

ESTILO

raffine

a revista da raffine para o seu estilo de vida - ano I - número III



inverno



BUGATTI® ITALY



Máquina para café expresso **DIVA**

Design inovador, moderno e exclusivo de Andreas Seegatz

Corpo monobloco de liga especial de alumínio para manter temperatura e pressão ideal. Base em aço inoxidável. Formato de turbina na câmara superior. Termômetro analógico mecânico, especialmente desenhado, utilizando tecnologia automobilística. Perfeita relação de tempo e temperatura. Tanque de água em polipropileno alimentar, com filtro especial, que retira os cloros e gostos da água, para permitir um café de alta pureza. Controle de água manual, produz desde um cortissimo, até um café grande, em combinação com os blends de café adequados. Disponibilidade de vapor, para produção de espuma de leite, capuchinos e latte machiatto. Aquecedor base de açúcar. Válvula na base, para indicação de tanque cheio, com sobras de água ou café. Dois cachimbos disponíveis, um para sachê outro para pó.



O inverno está chegando... E, ao contrário de anos anteriores, parece que esse ano vai ser pra valer e vamos poder aproveitar por mais tempo.

O inverno torna mais agradável uma série de coisas, como ler, dormir, assistir um filme, tomar um cafézinho, um vinho, mas o destaque fica mesmo com as comidas que podem esquentar qualquer clima e principalmente o corpo. Assim nesta edição apresentamos diversas formas de aproveitar o inverno. Desde filmes, livros e música para curtir embaixo das cobertas. Até a matéria de capa, a já famosa festa de queijo e vinho, símbolo do nosso inverno para quem gosta de comer e beber bem.

Destacamos também os cafés de São Paulo e o Goroka, um blend muito especial, lançamento da Nespresso para o Brasil.

Uma entrevista com o elogiado Chef Massao do Restaurante Djapa mostra porque a comida oriental faz tanto sucesso por aqui.

Uma peça muito criativa da Magppie e uma matéria sobre a história dos clássicos saca-rolhas da Screwpull são os destaques em design.

Falando de Moda, fizemos um apanhado geral das tendências desse inverno, onde o Xadrez e a volta de alguns clássicos são muito importantes para manter a elegância.

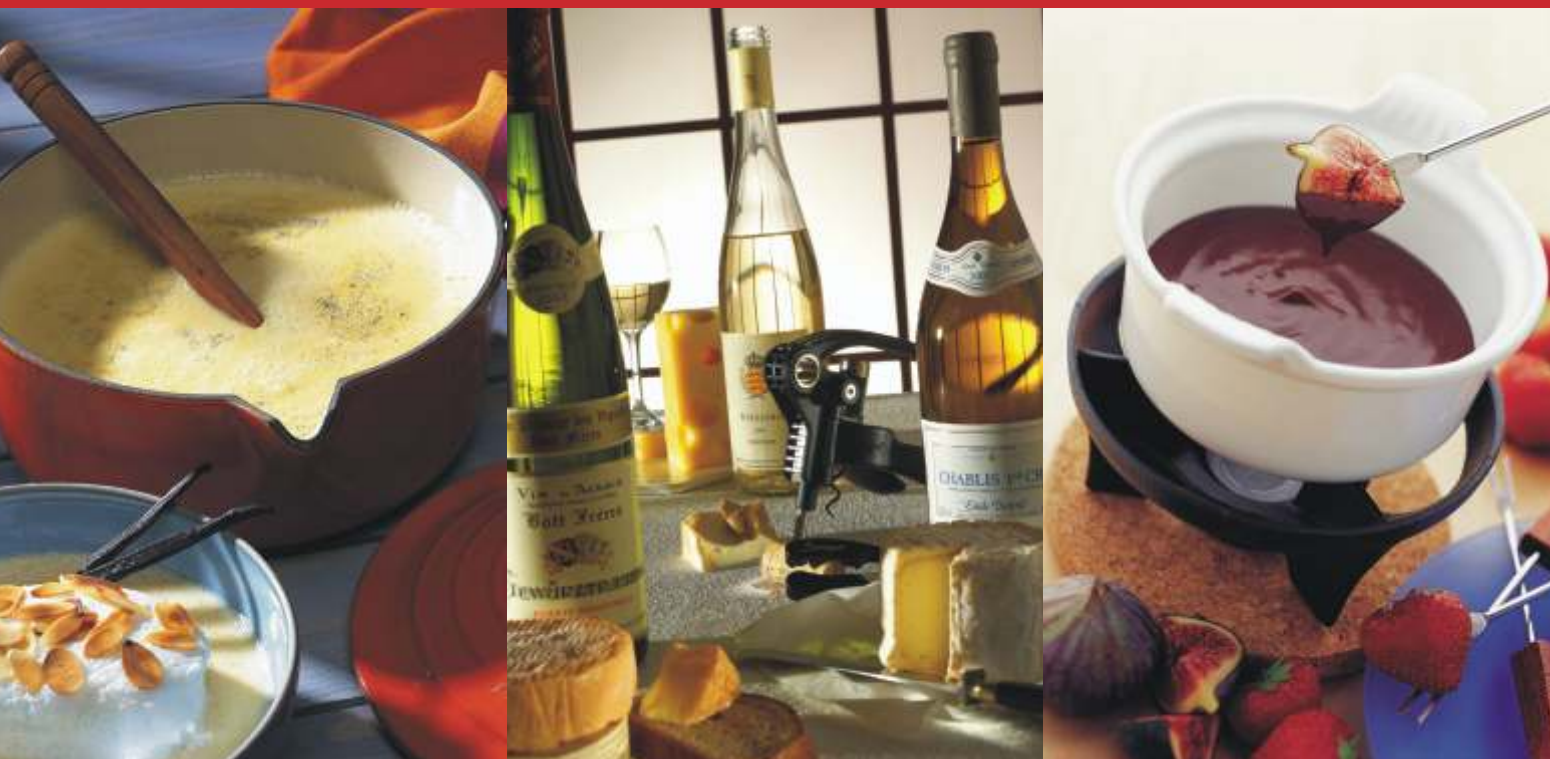
A Espanha do Flamenco, da Paella, do Jamón, das tapas, das Touradas, dos gênios das artes plásticas: Goya, Velasquez, Pablo Picasso, Juan Miró e Salvador Dalí, da arquitetura de Barcelona e de Gaudí, está deslumbrante em nossa matéria de viagens.

Que o inverno seja delicioso como todas as matérias que a Estilo Raffine apresenta nesta edição.

Boa Leitura

Dorothy Fernandes

Na Raffine você encontra uma completa linha de produtos para aquecer e tornar seu inverno inesquecível



raffine

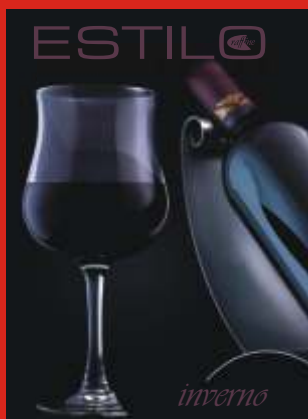
Estrada de Santa Isabel, 1647, Loja 15 - 11 4654-1380 - www.raffine.com.br

ESTILO

raffine

Sumário

| | | |
|-------------------|----|--|
| Novidades | 08 | Novidades na Raffine |
| Livros | 10 | Austerlitz, de W.G. Sebald e Slam de Nick Hornby |
| Música | 12 | Joss Stone no Brasil |
| Arte | 14 | Eduardo Srur e as garrafas pet |
| Filmes | 16 | O sonho de Cassandra, Lust Caution e Control |
| | 20 | Um Beijo Roubado de Wong Kar Wai |
| Gastronomia | 22 | Os melhores cafés de São Paulo |
| | 24 | Café Goroka - Lançamento da Nespresso para o Brasil |
| Capa | 26 | Festa do Queijo e vinho |
| Design | 36 | goccia set - magppie |
| Perfil | 38 | Screwpull - O requinte dos melhores saca-rolhas do mundo |
| Entrevista | 46 | Chef Massao do Djapa |
| Moda | 48 | Tendências de moda para o Inverno |
| Beleza | 52 | SPA Urbano |
| Viagem | 54 | Espanha |
| Odontologia | 64 | Dentes - A importância da Escovação |
| Ensaio - Saideira | 66 | Os enochatos e suas manias- por Cacá Fernandes |



REVISTA ESTILO RAFFINE

estilo@raffine.com.br
Para anunciar (11) 3159-3988

Capa
Cacá Fernandes

Foto
Stockxpert
www.stockxpert.com

Todos os direitos Reservados - **K2 MKT Comunicação C.P.I.P. Ltda**

CNPJ.: 06.129.329/0001-33 - Rua 7 de abril, 252 - Sala 120 - SP
www.k2mkt.com.br - www.k2editora.com.br - www.raffine.com.br

A Revista Estilo Raffine está Registrada no Centro Brasileiro do ISSN-CBISSN
Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia - **ISSN 1982-1271**
Tiragem de 5.000 exemplares distribuídos gratuitamente na região de Arujá

| | |
|-------------------------------|--------------------------|
| Editor Responsável | Carlos Eduardo Fernandes |
| Projeto gráfico / diagramação | K2 MKT Comunicação |
| Produtora Executiva | Dorothy Fernandes |
| Fotografia | Vários |
| Comercial / Publicidade | K2 MKT Comunicação |

“ A simplicidade
é o último grau
de sofisticação. ”

(Leonardo da Vinci)



O design mais simples é o mais difícil de alcançar. Essa é a eterna busca da dinamarquesa Bodum: criar acessórios para café e chá, unindo a beleza à simplicidade do uso. A cafeteira **Chambord**, ícone desta marca ganhadora de diversos prêmios internacionais, emprega a praticidade da técnica French Press para garantir um café de sabor e aroma inigualáveis. Descubra toda a sofisticação dos produtos Bodum e adicione mais simplicidade e sabor à sua vida.

bodum

BUGATTI

A Raffine lança, com exclusividade, a linha da Bugatti, empresa italiana, ícone da indústria automobilística (os automóveis não estão disponíveis no Brasil). A preocupação com o Design e a performance fica evidente em peças como as apresentadas abaixo:

TORRADEIRA VOLO

Única torradeira no mundo que não tem alavanca, desce e sobe automaticamente; Apoio móvel para facilitar a retirada do pão; Base, bandeja e corpos feito em aço inox cromado com parede espessa, dando maior resistência ao inox; Aquece, descongela, tosta e reaquece o pão. Ao término do modo selecionado, emite três bips e o pão sobe automaticamente; 6 níveis para dourar e 4 para tostar. Embalagem especial; Grade superior para aquecer pães; Gaveta de migalhas; 2 Sanduicheiras; Função BAGEL para tostar só um lado de cada fatia, tipo, pão na chapa. Função REHEAT para reaquecer sem tostar e Função DEFROST descongela o pão. R\$ 729



MIXER VELA

Três velocidades (1º velocidade 19 rpm, 2º velocidade 20,90 rpm, 3º 22,50 rpm); Função pulsar na velocidade máxima (22,50 rpm); Perfeito tanto para pessoa canhota quanto destra; Lâmina em aço inox, fácil de ser removível para limpeza. Corpo em zinco fundido e ABS cromado; jarra de vidro; Embalagem especial; Recipiente em vidro robusto com indicação de medida. Base em aço inox polido. Cone com parede dupla em ABS cromado. R\$ 729

Máquina para café expresso DIVA

Corpo monobloco de liga especial de alumínio para manter temperatura e pressão ideal; Base em aço inoxidável; Formato de turbinamento na câmara superior; Perfeita relação de tempo e temperatura; Tanque de água de polipropileno alimentício, com filtro especial, que retira os cheiros e gostos da água, para permitir um café mais puro; Disponibilidade de vapor, para produção de espuma de leite, capuchinos e latte machiatto; Aquecedor base de xícaras; Válvula na base, para indicação de tanque cheio, com sobras de água ou café; Dois cachimbos disponíveis, um para sachê outro para pó. R\$ 4.249



NESPRESSO

Essenza Twilight Blue

NESPRESSO ESTILO GLAM

O espírito glam rock invade a Nespresso. Chega ao Brasil a máquina Essenza na cor Twilight Blue, no modelo C100, automático.

Uma homenagem aos indomáveis roqueiros dos anos 70 e início dos anos 80, como David Bowie, a Nespresso Essenza reflete as criações recentes de arquitetos e estilistas inovadores, que incorporam desenhos arrojados, cortes elegantes, cores luminosas e detalhes brilhantes em seus trabalhos.

"Dos museus de arte contemporânea às passarelas, Nespresso está por dentro das mais quentes tendências de estilo de vida para oferecer aos amantes do café a mais vasta linha de máquinas de café e acessórios para suas casas", declarou Olivier Quillet, Diretor de marketing internacional da Nestlé Nespresso. "Com um elegante acabamento metálico, a nova Coleção Nespresso Essenza é, ao mesmo tempo, moderna e atemporal."

A Nespresso Essenza é uma máquina de café espresso que combina tecnologia inovadora e estilo original e contemporâneo com recursos fáceis de usar.

