

veja São Paulo

veja.saopaulo.com.br
27 de julho de 2022



Gasolina adulterada:
em bomba próxima
ao Parque Ibirapuera

GOLPES EM ALTA

Saiba como evitar fraudes em postos de combustível, que crescem devido ao uso de novas tecnologias, à presença do crime organizado no setor e ao preço da gasolina

52^o
FESTIVAL DE INVERNO
**CAMPOS DO
JORDÃO**

Festival de Inverno de Campos do Jordão Dr. Luís Arroz Martins

DE 2 A 31 DE JULHO

O maior festival de música clássica da América Latina celebra os 100 anos da Semana de Arte Moderna de 1922.

PARQUE CAPIVARI

sábados e domingos **GRATUITOS**

AUDITÓRIO CLAUDIO SANTORO

de sexta a domingo **R\$50**

PALÁCIO BOA VISTA

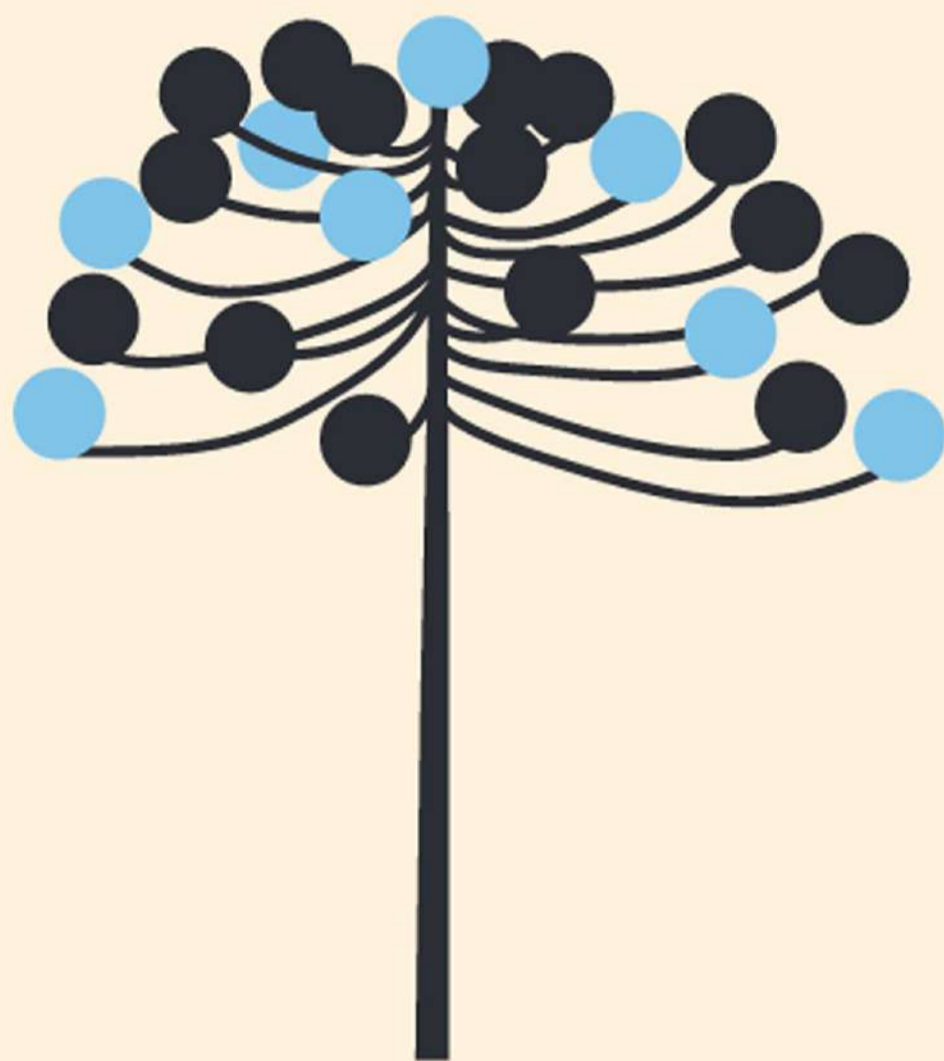
sábados e domingos **GRATUITOS**

IGREJA SANTA TERESINHA

sextas **GRATUITOS**

SALA SÃO PAULO

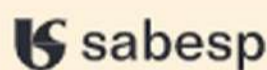
de segunda a domingo **GRATUITOS**



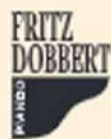
APRESENTADO EM COOPERAÇÃO



PATROCÍNIO



APOIO



PROMOÇÃO



REALIZAÇÃO

ORGANIZAÇÃO SOCIAL DE CULTURA
FUNDAÇÃO OSESP



SECRETARIA ESPECIAL DA
CULTURA

MINISTÉRIO DO
TURISMO

GOVERNO
FEDERAL



VICTOR CIVITA
(1907-1990)

ROBERTO CIVITA
(1936-2013)

Publisher: Fabio Carvalho

Diretor de Redação: Mauricio Lima

veja São Paulo

Circula semanalmente com a revista VEJA, na Grande São Paulo, Litoral e nas cidades até 100 km da capital

Editora-chefe: Alessandra Balles

Editor-Sênior: Arnaldo Lorençato Editor: Pedro Carvalho Editor Assistente: Vinicius Cesar Tamamoto
Repórteres: Barbara Demerov, Clayton Freitas, Fernanda Campos Almeida, Humberto Abdo de Lima, Hyndara Freitas e Saulo Yassuda Designers: Juliana Bueno e Tiago Galvão
Estagiários: Ana Garcia, Júlia Rodrigues, Mara Matos e Tomás Novaes

www.vejasoapaulo.com.br

DIRETORIA EXECUTIVA DE DESENVOLVIMENTO EDITORIAL E AUDIÊNCIA Andrea Abelleira
DIRETORIA EXECUTIVA DE OPERAÇÕES Guilherme Valente DIRETORIA DE MERCADO PUBLICITÁRIO Jack Blanc
DIRETORIA DE MONETIZAÇÃO E RELACIONAMENTO COM CLIENTES Erik Carvalho

REDAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA: Rua Cerro Corá, 2175, lojas 101 a 105 – 1º e 2º andares, São Paulo/SP, CEP: 05061-450.

VEJA SÃO PAULO 2022 (ISSN 2675-0546) ano 40/nº 29. VEJA SÃO PAULO é uma publicação semanal da Editora Abril e circula na Grande São Paulo, no Litoral e nas cidades até 100 km da capital. EDIÇÕES ANTERIORES: Venda exclusiva em bancas, pelo preço da última edição em banca mais despesa de remessa. Solicite seu exemplar na banca mais próxima de você. VEJA SÃO PAULO não admite publicidade redacional.

LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO: para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens de Veja São Paulo acesse: www.abrilstock.com.br

Serviço ao Assinante: 11 5087-2112 (Grande São Paulo) ou 0800-7752112 (demais regiões). WhatsApp: 11 4200-2006 ou Autoatendimento: www.abrilsac.com. Horários de atendimento: em dias úteis, das 9h às 18h. Para assinar: www.assinabril.com.br

IMPRESSA NA PLURAL INDÚSTRIA GRÁFICA LTDA.
Av. Marcos Penteado de Ulhôa Rodrigues, 700 – CEP: 06543-001 – Tamboré – Santana de Parnaíba – SP



FLORESTA



SCHMITT
Carrinho gourmet para churrasco montevidéu
R\$ 3.455,76



HAFELE
Tomada para mesa de escritório power dock com usb
R\$ 642,15



PAPAIZ
Fechadura digital smart lock de sobrepôr SL120 preto fosco
R\$ 522,11



HAFELE
Torre plug-UP 4 tomadas e 2-USB com carregador indução preta
R\$ 860,15

LOJA BRÁS:

R. DO GASÔMETRO, 281 T. 11 2039-0333

LOJA PINHEIROS:

R. PAIS LEME, 238 T. 11 3093-6122

LOJA SANTO ANDRÉ:

AV. ARTUR DE QUEIRÓS, 592 T. 11 5555-9940

NOVA LOJA CAMPINAS:

R. SÃO LUIZ DO PARAITINGA, 53 T. 19 3995-0299

www.ferragensfloresta.com.br

vendas@ferragensfloresta.com.br

ferragensfloresta



CASACOR

/ SÃO PAULO



INFINITO PARTICULAR

A edição comemorativa de 35 anos da
CASACOR São Paulo acontece agora.

Adquira já o seu ingresso!

CASACOR
35 ANOS

DE 05 DE JULHO A 11 DE SETEMBRO

Conjunto Nacional: Av. Paulista, 2073

PATROCÍNIO MASTER

deca

TINTA OFICIAL



PARCEIRO
DE TECNOLOGIA



PATROCÍNIO LOCAL

duratex

APOIO

portinari



ACESSE
CASACOR.COM.BR

FORNECEDOR OFICIAL
DE ENXOVAIS

CASA
RIACHUELO

FORNECEDOR
OFICIAL



CAFÉ
OFICIAL

NESCAFÉ

CARRO
OFICIAL



SEGURADORA
OFICIAL

Pottencial

HOTEL
PARCEIRO

Radisson

MEDIA PARTNER
OFICIAL

veja



NO DIGITAL

URIBE RIBEIRMAN/DIVULGAÇÃO



Corinne:
turnê no Brasil

Prepare-se para o show

De volta ao Brasil em setembro para se apresentar no Rock in Rio, a cantora britânica Corinne Bailey Rae emendará uma turnê nacional com repertório dos seus maiores sucessos, como *Put Your Records On* e *Like a Star*, que passará por São Paulo no dia 5/9. Sobre os shows e sua carreira, confira a entrevista com a artista, um dos principais nomes do R&B contemporâneo, no blog **Tudo de Som**.

Sétimo melhor

Mais uma vez o Brasil aparece entre os dez melhores restaurantes do mundo no ranking 50 Best Restaurants. O lugar que por anos foi ocupado pelo D.O.M., de Alex Atala, agora pertence ao A Casa do Porco Bar, na sétima posição. A singularidade nesse caso é que se trata de um restaurante que investe em um ingrediente único como estrela do cardápio: a carne de porco. Mais recentemente incluiu uma versão de sua degustação com produtos vegetarianos. Outro avanço. No **Blog do Lorençato**, a entrevista com os chefs Janaína e Jefferson Rueda, que comandam o restaurante na região central da capital.



No evento:
Jefferson e
Janaína Rueda

DAVID V. BERNETTI/GETTY IMAGES

vejasp.com.br



PREMIADOS

A primeira edição da CCXP Awards reuniu estrelas da cultura nacional e convidados da indústria do entretenimento e entregou 32 troféus para as melhores obras, artistas e criadores de conteúdo em seis categorias da cultura pop: filmes, séries, literatura, games & eSports, quadrinhos e creators. Liniker venceu como melhor atriz por *Manhãs de Setembro*. Leia mais no blog **Filmes e Séries**.



Liniker:
protagonista
de *Manhãs
de Setembro*

AMAZON PRIME VIDEO/DIVULGAÇÃO

Tetê Espindola: no
palco no domingo



SECRETARIA DA CULTURA/DIVULGAÇÃO

PARA CURTIR SP

Até o próximo domingo (24), o Parque da Água Branca, na Zona Oeste, receberá o **Revelando SP**, evento para valorizar as tradições de São Paulo e a economia criativa. Organizado pela Secretaria Estadual de Cultura, o festival terá shows, apresentações de danças, feira gastronômica e de artesanato, exposições e um concurso de viola. Veja a programação no site da **Vejinha**.

“Quando eu morrer, quero ser cimentada no Minhocão”

Sucesso interpretando a personagem Maria Bruaca na novela *Pantanal*, da Globo, a atriz fala de sua história de amor com a cidade de São Paulo Clayton Freitas

JORGE ESPINDUVAÇÃO

Em 1997, há 25 anos, a **Vejinha** deu destaque à peça *A Cozinha*, dirigida por Iacov Hillel, com Isabel Teixeira, à época aluna da Escola de Artes Dramáticas da USP, no elenco. “A **Vejinha** faz parte da minha vida”, diz. A também diretora e dramaturga de 48 anos é uma das principais artistas de sua geração no teatro, tanto nos palcos da capital quanto fora do Brasil. De 2007 a 2019, fez apresentações em países como Japão, Croácia e França. Neste último ficou um ano em cartaz interpretando o texto em francês, idioma em que é fluente. Filha da também atriz Alexandra Corrêa e do músico Renato Teixeira, quem optou pelos palcos foi ela, ainda aos 8 anos de idade, nas aulas de teatro na Biblioteca Viriato Corrêa, na Vila Mariana. Dois anos mais tarde, aos 10, estreou profissionalmente e levou o prêmio de atriz revelação. O gosto pela música não veio dos acordes da viola do pai, mas das notas do piano da avó. Com ela aprendeu o instrumento e ainda toca violão, flauta transversal e canta, já tendo feito aulas com Hans-Joachim Koellreutter, o mesmo mestre de Tom Jobim. Leia a seguir trechos da entrevista em que ela fala de seu amor pela capital, inclusive uma de suas maiores emoções no ano passado: correr a São Silvestre.

Paulistana: atriz nasceu em Pinheiros



Quais memórias tem da infância?

Nasci na Rua Capote Valente, em Pinheiros. Capote era o apelido da minha mãe na escola, já que ela usava um quando chovia. E depois meus pais se separaram. A gente era meio hippie e morou um pouco ali perto da Rua dos Ingleses (*Bela Vista*), com amigos, e depois fomos para a Vila Clementino. Dos meus 7 até os meus 14 anos eu morei lá, e tinha uma atividade muito grande na Biblioteca Viriato Corrêa, aonde minha mãe deixava eu ir a pé. Com 8 anos eu já era uma criança mais independente. Eu ia a essa biblioteca, gostava muito de ler e fazia aula de teatro com um bibliotecário lá.

Quais são suas lembranças afetivas da capital?

Eu fiquei muito tempo atravessando o Oceano Atlântico. Às vezes tinha uma semana de folga e eu voltava para respirar o ar poluído da minha cidade. Eu tenho afeto real por São Paulo. Eu gosto demais do Minhocão, da Amaral Gurgel, da Vila Buarque, toda essa região também do Baixo Consolação, da Praça Roosevelt, do Satyros, da Augusta, isso tudo é minha vida. Eu tenho uma devoção pela feira, pela padaria, pela pulsação dessa cidade. Eu gosto de ir para a praia no Rio de Janeiro vestida de paulista. Eu nunca deixarei a minha cidade. Sou paulistana, do bairro de Santa Cecília. Costumo dizer que, quando eu morrer, eu quero ser cimentada no Minhocão. Eu sou muito da cidade. Amo correr no Minhocão, eu choro sempre, porque acho aquilo lindo. Adoro sair com a minha filha e levá-la ao Copan, tomar um café na Megafauna (*livraria na Avenida Ipiranga, dentro do Copan*), dar uma volta por ali. Às vezes, quando a gente está muito empolgada, vai à Sé, passa pelo Pátio do Colégio, pela Liberdade. Eu sou de andar na cidade e gosto muito.

O assédio na rua está grande?

Eu não senti ainda esse assédio. Quando a gente voltou do Pantanal, me maquiei, fiz um rabo de cavalo e fui passear no Minhocão com o Jesuíta (*Barbosa, o Jove de Pantanal*), e as pessoas não me reconheceram, eu estava de máscara, mas reconheceram

ele e só depois me reconheceram. Então a gente sempre era parado por causa dele. E em São Paulo sou muito do bairro, sou *santa-cecilier*, fico muito à vontade ali. Paro para conversar, tirar foto, eu estou gostando disso, sou dessas. Sou da comunicação, eu gosto do outro, da pessoa. E todo mundo tem uma história para contar. Acho que uma reverência extrema a uma pessoa que faz televisão é algo estranho.

“Eu gosto de ir para a praia no Rio de Janeiro vestida de paulista. Eu nunca deixarei a minha cidade. Eu sou paulistana do bairro de Santa Cecília”

Como foi correr a São Silvestre?

Foi uma das experiências mais lindas de devoção à minha cidade. Que coisa mais linda que é aquela largada na Avenida Paulista. A minha adolescência foi na Paulista, no Masp, a gente morava ali perto da Praça Oswaldo Cruz. Eu atravessava a Paulista andando para ir tomar café no Fran's Café, para ver show no vão do Masp. Quando cheguei à Ipiranga com a São João, eu chorei. É uma festa para São Paulo. Que emoção eu senti naquele dia!

No teatro a sua opção sempre foi mais pelo drama. Por quê?

Para mim o fluxo é no drama, porque, para mim, viver é um drama. Mas essa saída para o comico, acho que a sobrevivência se dá por isso. Eu sempre tive essa preocupação

de rir de mim mesma na vida. O humor é uma coisa muito da minha família materna. A risada alta, eu rio alto, eu adoro me divertir. Eu não forço o comico.

