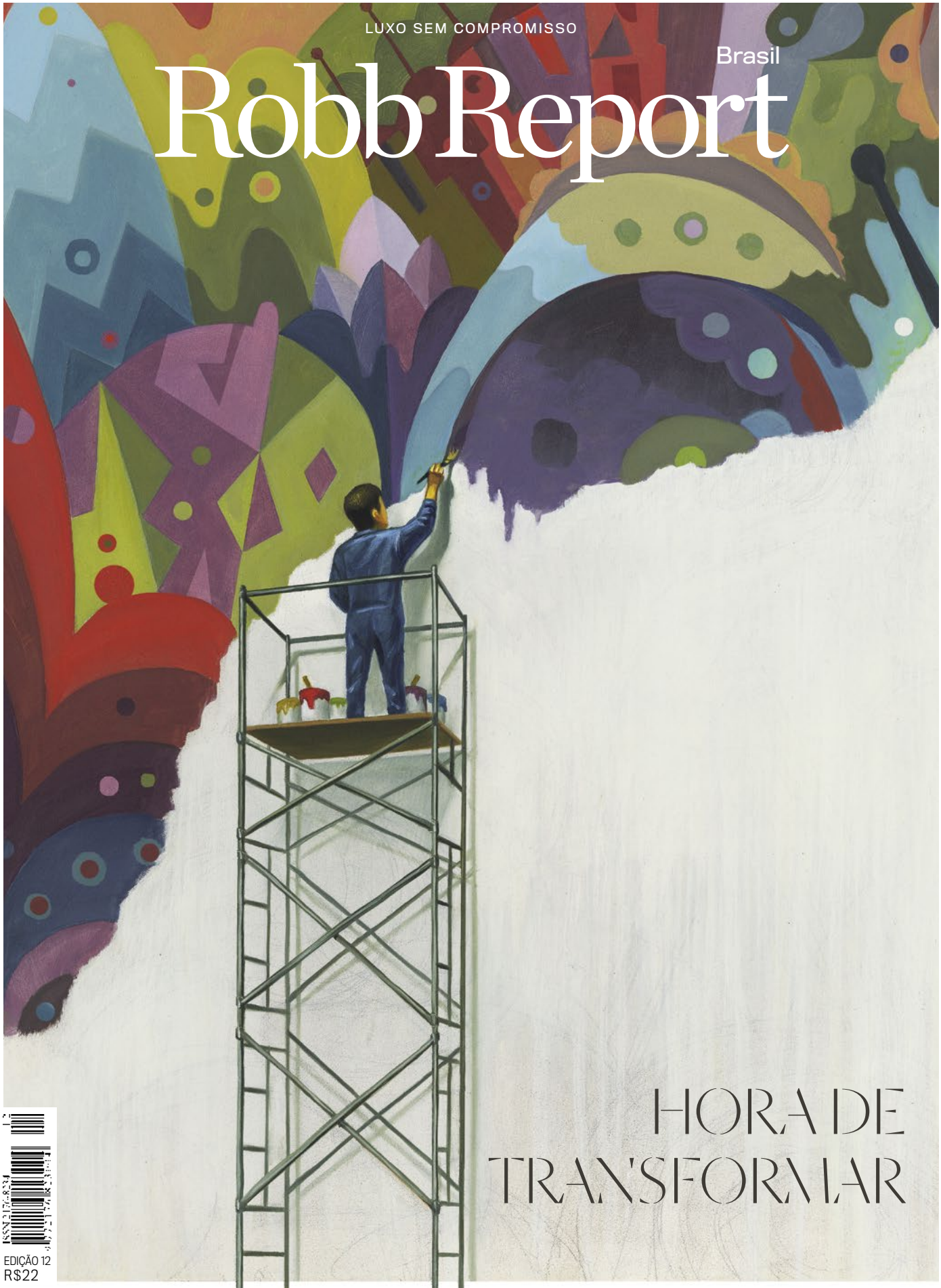
LUXO SEM COMPROMISSO

Robb Report

Brasil



HORA DE TRANSFORMAR

EDIÇÃO 12
R$22

A REVOLUÇÃO TECNOLÓGICA.

Mercedes-Benz

A CONSAGRADA TECNOLOGIA QUE CONQUISTOU O MUNDO.

X

CAOA CHERY

A NOVA TECNOLOGIA QUE ESTÁ CONQUISTANDO O MUNDO.

UM COMPARATIVO DE ALTA CLASSE.

COMPARATIVO ENTRE SUVs PREMIUM DE **7** LUGARES.

DADOS TÉCNICOS	MERCEDES-BENZ	CAOA CHERY
MODELO	GLB 200	**TIGGO 8**
MOTOR	1.3 TGDI	**1.6 TGDI**
POTÊNCIA	163 cv	**187 cv**
TORQUE kgf.m	25,5	**28,0**
ACELERAÇÃO 0-100	9,1 SEG.	**8,7 SEG.**
CÂMBIO	7 DCT	**7 DCT**
PORTA-MALAS (VOL. MÁX.)	1.680 LITROS	**1.930 LITROS**
COMPRIMENTO	4.634 mm	**4.700 mm**
PROCEDÊNCIA	MÉXICO	**BRASIL**
PREÇO	R$ 299.900	**R$ 168.600**

NOTA

ESTE ANÚNCIO, COMO OUTROS DE SEMELHANTE TEOR, TEM POR FINALIDADE INFORMAR NOSSOS CLIENTES SOBRE O POSICIONAMENTO DE NOSSO PRODUTO DIANTE DOS CONCORRENTES, OFERECENDO-LHES ANÁLISE COMPARATIVA DE DADOS TÉCNICOS DE CONSTRUÇÃO, VISANDO ORIENTAR E FACILITAR SUA DECISÃO DE COMPRA.

No trânsito, dê sentido à vida.

CAOA CHERY

QUALIDADE, TECNOLOGIA E DESIGN

SAMSUNG

Galaxy Z Fold2

O futuro está aberto.

Imagens meramente ilustrativas.

JHSF

apresenta

UM EMPREENDIMENTO ÚNICO
PENSADO PARA SUA FAMÍLIA, REUNINDO
APARTAMENTOS, CLUBE E HOTEL.

FASANO

CIDADE JARDIM

FASANO RESIDENCES

Apartamentos de 2 a 5 suítes de 200 a 700 metros quadrados.

AS MELHORES OPÇÕES DE PLANTAS PERSONALIZADAS COM ARQUITETURA TRIPTYQUE.
DECORAÇÃO POR CAROLINA PROTO, DO ESTUDIO OBRA PRIMA, E PAISAGISMO DE MARIA JOÃO D'OREY.

Fasano Residences

FASANO CLUB

ACESSO AO FASANO CLUB, COM PISCINAS COBERTAS E AO AR LIVRE PARA CRIANÇAS
E ADULTOS, ESPAÇO KIDS COM BRINQUEDOTECA, SALA DE JOGOS, SPA INTERNACIONAL,
BEAUTY CENTER, ACADEMIA DE ÚLTIMA GERAÇÃO E SIMULADOR DE GOLF.

Fasano Club

Shopping Cidade Jardim

SHOPPING CIDADE JARDIM
E HOTEL FASANO CIDADE JARDIM

MODA, CULTURA, LAZER E SERVIÇOS,
INTEGRADOS POR UMA PASSARELA QUE É AO
MESMO TEMPO UMA INSTALAÇÃO DE ARTE.

UM EMPREENDIMENTO ÚNICO PENSADO PARA SUA FAMÍLIA.

CONHEÇA OS DETALHES E AS OPÇÕES DE PLANTA, BAIXE O APP: JHSF REAL ESTATE SALES.

SHOWROOM: ACESSE PELO PISO TÉRREO DO SHOPPING CIDADE JARDIM.
VENDAS: (11) 3702-2121 | (11) 97202-3702
FASANOCIDADEJARDIM.COM.BR

JHSF

Incorporação registrada na matrícula nº 242.419 do 18º Registro de Imóveis da Capital em R.04 de 16/08/2019. Em conformidade com a legislação vigente, as fotos, as perspectivas e as plantas deste material são meramente ilustrativas e podem sofrer alterações sem aviso prévio. Conceito, Gestão e Comercialização Imobiliária Ltda. CRECI: 029641-J.

CASTELO

SAINT ANDREWS

Luxo, exclusividade e requinte no único Exclusive House do Brasil

Imagine um lugar perfeito, onde design, bem-estar, gastronomia e entretenimento se harmonizam de maneira integrada. Assim é o Castelo Saint Andrews, um Exclusive House no centro de Gramado, envolto pelo clima intimista da Serra Gaúcha e o esplendor do Vale do Quilombo. Viva experiências inesquecíveis e únicas com tranquilidade e segurança.

FÉRIAS DE VERÃO NO CASTELO

Jardins encantadores • Suítes Luxuosas • Serviço exclusivo de mordomos • Restaurante Primrose
Menus personalizados • Adega Gourmet com premiada carta de vinhos • Experiências enogastronômicas
Maravilhosa vista para o Vale do Quilombo • Cigar Lounge • Academia • Piscina Aquecida • Sauna • Spa

HOSPEDE-SE POR 8 DIAS / 7 NOITES

Incluímos:

- ☑ Traslado aeroporto/hotel/aeroporto em carro Privativo
- ☑ Recepção com "Welcome drink" de boas-vindas!
- ☑ Hospedagem em Suíte Luxuosa com serviço de mordomia
- ☑ 7 tradicionais Cafés da Manhã (menu degustação)
- ☑ Geo Museu - Passeio pela fascinante história natural da Terra
- ☑ Visita a charmosa Vinícola com degustação de vinhos
- ☑ Terapia Relaxante para o casal
- ☑ Royal Afternoon Tea (chá da tarde inglês)
- ☑ Picnic Romântico nos jardins do Castelo
- ☑ Noite de Pizzas Gourmet em nossa Boulangerie
- ☑ Jantar Especial da programação Weekend Experience
- ☑ Jantar Especial elaborado por nosso Chef ou delícias gastronômicas como fondues, cremes ou churrasco gaúcho

WEEKEND EXPERIENCE

De sexta a domingo - Toda semana uma nova Experiência. Confira!

- ***Experience Vinhos Brancos e Rosés (8 a 10 de jan)***
- ***Experiência Verão Romântico (15 a 17 de jan)***
- ***Experiência Pizza Gourmet (22 a 24 de jan)***
- ***Experiência Costelão Gaúcho (29 a 31 de jan)***
- ***Vindima Experience (5 a 7 de fev)***
- ***Experiência Carnaval Veneziano (12 a 16 de fev)***
- ***Experience Casa Valduga (19 a 21 de fev)***
- ***Detox Experience (26 a 28 de fev)***
- ***Festival Vinhos Gaúchos (5 a 7 de mar)***
- ***Festival Trufas Negras (12 a 14 de mar)***
- ***Festival Catena Zapata (19 a 21 de mar)***
- ***Festival Veuve Clicquot (26 a 28 de mar)***

Acesse nosso site e saiba tudo o que incluímos detalhadamente em cada programação!

Estamos alinhados no combate ao covid-19 e aplicando todos os protocolos oficiais para sua saúde e segurança determinados pelos Ministérios da Saúde e do Turismo, Governo do Estado e Secretaria da Saúde do Município de Gramado/RS. Saiba mais em nosso site.

RESERVAS E INFORMAÇÕES:
www.saintandrews.com.br
(54) 3295-7700 *(54) 99957-4220*

RELAIS & CHATEAUX · CONDÉ NAST johansens Luxury Hotels · Spas · Venues · 2020 WINNER AWARDS · Wine Spectator BEST OF AWARD OF EXCELLENCE 2020

CBF BRASIL
PATROCINADORA OFICIAL

TCL

TCL QLED TV

Além da sua imaginação

androidtv

8K

4K

www.tcl.com

X915 75"

8K HDR · IMAX ENHANCED · DOLBY VISION · ATMOS · HANDS-FREE VOICE CONTROL · GOOGLE ASSISTANT · SOUND BAR INTEGRADO ONKYO

C715 55"e 65"

DOLBY VISION · ATMOS · 4K HDR · DESIGN · HANDS-FREE VOICE CONTROL · COOGLE ASSISTANT

Para todo mal,
imagine a cura.
Para você imaginar sempre o melhor, a EMS realiza pesquisas inovadoras, investe em tecnologia e desenvolve novos medicamentos que cuidam da sua saúde.
EMS
Sua saúde merece

Estações de trabalho

Modulares e sobre rodízios, possibilitam diferentes layouts e um ambiente flexível, pronto para criar e empreender.

Design: Novidário

Cabines individuais

Para usos rápidos, proporciona privacidade e concentração em espaços colaborativos e de convivência.

Design: Novidário

Somos uma indústria singular de mobiliário. Atendemos às novas demandas do espaço contemporâneo, que exigem flexibilidade, conforto e acolhimento para quem estuda e trabalha.

maqmóveis

Inovação e flexibilidade, para espaços atuais.

@maqmoveisoficial

www.maqmoveis.com.br

A ARTE INSPIRADA NA NATUREZA

Bailarina da Natureza
Madeira de floresta de manejo
262 x 110 x 100 cm

BIA DORIA
Rua Brás Melilo, 91
São Paulo - SP
11 3842-7994
www.biadoria.com.br
@artebiadoria
ateliebiadoria

Robb Report

REPORTAGENS

O chef Claude Troisgros. pág. 88

66 **ECOTURISMO**

A experiência arrebatadora de descobrir os segredos, os luxos e as delícias da Amazônia

74 **VIAGEM**

Primeira viagem a receber o Safe Travels, Salvador sai na frente e já é o destino mais procurado neste período de pandemia global

78 **TURISMO**

Os destinos internacionais possíveis na pandemia

84 **HISTÓRIA**

A evolução da bicicleta, do século XVIII aos dias de hoje

88 **ENTREVISTA**

As histórias do chef Claude Troisgros, apresentador do reality Mestre do Sabor, que inaugurou em São Paulo o Chez Claude e prepara-se para ocupar a capital paulista com mais três casas em 2021

94 **ARTE**

Regina Pinho: com cerca de 500 obras de artistas nacionais e internacionais, Regina Pinho de Almeida se estabelece como uma das mais importantes incentivadoras da arte no Brasil

96 **CAPA**

Na esteira de um novo estilo de vida imposto pela pandemia, mais voltado para dentro de casa, o medo da Covid inaugurou a era zen, do autocuidado e de transformações

100 O preço da felicidade: Nossa cultura glorifica a construção de fortuna ao mesmo tempo que avisa: dinheiro não compra felicidade. Fica a pergunta: quanto isso realmente custa?

104 Sua casa pode curar? Uma decoradora americana inaugura um verdadeiro laboratório de experiências onde testa os efeitos de materiais naturais e não tóxicos sem comprometer o estilo

108 O mundo de amanhã: renomados arquitetos imaginam como poderá ser o conceito de morar e da vida urbana daqui para frente, depois da pandemia

115 **GIFT GUIDE**

Objetos, viagens e experiências exclusivas são os melhores presentes e sonhos para um tempo melhor

MARCELO NAVARRO

Robb Report

SEÇÕES

22 **CARTA DA EDITORA**

26 **OBJETO DIRETO**
Máquinas e achados dos sonhos

31 **ROBB EM CASA**

41 **MUSEU PRIVÉ**
A exposição "OsGemeos: Segredos", na Pinacoteca, marca um novo capítulo da cena cultural do País

44 **MUSEU PRIVÉ**
Só a arte salva: das feiras online ao uso de novas plataformas, como o mercado das artes reagiu às mudanças impostas pela pandemia e se prepara para o futuro

46 **MUSEU PRIVÉ**
A arte no ocaso: como o declínio do império do ex-banqueiro Edemar Cid Ferreira levou a leilão, por valores muito abaixo do mercado, uma coleção excepcional

50 **ARQUIVO PESSOAL**
O publicitário e galerista Mario Cohen mudou-se durante a pandemia para a sua fazenda no Uruguai, onde a produção de azeite lhe conferiu um novo estilo de vida

52 **GÊNIOS EM AÇÃO**
Mesmo na era digital, a Montblanc continua a escrever o futuro da indústria de canetas de luxo

56 **PORTFÓLIO**
Em seu livro "Pantanal", o fotógrafo João Farkas ilumina em imagens arrebatadoras o estado de perigo da maior planície inundável do planeta

130 **ESTILO**
Na nova fornada de relógios esportivos há um modelo para cada aventura

136 **ESTILO**
Sejam elas novas ou vintage, o melhor investimento em joias da estação é em peças geométricas chamativas que são permanentemente modernas

140 **VINHOS**
A sommelière Jessica Marinzeck, um dos 50 nomes mundiais para o futuro do vinho, faz suas apostas para os rótulos de 2021

142 **GASTRONOMIA**
Champanhe todos os dias

146 **LINHA DO TEMPO**
A origem do chapéu Panamá, que é do Equador

O Pantanal, em foto de João Farkas. pág. 56

CAPA: Chris Buzelli

BEBA COM MODERAÇÃO

100
Pontos
James Suckling

Conheça
o vinho perfeito

Don Melchor 2018

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

VIÑA DON MELCHOR

"É dentro de você que o Ano Novo cochila
e espera desde sempre"
CARLOS DRUMMOND DE ANDRADE

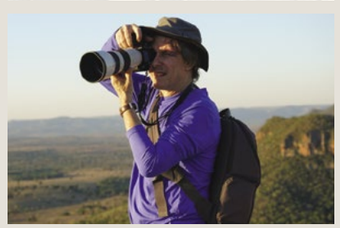
Gisele Vitória
Editora-Chefe

Transformações

Nunca antes na história recente deste planeta desejamos tanto uma receita de Ano Novo. Para ganharmos um belíssimo Ano Novo da cor do arco-íris, ou da cor da sua paz, como no poema de Carlos Drummond de Andrade, talvez bastasse a chegada da vacina para todos, como desejo imediato, amplo e irrestrito. Em um 2020 no limite de tantos fôlegos extenuados, renovar os votos de esperança por um mundo melhor merece esforço, compromisso e uma prática real. "Para você ganhar um ano não apenas pintado de novo, remendado às carreiras, mas novo nas sementinhas do vir-a-ser", como o poeta ensinou, por certo transformações profundas precisam acontecer. E para que aconteçam, o verbo transformar deve ser conjugado em todos os tempos e estar profundamente conectado com um chamamento individual. Quem sabe a hora de transformar, não espera acontecer.

A pandemia impôs mudanças e acelerou a necessidade por um mundo mais consciente. O desejo de mudar se fortalece na urgência diante da necessidade. Os cuidados com a saúde e a construção de um estilo de vida voltado para o bem-estar podem ser um relevante ponto de partida. Esta edição que fecha este difícil 2020 dedica sua capa a esta reflexão. Em resposta à tragédia da Covid-19 e de seus desdobramentos, é hora de transformar. Em frentes diversas, a transformação pode começar pelo olhar e a distinção do que de fato importa. Saúde, especialmente. Cuidar de si e dos outros. Respiros. Respirar, ainda que com máscaras.

Na matéria "Entre sem bater", apontamos alguns registros de mudanças à vista, nesse sentido, em consequência da pandemia. No choque cultural e social imposto pela quarentena a quem levava uma vida mais frenética, a sugestão é entrar nesse outro estilo de vida silenciosamente, por uma questão de adaptação às novas normas de convivência. Ou, por ser inevitável, entrar nesse estilo de vida sem se (de)bater. Porque é uma necessidade, sim, mas porque traz benefícios .



Gisele Vitória com o chef Claude Troisgros no Chez Claude, em São Paulo. Daniela Filomeno, na Amazônia, e o fotógrafo João Farkas, em uma de suas viagens pelo Pantanal.

Seguimos no mesmo tema nas matérias "O Preço da Felicidade" e "A Casa que Cura", que apontam pensamentos e novidades para quem faz coro pela saúde como um tema central na vida.

Transformar vem do latim *transformare*, "fazer mudar de forma, de aspecto". Nos remetemos à frase do pai da química, Lavoisier: "Na natureza nada se cria, nada se perde, tudo se transforma". Ela é otimista quando nos deparamos com as imagens magníficas do Pantanal clicadas pelo fotógrafo João Farkas. São visões iluminadas de regiões hoje queimadas. Os registros espetaculares de Farkas, que ilustram o nosso portfólio estão em seu livro "Pantanal", recém-lançado. Documentam o esplendor de regiões que, espera-se, venham a ser regeneradas pelo bioma, mas seguem ameaçadas. É um alerta para que não descuidemos dos tesouros ambientais que estamos perdendo.

As transformações ao longo de uma vida passeiam também pela trajetória do chef Claude Troisgros.Em nova fase, agora ao lado do filho Thomas Troisgros, Claude inaugurou em plena pandemia o Chez Claude em São Paulo e prepara o lançamento de mais três casas em 2021 na capital paulista. Na entrevista, o cozinheiro e apresentador do reality show Mestre do Sabor, da Globo, revisita sua fabulosa história, cheia de aventuras e mudanças.

Olhar para dentro pode significar também descobrir belas viagens pelo Brasil. Nesta edição, a colunista Daniela Filomeno, editora do Viagem& Gastronomia, desvenda a Amazônia e indica alguns de seus confortos na selva. Sugestões de viagens, experiências, máquinas, presentes e achados também se vê por aqui. E votos otimistas para que venham boas transformações. Que 2021 seja uma odisseia no espaço dessas novas descobertas.

U.sk under skin
SKINCARE HIGH PERFORMANCE

U.sk | Cleaning & Toning

Limpeza, esfoliação, hidratação e adstringência.
A coleção U.SK Cleaning & Toning une a pureza dos extratos botânicos e dos componentes naturais cuidadosamente formulados a fim de conferir à pele o máximo de limpeza e frescor! Esse ritual ganha excelência com a sinergia dos três produtos unindo limpeza, esfoliação, hidratação e adstringência a favor da pele. Somados aos benefícios de limpeza, a fragrância suave e delicada e o frescor das formulações estimulam os sentidos, promovendo sensação de bem-estar.

Balance
Tonico facial para limpeza com efeito adstringente e sebo regulador para pele normal a oleosa.

Scrub
Esfoliante facial suave de seda do arroz para todos os tipos de pele.

Cleanser
Limpeza facial com extratos botânicos com efeito calmante, cicatrizante, adstringente e antisséptico para todos os tipos de pele.

SCIENCE BEHIND THE BEAUTY | Designed by Monteresearch® in Italy

SAC: 0800 728 9700 | @USK | Sempre consulte o médico Dermatologista.

DORIA EDITORA

VICE-PRESIDENTE EXECUTIVA
Célia Pompéia

DIRETOR EXECUTIVO
João Doria Neto

DIRETORA DE CONTEÚDO
Ana Lúcia Ventorim

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE
Beatriz Cruz

Robb Report Brasil

PUBLISHER
Célia Pompéia

CONSELHO EDITORIAL
Célia Pompéia, João Doria Neto, Beatriz Cruz, Ana Lúcia Ventorim e Gisele Vitória

EDITORA-CHEFE
Gisele Vitória

EDITORA-EXECUTIVA
Silviane Neno

DIRETOR DE ARTE
Fernando Saraiva

COLABORADORES: **Bianca Cutait, Daniela Filomeno, Shoichi Iwashita (Texto), Kiko Silva, Marcelo Navarro, Sonia Balady (Fotografia), Lourdes Rivera (Revisão), Katia Tobias (administrativo)**

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE
Beatriz Cruz

GERENTE EXECUTIVA DE PUBLICIDADE
Larissa Dalete

PUBLICIDADE
Gabriela Llovet
Giulia Federighi

OPERAÇÕES COMERCIAIS
Katia Moreno

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

PMC
PENSKE MEDIA CORPORATION (PMC)

Jay Penske
CHAIRMAN & CEO

George Grobar
CHEFE DE OPERAÇÕES

Debashish Ghosh
DIRETOR DE MERCADOS INTERNACIONAIS

Kevin LaBonge
VICE-PRESIDENTE GLOBAL DE PARCERIAS E LICENCIAMENTOS

Gurjeet Chima
SENIOR DIRECTOR (ASIA)

Laura Ongaro
EDITORIAL & BRAND DIRECTOR INTERNATIONAL

Robb Report
ESTADOS UNIDOS

David Arnold
EVP MANAGING DIRECTOR

Paul Croughton
EDITOR-CHEFE

Cristina Cheever
SVP LIVE MEDIA, ROBB REPORT

Elyse Heckman
VP, BRAND & COMMUNICATIONS

Daniel Borchert
DIRETOR INTERNACIONAL DE VENDAS

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

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

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

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

Acesse e conheça nossas sugestões de presentes
www.granado.com.br

GRANADO
— PHARMÁCIAS —
DESDE 1870

Objeto direto

MÁQUINAS, GADGETS, ACHADOS E PEÇAS DOS SONHOS

Real ruptura

A forma cilíndrica e a hélice traseira do Celera 500L podem parecer caseiras, mas seu desempenho é o melhor da categoria. É claro que um jato executivo elegante parece mais atraente, mas os números do Celera 500L da Otto Aviation, semelhante a um zepelim, provam que um avião pode ir muito além disso. A aeronave executiva de seis assentos promete economia de combustível de 7 a 10 km/l – oito vezes mais do que aviões de tamanho semelhante – com uma velocidade máxima de 740 km/h e um alcance de 8.300 km, em oposição a 2.100 nm para um típico jato executivo leve. Isso significa que ele pode viajar para qualquer lugar nos Estados Unidos, sem precisar reabastecer. Os custos operacionais de US$ 328 por hora também são um terço dos concorrentes. É assim que a Otto faz a mágica acontecer.
ottoaviation.com

O design do propulsor evita a criação de fluxo de ar em toda a fuselagem, aumentando a eficiência da aeronave, enquanto a nadadeira ventral abaixo fornece proteção contra impactos.

O motor a pistão de alumínio leve Red A03 é um V-12 refrigerado a líquido, com cada banco de seis cilindros e capacidade de operação independente. É certificado para operar com Jet A1 e combustível biodiesel, o que significa 50% menos queima de combustível em comparação com motores de turbina da mesma categoria.

As asas de razão de alto-espectro aumentam o fluxo laminar do Celera. As pontas das asas excepcionalmente longas fornecem eficiência aerodinâmica e estabilidade lateral. Projetado para voar acima do clima e de outros tráfegos aéreos, o Celera dobra sua velocidade ao subir entre 15 mil e 50 mil pés.

As formas estranhas da fuselagem e das asas criam um fluxo de ar ininterrupto, reduzindo o arrasto em até 60% em comparação com uma aeronave executiva de tamanho semelhante. Esse projeto de fluxo laminar é o que sustenta a eficiência de combustível, velocidade e alcance do Celera.

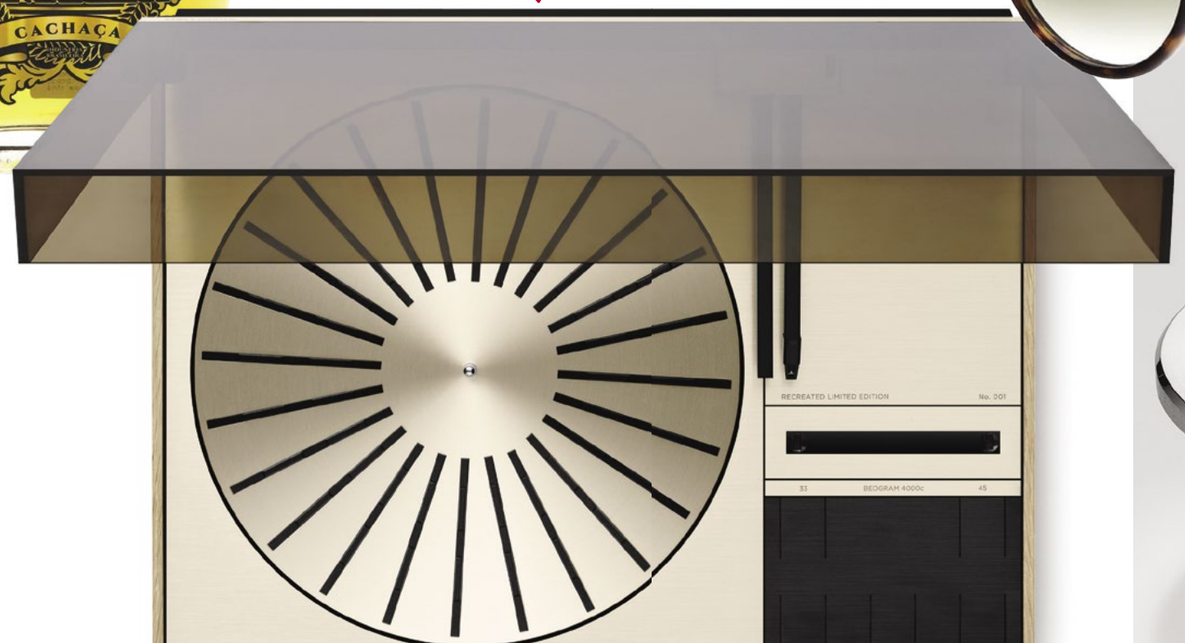
O formato arredondado da aeronave permitiu que os designers de interiores instalassem seis assentos espaçosos e o pé direito de um jato de médio porte, enquanto posicionava o motor atrás da cabine e usava uma hélice traseira para tornar a experiência de voo muito mais silenciosa. Seus 12 mil litros de volume superam concorrentes como King Air 350 da Beechcraft, com 11 mil litros, e o Citation CJ3, com cerca de 9 mil litros.