Criada pelo designer suíço Antoine Cahen, contém todos os elementos essenciais do sistema Nespresso, incluindo uma bomba de alta pressão com sistema de aquecimento thermoblock e uma unidade de extração. O modelo Essenza tem um design simples e levemente arredondado.

A Essenza Twilight Blue está disponível na Raffine por R\$ 1.050,00



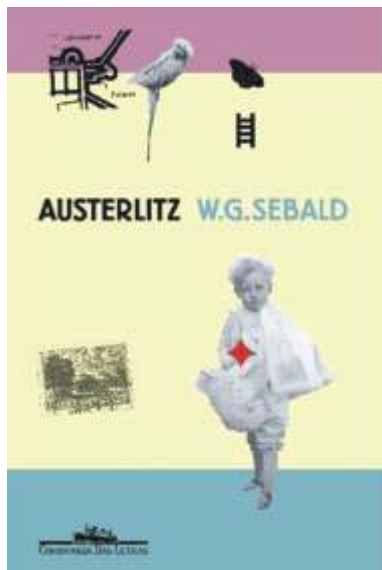
MAGPPIE

Outra novidade são as peças da MAGPPIE, empresa de um dos maiores Grupos Indianos de Metalurgia, convidou os maiores nomes do Design mundial para criar suas peças. São nomes como: Karim Rashid (vencedor do reddot design award 2007), Roberto Giacomucci, Harry Paul, Lisa Smith, Troels Seidenfaden, Nicolas Nicolaou, Zoran Jedrejic e Sylvia Colombini. São peças extraordinárias, com um design realmente diferenciado que a primeira impressão parecem peças de arte e não artigos para casa.

Center Piece BKS 04 - R\$ 687

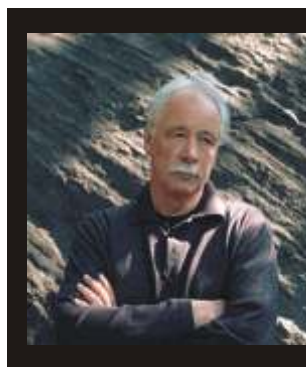
Fruit bowl BKS 05 - R\$ 493





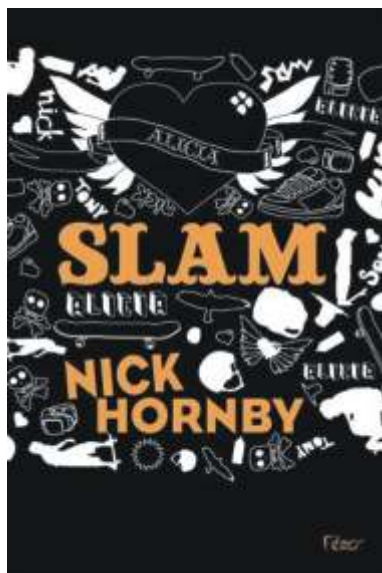
Austerlitz, de W.G. Sebald - Tradução de José Marcos Macedo

(R\$ 49,90 - 2008 Companhia das Letras) O professor de história da arquitetura Jacques Austerlitz explora a estação ferroviária de Liverpool Street, em Londres, coletando material para pesquisas, quando é tomado por uma visão que talvez o ajude a explicar não a 'arquitetura da era capitalista', mas o sentimento incômodo de ter vivido uma vida alheia. A partir dessa experiência, suas andanças pelas ilhas britânicas e pelo continente europeu, sua mania fotográfica e sua memória minuciosa ganham ímpeto bem mais que acadêmico - Austerlitz passa a reconstruir sua própria biografia. Para cumprir a tarefa - ou seu destino -, o herói do romance terá de ir e vir entre várias décadas, muitos países e os cenários mais díspares - um lar protestante no interior de Gales, um internato britânico, uma biblioteca em Paris, fortificações, palácios, campos de concentração, monumentos e banheiros públicos. No fim da viagem - que converterá a biografia mais íntima do professor em cifra da história europeia no século XX -, está o momento em que tudo começou, com outros nomes, em outra língua, em outra estação ferroviária, quando os horrores da Segunda Guerra começavam a se anunciar.



Winfried Georg Maximilian Sebald (1944 - 2001)

Aos 26 anos foi para Norwich (Inglaterra) para dar aulas e em 1987, se tornou professor de literatura europeia. Foi fundador do prestigioso British Centre for Literary Translation. Começou a escrever tarde, a sua primeira novela *Vértigo* (1990), foi escrita aos 46 anos. Demarcou de tal forma o estilo e os territórios da sua narrativa que em apenas dez anos e com três livros mais, *Os emigrantes* (1996), *Los anillos de Saturno* (2000) e *Austerlitz* (2002), se converteu num autor de grande importância no cenário literário mundial.



Slam, de Nick Hornby (R\$ 33,00 editora rocco) Sam vivia aquela que parecia ser a melhor fase da sua vida. A mãe tinha se livrado daquele namorado mala Steve, a professora de arte o incentivava a fazer faculdade, ele tinha aprendido duas novas manobras no skate e ainda havia a Alicia, a garota mais linda e descolada do mundo. Para completar, tinha também os conselhos de Tony Hawk, tirados diretamente do pôster da parede do quarto e das linhas do livro autobiográfico do campeão de skate - que Sam leu mais de 50 vezes. Mas não demorou para tudo começar a mudar. E neste caso, um pouco para pior. Mas antes de contar como ele levou o maior tombo de sua vida, um verdadeiro 'slam', o protagonista passa algumas informações importantes para o leitor. Agora, enquanto escreve, ele já tem 18 anos. E é aí que rememora o que aconteceu aos 16, quando estava no último ano do colégio, planejava estudar arte, passava horas andando de skate e começava a ter relacionamentos mais longos do que duas semanas. Nem o pôster de Tony Hawk, com suas respostas para tudo, sabia exatamente o que dizer sobre isso. Em questão de minutos, Sam levou um tomboço que virou sua vida de cabeça para baixo. Ele mal sabia que aquilo era só o começo.

madeira certificada
proteção antimicrobiana



www.originh.com



Origin
eco logic

Madeira é renovável, reciclável e biodegradável.
www.originhbrazil.com

JOSS STONE

A cantora Inglesa de voz potente esteve no Brasil e fez cinco shows

A cantora e compositora inglesa Joss Stone, dona de uma voz incrível e um carisma raro na música mundial, se apresentou no Rio, em São Paulo, Curitiba e Porto Alegre em junho. A turnê teve início no dia 13 na Arena Rio, na capital carioca. Em seguida a artista se apresentou no Via Funchal no dia 16, em São Paulo; no Teatro Positivo, dia 18, em Curitiba; e no Pepsi on Stage, dia 19, em Porto Alegre. Apesar dos preços salgados dos ingressos (entre R\$ 100 e R\$ 400) a pequena turnê da artista teve seus shows lotados e ingressos esgotados dias antes dos shows. Com 10 milhões de álbuns vendidos no mundo todo, Joss Stone surgiu no cenário musical aos 16 anos, isso em 2003, quando ela lançou o álbum de covers "The soul sessions" e caiu na estrada. Logo foi descrita pelo jornal "New York Post" como "rica, profunda, comovente", "diferente de qualquer cantora de sua geração".

Em 2004 lançou o elogiadíssimo, Mind, Body & Soul, um pouco mais maduro que o seu primeiro cd. Sendo seu primeiro disco de inéditas. Teve a sorte e o prazer de trabalhar com, entre outros, Beau Dozier, filho da lenda da Motown Lamont Dozier. O resultado foi a indicação da cantora para três prêmios Grammy em 2005.

Seu mais recente trabalho, "Introducing Joss Stone", lançado no início de 2007, já foi destaque na Estilo Raffine (Ago/2007) e é um dos melhores discos do ano passado.

É o seu terceiro álbum e traz uma mistura eletrizante de soul vintage, R&B "anos 70", harmonias no estilo dos grupos femininos da Motown e ritmos de hip-hop. Produzido por Raphael Saadiq (D'Angelo, The Roots e Macy Gray), o trabalho foi gravado nas Bahamas, e mixado no lendário estúdio Electric Lady, na cidade de Nova York, contando com participações especiais dos rappers Novel e Common, da cantora do Fugees Lauryn Hill, além da lenda Beau Dozier.

"Introducing Joss Stone" não agradou toda a crítica, mas é um trabalho muito coerente com a carreira da cantora e em seus pontos altos alcança grandes momentos e o show, baseado no último disco, com a cantora inglesa se apresentando descalça e tudo, agradou o público brasileiro que gosta de um som um pouco mais elaborado com músicas dos três cds da curta carreira da cantora. Os destaques foram mesmo os grandes hits dos anteriores.

Se você não conseguiu assistir aos shows ouça os cds:



THE SOUL SESSIONS (2003)



MIND BODY & SOUL (2004)



INTRODUCING JOSS STONE (2007)



EDUARDO SRUR

Eduardo Srur faz arte no rio Tietê e alerta para degradação da cidade

Talvez você nunca tenha ouvido falar em Eduardo Srur, mas se mora em São Paulo já deve ter se deparado - não sem surpresa - com alguma de suas obras inusitadas, instaladas em espaços públicos da cidade.

O artista, que em 2004 colocou, sem autorização, uma âncora no barco do Monumento às Bandeiras, instalou seu trabalho mais recente e impactante, formado por 20 esculturas de garrafas de 10 metros, espalhadas em 1,5 km das margens do rio Tietê, da ponte do Limão à da Casa Verde.

Outros projetos inéditos de Srur prometem chamar a atenção dos paulistanos, incluindo uma intervenção no Masp e a instalação de salva-vidas em 15 monumentos públicos, como a estátua de Borba Gato, na zona sul da cidade.

As esculturas infláveis do Tietê, que são iluminadas por dentro das 18h às 21h até fim de maio, imitam as garrafas de plástico conhecidas como "pet" e que são facilmente detectadas no meio dos lixos e resíduos da superfície do rio. Srur (www.eduardosrur.com.br) passou 15 meses visitando as margens do Tietê para realizar esta nova intervenção, um desdobramento de sua obra no rio Pinheiros de 2006, quando levou para as águas poluídas 100 caiaques e 150 manequins.

"Resolvi dar continuidade a essa questão da poluição dos rios da nossa cidade, da falta de consciência da população", disse o artista à Reuters, ao lado de uma garrafa gigante.

"A cidade nasceu e se desenvolveu em função do rio Tietê. E a gente recompensou matando o rio", disse. "São espaços urbanos óbvios, só que ninguém vê."

As obras foram feitas de PVC e trama de nylon e são sustentadas cada uma por uma plataforma de 2 mil garrafas pet de dois litros, que farão as esculturas boiarem no caso do nível das águas do rio subir com as chuvas.

As garrafas serão protegidas por uma equipe de segurança 24 horas por dia, para impedir danos e furtos de material, como já aconteceu durante os testes, quando levaram cabos elétricos.

No final da mostra, as esculturas vão passar por um processo de higienização e serão transformadas em 2 mil mochilas. Já as garrafas pet voltarão às cooperativas.

"Pets", nome do trabalho, faz parte de uma exposição do Itaú Cultural, "Quase Líquido", que propõe um diálogo entre os dilemas do mundo atual e a consistência gelatinosa do rio. Outros artistas que participam são: Zezão, famoso pelos grafites nos esgotos da cidade, Tatiana Ferraz e Artur Lescher.



Foi pela pintura que Srur virou artista, nos anos 90. Formado pela Faap, chamou a atenção pelas intervenções urbanas, as quais acredita serem mais democráticas.

"Você faz uma ocupação no espaço cotidiano das pessoas, elas não precisam ir até o museu, elas recebem informação antes disso", acredita Srur.

Em 2004, fez um vídeo no qual aparece explodindo bolsas de tinta em outdoors da cidade, em atos de vandalismo que foram sendo substituídos por ações artísticas mais lúdicas.

"Acampamento dos Anjos", feito com barracas de camping iluminadas, talvez seja seu trabalho mais conhecido -- percorreu três Estados (Santa Catarina, Paraná e São Paulo) e três países (Cuba, França e Suíça). Em São Paulo, 35 barracas iluminaram a fachada do esqueleto de um prédio abandonado havia 10 anos, na avenida Dr. Arnaldo.

No segundo semestre, Srur fará "Sobrevivências", levando coletes salva-vidas para personagens históricos nacionais representados em esculturas públicas.

Borba Gato de salva-vidas

A estátua de 15 metros de Borba Gato, importante bandeirante do século 17, receberá um colete de cinco metros de altura. Os monumentos a Duque de Caxias e do Ipiranga também estão na lista de Srur, que propõe um resgate do patrimônio histórico e também um alerta ao aquecimento global.

"As minhas obras são lúdicas, para atrair o olhar, mas elas estão sempre carregando uma ironia, para gerar uma reflexão ou alguma questão para provocar o público", disse.

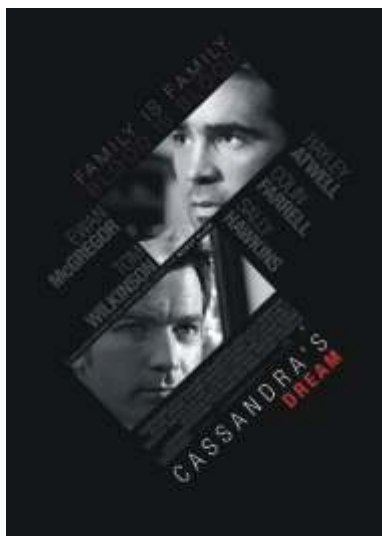
Já o projeto para o Masp, que pretende cobrir o vão livre do prédio com 2 mil escoras de madeira, não tem previsão de acontecer, apesar de Srur afirmar que tem até autorização do presidente Julio Neves. O problema é a falta de patrocínio.

