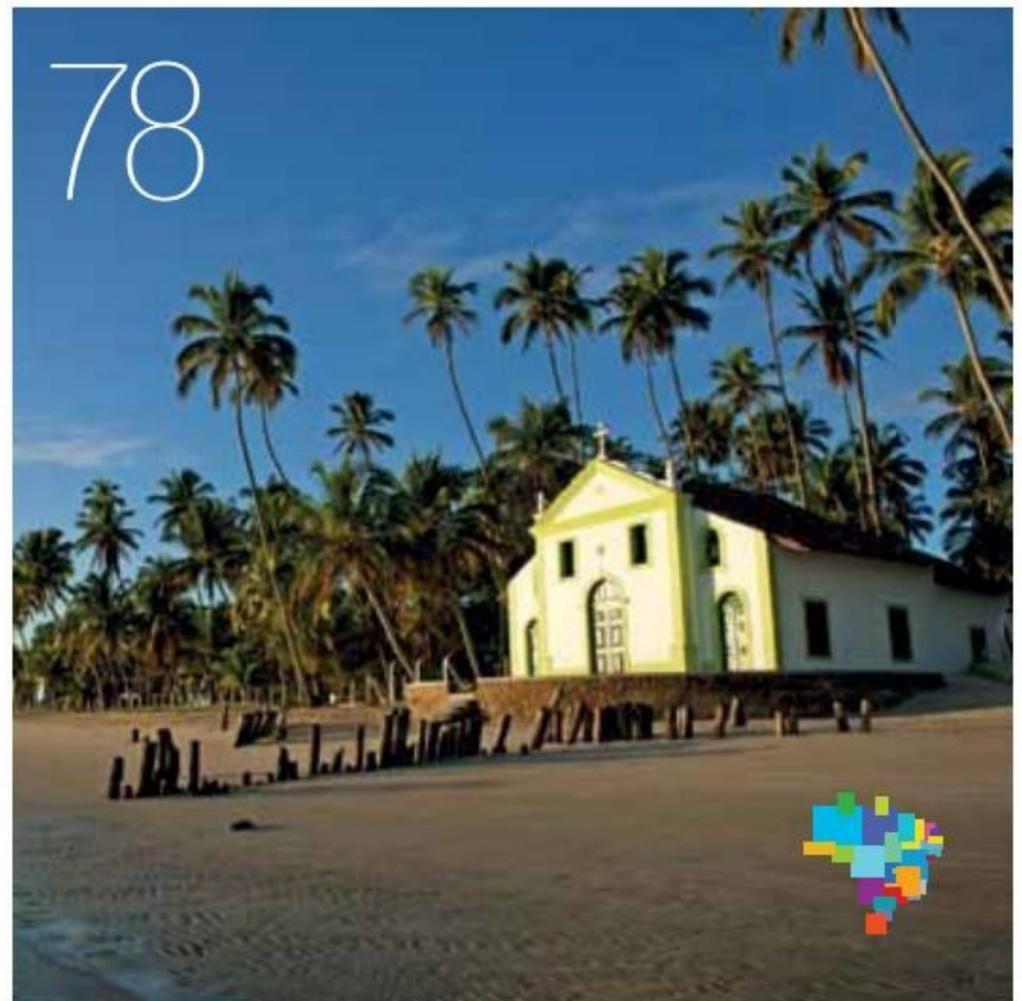
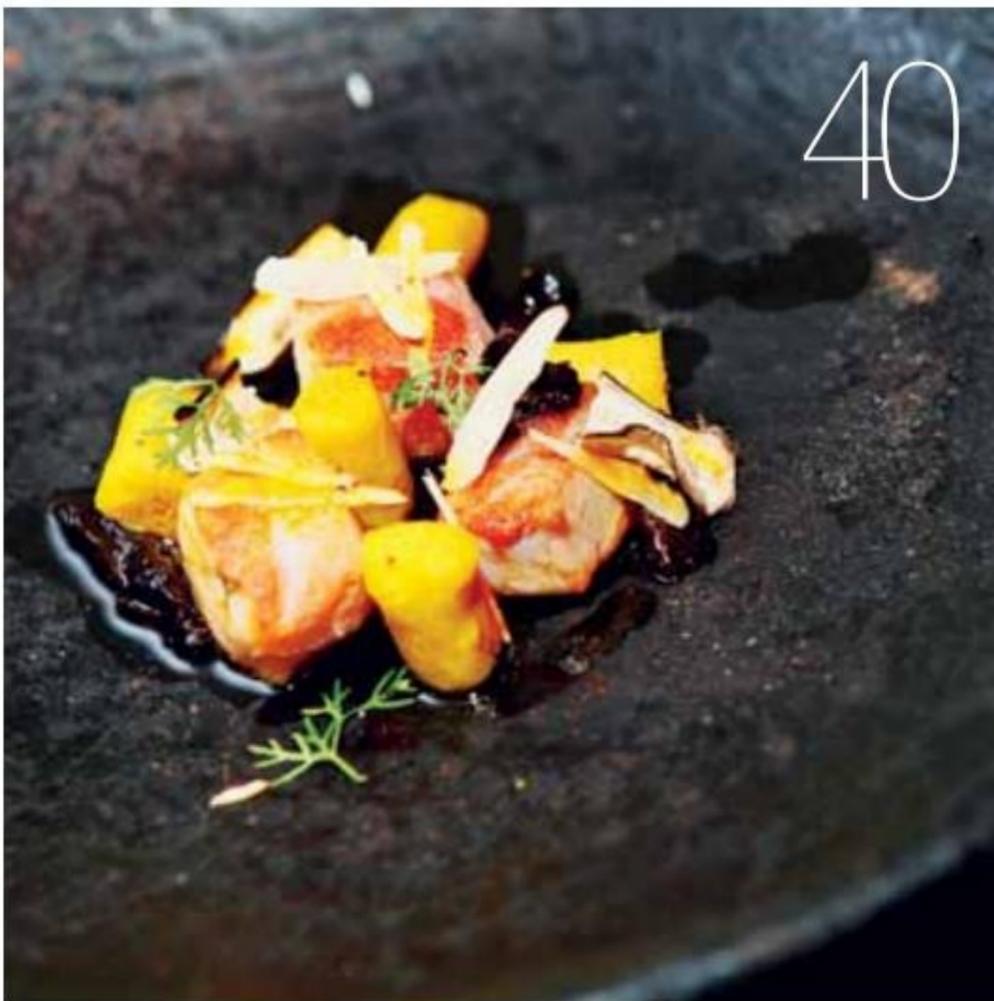




A REVISTA DA AZUL LINHAS AÉREAS BRASILEIRAS

- 40 GASTRONOMIA**
O MELHOR RESTAURANTE DO PARÁ
- 78 VIAGEM**
UM REFÚGIO EM PERNAMBUCO
- 96 PERFIL**
JOÃO BOSCO RELEMBRA SEUS PARCEIROS MÚSICAIS



EDITORIAL

Mais uma novidade da Azul



Caro leitor,

Você está prestes a mergulhar na mais nova publicação de bordo da Azul Linhas Aéreas Brasileiras. Esta é a primeira edição da *Azul Magazine*, uma revista feita especialmente para você, Cliente Azul.

Ainda estamos saboreando um grande momento, dando continuidade à fusão entre a Azul e a Trip, que recentemente recebeu sinal verde dos órgãos reguladores. Vivendo nossos valores, a Azul caminha para servir cada vez mais e melhor seus Clientes. Não só é reconhecida como a mais abrangente empresa aérea nacional, como também trabalha para se tornar a melhor companhia aérea do mundo.

Seguindo nosso DNA inovador, criamos, em parceria com Wish Report, uma publicação com conteúdo para todos os gostos, abordando diversos temas sob diferentes óticas, contados em nossas matérias e por nossos ilustres entrevistados. Tudo em perfeita harmonia e com belíssimas imagens.

A primeira seção, *4 cantos*, traz uma agenda cultural com atrações das principais cidades do País, além de notas e entrevistas sobre os lançamentos de discos, livros e filmes. Destaque nesta primeira edição para a Virada Cultural, em São Paulo, e para o show de Paul McCartney, em Belo Horizonte. Na música, a atenção está voltada para o lançamento do disco de Ed Motta e, no cinema, para os dois filmes baseados na história e canções da Legião Urbana (*Somos Tão Jovens* e *Faroeste Caboclo*). A seção traz ainda dicas gastronômicas, como um curioso guia de botequins das favelas pacificadas do Rio.

O segundo caderno é o *Destinos*, que aborda pautas de viagens para os mais diversos locais, desde grandes centros até cidades e regiões menos conhecidas, mostrando o que nosso País tem de melhor. Nesta edição, o estilista Ronaldo Fraga fala sobre Belo Horizonte, e a apresentadora Marina Person, sobre Carneiros, em Pernambuco. Eles dão dicas especiais sobre o que levar em sua mala. Há também a seção *Eu Fui*, na qual Cauã Reymond fala de Fernando de Noronha, um dos paraísos naturais mais belos do planeta.

Em seguida, o caderno *Em Foco* traz perfis e reportagens sobre diferentes assuntos. Destaque para o grande músico João Bosco e para os novos museus do Rio de Janeiro: MAR e Casa Daros.

O último caderno da revista, *Páginas Azuis*, traz todas as novidades sobre a Azul, com números e informações úteis aos Clientes. Confira nesse caderno uma entrevista especial com a comissária de bordo Azulanir Azulay, além de curiosidades sobre aviação e os novos voos e destinos da companhia pelo Brasil.

Desejo a você uma boa leitura e uma ótima viagem!

José Mario Caprioli
*Presidente do Comitê Executivo
da Azul Linhas Aéreas Brasileiras*

COLABORADORES

Leonardo Aversa

fotógrafo

Tem seus cliques publicados nas principais revistas e jornais do País. Fez parte da equipe de *O Globo* por mais de dez anos e ganhou diversos prêmios. Nesta edição, fotografou o cantor João Bosco, o designer Sergio Rodrigues e fez imagens da recém-inaugurada Casa Daros.



Ilana Bessler

fotógrafa

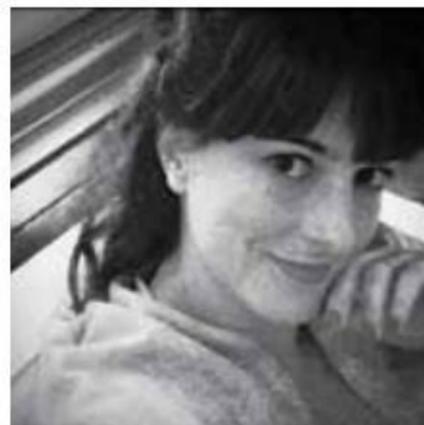
Descobriu a paixão pela fotografia em 1995. Carioca, já teve passagens por FujiFilm, Estúdio Marcio Scavone e 1500 Gallery, em Nova York. Montou seu estúdio em 2001 e faz ensaios publicitários, de moda, decoração e arte. É dela o retrato dos jovens chefs que ilustra a matéria de gastronomia.



André Vieira

fotógrafo

Começou sua carreira em 1994 no Rio, onde escreveu para *O Dia*. Mais tarde, descobriu o talento para fotografia e foi morar em Nova York, onde colaborou em veículos como *The New York Times* e *National Geographic Adventure*. Neste número, são dele as imagens da capital mineira.



Fred Melo Paiva

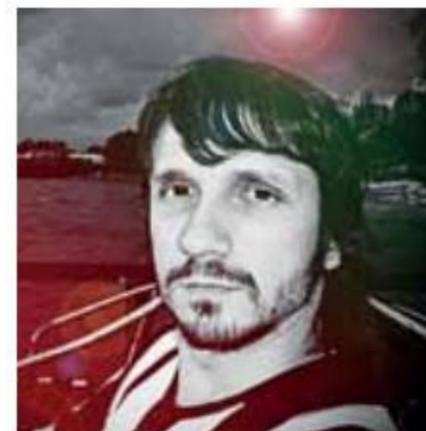
jornalista

Mineiro e atleticano religioso, assina uma coluna apaixonada sobre o Galo no jornal *Estado de Minas*. Já foi diretor de redação das revistas *Trip* e *Tpm* e editor em *O Estado de S. Paulo*. Este mês, estreia a série *O Infiltrado*, no History Channel, e assina aqui a reportagem sobre Belo Horizonte, sua cidade natal.

Ailin Aleixo

jornalista

Criadora do site *Gastrolândia*, divide seu tempo entre restaurantes, viagens e sete gatos. Publicitária de formação, mas jornalista de atuação, já foi editora e crítica gastronômica de *Playboy*, *Época São Paulo* e *Alfa*. Neste número, faz um relato sobre o Remanso do Bosque, a casa de maior sucesso de Belém.



Cristina Hentschke

publicitária

Formada em publicidade, tem um pé no jornalismo, com trabalhos realizados na Espanha, onde também dirigiu curtas. Faz parte do setor de criação da Agência Escala e presta consultoria para clientes como Forum, Tufi Duek, Colcci e Sommer. Aqui, ela mostra os melhores pontos da Rua Padre Chagas, em Porto Alegre.

EXPEDIENTE



David Neeleman,
fundador e CEO da Azul
Linhas Aéreas Brasileiras

DIRETORIA

Neneto Camargo

EDITORIAL

Diretor Editorial
Luciano Ribeiro
luciano@azulmagazine.com.br

Diretor de Arte
Zé Renato Maia
zerenato@azulmagazine.com.br

Editor
Patrick Moraes
patrick@azulmagazine.com.br

Editor de Arte
Christian Toledo Cecilio
christian@azulmagazine.com.br

Editora-Assistente
Bruna Tiussu
bruna.tiussu@azulmagazine.com.br

Repórter
Fernando Menezes
fernando.menezes@azulmagazine.com.br

Produtora
Rebeca Martinez
rebeca@azulmagazine.com.br

*Tratamento de Imagens
e Pré-Impressão*
Everaldo Guimarães
aldo@azulmagazine.com.br

Revisão
Paulo Vinicius de Brito

PROJETO GRÁFICO

zrmaia.com.br

Diretor de Criação
Zé Renato Maia

Designer
Christian Toledo Cecilio

Ilustrações
Marcelo Pitel

Colaboradores

Ailin Aleixo
André Vieira
Chema Llanos
Christian Gaul
Cris Hentschke
Fred Melo Paiva
Gabriela Longman
Gustavo Leitão
Ilana Bessler
José Bassit
Leka Mendes
Leonardo Aversa
Leonardo Finotti
Marcelo Pitel
Marco Antonio Barbosa
Paula Brandão
Renato de Alexandrino

PUBLICIDADE

Diretor Comercial
Rodrigo Ferrari
rodrigo@azulmagazine.com.br

Gerente Comercial
Marcelo Trevenzoli
marcelo.trevenzoli@azulmagazine.com.br

Executivos de Contas
Andreia Kretilli
andreia.kretilli@azulmagazine.com.br
Rivane Ferreira
rivane.ferreira@azulmagazine.com.br
Sandra Torre
sandra.torre@azulmagazine.com.br

Assistente Comercial
Caroline Camboim
caroline.camboim@azulmagazine.com.br

MARKETING

Gerente de Marketing
Bárbara Conte
barbara.conte@azulmagazine.com.br

Assistente de Marketing
Natália Bertini
natalia.bertini@azulmagazine.com.br

Projetos
Fabiana Quintana
fabiana.quintana@azulmagazine.com.br

DISTRIBUIÇÃO

Gerente de Circulação
Jane Pinheiro
jane.pinheiro@azulmagazine.com.br

Circulação
Carlos André Melo
carlos.andre@azulmagazine.com.br



COMUNICAÇÃO E MARCA

*Diretor
de Comunicação e Marca*
Gianfranco Beting

Gerente de Comunicação
Carolina Constantino

Coordenador de Comunicação
Fabio Abud

Diretor de Arte
Nemo Sampaio

*Coordenadora de Marca
e Produto*
Renata Florenzano

MARKETING

Gerente de Marketing
Daeene Andrade

Analista de Marketing
Géssica Romanini

IMPRESSÃO

Produtores Gráficos
Vitor Soares
Daniel da Rocha

CTP, Impressão e Acabamento
IBEP Gráfica

Tiragem
90.000 exemplares



Expediente
Editora Arranjo de Letras Eireli
CNPJ – 11.052.806/0001-40
Endereço – Av. Paulista, 1998, 23º andar –
Bela Vista, CEP 01310-300

AZUL Magazine não se responsabiliza pelos conceitos emitidos nos artigos assinados. As pessoas que não constam do expediente da revista não têm autorização para falar em nome de Abordo ou retirar qualquer tipo de material para produção de editorial caso não tenham em seu poder uma carta atualizada e datada, em papel timbrado, assinada por pessoa que conste do expediente.

SUMÁRIO

A REVISTA DA AZUL LINHAS AÉREAS BRASILEIRAS

MAIO 2013

14 Editorial

16 Colaboradores

18 Expediente

20 Sumário

25 4 cantos

26 Agenda

As melhores atrações do mês

28 Livros

Um guia de botecos nas favelas cariocas

32 Cinema

Legião Urbana invade as telas

34 Música

Ed Motta em ritmo de flashback

38 Design

Uma conversa com Sérgio Rodrigues

40 Gastronomia

Irmãos Castanho, as revelações de Belém

46 O quarto

Uma noite na suíte do Hotel Fasano, no Rio

48 A rua

Dicas da Padre Chagas, em Porto Alegre

50 Hot Spot

O esconderijo de Amir Slama

52 5 Perguntas

Speto e a revitalização urbana

54 Vitrine

Uma seleção de recicláveis

56 Olhar Azul

Os registros dos passageiros

58 André Barcinski

O aniversário de discos históricos

60 Mário Magalhães

Tropeções na língua alheia

38



46



52



34



40



SUMÁRIO

63 destinos

64 Viagem

O lado mais moderno de Belo Horizonte

76 Fazendo a mala

Ronaldo Fraga mostra o que levar para BH

78 Viagem

Dias de sossego na Praia dos Carneiros

86 Fazendo a mala

A bagagem praiana de Marina Person

89 Eu fui

Dez dicas de Noronha por Cauã Reymond



115 azuis

116 Números

117 Na escuta

120 Gente Azul

121 Entretenimento

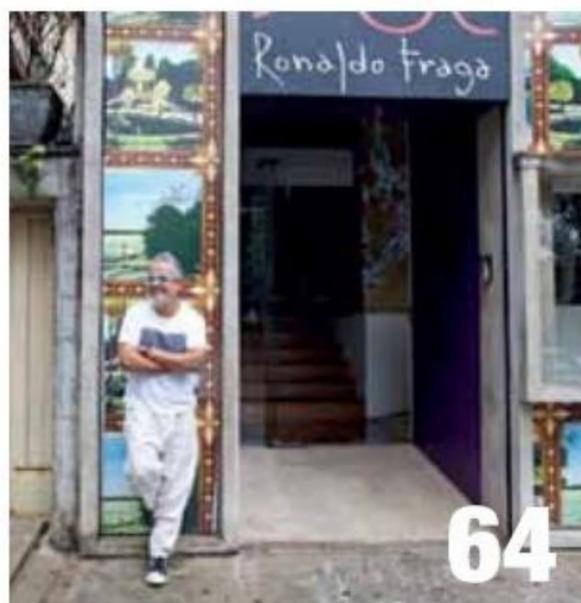
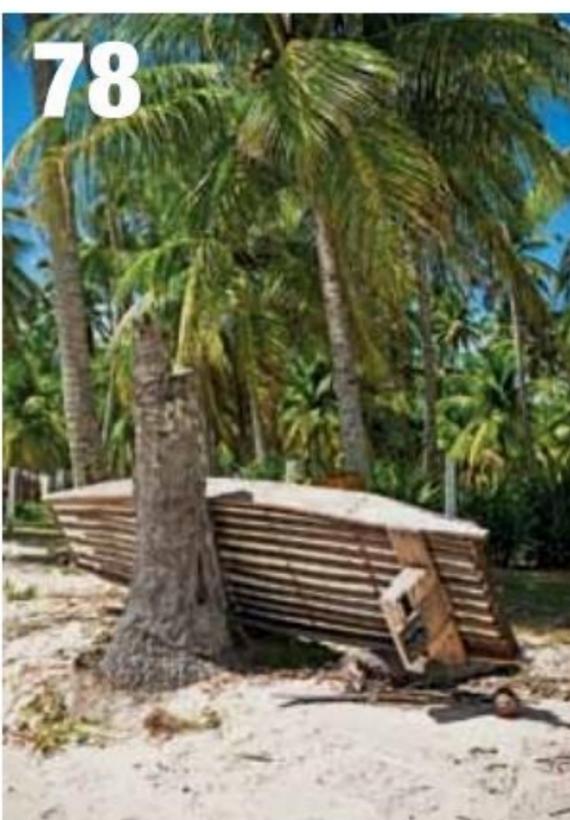
122 Curtas

124 Experiência Azul

127 Mapa de Rotas

128 Serviço de Bordo

130 Panorâmica



95 em foco

96 João Bosco

O cantor relembra 40 anos de carreira

102 Gabriel Medina

O surfista quer ganhar o mundo

108 Cultura

Conheça os dois novos museus do Rio

114 Made in Brazil

Lourenço Bustani e a economia engajada



4cantos

Novidades, atrações e descobertas em todo o Brasil

26 agenda

Os programas de maio

28 livros

Endereços infantis no Rio

32 cinema

José Wilker, o diretor

34 música

Ed Motta e o tributo às FMs

38 design

Obras de Sergio Rodrigues

40 gastronomia

Preços honestos em SP

46 o quarto

Uma noite no Fasano (RJ)

48 a rua

Padre Chagas (RS)

50 hot spot

O refúgio de Amir Slama

52 5 perguntas

Speto e a arte do grafite

54 vitrine

Consumo reciclável

56 olhar azul

Os cliques dos passageiros

58 colunas

*André Barcinski e
Mário Magalhães*

Sopro de renovação

Belém PA

Os irmãos Thiago e Felipe Castanho comandam o Remanso do Bosque, o restaurante mais criativo do Norte do País

01/SP Roberto Carlos

O Rei volta a São Paulo para mais uma temporada de shows. O repertório traz clássicos, como *Emoções e Detalhes*, e o novo sucesso, *Esse Cara Sou Eu*. O cantor ainda faz mais oito apresentações na capital paulista este mês.

