

SEGUNDO CADERNO

AGAMENON

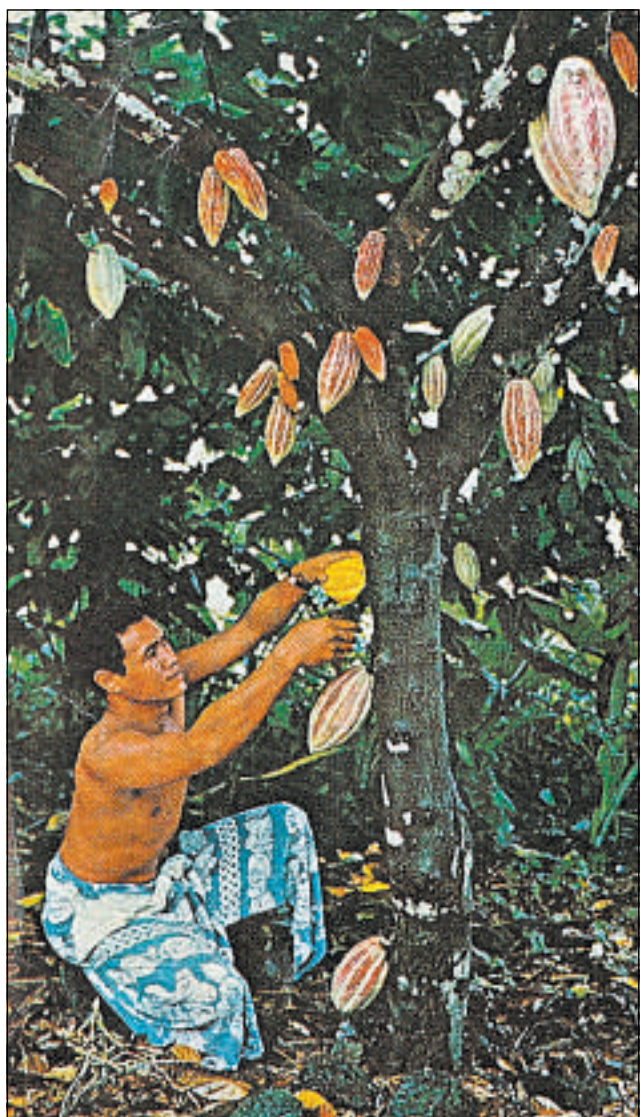
HUMOR



Ai, se eu te pago!

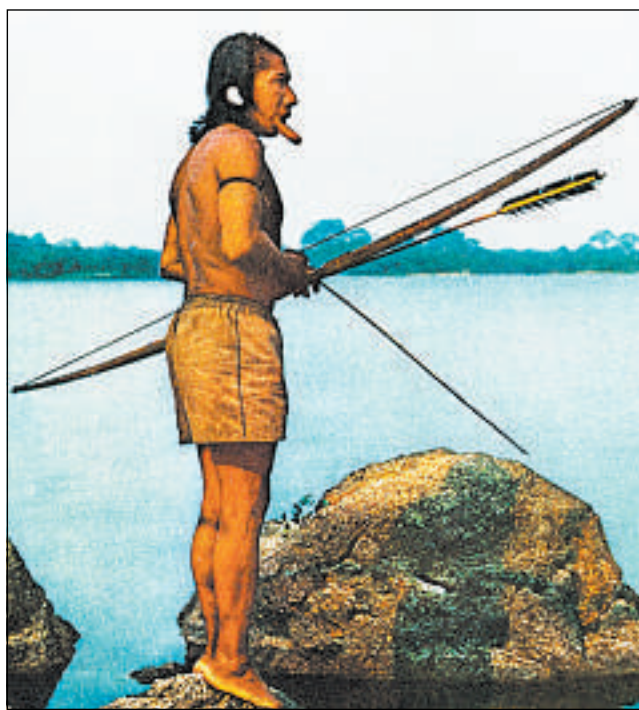
O EMPRESTÁRIO FATURANDO

Cavendish resolveu largar a sua construtora Delta e agora se dedica às suas fazendas, onde está colhendo o cacau que vai adoçar a mão de seus políticos amestrados



O Brasil não é ovo, mas ficou chocado com a exibição das fotos do governador Sérgio Cabral Filho comemorando com seus amigos (do alheio) num restaurante de alto luxo onde estava sendo inaugurada uma nova UPP, Unidade de Propina em Paris. Em vez de usar máscaras para não ser reconhecida, como fazem seus colegas de profissão mais humildes, a gangue de autoridades resolveu inovar e colocou um guardanapo (a título de bandana) na cabeça. Mesmo nos lugares mais sofisticados da falida Europa nunca se viu tanta extravagância ostentativa. Tudo bancado pelo delta-empresário Furtando Cavendish.