As pessoas que forem ao teatro vão querer ver algo como Maria Bruaca?

Eu não só estou preparada para isso como quero brincar com isso. Muito. Essa comunicação que tem na televisão, que é popular, eu queria levar para o teatro agora.

Como escolhe os projetos dos quais participa?

Eu me encanto com coisas novas, com grupos, com projetos, sempre escuto e me interesso mesmo. Neste momento eu tenho um sonho que não é em São Paulo. É o de trabalhar com Tony Ramos. Eu cruzei com ele aqui no estúdio (*Globo*) e falei: “Gostaria muito de trabalhar com você”. E ele disse: “Quem sabe a gente não se encontra nos palcos da vida?”. E eu achei bonito e seria lindo trabalhar com ele.

Como rodar o mundo com o teatro ajudou você como artista?

Eu nunca saí do Brasil a turismo, sempre saí a trabalho e virava turismo depois. Fiz peça no Japão, na Croácia e eu conheço a França, além da América Latina, que é um outro público. E aí tem uma coisa linda, que está acontecendo agora também. O contato com um público diferente. Isso é comunicação expandida. É você sentir a peça em outra cultura. É você sentir a cultura de um país pela resposta do público.

Existe algum palco que para você é especial, mas nunca atuou nele?

O Oficina, eu nunca fiz peça lá. Fiz leitura com o Zé (*Celso, diretor do Teatro Oficina*), fui às peças, mas nunca entrei como atriz naquele corredor. Tenho paixão pelo Sesc Consolação, o Belenzinho, pelo Teatro João Caetano, toda vez que eu volto lá me dá uma grande emoção, e pelo Centro Cultural São Paulo, todos os espaços de lá. Eu adoro o Copan enquanto espaço, faria qualquer coisa lá. Eu gosto dos meandros da cidade.

TERRAÇO PAULISTANO

Humberto Abdo

Risos e samba:
Adnet ganha
homenagem em
escola de samba
de São Paulo



HUMOR DE CARNAVAL

Além de ator e humorista, **Marcelo Adnet**, 40, agora é embaixador de uma escola de samba paulistana. A convite da Estrela do Terceiro Milênio, ele será um dos homenageados pelo enredo criado para a noite de sábado de Carnaval, no Anhembi, em 2023. Com temática inspirada no humor brasileiro, a obra assinada pelo carnavalesco Murilo Lobo vai contemplar várias fases da comédia, com destaque para Paulo Gustavo. “Eu estava no meio de uma gravação no Morro do Borel, no Rio, e fui direto ao Grajaú, em São Paulo, para conhecer a escola”, conta ele, que também compõe letras de samba desde os tempos de faculdade. “Agora tenho a missão de divulgar e convidar as pessoas para o desfile.” Além de entrar para o elenco da série *A Divisão* na terceira temporada, ele se prepara para produzir um podcast sobre as eleições e estrelar um programa no GNT com Mônica Martelli no segundo semestre. “E no tempo livre gosto de ser pai presente, algo que pude viver bastante na pandemia.”

EDU MONTENON/AGÊNCIA

DANÇA NA CHUVA

Após dez anos de edições em São Paulo, o selo Selvagem terá seu primeiro festival no Complexo Canindé, em outubro, com três palcos e dezoito artistas no line-up — de MC Carol a DãM-Funk, um dos destaques internacionais, e Chancha Via Circuito, que trabalhou com a cantora Rosalía. “A festa nasceu com a mistura de ritmos latinos e eletrônicos, mas começou em uma praça no centro e já teve versões pagas e gratuitas, de dia e de noite e durante o Carnaval”, diz o fundador **Augusto Olivani**, 40, que prepara todo o evento a distância, direto de Lyon, na França. “Mas estarei lá para tocar e acompanhar tudo.” Durante toda a empreitada, um dos maiores desafios foi organizar festas em épocas de muita chuva. “Sofremos muito nos primeiros anos, pois sempre fizemos ao ar livre, mas mesmo assim as pessoas frequentavam. Bom sinal”, comemora. “No caso do festival, o investimento é cinco a dez vezes maior. Não vou dizer o valor, mas é o suficiente para me deixar nervoso ao ir dormir!”

Novas proporções:
três palcos e
dezoito artistas
estreiam festival
de música



Paulistana faz sucesso com aniversários e comemorações nos EUA

FERNANDA COSTA/DIVULGAÇÃO

PARABÉNS À BRASILEIRA

De churrascos a aniversários para Ivete Sangalo, Sabrina Sato e Michel Teló, **Amanda Lima**, 32, é a queridinha dos artistas na hora de preparar eventos nos Estados Unidos. “Sempre de última hora quando são as celebridades! Quando Patrícia Abravanel me chamou, tínhamos apenas 24 horas e depois descobrimos que nos passaram a data errada. Aí lá fomos nós desmontar tudo para retornar no dia seguinte”, diverte-se. Da Vila Aurora, na Zona Norte, a empresária conta ter migrado com apenas 1 500 dólares para Orlando e hoje trabalha

com oito mulheres na equipe, além de vender cursos de decoração para multiplicar seu estilo de festa no país. “Por aqui, os americanos não arrastam a mesa para cantar parabéns e estou na missão de explicar que assim é melhor para as fotos.” Com contratos que variam de 40 000 a 50 000 dólares, ela ainda mantém pacotes que custam apenas 275 dólares para casas pequenas. “Uma hora vou ter de definir meu segmento, mas festa não é luxo, é um direito de todo pai e mãe. Meu sonho agora é expandir para outros estados.”

Voos altos

Enquanto Alexandre Chacon, 50, se recuperava de um acidente de paraquedas por dois anos, sua filha mais nova já aprendia a andar — e, mais tarde, “voar” em saltos e túneis de vento. O feito mais recente da família paraquedista, composta de pai, mãe e duas filhas, é o terceiro lugar na Copa Mundial de Skydiving Indoor, conquistado por **Gabriela Chacon** aos 16 anos. “Passamos treze dias na Bélgica, pude conhecer pessoas de todos os lugares e idiomas e mesmo assim conseguimos conversar”, conta a atleta, que mantém treinos semanais em São Paulo e troca dicas com a irmã, que dá aulas e filma saltos. Enquanto se prepara para as próximas competições, Gabriela deseja seguir carreira na categoria indoor do esporte — cotado para fazer parte da próxima Olimpíada. “Quero melhorar meu voo e tenho um sonho, bem alto, de voar no formato *freestyle*.”

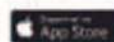


THOMAS PESSONI

EDUARDO MAGALHÃES/DIVULGAÇÃO



FAÇA O
DOWNLOAD
AGORA MESMO

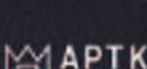
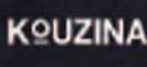
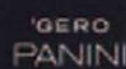


RESTAURANTES PARTICIPANTES

MAKOTO

ADEGA SANTIAGO

KOSUSHI



TIAGO PESSOA, 41, & PAULO TARDIVO, 38

“Descobrimos que nosso filho tinha uma irmã e a adotamos também”

“Nasci em Salvador, mas me mudei para São Paulo em 2010. Na época, Paulo, que é do Paraná, estava morando em Campinas e também queria vir para cá. Um amigo em comum nos apresentou para que dividíssemos apartamento. Nosso primeiro contato foi por MSN — olha só como somos velhos! —, no qual um atualizava o outro sobre a procura por colegas de quarto. Com o tempo, fomos morar com outras pessoas e paramos de nos falar. No domingo de Carnaval de 2011, vi que ele estava on-line. Naquela altura, eu nem sabia mais quem era Paulo Tardivo e puxei conversa para descobrir. Trocamos número de telefone, combinamos de nos encontrar na Augusta, mas fechei a janela e acabei perdendo a conversa. Deixei para lá e fui curtir com meus amigos. De madrugada, fomos a uma boate na Frei Caneca. Na fila para pagar as comandas, vi um menino muito lindo. Sem saber que era ele, ficamos e trocamos contato — de novo.

Só fomos descobrir que éramos colegas do MSN quando eu o identifiquei pela foto do Facebook. Acho que se a gente tivesse se encontrado na Augusta no Carnaval para tomar uma cerveja não teria rolado nada. Já que ambos somos atores, no nosso segundo encontro fomos assistir a uma peça no Teatro Augusta. Eu ainda era um pouco inseguro com o fato de ser gay. Cheguei e vi o Paulo todo ‘pra frente’, com All Star rosa, e eu usando camiseta polo e sapatênis. Achei, por um tempo, que não ia dar certo. Mas deu. Começamos a namorar quinze dias depois do primeiro contato em pessoa. O casamento aconteceu depois de seis meses, bem ‘à brasileira’: juntamos os trapos e fomos morar juntos.

Desde o início do namoro nós conversávamos sobre ter filhos — e falo isso sem exagero, pois recentemente encontrei uma carta lá de 2011 em que o Paulo já escrevia sobre a possibilidade de expandirmos nossa família. Sempre quis ser pai e, quando me entendi homem gay, achei que nunca realizaria esse sonho. Não havia referências sobre casais gays com filhos naquela época. Essa vontade mútua só começou

a ser planejada em 2017, depois que sentimos estar financeiramente e psicologicamente estáveis para a paternidade.

Iniciamos o processo de adoção e, como nosso cadastro era nacional, viajamos para Itapipoca, no interior do Ceará, para conhecer o Davi, que tinha 3 meses. Quando chegamos lá, descobrimos que ele tinha uma irmã de 5 anos. Nosso primeiro pensamento foi que teríamos de ir embora sozinhos, pois não havíamos nos preparado para cuidar de duas crianças — nosso cadastro, inclusive, era para um filho apenas. Pouco tempo depois, a Sara chegou da escola. Naquele turbilhão de sentimentos, olhei para o Paulo, ele me olhou, e percebemos que aquela também era nossa filha. Pensei: ‘Bota água no feijão que agora não somos mais três, somos quatro!’.

A partir daí começou uma batalha judicial. Imagine dois homens vindos de São Paulo para adotar duas crianças em uma cidade pequena no interior do Ceará, a três horas de Fortaleza. Foi o primeiro caso de dupla paternidade de lá. Viramos notícia na cidade. Nossa sorte foi a entrada de um juiz consciente das novas formações familiares e livre de preconceitos, que autorizou a guarda.

Claro que, antes da viagem a São Paulo, passamos meses no abrigo convivendo com as crianças. É um processo muito burocrático e necessário, tudo é pensado para minimizar o risco de dar erra-



FOTOS ARQUIVO PESSOAL





A família em casa, em Santana, a viagem para São Paulo com os filhos e momento com Davi no abrigo (abaixo): adoção

ROGÉRIO PALATTA

do e haver devolução, o que é muito comum. Gradualmente fomos nos aproximando, com brincadeiras em conjunto e passeios supervisionados por funcionários do abrigo. Como o Davi ainda era um bebê, a adaptação foi mais fácil do que com a Sara, uma criança que já possuía uma vivência e carregava, inclusive, alguns traumas da genitora. Certo dia, a psicóloga nos avisou de que não poderíamos visitá-los, para ver se eles sentiriam falta. Passamos o dia desesperados no hotel. Quando voltamos, ela nos disse que a Sara havia ficado quase o dia todo no portão esperando por nós. Isso era um ótimo sinal.

Do cadastro até chegarmos com os meninos em casa foram dois anos e dois meses. Para eles é absolutamente natural terem dois pais. Recentemente, Sara nos contou que um colega de classe perguntou se nós éramos gays. Ela respondeu que sim. O amiguinho disse que achava muito legal e que queria

nos conhecer. Nossa filha respondeu que nos apresentaria quando fôssemos buscá-la na escola. É assim, muito simples.

Nossas redes sociais (@familiapessoatardivo), que hoje acumulam milhares de seguidores e são um de nossos trabalhos, nunca foram planejadas. Podemos dizer que já damos aula de teatro para as crianças em casa e, em 2020, a Sara disse que queria fazer vídeos. Paulo ficou com receio, mas criei um perfil em meu nome para brincar com ela. O terceiro vídeo viralizou e não paramos mais. Nosso objetivo é mostrar às pessoas, principalmente a partir do humor, que nossa família é igual à de todo mundo, com perrengues e, claro, muito amor.”

Tiago Pessoa, 41 anos,
em depoimento a
Júlia Rodrigues



ROUBO SILENCIOSO

Novas tecnologias de fraude, atuação do crime organizado e preço nas alturas fazem aumentar os golpes em postos de combustível **Pedro Carvalho**

Na aparência, é um posto de combustíveis normal, em uma esquina movimentada da Rua São Domingos, na região central de São Paulo. A fachada, verde e amarela, mostra o símbolo da Petrobras. A gasolina custava 6,47 reais o litro. Às 7 da manhã de 23 de junho, uma operação de combate a fraudes — formada por Polícia Civil, Procon e Ipem (Instituto de Pesos e Medidas) — chega ao local. A lista de crimes encontrados surpreende até policiais experientes. “É o ‘cardápio completo’”, diz o delegado Antônio Pereira, do Departamento de Proteção à Cidadania.

A enganação começava na própria fachada, que é falsa — ou seja, não era um posto Petrobras, e sim um “bandeira branca” (os não abastecidos por grandes distribuidoras como BR, Ipiranga e Shell). A “gasolina” era fraudada: tinha só 27% de gasolina na composição — o restante era etanol, que também faz funcionar os motores flex, disfarçando o golpe. A bomba de etanol trazia 5% de água misturada ao combustível, vinda de um reservatório escondido na área de troca de óleo. “É ‘para render’, muitos postos fazem isso”, diz o frentista Diego dos Santos, que acabou detido



Força-tarefa em ação na Vila Clementino: prejuízos para os consumidores

ALEXANDRE BATTIBUCCI

na operação. No celular dele, outro crime: no grupo de WhatsApp dos funcionários, uma mensagem da noite anterior alertava sobre a fiscalização. “Amanhã tem força tarefa. Às 6h fecha o posto (*colocar plástico nas bombas para fingir que o local estava inativo, uma vez que a licença de funcionamento estava cassada*)”, dizia o texto, que terminava com um pedido para lá de descarado: “Deixa os funcionários perto do posto para quando precisar reabrir”.

A operação daquela manhã era parte da força-tarefa Combustível Limpo, deflagrada pela Secretaria de Justiça em outubro para investigar irregularidades em postos do estado. É um tipo de golpe que se multiplicou, segundo autoridades e representantes do setor, devido a uma “tempestade

perfeita”: preço do combustível nas alturas, novas tecnologias de fraude, menor fiscalização durante a pandemia e a chegada do crime organizado a esse mercado. A força-tarefa fez 25 operações até agora. Foram 111 postos fiscalizados, dos quais setenta levaram alguma multa do Procon (total de 2,4 milhões de reais) e 58 do Ipem (que devem somar outros 2,4 milhões). “Muitos postos cometem um conjunto complexo de crimes: além das fraudes ao consumidor, o combustível por vezes é roubado e é comum que pratiquem sonegação fiscal”, explica Fernando José da Costa, secretário de Justiça e coordenador da força-tarefa.

O amplo repertório de trambiques (*veja nas págs. 14 e 15*) no falso posto Petrobras incluía um aparelhinho que virou moda en-



CAMPO MINADO

Golpes, fraudes e crimes que podem estar escondidos em postos de combustível

► POSTO PIRATA

Nem todo posto que exibe a marca de uma distribuidora na fachada (como Petrobras, Ipiranga etc.) é, de fato, abastecido pelo combustível dessas empresas. As operações da Polícia Civil identificaram dezenas de “postos piratas” na cidade, cujas placas são falsas.



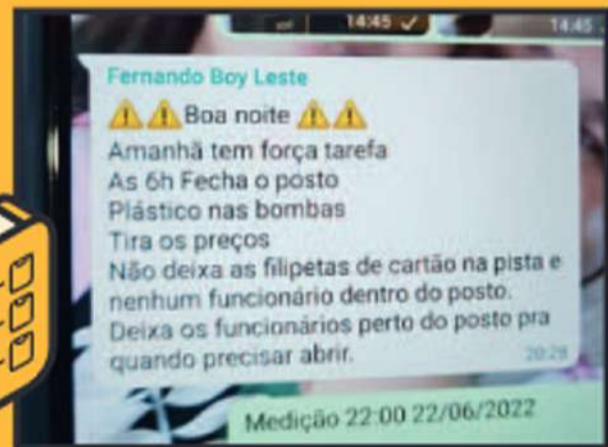
► CONTROLE REMOTO

Uma nova trapaça está em alta nos postos irregulares: um controle remoto que liga e desliga o “modo golpe” nas bombas. Ligado, o volume abastecido é menor do que o mostrado no visor. Desligado, a bomba funciona normalmente — e fica imune à fiscalização.



► GASOLINA BATIZADA

Na capital paulista, a fiscalização encontrou bombas em que a “gasolina” tinha menos de 30% de gasolina — ou seja, mais de 70% de etanol ou outros solventes. A legislação permite apenas 27% de mistura de etanol na gasolina comum.



