

OXIGÊNIO

NOVEMBRO 2019



NÚMERO 3

LUGARES
MARCADOS NUM
MUNDO
EM TRANSIÇÃO



A matriarca Violet Crawley
de Downton Abbey



EDITORIAL

Parece verão mas não é. É primavera, te amooo...! Então venha com a gente curtir este primaverao.

Porque a terceira edição da Oxigênio traz muitas coisas bacanas: já foi ver Downton Abbey, o filme que estreou dia 24 de outubro? Então trazemos uma reflexão sobre as relações entre a aristocracia e a criadagem, a partir do início do século 20, e como se refletem no nosso cotidiano.

Tem feriadão chegando! Veja nossas sugestões: são de tirar o fôlego.

E como estamos em tempo de colaborar, venha conhecer uma rede de 250 jornalistas, redatores, diagramadores e especialistas que, a partir do conceito de sustentabilidade, radiografa a sociedade sob os mais diversos ângulos.

A artista plástica Anna Maria Maiolino ganhou espetacular retrospectiva na galeria Whitechapel em Londres. A mostra fica em cartaz até o dia 12 de janeiro de 2020 e nossa correspondente em Londres, Maria Herminia Donato, foi lá conferir.

Fica por aí? Nem pensar... Vem com a gente porque tem montes de novidades. Tem até horta orgânica, vejam só!

Foto de capa: *Frame* do *teaser* oficial de Downton Abbey
Produção: Carnival Films / Distribuição: Universal Pictures

Jornalista Responsável: Vera Matagueira – MTB 16.742
Editoras: Ana Lígia Petrone | Maurette Brandt
Correspondente em Londres: Maria Herminia Donato

A Oxigênio é uma publicação mensal da Meio e Imagem Comunicação.

(21) 3807-6497 / 97326-6868 | oxigeniorevistabr@gmail.com

Anuncie, envie sugestões de pauta, colaborações, imagens, publireportagens.

04

Vai rolar em novembro

Em Sergipe, Feira de Artes de São Cristóvão movimenta a histórica cidade
Atenção gente dos jeeps, dos cafés e das cachaças: essa é pra vocês!
A Viúva Alegre encerra temporada lírica do Theatro Municipal de São Paulo
Gostoso mesmo é ir ao cinema de graça | Em Paraty, RJ, Àwa – Festival Sesc
da Cultura Negra | No CCBB SP, o medo é seu melhor companheiro

08

Manda quem pode, obedece quem tem juízo. Ou não?

13

Sugestão gastronômica de Miss Patmore e Daisy, sua fiel escudeira

15

Marigold, o drink de Lady Edith

16

De malas prontas para o feriadão

19

No Rio de Janeiro o feriadão tem reis, rainhas e cavaleiros

20

Está chovendo na horta orgânica dos funcionários da Frescatto

22

Tempo de colaborar – E de comemorar

25

Eu só quero é ser feliz no Favela Sounds!

27

Anna Maria Maiolino em Londres: quando o amor revoluciona a arte

EM SERGIPE, FEIRA DE ARTES DE SÃO CRISTÓVÃO MOVIMENTA A HISTÓRICA CIDADE



Cidade histórica do estado de Sergipe, considerada monumento nacional, São Cristóvão receberá, de 14 a 17 de novembro, o Festival de Artes de São Cristóvão, um dos maiores do nordeste, e que visa, na essência, a valorização da cultura e diversidade.

Em sua 36ª edição, contará com diversas expressões artísticas: cultura popular, cinema, dança, literatura, música, teatro e mais.

Serão quatro dias intensos, ocupando a cidade e espalhando toda forma de criatividade. O FASC é símbolo de união e prova de que a nossa arte resiste.

Mais informações em:
www.fasc.saocristovao.se.gov.br/



Foto: Écombatente Adventure/Divulgação

ATENÇÃO GENTE DOS JIPES, DOS CAFÉS E DAS CACHAÇAS: ESSA É PRA VOCÊS!

De 14 a 17 de novembro os apaixonados por aventuras, conhecimentos, prazeres e emoções têm destino certo: a 5ª Expedição Off-Road da Rota do Café & Cachaça – Caminhos do Pico da Bandeira.

A largada será no IBIS em Muriaé, Minas Gerais, dia 14 de novembro às 08h30. A rota, em seu eixo principal, com aproximadamente 500 quilômetros, é um percurso variado em *off-road* sobre as montanhas que formam o contorno e o entorno do Parque do Caparaó, onde se situa o Pico da Bandeira, o 3º maior pico do Brasil e o mais acessível.

O destaque vai para a produção da cachaça artesanal de alambique, derivados de cana de açúcar, cafés especiais, derivados de leite, os queijos, a culinária e a mineiridade. Promove, ainda, as belezas naturais, histórias, riquezas além de fomentar o desenvolvimento sustentável, a economia solidária e a agricultura familiar.

Informações: (32) 98475-2884 / 98407-7764 / Xyko Écombatente

A VIÚVA ALEGRE ENCERRA A TEMPORADA LÍRICA DO THEATRO MUNICIPAL DE SÃO PAULO



Vista interior da sala principal do Theatro Municipal de São Paulo.

Foto: Rafael Salvador

De 14 a 24 de novembro, a opereta *A Viúva Alegre*, encenada e cantada em português, estreia no Theatro Municipal de São Paulo.

Miguel Falabella assina a tradução, versão e direção cênica. O convite partiu do diretor artístico do Theatro Municipal de São Paulo, Hugo Possolo. – A visão dele em imprimir novos públicos ao Municipal tem muita sincronia com o nosso pensamento de trazer uma obra de alcance popular. O nome ‘Falabella’ pode gerar um interesse, naqueles que não conhecem o Theatro, em frequentar a casa. Sem contar que *A Viúva Alegre* é uma história que tem uma

música de alta qualidade, muito divertida, será realizada em português e isso já possibilita um diálogo maior –, ressalta Possolo.

