

UNQUIET



LENÇÓIS MARANHENSES · MONGÓLIA · ÍNDIA

UNQUIET



LENÇÓIS MARANHENSES · MONGÓLIA · ÍNDIA

C6 Bank: um banco com muito mais do que você imagina. E tudo em um só app.

C6 CARBON MASTERCARD® BLACK

- 2,5 pontos que não expiram por dólar gasto
- 6 cartões adicionais sem custo
- RappiPrime grátis por 1 ano

CONTA GLOBAL

Conta em dólar ou euro: faça compras no exterior
com menos tarifas

INVESTIMENTOS

- Mais de 180 fundos de investimento
- Ações, BDRs, ETFs e fundos imobiliários,
sem taxa de corretagem
- CDBs com rentabilidade de até 138% do CDI



Baixe o app e abra
sua conta em minutos.



Tech and Soul



C6 BANK
é da sua vida

VIAJE COM CONFORTO
DE PRIMEIRA CLASSE
E TODA EMOÇÃO DE UM 4X4.



Que tal viajar com sofisticação,
sem abrir mão da aventura? A MIT Drivelines
é a companhia 4x4 que vai guiar você
por novos caminhos. E a bordo do seu Mitsubishi,
você tem embarque imediato rumo a aventura,
gastronomia e muito mais.

Descubra o roteiro que mais combina com você em:

MITDRIVELINES.COM.BR

NO TRÂNSITO, SUA RESPONSABILIDADE SALVA VIDAS.



4you4explore

Tech and Soul



MIT DRIVELINES

MITSUBISHI MOTORS



CONHEÇA
UM NOVO JEITO
DE EXPLORAR
O MUNDO .



Drive your Ambition



Antes cruzado por camelos e cavalos
mongóis, o deserto de Gobi agora
é atravessado por veículos 4x4 e *bikes*

GETTY

Sumário

- 016 **360º** – Um giro pelo planeta em 11 escalas
- 028 **Bagagem** – *Gadgets* para quem quer aventura com estilo
- 034 **Biblioteca** – Bruce Chatwin, o “descobridor” da Patagônia
- 042 **Brasil** – Dunas, dunas e muita água: os Lençóis Maranhenses
- 058 **Cultura** – Salve, salve, Salvador...
- 070 **Arte** – Hospedagem com arte no Château La Coste
- 084 **Esporte** – De *bike* por Madri, Ávila e Segóvia
- 096 **Bem-estar** – Em Rishikesh, o conhecimento da vida
- 106 **Ensaio** – Ásia e África em festa, por Alice Lima
- 114 **Gastronomia** – México de mil sabores e aromas, e muita pimenta
- 124 **Aventura** – No deserto de Gobi, entre os nômades da Mongólia
- 136 **Entrevista** – Carrie Vik conta como criou seus exclusivos Vik Retreats
- 144 **Crônica** – Fado consumado: viver em Lisboa, por Hermés Galvão
- 146 **Inspiradores** – Orlando Villas-Bôas, o branco mais índio do Brasil



“As pessoas não fazem as viagens,
as viagens fazem as pessoas.”

John Steinbeck
escritor americano

PATROCINADORES



C6 BANK

UNQUIET

Movement is life

PUBLISHER

Corinna Sagesser

DIRETOR EDITORIAL

Fernando Paiva

DIRETOR EXECUTIVO

André Cheron

CONSULTOR

Erik Sadao

DIRETOR COMERCIAL

Ricardo Battistini

DIRETOR DE ARTE

Ken Tanaka

EDITOR DE ARTE

Raphael Alves

GERENTE DIGITAL

Carolina Sagesser Rodrigues

COORDENADORA DIGITAL

Patricia Poli

PRODUTORA DE CONTEÚDO DIGITAL

Marjorie Luz

PROJETO GRÁFICO

Ken Tanaka e Raphael Alves

GERENTES DE CONTAS E NOVOS NEGÓCIOS

Marcia Gomes e Mirian Pujol

COLABORARAM NESTE NÚMERO

Texto: Adriana Setti, Daniel Japiassu, Guilherme Cavallari, Hermés Galvão, Juliana Pinheiro Mota, Luiz Horta, Mauro Marcelo Alves, Mônica Nobrega, Roberto Mugiatte, Walterson Sardenberg Sº e Zeca Camargo

Edição: Ricardo Prado

Fotos: Alice Lima e Maurício Nahas

Ilustração: Antônio Tavares e Isabelle Tuchband

Revisão: Goretti Tenorio

CAPA

Maurício Nahas

CUSTOM EDITORA LTDA.

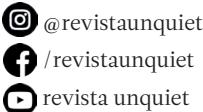
Av. Nove de Julho, 5.593, 9º andar – Jardim Paulista

São Paulo (SP) – CEP 01407-200

Tel. (11) 3708-9702

revistaunquiet@customeditora.com.br

revistaunquiet.com.br



SELO FSC



Editorial

Minha vontade de viajar nasceu da possibilidade de viver e aprender com experiências diferentes. Sempre procurei destinos que proporcionassem esse tipo de vivência. Quando viajava com meus filhos, me emocionava ao observar como seus olhos brilhavam enquanto eles viviam a história, no Egito e na Europa. Ou quando observavam atentos a vida selvagem, transformada numa paixão familiar e também em desculpa para revisitarmos várias vezes o continente africano que tanto amamos. Assim como eu, eles se encantam com as pessoas e as paisagens descobertas e compartilham os aprendizados. Tentam fazer com que o outro sinta um pouquinho da emoção vivida em cada aventura, guardadas para sempre na memória.

A capa desta UNQUIET traz um dos destinos mais incríveis que já visitei e me encantou desde a primeira vez. A imensidão das dunas dos Lençóis Maranhenses fazia parte do meu imaginário. Procuro voltar lá todo ano. O desbravador desse canto do Maranhão, na divisa com o Piauí, se deslumbrará com lugares onde vivem personagens como “seu” Tóti. Ele cria seus animais em Cajueiro. Com sua simplicidade e sorriso cativantes, muito nos ensina sobre a verdadeira identidade do Brasil. Nos relembra que vivemos em um país com gente que sorri para a vida. Tanto que uma de nossas capitais emana alegria e pura energia o ano todo. E ao descobrir a rica história de Salvador, outro destaque nacional desta edição, entendemos os fundamentos de uma diversidade contagIANTE. Isso no momento em que mais precisamos resgatar o entusiasmo coletivo que molda nossa identidade.

Aventureiros de espírito inquieto vão se imaginar pequenos cruzando a vastidão da Mongólia; ou se inspirar a descobrir o interior da Espanha de bike, parando em tabernas para provar tapas irresistíveis. A miríade de sabores do México, destino que pulsa cultura, completa o roteiro da boa mesa. Amantes da arte contemporânea vão descobrir joias hospedadas na Provence, no Chile e no Uruguai. E uma estada no Himalaia, em um dos spas mais premiados do mundo, resulta no melhor efeito de qualquer viagem: a transformação.

Ainda não podemos sair mundo afora. Mas espero que nossa segunda edição seja inspiradora. Capaz de gerar jornadas as quais, uma vez realizadas, tragam novas memórias. Viagens que reforcem e criem novas conexões. E nos mantenham sempre em movimento.

Be UNQUIET.



CORINNA SAGESSER

TUCA REINHOS



NO TRÂNSITO, SUA RESPONSABILIDADE SALVA VIDAS.



Um Mitsubishi é mais que um 4x4.

É um mundo de experiências.

Histórias para contar, lugares para conhecer, diversão com os amigos e família. Tudo isso você encontra nos **rallies da Mitsubishi Motors**, que oferecem experiências e momentos marcantes em eventos exclusivos para quem tem um **Mitsubishi 4x4**.

Independente do seu tipo favorito de aventura, tem sempre um rally Mitsubishi **pensado para você**. Encontre qual combina mais com seu perfil e participe.



**MIT
CUP**

O rally cross-country da Mitsubishi chega em sua 22ª temporada com sete novas etapas de muita velocidade e adrenalina de sobra. Esse campeonato leva você para acelerar muito em carros 4x4 especiais para corrida e desafiar seus limites em circuitos fechados offroad. E o melhor: a Mitsubishi te ajuda a organizar tudo para você focar em correr e se divertir.



O rally monomarca de regularidade mais tradicional do Brasil, com 26 anos, onde o objetivo é manter-se dentro do tempo e da velocidade estipulados para cada trecho. Não é necessário ter experiência e nem carros preparados para participar da prova, somente um Mitsubishi 4x4.



Um rally recheado de estratégia e diversão para todo mundo que quer misturar esportes, cultura e aventura em um dia inesquecível. Aqui os participantes vão precisar trabalhar em equipe para resolverem diversas provas em cada etapa, tudo em um ambiente cercado de natureza e com aventura de sobra.



A porta de entrada do mundo 4x4, esse passeio off-road descontraído leva os participantes a desfrutarem belos roteiros fora de estrada pelo Brasil, passando por lugares de muita beleza natural e oferecendo momentos inesquecíveis para famílias e grupos de amigos.



PARA INFORMAÇÕES DE COMO PARTICIPAR,
CALENDÁRIO E INSCRIÇÕES, ACESSE MUNDOMIT.COM.BR

**MITSUBISHI
MOTORS**
Drive your Ambition

Colaboradores



Interromper um curso de medicina na Santa Casa, em São Paulo, já no terceiro ano, para trabalhar como assistente em um estúdio de fotografia exige coragem e convicção. **Maurício Nahas** tinha os dois atributos. Sabia o que estava fazendo. Agora, 25 anos depois, pode se gabar de uma carreira internacional, que lhe trouxe seis Leões de Ouro conquistados no Festival de Cannes. São dele as imagens dos Lençóis Maranhenses, nossa capa.

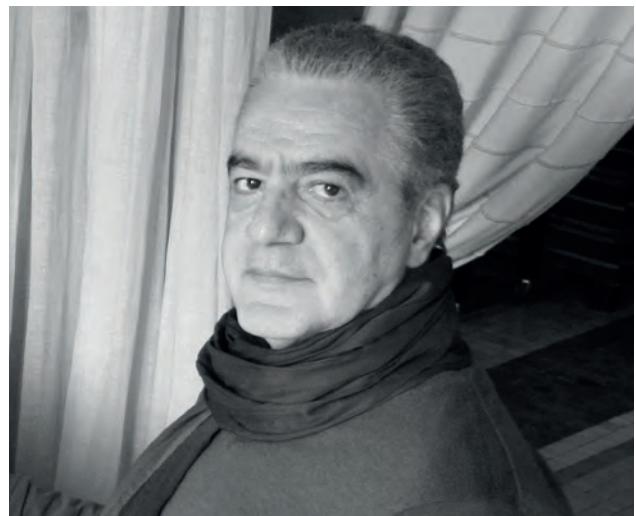
PAOLA DE GRENET



Terminada a faculdade, **Adriana Setti** resolveu encarrar um mochilão Europa afora. Uma vez em Barcelona, tomou outra decisão: “Vou morar aqui”. Mudou-se em 2001 e, de início, trabalhou em sorveteria, bar e restaurante. Pouco a pouco, seus textos sobre viagens passaram a ser encomendados por jornais, revistas e a mídia eletrônica. São sempre ótimos. Caso do publicado nesta edição, sobre os 92 quilômetros entre Madri e Segóvia pedalando uma bicicleta.



O site Radar55 despontou como enclave das mais antenadas informações de *lifestyle*. No comando das ações estava sua fundadora, a carioquíssima **Juliana Pinheiro Mota**, sempre inteirada sobre o *grand monde*. De São Conrado, no Rio de Janeiro, ou da região dos Jardins, em São Paulo, a colaboradora da revista *Vogue* lança-se pelo mundo. Aqui, Juliana revela as maravilhas do Château La Coste, um museu a céu aberto de arte e arquitetura na Provença.



Ele gosta tanto de culinária que já foi chef e dono de dois restaurantes em Tiradentes. O mineiro **Mauro Marcelo Alves** sabe tudo – ou quase tudo – sobre o assunto. Esse interesse começou quando morou em Paris. De volta a São Paulo, tornou-se crítico de restaurante de jornais e revistas e editor-chefe do *Guia Quatro Rodas*. O autor de *Vinho do Porto, Muito Prazer* e *O Espírito da Cachaça* entrevistou a hoteleira Carrie Vik neste número.



Luiz Horta é especialista em vinhos. Mas avisa: sua bebida favorita é água com gás. “O vinho vem em segundo lugar.” Jornalista culto e dono de texto elegante, ele começou a escrever com mais frequência sobre enofilia e gastronomia a partir de 2000, depois de uma temporada de três anos em Buenos Aires. Seu tema, nesta edição, é a cozinha mexicana. Para alguns, temerária. Para outros, simplesmente fascinante.



Foram dois trajetos inversos, mas igualmente compensadores. Émile Tuchband (1933-2006) deixou a França para se radicar no Brasil. Sua filha **Isabelle Tuchband** saiu do interior de São Paulo para estudar na École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs, em Paris. Ambos, pai e filha, se viram movidos pela mesma paixão: a pintura. Também escultora e ceramista, Isabelle ilustrou a crônica desta edição, escrita por Hermés Galvão.



GABRIELA BILÓ

Jornalista, geógrafa e caiçara. Por ter nascido no litoral paulista e crescido entre Santos e o vale do Ribeira, **Mônica Nobrega** é apaixonada pelo mar, pelo mato e pelos horizontes amplos. Durante 12 anos, viajou o mundo como repórter e editora-assistente de viagens do jornal *O Estado de S. Paulo*, onde no momento assina a coluna “Família a Bordo”, nas edições impressa e online. Escreveu o texto sobre a Mongólia deste número.



Nascida em Ribeirão Preto (SP) e criada na fazenda da família, **Alice Lima** bandeou-se para a capital para cursar a faculdade de turismo. Viajar era já então uma paixão. Em seguida, estudou fotografia e começou uma bem-sucedida carreira com as câmeras. Trabalhou em *Vogue* e *Caras*, entre outras publicações, antes de transformar em arte as imagens de casamentos chiques. De uns anos para cá, ela uniu em um só o apego pela fotografia e pela mobilidade.

The background of the advertisement features a stunning landscape of a deep blue lake nestled among towering, rugged mountains. The water is calm, reflecting the surrounding peaks and the sky above.

Unquiet apresenta:

C6 Travel

Transforme sua viagem
em uma experiência única.

Conheça a **C6 Travel**, a agência
de viagens do **C6 Bank**.

A viagem dos seus sonhos está na **C6 Travel**.

Crie roteiros personalizados com a ajuda dos nossos concierges para viajar sem preocupações e ainda ganhar presentes exclusivos. Tudo para a sua experiência ser inesquecível e com a sua cara. Quer saber mais?

Abra a sua conta no C6 Bank e aproveite as vantagens da C6 Travel.



Baixe o app e abra
sua conta em minutos.



Baixar na
App Store



DISPONÍVEL NO
Google Play

A wide-angle photograph of a man standing on a dark, craggy rock formation that juts out over a vast, tranquil lake. The lake's surface is a mirror, reflecting the surrounding majestic mountains. The mountains are rugged, with exposed rock faces and patches of green forest. In the distance, a small cluster of buildings is nestled among the trees. The sky is overcast with heavy clouds.

Tech and Soul

C6 BANK
é da sua vida

360º

Passeio de trem na Escócia, biblioteca pública com robôs na Finlândia, hotel-butique em Paris, recantos charmosos em paraísos ecológicos... Um giro pelo que há de melhor no planeta

POR ROBERTO MUGGIATI





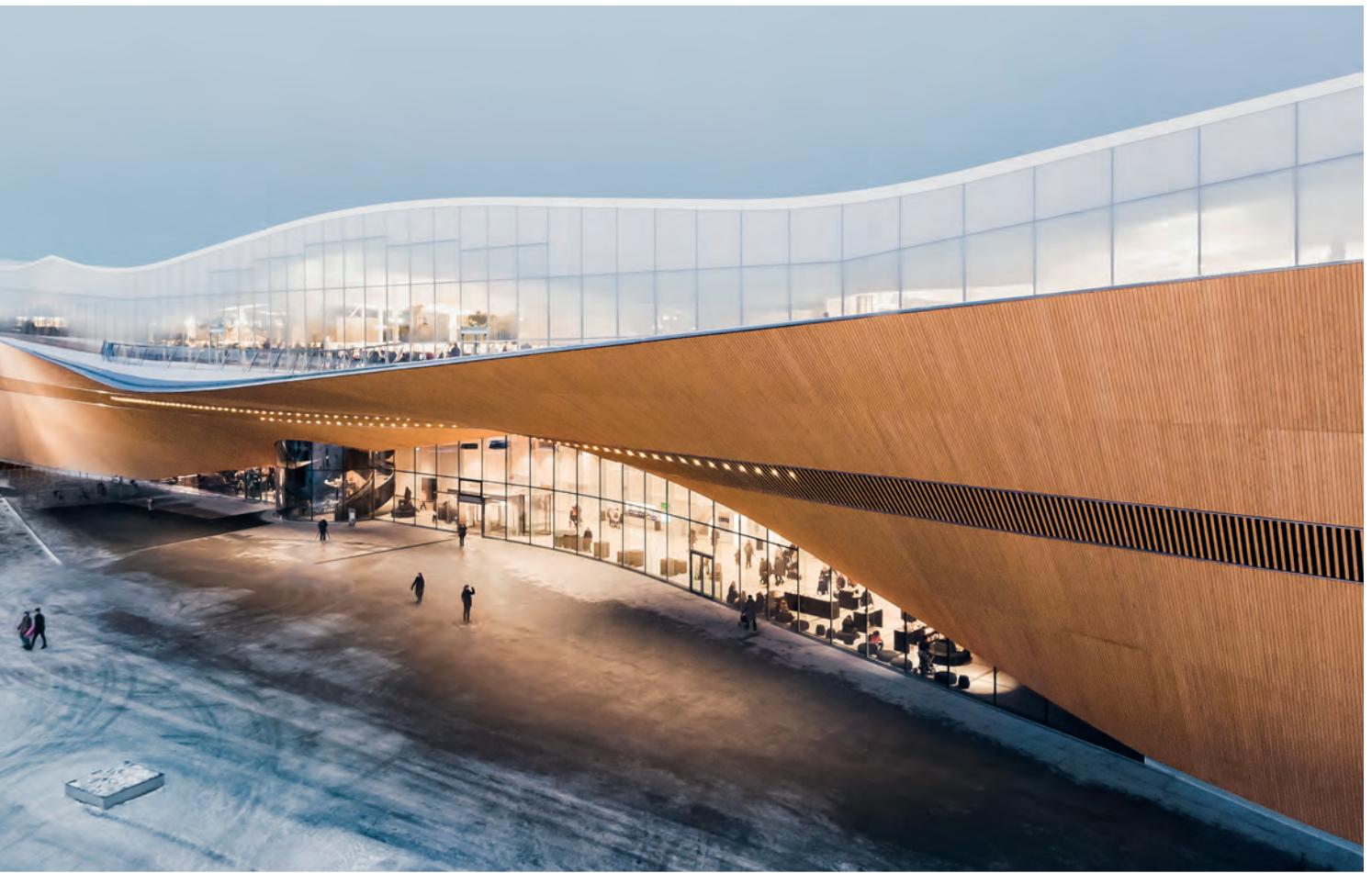
BELMOND ROYAL SCOTSMAN

Poucos veículos são mais românticos para passear e apreciar a natureza do que um clássico trem. Os escoceses, cultores da arte do bem viver, inventaram o programa ideal: viagens curtas pelas Terras Altas – as Highlands – em comboios de luxo visitando castelos, locais históricos e, é claro, as melhores destilarias do país. As excursões do tradicional Royal Scotsman, desde 2005 administradas pela Belmond, contemplam itinerários de duas a sete noites. Para maior comodidade dos passageiros, os vagões ficam parados durante toda a madrugada.

As dependências nada ficam a dever às suítes dos melhores hotéis. Há inclusive um spa a bordo. A viagem é para poucos: apenas 36 passageiros por viagem. Partindo de Edimburgo rumo às Terras Altas, esse hotel de luxo sobre trilhos promove encontros entre os passageiros no Vagão de Observação para o tradicional chá da tarde, em que os melhores sabores são degustados enquanto desfilam pelas janelas paisagens deslumbrantes. Coquetéis e degustação dos uísques mais exclusivos são compartilhados no vagão-restaurante, seguidos por jantares à luz de velas com os mais saborosos pratos da culinária regional – destaque para o festejado salmão escocês.

Existem também jornadas especiais, como a Classic Scottish Golf Tour, em que o viajante tem a oportunidade de conhecer os mais importantes campos de golfe da Escócia, como o St. Andrews, onde o esporte foi inventado. Uma vez por ano, o Royal Scotsman faz uma viagem de sete noites por toda a Grã-Bretanha.

belmond.com

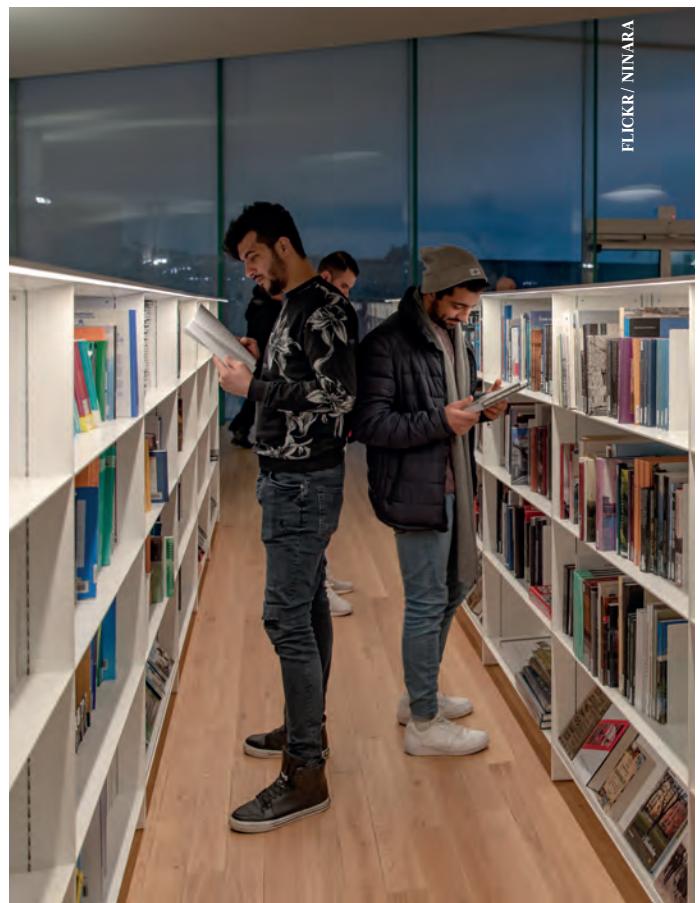


BIBLIOTECA OODI

Há muito a Finlândia deixou de ser a “prima pobre” dos países escandinavos. Em 2009 ocupou o primeiro lugar no Índice de Prosperidade Legatum, baseado no desempenho econômico e na qualidade de vida. Numa era conturbada, é um oásis de paz e tolerância. Sua mais nova dádiva é a Biblioteca Pública de Helsinque Oodi. Neste país de 5,5 milhões de habitantes – o mais feliz do mundo segundo a pesquisa de 2018 da ONU, e também o mais alfabetizado –, 68 milhões de livros são emprestados por ano.

Além dos 100 mil exemplares do seu acervo, a Oodi se agita com seus estúdios de música e suas salas de montagem de filmes. Um espetáculo à parte é o exército de robôs bibliotecários se deslocando para atender aos pedidos, tomando elevadores sem esbarrar em ninguém. Há espaços tranquilos para ler e estudar, mas o ruído é encorajado, particularmente no “loft dos nerds”. Crianças e adultos dividem o mesmo espaço, democraticamente. Diz uma funcionária: “O barulho que a molecada faz é um barulho positivo: ele é a voz do futuro”.

oodihelsinki.fi





HOTEL LES BAINS DOUCHES

Um cinco-estrelas no bairro parisiense do Marais, o Les Bains Douches tem o prazer no seu DNA. Num prédio imponente, abrigou a partir de 1885 os Bains Guerbois, termas com “piscina, banhos turcos e russos, duchas de vapor sulfurosas”. Seu bar atraía boêmios como o pintor Édouard Manet e burgueses curiosos como o escritor Marcel Proust. Nos anos 1980, Les Bains Douches reinou como a discoteca da moda em Paris. Ao fechar, em 2010, um jornal comentou: “Jamais um clube teve por tanto tempo uma clientela que juntou estrelas às garotas mais bonitas do mundo”.

Transformado em hotel-butique, o Les Bains tem hoje 39 quartos e suítes, com decoração individual de mármore branco e madeiras nobres. Seu restaurante, o Roxo, e os coquetéis do Roxo Bar atraem muita gente de fora, mas os hóspedes têm seu cantinho no aconchegante Salon Chinois, preciosidade oriental dos tempos das termas. E o Roxo? É homenagem ao novo *chef*, o brasileiro Bruno Grossi, que, segundo o hotel, inaugurou uma “mistura eclética de influências” e veio para ficar.

lesbains-paris.com



POUSADA TRIJUNÇÃO

Única pousada brasileira na lista das 65 melhores do mundo em 2020 pela revista americana *Town & Country*, a Trijunção fica em Jaborandi (BA), perto das divisas de Minas Gerais, Bahia e Goiás. Dentro de uma fazenda, oferece sete suítes exclusivas que, segundo a revista, “exibem o melhor do design brasileiro, com belas tapeçarias, piscina e sauna a vapor e uma pista de pouso para o voo de uma hora que a separa de Brasília”. *Eco-friendly*, a pousada possui painéis solares para aquecimento de água e iluminação de LEDs e os quartos são revestidos de madeira de demolição.

