

CORRIERE



1/4

2016

Fasano, Ruggero, 1919 (Moncalieri, Piemonte)

FASANO


Dior
Emilio Pucci
Fendi
Hermès
Jimmy Choo
Ralph Lauren
Louis Vuitton
Cartier
Gucci
Alexandre de Paris
Sephora
Zara
Ana Rocha & Appolinario
Cris Barros
Gallerist
Spicy
SUB
Track & Field



SHOPPING
CIDADE
JARDIM

cidadejardimshopping.com.br



Porsche recomenda Mobil 

**Se a história é um bom indicativo, você está olhando
para o futuro dos carros esportivos.**

O novo 911.



Todos juntos fazem um trânsito melhor.



www.porsche.com.br



PORSCHE



São Paulo: Jardins - Iguatemi - JK Iguatemi Rio de Janeiro: Shopping Leblon - Rio Design Barra
Brasília: Iguatemi Curitiba: Pátio Batel Belo Horizonte: BH Shopping
Chile: Casacostanera - Nueva Costanera 3900, TN 1032 - Vitacura - Santiago

www.rimowashop.com.br www.rimowa.com

BOSSA NOVA
WHEN STYLE BECOMES
A STATEMENT.



Germany since 1898



LUMINOR 1950
8 DAYS GMT (REF. 233)

SÃO PAULO BOUTIQUE
JK Iguatemi • Av. Juscelino Kubitschek, 2.041 • 11 3152 6620

PANERAI.COM



DESENHO E TECNOLOGIA.

PANERAI
LABORATORIO DI IDEE.

Há

tempos queria fazer um jornal, uma revista, um panfleto, enfim, algo que pudesse falar sobre o Grupo Fasano. Tive, ao longo dos anos, algumas propostas, mas nenhuma que pudesse fazer a quatro mãos – como a que recebi do meu amigo Luciano Ribeiro.

Sou chato, me meto em tudo – é o meu jeito –, só não me meto na administração porque sou prudente. E foi assim ao longo da minha vida profissional: na cozinha, no serviço, na arquitetura, na música, enfim, Luciano foi escolhido para fazer o Corriere comigo. Creio que por trás de tudo há de ter um olho, um jeito, uma maneira. Foi a partir daí que resolvemos tentar transmitir aos nossos amigos, clientes, colaboradores e parceiros uma visão em que os mínimos detalhes são o que fazem a grande diferença. Certo ou errado, sem esse olhar as coisas tendem a ficar pasteurizadas, o que, falando sobre gastronomia, não é uma boa palavra.

Discutimos cada seção deste jornal, e foi muito divertido chegar até o resultado final. Criar, por exemplo, palavras cruzadas de quase impossível solução – o primeiro a completá-la ganha um jantar no Fasano. Pedir para Isay Weinfeld garimpar na Rua Teodoro Sampaio objetos de design que poderiam estar na sua casa é outra prova disso. Se você tem olho, não precisa estar na Gabriel Monteiro da Silva ou na Madison Avenue para achar coisas lindas. Em vez de editoriais de moda, selecionamos pessoas de diversas tribos, as quais consideramos muito elegantes, cada uma a sua maneira – acredito que elegância exige cultura, educação e personalidade. Dentro do universo do vinho, o que faz com que dois produtores vizinhos praticamente com o mesmo terroir criarem coisas tão distintas? Não é só um olhar, mas também uma filosofia.

Vocês encontrarão neste jornal muito do que há no universo Fasano. Tentamos fazer algo realmente único, falar às vezes das mesmas coisas, porém sob um novo prisma. Temos a pretensão de que você se divirta, mas que também se informe. Se isso não ocorrer, erramos – não creio.

Não poderia deixar de assinar esse texto sem o Luciano Ribeiro, parceiro, amante de música, arquitetura, boa mesa, de uma ótima conversa e o meu melhor “garçom” no futebol. Nos veremos aqui a cada três meses. Espero que vocês gostem.



Baci,
Rogério Fasano

CORRIERE FASANO **EDIÇÃO 1**

Sócio
Rogério Fasano

Concepção editorial
Rogério Fasano e
Editora Carbono

Equipe Fasano

Guilherme Berjeaut
Jessica Esteves
Malu Neves

Equipe Editora **Carbono**

Publishers
Lili Carneiro
Luciano Ribeiro

Direção criativa e
Projeto gráfico
Corinna Drossel
e Selina Pavel

Diretor de redação
Luciano Ribeiro

Editor-chefe
Piti Vieira

Repórter
Isabela Giugno

Designer
Mona Sung

Produtora executiva
Bianca Nunes

Comercial
Daniela Pantano
Julia Almeida

Colaboradores
Arthur Dapieve
Bruna Bertolacini

Claudia Fidelis
Giuliana Mesquita
Isay Weinfeld
Jaqueline Leal
João Bertholini
Luciana Sanches
Luiz Tripolli
Priscila Sakagami
Victor Affaro
Vinícius Mainardi

POWER LEATHER COLLECTION 2016

GUERREIRO

guerreiro.com | @guerreirojoias

Rogério Fasano pergunta para Roberta Sudbrack

Ex-chef do Palácio da Alvorada, ela comanda, à beira do fogão, seu restaurante carioca. Em conversa com Rogério, Roberta trata de questões sobre a profissão e o universo da gastronomia



UM

RF O Fasano foi um dos primeiros restaurantes do Brasil a valorizar o chef. Mas você acha que um cara como eu, um restaurateur, está em extinção? Meus locais prediletos no mundo são os que os donos estão na sala. Sou o único no Guia Michelin nacional que não é chef.

RS Em muitos lugares a função de restaurateur e chef estão encarnadas na mesma pessoa. A pioneira no Rio foi a Flávia Quaresma, no Carême. No caso

do RS, acabo fazendo as duas coisas, estou sempre ligada em tudo, mesmo quando preciso viajar a trabalho: controlo tudo pelo iPhone, tenho câmeras que me permitem acompanhar os processos essenciais do restaurante. E faço questão de responder pessoalmente ao cliente. A excelência está no detalhe e, nesse aspecto, eu me aproximo bastante da sua obstinação.

DOIS

RF É possível qualquer chef ou restaurateur acordar de manhã, olhar-se no espelho e dizer: "Eu tenho o melhor restaurante do mundo"?

RS Não acho impossível, mas seria um erro acreditar nisso. As listas, os prêmios e os rankings são um recorte passageiro, fugaz, realizado por grupos determinados. Eles têm aspectos positivos, mas às vezes atrapalham. A alta gastronomia no Brasil seguia bem o seu caminho, mas pode se perder. Temos muita coisa para evoluir, para fortalecer na nossa cultura culinária, o que significa também a inclusão de outros estados e não só o eixo Rio-São Paulo. É preciso comida boa - regional ou não - em todo o País, nas capitais e no interior, e isso ainda precisa de desenvolvimento e leva tempo. Por exemplo, no Brasil, com esse litoral magnífico, é uma luta para se comer peixe ou camarão fresco. A gastronomia nacional não precisa ser exótica. Outro exemplo: não adianta usar um peixe maravilhoso do Pará se ele chega ao Rio de Janeiro congelado. O foco deixou de ser o cliente, a excelência, o produto e o serviço. Passou a ser: "Eu quero ser o melhor".

"A gastronomia nacional não precisa ser exótica. Não adianta usar um peixe maravilhoso do Pará se ele chega ao Rio de Janeiro congelado"

TRÊS

RF Hoje, a sensação é que tem mais a ver com ego do que com a vontade de satisfazer o cliente, não acha?

RS Sim. O sentido da restauração fica meio perdido no meio dessa compulsão pelo novo, pelo exótico e por uma nova onda a cada flash. Se não resistirmos a modismos, correremos o sério risco de ficar para trás. Hoje vejo com satisfação, e de camarote, a defesa dos produtos frescos, da valorização do produtor, de unir a emoção a técnica, preceitos que defendo desde sempre. Gosto do fogo e das mãos para cozinhar. Isso dá mais trabalho, é mais caro, mas acho que faz toda a diferença. Os cozinheiros modernos têm medo do clássico. Ficam pressionados por prêmios, estrelas, listas, preocupados em agradar críticos, foodies, blogueiros, e muitas vezes o cliente fica em segundo plano.

QUATRO

RF No Brasil ninguém vive de turista, buscamos o mesmo cliente. Existe uma disputa que não se torna muito saudável. Como você vê isso?

RS Não sinto exatamente como disputa, mas é verdade que poderia haver mais união e generosidade, uma preocupação maior com a sustentabilidade do que com o próprio negócio. Quando ganhei o prêmio de melhor chef da América Latina, pelo menos uns 20 jornalistas internacionais repetiam esta pergunta: "O que você vai mudar a partir daqui?" Eu disse: "Nada". Não fiz nenhuma ação de marketing. Gosto de fazer o que acredito e, se o que faço merecer relevância para listas, prêmios e rankings, ok.

CINCO

RF Quando eu, Isay (Weinfeld) e Drauzio (Varella) fomos ao Fat Duck, próximo a Londres, ficava claro que, pela reação na nossa mesa, ninguém estava gostando do que era servido. E a equipe do restaurante não se importava. Era algo como: "Se vocês não estão gostando, é porque não entendem, não têm cultura suficiente". Não te espanta essa prepotência?

RS É um caminho que não me interessa, que foge da nossa essência e não me emociona. Outro dia abri um livro de gastronomia que era, de fato, lindo. Mas, em vez de receitas, só tinha fórmulas. Pensei: "Estou perdida, já era". Eu amo livro de cozinha, mas sempre fui péssima em matemática. (risos)

SEIS

RF Você acha que o excesso de tecnologia está deformando a alta gastronomia?

RS A gastronomia molecular, que não é minha corrente culinária, abusou da tecnologia, e tudo que é demais enjoa e satura. O cozimento a vácuo é um perigo no aspecto do controle de bactérias. Além disso, não produz caramelização e tudo fica muito parecido na textura e no gosto. A comida precisa falar, tocar as pessoas, expressar o jeito de cada um. Amo um espaguete ao sugo bem feito, porque é um prato de essência. O simples é sempre o mais difícil de fazer.

SETE

RF Você acha divertido um menu de 18 pratos?

RS Não. Pode até ter lugar em circunstâncias muito específicas, mas, para mim, teve seu momento e deveria ser encurtado. Não gosto também de tanta explicação - muitas vezes é uma exibição sem sentido. No RS sou criticada porque não quero que o meu garçom explique nada, e estou seriamente decidida a reduzir o maior menu, que hoje tem nove pratos. A comida precisa ser degustada viva, assim que sai da cozinha.

OITO

RF Uma curiosidade: o que Fernando Henrique Cardoso gostava de comer?

RS Picadinho, carne assada, pato. Aprendi muito a trabalhar com pato por causa dele. Ele é inteligente, muito educado. Foi o máximo a experiência de trabalhar no Alvorada e poder apresentar aos visitantes uma comida brasileira que dialoga com o mundo e é riquíssima. Tinha uma enorme vontade de ir ao French Laundry, então quando estava em Nova York reservei no seu irmão local: o Per Se. Tinha muita expectativa porque o chef é um cara que admiro, especialmente pela precisão e técnica, mas no meio do jantar já estava exausta. Muita explicação, muita história, e o ritual foi perdendo o timing. A cozinha de influência espanhola teve muita inovação e fez o cozinheiro pensar. Foi importante. Mas também exacerbou o cientificismo e espalhou muita pasteurização. Ficou tudo muito, muito chato.

Roberta Sudbrack pergunta para Rogério Fasano

Restaurateur, dono de casas em São Paulo, no Rio, em Brasília e em Punta del Este, Rogério conta, aqui, como montou seu império gastronômico sem nunca ter cozinhado profissionalmente



UM

RS *Embora não seja chef, você tem alma de cozinheiro. Acha que conseguiria chegar onde chegou e manter o padrão dos seus restaurantes, que estão entre os melhores do país, sendo apenas empresário?*

RF Acho que exatamente por ser um *restaurateur* é que consigo manter o padrão e escolher o time certo. Sou também um fiscal da qualidade. Pra mim, qualidade vem primeiro. Viso muito mais a quali-

dade do que o lucro. Não sei se é bom ou ruim. Mas para o meu negócio é uma filosofia que funciona. E se cheguei onde cheguei foi porque contei com muita gente que me apoiou, me ajudou a colocar os pés no chão, parceiros e sócios que fizeram meu sonho acontecer.

"Se tivesse um restaurante ao qual as pessoas só viessem falar de comida, seria muito sem graça. Amo gente interessante, com humor"

DOIS

RS *Como é ceder pra você? Dói?*

RF Tenho restaurantes onde eu realmente peito. Nos Fasano, São Paulo e Rio, não cedo. Meu tiramisù é feito na hora, não fica na geladeira. Isso aumenta custo, funcionário. O carpaccio é cortado mais grosso, na faca, e não fininho, como, infelizmente, come-se no Brasil. Minha única exceção no Fasano é a massa. Se fizesse a pasta al dente, como de fato gosto, teria muito problema. Prefiro como se come em Nápoles, *al dentone*. Quando você quebra, sente o amido nos dentes. Se fizesse isso aqui no Brasil, não daria certo em nenhum lugar. Seria ir contra demais. Óbvio que me preocupo com o sucesso.

TRÊS

RS *Você também tem fama de que não deixa seus chefs criarem muito. Alguns deles dizem que sentem falta dessa liberdade. É verdade?*

RF Nos dois Fasano, em São Paulo e no Rio, tenho o menu clássico e o autoral. Não interfiro no menu autoral. Ali, eles podem criar à sua maneira. A queixa deles é que não provo o autoral. Só quero saber se está fazendo sucesso. Mas algo que me espanta por aqui é ver o quanto o brasileiro é preconceituoso com as carnes menos nobres. A cozinha europeia, por causa das guerras, serve tudo. Na Itália há restaurantes bárbaros, mas sem essa coisa de a mesa pedir dez pratos diferentes. E não existe mulher italiana que não coma ossobuco. Eu sempre digo para minha mulher, Ana, quando a gente vai jantar fora: "não pede saladinha verde, por favor".

QUATRO

RS *Pra você, a palavra foodie representa exatamente o quê?*

RF Acho que existe uma "modinha" em torno da gastronomia. Fruto talvez do poder e do alcance que as redes sociais nos deram. Se tivesse um restaurante ao qual as pessoas só viessem falar de comida, seria muito sem graça. Tam-

bém não gosto de saber que existem pessoas que entram numa classificação como sendo *foodies*. Existe um pouco de exagero em cima desse tema. Gosto da diversidade, pois todo mundo que só fala de um assunto é chato. Amo gente interessante e divertida, com humor. Isso é fundamental para a alma de um *restaurateur*, conviver com essa diferença de pessoas. Dependendo do tchau que o cliente me deu, sei se ele gostou ou não do jantar. Às vezes fico até as três horas da manhã só para receber esse tchau.

CINCO

RS *Como você lida com as cópias?*

RF No começo lidava pior. Hoje não me incomoda mais tanto. Alguns são, sobretudo no menu, uma réplica idêntica do que faço. Porém a alma do Gero, por exemplo, e o olho que está por trás dele são coisas que não se reproduzem facilmente. Até brinco com essa história dizendo que a minha nonna nunca teve tantos netos assim. O Fasano foi o primeiro hotel que, ao entrar, você cai direto num bar. Hoje vejo essa exata configuração em outros lugares. Assim como o seu Isadore Scharp, do Four Seasons, foi o primeiro a pôr spa nos hotéis, esse crédito de deixar a recepção escondida eu quero para mim.

