

OXIGÊNIO

OUTUBRO 2019

o

NÚMERO 2



ISTAMBUL
Suculenta em tempos de Bienal



EDITORIAL

Chegamos a outubro a bordo da primavera, com a leveza de um clique: www.oxygeniorevista.com Basta um toque e você lê tudinho, ou baixa, onde ou quando quiser. Quase como um ventinho digital, suave e refrescante!

A Oxiênio de outubro vem cheia de novidades. Brasileiros bombando na 16ª Bienal de Istambul, em meio às cores e surpresas da cidade; na Amazônia, um Festival Internacional de Dança que se realiza há 26 anos e é referência dentro e fora do país; em Minas, a bela Tiradentes se transforma numa charmosa capital do design combinado às tradições: é a Semana Criativa de Tiradentes.

Já ouviu falar nos iFriends, a maior rede mundial de guias turísticos falando português, e que foi criada por três brasileiros? Não? Pois acompanhe conosco a rotina de dois desses guias super descolados, um na Rússia e outra nos Estados Unidos.

A Oxiênio de outubro tem mais, muito mais... só que a gente não pode contar tudo aqui porque as próximas páginas te esperam – e não convém estragar as surpresas, não é mesmo?

Foto de capa: Maria Herminia Donato

Jornalista Responsável: Vera Matagueira – MTB 16.742

Ana Ligia Petrone | Maurette Brandt

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

04

Vai rolar em outubro

Recife dança as Mandalas de Madureira | Chorinho toda segunda em Salvador
A MPB dos grandes encontros | Mesa São Paulo: a gastronomia em múltiplas faces
25 e 26 de outubro, em Brasília, são dias de rock, bebê! | Provino, ponto de encontro
da indústria de vinhos e destilados da América Latina

08

Três artistas brasileiros, uma Bienal e os encantos de Istambul

14

iFriends: a maior rede de guias turísticos do mundo é brasileira

17

Semana Criativa de Tiradentes
Artesanato e design preparam o futuro

21

Tour Império Musical: história viva, boa mesa e tradição

23

Gastronomia é uma receita que não desanda – Conversa com Luciana Froes

26

A dança se encontra em Belém do Pará

VAI ROLAR EM OUTUBRO

RECIFE DANÇA AS MANDALAS DE MADUREIRA



Fotos: Divulgação

“Mandala, sob o olhar do mestre”, da Cia Nós em Dança, fica em cartaz no Teatro Barreto Júnior durante todas as quartas-feiras de outubro. Dirigido e coreografado por Élide Leal, o espetáculo

passeia pela história do Balé Popular do Recife e explora a criatividade do Mestre Madureira, responsável pelo

reconhecimento das tradições da dança pernambucana. A temporada é parte do Projeto Quartas da Dança.

Serviço:

“Mandala, sob o olhar do Mestre”,

com a Cia. Nós em Dança

Direção e coreografia: Élide Leal

Dias 2, 9, 23 e 30/10, às 20h.

Ingresso: R\$ 20

Teatro Barreto Junior

Rua Estudante Jeremias Bastos – Pina

(081)3355-6398/6399

CHORINHO TODA SEGUNDA EM SALVADOR

Você já foi a Bahia? Não? Então vá! E aproveite para curtir o *Segundas de Chorinho*, na Varanda do Sesi Rio Vermelho, em Salvador. Verdadeira vitrine do choro na Bahia, o encontro acontece em todas as segundas-feiras do ano e reúne vários grupos e artistas envolvidos com o chorinho, com a tradição de receber um convidado a cada semana. O evento está em sua 8ª edição e o homenageado deste ano é o instrumentista Armandinho Macêdo, filho de Osmar Macêdo (da dupla Dodô e Osmar), músico e idealizador do trio elétrico.

O couvert artístico custa R\$ 20,00.

Maiores Informações: (71) 99160-9140.

Armandinho
Foto: Divulgação



A MPB DOS GRANDES ENCONTROS

*Tom e Vinícius. Chico e Caetano.
Caetano e Gil. Roberto e Erasmo.*



Foto: Markos Fortes

Quantas canções que estão em nossa memória não nasceram de grandes encontros como estes, entre amigos e parceiros de toda uma vida?

Entre 4 de outubro e 10 de novembro, o público poderá relembrar esses históricos momentos que tornaram a música popular brasileira conhecida em todo o mundo. Será no espetáculo “Grandes Encontros da MPB”, que estreia no Teatro Riachuelo, no centro do Rio, e promete redespertar o orgulho dos brasileiros pela riqueza, diversidade e beleza da nossa música. A direção é de Sérgio Módena, com texto de Pedro Brício e direção musical de Délia Fischer.

Um time de jovens e experientes atores de musicais – Ariane Souza, Bruna Pazinato, Édio Nunes, Franco Kuster, Júlia Gorman e Thiago Machado – vai relembrar no palco os clássicos que surgiram de parcerias emblemáticas: Tom Jobim e Vinícius de Moraes, Chico Buarque e Edu Lobo, Caetano Veloso e Gilberto Gil, Arnaldo Antunes, Carlinhos Brown e Marisa Monte, Roberto Carlos e Erasmo Carlos, Paulo César Pinheiro e Mauro Duarte, Raul Seixas e Paulo Coelho... Isso para citar apenas algumas.

SERVIÇO

Grandes Encontros da MPB

De 4 de outubro a 10 de novembro

Teatro Riachuelo - Rua do Passeio, 40 – Centro, RJ

Quinta a domingo

Preços populares: de R\$ 25 a R\$ 45

Ingressos na bilheteria

ou no site do Teatro Riachuelo

(www.teatroriachuelo.com.br)

Direção: Sérgio Módena

Texto: Pedro Brício

Direção musical: Délia Fischer

Elenco: Ariane Souza,

Bruna Pazinato, Édio Nunes,

Franco Kuster, Júlia Gorman

e Thiago Machado

Produção: Aventura



Foto:
Markos Fortes

MESA SÃO PAULO: A GASTRONOMIA EM MÚLTIPLAS FACES

“Cozinha de Transição: novos significados para um planeta em mutação” é o tema do Mesa São Paulo 2019, evento gastronômico que acontece de 24 a 27/10, no Memorial da América Latina, e promete uma reflexão sobre o que vamos comer num futuro cada vez mais próximo.

