

São Paulo

ÉPOCA

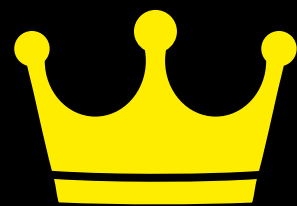
O MELHOR DE
SÃO PAULO

2011/2012



32
ATRAÇÕES
IMPERDÍVEIS
DA CIDADE

RESTAURANTES • BARES • BELISCOS • BALADAS
DIVERSÃO • BEM-ESTAR • CONSUMO • CRIANÇAS



O MELHOR DE São Paulo

2011/2012

PREPARE-SE. AS PRÓXIMAS PÁGINAS RESUMEM
O QUE SÃO PAULO TEM DE MELHOR EM
32 CATEGORIAS ESCOLHIDAS PELA REDAÇÃO
DE ÉPOCA SÃO PAULO. PROGRAME-SE. E APROVEITE
AS ATRAÇÕES IMPERDÍVEIS QUE TORNAM A CIDADE
COMPLETA, DINÂMICA E SEMPRE INSTIGANTE



ÍNDICE

Restaurantes BRASILEIRO 5 CARNE 5 CONTEMPORÂNEO 7 FRANCÊS 5 ITALIANO 6
JAPONÊS 6 PIZZARIA 6 RESTAURANTE NOVO 7
Bares BAR NOVO 9 CHOPE 9 DRINQUES 8 PARA AGITAR 9 PARA COMER 8
Beliscos CAFÉ 10 DOCERIA 10 LANCHONETE 10 MEGAPADARIA 11 SORVETERIA 11
Baladas CASA NOTURNA 12 FESTA 12
Diversão CASA PARA GRANDES SHOWS 13 CINEMA 13 TEATRO 13
Consumo MEGALIVRARIA 14 SHOPPING 14 SUPERMERCADO 15 OUTLET 14 PETSHOP 15
Bem-estar ACADEMIA 17 CLUBE 17 SPA 16
Crianças PROGRAMA INFANTIL 18



FRANCÊS

La Brasserie Erick Jacquin

Por trás das persianas de madeira da ampla janela da cozinha da La Brasserie, uma figura roliça dedica-se à minuciosa finalização dos pratos: é o chef que dá nome ao restaurante. Aos 45 anos de idade e 15 de Brasil, o francês Erick Jacquin vive uma fase de criatividade intensa – acentuada pelo fato de haver saído, em junho, da sociedade que mantinha no bistrô Le Buteque desde a inauguração, em 2009. Com cabelos um pouco mais longos, barba por fazer e o mesmo temperamento explosivo de sempre, ele tem mexido frequentemente no cardápio da La Brasserie Erick Jacquin, tornando-o cada vez mais enxuto e autoral. Receitas clássicas de seu país natal renascem em apresentações minimalistas que evidenciam um tímido flerte com técnicas culinárias contemporâneas. Assado em forno combinado por seis horas, a no máximo 70 °C, o corte alto de paleta de cordeiro (R\$ 84) adquire textura e cor admiráveis. Ao toque do garfo, a carne em tom ouro escuro se desfaz e suas suculentas lascas explodem em sabor, envoltas pelo caldo aveludado do ragu de lentilhas verdes du puy. Desempenho igualmente brilhante se verifica em receitas mais delicadas, a exemplo do trio de raviólis (R\$ 58). Servidos como entrada, chegam recheados por nacos macios de coxas de rã e guarnecidos por um talo dourado de alho-poró. Mesmo em meio a tantas novidades, Jacquin se mantém fiel aos clássicos que lhe trouxeram fama. É o caso do foie gras, sua especialidade-mor, presente no cardápio em quatro versões – a terrine de foie gras de pato sai a R\$ 91. Também está mantido seu célebre purê de batatas, repleto de manteiga, que aparece como guarnição do pato na panela dr. ricardo, receita lançada sete anos atrás, à época da inauguração.

• R. Bahia, 683, Higienópolis, tel. 3826-5409, brasserie.com.br.