SEIS

RS *Listas, prêmios, rankings, e aí? É bom, ruim, aceitável, insuportável, necessário?*

RF Acho que o *50 Best* faz muito barulho. Quem premia também têm seus departamentos de marketing. Mas o *New York Times* já detonou. Eu, por exemplo, apelidei de o Prêmio Fifa de Gastronomia. Porque aquilo virou a Fifa: é lobby e amizade, gente pedindo votos para os amigos. Se você não for da turma, é carta fora do baralho. Não vejo sentido em eleger o melhor restaurante do mundo, cozinhar não é um esporte competitivo. Se houver uma lista, que seja dos 50 chefs mais criativos, o prêmio é individualista.

SETE

RS *Qual é a real essência da nossa profissão?*

RF É ser generoso. Há algum tempo, li um artigo defendendo a gastronomia moderna e perguntando: por que alguém sai de casa para comer um espaguete ao vôngole? É um trabalho enorme fazê-lo. Quem come espaguete ao vôngole em casa? Raríssimo. Na nossa profissão, o mais importante é dar prazer ao outro, nossa essência é ser generoso: essa é a nossa escravidão. O problema da cozinha muito moderna é que como cada chef faz a coisa do seu jeito, você perde a comparação. Como é possível julgar quem faz o melhor prato autoral?

OITO

RS *E essa coisa de que no Brasil tudo é mais caro? Quando há uma matéria falando sobre os preços aqui e na Europa, por exemplo, eu fico perplexa, porque a comparação é feita entre um bistrô (normalmente um menu formule) e um restaurante de alta gastronomia, ou seja, duas linguagens completamente diferentes, com custos absolutamente distintos. Como você vê isso?*

RF O País está muito caro. Os impostos são muito altos e aumentam. Viver no Brasil, especialmente em capitais como São Paulo e Rio de Janeiro, tornou o custo de vida de qualquer cidadão muito alto. No restaurante Fasano, por exemplo, temos um dos melhores chefs do Brasil, que trouxe da Itália, três *maitres*, dois *sommeliers*, é toda uma somatória que agrega muito valor e impacta o custo. Nos anos 1980 e 1990, as margens de um restaurante eram em torno de 20% a 25%. Hoje, se conseguimos 12%, é motivo de comemorar. Assim como eu, outros empresários e *restaurateurs* não cobram preços mais elevados de maneira aleatória. Existe um porquê.

O que acontece por aí...

04-06
2016

Do melhor siri-mole do mundo, passando pelo novo prédio de Isay Weinfeld em NY, até um truck que vende roupas íntimas masculinas pela orla francesa, veja novidades que fazem do mundo um lugar mais interessante

TEXTO Isabela Giugno, Giuliana Mesquita e Piti Vieira



Deliciosamente cruel

Para muitos, o Da Fiore é o melhor restaurante de Veneza. Parte dessa fama vem da estrela solitária concedida pelo *Guia Michelin*. A outra parte é por causa de seu *moeche*, ou siri-mole, uma das grandes iguarias do mundo. Esses caranguejos da lagoa de Veneza são pescados duas vezes por ano – de março a abril e de outubro até o fim de novembro –, durante a muda, quando perdem a carapaça. Para fazer o prato, os crustáceos são colocados vivos dentro de um recipiente com gema de ovo batida. Depois de terem consumido tudo, são empanados em farinha e colocados na frigideira, ainda vivos. O resultado é um siri-mole recheado de ovo cozido. Cruel, mas inesquecível. dafiore.net

Truck íntimo

As principais características das cuecas da Le Slip Français são o corte levemente retrô, o azul e vermelho como base para todas as coleções, materiais confortáveis, principalmente o algodão, e o selo *made in France*, com toda a mão de obra e matéria-prima vinda dos arredores de Paris. Mas o grande diferencial da marca criada por Guillaume Gibault, em 2012, é usar a comunicação para mostrar como a nova geração mudou os códigos de roupa íntima. Todos os anos durante o verão a empresa coloca na estrada uma loja móvel adaptada dentro de um Renault Estafette, *minivan* supercharmosa fabricada na França de 1959 a 1980. O Slip Truck, como foi batizado, viaja pela costa do país banhada pelo Atlântico, estacionando em frente a mercados, praias, bares, clubes, restaurantes ou até mesmo campos de golfe. O objetivo, segundo a marca, é transmitir o espírito divertido da grife, afinal é muito mais fácil perder as cuecas durante as férias do que no resto do ano. leslipfrancais.fr



14



Os traços de Isay chegam a NY

Autor de diversos projetos para o nosso grupo, entre eles os hotéis de São Paulo, Boa Vista e Punta del Este, o arquiteto Isay Weinfeld assina seu primeiro prédio em Nova York. O edifício residencial, cuja inauguração está prevista para 2017, terá duas torres conectadas e ficará instalado na West 27th Street, a oeste do parque High Line. Fugindo completamente do típico visual arquitetônico nova-iorquino, o prédio de 11 andares é feito de tijolos, vidro, concreto e comporta 36 apartamentos, que acomodam de um até quatro quartos. Batizado de Jardim, graças à presença da densa vegetação que ocupa 2 mil

metros quadrados da construção, o espaço é um verdadeiro refúgio contemporâneo e abrigará academia, sala de massagem e uma piscina iluminada por claraboias. isayweinfeld.com



Moda realista

Símbolos e amuletos, oportunidade e superstição definem a coleção feminina Haute Couture Primavera-Verão 2016 da Dior, que explora outra forma de construir a moda. A proposta é a feminilidade, e cada movimento transmite confiança. Volumes são de estilo livre, o ombro é sensual. Bordados nas roupas, como um amuleto de boa sorte – *monsieur Dior* era um homem supersticioso e tinha fé absoluta por sua estrela da sorte – ou presos em colares. Malhas costuradas como um laço, bordado de lírio-do-vale feito de tal forma que parece se transformar em uma pantera, contrastes inesperados de textura e corte. Dentro de uma deco-

ração espelhada, as mulheres da maison francesa aparecem, desaparecem e são refletidas infinitamente de diferentes ângulos. Ao mesmo tempo que reservadas e irredutíveis, elas se vestem de forma livre e sem ostentação, trazendo o realismo para a vida da *couture*.

#DontCrackUnderPressure



TAG Heuer

SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860

TAG HEUER CARRERA CALIBRE HEUER 01

Chris Hemsworth works hard and chooses his roles carefully. He handles pressure by taming it, and turning it to his advantage. #DontCrackUnderPressure was coined with him in mind.

São Paulo: Boutique TAG Heuer - Frattina - Julio Okubo - Montecristo - The Graces
Sorocaba: Arrais Joalheria • **Campinas:** Lafith • **Rio de Janeiro:** Celini - Lafry Joias
Porto Alegre: DvoskinKulkes • **Fortaleza:** Tânia Joias • **Curitiba:** Bergerson
Brasília: Griffith • **Belo Horizonte:** Manoel Bernardes





O melhor salame

Aberto por Frans Peck, em 1883, o empório gastronômico Peck, em Milão, só vendia embutidos no estilo germânico feitos em Praga, cidade natal de Frans, ou Francesco, como era chamado pelos italianos. Em 1912, a loja foi comprada pelo senhor Magnaghi, que manteve o nome do fundador, mas mudou de endereço, estabelecendo-se na Via Spadari, a poucos metros do Duomo, onde permanece até hoje como

um pequeno paraíso para os amantes da gastronomia. Muitos produtos são fabricados lá mesmo, levando a marca Peck de altíssima qualidade, mas é possível encontrar iguarias do mundo inteiro. Queijos, azeites, embutidos, trufas, cogumelos, caviar, foie gras, pães, massas frescas, chocolates, chás, cafés, pimentas... A lista é imensa. O salame é simplesmente imperdível, e cada sorvete tem o seu termômetro para ser servido na temperatura exata. No subsolo fica a L'Enoteca di Peck, com rótulos de diversos países e ênfase nos produtos nacionais, como todos os vinhos Amarone, Brunello e Barolo. peck.it



É mais embaixo

Depois de 45 anos de muito congestionamento e de alguns anos de pressão da sociedade, o Elevado Costa e Silva, o famoso Minhocão, enfim mudou de status e virou parque municipal, o tão sonhado – e ainda bem longe do ideal – Parque Minhocão. Já a parte debaixo do elevado, absurdamente deteriorada após tantos anos de sombra, foi esquecida. É para reverter essa situação que o projeto coletivo Marquise Minhocão foi criado. Desenvolvido pelo escritório de arquitetura Triptyque, pelo Movimento 90°, que instala jardins verticais pela cidade, e pela Acupuntura Urbana, cuja missão é transformar espaços públicos, o projeto traz ideias simples e importantes. Ele sugere, por exemplo, a abertura de um vão entre as pistas para criar feixes de luz natural na parte inferior do elevado. Para que a ideia seja apresentada à prefeitura e executada imediatamente em paralelo com as obras correntes da ciclovia, no dia 10 de maio, os organizadores pretendem juntar o maior número de pessoas para discutir quais são as necessidades, possibilidades e soluções para uma verdadeira transformação desse espaço público. facebook.com/marquise MINHOCÃO

Prada Uomo no Rio

Localizada dentro do shopping Village Mall, na Barra da Tijuca, Rio, uma das oito lojas que a Prada tem no Brasil acaba de receber um espaço dedicado exclusivamente à Uomo, linha masculina da grife. Com 40 metros quadrados, a área irá abrigar sapatos, acessórios, óculos, artigos para viagem e outros itens *ready-to-wear*. A novidade estreia paralelamente ao lançamento da coleção Primavera-Verão 2016, pontuada por peças leves e despojadas, que traduzem perfeitamente a elegância tão característica da *brand* italiana. prada.com



Transportando arte

O *Truck Art Project* transforma a carroceria de caminhões em telas móveis. A ideia é divulgar os artistas contemporâneos mais proeminentes da Espanha. O projeto é uma colaboração entre a Galeria Iam, de Madri, e o empresário e colecionador Jaime Colsa, que emprestou dez dos caminhões de sua empresa para o projeto. Entre os participantes até o momento estão Marina Vargas, Javier Arce, Javier Calleja, Abraham Lacalle, Okuda San Miguel e Suso33. O objetivo é ter até cem caminhões transportando as obras de artistas relevantes e novatos. Há também planos para incluir fotografia, cinema e música. Então, se você está pegando ou vai pegar uma estrada espanhola nos próximos meses, mantenha os olhos abertos para alguns quadros de arte contemporânea que podem passar zunindo pela sua janela. truck-art-project.com





BVLGARI

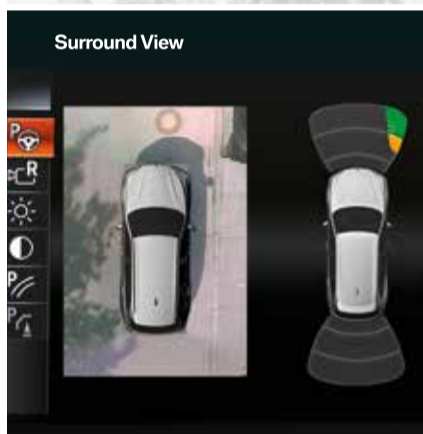
ROMA



DIVAS' DREAM



Equipado com motor 6 cilindros Turbo Diesel 3.0 l com 258 cv de potência



DIESEL. AGORA PROMOVIDO A BMW.

BMW X5 xDRIVE30d.

BMW X5 xDrive30d
www.bmw.com.br/x5



BMW X5 xDrive30d, um Diesel com muito mais robustez e sofisticação. Motor 6 cilindros Turbo Diesel 3.0 l com 258 cv de potência e 560 Nm de torque, Pacote de Conectividade Completo, exclusivo iDrive Touch Controller com Sistema de Navegação Profissional, direção ativa, suspensão adaptativa, ar-condicionado automático com controle de 4 zonas, sistema automático de abertura de portas e porta-malas, sistema de som surround Harman Kardon e Sistema de Entretenimento traseiro Profissional. Já disponível no seu Concessionário BMW.

CONHEÇA TAMBÉM A VERSÃO X5 5.0 SECURITY COM BLINDAGEM E GARANTIA DE FÁBRICA.

VENHA FAZER UM TEST-DRIVE E COMPROVE A SUPERIORIDADE DO DIESEL NA BMW.

Na cidade somos todos pedestres.



NEWS

À moda antiga

Um dos barbeiros mais requisitados de São Paulo, o mestre Anderson Santos abriu recentemente sua primeira loja na cidade. Com projeto do jovem e talentoso arquiteto Felipe Hess, que já trabalhou nos escritórios da Triptyque e de Isay Weinfeld, a Barbearia A.S., segundo Santos e Hess, vai na contramão da onda de lugares para macho que invadiu a cidade de uns anos para cá. “É o oposto desses locais com cara de parque temático de *O Poderoso Chefão*, sem deixar de ser bem masculino”, diz Hess. “É um projeto bem *clean*, inspirado numa barbearia arrojada, como as que existem na Itália e no Japão. Vamos ter, inclusive, manicure e engraxate”, completa Santos, que tem como sócio na empreitada o cabeleireiro Thiago Fortes, que trabalha para Sabrina Sato e Gisele Bündchen.

A fachada branca, com a porta de vidro de formato anguloso e um poste de barbeiro em preto e branco, que foge do tradicional com as listras azul, branco e vermelho, dá personalidade e impressiona. Dentro do novo espaço de 100 metros quadrados, paredes de azulejo branco e folhas de madeira, colunas aparentes e piso de porcelanato que imita cimento queimado. “Eles confiaram bastante no meu trabalho e me deram liberdade. Consegui criar uma identidade fácil de ser repetida em outras unidades”, conta Hess.

A barbearia, que fica na Rua Augusta, 2.780, tem cinco cadeiras Van de Velde em um tom de azul feito especialmente para o espaço, um pequeno bar e recepção. “Vai ser como era nos anos 1930 e 1940”, fala Santos, que está na profissão há 17 anos. Ele já trabalhou com Marco Antônio de Biaggi e foi um dos responsáveis, com Marcos Proença, pela implantação do primeiro projeto de barbearia dentro de uma loja no Brasil, que funcionava no antigo endereço da Noir, Le Lis na esquina das ruas Vitério Fasano e Bela Cintra, nos Jardins, em São Paulo. “Estava na hora de criar uma marca.”



AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



UM PALÁCIO QUE VOA

Nova Suíte La Première: descubra o conforto total e serviços cinco estrelas durante toda a sua viagem.

AIRFRANCE KLM

Sendo instalada gradualmente em parte da frota de Boeings 777, para voos de longa distância.

AIRFRANCE.COM.BR

Clássico revisitado

A Clarita, sandália mais icônica da marca homônima de Alexandre Birman, aparece repaginada na coleção Pre Fall 2016. Para esta temporada, o estilista usa veludo molhado (grande tendência da estação) para cobrir os dois laços do sapato. O modelo aparece em tons clássicos como vinho, nude e preto e com duas variações de salto. alexandrebirman.com.br



O novo cool

Ao assumir a marca, o estilista Alessandro Michele causou uma revolução na Gucci – e a transformou em uma das mais desejadas *labels* do mundo da moda. A bolsa queridinha do momento é a Sylvie, que mistura ícones da marca (como as listras vermelha e verde) com elementos mais modernos, a fim de atualizar clássicos da marca e transformá-los em *cool* novamente. Estruturada e com alça de gorgorão, a bolsa vai do dia a dia a jantares mais chiques com a mesma elegância. gucci.com

Místico

Lilly Sarti se inspirou no misticismo para seu inverno 2016, que acaba de desembarcar nas lojas. São peças que brincam com texturas, cores e materiais que se combinam assim como *yin e yang*.