À frente da Orquestra Sinfônica Municipal de SP está o maestro assistente Alessandro Sangiorgi, que também assina a direção musical. – *A Viúva Alegre*, considerada a primeira e a mais popular entre todas as operetas, inclui todas as características que se possam desejar em uma obra deste gênero: vivacidade e elegância, situações cômicas e românticas, danças que na época estavam “após” moda. Enfim, Lehar conseguiu uma operação musical impecável –, afirma.

A TRAMA

A trama em três atos se passa em Paris, em 1905. O Barão Zeta, embaixador de Pontevedro – um pequeno reino fictício – oferece uma festa na embaixada para recepcionar Hannah Glawari, jovem, bela e rica viúva. O objetivo é evitar que ela se case com alguém que não seja do pequeno reino para manter a fortuna no próprio país, evitando a quebra das finanças locais.

No passado, a Viúva Alegre teve uma decepção amorosa com o Conde Danilo e acabou se casando com um milionário bem mais velho, que veio a falecer. Em um plano arquitetado pelo próprio barão, o conde é convidado para a celebração, mas o antigo casal acaba se desentendendo.

Com a ajuda das esposas dos amigos do Barão – velhos militares e diplomatas pontevedrianos – os vários pretendentes da Viúva são desviados de seu foco. O objetivo é provocar a reconciliação de Hannah com o Conde Danilo, com a ajuda das “esposas exemplares” – que flertam com os jovens num divertido jogo de sedução – deixando o caminho livre para o reencontro dos dois amantes, que finalmente fazem as pazes.



GOSTOSO MESMO É IR AO CINEMA DE GRAÇA



No Rio Grande do Norte, localizada a uma hora de Natal, a pacata cidade de São Miguel do Gostoso recebe, de 8 a 12 de novembro, a 6ª *Mostra de Cinema de Gostoso*. Ao longo de cinco dias, o público poderá assistir aos mais recentes lançamentos cinematográficos brasileiros. Serão exibidos mais de 60 filmes de todo o país, entre as mostras Competitiva, Panorama, Infantil e Sessões Especiais. Toda a programação é gratuita.

A sala principal da Mostra é montada ao ar livre, na Praia do Maceió. Com 600 cadeiras espreguiçadeiras, tela de 12m x 6,5m, projeção com resolução 2K e som 5.1, a sala propicia uma experiência imersiva, como a de uma sala de cinema de alta tecnologia. Com a presença de mais de 2.000 pessoas por noite, todas as cadeiras e parte da faixa de areia ficam ocupadas pelo público. Uma área de convivência é montada antes do acesso à sala, com praça de alimentação e espaço para comerciantes locais.

Mais informações em: www.mostradecinemadegostoso.com.br/



Foto: Divulgação

EM PARATY, RJ, ÀWA – FESTIVAL SESC DA CULTURA NEGRA

De 15 a 20 de novembro o Sesc Paraty, sul do Rio de Janeiro, realiza o projeto ÀWA – Festival Sesc da Cultura Negra, que, em 2018, passou a fazer parte do Calendário Oficial da Cidade.

A programação oferece espetáculos de teatro, concertos, apresentações musicais, mesas de debates, oficinas e exibição de filmes, entre outras atividades. ÀWA é uma palavra iorubá que significa *nós*. Um conceito plural que apresenta a riqueza da produção contemporânea realizada por negros ou obras inspiradas na cultura afro-brasileira.

NO CCBB / SP, O MEDO É SEU MELHOR COMPANHEIRO

Até 25 de novembro, o CCBB / SP apresenta *Stephen King: o medo é seu melhor companheiro*. A mostra reúne mais de 40 filmes que desvendam o fascínio exercido pelo escritor norte-americano.

Nascido em 1947 no estado do Maine (EUA), cenário de todas as suas histórias, King tem diversas obras adaptadas para o cinema e para a televisão. Essa retrospectiva inédita inclui títulos como *Carrie*, *a estranha*, *It*, *A coisa*, *Christine*, *o carro assassino*, *Louca obsessão*, *Conta comigo*, entre outros.

Além da exibição de filmes, a mostra também inclui mesas de debates e uma aula magna.



Foto: Divulgação

MANDA QUEM PODE, OBEDECE QUEM TEM JUÍZO. OU NÃO?

Foto: Universal / Divulgação



Entre o tilintar dos cristais nos salões superiores e o calor da cozinha ou do caldeirão de roupas para lavar, vários andares abaixo, fios muitas vezes retesados tecem os dilemas das relações entre a criadagem e uma aristocracia às vésperas de ver seus valores serem colocados em cheque

Downton Abbey, o filme, acaba de chegar às telas brasileiras. O roteiro é assinado por Julian Fellowes, o mesmo autor da série e ganhador do Oscar pelo roteiro de *Gosford Park*, de Robert Altman.

O longa dá sequência ao clima de elegância e fascínio despertado pela série, com sua irretocável reconstituição de época.

Mas o filme e a série vão muito além disso. O que se revela, lado a lado com as grandes transformações que o mundo sofreria, no mesmo período da história, é uma outra história a ser documentada: a relação entre a aristocracia e a criadagem.

REALIDADES PARALELAS

Uma vida de luxo e diversão cerca o mundo dos ilustres habitantes do andar de cima, em Downton Abbey.

No andar de baixo, uma rígida hierarquia comanda o dia-a-dia do exército de criados chefiado pelo mordomo Carson – representante máximo do sistema de regras vigente numa residência da aristocracia.

Sem opção, essa criadagem silenciosa enfrenta sem reclamar suas sinas muitas vezes auto-impostas, o rigor exigido no serviço e seus problemas pessoais, sonhos, ilusões ou desditas.



