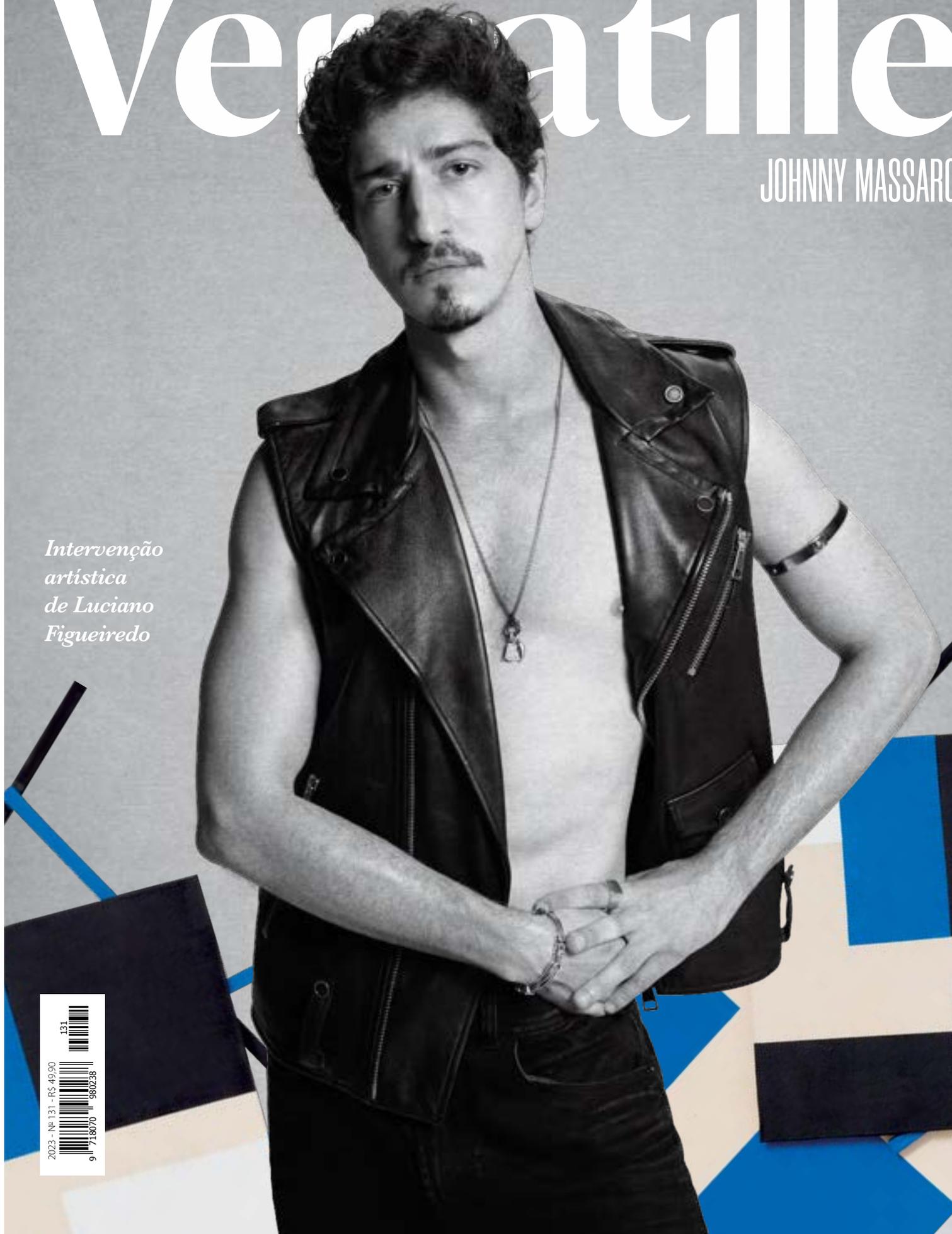


Versatille

JOHNNY MASSARO

*Intervenção
artística
de Luciano
Figueiredo*

Versatille



2023 - Nº 131 - R\$ 49,90

131

9 780070 960238

020014

VERSATILIDADE SEM LIMITES

DISCOVERY
SPORT



No trânsito, escolha a vida!

JOSÉ LORETO E SAMILE
ELLUS.COM



VR COLLEZIONI



SIERRA NUANCES EDITION 2023

SR
SIERRA
MÓVEIS



MOS

MELO ALVES 645
APARTAMENTOS DE 196M² E 134M²
JARDINS, SÃO PAULO - SP

SABINO
APARTAMENTOS DE 194M² E 144M²
PINHEIROS, SÃO PAULO - SP

CASAS MOS
FAZENDA BOA VISTA
PORTO FELIZ - SP

11 91355-3852
@MOSINCORPORADORA
MOSINCORPORADORA.COM

Casa Madeira
Fazenda Boa Vista



Foto: Manuel Sá

O TEMPO VOA

Impressionante como 2023 tem passado rápido. Mal dá para acreditar que já estamos em agosto. Não sei quanto a vocês, mas, na minha forma de perceber o tempo, atualmente parece que os minutos estão acelerados, rodando na velocidade 1,5x. De qualquer forma, compete a nós encararmos esse rito com dinamismo e entusiasmo, numa busca incansável pela excelência.

Neste sentido, e cada vez mais, a *Versatille* tem se destacado muito além da produção de conteúdo de qualidade, mas também como uma plataforma diferenciada para promover eventos superexclusivos de experiências, conectando as marcas ao nosso seletor mailing. Ampliamos muito o portfólio de atuação, e o mérito dessa expansão tem nome: Raquel Sfoggia.

Reflexões e elogios à parte, na edição 131 seguimos com a proposta de duas personalidades na capa: os atores Johnny Massaro, que acaba de atuar na telenovela *Terra e Paixão*; e Giovana Cordeiro, a nova protagonista das sete, na recém-lançada novela *Fuzuê*. Ambos vestem Ellus no espaço mais ilustre da revista, em editoriais com inspiração no estilo western motorcycle.

Quero destacar a matéria sobre a nova Defender, com a experiência no México, onde estive. Foram dias



incríveis de puro lifestyle e aventura que já deixaram saudade. Confirmam na seção Motor. Ainda falando sobre viagem, a nossa repórter Beatriz narra a Orlando além dos parques, pelas óticas da boa gastronomia, arte e hotelaria. A editora Giulianna Iodice imerge na cena artística de Zurique e compartilha dicas para aproveitar a cidade suíça. Destaco igualmente a entrevista exclusiva com Julie Cavil, chef de cave da Krug. Em passagem pelo Brasil, ela falou sobre o caráter singular de seu trabalho e também sobre a marca que representa, uma das principais de champanhe do mundo.

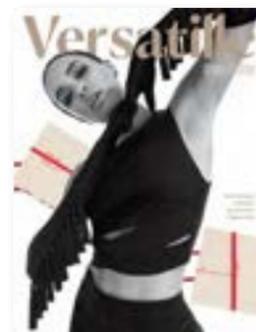
Um dia antes de Giulianna entrevistá-la, estivemos juntos num jantar petit comité no restaurante Jun Sakamoto. Uma pessoa incrível, com inconstestável conhecimento no mundo dos champanhes. Por fim, e não menos relevante, recomendo a leitura da matéria de relógios, com lançamentos para mulheres, das marcas Audemars Piguet, Bulgari, Breitling e Van Cleef & Arpels.

Desejo uma ótima leitura! ■

Rogério G. Sfoggia
Publisher



Johnny Massaro
Intervenção artística de Luciano Figueiredo



Giovana Cordeiro
Intervenção artística de Luciano Figueiredo



Alto padrão de dentro para fora

“
A Bossa Nova Sotheby's é uma marca que transmite experiência, tradição e confiança.

Peterson Casale
Consultor especialista



Conheça mais sobre a Bossa Nova Sotheby's

Bossa Nova | Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY
bnsir.com.br

Versatille

Revista Versatille

Avenida Presidente Juscelino
Kubitschek, 1327, cj 41 - Vila Nova
Conceição | CEP: 04543011

Publisher

Rogério G. Sfoggia
rogerio@versatille.com

Editora-Chefe

Giulianna Iodice
giulianna@versatille.com

Diretora de Projetos

Raquel Sfoggia
raquel@versatille.com

Diretora de Arte

Marcella Fonseca
marcella@versatille.com

Executiva de Negócios

Flavia Makhoul
flavia@versatille.com

Repórter

Beatriz Calais
beatriz@versatille.com

Filmmaker

Jack Lima
ojack.lima@gmail.com

Revisora

Fabiana Pino
fabianapino@terra.com.br

Tratador de Imagem

Everaldo Guimarães
egguimaraes@gmail.com

Colaboraram nesta edição

André Bona, Diego Gavioli, Caio Henrique, Fernanda Fonseca, Fernanda Meneguetti, Filipe Sardeli, Fujoka Creative Images, Giuliana Grandi, Gui Paganini, Helder Rodrigues, Humberto de Moraes, Jaqueline Vieira, Juliana Boeno, Julianna Fernandes, Laís Campos, Larissa Trinchão, Luis Fiod, Marcelo Fernandes, Maria José, Mauricio Nahas, Michael William, Marcelo Andrade, Miriam Spritzer, Nanda Canevalho, Otavio Sohn, Philippe Morstosa, Robert Estevão, Rose Luna, Thiago Auge, Vanessa Gomes e Zeca Ziembik

Colunistas

Bianca Boeckel, Cristiane Coelho, Deia Gorayeb, Nelson Spritzer, Pedro Albuquerque e Wanderley Nunes

Conselho editorial

Rogério G. Sfoggia e Deia Gorayeb

Administrativo e financeiro

Contas a Pagar/Receber
Keli Cintra
financeiro@versatille.com

Logística

Naydson Souza
naydson@versatille.com

Impressão

Coan Indústria Gráfica

Distribuição

Bancas: direto
Mailing: direto/Correios

Tiragem

26.000 exemplares

Siga-nos:

📍 Versatille

📺 Versatille

www.versatille.com

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.

FRANCE  1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



Enjoy responsibly - www.moët.com

SUMÁRIO

18 Carpe Diem
Nelson Spritzer

20 Análise
Deia Gorayeb

22 Gastronomia
Wanderley Nunes

24 Finanças
Pedro Albuquerque

26 Arte
Bianca Boeckel

28 Saúde & Bem-Estar
Cristiane Coelho

Cultura
34 Giro Artsy
por Zurique

Cinema
40 Os anos 1990
invadem as telas

Matéria de capa
46 Johnny Massaro

Matéria de capa
62 Giovana Cordeiro

Motor
78 O novo Defender
Outbound

Versatile Indica
84 MOS

Entrevista
88 Julie Cavil, chefe
de cave da Krug



Relógios
92 Pedras preciosas
nos pulsos

Versatile Indica
94 Lifetime
Investimentos

Personagem
96 Matheus
Farah

Diário de Bordo
108 Orlando,
Flórida

Versatile Indica
114 Copacabana Palace,
a Belmond Hotel

Turismo
116 Dias relaxantes
nas Maldivas



Gastronomia
124 Um indiano estrelado
em Dubai

Versatile Indica
130 Chandon Excellence

Tendência
134 Consumo de vermute
cresce no Brasil

Negócios
140 Consultoria de
imagem em ascensão

Moda
144 A exuberância de
Philipp Plein

“PARA QUE SERVE UM AMIGO?”

Para rachar a gasolina, emprestar a prancha, recomendar uma música, dar carona para a festa, passar cola, caminhar no shopping, segurar a barra. Todas as alternativas estão corretas; porém, isso não basta para guardar um amigo do lado esquerdo do peito.

Milan Kundera, escritor checo, escreveu em seu último livro, *A Identidade*, que a amizade é indispensável para o bom funcionamento da memória e para a integridade do próprio eu. Chama os amigos de testemunhas do passado e diz que eles são nosso espelho, que através deles podemos nos olhar. Vai além: diz que toda amizade é uma aliança contra a adversidade, aliança sem a qual o ser humano ficaria desarmado contra seus inimigos.

Verdade verdadeira. Amigos recentes costumam perceber essa aliança, não valorizam ainda o que está sendo construído. São amizades que não foram testadas pelo tempo, não se sabe se enfrentarão com solidez as tempestades ou se serão varridos numa chuva de verão.

Veremos: um amigo não racha apenas a gasolina: racha lembranças, crises de choro, experiências. Racha a culpa e também os segredos. Um amigo não recomenda apenas uma música. Recomenda cautela, recomenda um emprego, recomenda um país. Um amigo não empresta apenas a prancha. Emprresta o verbo, emprresta o ombro, emprresta o tempo, o calor e a jaqueta. Um amigo não dá carona apenas para a festa. Ele leva você para o mundo dele e topa conhecer o seu. Um amigo não passa apenas cola. Passa com você um aperto, passa junto o Natal ou o Réveillon.

Um amigo não caminha apenas no shopping. Anda em silêncio ao seu lado na dor, entra com você em campo, sai do fracasso sempre ao seu lado. Um amigo não segura a barra apenas. Segura a mão, a ausência, segura uma confissão, segura o tranco, o palavrão, segura o elevador.

Duas dúzias de amigos assim ninguém tem. Se tiver um, amém. Se você tiver pelo menos um – preserve esse tesouro... ■



por *nelson spritzer*,
médico cardiologista



VICTORHUGO.COM.BR

VICTOR HUGO

CONSELHOS DE EMPRESAS: QUANTO VALE O SHOW?

Pacotes exagerados de benefícios, dúvidas de casos públicos de atuação correta, falta de transparência e diversidade contrariam regras de boa governança – ainda!

Celebridades, mulheres à deriva em um oceano de engratados, estrelas corporativas a caminho da aposentadoria... São muitos os conselhos de empresas que gostam de atrair figurões, apadrinhados, panelinhas, e outras razões nas empresas: homens brancos, 50+, herdeiros ou diretores com atribuição direta na operação do negócio ou faz de conta.

A conquista de mais diversidade e critérios mais razoáveis de recrutamento e remuneração com base em práticas ESG avança com dificuldade no mundo corporativo, infelizmente. E certamente essa escalada é ainda mais íngreme no topo da pirâmide: os conselhos de administração. Qualquer empresa de porte razoável pode extrair benefícios importantes de um board estratégico, mas em certas ocasiões o conselho se torna pouco funcional – dizendo aquilo que o dono ou o CEO querem ouvir – e desnecessariamente caro, ou coleciona omissões nas suas responsabilidades, como temos visto em casos atuais de fraudes em empresas.

Recentemente, a Natura tomou a decisão inusual de enxugar o conselho e o pacote de remuneração da administração, para ganhar eficiência. As mudanças ocorrem no esteio da saída, em meados do ano passado, do CEO Roberto Marques, cujo pacote de remuneração – que acumulava ainda posição no conselho – bateu R\$ 150 milhões em 2022, com a rescisão. Sob qualquer critério, são cifras colossais, sobretudo para uma empresa com um dos históricos mais consistentes de práticas sustentáveis do Brasil.

Outra distorção: a presença feminina nos conselhos de administração, por exemplo, é de apenas 16%, segundo a KPMG. Não surpreende que, no ano passado, a Lojas Marisa (“De mulher para mulher”) tenha ficado na insólita situação de compor um board 100% masculino, situação que felizmente já foi revertida.

Acredito que só vamos evoluir na agenda de diversidade e profissionalização quando as empresas refletirem sobre alguns aspectos importantes:

1. O meu negócio realmente necessita de um conselho? Qual é a sua maior missão?
2. Os valores de remuneração estão adequados às boas práticas de governança e proporcionalidade à média salarial da companhia?
3. Que critérios eu devo utilizar na seleção de conselheiros? Convidados independentes vão agregar valor ou apenas promover algum tipo de greenwashing?
4. Estou assegurando a diversidade adequada ou partirei de uma visão enviesada para construir a minha estratégia de negócio?
5. Quais as contribuições que este conselho trará para os negócios?

Muito se tem falado a respeito de conselhos nos últimos anos no Brasil e sua pauta ESG, mas esse processo está evoluindo muito mais devagar do que poderia. Antes de apontar o dedo para criticar ou tomar medidas precipitadas, convém às vezes dar um passo para trás e fazer as perguntas corretas. Recomendações que todo bom conselheiro daria. ■



por **deia gorayeb**,
fundadora e CEO da ABC Partners

Regent
SEVEN SEAS CRUISES®

UMA GRANDE AVENTURA NA ÁSIA

SEVEN SEAS EXPLORER
SIDNEY A TÓQUIO

19 JAN 2024	59 NOITES	ATÉ 162 EXCURSÕES INCLUSAS
----------------	--------------	-------------------------------

A Regent Seven Seas Cruises oferece experiências incomparáveis em todo o mundo há mais de 30 anos. Com todos os luxos incluídos, garantimos que você está livre para abraçar cada momento de sua jornada.

Vivencie a magia, beleza e maravilhas das culturas antigas e metrópoles modernas espalhadas por toda a Ásia. Visite templos e pagodes centenários de Kyoto a Rangum e experimente os sabores marcantes e picantes de Xangai a Hong Kong e de Hanói a Sabang. A beleza natural que envolverá você nesta região é simplesmente deslumbrante.

PARA MAIS INFORMAÇÕES, CONSULTE SEU AGENTE DE VIAGEM
OU ACESSE WWW.RSSC.COM

NO PONTO CERTO

A capital paulistana não é conhecida por ser um típico destino gastronômico com foco em carnes – na maior parte das vezes, essa fama está destinada às regiões sul e centro-oeste do país. No exterior, essa alcunha pertence à vizinha Argentina, conhecida por pratos como o bife de chorizo e o asado. No entanto, como uma perfeita cidade cosmopolita, São Paulo consegue entregar boas opções para quem procura com atenção.

O Quintal deBetti, por exemplo, criado pelo empresário e churrasqueiro Rogério Betti, atrai multidões de comensais em busca de uma boa carne. O bar-restaurant com clima descontraído fica escondido em uma rua próxima da Marginal Pinheiros. Na área interna, há mesas de diversos tamanhos, música ao vivo e churrasqueiras espalhadas pelo espaço funcionando a todo vapor. Para quem quer compartilhar, os cortes são servidos já fatiados, em uma espécie de tábua de aperitivos.

Já para aqueles que estão em busca de peças maiores, é possível pedir opções como o famoso “ribeye dry aged”, que faz sucesso entre os apaixonados por carne. Os acompanhamentos, como se pode imaginar, estão em segundo plano e podem ser solicitados à parte.

No Urus, restaurante inaugurado em 2022 e idealizado pelo restaurateur e especialista em genética bovina Jean Clini, o conceito é diferente, embora a presença de boas carnes também seja uma realidade. A casa foi criada com o objetivo de homenagear alguns biomas brasileiros por meio da gastronomia – entre eles, Pantanal, cerrado e Amazônia mato-grossense. Nessa culinária, muitas carnes de qualidade são contempladas. No salão do restaurante, há até uma vitrine formada por câmaras de maturação com algumas peças desejadas em exposição – uma forma de mostrar os cortes de qualidade do cardápio antes que os comensais realmente provem as carnes. A costela bovina é um dos destaque do cardápio, assim como a picanha e o t-bone. ■

Tábua de carne do restaurante Urus



por *wanderley nunes*
cabeleireiro e fotógrafo



LANÇAMENTO

RESIDÊNCIAS COM 3 SUÍTES DE 129M² E 208M²* PRIVATIVOS

VISITE O DECORADO ASSINADO POR

Carlos Levi

FOTO DO LIVING DO DECORADO DE 129M² PRIVATIVOS

METROPOLITAN

VILA NOVA

BY HELBOR

MORE NO MELHOR DA VILA NOVA CONCEIÇÃO.

A 800M DO PARQUE DO IBIRAPUERA.

Um projeto marcado pela elegância, com plantas que combinam conforto e praticidade para quem deseja viver uma nova narrativa de estilo e qualidade de vida.

VISITE O DECORADO: R. JOÃO LOURENÇO, 706.

☎ 11 4858-6163 [HELBOR.COM.BR/METROPOLITANVILANOVA](https://helbor.com.br/metropolitanvilanova)

INTERMEDIÇÃO:

REALIZAÇÃO:

O Memorial de Incorporação do empreendimento denominado “EDIFÍCIO METROPOLITAN VILA NOVA BY HELBOR” encontra-se registrado sob o nº R. 2 da matrícula nº 204.244 do 4º Oficial de Registro de Imóveis de São Paulo-SP, em 25/11/2022. Intermediação imobiliária: HB Brokers Gestão Imobiliária Ltda. - Av. Vereador Narciso Yague Guimarães, 1145 - 15º andar, Mogi das Cruzes-SP, CNPJ 02.967.401/0001-40, CRECI 016797-J - tel. (11) 3674-5500. Material sujeito a alteração. *Sugestão de junção das unidades de final 1 (126,54 m²) com final 4 (81,60 m²). Caso o COMPRADOR deseje realizar a junção de duas unidades, deverá aderir ao Sistema Personalize Residencial Livre, conforme regras próprias que serão apresentadas no Guia de Personalização, a ser oportunamente disponibilizado pela incorporadora. Quando o Sistema Personalize estiver aberto, o COMPRADOR será chamado a providenciar o projeto modificativo, demonstrando a junção pretendida, sujeito à viabilidade técnica e aos custos decorrentes das alterações pretendidas, cujo orçamento será apresentado pela CONSTRUTORA para a aprovação do COMPRADOR.

AMOR DE MÃE PASSA POR EDUCAÇÃO FINANCEIRA



por *pedro albuquerque*,
CEO e fundador do TC

A tarefa de uma mãe é absolutamente admirável. São praticamente dias inteiros dedicados ao trabalho, aos estudos, à casa e às suas grandes joias: seus filhos. Pela própria cultura do brasileiro e diante dos desafios de uma rotina extremamente corrida, muitas mães acabam deixando de lado o incentivo no que diz respeito à educação financeira.

Ensinar as crianças a economizar é o ponto inicial para o conhecimento sobre a gestão do dinheiro. Poupar e reduzir as contas é uma forma absolutamente segura e fácil de iniciar a construção de um patrimônio. E crianças têm algo fundamental a seu favor que nós, adultos, não possuímos: o tempo. É inegável que iniciar os investimentos o quanto antes é melhor e traz maior possibilidade de realizar escolhas diversas.

Você sabia que as crianças começam a ter suas primeiras impressões de consumo a partir dos 2 meses? É isso que diz um levantamento da consultoria McNeal. De acordo com a pesquisa, é nesse período que as crianças se iniciam no universo mercantil por meio de cores, formas, odores e texturas. Aos 3 anos, elas passam a selecionar os produtos que querem e a fazer pedidos, momento ideal para iniciar a etapa de educação financeira.

Com esse cenário, em vez de uma enxurrada de brinquedos e guloseimas, por que não presentear seu filho com um primeiro cofrinho? Assim, além de compreender que nada na vida vem de graça, ele pode guardar o troco e juntar o próprio dinheiro, um exercício que treina a ansiedade da criança e seu hábito de poupar, mesmo que seja para comprar um chocolate. No fim, quando a criança consegue adquirir algo com o dinheiro guardado, ela se sente vitoriosa e encorajada.

Após a aquisição desse item no curto prazo, que tal ensinar seu filho a pensar em algo maior, como guardar dinheiro para a compra de uma bicicleta, por exemplo? Nesse caso, já é possível que esse montante seja aportado em algum investimento. Por ser um movimento de médio prazo, o dinheiro não estará apenas “guardado”, mas, também, rendendo. O incentivo que vem por parte dos pais torna a ação ainda mais gratificante. As crianças são curiosas e gostam de aprender, e ter seus grandes heróis ao lado, ensinando e supervisionando, é ainda melhor.

Quando a criança entende o valor do dinheiro, significa que ela compreendeu a importância dele na realização de sonhos, momento ideal para iniciar um investimento no longo prazo. Para construir riqueza, é preciso investir, e isso varia de acordo com os objetivos e as necessidades da criança ou do adolescente.

Uma coisa é certa: quanto antes você começar a ensinar seu filho sobre investimento, o tempo dele de cometer erros, questionar e aprender de forma segura é ainda maior – principalmente sob sua supervisão e com o apoio de meios confiáveis de educação financeira.

Mãe, tenha certeza de que, se conseguir seguir esses passos de forma adequada, seu filho terá uma vida mais tranquila, e esses ensinamentos valiosos o seguirão por toda a sua jornada financeira.

Até mais! ■



GLENMORANGIE
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

NA CENA ARTÍSTICA EUROPEIA, LISBOA DESPONTA



por **bianca boeckel**,
curadora e consultora de arte

Portugal é conhecido por sua beleza natural, sua cozinha típica, sua cultura de raízes fortes e seus muitos encantos pouco divulgados. Na arte, não é diferente: gradualmente, o país se posiciona como um novo centro de interesse. Sem alarde, no seu ritmo. Em maio, ocorreu a Arco Lisboa, feira de arte que acontece há seis anos. Irmã caçula da Arco Madrid, que completou o impressionante número de 42 edições em fevereiro, a Arco Lisboa vem aumentando consideravelmente de tamanho. Neste ano, estiveram presentes 70 galerias de 14 países – e o Brasil foi destaque.

As galerias brasileiras (com exceção da Zielinsky, que tem sedes em Barcelona e Porto Alegre e participou do setor principal) ocuparam o setor OPENING, a convite da curadora Luiza Teixeira de Freitas. A proposta para esse setor era a criação de um diálogo ativo entre todos os projetos apresentados, e a inovação se deu pela circulação do público pelo ambiente sem paredes divisórias. Entre os destaques, as delicadas obras de Nazareno e Piti Tomé, que evocam memórias passadas e ressignificam objetos para criar novas narrativas – expostas pela C. Galeria, da carioca Camila Tomé.

Mas o circuito efervescente de Lisboa não se limita a um evento que acontece por apenas quatro dias ao ano: inúmeras galerias, espaços expositivos e coletivos de artistas andam roubando a cena. Um exemplo é o NowHere, cofundado pela pulsante curadora Cristiana Tejo. Em suas palavras: “O NowHere surgiu de uma urgência: transformar o sentimento de não lugar da imigração na potência do aqui e agora. Ele é fruto do momento político brasileiro pós-golpe e o aumento da imigração brasileira em Lisboa. Marilá Dardot e eu começamos o grupo de acompanhamento como uma forma de gerar um ponto de encontro, de trocas, para manter a vivacidade de fazer arte num contexto muito diferente do Brasil que deixamos para trás... O projeto cresceu, e um espaço físico fez-se importante para nossa comunidade. Em 2021, Luiza Baldan juntou-se a nós e potencializou ainda mais nossa proposta. Estamos construindo um espaço matriarcal de experimentação”.

Além do NowHere, outros espaços dirigidos por brasileiros valem muito a visita: o dinâmico Coletivo Amarelo, da dupla Stephanie Wruck e Gabriela Albuquerque; e o Porto ao Porto, fundado por Fabiano Fernandes – que também coordena projetos de artes plásticas em seu ateliê, na Fabrica Bhering, no Rio de Janeiro. Ambos buscam estreitar a conexão Brasil-Portugal através da arte. ■

Nota da colunista: a Feira Arco aconteceu entre os dias 25 e 28 de maio, e as seguintes galerias brasileiras estavam presentes: Bianca Boeckel, C. Galeria, Portas, Vilaseca, Verve e Zielinsky.