Objeto direto

Quero ser Jay Gatsby
O gabinete de bebidas Edmondson, da marca americana Arteriors, tem tudo o que os admiradores da art déco amam sobre esse período: formas simples, frisos de cobre e simetria total. Se você quer guardar os ingredientes de martíni, e festejar como um hedonista dos anos 1920, esta peça é perfeita. US$ 8.840.
arteriorshome.com

"Alguma coisa acontece no meu coração"
Quem conhece os versos de Caetano já ouviu falar no Bar Brahma. A novidade é que agora o bar mais famoso de São Paulo também tem a sua cachaça. E que cachaça! A Engenho Cantareira Diamante Ouro é adormecida em barris de carvalho e vem numa sofisticada e luxuosa garrafa. Vale a pena conhecer o lugar e levar uma dessas para casa. R$ 139.
Bar Brahma - Av. São João, 677 - Centro - São Paulo-SP

Virando o disco
A marca dinamarquesa de eletrônicos Bang & Olufsen está comerando 95 anos, e aproveita a efeméride para relançar uma série limitada de 95 unidades deste toca-discos clássico de 1972, o Beogram 4000. O projeto original é de Jacob Jensen, designer que definiu a estética arrojada da empresa nos anos 1960 e 70. US$ 11 mil.
bang-olufsen.com



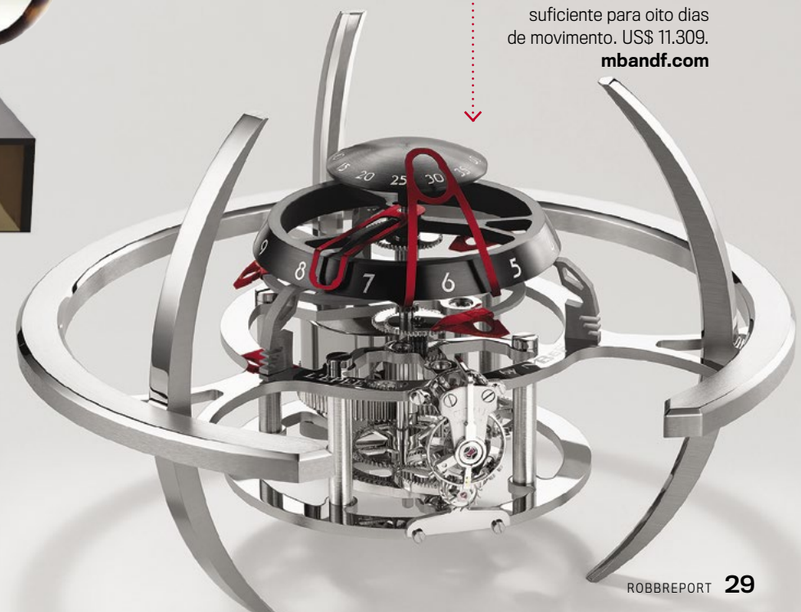
"Na vitória é merecido, na derrota necessário"
A frase de Napoleão Bonaparte segue servindo como pretexto para se brindar com champanhe. As marcas mais famosas, além de produzir as melhores borbulhas, ainda criam acessórios que merecem entrar na coleção. O Gift Box da lendária maison Perrier-Jouet inclui o bicentenário rótulo Belle Epoque e duas taças de cristal em formato tulipa estampadas com as anêmonas de Emile Gallé. R$ 1.499,90. **drinksandclubs.com.br**

Panetone sublime
Quem gosta de panetone não se contenta em comer essa delícia somente no Natal, e os verdadeiros gourmets sabem que não podem degustar qualquer um. Aí entra a cozinha do Fasano. Agora, essa e outras iguarias podem ser encontradas na nova Selezione Fasano, uma loja no CJ Shops que reúne todos os produtos de gastronomia da grife e até peças inéditas inspiradas no estilo e na identidade da marca. R$ 159 **fasano.com.br/selezione**

Ruído rosa
Esqueça as caixinhas de som convencionais, sempre pretas ou cinzas. A Speaker Button MW reúne o melhor da tecnologia e qualidade de som, e ainda tem um design fascinante. E essa cor! O gadget tem feito sucesso entre blogueiras e caiu nas graças do público feminino. Já para a bagagem de viagem do verão 2021! R$ 1.280
casacipo.com.br

Põe a cara no sol
O Aviador é um clássico que nunca saiu de moda. O modelo da brasileira Oyo for us é feito em acetato italiano. O bacana é que 5% do lucro das vendas é utilizado para projetos sociais com crianças. Quem compra o produto ajuda uma criança carente a ganhar um óculos também. R$ 459.
oyoforus.com.br

A fronteira final
A MB&F e a L'Epée 1839 vão aonde nenhum homem já esteve em sua mais recente colaboração: o relógio de mesa Starfleet Explorer. A peça lembra uma estação espacial circundada por três pequenas naves vermelhas. O mecanismo fica inteiro à mostra e funciona dando corda com uma chave – o suficiente para oito dias de movimento. US$ 11.309.
mbandf.com



Objeto direto

Ecologicamente correto
A chaise Ergo, produzida pela Natuzzi, é um primor em matéria de design e também de sustentabilidade: é feita com madeira certificada, envernizada com cera natural, as colas usadas não contêm formol e o único metal utilizado é o alumínio, que é reciclável. US$ 13.670. **natuzzi.com.br**

Tradição com versatilidade
A bolsa Alexandre III, da Goyard, revisita um dos clássicos do estilo parisiense. Como inspiração, o interior acolchoado das tradicionais malas da Maison. Os códigos estéticos e manuais também estão presentes e tornam a bolsa ainda mais versátil, podendo ser usada de duas maneiras diferentes. Disponível na Goyard do shopping Iguatemi JK, preço sob consulta. **goyard.com**

Projeção astral
O novo projetor a laser The Premiere LSP9T oferece 4K de definição e mapeamento de tons quadro a quadro, o que proporciona estrema nitidez na imagem. Tudo isso posicionado a menos de 15 cm da parede. Vem ainda com um potente sistema de som embutido.Ainda sem previsão de lançamento aqui, pode ser encontrado nos EUA por US$ 6.500. **samsung.com**

Em pedaços
O Choco Pane, da Chocolat du Jur, nasceu em 2016. A perfeita harmonização de sabores, em uma apresentação inédita, fez tanto sucesso que passou a ser produzido todos os anos. O chocolate envolve, com uma generosa camada, pedaços de panetone recheados de gotinhas de chocolate ou frutas secas. R$ 119. **chocolatdujour.com.br**

Good vibes
O fone de ouvido decididamente foi o objeto mais desejado dessa quarentena, e os modelos sem fio chegaram para acabar de vez com o desconforto dos fios pendurados em volta das orelhas. Robb Report Brasil elegeu esse exemplo de modernidade: CX 400BT True Wireless, da Sennheiser, que entrega som estéreo de alta fidelidade, com graves profundos, médios naturais e um agudo limpo e detalhado. R$ 1.498,95. **kabum.com.br**

DIVULGAÇÃO

Robb em casa

MAIS MODERNO DO QUE NUNCA

Misturar o moderno com inspiração vintage é das fórmulas mais certeiras em design. Ainda mais se envolver uma colaboração entre dois criativos cheio de boas ideias: geralmente saem coisas realmente incríveis. É o caso das novas luminárias criadas pela jornalista e consultora de moda Lilian Pacce e Alex Athayde, da Athas Design. Trata-se de uma coleção inspirada no Cloche, icônico chapéu símbolo do empoderamento e liberação feminina nos anos 20, atribuído à famosa chapeleira francesa Caroline Reboux. "O chapéu cloche combinava com a nova mulher do pós-Guerra, que começava a se emancipar e conquistar inclusive liberdade sexual. As melindrosas adoravam usá-lo com seu cabelo mais curto, vestidos retos, sem corset, tudo mais minimalista, em contraponto aos modelos eduardianos, superenfeitados. A ideia da luminária é exatamente essa: eliminar excessos e focar na essência do design, na sua funcionalidade e na qualidade da iluminação", explica a jornalista sobre a peça que leva seu nome – Luminária Cloche por Lilian Pacce para Athas Design – produzida em uma base de acrílico maciça e com componentes em aço inox. A cúpula também de acrílico, marca registrada de Athayde, pode ser customizada na cor. "Eu sempre me interessei pela ideia de reinventar formas e funções para objetos e móveis cotidianos", comenta Alex. A coleção denominada reúne peças para mesa e piso e custam a partir de R$ 3.900.

athas.com.br

GUI GOMES/DIVULGAÇÃO

TOQUE DE GRIFE
As almofadas com estampas que marcam o forte DNA da marca são exclusivas das lojas da Gucci no Brasil. Esses e outros ítens agora podem ser encontrados na nova loja da grife em São Paulo no CJ Shops. O espaço, aberto no início de dezembro, vai oferecer os ítens mais desejados da linha de décor criada por Alessandro Michele. Preço: R$ 4.260

Gucci - CJ Shops
Rua Haddock Lobo, 1.626
São Paulo - SP

RARIDADE VINTAGE
Existem pôsteres mais valiosos que muitas obras de arte. Porque são verdadeiras obras-primas. Por serem raros, esteticamente perfeitos, ou polêmicos. Este, garimpado pelo colecionador e expert Thomaz Saavedra, é um deles. O cartaz é do controverso filme "Forbidden Adventure". Trata-se de um "pseudo-documentário" e seu roteiro inicial contava a história de macacos sagrados, durante a Primeira Guerra Mundial. Filmado no Camboja, o diretor e produtor do documentário decidiu acrescentar à produção encenações em um conhecido bordel de Los Angeles. Nas cenas, mulheres de topless se insinuavam para um "gorila" (na verdade, um sujeito fantasiado de macaco). O filme, de 1925, foi censurado, e alguns cartazes (como esse) mostram uma tarja escondendo os créditos e o nome do produtor caso fosse exibido em lugares onde esse tipo de coisa era considerado crime. R$ 7.500.

Thomaz Saavedra
Arte e Decoração. Rua Tito, 1.585, Alto da Lapa, São Paulo-SP
www.thomazsaavedra.com

DIVULGAÇÃO

IR MAIS EFICIENTE com você

Com a Localiza Gestão de Frotas, você gerencia a **frota inteira em um só lugar.** Investimos em inovação e valorizamos a proximidade nas parcerias para oferecer a melhor experiência em gestão de frotas.

Aqui você tem mais vantagens

Portal do Gestor
Tudo para a gestão da frota no **MyFleet**.

Telemetria
Mais produtividade e segurança com o **Carro Conectado**.

Área do Condutor
Condutor faz tudo pelo app **#meucarro**.

Consultoria
Consultores focados em gerar valor para o seu negócio.

Cartão Combustível
Consumo **integrado** à gestão da frota.

Faturamento Eletrônico
Pagamento diretamente no **MyFleet**.

Multas Online
Detalhamento das multas e fácil indicação do infrator.

Saiba mais sobre a experiência de ser nosso cliente.

FAÇA SUA COTAÇÃO.

0800 979 3003
www.localiza.com/frotas

Localiza Gestão de Frotas

REVIGORANTE
O banho melhora o fluxo sanguíneo e a saúde cardiovascular. Também relaxa os músculos – especialmente com o equipamento certo.Mas como fazer com que o banho realmente atue nesses quesitos?
A interface ThermaTouch, do Thermasol, é um exemplo de como se pode orquestrar uma experiência completa de banho e vapor, ajustado ao gosto do freguês: da iluminação e música à temperatura e duração do vapor, em uma nítida tela LCD de dez polegadas. A pessoa ainda escolhe entre nove "cenas de tranquilidade" com sons e imagens suaves da natureza.
Para o relaxamento final, combine sua sessão de vapor com terapia de som, para impulsionar as ondas cerebrais em um estado de relaxamento profundo.

thermasol.com

DIVULGAÇÃO

BISCOITO FINO DO CINEMA

Em dezembro, a plataforma de streaming de filmes de arte Mubi dá destaque a um dos grandes nomes do cinema mundial com a retrospectiva "Wim Wenders: Jornadas Sem Retorno". Diversos longas do cineasta alemão, como "Paris, Texas", "Alice nas Cidades", "No Decurso do Tempo", "O Amigo Americano" e outros estreiam em dias específicos e ficam disponíveis na programação por 30 dias. Além de Wenders, outro contemplado pelo serviço com uma retrospectiva é o diretor chileno Alejandro Jodororowsky, que terá várias de suas obras surrealistas, como "A Montanha Sagrada" e "O Topo" exibidas ao longo deste mês. O preço da assinatura é R$ 27,90, com os primeiros sete dias grátis.

mubi.com

DIVULGAÇÃO

SOUS VIDE

O forno Combisteam, da série 400 da Gaggenau, combina elementos de cozimento a vapor e convecção para uma variedade maior de alimentos. Possui uma gaveta de aspiração embutida que permite selar peixes, carnes e vegetais para cozimento em sousvide ou armazenamento prolongado.

skok.com.br

a bela Sintra

R. Bela Cintra, 2325
Jardim Paulista, São Paulo – SP

chiado
BAR RESTAURANTE • PETISCOS

Av. Jurucê, 776
Indianópolis, São Paulo – SP

DOIS RIOS

Av. Pedro Paulo, nº3275
Descansópolis, Campos do Jordão - SP

JÁ PARA A PAREDE

Os longos tempos em casa nos fazem abrir os olhos e prestar mais atenção ao redor. Aí entra o poder da arte e da fotografia. Selecionamos dois bambas e duas obras desses grandes nomes da fotografia brasileira.

Foto de Gui Paganini
Alicia I
40x30 cm (imagem) / 73x73 cm
(tamanho final na moldura)
Impressão digital em papel de algodão
ed. 1/5 – R$ 10 mil

Foto de Pierre Verger
Sem Título, Bahia, 1946
36x36 cm (imagem) / 60x60 cm
(tamanho final na moldura)
Impressão em gelatina de prata
ed. 1/7 – R$ 10 mil

Ambas em
galeriamariocohen.com.br

CAIXA DE SURPRESAS

Quer abrir sua caixa de Pandora? A caixa francesa em madeira clara acetinada e metal, estrutura retilínea, leva a inscrição "Souvenir" na parte superior do tampo em pequenos tacheados. O espelho da fechadura, em metal, tem forma de escudo. O móvel de cunho citadino foi garimpado pelo antiquário Arnaldo Danemberg, sinônimo de expertise em mobiliário de época. R$ 4.800.

Arnaldo Danemberg Antiquário
Rua da Consolação, 3.058,
São Paulo - SP

DIVULGAÇÃO

PROJETO: FELIPE HESS ARQUITETOS

FOTO: MARCELO ANIELLO

FOTO: RUY TEIXEIRA

PROJETO: JACOBSEN ARQUITETURA
FOTO: FERNANDO GUERRA

DE CIMA PARA BAIXO: Edifício Vista, Belmonte Bahia Beach Village, MUCA e Residência RN.

É PRECISO SABER VIVER

Com proposta de trazer reais experiências para seus clientes, a Katz Construções faz sucesso em Minas Gerais, na Bahia e, agora, chega a São Paulo

Muito se fala em experiências, uma forma de viver algo por completo. Mas agora, em tempos de pandemia, como aproveitá-las inteiramente? Trazendo-as para dentro de casa. A construtora Katz, por exemplo, segue exatamente esse caminho, com um "jeito Lifestyle" de construir, vai muito além de empreendimentos de qualidade e bom gosto: procura trazer para suas construções algumas experiências que podem ir do barulho das ondas quebrando na praia até o sabor de um prato típico.

É possível viver isso no Alameda do Araripe Haras Residence, entre a Vila de Santo André e a Praia de Guaiú, na Costa do Descobrimento, com terrenos de 20.000 m² cada, de frente para uma praia paradisíaca e pouco explorada no sul do estado, perfeito para épocas de isolamento social. Também apostamos no lançamento da segunda fase do **Belmonte Bahia Beach Village**, condomínio pé na areia com lotes à partir de 600 m². É um verdadeiro sucesso: mais de 60% vendido na segunda fase, em poucos meses.

Falando de lançamentos para 2021, destaque para o Yold, condomínio em Belo Horizonte voltado especialmente para pessoas da terceira idade, equipado com um time de atendimento às necessidades do morador e centro comercial interno; e o charmoso e aconchegante Edifício Vista, no bairro do Sumaré, em São Paulo, com 13 pavimentos divididos entre apartamentos de dois quartos, estúdios de um quarto e com lazer completo. Para o mercado de casas de alto luxo, a Katz criou a Hauz Construções, empresa já consolidada no mercado, que constrói residências de primeira linha, com os melhores acabamentos.

A Katz também apoia a cultura e preservação do patrimônio brasileiro, foi então que junto ao designer Zanini de Zanine e à Secretaria de Turismo de Belmonte, abriu o MUCA – Museu das Cadeiras Brasileiras de Belmonte/BA, com peças icônicas de renomados designers, importantíssimos para a história do país.

@katz.life.style

NO CÉU DA OCA
Luminária da coleção OCA, criada por Mariana Amaral, para a marca Itens. Toda a linha é uma homenagem à arquitetura de Oscar Niemeyer. Formada por cúpulas em formato hemisférico, que se assemelham às ocas indígenas, assim como a OCA do mestre da arquitetura, as luminárias possuem um travessão central onde as cúpulas se repetem em linha dando ares modernistas às peças. Preço sob consulta.

ITENS
Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 1.111, São Paulo - SP
itenscollections.com

ACENDA A VELA
Tom Dixon dispensa apresentações. Sem medo de errar, aposte na coleção de velas Elements, de vidro soprado e cera composta por 50% de ingredientes naturais. São três opções de tamanhos e quatro de fragrância: terra, ar, água e fogo.Preço sob consulta.

Firma Casa
Alameda Gabriel Monteiro da Silva, 1.487, São Paulo - SP
firmacasa.com.br

MICHEL LOTT: DIVULGAÇÃO

Museu Privé
Arte e Coleções

Gigantes das ruas

A exposição OSGEMEOS: Segredos marca um novo capítulo da cena cultural no país com exposição intimista e obras inéditas da dupla consagrada pelo legado da arte brasileira nas ruas por todo o mundo

por ***BEATRIZ PACHECO***

LEVI FANAN/DIVULGAÇÃO

Pessoas se enfileiram à frente da Pinacoteca de São Paulo quando o relógio anuncia as 15h, transparecendo o alívio de sair da rua na região da Luz, centro da cidade. Para o público, a imersão pelos mundos de Otávio e Gustavo Pandolfo — mundialmente conhecidos como "os gêmeos" — acontece 200 dias mais tarde do que inicialmente previsto. Para a dupla, o retorno ao museu acontece 37 anos depois da sua primeira incursão pelo mundo da ilustração, ali mesmo. Agora, na condição de artistas consagrados internacionalmente. A mostra OSGEMEOS: Segredos segue em cartaz até 22 de fevereiro de 2021 como uma das exposições mais intimistas já organizadas sobre a dupla.

A produção de arte urbana ganha um novo significado com as paisagens da cidade rareando no horizonte do isolamento. Segredos mostra a força da fantasia explodida em cores dos artistas que se opõem, dialogam e transformam o mundo concreto.

"É a conexão emocional deles com o lugar que os ajudou a iniciar essa jornada de experimentação. Os gêmeos são apaixonados por São Paulo, e essa foi uma forma que encontraram de dividir esse sentimento sobre a cidade", analisa Jochen Volz, diretor-geral da Pinacoteca e curador da mostra.

DO LADO DE DENTRO

A poucos metros da entrada, mascarados têm a temperatura aferida. Inquietos, o novo protocolo era interrompido cada cinco minutos: "posso aguardar no café, dentro do museu?", "posso entrar mais cedo?". O retumbante "não" encerrava as abordagens, relegando aos visitantes precoces aguardar pelo horário impresso em seus ingressos. O passeio foi planejado com muita antecedência graças à disputadíssima agenda, limitada pela restrição de público.

Criadores e criaturas: a exposição conta a trajetória dos irmãos Pandolfo, do Cambuci às galerias mais prestigiadas do mundo

Após meses de espera, o bilhete de R$ 25 – comprado e agendado pelo site www.pinacoteca.org.br – é a única garantia de acesso a uma das exposições mais aguardadas do ano.

"A exposição é uma das nossas contribuições para acelerar a retomada das atividades no setor cultural e criativo de São Paulo, levando-se em conta todos os cuidados necessários com a implantação dos protocolos e medidas de prevenção de saúde. Aos poucos, teremos novas exposições sendo lançadas em todos os nossos museus, assim como novos espetáculos em nossos espaços e novas atividades dos nossos corpos artísticos, como a SP Companhia de Dança e a Osesp, com temporada em torno do compositor alemão Beethoven", conta Sérgio Sá Leitão, secretário de Cultura e Economia Criativa do Estado de São Paulo.

A tipografia característica do grafitti no luminoso vermelho criado pelos artistas provoca um frenesi diante da fachada: "Pinacoteca", anuncia. Às costas do agitado grupo, a poucos metros dali, fonte semelhante toma os muros do outro lado da rua.

LEVI FANAN/DIVULGAÇÃO

ENTRE SEGREDOS

A gravação dos anos 1980 revela os jovens no centro da capital paulista. Dois garotos loiros quase idênticos olham diretamente para a câmera, em puro êxtase. Os anônimos rostos púberes de Otávio e Rodolfo dão lugar a dançarinos arriscando o moinho de vento, primeiro movimento que os gêmeos aprenderam no break dance e mais tarde reverenciado na obra Piano (2019), que hoje recebe os visitantes no saguão de entrada do museu.

A primeira sala, dedicada à construção dos artistas, traz elementos fundamentais da trajetória de OSGEMEOS. Pela primeira vez diante do grande público, as ilustrações apresentam a evolução dos traços que antecedem os famosos personagens amarelos. Os desenhos fazem parte de uma jornada pessoal, que envolve formas de aprender, receber influências e de abandoná-las até chegar num estilo próprio.

Aos pés das paredes do acervo pessoal dos artistas, os segredos de suas mentes se desdobram nos rascunhos inéditos dos dois garotos do Cambuci, antigo bairro de operários e imigrantes na região central de São Paulo. Ignorados pelo seleto grupo de espectadores, o filme e páginas de caderno funcionam como o caleidoscópio das mentes artísticas que transcenderam o hip hop, com pegadas do rock, pop, punk e até de animações infantis, para criar a cena urbana no Brasil.

EM TODO LUGAR

A atmosfera alegre que se tornou um emblema da cena de arte urbana no Brasil invade sete salas de exposição, um pátio e o Octógono da Pinacoteca com uma intervenção especial. "São muitas obras pela primeira vez no Brasil, com destaque para os quadros que fizeram em parceria com o artista britânico Bansky", relata a artista plástica Bia Doria.

Antes das projeções nos telões da Times Square, em Nova York, ou no icônico porco inflável da tour The Wall de 2007, da banda Pink Floyd, a dupla buscava um estilo para canalizar sua identidade. Essas experimentações levaram sua arte das paredes da casa da família, para os muros da cidade e, então, para o mundo. Essa evolução da consciência artística vai se revelando pela sinestesia que conduz as narrativas mais íntimas pelas instalações imersivas, esculturas, desenhos e quadros assinados pela dupla.

SEMPRE NAS RUAS

"Para os dois, a ideia não é trazer a arte para dentro do museu, já que, para eles, a arte existe nas ruas. A linguagem das produções do ateliê e a das ruas difere muito", conta Volz.

As ruas nunca deixaram de ser seu refúgio. As cidades e Gustavo e Otávio vibram na mesma frequência, pautados na imprevisibilidade e improvisação, organicidade e liberdade. Nos infinitos mundos dos gêmeos, somos infiltrados, visitantes e familiares.

Antes de ir embora, o vão central revela a Musa Impassível, escultura de mais de dois metros do ítalo-brasileiro Victor Brecheret, apequenada aos pés de um gigante de quase 17 metros. Pela primeira vez em exposição no Brasil, o boneco, criado em 2019 para um espetáculo em parceria com a companhia alemã de dança urbana Flying Steps, passa uma sensação de que cresce na direção dos céus sob o telhado de vidro da Pinacoteca.

Só a arte salva

Das feiras online ao uso de novas plataformas e tecnologias, como o mercado de arte reagiu às mudanças impostas por 2020 e como se prepara para o futuro.

POR BIANCA CUTAIT, art advisor em Miami

Como para todos os seres humanos e alguns forasteiros deste mundo, o ano de 2020 foi certamente o mais, podemos dizer, diferente. Famílias devastadas, negócios quebrados e mercados inteiros avassalados por um vírus que afetou do mais rico ao mais pobre, do mais precavido ao mais descuidado. Minha família foi extremamente afetada – onde meu pai, médico cirurgião, se contaminou gravemente e o resto é história para uma outra pauta. Nos últimos cansativos meses, pude observar, de longe e de perto, alterações e adaptações necessárias no mercado de ponta mais extravagante que existe, e no qual eu me incluo: o mercado de arte.

Tenho uma galeria de médio porte em Miami, hoje totalmente digital e integrada à nova realidade. No começo da pandemia, fechei meu espaço físico pois me parecia inviável manter um local de trabalho com custos fixos altos sem data de retomada previsível. Não fui a única. Diversas galerias, museus, centros culturais e instituições tiveram a mesma velocidade de ação e fomos colocados em modo de espera. Aos 41 anos, tive que contratar uma pessoa de 25 para me ensinar a fazer códigos de programação e colocar um site novo no ar para vendas. Aprendi que para ter uma galeria online, é preciso pensar como um programador de 25 anos, ter a reputação de um marchand de 65 e o estômago de um diretor poliglota de museu em Nova York. Mergulhei em pesquisas para fazer essa alquimia funcionar. Foi quando uma onde de lives e OVRs (Online Viewing Rooms) tomou conta do mercado de arte.

A maioria das galerias e instituições teve que incluir em suas práticas a inesperada digitalização interativa forçada onde nos encontramos agora. Tivemos infinitas reuniões e visitas monitoradas online de galerias, estúdios, museus etc, algumas ricas em conteúdo, outras não. Artistas que não se prepararam para falar, curadores de pijama, cachorros latindo, microfones abertos e a falta de um mínimo de preparo – eu me senti várias vezes num episódio do Porta dos Fundos. Dentro dessas tantas viagens virtuais, as principais feiras se sobressaíram com excelentes conteúdos programados, mas com um constante despreparo de quem estava se apresentando. Um galerista de extrema importância para o cenário mundial durante a apresentação de seu stand virtual na principal feira, narrou belicosamente sua ideologia política, enquanto outra galeria deixou a assistente falar e o marchand ficou apenas assistindo enquanto ela errava termos técnicos e nomes de artistas.

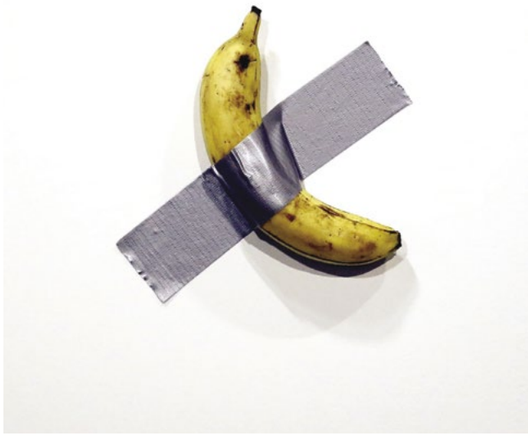
Mas houve vários acertos, como os vídeos interativos da feira Tefaf, ou a curadoria impecável dos stands da Art Basel Suíça, os talks com colecionadores da feira Frieze, de Los Angeles, e eventos programados de feiras menores como a Pinta Miami ou a ArtRio. A tendência agora é termos uma combinação saudável do melhor dos mundos, onde o digital fará parte de uma nova realidade presencial.

Com as feiras presenciais canceladas, vimos uma rápida adequação das empresas responsáveis por elas ao modo online. Galerias começaram a montar seus próprios OVRs, seus inventários, leilões também se adaptaram a plataformas altamente tecnológicas. O ativismo artístico nunca esteve tão em alta, e poderemos ver uma leva de processos criativos durante a pandemia. Artistas negros passaram a ter uma notoriedade necessária em inúmeras instituições.

Também vimos um desenfreado colóquio de visões em casa, com artistas produzindo obras a partir de suas realidades imediatas. Exemplo: o crescimento do cabelo durante o lockdown, um prato cheio para a comediante/influencer Jerry Gogosian ou @jerrygogosian. Trata-se de uma conta de Instagram criada por Hilde Lyn Helphenstein como uma paródia. O codinome acusa: uma junção entre o famoso crítico de arte Jerry Saltz e o poderoso galerista Larry Gagosian. Em uma conta com milhares de seguidores do mundo da arte, Hilde publica piadas, ou "memes", criativos e inteligentes. Artistas sem trabalho também buscam gerar conteúdo desenfreado. Alguns cozinham no Instagram, enquanto outros, como Sérgio Fingermann, produzem conteúdos de altíssima qualidade em sua conta pessoal.

Das quatro casas de leilão mais importantes no mundo, houve resultados estratosféricos em alguns lotes, e obras de alto calibre sem nenhuma atenção. Com o aplicativo da Sotheby's, vemos o lote em tempo real na parede de casa, enquanto os leilões da Bonhams alcançam recordes discretos. Na Christie's, leiloeiros falam ao mesmo tempo, mas concretizam vendas ágeis, enquanto na Phillips obras latinas voltam a brilhar graças a insistência de seus especialistas.

O grande problema dos leilões internacionais é o insólito bairrismo: compradores assíduos se preservam ao adquirir peças de seus próprios países ou de seus restritos conhecimentos. Agora, com a tecnologia, esses compradores têm acesso a obras de outros distritos culturais, fazendo com que a arte seja cada vez mais global. O mesmo vale para as feiras online, com os OVRs, as pessoas passaram a se interessar por artistas e propostas alheias ao próprio umbigo.



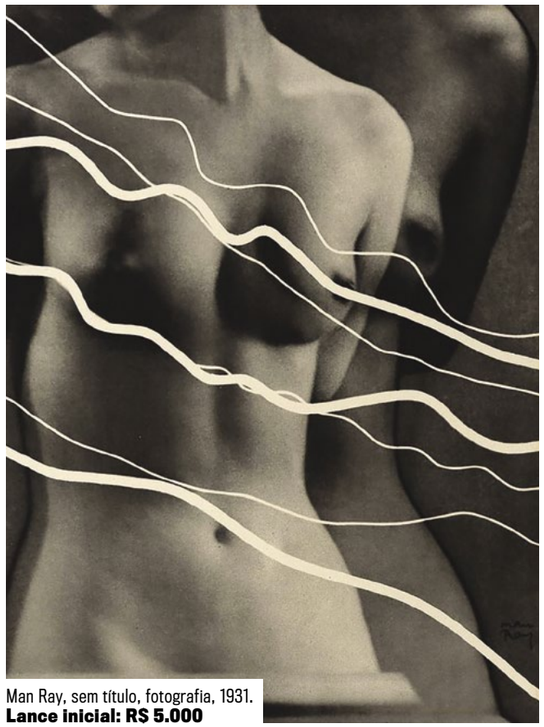
REPRODUÇÃO

ACIMA
A banana de Maurizio Catellan: passaremos a colecionar momentos?

Pesquisas recentes mostram que os novos colecionadores têm em média entre 23 e 25 anos. Como suprir esses novos desejos? Será que a tecnologia será a ferramenta para essa nova tribo? Ou esses jovens irão preferir colecionar momentos em vez de elementos materiais? Isso me remete ao ano passado, quando uma banana foi a estrela da maior feira de arte do mundo. A obra, do artista italiano Maurizio Catellan, era um pequeno manual de instruções colocado discretamente abaixo de uma banana grudada na parede, que atraiu multidões de pessoas prontas para instagramizar o momento. Poucos se deram conta que aquilo não era uma obra, mas uma provocação para gerar um debate sobre o consumo desenfreado de arte sem conhecimento.

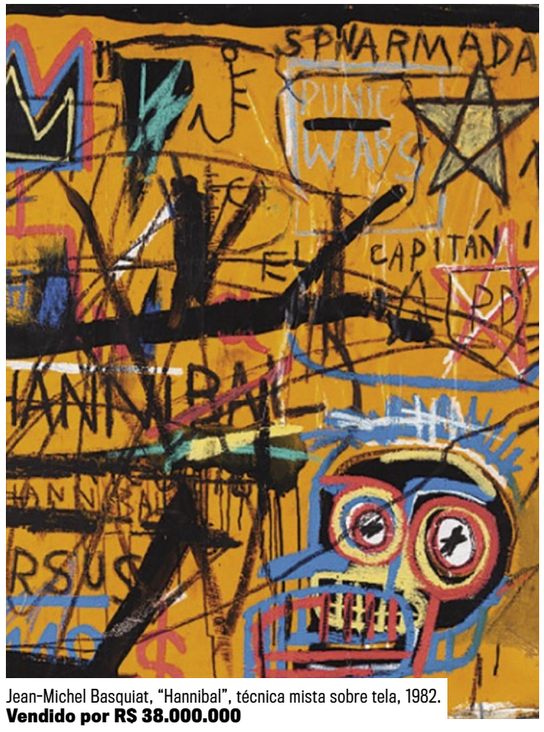
O Conselho Internacional de Museus prevê o fechamento de 15% de museus pelo mundo, e além da cultura ser afetada com essa mudança, diversos empregos e profissionais terão que ser realocados para outros locais. A recuperação de nossas economias e o processo de cura para as sociedades após a crise será longo. A arte terá um papel importante a desempenhar na reconstrução da economia local e na reparação da trama social. O mercado de arte vai sofrer uma extrema mudança ao longo dos próximos anos. Estamos todos no mesmo barco de aprendizado e da aquisição de novas plataformas e tecnologias. Esperemos, além da resiliência, que exista preparo, cuidado, qualificação, treinamento, disposição e o mais importante: determinação para o que vier.

Bianca Cutait é art advisor, diretora da galeria Arte Fundamental, em Miami, e conselheira de diversos museus. Até o fechamento desta edição, Bianca participou de 154 zooms, 13 reuniões de conselhos, 87 horas de vídeos e assistiu 9 feiras virtuais.