Fotos: Universal / Divulgação

MEMÓRIAS POUCO AFETIVAS

Uma empregada doméstica inglesa, Margaret Powell, lançou em 1968 seu primeiro livro. *Below Stairs* (Abaixo das escadas) é um surpreendente relato da vida que uma criada levava numa casa abastada, nos primeiros anos do século 20. A primeira edição vendeu 14 mil cópias, tiragem considerada monumental para a época.

A obra, que seria o começo de uma intensa carreira literária para Powell, trouxe à tona questões como assédio moral e carga de trabalho excessiva, entre outros aspectos que jamais tinham sido expostos à luz do dia – ainda mais por alguém que vivenciou, realmente, tudo aquilo.

Mas a tessitura dessa convivência tem outras malhas e pontos amarrados. Viver os dramas e sucessos dos patrões faz parte da função de cada um, seja qual for sua “visibilidade” diante deles.

Todos ouvem conversas e histórias, presenciam intimidades. Tudo que se passa em família é, em um ou outro momento, testemunhado por algum criado. E nem sempre o que é ouvido é bem recebido por quem ouve.

O CONTEXTO

A trama de *Downton Abbey* reflete essas relações entre os anos de 1912 e 1926. O filme se passa em 1927, quando a família se vê às voltas com uma visita da realeza.



Downton Abbey mostra como as turbulências do início do século 20 corroeram a velha ordem na Inglaterra, no apagar das luzes de uma era em que somente os muito ricos tinham o direito de dizer como seu país devia ser conduzido.

PATRÕES E CRIADOS NO BRASIL: ENTRE A AMBIGUIDADE E A DESIGUALDADE

Mas o que dizer das relações da elite do Brasil colônia, império e república, com sua criadagem? O que mudou desde então, e o que deixa seus rastros até hoje?

O historiador Leandro Karnal aponta, em sua coluna de 10 de julho no jornal *O Estado de São Paulo*, que as tradicionais empregadas domésticas “são um território rico para debates sociológicos e psicológicos”. Para ele, “falta profissionalismo” nos dois lados da relação patrão/empregado, que chama de “um universo ambíguo de intimidade, amor, ódio e dedicação.”

Reconhecendo que as empregadas domésticas são “onipresentes no território nacional”, Karnal destaca a estranheza de europeus e norte-americanos diante da dependência brasileira de serviços de terceiros em casa. Mas ressalta que, nesses lugares, “a experiência republicana e os direitos trabalhistas estão há mais tempo na mesa e custaram muito sangue, apenas isso.”

Karnal acredita que, mesmo diante das transformações da sociedade e dos avanços da legislação, “nada diminui o fato extraordinário do convívio de muitas visões de mundo e de projetos de vida dentro dos lares de classe média e alta da Terra de Santa Cruz.”

O historiador acredita que há muitas perguntas sem resposta e anseios sem soluções nessa



Jean Baptiste Debret – Um jantar brasileiro, 1827
Foto: Coleção Museus Castro Maya/Divulgação

relação, mas que sentar para conversar seria um bom começo para empregados e patrões. “É preciso ter esperança”, confia.

RACISMO “ESTRUTURAL”

O termo, cunhado pela historiadora e escritora Marília Bueno de Araújo Ariza*, explica que

mesmo após a abolição, em 1888, mulheres e homens negros continuaram sendo servos ou escravos informais, o que também deixou seu legado no mercado de trabalho – uma herança escravagista que tem reflexos até hoje. Dados de 2017*, por exemplo, atestam que o Brasil possuía 7 milhões de empregados domésticos – três para cada grupo de 100 pessoas. Isso faz do país o maior empregador doméstico do mundo. Desses, quase a metade são negros.

Para o professor e pesquisador norte-americano David Evan Harris*, há uma situação de dinâmica geográfica, histórica e social que continua presente. Talvez o fato de boa parte da população escrava ter desembarcado no Nordeste tenha reflexos no perfil do migrante nordestino que exerce hoje função doméstica em outras partes do país.

ENTRE ONTEM E HOJE

A partir da colocação de Harris, é interessante ver a forma como o filme *“Que horas ela volta?”*, de Anna Muylaert, revela as contradições da relação entre uma patroa de classe média alta e sua empregada, migrante nordestina.

A diretora revela com habilidade que, no Brasil, a senzala muitas vezes persiste com outras roupagens: nem a suposta familiaridade da relação com a empregada impede a patroa de dispensá-la quando a filha desta, recém-chegada do Nordeste, passa no vestibular – e o filho dos patrões não consegue o mesmo feito.

Para terminar, vale reproduzir aqui mais um sugestivo diálogo de *Downton Abbey*, desta vez do filme: uma conversa entre Lady Mary e Anna, sua dama de companhia.

Mary – *Você é uma boa amiga para mim, Anna.*

Anna – *Espero que sejamos boas amigas uma da outra, senhora.*

* Fonte: BBC Brasil – Fevereiro 2018

Foto: Universal / Divulgação





Sugestão gastronômica de Miss Patmore e Daisy, sua fiel escudeira



TAÇAS DE ASPARGOS (12 UNIDADES)

PARA O BRIOCHE:

- ½ colher de chá de fermento biológico seco
- 3 colheres de sopa de água morna
- 1¾ xícara de farinha de trigo + 2 colheres de sopa ou um pouco mais para formar a massa
- 1 colher de sopa de açúcar refinado
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- ½ xícara de manteiga cortada em cubos e mais um pouco para untar
- 5 colheres de sopa de leite

PARA O RECHEIO:

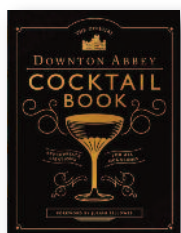
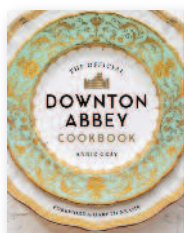
- 1 colher de chá de amido de milho
- 1 xícara de leite
- 2 gemas
- ¼ colher de chá de noz-moscada
- Pimenta do reino
- ½ xícara de queijo parmesão ralado
- 48 a 60 pontas de aspargos
- 1 colher de sopa de manteiga cortada em 4 pedaços, em temperatura ambiente