RECONNECT WITH YOURSELF.

Saiba mais em
www.clubedocabelopro.com.br



Conheça a linha **Authentic Beauty Concept**. Acreditamos que a beleza autêntica é simples e natural. Acreditamos em ingredientes puros, em **fórmulas veganas**, livres de sulfatos e silicones. Acreditamos na criação verdadeira **com performance profissional**, construída com empatia, experiências e habilidades. Faça parte do movimento **#AuthenticBeautyMovement**.

@authenticbeautyconcept.br

AUTHENTIC BEAUTY CONCEPT

A DISCIPLINA NA CONQUISTA DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

A disciplina pode ser compreendida como um regulamento, conduta que assegura tanto um bom funcionamento de pessoas e ambientes. Quando pensamos em disciplina, muitas vezes vem em mente algo monótono e cheio de regras, mas são essas etapas que permitem que a alimentação saudável seja presente no dia a dia de forma adequada até tornar-se um hábito para a vida.

A disciplina começa na mente, depois, para o papel ou meio digital para a visualização, e então chega na prática. É importante notar que muitas vezes vamos dar “desculpas” para nós, que não é necessário optar pela alimentação saudável, mas é aí que devemos fazer, justamente para desenvolver o hábito.

Manter uma rotina organizada com agenda, auxilia na visualização das tarefas, mostra aonde estamos “gastando” mais tempo e aonde podemos adicionar outros compromissos. Para a rotina ser estabelecida e cumprida, esforço e constância são necessários.

No quesito alimentação saudável, devemos primeiramente estabelecer um padrão de cardápio, para depois estipular as compras e saber que muitas vezes não iremos encontrar tudo num único local. É importante começar pelo planejamento de cardápios, compras e organização dentro do que é estabelecido de gêneros perecíveis e não perecíveis. Parece pouco, mas é muito trabalho. Com isto, temos mais de 50% do caminho já percorrido!

Às vezes, mesmo com um cardápio pré-estabelecido, acontece de não querer comer “aquele” prato planejado. Está tudo bem, é importante saber respeitar o corpo e alma. Por exemplo, um dia mais frio pode pedir algo para conforto emocional e importante, então, é não exagerar na quantidade. Para isto, um outro ponto é sempre comer devagar, descansando os talheres e nunca usar os líquidos para fazer parte da deglutição. O segredo da disciplina é o seu cumprimento e para isto temos que treinar nosso cérebro e o nosso corpo, fazendo todos os dias um pouco. ■



por **cristiane coelho**,
médica nutróloga



Um encontro com a natureza!

Encante-se com a maravilhosa vista desse espetáculo da natureza que é o Vale do Quilombo. Venha para Gramado e desfrute dos nossos jardins encantadores, da gastronomia impecável e saboreie os melhores vinhos do Brasil e do mundo em nossa premiada adega. Vivencie experiências incríveis em nossa "Exclusive House", uma residência com 500m². Castelo Saint Andrews - Um refúgio em meio à natureza, que vai além da privacidade, proporcionando atendimento personalizado e serviços de hotelaria de classe mundial.

O Castelo Saint Andrews é referência em experiências exclusivas e preparou programações especiais o ano todo com 7, 4, 3 e 2 noites para os feriados de 2023. Confira!

- INDEPENDÊNCIA DO BRASIL - 07 de Setembro - Especial Gaúcho (09 de setembro)
- DIA DAS CRIANÇAS - 12 de Outubro - Festival Sabores do Sul (14 de outubro)
- LEMBRANÇAS - 02 de Novembro - Trufas Brancas da Toscana (04 de novembro)
- PROCLAMAÇÃO DA REP. - 15 de Novembro - Especial Moët & Chandon (18 de novembro)
- CONSCIÊNCIA NEGRA - 20 de Novembro - Sabores Latinos (25 de novembro)
- NATAL - 25 de Dezembro - Natal no Castelo (24 de dezembro)
- RÉVEILLON - 1º de Janeiro - Réveillon (31 de dezembro)

Acesse o site através do QRCode e confira a programação completa!

Viva esta experiência!

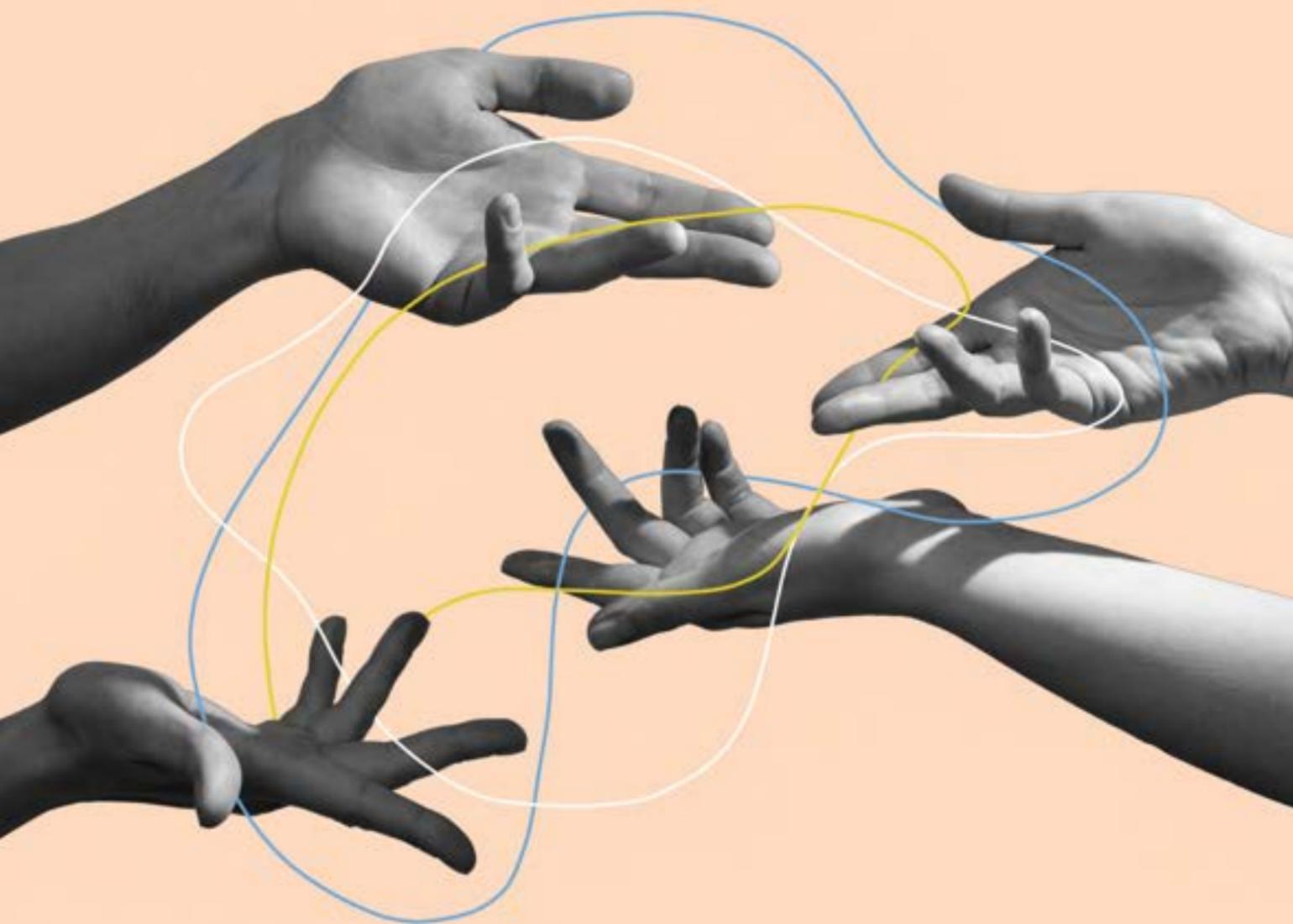


Informações e reservas:
(54) 3295-7700 / 99957-4220 (ou seu agente de viagens)

castelosaintandrews

saintandrews.com.br





DE, PARA E POR

Sempre será sobre pessoas. O que torna a vida tão especial são justamente as interações que desenvolvemos ao longo dela e os encontros a que somos submetidos, sejam eles intencionais ou acasos felizes. Digo isso porque, ao editar a edição que está em suas mãos, me surpreendi positivamente ao longo do processo com entrevistas e fontes de matérias.

Falando das capas, os atores Giovana Cordeiro e Johnny Massaro, coincidentemente, discorreram sobre a busca de autoconhecimento, de aprimoração de si próprio como fator fundamental para evoluir, pessoal e profissionalmente. Avançando em suas carreiras, demonstraram que, além do que é visto – e muitas vezes tido como verdade como o público –, há, sim, muito conteúdo, que proporcionou a construção de textos profundos.

Olhando para o processo de elaboração de um produto que visa a um conteúdo atemporal e interessante, posso dizer que também são as pessoas que o fazem que determinam o resultado. É o olhar dos fotógrafos Gui Paganini e Michael William que extraiu o melhor de Johnny e Giovana, respectivamente, e deu vida aos editoriais de moda. É o talento de Luciano Figueiredo, que assina a intervenção artística da capa, que permite que a *Versatille* continue valorizando a arte em seu espaço mais importante. É sobre um time de pessoas que escrevem, que embelezam, que buscam, que propõem, que conectam e que fazem acontecer. Aos que estão na casa sempre e aos que são convidados para participar e emprestar seu trabalho, meu muito obrigada. São das afinidades, mas também das diferenças, que conseguimos construir algo conciso.

De pessoas, por pessoas e para pessoas. ■

Uma agradável leitura,
Giuliana Iodice



Acima, a obra *Nininha Usando Parangolé* (1979).
Abaixo, Hélio Oiticica



A BRASÍLIA, UMA DOSE DE HÉLIO OITICICA

De 22 de julho a 15 de outubro, o Centro Cultural Banco do Brasil – Brasília abre as portas da exposição inédita de Hélio Oiticica, artista brasileiro que marcou a história da arte mundial com seu trabalho potente e performático. Batizada de *Delirium Ambulatorium*, a mostra tem curadoria do pesquisador Moacir dos Anjos e abrange o trabalho do artista desde os anos 1950 até suas últimas produções. Ao todo, o acervo conta com mais de 80 obras, entre projetos, textos, objetos, pinturas e instalações. Mais do que ser uma oportunidade para contemplação, a mostra ainda conta com uma programação gratuita que prevê cortejos, fanfarras, workshops e apresentações. ■ (BC)

Serviço:

Data: de 22 de julho a 15 de outubro

Local: Centro Cultural Banco do Brasil – Brasília

Fotos: Andreas Valenti, divulgação



FIQUE DE OLHO EM... BIANCA BOECKEL

Bianca Boeckel, galerista e proprietária da galeria homônima, acaba de passar por um primeiro semestre movimentado, o que incluiu participação na 19ª edição da SP-Arte. Nos últimos quatro meses de 2023, existem muitos planos, como a recente abertura da artista visual Angella Conte em sua galeria paulistana. “Neste ano, a galeria participou das feiras de arte ZonaMaco no México, SP-Arte em São Paulo e ARCO Lisboa, a convite da curadora Luiza Teixeira de Freitas. Já no segundo semestre, vamos participar da ArtRio, a convite do curador Ademar Britto, e da SWAB Barcelona, a convite do curador italiano Domenico de Chirico. O foco em feiras fora do Brasil reflete um caminho cada vez mais sólido de internacionalização da galeria. É claro que sabemos da importância de participar de feiras locais e investimos bastante nas exposições em nosso espaço, mas acreditamos que nossos artistas também ganham muita visibilidade com mostras no exterior”, comentou a galerista. ■ (BC)

EU RECOMENDO, POR VITOR MARTINS

Filmes e músicas

“*Pearl*, estrelado por Mia Goth e dirigido por Ti West. Filme incrível sobre a obsessão humana. Quanto à música, gosto bastante de escutar álbuns completos do começo ao fim, e ultimamente não consigo parar de ouvir *Red Moon in Venus*, de Kali Uchis, e *4TH WALL*, de Ruel.”

Livros imperdíveis para 2023

“*Amanhã, Amanhã e Ainda Outro Amanhã*, de Gabrielle Zevin, para qualquer leitor que goste de acompanhar personagens ao longo de uma vida inteira. Para os fãs de suspense, indico *O Crime do Bom Nazista*, lançamento do autor Samir Machado de Machado.”

Artista para acompanhar

“Hoje minha indicação é Leandro Assis (@lebassis), designer e artista de lettering que está sempre envolvido em projetos interessantes e coloridos.” ■ (MF)

Vitor Martins (@vitormrtns) é escritor, tradutor e ilustrador.



ZURIQUE É PURA ARTE

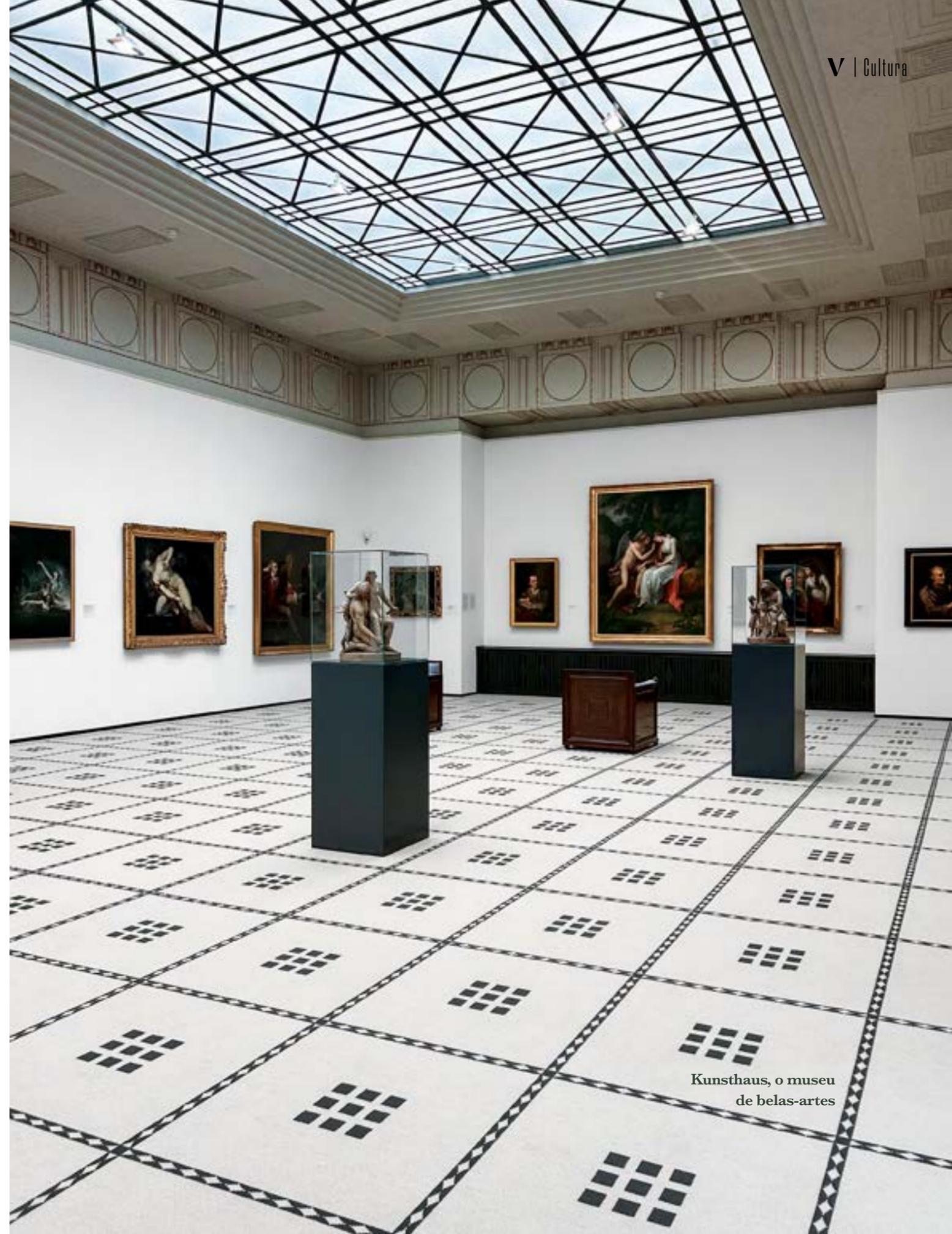
*Percorrer a maior
cidade suíça pautada
pela cena artística é
deleitar-se no encontro
constante entre passado
e presente*

por giulianna iodice

É uma sexta-feira ensolarada, precisamente dia 9 de junho. Estou no terraço do Löwenbräukunst, um centro de arte contemporâneo, em Zurique. Na minha roda de conversa, estão dois italianos que acabo de conhecer: Elena DelCarlo, chefe de comunicação do Museu Rietberg, e Stefano Pirovano, diretor da Conceptual Fine Arts, organização sem fins lucrativos baseada em Milão. Eles já se conhecem, o que me transforma, neste momento, em novidade, principalmente por eu ser a única jornalista brasileira no local. Até que um grupo de jovens alemães, que estão expondo no Zurich Art Weekend – o motivo da minha ida até a cidade, a convite do Turismo da Suíça, o My Switzerland BR –, se aproxima. A menina superjovem, que não se apresenta, começa a conversa falando que Berlim, apontada nos últimos anos como epicentro descolado, à frente do tempo e com cena artística efervescente, “it’s over”, ou seja, “já era”.

Pergunto rapidamente o porquê da afirmação. Ela diz que para ela, moradora da cidade alemã, “saturou”, justamente pelo excesso de novidades o tempo todo. Sabiamente, Pirovano pergunta: “Mas onde está, então, o próximo

Foto: arquivo pessoal



Kunsthaus, o museu
de belas-artes

centro artístico efervescente da Europa para você?”. Ela responde: “Talvez, Zurique, ou até, com certeza, Zurique”. Tocada pelo comentário de uma pessoa, abro ainda mais os meus olhos para vivenciar este fim de semana e me atentar à tal efervescência que envolve todo um sistema: espaços alternativos, galerias de arte de proporções diversas, museus, e, claro, os artistas.

O Zurich Art Weekend é um evento recente, que acontece desde 2018 e tem como objetivo promover a cena cultural da cidade. Na primeira edição, 34 espaços de arte participaram, e, na mais recente, 70. Um de seus objetivos é atrair o público para dentro deste universo, além de unir as variadas esferas que o compõem. “É sobre criar espaço para algo que precisa de espaço”, diz Charlotte von Stotzingen, diretora e fundadora do Zurich Art Weekend, que tem o apoio do Grupo Mirabaud.

Após três dias imersa na cena artística de Zurique, consigo afirmar: a cidade é, sim, um destino para os amantes das artes. Não somente, é claro, mas há muito a se vivenciar e aprender culturalmente. Também é grande a facilidade de unir o destino a Basel, reconhecida globalmente pela Art Basel, graças ao sistema ferroviário impecável – e pontualíssimo – da Suíça. Numa cidade convidativa a caminhadas, percorri quilômetros e me deslumbrei diversas vezes. Num misto entre absorver e relatar, compartilho agora o “caminho das artes” de Zurique.

Museus fundamentais

Museu Rietberg

Localizado num belo jardim, o museu é o terceiro maior da cidade e concentra em suas duas construções grande acervo de obras de arte asiáticas, africanas, americanas e oceânicas. A maior parte do que está exposto é proveniente de coleções particulares.

Ao lado, *Contemplating a Waterfall*, folha do álbum *Silent Poetry*, de Shen Hao, da dinastia Ming ou Qing, por volta de 1640, no Museu Rietberg. No topo, quadro de Piet Mondrian, no Museu Kunsthaus



Kunsthaus

O museu de belas-artes é emocionante. Uma das maiores coleções de artes da Suíça, ele possui dois prédios onde estão dispostas obras de arte oriundas do século 13 até os dias atuais. Nomes como Piet Mondrian, Andy Warhol e o suíço Alberto Giacometti compõem a coleção, entre muitos outros.



Fotos: Museum Rietberg/Flainer; Wolfberger; arquivo pessoal



Museum für Gestaltung Zürich

É o museu de design de Zurique. Fundado em 1875, possui atualmente um acervo de 500 mil peças. Todos os anos eles realizam cerca de cinco exposições. Para os amantes de Le Corbusier, há uma exibição temporária (até o fim de novembro deste ano) que aborda a temática de dimensões e proporções.

Além dos museus e instituições

Há muito a ser visto e, caso seja seu objetivo, a ser adquirido nas galerias de arte da cidade. Confira, na sequência, alguns destaques:

- Galerie Eva Presenhuber
- Galerie Peter Kilchmann
- Galerie Gmurzynska

Ao lado, o Museum für Gestaltung Zürich. Abaixo, exposição de Marjorie Strider, na Galerie Gmurzynska



Fotos: Georg Aerni; cortesia Galerie Gmurzynska

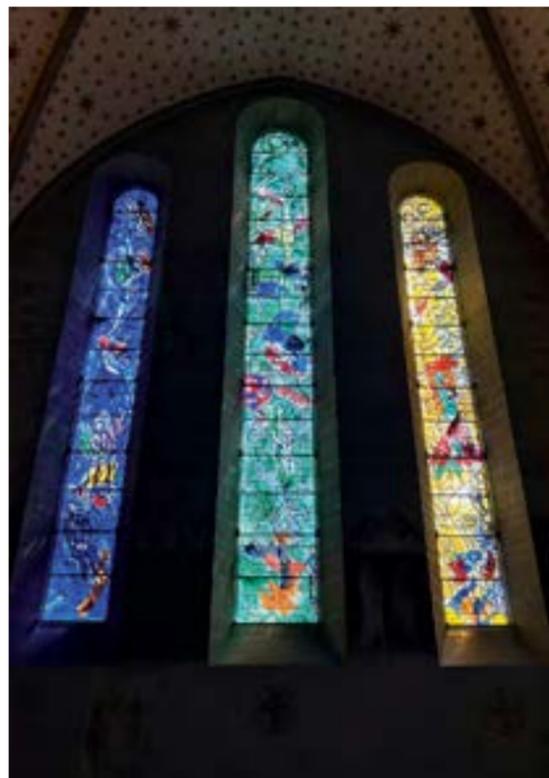
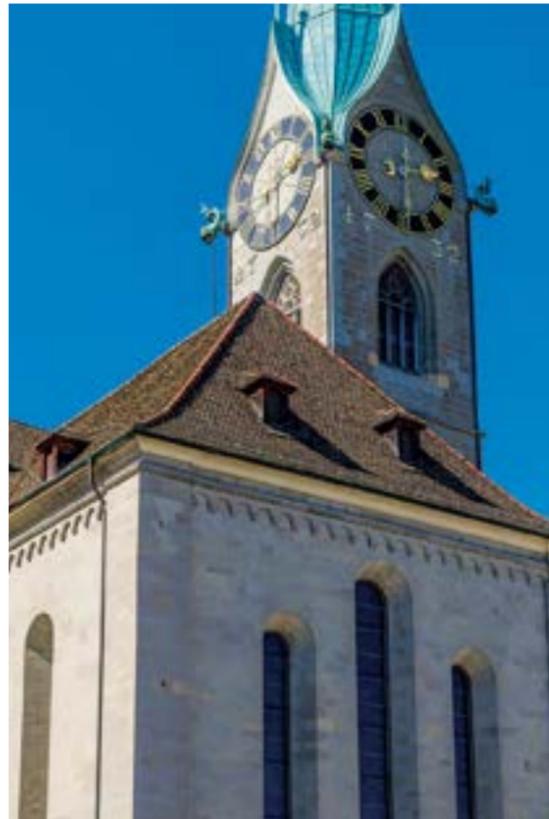


Passado artístico

Zurique tem história conectada com a arte, e isso fica claro ao descobrir o destino. O Cabaret Voltaire é um exemplo perfeito. Foi neste local que o primeiro manifesto dadaísta foi lido, em 1916, pelo alemão exilado Hugo Ball, um dos fundadores do movimento. Também foi lá que o público se chocou com o caráter disruptivo do dadá, numa apresentação em 5 de fevereiro de 1916 que entrou para a história. Após mais de 100 anos, o local está aberto para visitas, exposições e apresentações, além de possuir um café agradável.

A Igreja de Fraumünster tem cinco vitrais de autoria de Marc Chagall, que aceitou o desafio aos 80 anos, em 1967. Augusto Giacometti também possui vitral dentro da igreja, ainda mais antigo, dos anos 1940. O órgão e o teto do altar, oficialmente chamado de Abside, também são admiráveis.

No topo, o Cabaret Voltaire. Ao lado e acima, os famosos vitrais de Marc Chagall, na Igreja de Fraumünster



Fotos: arquivo pessoal; Getty Images; reprodução Instagram

Como se locomover, o que comer, onde se hospedar

Em viagem à Suíça, é altamente recomendável a aquisição do Swiss Travel Pass, que facilita não somente toda a locomoção – inclui trens, ônibus e barcos, além do transporte público –, mas também garante entrada gratuita em diversos museus, acesso a excursões e descontos diversos. Pessoalmente, achei incrível me locomover de transporte público dentro de Zurique, principalmente pela pontualidade (fato já conhecido, eu sei). Os trens que ligam as cidades também são extremamente cômodos, e o Swiss Travel Pass garante assentos na primeira classe, que costuma ser bem vazia e silenciosa.

Zurique é repleta de restaurantes que oferecem desde comidas e ambiente típico até propostas mais moderninhas. Os tradicionais Zeughauskeller e Zunfthaus Zur Waag são altamente recomendáveis: o primeiro tem mais ambiente de taberna, e o segundo é sofisticado, com vista linda para a Fraumünster, citada na página ao lado. Os bares La Stanza, que tem sotaque italiano, e Gamper Bar, com uma carta repleta de vinhos e vermouths, também valem a visita. Não menos importantes, os estabelecimentos Bar Sacchi e Bar Lupo compõem a nova cena da gastronomia da cidade, mais jovem e informal.



À esquerda, o Gamper Bar; à direita, o salão do tradicional Zunfthaus Zur Waag

Apesar da facilidade de locomover-se, a hospedagem em hotéis centrais facilita a vida do turista, que também pode andar para chegar aos principais pontos de interesse. O superlucroso Bar au Lac tem localização privilegiada, próximo a Burkliplatz, além de vista exuberante. O hotel em que me hospedei, Ruby Mimi, agrada pelo endereço e também pela praticidade do autosserviço, que inclui o self-check-in e check-out. E, já que o foco deste relato é arte, não posso deixar de mencionar o Park Hyatt Zurich, repleto de obras e instalações; Adler, que tem exemplares de Rudolf Koller e Heinz Blum; e as duas unidades do 25hours, uma delas em Zurich West, região do momento. ■



NAS TELAS DE 2023, A DÉCADA DE 1990

Produções e sucessos de 30 anos atrás ressurgem com interpretações atuais

por miriam spritzer

Se você cresceu nos anos 1990, finalmente chegou seu momento de relembrar algumas coisas que viveu. Não foram apenas os cropped tops, mom jeans ou os vestidos de alcinha sobrepostos, que eram tão populares em séries como *Barrados no Baile*, que voltaram. Muito menos o revival das boy bands e de Britney Spears, com comportamento fora do comum nas mídias. Caso o Oscar que Brendan Fraser acaba de receber não tenha deixado claro, os anos 1990 voltaram e não devem ir embora tão rápido.