Espaço das Américas, Rua Tagipuru, 795, Barra Funda, São Paulo. T 11 2027 0777. Qua. (1), sex. (3), sáb. (4), ter. (7), sex. (10) e sáb. (11), às 21h30; dom. (12), às 18h30; sex. (17) e sáb. (18), às 21h30.

Entre R\$165 e R\$540 / ticket360.com.br



02/SP Ópera Ça Ira

A capital paulista recebe pela primeira vez a ópera escrita pelo ex-líder do Pink Floyd, Roger Waters. Ambientado na época da Revolução Francesa, o musical discute os conceitos de tirania, poder e liberdade. Espere uma apresentação primorosa, com orquestra, solistas e coro de alto nível.

Theatro Municipal de São Paulo, Pça. Ramos de Azevedo, s/n°, Centro, São Paulo. T 11 3397 0300. Qui. (2), sáb. (4), ter. (7) e qui. (9), às 20h. Entre R\$40 e R\$100 / ingressorapido.com.br



03/RJ Ney Matogrosso

A bordo do show *Atento aos Sinais*, o cantor desembarca no Rio para três apresentações.

O roteiro mescla músicas célebres, como *Roendo as Unhas*, de Paulinho da Viola, e canções da nova geração, como *Freguês da Meia-noite*, de Criolo. Ele ainda viaja para Belo Horizonte (10, 11 e 12) e Salvador (31 e 1º de junho).

Vivo Rio, Av. Inf. Dom Henrique, 85, Flamengo, Rio de Janeiro. T 21 2272 2919 / Sex. (3) e sáb. (4), às 22h; dom. (5), às 20h. Entre R\$80 e R\$260 / ingressorapido.com.br

04/MG Paul McCartney

O ex-beatle vem ao Brasil pela sexta vez e se apresenta em cidades em que nunca tocou antes. O início da turnê *Out There!* será no Mineirão, em Belo Horizonte. Em seguida, faz shows em Goiânia (6) e Fortaleza (9). No repertório estarão canções clássicas, como *Hey Jude*, *Let it Be* e *Live and Let Die* em um espetáculo que beira duas horas e meia de duração.

Mineirão, Av. Antônio Abrahão Caram, 1001, São Luís, Belo Horizonte. T 31 3916 0488. Sáb. (4), às 21h30. Entre R\$ 160 e R\$ 600 / ingresso.com.br



Fotografias: D'Avilgaço

05/SP Fórmula Indy

A categoria volta a São Paulo para a disputa da quarta etapa da temporada, no Circuito do Anhembi. Nos três anos anteriores, a vitória ficou com o australiano Will Power. Líder da competição após duas provas, Helio Castroneves é a grande esperança para quebrar o jejum verde-e-amarelo. Tony Kanaan e Bia Figueiredo são os outros pilotos brasileiros.

Circuito Anhembi, Av. Otávio Fontoura, s/n°, Santana, São Paulo. Dom. (5), às 14h. Entre R\$110 e R\$900 / tk1.com.br



09/RJ Disney On Ice

Mickey, Minnie e sua trupe vão aterrissar no Rio para mais uma temporada. Desta vez, o espetáculo de patinação comemora o centenário da Disney e apresenta personagens mais modernos, como Stitch e Nemo. É uma superprodução de duas horas de duração e 155 figurinos. Depois da temporada carioca, o show segue para São Paulo, entre os dias 16 e 26 deste mês.

Maracanzinho, R. Prof. Eurico Rabelo, s/n°, Tijuca, Rio de Janeiro. T 21 4003 5588. Qui. (9), às 10h30, às 15h30 e às 19h30, sex. (10), às 15h e às 19h30, sáb. (11), às 15h e às 19h, e dom. (12), às 11h, às 15h e às 19h. Entre R\$60 e R\$220 / ticketsfortun.com.br



10/RS FestiPOA

O escritor Daniel Galera e o cartunista argentino Ricardo Liniers são alguns dos nomes confirmados para a sexta edição da Festa Literária de Porto Alegre. A abertura será marcada pelo lançamento de *O Espírito da Prosa*, novo livro de Cristovão Tezza, o homenageado do evento. A programação também terá debates e saraus sobre a arte da escrita, além de dez cursos e oficinas que abordarão música, prosa e poesia em diferentes pontos da cidade.

Casa de Cultura Mario Quintana, R. dos Andradas, 736, Centro, Porto Alegre. T 51 3221 7147, e em mais cinco lugares da capital gaúcha. Até o dia 19. Grátis / festiliteraria.blogspot.com.br



17/BA Caetano Veloso

O cantor e compositor volta à Bahia natal para mostrar pela primeira vez o show do aclamado disco *Abraço*, na Concha Acústica do Teatro Castro Alves, em Salvador. O repertório apresenta dez das 11 canções do novo álbum, como *Estou Triste* e *Quando o Galo Cantou*, e clássicos, como *Triste Bahia* e *Eclipse Oculto*. O músico ainda faz, neste mês, shows no Recife (18) e em Uberlândia (30).

Teatro Castro Alves, Pça. Dois de Julho, s/n°, Campo Grande, Salvador. T 71 3535 0600. Sex. (17), às 19h. R\$ 70 / tca.ba.gov.br

18/SP Virada Cultural

Em sua nona edição, o evento terá, mais uma vez, 24 horas ininterruptas de atrações culturais gratuitas nas ruas de São Paulo, a partir das 18h. Na programação, shows de rock, samba e MPB, espetáculos de dança contemporânea e grupos circenses, apresentações de grafiteiros e poetas e uma agenda infantil concentrada na manhã de domingo.

São Paulo, Centro. Sáb. (18), às 18h. Veja a programação completa em viradacultural.org



19/DF Yes

Nome de ponta do rock progressivo inglês, o grupo veterano volta ao País para nova turnê, com início em Brasília. Desta vez, a banda tocará três discos clássicos na íntegra: *The Yes Album*, *Close to The Edge* e *Going for The One*. Ainda faz shows em Curitiba (21), São Paulo (23 e 24), Rio (25) e Porto Alegre (26).

Ginásio Nilson Nelson, Eixo Monumental, s/n°, Asa Norte, Brasília. T 61 3364 0000. Dom. (19), às 20h. Entre R\$60 e R\$ 200 / ingressorapido.com.br



24/RJ Bourbon Festival Paraty

O baixista americano Stanley Clarke é um dos destaques da quinta edição do Bourbon Festival, em Paraty. Ao lado dele, a cantora americana Lizz Wright, a banda de New Orleans Big Sam's Funky Nations e as brasileiras Céu e Mart'nália dão peso à programação de shows que vai até dia 26.

Centro de Paraty, Rio de Janeiro. Sex. (24) e dom. (26) / bourbonfestivalparaty.com.br

maio



O sabor das favelas

Guia mostra os melhores restaurantes e botecos de oito morros cariocas pacificados. Lista tem feijão tropeiro, bolinho de abóbora com carne seca e até sushi

Texto Fernando Menezes

Na virada do século, eles eram frequentados apenas pelos moradores locais. Há quatro anos, porém, a política de pacificação reintegrou os morros à cidade. De uma hora para outra, o Rio de Janeiro voltou a visitar suas favelas: recuperou antigos mirantes deslumbrantes, conheceu novas rodas de samba e descobriu uma série de botequins e restaurantes. Eram tantas as dicas que o cineasta e pesquisador Sérgio Bloch decidiu compilar tudo e lançar o *Guia Gastronômico das Favelas do Rio* (Editora Abbas Edições/Arte Ensaio; R\$ 70), um compêndio de capa dura e fartamente ilustrado com 22 endereços de oito comunidades pacificadas, com textos de Inês Garçoni e fotos de Marcos Pinto.

O projeto começou durante a filmagem de um documentário sobre a ocupação policial nas favelas cariocas. Cansado de ter que perder tempo descendo o morro para procurar um lugar para comer,



FARTURA DE OPÇÕES

De frente para o Pão de Açúcar, Leandro e Seu Tino servem frango ao bafo no Morro dos Prazeres; o Bar do David oferece feijão tropeiro com cachacinha no Chapéu Mangueira; e Vera Lúcia comanda o Fino Paladar, nas Tabajaras



REFEIÇÃO INFORMAL

À esquerda, o chef Gilmário, do Porcão da Rocinha; em sentido horário, o livro que mapeia os melhores endereços das favelas; Zequinha, na entrada do bar no Santa Marta; cordeiro no Porcão da Rocinha; mesinhas do Bar do Garrincha, na Rocinha; panorâmica da Laje do César, no Chapéu Mangueira; e prato do Bar do David, no mesmo morro



“A comida é um ótimo pretexto para subir o morro e conhecer essas grandes figuras que moram lá”



Bloch passou a experimentar as iguarias locais - e juntar a fome com a vontade de conhecer. Entre as quase 100 refeições que fez, encontrou endereços como o Porcão da Rocinha, especializado em carnes exóticas, como javali, avestruz, rã e jacaré, e descobriu curiosidades como a inesperada popularidade dos sushis nas comunidades do Rio.

Mais do que um guia exclusivamente gastronômico, o livro abre seus capítulos com a história das favelas e conta um pouquinho da trajetória dos chefs

e empreendedores locais. “Antes de tudo, a comida é um pretexto para subir o morro e conhecer essas grandes figuras que moram lá”, afirma Bloch, que já havia lançado dois volumes do *Guia Carioca de Gastronomia de Rua*. “A ideia é expandir o projeto para outras capitais brasileiras. A cozinha nada mais é do que uma manifestação cultural. É preciso catalogar isso.”

Fotografias: Marcos Pinto/Divulgação

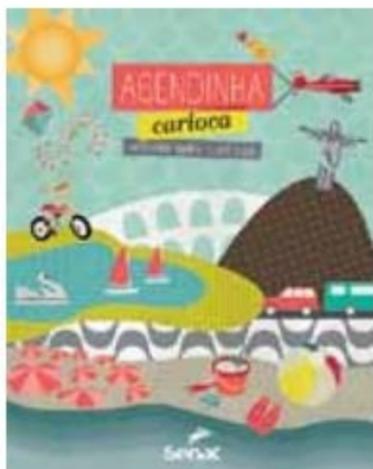




Agendinha infantil

Jornalista lança guia com 700 endereços cariocas para grávidas e pais de crianças pequenas

A jornalista Antonia Leite Barbosa sempre teve um olhar aguçado para descobrir atrações e recantos menos conhecidos do Rio de Janeiro. Autora de *Agenda Carioca*, ela é a primeira a reconhecer que os endereços infantis eram postos de lado no guia original. Tudo mudou em 2011, quando engravidou. “Antes, meu radar não captava esses lugares. Logo depois, passei a conhecer



Três achados

Por Antonia Leite Barbosa

Planetário da Gávea O espaço tem o programa *Dormindo com as Estrelas*, em que as crianças passam uma noite por lá. Chegam às 18h e saem apenas às 10h do dia seguinte.

R. Padre Leonel Franca, 240, Gávea, Rio de Janeiro.

T 21 8556 6627 / planetariodorio.com.br

Adoleta Brechó Já ouviu falar de roupas e acessórios infantis de segunda mão? A loja de Ipanema tem opções para crianças até 10 anos. R. Visconde de Pirajá, 550, lj. 314, Ipanema, Rio de Janeiro. T 21 2294 0448 / adoletabrecho.com.br

Oba! Arquitetura Trabalha com produtos infantis criativos, como luminárias e móveis. Também assina projeto de ambientes para quartos de crianças. R. Visconde de Pirajá, 111, lj. 5, Ipanema, Rio de Janeiro. T 21 2529 8194 / obaarquitetura.com.br



UMA NOITE NO MUSEU

Crianças dormem sob as estrelas no Planetário do Rio: programa diferente

vários espaços bacanas para crianças e seus pais”, explica. O resultado está em *Agendinha Carioca* (Editora Senac Rio; R\$ 75), uma seleção de 700 sugestões voltadas para gestantes e pais com filhos de até 10 anos de idade. Dividido em dez capítulos, o livro mescla achados preciosos e curiosidades. São endereços de lojas, brechós, salões de beleza para grávidas e bebês e cursos infantis inusitados – já pensou em colocar seu pimpolho de 7 anos em um curso de etiqueta? Logo abaixo, Antonia lista três dicas infantis do Rio de Janeiro.



Estante

Lançamentos do mês



CONVERSANDO COM MRS. DALLOWAY

Celia Blue

Que inspirações levaram Tolstoi, Woolf e Hemingway a escreverem seus clássicos? Celia Blue investiga as origens de seus 50 livros favoritos – entre eles, *Cem Anos de Solidão* e *O Grande Gatsby*. Editora Casa da Palavra. R\$39,90.



1942: O BRASIL E SUA GUERRA QUASE DESCONHECIDA

João Barone

Filho de um dos 25 mil pracinhas enviados à Segunda Guerra, João Barone, baterista dos Paralamas, narra episódios esquecidos e desvenda mistérios sobre a participação brasileira no conflito. Editora Nova Fronteira. R\$39,90.



Legião Urbana em dose dupla

A trajetória de um Renato Russo ainda adolescente e a trágica história narrada em *Faroeste Caboclo* são temas de dois novos filmes neste mês

Texto Fernando Menezes

Nascidas com força total nos anos 1980, as bandas de rock de Brasília conquistaram um lugar cativo na música pop e lançaram mitos que perduram até hoje. De carona na história da Legião Urbana, grupo mais expressivo do movimento, dois filmes chegam às salas de cinema em maio: *Somos Tão Jovens* entra em cartaz no dia 3 e *Faroeste Caboclo* estreia no dia 30.

O primeiro longa destrincha a adolescência de Renato Russo. A partir de relatos de pessoas próximas, o diretor Antonio Carlos da Fontoura reconta os ensaios do Aborto Elétrico – primeira banda do cantor – e o cenário de Brasília durante o fim do regime militar. Todas as cenas musicais foram gravadas ao vivo, o que rendeu aulas de canto e violão para o intérprete Thiago Mendonça.



Nesse período, Russo compôs algumas de suas canções mais famosas, como *Faroeste Caboclo*, escrita em 1979, mas lançada apenas oito anos depois. O sucesso serviu de base para a outra produção, o filme homônimo dirigido por René Sampaio. É uma adaptação cinematográfica dos 169 versos da música de nove minutos, que conta a trajetória de João do Santo Cristo, um homem simples que vai para a capital federal, se envolve com tráfico de drogas e disputa o amor de Maria Lúcia com o rival Jeremias. Uma história tipicamente brasileira, recheada de elementos de tragédia grega.



LEGIONÁRIO

Acima e no alto, o jovem Renato Russo, interpretado por Thiago Mendonça, em *Somos Tão Jovens*; no alto, à direita, a primeira banda de Renato e cena do filme *Faroeste Caboclo*



Aposta afinada

Os filmes sobre a Legião Urbana engrossam o filão de biografias musicais lançadas pelo cinema brasileiro nos últimos anos. Os maiores sucessos foram *Dois Filhos de Francisco* (2005, foto acima), com a vida e obra da dupla sertaneja Zezé di Camargo e Luciano, e o recente *Gonzaga: De pai para filho* (2012, ao lado), sobre a história do Rei do Baião. No universo pop-rock, o destaque ficou com *Cazuza: o tempo não para* (2004).

Fotografias: Ana Paula Paiva/Valor/Agência O Globo; Divulgação

A primeira vez

José Wilker estreia na direção com a adaptação *Giovanni Improtta - O Filme*

Texto Gustavo Leitão

"Chegou sua hora de dirigir". Foi assim, como uma sentença, que Cacá Diegues passou às mãos de José Wilker a responsabilidade de comandar as filmagens de *Giovanni Improtta - O Filme*, longa baseado no personagem da TV, que estreia em 17 de maio. O protagonista já tinha a cara do ator desde 2004, quando seus bordões ganharam as ruas com a novela *Senhora do Destino*, de Aguinaldo Silva. Na adaptação para o cinema, o malandro tenta subir na vida como dono de cassino, mas se mete numa trama de assassinato. No elenco, Andréa Beltrão, Hugo Carvana e Milton Gonçalves.

O que motivou a decisão de levar o personagem da TV para o cinema? Quando acabou *Senhora do Destino*, me vi com muita dificuldade de me desvincular do Giovanni. É um sujeito fascinante e muito frequente no Rio de hoje com a ascensão das classes sociais. É um bicheiro que quer levar uma vida direita. Liguei para o Aguinaldo Silva e ele aceitou na hora ceder o personagem.



Qual foi o peso, para um cinéfilo inveterado, de estrear como cineasta?

Não foi pesado porque fiz questão de me cercar de amigos. Inicialmente, a direção seria de Cacá Diegues. Mas ele achou que, por minha intimidade com o personagem, eu seria a pessoa mais indicada. Fiquei uma semana em pânico. A parte difícil foi dirigir e atuar. Pretendo ainda trabalhar como diretor, mas juntar essas duas funções nunca mais.

O longa foi filmado em 2011 e estava programado para estrear no ano passado. Por que a demora? O roteiro passou por 19 versões até chegar ao formato final. A captação de recursos é lenta, encontrar elenco também, a pós-produção é uma *via crucis*. Depois, tem que pensar em uma brecha na programação, que é a parte mais frustrante do processo. Tirando isso, foi divertido. Muitos cineastas se queixam de sofrimento. Não tenho do que reclamar.

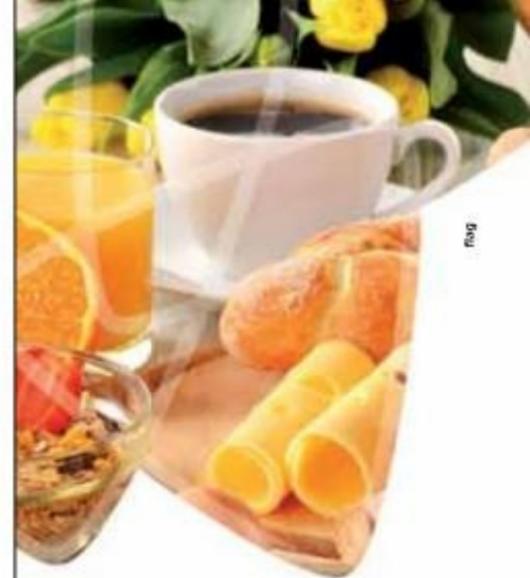
Pipocas

★ Estreia em Hollywood

Wagner Moura acabou de gravar sua primeira experiência no cinema americano. O ator participa da ficção *Elysium*, ao lado de Matt Damon. O filme entra em cartaz em setembro.

★ Bola na rede

Único festival de cinema dedicado exclusivamente ao futebol, o CineFoot já anunciou suas datas: de 23 a 28 de maio, no Rio de Janeiro, e de 6 a 11 de junho, em São Paulo.



Encontre mais motivos para começar bem o dia.

Cuidar bem de você é o que a gente faz melhor. Por isso, em todos os hotéis da rede ALLIA HOTELS você é recebido com um belo café da manhã logo que acorda. A gente sabe que pão fresquinho, frutas, frios, bolos, sucos e um café saboroso fazem toda a diferença no seu dia.



A rede que mais entende de Brasil.



0800 283 9988 | alliahotels.com.br
reservas@alliahotels.com.br

Distrito Federal: Brasília • Espírito Santo: Guarapari
Vitória • Goiás: Goiânia • Minas Gerais: Araxá | Belo Horizonte • São Paulo: Campos do Jordão | Itabeta
Ribeirão Preto | São José do Rio Preto | São Paulo.

PRÓXIMOS DESTINOS: Amazonas: Manaus • Espírito Santo: Aracruz | Cachoeiro de Itapemirim | Conceição da Barra | Linhares
Montanhas Capixabas | São Mateus | Serra | Vila Velha • Goiás: Cristalina • Maranhão: Imperatriz | São Luís • Minas Gerais: Belém | Ipatinga | Itabira | Itabirito | João Monlevade | Lagoa Santa
Montes Claros | Ubá | Viçosa • Rio de Janeiro: Campos | Macaé
Rio de Janeiro | São João da Barra • São Paulo: Pindamonhangaba
Roseira | São Carlos | Sorocaba • Tocantins: Palmas.



Disco de flashback

Ed Motta lança álbum em homenagem a ícones das FMs

Texto **Marco Antonio Barbosa**

Você provavelmente não sabe o que é AOR, sigla que batiza o novo álbum de Ed Motta. Mas deve ter ouvido alguma AOR hoje – seja no táxi ou em algum elevador. São as iniciais de *Album-Oriented Rock*, rótulo criado para aquele pop suave, típico das FMs. “É o que os brasileiros chamam de rádio de *flashback*”, explica o cantor.

O disco, que conta com 10 faixas inéditas, é um tributo a ícones de um estilo difícil de se definir, mas fácil de se reconhecer, que tem em Chicago e Steely Dan alguns de seus representantes. “Ouço com a mesma atenção um disco do John Coltrane e outro do Christopher Cross”, afirma Ed, cometendo a (suposta) heresia de pôr na mesma frase o gênio do jazz e o subestimado autor de sucessos como *Sailing* e *Ride Like the Wind*.

AOR é, como Ed define, “um disco para se ouvir sentado”. Os grooves de faixas como *Flores da Vida Real* e *A Encruzilhada* são macios, feitos para o ouvinte prestar atenção aos arranjos. “São músicas pop e acessíveis, mas com uma moldura jazzística”, diz.

edmotta.uol.com.br





Edu na Holanda

Gravação ao vivo mostra o músico brasileiro ao lado de orquestra

Depois de um hiato de três anos sem lançar discos, Edu Lobo volta à cena com uma gravação ao lado da Metropole Orkest. O álbum registra a apresentação feita em Amsterdã, em maio de 2011, quando o músico teve suas composições embaladas com um luxuoso auxílio de cordas. No repertório estão *Casa Forte*, *Canto Triste* e *Vento Bravo*. A orquestra guarda no currículo espetáculos com Ivan Lins, Egberto Gismonti e Astrud Gilberto.

edulobo.com.br

Ronnie Von em vinil

Muito procurados pelos colecionadores, três álbuns da etapa inicial de Ronnie Von acabam de ganhar uma reedição em vinil. Os discos *Ronnie Von* (1968), *A Misteriosa Luta do Reino Parasempre Contra o Império do Nuncamais* (1969) e *Minha Máquina Voadora* (1970) são clássicos que marcam a fase mais psicodélica do artista. A trinca está disponível em versão 180 gramas, com artes de capa e contracapa intactas e som remasterizado das fitas originais.

ronnievon.com.br

Foals em ascensão

Incensado pela crítica britânica, o Foals ganhou os holofotes do universo pop com o lançamento do terceiro álbum, *Holy Fire*. As músicas alternam guitarras frenéticas e passagens mais climáticas. Ambicioso, o disco contou com a participação da London Contemporary Orchestra em seis das 11 faixas. Destaque para *My Number* e *Inhaler*, o primeiro single.