MODO DE FAZER:

- Numa tigela, coloque o fermento, a água e 2 colheres de sopa de farinha de trigo. Misturar levemente.
- Cubra com papel filme ou papel toalha úmido. Deixe em lugar quente por 1 ou 2 horas.
- Adicione o resto da farinha, açúcar e sal à tigela com fermento, misturando bem.
- Adicione os ovos, um por vez, batendo bem sempre que adicionar um ovo; continue batendo por 5 minutos, raspando as laterais da tigela para integrar toda a farinha na mistura.
- Nesse meio tempo, derreta $\frac{1}{2}$ xícara de manteiga com 5 colheres de sopa de leite, em fogo baixo.
- Deixe esfriar por 1 a 2 minutos. Gradualmente, bata a mistura leite-manteiga na massa. Continue batendo até ficar macia, mais ou menos por 15 minutos.
- Raspe as laterais da tigela com uma espátula de borracha para integrar toda a massa. Cubra a tigela com papel filme ou uma toalha de cozinha úmida. Reserve em um local quente e deixe a massa crescer de 3 a 4 horas, até quase dobrar de tamanho.
- Refrigere a massa durante a noite para que a manteiga endureça, o que deixará a massa mais fácil de manusear.
- No dia seguinte, aqueça o forno a 180 graus. Unte as 12 formas refratárias de tamanho próprio para *muffin*. Com as mãos levemente enfarinhadas, retire pedaços de 2 cm de massa e forme pequenas bolas. Coloque uma bola em cada uma das formas.
- Asse os brioques até ficarem cozidos, crescidos e levemente dourados, cerca de 20 min. Um termômetro inserido no centro de um brioche deve registrar cerca de 100 °C.
- Transfira as formas para uma grelha.
- Quando as formas de brioche estiverem frias o suficiente para manusear, passe a lâmina de uma faca pequena e afiada ao longo das bordas para liberá-las; em seguida, deixe esfriarem completamente na grelha. Você pode assar os brioques até um dia antes: basta colocá-los em um pote hermético à temperatura ambiente para enchê-los no dia seguinte.
- Para fazer o recheio, em uma panela com fundo grosso, bata o amido de milho no leite até dissolver; depois bata as gemas, a noz-moscada e um pouco de pimenta, misturando bem.
- Coloque a panela em fogo médio-baixo e cozinhe, mexendo sempre, até a mistura ferver. Se aquecer muito rapidamente, o creme não terá uma textura aveludada.
- Quando ferver, junte o queijo, reduza o fogo e cozinhe mexendo continuamente, até a mistura ficar espessa o suficiente para cobrir as costas de uma colher, cerca de 5 minutos. Retire do fogo.
- Apare as pontas dos aspargos para que elas fiquem de 3 a 5 cm mais altas que as taças

onde os brioches serão colocados. Cozinhe no vapor ou com água até ficarem crocantes. Escorra bem, transfira os aspargos quentes para uma tigela e misture a manteiga. Reserve para esfriar.

- Aqueça o forno a 180 °C. Forre uma assadeira com papel manteiga. Faça um buraco no topo de cada brioche com cerca de 2,5 cm de diâmetro (maior se as pontas forem grossas, menor se forem finas). Usando uma colher pequena, retire o miolo do brioche com cuidado para que o creme não vaze quando receber o recheio.
- Coloque 2 colheres de sopa de creme em cada brioche; em seguida, desbaste 4 ou 5 pontas de aspargos para colocá-las no meio do brioche, onde está o creme. As lanças devem ficar em pé, como se estivessem crescendo do topo.
- Coloque as taças refratárias com os brioches numa assadeira. Asse até que estejam aquecidos e os aspargos com as pontas levemente douradas, de 5 a 10 minutos. Servir quente.



Livros de receitas e drinks de Downton Abbey. Disponíveis na Amazon dos Estados Unidos mas ainda sem previsão de lançamento no Brasil.

Foto: Divulgação/Amazon

Marigold, o drink de Lady Edith



Essa variação do coquetel Hanky Panky inspirada em Lady Edith, em homenagem à sua filha Marigold, estabelece uma conexão entre o espírito pioneiro da criadora do coquetel original, Ada Coleman, e a determinação de Edith de viver como uma mulher moderna e autossuficiente. O Cocchi americano dá à bebida um tom dourado e a adição de bitter de lavanda harmoniza os componentes botânicos do gim e Fernet em um jardim da primavera.

Ingredientes:

- 45 ml de gim
- 45 ml de Cocchi americano (vermute)
- 7 gotas de Fernet-Branca
- 7 gotas de *bitter* de lavanda
- 2 colheres de sopa de suco de laranja
- casca de laranja, para enfeitar

Preparo:

Coloque o gim, o Cocchi americano (vermute) e o *bitter* de lavanda em uma coqueteleira com 4 pedras de gelo. Mexa até ficar bem frio, 20 a 30 segundos. Coe e sirva em copo gelado, próprio para Martini.

O Cocchi Americano não se encontra no Brasil, mas pode ser substituído por vermut. Fernet Branca e Bitter de lavanda estão disponíveis em casas especializadas de bebidas.

De malas prontas para o feriadão

Para o viajante profissional, todo feriado tem gosto de férias. A OxiGênio preparou três roteiros de tirar o fôlego para aproveitar o feriado de 15 de novembro. Praia, campo ou montanha, é só escolher.

VAMOS A LA PLAYA, OH-OH-OH-OH-OH!