Apenas em 2023, quatro das maiores estreias do cinema são centralizadas em fenômenos culturais da década de 1990: uma boneca, uma sereia, um encanador e quatro tartarugas. A breve descrição pode parecer louca para quem não viveu essa era, mas você provavelmente não tem dúvida de quais são tais personagens. Sim, estamos falando dos filmes *Barbie* (que estreou no último 20 de julho), dirigido por Greta Gerwig, o live-action de *A Pequena Sereia* da Disney e as animações *Super Mario Bros.: O Filme* e *As Tartarugas Ninja: Caos Mutante*.

Não é à toa que a nostalgia esteja tão presente quando falamos desse período. Há muito o que relembrar com saudade. Foi uma época de desenvolvimento de diversos setores. As franquias de restaurantes se espalharam pelo mundo, os brinquedos temáticos se multiplicaram e, no cinema, filmes que se tornaram clássicos como *Quatro Casamentos e Um*

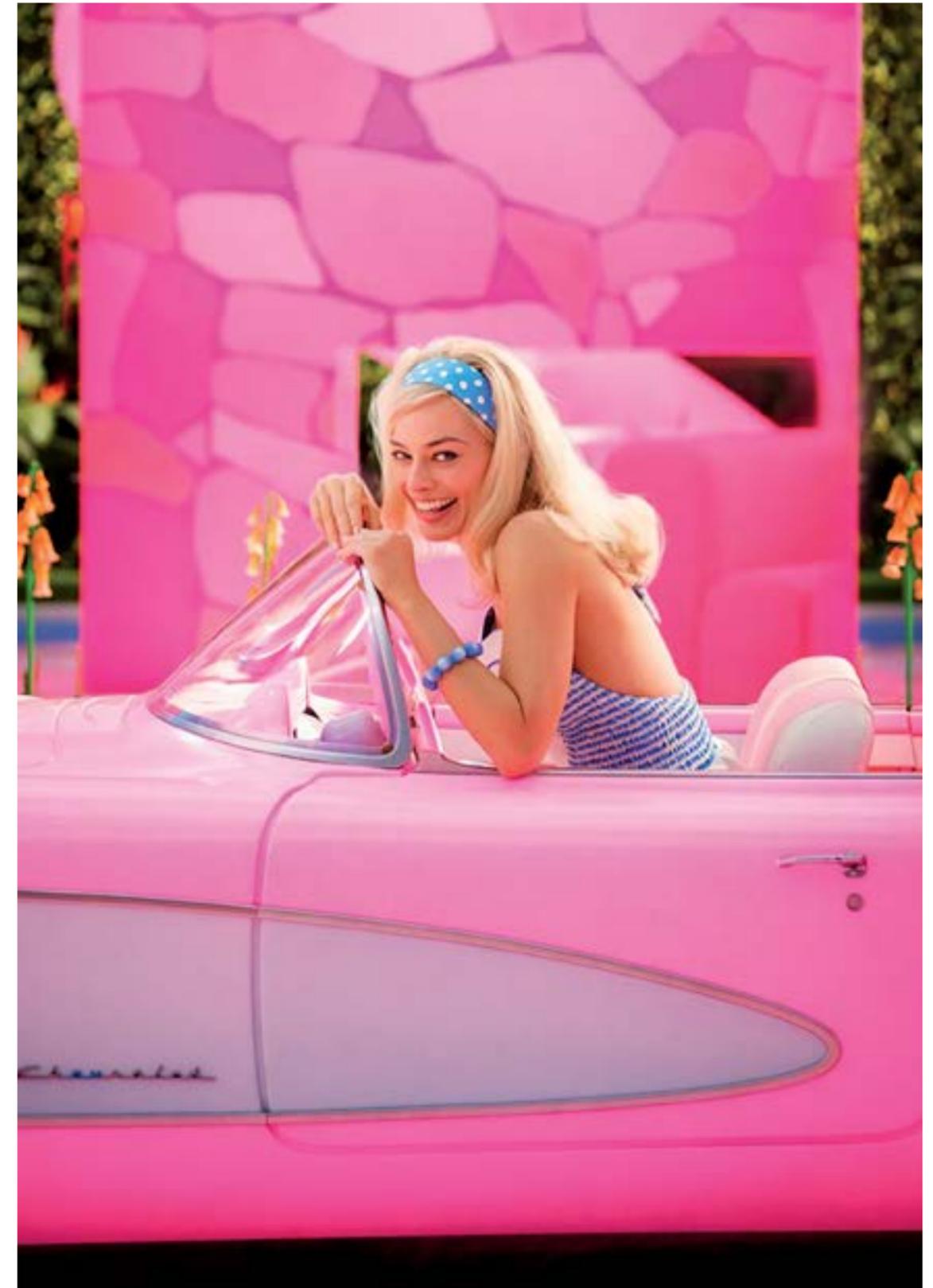


Foto: Divulgação



No topo, cena do filme *Barbie*. Acima, Ryan Gosling e Margot Robbie na premiere do filme. Na página ao lado, Mario, Princesa Peach e Toad, de *Super Mario Bros.: O Filme*

Funeral e *As Patricinhas de Beverly Hills* foram lançados. Foi a era do surgimento de movimentos musicais e culturais, como o grunge e o hip hop. E a Disney passava por seu renascimento e modernização, com filmes de animação que são sucesso até os dias de hoje. Sem contar o surgimento da Nickelodeon, que trouxe também as séries para os pré-adolescentes, quase todas estreladas pela então atriz mirim Melissa Joan Hart.

Foi também o período considerado o início da era da informação digital, com o surgimento da internet e a popularização dos videogames. A computação gráfica começou a entrar no cinema, trazendo coisas antes inimagináveis, como os efeitos visuais de *Titanic* ou de *Jurassic Park*. Dos LPs e fitas cassetes passamos para CDs; e dos telefones fixos, aos celulares. Ganhamos tanto naqueles dez anos que é difícil acreditar que tudo evoluiu em tão pouco tempo.

A nostalgia pode ser uma ferramenta poderosa para conquistar um grande público, ao revisitar e reinventar personagens e universos adorados por muitos. No entanto, o desafio é fazer com que a adaptação dessas histórias não se torne datada ou sem conexão nenhuma com as novas gerações.

Desde que foi criada, em 1959, Barbie já passou por diversas fases e mudanças. É seguro dizer que foi a boneca mais julgada e estudada da história, em artigos ou documentários, e sempre com um olhar crítico. Por isso surpreendeu um pouco a indústria ao anunciarem que Greta Gerwig resolveu dar sua interpretação da Barbie. A cineasta que escreveu e dirigiu o filme é especialmente conhecida por seguir abordagens bastante feministas. Na produção, estrelando Margot Robbie e Ryan Gosling, ela busca trazer a boneca mais famosa do mundo para os dias de hoje, destacando temas como inclusão e empoderamento feminino.

O live-action de *A Pequena Sereia* foi lançado em maio, mas antes mesmo, gerou caos e discussões por conta da escolha da cantora negra Halle Bailey para o papel principal. Mas, assim que o público percebeu que a produção dirigida por Bob Marshall era tão mágica quanto a animação original, o que foi confirmado com o trailer e com o longa, as críticas passaram.

Outra adaptação que chegou com tudo é *Super Mario Bros.: O Filme*, que trouxe o famoso encanador italiano, baixinho e bigodudo, desta vez para as telonas. Mario já teve uma forte presença na televisão em meados de 1990, em uma série animada com clipes de live-action baseada no jogo *Super Mario 3*. O filme, no entanto, é uma superprodução estrelada por Chris Pratt, com Jack Black como Bowser; Charlie Day, como Luigi; Anya Taylor-Joy interpreta a Princesa Peach; e Keegan-Michael Key, Toad. O filme ainda conta com uma aparição especial de Donkey Kong, na voz de Seth Rogen.

E não se pode falar de nostalgia dos anos 1990 sem tratar de Leonardo, Michelangelo, Donatello e Rafael. Ao contrário dos primeiros filmes da franquia, que foram em live-action de ação e com um toque mais sombrio, a nova animação, *As Tartarugas Ninja: Caos Mutante*, produzida por Seth Rogen e Evan Goldberg, a dupla por trás da série *The Boys*, deve seguir um tom mais leve e cheio de humor, semelhante ao da série animada que conquistou crianças do mundo todo. Os quatro adolescentes mutantes ainda vão lutar contra o mal nas ruas e nos esgotos de Nova York ao lado de sua aliada, a repórter April O'Neil. A estreia oficial é no dia 31 de agosto.

É interessante notar como a indústria do entretenimento está cada vez mais investindo em trazer de volta personagens que fizeram sucesso no passado e atualizá-los para o gosto das novas gerações. Agora, chegou a hora de ver e rever clássicos dos anos 1990, e também aguardar por mais. ■



Fotos: Divulgação; Getty Images

ENCONTROS

Os personagens principais desta edição se encontram em momentos quase opostos de suas vidas.

Johnny Massaro finalizou com grande destaque sua participação na novela *Terra e Paixão*, na qual interpretou o personagem Daniel, que teve desfecho inesquecível. Sua morte na trama foi uma reviravolta inesperada e que, além de chocar e emocionar o público, consolidou mais uma vez a qualidade de sua atuação.

Giovana Cordeiro, neste momento, está iniciando uma nova história na recém-lançada telenovela das 7, *Fuzuê*. Pela primeira vez atua como protagonista, fato que deverá ser um divisor de águas em sua trajetória, na qual já coleciona o grande sucesso na novela *Mar do Sertão*.

Aqui, na *Versatille*, Johnny e Giovana se encontram estrelando os editoriais com atitudes fortes, ambos personificando o mix “western motorcycle”.

Ela resgata uma atmosfera de mistério e sensualidade; e ele traz uma leitura contemporânea e cheia de classe de looks criados com peças-chave do guarda-roupa. Check!

Que o talento, a beleza e os ciclos de cada um possam inspirar e refrescar o olhar de todos vocês, porque, quando fechamos ou iniciamos histórias, sempre partimos para o novo.

Vire a página e confira os próximos capítulos! ■

Luis Fiod

PURA MATÉRIA-PRIMA

*Johnny Massaro reflete sobre os aprendizados
de uma vida cadenciada pela arte da atuação*

*texto **beatriz calais***

*direção e styling **luis fiod***

*fotos **gui paganini***

*assistente de foto **filipe sardeli e marcelo andrade***

*produção de moda **zeca ziembik***

*assistente de produção **otavio sohn***

*produção executiva **andré bona***

*beleza **robert estevão***

*assistente de beleza **juliana boeno***

*camareira **conceição dantas***

*tratamento de imagem **philipe mortosa***

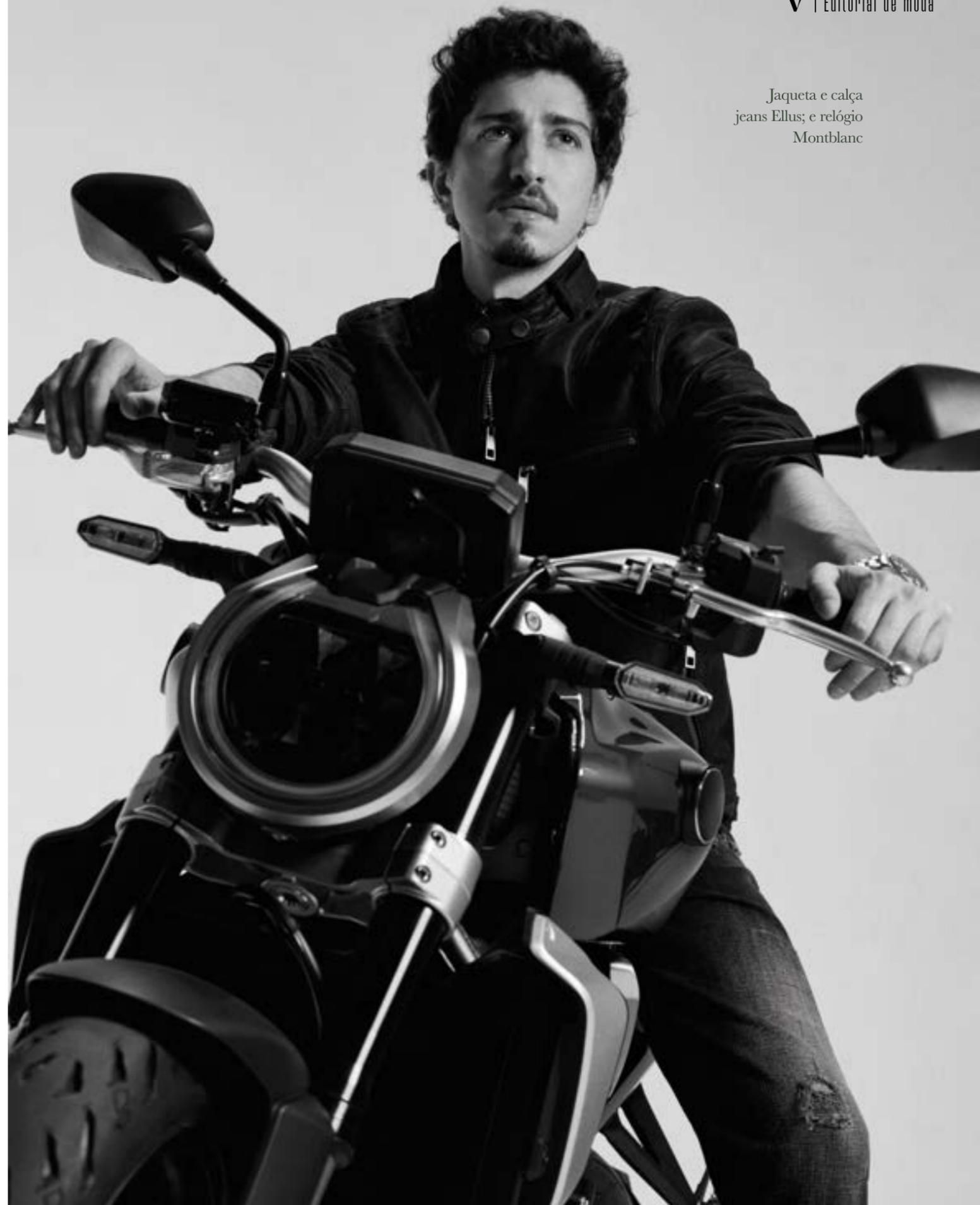
Colete e calça
Ellus; joias acervo



Jaqueta, t-shirt
e calça Ellus



Jaqueta e calça
jeans Ellus; e relógio
Montblanc



É inegável que algumas pessoas têm o poder de fugir do senso comum mesmo perante questões mais básicas da vida. Pelo menos foi isso que me veio à mente logo ao chegar ao local da entrevista com Johnny Massaro, personagem da capa, que me recebeu em uma casinha florida e silenciosa, em pleno caos da região central de São Paulo.

Do lado de fora, uma ruazinha de paralelepípedos. Dentro, uma decoração quase nostálgica, com quintal e café fresco saindo na hora. Essa foi apenas a escolha do ator para hospedar-se em sua passagem por São Paulo, mas é difícil não relacionar o local a sua personalidade, principalmente após uma conversa. Depois de crescer e amadurecer como ator mirim, Massaro, de 31 anos, carrega diversos aprendizados nas esferas pessoal e profissional, que hoje refletem em muitos traços de autoconhecimento.

Seja como ator ou diretor, busca não silenciar suas emoções. Já na vida pessoal, em momentos de lazer, procura espaços mais silenciosos e com mais contato com a natureza para que consiga desconectar-se. No dia da entrevista, estava com as malas prontas para seguir para um retiro de meditação em silêncio, com duração de dez dias. “É claro que vou fazer isso por mim, para melhorar como pessoa, mas não deixo de pensar que, se minha vida pessoal está bem trabalhada, minha parte profissional também fica mais interessante”, revelou, animado com a experiência.

Com um extenso currículo como ator e diretor de filmes e telenovelas, sua carreira é interessante por si só, mas é claro que sua personalidade a enriquece ainda mais. Confira.

Versatille: Qual é sua relação com a atuação? Você sempre teve vontade de ser ator?

Johnny Massaro: Como comecei muito cedo, aos 11 anos, tenho dificuldade em apontar conscientemente o momento em que decidi ser ator. Lembro que gostava muito da novela *Chiquititas* e queria fazer parte daquilo. O ator que fazia o Pedrinho, do *Sítio do Picapau Amarelo*, estudava na mesma escola que eu, então a minha mãe perguntou para a avó dele como tinha sido o processo. Pegou a indicação de um curso de teatro e de uma agência de atores mirins. Eu comecei a estudar teatro e cerca de um ano depois fiz um teste para *Floribella* e passei. Foi assim que tudo começou.

V: Como foi crescer nesse meio?

A carreira impactou de alguma forma seu desenvolvimento?

JM: Todo o meu processo de amadurecimento está 100% ligado ao fato de eu ter trabalhado como ator desde cedo. Eu gravava todos os dias e mantinha os estudos no colégio, então isso definia a minha rotina e personalidade. Com 12 anos, eu convivia com pessoas de todas as idades durante as gravações. De 8 a 80 anos. Para uma criança, essa convivência com a diversidade etária define muitas coisas no processo de desenvolvimento. Na época, acho que isso me deixava menos paciente para pessoas da minha idade. Lembro de pensar que algumas questões e atitudes eram muito imaturas (*risos*).

“São muitos ensinamentos, mas um dos maiores é perceber que serei um eterno aprendiz. Se você acha que já está pronto, isso provavelmente faz de você um ator medíocre.”

V: E atualmente? Quais são os maiores ensinamentos que você carrega?

JM: Nunca estudei teatro formalmente, embora tenha me graduado em cinema. Minha escola foi o trabalho. São muitos ensinamentos, mas um dos maiores é perceber que serei um eterno aprendiz. Toda vez que trabalho com pessoas incríveis e com anos de ofício, elas demonstram ter esse mesmo sentimento sobre a atuação. Isso é muito belo, porque é verdadeiro. Se você acha que já está pronto, isso provavelmente faz de você um ator medíocre.

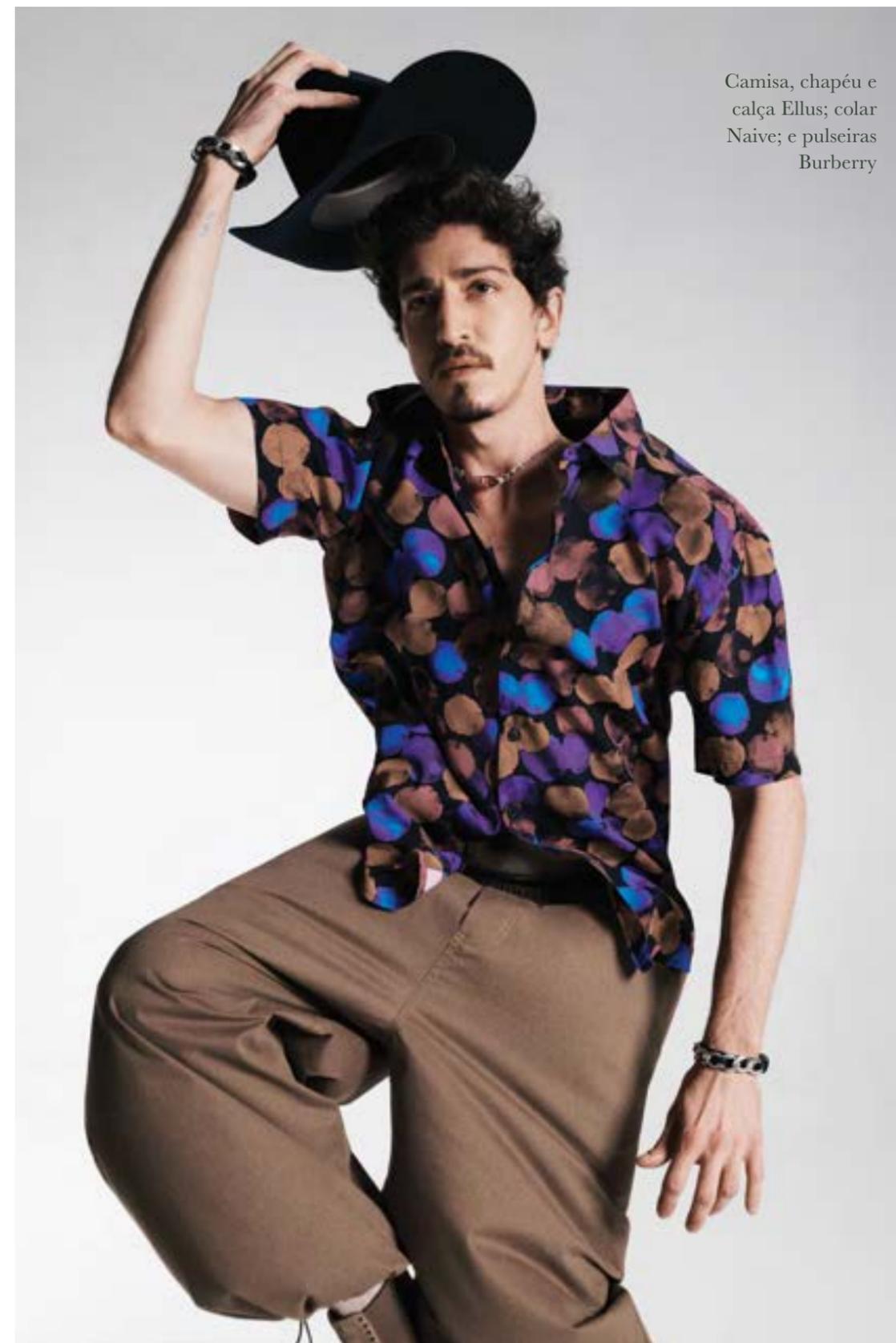


Camisa e calça Misci

Jaqueta, calça e botas Ferragamo



Camisa, chapéu e calça Ellus; colar Naive; e pulseiras Burberry





Colete e
camisa Ellus

Johnny, eu conheço a raiva, o medo e a inveja, assim como a alegria, o amor e a felicidade. E aí vamos entendendo como cada personagem lida com essas emoções que também fazem parte da gente.

V: Qual parte do trabalho faz seu coração bater mais forte?

JM: A primeira coisa que me vem à cabeça é o momento em que eu pego um roteiro e leio a cena mais desafiadora do projeto. O ápice emocional, psíquico e físico do personagem na trajetória. Eu leio e percebo que vou ter que fazer essa cena em algum momento. Isso já faz meu coração palpitar. Quando chega o dia de gravar, tudo fica em função disso. Desde o acordar até a escolha do café da manhã. Resumidamente, o momento em que meu coração palpita é quando eu vou levar o coração do personagem ao seu máximo também.

V: Você já fez cinema, televisão, teatro, direção... o que ainda almeja conquistar na carreira?

JM: Um dos motivos que me trouxeram para São Paulo foi o meu próximo projeto de direção, então com certeza essa parte está me instigando muito. Nessa passagem pela cidade, aproveitei para visitar a oficina de teatro onde fiz um workshop com o Zé Celso quando tinha 17 anos. Na época, eu olhava para ele e pensava: esse é o auge de onde posso chegar como ator. Ao visitar a oficina novamente, eu senti vontade de voltar a frequentar esses espaços.

V: O que é mais importante para você quando pensa na vida?

JM: A primeira palavra que me veio à cabeça, neste momento, foi respeito. Uma vez estando na Terra, estamos em relação com outras pessoas. Não vivemos sozinhos. Somos animais coletivos. Nesse sentido, acho que o mais importante é conseguirmos nos conhecer para nos respeitar e também respeitar o outro. ■

V: Em algum momento você teve dificuldade de separar sua vida pessoal da vida de seus personagens?

JM: No começo, eu tentava traçar um limite entre o meu personagem e a minha vida. Com o tempo, fui percebendo que isso era uma besteira. Na verdade, a matéria-prima do trabalho da atuação é, inevitavelmente, o que a gente é e tem para dar como pessoa. As experiências que reunimos e como lidamos com o nosso corpo e com a nossa voz. Isso tudo é a matéria-prima do ofício do ator. Não preciso que um personagem seja muito diferente de mim para ser considerado um bom ator. Hoje, tento entender qual parte dentro de mim pode ajudar a construí-lo.

V: Acha que isso é um forte exercício de autoconhecimento?

JM: Com certeza. E deixa a atuação muito mais rica. Todo mundo tem tudo dentro de si. Das melhores às piores coisas. Como



Cardigan, pull,
calça e sapatos
Giorgio Armani

Look À La
Garçonne; coturnos
Ellus; e relógio
Montblanc



Colete e
calça Ellus; e
joias Guerreiro



Camisa, calça e
tênis Prada



V | Editorial de moda



Capacete e jaqueta
jeans Ellus

Calça Forca,
coturnos Ellus e
braceletes Trash
Chic



Jaqueta
e calça Ellus



ALMA DE ARTISTA

*Em seu primeiro papel como protagonista,
Giovana Cordeiro fala sobre sua infância,
sonhos e motivações*

*texto **larissa trinchão***

*direção e styling **luis fiod***

*fotos **michael william***

*assistente de foto **diego gaviolli***

*produção de moda **zeca ziembik***

*assistente de produção **giuliana grandi***

*produção-executiva **andré bona***

*beleza **helder rodrigues***

*assistente de beleza **jaqueline vieira***

*manicure **rose de luna***

*camareira **mag pinheiro***

*tratamento de imagem **thiago auge***



Calça e chapéu
Ellus; colete
UpcyQuenn;
e sutiã Malu
Monteiro

Jaqueta cropped,
top e calça Forca



Há algo emocionante em encontrar uma pessoa realmente apaixonada pela vida. O tom de sua voz é leve, sua risada é espontânea, e bastam alguns minutos de conversa para que essa energia se torne contagiante. Com Giovana Cordeiro, a sensação é exatamente essa. A atriz está prestes a interpretar seu primeiro papel como protagonista de uma telenovela da Globo, e a emoção por essa conquista transparece.

É possível afirmar que Giovana tem uma alma de artista. Segundo ela, seu desejo de atuar nasceu de uma forma intuitiva. A atriz era aquela criança que gostava de brincar de interpretar, montar apresentações e, ainda pequena, via os filmes e novelas com vontade de estar ali.

Já longe dos sets, a correria do dia a dia é trocada por momentos em que gosta de ficar rodeada por pessoas amadas ou pela natureza, numa busca da reconexão com sua essência e o cuidado de sua energia.

