

# Versatille

JANAÍNA TORRES

Arte da capa:  
Jessica Costa

2024 - Nº 134 - R\$ 49,90

134

9 718070 960238

020874



# RIMOWA



NO ONE BUILDS A LEGACY BY STANDING STILL



RANGE ROVER VELAR 2024.  
HÍBRIDO PLUG-IN DE PERFORMANCE  
ELETRIZANTE

RANGE ROVER  
VELAR



Paz no trânsito começa por você.

Faça da  
excelência seu  
estilo de vida.

A excelência  
está em você.



Dê um BTG na sua vida.



Abra sua  
conta.



**Lethicia Bronstein**  
Estilista e Empresária



ONDE A TECNOLOGIA  
ENCONTRA A EMOÇÃO.  
**LEXUS RX 500h:**  
**ELEVE SUA EXPERIÊNCIA.**



Saiba mais



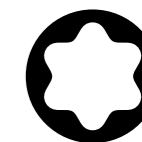
Paz no trânsito começa por você.



Novak Djokovic



LACOSTE  PLAY BIG



**100 anos de Meisterstück.**  
Celebrando um ícone.



Product shown is a vintage piece, not for sale.

**MONTBLANC**

[www.montblanc.com.br](http://www.montblanc.com.br)

APRICE COM MODERAÇÃO. PRODUTO DESTINADO A ADULTOS.



CELEBRATING LIFE SINCE 1743

MOËT & CHANDON







HOTEL & RESIDENCES

Kempinski  
Laje de Pedra

CANELA BRAZIL

Sua residência no  
**PRIMEIRO KEMPINSKI  
DA AMÉRICA DO SUL.**

A mais prestigiada bandeira hoteleira da Europa escolheu a cidade de Canela e os Campos de Cima da Serra, no Rio Grande do Sul, para compor sua constelação de destinos.

À beira do Vale do Quilombo, em um dos cenários mais exclusivos do país, nasce o Kempinski Laje de Pedra - que integra cultura, conforto e sofisticação. Da paisagem deslumbrante ao empreendimento imponente, do design ao serviço: cada detalhe é único.

**Viva momentos extraordinários na sua residência Kempinski.**



O empreendimento "Kempinski Laje de Pedra Hotel & Residences" é desenvolvido, comercializado e vendido pela LDP Canela S/A, uma empresa independente do grupo Kempinski, sendo o nome "Kempinski" utilizado pelo incorporador nos termos de uma licença concedida pela Kempinski Residences SA. O Projeto está aprovado na Prefeitura Municipal de Canela/RS através do Alvará de Licença nº 199/2022 emitido em data de 01/07/2022. O empreendimento está registrado sob o número R. 7/M. 46356 do Registro de Imóveis da Comarca de Canela/RS. Todas as imagens e perspectivas são ilustrativas. Os acabamentos, texturas e cores serão entregues conforme o Memorial Descritivo. Responsável pela Incorporação LDP Canela Empreendimentos e Participações S.A., inscrita no CNPJ/MF sob nº 38.710.193/0001-47, com sede social na Avenida Alfredo Egídio de Souza Aranha, 75, 2º andar, conjunto 21, Bairro Vila Cruzeiro, CEP: 04726-904 São Paulo/SP. \*Consulte condições de intercâmbio de residências.

[lajedepedra.com.br](http://lajedepedra.com.br)

Conheça as vantagens de ser proprietário  
de uma Kempinski Residence.



LUXO A PLENA POTÊNCIA

RANGE ROVER  
SPORT



Paz no trânsito começa por você.

Nada se compara com  
o que está por vir

SÃO PAULO | RIO DE JANEIRO | PRAIA | CAMPO | INTERNACIONAL



Bossa Nova | Sotheby's  
INTERNATIONAL REALTY

[BNSIR.COM.BR](https://www.bnsir.com.br)

Confira toda a nossa  
curadoria de imóveis  
de alto padrão





MESA E CADEIRAS  
**ORLEANS**

LANÇAMENTO 2024

[sierra.com.br](http://sierra.com.br) [@sierra\\_oficial](https://www.instagram.com/sierra_oficial)

**SR**  
**SIERRA**  
MÓVEIS

*Fogo e leveza  
concentrados na  
paixão pela Itália*



FOGLIA

FORNERIA ARTIGIANALE ITALIANA

Pizzas e massas leves e repletas de sabor, procuramos a massa perfeita que foi elaborada e experimentada por meses para entregar aos clientes Foglia produtos incríveis!



Instagram @fogliaforneria

Um restaurante do Grupo Gastronomia MF |  | desde 1999

Rua Domingos Fernandes, 548  
Vila Nova Conceição – SP  
(11) 3846-9695

木下



▶ Rua Jacques Félix, 405  
Vila Nova Conceição  
São Paulo

+55 11 3849-6940


@kinoshitarestaurante

KINOSHITA

木下  
KAPPO  
CUISINE

Excelência em qualidade e expressão  
na gastronomia japonesa



Um restaurante do Grupo Gastronomia MF |  | desde 1999

AMERICAN  
EXPRESS



## MERCEARIA DO FRANCÊS

A gastronomia envolvente da  
Merceria do Francês, agora  
na Vila Nova Conceição



Rua Afonso Braz, 200 - Vila Nova Conceição, São Paulo  
(11) 3045-8332 | Instagram - @merceariadofrances

# VOO DE CRUZEIRO

Sempre movidos a desafios, iniciamos 2024 com sangue nos olhos e um propósito incondicional de seguir buscando a excelência, trilhando o nosso caminho em direção às nossas metas e aos nossos objetivos, sempre focados em produzir o melhor conteúdo de lifestyle com a curadoria *Versatile*, além da entrega dos melhores eventos de experiência. Este ano também marca o meu retorno oficial à frente da operação; nos últimos, fiz uma gestão parcial, conciliando os interesses com os meus outros braços de negócios.

Meu primeiro ato nesta nova fase foi pôr em prática um projeto antigo, que sempre foi um sonho, atrelado a um dos pilares mais importantes na minha visão de mundo: a defesa da família e de seus valores. Nesse sentido, vamos realizar ainda no primeiro semestre uma grande festa, reunindo algumas das famílias mais tradicionais, numa celebração entre diversas gerações. Uma noite épica, que certamente ficará marcada para sempre em nossas memórias. Ainda sobre o prisma dos eventos, ampliamos o nosso time, de modo a crescer o nosso braço de experiências, que é extremamente estratégico. No paralelo, estamos nos debruçando sobre os canais digitais, a fim de ampliarmos de forma significativa nossa relevância e nossas entregas.



Sobre a edição 134, destaco o retorno da coluna Special Toys, na qual trato de “brinquedos” para adultos. Veiculamos o primeiro episódio em nossos canais digitais, e agora, na revista, você pode conferir quatro artigos superespeciais. Seguimos no formato de duas capas, desta vez com duas mulheres poderosas: Aletania Meinberg, uma influencer que esbanja beleza e elegância; e a chef número 1 do mundo, Janaína Torres. No miolo, entrevista com o presidente da JLR, João Oliveira; uma viagem pelos Alpes Franceses; um especial sobre mezcal; entre outras reportagens.

Por fim, quero agradecer a toda a minha equipe, que joga junto e tem paixão pelo que faz; e aos colunistas, colaboradores e clientes.

Cheers! ■

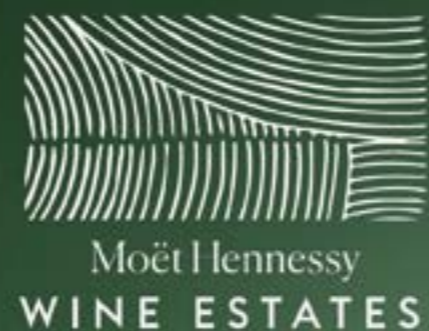
**Rogério G. Sfoggia**  
Publisher



**Aletania Meinberg**



**Janaína Torres**



CATALOGOMH.COM.BR - Beba com moderação

CHEVAL DES ANDES - TERRAZAS DE LOS ANDES - WHISPERING ANGEL - CLOUDY BAY - BODEGA NUMANTHIA



# Versatille

## Revista Versatille

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

## Publisher

Rogério G. Sfoggia  
rogerio@versatille.com

## Editora-Chefe

Giuliana Iodice  
giuliana@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

Alessandra Della Rocca, Ana Parisi, Bruna Splitter, Deborah Park, Dudu Farias, Ethel Braga, Fernanda Meneguetti, Filipe Sardelli, Íris Dantas, Jonas Felipe Araujo, Jonathan Ferreira de Souza, Júlia Zeidler, Gi Torres, Gerard Barberan, Gustavo Viola, Laís Campos, Luana Sabino, Nadja Vasconcelos, Miriam Spritzer, Pablo Felix, Raul Mello, Renan Christofolletti e Sergio Quintanilha

## Colunistas

Bianca Boeckel, Cristiane Coelho, Letícia Becker, Fernanda Fonseca, Nelson Spritzer e Wanderley Nunes

## Conselho editorial

Rogério G. Sfoggia e Deia Gorayeb

## Administrativo e financeiro

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

## Distribuição e logística

Naydson Souza  
naydson@versatille.com

## Impressão

Coan Indústria Gráfica

## Distribuição

Bancas: direto  
Mailing: direto/Correios

## Tiragem

26.000 exemplares

## Siga-nos:

Instagram Versatille

Facebook 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.*

# PANERAI

TI-CERAMITECH™ CASE  
3-DAY AUTOMATIC  
500 M WATER RESISTANCE



## SUBMERSIBLE LUNA ROSSA

SURVIVAL INSTRUMENTS FOR MODERN HEROES

EXTEND YOUR INTERNATIONAL LIMITED WARRANTY  
FOR UP TO 8 YEARS ON PANERAI.COM

VISITE-NOS EM NOSSA E-BOUTIQUE WWW.PANERAI.COM.BR





**Rogerio Sfoggia** | *Publisher*

É *entrepreneur*, advogado, gestor, investidor e apaixonado por desafios. Em 2007, diversificou seu portfólio e comprou a *Versatille*, tornando-a uma plataforma sólida de lifestyle no mercado brasileiro. É também CEO da TC Sfoggia Tax Tech Consultoria, braço de consultoria tributária focado na otimização fiscal e recuperação de impostos por meio de ferramenta disruptiva.

**Giulianna Iodice** | *Editora-chefe*  
Atenção e cuidado definem o trabalho de Giulianna. Desde as palavras pensadas acuradamente em seus textos até a forma pela qual motiva sua equipe, a preocupação com o outro está sempre presente. Ela impressiona não só com a escrita mas também por meio da forma de se posicionar, se colocar no lugar de todos a sua volta e sempre deixar claro o propósito que move seu trabalho.



**Marcella Fonseca** | *Diretora de arte*

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



Fotos: arquivo pessoal

**Beatriz Calais** | *Repórter*

A descoberta de que ouvir e contar boas histórias poderia ser uma profissão foi um marco para a vida de Beatriz. O jornalismo propiciou a paixão de conhecer o mundo por meio das próprias vivências e das experiências daqueles que entrevista. Apaixonada por cultura, gastronomia e natureza, seu sonho é conhecer o máximo possível do que a vida pode oferecer.



**Jack Lima** | *Filmmaker*

Seu hobby por registrar momentos virou sua carreira. Formado em arte digital, edição de vídeos e efeitos visuais aos 15 anos pela Saga, constantemente vem criando maneiras de contar novas histórias em vídeo. Sua curiosidade estimula sua criatividade e, para ele, tudo pode se tornar um filme.



**Flavia Makhoul** | *Executiva de negócios*

Pós-graduada em marketing pela Universidade de Berkeley, na Califórnia, Flavia carrega mais de 25 anos de experiência na área. Agitada, comunicativa e fascinada pelo mercado de luxo, acredita que é sempre possível evoluir e aprender coisas novas.

Fotos: arquivo pessoal



**Fernanda Meneguetti**

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



**Miriam Spritzer**

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

**Júlia Zeidler**

Fotógrafa desde que se lembra, seu olhar se conecta muito com o feminino, criando imagens que contam histórias e que a representam como mulher. Formada em comunicação social, com pós-graduação em marketing, Júlia trabalha com foco na moda e na publicidade, colaborando com diversas marcas e projetos ao longo dos últimos anos.

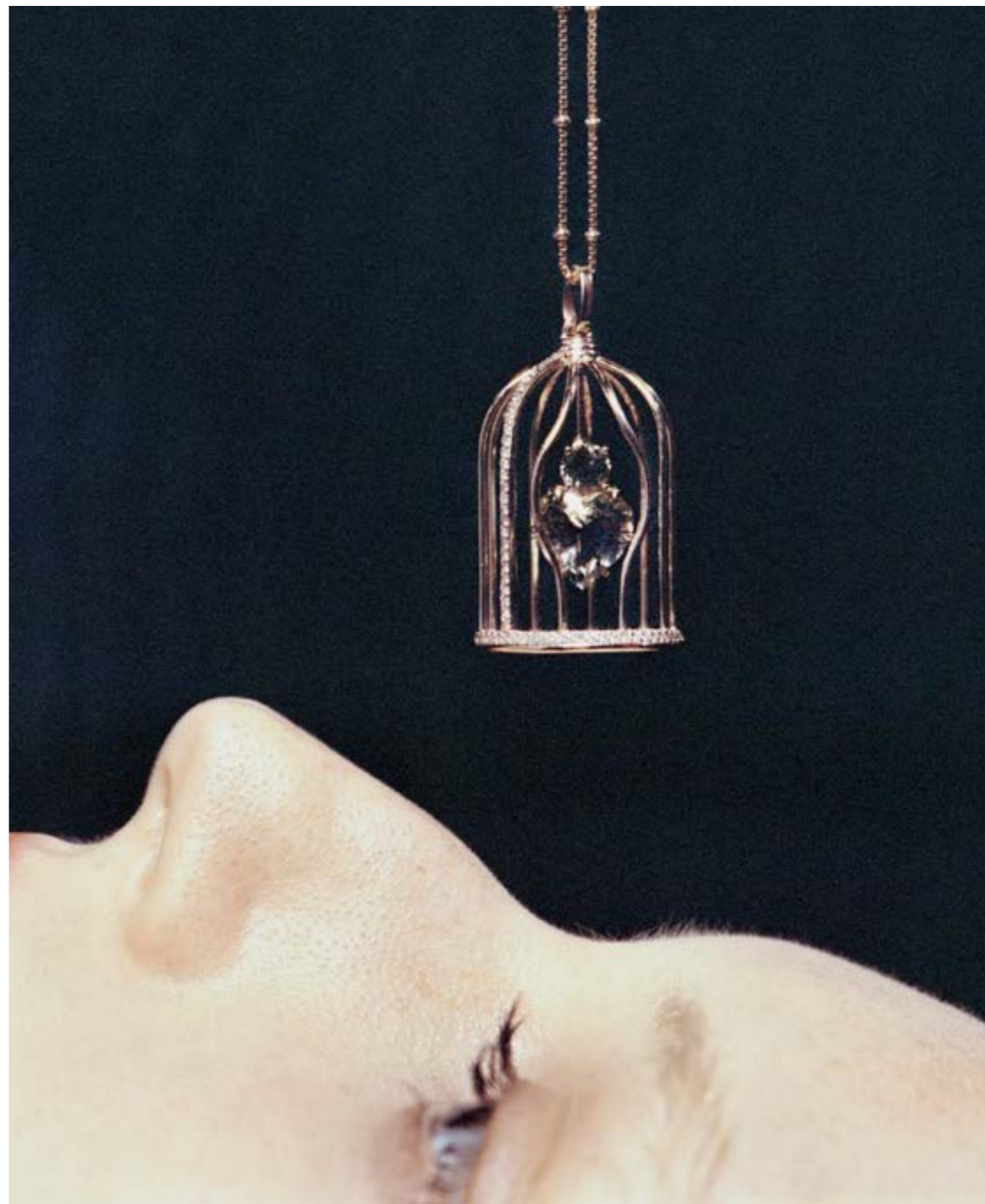


**Sergio Quintanilha**

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



Fotos: arquivo pessoal



L / DANA

NOVA COLEÇÃO L/DANA: MULHERES EM SHAKESPEARE  
Saiba mais no instagram da marca @LDANA\_OFFICIAL

**Fabiana Pino**

É revisora desde o ensino médio e fez faculdade de Letras na USP. Já corrigiu textos de professores seus na inauguração do Museu da Língua Portuguesa (mudanças recebidas com o carinho de quem sabe que o revisor é aquele que fica no gol para salvar o time) e integrou a equipe das revistas *Vêja*, *Época*, *Marie Claire...* e é nossa guru da gramática.



**Everaldo Guimarães**

Everaldo Guimarães é ágil e versátil e empresta seu talento para muitas edições da *Versatile*. No passado, o fotodesigner colaborou por mais de uma década com a agência JTA Conceitos e em seguida migrou para as revistas *Wish Report* e *Wish Casa*, nas quais “permaneceu” por mais dez anos. Atualmente, trabalha para diversos locais, em formato home office.



**Pablo Félix**

Pablo Félix é formado em história da arte pela UNB, mas especializou-se em maquiagem na Make-up Forever, em Nova York, e trabalhou nas principais marcas de beleza, como M.A.C e Sephora. Nsse ano completa 15 anos atuando no mercado da beleza.



Fotos: arquivo pessoal



Mude seu olhar.  
Abra seus caminhos.

Viagens singulares que despertam para novos universos.

Goya by Copastur,  
uma agência Virtuoso.



# CADÊNCIA ACELERADA

O ano de 2024 chegou “a galope”.

Talvez eu até esteja contaminada pela sensação coletiva; afinal, é natural do ser humano ser influenciado e influenciar os outros, mas parece que todos estão trabalhando como há muito tempo não faziam.

Talvez, também, seja o fato de que ainda tentamos correr atrás do tempo perdido durante os dias pandêmicos. De fato, o tempo parece passar de forma diferente desde que nos despedimos do ano anterior. Como diria Gal Costa: “O tempo não para e no entanto ele nunca envelhece”.

Aqui, na *Versatille*, estamos ritmados de forma acelerada; trouxemos, logo nas primeiras capas do ano, duas mulheres brasileiras: Aletania Meinberg e Janaína Torres. Com trajetórias distintas, ambas, de personalidade forte, conquistaram seu sucesso e continuam abrindo novas frentes. Em entrevista, Janaína revela um novo negócio, A Brasileira. Aletania, comunicadora nata, investe na moda circular, com seu AcervoA.

As páginas estão repletas de gente interessante, que com certeza enfrenta rotinas corridas e faz acontecer. Entrevistamos a atriz Thaila Ayala, o médico Gabriel Almeida e João Oliveira, CEO da JLR Brasil. Não é novidade, mas mantivemos o ritmo de viagens: Alpes Franceses, Chapada dos Veadeiros e até uma esbórnica gastronômica nas Ilhas Cayman.

Peço licença para apresentar a mais nova colunista, Fernanda Fonseca, especialista em vinhos. Confira, na página 38, a sua última viagem para Portugal, que revelou uma vinícola de trabalho primoroso.

Que o tempo pare enquanto você lê,  
*Giuliana Iodice*

# AQUARELA DO BRASIL

FRAGRÂNCIAS QUE  
SÃO A ALMA DO BRASIL

PERFUMES QUE TRADUZEM  
O BRASIL NA ESSÊNCIA



AQUARELA DO BRASIL

# DE DUAS MENTES BRASILEIRAS, VINHOS PORTUGUESES



por **fernanda fonseca**,  
especialista em vinhos

Foi durante a pandemia que os irmãos Fernando e Luca Camargo, produtores rurais brasileiros, se encantaram com a Barroca da Malhada, propriedade histórica na Beira Interior, no sul de Portugal. A região vitivinícola é a mais alta do país e no passado pertenceu aos viscondes de Tinalhas, que tiveram papel relevante em seu desenvolvimento no século 17.

A freguesia, localizada a poucos quilômetros da quinta, leva o nome da família. A propriedade, restaurada, mantém seus traços originais, incluindo 17,5 hectares de vinhas, oliveiras e sobreiros (árvore que dá origem às rolhas das garrafas de vinho). Quando os irmãos Camargo chegaram, a quinta já produzia vinhos e azeites através da agricultura integrada sustentável, modelo que era usado desde a aquisição pela família alemã Schaufler, nos anos 1980, cujo objetivo era estabelecer no local a Fundação Bitzer, com ateliês de artistas.

Apaixonado por vinhos, Fernando teve a ideia de produzi-los sob a chancela Barroca da Malhada, que é a denominação da sub-região onde se encontra a propriedade. São 5 hectares de vinhas de manejo biológico e práticas biodinâmicas, em processo de certificação. São cultivadas as uvas arinto, farnão-pires, bical, touriga-nacional, trincadeira, aragonez, cabernet sauvignon e alicante bouschet, coletadas manualmente.

Da quinta, que recentemente visitei e pela qual me encantei, saem vinhos feitos de maneira artesanal, com baixa intervenção no processo de vinificação. A infinidade de castas portuguesas, onde a mesma uva leva o nome de Maria numa região e João em outra, fez com que Fernando, curioso e intuitivo, decidisse usar a branca arinto nas primeiras safras, uva branca arinto, tradicional na Beira. O vinho foi fermentado em ânforas, com as cascas, resultando numa bebida laranja. O véu de flor, uma camada de leveduras naturais que evita que o vinho entre em contato com o oxigênio e oxide, se formou na superfície, uma mágica da natureza que acontece em algumas poucas regiões produtoras, como o Jura, na França, e em Jerez, na Andaluzia.

A baga, casta típica da região da Bairrada, produziu duas cuvées – um vinho rosado e outro que passou por um período em barricas de castanheiro, outra árvore típica portuguesa. Os vinhos são frescos, gastronômicos e ótimos para acompanhar os pratos regionais, como o estufado de borrego (carneiro), que vai ao forno com pimentão, vinho branco, alho e louro, acompanhado por batatas assadas sem casca e arroz de miúdos de carneiro, servido no casolo, uma caçarola tradicional portuguesa. ■

## 2026 VOLTA AO MUNDO a bordo do VISTA

### UM NOVO NAVIO PARA UMA NOVA ERA DE EXPLORAÇÃO GLOBAL

Já houve muitas viagens globais antes, mas nunca antes um novo navio de luxo navegou numa Volta ao Mundo tão épica como esta. A viagem de Volta ao Mundo 2026 da Oceania Cruises será a bordo do mais novo navio, o Vista, pela primeira vez. Esta viagem mundial apresenta mais comodidades inclusas que tornarão sua viagem mais luxuosa. Você não apenas receberá as comodidades generosas incluídas no Exclusivo Pacote Prestige\*, como serviços de lavanderia gratuitos, transporte gratuito entre o hotel e o navio e crédito a bordo gratuito de US\$ 1.000 por cabine, como também poderá aproveitar as vantagens de nossos benefícios simply MORE™. Esta é a rara oportunidade de experimentar o seu mundo de uma perspectiva totalmente nova – e o futuro dos cruzeiros globais.

#### simply MORE

Champanhe, Vinhos e Mais **FREE**  
Refeições de Especialidade **FREE**  
Wifi Starlink Ilimitado **FREE**  
Créditos para excursões em terra **FREE**

US\$ 8,800 | 180 dias  
US\$ 9,600 | 197 dias  
US\$ 5,800 | 120 dias

— MAIS —

#### EXCLUSIVO PACOTE PRESTIGE\*

#### VOLTA AO MUNDO EM 180 DIAS

MIAMI A MIAMI | 6 DE JANEIRO DE 2026 | 180 DIAS

6 CONTINENTES VISITADOS    43 PAÍSES VISITADOS    101 PORTOS VISITADOS    81 PATRIMÔNIOS DA HUMANIDADE PELA UNESCO

A MELHOR GASTRONOMIA DOS MARES. EXPERIÊNCIAS DE VIAGEM SELECIONADAS.  
NAVIOS ACONCHEGANTES E LUXUOSOS

# CONEXÃO MENTE-CORPO



por *nelson spritzer*,  
médico cardiologista

Em 1994 o neurologista português António Damásio publicou um livro chamado *O Erro de Descartes*. O livro tratava basicamente da falsa separação mente-corpo. Ele batia na velha tese medieval criada para proteger a fé e os dogmas religiosos cristãos do assédio feito pelo crescente número de estudiosos do que era, na época, a ciência moderna nos seus primórdios.

A religião queria separar corpo da mente. O que é do corpo pertence ao corpo e é estudado pela ciência e o que é da mente pertence ao espírito e é explicado pela fé e estudado pelas religiões. O avanço da ciência e as descobertas dos últimos duzentos anos, mostrou que o que acontece é o contrário: não existe separação entre mente e corpo. Mente e corpo é um só sistema. Um afeta o outro e se relacionam de maneira inseparável.

Assim, na medicina, encontramos inúmeras doenças que são influenciadas pelas emoções, crenças e estados mentais. Destacam-se as doenças psicossomáticas, autoimunes, alérgicas, asma, hipertensão arterial, gastrointestinais, inflamatórias e câncer, entre muitas outras. Igualmente, emoções agravam doenças, por exemplo se sabe que pessoas tristes, deprimidas evoluem pior no pós-operatório de cirurgias cardiovasculares comparadas as otimistas e alegres, independente de suas condições físicas e/ou das doenças para as quais foram operadas.

Outras evidências desta unidade mente-corpo são o efeito placebo e o efeito nocebo. No efeito placebo o paciente toma uma cápsula/injeção/creme de nada e se cura ou alivia muito os seus sintomas em quase todas as doenças (exceto traumatismos). O requisito é que o paciente tem que acreditar no placebo, ou seja, ele não pode saber que é placebo.

O efeito nocebo é quando alguém acredita que vai ficar doente se usar algum produto e, sem qualquer razão objetiva, acaba ficando mal e adoecendo. É o mesmo fenômeno de certos rituais mágicos tais como o vudu caribenho, a santeria cubana, as superstições em geral. Para quem acredita, aquilo acontece como uma profecia auto cumpridora.