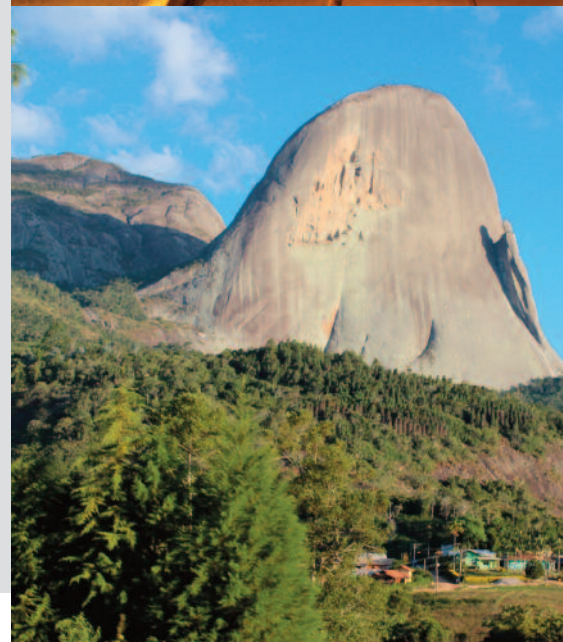
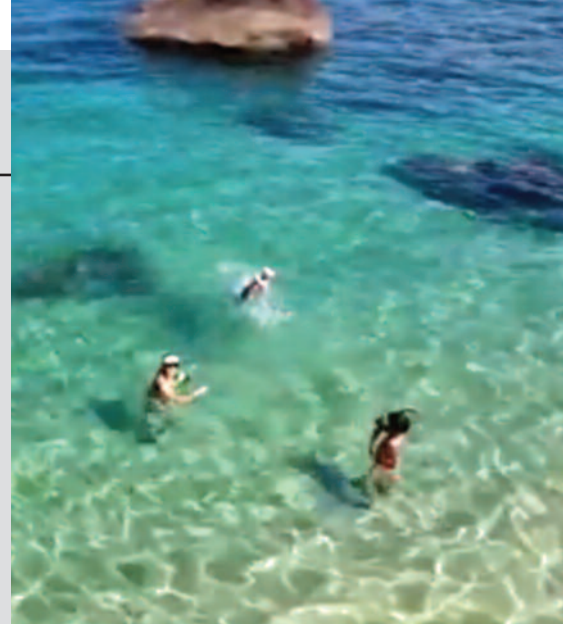
Pensou que era o Caribe? Se enganou; é o litoral paulista, mais precisamente Ubatuba, Ilha das Couves. A ilha, a mais procurada da região, no litoral norte de São Paulo, propicia um passeio paradisíaco.

As principais atrações são as duas praias: a Praia Maior, também conhecida como Praia de Fora, e a Praia Menor, conhecida como Praia da Terra. Ambas são interligadas por uma trilha de fácil acesso. O mar, calmo, tranquilo e com águas translúcidas, forma um vibrante degradê de azul e verde esmeralda.

O acesso é feito somente através de barcos e lanchas; o mais próximo é a partir da Praia da Picinguaba. Essa é considerada a melhor época para conhecer a ilha: baixa temporada, que se estende até meados de dezembro, com preços mais acessíveis e praias mais vazias. Por outro lado, a natureza agradece: com menos movimento, a manutenção da paisagem nativa fica mais preservada.

Este santuário ecológico possui apenas um quiosque. No entanto, Ubatuba tem excelente infraestrutura e oferece grande variedade de pousadas e restaurantes.

Com tantos atrativos, o passeio é um refresco para os praianos de plantão!



VALE DOS VINHEDOS DEGUSTAÇÃO COM TODOS OS SENTIDOS

O Vale dos Vinhedos, no Rio Grande do Sul, conta com 22 vinícolas e outros 40 empreendimentos de agricultura familiar, gastronomia, hotelaria e produção associada ao turismo. A gastronomia regional, inspirada na colonização italiana, e também os menus contemporâneos, atraem muitos visitantes aos restaurantes locais, que ficam numa área própria.

Com paisagens apaixonantes, o Vale dos Vinhedos encanta também pela hospitalidade de seus moradores e pela variedade de atrações oferecidas nas programações especiais. São jantares harmonizados, piqueniques, eventos temáticos, descontos em compras, eventos culturais, colheita da uva, eventos esportivos e de integração, dentre outros.

A região conquistou em 2002 a primeira Indicação Geográfica de vinhedos do país, através da Indicação de Procedência (IP).



Hotel & SPA do Vinho, em Bento Gonçalves

Foto: Luciana Froes



Vale dos Vinhedos: Vinhos com Indicação de Procedência

(Foto: APROVALE/Gilmar Gomes)

Em 2012, esse reconhecimento evoluiu para a primeira Denominação de Origem de Vinhos do Brasil.

A produção média anual de vinhos dos produtores associados gira entre 10 e 12 milhões de garrafas anuais. Há desde pequenos cantineiros, com produção a partir de 40 mil garrafas por ano, até empresas de maior porte, que processam, por ano, uma média de 3,5 milhões de garrafas.

Vai um brinde com os melhores vinhos do Brasil?

AZUL DE TODAS AS CORES

Na serra capixaba, Pedra Azul do Aracê se desdobra em cores e beleza. A pedra que dá nome ao lugar é azul, sim, mas muda de cor mais de 30 vezes por dia; dependendo da incidência da luz solar, pode ir do azul ao verde e até mesmo ao amarelo, com todas as suas nuances.

O maciço da Pedra Azul, com seu pico de 1.822 metros de altitude, fica na Reserva Florestal de Pedra Azul, transformada em Parque em 1991, para garantir a proteção ao ecossistema da Mata Atlântica local. E também é conhecida como Pedra do Lagarto, pois há na montanha uma saliência com a forma de um animal que lembra um lagarto e parece subir pela encosta. As trilhas ao longo de toda a região oferecem um espetáculo à parte aos visitantes, sempre

acompanhados por monitores. Repleta de bromélias, a floresta é rica em tatus, gambás, araras, cachorros do mato, pacas e saguis de cara branca. Além disso há também espécies ameaçadas de extinção. A região também é famosa por ter um dos melhores climas do mundo.