Nas mesas do restaurante Le Louis XV, em Mônaco, o governador de Paris e seus capangas de estado mandaram descer tudo do bom e do melhor. Em vez das tradicionais e opulentas cascatas de camarão, os comensais se refestelaram em Carlinhos Cachoeiras de camarão. O caviar era tanto que tiveram que chamar um trator da construtora Delta para despejar toneladas de caviar Beluga, Sevruga e Osetra naquelas goelas insaciáveis. Impressionado com a gastança descontrolada do bando, o consagrado Alain Ducasse fez questão de servir pessoalmente aquela quadrilha de milionários. O estrelado chef sugeriu como *pièce de resistance*



OS ÍNDIOS

antropófagos das classes C e D não gostaram de "Xingu", mas adoraram o meu filme imbatível campeão de bilheteria, "As aventuras de Agamenon, o repórter". Os silvícolas, injuriados, agora querem comer o diretor Cão Cheeseburger

um linguado à *belle rouballière*. Mas a animada turma, que entende de furtos do mar, disse que preferia uma truta ou um *roubalo*.

Para alegria do *sommelier* do estabelecimento com três estrelas no Guia Michelin, Cabral Júnior mandou buscar na adega várias garrafas *magnum* raras do exclusivíssimo vinho Roubanée Conti. Como os meus 17 leitores estão cansados de beber, o Roubanée Conti é um vinho da Borgonha, um dos

preferidos de Paulo Maluf, que também não tem Borgonha na cara. Depois de encherem o pandulho com iguarias caríssimas, o *sommelier* sugeriu, para acompanhar os doces e *petits fours*, o legendário vinho de sobremesa Chateau D'Yquem. Y'quem paga a conta? Ora, quem paga é você, meu caro e otário contribuinte.

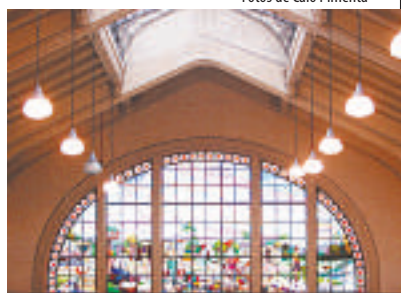
AGAMENON MENDES PEDREIRA é jornalista de fim de semana

Finalmente coloquei wi-fi em minha máquina de escrever e agora você pode acompanhar as atualizações do meu blog em www.agamenon.com.br e do meu Twitter @agamenondoglobo.

O GLOBO Projetos de Marketing

Fotos de Caio Pimenta

Coluna Curta São Paulo



Mercado Municipal Paulistano: beleza arquitetônica, especiarias e aromas que encantam

Para paladares exigentes

Mortadela e caviar

Visitar o Mercado Municipal Paulistano, ou Mercadão, é um dos melhores programas da cidade. Vale pela arquitetura, pelos seus 72 vitrais, pelo aroma de temperos e condimentos, pela oferta incrivelmente diversificada de legumes, frutas (inclusive as fora de época), azeites, frutos do mar, especiarias, carnes, massas, verduras, doces, queijos, vinhos e produtos importados ou exóticos, que, muitas vezes, só são encontrados lá. Nos quiosques, pratos, entradas, petiscos, com destaque para o sanduíche de mortadela e o pastel de bacalhau.

O Mercadão foi projetado pelo escritório do arquiteto Francisco Ramos de Azevedo (o mesmo do Teatro Municipal), e inaugurado em 1933. O artista russo Conrado Sorgenicht Filho fez os vitrais, que retratam mitos e processos agropecuários da produção de alimentos. Diariamente e nos finais de semana, uma variedade colorida de pessoas lota o galpão de 12.600 metros quadrados, às margens do rio Tamanduaté, na região central. Os mais de 300 boxes do entreposto comercial movimentam cerca de 600 toneladas de alimentos por dia. É o maior mercado varejista de alimentos do mundo. Abre de segunda a sábado, das 6h às 18h; e das 6h às 16h em domingos e feriados.

Visite www.cidadedesapaulo.com



Todos os sabores do mundo. Em Sampa

Percorrer um ou vários roteiros gastronômicos em São Paulo é conhecer a culinária de todos os países do mundo e de todas as regiões do Brasil. Sem falar nos sabores próprios da cidade, considerada por muitos a capital internacional da gastronomia. Está lá o D.O.M., do chef Alex Atala, eleito o quarto melhor restaurante do planeta, segundo a revista britânica Restaurant, e também o maior entreposto de varejo de alimentos, o Mercadão.