Em **quatro módulos** – Mesa ao Vivo, Mesa Tendências, Brasa na Mesa e Mesa Viva –, dezenas de *chefs*, consultores e produtores participarão de palestras, aulas e diálogos sobre as mais variadas vertentes culinárias e sobre o futuro da alimentação no planeta.

A *chef* Bela Gil encerra o **módulo Mesa Tendências**, no dia 26 de outubro, com um papo sobre afeto, alimentação e sustentabilidade. Carole Crema (24/10) e Lucas Corazza (27/10), ambos jurados do programa *Que seja doce* (GNT), estão entre as atrações do **módulo Mesa ao Vivo**. No **módulo Carne na Brasa**, que acontece entre 24 e 26/10, marcam presença os *chefs* churrasqueiros Clarice Chwartzmann (A Churrasqueira/SP), Dario Cecchini (Itália) e Rômulo Morente (Assador/SP), entre outros. Já o **módulo Mesa Viva** é composto de 12 encontros sobre alimentação vegetariana e vegana, nos dias 24 e 25/10. Entre os participantes estão Alana Rox, do programa *Diário de uma vegana* (GNT) e Matthew Kenney, da Matthew Kenney Cuisine (Califórnia/EUA).

25 E 26 DE OUTUBRO, EM BRASÍLIA, SÃO DIAS DE ROCK, BEBÊ!

Festival acontecerá nos dias 25 e 26 de outubro, no espaço Arena Lounge do Estádio Nacional Mané Garrincha e contará com 24 atrações



Foto: Divulgação

Com estrutura coberta, o Porão 2.1 apresentará sua programação em dois palcos. A área de esportes radicais com *bungee jump* e *mini ramp* fará parte do complexo, assim como a Loja do Porão e a grande praça de alimentação.

Para os fãs de um som mais pesado, a sexta-feira será uma combinação de várias vertentes do rock. A banda americana *Escape The Fate* é uma das novidades. Também se apresentam nesse dia as bandas Raimundos, Dead Fish, Project46, Edu Falaschi, Ratos de Porão, Galinha Preta, Dona Cislene, Moretools, Never Look Back e Imortal Joe.

Já o sábado vem com uma proposta mais abrangente. As grandes novidades do dia são Criolo e Marcelo Falcão, este com seu primeiro disco em carreira solo após a saída d'O Rappa. Mais 12 bandas sobem ao palco no mesmo dia.

Mais informações em www.poraodorock.com.br

PROVINO, PONTO DE ENCONTRO DA INDÚSTRIA DE VINHOS E DESTILADOS DA AMÉRICA LATINA

Designed by vectorpouch/Freepik

A Provino, inspirada na maior feira de vinhos do mundo, a alemã *ProWein*, ocorrerá entre os dias 15 e 17 de outubro, no Transamérica Expo Center, em São Paulo. A feira, exclusiva para profissionais do vinho e destilados, vem suprir a demanda do mercado latino-americano por um evento de qualidade, com foco exclusivo nos negócios da indústria.

Mais informações em <http://www.provino.com.br/>



Academia Festa

**SEJA TAMBÉM
O CONVIDADO
NA SUA
PRÓPRIA FESTA!**

Escolha as bebidas e comidas
que seus convidados (e você!)
mais gostam
e deixe o resto por nossa conta.



SAIBA MAIS:

Ligue para 2492-1159

ou envie email para

festa@academiadacachaca.com.br

www.academiadacachaca.com.br





Circa de Anna Bella Geiger

Foto: Sahir Ugur Eren

Três artistas brasileiros, uma Bienal e os encantos de Istambul

*Anna Bella Geiger (Circa, 2006),
Glauco Rodrigues (Visão da Terra, Lenda
do Coati Puru que porventura é?, 1977)
e Jonathas de Andrade (O Peixe, 200,
curta de 23 min.) estão entre os 56 artistas
convidados da 16ª Bienal de Istambul,
que segue em cartaz até 22 de novembro.*

A mostra tem como tema *O Sétimo Continente* – no caso, a geografia formada pela quantidade de plástico que toma conta dos oceanos em proporções continentais, representada por uma ilha de lixo que flutua no Pacífico. A proposta é rediscutir a arte em tempos de grandes desafios à preservação do planeta e à própria vida de seus habitantes.

Numa cidade inspiradora, que oferece devagar seus segredos novos e antigos, a experiência da arte é mais convidativa. Desde ancestrais fôrmas de vidro para fabricar queijos, lustres, candeeiros, a mesquitas e museus deslumbrantes do teto ao chão e vitrines de confeitarias que desafiam os sonhos mais mirabolantes da infância, tudo em Istambul é um convite, uma senha para um Oriente mais enigmático e complexo do que qualquer história das mil e uma noites. Guiados pelo experiente olhar de nossa correspondente Maria Hermínia Donato, que deixou sua base em Londres para um mergulho considerável nessa atmosfera de arte e sonho, vamos ver um pouco do que acontece por lá.

Bienal de Istambul, *O Sétimo Continente*
até 10 de novembro



ESPAÇOS DA BIENAL

A 16ª Bienal de Istambul tem curadoria do francês Nicholas Borriaud e ocupa três grandes espaços da cidade: o Pera Museum, prédio neoclássico que fica no centro da cidade, o Antrepo 5 – antigo galpão de mercadorias em frente ao espelho d'água, que abrigará o acervo da Universidade das Artes Mimar Sinan (a abertura está prevista para 2020) e a ilha de Büyükkada, a maior dentre as nove que habitam o Mar de Mármara.