Tule de vorê, camurça, lamê, jeans e crepes são os principais tecidos da coleção. Elementos como o Olho de Hórus, a Cruz Ansata e outros códigos cósmicos aparecem em vestidos colados ao corpo, saias de couro, tricôs e *trench coats* desconstruídos. lillysarti.com.br



Para as brasileiras

A nova base da Nars parece ter sido criada especialmente para as brasileiras. A Velvet Matte Skin Tint chega ao País em 12 cores, tem cobertura média e deixa a pele aveludada, mas sem parecer muito artificial, por causa da fórmula, que rebate a luz. Além da textura queridinha de quem tem pele oleosa, ela tem vitamina C e E e extrato de Rose Fruit, que diminui os poros e controla o brilho. Tudo isso com SPF 30, perfeito para o nosso clima tropical. sephora.com.br

Nova era

Massimo Giorgetti apresentou sua primeira coleção como diretor criativo da Emilio Pucci na temporada de Verão 2016 da Semana de Moda de Milão, e as peças de seu debute acabam de chegar ao Brasil. Pense em vestidos ora com mangas boca de sino, ora com bordados em formato de grafite, saias de renda ultrafemininas e o jeans usado de uma maneira sofisticada em tops afastados do corpo. A linha de acessórios foi repaginada, assim como o logo da marca, e as bolsas em amarelo são o destaque da coleção. emiliopucci.com



Antigravidade

A Dior está sempre à frente quando se fala em *skin care*, inovando a cada ano. Para 2016, a marca promove um novo olhar sobre o antienvhecimento. A novidade é o Capture Totale Multi-Perfection, creme que desafia as leis de gravidade e controla sua força natural – que deixa o rosto mais triste e cansado –, fazendo um *lifting*. Após pesquisar por 15 anos, o Dior Science descobriu nas células-tronco a SKP, uma célula nunca utilizada na beleza. Para deixar tudo em cima. dior.com





antonio bernardo

antoniobernardo.com.br

The winner is

A coleção Montblanc M, primeira parceria da maison com o designer australiano Marc Newson, foi a vencedora do Red Dot Award: Product Design 2016, na categoria Best of the Best. Lançada em 2015, a caneta possui um ímã que permite o fecho magnético da tampa, com um perfeito alinhamento do clipe com o inovador *plateau* no fim do corpo, criado pelo processo de usinagem da resina preta polida com uma ferramenta de diamante. Sem quebras nas linhas, o emblema Montblanc feito de resina branca é soldado por ultrassons no *plateau*, garantindo uma superfície plana, enquanto o clipe banhado à platina está montado de forma invisível na tampa para não interromper o fluxo do projeto. Para completar, a pena de ouro Au585 é revestida em dois tons pela primeira vez, utilizando tanto o ródio como rutênio. montblanc.com



Rebelde e romântica

A mulher do Inverno 2016 da Intimissimi é cheia de (boas) contradições. A coleção Black & White trabalha com uma paleta de cores neutras, como preto, branco e cinza, e com um mix de texturas. A romântica renda chantilly aparece combinada à rebeldia do couro ecológico, causando um efeito óptico contrastante. Pela primeira vez, a linha de *outerwear* e os tricôs seguem as mesmas referências da coleção de lingerie, com casaquitos e cardigãs para o outono. pt.intimissimi.com



Panerai lança novo Radiomir

A marca italiana lançou no Salão Internacional de Alta Relojoaria (Sihh), em Genebra, na Suíça, o novo Radiomir 1940 3 Days Automatic Acciaio – 42 mm. A principal novidade do modelo, que segue as características dos originais de 1940, é o mostrador branco – a Panerai opta quase sempre por mostradores de cor escura – que confere um ar mais esportivo ao relógio e maximiza a clareza e a legibilidade pelo contraste dos números arábicos e os índices em preto. A caixa de 42 mm de diâmetro de aço inoxidável tem espessura de 10,93 mm. Atrás, por meio de uma janela de safira, é possível ver o movimento automático P.4000, desenvolvido pela manufatura da Officine Panerai em Neuchâtel, na Suíça. A pulseira de couro de búfalo na cor castanho dá o toque final.



Dior no Design District

Reduto de ateliês, galerias e lojas de grifes internacionais, o bairro Design District, em Miami, recebe sua primeira boutique feminina da Dior. Projetado em parceria com o escritório francês Barbarito Bancel Architectes, o espaço está anexado à Dior Homme, área que abriga a coleção masculina da marca. O primeiro andar da loja, cuja fachada decorada com painéis de concreto revela a atmosfera *artsy* do bairro, acomoda produtos de todas as categorias. Há desde acessórios e bolsas, até joias e relógios. Já o segundo piso contempla, além de um *lounge* exclusivo, as peças *ready-to-wear* da grife. Para finalizar, o terceiro pavimento da boutique comporta um salão VIP destinado ao atendimento personalizado de clientes com hora marcada. dior.com



Constelação

Christian Louboutin olhou para o céu ao desenhar sua mais nova coleção de inverno, a Clair de Lune. Em *scar-pins* de saltos vertiginosos, sapatilhas mais confortáveis e até um modelo de tênis, para quem busca um visual mais descolado, a marca reproduz estrelas e detalhes do cosmo usando cristais coloridos. Ao ser expostos ao sol, os famosos sapatos de sola vermelha refletem a luz, causando um efeito solar. christianlouboutin.com

Oito - Isay Weinfeld



360° - Isay Weinfeld

Pop Madalena - Andrade Morettin



Corujas - FGMP



Simpatia 236 - Grupo SP



W.305 - Isay Weinfeld



João Moura 1144 - Nitsche

Há quem diga que as cidades são feitas de concreto, de aço, de tijolo e de asfalto.
 Mas nós sabemos que não.
 Sabemos que as cidades são feitas de gente.
 Por isso, construímos prédios como se fossem gente.
 E gente vem em muitas cores diferentes.
 Muitas formas diferentes.
 Gente surpreende.
 Encanta.
 Gente tem beleza.
 Mistério.
 Humor.
 Graça.
 Gente gosta de gente.
 Do encontro.
 Do entorno.
 Gente troca ideias.
 Muda de ideia.
 Gente tem sempre um lado que ninguém desconfiava.
 É por isso que a gente se reconhece quando se encontra.
 Como quem reconhece um grande amor à primeira vista.
 Como uma história que vai durar.
 E que um dia, a gente vai contar pra gente que ainda nem nasceu.

Idea!Zarvos.
Ideias pra gente
viver melhor.

idea!
 zarvos

Rua Natingui, 442 – sala 8
 Vila Madalena | 11-5189-1818
 www.idealzarvos.com.br

...E o que acontece por aqui

04-06
2016

Do mais novo empreendimento carioca ao menu renovado do Parigi Bistrot, passando pela exposição de fotos de Rogério Fasano, há novidades em quase todas as casas do grupo. Confira algumas daquelas de que mais gostamos



Fasano em foco

O galerista Mario Cohen se entusiasmou com fotos tiradas por Rogério Fasano, do próprio celular, e convidou o *restaurateur* para uma criar uma exposição. A série de imagens inaugurou a Pequena Galeria 18, na Rua Joaquim Antunes, em São Paulo. Rogério, que sempre quis ser cineasta e chegou a estudar na London Film School, clicou cenas do seu universo. Mas, em vez de *glamour*, pessoas *cool* ou retratos gastronômicos, seu olhar apontou para detalhes de um "submundo" Fasano. Cinzeiros lotados, garrafas de bebida, gente desfocada, há de tudo um pouco na coleção de fotos – quase todas vendidas já no *vernissage*.



24



Londra: noites de jazz

Com proposta inédita, o projeto D'Jazz surge para apresentar a história, os estilos, os ícones e os temas consagrados do jazz. Uma viagem artística para apreciar diferentes estilos, do New Orleans ao contemporâneo, passando pelo bebop e o cool jazz. King Oliver, Billie Holiday, Charlie Parker e Miles Davis, entre outros, ganham homenagem nos palcos do Londra, no Rio. Cada noite é dedicada a um ícone da época. A primeira temporada, com quatro edições, contemplou o estilo New Orleans, quando tudo começou. Para a segunda temporada, espere tributos a nomes como Frank Sinatra e Diana Krall.



Fasano: a melhor milanesa

Desde 1982, o Fasano é referência em gastronomia italiana. O restaurante mais premiado de São Paulo, com projeto dos arquitetos Isay Weinfeld e Marcio Kogan, serve apenas as melhores matérias-primas e tem profissionais como o *sommelier* Manoel Beato, o *maitre* Almir, o *barman* Tiago e o chef Luca Gozzani. De seu fogão saem criações inspiradas nos sabores das diversas regiões da Itália. "A melhor milanesa que já comi na minha vida foi a 11 mil quilômetros de Milão no Fasano, em

São Paulo. Considero o melhor italiano fora da Itália", disse o ilustre crítico gastronômico Luigi Veronelli, sobre a receita centenária da família. Lá, não deixe de provar o tiramissu. A sobremesa é preparada na hora e a receita é exclusiva da casa – você não vai achar em nenhum outro restaurante do grupo.

Fotos divulgação

NOVO BMW X1. COMPLETAMENTE NOVO. E O MELHOR: A PRONTA ENTREGA.

É SUA CHANCE DE CONQUISTAR
ESSA MÁQUINA EM PRIMEIRA MÃO.

Osten

www.ostenbmw.com.br



Puro Prazer de Dirigir




Você pode curtir o sol ou observar as estrelas.
Dirigir no asfalto ou por estradas de terra.
Adorar performance ou comodidade. Ou tudo isso junto.

Novo BMW X1 xDrive25i Sport GP

- BMW Remote
- Faróis Full-LED
- Motor BMW TwinPower Turbo de 231 hp
- Tração Integral Inteligente xDrive
- Rodas de liga leve de 19"
- Abertura e fechamento automático do porta-malas com capacidade de 505 litros
- Chamada de Emergência Inteligente
- Bancos dianteiros esportivos com ajustes elétricos e função de memória para motorista
- BMW ConnectedDrive com Serviços de Concierge
- Sistema de Navegação com Informações de Trânsito em Tempo Real
- Teto Solar Elétrico Panorâmico

GARANTA O SEU NA OSTEN.

Na cidade somos todos pedestres. 

BMW Osten

www.ostenbmw.com.br

Anália Franco
Rua Serra do Japi, 1.345
Tel. 11 2076-4400

Perdizes
Av. Sumaré, 810
Tel. 11 3868-5577

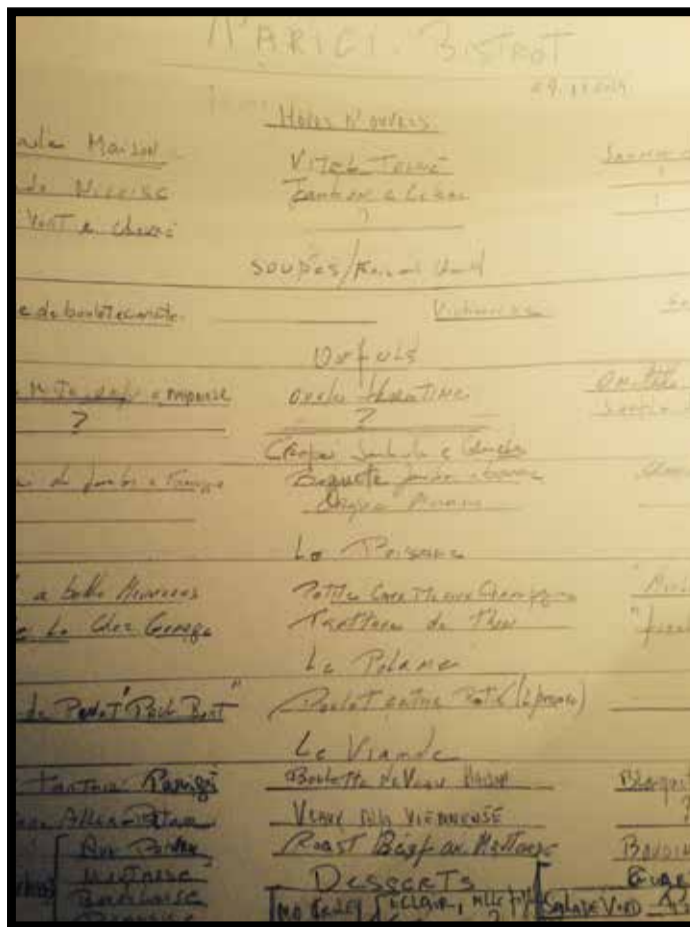
Tatuapé
Av. Airton Pretini, 10
Tel. 11 2090-8888

Vale do Paraíba - SJC
Av. Doutor Eduardo Cury, 220
Tel. 12 3928-8888



Parigi Bistrot: clássicos

O *bistrot*, no *rooftop* do Cidade Jardim, tem uma vista linda para a cidade e acaba de completar um ano. O menu traz pratos como o confit de cuisse de canard e os oeufs bñédictines au saumon fumé. “Passei dias revisitando e conhecendo restaurantes parisienses para ser o mais fiel possível ao que realmente significa um *bistrot*”, diz Rogério Fasano. Entre as sobremesas, o mil-folhas, crocante, com creme fresco, já figura entre os melhores de São Paulo.



Trattoria Fasano: risotto del giorno

Com atmosfera *cool* e convidativa, a Trattoria, no Itaim Bibi, resgata receitas clássicas do sul da Itália. O destaque é o polpetone assado, acompanhado de batatas rústicas. O cardápio, desenvolvido sob os cuidados de Rogério Fasano e pelos chefs Luca Gozzani e Zé Branco, acaba de ganhar uma novidade: o risoto do dia! O prato é mais comum no norte da Itália, mas vinha sendo pedido pelos clientes quase diariamente. As opções são primavera, parmesão, açafrão e frutos do mar.



Parigi: jovem maître no salão

O almoço de segunda a sexta no Parigi concentra o PIB nacional. Aos domingos, é para lá que segue a alta sociedade paulistana atrás do bollito misto. Criada em 1956, a iguaria é preparada com diferentes tipos de carnes – boi, porco e aves –, legumes, raiz-forte fresca, mostarda di Cremona e salsa verde e servida pessoalmente pelas mãos do senhor Ático, figura icônica presente nos salões do Parigi desde a inauguração, em 1998. A cozinha é comandada pelo talentoso chef francês Eric Berland. A novidade agora é que Bruno Moreira, há mais de uma década no grupo, acaba de assumir o salão do Parigi. Buona fortuna!

Parigi desde a inauguração, em 1998. A cozinha é comandada pelo talentoso chef francês Eric Berland. A novidade agora é que Bruno Moreira, há mais de uma década no grupo, acaba de assumir o salão do Parigi. Buona fortuna!

