cujos drinques e vinhos são selecionados pelo sommelier Paolo Basso. RR

Lisboa e o trendy da história

Dois novos hotéis, e seus respectivos restaurantes, em Lisboa já entraram no mapa dos brasileiros que gostam da cidade e de lugares ao mesmo tempo chiques e descolados. Um deles acaba de ser premiado como melhor hotel de arquitetura e design da Europa.

por SILVIANE NENO, de Lisboa

A fachada do Sublime Lisboa e detalhes das espaçosas e charmosas suítes. Algumas têm banheira no meio do quarto

Abertos em 2022, o Sublime Lisboa e o Palácio Ludovice são daqueles hotéis para quem não gosta de percorrer corredores enormes até chegar ao quarto, que valoriza ser tratado pelo nome quando chega e para quem experiência de luxo é se sentir em casa, mas com confortos de um cinco-estrelas — e uma certa bossa moderna.

O Sublime Lisboa já leva uma grife no nome. Ele é o irmão mais novo do estrelado Sublime Comporta, um sucesso na praia mais badalada de Portugal há pelo menos sete verões. A versão urbana do Sublime fica entre o Marquês de Pombal e as Amoreiras e ocupa um antigo palacete dos anos 1920. Foi o ateliê português Andringa Studio que transformou o lugar num descolado hotel boutique com apenas 15 quartos. Todos são diferentes, no tamanho e no décor. Na decoração, só um detalhe pode ser visto em todos eles: o papel de parede gráfico, que empresta um certo mood retrô. As suítes, enormes, têm sala de estar, banheira no meio do quarto e terraço ou varanda.

O Palácio Ludovice fica num palacete do século XVIII, antiga residência do arquiteto do rei D. João V

O restaurante Davvero tem um bar simpático, uma esplanada, e já virou hotspot pelo ambiente e a excelência da cozinha mediterrânea do chef Isaac Kumi, ex-Cipriani NY.

Detalhe: a louça foi feita com exclusividade para o restaurante pela famosa Vista Alegre.

O ponto alto do hotel é o restaurante Federico, com bar de vinhos e um espetacular jardim vertical

VINHOS PORTUGUESES E JARDIM DE SONHOS

Não muito longe dali, entre o Príncipe Real e o Chiado, o Palácio Ludovice, como o próprio nome diz, também foi construído num palácio. E que palácio! O prédio, do século XVIII, foi a antiga residência do arquiteto do rei D. João V, João Federico Ludovice. O hotel tem 61 quartos e o restaurante, o Federico, envolve um wine bar com experiência de mais de 300 opções de vinhos portugueses.

O bom é que alguns podem ser servidos em taças, assim é possível jantar harmonizando diferentes rótulos com os pratos do chef Ricardo Simões. É impossível não perder alguns minutos olhando para cima para admirar o incrível jardim vertical. Na recepção, requinte nos mínimos detalhes: da coleção de livros a peças de porcelana da conhecida Bordallo Pinheiro. Tudo por obra e graça de Miguel Câncio Martins, um nome que, em Portugal, quer dizer bom gosto. O arquiteto, criador do extraordinário hotel Quinta da Comporta, também transformou em bar o antigo cofre do palácio, com um balcão que é um convite a esticar o programa. O projeto ganhou o prêmio de melhor design e arquitetura de hotel da Europa do renomado European Property Design, considerada uma das mais importantes premiações de arquitetura e design do mundo.

O prêmio faz todo sentido, já que o Palácio Ludovice tem uma importância histórica para quem valoriza a arquitetura. Ele foi o único a ficar de pé depois do grande terremoto de 1755, que praticamente destruiu a cidade. Tudo porque o alemão Federico usou uma técnica germânica antissísmica na construção. O palácio, então, foi usado como modelo na reconstrução de Lisboa por ordem do rei. Hoje, são conhecidos como os prédios "Pombalinos", em alusão ao Marquês de Pombal, secretário de Estado durante o reinado de D. José I. Político controverso, mas de grande influência na reconstrução da cidade. O Palácio Ludovice, agora, ajuda a contar parte dessa história.

Robb Report

FOOD & DRINK AWARDS

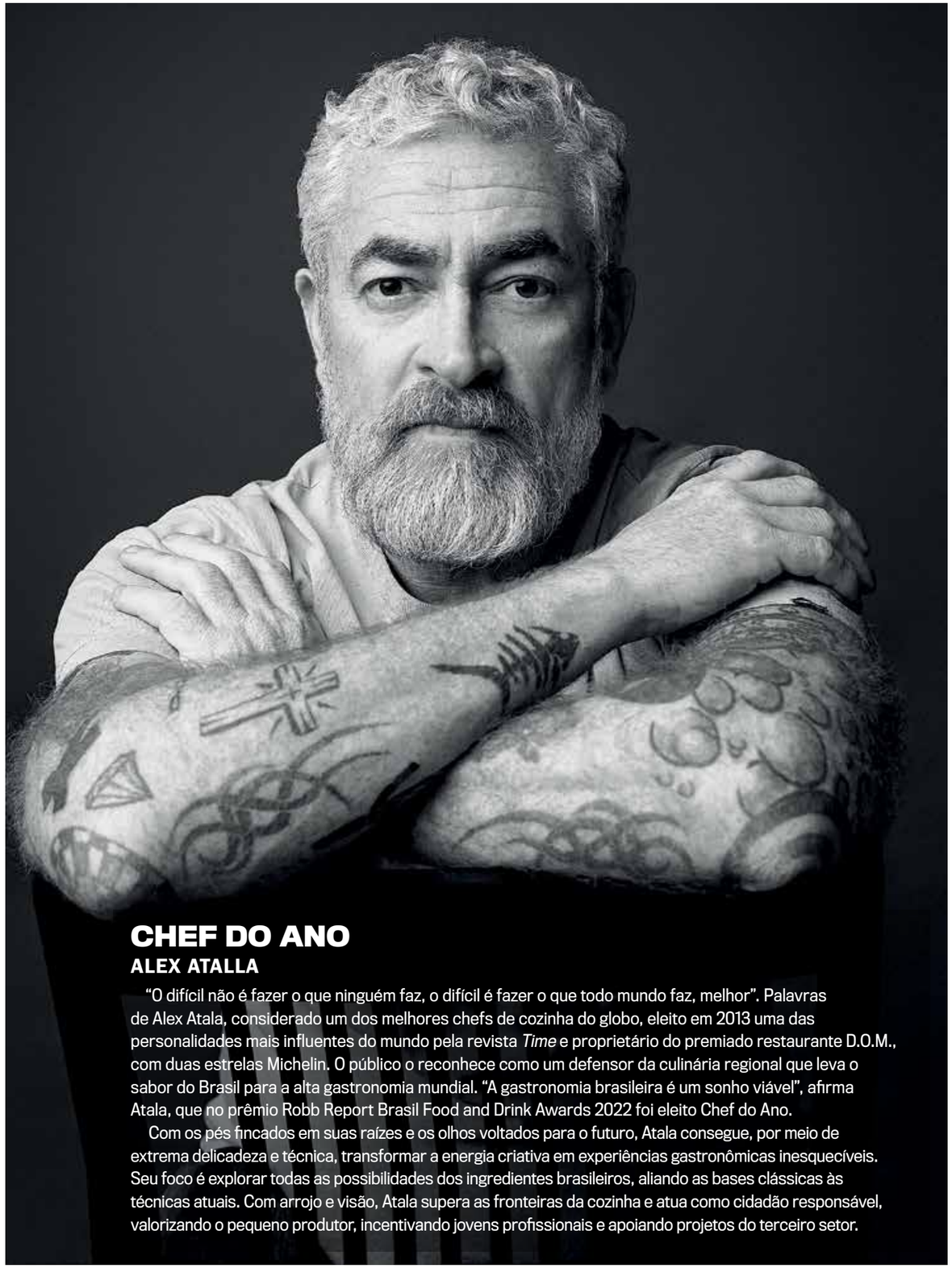
A segunda edição da premiação de Robb Report Brasil homenageia grandes nomes da gastronomia

