

# VELVET

MAI/JUN 2026 EDIÇÃO 23

## Carlo Ancelotti

por Bob Wolfenson

Ney Matogrosso  
Erika Januza  
Filipe Jardim  
Paula Azevedo  
Ruy Castro

Pedro Buarque  
Rodrigo Oliveira  
Alice Ferraz  
Ricardo Miyazaki  
Fernanda de Goeye

Isay Weinfeld  
Isabel Duprat  
André Alves  
Matueté



A PAIXÃO PELO FUTEBOL  
FICA COMPLETA COM

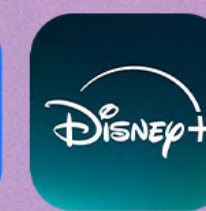
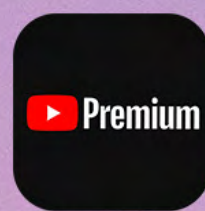
 **Total**

5G Pós + Wi-Fi Fibra

Roaming Internacional + Apps de Streaming



+





# VELVET

“A pergunta que minha mente formulou foi respondida pelo ensolarado céu do Brasil.”

---

Albert Einstein

23

---



Velvet é uma publicação **vivo** 



# Carta do Christian

---



© LOIRO CUNHA

O mundo parece redescobrir o Brasil e, às vésperas da Copa do Mundo, esta edição de Velvet foca na brasilidade construída nos contrastes. O psicanalista André Alves vem se dedicando a investigar o orgulho nacional e observa em seu artigo o movimento de nomes como Dua Lipa, Shawn Mendes e Bruno Mars, que têm vindo ao país com frequência. Como se, ao olhar de fora, nos lembrassem de que amar o Brasil é fácil, sim.

A relação com o território atravessa trajetórias como a de Ruy Castro, que fez do Rio de Janeiro sua paisagem definitiva e eixo do encanto de sua escrita. Já Rodrigo Oliveira levou os olhares da gastronomia para a Zona Norte de São Paulo, sua própria “quebrada”, como ele diz, transformando pertencimento em identidade. É bom ser brasileiro, dizem os memes. Não à toa, o Inhotim figura na lista do New York Times como um dos museus a se visitar no mundo. À



# Carta do Christian

---

frente da instituição, Paula Azevedo conduz um espaço que sintetiza parte dessa potência ao colocar arte e natureza em diálogo contínuo.

Há, ainda, um fio que conecta diferentes formas de criação. Nos jardins de Isabel Duprat, o verde é matéria e método. No trabalho de Filipe Jardim, a valorização das origens virou artigo de luxo. E, nas criações de Isay Weinfeld, a sofisticação de se propor ao novo, sempre. Ney Matogrosso talvez sintetize isso em corpo e gesto. Símbolo de um Brasil que rebola, sente e é latino demais, ele atravessa décadas reafirmando uma identidade que não se domestica, apenas se expressa em figurinos exuberantes ou nas flores singelas de seu quintal.

Essa mistura encontra no futebol uma de suas traduções mais evidentes, e as esperanças de uma nação essencialmente torcedora estão, agora, nas mãos de um técnico italiano. A conversa que tive com Carlo Ancelotti, capa desta edição, faz com que sigamos acreditando que será possível gritar em português que a taça do mundo é nossa.

Boa leitura.

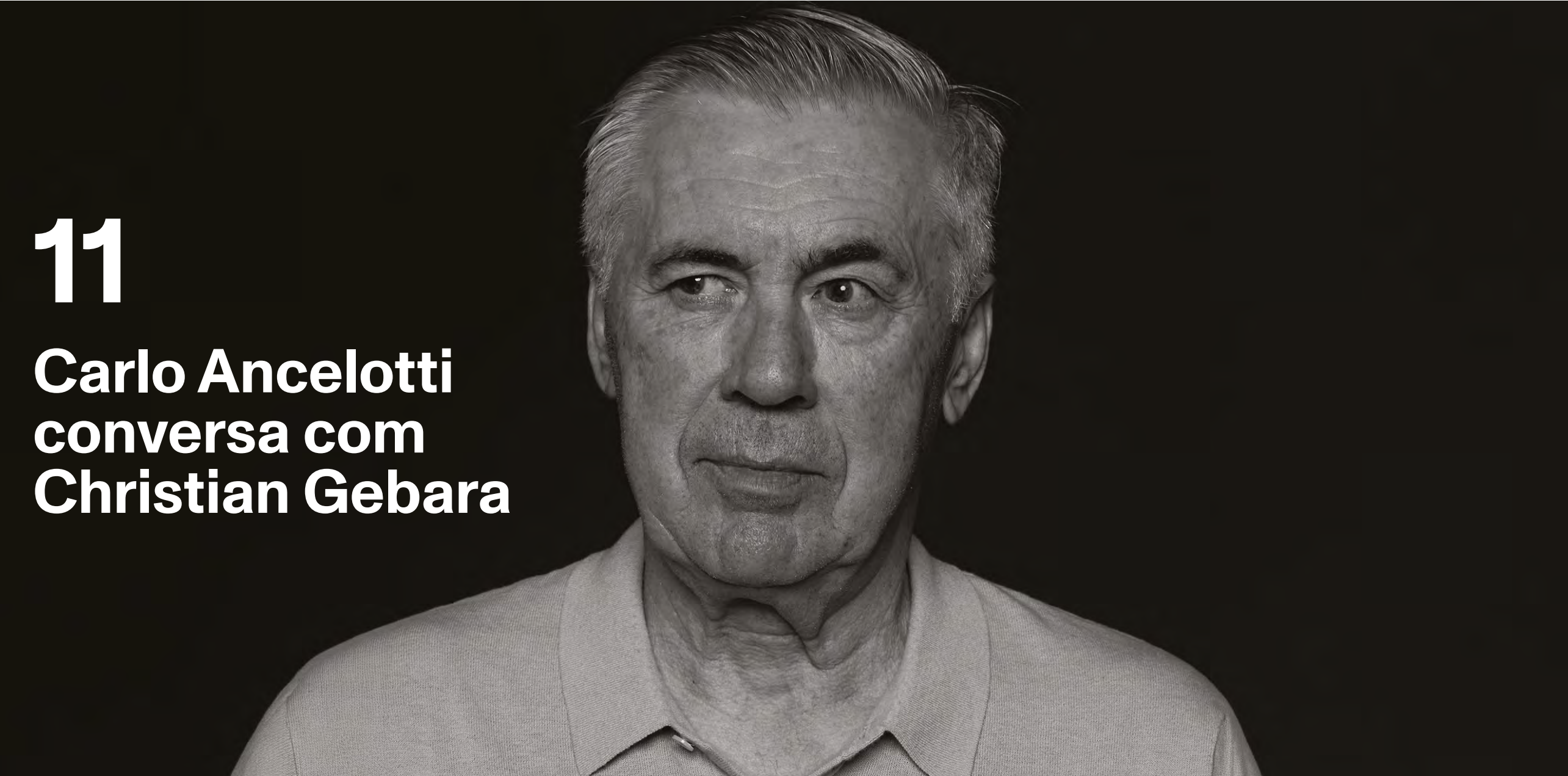


---

Christian Gebara, CEO da Vivo



# Edição 23: Identidade



11

Carlo Ancelotti  
conversa com  
Christian Gebara



23

Ney Matogrosso  
transborda



30

Alice Ferraz e  
os ajustes de rota



35

Filipe Jardim:  
Desenhar é presença



43

A herança  
da Goeye



# Edição 23: Identidade



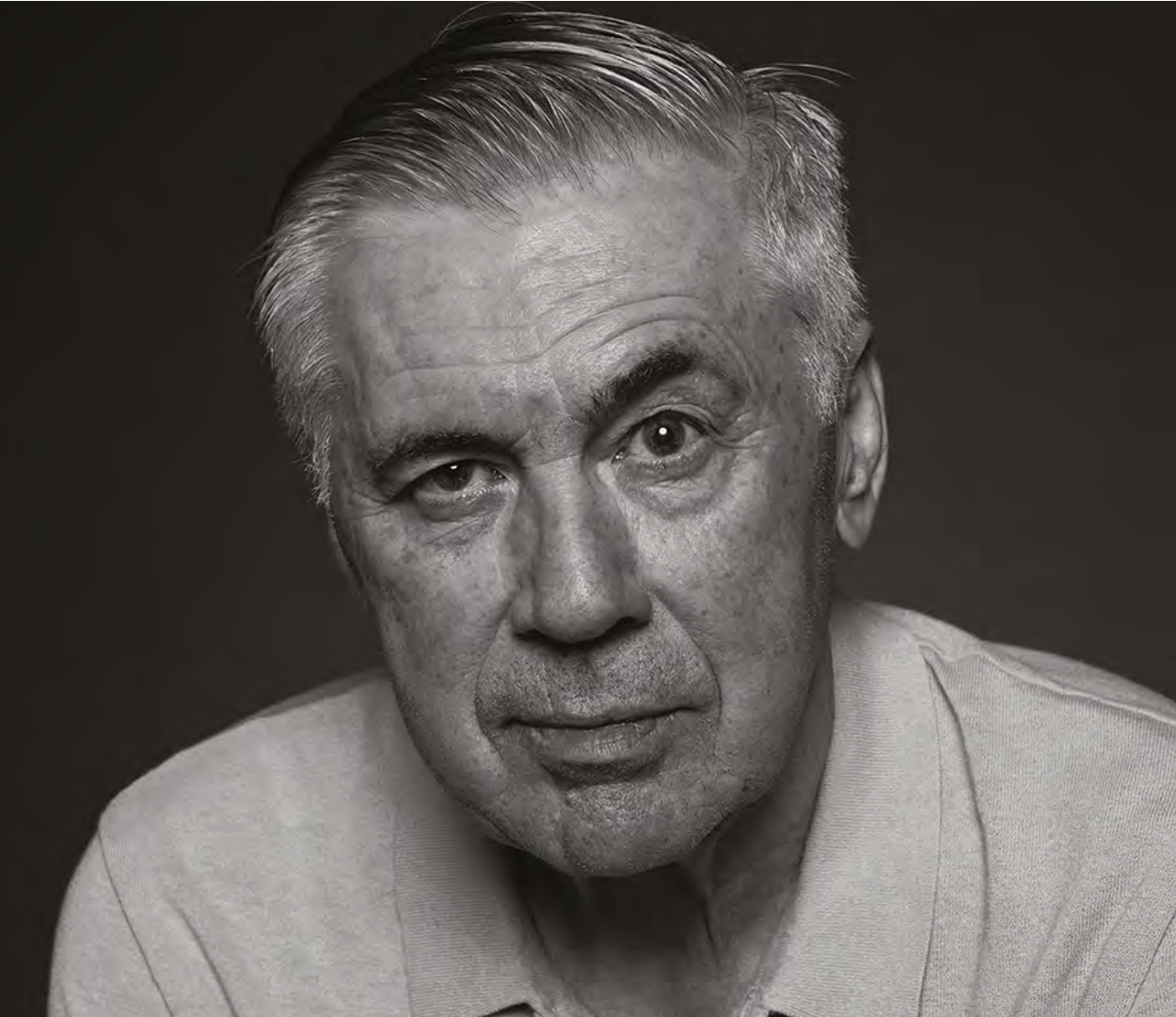


# Edição 23: Identidade



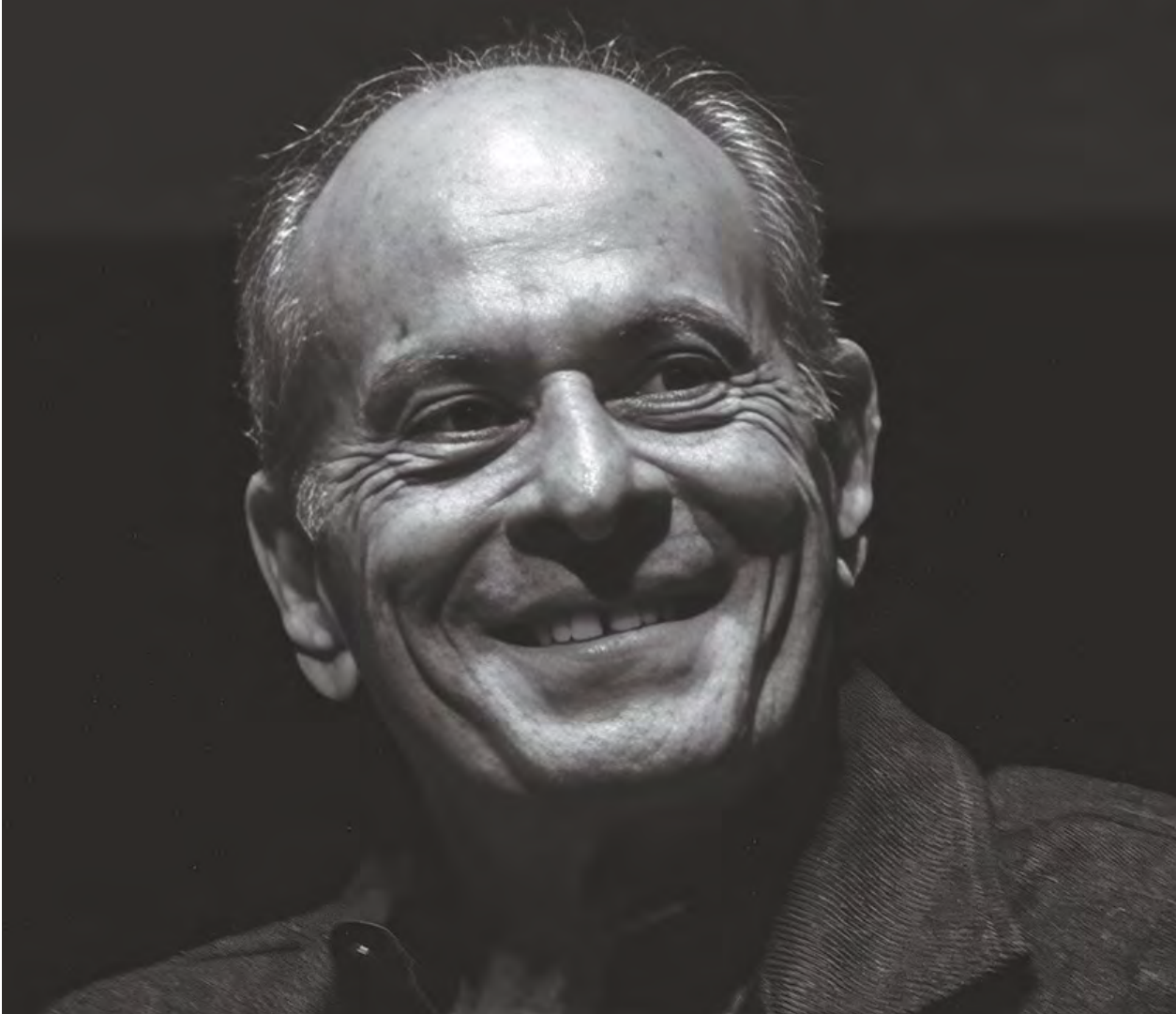


# Velvet é



**CARLO ANCELOTTI**

O técnico da Seleção explica como a vivência nos maiores campeonatos do mundo molda sua liderança. Na conversa com Christian, ele fala do apreço pelo jeito brasileiro de jogar.



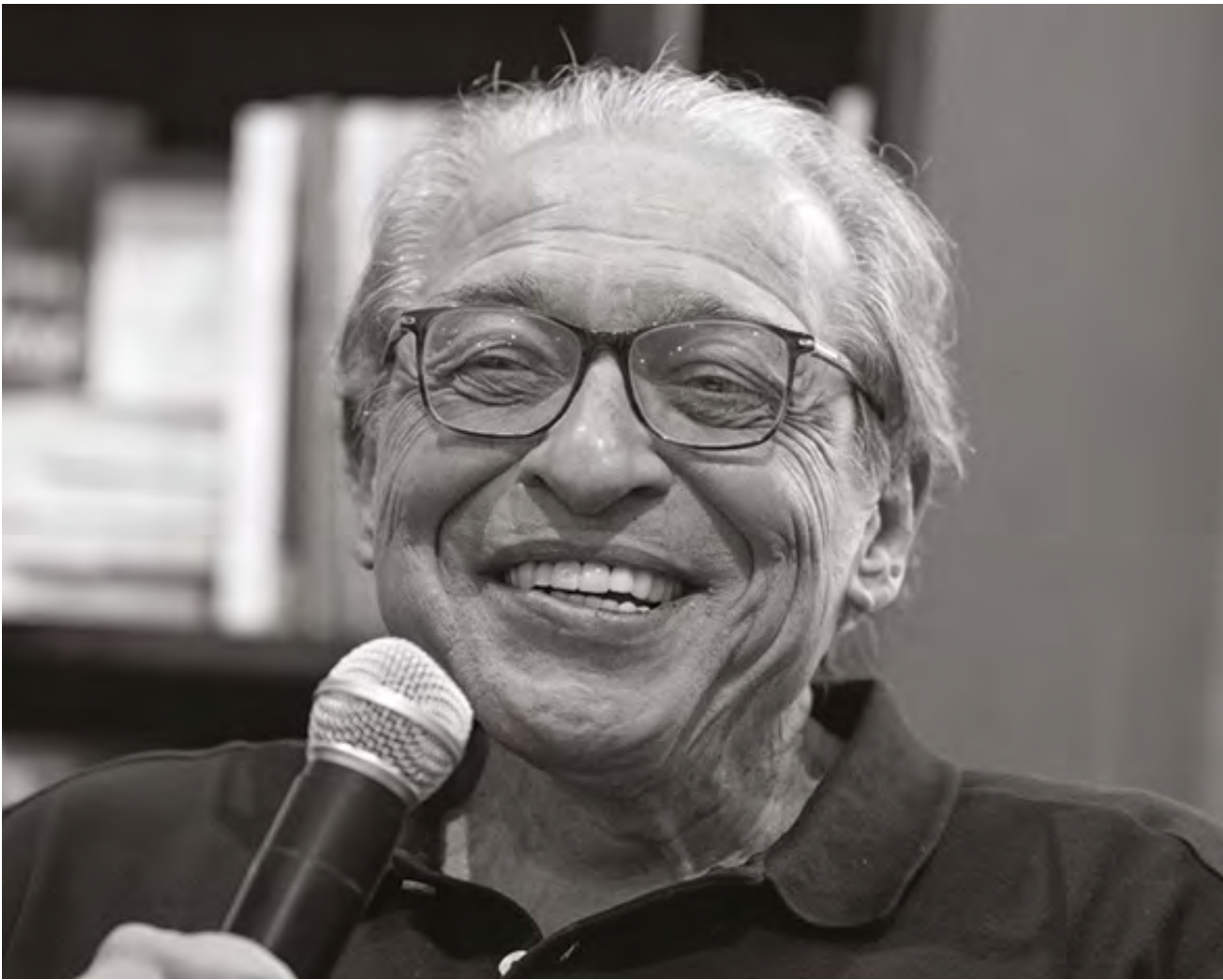
**NEY MATOGROSSO**

A estrela da música mostra seu lado fora dos palcos, em meio aos jardins e flores que cultiva e traz simplicidade, autenticidade e sentido à vida de quem o escuta há décadas.



**PAULA AZEVEDO**

À frente do Inhotim, que completa 20 anos em 2026, a Diretora-Presidente conduz uma gestão sensível e sustentável, preparando o Instituto para novos ciclos.



**RUY CASTRO**

O escritor e colunista conta a trajetória que o levou ao Rio de Janeiro e mostra como essa carioquice é fundamental na receita para encantar leitores há décadas.



---

Nesta edição

---

# Velvet é

---



**FERNANDA DE GOEVE**

A estilista lidera a marca que leva seu nome, com consistência, identidade e visão de longo prazo, e um jeito de pensar que foge ao padrão comum no processo criativo.



**RODRIGO OLIVEIRA**

Mesmo com reconhecimento no Brasil e no exterior, o chef mantém raízes na Zona Norte de São Paulo, onde o Mocotó traduz sua história e identidade por gerações.



**ISABEL DUPRAT**

A arquiteta paisagista compõe jardins para conectar as pessoas com a natureza e inspira com seus projetos e aquarelas, bem distantes de modismos passageiros.



**ANDRÉ ALVES**

O escritor e psicanalista investiga as novas paixões que transformam o consumo no Brasil e analisa como essas mudanças impactam o comportamento das pessoas on e offline.





# Carlo Ancelotti

conversa con  
Christian Gebara

FOTOS BOB WOLFENSON



---

## O técnico da Seleção explica como a experiência nos campeonatos mais importantes do mundo constrói sua forma de liderar e confessa o profundo apreço que tem pelo jeitinho brasileiro em campo

**C**arlo Ancelotti é o treinador com mais títulos da Liga dos Campeões da Europa e é o único técnico a vencer as cinco maiores ligas no Velho Continente: a da Alemanha, da Espanha, da França, da Inglaterra e da Itália. “Foi sorte”, ele desconversa, modestamente, quando perguntado sobre o tema. O fato é que o atual técnico da Seleção Brasileira é uma das grandes esperanças da torcida canarinho tem uma carreira de triunfos. O que o país todo espera é que ele traga a sexta estrela, a do hexa, na Copa do Mundo de 2026.

Trabalhar com brasileiros não é novidade para ele, que já jogou com Falcão e Toninho Cerezo, na Roma, e depois treinou ícones como Dida, Cafu, Rivaldo, Kaká, Ronaldo, Ronaldinho Gaúcho e Vini Jr. Hoje, vive na Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro, com a mulher Mariann e a enteada Chloe. Esta última, aliás, está produzindo um documentário sobre a vida esportiva do padrasto na infância, em Reggiolo, na Itália, e como isso se conecta com sua carreira. Ele ainda escreve livros sobre futebol, já atuou como ator em filmes na Itália e nos EUA e, sempre que pode, escapa para Madri e Vancouver para descansar. Não conseguiu pisar nas areias cariocas neste período vivendo por aqui, mas afirma que tem muita vontade de ir à praia. A missão de trazer a taça, contudo, vem na frente. “Todo treinador precisa ter sorte. Mas a chave do sucesso é a paixão pela profissão. Estou completando agora 30 anos como treinador e ainda sou muito apaixonado pelo futebol”, ele diz. Veja abaixo trechos de nossa conversa, na sede da CBF, no Rio.





*Com Christian, na sede da CBF, e a esperança canarinho renovada*

**Carlo, você tem uma história com esportes desde a infância, em Reggiolo, na Itália. Você saberia precisar como e quando se entendeu como atleta?**

Futebol na minha vida entra como uma paixão. Era o que se podia praticar naquele tempo. Voltava da escola, me encontrava com outros jovens e jogava todos os dias no verão. Mantenho esse interesse até hoje. Morava com meu pai, minha mãe, minha irmã, meu avô e minha avó. Era uma família unida. Minha mãe não queria que eu saísse de casa, mas mesmo assim fui embora. Me mudei para Parma com 15 anos, e ainda conciliava o esporte com a escola.

**E para um menino que gostava dos gramados na década de 1970, havia muita referência de futebol brasileiro na televisão?**

A primeira recordação que tenho do Brasil é a da final de 1970, quando a Seleção venceu a Itália por 4 a 1. Eu tinha 11 anos, mas me lembro bem do Pelé, Jairzinho, Tostão, Carlos Alberto... o Brasil tinha uma grande equipe. Era também a primeira vez que se podia ver uma partida pela televisão e todo mundo estava encantado. Havia expectativa por parte dos italianos, mas o Brasil estava muito bem.



**Você se tornou profissional jogando pelo Parma, fazendo sucesso muito rápido. Como foi esse seu início de carreira?**

Comecei jogando na terceira divisão, quando era treinado pelo Cesare Maldini, que falou do meu talento para o Nils Liedholm, técnico da Roma, na Série A italiana. Ele se interessou, foi me ver jogar e, com 20 anos, fui para a Roma. Era 1979. Fiquei por lá por oito anos, até 1987, e passei por muitas coisas, incluindo lesões nos joelhos. Uma delas me tirou da Copa de 1982 e fiquei muito mal. Foi o ano em que a Itália foi campeã, ganhou daquele time incrível do Brasil... [a Seleção Brasileira, do técnico Telê Santana, que tinha Zico, Falcão e Sócrates, venceu seus quatro primeiros jogos e encantou o mundo até ser eliminada pela Itália na derrota por 3 a 2 na segunda fase].

**Em 1987 você foi para o Milan. Foi ali seu melhor momento como jogador? Esperava ter tanto sucesso por lá?**

Tudo começou com um visionário, que era o Silvio Berlusconi, então presidente do Milan. Ele buscou um treinador com uma nova mentalidade e trouxe o Arrigo Sacchi, que estava treinando um clube na segunda divisão italiana, e contratou os holandeses Van Basten, Gullit e Rijkaard, que ajudaram a construir aquele time vitorioso. Graças ao trabalho fantástico de Sacchi, que era inovador, tivemos um período positivo e que fez história.

**Assim que você parou de jogar, já veio a ideia de virar treinador?**

O Arrigo Sacchi saiu do Milan em 1991 e me disse: “Quando você terminar a sua carreira, gostaria que você fizesse parte da minha comissão técnica na Seleção Italiana”. O projeto dele era preparar a Itália para a Copa do Mundo de 1994 e acabei aceitando integrar o grupo.

---

“Existe uma pressão muito grande e o jogador precisa superar o medo de errar, afinal ninguém é perfeito. Uma Copa do Mundo não é conquistada por uma equipe perfeita. Ganha um Mundial a equipe que é capaz de reagir às adversidades.”