Levando-se em conta isso, onde entra a prevenção do câncer em geral e o de mama em especial? A melhor maneira para prevenir doenças é reforçar nossa saúde física, psíquica e mental. Para isso é preciso cuidar o que se come, com quem se anda, que assuntos se conversa, qual o tipo de informação que jogamos para dentro da nossa cabeça, que estados emocionais costumamos ter e como gerimos as emoções..

Se você tem o hábito de comer porcaria, beber porcaria, falar e ouvir porcaria, suas relações são uma porcaria e sua vida poderia se resumir em uma porcaria, você está convidando sua mente para lhe “ajudar a resolver isso”. Aí, sua mente resolve que talvez seria uma boa ideia lhe dar um “chute no traseiro” com um câncer de reto ou cólon, ou um “ponta pé nos peitos” com um câncer de mama ou um infarto, ou resolve “adoçar sua amargura” lhe dando uma diabete aumentando seu açúcar no sangue, ou lhe “pressionar para mudar” lhe causando uma hipertensão arterial ou lhe mostrar o mal da sua rigidez com uma artrite reumatoide, entre outras. .

São avisos de seu Eu Interior, lá nos meandros da sua mente inconsciente querendo lhe ajudar. Quando os avisos são entendidos e atendidos, as mudanças acontecem e a cura se estabelece. O problema é que se os avisos não são entendidos e devidamente atendidos podemos morrer por causa deles. Pode parecer uma grande estupidez, mas muita gente morre mais cedo por não entender como viver mais e melhor. ■



**TWO LEGENDS.  
60 ICONIC YEARS.  
THE RACE NEVER STOPS**



**PORSCHE**

**BOUTIQUES TAG HEUER**  
CIDADE JARDIM SÃO PAULO (11) 3198-9458  
VILLAGE MALL RIO DE JANEIRO (21) 3252-2846  
SHOPS JARDINS SÃO PAULO (11) 3198-8267  
PÁTIO BATEL CURITIBA (41) 3020-3398

# APELO FASHION



por *leticia becker*,  
consultora de moda

O ano de 2024 começou com a semana de alta-costura. Entre os dias 22 e 25, um grupo seleto de maisons, diretamente de Paris, impactou as redes com propostas de puro escapismo visual. Fazia tempo que a mídia não tinha tanto insumo para expressar-se. A moda que se fez representou à altura a alta-costura, que tem em sua base técnicas artísticas minuciosas, feitas para um mercado superexclusivo de clientes sob medida, resultando em novos códigos de moda que serão desejados e explorados a partir dessa apreciação.

Se, de um lado, a moda minimalista de linhas retas vinha se desdobrando em um grande movimento de representação do que é o sofisticado fashion, a semana de alta-costura nos lembrou das possibilidades poéticas do design e do porquê podemos amar a moda. Se você teve a oportunidade de ver a beleza no bordado massivo e lúdico da Fendi, concordaria em refletir sobre o essencialismo no vestir e entender que é possível extrapolar o funcional no dia a dia para expressarmos, na vestimenta, a beleza por si só, simplesmente por ser capaz de nos emocionar e nos conectar com o que realmente nos impacta, munindo nosso estilo de poesia.

Como disse Pieter Mulier, designer da Maison Alaïa: “Não se trata apenas de roupas. É sobre a vida, é sobre estarmos juntos”. Mulier fez um trabalho primoroso nos tecidos, dos mais estruturados aos fluidos e transparentes, todos desenvolvidos a partir da reinvenção da mesma matéria-prima: uma lã especial, tipo merino. Para completar, trouxe um arranjo visual afetuoso destacando repetições de círculos e linhas curvas como norte estético. Uma coleção que explorou lindamente as possibilidades românticas do minimalismo.

Foi também a linha curva que deu o tom analógico ao futuro surrealista de Schiaparelli, que, nesse paralelo entre o passado e o futuro, questionou o significado da criatividade humana em tempos tecnológicos de IA. É como se as roupas dos próximos tempos ganhassem o tom nostálgico do passado por meio da flexibilidade do curvo, expondo o emocional e o humano naquilo que é estrutural e impecável.

Teve ainda a Maison Margiela e seu desfile épico, junto a sua moda, que é tão única, com modelos parecendo sair de contos poéticos, com o espartilho destacando a silhueta ampulheta e outros códigos nostálgicos (quase líricos) do vestir. Emocionante, perturbador e inesquecível!

A semana de alta-costura nos impactou e nutriu esteticamente. Os últimos anos foram tristes e intensos. Em termos tendenciosos, diria que o apelo fashion é de que sejamos menos austeros e que possamos nos aproveitar da roupa para o decorativismo, assim como o despertar de nossas sensações humanas. Como um resgate a viver o que nos sensibiliza, em sinal afetuoso de abertura e valor para os detalhes. ■

# COACH

*love*

The NEW FRAGRANCE  
#expressyourlove





# NOVIDADES PAULISTANAS

A cena gastronômica paulistana está em constante renovação. No dia a dia, chega a ser difícil acompanhar tantas inaugurações e novos empreendimentos pela cidade, mas, quando a novidade é boa, a certeza é de destaque. Abertos em 2024, os estabelecimentos Song Qi e Giugiu chegaram para dar ainda mais graça ao que já era bom.

O primeiro entre os citados, inaugurado em abril, é a casa de gastronomia chinesa Song Qi, que já faz sucesso em Mônaco desde 2014, quando foi inaugurada em Monte Carlo, famoso distrito com cassinos e hotéis de luxo. Agora, sob o comando do piloto Felipe Massa, o restaurante chega ao Brasil, na região dos Jardins, em São Paulo, com um cardápio que segue os moldes da matriz, mas também inova para agradar ao paladar paulistano. No menu, diversas opções de dumplings, rolinhos crocantes e noodles.

Já o Giugiu é um restaurante italiano muito aguardado. O espaço abriu as portas ao público em abril de 2024, no Shops Jardins – uma novidade fresquíssima e saborosa, localizada num ponto privilegiado.

A casa, que tem à frente os empresários Leonardo Rezende, Eduarda Dupin e Lucas Albuquerque, apresenta um menu amplo, que promete pratos tanto clássicos quanto atrevidos e contemporâneos. No cardápio, massas frescas produzidas na casa, além de carnes, frutos do mar, peixes, saladas, risotos e deliciosas sobremesas. A arquitetura, inspirada nos cenários fashion de Milão e no clima cosmopolita de Londres, foi pensada para oferecer uma atmosfera elegante e acolhedora. ■



Agnolotti di anatra e foie gras do Giugiu



por *wanderley nunes*  
cabeleireiro e fotógrafo

Foto: divulgação

HAMBURGUERIA  
**Tradi**  
TRADICIONAL

**DELICIOSAMENTE TRADICIONAL**  
em toda São Paulo  
@hamburgueriatradi



Unidades: Vila Nova Conceição | Pinheiros | Morumbi  
Tatuapé | Lapa | Santana | Ipiranga | Paulista

Peça no ifood >>



# DISCIPLINA PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

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

A disciplina começa na mente, depois vai para o papel ou meio digital para a visualização e, então, chega à prática. É importante notar que muitas vezes vamos dar “desculpas” para nós, que não precisamos fazer, mas é aí que devemos, justamente para desenvolver o hábito. Manter uma rotina organizada com agenda auxilia na visualização das tarefas, mostra onde estamos “gastando” mais tempo e onde podemos adicionar outros compromissos. Para a rotina ser estabelecida e cumprida, palavras como esforço e constância devem fazer parte dos dias.

No quesito alimentação saudável, devemos primeiramente estabelecer um padrão de cardápio, para depois estipular as compras e ainda saber que muitas vezes não vamos encontrar tudo num único local. É importante dentro da disciplina criar rotinas de atividades, começando no planejamento, nas compras e na organização dentro do que é estabelecido de gêneros perecíveis e não perecíveis. Parece pouco, mas é muito trabalho. Com isso, temos mais de 50% do caminho já percorrido.

Interessante que, mesmo com um cardápio preestabelecido, acontece de não querer comer “aquela” comida, naquele dia, e tudo bem. É importante saber respeitar o desejo do corpo e da alma. Muitas vezes um dia mais frio ou mais quente pede algo para conforto emocional. É importante não exagerar na quantidade; para isso, 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 isso temos que treinar nosso cérebro e nosso corpo, fazendo todos os dias um pouco. Que seja um tempo de disciplina para uma alimentação mais saudável. ■



*por cristiane coelho,  
médica nutróloga*



# Signature Absolue

THE NEW FEMININE FRAGRANCE



MONTBLANC

# DUAS DÉCADAS DE SP-ARTE

A SP-Arte, consolidada como a maior feira de arte do Hemisfério Sul, foi criada por Fernanda Feitosa em 2004 – e neste ano chega a sua 20ª edição. Desde a sua fundação, a SP-Arte tem sido uma plataforma de destaque para a promoção da arte contemporânea do Brasil e do mundo.

Ao longo das duas décadas, a SP-Arte participou da formação de acervos de grandes museus e de relevantes coleções particulares, além de atrair jovens colecionadores. Mais do que uma feira, a SP-Arte tornou-se um importante ponto de encontro, conectando galerias, artistas e apreciadores de arte em um ambiente vibrante e democrático.

Ocupando o Pavilhão da Bienal entre os dias 3 e 7 de abril, a 20ª edição da SP-Arte reuniu mais de 190 expositores, entre galerias de arte, estúdios de design, editoras e instituições culturais. Em destaque, foram apresentados trabalhos de inúmeros artistas que também participarão da *Bienal de Veneza*, que vai ser inaugurada em abril e conta pela primeira vez com a curadoria de um brasileiro: Adriano Pedrosa.

Além dos maiores nomes brasileiros, muitas galerias internacionais marcaram presença, como a Zielinsky de Barcelona, a Continua (Itália, França, China, Brasil e Dubai), a Gallery Nosco (Bélgica) e a La Balsa Arte (Colômbia), para citar algumas.

Felipe Feitosa, diretor comercial da SP-Arte, comenta: “Eu vejo o crescimento do mercado de arte brasileiro nos últimos 20 anos como um fenômeno incrivelmente positivo, que reflete tanto a diversidade como a riqueza cultural de nosso país. Nossa missão sempre foi fomentar o mercado da arte, promovendo um espaço onde o talento nacional e internacional possam se encontrar, expandir suas redes e, claro, fazer negócios. Nossa ênfase em qualidade, inovação e internacionalização ajudou a colocar a arte brasileira em um novo patamar de reconhecimento e apreciação”.

As expectativas para os próximos 20 anos seguem positivas. “Espero que a SP-Arte continue sendo esse ponto de encontro vital para o ecossistema da arte, sempre inovando e se adaptando às novas tendências e às demandas do mercado. Além disso, espero que a SP-Arte possa continuar a desempenhar um papel-chave na educação e na formação de novos colecionadores, solidificando o mercado de arte como uma esfera de importância cultural e econômica no Brasil e no mundo”, finaliza Feitosa. ■



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



  
**MONCLER**  
PARFUMS

*Les Sommets Moncler*



## UM BRINDE ÀS HISTÓRIAS DIVERSAS

No primeiro semestre de 2024, o Masp volta seus holofotes para duas personalidades que integram o ano dedicado às histórias da diversidade LGBTQIA+: Francis Bacon e Mário de Andrade.

A exposição *Francis Bacon: a Beleza da Carne*, disposta no primeiro andar do museu, conta com a curadoria de Adriano Pedrosa e Laura Cosendey (com assistência de Isabela Loures). A partir de uma análise de mais de quatro décadas de trabalhos do artista, a mostra busca destacar como Francis Bacon, com sua pintura inovadora e impactante, abriu caminhos para a presença queer na cultura visual. No espaço, obras do pintor irlandês desde os anos 1940 até 1980 – um acervo proveniente de mais de 20 museus internacionais e coleções particulares.

No mezanino do museu, o protagonista da vez é Mário de Andrade. A exposição *Mário de Andrade: Duas Vidas*, com curadoria de Regina Teixeira de Barros e assistência de Daniela Rodrigues, é a primeira a tratar do olhar queer do colecionador a partir de uma seleção das obras de arte e imagens sacras por ele reunidas – hoje sob a guarda do Instituto de Estudos Brasileiros da Universidade de São Paulo. A mostra é composta, majoritariamente, de desenhos e gravuras, bem como um conjunto de fotografias captadas por Mário em suas viagens ao Norte e Nordeste do Brasil entre 1927 e 1935. Complementam a mostra documentos e fotografias pessoais. ■ (BC)

*Período expositivo:*

*Francis Bacon: a Beleza da Carne, em cartaz até 28 de julho de 2024*

*Mário de Andrade: Duas Vidas, em cartaz até 9 de junho de 2024*

## BRASIL NA 60ª BIENAL DE VENEZA

Com a exposição intitulada *Ka'a Püera: Nós Somos Pássaros que Andam*, com curadoria de Arissana Pataxó, Denilson Baniwa e Gustavo Caboco Wapichana, a arte brasileira marca presença na edição de 2024 da *Bienal de Veneza*.

Nesta edição da mostra italiana, dirigida pela primeira vez por um sul-americano, o brasileiro Adriano Pedrosa, o Pavilhão Hãhãwpuá – como é referido o Pavilhão do Brasil – destaca-se ao apresentar os povos originários e sua produção artística, em especial a resistência dos saberes e das práticas dos habitantes do litoral. A exposição aborda questões de marginalização, desterritorialização e violação de direitos, convidando à reflexão sobre resistência e a essência compartilhada da humanidade, pássaros, memória e natureza. ■ (BC)

*Período expositivo: de 20 de abril a 24 de novembro de 2024*



Fotos: Eduardo Ortega, Maurício Requipo

# EU RECOMENDO, POR RAPHAEL MONTES

### Quais são as suas indicações atuais de filmes e músicas?

Tento ver um filme por dia, variando entre clássicos e filmes atuais. Dos mais recentes, fui surpreendido por *Passages*, do Ira Sachs; *Anatomia de uma Queda*, da Justine Triet; e adorei o filme do momento, *Salburn*, da Emerald Fennell. Curiosamente, o filme anterior dela não me agradou tanto. De música, confesso que só escuto brasileira. Amo Ney Matogrosso, Jorge Ben e Marisa Monte. De álbuns recentes, meu favorito é o Xande de Pilares cantando Caetano Veloso.

### Quais livros não podem ficar de fora da lista de leitura de 2024?

Neste ano, decidi me aprofundar na obra de Nelson Rodrigues. Estou lendo as peças, romances e crônicas dele. Li a incrível biografia escrita pelo Ruy Castro. Além disso, a literatura contemporânea brasileira está num momento muito forte e interessante: vale conferir autores como Socorro Acioli, Fabiane Guimarães, Ana Paula Maia e Santiago Nazarian, que publicaram livros recentemente.

### Tem alguma peça ou exposição que recomenda?

Fiquei impactado com a peça *Macacos*, do Clayton Nascimento. É um soco no estômago necessário. *King Kong Fran*, da atriz Rafaela Azevedo, também é ótima. Uma provocação deliciosa!

### Qual artista gosta de acompanhar?

Não costumo seguir nenhum artista assim, tão de perto. Mas leio sempre que Patrícia Melo, Ian McEwan, Stephen King e Dennis Lehane



lançam livros. Escuto sempre o que Ney, Marisa Monte e Caetano Veloso lançam. Vou ao cinema ver os filmes do Tarantino, Kathryn Bigelow, Paul Schrader, Roman Polanski, Todd Haynes e Christopher Nolan. ■ (MF)

*Raphael Montes (@raphael\_montes) é escritor, roteirista e produtor-executivo.*

# TEMPO DE ESCRITA

*Ganhadora do Prêmio Jabuti 2023, Karine Asth escreve sobre sua tentativa de engravidar em seu primeiro romance*

*por marcella fonseca*

Karine Asth começou a escrever no início de sua adolescência, período em que redigia cartas para Deus e para seu pai. Com 13 anos, ganhou seu primeiro diário, e, por muito tempo, sua escrita se manteve nesse meio. “Meu diário teve uma grande importância na minha vida. Foi algo tão potente que o hábito permanece até hoje”, conta a autora à *Versatille*.

Nascida em Nova Friburgo (RJ), mora há 17 anos em Recife. Quando o seu filho nasceu, Karine decidiu sair de seu emprego fixo, movimento que foi incentivado por seu marido. “No início, me senti muito insegura, tive medo dos julgamentos de fora. Mas, quanto mais eu estudava, quanto mais eu escrevia, mais sentia que era aquilo o que eu devia fazer.”

*Dentro do Nosso Silêncio*, seu primeiro romance, é fruto dessa dedicação. O livro rendeu à autora o primeiro lugar na categoria romance de entretenimento do Prêmio Jabuti 2023 e vem conquistando o público com sua trama envolvente de um tópico sensível que vivenciou: a tentativa de ser mãe. “O que me inspira são as dores do ser humano, as experiências que marcam e a complexidade de todo tipo de relação.”

Confira, na sequência, a entrevista.

**Versatille: A história da Ana, protagonista do livro *Dentro do Nosso Silêncio*, foi inspirada na sua vivência e na tentativa de ser mãe. Como foi para você escrever sobre o tema de uma forma tão honesta?**

**Karine Asth:** Foi uma experiência nova. Enquanto escrevia, tinha meus momentos de pausa, em que eu buscava no meu passado recente os detalhes do período de tentante. Foi algo intenso, porém sem sofrimento. Eu lembrava o quanto havia sido doloroso, ao mesmo tempo ciente de que não estava mais naquela posição. Pensava nas mulheres que viviam o processo naquele momento, em como muitas delas sofriam em silêncio, enquanto se questionavam por que só com elas não dava certo, sem se darem conta de que não estavam sozinhas.

**V: Além da busca pela maternidade, há outros elementos das personagens ou da história que foram inspirados em você ou nas pessoas a sua volta?**

**KA:** Existem vários detalhes da história inspirados em gostos, medos e características de outras pessoas da minha vida. Como a cor verde, presente em alguns trechos, que era a

cor preferida da minha irmã. O pé de jabuticaba que aparece na confeitaria da Ana é uma paixão da minha mãe. Entre outros detalhes que deixo só para mim.

**V: O livro foca os sentimentos de Ana, mas você também inclui os de Samuel. Essa inclusão foi algo pensado desde o início ou você decidiu colocar ao longo da construção da história?**

**KA:** A princípio, eu decidi que a narrativa seria em primeira pessoa, focada na Ana. Mas, enquanto escrevia, entendi que seria importante trazer o ponto de vista do Samuel porque ele também vivia aquela situação, e a visão dele era outra. Percebi também que algumas cenas na voz dele teriam mais força do que na dela. Por isso, acabei decidindo trazer essa focalização para ele em alguns momentos.

**V: O que você espera que os leitores sintam ao ler sua obra?**

**KA:** Eu espero que possam sentir um pouco das frustrações vividas pela Ana e pelo Samuel. Que de alguma maneira se identifiquem com a fragilidade do ser humano em não ter controle sobre muitos aspectos da vida. Tenho recebido muitas mensagens com sentimentos diferentes quanto a cada leitura, e isso tem sido incrível.

**V: *Dentro do Nosso Silêncio* é o seu primeiro romance. O que você sentiu quando viu que era finalista do Prêmio Jabuti e que ganhou na categoria de romance de entretenimento?**

**KA:** Foi inesperado. Eu me inscrevi como uma obrigação comigo mesma. Ler meu nome na lista dos semifinalistas foi uma grande surpresa. Ganhar o prêmio, então, é algo que estou

assimilando até hoje. A melhor parte está sendo ganhar leitores. Quase todos os dias recebo mensagens de pessoas que estão lendo ou leram o livro. É um prazer, uma felicidade diferente de tudo o que já senti.

**V: Quais são os planos agora?**

**KA:** Quero focar agora no meu segundo romance. Já tenho o projeto pronto e já comecei a escrever, mas está bem no início ainda. Neste ano quero me concentrar na escrita, sem pressa de terminar. ■

A autora brasileira  
Karine Asth





# NO BACKSTAGE DE HOLLYWOOD

*Os bastidores das grandes premiações da indústria do cinema, descritos pelos olhos atentos de uma jornalista que adentra tais espaços*

**por miriam spritzer**

Da esq. para a dir., Marilyn Monroe com seu globo de ouro pelo papel em *Quanto Mais Quente Melhor*. Ao lado, Kim Novak com seu prêmio de atriz revelação em 1955. Por último, Elizabeth Taylor e Michael Todd na 14ª edição do evento

Fotos: Getty Images

Jogue a primeira pedra quem nunca agradeceu à Academia com alguma escova de cabelo ou até um shampoo na frente do espelho fazendo alusão a ganhar um Oscar. Bom, não sei se muita gente faz isso, mas eu certamente já fiz mais de uma vez. Porém, o destino quis que Hollywood abrisse suas portas para mim, só que num papel diferente do das grandes estrelas – no caso, como repórter. Após anos de carreira, inúmeras entrevistas e matérias exclusivas sobre televisão e cinema, fui selecionada para fazer parte de um pequeno grupo de jornalistas que está por trás de uma das mais importantes premiações: o Globo de Ouro.

Breve contexto histórico: as premiações de cinema surgiram no fim dos anos 1920. Louis B. Meyer, do estúdio Metro-Goldwyn-Mayer (MGM), criou a Academy Motion Picture Arts and Sciences em 1927, com o intuito de estruturar uma organização que juntasse todos os estúdios



Ao lado, Lee Sung Jin, Ali Wong e Steven Yeun com seus prêmios por *Treta*. Na página ao lado, no topo, Steven Spielberg, Harrison Ford e Kate Capshaw na festa da 81ª edição do Globo de Ouro. Abaixo, Margot Robbie e Billie Eilish

para formalizar a então nova indústria. Naquela época, o país enfrentava, além de reformas trabalhistas, uma grande crise econômica sem precedentes, e Hollywood não chamava a atenção do americano médio. Por isso, em 1929, a Academia criou uma premiação, hoje apelidada de Oscar, como uma solução unificada dos estúdios para ajudar a promover seus filmes, função que até hoje, quase 100 anos depois, cumpre com sucesso.

Na época, o foco de bilheteria era totalmente doméstico; não se imaginava uma indústria internacional como se tornou atualmente. Justamente por isso, em 1943, um grupo de jornalistas internacionais que viviam em Los Angeles se juntou para criar uma associação chamada de Hollywood Foreign Press Association, onde premiariam os melhores filmes com um Globo de Ouro. O símbolo foi claramente escolhido de forma que ilustrasse o intuito de facilitar o contato entre o cinema americano – e eventualmente a televisão – com o resto do mundo. Depois de algumas décadas, outras premiações surgiram no mercado; no entanto, as mais comentadas e prestigiadas seguem sendo o Oscar e o Globo de Ouro.

Enquanto o Oscar se tornou mais formal e tradicional, o Globo de Ouro teve a permissão de ser informal. O Oscar é apresentado em um

antigo teatro, onde, após o longo e observado red carpet, as estrelas e os profissionais de cinema se sentam em silêncio, por horas, para assistir a cada uma das categorias que envolvem a produção da sétima arte com a mesma seriedade. Já o Globo de Ouro acontece após um jantar no salão principal do tradicional hotel Beverly Hilton, em Los Angeles, e a atmosfera é de uma grande festa onde todos realmente se divertem.

Por ser uma premiação de jornalistas, as categorias muito técnicas de cinema acabam não fazendo parte, o que deixa toda a cerimônia mais rápida e leve. Além disso, o formato do salão permite que os convidados circulem e conversem entre eles. E, quando falamos convidados, queremos dizer as grandes estrelas de Hollywood. Assim, acontecem momentos memoráveis e que se tornam virais, como a fofoca entre Selena Gomez e Taylor Swift, que, ao que tudo indica, estavam discutindo sobre o casal Timothée Chalamet e Kylie Jenner na premiação deste ano. Por isso e muitos outros motivos, estar in loco na cerimônia é uma experiência verdadeiramente única.

Fora o glamour que podemos todos acompanhar na transmissão, estar lá é uma mistura emocionante de luxo e um pouco de bagunça – mas no bom sentido; afinal, nada mais interessante que um toque de imprevisibilidade. O ponto de partida, claro, é o tapete vermelho.

Fotos: Getty Images

De fora, vemos as estrelas desfilando em seus trajes deslumbrantes, parando para fotos e dando entrevistas. Mas estar lá torna tudo muito maior e mais agitado. Inúmeros veículos de imprensa estão por todos os lados, e existe um espaço separado específico para os fotógrafos, onde se pode ver de perto os looks de cada um. No caminho oficial do red carpet, existe serviço de bebidas e espaço para socializar. Entre os indicados e os apresentadores, é um nome de peso atrás do outro na chegada. Alguns acompanhados de grandes times, como Taylor Swift e Leonardo DiCaprio, e outros que andam praticamente sozinhos, a exemplo de Harrison Ford e Lenny Kravitz.

Essa parte da premiação dura mais ou menos duas horas. Enquanto alguns param para falar com a imprensa presente, outros tentam passar o mais rápido possível para o salão. Mas muitos dos convidados acabam socializando entre si, como Steven Spielberg, que conversou por minutos a fio com Juan Antonio Bayona sobre suas impressões de *A Sociedade da Neve*. Ou Christopher Nolan e Bradley Cooper, que se encontraram a poucos passos dali e exatamente ao mesmo tempo. É tão lotado que, muitas vezes, você nem consegue perceber todos os que estão chegando no evento ou, até mesmo, esbarra sem querer em um de seus favoritos.

Uma vez dentro do local da cerimônia, antes mesmo do início da transmissão, a atmosfera é eletrizante. A decoração suntuosa do salão, com seus icônicos lustres, chega a desaparecer no meio da agitação dos convidados. A sensação é que você está fazendo parte de algo muito especial; afinal, é a festa mais exclusiva da indústria. O jantar é servido uma hora antes da premiação, mas muitos optam por pular a refeição para seguir circulando entre as mesas. Presenciamos novas ideias surgindo na conversa entre diretores e produtores e, muitas vezes, eles se tietando. Mas tudo se acalma um pouco uma vez que se começa a televisualizar a premiação.