Gero Trattoria: bossa carioca

O Grupo Fasano acaba de lançar novo empreendimento no Rio de Janeiro. O Gero Trattoria chega ao Shopping Leblon e promete agradar os cariocas com opções de receitas reconfortantes, como paninis, saladas, massas e sobremesas de raízes do norte da Itália, entre elas, a saborosa torta da nonna, preparada com crème pâtissière, pignoli e raspas de limão-siciliano. “Foi uma honra ter recebido esse convite para estar no melhor ponto do Shopping Leblon. O ambiente é aberto e informal, o que o torna alegre e divertido”, ressalta Rogério Fasano. A empreitada do *restaurateur* – ao lado do sócio e amigo Alexandre Accioly – tem 260 metros quadrados de ambiente, assinado pelo arquiteto Thiago Bernardes, e menu desenvolvido a quatro mãos, por Rogério e pelo chef Luca Gozzani.



Baretto: bellini incomparável

A revista *Wallpaper* já nomeou o Baretto o bar número 1 do mundo. O *spot* de atmosfera discreta foi inaugurado com show de Caetano Veloso e, no minúsculo palco do lugar, já se apresentaram artistas como Arnaldo Antunes e o trompetista americano Terence Blanchard. O bar é uma ótima aposta para conferir uma grande performance ou apenas tomar um drink. A carta de coquetéis tem, entre as opções, um queridinho: o bellini. A maciez e o sabor inigualáveis têm explicação: o Baretto é o único bar do País que importa a polpa de pêssego fresco diretamente da Itália.



SOMOS ÚNICAS

Celebrando a singularidade de toda mulher



JOALHERIA DINAMARQUESA

PANDORA

Descubra a Nova Coleção Poesia das Flores

www.pandorajoias.com.br

 PANDORA BRASIL

SEJA UM FRANQUEADO

Ruggero foi, mas os Fasano ficam (uma saga all'italiana)

TEXTO Rogerio Fasano

O título acima foi a manchete publicada em um jornal paulista em 2 de abril de 1968, um dia após o falecimento do meu *nonno* Ruggero. Na época, nem todos os textos eram assinados, portanto não sei precisar quem foi a pessoa que ajudou a selar o meu destino, como veremos à frente. O artigo traz apenas as iniciais V. R. e está na minha sala como a única peça decorativa



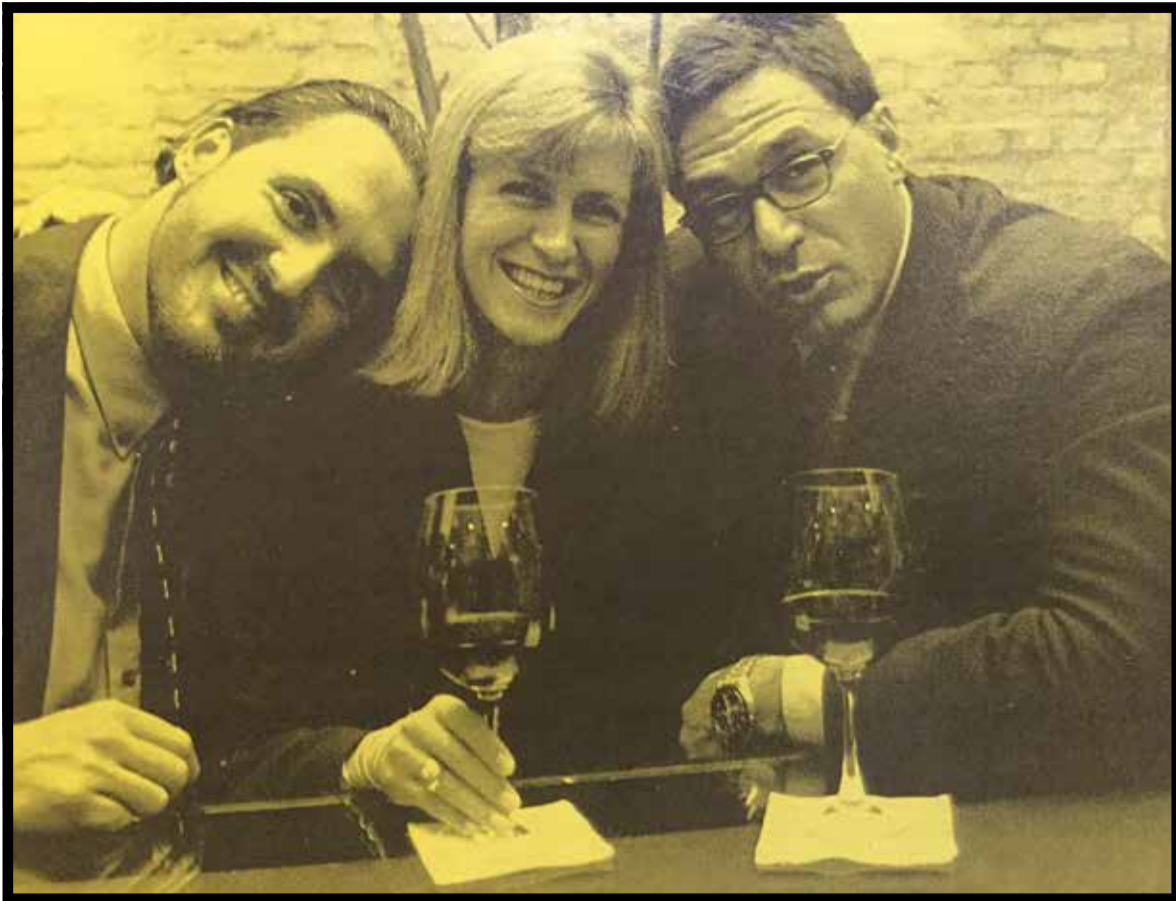
28

Fasano O principal restaurante do grupo resgata a tradição iniciada com Vittorio, o bisavô de Rogerio, na Praça Antônio Prado



A história dos Fasano na gastronomia é um tanto quanto confusa – foi descontinuada duas vezes. Tudo começa quando meu bisavô Vittorio abre a Brasserie Paulista, na Praça Antônio Prado, em 1902. Além do restaurante, ele era dono de duas fazendas de café no Paraná, produzia e exportava os grãos. Ao morrer, deixou razoável herança, consumida pelos filhos, todos bons vivants, fanáticos pelo que a vida tem de melhor, e todos muito mais velhos do que o meu *nonno* Ruggero, o temporão. Órfão de mãe desde sempre – ela morreu no parto, aos 42 anos de idade –, ele tinha seis irmãos (cinco homens e uma mulher) e era o único nascido no Brasil.

Quando meu bisavô faleceu, o *nonno* foi mandado para a Itália, graças à influência de seus irmãos, para a nobre Scuola Reale di Moncalieri, perto de Turim, onde ficou até se formar. Lá, aprendeu a tocar piano e a falar quatro idiomas. Quando saiu, mudou-se para Milão, casou com a *nonna* Ida e foi chefe da cavalaria na Segunda Guerra Ítalo-Etíope. Dispensado, voltou ao Brasil, no fim da década de 1930, para recomeçar a vida, já com meu pai, Fabrizio, com 3 anos, e meu tio Fabio, de 5 anos. Aqui encontrou a família dividida com a briga de seus dois irmãos Mario e Ugo. A única pessoa com quem meu *nonno* mantinha contato era sua única irmã. Ele recomeçou do zero, alugando uma banca no Mercado Municipal de São Paulo, onde vendia aves e ovos. A Brasserie Paulista já não mais existia, *ne anche una lira* da herança lhe coube – levava uma vida muito diferente da do seu irmão Mario, que se dava ao luxo de embarcar sua Isotta Fraschini, o carro mais cobiçado da época, nos navios em suas viagens ao Velho Continente.



Três vezes Fasano Nesta página, em sentido horário, os irmãos Fabrizio, Andrea e Rogerio na década de 1990; fachada do Hotel Fasano; e os elegantes carros da Confeitaria Fasano, um dos restaurantes do *nonno* Ruggero

Em 1948, quase três décadas depois do fechamento da Brasserie Paulista, ele resgatou pela primeira vez a tradição do pai ao abrir um restaurante na mesma Praça Antônio Prado, região central e, naquela época, nobre de São Paulo. Agora, porém, já com seu sobrenome à porta. *Nonno* Ruggero teve seis estabelecimentos, mas nenhum deles marcou tanto a cidade quanto o Jardim de Inverno Fasano, na Avenida Paulista. Era lá que todos os casamentos e festas mais importantes aconteciam. A casa recebeu o presidente americano Dwight D. Eisenhower e Fidel Castro. Marlene Dietrich e Nat King Cole se apresentaram ali. Quando faleceu, em 1968, meu pai já havia feito uma próspera carreira industrial fabricando uísque e vinhos no Brasil e não via sentido em continuar com o restaurante. Vendeu e, com ele, foi-se a marca.



"Fui exaustivamente desencorajado. Meu pai dizia que a profissão era a mais difícil que ele conhecia"

No início da minha juventude, eu morava em Londres, sonhava com uma carreira de cineasta, não saía da London Film School, e não me faltava dinheiro. Mas ventos diferentes começaram a soprar nos negócios do meu pai, e foi necessário voltar ao Brasil para ficar perto dos meus irmãos e meus pais. Um dia ele recebeu uma ligação de um investidor sugerindo que reabrisse o restaurante Fasano, mas declinou. Eu estava na frente dele e disse: "E se eu me interessar?". Fui exaustivamente desencorajado. Meu pai dizia que a profissão era a mais difícil que ele conhecia, e eu não teria fins de semana, férias e vida familiar. Pior, jamais seria próspero. Disse ainda que gostaria muito que o pai dele estivesse aqui para me contar o quão difícil era a vida dele — praticamente dedicada ao trabalho.

Mas se o *nonno* não estava mais entre nós, a *nonna* Ida estava. Ela viveu muito e, com ela, mantive, quase em segredo, uma relação especial. Todas as quartas-feiras ia até a casa dela jantar, e o assunto preferido entre um risoto à milanesa e uma zuppa inglese era ouvir suas histórias do *nonno*. Vovó era muito magra e media 1,78 m, algo raro na época. Havia sido costureira e, eventualmente, manequim da Prada, em Milão. Conheceu meu avô na Galleria Vittorio Emanuele. Fui obcecado por eles e pela minha origem. Visitei sua escola em Moncalieri, e saí frustrado por não ter conseguido conhecer o quarto dele. Fui a Cassano d'Adda, um vilarejo minúsculo a 15 minutos de Milão onde minha *nonna* nasceu. Passei a amar o país. Ao dizer à *nonna* que queria aceitar o convite do investidor e recolocar o Fasano no cenário paulistano, ela se levantou e me trouxe o artigo onde se lia: "Ruggero foi, mas os Fasano ficam". Era mais do que um recado, era uma convocação, era obrigatório, necessário e, diferentemente do que todas essas palavras possam parecer, era extremamente

MENU CLÁSSICO FASANO



Criado pelo chef Marie Antoine Carême (1784-1833), o tourné Rossini é um filé mignon alto com naco de foie gras. Foi feito em homenagem ao compositor Gioachino Rossini





"Aos 20 anos, e com meu pai como sócio, abri meu primeiro Fasano, em 1982"



30

provocante e prazeroso. No fundo, a ideia de resgatar a tradição me enchia de orgulho. Sabia que naquele dia meu destino estava selado.

Aos 20 anos, e com meu pai como sócio, abri meu primeiro Fasano, em 1982. A grande batalha foi conseguir retomar o nome, que, na época, pertencia a uma empresa italiana. Em 1990, com a inauguração do Fasano na Haddock Lobo, a empresa voltaria a ser familiar. Hoje vejo que os Fasano estão aí há mais de 114 anos e cada geração pode fazer à sua maneira, começando sempre do zero, ou seja, nossa tradição é muito mais ligada ao DNA, à tradição, do que aos muros que foram erguidos. Muita água passou sob esta ponte, algumas calmas e outras nem tanto, até chegar a 14 restaurantes, quatro hotéis e alguns sonhos ainda por realizar.

Antes de terminar, gostaria de agradecer a todos os nossos colaboradores, nossos sócios do passado, em especial à família Diniz, ao querido Alexandre Accioly, nosso sócio carioca e, sobretudo, à nossa sociedade com a JHSF, com especial carinho a Zeco e Fábio Auriemo, amigos de longa data, com quem muito já realizamos e temos ainda muito a realizar.

Por ora é isso! É uma longa história...

Ruggero foi mas os Fasanos ficam.

Lebramos-nos muito bem da última vez que vimos Ruggero Fasano: em pé, diante do escritório do seu filho Fabrício, à rua Maestro Elias Lobo, jovial, sorridente, amável. Ruggero, como um jovem, cheio de esperança na iniciativa nova, sobretudo afetuoso e com o espírito do seu Sr. Como foi sempre na sua preciosa existência de homem de bem, sempre disposto a servir os outros, com o seu coração e a sua boca abertas...

Este foi Ruggero Fasano, que, com mais vida no Brasil do que na Itália, sempre fez questão de ser Ruggero e não Ruggero, respeitando a firme presença tradicionalista de um berço privilegiado, onde um Fasano era educado a ser um Homem, na mais bela e nobre sentença do vocabulário.

Ruggero Fasano foi um homem de letra. Sempre, cotidianamente. Nunca negou a enfrentar qualquer porfia, em toada à sua grade, para a comodidade dos seus caros queridos, para a conquista de sempre novos amigos por qualquer galatite, de qualquer galatite, sempre desconfiava um amigo.

Amizé é estar aqui a construir e que ele fez, o que ele construiu, a que compôs, o que realizou: para Ruggero Fasano a vida representava o cultivo das energias espirituais, para o homem superar as limitações materiais e anuais e chegar à conclusão de que, em última análise, tudo o que importa é a vida e a vida é boa. Porque a vida era boa, Ruggero Fasano, nos últimos anos, lamentava-se, triste, entre lamentos, de uma certa...

Como, de resto, todos os Fasanos. Deixa muitos amigos, e viver nos caracóis que deixamos atrás de nós, não é morrer.

Deixa os seus maravilhosos sonhos realizados, que são muitos FASANOS em cada canto da cidade velha e da metrópole exuberante e deixa a saudade infunda em todos de um Senhor completo no viver e no agir que se amou tanto: um simples, que no fim da sua simplicidade escondia a nobreza do seu espírito.

«Rien ne trouble sa fin: c'est le soir d'un beau jour» disse La Fontaine descrevendo a morte do justo. Como durante a vida, nada turvou Ruggero Fasano, sempre disposto a enfrentar tudo, com a sua garra sobre de gentilhomem nato, a morte que desceu no dia do seu fim, foi de uma bela dia...

RUGGERO FASANO — Esta foi a sua vida...

LAR ELEGANTE
Rua Sebastião Pereira, N.º 280

OFERECE:

- ★ Móveis do LICEU DE ARTES E OFÍCIOS
- ★ Produtos «PROBEL»
- ★ Tapetes «BANDEIRANTES»
- ★ Forração «YORK»
- ★ Móveis «VOGUE»
- ★ Cozinha «SECURIT»
- ★ Tapetes «TABACOW»
- ★ Móveis Patenteados «LAFER»
- ★ Móveis Modernos e em Vários Estilos Clássicos

UMA CASA DE TRADIÇÃO

Sebastião Pereira, N.º 280
(Pegado ao Largo Santa Cecília)

★
MANOEL PEKELMAN & FILHOS LTDA.
Telefone : 51-3821

MAXIMA QUALIDADE

COMPRE SEM TITUBEAR

— NA —

Eduardo

26 lojas - uma pertinho da sua casa!