**Na final da Copa do Mundo de 1994, entre Brasil e Itália, há uma imagem sua, já na comissão técnica, consolando o Roberto Baggio, que perdeu o pênalti decisivo que acabou dando o tetra para a Seleção Brasileira. O que falar para um craque nessa hora?**

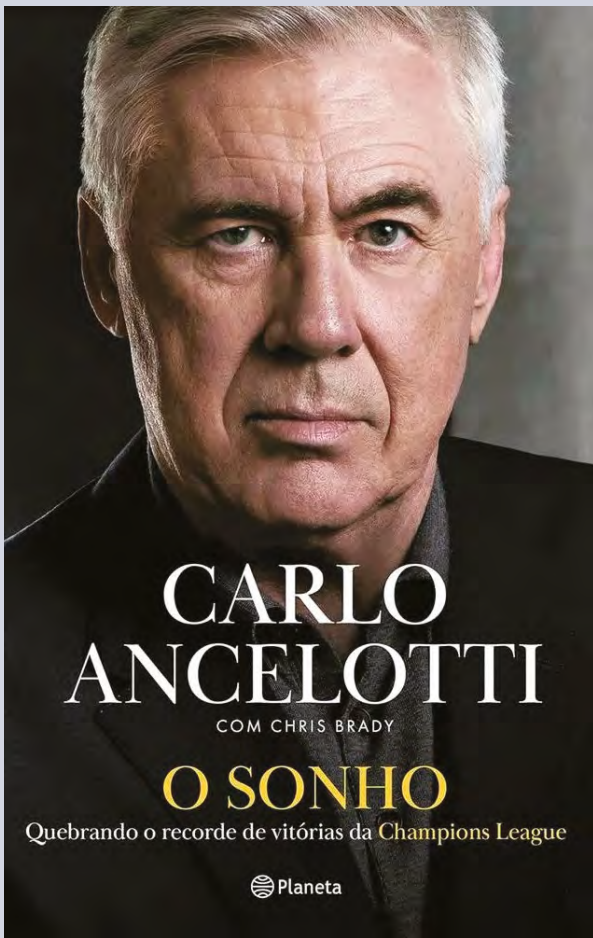
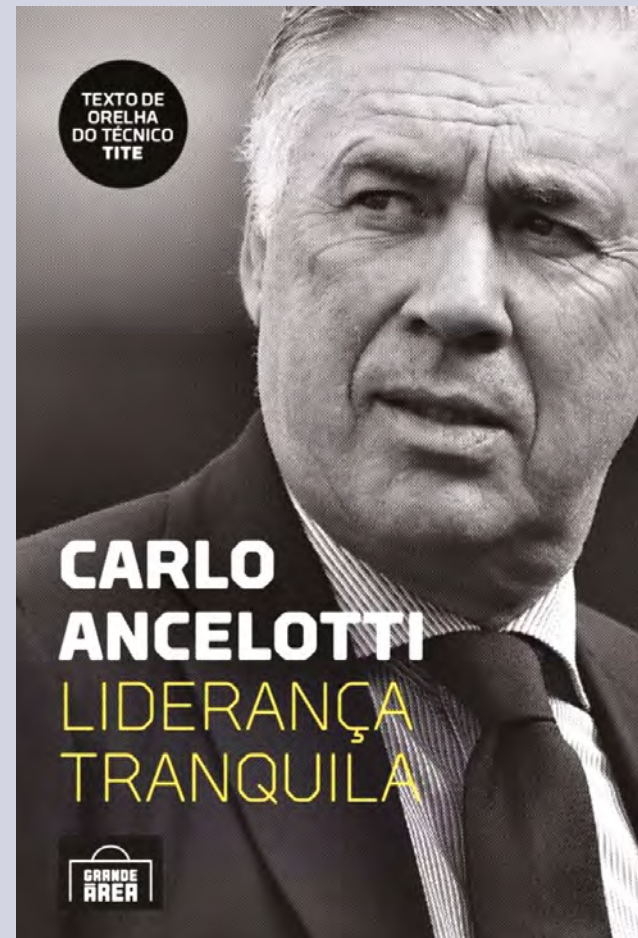
Antes da disputa por pênaltis você precisa falar com o jogador, saber se ele quer bater ou não. É uma pergunta normal, mesmo para um grande atleta. Nessa hora, o aspecto psicológico é o mais importante. Alguns se sentem confiantes, outros não. Falei que isso faz parte do futebol. Quem nunca perdeu um pênalti é aquele que nunca cobrou. Aqueles que já bateram já perderam também. Você pode ter um aproveitamento perfeito nos treinamentos, mas na hora de bater, a pressão é muito grande. A parte emocional influencia demais. O lado psicológico fala mais alto do que o aspecto técnico nessa hora.

**Entrevistei o Kaká para a Velvet há um ano e ele falou muito da sua influência no crescimento profissional dele no Milan, que o levou a ser o melhor do mundo em 2007. Kaká foi um jogador especial para você?**

Kaká foi um dos primeiros meio-campistas com a capacidade de aliar o talento com a parte física. Sua intensidade em campo, seu ritmo de jogo para um meia foi algo raro de se encontrar nos jogadores da posição nos anos anteriores. Ele foi o primeiro a aproveitar esse conceito do futebol moderno: talento e intensidade.

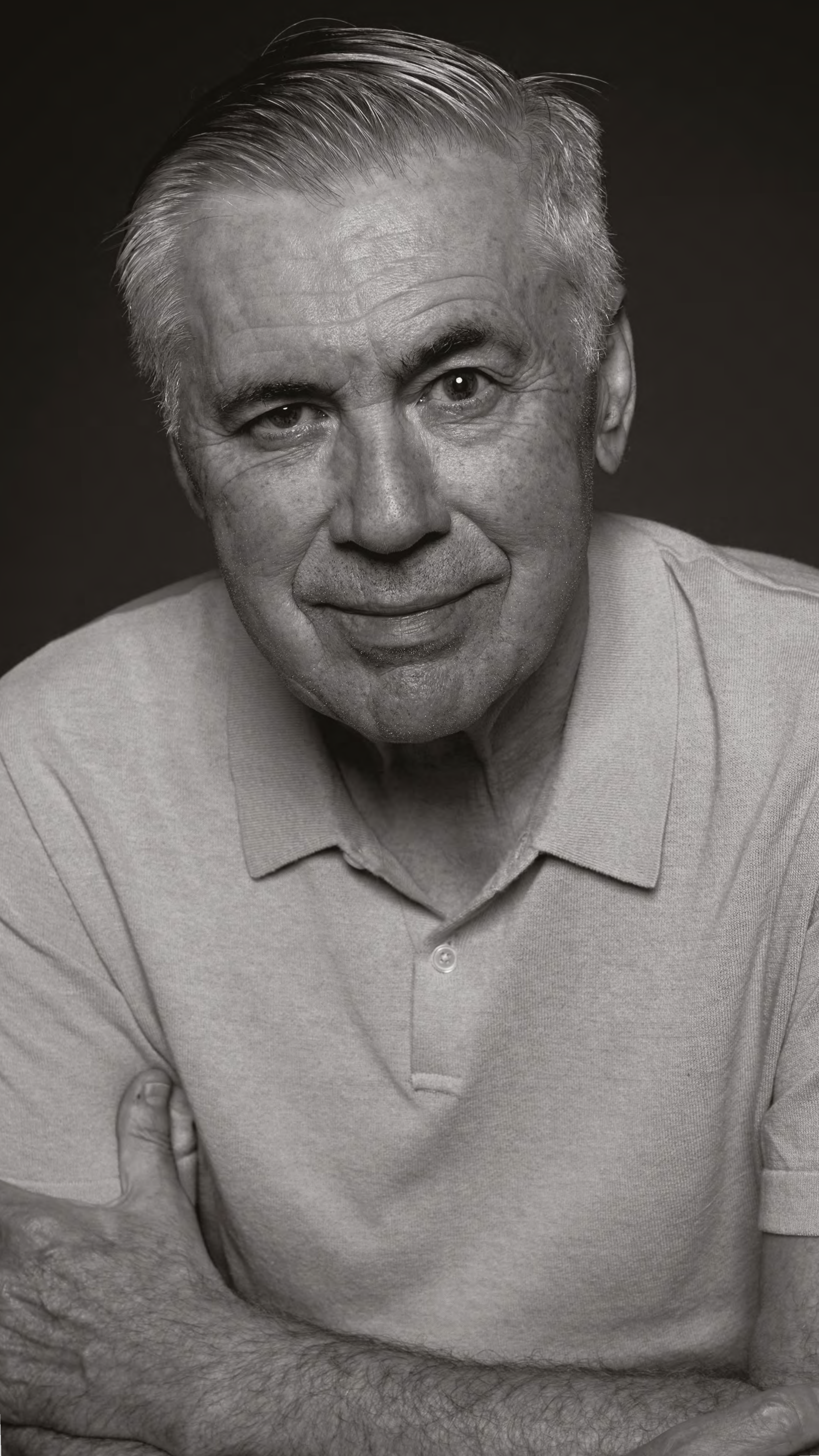
---

## LIVROS PUBLICADOS



- **“Liderança Tranquila”,** lançado em 2017, é a autobiografia de Carlito e conta detalhes de sua carreira
- **“O Sonho”,** o mais recente, publicado em 2025, fala sobre a evolução do futebol nos últimos 30 anos







## **E o Ronaldo Fenômeno? Como foi sua relação com ele?**

Ronaldo, para mim, foi o melhor jogador que já treinei. Foi um talento puro, jogador de muita qualidade técnica. E isso considerando todos os atletas que já comandeí, inclusive os estrangeiros.

## **Os jogadores brasileiros têm um talento natural e sabem improvisar como poucos. Na Europa, a parte tática sempre falou mais alto e nossos jogadores acabaram se aprimorando por lá nesse sentido. Para a próxima Copa do Mundo, é melhor priorizar essa qualidade técnica dos jogadores ou aprimorar o lado tático para termos êxito?**

Essa é uma boa pergunta. Eu penso que a criatividade e o talento têm que ser mantidos em todos os aspectos. É preciso trabalhar sempre em cima disso. O talento não pode ser construído. Por mais que eu trabalhe um jogador, nunca vou conseguir extrair isso dele se ele não tiver essa qualidade. Já para o atleta talentoso, você pode dar muitas ferramentas para que seu futebol fique melhor coletivamente. Mas é preciso tomar cuidado, pois quando se foca muito na parte tática, acaba podendo a criatividade.

## **A parte tecnológica, como as análises de desempenho, ajuda também?**

Sim, recebo todo tipo de análise estatística, me ajuda bastante, mas isso não é o mais importante. É preciso analisar também os dados físicos dos atletas, o que acaba sendo primordial. Sabemos quantos metros eles correram nas partidas e isso nos ajuda a planejar a carga de treinamentos. A parte técnica das estatísticas nos mostra o desempenho, como chutes a gol, passes, mas isso não tem uma correlação direta na hora da convocação.

---

“Eu entendia que a estratégia de uma equipe era mais importante do que a individualidade de um atleta. Mas percebi que estava errado. O mais importante é o jogador. Um treinador precisa, de fato, se adaptar ao estilo de jogo de um craque, e não o contrário.”



Depois de quase 30 anos como técnico de clubes, você assumiu o comando de uma seleção. E o que percebemos aqui é que tem sido difícil nossos melhores jogadores repetirem o bom desempenho que têm na Europa. Como trabalhar isso agora nesse outro lado?

Já treinei jogadores italianos, franceses, alemães, espanhóis, argentinos e muitas vezes eles me falaram que estavam sobrecarregados, que as viagens eram cansativas e que gostariam de pedir uma folga para os técnicos das seleções nacionais. Mas isso nunca aconteceu com um jogador brasileiro. Nunca! Todos querem jogar muito mais pela seleção nacional do que pelo clube. Eles têm muita vontade de representar o país, mas precisamos trabalhar isso também. Já são 24 anos sem título de Copa do Mundo. Os jogadores do Brasil têm mais pressão do que os de outras seleções. Todo o país espera uma conquista e cobra muito isso dos jogadores. A pressão em cima deles é alta. A chave é transformar tudo isso em motivação.

## FILMES EM QUE ATUOU COMO ATOR



“Meu primeiro filme foi em 1984, numa comédia italiana sobre futebol **L’allenatore nel pallone (O Treinador de Futebol)**, que fez muito sucesso na época. Depois, em 2008, participei de outro, chamado **L’allenatore nel pallone 2**”.

“Fiz uma participação em **Star Trek**. Eu sou amigo do italiano Marco Perego, que é casado com a atriz Zoë Saldana, uma das protagonistas do filme. Eles estavam gravando em Vancouver, cidade da minha esposa, e eu estava por lá quando me chamaram para fazer um ponta, como um médico na Enterprise.”





**Vinicius Junior é o único jogador de futebol patrocinado pela Vivo e, quando fechamos esse contrato, ainda não havia tanta pressão nos ataques racistas em cima dele na Espanha. Hoje, quatro anos depois, vemos episódios frequentes e você, quando estava no Real Madrid, se posicionou muito contra esses atos. O que dizer a um atleta nessa hora e como combater o racismo?**

É preciso sempre apoiá-lo, obviamente. Junior sofreu muito com esse tema. No início, como você disse, ele não se dava conta disso. Mas depois, pouco a pouco, na Espanha, ele passou a ser tratado muito mal pelos torcedores rivais. O Real Madrid sempre deu muito apoio a ele e acredito que grande parte da imprensa local também. Depois de tudo o que aconteceu contra o Vinicius, acho que houve uma melhora nos casos de racismo por lá. E Vini foi sem dúvida um responsável muito grande por isso. Mas tudo o que passou foi muito pesado. Com seu caráter e sua seriedade, ele vem conseguindo ganhar essa luta. E segue sendo humilde, o que é uma qualidade muito rara para um jogador consagrado no futebol mundial.

**O brasileiro anda insatisfeito com o futebol da Seleção nos últimos anos e, até por uma questão política, não existe mais aquele orgulho de vestir a camisa. Você sente que a Seleção ainda está distante do torcedor brasileiro?**

De modo geral, acho que os torcedores perderam um pouco aquela atração pelas seleções nacionais. O calendário de jogos está cheio agora. Na Europa, por exemplo, nem sempre as grandes seleções vão enfrentar grandes adversários e isso acaba tirando o interesse do torcedor. Mas aqui na América do Sul eu acho que ainda não é assim por conta da rivalidade no futebol que existe entre todos os países. Aquele sentimento de torcer para o seu país se mantém vivo, sim.

---

“O trabalho tático só ganha do talento quando o talento não trabalha. Por isso é fundamental que o jogador habilidoso trabalhe mais, corra, seja altruísta e entregue tudo para a equipe. O mais importante é que o futebol é coletivo. Não é um esporte individual.”





*Passeios a cavalo em Darby, no estado de Montana (EUA) com a esposa; lazer entre as montanhas e a natureza no Cypress Mountain, no Canadá. Um jeito de se desligar, sempre com Mariann*



**Seu filho Davide, e seu genro, Mino, trabalham com você. Como é ter a família por perto também na parte profissional?**  
Nunca daria uma responsabilidade grande para o meu filho se ele não fosse capacitado. Ele se formou em Educação Física, estudou bastante, depois virou assistente e já trabalha comigo há muitos anos. O marido da minha filha é formado em Nutrição, Suplementação e se especializou em preparação física. Entendo que estou cercado de gente muito competente na CBF. Tanto no aspecto físico, médico, de logística e de análises. Tudo isso é muito importante para uma seleção nacional. E tenho percebido que tem sido muito bom trabalhar com brasileiros no staff técnico. Eles são diferentes dos ingleses, dos franceses e dos alemães. O brasileiro é humilde. Não quero criticar os outros, mas o brasileiro tem também muito conhecimento e não é arrogante.

**Como você vê o momento da Seleção Italiana fora da terceira Copa do Mundo seguida?**

É um problema de geração. Nos últimos anos não saíram bons atacantes. O futebol italiano sempre teve também como ponto forte seu sistema defensivo e agora isso se perdeu um pouco com a tentativa de se igualar ao futebol moderno e globalizado. As grandes equipes italianas, Milan, Inter, Juventus e Roma, não têm atacantes italianos. Todas têm atacantes estrangeiros.

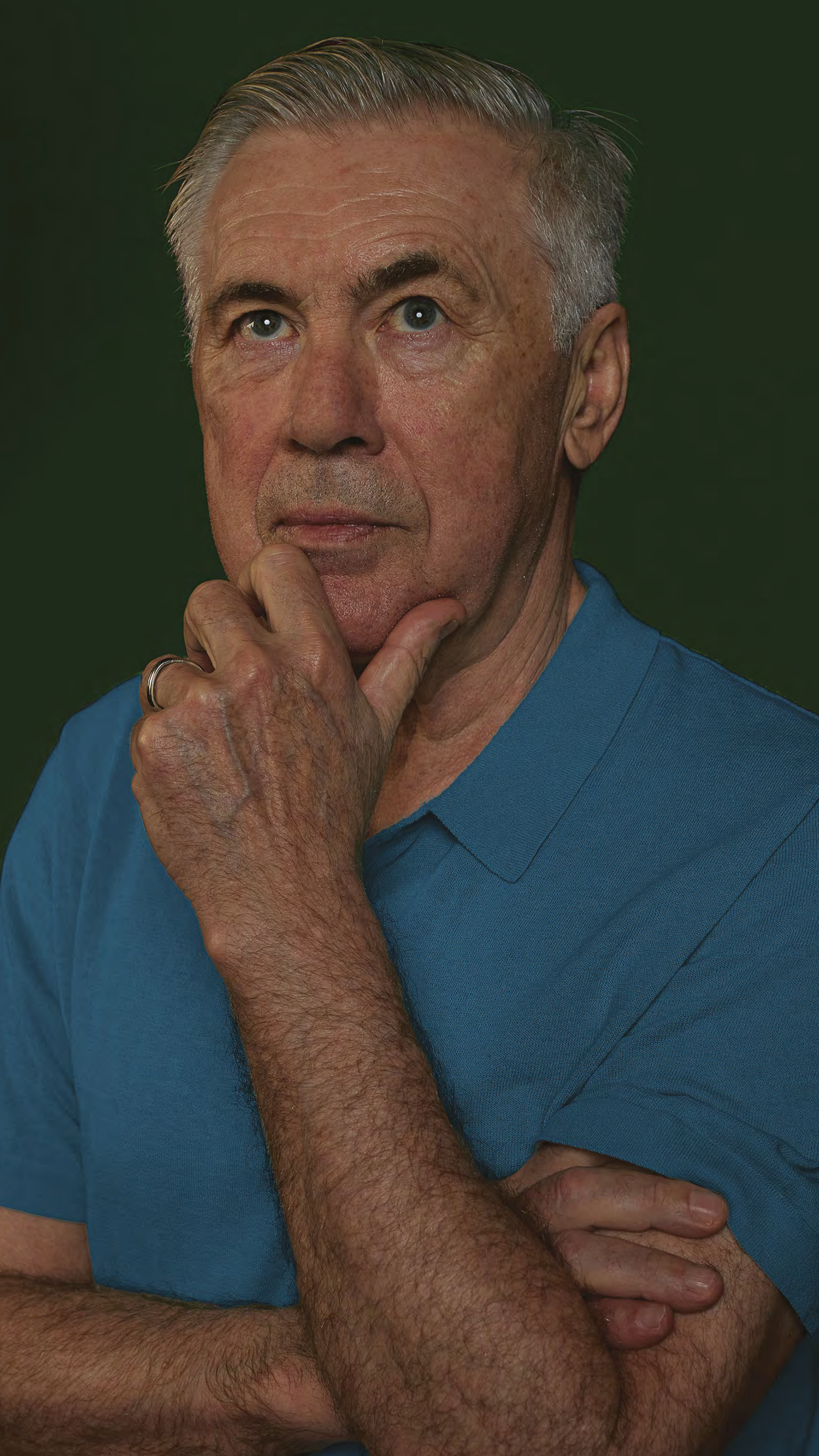
**Você está treinando para cantar o Hino Nacional Brasileiro? É muito difícil, mas na Copa do Mundo eu vou cantar. 100%!**  
Aqui na Seleção Brasileira os jogadores que são convocados pela primeira vez precisam cantar o hino na frente de todos os seus companheiros. E muitos erram, e começam de novo, porque é muito difícil.

**O trabalho na Seleção Brasileira vai ser o último na sua carreira?**  
Creio que sim, só não sei ainda quando. Se vai ser em 2034, 2038 ou 2042 [risos]. ▀

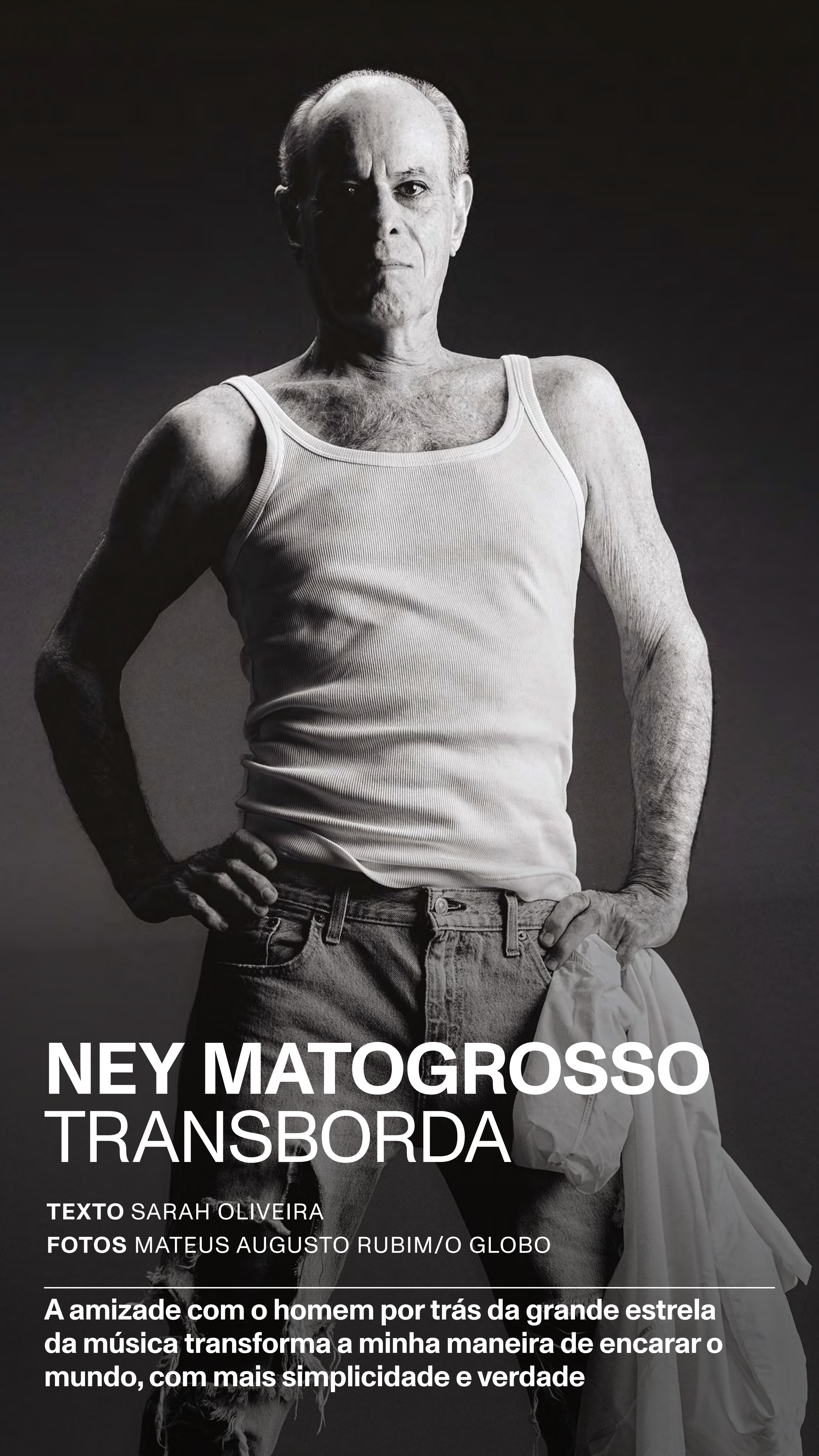
---

“Gosto de fugir da confusão, do agito do dia a dia e busco lugares tranquilos. Por isso vou muito a Vancouver (Canadá).”







A black and white portrait of Ney Matogrosso. He is an older man with a serious expression, looking directly at the camera. He is wearing a white ribbed tank top and dark denim jeans. His hands are on his hips, and he is holding a white cloth or shirt in his left hand. The background is dark and out of focus.

# NEY MATOGROSSO TRANSBORDA

TEXTO SARAH OLIVEIRA

FOTOS MATEUS AUGUSTO RUBIM/O GLOBO

---

**A amizade com o homem por trás da grande estrela da música transforma a minha maneira de encarar o mundo, com mais simplicidade e verdade**



“**P**eraí, vou te mandar uma foto da Pretinha”, me diz Ney Matogrosso em uma conversa telefônica sobre a gata que ele tem há nove anos. Ele faz isso o tempo todo e eu também retribuo com imagens de alguma planta que floresceu e outros elementos do meu dia a dia. A gente se conhece de vista há mais de 20 anos, mas foi há cerca de uma década que ficamos mais próximos, o que considero um grande privilégio. Para contar como essa intimidade foi construída, é preciso voltar algumas décadas...