O Playground Cabeça de Górgona, obra do artista norte-americano Monster Chewynd comissionada pela Bienal, é um legado que permanecerá no Parque Maçqa Sanat, como um presente para a cidade.

ARTE BRASILEIRA PRESENTE

Circa (2006), de Anna Bella Geiger, que pode ser vista no Pera Museum, lembra um sítio arqueológico, com estruturas piramidais, rochas e ruínas; no entanto, é algo fabricado. Em questão está a convenção do datamento, adotada em arqueologia e paleontologia.

A obra chama a atenção para a construção de narrativas históricas e para o nosso entendimento impreciso de suas trajetórias. Anna Bella ressalta que “os fatos podem ser imprecisos em sua constituição do tempo, mas o contexto é preciso.”



Cena do curta *O peixe* de Jonathas de Andrade
Foto: Maria Hermínia Donato

Em exibição no Antrepo 5, o filme *O peixe* (2016), de Jonathas de Andrade, acompanha, pelas marés e pelos manguezais de Alagoas, um grupo de pescadores que utilizam técnicas tradicionais de pesca, como rede e arpão. Cada pescador encena uma espécie de ritual (ficcional, sugerido pelo diretor): retém o peixe nos braços até o momento da morte, num tipo de abraço entre predador e presa, vida e morte, trabalhador e o fruto do trabalho.

Visão da Terra, de Glauco Rodrigues, é uma pintura que retrata uma figura masculina coroada, em cima da qual passa uma procissão ritual, com pessoas batendo tambores e pratos. A obra pode ser interpretada como uma representação da liderança política – e uma crítica sutil ao poder branco, além de aludir às dependências dos militares no Brasil dos anos 1960. O quadro está no Pera Museum.



Visão da Terra de Glauco Rodrigues Foto: Foto: Sahir Ugur Eren

O OLHAR DE MARIA HERMÍNIA DONATO NA BIENAL:

Mika Rottenberg – Video: “*Spaghetti Blockchain*, um filme muito divertido, mágico e hipnótico sobre a colheita industrial de batatas, marshmallows em chamas, cuidados com o cabelo, cantoras da Sibéria e muito mais.”

Simon Fujiwara – *It's a Small World* – “A instalação cria modelos arquitetônicos usando personagens da Disney, Bart Simpson e outros. A princípio parece divertido por causa da música (*It's a Small World*), mas a observação das maquetes acaba conduzindo o visitante para um lugar frio e automatizado.”

Norman Daly – *The Civilization of Lihuros*. “O artista passou décadas criando uma cultura inteira e imaginária. Explicações acadêmicas, artefatos feitos de garfos, embalagens, objetos domésticos comuns e música, contribuem para o espectador acreditar nessa ficção.”

ALÉM DA BIENAL:



Obra de Christie Brown
Foto: Maria Hermínia Donato

Cerâmica – *Beyond the Vessel* (Além do vaso): mitos, lendas e fábulas retratados pela cerâmica contemporânea produzida na Europa. Na Galeria Mesher. Curadores: Catherine Milner e Karoly Allioti.

www.mesher.org

Museu Arter – Reinaugurado em setembro em nova sede, num edifício sustentável no bairro Dolapdere, o museu apresenta sete mostras, quatro das quais de seu próprio acervo, que inclui a coleção da Fundação Vehbi Koç. Curadoria de Emme, Baybal e Eda Borkmen. Confira em www.arter.org.tr

UMA CIDADE A DESCOBRIR

Cisterna da Basílica – Construída por Justiniano em 523 e praticamente intacta, é um conjunto de galerias e túneis que serviram para armazenar a água da cidade na época do Império Bizantino.

Bazar de Especiarias ou Egípcio – Por seus pequenos corredores, o visitante encontra uma infinidade de temperos, chás, frutas secas, os renomados doces turcos – de pistache, nozes e damasco – e muito mais. O cheiro das especiarias é uma atração à parte. O prédio foi erguido em 1664, como parte do complexo da Mesquita Yeni.

Hagia Sophia – Construída por Justiniano e transformada em mesquita pelos otomanos, tem mosaicos originais que foram preservados por terem sido cobertos de estuque, no período em que foi mesquita. O *mirabe*, local onde o imã chama os fieis para as rezas muçulmanas, é um dos destaques.



Teto da Hagia Sophia

Foto: Maria Hermínia Donato

Grand Bazaar – Parada obrigatória para o visitante, é considerado um dos maiores mercados abertos do mundo, com 60 ruas, mais de 4 mil lojas e 400 mil visitantes, em média, todos os dias. A primeira construção, de 1461, é conhecida como Mercado Antigo; a expansão que ocorreu nos séculos seguintes originou as várias ruas ao redor, que foram cobertas e integradas ao prédio original.

Estação Ferroviária de Sirkeçi – Era o ponto final da viagem do célebre Orient Express, trem de luxo que fazia uma viagem cheia de glamour entre Paris e Istambul, sonho de consumo de ricos e famosos.

O trem ficou ainda mais conhecido quando inspirou *Assassinato no Orient Express*, romance da escritora inglesa Agatha Christie.



Grand Bazaar

Fotos: Divulgação / Maria Hermínia Donato

Um pé na Ásia, outro na Europa – Üsküdar é o bairro que fica na parte asiática de Istambul; pode ser visitado de barco, em viagens regulares, e tem muitos encantos. É um lugar mais conservador, onde se encontram mais mulheres com vestimentas ancestrais. Vale conhecer a mesquita **Yeni Valide**, construída em 1708.



Ponte do Bósforo, Üsküdar

Foto: Esse Mundo É Nosso

ARTE, HISTÓRIA, EMOÇÃO

Maria Hermínia Donato

Quando fui convidada a visitar Istambul, não imaginei que seria uma das melhores viagens que fiz em muito tempo.