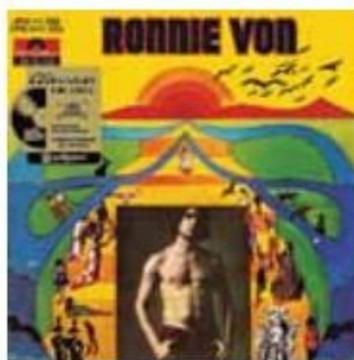
foals.co.uk



A volta de Simoninha

Após participar nos últimos anos do resgate da obra do pai, Wilson Simonal, o cantor Simoninha mostra seu lado autoral em *Alta Fidelidade*, disco com doses generosas de samba, MPB e black music. Das 12 faixas, dez são composições inéditas, como *Pois é*, *Poeira* e *Morena Rara* – esta com participação do cantor João Sabiá. O álbum ainda traz uma regravação de *Falso Amor*, de Jair de Oliveira.

trama.uol.com.br/simoninha



SET LIST

O que toca no iPod de:



Marcelo Jeneci
cantor

PAPER TIGER
Beck

ATOMS FOR PEACE
Thom Yorke

MIND MISCHIEF
Tame Impala

FESTA
Luiz Gonzaga

MEU EGO (AO VIVO)
Nara Leão



Nina Becker
cantora

ADEUS BATUCADA
Carmen Miranda

AVE MARIA LOLA
Dolores Duran

SÓ ME FEZ BEM
Wanda Sá

A RÃ
Gal Costa

BALANÇA PEMA
Marisa Monte



“Quis criar peças que expressassem o jeito brasileiro de viver”

ÍCONE

Sergio Rodrigues, o criador de clássicos do mobiliário brasileiro. De cima para baixo, as Poltronas Oscar, feita de jacarandá; e a Diz, a favorita do designer; o discípulo Fernando Mendes em ação em seu ateliê



O mestre e o aprendiz

Patrimônio do design nacional, Sergio Rodrigues bate um papo com Fernando Mendes e fala sobre a brasilidade de suas criações e de seu fascínio pela madeira

Texto **Fernando Mendes**
Retrato **Leonardo Aversa**

Sergio Rodrigues não para. Pai da cinquentenária poltrona Mole, o mestre carioca apresentará trabalhos inéditos na mostra *Diálogos*, em cartaz na Galeria Memo, no Rio de Janeiro, entre 7 e 21 de maio. A exposição trará também reedições e peças criadas por Fernando Mendes, seu primo e discípulo. Em uma conversa informal, a dupla fala sobre o processo criativo e suas afinidades.



Fernando Mendes: Por que você escolheu a criação de mobiliário como meio de expressão?
Sergio Rodrigues: De 1940 a 1960, a arquitetura brasileira viveu um grande momento, mas os equipamentos de interior não acompanharam a inovação. Quis criar peças que expressassem um jeito brasileiro de se sentar e de viver.

FM: Ao fazer o protótipo de seus modelos, notei que o lúdico é muito presente. Que elementos lhe inspiram?

SR: Quando pequeno, adorava fazer meus brinquedos. Depois cresci e quis continuar brincando. Se você reparar no desenho da mesa Burton, verá que parece ter sido feita com peças de um veleiro.

FM: Temos uma paixão em comum: a madeira. Por que a escolheu como matéria primordial de suas criações?

SR: Fabricar equipamentos de interior com madeira faz parte da tradição brasileira. Ainda que começasse hoje, continuaria usando-a. É um material vivo. Ela responde às suas intenções.

FM: Qual peça de sua autoria é a favorita?

SR: Dizem que a poltrona Mole é a mais perfeita. Não acho. Minha preferida é a Diz, mais elaborada, em que assento e encosto têm a mesma curvatura. Já a mesa Parker foi a que me deu mais prazer projetar.



Casa pré-fabricada

O desejo de criar métodos e projetos que expressassem a identidade brasileira fez com que Sergio Rodrigues fosse além do mobiliário. No início dos anos 1960, o designer começou a planejar o SR2, um sistema construtivo industrial que prioriza elementos modulados pré-fabricados de madeira para a arquitetura habitacional. Entre os exemplos estão o interior e a fachada da Fazenda Cachoeirão (acima e ao lado), em Minas Gerais, idealizados em 1995, e a colorida Casa do Cineasta (abaixo), construída em 2006, no Rio.

Diálogos, Galeria Memo, R. do Lavradio, 130, Lapa, Rio de Janeiro. T 21 2508 6083. Seg. a sex., das 9h às 18h; sáb., das 10h às 13h. Grátis. Até dia 21 de maio



Trilha no fim de semana? Alugue na Hertz.

Na Hertz, você aluga veículos de diversos modelos de forma prática e ágil. Para trabalho, lazer, férias ou para situações em que você ainda nem imaginou, conte com a frota da Hertz, presente em 145 países, também em todo o Brasil.

Hertz. Acelerando com o Brasil.

Central de Reservas - 0800 701 7300, 2246-4300 para a Grande São Paulo e capital.
hertz.com.br

facebook.com/hertzbrazil
 twitter.com/hertzbrazil

Hertz.



Laboratório amazônico

Revelações da gastronomia verde-e-amarela, os irmãos Thiago e Felipe Castanho experimentam até semente usada em cosmético nos refinados pratos do Remanso do Bosque, em Belém

Texto Allin Aleixo

Foi tudo muito rápido. Em apenas um ano e meio de funcionamento, o Remanso do Bosque - uma casa de dois andares em frente ao Bosque Rodrigues Alves, em Belém do Pará - venceu a barreira geográfica e entrou para a lista de desejos dos *foodies* brasileiros que correm o País e o mundo atrás de novas experiências gastronômicas. Não é para menos. As criações dos jovens chefs e irmãos Thiago e Felipe Castanho mesclam ingredientes tipicamente amazônicos com novas matérias-primas, em um trabalho que ganhou elogios rasgados de estrelas da cozinha verde-e-amarela, como Alex Atala e Roberta Sudbrack.



Fotografias: Divulgação



PARA DEGUSTAR
Ao lado, uma das especialidades da casa: pirarucu defumado com nhoque de banana-da-terra e molho de urucum; abaixo, uma das criações da dupla com peixe amazônico e o ambiente do Remanso



Glossário da cozinha paraense

Aviú Microcamarão comum nos rios da região de Santarém

Cumarú Semente com aroma similar ao de baunilha

Tucupi Sumo extraído da mandioca

Jambu Erva do Norte que causa leve dormência das papilas gustativas

Piracuí Farinha de peixe, ingrediente constante na culinária paraense

Filhote Peixe de couro da Amazônia, apreciado pela densa carne branca



COM ASSINATURA
Na página anterior, os chefs Thiago e Felipe Castanho, que dividem o comando do restaurante. No alto, a farofa de banana que acompanha vários pratos; à direita, a sobremesa que leva sorvete e farofa e o camarão empanado na farinha de tapioca

"Sempre foi difícil encontrar ingredientes do Sudeste. Isto estimulou nossa criatividade"

Em uma cidade que sempre se notabilizou como um polo gastronômico na região Norte, com a forte presença do mercado Ver-O-Peso e sua enorme variedade de frutas, castanhas e peixes, a inauguração do Remanso do Bosque, em dezembro de 2011, ajudou a dar um sopro de modernidade à cena de Belém. Com dois ambientes e um pequeno empório logo na entrada, a casa dá um passo à frente das clássicas receitas paraenses que formam a base do Remanso do Peixe, o outro restaurante da família, aberto desde 2000. No cardápio, pirarucu defumado com molho de urucum, banana-da-terra e farofa de castanha-do-pará crua; e beiju de aviú com manteiga real e pimenta sichuan.

"Sempre foi difícil encontrar em Belém ingredientes do exterior e do Sudeste do Brasil. Isto estimulou a nossa criatividade. Hoje colocamos em nossas sobremesas, por exemplo, alguns ingredientes tradicionalmente usados em remédios ou cosméticos, como o cumarú, semente muito comum na Amazônia que tem sabor parecido com o da baunilha", diz Thiago, de 24 anos, com o dever cumprido. Provou que não apenas a região é rica em possibilidades, mas que é viável realizar alta gastronomia no Norte do País.

Remanso do Bosque, Av. Rômulo Maiorana, 2350, Marco, Belém, Pará. T 91 3347 2829 / restauranteremanso.com.br

Dicas gastronômicas

Por Thiago Castanho

Boteco Meu Garoto Criador da cachaça de jambu. R. Senador Manoel Barata, 928, Campina, Belém. T 91 3230 5413

Bar da Alzira Tem a melhor casquinha de caranguejo com farofa de toda a capital. Tr. Angustura, s/nº, entre a R. Duque de Caxias e a Av. 25 de Setembro, Belém

Circus Burger Inventor do Jambúrguer, o famoso hambúrguer com jambu. Av. Alcindo Cacela, 2119-B, Belém. T 91 3229 9000

Saudosa Maloca Para uma legítima experiência amazônica, pertinho de Belém. Ilha do Combu, s/nº. T 91 9982 3396



Menus criativos e preços justos

Jovens chefs de São Paulo mostram que não é necessário cobrar uma fortuna por boa refeição

Texto **Rebeca Martinez**
Fotografia **Ilana Bessler**

Na contracorrente dos cardápios inflacionados, quatro chefs e empresários decidiram abraçar a combinação qualidade e preço justo e provar que é possível sobreviver – e crescer – com essa fórmula em São Paulo. À frente do novato Meats, Paulo Yoller esbanja criatividade

com hambúrgueres gourmet em um ambiente sem frescuras. Já o Le Jazz, comandado por Chico Ferreira e Gil Carvalhosa, tem cozinha francesa tradicional e clima despretensioso. O restaurante vai ganhar, em breve, terceira filial no Shopping Iguatemi. Outro em expansão é o Saj, cuja

APOSTA CERTEIRA

Da esq. à dir., Paulo Yoller (Meats), Ricardo Pinho (Saj), Gil Carvalhosa e Chico Ferreira (Le Jazz)

segunda casa foi inaugurada em julho passado. Sob os cuidados de Ricardo Pinho, o endereço é fiel à culinária libanesa. Em encontro, eles falaram sobre os altos custos das refeições. “Comida de qualidade não é sinônimo de preços exorbitantes”, explica Yoller.

Fotografias: Mario Leite; Divulgação



Libanês legítimo

A unidade dos Jardins, inaugurada em 2012, tem o mesmo cardápio que a matriz, na Vila Madalena. Não deixe de pedir o tradicional trio de pastas para degustar com o pão folha feito na legítima saj, a chapa libanesa. Esfihas, kafta e linguíça árabe são outros destaques.

Saj, R. Girassol, 523, Vila Madalena, São Paulo. T 11 3032 5939 / R. Joaquim Antunes, 260, Jardins, São Paulo. T 11 2574 3665 / sajrestaurante.com.br

Hambúrguer gourmet

Aberto em novembro de 2012, o Meats logo entrou na lista das melhores hamburguerias da cidade. Yoller segue um método próprio de produção: 100% da carne é processada *in loco*. Prove o Zucchini, que leva queijo boursin, abobrinha na chapa, hortelã e bacon.

Meats, R. dos Pinheiros, 320, Pinheiros, São Paulo. T 11 2679 6323



Fartura francesa

As duas casas do bistrô lotam todos os dias para almoço e jantar: vá preparado para as filas ou faça reserva com antecedência. Diferentemente de muitos restaurantes franceses, aqui a comida é farta. Aposte em clássicos como cassoulet ou filet au poivre, acompanhados de um bom vinho. Em breve, eles abrem nova filial no Shopping Iguatemi.

Le Jazz, R. dos Pinheiros, 254, Pinheiros, São Paulo. T 11 2359 8141 / R. Dr. Melo Alves, 734, Jardins, São Paulo. T 11 3062 9797 / lejazz.com.br



BOM APETITE

Confira aqui as melhores novidades de bares e restaurantes pelo Brasil afora



Culinária, moda e arte

Fernando de Noronha PE

O bistrô comandado pelo chef Jago Koerich é o carro-chefe do novo centro de lazer do arquipélago de Fernando de Noronha. Da cozinha d'O Pico saem pratos leves, como ceviches, risotos, saladas, tapiocas e wraps. Além do restaurante, o complexo possui um empório para compra de guloseimas regionais, uma lojinha com peças de grifes nacionais e internacionais e uma galeria de exposições, onde o destaque são as xilogravuras do cordelista pernambucano J.Borges.

O Pico, Floresta Nova / Fernando de Noronha.
T 81 3619 1377 / opiconoronha.com.br

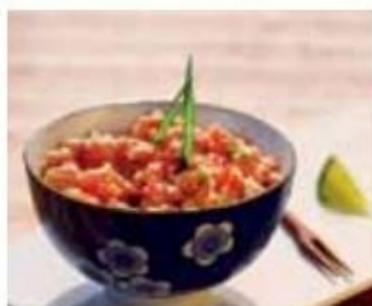


Toque latino

Vitória ES

Point badalado de Vitória, o Soeta é comandado pelo chef equatoriano Pablo Pavon e pela capixaba Bárbara Verzola, dupla com passagens por restaurantes europeus. A cozinha privilegia ingredientes regionais na elaboração dos pratos e oferece um menu degustação generoso: são 27 etapas, no total. Para uma refeição mais modesta, experimente o salmão cozido a baixa temperatura com conservas asiáticas.

Soeta, R. Desembargador Sampaio, 332,
Praia do Canto / Vitória. T 27 3026 4433 /
soeta.com.br



Sotaque italiano

São Paulo SP

Novidade no efervescente mercado de bares e restaurantes de São Paulo, o Brera dedica-se exclusivamente aos típicos sanduíches italianos. O pão crocante é fornecido pela padaria de Alex Atala, enquanto os recheios são combinações saborosas de temperos, frios, queijos e carnes – 80% dos ingredientes são importados da Itália. No total, o endereço oferece 36 sabores de paninis para serem provados. Para quem não tem muito apetite, há uma versão menor, os chamados pa-minis. A casa conta ainda com carta de vinhos e drinks italianos.

Brera – Il Panino Italiano, Al. Ministro Rocha Azevedo, 1068,
Cerqueira César / São Paulo. T 11 3895 5855





Não à toa, a suíte é a predileta de celebridades brasileiras e internacionais no Rio. Já recebeu Madonna, Katy Perry, Marc Jacobs, Beyoncé, Will Smith, Chris Martin, Kanye West, Gisele Bündchen e Jennifer Lopez, entre muitos outros. Todos dispostos a pagar pelo menos R\$5 mil a diária. Quem mais se habilita?



MORDOMIAS

Na página anterior, a espaçosa suíte do Fasano Rio e a varanda debruçada sobre a Praia de Ipanema; nesta página, amenities de alto padrão e detalhes brasileiros



Do happy-hour ao jantar

Piscina Instalada no oitavo andar, com vista panorâmica da orla de Ipanema, agora fica aberta até meia-noite. Opção ideal para um drink pós-jantar.

Fasano al Mare Desde o fim de 2012, a casa está sob o comando do italiano Paolo Lavezzini, ex-Alain Ducasse. Substitui o chef Luca Gozzani, que foi para o restaurante do Fasano, em São Paulo.

Barreto-Londra O bar é uma homenagem a Londres, cidade favorita de Rogério Fasano. Com estilo pub, tem uma carta de coquetéis premiados e uma agenda de shows.

Hotel Fasano Rio, Av. Vieira Souto, 80, Ipanema, Rio de Janeiro. T 21 3202 4000 fasano.com.br

Rio por todos os lados

Suíte do Hotel Fasano, no Rio, tem vista para o Morro Dois Irmãos, as Ilhas Cagarras e o Arpoador. Muito cobiçada, já hospedou de Madonna a Gisele Bündchen

Texto Luciano Ribeiro

A suíte poderia ser especial por ter 130 metros quadrados, tamanho raríssimo quando se trata de quartos de hotéis naquela tripa de orla que vai do Arpoador ao Leblon - cerca de quatro quilômetros. Ou então pela decoração, com móveis brasileiros, passando por Sergio Rodrigues a Tora Brasil. Há também banheira assinada por Philippe Starck, além de espelho e espaço próprios para as mulheres se maquiarem. Até a cama foi pensada, e disposta, para ter uma angulação de modo a permitir que o hóspede, deitado, em vez de ver o pé, veja o mar.

Mas o que chama a atenção, em meio a tantos mimos criados pelo Fasano Rio, independe da vontade dos hoteleiros. É o fato de a suíte ser a única com a mesma vista da famosa piscina do hotel - a mais fotografada da cidade. Ou seja, quem se hospeda no quarto 707 consegue, graças à ondulação do prédio, decidir se olha para o Morro Dois Irmãos, à direita, as Ilhas Cagarras, em frente, ou o Arpoador, à esquerda. É uma escolha difícil.



Fotografias: Divulgação

O ponto DE ENCONTRO DOS AMANTES DA GASTRONOMIA Italiana

LELLIS TRATTORIA. NOSSA ESPECIALIDADE É FAZER VOCÊ FELIZ.

ESPECIALIZADO EM MASSAS, ASSADOS, CARNES E FRUTOS DO MAR. ABERTO DIARIAMENTE NO ALMOÇO E NO JANTAR.

CAMPINAS:
AV. BENJAMIN CONSTANT, 2031
CAMBUÍ - CAMPINAS/SP
19 3252-7333 | 3251-8809

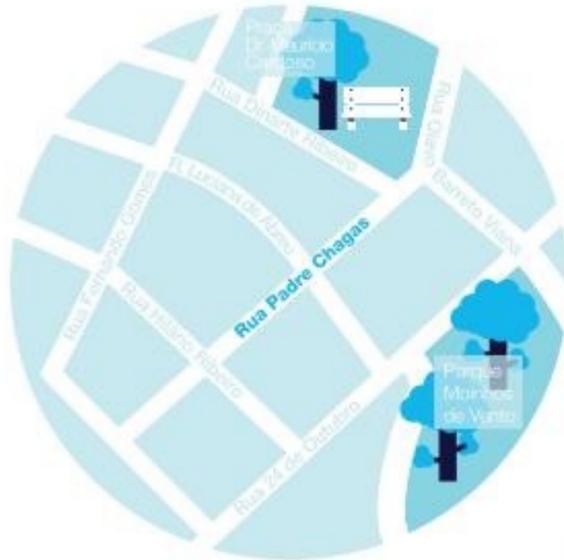
MATRIZ:
RUA BELA CINTRA, 1849
JARDINS - SÃO PAULO/SP
11 3064-2727
WWW.LELLIS.COM.BR

CURITIBA:
RUA GONÇALVES DIAS, 51
BATEL - CURITIBA/PR
41 3242-9320

ESTACIONAMENTO GRATUITO COM MANOBRISTA. NOITES COM MÚSICA ITALIANA AO VIVO. ABERTO TODOS OS DIAS COM HORÁRIOS ESTENDIDOS.

SIGA-NOS

GRCcomunicacao.com.br



Rua Padre Chagas

Porto Alegre RS

Em meio ao bairro mais valorizado de Porto Alegre, o endereço reúne o que a capital tem de melhor. Movimentada de dia e badalada à noite, a rua conta com calçadas bem arborizadas, que abrigam cafés, restaurantes, salões de beleza e antiquários

Por Cristina Hentschke

#200 Ponto de Antiquidades

As portas da velha casa construída em 1928 permitem uma viagem no tempo a seus visitantes. Fundado há 15 anos, o antiquário reúne relíquias, como porcelanas, móveis, obras de arte e objetos de decoração. É muito frequentado por turistas estrangeiros. T 51 3346 5262



#293 Café do Porto

Sempre movimentado, o café é um ponto de encontro de gaúchos e serve como momento de repouso para os turistas. Não deixe de provar o cappuccino com chantilly e os deliciosos quitutes da casa. O endereço também abriga exposições com frequência. T 51 3346 8385 / cafedoporto.com.br



Fotografias: Divulgação

#327/11 Gotan

É o primeiro salão de beleza conceitual de Porto Alegre. Capitaneado pelo casal Andrea Santana e Mauro Sena, o Gotan prima pela originalidade e se dedica também a arte, moda e criação. Preferido dos mais descolados da capital gaúcha, o espaço faz cortes e maquiagens *avant-garde*. A decoração tem um mix de inspirações artísticas, com ares retrô e toques de surrealismo. T 51 3026 4717 / gotanporandrea.blogspot.com.br



#171 Armazém dos Importados

O empório é um espaço dedicado aos apaixonados por vinho. São mais de dois mil rótulos originários de 22 países, além de uma rigorosa seleção de licores e destilados importados. O atendimento na loja conta com uma equipe especializada, formada por enólogos e sommeliers. T 51 3222 1131



#25 Mulligan

Point noturno do bairro Moinho de Ventos, o Mulligan prega a cartilha do pub irlandês, com grande balcão, mesas de madeira e um minipalco para apresentações musicais. A carta oferece mais de cem rótulos de cerveja e outros dez de chope. O cardápio de comidinhas não deixa a desejar com as tradicionais boxty, as típicas panquecas de batata irlandesas. Na trilha sonora, muito *classic rock*. Tem outras duas filiais, mas o endereço original, na Padre Chagas, ainda é o mais badalado. T 51 3029 3725 / mulligan.com.br



#196 Orquestra de Panelas

Situada em um belo casarão da década de 20, o restaurante chama a atenção pelo clima rústico, com piso de madeira e grandes janelões, que viram atração à parte em dias ensolarados. Com cozinha contemporânea e boa carta de vinhos, o endereço virou referência no bairro. Não deixe de experimentar o lombo de bacalhau, uma especialidade da casa. T 51 3346 9439 / orquestradepanelas.com.br

#327 Sublime Deleite

Opção cheia de doçura para uma pausa no bate-perna. São mais de 40 sabores de brigadeiros – desde os tradicionais até os mais elaborados, como os de vinho do Porto e capim santo. A loja-café ainda oferece mimos personalizados. Quem resiste? T 51 3557 7333 / sublimedeleite.com.br



#238 Estação do Banho

Localizada em uma charmosa casa com decoração em estilo provençal, a Estação do Banho conta com uma perfumada lojinha e um relaxante spa. Trabalha com produtos nacionais e importados, como sabonetes, cremes e óleos para o corpo. Já o centro de relaxamento oferece tratamentos e massagens em ambiente zen. Aproveite para tomar um delicioso banho de ofurô com ervas. T 51 3346 1693 / estacaodobanho.com.br



#330 Milkshakeria

Depois de surgir com sucesso no litoral gaúcho há dois anos, a loja inaugurou uma charmosa versão express na capital, em novembro passado. A unidade oferece mais de 100 sabores de milk shake e até uma versão quente da bebida, ideal para o inverno dos Pampas. T 51 3517 2297 / milkshakeria.com

GPS

Carro Do Centro, pegue a Avenida Independência, entre na Florêncio Ygartua à esquerda, continue pela Hilário Ribeiro e dobre à direita para chegar à Padre Chagas; do aeroporto, entre à direita na Rua Dom Pedro II, dobre à esquerda na 24 de Outubro, vire à direita na Hilário Ribeiro e siga à direita na Padre Chagas.

