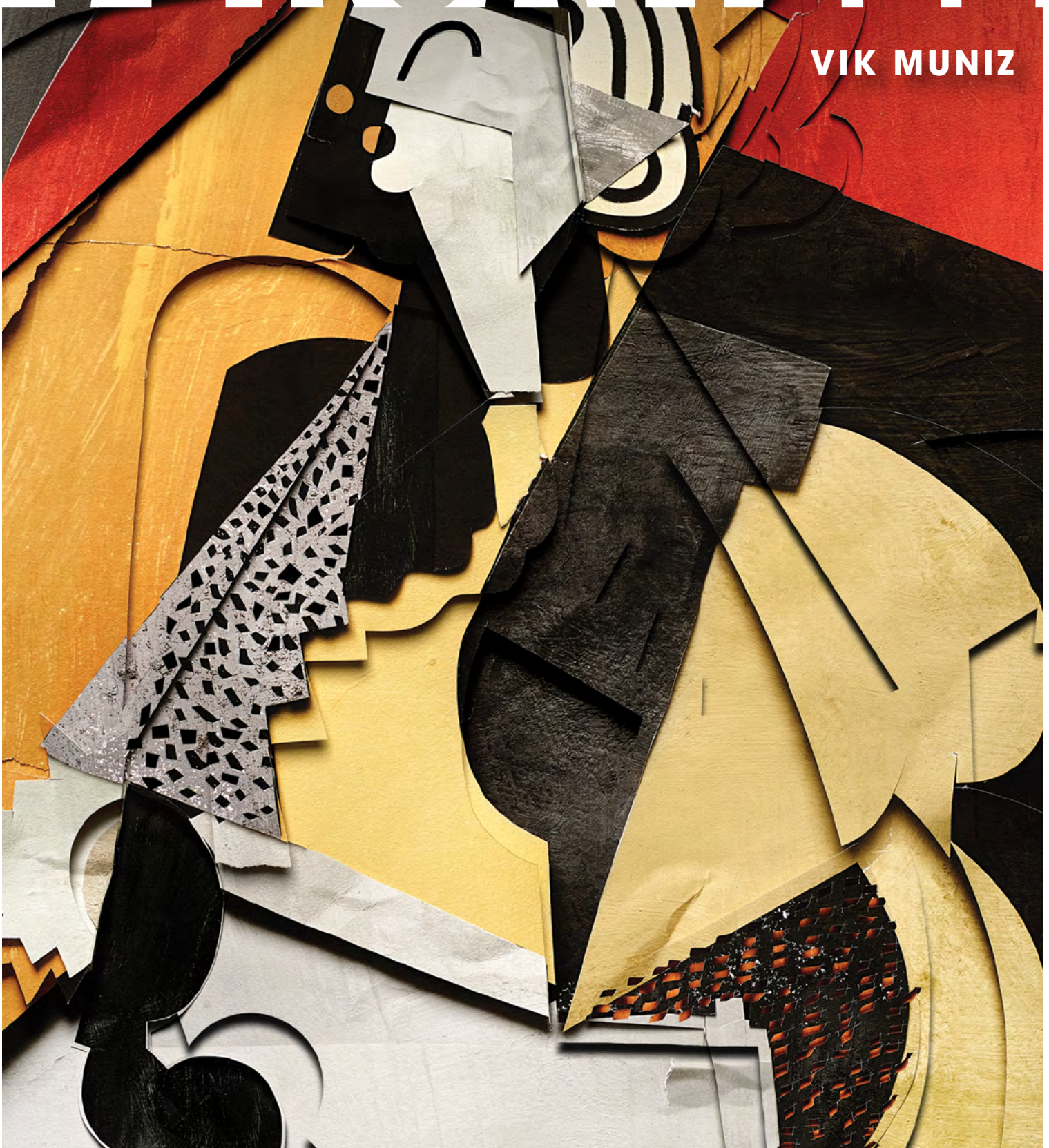


VERSATILE

VIK MUNIZ





Ana Paula Padrão
Associada Amex desde 1996

Aceita usar Amex para tudo?

A ANA PAULA SAIU DO PADRÃO
PARA MOSTRAR QUE AMEX
É MAIS ACEITO DO QUE VOCÊ IMAGINA.

Do shopping ao salão,
do cafezinho à loja de móveis.
Onde estiver, use Amex.



Acesse e
peça o seu em
amex.com.br

NÃO
viva a vida
SEM O SEU™



NOVO DEFENDER

CAPAZ DE COISAS GRANDIOSAS



ABOVE & BEYOND



Após 70 anos superando todos os obstáculos, o Defender agora se apresenta ao século XXI totalmente renovado por dentro e por fora - e com ainda mais resistência e capacidade, características pelas quais sempre foi reconhecido. Por ser totalmente adequado tanto para os grandes centros urbanos como para as regiões mais inóspitas, sua versatilidade alcança agora novos níveis com tecnologias intuitivas e extremamente avançadas, como o novo sistema de infotretenimento Pivi Pro, e Terrain Response configurável, perfeito para você desbravar qualquer terreno a qualquer hora do dia. Com o Defender, no fim das contas, até sua rotina parecerá uma aventura.

Entre em contato com uma de nossas concessionárias e o conheça ao vivo.



LANÇAMENTO - PIEDADE/SP

O privilégio de viver em uma Reserva com Náutica e Golf

APENAS 1H20 DE SÃO PAULO



Perspectiva ilustrada da Portofino com o Campo de Golf e Reserva



Foto ilustrativa

Foto ilustrativa

Foto ilustrativa

LOTES DE 1.250 A 3.600 m²
CONDOMÍNIO FECHADO

AGENDE SUA VISITA: (11) 4580-1500 | [OPORTOFINO.COM.BR](http://oportofino.com.br)



Aponte a câmera do celular e saiba mais

Centro Náutico *Exclusivo*

Campo de Golf por *Dan Blankenship*

Reserva de *Itupararanga*

Conheça Portofino, um condomínio de campo extraordinário às margens da Represa de Itupararanga. Um refúgio de bem-estar com centro náutico privativo com 100 vagas e píer flutuante. Clube social e esportivo com áreas de lazer exclusivas. Projeto arquitetônico assinado por Gui Mattos, campo de golf de 9 buracos projetado por Dan Blankenship, com 18 tees de saída, Driving Range, Chipping e Putting Green, e paisagismo do Escritório Burle Marx.



O Empreendimento Portofino, constituído na forma da Lei 6.766/79, encontra-se registrado sob o R 2 na matrícula n. 22.932 do Serviço de Registro de Imóveis do município de Piedade/SP. Aprovação pela Prefeitura Municipal de Piedade/SP no Processo Administrativo PMP n. 08661/2012, conforme Decreto Municipal n. 7.800/2020 e aprovado pelo GRAPROHAB (certificado n. 367/2018), Alvará de Loteamento n. 8/2020. Imóvel de propriedade da realizadora Eco Lotes Empreendimentos Imobiliários SPE Ltda. (CNPJ 09.252.282/0001-33). Intermediação e Comercialização: Bossa Nova Sotheby's International Realty: Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 2.027 - Jardim Europa - CEP 01441-001 - Tel.: 3061-0000 - São Paulo (SP), Creci: 27212J. Imagens meramente ilustrativas. Agência Rfill.



**MONT
BLANC**



Signature
THE NEW FEMININE
FRAGRANCE



9^{AM} AT THE CAFÉ DE FLORE
DIANE DUCRET, WRITER.

QUE VENHA 2022!



© MARCIO SCAVONE

@rogeriosfoggia

Mais um ciclo se encerra. E que ciclo foi esse, wow! Todos nós vivemos momentos de grandes desafios, aprendizados e muita incerteza, mas nestas horas, mais do que nunca, é preciso ter resiliência, capacidade de adaptação, uma gestão de excelência e planejamento assertivo. No caso da *Versatille*, é latente o amadurecimento e o crescimento de nossa equipe e, da mesma forma, o reconhecimento por parte dos nossos leitores e clientes e do mercado em relação à qualidade, à relevância e à isenção das matérias apresentadas.

Estou bastante engajado e motivado com o futuro que nos espera e com os planos para 2022. Seguiremos com uma linha editorial isenta e genuína, trazendo o melhor conteúdo de lifestyle nas seis edições impressas e diariamente nos canais digitais. E nós somos incansáveis na busca de novos objetivos e no atingimento das metas impostas, a fim de mantermos a nossa relevância e identidade única.

A edição que está em suas mãos traz na capa uma obra de Vik Muniz, artista ímpar, reconhecido mundialmente por sua arte. No miolo, um editorial pautado no amor, com os convidados Sig Bergamin, Murilo Lomas,

Cozete Gomes e Schynaider Moura, junto a suas filhas. Na seção Motor, o novo Porsche Taycan GTS, revelado em novembro no Salão de Los Angeles, sobe o nível dos elétricos esportivos – eu mesmo dirigi o Taycan 4S em São Paulo recentemente e posso dizer que é uma experiência única. Mais para o fim da revista, um especial de Paris, realizado por nossa editora in loco em novembro.

No que diz respeito aos eventos, teremos muitas novidades pela frente. Preparem-se para eventos sociais, de conteúdo e também esportivos, a exemplo do Copa no Copa, que foi um sucesso em 2021 e que terá duas edições no próximo ano!

Ótima leitura! 🍷

Rogério G. Sfoggia
Publisher



■ CAPA: FOTOCUBISMO
■ ARTISTA: VIK MUNIZ



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.



A General Dynamics Company

VERSATILLE

REVISTA VERSATILLE

versatille.com

redacao@versatille.com

Rua Cláudio Soares, 72 – Pinheiros

CEP: 05422-030, conjunto 505

Tel.: +55 (11) 3071-1428

Rogério G. Sfoggia | Publisher

rogerio@versatille.com

Lucia Louro | Diretora de Relações Institucionais

lulouro@versatille.com

Giulianna Iodice | Editora-Chefe

giulianna@versatille.com

Marcella Fonseca | Diretora de Arte

marcella@versatille.com

Raquel R. Sfoggia | Relacionamento & Experiência

raquel@versatille.com

Laís Campos | Assistente de Redação

lais@versatille.com

Everaldo Guimarães | Tratamento de Imagem

Fabiana Pino | Revisora

COLABORARAM NESTA EDIÇÃO

Ana Paula Pereira, Duda Gulman, Fernanda Meneguetti, Gabriela Amorim,

Gabriel Bertoncel, José Barbosa, Juliana A. Saad, Kariny Grativol,

Mattheus Goto, Max Araujo, Miriam Spritzer, Pablo Félix,

Raphael Calles e Robson Baptista

COLUNISTAS

Cristiane Coelho, Nelson Spritzer, Pedro

Albuquerque, Philippe de Nicolay Rothschild,

Waleska Farias e Wanderley Nunes

CONSELHO EDITORIAL

Carlos Ferreirinha e Rogério G. Sfoggia

ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO

Keli Cintra | Contas a Pagar/Receber

financeiro@versatille.com

Naydson Souza | Logística

naydson@versatille.com

REPRESENTANTE INTERNACIONAL

International Sales: multimedia, inc. (USA)

Tel: +1 407 903 5000

E-mail: info@multimediausa.com

IMPRESSÃO

Coan Indústria Gráfica

DISTRIBUIÇÃO

Bancas: direto

Mailing: direto/Correios

TIRAGEM

26.000 exemplares

PANERAI

LABORATORIO DI IDEE

A UNIQUE FORMULA OF
SWISS TECHNIQUE AND ITALIAN STYLE
NEW SINCE 1950



L U M I N O R

3 DAYS AUTOMATIC

A N I T A L I A N L E G E N D

VISITE-NOS NA NOSSA E-BOUTIQUE
PANERAI.COM.BR



Acesse nosso site:
versatille.com



Siga-nos no Facebook:
www.facebook.com/revistaversatille



Siga-nos no Instagram:
instagram.com/versatille



A revista VERSATILLE pertence à Versatille Editora e Revistas Ltda. Apenas as pessoas que constam no expediente têm autorização para representar a revista dentro de suas respectivas áreas. Os conceitos emitidos em artigos assinados são de responsabilidade de seus autores.



- 32** drops
Seleção de produtos de luxo para querer agora
- 38** capa
Em 2022 o otimismo desponta como tendência
- 40** artista da capa
Vik Muniz e seu trabalho único
- 46** tendência
A estética dopamine dressing
- 50** literatura
Risque Esta Palavra, de Ana Martins Marques
- 52** cinema
Entrevista exclusiva com Aly Muritiba
- 56** cultura
Os bastidores dos museus
- 62** aviação
CEO da Voar Aviation fala sobre momento positivo

- 64** editorial
Fotografias que eternizam o amor
- 74** gadgets
Dispositivos para cuidados pessoais
- 76** relógios
Lançamentos de alta relojoaria
- 78** vinho
A adega brasileira de Jack Vartanian
- 80** motor
O novo Porsche Taycan GTS
- 84** giro
Curadoria de novidades no universo do turismo
- 86** pelo mundo
Quatro hotéis para aproveitar a natureza
- 88** viagem
Guia especial de Paris

FOTOS: GABRIEL BERTONCEL; DIVULGAÇÃO; DUDA GULMAN

- 102** estrelados
Por trás dos pratos: Picchi
- 108** gastronomia
O boom dos restaurantes italianos
- 116** chef
Entrevista com Tuca Mezzono
- 120** consumo
Seleção de produtos que remetem ao verão
- 126** moda
A conexão entre o Brasil e a Bélgica
- 128** perfil
Sete perguntas para Marina Ruy Barbosa
- 130** bem-estar
A funcionalidade por trás das fragrâncias
- 134** joias
Acessórios lúdicos são a pedida certa

- 138** ícones
Os códigos que tornam objetos de luxo reconhecíveis
- 142** colecionador
Um closet repleto de Air Jordans raros

colunas

- 22** finanças
Pedro Albuquerque
- 24** saúde & bem-estar
Cristiane Coelho
- 26** gastronomia
Wanderley Nunes
- 28** liderança, carreira e imagem
Waleska Farias
- 30** carpe diem
Nelson Spritzer

GIULIANNA IODICE
 Editora-chefe

Atenção e cuidado definem o trabalho de Giuliana. Desde as palavras pensadas acuradamente em seus textos até a forma pela qual motiva sua equipe, a preocupação com o outro está sempre presente. Ela impressiona não só com a escrita mas também por meio da forma de se posicionar, se colocar no lugar de todos a sua volta e sempre deixar claro o propósito que move seu trabalho. Seja um leitor, seja um colega de equipe e amigo, é difícil não ser impactado por ela.



ROGERIO SFOGGIA
 Publisher

Entrepreneur, advogado, gestor, investidor e apaixonado por desafios. Em 2007, diversificou seu portfólio e comprou a *Versatille*, tornando-a uma plataforma sólida de lifestyle. Recentemente, transformou sua afinidade por gastronomia em negócios e entrou na sociedade do restaurante Ummi.



LAÍS CAMPOS
 Assistente de redação

Ser antenada é um pré-requisito para profissionais de jornalismo – e a Laís sempre está por dentro de tudo. Fascinada pelo universo da moda, ela consegue, de forma global, identificar os movimentos de mercado, analisar os reflexos históricos da moda na sociedade atual e, simultaneamente, acompanhar as tendências que despontam. Apesar de ainda estar na faculdade, ela já sabe o quer: tornar a moda mais reconhecida e acessível.



RAQUEL RADISKE
 Relacionamento & experiência

Raquel é uma correria só, sempre empenhada em muitos projetos simultâneos. Amante da inovação, gosta de buscar novas formas e formatos para atender e surpreender aqueles que acompanham a *Versatille*. É fascinada pelos avanços da tecnologia. Como uma boa pisciana, é bastante sonhadora e busca um mundo melhor para todos.



MARCELLA FONSECA
 Diretora de arte

Marcella tem o poder de deixar tudo mais belo, graças a seu senso estético aguçado. A formação em editoração é proveniente de uma paixão de adolescência, e desde o primeiro dia em que pisou em uma redação soube que não sairia mais. Interessada por cultura e literatura, frequentemente sugere pautas e, algumas vezes, se arrisca na escrita. Extremamente curiosa, sei que seu sonho é fazer as malas e se aventurar no mundão.

WWW.VICTORHUGO.COM.BR • 0800 026 9969



EVE MORAES BY MARCELO PAEZ

IMAGENS: ARQUIVO PESSOAL



VICTOR HUGO

FERNANDA MENEGUETTI

Jornalista e historiadora faminta, Fernanda Meneguetti acumula em seu portfólio de vida de restaurantes premiados a simplões e escondidos, um sem-fim de receitas e entrevistas nem sempre publicáveis no currículo. Impossível de acompanhar, Fê chega antes de todos no próximo point ou tendência gastronômica do momento.



GABRIEL BERTONCEL

Gabriel Bertonsel é fotógrafo de moda e publicidade. Há mais de dez anos no mercado, destaca-se por sua intuição e seu olhar apurado. Filho de pais artistas, suas referências estão nas mais distintas formas de arte, desde cinema e música até pinturas e esculturas.



MIRIAM SPRITZER

Extremamente rápida e antenada, Miriam traz pautas interessantes e conectadas com o mundo. Moradora de Nova York há uma década, recentemente se tornou membro da Hollywood Foreign Press Association.



MATTHEUS GOTO

Mais do que a formação em jornalismo, Goto é um repórter nato, com tino para boas histórias, com uma calma característica que só os que o conhecem entendem. Suas paixões por música, literatura, cinema e arquitetura ficam nítidas ao ler seus textos, sempre cuidadosos e claros.



GABRIELA AMORIM

A paulistana possui como cerne de seu trabalho a produção de narrativas de qualidade, dando relevância e espaço para vozes plurais. Os assuntos que englobam os campos do audiovisual, entretenimento, da música e das artes são os preferidos, e ela está sempre atenta às tendências atuais, sem perder a conexão com o passado.



IMAGENS: ARQUIVO PESSOAL

BEBE COM MODERAÇÃO



100

Pontos
James Suckling

Conheça o vinho perfeito

Don Melchor 2018

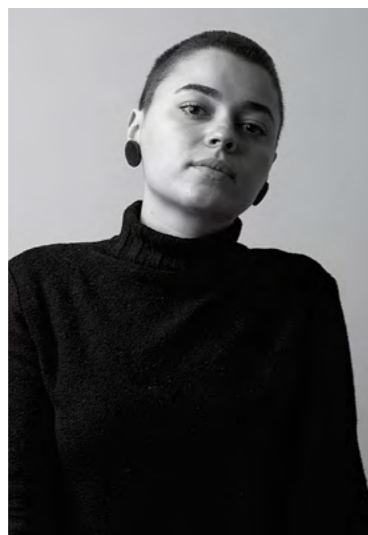
Para entender por que Don Melchor recebeu a pontuação perfeita, basta sentir seu aroma único, que equilibra flores, groselha negra, framboesa e pêssego, ou observar como seu corpo é amplo e refinado ao mesmo tempo. Ao apreciar, você sentirá taninos delicados, a beleza do terroir de Puente Alto e um final prolongado, que explica por que ele é um dos melhores Cabernet Sauvignon do mundo.



VIÑA DON MELCHOR

DUDA GULMAN

Fotógrafa formada em jornalismo com pós-graduação em cinema e multimeios. É especialista em retratos, fotografia de gastronomia e documental. Busca na fotografia as formas, as cores e os encontros do mundo. Quem sabe, assim, consiga se aproximar de sua complexidade.



RAPHAEL CALLES

Quando o assunto é relógios, Calles domina a cena. Habitué das mais importantes feiras de relojoaria, como Baselworld, SIHH e Siar, ele traz as novidades em tempo recorde e identifica tendências sem pestanejar, caso da seção que assina na edição.



Juliana A. Saad

Jornalista especializada em travel, lifestyle, luxo, arte e cultura. Escreve, fotografa e desenvolve conteúdo exclusivo para as melhores publicações e empresas do Brasil e do exterior.



SERGIO QUINTANILHA

Trouxe sua vasta experiência de mais de 30 anos no segmento automotivo para contar a nossos leitores sobre os carros de luxo. É doutorando em comunicação na USP e professor de jornalismo na pós-graduação da Universidade Anhembi Morumbi e no curso de jornalismo automotivo da Faculdade Cásper Líbero.



IMAGENS: ARQUIVO PESSOAL

COPACABANA PALACE

A BELMOND HOTEL
RIO DE JANEIRO

Seja bem-vindo ao glamoroso refúgio à beira-mar do Rio, onde a icônica piscina é quase tão famosa quanto os hóspedes. Maravilhoso, não é?





NOVOS VENTOS PARA OS INVESTIDORES

O mundo segue preocupado com as variantes do coronavírus, que assombram as nações com uma possível nova onda de contaminação. O Brasil lida com diversos problemas internos e políticos, diante de um ano eleitoral que promete muito embate e pouco consenso. E a bolsa de valores enfrenta uma forte queda há mais de cinco meses consecutivos, com um recuo de mais de 14%.

O cenário não parece muito promissor também para 2022. O chamado "novo normal" talvez mude antes de que o normalizemos. Mas uma certeza tenho: uma hora a maré muda, e os ventos passam a soprar a favor do nosso navio.

A bolsa sempre viveu em ciclos e a volatilidade é característica-base do seu funcionamento. Lidar com o sobe e desce dos ativos – e ver seu patrimônio se multiplicar ou se desfazer a cada informação que impacta o Ibovespa – exige mais do que atenção e resiliência dos investidores; exige educação financeira e inteligência emocional.

Nunca houve momento tão bom na história para investir, em que o investidor tivesse tantos privilégios ao contar com real inteligência de mercado. Modéstia à parte, o TC teve grande importância nessa democratização. Poucos anos atrás, o investidor pessoa física (PF) tinha muita dificuldade para acessar as mesmas informações que o institucional. Hoje o cenário é outro e há muito conteúdo, inclusive gratuito, à disposição.

Embora a bolsa de valores – que ultrapassou os 4 milhões de contas de PFs – e a renda variável tenham perdido seu ritmo de crescimento recentemente, o que a população não sabe é que são múltiplas as opções de investimentos. A renda fixa é a mais popular no país e mais de 10 milhões de pessoas já investem em criptoativos, mas existem ainda os fundos imobiliários, os small caps (empresas com menor valor de mercado) e o private equity (forma de investimento privado), por exemplo. Todas elas presentes no TC.

Visualizamos uma nova realidade virtuosa à frente: cada vez mais brasileiros com educação financeira e investindo; assim, empresas

com mais capital, empregando mais e pagando melhor o que levará a um maior consumo da população e ao crescimento econômico do país. Estamos apenas no início.

Mas é preciso crer. Não falo em uma crença cega, baseada apenas em fé mas sim pautada na análise de dados e em evidências empíricas. Nossa comunidade, de mais de meio milhão de investidores, compartilha não o que supõe, mas o que fez e viveu na prática. Essa experiência coletiva transmite uma mensagem de centrimento e tranquilidade nos momentos de crise e tensão com as oscilações da bolsa.

Operar na bolsa de valores exige um pensamento positivo e a esperança de que dias melhores virão. Isso não muda, independentemente do cenário em que vivemos. E faço essa afirmação da perspectiva de quem já perdeu 93% do seu patrimônio na bolsa em menos de uma hora e de quem levou uma companhia do zero ao IPO, valendo mais de R\$ 1 bilhão, em apenas quatro anos e meio – uma das empresas mais jovens a abrir capital na B3.

Meu verdadeiro grito de liberdade foi a educação. Uma vez com conhecimento absorvido, responsabilidade e disciplina, os investidores podem navegar com mais habilidade. Não há ferramenta mais fantástica para gerar riqueza e subir de nível social do que o mercado financeiro. Na esmagadora maioria das vezes, essa evolução não acontece de forma imediata ou no primeiro mês de operações, mas os juros compostos levarão você, passo a passo, a um novo patamar.

Se me permite um conselho: comece a estudar para investir (melhor, no caso de quem já opera). Por aqui estamos à disposição para ajudá-lo e prontos para seguir navegando juntos – nos reinventando de acordo com os ventos, correntes e marés – e construindo "novos normais" para o mercado de capitais e o Brasil.

Que 2022 venha com seus desafios e boas surpresas. Espero vê-lo em outros portos, a salvo, com mais riquezas e experiência.

Até o próximo ano! 🍷

UMA TENDÊNCIA MUNDIAL AGORA EM GRAMADO PARA SUAS FÉRIAS



CASA COMPLETA, LUXUOSAMENTE DECORADA,
LOCALIZADA EM CONDOMÍNIO EXCLUSIVO
E DENTRO DO COMPLEXO DO HOTEL
CASTELO SAINT ANDREWS

*O aconchego de uma casa com
serviços exclusivos de hotelaria!*

A MOUNTAIN HOUSE POSSUÍ 3 SUÍTES, GARAGEM PRIVATIVA, SALA DE JANTAR E DE ESTAR, LAVABO, COZINHA COMPLETA, VARANDA GOURMET, BAR, ADEGA CLIMATIZADA, SMART TV, ELEVADOR, SOM WIRELESS, INTERNET, LENÇÓIS 1200 FIOS EGÍPCIOS, AMENITIES ACQUA DI PARMA

OBS.: 3 SUÍTES QUE ACOMODAM ATÉ 7 PESSOAS SENDO:
SUÍTE VALLEY VIEW - CASAL (95M²) COM MARAVILHOSA VISTA PARA O VALE DO QUILOMBO E DUAS SUÍTES
LOFT PARA ATÉ 5 PESSOAS (65M²)

RESERVAS E INFORMAÇÕES:
saintandrews.com.br
(54) 3295-7700 / 99957-4220
OU NO SEU AGENTE DE VIAGENS



Nas reservas de 3, 4, 7 e 14 noites **incluimos:** traslado em carro privativo (aeroporto/hotel/aeroporto), welcome drink na chegada, serviços de mordomos, completíssimo café da manhã com horário livre, chá da tarde inglês*, 01 jantar menu Surprise do Chef e 01 jantar harmonizado com os melhores vinhos do mundo* (vide site), noite de pizzas gourmet**, terapia relaxante para o casal*, visitas à Vinícola Jolimont com degustação* e ao Geo Museu - O mundo das pedras preciosas.

Em dezembro teremos o Espetáculo Som e Luz no Castelo, já no mês de janeiro, haverá o Mês das Hortênsias, um mês inteiro dedicado a essa flor característica da região. Fevereiro é época da colheita das uvas e início da produção de vinhos, venha para a Experiência Vindima no Castelo e coleciona lembranças únicas. Março é tempo do Carnaval Veneziano com Baile de Máscaras. Imperdível!

O que fazer na Serra Gaúcha?

A Serra Gaúcha é um dos destinos mais desejados pelos turistas de todo o Brasil e contempla uma diversidade de atrativos. Seja pelo clima ameno, pela natureza exuberante, pela arquitetura típica ou pelas opções gastronômicas, a Serra é a melhor opção para casais, amigos ou para a família inteira.

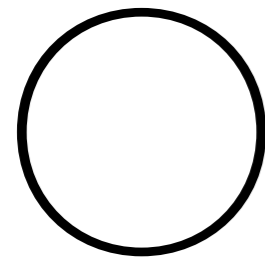
Desfrute de ótimos passeios por Gramado, Canela, Nova Petrópolis ou conheça o Vale dos Vinhedos - Vinícolas Lídio Carraro e Casa Valduga em Bento Gonsalves, Cave Geisse em Pinto Bandeira ou Peterlongo e Chandon em Garibaldi.

São inúmeros os motivos para convidar quem você ama, a família e os amigos para se encantarem com a maravilhosa região da Serra Gaúcha. Se hospedar no Castelo Saint Andrews completa a experiência única e inesquecível.

(*) Somente 4, 7 e 14 noites / (**) 7 e 14 noites - Transfer não incluso nos visitas à vinícola e museu



UM NOVO CAMINHO PARA MAIS UM ANO



Os avanços da medicina, principalmente no que se refere ao desenvolvimento de imunizantes, nos trouxeram novas expectativas. O início de um novo ano vem cheio de esperança, e, atualmente, queremos aproveitar melhor o tempo, saber distribuir o dia entre o trabalho, a família e o lazer e, sem dúvida, ter espaço na agenda para cuidados com a saúde. Esse equilíbrio, tão desejado, proporciona a leveza para a vida e ainda potencializa a criatividade.


Com todas as mudanças e preocupações impostas pelo momento, o cuidado com a saúde está no topo da lista, fato que engloba vários aspectos: fazer um check-up, manter uma alimentação equilibrada, praticar atividade física, ter hábitos de sono regulares e priorizar os momentos de lazer.