Quando conheci o Ney, eu era uma menina na MTV nos anos 2000. Não cheguei a conversar, só o via nos bastidores e ele sorria para mim. Eu ficava empolgada de estar tão perto de alguém como ele. Em 2005, entrei na Globo e fui trabalhar no “Vídeo Show”. Ele estava na passagem de som (ritual que obedece até hoje, pessoalmente, a cada apresentação) e fui entrevistá-lo no palco. Quando o vi de calça jeans e camiseta branca, percebi que era a primeira vez que o encontrava sem o figurino. Era como se aquele ser humano estivesse nu na minha frente! Fiquei emocionada, meu coração disparou, mas lembro dele muito calmo, sereno. Fui respirando junto e baixando o meu tom de voz. Isso foi inesquecível para mim.

Às vezes eu me pego refletindo sobre a evolução de nossa amizade. Há uns 13 anos, ele participou de meu documentário “Na Trilha da Canção” e, há 10 anos, do programa “Calada Noite”, ambos no GNT. Trocamos números de WhatsApp e ficamos conversando muito. Deu um match. Fui eu quem fiz a ponte com meu irmão, Esmir Filho, que foi convidado pela Paris Filmes para dirigir o filme sobre a vida de Ney, “Homem com H”. Ele já gostava muito do trabalho do Esmir, tinha assistido às suas produções e topou na hora. “Tudo que está no filme é verdade. Tem muito sexo? Sim, mas a minha vida era assim. Nós estamos falando dos anos 1970, é um filme sobre a minha vida e eu não queria ocultar nada”, ele diz.

---

“Na internet, tem gente que me xinga. Aí eu nem esquento: coloco meu dedinho em cima, fica vermelho o comentário e eu o apago”, diz Ney.







## Rebelde que sabe seguir regras

Ney é um cinéfilo. Gosta de debater sobre filmes, refletir sobre as coisas que falamos e retorna com novas ideias, posteriores à conversa. É o que todo mundo viu nas telas do cinema: um homem ousado, o único da família que contestou as regras. “Aquela cena de meu pai me batendo para eu chorar... Eu não me submeteria. Qualquer criança nesse momento chora logo para poder acabar com aquilo, mas eu não queria estar submisso a nada”, conta, com voz firme. A rebeldia contra as determinações do pai, com quem se reconciliou posteriormente, ficou mais mansa na maturidade, quando entendeu a personalidade do progenitor. “Quem é que volta normal de uma guerra? Aquela violência de meu pai pode ser resultado disso que ele viveu lá, sabe? É lógico.” Em outras áreas de sua vida, contudo, ele sabe seguir regras, nunca chega atrasado e sabe respeitar os limites das pessoas e dos ambientes. “Gosto de ser educado. Isso não tem nada a ver com obedecer”, contesta.

Aprendo muito com ele sobre a liberdade, sobre reorganizar sentimentos, com sua maneira simples de encarar a vida e ser leal ao que acredita. Isso é muito inspirador, estar aberto ao novo, manter-se pronto ao “sim”. Aliás, Ney diz que 2025 foi o ano em que ele mais disse “sim”: para o lançamento do filme, para a homenagem da escola de samba Imperatriz Leopoldinense, no Carnaval carioca, e para uma agenda



*Em um dos encontros com Sarah, sempre se divertindo juntos*



completa de shows, nos quais ele trabalha muitíssimo. Sua banda está com ele há mais de 15 anos, na mesma formação, e todos se entendem com o olhar. “Passar o som todos os dias dá uma intimidade muito grande entre os músicos e nos deixa seguros”, reflete. A sintonia se vê no recente show gravado para o Tiny Desk Brasil, em que todos parecem felizes com o resultado do espetáculo.

Porém, esse vigor musical também está em uma disponibilidade de se abrir para o novo em parcerias. Os duetos podem ser emblemáticos, como o icônico disco Vagabundo, com Pedro Luís e a Parede, um marco dos anos 2000, ou inesperados, como as canções do espetáculo de ballet “Entre a Pele e a Alma”, da Focus Cia. de Dança. Para aceitar os convites, o único critério é gostar da música. “Não importa nem o gênero musical. Gravo com muita gente que nem conheço”, se diverte.

## **Melão e sono disciplinado**

A alma dele segue jovem e hippie. Tudo isso se vê nos cuidados com a saúde e na impressionante disposição para quase três horas de espetáculo. “Não estou preocupado se tenho mais energia que as pessoas no geral. Eu me preparo para isso. Faço ginástica diariamente, seja em que circunstância for, canto quatro músicas na passagem de som, que é o meu aquecimento vocal e físico, e já entro no palco dançando e cantando”. Diz que cuida da alimentação e, antes de subir ao palco, só come melão, porque uma vez jantou antes de se apresentar com o Secos e Molhados e passou muito mal. Hoje em dia, começou a tomar alguns suplementos, como colágeno, para se manter flexível. Não marca compromissos de manhã e garante que dorme bem. “Nunca fui de noitada”, diz que prefere se recolher e escutar os

---

“Ando sobre o planeta Terra consciente de que estou caminhando sobre um organismo vivo, inteligente e que me carrega por este universo. Tenho um respeito muito grande pela natureza. Sempre convivi com animais desde quando morava lá em Mato Grosso. Já tinha cachorros, criei coruja, lagartos... eu sinto necessidade desse contato”, fala Ney.







barulhinhos da natureza. Esse jeito de não perder a essência me impressiona, porque a fama é complicada e as pessoas acabam se perdendo mesmo no caminho.

Não tem uma vez que vou ao Rio que não dou uma passada na casa dele. Quando ele vem para São Paulo, também vem à minha casa ou levo meus filhos para o verem no hotel. Falamos sobre vida, sobre cinema e sobre amor, porque ele sabe de todos os meus segredos e eu sei os dele. E existe um respeito pela minha maneira de pensar, já que sou uma mulher hétero de uma outra época. Ele pára para pensar no que digo, tem um fascínio pela mulher, pelo nosso entendimento de vida.

Em casa, ele diz que tenta se policiar em relação à tecnologia. As fotos da Pretinha, não sou só eu que recebo nas conversas via Whatsapp — ele volta e meia posta a gatinha nas redes sociais. Mas também tem parcimônia nesse uso tecnológico. “Não é tudo que eu fotografo que eu publico, não. Vivo tirando fotos das minhas flores, que adoro, e estou com muitas aqui em casa”, ele fala sobre o hobbie de cuidar de plantas. Se está há três horas no celular, se arrepende. “Não fico feliz quando percebo que perdi muito tempo vendo bobagem. Mas é uma companhia para alguém que vive sozinho”.

Em uma trajetória que sempre foi muito associada à coragem, Ney tem ficado apreensivo de ver o estado em que o mundo está. Diz que não adianta ter medo, porque esse sentimento paralisa, mas faz o paralelo com “Como dois e dois”, música de Roberto Carlos que está em seu repertório. “Em vez de cantar ‘meu amor, tudo vai mal, tudo’, eu canto ‘tudo vai mal no mundo’”, explica.

O Brasil se inspira em sua coragem, ousadia, liberdade e dignidade. O artista, desde o começo da carreira, está separado da pessoa (e foi por isso que aquela camiseta branca com calça jeans me emocionaram tanto há 20 anos). Como na letra da canção, parece que Ney, quando canta, não corre perigo. “Digo, não digo, não ligo, deixo no ar, eu sigo apenas porque eu gosto de cantar”, ele magnetiza o público no palco e deixa tudo certo como dois e dois são cinco. ▣

---

“Não tem uma semana que eu fique sem falar com ele, isso para mim é um dos maiores privilégios da minha vida...”, conta Sarah.



# Alice Ferraz

## E os ajustes de rota

TEXTO MARÍLIA NEUSTEIN

FOTOS LUCAS FONSECA





---

## A empresária se reinventa profissionalmente, sempre guiada pelo desejo de produzir algo para o mundo e ciente de que é possível encontrar seu espaço sem perder identidade

**A**lice Ferraz nunca trabalhou com um plano rígido de 20 anos. Não desenhou um cargo ideal para perseguir. “Eu nunca fui uma pessoa focada no gol. Eu gosto do dia a dia e construo a partir dele”, ela afirma. Pode soar simples, mas é exatamente essa lógica que estruturou sua trajetória. Criada em uma família paulistana tradicional, imaginava uma vida organizada em torno de casamento e filhos. De fato se casou, foi mãe aos 25 anos e, a partir daí, começou a recalibrar o próprio eixo. Hoje, Gabriel Pilão, seu filho, tem 28 anos e é empresário.

A separação do primeiro marido, quando Gabriel era um bebê, consolidou a busca por autonomia como uma decisão interna mais profunda. No fim dos anos 1990, foi trabalhar no marketing do Mappin. “Eu queria produzir algo para o mundo ver. Não queria ficar só de passagem. Queria ter uma espinha dorsal firme. Saber que conseguiria existir no mundo sozinha, me sustentar com meu próprio dinheiro e como pessoa.” Sustentação, para Alice, sempre teve dois significados, o financeiro e o estrutural.

A falência da rede de lojas, pouco tempo depois, a levou a abrir a própria assessoria de imprensa e trabalhar nas áreas de moda e beleza. Duas perguntas a nortearam na década seguinte: “Como ocupar espaço sem perder identidade?” e “Como funcionar em um ambiente competitivo sem ser engolida por ele?”. Os questionamentos a acompanharam em

---

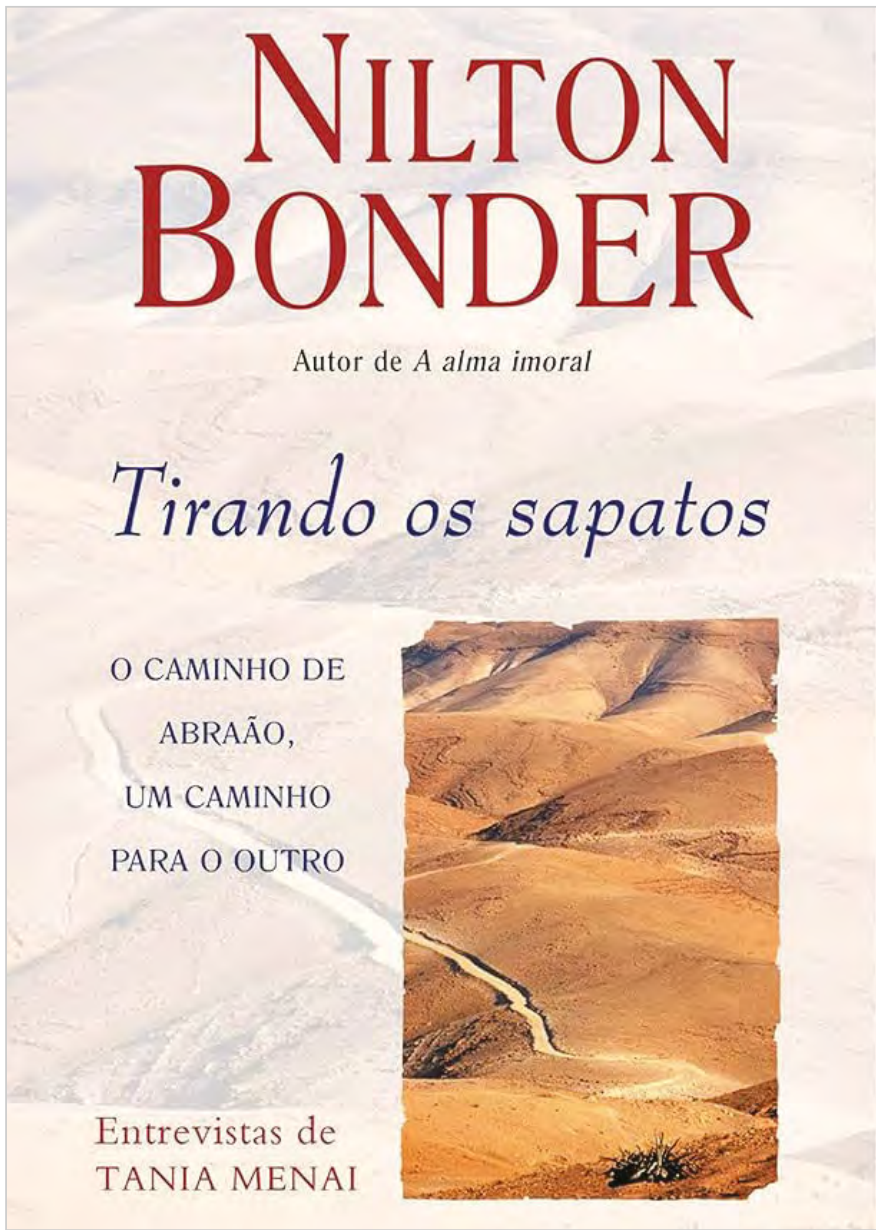
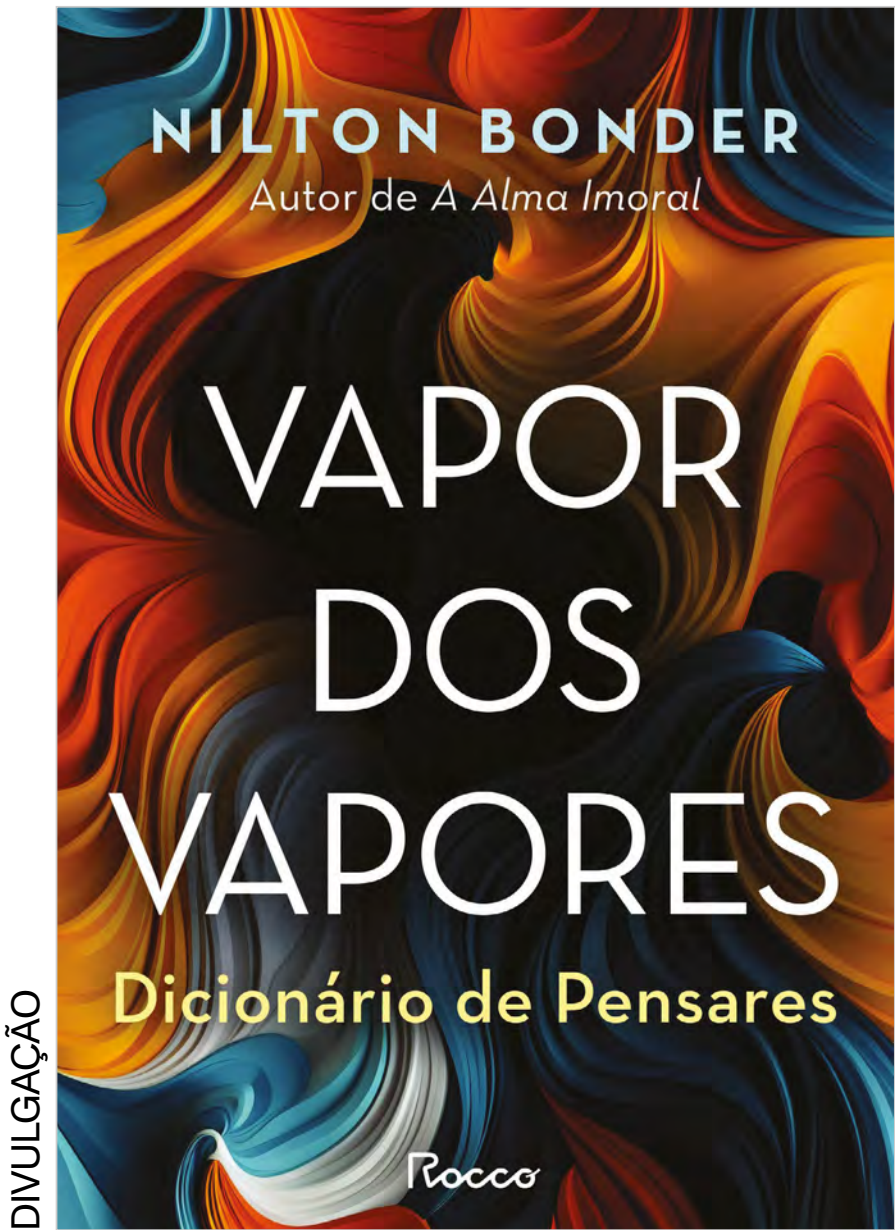
“Nunca vejo meus trabalhos como uma piscina azulejada. É um lago, com lugares claros e escuros, do qual eu não vejo o fundo. Eu não sei o que tem lá, mas acredito e vou. Coragem não é não ter medo. É mergulhar mesmo com medo.”



sua leitura de mercado. Uma década depois, no fim dos anos 2000, quando blogs ainda eram vistos como brincadeira, percebeu que algo maior estava em curso, a descentralização da influência. O diagnóstico era claro e o poder deixaria de ser concentrado em poucos veículos para circular em múltiplas narrativas pessoais. “Eu vi que aquele mercado ia conquistar muita gente porque estava dando voz a mais pessoas”, relembra.

A F\*Hits, empresa que ela criou e hoje é liderada pelo CEO Fernando Levy, nasceu dessa leitura. Apontada pelo New York Times, em 2012, como a primeira empresa do mundo a estruturar o marketing de influência, a companhia ajudou a transformar criadores de conteúdo em plataformas estratégicas para marcas. Foi um ajuste de direção, antes da curva, que Alice chama de intuição. “É baseada no repertório, na vivência, e você vai abrindo essas caixinhas cheias de conhecimento adquirido ao longo da vida. De repente, uma delas faz sentido”, diz. Tem a ver com experiência, observação e disposição de agir antes que o mercado consolide a tendência.

Ao longo da última década, a empresária tornou-se uma referência para muitas mulheres na comunicação e no empreendedorismo, especialmente pela forma como construiu negócios e reputação em um setor que ainda se organizava. Não apenas pela ideia inicial, mas pela capacidade de sustentar o modelo. Em um ambiente cada vez mais orientado por performance imediata, sua defesa é a da consistência.



*Entre as leituras recorrentes de Alice, livros do pensador e rabino Nilton Bonder, como “Vapor dos Vapores” e “Tirando os Sapatos”*







“As coisas não se constroem rápido. Existe uma pressa no mundo, mas as descobertas demoram”, reflete. Tanto que, aos 50 anos, decidiu abrir uma nova frente profissional. Tornou-se colunista diária de um dos principais jornais do país, O Estadão, levando a sério o mote de estar sempre começando de novo. O desconforto do início não a paralisa, e ela o entende como parte do processo.

Hoje, a palavra que orienta sua agenda é “edição”. Editar compromissos, convites, relações, energia. Ela afirma que a vida é rara e o nosso tempo na Terra é valioso. A maturidade profissional trouxe um refinamento na liderança e sua energia também precisa ser editada.

A rotina acompanha essa disciplina. Alice acorda cedo, faz 40 minutos de exercício funcional, escreve crônicas antes de acessar o fluxo de informações que envolve o jornalismo. Lê o noticiário para “sentir a temperatura” do dia.

Casa é outro ponto de equilíbrio. Jardim, quintal, banheira com banho quente, o prazer de abrir um sabonete novo e sentir sua fragrância. E, claro, o silêncio. “Eu preciso voltar para mim. Se fico muito tempo fora, me perco”, ela garante. A mulher que circula em eventos de arte, cultura e semanas internacionais de moda sabe que a capacidade de recolhimento é parte da estratégia de clareza em um setor movido por exposição constante.

Alice é multifacetada, multi-interessada, multimulher. Ela afirma que a moda foi ponte para criar uma imagem, era o modo de criar força. Não como vaidade, mas como armadura. Hoje, interessa menos a tendência e mais o que a imagem comunica sobre presença e posicionamento. Por isso, não fala em chegada. Fala em continuidade. Após construir um negócio, desbravar o mercado e consolidar sua reputação, segue ajustando a rota incansavelmente. ▀

---

“Ser mãe foi um divisor de águas, uma âncora emocional, não no sentido de acomodação, mas de expansão. Ser mãe do Gabriel, aos 25 anos, me trouxe uma dimensão maior do que eu poderia me tornar.”



# Filipe Jardim

## Desenhar é presença

TEXTO CLARISSA SAYUMI

FOTOS GUITO MORETO





---

## Do Carnet de Voyage da Louis Vuitton às cenografias para o palco de Xande de Pilares, o traço de um ilustrador que só desenha lugares onde pisa

**P**ode ter um mosquito picando seu tornozelo e o sol de cidades como Tóquio, Paris ou Indonésia esquentando o concreto. Ele segue sentado em uma cadeira dobrável, com um caderno Moleskine no colo. Não é um turista. É Filipe Jardim desenhando in loco, como sempre fez, para a Hermès, para a Louis Vuitton, para um amigo querido, para si mesmo.

O traço é rápido, espontâneo, como se capturasse não só a forma dos edifícios, mas o ritmo da rua, o cheiro da comida, a textura do asfalto. Captar esse ritual é a chave para entender o trabalho de um dos ilustradores mais requisitados do mundo do luxo, um carioca que descobriu o Brasil ao sair dele e que hoje navega entre as passarelas, as tapeçarias, as cerâmicas e o desejo de continuar colocando em cores as nossas paisagens tropicais.

Nascido no Rio de Janeiro em família de classe média, em 1968, Jardim cresceu em um apartamento dos anos 1940, em Laranjeiras, com um pé na cultura europeia, já que a mãe tocava piano clássico, e outro na cultura local — o pai era fã de samba-canção. Aos 10 anos de idade, visitou a casa de uma amiga, um apartamento desenhado pelo arquiteto Lúcio Costa, com janelões, pilotis e porta de correr. “Eu senti como se tivesse que morar naquele lugar”, lembra. Ali, ele ainda não sabia o que era o movimento modernista, nem podia identificar um cobogó, mas uma semente foi plantada a partir daquela obra do ícone do urbanismo brasileiro. Era uma atração por uma estética que se tornaria proposta de vida, aberta, integrada à natureza e bem ventilada.

---

“Eu prefiro o contato direto. Estar no lugar me permite ser influenciado pelo meio, pelos sabores e até pelos incômodos. É essa vivência que diferencia o meu trabalho.”



## **A antropofagia como destino geográfico**

Aos 18 anos, embarcou para Lisboa com uma prancha de surf e a intenção de se aventurar. Os caminhos, entretanto, rumaram para lados mais intelectuais. Foi parar nas aulas de Belas Artes, onde entenderia que aquela arquitetura que o havia fascinado na infância era inspirada em Le Corbusier, arquiteto franco-suíço, expoente do modernismo.

Ao estudar finalmente o movimento brasileiro, reconheceu na trajetória de Anita Malfatti e na antropofagia a fonte para sua própria busca. Ele queria encontrar uma linguagem visual que não fosse importação cultural, mas uma digestão criativa das influências estrangeiras. “Essa geração de artistas da década de 1920, encabeçada por Tarsila do Amaral e Oswald de Andrade, tinha essa visão de que nós somos um país com uma cultura própria enorme. Foi um momento de se insurgir contra uma certa colonização cultural”, diz.

A ironia é que a distância geográfica, as leituras de Darcy Ribeiro e o olhar reverente de amigos portugueses em relação à nossa cultura trouxeram à tona a sua identidade mais brasileira. “É curioso como você às vezes precisa sair para enxergar o que sempre esteve ali”, reflete.

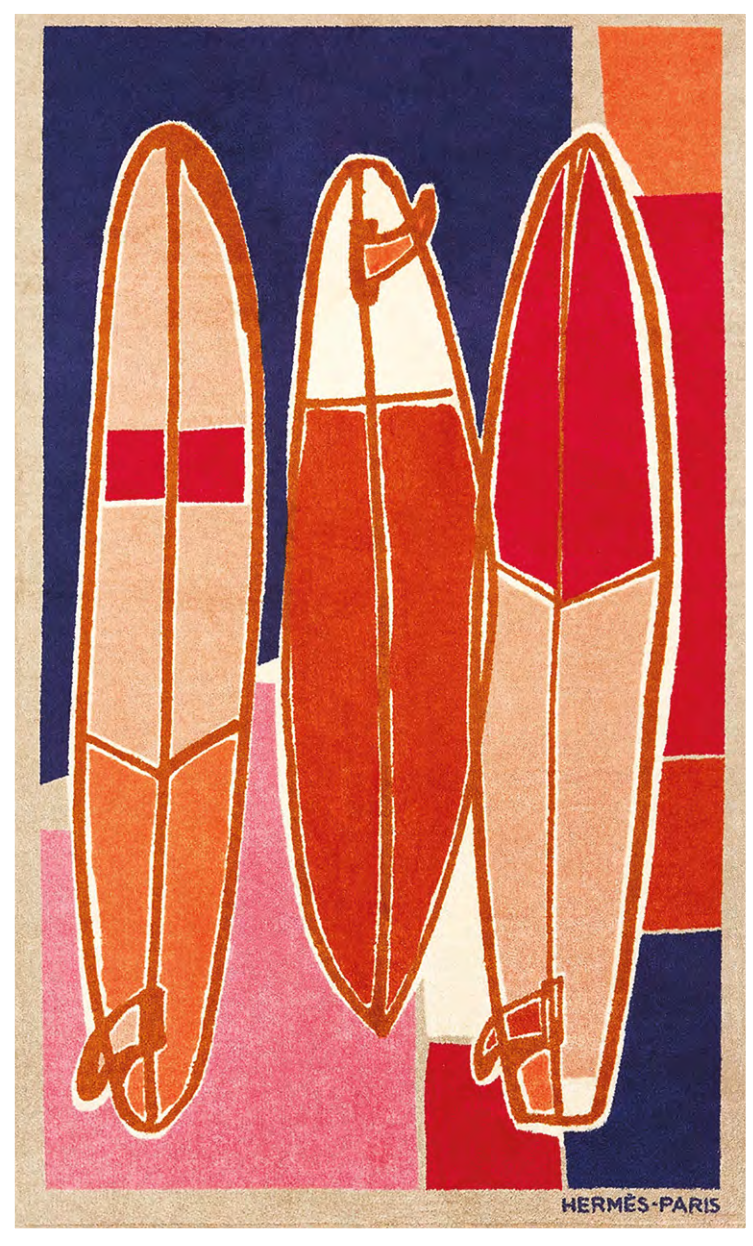
## **O caderno que virou passaporte**

De volta ao Brasil, trabalhou com restauração, foi professor e construiu uma carreira. E, como todo ilustrador, fazia diários gráficos, os sketchbooks. O acaso, ou uma “conspiração do universo”, como ele prefere dizer, o conduziu ao epicentro do luxo global. Em plena Ipanema dos anos 2000, uma amiga lhe mostrou que a Louis Vuitton lançaria um Carnet de Voyage sobre o Rio.