CARNE

Baby Beef Rubaiyat (Itaim Bibi)

Um dos segredos que explicam a superioridade da carne servida neste restaurante encontra-se a mais de mil quilômetros da capital paulista. É na Fazenda Rubaiyat, em Dourados (MS) que desde 1968 a família Iglesias tem sua própria criação de gado. O abate e o transporte em caminhões frigoríficos também ficam a cargo do grupo, bem como o trabalho na central de cortes, que atende A Figueira e os dois Baby Beef Rubayat. O prêmio na categoria carne vai para a matriz, instalada há 36 anos na Avenida Faria Lima. Por trás dos nacos suculentos que chegam às mesas estão os movimentos precisos de Raimundo Lima, 27 anos, e Marcilon do Nascimento, 54, nascidos respectivamente nas cidades de Pedro II, no Piauí, e Serra Branca, na Paraíba. Treinados e chefiados pelo potiguar Francisco Gameleira, 40 anos (21 deles a serviço da casa), os dois aprenderam que as brasas, obtidas a partir do carvão de eucalipto, devem ser mantidas a uma distância de 8 a 10 centímetros da grelha. Assim, a casquinha escura e crocante, delicadamente chamuscada, preserva os sucos da carne em seu interior rubro e macio. O cardápio reúne 16 cortes, do substancioso queen beef (contrafilé com 650 gramas proveniente de novilhas da raça brangus abatidas aos 2 anos, R\$ 210, para dois) ao bife de chorizo de tropical kobe beef (R\$ 195), oriundo de bois da raça japonesa wagyu. O item número 1 em pedidos, contudo, continua sendo a picanha (R\$ 85) – mensalmente, 5 toneladas são consumidas nos três restaurantes da rede. • Av. Brigadeiro Faria Lima, 2.954, Itaim Bibi, tel. 3165-8888, rubaiyat.com.br.

FOTO: Felipe Gombossy/EPOCA SP



BRASILEIRO

Brasil a Gosto

No dia 9 de agosto, entrou em cartaz o 24º festival temático promovido pelo Brasil a Gosto em seus cinco anos de existência – dessa vez, com a culinária tradicional da Paraíba. Nesses menus temporários, que vigoram por três ou quatro meses, Ana Luiza Trajano, 33 anos, exibe o resultado de suas constantes pesquisas gastronômicas pelo país. Por meio delas, a chef recupera ingredientes e preparos pouco conhecidos – e sempre dá um jeito de imprimir sua marca pessoal às receitas. Para isso, a técnica segura adquirida no curso do Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros, localizado em Costigliole d'Asti, na região do Piemonte, norte da Itália, soma-se a um respeito quase religioso aos hábitos alimentares do Brasil. Ela aperfeiçoa métodos de cocção, ressalta a riqueza das matérias-primas típicas do país, introduz novidades ousadas e capricha na apresentação brejeiro-chique. No menu paraibano atual, cubinhos de queijo coalho empanados e fritos (R\$ 22) transformam-se em petiscos incomuns sob o delicado vinagrete de abacaxi e gengibre. Cozidas a baixa temperatura, majestosas lagostas (R\$ 94) chegam em companhia de uma prosaica farofa de arroz vermelho. As lâminas de carne de sol ao sal de coentro (R\$ 29, com vinagrete de nata e maxixe, queijo coalho e bolacha de massa folhada) lembram um carpaccio, enquanto o macio lombo de bode cozido no próprio molho (R\$ 62, com favas, purê de batata-doce e queijo manteiga) derruba eventuais preconceitos em relação à carne desse animal. De sobremesa, há quebra-queixo (R\$ 22, com creme de nata, calda de acerola e crocante de bolacha matafome, à base de rapadura e gengibre). No cardápio fixo, até o atolado de bode (R\$ 60) ganha status de alta gastronomia – a carne vem guarnecida por mandioca em dois formatos: creme e crocante. O alto filé de pirarucu grelhado (R\$ 75) é servido com interior úmido e crosta crocante, sob molho de coco, capim-limão e gengibre, e escoltado por legumes. Graças a sua ampla e original abordagem de sabores, o Brasil a Gosto vence pelo segundo ano consecutivo em sua categoria.

• R. Prof. Azevedo do Amaral, 70, Jardim Paulista, tel. 3086-3565, brasilagosto.com.br.