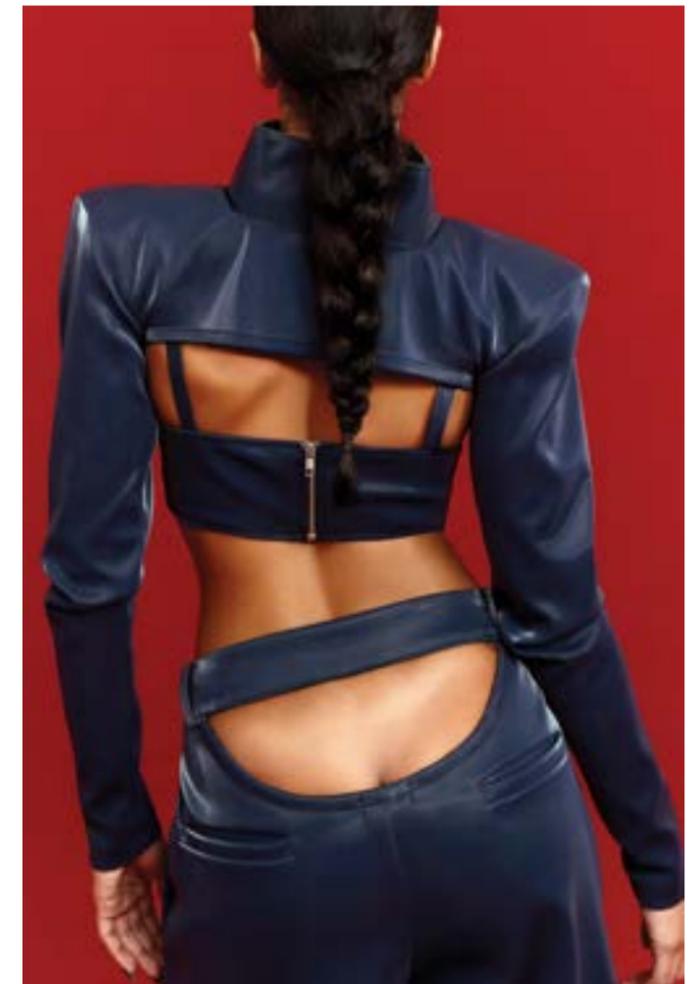
A seguir, confira entrevista exclusiva sobre carreira, desejos e vida pessoal.

Versatile: O que motivou você a atuar?

Giovana Cordeiro: Num primeiro momento, a vontade era intuitiva, era o que eu visualizava fazer da minha vida. As coisas que eu gostaria de alcançar se cruzavam muito com o caminho da atuação. Depois, durante a faculdade, eu fui percebendo que tinha vocação para aquilo, existia alguma coisa em mim que se encaixava facilmente naquele universo. Sempre me interessei por me apresentar através de personagens, da música e da encenação. Eu fui uma criança que montava números. A minha atenção durante toda a minha vida estava ligada a essas aptidões. Eu via os filmes, ia ao teatro, assistia à novela com muita vontade de fazer aquela coisa também.

V: E que conselho você pediria hoje à Giovana do início da carreira?

GC: Eu busco conselhos dessa Giovana o tempo inteiro. Eu me lembro de ter muita coragem, de ser muito destemida e ter uma fé muito grande de que as coisas iam dar certo, então eu só fazia. Óbvio que tinha insegurança e sentia medo, mas, como não sabia o que estava por vir, seguia com muito otimismo. Direto eu conversei com essa Giovana e digo assim: “Lá, quando eu nem sabia nada, eu ia cheia de coragem,



e agora, que eu já tenho alguma experiência, às vezes me vejo em situações de mais inseguranças”. É a percepção de que hoje em dia eu tenho mais coisas em jogo, sabe? E ela só diz: “Se diverte, vai, confia”. Então eu me inspiro muito nela.

V: E qual é a sensação de estar tão perto da estreia de mais um trabalho?

GC: Eu estou muito feliz, muito animada, radiante e com uma energia muito gostosa de viver. No dia em que foi divulgada a primeira chamada da novela, saí dos estúdios e, no caminho para a minha casa, eu cantei, eu gritei



Top, shorts, calça
jeans e bolsa Ellus;
e joias JP Joalheria

“Eu busco conselhos dessa Giovana no início da carreira o tempo inteiro. Eu me lembro de ter muita coragem, de ser muito destemida e ter uma fé muito grande de que as coisas iam dar certo, então eu só fazia. Óbvio que tinha insegurança e sentia medo, mas, como não sabia o que estava por vir, seguia com muito otimismo.”

e agradei. Naquele momento, senti uma felicidade, que é por ela que trabalho, uma satisfação e também realização. A confiança de que a gente está fazendo um trabalho muito legal.

V: Quais são as características que você avalia na hora de escolher os projetos de que quer participar?

GC: Nos meus dois últimos trabalhos, eu quis muito fazer personagens populares. É muito gostoso, como artista, poder comunicar de uma forma clara e próxima às pessoas. Eu tenho ambições para depois desse momento da minha vida, de caminhar por outras linguagens da atuação. Mas fazer uma novela possibilita muitas coisas, abre muitas portas, nós somos apresentados para um público muito grande, com esse lado de falar com uma massa e de fazer com que ela se reconheça, então poder comunicar esse respiro e essa leveza me motiva muito como artista.

V: Existe algum tipo de personagem que ainda não teve a oportunidade de interpretar, mas adoraria?

GC: Eu estou há algum tempo querendo fazer ação, alguma coisa que precise de preparo físico específico. Luna (*sua personagem em Fuzuê*) é bem aventureira, então tem algumas cenas de ação que estou adorando fazer. Só que ainda assim esse não é o grande tema da novela. Ficaria muito feliz em interpretar um atleta, ou alguém com alguma profissão que precise ter uma habilidade física.

V: E quais são seus hobbies?

GC: Eu gosto muito de fazer coisas que deem uma acalmada na minha energia. Eu percebo que, no dia a dia, sou muito acelerada, pois a produtividade que meu

trabalho exige é muito alta. Então, quando tenho um tempo livre, o que eu mais amo fazer é estar na praia, estar perto das minhas amigas e da minha família. Eu gosto muito de cuidar da minha energia, me realinhar, eu adoro fazer banho de ervas, vou ao mar, à cachoeira. São coisas que me reconectam com a minha essência.

V: Se pudesse reviver um momento especial na sua vida, que momento seria esse?

GC: Com a minha sequência de conquistas recentes, eu tenho pensado muito na minha avó paterna, dona Marita, que faleceu. Ela me dava tanto estímulo e acreditava tanto em mim. Ela não chegou nem a me ver na TV, pois faleceu um pouco antes, então eu acho que eu voltaria para algum momento ao seu lado, ouvindo ela falar sobre as histórias de sua vida... Só sendo cuidada, sabe? Ela tinha o melhor colo do mundo, então voltar para esse colo é uma coisa que eu gostaria muito de reviver.

V: Onde gostaria de “estar” daqui a dez anos?

GC: Meu sonho está muito relacionado com a minha casa. Eu amo cuidar da minha casa, amo decorar. Essa era a minha segunda opção de carreira, inclusive. Então eu tenho toda a minha casa já programada na minha cabeça, e eu estou com um desejo enorme de trabalhar para isso. Daqui a dez anos eu me vejo mãe. Eu me vejo trabalhando com a minha família. Fui descobrindo que as vocações ali entre as minhas irmãs e as minhas primas se conversam, então eu imagino todo mundo muito bem à minha volta, trabalhando em união e crescendo junto. Me vejo num tapete vermelho, em alguma premiação, interpretando algum personagem desafiador, relevante, e tendo esse reconhecimento. Mas o mais importante: em paz de espírito, realizada e orgulhosa da carreira que eu trilhei. ■



Top e calça
Forca

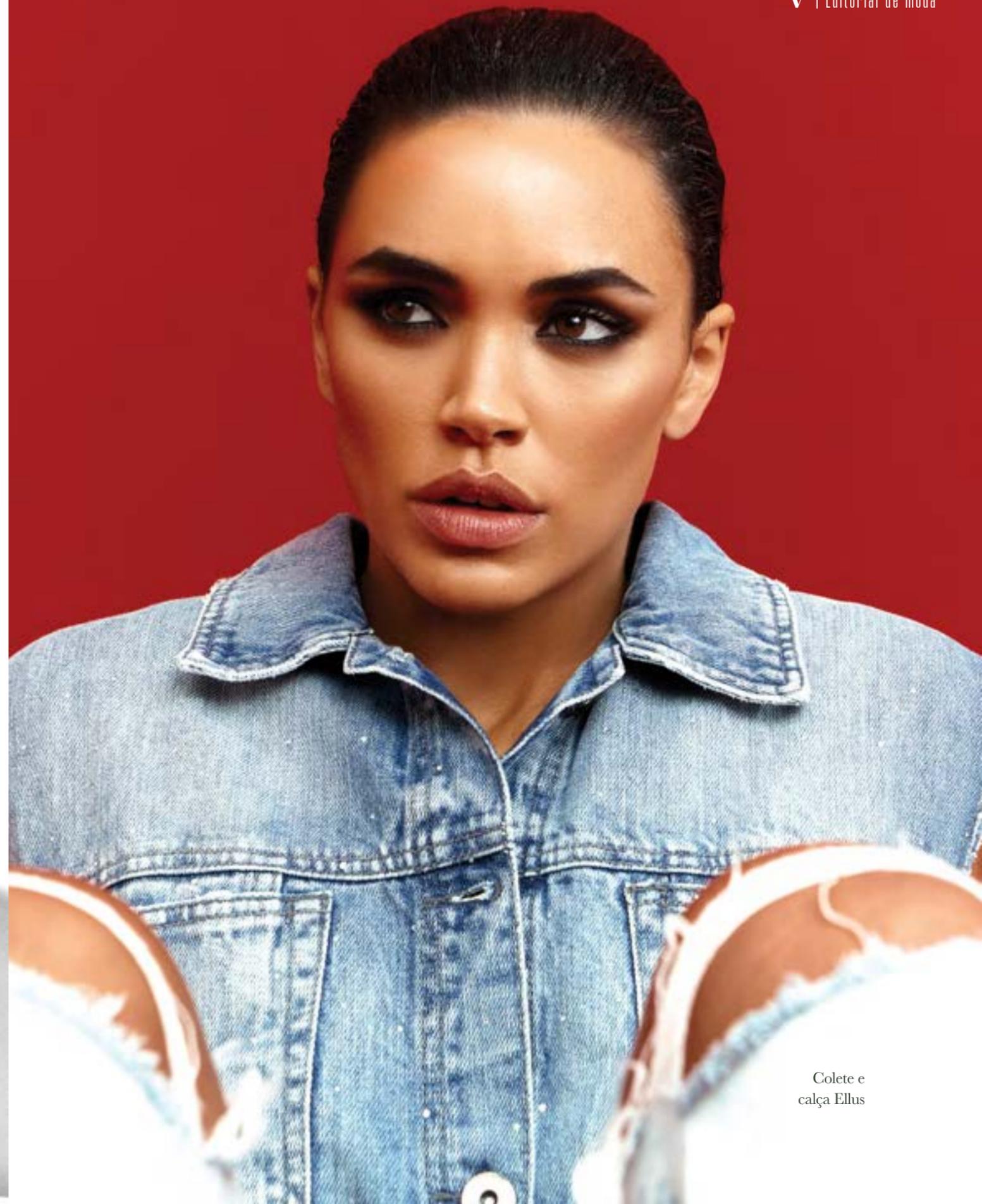
Vestido Ellus e
joias Naive



Jaqueta, calça e
botas Ellus; sutiã
Malu Monteiro; e
joias JP Joalheria



T-shirt e chapéu
Ellus; joias Naive;
e manga arrastão
acervo



Colete e
calça Ellus

Jaqueta, top e saia
Boldstrap; e joias
JP Joalheria



V | Editorial de moda

Jaqueta Boldstrap;
botas e jeans Ellus;
e joias JP Joalheria



Colete de couro
e body Ellus



Capacete e top Ellus;
bolero UpcyQuenn;
meia Calzedonia; e
joias JP Joalheria

AVENTURA E ELEGÂNCIA

Em viagem exclusiva a Baja California Sur, no México, a Land Rover apresentou a nova Defender 130 Outbound, que chega ao país neste semestre

por rogério sfoggia

No fim de maio, arrumei as malas e parti para uma jornada memorável, focada no universo da Defender, supercarro da Land Rover que, após 75 anos de sua primeira versão, revelou em 2023 a nova edição do Defender 130 Outbound, que tem previsão de chegada ao Brasil no segundo semestre deste ano.

O destino da viagem era empolgante por si só: Baja California Sur, estado mexicano que faz fronteira com a Califórnia, onde vivenciamos dias e experiências únicas. Logo na chegada à cidade do México, primeiro ponto antes do destino, fui recepcionado a bordo de uma Defender, é claro, que me levou ao bairro de Polanco, para o Hotel Intercontinental. Na primeira noite, aconteceu o jantar





Acima, a incrível vista do hotel Paradero Todos Santos, na Baja California Sur. Abaixo, o Kyu, restaurante asiático que fica no interessante bairro de Polanco



de boas-vindas no asiático Kyu, próximo ao hotel. Aliás, um comentário para aqueles que tiverem viagem marcada à capital mexicana: recomendo visita à região, que remete ao bairro paulistano dos Jardins, principalmente por sua bela arquitetura e também pela presença de restaurantes interessantes.

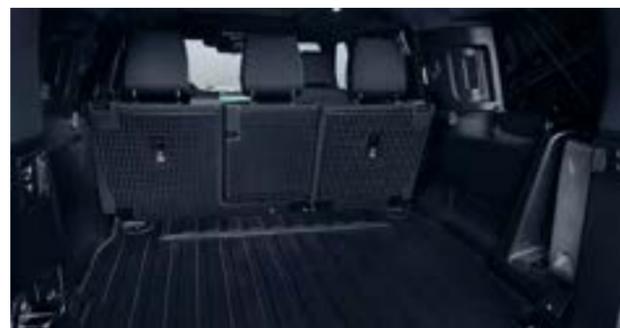
No dia seguinte, peguei um voo com destino a La Paz, capital do estado de Baja California Sur, e fui direcionado ao hotel Paradero Todos Santos, resort de luxo inaugurado em 2021. Um verdadeiro oásis, que logo deixou claro o que nos esperava ao amanhecer do dia seguinte: uma experiência de direção incomparável, a bordo de uma “máquina”, com cenários deslumbrantes – algo de que pessoalmente gosto muito, que é dirigir em lugares com paisagens surpreendentes.

Logo à primeira vista, o Defender Outbond 130 impacta por seu design externo, que é discreto, apesar da proporção e com acabamentos inéditos nos para-choques, na grade e nas saídas laterais. A cartela de cores Branco Fuji, Preto Santorini, Cinza Carpathian e Cinza Eiger complementa a elegância do carro – e, para aqueles que pretendem se aventurar, há a opção de pintura acetinada, que reforça a resistência a possíveis riscos e arranhões.

O terreno bastante adverso em que dirigi comprovou toda a sua performance e funcionalidade. A capacidade do 4x4 do Outbound é fornecida pelo Sistema de Tração Integral Inteligente e Terrain



Fotos: divulgação, reprodução



Response 2®, original da Defender. As tecnologias avançadas de condução garantem um progresso sem esforço em qualquer terreno, com a suspensão pneumática eletrônica que permite até 430 mm de articulação e até 900 mm de deslocamento.

O Defender em questão está disponível exclusivamente com cinco lugares, o que representa menos capacidade de passageiros comparado a outros carros de aventura. O conforto interno, ponto que a marca aprimora constantemente, também corrobora com estradas como a que percorri. Aliás, tudo no interior é customizável: é possível escolher entre o couro Windsor ou o tecido Resist, além de gama de materiais táteis pensados para diversos tipos de clientes (alguns transitam mais pela praia, por campos e montanhas).

A tecnologia interna conta com o Sistema de Infotretenimento Pivi Pro³, que permite controle por meio da tela touchscreen central de 11,4 polegadas, que traz funções como volume, climatização e ajuste de assentos. O sistema de som Surround Meridian de 700 W tem 14 alto-falantes e um subwoofer de canal duplo, o que garante a “perfeição” na hora de escutar música – que, para mim, é fundamental.

Oferecendo ainda mais segurança a quem está conduzindo, a edição Outbound 130 tem assistência de pontos cegos, câmera 3D, monitor de fadiga do motorista, Wade Sensing (que mede a profundidade do carro quando em contato com água), frenagem de emergência e seis airbags.

Após muita direção, chegou a hora de conhecer o novo posicionamento da Jaguar Land Rover global, que agora apresenta suas linhas de veículos como marcas: Range Rover, Defender e Discovery. Gradualmente, e com muita estratégia, isso se tornará claro aos admiradores da empresa, como eu. Voltei “reabastecido” e com a certeza de que será um grande sucesso no mercado brasileiro – e, caso tenha interesse, vale mencionar que se trata de uma edição limitada. ■

Na página ao lado, toda a funcionalidade e o espaço do novo Defender 130 Outbound. Abaixo, o terreno adverso da Baja California Sur



Fotos: divulgação, Getty Images

A ARTE DO BEM MORAR

Focada em oferecer edifícios e casas únicas, a MOS se diferencia por privilegiar a funcionalidade, a beleza e o entorno de seus projetos



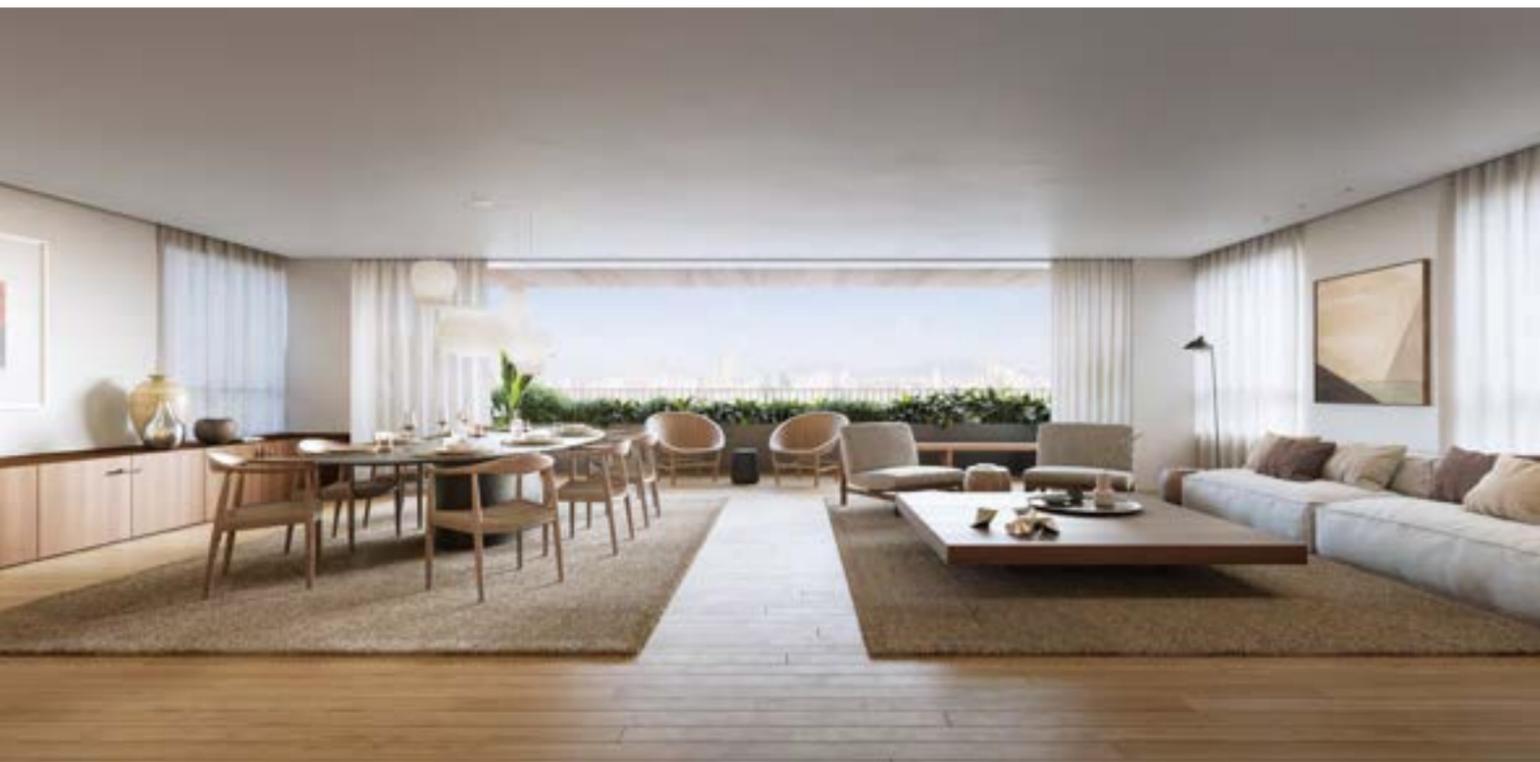
A afinidade entre os sócios Eduardo Andrade de Carvalho, Manoel Maia e Matheus Farah os levou a fundar, em 2019, a MOS. A empresa, atuante no mercado imobiliário, reúne duas áreas primordiais na construção de edifícios e casas. Maia e Farah, arquitetos, uniram-se a Carvalho, administrador com anos de experiências em incorporação, para somar conhecimentos e oferecer aspectos únicos nos produtos que ofertam.

“As decisões tomadas pelo arquiteto e incorporador juntos são mais ricas para o produto final do que somente uma das partes decidindo”, afirma Carvalho. Baseados em três pilares fundamentais, os projetos comercializados pela MOS saltam aos olhos dos clientes e

Da esquerda para a direita, Manoel Maia, Matheus Farah e Eduardo Andrade de Carvalho



Fotos: divulgação



destacam-se do restante do mercado. O primeiro deles é a atenção total à planta do apartamento: “Ela tem que ser extremamente bem cuidada, com espaços bem desenhados e confortáveis, privilegiando a ventilação e a iluminação e também oferecer a possibilidade de customização, para atender clientes com perfis diferentes, assim como ser adaptável, conforme a necessidade dos moradores for mudando”.

É também fundamental a preocupação com o arredor, de forma que interfira harmonicamente na paisagem da cidade. “É necessário que o prédio faça bem para o espaço urbano e não ‘agride’ o que está em volta, como, por exemplo, com grades e muros. É um cuidado com a área pública, de forma que venha a melhorar o entorno”, explica Carvalho. Não menos importante, para completar os três pilares fundamentais, está a ligação profunda com a arte, com o envolvimento de artistas plásticos em todos os edifícios e casas: “Ao longo dos projetos arquitetônicos, convidamos artistas para participar. Queremos manter essa identidade, inclusive nas casas. A gente compra

peças, comissiona trabalhos específicos com uma curadora, que está presente em nosso dia a dia. É uma relação constante com a área”, conclui.

No momento, na cidade de São Paulo, são dois prédios em construção: Melo Alves 645, no bairro dos Jardins, com previsão de conclusão em 2024, e Sabino, em Pinheiros, em 2025. Com duas opções de plantas, de 134 metros quadrados e 196 metros quadrados, e unidades de estilo garden únicas, de 277 metros quadrados e 394 metros quadrados, o Melo Alves 645 tem a intenção de ser um refúgio no meio de São Paulo, com varandas espaçosas e múltiplas opções de layouts. Logo na entrada, no hall comum, mantendo-se firme ao DNA da MOS, estão 28 quadros assinados por Renato Rios, uma escultura do paulistano Felipe Cohen de mármore e granito e um mural da artista Ana Mazzei. Um dos grandes destaques também está no espaço de bem-estar, sabiamente posicionado nos últimos dois andares, com piscina, spa, solarium, academia, saunas e salas de massagem.

O projeto de Pinheiros, batizado de Sabino, chega para embelezar o bairro charmoso e vibrante. Logo na fachada, estará uma obra de

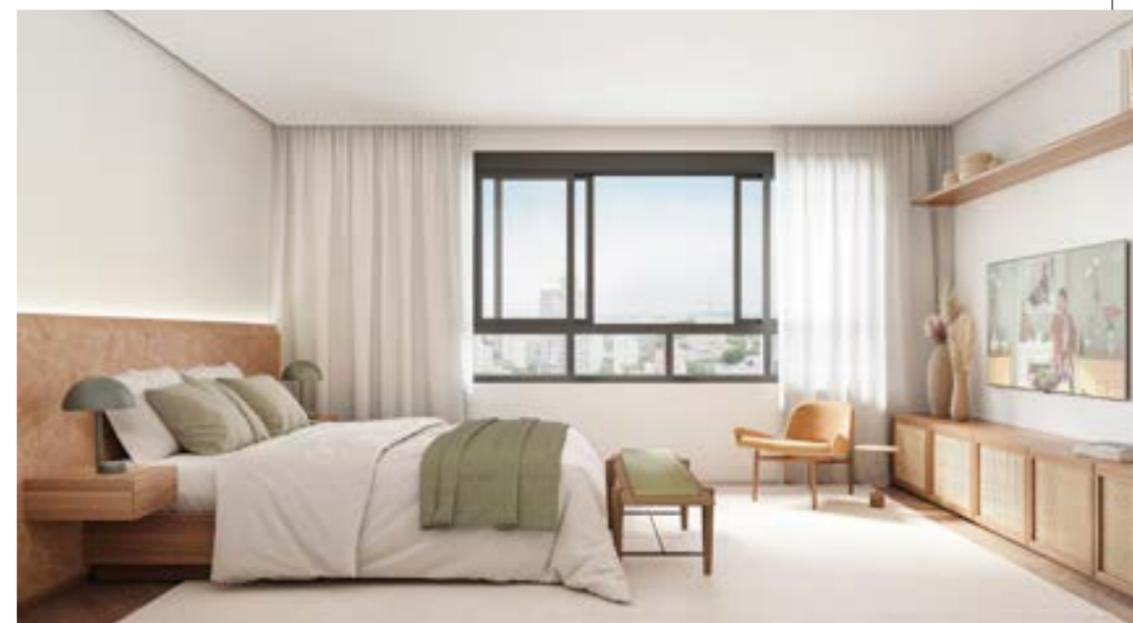
autoria de Rodrigo Cass, que desenvolveu o mural, batizado de *Espaço Amoroso*, de 3 metros de altura e 11 de largura, visível a quem passar pela calçada. São oito tamanhos, com unidades de 137, 144 e 194 metros quadrados, além de gardens, duplex e coberturas.

Além dos edifícios, as casas MOS estão no portfólio. Antes mesmo da criação da empresa, Matheus Farah e Manoel Maia já haviam projetado mais de 20 casas na Fazenda Boa Vista. “Temos alguns lotes ainda, e no momento uma casa pronta, outra em obra e algumas em fase de desenvolvimento de projeto”, conta Carvalho. Além de São Paulo, o trio também tem casas criando vida nos Estados Unidos, em Miami, Los Angeles e Palo Alto.

“No fim, é sobre boa arquitetura. Não é somente a fachada do prédio; as coisas se confundem algumas vezes, com a intenção de mostrar apenas a parte plástica e estética. A arquitetura resolve também os espaços internos, do apartamento, da casa, e, dependendo de como você organiza esse espaço, amplia a possibilidade de uso ou restringe. É possível facilitar ou atrapalhar. A gente dá muito valor a isso; afinal, o prédio é uma coisa que interfere na paisagem urbana. O prédio funciona quase como uma obra de arte, mas os espaços também têm que funcionar. O morador tem uma vida prática que ele tem que resolver. Quanto mais nos atentarmos a isso, melhor”, conclui. ■



Na página ao lado, projeto Melo Alves 645. Nesta página, imagens do projeto Sabino



Fotos: divulgação

EM SUAS MÃOS, O LEGADO

Julie Cavil, chefe de cave da Krug, é a responsável por preservar a história de 180 anos da maison, enquanto olha para o presente e o futuro

por giulianna iodice

Assim como os champanhes que jorram de garrafas da Krug, Julie Cavil é singular e inspiradora. A atual chefe de cave da marca fundada em 1843 assumiu o posto em 2020, após 13 anos no processo de transmissão com seu antecessor, Éric Lebel. Em visita ao Brasil para a experiência Single Ingredient, que neste ano elegeu o limão, Julie concedeu entrevista exclusiva à *Versatille*, na qual discorreu sobre a história de sua carreira, que envolve uma transição profunda, da agência de publicidade para os vinhedos de Champagne, e também como concilia e garante com excelência que a maison Krug continue preservando sua herança, se atente aos desafios do presente e olhe para o futuro para perpetuar-se.