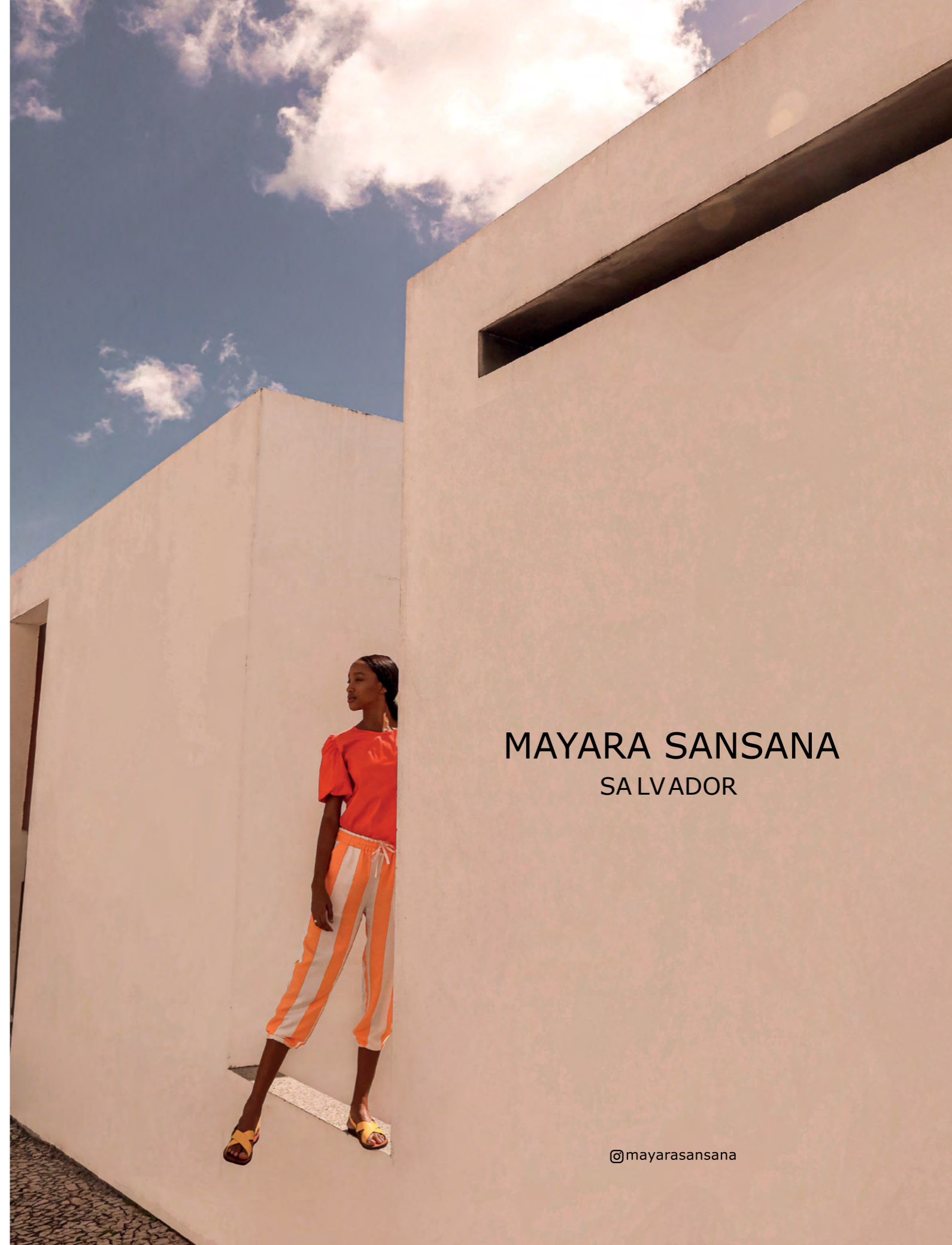
O fato é que muitas vezes sabemos o que queremos, mas ainda falta uma forcinha para que se concretize. Para criar novos hábitos, novos pensamentos são necessários, a mudança da mentalidade é primordial, assim como organização. Inicialmente, é preciso deixar o velho para incorporar o novo, processo que ocorre dando um passo de cada vez.

O primeiro passo é definir os planos para o ano de 2022: emagrecer, manter o peso,

deixar o corpo mais musculoso, aumentar a vitalidade, ter mais saúde e também beleza, por exemplo. Ao traçar os objetivos, fica mais fácil pensar no caminho. O segundo passo é entender o processo que será necessário, e a ajuda de um especialista vai fazer toda a diferença. Ele será como um GPS, clareando as prioridades para cada mês, estabelecendo as condutas necessárias e um ponto que é muito importante: acompanhar os resultados em conjunto.

Já sabendo para onde ir e tendo a trajetória estabelecida, o terceiro passo é baseado na perseverança, a constância de fazer um pouco todos os dias para obter os resultados. Alguns pensam em desistir quando algo ocorre de forma inesperada, mas é importante voltar e dar continuidade ao processo de mudança. O quarto passo é deixar o planejamento tangível, pois assim você cumpre e ainda ganha estímulo para fazer um novo planejamento para a próxima etapa. O quinto e último passo é colocar recompensas para cada ciclo realizado, como, por exemplo, marcar uma viagem logo depois de metas cumpridas; isso aumenta a qualidade de vida e promove o bem-estar.

Enfim, um caminho estratégico facilita que a saúde se torne seu lugar de destino. 



MAYARA SANSANA
SALVADOR

@mayarasansana



REFEIÇÃO COM VISTA

Contraste e equilíbrio constituem a essência do Cora. No topo de um edifício revitalizado no centro de São Paulo, o restaurante possibilita experimentar a gastronomia ligada à vida no campo enquanto se aprecia a vista urbana, para o Minhocão e seus prédios com murais artísticos e o Copan. O estabelecimento está situado no último piso de um prédio de seis andares que permaneceu desocupado por mais de 20 anos, localizado na Rua Amaral Gurgel. O projeto arquitetônico, criado pelo estúdio Vapor 324, conta com uma área coberta por teto retrátil, uma cozinha aberta, salão acolhedor e um terraço para drinks e petiscos.

À frente da operação do Cora estão os chefs Rafael Capobianco e Pablo Inca, argentino que reside no Brasil há dez anos. O que os une são alguns aspectos, como a cozinha caipira e o costume de comer alimentos plantados no campo. Ao criar o restaurante, ambos tinham o desejo de trazer suas vivências conectadas à terra para uma experiência urbana.

Ingredientes frescos, técnicas simples e temperos compõem o menu, composto de pratos para compartilhar que variam conforme a disponibilidade dos produtos e a mudança das estações. Todos os ingredientes são utilizados de forma integral, mas o porco é um destaque: a versatilidade da proteína aparece no Queso de Chancho, um embutido feito a partir da cabeça e dos miúdos, e nas linguíças pequenas, com feijões e mostarda.

O Priceless, por sua vez, além de estar no centro histórico de São Paulo, se inspirou na cena urbana vibrante para oferecer o melhor da vivência cosmopolita. Restaurante, bar, cervejaria, cafeteria, tecnologia, música, cultura e arte, tudo em um só lugar: o edifício Alexandre Mackenzie. Dividido em cinco ambientes, o estabelecimento visa proporcionar uma experiência única que mescla sabores, aromas, sons e conexões.

O Notiê Restaurante, situado no terraço, é comandado pelo chef paraibano Onildo Rocha e tem vista para o Vale do Anhangabaú e o Theatro Municipal. O menu segue temporadas temáticas, com duração de até seis meses. Segundo o chef, a ideia é que cada período explore os sabores de um trecho do país, com uma interpretação singular.

No Abaru Bar, a proposta é sentar para conversar e desfrutar drinks únicos do mixologista Ale D'Agostino em uma atmosfera envolvente e inovadora. Já o Abaru Anexo foi projetado para harmonizar as criações gastronômicas com workshops e eventos exclusivos. No Botãma Terraço, é possível apreciar um momento ao livre com uma vista de tirar o fôlego para o coração de São Paulo. Por fim, o Ateví cria uma conexão entre todos os espaços com muita arte, tecnologia e criatividade. A energia do centro está fluindo – que ótimo! ♡

O CORA RESTAURANTE, UMA DAS NOVIDADES DO CENTRO DE SÃO PAULO



FOTO: EDUARDO MAGALHAES

BREVE LANÇAMENTO

L'HARMONIE

VILA MARIANA

C
O
L
E
C
I
O
N
E

M
O
M
E
N
T
O
S

A TEGRA TRAZ PARA A VILA MARIANA UM EMPREENDIMENTO QUE UNE EXCLUSIVIDADE E SOFISTICAÇÃO.

Com decoração das áreas comuns inspirada na escola modernista Bauhaus, o L'Harmonie reúne elegantes elementos à arquitetura contemporânea.



Perspectiva ilustrada da piscina. Sujeita a alteração.

140 M²*
(COM 3 SUÍTES)
E VARANDA GOURMET

- O privilégio de viver entre os parques Ibirapuera e Aclimação.
- A 500 m da estação Ana Rosa e a 750 m da estação Vila Mariana.
- Próximo à Avenida Paulista, a colégios tradicionais e shopping centers.
- Planta espaçosa e pensada para você aproveitar cada detalhe.

VISITE O DECORADO
NA RUA MANUEL DE PAIVA, 156
TELEFONE: (11) 3181-8742
TEGRAINCORPORADORA.COM.BR/LHARMONIE

FUTURAS INTERMEDIações:

Lopes TEGRA
Vendas

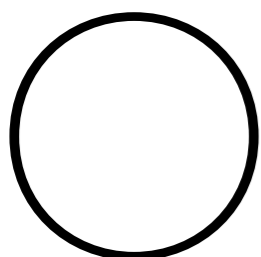
REALIZAÇÃO E CONSTRUÇÃO:

TEGRA
INCORPORADORA

BREVE LANÇAMENTO "L'HARMONIE VILA MARIANA". Incorporadora responsável: TGSP-69 EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA., pessoa jurídica de direito privado, com sede no Município de São Paulo, Estado de São Paulo, na Avenida das Nações Unidas, nº 14.261, 14º andar, Ala B, Condomínio WTorre Morumbi, Vila Gertrudes, CEP 04794-000, inscrita no CNPJ/MF sob nº 33.149.362/0001-06. Projeto arquitetônico: LE Arquitetos. Projeto paisagístico: Benedito Abud. Projeto de arquitetura de interiores: Débora Aguiar. Sua comercialização será realizada somente após o registro do memorial de incorporação no cartório de registro de imóveis competente. As informações constantes no memorial de incorporação e nos futuros instrumentos de compra e venda prevalecerão sobre as divulgadas neste material. Todas as imagens e perspectivas aqui contidas são meramente ilustrativas. As tonalidades das cores, formas e texturas podem sofrer alterações. Os acabamentos, quantidade de móveis, equipamentos e utensílios serão entregues conforme o memorial descritivo do empreendimento e projeto de decoração. Os móveis e utensílios são sugestões de decoração com dimensões comerciais e não fazem parte do contrato de aquisição da unidade. As medidas dos apartamentos são internas e de face a face. A vegetação exposta é meramente ilustrativa, apresenta o porte adulto de referência e será entregue de acordo com o projeto paisagístico, podendo apresentar diferenças de tamanho e porte. *O empreendimento também possui metragem de 141 m². Demais informações estarão à disposição no futuro plantão de vendas. Este material é preliminar e está sujeito a alteração sem aviso prévio. Futuras Intermédiações: Tegra Vendas. Creci J-28.638. LPS São Paulo Consultoria. Creci 24.073-J.



NO APAGAR DAS LUZES DE 2021, UM SALTO DE FÉ



Os desafios que se apresentaram em 2020 e, sem cerimônia, lideraram o palco em 2021, além de afetar a saúde física e emocional das pessoas, também colocaram a fé de muitos à prova. Todos tiveram de mudar hábitos e rotinas, repensar suas convicções e principalmente resgatar a fé que norteia o caráter das escolhas e justifica as experiências pessoais. Ter fé nos ajuda a compreender que não há um bem que dure para sempre nem um mal que nunca acabe, e, se vivermos em consonância com essa convicção, num dado momento mesmo as situações mais aflitivas de algum modo se acomodam. Embora alguns não compartilhem essa percepção e escolham negar a sincronidade da vida trabalhando a nosso favor, o que de bom acreditamos, se tivermos fé, no momento certo de algum modo nos encontra.

Somos a fonte. A vida é o eco.

A fé move mais do que montanhas; move a mente das pessoas que vivem em melhor ou pior condição conforme as próprias considerações. Segundo a lei da atração, atraímos aquilo que projetamos. Para cada ação existe uma reação proporcional. Uma energia emitida atrai outra na mesma frequência; portanto, somos nós os responsáveis pelas consequências geradas pelo que processamos em nossa mente. Obtemos mais de tudo em que nos concentramos. Atraímos coisas boas porque acreditamos e fazemos com que elas aconteçam. A despeito do sentido religioso, tanto a fé quanto a ciência são forças que, se bem acionadas, nos aproximam da conotação de mover montanhas e céus. Quan-

do acreditamos fortemente que, se oferecermos nosso melhor, receberemos o melhor, treinamos nossa mente e gravitamos nessa vibração.

Frente ao futuro que se anuncia na esteira desses novos tempos, a transição entre o que vivemos e o que queremos viver pede, além de determinação e estratégia, um salto de fé. Por certo, carregar na bagagem a experiência de passar por uma pandemia não é para qualquer um. Não surpreende que grande parte da população mundial esteja questionando o sentido da própria existência. Para equilibrar a balança entre o fardo e o legado e amenizar o peso dos momentos difíceis, convém considerar o passado como aprendizado e seguir com fé, estruturando o porvir na justa medida do que esperamos viver como novo cenário.

Às vezes a solução é simplesmente ter fé e seguir em frente.

No apagar das luzes deste longo ano, é chegado o momento em que é preciso acreditar e dar o próximo passo, mesmo que não seja possível ver a escada inteira. Apesar de todos os desvios, atrasos, excessos e faltas, agora é hora de se apropriar dos aprendizados e mudar o foco, deixando o que não cabe mais ser presente no passado. Até mesmo do fundo de um poço, se olharmos para o alto, podemos ver as estrelas. O novo ano nos oferece a oportunidade de renovar a esperança e estrear uma nova versão. Quando o que fazemos favorece o bem maior, o bem maior nos favorece também. Pense o bem, faça o bem, espere sempre o melhor de si, da vida e das pessoas e acredite fortemente: "a fé não costuma falhar".


Um novo ano feliz para você! ☺


Celebre a alegria de uma vida com

LIBERDADE



Experimente o conforto de viver sem pelos indesejados.

 **espaçolaser**
depilação

 @espaçolaser

 www.espaçolaser.com.br



A LUZ E A ESCURIDÃO

Uma vez me perguntaram por que a vida é tão triste e sofrida para tanta gente. Por que tantas perdas. Não sei exatamente a resposta, mas tenho minhas suspeitas.

Se você perguntar a alguém se tivesse de escolher entre a luz e a escuridão, certamente a luz ganharia. Com raras exceções, por exemplo, para dormir, a escuridão tem bem menos apelo e utilidade do que a luz.

A escuridão é passiva. Ela não contagia, não avança por sua iniciativa. A luz, ao contrário, é contagiante e pode ativamente progredir. Tome-se o exemplo de uma vela acesa. Com apenas uma única vela pode-se acender muitas outras. De um pequeno fogo que produz luz é possível seguir acendendo inúmeras outras velas que sucessivamente podem acender muitas outras, numa progressão infinita.

Cada pequena vela acesa e produzindo uma tênue luz inibe e retrai a mais avassaladora escuridão. Nem a mais potente escuridão é páreo para nossa pequena vela com sua tímida luz. Infelizmente, porém, é custoso reconhecer que a escuridão não extingue a si mesma. A luz, sim, pode apagar-se. A luz trazida pela vela pode terminar se não for repostada. A escuridão fica à espreita, torcendo pelo fim da vela e de sua maldita luz. À vela, só resta cumprir seu dever até terminar.

A vela tem uma missão tática e outra estratégica. A tática é espantar a escuridão. Isso é feito por iniciativa própria. A estratégica é contagiar outras velas a fazerem isso, deixar como legado seu exemplo, acender nas outras velas sua luz e seu propósito ao iluminar. Não basta a uma vela apenas trazer luz. É preciso dar significado a ela, frutificar, mudar por onde passar aos que dela se acercarem.

Ao ser humano, parece que o livre-arbítrio nos dá a chance de escolher o que queremos ser durante nossa existência: escuridão ou velas (infelizmente não somos luz, somos portadores dela).

Caso escolhamos a escuridão, não precisamos fazer nada, e sim assistir passivamente ao sofrimento e caos. Se escolhermos ser velas, teremos muito trabalho pela frente. Por iniciativa própria, procuraremos fontes de luz para nos acender – modelos/mestres/inspiradores. Sempre em mente que não somos evangelizadores, somos ofertadores de luz. Enquanto houver luz, é isso que faremos, até nosso último brilho, que se perpetuará no brilho dos que nos sucederem, infinitamente.

O que isso tem mesmo a ver com a pergunta inicialmente feita? Não sei, mas a mim pareceu que poderia fazer sentido. Faz para você? ☺

Seu leão pode colorir a vida de muitas crianças

Até 30 de dezembro de 2021

Doe seu Imposto de Renda para o Hospital Pequeno Príncipe



No Brasil, apenas 3,15% do potencial de doação de IR da população foi destinado para instituições filantrópicas em 2020. Isso representa mais de R\$ 7,7 bilhões que poderiam impactar o cenário da saúde no país.

E você, ao destinar até 6% do seu Imposto de Renda para os projetos do maior hospital pediátrico do Brasil, pode contribuir para mudar essa realidade, de forma fácil e sem custos.

Ajude a transformar a vida de milhares de crianças e adolescentes. Acesse doepequenoprincipe.org.br, simule seu potencial de doação, preencha o formulário e solicite seu boleto.

Contamos com você!

(41) 2108-3886 (41) 99962-4461
doepequenoprincipe.org.br

Apoio:
VERSATILLE





BVLGARI RELÓGIO DIVINA MOSAICA PINK SAPPHIRE

Os modelos de relógio Divina Mosaica, apresentados durante o Geneva Watch Days 2021, homenageiam as raízes da Bvlgari, uma vez que remetem à época em que Roma abrigava os Banhos de Caracala – complexo de banhos públicos construído por volta de 211/212 e 216/217, durante o reinado dos imperadores Sétimo Severo e Caracala, que tinha pisos pavimentados em formato de leque. As peças combinam elegância, habilidade e história ao unir o melhor da alta joalheria e complicações relojoeiras. O Divina Mosaica Pink Sapphire exibe mostrador de ouro rosa com o símbolo do leque construído por meio de safiras cor-de-rosa cortadas em formato de baguetes. A caixa de 37 milímetros de diâmetro, a luneta e os tampões espelham tese estética, alternando entre a cor rosa e diamantes de corte brilhante para oferecer um resultado geral gracioso e elegante. O modelo apresenta ainda movimento de fabricação mecânica autovolante, calibre BVL 191 e contador de horas e minutos. Ⓞ



LANCÔME X *EMILY IN PARIS* L'ABSOLUT ROUGE

Emily in Paris teve sua estreia em 2020, pela Netflix, e agora lança o batom L'Absolut Rouge, uma coleção limitada em parceria com a Lancôme. O glamour parisiense pode ser adquirido em três nuances, inspiradas nos looks diversificados e versáteis que a personagem principal, Emily Cooper, protagonizada por Lily Collins, traz em sua participação na série. A marca de beleza de luxo francesa revela tons esplêndidos com versão arrojada de vermelho drama, nude pink com acabamento cremoso e vermelho com acabamento matte no estilo french girl. A fórmula L'Absolut Rouge é focada na longa duração, textura cremosa e acabamento matte. Ⓞ



THE IMPOSSIBLE COLLECTION OF WINE ASSOULINE

O primoroso livro de capa dura detém assinatura de Enrico Bernardo, o melhor sommelier do mundo, e está incluído na coleção *Assouline Ultimate*, com mais de 200 páginas celebrando as safras mais refinadas do planeta. O objeto, de alta qualidade, traz uma lista excepcional, criada pelo sommelier, na qual se idealiza uma adega abundante de vinhos prestigiados do século passado. Nas páginas, pode ser admirada a transformação de uvas em poesias, que vão desde o Krug Champagne de 1928 até o Penfolds Grange Bin 95 de 1951 e o Leap Estate SLV de 1973, convidando o leitor à apreciação de vinhos históricos, criada por Bernardo. A obra é uma edição ampla de luxo com grandes dimensões, encadernada a mão, com fotografias incríveis, apresentada em uma caixa de madeira, sendo um item obrigatório para a biblioteca de qualquer contemplador de clássicos. 🍷



TÁSSIA ELY CROPPED GIO E CALÇA MIRA

A marca criada pela estilista Tássia Ely tem como proposta o desenvolvimento de peças atemporais feitas a partir de materiais nobres. Buscando o conforto e a valorização dos corpos femininos, a gaúcha elaborou roupas que são prévias do verão de 2022. A modelo veste cropped Gio e calça Mira. A blusa cropped é leve e contemporânea, sem perder a elegância. Tem bolsos e botões de pressão forrados na parte frontal, enquanto suas mangas são curtas e possuem detalhes com acabamento dobrado. A calça, feita de pelica, é de cintura alta, com passantes para cinto e dois bolsos no espaço frontal. Ambas estão disponíveis em variados tons além do da foto, como preto e rouge (vermelho). 🍷



RIMOWA ONE BOTTLE CASE

A marca Rimowa, líder global em bagagem, lança uma caixa de garrafa trabalhada de alumínio ranhurado. O objeto apresenta extremidades de alumínio de alto brilho e uma alça e etiqueta de couro preto. A caixa, que remete a um cofre, foi projetada para levar quase qualquer garrafa, desde a silhueta mais larga de champanhe até as altas garrafas de vinho alsaciano, isso graças ao sistema inteligente de almofadas em seu interior, de cor preta, que contrasta com o exterior, prateado brilhante. Feita na Alemanha, também é a opção ideal para manter sua garrafa isolada e fria por várias horas. A peça também está disponível em uma versão limitada, com alça de couro e etiqueta de crocodilo, que pode ser encontrada em versões rosa, verde e preta, mediante pedido. ⑩



BOTTEGA VENETA BOLSA COLEÇÃO WARDROBE 03

Uma das grandes movimentações de 2021 no universo da moda foi a saída do estilista Daniel Lee da Bottega Veneta. Sua última coleção, batizada de Wardrobe 03, foi revelada em dezembro. A predominância de texturas, assinatura da grife, é vista nos acessórios, assim como o uso de cores vibrantes, como a bolsa verde em destaque. Com muita personalidade, a peça é um ótimo complemento para looks sóbrios. O “fim” do ciclo de Lee abre portas para algo novo com a chegada de Matthieu Blazy, em fevereiro do próximo ano. ⑩

BRIGHT SIDE



OLHAR O LADO BOM DAS SITUAÇÕES
É UMA PREMISA PARA ATRAVESSAR 2022

por giulianna iodice

Na contramão das notícias ruins, o otimismo parece despontar no ano de 2022, segundo o relatório *O Consumidor do Futuro 2022*, de autoria da WGSN. Como em um “combate” contra a negatividade, a consultoria de tendências elencou o otimismo radical como uma resposta às incertezas dos últimos dois anos, uma atitude corajosa e até rebelde nos tempos atuais. É sobre tentar olhar para o futuro próximo e reconhecer que nem tudo está perdido. Tentar separar o real do falso, o que pode ser difícil em tempos em que as fake news se espalham rapidamente, em nível global. Vivemos também uma época de polarização de opiniões, e o ser humano, como é de sua natureza, tende a dar ênfase ao que é errado e ruim.

É necessário olhar o que acontece de bom no mundo, e isso não significa ignorar os problemas sociais. O Brasil termina o ano de 2021 com mais de 65% da população totalmente vacinada (com duas doses), um avanço que traz mais segurança. No mundo, segundo a plataforma Our World in Data, 56% da população mundial está vacinada

com pelo menos uma dose, o que não é suficiente, principalmente ao olhar a baixíssima taxa de vacinação do continente africano, com 4,4% da população vacinada com as duas doses.

De nossa parte, na *Versatille*, optamos por elaborar a última edição do ano com matérias positivas, dando luz também àqueles que são agentes de mudança. Na capa, uma obra de Vik Muniz, artista reconhecido por seus trabalhos únicos e inusitados, mas, além disso, um atuante ferrenho em questões sociais, defensor da educação e há uma década eleito Embaixador da Boa Vontade da Unesco. No miolo da revista, descubra a tendência dopamine dressing, que significa usar a moda para ficar mais feliz, com roupas que nos trazem sentimentos bons; confira um editorial pautado no amor; uma entrevista com o brasileiro Aly Muritiba, que busca, com seu filme *Deserto Particular*, uma premiação no Oscar 2022; e um especial sobre a cidade de Paris, feito in loco, após a reabertura da França para os brasileiros, o que ocorreu no segundo semestre deste ano. Boa leitura e até 2022! 🍷

FORA DE SÉRIE

VIK MUNIZ, O ARTISTA CONTEMPORÂNEO BRASILEIRO RECONHECIDO MUNDIALMENTE, COMPLETA 60 ANOS E SEGUE CRIANDO OBRAS QUE IMPRESSIONAM NA MESMA PROPORÇÃO DE SUAS AÇÕES SOCIAIS

por giulianna iodice

Vik Muniz, nascido em São Paulo sob o nome Vicente José de Oliveira Muniz, acaba de completar 60 anos de vida, dos quais mais da metade foi dedicada à arte – sua primeira exibição-solo aconteceu aos 28 anos, em 1989. “O que muda aos 60 anos é que já há uma coisa pronta e seu trabalho é desconstruí-la”, declarou em entrevista exclusiva à *Versatille*. O artista é reconhecido, mas não somente, pelo uso de materiais fora do comum, como na famosa e impressionante série *Crianças de Açúcar*, de 1996, na qual retratou crianças que trabalhavam em canaviais da Ilha de São Cristóvão, no Caribe, e reproduziu os contornos usando somente açúcar.

Presente em muitos acervos de museus espalhados pelo mundo e galerias, Vik é ativista em causas sociais e em 2011 foi nomeado Embaixador da Boa Vontade da Unesco, devido a seu trabalho pelo desenvolvimento sustentável e pelo uso da educação artística como condutora para a inclusão social. “Estou sempre procurando formas que tragam mais acessibilidade para a arte, pois é algo que muda a percepção das pessoas, permite que vivam modelos de vida fora do padrão, que tenham experiências diferentes e conheçam o outro. É humanizante. E isso, na minha opinião, são práticas que são direitos, e não privilégios, a que todos deveriam ter acesso”, conta ao ser questionado sobre seus focos atuais.



FOTO: GETTY IMAGES



No segundo semestre de 2021, o artista apresentou a série de trabalhos *Fotocubismo*, exposta na Galeria Nara Roesler de São Paulo, resultado de uma pesquisa extensa em torno das obras de Pablo Picasso, Georges Braque e Juan Griss. A obra que ilustra a capa da edição 123, composta de camadas de recortes, é parte do conjunto. Além disso, ainda “sobrou” tempo para inaugurar, no último mês do ano, um novo espaço de arte que foge do comum, localizado na Feira de São Joaquim, na cidade de Salvador. Confira, na sequência, entrevista na íntegra.

Versatille: Como se descobriu artista?

Vik Muniz: Eu venho de uma família muito humilde, e, mesmo tendo feito arte, desenhado e sempre gostado de fazer coisas com as mãos a minha vida inteira, eu comecei a trabalhar com isso muito tarde. Então eu não me descobri artista, as pessoas tiveram de me convencer que eu era artista, e isso levou muito tempo na carreira, em torno de uma década.

V: Como é seu processo criativo? Qual é o ponto inicial de suas obras de arte?

VM: Para mim, começa quando você não está criando nem pensando em fazer arte. Na verdade, o início de todo processo criativo é uma espécie de ócio com atenção, então eu não tenho



NO TOPO (À ESQ.), UMA OBRA DA SÉRIE *CRIANÇAS DE AÇÚCAR*; ACIMA, DUAS OBRAS DA SÉRIE *FOTOCUBISMO*. NA PÁGINA AO LADO, VIK MUNIZ EM UM MUSEU, PERTO DA ESCULTURA DO ARTISTA MESSERSCHMIDT

um momento em que eu não esteja ligado, pensando em uma obra nova. Às vezes eu começo através de algum material que tenha vontade de trabalhar, por sua significância; já outras, surge por um grupo ou uma família de imagens que me interessam, e aí eu vou atrás de uma forma para poder refazê-las. Então, começa com uma abertura muito grande e comigo muito aberto para qualquer tipo de inspiração que venha a acontecer.

V: Você acaba de completar 60 anos. Isso muda, de alguma forma, sua percepção sobre a vida e o que deposita em seus trabalhos e ações recentes?

VM: Muda, em relação ao tempo. Quando você vai trabalhando, se conhece melhor, começa a perceber que existem multipadrões, muitas fórmulas de como reage a certas coisas que acontecem a você. Quando você faz arte, acho que uma maneira é passar metade da vida se inventando e a outra metade tendo de fugir daquilo em que se transformou. É sobre tentar se desfazer e também quebrar algumas manias, uns cacoetes que você tem como artista. Se conhecer muito permite a você se reconstruir mais facilmente. Não é começar do nada, já existe uma pessoa, um artista, que já fez muita coisa. O que muda aos 60 anos é já há uma coisa pronta e seu trabalho é desconstruí-la.

V: Quais são seus focos atuais?

VM: Os meus focos atuais expandiram e transcenderam o campo do meu trabalho, que é de artista plástico. Eu vejo as aplicações da minha percepção do mundo, daquilo que aprendi como pessoa, interagindo de uma forma artística, mas também o meu trabalho como artista expandindo além do estúdio, da galeria e do museu. Estou sempre procurando formas que tragam mais acessibilidade para a arte, pois ela é algo que muda a percepção das pessoas, permite que as pessoas vivam modelos de vida fora do padrão, que tenham experiências diferentes e conheçam o outro. É humanizante. E isso, na minha opinião, são práticas que são direitos, e não privilégios, a que todos deveriam ter acesso. E sempre estou procurando maneiras para que isso aconteça além das paredes dos museus e das galerias.

“

FAZER ARTE É PASSAR METADE DA VIDA SE INVENTANDO E A OUTRA METADE TENDO DE FUGIR DAQUILO EM QUE SE TRANSFORMOU.

V: Quais são os papéis da arte e do artista?

VM: O papel sociopolítico do artista é criar modelos de percepção, ferramentas, para que a mente interaja com o mundo. Seja o mundo natural, cultural ou social, ele cria os modelos que são eficientes e condizentes com o ambiente natural midiático em que o espectador se encontra. De certa forma, o papel social é mostrar versões do mundo que são mais condizentes com a realidade. Ele não é uma pessoa mais equipada do que



FOTOS: REPRODUÇÃO



O ARTISTA NA UNESCO, EM PARIS, NO ANIVERSÁRIO DE 50 ANOS DO PROGRAMA MAB (MAN AND THE BIOSPHERE PROGRAMME)

o policial, pedreiro ou padeiro, para falar sobre as questões sociais. O artista vive fora da maior parte da realidade de muitas pessoas, pois não pega um ônibus às 6 horas da manhã para trabalhar; o seu papel é diferente. Quando ele começa a comentar diretamente sobre a realidade, está indo além do conhecimento e da capacidade dele. A gente consegue fazer muita coisa, transformar o mundo, mas transformando primeiro a visão que as pessoas têm do mundo.