O convite partiu de minha amiga Christie Brown, uma das artistas participantes da exposição *Beyond the Vessel: Myths, legends and Tables in Contemporary Ceramics in Europe*, em cartaz até 22 de dezembro na galeria Mesher. Imperdível!

Fiquei curiosa em visitar uma cidade que tem uma parte na Europa e outra parte na Ásia e cuja língua desconheço totalmente. Tentei aprender algumas palavras em árabe; mas o inglês, o francês e a língua universal do gesto foram mais do que suficientes para que eu desfrutasse dessa incrível cidade que é Istambul.

Foi emocionante ouvir, num final de tarde entre dois continentes, o chamamento às orações de uma mesquita no lado europeu e de outra do lado asiático.

A Bienal também me surpreendeu, mesmo com uma mudança inesperada de local. A previsão era de que uma das principais áreas expositivas fosse o Estaleiro Halig, do século 16, no Golden Horn Harbour. Mas uma súbita descoberta de

amianto interditou a área e, com isso, as obras de vários artistas foram transferidas para as dependências do Museu de Pintura e Escultura da Universidade Mimar Sinan. Com a exibição das obras em áreas separadas, os trabalhos em vídeo foram favorecidos, mas outros artistas, a meu ver, foram prejudicados.

Eu me emocionei particularmente com *O peixe* (2016), filme do pernambucano Jonathas de Andrade – pelo contexto da obra e pela saudade da minha terra-com-palmeiras-onde-canta-o-sabiá. E aqui destaco o texto que Adrian Searle, crítico de arte inglês, escreveu sobre o filme para o jornal *The Guardian*:

“De repente cruzamos com algo maravilhoso e comovente como O Peixe, de Jonathas de Andrade, exibido em Londres no início deste ano. O filme mostra pescadores amazônicos abraçando e acariciando os grandes peixes que lhes garantem a subsistência, num abraço carinhoso entre o caçador e sua caça.”

Istambul é uma cidade mágica, com uma representação da arte contemporânea que eu jamais esperava. Foi uma excelente surpresa e pretendo voltar dentro em breve. *Teşekkür ederim türkiye (Obrigada, Turquia)!*



iFriends: Da esquerda para a direita: Glauber Portela - TI, Diogo Leão - Co-Fundador, Bruno Leão - Financeiro e Leonardo Brito - Fundador

iFriends: a maior rede de guias turísticos do mundo é brasileira

A Copa do Mundo de 2018, na Rússia, foi a base de lançamento para uma ideia simples, que virou um grande negócio para quem viaja pelo mundo – e revelou um novo tipo de guia turístico: o iFriend.

A ideia de criar uma plataforma internacional de “amigos-guias” nasceu durante um MBA na Coppead, da UFRJ, onde Leonardo Brito e

Diogo Leão se conheceram. Os dois resolveram transformá-la em seu projeto de conclusão de curso, mas não ficaram só nisso: lançaram o serviço em 2018, durante a Copa do Mundo na Rússia, em função de uma previsível demanda de turistas brasileiros. Arriscaram e acertaram.

– Não tenho qualquer dúvida em dizer que a nossa rede de guias é a maior do mundo –

orgulha-se Leonardo. – Estamos em 116 países, com presença em 1.200 cidades do mundo. Isso inclui destinos tradicionais, como as principais capitais europeias, e exóticos, como Tasmânia, Mongólia e Alasca – explica. – Só no Brasil temos 900 guias cadastrados, 200 dos quais no Rio de Janeiro.



Pedro Henrique da Rocha em ação com clientes brasileiros

A contratação de um iFriend é feita diretamente na plataforma: o viajante informa o destino e, mediante o pagamento, tem acesso a uma relação dos guias disponíveis. O período mínimo é de 4 horas e o máximo, de 10. As tarifas, em média, variam entre 10 e 20 dólares por hora. – É o próprio iFriend quem estipula o seu preço, dentro dessa faixa – informa Leonardo. – Os valores são acessíveis, o que facilita muito para o turista também – aponta.

VIDA DE IFRIEND: PEDRO E CLARISSE

– Decidi me tornar um iFriend depois que um amigo me apresentou a plataforma – conta Pedro Henrique da Rocha, que estuda Medicina em São Petersburgo. – Vi no iFriend uma possibilidade de unir o útil ao agradável: conhecer pessoas novas, passear pela cidade, falar português e ainda receber um valor em troca. Mas antes de começar, me preparei bastante: estudei muito a parte histórica, corri atrás e, desde a Copa de 2018, venho fazendo esse trabalho.

Pedro vive na Rússia há cinco anos e escolheu o país pela riqueza cultural e pela tradição científica forte, essencial ao seu campo de estudos. Levou uns três anos para dominar o idioma russo, diferente de tudo que conhecia. Atua como iFriend mais nos fins de semana e no período de férias, por conta da rígida rotina dos estudos.

– Num dos passeios houve uma situação engraçada – conta, com bom humor. – Eu e um

casal de turistas fomos visitar o Peterhof, que é conhecido como o Versalhes russo. O acesso é de barco, e tem hora certa para o regresso. A gente se distraiu um pouco e, quando vimos, faltavam poucos minutos para o último barco sair; o problema é que estávamos um pouco longe! Conseguimos embarcar, mas chegamos lá totalmente sem fôlego! Fica a dica para quem vai ao Peterhof: é bom ficar super ligado no horário do barco na volta! – ri.

– Foi o Leonardo que me contou sobre a plataforma e perguntou se eu tinha interesse – conta Clarisse Offen, que vive há anos nos Estados Unidos, 18 dos quais em Salt Lake City, um destino turístico tradicional dentro do país. – Disse que sim e pedi que me avisasse quando tivesse algum cliente para minha cidade. Foi assim que tudo começou – sorri.