Confira, na sequência, a conversa com Julie Cavil.

Versatille: Qual é o motivo de sua visita ao Brasil?

Julie Cavil: Estou aqui por conta do Single Ingredient. Escolhemos um único ingrediente a cada ano, e damos aos chefs à frente das Embaixadas Krug [restaurantes ao redor do mundo que são a continuação da maison] o desafio de se



Foto: Michael Ferrero

aprofundar num ingrediente e se expressar de uma forma legal e divertida, tendo em mente a filosofia da Krug. Em poucas palavras, a história da Maison Krug tem um homem por trás dela: Joseph Krug, que tinha como objetivo produzir o melhor sempre, para surpreender os clientes. Com isso, ele quis reunir a expressão mais completa de um champanhe numa garrafa e todos os anos continuar fazendo isso. Neste ano, o ingrediente é o limão, e viemos ao Brasil porque conhecemos produtores que cultivam variedades incríveis. O objetivo é inspirar os chefs, fazendo-os sentirem as variedades, porque, por trás apenas do limão, há tanta diversidade de tipos, sabores, intensidades. Eles conheceram, cozinham, e, dessa forma, temos muitas histórias. No Brasil, é a primeira vez que acontece a experiência.

V: De qual forma sua vida e a “das uvas” se juntaram?

JC: Se você me falasse que há 20 anos eu iria morar na região de Champagne e que trabalharia com vinhos na Krug, não acreditaria em você. Eu nasci no centro da França, que

Abaixo, Krug Grande Cuvée 171 Éme Édition. Na página ao lado, Julie Cavil



não é famoso por vinhos espumantes. Aos 17 anos, eu escolhi o que teria que fazer para o resto da minha vida, então estudei numa escola de negócios, e depois fui trabalhar numa agência de publicidade, em Paris. Amei aquele período da minha vida, era superjovem, e, naquele tempo, passei a provar vinhos com amigos. A paixão pela bebida se instaurou, comecei a ler livros e, após conhecer meu marido, juntos, fizemos crescer nosso amor por este universo. Naquele período, o nosso projeto de vida era outro: sair de Paris, ter uma casa com jardim para as crianças, ter uma vida mais balanceada entre o trabalho e a vida pessoal. Eu não queria trabalhar com publicidade pelo resto da minha vida. Essa paixão, então, nos levou a pedir demissão de nossos trabalhos, quando tivemos a nossa primeira filha. Fomos para Champagne, porque não é apenas o vinho, é também famoso por produtos de luxo em geral, então, para o nosso histórico de trabalho, foi mais fácil. Pensamos, na época, em ficar apenas dois anos na região, mas agora já são 20. Eu estudei por quatro anos sobre vinhos, para ter o diploma, e naquele tempo eu aprendi muito na Dom Pérignon e Moët & Chandon. Eu me juntei a Krug em 2006, e foi quando conheci Éric Lebel, meu antecessor, e muito rápido, após um ano e meio, a gente entendeu que eu iria ser a sua sucessora na posição de chefe de cave, e, assim, começamos rapidamente a transição.

V: Como foi o processo de transição?

JC: A cada edição de Krug Grande Cuvée, precisamos de pelo menos 24 anos para fazer apenas uma garrafa. A primeira coisa que você aprende, então, quando se junta à Krug, é a paciência, e foi por isso que a transição com Eric foi supercalma e com muitos passos, foi realmente uma transmissão de conhecimento. Ele estava no palco, eu, nos bastidores, e ele me convidou para vir ao palco. Foi bem suave, com muito tempo, muita generosidade e com um time fantástico. Não foi uma mudança grande, foi apenas uma continuidade. Foram 13 anos até estar pronta para assumir, em 2020. E você sabe, a transmissão é um fator-chave na Krug, justamente por conta deste longo tempo de produção, e eu já comecei a transmitir conhecimentos para o meu sucessor.

V: Qual foi seu maior desafio em todos esses anos na Krug?

JC: Foram muitos. Algo que aprendi cada vez que as pessoas me questionam sobre eu não trazer a minha personalidade para o vinho é que isso seria o mais fácil. Simplesmente chegar a um lugar e mudar tudo. Ser capaz de criar a mesma excelência, ano após ano, com diversas



circunstâncias enfrentadas na plantação e também na colheita, é muito mais difícil e empolgante. Eu amo essa parte de criar a mesma excelência todos os anos. O desafio é que eu tenho um trabalho, mas, provavelmente, três missões: eu preciso ter sempre um olho no passado, porque eu herdei do meu antecessor e de todas as gerações passadas da família Krug; eu tenho que proteger os fundamentos, tanto as heranças materiais como imateriais. Eu também tenho que prestar atenção ao presente, recriar todos os anos; e também tenho a missão de estar no futuro, para já transmitir para a nova geração. Eu estou na continuação do que já aprendi, mas preciso mudar para me adaptar às novas condições.

V: De que forma, então, concilia passado, presente e futuro?

JC: Neste momento, estou trabalhando num novo lugar, que vamos inaugurar no fim de 2023, que oferecerá as melhores condições para o nascimento de nossos vinhos, para as pessoas que estão trabalhando e também para o meio ambiente. É um projeto grande. As novas facilidades são para os funcionários, e é uma oportunidade fantástica, de começar tudo de uma página em branco. Ele é batizado de Joseph 2.0, que é uma transferência da herança, mas que cabe dentro do presente e futuro. São cinco anos em construção, e estamos superempolgados. Outro aspecto fundamental é a transmissão de nosso terroir, e, por isso, me atento

a tudo o que é relacionado à sustentabilidade. Eu desenvolvi um aplicativo que auxilia no processo de provas da Krug, então nós testamos tudo às cegas, usamos diversos níveis de expressão e elegância, marcamos as notas, e tenho uma ferramenta que me permite ver as palavras que foram usadas mais nesta temporada e, por exemplo, compará-las com dez anos atrás, e com isso percebo também a passagem do tempo e das mudanças climáticas.

V: O que dá mais prazer a você em seu trabalho?

JC: Provavelmente é a polivalência. Nós somos uma maison pequena e temos que estar em todos os lugares, desde as plantações em diversos países, para, por exemplo, conhecer apaixonados pela marca. Do que eu gosto mais é a diversidade do meu trabalho. Eu tenho uma coleção de sapatos para passar um dia: coloco botas para ir aos produtores e andar pelos vinhedos; depois, coloco saltos, para provas com jornalistas; e, na sequência, sapatos flat para ir a Paris e discutir orçamentos. Claro que são exemplos, mas é para materializar do que eu gosto mais. Outra coisa que aprecio é a relação com os mais de 100 produtores: se eu tivesse um rótulo gigante na garrafa, poria todos os seus nomes, porque temos relacionamentos incríveis. Alguns deles, trabalhamos há muitas gerações com a família, e nós somos superexigentes, então eles têm que compartilhar a paixão, a filosofia, o amor pelo terroir e por sua expressão. ■

PRECIOSIDADE NO PULSO



Gemas embelezam a funcionalidade dos relógios, em modelos discretos e extravagantes das marcas Audemars Piguet, Breitling, Bulgari e Van Cleef & Arpels. Confira a seleção

por giulianna iodice

Super Chronomat Automatic, da Breitling

Prestes a completar 140 anos, a marca suíça continua criando peças versáteis com um toque extra. O modelo em questão, que tem caixa de 38 mm, é adornado com diamantes feitos em laboratório, uma tendência crescente, com bracelete de aço inoxidável e detalhes de ouro rosé. O movimento é automático, e o relógio tem resistência a 100 m de profundidade.

Royal Oak Offshore Selfwinding 37 mm Gemset, da Audemars Piguet

No ano em que o modelo Royal Oak Offshore comemora três décadas, a manufatura suíça lança quatro novas versões do Selfwinding Chronograph, com caixa de 37 mm. Os bezels são enfeitados com diamantes e gemas coloridas que mesclam perfeitamente ar esportivo com glamour. Fabricados nos materiais ouro rosa 18 quilates, ouro amarelo 18 quilates e aço inoxidável (*o da foto*), eles trazem novos detalhes e estética revisitada, que conversam com a evolução do design da coleção, criada em 2021 e composta, naquele momento, de peças de 43 mm.



Allegra, da Bulgari

A peça exuberante é uma verdadeira joia, adornada com pedras preciosas: são 32 safiras rosa, uma turmalina rosa-pink, três citrinos, duas rodolitas rosa-escuro e dois peridotos. O mostrador é de madrepérola, e a seu redor, 12 diamantes que dão sustentação à pulseira de jacaré. ■



Ludo Secret Watch, da Van Cleef & Arpels

O modelo pode ser usado como apenas uma joia, graças ao Mystery Set que cobre completamente a caixa do relógio. Aliás, para o desenvolvimento da peça, é requerido o máximo do trabalho manual, porque as pedras são lapidadas e posicionadas de forma meticulosa para atingir tal efeito. Além das esmeraldas, diamantes e o mostrador de madrepérola complementam a criação, inspirada no Ludo Hexagone Macaron Secret Watch, de 1941.

Fotos: divulgação

A HORA — E O DINHEIRO — DELAS



É crescente o número de mulheres que desejam investir – e, neste processo, a Lifetime Investimentos pode ser uma grande aliada

Nos últimos anos, o interesse das mulheres para adentrar o mercado de investimentos, historicamente predominado por homens, aumentou. As causas são diversas, mas o UBS avalia que desde 2017 há maior disposição entre as mulheres para entender e participar das decisões financeiras de sua vida, assim como, em novos dados do UBS, na pesquisa Investor Pulse 2021, 68% das mulheres entrevistadas passaram a falar mais de finanças com sua família.

Dados do cenário nacional divulgados em 2023 também indicam a tendência: 22,8% do total da B3 são investidoras – ou seja, entre 6,1 milhões de investidores da bolsa brasileira, 1,3 milhão são mulheres. “As mulheres vêm cada vez mais tomando consciência de que são capazes de gerir seus investimentos. Sendo assim, assumem a dianteira e decidem os próprios investimentos”, explica Denise Machado, head comercial da Lifetime.

Especialista em olhar os clientes individualmente, o conglomerado financeiro também possui toda a estrutura para as mulheres que desejam começar: “Temos um time de bankers mulheres, treinadas para acolher e ouvir o que cada uma demanda. Oferecemos vários eventos com focos diversos, como moda, arte, macrocenários, política, etiqueta e empreendedorismo, tanto na assessoria quanto por nosso Multi Family Office, em que estendemos assuntos relativos a planejamento sucessório e de aposentadoria, planejamento financeiro e investimentos offshore. Também realizamos experiências únicas, que tornam os nossos encontros memoráveis!”.

Além disso, passar a investir garante mais liberdade à mulher, assim como tomar decisões com mais autonomia, como ressalta a profissional:



Denise Machado, head comercial da Lifetime

“Tendo ciência dos seus números, a mulher pode programar toda a sua vida financeira e tomar decisões que, quando ela desconhece suas possibilidades, tornam-se difíceis.”

“Tendo ciência dos seus números, a mulher pode programar toda a sua vida financeira e tomar decisões que, quando ela desconhece suas possibilidades, tornam-se difíceis”.

E, apesar de confirmar que o perfil de investidoras é mais conservador, com investimentos mais seguros, com mais presença de renda fixa, há aquelas que são agressivas: “Existe quem goste de ter renda variável na carteira e operar derivativos”, conclui. Ou seja, para cada mulher, uma carteira, e, para todas, a Lifetime Investimentos. ■

NO DESENHO, UM REFLEXO DE SI MESMO

*O arquiteto Matheus Farah compartilha
inspirações, projetos e a conexão entre a própria
personalidade e sua profissão*

*texto laís campos
direção criativa e styling luís fiód
fotos maurício nahas
assistentes de fotografia vanessa
gomes, humberto de Moraes e Caio
henrique de Toledo
grooming caroline da Mata
camareira maria José Santos
produção executiva André Bona
tratamento de imagens fujocka
creative images
agradecimento especial denço
chocolates/fábrica de denço*

“Para mim, uma boa arquitetura é quando você consegue unir funcionalidade e beleza”, diz Matheus Farah, cofundador do escritório Matheus Farah e Manoel Maia Arquitetura – responsável pelo projeto da loja conceito da Dengo – e da incorporadora MOS. É interessante observar como a profissão tem a capacidade de revelar a fundo a identidade de alguém. No caso de Farah, isso não poderia ser mais verdadeiro.

Nascido em uma família com diversos arquitetos, sua paixão pelo universo visual e espacial se iniciou na infância, quando costumava visitar obras com sua mãe, que, na época, era designer de interiores. A direção profissional surgiu cedo, aos 12 anos, logo após fazer um teste vocacional, que mostrou sua conexão com a área. Hoje, seu trabalho consolidado não impressiona só pela excelência dos projetos, mas pelo quão alinhado é a seu estilo de vida, que une um aprimoramento pessoal diário a uma percepção aguçada da beleza cotidiana.

“O olhar observador está presente o tempo todo”, afirma Farah. Apesar de lidar diretamente com construções e estar atento a espaços amplos no dia a dia, o arquiteto afirma que o bom design pode ser encontrado em tudo: “No desenho de uma xícara ou no de uma espaçonave, não precisa ser algo megalomaniaco. Existem milhões de possibilidades. Qualquer coisa pode ser feita de uma maneira melhor, mais bem desenhada e com mais funcionalidade”.

No caso da loja-conceito da Dengo, localizada na Avenida Brigadeiro Faria Lima e batizada de Fábrica de Dengo, os princípios da boa arquitetura, definida por Farah, estão presentes em todos os cantos. O local é, na verdade, um espaço que engloba gastronomia, cultura e entretenimento. Lá, é possível conhecer todo o processo de fabricação do chocolate; saborear as delícias de uma cafeteria charmosa; almoçar no restaurante com receitas brasileiras e drinques autorais; produzir a própria barra de chocolate (que inclui até embalagem personalizada), entre outras atividades.

Todas essas experiências são abrigadas em um edifício com quatro pavimentos, com 1.500 metros quadrados de área construída e um exterior que impressiona tanto quanto o interior: “É o primeiro prédio de madeira sustentável do Brasil. Um projeto único”, diz o arquiteto. O ambiente se destaca também pela total integração e fluidez dos espaços devido à ausência de paredes e vazios dos pés-direitos. Além

disso, é possível observar uma réplica das instalações de uma fábrica de chocolates à antiga, com torrefadoras e dutos que transportam os nibs de cacau até uma enorme mélangier (máquina original da década de 1940 e inteiramente restaurada que faz o refino e a conchagem do chocolate) posicionada no centro do local.

“Eu busco criar um espaço em que as pessoas se sintam à vontade, que traga aconchego, como se elas não estivessem em uma loja, mas na casa de alguém tomando um café. A arquitetura sempre desperta sensações quando você entra em qualquer ambiente”, diz Farah.

Em seu projeto mais recente para a Dengo, que constitui a loja inaugurada em Paris, em abril deste ano, o olhar apurado do arquiteto aos detalhes foi um

A Fábrica de Dengo,
projeto de Matheus Farah





“No desenho de uma xícara ou no de uma espaçonave, não precisa ser algo megalomaniaco. Existem milhões de possibilidades. Qualquer coisa pode ser feita de uma maneira melhor, mais bem desenhada e com mais funcionalidade.”

diferencial. Afinal, o espaço precisava manter as raízes brasileiras da marca, mas sem deixar de lado a adequação ao ambiente. Segundo Farah, foram encontradas pedras nas paredes da construção original com desenhos que ilustravam o rosto dos pedreiros responsáveis pela execução daquela obra. “A gente decidiu manter essas pedras do jeito que estavam. Só as limpamos e não colocamos o reboco por cima. A gente achou interessante contar a materialidade daquilo para estar de pé e mostrar o que eles fizeram”, conta.

A fachada do prédio também foi mantida com sua volumetria e suas curvas originais, mas coberta com madeira. “É uma fachada única, como a gente faria no Brasil, mas similar à dos prédios de Paris”, afirma. A fim de manter a identidade da Dengo, além da madeira importada do território brasileiro, foi instalada a iluminação amarelada e usadas as próprias embalagens dos produtos para a decoração, o que garante a estética facilmente reconhecida das lojas da marca.

A criatividade, de fato, está no centro da ocupação de um arquiteto, mas o olhar único de Farah é construído a partir de um acervo de referências e inspirações, reunidas principalmente em viagens. “Eu viajo pelo mundo e estou sempre observando cada detalhe. Às vezes, também tirando fotos de coisas que acho bonitas ou funcionais. Eu não sei naquele momento em que vou usá-las, mas aquilo já ficou gravado no meu cérebro para resgatar algum dia.”

Apesar de as andanças pelo mundo serem parte importante de seu processo de criação, é na hora

de se deitar que a “mágica” acontece: “Meu maior momento de criatividade ao iniciar um projeto é quando simplesmente, antes de dormir, fecho os meus olhos e começo a montá-lo dentro da minha cabeça. É como se fosse um software na minha mente por meio do qual consigo visualizar exatamente o que estou fazendo. Posso mudar a cor da casa, a textura do sofá, trocar o objeto de lugar, pôr e tirar... É aí que vem boa parte das minhas grandes ideias”, relata.

Embora esse talento pareça algo realmente mágico, a rotina de Farah é um aliado essencial para manter sua saúde mental e, consequentemente, fazê-la trabalhar a seu favor. Segundo o arquiteto, sua primeira ação ao acordar é se expor à luz do dia por ao menos dez minutos. Depois, vai direto para a academia, onde passa uma hora e meia se exercitando. Em seguida, entra em uma banheira de gelo, destacada por ele como um

Na página ao lado, da esq. para a dir. e de cima para baixo, casa LA, Edifício Melo Alves, Dengo, Casa Metálica e Casa de Madeira, projetos de Farah





grande auxiliador de seu bem-estar: “Como é difícil ficar lá dentro durante dez minutos, eu começo o dia vencendo meu primeiro ‘obstáculo’, e isso desencadeia inconscientemente um pensamento positivo de que vou superar todos os outros que estão por vir. É um bom exercício, como se fosse uma meditação. Isso me faz entrar nesse mood de foco, atenção, superação e controle da minha mente”, explica.

De forma complementar à rotina da manhã, o arquiteto segue uma alimentação saudável – que inclui bastante água e exclui álcool – e a prática constante de esportes, como muay thai e paddle. “Tudo isso impulsiona um bom trabalho em qualquer área da minha vida, não só mentalmente. É o que eu sempre tento ensinar aos meus amigos”, brinca.

É impossível falar de um arquiteto sem discorrer sobre sua conexão com a arte. Até porque, como diz Farah, “a arquitetura é arte em uma escala gigante”. Inclusive, ele aponta as viagens que fez com um professor a fim de se aprofundar no universo artístico e construir sua coleção focada no estilo contemporâneo como um dos momentos especiais de sua vida. “A gente foi para a *Bienal de Veneza*, Londres, entre outros lugares do mundo. Foi um privilégio enorme ver tanta arte de perto na minha frente, ter um bom profissional do meu lado me explicando e ir adquirindo as peças também”, conta.

Entre os seus artistas preferidos está o britânico Damien Hirst, autor da obra *The Immaculate Heart – Sacred (O Coração*

Ao lado, Matheus Farah em sua casa.
Abaixo, a Casa Metálica vista de cima



Imaculado – Sagrado), que tem um importante significado para Farah. Tal interpretação traz à tona muito de sua personalidade, marcada pela busca por evolução. A arte é constituída basicamente de um coração de touro atravessado por uma espada e asas de anjo que emergem de suas laterais. No olhar do arquiteto, ela é sobre superação: “Eu vejo como se, diante das maiores dores da sua vida – físicas ou emocionais –, é sempre possível renascer e aprender com seus erros, se tornar melhor”.

Atualmente, Farah tem focado projetos de sua incorporadora que incluem residências em Los Angeles – que prometem ser as melhores casas já feitas pela empresa –, em Miami e no Vale do Silício, com previsão de conclusão em dois anos e meio. Para o futuro, seu desejo é continuar viajando pelo mundo, explorar lugares que ainda não conhece e se conectar com culturas e pessoas diferentes. Se fosse possível, também gostaria de ter mais algumas vidas para pôr tudo o que almeja em prática: “Meu sonho é executar todos os projetos que estão dentro da minha cabeça, ou boa parte deles, porque é tanta ideia que não sei se vou dar conta de tudo em uma vida só”, conclui. ■

TONS DE CHILE

Com alta demanda durante a temporada de inverno que se aproxima, hotéis chilenos se preparam para oferecer experiências para perfis distintos de viajantes

Os brasileiros adoram o Chile: o país é próximo e tem temporada de neve no meio do ano, o que facilita a vida de quem deseja esquiar além da temporada “típica” europeia e americana. Em passagem pelo Brasil com o objetivo de divulgar a temporada de inverno no Chile, José Francisco Muñoz, diretor do Hotel Termas Chillán, e Andrea Soffia, diretora comercial do Las Majadas, conversaram com a *Versatille* sobre o que há de melhor no Chile atualmente.

No Hotel Termas Chillán, o foco é a prática de esqui, enquanto o Las Majadas oferece uma experiência de visita a vinícolas localizadas no sul de Santiago. Confira, a seguir, alguns trechos da conversa com os diretores.

Versatille: O hotel está sob nova administração desde 2018. Quais foram as maiores mudanças desde então?

José Francisco Muñoz: Fizemos uma reforma intensa. Mudamos toda a nossa estrutura para oferecer as mais novas tecnologias disponíveis no mercado,

do sistema elétrico ao design. Além disso, temos um período do ano em que ficamos fechados para reestruturações, então sempre estamos inovando. Esse ano, há uma cafeteria nova e um spa todo reformado para receber os hóspedes na temporada de inverno, que vai de 25 de junho até setembro.

V: Um dos destaques do hotel é a área de esqui, mas quais são as outras atividades oferecidas?

JFM: Temos um dos maiores spas de hotel do Chile, uma grande piscina aquecida com água das cordilheiras, cafeterias, bares, restaurantes e atividades ao ar livre, como trekking na neve e construção de iglus.

V: Qual é a expectativa para esta temporada?

JFM: Que esteja lotado de brasileiros! *(risos)*

Las Majadas

Versatille: Como você define o Las Majadas?

Andrea Soffia: É um hotel com mix perfeito entre as vinícolas e as cordilheiras. É o destino ideal para conhecer os vinhedos, a estrutura do hotel e sua gastronomia, que é bem fresca e local.

V: Qual é o maior diferencial do hotel?

AS: Ele resume o Chile em apenas um lugar. Possui quartos confortáveis, spa, piscina, muita natureza e até um palácio histórico, construído em 1907. Além disso, oferecemos atividades como trekking e visita aos vinhedos da região. ■



INSIDER: OMÃ

Mergulhadora, bicampeã brasileira de wakeboard e médica especializada em resgate em áreas remotas, Karina Oliani coleciona experiências ao longo da vida. Já conheceu cerca de 110 países e é a única brasileira a escalar o Monte Everest pelas duas faces. Atualmente, sua felicidade em relação às viagens tomou outra forma: a de mostrar o mundo a sua filha, Kora, que completou, em março, 1 ano. Em 2022, ela levou a pequena para conhecer Omã, um país do Oriente Médio repleto de belezas naturais. Em conversa com a *Versatille*, ela deu algumas dicas para quem pensa em conhecer o destino.

Tour por Mascate (Muscat, em inglês), a capital de Omã

“Fomos para Omã passar uma semana e fizemos uma viagem muito legal: demos uma volta de carro pelo país. Começamos pela capital, onde visitamos o Mutrah Souk, um mercado árabe que tem de tudo no coração da cidade. Ainda na região, visitamos a ‘Old ‘Muscat’, também conhecida como cidade histórica, e a Royal Opera House Muscat, que é o principal local de arte e cultura do país.”

W Muscat

“O W Muscat é, sem dúvida, o melhor hotel em que eu já fiquei em toda a região das Arábias. Eu já viajei para vários países do Oriente Médio, mas essa foi uma surpresa maravilhosa. Comida muito boa, piscina incrível e quarto de muito bom gosto. Foi uma das melhores coisas da viagem, porque tínhamos acabado de chegar de um trekking do Nepal e precisávamos descansar.”

Dimaniyat Island

“Nossa viagem seguiu para o litoral, onde fizemos um snorkeling maravilhoso em uma praia na Dimaniyat Island. A água era cristalina e paradisíaca, com muita vida marinha e corais. Mas a maior sorte mesmo foi termos encontrado uma família enorme de golfinhos durante o passeio.”



Wadi Shab

“Descemos a costa e fomos até Wadi Shab, um vale que tem cachoeiras, cânions e cavernas. Algo supermágico no meio do nada. Estávamos com a Kora pequena na mochila e achamos a trilha tranquila. Além disso, o local é um oásis de água cristalina, então é muito gostoso aproveitar a água. É um passeio lindíssimo.

Desert Rose Camp

Outro passeio muito especial foi o Desert Rose Camp. É um acampamento lindo com churrasco, música típica, fogueira à noite e uma estrutura superluxuosa no meio do deserto. Eles também oferecem muitas atrações, como visitas às aldeias dos beduínos e passeios de buggy pelo deserto.” ■



MUITO ALÉM DO CASTELO

Conhecida como a terra dos parques de diversão, a cidade de Orlando também conta com roteiros que fogem do convencional e exploram arte, gastronomia e natureza

por beatriz calais

Uma das melhores formas de realmente conhecer um lugar é observando e conversando com as pessoas que ali residem. É por meio de interações simples e cotidianas que muito se descobre sobre uma cultura local – e, acredite, mesmo os destinos mais comuns e populares reservam novidades. Orlando, nos Estados Unidos, já um velho conhecido dos brasileiros, é capaz de provar essa teoria.

Famosa por ser a terra dos parques de diversão, a cidade é amada globalmente e possui alto movimento turístico, principalmente quando se trata de viagens em família. Basta entrar num voo para perceber a presença de muitas crianças, de todas as idades, empolgadas para chegar logo, e também adultos nostálgicos. É também “fácil” afirmar que a maioria dos passageiros está com um roteiro específico: visitar os parques temáticos da Disney e da Universal.