FOTO: UNESCO/MARIE ETCHEGOYEN

V: Por que decidiu abrir uma galeria em Salvador, na Feira de São Joaquim?

VM: Eu trabalho com esse ambiente neutro da galeria, que é um espaço batizado de cubo branco, em que você coloca uma obra ali e ela é vista fora do contexto. Essa neutralidade ajuda você a ter atenção e perceber aquilo que está acontecendo, como uma coisa fora do mundo, que existe só na sua cabeça. As pessoas acham que esse espaço é elitista. Mas não é; o que é, na verdade, é a localização, pois museus e galerias estão sempre em áreas de afluência político-econômica. Isso dificulta para a maioria das pessoas que moram em subúrbio; cria-se uma barreira entre a maioria das pessoas e o convívio com uma galeria de arte contemporânea, o que é um programa formidável. É gratuito, qualquer pessoa pode entrar e ver. A ideia de você tirar o cubo branco e colocá-lo em lugares onde normalmente não estaria me levou a ter a ideia do local de Salvador. Não é bem uma galeria, é uma loja, uma vitrine, que funciona como espaço expositor. Inaugurei em 18 de dezembro, com uma instalação do Ernesto Neto, e tem um programa superambicioso de artistas que só expõem em museus. Isso acontece em uma feira que vende animais, camarão seco, ovo, peixe, carne, mas que também é muito frequentada pelos turistas que visitam a cidade. É uma experiência, estamos fazendo para aprender com ela. É muito empírico fazer algo assim, e eu não sei o que vai acontecer e estou doído para saber, mas só consigo explicar isso mais para frente.

V: Discorra sobre a Escola Vidigal, projeto inaugurado em 2015.

VM: A Escola Vidigal vem de uma vontade enorme que eu tenho de trabalhar com crianças. Eu tenho quatro filhos, eu tenho uma experiência muito proveitosa, profissional mesmo, pois estou sempre testando coisas neles. A imagem da criança está em um período de evolução, que lida com diferentes linguagens, ela não está se comunicando através de arquétipos e uma linguagem simbólica. É uma relação muito próxima com o mundo visual, muito imediatista. Na verdade, a Escola Vidigal

“

O PAPEL SOCIOPOLÍTICO DO ARTISTA É CRIAR MODELOS DE PERCEÇÃO, FERRAMENTAS, PARA QUE A MENTE INTERAJA COM O MUNDO.

é um lugar onde aprendemos com as crianças, elas são os professores. É um projeto social que oferece uma gama de oportunidades para as crianças que moram na favela Alto do Vidigal e que não têm muita opção de programa e lazer quando voltam da escola. Nós oferecemos cursos gratuitos de tecnologia, arte, dança, capoeira, uma grade que foi suspensa durante a pandemia, mas, com a nossa verba, temos conseguido fazer com que essas mesmas crianças que estão cadastradas possam ter acesso à escola virtual. Nós distribuimos 19 tablets, e a gente paga a Internet para elas enquanto a situação não está normalizada. Pensamos em retomar as atividades presenciais provavelmente em 2022.

V: A arte para você é...?

VM: A arte é o conjunto e a evolução das ferramentas com as quais a mente se relaciona com o mundo físico. Desde 50 mil anos é uma disciplina, que vem criando e dando significado para o mundo que existe a nossa volta. Como esse universo de coisas físicas se transforma em ideias e conceitos, e, mais ainda, ideias que possam ser utilizadas. O artista recria esse mundo mental e volta a devolver ao físico coisas que são estruturas intermediárias. É um espaço muito misterioso, que até parece pequeno, mas na verdade é infinito, que separa a mente do mundo físico. ♾

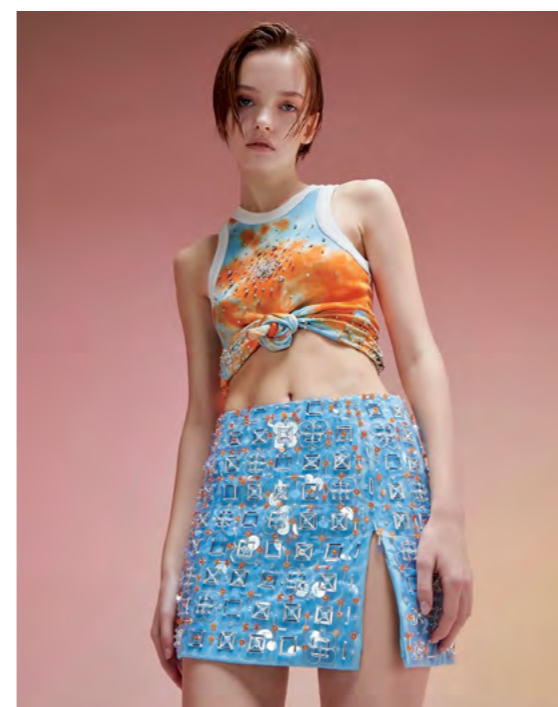
DE *DENTRO* PARA *FORA*

ASCENDE NA MODA A TENDÊNCIA *DOPAMINE DRESSING*, NA QUAL A COMPREENSÃO DAS EMOÇÕES É O SEGREDO PARA ALCANÇAR A FELICIDADE POR MEIO DAS ROUPAS

por **laís campos**

A dopamina é um neurotransmissor que atua no sistema nervoso em diferentes funções, como aquelas relacionadas ao humor e prazer, elementos-chave quando se trata de felicidade. O mais curioso é que sua conexão com a moda é mais intrínseca do que parece. A tendência *dopamine dressing*, vista na última temporada das fashion weeks das cidades de Nova York, Londres, Milão e Paris, apresentadas em setembro, anuncia essa relação de interdependência. A ideia é simples: usar roupas que tragam uma sensação de bem-estar e, conseqüentemente, tornem quem as veste feliz.

Apesar de ser um termo novo, a premissa já é pesquisada há bastante tempo. "Isso existe desde os primeiros estudos sobre a psicologia das cores, por volta do fim do século 19, início do século 20", diz a psicóloga Lara Almeida, autora do livro *Psicologia Fashion*. Em 2012, uma pesquisa realizada pela professora Karen Pine, da Universidade de Hertfordshire, na Inglaterra, mostrou que a confiança dos participantes crescia quando vestiam roupas de valor simbólico para eles. Já outra mais recente, de 2017, publicada no *European Journal of Social Psychology*, também constatou que a vestimenta pode ter uma ação direta na autoconfiança.



FOTOS: REPRODUÇÃO

PEÇAS DA DES PHEMMES APRESENTADAS NA SEMANA DE MODA DE MILÃO, NA TEMPORADA DE PRIMAVERA/VERÃO 2022

Segundo Lara, antes mesmo de causar um impacto positivo no estado emocional dos seres humanos, as roupas são utilizadas por cinco motivos primordiais, que são: proteção; modéstia, pela função social de cobrir o corpo, imposta pelo homem; diferenciação sexual, que recentemente tem sido desconstruída com o estilo *genderless*; diferenciação individual, referente à personalização e identificação de estilo; e adorno.

"A gente já não separa mais a mente e o corpo. Hoje temos essa visão mais sistêmica. As roupas fazem parte do ser e são capazes de mudar instantaneamente a nossa postura, nos deixar felizes ou infelizes, nos dar uma boa autoestima ou insegurança. É tão forte essa interação entre roupas e emoções que ela pode desenvolver até um quadro depressivo", diz Lara. Segundo a especialista, quando alguém se sente bem com o que veste, o sistema nervoso tende a produzir mais dopamina, e, assim, gera mais prazer e uma melhora do estado de humor.

O avanço da vacinação e o clima de otimismo são os principais responsáveis pela ascensão desse conceito na moda contemporânea. À medida que os encontros presenciais voltam a fazer parte da rotina, surge aquela inquietação prazerosa de se perguntar: "O que eu vou vestir?". "Quando falamos em *dopamine dressing*, existe a ideia de celebração, de vida e tudo o que nos foi roubado nesses últimos 18 meses. É um processo físico, mas que tem respaldo no psicológico", explica Lara.

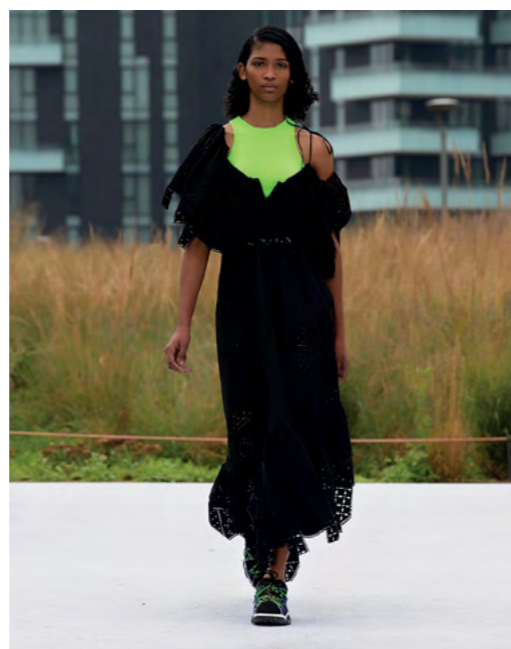
Em meio ao clima festivo, é inevitável que as cores se destaquem, bem como tecidos, materiais e texturas, os quais despertam sensações prazerosas. O conforto, no entanto, começa a se distanciar do look simples e informal adotado durante a quarentena. "O pijama passou a ser um símbolo de prisão, e esse vestuário casual adquiriu uma conotação negativa. A moda está voltando a ser ousada", diz Lara. A psicóloga compara o momento atual com os períodos de pós-guerra, nos quais é comum essa transição da repressão para a expressão, criatividade e celebração.

Apesar de agrupar tais elementos do inconsciente coletivo que formam uma espécie de "estética positiva", o estilo *dopamine dressing* é totalmente livre de padrões, já que a felicidade é uma experiência subjetiva. Lara explica, por exemplo, que, embora exista uma convenção em relação ao significado simbólico das cores, o que elas remetem para cada indivíduo depende de suas crenças, bem como dos momentos prazerosos e até mesmo de traumas vividos. Ao contrário de outras estéticas, essa celebra a individualidade e dificilmente gera a impressão de que todos estão iguais.

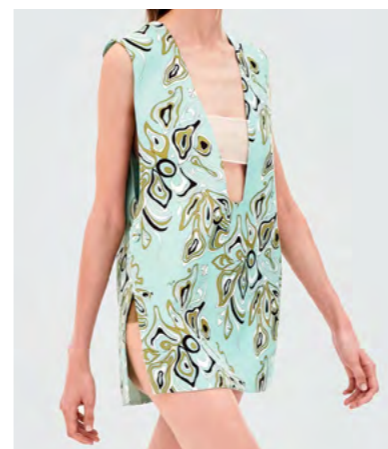
A COLEÇÃO DA GRIFE ITALIANA MSGM DESTACA NAS CORES O CLIMA OTIMISTA DE RETORNO À NORMALIDADE

“ AS ROUPAS FAZEM PARTE DO SER E SÃO CAPAZES DE MUDAR INSTANTANEAMENTE A NOSSA POSTURA, NOS DEIXAR FELIZES OU INFELIZES, NOS DAR UMA BOA AUTOESTIMA OU INSEGURANÇA.

Lara Almeida



FOTOS: REPRODUÇÃO

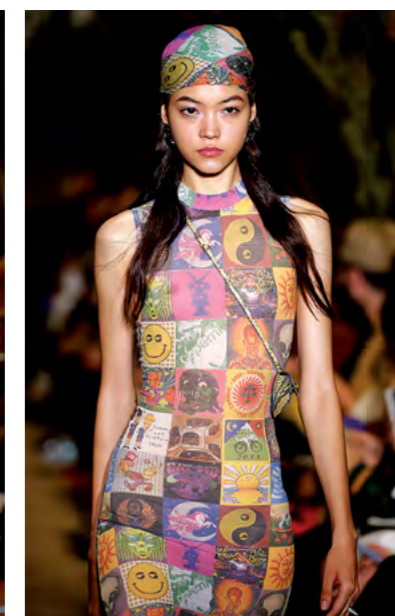


ACIMA, VESTIDO DE EMILIO PUCCI APRESENTADO NA ÚLTIMA SEMANA DE MODA DE MILÃO. AO LADO, AS PEÇAS EXIBIDAS NO DESFILE DA SUNNEI. ABAIXO, A COLEÇÃO DA COPERINO, NA QUAL SE EVIDENCIAM CORES, TEXTURAS E ESTAMPAS QUE REMETEM À ALEGRIA

Para o stylist Rodrigo Polack, o conceito também está muito ligado a memórias afetivas. "Quantas vezes a gente olha para o armário e se depara com um moletom que tem há anos, e sabe que, se colocá-lo, ele vai trazer certo conforto. Às vezes, está até com bolinha, carinha de velho, mas, quando você o veste, parece um abraço", compara. Roupas usadas em ocasiões especiais ou que passam por diferentes gerações de uma família também podem causar o mesmo impacto, gerando a produção de dopamina.

O prazer, no entanto, nem sempre é suscitado por vestimentas repletas de história. Uma roupa nova também pode exercer o mesmo papel. Até mesmo sem comprar uma peça, é possível alcançar o bem-estar proporcionado pelo neurotransmissor, ou então o sentimento inverso. "Ao se vestir no provador de uma loja, dá para ter aquela sensação gostosa ou colocar, por exemplo, uma peça sintética com um efeito lindo e sentir certo desconforto, por mais bonita que ela seja", diz Polack.

FOTOS: REPRODUÇÃO; GETTY IMAGES



Finalmente surge uma tendência de moda que depende muito mais do interior do que do exterior, e sua grande potência está na capacidade de tornar os dias melhores, se adotada com sabedoria. "As roupas, as cores e os acessórios são instrumentos de comunicação não verbal e estão aqui para nos auxiliar. Como seres humanos, temos gatilhos que nos prendem, atrasam e nos impedem de conseguir o que queremos. É preciso entender nossa autoestima para compreender como usar esses elementos a nosso favor", diz Lara. De fato, o autoconhecimento nunca foi tão essencial em um momento da moda. ♻

POTÊNCIA VERBAL

EM SEU NOVO LIVRO, ANA MARTINS MARQUES OBSERVA O MUNDO AO REDOR E EXPLORA A CAPACIDADE DE CRIAÇÃO POR MEIO DO LÉXICO

por mattheus goto



O poder de uma palavra. Se uma única unidade da língua escrita pode ter inúmeros significados, do que é capaz a combinação delas? Para Ana Martins Marques, a resposta para essa pergunta é: objeto de estudo. A escritora mineira, um dos nomes mais aclamados da poesia contemporânea, explora a fundo essa pesquisa em seu livro mais recente, *Risque Esta Palavra*.

A obra apresenta uma observação minuciosa sobre a vida ao redor, clássica no trabalho de Ana, e a capacidade de criação de novos mundos por meio do léxico – quando colocado de forma tão magistral quanto é feito no livro. Não só sobre o vocabulário, *Risque Esta Palavra* é uma

DOUTORA EM LITERATURA COMPARADA, A BELORIZONTINA COSTUMA PASSAR POR UMA ESPÉCIE DE “RESSACA” APÓS A PUBLICAÇÃO DE UM LIVRO, SEM TRABALHAR EM UM PROJETO ESPECÍFICO

reflexão sobre o sujeito diante do verbo, sobre quem somos (ou o que podemos ser) por meio da palavra. “Às vezes sim me ocorre encontrar uma palavra/ apenas quando a encontro/ela se parece com um buraco/cheio de silêncio”, diz.

Em entrevista por e-mail à *Versatille*, a poeta conta que cada texto da coletânea, escrita ao longo dos últimos anos, “tem a própria história”. “Vários poemas tiveram como impulso inicial textos de outros autores, ou mesmo obras visuais”, afirma. Veja, a seguir, trechos da conversa sobre essa intensa viagem pela linguagem.

Versatille: Quando a escrita e a literatura entraram em sua vida?

Ana Martins Marques: Comecei a escrever poemas ainda criança, por volta dos 9 ou 10 anos, mas só fui publicar depois dos 30. Em 2007, ganhei, com um livro inédito, o Prêmio Cidade de Belo Horizonte, numa categoria voltada para autores estreados, e no ano seguinte recebi novamente o mesmo prêmio, na categoria Poesia. Essas premiações foram muito importantes para mim, que estava então às voltas com uma grande insegurança em relação à qualidade do que escrevia. Os dois conjuntos de poemas premiados nesses concursos deram origem ao meu primeiro livro, *A Vida Submarina*.

V: Como foi o processo de escrita dos poemas?

AMM: Ando com um caderninho na bolsa e vou fazendo anotações de coisas vistas, lidas, ouvidas. Os poemas vão sendo escritos aos poucos, a partir dessas anotações de imagens, versos, citações. Depois disso, há ainda outra fase, de seleção e arranjo dos textos para formar um livro. Considero que essa etapa é um novo processo de escrita, porque a organização dos poemas no livro pode alterá-los significativamente.

V: Qual é o papel e o poder da palavra? E do silêncio?

AMM: Uma das operações da poesia consiste em voltar-se para a língua de todo dia, com a qual lidamos cotidianamente para fazer coisas (comprar pão, sapatos, pedir favores, fazer promessas), e mostrar de que material ela é feita. No poema, importa não só o sentido das palavras, mas sua espessura, seu peso, sua velocidade, suas relações de vizinhança e atrito.

Tão importante para a poesia quanto a palavra é o silêncio. Com o corte, com o vazio da página, com os espaços em branco entre os versos e entre as estrofes, o poema aprendeu a figurar o não dito, tornar o ausente presente.

V: O que é poesia para você?

AMM: É uma pergunta difícil. Na verdade, não sabemos bem (também e talvez sobretudo aqueles que escrevem poemas) exatamente o que a poesia é. A poesia é uma das formas literárias mais antigas, mas também

lugar permanente de crise e reinvenção. As fronteiras do literário são incertas, não cessam de se reconfigurar, e as fronteiras da poesia também. O fato é que parece não haver, ou ao menos é difícil delimitar, algo específico ou essencial à poesia (nem uma forma determinada, nem um registro de linguagem, nem a presença de temas específicos são condições necessárias hoje para caracterizar o poema ou a poesia). Ainda assim, se eu tivesse de caracterizar a poesia de algum modo, diria que ela tem a ver com uma espécie de intensificação da linguagem. Para mim, é uma experiência acionada por determinados textos, ou por um determinado modo de leitura que tem a ver com uma atenção para a materialidade das palavras e para a maneira como elas confinam com o silêncio. ☺



RISQUE ESTA PALAVRA

Ana Martins Marques, Companhia das Letras, 120 páginas

Jeito único de contar histórias

NA CORRIDA PARA O OSCAR 2022 ESTÁ O BAIANO ALY MURITIBA E SEU FILME *DESERTO PARTICULAR*, ÚNICA PRODUÇÃO BRASILEIRA NA LISTA QUE ANTECEDE O PRÊMIO

por miriam spritzer

O nome Aly Muritiba pode não ser familiar, mas você provavelmente já assistiu a algumas das obras em que ele assinou a direção, como o aclamado filme *Ferrugem* (2018) e *O Caso Evandro* (2021), série de grande sucesso da GloboPlay. Ainda que seja considerado um novato na cena do cinema brasileiro, seu mais recente filme, *Deserto Particular*, será o representante do Brasil na corrida do Oscar de 2022. E, por consequência, Muritiba também representa o país como diretor e roteirista.

O filme conta a história de Daniel, um policial curitibano suspenso do trabalho que viaja a uma pequena cidade na Bahia em busca de Sara, sua namorada virtual, que havia cortado o contato com ele. Como toda boa história de amor, a viagem e o encontro dos dois não saem como o esperado e as realidades distintas, assim como os comportamentos dos personagens, envolvem o espectador de uma forma que só o cinema brasileiro consegue fazer. E ninguém melhor para trazer essa história à vida do que Muritiba; afinal, ele é baiano e reside na capital paranaense, mas já fez uma parada em São Paulo – e, assim, os contrastes do Brasil são parte de seu cotidiano.

Nós nos encontramos em Nova York, no fim de novembro. Era um domingo de manhã, ele estava encerrando a semana de mostras de *Deserto Parti-*

cular para o público americano, e também passou por Los Angeles com o mesmo intuito. Com brilho no olhar, muito devido à reação da plateia recente, ele nos contou sobre o filme e a experiência de agora ser um concorrente oficial à maior premiação de cinema do mundo. Confira.

Versatile: Além de dirigir, você também escreveu o roteiro de *Deserto Particular*, com Henrique dos Santos. Como é ter o filme que vocês literalmente criaram selecionado para representar o Brasil?

Aly Muritiba: É uma honra muito grande e uma responsabilidade proporcional à ela. Para o filme é maravilhoso, porque traz uma visibilidade que ele não teria. Ele teria sido assistido por um par de pessoas que acompanham cinema brasileiro. O fato de ter sido escolhido para representar o Brasil no Oscar tem aberto um monte de possibilidades. Mas eu também não fico me iludindo: “Ah, vou estar no Oscar”. É muito difícil. Você precisa ter muitos contatos, muitos contratos. É preciso fazer negócio. E eu não sou desse mundo ainda. Pode ser que seja um dia, mas não sou agora. Então, se acontecer de a gente estar na lista em dezembro, vai ser sensacional. Mas, se não der, está tudo certo.

O CINEASTA
BRASILEIRO
ALY MURITIBA



FOTO: DIVULGAÇÃO

V: Apesar de ter uma grande carreira, você é considerado um novo nome na indústria. Qual é sua interpretação para isso?

AM: Eu gosto de ser chamado de novo. Não vem de uma tradição [risos]. Acho que mostra um pouco de como a indústria está se democratizando. A gente viveu, nos últimos dez anos, um movimento muito bonito de inclusão, de mulheres em cargos importantes de produção, direção e criação. Também foi muito grande de pessoas da comunidade LGBTQIA+ e de pessoas negras. A democratização dos meios de produção, essa coisa do digital e da política pública, originário dos governos anteriores, de descentralizar a produção, são responsáveis pelo surgimento de pessoas como eu e outros tantos diretores que vêm ou de cidades muito pequenas ou de polos que não produzem muito, como é o caso do Paraná.



V: Qual é o maior desafio para você fazer cinema no Brasil?

AM: Comer, e é sério. É muito difícil a gente viver fazendo cinema no Brasil. Eu não vivo de cinema. Eu vivo de streaming hoje em dia, faz três anos que vivo das séries que faço. Com *Deserto Particular*, abri mão do meu cachê de diretor, porque não tinha grana para finalizar o filme. E tive de pagar os direitos de *Total Eclipse from the Heart*, porque insisti na música.

V: O que motiva você a fazer cinema, já que não traz retorno financeiro?

AM: O que eu vivi agora em Los Angeles, em Veneza e na mostra de São Paulo: ver um monte de gente sentada assistindo ao meu filme e se emocionando. Não consigo experimentar isso na publicidade nem no streaming. No máximo, quando uma série vai ao ar, aparece a reação no Twitter. Mas eu não vejo a pessoa, não sinto o que a pessoa está sentindo. É por isso que eu faço cinema, para ver as pessoas tocadas

pelos meus filmes. O streaming não é cinema e nunca será, porque a pessoa está assistindo sozinha. Além disso, tem a interferência luminosa ou sonora, e a atenção do telespectador se dispersa. Fora a possibilidade de parar o filme a qualquer momento; então, não há imersão. Cinema é um espetáculo coletivo, é uma experiência coletiva e imersiva. O meu filme, visto no cinema, é completamente diferente do que se for visto em uma tela de computador em casa ou na televisão. Ele vai para o streaming e ainda bem, fizemos um ótimo acordo com a HBOMax. Estou feliz porque muita gente vai ver. Mas as pessoas que assistirem em casa não verão o mesmo filme que aquelas que assistirão no cinema. Quando você

ACIMA E NA PÁGINA AO LADO, CENAS DO FILME *FERRUGEM* (2018)

tem 300 pessoas rindo ou chorando ao mesmo tempo, existe uma descarga energética que é impossível para um algoritmo reproduzir.

V: Hoje em dia, o público americano está muito mais aberto para produtos internacionais, tendo em vista o sucesso de séries e a conquista do Oscar para o filme coreano *Parasita*. Onde estão situados o cinema e a televisão brasileira nessa nova realidade?

AM: Ainda está faltando uma série brasileira virar um grande sucesso, como *Round 6* e *A Casa de Papel*, que são séries de língua não inglesa que se tornaram uma febre mundial. Acho que, quan-

do isso acontecer, a gente vai dar um salto muito grande para a aceitação da nossa fala, do nosso verbo e do nosso jeito de filmar. Tomara que aconteça logo e que seja uma série minha, como a *Cangaço Novo*. Estou filmando agora para a Amazon, e ela será lançada em 24 países. Acredito que o público americano e o internacional estão começando a entender o nosso jeito de contar história. Quais são as nossas paisagens, os nossos corpos... A gente tem uma relação com os personagens que é muito próxima, de pele e até sensual, que eu não vejo nos outros cinemas. Falo aqui de como *Bacurau*, *Deserto Particular* e *Vida Invisível* são filmados. Você vê o poro do ator, sente o suor dele. Você sente desejo ou repulsa pelo personagem, mas você não passa incólume.

V: O que levou você a fazer um filme que começa em Curitiba e vai para a Bahia?

AM: *Deserto Particular* é um filme sobre encontros, sobre consideração e tolerância. E não dá para a gente falar de tolerância se mostrar dois lugares parecidos, ou duas pessoas muito semelhantes. Então, como eu queria falar sobre isso em um país tão intolerante, decidi mostrar esses lugares tão contrastantes, como o Sul do Brasil e o Nordeste, e pessoas de comportamentos tão divergentes e tão diferentes, mas sendo capazes de conviver e de se encontrar e de se escutar. Para mim, isso era o relevante. Além disso, tem o fato de que eu queria já há muito tempo filmar na Bahia. Toda a minha filmografia anterior é no Sul, no Paraná. Levei a história para Sobradinho porque é onde meus pais vivem hoje, e queria estar perto deles.

V: E como foi levar um set de filmagens a Sobradinho?

AM: A gente tentava ser o mais discreto possível. Equipe pequena, sem iluminação nenhuma, usamos microfone de lapela e a câmera longe. Tudo para ser um tanto quanto invisível, o que era impossível, porque a presença do Daniel Saboia já é completamente diferente da rotina das pessoas de lá. Mas, como a gente queria captar esse frescor, tivemos de nos adaptar. A população à gente e nós a eles.

V: Teve algo inesperado que aconteceu a partir da interação com os locais?

AM: Na verdade, o surpreendente foi quando fomos filmar no Ceasa, onde o personagem de Pedro Fasanaro trabalhava. Eu imaginei que ia ser um inferno filmar ali porque é um lugar cheio, muito movimentado, com caminhões e gente. Eles trabalham das 4 horas da manhã até as 10 horas, então tínhamos de filmar nesses horários. Como são produtos muito perecíveis, eles não podem parar de trabalhar, então não davam a menor pelota para a gente. E esse "dane-se a gente" foi ótimo, porque eles nem notavam. Há uma cena, em que o Robson está molhando umas bananas e o Daniel chega para devolver algo. Ia ser em um depósito, mas ficou muito sem graça, pois parecia um estúdio. Fui dar uma volta e achei aquele lugar cheio de bananas e tal. Falei com um cara que estava ali jogando *Candy Crush* e perguntei se poderia filmar e ele disse que sim. Trouxe todo mundo, filmei durante três horas. E o cara está lá, no filme, olhando o celular. Nem saiu da cadeira dele. Tipo, faz o que você quiser mas não atrapalha a minha rotina [risos].

V: O que vocês querem alcançar com o filme? Qual reação do público você espera?

AM: Antes de qualquer coisa, queríamos contar uma bela história de amor. Acontece que essa história de amor é vivida por um homem homossexual e uma pessoa não cisgênero. Queríamos fazer isso com delicadeza e respeito aos personagens. Era muito importante que esse filme de amor fosse leve para as pessoas, mesmo tocando em temas sérios. A gente quer que o filme termine com um sorriso. Porque, no fim das contas, é nisso que eu acredito e é disso que o filme fala. Não importa com qual gênero você se identifique nem o que a sua religião professe. Quando você está gostando de alguém, essas coisas são secundárias, são pequenas. Eu quero fazer um cinema bem popular. Estes dias, disseram que outro filme meu é uma mistura de western com chanchada. Eu fiquei muito feliz. É isso aí, o cara leu direitinho meu filme. As chanchadas botavam 2 milhões de espectadores no cinema todos os dias, e eu quero muito fazer isso. Quero muito ser popular e fazer sucesso. E está rolando. ☺



FOTOS: DIVULGAÇÃO OLHAR

UMA NOITE NO MUSEU



FOTO: GUILHERME LEPOURACE



A PINACOTECA TEM UMA EQUIPE COMPLETA, COM PROFISSIONAIS DE DIVERSAS FORMAÇÕES, NO DEPARTAMENTO DE CONSERVAÇÃO E RESTAURO, RESPONSÁVEL POR ZELAR PELO BOM ESTADO DE ESCULTURAS NO MUSEU

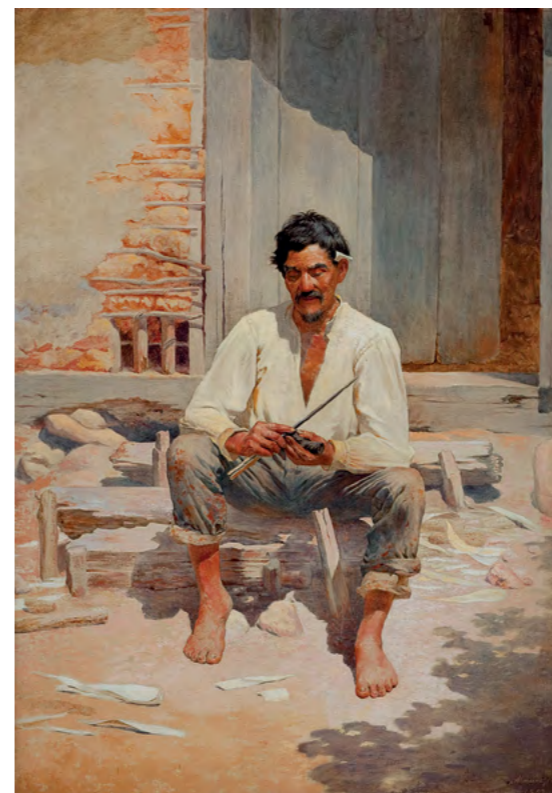
Quando o Sol se põe, as luzes se apagam e o último visitante sai pela porta, o trabalho começa. O silêncio, predominante nas salas durante todo o dia, é a trilha sonora dessa atuação oculta. Em um encontro a sós com a arte, um grupo seletivo de pessoas tem a oportunidade de apreciar quadros icônicos sem mais ninguém por perto. Há quem diga que é à noite que as famosas telas *Monalisa*, *O Grito* e *Moça com Brinco de Pérola*, mas não somente, ganham vida de verdade.