► INFORMAÇÕES VAZADAS

Nas estimativas do setor, mais de 200 postos do estado pertencem a organizações criminosas como o PCC. Os infinitos tentáculos dos grupos resultam em flagrantes como o da foto acima, em que o frentista foi avisado com antecedência sobre a fiscalização.

tre os criminosos. É um controle remoto que liga e desliga o “modo golpe” nas bombas. “Quando ativado, o volume de combustível que entra no carro é menor do que o mostrado no visor. Mas, se a fiscalização aparece, eles desativam a fraude”, diz Ricardo Camargo, superintenden-

te do Ipem. “Já vi sistemas como esse serem controlados por celular, e até postos que usam drones para monitorar a chegada dos fiscais”, completa Carlo Faccio, diretor do Instituto Combustível Legal (ICL), que representa as distribuidoras. O ICL mantém investigações do tipo “cliente oculto” nos postos paulis-

tas. Neste ano, 33% dos endereços investigados no estado tinham alguma fraude na quantidade ou qualidade do combustível. Em 2019, eram 23%. “Vamos apenas a postos suspeitos. Na média do setor, acredito que 5% a 6% da rede estadual tenha irregularidades. É a pior situação em décadas”, diz Faccio.



▀ CAMINHÃO COM “GAVETA”

Os grupos criminosos do setor de combustíveis enganam até os donos de postos — que, depois, repassam o prejuízo ao consumidor. Há caminhões com “gavetas” escondidas no reservatório, feitas para guardar uma parte da gasolina que deveria ser descarregada nos postos.



▀ MAQUININHA FALSA

Nos postos do crime, até as maquininhas de pagamento entram na lista de irregularidades. É comum que os equipamentos estejam registrados em CNPJs diferentes daquele usado pelo posto, o que permite uma série de fraudes fiscais — podem ser de empresas laranjas, devedoras ou que pagam tarifas menores ao Fisco.



▀ PAGAMENTO DUPLO

Segundo empresários do setor, os postos irregulares têm usado os pagamentos por NFC (as tags normalmente utilizadas em pedágios de estradas) para cobrar duplamente pelo combustível. Sem saber que já pagou por meio da tecnologia, os clientes são novamente cobrados pelos frentistas dos postos.



▀ VENDAS “EMPURRADAS”

“Na semana passada, me empurraram 1.800 reais em produtos como óleos e filtros”, diz a médica Maria José Lofti, ao ver um posto lacrado pela Justiça na Bela Vista. O golpe — vender itens caros e nem sempre necessários — se tornou comum e tem sido denunciado pela imprensa.



▀ ETANOL COM ÁGUA

Ao contrário da gasolina, o etanol se mistura à água de forma quase homogênea. Postos irregulares têm reservatórios e sistemas de pressão que misturam 5% de água no etanol das bombas. Na foto acima, um mecanismo do tipo, encontrado em um posto do centro. “É ‘para render’”, diz o frentista.

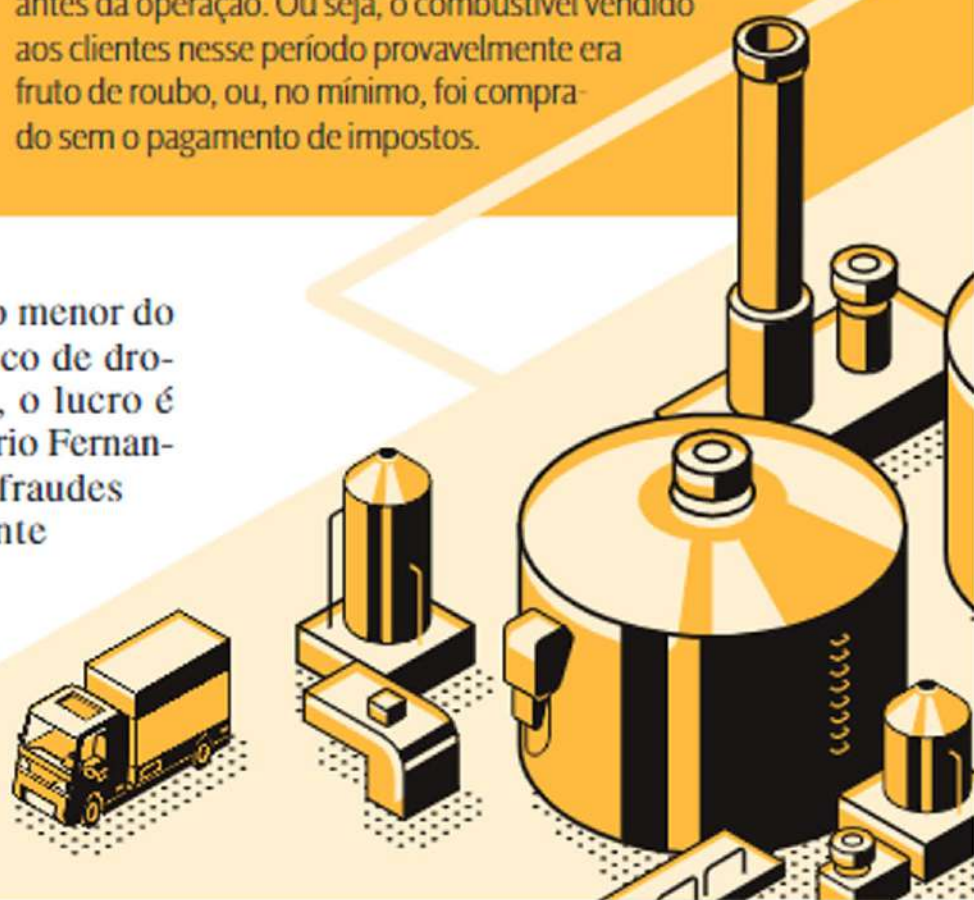


▀ GASOLINA ILÍCITA

Em diversos postos autuados pela força-tarefa, as notas mais recentes de compra de gasolina datavam de meses antes da operação. Ou seja, o combustível vendido aos clientes nesse período provavelmente era fruto de roubo, ou, no mínimo, foi comprado sem o pagamento de impostos.

Além das novas tecnologias, outro fator aumentou a ilegalidade no setor. Nos últimos anos, os principais grupos criminosos do país — como o PCC — migraram para o ramo dos combustíveis, ou seja, se tornaram donos de postos. “Desse forma, mesmo se forem pegos cometendo irregularidades, o risco

de serem presos é muito menor do que se atuarem no tráfico de drogas. Ao mesmo tempo, o lucro é altíssimo”, diz o secretário Fernando José da Costa. “As fraudes nos postos normalmente acabam classificadas de ‘crimes contra o consumi-





OLHO NA BOMBA

A força-tarefa estadual que combate fraudes nos combustíveis, no último dia 11, em um posto da Vila Clementino: equipe do Ipeem em ação (à dir.), bomba irregular lacrada pelos fiscais (acima) e o secretário Fernando José da Costa (acima e à dir.), coordenador da iniciativa



FOTOS: ALEXANDRE BATTI/AGU

DICAS PARA

1 Atento aos sinais

Em diversos postos fraudulentos, “fachadas piratas” imitam as das grandes distribuidoras (BR, Ipiranga etc.). Mas é possível perceber o golpe em detalhes como a roupa dos funcionários, ou em painéis que têm só as cores associadas a essas marcas, mas não os logotipos delas.

‘dor’, o que não costuma dar cadeia”, ele afirma. Como os postos ilícitos via de regra estão em nome de laranjas, nem sempre é possível encontrar os donos (ou criminosos) reais. “Estima-se que mais de 200 postos do estado (de um total de cerca de 8.400) estejam nas mãos do crime organizado”, diz Faccio.

Os postos irregulares não ficam apenas em bairros periféricos ou



“Os crimes em postos de combustível normalmente não resultam em cadeia. Isso atraiu as facções criminosas para o setor.”

Fernando José da Costa,
secretário de Justiça de SP

EVITAR O PREJUÍZO

2 Peça sempre a nota

Exigir a nota fiscal, além de inibir fraudes tributárias, é uma maneira de proteger o consumidor em caso de golpe. O documento é útil na hora de reclamar de um posto aos órgãos de fiscalização, ou para exigir reparos em um motor danificado por combustível adulterado.

3 Desconfie de milagre

Preços abaixo da média são um forte indicio de fraude, uma vez que o petróleo é uma commodity e quase não existe margem para negociação nas compras. Desconfie de promoções em horários de pouca fiscalização, como os fins de semana.

áreas mais degradadas do centro. No último dia 11, na operação mais recente da força-tarefa, as equipes encontraram outra lista de irregularidades em um posto da Rua Botucatu, na Vila Clementino, região nobre próxima ao Parque Ibirapuera. A fachada, novamente, era “pirata” — também simulava um posto BR. A gasolina continha 57% de etanol (o permitido é 27%), ou de

algum outro solvente. “Em 90% dos casos, a mistura leva alguma quantidade de metanol, que é mais barato e pode causar danos ao motor”, afirma Carlos Marera, diretor de fiscalização do Procon. O preparo acontece em laboratórios conhecidos como “batedeiras”. “Houve uma proliferação desses locais no estado. Há pouco tempo, eram cinco. Hoje, são dezenas de pequenas

‘batedeiras’ instaladas nos fundos de indústrias químicas”, afirma Faccio. A bomba do posto também surrupiava 10% do volume quando ligado o “modo golpe”, a licença de funcionamento do local estava casada, não havia nota fiscal dos combustíveis e a loja de conveniência vendia isqueiros sem o selo do Inmetro, entre outras irregularidades. A força-tarefa também flagrou postos com ilegalidades em bairros como Morumbi e Santana.

“As fraudes aumentaram nos últimos meses — e a tendência é que cresçam ainda mais”, diz José Alberto Gouveia, presidente do Sincopetro, que representa 6 300 postos no estado. “Os proprietários honestos não conseguem competir com o preço dos combustíveis irregulares. Acabarão vendendo o negócio a fraudadores”, ele afirma.

As bombas flagradas pela força-tarefa terminaram lacradas. Mas nem sempre ficam assim. Veja que, nas operações acompanhadas pela reportagem, os postos operavam sem licença — ou seja, nem deveriam estar abertos, devido a irregularidades anteriores. Há relatos de estabelecimentos lacrados mais de uma dezena de vezes pelos fiscais. As leis, na opinião dos especialistas, são brandas demais para um setor cada vez mais barra-pesada. ■

PURO ÓLEO PAULISTA

Sabiá: produção premiada em Santo Antônio do Pinhal

WILLY NOVA/BRAGAÇÃO

Ainda que timidamente, a produção de azeites no estado de São Paulo se amplia, inclusive com reconhecimento internacional Arnaldo Lorençato e Saulo Yassuda

Quando se fala em azeite, a primeira lembrança que vem à cabeça é de produtores europeus, a maioria localizada às margens do Mar Mediterrâneo, em países como Espanha, Itália, Grécia e França, além de Portugal. E muitos brasileiros têm verdadeira paixão por óleo de oliva. “O Brasil é o segundo maior importador de azeites do mundo, atrás apenas dos EUA”, diz Ana Beloto, azeitóloga e autora do livro *Azeite-se* (Mentoria, 159 reais, 290 págs.). Quem confirma essa predileção é Patricia Galasini, presidente da Câmara Setorial de Olivicultura do Estado de São Paulo. “De acordo com dados do mercado, o Brasil importou cerca de 110 000 toneladas em 2020. No ano passado, houve pequena retração para aproximadamente 90 000 toneladas”, explica ela. “Esse consumo se concentra principalmente no Sul e Sudeste do país.”

Aos poucos, o Brasil vai mudando esse cenário com uma elaboração de azeites em vários estados. Ainda que o cultivo de oliveiras no interior

de São Paulo não seja tão expressivo como em Minas Gerais e no Rio Grande do Sul, alguns dos óleos obtidos por produtores em solo paulista estão merecendo reconhecimento, inclusive internacional, pela excepcional qualidade — a safra deste ano de 82 produtores espalhados por 49 municípios, concentrados particularmente na região que se estende da Serra da Mantiqueira à Serra da Bocaina, conseguiu extrair 350 000 toneladas, o equivalente a 40 000 litros, nos registros da Câmara Setorial de Olivicultura do estado. Desse universo, Sandro Marques, autor do *Guia de Azeites do Brasil 2020* (Livrobits, 120 reais, 252 págs.) — a nova edição deve ser lançada em agosto —, destaca cinco produtores paulistas: Sabiá, Orfeu, Oliq, Pedacinho de Céu e Davo e aponta a superioridade dos dois primeiros. “São azeites extravirgens de altíssimo nível, extraídos com excelência e que têm como principais características o frescor e a complexidade de notas aromáticas”, define.

Não por acaso, o Sabiá, produzido em Santo Antônio do Pinhal, na Serra da Mantiqueira, recebeu, em maio, a chancela da associação espanhola Evooleum Awards de ser um dos dez melhores do planeta e é o único representante fora da Europa. Um feito, já que a primeira safra foi elaborada em 2018. “Em nossa terceira safra comercial, a 2022, obtivemos 3 000 litros”, diz a jornalista Bia Pereira, dona da marca junto com o marido, o administrador e publicitário Bob Vieira da Costa.

Também no cenário da Mantiqueira, são prensados comercialmente desde 2020 os azeites da Orfeu, na Fazenda Rainha, em São Sebastião da Gramma. Os azeites são obtidos a partir da primeira prensagem a frio. “Todos os sólidos que sobram da extração viram adubo para as oliveiras”, explica a gerente de projetos de marketing Letícia Bittencourt. Dois exemplares deste ano, um blend e o outro monovarietal da azeitona espanhola picual, receberam medalha de ouro no concurso italiano EVO IOOC. O picual foi destacado ainda como melhor azeite do Brasil. Na mesma sequência montanhosa, a quase 200 quilômetros dali, a Oliq produz azeites a



DIVISA COM MINAS GERAIS

Na Fazenda Rainha, em São Sebastião da Gramma, o produtor de cafés Orfeu tem colheita e elaboração em olivais cultivados na Serra da Mantiqueira

uma altitude entre 1 200 e 1 800 metros acima do nível do mar, em São Bento do Sapucaí. Essa elevação ajuda a dar o friozinho que as 9 000 oliveiras próprias necessitam. “Aqui é mais úmido que o Mediterrâneo, mas tem sol abundante”, observa a sócia Vera Masagão Ribeiro. A fabricante conta que 85% do volume elaborado é vendido na própria fazenda, onde conta com infraestrutura de turismo.

Também se beneficia da vinda de visitantes o Hotel e Vinícola Família Davo, que foge do circuito Manti-

queira-Bocaina. Fica em Ribeirão Branco, no sul do estado, não muito longe de Itapeva. No espaço, é vendido o azeite também premiado em concursos internacionais feito com arbequina, arbosana e koroneiki. “O nosso tem menos acidez que os da Mantiqueira”, acredita o proprietário José Afonso Davo.

O principal inconveniente para uma produção tão diminuta é o preço, sempre elevado, ainda que se trate de um item premium. “Se a gente comparar com importados, os azeites nacionais possuem preço

mais alto. Impactam também no preço a importação de maquinário e garrafas, tudo com custo em dólar ou euro”, explica Ana Beloto, que acredita que, com a ampliação da produção, o valor deva cair num futuro próximo. Dona da Pedacinho de Céu, em Cunha, Andrea Samson faz questão de louvar o óleo local. “O azeite da Espanha, por exemplo, chega velho e rançoso, o nosso é outro tipo de produto, e por isso, mais caro”, opina a produtora, que elaborou 100 litros neste ano. “Essa safra já acabou. Vendi tudo.”



Compre aqui



azeitona espanhola, e o Seleção (foto), um blend de diferentes variedades que conquistou medalha de ouro no concurso Brazil IOOC em 2020. Preço médio: 63 reais (250 mililitros).

4. PEDACINHO DE CÉU. Em Cunha, a pequena produtora fabrica apenas * monovarietais, como o de arbequina. A venda, por enquanto, se restringe a armazéns da região. Preço médio: 100 reais (250 mililitros).

1. SABIÁ. Produzido com as olivas espanholas arbequina e arbosana e a grega koroneiki, o Blend Mantiqueira foi reconhecido como um dos dez melhores do mundo pela associação espanhola Evooleum

Awards. Preço médio: 100 reais (250 mililitros).

2. ORFEU. Monovarietal da espanhola picual, recebeu medalha de ouro no concurso italiano EVO IOOC e foi destacado

como o melhor exemplar brasileiro da competição. Preço médio: 249 reais (350 mililitros).