---

“Nas universidades da Europa estudava-se nossa arquitetura modernista ao lado do Renascimento. Encontrei exposições sobre o barroco brasileiro na Suécia, sobre tropicalismo no Barbican. O Brasil teve um momento de sofisticação que até hoje é reconhecido como algo especial.”





No topo, a fachada da Casa de Francisca; em sentido horário, uma estampa para Handred, de 2025, e estampas para a Hermès, com paisagens e surf



O artista viu os cadernos anteriores, notou que o de Nova York fora feito pelo ilustrador Ruben Toledo, que também tem o traço mais solto. “Pensei: se esse cara fez, eu tenho chance”, e mandou seu portfólio. Foi escolhido. O projeto, que documentava a cidade com desenhos feitos no local, tornou-se um marco da carreira do artista e abriu as portas das grandes maisons. De repente, Hermès, Tiffany e Gucci o chamavam para parcerias e ele entrou com tudo no mundo da moda. “Meu cartão de visitas era um Carnet de Voyage da Vuitton.”

Seu traço espontâneo, impregnado de cores tropicais, passou por muitos circuitos internacionais. Era uma brasilidade vista por um prisma elegante, que conquistou espaços inesperados. “Eu representava, sem saber, um brasileiro ligado à natureza, à música, mas com algo sofisticado”, comenta sobre a alcunha que recebeu nesses grupos: “raio de sol carioca”.

Pouco tempo depois, aos 35 anos, Filipe deixou novamente suas raízes para viver em Paris. O trabalho com marcas de luxo permitiu que se tornasse um “viajante, não turista”, e fosse para locais como Madagascar, Japão e Amazônia. Desenhar, para ele, é presença, e a diferença está em um olhar contemplativo, de registros prontos para a vivência humana, e perspectiva de uma mente aberta a absorver o que é mais profundo.

“Tenho uma sede constante de conhecer gente”, conta, explicando que o destino importa menos que o encontro. “Seja em um trabalho não tão interessante em Tóquio ou em um restaurante luxuoso, minha verdadeira viagem começa quando saio do hotel e encontro o pescador, converso com um funcionário local ou dou de cara com um milionário excêntrico”.

## **Traço com peso, textura, volume**

Mas nem só de cadernos e desfiles de moda é feita a carreira do artista. Atualmente, Jardim tem explorado outros suportes que exigem uma relação física com o material. A cerâmica, a tapeçaria e a cenografia são desafios técnicos e conceituais que o obrigam a repensar sua linguagem visual. Foi entre 2020 e 2021, ainda na Europa, que criou peças únicas em cerâmica e executou uma grande tapeçaria com lã de alpaca. Já de volta



ao Rio, em 2024, fez seu primeiro cenário para o elogiado show “Xande de Pilares canta Caetano”. Quando descreve esta última experiência, sua voz embarga. “Naquele palco, vi se encontrarem as duas pontas do Brasil: o popular de Xande e o sofisticado de Caetano, que traduzem tudo em poesia”. É aí que seu desenho encontra um território onde pode respirar em outras dimensões e vivenciar uma nova experiência artística.

Essa busca por autenticidade se reflete também em seus hábitos. Jardim não é grande fã de e-mails e redes sociais, prefere enviar cartões postais desenhados à mão. No lugar de um WhatsApp protocolar, ele despacha uma curadoria física de seu trabalho para ser tocada e guardada pelos clientes em caixas com originais. Ver esses trabalhos expostos nas mesas de grandes maisons em Paris ou Londres é, para ele, a prova de que o gesto humano ainda é a ferramenta de conexão mais potente que existe.



As ilustrações de Filipe: uma vida entre tintas e cadernos



Pai de duas meninas, de 9 e 6 anos, não tem televisão em casa e limita o uso de telas. “Tento mostrar que o mundo é possível sem isso”, decreta. Um amigo mais jovem lhe deu um conselho que ainda digere: “Filipe, use a tecnologia para mostrar o quanto você é único, para inspirar as pessoas. Mostre que o trabalho à mão é possível”. Ele concorda, mas ainda não virou a chave. Sabe que o caminho é continuar explorando todas as possibilidades do desenho, seja nas páginas de um caderno de luxo, seja nas três dimensões de um palco.

O traço segue solto, ousando entre o luxo e a terra, entre o global e o local, entre diferentes expressões do mesmo gesto criativo. Seu método, insistir em desenhar no local a ser retratado com as adversidades que tiver que enfrentar, é sua forma de existir. Quando recebe uma foto para usar como referência em seus desenhos, já a enxerga como uma interpretação alheia, uma “mentira” escolhida por outro par de olhos. Por isso, faz questão de estar presente e ter seu olhar único e sua subjetividade implicadas em sua arte. E talvez seja essa a síntese de sua busca, ser influenciado pelo mundo, mas devolvê-lo com um filtro singular, tropical, descolonizado. Como os modernistas que tanto admira, Filipe Jardim entende que desenhar é habitar, é um gesto contínuo de se colocar no mundo para que o traço possa errar, encontrar e, talvez no equívoco mesmo, chegar a algum lugar. ▀

---

“Meu desespero hoje é ver gente aparecendo sem fazer nada, falando como robôs, sendo filmada o tempo todo. Subverteu-se totalmente: agora se é reconhecido pelo que se parece, não pelo que se faz.”



# AMANDE SUBLIME

O BRILHO IRRESISTÍVEL DA AMÊNDOA



L'OCCITANE  
EN PROVENCE





# A herança própria de Fernanda de Goeye

TEXTO EDUARDO VIVEIROS  
FOTOS RENATO PIZZUTTO



---

## Uma estilista que não se deixa arrebatada só por novidades e faz dessa maneira de pensar o motor para a liderança da marca que leva seu nome

**C**omo a cena de moda costuma operar por aceleração, entre coleções e desfiles a todo momento, novidades costumam nascer e morrer antes de amadurecer.

Fernanda de Goeve é uma estilista que decidiu seguir no sentido oposto. À frente da sua marca DE GOEVE, construiu um sistema próprio em que o tempo deixa de ser obstáculo e passa a ser material de trabalho. “Eu não quero sair cuspiendo roupa a todo custo”, reflete, conversando no jardim-refúgio que verdeja os fundos da sua loja-ateliê, em Pinheiros, antes que a chuva que parece se aproximar chegue. “Se você produz muito, o tempo todo, aquilo acaba perdendo a alma”, diz.

O sobrenome da família carrega uma arqueologia paulistana que ela não costuma contar em voz alta, mas que está estampada nas etiquetas para quem souber ler. A inscrição “since 1939” faz referência à Casa Luminator, lojas abertas pelo bisavô parisiense Henrique de Goeve na rua Barão de Itapetininga e na Praça Ramos de Azevedo, no Centro de São Paulo, nos anos 1940. A loja, especializada em presentes e a primeiríssima da América Latina autorizada a vender produtos da francesa Hermès, fechou há tempos, mas o sobrenome ficou. É comum que clientes daqueles tempos dos negócios de Henrique entrem na loja de Fernanda e aproveitem para contar memórias de décadas passadas.

---

“Hoje, as pessoas estão mais interessadas em uma roupa um pouco mais exclusiva e que tenha personalidade. Quero que a cliente compre uma saia e use durante anos, com coisas diferentes. Que aquela roupa tenha memória.”





*No topo, imagens da loja, em São Paulo; acima, a DE GOEYE EDGY, com a estampa que menciona a tradição da família; ao lado, as peças DE GOEYE confeccionadas com o tecido Akira, que mistura linho e algodão*



Fernanda tem sua própria história, porém. A criadora não é caloura no métier, e começou aos 17 anos, enquanto ainda estudava Arquitetura, na Daslu, pinçada por Eliana Tranchesi para criar para as clientes mais jovens da loja. “Desde pequena, eu sempre customizei todas as minhas roupas. Então já tinha um olhar consciente; os cinco anos que passei ali foram um grande treino prático”. Nos anos 2000, brilhou na Raia de Goeye com a então sócia Paula Raia — dupla que virou referência entre as fashionistas paulistanas no ciclo de expansão da moda brasileira de então.

O primeiro pé no freio, que ditaria o ritmo criativo dos anos seguintes, veio em 2010 com o fechamento da marca. Já grávida, preferiu se afastar do ritmo do mercado, entre coleções e liquidações, para cuidar de si. “Eu trato as coisas com muita intensidade, naturalmente. Me preocupava em não dar conta de ser mãe e ser estilista da maneira que gostaria”, relembra. A pausa também foi um acerto de contas com um ambiente do qual ela se sentia distante.

## **De Goeye outra vez**

Após anos trabalhando longe dos holofotes e fazendo consultorias, surgiu a vontade de colocar para fora a marca própria. O modo de pensar de Fernanda é diferente do padrão e ela admite que sempre parte do ideal de um resultado para entender o processo que vai levá-la a conquistar o que quer.

“Não queria necessariamente fazer algo novo. Mas fazer o mesmo de forma diferente”, diz, com seu jeito de pensar pelo avesso. Nesse retorno da DE GOEYE, recusou grandes lançamentos, pompas e calendários de estações. Queria que a roupa fosse produzida do jeito certo e tivesse personalidade, mas sem aparecer mais do que a mulher que a vestisse.

O resultado é uma estrutura que cuida do esmero. Fernanda não quis voltar a trabalhar com as coleções usuais de verão e inverno, preferindo dar vazão às suas roupas com lançamentos que não seguem o raciocínio das estações. Ou, como prefere chamar, “fases”: na época da entrevista, a loja trabalhava a 18ª delas, baseada em uma mulher viajante de brincos marcantes e vestidos em camadas. Os tecidos vêm da Itália e da França, desenvolvidos em cores exclusivas que



levam meses para serem aprovadas. A produção é toda centralizada; parte pela vontade de manter o olho na qualidade, parte pela carência de oficinas terceirizadas que topassem as suas exigências: uma única calça pode demorar 16 horas para ficar nos conformes.

Um método slow que a clientela e a moda aprenderam a amar. “É um nível de acabamento que faço questão desde sempre. No começo, ninguém entendia: achavam caro, que não fazia sentido”, relembra. O orgulho pelo resultado é indisfarçável: “você pode pegar essa roupa e colocar do avesso, vai vestir igual.”

Em outubro de 2024, a DE GOEYE fez seu primeiro desfile, grandioso, no Estádio Pacaembu. Fernanda demorou para querer fazê-lo — nesse modelo de fases, uma apresentação assim não se encaixa naturalmente no calendário. As vendas pós-show foram expressivas, abriram um novo público interessado em peças ainda mais exclusivas, pinçadas da passarela e esgotadas em um dia.

Agora, a estilista planeja o próximo desfile, sem pressa, desta vez, motivada por uma viagem recente que não quer ainda revelar. Pensa no assunto com a mesma lógica e parte do que quer mostrar, para ir descobrindo como gostaria de chegar lá. Ao contrário, como sempre. **■**

---

“Na loja, a cliente faz o que quiser com a roupa, cria sua narrativa. No desfile, eu posso contar a história inteira; é um exercício importante, mas que precisa acontecer quando fizer sentido.”



# Os novos orgulhos nacionais por André Alves

ILUSTRAÇÕES ANDRÉ STEFANINI





---

**O escritor, psicanalista e pesquisador de cultura e comportamento investiga as novas paixões que têm transformado o consumo dos brasileiros. Para Velvet, ele faz uma análise das mudanças do nosso tempo e de como elas impactam nosso famoso jeitinho**

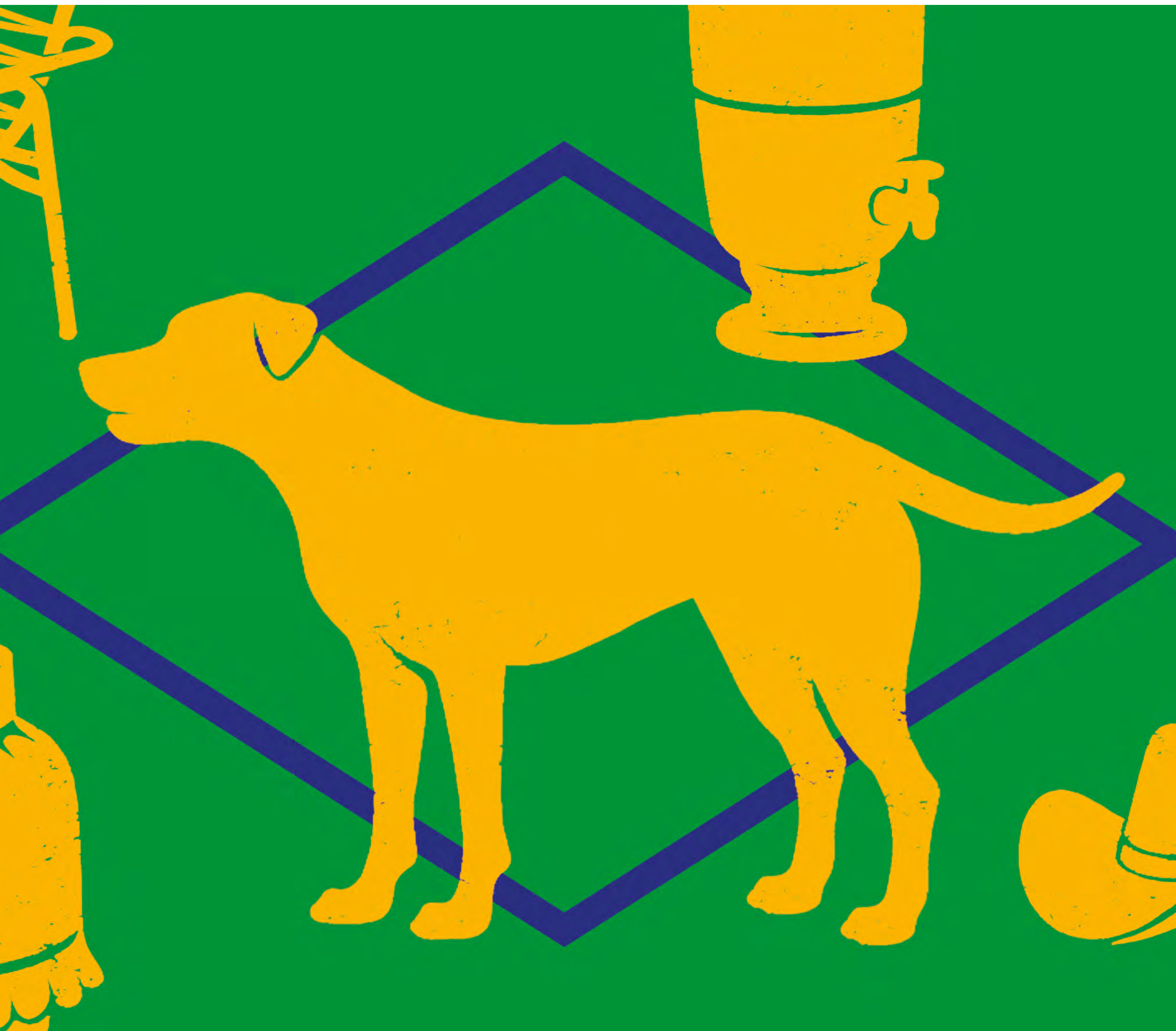
**“M**as e o Brasil, hein? Será que tem jeito?”. A frase é antiga, quase banal. Ser brasileiro, ao longo da história, sempre foi ter um apetite insaciável por falar mal dos outros brasileiros. O Brasil oferece, afinal de contas, doses cavalares de esperança e desespero, empatia e antipatia, brilho e dor, orgulho e vergonha. Em resumo, open de ambivalências. A (in)satisfação de ser brasileiro está longe de ser um sentimento estável; pelo contrário, é uma oscilação diretamente ligada ao estado da economia e ao clima político. Essa dupla que, sabemos, vive uma incurável instabilidade radical. Mesmo assim, diante do tumulto permanente, 85% dos brasileiros sentem orgulho do Brasil, segundo o Datafolha. Falem bem e/ou falem mal, a única certeza é que o paraíso dos paradoxos não é mesmo para amadores.

Em 1958, o escritor Nelson Rodrigues capturou um sentimento de Brasil muito específico na crônica “À sombra das chuteiras imortais”, publicada na revista Manchete. Analisando fracassos futebolísticos, o autor dizia que o brasileiro “é um narciso às avessas, que cospe na própria imagem”. Estava ali sacramentado o complexo de vira-latas, um rótulo com o qual nos debatemos até hoje. Nas palavras de Rodrigues: “por complexo de vira-latas entendo eu a inferioridade em que o brasileiro se coloca, voluntariamente,

---

“É preciso interrogar a cultura, a internet e o mercado: quais imagens de Brasil farão os brasileiros vibrar em 2026? E quais referenciais convocarão estagnação, quem sabe até decepção? Quais identificações inspiram e geram aspiração? E, claro, de 2026 em diante, qual a sua tese de Brasil?”





em face ao resto do mundo”. Na crônica, Nelson aponta a complexidade de um povo que sofre do excesso de dons, para quem não falta tática nem técnica; o problema seria a falta de fé em si. Décadas depois, em 2021, a filósofa Marcia Tiburi esmiuçou esse mecanismo psicossocial tão multifacetado na obra “Complexo de vira-lata: análise da humilhação colonial”. Para a autora, esse fenômeno não é tão voluntário assim; é uma inferioridade que tanto nos invade por causa do nosso histórico de invasões coloniais que, em último nível, promove uma identificação cultural com o pessimismo.

Ao longo das últimas décadas, entretanto, vivemos diferentes períodos de otimismo, conquistas que nos fizeram, inclusive, apostar em uma superação do viralatismo. Símbolo nacional, o vira-lata caramelo virou música, virou filme, virou até edição especial de carro SUV. Em resumo, virou meme. E, como o Brasil, seguiu sambando no fio da navalha entre ser potência e ser piada.



Temos assistido a essa turbulenta trama de orgulho e vergonha todos os dias, na vida e na internet. E é precisamente nessa dança entre antagonismos que o novo tem emergido. Recentemente, o país do futebol também virou furacão da ginástica. Já na endorfina cotidiana, tornou-se grande entusiasta da musculação e da corrida. A nação conhecida por ser o celeiro global do samba hoje é muito mais uma nação sertaneja — 7 dos 10 artistas mais ouvidos no Spotify na última década são do “agronejo”. E, conforme o mundo olha mais para os BRICs e para a América Latina como referência cultural, o carisma brasileiro ganha destaque estético e cultural, da moda de chinelo ao audiovisual. Definitivamente, tem algo diferente na esquina sociohistórica em que nos encontramos.

Entre tantas promessas e fiascos, muita gente acredita que o orgulho nacional foi permanentemente fraturado. Eu diria que o orgulho anda cada vez mais fragmentado. A grandeza idealizada é um dos traços mais fortes da nossa identidade nacional. Mas, em tempos de diferenças aparentemente inconciliáveis, expressões culturais locais e regionais vêm se tornando um refúgio para muitos brasileiros. “O Sul é meu país”, “O Ceará é meu país” e “Osasco é meu país” são alguns dos memes que exemplificam esse empuxo à fragmentação.

Pelo menos é o que tenho visto nos estudos conduzidos pelo instituto floatvibes nos últimos anos, assim como na análise de incontáveis pesquisas e investigações publicadas por outras instituições. Há um crescente movimento que exalta o que é típico de lugares específicos do país, ampliando a conscientização sobre a multiplicidade de Brasis. Uma vibe que, inclusive, é muito hábil em apontar o que há de errado nos outros Brasis.

## **O molho verde-e-amarelo**

É com essa caçamba de complexidades que chegamos em 2026, este ano que nos serve a Copa do Mundo de futebol da FIFA e as eleições, quando mais de 150 milhões de brasileiros vão às urnas para escolher presidente, governadores, senadores e deputados. Acontecimentos que, mais uma vez, irão testar nossa capacidade de sentir algum tipo (ou muitos) de orgulho — ou vergonha — nacional.





Cabe uma menção honrosa a como BRAZILCORE se consolidou como uma expressão estética global, uma impressionante renascença do verde-e-amarelo. “Se vestir de brasileiro” ganhou as ruas e as marcas, consolidando-se como um estilo dominante e massivo, dentro e fora do Brasil.

Nesse balanço, tem ainda o chá revelação do Brasil para o Brasil, protagonizado por celebridades gringas e seus rolês por aqui. Dua Lipa, Rosalía, Viola Davis, Ricky Martin, Oprah Winfrey e até o Príncipe William. Sem contar Shawn Mendes, Bruno Mars, a banda Coldplay e a categoria de aspirantes a gringos com CPF. Paira no ar um deslumbre do olhar gringo e um cheiro de soft power que impactam a autoimagem e o amor-próprio do brasileiro. Trata-se de uma estranha forma de realizar a fantasia inconsciente do país de raízes coloniais de finalmente superar a metrópole para ser visto e respeitado pelo mundo todo. E, claro, uma forma de espantar o profundo temor de ser uma grande pátria desimportante, como cantava Cazuza. Por isso mesmo, sempre que tem uma chance, o Brazil mostra sua cara. De maneira geral, brasileiros se identificam com uma imagem de povo que tem carisma para dar e vender, uma espécie de nação viciada em seduzir. Aqui, aparecer é uma forma de existir.



## Potência global do festejo

Não por acaso, o Brasil é o país com mais influenciadores digitais no mundo. E, entre as celebridades mais influentes, de acordo com a empresa de pesquisa de mercado Ipsos, a porcentagem de atores e atrizes entre os 30 mais influentes caiu 40% desde 2021, enquanto a quantidade de influenciadores digitais cresceu na mesma proporção. No meio disso tudo, a vergonha da informalidade excessiva, do jeitinho, deu lugar à autoestima de ser uma potência internacional dos memes. Afinal, o brasileiro não se vê “apenas” como usuário, mas sim como dono da internet — e cobra aluguel de todo mundo que quiser aparecer por lá. Os brasileiros podem perder seus direitos, poder de compra e até a cabeça, mas nunca perdem o senso de humor.

Como pode um país que foi feito às custas de tanta morte e que segue tão violento ser capaz de tanta paixão pela vida? Isso, sim, é pirraça: entre as tantas rimas de sangue e fome, a apoteose. Um povo tão sacrificado que tem um apetite imenso para a felicidade. Por isso mesmo é tão fundamental valorizar a ufanía que sobra da capacidade do brasileiro festejar.

O festejo é ritual que inverte, processa e dramatiza os dilemas do cotidiano. E é também uma potencial fonte de alívio exatamente porque é como e onde o Brasil consegue tirar seus demônios para dançar.

O rebranding verde-e-amarelo, a viralidade combinada à capacidade de fazer graça, junto à sede de festejo — temos aqui três traços fundamentais da constituição do Brasil contemporâneo. No produto final, um brutalismo que não nega o luxo, e um luxo que não foge da dureza, mas sempre com toques de poesia. Um tipo de contradição irresistivelmente brasileira. É nesse clima que entra em campo uma das mais fervorosas paixões nacionais, o futebol. Não sabemos se a Copa do Mundo será nossa, mas certamente os memes serão imperdíveis. ▀

---

“A capacidade de fazer humor vira uma estratégia de enfrentamento com ganho duplo: cultivar a resiliência em dias tão desafiadores e ainda potencializar as chances de ser visto por muitos. No saldo final, ser engraçado é uma excelente fonte de orgulho.”





# ERIKA JANUZA DONA DAS VONTADES

TEXTO ELISA SOUPIN



---

## A atriz tem papel de destaque em “A Nobreza do Amor” e aprende, como apresentadora do “Saia Justa”, a se posicionar sem medo de desagradar

**A**triz Erika Januza tinha 28 anos e era secretária de uma escola, em Contagem, Minas Gerais, quando foi chamada para seu primeiro papel como atriz, em 2012, na série “Suburbia”. A chance de trabalhar na Globo, marco para qualquer jovem com aspiração a artista, não foi motivo para tirar os pés do chão. “Eu pedi à minha empregadora para voltar ao meu emprego quando acabasse de gravar, porque não tinha certeza nenhuma e não podia ficar sem trabalhar”, conta ela. Apesar da “licença” ter sido concedida, Erika não voltou ao antigo ofício na escola, e nunca mais saiu da TV.

O medo de fracassar não era infundado. Antes de emplacar a carreira atuando, Erika fez testes aos montes para ser modelo. Colecionou uma imensa fileira de “nãos”. Nem sabe explicar de onde vinha o grande sonho de ser modelo na juventude, já que tinha questões com a autoestima. “Acho que até me sentia bonita, mas o mundo exterior não me deixava sentir assim. A sociedade, há um tempo, não valorizava a beleza negra, o que tem melhorado hoje”, reflete. Foi nessa busca por estar de alguma forma no mundo artístico, após sonhos frustrados de passarelas, que o destino trouxe a oportunidade. “Uma amiga disse que estava procurando

---

“Falo isso com toda a verdade: recebo a notícia de cada novo trabalho como se fosse o primeiro, com a mesma animação. Cada trabalho para mim é o mais importante.”



1.

PAULO BELOTE/GLOBO DIVULGAÇÃO



2.