Ao admirar *Caipira Picando Fumo*, você não está observando apenas o trabalho de Almeida Júnior. Perante seus olhos, há também o ofício de outro profissional, não conhecido quanto o autor origi-

nal: um restaurador-conservador da Pinacoteca do Estado de São Paulo. Com ênfase na produção brasileira do século 19 até a contemporaneidade, o museu de arte mais antigo da cidade, fundado em 1905, tem um acervo com cerca de 11 mil peças. Armazenadas em nove reservas técnicas no antigo casarão de tijolinhos localizado no Jardim da Luz, as obras são de autoria de artistas como Almeida Júnior, Anita Malfatti, Lygia Clark, Tarsila do Amaral, Pedro Alexandrino e Candido Portinari. Um instituto com tantos clássicos exige um esmero técnico à altura.

Enquanto o público adentra o edifício subindo as magníficas escadas na entrada da Praça da Luz, o staff precisa dar a volta por fora para chegar à portaria de serviços. O térreo é majoritariamente dedicado aos funcionários, reservando os outros andares para as salas expositoras. O único indício que visitantes costumam ter do trabalho nos bastidores é voltando os olhares para o átrio do prédio e observando a movimentação lá embaixo. Funcio-

FOTOS: LEVI FANAN; DIVULGAÇÃO PINACOTECA DE SÃO PAULO



AO LADO, *CAIPIRA PICANDO FUMO* (1893), DE JOSÉ FERRAZ DE ALMEIDA JÚNIOR, PERTENCENTE AO ACERVO DA PINACOTECA. ABAIXO, *PROFISSIONAL HIGIENIZANDO E RESTAURANDO A ESCULTURA DAVI* (1501-1504), DE MICHELANGELO, NA GALERIA DA ACADEMIA DE BELAS-ARTES DE FLORENÇA, ITÁLIA



FOTOS: DIVULGAÇÃO PINACOTECA DE SÃO PAULO; GETTY IMAGES

nários – uniformizados ou não, mas sempre com um crachá ao pescoço – passam depressa e rumo a seus postos, cruzando diagonalmente o pátio situado no centro da edificação.

Lá está o Laboratório de Conservação e Restauro, responsável por higienizar, restaurar, retocar e conservar todas as obras da Pinacoteca, contando com equipamentos e materiais específicos para lidar com peças de papel, pinturas e esculturas. As forças-tarefas de revisão às salas expositivas ocorrem principalmente quando a Pinacoteca está fechada, com esforços maiores às terças-feiras (dia em que não há visitação).

As reservas técnicas são exatamente o que se espera: portas gigantescas de metal pesado, como se fossem cofres de filmes, que guardam todas as produções artísticas não expostas dentro de ambientes controlados em termos de temperatura e umidade do ar. O armazenamento é feito em telas de arame corrediças, às quais os quadros são fixados. Para as esculturas, a criatividade vem a calhar a fim de garantir um bom estado. Há um trabalho manual sob medida para criar apoios de papelão, madeira, *foam board* e outros materiais isolantes. As criações ainda são catalogadas e, a cada dois anos, têm sua localização conferida no acervo por motivos de segurança.

O trabalho oculto também acontece fora do museu. Em 15 de outubro de 2020, a Pinacoteca inaugurou *OSGEMEOS: Segredos*, primeira exposição panorâmica da dupla de artistas formada pelos irmãos Otávio e Gustavo Pandolfo. Depois do sucesso de público, a mostra foi encerrada, em agosto deste ano, com um roteiro a seguir: as mais de mil peças foram desmontadas e transportadas até o Aeroporto Internacional de Guarulhos, de onde partiram para o Aeroporto de Curitiba e, finalmente, chegaram ao Museu Oscar Niemeyer (MON). Cada passo desse trajeto foi acompanhado por um *courier* (“correio”, na tradução literal), funcionário da solicitante do empréstimo que fica encarregado de ser uma espécie de segurança 24 horas e fazer vistorias antes de sair do ponto de origem e após chegar ao destino.

Depois de todo esse trâmite, fica a cargo da equipe de montagem atender às demandas logísticas do grupo de curadoria. Para cada exposição há um curador (interno ou convidado) responsável por definir como será toda a experiência dos visitantes, desde a



EXPOSIÇÃO E TRABALHO DE RESTAURAÇÃO DO MON

posição das peças no ambiente até a cor da parede de cada sala. A concepção de uma mostra pode acontecer de diversas formas. “Nós temos no MON atualmente três modalidades de produção de exposições”, conta Juliana Vosnika, diretora-presidente da instituição. “O plano anual traz projetos produzidos pelo próprio museu, com propostas analisadas pelos conselhos cultural e superior. Temos também a ocupação do espaço, exposições sugeridas por outros produtores que demonstram interesse em expor no MON. Por fim, as parcerias institucionais são produzidas em conjunto com outras instituições culturais.”

Pela complexidade de todo o processo, criar uma exposição do zero significa planejar com antecedência. A Pinacoteca, por exemplo, já divulgou sua programação completa para 2022 com temas relacionados à “identidade brasileira”. Isso porque o curador precisa elaborar uma lista com as obras solicitadas para a exposição e o museu entra em contato com organizações (nacionais e internacionais), colecionadores particulares ou até mesmo o próprio artista para obtê-las, o que normalmente acontece com pelo menos um ano de antecedência.

No caso do MON, dedicado a artes visuais, arquitetura e design, a maior busca é por talentos brasileiros, asiáticos, africanos e latino-americanos. “Procuramos ampliar a visão eurocêntrica historicamente comum

“
 PROCURAMOS AMPLIAR A VISÃO EUROCÊNTRICA HISTORICAMENTE COMUM AOS PRINCIPAIS MUSEUS DO MUNDO. O MON TEM BEM CLARO QUE SEU PROPÓSITO É SENSIBILIZAR AS PESSOAS PARA A ARTE E PELA ARTE. ACREDITO QUE ATINGIMOS ESSE PROPÓSITO SENDO CADA VEZ MAIS ATUANTES E DEMOCRÁTICOS.

Juliana Vosnika,
 diretora-presidente do MON

FOTOS: MARCELO KAWASE; MARCIO PIMENTA

FOTO: GUILHERME LEPORACE

aos principais museus do mundo”, afirma Juliana. “O MON tem bem claro que seu propósito é sensibilizar as pessoas para a arte e pela arte. Acredito que atingimos esse propósito sendo cada vez mais atuantes e democráticos.”

Já o Museu do Amanhã, no Rio de Janeiro, destaca-se pela ciência, com uma exposição permanente de mais de 5 mil metros quadrados, abordando cinco grandes áreas do conhecimento (Cosmos, Terra, Antropoceno, Amanhãs e Nós). O trabalho é de atualização constante, totalizando cerca de 800 novidades desde sua inauguração, em 2015. “Todas as atividades têm o apoio de consultores e materiais científicos”, explica Leonardo Menezes, diretor de conhecimento e criação do instituto. “A ideia é transmitir os saberes e ativar as emoções dos visitantes, para que possam levar os aprendizados após a interatividade conosco. Queremos unir racional e emocional. Falar sobre os desafios dos próximos 50 anos, mas do ponto de vista humanista, para que o visitante se emocione de alguma forma e mude de atitude.”

“Na construção do futuro, todos os grupos precisam estar envolvidos”, acrescenta Menezes. Isso significa trazer o conteúdo de forma acessível, seja com tradução em libras, seja para pessoas com baixa cognição e autismo. Afinal, os programas educativos também são um forte das instituições culturais. “É um desafio

ser uma porta de entrada para o público e fazer gerar curiosidade, principalmente para estudantes da rede pública”, diz. Assim, são criados programas de incentivo, como o Vizinhos do Amanhã, que oferece entrada gratuita para moradores da região portuária do Rio.

Para manter tudo funcionando, é preciso ter verba. Os pilares orçamentários costumam ser fomento do governo, doações e, especialmente, programas de patronos, nos quais pessoas engajadas e apaixonadas pela arte doam anualmente quantias em dinheiro para a aquisição de novas obras em troca de benefícios. Essas e outras instituições trabalham exaustivamente, não apenas para o próprio funcionamento, mas em nome da cultura nacional. Cada um dos departamentos, desde conservação, restauro, produção, curadoria, acervo, comunicação e educação até limpeza, segurança, administrativo, financeiro e jurídico, atua antes, durante e depois dos horários de visitação, para deixar tudo nos trinques. Chega ao fim mais um dia de expediente, mas logo já se inicia outro: é hora de abrir as portas ao público. ☺

VISÃO DO ÁTRIO DO MUSEU DO AMANHÃ, COM A ESFERA DE LED QUE APRESENTA INFORMAÇÕES SOBRE O MEIO AMBIENTE



VOAR AVIATION DECOLA NO SUDESTE COM COMPRA DA ICON E RETOMADA DE VOOS INTERNACIONAIS EM CONGONHAS

ALESSANDRA BRANDÃO, CEO DA VOAR, DISCORRE SOBRE MOMENTO POSITIVO

por ana paula pereira



ALESSANDRA BRANDÃO, CEO DA VOAR

A aviação executiva brasileira dá sinais de que 2022 pode ser um ano com céu de brigadeiro para os negócios, principalmente se o ritmo de crescimento observado nos últimos meses se mostrar sustentável. Segundo dados da Associação Brasileira de Aviação Geral (Abag), os voos em aeronaves executivas cresceram 27,3% entre janeiro e maio de 2021 na comparação com o ano anterior, retornando aos patamares observados em 2019.

Comodidade, segurança e agilidade são apenas alguns dos fatores que impulsionaram o segmento durante a pandemia, mas a “cereja do bolo” veio após a confirmação pela Infraero, em junho, das obras para a retomada dos voos executivos internacionais no Aeroporto de Congonhas, localizado a 8 quilômetros do centro de São Paulo.

Para acompanhar as perspectivas positivas do setor, a Voar Aviation adquiriu, em janeiro de 2021, do empresário Michael Klein, ex-presidente das Casas Bahia, a Icon Aviation. A transação posiciona a companhia como a terceira maior operadora do país, com 14 aeronaves, 99 assentos e 14 hangares, ampliando a operação da Voar do Centro-Oeste para os estados de São Paulo e Rio de Janeiro, além do Distrito Federal e da base americana em Fort Lauderdale, na Flórida.

“Ampliamos a capilaridade com presença nos principais aeroportos e expandimos a oferta de fretamentos tanto para helicópteros quanto para aeronaves de grande porte e aeromédicas”, explica Alessandra Brandão, CEO da Voar. Com o retorno das pistas de Congonhas aos voos executivos internacionais, a companhia projeta quadruplicar o número de operações para o exterior.

A aquisição abre caminho não apenas para a atuação da Voar no principal mercado de táxis-aéreos do país, mas também amplia o alcance da cultura de segurança e gestão de riscos cultivada pela companhia há mais de 35 anos. “A nossa estrutura de prevenção de acidentes é muito robusta e arraigada, com um time de pessoas realmente focado em soluções nesse quesito”, explica a executiva.

Essa estrutura compreende cerca de 200 profissionais na equipe técnica de manutenção, responsável por mais de 700 aeronaves inspecionadas anualmente, além de treinamentos regulares, ferramentas e manuais de boas práticas desenvolvidos para as equipes envolvidas em todos os processos da empresa. “Nossos técnicos cumprem mais de 20 treinamentos por ano e temos um controle rígido de acesso em todas as nossas plataformas”, comenta a CEO.

FOTO: VOAR/DIVULGAÇÃO

“A NOSSA ESTRUTURA DE PREVENÇÃO DE ACIDENTES É MUITO ROBUSTA E ARRAIGADA, COM UM TIME DE PESSOAS REALMENTE FOCADO EM SOLUÇÕES NESSE QUESITO.”

Aviação no pós-pandemia

As dimensões continentais do território brasileiro e a demanda por viagens de turismo e negócios na saída da pandemia devem favorecer o mercado de táxis-aéreos, atualmente responsável por interligar mais de 3.500 localidades no país, contra a média de 130 localidades atendidas pela aviação comercial.

“Nós assumimos um papel que a aviação comercial deixou de fazer por causa da pandemia. Mas agora vemos uma redução significativa na demanda no transporte aeromédico e a volta das viagens executivas”, conta Alessandra. De acordo com levantamento recente da Wealth-X, o Brasil possui a segunda maior frota de aviões privados do mundo, atrás apenas dos Estados Unidos.

Para 2022, a Voar descarta novas aquisições ou a possibilidade de uma Oferta Inicial de Ações (IPO, na sigla em inglês) na bolsa de valores. “Quando fazemos uma aquisição desse porte, é natural que venham ofertas do segmento, mas não miramos nenhuma empresa neste momento. Para isso, é preciso ter uma cultura organizacional e um compromisso com segurança semelhante aos nossos”, explica a CEO.

As atividades voltadas à prevenção e segurança, no entanto, já estão planejadas. Uma série de workshops sobre boas práticas na aviação executiva para pilotos e copilotos e para a tripulação de aeronaves deve ser ofertada nos próximos meses. ☺

VERSATILLE em:

permanências da moda
capítulo III: Amor

Afetos reais

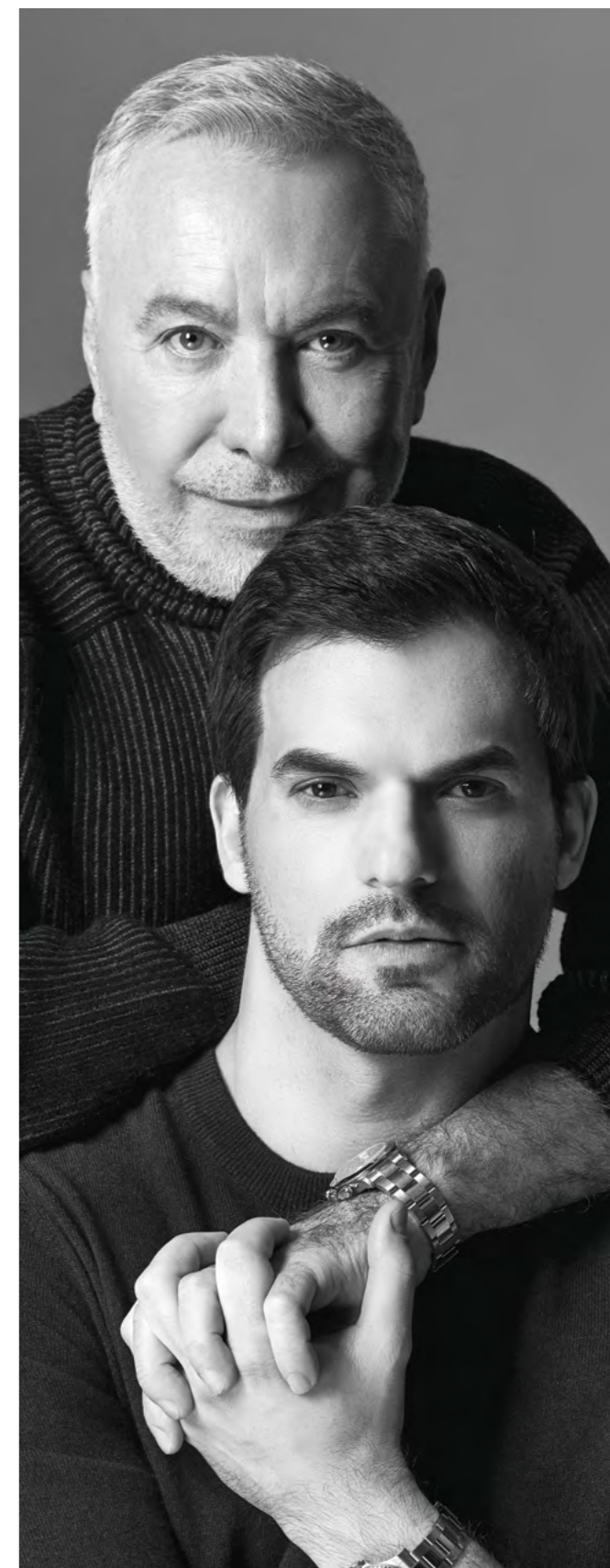
POR MEIO DE FOTOS, ETERNIZAMOS
A CONEXÃO ESPECIAL QUE OS
CONVIDADOS COMPARTILHAM

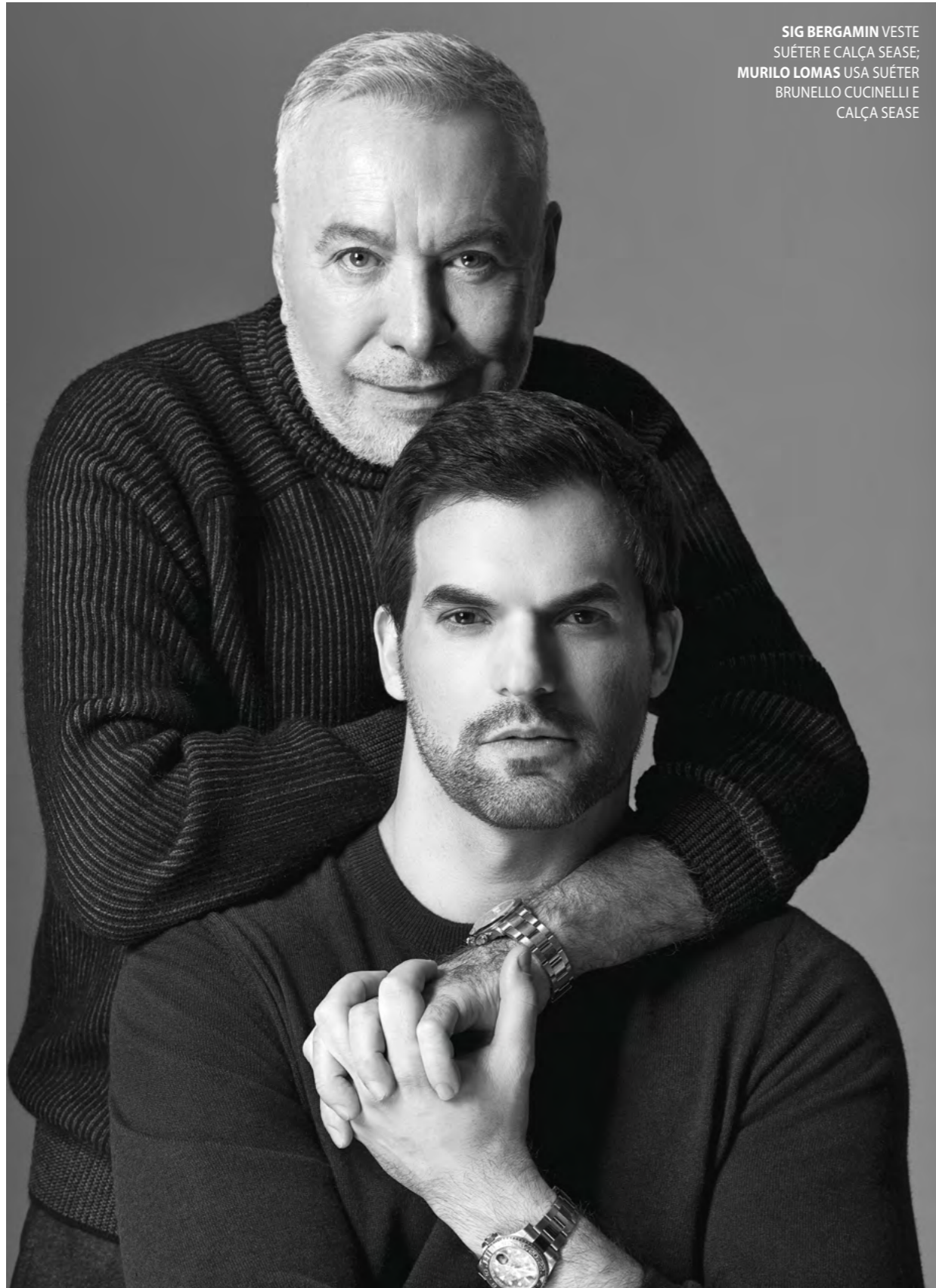
fotos gabriel bertoncel
tratamento de imagem robson baptista
edição de moda josé barbosa
produção executiva kariny grativol
maquiagem e grooming pablo félix
hair max araujo
convidados cozete gomes e seus pets,
charlotte, margaux e fafoulie; murilo
lomas e sig bergamin; schynaider moura
e filhas, anne, elle e gioe

“O

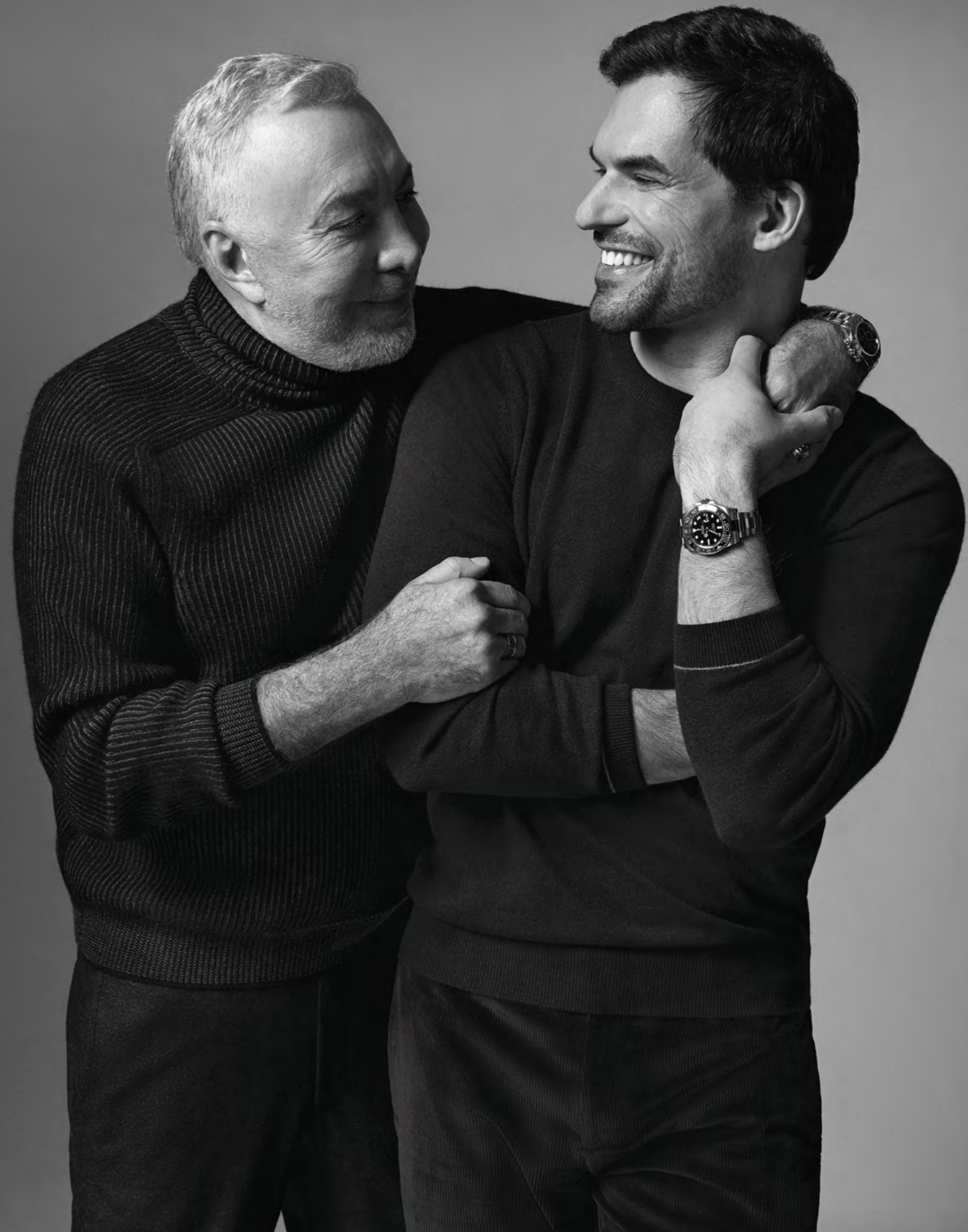
amor nunca sai de moda. Dito isso, às vésperas do acabar de um ano e do começo de outro, escolhemos chamar núcleos que representam o sentimento mais plural que pode existir. Os convidados vestiram peças das grifes Brunello Cucinelli, Emilio Pucci, Sease, Isabel Marant e Burberry. Confira, nas próximas páginas, o casal Sig Bergamin e Murilo Lomas, Schynaider Moura e suas filhas, Anne, Elle e Gioe, e Cozete Gomes e os pets Charlotte, Margaux e Fafoulie.”

Giuliana Iodice





SIG BERGAMIN VESTE
SUÉTER E CALÇA SEASE;
MURILO LOMAS USA SUÉTER
BRUNELLO CUCINELLI E
CALÇA SEASE







COZETE GOMES USA
VESTIDO EMILIO PUCCI E
SANDÁLIAS AQUAZZURA



BELEZA TECH



LUNA 3, FOREO

PARA UMA ROTINA DE CUIDADOS COM A PELE, O LUNA™ 3, DA MARCA SUECA FOREO, É A ÚLTIMA GERAÇÃO DO MASSAGEADOR DE LIMPEZA FACIAL, EQUIPADO COM A TECNOLOGIA T-SONIC™. DE SILICONE, ELE GARANTE UM CUIDADO PROFUNDO E PRECISO, EM ATÉ 16 INTENSIDADES, PROVOCADO PELA MELHOR DIMENSÃO DA ESCOVA E POR SEUS FILAMENTOS MAIS COMPRIDOS E MACIOS. O LUNA™ 3 PESA 126 GRAMAS E CONTA COM ALTA TECNOLOGIA, QUE INCLUI MASSAGENS GUIADAS, E ANÁLISE INDIVIDUALIZADA DA PELE. OS COMANDOS SÃO FEITOS PELO APLICATIVO FOREO FOR YOU. O MÁXIMO DA CUSTOMIZAÇÃO DA ROTINA DE SKINCARE.



BARBEADOR AQUATOUGH, PHILIPS

A SÉRIE 5000 DO PRODUTO DA PHILIPS TEM SELO AQUATEC WET & DRY E PROTEGE ATÉ DEZ VEZES MAIS EM COMPARAÇÃO COM AS LÂMINAS CONVENCIONAIS. O ITEM POSSIBILITA UM BARBEAR RÁPIDO, COM A PELE SECA OU MOLHADA, E PODE SER UTILIZADO EMBAIXO DO CHUVEIRO. A OPERAÇÃO É SEM FIO, PERMITINDO O USO POR 30 MINUTOS, E O VISOR É DE LED INTUITIVO. SUAS LÂMINAS COMFORTCUT TÊM APARADORES DE PRECISÃO DE TRÊS CABEÇAS FLEX ARREDONDADAS, QUE DESLIZAM SUAVEMENTE EM CINCO DIREÇÕES, GARANTINDO UM BARBEAR RÁPIDO E RENTE. PARA QUEM DESEJA CONSERVAR O BIGODE OU APARAR AS COSTELETAS, PODE-SE FAZER USO DO APARADOR COMO ACESSÓRIO, QUE GARANTE CORTE MAIS PRECISO E CONFORTÁVEL.



SECADOR SUPERSONIC, DYSON

PEQUENO E RÁPIDO, O MOTOR DIGITAL DYSON V9 ATRIBUI TECNOLOGIA DE PONTA PARA O SECADOR DYSON SUPERSONIC™. O PRODUTO CONTA COM CINCO ACESSÓRIOS PARA PENTEADOS, QUE SÃO MAGNÉTICOS, DE FÁCIL ENCAIXE, E POSSUEM ROTAÇÃO DE 360 GRAUS. OS APETRECHOS PERMITEM MANUSEIO PARA DIVERSOS TIPOS DE CABELOS. ENTRE ELLES ESTÁ O MODERNO FLYAWAY, QUE, POR MEIO DO EFEITO COANDA, GARANTE A FINALIZAÇÃO PERFEITA. O SECADOR TEM TRÊS VELOCIDADES E QUATRO CONFIGURAÇÕES PRECISAS DE TEMPERATURA, INCLUINDO JATO FRIO DE 28 °C. O SISTEMA DE CALOR INTELIGENTE AJUDA NA PROTEÇÃO DA MACIEZ E DO BRILHO DOS CABELOS, PREVENINDO DANOS AOS FIOS CAUSADOS PELO CALOR EXTREMO.



ESCOVA HYDROSONIC PRO, CURAPROX

A MARCA SUÍÇA APRESENTA A ESCOVA DE DENTES ELÉTRICA, COM CERDAS ULTRAMACIAS E FINAS, FEITAS DE CUREN, MATERIAL DE LONGA DURABILIDADE E RESISTÊNCIA. SEU DESIGN MODERNO PERMITE ESCOVAÇÃO EM SETE INTENSIDADES, QUE PODEM ALCANÇAR ATÉ 42 MIL VIBRAÇÕES POR MINUTO, E TAMBÉM TRÊS TIPOS DE CABEÇA PARA A ESCOVA, GARANTINDO ESCOVAÇÃO DENTAL PRAZEROSA, DE FORMA SUAVE, SEM MACHUCAR. O PRODUTO INCLUI UM ESTOJO DE VIAGEM, QUE PODE SER LEVADO NA BOLSA, E SUA BATERIA PODE SER CARREGADA POR INDUÇÃO VIA PLUG USB, PARA SER USADA EM ATÉ 30 SESSÕES DE ESCOVAÇÃO COM UMA ÚNICA RECARGA.