Onibus Desça na Rua 24 de Outubro, na altura da Padre Chagas. Passam por lá as linhas 510, 520, 525, 5202, T9. Para saltar na Rua Dr. Timóteo, esquina com a Padre Chagas, prefira o 620.



Uma visita ao passado

Assim que a agenda permite, o estilista Amir Slama dá uma pausa em suas criações para curtir dias de sossego com a família. Ele revela aqui um de seus locais favoritos: a Fazenda São Francisco, na Serra da Bocaina

Texto **Bruna Tiussu**

Fã de experiências que remetem aos tempos de outrora, o estilista e empresário Amir Slama - criador da Rosa Chá e hoje à frente da marca que leva seu nome - descobriu, na Fazenda São Francisco, em São José do Barreiro, na Serra da Bocaina, um refúgio sob medida. Localizada na fronteira entre São Paulo e Rio de Janeiro - a 290 quilômetros da capital paulista e a 214 da fluminense -, a propriedade foi construída em 1813 e passou por várias restaurações sem perder um charmoso ar de antigamente. Na entrada, um brasão explicita as referências ao Brasil colonial, reforçadas por lustres e mobília francesa *art nouveau*. A área verde conta com pomar, cachoeiras e riachos e satisfaz os adeptos do turismo rural. "Passear a cavalo é uma das boas lembranças que guardo dali", afirma o empresário.



Relíquias em exposição

Fora os traços arquitetônicos que remetem ao passado, a Fazenda São Francisco conta com uma sala de memória, recheada de relíquias do século 19. São documentos, fotos e objetos do período, como as fronhas de linho bordado que a Princesa Isabel usou em sua visita à região, em 1872. No ano passado, o espaço ganhou um anexo, o Museu Armando Vianna, com mais de 40 trabalhos do artista carioca entre pinturas, desenhos e fotografias.



Fica a dica

Por Amir Slama

Melhor época É o tipo de lugar que dá para aproveitar em qualquer mês. Você se sente bem tanto no frio quanto no calor.

Companhia ideal Para ir com família ou amigos. Será sempre um passeio prazeroso.

Cozinha da fazenda Destaque para deliciosos bolos, tortas e pães do café da manhã.

Imperdíveis O passeio a cavalo pela propriedade e pelas redondezas e o bate-papo agradável com os donos e anfitriões, Eliana e Walton.

Fazenda São Francisco, Est. São Francisco, km 6, São José do Barreiro, SP. T 21 2286 9763 / fazendasaofrancisco.com.br



Grafite exportação

Speto ilustra campanha publicitária veiculada em mais de 200 países e fala sobre o papel da arte na revitalização urbana

Texto **Fernando Menezes**
Retrato **Paula Brandão**

Paulo Cesar Silva, mais conhecido como Speto, é um dos grafiteiros e ilustradores mais influentes do Brasil. O artista paulistano, 41 anos, já mostrou talento em trabalhos para Volkswagen, Brahma, Oi e Nike. Há um ano, foi convocado pela Coca-Cola para ilustrar a campanha da marca para a Copa do Mundo de 2014, veiculada em 207 países.

1 O que o grafite tem de diferente das outras formas de arte?

É a arte mais democrática que existe. A rua faz parte da obra e o trabalho muda o dia a dia das pessoas. Também é o primeiro movimento de arte global e feito em grande parte por adolescentes. Eu mesmo comecei com 14 anos com ilustrações para revistas de skate.

2 Ainda existe preconceito em relação ao grafite?

Isso mudou muito na última década. A população começou a perceber como o grafite pode valorizar um lugar. Um exemplo é a Escadaria Selarón, na Lapa, no Rio. Mesmo em uma cidade com vários pontos turísticos, Jorge Selarón criou novo cartão-postal.

3 Como é aliar o espírito underground e livre do grafite com projetos feitos para grandes empresas?

Quando estou fazendo minhas obras sou 100% artista. Depois que termino, passo a agir como um empresário. Alguns não gostam desse pensamento e as críticas surgem com frequência, mas nunca liguei para isso.

4 Como foi trabalhar para a campanha da Copa do Mundo para a Coca-Cola?

Foi uma enorme responsabilidade. Nunca tinha feito um trabalho em escala mundial. A campanha é veiculada em 207 países. Atingir essas pessoas sem perder minha essência foi um desafio.



5 Qual é a cidade do Brasil que um fã de grafite precisa visitar?

São Paulo é o melhor destino para quem procura *street art*. O principal exemplo é o Beco do Batman, na Vila Madalena. Lá é possível ver como o grafite transformou uma rua feia, suja e potencialmente perigosa em um lugar que as pessoas param hoje em dia para fotografar.



MURAL

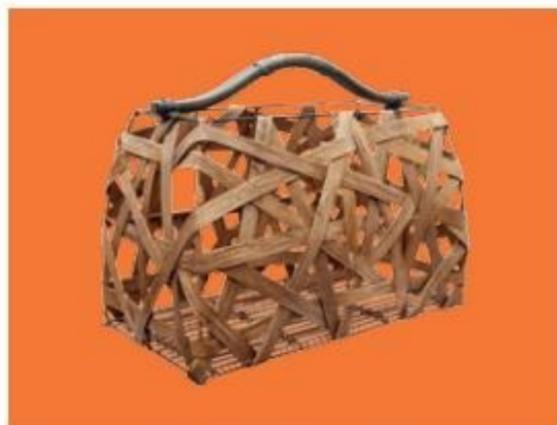
O grafiteiro aponta o Beco do Batman, na Vila Madalena, como o lugar a ser visitado em São Paulo; ao lado, algumas ilustrações de Speto



Reciclagem em alta

Apresentamos uma seleção de móveis e acessórios que seguem a cartilha do ecologicamente correto e reaproveitam até escamas, garrafas pet e embalagem de comprimido

Por Rebeca Martinez



VELHO CONHECIDO

Material usado há tempos em móveis, o ratan ganha ares renovados neste revestido de design elegante. (R\$440)
raizesdesign.com.br



PESO-PENA

Especializada em relógios feitos de madeira, a WeWood lançou o Date Beige, que chama a atenção pela leveza: apenas 42 gramas. (R\$399)
wewoodbrasil.com.br



FIBRA E CROMO

De base cromada e fibra natural, a banqueta Bar Taboa não agride o meio ambiente e dá um toque de elegância ao seu bar ou bancada. (R\$ 1.250)
raizesdesign.com.br



TÊNIS PET

Feito a partir de garrafas pet, este tênis, produzido pela Coca-Cola Clothing é o resultado da mistura de fibras oriundas do processo de reciclagem e retalhos descartados de confecção. (R\$ 130)
see3store.com.br



SOB PROTEÇÃO

Com armação feita inteiramente de imbuia, a série Villas-Boss, da Notiluca, presta tributo aos sertanistas brasileiros. A coleção apresenta óculos de sol modernos e ecologicamente corretos. (R\$350)
notiluca.com.br



NOVA VERSÃO

Modelo tradicional da Gucci, a Top Handle ganhou versão sustentável com uso de couro certificado e algodão na parte interna. (R\$6.280)
gucci.com



OURO E SOBRAS

Peça de Francesca Romana Diana, o colar tem mistura inusitada: sobras de embalagens de comprimidos, pedras brasileiras e um fecho banhado a ouro. (R\$650)
francescaromana.diana.com

Fotografias: Divulgação



BAMBU HI-TECH

Mais resistente que seus pares, o case para iPhone é feito com folhas de bambu e finalizado com verniz. (R\$159)
casocobijos.com.br



ESCAMAS

Os cintos da Heliconia têm escamas como matéria-prima. O resultado é uma peça de couro macio e design moderno. (R\$80)
modaheliconia.com.br



Instantâneos

Confira os melhores registros feitos pelos Clientes Azul no Instagram. Para ver sua foto publicada na próxima edição da revista, use a hashtag #azulmagazine no aplicativo



@aleexschrubies - PR
A bordo, rumo a Curitiba, com esta vista da janelinha do avião



@danisagara - BA
O incrível pôr do sol da praia de Imbassaí, na Bahia. Pode não ir embora nunca?



@gabivoskelis - RJ
As águas verdes de Japariz, na Ilha Grande, em Angra dos Reis



@mauro_piragine - SP
Panorâmica incrível durante o voo de São José dos Campos a Belo Horizonte



@rekabittencourt - BA
Em Arembepe, numa pousada linda e aconchegante. Já deu pra perceber o quanto amei, né?



@diegocadore - DF
De Brasília a Campinas, um registro do céu da Capital Federal

“Praia de Japariz, na Ilha Grande, com areia branquinha e águas verdes tão calmas que quase perdi o barco de volta para a pousada”
@gabivoskelis - RJ



@marinaazaredo - AL
O mar azul, a areia clarinha e a aura selvagem da Praia do Gunga. Vida dura!



@jennycoronel - ES
Voa, voa, passarinho! Neste céu fantástico do Espírito Santo!



@rodrigoamuchastegui - SC
Embarcando rumo a Navegantes para visitar meu pai e curtir com os amigos

“Em Arembepe, a mais ou menos 40 minutos de Salvador. Nossa pousada é linda, aconchegante, bem decorada e de frente para o mar. Já deu pra perceber o quanto amei, né?”

@rekabittencourt - BA



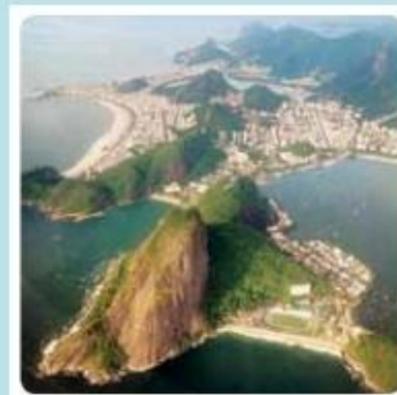
@robsonamaro - RO
A aeronave que fará o voo entre Porto Velho e a cidade de Cacoal, também em Rondônia



@dayanacordeiro - BA
Mimos da Azul. Balas em formato de aviãozinho para adoçar nosso voo. Adorei!



@violetapferreira - GO
Depois da trilha, um dos paraísos da Chapada dos Veadeiros: a cachoeira Almécegas 1



@rodrigorodriguez - RJ
A vista da chegada ao Rio de Janeiro pela janela do avião. Filtro pra quê?

“Este voo foi entre Porto Velho e a cidade de Cacoal, também em Rondônia. Ainda bem que a Azul estende seus serviços ao Norte do País. Faz uma diferença ímpar”

@robsonamaro - RO



O aniversário de uma revolução musical



Há 40 anos, Raul Seixas e Secos e Molhados faziam uma aposta ousada em novas sonoridades, a milhas do bom-mocismo da Jovem Guarda

Em 2013, dois discos clássicos completam 40 anos: *Krig-ha, Bandolo!*, de Raul Seixas, e *Secos e Molhados*, primeiro LP da banda que revelaria Ney Matogrosso. São marcos de uma época em que o pop-rock brasileiro tentava sair da sombra da Jovem Guarda e criar sonoridades mais ousadas.

Krig-ha, Bandolo! marcou o início da parceria entre Raul Seixas e Paulo Coelho, que renderia outros três discos memoráveis: *Gita* (1974), *Novo Aeon* (1975) e *Eu Nasci Há Dez mil Anos Atrás* (1976). O álbum traz clássicos do repertório do cantor e compositor baiano, como *Mosca na Sopa* e *Metamorfose Ambulante*.

Mas a obra-prima do LP é *Ouro de Tolo*, uma sátira ao milagre econômico brasileiro e às ambições da classe média em plena ditadura militar. Raul faz contraponto entre os sonhos de consumo da época, o “Corcel 73”, o “morar em Ipanema”, e a necessidade de alçar voos maiores: “Porque foi tão fácil conseguir / e eu me pergunto ‘e daí?’ / Eu tenho uma porção de coisas grandes pra conquistar / e eu não posso ficar aí parado”. A canção trazia um de seus versos mais bonitos: “Eu que não me sento no trono de um apartamento / com a boca escancarada, cheia de dentes, / esperando a morte chegar.”

Já *Secos e Molhados*, lançado em agosto de 1973, foi o LP mais vendido no Brasil em 1974, superando, pela primeira vez, Roberto Carlos.

O disco nasceu quase por acaso. O jornalista Moracy do Val viu um

show do grupo, formado por Ney Matogrosso, João Ricardo, Gerson Conrad e alguns músicos de apoio, e ficou tão impressionado com a força das canções, algumas tiradas de poemas de Manuel Bandeira, Cassiano Ricardo e Vinicius de Moraes, que convenceu a gravadora Continental a deixá-lo produzir a estreia dos Secos e Molhados.

“A demanda era tanta que a solução foi derreter discos encalhados para fazer mais LPs dos Secos e Molhados”

A Continental não acreditava no sucesso do grupo e prensou 1500 cópias. Em três meses, o álbum venderia 300 mil exemplares. A demanda era tanta que, em plena crise do petróleo, com matéria-prima escassa, a solução encontrada foi derreter discos encalhados para fazer mais LPs dos Secos e Molhados.

O álbum foi um sucesso também entre as crianças, que adoraram o visual extravagante e cantavam músicas como *O Vira*. “Até hoje, não consigo entender o sucesso do disco”, lembra Gerson Conrad. “Foi uma coisa mágica, sem explicação.”

André Barcinski

é crítico da *Folha de S.Paulo* e diretor e produtor dos programas *O Estranho Mundo de Zé do Caixão* e *Preliminares* no Canal Brasil.



De poliglota a troglodita



Momentos constrangedores, tropeções e anedotas: uma coleção de histórias de um povo que não passa aperto no exterior

No anedotário de pexotadas verbais atribuídas a jogadores de futebol, eternizam-se *causos* como o do centroavante que se declarou comovido em Belém, no Pará, “por estar na terra onde nasceu Jesus Cristo”. Um boleiro mais jovem, ao se deparar com a aeromoça que se expressava em uma babel de idiomas, celebrou-a como “troglodita”, quando pretendia dizer poliglota.

Outra comissária de bordo, norte-americana, ouviu o pedido de um viajante brasileiro, espantou-se com o apetite do glutão, mas o atendeu. Se ele perguntara “tem *milk?*”, e ela entendera “*ten milk!*”, dez caixinhas de leite foram servidas.

Alguns episódios são invenções de cabeças bem-humoradas, porém o relato sobre a leiteria é pura verdade. Eis uma qualidade nossa, brasileira: ainda que não dominemos uma língua estrangeira, não nos intimidamos.

O problema é a ilusão de que somos craques em idioma que só arranhamos. Um jornalista fluente até em sueco exultou, ao ler a notícia em espanhol: um time tinha “oito jogadores surdos”! Em castelhano, *zurdo* é canhoto, mas escuta bem.

O tropeço lembra a gafe de um conterrâneo que, em legítimo portunhol, pediu perdão a uma argentina por deixá-la embaraçada. Ignorava que *embarazada*, na língua de Borges, significa “grávida”.

Também posava de sabichão o fotógrafo que dispensou ajuda para preencher um formulário. No item *nombre*, tascou o nome completo,

em vez do prenome. Em *apellido* (sobrenome, em espanhol), nomeou o animal consagrado como seu apelido. No espaço para *firma* (assinatura), informou a razão social da empresa em que trabalhava. Na *fecha* (data), cravou: o jornal “fechava” (concluía a edição) a tal hora.

O fanfarrão não está sozinho. Se traduzir fosse moleza, bastava substituir literalmente as palavras, como galhofava Millôr Fernandes. O genial carioca vertia para o inglês expressões como “ele bancou o pato”, anarquizando-lhes o sentido. Virou *he banked the duck*.

“Eis uma qualidade nossa: ainda que não dominemos uma língua estrangeira, não nos intimidamos”

Quem ri das mancadas alheias pode pagar pela soberba. Eu trocava e-mails com um monge americano radicado na Coreia do Sul, para onde viajaria e escreveria sobre budistas que jogam bola. O gringo se mostrou solícito até a mensagem em que, num cochilo, digitei *monkeys* (macacos) no lugar de *monks* (monges).

Foi o meu dia de troglodita.

Mário Magalhães

é jornalista e autor do livro *Marighella - O Guerrilheiro que Incendiou o Mundo*, premiado pela Associação Paulista de Críticos de Artes como melhor biografia de 2012.

destinos

Praias, cidades e recantos para passar as férias

64 **viagem**
Belo Horizonte (MG)

76 **fazendo a mala**
Com o estilista Ronaldo Fraga

78 **viagem**
Praia dos Carneiros (PE)

86 **fazendo a mala**
Com a apresentadora Marina Person

89 **eu fui**
Cauã Reymond dá dicas de Noronha

Sossego paradisíaco

Carneiros PE

Deixe o tempo correr e aproveite, sem pressa, as belezas da Praia dos Carneiros, um dos últimos refúgios preservados no litoral sul de Pernambuco. A 120 quilômetros de Recife, o local tem mar transparente, água quentinha e brisa fresca



A Nova Belo Horizonte

Com cafés, restaurantes e endereços culturais renovados, a capital mineira se reinventa ano após ano. A cidade encanta os visitantes com uma mistura equilibrada de modernidade com certo charme provinciano



Texto Fred Melo Paiva
Fotografias André Vieira

ONTEM E HOJE

Na página anterior, no alto, o estilista Ronaldo Fraga, em frente a sua loja, na Savassi; abaixo, à esquerda, a livraria Café com Letras, mais café do que letras; à direita, o Prédio Niemeyer, na Praça da Liberdade; nesta página, em sentido horário, o tradicional Mercado Central; o Museu de Artes e Ofícios; Salumeria, badalado *point* noturno; e as bonecas artesanais do

Fotografias: Samba Photo





EXCLUSIVO DE BH

Nesta página, Ronaldo Fraga, um belo-orientino orgulhoso que vende suas peças exclusivamente na capital mineira e jamais cogitou morar em outra cidade abaixo, a Praça da Liberdade, sede de museus, memoriais e prédios históricos; na página ao lado, uma panorâmica da cidade e a Café com Letras, uma das livrarias que pululam na Savassi



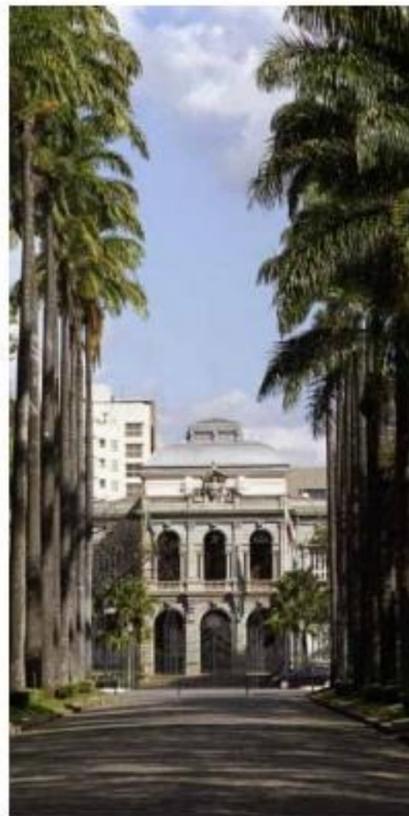
“Todo o charme de Belo Horizonte reside nesse encontro do moderno com aquilo que se julga provinciano. O dia em que a gente perder isso, acabou”

U

m amigo, há muito exilado em São Paulo, costuma referir-

se à sua cidade natal como Belo Horizontem - assim, como se não houvesse amanhã e nem hoje. Só o passado (já um tanto remoto) dos seus tempos de juventude, quando Dilma Rousseff - Dilminha - fazia parte da sua turma na Rua Major Lopes. É uma boa expressão, vai. Até porque é reveladora de um traço do belo-orientino de qualquer tempo, essa mania de falar mal da cidade, sublinhando sempre um certo provincianismo que só ele tem o direito de identificar. Se alguém mais o aponta - um paulista, um carioca, um eslovaco -, é ofensa grave. Que o mineiro disfarçará, concordando por fora e torcendo por dentro o nariz. Mineiro é um perigo.

À medida que acumula pontos em seu programa de fidelidade a Belo Horizonte, o habitante da capital mineira pode trocá-los por esse direito de descer a lenha, não exatamente ao fogão onde se cozinha o tutu. O estilista Ronaldo Fraga é desses belo-orientinos fidelíssimos. Suas coleções já se inspiraram em Carlos Drummond de Andrade e Guimarães Rosa; a última, sobre futebol, remonta aos tempos em que seu pai era goleiro do extinto Sete de Setembro, goleado pelo Atlético-MG por 10 a 0, motivo pelo qual Ronaldo se tornou cruzeirense (ao contrário deste repórter, atleticano religioso); diz “sô” com a frequência que o paulistano fala “meu”; jamais morou em outra praça; fechou sua loja em São Paulo, e, hoje, para comprar suas criações o sujeito (mais frequentemente a sujeita) tem de desembarcar em BH. “Fiquei mais exclusivo”, diz, sob um bigode que, coisa raríssima, apresenta agora um corte comum. Por trás de oito graus de miopia e dois de astigmatismo, tem um ponto de vista original sobre o suposto provincianismo local: “Todo o charme da cidade reside nesse encontro da metrópole com o interior, do moderno com aquilo que se julga provinciano. O dia em que a gente perder isso”, arqueira *el bigodón*, “acabou”.