Pedra Azul do Aracê faz parte do município de Domingos Martins, na região serrana do Espírito Santo, onde a exploração do turismo comum, do turismo ecológico e do agroturismo encontra-se num estágio mais avançado.

E a infraestrutura hoteleira tem crescido para acompanhar a demanda. Há casas de chá, restaurantes, lojas de artesanato e pontos onde se comercializam os produtos agrícolas de toda a região, principalmente os morangos. Domingos Martins fica a 52,4 km de Vitória.



Trilha até a Capela de São Paulo do Aracê
(Foto: Divulgação - www.pedraazuldoarace.com.br)



Louça assinada pelo designer
Ronaldo Barbosa, autor da foto

NO RIO DE JANEIRO O FERIADÃO TEM REIS, RAINHAS E CAVALEIROS

Nos dias 15, 16 e 17 de novembro, a Arena Socioambiental do Aterro do Flamengo, no Rio de Janeiro, receberá príncipes, princesas, povos bárbaros e toda a corte engalanada: é a IX Feira Medieval Carioca, gratuita.

Serão mais de 30 apresentações artísticas e culturais ocorrendo ao longo dos três dias de evento. Do metal ao *folk* irlandês, tem de tudo um pouco. Outro ponto chave do evento é Henrique Cavalcanti – O Trovador, que trará um repertório com músicas medievais e renascentistas.

Torneios de lutas, apresentações circenses e de danças típicas, atividades como tiro com arco e lutas de espadas ocorrerão simultaneamente. Além das atividades esportivas haverá casamento celta e dança circular celta. O público participa de tudo.

A gastronomia é outro ponto forte da feira, que traz expositores com pratos à base de porco e carneiro, além de um festival de cervejas artesanais e do famoso hidromel, que acredita-se ser a bebida alcoólica mais antiga do mundo.



Arco e flexa
Foto: Joseph Silva



IX edição da Feira Medieval Carioca
Foto: Divulgação



Cálice Emporio Confraria
Foto: Robson Godoy

A feira conta ainda com diversos artesãos que trazem desde itens historicamente inspirados a artigos místicos. Além disso, numa área cultural, cavaleiros templários e grupos recriacionistas promovem palestras e colocam em exposição artigos medievais.

O evento, livre para todos os públicos, é considerado a maior feira medieval gratuita do país, recebendo expositores e participantes de todos os cantos do Brasil.

Mais informações em:
www.facebook.com/feiramedievalcarioca

Está chovendo na horta orgânica dos funcionários da Frescatto



Foto: Divulgação

A Frescatto Company, uma das maiores indústrias de pescados do país, cria projeto de horta orgânica voltada para os funcionários da empresa

O projeto está sendo desenvolvido em um terreno de 450 m² que abriga um total de quase 90 canteiros no formato *pallet* – estruturas de madeira utilizadas para a armazenagem de terra –, ao lado do Parque Industrial da Frescatto, no município de Duque de Caxias, RJ. O adubo está sendo adquirido das fazendas da região, colaborando assim para o manejo sustentável da terra.

O primeiro grupo de funcionários que ficará responsável pela horta plantou diversas hortaliças, entre legumes e verduras, além de algumas espécies de frutas.

Os canteiros receberam mudas de alface, agrião, salsa, repolho roxo, couve-flor, cenoura, pimentão, batata, melancia, melão e abacaxi, entre outros.

Em aproximadamente 40 a 60 dias, os colaboradores vão poder colher e levar para casa a primeira colheita. Além disso, as hortaliças cultivadas também serão servidas durante o almoço no refeitório da empresa, em Duque de Caxias.



Designed by rawpixel.com / Freepik

Natureza,
vamos fazer um trato:

eu te protejo
e você continua
a me dar
o ar que respiro.

plurale
em revista | em site



ação

cidadania

ambiente

Tempo de colaborar E de comemorar

Uma rede de 250 jornalistas, redatores, diagramadores e especialistas. Quatro anos de um jornalismo que, a partir do conceito de sustentabilidade, radiografa a sociedade sob os mais diversos ângulos. O resultado? Receita prevista para fechar em 1,5 milhão em 2019, premiações – entre as quais o emblemático Prêmio Vladimir Herzog, conquistado em outubro – e o prazer de trabalhar com ética, qualidade e com o máximo de independência.

– O Colabora foi ideia do Agostinho Vieira, que foi diretor da Globo e da CBN. Ele se despediu do mundo corporativo e apostou na plataforma – diz Aydano André Motta, diretor de redação.



Aydano André Motta,
diretor de redação
Foto: Divulgação

– No primeiro momento, o site tinha uma pegada basicamente ambiental. – À medida que fomos convidando alguns colegas da imprensa para participar, o espectro foi crescendo bastante – diz. – Hoje cobrimos praticamente todos os temas, desde que estejam alinhados com os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 – explica. – O interessante é a diversidade dentro da nossa rede: dos colaboradores cadastrados na Rede Colabora, nem todos são jornalistas. Temos engenheiros, advogados, historiadores... Essas visões múltiplas nos permitem entender a sustentabilidade de uma maneira muito mais ampla – revela.

PERCURSO CRIATIVO E OPORTUNIDADES

Para Aydano, grande parte do sucesso das matérias do Colabora vem da liberdade de criar em cima dos temas mais “quentes” – e apresentá-los do avesso. – Por exemplo, a partir do episódio que envolveu o jornalista William Waack, por ter usado a expressão “coisa de preto”, criamos uma pauta: as “coisas de preto que são boas” – brinca. – O túnel Rebouças, por exemplo, é uma coisa de pretos, ou seja, dos engenheiros André e Henrique Rebouças, que o projetaram e construíram – e por aí vai. Essas matérias fizeram muito sucesso – relembra.