É importante destacar que o salão é relativamente pequeno e quase todo mundo consegue se ver mesmo do palco, o que resulta muitas vezes em momentos totalmente espontâneos e imprevisíveis. Discursos improvisados como o de Ke Huy Quan em 2023 ao olhar Steven Spielberg na primeira fileira e ressaltar que foi ele quem lhe deu o seu primeiro emprego. Ou Jennifer Coolidge, que, apesar de estar recebendo a estatueta por *White Lotus*, agradeceu a Ryan Murphy por ter lhe



dado um de seus primeiros papéis. Mike White, criador da série, brincou que muitos ali presentes o aplaudindo pelo prêmio tinham rejeitado o tal projeto.

De fato, nunca se sabe o que pode acontecer em um evento ao vivo como este. E, claro, estes imprevistos são televisualizados, o que deixa a premiação autêntica. Mas o que o público não pode imaginar é que os dois maiores pontos durante a premiação não são o palco nem as mesas perto dele, que estão sempre expostas na transmissão ao vivo, mas sim o corredor próximo ao banheiro e o bar, em um pequeno anexo do salão, ambos longe das câmeras. É nesse espaço que as grandes celebridades ficam à vontade. Áreas seguras, onde só estão os convidados e sem câmeras por perto. Podem agir casualmente, fugir da formalidade, dar risadas e até comemorar o tão sonhado Globo de Ouro. ■

# ENXERGAR ALÉM

*Em cartaz na Pinacoteca, a mostra que conta a história de Lygia Clark é imperdível para ampliar o olhar perante a arte brasileira*

por **marcella fonseca**

Entrar na Pinacoteca, o museu de arte mais antigo de São Paulo, é uma experiência artística por si só: a construção neoclássica com amplas janelas e paredes de tijolos, fundada em 1905, é convidativa. As salas abrigam obras de grandes nomes como Anita Malfatti, Tarsila do Amaral, Almeida Júnior e Oscar Pereira.

Confesso que meu lugar favorito é a ponte da entrada, em que posso avistar a *Musa Impassível*, escultura feita de mármore de carrara pelo artista italo-brasileiro Victor Brecheret, que homenageia a poetisa Francisca Júlia. Mas admirá-la não era o objetivo do dia. E enxergar a beleza da musa é fácil para mim.

Meu destino era a mostra *Lygia Clark: Projeto para um Planeta*, que tem curadoria de Ana Maria Maia e Pollyana Quintella, um tributo a uma das artistas brasileiras mais relevantes do século 20. As sete galerias dedicadas à exposição contam o legado de Lygia para a cena artística contemporânea do país. Com mais de 150 obras, a apresentação do filme *O Mundo de Lygia Clark* e uma série de ativações que dá vida ao trabalho da artista, a Pinacoteca apresenta uma verdadeira imersão em suas ideias.

Seria presunçoso acreditar que posso analisar a vida inteira de uma artista em poucas palavras, então me atentarei a sua mais célebre série: *Bichos* (década de 1960).

Ao adentrar na primeira sala da exposição, é possível ver réplicas das obras. Os espectadores podem – e recomendo que o façam – mexer nas estruturas de metais articuladas para moldar novas



Acima, retrato de Lygia Clark com um *Bicho* e sua não obra *Máscara Abismo*. Na página ao lado, a exposição na Pinacoteca



formas, criando a própria arte, que logo será modificada por outra pessoa. Na sala ao lado, as verdadeiras espécimes estão expostas, mas longe das mãos do público, como é de se imaginar.

Demorei-me na sala que expunha os verdadeiros bichos articulados de Lygia Clark. Observei as cores do metal, o modo como estavam montados e, por várias vezes, me perguntei: “E se eu pudesse tocá-los?”, desejando sentir o gelado do metal em meus dedos.

Tais obras, expostas em uma sala de museu, podem parecer banais comparadas às grandes pinturas e esculturas que recheiam as galerias tradicionais. Quando se olha de uma forma simplista, vê-se apenas algumas placas de metal que se mexem. O que tem de tão importante nelas para merecerem uma grande exposição em um dos mais importantes museus da cidade?

Para entender, é preciso enxergar além.

No fim da década de 1950 e no início da década de 1960, o concretismo regia as obras brasileiras: linhas duras, formas simples e, o mais importante, a racionalidade. A mineira Lygia Pimentel Lins (1920-1988), mais conhecida como Lygia Clark, junto com o grupo Frente, foi precursora do neoconcretismo, que caminhava na direção oposta: subjetividade, liberdade e efemeridade eram o fio condutor das obras.

Ao criar a série *Bichos*, Lygia Clark rompeu com a ideia de que a arte deveria ser apenas contemplada; ela também depende de quem a está manejando. A artista fez uma obra aberta, mas que nem sempre executava o movimento desejado, como qualquer criatura viva. “Também ele [*o sujeito*] – como o *Bicho* – não tem

fisionomia estática que o defina. Ele se descobre no efêmero, por oposição a toda espécie de cristalização. [...] Sujeito-objeto se identificam essencialmente no ato”, explicou a artista na época.

Assim, a manipulação pelas mãos de outra pessoa dá sentido à invenção de Lygia, que humildemente cede seu lugar de Deus da obra e transforma o espectador em seu criador, mesmo que por apenas alguns instantes. A ideia de um trabalho coletivo permeia todas as criações da artista a partir de *Bichos*. Suas pinturas, suas esculturas e seus projetos, que ela chamava de não arte, contam com o toque e os sentidos do espectador.

Abranger a percepção além do metal é notar como a artista foi revolucionária em sua época, em como ela abriu caminho para que diversos outros artistas pudessem exercer sua sensibilidade e compartilhar as obras com o público das mais diversas formas. Para Lygia, arte era aquilo que poderia ser compartilhado.

Passar a tarde na Pinacoteca e imergir no mundo de Lygia Clark pode ser muito esclarecedor, tanto para a alma – como foi para mim – quanto para a história da arte brasileira, se você ousar enxergar, e não apenas ver. ■

#### Serviço:

Data: aberta até 4 de agosto de 2024  
Local: Pinacoteca Luz (1º andar)  
Horário de funcionamento: de quarta a segunda, das 10h às 18h. Quintas-feiras com horário estendido, das 10h às 20h (gratuita a partir das 18h)





Foto: divulgação

# A ARTE DE TECER

Autora da intervenção artística da capa de Janáina Torres, Jessica Costa se reconhece como uma artista-artesã. Especialista em explorar as possibilidades da tapeçaria por meio da técnica de tufagem manual, ela cria painéis e instalações que se apropriam de espaços e chamam atenção pelas suas cores, formas e texturas. “Me colocar como artista-artesã é propor um estreitamento entre essas duas denominações e borrar a linha que as separa”, explica.

Esse conceito – e o próprio conhecimento da tecelagem – surgiu após alguns anos de pesquisa sobre técnicas manuais têxteis. “Os vários jeitos de tecer são fontes inesgotáveis de experimentação e criação. Essas técnicas têm suas raízes nos espaços domésticos, ligadas às origens da condição de um trabalho feminino que, por muito tempo, esteve na invisibilidade. Portanto, trabalhar dessa forma é dar continuidade a um legado de resistência.”

Em sua produção, Jessica também se aproxima de outras formas artísticas, como a pintura, por meio de fios e lãs, na qual diversos novos são tecidos em sobreposições para criar nuances. De certa maneira, cria-se ainda um diálogo com o processo de esculpir, visto que ela utiliza a lã natural e realiza cortes precisos para moldar formas tridimensionais, dando camadas, contornos, profundidade e dimensão às obras de arte.

Representada pela Zipper Galeria, em São Paulo, a artista se prepara para algumas exposições no segundo semestre de 2024 – agenda que será divulgada assim que possível em suas redes sociais – e resume o seu trabalho e sua descrição como “artista-artesã” de forma singela: “Para mim, trabalhar com as mãos vem à frente de qualquer intenção artística. É parte vital no meu processo”. ■

# MUITAS JANAÍNAS

*Janáina Torres conquistou seu lugar no mundo sendo exatamente quem é. Agora, ela se prepara para abrir um novo negócio, que promete um retrato fidedigno do Brasil por meio da gastronomia*

*texto: giulianna iodice*

*fotos: júlia zeidler*

*assistente de fotografia: ethel braga e jonas felipe araujo*

*tratamento de imagem: bruna splitter*

*stylist: ana parisi*

*produção de moda: jonathan ferreira de souza*

*produção executiva: alessandra della rocca*

*beleza: raul mello*

*filmmaker: jack lima*

*camareira: iris dantas*

*locação: renata edifício*

Janáina veste regata  
D-Gaia e brincos  
Hector Albertazzi





Na página ao lado, Janaína veste Giorgio Armani, brincos e earcuff Hector Albertazzi. Nesta página, vestido UMA e brincos B.Luxo



Bonito é ver alguém fiel à sua essência e que não muda para atender à expectativa dos outros. É com isso em mente que chego à história de Janaína Torres, eleita recentemente a Melhor Chef Mulher do Mundo pelo Worlds 50 Best. Essa é, de fato, mais uma conquista em sua vida, que pode até dizer muito sobre ela, mas não a resume.

Mãe, empreendedora, cozinheira, chef, mulher. Nascida na região central de São Paulo, no Bixiga, Janaína Torres cresceu em um cortiço, ambiente que propiciou o seu convívio próximo com a comida desde muito nova. Mas foi em seu Bar da Dona Onça, aberto há 16 anos, que a cozinheira começou a mostrar bem mais do que a sua – a minha e a nossa – cozinha brasileira. Num endereço icônico paulistano, aos pés do Edifício Copan, o restaurante de Janaína serve clássicos descomplicados: “As pessoas vão até lá para comer o prato específico, então não posso tirar nada”, conta ela, enquanto está sendo maquiada para as fotos do editorial e da capa desta edição.

“Eu não quero mais ouvir que as técnicas da cozinha brasileira são erradas. As Janaínas, as Marias, elas são muito subestimadas. Eu não estudei a cozinha francesa, a minha técnica é a cotidiana. E quem vai dizer que isso é errado?”

Já com a Casa do Porco, restaurante que comandou por anos ao lado de seu ex-marido Jefferson Rueda, que continua seu sócio, revolucionou a forma como as pessoas compreendiam o animal – e muitas vezes o limitavam – e ganhou reconhecimento global, que vai bem além da atual 12ª posição da lista 50 Best. Nos últimos anos, foi ela quem assinou os menus-degustação. Inclusive, lembro-me com carinho do último em que estive, “Somos todos de carne e osso”, em cartaz no último ano. Tinha uma delicadeza tanto na proteína-protagonista como nos vegetais, oriundos da horta do Sítio Rueda.

Além dos dois restaurantes ultra-estabelecidos, três conceitos mais casuais compõem o portfólio de casas: Merenda da Cidade, Hot Pork e a Sorveteria do Centro. Mas a grande novidade, em primeira mão, que me conta numa euforia delicada, com seus olhos azuis e sempre atentos, é o nascimento do A Brasileira. Mas, afinal, o que é isso?

“A Brasileira é onde eu vou poder mostrar a comida brasileira de hoje. O que eu penso da nossa cozinha. Dentro desse lugar, que por enquanto é itinerante, eu tenho a possibilidade de abrir conversas, congressos, introduzir debates relevantes. No futuro, quando for um espaço físico, terá um restaurante autoral, uma curadoria de produtos brasileiros e, claro, um espaço para essas conversas, sempre olhando para aquilo que a gastronomia tem que se tornar lá na frente, mas pensando no nosso passado, nos povos originários.”

Previsto para ser inaugurado no fim do próximo ano, A Brasileira funcionará de forma móvel, até se estabelecer num ponto. A motivação para o nome, mais uma vez, é a própria Janaína, assim como aconteceu no Bar da Dona Onça, seu apelido, que atualmente carrega até no braço. “O nome A Brasileira é porque os gringos passaram a se referir a mim como aquela brasileira, a que cozinha, do tipo ‘chama a brasileira’, e pegou [risos].”

Sem papas na língua, todos sabem: não há maior defensora e orgulhosa da comida brasileira que Janaína Torres. Pauta frequente em sua vida, ela sempre se manteve fiel ao seu estilo próprio, muitas vezes subjugado: “Eu não quero mais ouvir que as técnicas da cozinha brasileira são erradas. As Janaínas, as Marias, elas são muito subestimadas. Eu não estudei a cozinha francesa, a minha técnica é a cotidiana. E quem vai dizer que isso é errado?”, comenta, sem ares de indignação.

“Eu não sei cozinhar para pouca gente. A minha casa é cheia, o tempo inteiro. São os meus dois filhos, os agregados, o Walério [Araújo, amigo e vizinho de longa data]. É uma festa sempre.” Com o que chama de cozinha popular afetiva, Janaína é presença frequente em jantares fora do Brasil, sejam eles feitos por chefs ou oficiais, momentos em que faz questão – com muita maestria – de mostrar o Brasil para o mundo. É também conhecida, como a frase do início do parágrafo já mostra, por ser exímia anfitriã, em momentos que serve, usualmente, sua famosa feijoada ou a galinhada. Inegavelmente, brasileiríssimos, como ela, a brasileira. ■

Jaqueta Modem e  
brincos Swarovski





Nas duas páginas,  
Janaína usa blazer  
BOSS, brincos  
Morana e meia-  
calça Calzedonia



# AUTENTICIDADE BAIANA

*Aletania Meinberg  
detalha sua empreitada  
no universo da moda  
circular e compartilha  
sua relação com as  
cidades de sua vida:  
São Paulo e Salvador*

*texto: beatriz calais  
fotos: renan christofoletti  
direção de arte: marcella fonseca  
direção de moda: dudu farias  
filmmaker: gustavo viola  
produtora executiva: deborah park  
beleza: pablo felix e nadja vasconcelos  
produtos: shiseido  
studio: cena village  
agradecimento: gastronomia mf*

Corpete Mugler,  
brincos Emar  
Batalha e colar  
Eduardo Caíres





Corpete e  
luvas Mugler,  
sapatos Jimmy  
Choo

Nascida em Ipirá, município baiano a cerca de 200 quilômetros de Salvador, Aletania Meinberg sempre se manteve próxima da moda. Era o tipo de jovem que folheava revistas, selecionava seus looks preferidos e depois desenhava peças que poderiam ser reproduzidas em casa com uma máquina de costura. Hoje, como influenciadora e empresária do segmento, ela estampa o editorial e a capa da nova edição da *Versatille* – com certeza, a Aletania do passado, que admirava matérias de moda, estaria orgulhosa.

Numa conversa sobre a sua trajetória e seus projetos, a empresária discorreu sobre o AcervoA, business focado no aluguel de peças de luxo, que acaba de inaugurar um espaço físico. Cada vez mais ativa na pauta de moda circular, para ela, é importante ter essa consciência quando se trabalha em um setor com muito volume de produção e consumo, com descartes que impactam diretamente no bem-estar do planeta.

Com uma visão clara sobre o seu papel no ecossistema da moda, que agora vai além da produção de conteúdo digital, ela compartilhou também a sua relação afetuosa com as cidades de São Paulo e Salvador. Confira o bate-papo completo.



#### **Versatille: Quando você começou a se relacionar com a moda?**

**Aletania Meinberg:** Minha mãe sempre costurou, bordou e pintou. De tanto vê-la colocando a mão à massa, eu me inspirei. As roupas que estavam em alta demoravam para chegar na minha cidade, então eu via nas revistas e desenhava modelos parecidos para tentar fazer em casa. Na hora de escolher uma carreira, acabei cursando nutrição, porque me diziam que era um caminho mais seguro. Não adiantou. Meu coração sempre esteve na moda, e eu acabei não exercendo a minha formação. Quando os blogs surgiram, comecei a me entregar ao que realmente amava. Inicialmente não dava lucro, mas eu sabia que um dia ia dar certo. Funcionou [*risos*]. Hoje, já fiz cursos sobre o assunto no Brasil e no exterior. Consegui me estabelecer na área.

Aletania  
veste look  
do Acervo  
A: blazer  
Balmain, short  
YSL, luvas  
Mugler, meia  
Wolford e  
sapatos Prada



Terno YSL  
e sandálias  
Aquazzura





“O handmade do nordeste também me inspira demais. O bordado, a peça feita à mão com carinho... o lado criativo que eu herdei muito da minha cultura.”

**V: Atualmente, qual o papel da moda na sua vida?**

**AM:** Para mim, a moda é uma forma de expressão muito forte e bonita. Ela diz muito sobre quem você é e reflete o estado de espírito de cada dia. A maneira como estou me sentindo impacta no estilo de roupa que vou escolher. Então é isso. Ela nos ajuda na comunicação com o mundo.

**V: E quanto à veia empreendedora? Ela sempre esteve presente?**

**AM:** Sempre tive uma veia comercial e uma inquietação que não me deixava ficar parada. Consegui enxergar potencial no blog na época em que era terra de ninguém, então acredito que isso tem uma relação com o meu lado empreendedor. Na juventude, costumava vender coisas. A família de uma amiga tinha uma fábrica de roupas, e eu conseguia algumas peças para vender na escola. Fazia isso com bijuterias também.

**V: E como você pensou e desenvolveu a ideia do AcervoA?**

**AM:** Durante a pandemia, eu entrava no meu closet e ficava incomodada com a quantidade de roupas e de acessórios. Era o meu sonho, mas comecei a gerar desconforto. Foi aí que comecei a me aprofundar na temática da moda circular. Fiz grupos com amigas para que a gente vendesse roupas que não estávamos usando. Vi que isso gerava muito interesse e comecei a ter alguns insights sobre outros modelos de negócio, como o aluguel de roupas. Na era digital em que vivemos, costumamos postar fotos de peças que usamos em festas e eventos e depois evitamos repeti-las. No fim das contas, a roupa é usada apenas uma vez. Um gasto desnecessário. Por que não alugar e fazer com que ela seja reutilizada? Foi a partir desse questionamento que o AcervoA nasceu.

**V: Como você enxerga a moda circular?**

**Qual é a importância, em seu ponto de vista?**

**AM:** Precisamos falar cada vez mais sobre a moda circular. Eu gosto de comprar, mas também sei como o consumo desenfreado impacta negativamente no meio ambiente. Nessa cultura das marcas fast-fashion, muitos compram sem ao menos ter um desejo real pela peça. Um comportamento incentivado por tendências, o que acaba resultando em várias roupas paradas dentro do armário. É tudo tão descartável. Não podemos fazer isso.

**V: Quais são os planos para a expansão do AcervoA?**

**AM:** O objetivo é ter um negócio com peças selecionadas e que sejam, de alguma forma, exclusivas. O primeiro passo foi criar um espaço físico no Itaim, onde as clientes podem marcar um horário e provar as roupas. Fazemos essa logística de horários para darmos um atendimento exclusivo, com privacidade, atenção e assessoria de moda. Mesmo ganhando visibilidade, a intenção não é fazer uma divulgação massiva.

**V: Para você, o que é luxo?**

**AM:** Hoje, luxo é ser desapegado e ter consciência do próprio consumo. Por que você está comprando aquele produto? Você sabe reconhecer e entender os motivos por trás daquela compra?

**V: Falando um pouco sobre sua trajetória pessoal. Como foi a sua transição da Bahia para São Paulo?**

**AM:** Vim para São Paulo aos 19 anos. Tinha uma tia morando na cidade, que sempre me chamava, então aceitei o convite. Cheguei com a intenção de estudar e um dia voltar para a Bahia. Fui me acostumando,

formando família, e acabei ficando. No início me sentia muito sozinha e com saudade dos meus pais, mas aos poucos aprendi a amar a cidade. Não saio mais daqui, embora a Bahia seja meu lugar preferido no mundo. Tenho apartamento em Salvador e estou sempre lá, mas minha rotina funciona muito bem em São Paulo.

**V: Há algo que você carrega da Bahia no seu dia a dia em São Paulo?**

**AM:** Eu carrego a alegria e a autenticidade. Às vezes, falo muito o que penso, e acredito que seja por conta da minha origem. Aqui em São Paulo, todo mundo pisa em ovos, e lá acredito que somos mais diretos. É sem maldade. Pura autenticidade. Eu tenho isso enraizado em mim. Não vou falar algo para agradar se for mentira. Além disso, o handmade do Nordeste também me inspira demais. O bordado, a peça feita à mão com carinho... o lado criativo que eu herdei muito da minha cultura.

**V: Como as duas cidades impactam na sua vida pessoal e profissional?**

**AM:** Costumamos dizer que o baiano não nasce, ele estreia. Acho que sou assim *[risos]*. Estou sempre querendo fazer coisas novas e ser vista. Creio que seja uma característica baiana do meu lado profissional. Já São Paulo me ensina todos os dias. Se você não aprende a ser gente grande aqui, não aprende em mais nenhum lugar do mundo. Esse lugar faz você lutar com um leão por dia. É difícil, mas nos motiva a sempre buscar crescimento e melhorias. Junta as características das duas cidades em uma pessoa e vira isso: esta baiana arretada. ■

Vestido Area do Acervo A





Vestido The Attico  
do Acervo A



Vestido YSL  
do Acervo A

# MEMÓRIAS ARGILOSAS

Comissionada pela Audemars Piguet, a brasileira Sallisa Rosa inaugura instalação na Pinacoteca de São Paulo

por miriam spritzer



Acima, *Topografia da Memória*. Na página ao lado, Sallisa Rosa

Algum dia você já imaginou como seria adentrar a cabeça de alguém e se deparar com as suas memórias? Grandes ou pequenas; centrais ou mais afastadas; definidas ou abstratas. Será que poderíamos identificar que memórias são essas e quanto importantes são? Provavelmente, a sensação de estar ali, observando a mente alheia, seria como estar em outro planeta.

Mesmo sendo um cenário fictício e construído pela artista Sallisa Rosa, é mais ou menos a sensação que temos ao entrar e andar em sua mais recente obra, batizada de *Topografia da Memória*. A instalação imersiva, comissionada pela Audemars Piguet Contemporary, braço de comissionamento de obras da relojoeira, conta com mais de 100 peças de cerâmica únicas e moldadas à mão, que foram distribuídas cuidadosamente em um espaço fechado com baixa iluminação, criando um ambiente totalmente diferente, em que os visitantes podem caminhar entre as peças que estão por todos os lados: no chão, sobrepostas em cima de outras e algumas até suspensas no teto. As esferas quase perfeitas contrastam com formas abstratas, algumas remetem a formações geológicas encontradas em cavernas.

A proposta da artista goianiense é explorar como nos lembramos dos fatos e a possibilidade de reprogramar lembranças. A inspiração surgiu quando sua avó foi diagnosticada com Alzheimer, momento que gerou uma autorreflexão sobre a própria ancestralidade. As avós são figuras centrais para contar as histórias de suas famílias. Ao acompanhar o declínio da capacidade de recordar, a artista começou a refletir sobre o tema.

Fotos: cortesia da autora e da Audemars Piguet

A escolha do material, a argila, também tem um significado, porque ela representa uma conexão entre a erosão da terra e a debilitação da capacidade de lembrar, algo central no trabalho de Sallisa Rosa. A temática da conexão humana com a terra é sempre presente no seu trabalho, por meio da fotografia, dos vídeos, das performances ou de instalações.

Mesmo que Sallisa tenha familiaridade com a cerâmica, essa é a sua primeira grande instalação feita totalmente do material, o que resultou num espaço único e impactante. Sem limitações, os visitantes podem simplesmente passar e se impressionar com a maestria artesanal da artista, mas também se perder pelos inúmeros caminhos e possibilidades criados ali dentro e, quem sabe, até revisitar algumas de suas memórias.

*Topografia da Memória* foi apresentada pela primeira vez na Rotunda do Collins Park durante o Miami Art Basel de 2023. Atualmente, está em cartaz na Pinacoteca de São Paulo, onde ficará exposta até 28 de julho de 2024. ■



# O SEGREDO DA LONGEVIDADE

*Em um bate-papo com a Versatille, o especialista em cirurgia geral, professor e escritor doutor Gabriel Almeida discorre sobre saúde, emagrecimento e bem-estar*

*por beatriz calais*



Foto: divulgação

Autor de diversos livros, professor e dono de clínicas próprias em São Paulo e Salvador, o doutor Gabriel Almeida tem uma rotina dinâmica. A conversa com a *Versatille* aconteceu entre compromissos, dentro do carro, enquanto se locomovia. Mesmo em meio à correria, o profissional reforça a importância da saúde física e mental para que o seu dia a dia seja eficiente, premissa que também traz para os seus pacientes. Em sua visão, não há como exercer tantos cargos com sucesso sem o cuidado com o bem-estar. Confira, na sequência, a conversa.

**Versatille: O que motivou você a construir uma carreira na área da medicina e pesquisa voltada a saúde, emagrecimento e bem-estar?**

**Gabriel Almeida:** O que me motivou foi uma grande dor. Eu saí da faculdade de medicina e entrei direto na residência médica de cirurgia geral. Foi um período extremamente estressante, e eu fui de 70 quilos para 100 quilos. Aquilo foi algo que me incomodou, e eu tentei várias formas, com nutricionistas e profissionais da educação física, e não

“Há um provérbio chinês que revela o segredo da longevidade: coma metade, ande o dobro e ria o triplo. Basicamente, coma um pouco menos para fazer uma redução calórica e ter uma alimentação saudável; ande o dobro para que os exercícios físicos estejam em dia; e ria o triplo, para sempre transmitir boas energias para o mundo. Essa energia positiva volta para você.”

tinha resultado. Pensei: a medicina é uma área tão ampla, será que ela não pode me ajudar? Então eu comecei a estudar profundamente os caminhos da obesidade e consegui emagrecer e voltar para o meu peso ideal. Minha vida mudou, eu fiquei muito feliz e percebi que podia ajudar mais pessoas. De 2007 para cá, estudo com afinco e já escrevi sete livros relacionados ao tema.

**V: Pode falar mais sobre os “sete pilares do sucesso”?**

**GA:** O principal é o entusiasmo. Costumo dizer que ele é o mais importante porque, quando você é entusiasmado, consegue ter resultados em qualquer área. Dedicção, motivação e amor pelo que você faz e pelo outro também são pilares importantes, mas sem entusiasmo você nunca vai conseguir ter êxito. Esse é o segredo. Quando analisamos as histórias de pessoas de sucesso, percebemos que todos tinham entusiasmo como uma criança frente a uma novidade.