A PARAÍBA
É AQUI
Lagosta cozida
em fogo baixo com
farofa de arroz
vermelho, criação
de Ana Luiza
Trajano

ITALIANO
Fasano

O Fasano não é um lugar para surpresas. Quem passa pelo elegante piso negro de mármore francês e se acomoda em uma das poltronas de couro cru sabe o que lhe aguarda à mesa. No salão, o maître-gerente, Almir Paiva, 21 anos de casa, se encarrega de chefiar uma afiadíssima brigada de garçons. Nem sinal do chef Salvatore Loi circulando entre as mesas só para ver e ser visto. Esse discreto italiano nascido na Sardenha marca presença só na cozinha, onde comanda 23 funcionários. Se o sommelier celebridade Manoel Beato não estiver a postos (e ele raramente está, diga-se), não tem problema: o sorridente italiano Massimo Leoncini, desempenha a função com a mesma simpatia e eficiência. O cardápio é renovado a cada três meses, abrindo espaço para inovações quase ousadas, a exemplo do peito de pato assado sob molho adocicado à base de limão siciliano e mel, guarnecido por macios nhoques de ameixa. Por mais mudanças que ocorram, fica garantido o lugar do sublime raviolini de pato com molho de laranja e das macias costeletas de cordeiro envoltas em crosta perfumada de pão e ervas. Essa rara combinação entre um serviço avesso a equívocos, uma cozinha clássica primorosa e um salão que respira elegância rendem ao Fasano a terceira vitória consecutiva na categoria italiano. Boa parte do mérito cabe a Rogério Fasano, 48 anos, da quarta geração de sua família à frente de restaurantes de luxo na cidade. Embora também administre outras cinco casas de cozinha italiana só em São Paulo, é essa que ele administra como se fosse a joia da coroa. ● Hotel Fasano: R. Vitório Fasano, 88, Jardim Paulista, tel. 3062-4000, fasano.com.br.

JAPONÊS
Kinoshita

Carismático, expansivo e com a ginga carioca adquirida nos anos em que morou no Rio de Janeiro, Tsuyoshi Murakami dá um show no salão de seu restaurante. Começa com a recepção calorosa de um sonoro “irashaimase!” (bem-vindo!), e pode até terminar com uma canja do sushiman cantarolando no fim de noite. Mas seu melhor desempenho, é claro, dá-se à frente da cozinha. Um jantar no Kinoshita representa quase sempre uma experiência original, até mesmo quando o proprietário atravessa uma fase mais saudosista. “Resolvi reproduzir os pratos que a minha mãe fazia quando eu era criança”, diz. Entre as receitas maternas que entraram recentemente no cardápio está o maguro tororo (R\$ 36). Servido numa charmosa panelinha de ferro, reúne arroz koshihikari (uma variedade de grãos pequenos e bem brancos), creme de cará, fatias de atum cru, wasabi fresco e cebolinha picada. Com textura de melado, o creme é produzido adicionando-se ao cará ralado dashi (popular caldo à base de alga kombu e flocos de peixe, fácil de achar à venda, mas que Murakami faz questão de preparar artesanalmente). Apesar do brilho da atual onda nostálgica, a veia criativa do chef segue presente em seus memoráveis sushis e também em pedidos como o shot (ostra com ovas de salmão, ouriço, gema de codorna e molho à base de laranja, para tomar na taça de dry martini em um gole só, R\$ 18) e as lâminas de salmão com crocante de legumes, ovas de peixe voador, balsâmico, azeite e limão siciliano (R\$ 30). As sobremesas, tratadas com descaso nos japoneses, aqui são surpreendentes – vide o choco moti, um bolinho de arroz recheado de chocolate Vahlrona – e ajudam o Kinoshita a garantir o bicampeonato de melhor restaurante japonês. ● R. Jacques Félix, 405, Vila Nova Conceição, tel. 3849-6940, restaurantekinoshita.com.br.