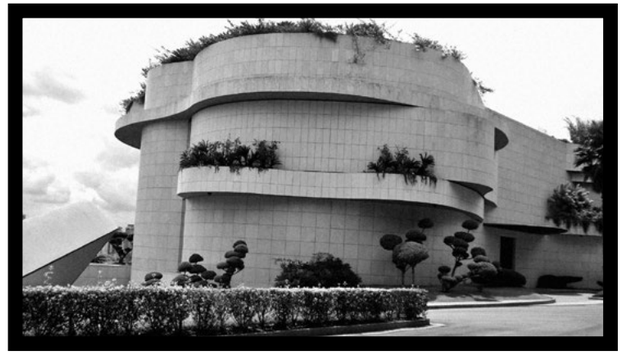
Man Ray, sem título, fotografia, 1931.
Lance inicial: R$ 5.000

Jeff Koons, "Cut Out", impressão 4/1.000, 1999.
Lance inicial: R$ 3.000



Jean-Michel Basquiat, "Hannibal", técnica mista sobre tela, 1982.
Vendido por R$ 38.000.000

Thomaz Farkas, "Telhas", fotografia, 1947.
Lance inicial: R$ 2.000



A mansão em 2005, quando ainda era habitada por Edemar Cid Ferreira. Com projeto de Ruy Ohtake, a casa foi arrematada em um leilão em fevereiro por R$ 27,5 milhões e será transformada em uma escola infantil de alto padrão

A ARTE NO OCASO

Como o declínio do império do ex-banqueiro Edemar Cid Ferreira levou a leilão na pandemia, por valores muito abaixo do mercado, uma coleção excepcional com obras reverenciadas que brilhavam nos salões do então mecenas e deixou o mundo das artes no País em estado de choque em 2020

por BIANCA CUTAIT, art advisor em Miami

O ÚLTIMO GRANDE LOTE DO LEILÃO DE OBRAS, FOTOS E OBJETOS do ex-banqueiro Edemar Cid Ferreira, e outros pertences que integram o acervo da massa falida do Banco Santos em São Paulo, arrecadou R$ 25 milhões em dez dias entre 21 de setembro e 2 de outubro deste ano. Os lances iniciais somavam R$ 4,25 milhões e projetavam ganhos de R$ 7 milhões. O dinheiro arrecadado pagará os credores do banco, que teve a falência decretada pela Justiça em 2005, com uma dívida de mais de R$ 3 bilhões.

A obra mais cara vendida no primeiro dia foi "The Foundling N#6", do minimalista americano Frank Stella, que tinha como lance inicial previsto de R$ 3 milhões, mas foi vendido por R$ 4,2 milhões.

O acervo tinha 1.968 peças entre fotos, telas, esculturas e objetos pessoais. No primeiro dia também foi vendida uma obra de Cildo Meireles, com lance inicial de R$ 20 mil mas arrematada por R$ 1,35 milhão. Um rascunho da pintura "Operários", feito pela própria Tarsila do Amaral antes da pintura original, atualmente exposta no Palácio dos Bandeirantes, sede do governo de São Paulo, foi vendido por R$ 1,2 milhão e tinha lance inicial de R$ 32 mil. Também foi exposta no leilão uma obra de Tunga, com lance inicial de R$ 46 mil e vendida no primeiro dia por R$ 1,035 milhão. O total contabilizado com quadros, esculturas, fotografias e esboços de artistas famosos, quando se somam os R$ 25 milhões do mais recente leilão de obras ligadas ao Banco Santos, chega a R$ 151 milhões. O valor é duas vezes o que foi obtido com imóveis e mais de cinco vezes o valor de venda da mansão de 4,5 mil m², projetada por Rui Othake e paisagismo de Burle Marx.

A seguir, a art advisor Bianca Cutait narra os tempos áureos do então mecenas das artes, fala sobre a importância das obras e da coleção e conta como o último leilão, com lances iniciais muito abaixo do mercado para obras tão icônicas, estarreceu o mundo das artes no Brasil em 2020.

Frank Stella, "The Foundling #6", acrílica sobre tela, 2004.
Lance inicial R$ 3.000.000

Tarsila do Amaral, "Estudo para Operários", grafite sobre papel, 1933.
Lance inicial R$ 32.000

MAN RAY FOI UM ARTISTA AMERICANO

muito conhecido por ser conhecido como um fotógrafo francês. Sim, uma confusão comum que muitas pessoas ainda fazem. Emmanuel Radnitzky, seu nome de batismo, era desconhecido até mesmo por pessoas próximas a ele. Man Ray foi um homem discreto, mas um artista muito proeminente na cena cultural de Paris pós-Segunda Guerra Mundial, onde viveu por muitos anos, criando então essa possível confusão com sua nacionalidade. Para um leigo, não há problema algum fazer esse tipo de confusão. Para um profissional, é um tanto quanto absurdo. Man Ray foi muito enaltecido por suas fotografias do absurdo do movimento avant-garde e surrealista do qual ele fez parte. Seus reconhecidos portifólios até hoje são de suma importância para a história da fotografia. Farkas Tamás György, mais conhecido como Thomaz Farkas, fotógrafo húngaro que viveu em São Paulo a maior parte de sua vida, estudou e fez uma importante carreira profissional no Brasil. Suas obras estão em coleções como o MoMA, em Nova York, e o Masp, dentre outros museus e coleções privadas importantes, que fazem com que seu trabalho seja reconhecido pelo mundo afora. Sua fotografia icônica "Telhas" foi um grande sonho de consumo para mim durante anos, desde que eu a vi ao vivo pela primeira vez, e sua perfeição estética me chamou a atenção. Maureen Bisilliat é uma fotógrafa inglesa cujas obras também pertencem a coleções institucionais essencialíssimas, como o Museu Guggenheim, de onde também foi agraciada com um 'fellowship', grande passo na carreira de um artista. Apesar de seu nome enigmático, Maureen mora no Brasil desde seus 26 anos de idade, e aqui fez carreira, publicou livros e se consagrou como uma das fotógrafas mais importantes do país.

O que esses três fotógrafos têm em comum, e com artistas como Frank Stella, Henry Moore, JeanMichel Basquiat, Tarsila do Amaral, Brecheret, Louise Bourgeois, Rufino Tamayo? Fora o fato de seus trabalhos estarem alocados em influentes museus, terem participado de Bienais, serem desejados por tantos críticos e entendedores – suas obras pertenciam à polêmica e imponente coleção de Edemar Cid Ferreira. Tive a oportunidade de conhecer a coleção no auge de seu dono. Me lembro perfeitamente dos espasmos de emoção que eu tinha, com tantas obras de calibre dentro de uma mesma casa. A casa em si era uma obra de arte, projetada para ser admirada como tal. Em alguns cômodos, onde as obras eram mais protuberantes, havia banquetas para que as pessoas pudessem sentar e admirá-las. A luz natural era quase que projetada para que nenhuma fotografia fosse danificada e pudesse correr o risco de desbotar com a ação natural do tempo. Era tudo extremamente bem cuidado e pensado, como poucos lugares onde eu já havia estado. Até o dia em que a casa caiu – figurativamente falando. Quero reiterar e me focar aqui no fator coleção de arte, e a importância cultural que uma coleção privada representa, independentemente a partir deste momento, de seu histórico financeiro e forma de aquisição. A coleção de Edemar Cid Ferreira foi, sem sombra de dúvidas, uma das mais completas e extremas que o Brasil já teve em seu território, e dificilmente tantas outras poderão chegar a esse patamar. Edemar sabia cada detalhe de cada obra que ele havia selecionado ao longo dos anos, recitava cada ficha técnica com louvor e contava longas histórias e curiosidades da vida dos artistas que ele cuidadosamente havia escolhido. Sabia pronunciar cada nome, independentemente da língua mãe e da complicação fonética da denominação.

O dia em que aquela bela casa caiu, eu sabia que aquelas obras talvez nunca mais encontrariam uma outra casa como aquela. Por decisões judiciais, todas as peças encontradas na mansão e na sede do Banco Santos iriam para leilão, assim como tantas outras que estavam espalhadas por armazéns especializados e aclimatados. Numa tarde fria de Nova York, me deparo com algumas peças em exposição na Sotheby's, e imediatamente reconheci como obras que pertenciam à coleção – uma delas inclusive era a capa do catálogo daquela temporada. Olho em volta e várias outras peças refrescam a minha memória da casa. Lá estavam, bem acomodadas, bem cuidadas, esperando seus novos donos brigarem por suas considerações. E ao longo dos anos muitas das obras vêm sido acondicionadas pelo MAC, em São Paulo, que com esse último leilão arcou com o prejuízo de seus cuidados astronômicos. O que eu costumo chamar de "lack of understanding", ou a pura falta de compreensão com o que estava sendo leiloado, me surpreendeu. O portifólio de Man Ray foi desparelhado e vendido separadamente. O famoso mural de Frank Stella foi arrematado por um valor incompreensível. Copos, pratos, fotografias da família de férias, tapetes, fotógrafos anônimos – tudo isso meros detalhes em comparação à dissolução desse conjunto. Honestamente, não consegui entender quais foram os critérios utilizados para a realização e avaliação desse leilão. O desrespeito com o histórico dos ícones da fotografia mundial me desanimou em acompanhar online horas de leilão – que travou incontáveis vezes ao longo das noites em que aconteceu ao vivo. Foi dissolvida, a valores atribuídos irrisórios, uma das maiores coleções que o Brasil já teve. Existe sim uma disparidade dos preços avaliados e consequentemente atingidos nesse leilão. Mas há também uma linha muito fina onde o bom-senso se desapega da necessidade material. A importância dessa coleção estava na coleção em si, o valor cultural era dom conjunto como um todo, garimpado com um rígido critério de escolha. Para esse mercado de arte talvez já não exista absurdo para tantos absurdos que já existem.

Maureen Bisilliat, sem título, fotografia, 1970.
Lance inicial R$ 2.000

Claudia Andujar, "Reahu em Toototobi", fotografia, 1976.
Lance inicial R$ 1.000

Cildo Meireles, "Quadro Negro", técnica mista, 1986.
Lance inicial R$ 20.000

Bob Wolfenson, retrato de Edemar Cid Ferreira, fotografia sem data.
Lance inicial R$ 500

DIVULGAÇÃO: KATO

Todas as imagens que ilustram a matéria foram retiradas do catálogo do leilão do acervo de Edemar Cid Ferreira

Adorável mundo novo

O publicitário e galerista MARIO COHEN extraiu os primeiros litros de azeite da plantação de oliveiras em sua fazenda, no Uruguai, há quase 10 anos. A produção trouxe um novo estilo de vida e os prazeres da vida no campo. Durante a pandemia, ele mudou-se de vez para o país

Por SILVIANE NENO

↓ **"Meu velho Toyota Land Cruiser 1986. Apesar de não ter nenhum acessório, nunca me deixou na mão."**

O mundo pouco falava da Covid-19 quando o galerista Mario Cohen decidiu mudar de vez para sua propriedade no Uruguai. Era o início de 2020. No ano em que tudo mudou, ele decidiu mudar antes. Mas não era a primeira vez. Italiano nascido em Roma, Mario já morou em Milão, Nova York, Rio e São Paulo, mas é no meio de suas plantações de oliveiras, em Punta del Leste, no Uruguai, que ele se sente mais feliz. "O Uruguai é hoje o país mais interessante da América do Sul, é moderno, é democrático", diz à Robb Report Brasil, por telefone. A mudança de país, de novo, não foi a primeira, seguida muitas vezes também da busca por outra atividade pessoal e profissional. Ex-dono de agência de publicidade, ex-diretor de comunicação da TV Globo, ex-executivo de empresas como a Tim e a Pirelli, há algum tempo ele decidiu se dedicar a duas de suas maiores paixões: a fotografia e o cultivo de azeite. "Sempre quis morar no campo, mas achava impossível fazer isso sem ter algum valor agregado, alguma atividade que justificasse a mudança", diz. Agora ele acompanha todas as etapas da fabricação de seu azeite, o Punta Lobos, enquanto administra de longe, sua galeria de fotografias em São Paulo.

A SÍNTESE DA FELICIDADE

Mario foi dono da primeira galeria totalmente dedicada à fotografia da América Latina, aberta no Rio, ao lado do lendário edifício Chopin, em Copacabana, onde ele ainda mantém um apartamento. Em 2010 decidiu transferir o endereço para São Paulo, onde o mercado é mais fervido. Sua relação com a fotografia começou desde que seus olhos cruzaram com uma imagem vista num bar no México, nos anos 1980. "Foi a primeira foto que comprei e nunca mais parei", lembra. E o que um colecionador de mais de 500 imagens ainda deseja ter? "Estou atrás do original de uma foto da americana Lee Miller. Para mim é a síntese do que é a felicidade", diz.

ROLEX E SUPERGA

Enquanto não encontra sua obra prima, Mario vive as pequenas alegrias do estilo de vida que sempre quis ter. Explora os arredores da sua charmosa casa uruguaia a bordo de seu jeep Toyota, combina os inseparáveis tênis Superga com a elegância de um antigo relógio Rolex, cuja pulseira comprou em Berlim, mas quando quer saber as horas confere mesmo é no celular. O tempo ali é outro. A Grande Beleza, tomando emprestado o título de um de seus filmes favoritos, hoje é olhar para uma oliveira crescendo e dando frutos. "Meu plano de vida é cultivar minhas oliveiras e fazer o meu azeite", diz, refletindo sobre os 12 mil litros de azeite por ano, extraídos de cinco mil oliveiras de origem italiana e espanhola. Mario acompanha todas as fases de seu jardim de azeitonas: a colheita em março, a poda em junho e a floração, entre setembro e novembro. "Reservo dois mil litros de azeitonas Coratina originárias da Puglia. Engarrafo somente dez mil garrafas de suco de azeitona 100% orgânico, continuamos com o savon de marseille e outros produtos ligados à gastronomia e à cosmética, derivados do azeite extravirgem."explica. Mario decidiu transformar a operação num "family business" e durante a pandemia reduziu a produção para abastecer somente o mercado local.

Em dezembro a família também se reúne na charmosa varanda da linda e original casa no Uruguai. Os filhos Luca, Manuela, Valentina e Matteo, além do neto Max. Neste fim de ano, o encontro vai ter o sabor de que valeu a pena esperar.

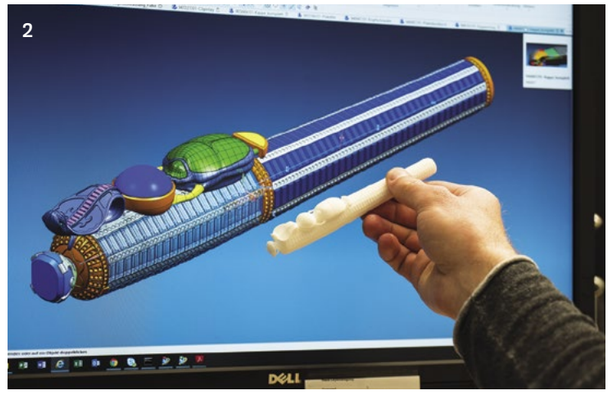
← **à esquerda, os tênis Superga ("meus eternos parceiros, me sinto andando descalço") e o Rolex Explorer ("para ver as horas uso o celular, mas apesar do relógio atrasar, nunca tirei do pulso"). À direita, foto de Lee Miller: "Meu sonho é ter esta vintage print, eu já tenho uma cópia. Num frame, o que poderia ser a felicidade"**

Gênios em Ação

Distinta tinta

Mesmo na era digital, a Montblanc continua a escrever o futuro da indústria de canetas de luxo por JANICE O'LEARY

EM UMA ÉPOCA EM QUE a maioria dos textos do mundo circulam milhares de vezes por dia em computadores e celulares, belas canetas mais do que nunca parecem um bálsamo. Apesar da febre digital, a Montblanc, um dos nomes mais conhecidos entre os fabricantes de canetas, mantém sua herança artística e em cada nova coleção ou edição especial, imprime mais sua própria história, para talvez, escrever melhor a nossa. O artesanato é encontrado em cada etapa – desde esculpir e cravar pedras preciosas até estampar padrões em pontas de fontes de ouro (nunca em aço). Nesses processos, o digital é essencial, só que na forma de ferramentas cada vez mais sofisticadas. Assim, a marca consegue ultrapassar limites, mesmo que tenha que trazer especialistas em resina ou couro para criar algo antes nunca visto em uma caneta. Para a Meisterstück, modelo básico da Montblanc, por exemplo, os designers queriam uma versão com couro, mas sem cola na costura. Por isso, a equipe do diretor criativo Zaim Kamal escalou um artista em Florença, na Itália, que envolve os volantes de carros de corrida, o único capaz de costurar o couro da caneta dessa forma. Em alguns casos, a grife teve que produzir versões em miniatura das ferramentas de um artesão, só para trabalhar em um novo e desafiador design e conseguir assim esses incríveis resultados. Exemplo disso é a Egiptomania, novo lançamento com preços que variam de US$ 570 para um modelo básico a US$ 2,2 milhões para a edição Treasure LE1, integrante da coleção de arte da marca alemã. "Usar uma Montblanc não o tornará um melhor escritor, mas é uma companheira confiável. Por um breve momento você percebe sua beleza em algum aspecto e sente uma enorme satisfação ao voltar a escrever. " Sem contar que, com alguma sorte, essa excelência pode transformar seus arranhões de tinta na página em arte.



1 Procurando a receita
O diretor criativo Zaim Kamal vasculhou os arquivos da Montblanc para descobrir esse design octogonal original da década de 1920 para a caneta Egiptomania.

2 Preparando a massa
A equipe de engenharia cria um modelo de computador com os esboços dos designers da nova versão artística da Egyptomania para, em seguida, imprimir um protótipo 3-D de cera da caixa na forma de um sarcófago e avaliar proporções e escalas antes de passar para os metais.

3 Glifos superiores
Aqui, um gravador esculpe à mão trechos do "Livro dos Mortos" no barril de ouro da caneta. Cada hieróglifo foi examinado e verificado por um professor de egiptologia.

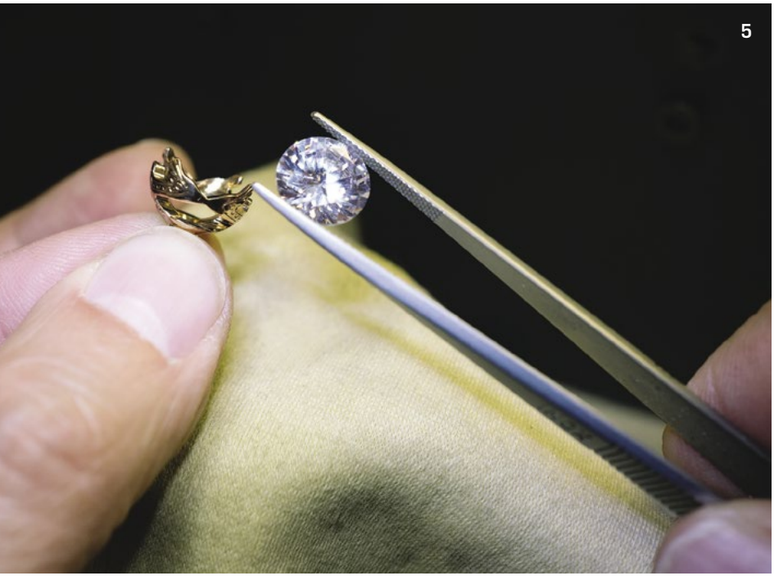
Gênios em Ação

4

4

4

4


5

4 Recheio principal
Trinta e cinco etapas são necessárias para fazer cada bico de ouro. O metal vem em um rolo e a forma é estampada. Em seguida, o "4810" e os arabescos são estampados em cada peça. A linha fina na ponta é cortada por um corindo – metal cristalizado que se assemelha a uma pedra – ou um disco de diamante girando em alta velocidade para que a tinta flua. Finalmente, cada bico de fonte passa por um teste de oito linhas manuscritas, representando cada ação em sua vida útil. Especialistas conseguem distinguir se uma ponta precisa de ajustes apenas pelo som.

5 Cereja do bolo
Um diamante de dois quilates é colocado no topo da tampa da caneta, exemplo de alta arte da Egiptomania.

6 Obra de arte
A versão final, da qual há apenas uma caneta, é extremamente artística. Com um escaravelho egípcio turquesa que, quando pressionado, abre o sarcófago para revelar o objeto real. A caixa de ouro branco tem safiras em forma de canal que correm pelas laterais e sobem para a cabeça da cobra. Custa cerca de US$ 2,2 milhões.

MEMÓRIAS DO PANTANAL

Em seu livro "Pantanal", o fotógrafo João Farkas ilumina com estética e poesia, em imagens arrebatadoras, o estado de perigo da maior planície inundável do planeta. Há cenas, talvez perdidas para sempre, de refúgios agora destruídos pelas queimadas na região ameaçada

por GISELE VITÓRIA

Linha de fogo de cerca de 30 km no Parque Estadual do Rio Negro- MS

As imagens magistrais da maior planície inundada do planeta, captadas pelo fotógrafo João Farkas e reunidas em seu livro "Pantanal" (R$150, Edições Sesc São Paulo), podem ser consideradas registros históricos. Muitas dessas paisagens clicadas pelas lentes do artista já tomaram outras formas na triste realidade cinzenta de uma região tão impactada pelas chamas das queimadas em 2020. "Esse processo vem acontecendo e infelizmente algumas dessas imagens já são memórias", reconhece Farkas. Com uma estética singular que flerta com a abstração, Farkas documenta os cenários magistrais do Pantanal há cerca de cinco anos e no ano passado fotografou alguns dos efeitos dramáticos das chamas, prenúncios que se agigantaram neste ano.

"O Pantanal seguirá belo e os brasileiros devem visitá-lo, mas o bioma está profundamente ameaçado. E não estamos falando apenas das queimadas, mas de efeitos das mudanças climáticas, como o assoreamento de rios", diz ele, que retornou em dezembro de 2020 às mesmas regiões para registrar a destruição. "Localizado num mesmo país que tem a Amazônia e praias monumentais, o Pantanal acaba sendo menos valorizado e fica em segundo plano, mas por si só é um patrimônio da humanidade. Temos essa cegueira com o Pantanal. Nem mesmo conhecemos o que está sendo destruído."

Farkas buscou neste trabalho, que somam 80 fotografias, imagens totalmente diferentes das clássicas que conhecemos. "Eu imaginava um Pantanal distante e inatingível e absolutamente preservado", diz o fotógrafo. "O que encontrei em cinco anos de trabalho é de uma beleza única, com variações fascinantes, e muito mais frágil e ameaçado do que imaginamos." Auxiliado no acesso a regiões inacessíveis por fazendeiros conscientes, como o empresário Roberto Klabin e Teresa Cristina Bracher, Farkas juntou-se a grupos e organizacões, como o Documenta Pantanal com o intuito de chamar a atenção do Brasil e do mundo para a região ameaçada. "O que nos motivou a trabalhar na documentação do Pantanal, foi a rapidez com que a paisagem está se transformando e o risco iminente da repetição de desastres ambientais na região, como o assoreamento dos rios e a alteração

"O que nos motiva nesta documentação é a rapidez com que a paisagem está se transformando"

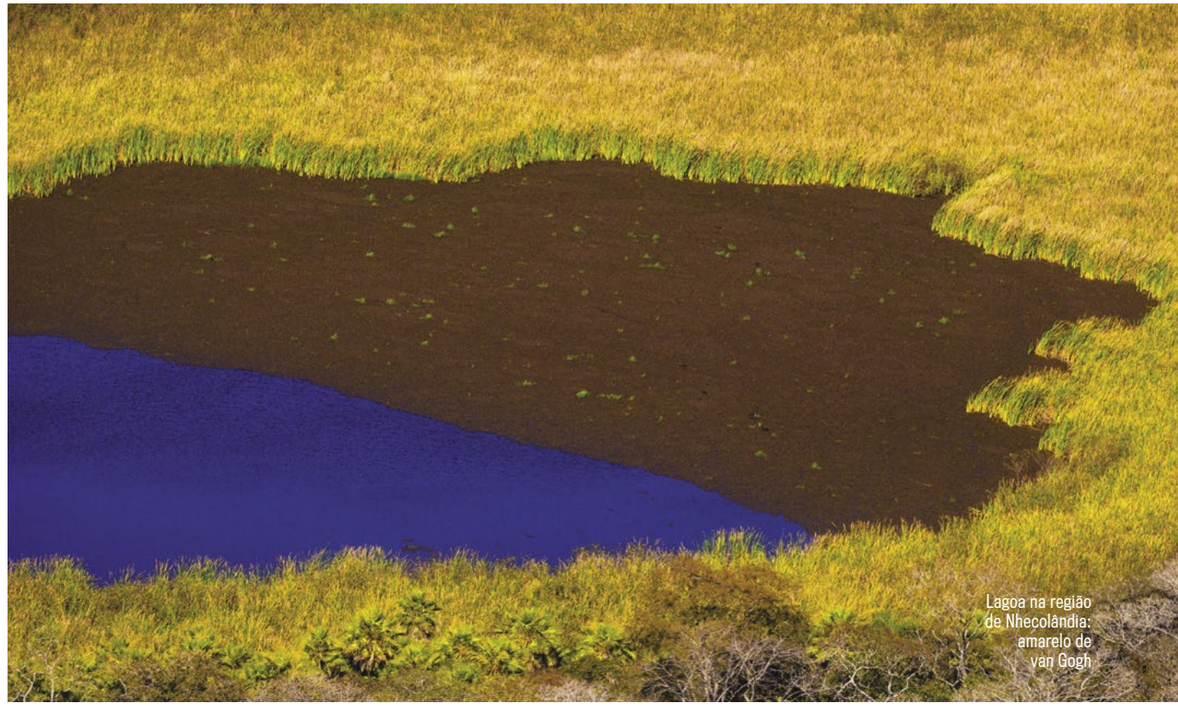
Em uma das regiões mais belas do Pantanal, as lagoas formadas por inundações do rio Paraguai deixam apenas estes capões de mato acima do nível d' água. Foto de 2018. Este ano, após dois anos de seca radical, toda esta área está descoberta

Meses após uma queimada devastadora no Pantanal Sul, a vegetação já começa a mostrar vitalidade e alguma exuberância

“Infelizmente algumas dessas imagens já são memórias. O bioma está profundamente ameaçado pela ação humana e pela mudança climática”

Ao contrário do que se imagina, a paisagem do Pantanal também inclui serras como esta, a do Amolar. A área, riquíssima em vida animal e vegetal foi tomada pelo fogo em 2020. Calcula-se que de 70 a 80% da região foi queimada neste ano

"Na busca por imagens não-convencionais que traduzissem a trágica situação do Pantanal, fotografei este céu ameaçador, enquanto contornávamos uma tempestade no monomotor. O enorme Rio Paraguai reduzido a um córrego de prata"



Lagoa na região de Nhecolândia: amarelo de van Gogh

do regime de chuvas, das cheias e vazantes", diz ele no livro editado no começo de 2020. Parecia profético. Mas a tragédia anunciada se deu, com as chamas ganhando uma aceleração desenfreada. "O que aconteceu este ano nessas proporções já vinha acontecendo. A foto que ilustra o livro, registrada em 2019 (no abre deste portfólio) era um prenúncio do que estava por vir", diz o artista. A foto viralizou nas redes sociais este ano.

A ideia da obra foi mostrar a extrema beleza, a diversidade e o valor do que está se perdendo. Farkas mesclou imagens poderosas que representam toda a imponência do Pantanal, de norte a sul, com outras cenas igualmente fantásticas que traduzem as ameaças. São imagens como a majestosa Serra do Amolar, ainda com sua vegetação preservada. A região foi bem atingida pelas queimadas, e o cenário é desolador. "As perdas não se remetem apenas à flora, que vai se regenerar de alguma forma, mas estamos falando de uma fauna comprometida, o que gera um impacto enorme no bioma", registra. A sensibilidade de Farkas capturou o contra-luz dramático em um sobrevoo sobre o rio Paraguai ("reduzido a um rastro prateado"), quando o avião que o transportava pousava em Corumbá.

Filho do fotógrafo e cineasta Thomaz Farkas (1924-2011), pioneiro na fotografia abstrata brasileira, João Farkas desenvolveu seu olhar esteta em casa. Formado em filosofia pela USP, ele estudou no Internacional Center of Photography e na School of Visual Arts em Nova York, antes de seguir pelo trabalho documental. Farkas é um dos poucos brasileiros a fazer parte da Maison Européenne de Photographic, renomado museu dedicado à fotografia, que tem 16 obras suas.

"Antigas áreas alagadas estão completamente secas, cordilheiras de mato completamente queimadas e o rio Paraguai com águas amareladas"

Depois do lançamento do livro na pandemia, Farkas embarcou de volta para o Pantanal em dezembro. Um de seus novos projetos é um documentário sobre a região, juntamente com o cineasta Pedro Bodansky. Nos sobrevoos no norte do Pantanal depois da pior temporada de incêndios que se tem notícia, Farkas presenciou cenas que jamais vira. "Antigas áreas alagadas estão completamente secas. Os capões e as cordilheiras de mato, queimados. Vi tuiuiús chafurdando em poças de lama e o rio Paraguai, com águas amareladas de sedimento", relata. Os novos registros, por certo mais tristes, vão inspirar reflexões e novos gritos de alerta em retratos que podem salvar.

Tempestade na região do Paiaguás: mais um espetáculo avassalador de poder e beleza

Após a passagem do fogo, os campos queimados mostram a terra arenosa e as árvores chamuscadas que teimam em sobreviver

JOIA RARA, A AMAZÔNIA

A experiência arrebatadora de descobrir os segredos, os luxos e as delícias da maior floresta tropical do mundo

por DANIELA FILOMENO, EDITORA-CHEFE DO SITE VIAGEM&GASTRONOMIA

Vista aérea do Parque Nacional de Anavilhanas, segundo maior arquipélago fluvial do mundo

Acordar com os primeiros raios solares ao som de passarinhos ou dormir ao canto das cigarras e gorjeios de sapos são experiências que ficam na memória; e só se hospedando em um hotel de selva para ter esse contato genuíno com a nossa biodiversidade. Maior floresta tropical do mundo, fazer turismo na Amazônia é surpreendente. Sua importância é tamanha que sua conservação extrapola o diálogo interno e vive na pauta mundial. A Amazônia Legal abrange nove estados brasileiros e faz fronteira com sete países, tem 5 milhões de km², corresponde a 58,9% do território brasileiro (dados do mapa de 2019 do IBGE). O mesmo nome, a ecorregião Amazônia, é dado ao bioma com 49,3% do nosso território.

O Amazonas é a porta de entrada e melhor estrutura turística, já que seu território está no coração da Floresta Amazônica, que precisa ser visitada, não explorada. E também abriga o Parque Nacional das Anavilhanas, segundo maior arquipélago fluvial do mundo (o primeiro fica em Roraima), com estrutura de turismo de forma sustentável e consciente e dois hotéis imperdíveis para quem não abre mão de conforto. Uma alternativa, para ter uma experiência diferente, é explorar a partir do sul da Amazônia. Alta Floresta, em Mato Grosso, que também abriga uma reserva privada com mais uma luxuosa opção para se hospedar na selva. Confira aqui as dicas de Daniela Filomeno, editora-chefe do site Viagem & Gastronomia.

Mirante do Gavião, a duas horas e meia de Manaus: paraíso sustentável

PARQUE NACIONAL DAS ANAVILHANAS

Santuário de preservação, o Parque Nacional das Anavilhanas é um refúgio de todas as espécies em reprodução. E estar no coração do Parque é comungar com esta natureza. Não tem como pensar em um turismo que não seja responsável. E este pensamento organizou e reestruturou o turismo local, quando foi promovido a Parque Nacional. Segundo maior arquipélago fluvial do mundo, Anavilhanas é um lugar espetacular para fazer incursões pela floresta: são 406 ilhas em uma extensão de 7 mil km² e um dos biomas mais diversos do mundo. Você consegue perceber o impacto e a conscientização que a "floresta vale mais em pé, do que deitada" a cada visita guiada – o discurso é alinhado e coerente. E é possível ver na prática esse movimento de conscientização, principalmente nas comunidades ribeirinhas às margens do rio Negro, que deixaram de explorar para trabalhar no turismo.

DIVULGAÇÃO

Novo bangalô do Mirante do Gavião e o ceviche com caldo de tucupi, do restaurante Camu-Camu

MIRANTE DO GAVIÃO: LUXO EM HOSPEDAGEM NA AMAZÔNIA

Dentro do Parque Nacional de Anavilhanas, no município de Novo Airão, o Mirante do Gavião é um paraíso inserido na natureza do estado do Amazonas que oferece uma experiência genuína de vivência na floresta, com hospedagem aconchegante e luxo na medida. A duas horas e meia de carro (ou 50 minutos de hidroavião) de Manaus, o hotel é construído em madeira de lei certificada, com passarelas suspensas para viabilizar a permeabilidade sustentável do solo, energia solar, manejo de dejetos e compostagem. São 12 suítes em forma de barco invertido que lembram casas na árvore equipadas com ar-condicionado, frigobar, cama king size, ampla varanda com rede e algumas com ofurô. O chuveiro é aberto, protegido por um biombo de madeira, em um espaço amplo, com escrivaninha e salinha integrada.