Para Clarisse, a melhor coisa do seu trabalho é conhecer as histórias de vida de pessoas que nunca iria conhecer, se não fosse pelo iFriend. – Gente que gosta de viajar é gente fascinante – diz. – Adoro conhecer pessoas novas, histórias novas, fazer amizades – revela. E conta uma experiência recente: – Atendi um casal de dentistas brasileiros, recém-aposentados. Tivemos um dia cheio; percorremos todo o centro da cidade, vendo atrações turísticas, fazendo compras... E no fim do dia, surpresa! Mesmo mortos de

cansados, sentamos e batemos um papo! Falamos sobre tudo, eles mostraram fotos dos filhos... Nossa, para mim, conhecer um pouco da vida deles foi o momento mais gostoso daquela experiência!



Clarisse Offen (à direita na foto) e o casal de dentistas que a iFriend recebeu em Salt Lake, EUA.

– Ser uma iFriend tem me ensinado o valor da vida real – revela. – Numa época em que ninguém consegue concordar em quase nada, é bom saber que ainda é possível conversar, dialogar de coração aberto. Isto, para mim, não tem preço – diz. E completa: – Não faço pelo dinheiro, faço pelo prazer de ver que o mundo está cheio de gente boa. E é através do iFriend que eu tenho descoberto isso – conclui.



Semana Criativa de Tiradentes

Artesanato e design preparam o futuro

De 17 a 20 de outubro, a histórica cidade de Tiradentes/MG recebe a terceira edição da Semana Criativa de Tiradentes. Num ambiente que promove a troca de conhecimentos, a produção tradicional e o design contemporâneo se encontram numa experiência única.

O objetivo é levar para a cidade mineira renovações que contribuam para a produção de design genuinamente brasileiro, de modo a movimentar a economia criativa e estimular o empreendedorismo, o que reflete no incremento do turismo e na valorização das raízes da terra.

A Semana reúne criativos e *trend hunters* para discutir e estimular o empreendedorismo através do design, do artesanato de tradição, da arquitetura e de manifestações como o Movimento *Maker*.

Durante quatro dias a cidade recebe palestras, bate-papos, exposições, laboratórios de cocriação e até workshops de “faça você mesmo”, para cativar outros públicos para o tema e despertá-los para a importância do capital intelectual.

A Oxigênio conversou com Simone Quintas, idealizadora do projeto. Com 20 anos de Casa & Jardim, nove dos quais como diretora de redação, apaixonou-se pelo artesanato de raiz e pelo design. O festival resume suas duas paixões; ao lado do sócio Valmiro Junior e de parceiros, Simone promove o resgate, a valorização e a divulgação de uma produção artesanal rica e genuinamente brasileira.

Como e por que você resolveu promover a Semana Criativa? Tiradentes influenciou o projeto, por sua arquitetura e por ser tão forte na produção artesanal?

Sou jornalista de formação e, durante anos, trabalhei numa das maiores revistas de arquitetura, decoração e design do Brasil. Isso despertou meu interesse no trabalho de artesanato de tradição. Por volta dos anos 2000, comecei a frequentar Tiradentes e me apaixonei. Viajava uma vez por ano, depois

duas, três – e fui me envolvendo com a cidade. Nas visitas, pude conhecer um pouco mais sobre o artesanato local – e percebi que esse trabalho era muito representativo para a cidade, assim como a gastronomia, o cinema etc. Todas as outras áreas tinham festivais, menos o artesanato.



Peças feitas da fibra de banana

Foto: Divulgação

O trabalho manual precisava de um protagonismo maior. Deixei o meu trabalho, a cidade de São Paulo e me mudei para Tiradentes. Foi quando o projeto da Semana Criativa começou a ganhar corpo. Em janeiro de 2017 estruturei a ideia e, em outubro do mesmo ano, realizamos a primeira edição. Foi um sucesso. Hoje, estamos na terceira edição e, além de movimentar a cidade ao longo do ano com as imersões e o evento, a Semana Criativa deixa um legado para Tiradentes, com a valorização do trabalho feito à mão e a produção local.

Como curadora das exposições, você destacaria alguma em especial?

Toda a programação merece destaque. Teremos trabalhos lindos, como os do Coletivo Colab, que trará produtos criados pelo grupo de designers e artesãos que participaram das imersões deste ano. Tem o Jango, um santeiro muito reconhecido na região, que esculpe as suas obras em madeira. Jango, inclusive, será o artesão homenageado do ano. Outro trabalho que vale a pena conferir é o do Rondinelli Santos, que fez uma série de oratórios entalhados à mão, pintados pela artista plástica Isabelle Tuchband. Essas obras serão expostas e estarão à venda.



Foto: Divulgação

O santeiro Jango (João Goulart Silva), mestre-artesão e o grande homenageado da terceira edição da Semana Criativa de Tiradentes.

O evento conta com o apoio de instituições públicas? Privadas?

Das duas áreas. Uma porcentagem pequena vem das leis de incentivo e o grosso do apoio de grandes marcas do mercado, como Leroy Merlin, Suvinil, Docol, Herman Miller, Westwing, Potobello, Dell'Ano, By Kamy e Club&Casa.

Qual o público estimado para esse ano? Qual foi a média nos anos anteriores?

Nossa expectativa para este ano é de receber entre 5 e 6 mil pessoas, como nos anos anteriores. O público que vem para o festival é bem específico: são arquitetos, designers de interiores, lojistas, artesãos e amantes de artesanato.

Poderia nos falar também das cidades no entorno, como, por exemplo Resende Costa, Santa Cruz e São João del Rey? O evento contempla também esses artesãos, com oficinas e outras iniciativas?

A região tem muitas cidades temáticas. Este ano temos uma artesã de couro da cidade de Dolores de Campos, que fica a 35 km de Tiradentes. Fizemos também ações com os profissionais da Imperial Estanho, de São João del Rey. Seleccionamos de três a quatro artesãos para participar das imersões, e a ideia é ter sempre um nome de outra cidade próxima.



Foto: Brasilzinho/Divulgação



Arquiteta Bel Lobo

Foto: Divulgação

A arquiteta Bel Lobo, que se tornou uma referência nacional, fala de sua experiência em participar das imersões deste ano em Tiradentes e do contato com os artesãos.