3. OLIQ. A marca de São Bento do Sapucaí tem opções como o arbequina, feito apenas com essa

5. DAVO. Na região de Ribeirão Branco, é elaborado o azeite que combina três variedades de oliva e que levou uma medalha de ouro em 2021 no concurso EVO IOOC. Preço médio: 150 reais (250 mililitros). ■

Complexo de 1,2 bilhão de reais no Belenzinho terá hospital, torre gastronômica, hotel, teatro, cinema, centro de convenções e lajes corporativas Clayton Freitas

Quem percorre a Radial Leste no sentido Tatuapé já deve ter percebido tapumes pretos logo após a passagem pela estação Belém, da Linha 3-Vermelha do metrô. Por trás deles está um terreno de 17 000 metros quadrados, tamanho equivalente a dois campos oficiais de futebol, que receberá um megaprojeto de 160 000 metros quadrados de área construída reunindo edificações de uso misto.

A obra é tocada por uma construtora da região com apoio de um grupo de investidores e prevê destinar 1,2 bilhão de reais para erguer o empreendimento, que inclui cinema, teatro, hospital, torre gastronômica, unidades residenciais, lajes corporativas, centro de convenções, hotel e salas comerciais. “É um desafio bastante grande”, afirma Igor Melro, 38 anos, diretor comercial da Porte Engenharia e Urbanismo, responsável pela obra.

Provisoriamente chamado de Radial III, pelo fato de ter sido necessária a junção de três grandes áreas para a sua implementação, ele promete entregar o maior teatro da cidade de São Paulo, com 1 560 assentos. Só para ter uma ideia, o Teatro Municipal conta com 1 532 lugares. “Como é que é a cultura para essa região da cidade? Esquecida”, justifica o executivo, apesar do seu futuro empreendimento ser vizinho do Sesc Belenzinho.

Parte do 1,2 bilhão de reais virá de parceiros confirmados e com



GIGANTES DA ZONA LESTE

Espaço: serão 160 000 metros quadrados de área construída

contratos já acertados, como no caso do teatro, a ser tocado pelo Grupo Opus Entretenimento, que já administra o Vibra São Paulo e os teatros Frei Caneca e Bradesco. “É um orgulho participar desse novo projeto. Essas diversas funções podem trazer tribos diferentes e melhorar o fluxo das pessoas”, afirma Carlos Konrath, presidente da Opus Entretenimento. O mesmo será feito no cinema, centro de convenções e hospital. Outros espaços, tais como as lajes corporativas e residenciais, serão colocados à venda.

A estimativa dos empreendedores é que, quando estiver pronto, em 2027, o complexo receba de 10 000 a 12 000 pessoas por dia.

O Radial III é o sexto projeto do chamado Eixo Platina, que leva esse nome por reunir seis prédios de uso misto que estão concentrados a poucos metros da Radial Leste e do corredor de ônibus que liga Itaquera ao Parque Dom Pe-



AFALIO GASPARI ARQUITETOS

dro, no centro, e a três estações de metrô, todas da Linha 3-Vermelha: Carrão, Tatuapé e Belém. “Entendemos que trazer mais espaços propícios a empresas e comércios ajudaria a trazer trabalho e condições de permanência no bairro, evitando o fluxo diário para trabalho em outros bairros, ou a saída permanente”, afirma a arquiteta Anna Dietzsch, uma das idealizadoras do Eixo Platina. Do total, dois desses prédios já foram entre-



Espigões: acima, o Platina, com 172 metros de altura; e o Figueira (à dir.), com 168 metros

FOTOS ALEXANDRE BATTI/AGU

COMO SERÁ O EMPREENDIMENTO

- 1. Residencial:** entrada será separada
- 2. Lajes corporativas:** ficarão no alto e, embaixo, o hospital
- 3. Hotel:** projeto prevê 246 quartos
- 4. Cinemas:** algumas das onze salas serão VIPs, inéditas na região
- 5. Teatro:** terá 1 560 assentos, retráteis
- 6. Varejo:** lojas com abertura para a rua
- 7. Gastronomia:** torre terá cinco pavimentos
- 8. Centro de convenções:** espaço para 6 000 pessoas

FONTE: PORTE ENGENHARIA E URBANISMO

gues: o Geon 652, em 2019, e o Crona 665. Este último é o primeiro empreendimento só de lajes corporativas, novidade para a região. Outro que deve ser entregue neste ano é o Platina 220, que será o prédio mais alto da capital, com 172 metros de altura (*leia ao lado*).

Para o consultor em política urbana Lucas Chiconi Balteiro, 28 anos, morador da região, a organização de grupos empresariais visando criar uma centralidade — tal como

acontece com as avenidas Faria Lima, Paulista e Berrini — não é um movimento novo, porém, tem se intensificado. “O que essa empresa está promovendo é uma centralidade por si só, e não está usando um instrumento urbanístico para isso, como foi no caso da (*Operação Urbana*) Águas Espraiadas, que ajudou muito a Berrini”, afirma o também mestrando pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo (FAU-USP).

Maior da cidade terá visita grátis

O Platina 220, o prédio mais alto da capital, com 172 metros, permitirá visita para que as pessoas possam desfrutar da vista. Isso será feito antes da entrega para os compradores do empreendimento, no fim de agosto, em data ainda a ser definida e divulgada nas redes sociais da construtora. “Vamos chamar o público da região para conhecer”, afirma Igor Melro, da Porte Engenharia e Urbanismo, responsável pela obra. Segundo ele, isso já foi feito em setembro de 2021, antes de a empresa entregar o Figueira Altos do Tatuapé, o maior prédio residencial da cidade de São Paulo, com 168 metros de altura, aos compradores. Na ocasião, 700 moradores da região puderam subir até o 50º andar da edificação (com unidades comercializadas a partir de 5,5 milhões de reais). No caso do Platina 220, eles poderão subir até o 46º andar, embora a altura de 172 metros seja computada do chão até o heliponto, que fica no pavimento que seria o 49º andar, onde já houve aulas de circuito e spinning. A diferença entre os dois é que o pé direito (distância do pavimento ao teto) do Platina 220 é maior do que o do Figueira. ■



Tinder do *ménage*:
aplicativo conecta
casais e solteiros

MATCH A TRÊS

Sucesso em São Paulo, aplicativo reúne casais e solteiros interessados em experiências e encontros com mais pessoas **Humberto Abdo**

Em uma lista com 100 coisas para fazer antes de morrer, ver a aurora boreal e passear de balão dividem espaço com outro item bem excitante: praticar um *ménage à trois*, o sexo a três. A ideia é do casal L. e F. (eles preferem manter o anonimato), que descobriu o aplicativo Ysos, voltado a casais e solteiros, para realizar a aventura. “Algumas pessoas nos assediam ou querem dar lições de moral, mas não fazemos nada de errado, é tudo consensual”, argumenta L. “E muitos se assustam com nossa objetividade, porque deixamos claro que não queremos romance ou ver Netflix em casa.”

O nome Ysos vem da frase *Your secret is our secret* (seu segredo é nosso segredo) e a discrição é prioridade na plataforma, criada em 2018 como uma alternativa mais segura e privada que a rede social Sexlog. “Nosso princípio é menos explícito, bem focado nos encontros a três”, diz Gustavo Ferreira, porta-voz e chefe de marketing da marca. Com 249 000 usuários na cidade de São Paulo, o público principal se concentra nos estados do Sudeste. “Pela praticidade, a maioria aca-

ba procurando mais os rapazes solteiros, porque com as mulheres o ciclo para marcar um encontro é mais demorado.” E quase todos os adeptos se interessam pelo sexo a três, mas praticantes de *suingue* também aderiram ao app, disponível nos sistemas Android e iOS. É o caso do casal D. e M. (ambos preferem manter o anonimato). “Ele gosta mais da troca de casais, eu do *ménage*, mas para suprir as necessidades fazemos os dois”, diverte-se D. “Começou com uma brincadeira quando disse que deveria existir um Tinder para casais. Antes nós já praticávamos *suingue* e conhecemos todas as casas de Moema”, diz M. “Hoje em dia virou modinha embarcar nessa, mas algumas pessoas tomam um susto, ficam com ciúme. Com um dos casais que encontramos, a moça acabou ficando paralisada, saiu de órbita, não imaginava que ficaria tão ciumenta.”

“Você vai ver corpos diferentes do seu, então é preciso estar com a cabeça boa”, acrescenta L. “Muitas pessoas têm suas fantasias próprias e nem sempre contam para o parceiro, mas essas possibilidades destravam a imaginação e potencializam o prazer do casal”, defende Gustavo. Mesmo assim, não é uma opção para todo mundo. “Se você não tem uma cumplicidade para viver esse universo liberal, é grande a chance de algo dar errado. E se o relacionamento estiver abalado, não faça, porque *suingue* não salva casamento!” ■



**Cemitério
Morumbi**

Rua: Deputado Laercio Corte, 468
Morumbi, São Paulo. CEP: 05706-290



**CONHEÇA
NOSSOS
SERVIÇOS**



**JAZIGO
PREVENTIVO**



**CERIMONIAL
DE
CREMAÇÃO**



O Cemitério do Morumbi é o cemitério mais tradicional de São Paulo. Oferecemos o melhor para você e sua família nos momentos difíceis.

**CONSULTE
NOSSOS VALORES**

(11) 3185-6742

(11) 94021-6319



Para mais informações
Escaneie para nosso website:
cemiteriomorumbi.com.br

É FOGO

Instalações antigas e falta de fiscalização e documentação deixam prédios do centro vulneráveis a incêndio Hyndara Freitas

O fogo que afetou prédios da Rua 25 de Março e adjacências no último dia 10 custou aos bombeiros mais de setenta horas de trabalho para ser apagado (e dois deles internados com queimaduras) e evidencia um problema recorrente: os incêndios em imóveis na região central. A não adoção de técnicas de prevenção de incêndio, instalações antigas que não seguem os padrões atuais de segurança e a falta de documentação e fiscalização adequadas deixam as edificações vulneráveis — o que potencialmente vai acabar em novos incêndios na área.

Não é a primeira vez que um incêndio de grandes proporções atinge a mais importante rua de comércio popular do país. Em 2018, as chamas destruíram um edifício que abrigava uma loja de tecidos. Naquele mesmo ano, o Edifício Wilton Paes de Almeida, no Largo do Paissandu, desabou após pegar fogo, uma tragédia que terminou com sete mortos e dois desaparecidos. Ocorrências menores em prédios e galpões do Brás e do Bom Retiro, por exemplo, também foram vistas nos últimos anos.

Antonio Fernando Berto, pesquisador do Instituto de Pesquisas Tecnológicas (IPT) e especialista em segurança contra incêndio, destaca que bombeiros têm por obrigação vistoriar os imóveis, mas “há um passivo muito grande para o Corpo de Bombeiros vistoriar, e a corporação é muito desfalcada no estado”. Em sua visão, “as fiscalizações não são rigorosas como deveriam” e há “falta de temor dos proprietários em algo que deveria ser obrigatório”.

A legislação sobre o tema em São Paulo é recente. Em 2015, foi criado o Código Estadual de Proteção contra Incêndios e Emergências, que deu poder de polícia aos bombeiros, autorizando os agentes a entrar nos imóveis para fiscalizar sua segurança e notificar e multar os locais em situação irregular. Mas foi apenas em 2018 que a lei foi regulamentada, especificando as regras para as vistorias e para os proprietários. Segundo dados da Secretaria de Segurança Pública, foram 2.473 incêndios no estado em edificações sujeitas à regulamentação dos Bombeiros em 2021, uma média de mais de seis incêndios por dia. De janeiro a maio de 2022, foram 852 casos nesse tipo de imóvel.

A lei prevê que qualquer edificação com mais de 750 metros quadrados de área construída ou mais de 12 metros de altura ou mais que três andares precisa ter o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB). No incêndio ocorrido na região da 25 de Março no último dia 10, nenhum dos prédios atingidos tinha a documentação. Foram nove edifícios interditados, e um deles está em processo de demolição.

“Ao construir um edifício, eu preciso do AVCB para poder ocupar a edificação. É necessário apresentar uma documentação aos bombeiros, que fazem a vistoria, e, se for aprovado o projeto de segurança, é emitido o auto. O AVCB tem validade e quando ele vence, para manter a edificação regularizada, tem de ser renovado, algo que deve ser solicitado pelo proprietário do imóvel. Mas nem sempre isso acontece”, explica o especialista.



ALEXANDRE BATTI/UGL



Prédio que pegou fogo na região da 25 de Março: demolição

No caso de prédios antigos, é comum que os responsáveis não busquem a regularização — algo que em muitos casos exige gastos com reformas nas saídas de incêndio ou na ventilação. Outro problema comum na área central é que imóveis oficialmente destinados a escritórios, por exemplo, passam a servir de depósito de produtos vendidos no comércio, guardando materiais altamente inflamáveis.

Os bombeiros fazem fiscalizações frequentes nos imóveis, mas o capitão André Elias, porta-voz da corporação, admite que seria “utópico” conseguir vistoriar todas as construções. “Por isso, existe um plano de fiscalização que prioriza determinadas edificações. Só neste ano, foram 9 387 fiscalizações (*no estado*), uma a cada trinta minutos”, diz.

A recorrência do problema é tanta que ensejou a abertura de um inquérito civil pelo Ministério Público de São Paulo para apurar as políticas públicas adotadas na prevenção de incêndios na capital. O promotor de Justiça de Habitação e Urbanismo Roberto Pimentel explica que a cada novo caso são abertas investigações específicas, mas foi necessário um procedimento mais amplo e contínuo por causa da dificuldade de acompanhar individualmente cada prédio da cidade. “Os casos pontuais, evidentemente, não deixaram de ser acompanhados, mas passaram a ser incorporados, sempre que se tem conhecimento deles, aos inquéritos civis estruturais, o que facilita e enriquece, por meio, inclusive, do planilhamento de dados, essa visão mais ampla da conjuntura em questão”, afirma o promotor. No âmbito desse inquérito, o Ministério Público questionou o Corpo de Bombeiros sobre fiscalizações feitas nos prédios da 25 de Março, o que ainda está em andamento — o que causou o fogo também continua em investigação. ■



NEGÓCIOS FELINOS

Stéfany e Amanda (a partir da esq.): sócias do gato Chico

Com ambientes instagramáveis e interativos, marca digital Cansei de Ser Gato inaugura sua primeira loja física em São Paulo Humberto Abdo

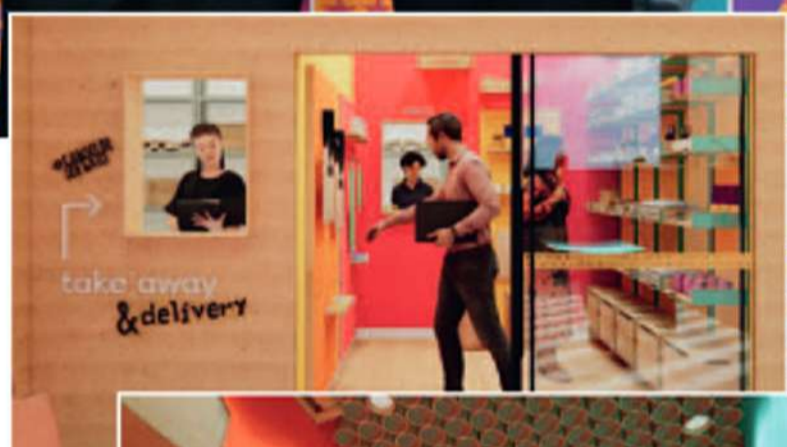
Préstes a completar dez anos de vida, a marca Cansei de Ser Gato terá pela primeira vez seu próprio endereço em São Paulo. Em frente ao Parque Augusta (e ao lado de uma unidade da Petz), o espaço, de 214 metros quadrados, vai reunir todos os itens da loja voltada para gatinhos de estimação — de camas e arranhadores a brinquedos e roupas. “Vamos sintetizar nesse local o universo digital que criamos lá em 2013”, resume Stéfany Guimarães, que comanda a empreitada com a sócia Amanda Nori.

O negócio nasceu com a chegada do Chico, o gato da dupla, que em pouco tempo conquistou a internet ao aparecer caracterizado com fantasias e imitando personalidades como Rita Lee. “Percebemos como ele era fotogênico e começamos a postar sem pretensão nenhuma. Em pouco tempo já tínhamos 20.000 seguidores e decidimos abrir a empresa e criar esse personagem do Chico”, conta Amanda.

O rosto do gato-propaganda estará espalhado por todos os cantos da loja, prevista para abrir na primeira semana de agosto e projetada com áreas instagramáveis, um cantinho para ouvir o podcast da marca e ambientes para os gatos e seus donos interagirem. “Os ‘gateiros’ não têm muito aonde ir, pois não levam o gato para passear de coleira na rua como os cachorros, então queremos unir essa comunidade na loja”, diz Stéfany. A proposta é uma evolução do projeto DMF — Dominação Mundial Felina, uma turnê que passa por estados brasileiros e reúne gatos e humanos em lojas de pets. “Na busca por conforto absoluto, os gatos querem alguém que saiba do que eles precisam e a ideia é doutrinar os humanos para servi-los da melhor forma”, explica Amanda sobre esses eventos. “Os participantes ganham um crachá para fazer parte

desse grupo, que tem benefícios exclusivos e no lançamento da loja também vai receber um brinde.”