MELHOR RESTAURANTE

A CASA DO PORCO

Eleito em 2022 o 7° melhor do mundo pelo The World's 50 Best Restaurants Awards, uma espécie de Oscar da gastronomia, o Casa do Porco é premiado como o melhor restaurante do país pela Robb Report Brasil Food and Drink Awards 2022. Ele leva o nome do Brasil ao mundo com uma gastronomia responsável e criativa, que apresenta o porco em todas as suas versões, sabores, cores e texturas. "Uma premiação como essa é muito importante, porque falar da cozinha brasileira é falar da nossa cultura, da nossa geografia, dos nossos costumes e de tudo aquilo que a gente quer para o mundo. A evolução mundial se dá pela comida", diz a chef Janaína Rueda. Ao lado de Jefferson Rueda, Janaína comanda a badalada casa em São Paulo, que exibe enormes filas de espera de clientes ansiosos por seu menu degustação repleto de clássicos, como o sushi de papada com tucupi e o torresmo de panceta com goiabada, sempre priorizando e aproveitando ao máximo a carne suína, "do focinho ao rabo". Na premiação, Janaína ainda destacou o papel das mulheres em 2022: "Estou muito feliz por representar esse protagonismo dentro das cozinhas. É o nosso momento." Com pratos de se "comer rezando", não à toa o restaurante mais paulistano do Brasil ainda foi laureado com o título de melhor do Brasil e da América Latina pelo ranking francês La Liste 2022.

FOTO: JUAN GUERRA



CHEF DO ANO

ALEX ATALLA

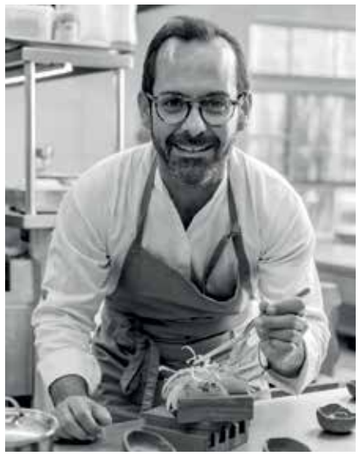
"O difícil não é fazer o que ninguém faz, o difícil é fazer o que todo mundo faz, melhor". Palavras de Alex Atala, considerado um dos melhores chefs de cozinha do globo, eleito em 2013 uma das personalidades mais influentes do mundo pela revista *Time* e proprietário do premiado restaurante D.O.M., com duas estrelas Michelin. O público o reconhece como um defensor da culinária regional que leva o sabor do Brasil para a alta gastronomia mundial. "A gastronomia brasileira é um sonho viável", afirma Atala, que no prêmio Robb Report Brasil Food and Drink Awards 2022 foi eleito Chef do Ano.

Com os pés fincados em suas raízes e os olhos voltados para o futuro, Atala consegue, por meio de extrema delicadeza e técnica, transformar a energia criativa em experiências gastronômicas inesquecíveis. Seu foco é explorar todas as possibilidades dos ingredientes brasileiros, aliando as bases clássicas às técnicas atuais. Com arrojo e visão, Atala supera as fronteiras da cozinha e atua como cidadão responsável, valorizando o pequeno produtor, incentivando jovens profissionais e apoiando projetos do terceiro setor.

MELHOR BAR
RABO DI GALO

Dedicado à música brasileira e à alta coquetelaria, com drinques especiais e clássicos de bares, o Rabo Di Galo, instalado no hotel seis-estrelas Rosewood São Paulo, no complexo Cidade Matarazzo, é o melhor Bar do Ano. Com decoração inspirada em clubes de jazz da década de 1930 e ar intimista, o teto do bar abriga uma pintura feita pelo artista plástico Rodrigo de Azevedo Saad, o Cabelo, e instrumentos como tamborim, cavaquinho e pandeiro pendurados entre as mesas e poltronas de couro para ilustrar a música ao vivo.

O Rabo di Galo tem impecável curadoria de bebidas, que segue a proposta de valorizar o nacional e apresentá-lo como artigo de luxo. Entre os drinques assinados por Ana Paula Ulrich, destaque para o frutado Wishbone, com gim, Lillet, manga, Luxardo Bitter Bianco, Sauternes e Angostura. O cardápio traz releituras gourmet dos pratos tradicionais de boteco, como frango à passarinho, croquetes de camarão, wagyu, além do bolovo, feito com frango e caviar. "Valorizamos toda a riqueza deste país, seja de produtos, seja de pessoas", diz Guilherme Reis, diretor de alimentos e bebidas do Rabo Di Galo, que não à toa leva o nome do famoso drinque criado nos botecos paulistanos nos anos 1950.