FOTOS: DIVULGAÇÃO

O TEMPO NÃO PARA



É COLETIVA A SENSAÇÃO DE QUE MAL PROCESSAMOS 2020 E, DO OUTRO LADO, CHEGAMOS EM 2022. O TEMPO VOOU, LITERALMENTE. E NADA MELHOR DO QUE MARCAR AS HORAS DESTE E DOS PRÓXIMOS ANOS COM RELÓGIOS QUE SÃO UM DESLUMBRE. REALIZAMOS UMA SELEÇÃO DE TRÊS MODELOS DA MAIS ALTA RELOJOARIA QUE IRÃO ENTRAR, SEM SOMBRA DE DÚVIDAS, PARA A WISH LIST

por raphael calles

IWC BIG PILOT'S WATCH MONOPUSHER EDITION "LE PETIT PRINCE"

Trata-se do primeiro relógio da linha Big Pilot com uma função de cronógrafo. Mais do que realizar a marcação de intervalos de até 60 minutos, ele apresenta uma complicação a mais: toda a operação é realizada por um único botão, integrado à coroa (peça que realiza o ajuste de horas e minutos), e permite iniciar, pausar e reiniciar o cronógrafo. Limitado a apenas 500 unidades, a peça presta uma homenagem à obra de Antoine de Saint-Exupéry, *O Pequeno Príncipe*. Pela temática, o mostrador com acabamento de raios solares é apresentado em um tom azul profundo. A caixa de aço de robustos 46,2 milímetros é equipada com o único mecanismo cronógrafo de corda manual da companhia. Cerca de 70 giros na coroa são suficientes para dar energia para que a peça funcione por oito dias ininterruptos. O relógio permite a visualização da quantidade de energia remanescente por meio do verso transparente da caixa.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



OMEGA SPEEDMASTER CHRONOSCOPE CO-AXIAL MASTER CHRONOMETER CHRONOGRAPH 43 MM

Dos anos 1940 para 2021. A nova linha de cronógrafos Speedmaster, da Omega, traz como referência alguns dos primeiros marcadores de tempo da companhia. A começar pelos ponteiros, que contam com um formato de folha e marcam as horas sobre um mostrador azul com submostradores brancos, ou inteiramente branco. Na região central, um indicador em formato de caracol passa gentilmente sob os algarismos arábicos da função cronógrafo, de maneira contrastante. Ele tem por função a entrega de telêmetro e pulsômetro, ou seja, a marcação da distância de um evento ocorrido por meio da velocidade do som, ou a marcação de batimentos cardíacos, respectivamente. A esportividade foi mantida pelo taquímetro, apresentado no bisel. Esse marca a velocidade média percorrida em 1 quilômetro ou milha. A peça conta com uma caixa de aço, de 43 milímetros, e é equipada com o mecanismo 9908. A precisão é assegurada pelo Instituto Federal Suíço de Metrologia.

BVLGARI OCTO ROMA WORLDTIMER

Se a retomada das viagens já anima você a embarcar, a Bvlgari tem a peça ideal: o mais recente lançamento da companhia. Inserido na simbólica caixa Octo, o modelo permite identificar, apenas com um breve olhar, a hora certa nos principais 24 fusos horários do mundo. Tal função é entregue por um mecanismo de fabricação própria composto de 261 componentes. No mostrador, ponteiros centrais entregam horas, minutos e segundos. Na região periférica do dial, dois discos apresentam uma escala de 24 horas e o nome da principal cidade de cada fuso. Octo Roma Worldtimes está disponível em caixa de 41 milímetros de diâmetro de aço escovado ou revestido em DLC preto. São 100 metros de resistência à submersão, e o verso da peça permite admirar os detalhes do movimento de corda automática. Ⓟ



UMA ADEGA DE JOIAS BRASILEIRAS

O JOALHEIRO JACK VARTANIAN EXPANDE SEU OLHAR CRITERIOSO PARA A CURADORIA DE VINHOS NACIONAIS, DISPONÍVEIS EM E-COMMERCE

por Laís campos

Desde dezembro de 2020 Jack Vartanian expõe uma nova faceta, que vai além de seu trabalho habilidoso com pedras esplêndidas: uma curadoria de vinhos brasileiros, que são verdadeiras joias. Sua adega é composta exclusivamente de produtos nacionais que são vendidos pelo e-commerce e no novo espaço da joalheria, inaugurado recentemente na Rua Bela Cintra, em São Paulo. Prestes a completar um ano, o negócio já conta com mais de 90 rótulos, entre tintos, brancos, rosés e espumantes, bem como três de cachaça e um de azeite.

Para Vartanian, é inevitável enxergar uma conexão entre joias e vinhos: “É o mesmo olhar de curadoria que tenho com as pedras: seleciono apenas aquelas bonitas, bem lapidadas. Eu brinco que é quase como garimpar mesmo, sair em busca do que há de mais atrativo e que tem mais a ver com o nosso lifestyle e o do nosso cliente. É muito mais do que simplesmente escolher vinhos famosos”, diz.

Segundo o joalheiro, os rótulos são pensados para o tipo de comida consumida no Brasil, a fim de garantir a harmonização ideal. “Se a gente estivesse em um lugar mais frio, a minha seleção seria um pouco diferente”, relata. A vantagem das opções oferecidas por ele é justamente a facilidade de combinarem com a gastronomia brasileira diversa.

“Aqueles que gostam de beber rótulos famosos insistem em escolher vinhos de difícil harmonização. É como você andar com o carro certo, na hora certa. Não que o outro não vá levar e agradar você, mas tem um momento que se encaixa mais perfeitamente no seu estilo de vida. O vinho cresce e a comida cresce se você tiver essa harmonização bem-feita. A experiência fica melhor”, explica.

Em entrevista para a *Versatille*, o joalheiro compartilhou sua relação com os vinhos e detalhes sobre o processo de curadoria da Jack Vartanian Adega. Confira a seguir.

Versatille: Como e quando surgiu sua paixão por vinhos?

Jack Vartanian: Começou em 1992. Eu não sei por qual motivo, mas eu tinha uns 20 e poucos anos naquela época. Comecei a me interessar por vinho, fui pesquisar, passei a conhecer, comprar e estudar um pouco o assunto. Sempre convivi, bati muito papo com sommelier e já fiz muitas viagens para diferentes regiões de vinícolas, sempre com a cabeça aberta em um caminho de experimentar. Em 2014, eu fiz uma viagem para Gramado e tinha bebido poucas vezes vinhos brasileiros. Na volta, parei em uma loja, comprei 12 vinhos diferentes e levei para São Paulo. Eu comecei por um pinot noir, que chamou muito minha atenção, então contatei o produtor Lidio Carraro, perguntando se ele queria fazer uma parceria para colocar nas nossas lojas, já que fazemos muitos coquetéis.

V: Como decidiu criar a adega?

JV: Os clientes foram gostando, eu sempre recebia feedbacks positivos quando fazia eventos. Também percebi uma deficiência no mercado porque não tinha ninguém comercializando e divulgando esses produtos brasileiros, havia sempre muito foco no produto internacional. Era bastante desorganizada a questão de inventário, então eram achadas poucas garrafas para vender. Hoje, na adega, praticamente todos os vinhos vão ter no mínimo de 12 a 24 garrafas no nosso estoque. Como já tinha esse público

de mercado de luxo, pensei que poderia apresentar a eles, que são na maioria bebedores de vinhos, principalmente dos importados.

V: Por que manter apenas rótulos nacionais?

JV: Primeiro, eu estava gostando demais do vinho brasileiro. Segundo, tenho uma marca que exporta joias para o exterior, e gosto de apoiar sempre a indústria nacional. O vinho brasileiro tem uma característica que estou ajudando a desvendar para o consumidor, que é o fato de ser mais fácil, agradável e leve para o nosso clima e estilo de vida. A curadoria que faço é de vinhos sofisticados, mas, ao mesmo tempo, não difíceis de tomar. Existem muitos vinhos que exigem que você se prepare para beber, precisam de uma comida muito específica. Não que não tenha um ou outro vinho mais exótico, mas, dos nossos quase 100 rótulos, 80 ou mais são vinhos com bastante frescor.

V: Como funciona o processo da curadoria dos vinhos?

JV: Visito, ouço falar de uma vinícola por algum motivo, elas próprias muitas vezes nos enviam, ou a gente pede amostras. Faço as provas, que, em geral, acontecem duas vezes. É a mesma história com a pedra. Nenhuma pedra entra no nosso inventário sem passar por mim ou por algum tipo de controle de qualidade que eu consiga monitorar. Hoje em dia, no vinho, sou 100% eu.

V: Quais desafios você teve de enfrentar nesse novo negócio?

JV: O principal está sendo o preconceito contra o vinho brasileiro, principalmente por parte daqueles que se colocam como entendedores de vinho, os quais justamente deveriam ter menos dessa visão. Se entendem, teriam de estar abertos a expandir o conhecimento sobre vinho. Nesse universo, eles são os chamados “tomadores de rótulos”. É igual com roupas, aqueles que só vestem marca. Muitas vezes, não ficam bem-vestidos.

V: Como você lida com essa situação?

JV: Eu percebo, ao mesmo tempo, bastante gente aberta, principalmente o público feminino. Acho que isso acontece porque as mulheres têm mais sensibilidade, experimentam mais. Os homens compram mais quantidade e opções mais caras; já elas são mais abertas, se arriscam mais.

V: Quais são seus vinhos favoritos da adega?

JV: O Leone di Venezia Palazzo Ducale 2018, um tinto com uvas de variedades italianas muito versáteis; o branco sofisticado Dom Bernardo Chardonnay 2020; e o tinto também refinado Lidio Carraro Quorum Grande Vindima 2012. ☺



JACK VARTANIAN, DONO DA ADEGA COMPOSTA APENAS DE RÓTULOS BRASILEIROS

SUPERELÉTRICO

A PORSCHE APRESENTA
O NOVO TAYCAN GTS
E LANÇA VERSÃO
SPORT TURISMO

por giuliana iodice

FOTO: DIVULGAÇÃO





O primeiro Salão de Los Angeles presencial, após dois anos de incertezas, foi o “palco” do lançamento do novo Taycan GTS, o superesportivo elétrico da Porsche, que ganhou a versão Sport Turismo, com carroceria de perua. Diretamente do Autódromo de Willow Springs, convidados puderam conhecer e acelerar o esportivo, que já está disponível no Brasil (apenas sob encomenda) em pré-venda, com valores que partem de 805 mil reais.

A máquina esbanja desempenho e oferece 598 cv de potência overboost ao utilizar o controle de largada. Com isso, ele acelera de 0 a 100 km/h em apenas 3,7 segundos e chega a 250 km/h de velocidade máxima, números válidos para ambas as versões. A arquitetura

NO TOPO, O NOVO TAYCAN GTS. AO LADO, DETALHES DO DESIGN INTERIOR

de 800 volts da Porsche foi mantida, e o conjunto de baterias conta com capacidade de 93,4 kWh. É impressionante o fato de que bastam 23 minutos, com o uso de carregador rápido, para recarregar a bateria de 0 a 80%. Já o alcance é o superior da linha Taycan: são 504 km no ciclo WLTP.

O design exterior traz novidades, como os detalhes na cor preta, presentes na placa dianteira, nas bases dos espelhos externos e nos aros das janelas laterais. No interior do carro, acabamentos no material Race Tex (tecido de microfibras de alta qualidade que tem parte composta de fibras de poliéster recicladas) preto e detalhes de alumínio escovado com acabamento anodizado preto. Outro elemento imperdível é o Porsche Electric Sport Sound, que imita, de forma muito elegante, o ronco característico de carros esportivos.

A VERSÃO NOVA DO TAYCAN GTS É O SPORT TURISMO

UMA VERSÃO ROBUSTA

A adição do modelo Taycan Sport Turismo é como a união de dois mundos: a praticidade do Taycan Cross Turismo e a performance dos esportivos da família. A dualidade se estende a outros aspectos, como a silhueta do carro, que é esportiva, e o design, funcional. A altura da traseira é mais alta, com 45 milímetros, comparada à da versão GTS. Um must dos carros são os tetos panorâmicos, que, no caso do Taycan Sport Turismo, tem controle de luz do sol (opcional), que possibilita reduzir ou aumentar a luminosidade do teto com apenas um toque, o que deixa o vidro fosco ou límpido em questão de segundos. ☑



FOTOS: DIVULGAÇÃO

O NOVO LUXO PAULISTANO

ROSEWOOD HOTELS & RESORTS INAUGURA EM SÃO PAULO,
DENTRO DO AGUARDADO CIDADE MATARAZZO

por gabriela amorim

Inaugurado em dezembro, o hotel Rosewood desembarca em São Paulo, simbolizando a entrada da Rosewood Hotels & Resorts, que administra 26 hotéis, na América do Sul. O hotel está instalado no complexo da Cidade Matarazzo, a poucos minutos da Avenida Paulista, e tem como líder do projeto o francês Alexandre Allard, empresário que possui como case de sucesso o ressurgimento da marca de alta-costura Maison Balmain.

O espaço tem como proposta ser um radar da cena cultural urbana e conta com o lançamento de seis estabelecimentos gastronômicos de alto padrão na capital, entre eles o restaurante Taraz, com assinatura do chef carioca Felipe Bronze (à frente do restaurante Oro, eleito o 51º na lista dos 50 melhores

“Estamos animados em anunciar nosso amplo e diversificado leque de opções gastronômicas e de entretenimento, assim como as experiências memoráveis que irão consolidar o hotel como o novo centro de hospitalidade de luxo da cidade, tanto para os estrangeiros quanto para os locais”, afirma Edouard Grosmanin, diretor geral do Rosewood São Paulo.

Após o acabamento, o hotel contará com 160 quartos e 100 suítes residenciais hoteleiras, distribuídas pelo imóvel restaurado, que data do início do século 20. Todas as instalações irão contar com uma coleção permanente de arte com mais de 450 peças de autoria de 57 artistas nacionais contemporâneos.



O BAR DE
JAZZ DO HOTEL
ROSEWOOD

restaurantes da América Latina e duas estrelas Michelin). Já a equipe de comidas e bebidas do Rosewood traz na liderança o chef Felipe Rodrigues, que se une ao projeto após anos de trabalho no Palácio Tangará, o último hotel de luxo aberto na capital antes do novato Rosewood.

As instalações da hospedaria também possuem a restauração da Capela Santa Luzia, com arquitetura ornamentada de 1922, marcando o apreço do Rosewood pelo passado e dando início à nova era da construção e das futuras celebrações. ♾

FOTO: DIVULGAÇÃO



RELAXE COMO UM REI

Para quem procura um destino fora do país e não quer deixar o relaxamento de lado, o Royal Mansour é a próxima estadia ideal. Estabelecido desde 2010, é um exclusivo hotel localizado em Marrakesh, no norte da África, que dispõe de alto padrão de qualidade e instalações admiráveis. Igualmente, o hotel tem um spa excepcional, que abriga dez salas de tratamentos, assim como três suítes de tratamentos únicos, além de desenvolver um programa terapêutico personalizado para cada visitante. Um dos destaques é o Atelier d'Artiste, palco de sessões de terapias de artes, iniciadas por uma meditação guiada, abrangendo pinturas, cerâmica, caligrafia e modelagem. A estufa de vidro é cercada por jardins e contempla esse espaço, onde o visitante pode optar por atendimento individual ou em grupo, mediado por um especialista residente, com workshop de duas horas repleto de criação e ligação com o universo das artes. ♾

FOTOS: DIVULGAÇÃO

DE VOLTA À TEMPORADA DE NEVE

Reaberto no mês passado, o Limelight Hotel Aspen, situado no Colorado, nos Estados Unidos, traz mudanças significativas após sua reforma de seis meses, simultaneamente à abertura da temporada de esqui, que prossegue até 2022. A transformação, que custou 25 milhões de dólares, teve projeto assinado pelo escritório de design nova-iorquino Stonehill Taylor, que mescla o estilo clássico à modernidade, com alusões às tradições da mineração de prata do Colorado, reforçando a valorização da cultura regional.

As 126 acomodações passaram por muitas mudanças, que incluem novo mobiliário de carvalho-branco e noqueira, cozinha de apoio, mesa com banquetas e poltronas estofadas, além de decoração com obras de arte originais, concebendo a sensação de acomodação em chalés de esqui contemporâneos.

O hotel, localizado perto das pistas de esqui, oferece serviços sem custo extra, tais como bufê de café da manhã e traslados ao aeroporto e entre montanhas, além de uma programação de esportes de neve e atividades não tão conhecidas, como snowshoeing, a caminhada na neve, na qual se utilizam raquetes específicas para os pés. ♾



Wild Side

QUATRO HOTÉIS LOCALIZADOS NO QUÊNIA, NA TANZÂNIA, NO ZIMBÁBUE E NA COSTA RICA, PERFEITOS PARA QUEM BUSCA AVENTURAS DELUXE E SUSTENTÁVEIS, CERCADAS POR NATUREZA E VIDA SELVAGEM

por juliana a. saad



O MAIS NOVO DO SERENGETI

Aberto em agosto deste ano, o Siringit Migration Camp Serengeti propõe uma experiência de safári sob medida, no coração do Parque Nacional do Serengeti, Tanzânia. As dez confortáveis tendas de lona permitem total intimidade no cenário vertiginoso das planícies do Serengeti e ao mesmo tempo inserem os hóspedes na vida selvagem, vendo animais e pássaros diretamente de suas varandas ou a grande migração, que passa pelo acampamento entre abril e junho – que também pode ser admirada do alto, em safáris de balão. Piqueniques ou um jantar requintado sob uma árvore de acácia, bem no meio das planícies, também podem ser solicitados.

@siringit_serengeti_camp



FOTOS: MANTIS SIRINGIT



LUXO NA SAVANA

O Mahali Mzuri Safári faz parte do portfólio fora de série da Virgin Limited Edition, do empresário britânico Richard Branson. O máximo da exclusividade está localizado no famoso parque Maasai Mara, no Quênia, com apenas 12 tendas-suítes, todas equipadas com deque privativo. Na área comum, uma grande tenda reúne lounge, restaurante e bar, além de uma piscina de borda infinita com vista para o parque e os animais selvagens da savana africana. Para dias de game-drive e puro relax.

@mahalimzuri

ENTRE ANIMAIS E CONFORTO

Às margens do Rio Zambeze e dentro da Matetsi Private Game Reserve está o Matetsi Private Lodge, em Victoria Falls, Zimbábue. Ali, a preservação e a sustentabilidade se unem à hotelaria de luxo, oferecendo uma combinação única de belezas cênicas e atividades diversas: safáris, observação de grandes animais – girafas, elefantes, zebras – e aves, saídas de barco ao nascer ou pôr do Sol e canoas deslizantes pelo Zambezi, entre ne-núfares, vendo crocodilos, elefantes e ébanos gigantes nas margens. Piscina, adega, spa, biblioteca e lounges abertos e decorados com objetos artesanais e deliciosos menus servidos em cenários diversos adicionam camadas de prazer e conforto à viagem. Um lugar especialíssimo.

@matetsivictoriafalls



FOTOS: VIRGIN LIMITED EDITION; MANTIS ORIGIN; DIVULGAÇÃO



PURA VIDA NATURAL

No alto de uma montanha, o Origins Luxury Lodge by Mantis descortina a paisagem surpreendente da Costa Rica e é uma fuga ideal para tempos pós-pandêmicos. Que tal ficar na Villa Vertigo, cabana luxuosíssima de 220 metros quadrados suspensa entre as copas das árvores com vista para o vale tropical, vulcões e lago? Ou então em um dos seis chalés igualmente com vistas incríveis, piscina quente privativa no terraço e banheiros tropicais ao ar livre? O programa especial de wellness e a deliciosa gastronomia com produtos orgânicos locais, sob consultoria do chef Jean-Luc L'Hourre, estrelado pelo Michelin na França, completam o cardápio de bem-estar.

@originslodge

Uma nova Paris



EM VIAGEM À CAPITAL FRANCESA, É FÁCIL NOTAR NOVIDADES E RENOVAÇÕES NOS SETORES DE HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E CULTURA

por giulianna iodice

Caetano e Gil cantaram “Alguma coisa acontece no meu coração...” para São Paulo; mas, para mim, o sentimento é aplicável ao caminhar por Paris. E em viagem recente ficou nítido: a Cidade-Luz transpira novidades após um período apagada, no qual não se viam as *terrasses* dos restaurantes preenchidas por mesas e clientes; os pontos turísticos lotados; e até cenas que só se veem por lá, como alguém sozinho, em um café barulhento, lendo um livro com muita calma.

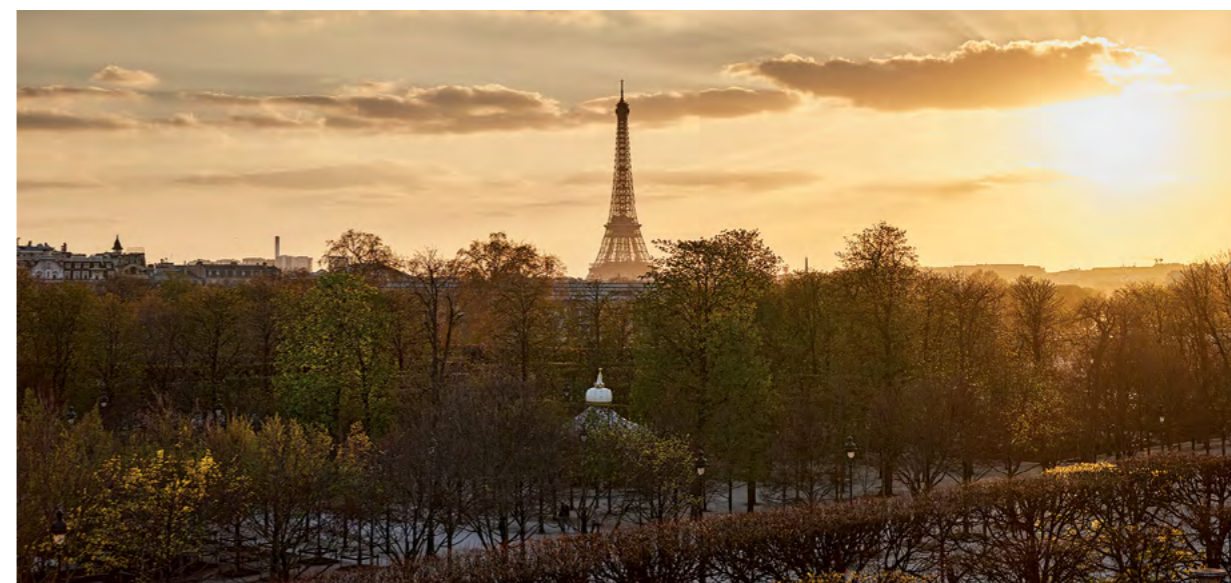
Para aproveitar a cidade em seu máximo, recomendo a calma e contemplação. Cada esquina esconde algum detalhe e alguma história, basta prestar atenção às placas com fatos históricos, comumente vistas pela cidade. Vá a Paris também pela comida, e aproveite os restaurantes: tradicionais, estrelados, locais, inovadores, que com toda certeza proporcionarão mordidas memoráveis. Não se esqueça das boulangeries e pâtisseries, pois a receita da felicidade pode estar no croissant perfeito ou em um doce que impressiona pela beleza e se revela uma explosão na boca. Surpreenda-se com a moda francesa e com o trabalho secular dos artesãos. Inclua a Place Vendôme em seu roteiro, a Rue du Faubourg Saint-Honoré, a charmosa Rue de Saint-Germain, o bairro de Montmartre e o descolado Le Marais. São muitos lugares para pontuar.

Mas se há algo que os franceses dominam com destreza é a arte da hospitalidade, como ficou nítido na estadia nos hotéis Plaza Athénée e Le Meurice, ambos da exclusivíssima Dorchester Collection. As propriedades, distintas, elevam a experiência de uma viagem para o destino. Na hora de ir embora, os parâmetros foram mantidos: o voo a bordo da aeronave A350-900, da Air France, foi como uma extensão do período em solos franceses, só que no ar. As poltronas totalmente reclináveis da classe executiva garantiram o conforto, assim como a gastronomia, elaborada pelo chef estrelado Mathieu Viannay. O cuidado e a atenção do staff da companhia aérea também são um grande diferencial, mas o que mais agrada é saber que o A350 emite 25% menos de CO₂ (uma redução de, em média, 6 toneladas da molécula), o que melhora significativamente a pegada de carbono. Nas próximas páginas, um especial de Paris, que em alguns momentos pode soar como uma declaração de amor.

**A jornalista viajou a Paris a convite dos hotéis Dorchester Collection, Atout France e Air France.*

O verdadeiro sonho francês

O HOTEL LE MEURICE, FUNDADO EM 1835, REFORMA 20 SUÍTES E PRESERVA HOSPITALIDADE ÚNICA, ATENTA E DISCRETA



AO LADO, A SUITE HERITAGE. ACIMA, VISTA DA JANELA

Acordo, abro uma das janelas: o Jardin des Tuileries, inteiro em tons de laranja e amarelos, característicos do outono, está bem a minha frente. À esquerda, vejo o Arc du Triomphe du Carrousel, e, um pouco mais à frente, a pirâmide mais famosa do mundo fora do Egito e, claro, o Louvre. Volto meus olhos para o centro: ali está também a Tour Montparnasse, o contorno do Hôtel des Invalides, e, por último, mais uma vez, a Torre Eiffel. Eu me pergunto qual outra localização de Paris, além do Le Meurice, me permitiria tal privilégio. Provavelmente nenhuma.

O hotel, membro da Dorchester Collection, até pode passar despercebido devido a sua entrada discreta, na calçada coberta por arcadas, mas recomendo prestar muita atenção à propriedade instalada no número 228. Basta olhar para o chão e será fácil identificar: o mosaico, que traz dois cachorros segurando uma coroa, com um M ao centro, é, além do emblema, uma homenagem aos dois cachorros que frequentavam as obras do hotel, inaugurado em 1835. O então dono, Charles Augustin-Meurice, construiu a propriedade com o propósito de oferecer uma estadia de alto padrão para os britânicos que visitassem a cidade, fato bem-sucedido, tendo até a rainha Vitória do Reino Unido como hóspede, em 1855, e recebido o título de "hotel dos reis".

Apesar da distância temporal da fama adquirida no século 19, hospedar-se atualmente no Le Meurice não foge da experiência de um palácio, pelo

cuidado com os detalhes, serviço impecável, a beleza dos ambientes e a sensação de que tudo está certo, o tempo inteiro. Toques artísticos e inesperados estão por todas as partes, graças à renovação executada por Philippe Starck e sua filha, Ara, já há alguns anos, que trouxe mobiliários exóticos e elementos como uma obra de arte gigante no teto do restaurante Le Dalí – batizado em homenagem ao artista, que morou na propriedade por anos, protagonista de fatos surreais que ocorreram por lá, como o memorável dia em que solicitou um enxame de moscas em seu quarto, que foram capturadas no Tuileries pelos funcionários.

E se no passado falava-se de Salvador Dalí e também de Picasso, que realizou seu casamento no belo salão de eventos, hoje, o hotel também tem uma estrela: o chef pâtissier Cédric Grolet, famoso por suas sobremesas hiper-realistas, como as de formato de frutas, que variam frequentemente. Imagine (ou assista, no instagram @cedricgrolet) doces em formatos de maçã verde, marrom-glacê, limão, mexerica que escondem camadas de cremosidade, acidez, pedaços de frutas e leve crocância. É possível experimentar suas criações no Le Dalí durante o dia inteiro e também no brunch dominical, uma experiência imperdível, na qual brilham as criações levíssimas do chef executivo Amaury Bouhours. É servido no mesmo salão o Le Meurice Alain Ducasse, aberto apenas nas noites de segunda a sexta-feira.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Na cobertura, a suíte mais especial de Paris

A reforma de 2019 da Belle Étoile Suite a transformou em um apartamento dúplex dos sonhos, com ares de moradia. A área, de mais de 600 metros quadrados, é dividida entre sala de estar, sala de jantar, uma suíte principal, três quartos no segundo andar, um closet, um banheiro de tirar o fôlego (inteiro de mármore) e um terraço que circunda toda a propriedade e oferece quase 360 graus de vista da cidade.

Novos quartos, a mesma sensação

Em 2021, o Le Meurice renovou 20 quartos e suítes, executados por Charles Jouffre, Margaux Lally e Luc Berger, equipe de designers que já havia trabalhado anteriormente com a propriedade. Para a reforma, a inspiração veio do jardim, algo intrínseco ao hotel, assim como de artistas e personas que marcaram sua história. Nomes como Tchaikovsky, Jean Cocteau e Blanche d'Antigny estão entre as fontes de inspiração.

Hospedar-se em um deles é lidar com a dualidade entre querer ficar em sua suíte, devido ao conforto e à sensação “de casa”, e também aproveitar a cidade. As cores claras e a iluminação que entra das janelas que correm até o chão, de onde se revelam pequenas varandas, aumentam a ideia de amplitude. O carpete traz a sensação de nuvens. Os banheiros são amplos e os armários, generosos em espaço. Todos os tecidos parecem combinar e seguem cartelas de cores distintas. Não é possível encontrar uma suíte igual à outra, mas, olhando a cena completa, a harmonia é nítida.

Relaxamento à suíça

A La Maison Valmont abriu sua primeira vitrine parisiense na lateral da propriedade. A marca oferece excelentes cosméticos e perfumes, focados em tratamentos antienvelhecimento, um deleite para a pele. Dentro do Le Meurice, os hóspedes e visitantes podem experimentar as terapias em um spa discreto.