Embora as duas comandem os negócios, a página oficial da marca não deixa dúvidas sobre quem é dono de tudo: Chico, o “ator, modelo, dançarino, escritor, *influencer*, podcaster, blogueiro, CEO e líder da dominação mundial felina”. “Ele é bem egocêntrico, por isso mesmo estará por todos os lados na loja, só não vai estar como pessoa física”, diverte-se Stéfany. “A verdade é que ele é meio anti-pático em locais públicos.” ■



Cores e lambes nas paredes: foco no gato-propaganda

“NÃO VAI Haver NENHUMA
VIOLÊNCIA NEM
DISCRIMINAÇÃO CONTRA
AS MULHERES. NÓS
VAMOS GARANTIR
TODOS OS DIREITOS
DELAS”

ZABIHULLAH MUJAHID
CABUL | 17*08*21



BREAKING NEWS

MULHERES AFEGÁS PERDEM EMPREGOS COM
CRISE ECONÔMICA E REDUÇÃO DE DIREITOS

CNN
BRASIL

CNN
BRASIL

NEM UMA LINHA ALÉM DOS FATOS.

f t in o p

OUÇA. LEIA. COMPARTILHE

VOCÊ POR DENTRO DE TUDO.



1

LEGADO PELO MUNDO

Dezessete obras de Le Corbusier declaradas como Patrimônio da Humanidade pela Unesco são expostas em painéis no Museu da Casa Brasileira **Mara Matos**

O público pode dar uma minivolta ao mundo em dezessete obras do arquiteto e urbanista franco-suíço Charles-Edouard Jeanneret-Gris (1887-1965), o Le Corbusier. Em tecidos dispostos em cavaletes no Museu da Casa Brasileira, no Jardim Paulistano, foram impressas fotografias de casas, prédios, templos religiosos e museus pensados pelo profissional, um dos mais importantes de sua área no século XX, espalhados por sete países.

A mostra, que entra em cartaz nesta sexta (22), traz apenas criações que foram declaradas em 2016 Patrimônio da Humanidade pela Unesco, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. O reconhecimento só atesta a

relevância de Le Corbusier para a arquitetura do século passado. Podem ser vistas obras como a Capela Notre-Dame, um de seus trabalhos mais significativos, que fica em Ronchamp, na França, e foi projetada em 1950 para substituir uma igreja anteriormente destruída durante a II Guerra Mundial. Também são exibidas imagens da Casa Consultório Dr. Curutchet (1949), em La Plata, Argentina, e a Casa Orla Lago Léman (1923), localizada em Corseaux, na Suíça. Da Índia, se vê o Complexo Governamental em Chandigarh, desenvolvido em 1952 como símbolo de um novo país, próspero e independente.

Le Corbusier — A Arquitetura Moderna Declarada Patrimônio da Humanidade foi



3



FOTOS: EDNA AL. EVIDEN. DIVULGAÇÃO



EDIFÍCIOS RECONHECIDOS

1. Capela Notre-Dame, em Ronchamp, França.
2. Casa Orla Lago Léman, em Corseaux, Suíça.
3. Complexo Governamental em Chandigarh, na Índia.

projetada pela Embaixada da Suíça no Brasil e pelo Consulado-Geral da Suíça em São Paulo juntamente com a Fundação Le Corbusier e a Unesco. “Eu falo de Brasília, onde moro, e aqui a identidade de Le Corbusier e do desenvolvimento de algumas de suas ideias faz parte da genética da arquitetura local. No Rio, em São Paulo também”, observa Pietro Lazzeri, embaixador

da Suíça no Brasil. “Ele é uma base fundamental para o desenvolvimento da arquitetura contemporânea.”

Museu da Casa Brasileira. Avenida Brigadeiro Faria Lima, 2705, Jardim Paulistano, ☎ 3026-3900. Ter. a dom., 10h/18h (sex. até 22h). R\$ 20,00 (grátis às sextas). Até 25/9. mcb.org.br ■



R\$ 40,17
Caderno Round 6.
Amazon, amazon.com.br



R\$ 103,99
Caderno Inteligente.
Amazon, amazon.com.br



R\$ 18,90
Caderno de alfabetização.
Amazon, amazon.com.br

AS BOAS COMPRAS

Hora de voltar

Material escolar para encerrar as férias e começar bem o novo período letivo

R\$ 79,90
Garrafa térmica.
Renner, lojasrenner.com.br

R\$ 21,99
Lapiseira.
Submarino, submarino.com.br



R\$ 6,29
Borracha.
Submarino, submarino.com.br



R\$ 35,90
Marmita. Amazon, amazon.com.br



R\$ 49,99
Estojo Minions.
Amazon, amazon.com.br





R\$ 17,55
 Agenda LOL. Americanas,
americanas.com.br

R\$ 899,00
 Mochila Kipling Seoul.
 Allbags, allbags.com.br



R\$ 259,99
 Mochila Let's Go.
 Le Postiche, lepostiche.com.br



R\$ 13,64
 Tesoura
 sem pontas.
 Amazon,
amazon.com.br

Compre aqui



R\$ 299,90
 Mochila com rodinhas.
 Sestini, sestini.com.br



R\$ 21,90
 Kit de
 marca-textos.
 Americanas,
americanas.com.br

R\$ 16,00
 Kit de canetas
 coloridas.
 Amazon,
amazon.com.br



RESTAURANTES

Arnaldo Lorençato | alorençato@abril.com.br



FOTOS LUCIA SKOWRONSKI



Atmosfera de informalidade: Mauro Ferrari trabalha em uma cozinha aberta

Cantina nada italiana

☆☆☆ O **Cozinha dos Ferrari** é um daqueles restaurantes de bairro à moda antiga e, não importa em que região você está, vale ir até lá conhecer. Seu pequeno salão, totalmente aberto para a rua e montado em uma garagem onde também funciona o bufê da família, tem um toque de improviso com mesas e cadeiras diferentes, como que adquiridas em um bazar ou presenteadas por amigos. No mesmo estilo das tradicionais casas que estão desaparecendo da cidade, essa trattoria espalha camisetas e bandeiras de times em varais no teto. Embora digam que fazem uma cozinha napolitana, os Ferrari passam longe, muito longe disso quando o assunto é culinária. O cardápio rotativo tem validade de quinta a domingo, dias em que o restaurante está aberto. No cenário da cozinha ervidrada ao fundo, Mauro Ferrari trabalha com os ingre-

dientes que tem à mão naquela semana. Pode ser um putanesca de polvo com riccioli, como no dia em que foram feitas as fotos para esta crítica, mas que não está no menu desta semana. "A gente faz clássicos italianos e brasileiros. Demora pelo menos um mês para um dos quarenta pratos voltar ao cardápio. Decido as receitas no domingo à noite", conta o chef. Na minha visita, empolgaram o trio de croquete de bochecha de porco banhado por molho verde, o canelone de ricota ao molho de tomate com polpetta e focaccia e o risoto cacio e pepe com pancetta crocante. Também escalei as únicas opções fixas. Sim, elas existem e são só três: a burrata com compota de tomate, escabeche de abobrinha e pasta de alho no azeite (R\$ 60,00 para dois) e as sobremesas torta de chocolate meio amargo na companhia de compota de damasco com laranja

(R\$ 24,00) e compota de abóbora com nata e raspas de laranja (R\$ 22,00). Quem pintar no Cozinha dos Ferrari nesta semana encontra a moqueca de polvo com camarão (R\$ 68,00), o stinco de porco com creme de abóbora, farinha de rosca e folhas variadas (R\$ 62,00) e o bife à parmigiana com batata e folhas verdes (R\$ 68,00). Existe uma receita que Mauro jura que nunca mais repetirá: a feijoada, que fez só duas vezes. "Ela domina 80% dos pedidos. Ninguém quer saber dos outros pratos nesse dia", afirma. O atendimento simpatia no salão cabe a Maira, irmã do cozinheiro, e à mulher dele, Daniela. Se tiver sorte, vai encontrar a matriarca dos Ferrari, dona Maria, que ser tornou uma atração no salão e no Instagram do restaurante. *Rua Tobias Barreto, 1467, Mooca, ☎ 98724-8384 (30 lugares). 12h/17h (sáb. e dom. até 18h; fecha seg. a qua.) @ (R\$ 60,00). 📞 📍 📱 📷 @cozinhadosferrari. Aberto em 2021. \$\$*



SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTA EDIÇÃO

Faixas de preço por pessoa
Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço

\$	até R\$ 150,00
\$\$	R\$ 151,00 a 225,00
\$\$\$	R\$ 226,00 a 395,00
\$\$\$\$	a partir de R\$ 396,00

Cotações

🌟	Péssimo
🌟🌟	Fraco
🌟🌟🌟	Regular
🌟🌟🌟🌟	Bom
🌟🌟🌟🌟🌟	Ótimo
🌟🌟🌟🌟🌟🌟	Excelente

Serviço

- 📱 WhatsApp
- 📞 Rolha
- ♿ Acessibilidade
- 🚚 Delivery
- 📄 Retiradas
- 📷 Instagram

ACOMPANHE O CRÍTICO

📧 Arnaldo Lorençato
🐦 [alorençato](https://twitter.com/alorençato)
📷 [alorençato](https://www.instagram.com/alorençato)

Se sair de casa, use máscara de qualidade, higienize as mãos, prefira ambientes arejados e evite aglomerações

CAFÉ COM CARDÁPIO

Nome forte quando o assunto é café, a italiana **Illy**, criada em 1933 por Francesco Illy (1892-1956) e revolucionada pelo visionário Ernesto Illy (1925-2008), filho do fundador e uma das primeiras pessoas no mundo a valorizar a qualidade dos grãos, acaba de virar restaurante nos Jardins — funcio-

na junto à loja de produtos da marca. É a primeira investida da empresa no segmento não só no Brasil, mas na América Latina. Repete na capital o mesmo menu desenvolvido na Itália e disponível nas 260 cafeterias espalhadas por outros países. Entre as receitas executadas sob a supervisão



Illy: formato de restaurante com menu desenvolvido na matriz

VICTÓRIA PÉRES/ILLY/ILYCAFFÈ

de José Cordeiro Cavalcanti estão sanduíches, risotos e massas — o espaguete ao pesto sai a R\$ 35,00. Illymisu, versão do tiramisu (R\$ 15,00), é

uma das promessas para a sobremesa. A conferir. *Rua Haddock Lobo, 1497, Jardim Paulista, ☎ 3063-4004. 📍 illy.com.*

MAIORIDADE CELEBRADA

Há quase duas décadas, Juscelino Pereira tomou uma decisão que mudaria sua vida por completo. De gerente do Gero, casa concorrida do grupo Fasano, seria dono do próprio negócio. Foi assim que nasceu o **Piselli**, dezoito anos atrás, aberto no dia 31 de julho, com quatro sócios. Para celebrar a maioridade da casa, o empresário que também tem outros restaurantes na cidade, como uma filial do Piselli no centro e o Piselli Sud, no Shopping Iguatemi, lança um rótulo próprio de azeite produzido no interior de São Paulo. Também oferecerá uma taça de espumante para todos os clientes que almoçarem ou jantarem na casa no dia 31. *Rua Padre João Manuel, 1253, Jardim Paulista, ☎ 3081-6043. 📍 piselli.com.br. \$\$\$*



FERNANDO MORAES

Pereira: comemoração com espumante

Adeus aos pescados

Dedicado a um cardápio de pescados, o **Naia** (*Rua Doutor Melo Alves, 767, Jardim Paulista*) encerrou o funcionamento no último dia 2. “Paramos o projeto neste momento para reforma e mudança da marca”, explica o sócio e chef Tuca Mezzomo, à frente do Charco, também na região dos Jardins. O cozinheiro ainda explica que o fechamento não é o fim desse restaurante. “O ponto ainda é nosso, e a marca também, então temos outros planos para essas duas coisas”, adianta. No endereço fechado neste momento deve nascer outro tipo de negócio culinário, e a marca talvez possa retornar em um novo local.

DESPEDIDA DE UMA VEGANA

Uma das maiores defensoras do veganismo no Brasil, a chef **Alana Rox** deixou a sociedade no **Purana**, endereço do qual é cofundadora e que foi escolhido o número 1 do guia COMER & BEBER em 2019 pela qualidade dos pratos feitos sem quaisquer produtos de origem animal. “Minha missão foi cumprida. O restaurante segue com Thiago de Carvalho e Marcelle Martins, meus sócios desde o início e donos do espaço aFlora, onde está o Purana. Ainda não posso contar o que vou fazer nos próximos seis meses, depois de umas férias de duas semanas”, diz, em tom de mistério. Mas ela garante que não vai se desligar da gastronomia. Marcelle e o marido Thiago continuam com a casa, que é um sucesso. “O menu segue sem alterações, mas o Purana passará por um fortalecimento no posicionamento medicinal”, diz Marcelle. *Rua Cônego Eugênio Leite, 840, Pinheiros, ☎ 95225-8606. 📍 @purana.co.*

HELENA VAZZA

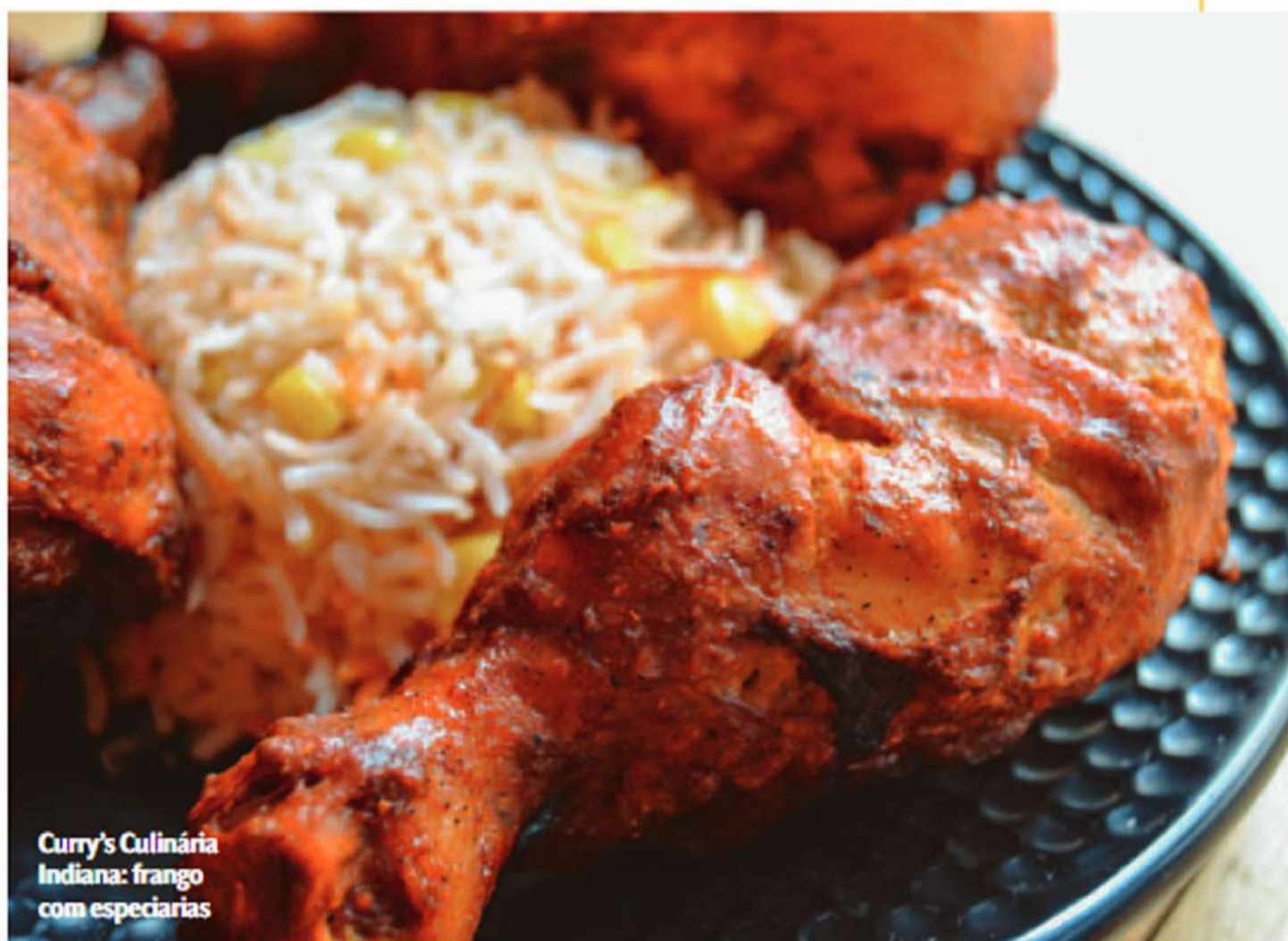
Alana: mistério sobre próximos passos

> **VARIADO**

No variado **Animus**, a chef Giovanna Grossi prepara um menu infantil (R\$ 50,00) com entrada, prato principal e sobremesa. Para começar, há chips de batata ou salada de tomate. Depois, as opções disponíveis são frango empanado, carne de panela ou abobrinha grelhada, acompanhados de arroz ou massa. Para finalizar, doce do dia ou fruta da estação. *Rua Vupabussu, 347, Pinheiros, ☎ 2371-7981. animusrestaurante.com. \$*