O objetivo da *Versatille*, ao passear pelo local, era diferente. A convite do Visit Orlando, a ideia era conhecer o destino além do clássico. Após desembarcar, passar pela imigração e se afastar um pouco do clima

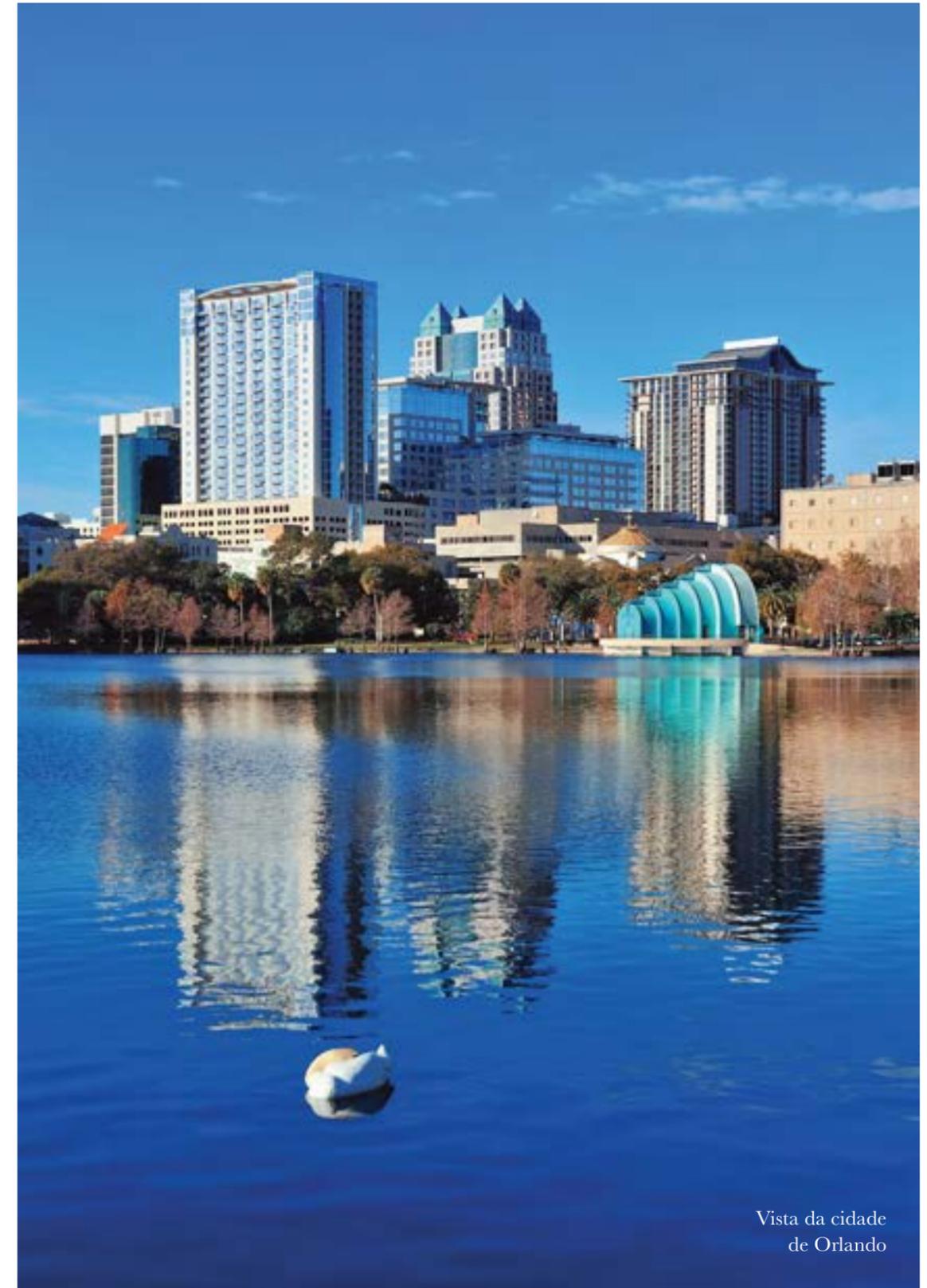


Foto: Getty Images

Vista da cidade de Orlando

que se alastrava pelo avião, as primeiras impressões começaram a surgir. No trajeto entre o Aeroporto Internacional de Orlando e o complexo hoteleiro SpringHill Suites at Marriott Village, a conversa com o motorista Mr. Phanord foi reveladora. Imigrante do Haiti e apaixonado por diversos idiomas, ele falou sobre sua mudança para o país e sobre seus estudos na área de negócios em uma escola local.

Trocar experiências e saber um pouco mais sobre a visão de um estrangeiro residente a respeito da cidade foi uma ótima maneira de começar a visita por Orlando. No dia seguinte, em mais trajetos em carros de aplicativo, foi possível conhecer outros imigrantes com experiências de vida variadas, como Guido, da Colômbia, que havia chegado a Orlando naquela mesma semana em busca de novas oportunidades de trabalho e estudo. Com a mistura entre inglês e espanhol um tanto cômica, essa conversa foi decisiva para a primeira impressão sobre a cidade: é um destino multicultural.

Claro, já é sabido que o estado da Flórida possui muitos imigrantes e visitantes latinos. Mas, ainda assim, é importante ressaltar quanto outros países influenciam o clima, o entretenimento e até a gastronomia do local. Segundo um estudo feito pelo site de finanças WalletHub, divulgado em 2018, Orlando está entre as cidades americanas com maior diversidade étnica dos Estados Unidos.

A pesquisa comparou as 500 maiores cidades do país em três quesitos: diversidade étnico-racial, linguística e de nascimento. Orlando ficou em 26º lugar entre todas as cidades e em 10º considerando apenas os territórios de porte médio. Basta observar a cidade com um pouco de paciência para comprovar essa estatística. Festivais como o Orlando's Hispanic Heritage Month e o Festival Calle Orange celebram a herança cultural hispânica na região. Já a comunidade Mills 50 District representa a população asiática local, com diversas opções de restaurantes, lojas e mercados típicos com placas escritas em vietnamita, chinês, tailandês e coreano.

Talvez a gastronomia seja o setor mais favorecido por essa diversidade – e, embora o Epcot, famoso parque da Disney, ofereça uma volta ao mundo por meio de atrações e restaurantes temáticos, também é possível fazer uma viagem por outras culturas sem nenhum ingresso em mãos. Basta um bom roteiro pela cidade para vivenciar sabores que remetem a países distantes.

NAS MESAS DE ORLANDO, UM POUCO DO MUNDO

Cada vez mais Orlando se destaca como um destino gastronômico. Só em 2023, a cidade teve 46 restaurantes reconhecidos pelo *Guia Michelin*, incluindo os quatro restaurantes estrelados (todos receberam as estrelas em 2022, na primeira edição do guia da região da Flórida), 11 Bib Gourmands e 31 recomendados. Confira algumas casas que valem a visita:



Capa: a steakhouse é espanhola, mas a chef confeitaria é brasileira

Localizado no 17º andar do Four Seasons Resort Orlando, que faz parte do complexo da Disney, o Capa Steakhouse & Bar possui uma estrela Michelin e oferece o melhor da fusão cultural em seu ambiente e cardápio. Estabelecido na cobertura do hotel de luxo, ele possui vista para os parques da Disney, o que faz com que os comensais consigam assistir aos fogos do Magic Kingdom de longe. Já a decoração tem inspiração espanhola, com uma arte fluida no teto que faz referência ao movimento da saia das dançarinas típicas do país.

No menu, as tapas são destaque, como as croquetas e as patatas bravas – menção honrosa também para as tâmaras envoltas em bacon, uma combinação inusitada e surpreendentemente saborosa. Na categoria dos principais, os pratos variam

de grelhados a frutos do mar frescos. A cozinha é aberta, então também é uma ótima experiência observar de perto o preparo dos pratos. Quando chega a hora das sobremesas, uma boa surpresa: a chef confeitaria, Gabriella Eller, é brasileira.

“É desafiador, com certeza”, diz ela quando questionada sobre a rotina em um restaurante estrelado. “Estamos sempre tentando entregar o melhor do melhor para os clientes, então sinto que estamos evoluindo e aprendendo muito para aprimorar a cada dia. Basicamente, sou responsável pelo grand finale da experiência gastronômica no Capa. Quero que minhas sobremesas se tornem boas memórias e também quero me sentir uma artista todos os dias.”



Prato: italiano em plena cenografia americana

Não é tão simples encontrar uma típica casa italiana em Orlando. Grande parte das opções é de restaurantes em estilo de franquia que oferecem pratos um pouco mais americanizados. No Prato, no entanto, é possível achar um cardápio aconchegante, saboroso e moderno em seu perfeito equilíbrio – e é por isso que ele faz parte dos recomendados do *Guia Michelin*. No centro de Winter Park, onde tudo parece ter saído de um clássico filme americano, o restaurante é uma escolha imperdível para os apaixonados por uma boa massa ou pizza sem o american style.

Fotos: divulgação, reprodução

Soseki Modern Omakase: refeição japonesa “à escolha do chef”

Com uma estrela Michelin, o Soseki Modern Omakase também está localizado em Winter Park. Intimista, ele possui apenas dez lugares e trabalha sob o conceito do omakase, quando o menu segue a “escolha do chef” e serve os ingredientes mais frescos do dia. No quesito bebidas, a casa também é reconhecida por oferecer uma ótima harmonização de saquês e vinhos.

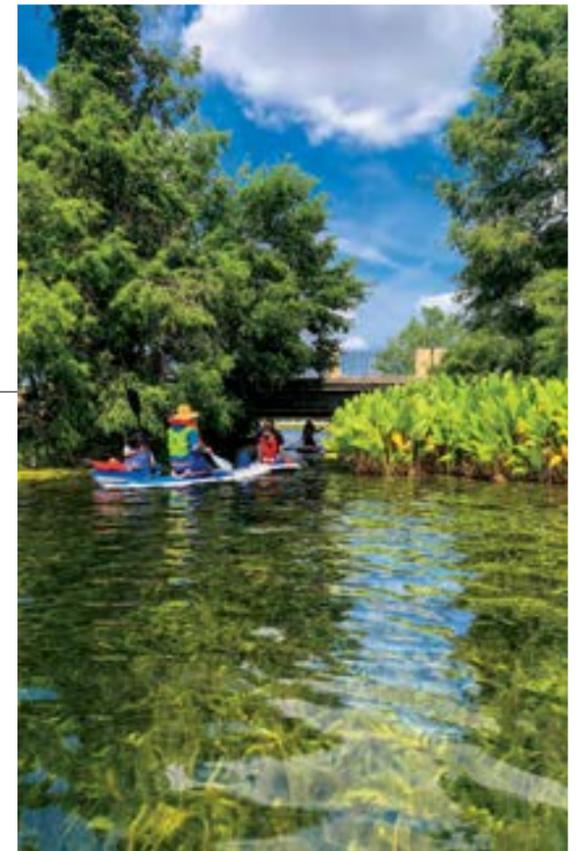
Bombay Street Kitchen: frescor indiano

Anunciado na categoria Bib Gourmand, o Bombay Street Kitchen tem ambiente e cardápio tipicamente indianos. O restaurante conta com uma extensa variedade de pratos típicos do sul da Índia – feitos de forma criativa e inovadora. Para os vegetarianos, há diversas opções sem origem animal, como o katha masaledar, que é feito de carne de jaca.





Na página anterior, imagens do Charles Hosmer Morse Museum of American Art. Ao lado, o passeio de paddle boarding feito pela *Versatille*



UMA DOSE DE AMERICAN DREAM

Além da multiculturalidade, Orlando pode oferecer um roteiro tipicamente americano para quem quer se aprofundar na cultura dos Estados Unidos. Para aqueles que possuem vários dias disponíveis na cidade, vale intercalar e conhecer um pouco de tudo: parques, restaurantes e passeios. Winter Park, por exemplo, é mais do que uma região gastronômica. Reconhecido como um distrito de Orlando, o local já é atraente apenas por suas ruas e casas charmosas, que parecem fazer parte de uma cenografia. Quando sua história entra em jogo, tudo fica ainda mais interessante.

Isso acontece porque foi na região de Winter Park que a cidade de Orlando realmente começou a ser formada. Até 1880, a comunidade era chamada de Lakeview por conta da cadeia de lagos que a rodeia e era muito procurada pelas famílias ricas do norte dos Estados Unidos, que fugiam dos invernos rigorosos para as temperaturas mais amenas do centro da Flórida. Com o investimento e a popularização da região, o nome acabou mudando para Winter Park (um perfeito Parque de Inverno para os mais abastados).

Mesmo sendo uma cidadezinha antiga, até hoje Winter Park possui incontáveis mansões. É possível conhecer essas casas e entender um pouco mais a história local no Scenic Boat Tour, um passeio de barco que dura cerca de uma hora e passa pelos lagos e canais onde tudo começou. Para completar a experiência, vale andar pela Park Avenue para curtir as lojas e apreciar um pouco o ambiente arborizado do Central Park – sim, um nome curioso para uma praça intimista, embora rica em atrações.

Aos fins de semana, o Farmer's Market, uma feirinha de produtores locais, toma conta do espaço. Já para os apaixonados por filmes, a programação mais interessante é o Popcorn Flicks, um cinema ao ar livre que acontece toda segunda-feira do mês. Uma vez por ano, também acontece o Sidewal Art Festival, um dos mais tradicionais e importantes eventos de arte dos Estados Unidos, que chega a receber quase 400 mil visitantes em cada edição.

Mais do que um evento pontual, arte é um tema recorrente quando se trata de Winter Park. Há alguns museus na região que valem a visita, como o Albin Polasek

Museum & Sculpture Gardens, o Cornell Fine Arts Museum e o Hannibal Square Heritage Center. Um dos mais famosos e tradicionais, no entanto, é o Charles Hosmer Morse Museum of American Art, que abriga uma rica coleção das obras de Louis Comfort Tiffany. Embora seja pequeno, o espaço tem uma curadoria dedicada e surpreende pelos clássicos abajures, vitrais e pinturas do fim do século 19. É possível fazer uma visita guiada para entender melhor toda a história da criação do museu.

UM MINUTO PARA APRECIAR A NATUREZA

Entre uma arte e outra, ou na pausa entre a correria do parque de diversão ou um jantar especial, Orlando também oferece opções para quem busca respirar ar puro. Da janela do avião, é fácil notar que a cidade conta com vários espaços arborizados. Para quem se interessa por roteiros de natureza, há diversas alternativas de parques, reservas naturais e lagos para a prática de pedalinho ou paddle boarding.

No caso da *Versatille*, o passeio foi um paddle boarding no Lake Ivanhoe, que fica ao lado de prédios, grandes avenidas e pontes gigantescas. Inicialmente, o cenário pode parecer nem combinar com a expectativa de uma paisagem natural, mas após algumas remadas tudo muda. A água cristalina reflete o verde das árvores e das gramíneas do entorno do lago, fazendo com que tudo se torne uma imensidão verde capaz de transportar qualquer pessoa para uma sensação de paz e calma. O passeio dura cerca de duas horas, e o tempo passa voando.

No famoso Lake Eola Park, em Downtown Orlando – centro financeiro da cidade –, o cenário também mistura o urbanismo dos prédios com a natureza do lago. Na região, há diversão para todos os gostos: passeio de pedalinho, trilhas, espaço para piquenique, área para corridas e até um espaço acústico para apresentações artísticas, chamado Walt Disney Amphitheater.

Orlando é uma cidade grande – o que também se torna perceptível do alto da The Wheel, uma roda-gigante de 120 metros de altura que fica no Icon Park, um centro de entretenimento construído na área central da cidade. No topo da atração, fica mais claro do que nunca: ainda há muito para conhecer. ■

CENTENÁRIO FESTIVO

O Copacabana Palace, A Belmond Hotel comemora 100 anos em 2023 e prepara sequência de celebrações



Acima, foto histórica do hotel. Na página ao lado, o Baile do Copa deste ano

Desde o começo deste ano, o Copa, hotel mais emblemático do Brasil, está definitivamente em festa. A celebração dos 100 anos começou no Réveillon, seguiu no Carnaval, no Baile do Copa, e, desde então, nunca parou. O calendário inclui programações especiais, como os jantares Master Series, nos quais chefs do mundo todo são convidados a cozinhar no hotel – no mês de fevereiro, quem abriu alas foi Virgílio Martinez, à frente do Central (Lima), eleito o melhor restaurante do mundo pela The World's 50 Best Restaurants 2023, e mais recente, em junho, o brasileiro Raphael Rego, no comando do OKA, em Paris. No dia 15 de agosto, Antonio Bachour, eleito duas vezes melhor chef confeitiro do mundo pelo prêmio The Best Chef Awards, desembarca no hotel para jantar especial junto a um time de mulheres confeitiras, que incluem Pia Salazar, Maribel Aldaco, Bianca Mirabili, Diana Moreira e Lisiane Lemos.

Em agosto, que é o mês de aniversário do hotel, acontecerão noites especiais em celebração ao centenário. No dia 17, um jantar de gala, comandado pelo Chef Executivo Nello Cassese e com um buffet de sobremesas assinado por Antonio Bachour, seguido de shows de grandes artistas nacionais, marcam a grande comemoração dos 100 do Copa. Em 26 de agosto, como um presente do hotel para o Rio e para os cariocas, será realizado o Show do Século: aberto ao público e gratuito na praia de Copacabana, em frente ao



hotel, o espetáculo será comandado pelo DJ brasileiro mundialmente conhecido Alok, que comemorará também o próprio aniversário diante da maior plateia de sua vida. O show promete muita tecnologia e inovação, com palco em formato de pirâmide, coberto por LEDs. A programação musical terá um momento único entre o samba carioca e o DJ e produtor, que performará com 12 membros de escolas de samba do Grupo Especial.

Ainda durante o mês do aniversário, estará em cartaz no Teatro Copacabana Palace a 2ª temporada do espetáculo Copacabana Palace, o Musical. A peça, que tem texto de Ana Velloso e Vera Novello, com direção de Gustavo Wabner e Sergio Modena, ficará em cartaz entre os dias 3 a 27 de agosto e conta a história do hotel juntamente com a evolução do Rio de Janeiro, num encontro constante entre eles que compõe um retrato de quase um século de cultura e sociedade.

Para manter-se na vanguarda, a icônica fachada passou por revitalização, ganhando novas cores e um novo projeto de iluminação. A piscina, coração do hotel, também ganha restyling com novos guarda-sóis, espreguiçadeiras e tecidos exclusivos, que foram inspirados na trajetória do Copa.

O Hall da Fama, localizado nos salões do Copa, também está prestes a ressurgir renovado. Convidados e visitantes memoráveis, como Brigitte Bardot, a princesa Diana e Mandela, serão eternizados numa nova exposição permanente. Para materializar todos estes anos, em novembro será lançado um livro pela prestigiada Editora Vendome. A autora Francesca Matteoli, com o fotógrafo Tuca Reinés, eternizarão histórias que ocorreram ao longo deste século de existência, repleto de momentos lendários – e que, com certeza, serão lembrados ao longo de, pelo menos, os próximos 100 anos. Muitos brindes e vida longa ao Copacabana Palace! ■

ARQUIPÉLAGO ENCANTADO

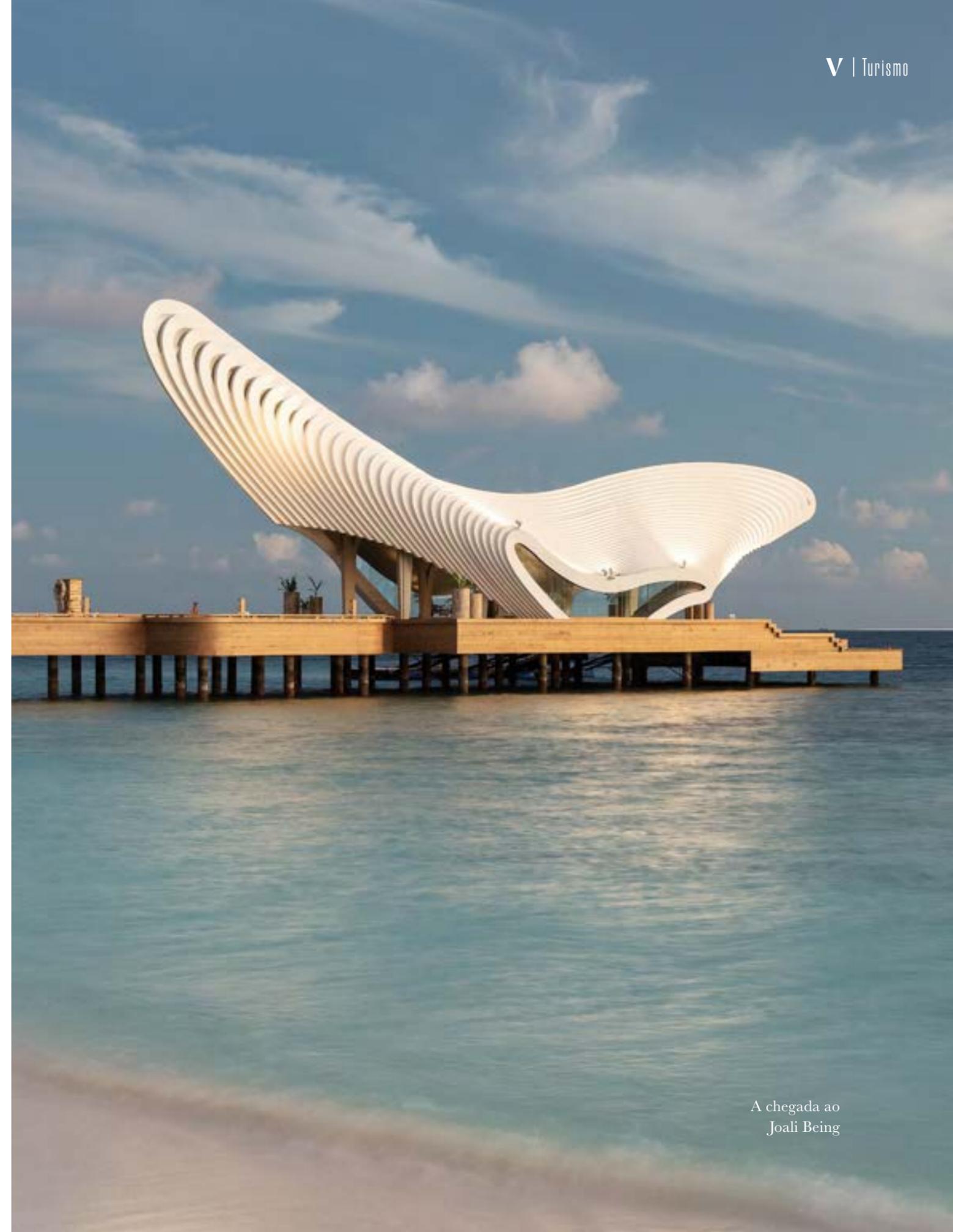
Os hotéis Joali Maldives e Joali Being, nas Maldivas, são o refúgio ideal para dias repletos de relaxamento, conforto e momentos inesquecíveis

*por julianna e marcelo fernandes
editado por giulianna iodice*

Primeiro destino: Joali Being

“Não poderia existir maneira melhor de comemorar o aniversário da minha esposa, Julianna, e nosso aniversário de casamento. Já se passaram 20 anos, e que venham mais muitos de comemoração com boa mesa e bebida, mas difícil será superar essa viagem excepcional nos hotéis Joali, localizados neste paraíso que são as Ilhas Maldivas. Logo que saímos de São Paulo, num voo da Emirates com destino a Dubai, e, na sequência, Malé, iniciou-se a sensacional comemoração. Ao chegar ao aeroporto da capital das Maldivas, a sala vip da marca hoteleira surpreende e dá uma prévia do que nos aguarda, principalmente pela organização e receptividade. O time é gentil e

Foto: divulgação



A chegada ao
Joali Being



acolhedor, o que admiro muito. Eles cuidam de tudo: informações, passagens, malas e o que for necessário. Basta embarcar num pequeno hidroavião e começar a admirar paisagens de tirar o fôlego.

Em determinado momento, avistamos uma ilha com um deque incrível. Ponto Zero, assim é chamado o local onde se faz o desembarque no Joali Being. É uma obra de arte. Sua construção, na cor branca e com ondas, remete às saias dos dançarinos dervixes, típicos da Capadócia. Após as boas-vindas, com drinque ou kombucha, começamos a entender o que nos aguardava. Joali Being é o primeiro hotel das Maldivas com pegada wellness, que tem todos os detalhes e programação, com tratamentos inclusos e opcionais, pensados com base nos quatro pilares: mente, microbiota, energia e pele.

No primeiro momento, fizemos uma consulta com um médico, que identifica o que está em ordem e o que necessita de atenção. Na sequência, é feita a massagem, batizada de Four Pillars Massage, que foca partes de seu corpo que estão com dores. Sempre após os tratamentos é oferecido um chá para sua necessidade no espaço Aktar, que significa mercado de especiarias, em turco. Quem nos recebe é Marina, uma herbologista responsável pela

Nessa página, visão aérea do Joali Being. Na página ao lado, as atividades do hotel

mixologia dos chás. Foi no Aktar que tivemos também uma aula sobre perfumes e fizemos o nosso próprio, misturando três elementos. E, se quiser ir além, a profissional também ensina a fazer velas. Uma alquimista!

Os tratamentos são um capítulo à parte. É no spa Kaashi, que significa palmeira na língua maldiva, que são oferecidos parte deles, como o watsu, que é um shiatsu na água, e tem uma piscina exclusiva para isso. A técnica foi ensinada por um mestre japonês que veio ao hotel especialmente para isso, e a sensação é de flutuar enquanto recebe a massagem. Sem dúvida, única e diferente, além de relaxante. Também aproveitamos o hamam, o banho turco, que

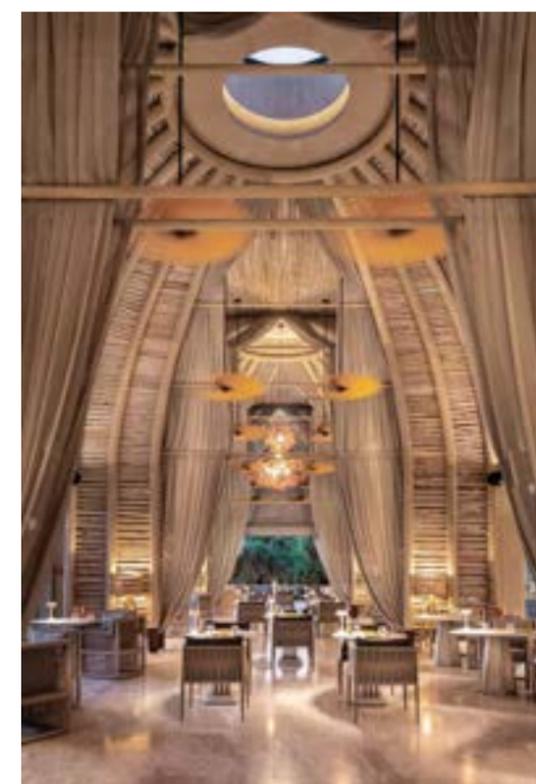


compreende esfoliação, limpeza e hidratação da pele. Mais uma vez, os tratamentos acabam com chás, mas agora numa sala laranja dentro do spa, que tem sua parede feita de sal do Himalaia.