CHEF REVELAÇÃO
ONILDO ROCHA

Expoente da gastronomia no país, o paraibano Onildo Rocha define sua culinária com uma expressão utilizada pelo escritor conterrâneo Ariano Suassuna: armorial. O termo, nascido em um manifesto do dramaturgo nos anos 1970, caracteriza a elevação de um elemento popular a um estado de sofisticação. Inspirado por ele e embasado em influências brasileiras, o chef encara o produto popular com erudição, sem esvaziar suas características originais.

À frente do Roccia, conhecido como um dos melhores e mais versáteis grupos gastronômicos do Nordeste, o Chef Revelação de Robb Report Brasil Food and Drink Awards 2022 também comanda o Priceless, no centro de São Paulo. "A gente defende e pesquisa o Brasil com profundidade. Ver este trabalho compreendido e agora premiado é muito gratificante, muito especial.

FOTOS: RUI TEIXEIRA/ WESLEY DIEGO EMES

FOTO: VICTOR RIBEIRO

MELHOR CHOCOLATE
DENGO

A marca brasileira Dengo,escolhida como Melhor Chocolate do país na Robb Report Brasil Food and Drink Awards 2022, mescla cacau de alta qualidade com escolhas saudáveis. Trata-se de um negócio de impacto social, pautado em geração de renda para pequenos e médios produtores de cacau no Brasil, promoção de um consumo mais consciente e conservação da natureza."Nossos chocolates não possuem gordura hidrogenada, aromatizantes ou químicas desnecessárias. Prezamos receitas com mais cacau e menos açúcar." Criamos misturas que combinam nosso delicioso chocolate com castanhas brasileiras e frutas da floresta", diz Estevan Sartoreli, CEO da Dengo, que definiu a premiação da empresa como "motivo de orgulho". "E gratidão aos nossos produtores, que se empenham em produzir o melhor cacau do mundo made in Brazil".

CHEF EMPREENDEDOR
CLAUDE TROISGROS

Claude Troisgros vive a culinária como tradição familiar. Ao unir raízes francesas com tradição brasileira, o chef criou pratos autorais desejados, mas sua habilidade vai além da cozinha. Dono de estabelecimentos no Rio de Janeiro e em São Paulo, empreende em diversos estilos, como no seu mais recente Mesa do Lado, que atende 12 clientes por noite, no consagrado Chez Claude e no Boucherie, que comanda ao lado do filho, o também chef e empresário Thomás Troisgros. Por tudo isso, Claude, que ainda é apresentador de tevê, recebeu o prêmio. "Fiquei muito feliz. É um reconhecimento para toda equipe do Le Quartier", diz Claude. "É gratificante. O Quartier é um empreendimento diferente dos demais que já fizemos", completa Thomás. "Não tem sido fácil empreender após tantas coisas que passamos", diz Ludmylla Schelle, sócia do Chez Claude. "Um prêmio como esse nos dá força para continuar buscando novos valores."

Thomas e Claude, tradição familiar

MELHOR EXPERIÊNCIA

RYO

Duas estrelas Michelin, o RYO acrescenta modernidade à essência da gastronomia japonesa. Com excelentes cortes de peixes frescos, mantém as tendências contemporâneas e drinques autorais, ao mesmo tempo que transforma qualquer refeição em banquete para os sentidos. Exatamente por isso, o RYO foi eleito Melhor Experiência do ano pela Robb Report Brasil Food and Drink Awards 2022. "Sinto grande honra em representar a culinária japonesa dentro da cultura brasileira, sem desvalorizar os ingredientes que levamos para a nossa cozinha", diz Edson Yamashita, chef do RYO. "É um prazer ser presenteado com essa premiação da *Robb Report Brasil*."

Situado no Itaim Bibi, o restaurante de Yamashita segue um ritual todas as noites, ao começar apresentando, em uma caixa de madeira, todos os pescados que integrarão o jantar, para dali seguir sua interpretação do clássico ao autoral,com pratos repletos de beleza e sabor. "Espero estar aqui novamente no próximo ano e nos anos seguintes representando a cozinha japonesa", diz o chef.