Das séries jornalísticas, Aydano destaca “LGBT+60”, que retrata os idosos que sobreviveram à ditadura, assim como “Final Feliz”, sua continuação.

– Uma que gosto muito é “Fim de Festa em Belo Monte”, de Marceu Vieira e Marizilda Cruppe, que nos rendeu o Prêmio Petrobrás em 2017, e que foi exibida no Festival 3i, este ano.

Um dos orgulhos do projeto é a Bolsa Colabora de Reportagem, lançada este ano. – Abrimos as inscrições e premiamos quatro projetos de matérias com R\$ 5 mil cada – explica Aydano.

– Tivemos 120 trabalhos inscritos e selecionamos 12, para chegar aos quatro finais. Mas os outros oito eram tão bons que negociamos valores menores e vamos publicar todas as matérias, uma por mês, ao longo do ano todo – conta. – Algumas já estão no ar.

Agostinho Vieira, que congregou o núcleo fundador do Colabora, acredita que os prêmios trazem visibilidade, mas são consequência. – Aqui todo mundo é igual, o peso é igual e o entusiasmo também – orgulha-se. – O importante do nosso trabalho é poder falar daquilo que interessa e contar as histórias que precisam ser contadas. – Essa liberdade e aprofundamento

nos permitem abordar uma variedade enorme de temas que a mídia tradicional não consegue cobrir.

SUSTENTABILIDADE E PARCERIAS

Com os prêmios e a visibilidade crescente, o Colabora tem sido procurado por algumas empresas para dar cara nova ao seu conteúdo de comunicação. – Essa atividade tem um peso importante no nosso equilíbrio econômico-financeiro – conta Aydano.

– O trabalho que desenvolvemos nas empresas tem mostrado que é possível fazer jornalismo empresarial dentro dos parâmetros éticos do Colabora, com sucesso.



Equipe do Colabora

Foto: Divulgação



Colabora vence 41º Prêmio jornalístico Vladimir Herzog na categoria “Produção jornalística em multimídia”

A série “Sem direitos: o rosto da exclusão social no Brasil”, que levou o Prêmio Vladimir Herzog na categoria Multimídia, é fruto de uma parceria do Colabora com o site Amazônia Real e com a Ponte Jornalismo. – Essa união de forças nos permitiu mostrar brasileiros que não têm, hoje, pelo menos um dos cinco direitos fundamentais que deveriam ser garantidos pela Constituição: direito à vida, à moradia, à água, ao trabalho, à liberdade – e também a um sexto direito, que é a segurança.

Os parceiros decidiam as pautas em conjunto e publicavam as matérias no mesmo dia – relata. – E cada um tinha a liberdade de apresentar textos diferenciados, desde que aprovados em conjunto também.

A equipe de “Sem direitos” é formada por Adriana Barsotti, Carolina Moura e Edu Carvalho (reportagem), Yuri Fernandes (vídeo) e Fernando Alvarus (infográficos), do Colabora; Fausto Salvadori (reportagem) e Daniel Arroyo (vídeo), da Ponte Jornalismo; e Catarina Barbosa (reportagem) e Cícero Pedrosa Neto (vídeo), da Amazônia Real.

Todas as matérias e vídeos estão disponíveis no site do Projeto Colabora.

TRANSPARÊNCIA

O Projeto Colabora se orgulha de ter todos os seus números abertos no site, onde mantém uma campanha para arregimentar apoiadores financeiros. – Está tudo lá: o que entrou, o que saiu, o que falta – e também o que sobra, quando sobra – sorri. – E todas as matérias jornalísticas são pagas. Isso é assim desde o primeiro dia – atesta.

Com colaborações mensais de 10, 20 ou 50 reais, qualquer pessoa pode apoiar o modelo de jornalismo que o Colabora vem firmando no mercado, com base em ética, transparência e qualidade. – Há algumas recompensas em cada categoria, mas já vou avisando: nada de conteúdo exclusivo – dispara Aydano. – Todo o conteúdo do site é 100% aberto – garante.



Troféu símbolo do Prêmio – a meia lua recortada com a silhueta de Vlado – é uma criação do artista plástico Elifas Andreato.

Foto: Fernanda Freixosa / IVH

Eu só quero é ser feliz no



Entre 11 e 17 de novembro, a 4ª edição do Festival Internacional de Cultura de Periferia – Favela Sounds, chega chegando em Brasília.

Com todas as atividades gratuitas, o evento se divide em quatro etapas:

Ralação – Oficinas formativas nas quebradas do Distrito Federal;

Papo Reto – Debates sobre temas sociais relevantes, realizados em escolas e na arena do evento;

Tamo Junto – Ações desenvolvidas em unidades do Sistema Socioeducativo do DF;

O Baile – Dois dias de shows com grandes nomes da música de periferia do Brasil e do mundo.

A edição de 2019 apresenta a primeira residência artística do evento – *Prefixo Favela: sobre Brixton, Sol Nascente e as cores da diáspora* – com o renomado muralista inglês Dreph, ao lado de grafiteiros locais. De 1 a 16 de novembro, das 16 às 20h, na favela do Sol Nascente, com entrada franca. Corre que ainda dá tempo! (inscrições pelo site: favelasounds.com.br)

Nome fundamental na arte urbana em Londres, o artista Neequaye Dreph Dsane mantém há décadas uma vasta pesquisa sobre identidade, migrações, raça e diáspora.

Grandes painéis pintados nas ruas de Brixton e outros bairros da cidade, retratam figuras importantes e reconhecidas por suas lutas em prol da população migrante dos deslocamentos humanos em território inglês.