– Estou adorando, é maravilhoso! Já adorei ano passado, quando vim e palestrei. Nunca tinha vindo a Tiradentes até então. Foi lindo, adorei, fiquei encantada e apaixonada. Foi uma semana incrível; a Semana é linda e a cidade fica linda. Eu vim com o Bob (Bob Neri, também arquiteto, marido e sócio de Bel no escritório de arquitetura be.bo). Lembro que quando fui a Veneza, na Bienal de Veneza, pensei que Veneza talvez não fosse tão interessante sem a Bienal. E que talvez, com Tiradentes fosse a mesma coisa, mas não. Desta vez tive a oportunidade de vir e estou bem acompanhadíssima. A Semana escolhe muito bem, tanto os artesãos quanto os designers. Estou apaixonada por essas pessoas. Fico com saudades delas! Cada um que chega é uma delícia, é uma troca linda. Você vai conhecendo as pessoas se apaixonando muito rápido, principalmente com as semanas de imersão. A gente vai ficando íntimo e é uma troca muito legal.

UM OLHAR LOCAL SOBRE O EVENTO

– A Semana Criativa de Tiradentes valoriza a nossa cultura - afirma Gilberto de Oliveira Gonçalves, sócio da Loja de Charme, que se diferencia pelas peças exclusivas bordadas à mão.

Mineiro de Belo Horizonte, decorador, Gilberto decidiu morar em Tiradentes há 18 anos. Um ano depois estava na Loja de Charme, apostando no requinte dos detalhes e minúcias dos tradicionais bordados da região. Junto com a sócia Dolores Leemann, percorre o Estado, descobrindo talentos e encomendando artigos únicos.

– Tiradentes necessitava de um evento que valorizasse a cultura local, riquíssima em produtos artesanais. E a Semana Criativa disse a que veio: motiva, mobiliza, estimula todos os envolvidos no tradicional processo manual de produção, que é realizado não apenas em Tiradentes, mas também nos municípios próximos, orgulha-se Gilberto.

Outro ponto alto do evento apontado por ele é o público que visita a cidade no período. – São arquitetos, designers, lojistas e apreciadores do bom artesanato. Um grupo que agrega valor, movimenta a economia e frequenta os bons restaurantes e pousadas que a cidade oferece.

Tour Império Musical: história viva, boa mesa e tradição

Ruas, vielas, prédios e a mais tradicional das confeitarias do Centro do Rio são palco de um novo e fascinante roteiro turístico a pé. Duas empresas de turismo locais seguem a tendência de outras capitais pelo mundo – e se uniram à Confeitaria Colombo para oferecer uma experiência única, que combina o charme do império, a arquitetura da cidade e sabores ancestrais que, felizmente, não se perderam no tempo. O Tour Império Musical devolve um pouco do Rio Antigo à memória das pessoas, com elegância, delicadeza e muita história para ser vivida.

Imagine saborear as delícias imemoriais do cardápio da majestosa Confeitaria Colombo, que acaba de completar 125 anos e cujos espelhos foram importados da Bélgica. Para

voltar no tempo de verdade, só precisaríamos nos mirar num deles e enxergar roupas de época, e não as que vestimos ao sair de casa. Sacudimos a cabeça e voltamos ao século 21, mas nem tanto; na Sala da Memória, está à nossa espera um grupo musical que relembra os sucessos de compositores como Chiquinha Gonzaga, Ernesto Nazareth e outros, muitos



Grupo musical na Casa da Memória da Confeitaria Colombo
Foto: Divulgação

deles frequentadores da casa. Temos, definitivamente, de nos beliscar para saber em que século, afinal, estamos.

De volta à calçada, a realidade se apresenta tal como é hoje, mas ao dobrarmos na Rua do Ouvidor e alcançarmos a Rua da Quitanda,



Café da manhã da Confeitaria Colombo

Foto: Divulgação

os tempos se misturam. Vários prédios parecem nos cumprimentar, ou talvez nos reconhecer,

Enveredamos pela Rua do Carmo, acotovelamo-nos pelo Beco dos Barbeiros e alcançamos o Arco do Teles, para desaguar na Praça XV, onde vislumbramos o Paço Imperial, que cruzaremos em direção ao Palácio Tiradentes.

Acordaram? Pois podem começar a sonhar de novo. Este é o roteiro do Tour Império Musical, que revisita um trajeto particular do Rio Antigo, com seus costumes, gastronomia, arquitetura e lendas urbanas. Esse passeio é fruto de um projeto do SEBRAE, chamado Tour da Experiência – Os Caminhos do Brasil Imperial.

Informações: Elvira Menezes (21) 99140-1807
tourimperiomusical@gmail.com



Arco do Teles

Foto: Divulgação

MAIS DELÍCIAS RESISTEM PELO CENTRO NO RIO DE JANEIRO

CASA CAVÉ – Quem anda pela Rua Uruguaiana pode se surpreender com a beleza das vitrines da casa. Fundada em 1860, é a confeitaria mais antiga do Rio. Croquetes, pastéis e uma infinidade de doces, muitos deles de tradição portuguesa, enfeitam o cardápio.
www.casacave.com.br
Rua Sete de Setembro,
137/133, Centro, RJ

BAR LUIZ – No número 39 da Rua da Carioca, o Bar Luiz completa 132 anos com um dos melhores chopes da cidade, tirado em serpentina, e várias receitas alemãs no cardápio.
www.barluiz.com.br
Rua da Carioca, 39,
Centro, RJ

CONFEITARIA MANON
Na Rua do Ouvidor, 187, a Confeitaria foi fundada em 1942 e tem uma exclusividade muito apreciada no cardápio: o *madrileño*, pão doce com creme e um toque de goiabada, salpicado com açúcar de confeitiro.
www.confeitariamanon.com.br
Rua do Ouvidor, 187,
Centro, RJ

Gastronomia é uma receita que não desanda

Conversa com Luciana Froes, crítica de gastronomia de O Globo

Há 18 anos, quando você foi convidada para assumir a página de gastronomia do Globo, imaginava que iria se tornar uma das críticas mais respeitadas do país?