PIZZARIA
A Tal da Pizza

Logo de cara, a ausência de garfo, faca e prato nas mesas dá o tom da experiência: não se trata de uma pizzaria qualquer. Come-se com as mãos, sem cerimônias. Quer beber algo? Basta ir até a geladeira, ou à adega, e servir-se. As irmãs Cibele e Mariana souberam manter na filial do Itaim Bibi a aura de sofisticação e despojamento que seus pais, Luiz e Miriam Freitas, imprimiram à matriz, na Granja Viana, em Cotia. Aberta em 1990, a primeira A Tal da Pizza rapidamente se tornou destino para uma clientela que chegava com escolta ou até de helicóptero ao sítio um tanto escondido na região. Sempre servidas nesse clima “entre amigos”, as pizzas da grife primam até hoje pela qualidade dos ingredientes, alguns importados, como o orégano chileno, e a maioria de produção artesanal, a exemplo da mussarela. Em 2007, um ano após a morte de Luiz, as filhas e a viúva trouxeram o conceito para São Paulo. Somente as três têm acesso à receita da massa desenvolvida pelo patriarca – nessa fase do preparo, ninguém além delas coloca as mãos na massa. Pronta a base, apenas funcionárias são chamadas a abrir os discos e montar as coberturas. “Mulheres são mais detalhistas”, diz Cibele. “Elas espalham os ingredientes de um jeito harmônico e sempre reparam quando há alguma folhinha de manjerição fora do lugar.” Funcionários homens só entram em cena na finalização, cuidando do forno para que a massa fique bem assada e crocante. Entre as coberturas, a de maior sucesso é a batizada de a tal da pizza (R\$ 75). Colocadas sobre uma discreta camada de molho de tomate fresco, fatias de mussarela curada recebem rodela fininha de linguiça napolitana, feita exclusivamente para a casa. Um chufisco de parmesão e a massa fina com borda larga vai ao forno, movido a lenha de eucalipto. Após 2,2 minutos, está pronta para ser partida nos tradicionais 16 pedaços. Novidade no menu, a dourada (R\$ 80) combina mussarelas de búfala e defumada, mais pesto de manjerição e pinoli na manteiga. Para fechar a rodada, peça a pizza-sobremesa gran finale (rodela de banana pulverizadas com açúcar mais canela, e borrifadas com rum jamaicano). ● R. Dr. Mário Ferraz, 351, Itaim Bibi, tel. 3079-3599, ataldapizza.com.br.



PIZZA 3/3
Pedida em três sabores, esta combinação leva calabresa, atum e presunto sobre a massa crocante assada na lenha de eucalipto

CONTEMPORÂNEO
D.O.M.

Alex Atala deixou muita gente curiosa quando subiu ao palco em Londres, no dia 18 de abril, para receber o prêmio pela 7ª colocação no ranking da revista britânica *Restaurant* e o dedicou “aos índios que catam formiga para mim”. O inseto, que ele comeu num caldo de tucupi em São Gabriel da Cachoeira, no Amazonas, não entra no preparo dos pratos servidos no D.O.M. – único restaurante do Brasil no top ten mundial e considerado por Época SÃO PAULO o melhor contemporâneo pelo terceiro ano consecutivo. Quem consegue ocupar um dos 50 lugares do elegante salão experimenta uma culinária provocante, sobretudo pelo uso de ingredientes corriqueiros que ganham novos contornos mediante as técnicas aplicadas. Seu menu-degustação de quatro (R\$ 280) ou oito etapas (R\$ 400) pode começar com sardinha marinada em vinagre de garapa com azeitonas, harmonizada com uma taça de espumante rosé e licor de jabuticaba. O chibé (receita indígena) tem na farinha puba trazida do Pará uma nota fermentada muito presente, cuja textura granulada se transforma em perfeito leite para o tenro camarão e minilulas “cozidas” em água com gelo e sal. As gorduchas ostras de Santa Catarina chegam à mesa empanadas com farinha de brioche e envoltas em tapioca hidratada na água do próprio molusco. Na boca, se desfazem liberando o frescor do mar evidenciado pelas ovas de salmão que coroam o prato. Cozida a vácuo por cinco horas, a costelinha ao malbec exibe a crosta caramelada e se revela intensa no sabor, macia em textura e contrasta com a mandioca palha, bem sequinha e crocante. Para encerrar, o chef prepara torta de castanha-do-pará com sorvete de uísque, sobre uma base de chocolate derretido com pimenta, um chufisco de flor de sal, curry e folhinhas de rúcula – uma mescla ousada de álcool e especiarias pontuada de picância e amargor, que tende a agradar a paladares adultos. O cardápio fixo, com uma compilação de receitas criadas ao longo dos últimos dez anos, se manteve inalterado de 2010 para 2011 por causa da aceitação do público, que ora é surpreendido por ingredientes nunca experimentados e ora se emociona com um gosto que remete ao passado. ● R. Barão de Capanema, 549, Jardim Paulista, tel. 3088-0761, domrestaurante.com.br.