Dreph

Foto: Divulgação

Dreph, que nasceu em Londres em 1973 e tem origem ganesa, imergirá no contexto social, político e cultural da favela do Sol Nascente, no Distrito Federal – reconhecidamente a maior favela brasileira hoje – em busca dos personagens fundadores da comunidade, resgatando assim a memória afetiva do local.



Neequaye Dreph Dsane – Projeto Xalabas, Cidade da Praia, Cabo Verde

Foto: Divulgação

O *line-up* do Festival conta com a banda *Gato Preto*, que vem pela primeira vez ao Brasil. O grupo representa a expressão do afrofuturismo na Europa, com músicos de Moçambique e Gana, e é radicado em Düsseldorf/Alemanha.

A banda construiu sua imagem através de *performances* ao vivo altamente enérgicas – lideradas pela explosiva vocalista Gata Misteriosa –, projeções e figurinos que expressam o sentimento de futuro da diáspora no continente em que vivem hoje.

Gato Preto faz repensar tudo o que se entende sobre música africana. O grupo não dá apenas um show; constrói uma verdadeira cena de novos e talentosos artistas vindos do continente africano, que passam a ganhar luz no cenário europeu.



Gato Preto

Foto: Divulgação



Anna Maria Maiolino em Londres: Quando o amor revoluciona a arte

Maria Hermínia Donato

Aclamada pela crítica, Making Love Revolutionary – a primeira retrospectiva de Anna Maria Maiolino na Inglaterra – reúne mais de 150 obras da trajetória da artista, desde a década de 1960.

– É uma das grandes exposições do ano – afirma Ben Luke, do Evening Standard. Gareth Harris, do Financial Times, prefere citar a própria Maiolino, ao perguntar se ela se considera uma artista ou uma ativista: – Nunca fui de frequentar passeatas – responde. – A Arte é a ativista. Arte é um exercício político. Quando o momento me pede para tomar posição, uso metáforas para falar.

A mostra pode ser vista na Galreia Whitechapel, em Londres, até 12 de janeiro de 2020.



Vista da exposição *Making Love Revolutionary*
Foto: Stephen White

Ao entrar na exposição *Making Love Revolutionary*, vemos as obras em argila da série *Terra Modelada*, material usado por Maiolino desde 1993, e de surpresa somos envolvidos pela interpretação sonora de Sandra Lessa dos alfabetos criados por Maiolino na obra *Alice* (2017). Sinto imediatamente a presença da artista, em minha tentativa de decifrar sua mensagem.

Uma massa de rolos empilhados, como corpos fragmentados em pedaços de argila, foram colocados numa parede vazada, que nos convida a entrar na exposição. Os rolos, que também atravessam para o outro lado, são feitos pelas mãos e com a energia corporal demandada na produção do trabalho. O ato físico fica impresso

no material, devido à sua qualidade tátil, fazendo com que segmentos iguais sejam diferentes. A argila crua empilhada vai secar, rachar, desmoronar, mostrando a impermanência do material que, eventualmente, retornará à terra como pó. Trajetória do Ciclo da Vida do pó ao pó.

Os trabalhos da série *Indícios* (2000-2013) formam um conjunto maravilhoso de desenhos feitos com linhas pretas e vermelhas, costuradas em papel de cores diferentes, para criar imagens de dupla face – como um jogo que eu fazia quando criança. Os ziguezagues e cruzamentos das linhas criam tramas de uma variedade infinita, mas sempre em movimento.



Sem título, da série *Indícios*
Foto: Maria Hermínia Donato

Na obra *Marcas de Gota* vemos uma série de desenhos em que a tinta, levada pela gravidade, atinge o papel guiada pela ação intuitiva da artista. Penso num alfabeto perdido – Maiolino criando uma realidade secreta que nos atrai, ao mesmo tempo que nos intriga, pela vontade de entender seu significado. – Como o capitão de um navio no leme, movo os desenhos decisivamente no ar – diz a artista sobre este trabalho.

A palavra está presente na produção artística de Maiolino em várias das obras da mostra: em *Alice*, na leitura de seus poemas, nas xilogravuras de 1967, nos desenhos da série *Entre Pausas* (1968-69), em *Mapas Mentais* (1971) e na série *Entre Dois* (1972-2008).

ENTREVIDAS

O ovo é um tema recorrente nas obras de Maiolino, representado como um símbolo criativo, comida, fertilidade – frágil e essencialmente feminino.

O tríptico fotográfico mostra a *performance* de 1981, em que a artista, descalça, atravessa um campo minado de ovos. Para Maiolino, o ovo, em seu simbolismo, é começo/fim/comoço nele mesmo. A *performance* não está incluída na mostra londrina, mas vem sendo interpretada, em diversas ocasiões, por Gabriel Sitchin, ator da Cia. Truks e neto da artista.

Penso na expressão pisar em ovos, metáfora para agirmos com cuidado em uma situação delicada. Metáfora muito apropriada para o momento em que estamos vivendo, principalmente aqui no Reino Unido.

Estas fotos estão na última sala da exposição e me levaram ao começo da exposição com *Terra Modelada*, começo/fim/comoço. Foi com grande alegria e reverência o meu encontro com Anna Maria Maiolino, depois de quase 20 anos.



Entrevidas, da série Fotopoemação

Foto: Divulgação



Outros ainda mais que estes, da série *Terra Modelada*

Fotos: Maria Herminia Donato

OXIGÊNIO.

Está na essência da vida.

Na **ÁGUA**, que ocupa 70% do corpo humano.

No **AR**, indispensável à respiração na Terra.

No **CÉREBRO**, sem o qual a gente não existe.

Nas **PLANTAS**, que reverberam a vida, alimentam e ajudam a produzir mais oxigênio.

Nas **ROCHAS**, que são metade oxigênio.

SENTIU A FORÇA?

Se a sua empresa está nesta vibe, anuncie,
venha para a **OXIGÊNIO!**

AR RESPIRÁVEL PARA PRODUZIR VIDA INTELIGENTE.