Opte pelo tratamento completo facial, que compreende 12 passos, ou até mesmo o customizado, que avalia as necessidades de sua pele antes do começo e promete – e cumpre – melhorias imediatas. Para elencar algum dos atos: limpeza profunda, esfoliação, massagem e aplicação de creme ao fim. ☺



NA PÁGINA AO LADO, A SALA DA SUÍTE HERITAGE; ACIMA, A MAISON VALMONT FLAGSHIP STORE



Novos ares

QUERIDO DOS BRASILEIROS, O PLAZA ATHÉNÉE PASSA POR TRANSFORMAÇÕES E MANTÉM-SE COMO ESTADIA TRADICIONAL E LUXUOSA NA CAPITAL FRANCESA

Clássicos sempre serão clássicos, e o Hôtel Plaza Athénée é definitivamente uma das propriedades mais míticas de Paris. Referência de luxo, foi inaugurado em 1913, e a partir de então tornou-se um polo de hóspedes famosos, assim como passantes, que desde 1936 sentam no Le Relais Plaza para apreciar pratos da culinária francesa, história na qual entrarei em detalhes mais adiante.

Logo ao entrar no hotel, no lobby, uma prévia do que está por vir nas outras áreas. Arranjos de flores estonteantes, que são renovados frequentemente, um belo lustre ao centro e uma tapeçaria com detalhes vermelhos, a cor assinatura, também presente nos toldos na fachada, que não passam despercebidos na Avenue Montaigne – especialmente nos

dias de sol e céu azul. Na sequência, chega-se a La Galerie, ambiente “multiúso” e charmoso, restaurado por Bruno Mainard, onde se pode apreciar café da manhã, almoços casuais e coquetéis. Caminhe pelo ambiente durante as semanas de moda parisienses e sintam-se numa passarela, pois o “Plaza”, como é carinhosamente chamado, possui uma ligação profunda com o universo da moda, o que nos leva a outra história. Em 1946, Christian Dior abriu seu ateliê no número 30 da Avenue Montaigne e se tornou vizinho e presença frequente no hotel, o que o levou a realizar, em 1947, seu desfile inaugural em suas dependências. A relação persiste até hoje em todos os detalhes, como no Dior Institut, o spa do hotel, referência em tratamentos de beleza e bem-estar.

Mas um fator muito importante quando analisamos hotéis a fundo é perceber que quem faz toda a magia acontecer são as pessoas que trabalham nele. E, nesse quesito, o Plaza Athénée tem uma equipe impecável, a começar por François Delahaye, COO da Dorchester Collection e general manager do hotel, posição que ocupa desde 1999. Em sua sala, ele nos recebeu para uma conversa, que começou com sua relação próxima com o Brasil: “Eu tenho amigos e também famílias de brasileiros que conheço, que vêm ao Plaza Athénée há gerações, que amam a França, que possuem muita história aqui. E eles têm um conhecimento incrível de Paris, sabem onde estão os pequenos produtores de queijos, as pequenas boutiques de luxo. Eles apreciam andar de bicicleta e a pé. E é justamente por isso que eles continuam vindo para cá. Nós temos uma ligação enorme com o Brasil, pois brasileiros possuem apartamentos aqui na Avenue Montaigne e o escritório da Varig costumava ser aqui no hotel”, conta. Ele demonstrou também otimismo e animação em poder

receber, após mais de um ano paralisado, os turistas que pouco a pouco retornam à França. E, no Plaza, a pandemia trouxe boas mudanças, que vão desde uma leva de quartos novos, no sétimo andar – no qual estive hospedada –, até um novo chef no comando executivo.

Cozinha sob nova direção

“O mais importante que mudamos foi o chef. Nós trabalhamos com Alain Ducasse por 21 anos, o que é incrível, mas era hora de mudar. Ele continua trabalhando com a The Dorchester, no também parisiense Le Meurice e no londrino The Dorchester. Para nós, foi uma grande mudança. Depois de ter o maior chef do mundo, precisávamos achar alguém novo, que não seria tão famoso nem tão grandioso quanto Ducasse. Como quisemos ser dramaticamente disruptivos, nós escolhemos Jean Imbert, que não tem nenhuma estrela. Eu o conheço há muito tempo, pelo menos 15 anos, quando ele trabalhava no restaurante de sua mãe, o l’Acajou. Eu o acompanhei crescendo e assumi o risco. É isto que os hóspedes querem: uma experiência de comida típica. E, aqui, nós temos ótimos bistrôs, mas eles não têm a decoração nem o ambiente do Plaza.

NA PÁGINA AO LADO, A FACHADA DO PLAZA ATHÉNÉE. ABAIXO (À ESQ.), O CHEF JEAN IMBERT. AO LADO, O AMBIENTE DO LE RELAIS PLAZA



FOTOS: MASAHIKO TAKEDA; DIVULGAÇÃO



DETALHE DAS NOVAS SUÍTES DO SÉTIMO ANDAR, ONDE TONS CLAROS PREDOMINAM NA DECORAÇÃO

E nós queremos proporcionar uma experiência diferente. No Triângulo de Ouro [*circuito de luxo parisiense, no qual as principais maisons estão localizadas*], existe uma abundância de restaurantes italianos, o que me leva a pensar que estamos em uma Little Italy. Decidimos, então, optar pelo caminho da culinária francesa. No Le Relais Plaza, nós servimos pratos como as nossas avós cozinhavam, clássicos. São pratos grandes e generosos.”

A beleza do salão do Le Relais Plaza, onde também é servido o café da manhã, é um complemento ao menu elaborado por Jean Imbert, que segue a linha afetiva, com receitas muito bem conhecidas dos franceses. E sim, há de se concordar com Delahaye sobre o tamanho das porções. No almoço, coloque as entradas no centro da mesa, como as terrines, uma batizada de “ma grand-mère”, uma receita da avó do chef, ou a de foie gras com geleia de vinho do Porto, acompanhada, é claro,

FOTOS: DIVULGAÇÃO

por pães quentinhos. Entre os principais – se for sexta-feira –, o especial do dia são as moules-frites, mexilhões pequenos, com por batatas fritas sequinhas –, opções para dividir entre duas ou mais pessoas, como o peixe Bar en Croûte (nosso robalo) ou o La Voilaille à la Broche, uma versão do frango assado, acompanhada por purê. Nas sobremesas, opte pela Tarte aux Poires (torta de pera) ou pela Île Flotant (ovos nevados), que arrancaram suspiros dos presentes na mesa. Para terminar, o chef, simpático e jovem, veio até nós nos dar um “oi”. Pelo nível do almoço, a curiosidade sobre o próximo restaurante do Plaza a reabrir no comando do Imbert aumentou. Ainda mais por tratar-se do conceito gastronômico onde funcionou o Alain Ducasse au Plaza Athénée, que possuía três estrelas Michelin. Infelizmente, por enquanto, segue sendo um “segredo de Estado”, até a abertura, prevista para janeiro de 2022.

A renovação das suítes

Os ares de palácio das suítes do Plaza são velhos conhecidos do público. Materiais primorosos e detalhes dourados garantem uma atmosfera extremamente luxuosa. Outro elemento que é esperado também é a vista: os apartamentos frontais possuem varandas com visão privilegiada para a Torre Eiffel. Mas, no sétimo andar, após a reforma concluída no primeiro semestre

de 2021, adentra-se em um novo universo, de quartos menores, mais clean e, a meu ver, aconchegantes, inspirados na art déco. Após passarem pelas mãos dos arquitetos Bruno Moinard e Claire Bétaille, tons mais claros entraram em cena, com toques do vermelho clássico, além de móveis com linhas retas, que contribuem para um ambiente leve e com poucas informações. Os banheiros, por sua vez, ganharam revestimento de mármore cinza-branco, com ranhuras aparentes. Como é clássico nas construções parisienses, o último andar possui teto mais baixo – no passado, esses quartos eram reservados aos funcionários. E em minha opinião, com a reforma, ele ganhou charme e ares intimistas e proporciona a experiência de ter uma pequena varanda na altura do telhado e, por fim, a visão para a torre, que reluz todas as noites. É também no sétimo andar que está a suíte 750, um duplex com um terraço agradável, anexo ao quarto, com vista para a Sacré-Coeur, onde astros do rock já se hospedaram – sem nomes revelados; mais um segredo da propriedade histórica. ☺

O TERRAÇO DA SUÍTE 750, COM VISTA PARA A SACRÉ-COEUR



La plus belle ville du monde

APÓS UM PERÍODO DE DESERTO E PORTAS FECHADAS, A CIDADE ESTÁ "FLORESCENDO". RESTAURANTES, INSTITUIÇÕES CULTURAIS, GALERIAS E MUITO MAIS ESTÃO À ESPERA DE LOCAIS E TURISTAS. CONFIRA DEZ DICAS DE DESTINOS IMPERDÍVEIS EM SUA PRÓXIMA VISITA À CIDADE

1. Um clássico revisitado

A culinária de Lyon é muito bem degustada no restaurante **Aux Lyonnais**, inaugurado em 1890. Recentemente, o chef Alain Ducasse assumiu o bistrô, mas quem comanda a cozinha no dia a dia é a simpática Marie-Victorine Mannoia, com sua dupla, Gabrielle Aguillo, responsável pelo salão. Os pratos são robustos e com bastante proteína animal. Vá sem preconceitos e dê uma chance aos escargots, que, na versão de Marie-Victorine, são envoltos em massa folhada. *Editor tip: o brunch dominical é a oportunidade perfeita para provar mais da culinária típica de Lyon, no qual é montado um bufê com variedade de pratos e aperitivos, tudo isso à volonté, ou seja, à vontade.*

2. Muita história, muito tech

O **Hôtel de la Marine**, um palácio do século 18, está aberto ao público após quatro anos de restaurações. Além da beleza e localização privilegiada, na Place de la Concorde, o tour é agradável e intuitivo: basta vestir os headphones e seguir as orientações, que, além de contarem muito bem a história, também mudam a narrativa cada vez que o visitante adentra um novo ambiente. *Editor tip: compre os bilhetes com antecedência, e não deixe de conferir a loja no fim da exibição.*

3. Pâtisserie com "grife"

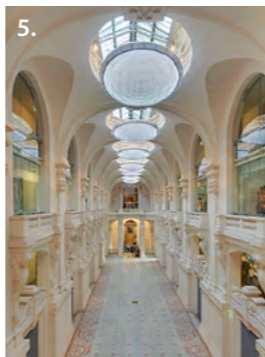
Um dos restaurantes mais falados – e amados – de Paris é o Septime. E agora a dupla de *restaurateurs* Bertrand Grébaut e Théo Pourriat inauguraram a **Tapisserie**, um anagrama de Pâtisserie. Espere por viennoiseries frescas e lindas, tortas e doces clássicos para os franceses, como o Flan à la Vanille e o revisitado Baba au Pisco (o tradicional traz rum na receita). *Editor tip: se possível, vá em um grupo maior para provar o máximo de variedades ou leve para viagem. Por último, mas não menos importante: torça para a torta de caramelo estar no menu do dia.*

4. Arte espalhada

A **Galleria Continua**, focada em arte contemporânea, é, de certa forma, onipresente. Fundada em 1990, está em diversas cidades do mundo, e ocupa lugares inusitados, como um antigo cinema na San Gimignano, na Itália. Recentemente, abriu as portas no Le Marais, na Rue du Temple, bem perto ao Centre Pompidou. Na nova localização, o objetivo é se afastar da imagem fria das galerias de arte convencionais e realmente trazer o público para dentro. *Editor tip: aproveite a ida à Rue du Temple e explore mais dela, com muitas lojas descoladas e também um dos mais simpáticos restaurantes para sentar na calçada, como os parisienses, o Le Roi de Pique.*



FOTOS: GIULIANA IODICE/ARQUIVO PESSOAL; REPRODUÇÃO



5. Bling-Bling

O **Musée des Arts Décoratifs** é sempre palco de exposições incríveis, como a atual **Cartier et les Arts de l'Islam**, com joias deslumbrantes. Em cartaz até fevereiro de 2022, a mostra traz luz à influência da arte islâmica na alta joalheria da Maison Cartier, com peças do começo do século 20 até a atualidade. São mais de 500 itens que esmiuçam a trajetória e explicam como a grife francesa se inspirou no tipo artístico, um interesse despertado por Louis Cartier ao presenciar o comércio de arte islâmica na cidade de Paris. *Editor tip: além da exposição da Cartier, o acervo fixo de joias do MAD é imperdível. Aproveite que a exposição não é longa e visite ambos os espaços. Ao fim, confira a melhor loja de museu da cidade.*

6. Um grande "merci" aos excêntricos

Na atualidade, não há exposição mais recomendada do que a **La Collection Morozov**, na **Fondation Louis Vuitton**. A dupla de irmãos russos Mikhaïl Abramovitch Morozov (1870-1903) e Ivan Abramovitch Morozov (1871-1921) constituíram uma das mais importantes coleções de arte impressionista e moderna em esfera global. Pense nos principais nomes da arte, como Manet, Rodin, Monet, Pissarro, Toulouse-Lautrec, Renoir, Sisley, Cézanne, Gauguin, Van Gogh e Matisse, todos presentes na coleção, que viaja para fora da Rússia pela primeira vez. Ficará em cartaz até fevereiro de 2022. *Editor tip: chegue disposto à última sala da exposição, que tem cenografia impecável, cores surreais, obras inusitadas e, de quebra, trilha sonora emocionante.*

7. Belles fleurs

É inegável que as floriculturas parisienses possuem algo único, mas a **Castor Fleuriste** se destaca. Por trás da autoria de buquês singulares está Louis-Géraud Castor, que assina arranjos para as mais renomadas grifes, como Prada e Saint Laurent. Localizada no bairro do Le Marais, é possível encomendar um buquê original, on-line, pelo site www.castor-fleuriste.com. *Editor tip: caso tenha de presentear alguém, não pense duas vezes. Será sucesso.*

8. A imperdível coleção de Pinault

Até pode soar repetitivo, mas, quando em Paris, não deixe a **Bourse de Commerce** fora do roteiro. O recém-inaugurado museu, que abriga a coleção privada de François Pinault, tem, além de obras de arte incríveis, uma programação promissora: logo em fevereiro de 2022 abre uma exposição do escultor americano **Charles Ray**. *Editor tip: é mágico ver a interação entre o prédio antigo, que passou por reforma do gênio Tadao Ando, com o acervo, que possui obras de arte que datam a partir dos anos 1960.*

9. Café com assinatura

Paris precisa de um novo restaurante descolado? Tratando-se do **Café Lapérouse**, dentro do **Hôtel de la Marine**, a resposta é: *OUI*. Por trás do negócio está o Moma Group e um investidor bem especial: Antoine Arnault, head de comunicações e imagem do conglomerado de luxo LVMH, além de filho do fundador, Bernard. Talvez tudo isso explique o décor exuberante, executado por Cordelia Castellane, diretora artística da Maison Dior. Espere por um menu enxuto e fresh, com opções que vão desde o brunch até aperitivos para compartilhar e pratos principais, tudo bem executado. Seja de dia, seja à noite, é garantido que o salão e o terraço estarão cheios. *Editor tip: devido ao hype, é fundamental reservar com certa antecedência, ainda mais no inverno, que torna os salões mais concorridos.*

10. Curadoria Avant Garde

O **Dover Street Little Market**, inaugurado em fevereiro de 2021, é uma loja-conceito que surgiu em 2004, em Londres, como Dover Street Market e, desde então, vem sendo replicada em cidades-chave. Em Paris, o primeiro movimento começou em 2019, com a inauguração de um pequeno Dover Street Market focado em fragrâncias. A nova, no entanto, traz o core da loja-mãe: curadoria de designers novos e promissores, todos com uma pegada à frente do tempo e de diversas nacionalidades. *Editor tip: é fácil navegar entre as araras da loja e realmente imperdível para aqueles que gostam de moda e tendências.* ☺

FOTOS: GIULIANA IODICE/ARQUIVO PESSOAL; REPRODUÇÃO

POR TRÁS DOS PRATOS:

PICCHI

CHEF PIER PAOLO PICCHI

NO RESTAURANTE PAULISTANO, O CHEF PROPÕE UMA COZINHA DE BASE ITALIANA COM MUITA CRIATIVIDADE E TERNURA. A PAIXÃO PELA CULINÁRIA TRANSPARECE NOS PRATOS DELICADOS E EQUILIBRADOS, QUE VÃO DE MASSAS A PROTEÍNAS EXÓTICAS

por giuliana iodice
foto duda gulman

Elegante é uma boa definição para a cozinha de Pier Paolo Picchi, onde a leveza e a delicadeza transparecem por meio de pratos finamente executados e montados. Como em um balé clássico, os tempos do menu chegam às mesas com ritmo e precisão. Espere por um deleite aos sentidos: visão, olfato e paladar. No salão sóbrio, privilegiado por luz natural, o Picchi proporciona aos clientes um momento de paz na Rua Oscar Freire, mais precisamente no anexo do Regent Park Suite Hotel.

O chef, filho de italianos, nasceu no Brasil e herdou de sua avó e mãe a paixão por cozinhar. Ele, literalmente, cresceu entre as panelas e segredos culinários. Já passou por cozinhas internacionais, como o espanhol Mugaritz, mas foi na Itália que descobriu e aprimorou técnicas gastronômicas contemporâneas, assim como aprendeu a dar valor aos produtos artesanais e aos pequenos produtores e respeitar a sazonalidade dos ingredientes, três esferas fundamentais de seu estilo de cozinha. De volta ao Brasil, comandou cozinhas como a do Emiliano, e, em 2007, abriu seu primeiro restaurante, o Picchi, então localizado no Itaim Bibi, e também teve, por um período, o Trattoria e Rotisseria Picchi, com um conceito mais informal.

O CARPACCIO DE CAMARÃO
ACOMPANHADO POR OVAS
DE CAPELIN, VIEIRAS E
FLORES DÁ AS BOAS-VINDAS
AO MENU DEGUSTAÇÃO
TRADIZIONE





* O Guia Michelin optou por não lançar a edição 2021 no Brasil. Enquanto não há previsão para o retorno da publicação, a seção Estrelados trará restaurantes brasileiros presentes na última atualização e também estabelecimentos internacionais.

NA PÁGINA AO LADO, O BELÍSSIMO PAPPARDELLE AO RAGU DE PATO E FOIE GRAS. AO LADO, O CHEF PIER PAOLO PICCHI

totalmente explosiva; e um bacalhau equilibrado acompanhado por alho-poró. Para a sobremesa, bolo de polenta e sorvete de gorgonzola. Faz-se necessário menção honrosa ao que é, de fato, a última etapa no menu: uma sequência de petit fours nada banais, pouco doces, lindamente disposta em peças de madeira, o que torna difícil a tarefa de não provar todos. Confira, na sequência, entrevista com Pier Paolo Picchi.

Versatille: Como é a concepção dos menus?

Pier Paolo Picchi: É uma cozinha italiana. A gente transita entre algumas coisas clássicas, outras mais modernas, para poder atribuir uma identidade mais atual, mas é uma cozinha, de modo geral, bem clássica, principalmente em sua base. Tudo o que coloco nos pratos, busco sempre o mais fresco, da estação, desde os legumes, que são todos orgânicos, até os peixes, nós não congelamos nada. Eu estou sempre em busca de ingredientes novos, para criar, e isso é definitivamente uma constância.

Com uma capacidade criativa incrível, é impossível se entediar ao provar o menu degustação, em constante evolução. O amor de Pier Paolo por massas fica claro ao prová-las: finas, delicadas e inesquecíveis, um pedido obrigatório ao visitar o restaurante. Comece pela ótima foccacia do couvert e siga surpreso com a criatividade dos pratos que virão na sequência; no meu caso: carpaccio fresquíssimo de camarão, servido com ovas e flores; uma massa com lulas e caldo de feijão,



V: Discorra sobre os tipos de menu disponíveis no Picchi.

PPP: Eu tenho um menor, que é mais clássico, batizado de Tradizione, e um maior, mais inventivo, que leva o nome do restaurante, com uma variedade de produtos extensa e também mais fantasioso. E, ressaltado, sempre seguindo a base da culinária italiana clássica. Esse, nós falamos que são 12 tempos, mas é um pouco maior, 15.

V: Qual é o ponto fundamental de uma cozinha profissional?

PPP: Eu acho que tem vários, mas posso destacar disciplina, organização, limpeza, que são elementos básicos, porém fundamentais. Tenho de 12 a 15 funcionários comigo no momento.

V: Consegue eleger um prato favorito?

PPP: Sou um amante de massas, é o que mais gosto de comer. Mas, no restaurante, trabalhamos com uma variedade. Gosto muito de carnes de caça; não é sempre que consigo fazer, mas, quando há disponibilidade, sempre faço. Gosto também de peixes e frutos do mar. Paixão mesmo são as massas.

V: O que deixa você mais fascinado pela gastronomia?

PPP: Assim, eu gosto bastante de cozinhar. É um dia a dia bem agradável. Mas essa satisfação de ver o cliente saindo contente, satisfeito, é muito boa, fascinante.

ACIMA, O RISOTTO ACQUERELLO, UM TIPO DE ARROZ MAIS RICO NUTRICIONALMENTE, ENVELHECIDO POR PELO MENOS UM ANO, AO AÇAFRÃO E MOELA DE PATO. AO LADO, O BOLINHO DE POLENTA ACOMPANHADO POR SORVETE DE GORGONZOLA, UMA DAS SOBREMESAS FAMOSAS DO RESTAURANTE

V: Como descreve seu percurso entre o primeiro Picchi, a Trattoria e o Picchi atual?

PPP: Foi um processo de evolução de uma mesma história e também cozinha.

V: Qual é o ingrediente fundamental na hora de cozinhar?

PPP: Azeite, alho, tomate, todos de boa qualidade. Mas o mais importante é o sabor. É sobre buscar o máximo que o produto pode lhe dar, deixando o mais natural possível.

V: Como absorve, percebe e acompanha as mudanças da gastronomia?

PPP: Nos últimos anos, é fato que elas estão ocorrendo. É um estudo constante, como qualquer outra profissão, uma evolução contínua da cozinha, um processo de se adaptar. Com o vegetarianismo, por exemplo, não há muito problema, pois usamos bastante legumes, então faz sentido. Massas sem glúten, nós temos, mas não é o nosso forte. Sempre dá para alterar o prato de forma que atenda melhor o cliente e suas restrições. ☺



PASTA E MAGIA

SÍMBOLO DE COMFORT
FOOD, A COZINHA
ITALIANA ALAVANCA
A RESTAURAÇÃO
PAULISTANA NA ATUAL
FASE DA PANDEMIA

por fernanda meneguetti

Tem hora que parece que foi ontem, tem hora que parece que foi há uma eternidade. Concretamente, foi em fins de 2020, tempo em que os restaurantes paulistanos não sabiam quando nem se voltariam a abrir as portas, que a semente foi lançada.

Como cozinheiro de carne e osso que é, Marcio Shihomatsu, do Shihoma Pasta Fresca, abalou-se e, sim, teve o típico ataque humano: "Logo agora que eu ia abrir o meu espaço?!". Perturbações à parte, o *pastai*o treinado em Toronto adaptou os planos e começou a esculpir massas que, da cozinha de sua casa, logo ganharam amigos, amigos de amigos e hoje foodies de São Paulo todinha.

Como se combinações de farinha com água ou ovos fossem folhinhas de papel, Shihomatsu molda os mais delicados origamis: são tortelli que revelam o camarão no interior, cappellacci de ossobuco, balanzoni verde de espinafre, triangoli di maiale e outras massinhas que não estampam o menu de nenhum outro pastificio da cidade.



FOTO: RICARDO D'ANGELO



ACIMA, TORTELLI DE CAMARÃO DO SHIHOMA PASTA FRESCA. AO LADO, MODELAGEM DOS CAPELLETTI DA CASA



Juntos também, os novos negócios apontam para uma carência gastroafetiva, propícia a ser saciada por comidas reconhecíveis, não raro servidas diretamente da panela, sabores que abraçam estômago e coração, sem distinção. As filas de espera do Il Capitale ou do Piccini, nos Jardins, comprovam a tese.

“A culinária italiana é muito simples; a dificuldade é ter bons produtos e um lugar harmonioso para servir. Se você tiver isso, não tem erro. O clássico sempre vai prevalecer”, avalia o restaurateur apuliano Gianluca Perino (ex-Bottega Bernacca). Em dois meses de funcionamento, seu novíssimo Il Capitale levou quase 15 mil pessoas à Rua Oscar Freire e consumiu mais de 5 mil burratas e 5 mil garrafas de vinho tinto.

“
AS PESSOAS PODEM ACHAR A CULINÁRIA JAPONESA MUITO DIFERENTE DA ITALIANA, MAS É BEM PARECIDA: É SOBRE SIMPLICIDADE, POUCOS INGREDIENTES SAZONAIS E MUITA TÉCNICA.

Marcio Shihomatsu

“Venho de uma família japonesa. As pessoas podem achar a culinária japonesa muito diferente da italiana, mas é bem parecida: é sobre simplicidade, poucos ingredientes sazonais e muita técnica.” Se essa foi a gênese do delivery convertido em restaurante na Vila Madalena, Shihomatsu garante que ela dependeu e depende de mais dois cozinheiros – Bia Freitas e o americano Joey Lim.

Mais do que o êxito de uma joalheria hipster de macarrão, o Shihoma reflete um momento peculiar: a supersafra de estabelecimentos italianos na capital paulista. Por volta de quatro meses, São Paulo viu brotar mais de uma dezena de restaurantes e bares inspirados na gastronomia do guloso país europeu. Tem speakeasy, pizzeria, bar, trattoria, rooftop, casas com sotaque ora apulistanado, ora afrancesado, cozinhas autorais e classiconas que, em uníssono, exalam tomate, Campari e manjeriço.



O SALÃO DO IL CAPITALE



Ex-sócio de Perino, o catalão Gerard Barberan também está rindo à toa: acaba de abrir o Gran Bar Bernacca, colado à Bottega do Itaim, e prepara-se para mais uma unidade do restaurante (a terceira), no Shopping Iguatemi. Se, no corre, ele mal tem tido tempo de curtir o bebê etílico-gastronômico, azar o dele! Os comensais agora têm à disposição um bar classudo, como os do norte da Itália. Um lugar em que se compartilha uma berinjela todinha à parmigiana e sanduichinhos surreais, ou melhor, rolls de carne cruda e panini de ossobuco. Para acompanhá-los, coquetéis assinados pelo italianíssimo bartender Fabio La Pietra, que surpreende com Negroni de melancia e com o fresco Tricolore (Jerez, gim, Triple Sec, limão-siciliano e amarena).

Ainda mais intimista, o Il Covo, nos Jardins, segue essa toada. No auge da pandemia, os comparsas Carlos Bertolazzi, Juscelino e Dudu Pereira decidiram converter o escritório de seu Zena Caffè em um speakeasy. Não, eles não infringiram os lockdowns, mas usaram o período de incertezas para rabiscar um bar para 15 pessoas. “A gente se inspirou num spot de Portofino, que funciona por ordem de chegada, sem reserva, e se deu o direito de brincar um pouco”, conta Pereira.

Por brincadeira entenda-se petiscos como o “bolovo di quaglie al tartufo” (com ovo de codorna e lascas de trufa negra) e drinques como o Cardinólio (um cardinale com toque de azeite).



NO TOPO, O MENU DO GRAN BAR BERNACCA. ACIMA, O SGROPPINO, DO IL COVO

FOTOS: DIVULGAÇÃO, RICARDO D'ANGELO



Falando em brincadeira, ela fica especialmente séria quando chefões entram nessa deliciosa recriação. Assim, André Mifano aproveitou toda a energia acumulada desde o encerramento de seu Lilo, em outubro de 2020, para montar o Donna, ítalo-paulistano recém-inaugurado nos Jardins.

Quiçá pelo ano sabático forçado, na nova casa ele se permite contar, do seu jeito, o que seus 25 anos de carreira significam. Não tem mais pudores de repetir o que já fez e deu certo, tampouco de debruçar-se sobre a Itália mais tradicional “aplicando processos, zelando pelos ingredientes e tratando-os com esmero”.

Mifano revisita o Joelho de Porco, por exemplo. Se em seu extinto Vito ele dava vida a ravioli, agora ele aparece em um risotto com milho tostado, glace, saba (redução de uva com trufa) e pururuca. Ao mesmo tempo, ao “mifanar” sem medo, serve bruschetta de tripa com Lula, pancetta e tomate tostado.

Ousado por natureza, Luiz Filipe Souza, do Evvai, tomou o caminho oposto: para dissipar um pouco a ansiedade pandêmica, montou o Evv.ita, um delivery com pizzas e, vez por outra, um prato reconfortante criado em seu endereço estrelado pelo *Michelin*. Durou pouco. Frenético como só, não aguentou ter apenas uma portinha para entregas e arrematou um antigo restaurante árabe, transformando-o em uma forneria para 80 pessoas que, além de redondas levíssimas de fermentação natural, gratina casquinhas de siri e milanesas com precisão.



NO TOPO, RAVIOLI DE CARNE-SECA DO DONNA. ACIMA, FOCACCIA CAPONATA DO EVV.ITA

Seu colega italiano da região da Campânia, Antonio Maiolica, enveredou por direção similar – a de afagar a clientela com pratos clássicos, curadoria habilidosa e olhar autoral. Trocando em miúdos, no menu do novíssimo Alto cabem os “bolinhos” de macarrão cacio e pepe, a trança de mozzarella desenvolvida exclusivamente pelo laticínio Búfala Almeida Prado para ele matar saudades de sua terra natal, um à la norma em forma de pizza e não de pasta, macarronadas esmeradas e sobremesas familiares, caso da torta dela nonna.



A TRANÇA DE MOZZARELLA DO NOVO ALTO

FOTOS: DIVULGAÇÃO-TATI FRISSON



O PROVOCATIVO UOVA
PEPENARA DO BABBO

QUELL'ABBRACCIO!