A terapia do som foi elaborada por um maestro que morou anos na Índia. A experiência consiste em deitar-se numa cama de madeira, e, com o som de um bombo, a sessão se inicia. O interessante é que, além de se ouvir os sons, a vibração é sentida. Durante a sessão, vários ruídos da natureza, que compreendem vento, chuva, trovão, tempestade, ondas do mar, entre outros, são reproduzidos e despertam em nossa mente diversas sensações.

Entre as atividades físicas, todos os dias são ministradas aulas de ioga ao ar livre. Aos amantes de academia, é no hotel que está a maior das Maldivas, repleta de equipamentos Technogym, e um estúdio de pilates.

Em nossa estada, imergimos na gastronomia saudável. Todas as receitas são pensadas para nutrir e curar cada um dos quatro pilares: pele, mente, microbiota e energia. Em cada opção do menu está identificado o número de calorias, e todas as





No topo, a Manta Tree House. Acima, um dos quartos do aconchegante Joali Maldives

possíveis restrições vêm assinaladas. O dia começa no restaurante Flow, que tem três cozinhas magníficas. Elas são separadas, para que o hóspede acompanhe a sinfonia das panelas, e apenas um vidro as divide do salão. A de cor azul é apenas para peixes e frutos do mar. A verde, somente para vegetais; e, por último, a vermelha, exclusiva de proteínas de origem animal.

Já no Mojo, o restaurante à beira-mar, servem-se refeições leves no almoço e no jantar. Muitas espécies do mar, provenientes de pescadores locais, com destaque para os crustáceos lagosta e lagostim. Na Ocean Sala, é servido em alguns dias da semana, apenas no jantar, um cardápio de grelhados, acompanhado de música ao vivo. Aos mais apaixonados, o hotel oferece jantares privados em alguns pontos exclusivos.

Com tanta estrutura maravilhosa, quase me esqueço de mencionar os quartos. A nossa vila era de extremo bom gosto. Cores, madeiras, pedras, tecidos que harmonizam com os tons exuberantes das Maldivas. As luzes, as cortinas, o banheiro, as amenidades, tudo pensado com carinho e em detalhes. A experiência Joali Being é marcante. Fica para sempre. A vontade de ir embora é nula diante de tanto mimo, carinho e receptividade da equipe. Por isso, em vez do adeus, preferimos um até breve – e, na sequência, nos dirigimos a bordo de uma embarcação ao hotel-irmão, Joali Maldives.”

Segundo destino: Joali Maldives

“É o primeiro hotel do grupo neste paraíso. No Joali Maldives, a maioria dos quartos está localizada nos Jets, que são as vilas em cima da água. O quarto é maravilhoso: conta com uma piscina com borda infinita, que nos proporcionava a sensação de que estávamos na transparência do mar. Você pode mergulhar do próprio quarto através das escadas do seu deque e ver de perto a fauna marinha, que é exuberante, e, para completar, a temperatura da água é algo extremamente convidativo aos vários mergulhos. A decoração do quarto é de extremo bom gosto. Há uma sala de estar, que antecede a cama, seguida pelo banheiro, onde a banheira está estrategicamente posicionada para a vista daquele mar turquesa. Há um closet, além do chuveiro interno, e outro no deque da piscina.

Não apenas os peixes, mas as aves nas Maldivas são um espetáculo. Ficar deitado nas espreguiçadeiras observando o mergulho das aves

com seus bicos finos e compridos, que disputam os pequeninos peixes que ficam no espelho da água... Simplesmente um balé, tão especial que você fica entre uma linha tênue do sonho e da realidade.

A parte gastronômica é algo que nos agrada ao viajar. O restaurante Mura está localizado na piscina e tem menu descomplicado. O café da manhã é servido no Vandhoo, e à noite o mesmo espaço oferece um cardápio com mix asiático. No restaurante japonês, Saoke, a arquitetura e decoração foram concebidas pelo renomado arquiteto Noriyoshi Muramatsu, do Studio Glitt. Ele está localizado em uma palafita, cercada por tubarões da espécie lixa. Em nosso jantar, fizemos o menu degustação harmonizado com diversos saquês.

Já o Belini, o italiano, para nós foi a mais deliciosa surpresa. O chef é um jovem da Itália, mas come-se superbem. E, por último, o Tuh’u, árabe que possui um mix de libanês com turco, cujo chef não nega suas origens. Maravilhoso.

A arte é um dos pilares do Joali Maldives. Várias obras podem ser observadas no hotel, como num verdadeiro museu a céu aberto. Elas estão na praia, nos restaurantes e no spa. São cadeiras, balanços,

mesas, espreguiçadeiras, e todas funcionais. A mais imponente é a Manta Tree House, uma construção nas alturas onde tivemos a experiência de um café da manhã, com direito a uma deslumbrante vista. Na praia há o Kara, um balanço com a cara de um pássaro originário da África, que, segundo o artista, foi sem dúvida um dos primeiros habitantes da ilha. Para quem decidir pôr a mão na massa, existe um ateliê de cerâmica, em que se oferecem aulas mesmo aos iniciantes.

Para finalizar os dias, a nossa recomendação é aproveitar cada pôr do sol, que são verdadeiros espetáculos. Mas, para animar, na piscina, há um DJ violinista que torna essa ocasião ainda mais especial! Nos despedimos, então, desta vez das Maldivas, com a certeza do retorno.” ■

Visão aérea do Joali Maldives



Fotos: divulgação



BRASILEIRAS SÃO DESTAQUE NA EUROPA

Em Paris, o Nosso, restaurante comandado por Alessandra Montagne, cada vez ganha mais holofotes – além de cuidar do estabelecimento, ela assina o menu do Dana e é proprietária da Tempero, conceito mais casual de bistrô, loja de vinhos e mercearia, todos na capital francesa. É também no país que Gaby Benicio, nascida em São Paulo, conquistou o título de sommelière do ano, categoria nova do *Guia Michelin*. À frente do serviço de vinhos no restaurante Åponen, ela se consagra como “a melhor”, num país que tem profissionais exímios no universo dos vinhos. Em Portugal, especificamente em Sintra, a chef confeitadeira, ou pasteleira, como diriam os portugueses, Cíntia Koerper assina o tradicional chá da tarde do Tivoli Palácio de Seteais e também é envolvida em projetos diversos de restauração, como a Herdade da Malhadinha, no Alentejo, e no Eleven, restaurante lisboeta. ■

Chef Alessandra Montagne



SAFRA EXCEPCIONAL

A Moët & Chandon revelou o rótulo Grand Vintage 2015, disponível nas versões rosé e blanc. Ele é o resultado do blend das uvas pinot noir, chardonnay e meunier, todas com personalidades únicas e colhidas em 2015, ano que foi extremamente ensolarado e deixou claro os impactos das mudanças climáticas. Não apenas isso, mas também foi fundamental para a conscientização de um “novo tempo”, tanto nos vinhedos quanto no mundo todo.

A qualidade dos rótulos Grand Vintage 2015 e Grand Vintage Rosé 2015 deve-se muito ao clima e ao solo. Ao longo dos anos, a Moët & Chandon tem se empenhado em preservar a terra por meio de práticas sustentáveis. No processo de produção, estão envolvidos mais de 2 mil viticultores e parceiros locais, que olham para o mesmo sentido: beneficiar a biodiversidade de toda a área – e a maison desempenha importante função, já que possui a maior extensão de terra na região de Champagne. ■



ONDE COMER NO VENETO, POR LUIZ FILIPE SOUZA

À frente do restaurante paulistano Evvai, o chef revela seus lugares preferidos na região italiana, visitada neste ano. Confira.

4 PERGUNTAS PARA NIKO ROMITO

Considerado um dos maiores chefs da atualidade, o italiano esteve no Brasil a convite da Garofalo, para a final do desafio gastronômico da Ânima Educação. Autodidata, Romito tem sua filosofia de cozinha baseada em elementos-chave, como pureza, verticalidade (definida como expressão plena dos sabores de cada ingrediente), vegetais e território (principalmente de Abruzzo, onde vive). Entre seus projetos estão o Casadonna Reale, três-estrelas Michelin, a escola de gastronomia Accademia Niko Romito e os restaurantes dos hotéis Bvlgari, localizados na Europa, nos Emirados Árabes e na Ásia.

Em conversa rápida, Niko Romito responde a quatro perguntas para a *Versatille*.

Versatille: Qual é seu papel como chef?

Niko Romito: Além de o cozinheiro fazer com que as pessoas comam bem, ele tem que transmitir mensagens muito importantes para o público externo por meio da comida. Do ponto de vista gastronômico, a sociedade dá a você certo valor dentro de seu campo de atuação, então sinto que a minha responsabilidade é ainda maior, por ter tantos jovens que trabalham e se formam comigo.

V: E sua missão mais importante?

NR: Eu tenho vários projetos em andamento. Um deles, que é muito relevante, é o desenvolvimento de refeitórios de escolas e hospitais públicos. Estou trabalhando com uma universidade, criando um campus de pesquisa, um laboratório que estuda os processos de informação, com o objetivo de fornecer bons alimentos para um grande número de pessoas. O projeto está localizado em Abruzzo, mas é mundial.



V: Entre os conceitos de restaurante que possui, qual é o mais prazeroso?

NR: Na verdade, são todos conectados, e a ligação entre eles é sustentada por compartilhamento e pesquisa.

V: O que se imagina fazendo no futuro?

NR: Esse campus é um projeto ambicioso, então é para o futuro, claro. Mas me vejo cada dia mais no campo da pesquisa. ■

Fotos: divulgação, Gabriel Bertoneci, Andrea Streccini



Le Calandre, em Rubano @alajmo



Quadri, em Veneza @alajmo



Glam, em Veneza @chef_enricobartolini

ELE É
CURRY,
CALMA E COR

Único indiano com duas estrelas em Dubai, o chef Himanshu Saini dispensa convenções para celebrar tradições

por fernanda meneguetti



De Nova Délhi para Dubai,
o chef Himanshu Saini

Foto: divulgação

Os cálculos podem não ser exatos, mas Dubai tem uns 13 mil restaurantes, e dois deles já tinham duas estrelas. Em maio, a última edição do Guia Michelin local somou um eleito ao seleto panteão: o Trèsind Studio. Deu a única doma com dois macarons vermelhos a Himanshu Saini, um cozinheiro indiano. Em junho, o estabelecimento entrou pela primeira vez no The World's 50 Best Restaurants, 2023, e agora é o número 11 da lista.

“Estrelas em Paris ou em Dubai têm o mesmo valor”, fez questão de frisar Gwendal Poullennec, diretor internacional do guia. Colegas célebres de Saini, Gordon Ramsay, Nobu Matsuhisa e Daniel Boulud, por exemplo, nem chegaram perto da honraria.

Ainda assim, no jantar de celebração, o moço tímido teve pouca voz: Yannick Alléno e Mauro Colagreco escolheram antes as louças e ele acabou pegando o último dos bowls para acomodar seus tortellini de gorgonzola em creme de especiarias, provavelmente o prato mais profundo e aclamado da noite.

Se o emirado é acostumado a nomões como esses e uso ostensivo de iguarias, o rapaz de Nova Délhi não se deixa abalar. Troca foie gras por folhas e caviar por especiarias: “Existem centenas de lugares que fazem um excelente wagyu, um pato perfeito. Não estou aqui para isso, estou para contar como 30 temperos podem ser misturados com perfeição para fazer um prato muito interessante. Esse é o ponto forte da comida indiana”.

A cozinha aberta
do Trèsind Studio



“Existem centenas de lugares que fazem um excelente wagyu, um pato perfeito. Não estou aqui para isso, estou para contar como 30 temperos podem ser misturados com perfeição para fazer um prato muito interessante. Esse é o ponto forte da comida indiana.”

Distante dos clichês e bem perto de uma cozinha de alma, os sabores no Trèsind vibram: cada especiaria aporta uma fragrância, uma quentura; cada ingrediente responde a uma textura, uma temperatura, um novo equilíbrio. Sucessivamente, os sabores provocam e alentam sem sobrecarregar o paladar.

“A primeira filosofia é: se você não gosta de certas coisas, não deve cozinhá-las. Eu vim de Délhi e nunca cozinhei peixe em casa, então você não vai achar um prato de peixe no meu menu. Eu amo peixe cru, mas, quando o peixe é cozido, eu não tenho paladar para isso”, exemplifica o chef.

Na casa em que não se comiam pescados, moravam 50 pessoas. Eram três refeições por dia para todo mundo. Todo dia. “Cada uma das tias tinha um trabalho específico: era como um minibanquete, alguém tinha que limpar, alguém tinha que moer as especiarias, alguém tinha que secar as pimentas ao sol, alguém tinha que separar os grãos das leguminosas, e a avó costumava fazer o tempero final do prato”, relembra.

O pequeno Himanshu não fazia nada, só seguia a mãe e constatava que, ruim como era nos estudos, talvez estivesse ali uma solução. E estava. Na escola de hospitalidade, descobriu-se. Passou cinco anos ao lado do chef Manish Mehrotra, no Indian Accent, na capital

da Índia. Ali, encontrou sua obsessão: criar pratos que nenhum outro restaurante fosse capaz de fazer.

Sua voz cadenciada afasta qualquer sinal de arrogância: “As pessoas acham que tem que ter um curry, um arroz biryani, um pão, um kebab, mas mesmo eu, com 35 anos, não viajei para todas as partes da Índia. Há tanto para descobrir, e as pessoas só falam de receitas-padrão. É meu dever tentar explicar que a Índia não é apenas isso”.

Nesse sentido, o menu Tasting India viaja pelo mapa de seu país natal, sobrevoa norte-sul, leste-oeste; cria um espetáculo perfumado em 16 tempos para até 18 comensais por noite. Sem vinho, com harmonia, produtos de cada prato são usados nos drinques que embalam a experiência. No Trèsind, o paladar é sagrado, e o trabalho sofisticado de coquetelaria é só mais uma prova disso.

Recriar a essência do lar com elegância e criatividade é o que torna Himanshu um embaixador da culinária indiana, mesmo que nem todo indiano entenda: “Uma vez, o Massimo Bottura estava comendo aqui e levantou-se para falar com uma mesa de indianos. Ficou revoltado que uma senhora disse que aquilo não era comida indiana: Ele gritava: ‘A senhora tem que abrir a sua mente’”.



Além do “causo”, a passagem do chef italiano rendeu um prato com um restico de molho e um coração desenhado a dedo, que foi parar em um altar. Uma parede com a assinatura de Dabiz Muñoz (do espanhol Diverxo), Micha Tsumura (do peruano Maido), Alex Atala (D.O.M.) e outros grandes cozinheiros que passaram por ali também é motivo de orgulho.

Porém, são as memórias infantis e a brigada exclusivamente indiana que impulsionam o cardápio. Nele não há naan, samosa nem arroz. Há diversos tipos de pickles, feitos de no mínimo duas dezenas de condimentos e embebidos em óleo de grãos negros de mostarda. Há pimentas secas, frescas, em molhos e preparos raramente picantes. Há flores para serem devoradas com os olhos e com a boca.

Revelar os tempos da degustação soa herético; em compensação, é possível dizer que os esplendores do sul vêm em ondas no curso de sadhya. A refeição tradicional de Kerala, servida em folha de bananeira, é uma performance coreografada por toda a equipe, é um ritual que envolve abacaxi, curry de manga, sorvete de coco e grãos de pimenta.

Já o kebab é um brincar de casinha. Ao evocar as lembranças das sobras da frigideira em casa, o chef entrega os aromas e os segredos das ruas de Délhi de maneira lúdica aos comensais. No fim, lança um voo à Lua com Frank Sinatra e ar comestível de manteiga de cacau e mel das montanhas de Fujairah.

As emoções vertiginosas provocadas por Himanshu Saini espelham a busca

pelos sabores de sua meninez: são castas e sensuais. Certamente não precisam ser classificadas como nova cozinha indiana. Compõem uma degustação fluida e de fácil digestão, dessas que despertam o desejo de pegar na mão de quem está ao lado e sair juntinho. Com disposição, mesmo que não seja para gabaritar o *Kama Sutra*. ■

Trèsind Studio

R002, East Wing Rooftop, Nakheel Mall – The Palm Jumeirah, Dubai, Emirados Árabes Unidos.
Tel.: +971 58 895 1272. tresindstudio.com



De um lado, noodles de cogumelo king oyster, brotos de bambu e succulenta inspirados no nordeste da Índia. Do outro, Saini em ação

A EXPRESSÃO MÁXIMA DE

CHANDON EXCELLENCE

Por meio da arte e gastronomia, a linha traz rótulos perfeitos para celebrar momentos em torno da mesa

A arte e a gastronomia são formas perfeitas de expressar-se além das palavras, e a linha Chandon Excellence materializa maravilhosamente esse encontro especial. Composto de variedades de vinhos excepcionais de uma única safra, o rótulo Chandon Excellence Brut 2012 é fruto de vinhedos próprios com certificação sustentável, que permitem contar a história da safra, simbolizando a expertise na elaboração de espumantes de alta qualidade.

Após passarem por processo de maturação de no mínimo dois anos e meio, os espumantes Chandon Excellence atingem complexidade interessante, sem se tornarem complicados: “Chandon Excellence é a expressão máxima da marca: nasce em nossos vinhedos certificados em viticultura sustentável, onde selecionamos as melhores uvas chardonnay e pinot noir. Essa assemblage entra em segunda fermentação e amadurece no mínimo 12 meses em tanques com as leveduras e depois 18 meses na garrafa. A safra de 2012 se caracteriza por uma sequência perfeita de cada fase do ciclo da videira, entregando uvas no estágio ideal de maturação,



Foto: divulgação



“Chandon Excellence é a expressão máxima da marca: nasce em nossos vinhedos certificados em viticultura sustentável, onde selecionamos as melhores uvas chardonnay e pinot noir.”

*Philippe Mével,
enólogo-chefe da
Chandon Brasil*

originando um espumante excepcional, extremamente equilibrado e complexo”, explica Philippe Mével, enólogo-chefe da Chandon Brasil.

A Chandon celebra a diversidade, universos, pessoas, ideais e a pluralidade. Por meio de sua linha mais premium, Excellence, se une a esses dois mundos, da gastronomia e da arte, para comunicar toda a sua sofisticação e seus valores incomparáveis. Em evento realizado em maio, no restaurante Nelita, em São Paulo, a marca apresentou aos participantes os embaixadores de sua mais nova campanha, que traz o casal Tássia Magalhães e Danyel Steinle, à frente do Nelita; Cafira, do Fitó; e também os criativos Dudu Bertholini, stylist e artista; e Aline Bispo, artista visual.

Os convidados do almoço vivenciaram um menu degustação harmonizado com rótulos Chandon Excellence Brut 2012, Chandon Excellence Rosé, além da especial edição limitada Chandon Excellence Brut Magnum 2012, uma série de 800 garrafas numeradas e certificadas pelo enólogo Philippe Mével.

Para a celebração ficar mais especial e se tornar uma imersão na marca, a ambientação do evento trouxe elementos que remetem à comunicação de Chandon Excellence, que une a arte e a gastronomia na mesa; dessa forma, os convidados imergiram no mood da campanha.

Nos canais sociais da Chandon Brasil será possível assistir a uma websérie exclusiva. O primeiro episódio, lançado em junho, traz Tássia Magalhães e Danyel Steinle, com Aline Bispo; e, em julho, Cafira e Dudu Bertholini. Ainda neste mês, um podcast produzido em parceria com a *Prazeres da Mesa* também será revelado. Para aqueles que desejam degustar o caráter único de Chandon Excellence, a Chandon terá restaurantes-embaxadas espalhados pelo Brasil, como o novo Vista Jardins (SP); os cariocas Crypto Kitchen, Kitchen SS2 e Bla Blá; Restaurante Ksa (Curitiba); e Restaurante Pedra do Mar (Salvador). ■

Na página ao lado, Philippe Mével, enólogo-chefe da Chandon Brasil. Nesta página, momentos do evento



Fotos: Prídia

ÚNICO, AROMÁTICO E FORTIFICADO

Cresce entre os brasileiros o consumo de vermute, seja dentro de casa, com receitas exclusivas, seja nos bares e restaurantes, que se aventuram em próprias produções e até oferecem em menus harmonizados

por fernanda fonseca

Vermouth, vermut, vermú ou vermute. Não importa a pronúncia. O fato é que o vinho aromatizado e fortificado está ganhando adeptos pelo mundo todo. Sim, vermute é vinho, fortificado e macerado com botânicos, que são ervas, especiarias, cascas e sementes ou qualquer outro ingrediente aromático. O álcool de cereais, ou brandy, é adicionado para fortificar. Conta a história que sua origem remonta à Grécia Antiga: Hipócrates, um dos personagens mais importantes da história da medicina ocidentalizada, macerava o vinho com ervas e receitava a infusão como remédio para dores de estômago.

Já o nome *vermouth* é a versão francesa da palavra alemã *wermuth*, que na língua germânica significa absinto. Na Europa, para ser considerado vermute, a fórmula deve conter no mínimo 75% de vinho e um bocado da erva artemísia (*Artemisia absinthium*), conhecida por aqui como losna. São três os estilos da bebida: seco, bianco (meio doce) tinto, e países com tradição na produção de vinho, como Espanha, Itália, França e Argentina, são os maiores produtores de vermute, seja de maneira industrial, seja artesanal.

Os franceses são normalmente secos e brancos; os italianos, tintos, mais adocicados e clássicos; já os espanhóis, mais temperados, levemente cítricos e bem frescos. Alguns são produzidos a partir de vinhos de jerez, o que os torna únicos.

Na Espanha e Catalunha são desde sempre muito consumidos nos bares, *on the rocks* ou com soda para acompanhar tapas, ou como aperitivo antes da refeição. Diz a lenda que os botânicos abrem o apetite e ajudam na



Umami negroni
do Imakay

Foto: Tótes Tokki

Sim, vermute é vinho, fortificado e macerado com botânicos, que são ervas, especiarias, cascas e sementes ou qualquer outro ingrediente aromático

digestão. Na Argentina, o hábito de beber vermute é cultural. Começa nas casas com receitas familiares. Como o país tem uma relação fortíssima com o vinho, ele é o protagonista.

Usados no mundo todo, os vermute são de extrema importância no preparo de coquetéis, sendo os mais conhecidos os negroni, dry martini e americano. Por aqui, os vermute ganharam fama com o popular rabo de galo, combinação de vermute, cachaça e casca de laranja.

Muito motivado pelo isolamento da pandemia, pessoas e bares passaram a produzir os próprios vermute de forma artesanal. Em Barcelona, as vermuterías viraram febre. A bebida jorra diretamente das torneiras para os copos. Em Buenos Aires e Mendoza, os bares La Fuerza, do produtor hype de vinhos Sebastián Zuccardi, estão sempre cheios. O destaque ali são os vermute produzidos pelo vinhateiro, que levam o mesmo nome.

No Brasil, não poderia ser diferente. Além de marcas premium importadas como os espanhóis Alvear e Luis XIV, o italiano Mancino e o uruguaio Flores, que acabam de aterrissar no país, bares e pessoas passaram a fazer os próprios vermute de maneira artesanal.

O casal carioca Tábata Magarão e Alexandre Bussab, que antes da pandemia fazia eventos no Rio de Janeiro, passou a produzir vermute durante o isolamento. Há um ano mudaram para São Paulo e abriram o Trinca Bar e Vermuteria, que, além de coquetéis, oferece a mais completa carta de vermute da cidade, composta de nove vermute fixos mais 15 rotativos, sendo três artesanais produzidos na casa.

Os da casa, branco e rosé, têm como base o vinho produzido com uvas chardonnay, e o tinto é feito da variedade malbec. Os três tipos estão disponíveis para takeaway e, até dezembro deste ano, serão engarrafados e lançados como produto. “O vermute expressa o bioma e a linguagem de cada país. Para elaborar um bom vermute, deve haver equilíbrio entre os botânicos e o vinho”, conta Bussab.

No Rio de Janeiro, o recém-inaugurado restaurante Elena, de cozinha asiática, tem carta de bar assinada pelo celebrado mixologista Alex Mesquita e já tem um vermute para chamar de seu.

Mas não são só os bares que estão produzindo vermute próprios. Em São Paulo, os publicitários e comunicadores do vinho gaúchos Nathalia Cirio e Tiago Faccio estão na segunda edição da elaboração de vermute feito em casa: “Eu me apaixonei por vermute numa viagem que fiz a Barcelona, na qual fui de bar em bar à procura de diferentes fórmulas. Assim, decidimos fazer em casa, por diversão e prazer. Nenhum vermute é igual ao outro”, conta Nathalia.

O primeiro feito pelo casal, meio seco, usou vinho das uvas de origem espanhola tempranillo e airén, macerado com especiarias mais doces, como cravo, canela e também manjerição, entre outras ervas. Já a edição em processo de feitura é mais cítrica e leva vinho da uva moscato infundido com casca de laranja, lavanda, alecrim, camomila, chips de madeira e erva-mate. O álcool usado pelo casal para infundir os botânicos é cachaça prata. A mistura fica num garrafão de 10 litros por 15 dias e é agitada diariamente.

Vários produtores brasileiros estão chamando atenção na produção de vermute. Entre eles, o APTK, com sua linha de vermute clássicos: dry, rosso e bianco. São eles que assinam os recém-lançados do bar Astor, nas opções rosso e bianco, para compor coquetéis e também para serem servidos em dose ou levados para casa.

A rede de bares tem observado uma grande tendência no aumento do consumo de coquetéis com o vermute como protagonista.

O projeto Tão Longe, Tão Perto, da sommelière Gabi Monteleone e Ariel Kogan, faz dois tipos em parceria com a Cia dos Fermentados, com uvas originárias do sul do país. Podem ser encontrados no bar de vinhos próprio da marca, localizado em São Paulo, em torneiras ou em growlers.

E você, já pensou em fazer o seu? ■

ONDE APRECIAR VERMUTES NO BRASIL

Nas palavras da autora: “Eu gosto de beber vermute puro com gelo, com soda ou tônica. Para sentir melhor o equilíbrio perfeito entre o amargo, o doce, o álcool e os aromas únicos, ou em coquetéis como negroni. Mas tenho descoberto endereços que fazem versões autorais e reedições de drinques clássicos com a bebida que tem conquistado meu paladar. Vamos a eles”.



Trinca Bar & Vermuteria

Rua Costa Carvalho, 96, Pinheiros, São Paulo
“Ao chegar à mais completa vermuteria de São Paulo, o cliente recebe três shots dos vermute feitos na casa. Dos coquetéis, os destaques são as duas versões de negroni, e ambas levam os vermute de autoria do bar.”

Jabalí

Rua Martim Francisco, 655, Santa Cecília, São Paulo

“O bar de alma latina cuja carta de coquetéis leva a assinatura do mixologista Marco de la Roche propõe uma reedição do clássico americano, batizado de Pan y Trabajo, feito de rum envelhecido, vermute quinado e licor de café.”

Huevos de Oro

Avenida Pedroso de Morais, 267, Pinheiros, São Paulo

“O El Prudente é a vedete do bar de tapas da dupla Cassia Campos e Daniela Bravin. É servido com gelo, azeitona, laranja e um shot opcional de água gaseificada.”

Cascasse Il Mondo

Rua Tucuna, 724, Pompeia, São Paulo
“No bar Renato Perito, a sugestão é o Bourbon Over Proof, que traz na receita vermute rosso, cherry herring e solução tartárica.”