O Mirante do Gavião tem uma estrutura que impressiona, em meio à floresta, com projeto arquitetônico do Atelier O' Reilly Sustaineble Strategies com design original e sustentável, harmonizando com as árvores e plantas que o contornam. Além da piscina com vista para o rio Negro, e embrenhada na floresta, o hotel ainda tem mirantes com vista para o rio e para a floresta, sala de jogos e bar.

O hotel tem participação ativa na comunidade, utilizando a mão de obra local e com o apoio à Fundação Almerinda Malaquias, via Katerre, que gera renda para mais de 40 famílias de artesãos com oficinas de artesanato de reaproveitamento de pedaços de madeira, reciclagem de papel; e uma escola de preservação ambiental, para promover a importância da floresta e criação de novas iniciativas de preservação.

GASTRONOMIA

Os sabores da Amazônia são fascinantes: do caldo do tucupi (extraída da mandioca brava) ao tambaqui e sua notória costelinha, da tapioca às frutas amazônicas como jambu, abacaxi, cupuaçu, caju, graviola ou taperebá. A chef Debora Shornik, de um dos melhores restaurantes de Manaus, o Caxiri, é a responsável pela cozinha do Camu-Camu, dentro do Mirante do Gavião. Ela também comanda o Flutuante Flor do Luar, em Novo Airão.

Cristalino Lodge, um polo sustentável da região: a proximidade com o Pantanal muda um pouco a fauna de animais que não são originários da floresta

No Anavilhanas Jungle Lodge,com 22 acomodações, entre bangalôs panorâmicos, o coração da floresta pulsa

DIVULGAÇÃO

ANAVILHANAS JUNGLE LODGE

Também no Parque Nacional de Anavilhanas, às margens do rio Negro, o charmoso Anavilhanas Jungle Lodge fica a 180 km de Manaus, no coração da Floresta Amazônica brasileira. O exclusivo hotel de selva possui 22 acomodações, que incluem dois bangalôs panorâmicos com 70m² e uma parede de vidro de dez metros com vista completa da Floresta Amazônica, podendo acomodar até quatro pessoas. As suítes contam com ar condicionado, frigobar, banheira de imersão e uma varanda com rede e sala de estar.

Ao estabelecer os dias de estadia, o hotel define sua programação, que inclui trilhas pela floresta com descoberta de espécies locais, plantas medicinais; focagem de jacaré e outros animais noturnos, observação de botos, pesca de piranhas e visita a comunidades locais. Na cheia, canoas navegam entre os igapós e igarapés, resultado da floresta inundada, e mergulho nas praias de rio, na vazante (época de seca).

AMAZÔNIA DO SUL

Quem pensa que o Amazonas é a única porta de entrada para o turismo na Amazônia, se surpreenderá ao visitar o bioma diverso da região chamada Amazônia do Sul, no estado de Mato Grosso. Dentro de uma reserva particular de conservação de 11,4 mil hectares, em uma área seis vezes maior que o arquipélago de Fernando de Noronha, está o Cristalino Lodge, um oásis em plena floresta.

O hotel nasceu do sonho de uma mulher guerreira, Vitória Da Riva, que sempre idealizou buscar alternativas para conservar a floresta e mostrar seu valor em pé. Muito engajada com o meio ambiente, participa de conselhos de conservação, sustentabilidade e ecoturismo; dona Vitória entendeu que para conservar tinha que ter sustentabilidade financeira. Daí, em 1992, iniciou um acampamento de selva (dormia em redes) para aplicar os princípios do ecoturismo na floresta. Com o passar dos anos, começou a receber muitos estrangeiros, pesquisadores e observadores de aves, fauna e flora. Muitos estudos seguem acontecendo no Cristalino – de clima, fungos, botânica, mamíferos, aves... É o hotel mais sustentável que já vi.

A Fundação Cristalino, do qual o hotel faz parte, além de gerenciar pesquisas em todo o mundo, dá educação ambiental às crianças de escolas municipais e estaduais de Alta Floresta. Dona Vitória diz: "Todos nós somos agentes de mudanças, podemos beneficiar uma transformação". E completa: "Pesquisa gera conhecimento e conhecimento gera valor".

Para chegar, uma hora de carro da cidade de Alta Floresta mais meia hora de barco. A proximidade com o Pantanal e o Cerrado muda um pouco a presença de animais que não são originários da floresta, que migram para esta região. O hotel fica a 400 metros acima do mar, isso proporciona um microclima menos úmido que o tradicional, com chuvas passageiras ao longo do dia. Reúne um terço das aves de todo o Brasil, com quase 600 espécies, e abriga muitos estudos em parceria com universidades do mundo todo.

Em 2005, o Cristalino Lodge ganhou seus 18 bangalôs de madeira com ventilação natural e energia limpa. Sua estrutura, com projeto da arquiteta Adriana Da Riva, passou a ter restaurante, sala de leitura, espaço de conferência, bar. Um deque flutuante com ombrellones e espreguiçadeiras de madeira dão as boas-vindas e convidam para um mergulho nas águas calmas do rio Cristalino. Ao desembarcar e andar pela passarela de madeira, adentra a floresta onde fica o hotel. À noite, sua fogueira central é acesa sob o céu estrelado e os sons da floresta.

Eleito um dos 25 melhores ecolodges do mundo pela National Geographic Traveler, oferece conforto e integração à natureza. O maior bangalô tem 72m², acomoda até quatro pessoas, com ducha ao ar livre e uma banheira externa em jardim privativo.

Embrenhar na selva é a melhor forma de observar os diferentes tipos de vegetação da região: sua extensão de floresta que alaga (igapó) é menor, resultando em trilhas o ano todo. Seus dois mirantes mostram a amplitude da área protegida. Ao amanhecer, é possível observar o fenômeno dos "rios voadores", a névoa matinal da floresta. A caminhada até a gigante castanheira mostra a exuberância da Amazônia representada em uma árvore. Com 60 metros de altura e 800 anos estimados, precisaria de seis pessoas de mãos dadas para completar sua circunferência. O contraste do bioma no sul da Amazônia, provocado pela proximidade do Pantanal e Cerrado, resulta em uma das mais ricas biodiversidades do mundo. E viva a diferença.

PODE VIR, PODE CHEGAR...

Com rígidos protocolos de segurança garantidos pelo selo AllSafe, da Accor, o Fairmont Rio está pronto para receber pessoas para estadas, visitas e eventos

Na estratégica curva do Posto 6, o Fairmont Rio de Janeiro Copacabana reina soberano com uma das vistas mais privilegiadas da orla mais famosa do mundo. A visão do hóspede disputa os recortes sublimes do Pão de Açúcar e o esplendor da Avenida Atlântica, tendo o Forte de Copacabana bem ao seu lado. O cinco-estrelas que integra as redes de hotéis do grupo Accor reabriu com todos os protocolos de segurança e seu charme é um convite irrecusável ao prazer. O conforto dos lençóis de 300 fios importados da Itália e da estrutura hoteleira imbatível somam-se ao cenário espetacular que se avista das janelas dos quartos, dos espaços abertos e das piscinas. São 375 quartos com varanda, spa, duas piscinas (uma à beira-mar e outra ao fundo, para o sol da tarde) e bar e restaurante abertos a não hóspedes. É uma pedida formidável para curtir as férias sem a necessidade de fazer voos longos ou percorrer grandes distâncias, prática mais do que recomendada nesses tempos bicudos de pandemia da Covid-19.

"O hotel está completamente pronto para receber e cuidar das pessoas nesta retomada", afirma Michael Nagy, diretor de marketing do Fairmont Rio que, após cinco meses fechado, traz o selo AllSafe que prevê todos os protocolos de segurança em todos os ambientes, desenvolvidos e aprovados pela certificadora internacional Bureau Veritas, garantindo assim a implantação e execução global da Accor, grupo líder mundial no segmento hoteleiro. "Como somos uma rede internacional, muito antes da Covid chegar ao Brasil, nós já estávamos acompanhando e nos preparando para tornar o hotel 100% seguro. Em janeiro, antes do lockdown, já chamamos uma clínica médica para dar esse treinamento a todos os nossos funcionários", conta Nagy. O resultado se vê em qualquer dependência do local: alto padrão de higiene com regras mais rígidas de sanitização para garantir a segurança e o bem-estar de todos. Entre os protocolos, hóspedes e visitantes têm a temperatura medida ao chegarem ao hotel, áreas comuns com demarcações indicando distanciamento social, álcool em gel em todos os ambientes e máscaras disponíveis na recepção. Além disso, todos os colaboradores estão sempre devidamente protegidos por EPIs (Equipamento de Proteção Individual), como máscaras, luvas e aventais, limpeza intensificada de espaços, objetos, superfícies e locais de circulação e contato obedecendo os mais altos níveis de desinfecção exigidos pela Organização Mundial de Saúde (OMS). O intervalo entre estadas é de 48 horas para cada quarto, e todo o enxoval é ensacado ainda dentro da suíte e lavado a altas temperaturas para desinfecção. A manutenção das piscinas aumentou, e o número de hóspedes passou a ser limitado na academia, que teve os equipamentos afastados e são desinfetados após cada uso. "Garantimos a experiência do luxo, mas focados nessa garantia de segurança. E o bom é que as pessoas respeitam, a sensação é de estarem em casa", diz Nagy.

NO ALTO
A incrível Infinty Pool ganhou cuidados redobrados de higienização

ACIMA
do Marine Restô às salas de convenções, passando pelos quartos, todos os ambientes obedecem aos mais rígidos protocolos de saúde

Padrões acima das exigências estabelecidas pelo governo também foram aplicados na área de alimentos e bebidas do hotel. O modo "à la carte" virou prioridade e um bufê assistido foi instalado, com balcões protegidos por placas de acrílico. As mesas do Marine Restô foram afastadas, ficando a pelo menos 1,5 m de distância umas das outras, e a área da varanda do restaurante foi estendida para receber mais pessoas ao ar livre. O Spirit Copa Bar funciona apenas na área externa. Os cardápios físicos foram substituídos por versões digitais acessadas por QR Code e o Room Service passou a entregar alimentos em embalagens lacradas para cada hóspede. Já o Centro de Convenções e Eventos Sociais teve a capacidade das salas reduzida, com espaçamento de móveis em 1,5 m de distância e fluxo de presença controlada. Todos os eventos e reuniões realizados no hotel seguem rígidos protocolos desde a entrada, com tapetes desinfetantes e pontos de descontaminação, para limpeza de bolsas e entrega de máscaras, e mesas de reunião com placas de acrílico transparente, criando espaços seguros para encontros de negócios presenciais. "Como disse, estamos prontos. Para cuidar de todos com absoluta responsabilidade. "

fairmontrio.com

VOCÊ JÁ FOI À BAHIA? EXTRÃO JÁ!

Primeira cidade brasileira a receber o Safe Travels, o selo internacional criado pelo WTTC, o Conselho Mundial de Viagens e Turismo, Salvador sai na frente e já é o destino mais procurado neste período de pandemia global

por SILVIANE NENO, de Salvador fotos KIKO SILVA

Com o discreto retorno do turismo em Salvador, os vendedores das famosas fitinhas do Bonfim voltaram às ruas do centro histórico. A cidade diz estar pronta para receber visitantes internacionais

A porta do táxi se abre e o casal de alemães desceu olhando para cima, não se sabe se admirando o imponente prédio em estilo art déco de 1930 que um dia abrigou a sede do jornal "A Tarde", ou agradecendo pelo dia de sol no céu da Bahia. Seria uma cena comum não fosse pelo fato de aqueles serem os primeiros turistas estrangeiros a chegar ao hotel Fasano. O hotel reabriu em 8 de outubro, com pompa, circunstância e máxima segurança sanitária – dois dias antes, instrumentistas da orquestra Rumpilezzinho despontaram nas janelas, e regidos por um maestro, diante da estátua de Castro Alves, celebraram a reabertura. Foi bonito, uma celebração da retomada da vida porque, como já cantou Caetano, bebendo do poeta, "a Praça Castro Alves é do povo, como o céu é do avião".

O Fasano foi o primeiro dos hotéis de luxo a reabrir em Salvador. Mas com muita cautela, reafirme-se. Uma delas foi reduzir a ocupação com intervalo de 24 horas entre as reservas. Além de delícias como cocadinhas e frutas nos quartos, os hóspedes também encontram máscaras e frascos de álcool em gel para levar na bolsa. Só é permitido retirar a máscara nas espreguiçadeiras da piscina e durante as refeições no restaurante. Detalhe charmoso: os funcionários circulam no rooftop mais badalado da cidade com bolsas de tecido a tiracolo com máscaras extras para quem precisar trocar. Outra novidade foi o projeto "Fasano Salvador convida", em que o hotel abre espaço para convidados armarem uma Pop Up Store em seu lobby. O primeiro foi o artista plástico Chico Flores, cuja arte também decora as paredes do restaurante.

O Wish Hotel, no Campo Grande, reabriu um pouquinho depois, em 16 de novembro, com o respaldo do selo Clean & Safe. O Fera Palace, no Centro Histórico, foi o mais recente a retornar as atividades, no início de dezembro. Os quartos têm uma vista exuberante para a Baía de Todos os Santos e a decoração tirou proveito da arquitetura art déco. O mood é de uma viagem no tempo, com confortos atuais. A suíte Tower, a maior, tem sala de estar, lavabo, banheira de imersão e closet. Agora, o check-in é feito on-line e o hotel impõe o distanciamento social de 1,5m. Tanto na entrada quanto na saída e nas áreas internas há álcool gel para hóspedes e visitantes. Bem-vindo ao novo mundo, em que o zelo é a regra, mas o conforto plenamente possível e desejado.

"VEM MEU AMOR"

Ainda que a cidade siga mantendo o ritmo de quarentena com algumas praias e museus e atrações turísticas fechadas, o ventinho do discreto retorno a liberdade bateu no fim de setembro, quando a prefeitura, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo, lançou a campanha "Vem meu amor". Ao som do Olodum, um filme veiculado nas redes sociais alternava cenas dos principais pontos turísticos de Salvador, como o Pelourinho, Mercado Modelo e o Porto da Barra, mostrando como a cidade estava se preparando para receber os turistas. A campanha apresentava os protocolos de segurança adotados por restaurantes, hotéis e atrações turísticas. No maior astral queria dizer que a cidade estava pronta e segura para dar as boas-vindas aos visitantes, sem abraços e beijinhos, mas transmitindo axé pelos cotovelos.

Salvador está diferente, mais quieta, é verdade, mas são visíveis as transformações, a começar pela ciclovia que acompanha a orla, na franja dos cartões-postais, até o policiamento ostensivo no Pelourinho que timidamente volta a abrir as lojinhas de souvenir e arte popular. Restaurantes como o Amado, Mistura e o Soho, adotaram a medição de temperatura na entrada e reduziram o número de mesas. Antes da meia noite, tudo fecha, e não tem choro nem vela. Há novidades surgindo, como o novo bar Frederico, na Barra, e o Carvão, que serve carnes especiais assadas nas pedras. Fechado desde o início da pandemia, o restaurante reabriu depois do feriado de finados. A famosa Casa de Tereza, no Rio Vermelho, também voltou a receber clientes à procura da casquinha de siri mais famosa da cidade.

ACIMA
O hotel Fasano no dia em que reabriu para os hóspedes. Festa nas janelas e o retorno do rooftop mais badalado da cidade. O restaurante Carvão também reabriu em novembro e segue com boas carnes e assados.

À DIREITA
O Pelourinho ainda com poucos turistas

"NAVEGAR É PRECISO"

Outro passo relevante no retorno do turismo foi a liberação do desembarque de cruzeiros marítimos no porto de Salvador, desde que se cumpram, religiosamente, todos os protocolos de saúde estabelecidos pelo governo da capital baiana.

Até março de 2021, 25 navios de cruzeiro da empresa MSC devem ancorar na Bahia de Todos os Santos para a alegria dos passageiros e do mercado local. "Esses turistas trazem recursos para a cidade e esse ciclo contribui para a garantia de empregos e renda dos soteropolitanos", diz Pablo Barrozo, secretário de Cultura e Turismo de Salvador. A partir de 18 de dezembro, a cidade também terá voos para todas as capitais do Nordeste e do Sudeste, além de opções para as demais regiões do Brasil. Basta, portanto, fazer as malas e sorrir, quando chegar à Bahia. Apesar de tudo – e talvez nunca antes como agora – saber o que é que a Bahia tem é sinônimo de oxigênio para a alma, um refresco de verão.

DIVULGAÇÃO; KATO; KIKO SILVA

DESTINOS INTERNACIONAIS

para viajar durante a pandemia

Apesar de viajar ainda envolver riscos, alguns destinos do mundo já estão abertos para brasileiros. Há países, no entanto, que fazem tantas exigências que chegam a desanimar o mais entusiasmado dos viajantes; outros, felizmente, permitem um escape relativamente seguro nesses tempos cheios de incertezas e restrições

por SHOICHI IWASHITA

O distanciamento social — essencial durante essa pandemia — sempre foi uma realidade nos hotéis mais exclusivos do mundo. E, somado à melhor compreensão sobre o vírus e aos protocolos sanitários adotados pelos hotéis, pode-se dizer hoje que a hospedagem é uma experiência segura. O problema segue sendo o deslocamento até o destino, o item mais sensível em termos de risco: é preciso contar com a responsabilidade e consciência de desconhecidos compartilhando os mesmos aviões e aeroportos, lugares onde nem sempre é possível manter distância segura de outras pessoas.

Mas, enquanto Estados Unidos, Canadá, Europa, Japão e Uruguai seguem fechados para brasileiros (qualquer pessoa vinda do Brasil, independentemente da nacionalidade, não pode nem fazer conexão internacional em solo estadunidense sem fazer quarentena de 14 dias em outro país considerado de menor risco), outros destinos como México, Turquia, Maldivas e algumas ilhas caribenhas estão aproveitando as restrições dos outros países e oferecendo quase nenhuma barreira de entrada para atrair viajantes brasileiros ávidos por uma escapada internacional.

Importante: a malha aérea e as regras de abertura e fechamento de negócios e fronteiras têm sofrido mudanças a cada semana. Por isso, a consultoria de um agente de viagens experiente e com boas conexões é altamente recomendada para resolver da forma mais eficiente imprevistos antes e durante a viagem. Imprescindível também é a contratação de um seguro-viagem que cubra despesas em relação à Covid-19 (a maioria dos seguros não o faz) para resguardar não só a sua saúde e a da sua família como também o seu bolso. Na melhor das hipóteses, em caso de infecção quando no destino, você será proibido de voltar e terá de fazer quarentena obrigatória às suas próprias custas. De resto, só esteja preparado para ter sua temperatura medida centenas de vezes durante a viagem.

Turquia

Sem restrições de entrada para turistas desde meados de junho, a Turquia tampouco exige visto, exames ou quarentena para viajantes brasileiros; eles só aferem sua temperatura na chegada e exigem o uso de máscaras em locais públicos. País herdeiro de um dos mais longevos impérios da história, o Império Otomano, e na fronteira física e cultural entre o Ocidente e o Oriente, a Turquia conta não só com algumas das ruínas e construções fundamentais para o entendimento da história como também algumas das paisagens mais lindas do mundo, da montanhosa Capadócia aos terraços de travertino de Pamukkale.

Dicas de hotéis: A rede Four Seasons tem dois excelentes hotéis em Istambul, um na Cidade Velha, a alguns passos da Hagia Sophia e da Mesquita Azul, e outro que ocupa um palácio às margens do Estreito de Bósforo, na divisa entre a Europa e a Ásia. Na Capadócia, a dica é o Museum Hotel, parte dele construído em cavernas com uma vista cinematográfica da região e gastronomia de excelência.

México

Daqueles países cheios de ruínas de civilizações fascinantes, ingredientes gastronômicos únicos, muitas praias com águas transparentes e um dos povos mais amáveis e hospitaleiros do mundo, o México está completamente aberto para o turismo sem exigir visto, exames de coronavírus ou quarentena para brasileiros. Os viajantes devem apenas preencher, imprimir e entregar uma declaração de saúde durante o processo de imigração na chegada ao país e usar máscaras em locais públicos. Como o epicentro da epidemia no país está na gigantesca Cidade do México, prefira viajar para destinos de praia como Tulum, no Mar do Caribe, ou Los Cabos, no Golfo da Califórnia, onde estão alguns dos melhores hotéis do país.

Dicas de hotéis: para duas experiências completamente diferentes, o Las Ventanas, em Los Cabos, considerado um dos hotéis mais icônicos do mundo, com um serviço e atenção aos detalhes inigualáveis, e o Azulik, em Tulum, com sua arquitetura completamente integrada à natureza. O Azulik, além do conceito sofisticado, inclui charmes offline, leia-se ausência de energia elétrica, ar-condicionado e TV.

Ilhas francesas no Caribe

O México e a Turquia são os únicos países do mundo que não exigem os desconfortáveis exames PCR. Outros 100 países recebem brasileiros mediante apresentação de um exame negativo feito dias antes do embarque junto ou não com exames subsequentes ou ainda com uma quarentena obrigatória e supervisionada pelas autoridades de até 14 dias às custas do viajante. A boa notícia é que as ilhas francesas de Saint-Martin e Saint-Barthélémy (Saint-Barth para os íntimos) já podem ser acessadas através de voos semanais, com ótimos tempos de conexão no Panamá, com a Copa Airlines, ou seja, sem precisar passar pelos Estados Unidos. Saint-Barth pede apenas um exame PCR negativo feito até três dias antes da chegada, e Saint-Martin, um feito até cinco dias antes em conjunto com o preenchimento de um formulário online, onde você se compromete a se apresentar às autoridades caso tenha sintomas de infecção do novo coronavírus.

Dicas de hotéis: Do lado oposto de onde tudo acontece na ilha, o Belmond La Samanna é o único hotel de luxo em Saint-Martin e passou por uma belíssima reforma depois do furacão Irma em 2017 (e fica na praia mais exclusiva de Saint-Martin). Já Saint-Barth possui a maior concentração de hotéis cinco-estrelas por metro quadrado da América: do mítico Eden Rock ao Cheval Blanc, passando pelo amplo Le Guanahani — que abrange duas praias — que reabre em 2021 como Rosewood depois de uma reforma milionária de quase quatro anos.

Dubai e Maldivas

Para ir ainda mais longe e se isolar do mundo nos bangalôs sobre as águas turquesas das Maldivas, é preciso fazer uma conexão em Dubai, nos Emirados Árabes Unidos, ou em Doha, no Catar. Para ir direto para as Maldivas, fazendo apenas conexão em Dubai ou Doha, é preciso levar a confirmação de reserva de um hotel na lista dos aprovados pelo turismo do arquipélago, preencher o formulário online de autodeclaração de saúde 24 horas antes do voo, e anexar um exame PCR negativo para o coronavírus feito até 96 horas (quatro dias) antes da partida. Já se você quiser parar alguns dias em Dubai, será preciso apresentar o mesmo exame com um atestado oficial impresso em inglês ou árabe no balcão de check-in, já que o emirado exige um exame PCR com o mesmo prazo de validade das Maldivas.

Dicas de hotéis: Em Dubai, vale a ostentação emiradense no Burj Al Arab. Já entre as centenas de opções nas Maldivas, a dica é The Nautilus, o único hotel de luxo do arquipélago membro da Relais & Châteaux (o que garante gastronomia primorosa) e conta com 26 villas com piscina no coração do atol de Baa. Neste atol também está a ilha privativa do Four Seasons, o melhor jeito de se sentir dono de uma ilha com biodiversidade reconhecida pela Unesco.

Egito

Um dos berços da civilização, o Egito está recebendo voos internacionais desde 1º de julho e exige dos viajantes brasileiros um exame PCR negativo emitido com 72 horas de antecedência e o preenchimento do Cartão de Saúde Pública na chegada, além do visto.

Dicas de hotéis: Se no Cairo você terá de se render a poucos endereços pertencentes a grandes redes de hotéis de luxo em grande edifícios (Ritz-Carlton, Four Seasons, Sofitel), a dica é depois programar um cruzeiro de sete dias pelo rio Nilo na embarcação confortável e espaçosa The Oberoi Philae (a menor cabine tem 36 metros quadrados), que vai de Aswan a Luxor, aprofundando o seu conhecimento desta civilização com mais de cinco mil anos.

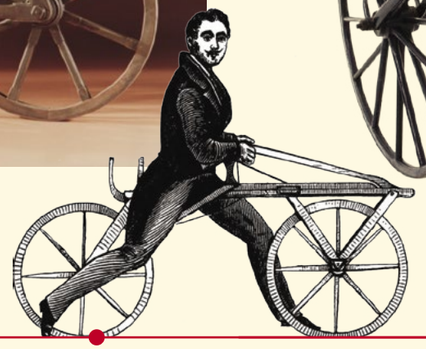
A céu aberto

Inaugurado na quarentena, o Boa Vista Market é a nova atração para quem tem casa na Fazenda Boa Vista e completa o conforto dos hóspedes do Hotel Fasano

O Boa Vista Market reúne lojas de moda, beleza e esportes, além de uma charmosa pracinha

DIVULGAÇÃO

Que os meses de distanciamento social na pandemia trouxeram mudanças nos hábitos e comportamentos, já sabemos. Na busca por refúgios e uma quarentena menos enclausurada, muitas casas de campo viraram residências principais. A Fazenda Boa Vista, em Porto Feliz, no interior de São Paulo, tornou-se um escape clássico. O condomínio passou a ter mais movimento entre suas residências em meio à natureza exuberante e mais hóspedes no Hotel Fasano. A infraestrutura completa de esportes, lazer e serviços, com o melhor dos confortos da vida urbana no campo, mais um aprazível centro equestre, dois campos de golfe, quadras de tênis, squash e poliesportivas, propicia um clima perfeito para passar o tempo de isolamento – mesmo que indeterminado. Sem contar as trilhas para bicicleta, cavalgadas e caminhadas e até um Kid's Club e Fazendinha para as crianças. O que faltava então? Um lugar legal para compras. A lacuna foi resolvida pelo Boa Vista Market, um centrinho a céu aberto, cercado de árvores e com lojas de esportes, decoração, moda, beleza e pet shop, além de uma pracinha pra lá de charmosa. Iniciativa da JHSF, o espaço conta com grifes como a CJ Fashion Pop Up, CJ Mares Pop Up, Tania Bulhões, Track&Field, Ara Vartanian, Emmanuelle Junqueira, Garzon, Granado, Arte Formatto, Alexandre Birman, Blue Bird, Trousseau, Austral, Watts, Optica Sella, LMG, Verve, Pet na Boa, Armazém Boa Vista, Sinhá Casa e Livraria da Vila, para citar algumas. Fora os espaços temporários da Vivo/Samsung e Volvo. "A ideia de termos um Market dentro da Boa Vista existe faz tempo. Começou com o Armazém Boa, mas sempre tivemos essa previsão de termos outras marcas na Fazenda Boa Vista. Com a maturação do empreendimento, a criação de um espaço de compras era muito pedida pelos moradores. Então entendemos que havia chegado a hora de criar o Boa Vista Market", diz Ana Auriemo, da área de planejamento e mix da JHSF. A pandemia só fez acelerar o processo de inauguração do Market. "O fato de as pessoas estarem passando mais tempo na Fazenda Boa Vista contribuiu para o lançamento desse projeto, mas não foi fator de decisão, pois já estava planejado desde o começo do Boa Vista", afirma Auriemo. O grupo já prepara a chegada de novas lojas como a marca de beachwear Sinesia Karol, a Cozinha do Ipe Aranha, Ri Happy brinquedos e EA7 Armani, linha de roupas esportivas da grife italiana. "O critério de escolha das marcas é a necessidade de nossos clientes e moradores. O mix de lojas acompanha o lifestyle do campo. Assim como nossos shoppings, o mix de lojas vai estar sempre, ao longo do tempo, se aperfeiçoando", finaliza.



1790
Surge o celerífero, invenção creditada ao francês conde de Civrac

1817
O alemão von Drais adiciona o guidão e registra uma patente

1839
Surge a primeira bicicleta com pedais

1868
Acontece a primeira corrida de bicletas, em Paris

1888
O inglês John Boyd Dunlop, patenteia o pneu com câmara de ar

1903
É realizada a primeira edição da Volta da França, a mais famosa prova de longa distância

1974
O belga Eddy Merckx torna-se pentacampeão consecutivo das voltas da França e da Itália

SOBRE DUAS RODAS

De invenção que quase encalhou a veículo da moda, a bicicleta já atravessa séculos de história e conquista status de transporte politicamente correto

O Conde de Civrac poderia ser para a bicicleta como Santos Dumont é do avião. Apesar dos registros anteriores de veículos parecidos em pinturas de vasos e relevos, a história real dessa invenção genial começa com a criação de um brinquedo, o "celerífero", construído por ele, todo em madeira, com duas rodas alinhadas, unidas por uma viga onde se podia sentar. Não havia sistema de direção, só uma barra transversal fixa à viga para apoiar as mãos. Mas, conta a história, ou a lenda, que o real inventor da bicicleta foi o alemão barão Karl von Drais, engenheiro agrônomo e florestal oriundo de família de boa"cepa" – de posses, em outras palavras. Foi ele que instalou em um celerífero um sistema de direção que permitia fazer curvas e com isso manter o equilíbrio da geringonça em movimento. A novidade foi patenteada em 1818, em Baden, na Alemanha, e em outras cidades europeias, incluindo Paris. O barão von Drais passou a viajar pela Europa mostrando o produto, mas era um desastre como vendedor e marqueteiro. Resultado: a invenção que parecia do século, faliu.

Logo em seguida, vieram as cópias e a criação foi ganhando o mundo. Em 1839, um ferreiro escocês aproveitou o conceito da máquina criada por Drais, redesenhou a viga central que liga as duas rodas e adaptou um sistema de propulsão por pedais. A bicicleta então funcionava bem, mas, mesmo assim, não caiu nas graças do povo.

Então veio a grande exposição de Paris. Era 1868, os biciclos, bicicletas, e suas variantes ganharam a cena.

Na última década do século XIX, começou o declínio dos biciclos de roda grande e o fortalecimento das bicicletas de segurança, com as duas rodas do mesmo tamanho. Aí finalmente ela tornou-se popular.

Num salto na história, já na virada do século XX, os ciclistas na Europa passaram a ter o hábito de se organizar em clubes. Os novos movimentos de reivindicação social, hoje chamados de esquerda, começaram a divulgar suas ideias nesses grupos - daí a expressão "Ao socialismo se vai de bicicleta".

Com a Primeira Guerra Mundial, em 1914, depois com a Segunda Guerra, e as políticas de redução de custos, o uso da bicicleta passou a ser política de desenvolvimento econômico e social, especialmente em países como a Holanda.

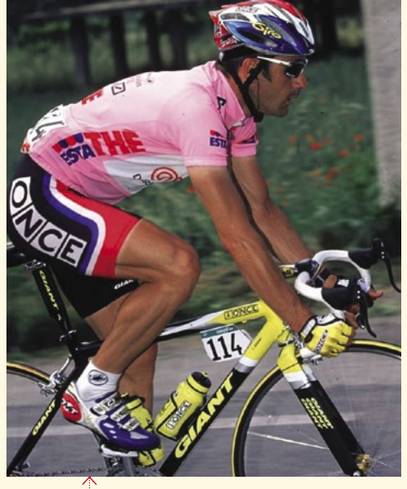
A partir de 1970, as bicicletas alcançaram nível de precisão e durabilidade. Se de início os produtos eram cópias dos europeus e americanos, com o tempo foram ganhando modelo e tecnologia próprios.

Em praticamente todos os países do Oriente, a bicicleta acabou exercendo um importantíssimo papel na sociedade. Era usada para todos os fins, do transporte individual ao de cargas, as mais diversas – e algumas pesos-pesados mesmo. E lá ia a mercadoria na garupa.

A bicicleta já era usada em todo o mundo e fabricada em praticamente todos os países que tinham parque industrial, mas não resta dúvidas que China, Taiwan e Japão passaram a ter um importante papel nessa história a partir do fim do século XX. Japão, primeiro, depois, Taiwan, tinham a base de produção dos produtos de qualidade do mercado americano, e um pouco mais tarde europeu, que é a base econômica da indústria da bicicleta, peças, componentes e acessórios.

No início da década de 70, a Schwinn, maior fabricante de bicicletas americano na época, encomendou uma pesquisa para saber por que, afinal, ela era tão pouco usada. O resultado mostrou que a razão era a baixa qualidade da própria bicicleta, seguido pela dificuldade de estacionar e possibilidade de roubo, e só então aparecendo a questão da segurança. A pesquisa influenciou a revolução da qualidade que viria a acontecer nos anos 80.