COSTELINHA AO MALBEC
Carne cozida a vácuo por cinco horas e acompanhada de mandioca palha

RESTAURANTE NOVO Epice

Nascido em Cornélio Procópio e criado em Maringá, no Paraná, Alberto Landgraf, 31 anos, formou-se chef na Inglaterra, na rigorosa Westminster College. Depois, trabalhou nos restaurantes ingleses Gordon Ramsay (três estrelas no Guia Michelin) e Tom Aikens (uma estrela). De volta ao Brasil, comanda desde fins de março o Epice, vencedor na categoria restaurante novo em “O melhor de São Paulo”. Ao contrário do disputado italiano Tre Bicchieri, que venceu na edição passada, o campeão deste ano tem ambiente desprezioso – algo raro, em se tratando de uma casa de cozinha contemporânea. Outra raridade para a categoria: os preços, de R\$ 20 a R\$ 58. Landgraf costuma pegar no batente às 7 da manhã e só sai do restaurante à 1 da manhã do dia seguinte. Essa rotina pesada resulta em receitas apoiadas numa sólida base francesa, porém com toques autorais. Temperos apurados e combina-

ções harmoniosas também fazem parte do pacote. Dos pães do couvert aos sorvetes e chocolates da sobremesa, tudo é preparado no piso superior do pequeno imóvel. Para compor o salmão defumado (R\$ 20), uma entrada, o chef deixa o peixe em uma marinada de sal, açúcar e raspas de laranja e limão, antes de defumá-lo e servi-lo com ovo de gema gelatinosa cozido por 13 minutos no termocirculador. Seu entrecôte (R\$ 58) traz o corte cozido a vácuo, para manter o miolo bem rosado, e na companhia de um sensacional purê de batata (finalizados com muita manteiga, resultando numa massa aveludada). O recheio da tarte tatin, servida em porção para dois, traz fatias rechonchudas de maçãs sobre uma delicada massa folhada feita na casa. ● R. Haddock Lobo, 1.002, Jardim Paulista, tel. 3062-0866.



A TOCA DA ONÇA
O ambiente do
bar-restaurant
de Janaína Rueda,
instalado no
térreo do Edifício
Copan

PARA COMER Bar da Dona Onça

No comecinho de fevereiro, num episódio que causou bafafá no meio gastronômico, o chef Jefferson Rueda saiu brigado do comando do Pomodori, no Itaim. Enquanto não redefina o futuro profissional (há planos para a abertura de um novo restaurante), ele vem dividindo a cozinha do Bar da Dona Onça, no térreo do Edifício Copan, com sua mulher e sócia, a chef Janaína Rueda. A chegada de Jefferson rendeu novidades. Já no fim daquele mês, a clientela podia provar o codeguim (R\$ 42): uma linguiça de nome caipira (variação do italiano cotechino), feita na casa com carne de porco e colágeno da papada do animal – que dá uma textura deliciosamente gelatinosa à iguaria, trazida na panelinha de ferro com lentilhas, tomate e pimenta biquinho. O casal Rueda nutre uma paixão em comum pela carne suína, comprada de dois pequenos fornecedores (um em Ibiúna e outro em Sorocaba) e que aparece ainda em sugestões como o prato mais vendido do Dona Onça, o stinco de leitão (R\$ 49), um corte colossal da panturrilha do bicho; e, claro, na fabulosa feijoada (R\$ 46 a versão individual; R\$ 79 para duas pessoas), servida aos sábados com costelinha frita, tartar de banana, salada de couve e legumes (abóbora e maxixe) cozidos no caldo do feijão. Também em fevereiro, Jefferson e Janaína inauguraram – no segundo andar do imóvel, acima da cozinha – uma pequena sala de massas (antes, parte delas vinha pronta do Pomodori). Há uma opção por dia, como o tortelloni de ricota de búfala ao molho de pancetta e espinafre (R\$ 40) preparado às quartas-feiras. Fixo no cardápio, o ravióli integral ao creme de grana padano (R\$ 46) vem coberto pelo opulento molho do queijo, cujo sabor intenso, salgado na medida, não chega a ofuscar a delicadeza do recheio de batata e cebolas caramelizadas. Permanecem no menu receitas que já se tornaram clássicos da casa. Por exemplo, a macia língua bovina (R\$ 42), com molho madeira, champignons e purê de batata; a minirabada (R\$ 32) marinada com cenoura, salsa e cebola e cozida na pressão, com molho de tomate; e o perfumado cassoulet de frutos do mar (R\$ 52), que traz camarão, lula, vôngole, mexilhões, ervilhas, tomate, curry e creme de leite.