O *boom* da gastronomia foi mundial, não apenas aqui. A Inglaterra era conhecida como a pior culinária da Europa; hoje, Londres é o templo da boa mesa. O Brasil entrou na onda e não apenas no Sudeste. O Pará já recebeu grandes nomes da cozinha, como o Ferran Adrià, que viu ali a comida do futuro. Essa reviravolta me fascinou. É tão jornalística como qualquer outra editoria. Me levou ao mundo.

Como reconhecer uma comida boa, mesmo que não seja do seu gosto pessoal?

Comida é gosto e tem coisa mais pessoal do que paladar? Não é tarefa das mais simples opinar ou aconselhar o gosto alheio. Mas existe um consenso, uma cultura local. Minha mãe era uma exímia cozinheira, e isso me ajudou muito. Na Amazônia, aprendi que as formigas do Alto Solimões têm gostinho de capim limão; na França, já pedi *fromage de tête* achando que era queijo e veio um patê de miolos barra pesada. Vai além do gosto, é cultura, é história de um povo. Faz relativamente pouco tempo

que o Brasil passou a se orgulhar da própria gastronomia.

Como você avalia a evolução da nossa culinária nos últimos 20 anos?

No final dos anos 70, chegaram os franceses no Rio para a inauguração do Méridien, o jovem Claude Troisgros na leva. Os sabores *bleu blanc rouge* se instalaram no Brasil. Como não havia ingredientes no mercado, os *chefs* foram adaptando. No lugar da azedinha, uma erva cítrica francesa que não existia aqui (hoje já tem), o maracujá. E nasceu uma cozinha franco-carioca. São Paulo contava (e conta) com imigração italiana forte, Sul, idem; mas o norte é virgem, e isso foi agregando valor. Pernambuco teve a invasão holandesa e dizem até que bolo de rolo é coisa de holandês. Na Bahia, os escravos africanos imprimiram uma culinária espetacular. Hoje, as escolas



Foto: Divulgação

de gastronomia estão por todos os cantos, resgatando e valorizando os sabores locais.

No mesmo restaurante, um filé pode estar ótimo no almoço e um desastre à noite. Isso ainda é comum? Ainda é um pouco assim.

A cozinha é instável e o serviço de salão nem sempre é eficiente. Mas temos o melhor serviço de vinho do mundo. Qualquer restaurante



Pão Bao, Restaurante Remanso do Bosque
Foto: Divulgação

mediano hoje tem carta de vinhos e a bebida chega na temperatura certa, com boas taças. As escolas estão lapidando essa mão-de-obra.

A *Le Cordon Bleu* Rio tem um curso chamado *Cordon Tec*, que é só para bolsistas, turma de baixa renda: durante um ano, eles aprendem tudo: cozinha salgada, doce, panificação, vinho e salão. A primeira turma já está formada. Será um divisor de águas na gastronomia carioca.

O que você acha da fusão de culturas num só prato?

Às vezes funciona, às vezes resulta no mais absoluto desastre. Mas está passando. É preciso muito conhecimento de causa (e de efeito) para fazer essa fusão. Fui agora para Belém e comi no Remanso do Bosque, do *chef* Thiago Castanho, no ranking dos melhores restaurantes do mundo. Castanho faz “bao”, o pão tipicamente chinês, no vapor, com massa de açaí. Chega roxo. Recheia com filhote, peixe amazônico, empanado com farinha de Bragança. Espetacular. Cozinha não pode ser “fechada”; deve e precisa agregar novidades. Mas não levemente ... É fusão sem confusão.

Nos últimos 30 dias você esteve no Vale de São Francisco, em Belém e nos vinhedos do Sul. O Brasil tá degustando o Brasil?

O Brasil está olhando para o Brasil. Visitar o Vale do São Francisco, uma das regiões mais pobres e secas do país, e ver o polo de fruticultura, com solo irrigado pelo Velho Chico, é emocionante. Vinhos produzidos pela Terranova, da Miolo, com castas como shiraz e *chenin blanc*, são premiados no mundo todo. Mas

como o Adriano Miolo diz, os nossos vinhos sofrem preconceito por aqui. E estamos bem mais antenados com os sabores locais. Vários países fazem da sua gastronomia quase uma bandeira nacional. Gastronomia é turismo, turismo é dinheiro, uma receita que não desanda.



Foto: Divulgação

a Orogênio perguntou a algumas pessoas o que elas gostariam de perguntar a você. Selecionamos as seguintes:

ISAURA, CABEIEIREIRA: O que te chama mais atenção, à primeira vista? a apresentação do prato, ou o cheiro que ele traz?

Tudo junto e misturado. Mas cheiro ruim é pior do que uma apresentação feia.

HORÁCIO, MÉDICO: Menos sódio, zero açúcar, zero lactose, glúten free... Você acha que podemos ter restaurantes direcionados a esse tipo de clientela?

Não é preciso chegar a tanto, uma casa só com esse tipo de cozinha. A maioria dos restaurantes hoje traz opções no gênero. É preciso. Os "veganos" vêm crescendo muito no mundo e felizmente aqui também. Tudo é bem-vindo. E isso não é modismo: é medicina, saúde, bem estar. Não tem volta.

MARIA LUISA, ECONOMISTA: A maioria de suas críticas corresponde ao meu paladar. Você acerta sempre? Qual é o segredo?

Obrigada. Mas já errei muito. As cozinhas do Rio mudam muito nas internas, trocam os cozinheiros e isso faz uma diferença enorme. Já elogiei casas que hoje já não recomendaria.

PATRÍCIA, COZINHEIRA DE MÃO CHEIA: Como você identifica a harmonia dos temperos em um prato, se você diz que sabe somente fazer tapioca e cuzcuz?