NA TRADIÇÃO E NA ATUALIDADE

UM CALÇADO DE UMA DAS

CASA EDUARDO

E' SEMPRE O MELHOR PRESENT

EM QUALQUER TEMPO!

CALÇAR COM EDUARDO
E' SEMPRE CALÇAR BEM

PREÇOS BONS PARA TODOS

★ A «LINHA EDUARDIANA» inclui ainda o que há de mais novo (e econômico) em modelos de calçados p/ Crianças

EDUARDO, SÓ EDUARDO

Tradição Em sentido horário, a Brasserie Paulista, fundada em 1902; o obituário de Ruggero Fasano, escrito um dia após a sua morte, em 2 de abril de 1968; Vittorio Fasano (de terno, à esquerda)

A work of
Persol®

Scott Eastwood - Actor
MEET THE NEW GENERATION

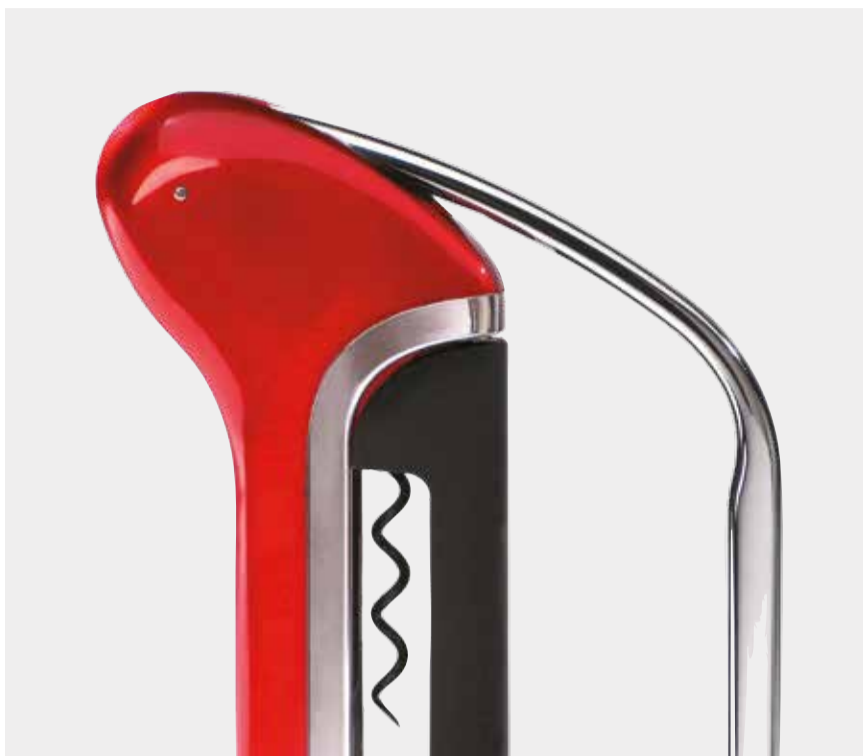
PO8649S



New 649 Series. *The iconic design, reinvented.*

persol.com

Dominique Laurent Cuvée Numero 1, safra 2009, na World Wine. worldwine.com.br **Saca-rolhas** vertical de aço inox vermelho Houdini Metrokane - à venda na Spicy. spicy.com.br **Taça** da linha Salute da alemã Spiegelau. Produzida de vidro cristalino com brilho intenso, na Amoreira. amoreira.com.br **Porta-vinho** de couro marrom feito à mão, na Winefit. winefit.com.br **Clotilde Davenne**, safra 2011, na de la Croix. delacroixvinhos.com.br **JC Rateau 1^{er} Cru Les Reversées**, safra 2008, na de la Croix. delacroixvinhos.com.br **Decanter** de cristal Riedel linha Black Tie, na Mickey Presentes. mickey.com.br



Fotos divulgação

Os franceses chamam de gouleyant vinhos fáceis de beber, pouco alcoólicos. **Manoel Beato** mostra, aqui, o amor de Rogério pela Borgonha com três ótimos tintos para o dia-a-dia

VINHO

A FROTA MAIS ROMÂNTICA DO MUNDO NAS ILHAS MAIS CHARMOSAS E BADALADAS

ILHAS GREGAS • 7 noites

*Atenas, Mykonos, Santorini,
Rhodes, Bodrum, Kusadasi, Istanbul.*

Saídas 2016: 07*, 14, 21*, 28/Mai.; 04*, 11, 18*, 25/Jun.;
02*, 09, 16*, 23, 30*/Jul.; 06, 13*, 20, 27*/Ago.;
03, 10*, 17, 24*/Set.; 01, 08*, 15/ Out. | *ROTEIRO INVERSO.

A partir de R\$ 3.225 + 3x R\$ 2.508 à vista R\$ 10.749
[marítimo – Cabine Externa - Cat. B, válido para a saída 01/Out.]

ITÁLIA CLÁSSICA E COSTA DÁLMATA • 8 noites

*Roma, Capri, Messina, Kotor, Dubrovnik,
Split, Rovinj, Veneza.*

Saídas 2016: 14 saídas entre Maio e Outubro.

A partir de R\$ 3.686 + 3x R\$ 2.867 à vista R\$ 12.287
[marítimo – Cabine Externa - Cat. B, válido para a saída 17/Mai.]

GLAMOUR DAS RIVIERAS • 7 noites

*Barcelona, Port Vendres, Sanary-Sur-Mer,
Monte Carlo, Cannes, Portofino, Poroferraio, Roma.*

Saídas 2016: 14 saídas entre Maio e Outubro.

A partir de R\$ 3.110 + 3x R\$ 2.419 à vista R\$ 10.367
[marítimo – Cabine Externa - Cat. S, válido para a saída 26/Mai.]

GRÉCIA E COSTA AMALFITANA • 7 noites

*Roma, Capri, Lipari, Giardini Naxos,
Gythion, Monemvasia, Atenas.*

Saídas 2016: 30/Abr.; 19*/Mai.; 19/Set. e 22*/Out. | *ROTEIRO INVERSO.

A partir de R\$ 2.533 + 3x R\$ 1.970 à vista R\$ 8.443
[marítimo – Cabine Externa - Cat. S, válido para a saída 19/Mai.]

AO REDOR DA ISLÂNDIA • 7 noites

*Reykjavik, Heimaey Island, Seydisfjordur,
Akureyri, Isafjordur, Grundarfjordur, Reykjavik.*

Saídas 2016: 01, 08, 15 e 22/Jul.

A partir de R\$ 3.916 + 3x R\$ 3.046 à vista R\$ 13.054
[marítimo – Cabine Externa - Cat. S, válido para a saída 22/Jul.]

SONHOS DO TAHITI • 7 noites

*Papeete, Moorea, Tahaa, Raiatea,
Bora Bora, Huahine, Papeete.*

Saídas 2016: Semanais às sextas-feiras

A partir de R\$ 2.188 + 3x R\$ 1.702 à vista R\$ 7.294
[marítimo – Cabine Externa - Cat. B, válido para as saídas 08/Abr.]

QUEENSBERRY VIAGENS

Tel.: 11 3217.7601 | centro@queensberry.com.br
www.queensberry.com.br

QUEENSBERRY VIAGENS ALPHAVILLE

Tel.: 11 3217.7650 | alphaville@queensberry.com.br
www.queensberryalphaville.com.br



V.E.P

VERY ELEGANT PEOPLE

FOTOS Luiz Tripolli

Para o nosso primeiro número, convidamos Luiz Tripolli para retratar alguns paulistanos com muito estilo. São pessoas naturalmente elegantes, com personalidade e de diferentes tribos

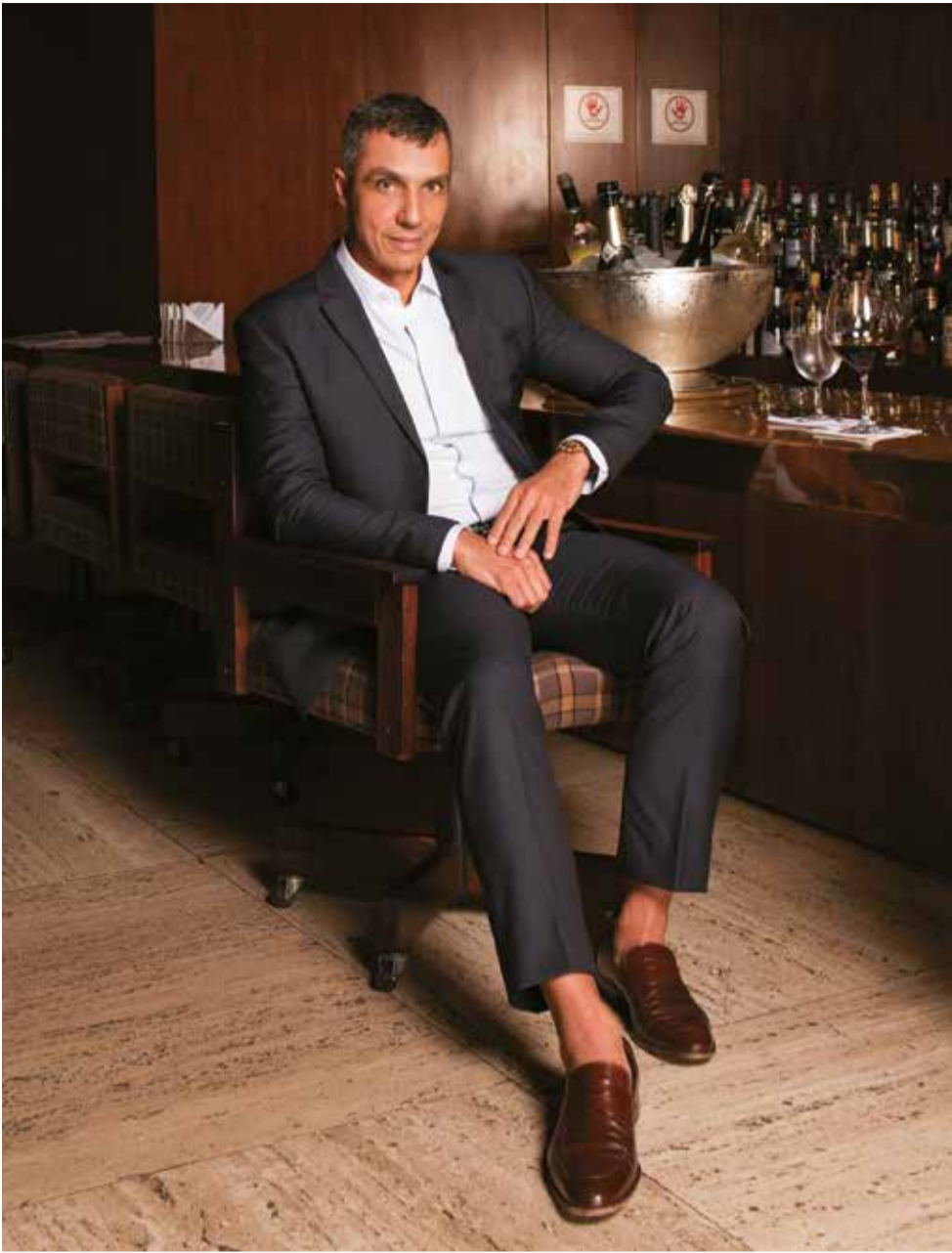


Fabrizio Fasano por Nirlando Beirão

A força tranquila, a elegância sem estardalhaço, a energia com leveza. Ele pessoalmente confere o selo de qualidade ao hoje múltiplo empreendimento que leva o sobrenome Fasano. Bem que tentou escapar, na indústria, na área editorial, do destino dinástico da gastronomia. Mas esse é seu lugar.

Tio Fabrizio por Patricia Carta

Recebo uma ligação indignada do Rogério Fasano, aka Gero. Como ainda não tinha parado um minuto para falar sobre a elegância do pai dele para este jornal que você tem em mãos, reclamou ele. Custava dois minutos de dedicação? Não poderia por exemplo mencionar como ele amarrava o cashmere nas costas, da leveza como deslizava pelos salões dos restaurantes, sem exageros e sem falsos traquejos. Esta parte, caro leitor, já é lembrança minha. Tio Fabrizio, sim, será sempre o tio Fabrizio, e um galante discreto. Sabe a medida exata de tudo. E bom de papo, mas sobretudo bom ouvinte e atencioso. Impecável, mas sem afetação, confortável consigo próprio. Playboy na juventude, cursou faculdade nos EUA, um it a mais em terras tupiniquins. Mas muito mais que Don Juan, foi um homem de negócios audacioso e visionário, fez fortuna, teve baixas mas honrou o nome. Um exemplo importante na nossa adolescência. Não só para os filhos, mas para os Carta também. Tenho bem mais que 250 toques de recordações. Nossas famílias sempre viajaram juntas, sempre foram vizinhas e o tio Fabrizio sempre garantiu nossos domingos com pilhas de bandejas de coxinhas e afins de sabores inesquecíveis. Aí sim ele pecava pelo exagero. E como! Mas fazia parte do show, do nosso. Uma licença poética equilibrada por salgadinhos muito esperados, cujo sabor embalará para sempre uma das minhas lembranças mais caras. Com certeza, não só as minhas.