**V: O que é fundamental, na atualidade, para ter o corpo e a mente sãos?**

**GA:** Para mim, são quatro pontos muito importantes. Primeiro, você precisa encontrar o seu propósito. A filosofia oriental fala muito sobre isso por meio do termo “ikigai”, que representa um estado de espírito em que você está em completa harmonia com o que faz e propaga para o mundo. Para encontrar esse propósito, você tem que amar o que faz, fazer bem o que ama,

ser reconhecido e bem remunerado por isso e ajudar o mundo com suas ações. Se você faz algo que não vai ao encontro de seus princípios, você nunca vai ser feliz.

**V: Na sua visão e no seu conhecimento, como a medicina integrada pode mudar a qualidade de vida dos pacientes?**

**GA:** A medicina integrada nada mais é do que avaliar o indivíduo como um todo. Imagine um paciente que está com depressão. Muitos o analisam apenas a partir de uma questão do sistema nervoso central e receitam antidepressivos. Mas muitas vezes isso não é suficiente. A depressão é ocasionada pela desregulação de um neurotransmissor chamado serotonina, e a maior parte da serotonina não é produzida no sistema nervoso central, e sim no intestino. Então, quem poderia imaginar que um indivíduo com depressão pode começar a consulta sendo questionado sobre a saúde do seu intestino? Isso é avaliar o indivíduo como um todo. Quando você faz uma medicina integral e o avalia por inteiro, isso vai favorecer e facilitar um resultado excelente no tratamento.

**V: Qual é o primeiro passo para envelhecer melhor?**

**GA:** O segredo da longevidade é algo muito almejado (*risos*). Para a nossa sorte, há um provérbio chinês que revela esse segredo a partir de três pontos: coma metade, ande o dobro e ria o triplo. Basicamente, coma

um pouco menos para fazer uma redução calórica e ter uma alimentação saudável; ande o dobro para que os exercícios físicos estejam em dia; e ria o triplo, para sempre transmitir boas energias para o mundo. Essa energia positiva volta para você.

**V: Como é o tratamento integrado que promove no Núcleo GA (tanto em São Paulo como em Salvador)?**

**GA:** Eu busco o chamado atendimento multidisciplinar. Esse é o nosso diferencial, porque eu tenho um nutricionista que está estudando apenas a parte alimentar, enquanto outro médico pesquisa remédios e o profissional de educação física se aprofunda apenas nos treinos. Já o dermatologista cuida da pele. Não tem como apenas um indivíduo dominar completamente todas as áreas. Eu tenho todos esses profissionais e avalio o paciente de forma integral e multidisciplinar, conseguindo um resultado muito maior na perda de peso e na melhora da disposição, do sono, da qualidade da pele e do cabelo. Um por todos e todos por um, como diriam os Três Mosqueteiros (*risos*). É assim que funciona o núcleo GA.

**V: Acredita que as pessoas estão se tornando mais saudáveis ou o oposto? Por quais razões?**

**GA:** Infelizmente não estão se tornando mais saudáveis. A incidência da obesidade está em níveis alarmantes. Para você ter uma ideia, quando eu estava obeso, aproximadamente 11% da população brasileira estava na faixa da obesidade. Hoje, já temos 25,6% da população nessa faixa. Do início do século para cá, a obesidade mais do que dobrou. E a tendência é aumentar ainda mais. Nos Estados Unidos, a situação é ainda mais catastrófica. Hoje, 42% da população adulta do país está com obesidade. Não digo acima do peso, mas sim, obeso. Isso é alarmante. No Brasil, a obesidade tem crescido mais nas classes menos favorecidas financeiramente, porque há muito acesso aos alimentos industrializados e pouco aos naturais. A alimentação saudável é mais cara, então as pessoas mais humildes não têm como comprar. Essa é a principal

razão. Já na classe mais favorecida, há a diminuição das taxas de obesidade, porque eles têm mais acesso à saúde. Antigamente, as pessoas achavam que o indivíduo que estava engordando tinha uma vida financeira boa. Hoje é o contrário. A população com maior poder aquisitivo é a que está comendo melhor e tendo acompanhamento com médicos, nutricionistas e profissionais de educação física.

**V: O processo de emagrecimento é parte fundamental da sua atuação como médico. O que o “peso ideal” traz de melhorias para a vida de quem decide persegui-lo?**

**GA:** Temos que ter algo muito importante em mente: o aumento do peso está relacionado ao surgimento de diversas doenças e vários tipos de câncer. Estando no seu peso ideal, você aumenta a expectativa de vida, diminui as doenças relacionadas ao envelhecimento e envelhece de uma forma mais saudável, com mais funcionalidade para andar, resolver tarefas, praticar esportes e até mesmo manter a libido. Basicamente: você envelhece com mais saúde e bem-estar. ■

O Núcleo GA em São Paulo



# SPECIAL TOYS

por rogerio g. sfoggia



Muito mais do que bens de consumo, existem alguns itens que são verdadeiros sonhos e que nos levam, literalmente, a outro lugar. A seção Special Toys trará, a partir desta edição, “brinquedos” de luxo para adultos, como supercarros, iates, jatos e helicópteros. Confira, na sequência, quatro itens das marcas Porsche, Bell Flight, Schaefer Yachts e Dassault Falcon.

## 911 Carrera GTS, Porsche

Veloz e incomparável, o carro não passa sem ser notado, seja pela sua beleza, seja por seu ruído característico, que também pode ser ouvido pelo piloto e pelos

passageiros: a Porsche retirou, propositalmente, o isolamento acústico da cabine para que o barulho dos seis cilindros fosse escutado.

A supermáquina atinge a velocidade de 0 a 100 km/h em 3,4 segundos e as retomadas, de 40 a 100 km/h e de 80 a 120 km/h, em 2 segundos. Tal feito ocorre por fatores pensados, como a junção entre o câmbio de dupla embreagem PDK, que tem oito marchas e faz trocas suaves, que quase passam despercebidas.

Algo bem interessante é a sua versatilidade. Ao dirigir na estrada, ele mostra toda a força de um superesportivo, mas também é ideal para circular dentro da cidade. Outro ponto é a customização, que tem 150 combinações de opcionais possíveis, o que praticamente faz com que cada carro seja único.



Fotos: Jack Lima



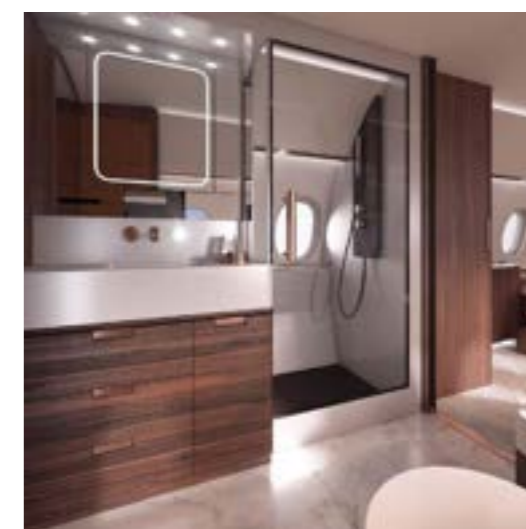
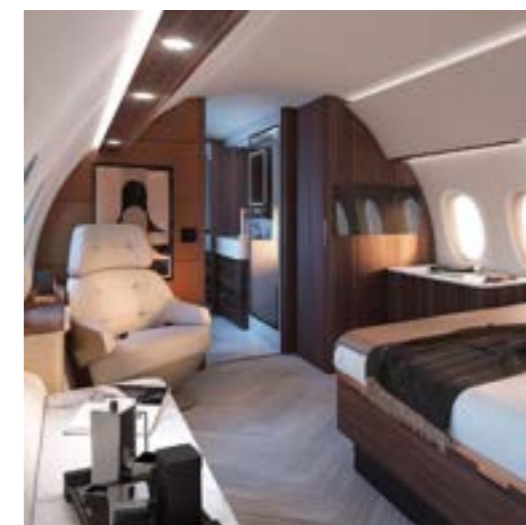
### **Bell 429, Bell Flight**

O helicóptero biturbina tem cabine espaçosa, que pode acomodar até sete pessoas e um piloto, ou seis pessoas e dois pilotos, a depender do layout escolhido, e conta com bagageiro generoso. A sua autonomia máxima de voo é de quatro horas e meia, o que o torna ideal para trajetos curtos e longos. É equipado com a segunda geração do sistema Bell Basix-Pro, que promove mais confiabilidade e flexibilidade. É líder de vendas em seu segmento e apresenta alta tecnologia – está na vanguarda na sua categoria.



### **Schaefer 25M, Schaefer Yachts**

O iate do maior estaleiro do Brasil possui três decks, que oferecem muito conforto e refino, com cômodos de proporções generosas. Supertecnológico, garante uma navegação segura, de forma facilitada. De autoria do designer Marcio Schaefer, o iate tem 24,75 metros e capacidade para até 21 pessoas.



### **Falcon 10X, Dassault Falcon**

Não é à toa que a aeronave fez um sucesso imenso ao ser lançada: atualmente, possui a maior e mais confortável cabine de seu segmento, com layout totalmente customizável. Outro trunfo são suas janelas, que permitem uma iluminação privilegiada e vista panorâmica. Extremamente silenciosa, inclusive nos momentos de pouso e decolagem, permite que aqueles que estão a bordo possam trabalhar, descansar e até mesmo dormir. ■

Fotos: divulgação

# LÍDER NATO

*João Oliveira, CEO da JLR no Brasil, discorre sobre mercado local, sustentabilidade, eletrificação e movimentos futuros*

*por giulianna iodice*

Faz menos de dois anos que João Oliveira chegou à inglesa JLR e assumiu a posição de CEO, após longa trajetória no segmento automotivo. Formado em engenharia mecânica pelo Instituto Mauá de Tecnologia, contabiliza pós-graduações e MBA em assuntos diversos: direito, administração e até mesmo filosofia. Com uma visão global e humanizada, como conta na entrevista a seguir, chegou à presidência da empresa no Brasil e pode se orgulhar de muitos feitos, entre eles o crescimento, que entre 2022 e 2023 foi de mais de 50%. Também atravessa um reposicionamento global, uma nova era, em que a JLR passou a ser uma house of brands: Range Rover, Defender, Discovery e Jaguar tornaram-se marcas.

Confira, na sequência, a entrevista na íntegra.

**Versatile: Como foi chegar à JLR?**

**João Oliveira:** Foram 19 anos de Volvo, e antes uma passagem pela Citroën, também, além da Scania. Estar na JLR é ainda mais especial, porque, quando converso com os clientes, percebo que as pessoas são apaixonadas pelos produtos e pelo estilo de vida que as marcas entregam. Aqui a gente tem produtos completamente diferentes entre si, mas que compartilham esse amor pelo universo das marcas.

**V: Quais características trouxe de sua vida pessoal para dentro da JLR?**

**JO:** É uma combinação da minha história como pessoa. Em termos familiares, meu pai é engenheiro e minha mãe, psicóloga; eu fiquei no meio deles. Sempre fui uma pessoa curiosa para entender como o mundo funciona, e por olhos diferentes, por diferentes pontos de vista. Sempre gostei muito de estudar, sou engenheiro, mas estudei outras áreas. Essa vontade de olhar o mundo por ângulos diferentes e totalmente antagônicos. Eu consigo ver que as pessoas pensam de formas diferentes e que não existe uma verdade única. Uma coisa que gosto de fazer é ir a lojas, conversar com clientes. Muitas vezes eu não me identifico e pergunto sobre pessoas que encontro e têm carros das marcas, para saber se estão felizes.

**V: O que acredita que fez de mais relevante desde a sua chegada à JLR?**

**JO:** Para o universo interno, eu procurei trazer maior dinamismo, fazer com que as pessoas trabalhassem cada vez mais integradas. Isso foi uma das grandes medidas. Impus uma visão forte de gestão de pessoas e ambiente de trabalho, de forma que isso se traduza para fora da empresa. Um olhar para a qualidade de vida, segurança psicológica, tudo isso aliado. Externamente, um pensamento integrado, com o foco completo e irrestrito no cliente, independentemente da área, é algo que vem trazendo bastante resultado.



**V: O que é o modern luxury para a JLR?**

**JO:** Ao notar o mundo se transformando, a gente percebe que as pessoas estão buscando coisas que antes não eram buscadas. Eu olho muito para o Zeitgeist, que é o espírito do tempo. Uma marca de luxo é muito legal porque ela é perene, tem um legado, e o cliente que a consome tem uma preocupação com isso. As pessoas, cada dia mais, querem estar junto das marcas e dos produtos porque elas compartilham valores. É nesse ponto que entra o modern luxury, com questões muito interessantes. Por exemplo, quando falamos de sustentabilidade, devo pensar desde a nossa operação. Como vou fazer para ter a menor pegada de carbono possível, que medidas eu vou tomar para me descarbonizar – a gente fala que até 2040 queremos ser carbono-neutro. Toda a jornada de eletrificação e dos produtos elétricos chegando ao Brasil são outros desafios, que entram nas medidas do modern luxury. A partir de 2025, a Jaguar se tornará totalmente elétrica. A questão de impacto social, de global citizenship, os posicionamentos corretos nas questões principais.

**V: Qual é a importância da eletrificação para a JLR?**

**JO:** A eletrificação é algo que eu defendo, não só aqui na JLR, mas também no cenário maior. A descarbonização dos veículos é fundamental se a gente quiser ter um futuro para chamar de nosso. Não existe planeta B, então temos que cuidar melhor dele. É um desafio gigante, porque tem muitos pontos a serem contabilizados. É uma prioridade enorme para a empresa, a validação SPTI, temos um board member que é o grande líder dessa agenda, o François Dossa. É um compromisso bastante sério. Aqui no Brasil, a gente é abençoado até nisto: a nossa matriz energética é uma das mais limpas do mundo, então acaba sendo mais fácil para nós.

**V: O que podemos esperar dos lançamentos elétricos?**

**JO:** A partir de 2025 a gente vai apresentar a nova Jaguar, 100% elétrica, não terá nenhum produto mais a combustão. Eu estou superansioso para ver a nova cara. São carros totalmente diferentes dos que temos hoje. A gente fala que é “copy of nothing”, ou seja, não tem nada parecido, é um resgate das raízes históricas da Jaguar, que sempre fez carros inesperados. A gente também já apresentou as primeiras informações do Range Rover elétrico, abrimos uma primeira lista de interessados em participar da pré-venda.

**V: Qual é a relevância do Brasil para a JLR?**

**JO:** O Brasil é sede para as operações da América Latina, e isso já demonstra que é muito importante, porque somos um hub. Nós também temos uma estrutura industrial: a primeira fábrica da JLR aberta fora da Inglaterra foi aqui, o que é de extrema importância estratégica para a JLR aqui no país. Outro ponto é muito bacana também: aqui também foi instalado o primeiro hub de inovação da JLR no mundo, e buscamos startups para



nos ajudar. Temos alguns projetos implementados e bem-sucedidos. Um dos investimentos que a gente acabou de anunciar, do nosso fundo de corporate venture capital, foi na Energy Source, empresa que faz gestão de ciclo de vida de baterias de veículos no Brasil. É importante porque, no mundo inteiro, o cliente pergunta o que vai acontecer com a bateria. Quando a gente olha para o mercado brasileiro, a gente tem crescido bem. No ano passado crescemos mais de 50% em comparação ao anterior. A gente conseguiu crescer algo que é muito interessante, quando se fala de mercado de luxo, que é o share of wallet. Eu não olho só o mercado em geral, eu vejo o share de valor dos carros, porque os carros são posicionados onde o consumidor de luxo está. No Brasil, de cada 5 reais usado para comprar um carro premium, 1 real foi para a JLR.

**V: Quais são as metas em 2024?**

**JO:** Para este ano, não estamos olhando como um ano de crescimento de volume, é até uma característica secundária para nós. O grande mote é que conseguimos provar que somos supereficientes nessa ponta mais alta do mercado. O objetivo é usar então

este ano para reforçar ainda mais essa experiência, para mostrar que vale realmente a pena ter uma JLR, é algo único em termos de experiência de marca, atenção, e isso com certeza vai nos ajudar nas etapas da nossa transformação no Brasil.

**V: O que os carros da JLR possuem de melhor que a concorrência?**

**JO:** Eu acho que o produto entrega o maior nível de refinamento para as pessoas mais exigentes que existem. Nenhum carro consegue entregar o nível de refinamento que a gente tem com a capacidade de utilização. Esse balanço é sem igual. Se você pega um Range Rover para dirigir, a sensação, você não encontra em outro lugar. ■

Na página ao lado, João Oliveira, CEO da JLR no Brasil. Acima, um Discovery saindo da fábrica



# OUSADIA, TECNOLOGIA E ESPORTIVIDADE

*Por pouco mais de 1,1 milhão de reais, é possível levar para casa tudo o que há de melhor e mais moderno no BMW iX M60*

*por sergio quintanilha*



A Ferrari acaba de lançar um SUV no Brasil. A frase, que parecia impensável há alguns anos, já é realidade desde o fim de novembro de 2023. Foi quando a Via Itália, representante oficial da marca italiana no país, anunciou a chegada do Ferrari Purosangue, que tem fila de espera mundial de dois anos.

O carro foi revelado na Itália em 2022, depois de anos de especulação. A ideia de que a fabricante italiana poderia ter um SUV ficou mais quente depois que sua rival, a Lamborghini, lançou o Urus, no fim de 2017. A Porsche, outra marca europeia “sagrada” no reino dos carros esportivos, já havia se rendido à fórmula em 2002.

Foram duas décadas para tal ousadia, que é uma mina de ouro. Mas, claro, na Ferrari tudo é muito mais exclusivo. Tanto que o Purosangue não é exatamente um SUV, como o Porsche Cayenne, mas sim um crossover – algo que mistura um cupê de quatro portas com as características de um veículo utilitário esportivo.

Outro paradigma quebrado é que se trata do primeiro carro de quatro portas da marca italiana. Com ele, a montadora do Cavallino Rampante passa a explorar um nicho de mercado que salvou as finanças da Porsche há 20 anos e que conta, cada vez mais, com marcas de luxo e esportivas, como a Rolls-Royce, a Bentley e até a McLaren, em breve.

Apesar disso, a Ferrari não tem pretensão de tornar o Purosangue um best-seller. Muito pelo contrário: o SUV da marca terá produção anual limitada, justamente para ser exclusivo. E também para se distanciar da concorrência de modelos como Porsche Cayenne, Lamborghini Urus e Aston Martin DBX 707.

A missão do Purosangue é muito mais complexa do que a dos carros citados. No caso da Porsche, o Cayenne chegou para fazer dinheiro mesmo. No caso do Purosangue, dinheiro é apenas consequência de um carro que, ok, aceitou entrar no jogo dos SUVs. Já imaginou chegar a uma loja de joias e levar tudo o que há de melhor na vitrine? Em

Fotos: divulgação

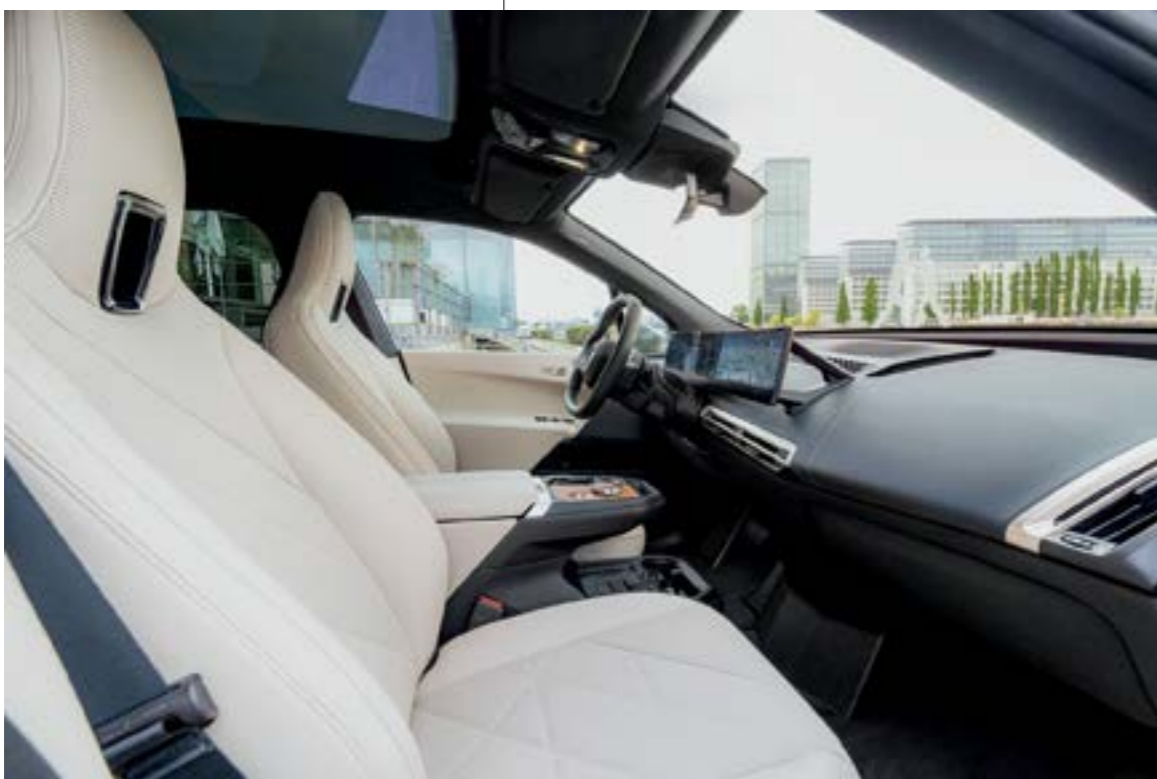
O design fechado da grade dianteira ajuda a contribuir com o coeficiente aerodinâmico, de apenas 0,26, um número excelente para SUVs

termos automotivos, adquirir um BMW iX M60 seria a perfeita definição para esta situação. Lançado em agosto do ano passado no Brasil, o SUV de luxo reúne tudo o que há de mais moderno na marca alemã, agregando ainda um design para lá de ousado e o fato de ser o carro elétrico mais potente já feito pela BMW.

Caso curta chamar atenção, esse é o carro perfeito para isso. O seu visual é de fato bem marcante. Medindo 4,95 m de comprimento, 1,97 m de largura e 1,69 m de altura, ele é um SUV bem grande. Além disso, o iX traz linhas retas, sobretudo na parte frontal.

A grade dianteira é um dos destaques do BMW iX M60. Batizada de duplo-rim, ela traz formato vertical e um revestimento especial com nanotecnologia para reparar pequenos riscos sozinha. O design fechado ajuda a contribuir para o coeficiente aerodinâmico de apenas 0,26, um número excelente para SUVs.

Os faróis e lanternas são de LED, no formato horizontal. Nesta versão esportiva, os detalhes de acabamento são na cor bronze, e as rodas têm 22 polegadas. Mas nem só de



Por dentro, o conforto e a tecnologia são dignos da primeira classe de um avião. Há materiais emborrachados por toda parte, madeira e até mesmo um botão feito de cristal

No lugar do ronco do motor, há trilhas sonoras compostas por Hans Zimmer, músico vencedor de prêmios como Oscar e Grammy

visual vive o modelo. Ele é equipado com dois motores elétricos, um em cada eixo. Juntos, eles oferecem 455 kW de potência (619 cv) e impressionantes 1.015 Nm de torque.

Com tanta força, os 2.659 kg até parecem leves. Por isso, o BMW iX M60 acelera de 0 a 100 km/h em apenas 3,8 segundos e chega a 250 km/h de velocidade máxima – que poderia ser ainda maior, uma vez que é limitada eletronicamente para preservar a carga da bateria. Este SUV de luxo tem mesmo números dignos de um esportivo. Além disso, a tração é integral (nas quatro rodas).

Equipado com uma bateria de 115,5 kWh, o SUV elétrico tem alcance de até 431 km no ciclo de testes do Programa Brasileiro de Etiquetagem Veicular (PBEV), do Inmetro. É quase suficiente para sair de São Paulo e ir até o Rio de Janeiro com apenas uma carga completa. Mas, dependendo da forma como o motorista dirigir, a autonomia é ainda maior.

Por dentro, o conforto e a tecnologia são dignos da primeira classe de um avião. No console, há materiais emborrachados por toda parte. Ele ainda conta com madeira e até mesmo um botão seletor de marchas giratório feito de cristal. Além disso, há um painel de instrumentos digital de 12,3 polegadas integrado à central multimídia, de 14,9 polegadas, em uma moldura única, curvada.

Com capacidade para cinco pessoas, o BMW iX tem uma distância entre-eixos de impressionantes 3 m. Os bancos trazem revestimento de couro, e o porta-malas de 500 litros é ideal para uma viagem com a família. O sistema multimídia ainda oferece conexão Apple CarPlay e Android

Auto sem fio e entende comandos de voz e gestos, aprendendo os hábitos do motorista por meio de uma assistente virtual inteligente. A lista de itens de série é bem recheada. O BMW iX M60 é equipado com ar-condicionado digital de quatro zonas, além de sistema de som Bowers & Wilkins Diamond Surround de 30 alto-falantes, 1.615 W de potência e função 4D.

Já o teto solar panorâmico não tem cortina para proteção solar. Com uma tecnologia inédita em carros vendidos no Brasil e oriunda de um dos mais modernos aviões de passageiros, o Boeing 787 Dreamliner, basta tocar em um botão para que o vidro se torne fosco e ofereça conforto luminoso e isolamento térmico para os ocupantes. No lugar do ronco do motor, há trilhas sonoras compostas por Hans Zimmer, músico vencedor de prêmios como Oscar e Grammy.

Entre os itens de segurança, o BMW iX é equipado de série com ACC (Controle de Velocidade de Cruzeiro Ativo) e Lane Keeping Assistant, que permitem utilizá-lo como um veículo semiautônomo, graças a cinco câmeras, cinco sensores de radar e 12 sensores ultrassônicos usados para monitorar os arredores do veículo. Ele também estaciona sozinho e tem até recursos de realidade aumentada.