Não sou cozinheira, mas sei comer.

O Galvão Bueno identifica talentos no futebol e não é jogador; a Costanza Pascolato é expert em moda e não é costureira.

Não é preciso saber cozinhar. É preciso saber comer.

A dança se encontra em Belém do Pará



Ballet Vitória-Régia, de Marcelo Pereira - Cia. de Danças Clara Pinto

Foto: Divulgação

Bailarinos e coreógrafos do país inteiro afluirão a Belém, entre 16 e 20 de outubro. O que os move é o Festival Internacional de Dança da Amazônia, mais conhecido como FIDA, que transforma a cidade do Círio de Nazaré na capital da Dança no Norte brasileiro, mais ou menos uma semana depois da maior festa religiosa do país. Esta é a 26ª edição do evento, que movimenta milhares de pessoas, alimenta a economia e representa um ciclo regular de trabalho para artistas do Brasil e do exterior.

Todos os estilos e tendências da dança podem ser apreciados pelo público no Theatro da Paz, glória arquitetônica do ciclo da borracha, e em outros palcos pela cidade afora. Convidados nacionais e internacionais exibem seus talentos lado a lado com os grupos da terra e de toda parte. Estrelas do Municipal do Rio, do Colón de Buenos Aires e até do Teatro São Carlos de Lisboa convivem em artística harmonia com bailarinos em formação, grupos folclóricos e com as mais variadas expressões que a dança pode materializar.

– O FIDA impressiona – diz Bete Spinelli, coreógrafa, professora de dança e presidente do Sindicato dos Profissionais da Dança do RJ. – É uma quantidade enorme de talentos, de artistas, de criadores. Como professora, posso me considerar uma veterana, já que dou cursos no festival desde 2004. Mas me surpreendo a cada ano com as novidades e a criatividade dos participantes – revela.

BREVE HISTÓRIA

O FIDA foi criado por Clara Pinto, destacada personalidade da dança no Norte do Brasil. A bailarina, coreógrafa, delegada do Conselho Brasileiro da Dança e diretora da Escola de Danças Clara Pinto sempre alimentou a ideia de criar, em Belém, um festival com o mesmo padrão de qualidade de outros que aconteciam no país. – Eu ia aos festivais pelo Brasil e pensava em como seria bom que os bailarinos de Belém tivessem a mesma oportunidade de participar e de se aperfeiçoar – conta. – Em 1994 tomei coragem e consegui realizar a primeira edição. Daí em diante, o FIDA só fez crescer - conclui.

O PALCO DO “DA PAZ”:

MAGIA PARA TODOS OS ARTISTAS

Muitos grupos de dança da região amazônica enfrentam vários dias de viagem para participar do FIDA. Pegam ônibus, barco e o que for preciso, mas não desanimam. Vem gente

de Altamira, de Soure, de Ananindeua, de Macapá... vale qualquer sacrifício para subir ao palco do Theatro da Paz e entrar em contato com a energia das platéias do FIDA. Além, é claro, de assistir às apresentações dos artistas convidados.



Manuela Roçado, solista convidada do FIDA 2019

Foto: Divulgação

Cícero Gomes, primeiro-bailarino do Theatro Municipal do Rio de Janeiro, é presença constante no FIDA há várias edições. Este ano dividirá o palco com Manuela Roçado, uma das grandes promessas da nova geração de bailarinos brasileiros. Finalista do *Youth America Grand Prix 2018*, atuou como artista convidada no ballet *Coppelia* no Municipal do Rio, no mesmo ano. De Fortaleza virá a bailarina Lívia de Castro. A abertura ficará a cargo da Companhia Jovem de Ballet do Rio de Janeiro, dirigida por Mariza Estrella e Dalal Achcar.



Grupo de jovens especiais levanta a platéia do FIDA
Foto: Divulgação



Cia. de Dança Bira Marques
Foto: Divulgação



Lendas amazônicas – Tradição e criatividade
Foto: Divulgação

CONCURSOS E PREMIAÇÕES

O concurso por modalidades, realizado no Teatro Gasômetro, dura três dias e a estimativa é receber 800 participantes. Já o Prêmio *Valores da Terra*, disputado entre grupos locais que se apresentam no Theatro da Paz, busca reconhecer o talento e a evolução dos grupos da região.

Os concorrentes de outros estados disputam o Prêmio *Coreografia*, que tem revelado muitos jovens coreógrafos, ao longo do tempo.



Cícero Gomes, primeiro-bailarino do Theatro Municipal do Rio, mais uma vez no palco do FIDA, este ano

Foto: Divulgação

SERVIÇO

26º Festival Internacional de Dança da Amazônia – FIDA

16 a 20 de outubro, no Teatro da Paz – Belém do Pará

Informações: Escola de Danças Clara Pinto

Travessa Dr, Moraes, 52 – Bairro Nazaré

Tel.: (091) 3223-2779

FALE COM A GENTE!

(21) 3807-6497

oxigeniorevistabr@gmail.com

*Envie seus textos, sugestões de pauta,
colaborações, imagens, publireportagens.*

Anuncie.

Vamos sempre dar um retorno.

OXIGÊNIO

é uma publicação da Meio e Imagem Comunicação

Periodicidade: Mensal – 1º dia útil do mês



O

OXIGÊNIO

TUDO QUE INTERESSA
A PLENOS PULMÕES

Respiremos!

É hora de **respirar**, de tomar **fôlego**,
de **conseguir**. Mas **conseguir o quê?**

Conseguir falar de tudo. E conseguir **berrar**
a plenos pulmões! **Arte, arquitetura,**
decoração, entrevistas, natureza,
sustentabilidade, gastronomia,
Rio, Brasil, Mundo.

Uma coisa bacana sobre **esporte?**

'bora lá, tamo nessa!

A **respiração** é fundamental
para a **oxigenação** do **cérebro**.

E o importante é **oxigenar** o **cérebro**.

Então... respiremos!