É por isso que gourmets antenados de toda parte viajam a São Paulo para experimentar sua variedade e sofisticação. E, entre eles, os cariocas amantes da aventura e dos prazeres da mesa. A cidade revela as fortes influências da imigração e tendências contemporâneas, traduzidas em combinações de ingredientes e escolas culinárias. No bairro da Liberdade, fachadas discretas escondem tesouros da comida japonesa, como o cultuado chawan mush,

pudim quente de ovos com camarões, além de lojas para comprar uma imensa variedade de ingredientes da cozinha oriental. Já os italianos estão em toda parte, especialmente na região do Bixiga, onde a Cantina Montechiaro oferece espetacular coxa de cabrito com batatas, assim como no glamoroso bairro dos Jardins, berço da famosa Lellis Trattoria.

O site www.cidadedesapaulo.com informa que são cerca de 12,5 mil restaurantes de 52 nacionalidades, etnias e regionalidades, para verdadeiras viagens gastronômicas. Uma dica é ficar atento aos festivais, muitos deles temáticos, que proporcionam a degustação de receitas exclusivas a preços promocionais. É o caso do 7º Festival Brasil Sabor 2012, com 40 estabelecimentos dedicados ao tema "Quem tem boca vai a Roma", com pratos italianos "abrasileirados", oferecidos a preços entre R\$ 26,00, e R\$ 46,00. Até 3 de junho. Imperdível.

Uma sinfonia audiovisual nas paisagens da Gigoia

Neville D'Almeida estreia filme no vespertino para tablet do GLOBO

Divulgação



A ILHA DA GIGOIA, onde mora o cineasta: cenário do curta que também pode ser visto no site do jornal

Sala de cinema virtual criada para a tela do vespertino para tablet "O Globo a Mais", com reprises no site do jornal, a seção "Logo+" desta semana desbrava as paisagens da Ilha da Gigoia, na Barra da Tijuca, numa jornada sensorial proposta por Neville D'Almeida e produzida exclusivamente para O GLOBO. Realizador do recordista de bilheteria "A dama do lotação" (1978), o cineasta mineiro lança uma sinfonia audiovisual embalada por Tchaikovsky e inspirada pelo oásis ecológico onde mora, em meio à selva urbana carioca. Com cerca de cinco minutos, "Planeta Gigoia" é um ensaio poético, erótico e ecológico sobre um Eldorado verde.

— A Gigoia é um paraíso perdido a 15 minutos do Leblon, em dia de trânsito bom — diz o cineasta.

Produzido ao longo de três semanas, o filme foi disponibilizado no iPad antontem. A partir de hoje, pode ser visto no site do jornal (www.oglobo.com.br).

Na primeira página do GLOBO de hoje, há um QR-code para que o conteúdo de "Planeta Gigoia" seja acessado pelo leitor diretamente. O link globo.com/plagig também dá acesso.

— Pela alma mineira que tenho, minha ligação com a natureza é visceral. Isso já vem de "Brasa dormida", filme de 1928 feito por nosso pioneiro, Humberto Mauro. Há anos venho fazendo experiências com videoinstalações ligadas a questões ecológicas. Neste curta, busco a ecologia que a civilização carioca não vê — diz o diretor, que idealizou o filme a convite do jornalista e escritor Arnaldo Bloch e do crítico de cinema Rodrigo Fonseca, curadores da "Logo+".

Resquíio de Mario Peixoto

Utilizando trechos de "O Quebra-Nozes", Neville cria um mosaico cadenciado mesclando flores, animais, as águas da Lagoa da Tijuca e versos do poeta Manoel de Barros. Em meio ao esplendor natural da Gigoia, Ana Tavares, mulher do diretor, faz

uma brincadeira sensual com seu vestido, numa referência aos filmes que popularizaram o cineasta, como "Os sete gatinhos" (1980).

— Ilha é um substantivo feminino. Precisava de uma mulher em cena que buscasse o primitivo — ele diz.

Clássico do cinema brasileiro, "Limite" (1931), de Mario Peixoto, foi uma inspiração visual para as imagens de Neville, que mora na Ilha da Gigoia há 12 anos.

— A maneira como Ana põe o pé na água carrega um pedaço de Mario Peixoto em suas reflexões sobre o que é transitório na relação com o tempo. Na montagem sonora com Tchaikovsky, desconstruo a ilha. O que aparece na tela lembra o bucolismo de Búzios, Paraty e até Marajó. Busquei conexões com lugares onde a natureza é imune aos fariseus do processo civilizatório — diz Neville, que há 15 anos não lança um longa. — Estou batallhando o projeto "A frente fria que a chuva traz". Mas meu cinema incomoda os caretas. ■