Elena

Rua Pacheco Leão, 758, Jardim Botânico, Rio de Janeiro

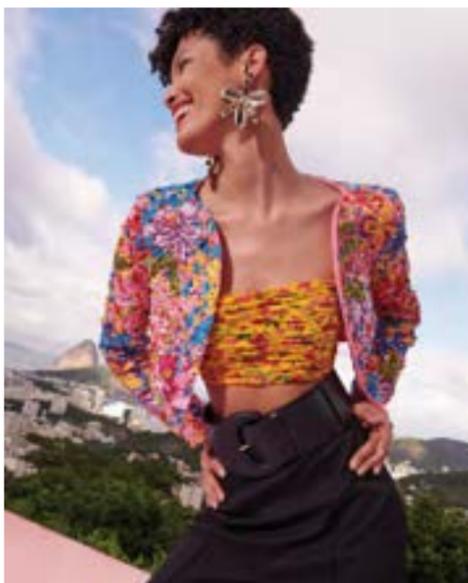
“A sugestão de Alex Mesquita é o coquetel autoral Satoru (iluminado), com shochu de cevada, Cinzano Rosso, licor herbal, limão taiti, erva-mate e folha de tomilho.”

Imakay

Rua Urussui, 330, Itaim, São Paulo

“O chefe de bar da casa, Kevin Cavalcante, criou alguns dos melhores coquetéis, com acento asiático, que tenho bebido com vermute ultimamente. Entre eles está o Hiro: vermute rosso com infusão de shiitake, bitter artesanal de umami, licor marrasquino, Aromatic Bitter e tintura de togarashi.”





O MUNDO DE OLHO NO BRASIL...

No mês de junho, a grife americana Carolina Herrera escolheu o bairro de Santa Teresa, no Rio de Janeiro, como palco para seu primeiro desfile fora de Nova York, a cidade-sede da marca. Em solo brasileiro, a coleção Resort 2024 foi apresentada, gerando um ligeiro frenesi no universo da moda. A francesa Jacquemus, um pouco antes da CH, já fotografou sua campanha mais recente no charme carioca. Na areia branca das praias, diversos modelos foram retratados com peças de alfaiataria cheias de vida.

Depois da explosão do “brazilcore”, essa parece ser mais uma tendência que põe o país no centro das atenções do mercado da moda. O que explica parte desse interesse é o fato de que, embora a população brasileira não esteja entre os maiores consumidores de luxo do mundo, sua presença nas redes gera um estrondo que muito agrada ao mercado.

Segundo um levantamento feito pela Comscore entre janeiro de 2020 e dezembro de 2022, o Brasil é o terceiro país que mais usa redes sociais no mundo, ficando atrás apenas da Índia e da Indonésia. No período estudado, o tempo gasto nas plataformas aumentou 31%, chegando a 356 bilhões de minutos. Tudo parece ser compartilhado e comentado, o que gera um intenso impacto econômico. De forma resumida: se o Brasil está de olho no mundo, parece que o mundo também decidiu voltar seus holofotes para o país. ■

E O BRASIL EM DESTAQUE NOS EUA

A Miami Swim Week 2023 aconteceu no início de julho e contou com uma presença nacional de peso em seu desfile: a marca Sinesia Karol, que foi um dos highlights do evento. Para a coleção de beachwear lançada no festival, a designer brasileira se inspirou nos jardins japoneses, apostando nas estampas florais ao estilo oriental e em uma nova textura que explora o tecido de plush aveludado e transita bem entre dia e noite – uma ótima opção para quem planeja passar o dia inteiro na praia.

Além do “Brazilian bikini” – uma das assinaturas da marca –, a designer apresentou novas silhuetas na coleção, como sua interpretação moderna do kaftan de chiffon e dos maiôs, que são sensuais e descolados, com recortes sofisticados. A paleta de cores utilizada inclui o rosa blush e também um off-white, que deixa a coleção equilibrada e leve. ■



Fotos: reprodução; divulgação

TOQUE DE PERSONALIDADE

“O lenço é para uma mulher o que a gravata é para um homem, e a maneira como você amarra faz parte de sua personalidade”, escreveu Christian Dior em *O Pequeno Dicionário da Moda*. Fazendo jus à fala icônica, o acessório é um dos grandes destaques da coleção prêt-à-porter do outono de 2023 da Dior. Disponível desde 22 de julho em diversos tamanhos, ele oferece um toque de ousadia despreziosa, podendo ser usado no cabelo, no pescoço, no pulso ou até na bolsa.

Inspirados nos anos 1960, em harmonia com a visão ultramoderna da diretora criativa Maria Grazia Chiuri, os lenços da coleção oferecem volume e brilho marcantes graças à densidade de seus fios. Além disso, cada exemplar é único e conta com detalhes icônicos representativos da maison, como a singela revisitação ao clássico padrão D-Millefiori ou à estampa Dior Zodiac, baseada em uma obra de Pietro Ruffo. Exaltando uma rica paleta de cores, eles são produzidos com delicados processos de estampagem, que demonstram todo o método artesanal e cuidadoso da marca. ■

Foto: Brigitte Wiedemann



HORA DE CRESCER

No fim de julho, a prefeitura do Rio de Janeiro comunicou a criação do Conselho Municipal de Moda, que busca estabelecer calendário focado no crescimento e fortalecimento do setor na Cidade Maravilhosa. A iniciativa será responsável por implementar políticas de incentivo e desenvolver ações e campanhas voltadas para as áreas de moda, varejo e confecção. O projeto conta com o estilista Carlos Tufvesson como presidente. Ao lado dele, Alessa Migani, Isabela Capeto, Lenny Niemeyer, Marcello Bastos, Marta Macedo, Oskar Metsavaht, Rony Meisler e Thomaz Azulay integram a equipe como conselheiros nomeados. A novidade é recente, mas tem objetivo claro: fixar o Rio de Janeiro no mapa da moda mundial. ■

DE FORA PARA DENTRO

Aumenta a procura por consultoria de imagem, e a resposta para o fato está no uso da aparência como aliada na hora de se posicionar nas esferas pessoal e profissional

por laís campos

Em um mundo pautado por aparências, uma roupa é capaz de mudar tudo. Possivelmente, a frase anterior soa exagerada, mas se consultar com um especialista sobre os melhores recortes, cores e tecidos, por exemplo, pode ser decisivo para garantir uma tomada de decisão com maior confiança, melhorar a autoestima e até mesmo atrair os olhares certos a fim de alcançar um objetivo específico, seja na vida pessoal, seja na profissional. É exatamente isso que fazem os consultores de imagem. Por meio de diversos estudos, eles desenvolvem métodos que vão muito além de apontar uma adequação visual, mas sobretudo ajudam indivíduos a expressarem da melhor forma suas personalidades, ou então exaltarem aquilo que talvez esteja escondido.

Segundo Francine Pacheco, consultora, professora do Senac São Paulo e curadora de moda no Sebrae RJ, esse movimento de se consultar sobre a própria imagem ganhou força na década de 1980, principalmente na cidade de Nova York. Foi na área de figurinos para o cinema que surgiu uma percepção mais clara de que o tom de uma roupa não tinha o mesmo caimento em pessoas com características físicas diferentes. “Foram os profissionais de moda que viram essa necessidade e, a partir dela, começaram a identificar esse novo nicho de consultoria especializada para um indivíduo”, diz.

Ao pensar na história mais recente, a especialista afirma que o olhar para si, impulsionado durante o isolamento, na pandemia, foi um catalisador para o crescimento do mercado e a ascensão de novos nichos, uma vez que o corporativo já mantinha uma relação de proximidade com a consultoria por conta dos dress codes. Mais consultores se especializaram em tamanhos plus size e petite, bem como na moda para pessoas com deficiência, homens e até o grupo conhecido como “economia criativa”, que inclui indivíduos com mais de 60 anos que estão

sempre atualizados e querem se vestir de forma moderna. Outro fator que impulsionou a consultoria recentemente foi o movimento do slow fashion e o lifestyle de bem-estar e minimalista. “Isso incentivou um cuidado com o que a gente tem e a busca por saber a procedência dos produtos, bem como os valores envolvidos em sua produção”, explica.

No Brasil, consultoras que atuam no mercado há quase uma década ou mais e outras que iniciaram há menos tempo, mas se destacam por suprir com maestria as necessidades modernas, mostram que o resultado de um trabalho conjunto na construção de uma imagem pode ser surpreendente. Confira a seguir.

Juliana Berman

A empresa de consultoria de imagem Neuf foi criada em 2017 pela baiana Juliana Berman, que se aprofundou no ramo em meio a um período sabático em Toronto, no Canadá. A empreendedora vem da área de publicidade, na qual atuou por 11 anos entre grandes agências de Salvador. “Trabalhar tanto tempo nesse setor me trouxe um olhar criativo sobre a forma visual com que as marcas se comunicam”, diz Juliana.

Atualmente, a Neuf – que tem nome inspirado na Pont Neuf, em Paris – é um hub de consultoras de imagem que atuam, presencialmente, em nove capitais do país e, virtualmente, por todo o mundo. Desde sua fundação até hoje, a empresa já atendeu mais de mil “neufóricas” – como Juliana chama carinhosamente suas clientes. Dentro da gama de serviços estão análise de coloração pessoal, de silhueta, detox de closet, personal shopper e produção de looks.

Entre os cursos para consultoras, compilados na Universidade Neuf, o destaque é a originalidade dos métodos de ensino, como o “jogo de estilo”, que inclui uma associação de imagens, frases e conteúdos para identificar com exatidão o visual de cada mulher. “Levar esse conhecimento é algo que exige muita pesquisa e



Acima, as consultoras e empreendedoras Juliana Berman e Ana Vaz. Na página ao lado, Maya Marx e Leticia Becker

investimento – uma vez que gostamos de inovar. Para nós, não vale copiar o que existe – e nos associar sempre à tecnologia. De fato, o pilar tecnológico é um diferencial da Neuf, que possui ainda o Mosty App, no qual as consultoras assinantes podem reunir todas as informações das clientes e catalogar suas entregas, o que permite um resultado ainda mais eficaz.

Ana Vaz

A curitibana Ana Vaz decidiu criar sua empresa de consultoria em 2002, quando morava na Inglaterra, após terminar sua pós-graduação em marketing na Liverpool Business School da John Moores University. Ao aprofundar-se no setor, por meio de estudos – até mesmo na First Impressions Image Consulting, uma das consultorias líderes do segmento no Reino Unido – e pesquisas não só voltadas ao mercado global, mas sobretudo ao brasileiro, Ana compreendeu que poderia utilizar sua experiência na construção de marcas para oferecer um serviço de criação de identidade visual pessoal.

Sua companhia atende homens, mulheres e empresas por meio de diversas opções, como “Estilo e Imagem Pessoal”, “Imagem Pessoal no Trabalho”, “Pronto-Socorro da Imagem” (para aqueles que precisam solucionar problemas específicos com urgência, como a escolha de peças para ocasiões especiais), “Desenvolvimento de Políticas de Vestuário”, “Imagem Aplicada à Compra ou Desenvolvimento de Coleção”, palestras, treinamentos, entre outras. Atualmente, a fundadora está focada em aprimorar ainda mais sua boutique de cursos para consultoras.

“O propósito é formar profissionais que atuem de maneira responsável e mais técnica, porque vejo o mercado se voltando muito para um olhar generalizado sobre o que é uma imagem de sucesso ou a imagem ideal. Eu tenho essa ambição de construir um setor com especialistas que trabalhem a partir de recortes de classe, de raça e de gênero, porque a gente sabe que nem tudo serve para todo mundo”, diz. Para aqueles que não estão nos cursos da boutique, ainda é possível ter um gostinho dos ensinamentos no Juntas Podcast, liderado por Ana e Bruna Guadain, consultora formada pela fundadora.

Maya Marx

A conexão profissional de Maya com o meio fashion começou aos 16 anos, ainda na escola, quando criou uma coleção que passou a ser vendida para amigos e, posteriormente, se tornou sua marca – que existiu por 15 anos. Maya se formou em negócios da moda, no Brasil, fez pós-graduação em criação de moda em Londres e se especializou em consultoria na Central Saint Martins e na London Fashion School. No mercado de sua especialização, ela atua há nove anos. “Trabalhar ajudando o outro sempre foi algo de que eu gostei muito”, diz.

O foco de sua empresa está em apoiar mulheres que enfrentam desafios profundos em relação à autoestima. “Elas podem ter passado por algum tipo de abuso emocional ou físico e, por isso, têm uma dificuldade muito grande de se olhar no espelho. Eu até faço um atendimento de consultoria de imagem para quem quer ‘looks no armário’, mas meu principal alvo são essas mulheres que têm sua imagem distorcida”, explica Maya.

Entre os métodos utilizados por ela estão encontros em grupo a fim de realizar trocas em relação à percepção do corpo e autoconfiança. Além disso, por ser também terapeuta biomagnética, ela auxilia as clientes a lidarem com traumas que estão no inconsciente por meio do equilíbrio bioenergético celular. O resultado é claramente perceptível: “Eu queria gravar o momento em que se olham no espelho. É um olhar de como se estivessem se reconhecendo. É instantâneo, tem um brilho nos olhos”, relata.

Leticia Becker

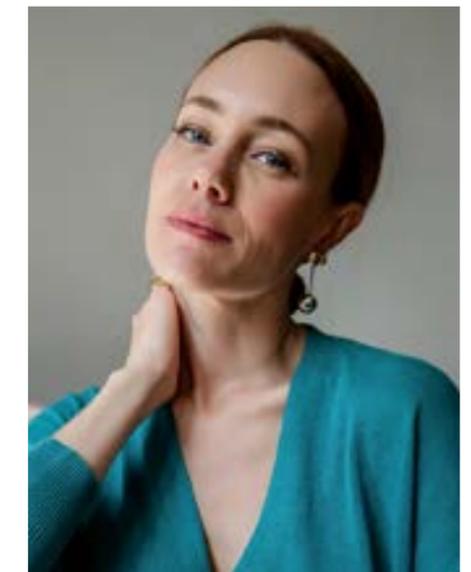
Antes de se tornar consultora, Leticia Becker trabalhava com direito internacional, uma área que até parece distante do mercado em que atua há nove anos, mas não é. “É um ramo bem comercial e teórico, e eu entendi que a teorização era um dos meus talentos.” Ao fazer a transição de carreira, Leticia começou a dar aulas no Senac e, depois, abriu com duas sócias uma escola de consultoria chamada Trio Inteligência em Imagem. Separadamente, ela atende ainda marcas e pessoas.

Embora também utilize técnicas como coloração pessoal e análise de silhueta, Leticia se concentra na construção de uma narrativa por meio da linguagem visual. “A depender do contraste, da paleta de cores, das formas propostas para certo estilo de marca ou pessoa, há uma narrativa visual. É por meio do que a cliente busca sentir ou da maneira que ela quer se colocar que eu passo a trabalhar um conceito de imagem”, explica.

Ela ressalta que as técnicas de consultoria devem, sim, ser aplicadas, mas sempre a partir de uma necessidade pessoal e não um padrão “ideal” a ser alcançado, como era bastante difundido nos anos 1980, com a ideia de “woman power”, que pressupunha, geralmente, códigos muito bem definidos a fim de alcançar essa imagem perfeita. “É o exemplo da pessoa que tem uma característica de pele mais suave, mas uma personalidade mais intensa. Ela tem a necessidade de uma imagem de mais impacto, de mais presença, então não tem como eu desperdiçar, por exemplo, o encontro com essa intensidade da cor.”

Por fim, Leticia revela que a consultoria é um trabalho em constante evolução, e não apenas para um objetivo momentâneo. A prova disso são suas clientes de muitos anos, as

quais sempre a procuram em uma nova fase da vida a fim de descobrir a melhor forma de se posicionarem por meio de suas imagens, seja no trabalho, seja na vida pessoal. “Eu costumo dizer que é como um óleo essencial, de fora para dentro. Você usa os elementos visuais, isso vai impactando a forma como se sente e, por consequência, o modo como se comporta e atua na vida”, conclui. ■



LUZ, CÂMERA, MODA!

Conhecido por seus desfiles extravagantes e cinematográficos, o designer alemão Philipp Plein faz de sua singularidade seu maior trunfo

por beatriz calais



Na página ao lado, desfile da couture collection em Bel-Air, Los Angeles

Modelos saindo de naves espaciais. Perseguições de carro em plena passarela. Shows de cantores famosos como Snoop Dogg e Rita Ora. Em ocasiões diferentes, todos esses eventos ocorreram em desfiles extravagantes de Philipp Plein. O designer alemão não nega a fama: “A nossa essência é disruptiva, provocativa e opulenta”, destaca.

Hoje, o grupo Philipp Plein consiste em três marcas – Billionaire, Plein Sport e Philipp Plein – e possui mais de 150 lojas ao redor do mundo. Entre os produtos, há roupas, relógios e até perfumes.

“Manter-se fiel ao seu DNA.” Esse é o lema. Algo que Plein aprendeu ainda jovem, quando estudou em um colégio interno rígido e que exigia muita disciplina. Foi difícil igualar-se aos demais alunos por imposição, e ficou claro para ele que não dava para viver assim, mas, na época, Plein não fazia ideia de que tal desconforto estava ligado a sua identificação com o universo da moda. Seu senso estético o levou para a graduação de design de interiores, e foi durante o curso, aos 22 anos, que passou a vender camas de luxo para cães, que fizeram sucesso e o incentivaram a criar outros mobiliários.

Sua vocação foi descoberta numa feira de design, para a qual projetou um cabideiro e decidiu estilizar algumas peças de roupa para decorar o espaço do mostruário. Foi uma jaqueta militar que chamou a atenção das pessoas que passavam, e assim sua carreira tomou novo rumo.

Recentemente, a marca chegou ao Brasil, com uma loja física no VillageMall da Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro. Agora, o plano é abrir mais pontos físicos até 2024 e apresentar a coleção Couture, que será lançada em julho no país.

Em entrevista para a *Versatille*, Philipp Plein falou sobre sua trajetória e visão da indústria da moda. Confira a seguir.

Versatille: Como foi seu início de vida adulta?

Philipp Plein: Em 1998, me formei em design de interiores pela Schule Schloss Salem, na Alemanha, e logo comecei a estudar direito na Friedrich Alexander University, também no país, curso que não levei até o fim. Em meio aos estudos, a minha paixão por design de interiores me levou a desenvolver camas para cães. Aliás, graças a esse primeiro passo pude explorar caminhos diferentes.

V: Em que momento sua vida realmente se voltou para a moda?

PP: Em 2008, a marca Philipp Plein nasceu. E no ano seguinte a primeira loja independente abriu no Principado de Mônaco, Montecarlo. Depois, abrimos a Billionaire, em 2016; a Pleinsport, em 2017; e a Plein Golf, em 2021.

V: Seus desfiles são famosos por explorar o extraordinário e o extravagante. De onde surgiu a ideia e o desejo de trabalhar dessa forma?

PP: Sou uma pessoa do marketing, então tenho um entendimento muito forte de como envolver comunidades em torno de uma experiência. Criei o meu mundo Plein transformando passarelas em shows reais e grandiosos. A partir disso, as pessoas começaram a seguir a marca porque se sentiam parte do meu estilo de vida e da minha forma de interpretar a moda.

V: O julgamento é uma reação comum quando se quebra o “molde”. Como você lida com isso?

PP: Eu me considero um disruptor da indústria. Agindo dessa forma, acabo criando uma linha muito tênue entre apaixonados pelo meu trabalho e haters. É assim que acontece, e por mim tudo bem. O importante é sempre permanecer fiel ao meu DNA.

V: Já são mais de 100 lojas pelo mundo e diversos lançamentos que vão de perfumes a relógios. Como se organizar para criar o tempo todo?

PP: Em 2020, o Plein Group anunciou novas parcerias para ajudar na expansão da nossa rede de distribuição global. Desenvolvemos novas categorias e produtos aproveitando a experiência dos nossos parceiros, que são empresas responsáveis pela fabricação e distribuição



dos produtos por meio de sua rede de varejo. Na parte criativa, as nossas coleções buscam explorar os símbolos e padrões mais icônicos da marca, para que todos os produtos reflitam a nossa essência e as inspirações sazonais.

V: De que você mais gosta na indústria da moda?

PP: Com certeza a liberdade de criar tendências e dar às pessoas a oportunidade de se sentirem parte de um estilo de vida.

V: O que você ainda busca conquistar ou criar neste universo? Quais são os próximos planos?

PP: O próximo plano é abrir o primeiro hotel da marca em Milão, ainda em 2023. Este será um dos maiores projetos do ano, e simboliza a entrada em um novo ramo de negócios.

V: Qual é sua dica para os futuros profissionais que querem trabalhar com moda?

PP: Mantenha-se fiel ao seu DNA e sonhe grande. ■

MANIA NACIONAL!

Em 2016, o livro *Rita Lee, uma Autobiografia* foi lançado. Em um dos trechos da obra, intitulado “Profecia”, a cantora descreveu, de forma bem-humorada, como as pessoas reagiriam a sua partida. “Quando eu morrer, posso imaginar as palavras de carinho de quem me detesta... Os fãs, esses sinceros, empunharão capas dos meus discos e entoarão *Ovelha Negra*, as TVs já devem ter na manga um resumo da minha trajetória para exibir no telejornal do dia, e uma notinha no obituário de algumas revistas há de sair.” Em tom ácido, ela finaliza o texto criando um epitáfio para si: “Ela nunca foi um bom exemplo, mas era gente boa”.

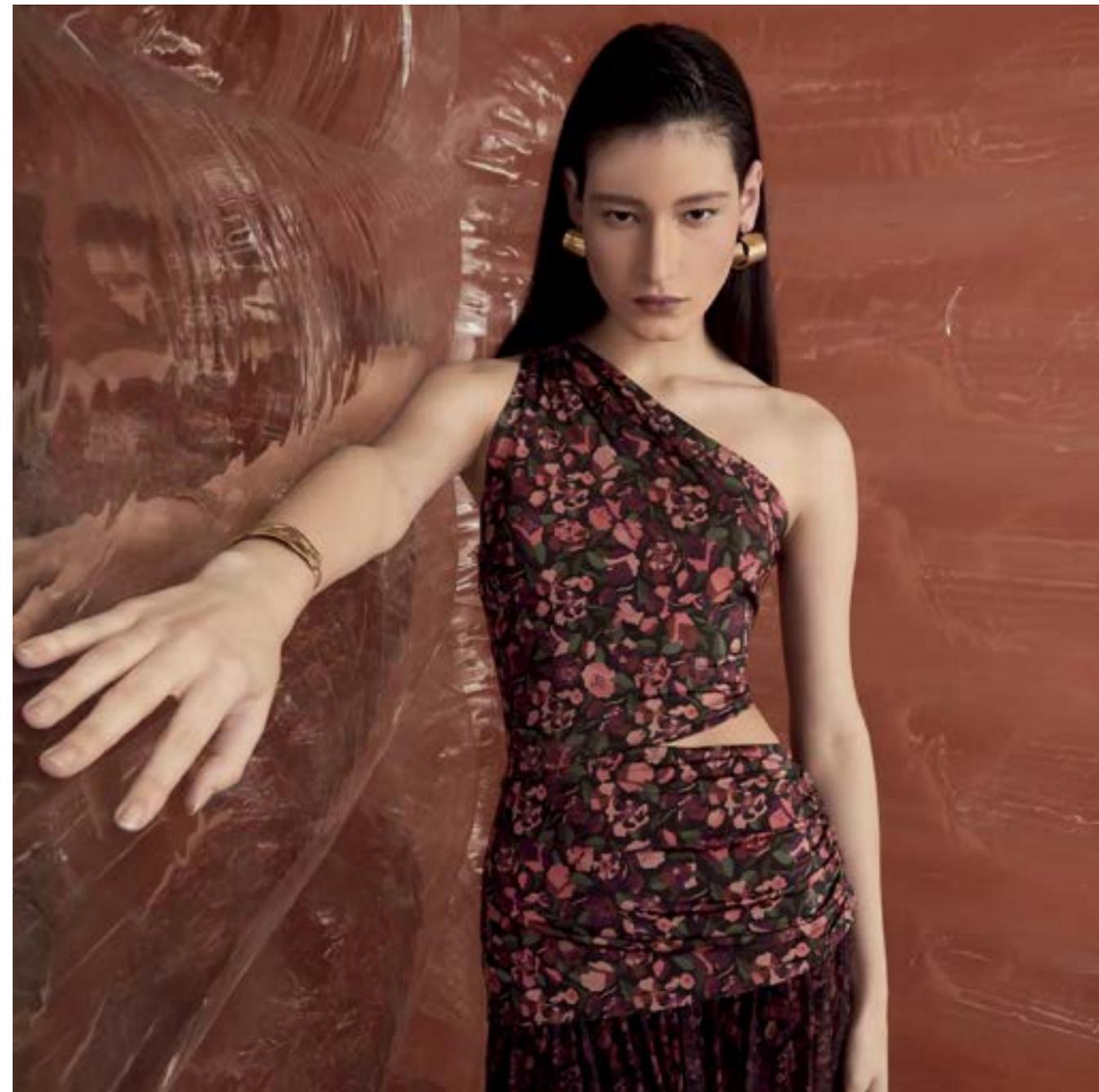
Em maio de 2023, a família de Rita Lee comunicou seu falecimento, aos 75 anos. Desde 2021, ela tratava um câncer de pulmão. Não demorou muito para as

homenagens à cantora começarem a se espalhar pela mídia – afinal, apesar de ter revelado não gostar muito do título, ela era conhecida como a rainha do rock nacional, auxiliou a incorporar a revolução do rock ao tropicalismo e foi criadora de canções como *Mania de Você*, *Doce Vampiro* e *Baila Comigo*.

Sempre visionária, Rita Lee Jones, nascida em 31 de dezembro de 1947, em São Paulo, gostava de ser chamada de “padroeira da liberdade”. No trecho de sua autobiografia, acertou em alguns pontos sobre a repercussão acerca de sua morte. Os fãs realmente entoaram *Ovelha Negra* e compartilharam suas músicas e capas com afinco. Seu grupo de admiradores, no entanto, é maior do que ela talvez tenha imaginado ao escrever seu livro. Sua partida foi recheada de celebrações e lembranças pela artista que sempre será uma febre nacional. ■



Fotos: National Archives of Brazil; reprodução Instagram



LILLY SARTI



BANCO BRB.
PARCEIRO E
COMPLETO PARA
TUDO O QUE
VOCÊ PRECISAR

O **BRB** É UM BANCO MODERNO, ÁGIL, DIGITAL E INOVADOR, COM PRESENÇA NACIONAL E QUE TAMBÉM QUER ESTAR PRESENTE, CADA VEZ MAIS, NA SUA VIDA. COM SOLUÇÕES COMPLETAS PARA PESSOAS FÍSICAS, EMPRESAS, GOVERNO E AGRONEGÓCIO, O BANCO TEM AMPLAS OPÇÕES DE SEGUROS E CARTÕES FEITOS SOB MEDIDA PARA SUAS NECESSIDADES. PARA TUDO O QUE PRECISAR, **CONTE COM O BRB COMO O PARCEIRO DE TODOS OS MOMENTOS.**



Abra sua
conta

banco
 **BRB**