Em pleno cerrado, o segundo maior bioma da América do Sul, a Trijunção proporciona experiências como safáris para observação de animais, como o lobo-guará, o tamanduá-bandeira, jacarés, jabutis, além de pássaros e estrelas, e também passeios de caiaque e bike.

O cerrado é a savana mais rica do planeta em biodiversidade, com mais de 13 mil espécies de plantas (cerca de 5% das espécies vegetais do



mundo). Assim como a flora, a fauna também é exuberante. Além de uma diversidade assombrosa de insetos e outros invertebrados, é composta por mais de 850 espécies de aves, 251 de mamíferos, 482 de répteis e anfíbios e 1.200 de peixes. “Queremos que nossos hóspedes vivam momentos inspiradores no cerrado brasileiro, voltando da viagem impactados com a beleza, a diversidade e os desafios de conservação”, afirmam os proprietários.

pousadatrijuncão.com.br



ST. REGIS - CAIRO

O que se pode esperar do país que construiu as pirâmides? Nada menos do que uma torre debruçada às margens do Nilo, o mais novo hotel da cadeia St. Regis no Cairo. Apesar do luxo, a propaganda do hotel investe no slogan “o conforto de sua própria casa”. E é verdade. O St. Regis oferece um serviço de quarto impecável. Suas camas transformam o sono numa experiência única, a começar pelo cardápio de travesseiros e pelos lençóis de algodão egípcio.

Para a criançada, o hotel proporciona um arsenal de atividades dentro da própria suíte. No banheiro, uma TV plana diante da banheira ajuda a relaxar depois de um longo dia. A oferta de comida é completa. Você pode escolher entre o italiano La Zisa, a steakhouse J&G, o asiático Tianma, o eclético Envy ou o mediterrâneo Sirocco. Para manter a linha, o St. Regis dispõe de uma academia *hi-tech*, quatro piscinas e banheira de hidromassagem.

marriott.com



NAYARA TENTED CAMP

Na luxuriante floresta tropical da Costa Rica, à sombra do vulcão Arenal, ainda ativo, o Nayara Tented Camp se inspirou nos acampamentos da África e da Ásia. A fauna exuberante ostenta um santuário de preguiças, 400 espécies de aves, colibris, tucanos e araras-escarlates, borboletas azuis do tamanho da palma da mão e bugios com seus apavorantes uivos noturnos que Spielberg usou como gritos de dinossauro em *Jurassic Park*.

Geminado ao Nayara Springs e ao Nayara Resort, Spa & Gardens, o Tented Camp compartilha os serviços de seus irmãos e conta também com seus próprios restaurantes, bares, *lounges* e piscinas. O La Terrazza serve comida regional e internacional com vista para o vulcão. O Asia-Luna junta as tradições asiática e peruana e o Amor Loco é sofisticado no *décor*, na gastronomia e no ambiente romântico, com música ao vivo.

Já os amantes dos esportes radicais podem se arriscar em ousadas tirolesas roçando as copas das árvores, rapel nas cachoeiras do Arenal, canoagem nas corredeiras do rio Sarapiqui. Com o prazer de poder voltar ao conforto de suas tendas exclusivas num dos raros locais do planeta imunes à poluição.
nayaratentedcamp.com





GETTY



CAPIM DO MATO

Do seletí grupo de hotéis e spas Condé Nast Johansens, a Capim do Mato trouxe para Minas Gerais o exclusivo spa assinado da grife L'Occitane en Provence. Na serra do Cipó, a 95 quilômetros de Belo Horizonte, a pousada oferece sete quartos exclusivos, com lareira, TV de tela plana e canais a cabo, máquina de café Nespresso e um banheiro com toalhas e roupões de algodão egípcio. O spa tem duas piscinas, uma delas climatizada suspensa ao ar livre com borda infinita, deque com vista para as montanhas, salas de ofurô e hidromassagem e sauna a vapor. Diz a arquiteta Andrea Schettini: “Preservação e sustentabilidade nortearam o projeto, com madeiras de reflorestamento ou biosintéticas, e o conforto ambiental com o ecotelhado, aquecimento solar, ar-condicionado inteligente e iluminação natural”. O objetivo? “Combinar ingredientes naturais com tecnologia e terapias tradicionais para proporcionar uma verdadeira viagem sensorial.”

capimdomato.com.br



LAKE NATRON CAMP

Um dos acampamentos ecológicos mais procurados do mundo fica no norte da Tanzânia, às margens do lago Natron. Essa é uma região onde a natureza oferece as mais espetaculares paisagens e, também, as mais históricas. Foi no Grande Vale do Rift que o hominídeo iniciou sua caminhada para povoar a face da Terra com o *Homo erectus*. A região – o último santuário dos flamingos rosa, com um milhão de indivíduos – abriga uma vida selvagem exuberante.

A planície do Serengeti é o cenário das maiores migrações de espécies animais no planeta. Aqui, depois de um dia de aventuras carregado de adrenalina, o viajante pode relaxar degustando um vinho de boa safra à beira da piscina natural ou recebendo uma

massagem das mãos exímias de um massai. Ou caminhando até as cachoeiras para se refrescar. Com 57 quilômetros de comprimento e 22 de largura, o lago é relativamente raso, com menos de 3 metros de profundidade.

O Natron é também o único local de reprodução dos flamingos-pequenos que vivem na região e se alimentam das cianobactérias do lago. Quanto mais elevada a salinidade, maior é a quantidade de bactérias e maior o número de ninhos de flamingos-pequenos que o lago pode suportar. Devido à sua biodiversidade singular, a Tanzânia incluiu em 2001 a bacia do lago Natron na lista de terras úmidas de importância internacional.

lake-natron-camp.com

FESTIVALS



HEMIS TSECHU FESTIVAL

Um dos festivais mais tradicionais da Índia celebra em junho o nascimento do guru Padma Sambhav. No mosteiro de Hemis, em Ladakh, onde vivem 500 monges, o evento de dois dias culmina numa série de danças pelos lamas, jovens e velhos, com suas máscaras coloridas e seus ricos mantos de seda. Eles reencenam as oito manifestações de Padma Sambhav para derrotar os inimigos do budismo. Os movimentos lentos das danças e os trajes multicoloridos fascinam os espectadores. Pontua a ação a música de tambores, trompetes e címbalos. No fim, o bem triunfa sobre o mal, para a felicidade de todos.

ladakh-leh.com



FOTOS ISTOCK E REPRODUÇÃO



MOAB FESTIVAL

A pandemia não afetou o Festival de Música de Moab em 2020. No evento, cuja marca oficial é a música em concerto com a paisagem, os shows, na região dos cânions de rocha vermelha do estado de Utah, obedeceram à devida distância social e reeditaram o sucesso dos anos anteriores. Como brinde, uma homenagem aos 250 anos de nascimento de Ludwig van Beethoven, o gigante que sempre exibiu em sua música uma forte inspiração da natureza. E o calendário de 2021 já foi confirmado para 31 de agosto a 13 de setembro, com o melhor da música de câmara e do jazz num dos cenários mais deslumbrantes dos Estados Unidos.

moabmusicfest.org





FESTIVAL ARTE SERRINHA

A Serrinha é um bairro rural de Bragança Paulista, uma região de mananciais no início da Mantiqueira, às margens da represa do rio Jaguari, de onde vem parte da água que se bebe na cidade São Paulo. Já aí temos toda uma simbologia de doação. Foi na Serrinha que se encontraram, no início dos anos 1990, duas famílias com propriedades centenárias. Depois de viverem o ciclo do café e testemunharem o declínio de suas atividades agropecuárias nos anos 1960, elas se reinventaram a partir de um projeto comum que reúne cultura, educação, turismo e desenvolvimento sustentável.

Há mais de 20 anos o espaço cultural Serrinha promove um conjunto de iniciativas em arte e educação. Ele envolve livre criação, pesquisa e experimentação, difusão de conteúdos e oferta de experiências que priorizam as relações humanas e a reflexão.

Ponto alto dessas atividades, o Festival Arte Serrinha

precisou se reinventar em 2020 para se adequar à pandemia, mas criatividade não faltou no seu novo formato. Com curadoria de Fábio Delduque, o evento teve como tema “Ciência e Arte”. Além das *lives* no YouTube/ArteSerrinha, a programação contou com oficinas online, residências e novos episódios do Podcast “Eu Te Como”.

Entre as oficinas, destacaram-se as de fotografia e performance, gastronomia ancestral e teatro digital. “Na Serrinha vou respirar arte, fazer som para aquecer os corações nesses tempos de distância e aproximações”, diz o músico Jaques Morelenbaum sobre a Residência Família Morelenbaum.

A Serrinha funciona ativamente o ano inteiro como um espaço multicultural. Acolhe atividades como o Cine Drive-in Rural, imersões e退iros, escolas de criatividade, seminários de ioga, experiências ambientais e artísticas, vivências ligadas ao corpo e ao convívio com a natureza. O próximo festival está marcado para setembro deste ano.

arteserrinha.com.br

A TRANQUILIDADE DE QUEM PONTUA COM AMEX. CLARO, OS PONTOS DO CARTÃO NUNCA EXPIRAM.

Com o Programa Membership Rewards®, suas compras acumulam pontos no cartão. E, o mais importante, eles nunca expiram. Você resgata só quando quiser. Conheça mais em amex.com.br



AMERICA



NÃO viva a vida SEM O SEU™

amex.com.br

Instagram: @amexbr

O Programa Membership Rewards® é elegível para os Cartões Green, Gold, The Platinum® e Business Platinum que são emitidos pelo Bradesco mediante licença outorgada pela Amex. O Bradesco pode alterar as políticas aplicáveis. Aplicam-se T&C. American Express® é uma marca registrada da American Express.



Na estrada

*Equipamentos de última geração
para quem gosta de aventuras e conforto*

POR DANIEL JAPIASSU



SONINHO BOM NO MEIO DA MATA

Sabe aquela sensação de dormir nas nuvens? Pois é o conceito por trás da série Connect, da Tentsile. São barracas suspensas para até seis pessoas (quando interconectadas, daí o nome), perfeitas para aqueles lugares em que ficar ao rés do chão pode não ser a melhor opção. Esta da foto é a Connect 3.0, versão mais recente do modelo Tree Tent para duas pessoas. Ela é feita de náilon

e poliéster de altíssima durabilidade e aguenta até 400 quilos. Tem diversos bolsos internos e amplo armazenamento sob a tenda, para malas, mochilas e o que mais o viajante quiser levar. Basta escolher três árvores próximas, com até 5 metros de distância uma da outra, e prender as presilhas, que são de alumínio anodizado (muito mais resistente à corrosão, ao calor e a desgastes de toda sorte). tentsile.com

VIAGEM DENTRO DA VIAGEM

São duas câmeras HD que capturam imagens e vídeos em 3D a 60 fps (pés por segundo), enquanto quatro microfones embutidos gravam áudio imersivo de alta fidelidade. O resultado? As imagens de ambas as câmeras se combinam para construir um mapa geométrico do mundo ao seu redor. É uma nova percepção de profundidade, que permite a você reexperimentar e reimaginar suas memórias. É ou não é uma viagem dentro da viagem? Ah, e os óculos Spectacles V2 também protegem dos raios UVA e UVB.

spectacles.com



O SMARTPHONE QUE VIRA TABLET

Apresentado ao público na última CES (a maior feira de tecnologia de consumo do mundo, realizada em Las Vegas), o LG Rollable deve chegar ao mercado ainda neste ano. E já está dando o que falar. Trata-se de um *smartphone* cujo *display* pode ser esticado para os lados, transformando-se em um *tablet* – diferentemente do modelo Z Fold 2, já à venda e com tela dobrável. Parceria da companhia sul-coreana com a chinesa BOE, é o tipo de *gadget* que vai deixar a concorrência falando sozinha.

lg.com/us/smartphones



100% CONECTADO E PROTEGIDO

A ideia é simples e vem ganhando adeptos, principalmente entre os atletas de fim de semana. Chama-se Maskfone e se resume a uma máscara anti-Covid com três filtros PM2.5, microfone embutido e fones de ouvido ultraleves, que garantem áudio cristalino. Assim, você se mantém seguro enquanto anda ou corre e, ao mesmo tempo, recebe chamadas pelo *smartphone* ou escuta seus hits.

maskfone.com



ÁGUA DE BEBER

Esta é para os amantes da chamada “aventura raiz”. A Grayl Purifier Bottle foi criada para evitar a contaminação por vírus, bactérias e protozoários presentes em cursos d’água pelo mundo afora. Basta encher a metade de cima, apertar para baixo e... pronto! A água fica livre de patógenos, produtos químicos, metais pesados e até mesmo micropplásticos. Em um mundo no qual nem sempre se encontra uma Evian dando sopa, eis um equipamento que todo trilheiro precisa levar na bagagem.

grayl.com



DE OLHO NAS GALÁXIAS

Não vamos nem perder tempo com o design, que é um arraso. A Vespa é uma estação de observação portátil e a melhor amiga de quem se guia pelas estrelas e tem a astronomia no sangue. O equipamento “descobre” a localização de qualquer astro por meio de um app instalado no *smartphone*, e as imagens podem ser transmitidas via wi-fi. A Vaonis tem uma versão ainda mais parruda, chamada Stellina, que vem com controle remoto total.

vaonis.com

LOOK ON DEMAND

A Yves Saint Laurent criou um *device* perfeito para quem gosta de mudar o visual *on demand*. É o Rouge Sur Mesure, que, por meio de um app no *smartphone*, “fabrica” o batom na cor que você quiser – na hora. Ele pode ser carregado com diversos tons e, baseado nas suas intenções, faz o *match* de cores e envia a informação para o minimixer. O batom fica pronto em segundos. E seu *look* também!

yslbeauty.com



COFRE COM RODINHAS

Ela se parece com um cofre de banco, para que você se sinta mais protegido(a) ao encarar suas aventuras. Obra do designer Nick Wooster, a mala de bordo Bank é uma das queridinhas da FPM (Fabbrica Pelletterie Milano) e vem em diversas cores. É toda feita de alumínio e tem fechos de borboleta ultrarresistentes, além de forros *fashion* – como as versões camuflada e leopardo.

fpm.it



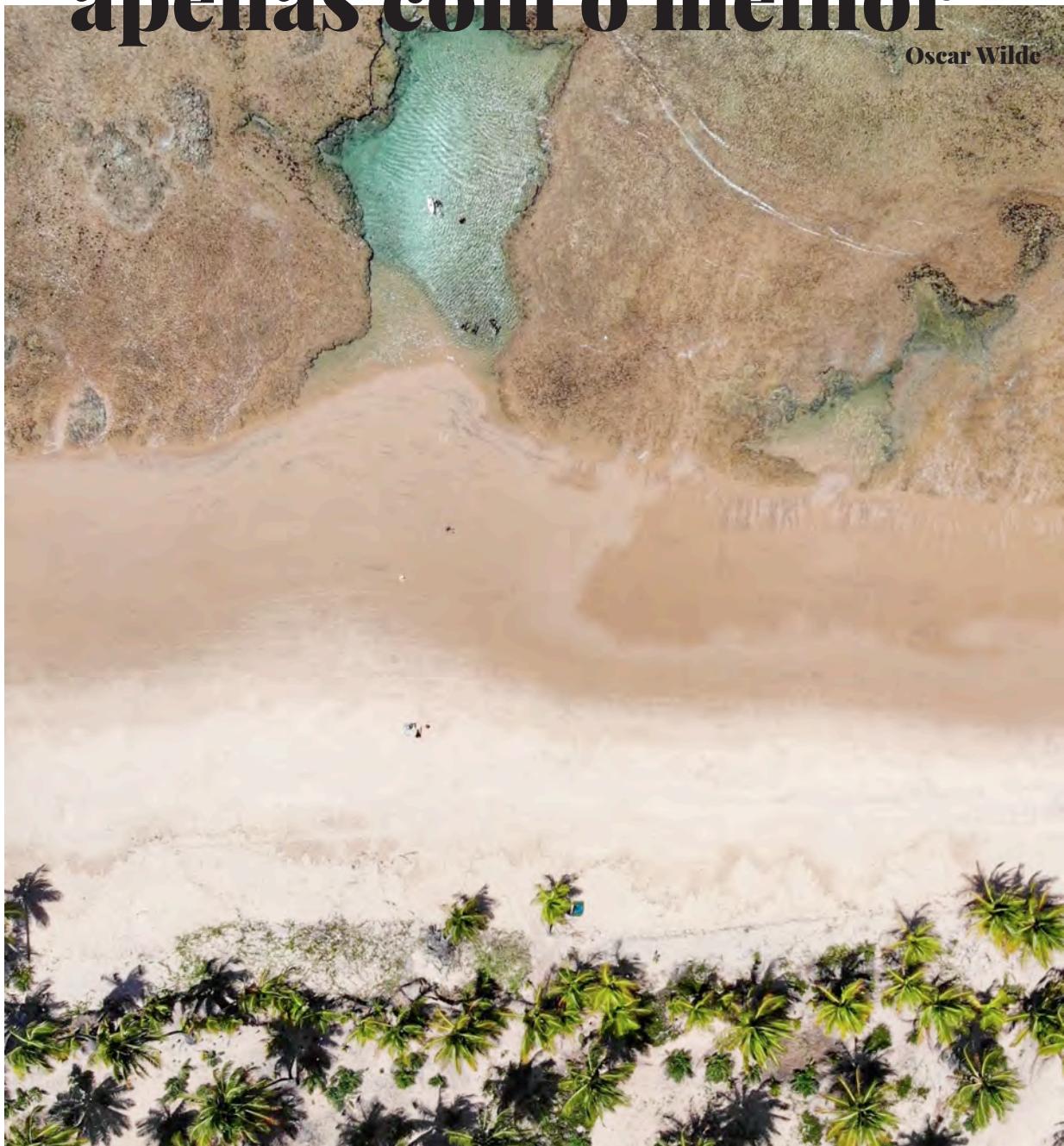
“A” CÂMERA

A Oclu é uma das mais importantes empresas de áudio e vídeo portátil do mundo. E seu mais recente modelo prova isso: a Action Camera grava em 4K e transmite via wi-fi para qualquer *device* que o usuário quiser. O equipamento é à prova d’água e vem com uma base que pode ser instalada tanto em um capacete (para documentar o tubo em cima da prancha) quanto na lateral do barco (para capturar toda a emoção do *rafting*) ou no capô do carro.

oclu.com

“Tenho o mais simples dos gostos, me contento apenas com o melhor”

Oscar Wilde



Villa Kandui Boutique Hotel - Maraú BA

* A maior coleção *hidden destinations*
e hotéis tops do Brasil

* Conciergerie

* Benefícios exclusivos

* Atendimento personalizado

**FAÇA SEU CADASTRO COM O CÓDIGO DE
ATIVAÇÃO “UNQUIET” E BOA VIAGEM!**



CÍRCULO ELEGANTE
circuitoelleganteblog.com.br

JHSF

a p r e s e n t a

U M E M P R E E N D I M E N T O Ú N I C O
P E N S A D O P A R A S U A F A M Í L I A , R E U N I N D O
A P A R T A M E N T O S , C L U B E E H O T E L .

FASANO

C I D A D E J A R D I M

FASANO RESIDENCES

Apartamentos de 2 a 5 suítes de 200 a 700 metros quadrados.

AS MELHORES OPÇÕES DE PLANTAS PERSONALIZADAS
COM ARQUITETURA TRIPYQUE. DECORAÇÃO POR CAROLINA PROTO,
DO ESTUDIO OBRA PRIMA, E PAISAGISMO DE MARIA JOÃO D'OREY.



Vista do Fasano Residences

FASANO CLUB

ACESSO AO FASANO CLUB, COM PISCINAS COBERTAS E AO AR LIVRE PARA CRIANÇAS E ADULTOS, ESPAÇO KIDS COM BRINQUEDOTECA, SALA DE JOGOS, SPA INTERNACIONAL, BEAUTY CENTER, ACADEMIA DE ÚLTIMA GERAÇÃO E SIMULADOR DE GOLF.



Fasano Club



Shopping Cidade Jardim

SHOPPING CIDADE JARDIM E HOTEL FASANO CIDADE JARDIM

MODA, CULTURA, LAZER E SERVIÇOS,
INTEGRADOS POR UMA PASSARELA QUE É AO
MESMO TEMPO UMA INSTALAÇÃO DE ARTE.



UM EMPREENDIMENTO ÚNICO PENSADO PARA SUA FAMÍLIA.

CONHEÇA OS DETALHES E AS
OPÇÕES DE PLANTA, BAIXE O
APP: JHSF REAL ESTATE SALES.

SHOWROOM: ACESSE PELO PISO TÉRREO
DO SHOPPING CIDADE JARDIM.
VENDAS: (11) 3702-2121 | (11) 97202-3702
FASANOCIDADEJARDIM.COM.BR

JHSF

Incorporação registrada na matrícula nº 242.419 do 18º Registro de Imóveis da Capital em R. 04 de 16/08/2019.
Em conformidade com a legislação vigente, as fotos, as perspectivas e as plantas deste material são meramente ilustrativas
e podem sofrer alterações sem aviso prévio. Conceito, Gestão e Comercialização Imobiliária Ltda. CRECI: 029841-J.

BIBLIOTECA

BRUCE CHATWIN

Inquieto, ele viajou o planeta inteiro. Botou literalmente a Patagônia no mapa com seu livro de estreia. E revolucionou a chamada “literatura de viagem”

POR FERNANDO PAIVA



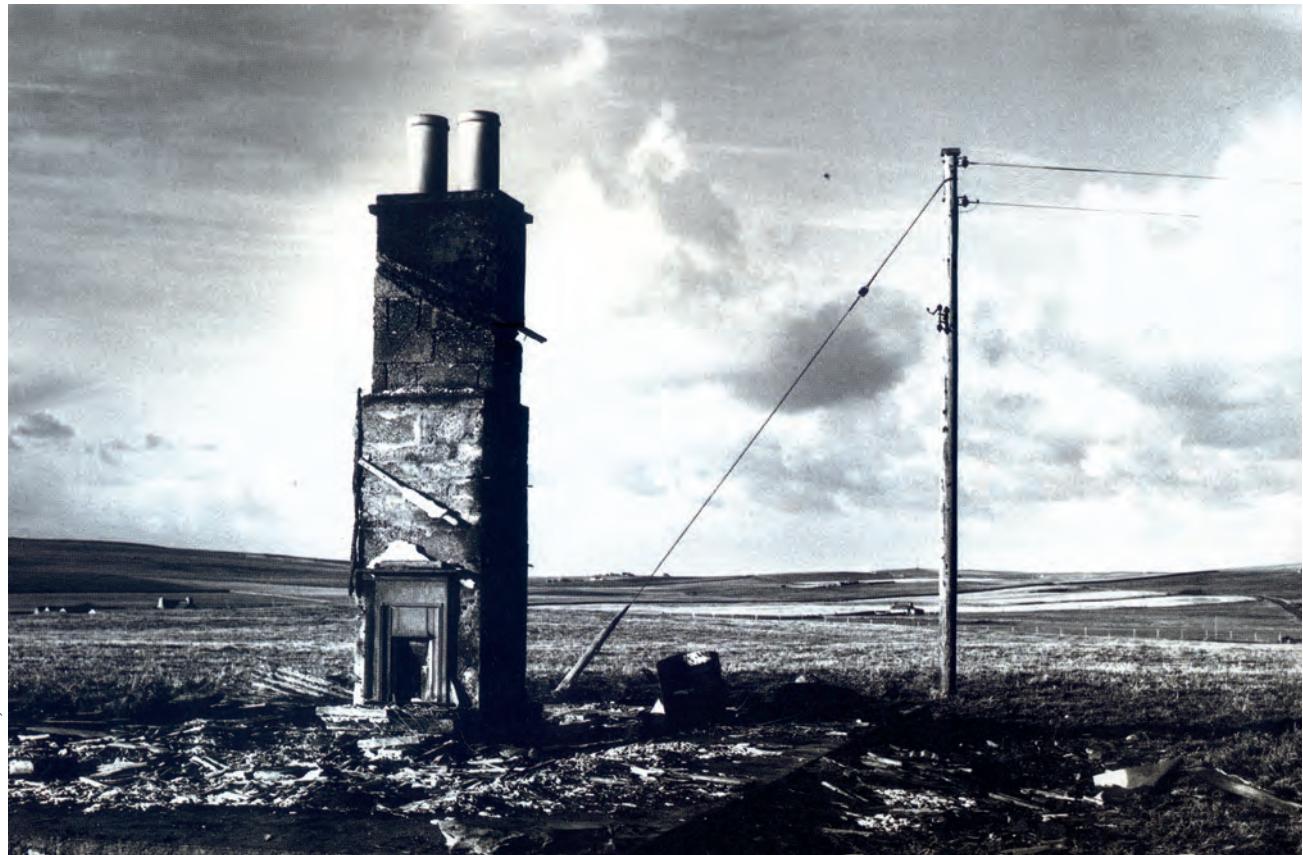


H

scitor que revolucionou a “literatura de viagem”, romancista, jornalista. Especialista em arte, aventureiro, nômade. Inquieto, curioso, mentiroso irremissível. Atraente, sedutor, bissexual. Uma dúzia de definições é incapaz de circunscrever a personalidade fragmentada e múltipla do inglês Bruce Chatwin (1940-1989). Uma coisa é certa: ele personificou como ninguém a inquietude.