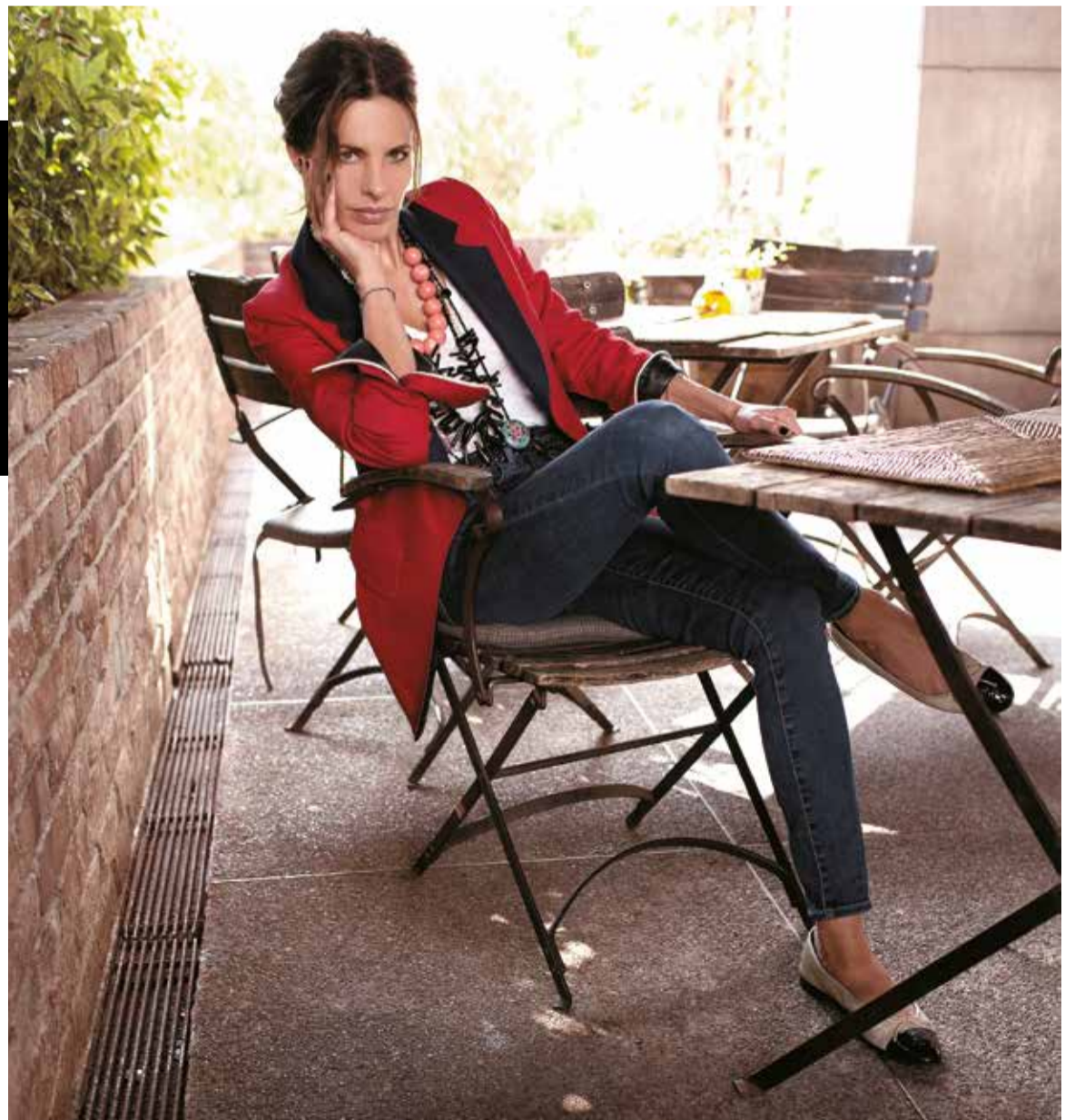


**João Paulo Diniz
por Rogerio Fasano**

A família Fasano teve como sócio João Paulo Diniz por dez anos. Juntos, sonhamos e fizemos um monte! O Parigi, as Fornerias e, sobretudo, o Hotel Fasano de SP! Longo processo, muitos medos e incertezas! João Paulo é para mim um exemplo de integridade! Tímido, assim como eu, João sempre foi muito delicado e afetuoso em nossos anos como sócios! Nas infinitas reuniões que tivemos ao longo de nossa sociedade, mesmo nos momentos difíceis, João Paulo sempre cumprimentou meu pai com dois beijos no rosto! Jamais me esquecerei disso: pura elegância!

Melanie por Constantino Bittencourt

Seu estilo é inquestionável, e sua produção de colares é um exemplo disso, mas foi sua elegância interna, que permeia seus atos e postura, que me conquistou. E hoje vejo refletida na nossa filha. Melanie, com sua alegria contagiante e espontaneidade, é, para mim, o mais perfeito exemplo de que tanto a beleza como a elegância são apenas acessórios.





Dudi Machado por Esther Giobbi

Elegante, sempre na hora e no minuto certo com o que está acontecendo no mundo, o Dudi é como um radar bem focado, com opinião. Ele sabe quem é, o que pensa e de quem gosta – sem discussão, o Dudi é ponta firme! Nós nos conhecemos de outros carnavais, ele é amigo de infância da minha filha e com o tempo e a convivência nos tornamos muito próximos e grandes amigos. Mas o melhor de tudo é que Dudi é um excelente companheiro de viagem. Em setembro do ano passado, nós dois decidimos fazer uma pequena viagem de carro pela Costa Amalfitana, temos em comum esse senso de aventura, de fugir do óbvio enlatado. Normalmente, os turistas passeiam em lugares mais óbvios, como Capri, e, por isso, decidimos que seria uma boa ideia explorar outro destino. Foi simplesmente delicioso. Parecia que estávamos de volta à década de 1970!



Maria di Pace por Ugo di Pace

Falar sobre minha filha seria me alongar demais – são muitas as qualidades dela. Mas posso dizer que Maria me surpreende a cada dia que passa pela forma inteligente como resolve seus projetos em tantas áreas em que opera. Sempre com determinação e perfeição. É uma mulher extremamente elegante sem se esforçar para ser! Elegante no sentido estético e moral, algo tão raro hoje! Ela reflete todos os meus conceitos positivos a respeito de uma pessoa, e posso também dizer que "definitivamente" não me considero, e não sou, um pai coruja!



Arnaldo Waligora por ele mesmo

1st of all, for da fckn' record, it's an honor to b cast pro 1º nr dessa publicação, em tão profícua & nobre cia...

Grazie Zio Fabricio...Salve JPD...!!!

Falah das Org. Fasano...ora poish...

Sou suspeitíssimo...nos 90's, qdo abrimo nosso "nite crub" rrsrs n Augusta, i a Interview veio fazeh 1a matéria d movída, eu desandei a falah d parada + emocionante d fckn' city: O Restô Fasano @Haddock Lobo...PQP... q ki era aquilo jow...f*ck...sensacional...RIP Mr. GD...!!!

Creio ki foi o embrião mastr, dessa parada mastr, ki eh o mastr HO FASANO...!!!

Yo bro...I love this fckn' game...!!!

Bom, antes d abrih oficialmente a revolvin'g fckn' door (soh entro & saio p ela ateh hj!) d Ho, eu jah tava tomano dura d IW por tah c'os peh em cima do bco d bar d lobby...ok... tavam ainda c'o plástico tah...alias...püter bar...da best old fashioned fckn' glasses n town...!!!

Salve "Barretto"...boliña/jocélio...Salve Parigi...seo hélio & seo ático & uns puta barmen queridos...Salve o glorioso "ru" Gero...ismael & cia...uffa...sorry mas eh foda neh...mta competência...!!!

Entonce...last but not fckn' least:

GRAZIE MILLE FAMIGLIA FASANO...

Por nos trazer um mínimo de dignidade e civilidade, nesse fckn' chaos de deselegâncias & pove-rinas chateações...!!!

AUGURI,

aw

Ps: 2nd of all, for da fckn' record, meus irmãos & primos tiñamo conta n Fasano d Conj. Nacional nelos años 60...among fckn' Freviño i a doçaria Yara...ki nêgo achava ki era nossa...kkkkkkkkkk B"H

QUEM TEM OLHO...

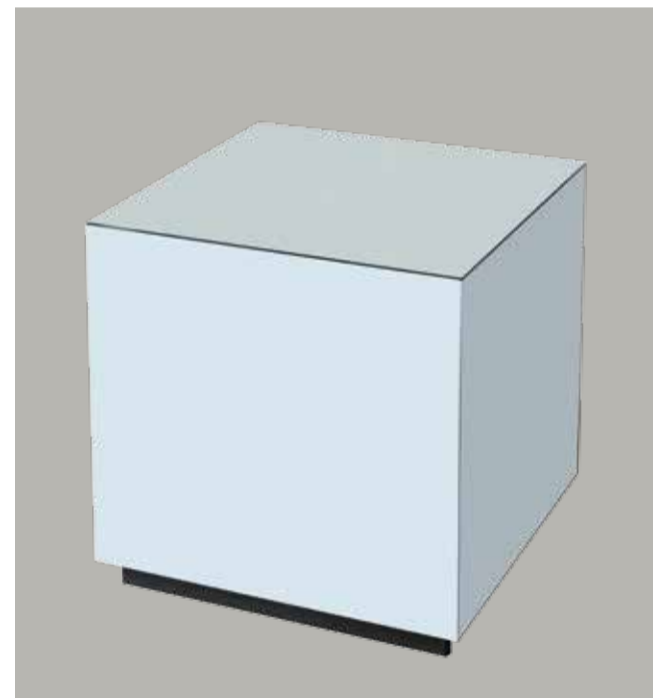
ISAY



WEINFELD

Corriere Fasano

A convite do **Corriere Fasano**, o arquiteto paulistano percorre a Teodoro Sampaio, rua de móveis mais movimentada de SP, e encontra peças que poderiam estar em sua própria casa



Bar Córdoba, com estrutura de MDF, pés de madeira maciça e laca amarela, na Bazzi Móveis. bazzimoveis.com.br **Mesa de centro Niva**, com design de Pedro Mendes, possui acabamento de madeira nogueira e pés de madeira amêndoa, na Bazzi Móveis. bazzimoveis.com.br **Cadeira Xapori II**, toda de madeira eucalipto e madeira canelão, na Ilustre Móveis. [ilustre.com.br](http://ilustremoveis.com.br) **Mesa de centro Babel**, possui pés de cobre e tampo de MDF com laca, na Bazzi Móveis. bazzimoveis.com.br **Cachepô** de madeira com acabamento e tampo de vidro, na Estudio Finest. estudiofinest.com.br **Mesa lateral Path**, de madeira de jequitibá maciça com vidro pintado sobreposto, na Bazzi Móveis. bazzimoveis.com.br **Cadeira Leticia**, desenvolvida pela designer Daniela Ferro é feita de madeira maciça, jequitibá e palhinha cor única, à venda na Dunelli. dunelli.com.br **RACK LEG**, com desenho levemente retrô, tampo colorido, base de madeira e gaveteiro de MDF, na Lider Interiores. liderinteriores.com.br





DESIGN

A estilista de acessórios e curadora francesa **Maguy Etlin** conhece como poucos a arte de viver bem. De olhar apurado e extremo bom gosto, ela fez uma seleção de objetos nada previsível



Luminária Christian Haas na Micasa. micasa.com.br **Luminária Folia Lumina**, que lembra uma planta dentro do vaso - folhas coloridas refletem a luz de LED. msds-studio.ca **Pufe Knot**, com estrutura flexível que, atada, forma um nó. lattog.com **Peça de madeira** sustentável da premiada designer boliviana Gabriela Flores para Deco Design. contato.decodesign@gmail.com **Mesa dobrável** de madeira que suporta todos os aparatos necessários para um jantar a dois. gantes.es **Cuias** produzidas pela Associação de Artesãs Ribeirinhas de Santarém, no Pará. artisol.org.br

1865

Single Vineyard

P R E C I S I O N
I N
W I N E M A K I N G



O vinho 1865 honra o ano em que a Vinícola San Pedro foi fundada.
Nossa filosofia é baseada em criar cada vinho no melhor terroir possível.
Nosso Cabernet Sauvignon provém do Vale do Maipo e é considerado um dos melhores Cabernet Sauvignon do Chile.

BEBA COM MODERAÇÃO

Compre pelo site
www.todovino.com.br

Compre pelo telefone
(11) 2602-7266

 **TODOVINO**
INTERFOOD

BEM-VINDO AOS PAÍSES BAIXOS

TEXTO E FOTOS Por Malu Neves, de Amsterdam



Malu Neves relata o porquê do seu fascínio quase obsessivo pela Holanda e conta o que fazer no bairro mais cool da capital

44

Toda vez que sou indagada do porquê do amor – quase obsessivo – que possuo pela Holanda, vejo-me buscando as mais diferentes explicações para algo particularmente óbvio – mas que para muitos, se não a maioria, pode parecer pura excentricidade.

Não é sua geografia pouco atraente, parte da qual fica abaixo do nível do Mar do Norte e que até o início do século passado castigava a população com enchentes e inundações. Essa intempérie foi corajosamente solucionada em 1932 com o dique *Afsluitdijk*, construído desde o fundo do mar com pedra sobre pedra. Ele literalmente empurra as águas e se estende por 32 quilômetros, além de servir como rodovia. Nem as temperaturas sempre tão frias do país que o fazem de certa forma ser subestimado ou quase nunca lembrado. A resistência (ou desconhecimento) está presa à consciência coletiva facilmente associada ao Red Light District, aos *coffee shops*, às bicicletas e aos queijos gouda (cuja pronúncia provavelmente é diferente da qual você tentou agora).

Poucos buscam a Holanda como um destino, seja para férias ou trabalho. Se o país entrou no roteiro de viagem foi para alimentar uma curiosidade sobre as regalias que se encontram em Amsterdã, ou porque o



acesso de trem em uma rota França-Alemanha-Bélgica se tornou conveniente.

Quando visitei Maastricht, uma das mais antigas cidades dos Países-Baixos, onde acontece a maior feira de arte e antiguidades do mundo, a Tefaf (Feira Europeia de Belas-Artes), senti um misto de choque com entusiasmo ao vivenciar, sem querer, o carnaval holandês (àquela época, buscava uma alternativa ao carnaval no Brasil). Ao passo que o inverno torna inviável o desfile do seminu, a celebração toma conta da cidade inteira numa espécie de marchinha que dita o tom para blocos animadíssimos e fantasiados, cujos apreciadores etílicos circulam com copos de vidro de *pub* em *pub* sem o mínimo desarranjo. A

CURIOSIDADES

Dinastia laranja

A camisa da seleção holandesa de futebol é laranja porque essa é a cor da dinastia de Orange, a família real do país, que começou em 1544 e continua até hoje com o rei Willem-Alexander e a rainha Máxima, que é argentina. Detalhe: a Holanda é uma monarquia parlamentarista.

País das bicicletas

Os Países Baixos têm mais de 16 mil km de ciclovias. Há mais bicicletas (18 milhões) do que habitantes (16 milhões).

Sociedade liberal

É um país com política liberal em relação à homossexualidade, às drogas, à prostituição, à eutanásia e ao aborto.

Gigantes por natureza

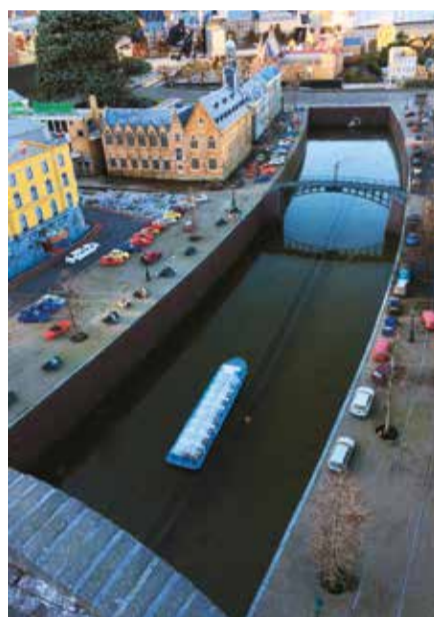
Os holandeses são um dos povos mais altos do mundo. Em média, os homens medem 1,84 m e as mulheres, 1,78 m.

Quarta-Feira de Cinzas não só cala a cidade como mostra um sistema de ordem e limpeza que não deixa rastro qualquer de purpurina pelo chão.

Mas nada é tão fascinante quanto a tolerância holandesa. A mesma que motivou o país a ser o primeiro a autorizar o casamento gay permite a sociedade conviver com a cena “jantar em família no restô ao lado das vitrines do Red Light” e com turistas embriagados caídos nos canais. Afinal, convenhamos, que problemas a Holanda tem? Não existe insegurança, violência excessiva, miséria, desrespeito ao próximo, nem individualismo na comunidade. A rainha Máxima Zorreguieta dá exemplo e frequentemente pode ser vista pela cidade real de Den Haag (Haia) pedalando sua bicicleta até o supermercado como qualquer outro cidadão. Den Haag fica numa região costeira deslumbrante, onde está o balneário mais pop da Holanda, a praia de Scheveningen. Um passeio obrigatório pelas proximidades é o parque de Madurodam, que reproduz suas cidades ícones em miniatura. Imperdível.