MELHOR CAFÉ

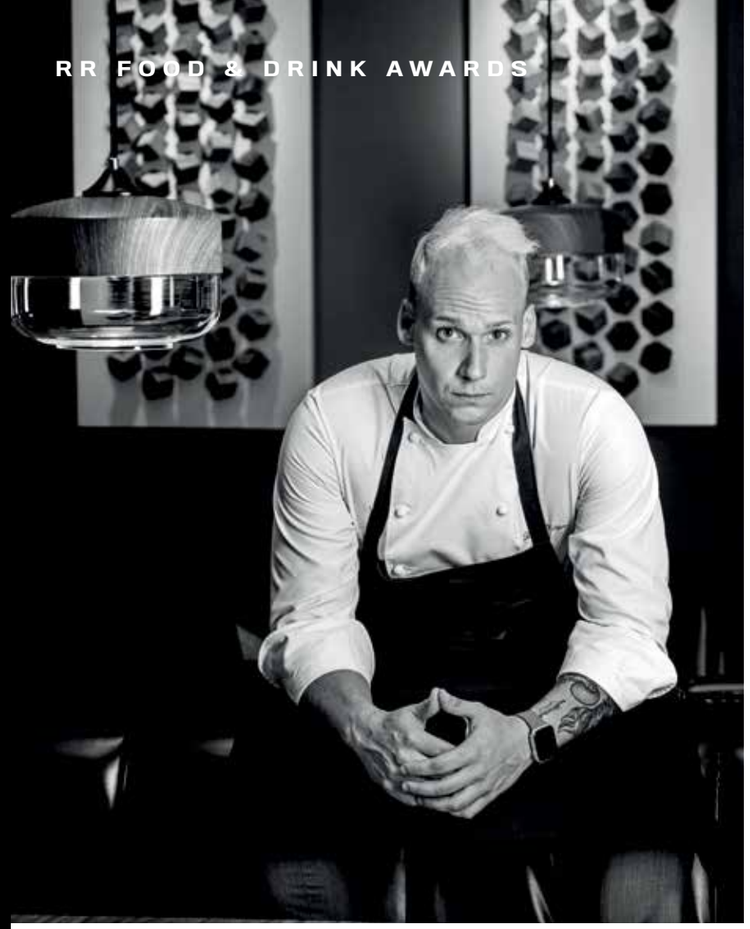
COFFEE LAB

Premiado como o Melhor Café do país na Robb Report Brasil Food and Drink Awards 2022, o Coffee Lab é um laboratório de torra, degustação e preparo de cafés de qualidade, concentrado em microlotes com características singulares, responsabilidade ecossocial e rastreabilidade do pé ao pacote. Além de ser considerada a melhor cafeteria de São Paulo, também funciona comouma escola de baristas e um laboratório de sensações, na descolada Vila Madalena.

Ali são valorizados o sabor e o aroma do café, bebida fumegante bastante popular, mas que não tem nada de simples. "Premiar a gastronomia não é só importante para quem vence, mas também para toda a cadeia que produz. E para quem é do café, trata-se de algo com mais importância ainda", diz a barista e fundadora Isabela Raposeiras.

FOTOS: GILBERTO BRONKO / MARCUS STEINMEYER

Corta, mói, pesa, aquece, bate, mexe, tritura, liquefaz, emulsiona, ferve, faz lista de compras, busca receitas na web, cozinha a vapor e ainda é autolimpante.



MELHOR COZINHA AUTORAL

EVVAI

Moderno, criativo e com raízes italianas, o premiadíssimo Evvai, do chef Luiz Filipe Souza, é a Melhor Cozinha Autoral do ano pela Robb Report Brasil Food and Drinks Awards 2022. Com cinco anos de existência, a casa localizada no bairro de Pinheiros, que possui estrela no Guia Michelin RJ/SP e está na posição 26 dos melhores restaurantes da América Latina pela Latam 50 Best, traz uma cozinha italiana contemporânea, aliada a uma vasta pesquisa de produtos brasileiros.

O rico menu faz referências ao intercâmbio cultural nascido a partir das imigrações da Itália para o Brasil. Não à toa, a cozinha do Evvai é chamada de Oriundi, que significa literalmente ser natural e originário, como sua culinária. Extremamente sensorial, o restaurante passeia por sabores em pratos que ganham releituras criativas e interativas.

MELHOR BUFFET

7 GASTRONOMIA

Empresa de alta culinária para eventos sociais e corporativos, a 7 Gastronomia surgiu de uma parceria entre a Sapore, internacionalmente reconhecida pela excelência, e o brasileiro Alex Atala, oitavo melhor chef do mundo segundo a premiação The Best Chef Awards.

Com um cardápio que surpreende pelo sabor e elegância, o 7 Gastronomia é o Melhor Bufê do ano pela Robb Report Brasil Food and Drinks Awards 2022. "Sou muito grato por novamente estar incluído nesse importante evento que incentiva os talentos e homenageia os já reconhecidos", afirma Daniel Mendez, presidente da Sapore.

Segundo ele, a culinária brasileira tem tudo para transformar o país em destino gastronômico internacional: "Ela é riquíssima e eventos assim favorecem seu desenvolvimento. Nossa gastronomia e nossos chefs são cada vez mais reconhecidos no mundo. É um privilégio ocupar este lugar, homenageando os que realmente fazem a diferença."

FOTO: TADEU BRUNELLI

QUEM ESCOLHE

A avaliação e o voto dos jurados que ajudaram a eleger os premiados em 10 categorias

CATHERINE PETIT
Diretora-geral da Moet Hennessy Brasil, do Grupo LVMH (Veuve Cliquot)

CELIA POMPEIA
Presidente do Grupo Doria e publisher da *Robb Report Brasil*

DANIEL MENDEZ
Fundador e sócio-presidente da Sapore, maior empresa nacional de alimentos

BEATRIZ MARQUES
Jornalista e consultora especializada em gastronomia, ex-diretora de redação da revista *Menu*

SUZANA BARELLI
Jornalista e consultora especializada em vinhos, autora da coluna La Vin Filosofia, publicada no jornal *O Estado de S.Paulo*

ANA PAULA PADRÃO
Jornalista e apresentadora do programa *Masterchef*, da Band

DANIELA FILOMENO
Jornalista, apresentadora do programa *CNN Viagem & Gastronomia* e fundadora do site que leva o mesmo nome

La Tambouille

Ícone da gastronomia paulistana

Desde 1971 o restaurante La Tambouille é reconhecido por sua sofisticada culinária franco-italiana, num ambiente acolhedor e elegante, onde se mantém a personalidade do seu fundador, o restaurante Giancarlo Bolla. O restaurante hoje é comandado por suas filhas Carla e Cláudia, que deram continuidade ao legado, desde o atendimento impecável do staff, até a ambientação dos quatro salões, decorados por Ugo di Pace, onde os clientes sentem como se estivessem numa vila italiana.

Ao longo de 50 anos, completados em 2021, o La Tambouille vem mantendo seu estilo tradicional e clássico criado pelo toque impecável de Giancarlo Bolla, que dominava a arte do bem receber nos mínimos detalhes, sempre com um toque acolhedor e requintado.Todas as inovações incluídas no cardápio se integram à tradição da casa e mantêm a sua identidade de tradição e elegância, conservando o toque mediterrâneo, que é a assinatura deste grande ícone da gastronomia brasileira, cuja cozinha é comandada pelo chef Anderson Laranjeira.

O La Tambouille tem suas mesas disputadas diariamente pela elite paulistana, que faz do restaurante um palco sofisticado e aconchegante para encontros que ficam na memória: festas, comemorações, encontros de confrarias, pedidos de casamento, uniões e inúmeras reuniões de negócios.

Cercado por um belo jardim, o restaurante está instalado no bairro do Itaim, na Avenida Nove de Julho, 5.925, esquina com a Rua André Fernandes. Possui 86 lugares.