> **INDIANO**

A cozinheira Kanchana Kanojia tem a parceria do colega de fogão Shobhan Singh no pequeno **Curry's Culinária Indiana**. Feito especialmente para as crianças, o tandoori chicken (R\$ 40,00) é a coxa de frango temperada com especiarias e preparada na grelha. É acompanhada de arroz basmati com milho, ervilha ou vagem mais saladinha. *Rua Tomás Gonzaga, 45C, Liber-*



Curry's Culinária Indiana: frango com especiarias

TANMAY KANOJIA/DEVULGAÇÃO

Menus infantis > pratos especiais para os pequenos

dade, ☎ Japão-Liberdade, ☎ 3132-0111. 📍 📱 @currysculinariaindiana. \$

> **VEGANO**

O **Green Kitchen** é dedicado a uma culinária sem ingredientes de origem animal. Para pequenos de até 12 anos, o endereço apresenta o combinado (R\$ 26,00), hambúrguer smash de 50 gramas feito de proteína de ervilha com queijo cremoso e pickles de pepino no brioche. Vem na companhia de batata frita. *Avenida Vieira de Carvalho, 99 (Selina Aurora), centro, ☎ República, ☎ 95064-0702. 📱 📍 🗺 greenkitchenbrasil.com.br. \$*

> **JAPONÊS**

Restaurante irmão do japonês Kitchin, o **Su** fica dentro do Shopping Pátio Higienópolis. Oferece o combinado kids (R\$ 72,00), que inclui cinco fatias de sashimi de salmão, quatro sushis do mesmo peixe (dois deles, selados), dois jyo de salmão crispy, dois sushis de atum e um temaki de salmão. Triste é não ser possível pedir que as peças sejam feitas com outros pescados. *Shopping Pátio Higienópolis, ☎ 3823-2950 e 3823-2951. 📱 📍 surestaurante.com.br. \$\$*



Animus: carne de panela com arroz

TANMAY KANOJIA/DEVULGAÇÃO

Comecei a beber vinhos na primeira juventude, com os tintos suaves, de garraão. Passei pelos espumantes moscatéis, pelos alemães meio-doces, até, vários anos depois, chegar aos tintos secos. Esse é um caminho comum, segundo pesquisa relatada pelo master of wine Tim Hann em seu livro *Why You Like the Wines You Like* (Por que você gosta dos vinhos que você gosta, em tradução livre). Em geral, jovens, mulheres e bebedores menos assíduos preferem a doçura e evitam o amargor. Principalmente para quem está começando a experimentar a bebida, as principais rejeições são justamente o traço amargo dado pelos taninos e a acidez dos tintos. Ambos conferem certa aspereza à bebida e são amenizados pelo álcool e, principalmente, pelo açúcar. Curiosamente, quanto mais experiente e envolvido é o consumidor, mais ele vai apreciar exatamente os taninos e a acidez. As opções com uma certa doçura são, então, uma porta aberta para quem se inicia no

NÃO TÃO SECO ASSIM

mundo de Baco. Hospitalidade, palavra em voga quando se fala em atendimento a clientes, se traduz nesse mundo em justamente ajudar as pessoas a achar rótulos de que gostam sem julgá-las, oferecendo meios para que cada um descubra seu gosto e o desenvolva. É importante ressaltar que a percepção do amargor e da doçura variam muito. O número de bulbos gustativos em nossa cavidade bucal vai de 500 a 11 000, conforme o indivíduo, com grande variação de tipo de receptores. Pode-se ter maior sensibilidade ao amargo, mas não ao sal, por exemplo. Uvas muito maduras, que concentraram muita frutose e

glicose, se transformam em álcool durante a fermentação, restando o que chamamos de açúcar residual. Também é permitida a adição de açúcares ao vinho pronto. Pela legislação brasileira, os do tipo fino podem receber até 80 gramas do ingrediente. O teor de açúcar é expresso em gramas de glicose por litro pela norma de 2019 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). Os vinhos finos classificam-se como seco (até 4 gramas), demi-sec (ou meio-seco, de 4 gramas a 25 gramas), suave ou doce (superior a 25 gramas). Muitos produtores contestam que a faixa dos meio-secos — da qual você confere alguns exemplares abaixo — é demasiada ampla, já que um vinho com, por exemplo, 5 gramas de glicose pode ser seco se sua acidez e taninos forem mais altos.

Compre aqui



1. MRS Q CABERNET SAUVIGNON. Da Quarisa Wines, elaborado com cabernet sauvignon da região de Coonawarra, na Austrália, uma das melhores do mundo para essa casta. Amadurece de zesseis meses em barricas francesas e americanas novas e usadas, com cerca de 4 gramas de açúcar por litro, no limite entre seco e meio-seco. R\$ 117,53, na Wine.

2. APOTHIC CABERNET SAUVIGNON. Da vinícola Apothic, pertencente ao gigante grupo Gallo, na Califórnia (EUA), é elaborado com 100% cabernet sauvignon, com passagem por carvalho.

Virou febre nos EUA por sua doçura de cerca de 11 gramas de açúcar. R\$ 141,06, na Wine.



3. TERRE DI SAVA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP. A região da Puglia, na Itália, é



bastante quente e seca, a ponto de sua casta principal, a primitivo, concentrar tanta doçura que seus vinhos resultam muito alcoólicos (por vezes, passando de 15%), com acidez baixa e açúcar residual alto. R\$ 189,90, na Evino.

4. PORTADA WINEMAKER'S SELECTION. Elaborado com diversas castas (tinta roriz, alicante bouschet, cabernet sauvignon, caladoc, castelão, pinot noir, touriga nacional) pelo respeitado enólogo José Neiva. Um tinto superpremiado que agrada bastante. Contém nada menos que 20 gramas de açúcar por litro. R\$ 99,90, na Evino.

BARES

Saulo Yassuda



O salão com pinturas do artista Cabelo no teto: espaço para tomar o rabo de galo com goiaba



FOTOS: CLAYTON VIEIRA

Pé-sujo ressignificado

☆☆☆ O bar do hotel de luxo Rosewood São Paulo, o **Rabo Di Galo**, é um copo sempre cheio: vive concorrido e não aceita reservas. Mesmo quem chega antes de a casa abrir — o que acontece às 18h — tem grandes chances de ter de aguardar mais de uma hora por uma mesa. Enquanto espera, boa parte do público, que gosta de usar vestido e salto alto (elas) e camisa de botão (eles), curte se fotografar no lobby — os ambientes têm a direção artística do designer francês Philippe Starck. Vale prestar atenção aos avisos e ligações das recepcionistas, para saber se sua vez chegou. E não hesite em verificar, de vez em quando, o andamento da fila — pode acontecer de uma delas, nem sempre muito cordial, se esquecer de checar se há um assento disponível. Passado o perrengue chique, é hora de ser conduzido ao salão de pouca iluminação, mesas baixas e teto escuro e curvo, pintado com ondas em amarelo e vermelho, tal qual

cobra-coral, pelo artista visual Cabelo. Um monitor nos fundos exibe imagens de chamas flamejantes, que faz as vezes de lareira, e, no maior estilo quarto de adolescente, instrumentos musicais, alguns deles indígenas, estão cuidadosamente espalhados pelo espaço. A música, aliás, é um elemento sempre presente — conjuntos de jazz e brasilidades costumam tocar ali, em detrimento dos papos mais intimistas. Ainda que muitos grupos e casais prefiram tomar um vinho, sobretudo nas noites frias, a atração principal é a lista de drinques da bartender Ana Paula Ulrich, que conta com o auxílio de uma equipe muito afiada e matéria-prima de primeira. A carta tem preços altos, que começam em R\$ 55,00, e mescla clássicos e autorais. O coquetel de pé-sujo que batiza o bar, feito tradicionalmente de pinga, vermute tinto e/ou Cynar, é ressignificado em duas requintadas recriações: de cachaça ao jequitibá-rosa, rum, vermute

tinto, Fernet Branca e bitter aromático (R\$ 75,00), mais encorpada, e do destilado envelhecido em jaqueira, vermute seco com goiabas branca e vermelha, vinho sauternes e bitter aromático (R\$ 75,00), com um atraente fundinho da fruta, servida junto de gelatina de cachaça. Outro destaque líquido se chama missa da meia-noite (R\$ 75,00), mistura de uísque escocês com infusão a frio de manteiga, cachaça, Campari e xarope avinagrado de abacaxi. É perfumado com um spray de uísque defumado, tem um agradável dulçor e alguma complexidade, servido com ovinhos de codorna. O siskando (R\$ 75,00), de uísque single malte com jerez fino condimentado e água tônica, precisa de ajustes. Intenso e açucarado, merecia um pouquinho mais de sutileza. O cardápio mastigável, que era quase todo de frango, está em mutação. A versão à passarinho provada na visita saiu do menu. Para comer, restaram croquetas de camarão (R\$ 74,00, quatro unidades). *Rua Itapeva, 435 (Rosewood São Paulo), Bela Vista, ☎ 3797-0500 (36 lugares). 18h/1h. 📍 (R\$ 200,00) & rosewoodhotels.com. Aberto em 2022.*

DE RESTAURANTE A WINE BAR

Chef do asiático Dasian, no Itaim Bibi, Flávio Miyamura se prepara para abrir um negócio em paralelo. No próximo dia 3, reativa a marca **Miya**, que entre 2012 e 2017 foi o nome de seu restaurante autoral em Pinheiros. Agora no formato wine bar, o estabelecimento vai dividir o imóvel com a loja da Grand Cru do mesmo bairro, assim como era o Extásia, que o cozinheiro tocou entre 2018 e 2020 na Vila

Nova Conceição com os mesmos sócios. Os vinhos da importadora, cerca de oitenta em taça, vão fazer companhia a aperitivos. “Teremos a possibilidade de pedir pratos em tamanhos menores, para harmonizar”, promete o chef, que vai resgatar clássicos como a tostada de milho, maionese de wassabi, atum marinado e algas. *Rua Padre Carvalho, 55, Pinheiros, ☎ 91624-3540. 📱 @miyawinebar.*



Miyamura: reativação de marca

DAVILIO GRACCHETTO/VALAÇÃO

COMIDINHAS

Fernanda Campos Almeida



Homus chich barak e tradicional: pedidas do Oriente Médio



Ode ao grão-de-bico

☆☆☆ Quase tudo de grão-de-bico. Assim é o cardápio do **Make Hommus. Not War**, restaurante expresso do chef Fred Caffarena e da esposa dele, a jornalista Talita Silveira. A marca nasceu em 2020, primeiramente como delivery, dentro de outro estabelecimento da dupla, o Firin Salonu (a casa deve reabrir em 2023, em um novo imóvel) — e acabou tomando conta do espaço todo. Foi apenas em maio deste ano, porém, que o negócio mudou de endereço e ganhou um ponto oficial, em Pinheiros, num sobrado antigo na Rua Oscar Freire. No térreo, fica a cozinha aberta e um balcão com seis banquetas. O piso de cima, simples, mas confortável, comporta mais seis mesas. A estrela do menu é o homus, pasta de grão-de-bico que aparece em diferentes

culinárias do Oriente Médio. Muito cremosa, a receita de Caffarena junta influências de distintas cozinhas daquela região e é caprichada no tahine, a pasta de gergelim feita ali mesmo. Leva ainda limão, alho assado, cominho e azeite. A versão básica (R\$ 24,00) costuma vir salpicada da leguminosa protagonista, frita e crocante, que dá uma graça na textura. Há, também, opções bem incrementadas, como a chich barak (R\$ 39,00), com minicapeletes recheados de um tiquinho de carne bovina mais meio quibe frito, tudo imerso em molho de iogurte. Os fãs de quibe podem pedi-lo também de entrada. São duas unidades grandes e de casquinha crocante, recheadas de carne moída refogada e — adivinhe só — com mais homus no prato, molho de toma-

te, sementes de girassol e ciboulette. Custa R\$ 30,00. Para acompanhar, esqueça o pão pita. Quem tem vez ali é o iraniano barbari, de massa fofa, cobrado à parte (R\$ 12,00). Os sócios prometem outras opções de panificação até setembro, com a estreia da Firin Bakery, padaria que está sendo construída num cômodo nos fundos do salão. A única sobremesa disponível, o muhallebi (R\$ 11,00), versão turca do manjar malabie, é servido num vidrinho com compota de frutas vermelhas ou frutas amarelas (damasco, manga, laranja, maracujá e limão-siciliano). *Rua Oscar Freire, 2270, Pinheiros, Sumaré, 3864-8295 (25 lugares). 12h/15 e 18h/22h (sáb. 12h/16h e 18h30/22h; dom. só almoço até 16h).* makehommus.com.br. Aberto em 2022.

COMIDA DE RUA

Hambúrguer no pão feito de lámen da Vinil Burger (R\$ 32,00) e choripollo (sanduíche do molusco na chapa, chimichurri e aioli na baguete; R\$ 49,00) da Notorious Fish estão entre as comidinhas que serão vendidas nas barracas da segunda edição do **Smorgasburg Brasil**, festival de comida de rua importado de Nova York.

Acontece neste sábado (23) e domingo (24) no obelisco do Parque Ibirapuera, com 100 participantes. Anima o público uma programação musical ao vivo. A entrada é gratuita, mas é necessário reservar os ingressos pelo site Sympla. *Obelisco do Parque Ibirapuera. Sáb. (23) e dom. (24), 11h30/19h30. Entrada grátis. symppla.com.br.*



MARCOS CREDE/DIVULGAÇÃO

NA NETFLIX

NETFLIX/DMULGAÇÃO



PARECE FICÇÃO, MAS É REALIDADE

Rezar e Obedecer: documentário de quatro episódios na Netflix

☆☆☆ A Netflix possui diversos documentários interessantes em seu catálogo. Entre eles está **Rezar e Obedecer**, mas é preciso dizer que a obra conta uma história nada agradável. No entanto, a curiosidade diante do que é narrado pode fazer com que o espectador maratone os quatro episódios rapidamente. A diretora Rachel Dretzin apresenta o caso envolvendo Warren Jeffs, filho de Rulon Jeff (que era conhecido como profeta na Igreja Fundamentalista de Jesus Cristo dos Santos dos Últimos Dias). Tudo aconteceu no Texas, em um rancho onde vivia uma grande seita. As bizarrices começa-

vam logo pelas regras de poligamia em prol da religião: Warren, por exemplo, se casou com 78 mulheres, 24 delas menores de idade, enquanto o pai chegou a se casar com Rebecca Musser quando tinha 85 anos e ela apenas 19. Rebecca e todas as mulheres envolvidas nessa "rede" de esposas e filhas eram obrigadas a se casar com quem o tal profeta ordenasse. Engravidar, obviamente, também fazia parte do plano. Quando Rulon faleceu, Warren se autointitulou profeta e logo começou a tomar conta dos negócios do pai, mas as consequências foram graves — tanto para ele como para as vítimas.

O documentário se aprofunda na operação policial feita no rancho em 2008 e também no que aconteceu anos antes de as evidências de abusos sexuais e psicológicos se tornarem públicas. Os moradores viviam sem televisão nem outros aparatos tecnológicos e não tinham a menor ideia de como era a vida "lá fora". Entre as entrevistadas, está a própria Rebecca, que detalha os momentos perturbadores que viveu até abandonar a organização. Os depoimentos são chocantes, envolvem estupro, e mostram até onde as pessoas podem ir em nome da fé, sem ter a capacidade de discernir o que é acolhimento do que é agressão.

História de suspense, vilão de horror

☆☆☆ Ótimo suspense com poucos, mas bons, sustos, **O Telefone Preto** estreou nos cinemas nesta quinta-feira (21). Baseado em conto do escritor americano Joe Hill, filho do autor mais influente do gênero na atualidade, Stephen King (*O Iluminado*), o mote da ficção é uma série de desaparecimentos de crianças em Denver, nos Estados Unidos, em 1978. Com boas atuações dos protagonistas infantis, Finney Shaw (Mason Thames), uma das vítimas, e sua irmã mais nova, Gwen (Madeleine McGraw), o enredo con-

segue prender o espectador com desdobramentos que fogem dos clichês do terror, acompanhando as buscas pelos desaparecidos e as tentativas de Finney de fugir do criminoso em ação, chamado de Sequestrador. A atuação assustadora de Ethan Hawke (*Boyhood*) como o assassino é um dos pontos fortes da trama, que tem direção assinada por Scott Derrickson (*Doutor Estranho*), marcando seu retorno em grande estilo ao gênero do thriller após passar pelo universo cinematográfico da Marvel.