Fotografias: Samba Photo; Getty Images

Ronaldo Fraga acabara de reler *O Desatino da Rapaziada*, livro do jornalista e escritor mineiro Humberto Werneck sobre escritores (e jornalistas) mineiros - Drummond, Cyro dos Anjos, Rubem Braga (mineiro, ainda que capixaba), Murilo Rubião, Fernando Sabino, Otto Lara Resende, Paulo Mendes Campos e o atleticano Roberto Drummond. Peço que me indique uma boa livraria na cidade. Ronaldo estica o braço e aponta o lado oposto da rua, onde fica a Quixote, uma casinha pequena que abriga uma seleta coleção de títulos. Dá até raiva porque alguém como eu, radicado em São Paulo, acaba por se esquecer de que coisas interessantes podem estar logo ali. Faz parte de um circuito de simpaticíssimas livrarias-café que inclui a Mineiriana, maior e com ares mais modernos, a Scriptum, a Status e o Café com Letras - este último, a bem da verdade, mais café do que letras, mais um bar do que um café.



Em Belo Horizonte tem-se a impressão de que todas as pessoas se conhecem. A despeito de seus mais de 2 milhões de habitantes, assemelha-se, nesse ponto, à diminuta Sacramento (lá para os lados do Araxá, onde nasceu meu pai). Pode ser uma simples e feliz coincidência. Mas são coincidências

desse tipo, simples e felizes, que dão a determinado lugar uma dimensão mais humana da existência. Veja você que, ao comentar com Ronaldo Fraga nossa incursão ao Salumeria Central, na noite anterior, já veio ele com a máxima que a fomos nos acostumando ouvir: “O Máximo? Conheço demais ele, sô...”



CARTÃO-POSTAL

Projetada pelo arquiteto Oscar Niemeyer, a Igreja de São Francisco de Assis, no Complexo da Pampulha, é um dos mais conhecidos símbolos da capital mineira; no detalhe, painel feito por Cândido Portinari para o santuário

O italiano Massimo Battaglini, de 38 anos, é o chef ("cozinheiro", ele me corrige) e sócio do Salumeria, um bar e restaurante especializado em queijos artesanais, embutidos selecionados a dedo, massas e risotos, além de boas cervejas e ótimos vinhos. Tem a luz baixa e as instalações do famoso videomaker Éder Santos, outro de seus sócios. Ocupa um endereço antes degradado, com bela vista da antiga estação Central do Brasil e, mais ao fundo, do centro da cidade. O máximo, porém, é encontrar por lá o Massimo, atleticano de quatro costados, numa noite em que ele se sente à sua mesa e conte como saiu de Veneza, desceu a América Latina desde a Cidade do México e se achou mesmo em Belo Horizonte - onde, há 14 anos, abriu primeiro a L'Osteria Casa Mattiazzi, num bairro improvável. É uma cantina italiana à qual vale uma visita. Ao Salumeria, a visita é obrigatória, seja você um senhor com sua senhora, um jovem descolado ou apenas um comedor de linguças.

Aponto a vista do centro e comento com o Massimo que estivemos, naquela mesma tarde, no Café Kahlúa. "Ah, do Rui! Conheço demais..." E como não? Ruimar de Oliveira Junior, o Rui, às vezes aparece para trabalhar usando aquelas saias escocesas ou um nariz de palhaço. Não me pergunte por quê. Está há 20 anos naquele ponto, um pedaço da cidade que viveu tempos piores e agora se recupera, timidamente. Há 10, resolveu estudar a fundo o café. Viajou 16 países, foi a 200 cafeterias. Resultado dessa empreitada, o Café Kahlúa é um entre meia dúzia no Brasil a fazer *in loco* a torra da semente. Lá só se bebe café brasileiro, oriundo de 40 fazendas País afora - incluindo o do Jacu, selecionado e processado pela ave que empresta seu nome a tanta gente que conhecemos.

BOEMIA

Ao lado, o Salumeria, bar e restaurante especializado em queijos artesanais e embutidos selecionados; abaixo, Ruimar de Oliveira Junior comanda a torra da semente no Café Kahlúa, no centro da cidade



Fotografias: Leonardo Finotti; SambaPhoto

Manifesto minha (mã) intenção de cair na noite logo mais. A ideia é começar no boêmio Santa Tereza - bairro que equivale à Vila Madalena, em São Paulo, à Santa Teresa mesmo, no Rio de Janeiro -, e, mais tarde, conhecer o Cult Club Cine Pub (CCCP), espaço antes ocupado pelo Cineclub Savassi. Rui logo interrompe: "Uai, sô, conheço demais, é do Fredão". Sim, um dos sócios é Fred Garzon, jornalista que toca outras boas casas, como a divertida Graças a Deus. O CCCP, no entanto, é um caso à parte. Oferece 15 chopes do mundo inteiro; uma pista repleta de gente bonita; bandas ao vivo tocando jazz, rock clássico e a nova cena local - tudo isso tendo como pano de fundo a velha tela do saudoso cineclub, onde ainda se pode ver um *Mad Max* às duas da manhã. Ou um jogo do Galo na Libertadores, que o Fredão, atleticano, não haveria de desprezar.



OCTAGENÁRIO

Aberto em 1929, o Mercado Central de Belo Horizonte está mais limpo e organizado, mas não perdeu a identidade. Possui grande variedade de iguarias e artesanatos

Mesmo a Pampulha já se oferece ao público como uma Pampulha pós-Niemeyer. O Parque Ecológico e o Novo Mineirão são exemplos do que há de moderno no entorno da famosa igreja de São Francisco de Assis. Se tiver a chance de visitar o estádio em dia de um Atlético e Cruzeiro, verá um dos maiores espetáculos do mundo. Mas atente-se para o lado certo da arquibancada: se você vir o Ronaldo Fraga, já sabe que errou.



Como se vê, tem uma nova Belo Horizonte, que nada tem a ver com Belo Horizontem. E mesmo os endereços tradicionais apresentam novidades. No circuito de restaurantes do refinado bairro de Lourdes, a Rua Marília de Dirceu abriga gente nova no pedaço – pelo menos seis casas foram abertas nos últimos oito meses, entre elas o L'Entrecôte. Logo ali, a Praça da Liberdade, desde sempre um cartão-postal, hoje é endereço de um dos maiores complexos culturais do Brasil – prédios históricos, antes ocupados por secretarias de governo,

deram lugar a museus, memoriais e uma representação do Instituto Inhotim. Apenas o Museu de Artes e Ofícios, com sua coleção de objetos de trabalho, faz frente à qualidade do acervo reunido na Praça da Liberdade. Logo ali, pode-se acessar o Mercado Central, aberto desde 1929. Está mais limpo e organizado, mas não perdeu a identidade como aconteceu com o Mercado Municipal de São Paulo, com seus bares modernos e preços dos Jardins.

Local

Que tal levar um pouco do sotaque mineiro para casa? Confira alguns produtos típicos

CACHAÇA

Facilmente encontrada, Sabor de Minas é só uma das tradicionais branquinhas de Salinas. Há opções a partir de R\$20



ARTESANATO

Panela de pedra e outros utensílios da Cooperativa de Artesanato Mãos de Minas estão à venda no Mercado Central. R\$52,50



EM TRÊS TEMPOS

Acima, a tranquilidade de um passeio matinal no Parque Municipal; ao lado, especiarias gastronômicas do Mercado Central na hora do almoço; abaixo, o L'Entrecôte, um dos novos endereços do bairro de Lourdes



Fotografias: Samba Photo

Onde ficar

Ouro Minas Palace

Único cinco estrelas da capital, é para quem busca conforto. A dez minutos do Aeroporto da Pampulha, tem piscina, jacuzzi e massagistas. Av. Cristiano Machado, 40001, Ipiranga. T 31 3429 4001 / ourominas.com.br

Royal Savassi Boutique Hotel

Opção elegante e bem localizada: fica no bairro Savassi, a três quadras da Praça da Liberdade. Serve café da manhã com quitutes mineiros. R. Aiagoas, 699, Savassi. T 31 2138 000 / royalsavassi.com.br

Belo Horizonte Othon Palace

Um clássico. Em frente ao Parque Municipal, tem suítes com vistas para a área verde e restaurante no 25º andar. Av. Afonso Pena, 1050, Centro. T 31 2126 000 / othon.com.br

Onde ir

Loja Ronaldo Fraga

R. Fernandes Tourinho, 81, Savassi. T 31 3282 5379 / ronaldofraga.com.br

Livraria Quixote

R. Fernandes Tourinho, 274, Savassi. T 31 3227 3077

Livraria Mineiriana

R. Paraíba, 1419, Savassi. T 31 3223 8082 / livrariamineiriana.blogspot.com.br

Livraria Scriptum

R. Fernandes Tourinho, 99, Savassi. T 31 3223 1789 / scriptum.com.br

Livraria Status

R. Pernambuco, 1150, Savassi. T 31 3261 8045 / livrariastatus.com.br

Café com Letras

R. Antônio de Albuquerque, 781, Savassi. T 31 3225 9973 / cafeconletras.com.br

Restaurante Salumeria Central

R. Sapucaí, 527, Floresta. T 31 2552 0154 / salumeriacentral.com.br



Mineira de coração

Fernanda Takai

A cantora, líder da banda Pato Fu, indica seus lugares favoritos em Belo Horizonte, cidade onde cresceu e escolheu para se estabelecer.

Praça da Liberdade

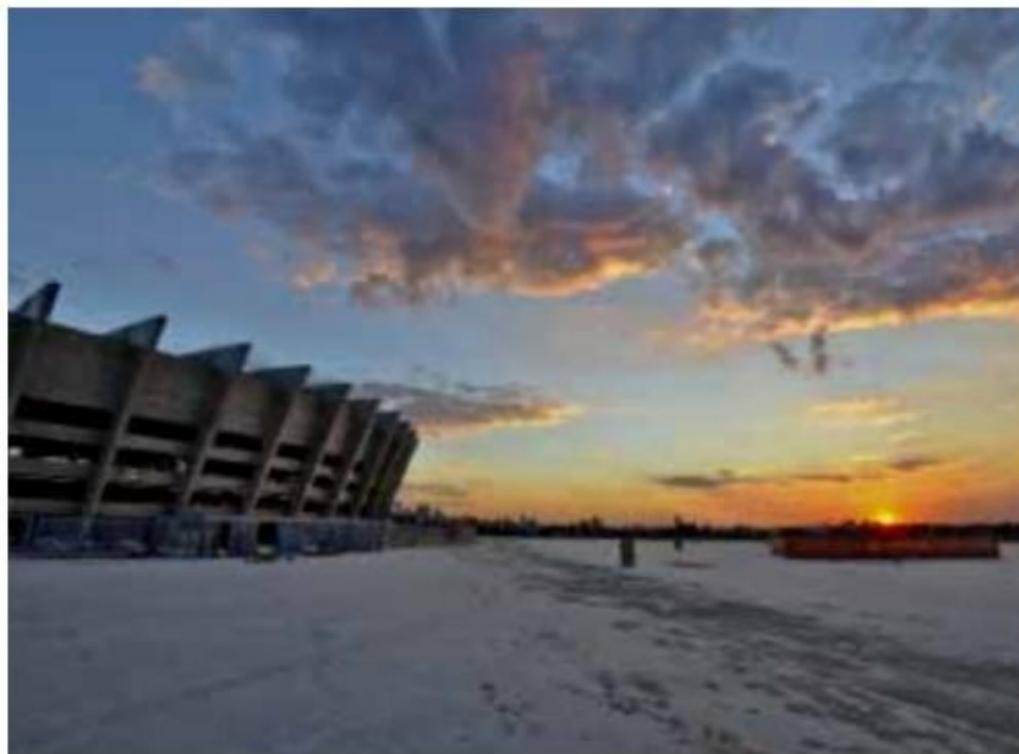
Casarões que abrigavam órgãos governamentais agora são museus e espaços de arte, compondo o novo Circuito Cultural Praça da Liberdade. Savassi

Museu de Arte

É o queridinho da cantora, no Complexo da Pampulha. "Gosto muito do lugar, dos jardins. Tanto que gravamos ali um DVD do Pato Fu, em 2002". Av. Otacílio Negrão Lima, 16585, Pampulha. T 31 3239 2000

Parque Guanabara

Um dos lugares a que leva Nina, sua filha de nove anos. "É espaçoso e tem um ar vintage que o faz diferente." Al. Otacílio Negrão Lima, 3333, Pampulha. T 31 3439 7300 / parqueguanabara.com.br



Em Belo Horizonte, tem-se a impressão que todos se conhecem. São coincidências assim, simples e felizes, que dão uma dimensão mais humana da existência



Fotografias: Divulgação



FUTEBOL E ARTE

Na página anterior, a fachada do Mineirão, completamente remodelado para a Copa do Mundo, e o Museu de Artes e Ofícios; nesta página, mais três detalhes do espaço cultural e sua coleção de objetos de trabalho



Onde ir

L'Osteria Casa Mattiazzi

R. Soledade, 26, Santa Efigênia. T 31 3481 1658 / casamattiazzi.com.br

Café Kahlúa

R. dos Guajajaras, 418, Centro. T 31 3222 5887 / cafekahlua.com.br

Cult Club Cine Pub

R. Levindo Lopes, 358, Savassi. T 31 3582 5628

Bar Graças a Deus

R. Padre Odorico, 68, São Pedro. T 31 3282 6318 / graçasaadeus.com.br

Restaurante L'Entrecôte

R. Marília de Dirceu, 116, Lourdes. T 31 3275 0250 / entrecotebh.com.br

Praça da Liberdade

Savassi

Museu de Artes e Ofícios

Pça. Rui Barbosa, s/nº, Centro. T 31 3248 8600 / mao.org.br

Mercado Central

Av. Augusto de Lima, 744, Centro. T 3274 9434 / mercadocentral.com.br

Parque Ecológico

Av. Otacílio Negrão de Lima, 7111, Pampulha. T 31 3277 7439

Novo Mineirão

Av. Antônio Abrahão Caram, 1001, Pampulha. T 31 3499 4300 / minasarena.com.br

Igreja de São Francisco de Assis

Av. Otacílio Negrão de Lima, 3000, Pampulha. T 31 3427 1644

Voos Azul

ESCOLHIDO COMO HUB DA COMPANHIA, HÁ INÚMEROS VOOS DIÁRIOS PARA BELO HORIZONTE PARTINDO DAS PRINCIPAIS CAPITAIS E CIDADES DO BRASIL

Diversão e praticidade

Ronaldo Fraga sugere tênis confortáveis e fones de ouvido para curtir os passeios na capital mineira

O estilista Ronaldo Fraga nasceu, cresceu e se estabeleceu em Belo Horizonte. À frente da marca que leva seu nome, esbanja criatividade e ousadia em peças que têm como característica primordial o diálogo com a cultura brasileira. Devido ao corre-corre da profissão, está sempre de malas prontas para desfilar suas coleções em destinos nacionais e internacionais.

A volta para Belo Horizonte, porém, está sempre garantida. Fraga tem apreço por alguns endereços em especial, como o Museu de Artes e Ofícios. "É um dos lugares mais interessantes da cidade, com acervo representativo das relações de trabalho desenvolvidas no País", explica. Para aproveitar a capital mineira, sugere uma mala prática, com calças, camisetas, tênis e fones de ouvido, tudo com toques divertidos. E ainda revela uma excentricidade: não viaja sem colocar três modelos diferentes de óculos na bagagem.



Fotografias: Divulgação



"Itens práticos e com toques divertidos nunca faltam na minha mala, assim como três modelos diferentes de óculos"

A VENTURA

O clássico Avidor, agora com lentes na armação e feito para lentes com grau. R\$490 oficaventura.com.br

B CHILLI BEANS

Esta é apenas uma das criações assinadas pelo estilista para a marca. R\$298 chillibeans.com.br

C ABSURDA

O modelo Chiriqui emoldura o rosto e dá um ar jovial ao visual. R\$480 absurdaonline.com.br

D JEANS JOHN JOHN

Calça jeans de modelo básico e confortável para compor o visual do dia a dia. R\$358 johnjohndenim.com

E CAMISETAS QVIZU

Camiseta branca é item obrigatório. Melhor ainda se for divertida. R\$99 qvizu.com.br

F TÊNIS CONVERSE

Trate bem seus pés durante a viagem com o modelo Jack Purcell. R\$369 conversedista.com.br

Nécessaire

O estilista sempre leva produtos básicos para o cuidado diário com pele e cabelos



PÓS-BARBA L'OCCITANE

A loção é um bálsamo para pele, sem qualquer perfume. R\$99 br.loccitane.com



PROTETOR LA ROCHE

Cuidado obrigatório, garante a proteção diária do rosto. R\$61,90 laroche-posay.com.br



SHAMPOO KÉRASTASE

A marca possui uma linha masculina para todos os tipos de cabelo. R\$58 kerastase.com



Texto **Bruna Tiussu**
Fotografias **Chema Llanos**



COLORIDO LOCAL
O mar de águas claras, com recifes e piscinas naturais, dá o tom do destino que guarda relíquias como esta igreja do século 18. Apesar da atmosfera selvagem preservada, a praia conta com opções de hospedagens e restaurantes que não deixam nada a desejar

Deleite tropical

Um dos últimos recantos preservados do litoral sul de Pernambuco, a Praia dos Carneiros convida a dias de sossego à beira-mar. Melhor não ter pressa e curtir o mar transparente, o sol escaldante e as paisagens de tirar o fôlego





Sensatos aqueles que, uma vez no litoral sul de Pernambuco, correm ao encontro da brisa fresca e do mar morno da

Praia dos Carneiros. Descoberta há cerca de dez anos por turistas em busca de novos destinos na região, logo virou passeio obrigatório para quem se hospeda na badalada Porto de Galinhas, a 70 quilômetros de distância. Entende-se a atração. São duas faixas de areia com logísticas opostas: enquanto a vizinha exige certa disposição para brigar por um espaço sob o sol, Carneiros guarda características de um refúgio tropical preservado. Um deleite para poucos.

Refúgio sim, mas não espere isolamento total. Nos últimos anos, a praia ganhou restaurantes bacanas e pousadas e bangalôs charmosos que convidam a estender a estada e aproveitar a noite por lá. Também ficou mais acessível desde julho passado: a inauguração da ponte sobre o rio Ariquindá encurtou em 30 minutos a viagem de quem vem de Porto de Galinhas ou Recife – além de poupar os amortecedores dos

IN NATURA

Pequenina, a praia tem cinco quilômetros de faixa de areia cercados por coqueirais e mangues. Com ambiente ainda rústico, o que mais se vê na orla são os barquinhos, cena típica de uma autêntica vila de pescadores



Construída no século 18, a Igreja de São Benedito é a mais preciosa relíquia local, alvo do desejo de noivas do Brasil inteiro, que pagam até R\$12 mil pelo aluguel



agosto a novembro, quando turistas são contados nos dedos e o clima desértico ganha proporções maiores.

Quem determina como aproveitar Carneiros é a maré. Em baixa, é possível andar ou nadar até as piscinas naturais que se formam pertinho da areia. Ali, os peixes coloridos parecem não se incomodar com a presença alheia e um *snorkel* é suficiente para satisfazer o turista. Para desbravar águas mais distantes, vale investir em um dos tradicionais passeios de catamarã. As embarcações são simples, mas a paisagem é de tirar o fôlego. Mesmo se afastando da faixa de areia, o mar continua tão límpido que quase se vê todo o fundo.

carros, que sofriam no trajeto antigo ao passar pelas estradinhas e ruelas de Tamandaré, município-sede do destino. Facilidades à parte, pelo menos por enquanto o turista não tem que disputar uma sombra na praia.

Carneiros começa oficialmente onde termina a Praia de Tamandaré e é um dos últimos redutos do litoral pernambucano que se mantém como propriedade privada. O acesso é feito por meio de uma porteira – à la fazenda do interior – com direito a

presença de seguranças. Nada, porém, que possa trazer percalços à sua visita: turistas são, sim, muito bem-vindos ali. Basta pisar na areia para sentir o frescor da brisa na visão paradisíaca: mar verde clarinho, com arrecifes e piscinas naturais, emoldurado por imensos coqueirais ao longo dos cinco quilômetros de costa.

Com clima favorável durante praticamente todo o ano, sortudos são os que podem agendar a visita na baixa estação, de maio a junho e de

Local

Confira opções de produtos típicos da Praia dos Carneiros para você levar para casa ou experimentar lá mesmo

DIA DOCE

Entre um prato e outro de frutos do mar, garanta a dose diária de açúcar com as saborosas cocadas locais. R\$3



FONTE DA JUVENTUDE

Há quem diga que a argila de Carneiros tem poder rejuvenescedor. Compre o sabonete e faça o teste. R\$10





NO EMBALO DO CATAMARÃ

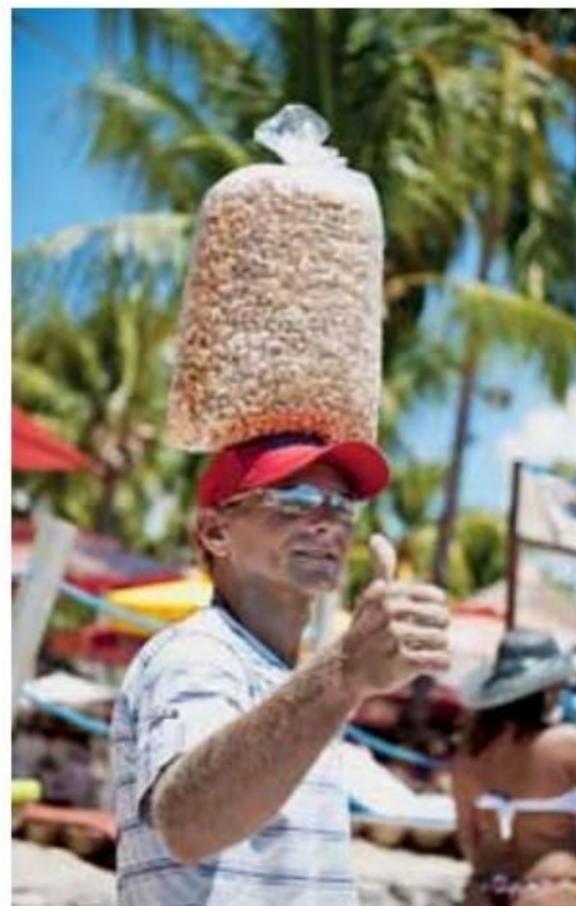
O passeio de barco inclui a vista completa da praia, parada para banho de argila e um clique da Igreja de São Benedito, cartão-postal mais famoso do destino



O tour completo pelo vilarejo inclui, após o tempo para o mergulho, uma parada na ilha do coqueiro solitário, famosa pela argila – que, reza a lenda, tem poderes rejuvenescedores. Também passa pela Igreja de São Benedito, a mais preciosa relíquia local. Pequeninã, foi construída no século 18 e conserva boa parte de sua estrutura. Sua localização é tão privilegiada que a tornou alvo do desejo de noivas do Brasil inteiro – o aluguel para uma cerimônia de casamento pode custar até R\$12 mil e as datas são disputadíssimas.