Organização é palavra fundamental nos Países Baixos. O holandês tem uma mentalidade pragmática e tudo em sua vida é feito ou ensi-

AMSTERDAM WEST



Giro O Markthal, na página ao lado, em Rotterdam, é um mercado de alimentos frescos e também um edifício residencial; Malu Neves pedala por Amsterdam; acima, em sentido horário, parque Madurodam, que reproduz cidades ícones em miniatura; festa Koningsdag, ou Dia do Rei, feriado nacional comemorado no fim de abril; e tulipas foram trazidas para a Holanda no século 16

nado com praticidade. Até a reconstrução de Rotterdã, em resposta aos bombardeios da Segunda Guerra Mundial, ajudaram a torná-la um marco na arquitetura. Vide o gigante de forma curvilínea Markthal, construção única no mundo que combina um prédio de apartamentos residenciais que cobre um grande mercado de alimentos frescos, com praça de alimentação, supermercado e estacionamento subterrâneo.

Escolha visitar os campos de tulipas no parque de Keukenhof, o maior jardim de flores do mundo, perto de Lisse, a 30 minutos de Amsterdã; “bicicletar” (sim, esse verbo é conjugado no holandês) ao longo dos moinhos de vento de Kinderdijk (Patrimônio da Humanidade da Unesco), cidadezinha próxima a Rotterdã; vestir-se de laranja e pular de barco em barco na famosa festa de Koningsdag, ou Dia do Rei, feriado nacional comemorado no fim de abril; passear pela bela Utrecht, no centro da Holanda, onde estão os canais mais lindos do país; encarar a fria e distante Groningen, ao norte, onde existe um parque ecológico de proteção às focas; ou mesmo conhecer a energia que toma conta da inovadora e tecnológica Eindhoven, ao sul. A chance de se apaixonar pela Holanda é muito grande. Antes de ir, porém, esqueça tudo o que já ouviu falar a respeito dos Países Baixos e viaje com um espírito tolerante e sem preconceitos.



Menos turístico e mais sofisticado, o lado oeste de Amsterdã é o oposto dos coffee shops, das vitrines vivas do Red Light e das multidões da Dam Square

Mesmo distante do frenesi do centro, a região vê surgir novos restaurantes, bares e mercados projetados para passar uma sensação *gezellig* (termo local para definir tudo que é gostoso e bacana), com interferências sutis de design dentro de uma arquitetura mais pura e industrial, combinada a um décor que sempre privilegia a entrada de luz natural.

Um dos bons exemplos é o De Hallen, velho armazém de trens que ganhou vida com a inauguração do mercado de comida FoodHallen. O espaço concentra *showrooms*, galerias, hotéis, além do complexo FilmHallen, o maior e mais novo cinema da cidade. As bicicletas mais estilosas de Amsterdã ficam lá, numa charmosa loja chamada Recycle, especializada em restaurar modelos *old-style*.

Nas proximidades está o rústico Bar Brouw, cujo ambiente *laid-back* atrai jovens amantes de cerveja e de carne. O Brouw é um dos poucos lugares onde há no menu o mesmo número de rótulos nacionais e americanos.

Não tão novo, mas ainda frequentado apenas por holandeses, o restaurante Zus & Zus, de sotaque francês-mediterrâneo, tem um menu sazonal capaz de proporcionar uma das experiências mais inesquecíveis da vida. Por trás dessa discreta e aconchegante casa está um negócio familiar comandado por duas irmãs imigrantes da Etiópia. Minha eterna gratidão a elas.

Uma alternativa ao famoso – porém, movimentado e já conhecido – Vondelpark é o calmo Rembrandtpark, um

oásis verde rodeado de lagos e campos abertos, com o melhor *playground* para crianças em Amsterdã e uma grande ciclovia pela qual circulam locais.

Não deixe de passar na Rua Jan Pieter Heijestraat, uma das mais bacanas e cool do oeste. Ela personifica o estilo, a moda, o gosto e o design da capital, com lojas conceito e cafés prontos para entrar na sua *wish list*.

BEST OF

De Hallen

O velho armazém de trens ganhou vida nova com a inauguração do mercado de comida FoodHallen. O espaço concentra *showrooms*, galerias, hotéis e o maior e mais novo cinema da cidade.

dehallen-amsterdam.nl/fotoalbum

Recycle

Não é possível falar de Holanda sem citar as clássicas bicicletas. E as mais estilosas estão na Recycle, especializada em restaurar modelos antigos. A loja fica dentro do De Hallen.

recyclefietsen.nl

Rembrandtpark

O parque, uma alternativa ao famoso Vondelpark, é um oásis de lagos e campos abertos, com o melhor *playground* para crianças em Amsterdã e uma grande ciclovia.

rembrandtpark.org/wp

SAIA NA HORA DO ALMOÇO. CHEGUE NA HORA DO ALMOÇO.

Fazenda Boa Vista.
Uma infraestrutura incomparável
com 2 campos de golfe, centro equestre,
hotel Fasano, spa e muito mais.



Residências
da Mata III, por
Gui Mattos, com
370 m² e 430 m².



Estâncias
a partir de
7.000 m².



Terrenos
a partir de
2.500 m².



INTERMEDIÇÃO
 **COELHO DA FONSECA**
PRIVATE BROKERS

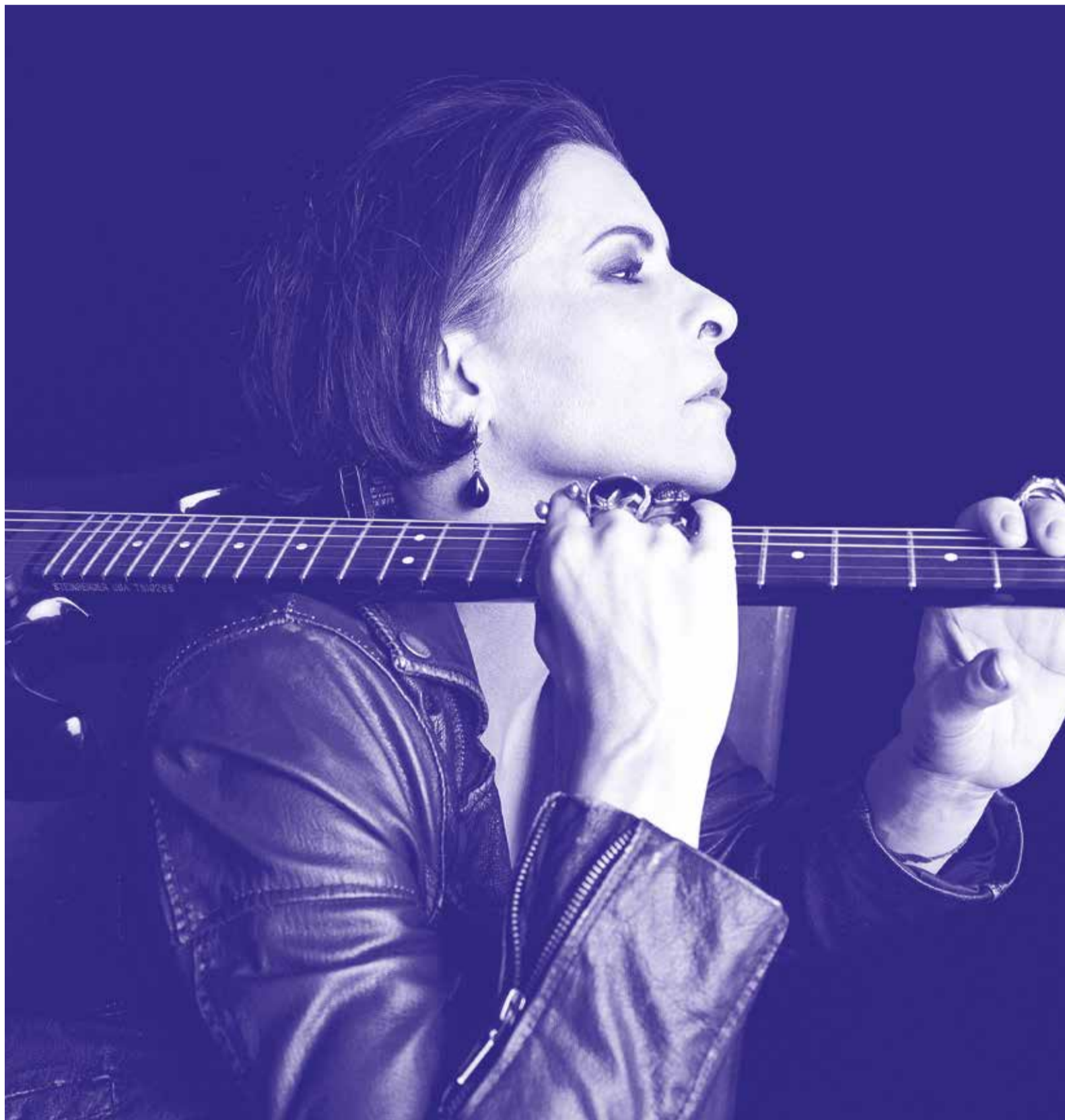
Creci: J961
(11) 3889-8300

REALIZAÇÃO
JHSF
INCORPORAÇÕES

(11) 3702-2121
www.jhsf.com.br

THIS IS IT

MEU TOP DEZ



48

Marina Lima é referência de elegância e estilo na música brasileira desde os anos 1980. Nascida no Piauí e criada em Washington (EUA), ela desenvolveu seu gosto musical entre o rock, o soul e a MPB. **Corriere Fasano** pediu que ela listasse os dez discos que mais influenciaram a sua fase roqueira

Fotos divulgação

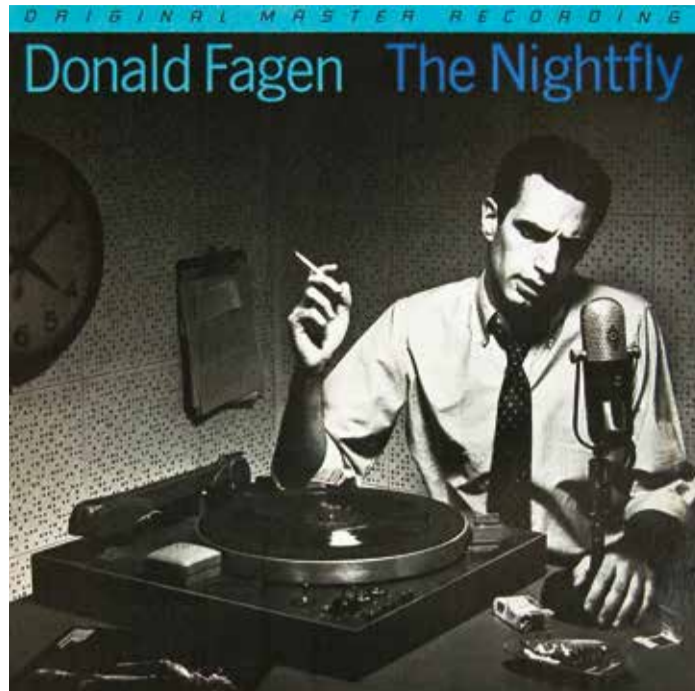
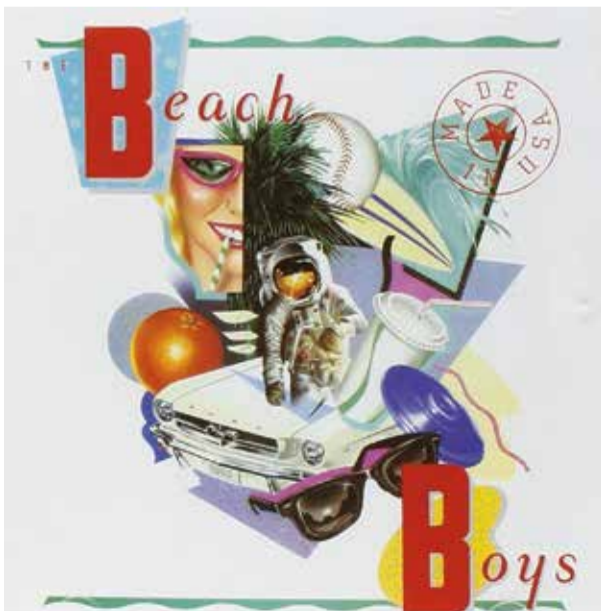
1 - **Revolver**. The Beatles. "Absolutamente revolucionário. Eu morava em Washington D.C. e nada soava tão atraente nas rádios"



4 - **In Rainbows**. Radiohead. "Considero o Radiohead a melhor banda surgida nos últimos 15 anos. As canções deste disco são tão inusitadas, criativas, com a voz do Thom Yorke, as guitarras, as programações. Admiro muito"



7 - **Made in USA**. The Beach Boys. "A resposta americana para o quarteto inglês (risos). Os Beach Boys, com suas canções marítimas geniais e os vocais de Brian Wilson, eram de matar"



2 - **The Nightfly**. Donald Fagen. "Este disco, desde a capa, é o meu Humphrey Bogart musical. Que álbum chic. Que vocal chic. Que bom gosto nas canções, nos arranjos. Foi o primeiro solo dele logo após o término do Steely Dan"



8 - **Lady Soul**. Aretha Franklin. "A maior cantora de soul music americana. Antes dela havia Billie, Ella, várias outras cantoras. Mas foi Aretha quem inaugurou a soul music nos anos 1960"



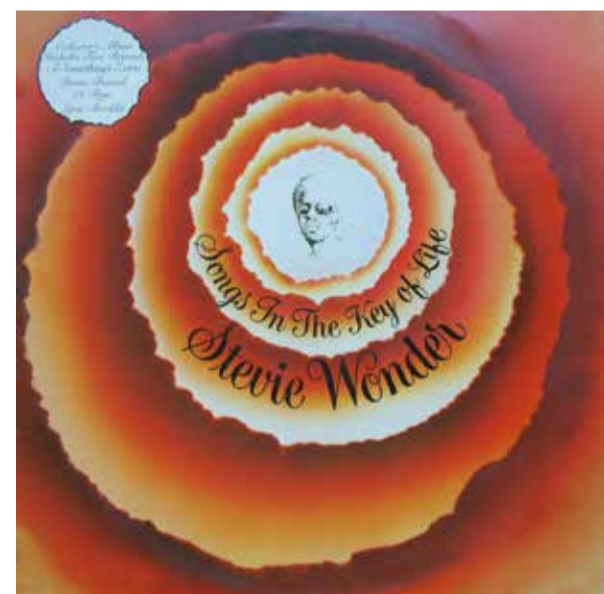
10 - **I Got Dem Ol' Kozmic Blues Again Mama!** Janis Joplin. "Janis Joplin com sua veia negra, voz suja e rouca, como na gravação de 'Try a little bit harder'. Imbatível"



3 - **Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band**. The Beatles. "Este é de gênio. Mais um dos Beatles que mexeu com todos os alicerces da música jovem mundial"



6 - **Nirvana Unplugged in New York**. Nirvana. "Amo. Amo. Amo. O que é aquela banda tocando crua, sujamente, com Kurt Cobain cantando absolutamente hipnótico, lindo, meio santo, meio demônio? Inesquecível!"