Obviamente, tanto requinte e tecnologia têm um preço: 1.101.950 de reais. No entanto, não há nada de mais moderno em toda a linha BMW no Brasil, muito menos um visual tão marcante ou um desempenho tão forte. Para quem gosta de um carro superlativo em quase tudo – menos em discrição –, o BMW iX M60 pode ser ideal. ■

UX 250h

FEITO PARA VOCÊ  
E PERFEITO PARA  
A CIDADE



Saiba mais



Paz no trânsito começa por você.



# BEM ALÉM DE AUTOMÓVEIS DE LUXO

*A Lexus se posiciona no segmento premium com suporte completo e personalizado ao cliente, por meio de sua filosofia e do LexusCare*



fotos: divulgação



Presente há mais de uma década no Brasil, a Lexus tem em seu cerne a excelência, o luxo, a altíssima qualidade e, principalmente, o cliente. Pertencente à Toyota, a marca foi criada em 1989 e, desde então, segue aprimorando seus automóveis e serviços, com o objetivo de oferecer o melhor a quem adquire um Lexus, o que se aplica desde o princípio da venda até o suporte constante e 360 graus para tudo o que envolva o cliente, inclusive com o LexusCare, que chegou ao país recentemente, em junho de 2023.

Extremamente pioneira, tem em seu portfólio exclusivamente veículos eletrificados desde 2020 e continua firme em sua missão de implementação de novas tecnologias com primor, focando três pilares: elevar a experiência de dirigibilidade; neutralidade de carbono com múltiplas opções; e diversidade de produtos e soluções.

Sob a filosofia japonesa Omotenashi, que antecipa as necessidades e proporciona a melhor experiência, a Lexus reafirma seu compromisso de um luxo único, personalizado e pensado para cada cliente. Por meio da implementação do LexusCare no Brasil, a marca passou a disponibilizar um conjunto completo de serviços. Atualmente, é a única do segmento premium a oferecer garantia de cinco anos sem limite de quilometragem para pessoas físicas, além de oito anos

Na página ao lado, o NX 350h.  
Acima, o UX 250h

de garantia no sistema híbrido. Nas revisões, possui preços competitivos, garantindo que a manutenção seja de alta qualidade e ainda com valores justos. Para qualquer imprevisto ou necessidade, o serviço está disponível 24 horas – e, caso o reparo seja robusto, a própria marca oferece outro carro no período.

No line-up de veículos disponíveis atualmente no país, estão presentes quatro modelos exclusivamente híbridos: o ES 300h, sedã sinônimo de sofisticação e luxo; o UX 250h, crossover compacto e ideal para a cidade; o NX 350h, SUV precursor entre os utilitários premium no mundo, em sua segunda geração no Brasil; e o novo RX 500h, lançado por aqui em abril de 2023. Caso esteja pensando em adquirir um Lexus, atualmente são nove concessionárias no Brasil, localizadas nas cidades de São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Curitiba, Porto Alegre, Vitória, Salvador e Recife. Em breve, em abril de 2024, uma flagship store abrirá as portas em Brasília. ■

## ARQUIVOS HISTÓRICOS

Desde a sua criação, em 1898, a Rimowa já passou por diversas fases, com estilos e ferramentas distintas, de acordo com o avanço das décadas. Neste primeiro semestre de 2024, em homenagem à sua trajetória, a maison alemã apresentou a Hammerschlag, uma coleção de edição limitada baseada em designs históricos da marca.

A principal inspiração foi a icônica maleta Rimowa de 1966, que fez sucesso por apresentar um alumínio texturizado muito peculiar e apreciado por sua polidez e seu brilho – na época, a técnica utilizada para alcançar esse resultado ficou conhecida como “Hammerschlag”, um termo alemão que significa “batida de martelo”. Agora, essa característica é revisitada por meio dos modelos Rimowa Hand-Carry Case Hammerschlag e Rimowa Cabin Hammerschlag.

As malas mantiveram a aparência vintage, apresentando algumas reedições a partir do modelo de 1966. Na parte de dentro, carregam um interior de nylon premium adornado com um compartimento curvo de couro na sua divisória, com dois ganchos que enfatizam ainda mais a sua inspiração histórica. A tag na cor conhaque também traz um selo de 1898 que homenageia a fundação da marca. É a primeira vez que a Rimowa reintroduz um estilo arquivado. Uma “retomada” às suas heranças. ■



## TECENDO O MUNDO

A paixão por viajar sempre foi um ponto em comum entre as irmãs Maria Fernanda e Maria Clara Leal, que, apesar de apreciarem fotografia e moda, sentiam que, no fundo, apenas as viagens tinham a força de inspirá-las em qualquer ação do dia a dia. Foi em uma conversa despreocupada sobre o futuro que elas tiveram uma ideia, que reunia todos os seus gostos em um único negócio.

“Eu tinha muitas fotografias, e algumas amigas me incentivaram a colocá-las em quadros para vender como decoração. Na época, a Maria Clara também guardava várias tecelagens de viagens passadas. Recordações de uma pessoa que gosta de moda. Em uma conversa, pensamos: por que não juntamos as fotos com os tecidos que temos em casa?”, recorda Maria Fernanda. “Peguei o computador e comecei a fazer algumas montagens. Ficou lindo.”

Pouco tempo depois, voaram em família para o sudeste asiático, uma oportunidade perfeita para garimpar os tecidos certos e fazer as fotos ideais. “Fomos viajar já focadas em encontrar tecelagens e tirar fotos bonitas para os quadros”, conta Maria Clara. Dessa vivência, nasceu a AD ASTRA, marca criada em 2023 para comercializar os quadros decorativos. A primeira coleção apresentou quatro países: Tailândia, Vietnã, Laos e Camboja.

Com venda 100% online, a marca tem pouco tempo de história, mas já teve até a oportunidade de expor seus quadros em um evento da MH Studio, em São Paulo. Com planos de novas coleções, dessa vez com artesãos de Alter do Chão, no Pará, a AD ASTRA vem realizando o que as irmãs sonharam no início: “Um pouquinho de tudo o que amamos, com olhos de viajantes e honrando as culturas locais”, conclui Maria Fernanda. ■

Fotos: divulgação

# INSIDER: SYDNEY

No segundo semestre de 2023, a chef Ieda de Matos, do restaurante Casa de Ieda, em São Paulo, foi convidada pelo Consulado-Geral do Brasil em Sydney para promover a gastronomia brasileira na Austrália, por meio do projeto “Brasil em Sabores” (criado pelo Instituto Guimarães Rosa em parceria com o Instituto Capim Santo). Ao longo de algumas semanas, Ieda compartilhou seus conhecimentos e desvendou as cenas cultural e gastronômica da capital australiana. Em um bate-papo com a *Versatille*, a chef compartilhou suas dicas para aqueles que pretendem viajar para o destino.



Foto: arquivo pessoal

### The Apprentice Restaurant

“Quem me conhece sabe o quanto valorizo a educação. Em Sydney, tive a oportunidade de dar uma masterclass para diversos alunos, seguido de um Chef’s Table na Tafe. Essa instituição é muito parecida com o Senac, com oferta de cursos ampla. Em vez de indicar

um restaurante no centro de Sydney, daqueles mais conhecidos, prefiro indicar a experiência no The Apprentice Restaurant, restaurante-escola do Tafe, que faz um trabalho primoroso com futuros cozinheiros, garçons e sommeliers.”

### Sydney Fish Market

“A maior diversidade de peixes e frutos do mar que já vi na minha vida. O que achei mais interessante é a chance de escolher entre as opções e ter o produto preparado na hora, fresquinho. Também há espaço para aulas, guias para apresentar o mercado, vários restaurantes com uma infinidade de pratos... é enlouquecedor.”

### Copo Bar e Restaurant

“Uma praia muito conhecida e visitada em Sydney é a Bondai Beach – e é lá que fica o Copo Bar e Restaurant. Um estabelecimento comandado por brasileiros para difundir nossa cultura alimentar usando ingredientes locais. Tem uma vibe muito boa. Superindico.”

### Museu australiano

“Recomendado reservar o dia para ver tudo o que o museu oferece. Ele está localizado no coração de Sydney, ao lado do Hyde Park, que merece uma breve caminhada ao passar pela região. Durante a visita, algumas exposições que exaltavam a história aborígene da Austrália chamaram a minha atenção pelo resgate de conteúdo cultural e depoimentos dos povos originários.”

### Passeio de ferryboat para Manly

“Antes de pegar o ferryboat que sai do Circular Quay, o principal terminal de balsas de Sydney, vale muito uma visita pela área, que tem ótimas cafeterias com cardápios de tirar o fôlego – achei até café da Chapada Diamantina, acredite se quiser. Quando o passeio começa, há uma vista privilegiada de pontos como Sydney Opera House, Sydney Harbour Bridge e Kirribilli House. Já em Manly, é impossível não passear pelas ruas repletas de lojas e feiras ao ar livre, com muitas opções de comes e bebes.” ■

# ALÉM DAS PISTAS

*Três estações de esqui e uma parada estratégica em Lyon são o suficiente para apaixonar-se pela riqueza de Auvergne-Rhône Alpes*

*por giulianna iodice*

Antes mesmo de chegar à região de Auvergne-Rhône Alpes, na França, o meu imaginário já era habitado por um cenário de grandes montanhas, o Mont Blanc como protagonista e paisagens livres, repletas de árvores e vegetação, verdes no verão e cobertas de neve no inverno. Ao desembarcar em Lyon e, na sequência, seguir viagem para as montanhas, tal imagem, generalista e reduzida, se confirmou, mas a vida real revelou-se ainda mais surpreendente.

Ao embarcar no voo da Air France, que conecta diretamente o Aeroporto Internacional de São Paulo Guarulhos ao Aeroporto de Paris, Charles de Gaulle – são dois voos diários –, tudo indicava, o que mais tarde se confirmou, que o trajeto seria uma etapa prazerosa. Diretamente do meu assento, da business class, percebi que o novo layout das aeronaves Boeing 777-300ER, antes mesmo de voar, garante ainda mais conforto graças a sua configuração, criada sob o conceito 3 “F”s: Full Flat, o assento vira uma cama plana, de quase 2 metros; Full Access, em que todos os passageiros têm acesso ao corredor; e Full Privacy, uma nova porta que garante a privacidade. Bem acomodada, eu me vi imersa no clima francês. Aproveitei para assistir a um filme ligado a cozinha; afinal, o meu destino era Lyon, o berço da gastronomia francesa. Olhei atentamente o menu, que tem sempre um grande chef por trás, e aproveitei um almoço em etapas, bem fresco e leve.

Após horas de sono, acordei em Paris. Com um intervalo de duas horas para o meu próximo voo, o destino certo foi o lounge da Air France, no terminal 2F, o mais novo deles. Com arquitetura impressionante e pé-direito superalto, o salão é repleto de móveis modernos e uma escadaria imponente. É todo envidraçado, com vista para a pista de voos e oferta de comidas e bebidas, espaços para ler, relaxar e se acomodar. Aqui, devo fazer um parêntese especial: a também francesa Clarins tem um espaço de SPA, com tratamentos gratuitos, que funcionam de segunda a sábado.

Foto: Germain Parnet

Vista aérea de Avoriaz







Da esq. para dir., o Bar Le Dome, do hotel Dieu e as comidas típicas de Lyon no Le Cassi Museau. Na página ao lado, a fachada do hotel Le Fitz Roy

Pela primeira vez em Lyon, a passagem de 24 horas garantiu achados na cidade que é uma opção ótima de porta de entrada para quem vai passar dias esquiando nas montanhas. Repleta de história e beleza, a cidade que abriga o estrelado Paul Bocuse, do lendário chef homônimo, falecido em 2018, também é o lar dos bouchons, restaurantes casuais que servem pratos típicos lioneses, numa atmosfera aconchegante e sem afetação. Foi justamente no histórico Le Cassi Museau que fomos apresentados a especialidades como a quenelle de peixe, uma receita de 1830, e a andouillette, uma linguiça feita de miúdos de porco.

A catedral de Lyon tem arquitetura imponente, com fachada de estilo gótico e interior romanesco, com diversos detalhes a perder de vista – seriam necessários muitos dias para ver a fundo a beleza dos afrescos e dos detalhes. Por estar no alto, um miradouro permite olhar Lyon por cima. É bonita até num dia chuvoso, que deixou o rio com aspecto terroso – a cidade abriga o encontro dos rios Savorne

e Rhône. Após descer muitas escadas e cruzar uma ponte – aliás, a segunda maior cidade da França incentiva os locais e visitantes a andarem a pé –, chega-se ao centro histórico, que revela, em sua configuração medieval, com pequenos becos e passagens estreitas, que existe muita história por ali.

Depois de um dia longo, voltei ao hotel, Intercontinental Lyon, Hotel Dieu, um prédio histórico em que, no passado, funcionou um grande hospital – partes como a estonteante capela continuam preservados, assim como a sua Doma, e agora funcionam como um bar de coquetéis e comidas, batizado de Le Dome. Justamente o que precisava para descansar, o quarto é espaçoso, com vista para o Rhône, amplas janelas e atmosfera moderna – o design de interiores foi assinado pelo francês Jean Philippe Nuel. Na manhã seguinte, logo no café da manhã, que possui bufê amplo, contato com mais uma especialidade da cidade: o queijo cervelle de canut, uma composição de queijo branco com ervas, alho e cebola. Cervelle, em francês, é

cérebro, e canut é o nome dado aos artesãos de Lyon que trabalham com seda, que no século 19, devido a tempos difíceis, passaram a substituir o hábito de comer cérebro de ovelha pelo queijo.

Num rápido tour gastronômico pela cidade, antes de seguir viagem, uma fromagerie se faz obrigatória. O comté, em diferentes níveis de maturação, originário do Jura, nas proximidades de Lyon, aparece na tábua, entre outros tantos, como o não tão conhecido mont d'or, da mesma região que o anterior, que vem em uma caixa de madeira. Uma prova que agrada o paladar dos fanáticos por queijos. A praluline, outro ingrediente clássico, brilha nas vitrines das boulangeries e chocolateries, presente em brioche, em pasta ou em castanhas. A Maison Pralus é a que oferece o mais tradicional.

Após andar, antes de pegar a estrada, o almoço foi no novo CoCo, filial do restaurante parisiense, que tem ares cool e serve pratos de inspiração franco-italiana. A hora de dar tchau a Lyon se aproximava. O percurso, de quase quatro horas, nos levaria à primeira parada: Val Thorens, uma das estações do Les Trois Vallées, a maior área esquiável do mundo.

#### Neve para todos os gostos

Já familiar aos brasileiros, Val Thorens é um destino rico em opções de hotelaria, lazer, gastronomia e com pistas que atendem desde os iniciantes até os experientes. O meu destino era o hotel Le Fitz Roy, cinco estrelas, que me recebeu de portas abertas para a primeira noite na montanha. Com ares

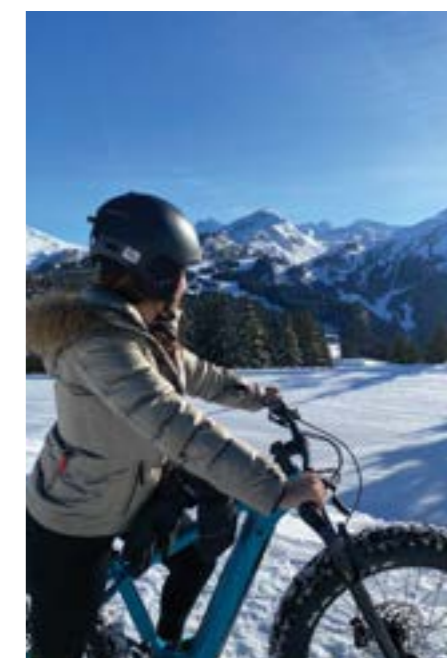


de um grande chalé e hospitalidade discreta, são 72 quartos no total, que acomodam de casais a famílias – a capacidade máxima são quatro hóspedes, nas dependências maiores. O ar da montanha estava dentro do quarto, mas a felicidade, antes mesmo de começar o dia de esqui, foi acordar, abrir as janelas e ver a minha varanda coberta de neve, branquíssima, sem nenhum rastro de poluição.

Quem esquia sabe. Um resort ski-in, ski-out é uma comodidade. Basta buscar os equipamentos nos armários, que ficam no subsolo do hotel, vestir-se e já sair para a pista. Altamente recomendado é garantir aulas com um instrutor, seja particular ou em grupo, porque eles sabem os caminhos, dão mais segurança para transitar nas pistas, especialmente para quem está começando, e ainda garantem que você saia de lá com conhecimento.



Fotos: Marie Bougeuil; arquivo pessoal



À tarde, seguimos o dia no Hotel Altapura, recém-reformado, que tem grande foco na parte wellness. Após um tratamento facial, sauna e uma tentativa, apesar da falta de coragem, de aproveitar o curioso iglu, chegou a hora de desvendar um dos conceitos de restaurantes do hotel, o La Laiterie, que oferece raclettes e fondues, de diversos tipos de queijo – até mesmo de leite de cabra.

A manhã seguinte reservou mais tempo de estrada, com destino à Mègeve, estação que difere em muitos aspectos de Val Thorens. Um vilarejo charmoso, com ares bem bucólicos e ruazinhas que escondem lojas de grifes, marcas locais e restaurantes. O hotel, em que muito ansiava me hospedar, era o Les Fermes de Marie. Um grande chalé, repleto de vida – e de hóspedes que se sentem em casa –, numa atmosfera discreta. Os quartos, todos com decorações distintas, esbanjam o estilo kitsch, com cores que, por um trabalho bem-feito de design de interiores, acabam ornando perfeitamente. Na minha percepção, eu diria que o local é o refúgio ideal para casais, mas muitas famílias passaram por mim, enquanto tomava um café da manhã tranquilo e observo. Não espere ser paparicado o tempo inteiro, mas vai ter suas necessidades preenchidas antes mesmo de notar que precisa de algo – e isso, para mim, é um dos melhores tipos de luxo.

Na página ao lado, o vilarejo de Mègeve. Acima, passeio de fat bike e os cachorros em Avoriaz. Ao lado, esqui em Val Thorens



A noite caiu, e o destino era o badalado restaurante Indie Mountain, que se transforma em uma festa um pouco mais tarde. Com clássicos franceses e algumas revisitações, o bar au beurre meunière, acompanhado por purê de batatas, é o clássico caso de uma combinação aparentemente simples, mas que exige muita técnica, finalizada na mesa. Minha sugestão? Vá em uma mesa grande e aproveite para compartilhar pratos e, assim, provar mais.

A terceira e última estação de esqui, Avoriaz, foi diferente de tudo o que já experimentei na minha vida. Bem no topo de uma montanha, com curvas suaves para chegar, esconde-se um vilarejo onde não é permitido trafegar com carros. Para os apaixonados por esportes de neve, é altamente recomendável. Além de todos os hotéis e chalés serem ski-in e out, outros esportes, como a fat bike, podem ser muito bem aproveitados. Circundada por pinheiros altíssimos, percorri quilômetros nessa

Fotos: divulgação, Karine Croquet

bicicleta elétrica de rodas generosas, que me levou às vistas mais lindas da viagem – e que foram coroadas, por pura sorte, por uma matilha de cachorros da raça husky, que descansava ao sol.

Com um público bem jovem, em sua maioria europeus, que também busca se divertir no La Foulie Douce – por acaso, estava lá no dia da abertura da temporada congelada e agitada –, Avoriaz é um destino para se aventurar nas pistas. O hotel Mil8 também preserva essa energia: supermoderninho, com quartos bem grandes e vista exuberante para as montanhas. Com certeza, um destino que, apesar de não ser o primeiro na cabeça dos brasileiros, é altamente recomendável – eu voltaria, com toda certeza. Nada como uma viagem que começa como um sonho e acaba nos surpreendendo, especialmente em seu destino, antes de nos despedirmos. ■

Ao lado, a vista de Avoriaz. Acima, a piscina do Mil8

# MILAGRE ALAGOANO

*Inaugurado no fim de 2023, o Mahré Hotel, em São Miguel dos Milagres, é o destino para quem busca contato com a natureza e a cultura local*

*por beatriz calais*



Acima, acomodação do Mahré Hotel. Na página ao lado, a piscina externa

Começo este texto sobre o Mahré Hotel, em São Miguel dos Milagres, da forma que ele merece: vivendo intensamente o aconchego da hospedagem. No momento, após uma massagem no quarto, tenho algumas horas disponíveis para aproveitar a suíte antes do jantar. Em um breve resumo, a acomodação onde estou agora, que estampa o número 3 na porta, é um verdadeiro parque de diversões da vida adulta: é extenso, mas já adianto a parte mais legal. De frente para a cama, na área externa, há uma piscina privativa tentadora.

Com sofás e um guarda-sol para chamar de meu, assumo que esse cantinho acabou me incentivando a começar o texto para tentar transmitir um pouco do clima local em

Fotos: Rui Magno



palavras. Sentada com o computador no colo, é possível ver o caminho para a praia, que se esconde atrás dos coqueiros e guarda a beleza de seu mar azul – de um tom tão único que deveria ser batizado de “azul alagoano” – apenas para aqueles que chegarem mais perto.

A faixa de areia, em si, fica a alguns passos das suítes, mas o som, o cheiro e os barulhos da natureza são extremamente presentes. E é exatamente isso que a hospedagem, inaugurada no fim de 2023, busca oferecer. Dos mesmos proprietários da Pousada Haya, também em São Miguel dos Milagres, o Mahré Hotel foi criado para ser um refúgio, onde é possível aproveitar todas as comodidades com muita privacidade e calma, seja no quarto ou na praia, que é paradisíaca e silenciosa.



Ao lado, a piscina privativa dos quartos. Na outra página, o bobó de camarão, servido em tamanho família

O terreno do hotel tem 40 mil metros quadrados, abrigando 30 suítes de diversos tamanhos – todas com piscinas privadas – ao redor de um grande lago que atrai pássaros durante o dia. Na área comum, mais uma piscina, com vista para o mar, que neste ponto aparece com toda a sua beleza para deixar os hóspedes encantados pela região, que faz parte da chamada Rota Ecológica, um trecho de 23 quilômetros composto de praias belíssimas integrantes do circuito da Costa dos Corais (a segunda maior barreira de corais do mundo, ficando atrás apenas da Austrália).

A poucos passos dali, também há um pequeno parquinho para crianças pequenas e, até o fim de 2024, espera-se a inauguração de uma academia, de um SPA e de uma quadra de tênis. Até o momento, para aqueles que não dispõem uma atividade física, é possível pegar bicicletas emprestadas para andar na praia ou jogar beach tennis em uma quadra montada

diariamente pela equipe do hotel na faixa de areia. Já quanto à massagem, enquanto o SPA não abre, os serviços são oferecidos de forma privativa nas suítes.

“Queremos que vocês se sintam em casa”, disse Maria Gil, uma das proprietárias da hospedagem, em um dos primeiros momentos da viagem. E, por mais que essa seja uma frase comum, sinto que não é dita, de forma nenhuma, da boca para fora. Muito menos apenas por ser uma visita da imprensa. A questão é que o Mahré

realmente foi pensado, em todo o seu design, arquitetura e paisagismo, para transmitir uma ambientação de “lar, doce lar” aos visitantes.

A hospedagem foi projetada pelos escritórios Agra e Lemos e João Armentano, mas muito da decoração passou pelo olhar de Maria Gil – como é o caso das almofadas dispostas na piscina da área comum. Mobiliários e artes também passaram por essa curadoria da proprietária, que deu extremo valor ao artesanato local. Na gastronomia não foi diferente. Quem assina o menu é o carioca Rafa Gomes, à frente dos

restaurantes fluminenses Tiara, Itacoa e Tin Tin, mas toda a sua equipe é formada por profissionais da região. Para representar Alagoas com maestria, não podia ser de outra forma.

#### Entre tapiocas e frutos do mar

Responsável pelo menu do Tahí Restaurante – que, apesar de estar dentro do Mahré, é aberto também a não hóspedes mediante reserva – Rafa Gomes visita o espaço mensalmente para acompanhar, ajustar e vistoriar a cozinha. Um esforço que ele faz com sorriso no rosto, já se afeiçoando pelo sotaque e pelos sabores da região. Embora tenha experiências no mundo todo, há algo de especial no toque alagoano. Algo que ele conseguiu imprimir ao criar o cardápio da casa.

Há muitos pratos bons disponíveis, mas alguns me encantaram mais. O primeiro deles é o bobó de camarão, servido em tamanho família (para quatro pessoas), acompanhado de arroz, farofa de banana e vinagrete para repetir quantas vezes quiser (ou até acabar). Uma comida feita com técnica, mas que representa a gastronomia da região. Um exemplo perfeito de como uma equipe local faz diferença.



Para petiscar na piscina, os tacos de camarão crocante com guacamole ou de carne de sol com queijo de coalho também reforçam a percepção de que é possível ser criativo enquanto valoriza os temperos locais. Em alguns dias hospedado no hotel, vale pedir o máximo possível do cardápio para experimentar de tudo, visto que os pasteizinhos de lagosta com tartare de banana também são de dar água na boca, e o cardápio de sobremesas não fica atrás, com um bolo gelado de coco molhadinho e nostálgico.

Tudo isso, é claro, sem contar o café da manhã, no qual é possível aproveitar tapiocas e cuscuz como se o horário do almoço não estivesse próximo. Além dos pratos e das porções, o Mahré conta com três bares com drinks autorais assinados pela especialista em destilados e cachaciê Isadora Fornari.

Seja sobre a gastronomia ou a beleza da região, foi o chef Rafa Gomes o responsável por uma frase que marcou a viagem e definiu muito bem a visita a São Miguel dos Milagres: “Alguns veem essa paisagem e dizem: é o Caribe brasileiro. Mas é claro que não. Isso é Alagoas. É Brasil. E é por isso que é tão bonito”, reforçou. Por mais que estivesse falando sobre a transparência da água, esse pensamento pode ser utilizado para diversos outros contextos. Os sabores presentes em cada prato e drink do Tahí são a pura representação de Alagoas e do Brasil. E isso já é elogio suficiente.