A Cidade Maravilhosa também enlaça sabores itálicos

Em tempo, ainda que o Rio de Janeiro jamais tenha sido considerada a maior cidade italiana fora da Itália, a fome por abraços de spaghetti ressoa por lá também. O interesse do Grupo Famiglia Nino não é o único indício. Tendo em vista a demanda, o exitoso Grado, no Jardim Botânico, passou a servir apenas menus em três etapas; o refinado Nido, do Leblon, abrirá no comecinho de 2022 um bar no imóvel vizinho; e o chef Elia Schramm, depois de conduzir Pici Trattoria, Posi Mozza & Mare e o extinto Luce, está enlouquecendo com o alto movimento de sua primeira empreitada, o Babbo Osteria, em Ipanema. “No Babbo, resgato memórias da minha infância, na parte italiana da Suíça, mas também viajo pela Itália sem amarras, usando as técnicas francesas da minha formação e a criatividade. Eu me permito servir carne cruda com ovo mollet e cannoli de camarão e me divertir”, confessa Schramm.

“
NO BABBO, RESGATO
MEMÓRIAS DA MINHA
INFÂNCIA, NA PARTE
ITALIANA DA SUÍÇA, MAS
TAMBÉM VIAJO PELA ITÁLIA
SEM AMARRAS, USANDO
AS TÉCNICAS FRANCESAS
DA MINHA FORMAÇÃO
E A CRIATIVIDADE.

Elia Schramm

FOTO: RODRIGO AZEVEDO



FOTOS: DIVULGAÇÃO-TATI FRISSON

Seu sócio, Fábio Moon, um dos instagramers mais respeitados pela comunidade gastronômica do país, define o restaurante envidraçado no topo de sua bombadíssima Jurassic Park Burger como um lugar de “comida fácil, com bom custo-benefício, que valoriza o produto”. E emenda: “O Antonio é talvez a pessoa que faz a comida italiana com mais referência e estudo no Brasil. Deixei ele livre para isso e me dediquei aos coquetéis”.

Quem também se dedicará a coquetéis é outro rooftop. No mesmo bairro e a céu aberto, o Pippo Limone foi buscar em Capri as referências e está prestes a inaugurar um gastrobar descomplicado, com direito a muito antepasto e Aperol Spritz.

A essa lista extensa, vale agregar dois pesos pesados: Erick Jacquin e Rodolfo de Santis. O primeiro fecha 2021 com o Lutetia, um franco-italiano sofisticado nos Jardins. O segundo abre em janeiro o Vito, um mozza bar no Itaim, inicia as obras do Valentino, seu ristorante autoral, e, como se fosse pouco, se prepara para lançar a versão carioca do Nino e, possivelmente, do Da Marino. ☺

AO LADO, GORDICES DO ALTO;
ABAIXO, AMBIENTE DO VITO,
DE RODOLFO DE SANTIS



Chef, empreendedor e empresário

TUCA MEZZOMO INAUGURA SEGUNDO RESTAURANTE, O NAIA, E CRIA GRUPO DE INVESTIDORES NO SETOR DA RESTAURAÇÃO

por giuliana iodice



O PEIXE DO DIA, ACOMPANHADO POR BRÓCOLIS E ALGAS

Foi observando a avó paterna que o gaúcho Tuca Mezzomo, à frente dos restaurantes Charco e Naia, tomou gosto pela cozinha: “A Dalva era uma grande matriarca, que recebia a família toda. Eu fiquei muito encantado, ela fazia tudo muito fresco e ao mesmo tempo. O fogão ligado, a churrasqueira, o pão, a massa... A minha casa sempre foi assim”, explica ele, quando questionado sobre o

início de sua relação com a culinária. Em sua trajetória, que começou aos 14 anos em uma pizzeria, na Região Sul do país, estão cozinhas paulistanas como a do Fasano e do Dalva e Dito.

E foi justamente em São Paulo que decidiu abrir o Charco, ao lado da sócia Nathalia Gonçalves, em 2019. Que, aliás, de atoleiro, instável e estagnado, definições segundo o dicionário para

o nome do restaurante em questão, não tem nada. Rapidamente, a cozinha proposta pela dupla, que possui fogo e brasa como protagonista, fez um sucesso tremendo, sendo a conquista mais recente a entrada na lista 50 Best Discovery, em 2021.

“Quando a gente começou, eu tinha um receio, pois, caso apostasse em uma cozinha mais autoral, o público poderia não entender. Comecei com uma cozinha bem mais simples do que é hoje, para as pessoas virem e se sentirem confortáveis. Trabalhar com alta gastronomia é sempre difícil. É uma arte, e se o que você faz não se conecta com o cliente, o trabalho não está bem-feito, na minha visão. Na pandemia, entendemos que ia ser diferente, e conseguimos bolar o menu degustação, o que muda muito a dinâmica de trabalho”, conta Mezzomo.

Foi justamente no ano complicado para o setor da restauração que o chef deu dois passos ambiciosos: inaugurou o Naia, junto ao bartender e amigo Jean Ponce, e criou um grupo de investimento para restaurantes: “O setor da gastronomia foi muito prejudicado. Eu chamei uma galera, grandes amigos, que trabalham com investimento, mostrei o formato financeiro que tinha no Charco, e auxílio com a curadoria dos futuros investidos. Temos atualmente o Cuia, da Bel Coelho; o Chou, da chef Gabriela Barretto; e também o Donna, do André Mifano”.

Já no restaurante novo, a proposta é uma cozinha do mar: “A espinha dorsal do Naia foi o aquário de ostras, os drinques e a carta de vinhos. A partir daí, completamos o conceito, inserimos outros elementos e técnicas para os frutos do mar e peixes”, conta. Com apenas seis meses de funcionamento, a casa já demonstra adeptos e curiosos, dispostos a se arriscar nos ouriços, que chegam sempre fresquinhos e são anunciados no Instagram – o que chama os admiradores da iguaria, e logo na sequência, o *sold out* é garantido. Independente do restaurante, pode-se dizer que, para ele, a base é a origem: seja das mulheres de sua família, que o introduziram no universo gastronômico, seja dos pratos, como me contou, que são desenvolvidos a partir dos ingredientes – que devem ser incríveis – disponíveis. ♾

“
TRABALHAR COM ALTA GASTRONOMIA É SEMPRE DIFÍCIL. É UMA ARTE, E SE O QUE VOCÊ FAZ NÃO SE CONECTA COM O CLIENTE, O TRABALHO NÃO ESTÁ BEM-FEITO.



O CHEF
TUCA MEZZOMO

FOTO: BREJO

FOTO: RUBENS KATO

FRUTO DAS MONTANHAS

PEQUENOS PRODUTORES NA REGIÃO DA SERRA DA MANTIQUEIRA GANHAM FORÇA NO RAMO GASTRONÔMICO COM TÉCNICAS REFINADAS

por **mattheus goto**

Os ingredientes que dão aquele sabor único a seu prato em um restaurante percorrem um longo caminho antes mesmo de chegar à cozinha. Os produtos atravessam quilômetros de estradas para alcançar os melhores estabelecimentos gastronômicos nas metrópoles brasileiras e também a mesa de sua casa. Refazendo os passos dessa trajetória, de volta à origem, é muito provável que você encontre os pequenos produtores da Serra da Mantiqueira, que estão dominando o mercado com técnicas artesanais.

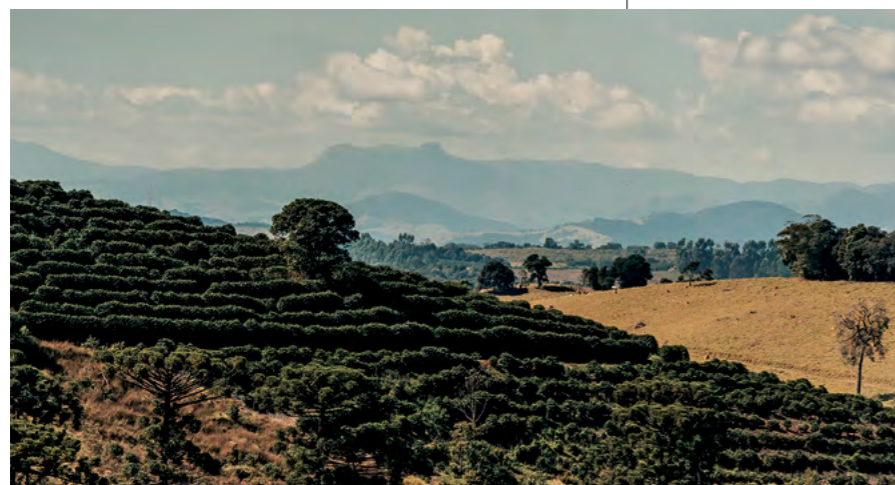
Os renomados restaurantes Tujuína (Ivan Ralston), Fame (Marcos Renzetti), Evvai (Luiz Filipe Souza), em São Paulo, e Lasai (Rafael Costa e Silva), no Rio, compartilham um condimento: o azeite Borriello. O produto foi o ingrediente oficial dos jantares de premiação

do *Guia Michelin* no Brasil por dois anos consecutivos, em 2018 e 2019, além de estar presente na cozinha dos hotéis Fasano, Emiliano e Hilton.

Para alcançar tamanha qualidade, não basta cultivar as oliveiras certas; a produção precisa ser feita em condições específicas de altitude, solo e clima. A família Borriello encontrou o local perfeito para isso em suas terras mineiras, no município de Andradas, a 1.470 metros de altitude. As primeiras mudas foram plantadas nos solos vulcânicos da Serra da Mantiqueira em 2007, com a primeira colheita seis anos depois. Desde então, a produção na Fazenda Três Barras Castanhal foi crescendo e chegou às 10 mil mudas existentes atualmente, plantadas em cerca de 200 hectares.

Feito a partir de um blend que varia a cada safra, o azeite suave e frutado possui um corpo médio, com aromas de grama recém-cortada e notas de maçã verde e especiarias. O sabor é suavemente amargo e tem um picor agradável e persistente. "As azeitonas são colhidas no momento certo de maturação e o azeite é extraído em até três horas após a colheita, evitando assim a oxidação e a fermentação dos frutos. O resultado é um produto fresco e com baixa acidez", explica a produtora Carla Borriello, empreendedora à frente dos negócios.

O frescor é, de fato, um trunfo dos pequenos produtores. A fazenda Catauá, localizada no município



OS PÉS DE CAFÉ DA CAFÉ ++, RECONHECIDOS POR SUA QUALIDADE INCOMPARÁVEL



produtiva com a finalidade de potencializar os grãos. "Cada detalhe é fundamental, desde a seleção da muda que será plantada, passando pelo plantio e manejo, até o processo de pós-colheita." O Mantiqueira de Minas conquistou o recorde de avaliação no campeonato Cup of Excellence com 95.85 pontos, maior pontuação registrada até hoje. Ou seja, você pode beber todas as manhãs em sua casa o café mais bem pontuado do mundo, vindo diretamente da Serra da Mantiqueira. ☺

de Coronel Xavier Chaves, em Minas, tem uma queijaria colada ao curral, para que o leite seja mantido na mesma temperatura de quando é ordenhado e a massa não perca a qualidade. A substância segue para a produção, onde recebe fermento biológico e agentes coagulantes, passando por uma maturação de 22 dias.

A manufatura dos queijos vem de uma tradição de família, resgatada pelo fazendeiro João Dutra na década de 1990. Os laticínios são fabricados no Campo das Vertentes, uma das regiões queijeiras mais antigas do estado. Eles ainda produzem artesanalmente embutidos, molhos e geleias, presentes no menu de restaurantes em Tiradentes, como o Angatu e o Gourmeco. Durante a 24ª edição do Festival Cultura e Gastronomia, ambos serviram, respectivamente, pastrami da Catauá com repolho no molho roti de legumes e pistache e tortellini de abóbora com queijo azul e brodo feito com embutidos da fazenda.

A região da Serra da Mantiqueira tornou-se frutífera até para grandes empresas. A marca de café premium Coffee ++ fechou parceria com a Fazenda Santuário Sul, em Carmo de Minas, para produzir o Mantiqueira de Minas, 100% arábica, com notas sensoriais que lembram frutas roxas e goiaba. O sabor doce é potencializado pelo trabalho do produtor Luiz Paulo e pela torra, que não queima os grãos e preserva os atributos do café. "O local é responsável por intensificar as características da bebida", explica Leo Montesanto, um dos fundadores da Coffee ++. "O café em grãos Mantiqueira de Minas é cultivado a 1.200 metros, com colheita feita manualmente devido à quantidade de morros na região, que impede a subida das máquinas. Esse processo deixa o café ainda mais especial."

Segundo Montesanto, todos os produtores com os quais a marca trabalha valorizam cada etapa da cadeia

QUEIJOS DA CATAUÁ E AS AZEITONAS QUE DÃO ORIGEM AO AZEITE BORRIELLO



FOTOS: MANTIS SIRINGIT

SOL, PARA QUE TE QUERO

UMA SELEÇÃO DE PRODUTOS NAS CORES QUE REMETEM AO VERÃO: BRANCO, AZUL E VERMELHO E TONS DE AREIA

por giuliana iodice e laís campos



AL MARE COLLEZIONE
Biquíni Maria Off White



THEODORA HOME
Camisa de linho Bonjour



CHRISTIAN LOUBOUTIN
Chinelos Loubi Flip Donna Flat



EMPORIO ARMANI
Óculos coleção primavera/verão



RIMOWA
Personal Hand Clutch



CAMILA KLEIN
Brincos Família Jade



GOYARD
Étui Montmartre Rouge



GH MUMM
Olympe Gold



TAG HEUER
Relógio Aquaracer
Professional 300



GOYARD
Cabas Anjou Bleu Marine



MONTBLANC
Great Characters Enzo Ferrari
Special Edition



PRADA
Óculos coleção
outono/inverno



AL MARE COLLEZIONE
Maiô Renata Mostarda



VILEBREQUIN
Calção de banho Moorea



TRADÛE
Bolsa Abbraccio Spritz



OLIVER PEOPLES
Gio Ponti Takumi Series II



CHRISTIAN LOUBOUTIN
Sandálias Pyraclou
110 milímetros



CAMILA KLEIN
Bracelete Família Jade

CONEXÃO BÉLGICA-BRASIL

O DESIGNER THOMAS DURIN, MENTE CRIATIVA DA VAN M, LANÇA COLEÇÃO INSPIRADA NA CIDADE DE SÃO PAULO

por giuliana iodice



“
EU QUIS TRAZER ALGO
NOVO PARA O MUNDO DA
MODA. É UMA MISTURA
ENTRE BRASIL, BÉLGICA, MEU
BACKGROUND E NATUREZA.

As calçadas paulistanas – ou melhor, a padronagem delas – são reconhecíveis de longe. Mas pouca gente sabe, ou procurou saber, o autor do desenho: “A coleção é um tributo a Mirthes Bernardes, a criadora, um resumo do que vivi na minha primeira viagem a São Paulo três anos atrás. Eu decidi ‘reviver’ a estampa nas peças de roupas para passar a mensagem de que vim ao Brasil e descobri muitas coisas, que devem ser vistas por outras pessoas também”, conta Thomas Durin, diretamente de São Paulo.

O jovem designer belga veio ao Brasil para apresentar sua coleção, previamente mostrada em Paris. Sua marca, Van M, desenvolvida durante o primeiro lockdown, tem como premissa o slow fashion, com peças vendidas apenas sob encomenda, e também foca em um lado social. “As roupas são feitas em um ateliê, localizado em Liège. Eu trabalho com um projeto social, de reinserção, e foi muito interessante para mim dar o material para as pessoas desenvolverem, e, assim, criar algo comigo. Não estou considerando a marca minha, mas colaborativa, de um time”, afirma.

Seus fornecedores são quase todos europeus e estão localizados nos países Bélgica, França, Portugal, Itália e Espanha, exceto por um, no México, que fornece a ele couro vegano, fabricado a partir do cacto. Foi árduo o trabalho de reunir a rede, pois, segundo Durin, a Internet auxilia muito, mas ainda é complicado encontrar materiais sustentáveis de qualidade: “Eu quero que as roupas durem bastante tempo, que passem de geração para geração”.

Consciente, explica que serão duas coleções por ano, compostas em média de 20 peças, pois o objetivo é que os clientes – os itens também serão comercializados no Brasil – as usem de forma versátil e combinem as coleções entre elas: “Eu não gosto de dizer que faço moda; desenvolvo coleções para o dia a dia, que são possíveis de utilizar sempre, em diferentes momentos”, conclui. ♻️

FOTOS: DIVULGAÇÃO



NA PÁGINA AO LADO,
O DESIGNER THOMAS DURIN.
ABAIXO, LOOK DA COLEÇÃO

#PERSONAVERSATILLE

MARINA RUY BARBOSA

ATRIZ DESDE CRIANÇA, MARINA RUY BARBOSA SEMPRE ESTEVE EM CONTATO COM O MUNDO NA MODA, AINDA QUE NO MEIO ARTÍSTICO. ATUALMENTE, CELEBRA O SUCESSO DE SUA MARCA, SHOP GINGER, CRIADA HÁ POUCO MAIS DE UM ANO, E ABRIU, EM NOVEMBRO DE 2021, SUA PRIMEIRA LOJA FÍSICA, LOCALIZADA EM SÃO PAULO. ALÉM DISSO, TEM SE DEDICADO ÀS GRAVAÇÕES DA SÉRIE *RIO CONNECTION*, UMA PARCERIA ENTRE GLOBO, FLORESTA E SONY, PREVISTA PARA 2022, QUE SERÁ TRANSMITIDA NA GLOBOPLAY

por Laís campos

Versatile: Qual é seu destino ou lugar preferido no mundo?

Marina Ruy Barbosa: Lugares em contato com a natureza estão sempre entre os meus favoritos – nos meus momentos de lazer entre amigos e família, procuro sempre destinos de praia e campo dentro e fora do Brasil.

V: Qual é sua ideia de felicidade?

MRB: Sou muito feliz vivendo a minha versão mais genuína e autêntica, tentando ser sempre honesta e gentil comigo mesma. Felicidade, para mim, hoje, é poder ter paz e a sabedoria de me manter fiel à minha verdade, aos meus sonhos e sentimentos.

V: Se não fosse atriz e empresária, qual profissão gostaria de ter?

MRB: Honestamente, tenho dificuldade de me imaginar em outro lugar. Sabia que queria ser atriz desde criança, comecei com 9 anos de idade. Isso faz parte de mim, da minha construção – cresci vivendo a dramaturgia e sou apaixonada pelo ofício. Já o empreendedorismo veio mais tarde, para complementar outro sonho. Não abriria mão de um pelo outro.

V: O que considera sua maior conquista?

MRB: A minha independência, em todas as suas esferas – pessoal, emocional, financeira. E isso veio da constante dedicação à minha carreira, da vontade de construir o meu caminho, do desejo de continuar evoluindo. Sair da zona de conforto me deu ferramentas para ser a mulher múltipla que sou hoje, e isso é inestimável.

V: Qual hobby inesperado você tem que as pessoas se surpreenderiam ao saber?

MRB: Eu amo cantar no karaokê com amigos e, espantosamente, não sou um desastre. É superdivertido!

V: Alguém que admira?

MRB: Parece clichê, mas meus pais têm a minha profunda admiração. São meus melhores amigos, o meu porto seguro. Com 26 anos, sigo aprendendo diariamente com eles e é uma relação que me inspira todos os dias.

V: Um sonho que ainda quer realizar?

MRB: Na minha jornada como empresária, fazer da Ginger uma das mais relevantes empresas de moda do Brasil. Com pouco mais de um ano, já temos uma série de méritos, mas há tanto para conquistar. Na carreira como atriz, continuar fazendo projetos que movem o meu coração – no Brasil e lá fora. ♡

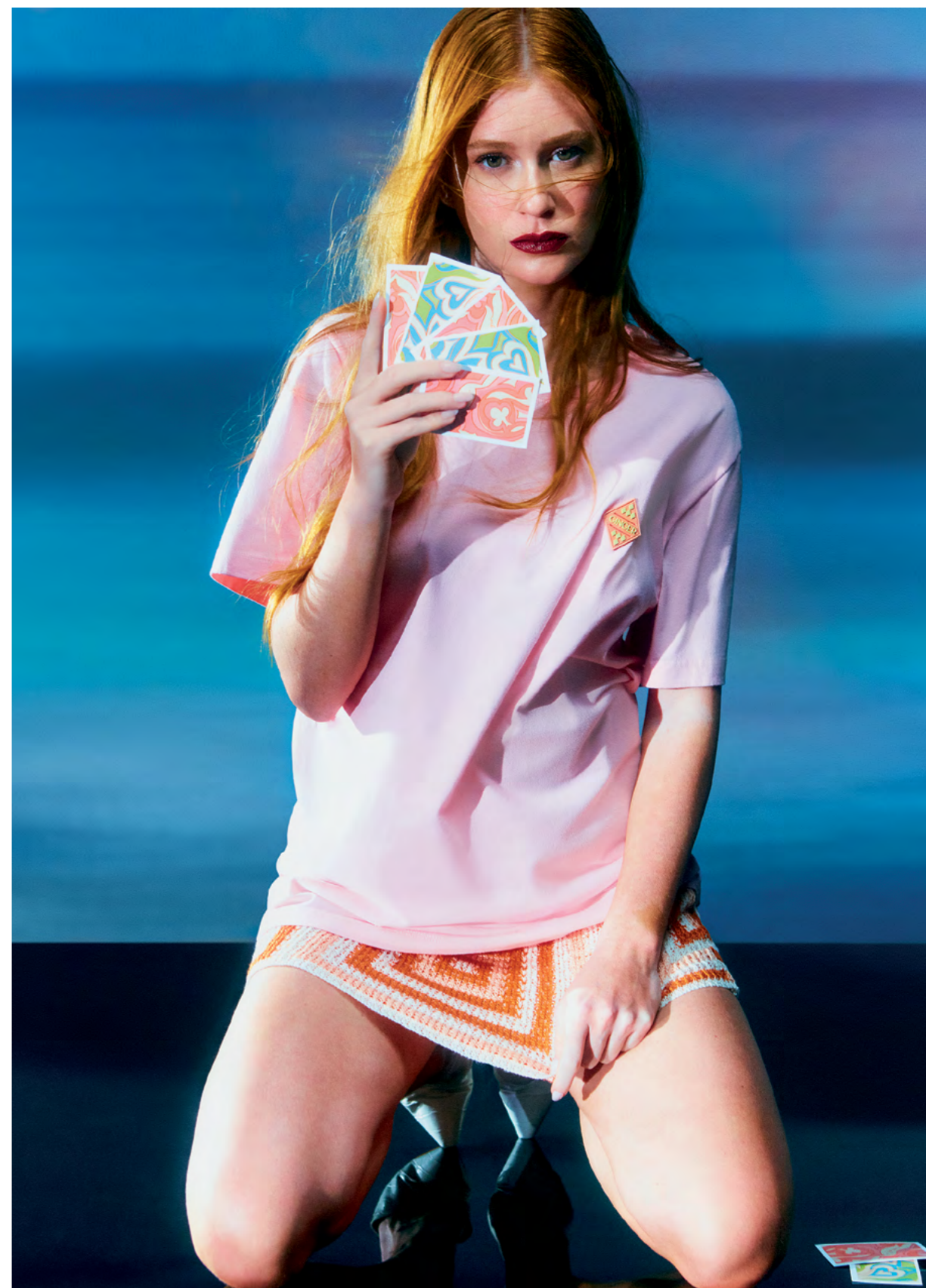


FOTO: FERNANDO TOMAZ

Um borrifo basta

ADORADAS PELOS BRASILEIROS, FRAGRÂNCIAS SE DESTACAM POR DIFERENTES FUNCIONALIDADES QUE CULMINAM NO BEM-ESTAR FÍSICO E EMOCIONAL

por **laís campos**

É difícil apontar alguém que nunca sentiu um cheiro e instantaneamente revisitou uma memória ou mudou drasticamente de humor. O responsável pela natureza afetiva das percepções sensoriais é o sistema límbico, que compreende todas as estruturas cerebrais relacionadas a comportamentos emocionais. No Brasil, sobretudo, o efeito dos aromas parece ser ainda mais valorizado: um relatório da Euromonitor International (empresa de pesquisa de mercado) de 2020 classificou o país como o segundo maior consumidor mundial de fragrâncias, atrás somente dos Estados Unidos. Além disso, foi constatado que elas fazem parte da rotina dos brasileiros por representarem 22,9% do total dos produtos de higiene pessoal, perfumaria e cosméticos consumidos.

“Talvez as pessoas não saibam de forma tão técnica o que esse impacto das fragrâncias significa, mas, inconscientemente, elas têm essa experiência e usam isso no dia a dia de alguma maneira. A gente precisa valorizar o olfato, aproveitar o poder que ele tem nas nossas emoções e utilizá-lo de uma forma consciente”, diz Debora Xavier, gerente de desenvolvimento de produto da Granado.

Segundo um artigo publicado em março deste ano pela WGSN, as fragrâncias estão se tornando cada vez mais funcionais e atualmente unem saúde, higiene e emoção. Além disso, a pesquisa revela que o destaque da figura do perfumista, a fim de explicar qual foi a inspiração por trás de um produto, é essencial para estabelecer uma relação mais humana entre cliente e criador.

Quando a tarefa é criar fragrâncias que auxiliam de fato na garantia do bem-estar físico e emocional, além de materializarem experiências, as marcas AlchemyLab by Joel Aleixo, Granado e L'envie parfums se destacam no mercado nacional. Veja, a seguir, como cada uma delas representa os diferentes papéis que um elemento olfativo pode protagonizar.

A cura

“Existe um conhecimento milenar sobre o poder dos óleos essenciais, mas que não era difundido. No Egito Antigo, as múmias já eram embalsamadas com eles, para ser preservadas. Com a pandemia, essa compreensão foi trazida para a contemporaneidade, já que a maioria deles tem propriedades fungicidas, antivirais e bactericidas”, diz Jackie Yue, especialista em alquimia floral e CEO da AlchemyLab by Joel Aleixo, marca de compostos alquímicos produzidos a partir de óleos essenciais 100% puros.



VELA PERFUMADA FOUNTAIN, DA L'ENVIE PARFUMS

FOTO: FERNANDO TOMAZ



Segundo a especialista, tais substâncias são extratos originários de flores, caules ou outras áreas de uma planta. O que as diferencia de fragrâncias sintéticas e essências é a força de seus princípios ativos, garantida pela alta concentração e extração direta da natureza. “Para obter 1 litro de óleo essencial de rosa, por exemplo, são necessárias 4 toneladas de pétalas da flor”, diz Jackie. Em 2018, a AlkhemyLab foi incluída pelo Ministério da Saúde nas PICs – Práticas Integrativas Complementares – do SUS e, em maio de 2020, o Conselho Nacional de Saúde autorizou o uso da terapia floral na assistência ao combate à covid-19.

A marca não só oferece cosméticos que garantem o bem-estar físico mas também opções de aromaterapia, como difusores e borrifadores ambientais. “Os óleos essenciais se misturam com o ambiente e agem terapêuticamente. Em um local onde tem tristeza e ansiedade, se você utilizar esse spray, toda a vibração e energia serão tratadas”, explica. Alguns dos aromas que têm



NO TOPO (À ESQ.), JACKIE YUE, CEO DA ALKHEMYLAB BY JOEL ALEIXO; AO LADO, O ÓLEO ESSENCIAL ENERGIA E FORÇA; ACIMA, DÉBORA XAVIER, GERENTE DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO DA GRANADO

se destacado entre os consumidores são os de lavanda e alecrim, por conta de suas propriedades relaxantes e antibacterianas, respectivamente. Para adquirir os produtos, não é necessária indicação médica, mas é recomendado o apoio de um aromaterapeuta.

Duplo aliado

A busca pelo bem-estar em meio ao isolamento uniu uma parte da população, que adotou uma rotina de autocuidado. “Existe um perfil de pessoas que gostaram tanto dessa nova vida de curtir mais a casa e um momento introspectivo que vai continuar optando por fragrâncias que trazem uma sensação agradável de frescor, naturalidade e conforto”, explica Débora Xavier, da Granado.



A linha Therapeutics da marca, por exemplo, oferece desde colônias, difusores e velas até sabonetes, shampoos e esfoliantes para garantir de fato um “spa em casa”. Todos os itens são produzidos a partir de plantas clássicas, como lavanda e calêndula. “Eles trazem um bem-estar porque a pessoa está com sua casa ou seu corpo com cheiro de natureza”, conclui.



A LINHA BRONZE, DA GRANADO, DE FRAGRÂNCIA INTENSA E OPULENTE

Embora o ritual relaxante seja tentador, há também aqueles entusiasmados com o retorno dos encontros presenciais, buscando sensações vibrantes. “Principalmente solteiros mais jovens, que ficaram tanto tempo isolados, agora querem sair e socializar. Eles estão buscando fragrâncias mais sensuais, quentes e ousadas.” A alta procura pelo perfume Bronze, intenso e opulento, lançado recentemente na coleção de Natal da Phebo (a linha é propriedade da Granado), é uma comprovação da evidência.

Uma obra de arte

Liberdade criativa é o que define a marca de perfumaria autoral brasileira L'envie parfums. O negócio, fundado em 2008, tem como foco a inspiração dos perfumistas Fanny Grau e Isaac Sinclair. Sem seguir tendências nem se encaixar em qualquer padrão, a marca cria fragrâncias para casa e corpo, e sua única premissa é oferecer lançamentos periódicos. “Para produzir bastante, quanto mais regras existirem, mais difícil fica surgirem resultados legais”, explica o fundador, Fábio Ottaiano.

Os produtos da L'envie são feitos a partir de um elemento central combinado com a intuição e as experiências vividas pelos perfumistas. Para o perfume Figorativo, lançado recentemente, o projeto teve início com o figo: “A gente queria muito um perfume dessa fruta. A Fanny se inspirou então na figueira que o tio dela tinha quando ela era criança, pegando referências de sua vida, junto a essa base”, conta Ottaiano. Em outros casos, as criações partiram de cores, frascos e até na noite paulistana, como o São Paulo Is Burning.

“ O PERFUMISTA É DE FATO UM ARTISTA, COMO SE FOSSE UM MÚSICO QUE CRIA OS ACORDES.