LA TAMBOUILLE
Restaurante Italiano/Francês
Endereço: Av. Nove de Julho, 5.925,
Itaim Bibi, São Paulo
Reservas: 11 3079-6277
www.latambouille.com.br
Instagram @latambouille

LA TAMBOUILLE
1971

ALMOÇO COM AS ESTRELAS

Vencedores, jurados e convidados celebraram a premiação em almoço nos salões do Jean-Georges, no Palácio Tangará. Como nos melhores banquetes, não teve hora para acabar

Da esq. para dir., Edson Yamashita, Ludmylla Schelle, Marcio Tolentino, Isabela Raposeiras, Guilherme Reis, Felipe Rodrigues, Janaína Rueda e Onildo Rocha

Sônia Hess e Rafael Mendez

Celia Pompeia e Bia Cruz

A CONSTELAÇÃO

A cozinha do francês Jean-Georges, o aclamado restaurante do Palácio Tangará, nunca viu tantos talentos juntos. O lugar foi escolhido por *Robb Report Brasil* para receber os premiados nas dez categorias do Food and Drink Awards, além dos jurados e convidados. "Parabenizo todos que não só venceram, mas também que foram finalistas. O sucesso da primeira edição fez com que essa premiação fosse ainda mais concorrida, o que nos eleva a responsabilidade ao reconhecer aqueles que buscam desenvolver o segmento no país". avaliou Celia Pompeia, publisher e presidente do Grupo Doria. Celia comandou a cerimônia de premiação e em cada discurso detalhou as qualidades e o porquê de cada escolha. A chef Janaína Rueda, da Casa do Porco, eleito o melhor restaurante, ressaltou: "Esse é o momento das mulheres dentro das cozinhas".

Daniel Mendez

Joana Henning

Celia Pompeia, Gisele Vitória e Beatriz Marques

Ludmylla Schelle

Claudia Amaral e Rafael Sobral

Azeite Sabiá, entre os patrocinadores

Celia Pompeia e Marcela Berger

Joca Guanaes

OS SABORES ENVOLVIDOS

"Estou muito feliz com o convite porque estamos adaptando para o Brasil um produto que já tem reconhecimento internacional e esse evento valoriza o produto nacional, porque junta as pessoas com produtos brasileiros", afirmou Beatriz Pereira, representante do Azeite Sabiá, um dos patrocinadores oficiais do Food and Drink Awards. Samira Bolson, da Dengo, concorda: "O reconhecimento como o melhor chocolate é uma vitória para o produto brasileiro. Temos muito orgulho do Brasil e do trabalho que fazemos aqui. Nossa causa, além de importante para o desenvolvimento da gastronomia e do cacau fino, também é de posicionar o chocolate brasileiro como um chocolate de qualidade para o resto do mundo."

Bia Cruz e Vivian Salaro

Leandro Langoni Dias e Janaína Rueda

Carlos Costa e David Seromenho

Licor 43 Original, entre os patrocinadores

Alexandra Loras e Mylene Ramos

Christofle, entre os patrocinadores

Celia Pompeia premia Janaína Rueda

Cida Hacker de Melo, Celia Pompeia e Vera Brennand

EM VOLTA DA MESA

Enquanto premiados, jurados e convidados confraternizavam em chats animados e brindes de Veuve Clicquot, geladíssima, a cozinha estava a todo vapor. No cardápio do almoço, risoto de couve-flor e crocante de alcachofras, figo caramelizado e pesto de rúcula com amêndoas e pó de azeitonas pretas. Na sobremesa, Pate aux choux de crème pâtissière e sorvete de pistache com calda de chocolate. "Muito importante esse encontro também de mulheres empreendedoras. O networking é uma construção de quem você pode se apoiar, e a *Robb Report* faz isso muito bem", disse a empresária Sônia Hess.

Veuve Clicquot, patrocinador

Bete Arbaitman

Daniel Mendez e Celia Pompeia

Silviane Neno

Davide Marcovitch

Através do encantador espelho de nossa origem

Melhor destino mundial, segundo o ranking do World Travel Awards, Portugal acolhe *Robb Report* em sua primeira atividade internacional

Portugal das vinhas, cenário da primeira Robb Report Trip

Nasce nas vinhas do Vale do Douro, em suas plataformas planas e elevadas das encostas, uma bebida de refinamento sem igual. É o vinho do Porto, que dá fama à região em torno do rio de mesmo nome, que serpenteia ao norte de Portugal. Por constituir uma atração a dignificar esse recanto tombado como Patrimônio da Humanidade, a revista *Robb Report* decidiu percorrê-lo, entre outros destinos portugueses, durante a primeira edição da Robb Report Trip. Realizada entre 20 e 26 de setembro de 2022, essa atividade internacional contou com a presença de convidadas destacadas. Para elas foi concebido o roteiro gastronômico, arquitetônico e artístico do país, coroado como melhor destino mundial pelo ranking do World Travel Awards.