#### Além da suíte

Ao longo da minha estadia, além de aproveitar muito bem as comodidades, algumas experiências, que estão disponíveis a todos os hóspedes, foram oferecidas. Em um dos primeiros dias, um passeio de jangada pelas piscinas naturais que ficam próximas ao hotel. Para fechar a noite, um jantar à luz de velas na areia da praia, em uma espécie de luau. Nessa configuração, muitos casais podem agendar o serviço para comemorações especiais ou até pedidos de casamento (uma temática que faz sentido, visto que São Miguel dos Milagres é um destino muito procurado para cerimônias, mas isso é história para outro texto).

Também é possível fazer piqueniques ao pôr do sol à beira do Rio Tatuamunha, que é santuário do peixe-boi, e jantares especiais no rooftop do hotel, que tem vista privilegiada para o mar. Para quem está viajando de carro, vale a pena visitar o centrinho da cidade e alguns restaurantes especiais, como a tradicional Tapioca da Elisângela e o saboroso No Quintal, criado por um casal de paulistas que decidiu se mudar para a região em busca de calma. A cerca de uma hora e meia de Maceió, capital de Alagoas, o Mahré Hotel oferece um serviço que honra muito bem o local em que está instalado. ■

# 365 DIAS DE SOL

*Temperatura agradável, cores deslumbrantes e experiências diversas são garantidas em uma viagem a Curaçao*



A história de Curaçao, por si só, já gera curiosidade, principalmente por sua formação, repleta de nacionalidades, culturas e idiomas, que deram origem à pluralidade e riqueza atual. O país, localizado no Mar do Caribe, entre Aruba e Bonaire, tem território de 444 quilômetros quadrados e quatro idiomas amplamente difundidos: papiamentu (uma língua crioula), holandês, inglês e espanhol. Com temperatura média de 30°C durante todo o ano, a ilha é perfeitamente complementada por suas águas quentes, que permanecem por volta de 28°C, tornando-se o destino perfeito para as atividades aquáticas, como mergulho, mas não somente.

Explorando maravilhas ocultas: mergulhe nas águas cristalinas de Curaçao e se surpreenda com um mundo submarino fascinante. A cada mergulho, uma nova descoberta repleta de beleza natural deste destino tropical

Fotos: divulgação



Um espetáculo de cores vibrantes: as charmosas casas da famosa rua Handelskade pintam um cenário alegre e cheio de vida

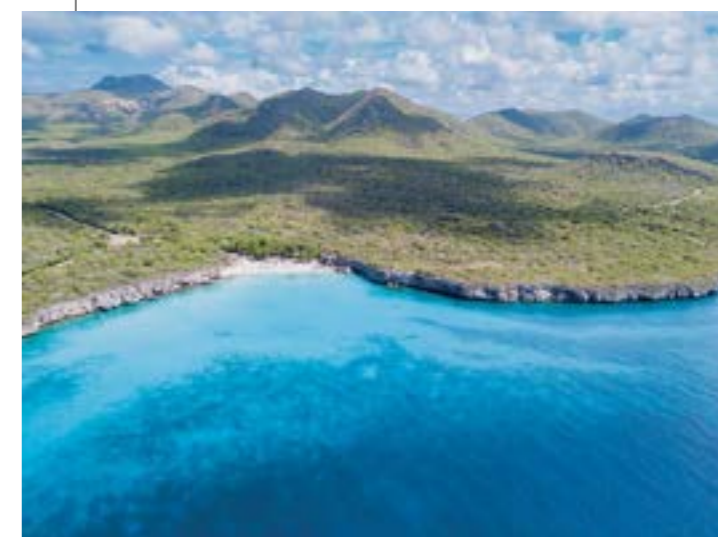
Repleto de experiências turísticas – o setor representa uma das principais atividades econômicas da ilha –, Curaçao recebe visitantes do mundo inteiro de braços abertos, sob a filosofia “viver e deixar viver”. Com história vibrante, a capital Willemstead, é Patrimônio Mundial da Unesco. Ao longo do território da ilha foram preservadas 85 casas-grandes (também chamadas de *landhuizen*), herança do período de colonização holandesa, que hoje abrigam museus, destilarias e até mesmo restaurantes. Os fortes, peças fundamentais por séculos, também valem a visita – o batizado de Forte Amsterdã é o mais antigo de todos, construído em 1635.

A mistura entre povos refletiu profundamente em sua culinária local. Com opções diversas – desde food trucks até restaurantes –, é fundamental experimentar pratos tradicionais, como os guisados, de carne bovina e de cabra. Para uma experiência autêntica de comidas típicas, o Mercado da capital é o destino certo. Peixes e frutos do mar também são abundantes e superfrescos – um privilégio de estar, literalmente, no meio do mar.

Paraíso na Terra: a espetacular Praia Kenepa e suas águas azul-turquesa combinam a natureza exuberante com a tranquilidade do oceano

A música, vida noturna e agitação estende-se ao ano inteiro, bem além do já conhecido período do Carnaval de Curaçao, em que o ritmo Tumba, de origem africana, é um dos principais pilares da festividade. O tambú de Curaçao, com influências africanas, é reconhecido por sua energia contagiante. Tocado frequentemente durante o final do ano, seu ritmo animado e a sensação que transmite conseguem unir todas as gerações. Mas, se a música é o que te move, o Curaçao North Sea Jazz Festival pode ser a sua próxima viagem perfeita – em 2024 acontece no fim de agosto, nos dias 29, 30, 31.

Como diriam os próprios locais, o apelido carinhoso *Dushi Korsou*, que significa Doce Curaçao, faz realmente jus ao destino. ■



# NO CORAÇÃO DO BRASIL

*Em três dias de viagem, a Chapada dos Veadeiros, em Goiás, oferece uma perfeita imersão pelas belezas naturais e pelos sabores do cerrado brasileiro*

*por beatriz calais*



A Chapada dos Veadeiros, em Goiás, é muito conhecida pela sua energia leve e holística. Para muitos, isso tem uma explicação mística, enquanto outros enxergam a calma como reflexo da intensa natureza local. Em ambas as hipóteses, o destino promete impactar positivamente o humor de seus visitantes. Na minha experiência, o bem-estar foi chegando aos poucos, em cada quilômetro de estrada percorrido. Um processo que durou cerca de três horas em uma viagem de carro que partiu de Brasília – cidade com o aeroporto mais próximo.

Uma vez na capital do Brasil, o método mais popular, econômico e confortável para chegar à Chapada é alugando um carro. Porém, para aqueles que não possuem carteira de motorista ou têm medo de dirigir, há duas opções para

chegar à região: encontrar uma boa passagem de ônibus ou contratar um transfer local – a maioria deles em estilo de carro compartilhado. Possibilidades válidas, mas que acabam sendo mais caras ou menos confortáveis que o aluguel de um carro privativo.

Seja qual for o meio de transporte, vale a pena. E isso ficou ainda mais claro durante uma parada estratégica na estrada, já no distrito de São Gabriel de Goiás. Conhecida pelos viajantes de passagem, a Vó Belmira Pamoharia é uma casa famosa pelos derivados de milho, mas que também possui outros quitutes que chamam atenção. A empada de carne de sol foi a mais recheada e saborosa que já provei na vida. E foi assim que a energia do cerrado começou a fazer efeito em mim: me ganhando pelo estômago.

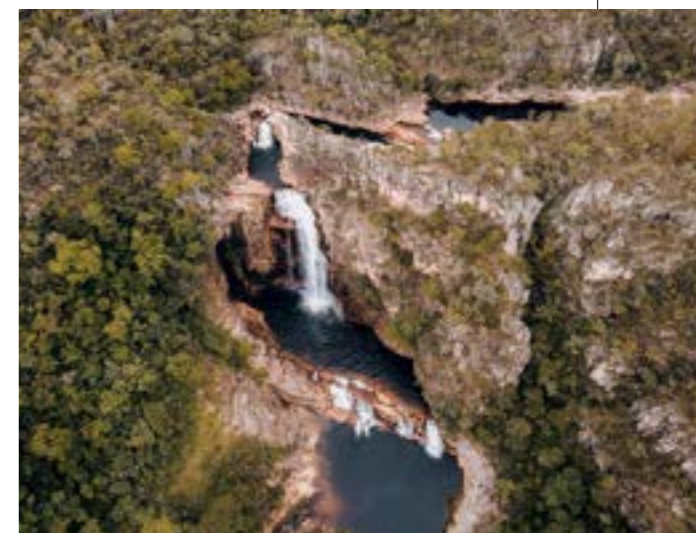
## Quando a paisagem muda

Ao longo da estrada, foi possível observar a paisagem mudando aos poucos e dando espaço aos relevos característicos do destino. Como o nome já entrega, a Chapada dos Veadeiros possui várias formações de chapadas e chapadões (terrenos com extensas superfícies planas em regiões de serras). As fotos devem ajudar na compreensão, mas é realmente interessante avistar esses relevos em meio à vegetação baixa, típica do cerrado.

Um cenário que se estende pelos quilômetros rodados e parece seguir infinitamente. Isso porque o Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, criado em 1961, é uma unidade de conservação brasileira que protege uma área aproximada de 240 mil hectares. Atualmente, sua administração está a cargo do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio). Extenso, o parque engloba alguns municípios, mas os mais procurados pelos turistas são: Alto Paraíso, Cavalcante e São Jorge – sendo Alto Paraíso a cidade com mais variedade de pousadas e restaurantes.

Minha parada final foi em Alto Paraíso. Era domingo, próximo à hora do almoço, mas grande parte dos estabelecimentos permanecia fechada. Por sorte, o Lobo Guará Bistrô Autoral estava abrindo as portas. A empada da estrada já tinha me preparado um pouco, mas foi durante essa refeição que ficou claro quanto a comida seria um diferencial do destino.

O pedido foi o To Share Meat, uma panelinha com arroz cremoso, carne de sol e queijo de minas, gratinado com parmesão. Perfeito para servir até três pessoas, o prato representa muito bem a comida que conhecemos na região: simples, mas com um tempero que abraço o estômago de qualquer um. De sobremesa, uma banoffeee.



Na primeira imagem da página, a cachoeira do Complexo do Macaco. Abaixo, a Catarata dos Couros

### Hora do descanso

A segunda parada do dia já foi na Vila Cerrado, uma hospedagem que foi criada durante a pandemia de Covid-19 pelo casal paulistano Melina Menghini e André Cardinali. Com o objetivo de ser um refúgio de bem-estar, o espaço apresenta acomodações em um conceito de “casas-butique”. Elas são funcionais, com cozinhas equipadas, para propiciar autonomia aos hóspedes. Além disso, o hotel não possui uma recepção tradicional.

Embora tenha serviço de café da manhã – que pode ser no terraço do quarto, com agendamento prévio, ou no bufê, que tem início às 7h30 –, a ideia é oferecer o máximo de privacidade. Sendo assim, não há um espaço físico de recepção. Os hóspedes recebem uma senha para acessar a propriedade e, caso precisem de algum suporte, podem acionar a equipe pelo telefone. A ajuda vem na hora, mas vale dizer que tudo é muito bem pensado para oferecer os confortos necessários: há bicicletas à disposição, guarda-chuvas, toalhas para cachoeira e repelentes, por exemplo.

Ao todo, a Vila Cerrado é composta de cinco acomodações que levam nomes de plantas e frutos típicos do cerrado: copaíba, jatobá, baru, pequi e buriti. Os dois primeiros são casas maiores, que possuem uma banheira de pedra privativa e acomodam até quatro pessoas – mas também são perfeitos para um casal. Internamente, a decoração recorre a trabalhos manuais assinados por escultores e artesãos locais, como trançado de palha, cerâmica e macramê.

Na chegada, há um ritual de boas-vindas com escalda-pés que dá um spoiler dos serviços oferecidos pelo SPA da hospedagem, como as terapias energéticas de reiki e alinhamento dos chakras. A Chapada dos Veadeiros, em si, é um local ligado a movimentos energéticos. A região acolhe a maior placa de quartzo subterrânea do planeta – coincidentemente onde passa o Paralelo 14 (que alinha o local com a lendária cidade peruana de Machu Picchu). Para alguns, essa é uma característica que propicia movimentos de autoconhecimento.

### Pé na estrada

Com apenas dois dias inteiros disponíveis, o roteiro precisou ser mais intenso. Alguns passeios não exigem a presença de guias, mas a contratação foi uma escolha por conta do trajeto entre os pontos de visitação. A agência



Acima, o interior e a parte externa do quarto Copaíba

ARAM, de Wilson Silva Alves e Pétalla Gonzaga, foi a escolhida para a viagem. Além da grande ajuda na locomoção, o atendimento é especial pela forma como os guias apresentam a região e contam histórias que enriquecem a experiência. O primeiro dia teve dois passeios, começando pelo famoso Vale da Lua e seguindo para a trilha do Mirante da Janela. Já o segundo foi um pouco mais longe, no município de Cavalcante, que fica a 90 quilômetros de Alto Paraíso.

fotos: divulgação

### Vale da Lua

Um dos atrativos mais famosos da região, o Vale da Lua é cinematográfico por conta de suas rochas cinzentas de relevo sinuoso que remetem à aparência do solo lunar. Pequenas cachoeiras, piscinas naturais e hidromassagens aparecem entre as formações rochosas, deixando a paisagem ainda mais fascinante. Com a presença de um guia, o passeio também fica mais interessante, já que uma pessoa local sabe exatamente quais são os melhores pontos para contemplação e fotos – além de conhecer os caminhos mais seguros ao longo da trilha.



Acima, o Vale da Lua

### Mirante da Janela

Após a visita ao Vale da Lua e um almoço reforçado no município de São Jorge, chegou a hora da trilha do Mirante da Janela. Com um trajeto de 8 quilômetros (ida e volta), o percurso é de dificuldade média para alta, mas a vista compensa. Há dois pontos de observação: o clássico Mirante da Janela, onde o encontro entre duas rochas enquadra perfeitamente a cachoeira Saltos do Rio Preto, e o trecho mais alto do percurso, que oferece uma visão de 360° do Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros. Um ótimo local para sentar-se, assistir ao pôr do sol e recarregar as energias para a trilha da volta.

### Cachoeira Santa Bárbara e Candaru

A atração para observar as duas cachoeiras – e tomar um belo banho gelado, claro – fica localizada no Engenho II do Quilombo Kalunga (maior quilombo remanescente do Brasil), em Cavalcante. A Cachoeira Santa Bárbara possui um tom esmeralda que chama atenção e faz com que o passeio seja um dos mais procurados na região. Já a Candaru possui um tom de verde mais escuro, mas é igualmente bela e refrescante. Como o atrativo fica em um quilombo, é preciso pagar uma taxa para ingressar e pelo serviço de guias locais. Também há um almoço servido na propriedade, com alimentos orgânicos plantados pela própria comunidade e preparados no fogão a lenha. Mandioca, milho, abóbora, pequi, frango caipira e farofa de carne-seca, acompanhados de sucos com frutas típicas da região, como mangaba, cagaita e buriti. Uma refeição caseira que representa muito bem o sabor do cerrado.

### De volta à realidade

A viagem pela Chapada dos Veadeiros foi curta, mas no fim das contas é impossível conhecer o destino por inteiro em apenas uma visita: são mais de 100 atrativos já catalogados na região, além de muitos restaurantes e lanchonetes que não foram citados aqui, mas merecem menção (como o Guedes Açaí, em Alto Paraíso, e a Santo Cerrado Risoteria, em São Jorge). Para todos, a dica é uma só: vá pela primeira vez e, na sequência, volte mais vezes. ■



# IMPOSSÍVEL DE ESQUECER



*O Hotel de la Ville, em Roma, esbanja beleza e hospitalidade impecável*

*por giulianna iodice*

Não é por acaso que Roma também é conhecida como a cidade eterna – dizem que o apelido se deu justamente por uma crença dos romanos, de que, independentemente do que acontecesse, Roma nunca iria sumir. No ano em que completa 2.766 anos de fundação, nada mais justo do que adentrar um de seus icônicos palácios, atualmente transformado em Hotel de la Ville, da Rocco Forte Hotels.

Basta entrar na propriedade para notar que foi feito um trabalho cuidadoso na decoração dos ambientes, que possuem

Acima e na página ao lado, os ambientes do Hotel de la Ville

Fotos: divulgação

cores às vezes vibrantes, outras pastel, combinadas a texturas, padronagens e obras de arte que remetem aos tempos da construção do imóvel, o século 18, e à história do local, que no passado abrigava europeus em seus “grand tours” – viagens explorativas da alta sociedade pelo continente, especialmente na Itália. Tudo feito de forma contemporânea pelos designers Tommaso Ziffer e Olga Polizzi.

Um fator fundamental, para entender a Rocco Forte Hotels e, consequentemente, o Hotel de la Ville, é saber que se trata de uma empresa familiar, no ramo da hospitalidade há quatro gerações. Com uma abordagem de hospitalidade discreta e impecável, com atenção mínima aos detalhes, quem se hospeda no hotel notará que existe um cuidado em proporcionar a sensação de uma casa fora de sua própria. O concierge, com dicas afiadas e customizadas conforme a preferência dos hóspedes, reforça isso – garantiu, inclusive, a descoberta da Trattoria Lilli, um restaurante bem local.

São 104 acomodações, de tamanhos diversos e com decorações distintas. Quem escolhe as janelas e varandas viradas para o pátio interno é presenteado com uma vista linda, do contraste entre o céu de Roma, as paredes terracota e mesas dispostas, onde é servido, caso o clima permita, o café da manhã. A refeição é, também, inesquecível: um grande bufê com variedade de produtos frescos, queijos italianos, entre outros. Perfeito para um bom dia demorado, aproveitando os passarinhos que cantam no pátio.

No rooftop do hotel, está o Cielo e o Cielo Bar, restaurante e bar com vista para a cidade, focado em culinária italiana com um twist, além de coquetéis. Nos andares inferiores, o Da Sistina é voltado a pratos italianos clássicos; e o Julep Bar, que tem uma decoração inteira amarela e azul, impossível de esquecer. ■





## BOAS-VINDAS AO Y

O Hotel das Cataratas, A Belmond Hotel, é um clássico entre os destinos brasileiros. Localizado no coração do Parque Nacional do Iguaçu, o local entrega proximidade com um dos cenários naturais mais impactantes do planeta. As cataratas já justificam a visita, mas agora a hospedagem tem mais um diferencial: o restaurante Y (lê-se “i”), comandado pelo premiado chef Luiz Filipe Souza, à frente das casas paulistanas Evvai – uma estrela Michelin e 22º lugar na lista dos 50 Melhores Restaurantes da América Latina – e Trattoria.

O nome do novo espaço remete ao fonema yy (íi), representação de água em guarani, cujo léxico foi desenvolvido a partir de fonemas do português e do espanhol. Radical da palavra Iguaçu ou Yguaxu, que significa água grande, o Y cria a sinergia perfeita entre a exuberante natureza e a cozinha nada óbvia do chef. Com acesso pela varanda do hotel, o estabelecimento possui vista para as cataratas – sendo assim, os visitantes podem apreciar uma boa cozinha brasileira, com ingredientes, técnicas, preparos e sabores de diferentes regiões do país, enquanto aproveitam a beleza local. ■ (BC)

## NOVOS COMPLEXOS

Nos últimos anos, após o fim da pandemia de covid-19, São Paulo vive uma explosão de inauguração de bares e restaurantes. Ao que tudo indica, 2024 segue essa toada. Além das aberturas de casas, ao longo desse e do próximo ano, dois complexos gastronômicos serão abertos.

Um dos mais aguardados é o da Cidade Matarazzo, que promete reunir 14 restaurantes. O primeiro anunciado é o Preta Maria, de Bela Gil. No segundo semestre, o espaço também pretende receber a rede libanesa Em Sherif, que possui seis unidades pelo mundo, em locais como Londres, Mônaco e Doha.

Já no centro de São Paulo, o Ramal chega como um complexo surpreendente e super-histórico. O espaço fica no Edifício 7 de Abril, que foi projetado

por Ramos de Azevedo em 1939 e abrigou a história da telecomunicação nacional – desde sua inauguração como sede da Companhia Telefônica Brasileira (CTB) até a era dos grandes grupos de telefonia. Em 2010, o edifício teve suas operações comerciais encerradas e desde então permaneceu desativado.

Agora, o espaço foi revitalizado para abrigar um food hall com grande diversidade de lojas e restaurantes comandados por vários chefs, além de uma praça interna para feiras e ativações artísticas. Rosa Moraes, atual presidente no Brasil do 50 Melhores Restaurantes da América Latina, é embaixadora do empreendimento – Katherina Cordás e Natalia Pozzi compõem o time de curadoria e conceito gastronômico do local. ■ (BC)

Foto: Iodice Brunelli

## DE ALBA PARA SÃO PAULO

Caso você tenha olhos – e estômago – atentos, certamente já percebeu um discreto e envidraçado restaurante, na Rua Pedroso Alvarenga, Itaim, em funcionamento desde o começo de 2023. Trata-se do Simone, que tem no comando o chef Simone Parattela, italiano de Alba. Mas, caso não tenha notado, agora você sabe: é lá que está uma verdadeira alta gastronomia italiana, que apresenta clássicos com leves toques autorais.

A estrela do salão, além do chef, que marcha pratos aos olhos dos clientes com exímia precisão, é o balcão da cozinha, onde é possível sentir, apreciar e esperar, ansiosamente, por sua vez. Para os apaixonados por comida, é o local ideal. Não somente: no térreo e no segundo andar, além de um bar para espera (com 37 lugares), mais pessoas podem ser acomodadas nas mesas.

Com foco claro nos ingredientes – diversos italianos – e nas técnicas, o atum batido na faca com citronette de limão siciliano e caviar é o começo ideal, mas não é possível sair de lá sem apreciar as massas frescas: o talharim cortado na faca, o de manteiga com trufas ou de ouriço, é uma boa pedida; mas o aclamado ravioli del plin alla piemontese tem sabor único e traz uma receita antiga para a luz, com um molho de demi glace de barolo, untuoso e equilibrado.

A experiência faz definitivamente a diferença: apesar de estar na casa dos 40, Parattela começou a cozinhar muito cedo, aos 14 anos, ao estudar gastronomia no Castelo de Barollo. Desde então, foi mentoreado por grandes nomes da culinária italiana e morou períodos na Escócia e em Londres, onde montou o grupo Al Dente, ao lado de Filippo Antinori, o chef herdeiro da vinícola que leva seu sobrenome. Chega ao Brasil, especificamente em Belo Horizonte, onde cria o PastaLAB e, na sequência, seu restaurante homônimo paulistano. Repleto de conquistas, é nítido que não parará por aqui. ■ (GI)



No topo, o chef Simone Parattela. Acima, o ravioli del plin alla piemontese, uma receita antiga com molho de demi glace de barolo

Fotos: reprodução

# A HORA É A VEZ DO MEZCAL

*Por muito tempo associado à bebida de baixa qualidade, o destilado do agave teve sua produção profissionalizada nos últimos 50 anos e vem ganhando cada vez mais respeito do público ao redor do mundo*

*por luana sabino*

Ainda lembro com clareza a primeira vez que tomei mezcal. Era 2017, e meu então colega de trabalho, Eduardo Ortiz, nascido e criado em Oaxaca, me serviu uma dose do destilado de agave para relaxarmos após mais um dia de expediente no restaurante Cosme, em Nova York, onde nos conhecemos.

À época, acostumada às tequilas tomadas no Brasil em shots temperados com limão e sal, não tive dúvidas: verti o líquido transparente na boca de uma só vez e senti a bebida com graduação alcoólica acima dos 40 graus bater no corpo. Mas maior impacto teve Eduardo, que não se conformou por eu ter perdido a chance de conhecer toda a complexidade do mezcal, saboreando-o em pequenos goles.

Por muito tempo associado erroneamente à bebida de baixa qualidade, para se embriagar, o mezcal vem aos poucos ganhando o reconhecimento que merece. Principalmente pela profissionalização da produção nos últimos 50 anos e o crescente interesse do público dentro e fora do país. Intrinsecamente relacionado à cultura mexicana e suas raízes ancestrais, o mezcal sempre esteve presente na história da região. Vestígios de milho mastigado e maguey (planta suculenta do gênero agave, da família das *Agavaceae*) encontrados dentro de uma



Foto: Getty Images

O ciclo de produção do mezcal exige paciência e conhecimento para assegurar qualidade. Diferentemente da tequila, que é feita exclusivamente com agave azul, diversas variedades de maguey, entre as mais de 150 existentes, podem ser utilizadas em sua produção. Assim, de certa forma, toda tequila pode ser considerada mezcal, mas o contrário não é válido.

caverna com pinturas pré-históricas em Caballito Blanco, na região de Oaxaca, indicam que a produção da bebida, então considerada vinho sagrado para os guerreiros astecas e ligada a celebrações religiosas e rituais transcendentais, remonta a mais de 12 mil anos.

Manteve-se até este século principalmente graças a fabricações caseiras feitas de forma clandestina por famílias menos favorecidas desde 1785, quando a produção de destilados de agave no país chegou a ser proibida por decreto.

Com nove regiões de Denominação de Origem estabelecidas desde 1997 – Oaxaca, Puebla, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas, Durango, Michoacán, Tamaulipas e Guanajuato –, o ciclo de produção do mezcal exige paciência e conhecimento para assegurar qualidade. Diferentemente da tequila, que é feita exclusivamente com agave azul, diversas variedades de maguey, entre as mais de 150 existentes, podem ser utilizadas em sua produção. Assim, de certa forma, toda tequila pode ser considerada mezcal, mas o contrário não é válido.

As variedades mais comuns são a espadín, mexicano, arroqueño e tepeztate que, como acontece com as cepas de uvas, aportam características próprias à bebida cujo ciclo de produção pode levar de oito a 30 anos, tempo necessário para a planta chegar ao ponto de maturação ideal. Daí o mezcal ser tomado com muito respeito.

Colhido o agave, suas folhas são descartadas, e apenas a pinha é cozida de três a cinco dias, para que os amidos concentrados na planta se transformem em açúcares. Cortadas, trituradas e lavadas, as pinhas cozidas são prensadas, e seu suco é levado a tinas de madeira com pele animal para que fermente e as leveduras convertam os açúcares naturais em álcool. A destilação finaliza o processo antes do envase e da distribuição da bebida ainda jovem. A forma e os equipamentos utilizados nesse ciclo – forno escavado na terra ou “pit” para o cozimento, força humana ou tração animal para a moenda, panela de barro, cobre ou inox para a destilação – determinarão a classificação da bebida como ancestral (quando se segue os métodos mais tradicionais), artesanal ou industrial, características que normalmente poderão ser conferidas nos rótulos, muitas vezes preenchido à mão, com a tiragem daquela produção.