"É como se o museu estivesse vindo a baixo e passando por uma reforma arquitetônica e conceitual", explica. "É um projeto grande, precisa da verba."

Mas afinal isso e arte ou não é?

Mesmo aqui entre nós, não houve unanimidade, mas no fim achamos que sim, é arte, e da melhor qualidade, pois expressa uma idéia e provoca novos olhares sobre uma diversidade incrível de assuntos do nosso cotidiano. A única diferença em relação à arte mais tradicional (Museu) é que Eduardo utiliza outro suporte que não os tradicionais para se comunicar com seu público.





O SONHO DE CASSANDRA, de Woody Allen

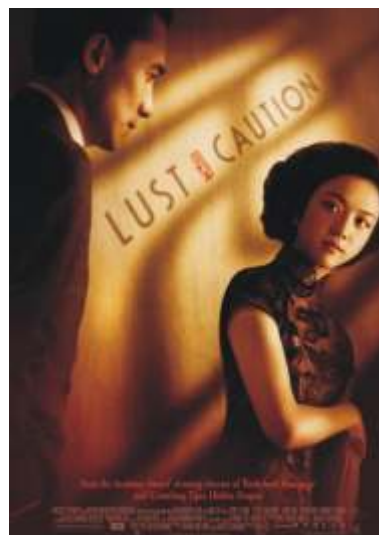
(Cassandra's Dream, EUA/França/Inglaterra, 2007). Suspense

Depois de servir de locação para Match Point e Scoop, Londres volta a abrigar o novo suspense de Woody Allen. (Seu próximo filme, a comédia Vicky Cristina será filmada em Barcelona). Em sintonia ímpar, Colin Farrell e Ewan McGregor interpretam os irmãos Terry e Ian. Embora unha e carne, eles têm personalidades antagônicas. Um representa a razão, cuida das finanças do modesto restaurante do pai e se faz passar por rico para seduzir uma jovem atriz. Já o outro, a emoção em pessoa, trabalha numa mecânica e não tem ambições além de um casamento harmonioso. Seu defeito é ser jogador compulsivo. Ao contrair uma dívida alta, vai pedir ajuda ao mano. Mas eis que ressurgem o tio Howard (Tom Wilkinson) com uma proposta tentadora. Ian e Terry serão muito bem recompensados, caso aceitem matar um sujeito que vem atrapalhando os negócios do querido parente (108min). 14 anos.

DESEJO E PERIGO de Ang Lee

(Lust, Caution/Se Jie, China/ EUA, 2007)

A Xangai dos anos 40, durante a ocupação japonesa, é cenário para um drama temperado com espionagem, romance e apimentadas doses de sexo. A jovem Wang Chieh-Chih envolve-se com a Resistência e tem por tarefa aproximar-se de um figurão da política local, aliado dos japoneses, e servir de isca para eliminá-lo. O desafio maior é abrir uma brecha na barreira de segurança que cerca o cauteloso empresário e atraí-lo a uma armadilha. Para tanto, ela usa de muita sedução. Uma inesperada reviravolta, no entanto, pode fazer sucumbir todo o plano. O filme foi premiado com o Leão de Ouro no festival de Veneza de 2007, dois anos depois de o diretor Ang Lee ganhar o mesmo prêmio com O Segredo de Brokeback Mountain. A produção rendeu ainda o prêmio Osella de melhor fotografia para o mexicano Rodrigo Prieto.



CONTROL, de Anton Corbijn

(Control, Reino Unido/ EUA, 2007)

Exibido no Festival do Rio 2007 e na Mostra Internacional de cinema de SP, teve todos os seus ingressos esgotados antes mesmo das sessões. Fez grande sucesso no festival de Cannes do Ano passado. Baseado em biografia escrita pela esposa de Ian Curtis, Deborah Curtis. Esta aguardada cine-biografia foca os tormentos de Ian Curtis (Sam Riley). O cantor inglês ficou famoso mundialmente como o enigmático vocalista da banda de rock Joy Division, importante banda inglesa que deu origem a toda uma nova estrutura para a música pop européia. Os outros integrantes formaram depois o New Order e estouraram no mundo todo com sua música dançante. É interessante conhecer Ian Curtis e sua trajetória poética, numa atuação convincente de Sam Riley, Ian sofria de crises graves de epilepsia e cometeu suicídio, aos 23 anos, no auge de sua curta carreira.





DJAPA. Um restaurante bem diferente.

Venha se deliciar com as especialidades preparadas pelo Chef Massao.

O melhor da culinária oriental e surpresas que só o DJAPA tem:
picanha, bacalhau, polpetone, ostras vivas...

Tudo isso acompanhado
por coquetéis dos nossos barmans
e aquele espírito brasileiro e
descontraído do DJAPA.



Terça a quinta:

Almoço Executivo: das 11h30 às 15h

Jantar: das 18h às 23h

Sexta:

Almoço Executivo: das 11h30 às 15h

Jantar: das 18h às 24h

Sábado:

das 11h30 às 24h - direto

Domingo:

das 11h30 às 23h - direto



DJAPA

COZINHA ORIENTAL

Arujá - R. José Nasser Filho, 31

Delivery: 4652.1442

Mogi - Av. Cap. Manoel Rudge, 1170

Delivery: 4726.8773



Piaf - Um Hino ao Amor, de Olivier Dahan

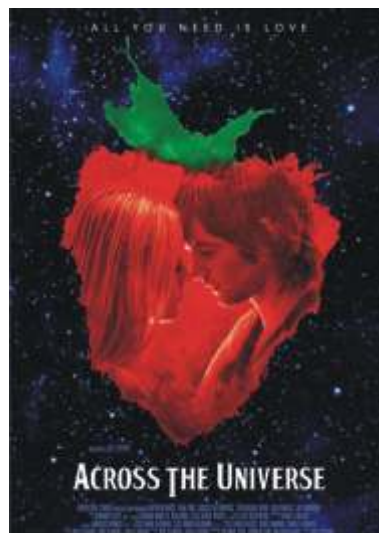
(La Môme/la Vie En Rose, França/ Reino Unido/ República Tcheca, 2007).

Essa é a extraordinária vida da cantora Edith Piaf, de menina abandonada pela mãe, até o seu reconhecimento internacional, tornando-se uma das maiores intérpretes de todos os tempos. Da infância à glória, do triunfo ao desespero, de Belleville a Nova York, a janela para a alma da artista e o coração de uma mulher e seu incrível destino. Ela foi intensa, frágil e indestrutível, pronta para fazer qualquer sacrifício pela sua arte. Piaf - Um Hino ao Amor é um dos filmes mais emocionantes já produzidos pelo cinema. Conta com uma belíssima reconstituição de época e a magnífica e muito elogiada interpretação de Marion Cotillard, que incorpora Edith Piaf de forma arrepiante e ganhou todos os prêmios de melhor atriz dos quais participou, como o Cesar (francês) e principalmente o Oscar de melhor Atriz, que dificilmente é dado a uma interpretação em uma língua que não o inglês.

ACROSS THE UNIVERSE, de Julie Taymor

(Across the universe, EUA, 2007)

Experiente diretora de musicais na Broadway, premiada pela encenação de O Rei Leão (1998) e também por filmes com grande apelo visual como Frida (2002), a diretora Julie Taymor encarou recentemente um desafio enorme - atualizar o clima das canções dos Beatles, criando uma estrutura dramática para o seu conteúdo. O resultado é belíssimo e está em Across the Universe. A história acontece exatamente na mesma época do nascimento das canções, os anos 60, recorrendo-se a novos intérpretes e novas gravações. Às vezes, usa-se a voz dos próprios atores - cujos personagens foram especialmente batizados também em função das músicas, como Jude (Jim Sturges), nome inspirado em Hey Jude. Os jovens atores dão conta do recado e tiveram a ajuda de alguns veteranos de peso que aparecem no elenco e nas interpretações, caso de Bono e Joe Cocker.



A VIDA DOS OUTROS, escrito e dirigido por Florian Henckel von Donnersmarck

(The Lives Of Others/ Das Leben der Anderen, Alemanha, 2006)

Muito bem ambientado nos anos 80, quando a Alemanha ainda era dividida pelo Muro de Berlim, o bem-sucedido dramaturgo Georg Dreyman (Sebastian Koch) e sua companheira, a famosa atriz Christa-Maria Sieland (Martina Gedeck), vivem em meio à elite intelectual da Alemanha Oriental. Quando o Ministro da Cultura (Thomas Thieme) interessa-se pela atriz, o agente do serviço secreto Wiesler (Ulrich Mühe) recebe a missão de observar o casal, passando a achar suas vidas e personalidades cada vez mais fascinantes. Impressionantes atuações, um roteiro bem amarrado e um desfecho que vai fazer você ir às lágrimas. Vencedor, merecidamente diga-se, do Oscar de melhor filme estrangeiro do ano passado.

A ArtHome traz ao Brasil a linha de eletroportáteis Breville.
de origem Australiana, com design arrojado e alta funcionalidade
Os produtos da linha Breville vão facilitar sua vida na cozinha.

Conheça os lançamentos:



Máquina de café Espresso Roma, extrai mais de cada grão
Liquidificador Hemisphere, feito em aço fundido, transforma gelo em neve
Torradeira 2 slices, torna muito mais simples preparar torradas
Grill Panini, faz muito mais que apenas grelhar.

Breville®

mais de 70 anos de história,
mais de 200 produtos incríveis,
90 patentes e o sentimento de
que se pode fazer ainda melhor

UM BEIJO ROUBADO

Novo filme de Wong Kar Wai

“Um Beijo Roubado”, primeiro filme realizado nos EUA pelo cultuado diretor Wong Kar Wai, é um exemplo de como as vezes a globalização pode dar certo. O filme é falado em inglês, estrelado por atores norte-americanos e britânicos, rodado nos EUA, dirigido por um chinês e co-produzido por Hong Kong, China e França. O resultado não fica a altura dos filmes anteriores, como “Amor a Flor da pele” e “2046”, mas não deixa de ser belíssimo!

Jeremy (Jude Law) é o proprietário/balconista de um pequeno bar/restaurante situado em Nova York. Ele conhece seus fregueses pelos pratos que pedem, nunca pelos seus nomes. Certa noite, passa pelo caminho (e pelo bar) de Jeremy a angustiada figura de Elizabeth, personagem vivida pela cantora Norah Jones, sua estréia como atriz. A garota está abalada pela notícia de que acabou de ser dispensada pelo namorado. Como o bofeco de Jeremy era uma espécie de ponto de encontro entre ela e o “ex”, Elizabeth acaba chorando suas mágoas no ombro amigo do simpático dublê de bartender. Nasce entre ambos uma bela relação de amizade, amor e cumplicidade.

Um Beijo Roubado propõe uma interessante e diferente estrutura narrativa para contar sua história de amor. Jeremy é um personagem que pode ser considerado uma “âncora”, um tipo de “porto seguro” que certa vez deixou a Inglaterra para se estabelecer em Nova York, e lá se fixou com unhas e dentes para não mais sair. Quando pequeno, sua mãe o ensinou a não sair do lugar caso estivesse perdido, pois assim seria mais facilmente encontrado. E Jeremy quer ser encontrado.

Por outro lado, Elizabeth busca fugir de sua desilusão amorosa viajando milhares de quilômetros pelo interior dos Estados Unidos, trabalhando dia e noite para driblar a insônia. Faz questão de escrever longas cartas ao amigo Jeremy, porém sem nunca colocar o remetente. Em sua fuga de si mesma, no fundo ela quer se encontrar, e esta trajetória terá de ser cumprida em solidão. Neste road movie de mão única - onde um viaja e o outro fica - haverá espaço para descobertas, buscas e amadurecimento.

O filme espalha pelo seu roteiro várias pistas poéticas. Um pote de chaves perdidas à espera de fechaduras para serem abertas. Uma jogadora/mentirosa profissional que se gaba de saber “ler” as pessoas, mas que não conhece sequer a si própria. Um policial com o poder de prender a todos, mas que cai preso na própria armadilha de amor que armou para si mesmo. Tortas de blueberry que nunca são comidas porque todos preferem as de outros sabores, mas que todos os dias, mesmo assim, são feitas novamente, num insistente círculo vicioso de rejeição.

Esta complexidade temática é emoldurada por um belíssimo trabalho de direção e fotografia, que optam pela profusão de closes, com os rostos dos personagens enchendo a tela, como que valorizando a força do elemento humano. As belas cores da noite são captadas com extrema competência pelo fotógrafo iraniano Darius Khondji (o mesmo de Beleza Roubada, Seven – Os Sete Pecados Capitais e Evita, entre muitos outros) que consegue criar um clima de sonhos ao desfocar os fundos e valorizar ainda mais os rostos em primeiríssimo plano. Tudo isso regado à trilha sonora de Ry Cooder, o mesmo do inesquecível Paris, Texas.