Essa característica o marcou desde a infância. Durante a Segunda Guerra Mundial (1939-1945), o pai foi servir na marinha, a bordo de um caça-minas. Margharita, a mãe, preocupada com as bombas nazistas, passou a se deslocar para lá e para cá. Hospedava-se em casa de parentes. Ficava enquanto se sentia segura. Ou até incomodar. “Casa, se é que tive uma, se resumia a uma mala preta, pesada, na qual sobrava um cantinho para minhas roupas e minha máscara de gás com cara de Mickey Mouse”, definiria o moleque mais tarde.

E aqui entra em cena um brontossauro. Na verdade, um pedaço do couro de uma preguiça-gigante pré-histórica. Um milodonte. A peça ocupava lugar de destaque na cristaleira dos avós. Havia sido trazida da Patagônia pelo primo Charles. Marinheiro sem rumo, ele descobriu os restos do bicho numa geleira chilena. Mais tarde, vendeu-os ao museu Britânico. Na mitologia familiar, e principalmente para o jovem Bruce, siderado pela relí-



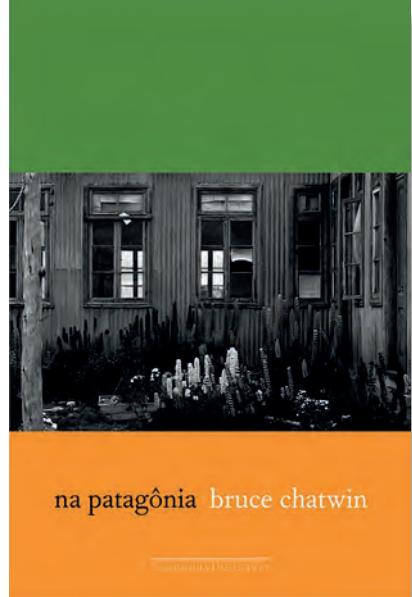
quia, era um brontossauro. E ponto. A peça inspiraria seu primeiro livro.

Aluno nada excepcional, Bruce só se sobressaiu nas peças de teatro e nas aulas de latim, grego e história antiga. Tentou Oxford, mas uma reforma de ensino aumentara a concorrência. Com 18 anos, pensou em entrar para o serviço colonial britânico no Quênia. O pai achou loucura. Arrumou para o filho uma carta de apresentação para a Sotheby's, em Londres.

Na casa de leilões, ele desenvolveria um dom precioso: "o olho" para saber se uma peça era verdadeira ou falsificada. Chegou a chefiar os departamentos de arte antiga e impressionista. Aprendeu a escrever de maneira concisa e informativa para os catálogos. Se aprimorou na pesquisa. Fez amizade com colecionadores, comerciantes e artistas. Sua beleza seduzia. Peter Wilson, o diretor-chefe, usava o charme do funcionário de olhos azuis em favor da casa. Bruce era encarregado de convencer os colecionadores ricos – geralmente velhos – a vender seus acervos. Viajou bastante em função do trabalho: só no Afeganistão, esteve duas vezes.

Apesar dos casos com homens e mulheres, surpreendeu os colegas ao se casar em 1965, depois de rodar pelo Sudão e pela Etiópia por seis meses. Escolheu

Construções fotografadas por Chatwin na Patagônia, tema de seu primeiro livro

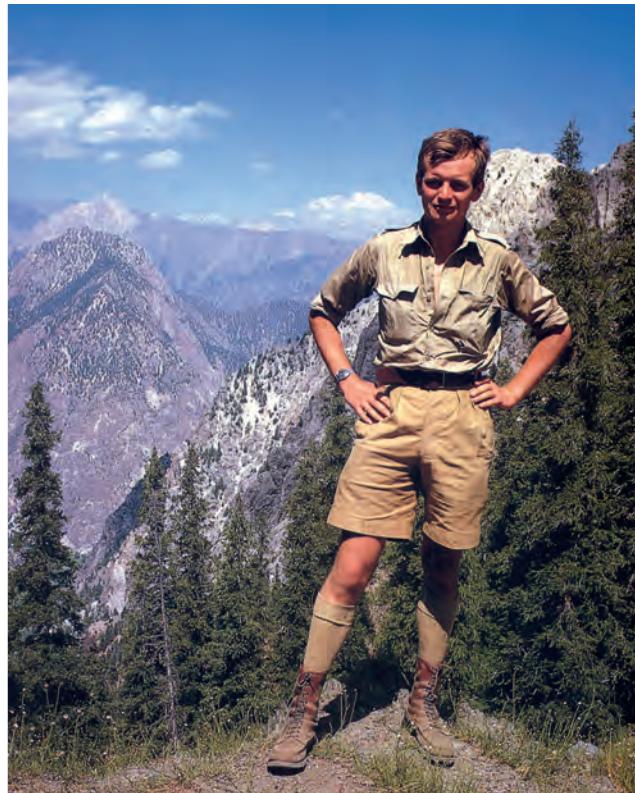


na patagônia bruce chatwin

Editora da UFGM



Casa de Butch Cassidy e Sundance Kid na Patagônia; e Bruce aos 24 anos no Hindukush, Afeganistão



Elizabeth Chanler, americana que trabalhava na Sotheby's como secretária. Parente do bilionário John Jacob Astor, morto na viagem inaugural do *Titanic* em 1912, ela era independente e tinha paixão por viajar. Sabia das andanças sexuais do marido, mas não se importava.

Foi nessa primeira aventura na África Oriental que Bruce encontraria uma tribo nômade. O modo de vida o fascinaria para sempre. "Meu guia carrega uma espada, uma bolsa e um pote com gordura perfumada de cabra para alisar o cabelo", escreveu. "Ele me faz sentir completamente inadequado com a quantidade de coisas que carrego."

Antes dos 26 anos promoveram-no a diretor. Sempre almejara o posto. Mas, para seu desgosto, como diretor-júnior não tinha direito a voto no conselho. De qualquer modo, já estava cansado do mundinho *artsy*. Pediu demissão. Conheceu o Hermitage, em Leningrado, na União Soviética. Decidiu: seria arqueólogo. Mas conseguiria parar quatro anos na universidade de Edimburgo, Escócia?

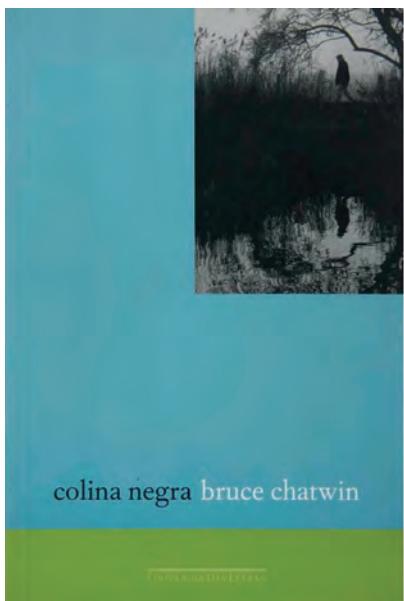
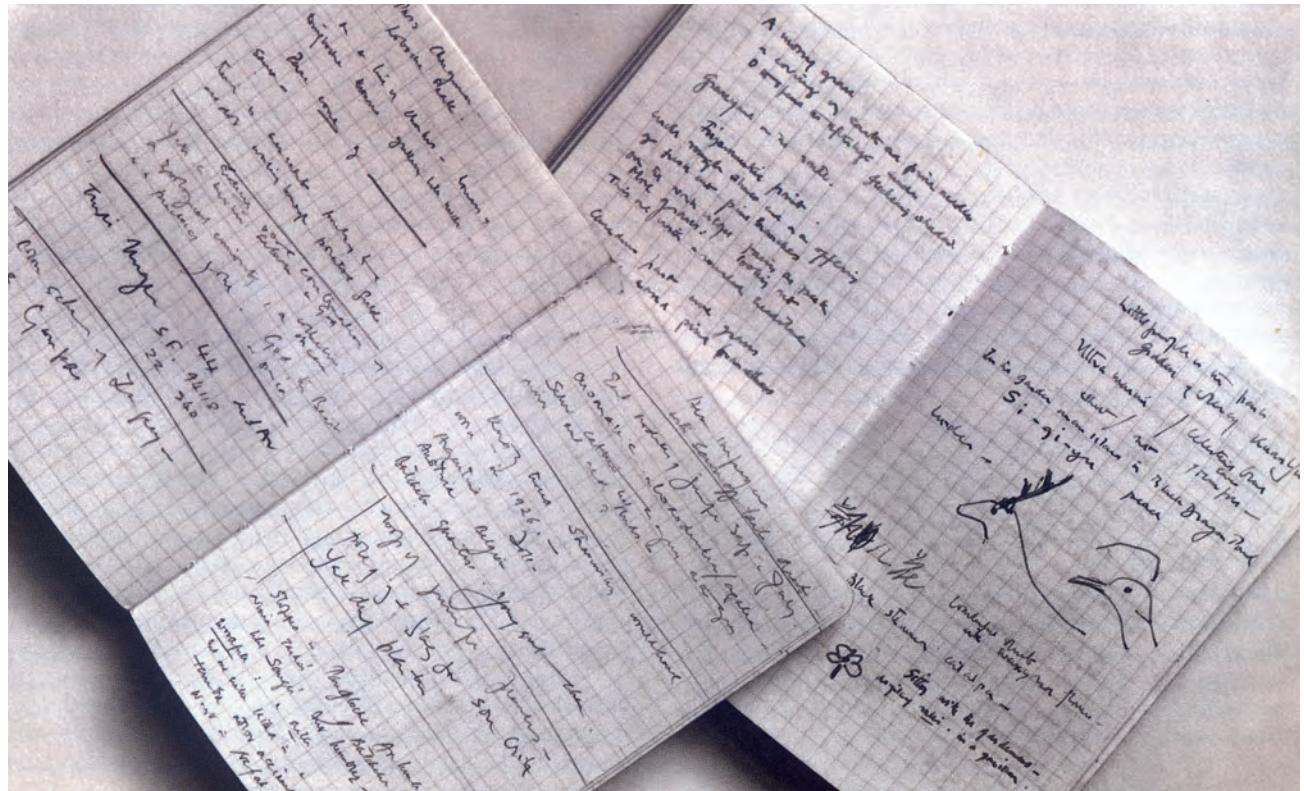
Não. Dois bastaram. Resolveu: já passara da hora de virar escritor. Começou a viajar extensivamente. Queria juntar o máximo de informação e vivência sobre os nômades. Trabalhou como curador-assistente de uma mostra sobre a vida nas estepes asiáticas

em Nova York. Voltou ao Oriente Médio com o amigo Peter Levi. Levi publicou o livro *The Light Garden of the Angel King: Journeys in Afghanistan*. Bruce, dois artigos na *Vogue* e um na *History Today*.

Já fazia quatro anos que enchia cadernetas sobre o vaivém dos povos na África e no Oriente. O bicho-carpinteiro não o deixava. Andava e tomava notas. Em 1972, entregou o manuscrito de *The Nomadic Alternative*. Tentava responder à pergunta: por que os humanos se movem em vez de se fixarem? Tom Maschler, da prestigiosa editora Jonathan Cape, deu o tiro de misericórdia: "O livro é um saco". Pronto.

Óbvio que "desistir" era um verbo inexistente no seu dicionário. Teve um caso com o diretor americano James Ivory (*Vestígios do Dia, Uma Janela para o Amor, Me Chame pelo Seu Nome*). Sugeriu diversos temas de filmes. Ivory não deu a mínima. Bruce então pegou uma câmera e foi ao Níger documentar os nômades. A fita se perdeu enquanto ele tentava distribuí-la na Europa. Durante suas jornadas, ele também tirava fotos. Tentou vender algumas da Mauritânia à *The Sunday Times Magazine*. Não quiseram. Mas lhe deram um emprego.

Sua função era pautar artigos sobre arte e arquitetura na mais lida revista dominical britânica. Mas o editor



FOTOS: REPRODUÇÃO

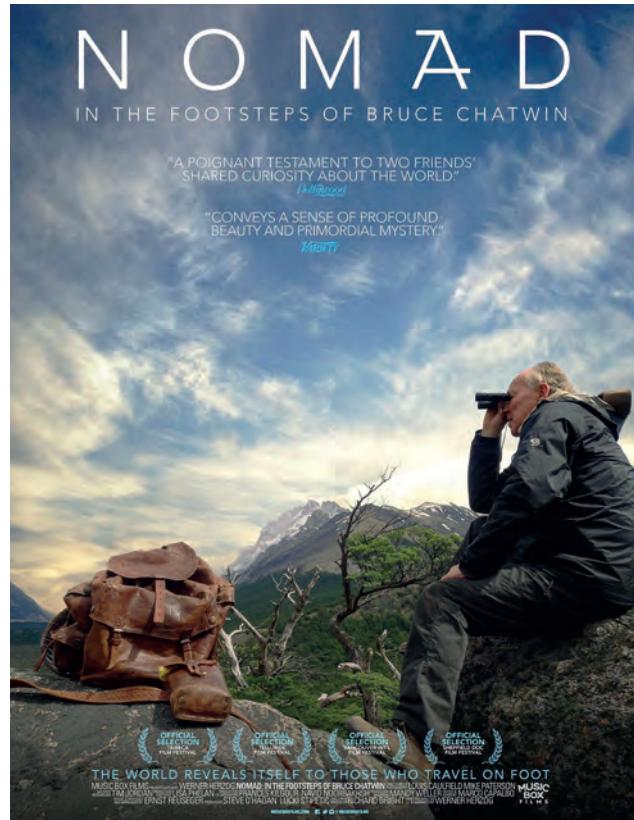
Moleskines célebres: Bruce Chatwin deixou mais de 50 cadernos de viagem. Ao lado, a edição brasileira de *On the Black Hills* (*Colina Negra*), pela Cia. das Letras

Francis Wyndham o encorajou a escrever. E assim ele foi afiando o estilo. Descreveu os trabalhadores migrantes da Argélia, a muralha da China. Entrevistou o escritor e político francês André Malraux. A estilista Madeleine Vionnet. Indira Ghandi, primeira-ministra da Índia. Marfa Reiche, arqueóloga alemã-peruana que estudou as misteriosas linhas de Nazca.

E aqui o brontossauro volta à cena. Era novembro de 1974. Diz a lenda – ou seja, o próprio Bruce – que ele mandou um telegrama ao chefe, Francis Wyndham, com quatro palavras: “Have gone to Patagonia”. Cascata. Na verdade, foi uma carta. Explicou que se deslocava até a Argentina por conta própria, para a realização de um projeto pessoal acalentado havia décadas.

Bruce se demorou por seis meses na Patagônia. Foi até o extremo sul, a Ushuaia (Argentina) e a Punta Arenas (Chile). No caminho, garimpou depoimentos, paisagens, o modo de viver do povo, dos bichos e das plantas. Saiu atrás de personagens como Butch Cassidy e Sundance Kid. Os dois bandoleiros americanos, especialistas em assalto a trem e bancos, acabaram em Buenos Aires em 1901, depois de uma perseguição infernal por parte da polícia americana. Trouxeram consigo US\$ 12 mil, que depositaram no banco de Londres na capital argentina. Compraram

Para o romancista americano John Updike, ele foi o criador de uma “prosa afiada e lapidar, capaz de comprimir mundos em páginas”



uma fazenda em Río Pico, na Patagônia. Quando o dinheiro acabou, voltaram aos assaltos. Morreram provavelmente na Bolívia, em 1908.

Na Patagônia foi publicado em 1977. Como diria Darwin, causou espécie. As 97 vinhetas, algumas de um único parágrafo, deixaram público e crítica de boca aberta. Cada uma terminava de maneira abrupta, surreal. Mesmo assim, davam notícia detalhada, profunda, de gaúchos, exilados russos, fazendeiros galeses, índios. Descreviam milimetricamente as paisagens, a fauna, a flora – moluscos de cor púrpura, caranguejos escarlates destroçados. Falavam da angústia humana e do sentimento de inquiétude. De um território imenso, pouco povoado, com mais ovelhas do que gente. De ferrovias abandonadas, jardins bem cuidados, sonhos desfeitos, greves anarquistas e assaltos a banco. De um céu estrelado como se vê apenas nos desertos. Da estepe infinita e da cordilheira majestosa, ambas aterradoras em dia de tempestade.

Ninguém havia feito isso antes. Ao menos no terreno da “literatura de viagem” – se é que isso existe. Bruce Chatwin fez Literatura. Com “L” maiúsculo.

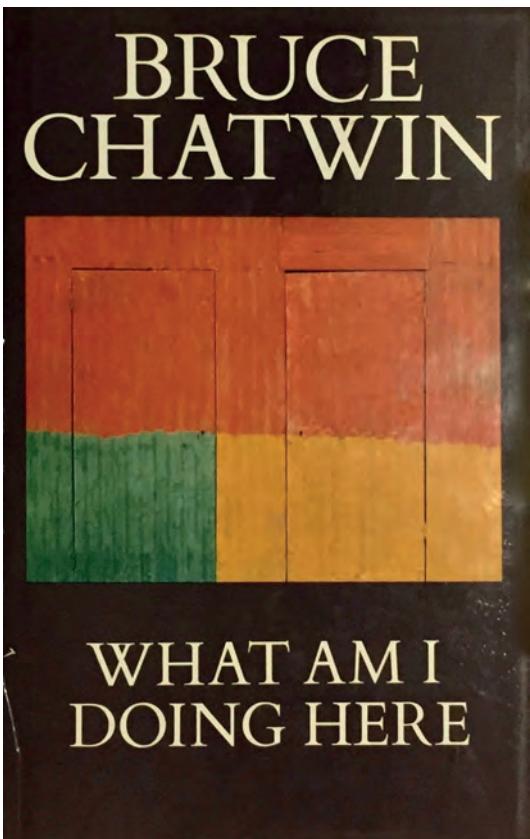
Para o romancista americano John Updike, ele foi o criador de “uma prosa afiada, lapidar, capaz de comprimir mundos em páginas”. O livro recebeu elogios de Salman Rushdie, Martin Amis, Paul Theroux – o grande narrador da mobilidade ferroviária.

O sucesso, no entanto, fez com que personagens colocassem em xeque a veracidade de vários episódios. Os argentinos se alvoroçaram. Enquanto o livro botava literalmente a Patagônia no mapa, ao atrair milhares de visitantes rumo ao sul da América, surgia uma indústria anti-Chatwin por parte da intelectualidade argentina. O autor não se importou. Inventara boa parte mesmo, disse. O biógrafo Nicholas Shakespeare quase matou a questão. Disse que o grande impacto da obra chatwiniana residia na dificuldade de categorizar seu trabalho – “o que libertou outros autores das fronteiras convencionais”. Afirmei “quase” porque nada que se escreveu ou se escreverá sobre Bruce pode ser levado totalmente a sério. Nem mesmo este texto.

Bruce produziu mais cinco livros. *O Vice-Rei de Uidá*, *Colina Negra*, *O Rastro dos Cantos*, *Utz* e *What am I Doing Here* (sem tradução para o português). O primeiro o



Tema de documentário do alemão Werner Herzog, Chatwin foi até o Wyoming, nas pegadas dos assaltantes Butch Cassidy e Sundance Kid (ao lado, mina abandonada, em foto do escritor). Abaixo, capa da edição em inglês de *What Am I Doing Here*



FOTOS REPRODUÇÃO

levou ao reino do Daomé – depois República Popular do Benim – atrás de um ex-escravo brasileiro tornado comerciante de escravos. Também o trouxe ao Brasil. O segundo fala de dois gêmeos do País de Gales, vítimas de um pai tirânico e de uma mãe catatônica, que jamais saíram de sua fazenda. Recebem as notícias do mundo exterior de um jeito surreal até... que os velhos morrem. O terceiro aborda a cultura aborígene australiana. Sem escrita, ela se propaga por meio das *songlines* – canções individuais. *Utz* analisa a prisão interna de todo colecionador. E o último é uma coletânea de artigos. Alguns bem-humorados, outros cínicos, outros comoventes. Todos irônicos.

Bruce foi diagnosticado com aids enquanto escrevia *O Rastro dos Cantos*, entre 1983 e 1986. Passou a ficar gripado. Lesões semelhantes às do sarcoma de Kaposi surgiram. Certo dia, na Suíça, desmaiou. Um vírus raro, pouquíssimo conhecido à época, de origem sul-asiática, teria causado a doença. Mitômano, mentiroso compulsivo, jamais assumiu em público a doença. Mas continuava a divertir os amigos. Dizia que havia se tornado soropositivo depois de um estupro coletivo no Daomé. Ou após namorar Sam Wagstaff, mecenas e amante do fotógrafo americano Robert Mapplethorpe. Afirmava ter pego o fungo ao abrir um ovo de mil anos. Ou durante a exploração de uma caverna infestada de morcegos na Indonésia. Assim é se lhe parece...

Em 18 de janeiro de 1989, com 48 anos, Charles Bruce Chatwin morreu em Nice, na Riviera Francesa. Estava de mãos dadas com Elizabeth – de quem se separara. Suas cinzas foram espalhadas na região de Ágios Nikolaus, na ilha grega de Creta.

“Descanse em paz”? Não é bem o caso. O tradutor da inquietude humana, o estudioso dos nômades continua. Vagando. Sem parar.📍



BRASIL

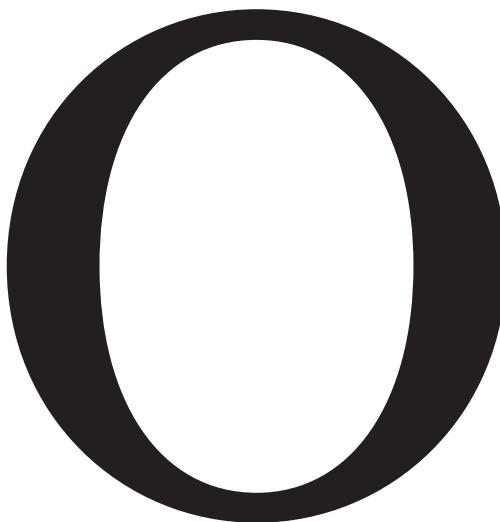
NOS LENÇÓIS DA AVENTURA

*No Maranhão, uma miríade de lagoas coloridas brilha entre dunas gigantescas.
A região tem a área da cidade de São Paulo*

POR WALTERSON SARDENBERG S^o

FOTOS MAURÍCIO NAHAS





s Lençóis Maranhenses são muita areia para o caminhãozinho da realidade. Eles inventaram um cenário de outra galáxia – imenso. A área se estende, silenciosa e branca qual a bruma, ao longo de 1.550 quilômetros quadrados, o equivalente à cidade de São Paulo. Aqui, no norte do Maranhão, o improvável assume as vezes do real.

Não há outro lugar assim. Dunas e mais dunas sucessivas, alvas como a pena da garça, sobem a até 40 metros de altura. São entremeadas por uma miríade de lagoas brilhantes, verdes ou azuis. Na época das cheias, brotam até 36 mil delas – algumas com 90 metros de comprimento. São rasas, porém: não passam dos 3 metros de profundidade. As águas, cristalinas e tépidas, vêm da chuva. Ao mergulhar o corpo inteiro, prepare-se para ver com nitidez a cutícula do dedinho do pé. Ainda mais insólito: cardumes de peixes prateados vagueiam. Zombam, peraltas, da ideia de deserto.

Alguém falou em deserto? Tecnicamente, os Lençóis não podem ser chamados assim, apesar do areal de atacadista. Desertos recebem um máximo de 25 centímetros de chuva ao ano. Já os Lençóis são abençoados com 125, concentrados em poucos meses. Enfim, este lugar tem feição própria, singular, exclusiva. Aqui os beduínos são pastores de cabras, a conduzir pequenos rebanhos na imensidão imaculada. Eles fazem parte dos 5,5 mil moradores do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses. A área, demarcada em 1981 e ladeada pelo sugestivo rio Preguiças, permanece preservada com rigor louvável. Algo pouco comum no Brasil, convenhamos.

Vistas do alto, as dunas lembram lençóis amassados. Daí o nome. Plurais no nome e na sazonalidade, os Lençóis são três, na verdade. Variam conforme o calendário. De janeiro a maio, chove forte. As lagoas se formam. No auge das cheias, se ligam aos











rios. E os peixes brilhantes aparecem. De junho a setembro, o tempo estia – mas os espelhos aquáticos seguem coloridos. Finalmente, entre outubro e dezembro, eles secam.

Assim, o meio do ano é a data certa para se enfrentar nos Lençóis. De junho a setembro. Tem menos gente. Antes de junho, as chuvas impedem a visão do azul e do verde. De outubro em diante, é tempo de seca impiedosa. Das 36 mil lagoas, sobram duas: a da Esperança e a do Peixe.

Mauricio Nahas, fotógrafo com sete leões no festival de Cannes, desembarcou nos Lençóis na hora certa. Preparou lentes e o espírito, claro. Mas se surpreendeu. “Alumbrou-se”, diria o poeta pernambucano Manuel Bandeira. “Os Lençóis superam qualquer expectativa”, conta Nahas. “É grandioso demais – fiquei com receio de não captar com fidelidade todo o encantamento.” Sua escolha foram os ângulos favoráveis às linhas geométricas da natureza. Bingo! As imagens desta reportagem dizem tudo.

São três os pontos de hospedagem locais. Barreirinhas, Santo Amaro e Atins. O primeiro é a porta de entrada do parque nacional. Distante 260 quilômetros de São Luís – a capital do estado –, Barrei-

A data certa para ir aos Lençóis é entre junho e setembro, quando se formam milhares de lagoas

“Seu” Tóti (*acima*) cria porcos e hospeda turistas em Cajueiro, um dos vilarejos onde se produz tiquira, bebida fermentada de mandioca que ganhou fama internacional







rinhos, hoje com 60 mil moradores, exigia do visitante até dez horas em desgastante estrada de terra. Era assim até 2002. Com o caminho pavimentado, são três horas. O asfalto, porém, trouxe crescimento sem ordem, especulação sem fé, comércio com ganância. Viajante UNQUIET, evite o lugar.