Atuação marcante:
Ethan Hawke assusta
como o Sequestrador

UNIVERSAL STUDIOS/DIVULGAÇÃO

Cena do longa: contado de trás para a frente



RECORTE DA PANDEMIA

VITRINE FILMES/DIVULGAÇÃO

VIDA ÀS AVESSAS

☆☆☆ O cotidiano na pandemia é contado de trás para a frente em **Diários de Otsoga** (tente ler “otsoga” ao contrário), em cartaz nos cinemas. Gravado de maneira cronológica durante o primeiro *lockdown* em Portugal, o longa lusitano dirigido por Miguel Gomes (*Aquele Querido Mês de Agosto*) e Maureen Fazendeiro foi montado na forma de um diário de 22 dias às avessas — cada episódio explica o anterior. Trata-se de um recorte na vida pandêmica de Crista, Carloto e João (Crista Alfaiate, Carloto Cotta e João Nunes Monteiro), em isolamento numa quinta, ou sítio, construindo um borboletário. Estamos no verão europeu, tudo parece solar e uma atmosfera de ócio predomina. Pouco a pouco, descobrimos que, na verdade, o trio é composto de atores a gravar algo ali, e vamos conhecendo também a equipe confinada com eles na propriedade (alguns usam máscara). Em muitos momentos, a obra adquire jeitão de documentário observativo e, como mosquinhas, acompanhamos a discussão sobre o intérprete que “furou” a quarentena antes da cena de beijo e as indagações do elenco com o diretor a respeito da obra. Isso não significa, porém, que o filme faça a linha “é tudo verdade”, típica do *cinéma vérité*. Pelo contrário, real e ficção se confundem. Entremeados de silêncios, o trabalho ganha pontos ao mostrar o prosaico — o banho no cão, o corte das batatas, a limpeza da piscina, a janela a bater — e extrair alguma poesia do banal, em uma fase da vida — o início da pandemia — que a gente nem gosta muito de recordar. **(Saulo Yassuda)**

NA SALA DE CINEMA

Pausa não planejada

A dezoito minutos de o filme acabar, a tela trava. Não em uma cena qualquer. Era um momento intenso, de reencontro de amantes. (Sem mais detalhes, para evitar spoiler.) Esse anticlímax rolou no domingo (17) no Espaço Itaú — Augusta Anexo (que, infelizmente, fechará até o ano que vem), na sessão das 21h30 do adorável *A Pior Pessoa do Mundo*, do norueguês Joachim Trier. A comédia dramática sobre as incertezas de Julie (Renate Reinsve), que tem se mantido firme em cartaz desde março, me entreteve tanto que pensei que a tela congelada na cara do ator fosse estratégia do diretor. Mas não. Foi falha técnica mesmo. As luzes se acenderam e o burburinho começou. Deu até tempo de ver o feed do Instagram e passar no toalete. Felizmente, uns quinze minutos depois, a imagem retornou normalmente. A assessoria de imprensa do cinema explica que uma oscilação de energia fez o projetor pausar. **(SY)**

PARA A FAMÍLIA

Dos palcos para o cinema

Pluft, o Fantasma é a primeira adaptação cinematográfica da peça homônima da dramaturga Maria Clara Machado (1921-2001) e acaba de chegar aos cinemas. Desde 1955, quando foi encenado pela primeira vez, na escola de teatro O Tablado, que ela mesma fundou no Rio de Janeiro anos antes, o clássico infantil sobre a amizade entre uma menina, Maribel, e um fantasma que tem medo de gente, Pluft (vividos no longa por Lola Belli e Nicolas Cruz), já foi montado várias vezes em cidades do Brasil e em outros países, e virou até livro. A demora para o lançamento do filme vem, justamente, das exigências necessárias da sobrinha e detentora dos direitos autorais das obras de Maria Clara, Cacá Mourthé. A atriz, que já viveu quase todos os personagens da

trama no teatro, assina o roteiro com José Lavigne, outro parceiro que trabalhou com a dramaturga durante vários anos — e vive, no longa, o Tio Gerúndio, tio fantasma de Pluft. A solução encontrada pela diretora Rosane Svartman para levar a magia do espetáculo às telonas foi utilizar uma piscina de 7 metros de profundidade para as cenas com os seres sobrenaturais. As filmagens subaquáticas possibilitaram uma fluidez mais crível e mágica dos personagens fantasmas sem que houvesse uso de computação pesada. Feito em 3D, o filme também se destaca por contar com pessoal e equipamentos 100% brasileiros. A história sobre amizade e amadurecimento ainda traz nomes como Fabiula Nascimento, Juliana Cazarré e Arthur Aguiar.



Nicolas Cruz e Lola Belli: superar os próprios medos

DIVULGAÇÃO

Para esclarecer suas dúvidas e despertar sua curiosidade.

SUPER

▶ RESPONDE

Para assistir agora, aponte a câmera do seu celular para o código abaixo.



Toda segunda-feira, um vídeo novo com os conteúdos mais interessantes de um jeito que só a **SUPER** sabe explicar. Assista no **Youtube** ou em abr.ai/superresponde

SUPER
INTERESSANTE

ENXERGUE ALÉM DO ÓBVIO

Show de pets

Turma da Mônica em... A Liga dos Pets é o primeiro espetáculo a apresentar os bichinhos principais dos gibis de uma vez só. A peça musical tem outro ponto inédito: os animais, na forma de bonecos manipulados, cantam ao vivo. No Bairro do Limoeiro, Mônica, Cebolinha, Magali, Cascão, Franjinha e Milena brincam com os cães Monicão, Floquinho e Bidu, o gatinho Mingau e o porquinho Chovinista. Franjinha, então, conta sobre sua nova invenção, a Super Máquina de Desejos, que tem o poder de realizar um pedido de quem a aciona. Enquanto a turminha se diverte, a gata Mostarda, que foi maltratada e abandonada a vida toda, observa os personagens. Cheia de ciúme, ela liga a máquina e faz todos os donos de pets do mundo sumirem. Os bichos, então, partem em busca da Pedra Estelar, único antídoto que pode reverter a ação da traquitana. Livre. (60min). *Teatro Opus Frei Caneca*. Shopping Frei Caneca, ☎ 3472-2230. & Qui. e sex., 15h. Sáb. e dom., 11h e 15h. R\$ 75,00 a R\$ 120,00. Até 7/8. teatroopusfreicaneca.com.br.



A turminha e seus animaizinhos: música ao vivo



Trupe canina: fuga do pet shop

Por falar em bichinhos...

Outro espetáculo sobre os melhores amigos dos humanos, mais especificamente os caninos, está em cartaz no Teatro MorumbiShopping. **Mundo Cão**, de Willians Mezzacapa e Pedro Garrafa, traz sete cachorros deixados em um hotel para bichos na véspera do Ano-Novo. Durante a noite, os fogos de artifício assustam o grupo, e os cães decidem partir para um lugar mais silencioso. A travessia para fora do pet shop acaba se transformando em uma jornada divertida e desafiadora. Livre. (60min). *Teatro MorumbiShopping*. MorumbiShopping, ☎ 5183-2800. & Sáb. e dom., 15h. R\$ 40,00. Até 28/8. teatromorumbishopping.com.br.

RONALDO GUTIERREZ/DIVULGAÇÃO



MAURICIO DE SOUSA PRODUÇÕES AO VIVO/DIVULGAÇÃO



Jockey Club: passeio inédito de trenzinho até as cocheiras

DIVERSÃO NO JOCKEY

O **Família no Parque**, conhecido pelas estadias no Parque Villa-Lobos, está no Jockey Club durante os próximos fins de semana de julho. Pode ser um convite para encerrar as férias com muita diversão. Junto aos brinquedos tradicionais, como o bungee trampolim, onde dá para fazer manobras no ar, a atividade inédita é um passeio de trenzinho até as cocheiras dos cavalos. Os pequenos, acompanhados pelos responsáveis, poderão ainda fazer uma visita ao Bar nas Alturas, suspenso por um guindaste a 35 metros do chão, e se refrescar com drinks sem álcool (para os papais e mamães, há opções convencionais também). A entrada é gratuita, e cada atração tem seu preço. Livre. *Jockey Club São Paulo. Avenida Lineu de Paula Machado, 1263, Cidade Jardim, ☎ 2161-8300. & Sáb. (23 e 30) e dom. (24 e 31), 10h/18h. Atrações a partir de R\$ 8,00. Bar nas Alturas, R\$ 50,00 (com direito a um drink).* familiarparque.com.br.

PALHAÇARIA É COISA SÉRIA



Priscyla, Nascimento e Scaldelai: entregadores de aplicativo

O **C.O.R.R.E.**, peça da Cia. Palhadião, faz apresentações em várias localidades da Zona Leste neste mês. Neste domingo, acontece na Praça Osvaldo Luís da Silveira, no Parque São Rafael. Os atores Priscyla Kariny, Rogério Nascimento e Kauan Scaldelai dão vida a entregadores de aplicativo que vivem “no corre” pela cidade. Em vez de motos, se locomovem com patins, patinete, uma pequena bicicleta e até perna de pau. Exaustos, discutem sua situação e planejam um levante. Palhaçaria, malabares, mágica e acrobacias mais uma trilha sonora variada têm chances de divertir pais e filhos. A direção é de Renato Ribeiro. Livre. (50min). *Praça Osvaldo Luís da Silveira, ☎ 97983-4902. & Dom. (24), 15h. Grátis.* [@ciapalhadioao](https://www.instagram.com/ciapalhadioao).

ROGÉRIO NASCIMENTO/DIVULGAÇÃO

NOS PALCOS E NAS TELAS

> **As Três Irmãs**, obra do dramaturgo russo Anton Tchekhov (1860-1904), e **A Semente da Romã**, texto inédito de Luís Alberto de Abreu, são encenadas simultaneamente no palco do Sesc Pompeia. O espaço projetado por Lina Bo Bardi tem duas plateias e, por isso, os espetáculos devem ser vistos separadamente. Na primeira peça, a veterana Walderez de Barros, com quase sessenta anos de carreira entre TV e as artes cênicas, vive Anfisa, funcionária da casa onde mora o trio de irmãs Olga, Masha e Irina (Ondina Clais, Miriam Rinaldi e Lucia Bronstein). A trama gira em torno da família e do anseio das três mulheres de viajar para Moscou, onde viveram na infância. Na segunda, vemos um grupo de atores prestes a entrar em cena no espetáculo vizinho, no último dia da temporada, enquanto discutem o papel do intérprete e a situação atual da arte e dos profissionais do teatro no país. Aqui, Walderez é Ariela, atriz experiente que faz papéis coadjuvantes para continuar a trabalhar. O projeto da Cia. da Memória, previsto inicialmente para estreiar em abril de 2020, teve de ser adiado por causa da pandemia e passou por outro infortúnio: a morte de Sérgio Mamberti, em setembro passado. Ele interpretava Ferapont em *As Três Irmãs* e o ator Guilherme em *A Semente da Romã*. A opção dos diretores Marina Nogaeva Tenório e Ruy Cortez foi substituí-lo por Antônio Petrin e exibir Mamberti em vídeos retirados de ensaios on-line feitos durante a pandemia, como forma de homenagem. Livre. 14 anos (180min, com intervalo). *Sesc Pompeia. Rua Clélia, 93, Água Branca, ☎ 3871-7700. & Qui. a sáb., 20h. Dom. e feriados., 18h. R\$ 40,00. Até 7/8. sesc.org.br.*



> Com papéis nos palcos e nas telas, muitos deles humorísticos, Maria Clara Gueiros (foto) vive uma mãe obcecada em **O Falcão Vingador**. Na trama, envolta em realismo fantástico, ela deseja que o filho (Lucas Papp) voe de um precipício da cidade onde moram usando uma engenhoca construída há décadas pelo falecido pai dele. Sua ideia é provar, assim, que o homem era um gênio. 10 anos (80min). *Teatro Nair Bello. Shopping Frei Caneca, ☎ 3472-2414. & Sex. e sáb., 21h. Dom., 19h. R\$ 80,00. Até 28/8. @teatronairbello.*



LEERYUNG KIM/ DIVULGAÇÃO

> Lilia Cabral, repleta de personagens marcantes em telenovelas, não voltava aos palcos havia dez anos. O retorno veio com **A Lista**, montagem dirigida por Guilherme Piva, em que ela divide o palco com a filha, a também atriz Giulia Bertolli. A dupla interpreta duas vizinhas, a aposentada Laurita (Lilia) e a jovem Amanda (Giulia), que, devido às circunstâncias, são obrigadas a estabelecer contato. 12 anos (80min). *Teatro Vivo. Avenida Doutor Chucri Zaidan, 2460, Morumbi, ☎ 3279-1520. & Sex. e sáb., 20h. Dom., 18h. R\$ 100,00. Até 25/9. vivo.com.br.*



BOB SOUSA/ DIVULGAÇÃO



Walderez de Barros:
em *As Três Irmãs*,
de Tchekhov

ALECATAN/DIVULGAÇÃO



Lilia Cabral (à dir.)
contracena com
Giulia Bertolli: filha
e mãe na vida real



FABIO HEURQUESSON/DIVULGAÇÃO

Cláudia Abreu:
últimos momentos
de Virginia Woolf

3 PERGUNTAS PARA CLÁUDIA ABREU

Virginia não só é o primeiro monólogo de Cláudia Abreu, com uma carreira de sucesso na televisão e no teatro, mas também o primeiro texto dramático da atriz carioca. No Sesc 24 de Maio, Cláudia está sozinha, traja um longo vestido branco e encena passagens trágicas e inspiradoras da vida de Virginia Woolf (1882-1941), a partir de fluxos de consciência, narrativa característica da autora britânica. Durante uma hora, o público entra na cabeça de Virginia em seus momentos finais, antes de encher os bolsos de pedras e se afogar no Rio Ouse. A peça, que está com os ingressos esgotados, segue em agosto para Belo Horizonte. Quem não conseguiu um bilhete tem a chance de ler *Virginia – Um Inventário Íntimo* (Nós, 48 págs., R\$ 45,00), com o texto do espetáculo.

Por que encenar Virginia Woolf?

A primeira vez que encenei uma peça baseada em Virginia foi aos 18 anos (*Orlando, 1989, dirigida por Bia Lessa*). Foi aí que entrei em contato com a obra dela. Fiquei uns vinte anos sem ler os livros e só a revisei recentemente, enquanto fazia aulas de literatura. Eu dizia a minha professora que tinha vontade de escrever algo sobre fluxos de consciência, tinha umas ideias soltas. Então, ela me falou: “Você precisa ler Virginia Woolf!”, e me

deu *Mrs. Dalloway* (1925). Depois eu li *Ao Farol* (1927), fui lendo tudo dela e ficando absolutamente apaixonada e muito identificada com a sensibilidade e a percepção fina da realidade de Virginia. Também li os diários, memórias e biografias e cheguei à conclusão de que o que eu queria escrever era sobre ela, sobre a vida dela. Fiquei fascinada com o que ela fez do que a vida fez dela. Em como ela passou por tantas adversidades e, mesmo assim, construiu uma obra brilhante.

Desde que atuou em *Orlando*, o que mudou em sua percepção da obra de Virginia e em sua relação com a escritora?

Mudou tudo. Idade não significa necessariamente sensibilidade. Acho que você pode ler Virginia Woolf aos 18, com a idade que for, mas, agora, com toda a minha vivência sobre os vários assuntos abordados na peça, me bateu de um jeito diferente.

O que você acha que a escritora tem a ensinar nos dias de hoje, principalmente às mulheres?

Ela foi uma das primeiras feministas. Foi uma mulher que sofreu abuso, foi impedida de frequentar a escola. Tudo o que é dito na peça é muito atual. Temos de falar da condição da mulher sempre.

Compre aqui



SHOWS

Tomás Novaes



A atual formação: Egypcio (de bonê amarelo) é o vocalista convidado

O primeiro retorno da banda santista **Charlie Brown Jr.** ao palco após a morte do vocalista Chorão e do baixista Champignon em 2013 finalmente saiu do papel. Dois membros fundadores do grupo roqueiro, os guitarristas Marcão Britto e Thiago Castanho, se uniram para fazer essa turnê nacional em celebração aos trinta anos de estrada. A passagem pela capital paulista vai rolar no sábado (30), no Vibra São Paulo, e promete uma noite energética. O projeto teve um nascimento turbulento. Inicialmente, a ideia era uma temporada em homenagem aos 50 anos

Tributo agitado

de nascimento de Chorão, anunciada em fevereiro de 2021 e com apoio de Alexandre Abrão, herdeiro do *frontman*. A dupla, porém, rompeu com o rapaz no mesmo ano. No novo show, Marcão e

Thiago se juntam a outros músicos que já estariam envolvidos no tributo anterior — os ex-membros Pinguim Ruas (bateria), Bruno Graveto (bateria) e Heitor Gomes (baixo) — e convidaram o vocalista Egypcio, da banda Tihuana, para assumir os vocais. O repertório terá os principais hits do grupo, com faixas como *Proibida pra Mim*, *Zóio de Lula*, *Só os Loucos Sabem* e *Céu Azul*. Restam poucos ingressos. 18 anos. *Vibra São Paulo*. Avenida das Nações Unidas, 17955, Vila Almeida. & Sáb. (30), 22h. R\$ 140,00 a R\$ 300,00. vibrasaopaulo.com.