REPRODUÇÃO



1978
Acontece a primeira edição do Ironman, a mais famosa prova de triatlo, no Havaí

anos 1990
O uso de programas de computação permitiu que o peso fosse reduzido

2016
A BMW lança modelo inspirado em um esportivo

2020
As vendas de bicicletas no Brasil aumentam em 93%

Em 1986, a venda de bicicletas cresceu 80%, sendo que, destas, 35% eram mountain bikes. Já em 1989, foram vendidos 7,5 milhões de bicicletas somente nos Estados Unidos. Na Europa, o mercado que em 1976 era de 2,3 milhões, passou a 4,5 milhões em 1990.

E foi o mountain bike o responsável pela grande mudança na imagem da bicicleta. Mudou praticamente tudo, do projeto do quadro e garfo, às peças e aos acessórios; a visão e utilização da própria bicicleta, e finalmente a forma de aproveitamento social. Com o mountain bike, a bicicleta dobrou uma curva da história e trouxe de volta as duas rodas para o jogo sério dos transportes.

Na primeira metade dos anos 90, o uso de programas de computação permitiu que o peso delas fosse reduzido, chegando a 30% em alguns modelos de competição, sem perder resistência ou durabilidade. A melhoria na qualidade do rodar de uma bicicleta de última geração para modelos fabricados na década de 80 foi inquestionável.

Hoje, grandes montadoras de automóveis, como Mercedes, Porsche, BMW e até a Ferrari entraram no mercado das duas rodas. Uma das primeiras produzidas pela BMW, a Cruise M Bike, foi inspirada no M2, um de seus cupês, lançado em 2015. A edição limitada teve 1.500 unidades e foi um sucesso de vendas.

Há também espaço para extravagâncias como a francesa Aurumania Crystal Edition Gold Bike, feita artesanalmente e banhada a ouro 24 quilates com cristais Swarovski. As selas e punhos são de couro e, quando foi lançada em 2008, foi considerada a bicicleta mais cara do mundo: US$ 114 mil. A turma da moda vibrou com a ultra fashion LV Bike, da Louis Vuitton, em parceria com a Maison Tamboite. Foco no banco em couro vermelho, com o monograma impresso, claro.

De volta ao dia a dia nas ruas, nas principais grandes cidades da Europa, e agora também no Brasil, há magrelas para alugar em cada esquina.

Durante a pandemia, as vendas aumentaram 93% em relação ao ano passado, de acordo com a Aliança Bike. A pesquisa foi feita com mais de 40 empresas. Os dados revelam que as pessoas estão procurando a bicicleta como alternativa para evitar o risco de contaminação no transporte público ou individual com serviço de aplicativo. E se transformou em alternativa principal de transporte para quem quer evitar a emissão de carbono e preservar o meio ambiente. Se nos anos 70 elas foram uma forma de contracultura, hoje pedalar é a forma mais moderna e politicamente correta de se locomover.

REPRODUÇÃO

TREK

EXTREMAMENTE LEVE,
INCRIVELMENTE RÁPIDA.

Madone SLR7, o veículo que faltava na sua garagem.

www.trekbikes.com

MADONE SLR7 2021

CLAUDE TROISGROS

O chef francês com alma de menino do Rio

Com o recém-inaugurado Chez Claude, em São Paulo, o cozinheiro e apresentador do reality Mestre do Sabor, da Globo, se prepara para ocupar a capital paulista com mais três restaurantes em 2021 e levar para um novo quartier na pauliceia o espírito carioca de sua nouvelle cuisine à brasileira

por GISELE VITÓRIA
fotos MARCELO NAVARRO

O sotaque francês do chef Claude Troisgros às vezes o confunde. "Eu acho que falo como vocês. Não acho que tenho sotaque. Mas quando me vejo na televisão (no reality show Mestre do Sabor, da Globo) nem eu me entendo. Sempre pergunto para minha mulher: 'O que eu falei?'", ele se diverte. Claude é francês com alma de garoto carioca, suingue e sangue bom. Nascido na França, literalmente no berço da Nouvelle Cuisine Française, ele tornou-se um eterno menino do Rio quando saiu de Roanne, aos 24 anos, e pisou e pela primeira vez em Copacabana no final dos anos 70. Claude se achou em terras brasileiras e não voltou mais para Roanne, onde seu pai, Pierre Troisgros, um dos pais da Nouvelle Cuisine, fez história com um dos mais prestigiados restaurantes três estrelas Michelin da França. Alçou voo solo e virou muito mais Claude do que Troisgros, Encontrou sua identidade na sua culinária franco-brasileira sem perder a sua base. Com o recém-inaugurado Chez Claude, em São Paulo, o cozinheiro e apresentador se prepara para ocupar a capital paulista com mais três restaurantes – somando quatro casas até o segundo semestre do ano que vem. A ideia é levar o espírito carioca de sua Nouvelle Cousine à Brasileira para um novo quartier na pauliceia. Seu novo projeto ganhou formas ao ser convidado pelo empresário Marcelo Magalhães, sócio e investidor do restaurante Nino, para expandir os negócios em São Paulo, juntamente com Thomas Troigros, seu filho, herdeiro na carreira gastronômica e uma das revelações da nova geração de chefs brasileiros. "Esse encontro com Marcelo foi maravilhoso. Fui jantar no Nino com uma parceira de trabalho. Conheci o Marcelo e o Rodolfo (de Santis). A gente teve uma sintonia", conta Claude. "Depois, Marcelo me convidou para jantar na casa dele e perguntou: 'Você não pensa em vir para São Paulo?'. Marcelo tem um jeitinho, é mineiro. Vai te conquistando. Fazia anos que meu filho Thomas falava disso. Eu era reticente e dizia: 'Só vou se você for'. E aí aconteceu." Os planos de expansão dos sócios não param. "Estou muito feliz, primeiro com o irmão e parceiro que consegui trazer para São Paulo, depois com o projeto. Foram 11 meses conversando. E agora está bem gostoso. Tem outras coisas que virão, como o Le Quartier, como um bistrô gastronômico, além do Boucherie e de um bar de tapas", completa Marcelo. Nessa conversa com Robb Report Brasil, Claude festeja a nova fase, revisita a sua história e o seu novo momento de transformação.

Como está sendo o processo de ocupar a cena em São Paulo? Você vai se mudar para a capital paulista?
Estou pensando. Eu já estava gravando o programa Mestre do Sabor em São Paulo, só não tinha restaurante.

Vai deixar o Rio ?
Não, nunca. Amo o Rio, os restaurantes estão indo bem. Mas, estou numa outra fase. Estou mais junto com meu filho, que tem 40 anos. Ele assumiu o Olympe no Rio, que ganhou uma estrela Michelin, está mais maduro, confiante para expandir os negócios. Ele está amando isso aqui. São Paulo pulsa e empurra a juventude a crescer. Aqui há uma certa pressão profissional que no Rio não tem. No Rio, eu tive essa pressão muitos anos atrás.

Em setembro deste ano de pandemia, você perdeu seu pai, Pierre Troisgros, um dos pais da Nouvelle Cuisine, aos 92 anos, por infarto. Como foi esse momento?
Foi agora. Para mim e meus filhos, ele sempre foi muito presente. Não só como uma personalidade que mudou a gastronomia francesa, mas como pai. Uma referência enorme, como indivíduo.

Como foi a última conversa que vocês tiveram?
Nos falávamos uma vez por semana pelo menos. Meu pai falava muito de política e esporte. Ele passou pela Segunda Guerra Mundial. Na política, no esporte, na religião, todos os problemas que temos no mundo, diante disso ele sempre teve algo muito claro. Ele sempre recomendou: "Claude, pense que temos uma profissão que serve todo mundo. A gente não tem um time de futebol, não tem religião, não tem um lado político. Atendemos pessoalmente. Então, pense antes de falar alguma coisa. Reflita, veja o que exatamente você vai falar, e leve tudo isso de uma forma leve e saudável". Pela mídia fora do Brasil, ele ouvia falar da Covid, da corrupção, do momento político nacional. Tínhamos essas conversas sobre o Brasil por telefone. Ele era uma pessoa muito simples. E ao mesmo tempo ele tinha muito forte essa coisa de humor, sabe? Ultimamente, toda vez que me ligava ele falava assim: "E aí? Está melhor o movimento do restaurante? Seus clientes já saíram da prisão?" (risos). Óbvio que era brincadeira. Ele tinha essa mistura de um pai bon vivant, aquele francês que gosta de rir e contar história, de comer bem, beber bem. E ainda tem o lado da minha mãe, italiano, que gosta de falar com os braços. Todos nós temos esse traço.

Como seu pai o inspirou?
Tudo. Ele é a minha base. Ele e Paul Bocuse, o meu primeiro chef, com quem trabalhei quando tinha 17 anos. Ele e Bocuse eram muito amigos. Todo dia se falavam. Eles dois e meu tio Jean, que faleceu cedo, formataram esse momento da nova cozinha francesa. Essa mudança gastronômica aconteceu totalmente sem querer. Foi um acontecimento e um processo. A gente tem que voltar para a raiz para entender. É como se fosse um processo igual ao de hoje. O que aconteceu comigo e com Laurent, no Brasil nos anos 80, foi o mesmo processo. A gente criou uma cozinha franco-brasileira, valorizando produtos brasileiros, sem querer. Muito mais por uma necessidade. Com eles foi assim também. No pós-Guerra, os caras tinham 20 anos, foram trabalhar para sobreviver. Bocuse, Roger Vergé e Pierre Troisgros se encontravam. Estamos falando dos anos 50. Eu não tinha nem nascido. Viraram amigos. Trabalharam em restaurantes. Tinham como referência Fernand Point, muito inovador. Cada um fez seu caminho culinário, mas sempre se encontravam. Para rir, contar história, comer e beber. E aí, 20 anos depois da Guerra, havia uma necessidade, na arte em geral, de uma revolução. E a arte culinária teve essa mudança também. Começaram a entrar produtos que não existiam na cozinha tradicional francesa. O cozinheiro começou a sair da cozinha para falar com os clientes, abolir um pouco os molhos de longo cozimento, de gordura. Faziam uma coisa mais leve. Um belo dia, um jornalista de um jornal francês comeu no restaurante do meu pai e publicou: "Troisgros, enfim uma cozinha inteligente: a Nouvelle Cuisine française. Virou moda. O movimento evoluiu e mudou a culinária mundial. Para todos nós, até hoje – até o Ferran Adriá, que foi para outro lado com uma cozinha molecular – a base é a nova cozinha francesa. O que libertou a maneira de agir e de pensar a culinária francesa foi esse momento do meu pai e de Bocuse.

ACIMA
Delícias do Chez Claude: polvo no tucupi, pato laqueado com laranja e salmão com azedinha

DIVULGAÇÃO

Você nasceu em 1956. Como foi ver tudo isso acontecer?
De fato eu vi a Nouvelle Cuisine Française acontecer. A gente morava dentro do restaurante. A nossa casa era o restaurante e os quartos em cima. Eu, minha irmã e meu irmão Michelle, que hoje cuida da casa da família. No outro quarto, meus pais. No outro, meu tio Jean e a mulher. No aposento ao lado, os dois filhos do tio Jean, Ainda em outro quarto, meu avô Jean Baptiste e minha avó Marie. E num último cômodo, dormia a irmã da minha avó. E havia os cachorros. A gente convivia diariamente com a cozinha.

Seu pai nunca quis sair de Roanne e ir para Paris?
Não. A única mudança que ele fez – e acho que o influenciou muito – foi a temporada no Japão nos anos 60. Eu tinha 4 anos. Eu chorava, deitado na cama. São coisas que acontecem na vida de uma criança e que ficam para a vida toda. Eu me lembro dele indo embora para morar seis anos em Tóquio. Ele foi abrir o Maxim's de Paris lá. Foi o primeiro chef francês a ir para o Japão. Ele voltava uma vez por ano. E voltou de vez em 1967. Eu tinha 10 anos. No seu retorno, apareceram pratos incríveis. O Japão o influenciou na Nouvelle Cuisine. Até hoje é marca da família Troisgros o salmão com azedinha, prato que ficou famoso no mundo. Havia muito salmão no rio Loire, que passa por Roanne. Azedinha era uma erva daninha que crescia no jardim da minha avó. Ninguém na França consumia salmão cru. Era sempre cozido e bem passado. Ao voltar do Japão, meu pai foi o primeiro a servir o salmão cru, levemente passado na frigideira, sem gordura. Perceberam que era muito melhor. Imagina isso em 1968? Aí veio a manchete: "O melhor salmão do mundo". Convivi com isso fortemente. Eles se reuniam em Roanne. Vinha Bocuse, Roger Vergé e outros amigos. Eram nossos ídolos. E assim fiz meu primeiro contrato com Paul Bocuse, com 8 anos, para trabalhar em um de seus restaurantes aos 17. Eles já deviam ter bebido muito vinho, e aí meu pai me chamou. Eles fizeram o meu contrato numa mesa do restaurante. "Assina este contrato, quando você tiver 17 anos vai trabalhar comigo", Bocuse disse. Aí assinei aos 8 anos, sem saber o que era. Antes dele morrer, tinha ainda o contrato, e ele brincava: "Vi seu contrato hoje, está na biblioteca dentro de um livro".

Você tem lembrança da primeira comida que preparou?
Eu ajudava a preparar o nhoque da vovó, que era italiana. A gente enrolava os nhoques enquanto ela fazia o molho de tomate. A casa tinha cheiro de tomate. Mas o primeiro prato que preparei, como criação, só no Brasil mesmo. Antes eu trabalhava com outros chefs, então eu repetia os pratos. A criatividade veio quando comecei a voar solo, no Brasil.

Pensou em outra profissão? Teve o momento de se rebelar?
Tive. Você tem que entender a estrutura da família. Eram 13 pessoas morando no mesmo lugar, em cima do restaurante. A gente almoçava e jantava todo dia com os funcionários. Às 11 horas da manhã e às seis da tarde, comíamos com os cozinheiros e garçons, antes de os clientes chegarem. Morando em cima desse estabelecimento, nosso campo de brincadeira era a cozinha. Aos 6 anos eu descascava batata. Fazíamos parte daquele mundo. Da preparação, do estresse. Isso logicamente vai entrando em você. O meu avô Jean Baptiste repetia sem parar: "Você vai ser cozinheiro". Mas havia um programa de televisão, Les Aventuriers. Eu tinha 12 anos. Eram dois fotógrafos que rodavam o mundo fotografando lugares. Marcou minha adolescência. Eu queria ser fotógrafo e queria rodar o mundo. Virei cozinheiro, mas sou fotógrafo. E rodo o mundo de moto.

Então você realizou o sonho...
Pego minha moto, me enfio no mato, gosto de comer na casa das pessoas. Todo ano faço isso. Por um mês. Já fiz Peru, Bolívia, Argentina e lugares do Brasil. Só pego estrada de terra. E vou fotografando e cozinhando com as pessoas. Este ano não fiz. No ano que vem, se a pandemia deixar, estou planejando África. A GNT gravou um documentário anos atrás, "Claude Além da Cozinha". Sempre vou com o amigo Paul Gaiser, campeão de asa-delta nos anos 70.

Como foi sua vinda para o Brasil e essa paixão pelo Rio?
Eu trabalhava com meu pai em Roanne. Já havia voltado para casa havia um ano. Vim em 1979, abrir o restaurante Le Pre Catalan, no Rio, de um amigo do meu pai, Gaston Lenôtre, grande chef. Gaston ligou para o meu pai, avisando que abriria restaurante no Rio, e que estava precisando de um chef. Meu pai sabia que eu gostava de viajar. Já tinha feito o Marrocos e a Grécia de carro. Trabalhei na Irlanda, na Inglaterra. Ele perguntou: "Interessa o Brasil?" Eu não conhecia a América do Sul, o Rio de Janeiro. A nossa geração ficou marcada pela Copa de 70, Pelé, Brasil, futebol. Achava que a Amazônia era perto do Rio de Janeiro. Não sabia nem que aqui se falava português. Achava que falava-se espanhol. Topei dois anos de contrato.

Lembra das suas primeiras palavras em português?
"Tudo bem" . Você tem que entender o que é um menino de 24 anos uma cidade de 50 mil habitantes no interior da França, onde chove 300 dias por ano, chegando sozinho

"Eu vi a Nouvelle Cousine Française acontecer. A nossa casa em Roanne era o restaurante do meu pai, com os quartos em cima"

em Copacabana. Pessoas rindo, mulher bonita, caipirinha, festas. Enlouqueci. O restaurante era um sucesso. Meu grande amigo Laurent Suaudeau chegou depois, com o restaurante de Paul Bocuse. Eu ficava no Rio Palace e ele no Meridien. A gente não se conhecia e representávamos chefs famosos. Reproduzíamos as receitas dos chefs. Mas não funcionava no Brasil. Não havia os produtos necessários. Tinha um mercado na nossa frente de coisas inacreditáveis que desconhecíamos: goiaba, maracujá, quiabo, batata baroa. E não faziam parte das nossas receitas.

Qual foi o ingrediente mais estranho que você descobriu?
Jabuticaba. Fiz o Kir francês com jabuticaba e ficou muito bom. E caju também foi uma surpresa. Para mim caju era só a castanha. A necessidade não era de criar ou mudar alguma coisa. Mas era a oportunidade de trabalhar com um produto fresco. A gente tinha que reproduzir a receita pré-determinada, que não funcionava porque a gente não tinha um produto bom. Não tinha foie gras no Brasil. Até uma boa manteiga não tinha. O país era fechado, regime militar. A gente fazia uma comida que não era aquilo que nossos chefs tinham nos ensinado. Depois de algum tempo, eu disse ao Gaston: "O restaurante está lotado, com fila na porta, mas não estou feliz com o que a gente está fazendo". Ele me disse: "Claude, só estive uma vez no Brasil. Confio em você. Faça o que quiser". Aí comecei a incorporar produtos frescos na cozinha francesa. Laurent fez o mesmo. Geramos essa valorização do produto brasileiro dentro da técnica francesa. Foi um novo momento.

E a decisão de ficar no Brasil ?
Eu me apaixonei por uma brasileira, Marlene, que trabalhava no bar do hotel. E aí engravidei a Marlene do Thomas. Não era previsto (risos). Acabou meu contrato, Marlene grávida, e aí pensamos: voltamos para a França? Um amigo, João Saramago, que era o maître do hotel, me disse: "Vou abrir um restaurante em Búzios, quer me ajudar?". Thomas nasceu em Búzios nos anos 80. Depois, voltei para o Rio e abri o Roanne, nome da minha cidade. Roanne tinha 17 banquinhos sem encosto, um ar-condicionado que não funcionava, uma cortina feita pela minha mulher, 30 metros quadrados, do lado do Chez Claude carioca de hoje. Na cozinha, só cabia eu mesmo. Um fogão e uma geladeira usada. No primeiro dia aberto, não entrou ninguém. No segundo, entrou um casal, olhou e foi embora. E no terceiro dia, entrou a sorte na vida, que vem de vez em quando. Dois homens entraram e almoçaram. Foi o nome da cidade que os atraiu. Um dos homens, ao elogiar a comida, perguntou: Por que Roanne? Respondi que era minha cidade. E ele disse: "Conhecemos bem, tem um restaurante, o Troisgros, que a gente gosta muito". Fiquei tímido. O Troisgros já era três estrelas no guia Michelin e meu restaurante era muito simples. Respondi apenas: "Conheço bem". Ao saírem, o homem deu seu cartão. Estava escrito José Bonifácio de Oliveira Sobrinho, presidente da TV Globo.

E voce sabia quem era o Boni?
Não. Quem estava com ele era o Armando Nogueira. Eles viraram meus padrinhos. E eu agora trabalho no Mestre

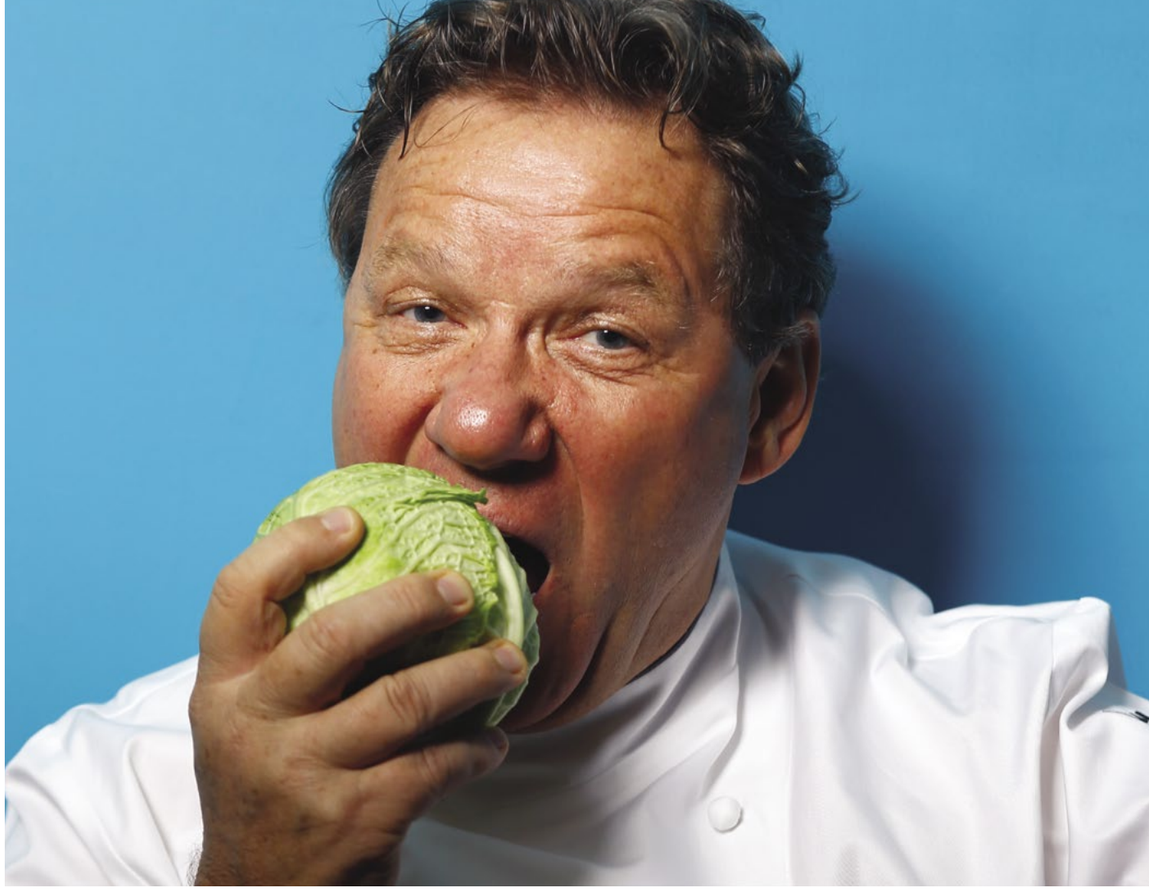
"Na quarentena, muita gente passou a cozinhar em casa. Eu tenho certeza que cozinhar na pandemia me tirou da depressão "

do Sabor, com Boninho, que conheço desde pequenininho. Depois daquele almoço, fez fila na porta. Só globais, a sociedade carioca, as madames frequentando o meu boteco. Boni não mandava só na televisão. Mandava na gastronomia. É meu padrinho até hoje. Gosto demais dele porque me ajudou muito. Criamos uma relação de pai e filho.

E isso tornou definitiva a sua decisão de ficar no Brasil?
Eu já tinha decidido ficar e já havia falado com meu pai, que estava doido para eu voltar. Disse ao meu pai que me sentia acolhido e que estava fazendo meu caminho aqui. Gosto do jeito de viver do carioca. E meu pai me disse: "Se você quer ficar aí, então se vira". Meu pai era meu pai, e eu sempre seria filho dele. Era o tempo para começar a minha vida no Brasil. Eu pedi um dinheiro para alugar um ponto um pouco maior, mas ele disse não. Aí fiquei chateado. Não vou dizer que fiquei sem falar com ele, mas ficamos estremecidos. Isso durou uns dez anos. E houve um momento em que fui para Nova York, em 1992. O Brasil estava ruim e o Ricardo Amaral me convidou para fazer um restaurante comigo à frente. E a gente abriu o CT em Nova York. A relação com a família mudou. Até 1992 e até Nova York, eu era o filho do Pierre Troisgros que vivia na América do Sul, quase uma ovelha negra. E aí de repente, pinta Nova York. Você não sabe o que foi. Uma revolução familiar. Meu pai e meu irmão me ligando. Diziam: "Você não vai para Nova York, Você tá louco? Cuidado com o nome da família. Você não pode usar o nome Troisgros". Usei o nome Claude, e fiz uma cozinha franco-brasileira, que faço há anos no Brasil e sou reconhecido por isso. Foi sucesso. Era o momento da nova cozinha americana, a fusion food. Jornais do mundo inteiro querendo me entrevistar, seis meses de reserva. Para a família e os chefs franceses eu não era mais o Claude aventureiro que foi para o Brasil, mas o Claude em Nova York. Todos vinham entender a minha comida. Nessa hora, o Claude foi quase mais importante que o Troisgros.

Você conquistou a sua própria identidade...
Exatamente. Em 1997, voltei para o Brasil, no governo FHC. O Brasil me acolheu de volta como um brasileiro e não mais como um francês. Afinal, o Claude mostrou o Brasil para os americanos. Fui recebido de volta como um brasileiro que valorizava a jabuticaba no mundo. Fernando Henrique me chamou para fazer eventos no Itamarati. Criei um relacionamento com ele. Um prato meu tem seu nome: Codornas à la FHC. Saí do clã familiar e virei o Claude brasileiro. Sou reconhecido pelo mundo da gastronomia como o Claude Troisgros, que é filho do Pierre Troisgros, mas é brasileiro. Depois, veio a televisão e por aí seguimos.

MARCELO NAVARRO



O que mudou na sua vida com o Mestre do Sabor?
Estou na tevê há 17 anos. Adoro a GNT e sigo lá. Mas na Globo, às 22h30, atingimos 180 milhões de telespectadores.

Como aconteceu o approach para você fazer o programa?
A gente estava gravando GNT, com Felipe Bronze, Andre Mifano e Helena Rizzo. No fim da gravação, Felipe anuncia que vai fazer um programa na Record. Refleti uns três dias. Decidi mandar um whatsapp para o Boninho: "E aí Boninho tudo bem? Vem cá, o Felipe está indo para a Record, o Eric Jacquin está na Band, e a Globo não vai se mexer?". Aí ele me respondeu: "Por que? Você quer fazer?". Respondi: "Quero". Ele sumiu três meses. A minha última palavra no whatsapp foi "quero". E aí, três meses depois, recebo um whatsapp do Boninho: "Tá pronto". Eu nem me toquei: "Tá pronto o quê?" Era o programa. Ele foi incrível, tenho muito respeito pelo criador que Boninho é.

Como a pandemia o afetou?
A gente sabe que o mundo está descuidado. A pandemia, que matou tanta gente, não acabou e precisamos ter cuidado, colocou isso um pouco no eixo. Ficar em casa, pensar, cozinhar. Fiquei cinco meses fechado, cozinhando todo dia. Tivemos que adiar a inauguração do Chez Claude, que ianuguraria em abril, no meu aniversário. Treinamos bastante e quando abrimos parecia que já estávamos abertos fazia tempo. Tenho certeza que cozinhar na pandemia me tirou da depressão. Em casa, eu acordava, abria um vinho, ligava um som, e ficava no meu mundo descascando cebola. Nunca tinha feito isso na vida, cozinhar todo dia em casa. Voltei para meus livros antigos. A quarentena teve um lado ruim para os negócios em geral, que foram todos para o beleléu. Tive que vender minha casa no Jardim Botânico para pagar algumas contas. Mudamos para um belo apartamento no Leblon, mas alugado. Houve o crescimento do delivery. Criamos o Delivery do Batista (seu braço direito e agora sócio em um negócio) no Rio. Agora tudo indo bem.

"No Chez Claude, a cozinha é aberta. As pessoas chegam, festejam os cozinheiros. Virou a casa do Claude", diz o chef

Como vê a popularização da gastronomia na televisão?
A valorização da gastronomia no Brasil aconteceu comigo e Laurent nos anos 80, e teve um caminho de 40 anos. Veio Alex Atala nos anos 90. Não eram mais os estrangeiros. Jovens chefs têm como referência o Alex, que valorizou a modernidade na cozinha brasileira, com gente muito competente A tevê ajuda a valorizar a nossa arte. E ajuda a pessoa a comer melhor. A se cuidar.

Qual é o seu palpite sobre o futuro da gastronomia?
Vai ser mais verdadeira, aberta, como o Chez Claude. Aqui a cozinha é aberta. As pessoas chegam, festejam os cozinheiros. Virou a casa do Claude. As pessoas não querem mais menu degustação. Já teve o seu momento. Alguns restaurantes vão manter. Mas sair de casa nesses momentos estressantes requer uma experiência maior. Rir, conversar, ouvir boa música, tomar um bom vinho, comer bem. E pagar algo razoável. Toda essa sinergia gera felicidade.

ACIMA
Na residência de Regina, da esquerda para direita, obras de Armando Tudella, Tomoshigue Kusuno, Nuno Ramos, Nazareno e Eduardo Frota.

À ESQUERDA
A Casa de Cultura do Parque e o Espelho de Rejane Cantoni e a "Escultura Escada" de Rubens Mano.

JUSSARA MARTINS: DIVULGAÇÃO

Obra de vida

Com cerca de 500 obras de artistas nacionais e internacionais, divididas entre sua residência e sua Casa de Cultura do Parque, Regina Pinho de Almeida se estabelece como uma das mais importantes incentivadoras de arte no Brasil

por LANA BONETT fotos SONIA BALADY

Falar de arte para Regina Pinho de Almeida é algo muito natural. Além de seu olhar clínico, ela convive com esse universo desde cedo já que é uma tradição familiar. "Sempre foi motivo de orgulho", sorri. Embora sua família seja dos ramos imobiliário e de agronegócio – eles têm plantações de café e cana-de-açúcar no Paraná —, essa ligação com a arte começou pelo avô Tácito, um dos mais importantes personagens da Semana de Arte Moderna de 1922, seguido pelo tio Guilherme de Almeida, famoso poeta e dramaturgo, e o pai Flávio Pinho de Almeida, que além de grande apoiador de projetos culturais, foi presidente do Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM). Agora, cabe a ela levar adiante esse legado, o que faz com leveza e maestria desde os anos 1980, quando começou a trabalhar no Sesc aos 18 anos, onde organizava mostras, e hoje como colecionadora de arte contemporânea – sua coleção conta com mais de 500 obras de artistas brasileiros e internacionais como Song Dong, Sebastián Gordín, Jaime Lauriano, Ana Holck, Damian Ortega, Arthur Lescher, Armando Tudela, Sebastian Brehmer, Ivan Navarro, Mabe Bethônico, entre outros – e uma das maiores fomentadoras de projetos culturais do país. "Meu olhar vem de saber o que está acontecendo no mercado: em quem as galerias estão apostando, o que os críticos andam dizendo, qual a postura de trabalho do artista, qual o meio em que ele circula, de onde vem. Isso tudo dá segurança na hora de investir", explica a empresária, que decidiu começar a colecionar arte nos anos 1980, quando encontrou uma tela pop da série "Astronauta", de Claudio Tozzi, num armário de sua casa. Em 1982, seu acervo já engordava com trabalhos recebidos de presente de casamento, mas o plano de Regina era comprar obras de artistas jovens, de menor custo. Assim, na década de 1990, ela abraçava qualquer boa oportunidade: arrematou obras de artistas como Hércules Barsotti, Flávio de Carvalho, Sergio Camargo, Sérvulo Esmeraldo, Cabelo, Paulo Pasta e Tunga, que ainda não era famoso, além de algumas monotipias de Mira Schendel, que conseguiu do espólio do físico, colecionador e patrocinador da artista Mario Schenberg.