Prefira Santo Amaro. Leva uma hora a mais. Em troca, você ganha um lugar pacato, com apenas 16 mil viventes. Santo Amaro continua inebriante como a tiquira, um potente destilado regional de mandioca. Embora pouco conhecida no resto do país, a bebida já conquistou até concursos internacionais, como no caso da Guaaja. O preparado descansa um ano em tonéis de umburana e carvalho e foi premiado em Nova York e Bruxelas. Santo Amaro também permanece tão saborosa quanto os sorvetes de murici, tapioca ou castanha-de-caju da Casa do Picolé Artesanal, no centrinho. Não espere, contudo, por restaurantes requintados. Nem tampouco por hotéis de primeira linha. Aqui reinam as pousadas singelas, algumas de simpatia e serviços cativantes, como a Palmeiras.

Atins, único ponto de hospedagem no litoral, é ainda menor. Tem 2 mil moradores. Chega-se pelo rio Preguiças, depois de uma hora e meia de navegação em voadeira, zarpando de Barreirinhas. Apesar do acanhamento e da dificuldade de locomoção, Atins tem pousadas mais confortáveis, como La Ferme (a fazenda) de Georges. Dividida em 12 casinhas, separadas por providencial vegetação, ela privilegia a privacidade. Exigência dos estrangeiros, seu público principal. Por que eles vêm? Tal como na canção de Bob Dylan, a resposta está no soprar do vento. Atins é *point* respeitado entre os surfistas do ar.

Além de atrair a turma do kite, os ventos são os principais responsáveis pela geografia dos Lençóis. Comandam o ciclo climático. Tudo começa nas mares muito altas, as maiores do Brasil. Elas aumentam sobremaneira a orla e expõem as areias a uma ventania constante na direção do continente. De tão potentes, as rajadas empurram os grãos a até 50 quilômetros de distância. Esculpem as dunas colossais. As chuvas criam as lagoas graças a uma curiosidade: abaixo do areal o subsolo é de argila. Ele retém uma parte da água na superfície, por meses a fio.

Você só entra no parque nacional com um guia e um veículo 4x4 autorizados. Ricardo Carvalho, o Thylan, é o guia. Natural de Santo Amaro, ele trabalhou anos como motorista no Sul Maravilha. Voltou há três verões e montou sua agência, a Mirotur. Thylan sentia saudade demais da terra natal e do reggae. O Maranhão tem ídolos locais do ritmo jamaicano, desconhecidos no resto do Brasil: Marco











Roger, Jean Holt e Mr. Kleber, os reis do iô-iô-iô. “Já recebi turista de tudo quanto é lugar, do Japão ao Marrocos”, conta Thylan. “Vi gente chorar de emoção com a beleza dos Lençóis.”

Os bravos e os fortes têm outra alternativa de conhecer a região. A pé. São quatro dias numa média de 15 quilômetros diários. Você vai dormir na rede, em casas de família nos oásis. Assim são chamadas as microcomunidades nos enclaves verdes. O povo planta mandioca, feijão, caju. Criam galinhas, cabras, porcos, vacas – soltos no areal. Não há energia elétrica e parte da população é nômade. “Na época da cheia, muita gente passa uma temporada no litoral, vivendo da pesca”, conta o guia Rubenilson Pereira. É um cabra experiente, nascido e criado em Ponta Verde, comunidade com 250 moradores.

A gênese dessas comunidades é variada. Betânia, por exemplo, teve início mais recente. Despontou já em função do turismo. Queimada dos Britos, por sua vez, surgiu muitas décadas antes, quando um retirante de sobrenome Brito fugiu de uma inclemência seca no sertão cearense e ajeitou-se à beira de uma nascente. Hoje o lugarejo abriga seus netos. Já Travosa, acomodada na orla marítima, tornou-se vila de pescadores. Escolhida nos últimos anos pelos surfistas, tem agora até um restaurante de qua-

lidade: Toca da Guaaja – prato recomendado: sarnambi (um molusco) ao leite de coco.

Uma das origens mais curiosas é a de Cajeiro. Aqui ficava Santo Amaro de início. O lugar, no entanto, passou a ser soterrado pelas dunas em virtude das rajadas poderosas, afugentando os moradores para outras paragens, até a cidade atual. Ficaram só os teimosos e seus descendentes, como “seu” Tóti. Ele cria porcos. Planta. Recebe visitantes. Vive, enfim, à mercê dos instáveis ventos da economia local.

A empresária paulista Christiana Novis visitou algumas dessas comunidades ao fazer o trajeto de quatro dias. “É extasiante”, relembra. “Você passa horas e horas sem ver ninguém – só areia, lagoas e céu azul.” Mas atenção: andar na areia fofa em boa parte requer cuidados. “Cansa”, ela admite. Dica: leve só o essencial; e se prepare para madrugar. “Só se anda pela manhã. Depois do meio-dia, é parar numa comunidade e ficar por ali.”

Valeu? “Demais!”, afirma Chris. Isso porque os Lençóis oferecem a oportunidade da visão de um dos mais estrelados céus do planeta. “Lá você se embrenha longe de tudo, segue o ritmo dos oásis, conhece gente e locais especiais – mas cheios de dignidade e alegria.” São como um presépio, montado e desmontado a cada Natal. ♡



CULTURA

SAL VA DOR



Nosso colaborador traça um guia histórico-sentimental da antiga Cidade da Bahia, da praça Castro Alves – aquela que é do povo – ao batuque inconfundível do Olodum

POR ZECA CAMARGO



N

ão é fácil você desviar sua atenção do imponente e icônico Elevador Lacerda, em Salvador. Mas se por algum deslize, ou mesmo distração, você estiver ali na mureta, de frente para o mar, do lado oposto da prefeitura, e seus olhos vagarem para a esquerda, vai reparar em curiosos terraços suspensos conectados por escadas que parecem desafiar os galhos das árvores da encosta. E aí imediatamente sua imaginação é transportada para um tempo em que por ali aconteciam festas opulentas diante de uma das vistas mais deslumbrantes de todo o Brasil: a da baía de Todos os Santos.

Eles fazem parte do palácio Rio Branco, antiga sede do governo da Bahia, uma construção até discreta na rua Chile, que um dia já abrigou o comércio mais sofisticado da cidade, inclusive a famosa chapelaria Mercury, com sua fachada de três andares sem economia de detalhes. A associação pode não ser imediata, mas este é o mesmo sobrenome de uma cantora que, mais do que filha da terra, tornou-se uma porta-voz da exuberância que é a produção cultural baiana: Daniela Mercury.

Era sua família que vestia as cabeças mais sofisticadas de Salvador, muitas delas saíam dali direto para o estupendo cassino do antigo Palace Hotel, inaugurado na década de 30 do século passado e recentemente repaginado com todos os toques originais – e renomeado como Fera Palace. Dessas noites de jogatina, imortalizadas por Jorge Amado, restaram os salões enormes, hoje batizados com nomes dos próprios personagens do autor baiano e usados para festas particulares e convenções empresariais. Mas a atmosfera da época em que o Palace era o epicentro da vida social da cidade está mais que presente.

Circulando por seus corredores, que reforçam o vértice agudo da construção, apontando para a praça Castro Alves, você tem a nítida sensação de que vai esbarrar com Carmen Miranda ou Grande Otelo saindo de um dos quartos impecavelmente mobiliados com móveis que remetem direto ao *art déco* num contraste inesperado com as fotos contemporâneas que adornam as paredes.

Em cores vivas, ampliadas em tamanho natural, a vida cotidiana nos lembra que a magia do passado de Salvador convive bem com o presente vibrante dessa cultura que é tão importante para a alma do Brasil. Um Brasil, aliás, que começou a existir da mesma vista da piscina da cobertura do Fera.

Ver o Sol se pôr naquele horizonte dourando as águas calmas da baía nos faz lembrar da icônica capa da *The New Yorker* assinada por Saul Steinberg, onde da ilha de Manhattan, mais precisamente, da Nona



O icônico Elevador Lacerda une a cidade alta à cidade baixa, onde se situa o Mercado Modelo



GETTY

Avenida, é possível enxergar primeiro o resto dos Estados Unidos, depois o oceano Pacífico e então Rússia, Japão e China. Só que, no caso, dali da Cidade Alta, vemos primeiro o forte de São Marcelo, depois a ilha de Itaparica, o Brasil continental, e só então o “o resto do mundo”.

Mas se mirarmos o outro lado da bússola o que temos? O oceano Atlântico e, lá distante, África e Portugal. Não por coincidência, as origens das principais culturas que, misturadas, formaram a identidade de Salvador. Quando olhamos apenas para a história recente, a presença africana na cidade nos faz achar que sua contrapartida lusitana está em desvantagem – e com razão, tamanha a marca que os afrodescendentes espalham por lá. Mas se hoje a vibração dos tambores do Olodum faz sombra aos azulejos da igreja e do convento de São Francisco,

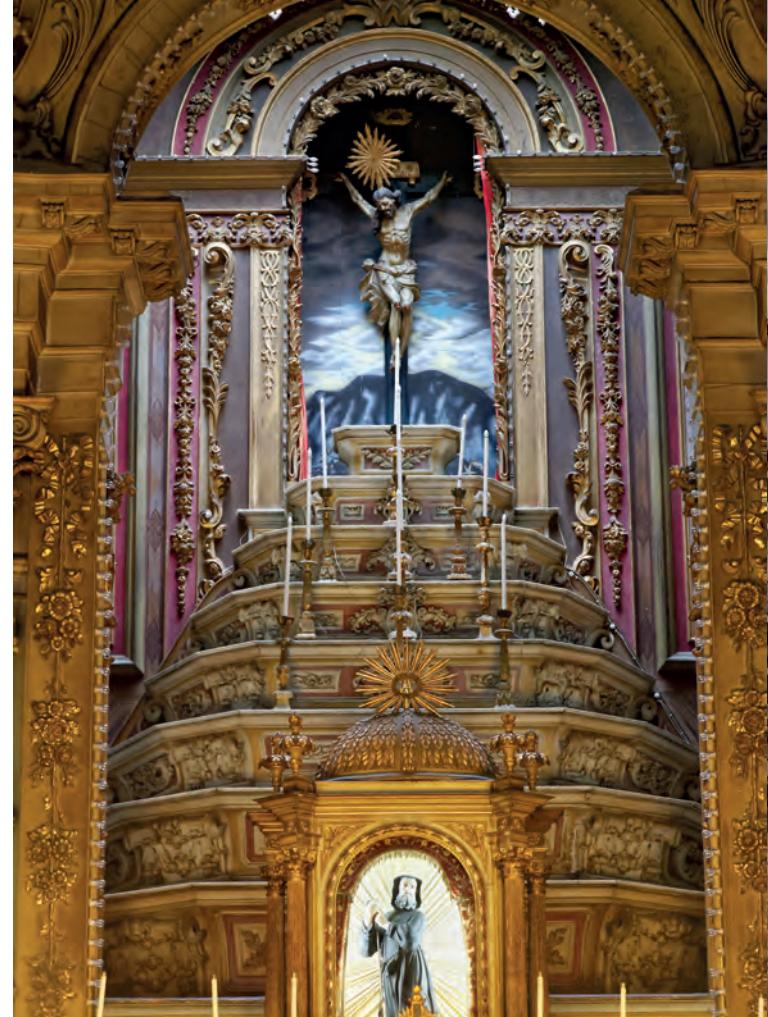
ali no Pelourinho, vale lembrar, as duas culturas estão mais que mescladas quase que igualmente no desenho dessas ladeiras tão características da antiga Cidade da Bahia.

Afinal de contas, nas linhas arquitetônicas do próprio Pelourinho, seja nas suas igrejas rebuscadas ou nas fachadas simples coloridas (que em sua origem não ficavam longe dos tons de terra), o legado europeu não seria tão forte se cada contorno dele não trouxesse também a marca dos escravos que tudo ajudaram a construir.

Trazidos da África durante séculos – lembrando sempre que o Brasil teve um dos maiores, se não o maior, período de tráfico da história –, eles foram fundamentais na formação da identidade baiana. O passado, inquestionavelmente condenável, jamais é esquecido na afirmação dessa herança africana. E é

Barroco e candomblé, bolinho de bacalhau e caruru se misturam de forma única em Salvador

Altar da igreja
da Ordem Terceira
do Carmo, a célebre
Ladeira do Pelourinho
e detalhe dos azulejos
portugueses no convento
de São Francisco



sua força e genialidade que dão a Salvador um pulso único, forte, que não escapa a nenhum visitante.

Salvador é feita disso: do pulsar dos tambores de Carlinhos Brown e da poesia de Caetano Veloso; da alegria explosiva de Daniela Mercury e da energia carismática de Léo Santana; da fé de Mãe Menininha e da cura de Irmã Dulce; do bolinho de bacalhau e do caruru; do santo barroco e da saia do candomblé.

Que prazer poder aproveitar toda essa mescla num rápido passeio pelo Pelourinho. Se os azulejos do convento de São Francisco não podem ser admirados por um bom período, já que estão sendo restaurados até pelo menos 2023, o interior da igreja se encarrega de encher os olhos do visitante. E, para uma dose extra de beleza, ali ao lado tem a fachada da igreja da Ordem Terceira de São Francisco, um dos mais impressionantes registros barrocos ao ar livre.

A história não está só nos monumentos religiosos. Quase em frente a essa igreja, por exemplo, a entrada simples da sede do Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural (Ipac) esconde um espaço entre a rua e a morada cheio de histórias, onde, emoldurada por um pátio e uma pequena escadaria, a vida cotidiana passava séculos atrás, com seu comércio, seus mascates, seu ritmo do dia a dia – um curioso patrimônio histórico.

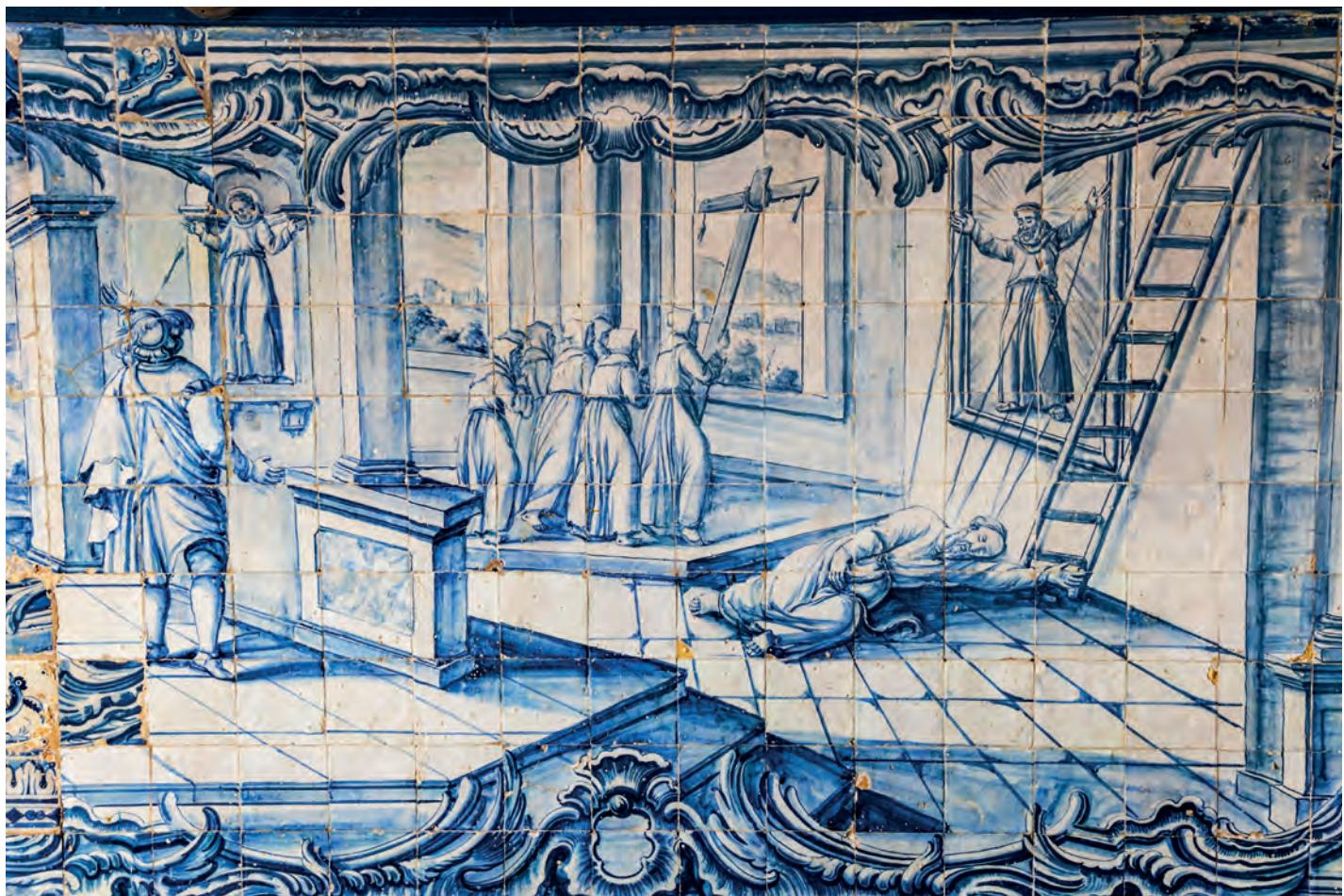
Quem vaga por aquelas ladeiras ali em volta nunca está verdadeiramente perdido. Pode-se chegar inesperadamente a um belvedere com vista para a famosa Baixa do Sapateiro. Ou, se você olhar mais distante, enxergar a silhueta (também *art déco*) do antigo Cine-Teatro Jandaia, onde os próprios hóspedes ilustres do Palace Hotel se apresentavam. Hoje abandonado, o Jandaia é mais um convite à reinvenção urbana, sempre possível em Salvador.

Como a que vem acontecendo na região do Carmo. Em torno da incrível igreja da Terceira Ordem do Carmo, uma rua discreta tornou-se um dos endereços mais disputados por artistas e celebridades da capital baiana. Na própria rua do Carmo, portas discretas escondem casarões抗igos de três, quatro andares (para baixo), todos com uma vista inesperada da baía de Todos os Santos – que pode ser mais bem aproveitada tomando um café ou uma cerveja numa das varandas dos vários bistrôs que por lá se instalaram, o pioneiro (e mais charmoso) entre eles: Cafelier, onde você ainda joga uma deliciosa conversa fora com o artista plástico (e proprietário) Paulo Vaz.

Os cinéfilos ainda podem caminhar ali perito até a igreja do Santíssimo Sacramento do Passo e fazer *selfies* da famosa escadaria imortalizada na obra-prima de 1962, *O Pagador de Promessas*,



FOTOS GETTY





Altar da igreja de
São Francisco, uma
das maravilhas do
barroco brasileiro





**As cores e o ritmo de Salvador:
Farol da Barra, celebração em frente
à igreja do Carmo e ensaio do Olodum**

de (e com!) Anselmo Duarte, até hoje o único título brasileiro a levar a Palma de Ouro do Festival de Cannes. Sua localização original, com as escadas atravessando um quarteirão e não incorporadas no seu terreno original, mostra a força da igreja católica no século 18, capaz de derrubar casas de um quarteirão para ali instalar os degraus da fé. É subir ali e se sentir na imortal sequência do filme.

Se o dia já estiver caindo, corra dali para Humaitá. Sim, você pode e deve ver o Sol se pôr, pelo menos num fim de tarde, no farol da Barra. Mas se quiser fugir do cartão-postal, seu destino é o forte de Monte Serrat, onde o próprio baiano gosta de esperar a noite chegar. O farol ali é mais pequenino, mas não menos encantador. E dali, abençoado pela paisagem infinita, você pode pensar em explorar a gastronomia da cidade.

Mesmo que você já tenha almoçado no absurdamente delicioso e impecavelmente bem servido restaurante Pelourinho do Senac (e tenha feito a digestão admirando as vitrines e as relíquias do museu de Gastronomia Bahiana ali ao lado, uma visita breve e divertida), seu apetite por essa culinária tão original e cada vez mais presente no cenário *gourmet* nacional deve guardar espaço para mais uns quitutes típicos no jantar.

Reserve então uma mesa na Casa de Tereza, ali no Rio Vermelho, onde ferve a noite soteropolitana –

e uma renovadora arte contemporânea, como uma visita à galeria RV Cultura e Arte pode demonstrar. Artistas como Pedro Marighella, que espalha seus personagens de rua em telas monocromáticas (e às vezes até por muros da cidade), e Zé de Rocha (com sua genial transposição da perigosa e bela tradição da guerra de espadas para a tela) são apenas alguns destaques de um universo visual, bastante ligado ao que a Bahia é hoje, e que não para de crescer.

Mas enquanto você solta sua imaginação pelas artes, não se esqueça da mesa disputada que te espera com quitutes da chef Tereza Paim. Uma vez bem sentado, peça sim a seleção de bolinhos divinos, mas deixe espaço para o inigualável vatapá. E, se quiser, ainda pode passar no mercado no sub-solo e levar uma das farofas especiais que ela vende – como a “sertaneja”, preparada com o delicioso licuri, famoso coquinho baiano (você pode comprar também o gim com dendê que Tereza usa para fazer seus drinques!).

Quer sair do registro regional e variar o paladar? Um dos restaurantes japoneses mais procurados do Brasil está em Salvador: o Soho, onde o chef Marcelo Fugita insiste na ideia de que sushi e sashimi são apenas um ponto de partida para novas invenções maravilhosas. Tem também a cozinha contemporânea do Amado, que já é quase uma tradição ali na Cidade Baixa – o Edinho, claro, seu perfeito mestre de cerimônias.





A baía de Todos os Santos vista da piscina localizada na cobertura do Fera Palace

E ainda, na mais recente adição de sabor à capital, o novíssimo restaurante do hotel Fasano em Salvador.

É preciso ter a sorte de estar na capital da Bahia num começo de fevereiro para saborear o cardápio especial que o mestre-cuca Lomanto Oliveira elaborou para as festas dedicadas a Iemanjá: polenta de milho branco, pescada amarela grelhada e *mousse* de milho verde com calda de alfazema. Mesmo no seu menu “normal”, no entanto, Lomanto, baiano da gema que passou por uma rica trajetória em várias casas do grupo Fasano, faz questão de sempre inovar e surpreender o freguês.

Só mesmo uma comida tão criativa e perfumada é capaz de roubar um pouco sua atenção para o ambiente magnético do restaurante do Fasano. O hotel, inaugurado há pouco mais de dois anos no antigo prédio do jornal *A Tarde*, ao lado do cine Glauber Rocha e bem em frente à praça Castro Alves, é um marco arquitetônico. Suas formas permanecem intactas exteriormente, a não ser pelos discretos tolidos vermelhos que agora protegem as janelas.

No interior, porém, a história é outra. Detalhes como a átrio da entrada com seus elevadores impo-

nentes mal foram mexidos. Mas a recepção, concebida por Isay Weinfeld, ganhou um espetacular mosaico de azulejos (portugueses, claro), com móveis que, como é marca do hotel, evocam o mobiliário brasileiro dos anos 1950/60. E o próprio restaurante, com as colunas cheia de autoridade e os frisos caprichados no teto, iluminado por peças que remetem ao verdadeiro pão de açúcar – as formas de barro que os portugueses usavam para transportar o açúcar produzido na então colônia –, é um ambiente inesperadamente aconchegante.

Mais ainda, porque suas paredes misturam fotos clássicas de entidades das artes na Bahia, como Jorge Amado e Dorival Caymmi, com o melhor das cores locais: pequenas pinturas do artista Chico Flores. Com traços simples e fortes, ele retrata personagens de maneira única, de Bispo do Rosário a Jean-Michel Basquiat, sem contar os engenhosos detalhes urbanos que realça com suas tintas.

Depois de um experiência dessas, não há recompensa maior do que subir a um dos quartos do Fasano e, ainda que para contrariar o potente ar-condicionado, abrir uma das janelas e mais uma vez olhar o mar.



Fachada do antigo
prédio do jornal *A Tarde*,
atual Hotel Fasano

Esse mar que trouxe tanta coisa, inserido nessa vista que nunca deixou de inspirar. Não é do povo a praça Castro Alves, como Caetano nos lembra num frevo? E não é nela que “tudo vai ter que pintar”?

Então, enquanto o sono não chega, que desfile por ela toda a história de Salvador, embalada por uma trilha sonora que começa com o trio elétrico pioneiro de Dodô e Osmar e só termina com as batidas duras do BaianaSystem. Que venham ecos do “Faraó”. Refrões de Bel. Graves de Margareth. Gil refazendo versos. Gal chamando para “andar com a gente”. E Bethânia improvavelmente descolando da geografia e imprimindo na alma o tal recôncavo. E mais ainda o “reconvexo”.