Em dias de sol escaldante, a opção é buscar abrigo nas espreguiçadeiras dos restaurantes à beira-mar – são poucos os que arriscam esticar a canga na areia – e aproveitar os pequenos luxos do local. Com acesso

mais fácil, a maioria das pessoas escolhe o Bora Bora, bar de praia típico que oferece cadeiras, chuveiros e cardápio repleto de opções. Outro ponto com design pé-na-areia é o Beijupirá, famosa casa de Porto de Galinhas que também faz sucesso em Carneiros. O carro-chefe por lá são as combinações de frutos do mar com frutas regionais, receitas que conquistam um espaço na memória gastronômica de quem passa por ali. Apostas certas são o beijupitanga, peixe com batata temperada, arroz de castanha de caju e molho de pitanga, e o camaranga, camarões na manteiga





BOAS LEMBRANÇAS

Carneiros oferece uma lista de atrativos para o visitante querer voltar. Da culinária típica, repleta de pratos com frutos do mar, às pousadas confortáveis e seu inesquecível pôr do sol

com fatias de manga grelhadas com especiarias e arroz de aipo.

Vizinho do restaurante, o Pontal dos Carneiros é uma das opções de hospedagem da praia. No gramado da propriedade se espalham confortáveis bangalôs, que

acomodam casais ou famílias, com até três quartos. Não longe dali está o Bangalôs do Gameleiro, instalado em uma antiga fazenda à beira-mar. Com vista para o mar e árvores de espécies nativas, como mangueiras, cajazeiras e coqueiros, apresenta-se como uma pousada mais bucólica. Quem passa algumas noites ali acaba até se acostumando com as aparições repentinas de pequenos saguis. Ainda pode bancar o local e acompanhar os primeiros raios de luz do dia esticado em uma rede. Ou destinar o fim de tarde para curtir o sol se pondo e se convencer de que Carneiros merece mais que apenas um dia de passeio.

Onde ficar

Bangalôs do Gameleiro

Situado em uma antiga fazenda à beira-mar, preserva árvores nativas como mangueiras, cajazeiras e coqueiros. Conta com bangalôs e apartamentos
T 81 3676 1421 / praiadoscarneiros.com.br

Pontal dos Carneiros

Possui bangalôs com até três quartos, sala de estar e cozinha americana completa para casais ou família. É vizinho do restaurante Beijupirá
T 81 3465 0055 / pontaldoscarneiros.com.br

Pousada Praia dos Carneiros

Opção mais sofisticada, com apartamentos e suítes bem decorados. O restaurante Arikindá e a piscina à beira-mar são as atrações
T 81 3676 1342 / pousadapraiaadoscarneiros.com.br

Onde comer

Beijupirá

O cardápio é o mesmo da matriz, em Porto de Galinhas, cujas especialidades são pratos que mesclam frutos do mar e frutas regionais
T 81 3676 1461 / beijupiracarneiros.com.br

Arikindá

Fica na Pousada Praia dos Carneiros, mas recebe não hóspedes. O cardápio tem saladas, ceviches, peixes e carnes
T 81 9245 9606 / pousadapraiaadoscarneiros.com.br/o-restaurante/arikinda

Bora Bora

Típico restaurante pé na areia, mas com boa infraestrutura. Tem várias opções de petiscos praianos que vão bem com as caipirinhas da casa
T 81 3676 1482 / bbcarneiros.com.br

Voos Azul

A MELHOR OPÇÃO É VIAJAR ATÉ O AEROPORTO DE RECIFE - A AZUL TEM VOOS DIRETOS PARTINDO DE 14 CIDADES - E DE LÁ IR DE CARRO À PRAIA DOS CARNEIROS, QUE FICA A 120 QUILÔMETROS



Sol, mar e sossego

Marina Person bate ponto em Carneiros em todo Réveillon. Veja aqui o que ela leva em sua mala para as férias no litoral pernambucano

A atriz e apresentadora Marina Person descobriu a tranquilidade de Carneiros por uma indicação de sua irmã há quatro anos. Desde então, volta a cada Réveillon para seu refúgio. Por lá, a ideia é apenas descansar e aproveitar a praia e seu mar calmo e quente, bem diferente dos litorais do Sudeste e do Sul do País. “É perfeito para crianças e para uma boa paulistana como eu”, diz.

Na primeira vez que foi para Carneiros, Person decidiu alugar uma casa perto da Igreja de São Benedito, um dos cantos mais sossegados da região. O endereço virou o reduto da família e de amigos, que continuam a bater ponto ano após ano. “Carneiros conserva uma atmosfera selvagem, mas não sei até quando vai durar isso. Todo mundo fica à vontade, quase não há sinal de celular e tem pouquíssimos mosquitos. É um paraíso”, conta a apresentadora, já à espera do próximo Réveillon.

Fotografia: Divulgação

A

SHORT JOHN JOHN
Jeans básico e confortável, virou peça obrigatória na bagagem de férias. R\$458 oqvestir.com.br

B

HAVAIANAS SLIM
Fico com elas no pé o tempo inteiro. Só levo um sapato para a ida e a volta. R\$28,90 havaianas.com.br

C

CAMISETA FARM
Dou preferência para peças leves, que vão bem a qualquer hora na praia. R\$169 farmrio.com.br

D

ÓCULOS RAY-BAN
Sempre aposto nos modelos da marca, seja para a praia ou para o dia a dia. R\$500 opticasella.com.br

“O mar é calmo e quente, diferente do Rio ou do Sul do País. É perfeito para crianças e uma boa paulistana como eu”

E

BIQUINI JO DE MER
Não tem erro: as criações são sempre vibrantes e confortáveis. R\$255 jojomer.com.br

F

DIÁRIO DA QUEDA
O recente romance de Michel Laub é ótima companhia para os dias de sossego. R\$35 compartilhaasletras.com.br

Nécessaire

É de praxe: a água do mar e o sol escaldante do Nordeste exigem cuidados redobrados com a pele e os cabelos



PROTETOR NATURA
Uso bastante as opções da linha de protetores da Natura. R\$37,20 naturanet



SHAMPOO DRY
Uma linha orgânica de tratamento da Cris Dios que eu adoro. R\$59 crisdios.com.br



PROTETOR SOL DE JANEIRO
Experimentei alguns produtos para o corpo neste verão e gostei muito. R\$42 soldejaneiro.com.br



Surfe e calma

Sempre que tem folga, Cauã Reymond aproveita para visitar Fernando de Noronha. Com dicas para todos os gostos, o ator conta por que o arquipélago é um de seus destinos preferidos

Em depoimento a **Fernando Menezes**
Fotografia **Christian Gaul**

Fernando de Noronha é um dos santuários naturais mais bonitos que já visitei. Fiz três viagens para lá e quero voltar assim que puder. É um dos melhores locais do País para se pegar onda. Em janeiro, o mar fica agitado e elas podem chegar a cinco metros de altura, o suficiente para se divertir.

Fora o surfe, a ilha permite que você se desligue completamente das preocupações do dia a dia. É um daqueles lugares mágicos que têm o poder de acalmar seu espírito em poucos minutos. Uma explicação para tanta tranquilidade é o contato direto com a natureza.

Existem trilhas que margeiam a costa e passam por praias de areias brancas e de mar azul-turquesa. Em alguns pontos do arquipélago, a maré forma piscinas naturais, usadas como abrigo por filhotes de tubarões e tartarugas. Impressiona até quem não liga para a vida selvagem.

ILHA TOUR

A melhor forma de conhecer Noronha é por meio de um Ilha Tour de bugue. O passeio é feito com um guia que busca você na pousada onde estiver e passa o dia mostrando os melhores pontos do arquipélago. Geralmente, ele visita o Mirante da Caieira e encerra o giro no Mirante do Boldró, mas o trajeto pode ser personalizado.



TRILHA DO ATALAIA

Com ponto de partida na Vila do Trinta, a trilha tem seu ápice na Praia do Atalaia. Lá, uma barreira de corais serve de berçário para as espécies marinhas. Na minha visita, consegui ver filhotes de tubarão que ficaram presos, isolados, durante a baixa da maré. A caminhada tem cerca de quatro quilômetros e termina na Enseada da Caieira. As visitas a esse santuário são controladas pelo Instituto Chico Mendes e é preciso agendá-las.



PASSEIO COM CAIA

Caia é um dos marinheiros e surfistas mais experientes do arquipélago e conhece lugares quase inexplorados de Noronha. Além disso, durante o passeio, ele faz uma parada para servir sua especialidade: peixe com shoyo. Sem dúvida alguma, foi o melhor que já comi.

SURFE NA CACIMBA DO PADRE

Os amantes de surfe não podem deixar de visitar essa praia - está entre as melhores do País para a prática do esporte. Lá, as ondas podem chegar até cinco metros de altura. Além disso, tem uma bela vista da Ilha Dois Irmãos, cartão-postal mais famoso de Noronha.



MUSEU DOS TUBARÕES

Perto do Porto de Santo Antônio, de onde saem todos os passeios de barco da ilha, o museu é um dos locais mais divertidos de Fernando de Noronha. É possível ver fotos, arcadas dentárias e espinhas dorsais de várias espécies de tubarões encontradas nos arredores do arquipélago.



Fotografias: D'Almeida

FINAL DE TARDE NA PRAIA DA CONCEIÇÃO

A praia fica no sopé do Morro do Pico e também é uma ótima opção para a prática de surfe quando a maré está alta. Já na baixa ela ganha uma grande extensão de areia emoldurada por coqueiros, visual ideal para se curtir o pôr do sol, um dos mais belos do País.



MARAVILHA

O charme do restaurante está nos pratos simples e apetitosos. São preparados com uma boa dose de ingredientes típicos de Pernambuco, como feijão verde e amendoim. Para quem gosta de massas, o espaguete do pescador, que vem com lulas, polvo, peixe da ilha e camarões flambados, é uma ótima escolha.



“A Cacimba do Padre está entre as melhores praias do País para o surfe. Lá, as ondas chegam a cinco metros. Além disso, tem uma bela vista do Dois Irmãos, cartão-postal mais famoso de Noronha”

IGREJINHA

Um dos meus pontos preferidos é a igreja Nossa Senhora dos Remédios, construída em 1772, na Vila dos Remédios. O lugar conta com uma das vistas mais bonitas do arquipélago. Ali pertinho ficam o Forte de São Miguel e a Praia do Cachorro, dois lugares muito legais para serem conhecidos.



BEIJUPIRÁ

A vista de lá já vale uma visita. O restaurante está instalado na pousada homônima, de frente para a Praia da Conceição, e é unido por passarelas de madeira cercadas por canteiros floridos. No cardápio há ótimas opções. Dentre elas, a minha preferida é o filé de beijupirá com castanhas de caju. Inesquecível.

MERGULHO NA PRAIA DO LEÃO

Ainda não fiz esse mergulho, mas com certeza farei em minha próxima visita. Com areia branca e água azul-turquesa, a Praia do Leão é um dos melhores destinos para quem quer praticar mergulho com cilindro. Tartarugas marinhas e aves raras são companhias frequentes por lá.



O melhor da ilha

Confira os endereços indicados por Cauã Reymond para você aproveitar a viagem ao arquipélago

1 ILHA TOUR

Agência Fernando Noronha Tur
T 81 3465 2735
fernandonoronha.tur.br

2 TRILHA DO ATALAIA

O início do passeio é na Vila do Trinta
Agência Trip Noronha
T 19 3808 5265
tripnoronha.com.br

3 PASSEIO COM CAIA

Avenida Major Costa, 120, Vila do Trinta
T 81 8833 4638 / 81 9601 3894

4 CACIMBA DO PADRE

Acesso pela Praia da Quixabinha

5 MUSEU DOS TUBARÕES

Av. Joaquim Ferreira Gomes, 40, Vila do Porto
T 81 3619 1365

6 PRAIA DA CONCEIÇÃO

Acesso pela Vila dos Remédios

7 RESTAURANTE DA Pousada MARAVILHA

BR 363 s/nº, Baía do Sueste
T 81 3619 0028
pousadamaravilha.com.br

8 IGREJINHA

Vila dos Remédios, s/nº

9 BEIJUPIRÁ

Rua Amaro Preto, 125, Floresta Velha
T 81 3619 1250
beijupiralodgenoronha.com.br

10 PRAIA DO LEÃO

Ao lado do Morro da Viuvinha



emfoco

Histórias e personagens que movimentam o País

96 **perfil**
João Bosco e seus parceiros

102 **perfil**
Os voos de Gabriel Medina

108 **cultura**
Os novos museus do Rio

114 **made in Brazil**
Lourenço Bustani e o lucro social

A grande esperança

São Sebastião SP

Com apenas 19 anos, o talentoso Gabriel Medina carrega o peso de ser a principal aposta do País para quebrar um tabu e vencer pela primeira vez o circuito mundial de surfe





Andar com fé

João Bosco revê seus 40 anos de carreira e conta quais foram os parceiros que o fizeram ser um dos maiores músicos do Brasil

Texto Luciano Ribeiro
Fotografias Leonardo Aversa



Recentemente João Bosco comemorou 40 anos de carreira. Faz quatro

décadas, quase exatas, que ele dividiu com Tom Jobim o compacto simples *Disco de Bolso*. Ali, em 1972, num formato hoje morto, nasciam dois clássicos: *Águas de Março*, do maestro soberano, e *Agnus Sei*, do compositor mineiro e Aldir Blanc. Mas Bosco, 66 anos, ao lembrar a trajetória, não quer falar dele. Parece pouco se importar de ter criado canções como *De Frente pro Crime*, *Bala com Bala*, *Corsário* e *O Bêbado e a Equilibrista*. O cantor, compositor e violonista foi abraçado musicalmente por Elis Regina, fez parcerias com Chico Buarque e, ano passado, recebeu homenagem do Prêmio da Música Brasileira. Agora quer prestar tributo a seus amigos e colaboradores: "Não seria o que sou sem Tom Jobim, Dorival Caymmi, Moacir Santos e Sergio Mendes. Devo tudo a eles", diz o mineiro de Ponte Nova, que terá uma aeronave da Azul batizada com seu nome. "Isso é demais. Mas o mais importante é que a música brasileira está no ar". Leia, a seguir, os melhores momentos do bate-papo entre Bosco e nossa reportagem.

Tropicália: “Ouvia muito o Tropicalismo, mas sempre soube qual seria meu próprio caminho. Não havia ali os ingredientes musicais de que eu precisava para me alimentar, à exceção de Gilberto Gil. Ele sempre foi um mestre para mim.”

Clube da Esquina: “Antes de tudo começar, ainda nos anos 1960, já ia muito a Belo Horizonte. Eles eram geniais. Milton, Lô Borges e Cia. traziam muito do jazz, das canções, dos Beatles. Eram maravilhosos, mas eu queria a percussão na minha música.”

Dorival Caymmi: “Nunca vi alguém, com um violão, criar um ambiente tão rico para suas canções. Caymmi é insuperável. Um dos maiores violonistas que o Brasil já teve, sem falar no compositor e cantor.”

João Gilberto: “Ele traduziu toda a batucada para o violão. Se alguém me perguntar o que é o samba, eu digo: ouça *Izaura*, de Herivelto Martins, por João Gilberto. Tudo está ali.”

Vinicius de Moraes: “Acabei de gravar *Medo de Amar* para um disco que vai sair em homenagem ao centenário de Vinicius. Todo o mundo já gravou essa música. Ela é fundamental. E brilhante. Vinicius foi meu mentor, parceiro, quem me pegou muito novo e me deu muita força. Um homem maravilhoso.”

Criolo: “Gostei muito das baladas, que não são próprias desse tipo de autor de periferia. É um cara que tem sua origem no hip hop e você vê o Brasil todo na música dele. Fiquei muito impressionado. Tenho acompanhado. Vejo o samba, a África, a canção brasileira nele.”



Chico Buarque: “Ele estava para entrar em estúdio quando mandei para ele a canção *Sinhá*. Chico me ligou e disse: ‘você me criou um problema’. Ele escreveu a letra e me convidou para gravar. Chamamos de afro-samba milongueiro. Ela conta uma história brasileira. Chico agora está envolvido com o livro dele. Outro dia fiz uma música pensando no Milton Nascimento, por tudo o que ele representa para a música brasileira com sua genialidade. O Chico falou: ‘se quiser eu desligo o modo escritor e aciono o letrista.’”

Berço musical: “Minha cidade, Ponte Nova, na Zona da Mata mineira, era rica em usinas de cana-de-açúcar. Ouvia muitas congadas, que eram tocadas todos os domingos. As congadas e seus cantos amparados pela percussão, sem nenhum instrumento harmônico, me influenciaram muito.”



NO MESMO TOM
Em sentido horário, o abraço entre João Bosco e João Gilberto; detalhe do avião da Azul que homenageia o cantor e compositor; e sorrisos no encontro com o amigo Chico Buarque; abaixo, pose em frente ao Pão de Açúcar com o parceiro Aldir Blanc

Disco inédito: “Aldir Blanc me mandou um samba chamado *Duro na Queda*. Agora fico andando na rua falando a letra. Não penso em mais nada. Peguei o telefone e cantei para ele, que se emocionou. Quarenta anos depois o cara ainda engasga a voz. É demais. Vem um disco novo aí.”

Aldir Blanc: “Ficamos mais tempo separados do que juntos. Começamos no final de 1969. No disco *Ai Ai Ai de Mim*, de 1986, tiramos o pé do acelerador. Não sabemos bem explicar o que aconteceu. Foram anos muito intensos, de exclusividade. De 1970 a 1986, trabalhamos sem parar um dia. Foi um processo de jogar ideias poéticas e musicais muito fortes. Foi tudo num sopro.”

“Se alguém me perguntar o que é o samba, eu digo: ouça *Izaura*, de Herivelto Martins, por João Gilberto. Tudo está ali.”

Elis Regina: “Era uma mulher muito especial. Deu um *upgrade* às músicas minhas e do Aldir. Não estaria dando esta entrevista se não fosse ela. Tinha uma capacidade incomum de percepção de arranjador e de músico. Quando eu criava coisas muito arrojadas, como *Agnus Sei*, ela me dizia: ‘João, não deixe de fazer essas coisas inclassificáveis’. Ela já pensava na coisa do mercado. *O Bêbado e a Equilibrista* existe por causa dela. Ela pegou a música e levou para o Brasil conhecer.”



Fotografias Arquivo Pessoal Divulgação Azul



Discos fundamentais para João Bosco

The Composer of Desafinado Plays, de Tom Jobim (1963): “Ele gravou com Claus Ogerman. É um disco muito importante para mim. É uma aula de composição.”

Você Ainda Não Ouviu Nada, de Sergio Mendes (1962): “Tom Jobim fez os arranjos de metais. É o álbum mais importante da moderna música brasileira. Eu me alimentei tanto deste disco que me flagro usando ideias dele até hoje.”

Coisas, de Moacir Santos (1965): “Ouvi tantas e tantas vezes, mas até hoje tento o entender o que Moacir estava fazendo.”

Twist, de Ray Charles (1962): “Ele começa a usar o r&b com *I Got a Woman*, *Tell me the Truth*. É outra aula de como mesclar o gospel e o blues com o ritmo.”

Time Out e Time Further Out, de Dave Brubeck (1959 e 1961): “Vejo que várias ideias minhas vêm dessas harmonias.”



Voando alto

Com apenas 19 anos e um repertório de manobras aéreas, Gabriel Medina é a maior aposta do País para encerrar um incômodo jejum e vencer pela primeira vez o circuito mundial de surfe



Nunca houve tanta expectativa depositada nas costas de um surfista brasileiro. Com apenas 19 anos – e cara de 16 –, Gabriel Medina já garantiu um lugar entre os grandes nomes do esporte nacional e reacendeu a esperança de que o País tenha pela primeira vez um campeão mundial – até hoje, o melhor resultado foi um terceiro lugar, com Victor Ribas, em 1999. Sétimo colocado na temporada passada, o paulista de São Sebastião é um especialista em manobras aéreas e tem um currículo que impressiona: aos 17, venceu duas etapas do WCT – principal circuito de surfe, que reúne os 36 melhores do mundo –, em 2011, em sua estreia no torneio, e bateu até o multicampeão Kelly Slater, que já conquistou a competição 11 vezes. “Ele provavelmente vai dominar e derrotar todos nos próximos 20 anos”, elogiou o americano, após finalmente vencer o garoto na etapa de Fiji, no ano passado.