Um Beijo Roubado, primeiro filme falado em inglês de Wong Kar Wai, mostra que quando a linguagem do cinema prevalece sobre as demais, o idioma que se ouve na tela passa a ser absolutamente secundário.

VEJA TAMBÉM





Os melhores cafés de SP

O Inverno está chegando com tudo e nada melhor que um cafézinho para esquentar, assim preparamos uma lista dos melhores cafés de São Paulo.

GIRAMONDO – Barista talentoso, Aldo de Rosa conseguiu transformar sua pequena cafeteria em um ponto concorrido da região central. É ele quem cuida de tudo, da regulagem da pressão da máquina Cimbali à moagem dos grãos da Selo Verde, trazidos do sul de Minas Gerais. Logo após o almoço, fica quase impossível conseguir lugar diante do balcão, onde a clientela se espreme para degustar seus expressos. Para adoçar, há bolo caseiro de laranja e pastiera di grano. Dos caprichados sanduíches, o de presunto cru importado, queijo gouda e salsinha em pão italiano. Rua Marconi, 19, centro, 3255-1463, Metrô República. 7h30/19h (fecha Sábado e domingo.).

SANTO GRÃO – Bebericar um expresso na acolhedora cafeteria da Rua Oscar Freire requer um certo tempo dedicado ao pedido. A clientela recebe uma verdadeira carta de cafés, na qual figuram desde o blend da marca até degustações de três produtos premiados. Baristas bem treinados, serviço atencioso nas mesas e ambiente acolhedor fazem com que ninguém tenha mesmo pressa de ir embora. A filial da Alameda Santos tem cardápio reduzido e expresso mais em conta. Rua Oscar Freire, 413, Jardim Paulista, 3082-9969. 9h/1h (sex. e sáb. até 2h; dom. até 0h; seg. a partir das 12h); Alameda Santos, 1940, Cerqueira César, 3285-5922, Metrô Consolação. 7h30/21h (fecha sáb. e dom.). www.santograo.com.br.

STARBUCKS – A rede americana de cafeterias gourmet nascida em Seattle tem mais de 12.000 pontos-de-venda ao redor do mundo. Aqui na cidade, também se tornou um fenômeno. Desde dezembro de 2006, cinco endereços foram inaugurados, com filas todo fim de semana. Permite-se que o cliente crie a própria receita. A partir de um cardápio básico de cafés quentes e gelados, chocolates e chás, ingredientes como leite e xaropes podem ser adicionados. Daí resultam as mais diferentes variações de bebidas. Eles servem o expresso tradicional; o americano, diluído em água e servido em copo de 300 mililitros. Para acompanhar, o brownie de café revela textura cremosa e generosos pedaços de chocolate. Rua Amauri, 286, Itaim Bibi, 3079-2900. 8h/0h (qui. a sáb. até 1h; sáb. e dom. a partir das 9h); Shopping Pátio Higienópolis, 3823-2544. 10h/22h (qui. a sáb. até 22h30). Veja as demais lojas em www.starbucks.com.br.

SUPLICY CAFÉS ESPECIAIS – Lugar para ver e ser visto, freqüentado por jovens descolados e, não raro, de olhos grudados no notebook aberto sobre a mesa. Serve um dos melhores cafés gourmets da cidade. Pode-se pedir um expresso curtíssimo ou a bebida preparada em cafeteira de êmbolo (de pressão manual), infusão mais aromática que a de coador. Nesse caso, o bule rende três xícaras e há quatro tipos de grão à escolha – torra clara (mais suave), média, escura (forte) e orgânico. Quanto aos salgados, são corretos porém não surpreendem. Há empanadas de carne, frango ou palmito e sanduíche pink (queijo branco light, raiz-forte de beterraba, maionese light e maçã no pão integral. O doce ópera (de chocolate com café) tem a grife Payard. Alameda Lorena, 1430, Jardim Paulista, 3061-0195. 8h/0h (sex. e sáb. até 1h); Rua Doutor Renato Paes de Barros, 198, Itaim Bibi, 3079-7926. 7h45/0h (sex. até 1h; sáb. 8h45/1h). www.suplicycafes.com.br.





Boutique Nespresso

Embora a marca suíça esteja presente em quarenta países, só cinco cidades no mundo têm butiques exclusivas de seus cafés. São Paulo está entre elas. Quem entra lá pela primeira vez pode até se sentir intimidado diante das novidades. Feitos com os melhores grãos, os blends de luxo aparecem acondicionados em pequenas cápsulas coloridas de alumínio. Encaixadas nas máquinas exclusivas, dão origem a doze tipos de expresso, três deles descafeinados, além das chamadas edições especiais, que aparecem sazonalmente. Vão do encorpadíssimo ristretto, o curto típico italiano, ao cosi, o mais suave. O preço da xicrinha é alto: R\$ 4,50 (R\$ 5,50 na versão longa). Nas mesas ao fundo do charmoso ambiente, são servidas comidinhas como o sanduíche croque monsieur (pão de fôrma, presunto, queijo parmesão e molho bechamel com salada verde). O menu degustação de doces inclui quatro miniaturas (cheesecake e tortas de chocolate, limão e gianduia).

Rua Padre João Manuel, 1164, Jardim Paulista, 3064-9974 e 3061-6505. 10h/20h (dom. a partir das 12h). Cc.: todos. Cd.: M, R e V. Estacionamento c/manobr. www.nespresso.com.

Octavio Café

Quem passa pela Avenida Brigadeiro Faria Lima, próximo à Rua Amauri, não deixa de notar. O Octavio Café impressiona pela fachada grandiosa. Lá dentro, um moderno ambiente de 400 metros quadrados convida a passar momentos agradáveis. Gentis atendentes explicam o múltiplo funcionamento do lugar, que tem café-da-manhã, almoço e jantar em horários fixos. Lanches e a carta de cafés ficam disponíveis em tempo integral. Comece pelo cremoso expresso romano, acrescido de raspas de limão. Se a idéia for adoçar a boca, o cappuccino tentação esconde no fundo da xícara uma generosa porção de chocolate ao leite. Para o desjejum, a seleção de pães compõe-se de sete variedades fresquinhas na companhia de manteiga, requeijão, mel e geléia. Confira o balcão de doces e salgados. A tortinha de caramelo e nozes vale cada caloria.



CAFÉ GOROKA

Nespresso traz para o Brasil o Limited Edition 2008 GOROKA, feito com grãos selecionados de Papua Nova Guiné

Nespresso traz o tão esperado Limited Edition 2008, uma preciosa variedade cultivada nas montanhas de Papua Nova Guiné. GOROKA é feito com grãos Typica e Arusha, variedades de cerejas de café Arábica, selecionadas nas montanhas e no solo fértil de Papua Nova Guiné.

O novo Grand Cru traz notas de frutas acentuadas, que sugerem um sabor de ameixa, caráter suave e balanceado e um crema de intensa cor avelã. Este puro Arábica de origem nobre, certamente seduzirá aqueles que apreciam os cafés da mais alta qualidade.

Cultivadas em um rico solo vulcânico e um clima temperado em 1.500 e 1.800 metros acima do nível do mar, as cerejas vermelhas são selecionadas e colhidas para a remoção do grão o mais rápido possível para impedir a fermentação descontrolada.

A partir daí, os grãos são fermentados controladamente por três dias com enxágües diários, seguido por um dia de imersão total em água fresca, exalando seus aromas únicos. Após a secagem são cuidadosamente descascados 21 dias depois. O resultado é um café de qualidade inigualável!



Limited edition 2008 GOROKA
R\$ 30,00 (embalagem com 10 cápsulas)



*Nespresso. What else ?**



Nespresso Boutiques no Brasil

SÃO PAULO - Jardins
Rua Padre João Manoel, 1164

RIO DE JANEIRO - Ipanema
Rua Garcia D'Ávila, 117

www.nespresso.com



NESPRESSO
Café com corpo e alma

QUEIJO E VINHO

Nada mais gostoso que essa festa, a Raffine vai ajudar você a fazer uma festa impecável

As festas de Queijos e Vinhos são muito usadas para diversos tipos de comemorações nessa época do ano, uma festa mais informal, mas com muito charme. Organizar um evento como esse é muito simples, dispensa uma boa parte do trabalho na cozinha, podendo se transferir essa energia para a decoração da mesa, que é uma festa para os olhos.

O mais importante para quem vai montar uma mesa de queijos é a parte 'artística', a criação, combinando cores e administrando contrastes. A possibilidade de combinações é quase infinita, mas além das preferências gastronômicas, cuidado para não misturar muito os aromas dos queijos, um pode se sobrepor ao outro e estragar a harmonia do ambiente. O ideal é que os queijos sejam colocados em tábuas individuais, inteiros ou em grandes pedaços, cada um com a sua faca. Inicie o corte de cada queijo indicando a forma correta. A identificação dos queijos ajuda seus convidados a conhecer e degustar melhor a sua seleção de tipos.

A seleção dos queijos pode variar bastante, mas é importante você:

- Levar em consideração o gosto dos amigos e familiares
- Evite os usados no dia-a-dia, como mussarela e prato.
- Compre-os no máximo com dois dias de antecedência e retire-os da geladeira duas horas antes de servir.

Uma boa composição de queijos deve conter tipos variados, mas tenha sempre aqueles que agradam o paladar de todos. Quanto maior o número de convidados na sua festa, maior a variedade de queijos que você pode apresentar.

Vamos aqui fazer um cálculo para 10, 12 pessoas. Compre dois tipos de queijos suaves, dois tipos dos médios, e dois tipos dos fortes. Acrescente umas duas ou três pastas também de queijo.

Variedade

15% de queijos de mofo branco, como o Camembert, o Brie e o Chamois D'Or.

20% de queijos tipo suíços, como o Gruyère, o Fol Epi e o Maasdamer.

25% de queijos suaves, como o Gouda, o Itálico, o Saint Paulin, o Lou Palou e o Emmenthal.

15% de queijos de sabor forte, como o Port Salut, o Parmesão, o Chavroux, o Provolone, o Cheddar e o Limberger.

10% de queijos cremosos com sabores especiais, como o Rambol nas versões Saumon, Fines Herbes, Provençale, Noix e Poivre Vert.

Quantidade

Se você vai receber com queijos e vinhos, calcule de 200 a 300g por pessoa. Recomendações de 300 gramas por pessoa, só se forem muitos tipos de queijos, pois os convidados podem provar muitas variedades devido ao visual tentador.

A quantidade de queijos pode variar para menos se forem servidos sopas ou cremes nos dias mais frios.

Quanto às previsões para as bebidas, a coisa não é tão fácil! O cálculo aproximado é de meia garrafa por pessoa, com uma reserva de uma garrafa para cada 8, 10 convidados. Bebida é sempre tão difícil de calcular! O bom mesmo é não faltar nada na recepção e o excesso você aprecia depois.





QUEIJOS

O que você precisa realmente saber

Queijos Suaves - Gouda, Minas, Petit-Suisse, Cobocó, Serra da Estrela, Muzzarella, Itálico, Estepe, Savent-Paulin, Edan e os cremosos tipo Catupiry (que foi o primeiro deles), os requeijões de copo e os mais sólidos, Mais compactos. Sirva esses queijos suaves com vinhos tintos, leves ou brancos meio secos e até rose (em alta).

Queijos Médios - Gruyère, Emmenthal, Suíço, Serro, Caccia-Cavallo, Camembert, Dola, Cheddar e Brie, Chevre, Tête-de-Moine. Com os queijos médios, os vinhos podem ser também tintos leves, brancos secos ou meio secos e... rose. E ainda champagne seca.

Queijos Fortes - Provolone, Port-Salut, Pecorino, Gorgonzola, Queijo do Reino, Parmesão, Roquefort, Taleggio, Valençay, Tilsit, Tilsit com Kümmel (cominho), Limburgo, Pont'-l'-Evêque, Vieux Coantal, Sardo e os chamados de bola ou de cuia. (O Palmeira, Borboleta, o Dana e o CCPL.)

Há ainda, entre os fortes, os chamados persillés (que nem sempre são só à base de salsa, apesar do nome). Contêm ervas mais ativas e têm um odor muito forte.

Queijos chamados artesanais - Em francês a palavra é fermier, que vem escrita após a marca ou o tipo do queijo. Ex: você encontra o Boursin ou Poivre artesanal. (É aquela delícia redonda, envolta em pimentas-do-reino inteiras).

Vamos a uma descrição mais detalhada de cada tipo:

Alouette - de origem francesa, o alouette tem uma peculiaridade: é um queijo aerado, o que significa que foi injetado ar durante sua fabricação. Por isso sua consistência é fina, macia. Além do natural, há ainda mais quatro sabores (alho e salsa, cebola, condimentado e ervas finas).

Brie - (Origem Francesa) queijo nobre feito de leite de vaca, tem textura macia, massa cremosa que se acentua com o tempo, e sabor peculiar, marcante, mas não forte, que lembra nozes. Tem casca branca, recoberta por um mofo comestível. Três tipos tem destaque: o de Meaux, o de Coulommiers e o de Melun. Escolha um vinho branco.