NÃO ACUMULAR E SIM FOMENTAR

Em 2003, abriu o Escritório de Arte RPA, onde aumentou sua atuação em promover a produção de jovens artistas. Dois anos depois, participou da primeira edição da SP-ARTE, feira que passou a apoiar sempre por entender que ajudava a criar o mercado comprador que faltava no país. Por suas mãos de fada passaram artistas como Ivens Machado, José Rufino, Eduardo Frota, Tatiana Blass, Felipe Cohen, Wagner Malta Tavares, Marcus Vinicius, Wagner Morales, Ana Holck, Estela Sokol, Gabriela Machado, Nino Cais e Grupo 2008, do qual incorporou trabalhos à sua coleção. "Importante ter essa relação com os jovens, sempre apostei neles. Uma coisa é ter talento, a outra é estar inserido no mercado." Nesse caminho, deixou de comercializar obras de arte em 2010 para dedicar-se exclusivamente às questões institucionais, quando fundou o ICCo — Instituto de Cultura Contemporânea, sem fins lucrativos, que fomenta o trabalho de artistas através de captação de recursos, produção, curadoria, exposições e publicações. "Hoje, acho mais interessante colecionar projetos culturais. Ser colecionadora traz esse respeito pelo que eu faço e o que construí. Mas meu intuito não é apenas acumular obras de arte e sim dar um sentido socioeducativo à cultura. Quero ampliar o acesso ao conhecimento em todas as suas dimensões", diz Regina, abrindo um largo sorriso enquanto, orgulhosa, admira os dotes culinários do filho Flavio, de passagem pelo Brasil. "Ele cozinha muito bem. E é ligado em assuntos históricos da época medieval", conta ela, que também é mãe de Maria Tereza. "Eles vivem nos Estados Unidos"

Voltando à arte, em 2019, Regina resolveu abrir em São Paulo a Casa de Cultura do Parque, em frente ao parque Villa-Lobos, organização sem fins lucrativos, para, além de sediar as atividades do ICCo, propor o seu espaço como centro formador e difusor de cultura. "Comprei a casa onde ficava a antiga O2 que estava em ruínas, mas tem um espaço generoso e acolhedor." Lá encontra-se parte de sua coleção particular que ela tem o prazer de dividir com a sociedade. "Nesses anos fui buscando outros papéis. E o objetivo é inspirar, educar, promover diálogos construtivos e intercâmbio de vivências criativas através de cursos e oficinas; exposições de arte, polo de discussões e encontros de cultura que conectem pessoas à reflexão e à criatividade. É um alimento para a alma", conta. "Não quero que meu acervo fique só na minha pessoa, a ideia é dar continuidade ao fomento. Meu sonho é ter essa instituição que usa a arte e a cultura como um meio de educação, entretenimento e lazer. Isso dá sentido à minha vida"

ENTRE *sem bater*

Desde março de 2020, quando os brasileiros se recolheram em função da pandemia, os hábitos também mudaram. Na esteira desse novo estilo de vida, mais voltado para dentro de casa, as viagens passaram a ser mais curtas, seja de carro, seja de avião, mas sobretudo para dentro de si. O medo da Covid-19 inaugurou a era zen e do autocuidado.

por SILVIANE NENO

A estilista Adriana Barra tinha recém-fechado sua loja nos Jardins, em São Paulo, quando veio a pandemia. A quarentena, que a princípio seria de poucos meses, se estendeu e mudou seus hábitos. “Descobri coisas que tinha em casa e nem lembrava e outras que estavam faltando”, diz ela. “Quando percebi, parecia que estava casando, montando uma casa novamente.” Adriana também passou a cozinhar para os filhos, a cuidar das plantas e contratou um personal trainer para se exercitar no salão de festas do prédio onde mora, sem ninguém por perto. “Finalmente vivia minha vida como nunca tinha vivido antes e isso foi muito bom”, afirma. Mais tranquila, ela também criou “combos” de decoração, com tecidos de antigas coleções e almofadas. Anunciados pelo Instagram, as peças esgotaram em menos de duas semanas – e a melancolia do negócio que fechara ficou no passado, ali naquele outro mundo no qual todos vivíamos. Adriana, que sempre cultivou a filosofia do alto-astral expressadas em fina estampa, finalmente vivia o discurso zen ao pé da letra. E haja calma e pé no chão, haja zen-budismo, para segurar a onda.

FRANK MORRISON

Acima, almofadas confeccionadas pela estilista Adriana Barra durante a quarentena. À direita, Giovanna Nucci com o marido, Marcello Gonçalves, e o cão Doug, em frente à casa da família na Fazenda Boa Vista, "o melhor dos dois mundos"

A crise do novo coronavírus também provocou uma pandemia de stress. Milhões de pessoas confinadas em casa, economia instável, incertezas sobre o futuro, o medo de adoecer — tudo isso elevou os patamares de ansiedade. Segundo um estudo da Fiocruz, o vírus fez com que mais da metade dos brasileiros se sentissem ansiosos como nunca. Na mesma medida em que a tensão subiu, a busca por formas de combater o peso do incômodo também cresceu – como fez Adriana e como fizeram tantos outros brasileiros, apesar de tudo.

Uma válvula de escape muito procurada está na palma da mão. Os aplicativos de meditação, que prometem incentivar o autoconhecimento e ajudar a alcançar o cobiçado equilíbrio, viraram febre. Atualmente, existem cerca de dois mil apps especializados em relaxamento. Outra técnica muito procurada foi a ioga. Nunca se praticou tanta ioga quanto em 2020 no Brasil. Seja por meio de aulas por zoom ou outras plataformas, e ainda as presenciais, a modalidade voltou à moda como nos anos 1960 e 1970. A questão é que com mais tempo em casa, foi natural olhar para dentro, e também para o espelho. Na turbulência, só há mesmo uma saída – a espinha ereta, a mente quieta e o coração tranquilo.

MÁSCARAS SIM, PÉS DE GALINHA NÃO

Passados os primeiros meses de confinamento total, quando as cidades brasileiras passaram a flexibilizar a abertura, muita gente também se deu conta de que o tempo de trancamento, embalado por jantares em família e muito vinho, foi transformado em excessos. A "segunda onda" desse cuidado interior significou uma procura pelo autocuidado e clínicas de estética. Com as viagens suspensas ou adiadas, o investimento passou a ser naquilo que antes passava despercebido. O médico Amilton Macedo revela que o movimento na sua sofisticada clínica nos Jardins aumentou em 40% no atípico mês de julho, quando a maioria dos pacientes costuma estar em viagens de férias. Os tratamentos mais procurados foram a aplicação de toxina botulínica na área dos olhos e testa, justamente a que fica exposta com o uso da máscara. Os procedimentos com lasers também, já que com a metade do rosto se mantendo protegida com o uso da máscara, a recuperação é mais simples.

As máquinas que provocam hipertrofia muscular também entraram na ordem do dia. Era a reinvenção da musculação, "Como as pessoas tiveram mais tempo para elas, passaram a ver o que antes não viam e melhorar, em muitos aspectos, inclusive na própria imagem", diz o médico. Claro que a proximidade do verão também ajudou a estimular o movimento.

NATAL: ÁRVORE MONTADA E POUCOS CONVIDADOS

O fim de 2020 trouxe de volta a árvore de Natal – e até o trenzinho em volta dela. "Diferentemente dos outros anos quando muitas famílias já viajavam antes do Natal, este ano a ceia será em casa e por isso a árvore voltou", diz a decoradora Paula Moroni. As festas se tornaram mais intimistas, voltadas para a família e a viagem de férias adiada para os dias seguintes. Paula nunca trabalhou tanto quanto neste final de ano. "Parece que todo mundo resolveu comemorar o Natal com todas as suas tradições, da árvore aos enfeites", afirma. As comemorações podem ter mudado de formato, mas a vontade de se reunir aumentou com a maior valorização do convívio familiar. As festas de casamento foram transformadas em cerimônias para até 40 convidados. "As celebrações agora são mais ao ar livre, nos jardins e os convidados distribuídos em mesas mais distantes", diz ela, ao listar as transformações de um ano tristemente especial – mas também educativo, sem dúvida.

VIDA NO CAMPO

Outro fenômeno da quarentena foi a valorização da segunda casa, a de praia ou a de campo – ou, muitas vezes, da transformação da segunda casa em primeira, desde que atrelada a uma boa rede de conexão wi-fi. Condomínios como o Helvétia, Fazenda Boa Vista, Quinta da Baronesa e Haras Larissa, no interior de São Paulo, foram ocupados por seus proprietários praticamente durante o ano todo. Os home-office ganharam a paisagem do pôr do sol e o ar puro entrando pelas janelas. Na Fazenda Boa Vista, o mini-shopping *(veja pág. 82)* ganhou até uma nova loja permanente para pets e os moradores trocavam compras feitas em deliverys e receitas descobertas na internet.

As vantagens da vida no campo fizeram com que a fotógrafa Giovanna Nucci decidisse por uma mudança definitiva. Ocupando uma confortável casa na Fazenda Boa Vista desde o início da quarentena, ela, o marido, Marcello, e o golden retriever Doug, farão do condomínio o endereço permanente da família "Morar a uma hora de São Paulo e a 40 minutos de um aeroporto internacional trazem uma qualidade de vida ímpar." diz. "A cada dia também descobrimos coisas novas nas cidades ao redor, como produtores orgânicos e alimentos de altíssima qualidade. É o melhor dos dois mundos", conclui Giovanna.

Acima, vista aérea das vilas do Resort Costa Rica at Peninsula Papagayo. À esquerda, detalhe de uma das casas do Four Seasons Anguilla, a ilha número 1 do Caribe

MEU CHALÉ, MINHA VIDA

Os hotéis com chalés, ou casas privativas, também passaram a ser mais procurados. Com a reabertura das fronteiras para brasileiros de alguns poucos países da América Latina, a rede Four Seasons anunciou a reabertura gradual das suas propriedades, como é o caso do Resort Costa Rica at Peninsula Papagayo, com villas ecológicas de luxo de três, quatro e cinco quartos, e vista para uma praia pitoresca. Quem está sonhando com lugares exóticos pode apostar em Anguilla, ilha eleita a número 1 do Caribe. O Four Seasons Resort and Residences Anguilla espera receber os hóspedes para estadas prolongadas, com vilas privativas e instalações para trabalho remoto. Todos com medidas de saúde e segurança implementadas pelo programa Lead With Care. Enquanto esperamos pela Europa, o Caribe é logo ali, e o sol brilha o ano todo. É o que o mundo precisa até que a ciência, na forma de vacinas, autorize, definitivamente, a abertura de janelas. Vai demorar mais um pouquinho, mas esse dia virá, como vem sempre o Ano Novo.

REPRODUÇÃO: DIVULGAÇÃO

O preço da FELICIDADE

Nossa cultura glorifica a construção de fortuna ao mesmo tempo que avisa: dinheiro não compra felicidade (sempre haverá alguém, em algum lugar, com mais). Fica então a pergunta: quanto isso realmente nos custa?

por JULIE ACREDITO ilustrações NATHAN HACKETT

Certa vez, o bilionário Edgar Bronfman Sr., ex-CEO do império Seagram, morto em 2013, disse: "Toda vez que embarco em meu jato particular, rezo". Sem medo de voar, ele não implorava a Deus pela sua vida, mas sim usava a oração como um ato de gratidão por não ter que voar comercialmente. "Se vou ser infeliz, prefiro ser um infeliz rico do que pobre", brincava. Sim, a riqueza naturalmente tem seus benefícios. Pode comprar bens materiais, proporciona melhores cuidados à saúde, realiza sonhos, além de trazer liberdade, controle e escolhas – é só lembrar da fuga em massa dos abastados para suas casas de férias no início da pandemia do novo coronavírus. Não por acaso, a primeira coisa que as pessoas pensam é: se tenho dinheiro, então vou ser feliz. Só que não é bem assim. A Finlândia, por exemplo, é considerada o país mais feliz do mundo, mesmo sendo uma nação com apenas seis bilionários.

Fato é que a conexão entre a riqueza e a felicidade é mais complexa do que se pode supor. Leva um número crescente de acadêmicos – psicólogos e economistas – a estudar o assunto, sem contar os terapeutas que se especializam nas psiques problemáticas dos ricos. Tão surpreendente é a obscuridade do impacto emocional do dinheiro na mente das pessoas. Especialistas tendem a definir a felicidade de duas maneiras. Alegria instantânea: "Minha equipe acabou de ganhar a World Series! "; "Este é o melhor sorvete que já tomei!" ou satisfação geral com a vida: "Eu amo minha carreira, família e casa". E ninguém contesta que viver na pobreza é um obstáculo significativo para alcançar qualquer uma dessas definições, por uma série de razões. Mas depois que as necessidades básicas como moradia, alimentação, educação e saúde são atendidas, os estudiosos divergem quanto ao papel do dinheiro. Muitos apontam pesquisas que mostram que, sim, quanto mais ricos, mais felizes; por outro lado, apontam que os recursos necessários para subir o nível de contentamento continuam aumentando. Em outras palavras, é muito provável que Jeff Bezos, por exemplo, não sinta mais tanta emoção toda vez que as ações da Amazon têm um bom dia.

Sonja Lyubomirsky, professora de psicologia da Universidade da Califórnia e uma das principais estudiosas do tema, afirma que definitivamente há uma correlação entre dinheiro e felicidade. "Se você ganha um milhão de dólares por ano, geralmente é mais feliz do que alguém que ganha 250", diz. Só que é uma via de mão dupla. "Sempre que as pessoas falam sobre dinheiro e felicidade, estão presumindo que o dinheiro causa essa satisfação", explica. "Mas se você for mais alegre, por exemplo, terá mais chances de conseguir um bom emprego e acumular mais renda ao longo da vida. A maioria dos empregadores é mais propensa a contratar um candidato sorridente e otimista do que um carrancudo". Lyubomirsky observa ainda que a riqueza traz "status e respeito", entre outras vantagens, mas tem suas compensações negativas como o estresse de administrar uma empresa, a dor de cabeça de crianças mimadas ou a dificuldade em apreciar os prazeres simples da vida. "Ainda assim as pessoas preferem os problemas com muito dinheiro do que com pouco, mesmo que sejam questões gigantescas. Se o dinheiro não trouxesse seu próprio conjunto de problemas, as pessoas mais ricas seriam muito mais felizes, e não apenas um pouco mais felizes", pondera.

Catherine A. Sanderson, estudiosa da felicidade e professora de psicologia do Amherst College, é cética em relação a qualquer correlação, apontando que a renda aumentou drasticamente nos últimos 60 anos, mas a proporção de pessoas

que são “muito felizes” não. O problema, diz ela, é o que os cientistas sociais chamam de “esteira hedônica”, ou seja, nos acostumamos rapidamente com essa nova condição de ter dinheiro. O frio na barriga passa. E as pessoas com rendimentos elevados tendem a gastar menos tempo em atividades que lhes proporcionam prazer para justamente usar seu tempo em busca de mais riquezas. Um dos principais motivos pelos quais o dinheiro não consegue gerar mais felicidade é que, com um patrimônio líquido maior, surgem aspirações maiores. Sanderson observa o que chama de “paradoxo do bairro rico”: tendo trabalhado duro e “conseguido”, você se muda para aquele lugar sofisticado com o qual sonhou, mas só para se sentir abatido pouco depois. “Tenho uma casa nos Hamptons. E agora quero ter uma casa de praia nos Hamptons”, explica sobre essas armadilhas da inveja que incluem também carros, férias e escolas preparatórias. “O desafio do dinheiro é que nunca é suficiente. Não há um ponto final”. Como diria Theodore Roosevelt: “A comparação é o ladrão da alegria”, cita Sanderson.

E qual seria a solução? Surpreendentemente, não comparar. Entrevistando estudantes de Stanford, Lyubomirsky descobriu que os “mais felizes” não se equiparavam nem aos altos nem aos baixos, independentemente das qualidades avaliadas. “Pessoas infelizes estão constantemente ruminando e comparando. Convencer-se de que outros estão em situação pior não é uma grande estratégia para a felicidade. Gratidão é. ”

A opinião é compartilhada pela estudiosa Judy Ho, que lida com os dois extremos do espectro financeiro. Como professora associada na Pepperdine University, estuda populações de baixa renda, marginalizadas e etnicamente diversas; e como neuropsicóloga clínica, trata de pacientes extremamente ricos, incluindo celebridades e figuras públicas. Ela afirma: depressão e outras doenças mentais são o resultado da biologia, do ambiente e da experiência de vida. Os prósperos não têm menos probabilidade de ficar deprimidos do que os desempregados. “Há pessoas que têm todo o dinheiro do mundo e estão deprimidas porque se sentem inferiores ao irmão, CEO da empresa, por exemplo.” Não importa quem você seja ou quanto dinheiro tenha: sempre há uma oportunidade de se comparar a alguém ‘melhor’”. Para alguns, tentar estar à altura pode ser motivador; para outros, um real desespero.

Um outro projeto de pesquisa iniciado em 1938, chamado de Estudo de Desenvolvimento de Adultos de Harvard, também mostra resultados interessantes. Inicialmente foram matriculados 268 alunos do segundo ano de Harvard, incluindo o ex-presidente John F. Kennedy. Depois, vieram 456 meninos adolescentes do centro de Boston. Ao longo de 80 anos, foram realizados exames médicos regulares e entrevistas pessoais com as duas partes, em que se acrescentaram cônjuges e agora, com a maioria dos indivíduos originais falecidos, seus filhos. Descobriu-se então que mais do que riqueza ou classe social, mais do que QI ou fama ou mesmo genes, o maior indicador de felicidade, bem-estar físico e mental eram os relacionamentos fortes, seja com familiares, cônjuges, filhos ou amigos.

As conclusões de Harvard sobre essas relações também podem explicar porque outros estudos apontam que uma das maneiras mais eficazes de extrair felicidade de dólares é comprando experiências compartilhadas, como férias em família ou bens que possam ser aproveitados com amigos e parentes como um barco, por exemplo. Eles também demonstram o motivo pelo qual alguns dos grupos demográficos financeiros mais elevados são melancólicos. Embora Lyubomirsky diga que os grandes empreendedores em geral são mais confiantes e seguros, alguns psicólogos clínicos observam que muitos são extremamente inseguros em suas vidas pessoais, frequentemente preocupados que seus parceiros românticos, filhos ou amigos não os amem genuinamente.

“O medo mais profundo é: no minuto que eu parar de ganhar dinheiro, eles vão me deixar”, atesta Ho. Se isso oferece algum consolo para aqueles com tais problemas de confiança, Sanderson aponta para os resultados de outra pesquisa: embora as mulheres heterossexuais preferissem parceiros românticos ricos, selecionaram mais homens que venderam uma ponto.com do que os que ganharam na loteria. Ou seja, a riqueza conquistada é vista como um indicador de inteligência, energia ou outras qualidades admiradas por elas.

Voltando à cultura de ganhar dinheiro, os ricos que procuram ajuda para a depressão ou ansiedade podem desenvolver uma marca única de vergonha, especialmente se sentirem que estão vivendo em uma bolha e acharem que não merecem ficar tristes. “Eles podem ser tão ou mais afetados emocionalmente”, diz a terapeuta Darby Fox. Gretchen Rubin, autora do best-seller “Projeto Felicidade”, cita também pesquisas que indicam que a felicidade é provavelmente 50% ligada a genética — “É evidente que algumas pessoas estão apenas mais ansiosas e podem trabalhar para mudar suas mentalidades” — ou mesmo ao comportamento dos pais. “Em pelo menos 80% das vezes, o dinheiro é um fator que os protege das consequências”, afirma Denise Klein, diretora-executiva do Milestones Ranch Malibu, clínica de tratamento que recebe CEOs, celebridades e jovens adultos, filhos de milionários. Além dos demônios internos contra os quais lutam, pacientes precisam lidar com parentes dependentes e colegas de trabalho ansiosos por colocá-los de volta ao trabalho. A pressão sobre músicos ou atores,

por exemplo, responsáveis pelo sustento de elencos e equipes, os leva a abreviar o tempo do tratamento de 90 dias. Já os herdeiros dos abastados tendem a se debater, resultado de mimos e poucas responsabilidades: muitos vêm de famílias em que os pais se desenvolveram sozinhos e pensam que estão fazendo um favor aos filhos ao absolvê-los do trabalho. “Eles simplesmente não se desenvolvem”, diz Klein.

Na esfera das questões dos adolescentes, como abuso de substâncias, Lyubomirsky diz: “Os maiores problemas são ou com os muito pobres e com os muito ricos”. Desses últimos, Fox atesta que os problemas familiares geralmente se resumem a “uma incapacidade de se comunicar e se conectar”. “As pessoas pensam: ‘Dou tudo a ele. Não deveria ser suficiente?’. Não, não é “, detalha, acrescentando que embora a vida diária possa ser mais fácil, os relacionamentos não são. O que ecoa a ênfase de Klein de que os jovens adultos encontram valor próprio e resiliência no trabalho. Mesmo que alguns pais se sintam desconfortáveis em discutir finanças na mesa de jantar, ela recomenda começar cedo, dizendo aos filhos quanto custam e ensinando-lhes a diferença entre a necessidade e o supérfluo. “Ligue as lentes de quem você é em oposição ao que você tem.” Ainda nessa mesma linha de raciocínio, Sanderson aconselha pais talentosos a considerarem as personalidades e paixões de seus filhos e não simplesmente empurrar suas próprias e carreiras para eles para manter “a riqueza como uma medida de inteligência”.

O que resta saber é como a psicologia do dinheiro mudará no mundo pós-Covid-19. Antes da pandemia, já havia uma enorme lacuna em experiências felizes que as pessoas podiam ter. Agora, lança um holofote gigante sobre as diferenças gritantes, com os prósperos vivendo o que parecem férias em casas bem equipadas com vários freezers, amplo espaço ao ar livre, piscinas e ajudantes. “Quando a adversidade chega, as pessoas ricas são protegidas. Isso sempre foi assim”, diz Lyubomirsky. Mas Ho vai além e alerta que alguns podem estar sentindo o calor da falência de negócios. “Quando há uma ameaça de que o dinheiro vá embora, isso prejudica sua autoestima: ‘Quem sou eu se não essa pessoa que ganha muito dinheiro?’”. Rubin responde: ultimamente anda sentindo mais momentos de reflexão e gratidão entre essas pessoas. “Algumas acham que não têm o direito de experimentar uma perda pessoal pelo que está acontecendo. Mas a riqueza é como a saúde. Quando a temos, não pensamos sobre isso. Essas coisas importam muito mais no negativo.”

AINDA QUER COMPRAR FELICIDADE?

MICHAEL NORTON, PROFESSOR DA HARVARD BUSINESS SCHOOL, COM PH.D. EM PSICOLOGIA, BRINCA: “SE VOCÊ TEM MUITO DINHEIRO E ESTÁ INFELIZ, NÃO ESTÁ GASTANDO DIREITO”. AQUI, ALGUMAS MANEIRAS DE MELHORAR ESSA QUESTÃO:

COMPARTILHE

Especialistas afirmam que experiências especiais, incluindo viagens e entretenimento, trazem mais felicidade do que bens materiais – mesmo sendo passageiras. “Em geral, gastar dinheiro consigo mesmo não é ruim”, diz Norton. “Mas não faz muito por você.” As pessoas excessivamente materialistas, observa Catherine A. Sanderson em seu livro “The Positive Shift”, apresentam taxas mais altas de depressão, problemas de saúde e conflitos conjugais.

VALORIZE SEU TEMPO

A autora Laura Vanderkam, especialista em gerenciamento de tempo, sugere gastar com ajuda doméstica extra ou até mesmo ter uma casa mais perto do escritório para criar mais oportunidades de lazer, seja trabalhando perto de seus entes queridos, seja apenas lendo um bom livro. “O tempo é um recurso não renovável”, diz.

DÊ E DOE

Atos de bondade como doações de caridade e gastar com outras pessoas como dar um presente para sua mãe também pode melhorar seu humor. “Qualquer coisa que te ajude a desviar o foco de si mesmo é útil”, diz Sonja Lyubomirsky, professora de psicologia da Universidade da Califórnia.

PRESTE ATENÇÃO

Se está preocupado que amigos ou amantes estejam interessados apenas no seu dinheiro, diminua o valor: experimente um café em vez de um restaurante com estrela Michelin. E se você é do tipo que não sai de casa sem uma comitiva, lembre-se de que seu personal trainer não precisa voar de primeira classe. Judy Ho, neuropsicóloga clínica e professora associada da Pepperdine University aconselha: saiba distinguir pessoas reais daquelas que são pagas.

Sua casa pode CURAR?

A decoradora Lucie McCullough acredita que sim. Exatamente por isso, ela transformou sua residência em Massachusetts, nos Estados Unidos, em um verdadeiro "laboratório de experiências" onde testa os efeitos de materiais naturais e não tóxicos sem comprometer o estilo

por SOPHIE DONELSON fotos MONICA SPEZIA

Poucas horas após a chegada do contêiner de 12 metros de comprimento vindo de Hong Kong com pertences da família McCullough, os ataques de espirros voltaram. Em vez de se divertir desempacotando e organizando suas coisas como uma boa decoradora, Lucie McCullough acabou se fechando em uma "toca de coelho" para encontrar respostas sobre o porquê seu corpo parecia em total desacordo com o ambiente. Muitos dias de alergias depois, ela se convenceu de que eram os móveis que a estavam deixando doente. Assim, a ex-estilista britânica e seu marido, Ronan, decidiram deixar a Ásia e instalar a família em uma casa no subúrbio de Concord, em Boston. "Eu estava convencida de que mudaríamos para uma tradicional caixa de madeira da Nova Inglaterra", diz McCullough. Só que não! Se apaixonaram por uma construção dos anos 1940 que parece ter sido arrancada direto do lindo e exuberante condado de Kent. Era "a casa mais inglesa da região", descreve a decoradora. "Além disso, havia um Bordeaux Jag vintage na garagem colocado ali para nós", sorri. Mas ao transportar todos os móveis engradados para os estábulos da propriedade, os testes de fungos deram positivos; e o momento carpe diem da família teve que esperar. Cerca de 18 meses depois, enquanto cuidava de seu terceiro filho – agora ela já tem quatro – Lucie começou a se preparar para renovar totalmente sua casa, começando por uma loja de produtos naturais em uma cidade próxima. "Quando cheguei lá, o proprietário me contou tudo sobre as práticas de construção natural", lembra. "Não demorou muito para eu pegar um avião direto para Santa Fé". No Novo México ela aprendeu tudo sobre "Baubiologie", prática originada na Alemanha para desenvolver uma residência não tóxica por meio de um conjunto de padrões

que priorizam o meio ambiente e a saúde dos ocupantes em um imóvel: um bálsamo para McCullough, que nasceu com problemas vasculares e, em Hong Kong, desenvolveu alergias extremas. A tal "biologia da construção" foi projetada para melhorar a vida das pessoas, mas sua prática é considerada poderosa para pessoas sensíveis aos ácaros, produtos químicos, mofo e fragrâncias sintéticas, lista que a decoradora definitivamente se inclui.

De acordo com a Agência de Proteção Ambiental dos Estados Unidos, alguns poluentes são encontrados em concentrações duas a cinco vezes maiores em ambientes internos. E como as pessoas passam cerca de 90% do tempo em lugares fechados – ainda mais agora, em tempos de pandemia – a importância de residências não tóxicas se torna ainda mais óbvia. Sem contar que os últimos anos trouxeram um maior escrutínio da qualidade do ar pelos compostos orgânicos voláteis (VOCs) de carpetes, tintas, madeira projetada e agentes de limpeza, o que faz uma simples reforma exacerbar esses problemas pela liberação de toxinas antigas no ar. Por isso, as práticas da biologia da construção que McCullough estudou ganham cada vez mais força. "Se você fala com alguém sobre a construção de uma casa verde, não tem muita noção do que se trata", reconhece a decoradora. "Mas quando comenta sobre sua saúde e a de seus filhos, aí param para ouvir".

De volta à sua "Nova Inglaterra" e preparada para promover uma renovação saudável em sua residência, McCullough se viu presa em um curioso abismo estético: a contraposição de sua paixão pelo estilo global ao seu novo compromisso com um vernáculo de design que implicava, na melhor das hipóteses, uma tenda de tela orgânica bem equipada. Mas poderia alguém cujo currículo inclui um ano sabático no México, seguido de passagens por Roma, trabalhando para Valentino, Milão com Ralph Lauren e Londres, na Vogue britânica, além de bem-sucedidas incursões no design na Itália em marcas de sapatos femininos e hotéis de luxo, e em uma badalada empresa de decoração de Hong Kong, criar uma casa menos que fabulosa? Bom, era um desafio. A década que passou na Ásia, por exemplo, a fez ver que mesmo nos quartos mais chiques, reinava a influência do barulhento China Club. E no mais, é fato que a inabalável decoração caseira inglesa de McCullough estaria sempre presente, o que em tese amenizava esse drama. Afinal de contas, é uma casa de família. E muitas dessas novas peças têm procedências ou atributos tão intrigantes que não se percebe assim de cara os benefícios ecológicos. Assim, ela resolveu começar pelo tapete de seda dourada com padrão geométrico, que projetou para dar uma impressão de um detalhe do Taj Mahal. Já o carpete, livre de forro tóxico, colas, tintas e lavagens químicas, teve suas fibras de seda poupadas do formol normalmente encontrado em tapetes sintéticos. E muitos daqueles móveis estofados foram completamente reformados antes de voltar para casa. "Aprendi a considerar a casa como nossa terceira pele", diz McCullough, "E, assim como nossa pele e roupas, nos sentimos melhor quando estamos cercados por materiais naturais. Depois de ver como se sente bem, não consegue voltar atrás". Sobre as elegantes e confortáveis cadeiras de jantar Platner, desfilam como uma trilha sonora vintage de Lincoln, cidade vizinha conhecida por sua bela arquitetura, mas o benefício vem em sua composição de couro e metal, que permite a decoradora e sua família respirar com mais facilidade. No andar de cima, uma suíte master renovada com um par de telas da província de Shanxi, do século XVIII, que separam o banheiro do quarto. Destaque para as telas de madeira entalhada que passaram por um tratamento de spa extremo antes de sua chegada: foram despojadas de seu verniz de Hong Kong, cobertas por uma fórmula natural de óleo de tomilho – que repele o mofo; e restauradas com uma laca atóxica. Vários meses embaladas em um recipiente, aliás, é apenas um convite para pontos de mofo. Por esse motivo, o Buda em tamanho humano, feito de madeira entalhada, está sentado próximo à piscina, um exílio pra lá de estiloso.