Finalmente, quando a última brisa da noite bater, você pode fechar a janela, olhar mais uma vez a estátua do poeta e ponderar se os versos mais doces que você já ouviu sobre a Bahia foram aqueles sussurrados por Dori ao violão ou aqueles que chegam com a voz carinhosa de uma certa Ivete cantando uma saudade: “Vem, meu amor, me tirar da solidão, meu amor, me tirar da solidão, vem para o Olodum, vem dançar no Pelô, vem, meu amor, chega pra cá, me dá a mão...”. ⚡



MAPA ANTÔNIO TAVARES



CONHEÇA OS BENEFÍCIOS
EXCLUSIVOS UNQUIET

Para mais detalhes acione o QR code ao lado
ou acesse revistaunquiet.com.br





CHATEAU LA COSTE



ARTE

SONHO, ARTE E VINHO

Na França, um fantástico jardim de esculturas, prédios de grandes arquitetos, vinhos biodinâmicos e alta gastronomia garantem um fim de semana dos deuses

POR JULIANA PINHEIRO MOTA, DA PROVENÇA

O galpão metalizado onde são produzidos os vinhos biodinâmicos, obra do arquiteto Jean Nouvel, dá ares futuristas ao *château* La Coste





A

meia hora de carro de Aix-en-Provence, no sul da França, o *château La Coste* deveria constar de qualquer livro sobre lugares obrigatórios para se conhecer antes de morrer. Sobretudo agora, após o surreal ano de 2020. É que o melhor da arquitetura contemporânea, obras dos artistas mais importantes dos séculos 20 e 21, um hotel hiperconfortável com 28 suítes, passeios ao ar livre, uma vinícola futurista e restaurantes nos quais deveria ser de lei rezar enquanto se come – isso tudo convive dentro dos limites da propriedade de 210 hectares.

O interessante é que esse complexo não tem curador. Patrick “Paddy” McKillen cuida de tudo. Ex-*maverick* dos mercados imobiliário e hoteleiro, visionário, o irlandês comprou o velho *La Coste* em 2002. Em 2011, deu início ao projeto. Intuitivo, Paddy diz trabalhar por afinidade: convida somente artistas de quem gosta. Seu objetivo é tornar o lugar um destino especial. Ao que parece, está conseguindo.

Você chega depois de percorrer uma bucólica rodovia entre vinhedos. Na entrada, a primeira surpresa: o carro passa pelo vão de um muro de concreto com furos, obra minimalista do japonês Tadao Ando. O arquiteto seguinte é Jean Nouvel, responsável pelo belíssimo Instituto do Mundo Árabe e pela Fundação Cartier para





Obras de Calder e Bourgeois cercam o Art Center do château La Coste, obra de Tadao Ando

O Art Center, de Tadao Ando, abriga parte das obras de arte que deixam a estadia em uma das 28 suítes do hotel ainda mais exclusiva

arte contemporânea, ambos em Paris. Aqui, o francês projetou o galpão onde o vinho é produzido. A construção lembra uma monumental escultura de alumínio a flutuar sobre as vinhas.

Tadao Ando volta a se materializar no surpreendente edifício térreo, triangular, de vidro e concreto, cercado pelo espelho d'água onde reina ameaçadora a aranha de 3 metros de circunferência (bronze e aço inox) esculpida por Louise Bourgeois (1911-2010). A sofrida madame Bourgeois tinha verdadeira obsessão por aracnídeos, e esta é prima daquela que vive nos jardins do MAM, em São Paulo. Ao lado do bicho metálico balança o móbil preto, amarelo e vermelho do americano Alexander Calder (1898-1976). Calder, tido como o inventor da escultura móvel, esteve no Brasil três vezes, a primeira em 1948. Sua obra influenciou poetas (Carlos

Drummond de Andrade, Ferreira Gullar), arquitetos (Rino Levi, Henrique Mindlin), paisagistas como Burle Marx e artistas como Lygia Clark e Hélio Oiticica. Tanto ele como Bourgeois foram influenciados pelos surrealistas. Daí a sensação onírica de presenciar suas obras lado a lado.

Recepção, livraria e restaurante funcionam no Art Center. Saia dali sem rumo. Na primavera e no verão, um céu mais azul do que as pinturas de Cézanne espera por você. Que maravilha dar de cara com o Pavilhão da Música, projetado em 2008 pelo canadense Frank Gehry para a londrina Serpentine Gallery e instalado no La Coste desde sua inauguração. Se der, assista a algum show no auditório. Costumam acontecer no fim da tarde e dali se vê um pôr do sol...

A Provença é antiquíssima e já foi domínio ro-

A gigantesca aranha
metálica de Louise Bourgeois
domina parte do espelho
d'água do Art Center







Espaço aberto para a arte: no sentido horário,
obras de Guggi (2009), Kengo Kuma (2018),
Conrad Shawcross (2020) e o Pavilhão
da Música, projeto de Frank O. Gehry



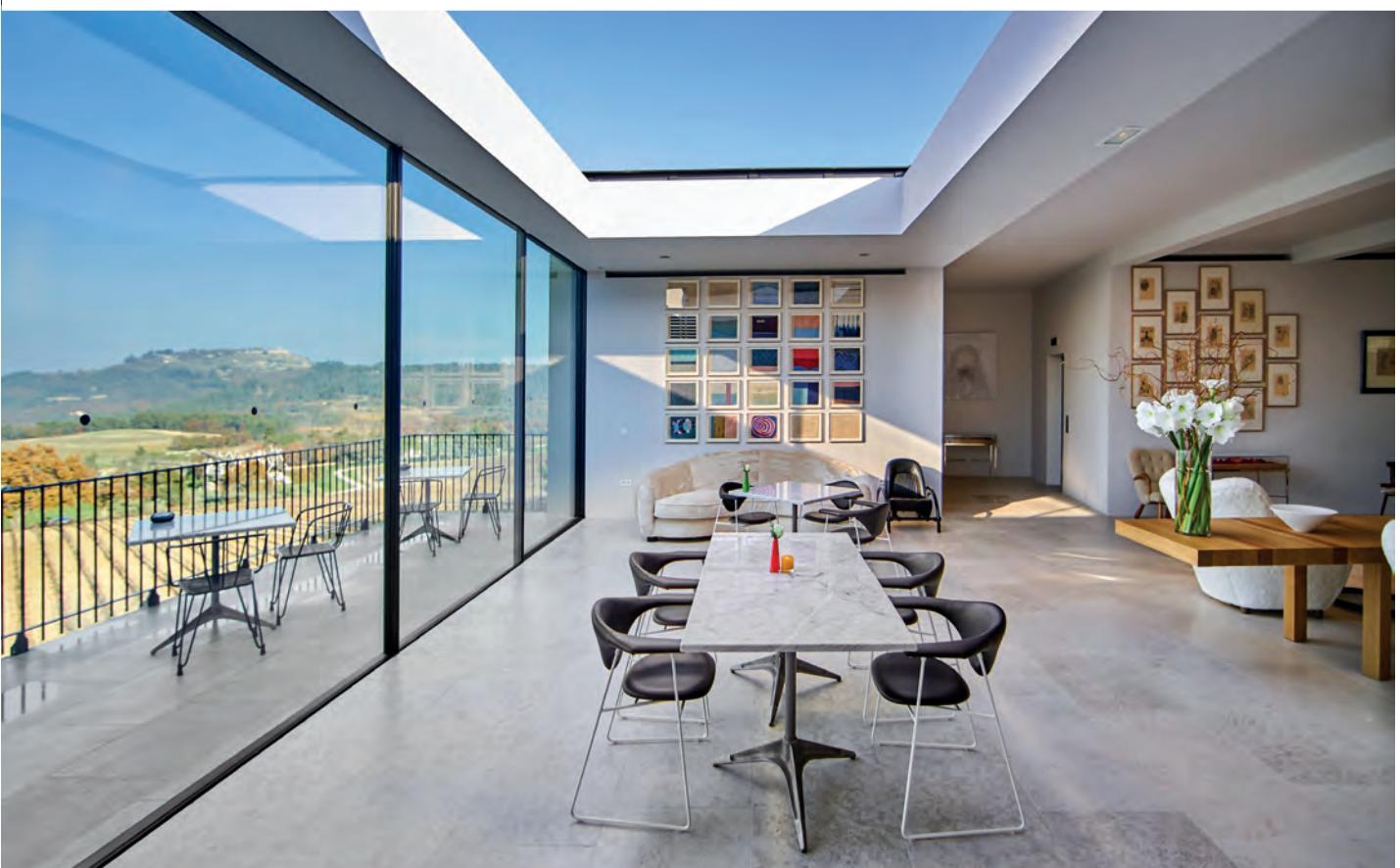


mano. As trilhas e pontes de pedra dessa época permanecem preservadas. Inspirado nessa ancestralidade, o chinês Ai Weiwei lá instalou um de seus trabalhos mais lindos. Trata-se de *Ruyi Path*, que usa as pedras oriundas do antigo porto de Marselha, colocadas num caminho sinuoso que atravessa a floresta e se junta à rota dos romanos.

A exemplo de outros artistas, Tunga (1952–2016) morou no La Coste por alguns meses antes de projetar seus três portais, os *Psycopompos*. Um deles incluía um pedaço maciço de cristal da República Tcheca, que levou um ano sendo lapidado; outro, uma pedra escolhida pelo pernambucano na Amazônia. “Houve uma explosão depois da instalação do cristal”, conta Paddy McKillen. “Mas, em vez de repô-lo, Tunga preferiu manter os estilhaços – ele sempre acreditou que a arte deve ser experimental.”

Entre os prédios mais recentes estão os projetados por Richard Rogers (autor, com Renzo Piano, do Beaubourg em Paris) e Kengo Kuma (autor da Japan House em São Paulo). Nos próximos anos devem surgir espaços assinados por Sou Fujimoto, Jean Nouvel (um novo pavilhão para abrigar as três torres de Louise Bourgeois que inauguraram o Turbine Hall da Tate Modern em Londres) e dois

A obra de Calder (acima) parece flutuar sobre o espelho d’água deste hotel que se tornou uma galeria de arte contemporânea ao ar livre





Um dos três *Psicopompos*, no melhor estilo Tunga, parece desafiar a gravidade

mestres-salas da arquitetura brasileira: Oscar Niemeyer (1907-2012) e Paulo Mendes da Rocha.

O dr. Oscar desenhou um sinuoso pavilhão de vidro e concreto que lembra as formas de sua Casa das Canoas, no Rio. Com espelho d'água frontal, será a primeira construção cravada no meio dos vinhedos. Vai funcionar como galeria para esculturas e auditório para exposição dos vídeos da coleção particular do castelo. Criado pelo carioca no vigor de seus 103 anos, foi um de seus últimos projetos – que, de tão especial, rendeu o documentário *A Luta É Longa*, dirigido por Bernardo Pinheiro e produzido pelo próprio La Coste. Paulo Mendes da Rocha concebeu uma torre de concreto e metal com escada interna. Do alto desse belvedere, os visitantes poderão acompanhar a colheita.

Chef argentino que se celebrizou pelos *asados* feitos no calor dos *fuegos camperos*, pelos pratos que rescedem ao fumo do carvão em brasa, Francis Mallmann é a marca ostentada pelo restaurante local. Para abrir seu primeiro endereço na Europa, o obcecado Mallmann pesquisou até

Os vinhos biodinâmicos do château La Coste têm plantio e colheita regidos pelas fases da Lua

o ponto de queima da lenha local. A casa, em estilo semirrústico, tem madeira clara no forro e mosaico de azulejos em preto e branco no piso. Peça a carne de sua preferência. E a acompanhe com uma taça dos tintos Grand Cuvée Château La Coste (mais encorpado) ou Les Pentes Douces Red, um clássico em vários restaurantes da região.

Os vinhos do château são saborosíssimos. Orgânicos e biodinâmicos, têm o plantio e a colheita regidos pelas fases da Lua. Compre uma garrafa na loja em frente ao bistrô La Terrasse, escolha a sombra de uma árvore frondosa e prove um rosé – escolha entre o Grand Vin Rosé ou, se preferir algo mais leve, o Rosé d'une Nuit. Relaxe. *Carpe diem*. Aproveite o dia, como diziam os antigos habitantes provençais. Fique ali de boa, observando e curtindo a vida passar. ↗



MAPA ANTÓNIO TAVARES

CONHEÇA OS BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

Para mais detalhes acione o QR code ao lado ou acesse revistaunquiet.com.br





ESPORTE

ESPAÑHA DE BIKE

De Madri a Segóvia, pedalar ganha um outro significado. Dúvida? Leia o relato de nossa correspondente na capital castelhana

POR ADRIANA SETTI



B

asta avançar por alguns quilômetros além dos limites da capital espanhola para que o ritmo de vida desacelere e a serra de Guadarrama – ou de Madri – interrompa a monotonia da paisagem. Com picos de até 2,5 mil metros de altitude, ela separa a maior metrópole da Espanha (6,6 milhões de habitantes) dos campos dourados da região de Castela e Leão. Nesta, Ávila e Segóvia, entre outras cidadezinhas medievais, desafiam a passagem do tempo com construções datadas do Império Romano.

Equilibrando natureza e cenários que inspiraram os contos de fadas de Walt Disney, num raio de 100 quilômetros ao redor da frenética Madri ciclovias perfeitas, pacatas estradinhas de montanha e pistas ladeadas de plantações de cereais amarram o roteiro para uma pedalada de tirar o fôlego, *pero no mucho*. Um tour com direito a cumprir algumas etapas da célebre prova de ciclismo Volta da Espanha, cruzar vilarejos com milhares de anos de história e degustar (sem culpa) o melhor leitão assado da Península Ibérica.

O circuito é organizado pela 7 Sherpas, empresa familiar com sede na Califórnia, especializada em experiências esportivas personalizadas combinadas com viagens em alto estilo. Com duração de uma semana, zarpa de Navacerrada, uma das portas de entrada da serra de Madri. A 50 quilômetros da capital, a montanha abriga o Parque Nacional da Serra de Guadarrama, para onde os madrilenhos fogem quando a ideia é esquiar, praticar esportes ao ar livre ou simplesmente respirar a brisa fresca da montanha. Nos últimos anos, as águias imperiais e os lobos ibéricos que vivem no pedaço ganharam a companhia de corredores, escaladores, triatletas e aventureiros, que suam a camisa em provas como Maratón Alpino Madrileño e Triatlón Bola del Mundo.

Para quem pedala, no entanto, a motivação é seguir o rastro dos melhores ciclistas do mundo. “O legado que a Volta da Espanha deixou nesta zona é um dos



Gran Vía, centro de Madri:
roteiro ciclístico inspirado
na Volta da Espanha sai
dos arredores da capital







Aquedutos românicos
em Segóvia e a catedral
gótica de Sevilha: dois
marcos do roteiro

asfaltos de montanha mais impecáveis da Europa, que acaba de passar por mais uma revitalização”, diz Chris Butcher, guia da base da 7 Sherpas em Madri. “É infraestrutura suíça com simpatia e charme latinos.”

Famosa por suas subidas longas, mas não muito íngremes (inclinação média de 6%), a serra de Madri tem roteiros para ciclistas com distintos níveis de preparo físico, incluindo trechos mais puxados. “O pedaço mais bacana da viagem foi subir a serra, pela combinação entre a beleza da paisagem, com vista linda para a represa de Atazar, e boas doses de desafio”, diz a paulistana Cristina Ferrari. Ela é veterana em viagens de bicicleta com a 7 Sherpas pelo mundo, e pedala três ou quadro vezes por semana para não fazer feio ladeira acima. “Tivemos zero estresse com motoristas: os espanhóis são muito respeitosos, tomam distância dos ciclistas e passam devagar”, ela conta. “Em muitos momentos, praticamente não havia carros e a estrada era nossa. Por essas e outras, viajar de *bike* pelo país é uma delícia”.

Com tradição no ciclismo profissional e amador, a Espanha tem leis para proteger quem pedala, como a obrigação de manter uma distância lateral mínima de 1,5 metro, sob pena de levar uma multa pesada. O Guia do Ciclista (<https://bit.ly/2Wg4zKC>), publicado pela Direção Geral de Tráfego, lista as normas de

Asfalto impecável, um legado que a Volta da Espanha deixou para os ciclistas amadores

trânsito para fazer cicloturismo no país.

“A Serra de Madri tem múltiplas possibilidades, mas a subida mais desafiadora é a da Bola del Mundo, um trecho de 3 quilômetros pertencente a uma pista de esqui, que já fez parte da Volta da Espanha”, explica Chris Butcher. “O piso é de concreto extremamente acidentado e a inclinação pode chegar a 20% antes de alcançar os 2.258 metros de altitude.” Ele informa ainda que quem preferir pode ir só até o topo do passo de Navacerrada, já a 1.860 metros, e “tomar um cafezinho enquanto o resto do grupo cumpre a parte mais árdua”.

Os roteiros da 7 Sherpas para explorar os arredores de Madri de *bike* são adaptados ao fôlego de cada cliente e incluem hospedagem, guia, carro de apoio e algumas refeições. A quilometragem diária pode variar de 40 a 100 quilômetros por dia. Nos grupos (máximo de 12 pessoas), heterogêneos quanto ao preparo físico, bicicletas elétricas dão uma mãozinha



FOTOS GETTY E ISTOCK



O ideal é fazer a viagem na primavera, quando as temperaturas são amenas e o céu é azul

aos menos condicionados. Conforme o andamento da viagem, os itinerários podem ser revistos. Para escapar do gelo ou do calor sufocante do verão espanhol, o ideal é fazer a viagem na primavera (abril a junho) ou no outono (setembro a outubro), quando as temperaturas são amenas e o céu é azul.

As famosas torres de Ávila são a comissão de frente da etapa seguinte. Cercado por uma muralha de pedra erguida entre os séculos 11 e 12, o centro histórico da cidadezinha é formado por uma teia de ruelas medievais que desembocam em praças, monastérios, palacetes e igrejas, como a do Salvador, considerada a catedral gótica mais antiga da Espanha. Parte dela integra-se à muralha, que pode ser percorrida por uma passarela que conecta as famosas torres e entrega lindas vistas para a serra, campos de cereais e telhadinhos antigos. Além de reservar tempo para explorar a cidade, a programação abre a possibilidade

de pedalar ao redor do magnífico mosteiro do Escorial (que inclui um palácio e um museu) e no castelo de Magalia, do século 16, nos arredores.

A 65 quilômetros de Ávila, Segóvia é a base para a terceira etapa do pedal. Um de seus cartões-postais é o Alcázar, fortaleza com origem no século 12 que teria servido como inspiração para o castelo da Branca de Neve no desenho animado de Walt Disney. Mas o cenário de contos de fadas acaba ficando ofuscado diante da grandezza do aqueduto romano que corta a cidade. Construído no século 1º para escoar a água da serra, o monumento, tombado como Patrimônio da Humanidade pela Unesco, originalmente tinha 16 quilômetros de extensão. O que se vê hoje, porém, é uma coleção de 167 arcos de granito (proveniente da serra de Madri) que projetam suas sombras sobre a Plaza del Azoguejo e a Plaza de la Artillería.

Juntas, elas formam o umbigo do centro histórico

La Pedriza, na serra de Madri (ao lado), e o centro histórico de Segóvia fazem parte deste roteiro ciclístico cheio de charme





FOTOS ALAMY//FOTOARENA E GETTY

e o ponto de partida mais natural para uma caminhada ou uma pedalada épica, durante a qual vale a pena esquecer o GPS e deixar-se levar, parando para bisbilhotar lojinhas e tomar um café. Só não dá para perder aquela que é considerada a última grande catedral gótica construída na Espanha, conhecida como a “Dama das Catedrais”. Suas três cúpulas altas, janelas decoradas e vitrais delicados justificam o apelido. Para quem está passando alguns dias em Madri, Segóvia também é estratégica para uma escapada. A viagem por ferrovia demora menos de 30 minutos e dá para levar a bici (dependendo do tipo de trem, é preciso desmontar a magrela ou pagar uma taxa; veja as informações em <https://bit.ly/3erljSI>).

O movimento dos visitantes no centrinho de Segóvia contrasta com a calmaria das estradas secundárias que cercam a cidade. Pedalando ao longo de 55 quilômetros, com pouquíssimo trânsito, é possível chegar a outras joias medievais de Castela e Leão, como Pedraza e Turegano. “Foi uma delícia explorar as ruas de paralelepípedo em duas rodas, com paradas para curtir a tranquilidade desses lugares”, conta Cristina.

Coroado por um castelo do século 13, Pedraza foi classificado como um dos povoados mais bonitos da Espanha pela revista espanhola *Traveler*, e ostenta uma das praças mais fotogênicas do país, rodeada por casarões de pedra do século 16, sustentadas por colunas esguias de capitéis enfeitiçados. Já Turegano tem como marca registrada sua singular igreja fortificada do século 15, erguida pelo arcebispo de Segóvia, Juan Arias Dávila, que decidiu transformar a cidade em sua fortaleza particular.

Antes do retorno a Madri, que fecha o circuito cos-

turado pela 7 Sherpas, vale a pena cumprir o ritual gastronômico segoviano por excelência. Seja no restaurante José María (restaurantejosemaria.com), na Casa Duque (restauranteduque.es) ou no Mesón de Cándido (mesonddecandido.es), endereços tradicionalíssimos da cidade, os maestros *asadores* são tratados como celebridades e o leitão assado é servido de forma cerimoniais. A maciez da carne é tanta que dispensa a faca. A casquinha, fina e crocante, se rompe a cada mordida. Depois de pedalar tanto, você merece.

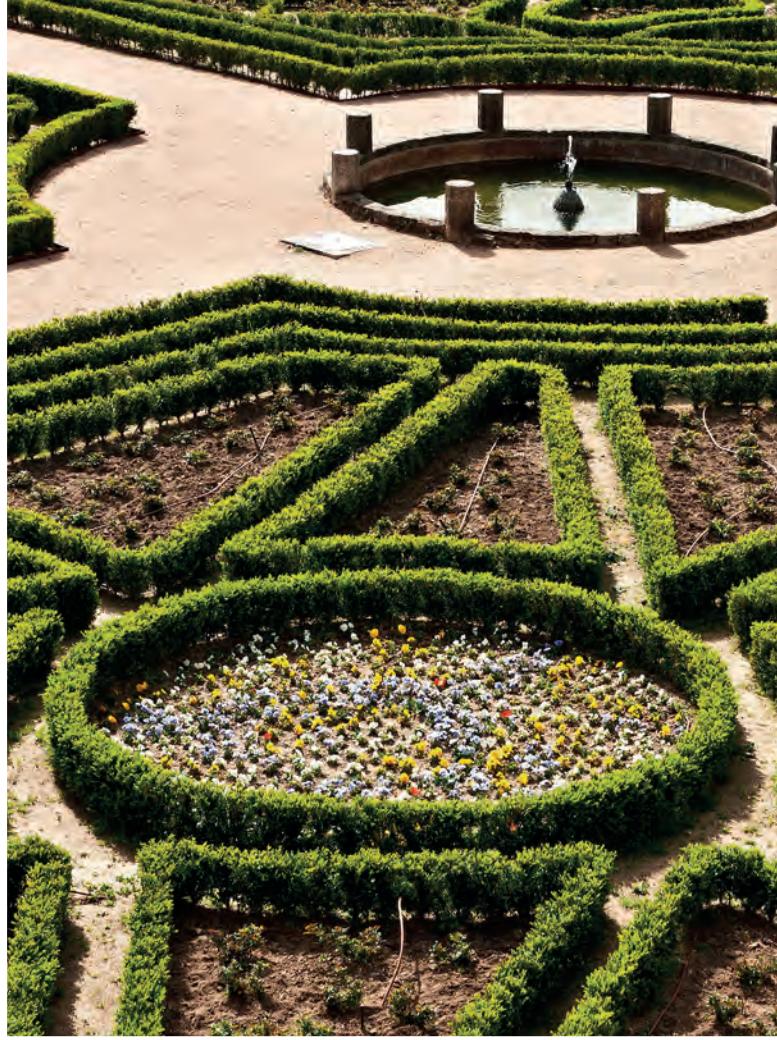
No último dia, ainda dá tempo de queimar calorias no retorno a Madri, feito por uma impecável ciclovía que parte de Soto del Real, aos pés da serra de Guadarrama, e avança por 32 quilômetros em paralelo à estrada M-607 até chegar à capital. “O legal dessa viagem é justamente passar por cenários e terrenos diferentes – num dia você está no campo, no outro está subindo a serra e depois fecha numa ciclovía”, diz Cristina Ferrari. “Foi maravilhoso adentrar Madri de bicicleta, cruzando aquelas avenidas monumentais.”

BOA VIDA À MADRILENHA

Cheia de novidades, Madri vem abrindo espaço como nova meca gastronômica da Europa, enquanto se firma como parada obrigatória no circuito internacional da arte contemporânea, com novas feiras surgindo no embalo da famosa ARCOmadrid e centros culturais, como La Casa Encendida (lacasaencendida.es) e La Tabacalera (latabacalera.net), ajudando a revitalizar o bairro de Lavapiés – eleito pela revista *Time Out* o bairro mais *cool* do mundo.

Destino certeiro para quem preza o hedonismo, nos últimos dez anos a cidade saiu da sombra de Bar-

Leitão assado da Casa Duque (acima), em Segóvia, monastério e jardins de San Lorenzo, em Madri, onde termina o circuito, e o imponente Alcázar de Segóvia





Serra de Guadarrama ao fundo de Madri: roteiro ciclístico começa ao pé da cadeia de montanhas e termina na capital

celona e de San Sebastián no cenário *foodie*, ganhando um restaurante triestrelado pelo guia *Michelin* – o DiverXo (diverxo.com) – e sendo “invadida” por cozinheiros célebres de outras regiões da Espanha. Muitos desses novos endereços ficam em hotéis de luxo novinhos em folha, como o Mandarin Oriental (no lugar do antigo Ritz), onde a gastronomia é comandada pelo valenciano Quique Dacosta. Já o recém-inaugurado Four Seasons, que ocupa um conjunto de sete palacetes no centro, tem restaurante assinado pelo andaluz Dani García. Também integram o time de recém-chegados o basco Martin Berasategui, com o Etxeko (blesscollectionhotels.com), e o andaluz Angel León, o “chef do mar”, à frente do Glass Mar (glassmar.es).