Boursin - (Origem Francesa) queijo tipo boursin, fresco, macio e cremoso, oferecem outras opções de variedade quanto ao sabor. Encontram-se também queijos aromatizados com pimenta, páprica, ervas finas, alho e uva passa. Ao contrário dos demais grupos de queijos, com estes é preciso um certo cuidado quanto ao tempo que eles deverão permanecer em temperatura ambiente devido a sua consistência. Eles não devem ser retirados da geladeira com antecedência nem podem ficar expostos ao ar, o que compromete sua qualidade.

Camembert - originário da Normandia e o preferido de Napoleão, é um dos mais tradicionais queijos de leite de vaca. O sabor é forte, ligeiramente picante, macio, cremoso. Tem a casca fina e aveludada com bolor branco. Saboreie com vinho tinto leve ou branco seco.

Cheddar - o mais indicado pelos experts para uma reunião de queijos e vinhos. Originário da Inglaterra, tem a massa macia e sabor mais acentuado que o gouda, gruyère, emmental e estepe que são da mesma família. Para comprar observe que tem que haver uma certa oleosidade natural.

Chèvre - (Origem Francesa) produzido com leite de cabra, tem diferentes formatos, de pirâmide a uma espécie de rocambole. Pode ser super macio como cream cheese ou firme difícil de fatiar. Entre os mais famosos estão o chabichou, o crottin e o saint-maure. Tem sabor levemente acentuado. Pode ser servido batido no liquidificador em forma de pasta e condimentado. Acompanha vinho branco.

Cottage - é um dos raros de 'ascendência' norte-americana. Granulado, é encontrado apenas em seu sabor natural.

Edan - queijo de formato oval, cor amarelo-palha, sabor suave, poucos furos e película avermelhada ou lisas. Era produzido apenas com leite de vaca integral, mas hoje leva leite mais magro. Original da Holanda, inspirou nosso queijo do reino. Vinho Tinto



Emmenthal - queijo suíço de massa cozida prensada e flexível. Apresenta-se sob a forma de enormes rodas de 40 a 130 kg, tem buracos ou 'olhos' do tamanho de azeitonas. É um queijo gorduroso de sabor suave bem adocicado. Sirva com vinho tinto.

Gorgonzola - sabor forte, picante, pertence a família dos queijos azuis, nasceu na Itália e leva a fama de ser o queijo mais antigo do mundo (há registros de sua fabricação em 879 a.C.). De forma cilíndrica, pesa cerca de 3 kg e apresenta veias (fungos) azul-esverdeadas. De massa cremosa e macia, um pouco pastosa e quebradiça. Sirva com vinho tinto seco encorpado.

Gouda - o queijo brasileiro é mais light que o original holandês. Queijo de massa firme prensada bem compacta, com buracos espalhados. É recoberto com uma parafina vermelha, que deve ser descartada na hora de comer. Apresentado sob a forma de bola pequena. Seu sabor quando novo é suave, mas acentua-se com a idade. É mais consistente que os outros queijos de buracos. Sirva com vinho branco ou tinto seco leve.

Gruyère - queijo dos Alpes suíços, de massa cozida prensada, lisa e em forma de roda grande, amarela clara, firme mais elástica. Sua crosta exibe rugas, conhecidas como becs, que parecem meio vermelhas por causa do crescimento de microorganismo (nada que impeça de servi-lo com a casca). Tem sabor suave bastante adocicado de avelã. Sirva com vinho tinto seco, leve ou branco seco.

Itálico - ou Belpaese na Itália, é o mais cremosos dos queijos de buracos com massa de sabor picante, tem casca esbranquiçada.

Minas - queijo minas, ele é o mais consistente, e tem também o valor calórico reduzido. Quando fresco, é bastante macio. Os vinhos secos - tintos ou brancos - são ideais para os queijos deste grupo.

Parmesão - queijo firme de massa cozida prensada, em forma de cilindro grande. Sua maturação pode levar de 2 a 3 anos ou mais. A textura é granulosa e o aroma delicado. Os queijos mais velhos e duros são bons para ralar, enquanto o parmesão mais novo é um excelente queijo de mesa. Por possuir um sabor forte e peculiar pode alterar o sabor do vinho, tornando-o amargo.

Port-Salut - originalmente fabricado pelos monges da abadia de Port-du-Salut (França). Sabor acentuado e um dos mais picantes, macio mas ligeiramente consistente. Mais amarelo e coberto com uma casca alaranjada, considerado pelos experts como um dos melhores queijos do mundo. Vinho tinto encorpado.

Provolone - (Origem Italiana) queijo de massa dura prensada, em fios, apresentado sob diversas formas e dimensões. Sua casca amarelo-dourada contém a marca das cordas que serviram para suspendê-lo. O queijo é liso e de um branco cremoso; fresco, tem sabor mais para suave, mas torna-se picante ao envelhecer. Vinho tinto encorpado.

Reino - (Origem Holandesa) com seu singular formato de bola, ele era importado pela corte portuguesa no Brasil Colônia, saudosa do saboroso queijo que a Holanda fabricava e Portugal consumia. Quando começou a ser fabricado no Brasil, o queijo-do-reino manteve consistência e sabor originais.

Roquefort - (Origem Francesa) sabor forte e picante com textura cremosa, queijo azul, originalmente fabricado com leite de ovelha. Apresenta-se sob a forma de cilindros de dimensões médias, com uma casca natural. Esses cilindros são maturados por 3 meses em cavernas calcárias úmidas. Vinho tinto encorpado.

Serra da estrela - produzido exclusivamente em Portugal, tem formato achatado de 15 a 20 cm de diâmetro. Feito com leite de cabra é hiper cremoso. Vinho do Porto.

Saint-germain - (Origem Francesa) o saint-germain é o mais cremoso dos franceses e o que contém o menor número de calorias por grama. De sabor suave, ligeiramente salgado, o saint-germain é encontrado no sabor natural e gorgonzola. Sirva com vinho tinto forte.

Taleggio - (Origem Italiana) em forma quadrada de 20 a 25 cm. Têm casca rugosa, gordurosa e meio amarronzada. Por fora tem cor de marfim, consistência pastosa e sabor picante. Sirva com vinho tinto.

Tilsit - desenvolvido numa antiga cidade Russa, Tilsit, atual Sovietsk. Tem crosta lisa e massa gordurosa. Vem temperado com cominho. Sirva com vinho branco.

VINHOS

O que você precisa realmente saber

A escolha dos vinhos e a combinação com os queijos são muito importante para sua festa. Queijos mais fortes pedem vinhos mais encorpados, queijos leves vão bem com vinhos brancos e tintos leves. Não se preocupe em ser um 'especialista', leve em consideração o seu paladar, mas, seguindo algumas orientações, não há como errar.

Com queijos fortes os vinhos têm que ser mais fortes: branco e tinto secos ou champagne brut. Se possível, que os tintos sejam mais encorpados, tipo Bordeaux. Aliás, dizem os experts que um vinho mais encorpado, mesmo que seja menos fino, valoriza muito mais o sabor de um queijo mais forte.

O importante é saber que os vinhos realçam o sabor da comida. A escolha do mais adequado para cada prato é uma ciência e uma arte. Para cada vinho, um queijo e vice-versa. O ideal é alcançar um equilíbrio, de tal modo que o sabor de um realce o do outro.

Quando servir não encha o a taça até em cima. O correto é servir apenas 1/3 da taça. Facilita o ato de beber e de girar o copo para permitir a oxigenação do vinho, o que favorece a liberação dos melhores aromas.

Temperaturas

No Brasil, não é possível imaginar um vinho servido à temperatura ambiente, como acontece na Europa. Para facilitar a identificação da melhor temperatura para você conseguir o máximo do vinho, veja as indicações :

Espumantes doces – de 4 a 6°C

Espumantes secos – de 6 a 8°C

Brancos doces e suaves – de 6 a 8°C

Brancos secos – de 6 a 8°C

Rosados – de 6 a 8°C

Tinto leve Beaujolais – de 10 a 12°C

Tintos leves em geral – de 16 a 18°C

Tintos encorpados – de 18 a 20°C

Cuidados - É preciso alguns cuidados na escolha. Nem todos os vinhos combinam com todos os queijos.

Queijos muito gordurosos, como o parmesão, são difíceis de digerir. Se misturado com um vinho muito doce e de alto teor alcoólico, como o Porto, o efeito pode ser desastroso. Uma boa solução nesse caso é optar pelos vinhos tânicos.' Deixe-os em balde de gelo.

Vinhos e queijos

Acerte na hora de definir o que e como servir. Pensando nos vinhos a indicação seria:

Brancos Suaves e médios

Minas, ricota e boursin (massa mole)

Brancos secos leves, como os de uva sauvignon Blanc

Camembert e brie (massa mole, maturados por fungos)

Brancos secos médios, como os de uva chardonnay com um leve toque amadeirado

Gouda, estepe (massa firme, maturados).

Brancos médios encorpados, como os de uva chardonnay com madeira, ou tintos médios, como os de uva pinot noir.

Queijo de cabra

Espumantes e brancos de uva sauvignon blanc

Fortes - parmesão e pecorino

Tintos leves, que podem ser de uvas cabernet franc ou gamay, com pouco corpo

Gruyère, emmental (semiduros com buracos).

Tintos encorpados, (sensação de peso na boca, característica dos vinhos com alto teor alcoólico), das uvas cabernet sauvignon e petite syrah e tânicos (sensação de adstringência, característica de vinhos jovens), da uva tannat.

Muito fortes - Roquefort, gorgonzola, port salut, limburg, provolone.



Para a escolha dos vinhos, siga a seguinte orientação geral:

Queijos suaves vinhos tinto leves

Queijos de gosto mais forte vinhos tintos encorpados

Queijos picantes vinhos brancos bem secos



Descrição de alguns vinhos

Tintos

Cabernet Franc: Uva francesa, da região de Bordeaux, de Saint-Emilion e Pomerol. É a base dos vinhos tintos brasileiros, que são leves, frutados, de coloração clara, boa acidez e com intenso aroma de framboesa. Deve ser degustado jovem.

Cabernet Sauvignon: Uva típica da França, cultivada em Medoc, Graves e Bordeaux. Produz o 'Rei dos Tintos', vinho de tonalidade violeta e acentuado bouquet. Encorpado, com paladar que lembra cassis e pimentão verde.

Merlot: Uva francesa da região de Bordeaux. Produz vinhos mais escuros, encorpados e de baixa acidez. Seu bouquet é menos acentuado que o dos cabernets, e seu sabor é mais adocicado.

Branco

Chardonnay: Uva francesa, cultivada nas regiões de Borgonha e Champanhe. Do seu suco branco, são produzidos vinhos e champanhes de alta qualidade. No Brasil, destaca-se pela sua nobreza e origina vinhos equilibrados, refrescantes, de aroma sutis e finos.

Riesling: Uva típica do norte da Itália e Áustria e base dos vinhos brancos nacionais. O Riesling tem um sabor leve e aroma de frutas cítricas, que proporcionam um frescor particular.

Sauvignon blanc: Aroma que varia de frutado leve ao forte, como o do maracujá.

Gewürztraminer: Uva cultivada na Alemanha e na França. Destaca-se pela exuberância de seus aromas que lembram flores do campo. Seu sabor é agradável e intenso, com alto teor alcoólico.

Rosé

Não tenha preconceito com os vinhos Rosé, em alta entre os especialistas atuais. Sirva-os bem gelados, eles podem surpreender com frutas e os queijos mais leves.

Sangria - inove!

Se você quiser tentar, introduza a moda de servir também uma boa sangria, bem à moda espanhola, com conhaque e com pedaços de frutas cortadas grandes (maçãs, pêssegos, pêras). Lembre-se que esses pedaços não deverão ser servidos nos copos e que sangria não é ponche para ser servido em xícaras de vidro.



Peças que você precisa ter



TÁBUAS

Tábuas de madeira em vários formatos para dar mais movimento à sua mesa, utilize também pratos, taças e potes de vidro em número suficiente para arranjar os queijos e os frios.

FACAS

Alguns queijos pedem facas específicas, como por exemplo, o parmesão. Para simplificar use uma mais arredondada para os queijos pastosos, uma para os queijos moles, uma triangular para o parmesão e uma serrilhada (ponta de garfo) para os duros.

TAÇAS

O Ideal é que as taças sejam de cristal e tenham os formatos corretos, mas um tipo de taça para cada tipo de vinho já é pedir demais. Sirva o vinho tinto na taça maior, o branco e o rosé nas menores e o champagne numa taça específica, além de separar um tipo de taça para água e sucos.

Outras peças que não podem faltar:

- Balde de Gelo para vinhos brancos, rosés e espumantes
- Jarras de vidro ou cristal para água e sucos
- Pratos pequenos (podem ser os de sobremesa)
- Xícaras de café
- Saca-rolhas
- Taças e pratos de vidro para arranjos e frutas
- Termômetro Sommelier é uma boa pedida
- Cestas de vime ou ratan para os pães.

Decoração

O ambiente precisa ser coerente com a ocasião, assim acenda a lareira, utilize velas e trabalhe a iluminação para torná-lo aconchegante.

Escolha toalhas rústicas nos tons terra ou toalhas de linho cru caem bem com o que você irá servir.