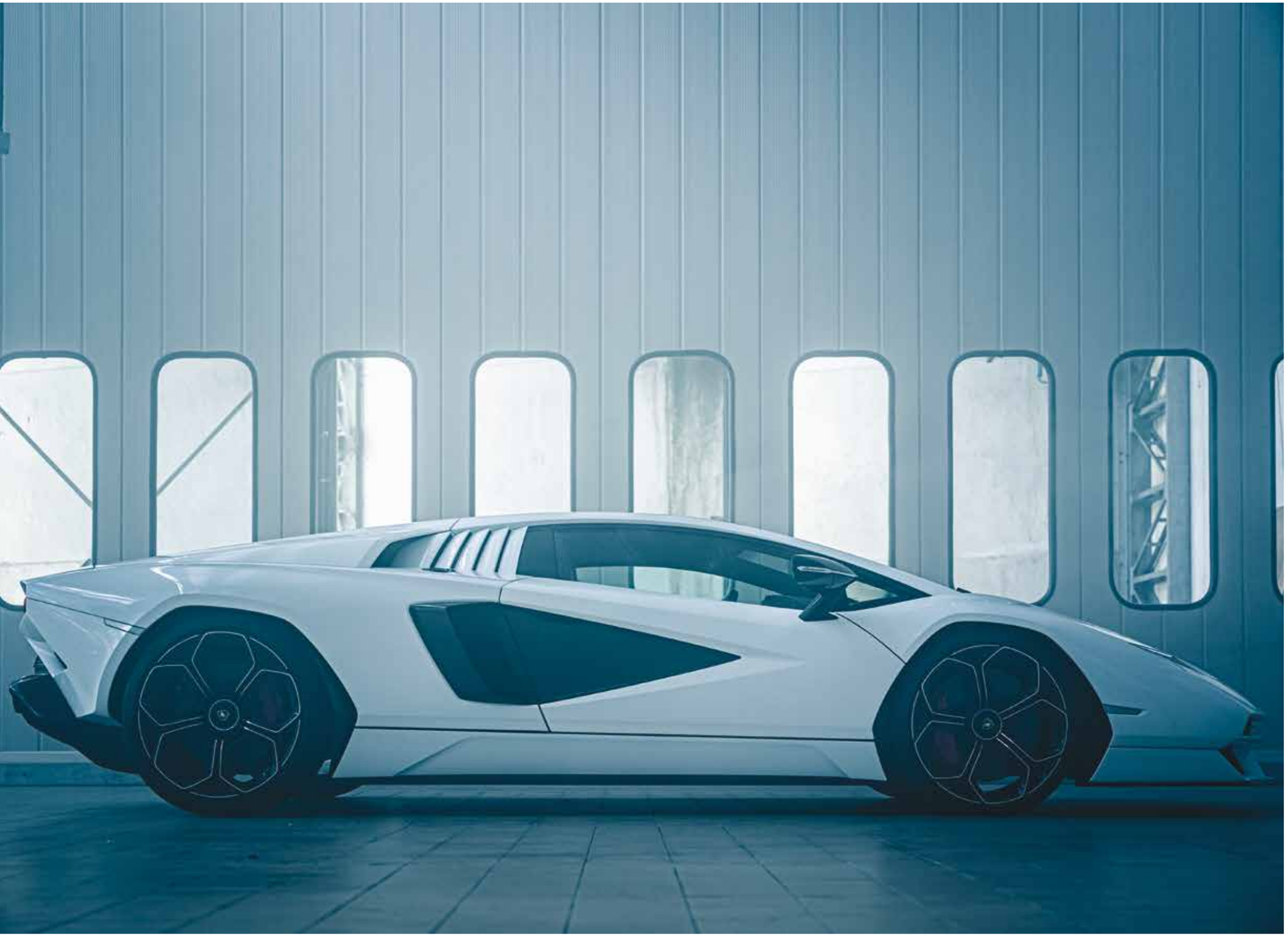
A presidente do Grupo Doria e publisher de *Robb Report*, Celia Pompeia, e a diretora-geral de publicidade do grupo, Bia Cruz, foram as anfitriãs da experiência da qual participaram a jornalista Ana Paula Padrão, a escritora Martha Medeiros e as executivas Mônica Severo Burgos (Avatim), Daniella Harnist, Priscila Spuri do Nascimento e Isabela Pereira B. de Figueiredo (Banco BTG Pactual), Sonia Silveira Braga (Cifarma), Sandra Marchini Comodaro (Comodaro Advogados Associados), Helena Ribeiro (Grupo EMPZ), Lucilene de Pádua Dutra (Grupo Tabocão), Maria Aparecida Hacker de Melo (Grupo Veneza), Mafalda Martins (M Martins Advogados), Andréa Souza (Midas Holding), Sonia Regina Hess de Souza (ONG Mulheres do Brasil) e Nadir Moreno (UPS do Brasil).

As integrantes da viagem e as anfitriãs Celia Pompeia e Bia Cruz (abaixo)

Na Quinta da Bacalhôa, monumento nacional, um brinde à grande culinária

Dois estabelecimentos de tradição de hospedagem receberam as 17 convidadas: o hotel vínico The Yeatman, duas estrelas Michelin, em cujas dependências opera o The Yeatman Gastronomic Restaurant, liderado pelo chef Ricardo Costa, e o Tivoli Liberdade, um dos cinco-estrelas mais emblemáticos da capital Lisboa. Outras refeições para o grupo se deram nos restaurantes Six Senses Douro Valley, no Belcanto, com a presença do chef José Avillez, no Eleven e no JNcQUOI Asia.

A Quinta da Bacalhôa, antiga propriedade da Casa Real Portuguesa, ofereceu uma das melhores vivências da viagem. Situa-se na freguesia de Azeitão, em Setúbal, onde as convidadas, além de visitarem a vinícola e os jardins, presenciaram a colheita da uva. O Palácio e a Quinta da Bacalhôa são monumentos nacionais desde 1910. A Quinta é tida como a mais formosa entre aquelas da primeira metade do século XVI ainda existentes no país. E Portugal, o encantador espelho de nossa origem. RR



O ASTRO DO PÔSTER VOLTOU

Este Lamborghini vem maior, mais rápido e muito mais potente que o original

A história constitui uma ferramenta de poder para uma montadora, mas também pode representar perigo. A linha entre reverenciar e desprezar costuma ser bem tênue, basta ver a longa lista de produtos com tema retrô que deram errado. Quem consegue se lembrar, sem estremecer, do New Beetle com tração dianteira da Volkswagen? Os riscos para um fabricante de supercarros são ainda maiores, principalmente quando se trata de um carro tão famoso quanto o Lamborghini Countach.

Ao ser lançado, em 1974, o original foi uma sensação tanto pelo design em forma de cunha, de Marcello Gandini, quanto pelo desempenho do motor V-12, construído à mão e montado atrás do compartimento do passageiro, uma combinação que inspirou todos os Lamborghinis desde então. Agora, o Lamborghini Countach LPI 800 não vem como uma réplica, mas sim como uma tentativa de reinterpretar o espírito do carro original para o século XXI.