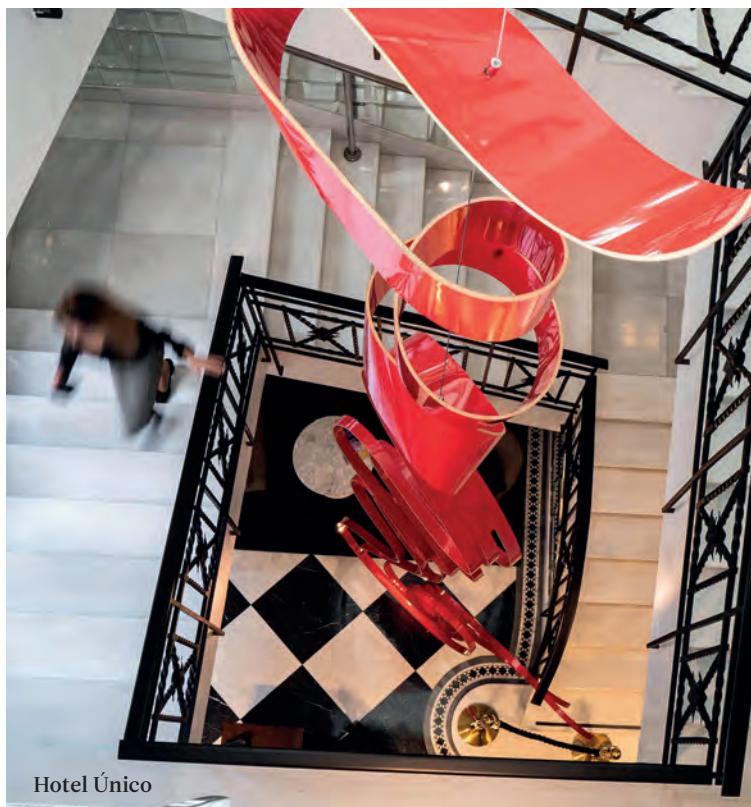
Mais informações: 7sherpas.com
@7sherpas



MAPA ANTÔNIO TAVARES; FOTO ISTOCK



Mandarin Oriental



Hotel Único

Em Madri, dois excelentes endereços

MANDARIN ORIENTAL RITZ

Localizado no “triângulo dourado das artes” da capital espanhola, próximo aos museus do Prado e Thyssen-Bornemisza e vizinho do El Retiro, principal parque público de Madri, o Mandarin Oriental Ritz é um destino luxuoso e estrategicamente localizado. Os quartos, que chegam a uma centena, as 55 suítes e o interior do antigo César Ritz foram repaginados pela celebrada dupla de designers parisienses Gilles & Boissier. Dois bares e três restaurantes, supervisionados pelo chef Quique Dacosta, oferecem diferentes visões da cidade e experiências gastronômicas igualmente diversificadas. Piscina aquecida, diversas opções de duchas, salas de massagem e uma moderna academia integram a área de *fitness* e *wellness* deste que se tornou um dos mais luxuosos hotéis da Espanha.

mandarinoriental.com

HOTEL ÚNICO

Abrigado em um palacete do século 19 que privilegia a iluminação natural, no bairro de Salamanca, o Hotel Único é um simpático cinco-estrelas com ares de hotel-butique. O maior destaque, sem dúvida, é o cardápio experimental, contemporâneo e sempre surpreendente oferecido pelo restaurante comandado pelo chef catalão Ramón Freixa, que leva o seu nome e o prestígio de quem ganhou duas estrelas no guia *Michelin*. Depois de uma refeição inesquecível ali, a pedida pode ser descansar em uma espreguiçadeira no bem cuidado jardim interno, buscar uma leitura estimulante na biblioteca do hotel (que conta com um acervo variado, muito além dos guias de viagem e *coffee table books* usuais) ou se entregar à *siesta*, sem culpa nenhuma.

unicohotelmadrid.com

CONHEÇA OS BENEFÍCIOS
EXCLUSIVOS UNQUIET

Para mais detalhes acesse o QR code ao lado
ou acesse revistaunquiet.com.br







BEM-ESTAR

O CONHECIMENTO DA VIDA

Em Rishikesh, norte da Índia, banhado pelas águas do Ganges, o spa Ananda in the Himalayas oferece o melhor da tradição ayurveda

POR ERIK SADAO



A

o pousar em Dehradun, no sopé do Himalaia, sinto ter deixado para trás a Índia que conhecia. Pequenos vilarejos se revelam entre extensas plantações de chá na subida da cordilheira mais imponente do mundo. A vegetação parece ganhar tons mais vivos por causa da água abundante que jorra de fontes nas pedras. O motorista aponta para um vale e avisa: "Ganga!". Os indianos se referem a seus rios como deusas, e ao reencontrar o mais famoso não resisto e peço uma parada para contemplar a vista. A correnteza cristalina, em contraste com a vegetação, dá ares de Shangri-lá à região. A *playlist* que me acompanha tem, entre outros sons, "My Sweet Lord", clássico de George Harrison, meu beatle preferido. A canção toca durante a subida e me transporta para o tempo em que os quatro rapazes de Liverpool percorreram o trajeto que faço rumo a Rishikesh, a capital mundial da ioga.

Meu destino surge imponente em meio à estrada sinuosa que há séculos conecta a Índia aos vizinhos Nepal e Tibete. O Viceregal Palace, residência oficial para monarcas durante o império dos marajás, é parte da estrutura do Ananda in the Himalayas, um dos spas mais premiados do planeta – referência em tratamentos com base em pilares da *ayurveda* que combinam práticas de ioga e *mindfulness* à alimentação saudável.

A palavra em sânscrito significa literalmente "conhecimento da vida". Trata-se de um sistema medicinal ancestral, com origem nos *Vedas*, a mais antiga literatura do mundo, registro de conhecimentos que datam



de 7 mil anos, úteis até hoje à humanidade como a engenharia, a física, a astrologia, a biologia, a filosofia.

Como é de costume nos templos e hotéis indianos, sou recebido com a tradicional bênção de boas-vindas: um sinal gentilmente pintado no meio da testa e um *mala*, o terço utilizado por hinduístas e budistas, colocado no pescoço. O *bindi*, como é conhecida a pinta, representa o “terceiro olho” que enxerga coisas que os olhos físicos não conseguem. Reflito sobre a sinceridade cortante que percebo no sorriso de todos que me recebem.

A recepcionista me encontra no jardim e informa sobre o programa, que consiste em tratamentos de spa, agendados para todos os dias pela manhã, após uma consulta com um médico *ayurveda*. Não são servidas bebidas alcoólicas. Práticas de ioga para todos os níveis, em deque e salas próprias, podem ser feitas em diversos horários do dia; assim como atividades extras no próprio spa.

Ao chegar no quarto mal posso acreditar na vista para Rishikesh que terei nos dias seguintes. Os quartos são confortáveis, com a decoração no estilo colo-

Aarti é a cerimônia em homenagem à deusa do rio Ganges na qual os hindus lançam flores e velas



nial dos melhores hotéis da Índia. Uma caixa contendo duas *kudas* brancas, a vestimenta Indiana que consiste em calça e bata confortáveis, me aguardava. Ela complementa a experiência do spa: todos os hóspedes são convidados a abandonar as roupas ocidentais durante a estadia. Sem desperdiçar um minuto da vista, não resisto em degustar o chá de boas-vindas na varanda. Levo comigo a programação e me encanto com uma nova palavra que noto presente diariamente como atividade antes do jantar: *vedanta*.

Descubro que se trata de uma tradição espiritual com foco no autoconhecimento. Ligo para a recepção e sou informado de que todos os dias o hotel oferece uma espécie de palestra, apresentada por um líder espiritual local, abordando diversos aspectos da vida. Fico curioso e me inscrevo para participar. Faço as contas e vejo que tenho cerca de seis horas até a tal *vedanta*. Tomo um banho rápido e sigo para o restaurante. Só ao me sentar percebo que sou o único que veste roupas ocidentais, como um intruso em meio aos hóspedes que circulam em alvas vestes Indianas dando ares quase oníricos ao lugar.

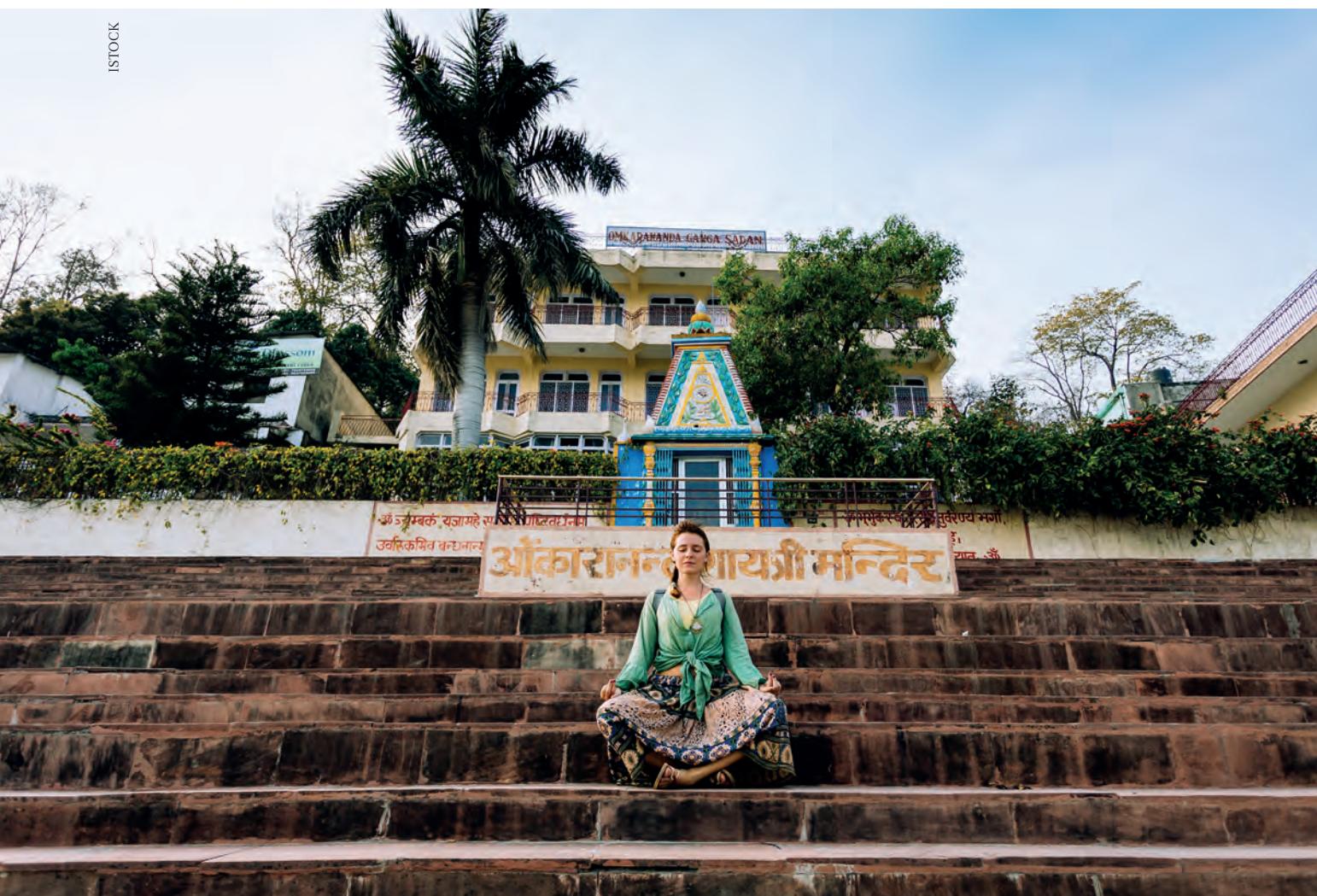
O menu do Ananda muda diariamente. Mesmo quem não é vegetariano em tempo integral se delicia com a variedade de opções. Ao conversar com o time do restaurante sobre o preparo dos pratos, aprendo as benesses de práticas simples, como a água morna e ausência de chás e sucos durante o jantar para garantir o melhor dos sonos e, em consequência, a recuperação do corpo.

Caminhando do restaurante até a recepção do hotel, encontro o guia que aguarda para me levar à cidade. Ao me ver, Rajish sorri com a mão direita no peito fazendo uma leve inclinação: “*Namashkar!*” – o divino que habita em mim saúda o divino que habita em você. A descida até Rishikesh fornece novas cenas para a memória que guardarei para sempre do vale cortado pela “Ganga”. No caminho, um pequeno templo in-

Envergando a *kuda*,
vestimenta típica
hindu, os hóspedes
do spa têm sessões
diárias de ioga,
massagem e meditação



ISTOCK





Disputamos espaço com turistas, estudantes de ioga, vacas e outros animais

O antigo palácio do Vice-Rei, agora spa, alia conforto com uma proposta de mergulho espiritual

festado por macacos me faz lembrar dos cenários que vivi no Nepal. Apesar de o sincretismo entre o budismo e o hinduísmo não ser forte aqui, há pequenos templos no caminho dedicados a Krishna, com estátuas de Buda. O carro estaciona em um descampado que nada lembra a vista da cidade que imaginava lá de cima.

Rajish pergunta se conheço Hanuman euento o pouco que sei sobre a encarnação de Shiva, em forma de deus-macaco, que veio ao mundo no período de Rama. Trechos do épico *Ramayana* começam a pipocar na mente enquanto adentramos vielas, repletas de lojas com um sem fim de mercadorias. Disputamos espaço com turistas, estudantes de ioga, vacas e outros animais. Para sustentar meu discurso de que a maior característica de um viajante inquieto é não sentir o choque cultural, desvio da multidão poli espécie com destreza e sorriso no rosto. Rajish, que segue à minha frente, sem olhar para trás aponta para uma estátua e consigo reconhecer as costas de um Hanuman gigante. Chegamos ao destino da minha primeira cerimônia *aarti* em Rishikesh.



Rajish me põe sentado de frente para o pódio onde acontece a cerimônia. Noto uma senhora ocidental, de túnica roxa com faixa laranja, as mesmas cores que usam os sacerdotes. Ela sorri para mim. Famílias, grupos de jovens e casais aguardam ansiosos e alguns, como é parte da cultura pós-smartphone da Índia, me pedem para tirar foto. Digo a Rajish que não entendo o interesse.

A mistura de japonês com cearense, que carrego no DNA, me deixou mais com cara de nepalês do que europeu. Conto que, pela feição camaleônica, já visitei templos que só indianos têm permissão para entrar. Rajish me diz que pareço um ator de *Bollywood*. Claro, aceito o elogio. A cerimônia começa tímida com o tocar de uma concha em direção ao rio. Os cânticos vão ganhando força e as pessoas que se sentam ao redor me acolhem sorrindo ao perceberem a fraude do disfarce nepalês. Murmuro tímido cânticos a Krishna e a senhora ocidental sorri novamente.

Foi ficando claro que a partir daquele momento, toda vez que refletisse sobre o sentimento de amor ao próximo, teria uma nova memória repleta de sensa-

ções. É indescritível a percepção do privilégio de minismomentos sem julgamentos ou amarras do sistema de crenças societárias, que mantém o mundo em que vivo funcionando. A cerimônia se aproxima do fim e os sacerdotes escolhem alguns voluntários para continuar o movimento em direção ao rio, com os castiçais dourados em forma de serpente com flores e velas de *ghee*, a manteiga Indiana de inúmeras funções, acesas.

Um deles vem em minha direção para oferecer a honraria. Coloco a mão no peito em agradecimento, dando a vez a um hinduista de verdade, mas o rapaz que está ao meu lado insiste e sigo o rito. A senhora ocidental coloca a mão direita no peito e acena com afeição enquanto as pessoas ao redor comemoram. Tomado pela energia, em questão de minutos, reflito sobre como sou contaminado pelo receio de rejeição da lógica competitiva ocidental. É claro que eles me acolheriam. Eles são indianos, eu não. Rajish percebe o quanto estou feliz e diz que é hora da minha *aarti*, me passando um barquinho feito com folhas de banana e flores com cirio e incenso acesos. O pôr do sol ganha tons ainda mais alaranjados conforme as luzes



das oferendas boiam às margens do rio, tornando a cena indelével. Rajish assiste incrédulo enquanto tiro os sapatos e pulo no rio com a barra da calça levantada até o joelho. Com a gentil preocupação usual dos indianos, me diz que não temos toalha. Sorrio sem dizer nada. Obrigado, Rajish, obrigado.

Retorno ao hotel e só tenho tempo de tomar um banho antes da *vedanta* – a palestra de autoconhecimento diária – para a qual havia me inscrito. Finalmente uniformizado com a *kuda*, cumprimento algumas pessoas, percebo sotaques que vão da Alemanha à Califórnia. Tomo um susto com a chegada da senhora ocidental que me encarava havia pouco às margens do rio. Ela sorri novamente e com a mão direita no peito se apresenta. Sadhvi Bhagawati Saraswati, como é conhecida em Rishikesh, vive há mais de 25 anos na cidade.

Durante a apresentação, fico sabendo que ela é de uma família de banqueiros da costa leste americana. Sua mudança para a Índia foi um processo natural. Sem perceber, sua fala em formato de bate-papo me induziu a reflexões sobre propósitos pessoais e nos negócios. Discussões cheias de *insights* que permeavam a espiritualidade, continuariam nos próximos dias, me lembrando os melhores conteúdos de festivais como o americano South by Southwest. As emoções me-

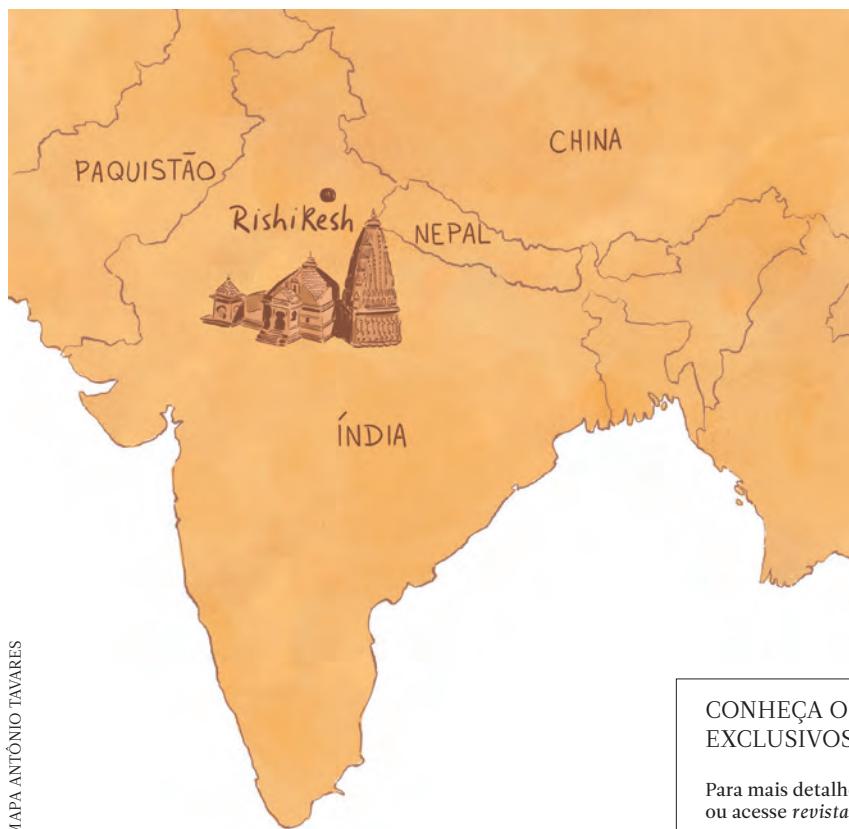
moráveis do dia e a primeira *vedanta* confirmaram minha certeza de que estava em um lugar singular que propõe transformações. Prova disso, ao retornar para casa, tive a coragem de tomar uma das decisões mais importantes da vida. Impossível não ser grato ao Ananda e a Rishikesh pela clareza.

SOBRE O ANANDA SPA IN THE HIMALAYAS

Durante uma semana no Ananda in the Himalayas é possível assimilar hábitos que perduram. As manhãs começam sempre com a prática de ioga, seguida do café da manhã e tempo para mergulhar nas páginas de um livro antes dos tratamentos no spa. As massagens utilizam óleos naturais de aromas inesquecíveis. O tempo livre é preenchido com atividades no próprio hotel ou visitas a Rishikesh para passeios, cerimônias *aarti* como a relatada aqui, prática em *ashrams*, *rafting* e banhos às margens da “deusa Ganga”. As *vedantas* são diárias e abertas para todos. Apesar de o spa contar com programas específicos como detox holístico, *mindfulness*, gerenciamento de estresse e rejuvenescimento *ayurveda*, o ritmo e a energia emanados desse lugar mágico são os guias certeiros para o equilíbrio. ↗



Pavilhão de música
e vista lateral do spa
Ananda in the Himalayas



MAPA ANTÔNIO TAVARES

CONHEÇA OS BENEFÍCIOS
EXCLUSIVOS UNQUIET

Para mais detalhes acione o QR code ao lado
ou acesse revistaunquiet.com.br





Uma jovem mãe da etnia karo
com seu filho, no vale
do rio Omo, Etiópia, exibe
sua maquiagem festiva

ENSAIO

COMEMORAÇÕES PELO MUNDO

Alice Lima trocou os casamentos chiques e as fotos de família pelas festas religiosas em países distantes como a Etiópia e a Índia



Devoto no festival Khumba Mela em Alahabad, Índia: a maior festa religiosa da Terra acontece de 12 em 12 anos

Criança pertencente à etnia mursi,
no vale do Omo, Etiópia





Celebração da Páscoa cristã em Lalibela



Homem santo
(*sadhu*) no festival
Khumba Mela,
em Alahabad



Jovem da etnia murse no vale do rio Omo, Etiópia:
lama para modelar o cabelo e muitas contas coloridas

Devoto reza diante do Ganges,
em Varanasi, Índia: o rio
é sagrado para o hinduísmo



A o longo de 16 anos, Alice Lima fotografou casamentos com a técnica apurada em reportagens para publicações do quilate de *Vogue*. O objetivo era fugir do clichê em situações marcadas, antes de tudo, pela pompa e a circunstância. Seguiu-se o período em que retratou famílias, com o requinte de um Cecil Beaton. Até que decidiu reinventar-se – para usar o verbo da moda.

“Sempre fui curiosa e gostei de me aventurar”, diz. Esses atributos a levaram não só para bem longe dos noivos, como para lugares que não costumam constar dos mapas turísticos, como Prayagraj, na Índia, e Lalibela, na Etiópia.

Retratar gente – eis a ideia principal. Daí a razão de escolher datas especiais, como nos tempos em que clicava noivos. Assim, Alice decidiu desembarcar na Índia justamente no período da Khumba Mela. “É a principal festa do hinduísmo”, conta. “Só acontece a cada 12 anos.” Entre os personagens, lá estavam os *sadhus*, homens-santos que dedicam a vida à meditação. Um deles aparece neste ensaio. “É aquele com a pele esbranquiçada por cinzas”, revela. “O preparado impede a picada dos insetos.”

A pandemia impediu que Alice Lima levasse suas câmeras para regiões inusitadas do Marrocos e da Turquia, como ela havia programado. Paciência. Mas não a desestimulou de continuar se aventurando em lugares fora dos roteiros, tão logo isso possa ser realizado – como uma genuína viajante UNQUIET. ↗

Páscoa em Lalibela:
a chama, acesa depois da
cerimônia, encerra a celebração





QUE VIVA MÉXICO!

Nosso repórter nunca havia pensado em ir ao país dos antigos astecas. Mas o destino o levou por três vezes – e agora ele está louco para voltar

POR LUIZ HORTA, DA CIDADE DO MÉXICO



O vulcão Popocatépetl se impõe sobre a capital do México, um país onde nada do que se come é banal, como o pipián verde do restaurante Quintonil, feito com sementes de abóbora e curry



A

paixão por lugares é igual à paixão por pessoas. Acontece subitamente, sem explicação. Mesmo tendo viajado muito, em nenhum momento pensei em ir ao México. Na tradução que fiz do fascinante livro *Em Busca do Prato Perfeito* (Companhia das Letras), de Anthony Bourdain (1956-2018), o *enfant terrible* da culinária desbocada escancara seu amor ao México e seus cozinheiros. Em especial pelos de Puebla.

Eles seriam os melhores, os mais fiéis e os mais dedicados trabalhadores das cozinhas americanas. Depois da tradução, me deu vontade de conhecê-los ao vivo. Por razões familiares, em menos de dois anos lá estive três vezes. E só penso em voltar. A terra dos antigos astecas virou obsessão.

Me lembro com emoção da primeira vez que, pela janelinha do avião, na aproximação para o pouso, vislumbrei a vasta mancha urbana da capital, a cidade do México, ou DF - Distrito Federal - como também é conhecido. Ao fundo, reinando absoluto sobre a paisagem, o Popocatépetl. Não se trata de um mero vulcão. É um personagem. Uma entidade da natureza. Onipresente, ele manda tanto na cultura mexicana como o monte Fuji no Japão.

Essa primeira viagem foi um impacto. Ficou tatuada na memória. Saí do aeroporto e fui direto



GETTY

comer, ignorando a altitude e diversas recomendações. A refinada culinária local ali se disfarça de simples. Parece natural, como se brotasse do chão. Tão poucos produtos, tantos modos de prepará-los.