Texto Renato de Alexandrino
Fotografias Paula Brandão

De volta ao País para disputar a etapa brasileira do WCT na praia da Barra da Tijuca, entre os dias 8 e 19 de maio, Medina quer correr atrás do tempo perdido. Nas duas primeiras etapas do ano, uma torção no tornozelo prejudicou seu desempenho. Mesmo sem ter vencido nenhuma prova em 2012, terminou o ano em alta. Durante uma competição disputada no Havai, em dezembro passado, ele acertou pela primeira vez um *backflip*, difícil manobra aérea em que o atleta dá um salto mortal para trás – foi o terceiro do mundo a conseguir executar o movimento. O saldo incluiu ainda uma segunda colocação nas Ilhas

TRUQUES NA CARTOLA

Gabriel Medina aproveita um raro momento de folga no litoral de São Paulo, antes de disputar mais uma etapa do campeonato mundial de surfe, em maio, no Rio. Em ação na água, mostra sua especialidade com uma série de aéreos

Fotografias: Latinstock



OUSADIA NA ÁGUA

O surfista não hesita em fazer manobras complicadas durante os torneios internacionais. O risco lhe garantiu bons resultados nas primeiras temporadas

Fiji, marcada por ondas grandes e perfeitas, e notas altas em Pipeline, o templo sagrado do surfe.

“Medina é um *showman*, um mágico, cheio de truques. Ele arrisca muito e tem excelente índice de acerto. Desde o início ele conseguiu cativar o público e os juízes”, afirma Fabinho Gouveia, primeiro brasileiro a vencer uma etapa do principal circuito de surfe ainda nos anos 1990. “Com certeza ele tem potencial para ser campeão mundial. Neste momento, está em período de aprendizado, o que é natural. Todo mundo passa por isso”.

Criado em Maresias, no litoral norte de São Paulo, Medina começou a surfar com oito anos. Como quase

toda criança brasileira, até então a bola de futebol era sua maior companheira. O padrasto, Charles, porém, era louco por ondas e passou a paixão para o enteado. Três anos depois, o menino já vencia sua primeira competição nacional. “Meu padrasto me levava para o mar todos os dias. Peguei gosto logo. A primeira lembrança que tenho sobre uma prancha sou eu acelerando e meus pais na água me vendo”, diz o surfista.

Em julho de 2009, com apenas 15 anos, surpreendeu rivais e torcedores





HABITAT

Na praia do Guarujá, Medina posa com sua prancha, companheira inseparável desde os 8 anos, quando foi apresentado ao esporte pelo padrasto

ao derrotar o catarinense Neco Padaratz, um dos grandes nomes do esporte no País, na final de uma etapa da divisão de acesso do surfe mundial. Melhor: a vitória foi na Praia Mole, em Florianópolis, casa do adversário. Dois meses depois, em uma competição que reunia os melhores do mundo até 15 anos, na França, o garoto de São Sebastião assombrou todos ao vencer o torneio com notas altas em todas as suas baterias, culminando com a pontuação perfeita na final: duas notas 10.

Justamente em um momento em que o esporte se recicla e as manobras mais ousadas ganham valor, Medina passou a encantar público e jurados

e a deixar muita gente de boca aberta. Venceu um punhado de campeonatos amadores e etapas da divisão de acesso até chegar à elite do surfe mundial, em meados de 2011, ainda com 17 anos. Das quatro primeiras provas que disputou na categoria principal, ganhou duas – uma na França e outra em São Francisco –, consolidando seu nome entre as jovens apostas. Sem pressa, Medina segue confiante em alcançar sua meta: virar o número um do mundo. “Eu quero muito trazer esse título e vou fazer de tudo para isso. Quero treinar, pegar boas pranchas e ir para cima”, diz, deixando a timidez de lado e demonstrando o jeito confiante com que encara as ondas.

Saiba mais

Nome Gabriel Medina

Data e local de nascimento
22/12/1993, São Sebastião (SP)

Altura e peso 1,80m e 75kg

Onda favorita Maccaronis, na Indonésia

Posicionamento na prancha
Goofy (surfa com o pé direito à frente)

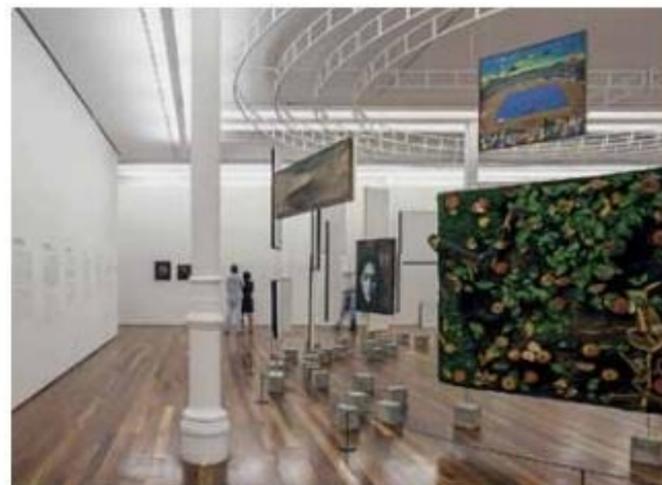
Vitórias no WCT
Duas. Hossegor, na França, e São Francisco, EUA, ambas em 2011

Ranking Terminou a temporada de 2012 na sétima colocação; neste ano, com uma lesão no tornozelo, não foi bem nas duas primeiras etapas e está na 23ª posição

Time de futebol Corinthians. Acompanha os jogos do time onde quer que esteja, comemora gols e vitórias pelo Twitter e troca mensagens pelo celular com o craque Alexandre Pato



TUDO PRONTO
Em sentido horário, salão de exposições do Museu de Arte do Rio; reprodução de uma favela carioca na mostra sobre ocupação urbana; peça da coleção Daros de arte latino-americana; restauração do edifício neoclássico do século 19; vista panorâmica da Casa Daros; prédio do centro educativo do MAR



EXTERNO E INTERNO
No alto, a cobertura em forma de onda que liga os dois edifícios do MAR; acima, detalhe de uma obra da exposição de arte contemporânea colombiana

Fotografias: Divulgação



Rio das artes

A capital fluminense tenta retomar sua vocação de centro cultural brasileiro com a inauguração do Museu de Arte do Rio (MAR) e da Casa Daros

Texto **Gabriela Longman**
Fotografias **Leonardo Aversa (Casa Daros) e Leonardo Finotti (MAR)**

Que os cariocas primam por boas praias e por bons botequins, todo mundo sabe. Para além da natureza exuberante, entretanto, o Rio de Janeiro investe hoje em equipamentos culturais de ponta para finalmente retomar a tradição de polo cultural e artístico brasileiro. Em pleno processo de revitalização de sua área histórica, a cidade ganhou recentemente dois novos espaços: o Museu de Arte do Rio (MAR) e a Casa Daros. Até 2014, deve ganhar outro par de atrações, com inaugurações do Museu da Imagem e do Som (MIS) e do Museu do Amanhã, que ajudarão a transformar a paisagem do Centro e da Zona Sul.

Primeiro a ser inaugurado, o MAR impressiona por seu ar monumental e pela firmeza das declarações de seu curador, Paulo Herkenhoff. Trata-se de um espaço em que a integração entre arte e educação é prioridade. Ex-diretor do Museu de Arte Moderna do Rio (1985-1990), do Museu Nacional de Belas Artes (2003-2006) e ex-curador do MoMA (1999-2002), Herkenhoff propõe-se a trabalhar longe do



CURVAS

Em sentido horário, o terraço do MAR, ponto concorrido para fotos; montagem em círculo da Coleção Boghici, que envolve o visitante; detalhe da escadaria do prédio; salão de obras contemporâneas



glamour e dos modismos do setor. Quer tornar realidade o objetivo de receber 200 mil estudantes por ano e de construir um centro para “pensar arte, não para fazer evento”.

O espírito se faz sentir nas quatro mostras inaugurais que ocupam o novo local. Com um olhar aguçado sobre a sociedade carioca, *Rio de Imagens: Uma Paisagem em Construção* revisita três séculos, misturando pintura acadêmica, objetos comemorativos da Coroa Portuguesa, mapas, antigos anúncios de companhias aéreas e obras contemporâneas (como a genial *Só Vendo a Vista*, de Marcos Chaves), num belo apanhado de história visual. No primeiro piso, *O Abrigo e o Terreno* discute a ocupação local – questão bastante pertinente para uma cidade que convive com a urbanização desordenada dos morros. Integram-no ainda *O Colecionador: Arte*



Brasileira e Internacional na Coleção Boghici, que tem excelente montagem, e *Vontade Construtiva na Coleção Fadel*.

Unindo dois prédios – o Palacete D. João VI, de 1916, e um edifício da década de 40 – o conjunto se estende sobre a Praça Mauá, de frente para a zona portuária. A fim de unificar os dois imóveis, o escritório Bernardes + Jacobsen Arquitetura criou uma cobertura em forma de onda, usada como terraço panorâmico. É de lá que

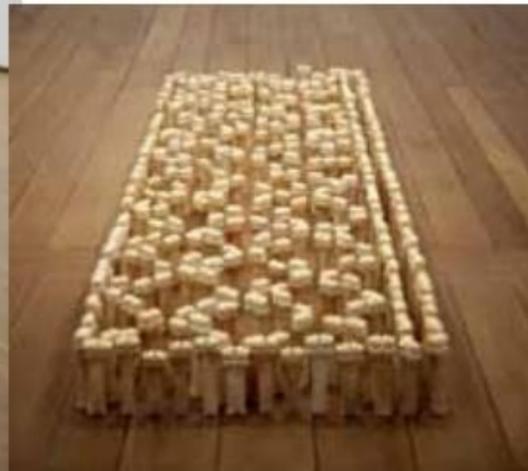


Museu de Arte do Rio (MAR), Pça. Mauá, 5, Centro, Rio de Janeiro. T 21 2203 1235. Ter. a dom., das 10h às 17h. R\$8. Às terças, a entrada é gratuita / museudeartedorio.org.br

Casa Daros, Rua General Severiano, 159, Botafogo, Rio de Janeiro. T 21 2275 0246. Qua. a sáb., das 12h às 20h; dom., das 12h às 18h. R\$12 / casadaros.net



“Criamos o Museu de Arte do Rio como espaço para pensar arte e não para fazer eventos”



DIRETO DA COLÔMBIA

Três das 75 obras que compõem a exposição *Cantos Cuentos Colombianos*, mostra de inauguração da Casa Daros, especializada em arte contemporânea latino-americana



Restaurante concorrido

Com a premissa de ser um centro de excelência artística, a Casa Daros também almeja virar um local de encontro. No primeiro mês, a estratégia funcionou: no pátio interno, as carrocinhas de pipoca e algodão doce chamavam a atenção das crianças, enquanto adultos aproveitavam para bater papo; no térreo, o restaurante Mira! já atraía filas, hábito que acompanha os empreendimentos da chef Roberta Ciasca (foto), que, ao lado dos sócios Danni Camilo e Steph Quinquis, também comanda os concorridos Miam Miam e Oui Oui, em Botafogo. Decorado com imagens de Iole de Freitas e Cildo Meireles, é boa opção para o almoço, com bufê de saladas e grelhados. Também há menu à la carte, como o ravióli de ervilhas e hortelã com salmão fresco caramelado. Para o *happy hour*, a casa tem um cardápio de tapas e drinks.

moradores e turistas avistam uma paisagem em transformação e, ainda assim, exuberante.

Tal e qual o MAR, a Casa Daros investiu suas forças em restauração e educação. O foco desta instituição privada, no entanto, é a arte latino-americana dos anos 1960 à atualidade, com seminários, intercâmbios e oficinas internacionais. Comprado por R\$16 milhões em 2006, o casarão de 11 mil metros quadrados, em Botafogo – antigo Educandário Santa Teresa –, recuperou suas características históricas originais, sendo, ao mesmo tempo, completamente modernizado.

Suas 11 salas expositivas devem abrigar obras nos mais diversos formatos e suportes.

Com um auditório e uma biblioteca, a instituição planeja receber duas exposições anuais com itens da Coleção Daros – um conjunto de 1200 peças sediado em Zurique. Inaugurada no fim de março, a primeira exposição traça um apanhado da produção colombiana recente. Responsável pela direção geral, Isabella Rosado Nunes quer que o espaço se torne um ponto de encontro – a começar pelo simpático café e restaurante instalado no pátio interno.



Economia engajada

Lourenço Bustani criou a Mandalah para provar às grandes empresas que lucro e ação social não são como água e óleo. Aqui ele conta sua história

Em depoimento a **Fernando Menezes**

A agência Mandalah nasceu em um templo budista. Estava lá junto com meu amigo e sócio Igor Botelho quando tive a ideia de usar a filosofia oriental para ajudar empresas a prosperarem e gerar benefícios para a sociedade. Criamos programas que fortalecem o *branding* e ao mesmo tempo não deixam de fazer suas contribuições locais. Nosso objetivo é mostrar às marcas que lucro e ação social não são excludentes.

O início foi difícil: o mercado nos via como um grupo de idealistas. Tudo mudou depois da crise financeira de 2008. Começamos a ser procurados por empresas renomadas como General Motors, Petrobras, Pepsi e Natura para ajudá-las a pensar de forma diferente. Desde então, temos recebido cada vez mais encomendas. Nosso faturamento aumentou 154% no ano passado.

Recentemente, ajudamos a Nike a elaborar um plano estratégico para a Copa do Mundo de 2014 com foco no Rio de Janeiro. Como em todo programa, começamos com um estudo amplo. Participaram artistas, atletas, sociólogos e líderes de projetos sociais. Isso nos ajudou a entender o ponto de vista local. Após a pesquisa, nosso cliente construiu pistas de skate e organizou campeonatos de futebol nas favelas. Isso fortaleceu a marca entre os cariocas e gerou benefícios para as comunidades da cidade.

Quando recebo uma proposta, penso logo em como ajudaríamos a mudar a sociedade. Se não consigo encontrar uma resposta, não posso atender o cliente. Para ser bem-sucedido é preciso criatividade, inovação. Sou filho de diplomatas brasileiros e nasci e cresci em Nova York. Quando decidi me mudar para o País, notei que tinha tomado a decisão certa. O mercado de trabalho aqui tem carências sérias, mas é fértil e aberto a novas ideias.



SKATE IN RIO
Estratégia traçada pela Mandalah aumenta exposição da marca e favorece população local

A empresa

Fundação Foi criada em novembro de 2006 por Lourenço Bustani e Igor Botelho. A Mandalah se dedica a criar projetos que conjugam busca pelo lucro e promoção de ações sociais.

Atuação global Possui escritórios em São Paulo, Rio de Janeiro, Cidade do México, Nova York, Berlim e Tóquio. Tem 38 funcionários distribuídos em três continentes.

Visão plural Para ajudá-la a ter uma postura multidisciplinar, a Mandalah conta em seu time com jornalistas, administradores, advogados, especialistas em marketing e até DJs.

Clientes Nike, General Motors, Natura, HSBC, Ambev, Petrobras, Instituto Ayrton Senna, Comitê Organizador dos Jogos Olímpicos Rio 2016, entre outros.

azuis

Serviços, novidades e promoções

116 **números**
Um raio-X da companhia

117 **na escuta**
Tire aqui suas dúvidas

120 **gente Azul**
Conheça Azulanir Azulay

121 **entretenimento**
TV ao vivo nas alturas

122 **curtas**
Nova marca em Viracopos

124 **experiência Azul**
Dicas para facilitar a viagem

127 **mapa de rotas**
Todos os destinos da Azul

128 **serviço de bordo**
Grande variedade de snacks

130 **panorâmica**
Um olhar sobre o Brasil

Sorriso Azul

Quanto mais cedo, melhor. E mais barato

A partir de agora, os clientes da Azul que comprarem suas passagens com até 21 dias de antecedência têm direito a desconto. Disponível exclusivamente no site da companhia, o selo Tarifa Azul destaca as passagens mais econômicas durante a busca por rotas

Por dentro da Azul

Informações e curiosidades da companhia
que tem orgulho de servir o Brasil

102 destinos

118 aeronaves

865 voos diários

16,7% de market-share

29,9% das decolagens do País

90000 funcionários

A ciência por trás da turbulência

Entenda os motivos que causam o sobe e desce repentino da aeronave



Por que há turbulência em algumas viagens mesmo com céu claro?

Para falar de turbulência é preciso entender como funciona a sustentação de um avião na atmosfera. O formato de suas asas é fundamental para que um voo aconteça: elas são retas na parte de baixo e levemente arqueadas na parte de cima (figura 1).

Quando a asa corta o ar, é como se o dividisse em dois. O fluxo na parte inferior segue reto e o que passa por cima acompanha sua curvatura, traçando um caminho mais longo. Se medirmos o comprimento das duas partes, veremos que a superior será maior (figura 2).

No entanto, ao se observar a passagem do ar, nota-se que, apesar do maior caminho, o fluxo que percorre a parte de cima da asa chega à traseira ao mesmo tempo que aquele que vem por baixo. Ou seja, a velocidade da massa de ar na parte superior é maior. E, segundo os preceitos da física, quanto maior a velocidade de um

fluido (o ar) em uma superfície física (a asa), menor a pressão que ele exerce. Logo, a pressão do ar embaixo da asa é maior do que a em cima dela (figura 3).

É essa diferença de pressão das duas partes da asa que cria a sustentação do avião, que, por sua vez, sofre variações em uma atmosfera instável. Fatores como temperatura, densidade, formações geológicas e ventos podem influenciar o vai-e-vem do ar. Quando isso acontece, há oscilação na sustentação do avião, que sobe e desce repentinamente. Isso é a turbulência que sentimos (figura 4).

Nessas condições, o corpo do passageiro é lançado para cima e para baixo em função da inércia. Diante de um intenso movimento interno, o cérebro interpreta como sinal de alerta e responde com produção de adrenalina, o hormônio das situações de perigo. Ela estimula a contração muscular e arterial, que faz os órgãos diminuírem de volume e causa a desconfortável sensação de náusea (figura 5).

Cmte. José Jacques Cardeal de Godoy Jr.
Comandante, Instrutor e Examinador do Embraer 190/195 e Gerente de Qualidade de Operações da Azul



fig.1



fig.2

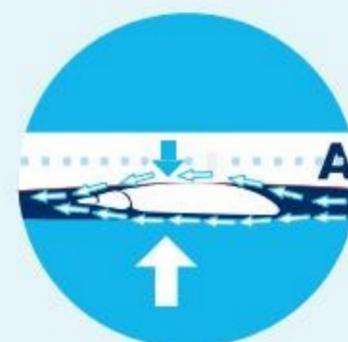


fig.3



fig.4



fig.5



“Quando descobrem meu nome, os passageiros demoram a acreditar na coincidência. É divertido”

A comissária voltou a pôr os pés no chão apenas em 2008, quando resolveu passar um período fora dos aviões para cuidar de Catherina, sua filha recém-nascida – mesmo período em que a Azul estava sendo criada. Quando decidiu que estava pronta para voar novamente, ela encontrou a Azul. “Enquanto estava grávida, a Azul era fundada. Não pude resistir a uma nova experiência. Meu amor pela aviação continua igual”, afirma, animada com a alegria e a receptividade da equipe com a qual trabalha há um ano e três meses.



Semanalmente, Azulanir voa por todo o País. Nada que a impeça de aproveitar os momentos de lazer. Quando não está nos aviões da Azul, ela gosta de nadar, correr na orla do Rio e frequentar a academia. A comissária admite que o nome tão semelhante com o da companhia chama a atenção dos clientes e de colegas mais novos. “Os passageiros demoram a acreditar na coincidência. É divertido. Já pediram até meu número da sorte para jogar na loteria”, lembra, com graça.

Nascida para ser Azul

Funcionária da Azul há pouco mais de um ano, a comissária Azulanir Mozer Azulay conta como encontrou a empresa perfeita para ela

Poucas pessoas podem dizer que já nasceram predestinadas a trabalhar em uma companhia. O nome de Azulanir Mozer Azulay, porém, não deixa dúvidas: ela nasceu para ser uma Tripulante. Descendente de marroquinos – daí a origem do nome e sobrenome –, essa carioca faz parte do quadro de comissários de bordo da Azul há pouco mais de um ano.

A escolha da carreira seguiu uma tradição familiar: seu pai era radiotelegrafista de avião e sua prima, aeromoça. Desde 1990, quando vestiu o uniforme de comissária pela primeira vez, Azulanir diz estar realizada. “Sempre gostei de viajar e ajudar os outros. Estou plenamente satisfeita com meu trabalho”, afirma.

Fotografias **Leonardo Aversa**

TV ao vivo

Clientes Azul podem acompanhar, lá de cima, programas exibidos pela Sky

A Azul, em parceria com a Sky, maior operadora de TV por assinatura via satélite do País, mais uma vez inovou e trouxe a você, nosso Cliente, um serviço único com 48 opções de canais de todos os gêneros de programação de forma inédita na aviação sul-americana.

O projeto idealizado por David Neeleman, fundador da companhia aérea, levou pouco mais de três anos de estudos para ser colocado em prática e hoje já é realidade em toda sua frota de jatos.*

Dentre as opções exibidas nos monitores widescreen individuais estão filmes, desenhos animados para as crianças, jornalismo, música, documentários, esporte, entre outras. A lista completa inclui os seguintes canais: Bandsports; Glitz; Investigação Discovery; TLC; Discovery Home & Health; Viva; SporTV; Globonews; GNT; Multishow; Universal Channel; Nat.Geo; Discovery; Animal Planet; TruTV; Space; TNT; TCM; Vh1; Discovery Kids; Cartoon Network; Boomerang; Nickelodeon; Bandnews; CNN International; SBT; Bandeirantes; Globo, além do Canal do Cliente SKY.



Em pleno voo, Clientes podem assistir a sua novela preferida, ou a final do Campeonato Brasileiro comendo seus snacks, sem nenhum custo adicional. A TV ao vivo deve revolucionar a qualidade do transporte aéreo brasileiro. Com o lançamento, a Azul, que nasceu em 2008 desenhada para oferecer experiência de voo com qualidade, tornou-se a sétima companhia no mundo a disponibilizar essa modalidade de entretenimento.

**Viajar agora ficou mais prazeroso!
Aproveite e curta essa novidade!**



Traga seus próprios fones de ouvido

Todos os dias, cerca de 50 mil Clientes voam conosco. Aos passageiros é oferecido um fone de ouvido para acompanhar a programação ao vivo ou gravada nos televisores individuais das poltronas. O que muita gente não sabe é que este material gera toneladas de lixo tóxico e contamina o meio ambiente. Portanto, uma iniciativa simples que cada um de nós pode tomar é lembrar-se de levar nossos próprios fones de ouvido para utilizar durante o voo. A natureza agradece!