Utilize azeiteiras ou garrafas de azeite.

Acompanhamento

PÃES

O pão não deve faltar numa boa mesa. Coloque nas extremidades da mesa, cestos de vime com pães variados. Para acompanhar o seu 'queijos e vinhos' dê preferência aos pães não temperados. Use e abuse de baguette, pão italiano, pão preto, Pão integral, de centeio, francês, ciabata e de leite. Torradas são ótimas para acompanhar os queijos cremosos. Tenha pelo menos três tipos de pães na sua mesa. Você pode optar por dois pães salgados, um escuro e um levemente doce. Esse último ajuda a 'recuperar' o paladar e acentua o sabor dos queijos. Os pães devem ser servidos inteiros, sendo partidos com as mãos ou cortados pelos convidados, ao servirem-se. Servir os pães cortados acaba forçando os convidados a comer uma 'porção' não desejada.

Quantidades de pães: 150 g por pessoa fora as torradas.

FRUTAS

Em uma boa mesa de 'queijos e vinhos' não podem faltar frutas. Escolha frutas da estação como maçãs, pêras, uvas e frutas vermelhas. Evite as frutas cítricas que podem alterar o sabor e aroma dos vinhos. Sirva também frutas secas como damascos, frutas em calda (figo e pêssego). Use as frutas como acompanhamento e na decoração, elas dão um toque colorido e especial à apresentação dos queijos.

Sobremesa

Mesmo a festa de queijo e vinho tendo as frutas como um ótimo acompanhamento, não podemos deixar de servir uma sobremesa, escolha algo neutro, que não roube a atenção das verdadeiras estrelas da noite, os queijos e os vinhos. Uma boa opção é fazer um arranjo com vários tipos de chocolate.

Café

No final, o café não pode faltar, e as novas opções em café podem se tornar uma atração a parte. Com uma máquina de café expresso você pode optar por uma grande variedade de blends. A moda são os cafés da Nespresso, (vide matéria página 22). O café pode ser acompanhado por chocolate de menta.

Licor

Além do vinho do Porto, que deve ser servido após as refeições e não antes, como os brasileiros se acostumaram, sirva algum tipo de bebida doce, como os licores, para acompanhar a sobremesa escolhida e o cafézinho.

REFRIGERANTE NÃO

Eles são completamente vetados nas reuniões de queijos e vinhos. Aproveite os diversos tipos de águas e sucos disponíveis no mercado e os sirva gelados sempre em jarras.



Screwpull®

SURPREENDA COM UM
PRESENTE SCREWPULL



O TRATAMENTO
QUE SEU VINHO MERECE





goccia set
(escultura de mesa e
conjunto para petiscos)

magpie



 **VICTORINOX**



SwissChamp
1.6795
33 Funções

A little bit of Switzerland with you forever



Huntsman Lite



Voyager Lite



Spartan Lite

Victorinox do Brasil
www.victorinox.com.br

(11) 5584-8188 / e-mail: info@victorinox.com.br
Personalizamos canivetes acima de 50 unidades.

SCREWPULL

O requinte dos saca-rolhas mais charmosos e desejados

Uma das marcas mais charmosas que temos na Raffine é a marca de acessórios para vinho Screwpull. Os saca-rolhas Screwpull são considerados os melhores do mundo e a marca é reconhecida como inovadora e criadora dos modelos Alavanca.

A empresa francesa Le Creuset, reconhecida marca de panelas e utensílios para cozinha é a detentora da marca Screwpull e hoje distribui seus produtos para mais de 140 países ao redor do mundo.

Usar um Screwpull é a maneira mais fácil, prática e charmosa de se extrair a rolha de uma garrafa. São produtos resistentes, elegantes, práticos e muito fáceis de serem usados. Além de muito mais seguros na hora de abrir aquela sua garrafa de vinho guardada há anos.

Os produtos são lindos e tem um cuidado todo especial com o Design. Isso ocorre também com as embalagens, tornando-as ótimas opções para presente.

A partir da virada do século a Screwpull resolveu diversificar sua linha, além dos diversos modelos de saca-rolhas, a linha de produtos aumentou e possui acessórios para vinho, champagne e bar.

Os saca-rolhas Screwpull são a principal linha de produtos da Screwpull, são feitos em policarbonato, e têm a espiral revestida em Teflon®, que perfura a rolha, sem danificar a mesma. Ajustam-se a todos os tipos de gargalo e têm grande durabilidade. Abrem garrafas de vinho com o mínimo esforço e muita rapidez. Todos os produtos tem garantia entre 5 e 10 anos (depedendo do modelo escolhido).





Estojo Presente Trilogy
Metal Edition

A HISTÓRIA da Screwpull

Os saca-rolhas Screwpull foram desenvolvidos por um engenheiro americano, grande inventor, chamado Herbert Allen, nascido no Texas. Ele fez fortuna, inventando máquinas para indústria do petróleo e espacial.

A idéia de inventar um saca-rolhas que abrisse com facilidade uma garrafa veio de sua esposa, depois de várias tentativas frustradas com diferentes saca-rolhas.

Herbert Allen começou a trabalhar com esta idéia em 1975 e em 1979 nasceu o primeiro Screwpull Modelo Mesa. Foi baseado na simples premissa de que uma rolha deveria ser removida da garrafa sem esforço, dano ou empecilho, e foi um sucesso instantâneo. Seus conhecimentos em tecnologia espacial resultaram na espiral revestida em teflon, que desliza ao penetrar a rolha, sem machucá-la, removendo a rolha intacta. Corriqueiramente falando, pode-se dizer que a espiral revestida em teflon foi o maior avanço em saca-rolhas do século 20.

Logo após, Allen desenvolveu os modelos Bolso e o Lever Model Profissional. Em 1991, a Le Creuset, empresa francesa fabricante das famosas panelas de ferro fundido e esmaltadas, comprou a empresa Hallen Company, fabricante do Screwpull.

LM 200 - Um clássico

O famoso modelo Alavanca foi projetado pela Screwpull dos EUA em 1979 e até hoje é um dos modelos mais copiados da marca





INOVAÇÕES

Muito além do modelo Alavanca

Os saca-rolhas da linha Lever Model (modelo alavanca) abrem garrafas com um simples movimento, foi uma das principais inovações da Screwpull. Mas essas inovações não ficaram por aí e continuam surpreendendo o mundo dos sommeliers.



LM 400

Design diferenciado e um novo e exclusivo sistema de alavanca que se acomoda melhor ao gargalo, proporcionando mais firmeza.

The Champ

Design exclusivo para abrir garrafas de champagne com grande estilo e o menor esforço



Linha Trilogy

A linha Trilogy traz um sistema exclusivo que faz com que as rolhas saiam sem esforço algum do saca-rolhas.



LANÇAMENTOS 2008

LM 350 METAL

O novo modelo LM 350 tem um design muito especial e um novo sistema de alavanca que torna mais fácil a abertura de qualquer tipo de garrafa de vinho.

Além disso a Screwpull disponibiliza o LM 350 Metal nas versões Black Níquel e Cromo Satin com um moderno e exclusivo suporte para guardar e até expor seu saca-rolhas de forma muito especial.





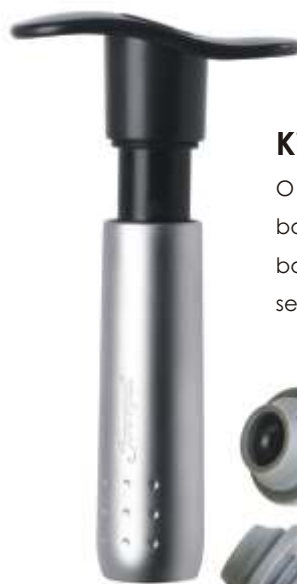
Modelo Compacto

Moderno e prático, o novo modelo compacto, além de um saca-rolhas de bolso, traz ainda um corta-cápsulas e um abridor de garrafas.

Corta-gotas em metal



NOVIDADES



Kit bomba à vácuo

O Kit, agora em metal, contém uma bomba vácuo e três rolhas de borracha natural para você preservar seu vinho por mais tempo



The Champ - Metal

Design exclusivo para abrir garrafas de champagne agora em metal disponível nas cores: Black Níquel e Cromo Satin

Chef Massao

No ano dos 100 anos da imigração japonesa no Brasil o Djapa inova

O "Centenário da Imigração Japonesa", comemorado neste mês de junho, é um momento de grande orgulho não só para a comunidade japonesa, mas para todos nós brasileiros, que compartilhamos da beleza e dos prazeres dessa cultura. A gastronomia oriental já faz parte do nosso paladar e o Restaurante Djapa, com mais de três anos na região, oferece diariamente nas suas duas casas (Arujá e Mogi), tradição e criatividade comandados pelo Chef de Cozinha Edson Massao, que nos apresentará as sugestões dos pratos de inverno e as possibilidades de levarmos essas delícias para nossas casas e eventos.

Estilo Raffine: Quais pratos poderemos experimentar nesse inverno?

Chef Massao: Continuaremos com os pratos clássicos já conhecidos e muito apreciados pelos nossos clientes, também serviremos o UDON, macarrão japonês feito com trigo de espessura média servido com vários ingredientes como: ovo, acelga, tempurá e cebolinha num caldo muito quente e de sabor muito suave. Já o LAMEN, muito parecido com tagliarini, é servido em caldo à base de frango, kamaboko, tikuwa e cebolinha. O SUKIYAKI, prato que é servido de modo particular, pois o cozimento é feito na mesa do cliente, serve duas ou mais pessoas e leva vários ingredientes como: filé mignon, tofu e acelga, sabores apropriados para o nosso friozinho regional.

O sushi-bar vem também com uma proposta muito interessante, o combinado JAPALOKO, que são criações e experimentações dos nossos Sushimen, surpreendendo nossos clientes com sushis quentes e dando um toque muito especial.

Estilo Raffine: Além do delivery, que já é bem conhecido na nossa região, quais serviços o restaurante Djapa oferece para seus clientes?

Chef Massao: Fazemos vários tipos de eventos, desde o preparo de barcos para um evento em família até a preparação no local, que parte de pratos como o sushi e vai até o tempurá, frito na hora.

Estilo Raffine: O atendimento do restaurante é bastante elogiado, podemos ter o serviço de garçom também nos eventos fora do restaurante?

Chef Massao: Sim, podemos levar nossa equipe de garçons e até o serviço de decoração das mesas ao evento, desde que tenhamos o pedido confirmado com alguns dias de antecedência.

Estilo Raffine: O Djapa dispõe de local exclusivo para eventos?

Chef Massao: O Djapa de Mogi tem um amplo ambiente dividido em quatro espaços distintos: deck externo, mais usado para happy hour; duas salas internas, também disponíveis para eventos que vão desde casamentos até uma simples

conferência, e temos ainda o jardim interno muito agradável, que tem sido muito solicitado para festejar aniversários.

Estilo Raffine: Vocês fazem rodízio?

Chef Massao: Fazemos aos finais de semana, no almoço, somente na casa de Mogi. Oferecemos cerca de vinte variedades de pratos, nos quais nossos clientes têm a oportunidade de conhecer um pouco mais da culinária japonesa, por um valor bem acessível. É uma boa pedida para reunir a família e os amigos.

Estilo Raffine: Soubemos que o Djapa está inaugurando uma nova carta de vinhos, tem alguma novidade que você recomendaria?

Chef Massao: Recomendar algum dos nossos vinhos é difícil, pois tivemos um grande cuidado na elaboração dessa nova carta, a qual teve a participação do enólogo chileno Felipe Marcelo Valdivia Arriagada, que conduziu a harmonização dos nossos pratos com os vinhos mais adequados, pontualizando uma nova tendência. O que posso sugerir é um bom jantar oriental com um bom vinho espanhol ou português, ou melhor ainda, um excelente e premiadíssimo vinho nacional, como o Prosecco, vendido também em taças ou garrafas, além dos nossos já conhecidos drinks de saquê elaborados por nossa equipe de barmen. Venham conferir nossas novidades!

Estilo Raffine: Sabemos que o Djapa costuma oferecer um cardápio especial nas datas comemorativas. Houve algo diferente para o Dia dos Namorados também?

Chef Massao: Com certeza, surpreendemos os namorados com um exótico e romântico jantar à luz de velas.



CHEF EDSON MASSAO

Para contratação de eventos no Djapa ou a domicílio, entre em contato pelos telefones (11) 4652-1483 ou 4652-1442 e fale com a Ester, especialista em eventos, a equipe do Djapa terá o prazer de sugerir o que há de melhor e mais adequado para tornar sua comemoração inesquecível.

Os hits do inverno

O que você precisa saber para arrasar nessa temporada de inverno 2008!

Após um verão um tanto monótono, entramos em um inverno recheado de novidades e mudanças. Novas texturas, volumes, cores, acabamentos luxuosos, tecidos de primeira e muitas idéias.

Tudo para compor uma moda de inverno mais sofisticada e, apesar dos trópicos, com cara de inverno!

Cowboy

Uma das maiores tendências é o "cowboy". O clássico visual western apareceu em alguns desfiles, mas as melhores soluções estão nas peças mais sofisticadas, com cara de festa. Nas mãos de Reinaldo Lourenço a tendência se transformou em um luxo só! Suas "cowgirls" usaram organza, mohair (pele de cabra), casacos 7/8 de lã com detalhes em couro e seda com forro de paetês. Tudo acompanhado por botas cowboy ou sapatos de píton.