Nada que se come no México é banal. Não falo do mero ato da alimentação, da ingestão dos nutrientes necessários à vida. A cozinha mexicana é um trabalho secular. Envolve depuração de práticas, gestos, modos de fazer, uma observação atenta dos caprichos sazonais – como as ovas de formiga ou os fungos do milho. Mas atenção! Não há nada de exótico nisso. É o que se come nas ruas. Ou em restaurantes requintados como o Pujol e o Quintonil.

Nascido no Distrito Federal, hoje com 64 anos, o grande escritor Juan Villoro é a prova viva do apetite local. Aliás, a culinária cultivada no pensamento é marca da terra – basta ver os que escreveram sobre ela, a começar por Octavio Paz (1914-1998), prêmio Nobel de literatura. Villoro explica: a única bandeira nacional do mundo a ostentar uma cena gastronômica é a mexicana. Pois lá está a águia a devorar a serpente sobre um cacto nopal. A cobra é o símbolo do país e remete ao mito sobre o lugar onde os astecas fundariam Tenochtitlán, sua capital, o lugar do banquete aquilino.

A refinada culinária local se disfarça de simples. Parece natural, como se brotasse do chão

Mais de 50 tipos de pimenta estão à disposição dos gourmets mexicanos, que não vivem sem ela



Com tanta complexidade, há duas maneiras de abordar o México: a) ir com muita informação, tendo lido tudo, ou; b) chegar de maneira ingênua, sem saber de nada. Escolhi o segundo jeito. Foi uma maravilha.

Dentro de mim pululavam todos os estereótipos. Homens de bigodões, *sombreros* avantajados, um povo barulhento e belicoso, bandas de *mariachis* e a esculhambação da *lucha libre*. Os pratos? Pimenta pura. Verdadeiros desafios regidos pela implacável maldição de Montezuma, piriri que me deixaria de cama por dias. Levei uma mala de remédios. Voltou intocada. Sim, a comida é mesmo sofisticada. Utiliza-se do multicor universo das pimentas de maneira magistral. Não tive nem uma leve azia, para reclamar junto aos amigos na volta.

E o extraordinário reino das bebidas? Os *mezcales* artesanais, mais rústicos mas não menos saborosos que as tequilas – ambos feitos do cacto agave. A lista segue: vinhos da Baja California, águas aromatizadas, finíssimos cafés cultivados na região de Chiapas, chás variados. Valei-me, Nossa Senhora de Guadalupe...

No México, nenhuma comida é rudimentar, grosseira, nada é agressivo. Tudo é fruto do trabalho secular refinado das grandes cozinheiras nos la-

res. Foram elas que tiveram, como filhos, os futuros chefs que irão trabalhar duro e segurar a onda dos restaurantes daquele padrasto do norte, que os expulsou de casa, mas que agora precisa deles.

A capital disso tudo é a cidade de Oaxaca. Mas é difícil comer em Oaxaca. É preciso ter contatos. E, a exemplo do labirinto mitológico, não há guia que vá ajudá-lo. Ou seja, embora seja a fonte, o que se oferece de modo fácil na cidade é banal. A verdade se esconde longe do folclore dos sombreiros. Distante dos turistas de camisa florida, vermelhos de sol e de tequila. Sou mineiro e garanto: o feijão de tropeiro mais saboroso é preparado em casa. Sim, ele é servido em poucos bons restaurantes. Porém repito, o tropeiro genuíno vem da penumbra das cozinhas domésticas.

Infelizmente, estive em Oaxaca depois do terrível terremoto de 2016. A capital gastronômica do México, no entanto, não parou. Reerguiu casas, socorria vítimas e continuava sua famosa tradição dos *siete moles* – os sete molhos. Inexiste comida que não beba daquela fonte. O México inteiro tem algo de oaxaquenho. Posso, em compensação, falar da espinha dorsal da culinária mexicana, o *mole*, e indicar quatro excelentes endereços no Distrito Federal. Por partes.



FOTOS GETTY

Do *mole*, caldo típico, passando pelo *mezcal*, bebida feita de cacto, a culinária mexicana bebe nos costumes e nas culturas maia e asteca

O *mole*, o caldo arquetípico, escuro como a negra obsidiana (a célebre pedra vulcânica dos astecas), segue milhares de receitas. Cada residência guarda a sua, a exemplo dos *curries* indianos. Em comum está o fato de serem sempre complexos, demorados para fazer, levarem dezenas de ingredientes e durarem para sempre. De uma *mole madre*, a exemplo da massa-base dos pães de fermentação lenta, surgem molhos novos.

Na cidade do México, o Pujol, de Enrique Olvera, um dos grandes *chefs* de cozinha do mundo, serve o *mole madre* e também o *mole* do dia. É normal entre quem lá comeu perguntar: “Que número era o seu?”. O meu estava na casa dos quatro dígitos, 1.272. Como me lembro? Uai, achei no cardápio que guardei, mais de mil dias do início da receita. Hoje, deve andar no número 2.500.

Não se pode falar na culinária mexicana atual sem mencionar Olvera. Além do Pujol, instalado numa elegante casa reformada no bairro chique de



Polanco, ele mantém outra, em Nova York. Das suas cozinhas saíram discípulos brilhantes. O “segredo” do Pujol é simples; utilização de ingredientes locais com técnicas de *haute cuisine*.

Ok, o Pujol é indispensável, mas não foi minha melhor refeição. Ele é a matriz, geradora de diversos chefs. É ainda um centro que deu início à cozinha contemporânea do México. Importante, fundamental, sim. Mas não o melhor.

Ah, você quer algo acima. Então anote: Quintonil. Jorge Vallejo, ex-sous chef de Olvera, resolveu abrir seu próprio negócio, também em Polanco. Serve o mais suculento menu degustação que provei nas três viagens. A dica é chegar lá já com reserva feita. Sempre faço isso, almoçar para rebater o *jet lag*.

Destaco o ceviche de nopal (cacto que lembra as orelhas de Mickey Mouse) e a torrada de salpicão de *jaiba azul* (siri-mole azulado e saborosíssimo). Prove sem medo nem nojo as *escamoles*, ovos de formiga, e qualquer prato que leve *cuitacloche* (o fungo prateado do milho). Amigo, eles são respectivamente o caviar e a trufa mexicanos. Se for temporada, vá



Esqueça as praias paradisíacas e se perca nos mercados, nas ruas e nas feiras do México

FOTOS GETTY E DIVULGAÇÃO

de flor de abóbora recheada com microcamarões. Hmmmm... Para acompanhar, peça sem receio o Chasselas Mogor-Badan, branco da Baja California.

Eduardo García, outro excepcional discípulo de Olvera, comanda o Maximo Bistrot Local, na charmosíssima “colônia” Roma (os velhos bairros da cidade do México são conhecidos como colônias). Pense numa esquina simpática, num lugar sem qualquer pretensão – com pratos magníficos e preços amigáveis. García faz uma comida de técnica francesa (passou pelo Le Bernardin, em Nova York). Trata-se de outro estilo, mais à la carte. Provei um timo de vitela perfeito.

Tradicional mesmo é o Nicos, restaurante que eu gostaria de ter ao lado da minha casa. Gerardo Vazquez herdou o lugar, inaugurado pela mãe em 1957. Nem é preciso dizer que se trata de comida caseira genuína. É onde as famílias se esbaldam, em massas enormes, em libações que duram horas. *Slow food*, como convém. Na minha visita mais recente, ficamos da hora do almoço ao anoitecer. Na mesa ao lado, a turma de cozinheiros do estrelado Noma, de Copenhague. Todos a lamber os beiços de alegria.

No Nicos, vários pratos são preparados na hora. É caso do *guacamole*, com cebola e pimentas ao gos-

Tamal, prato feito de milho, aqui em variação com queijo, tomate e pimenta no restaurante Quintonil, do chef Jorge Vallejo. Milho e pimenta estão na base da maioria dos pratos da culinária local



to do freguês. *Escamoles*, quando na temporada, são igualmente salteados no salão. Há inclusive um carrinho para degustação de *mezcales* de vários tipos e regiões – uma aula.

Nessa que, espero, não seja minha última viagem ao México – e que falta ele me faz –, aluguei um apartamento de primeiro andar. Da minha janela, eu apreciava logo cedo o ritual diário da abertura de uma banca de comida de rua. O homem colocava o botijão de gás, aquecia o panelão e começava a abrir as tortilhas numa máquina engenhosa. Por meio de uma alavanca, ela cortava as massas circulares, todas iguazinhas.

Logo apareciam os primeiros fregueses, a caminho do trabalho. O dia mal havia raiado e eles já saboreavam aquele café da manhã de aroma maravilhoso: um par de tortilhas com recheios variados. A faina seguia até o anoitecer. James Oseland, ex-editor da revista *Gourmet* americana, acaba de lançar um livro esplêndido sobre a culinária local. “Sem milho não há México”, ele garante.

Se estava escrito que eu iria encontrar por acaso o Quintonil, foi algo definido pelos deuses. Qualquer esforço meu, neste texto, é inútil. Apenas um toque: não faça uma mera escala no México. Esqueça as praias ditas paradisíacas. Perca-se nos mercados, nas ruas, nas feiras. *Be unquiet*, mantenha os olhos e o coração abertos. Quem sabe você dá sorte e é convidado para comer na casa de um mexicano.



Taco de escamoles do tradicional restaurante Nicos, que serve a genuína comida caseira mexicana desde 1957



MAPA ANTÔNIO TAVARES

CONHEÇA OS BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

Para mais detalhes acesse o QR code ao lado ou acesse revistaunquiet.com.br





FOTOS:ISTOCK E WIKIMEDIA COMMONS



Calendário asteca:
uma das atrações
do Museu Nacional
de Antropologia
da Cidade do México

Banho de cultura

POR ROBERTO MUGGIATI

O que não falta na capital mexicana são museus: mais de 150. Um dos mais visitados é o **Museu Nacional de Antropologia**. Inaugurado em 1964, com arquitetura arrojada, abriga em seus 79.700 metros quadrados cerca de 600 mil peças, a maior documentação do período pré-colombiano. Ali estão a *Pedra do Sol*, escultura circular que reproduz o calendário asteca; uma réplica da tampa do sarcófago do rei maia Pacal, o Grande; a reprodução do templo da Serpente Emplumada e uma maquete da capital asteca Tenochtitlán, com 100 mil habitantes e 25 quilômetros quadrados no seu apogeu (500 d.C.).

O **Museu Frida Kahlo** celebra uma das raras figuras do século 20 que se tornou *cult* no 21. Fica na **Casa Azul**, onde ela cresceu e viveu com o mura-

lista Diego Rivera e morreu em 1954. (Suas cinzas estão numa urna cercada por uma máscara funerária e objetos pessoais.) Na casa de Colonia del Carmen, bairro boêmio em Coyoacán, o casal recebia pessoas como o banqueiro Nelson Rockefeller, o compositor George Gershwin, o cineasta Sergei Eisenstein e a atriz Dolores del Río. Roupas e itens pessoais dão ao local um ar intimista e telas de Frida reconstituem momentos críticos da sua vida tumultuada.

Fugindo dos agentes de Stálin, o líder dissidente Leon Trótski asilou-se no México em janeiro de 1937 e morou com Frida e Diego até abril de 1939, quando se mudou com a mulher, Natália Sedova, para uma casa próxima. Ali, apesar de todos os cuidados, foi morto em agosto de 1940 por um espião

soviético com um golpe de picareta de alpinismo na nuca. A **Casa Museu Leon Trótski** preserva os muros altos e as torres de vigia erguidos depois de um primeiro atentado, buracos de balas, grades nas janelas – toda a atmosfera de mistério que cercou o exílio mexicano do dissidente – e o túmulo de Trótski, que foi sepultado no jardim.

No belo Parque Chapultepec, com uma arquitetura que se funde à natureza, o **Museu Rufino Tamayo** abriga há 40 anos telas de cores vibrantes do pintor Tamayo (1899-1991), nascido em Oaxaca, e de outros 150 artistas internacionais que ele começou a colecionar nos anos 1960 para trazer o modernismo ao público mexicano. Prepare-se para um banho de arte e cultura. ↗

AVVENTURA

MONG



ÓLIA

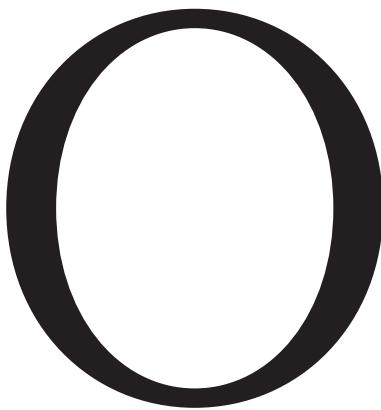
*Cavalos selvagens, povos
nômades, estepes sem fim
e o deserto de Gobi:
prepare-se para conhecer
a terra de Gêngis Khan*

POR MÔNICA NOBREGA,
DE ULAANBAATAR





GETTY



S últimos raios de sol ressaltam os verdes e os dourados da estepe cujo fim não se vê. No deserto de Gobi, tudo se desmancha no horizonte. Uma fluidez que captura os sentidos e engana as lentes da máquina fotográfica, incapazes de retratar com precisão os tons e efeitos do entardecer – e da alvorada – que fazem terra e céu se confundirem e se espelharem.

Estamos na Mongólia, país de longos espaços abertos ensanduichado entre a Rússia e a China. Um enorme território do tamanho do Amazonas, formado majoritariamente por estepes e planícies. O Gobi se estende pelo centro-sul do país. E é a mítica desse deserto, com suas paisagens infinitas, seus pastores nômades, a arte da falcoaria, sua espiritualidade sincrética e colorida, que atrai visitantes para a surpreendente aventura que é viajar por aqui.

Estrangeiros iniciam sua jornada pela capital, Ulaanbaatar, lar de aproximadamente metade dos 3 milhões de habitantes do país. É uma cidade que viveu um inchaço acelerado nas últimas três décadas, como consequência do fim da União Soviética, que garantia algum suporte aos camponeses. Desde a derrocada do projeto comunista, mais de 600 mil pessoas deixaram as planícies e foram estacionar suas tendas na periferia da capital. Há bairros inteiros formados por *yurts*, as tendas brancas circulares dos nômades.

De um jeito meio caótico, Ulaanbaatar tenta acertar o passo entre história, tradição e as pressões do século 21. A arquitetura reflete esse esforço. Há prédios soviéticos que abrigam moradias populares e a estrutura estatal, entre eles o museu de História Natural, com uma seção dedicada a fósseis de dinossauros encontrados no Gobi. Templos budistas como o monastério Gandantegchinlen, onde está um Buda dourado de 26,5 metros de altura e mais 10 mil estatuazinhas da divindade, nenhuma igual à outra. E alguns espiões envidraçados erguidos para abrigar hotéis, lo-

jas, escritórios e serviços, especialmente na região da praça Sukhbaatar, o coração da cidade. Chinggis Khan, o conquistador que formou o gigantesco império mongol, no século 13, e que é chamado no ocidente de Gêngis Khan, dá nome ao aeroporto.

Dois dias são mais do que suficientes para uma boa olhada na capital. Até porque ninguém vem a este país em busca de experiências urbanas.

TEMPESTADE DE AREIA

O tempo na Mongólia é regulado por outras relações. Indicado ao Oscar em 2005, o documentário *Caméllos Também Choram*, com direção da cineasta mongol Byambasuren Davaa, propõe um mergulho na vida nômade no Gobi. O dia a dia segue o compasso dos animais. A hora do trabalho é aquela em que a fêmea de camelo vai dar à luz seus filhotes. E tudo é interrompido quando passa uma tempestade de areia.

Foi justamente uma tempestade de areia que prolongou minha estada em Ulaanbaatar. Elas são uma manifestação climática natural no país e também no norte da China, para onde o Gobi se estende, mas sua frequência tem aumentado. Estudiosos atribuem esse aumento às mudanças climáticas, que vêm ampliando a área desertificada nessa parte da Ásia.

Um dia depois do planejado, e com ventos ainda fortes que faziam o avião balançar demais, voamos a Dalanzadgad. Essa cidade a 600 quilômetros da capital é o aeroporto do deserto. Está no limite do parque nacional Gurvansaikhan, meu primeiro destino no Gobi.

Nosso grupo tinha oito pessoas de quatro nacionalidades – duas brasileiras, um irlandês, um canadense e quatro ingleses – mais dois guias nativos falantes também de inglês, um ajudante com função de faz-tudo e um cozinheiro. De Dalanzadgad em diante, viajamos em três carros 4x4, nos revezando na direção, o que já é uma curtição. Com tanto espaço livre para brincar com o carro, acelerar, testar habilidades ao volante em terrenos de diversos tipos, o fato de o país funcionar na mão inglesa de direção faz bem pouca diferença.

Crianças e jovens de Hanhongor, com vestimentas típicas, e um xamã na província de Khentii, junto a um *ovoo*, espaço sagrado

O dia a dia na Mongólia segue o compasso dos animais e das tempestades de areia





De dez anos para cá, alguns poucos *ger camps* de luxo começaram a aparecer

À noite a temperatura cai bastante, e o dia no deserto, para quem viaja, começa antes de o Sol nascer

A primeira noite foi num *ger camp*, a típica hospedagem mongol. Cada uma das *yurts* tinha quatro ou cinco camas dispostas em círculo, equipadas com travesseiros e edredons de lã de ovelha e camelo, quentes e macios. Isso fez bastante diferença porque, embora fosse primavera, melhor época para ir à Mongólia além do verão, as temperaturas caem bastante quando anoitece no deserto. Mesinhas e cadeiras coloridas e lindas tapeçarias decoravam o espaço. O banheiro era um antigo caminhão russo adaptado.

De dez anos para cá, alguns poucos *ger camps* de luxo começaram a aparecer. Ainda assim, é preciso ter em mente que a viagem pela Mongólia pede disposição aventureira. Fora da capital, asfalto, restaurante e lojas são facilidades que não fazem parte do roteiro. Você vai almoçar um piquenique e jantar sob as estrelas. A refeição noturna é o horário de experimentar a comida local, preparada pelos cozinheiros dos acampamentos: basicamente, muita carne, principalmente de carneiro, derivados de leite (de cabra, camelo e égua) e cachaça feita de leite. Legumes e verduras são poucos e caros para a população.

OFF-ROAD NO DESERTO

O dia no deserto começa antes de o Sol nascer. As sombras dos platôs do parque Gurvansaikhan dançavam sob as luzes que vão passando do roxo ao lilás, daí ao laranja e ao amarelo. Em meio a esses





O arco e flecha
é uma tradição.
Os mongóis acertam
seus alvos enquanto
galopam estepe afora

Passeios de bicicleta
e cavalo pelas planícies
desertas e um esporte
nacional: tiro ao alvo



platôs, os guias montaram os cabos de aço para a tiroleza sobre um vale profundo aos pés do *ger camp*. Às 8 horas da manhã já estávamos deslizando pelos 300 metros de cabo, a 600 metros de altura.

Com as malas nos carros, começou a aventura *off-road* pelo Gobi. Alcançamos Yolyn Am, um cânion profundo e tão estreito que, em alguns trechos, só passava um carro por vez. É uma área de paredões úmidos, gelo eterno e beleza cênica impactante.

Vezi ou outra cruzávamos com estradas de terra. Quase nunca as seguímos, porque nosso guia, Uugii, sempre conhecia um caminho mais interessante. E foi assim, brincando de pilotar entre montanhas e precipícios, que chegamos a outro *highlight* do parque Gurvansaikhan: Khongoriin Els, as “dunas cantantes” do Gobi.

Elas ocupam menos de 5% da superfície total do deserto, e por isso são tão cobiçadas. Depois de horas praticando *sandboard*, sentamos para assistir ao pôr do sol, ouvindo a melodia do vento ao serpentejar por entre as montanhas de areia. Nessa noite, acampamos aos pés das dunas cantantes.

Ao longo da viagem, encontramos muitos pastores conduzindo suas ovelhas, cabras, camelos e iaque. Esse trabalho sintetiza a essência da vida nômade: é para garantir alimento e água para os animais que as famílias camponesas mudam de lugar. Um quarto da população da Mongólia é nômade.

O nomadismo não significa necessariamente pobreza. Há famílias que vivem com muito conforto. As *yurts* são uma solução arquitetônica aperfeiçoada ao longo dos séculos. Extremamente adequadas a esse estilo de vida, são um abrigo eficiente e, além disso, fáceis de desmontar e transportar. São formadas por uma base de madeira, como uma gaiola, coberta por camadas de lã e peles. Muitas delas são grandes, bem decoradas e dispõem de antenas de TV potentes e placas de captação solar para aquecer a água.

Assim como os jovens da capital hoje substituem as vestes tradicionais por roupas ocidentalizadas, as novas gerações de pastores usam motocicletas em vez de montaria em animais no trabalho diário. A imensidão e a planura das estepes também convoram à prática do *trekking* e do *mountain biking* – boa parte dos mongóis, aliás, anda de bicicleta. O arco e flecha é uma das tradições mais enraizadas do país. Desde os tempos de Gêngis Khan os mongóis se celebrizaram pela pontaria e pela destreza em acertar alvos enquanto galopam.

Certa manhã bem cedo, em outro acampamento, recebemos a visita de dois pastores montados a cavalo. O guia Uugii nos contou se tratar de uma visita cordial. Os homens desejavam saber quem éramos e nos oferecer um dos cavalos como presente de boas-vindas.



A cultura equestre é parte da identidade local. O número de cavalos no país é maior que o de habitantes. Dizem que os animais preservam a pureza da raça desde os tempos de Gêngis Khan. Outro feito equestre recente é a recuperação dos quase extintos cavalos-de-przewalski, assim batizados em homenagem ao general e naturalista russo que os descreveu pela primeira vez em 1881. O último da categoria selvagem foi avistado em 1969. A partir dos anos 1990, porém, um esforço internacional conseguiu a reprodução de espécimes semi-selvagens em cativeiro. No parque nacional Khustain Nuruu, a duas horas de carro de Ulaanbaatar, eles vivem soltos. Há no parque um centro de visitantes que explica o projeto de recuperação, oferece tour guiado e montaria.

Em 2016, outro documentário, chamado *The Eagle Huntress*, produzido pela atriz Daisy Ridley e exibido no festival de Sundance, voltou a chamar a atenção do mundo para a antiga tradição cazaque-mongol de caçar e treinar águias douradas. O filme conta a história real da menina Aisholpan, que, aos 13 anos, desafia as convenções de gênero que determinam que esse é um esporte apenas para homens.

O festival Golden Eagle, entre setembro e outubro no oeste montanhoso da Mongólia, é o gran-

de momento dessa atividade. E, mesmo em outras épocas, é possível observar os treinadores de águias nessa região, a partir da cidade de Ölgiy.

CORES DA FÉ

A Mongólia foi convertida em massa ao budismo no século 13, durante as conquistas de Gêngis Khan. Ao longo do século 20, durante o período soviético, o Exército Vermelho arrasou vários mosteiros pelo deserto. O objetivo dos russos era eliminar as manifestações de fé, supostamente prejudiciais ao bom funcionamento do sistema político. O país é todo pontilhado de monastérios arruinados e recuperados. Um dos mais importantes é o de Erdene Zuu, na cidadela histórica de Karakorum, capital medieval do império mongol, antes que fosse transferida para Beijing (ou Pequim).

Na prática do dia a dia, a fé popular é muito misturada com o xamanismo. Viajando pela Mongólia, com bastante frequência você encontra montes de pedras com um pedaço de madeira fincado e pedaços de tecido azul amarrado, como uma vela num bolo de aniversário. São os *ovoos*, tão respeitados pela população que até as estradas são desviadas quando encontram um deles – sempre pela esquerda, que é o jeito certo.



Os iaques formam extensos rebanhos, fornecendo comida, leite e pele para os mongóis. Um quarto da população do país é nômade e vive do pastoreio

Em nosso último dia no deserto, acomodados no *ger camp*, Uugii foi cumprir uma missão trivial. Alguém em Ulaanbaatar havia pedido a ele que entregasse qualquer coisa a uma família nômade. Sabia-se que ela estava acampada perto de um rio nesse ponto final de nosso roteiro, nos arredores da cidade de Bayankhongor. Aceitei feliz o convite para ir com ele. Avô, avó, mãe, pai e quatro crianças nos receberam com sorrisos, queijo e leite de camelo fermentado. Por sugestão do guia, eu tinha levado chocolates para os pequenos. Não porque não pudessem comprar, mas porque são muito difíceis de encontrar mesmo nas raras cidadeszinhas do deserto.

Ao ir embora, a mulher mais velha se despediu de mim cheirando minhas bochechas – é um hábito dos antigos. E me deu de presente um pedaço de tecido azul. Claro que, no retorno ao *ger camp*, paramos no primeiro *ovoo* para cumprir o ritual de fé: amarrei meu tecido, peguei três pedrinhas no chão e dei três voltas atirando cada uma delas no monte. A tradição recomenda fazer pedidos; mas, olhando para a estepe infinita, o verde e o dourado da relva, para um cavalo solitário que bebia água e para a luz do pôr do sol que se aproximava, também tive vontade de agradecer.



Adorável fim de mundo

Passe alguns dias no meio do deserto de Gobi, longe de tudo e de todos

Não é preciso fazer nada. Só sentar-se em uma *chaise longue* no seu *ger*, a construção típica local, e observar a planície. O Three Camel Lodge, a única hospedagem de luxo no deserto de Gobi, é um convite à contemplação. A 90 minutos de voo de Ulaanbaatar (ou a oito horas de carro, escolha), o visitante passa o dia diante de um extasiante desfile de atrações.