9 - **Blind Faith**. Blind Faith. "A banda só durou um disco, mas que disco! Steve Winwood na guitarra, canções como 'Can't find my way home'. Para mim, este disco foi um auge"



LET'S PARTY! De Nova York a São Paulo, passando por Punta del Este, um giro pelo mundo Fasano



1



2



7



8

SPLASH

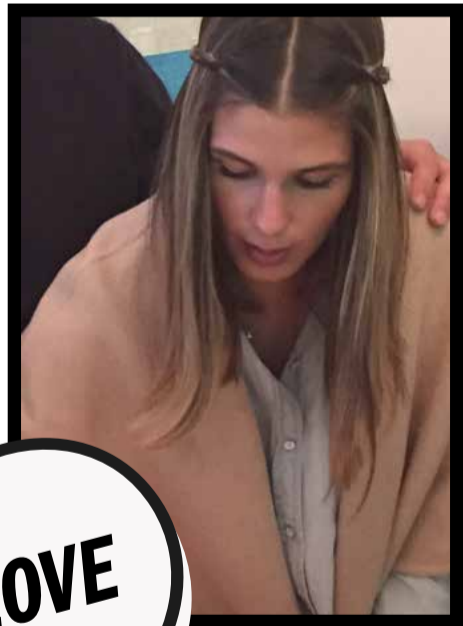


3



9

MAMMA MIA!



4



5



10

LOVE


1 Fernão Lara Mesquita 2 Gero com Frank Pellegrino, dono do Rao's, a reserva mais impossível de Nova York, 3 Toninho Abdalla e Isay Weinfeld 4 Anna Fasano 5 Delphine di Menza e Carol Faria 6 Pedro Faria 7 Alexandre Accioly, o sócio carioca 8 Dario Cecchini com Gero 9 Carla, Felipe Nabuco e Ana Joma Fasano 10 Gero e Constantino Bittencourt 11 Ana Joma Fasano 12 Delphine di Menza e Arthur Hauteville, em Punta del Este 13 Gero e Giuseppe Cipriani 14 e com Ety Silvarolli 15 ...e com Zeco Auriemo 16 Zeco e Mariana Auriemo 17 Isay Weinfeld 18 Gero e Massimo Ferrari 19 ...e com Kate Moss



6



11



O melhor do campo.
O melhor da praia.
No melhor de Punta.

Las Piedras.



FASANO
Las Piedras
PUNTA DEL ESTE | URUGUAY
Estancias e Terrenos | Cabanãs

O único empreendimento em Punta del Este com campo de golfe exclusivo, assinado por Arnold Palmer e pronto para uso. Mais um detalhe único de um empreendimento cheio de diferenciais: arquitetura de Isay Weinfeld, localização privilegiada a apenas 5 minutos do centro de La Barra. No Las Piedras você pode mergulhar no lifestyle de Punta e ao mesmo tempo refugiar-se dele.

Realização



(11) 3702-2121
laspiedrasfasano.com



12



15



18



13



14

SMILE



16



17



19

WE ROCK!

52

FRASES - POR GROUCHO MARX



Mestre do humor judaico, **Groucho Marx**, pseudônimo de Julius Henry Marx (1890-1977), nasceu numa família de imigrantes alemães e ficou muito famoso pelo visual exagerado e pelas frases criativas. Confira algumas das melhores tiradas do mais talentoso personagem dos Irmãos Marx

Ele pode parecer um idiota e até agir como um idiota, mas não se deixe enganar: é mesmo um idiota!

Antes que eu discursar, tenho algo importante para dizer

Por trás de todo o homem de sucesso está uma mulher, e por trás dela está a sua esposa

Uma cama de hospital é um táxi estacionado com o taxímetro ligado

Jamais entraria para um clube que me aceitasse como sócio

A sinceridade e a honestidade são as chaves do sucesso. Se puder falsificá-las, estará garantido

Isso é o que chamo de dry champanhe (ao roubar da mesa ao lado uma garrafa vazia da bebida no filme *Uma noite em Casablanca*, de 1946)

Esses são meus princípios. Se você não gosta deles, tenho outros

**AS MARCAS
PREFERIDAS DA SUA MÃE
COM DESCONTOS
DO TAMANHO DO SEU
AMOR POR ELA.**

**DIA DAS MÃES
NO CATARINA**

Nas compras acima
de R\$ 300,00 ou
R\$ 150,00 com o
Cartão de Crédito
Porto Seguro ganhe
um kit exclusivo
de toalhas do
Mundo do Enxoval.



Promoção válida de 18/04/2016 até às 21h do dia 08/05/2016 ou em data anterior caso se esgotar o estoque de 3.000 (três mil) brindes. Nas compras acima de R\$ 300,00 (trezentos reais) ou R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) para compras realizadas com o Cartão de Crédito Porto Seguro o participante terá direito a 1 (um) brinde. Limite de 1 (um) brinde. Solicitação do cartão sujeita a análise de crédito. Patrocinio: PortoSeg S.A. Crédito, Financiamento e Investimento. CNPJ: 04.862.600/0001-10.



KM60 DA RODOVIA CASTELLO BRANCO
catarinaoutlet.com.br | @catarinafashionoutlet


catarina
fashion outlet

PALAVRAS

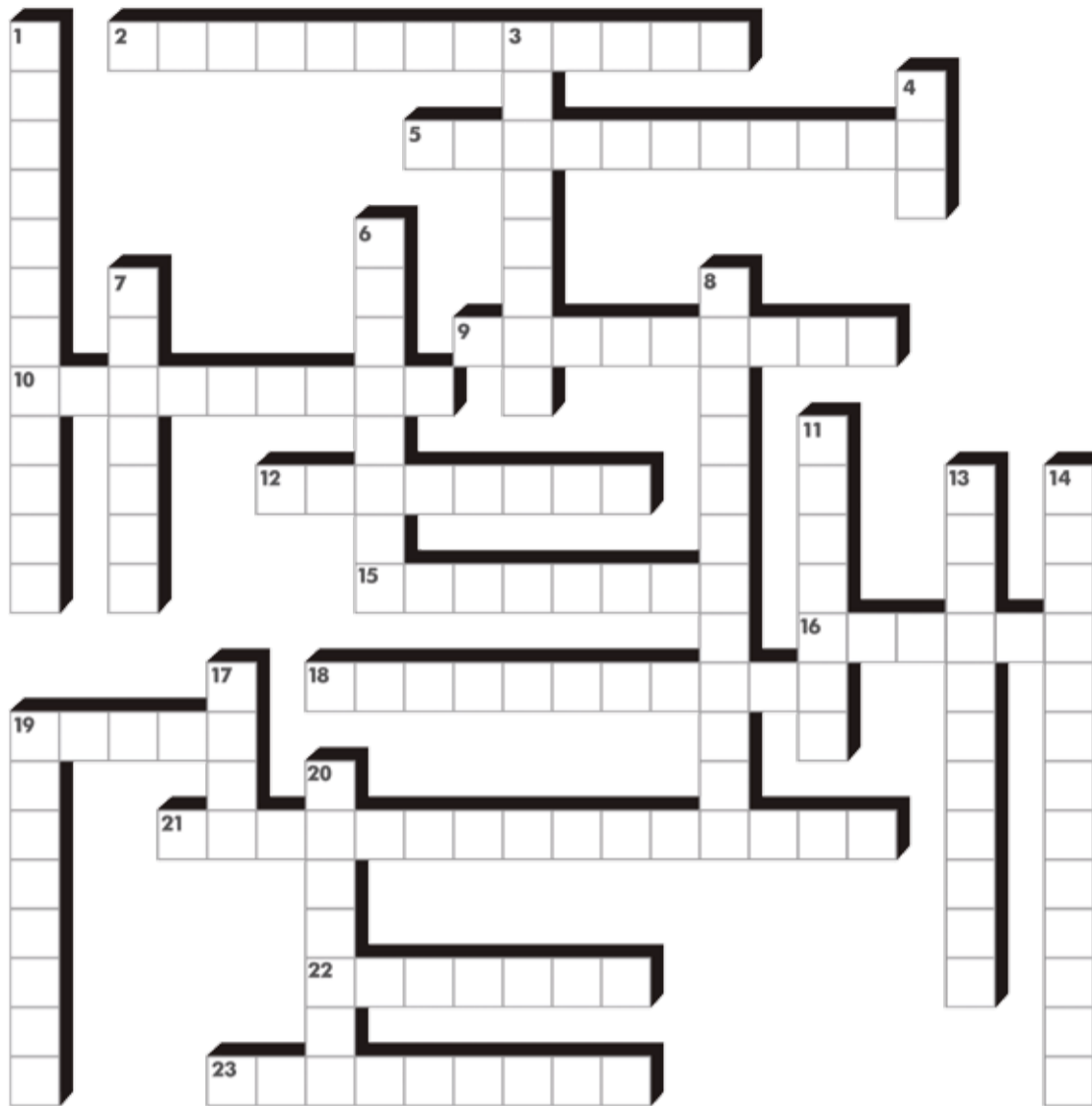
DAVID BOWIE

Arthur Dapieve mostra todo o seu conhecimento sobre o rock star e desafia até os fãs mais ardorosos

CRUZADAS

Horizontais

2 Estudante na mesma escola técnica 5 Música do Pink Floyd que cantou com David Gilmour em 2006 9 Atração principal numa turnê solo acústica em 1969 10 Grupo de fãs que acompanhou a gravação de *Young Americans* 12 Arranjador de algumas faixas da trilha de *Absolute Beginners* 15 Filósofo alemão pelo qual foi fascinado 16 Álbum que chegou ao quarto lugar da parada inglesa em 2 de junho de 1979 18 Rua onde viveu em Los Angeles 19 Ilha na qual ganhou um festival 21 Ocultista pelo qual foi fascinado 22 Programa da BBC para o qual fez músicas 23 País onde foi filmado o clipe de *Let's dance*



Verticais

1 Escritor japonês de quem pintou um retrato 3 Cidade suíça onde o álbum *Outside* foi gravado 4 Admirada banda de Düsseldorf 6 Famoso cantor e compositor americano que detestava 7 Detido com Bowie por posse de maconha em Massachusetts 8 Sobrenome da Christiane drogada e prostituída 11 Bairro de Londres onde se casou com Angie Barnett 13 Antepenúltima faixa do álbum *Scary Monsters* 14 *Groupie* e assessora de imprensa nos anos 1970 17 Personagem de Brecht que interpretou 19 Cidade onde começou a turnê *Serious Moonlight* na América do Norte 20 Personagem no filme *A última tentação de Cristo*

O primeiro que resolver as questões está convidado para um jantar no Fasano, com acompanhante. Envie um e-mail para corriere@fasano.com.br



RUA LEOPOLDO COUTO DE MAGALHÃES JR., 912 ITAIM BIBI T +55 11 3074 4700

FILME - *EASY RIDER*

O cineasta Vinícius Mainardi conta por que o clássico de Dennis Hopper reacendeu sua vontade de viajar, apaixonar-se, ver o nascer do sol e ser feliz novamente



Quando Rogério aventou a possibilidade de eu escrever sobre meu filme favorito, minha reação instintiva foi recusar. Não que não tenha um histórico de profunda paixão pelo cinema, mas como poderia escolher um entre os milhares de filmes que amei? Ainda mais agora, no fim da minha quinta década de vida, morando no mato, afastado da sala escura há anos, o que teria para falar sobre o assunto? Passei a noite pensando.

Filmes nos "pegam" de diferentes maneiras e por diversos motivos. Hoje, choro assistindo a qualquer diálogo mais romântico, ou por cenas em que pais e filhos trocam afeto ou têm problemas de difícil solução. Choro também no final de *Juno* e assemelhados, e adorei me emocionar vendo um longa sobre dois cachorros perdidos no mato – em Montana, ou sei lá onde. Mas não gosto mais de ver beijo ou aquela coisa desesperada do casal se agarrando como se o sexo imediato respondesse sobre seus problemas. Então, como escrever sobre meu filme predileto se parece que meus critérios de julgamento mudaram tanto?

Eu amei Corman, Buñuel e Orson Welles com a mesma intensidade que detestei Fellini, mas quando dirigi meu primeiro longa, percebi que ele não estava tão longe do meu padrão mental, não: eu havia sido influenciado por Fellini como todo mundo. Bergman, Coppola, Ford e Godard me ensinaram tudo o que eu conseguiria aprender sobre estética cinematográfica, e passei uns 30 anos tentando deixar de ser um diretor amador – um trabalho inglório, confesso. Amei dois ou três Allen, dois ou três Scorsese, *La Grande Bouffe* e outros Ferreri, Jacques Tati, Monicelli e sua

SOBRE O FILME

Easy Rider (Sem Destino)

Data de lançamento

26 de junho de 1969 (Suécia)

Direção

Dennis Hopper

Roteiro

Dennis Hopper, Peter Fonda, Terry Southern

Prêmios

Festival de Cinema de Cannes 1969 (França), melhor filme de diretor estreante (Dennis Hopper)

O longa ocupa o 88º lugar entre os melhores filmes norte-americanos das últimas décadas e o 29º entre os que têm a melhor trilha sonora



Sem destino a direção frenética e livre de Dennis Hopper, a estética sessentista e a trilha sonora fazem deste um dos clássicos americanos. Nesta página, cenas com Hopper, Peter Fonda e Jack Nicholson

trupe maravilhosa, e nunca aproveitei nada da cinematografia nacional, a não ser pornochanchada, que me divertia e excitava também.

Eu li muita história em quadrinhos, da Disney às vampiras sedentas por sangue, passando pelas dos super-heróis. Também li os livros de aventura que caíram na minha mão e os que estavam na biblioteca de Pinheiros. Depois cheguei aos romances e à ficção, e continuo lendo avidamente, mas fui estudar cinema e me apaixonei por imagens em movimento. Confesso com algum pudor que entre escrever e dirigir filmes, a chance de encontrar mulheres bonitas pesou na minha decisão. Hoje, gosto de assistir a filmes de ação, mas saio um pouco vazio, carregando comigo só a experiência momentânea, como depois de andar na montanha-russa. Pensando nisso, deveria dizer que *El Cid* é meu filme predileto – ele fez com que, aos 5 anos, eu me apaixonasse pela Elizabeth Taylor. Mas ando um pouco no tempo para confessar que *Easy Rider*, de Dennis Hopper, é a minha escolha. Recentemente, o revi na televisão, e continua excelente, emocionante, importante. Mesmo sabendo que os hippies se deram mal, que as experiências de vida comunitária foram devastadas pela droga e pela disciplina, acho *Easy Rider* um retrato maravilhoso do que pode ser um sonho real para os humanos, algo que ainda pode vir a acontecer e que eu acho (torço!) que será nosso destino melhor. Não é um filme fácil, mas, depois de assisti-lo, senti uma gostosa vontade de acampar novamente, me cobrei ver outro nascer do sol, pensei que talvez eu ainda possa me apaixonar novamente, quem sabe. O filme é lindo, a música

é excelente, os atores são o máximo e o clima todo é de descoberta. E o que é mais emocionante na vida do que a descoberta?



O filme *Easy Rider* está à disposição dos nossos hóspedes – basta pedir ao nosso concierge



UM VERDADEIRO GENTLEMAN. ABRE O PORTA-MALAS PARA VOCÊ.

Os suecos não poupam esforços para pensar soluções que dão todo o conforto que o motorista precisa. O **XC90** é a prova disso.

VOLVO. THINK SWEDISH.



Abertura do porta-malas hands free

Direção semiautônoma pilot assist

Sete lugares com assentos de primeira classe

Display central touchscreen de 9"