O Lamborghini Countach LPI 800-4 de 802 cv reinventa o icônico original, com potência e desempenho exponencialmente aprimorados

MAIOR QUE O ORIGINAL

Mesmo pelos altos padrões de teatralidade da Lamborghini, o carro tem presença de superstar. A começar pelo tamanho: ele é maior que o modelo original, com o comprimento aumentado em 29 polegadas. E embora compartilhe o núcleo de fibra de carbono do Aventador, usa o mesmo motor V-12 de 6,5 litros supercapacitor do Lamborghini Sián, o que dá ao automóvel um pico de 802 cv — mais que o dobro da potência do original. Há ainda uma infinidade de detalhes a homenagear o clássico, dos arcos das rodas octogonais, como os encontrados na versão original do Quattrovalvole, a um gráfico frontal claramente derivado da edição do 25º aniversário de 1988.

O interior parecerá familiar para quem já esteve ao volante de um Aventador, mas nesse carro ele vem com um acabamento contemporâneo de fibra de carbono, enquanto uma tela sensível ao toque ancora o centro do painel. Grande parte da arquitetura interna é compartilhada com o Sián, incluindo o volante de fundo plano, imaculado por controles ou botões. O Aventador também define a forma como o novo Countach se move. O coração de 12 cilindros é um companheiro infinitamente carismático, com sua entrega de potência construída com uma linearidade muito diferente do soco abrupto dos rivais turboalimentados. E soa espetacular na faixa de rotações, cada vez mais raivoso à medida que se aproxima de seu limite de 8.500 rpm.

> Mesmo para os altos padrões de teatralidade da Lamborghini, o Countach LPI 800-4 tem presença de superstar

O desempenho é previsivelmente selvagem: o carro de 1.594 kg (peso seco) subindo de zero a 96,5 km/h em 2,7 segundos a caminho de uma velocidade máxima de 355 km/h. Embora seja impossível discernir a contribuição que a entrada de 34 cv do supercapacitor faz para a aceleração, certamente ajuda a suavizar as mudanças de marcha de transmissão automatizada de embreagem única, que parece muito menos brutal do que no Aventador.

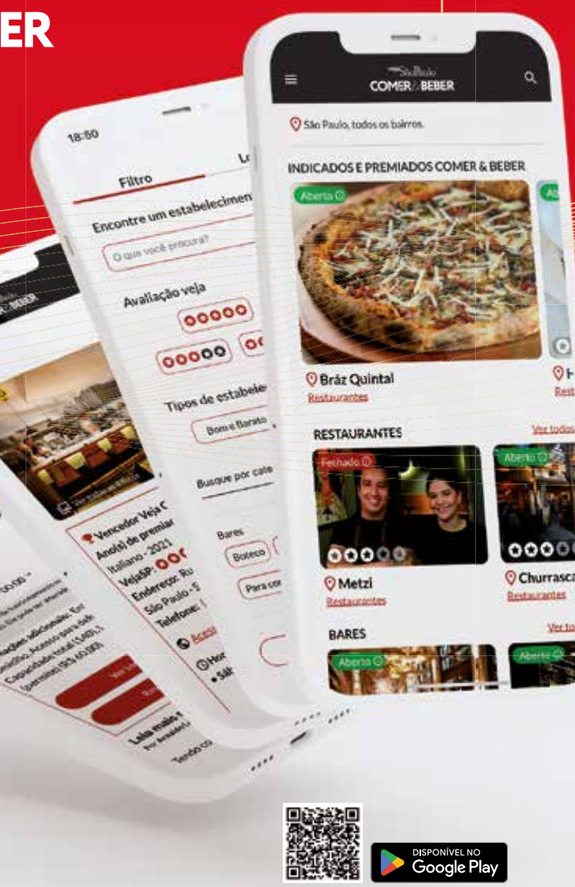
O passeio é mais firme, mesmo com os amortecedores em seu modo mais suave. A aderência é enorme e o sistema de tração nas quatro rodas, maciço — um Countach original seria perdido após algumas curvas. A questão a ser colocada, é esta: o novo carro é digno de seu nome famoso? Para os 112 compradores que pagaram US$ 2,64 milhões cada, a resposta deve ser sim. No entanto, a nostalgia do original é tamanha que o Countach LPI 800-4 sempre será considerado um ato de homenagem a seu antecessor, mesmo mais inovador e melhor em todas as métricas mensuráveis. R

Encontrar o melhor da gastronomia ficou ainda mais fácil

Os melhores endereços gastronômicos de São Paulo e Rio de Janeiro agora reunidos no aplicativo COMER & BEBER. Encontre rapidamente a experiência gastronômica que procura dentro do app:

- PESQUISE POR REGIÃO
- ESTABELECIMENTOS SEPARADOS POR CATEGORIAS
- RESENHAS COMPLETAS COM AVALIAÇÃO DE ESPECIALISTAS
- RESERVA DE MESA ANTECIPADA

APLICATIVO
COMER & BEBER
veja São Paulo veja Rio



BAIXE AGORA NO SEU CELULAR

DISPONÍVEL NO Google Play
Baixar na App Store

De brincos compridos a colares chocantes, a alta joalheria surge cheia de drama e glamour

Máximo Impacto

editor de joias PAIGE REDDINGER
fotos ROBB RICE
estilo ALEX BADI

Brincos **BULGARI** em ouro rosa 18 quilates cravejados com turmalinas rosa e verdes, rubelitas verdes, peridotos, ametistas e diamantes; pulseira em ouro rosa 18 quilates com peridotos, rubelitas, ametistas, turmalinas verdes, turmalinas rosa e diamantes. Todos os preços de joias sob consulta (bulgari.com). Vestido assimétrico de tule de seda Gucci, US$ 65.000 (R$ 341,6 mil) **gucci.com**

Colar e pulseira **MESSIKA** Divine Enigma em ouro branco 18 quilates cravejado de diamantes. Preço sob consulta (messika.com); Body Mônot com tule e viscose, US$ 895 (R$ 4,7 mil) **monot.co**

Colar **LOUIS VUITTON** Spirit High Jewelry Destiny em platina, ouro amarelo 18 quilates e diamante. Preço sob consulta. **br.louisvuitton.com**

Modelo: Emily Grace
Casting: Luis Campuzano
Cabeleireiro: Eduardo Bravo
Maquiadora: Vera Dierckx
Editora de moda: Emily Mercer
Assistente de moda: Annelise Lombard-Platet
Diretora de fotografia: Irene Opezzo
Assistente de fotografia: Paolo Caponetto