JOÃO COTTA/GLOBO DIVULGAÇÃO



3.

RAQUEL CUNHA/GLOBO DIVULGAÇÃO



4.

ESTEVAM AVELLAR/GLOBO DIVULGAÇÃO



ESTEVAM AVELLAR/GLOBO DIVULGAÇÃO



5.

1. Na novela “Em Família”, de 2015, ela viveu Alice
2. Em “Amor de Mãe”, de 2019, como a tenista Marina
3. A juíza Raquel, de “Outro Lado do Paraíso”, questionava ascensão social
4. Com o elenco da novela “A Nobreza do Amor”
5. Em cena: figurino marcante



meninas negras para fazer um teste para uma publicidade. Mandei uma foto e, na verdade, era o teste para ‘Suburbia’, o trabalho que mudou tudo na minha vida. Esse papel me ensinou muito, me mostrou coisas que eu não entendia, me trouxe consciência. Me tornar atriz fez parte da construção da mulher que eu sou hoje”, afirma ela, que sempre contou com o apoio da mãe, Ernestina Gomes.

Para honrar essa oportunidade e não voltar à secretaria da escola, foi extremamente disciplinada, estudando tanto que mal saía com os colegas de elenco. “Sentia um peso, uma responsabilidade de acertar para merecer o que me havia sido dado”, diz. De 2012 para cá, essa rotina estudiosa não mudou. No ar na novela das 18h, “A Nobreza do Amor”, na Globo, e no sofá do “Saia Justa”, na GNT, a vida frenética é exatamente o que sempre aspirou para si — ela conta à Velvet, por telefone, nos intervalos das gravações. “Hoje, encaro isso de maneira mais leve, vivo minha vida, mas ainda sinto que devo dar sempre o meu melhor. Sempre foi meu sonho trabalhar tanto a ponto de não saber se iria conseguir dar conta de tudo”, revela.

Ela deu conta. Nesses 14 anos, Erika passou por diversas fases e papéis importantes em novelas. Em 2015, a Alice de “Em Família” era fruto de um estupro e tentava descobrir a identidade do pai. A Raquel de “Outro Lado do Paraíso”, em 2017, era uma juíza que vivia os dramas do racismo na ascensão social. A Marina de “Amor de Mãe” queria ser tenista e lutava para ser respeitada em um meio elitizado. Na vida real, entretanto, tirou isso de letra e fez campanhas inclusive para grifes de luxo como Dior e Louis Vuitton. Foi destaque no Carnaval por todos esses anos, em várias escolas na Sapucaí, e chegou a ser finalista do Dança dos Famosos. Foram anos agitados para a garota de Contagem.

## **A chegada da maturidade**

Aos 41 anos, Erika admite que a mudança para os 40 não foi simples. “Tinha medo de sair da casa do ‘inta’ e ir pra casa dos ‘enta’, do fim da vida. Você faz aniversário, celebra, mas é como se o seu tempo estivesse diminuindo. Tenho mais medo da morte do que de envelhecer”, diz sobre a crise que viveu e na qual se perguntava ainda se deixaria algum legado na carreira



ou como pessoa. “Dizem que existe uma virada de chave ao entrar nos 40 e, para mim, foi mesmo. Eu estava em um momento emocional bem complicado e houve uma transformação na minha vida sentimental, profissional, em tudo”, hoje ela comemora, lembrando de sua fé e busca por sempre estar próxima de sua espiritualidade.

No mundo artístico, os receios desta época da vida são ainda mais acentuados sobre como sua imagem vai ficar, e quais tipos de personagens surgirão na maturidade. Mesmo assim, Erika afirma fugir dos procedimentos estéticos e busca manter sua beleza e boa forma de maneira natural. “Sou agraciada com a melanina que às vezes me faz aparentar um pouco menos de idade. Admito que morro de medo de procedimentos estéticos. A sociedade vive um momento em que está todo mundo muito igual, como se as pessoas estivessem perdendo a individualidade, ficando parecidas”, ela diz, frisando, porém, que todos têm liberdade de fazer o que acharem melhor. “Busco me alimentar bem, uso cremes à beça, malho. Tento seguir uma vida mais saudável na medida que posso, porque também adoro comer um doce”.

Além dos questionamentos, os 40 trouxeram um bom momento profissional, pessoal e romântico, em que vive um relacionamento com o cantor Arlindinho. Ela conta que vem aprendendo a ser mais honesta, perdendo o medo de desagradar. “Estou sendo mais sincera com os outros em relação ao que eu sinto, coisa que eu não era tanto. Acho que o ‘Saia Justa’ me ajudou nisso. Eu tinha um pouco de medo de falar, de recusar convites, de dizer ‘não’”, conclui, cada vez mais dona de suas vontades. No balanço da carreira, os erros são oportunidades de entender como fazer melhor, e a humildade, a senha para crescer cada vez mais. Desde que saiu da secretaria da escola mineira tem funcionado. ▀

---

“Se eu guardar as coisas pra mim, pra não magoar o outro, fico entalada com aquilo. Hoje, estou tentando dizer o que penso. Aprendi a me respeitar e a ouvir mais os meus desejos.”





# RUY CASTRO E A PAIXÃO POR CONTAR HISTÓRIAS

TEXTO MATHEUS PICHONELLI



---

## O escritor e colunista mergulha na arte de seu acervo analógico para trazer as referências que encantam leitores há décadas

**T**empos atrás, o escritor Ruy Castro andava pelas ruas do Rio de Janeiro quando ouviu alguém passar de carro e provocar: “Voltando do botequim, hein?”.

Não passava das 8h da manhã e o autor das biografias de Carmen Miranda, Garrincha e Nelson Rodrigues não estava vindo de bar algum. Tinha saído cedo de casa, após uma noite de sono, e carregava na sacola os remédios que acabara de comprar na farmácia. Outros tempos.

Até os 50 anos de idade, Ruy passou boa parte da vida na madrugada. Um biógrafo, afinal, não poderia escrever tudo o que escreveu levando uma rotina trancafiada em um gabinete. Tem que viver a noite, defende ele, “com todas as peripécias que existem na madrugada, como amar, ser amado, trair, ser traído, correr da polícia, do marido de alguém, ficar doente, ser preso”, exagera. Ou não.

Aos 78 anos, Ruy hoje anda mais recluso. “Saio menos de casa do que gostaria”, diz. Ao Maracanã, uma paixão antiga, o torcedor do Flamengo só vai uma vez por ano. “Isso quando tem jogo do Zico”, pontua, citando o amistoso de fim de ano organizado pelo ídolo de seu time do coração. “Faço parte da torcida Fla-Sofá”, brinca.

Da antiga rotina, Ruy preservou as caminhadas pelo calçadão do Leblon, onde mora com a companheira, Heloisa Seixas, até Ipanema. Nos finais de semana, o casal costuma perambular por bairros como Gávea, Cosme Velho, Laranjeiras, Lapa, Santa Teresa ou Copacabana. “Carioca não chateia ninguém na casa de ninguém. Nossa casa é a rua. Encontro todo mundo o tempo todo na rua. É impressionante”.

---

“Eu só me decido a trabalhar em um assunto quando estou absolutamente convencido de que eu vou ficar apaixonado por ele até o último dia de entrega.”



## **Cinema desde a primeira infância**

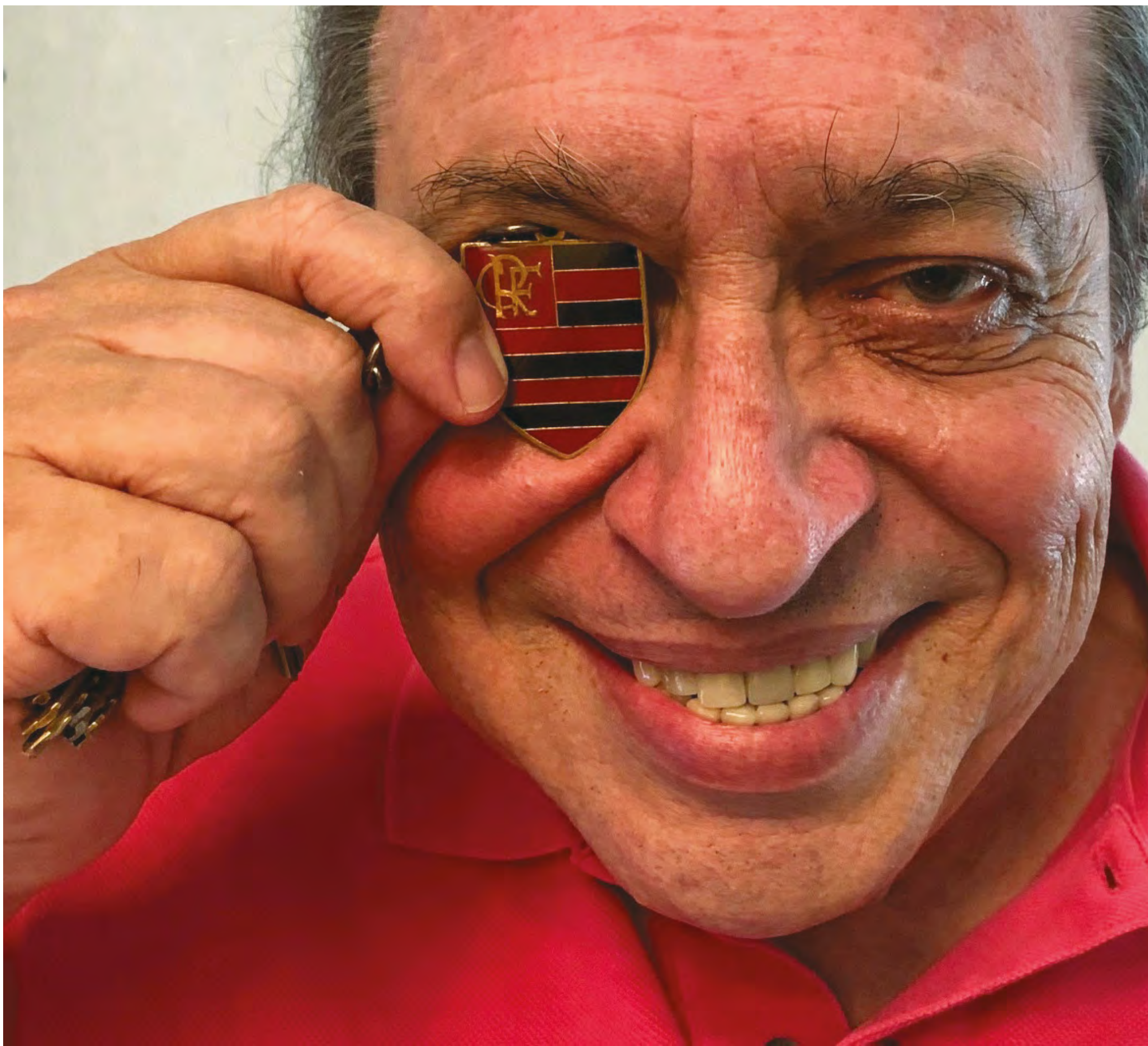
O talento para a escrita foi descoberto logo cedo. Como Ruy já sabia ler e escrever desde os 4 anos, a dona da escola o dispensou das aulas. O combinado era que ele voltasse só no último ano, para tirar o diploma. Assim foi. “Aos 5 anos, eu tinha uma máquina de escrever e escrevia tudo o que viesse à cabeça, de cinema a futebol. Me dediquei esses anos todos a jogar pelada, namorar as amigas da minha irmã, ler e escrever”, ele conta. O interesse pela cultura também data desse período. Ele se recorda de ir ao cinema todos os dias a partir dos 6 anos de idade. Na juventude, em 1965, estudou Ciências Sociais na Faculdade Nacional de Filosofia, atual Universidade Federal do Rio de Janeiro, em 1965, e foi morar no bairro da Glória. Nunca atuou como cientista social, entretanto, e foi fisgado pelo jornalismo desde cedo. Desde 1967, já trabalhou em alguns dos principais veículos da imprensa brasileira — “Correio da Manhã”, “Manchete”, “Seleções”, “Jornal do Brasil”, TV Globo, “IstoÉ”, “Playboy”, “Status”, “Veja”, “O Estado de S. Paulo” e “Folha de S. Paulo”.

O cinema, do qual é fã desde criança, aliás, é tema recorrente da coluna que ele mantém há quase 20 anos na Folha. Ele ocupa hoje o nobre espaço que já foi de Otto Lara Resende e Carlos Heitor Cony para escrever sobre o que quiser, desde que tenha um ponto de vista carioca. Sua obra literária abarca um conjunto de registros detalhados de diferentes épocas e contextos. “O Anjo Pornográfico”, descreve o autor, não é um livro sobre um jornalista, Nelson Rodrigues, mas sobre a história do jornalismo. E “Garrincha” fala menos sobre futebol do que sobre álcool. Ele, aliás, só topa a empreitada de contar a vida de alguém se tiver certeza de que vai se apaixonar e manter a empolgação até a última linha. “Nunca aconteceu de abandonar um projeto no meio depois de começar”, garante.

## **Paixão transmissível**

Não é só a ele que os personagens biografados acompanham por anos. No livro “A Vida por Escrito”, um manual de como escrever uma boa biografia, Ruy Castro narra a história de um publicitário sequestrado, cujo nome não revela, que, ao





*Ruy e o escudo do Flamengo, seu time do coração*

ser libertado, disse em uma entrevista para a TV que seus grandes companheiros no cativeiro eram os personagens de “O Anjo Pornográfico”.

A repercussão e o reconhecimento do conjunto de sua obra lhe rendeu, em outubro de 2022, a cadeira de número 13 da Academia Brasileira de Letras, que ele faz questão de visitar ao menos uma vez por semana. “Me orgulho de estar ali sentado ao lado de pessoas que são a história do Brasil. É um lugar de ótima convivência, com personalidades de todos os pensamentos políticos. Ninguém discute, ninguém levanta a voz. As pessoas se respeitam, se admiram e se tratam muito bem. É um ambiente de colaboração.”

### **Projetos que nunca param**

Quando escreve uma biografia, Ruy diz que sempre parte da pretensão de capturar a alma de seus personagens. Ocorre, porém, o contrário. Sua alma é capturada.



Na pesquisa sobre Carmen Miranda, passava meses assistindo aos filmes de Greta Garbo, Norma Shearer e John Gilbert. Assistir às obras era uma maneira de ficar imerso na cabeça de sua personagem, que desenvolveu o sonho de ser artista vendo essas películas. Via também filmes que retratavam o universo em que ela viveu na Califórnia e em Nova York, prestando atenção nas cenas externas para ter uma ideia do ambiente físico.

Hoje, o escritor está imerso em dois projetos, um deles secreto. O outro é o livro “Eu Gosto de Música — Samba, Carnaval, Bossa Nova e todo aquele Jazz”, que reúne cerca de cem colunas publicadas na Folha. Diz ter reunido ao longo da vida cerca de 6.000 títulos em DVDs e LaserDiscs. Tem em casa filmes anteriores aos dos irmãos Lumière, do começo do século passado. Streaming? “Nem sei nem pra que serve”, diz, desinteressado.

Com os discos é a mesma coisa. Só de Bing Crosby, ele estima ter mais de 150 discos. Tem também a obra completa de Ciro Monteiro, Lúcio Alves, Dick Farney e Orlando Silva. “Não preciso de nada. Tenho tudo o que quero. Levei décadas comprando tudo o que queria, desde que eu tinha 10 anos, e não joguei nada fora”, conta. Estima ter hoje cerca de 3.000 LPs, que maneja com todo cuidado para não arranhar, e garante ter aprendido muito com os “textos maravilhosos” dos encartes, hoje peças de museu.

Ele tem planos de organizar, em breve, um livro sobre os discos que retratam o Rio de Janeiro na capa — só em seu acervo existem mais de 300. “O Rio foi talvez a cidade do mundo mais fotografada para capas de LPs, mais até do que Nova York ou Paris. Eu tenho capas lindas feitas entre 1950 e 1970”, recorda.

---

“Conhecer o ambiente e o cenário facilita demais a escrita. Não poderia falar de São Paulo como falo do Rio de Janeiro.”



## RUY CASTRO ALÉM DOS LIVROS



### “DE QUEM É A MÚSICA?”, RÁDIO MEC

Em cinco edições de uma hora, o escritor revela a história de grandes sucessos do cancioneiro nacional

---

### “A NOITE DO MEU BEM”, DOC CANAL BRASIL

Em versão apresentador, Ruy Castro mergulha no universo das boates cariocas do início do século 20

---

### “APRENDA A ESCREVER NÃO FICÇÃO”, CURSO NA CASA FOLHA

Curso para quem ainda não escreveu livros. O autor compartilha seu método para organizar ideias, estruturar narrativas reais e escrever com clareza

---

### COLUNA NA FOLHA DE S.PAULO

Quatro vezes na semana, Ruy escreve sobre assuntos gerais em uma das páginas mais nobres da imprensa brasileira





*Alguns dos livros do autor: uma carreira de décadas e muito reconhecimento*

## Cada um fala de seu quintal

Ruy conta que, ao longo da carreira, recusou inúmeras propostas para escrever livros baseados em São Paulo, cidade onde morou por 16 anos, teve “ótimos empregos”, se casou, saiu muito e virou até nome de prato de restaurante. “Foi o Paulicéia 22, em Pinheiros. Me botaram como ‘creme de aspargos’ — logo eu, que não sou chegado nem a cremes nem a aspargos. Devia ter alguma maldade embutida”, ironiza. Ainda assim, ele sente que só poderia escrever sobre o Rio. “Mesmo morando três anos em Portugal, continuava lendo jornais do Rio todos os dias, mesmo que chegassem atrasados.” Ninguém poderia escrever a história da Bossa Nova sem ter morado no Rio e saber a diferença entre Copacabana e Ipanema — que não se distinguem apenas pelo CEP, mas também pelo espírito e pela composição social e humana. O personagem comum em toda a obra de Ruy é o Rio de Janeiro, assim como, lembra ele, é a Bahia para Jorge Amado, o Rio Grande do Sul para Érico Veríssimo ou Nova York para Paul Auster. “Cada um fala do seu quintal”, diz, categórico. Essa vivência é hoje matéria-prima tanto para as colunas quanto para os livros que ainda estão em produção. Por isso, garante, novidades como a Inteligência Artificial não o assustam. “A IA trabalha com dados que já existem a respeito de algum assunto. E meu trabalho é exatamente desencavar informações que não estão em lugar nenhum. Estão na cabeça das pessoas.”

Há 10 anos, quando alguém disse a Ruy que não haveriam mais objetos físicos, como discos, livros e DVDs, e que tudo isso em breve estaria em uma nuvem, ele debochou dizendo que quando essa nuvem chegasse, ele próprio estaria em uma delas. Uma década depois, o cronista está firme entre discos, livros e filmes físicos. Ainda mais premiado, e agora imortal. ▀



MINISTÉRIO DA CULTURA e INSTITUTO  
VIAFOTO apresentam

## O BRASIL DO FUTEBOL EXPLICADO PELA FOTOGRAFIA.

O jogo passa.

O instante fica.

E o que fica... revela quem a  
gente é.

O **Instituto ViaFoto** anuncia que sua  
nova exposição será sobre futebol.

Fotografias que não mostram  
partidas. Mostram o Brasil.

Se você acha que já viu futebol,  
é porque nunca olhou assim.

O futebol não termina no apito.  
Ele continua no olhar.

---

**Futebol: Território-êxtase**  
com curadoria de Eder Chiodetto

Abertura: 30 de Maio de 2026  
Entrada gratuita

Foto de Tanara Stuermer



Rua Fernão Dias 640  
Largo da Batata, SP

Segunda a sexta das 13h às 19h  
Sáb., Dom. e feriados: das 10h às 18h.

[www.viafoto.com.br](http://www.viafoto.com.br)  
[@institutoviafoto](https://www.instagram.com/institutoviafoto)



Lei Rouanet

Apoio



Realização

INSTITUTO  
**VIAFOTO**



MINISTÉRIO DA  
CULTURA







# RODRIGO OLIVEIRA O CHEF QUE VALORIZA SUA RAIZ

TEXTO CÍNTIA MARCUCCI



---

**Mesmo com restaurantes em outras partes da cidade, conhecido e reconhecido em todo o Brasil e fora dele, o chef permanece fiel à Zona Norte de São Paulo, onde está, desde sempre, o Mocotó**

**A**s 11h da manhã de qualquer sábado ou domingo, é possível ver o início da aglomeração na ladeira da Avenida Nossa Senhora do Loreto, na Vila Medeiros, a 15km da região central de São Paulo. O ritual para conseguir uma mesa no Mocotó original, do chef Rodrigo Oliveira, se cumpre há cerca de 20 anos, quando o estabelecimento fundado por Zé de Almeida há mais de meio século passou a ser comandado pelo seu filho. Hoje, eles têm uma filial na Vila Leopoldina, um café no Mercado de Pinheiros e um primo dentro do Instituto Moreira Salles da Avenida Paulista, o Balaio IMS. Há previsão de inauguração de outro restaurante na Vila Clementino, em maio, com obras avançadas.

Permanecer com o original no bairro da Zona Norte, entretanto, faz parte da filosofia e modo de vida do chef. A região afastada do centro e das áreas valorizadas e efervescentes de São Paulo é mais do que seu endereço profissional. Foi lá onde Rodrigo nasceu, cresceu, mora e cria seus filhos até hoje, chamando carinhosamente pelo apelido de “a sua quebrada”. “Uma vez, há muitos anos, Ricardo Garrido, da Companhia Tradicional de Comércio, me disse que, se eu

---

“Nossas receitas estão em constante evolução, na busca por equilíbrio, melhores ingredientes. E quando uma pessoa vem aqui e diz que o prato é igual ao que ela se lembra, eu entendo isso como um grande elogio.”



*Joelho de porco, abóbora  
assada e cuscuz de milho  
do Mocotó, com o toque  
de coentro, que não pode  
faltar na cozinha da casa*







*À esquerda, Rodrigo na colheita do seu Sítio Mulungu; acima, Rodrigo no preparo das refeições do projeto Quebrada Alimentada*

quisesse, me ajudaria a encontrar um ponto para abrir um restaurante em algum bairro mais central. Eu disse a ele que eu faria o contrário e iria trabalhar para que ele quisesse abrir um restaurante na minha quebrada”, diz. A distância de pontos glamourosos da metrópole nunca colocou a qualidade do local em xeque, como ocorre frequentemente com outras casas.

Rodrigo explicou que o Mocotó era um restaurante improvável, exatamente por ter obtido sucesso em um local fora do eixo Jardins — Zona Oeste sem precisar abdicar de suas raízes. Enquanto os restaurantes vinham investindo em arquitetura, louças, decoração, música e tudo que criasse uma experiência completa para o cliente, Rodrigo buscava o que era essencial, como boa comida e bom atendimento, sem muita firula. Foi com isso em mente que atravessaram os anos pandêmicos. Hoje, o desejo do cliente por essas duas características básicas permanece verdadeiro e faz a história da família ainda mais interessante.

Tudo começou com Seu Zé Almeida, o pai de Rodrigo, falecido em 2025. Pernambucano de Mulungu, ele migrou para o Sudeste fugindo de condições extremas na terra natal.



Em 1973, abriu uma casa do norte, em São Paulo, dessas que vendem produtos comuns da culinária das regiões Nordeste e Norte, como farinhas, carne de sol e manteiga de garrafa. E como servia caldo de mocotó em seu estabelecimento, as pessoas passaram a conhecer o local pelo nome do prato.

Oficialmente, o restaurante só passou a ter esse nome em 2003, mesma época em que Rodrigo decidiu ingressar de vez na gastronomia. Ele já circulava pelos corredores desde sempre e brinca que, quando tinha uns 14 anos, em meados dos anos 1990, fez mestrado em lavagem de louça. Chegou a cursar um ano de Engenharia Ambiental no final daquela década, mas algo falou mais alto quando ele percebeu o pai cansado da lida e pensando em desistir da cozinha para voltar para o sertão. “Quis salvar aquele meu mundo antes de tentar salvar o resto do mundo”, reflete.

## **Entrando no mapa**

Nos primeiros anos, Rodrigo fez uma pequena reforma na casa. Em 2004, foi convidado para participar de um concurso chamado Boteco Bohemia, patrocinado pela marca de cervejas e que premiava estabelecimentos da cidade em diversas categorias. “Eu hesitei, achei que não tinha algo interessante para mostrar, mas o Eduardo Maia, organizador do concurso, me disse que era só mostrar o que eu já fazia. Ficamos em segundo lugar na categoria hospitalidade e foi a primeira vez que jornalistas importantes de gastronomia vieram comer conosco”, lembra, reconhecendo que a partir dali tudo mudaria e cada vez mais pessoas cruzariam a cidade, vindas de diversas regiões, para chegar ali.

O prato que Rodrigo criou e inscreveu no concurso, de carne de sol com alho assado e pimenta biquinho, até então um ingrediente desconhecido na cidade, era comum nas refeições da família. O sucesso foi tanto que nunca mais saiu do cardápio de suas casas. Outro blockbuster são os dadinhos

---

“Posso ter unidades do Mocotó em outros lugares, mas sair da Vila Medeiros seria como dizer que esta região e as pessoas daqui não são mais certas, agora que já somos bem-sucedidos.”



de tapioca, criados em 2005, a partir de um teste que deu meio errado na massa de um bolinho que endureceu demais. Para não jogar tudo fora, a solução foi cortar em quadradinhos, fritar e ver no que dava. O resultado é copiado até hoje e se espalhou por todos os bares e restaurantes da cidade, depois do Brasil e até para outros países. Rodrigo não se incomoda, sabe que seus dadinhos são “um dos filhos que criou para o mundo”.