Para McCullough, amante de cores, também era essencial encontrar alternativas para a tinta comercial potencialmente tóxica, já que casas renovadas com atenção à saúde e sustentabilidade foquem em concreto, gesso e madeira em seus estados naturais - inevitavelmente inundadas em tons neutros. Decidiu então usar fórmulas à base de argila e cal da BioShield, que "deixam as paredes respirar", em corredores, cozinha e subsolo, selecionando cores entre a ampla gama de tons ecológicos da Ecos Paints, AFM Safecoat e Benjamin Moore Natura, todas com emissões zero. "Os quartos têm necessidades diferentes, por isso gosto de dar a cada espaço um carácter próprio para que tenha um significado", explica. A paleta vem diretamente de suas viagens às regiões montanhosas do norte da Ásia, incluindo Mongólia e Butão, bem como Shangri-La no planalto tibetano, onde ela procurou tecidos bordados e tapetes. Mas alguns dos obstáculos da reforma não tinham nada a ver com bem-estar. "Eu realmente lutei contra a ideia americana de um mudroom – uma confusão de ganchos, casacos e prateleiras abertas", diz a decoradora. A solução foi ocultar o depósito com uma parede de portas amarelas – Middle Kingdom Yellow – dramaticamente grandes com tachas de metal e enormes maçanetas, que claramente fazem menção aos palácios chineses. "O vermelho teria sido mais óbvio para portas de inspiração chinesa, mas quando meu marido disse preferir o amarelo, imediatamente aproveitei essa referência à Cidade Proibida (em Pequim). "

Como obra do destino, dois quartos já estavam vestidos em tons de joias quando os McCulloughs chegaram: e é claro, permanecem assim até hoje. A sala de jantar e seu papel de parede original, de veludo flocado azul meia-noite e o vermelho da sala de estar com lareira, apelidada de Sala Negroni, também permanecem lá. "As pessoas gostam de viver em torno de espaços aconchegantes e divertidos", diz ela. "Por isso, vou acender a lareira e ouvir meus filhos dizerem: 'Mãe, podemos ir para a Sala Negroni!'. Mesmo nessa idade, você anseia por isso." Mas é fato que a parte mais gratificante da casa não pode ser vista. "Me senti imediatamente melhor", atesta McCullough. "Minha inflamação diminuiu muito, o que significa menos dor no corpo. Parei de espirrar incessantemente e agora posso me sentar com minha família e dar uma olhada na casa que construímos juntos. É como folhear um álbum de fotos da minha vida. "

ACIMA
A cozinha foi construída de acordo com as especificações não tóxicas da Building Biology. A mesa de jantar é feita sob medida e finalizada com laca de piano de alto brilho. O toque final é a luminária, feita com vidro de Murano, comprada em um antiquário na Itália

À DIREITA
Mesa de jantar de mogno do século XVIII, com cadeiras Platner; espelho comprado pela decoradora em uma loja de antiguidades em Torino, Itália

ACIMA E
À ESQUERDA
Na suíte máster, portas de tela de madeira da galeria Art Treasures em Zhuhai, China, e tapete de dragão tibetano comprado em Shangri-La, na China; e armários do mudroom projetados por McCullough

ACIMA,
À DIREITA
A sala de estar, com prateleiras de latão personalizadas, cadeira Mies van der Rohe Barcelona e tapete McCullough personalizado com seda, lã e cânhamo inspirado em azulejos do Taj Mahal

DIVULGAÇÃO; PHILIPPE DELEBARRE

Vista aérea da casa imaginada por Lewis (à esquerda), com jardim, terraço e um muro de vidro circundando a propriedade

O mundo de AMANHÃ

Doze meses após o início da crise da Covid-19 e você já está pensando como seria seu incrível home office à prova de som? Ou um spa dentro de casa? Como se adaptar e continuar vivendo e se entretendo de forma livre longe dos germes e dos vírus? Renomados arquitetos e designers imaginam como poderá ser o conceito do morar e da vida urbana daqui para frente

por MARK ELLWOOD

Com os persistentes efeitos globais e de longo prazo da Covid-19, é obrigatório pensar na vida no futuro. Como podemos adaptar nossos lares à medida em que os tremores secundários da pandemia remodelam sensações, formas e funções de como vamos viver daqui para frente? Graças à enfática renovação na vida doméstica durante 2020, o que podemos antever são mudanças radicais, assim como essa que, de repente, nos forçou a passar longos períodos em algo próximo à prisão domiciliar (sabendo que tais coisas são relativas). É fato que estamos cada vez mais envolvidos com nossas casas e propriedades, aprendendo muito sobre seus pontos fortes e fracos. E temos que estar preparados para o futuro, contra outra pandemia ou pelo menos para não enlouquecer agora. Perguntamos, então, a 19 dos maiores talentos de design do mundo: como a casa vai mudar diante dos efeitos pós-coronavírus? Entre respostas variadas e imprevisíveis, mostramos um vislumbre exclusivo da imaginação dos melhores arquitetos e designers de interiores que hoje se debruçam sobre este tema: de um pavilhão de meditação minimalista a soluções engenhosas que ajudam a integrar melhor os espaços internos e externos, eles ensinam como o design pode ajudar a prevenir um próximo surto em vez de simplesmente reagir a ele.

Faça-se a luz
Leyden Lewis LEYDEN LEWIS DESIGN STUDIO

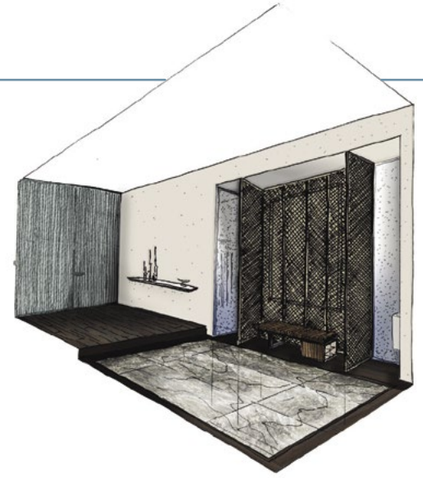
Durante a pandemia da Covid-19, o arquiteto e designer Leyden Lewis, do Brooklyn, passou por um luto de várias dimensões. "Perdi familiares, amigos e a capacidade de fazer o que quero, quando e onde quiser". Veio então sua resposta criativa à crise: uma maior abordagem ao autocuidado. "Uma arquitetura de bem-estar que apoia nosso sistema nervoso e saúde mental para manter o equilíbrio. Entre as principais características desse projeto está o "acesso à luz sem a necessidade de sair de casa, filtrado através de plantações de perímetro." Também uma abertura central que traz luz indireta para os quartos e acesso direto ao sol pelo terraço da cobertura. "O jardim é um local que alimenta por meio da vegetação, além de ser uma expansão psicológica plantada de forma a criar esse efeito", explica. "Visto através das janelas, é um ambiente exuberante que confunde a sensação de lugar; uma alternativa para a tela do computador", reflete o designer, que sugere ainda uma estrutura de vidro emoldurada em torno do perímetro da casa "para funcionar como um escudo protetor e uma estufa onde a pessoa consiga sustentar seu suprimento autônomo de alimentos durante todo o ano".

Respire fundo
Jairo Vives
PININFARINA DA AMÉRICA

Vives, arquiteto de Miami, prevê uma maior demanda por casas versáteis, funcionais, modulares e adaptáveis a mudanças repentinas no estilo de vida. "A qualidade do ar e as fontes de luz natural são essenciais, pois continuamos a visualizar seus impactos positivos no bem-estar humano. Os padrões já estabelecidos e aplicados por códigos de construção locais e internacionais para a qualidade do ar serão complementados pelo aumento da prevalência de janelas do chão ao teto, e varandas e jardins internos e externos. Este conceito também será impulsionado pela filosofia de que um bom design pode apoiar para a boa saúde".

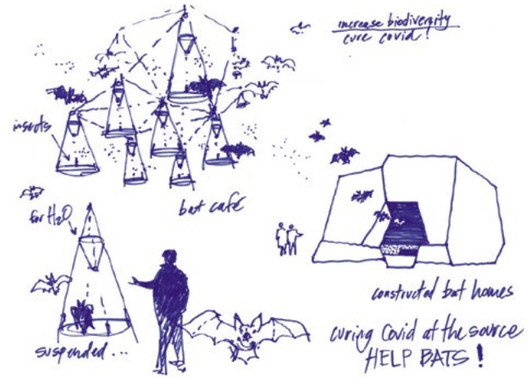
Uma abordagem verde
Florian Idenburg SO – IL

"A jornada entre a calçada e a porta de casa poderia ser muito mais atraente", pondera Idenburg, sócio da esposa Jing Liu em seu escritório de arquitetura no Brooklyn. "Por que tropeçar em uma porta giratória e passar por um zelador intrometido em meio a pilhas de pacotes? Ou suportar uma espera interminável antes de se espremer ao lado de um cachorro babão e seu dono, o idiota do 15 andar, cuja fumaça de cigarro impregnou seu casaco? Ou ainda subir 193 degraus por um labirinto de corredores mal iluminados até chegar ao seu apartamento?", questiona. "Podemos, em vez disso, imaginar esta trajetória de uma forma mais alegre: preenchido com luz do dia, ar puro, plantas exuberantes e espaços para uma conversa tranquila ou até mesmo para sentar com aquele cara simpático do 15 andar e seu cachorrinho fofo."



De fora para dentro
Elliott Barnes
ELLIOTT BARNES INTERIORS

"O design de interiores em uma sociedade pós-Covid-19 enfatizará a transição de fora para dentro", afirma o designer parisiense Barnes. "De um ambiente precário para um estável, a entrada não será mais apenas um lugar para dar um alô ou dizer adeus. Também será onde os vestígios do exterior serão removidos antes de entrar em uma sala de estar." Barnes encontra inspiração internacional nas casas japonesas onde os sapatos são trocados por uwabaki (chinelos) em um saguão de entrada. "Eu poderia imaginar um espaço livre de pedras, pontuado por uma fonte manual e oshibori (toalhas). Complementaria com sapatos caseiros e e roupas elegantes para substituir a vestimenta externa antes de adentrar na sala de estar."



Uma ideia extravagante
Craig Dykers SNØHETTA

"Enquanto o mundo luta contra o coronavírus, grande parte do foco está em mitigar a disseminação de doenças para proteger a vida humana", afirma Dykers, sócio-fundador do escritório internacional de arquitetura, conhecido pela obra do Memorial & Museu Nacional do 11 de Setembro, em Nova York. "Portanto, minha busca é uma solução de longo prazo para prevenir futuros surtos de doenças. A origem desta pandemia, e de muitas outras, historicamente está relacionada às interações entre humanos e animais em habitats anteriormente remotos que são perturbados pela atividade humana. No caso da Covid-19, o vírus é provavelmente o resultado de uma associação entre morcegos e humanos", atesta. "Empreendimentos mal planejados que infringem os habitats dos morcegos e técnicas agrícolas industriais que destroem as florestas e fontes de alimento desses bichos contribuiriam para isso, então meu esboço mostra algumas possibilidades para habitats mais protegidos, feitos de taipa e madeira, que aumente suas fontes de alimento em ambientes urbanos, pendurados em árvores, afloramentos rochosos, mastros ou edifícios. Essas estruturas protegem o habitat, aliviam o estresse sobre as criaturas e minimizam a frequência de doenças transmitidas aos humanos. Idealmente, essas intervenções menores seriam um acréscimo a políticas sistêmicas mais amplas que promoveriam mudanças nas técnicas de planejamento e agricultura, apoiando assim o desenvolvimento de habitats saudáveis para todos. Quando nossos vizinhos morcegos estiverem saudáveis e felizes, nós também estaremos."

Sono Sereno
Pierre Yovanovitch

"Como aprendemos com a pandemia, é importante não negligenciar nosso ambiente diário, já que não dá para saber quando estaremos confinados a eles", evidencia Yovanovitch, designer de interiores com escritórios em Nova York e Paris. "Assim, mesmo quando as empresas comecem a reabrir e as pessoas voltem aos locais de trabalho, acredito que haverá uma ênfase em como nossos interiores influenciarão nosso cotidiano. O foco no artesanato e em materiais naturais e duradouros entra em jogo como parte disso", continua. "Particularmente em uma era em que a produção de design em massa é onipresente, acho que as pessoas percebem cada vez mais o valor de serem cuidadosos sobre as matérias-primas com as quais escolhem viver. No quarto, por exemplo, o uso de materiais naturais de alta qualidade e tons de terra cria um espaço mais aconchegante e ajuda a relaxar."

Santuário doméstico
Scott Gillen UNVARNISHEDCo

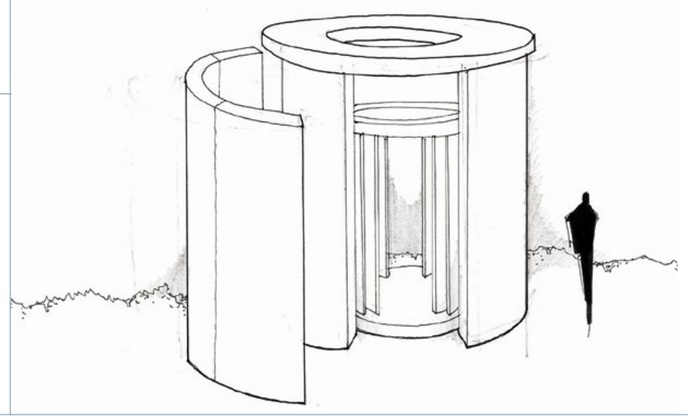
"Depois que a Covid-19 mudou a maneira como pensamos sobre a casa, decidi ampliar a noção de saúde e bem-estar", diz Gillen, designer de Malibu. "Com o estudo de caso nº 5 em construção na Califórnia, acrescentei mais vegetação ao pátio: uma árvore florida e cheia com bancos ao redor – não apenas agradável de se olhar, mas algo sob o qual você pode sentar e desfrutar. Por dentro – entre os corredores revestidos de portas de vidro, adicionei uma nova forma de purificação de ar com filtros que o deixam ainda mais limpo antes de adentrar neste pátio. "Estou projetando casas não apenas como um lugar para dormir e tomar banho, mas como um verdadeiro santuário onde se deseje passar cada hora do seu dia".

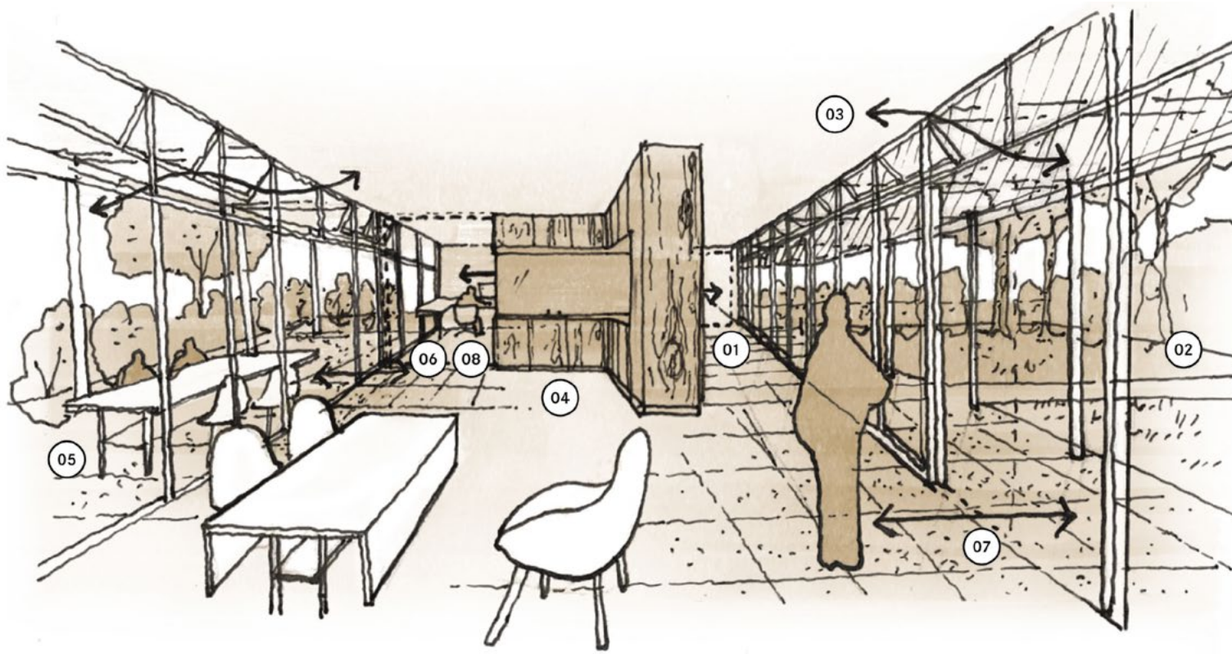
Água e bem-estar
Paul McClean MCCLEAN DESIGN

"Um elemento forte em nosso trabalho de design é o desejo de nos conectarmos com a água e a natureza para a serenidade e cura", diz McClean, arquiteto do sul da Califórnia. "É fundamental para nossos projetos que tenhamos áreas de bem-estar. Água e cachoeiras, em particular, que são terapêuticas. Temos ainda feito experiências com o vidro para permitir a visibilidade em todos os lados e a transmissão da luz, mantendo a privacidade", conta. "Além das áreas de sauna e massagem, existe um interesse crescente em paredes de sal, terapias de luz e câmaras sensoriais. Terapia de água na forma de chuveiros horizontais, diferentes piscinas de imersão e massagem com água também são populares. Incorporamos, inclusive a fabricação de neve como parte dessa experiência de bem-estar. A maioria dessas áreas, porém, faz parte de uma suíte com uma academia adjacente, para assim criar um verdadeiro retiro privado", observa McClean.

Um pavilhão de meditação
André Fu

"O bem-estar no design é um aspecto chave no qual estou me concentrando", diz Fu, arquiteto e designer de Hong Kong. "Acredito fortemente que o design espacial deve voltar mais uma vez à essência da experiência. Trata-se de criar espaços que celebrem a plena atenção, que sejam puros e equilibrados. Sonhei com um pavilhão de meditação totalmente construído em terrazzo fundido, onde a experiência da chegada fosse pautada por uma sensação de descoberta", explica. "A entrada é feita por uma passagem mal iluminada que leva a um pavilhão interno cilíndrico que se abre para o céu. É um santuário interno para quem permite que o espírito da alma mergulhe totalmente e simplesmente relaxe."

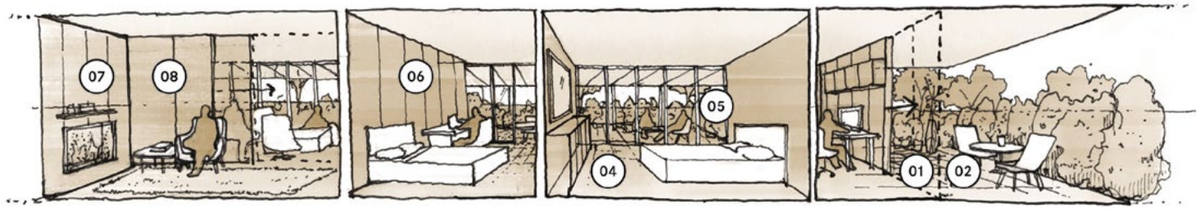




Um lugar para tudo
Deborah Berke & Kiki Dennis
DEBORAH BERKE PARTNERS

"Esse tempo que passamos em casa nos deu a oportunidade de reconsiderar os detalhes críticos que criam conforto, utilidade e beleza. Tivemos muitas conversas sobre os elementos verdadeiramente cruciais que melhor apoiarão a vida diária nesta época de mudança ", escrevem Berke e Dennis, respectivamente, reitores da Escola de Arquitetura de Yale e designer de interiores, sócio da empresa de Berke. "Uma forte ligação à paisagem, com muita luz e ventilação natural, cria um ambiente saudável e positivo durante parte do dia ou por longos períodos de tempo." Berke e Dennis também recomendam espaços flexíveis que possam ser abertos ou fechados com separação acústica e facilmente reaproveitados como um escritório que ainda pode servir como um quarto de hóspedes. "O armazenamento cuidadoso e ordenado não apenas ajuda a manter um lugar organizado e sereno, mas também acomoda várias atividades cotidianas: trabalhar, jantar, dormir, etc. E assim podem ser adaptados conforme necessário", detalham. A dupla ainda vislumbra um amplo acesso ao ar livre em espaços para momentos de convívio em família, lazer, exercícios, trabalho e relaxamento individual. "Os materiais naturais ajudam a unificar o interior e o exterior e aumentar o bem-estar da casa".

1. Espaços abertos e divisíveis
2. Luz e vistas
3. Ventilação natural
4. Armazenamento considerado e ordenado
5. Espaços exteriores comuns ou privados
6. Espaço de trabalho individual
7. Materiais atemporais
8. Separação acústica flexível



Praia nos jardins

Recém-aberta, a nova flagship do estilista Amir Slama, no coração dos Jardins, em São Paulo, propõe uma full brand experience que inclui seu ateliê, sua famosa beachwear, peças de décor e até um café cheio de delícias orgânicas.

Entrar numa loja, escolher um biquíni na arara, entrar no provador e sair de lá com o novo look praia virou coisa de um passado remoto. Com o crescimento das vendas pela internet, é preciso valer a pena sair de casa para encher o carrinho de compras para o próximo verão. Foi esse o raciocínio de Amir Slama, um dos precursores e das mais importantes referências quando se pensa em moda beachwear e resort wear.

Na contramão de muitas marcas que fecharam suas lojas físicas ao redor, ele mudou para uma maior. O novo espaço tem 500 metros quadrados e novidades como o Café Slama. Sob o comando da chef Barbara Farina, o espaço serve pratos rápidos e leves, perfeitos para um brunch, café ou almoço. Destaque para a torta de frango e o folhado de champignon vegano.

Há ainda peças da Fivesenses Home, marketplace de décor. A loja faz uma imersão completa no universo da marca com todo o acervo de peças cheias de referências brasileiras contemporâneas e modelagens únicas.

"Quando decidi inaugurar esse espaço, quis criar algo novo, com um full brand experience, em que meus clientes pudessem se sentir em casa, ser um ponto de encontro entre amigos e vivenciar 100% o DNA da marca", conclui Slama.

DIVULGAÇÃO

Robb Report

GIFT GUIDE

COMO TORNAR A VIDA INESQUECÍVEL?

Objetos, viagens e experiências exclusivas são os melhores presentes e sonhos para um tempo melhor

1 Viagem à Antártica

Viajar para a Antártica já é especial. Mas pode se tornar uma experiência singular se der direito a explorar os mais remotos tesouros do continente gelado. Algumas preciosidades: deparar-se com a maior colônia de pinguins-imperador do planeta, rastrear baleias jubarte e minke em um submarino, passear de caiaque perto de leões marinhos e focas e escalar uma geleira. São muitas maneiras de ir. Uma delas é a proposta da Pelorus, que a bordo do iate Legend organiza uma real imersão ao coração da Antártica, sob o comando de guias naturalistas, de caiaque e de montanha. Navio explorador por excelência, o Legend alia um casco quebra-gelo a uma jacuzzi ao ar livre, com interiores luxuosos, incluindo um ginásio completo, cinema de 14 lugares, piano, bar e cabines top. Há até um heliponto, onde dois helicópteros de uma embarcação de apoio podem pousar. Uma dica: se conseguir organizar sua viagem para dezembro de 2021, ainda poderá presenciar o raro eclipse solar total, que acontecerá nesse período – o último foi há 75 anos. Depois, só em 2039 – evento já marcado na agenda dos cientistas da Nasa. Preço sob consulta. **pelorusx.com**

2 Relógio Parmigiani Tondagraph GT

Conhecida por relógios sofisticados e bem projetados, a Parmigiani lançou em julho o Tondagraph GT, com cronógrafo de calendário anual de elite em um visual mais esportivo. O modelo vem em aço e ouro rosa 18 quilates com calibre PF043, e combina um cronógrafo integrado a uma função de fração de segundos, muito valorizado por entusiastas de corridas de cavalos e carros pela capacidade de cronometrar dois intervalos separados simultaneamente. Embora as complicações mais poéticas, como turbilhões ou repetidores de minutos, recebam grande destaque na alta relojoaria, a verdade é que os cronógrafos integrados estão entre as funções mais complexas de se realizar, em termos de precisão e ajuste. Por isso, esse relógio de 42,1 por 14,7 mm levará aproximadamente quatro meses para ser entregue após a compra, mas valerá a pena esperar pelo presente. Preço sob consulta. **parmigiani.com**

3 Polo no Uruguai

Nas colinas do elegante enclave costeiro de José Ignacio, no Uruguai, fica a Estancia Vik, um luxuoso retiro privado de 12 suítes espaçosas, lugar ideal para pessoas cujas paixões incluem arte, vinho, culinária, esportes ao ar livre e cavalos. O belo resort colonial espanhol se estende por quatro mil acres com campo de golfe, duas quadras de tênis de grama, piscina, spa e academia, além de um estábulo repleto de cavalos para jogar no campo de polo privado: tudo para seu uso exclusivo durante uma semana. Reconhecida pelo atendimento caloroso, a Estancia Vik é um verdadeiro refúgio cercado por pastagens em uma curta viagem de carro até as margens do Atlântico. Obras de artistas uruguaios adornam as suítes privadas e espaços comuns com murais de Jose Trujillo no ginásio e uma dramática escultura de mármore de Pablo Atchugarry na sala de estar. A culinária é do restaurante El Asador, focado em cozinha tradicional gaúcha ao ar livre, e os vinhos trazem garrafas premium de todo o mundo, além do rótulo exclusivo da propriedade. Atividades adicionais como aulas de espanhol para crianças e adultos, passeios a cavalo, aulas de culinária com o chef, passeios históricos e workshops com artistas locais também podem ser organizadas. A partir de US$ 75 mil, para até 24 pessoas, em quarto duplo. **estanciavik.com**

4

Diamantes raros de Lorraine Schwartz

Lorraine Schwartz é um nome conhecido nos red carpets. Estrelas como Beyoncé, Barbra Streisand e Blake Lively são algumas das fãs da designer de joias famosa pelo acesso às melhores pedras do mundo, incluindo um estoque de raros diamantes rosas e azuis, valorizados não só pela beleza, mas também pelo alto valor de investimento. Para se ter uma ideia, em 2015, o bilionário Joseph Lau comprou um lindo diamante azul vívido de 12 quilates por US$ 48,5 milhões na Sotheby's Geneva para presentear sua filha de 7 anos, rebatizando-o de Lua Azul de Josephine em sua homenagem. Ou seja, cada pedra solta pode ser trancada a sete chaves ou personalizada por meio de um processo de design individual feito por joalheiros com a experiência de Schwartz. "Se investir essa quantia de dinheiro, tem que se divertir", diz. De qualquer forma, é um presente inesquecível. Um diamante azul de 3,85 quilates custa US$ 2.117.500 e uma pedra rosa de 7,09 quilates sai em torno de US$ 3,545 milhões (os preços são para as pedras e podem aumentar dependendo das configurações de customização). **lorraineschwartz.com**

5

Viva o Brasil

Nada mais atual do que ter em casa, ou no corpo, um toque étnico e bem brasileiro. A Tucum Brasil é um marketplace que vende peças produzidas por comunidades indígenas de diferentes regiões do Brasil. O projeto, que iniciou em 2011, se tornou referência na curadoria de arte indígena, ao mesmo tempo que chama atenção para a importância da valorização e salvaguarda do conhecimento ancestral e da preservação do meio ambiente. O marketplace vende acessórios, decoração e arte produzidas por comunidades de mais de 30 etnias, como Kayapó e Yanomami. A plataforma tem frete para todo Brasil.
tucumbrasil.com

Balaio Waláya, R$ 188

Pulseira de miçangas Kayapó, R$ 95

Cesto Wyxiki Waimiri Atroari, R$ 82

6

Elite Wine Cellar da Benchmark Wine Group

A Elite Wine Cellar, da Benchmark Wine Group, reúne 100 garrafas de vinho escolhidas a dedo pela principal revendedora de vinhos raros da América e que receberam excelentes pontuações de 100 dos principais críticos como Robert Parker ou Wine Enthusiast. Com rótulos provenientes de vinhedos de todo o mundo – entre eles, Pétrus de Bordeaux, Penfolds de Barossa Valley da Austrália e Screaming Eagle de Napa Valley – traz ainda uma 101ª garrafa de bônus: um Methuselah ultra-raro de Louis Roederer Cristal 1990, produzido em quantidades limitadas para celebrar o milênio na véspera de Ano Novo de 1999. A Benchmark também produzirá um catálogo personalizado com notas de degustação e colocará um de seus sommeliers à disposição para ensinar como armazenar, degustar e até mesmo revender alguns vinhos. Preço sob consulta. **benchmarkwine.com**

7

Semana na Templeton House

Winston Churchill já andou muito pelos jardins de 12 mil metros quadrados da Templeton House, quando a mansão nos arredores de Londres pertencia a sua família. Hoje, a casa de oito suítes, com mais de 3 mil metros quadrados e que carrega a prestigiosa credencial de uma listagem de Grau II no registro histórico da Inglaterra, está disponível para locação como uma das maiores residências particulares da capital. Os hóspedes podem passear em seus jardins como o ex-primeiro-ministro, nadar na piscina coberta anexa ao spa, aproveitar o cinema privado ou a quadra de tênis e sala de jogos com jukebox e bar. Convenientemente, o aeroporto Biggin Hill fica a apenas dez minutos de helicóptero. A partir de US$ 331.500 para estadia de sete noites.
richstoneproperties.co.uk

8

Bugatti Baby II Pur Sang

Quando Roland, filho de Ettore Bugatti, completou 4 anos em 1926, ganhou um presente incrível: um dos automóveis pioneiros de seu pai em forma de miniatura, feito sob medida para o menino. Mas a réplica reduzida fez tanto sucesso que Ettore não teve outra saída a não ser colocá-la em produção por um breve período: foram feitas 500, em uma edição super limitada e desejada à coleção de qualquer entusiasta da marca. Agora, em comemoração ao seu 110º aniversário, a Bugatti anuncia uma homenagem: o Baby II, com proporções um pouco maiores do que a miniatura de Roland, perfeito para adolescentes e grande o suficiente para a maioria dos adultos. Tem trem de força de alto desempenho, carroceria de alumínio feita à mão e velocidade máxima padrão de 107 km/h. Preço sob consulta.
bugattibaby.com

9 Concierge de caviar

Em um passado não muito distante, você seria perdoado se considerasse uma xícara de café igual a outras. Mas isso mudou. Hoje sabemos que entre os grãos há um vasto mundo de possibilidades, nuances e sabores. Com o caviar não é diferente. As pequenas ovas de esturjão não podem cair apenas em um espectro de boas e más: têm tamanhos, texturas e perfis de sabor distintos. Então, qual é o certo para você? Sterling, um dos principais produtores da América, te ajuda a descobrir. Em uma espécie de concierge de caviar, ele discute seu paladar e o orienta para os tipos ideais, além de auxiliar nas combinações com comida e bebida. Segundo ele, aprende-se tentando. Funciona assim: durante um ano, Sterling envia quatro remessas selecionadas com base em suas preferências, totalizando um quilo de caviar. Na primeira, você recebe colheres de madrepérola para servir e um refrigerador, caso decida compartilhar a iguaria com os amigos. A partir de US$ 3 mil. **sterlingcaviar.com**

10 Tratamento personalizado La Prairie

Às vezes, até mesmo as coisas mais belas do mundo precisam de ajustes. É o que dizem os especialistas em cuidados com a pele da La Prairie, que mais do que ninguém, conhecem alguns macetes de como manter as aparências, um dos motivos pelos quais a marca suíça foi escolhida para realizar a restauração de quatro pinturas de Piet Mondrian. E quem seria o próximo na fila para esses "esforços de conservação" da La Prairie? Você. Ao longo de uma viagem de três dias, a pessoa terá acesso a todo arsenal de beleza da marca. Depois de se hospedar em uma luxuosa suíte no hotel Dolder Grand de Zurique, começam os tratamentos faciais personalizados – que serão inúmeros durante a sua estadia – e um menu degustação com vários pratos à base de caviar, ingrediente que, aliás, alimenta muitos dos unguentos mais inovadores da grife francesa. Também terá direito a uma consulta privada com os bioquímicos da marca que avaliarão sua pele e prescreverão produtos La Prairie sob medida para suas necessidades pessoais, incluindo um creme criado exclusivamente para você, e um ano de dietas personalizadas para fazer em casa. Preço sob consulta. **laprairie.com**

11 Amuleto

Camila Sarpi volta às origens e revisita um elemento presente em sua primeira coleção de joias, a madeira. A jatobá provém do resíduo da indústria de móveis, que seria descartado. Cada peça é "lapidada" artesanalmente em forma de cabochão, como uma pedra preciosa. A superfície lisa valoriza o desenho natural da madeira, o que torna cada peça única. Além dos materiais, a coleção também resgata origens da infância da designer, trazendo uma clara influência pela estética dos anos 1980. Na imagem, o colar Odeon, banhado a ouro, com madeira jatobá (R$ 575). **camilasarpi.com**

12 Retiro de golfe em Sea Island

Para os amantes do golfe, uma estadia exclusiva de 5 noites no Lodge Sea Island, na Geórgia, que investiu US$ 30 milhões na atualização de suas acomodações nos últimos anos, em especial no King Cottage de quatro quartos, que traz baía de rebatida privada e se conecta diretamente ao driving range. Quando não estiver jogando, pode percorrer a ilha de oito quilômetros em quatro conversíveis de competição BMW M8 personalizados e relaxar ao som de uma serenata particular ao pôr do sol, conduzida por um dos gaiteiros do resort, tradição estabelecida em St. Andrews, casa espiritual do golfe. A partir de US$ 900 mil para quatro pessoas, incluindo quatro horas de jato particular. **seaisland.com**

13 Botas de esqui Apex

Qualquer esquiador alpino que passou mais do que algumas horas fazendo trilhas em um clima de 20 graus negativos conhece o desconforto de ter os pés congelados e presos em instrumentos de tortura conhecidos como botas de esqui. Mas por que os snowboarders não usam calçados aconchegantes e confortáveis? Os engenheiros da Apex, fabricante de botas do Colorado, nos Estados Unidos, têm trabalhado nessa questão com o lançamento de uma bota macia com exoesqueleto firme desde 2009. Agora conseguiram criar a Antero 3D, uma bota de esqui impressa em 3D de fibra de carbono com contornos para atender às peculiaridades individuais do pé de um esquiador. O material também torna as botas mais leves e resistentes proporcionando um desempenho sem precedentes nas pistas. Sem contar o forro de pele de carneiro da Nova Zelândia que mantém um calor confortável nos pés. Preço sob consulta. **apexskiboots.com**