Universo Azul

Descubra aqui novidades e promoções da empresa para facilitar sua viagem



Reserva econômica

Cliente Azul que compra passagem com antecedência tem direito a desconto. Essa é a ideia da Tarifa Azul, novo produto da companhia aérea que, com o slogan 'Quanto Antes, Melhor', vai beneficiar aqueles que adquirirem seu voo com no mínimo 21 dias de antecipação em relação à data do embarque.

Válida somente para compras pelo site (voeazul.com.br), basta buscar o trecho desejado para poder encontrar uma Tarifa Azul - quando disponível, o voo promocional é indicado por um selo próprio.

"A Tarifa Azul é muito especial para a companhia pois reforça nosso propósito de estimular os brasileiros a viajarem de avião por meio da segmentação de tarifas", diz David Neeleman, presidente da Azul.



Viaje com mais conforto

Os jatos Embraer 190 e 195, provenientes da Trip, agora também contam com o Espaço Azul, poltronas especiais que oferecem maior conforto aos viajantes - são 86 centímetros de distância entre os assentos. "Este é mais um grande passo na integração das duas companhias e visa a oferecer cada vez mais vantagens aos nossos clientes", afirma Gianfranco Beting, diretor de Comunicação e Marca da Azul.

Clientes podem adquirir o serviço no site (voeazul.com.br), pelo call center (4003 1118) e em agências de viagens pelo valor de R\$20 por trecho. Nas lojas da Azul e nos aeroportos, o preço passa a ser de R\$25.



Mais de 50 destinos a partir de Viracopos

A Azul celebra mais uma marca expressiva. Ela já é a companhia que mais oferece opções de destinos domésticos em voos diretos a partir de um mesmo aeroporto: são mais de 50 cidades, com embarque em Viracopos. O número foi alcançado após a inclusão de Bonito (MS), Cabo Frio (RJ) e Belém (PA) como rotas servidas desde Campinas.

Escolhido como *hub* da companhia, Viracopos, por sua vez, detém o título de aeroporto com maior oferta de voos diretos de toda a América Latina. A grande novidade do espaço é o acesso gratuito e ilimitado à internet com conexão Wi-Fi. Com novas obras previstas, estima-se que até 2014 seja inaugurada uma estrutura com 145 mil metros quadrados de área, com 28 pontes de embarque e 72 boxes de *check-in*, entre outras facilidades.



Nordeste mais Azul

A Azul está ampliando sua atuação no Nordeste, sobretudo em Recife. No mês passado, a capital pernambucana ganhou quatro novos voos: uma rota até Teresina, aumentou a frequência para Salvador para três vezes ao dia, além de duas novas viagens que levarão até Juazeiro do Norte.

Em Salvador, outra capital com novidades da Azul, já está em operação o trecho que liga a cidade a Fortaleza, com escalas em Maceió e João Pessoa. Ainda na Bahia, a Azul solicitou à Agência Nacional de Aviação Civil (Anac) autorização para operar mais um voo entre Porto Seguro e Campinas, com previsão de início em 9 de maio.

Para sua Experiência Azul

A Experiência Azul envolve todos os contatos dos Clientes com nossa companhia. Ela está presente desde o momento em que ele vê a nossa marca, passando pelo atendimento que recebe na Azulcenter, a navegação pelo site, a recepção que encontra no check-in do aeroporto, o serviço de bordo e a entrega de uma encomenda, entre tantos outros. Nesta seção, reunimos informações sobre nosso atendimento, serviços e produtos



Site da Azul

Nele é simples navegar, e muito rápido consultar e comprar. São apenas três etapas entre a pesquisa e a compra aprovada. No endereço www.voeazul.com.br, você encontra muitas funcionalidades, como check-in on-line, portal da Azul Viagens integrado e todas as informações úteis para sua viagem.



Lojas

Pensando nos Clientes que se sentem mais seguros ao adquirir uma passagem aérea ou um pacote de viagens com o auxílio de um agente de atendimento especializado, a Azul disponibiliza lojas em todos os aeroportos onde opera e em locais estratégicos, como São Paulo e Campinas.



Azulcenter

Antes mesmo de a Azul decolar, a companhia decidiu que teria seu próprio time de profissionais trabalhando no atendimento telefônico e on-line aos Clientes. Por isso, selecionou um time de agentes de atendimento treinados para proporcionar um tratamento mais próximo e humano a todos os Clientes da companhia. Os profissionais do Azulcenter são orientados a negociar vendas, agir de forma rápida e eficiente na resolução de casos dos clientes, tirar dúvidas com precisão e clareza de ideias e estar sempre dispostos a ajudá-los.



Web check-in

Para que você economize tempo, a Azul disponibiliza o web check-in em seu site, que pode ser feito com até dois dias de antecedência ou em até uma hora e meia antes do seu embarque. Ao chegar ao aeroporto, basta despachar as malas em balcões exclusivos para este serviço. Mais uma opção de check-in rápido são os totens de autoatendimento, com profissionais à disposição para tirar suas dúvidas e auxiliá-lo no processo.



Mala

Na hora de preparar sua mala, lembre-se: o limite total da bagagem despachada é de 23 kg. Já na bagagem de mão, que pode ser levada a bordo, o peso limite é de 5 kg e a soma das medidas de largura, altura e profundidade deve ser de, no máximo, 115 centímetros. Aproveite para separar seus documentos, dinheiro, remédios, chaves, eletrônicos ou qualquer objeto frágil, importante ou de valor na mala que será levada com você. Fique ligado nessas dicas.



Linhas de ônibus

Atualmente, os ônibus da Azul partem de lugares estratégicos nos estados de São Paulo e Santa Catarina, transportando Clientes para os aeroportos de Viracopos e Navegantes com o máximo de conforto e comodidade. Toda a frota é equipada com ar-condicionado para que você possa desfrutar da viagem e relaxar. Para utilizar este serviço exclusivo, apresente seu cartão de embarque ou itinerário 15 minutos antes do horário da partida da linha de ônibus. Aproveite o serviço, que é gratuito para os Clientes Azul!



Embarque de pessoas com necessidades especiais

Enfermos

Se o passageiro que irá viajar com a companhia estiver doente, ou precise de alguma assistência no aeroporto e na aeronave, informe a situação no momento da compra. Para isso basta selecionar esta opção na área de *Atendimento Especial* e preencher as informações solicitadas. Com esta informação, a todo momento, haverá um Tripulante Azul preparado para ajudar. Observação: Clientes que necessitem viajar em período pós-operatório deverão apresentar autorização médica no momento do check-in. O formulário MEDIF está disponível para download na seção *Informações* do site da companhia. O seu médico deve preenchê-lo corretamente.



Cadeira de rodas / carrinho de bebê

Para os passageiros que precisam se locomover em cadeira de rodas, a Azul dispõe de um serviço diferenciado para garantir toda a ajuda necessária. Nesses casos, basta informar um de nossos atendentes durante o momento do check-in. Além disso, garantimos o despacho gratuito da sua cadeira de rodas. A mesma isenção de taxa é válida para carrinhos de bebê. Importante: a Azul não transporta em suas aeronaves baterias com líquidos corrosivos. Está autorizado o transporte de baterias à base de lítio ou gel, conforme determina o Artigo 48 da Portaria 676 do Departamento de Aviação Civil.



Embarque de menor

Na Azul, crianças de 5 anos (completos) a 12 anos (incompletos) podem viajar desacompanhadas. Para este serviço será cobrada a taxa de R\$ 100,00, além do valor integral da passagem. Já as crianças de zero a cinco anos de idade não viajam desacompanhadas pela Azul. Veja quais são as regras no site da companhia.



Pet na cabine

Na Azul, quando você viaja com seu animal de estimação, ele vai pertinho de você na cabine da aeronave! Cada cliente tem o direito de levar apenas um durante o seu voo. A bordo são permitidos até três animais domésticos (cães e gatos) por voo, desde que tenham mais de quatro meses de idade e sejam transportados com segurança e em embalagem apropriada. Para este serviço é cobrada a taxa de R\$ 100,00. Para acessar as regras de transporte do seu animal, entre no site www.voeazul.com.br/informacoes-para-viajar.



Documentos necessários

Sempre que viajar com a Azul, lembre-se de ter em mãos pelo menos um dos seguintes documentos:

- Carteira de Identidade (RG)
- Carteira Nacional de Habilitação (CNH, modelo com foto)
- Passaporte Nacional
- Carteira Profissional
- Certidão de Nascimento (para clientes de 0 a 18 anos)
- Carteiras Profissionais emitidas pelos Conselhos Nacionais

Você pode apresentar o documento original ou cópia autenticada, desde que seja um documento de identificação válido e com foto. Ele deve ser apresentado tanto no check-in quanto no portão de embarque para um dos nossos atendentes.

Dicas para facilitar sua viagem

Veja aqui o mapa do Aeroporto de Viracopos, em Campinas, e conheça as dicas para ter um atendimento expresso nos terminais de check-in da Azul e usar o Ônibus Azul, um serviço gratuito para chegar a São Paulo com conforto

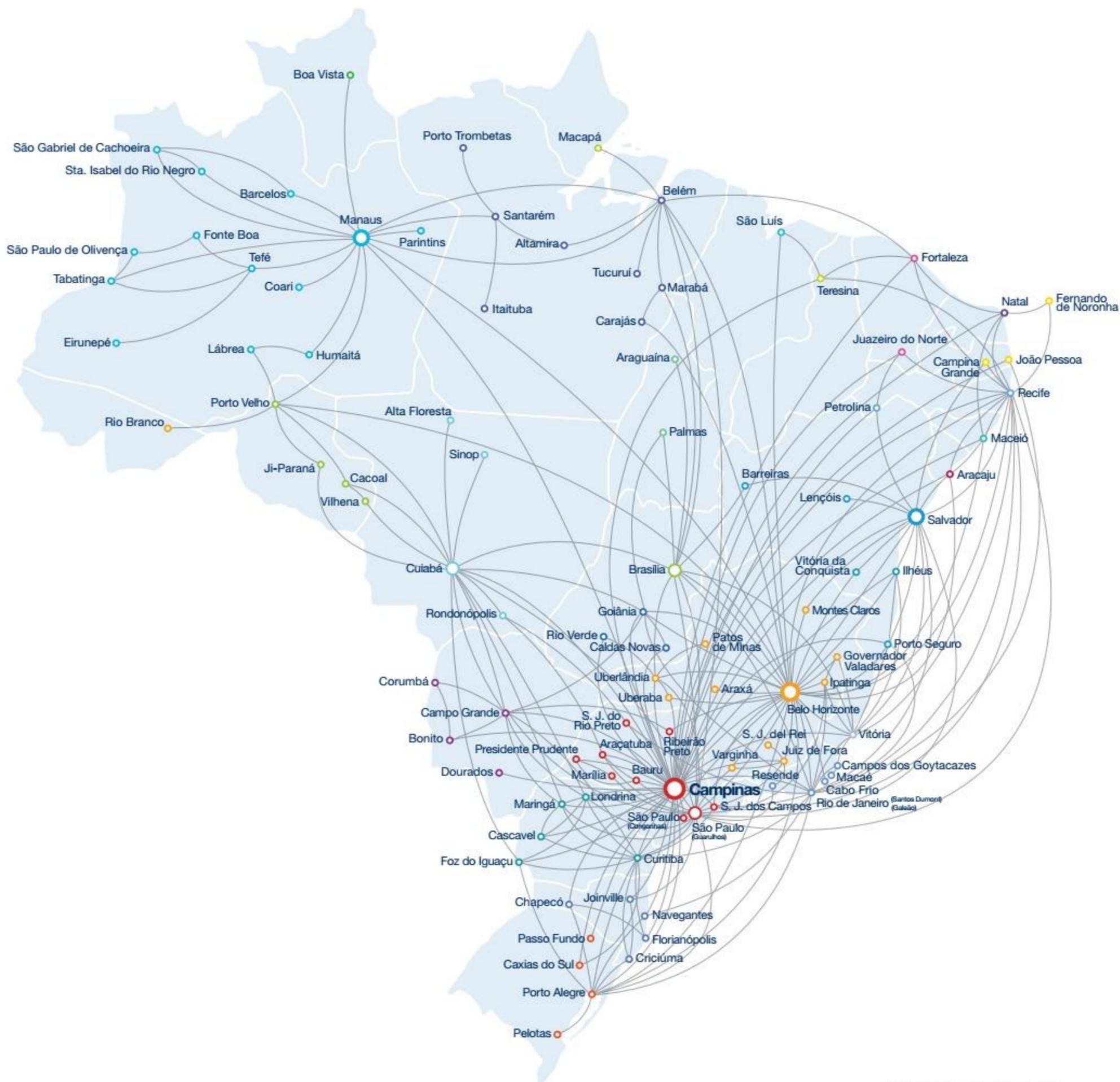


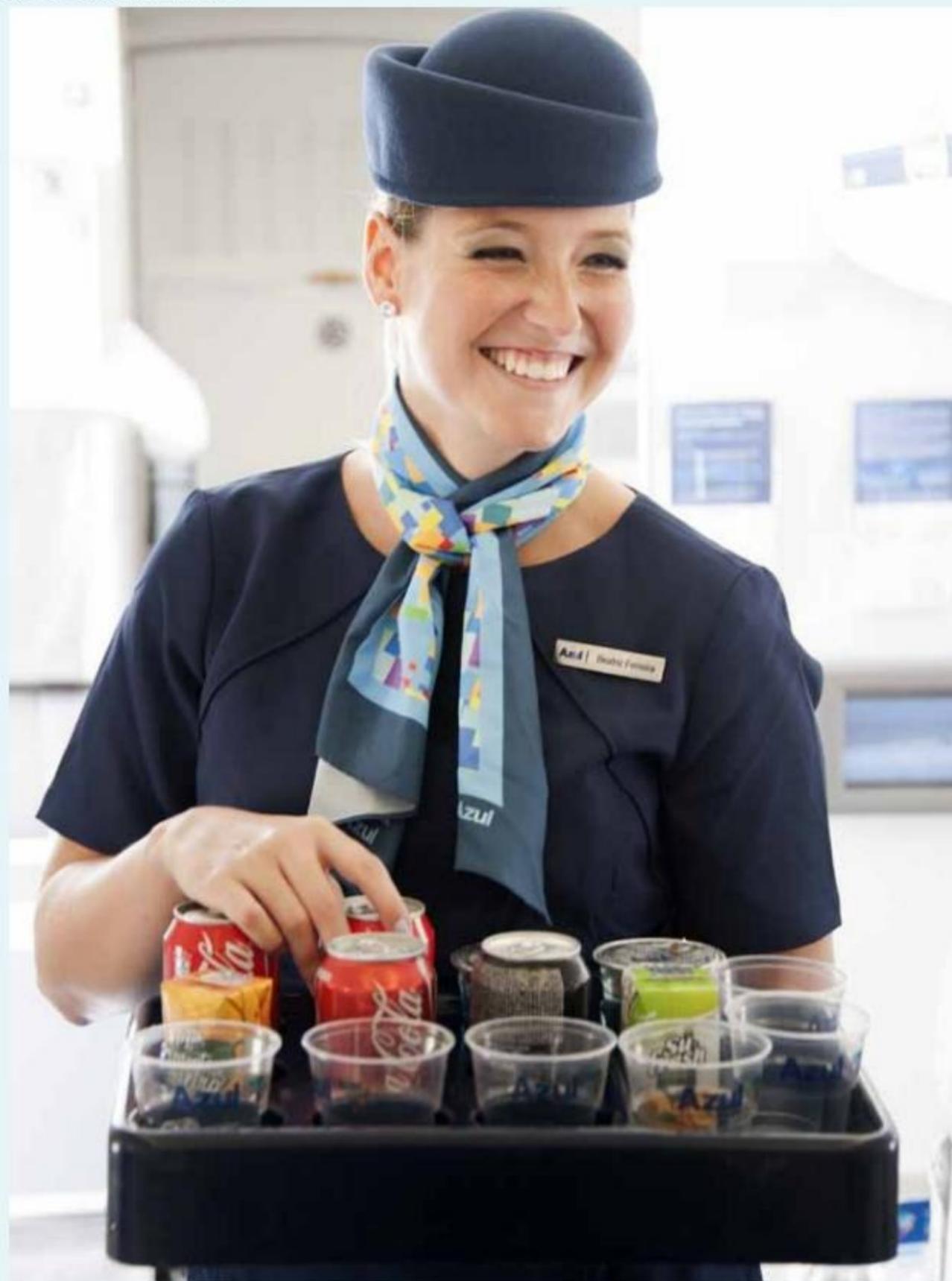
---> Como embarcar
←--- Como desembarcar

- Senha para ônibus**
- Check-in Azul**
- Atendimento Expresso**
- Esteira de Bagagem**
- ÔNIBUS AZUL**
- Traslado para o virapark**
- Estacionamento**

Por todo o Brasil

São mais de 100 destinos, quase o dobro da concorrência, em 840 voos diários





Fotografias: Panda Beting



Mais opções para você escolher

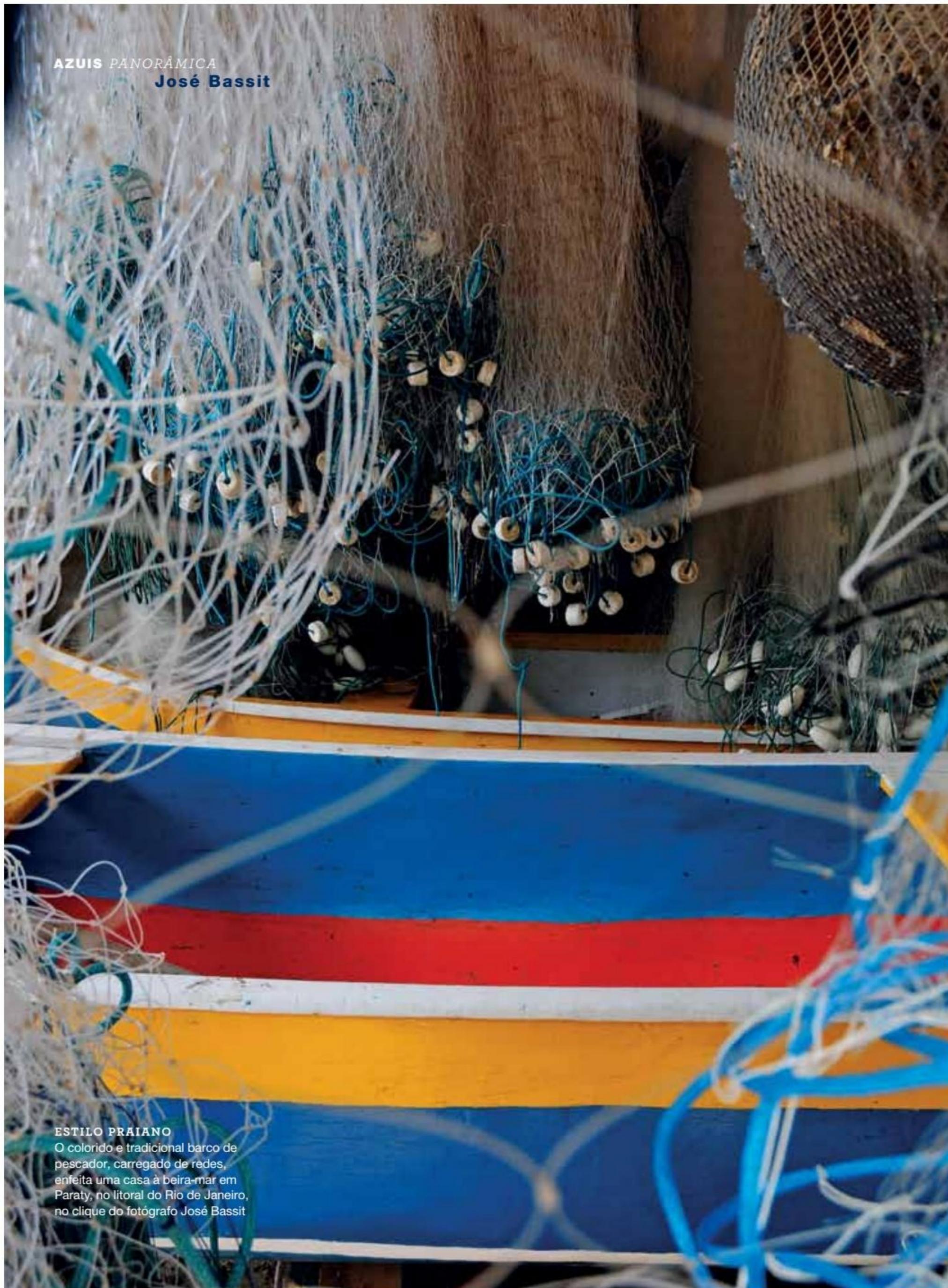
A maior variedade de snacks oferecida gratuitamente no mercado aéreo brasileiro

Nada melhor do que curtir um voo com TV ao vivo acompanhado por deliciosos snacks, não é mesmo? Na Azul, são várias opções gratuitas, que variam de acordo com o horário do voo, com o modelo de aeronave e o tempo de duração da viagem. A seleção de produtos apresenta opções para todos os gostos, desde alternativas *lights* e integrais até balinhas de gelatina para as crianças. São elas: Batatinha Chips; Goiabinha; Biscoitos Sortudos; Mix Aperitivo (amêndoa, amendoim e uva passa); Amendoim Japonês; Rosquinhas de Leite; Cookies Integrais de Laranja com Gotas de Chocolate (que contém sete grãos) e os Aviõezinhos (balas de gelatina em formato de avião). Todos eles têm embalagens personalizadas com a nova marca da Azul e divertidas frases alusivas a cada produto. As

“Nossos Clientes contam com uma variedade única de opções de snacks, com a vantagem de não pagarem nem um centavo a mais por isso”

opções de bebidas são Coca-Cola nas versões normal e zero, suco de laranja, suco de pêssego *light*, água e café. “Nossos Clientes contam com uma variedade única de opções de snacks, com a vantagem de não pagarem nem um centavo a mais por isso”, diz Gianfranco “Panda” Beting, diretor de Comunicação e Marca da Azul. Você já experimentou? Não? Então comece agora!

AZUIS PANORÂMICA
José Bassit



ESTILO PRAIANO

O colorido e tradicional barco de pescador, carregado de redes, enfeita uma casa à beira-mar em Paraty, no litoral do Rio de Janeiro, no clique do fotógrafo José Bassit