PS: Todas as joias são preço sob consulta e demais preços de roupas em valor aproximado em reais

Colar **BOUCHERON** Coquillage em ouro branco 18 quilates cravejado com madrepérola e diamantes. Preço sob consulta. **boucheron.com**

UM TÊNIS COM ASAS PARA O PELÉ DO BASQUETE

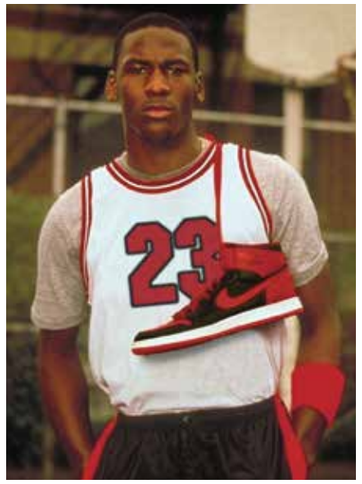
Em 1985 surgiu o primeiro modelo da Nike que, assinado por Michael Jordan, virou febre de estilo na cultura urbana

por ROSANE PAVAM

Jovem sensação, Michael Jordan amava a Adidas. Por isso queria da empresa uma linha de tênis assinada em seu nome. Mas a Adidas passava por má fase em 1984. E a Converse, predileta da NBA, não via em Jordan uma prioridade. Como o Pelé do basquete "voava" em quadra, a Nike, criadora de solas de impacto no atletismo, procurou Jordan para conversar. Sua mãe, Deloris, o convenceu a ouvir a proposta, como conta na série *Arremesso Final*, da Netflix.

A Nike oferecia, além do tênis, US$ 250 mil anuais de patrocínio, contra os US$ 100 mil pagos pela Converse a veteranos. O jogador selou acordo e o agente David Falk sugeriu intitular o tênis de Air Jordan. A expectativa era de que, ao fim de quatro anos, fossem vendidos US$ 3 milhões. Mas foram 126 milhões só no ano 1. O rapper NAS conta que vestir um par do novo modelo era como empunhar o sabre de luz de *Star Wars*: com os tênis de Michael Jordan, vinham seus poderes. Pela primeira vez um acessório do basquete se estendia à cultura urbana, sempre com uma atualização. Até a aposentadoria do jogador foram 18 versões e atualmente há 34 sendo comercializadas.

Entre 1985 e 1986, uma contusão impediu Jordan de atuar. E na volta às quadras seus pés reclamaram dos modelos da Nike. A empresa então



Em 1984, a lenda e o Air Jordan 1

encomendou um protótipo a Tinker Hatfield, designer e ex-saltador com vara que sabia acomodar os tênis às necessidades do atleta, como explica a série *Abstract*, também na Netflix. Hatfield, que expunha a bolha de absorção de impacto aparente na lateral da sola, inspirado na arquitetura do Centre Georges Pompidou, em Paris, incorporou uma faixa com estampa de elefante ao Air 3 e revestiu a peça internamente em couro, para torná-la aconchegante. A partir de então, o jogador jamais deixou de usar o Air Jordan para voar com os pés.

FOTOS: NIKE

COM OS PODERES DE JORDAN

1984 Michael Jordan sela com a Nike a produção do tênis Air Jordan

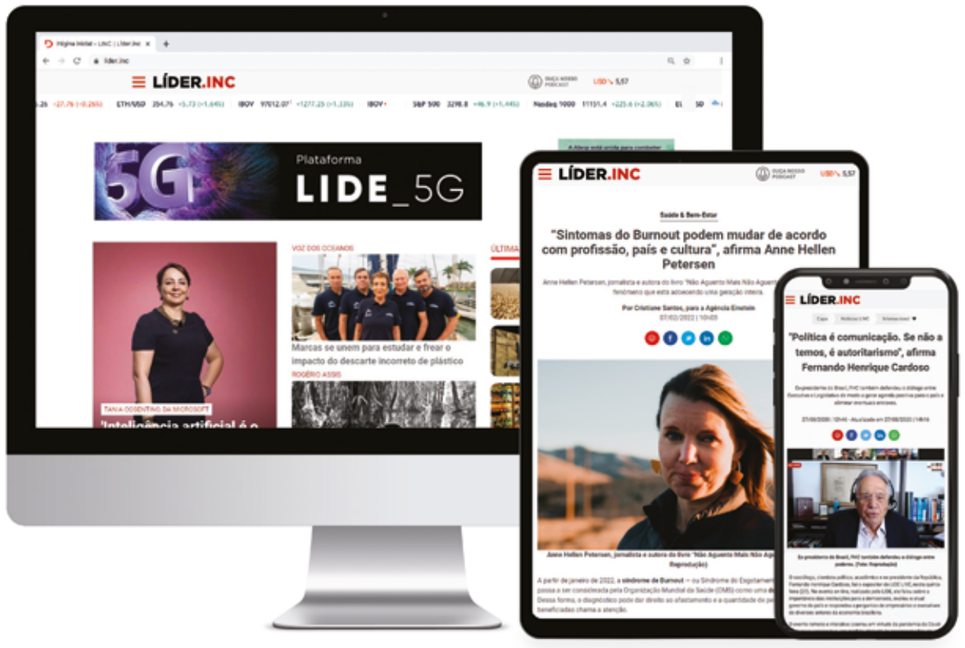
1985 Lançado o Air Jordan 1

1988 O designer Tinker Hatfield desenvolve o Air Jordan 3, com a bolha de absorção de impacto aparente na lateral da sola

2003 O Air Jordan 18 é o último modelo usado em quadras por Jordan, que se aposenta

L. /conteúdo

Negócios/Gestão/
Investimento/
Economia/



ACESSE
LÍDER.INC
Textos, fotos, vídeos e podcasts.
Conteúdo para quem é líder_

O FUTURO JÁ ATERRISSOU

Conheça a frota mais poderosa e mais avançada da história da Gulfstream. Com a adição dos novos Gulfstream G800™ e G400™, nosso portfólio expandido oferece uma aeronave para cada missão.

Gulfstream™

A General Dynamics Company

Pedro F. Ruiz, Vice-Presidente Regional de Vendas – América do Sul, pedro.ruiz@gulfstream.com