14 Look do dia

O pijama, quem diria, ganhou status de traje oficial dessa pandemia. Da cama ao home office, passando pelas reuniões por Zoom, não há nada mais confortável do que usar um deles, mas estar bem vestido ao mesmo tempo. A marca PYJAMA acaba de chegar ao mercado brasileiro e foi pensada para homens de todas as idade e perfis. A linha Modern é feita com tecidos em malha e a pegada é bem minimalista. Presente certo sem medo de errar. **pyjama.com.br**

15 O tênis correto

A colorida letra "V" dos tênis Vert viraram uma espécie de código que representa: descolado, fashion e politicamente correto. Um dos lançamentos da marca neste fim do ano, o V-10 Cwl White Rouille, simboliza os 10 anos de envolvimento da grife com a Amazônia. Produzidos no Brasil, mas com design francês, ele tem cabedal laminado vegano, e resinas vegetais à base de mamona e amido de milho, aplicados sobre uma lona de algodão orgânico. Os cadarços são de algodão orgânico, claro. A sola, feita com borracha da Amazônia, foi comprada de seringueiros sob as regras do comércio justo. O forro interno é com poliéster reciclado de garrafas PET. **casacipo.com.br**

16

Faca de cozinha sob medida

Após muito tempo trabalhando com facas de caça e espadas, Quintin Middleton começou a produzir facas de cozinha. Isso há dez anos atrás, um início difícil, com poucas vendas. Até o dia em que um chef de Charleston puxou-o de lado e lhe disse que, embora suas lâminas fossem lindas, não eram as ferramentas de precisão necessárias em uma cozinha. Assim, o artesão da Carolina do Sul passou a estudar como os chefs trabalhavam e entender como moldar essas ferramentas, criando assim facas mais leves, finas e ergonômicas com um fio superafiado. Hoje, as facas de Middleton são as preferidas entre chefs premiados e caminham para conquistar de vez a confiança dos mais jovens com sua nova linha de lâminas Echo, que inclui desde facas mais clássicas de 20 centímetros para uso geral, com lâminas alongadas específicas para fatiar ou até um nakiri japonês projetado para cortar vegetais. A partir de US$ 1.200. **middletonmadeknives.com**

17

Mini-iate

Após criar um novo estilo para iates, a Dominator Ilumen planeja uma sequência igualmente sensacional. Trata-se do Mini-Ilumen, uma embarcação que varia de 20 a 46 pés, para ser usada como um barco a vela ou uma lancha personalizada construída de acordo com os padrões de superiates: com mais conforto, peso mais leve e cascos de alto desempenho. O design elegante com um para-brisa incomum e popa aberta, deve atingir uma velocidade de 86 km/h e alcance de quase 555 km. Também terão giroestabilizadores Seakeeper, que proporcionam estabilidade em ondas oceânicas, como equipamento padrão e cada interior personalizado de acordo com os desejos do proprietário. A partir de US$ 350 mil.
mini-ilumen-rr@dominator.li

18

Pingente Rashid Johnson

Seguindo a tradição dos artistas modernistas que criam joias, o aclamado Rashid Johnson se uniu-se Liz Swig's LizWorks para desenvolver uma linha de anéis, pingentes e pulseiras em edição limitada de 12 peças. Qual a melhor maneira de encapsular esse espírito de 2020? Segundo a criatividade do designer, em um pingente de ouro amarelo de nove quilates com um rubi e azeviche pendurado em uma corda com esmalte vermelho na ponta, um aceno para suas recentes e expressivas obras. "Suas pinturas são tão poderosas que eu só queria dividi-las e poder usá-las", diz Swig, usando um anel de sinete como uma espécie de talismã contra a ansiedade. "Há um conforto nisso" Para melhorar ainda mais, Johnson vai doar seus royalties desse projeto para a Black Mental Health Alliance e a Prep for Prep, duas organizações sociais de apoio à saúde e ao desenvolvimento de pessoas negras e comunidades vulneráveis. A partir de US$ 15.500. **lizworks.net**

19

Chalé privado sob a aurora boreal na Noruega

Que tal passar o inverno ao lado de alguém especial, quando a pandemia refluir, contemplando as luzes do Norte em uma remota banheira de hidromassagem no Ártico? Ou ainda andar de esqui, observar baleias, passear em trenós puxados por huskies e ainda contar com um fotógrafo particular? Assim é a experiência proporcionada pelo exclusivo Aurora Lodge, chalé privado no norte da península norueguesa de Lyngen que, fora da rota turística celestial, é um dos melhores lugares para conhecer a aurora boreal. Em um jato particular, os hóspedes voam de Oslo a Tromsø, para depois sobrevoar picos de montanhas de helicóptero. Já no chalé, podem mergulhar no silêncio profundo da vastidão glacial no conforto de uma banheira de hidromassagem ao ar livre ou desfrutar de quartos aquecidos, com paredes de vidro. São seis quartos projetados pelo premiado arquiteto Snorre Stinessen, que contam com uma equipe completa de governantas, motoristas, um chef e um especialista em luzes do Norte. Também conhecida pelo esqui fora de pista, a península de Lyngen ainda oferece esporte com raquetes, passeios de motoneve ou trenó puxado por cães. É possível ainda fazer uma viagem de barco para assistir (ou mesmo nadar com) orcas migratórias e observar baleias minke e jubarte, golfinhos e botos, todos capturados pelas lentes de um fotógrafo. Ou participar de um projeto de preservação das baleias na companhia de Audun Rikardsen, premiado fotógrafo de vida selvagem e professor de biologia marinha na Universidade Ártica da Noruega, ajudando a "marcar" uma baleia por satélite de modo que possa rastreá-la mesmo após voltar para casa.
As datas para a viagem de cinco dias são flexíveis e abertas, mas se quiser conferir a migração das orcas, escolha entre novembro e fevereiro. Já os meses de inverno são recomendados para as luzes do céu do norte. A partir de US$ 129.950 para duas pessoas e a partir de US$ 161.500 para cinco, incluindo jato particular de Oslo a Tromsø. A conservação de baleias e a fotografia com Audun Rikardsen estão sujeitas à disponibilidade com preço adicional mediante solicitação. **blacktomato.com**

20 Coco Chanel ia amar...

Maison das mais famosas e glamourosas do mundo, a Chanel construiu seu império de moda reinterpretando continuamente o tweed, tecido de lã escocês dos mais elegantes no mundo fashion. Agora, a grife francesa resolveu também usar esse clássico como inspiração para sua mais recente coleção de alta joalheria. Cada peça é inspirada nos fios favoritos de Gabrielle "Coco" Chanel, com destaque para o colar Tweed d'Or, feito com pedras entrelaçadas em treliças de platina, ouro branco e ouro amarelo. Tão precioso, que parece se curvar ao redor do pescoço como um punhado de joias de tecido preso por um botão; topázio imperial de corte oval de 20,4 quilates – uma bela homenagem ao mais icônico design da casa parisiense. O longo caso de Coco Chanel com o tweed começou na década de 1920, quando ela se apaixonou pelas jaquetas de caça e pesca usadas por seu amante, o duque de Westminster. Nos anos 1950, suas criações de tweed atingiram o status de ícone, libertando as mulheres da cintura e se consolidando como um estilo que até hoje permanece dos mais elegantes. Em joias, mademoiselle Chanel criou apenas uma coleção em sua vida, em 1932, com peças incrustadas de diamantes, gemas emprestadas do Sindicato dos Comerciantes de Diamantes – e ficaria surpresa a que ponto chegou sua interpretação do pesado tecido de lã, agora em versão delicada e preciosa. US$ 677.900. **chanel.com**

21 Para causar

As peças fazem parte da última coleção da joalheira brasileira Silvia Furmanovich. O design atemporal dos brincos em pedras como turmalina Paraíba e esmeralda roubam a cena de qualquer look, seja de festa ou mais esportivo. Eternos, para atravessar gerações. **silviafurmanovich.com**

Brincos em ouro 18k, turquesa, turmalina Paraíba, água-marinha e diamante

Brincos em ouro 18k, coral, esmeralda e diamante

22

Conjunto La Serenissima, da Frette

As roupas de cama Frette são desejadas em todos os lugares do mundo, especialmente suas ultraluxuosas criações colecionáveis que a cada ano trazem um novo motivo produzido em edição limitada de 100 conjuntos. Para 2020, a marca italiana aposta em um design listrado de branco e azul, em homenagem aos tecidos antigos feitos em Veneza. "Olhamos para os tecidos produzidos por lá durante os séculos XVII e XVIII buscando justamente uma das cores características da cidade. Como o azul era uma das preferidas de Tintoretto, sua pintura La Serenissima inspirou o nome da coleção", explica Filippo Arnaboldi, CEO da Frette. Já o branco macio surge como uma assinatura da Frette em lençóis feitos à mão no ateliê italiano da grife: a mistura de jacquard de seda apoiada em um cetim de algodão liso também aparece para evocar os tecidos exuberantes do ápice de Veneza. Um conjunto de US$ 7.900, inclui lençol de fundo plano, uma capa de edredon e quatro fronhas, tudo king size. **frette.com**

23

Sonho no Havaí

Quer construir sua casa dos sonhos na Ilha do Havaí, a maior do arquipélago e preferida entre os abastados para residências de veraneio? Então precisa conhecer a costa de Kona-Kohala, uma localização privilegiada cobiçada por suas águas turquesa, praias serenas e espetaculares formações rochosas de lava. Lá também está Kohanaiki, uma comunidade costeira privada de 450 acres com um clube exclusivo para membros e um campo de golfe de 18 buracos, o único na ilha projetado pelo renomado arquiteto Rees Jones. A partir de US$ 20 milhões para o lote e taxas de arquitetos (adicional de construção e associação ao clube). **kohanaiki.com**

24

Delícias da Itália em casa

A cesta batizada de La Famiglia di Roma, da Eataly, inclui 28 itens cuidadosamente selecionados, como espumante Perlé Brut Ferrari, chocolate Amma Orgânico Flor do Mar 75%, queijo Grana Padano Soresina, azeite de oliva extravirgem Terre Francescane e panetone tradicional do próprio Eataly. Preço: R$ 2 mil.
Eataly. Av. Pres.Juscelino Kubitschek, 148, São Paulo-SP
eataly.com.br

25

Para reis e rainhas

Blend exclusivo de whiskies excepcionais envelhecidos no mínimo por 38 anos, Royal Salute 38 years Stone of Destiny é um uísque escocês, complexo e aveludado, muito equilibrado e sofisticado. Apresentado em garrafa de porcelana artesanal feita à mão, lembrando um nobre granito, leva um brasão folheado a ouro de 24 quilates. Já a rolha, também folheada a ouro, se inspira no punho das antigas espadas escocesas, e homenageia seus guerreiros corajosos e destemidos. O nome Stone of Destiny faz alusão à Pedra do Destino, usada nas cerimônias de entronização de reis e rainhas escoceses. O preço sugerido da garrafa de 700 ml é R$ 6.900.
drinksandclubs.com.br

HORA DA DIVERSÃO

Na nova fornada de relógios esportivos há um modelo para cada aventura

Por PAIGE REDDINGER Fotos DAVID PRINCE

Rolex Sky-Dweller

US$ 40.000

Um dos relógios mais complexos da linha da Rolex, o Sky-Dweller tem dois fusos horários, um display de data, um mostrador de meses e um calendário anual. Este ano o fabricante fez versões mais casuais dos modelos de metais preciosos, como esta em ouro amarelo e pulseiras de borracha, dando uma aura mais esportiva a um objeto de elite.

H. Moser & Cie. Streamliner Centre Seconds

US$ 21.500

A Moser está ganhando status cult entre fãs de relojoarias independentes, e o design retrô da pulseira e da caixa, inspirado nos anos 1970, combinado com o mostrador verde fumê, contribuem para o fator cool.

IWC Portugieser Yacht Club Chronograph

US$ 13.100

Com cronógrafo flyback e mostrador banhado em prata, sua estética tem origem nos antigos cronógrafos marinhos, e tem uma impressionante resistência à água de até 60 metros.

Audemars Piguet Royal Oak Selfwinding Chronograph

US$ 59.000
(edição limitada de 100 unidades)

Provavelmente um dos mais icônicos modelos esportivos de todos os tempos, o design do Royal Oak foi modernizado com um novo mostrador Grande Tapisserie azul-bebê em uma caixa de ouro branco de 38 mm que se ajusta bem em pulsos masculinos e femininos de todos os tamanhos.

Glashütte SeaQ Panorama Date

US$ 15.100

Ano passado, a marca alemã lançou uma nova coleção de relógios de mergulho, chamada SeaQ, inspirada em seu primeiro modelo sobmergível, de 1969. Neste ano, o modelo SeaQ Panorama Date ganhou uma caixa de aço com detalhes em ouro vermelho e rosé, mostrador cinza com acabamento escovado e uma pulseira sintética à prova d'água especial para explorar o fundo do mar.

Breitling Chronomat

US$ 8.100

A Breitling revisita o Chronomat – um modelo lançado em 1984 para marcar o aniversário de cem anos da marca e seu retorno à relojoaria mecânica – com uma caixa mais fina, de 42 mm, em comparação aos 44 mm da versão de 2018, e também elos mais arredondados na pulseira.

ENTRE LINHAS E BRILHOS

Sejam elas novas ou vintage, o melhor investimento em joias da estação é em peças geométricas chamativas que são permanentemente modernas

Por PAIGE REDDINGER Styling KAREEM RASHED Fotos HANNAH WHITAKER

1. Colar de platina com rubelitas e diamantes brancos **Tiffany & Co.** (US$ 280.000); **2.** Bracelete de ouro branco 18 k com topázios e safiras **Mish** (US$ 126.000); **3.** Anel de ouro amarelo 18 k e prata com safiras multicoloridas e uma granada mandarin de 24 k **Vram** (US$ 48.500); **4.** Brincos de ouro branco com esmeraldas colombianas e diamantes brancos **Muzo** (US$ 14.400)

1. Anel Button d'Or em ouro branco e rosé 18 k com diamantes brancos **Van Cleef & Arpels** (US$ 19.100)
2. Anel Galanterie de Cartier em ouro branco 18 k com esmeralda, laca negra e diamantes **Cartier** (US$ 119.000)
3. Brincos modelo X em ouro amarelo e branco com diamantes **Emily P. Wheeler** (US$ 9.300)

1 e 2. Anel em ouro amarelo 18 k com esmeraldas e diamantes **Sabba**, e bracelete vintage de ouro e prata com ametistas e diamantes sem assinatura, provavelmente de 1940, ambos da **FD Gallery** (preços sob consulta em f-dgallery.com)
3. Anel de platina **Cartier** de 1969 com diamantes e lápis-lazúli (US$ 52.500, em simonteakle.com)

Vinhos ícones num clique

A sommelière Jessica Marinzeck, um dos 50 nomes mundiais para o futuro do vinho e porta-voz do maior e-commerce da bebida da América Latina, faz suas apostas para os rótulos de 2021

Com uma carreira internacional reconhecida, a sommelière Jessica Marinzeck foi considerada um dos 50 nomes para o futuro do vinho no mundo pela International Wine & Spirits Competition (IWSC) e Wine & Spirits Education Trust (WSET). Como porta-voz da Evino, maior e-commerce de vinhos da América Latina, ela tem acompanhado de perto o despertar e envolvimento crescente do consumidor brasileiro com a bebida, em especial nessa quarentena.

"O vinho se tornou a bebida preferida neste período de isolamento social devido ao seu potencial gastronômico e de entretenimento. Por uma questão de comodidade e segurança, os consumidores que já tinham mais intimidade e aqueles que ainda tinham algum receio de se aventurar nesse mundo elegeram o e-commerce como principal canal de acesso. Só este ano, a Evino registrou 500 mil clientes fazendo compras em seu site", afirma.

A vinícola Elvio Cogno, que produz os principais vinhos de Langhe, como o Bordini barbaresco DOOH 2017: práticas de respeito ao meio ambiente

Jessica está em contato direto com esse público ao comandar lives semanais com degustações e harmonizações nas redes sociais. Um de seus cursos se tornou o maior de vinhos do Brasil, reunindo uma audiência de mais de dez mil pessoas. Com sua conversa descontraída, a sommelière cativa o público e o convida a navegar sem receio pelo portfólio da Evino, que se tornou a maior importadora de vinhos europeus como Barolo, Brunello e Chateauneuf-du-Pape.

Com cerca de 40 vinhos exclusivos lançados todo mês, a Evino agora amplia seu acervo premium com exemplares ícones de cada país para que essa jornada do consumidor fique cada vez mais completa. "São produtores que se tornaram referência mundial e vinhos excepcionais reconhecidos pela crítica e pelo público", diz Jessica.

Da França, conta ela, "estamos trazendo exemplares da Chapoutier, grande nome do Vale do Rhône, uma vinícola com mais de 200 anos de história. Em 1990, o

JUSSARA MARTINS. DIVULGAÇÃO

famoso e atual enólogo Michel Chapoutier assumiu a direção, tornando a produção biodinâmica. Em Hermitage, na França, são feitos alguns dos vinhos mais renomados desse produtor. Os vinhedos estão plantados em encostas e estão entre os mais valorizados do Rhône. São apenas 136 hectares, majoritariamente cultivados com Syrah, mas também há plantações de uvas brancas como Marsanne e Roussanne".

Um dos destaques da Itália é a vinícola Elvio Cogno, que produz os principais vinhos de Langhe. A vinícola possui cerca de 15 hectares de propriedade de vinha em Novello, um dos 11 municípios da província de Cuneo onde se faz o Barolo DOCG, num dos terroirs mais prestigiosos do mundo. "Elvio Cogno acredita que o verdadeiro progresso no campo enológico coincide com a agricultura e as práticas orgânicas e que os métodos e intervenções devem ser praticados com respeito total ao meio ambiente, aos humanos e aos trabalhadores", explica Jessica.

Nessa coleção exclusiva há outras vinícolas renomadas, como a Compañía Vinícola del Norte del España (CVNE), cuja adega foi projetada pelo engenheiro Alexandre Gustave Eiffel. Fundada em 1879, a vinícola começou a ganhar premiações internacionais após seis anos e desde então seu reconhecimento só aumentou. Outro grande nome é a Valduero, bodega familiar criada em 1984, uma das primeiras a serem fundadas na D.O. Ribera del Duero. "Uma das grandes preocupações da família García Valduero sempre foi a qualidade das uvas e a autossuficiência dos vinhedos. São 200 hectares de vinhedos plantados em uma área com terroir característico, resultando em vinhos complexos e memoráveis", diz.

Dessas vinícolas, Jessica escolheu quatro exemplares para presentear, vinhos que tornam qualquer adega festiva e todo encontro memorável. "Com esses rótulos, qualquer ocasião se tornará ainda mais especial. Agora mais do que nunca, o vinho se tornou sinônimo de acolhimento – e por que não se presentear com um rótulo exemplar como esses?"

UM HERMITAGE BIODINÂMICO DE COMPLEXIDADE E TIPICIDADE ÚNICAS

The World's Most Admired Wine Brands Drinks International 2019

O branco Hermitage goza da mesma reputação de seu primo tinto. Encorpado e rico, é menos inebriante e mais seco que um Condrieu. Com passagem de 12 meses em carvalho, desenvolve uma incrível riqueza de aromas caracterizados por notas de avelã e damasco seco.

FICHA TÉCNICA

NOME: M. Chapoutier Mure de Larnage Hermitage AOC 2011
TIPO: Branco | **UVA:** Marsanne | **PAÍS:** França | **REGIÃO:** Vale do Rhône – Hermitage | **VISUAL:** amarelo-dourado
NARIZ: Apresenta muita complexidade, com notas de frutas cítricas, frutas brancas de caroço, damasco, flores brancas e um toque de avelã tostada
BOCA: Encorpado e bem rico, com grande potencial de guarda
Harmonização: crustáceos, peixes, salada caprese, massas com molhos cremosos e queijos macios.

UM BARBARESCO ELEGANTE E DE CARÁCTER FORTE

Top 100 Wineries of the Year 2020 by Wine&Spirits

Este Barbaresco é um vinho elegante e estruturado, com um carácter forte. É um vinho que exige respeito pela sua identidade plena, da vinha à adega com passagem de 12-14 meses em grandes barricas de carvalho. Essa é a aposta de um produtor de vinhos históricos, a expressão suprema das colinas de Langhe.

FICHA TÉCNICA

NOME: Elvio Cogno Bordini Barbaresco DOCG 2017
TIPO: Tinto | **UVA:** Nebbiolo | **PAÍS:** Itália | **REGIÃO:** Piemonte – Barbaresco | **VISUAL:** Vermelho-rubi granada
NARIZ: Frutas vermelhas com notas de tabaco
BOCA: Aveludado, elegante, intenso, taninos macios, final persistente
Harmonização: Massas com molho de tomate, queijos de massa mole, pratos com trufa branca e carnes assadas.

UM CUNE BRANCO JOVEM REFRESCANTE E DE BELA ACIDEZ

Safra 2018 com 90 pontos James Suckling

A vinícola foi nomeada de acordo com suas iniciais, porém, um erro de digitação no qual o "V" se tornou "U" resultou na criação da marca ícone Cune, produzida pela companhia desde o século 19. Este é um jovem branco feito a partir da casta Viura.

FICHA TÉCNICA

VINHO: Cune Rioja Blanco DOCa 2019 | **TIPO:** Branco | **UVA:** 100% Viura | **PAÍS:** Espanha | **REGIÃO:** Rioja | **VISUAL:** amarelo-palha com tons esverdeados
NARIZ: Notas de frutas brancas de caroço, como pêssego, maçã verde, pêra e delicados toques florais.
BOCA: Em boca é um vinho refrescante, com uma bela acidez
Harmonização: Aperitivos, peixes, frutos do mar e presunto curado.

UM VALDUERO DE TANINOS MARCADOS E AROMAS ESPECIAIS

95 Pontos Decanter

Neste vinho você vai encontrar a melhor expressão da região de Ribera del Duero. As uvas, colhidas à mão, são originárias dos 2 vinhedos mais altos da região, com vinhas de mais de 40 anos de idade. A fermentação é feita com leveduras naturais da casca das uvas, preservando as características mais puras da bebida. Depois, o vinho passa 2 anos e meio em barricas de carvalho de diferentes origens e mais 1 ano em garrafa.

FICHA TÉCNICA

NOME: Valduero Tierra Alta de 2 Cotas Reserva Ribera del Duero DO 2014 | **TIPO:** Tinto | **UVA:** Tempranillo | **PAÍS:** Espanha | **REGIÃO:** Ribera del Duero | **VISUAL:** vermelho-rubi brilhante com tons granada
NARIZ: notas de café, tabaco e carvalho
BOCA: intenso, carnudo e com taninos potentes
Harmonização: carnes fortes, como cordeiro, e queijos bem curados

CHAMPANHE COTIDIANO

Claro, abra uma (ou seis) garrafas nas festas de fim de ano, mas espumantes como estes são tão bons que deveriam ser consumidos regularmente

Por PAIGE REDDINGER Fotos DAVID PRINCE

Requisitado em ocasiões especiais e nas ceias de Natal e Réveillon, o champanhe é um vinho e cada vez mais faz parte do dia a dia. Que tal brindar com pratos cotidianos como frango assado ou batatas fritas? "É o único vinho que você pode beber nas 24 horas do dia", diz Didier Mariotti, mestre de adega da Veuve Clicquot. "Almoço, jantar, noite adentro..." Aqui, algumas garrafas, e seus companheiros ideais, para abrilhantar a sua mesa.

FRANGO ASSADO COM CROSTA DE ERVAS

"A comida é o primeiro diálogo entre o champanhe e o mundo exterior", diz o chef Vincent Chaperon. "E neste 2010, temos um vinho amplo, profundo e intenso para harmonizar com carnes firmes e secas, preparadas em cozimento prolongado." A Dom Pérignon foi uma das poucas casas a declarar uma safra de 2010 após as torrenciais chuvas de verão. Ainda assim criou um vinho surpreendentemente luxuoso, cheio de frutas tropicais e coalhada de limão. A acidez de estalar os lábios aparece no final, mostrando como o Dom Pérignon 2010 (US$ 188) evolui com a idade. Combina perfeitamente com a receita italiana de peito de frango com ervas, famosa no norte de Milão. Já o Ca 'del Bosco 2010 Annamaria Clementi Franciacorta Riserva (US$ 120) é profundo e cheio de nuances, com camadas de torta torrada e aromas de avelã e creme de limão, pera apimentada e maçã seca. Fresco e sem adição de açúcar, é mais refinado do que seu primo, o prosecco, como uma mistura perfeita de Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Blanc.

BATATAS FRITAS

Batatas fritas têm tudo a ver com prazer. Sim, falamos de um legume, mas a questão aqui é mais o lado saborosamente gorduroso, salgado e crocante, que as tornam uma combinação ideal para vinhos que também têm tudo a ver com prazer. O Comtes de Champagne Blanc de Blancs de 2008, da Taittinger (US$ 200), por exemplo, preenche esse requisito. "É um espumante clássico em sua pureza e objetividade, mas com duas qualidades ideais", diz Vitalie Taittinger. No primeiro gole, você imediatamente imerge nessa sensação de gratificação, assim como na primeira mordida nas batatas fritas. Adicione um elemento como o sal trufa, que combina com as camadas mais complexas do vinho, e aromas que evocam notas de terroir. "É simples e sofisticado", completa. Todd Graff, enólogo da Frank Family Vineyards, concorda e oferece seu Brut Rosé 2015. "O sal marinho e o óleo são cortados pela crocância limpa do vinho", diz ele. Vibrante, mas elegante, o Frank Family Vineyards Brut Rosé, Carneros (US$ 55), abre com uma leve salinidade de uma brisa fresca do oceano envolvendo notas de framboesa, pêssego e pedras do rio. Uma gama de frutas vermelhas se desdobra no paladar, da cereja e morango à framboesa e cramberry, cortada com um ligeiro amargor da casca de laranja. De encher a boca com um acabamento seco e refrescante.

VERDURAS FRESCAS EM CALDO COM ERVAS

"Champagne é um vinho do cotidiano porque celebra a beleza da vida todos os dias", filosofa Didier Mariotti, da Veuve Clicquot. "Traz um sorriso às pessoas." Algo que precisamos, mais do que nunca, neste ano. Entre os primeiros lançamentos vintage de 2012, o 2012 La Grande Dame Yayoi Kusama, da Veuve Limited Edition (US$ 195), é incrivelmente novo e sofisticado. A partir de 2008, a maison mudou para uma mistura forte de Pinot Noir – 90% neste aqui – permitindo que Mariotti se inclinasse para as características das uvas vindas de duas regiões: norte, com um vinho mais forte, e sul, de onde vêm mais energia e frutos. A espinha dorsal de limão e amargor quase forte são uma ótima combinação para vegetais verdes como aspargos frescos. A riqueza do caldo – ou de um delicado tempurá – provoca as notas mais profundas de brioche amanteigado e erva-doce. Um espumante Oregon, versão Chardonnay, também transborda frutas cítricas, tornando-o ideal para verduras recém-colhidas. O Soter 2013 Mineral Springs Blanc, de Blancs Yamhill-Carlton (US$ 100), por exemplo, abre com um cheiro de pão fresco, acompanhado de maçã, amêndoa, flor branca e limão Meyer. O vinho faz jus à sua origem, com um toque mineral sob uma acidez azeda transportada por uma elegante efervescência a um final longo e seco.

“Quando você sabe que um chapéu lhe cai bem? Quando ninguém ri.”

FRANK SINATRA

O presidente americano Theodore Roosevelt

Humphrey Bogart, ator do cinema noir

Tom Jobim no início da década de 1990

O famosíssimo chapéu Panamá, quem diria, é do Equador. É lá, e apenas lá, que nasce a palha com que ele é feito, a toquilla. Os chapéus, que se tornaram um clássico de elegância, começaram a ser produzidos há mais de mil anos, pelos incas.

Em 1630, as províncias costeiras de Guayas e Manabi passaram a tecer os chapéus de palha. A origem remonta a uma cidade chamada Montecristi (da região de Manabi). Eles eram chamados de chapéus “jipijapa”, “toquilla” ou “montecristi”.

Quando o Equador foi colonizado pelos espanhóis, os imigrantes notaram que o povo nativo usava chapéus de palha e não demorou para que eles levassem os modelos para a Europa. No século XVIII, os chapéus de palha toquilla já eram usados por nobres espanhóis.

Depois da independência do país, já no século XIX, o chapéu passou a ser produzido na região de Montecristi. A moda se espalhou pela América Central e chegou ao Panamá no começo do século XX.

O nome “Panamá” surgiu quando os franceses e americanos, que participaram das obras de construção do Canal do Panamá (1904-1914), começaram a imitar os trabalhadores locais, usando os chapéus para se protegerem do calor e da umidade. De volta para casa, eram perguntados de onde vinham aqueles chapéus e respondiam: “do Panamá”! Foi aí que começou a exportação.

A fama do Panamá aumentou quando o então presidente dos Estados Unidos, Theodore Roosevelt, fez uma visita às obras do Canal e apareceu nas capas dos jornais americanos com o chapéu.

Desde Napoleão Bonaparte, o acessório é utilizado por governantes e realezas de todo o mundo. Entre eles, o príncipe Akihito, do Japão.

Feitos de forma inteiramente artesanal, podem levar de dois dias a seis meses para ficarem prontos, dependendo do chapéu. Alguns chegam a custar até 1.200 dólares.

Os mais baratos normalmente possuem fibras mais grossas e em menor quantidade, o que afeta a proteção do sol e a maleabilidade do acessório. Isso porque, por ter uma trama mais aberta, o chapéu permite uma maior entrada de luz. Além disso, quando o modelo só tem uma trama, é impossível usar a peça depois de dobrar, porque fica marcado e deforma o formato original.

Meticulosamente tecidos à mão, esses chapéus são considerados, além de um símbolo nacional, verdadeiros tesouros no Equador. Por isso, foram reconhecidos pela Unesco como Patrimônio Cultural Intangível do Mundo em 2012.

LINHA DO TEMPO

1. **Há mais de mil anos:** Os chapéus começaram a ser produzidos pelos incas
2. **1630:** Início da produção em províncias do Equador
3. **Século XVIII:** nobres começam a usar o chapéu na Europa
4. **1848:** O então presidente do Equador começa a exportar para os EUA
5. **1855:** São exibidos na feira mundial em Paris
6. **1906:** Santos Dumont já usava o seu e o presidente Theodore Roosevelt, dos EUA, usa o chapéu durante uma visita ao Canal do Panamá
7. **Década de 1940:** Estrelas de cinema popularizam dentro e fora das telas. “E o Vento Levou” e “Casablanca” deram a imagem de glamour
8. **Década de 1950:** No Brasil, Getúlio Vargas vira adepto
9. **Década de 1980:** Tom Jobim adota o seu
10. **2012:** É reconhecido pela Unesco como Patrimônio Cultural Intangível do Mundo.

DIVULGAÇÃO; REPRODUÇÃO

ENJOY
LIVE AND ON-DEMAND
CLASSES

TECHNOGYM
The Wellness Company

TECNOLOGIA & DESIGN
ALAMEDA GABRIEL MONTEIRO DA SILVA,
1158, SÃO PAULO
WWW.TECHNOGYM.COM.BR
(11)94597-0396

CLASSE INCOMPARÁVEL.

Orgulhoso de ser o único fabricante estrangeiro de jatos executivos com centro de serviços próprio no Brasil.
WWW.DAS-SOD.COM

Prepare-se para usufruir da cabine mais espaçosa, mais alta e mais larga da aviação executiva. O Falcon 6X possui um alcance de 5.500 nm (10.186 km) e velocidade máxima de mach 0,90. Ao estabelecer um padrão mais elevado e mais amplo, destaca-se por si só. **Apresentando o Falcon 6X: as 5.500 nm mais espaçosas e produtivas que você percorrerá.**

Falcon 6X
CLASSE INCOMPARÁVEL

WWW.DASSAULTFALCON.COM | RODRIGO PESOA: +55 11 3521 7201 | RODRIGO.PESOA@FALCONJET.COM

DASSAULT AVIATION