Cintura Alta

Outro hit absoluto da estação são as cinturas altas, que dessa vez prometem emplacar, já que há algum tempo os fashionistas vem prevendo sua volta! É infalível para dar o efeito "mulher de classe" e "madura"! Entre elas as melhores aquisições são as do tipo pantalonas e com tecidos de alfaiataria.

Um bom exemplo é o desfile da Cori, que mostrou uma alfaiataria precisa e bem construída. Além das pantalonas de lã nobre, tinham boas camisas molengas, tricôs largos e acessórios marcantes.

Uma boa notícia para aquelas que não são adeptas as pantalonas: as calças skinny continuam com fôlego, só que agora com cintura mais alta.

Pretinho Básico

Em peças de alfaiataria e looks mais glamourosos, o preto predomina.

O total black, dark, gótico e até o punk são tendências fortes. Vale misturar texturas e volumes para deixar o visual mais interessante.



Cores Vivas

Mesmo com o preto em alta, as cores vivas ganham espaço para não deixar o inverno tão "dark". O laranja, o amarelo, o roxo, vermelho e o verde fazem boas combinações.

Os tons terrosos também estão na cartela de cores.



Sobreposições

Cansou do seu guarda roupa básico? Experimente as sobreposições. Elas se mantêm em alta e podem dar um "up grade" em qualquer produção! Vale quase tudo, você pode sobrepor vestidos, casacos, camisas, cardigans, etc. Só não esqueça o bom senso.

Jeans

O império da sofisticação Predomina, até os jeans Aparecem em versões de alfaiataria.





OUTROS DESTAQUES 2008



- As versões de jaqueta do modelo perfecto são as maiores apostas do inverno. Além do modelo motoqueiro (biker) com punho de algodão e as mini-jaquetas.

- Os trend coats aparecem em várias versões de materiais e volumes. E a melhor notícia é que você não precisa usar calças, eles valem como vestido!

- Os tricôs, as lãs e as sedas vêm com força total. Invista nos tamanhos grandes, nos "oversizes", com pontos largos ou gigantes.

- Os cardigans também aparecem de forma reconstruída, como no desfile da Maria Bonita, onde os listrados e os xadrezes dominaram a coleção. - O macacão é uma boa pedida para aqueles dias que dispensam grandes combinações. Você pode escolher o que mais se adapta ao seu estilo: justos, amplos ou com um corte mais clássico. Basta escolher o acessório certo!



XADREZ

Prepare-se o Xadrez está com tudo

Nesse inverno o xadrez voltou com força total e promete ser um dos maiores hits da estação.

O melhor de tudo é que ele pode ser usado em diversas peças distintas: calças, jaquetas, bolsas, cardigãs, blaiser's, sapatos, camisetas, meias e tudo o que você conseguir inventar.



HITS DO INVERNO





SPA URBANO OU ONE DAY SPA: MARAVILHAS PARA CORPO E MENTE

Verão ou inverno. Clima seco ou úmido. Dia ou noite. Banho de imersão ou ducha. Não importa o dia, a hora, a estação do ano: o fundamental são as sensações de prazer, aconchego e relaxamento oferecidos pelo SPA.

As massagens trazem diversos benefícios como aumento da circulação, relaxamento muscular, alívio das tensões causadas pelo dia-a-dia e bem-estar, entre outros. Quando associadas a banhos (de imersão ou ducha), esfoliações e máscaras seus efeitos são potencializados, além de promover a hidratação e remineralização da pele deixando-a mais macia e viçosa.

Cleópatra costumava descansar e renovar sua beleza tomando longos banhos de leite. Que tal experimentar a mesma sensação da exótica rainha do Antigo Egito? Existe também o banho de imersão em vinho para revitalizar, rejuvenescer e iluminar a pele. No Studio Marcia Maria batizamos esse ritual de Afrodite, em homenagem à deusa grega da beleza e do amor.

São vários os rituais à disposição, envolvendo massagens (relaxante/ estimulante/revigorante), máscaras de chocolate e café, óleo de karité, esfoliação de pêssego, hidratação com óleos essenciais e parafina aromática, entre outros. Cada um é recomendado para uma situação específica, levando em conta o seu momento e a sua necessidade.

Mãos e pés também merecem atenção especial: esfoliação, hidratação e nutrição associadas à massagens relaxantes promovem uma agradável sensação de bem-estar. Além disso, manter pés e mãos sempre bonitos e bem cuidados é uma questão de elegância e refinamento.

Você encontra esses e outros rituais no Studio Marcia Maria. Envolve-se nessas sensações. Afinal, ninguém merece mais do que você!!!

Marcia Maria Hair & Body Studio

Tel.: 4654-1710

www.marciamaria.com.br



Marcia Maria Hair & Body Studio

- Extensões de Cabelo
- Maquiagem
- Depilação
- Mãos e Pés
- Estética Facial e Corporal
- Terapias Corporais

PREÇOS ESPECIAIS
ÀS TERÇAS E QUARTAS

PROGRAMAS

Diada da Noiva *Diada da Noiva*

Qualidade e
preço justo
no mesmo lugar!

Unidade Arujá
Boulevard Vila Florida lojas 11 e 12 - Arujá - SP
(11) 4654.1710

www.marciamaria.com.br

Marcia Maria
hair & body studio

ESPAÑHA

Renovada pela modernidade e agito dos jovens, mas conservando suas melhores tradições, a Espanha não pára de brilhar e surpreender

A Espanha brilha nas artes e cultura com seus teatros e museus, música, pintura, arquitetura, literatura, cinema, esportes e muita balada! A Espanha atrai, principalmente no verão, milhares de Europeus.

Espanha e Portugal dividem a Península Ibérica, a Espanha ocupa 80% do território fazendo divisa com a França e os Montes Pirineus. Mais da metade deste país é formada por vastos campos e montanhas. As paisagens são variadas desde os desertos da Almeria até as verdes florestas da Galícia, passando ainda às Planícies de La Mancha até as montanhas ao norte.

A maioria dos Turistas invadem a Espanha durante os meses de Julho e Agosto, quando o sol é mais forte. O mês ideal para visitá-la é maio, Junho e Setembro quando podemos aproveitar um clima mais agradável e um grupo menor de turistas nas cidades.

Vive Madri!!! Olé!!!

Capital da Espanha, cidade 'caliente' que chega a registrar 44 graus no verão. Possui uma série de atrações como o imperdível Museu do Prado, onde podemos ver de perto obras clássicas. A Plaza Maior também merece uma visita, pode-se degustar uma excelente sangria ao ar livre saboreando uma paisagem que já foi cenário de sacrifício de cristãos e corrida de cavaleiros em outros séculos. Não deixe de ir ao Palácio de Cristal, Palácio de Velázquez (onde sempre tem uma excelente exposição) e ao Parque do Recanto.

Os horários de Madri são diferentes de tudo a que você está acostumado. O comércio abre das 10 às 14 e das 17 às 20, com longo intervalo para a siesta, à exceção de algumas lojas. Se você for jantar antes das 9 da noite, vai estar sozinho. Só após as 10 as pessoas aparecem. Mas é depois do jantar que começam as intermináveis noites de balada de Madri.

Tenha a certeza de visitar uma das maiores coleções de arte do mundo, o Museu Nacional do Prado, onde você pode apreciar obras do mundo inteiro destacando a cultura espanhola e Italiana dos séculos 15 a 19. Francisco Goya e Diego Velázquez estão tão bem representados que fará você sentar-se diante de seus quadros e apenas admirá-los por horas! Na saída você pode visitar o Parque do Retiro e o Jardim Botânico, lindíssimos e ficam nas proximidades do museu.

A arte moderna e contemporânea você pode conferir no Centro Artístico da Rainha Sofia (ver página 58).

“As meninas” obra-prima de Velázquez (nesta página)

Plaza Maior e o Museu Nacional del Prado (página ao lado)





Viagem - Espanha

por cacá fernandes

GAUDÍ E BARCELONA

Uma cidade que fica na região catalã, onde a língua se assemelha a uma mistura do castelhano e francês. É uma das cidades mais agitadas da Espanha, conta com uma legião de turistas jovens de todas as partes do mundo passeando pelas calçadas de "La Rambla".

Confundir um barcelonense com um madrileno é o caminho mais curto para entrar numa "fria" - o povo chega a detestar ver o nome Catalunha escrito com a grafia castelhana, Cataluña; o certo é Catalunya, com a grafia catalã. Faça um teste, pergunte a um barcelonense típico se ele é espanhol. Você tem nove chances entre dez de a resposta ser: "não (expressão séria, semblante cerrado), não, eu sou catalão (idiota)". Ser catalão significa ser um trabalhador incansável (Barcelona é a cidade mais rica da Espanha, tem um dos portos mais importantes da Europa).

A arquitetura é um dos maiores combustíveis do orgulho catalão. Principalmente a do inconfundível mestre Antoni Gaudí, o homem que é uma espécie de sinônimo de Barcelona. Criador de um estilo próprio, estilo onde é possível observar a fusão do neogótico com as sinuosidades da arte nova. Ao longo da sua fecunda carreira, vai afirmando a sua linguagem arquitetônica, caracterizada pelo uso livre e ágil dos estilos do passado.



Gaudí revolucionou a arquitetura, inspirando-se nas formas geométricas e na natureza. O seu esquema geral é gótico, ainda que empregue arcos parabólicos, curvas de sinuosidade orgânica e biológica e abundante ornamentação vegetal. A esta primeira época devem-se El Capricho, de Santander, o Palácio Güell, de Barcelona, o palácio episcopal de Astorga e outras construções.

Na plenitude da sua maturidade projecta e constrói em Barcelona a Casa Milà («La Pedrera») e o Parque Güell, bem como a Casa Batlló. Uma das suas últimas obras, a cripta de Santa Coloma de Cervelló, é uma condensação das suas inovações estruturais e plásticas: a planta constitui uma reinterpretação dos modelos góticos, havendo colunas inclinadas que assumem o papel de arcobotantes; e, sobretudo, prevalece uma relação orgânica entre o interior e o exterior, conseguida por originalíssimas soluções de problemas estruturais.

A Sagrada Família,

Cartão postal de Barcelona e principal obra de Antonio Gaudí, começou a ser construída em 1882 e ainda não está pronta. Quando Gaudí morreu, em 1926, a obra ainda estava no início. As obras têm continuado com vários arquitetos, seguindo as indicações do mestre. O projeto contém 18 torres das quais apenas 8 estão construídas. Estas são em homenagem aos 12 apóstolos, aos 4 evangelistas, à Virgem Maria e a Jesus Cristo. Chamam-lhe a "Bíblia de Pedra". Existem no projecto 3 fachadas: a do Nascimento (Gaudí), a da Paixão (posterior à morte de Gaudí, realizada pelo escultor Josep Maria Subirachs) e a da Ressurreição (por construir).

Agora as obras são financiadas por donativos e pelos ingressos pagos pelos que a visitam todos os dias. O Projeto é que daqui a 30 anos esteja construída.

Desde o início, a Sagrada Família tem sido um símbolo de Barcelona e assim continuará, pois, este monumento é de uma magnificência impressionante e uma obra única em todo o mundo. Consegue ser mais "à frente" que muitas das obras modernistas.



OS GÊNIOS ESPANHÓIS

A ESPANHA DEU ORIGEM A ARTISTAS COMO GOYA, VELÁZQUEZ, PICASSO, MIRÓ E DALÍ




A Espanha brilha nas artes e cultura com seus teatros e museus, música, pintura, arquitetura, literatura, dança e cinema. Mas é nas artes plásticas que o talento espanhol fica evidente. Como um só país conseguiu produzir tantos gênios é uma coisa que ninguém pode explicar. Pablo Picasso, Joan Miró e Salvador Dalí foram grandes revolucionários e deram um novo rumo a arte moderna. Suas obras podem ser vistas nos principais museus do mundo, na Espanha você pode apreciá-los nos museus: Museu Thyssen Bornemisza e Centro Artístico da Rainha Sofia em Madrid, na Fundação Miró, no MACBA – Museu de Arte Contemporânea de Barcelona e no Museu Picasso em Barcelona. Além do Teatro-Museu Dalí em Figueres (Catalunia). Já no Museu Nacional do Prado você pode conhecer as obras-primas dos artistas clássicos Diego Velázquez, Francisco de Zurbarán e Francisco Goya.



“O Grande Masturbador”
de Salvador Dalí e
“Guernica” de Pablo Picasso
Centro Artístico Rainha Sofia





Arquitetos admiram os poetas
O que eles dizem com duas palavras
a gente tem que exprimir com
milhares de tijolos

João Batista Villanova Artigas



JUNKO
arquitetura & design

Mais de 100 mil m² projetados e construídos

fone 11 4652-6630 - www.junko.com.br

GASTRONOMIA

Grande estrela da gastronomia mundial, a cozinha espanhola é moderna sem abandonar as tradições

A culinária espanhola é fantástica: os "Tapas" são uma delícia, a Paella e o chorizo são muito conhecidas por aqui, mas tem um toque todo especial, mas o Jamón Ibérico é mesmo o grande destaque.