Os sabores e aromas de cada mezcal dependerão de inúmeros fatores, como a variedade da planta, o microclima e solo em que se desenvolveu, o ponto de maturação em que foi colhida, o tempo de fermentação, as técnicas de destilação aplicadas e a própria mão do mestre mezcalero. Todos eles gerarão bebidas diferentes, com aroma e sabor que podem ir de notas florais a terrosas, da acidez das frutas tropicais verdes à picância da pimenta-do-reino, com



Ao lado, o agave. Abaixo, o Mezcal Acrisolado, feito com Maguey Cuishe e produzido com a técnica Capón



mais ou menos corpo –, novamente, como acontece no vinho. Curiosamente, o toque defumado que se acostumou a entender como característica típica do mezcal na verdade se trata de um defeito e aroma indesejado em um mezcal de alto nível, pois revela um tratamento pouco zeloso com as pinhas na hora da cocção. Assim como a adição do gusano, historicamente acrescentado às garrafas para trazer mais sabor a bebidas de baixa qualidade.

Um dos maiores prazeres que tenho a cada nova visita ao México é descobrir novos palenques (nome dado às destilarias) e sempre que possível conhecer de perto suas estruturas, na maior parte das vezes voltadas a produções limitadas e, por isso, pouco conhecidas fora do país. Daí o grande orgulho que temos da coleção de mezcal que reunimos no Metzi, nosso restaurante em São Paulo, e que dividimos com os clientes.

Entre as marcas que aprecio mais estão a Real Minero, uma das mais tradicionais na produção de mezcal de alta qualidade, em Santa Catarina Minas (Oaxaca), a LaLocura, criada em 2014 por Eduardo “Lalo” Ángeles, quarta geração de mestre mezcaleros da família fundadora da Real Minero, e o Acrisolado, algumas delas com bebidas tão especiais que merecem estar entre as melhores do mundo. ■

# CAYMAN COOKOUT: UMA FESTA NA PRAIA COM CHEFS ESTRELADOS

*No Ritz-Carlton Grand Cayman, o festival gastronômico mais exclusivo do mundo completa 15 anos*

*por fernanda meneguetti*

Uma praia paradisíaca, um hotel cinco estrelas, muito champanhe e outro tanto de caviar. Poderia ser a definição de férias felizes, mas é só parte do line-up do Cookout, o festival gastronômico mais exclusivo do mundo.

A ideia inclusive nasceu assim, em torno de garrafas de nobres espumantes franceses, ovas de esturjão e charutos locais, no Ritz-Carlton Grand Cayman, na capital da principal das Ilhas Caimã. Coincidência ou não, no único complexo caribenho com cinco estrelas pela hotelaria, pelo spa e por seu restaurante – distinção que somente outras 12 propriedades do mundo têm.

Por parte do restô, o Blue by Eric Ripert, o culpado já se anuncia no nome. Triplamente estrelado por seu Le Bernardin, em Nova York, o chef francês tem ali seu refúgio predileto. Numa dessas escapadas pós-Réveillon, já altinho por demasiadas borbulhas, assumiu mais uma culpa: “Sabe o que poderia ser divertido para o hotel, para a ilha e para as pessoas? Um festival de vinho e comida”.

Para a coisa deslanchar, Ripert dispôs do apoio dos melhores amigos, o americano Anthony Bourdain e o espanhol José Andrés. Assim, meio na brincadeira séria de ser “win-win para os chefs e para o público”, o primeiro Cookout Cayman juntou umas 200 pessoas, revezando-se



Foto: divulgação



entre harmonização de iguarias e Dom Perignon, aula de coquetelaria com Dominique Crenn (única chef mulher com três estrelas nos Estados Unidos) e churrasco a pés descalços comandado pelo trio anfitrião.

Hoje, 15 edições depois e mesmo sem o sarcástico globe-trotter, a festividade é maior. Costuma contar com a presença de Daniel Boulud, a promessa de participação de Thomas Keller e um bando de convidados de renome. O Cookout Cayman cresceu – e cresce ano a ano – organicamente. Mantém a aura intimista, garantindo interação real com astros da gastronomia e águas turquesas como pano de fundo.

A feirinha que Bourdain concebeu com produtos e restaurantes ilhéus, claro, tem novo comando, mas segue firme e forte. Andrew Zimmern, do *Comidas Exóticas* do canal Discovery, chegou de mansinho, adicionou gins aos runs expostos e enfatizou o uso de facas, pimentas, cabra, cogumelos, wahoo (espécie de cavala gigante) e ervas nativas para a realização de tudo o que estivesse nas barracas.

Neste 2024, ela foi apenas um dos quase 100 eventos da festividade. Cada um deles com cozinheiros de prestígio, comida e bebida de qualidade. Uma pescaria em alto-mar com Emeril Lagasse; um tour de jato à Jamaica na companhia de Ripert; mergulhos em busca de peixes-leão com José Andrés foram outros highlights.

Acima os chefs José Andrés, Éric Ripert e Philippe Haddad

Algumas dessas sessões (com ingressos de 95 dólares a 5 mil dólares) eram para meia dúzia de pessoas. No entanto, mesmo as atrações agigantadas, como o churrasco que reuniu 500 convivas na Seven Mile Beach, asseguraram comes e bebes com o mesmo nível que seriam servidos nas casas premiadas dos chefs que ali estavam.

Confissão inevitável – quem já foi a um festival gastronômico sabe bem que essa condição básica jamais é atingida: pega-se fila para comer em prato descartável o suposto clássico de um restaurante famoso e, nunca, nunquinha da silva, a sensação é a de se ter comido algo imperdível. No Cookout, por sua vez, tudo poderia estar à mesa de endereços cobiçados de Nova York.

Porém, fosse na Big Apple, não sairia das mãos do chef para as suas, tampouco se esbarraria com um Ripert distraído caminhando sozinho pela praia, Emeril com o filho na piscina, o mexicano Enrique Olvera



Cogumelos nativos preparados por Maureen Cubbon, uma das chefs de Grand Cayman

perdido pelos corredores do hotel ou Antonio Bachour, já considerado o melhor confeitador do planeta, percorrendo o bufê de café da manhã.

De certo modo, as vivências na Grand Cayman se eternizam mais do que selfies. São, como o próprio festival se define, únicas e exclusivas. O investimento, sim, é considerável (somente as diárias no Ritz-Carlton começam em 3 mil dólares). Por sorte, o retorno também é.

Provar camarões gigantes grelhados por Zimmern, burger de siri de Ripert ou 15 tipos de sobremesas de Bachour, matar a sede com spritz à base de Moët & Chandon ou rosé da Provence durante uma velejada, por exemplo, integram a recompensa.

Assim como assistir a um show do Goo Goo Dolls, cujo maior hit é a canção-tema do filme *Cidade dos Anjos*, no jardim; nadar com arraias antes de um piquenique com receitas de todos os chefs à beira-mar; degustar Romanée-Conti ou participar de almoços especiais e jantares de gala.

Embora não sejam o target, ao longo das 15 edições, os americanos sempre formaram a maioria dos comensais. Pudera. A proximidade (são menos de duas horas de voo de Miami), o idioma e as celebridades que não saem da TV nos Estados Unidos jogam a favor. Brasileiros? Aparentemente ainda não descobriram esse Woodstock gastronômico.

Bateu vontade de fugir dessa estatística? Anote duas dicas: em julho, os voos (incluindo Cidade do Panamá, outra porta de entrada, e para a própria Grand Cayman) costumam ter preços bons. Em outubro, começa a venda de entradas para o Cookout de janeiro seguinte.

Quanto à programação, ainda não está definida, mas o idealizador, Éric Ripert, confessa: “Uma vez o Boni [*José Bonifácio de Oliveira Sobrinho, diretor lendário da Globo*] me convidou para o Carnaval. Desfilei na Mocidade, fui a festas, foi maravilhoso, mas precisávamos descansar depois de tudo. Ok, paramos. E ele já começou a pensar como faríamos no ano seguinte. Com o Cookout é a mesma coisa”. ■

#### **Ritz-Carlton Grand Cayman**

Seven Mile Beach, KY1-1209, Grand Cayman, tel.: +1 (345) 943-9000

Fotos: divulgação

Velejar rumo à Cidade das Arraias entre taças de rosé é um dos tours do Cayman Cookout



# COGUMELOS À MESA

*Com o aumento do consumo do fungo no Brasil, os holofotes se voltam para os produtos selvagens e de cultivo nacional*

*por beatriz calais*

Receber um convite para caçar cogumelos silvestres não é algo tão comum, principalmente quando se trata da realidade brasileira. Por muito tempo, fomos ensinados a tomar cuidado com esses alimentos, popularmente conhecidos pelos seus perigos e venenos. Mas será que o cenário real é tão catastrófico assim?

Bem, só fui descobrir depois de receber tal convite inusitado – e não precisei ir muito longe para chegar à resposta. Foi em Parelheiros, distrito localizado no extremo sul da cidade de São Paulo, que tive uma experiência esclarecedora. Primeira surpresa: em pleno outono, a região estava lotada de cogumelos – invisíveis, à primeira vista, já que o olhar da maioria de nós não é treinado para encontrar a iguaria entre folhagens, gramíneas e raízes de árvores. Mas não é preciso muito tempo de prática para começar a enxergá-los.

É como se a mente passasse por um desbloqueio. A partir do momento que se enxerga um cogumelo, vários aparecem. A segunda surpresa é que eles não estão em meio a uma mata fechada, distantes da civilização. São encontrados aos montes na beira da estrada, nos entornos das praças e até no quintal de casa – inclusive, foi dessa última forma que Bruno Henrique da Silva, nosso guia ao longo do passeio, foi apresentado ao assunto.

Conhecido como Bruno Forrageiro, ele foi o grande responsável para que o convite para “caçar”, “colher” ou “forragear” cogumelos chegasse à equipe da *Versatille*. Autodidata, nos últimos anos ele tem investido na missão de apresentar as suas descobertas para chefs.

Dessa forma, conheceu Raphael Vieira, à frente do 31 Restaurante, e começou a fornecer algumas espécies selvagens para o seu menu sazonal. Nasceu daí uma parceria. E foi ao lado dos dois que um grupo de jornalistas teve uma tarde de puro aprendizado.

Como já dito, os cogumelos estavam, surpreendentemente, por toda parte. Aprendemos a enxergar e colher, colocando todos em uma cestinha que depois iria para a cozinha. Sim, há certo estranhamento ligado a isso, mas esses cogumelos podem e devem ser comidos. “Utilizá-los na gastronomia serve quase como um controle de pragas. Eles não são nativos. Brotaram na região junto com pinheiros e eucaliptos, que foram plantados. Então, de certa forma, é um controle. Se eu não usar, ninguém vai. Um desperdício, visto que é um produto muito legal e que poucos conhecem”, revelou o chef Raphael Vieira.

Mas a pergunta que está na cabeça de muitos é: isso é seguro? Não pode ser venenoso? Para esses questionamentos, Bruno tem uma resposta simples. “Ao longo da vida, aprendemos muito sobre plantas. Inclusive, cultivamos plantas tóxicas em nossas casas, como a comigo-ninguém-pode. Conhecemos essas, então não temos medo. Já o cogumelo, por não conhecermos, é temido”, destaca. “Em alguns lugares do Brasil, o ingrediente recebe até nomes negativos, como frieira. Quem vai querer comer um negócio chamado frieira? Esse medo está sendo quebrado aos poucos, com informação. Tem gente que imagina que vai morrer só de tocar no cogumelo. Não é assim.”



Cogumelos encontrados em Parelheiros

Foto: divulgação





Ao lado, cogumelos grelhados do 31 Restaurante Na página seguinte, prato do Corrutela que leva cogumelo eryngui, creme de castanha de caju e amendoim

muito utilizado na gastronomia da Catalunha. “Ele é caro na Europa e nasce em grande quantidade bem pertinho da minha casa. Não tem como eu não gostar dele”, brinca o forrageiro. Outro sucesso local é o *Macrolepiota*, chamado de chapéu-de-frade pelos europeus. “É o meu favorito no quesito sabor. Um amendoado muito gostoso”, completa.

Do início do outono até o fim do inverno, esses cogumelos são encontrados em grande quantidade em alguns pontos entre o Sul e o Sudeste do país. “Temos tanto para explorar. Todas as regiões têm características únicas, o que resulta em espécies diferentes. No exterior, eles têm uma tradição muito maior em relação aos fungos, mas, com acesso à informação, eu acredito que nós podemos começar a valorizá-los também”, diz Bruno. “Seja com os cogumelos silvestres ou os de cultivo.”

#### MAIS JOIAS NO PRODUTO NACIONAL

Nas últimas décadas, o Brasil, como o resto do mundo, vem atualizando seus hábitos alimentares. Hoje, há mais opções vegetarianas e veganas no mercado, por exemplo. E mesmo quem não se enquadra em nenhuma dessas delimitações alimentares tem enxergado os vegetais de uma forma positiva e pensado em reduzir o consumo de derivados de animais. Seja por conta disso ou pela simpatia com a gastronomia asiática – que sabe explorar o insumo com maestria –, o consumo de cogumelos no país está aumentando.

Segundo dados divulgados em 2023 pela APTA (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios), em 1996, cada brasileiro consumia, em média, 30 gramas de cogumelo ao ano. Após mais de duas décadas, consumimos cinco vezes mais, cerca de 160 gramas anualmente. Isso afeta o mercado em geral. Só entre 2015 e 2022, a importação do produto em conserva deu um salto de 70%, de acordo com dados do MDIC (Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços).

O segredo é conhecimento e cautela. Não é seguro simplesmente encontrar um cogumelo no meio da rua, sem ter estudado sobre, e comê-lo, mas também não é preciso ter medo de encostar. Há muitas espécies catalogadas ao redor do mundo – um número estimado em 1,5 milhão. Algumas comestíveis, venenosas ou alucinógenas. É difícil diferenciá-las no “olhômetro”, mas é possível levar a ciência como aliada para aprender a forragear. Saber que nem todas as espécies encontram solo fértil em território brasileiro e estar atento caso apareça uma iguaria incomum na região.

No caso de Parelheiros, os cogumelos silvestres mais presentes são extremamente conhecidos no mundo. O mais encontrado é o *Lactarius deliciosus*, que é conhecido como sancha em países como Portugal e Espanha,

O cultivo interno também é beneficiado por esse cenário. O champignon ainda é o protagonista da produção nacional, mas já cede espaço a tipos como shiitake, shimeji, cogumelo-do-sol, portobello e juba-de-leão. No ano passado, a ANPC (Associação Nacional dos Produtores de Cogumelos) divulgou uma estimativa de 14 mil toneladas de cogumelos produzidos em 2023. Ainda temos muito a aprender, mas parece que o reino Fungi está cada vez mais presente em nossas mesas – para a alegria de forrageiros e dos cozinheiros.

#### PRESEÇA NAS COZINHAS

##### 31 Restaurante

O fascínio do chef Raphael Vieira pelos cogumelos não surgiu a partir do contato com Bruno Forrageiro. “O meu interesse veio da vivência fora do Brasil. Dinamarca, Noruega e Estados Unidos, que foram países pelos quais eu já passei, os utilizam bastante na cozinha. Isso me fez voltar para cá pensando: o Brasil tem tudo, por que não teria isso?”, recorda.

Já em solo nacional, com as portas de seu restaurante abertas, conheceu Bruno. “Ele veio aqui em casa para me apresentar os seus produtos, espécies com que eu já tinha trabalhado no exterior e não fazia ideia de que eram encontradas em excesso aqui em São Paulo.” Hoje, o 31 Restaurante trabalha com cogumelos silvestres e de cultivo (esse último para dar uma segurança ao cardápio, visto que não há controle sobre os insumos selvagens).

“Nós somos sazonais. Colocamos e tiramos pratos de acordo com a disponibilidade do dia. Vamos adaptando a partir do que temos de mais fresco.” Esse tipo de cardápio também abre espaço para a criatividade. “Há muitas formas de apresentar o produto. Só na manteiga já é muito bom, mas no ano passado fizemos um misoshiru com alguns tipos de cogumelos. Foi um superprocesso. Não trabalhamos com ele o ano inteiro, mas talvez volte no próximo inverno.”

##### Animus

Para a chef Giovanna Grossi, do Animus, o cogumelo tomou outra forma a partir do programa *Iron Chef Brasil*, da Netflix. Em uma disputa com o chef Rafael Gomes, ela precisou criar um menu completo apenas com cogumelos. “Na época, eu pensei: lascou, não vou conseguir”, lembra, com humor. “Mas entendi que realmente não é difícil. São muitos tipos, com texturas e sabores diferentes. O eryngui, por exemplo, é fibroso, quase como uma carne.”

Também com experiência no exterior, a chef chegou a ver a arte do forrageio em sua passagem pela Europa. “Na Dinamarca, em específico, as pessoas vão ao parque catar cogumelos. É um outro universo”, conta. No Animus, Giovanna compra os ingredientes de cultivo e os produtos dos ianomâmis, que chegam já secos em seu restaurante (para maior durabilidade) e contribuem para a geração de renda das comunidades produtoras.

##### Corrutela

No Corrutela, que é conhecido por valorizar os vegetais em um cardápio criativo e autoral, o cogumelo é bem presente. “Sempre admirei o reino dos fungos, pela beleza e pelo poder desses ingredientes. É um produto que eu gosto muito de usar pela diversidade que propicia”, revela o chef Cesar Costa. “Todos os que eu uso no restaurante são de cultivo brasileiro, porém espécies asiáticas. Também compro alguns cogumelos selvagens de Santa Catarina.”

No paladar, sua forma preferida de consumo visa à simplicidade: na manteiga com alho e salsinha. “Melhor combinação do mundo. A partir dela, você faz refogado, coloca na massa, transforma em recheio de alguma coisa. É bem simples, mas especial para mim”, conclui. ■



# 187 ANOS DE TIFFANY



Em 2024, a Tiffany & Co. comemora 187 anos de história. Uma trajetória que começou em 1837, em Nova York, e acabou gerando uma gigante do universo da joalheria – conhecida popularmente pelas suas cores marcantes e presença em filmes como o clássico *Breakfast at Tiffany's*, estrelado por Audrey Hepburn.

Para comemorar, a empresa anunciou uma exposição imersiva em Tóquio, no Japão. Batizada de *Tiffany Wonder*, a mostra reúne obras-primas de design da casa (como o primeiro broche Bird on a Rock, de 1965, desenvolvido por Jean Schlumberger), relíquias da cultura pop e joias e pedras icônicas, como o Tiffany Diamond.

Por mais que a marca tenha nascido em Nova York, a relação com o Japão remonta ao início de sua operação, quando o fundador da Tiffany, Charles Lewis Tiffany, oferecia aos seus clientes produtos japoneses selecionados. Posteriormente, muitos dos grandes diretores criativos da Tiffany, incluindo Louis Comfort Tiffany e Elsa Peretti, encontraram inspiração para seus trabalhos nas artes do país asiático. A exposição acontece na galeria Tokyo Node, entre 12 de abril e 23 de junho, com ingressos disponíveis no aplicativo da marca. ■

## BOSSA BRASILEIRA

No mês de abril, Adriana Degreas, reconhecida label brasileira de swimwear, lançou uma collab com a artista Nathalie Edenburg. A ideia por trás da parceria é unir moda e cultura a partir de peças marcantes e sensíveis.

“Desde o início da minha trajetória tenho tentado trilhar um caminho em que a arte e a moda se entrelaçam em harmonia, traduzindo a bossa brasileira. Sinto, cada vez mais, que, como marca, estar dentro deste universo é muito significativo para nós”, conta Adriana Degreas, fundadora e diretora criativa da marca que leva o seu nome, em nota para a imprensa.



Fotos: Getty Images; divulgação: Fernando Corsini

Com a novidade, Adriana e Nathalie buscam redefinir o conceito de luxo com peças effortless chic, em um mergulho que transforma as obras da artista em uma coleção especial de moda praia e resort. Elementos coloridos e de diversas formas dão o tom à coleção, fazendo uma homenagem ao legado artístico e cultural que permeia o trabalho de ambas. ■

## LINUS PELO MUNDO

Após ter conquistado os brasileiros com a primeira sandália de plástico vegana nacional, a Linus decidiu que era hora de ultrapassar fronteiras e iniciar um processo de expansão global. Em 2023, a marca chegou ao Uruguai, abrindo os caminhos para a América Latina. No primeiro semestre de 2024, ela alcança novos destinos latinos e viaja para a Oceania, anunciando sua entrada nos seguintes países: Chile, Peru, Austrália e Nova Zelândia.

O movimento de expansão foi motivado pela procurada de consumidores de mais de 140 países por meio do e-commerce da Linus. Com visibilidade e um currículo com passagens pela NYFW e SPFW, duas das maiores semanas de moda do mundo, a marca criada pela paulistana Isabela Chusid alcançou 350 pontos físicos no Brasil, 50 acima da meta anunciada para o ano passado.

Agora, por meio de parcerias com lojistas e fornecedores locais, a expectativa é entrar em novos mercados nos próximos meses e estar presente em todos os continentes até 2026. ■



# POR BAIXO DAS ROUPAS, UM AMULETO

*Mutante através dos tempos, a lingerie representa uma verdadeira aliada para obter autoconfiança por meio da combinação entre a estética e a funcionalidade*

## *por laís campos*

Imaginação, surpresa, provocação, poder e funcionalidade são elementos que constroem o universo da lingerie. “Ela está muito na mente; ela é o antes, aquilo que antecede o ato. É sobre aquele momento em que tudo vai ser revelado. Tem essa ideia do preparo”, diz a designer de lingerie Priscila Gomide, fundadora da marca Intensify.me. Muitas vezes, seu papel é simplificado em proporcionar confiança a quem veste, mas seu caráter de sustentação também contribui diretamente para isso. “Na antiguidade, o primeiro passo nunca foi o erotismo, mas sim a proteção”, recorda Priscila.

Teca Pasqua, mente criativa à frente da Cisô, compartilha essa visão: “Não é apenas uma peça que você coloca e se sente a mulher mais poderosa do universo, mas também aquela que está ali como sua melhor amiga. A lingerie é a primeira coisa que a gente veste. Ela pode afetar tudo, desde como você está se sentindo até prejudicar realmente seu dia a dia”.

A estilista Julia Pak, fundadora da marca homônima, por sua vez, reforça a escolha da lingerie como processo do autocuidado. “Nós começamos cuidando da nossa alma até o estético puramente dito. A lingerie faz parte dessas camadas”, afirma.

A visão holística em relação às peças íntimas compartilhada pelas designers é materializada nas criações de suas marcas. Confira, a seguir, como cada uma transmite em suas coleções a ideia da lingerie como uma aliada emocional em momentos especiais, mas também prática para o dia a dia.

### **Julia Pak**

Reconhecida no mercado nacional por sua expertise na criação de vestidos de noiva, Julia Pak lançou, em janeiro, a coleção-cápsula de robes e lingerie bride to BE. “Quando a noiva decide passar por esse ritual do casamento, ela se depara com muitos processos. Começa pelo jantar de noivado e aí tem eventos do tipo chá-bar, chá de lingerie, entre outros. Já que eu olho o casamento como um grande ritual, acho importante o papel da roupa, da indumentária, nesse processo”, comenta a estilista sobre a ideia da coleção.



Fotos: Juliana Kneipp

Minimalismo e funcionalidade definem a linha composta de sete peças, entre as quais estão robes, camisolas, vestidos e um pijama. Quatro delas podem ser adquiridas sob medida, e as outras três fazem parte da linha ready-to-wear do e-commerce, mas com tecido cortado conforme a altura da cliente. “Eu sempre gostei de comprar roupas para usar em casa e ‘acordar arrumada’. Então, foquei em criar peças que também possam ser usadas para dormir, e não apenas uma camisola ou um robe especificamente.” O vestido Angel, por exemplo, com camada externa de musseline, barra assimétrica e flores aplicadas, foi intencionalmente feito de forro removível. “Ele pode ser um vestido mesmo, porque é lindo, mas pode virar uma camisola ou uma saída de praia super-sexy.”

Para Julia, o cuidado na escolha de uma lingerie ou robe de casamento é essencial para tornar cada processo inesquecível e obter autoconfiança. “Eu acho que a roupa como um todo ajuda a aterrar qualquer ritual de passagem pelo qual a cabeça esteja passando, seja o do casamento ou qualquer outro, só pelo fato de você se olhar no espelho e colocar algo sobre o seu corpo. Faz você marcar aquele dia.” Além disso, a estilista ressalta que os detalhes de uma peça dizem tudo sobre os sentimentos e processos internos que a noiva experimenta. “Quando eu coloco a renda chantilly como uma proteção em lugares mais vulneráveis para a gente, o design já está sendo pensado para vestirmos a peça para nós mesmas e não para quem está olhando e não sabe o que se passa dentro de nós”, afirma.

#### Cisô

“Eu me apaixonei pelo mundo da lingerie e hoje o acho bem mais interessante do que o da roupa, porque ela não somente possui inúmeras funções, mas também estéticas e possibilidades a serem desvendadas”, diz Teca Pasqua, fundadora da Cisô, marca lançada em 2016. Apesar de ser formada em design de moda, a estilista relata que se aperfeiçoou na criação de peças íntimas de forma autodidata. “Na faculdade, eu não tive aula sobre lingerie. A gente está falando de quase 20 anos atrás, quando esse mercado era muito limitado a grandes empresas. Eu fui realmente estudar a construção da lingerie recentemente porque eu queria ter uma base, mas sempre inventei meu jeito próprio”, conta.