Se preferir, pode levantar-se da *chaise longue* e visitar as formidáveis dunas de Moltsoog Els, tomar chá no *ger* de uma família nômade, caminhar pelo vale do Yol ou acompanhar um paleontólogo mongol em busca de fósseis de dinossauro. Se preferir, tem à disposição passeios a cavalo, *mountain bike* e prática de arco e flecha. Resta escolher.

Seja qual for o programa, o sedentário ou o ativo hóspede viverá a experiência única de dormir em um genuíno *ger*, barraca redonda construída com madeira treliçada coberta por camadas de lona de feltro. O espaço é amplo e os móveis, autênticos, talhados à mão por artesãos da região. Um ambiente decorado com pinturas exclusivas. Tudo é

confortável, incluindo o banheiro. Água e energia, contudo, são racionadas. Compreende-se. Você estará em um deserto remoto – embora lindo.

As refeições são feitas em uma vasta propriedade de pedra, erguida em estilo de templo budista, embora acomode um amplo e profano bar. Os ingredientes do restaurante prestigiam fazendas e comunidades próximas. Todos os produtos lácteos são comprados de famílias nômades e pasteurizados no próprio Three Camel Lodge. Uma das iguarias é o *boorstsog*, um *donut* mongol servido com açúcar, manteiga, doce ou mel.

O Three Camel Lodge foi montado por um empreendedor que sabe trafegar entre os dois mundos. Filho de imigrantes mongóis, Jalsa Urubshurow nasceu e cresceu em Nova Jersey, no leste dos Estados Unidos, onde enriqueceu na construção civil. Em 2002 inaugurou o Three Camel Lodge. Sua preocupação recorrente é respeitar as tradições e a sustentabilidade locais, adaptadas ao paladar ocidental. (Walteron Sardenberg Sº)

threecamelodge.com



O que mata é a água profunda

O relato de um ciclista pela terra do Khan

Em 2019 passei 78 dias pedalando sozinho no sentido oeste-leste da Mongólia. Nos primeiros 700 quilômetros levei mais de 20 litros de água. Temia morrer de sede e fui atacado por nuvens de pernilongos. Era o auge do verão, 40°C. O outono chegou nos 700 quilômetros finais. Temperaturas de até -15°C, ventos siberianos que cortaram meus lábios, risco de hipotermia.

Como a dos nômades encontrados durante 3.633 quilômetros, minha casa era uma barraca de náilon. Nas tendas locais, *ger* em mongol, ou *yurt* em russo, sempre fui recebido com cerimônia e generosidade. Foram incontáveis xícaras de chá preto com leite e sal, vários tipos de queijos desidratados. Vi o que é uma vida plena e simples.

Sem asfalto, água encanada ou saneamento básico,

em nenhum momento me senti em perigo. Ao observar o respeito ao meio ambiente e a hospitalidade locais, entendi uma frase de Gêngis Khan: “A multidão assusta, mas o que mata é a água profunda”. Ou seja: nos acomodamos ao sedentarismo, ao excesso de conforto. Sem terra onde firmar os pés, boiamos acima do insondável vazio do inferno que criamos. E assim corremos mais perigo do que diante de exércitos. ↗



Guilherme Cavallari, autor e editor da Kalapalo Editora (kalapalo.com.br), acaba de lançar o livro *Transmongólia: Gengis Khan na Garrafa de Vodca*.



CONHEÇA OS BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

Para mais detalhes acesse o QR code ao lado ou acesse revistaunquiet.com.br



CARRIE VÖLKL



*Com um olhar afiadíssimo para a arte,
ela transforma seus hotéis em espetáculos únicos*

POR MAURO MARCELO ALVES

O casal Alex
e Carrie Vik
em Mônaco





S

orvete, pão, arte, design, arquitetura, vinhos e hotéis fora do comum. Na origem, uma americana e um norueguês que se encontraram durante o verão em Cape Cod, ele estudando em Harvard e ela na Tufts University. Desprezando o costume bem americano de procurar algum emprego no período de férias da faculdade, Carrie preferiu testar sua precoce capacidade empreendedora. Montou uma sorveteria e uma padaria e teve como primeiro empregado, pagando o salário em sorvete, aquele que viria a ser seu companheiro de vida

e de negócios. Carrie e Alex Vik, hoje com quatro filhos e uma carreira empresarial vertiginosa, moram em Mônaco e fazem as malas frequentemente à procura de lugares especiais para surpreender quem se hospeda em seus Vik Retreats.

Inquieta e visionária, focada na arte em suas múltiplas manifestações, Carrie afirma, nesta entrevista especial a UNQUIET, que a paixão é um ingrediente indispensável ao negócio – “Porque só assim coisas excepcionais acontecem”. E é disso que ela fala aqui, desde os inesperados empreendimentos no Uruguai, seguindo com o desejo de fazer no Chile “um vinho que se unisse ao panteão dos grandes do mundo” até a consagração, em setembro último, do luxuoso Galleria Vik Milano, onde exibe sua escolla pessoal de peças de mobiliário contemporâneo, *vintage* e antiguidades.

Bahia Vik: bangalôs entre as dunas, pé na areia e arte por todos os lados

UNQUIET_ O nome Vik tem sua origem nos vikings?

Carrie Vik - Sim, os Vik vêm de “vik-ing”. Meu marido é norueguês.

Que negócios vocês desenvolveram primeiro?

Ao longo dos anos, meu marido teve uma série de negócios de alta tecnologia na Escandinávia.

O amor pela arte foi uma afinidade eletiva entre vocês?

Ambos crescemos com essa paixão de maneira muito diferente. A família de Alex colecionava e tinha uma casa de leilões em Oslo. Uma das minhas irmãs era artista e eu me interessei pelo assunto desde adolescente. Depois da faculdade, Alex e eu nos mudamos para Nova York, onde logo começamos a colecionar arte e antiguidades.

Por que escolheram o Uruguai para investir?

Fomos lá pela primeira vez para apresentar nossa primogênita à avó de Alex, que era uruguaia e morava em Montevidéu. Adoramos o país. E duas décadas depois, em 2014, decidimos criar nossos negócios, que Alex batizou de “projetos de amor”.

Como foi o garimpo das obras de arte para os Vik Retreats?

Cada propriedade tem sua própria personalidade, seu próprio design, arquitetura e arte. A primeira foi a Estancia Vik José Ignacio, uma homenagem ao Uruguai. Tivemos ali a visão clara de uma estância com arquitetura de estilo colonial espanhol. São 1.600 hectares de natureza incrivelmente bela, com um rio e uma laguna. Para o Playa Vik decidimos construir um edifício muito contemporâneo e sustentável, trazendo o século 21 para José Ignacio. Tem a melhor localização e é muito particular. Mais tarde criamos Bahia Vik, bangalôs na praia entre as dunas. Acredito que é importante sentir o ambiente e depois decidir o que se encaixa nele. A propriedade tem

uma personalidade única, com um prédio principal, 15 bangalôs, um grande pavilhão para eventos, um centro de ioga, ginásio e wellness e La Susana, nosso restaurante e clube de praia, muito legal. Iniciamos o processo de curadoria de arte, conhecendo os artistas à medida que construímos cada propriedade. A arte e os elementos de arquitetura e design devem se encaixar na visão total da propriedade. Isso gera a individualidade, o ponto central de cada Vik Retreat.

Como são seus dias lá?

Trabalhamos muito, mas encontramos tempo para montar a cavalo na Estancia Vik, andar de bicicleta, jogar tênis, ter aulas diárias de ioga e ainda fazer caminhadas na praia. Aproveitamos para tomar banhos de mar, almoçar e apreciar o pôr do sol no La Susana. Realizamos churrascos de peixe no Playa Vik e cavalgadas pelo campo, observando as inúmeras espécies de animais selvagens e pássaros que vivem ali. Você já viu um carpinho [capivara] ou um niandú [ema]?

Como descobriram o vale de Millahue, no Chile?

Resolvemos perseguir a ideia de fazer o melhor vinho tinto da América do Sul, que se unisse ao panteão dos grandes vinhos do mundo. Então, durante dois anos reunimos uma equipe de enólogos, geólogos, climatologistas e agrônomo para buscar na América do Sul o *terroir* perfeito onde pudéssemos cultivar a uva perfeita. Eles encontraram a área duas horas ao sul de Santiago e fizeram um ano de testes muito extensos para provar que era o lugar certo para plantar. Em 2006, compramos o lugar e começamos a planejar, limpar, plantar. Em 2007, fizemos um concurso de arquitetura para o projeto da vinícola. Produzimos nossa primeira safra de teste em 2009 para ver se estávamos indo na direção certa:

“Resolvemos perseguir a ideia de fazer o melhor tinto da América do Sul, que se unisse ao panteão dos grandes vinhos”

alcançar a excelência mundial. Em 13 anos, conseguimos o que muitos no mundo do vinho diriam ser impossível. Nossos vinhos estão recebendo as melhores classificações, nosso vinhedo é reconhecido como modelo e a experiência de estar lá é algo fora deste mundo.

Já tinham a intenção de construir a Viña Vik e o hotel?

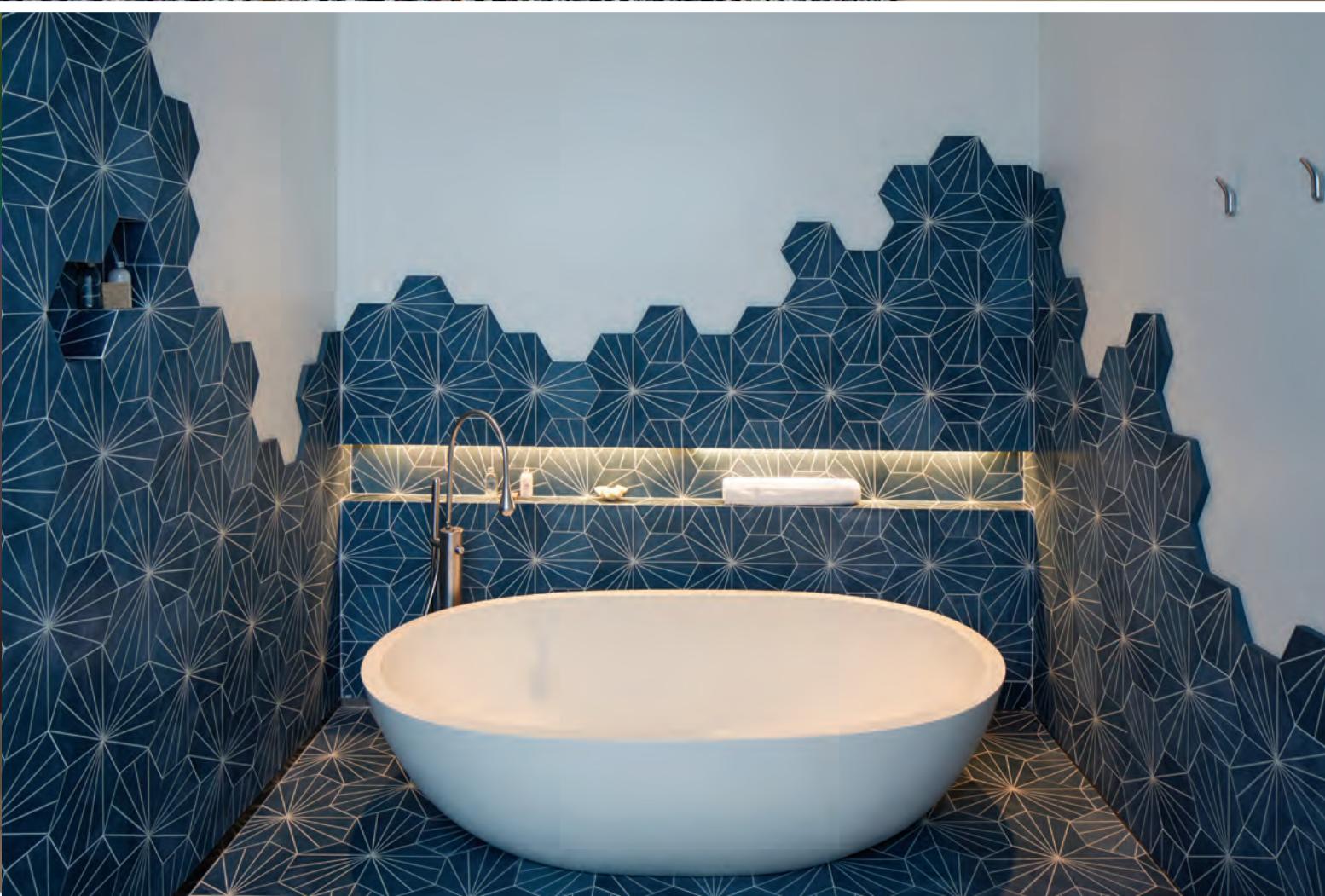
Iniciamos os Vik Retreats no Uruguai ao mesmo tempo que começamos o projeto do vinho no Chile. Então, é claro, esperávamos um dia construir um Vik Retreat lá. Primeiro, sabíamos da importância de provar que podíamos produzir um vinho excepcional antes de construir a adega e o hotel.

Sei que houve a preocupação de aplicar o conceito de *terroir*, ou *terruño* na expressão chilena. O objetivo foi plenamente atingido?

Desde o primeiro dia decidimos adotar uma abordagem holística de nosso vinhedo e de todos os aspectos da criação de grandes vinhos. Acredito que o conceito de *terroir* foi muito bem alcançado por ser impulsionado pelo holismo. Somente passando o tempo lá com nossa equipe de enólogos, chefs, agrônomo, concierge de experiência e todos, dos trabalhadores do campo até a equipe do escritório, você sente aquela paixão por criar algo excepcional com essa abordagem holística. É



Cada um dos 15 bangalôs do Bahía Vik tem uma proposta artística diferente. Nesta foto, quarto da Viña Vik



Viña Vik Retreat
no Chile,
integrado a uma
vinícola, e Playa
Vik, no Uruguai:
arquitetura
contemporânea
e sustentável



claro que os vinhos falam por si mesmos, cada um é o melhor em sua categoria.

Fale sobre os vinhos Vik, Milla Cala e La Piu Belle.

Vik é o nosso principal vinho. Com muita elegância, tem características semelhantes aos grandes de Bordeaux, mas com um perfil mais dinâmico e frutado. Milla Cala, o rótulo de entrada, é aromático, harmonioso e pronto para ser apreciado. La Piu Belle foi criado em homenagem à arte em geral e à arte de fazer vinho em especial. Com um rótulo visualmente impressionante que envolve a garrafa inteira, é uma obra-prima em si mesma. O vinho é voluptuoso, delicado e equilibrado. La Piu Belle Rosé, o mais novo vinho, é enérgico, complexo e frutado.

E o novo projeto, Puro Vik?

Puro Vik é outra experiência excepcional. Trata-se de uma série de sete casas totalmente de vidro, construídas na encosta com vista para o lago, os vinhedos e a natureza. Quando você está em

Puro Vik, você fica no meio das árvores, numa residência transparente – mas com total privacidade e conforto excepcional. Essa sensação de estar imerso na natureza a partir de uma bolha de vidro é rara.

Como foi o percurso, do início até a inauguração, do hotel Galleria Vik Milano?

Trabalhar em uma grande cidade como Milão, a capital mundial do design, foi ao mesmo tempo emocionante e inspirador, sempre viajamos para lá. Foi um grande desafio construir um hotel de 89 quartos em um monumento histórico em menos de um ano. Os italianos provaram ser grandes parceiros na construção, com artesãos maravilhosos e um enorme entusiasmo por nosso projeto.

Que tipo de arte você tem no hotel?

A arte na Galleria Vik Milano é predominantemente italiana e contemporânea, com uma grande variedade de estilos. Cada quarto tem seu próprio artista, muitos

vieram e passaram um tempo pintando e criando dentro do hotel. É algo realmente inspirador.

Além da arte, o conceito de well-being, vinho e gastronomia está sempre presente em seus projetos. Fale um pouco sobre isso.

Vik significa experiências excepcionais e lugares extraordinários. Nosso desejo de incluir bem-estar, vinho, gastronomia e sustentabilidade no que temos feito vem do desejo de proporcionar essa vivência. Nossos convidados vêm de todas as partes do mundo. São viajantes sofisticados, bem-sucedidos, com tempo limitado e grandes expectativas. Quando eles vêm para um Vik Retreat, querem experiências diferentes. Por exemplo: temos no Chile uma enorme horta orgânica, onde os hóspedes podem colher mais de 200 tipos de legumes e verduras, prepará-las e apreciá-las.

Como as viagens influenciaram sua vida?

Durante o último ano, nossas viagens foram limitadas pela



“A pandemia provou ser possível estar longe de casa em lugares bonitos, para desfrutar e continuar a trabalhar”

pandemia. Quando as fronteiras foram abertas no Chile, passamos duas semanas maravilhosas lá e depois viemos ao Uruguai, onde planejamos ficar até abril, quando devemos voltar ao Chile para experimentar a colheita. Estar no verão em lugares tão bonitos durante esta fase da pandemia tem sido um presente. Com o passar do tempo, haverá um aumento na demanda por vida e trabalho à distância. Se a pandemia provou algo é que é possível estar longe

de casa em lugares bonitos, para desfrutar e continuar a trabalhar. Tudo o que você precisa é de uma ótima acomodação e um excelente wi-fi!

O que mais chama sua atenção quando chega a um novo destino? Primeiro a aparência geral de um lugar e depois vou direto aos detalhes, às coisas que tornam o destino único, especial e notável. **Quais são seus restaurantes preferidos no mundo? Prefere estrelas Michelin ou comida simples, orgânica e local?**

Normalmente prefiro restaurantes simples e locais em vez de restaurantes com estrela *Michelin*. Acho que o que estamos fazendo no restaurante Milla Milla, na Vik Chile, é excelente, com comidas locais, orgânicas, excepcionalmente deliciosas e absolutamente belas. La Susana, nosso restaurante de praia em José Ignacio, é a epítome do local simples em um cenário excepcional, com comida e vinhos sempre deliciosos, pé na areia, música, pessoas lindas e felizes, super-relaxadas.

Que lugares você gostaria de descobrir ou visitar novamente?

Indonésia, Vietnã, Camboja, Mianmar, Pacífico Sul, Peru novamente, Índia (só fui ao Rajastão), Patagônia chilena, a região dos lagos do Chile, Bolívia. Adoro entender onde estou, a cultura, o povo, a arte, o design e, é claro, a arquitetura. A diversidade do mundo é incrível e quero saber o máximo possível.

Quais lições você aprendeu como viajante e empresária?

Como viajante, vá com o fluxo, esteja pronto para experimentar o que está à sua frente sem levar noções concebidas por si mesmo. Como empresária, seja apaixonada pelo que faz, porque aí coisas excepcionais acontecem.

Como você equilibra a vida pessoal com o trabalho?

Bem, nós vivemos para nossa família e para o nosso trabalho. Ambos são paixões, mas primeiro a família! A vida é uma aventura para vivenciar com aqueles que você ama. 

FADO CONSUMADO

*Viver em Lisboa é como rebobinar a fita de uma história.
História que eu nem sequer estava aqui para contar*

POR HERMÉS GALVÃO ILUSTRAÇÃO ISABELLE TUCHBAND

Ando a passos curtos pelas ruas da Mouraria. Daqui do alto, da porta do café para fora, o mundo corre apressado em direção ao futuro que não ameaça baixar ali. Entre em novo ritmo e busco um exato compasso que me tire da frequência histérica do tempo dos outros d’além-mar. Me rendo à rotina de Lisboa, anacrônica e melancólica, dos anos de sua juventude real. E sigo com ela na velocidade do sol morno de inverno. Sol que esfria lentamente quando a noite tarda a escurecer para, então, tudo se recolher e tudo renascer outra vez, no mesmo vagar de ontem. Ainda hoje me senti devagar como antigamente: nostalgia cronológica de uma época que não vivi.

À sombra das velhas vielas do bairro, relógio e coração badalam em sintonia fina de modo que eu possa não apenas ver, mas sentir o tempo passar em ritmo que já não se entende mais. De alguma esquina, talvez da janela de casa de mulher, vem o perfume de uma saudade apertada – rosa-mosqueta e alecrim, ou qualquer coisa de jardim que fugiu da memória olfativa em sua certeza quase ocular. Lisboa se movimenta contra o vento, de frente para o Tejo e de costas para uma Europa já cansada, incapaz de acompanhar a sarabanda do novo mundo. Na Ribeira das Naus, de onde um dia zarparam heróis ao encontro do imenso improvável, hoje voam apenas gaivotas igualmente apaixonadas pelo prazer da descoberta. Em terra firme, há obras inacabadas, canteiros onde crescem daninhas as ervas, e pedaços de um passado à espera de ser passado a limpo.

Viver em Lisboa é como rebobinar (só sabe o que significa a palavra quem limpou muito cabeçote na vida) a fita de uma história. História que eu nem sequer estava aqui para contar. Sempre tive nostalgia de um tempo que não vivi, e a cidade me convida timidamente a voltar no tempo em sua leveza anacrônica: as praças, os jardins, as lojas, as roupas e os penteados das senhorinhas, o vagar das manhãs, o sol preguiçoso das tardes chuvosas, o cheiro das padarias e cafeterias me transportam para o Rio de Janeiro descomprimido, à Copacaba-

na da minha avó, com as vitrines suadas de risoles e empadas da confeitoria Colombo da Barão de Ipanema, dos doces do Cirandinha, das atendentes da Max Factor na Sears da praia de Botafogo e na Mesbla do Passeio. Lisboa nos permite o saudosismo e a nostalgia sem a pressão de viver o presente como se não houvesse amanhã. E aos que chegam querendo atropelar o andar da carruagem, um aviso: pode ser que não se perca o bonde, mas certamente vai pegar o errado.

Há uma crise no ar, mais existencial que financeira, que freia toda gente e os impede de seguir adiante – de certa forma, gosto de pensar, deram a eles licença quase poética para continuar assim, alheios à modernidade, livres para tocar sua marcha lenta no limite do ponto morto. Ora, pois sim, fôise o tempo deles. Daqueles bravos navegantes que inventaram a globalização e trouxeram o outro lado da Terra para o Velho Mundo, os cheiros do Oriente e os sabores do Ocidente selvagem para os salões das grandes metrópoles. Fizeram muito, trabalharam pesado (assim como as pessoas, países também têm o direito de se aposentar). Estacionaram em algum momento entre o grande terremoto de 1755, a grande fuga de 1808 ou, talvez, em 1974, na aurora de uma revolução que tirou o último fôlego de um povo que, adoram dizer, parece ter ficado para trás. Deixe-os em paz!

Correu tudo tão depressa, cruel e implacável, na velocidade dos que dão a engrenagem do novo milênio, que já não há como trazê-los para um presente frenético latente. Não foi o tempo deles que estancou. Talvez tenha apenas fugido de seu controle. Talvez tenha disparado rumo a um futuro do qual eles não querem muito saber. Não estão na contramão, apenas de volta ao seu *timing* depois de rápida passagem, traumática, pelos tempos modernos. Agora tudo passa a ser (quase) como antes. Sem pressa, com hora de sobra para que todos nós, patrícios e forasteiros, aventureiros de sempre, possamos pensar, olhar para fora e quem sabe para dentro. A vida agora segue maior que o entendimento. ↗



Inspiradores



MAURICIO NAHAS

ORLANDO VILLAS-BÔAS (1914-2002)

Em 1943, o Brasil vivia de costas para o interior. Lugares como o vale do Tapajós eram cenários de ficção, com “índios vampiros”, cobras monstruosas, onças comedoras de gente. Num esforço geopolítico para integrar o país, Getúlio Vargas organizou a expedição Roncador-Xingu. Sedentos por aventura, os irmãos Orlando, Leonardo e Cláudio Villas-Bôas se inscreveram. Recusados, deixaram a barba crescer, se bronzearam e se fingiram de analfabetos.

Foram aceitos. O primogênito Orlando foi quem mais se destacou. Em mais de 20 anos, a “Marcha para o Oeste” rasgou a pé 1,5 mil quilômetros de picadas, plantou mais de 40 cidades e 19 campos de aviação. Orlando sofreu mais de 200 malárias. Mas, como sertanista, deixou uma herança única – o Parque Indígena do Xingu, área de 2,8 milhões de hectares compartilhada por mais de 5,5 mil indígenas de diversas etnias. 

STAY
ALIVE,
BE
UNQUIET,

UM JEITO
SUPERSIMPLES
DE TER UM BANCO
SUPERSÉRIO.

QUEM SABE, SAFRÁ.



ABRA
SUA CONTA
PELO APP

A abertura da conta corrente e a contratação dos produtos de crédito estão sujeitas à análise e aprovação do Banco Safra S.A. Central de Atendimento Safra: 55 (11) 3253-4455 (capital e Grande São Paulo) e 0300-105-1234 (demais localidades) – de 2^a a 6^a feira, das 8h às 21h30, exceto feriados. Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC): 0800-772-5755; atendimento a portadores de necessidades especiais auditivas e de fala: 0800-772-4136 – de 2^a a 6^a feira, das 9h às 21h, e sábado, das 9h às 15h.* Ouvidoria (caso já tenha recorrido ao SAC e não esteja satisfeito): 0800-770-1236; atendimento a portadores de necessidades especiais auditivas e de fala: 0800-727-7555 – de 2^a a 6^a feira, das 9h às 18h, exceto feriados; ou acesse: safra.com.br/atendimento/ouvidoria.htm. www.safra.com.br *Horário de atendimento especial do SAC durante a pandemia (covid-19).