## **O valor do alimento**

É assim também com seus cinco filhos, Nina, Flor e Cora, do primeiro casamento; e Pedro e Alice, da união atual com a historiadora e pesquisadora Adriana Salay. “Eles conhecem e participam da rotina do restaurante quando querem, mas não são estimulados a seguir o caminho”, explica, dizendo que cada um tem seus interesses próprios. Alguns estão relacionados ao universo da gastronomia de alguma forma, já que Nina leva jeito para a hospitalidade, Cora tem um interesse especial pela confeitaria e Pedro um fascínio por cozinhar com fogo.

Outra batalha de Rodrigo é para que todas as pessoas, e não só os clientes, tenham acesso à comida. Desde 2020, ele e Adriana tocam o Quebrada Alimentada, projeto que nasceu como forma de aplacar a emergência da fome e da insegurança alimentar. Em cinco anos, eles distribuíram mais de 300 mil refeições para a população em vulnerabilidade social da Vila Medeiros. O projeto inaugurou, em 2025, uma cozinha-escola na ocupação do Jardim Julieta e por lá, além da formação e educação na área de gastronomia, são preparadas e distribuídas 500 marmitas de segunda a sexta.

Apesar de viverem sempre as raízes do bairro e manterem o pé no chão com projetos sociais, um dos maiores prazeres da família é viajar. Todos os anos, visitam Pernambuco e escolhem destinos inéditos no Brasil ou no exterior. Rodrigo assina desde 2015 o menu dos voos da companhia aérea holandesa KLM nas classes executiva e econômica premium das rotas São Paulo ou Rio de Janeiro para Amsterdã, o que lhe traz a vantagem de usufruir de algumas passagens por ano. “Esses tempos a gente decidiu esquiar. Ninguém nunca tinha feito isso, as crianças aprenderam no mesmo dia e a gente



*Picadinho de angus, arroz, feijão, couve fresca, ovo perfeito e farofa (acima);  
abaixo, frutas amarelas, creme de pequi, sorbet de cajá e compota de  
maracujá, ambos do cardápio do Balaio IMS*



**O AME E ODEIE DE  
RODRIGO OLIVEIRA**

Ele tem orgulho de ter como sua comida de conforto um “lugar comum”, como ele mesmo diz: um bom prato de arroz, feijão e bife — e dispensa a batata frita nesse caso. Também não é um grande fã de pimentão



penou, mas é muito bom que eles sejam a desculpa para que a gente faça várias coisas assim. Por conta da profissão da Dri, sempre tem um dia dedicado aos museus, mas a gente adora comer em qualquer lugar que a gente vá”, conta.

Nestas situações, conhecer e respeitar o alimento são valores que sempre foram primordiais na ladeira da Vila Medeiros. Cada um dos filhos de Rodrigo tem suas próprias facas e, desde que a família comprou um sítio na região da Mantiqueira Paulista, o contato com a produção de alimentos faz parte do convívio em família e também de um aprimoramento profissional. Batizado de Sítio Mulungu em homenagem à região de origem da família em Pernambuco, há criação de vacas, feitiço de queijos, cultivo de diversos alimentos e um projeto de recuperação da terra em sistema de agrofloresta. “Nunca tive a ilusão de que o sítio pudesse tornar o restaurante autossuficiente em algum ingrediente, mas é uma questão de educação. O cozinheiro não faz comida, ele se apropria e transforma, agrega valor a um alimento. Quem faz comida é o agricultor, é muito mais fácil ganhar uma estrela Michelin do que colher um tomate doce, sem veneno, maduro, saudável. Tentamos plantar tomates por quatro anos, é difícil. Aí em um evento, como uma chuva forte ou uma geada, você perde o trabalho de um ano ou até mais.” Dar valor ao alimento em todas as suas versões talvez seja uma das características mais especiais de Rodrigo e de todos que o cercam no Mocotó. ▣

---

“O contato com a terra te coloca em uma posição de humildade, de entender a diferença das grandezas do trabalho do agricultor e do chefe de cozinha. Plantar e colher é infinitamente mais difícil e mais importante do que cozinhar.”





# Ricardo Miyazaki No balcão intimista do The Punch

TEXTO ANA BARDELLA  
FOTOS LUIZ VINHÃO



---

**No bar de poucos e disputados lugares, é o acolhimento que dita o tom. Em meio às luzes baixas e às conversas atentas, drinks sob medida são criados para cada cliente**

**Q**uem procura um bar pelos arredores da Av. Paulista dificilmente chega até o The Punch, apesar de este ser um dos melhores da cidade. Sem mesas na calçada, música alta ou garçons pelo salão, a proposta é intimista desde a fachada, localizada na galeria Ouro Branco, no Paraíso, cuja entrada simples remete à de uma casa. Parede cinza, porta de madeira e campainha separam o exterior, movimentado pelos comércios, da parte interna, aconchegante e silenciosa. À meia luz, o espaço comporta apenas uma mesa de seis lugares, um balcão para 11 pessoas e uma pequena sala no piso superior, reservada para o consumo de uísque.

Na decoração, os detalhes são como uma viagem ao Japão. Além das luminárias minimalistas e da predominância de madeira nos móveis, escadas e teto, os clientes, que só são atendidos mediante reserva, também se deparam com uma variedade de bebidas importadas e souvenirs. Tudo escolhido por Ricardo Miyazaki e a esposa Naomi, ambos de ascendência japonesa e apaixonados pela cultura nipônica. O casal, que tem o auxílio de apenas dois colaboradores, administra o bar em sincronia. Enquanto Naomi cuida das reservas e do atendimento, Ricardo domina o interior do balcão, o que o torna o centro das atenções durante as noites.

### **O que você quer beber hoje?**

O bar possui uma carta de drinks clássicos e autorais que, segundo Ricardo, mais atrapalha do que ajuda. “Esse é o nosso briefing”, brinca. O diferencial do The Punch está na habilidade

---

“Os drinks são como um terno feito sob medida.

Questiono gostos, entendo se a preferência é por doce, amargo, seco, cítrico, frutado... O objetivo é transformar as expectativas em uma bebida. Se for necessário, crio algo do zero. Essa liberdade é típica da coquetelaria japonesa.”



do dono em ler os clientes — tão minuciosa que já lhe rendeu os títulos de Melhor Bartender de São Paulo, em 2023, pela Folha de S. Paulo, e de Bartender do Ano, em 2025, pela Veja Comer & Beber. O ritual, portanto, é se acomodar em uma das cadeiras de couro e então dialogar sobre as preferências, a fim de receber um drink personalizado, como acontece em muitos estabelecimentos do Japão.

Nesse processo, estigmas são quebrados. “Ouço frases do tipo: ‘Não gosto de uísque porque é amargo’ ou ‘Prefiro gin porque é mais leve’, e outros conceitos equivocados”, exemplifica. Aos poucos, ele mostra como o gin possui um teor alcoólico elevado, apesar da versatilidade, e como existem variedades licorosas de uísque, sem amargor. “Pergunto se a pessoa está aberta às novas experiências e os resultados são superpositivos”, conclui. Do lado de dentro do balcão, os preparos são um espetáculo à parte, que combina técnicas minuciosas, às vezes envolvendo fogo ou fumaça, com uma apresentação impecável.

## **Conselho de amigo**

Nascido na pandemia, em 2020, o The Punch precisou adiar sua inauguração e reduzir o número de clientes atendidos no início. Bem antes disso, entretanto, a ideia já estava consolidada e foi impulsionada pelos amigos do casal. “A gente era um pouco ‘restauranteiro’, gostávamos de sair para comer e também de receber pessoas, fazer networking. Uma vez por semana, tinha um churrascão em casa. Nesses eventos, éramos elogiados. Diziam que deveríamos abrir nosso próprio restaurante. Daí veio essa semente”, ele recorda.

Na época, Ricardo, que é designer, trabalhava com planejamento de produtos e já tinha noção de como funcionava o mercado. “Vivi o mundo corporativo por 12 anos. Fazia desenvolvimento de produtos, precificação. Tudo isso serviu como ferramenta para montar o projeto”, explica. O foco nas bebidas foi estratégia. “Sempre ouvi de conhecidos que restaurantes dão trabalho, são difíceis”, recorda. Essa impressão foi corroborada por um potencial investidor, que sugeriu deixar o protagonismo para o álcool em vez da comida. Nesse cenário, o controle de mão de obra e de matéria-prima seriam menos complexos.





*O trabalho no balcão é artesanal; no espaço, decoração nipônica e os tradicionais cabides para os clientes pendurarem casacos*





*Naomi, em foto de Ricardo: parceria no balcão e à mesa*

Ricardo seguiu a orientação e rodou por bares para se aprofundar. “Eu já gostava de beber, fazer drinks, por isso tinha insumos em casa. Mas quando voltava de um happy hour, de um boteco, me sentia acelerado. Por isso a coquetelaria me chamou. Ela é mais confortável, tranquila”, detalha. Com Naomi como “cobaia”, começaram os testes. Novas taças, variedades alcoólicas e apetrechos tomaram conta de casa. Seu tempo livre passou a ser dedicado a vídeos, filmes, livros e cursos sobre o tema.

## **Identidade e tradição**

Dessa forma, o plano de negócio foi reestruturado, mas uma peça-chave ainda estava em aberto: o conceito. “Eu era um cara novo, com zero experiência. Precisava de algo diferente”, resume. A resposta estava na sua origem. Após tomar contato com materiais sobre a coquetelaria japonesa, vislumbrou um caminho e partiu para uma viagem ao Oriente para imersão, em 2019. Ele, que só aprendeu a falar português aos 5 anos, já que se comunicava com os pais em japonês, tinha estado no Japão diversas vezes, mas nunca com um olhar tão concentrado. No planejamento, entrou em contato com diversos bares, se apresentou e deixou visitas agendadas. Durante 20 dias, peregrinou pela vida noturna de Tóquio a fim de entender mais sobre a operação e o serviço. “Todos me recepcionaram muito bem. Permitiram que entrasse no ambiente de trabalho, trocaram experiências”, recorda com carinho. O tour incluiu





*Os drinks do The  
Punch lembram joias*



também destilarias, fábricas e lojas de equipamentos e utensílios. Abastecido de conhecimento e inspirações, retornou ao Brasil e esquematizou o modelo no qual o bar funciona até hoje. Ali, se prioriza a qualidade, não o volume. O atendimento funciona em dois turnos, entre 18h e 21h, mediante reserva. Cada grupo permanece cerca de 1h20 nos assentos, e a média de consumo varia de três a sete drinks por pessoa. Nesse tempo, o cliente é desencorajado a consumir bebidas em pé, circulando pelo local.

## **Intimidade no balcão**

“Meu dia foi uma desgraça”: Ricardo brinca que essa é uma das frases que mais escuta antes de um cliente começar um desabafo. A conversa, assim como a água e as porções de amendoim, fluem pelo espaço o tempo todo. “É uma linha tênue, mas aprendemos a navegar por ela. Já ouvimos todo tipo de história sobre relacionamentos, trabalho, negócios. Procuramos trazer palavras de conforto, sem invadir demais”, pondera. Até o tom da conversa é controlado, já que a ideia é manter o ambiente relaxante para não atrapalhar a experiência dos demais. Além disso, “o que é dito no bar, fica no bar”, garante.

Naomi recepciona os clientes na porta e os acompanha até a saída — tradição que faz parte do conceito “omotenashi”, de hospitalidade japonesa. Ela é a confidente em conversas sobre corações partidos, especialmente entre as mulheres, mas também acumula histórias dos casais. “Pessoas que tiveram seu primeiro encontro aqui chegaram a se casar. Inclusive, já presenciamos alguns pedidos. É muito especial participar desses momentos”, declara ela. E entre memórias afetivas, conversas significativas e drinks elaborados, é justamente na escuta atenta e no tempo de dedicação a cada cliente que reside a magia do The Punch. E tem uma fila de interessados em provar os sabores do local. ▀

---

“Nossa finalidade é transmitir um pouco da cultura japonesa antiga, mas não de forma estereotipada. Fazemos isso através das recomendações, sugestões. Antecipamos os desejos, servimos água a noite toda, mantemos o clima intimista, uma postura gentil. Isso é o que fideliza. Muitos clientes se tornaram amigos.”









DIVULGAÇÃO

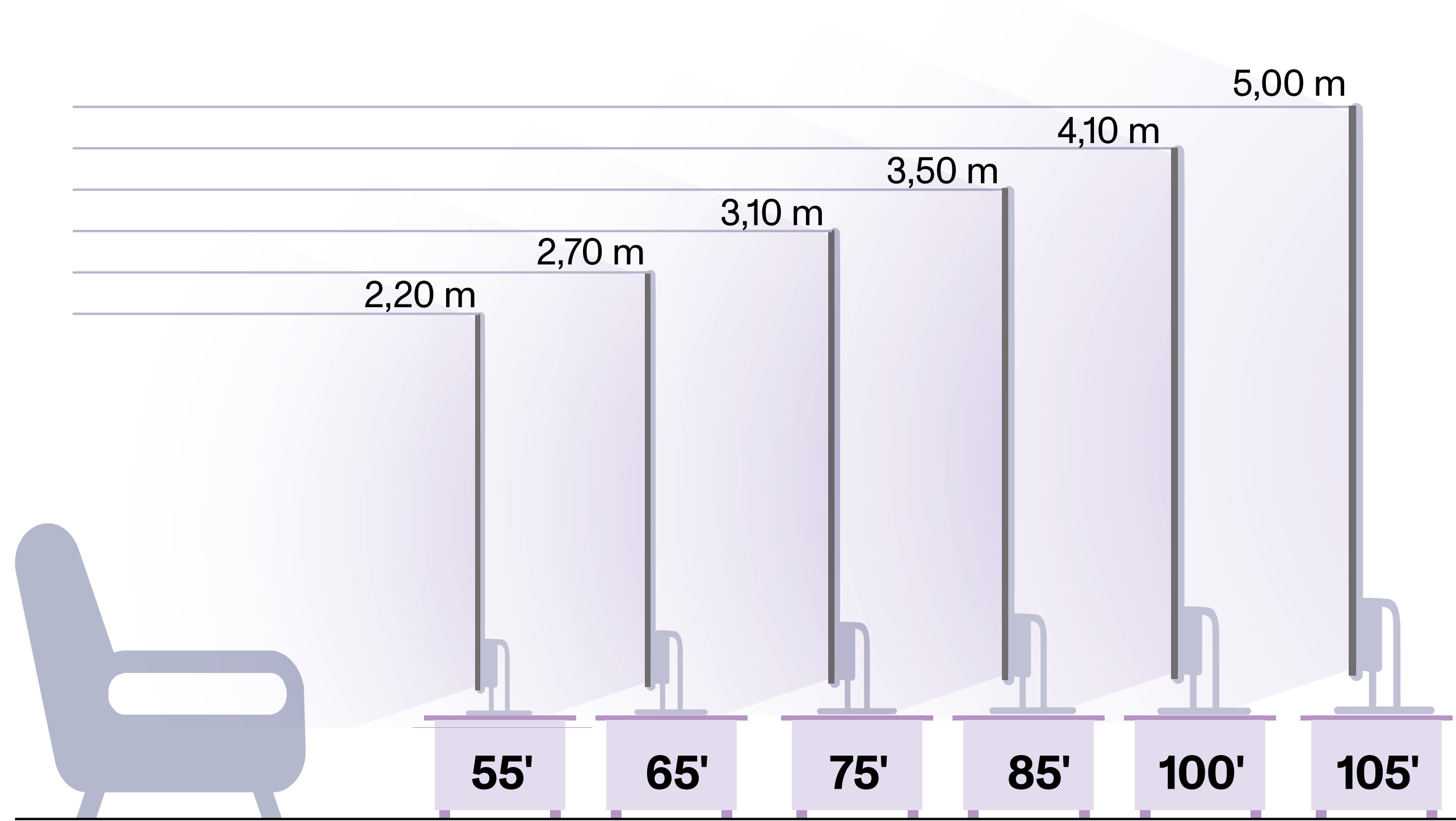
# Um estádio na sala

POR LUCA PUCCI

Para ter uma experiência realmente marcante, não basta comprar uma TV maior. O que muda o jogo de verdade é combinar brilho e contraste, tamanho de tela e um som que sustente a emoção do começo ao fim. Transforme sua sala em um camarote particular

## QUAL É O TAMANHO IDEAL DE TELA PARA A SUA SALA?

Antes de comprar, vale medir a distância entre o sofá e a tela.  
Um bom parâmetro é este:



Tela grande não é exagero quando ela está proporcional ao espaço. O objetivo não é só ver melhor, mas sentir mais.





## TV HISENSE 116UX: a maior TV do momento

A Hisense 116UX é o tipo de tela para quem quer impacto imediato. São 116 polegadas com tecnologia RGB MiniLED, que introduz LEDs vermelhos, verdes e azuis para buscar mais precisão de cor, altíssimo brilho e contraste impressionante. Na prática, isso significa uma TV gigante capaz de sustentar uma imagem vibrante mesmo em salas muito iluminadas, algo essencial para quem vai assistir aos jogos durante o dia sem depender de blackout.

Entre os destaques estão o brilho extremo, o painel nativo de 165 Hz, compatibilidade com Dolby Vision, HDR10+, IMAX Enhanced e acabamento com tratamento antirreflexo. No áudio, o sistema 6.2.2 com assinatura Devialet e 110 W de potência ajuda a entregar uma experiência mais encorpada mesmo sem soundbar.

Se a proposta é reunir pessoas em casa e transformar cada partida em um evento, esta é a tela da lista que mais se aproxima de uma experiência de estádio. Não é uma TV discreta. É uma peça central.





## **TV SAMSUNG OLED S95F: o equilíbrio perfeito entre contraste e luz**

A linha S95F da Samsung consolidou a solução para o maior dilema de quem quer qualidade máxima de imagem durante o dia: o reflexo na tela. Com diversos tamanhos, ela entra como uma das escolhas mais inteligentes para salas amplas e iluminadas, especialmente para quem procura TVs acima de 65 polegadas. O grande trunfo continua sendo a excelência do painel QD-OLED: pretos absolutos, contraste infinito e excelente percepção de profundidade, o que ajuda muito em cenas com iluminação difícil, sombra no gramado ou jogos noturnos.

A verdadeira virada de jogo, no entanto, é o acabamento OLED Glare Free (antirreflexo fosco), que dissolve a luz da janela e permite assistir às partidas da tarde sem precisar fechar a cortina. Somada ao novo processador e a uma taxa de atualização de até 165 Hz, a Samsung promete uma tela imbatível para esportes, cinema e games em qualquer horário.

---

Para quem quer a experiência do OLED sem se preocupar com as janelas refletindo na TV, esta talvez seja a escolha mais racional da lista. Grande o suficiente para envolver, tecnologicamente refinada para impressionar.





---

## PROJETOR HISENSE C2 ULTRA: o estádio na parede

Para quem quer o maior tamanho de imagem possível, o Hisense C2 Ultra aparece como uma alternativa de enorme apelo. Ele projeta de 65 a 300 polegadas e usa tecnologia laser RGB TriChroma para entregar imagem 4K com Dolby Vision, IMAX Enhanced e brilho de 3.000 lúmens.

O ponto forte aqui não é tentar competir com a precisão cirúrgica de uma TV topo de linha, e sim oferecer escala, atmosfera e liberdade. A base giratória, o foco automático e a correção automática de keystone facilitam o uso em diferentes ambientes, da sala à varanda, ou até em uma parede externa. Para jogos, ainda há o modo dedicado com até 2K a 240 Hz, o que amplia bastante a versatilidade do produto.

---

Este é o item da lista que mais transforma futebol em evento coletivo. Quando a ideia é criar clima, reunir amigos e fazer da partida uma ocasião, o telão ainda entrega um efeito que poucas TVs conseguem replicar.





## **SOUNDBAR JBL BAR 1000 MK2: som de estúdio sem complicação**

Independentemente da tela escolhida, é o som que fecha a conta da imersão. A JBL Bar 1000 MK2 é uma solução muito forte para quem quer uma experiência de cinema sem a dor de cabeça de montar um sistema tradicional cheio de cabos. Com 960 W de potência de pico, configuração 7.1.4 e suporte a Dolby Atmos e DTS:X, ela amplia a imersão sonora e dá aos jogos uma presença muito mais física.

Na prática, isso significa narração mais nítida, ambiência de estúdio mais convincente e uma sensação geral de profundidade que faz qualquer imagem parecer maior. As caixas traseiras removíveis ainda ajudam a montar uma experiência mais imersiva de forma simples, sem instalação fixa complicada. **▼**

---

Tem produto que melhora um detalhe, mas esse muda a sensação. Quando o áudio entra de verdade, a sala parece arquibancada.



# OVVI

ORIGINALIDADE  
PARA TORCER  
COM ESTILO.



CLIQUE E  
SAIBA MAIS

ACOMPANHE  
@OVVI.BR



# Isabel Duprat

## Natureza preservada

TEXTO BARBARA DEMEROV

*Na Casa Rampa,  
a floresta circunda  
a piscina*





---

**Do urbano à imensidão da Amazônia, a arquiteta paisagista possui uma trajetória profundamente conectada às pessoas e aos horizontes que atravessam sua vida**

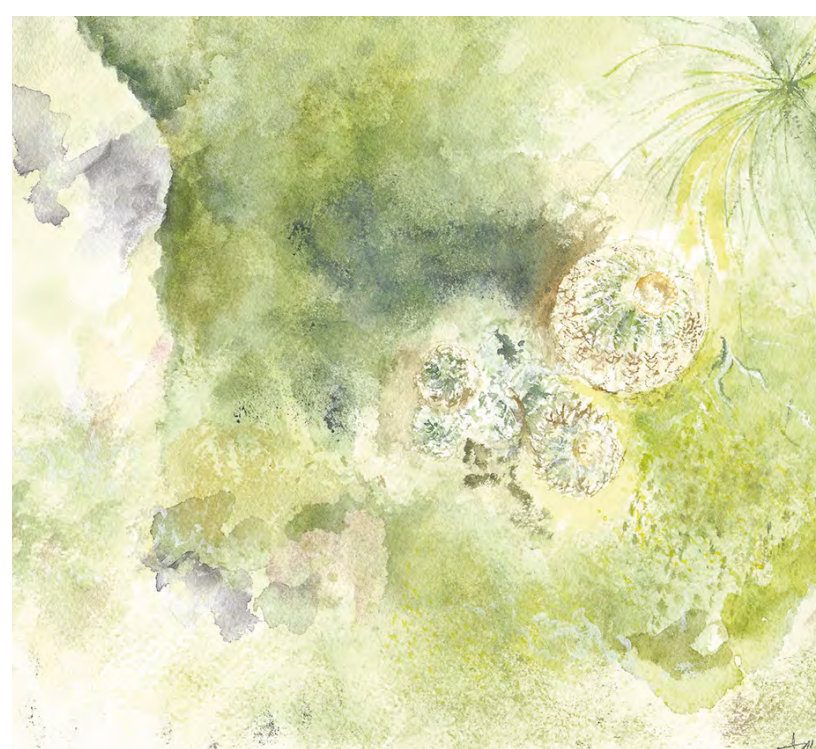
**Q**uem visita o Centro de Ensino e Pesquisa Albert Einstein, em São Paulo, se depara com uma paisagem inspirada em uma floresta. São 143 árvores e palmeiras nativas, em um projeto que permite que a vegetação sobreviva com 50% menos luz do que ao ar livre, um trabalho pioneiro no Brasil idealizado pela arquiteta paisagista Isabel Duprat, em 2016. A Casa Rampa, projetada por Marcio Kogan em 2015, é outro exemplo. Árvores frutíferas e bem floridas atraem pássaros e cercam a piscina. O efeito é nadar em meio a uma floresta tropical.

Aos 71 anos, Bel, como é conhecida pelas pessoas próximas, pode ser definida como uma pessoa apaixonada pelas referências que carrega consigo. Referências essas que vão para além dos biomas que a cercam, porque também envolvem vivências pessoais e profissionais e, especialmente, conexões que segue construindo com pessoas e lugares. Tudo isso faz parte do emaranhado que representa seu vasto trabalho com a natureza ao seu lado, que é leve e, ao mesmo tempo, impactante. Instintivo, mas também adaptável.

---

“Ao contemplar a paisagem, meu olhar se amplia. Ao compor o jardim, trago para perto essa natureza.”





*O trabalho de Isabel com as aquarelas: uma maneira de conectar verde e arte*

Na ativa desde os anos 1970, década em que se formou arquiteta pelo Mackenzie, Isabel sempre transitou entre o urbano e o rural. Paulista apaixonada tanto pela beleza urbana quanto pelo campo, cresceu nutrindo um carinho especial pela vegetação graças à mãe, durante temporadas no sítio da família, em Mogi Guaçu. De um jeito até poético, ela define a escolha da profissão, ainda nos primeiros anos da adolescência, como “natural”. Tal naturalidade seguiu seu fluxo ao longo da carreira: Isabel estagiou com Roberto Burle Marx e realizou expedições com a botânica Nanuza de Menezes, em uma fase extremamente importante para sua formação. Fala de ambos com admiração e ressalta que ter convivido com seus ídolos foi uma experiência positiva. “Hoje em dia, eu não observo essas vivências acontecendo com novas gerações de estudantes. Nanuza nos levava para a Serra do Cipó, em Minas Gerais, ao lado de botânicos, geólogos... foi bacana. Ela me ensinou muito, assim como Burle Marx.”