Fábio Ottaiano, fundador da L'envie parfums



FÁBIO OTTAIANO

Segundo o empresário, os consumidores têm valorizado mais a unicidade das fragrâncias e se interessado pela subjetividade que envolve esse universo. “O perfumista é de fato um artista, como se fosse um músico que cria os acordes. Tem todo um trabalho que alguém está fazendo para apresentar aquilo como uma arte, uma peça inspirada, e cada vez mais as pessoas buscam entender o que os artistas que conhecem a perfumaria acham interessante”, conclui. ☺

ERA UMA VEZ

JOIAS LÚDICAS SÃO O ESCAPE PERFEITO PARA A TEMPORADA DE FESTAS E O COMEÇO DE ANO

por laís campos



ANDREA COLLI
Brincos Espelho



JOÃO FREIRE JOIAS
Brincos Bee Green



ANDREA COLLI
Colar Varinha Mágica



JOÃO FREIRE JOIAS
Colar Riviera com pingente
Gummy Bear

PAOLA VILAS
Ray Bracelet



PAOLA VILAS
Brincos Mobile
Nuvens Eugênia





ANDREA COLLI
Colar Coração Branca de Neve



GABRIELA SUSANNA
Anel Cactus

PAOLA VILAS
O Sonho Earrings Gold Plated



ANDREA COLLI
Pulseira Fênix



GABRIELA SUSANNA
Brincos Croco



ANDREA COLLI
Anel Maçã

Luxo distintivo

ESTAMPAS, SÍMBOLOS E OBRAS DE ARTE:
INDEPENDENTEMENTE DO FORMATO OU
TAMANHO, OS CÓDIGOS SÃO O QUE TORNAM
AS GRIFES ETERNAMENTE RECONHECÍVEIS

por Laís campos

OVOS IMPERIAIS, DA FABERGÉ

A célebre série de 50 Ovos Imperiais foi criada para a família real russa no período de 1885 a 1916, quando a joalheria era dirigida por Peter Carl Fabergé. Eles acompanham toda a glória e o trágico destino da última família Romanov, vítima de fuzilamento. Os ovos foram a principal criação da renomada joalheria russa e são considerados as últimas grandes encomendas de objetos de arte. Dez unidades foram produzidas entre 1885 e 1893, durante o reinado do imperador Alexandre III, e outros 40 no decorrer do governo de seu filho, Nicolau II, que encomendava dois a cada ano, um para sua mãe e outro para sua esposa.

A série começou em 1885, quando o imperador solicitou um ovo a Fabergé como presente de Páscoa para sua esposa, a imperatriz Maria Feodorovna. Exterioamente, parecia ser um simples ovo de ouro esmaltado, mas sua parte interna tinha um valor inestimável: havia uma gema de ouro, que dentro de si possuía uma galinha, a qual, por sua vez, continha um pingente de rubi e uma réplica em diamante da coroa imperial.



FOTOS: GETTY IMAGES

A imperatriz ficou tão impressionada com o presente que Alexandre nomeou Fabergé o "fornecedor da corte" e passou a encomendar um ovo por ano, com a condição de que fosse único e contivesse uma surpresa. Seu filho, Nicolau II, deu sequência à tradição e anualmente presenteava sua esposa, Alexandra Feodorovna, e sua mãe. Assim que o tema era escolhido, uma equipe de artesãos começava a trabalhar no projeto. Diversos clientes particulares surgiram a partir da fama despertada pelos Ovos Imperiais.

Os materiais utilizados para a criação dos ovos eram os metais prata, ouro, cobre, níquel, paládio e platina, combinados em proporções variadas a fim de produzir diversas cores. Além disso, era empregada a técnica de esmaltagem *plique-à-jour* e adicionadas pedras preciosas como rubi, quartzo, diamante, jade e ágata.

Dos 50 Ovos Imperiais, atualmente existem 43 localizados em museus, instituições e coleções pelo mundo. O terceiro dos 50 Ovos, avaliado em 2 milhões de euros, foi descoberto em 2014 em um mercado de rua nos EUA. A peça contém um relógio Vacheron Constantin, que se encontra em seu interior, mede cerca de 8,2 centímetros de altura e foi oferecida na Páscoa pelo czar Alexandre III à mulher, Maria Feodorovna, em 1887.



NA PÁGINA AO LADO, OVO DA COLEÇÃO DO REI DOS HELENOS, JORGE I (1862-1913). ACIMA, O TERCEIRO DOS 50 OVOS, DESCOBERTO EM 2014. AO LADO, OVOS FABERGÉ EM UMA EXIBIÇÃO NA RÚSSIA, EM 1935





ESTAMPA TOILE DE JOUY, DA DIOR

A estampa foi criada na mesma época em que se iniciava o império da Dior e deu início a uma transformação da estética feminina no pós-guerra. Sua origem está justamente na ambição de Christian Dior de devolver às mulheres o esplendor e o encanto perdidos durante a guerra. Em fevereiro de 1947, após o fim da Segunda Guerra Mundial, a feminilidade voltou à tona com o revolucionário New Look do estilista. Na época, Dior projetou o cenário ideal para suas clientes: a sede histórica da grife, localizada na Avenue Montaigne, 30, em Paris, que inicialmente constituía um boutique-ateliê. Seu desejo era de que o espaço se tornasse uma verdadeira “colmeia”, como dizia o designer, onde todos os cantos transmitissem excentricidade, beleza e prazer.

Dior convocou então dois amigos para ajudá-lo a dar vida a sua ideia: o decorador Victor Grandpierre e o artista, ilustrador e designer Christian Bérard, conhecido como Baby. A dupla apresentou ao estilista alguns dos futuros códigos emblemáticos que compõem a estampa. Eles foram os responsáveis por caracterizar o local com o icônico cinza Trianon – cor simbólica da grife; as cadeiras de rattan (tipo de palmeira originária de países da Oceania e Ásia), típicas do século 18; e a famosa Toile de Jouy da grife. Na sede histórica, a estampa pode ser encontrada sobre todos os móveis.

As figuras pastorais usadas por Victor Grandpierre e Christian Bérard são uma obra de Jean-Honoré Fragonard, pintor do rococó e romantismo francês. Tal padronagem firma a estética da Dior ligada ao espírito Grand Siècle, período do século 18 na França em que houve restauração da autoridade real e o fim das guerras religiosas, com forte influência cultural. “Nosso querido Baby, de gosto infalível, veio para dar um novo ar à coleção... Foi ele quem nos

aconselhou a decorar a loja com a Jouy... Em meio a uma aparente desordem, ele criou vida”, contou Christian Dior mais tarde em sua autobiografia *Dior & Moi*, publicada em 1956, um ano antes de sua morte.

Como uma estampa-chave no trabalho tão chique e pivotante de Dior, a Toile de Jouy nunca deixou de inspirar os sucessores do grande estilista. Desde John Galliano e sua interpretação barroca até Kim Jones e a atual diretora criativa, Maria Grazia Chiuri, tal símbolo sempre transmite a atemporalidade de sua sofisticação. Versátil e verdadeiramente icônica, a estampa se adapta a diferentes tipos de modas, linhas e época sem perder sua força e graciosidade.

“A ideia da Toile de Jouy me ocorreu no estúdio um dia, quando estávamos todos conversando. Os franceses na equipe não sabiam o que pensar. Mas eu, sendo italiana, vi essa pintura como algo exótico. A principal ressalva era que estávamos tocando em algo tão codificado que iria impedir a modernidade”, diz Maria Grazia Chiuri. Seja nas coleções-cápsula Dioriviera, seja na bela linha de louças criada a partir da forma de porcelana Limoges ou na recente coleção de loungewear Dior Chez Moi, a Toile de Jouy é marcante e invoca a força estética de um universo bucólico e fantasioso.

AO LADO, A BUTIQUE DE CHRISTIAN DIOR, EM 1947. ABAIXO, BOLSA TOTE DIOR BOOK BORDADA COM A ESTAMPA TOILE DE JOUY REVERSE AZUL, DA COLEÇÃO DE OUTONO 2021



FOTOS: DIVULGAÇÃO

SÍMBOLO GANCINI, DA SALVATORE FERRAGAMO

Em 21 de janeiro de 1972, a influente revista americana *Women's Wear Daily* apresentou uma bolsa da Salvatore Ferragamo na qual o fecho era um acessório de metal em formato de gancho, que viria a se tornar uma das assinaturas da grife: o Gancini. A origem de seu design é desconhecida, mas a marca tem uma lenda de que a fonte de inspiração para a figura foi o portão de ferro forjado (fundido e malhado em um forno utilizado para aquecer os metais até tomar determinada forma) do medieval Palazzo Spini Feroni – sede da Salvatore Ferragamo em Florença – ou os anéis de metal usados para amarrar cavalos, presentes em sua famosa fachada. Para assegurar o símbolo, em 26 de julho de 1978 foi feito o pedido de patente nº 46069/78 referente ao desenho “Gancini”, o qual foi concedido em 23 de outubro do mesmo ano (patente nº 318701).

Independentemente da real história, o fecho Gancini tem sido cada vez mais utilizado em acessórios de couro e calçados. Seu sucesso deriva da forma como constrói um equilíbrio entre estilo e funcionalidade. Na coleção primavera/verão de 2019, por exemplo, a Salvatore Ferragamo apresentou um monograma inédito: o “Ferragamo Gancini”. Essa nova identidade visual foi a reinterpretação feita pelo designer Paul Andrew do emblemático logo de gancho duplo da grife italiana.



Desde seu lançamento, celebridades ícones de estilo globais, como Angelina Jolie, Lucy Hale e Jane Fonda, já foram vistas com peças feitas desse exclusivo jacquard de algodão. O Ferragamo Gancini passou então a estampar looks completos: bolsas, sapatos, lenços e outros acessórios masculinos e femininos.



AO LADO, MODELO RECENTE DA SANDÁLIA VIVA COM O SÍMBOLO GANCINI ESTAMPADO EM TECIDO JACQUARD. ACIMA, BOLSA DA SALVATORE FERRAGAMO DA DÉCADA DE 1990 COM O FECHO EMBLEMÁTICO

A proposta do designer ao reinterpretar o símbolo da herança, artesanato e qualidade de produção da marca foi celebrar a união entre tradição, modernidade, diferentes gerações e, principalmente, a família Ferragamo e seus admiradores. O Gancini sempre representou na grife um ponto de conexão, tanto literal – adornando fechos de sapatos, cintos e bolsas – quanto simbolicamente.

“Como designer, valorizo a elegância inata da refinada simplicidade do Gancini e a sensualidade de sua forma. Outro aspecto é sua dualidade: as fivelas que se conectam e se sustentam. A beleza do formato do Gancini é algo que trabalhei para enfatizar e enriquecer através da criação desse novo monograma”, disse Andrew. ◊

ASAS NOS PÉS

BRUNO FAUCZ MATERIALIZA SUA PAIXÃO PELO ESPORTE EM UMA DAS MAIS RARAS COLEÇÕES DE AIR JORDANS

ABAIXO, O DESIGNER DE MOBILIÁRIO BRUNO FAUCZ USANDO O MODELO AIR JORDAN 1 TROPHY ROOM. NA PÁGINA AO LADO, PARES DA COLEÇÃO EM CIMA DA POLTRONA AIR, DA MÓVELS JAMES, PROJETADA PELO DESIGNER



por laís campos

Cano alto, cores marcantes, o símbolo da Nike na parte superior do calcanhar, logotipo “Wings” (asas) na lateral e a silhueta de Michael Jordan com as pernas e os braços abertos na lingueta: é tarefa fácil reconhecer o modelo clássico Air Jordan. Lançado em 1995 nas cores preta e vermelha, em colaboração com o lendário jogador de basquete, o tênis icônico é um sucesso desde então. Apesar da nova onda de fãs fervorosos – que incluem celebridades dos mais diversos campos de atuação e, principalmente, a geração Z –, para alguns, o modelo é muito mais do que apenas o must have do momento, caso do designer de mobiliário Bruno Faucz, que possui uma coleção preciosa de Air Jordans.

Os 186 pares exclusivos fazem parte da decoração de seu lar, em São Bento do Sul, no norte de Santa Catarina. Escritório, closet, quarto, estantes: cada canto da casa é adornado com um pouquinho de sua paixão, que teve início aos 12 anos, quando começou a jogar basquete. “O meu pai nunca foi muito de esporte, mas, por algum feliz motivo, decidiu colocar uma tabela de basquete em casa. Eu pirei com a modalidade, comecei a treinar e virou o esporte da minha vida. O tênis é o artigo do basqueteiro. Você até pode estar jogando com qualquer roupa, mas o tênis tem de ser legal”, conta.

Como qualquer aficionado por basquete, a atenção aos Air Jordans, especificamente, aconteceu pela admiração por Michael Jordan. Faucz, todavia, é um dos fãs que captam a genialidade do jogador além de sua habilidade esportiva. “Ele se envolvia muito com a criação, tinha muita visão de negócio e queria que seus tênis



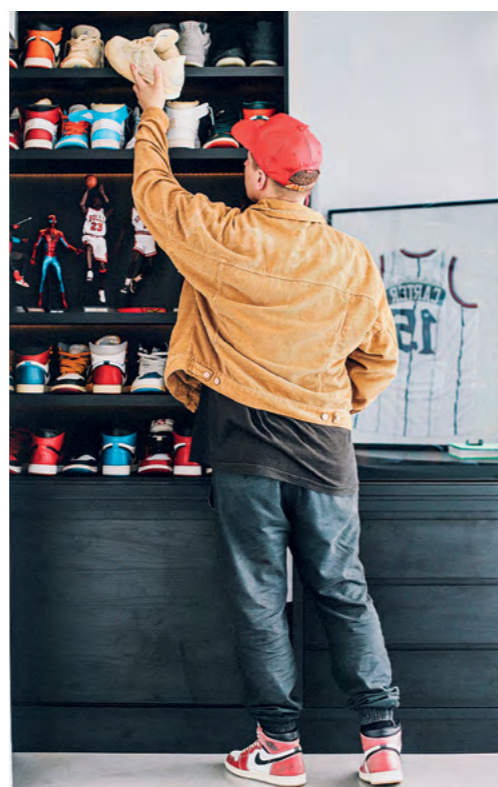
FOTOS: BRUNO FAUCZ



fossem criados para que pudesse sair do treino usando jeans e o mesmo calçado. A ideia era criar uma cultura para a galera fora da quadra, e ele conseguiu desenvolver um item atemporal.”

Em 2001, o designer conseguiu seu primeiro par. A sensação única de tê-lo em mãos, no entanto, foi mais difícil do que imaginava. O modelo era um Air Jordan 13, na cor cherry, branca e vermelha com detalhe da sola preta. O catarinense havia comprado o tênis por um preço baixo pelo Mercado Livre, de um colecionador brasileiro que morava na Bolívia. “Ele chegou em uma embalagem muito esquisita em casa, cheia de fita na caixa. O tênis estava com a sola separada do cabedal”, relembra.

Apesar da decepção, ele queria tanto aquele par que, mesmo podendo descartar o danificado e escolher qualquer outro do colecionador, recorreu a um sapateiro para reconstruí-lo. “Eu usei por anos aquele tênis. Ele era do lançamento original de 1998, um Santo Graal. Não importava que estava surrado, ter aquele par era essencial.”



Depois da entrada inusitada no mundo dos Air Jordans, a coleção começou a tomar forma em 2005, quando passou a trabalhar para ajudar seus pais a pagar a faculdade. Ainda assim, conseguia comprar poucos pares e só após alguns anos, já com seu escritório de design, pôde tornar seu conjunto robusto e inigualável. “Não é nada barato colecionar tênis. Para isso, é preciso estar bem estabelecido financeiramente. Mesmo antes, eu economizava

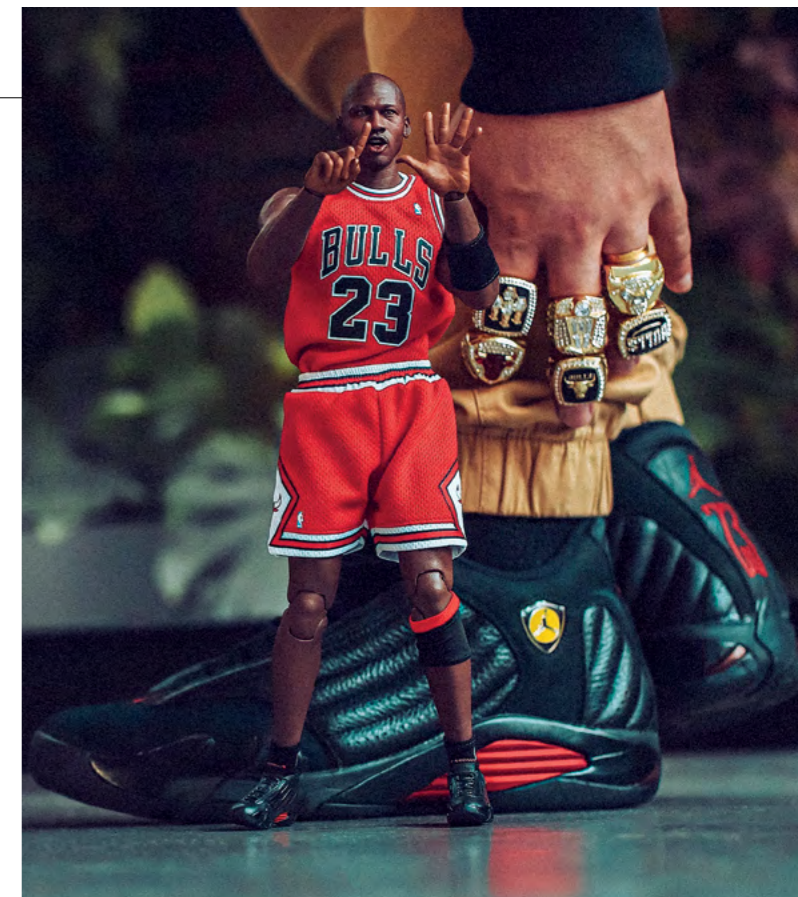
cada centavo, mas ainda assim não podia comprar um grande volume nem ir atrás daqueles mais raros”, relata.

Apesar de hoje não precisar limitar suas aquisições, o designer mantém um olhar cuidadoso, que prioriza a unicidade em detrimento da quantidade: “Se você não for seletivo, torna-se só um acumulador e passa a querer comprar tudo sem critério algum”. O principal requisito para um Air Jordan ser elegível para sua coleção são tons originais, ou seja, aqueles utilizado pelo jogador nas quadras. “Eu os tenho nas mesmas cores que ele usou quando jogou de 1985 a 1998. Vai do Jordan 1 ao Jordan 14.” Além disso, há também espaço para edições limitadas e colaborações especiais, como aquelas com artistas e grifes, as quais, segundo Faucz, trazem um fôlego novo e oferecem mais exclusividade, além de elevar o patamar da coleção.

Embora todos os pares colecionados se destaquem por ser raros, há um modelo que ninguém mais no mundo possui, produzido por Dominic Ciambrone, conhecido como “The Shoe Surgeon” (O Cirurgião dos Sapatos). Seu estúdio, localizado em Los Angeles, já produziu tênis para diversos jogadores da NBA e artistas como LeBron James e Travis Scott, além de realizar projetos da própria Jordan Brand. “Ele constrói o tênis do zero com os materiais que você quer. Eu mandei o desenho de um Jordan 1. Assim que recebe o projeto de alguém, é um de um, não executa para mais ninguém”, explica.

Diferentemente de coleções em que os objetos são mantidos intactos, nessa, a parte mais legal é a estreia dos pares: “Eu uso todos. Muita gente fala que tem de esperar um momento especial para inaugurar. Para mim, esse momento é quando o tênis chega. Eu abro a caixa, dou aquela cafungada para sentir o cheiro de tênis novo e coloco no pé. Esse cheiro é a melhor coisa! Eu só queria uma essência de ambiente para espirrar no carro e nas cortinas e deixar a minha casa com esse aroma”. De fato, o amor é verdadeiro. ☺

FOTOS: BRUNO FAUCZ



NA PÁGINA AO LADO, A COLEÇÃO DE AIR JORDANS DE BRUNO FAUCZ; O MODELO AIR JORDAN 1 CHICAGO OFF WHITE; E O DESIGNER GUARDANDO UM DE SEUS TÊNIS NA ESTANTE. ACIMA, NO TOPO, O MODELO AIR JORDAN 14 “LAST SHOT”, ATRÁS DE UM BONECO DE MICHAEL JORDAN; EMBAIXO, O AIR JORDAN 1 CHICAGO



TEM MAIS ON-LINE

Um pouco do conteúdo que espera por você em VERSATILLE.COM e no IG @versatille



EXPOSIÇÃO EXCLUSIVA

No fim de outubro foi lançada a sexta edição do Caixa de Pandora, realizado pela consultoria de arte KURA by Camila Yunes. O projeto consiste no convite a artistas contemporâneos brasileiros para um diálogo com a coleção Ivani e Jorge Yunes. O acervo inclui obras e objetos de arte provenientes desde o século 4 a.C. até o fim de 1970. Na exposição deste ano, intitulada *Esperança Equilibrada*, a artista convidada foi a carioca Marcela Cantuária e o curador Ademar Britto Junior. Veja as obras que destacam mulheres ativistas e reflexões pós-pandêmicas em versatille.com.

BARES DE VINHOS EM SÃO PAULO

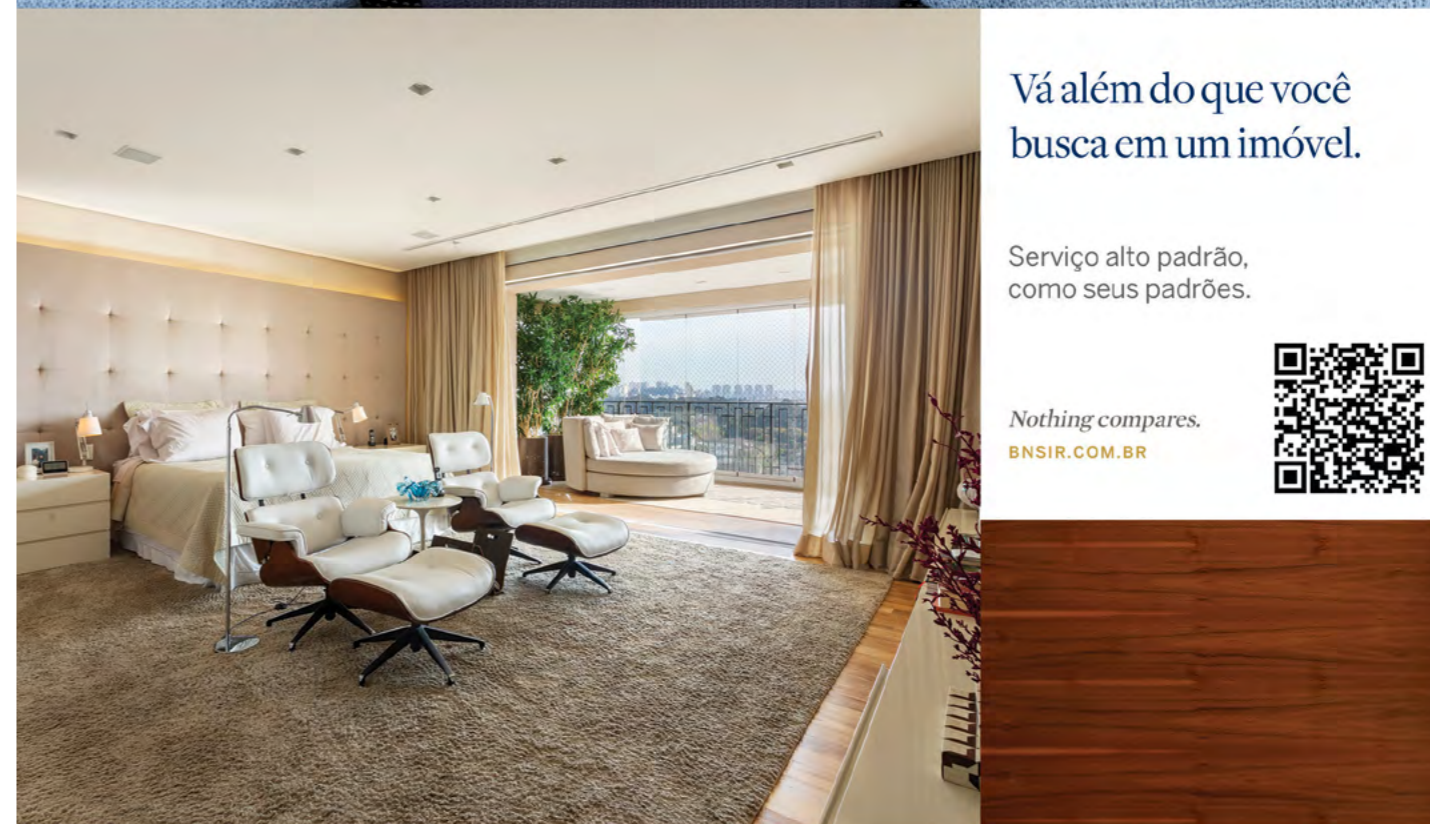
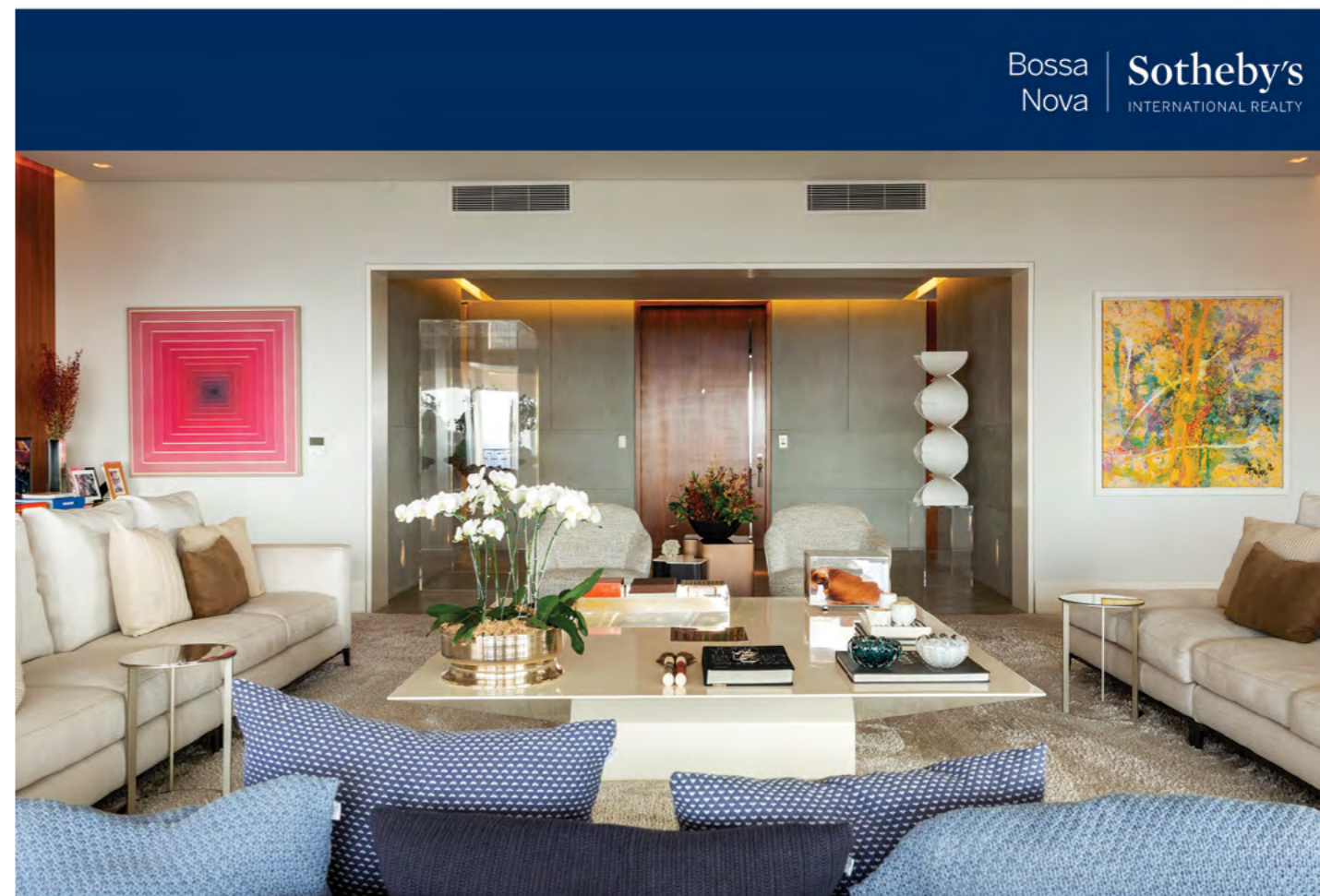
Está cada dia mais fácil encontrar bares de vinhos na cidade de São Paulo – e até no Brasil. Afinal, o que não para de crescer é o interesse dos brasileiros pela bebida milenar. Os estabelecimentos, localizados nos bairros de Pinheiros, Vila Madalena, Itaim Bibi, Tatuapé, Vila Nova Conceição, Vila Buarque e centro, oferecem propostas diferentes, com menus descomplicados e focados em compartilhar taças e aperitivos. Confira uma lista de sete bares de vinhos paulistanos no site da *Versatille*.



LUXO EM ALTO-MAR

Uma nova experiência marítima aguarda passageiros a bordo do *Seven Seas Grandeur*, novo navio da Regent Seven Seas Cruises. Com o início da temporada inaugural previsto para novembro de 2023, o cruzeiro realizará 17 viagens pelo Caribe e no Mediterrâneo, além de duas travessias transatlânticas, todas variando de sete a 16 noites de duração. As reservas já estão abertas. Veja o design das 15 categorias de suíte da embarcação, dos restaurantes Prime 7 e Chartreuse e do Observation Lounge no site da *Versatille*.

FOTOS: DIVULGAÇÃO; EVERTON BALLARDIN



Vá além do que você busca em um imóvel.

Serviço alto padrão, como seus padrões.

Nothing compares.
BNSIR.COM.BR



Banco:
você prefere completo
ou pela metade?

QUEM SABE, SAFRA.

Cartão de crédito com experiências
exclusivas, empréstimos,
assessoria pra investir e acesso
à Safra Corretora.



ABRA UMA
CONTA COMPLETA
PELO APP.

180
ANOS



Safra