Body da Cisô

De fato, não há nada mais autêntico do que criar coleções a partir de sonhos. A designer brinca que tem “vômitos criativos”: “Acho que está tão dentro do meu inconsciente que acabo sonhando com a coleção. Eu acordo e desenho tipo 40 modelos. Geralmente, faço tudo em um dia só e depois vou adaptando, reconstruindo”, diz. Além disso, Teca relata que sempre esteve muito ligada ao mundo das artes, que traz a ela inspiração por meio da arquitetura, das artes plásticas e até do corpo feminino. Não à toa, as linhas For Dancers, For Lovers, For Poets e For Dreamers têm em

sua essência essa pegada criativa do imaginário e as nuances de cada tipo de arte. Já no que diz respeito às técnicas de produção, a construção das peças ocupa um lugar central. “Eu brinco que sou costureira antes de ser designer [de fato, ela afirma que aprendeu a costurar antes mesmo de ingressar na universidade].”

Fundada em 2016, a Cisô foi citada como “o futuro da lingerie brasileira” pelo site inglês Not Just a Label, e Teca, reconhecida como uma designer emergente em destaque no mercado mundial, recebeu o convite para expor no Salon Internacional de La Lingerie, em Paris. Além disso, a Cisô desfilou como a primeira marca de lingerie convidada no evento Casa de Criadores, responsável por valorizar novos designers. “Eu acho que a minha expertise no ramo, além da criatividade, é um dos meus pontos fortes. Às vezes, as pessoas sabem criar, mas não sabem desenvolver ou costurar. Com esse meu conhecimento, consigo fazer uma peça realmente única e mesmo assim adaptá-la a diferentes corpos”, afirma.

#### Intensify.me

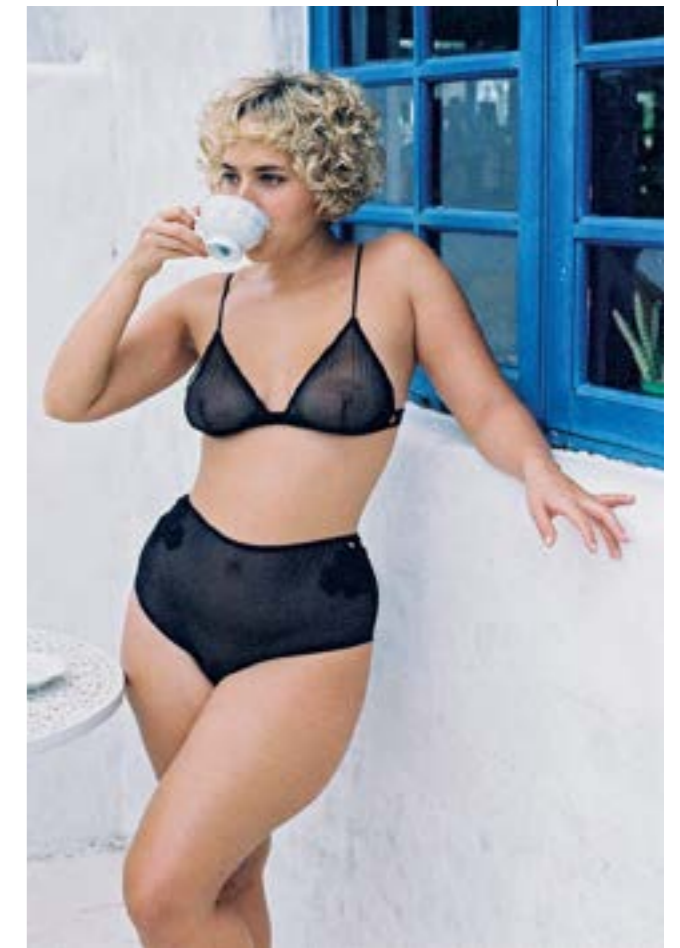
“A Intensify.me veio para solucionar um problema do guarda-roupa feminino”, diz Priscila Gomide, fundadora da marca de middlewear (termo cunhado por ela a fim de designar peças usadas entre a lingerie e a roupa), que derivou da label homônima que a estilista comandava anteriormente. “No início, a Intensify.me era só a anágua, combinação top-body, para tirar a transparência”, comenta Priscila sobre o surgimento da marca, em 2013, como uma solução de moda. Hoje, são vendidos tops, calcinhas, bodys, anáguas, uma linha pronta-entrega e até um elixir aromático para a região íntima.

A estética vintage é um dos principais norteadores criativos da designer, o que dá origem a peças com uma modelagem mais fluida. “Minhas pesquisas foram sempre muito fortes na indumentária íntima antiga. Treze anos atrás, não existia *brallet* [sutiã sem armação], as mulheres só usavam bojo. Já na antiguidade, era tudo muito solto, fresh, as barbatanas eram as estruturas que seguravam o peito. O nosso sutiã foi pensado para ser mais solto”, conta. Segundo a estilista, esses estudos não só trazem inspiração estética, mas também ajudam a encontrar soluções antigas de problemas da moda. Priscila afirma ainda que as referências do passado tornam o processo criativo mais autêntico.

Um dos destaques da marca é a linha Erotic.me, que explora o sistema somatossensorial, que identifica as texturas. Calcinhas com franjas, acessórios de veludo, tule ultraleve e arrastão com furos largos para um maior contato com a pele são alguns dos

elementos que compõem a coleção. “Com o tempo, ao criar intimidade com várias mulheres, e na minha própria história, percebi que as pessoas, quando vão vestir o erótico, ou uma lingerie bonita, sempre se vestem para o outro e, muitas vezes, essas vestimentas são até incômodas.” Segundo Priscila, as peças da Erotic.me são mais nuas, fetichistas, a fim de gerar estímulos visuais e por meio do toque. “Os elásticos são mais largos, mais macios, eles não vão cortar a mulher, ela não vai ficar parecendo uma coisa amarrada. A gente faz de tudo para deixá-la muito bonita”, conclui. ■

Conjunto da Intensify.me



# UM REFÚGIO EM SP

*Criada por Gabriela Nora, a Galeria Botânica é, acima de tudo, um espaço dedicado às flores no meio da capital paulistana*

**por beatriz calais**

A primeira vez que pisei na Galeria Botânica foi uma surpresa. Estava tudo arrumado para um almoço de imprensa, mas não foi isso que chamou a atenção: a mesa era linda, assim como o arranjo e a decoração, mas o destaque realmente ficou para a paz do local. Mesmo nos ambientes que não estavam focados no evento, tudo era florido, verde e com um cheiro relaxante de natureza. Tudo isso na paulistana Rua Lisboa, no meio do bairro de Pinheiros – e de suas obras.

Após a visita, ficou a vontade de conhecer mais o espaço – algo que só uma conversa com Gabriela Nora, criadora da galeria, poderia solucionar. “Somos uma loja, mas também recebemos eventos e fazemos arranjos e decorações florais para restaurantes, empresas e pessoas físicas. Nosso pilar é: fazemos tudo por meio das flores”, resume ela.



Acima, a vitrine da Galeria Botânica. Na página ao lado, no topo e abaixo, Gabriela Nora, criadora do espaço

Em meio ao caos da cidade, Gabriela diz se surpreender com o quanto esse espaço impacta positivamente em sua saúde mental. “Talvez eu não suportasse viver nessa selva de pedra sem a galeria. É um microuniverso de natureza que acaba sendo muito bom para o meu bem-estar. É renovador para mim trabalhar ali. Me sinto mais criativa”, ressalta. De certa forma, é esse tipo de sentimento que ela busca transmitir às pessoas que têm contato com o seu trabalho – seja por meio de arranjos, seja da visita ao local.

No futuro, a ideia é abrir um café ao lado da lojinha, para que as pessoas possam ficar mais tempo por ali e até mesmo levar o computador para fazer o home office em um ambiente mais relaxante. “Ter um escape dentro da cidade é importantíssimo. Além disso, são esses pequenos negócios que dão beleza e personalidade aos bairros”, opina. “O custo de uma operação de varejo é altíssimo. Se colocarmos na ponta do lápis, muitas vezes compensa trabalhar on-line mesmo, mas nós decidimos ser um espaço aberto porque valorizamos essa presença física.”

Por mais que Gabriela sempre tenha tido bastante contato com a natureza, não foi por conta da sua paixão pelas ondas das praias de Florianópolis (onde nasceu e cresceu) nem pelas memórias do sítio de seus avós paternos que ela abriu a Galeria Botânica. Na realidade, tudo aconteceu de uma forma muito orgânica. Sem grandes planos por trás.

Ao longo de 25 anos, a empresária trabalhou como bailarina, tendo passado por diversos projetos nesse mesmo universo. Atuou como dançarina, diretora e coreógrafa, mas decidiu desacelerar a carreira quando teve o seu segundo filho. “A minha vida era muito corrida. Muitos ensaios, viagens, eventos, e eu decidi que queria passar mais tempo com os meus filhos e que era hora de não ter mais aquela vida de dançarina profissional. Foi quando eu comecei a ficar mais em casa e me dedicar cada vez mais a fazer mesas postas”, conta.

Em alguns meses, Gabriela criou um perfil no Instagram para compartilhar as decorações de suas mesas e começou a fazer cursos na área, o que fez com que algumas empresas se interessassem e contratassem seu trabalho. “No meio do processo, comecei a gostar muito de flores. Fiz uma formação na Escola Brasileira de Arte Floral, em Holambra, e foi aí que tudo realmente começou. Realizei alguns trabalhos com arranjos em editoriais de revistas e recebi o convite de ocupar um espaço na galeria de arte de uma amiga. Após um ano com essa experiência, abri o meu local, que hoje é a Galeria Botânica.”

Atualmente, o local é realmente uma segunda casa para ela. “Tudo mudou quando eu entendi que flor é arte e que eu poderia desdobrar o meu trabalho nessa estética. Quem trabalha com criação não para de criar. Eu trouxe a minha vivência artística, com dança contemporânea, para o universo das flores. É esse tanto de experiências que faz a galeria ser o que é”, conclui. ■

Fotos: divulgação



#PERSONAVERSATILLE

# THAILA AYALA

por *beatriz calais*

Nascida em Presidente Prudente, no interior de São Paulo, Thaila Ayala Sales descobriu bem cedo a sua paixão pela atuação. A sua infância foi repleta de contato com a natureza e práticas esportivas. Bem cedo, aos 10 anos, ingressou na primeira escola de teatro, momento em que realmente se apaixonou por um ofício. A partir daí, soube que tinha encontrado sua vocação. Aos 15 anos, mudou-se para São Paulo em busca de oportunidades pela capital.

Os primeiros trabalhos foram como modelo, o que acabou aproximando Thaila do universo da moda e proporcionando oportunidades em diversos países, como Estados Unidos, França e Japão. Com o dinheiro e a experiência que adquiria, pagava os cursos de teatro e continuava fazendo testes para a televisão. Em 2007, o sonho se tornou realidade, e a atriz conseguiu o seu primeiro papel na TV aberta, como protagonista de *Malhação*. Desde então, já participou de diversas telenovelas, filmes e peças – inclusive internacionais.

Com mais de dez anos de carreira, hoje Thaila consegue dividir o seu tempo entre o teatro, a sua família e a moda – que, desde 2020, representa a sua veia empreendedora por meio da grife AMAR.CA, lançada por ela durante a pandemia. Em entrevista para a *Versatille*, a modelo, atriz e empresária respondeu a algumas perguntas rápidas sobre suas inspirações, desafios e hobbies.

**Versatille: O que inspira você no dia a dia?**

**Thaila Ayala:** Ver a evolução dos meus filhos e a relação que estamos construindo como família!

**V: Qual é seu destino ou lugar favorito no mundo?**

**TA:** Tenho dois destinos favoritos. Um é Nova York. Morei lá numa fase muito importante da minha vida e foi muito transformador, tenho uma conexão muito grande com a cidade. O outro é Caraíva. Especialmente no encontro do rio com o mar. Lá é um lugar mágico, onde aconteceu tanta coisa bonita na minha vida.

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

**TA:** Comer (*risos*).

**V: Qual é o papel da moda na sua vida?**

**TA:** Eu adoro moda. Quando eu era pequena, minha mãe fazia as roupas que eu queria usar, mas não podia comprar. Depois, comecei a trabalhar, e a moda foi ficando cada vez mais presente na minha vida. Eu gosto tanto que criei uma marca, AMAR.CA. Para mim, como atriz, o figurino também é fundamental na construção de um personagem. Minha nova personagem, a Elisa, de *Família É Tudo!*, próxima novela das 7 da Globo, tem um guarda-roupa lindo, que inclusive poderia ser meu.

Foto: divulgação

A atriz, modelo e empreendedora Thaila Ayala



**V: Qual foi seu maior desafio e como o superou?**

**TA:** Na vida pessoal, “gestar” com certeza foi o maior desafio da minha vida. Como profissional, o maior desafio foi interpretar uma deficiente visual no filme *Touch of Aurora*. Atuar em outra língua também foi bem desafiador.

**V: O que ou quem é o amor de sua vida?**

**TA:** Deus e minha família.

**V: O que é felicidade para você?**

**TA:** Estar com a minha família e ver meus filhos com saúde. ■

# PALÁCIO DO CAFÉ

*Situada em Santos, a sede da Bolsa Oficial de Café foi inaugurada em 1922 e representava a elite cafeeira paulista; hoje, o prédio abriga um museu*

*por beatriz calais*

Alguns lugares, por meio de suas estruturas bem conservadas e da história que preservam, parecem ter o poder de nos levar a outras épocas. Por isso se faz fundamental visitar propriedades antigas – sejam elas castelos, casas, bancos ou igrejas – que mantêm vivas memórias em uma espécie de cápsula do tempo. O Museu do Café, em Santos, é um belo exemplo disso.

Inaugurado como museu em 1998, hoje o espaço é recheado de quadros e exposições que reforçam a história cafeeira no Brasil. Com tempo, é possível passar longas horas lendo os quadros informativos e analisando fotos antigas. No entanto, o grande destaque, a meu ver, é o prédio em si. Apenas ele, com sua arte e estrutura arquitetônica preservadas, já é capaz de causar o impacto citado na introdução deste texto. Antes de ser museu, o local já era pura história.

Fotos: arquivo histórico; divulgação



Acima e ao lado, o edifício da Bolsa Oficial de Café (em décadas diferentes)





No coração do centro comercial de Santos, próximo ao porto da cidade, a propriedade era conhecida como Palácio da Bolsa Oficial de Café, que foi inaugurada em 1922 como sede da elite cafeeira paulista – a Bolsa já funcionava desde 1917, tendo sido criada para centralizar as operações comerciais sobre o produto, mas ocupava apenas o andar térreo de um pequeno edifício.

Conforme a política cafeeira se fortalecia, tornou-se necessário construir um local maior e mais opulento. Após cerca de dois anos de obras, com projeto dos arquitetos Jules Mosbeux e Ernest Chaneux, o Palácio surgiu. Impactante por fora e por dentro, ele tinha tudo o que era necessário para a indústria da época. O Salão do Pregão comportava 81 cadeiras, onde sentavam o presidente e os corretores de café. Era ali que as negociações que determinavam as cotações diárias das sacas eram realizadas.

Inclusive, esse é um dos primeiros pontos de contemplação na visita ao museu. O espaço, além de ter sido palco de pregões que foram realizados de 1922 até o fim da década de 1950, também abriga um vitral e três telas do pintor paulista Benedito Calixto. No teto, o vitral *A Visão de Anhanguera* apresenta uma espécie de mitologia sobre a política cafeeira vigente, envolvendo figuras que representam os bandeirantes, a agricultura, o porto e o café em si. Já as pinturas formam uma linha do tempo da cidade de Santos.

Compartilhando o espaço com colunas, estruturas de mármore, cúpulas de cobre e símbolos maçônicos – como a estrela de seis pontas



Na primeira foto, o quadro de cotação do café. Ao lado, o salão do pregão com as telas de Benedito Calixto ao fundo. Na página seguinte, o vitral *A Visão de Anhanguera*

no chão do pregão –, o Palácio era mais do que uma sede econômica. De estilo eclético, ele é considerado uma das obras mais importantes do período, tendo sido tombado pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) em 2009. Na época, por meio da riqueza de detalhes, passava uma clara mensagem sobre a importância do café e da elite cafeeira paulista para o Brasil.

#### Uma dose de história

Em 1920, em meio à política do café com leite – uma estrutura de poder que consistia no predomínio político dos cafeicultores de São Paulo e dos fazendeiros de Minas Gerais, que revezavam a Presidência do país –, a necessidade de um espaço maior para a realização dos pregões era compreensível, mas a propriedade precisava ser tão impactante e ostentar tanta riqueza? Na visão da elite paulista do período, a resposta era simples: sim, a opulência era mais do que necessária para firmar a importância de São Paulo para o Brasil.

Além disso, em 1922 o país comemoraria o Centenário da Independência. Diversos estados programavam grandes obras para celebrar a

data. Santos, que era porta de saída da maior riqueza de São Paulo na época, não podia ficar de fora. Esses dois contextos explicam bem os motivos por trás das belezas do Palácio da Bolsa de Café.

De certa forma, hoje a história desse período não está reservada ao interior do Museu do Café. A cidade de Santos, como um todo, foi extremamente importante para que o Brasil alcançasse o posto de maior produtor e exportador de café do mundo – título que é mantido até hoje. De acordo com o último relatório da Organização Internacional do Café (OIC), o país exportou cerca de 2,2 toneladas – o equivalente a 39,4 milhões de sacas de café – em 2022.

Também foi a partir do Porto de Santos que o estado de São Paulo promoveu sua expansão econômica ao longo das décadas. Sendo assim, o simples caminhar pelas ruelas do centro comercial, por onde já passaram toneladas de grãos, é uma programação repleta de história.

#### Adeus, bolsa... Olá, museu

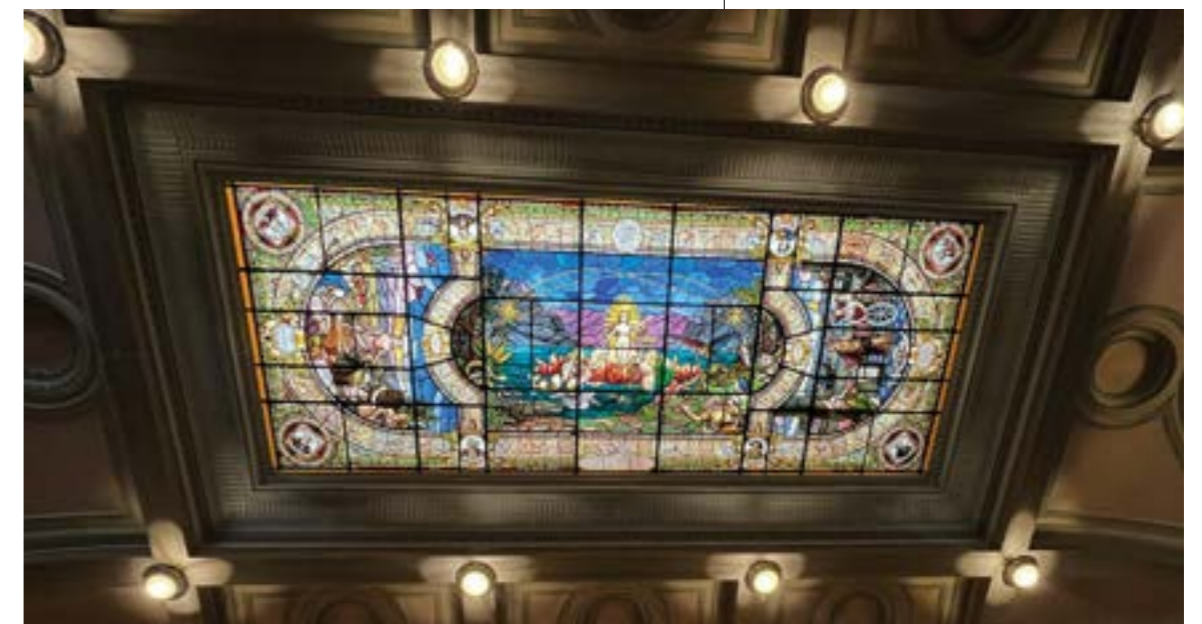
Em abril de 1986, a Bolsa Oficial de Café foi extinta pelo estado de São Paulo, já que as atividades haviam cessado no início da década de 1960. Sem o devido cuidado com a preservação do edifício, ele passou por um processo de degradação que resultou na ameaça de queda da torre em 1996. Foi nesse momento, em um caráter emergencial, que as discussões sobre o futuro do prédio surgiram e a possibilidade da criação de um museu começou a ser avaliada.

Após uma intensa restauração, o Museu do Café foi inaugurado em março de 1998. Desde o início, o espaço

permitia as visitas ao Salão do Pregão e recebia exposições temporárias e eventos. A partir de 1999, outros projetos foram sendo abraçados, como o Centro de Preparação do Café (CPC), que oferece cursos e treinamentos para a formação de baristas em uma das salas do museu.

Logo no início dos anos 2000, também foi inaugurada a Cafeteria do Museu, que possui um cardápio diverso com bebidas quentes e geladas (até mesmo alcoólicas, como caipirinha de café e espresso martini), lanches e sobremesas. Lá, também há uma lojinha onde é possível encontrar uma variedade de grãos produzidos em diversas regiões do Brasil. De maneira geral, a cafeteria oferece uma viabilidade econômica ao museu e contribui com a divulgação do café brasileiro.

Por mais que atenda pelo nome de museu, o local continua sendo um palácio responsável por guardar a história do café e valorizar os sabores de um insumo que carrega intensa brasilidade. ■



Fotos: arquivo histórico; Beatriz Galois



# INSPIRAÇÃO BRASILEIRA

“Que o encontro de Abilio com Deus, que ele sempre considerou seu ‘amigão’, seja de muito amor e que ele possa encontrar a paz eterna ao lado de seu filho João Paulo, sua mãe, Floripes, e seu pai, Valentim.” Com essas palavras, o time de assessores de Abilio Diniz comunica o falecimento do empresário brasileiro.

Presidente do conselho administrativo da Península Participações, membro dos conselhos de administração do Carrefour Global e Carrefour Brasil, professor da FGV, autor de dois best-sellers, apresentador de TV, amante do esporte e católico praticante, Abilio Diniz conquistou o estrelato no mercado brasileiro ao alavancar a doceria de seu pai e transformá-la na rede Pão de Açúcar.

Os feitos de sua carreira são inspirações para aqueles que desejam empreender no Brasil. Abilio encabeçou diversos projetos que o levaram ao sucesso: ajudou seu pai, Valentim Diniz, a transformar o modelo de supermercado que conhecemos hoje – o conceito dos clientes manuseando os próprios produtos vem da Europa. No Brasil, o costume era que o dono buscasse os itens; isso muda com o mercado da família Diniz –, incorporou diversas unidades de redes concorrentes ao Pão de Açúcar, como o Peg-Pag e o Sirva-se; adquiriu o Ponto Frio e as Casas Bahia; criou a Península Participações e, por muito tempo, lutou para conseguir participações no Grupo Carrefour Brasil e Carrefour Global.

Na virada da década de 1980, Abilio passou por momentos difíceis. A sucessão do Grupo Pão de Açúcar e a possível falência do negócio abalou o relacionamento familiar. Em 1989, o empresário foi sequestrado e mantido em cativeiro por sete dias. “Renasci como uma pessoa que compreende melhor o sentido do amor, do autoconhecimento e da religião”, afirmou Abilio após ter passado por esse período turbulento. Todos esses acontecimentos só deram o “gás” necessário para que ele lidasse com as adversidades.

Fora do mundo empresarial, Abilio era excelente esportista. Começou a praticar exercícios e frequentar aulas de boxe aos 13 anos como forma de combater

o bullying que sofria. Ao longo da adolescência, aprendeu judô e capoeira e se destacou como goleiro.

Troféus e medalhas também fazem parte da jornada do empresário. Conquistou o tricampeonato brasileiro de motonáutica em 1968, 1969 e 1970. Também ganhou a prova Mil Milhas em Interlagos com seu irmão Alcides. O esporte o incentivou a criar a plataforma Plenae, uma comunidade para disseminar aprendizados sobre como manter uma vida saudável e longa.

Seu antigo sonho de ser professor também se realizou em 2010 com o curso Liderança 360º na FGV. Autor de dois best-sellers, Abilio Diniz inspirou e seguirá inspirando toda uma geração. ■



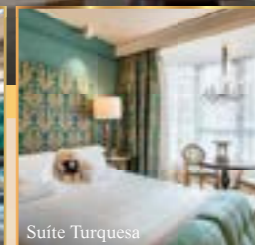
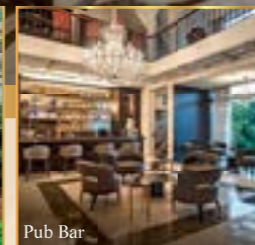
Fotos: reprodução

## CASTELO SAINT ANDREWS

Um Relais & Châteaux em condomínio privado no coração de Gramado.



Venha viver esta experiência!



Encante-se com as maravilhas da Serra Gaúcha! Venha para o Castelo e desfrute dos nossos lindos jardins, da gastronomia impecável e saboreie os melhores vinhos do Brasil e do mundo em nossa premiada adega, relaxe com excelentes drinks em nosso novo Pub Bar. 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.

### JUNHO - MÊS DOS NAMORADOS NO CASTELO

O mês mais romântico do ano vem com experiências gastronômicas incríveis como Moët & Chandon e Vega Sicília, além do exclusivo Fondue Suisse servido em 4 tempos diariamente.

### FÉRIAS DE JULHO

Confira a programação completa no site e planeje suas Férias de Julho em um Castelo encantador, situado nas montanhas da Serra Gaúcha!



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

castelosaintandrews

saintandrews.com.br





**“I’M THINKING BEYOND MY TIME TO THE LEGACY I LEAVE BEHIND.”**

**GISELE BÜNDCHEN, SUPERMODEL, ENVIRONMENTAL ACTIVIST, MOTHER**

# IW3915 THE REFERENCE.

## **PORTOFINO CHRONOGRAPH 39**

Expressive but understated, sophisticated but casual: With a perfect blend of elegance and sportiness, the Portofino Chronograph 39 exudes freshness and purity – a truly versatile timepiece. The IWC-manufactured 69355 calibre ensures precision timing, the ergonomic 39-millimetre case size excellent wearability.

**IWC BOUTIQUE · IGUATEMI · SAO PAULO**

**IWC**  
SCHAFFHAUSEN