Após a temporada de estudos em sala de aula e em campo, saiu da faculdade sem um emprego fixo, mas com muita inspiração e assinando alguns projetos independentes aqui e ali. Em 1983, abriu seu primeiro escritório em São Paulo, que também abrigava uma loja de plantas. Em sua caminhonete laranja, uma de suas atividades rotineiras era dirigir até o Ceasa de madrugada a fim de preencher o estoque de plantas e flores.



*A vegetação é o  
complemento das  
amplas áreas abertas  
da Casa Areia*





As residências dos Marinho e dos Moreira Salles são exemplos de projetos que ela assinou nos anos seguintes. Com o tempo, o escritório em meio ao verde mudou de lugar e se alojou em um prédio comercial nos Jardins, onde permanece até hoje, agora com sua equipe. Reservada e de fala tranquila, Isabel repassa seus feitos com brilho no olhar.

Dentre os principais projetos que entrelaçam a força da arquitetura com a beleza do meio ambiente, que Isabel faz questão de destacar, estão a Torre Santander, o shopping JK Iguatemi, a sede do Bank Boston (atual RiverView Corporate Tower), em São Paulo, o belo condomínio residencial Somosaguas (em Madri) e diversas residências localizadas em zonas costeiras ou urbanas Brasil afora. Isabel mergulha intensamente em cada uma de suas plantas e ideias, de modo que lembra detalhes diversos sobre cada projeto que assina. Mas, em contrapartida ao seu método de trabalhar, ela aponta o crescimento acelerado de projetos comerciais que priorizam quantidade em vez de identidade própria. “Isso virou realmente um mercado, especialmente após a pandemia. Até mesmo os jardins residenciais estão massificados.”

Além de sua forte ligação com áreas verdes, Isabel aproveita seu lado discreto e preenche o dia a dia escrevendo (em seu site, [isabelduprat.com](http://isabelduprat.com), há diversos textos sensíveis, que você pode ler nos destaques destas páginas), pintando aquarela e viajando ao lado do marido, o engenheiro agrícola Manoel Dubeux Leão. Juntos desde 2000, eles também trabalham lado a lado em projetos e enxergam a relação como uma bela parceria que vai além da vida pessoal. Até hoje, Manoel atua em tarefas como fazer o desenho de terreno dos projetos, a logística e o dia a dia no escritório, que possui uma equipe enxuta. Fala da esposa com afeto e funciona quase como um guardião de suas memórias, alguém que a faz rir e revisitar histórias. Ao lado dele, Isabel cultiva não apenas seus jardins, mas uma forma muito própria de habitar o mundo.

---

“O jardim serve para trazer a natureza em direção ao homem e, sobretudo, trazer o homem de volta para a natureza. Serve para nos ensinar que a natureza tem muitos mistérios que não podemos desvendar, somente aceitar.”



*Na Casa Vista,  
o gramado  
lembra pinturas*







*Acima, o condomínio Somosaguas, em Madri; ao lado, o átrio emblemático do Einstein*



Dentre as viagens do casal, a Patagônia aparece entre seus destinos preferidos pela paisagem bruta, pelo silêncio e pela sensação de vastidão, características que dialogam diretamente com as referências que Isabel carrega e com sua forma de perceber a natureza. Mas foi na Amazônia, navegando pelo Rio Negro, que essa relação ganhou outra dimensão. “Você quer estar ali, mas tem que ter um respeito por aquilo tudo, por aquela imensidão”, explica. Para Isabel, esses territórios não são apenas lugares de contemplação, mas experiências que se somam ao emaranhado de culturas e conexões que reverberam em seu trabalho. Dá para ver o resultado no verde que aconchega o cliente em seus projetos, ou que relaxa nossa vista nas aquarelas que Bel produz. A natureza reservada da artista preserva a conexão profunda com nosso habitat. ▀

---

“Os modismos e as tendências no paisagismo são um equívoco, são incompatíveis com os assuntos da natureza. Os jardins se transformam a cada estação, mas são atemporais e o espírito do seu tempo está naturalmente implícito neles.”



# Lagoas, dunas e delícias nos Lençóis Maranhenses

TEXTO LUCAS VASCONCELLOS

*O contraste de cores do Parque, em Santo Amaro, é um deleite*



---

**A pedido da Velvet, a produtora de viagens personalizadas Matueté criou um roteiro completo para você visitar uma das regiões mais deslumbrantes do Brasil, com conforto, autenticidade e segurança**

**E**ntre dunas de areia, mangues, restingas, rios majestosos e povoados autênticos, está localizado o cenário paradisíaco do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses, reconhecido como Patrimônio Natural da Humanidade pela UNESCO desde 2024. A beleza cinematográfica das paisagens encanta a ponto de parecerem geradas por algum programa avançado de Inteligência Artificial.

A produtora de viagens Matueté, especializada em desenvolver experiências raras, autênticas e transformadoras, construiu um roteiro para quem planeja visitar a região nos próximos meses. A ideia é proporcionar um passeio que exprima a cultura local de forma genuína, com turismo de experiências e contato com a natureza. “Temos clientes que viajam o mundo todo. Mas 100% deles ficam chocados com a beleza dos Lençóis”, conta Fernanda Nakayama, Head de Produtos e Operações da agência.





*Um dos cenários da Casa Oiá, em Santo Amaro, pensada para turistas*

DIVULGAÇÃO

## ONDE FICAR

As duas melhores cidades para se hospedar são Santo Amaro, que fica a 4 horas de carro de São Luís, e Atins, a 5 horas da capital (com trecho percorrido de lancha). Para uma experiência completa, a Matueté recomenda ficar alguns dias em cada uma delas — a distância entre elas é de apenas 60 km, mas o trajeto é complexo: é preciso ir de 4x4 e de lancha até Barreirinhas, um município vizinho, percurso que leva mais de 3 horas.

Não é possível entrar no parque com veículo próprio. Todo carro que entra lá é homologado e cabe aos guias a responsabilidade pelos turistas.

---

## Santo Amaro

Está mais próxima do Parque, com dunas de areias brancas e água azul cristalina. Contudo, a sócia da Matueté, Gabriela Figueiredo, alerta que a cidade oferece uma estrutura menos moderna e as principais opções gastronômicas se encontram dentro das próprias hospedagens.

A opção para quem não quer enfrentar as quatro horas de carro a partir do aeroporto de São Luís é pegar um helicóptero e pousar direto na cidade, em viagem de aproximadamente 30 minutos.



# Atins

Em lado oposto a Santo Amaro, a cidade possui mais infraestrutura que a sua vizinha, com centro comercial e gastronômico mais bem equipados. Está próxima a uma área dos Lençóis onde as dunas têm areias avermelhadas e águas esverdeadas, o que difere um pouco do contraste azul e bege que muitos turistas buscam ao visitar a região.

O aeroporto mais próximo é o de Barreirinhas, onde é possível também chegar de jatinho a partir de São Luís e, em seguida, fazer um voo de poucos minutos de helicóptero, opção para quem prefere evitar horas de 4x4 e barco.



SHUTTERSTOCK



DIVULGAÇÃO

*Lençóis: impacto das dunas lembra design gráfico*



1.

FELIPE CASTELLARI/DIVULGAÇÃO



3.



DIVULGAÇÃO

2.



DIVULGAÇÃO

## AS EXPERIÊNCIAS QUE VALEM A VIAGEM

- **Chegar em Santo Amaro de barco (1)** através de um caminho que passa por manguezais, buritis e palmeiras de carnaúba. Embarcações menores e mais simples, mas confortáveis, são as mais indicadas. É um trajeto que leva algumas horas.
- **Luau à luz de velas nas dunas (2)**, com o melhor da culinária local, em um serviço de personal chef arranjado por uma equipe acionada pela Matueté. Na alta temporada, o risco de chuva na região é baixíssimo e, a partir do gosto do cliente, monta-se uma estrutura na beira de uma lagoa, com mesa, puffs e bebidas. A indicação é degustar o **camarão da Malásia (3)**, maior e mais carnudo, popular na região. Como há muitas dunas, é possível encontrar alguma lagoa para viver um momento privativo sozinho ou com seu grupo.
- Fazer uma travessia que inclui caiaque e quadriciclo para chegar ao remoto vilarejo de Betânia, situado dentro do Parque, saindo de Santo Amaro. É uma experiência para ver a vila, como as pessoas vivem, bater um papo com os moradores e apreciar o encontro das dunas com o mangue.



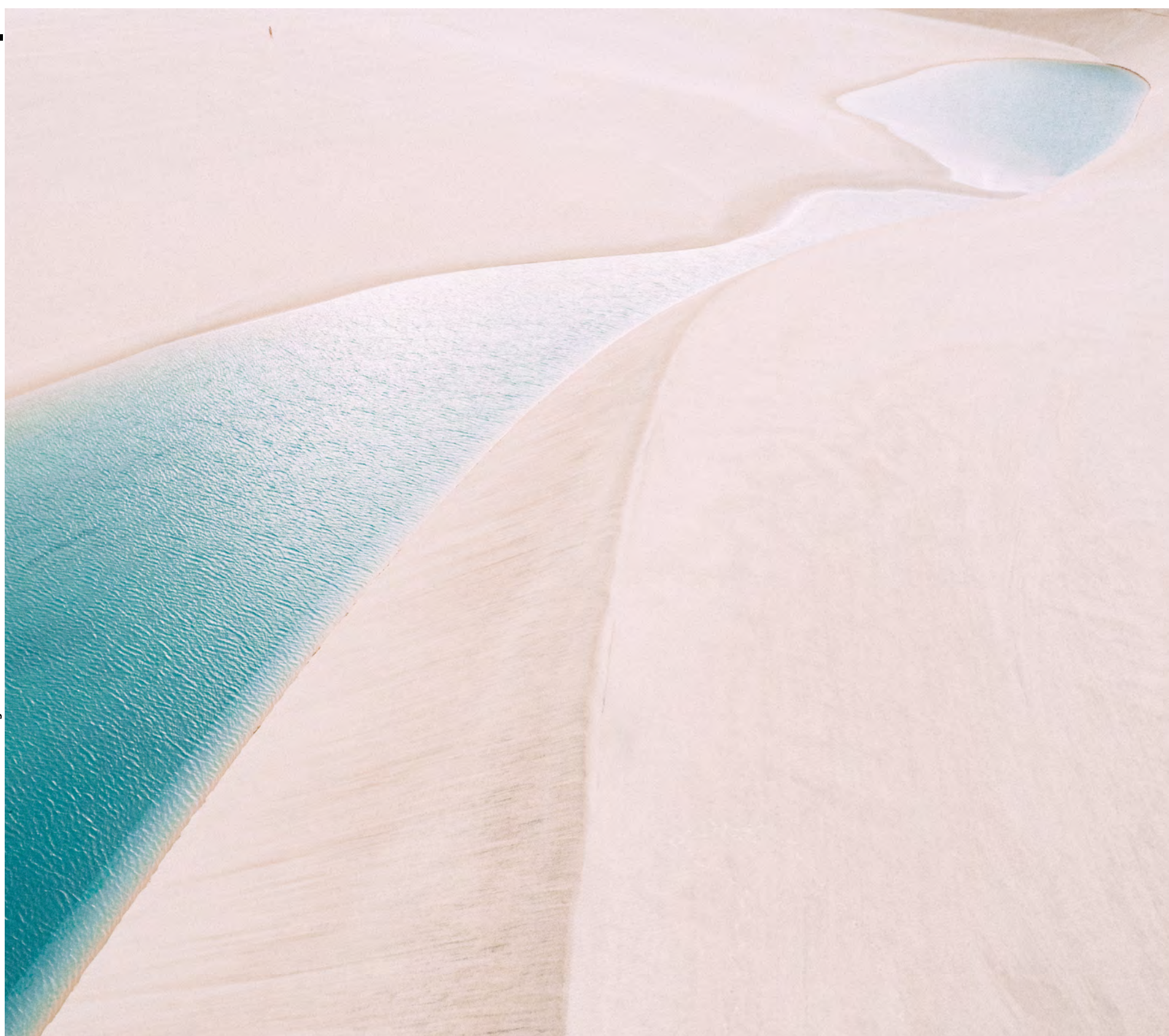
- Acompanhar o trabalho dos catadores de sarnambi (malusco que lembra o vôngole), em Travosa, um povoado rústico conhecido pelo pôr do sol e lagoas tranquilas. É possível participar da atividade.
- Assistir à **revoada de guarás (4)**, um pássaro vermelho, na região do Delta do Parnaíba. Eles seguem juntos para árvores próximas, contrastando a penugem com o verde da vegetação e o azul do céu. Um espetáculo.
- Visitar as rendeiras e bordadeiras de Delta do Parnaíba em seus ateliês. Dá também para fazer uma oficina e aprender um pouco do ofício com elas.
- Participar de uma experiência organizada pela comunidade, que leva os viajantes a conhecerem os quintais de casas, com possibilidade de almoçar por ali e visitar a produção de farinha artesanal.
- Na chegada, ou hora de ir embora para o aeroporto, vale um passeio cultural em São Luís, com imersão na cultura do **Bumba Meu Boi (5)** e do Tambor de Crioula, ambos reconhecidos como patrimônio cultural imaterial da Unesco.
- **Cavalar nas Dunas em Atins (6)** é uma outra maneira de conhecer as paisagens, deixando o veículo 4x4 de lado. Uma opção com mais contato com a natureza.

4.

SHUTTERSTOCK



6.



5.

SHUTTERSTOCK



FELIPE CASTELLARI/DIVULGAÇÃO



---

## HOSPEDAGENS

### 1. Oiá Casa Lençóis (@oia\_br)

Em Santo Amaro, é um refúgio autêntico e intimista, já que são apenas duas suítes e três bangalôs, recebendo no máximo 22 hóspedes. Está localizada em uma antiga fazenda de 52 mil m<sup>2</sup>, cercada por vegetação nativa. O projeto de arquitetura e design assinado por Marina Linhares e Tomas Perez enaltece a brasilidade e a cultura do Nordeste. A casa é perto do parque, com acesso privilegiado às lagoas e gastronomia refinada à disposição dos hóspedes. Entre as atividades imperdíveis estão passeios de caiaque, pôr do sol nas dunas e jantar à luz de velas.

Em Atins, a Oiá tem uma hospedagem temporária, de maio a outubro, para 16 hóspedes. Ali, o visitante encontra piscina, sala de estar, jardim e um espaço para práticas de yoga e pode ficar mais perto das praias e da impressionante revoada dos guarás, que tingem o céu de vermelho ao entardecer.







## 2. Quintal de Areias (@quintaldeareias)

Também em Santo Amaro, o Quintal entrega um serviço confortável, muito elogiado pelos frequentadores. Destaque para a decoração minimalista colorida, aliando conforto com a rusticidade local. Ao abrir as portas e janelas do quarto, o visitante se depara com jardins aconchegantes, fachadas charmosas e um convidativo redário colorido.

## 3. Anacardier (@anacardierhotel)

Em Atins, o hotel conta com ambiente luxuoso, gastronomia elaborada e muito conforto. “Os jardins e suítes estão sempre sendo renovados”, conta Gabriela, sócia da Matueté. A decoração rústica com paisagismo e piscinas privativas dão o tom de acolhimento que a viagem pede. O café da manhã tem especialidades locais, como doces frescos, frutas e sucos.





# ALIMENTAÇÃO

## 1. Casa de Juja (@casadejuja)

Um restaurante clássico de São Luís que levou suas receitas caseiras para o vilarejo de Atins. No cardápio, uma vasta opção de pratos preparados com frutos do mar em grandes e exuberantes panelas de barro.

## 2. Pininga (@pininga\_restaurante)

Com culinária artesanal, criativa e sustentável, o Pininga está localizado em Atins. Tem opções veganas e glúten free e um cardápio em constante mudança.

## 3. Drinks

Para degustar drinques, boas opções são o Charme Beach Bar (@atinscharmebeachbar), em Atins. A carta é composta por clássicos da coquetelaria, como Moscow Mule, e coquetéis próprios, como a Margarita Charm (frozen de manga, morango, tequila e Cointreau). Outra boa possibilidade é o novo beach club do hotel Anacardier, também em Atins, com drinks clássicos e petiscos. Em ambos, a vista de tirar o fôlego é o diferencial.

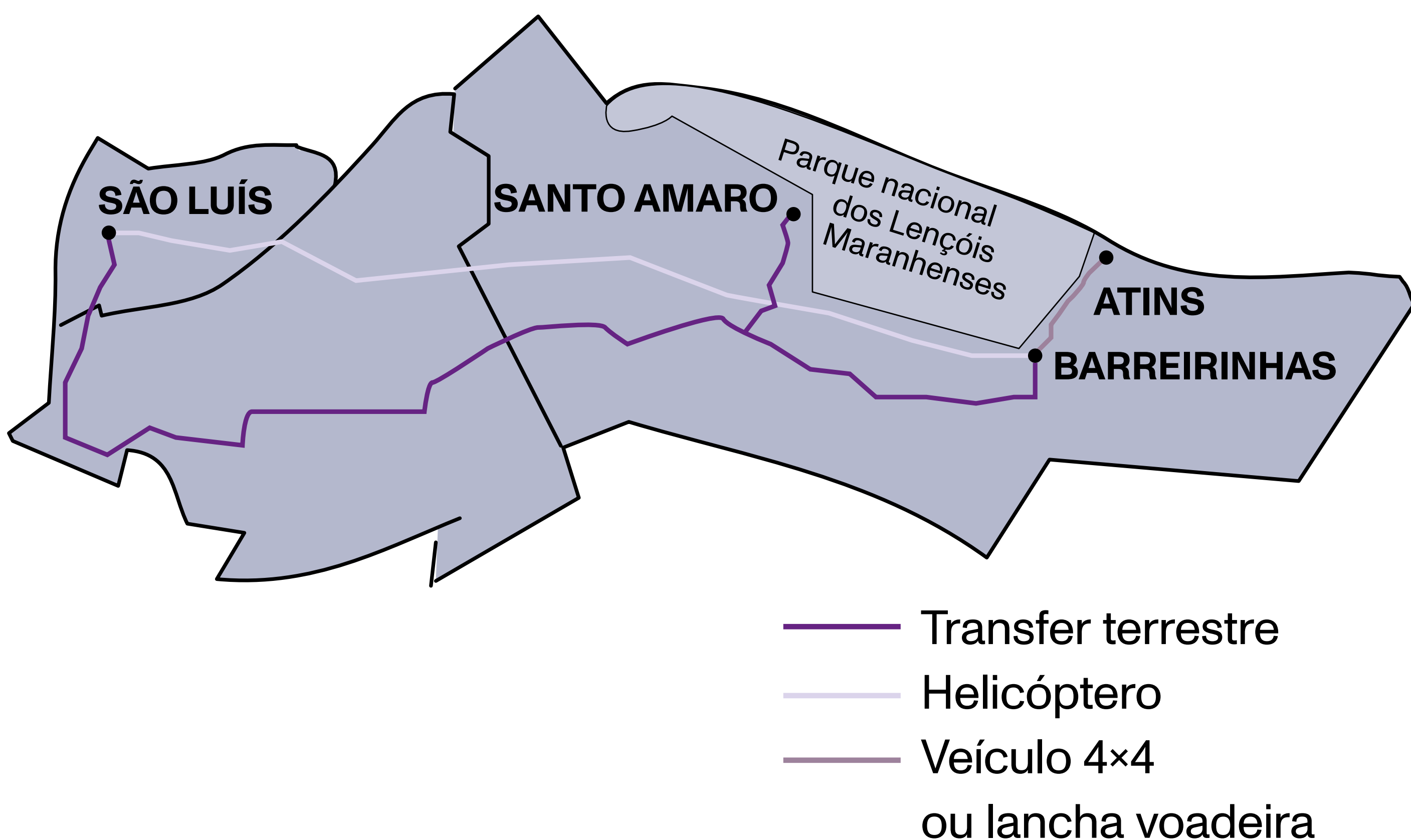


À esq., cozidão do mar com peixes frescos, da Casa de Juja; acima, caracole artesanal recheado com shiitake, queijo de cabra e jambu ao demi-glacê de cogumelos, servido no Pininga



---

## COMO CHEGAR AOS PONTOS TURÍSTICOS DE LENÇÓIS



- **Acesso a Santo Amaro:** carros convencionais chegam ao centro da cidade, mas não às lagoas.
- **Acesso a Atins:** o acesso a Atins é feito apenas por lancha pelo rio Preguiças (a partir de Barreirinhas) ou em veículos 4x4, devido às trilhas de areia fofa. O percurso envolve travessia de balsa e caminhos de dunas.
- **Alternativa:** ir de lancha de Atins a Barreirinhas e, de lá, pegar um transfer (carro/van) para Santo Amaro, o que leva cerca de 1h30 a 2h de asfalto. ▣



# PEDRO BUARQUE: ARTE PARA SENTIR

TEXTO MIRIAM GIMENES

FOTOS GUITO MORETO





---

## O sócio-fundador e diretor da FLEXA, no Rio de Janeiro, fala sobre mercado artístico, momento do cinema brasileiro e a obsessão pela qualidade que permeia sua trajetória

**S**e a cultura brasileira fosse registrada, ao longo da história, por sobrenomes que ajudaram a forjá-la, certamente Buarque de Hollanda estaria em lugar de destaque desta certidão nacional. A família associada à literatura, música, pensamento e às artes, tornou-se, sem dúvidas, um importante verbete de nossa identidade; e Pedro Buarque o carrega, com orgulho, há 61 anos. O empresário, produtor de cinema, TV e publicidade, e sócio da Conspiração Filmes, faz jus ao DNA. Sempre transitou por territórios criativos e há dois anos decidiu empreender no mercado das artes visuais, tornando-se sócio-fundador da FLEXA, no Rio de Janeiro.

A ideia de se afastar um pouco do audiovisual para se dedicar ao setor não estava nos seus planos. Só surgiu a partir de um convite de amigos da paulistana Almeida & Dale, consolidada no mercado. Pedro refletiu. Para ele, só faria sentido se conseguisse fugir do modelo tradicional das galerias, com um approach diferenciado. A proposta foi aceita e, a partir daí, o projeto tomou corpo. “A gente não representa diretamente os artistas, o que nos dá uma liberdade para trabalhar com quase todos.” Como Diretor Executivo, Pedro divide a manutenção do espaço com a Diretora Artística e Curadora, Luisa Duarte, além da Diretora Comercial Maria Ferro.

---

“Muitas vezes a galeria é vista como um ambiente intimidador e nosso objetivo é quebrar isso ao máximo. Nosso público não é nem quem entende de arte, é quem gosta de arte.”





RAFAEL SALIM/DIVULGAÇÃO



*A exposição “Um Olhar Afetivo para a Arte Brasileira: Luiz Buarque de Hollanda” (2024), uma homenagem ao advogado e colecionador que marcou a cena artística brasileira. À frente da Galeria Luiz Buarque de Hollanda & Paulo Bittencourt, entre 1973 e 1978, ficou conhecido, como lembra o filho Pedro, por ter um olhar clínico para reconhecer obras preciosas*



Ter uma curadora entre os sócios, ressalta, é um grande diferencial da galeria, porque garante um planejamento artístico forte e rigoroso. Inaugurada pela exposição “Rio: a medida da terra” (2024), com obras de 46 artistas do século 19 a contemporâneos, a FLEXA delineou sua identidade como espaço de mostras coletivas, com uma pegada institucional, “muitas vezes de nível de museu”, como Pedro Buarque diz. “Colocamos artistas consagrados, mas também fazemos questão de trazer os jovens dentro de um contexto muito bom, o que fortalece ambos, porque a qualidade artística e curatorial é muito alta. Estamos aqui para mostrar arte boa para as pessoas”. A proposta tem a ver com o nome da galeria, que não se pronuncia como a arma flecha e, sim, com x como em taxi, fleksa. É o feminino de flexo, que remete à flexibilidade.

Só neste ano, duas exposições estiveram em curso: “Lá e cá: deslocamentos construtivos”, com obras de Hélio Oiticica, Lygia Pape, José Damasceno e Emmanuel Nassar, e “Carnavalizar: método e invenção”, com curadoria de Daniela



*“Amazonino” (1992), de Lygia Pape, obra que integrou a exposição “Lá e cá: Deslocamentos Construtivos”, que propôs um diálogo entre diferentes gerações da arte brasileira*



Avellar. Em abril, foi inaugurada a “Morar na Cor”, em cartaz até 18 de julho, que propõe pensar a cor enquanto elemento vital. E no acervo da galeria estão nomes como Tunga, Ismael Nery, Adriana Varejão, que é companheira de Pedro, Beatriz Milhazes e Di Cavalcanti.

## **Democratizar**

Outro ponto que Pedro destaca na FLEXA é o próprio espaço físico, no Leblon, distribuído em três andares. “Fizemos questão de ter uma galeria aberta para a rua, toda envidraçada, criando uma relação direta com quem passa pela calçada”, ele diz. A equipe é orientada para receber a todos muito bem, qualquer um que se interesse em conhecer o espaço, independentemente se vai ou não comprar um quadro. A visita tem de ser uma experiência. Nos planos também estão cursos de arte, leituras, conversas, para cada vez mais atrair pessoas e desmontar a ideia elitista de que para frequentar a galeria é preciso dominar a teoria. Ele tem notado cada vez mais pessoas entrando no espaço e se apaixonando pelas exposições, fenômeno que ocorre com ele todos os dias. “Para trabalhar, passo pela exposição. Brinco com o pessoal aqui que quando não gostar da mostra vou ficar três meses em home-office”, diz, aos risos.