Nostalgia mineira

Com mais de quarenta anos de história, a mineira **14 Bis** prepara duas sessões no Blue Note. Comandado por Cláudio Venturini (guitarra e voz), acompanhado de Sérgio Magrão (baixo), Vermelho (teclados) e Hely Rodrigues (bateria), o show trará hits do grupo, que nasceu com influência do rock progressivo e contava com Flávio Venturini na formação original. O repertório, que reflete

a longa e diversa discografia, terá clássicos com faixas de Fernando Brant e Milton Nascimento, padrinho da banda, caso de *Bola de Meia*, *Bola de Gude* e *Canção da América*, além de outras faixas marcantes, como *Planeta Sonho* e *Flor de la Noche*. 18 anos. *Blue Note São Paulo*. Avenida Paulista, 2073, 2º andar, ☎ 94745-9694. & Sex. (29), 20h e 22h30. R\$ 90,00. bluenotesp.com.



LUCAS FORTE/OLYMPIA



PAULO RAPOSO/OLYMPIA

FORRÓ DE PRIMEIRA

Um dos sanfoneiros mais prestigiados do país, o sergipano **Mestrinho** será atração da Casa de Francisca. Hinos do forró e composições autorais, como *Eu e Você* e o mais recente single, *Vai Ter que Demonstrar*, farão presença no setlist. A banda que o acompanha é de primeira linha e promete um arraiá e tanto: Elton Moraes (triângulo), Vinicinho

Vim (zabumba), Léo Rodrigues (percussão) e Cainã Cavalcante (violão). Versões animadas de canções de nomes como Sivuca, Gilberto Gil e Djavan também vão pôr o público para dançar. Livre. *Casa de Francisca*. Rua Quintino Bocaiuva, 22, Sé, ☎ 3052-0547. Qua. (27) e 11/8, 21h30. R\$ 80,00 a R\$ 168,00. casadefrancisca.art.br.

Som dos manguezais

O Sesc Bom Retiro recebe o show **Manguefonia 30 Anos da Lama e Caos**, que integra uma série de eventos em homenagem ao manguebeat, movimento que uniu ritmos regionais com o pop, o rock, o hip-hop e a música eletrônica, alcançando destaque nacional com Chico Science & Nação Zumbi, catapultado pelo disco *Da Lama Ao Caos* (1994). Neste show, instrumentistas do Nação e da banda Los Sebosos Postizos receberão no palco vocalistas convida-

dos que fizeram parte desse cenário, como Jorge Du Peixe (do próprio Nação), Siba e Cannibal, do grupo Devotos. A série marca trinta anos do manifesto "Caranguejos com cérebro", texto do jornalista e músico Fred Zero Quatro, do Mundo Livre S/A, que deu os contornos de uma importante cena musical que nascia no Recife. 12 anos. *Sesc Bom Retiro*. Alameda Nothmann, 185, Campos Eliseos, ☎ 3332-3600. & Sáb. (30), 21h. R\$ 40,00. sescsp.org.br.

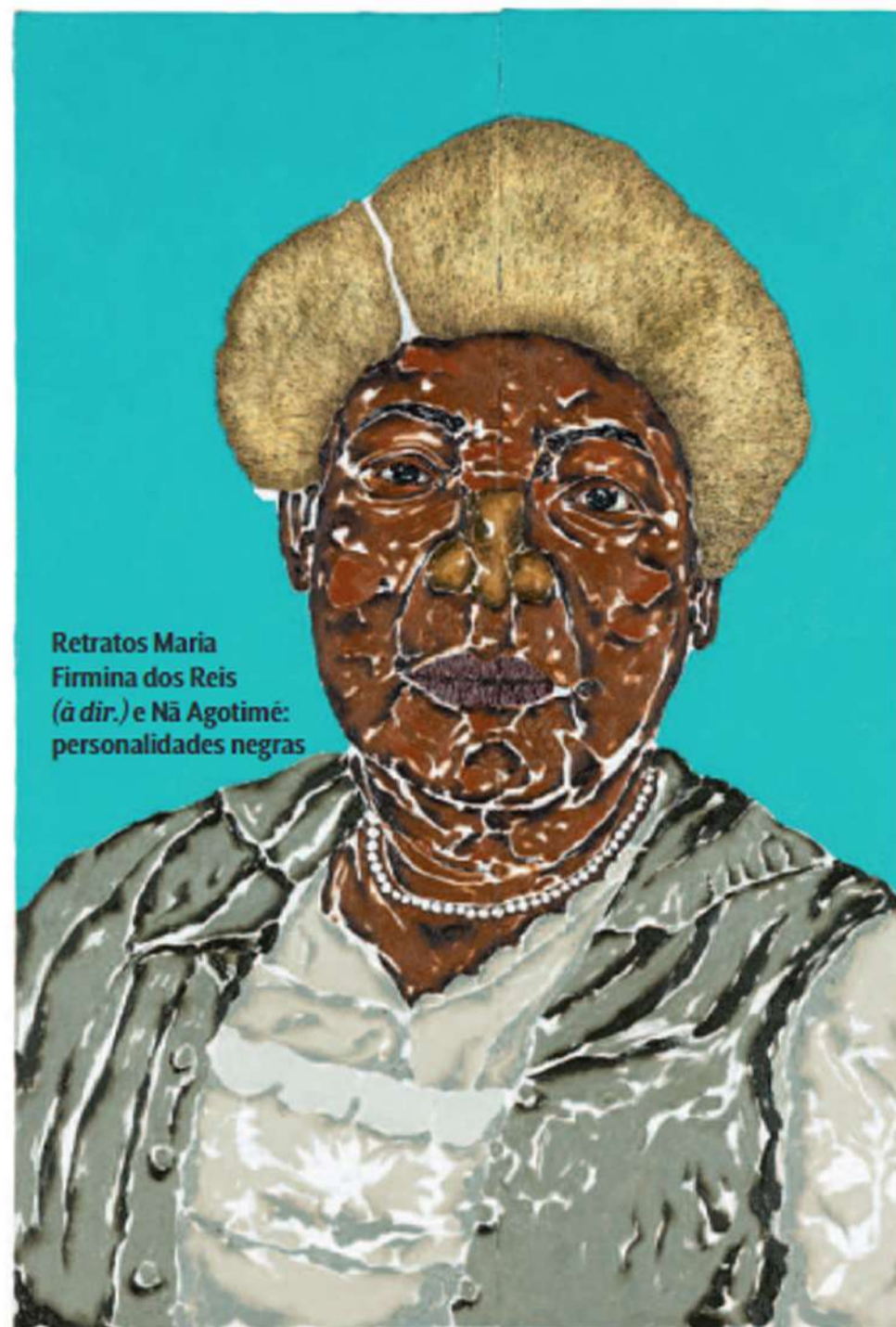
Jorge du Peixe: vocalista do Nação Zumbi



JOSE DE HOLANDA/OLYMPIA

Revisão histórica

A mostra **Dalton Paula: Retratos Brasileiros** chega ao Masp na sexta (29) com 45 pinturas de lideranças e personalidades negras de diferentes épocas. O artista revisitou a história para dar protagonismo a personalidades afrodescendentes. Em *Nã Agotimé* (2022), ele retrata a membra da realeza africana Daomé, também conhecida como Nã Agotimé. Escravizada e conhecedora de magia e cura, ela foi enviada, acredita-se, para o Nordeste brasileiro, onde teve influência na criação de um centro religioso de matriz africana, a Casa das Minas, em São Luís do Maranhão, entre os séculos XVIII e XIX. Outra tela mostra a maranhense *Maria Firmina dos Reis* (2022), autora de *Úrsula* (1859), considerado o primeiro romance abolicionista de autoria feminina da língua portuguesa. A exposição tem curadoria de Adriano Pedrosa, diretor artístico do Masp, e da historiadora e antropóloga Lilia Schwarcz, dupla que já forma uma parceria de longa data com Dalton, e conta também com a participação de Glauce Britto, curadora assistente do museu. “Esse é um contato com a própria história do Brasil. A gente (negros) se vê nas obras e conhece uma história que nos foi negada”, diz Glauce. *Masp – Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand. Avenida Paulista, 1578, ☎ 3149-5959. ☎ Ter., 10h/20h. Qua. a dom., 10h/18h. R\$ 50,00 (grátis às terças). Até 30/10. masp.org.br.*



Retratos Maria Firmina dos Reis (à dir.) e Nã Agotimé: personalidades negras



Festival de cores

Para celebrar a arte de rua, 61 artistas nacionais e internacionais participam da **Bienal Internacional de Graffiti Fine Art**. Esculturas, telas, murais e demais criações relacionadas ao tema são exibidos na Galeria Marta Traba, parte do complexo do Memorial. A curadoria é de Binho Ribeiro, um dos precursores da street art no Brasil e criador do evento. Surgem entre os convidados nomes como Tico Canato, Apá One, Mena, Gardpan, Crica Monteiro, Chov, Raiz, Siren e Ectoplasma —

QR codes nas obras trazem informações sobre elas e o perfil dos artistas nas redes sociais. Além dos grafites, a edição se debruça também sobre a arte digital e temas atuais discutidos dentro desse universo, como os NFTs e a acessibilidade. O público tem acesso a oficinas, filmes educativos, debates e performances. *Memorial da América Latina. Avenida Mário de Andrade, 664, Barra Funda, ☎ 3823-4600. ☎ Ter. a dom., 10h/17h. Grátis. Até 7/8. memorial.org.*



FOTOS PAULO REZENDE/DMULGAÇÃO

SOBRE RESILIÊNCIA

Produções que refletem a emergência das pautas sociais e ambientais no Brasil. Essa foi a preocupação que os organizadores da 37ª edição do **Panorama de Arte Brasileira – Sob as Cinzas, Brasa** tiveram para a seleção de obras que dialogam, de certa maneira, com o tema da resiliência. A mostra, parceria do Museu de Arte Brasileira da Faap com o Museu Afro Brasil, vai ser aberta neste sábado (23) e reúne instalações, fotografias, pinturas, vídeos e esculturas de 26 artistas. Uma das obras é a videoinstalação da dupla Eneida Sanchez e Tracy Collins, que pesquisa história e estéticas africanas e afro-brasileiras. A partir da imagem de um artigo de jornal, as artistas questionam o colonialismo e práticas que consideram pseudocientíficas. A curadoria é de Cauê Alves, Claudinei Roberto da Silva, Cristiana Tejo e Vanessa Davidson. *Museu Afro Brasil. Parque Ibirapuera. & Ter. a dom., 10h/17h. R\$ 15,00 (grátis às quartas). Até 23/10. museuafrobrasil.org.br.*



Monstro (à esq.), de Ectoplasma, escultura de Gardpan e detalhe da tela de Tico Canato: arte de rua



TRACY COLLINS/DMULGAÇÃO

Eu Não Sou Daqui: videoinstalação

A TAL FELICIDADE

Agatha Arêas



GETTY IMAGES/WAITE NELLER

Um mundo melhor se constrói no plural

Sempre observei — com certa admiração, confesso — aqueles gênios solitários, os autores de invenções que surgiram de processos criativos contemplativos e individuais e que conquistaram um lugar eterno na história da humanidade. Entretanto, quanto mais experiências eu vivo, mais acredito que **a interação entre pessoas — especialmente entre pessoas de diferentes realidades — é o grande portal para a geração de ideias**, para a inovação em produtos e serviços e para a criação de soluções empáticas e eficazes para os desafios que vivemos em sociedade.

Aprender, criar e executar sozinho é uma dinâmica fragilizada, empobrecida e pouco eficaz na medida em que tudo acontece e se transforma rapidamente. A difusão acelerada e em tempo real da informação encurta distâncias e diminui drasticamente os períodos de transição entre um cenário e outro, sendo consequência natural de um mundo hiperconectado.

Vivemos tempos que revelam a potência do coletivo, da colaboração, da diversidade.

A minha geração (e tantas que vieram antes) passou a vida escutando o provérbio africano “Se quer ir rápido, vá sozinho. Se quer ir longe, vá acompanhado”. Só que, nos dias de hoje, o indivíduo não consegue acompanhar a velocidade da transformação das coisas. **Sozinha, atualmente, uma pessoa não vai nem longe nem rápido o suficiente.** Simplesmente porque está tudo tão conectado no mundo que a ideia que se tem aqui e agora, por mais inovadora que seja, se não passar do plano para a ação muito rapidamente, se tornará obsoleta ou será materializada e lançada antes por alguém do outro lado do planeta.

Por isso, ao meu ver, o “nós” é o motor do futuro. Um futuro que já estamos construindo. Então, é melhor nos aplicarmos para fazer direito.

Claro que é fundamental o autoconhecimento, assim como momentos de conexão com o nosso interior, de autocuidado, de silêncio e de autorreflexão. Até porque uma pessoa inteira e conhecedora das suas forças e fraquezas certamente trará uma maior contribuição num processo colaborativo.

E foi justamente essa interação entre as dimensões “eu”, “nós” e “mundo” que inspirou a criação do Rock in Rio Humanorama —

um festival de conversas sobre temas urgentes da sociedade com artistas, acadêmicos, ativistas, empresários, gente de todas as idades, raças, identidades de gênero e com experiências de vida completamente diferentes. Tudo para provocar a mudança de mentalidades e a geração de novas ideias e soluções para uma vida mais saudável e feliz em sociedade.

Um mundo melhor se faz a partir de uma sociedade mais saudável — física e emocionalmente —, habilitada para viver em conexão com o planeta. E é isso que **o compartilhamento de vivências busca: a compreensão do outro, valorizando o respeito a partir do entendimento e interesse no próximo, necessários para convivermos em uma sociedade mais justa e feliz.**

Vemos no diálogo uma poderosa ferramenta de ampliação de consciência e aumento de repertório de ideias e visões de mundo. Conversar com pessoas completamente diferentes de nós ajuda-nos a compreender o contexto de cada um, quebra a homogeneidade das nossas percepções e fura as bolhas em que vivemos, nos tornando mais empáticos.

O resultado? Aprendemos e evoluímos. E muitas vezes saímos transformados de uma conversa da qual participamos ou à qual assistimos, levando conosco inspiração, insights e instrumentos para mudarmos realidades.

Nosso propósito é construir um mundo melhor. Acreditamos que todos têm o direito de sonhar e que todos podem desenvolver habilidades para fazer acontecer os seus sonhos. Fica o convite: venha participar dessa conversa!



ARQUIVO PESSOAL

Entusiasta da colaboração, **Agatha Arêas** (@agathaareas) é vice-presidente de Learning Experience do Rock in Rio, palestrante, mentora e adepta da aprendizagem contínua. As informações sobre o Rock in Rio Humanorama, que acontece de 28 a 31 de julho, estão em rockinriohumanorama.com.

A curadoria dos autores convidados para esta seção é feita por Helena Galante. Para sugerir um tema ou autor, escreva para hgalante@abril.com.br

Porto Seguro Bank

Apresenta

Blue Note

SÃO PAULO

almoço & jazz



Clientes
Porto Seguro Bank
têm descontos
exclusivos

**Segunda
a Sexta**
12h às 15h



Patrocínio



Cia. Aérea Oficial

TROUSSEAU



Apoio



JCDecaux Brasil



Kallas



Media Partners

**Nosso serviço de Check-Up
é feito com toda comodidade.
Isto é saber cuidar
de você.**

125 ANOS CUIDANDO
DE VOCÊ

Dr. Fábio Kassab - Responsável Técnico - CRM 67330



**O CONHECIMENTO
TÉCNICO ALEMÃO**




**COM ATENÇÃO E
SORRISO NO ROSTO
BRASILEIRO**

Imagens ilustrativas com apoio de atores contratados.

Você sabia que o Check-Up é uma ótima forma de prevenir ou diagnosticar uma doença precocemente? Por isso, para manter a sua qualidade de vida, a nossa Unidade Campo Belo oferece uma série de consultas, exames laboratoriais e testes funcionais. Tudo em um único dia.

**O NOSSO
HOSPITAL
É ASSIM:**

**Especialista em cuidado.
Há 125 anos.**

 Tel: 11 3549-1000

 hospitaloswaldocruz.org.br

 Baixe o App Meu Oswaldo Cruz



OSWALDO CRUZ
HOSPITAL ALEMÃO