Jamón - A mais típica iguaria espanhola, ele é cortado bem fininho, quase transparente. O sabor é levemente adocicado. Suas longas fatias, que variam do rosa ao púrpura, com pequenas manchas de gordura marmorizada, chegam a derreter na boca. Ir à Espanha e não comer um autêntico jamón, o presunto cru, é uma heresia tão grande quanto ir à Itália e não comer massa. Eles estão por todo canto, recheando os bocadillos (sanduíches) ou servidos em raciones (pequenas porções). Mas jamón, para ser bom mesmo, precisa ter nome. Nome e sobrenome. No caso, ibérico, muito prazer. Esqueça os serranos e afins.

O jamón ibérico é uma verdadeira jóia da gastronomia espanhola. Elaborado artesanalmente, recebe o mesmo tratamento vip dos vinhos. É produzido em denominações de origem controlada e precisa ser envelhecido artesanalmente em bodegas subterrâneas. A Extremadura, região que faz fronteira com Portugal, é a principal

produtora - responde por 80% de todos os autênticos jamóns ibéricos espanhóis. Ali, nas províncias de Cáceres e Badajoz, os porcos são criados soltos pelas colinas e se alimentam de bellota, o fruto do sobreiro, uma espécie de castanha. Chegam a comer mais de 10 quilos por dia! Por isso têm a carne tão macia. Depois que os animais são abatidos, tem início uma seqüência de etapas de maturação da carne. As longas fatias que chegam à sua boca demoram, em média, 30 meses para atingir a perfeição.

Tapas Espanholas são tira-gostos que podem ser servidos frios ou quentes antes das refeições ou até mesmo substituí-las. Alguns historiadores sustentam que a palavra "tapa" deriva do verbo tapar e teria origem em um costume da Idade Média, em que os copos de vinho eram servidos com uma fatia de presunto, queijo ou morcela por cima, para evitar que as insuportáveis moscas caíssem dentro dos copos de xerez, o delicioso vinho espanhol.

Outros acreditam que as iguarias surgiram para aliviar a estafa do trabalho duro, ao cair da tarde, na hora do aperitivo habitual dos espanhóis, em vez de os trabalhadores passarem de bar em bar e somente bebericarem, passassem a receber como cortesia alguns tira-gostos para forrar o estômago.

É fato que, originalmente, as tapas consistiam apenas em azeitonas simples ou recheadas, fatias de morcela, presunto, queijos e legumes marinados e tortillas (as clássicas omeletes espanholas com batatas e cebolas), servidos com palitinhos ou sobre uma fatia de pão e para serem comidos em um ou dois bocados. Depois, foram incorporados outros embutidos e queijos variados, frutos do mar, peixes em conserva ou empanados. Mais tarde, vieram os tomates, ovos, pimentões e cogumelos recheados, os molhos diferentes e os detalhes de finalização.

O modo de servir também sofreu algumas modificações. Alguns pratos típicos do país passaram a ser servidos em pequenas porções, degustados em pratinhos ou tigelinhas individuais com a ajuda de garfos.

Paella se come mesmo em Valência (onde não estivemos) mas é o grande prato espanhol, mas não caia na armadilha preparada para os turistas, nem todos as paellas feitas na Espanha são uma delícia, prefira um restaurante tradicional.





TRADIÇÃO

Flamenco e Touradas são manifestações muito bonitas e tipicamente espanholas

A Espanha mantém viva suas tradições mais famosas como o Flamenco e a suas touradas. As touradas vem perdendo a força graças ao "politicamente correto". As organizações ambientalistas estão em guerra com os organizadores das touradas e o movimento de pessoas vêm diminuindo. Já o Flamenco está em alta, vêm se modernizando e ultrapassando as fronteiras, já é possível ver os bailarinos mais famosos em diversos shows pelo mundo afora.

O flamenco é um estilo musical e um tipo de dança fortemente influenciado pela cultura cigana, mas que tem raízes mais profundas na cultura musical mourisca, influência de árabes e judeus. A cultura do flamenco é associada principalmente a Andaluzia na Espanha, e tornou-se um dos ícones da música espanhola e até mesmo da cultura espanhola em geral.

O "novo flamenco" é uma variação recente do flamenco que sofreu influências da música moderna, como a rumba, a Salsa, o pop, o rock e o jazz.

Originalmente, o flamenco consistia apenas de canto (cante) sem acompanhamento. Depois começou a ser acompanhado por guitarra (toque), palmas, sapateado e dança (baile). O "toque" e o "baile" podem também ser utilizados sem o "cante", embora o canto permaneça no coração da tradição do flamenco. Mais recentemente outros instrumentos como o "cájon" (uma caixa de madeira usada como percussão) e as castanholas foram também introduzidos.

Muitos dos detalhes do desenvolvimento do flamenco foram perdidos na história da Espanha e existem várias razões para essa falta de evidências históricas.

O flamenco é atualmente dividido em 3 categorias:

Flamenco Jondo -> Flamenco antigo. É a forma mais tradicional do flamenco.

Flamenco Clássico -> Flamenco tocado de forma mais moderna que utiliza técnicas novas tanto para a guitarra flamenca quanto para a dança flamenca e para o cante flamenco.

Flamenco contemporâneo -> Trata-se do flamenco jondo e clássico somados aos jazz e ao fusion.

As categorias de flamenco se subdividem em palos. Palos são estruturas rítmicas características do flamenco. Abaixo, alguns exemplos: -Soleá, Malagueña, Bulerías, Tangos, Rondeñas, Rumbas, Sevillanas, Alegrías, Tientos e Tarantas.

O Flamenco é uma experiência única, a atmosfera é eletrizante. Você pode assistir em Teatros, casas de shows e nas Festas Populares. Se tiver oportunidade repare como consegue-se a sensualidade apenas com os movimentos, vestindo roupas bem discretas, sem mostrar muito o corpo como estamos acostumados nas principais danças brasileiras.





Dentes

Dicas para melhorar sua escovação



Os bons cuidados bucais começam pela escovação. Sendo assim, devemos escovar corretamente os nossos dentes. Uma escovação adequada deve durar, no mínimo, dois minutos, ou seja, 120 segundos.

-A maioria dos adultos não chegam nem perto deste tempo. Para se ter uma idéia do tempo necessário para uma boa escovação, use um relógio ou um cronômetro na próxima vez que escovar os dentes.

Escove-os com movimentos suaves e curtos, com especial atenção para a margem gengival, para os dentes posteriores, difíceis de se alcançar e para as áreas situadas ao redor de restaurações e coroas. Concentre-se na limpeza de cada setor da boca, da seguinte maneira:

- Escove as superfícies voltadas para a bochecha dos dentes superiores e, depois, dos inferiores;
- Escove as superfícies internas dos dentes superiores e, depois, dos inferiores;
- Em seguida, escove as superfícies de mastigação.
- Para ter hálito puro, escove também a língua, local onde muitas bactérias ficam alojadas.

Escova dental - Qual deve ser usada?

A escova dental de cerdas macias é a melhor para a remoção da placa bacteriana e dos resíduos de alimentos. As escovas com cabeças menores também são mais adequadas, porque alcançam melhor todas as regiões da boca, como os dentes posteriores, mais difíceis de alcançar. A escova elétrica é outra alternativa, pois ela limpa com maior facilidade e é particularmente indicada para pessoas que tem dificuldade na escovação ou tem menos destreza manual.

Creme dental - Qual sua importância na escovação?

Atualmente existe uma grande variedade de produtos feitos especialmente para combater cáries, gengivites, tártaros, manchas e a sensibilidade. É importante usar o creme adequado para suas necessidades, portanto, pergunte ao seu dentista qual você deve usar.

Quando trocar a escova dental?

Troque sua escova dental a cada três meses ou quando perceber que ela começa a ficar desgastada. Além disso, é muito importante trocar de escova depois de uma gripe ou resfriado para diminuir o risco de nova infecção por meio dos germes que aderem as cerdas.

Dr. José Carlos Malaman

Cirurgião Dentista

CRO-SP 36-615



Segure a escova em um ângulo de 45 graus e escove com movimentos que vão da gengiva à ponta dos dentes



Com suaves movimentos circulares, escove a face voltada para a bochecha e a face interna dos dentes, e a superfície usada para mastigar



Com movimentos suaves, escove também a língua para remover bactérias e purificar o hálito

DR. JOSÉ CARLOS MALAMAN
CRO-SP 36-615



ORTODONTIA
PRÓTESE
ESTÉTICA
IMPLANTE

ESTRADA DE SANTA ISABEL, Nº 1647
SALA 20 - TELEFONE: 11 4652-5379



O enochato e suas manias na hora de provar, ou melhor, degustar o vinho

Nessa edição falamos sobre a, já abrigada, festa do queijo e vinho. Confesso que os encantos dessa festa me agradam muito. Mas...

Sempre têm um "mas" você já deve ter percebido esse nosso probleminha prolixo.

Continuando... Mas o que me irrita nessas festas são os, quais eu chamo de, Enochatos. Isso mesmo, os chatos dos Enólogos ou Sommeliers.

Não tenho nada contra eles, o que me incomoda mesmo é o "Ritual".

Cheios de si, eles não tem vergonha de nada, se tivessem que tirar os sapatos e subir na mesa para apreciar melhor o bouquet do vinho, eles fariam na maior cara de pau.

A raiva aumenta dependendo do nível do sommelier, quando começa a olhar demais o rótulo do vinho eu já logo penso "esse é um enochato" e começo a me preparar para o "ritual", ele vai chamar o vinho pelo nome da uva um "Malbec", um "Riesling", um "Cabernet Sauvignon", um "Cabernet Franc". É para mostrar uma certa intimidade com o vinho. Ele também pode chamar pelo nome da Região "Médoc", "Borgonha", "Graves" e "Bordeaux" essa estratégia é para mostrar intimidade como a região também.

O irritante ritual começa ao abrir a garrafa, o cara precisa das ferramentas: corta-cápsula, um abridor de última geração e claro um termômetro para verificar a temperatura correta do vinho.

O segundo passo é cheirar a rolha e tecer algum comentário sobre isso, como se a rolha fosse um "GPS" que comprova a origem e a qualidade do vinho.

Comentários permeiam todo o ritual e, se você cruzar com um desses enochatos, toda a sua noite.

Depois o carinho pega a taça e serve só um pouquinho. Essa é a parte que realmente me irrita: a "balançadinha circular" para "liberar o bouquet" (para os tintos, brancos em aroma). O cara praticamente enfia o nariz dentro da taça para sentir o cheiro do troço. Dá-lhe mais um comentário que mostre a sabedoria ética do sujeito.

Durante as próximas duas horas você vai ter que agüentar o cara falando sobre o vinho. A Região, o solo, a acidez do solo, as uvas, a tonalidade da uva, a safra, o clima na época da safra em questão, o barril onde ele fermentou, o barril onde envelheceu, a madeira desse barril, da onde veio essa madeira e porquê, o produtor, que ele provavelmente conheceu na última viagem ao sul da França. Eles chegam a falar da personalidade da uva e logo eles vão conseguir decifrar a sujeira da unha da coitadinha que pisou na uva, ou uma parte das uvas utilizadas, antes de serem fermentadas.

Na próxima etapa ele vai ficar desvendando e elaborando discursos sobre os sentidos que foram aguçados por aqueles sabores, odores e tudo mais.

Tentar colocar em palavras essas sensações é um caso a parte. Adjetivos são usados e muitas vezes inventados. Como por exemplo: amadeirado (uma leve sensação de madeira), frutado (bouquet ou odor de frutas, que podem ser cítricas, vermelhas e todas as variações que as coitadas podem apresentar), até papelão velho e úmido é aceitável. Só não entendo como o cara lembra desse cheiro ou gosto, ele comeu uma caixa velha? ou foi dormir junto com os mendigos de rua se cobrindo com aquelas caixas de papelão sujas e molhadas? É minha parte preferida, pois as características percebidas são tão absurdas e subjetivas que chegam a ser criativas.

A sinergia entre os aromas e sabores do prato servido e o vinho é o auge da coisa toda. Pode-se falar qualquer besteira que ninguém irá notar. Coisas como: "Esse carneiro nasceu para combinar com o palato e o bouquet de águas vivas desse Malbec".

E não adianta fugir, eles vão perseguir você por toda a festa com esse papinho, é como se ele quisesse se vingar de ter gasto tanta grana nos cursos e nas viagens, ele se sente enganado e vai descontar em você, se der sorte vai convencer você a fazer a mesma coisa. Cuidado.

Só sei que dá vontade de chegar pro sujeito e gritar: Bebe logo esse negócio!

O design é um prêmio para você.
E para nós também.



Balde Ritz.
1º lugar no Prêmio Design
Museu da Casa Brasileira
na categoria utensílios.

Design | Rubens Simões e Cleber Luís

Riva[®]

Brasil | Angola | Argentina | França | Grécia | México
Chipre | Venezuela | Peru | New York | Los Angeles

www.riva.com.br

LE CREUSET

new
from Le Creuset

Nova linha **toughened non-stick** Le Creuset



 **LE CREUSET**

www.lecreuset.com.br

adventure equipment