## **Herança artística**

Apesar de ter se tornado galerista apenas aos 58 anos de idade, a sua relação com este mundo nasceu bem antes. Seu pai, o advogado e colecionador Luiz Buarque de Hollanda (1939-1999) esteve à frente da Galeria Luiz Buarque de Hollanda & Paulo Bittencourt, entre 1973 e 1978, e tinha um olhar clínico para obras preciosas. Ainda em 2024, foi homenageado na FLEXA com a exposição “Um Olhar Afetivo para a Arte Brasileira: Luiz Buarque de Hollanda”. Pedro é filho dele com a escritora, imortal da Academia Brasileira de Letras, pesquisadora e crítica literária, Heloisa Teixeira (1939-2025). “Vivo com arte desde muito jovem, então para mim é uma coisa natural, uma identificação. Algumas pessoas se identificam, outras se aproximam dela pelo estudo”, diz. Para ele, não existe “o que um quadro quer dizer”, de forma definitiva, mas o que ele toca subjetivamente. “Essa interação entre a obra e quem a vê é fundamental”.



*“Carnavalizar: método e invenção” transforma a folia em verbo que mistura festa, criatividade e modos de viver*





Pedro lembra que, por causa da paixão do pai e da mãe, a arte esteve presente nas viagens em família, em que o roteiro incluía museus e igrejas, passeios para os quais, como toda criança, ele torcia o nariz. É a mesma reação que vê hoje na filha, de 12 anos. “Depois de um tempo, na adolescência, comecei a me interessar de verdade e a montar minha própria coleção.” A primeira obra veio aos 17 anos, presente do amigo Ernesto Neto. Nunca mais parou.

Mas ele reconhece que nem todos se aproximam da arte da mesma maneira. Cita a companheira, Adriana Varejão, uma das principais artistas contemporâneas brasileiras, que teve uma história bem diferente. Filha de pai militar e mãe nutricionista, cresceu sem referências artísticas em casa. “Ela entrou num museu pela primeira vez aos 19 anos. A formação vinha de fascículos vendidos em banca, sobre heróis da arte. Não tinha nenhuma ligação prévia. Então não existe regra”, pensa.

Se há um diferencial em sua história, diz, é o fato de ter treinado o olhar desde cedo. Tanto que, ao abrir a FLEXA, organizou uma exposição em homenagem ao pai que, segundo ele, tinha um “olhar absurdo”. “Ele reuniu uma coleção muito diversa e forte de obras que o tempo não decanta. Arte boa é aquela que permanece.” Cita como exemplo Lygia Clark (1920-1988), amiga pessoal de Luiz, ainda sem reconhecimento na época da galeria do pai, e Cildo Meireles, que anos depois expôs até no MoMA. “Meu pai tinha a capacidade de entender a profundidade do que estava sendo feito no exato momento em que estava sendo feito.” Tanto que lançou artistas e construiu uma coleção relevante.

Apesar de seu caminho ter, sim, relação com herança familiar, nunca foi um peso. “Foi natural. Sempre gostei de estruturar, de dirigir projetos, mas sou mais produtor do que diretor. Gosto de montar coisas.” Se vê como alguém que articula, conecta, viabiliza e reconhece a importância do sobrenome.

---

“O que me move é a vontade de fazer as coisas que gosto, a energia, a vontade de realizar.”



## Audiovisual

Sócio da Conspiração Filmes, Pedro tem um trabalho extenso no audiovisual — participou de produções como “O Homem do Futuro” (2011), “Dois filhos de Francisco” (2005), “Eu Tu Eles” (2000). Destaca como marca registrada o rigor com a qualidade. “E essa busca pelo resultado que entregamos na Conspiração é uma coisa que trouxe para FLEXA.”

A produtora é, segundo ele, um player importante do audiovisual, inclusive pela conquista, no ano passado, do Oscar de Melhor Filme Internacional, com “Ainda Estou Aqui” (2024), dirigido por Walter Salles. Mas reconhece grandes desafios no mercado em que está há décadas. “São quase 5 mil filmes por ano no mundo todo. A briga é muito grande.” A desigualdade, acrescenta, é estrutural: um filme brasileiro pode custar 2 milhões de dólares e disputar a mesma sala e o mesmo preço de ingresso com uma produção norte-americana de 200 milhões. “Você está em briga de cachorro grande e lutando com armas muito menores.” Ainda assim, acredita que o país entrega “uma qualidade de produção muito alta” e celebra o reconhecimento internacional recente, inclusive este ano, com “O Agente Secreto”, de Kleber Mendonça Filho.

Para ele, é preciso ter políticas de Estado de longo prazo, que não mudem a cada troca de governo. É preciso ter continuidade. “Cinema é uma escalada de montanha”, ele afirma. Embora veja nos streamings uma mudança importante, inclusive porque produções locais podem ter um alcance mundial, critica a ausência de regulamentação no Brasil. “Não sou protecionista, não se trata disso. Mas, se o Estado não entra regulando, a tendência é a gente sempre ser minoritário.”

Se no cinema tudo tem de começar do zero, no mercado de artes visuais o trabalho é mais sequencial e ele pretende se dedicar à FLEXA integralmente nos próximos dois anos. “Tem espaço para fazer muita coisa. Estamos no Rio para desenvolver um DNA próprio. A meta, a curto prazo, é entregar uma arte de qualidade absurda e ficar orgulhoso do que está sendo feito”, finaliza. É mais do que sentir, mas viver a arte em toda sua potência. ▀

---

“Arte não é apenas algo para entender, mas para sentir.”



GUI TO MORETO



# O QUE PEDRO RECOMENDA?

## Livros

1.
2.
3.
4.
5.
6.

1. “26 Poetas Hoje”, organização de Heloisa Buarque de Hollanda; 2. “A Hora da Estrela”, de Clarice Lispector; 3. “Como as Democracias Morrem”, de Steven Levitsky e Daniel Ziblatt; 4. “Grande Sertão: Veredas”, de Guimarães Rosa; 5. “A História da Arte”, de E. H. Gombrich e 6. “Sapiens — Uma Breve História da Humanidade”, de Yuval Noah Harari

1.
2.
3.
4.
5.

## Filmes

1. “Ainda Estou Aqui”, 2024
2. “Blade Runner”, 1982
3. “A Vida dos Outros”, 2006
4. “Macunaíma”, 1969
5. “Casa de Areia”, 2005



Ministério da Cultura  
e Associação Casa Azul  
apresentam

# 2ª FLIP

Adivinha

O que é impalpável  
mas  
pesa

o que é sem rosto  
mas  
fere

o que é invisível  
mas dói.

Poema retirado do livro  
*teia* [Hedra, 2026]

**Orides Fontela**  
[1940-1988]  
autora homenageada



24ª Festa  
Literária  
Internacional  
de Paraty

22 a 26 jul  
2026

Seja patrono  
e contribua com  
uma manifestação  
cultural amplamente  
reconhecida, que  
promove a criatividade,  
o conhecimento e o  
pensamento crítico.



Para ser patrono,  
escreva para  
[patronos@flip.org.br](mailto:patronos@flip.org.br)

Acesse o QR code

apoio institucional



criação e realização







# Humor concreto Isay Weinfeld

**TEXTO** JOYCE PASCOWITCH  
**FOTOS** VANS BUMBEERS



---

## **Aos 50 anos de carreira e com exposição completa sobre sua trajetória no Tomie Ohtake, em São Paulo, falamos sobre inspiração, carreira e o que nos completa na arte**

“**J**á está acabando?”, diz Isay antes mesmo de se sentar para começar a entrevista, meio sério, meio rindo. Essa é uma de nossas conversas que eu apelidei carinhosamente de “duelo”. Sim, nossos encontros são sempre com essa tônica... Não existe Isay Weinfeld sem risadas. “Joyce, você me conhece a vida inteira, então, você sabe que o humor é a coisa mais importante na minha vida. É da minha personalidade”, e afirma modestamente que isso não quer dizer que ele seja uma pessoa engraçada. Mas é, sim. E bastante.

Percorri emocionada e orgulhosa, sim, a exposição que celebra os seus 50 anos de carreira, no Tomie Ohtake, em São Paulo, até meados de maio. A mostra atravessa a vida do profissional, com maquetes e fotos que exemplificam o que ele já produziu, mas também exhibe muito do que é o homem por trás daquele trabalho. E esse ser humano eu conheço desde os 15 anos de idade, quando ele era um garoto que se interessava por objetos voadores e ETs.

Fico curiosa para entender como aquele rapaz do colégio que gostava de coisas esquisitas se transformou nesse arquiteto que é hoje. “Não tenho a mínima ideia. Aquilo foi um começo, mas viajar, no sentido de espaço, estrelas e universo, me toca ainda. Gosto de me soltar, de estar livre”, ele diz. Essa liberdade pode ser notada nas áreas em que ele atua. Artes plásticas, literatura, moda e joalheria estão entre seus

---

“Desde o início eu sabia que ia ter meu próprio caminho. Como arquiteto, como diretor, como pessoa, como tudo. Eu sabia que se eu fizesse um filme, ia ter minha cara, minha personalidade.”





*Maquetes e obras de arte expostas no Tomie e em seu escritório*



interesses. “Eu não sou aquele arquiteto que só pensa em arquitetura, entende? Isso não me define, é muito redutor para mim. É minha profissão, é com ela que eu vivo, mas não é a única coisa que me interessa na vida”, afirma.

Nos espaços dedicados à sua obra no Tomie, dá para ver que a arquitetura é apenas uma (importante) parte do trabalho de uma vida. Cineasta, é dele a direção de curtas, como “Idos com o Vento”, de 1983, além do longa “Fogo e Paixão”, de 1989, cujo elenco estrelado tinha Regina Casé e Rita Lee. Isay fez recentemente pós-graduação em Escrita no Instituto Vera Cruz, e garante ter um livro de contos pronto, à espera de quem se interesse por publicá-lo. “Sempre gostei de escrever, mas com esse curso resolvi primeiro uma vontade imensa de voltar a estudar”, ele diz. É também impossível não se emocionar com os fragmentos da cidade captados por ele em fotografias e expostos em seu Instagram (@isayweinfeldarq). Parte desses cliques cobre uma das paredes do Tomie, mas ele ainda está por trás de instalações e peças tocantes, como artista plástico. A última incursão artística foi se aventurar pela joalheria. “Eu preciso de outros meios para descarregar o que sinto”, ele diz. Além desse acumulado de aptidões, Isay garante que não vive sem café e nem sem os beijinhos de suas netas, Aurora e Irene.

## **Meio século de arquitetura revisitado**

Apesar de não querer reforçar o estigma de sua formação, a exposição no Tomie Ohtake recebe diariamente estudantes de Arquitetura ávidos por aprender com seu trabalho. Mesmo com a emoção de ver a obra de sua vida resumida lá, ele não se prende ao que está pronto e é do tipo que se vê em andamento. “Sou inquieto, como você sabe, para trabalhar e para produzir. Falo muito pouco sobre os projetos que estou fazendo, mas realizo. Não quero ficar dizendo que farei uma exposição sobre algo, mas quando você menos esperar, terá algo novo”. O que o deixa orgulhoso é ter trilhado o próprio caminho dentro da história da arquitetura brasileira. “Tenho paixão pelos arquitetos que são ícones brasileiros e tal, mas eu não segui nenhuma escola deles. Meu orgulho é ter trilhado com minhas próprias pernas, batendo a cabeça às vezes, ou não”, diz.





*Rindo, como sempre, em nossa amizade de longa data*

Essa personalidade se reflete em um estilo que você não reconhece só de olhar a fachada. Isay busca se reinventar a cada projeto, argumentando que já que vai passar cinco anos desde a concepção de um prédio até sua entrega, e não quer fazer mais do mesmo na sequência. E cobra da equipe que aja assim, mas garante que não é um chefe chato. “A gente se diverte nesse escritório da hora que entra até a hora que sai”, ele ri. O “caminho marginal” que ele menciona é uma escolha sua desde a juventude, e gosta de ser reconhecido como alguém que não se repete. Quem visita a mostra tem a clara noção do que ele está dizendo, já que as maquetes, lado a lado, não se parecem em nada uma com a outra.

Essa eterna novidade se capta também no diálogo com o cliente. “Quando estou trabalhando, ouço muito, muito mesmo. Até conseguir captar o começo de um projeto. Tenho o maior respeito por quem tenha me procurado. A casa que eu vou fazer ou o prédio é para essa pessoa e eu mesmo não conseguiria morar em nenhuma das casas que projetei. Lógico que tem algo de mim, mas não é a minha residência. O cliente, entretanto, sempre melhorou o meu trabalho. Quero que eles sejam felizes lá dentro, que tenha a cara deles”, ele conta, sobre um trabalho que é quase psicanalítico. Sessões de psicanálise, aliás, que ele mesmo frequenta há seis anos, e melhoraram sua relação com a vida.



## Um quê do campo inglês

O pai de Isay, Gregório, de origem polonesa, foi sobrevivente da Guerra e chegou em São Paulo como todos os outros que vieram nessas condições, sem nada — ele começou vendendo travesseiros na rua. Criou depois uma indústria têxtil e não tinha nenhuma relação íntima com o mundo das artes. Mas, apesar de não compreender os caminhos do filho, respeitava seu cabelo tingido de prateado e as roupas excêntricas que Isay usava nos anos 1980. “Essa foi a grande força que eu tive da família. É muito raro isso. Agora, os amigos são uma benção na nossa vida. A gente depende do afeto”.

Embora defenda que todos nós tenhamos um olhar apurado para a estética, o de meu amigo sempre foi especial. Na formatura, há 60 anos, usava terno de cetim preto e gravata borboleta, da grife inglesa Biba, criada pela polonesa Barbara Hulanicki, que agitou Londres nos anos 1960. Já teve mechas vermelhas no cabelo também. Passou por um visual Paul Smith e hoje gosta das roupas de Emily Adams Bode Aujla, estilista da Pensilvânia responsável pelas criações da Bode. “Quando eu tinha por volta de 20 anos, fui morar na Inglaterra. Ali aconteceu toda a minha formação nas artes plásticas, na música e no cinema. O interior da Inglaterra é, para mim, a parte mais linda do planeta. E tenho uma identificação com loucuras que aconteceram naquela época, como David Bowie. Isso continua com o grupo Radiohead, que é uma referência das últimas duas décadas”, ele conta. Passada a loucura de montar a estrutura da exposição, Isay pensou em descansar, mas não conseguiu. Por que não quer? “Acho que não sei fazer isso. Gostaria, mas não sei”, ele responde, com a cabeça fervilhando de ideias para algo que deve aparecer por aí quando menos estivermos esperando. Não tem nada mais Isay Weinfeld que isso. ▣

---

“Não estou inovando nunca. Eu só estou fazendo uma coisa que eu não conheço, que eu não conhecia antes e que pode me surpreender. Só assim eu consigo eventualmente surpreender o próximo. Eu quero o tempo inteiro arriscar.”



# Paula Azevedo sabe dizer sim

TEXTO DIEGO OLIVARES



---

**A Diretora-Presidente do Inhotim faz uma gestão sensível e sustentável do Instituto, que completa 20 anos em 2026. Aqui, ela conta como conduz transformações estruturais e prepara tudo para novos ciclos do local**



**E**m 2011, cinco anos depois da inauguração do Instituto Inhotim, localizado em Brumadinho (MG), a paulistana Paula Azevedo viajou com os três filhos, então crianças, para conhecer o local. Quando colocaram os pés naquele que está entre um dos maiores museus a céu aberto do mundo, os pequenos de 12, 9 e 7 anos se espantaram. Em vez de salas fechadas e silenciosas, sob medida para a contemplação passiva, encontraram obras de arte espalhadas por mais de 140 hectares de muita natureza, convidando à interação. “Foi uma quebra de paradigma. A gente sempre visitou museus, e era aquela coisa de ensinar que não se pode encostar, não pode falar alto, não pode correr, não pode isso, não pode aquilo”, lembra Paula. “Quando chegamos no Inhotim, eles até duvidaram que se tratava de um museu. Depois, nas vezes em que nos preparávamos para visitar outro, perguntavam se era igual”.

Aceleramos o tempo para o presente. Agora aos 51 anos, Paula Azevedo ocupa o cargo de Diretora-Presidente do Instituto Inhotim há quase três anos, e ainda carrega como premissa muito daquela sensação inicial de quando era apenas uma visitante pela primeira vez no lugar. “Queremos quebrar essa impressão de que o museu é um espaço do ‘não’. Tem que ser um espaço do ‘sim’. Aqui a gente diz muito mais ‘sim’ do que ‘não’”, define.

Foi com essa vocação para a afirmação positiva que ela assumiu o posto em um momento de grande transformação de Inhotim. Sob o comando de Paula, o museu deixou de ser gerido e mantido financeiramente por seu fundador, o empresário e colecionador de arte Bernardo Paz, para se tornar uma instituição sustentada por leis de incentivo e verbas de patrocínio, como a grande maioria dos aparelhos culturais brasileiros. “Bernardo viu que o seu sonho tinha ficado maior do que ele próprio. Agora não se trata mais do sonho de uma pessoa, mas de muitas”, resume.

---

“O visitante se programa, tem alta expectativa daquela viagem. Ele investe financeiramente, tempo e planejamento, então a gente quer atendê-lo da melhor maneira.”



Com a autoconfiança de quem construiu a carreira passando por cargos de direção no Museu de Arte Moderna de São Paulo, Instituto Tomie Ohtake e Instituto de Arte Contemporânea, ela fala de forma segura sobre o que encara como uma missão: “Quero deixar o legado de um museu institucionalizado, modernizado, organizado. Hoje o Inhotim tem políticas, tem diretorias com atribuições muito claras dentro de cada área de atuação. Temos um conselho com membros de sete estados brasileiros”, enumera.

## **Cuidar de pessoas**

O novo momento se reflete em números e reconhecimento internacional. Em 2025, o total de visitantes atingiu seu recorde, com mais de 360 mil pessoas. Na sequência, o museu apareceu como o único brasileiro na lista do jornal The New York Times de recomendações de locais em todo o mundo a serem visitados em 2026, justamente no ano em que Inhotim completa duas décadas.

Tais feitos crescem em relevância quando se leva em conta que Inhotim fica não apenas fora do eixo Rio-São Paulo, mas a 60 Km do centro de Belo Horizonte, a capital mais próxima. “Somos um destino, não um museu de passagem”, compara Paula, que enxerga esse contexto como oportunidade em vez de obstáculo. “É por isso que a gente tem tanto cuidado em cuidar desse visitante”, diz. De acordo com a diretora, cuidar de pessoas é aquilo que ela faz de melhor, e estar em Inhotim lhe dá a oportunidade de fazer a diferença na vida de uma comunidade inteira. “Somos um microcosmo. Temos mais de 500 funcionários e geramos mais de 900 empregos diretos e indiretos. Então, temos força social e econômica”.

Na sua gestão, além do programa que garante a todos os moradores de Brumadinho entrada livre no museu em qualquer dia da semana, ganharam força as ações voltadas à educação, como o LAB Mães, que visa fortalecer a autonomia, a criatividade e o empreendedorismo das mulheres da cidade, e formação continuada de jovens que são convidados a desenvolver ações em favor do meio ambiente, a partir dos acervos artístico e botânico do Instituto Inhotim e do território local. Há também a Experiência Brumadinho, cuja primeira





*Com a filha, em frente à obra de Oiticica, na primeira visita, em 2011*

edição aconteceu em março, um evento em que os produtores da região de diversas áreas (gastronomia, cerâmica, expressão artística, entre outras) ocupam parte do espaço e oferecem seus serviços aos visitantes.

## **Multiplicidade**

Enquanto finca um dos pés de maneira bastante efetiva em território mineiro, Paula mantém o outro em São Paulo, sua cidade natal e residência principal. “O fato de eu estar em São Paulo e vestir a camisa do Inhotim é muito relevante”, justifica, ressaltando que muitos parceiros comerciais reais ou em potencial ainda estão concentrados nas grandes metrópoles. “Costumo dizer que meu tempo circulando pelo Brasil representando o Instituto tende a ser mais útil do que ficar parada num escritório.”

Embora declare de maneira categórica não possuir nenhuma aptidão em particular que a tenha feito pensar em seguir carreira como artista propriamente dita, Paula sempre manteve um olhar atento para o fazer artístico, quase como uma devoção. Foi algo que sempre procurou passar aos filhos, que não seguiram carreira na área, mas levam esses ensinamentos. O mais velho trabalha em Finanças em Nova York, o do meio estuda Psicologia, no Mackenzie, em São Paulo e é músico, e a caçula está se graduando em Relações





DANIELA PAOLIELLO

*Sua favorita, a “Viewing Machine”, de Olafur Eliasson*

Internacionais e Economia na University of Southern California, em Los Angeles.

“Eles aprenderam a ser mais sensíveis por meio da arte. Visitam o Inhotim menos do que gostariam, mas acompanham de perto meu trabalho e se sentem muito orgulhosos”, destaca.

Perguntada sobre qual das 902 obras expostas no Inhotim mais se identifica, ela pede um tempo para pensar, até que vem à sua cabeça “Viewing Machine”, do nórdico Olafur Eliasson. A peça é um caleidoscópio gigante que permite ao visitante observar pelos dois lados da máquina: para um ponto do entorno no qual aponte sua vista e para a própria imagem, refletida em diferentes posições graças aos ângulos da estrutura espelhada. “Tem um lado simbólico, porque primeiro você coloca o foco onde quer. Isso representa onde escolho colocar minha energia”, analisa. “Ao mesmo tempo, tem essa provocação de você se ver refletido de muitas formas. E é isso, a gente é uma multiplicidade de personalidades, de acertos e erros, e de tentativas de ser cada dia um pouco melhor”. Sem medo do “não” e pronta para o próximo “sim”, Paula vem conseguindo deixar sua marca na arte brasileira.

---

“A arte é um espaço de liberdade, de pensamento livre. Isso eu ensinei aos meus filhos e foi muito importante na maneira como eles cresceram sensíveis.”





*Robert Irwin, sem título, de 2019*

BRENDON CAMPOS



*Vista aérea de “Bisected Triangle”, de Dan Graham, de 2002*

BRENDON CAMPOS





*“Desvio para o vermelho II: Entorno”, de Cildo Meireles (1967-1984)*

WILLIAM GOMES



*Palíndromo Incesto”, de Tunga (1990-1992)*

DANIEL MANSUR



---

## 20 ANOS DE INHOTIM

Para celebrar os 20 anos desde sua inauguração, o Inhotim preparou uma programação especial que se estende durante todo o calendário de 2026.

- Foi inaugurada, em abril, a primeira panorâmica da trajetória de Dalton Paula no Brasil, que reúne obras de diferentes fases de sua carreira na arte contemporânea. O artista desenvolve uma prática comprometida com a história e a arte negra, articulando memória e formação.
- Ainda no primeiro semestre, durante a semana do meio-ambiente, o espaço será sede, nos dias 6 e 7 de junho, do Seminário Internacional Transmutar, que discute transição ecológica e mudanças climáticas.
- A comemoração se intensifica após o meio do ano, com direito a uma exposição imersiva que promete contar a história do museu e dos personagens que fizeram parte dessa trajetória, com abertura prevista para 12 de setembro.
- No mesmo final de semana, entre 11 e 13 de setembro, acontece o Anoitecer Inhotim, evento de arrecadação de fundos para o Instituto.
- Em outubro, novas obras chegam ao acervo, incluindo a instalação Missão/Missões (Como Construir Catedrais), feita por Cildo Meireles em 1987 e que passará a figurar na galeria dedicada ao artista, um dos espaços favoritos do público que visita Inhotim.
- Além dessa atração, haverá o retorno da instalação sonora The Murder of Crows, de Janet Cardiff e George Bures Miller, composta por 98 alto-falantes, originalmente exposta no museu de 2009 a 2015.
- Também em outubro, no dia 18, acontece a grande festa de aniversário do Instituto, com show de um grande nome da música, ainda a ser anunciado. ▣



## **Direção Criativa**

Christian Gebara

## **Comitê Editorial**

Alex Salgado, Marina Daineze,  
Dante Compagno, Sabrina  
Romero, Raphael Mesquita e  
Renato Winnig

## **Edição Executiva**

Isaac Trabuco

## **Coordenação de Conteúdo**

Janaina Felix e Richard Costa

## **Relações Públicas**

Patrícia Lisboa

## **Estratégia de Canais e Distribuição**

Gabriela Vieira e Larissa Farese

## **Publicidade e Comercial**

Julio Mazzoni Tortorello  
(julio.tortorello@telefonica.com)

## **Direção de Redação**

Luciana Bugni

## **Edição de Arte**

Isabella Pisaneski

## **Identidade Visual**

André Stefanini e  
Cristiano Gonçalo

## **Produção Executiva**

Geórgia Costa Araújo

## **Coordenação Executiva**

Rafaela Akkari

## **Textos**

Ana Bardella, Barbara  
Demerov, Cíntia Marcucci,  
Clarissa Sayumi, Diego  
Olivares, Eduardo Viveiros,  
Elisa Soupín, Felipe Machado,  
Joyce Pascowitch, Lucas  
Vasconcellos, Marília  
Neustein, Matheus Pichonelli,  
Miriam Gimenes, Sarah  
Oliveira e Rodolfo Rodrigues

## **Revisão**

Gabriel Naldi e Joice  
Karoline Vasconcelos  
dos Santos

## **Mídias Sociais**

Emanuel Antônio,  
Maria Antônia Lisboa, Jan  
Martins e Tatiana Bittar

## **Produção**

Coração da Selva Transmídia  
S/A

## **Estamos no Instagram**

📷 [\*\*velvet.brasil\*\*](https://www.instagram.com/velvet.brasil)

## **Mais sobre a Velvet**

**Fale com a equipe**

**Acesse edições anteriores**

**Escolha como quer receber a Velvet**

**Acompanhe eventos da Casa Vivo**



**VELVET**