● Av. Ipiranga, 200, República, tel. 3257-2016.

DRINQUES SubAstor

No subsolo, um lance de escada abaixo do salão do Astor, a hostess avisa: “Não tem mesa vaga, só lugar no balcão”. Detrás das cortinas de veludo, misturada ao burburinho do público, vem a canção dos Rolling Stones, “You can’t always get what you want” – você não pode ter sempre o que você quer. Mas às vezes, tudo que você quer é um cartão de crédito e um lugar no balcão do SubAstor. Feito de alabastro translúcido, com iluminação embutida, ele (o balcão) mede 12 metros de comprimento e comporta 14 pessoas. Do outro lado, com camisa e colete negros e gravata vermelha, o time de barmen mistura cortesia no atendimento e precisão no preparo dos coquetéis. Puxar papo com um deles dá a chance de provar drinques que não estão no cardápio – produzido no sul da Escócia, o gim Hendrick’s é utilizado numa variante do gim tônica, com quatro talos grandes de pepino e twist

de limão siciliano. Prevista para a primeira quinzena de setembro, a nova carta vai classificar as receitas como cítricas, herbáceas, frutadas, picantes ou meio amargas – e as dividirá em três fases cronológicas: de 1830 a 1921, dos primórdios da coquetelaria à Lei Seca; de 1922 a 2009, dos speakeasies americanos à mixologia contemporânea; e da inauguração do SubAstor, em 2009, até hoje. Cerca de 30 dos 55 coquetéis do menu atual serão retirados, para entrada de outros 15, aproximadamente. Entre os que ficam estão o gypsy martini (vodca, eau de vie Poire Williams, purês de pera e de uvas com manjeriço) e a foam margarita (tequila, espuma de Cointreau, flor de sal e suco cítrico). Os preços não haviam sido divulgados até o fechamento desta edição. ● R. Delfina, 163, Vila Madalena, tel. 3815-1364.

CHOPE Cervejaria Nacional

De bandeja na mão e sem pedir licença, o garçom coloca mais uma bolacha sobre a mesa, empurrando outro chope enquanto o seu ainda está pela metade. A cena parece familiar? Ela se repete todos os dias (e noites) da semana, em bares onde a cremosidade do colarinho e a temperatura são às vezes os únicos indicadores de qualidade. Aberta em maio, na movimentada Pedrosa de Moraes, em Pinheiros, a Cervejaria Nacional chegou com potencial para chacoalhar esse cenário. Mistro de bar e microcervejaria, o espaço tem paredes de tijolo, concreto aparente, um comprido balcão de madeira e escadas metálicas ligando os três andares. A trilha sonora pode emendar “Alvorada”, do sambista Cartola, com uma versão jazzística de “Material girl”, de Madonna, na voz da cantora Cassandra Beck. De uniforme cáqui, a garçonete pergunta: “O senhor quer água gelada ou natural?”. Numa prática cada vez mais comum na cidade, a água é cortesia – e serve para evitar a embriaguez e limpar o paladar para o próximo chope. Há cinco tipos, todos produzidos na casa: Domina (chope weiss, à base de trigo e ligeiramente ácido); Y-fara (um pilsen mais amargo do que a média); Mula (no estilo india pale ale, com amargor cítrico e maior presença de lúpulo); Kurupira (brown ale, suavemente amargo e com fundo adocicado); e Sa’si (stout, escuro, com malte torrado). Eles vêm identificados por ícones coloridos no cardápio, que sugere harmonizações com petiscos. As coxinhas de pato (R\$ 14, três unidades; R\$ 26, seis unidades), por exemplo, vão bem com o Mula e o Sa’si. É possível prová-los em sequência pedindo o sampler: cinco copinhos de 160 mililitros num suporte de madeira (R\$ 14). Mas se você estiver sozinho, evite esse kit-degustação – a bebida vai esquentar antes do fim. Melhor ficar com o copo-padrão, de 330 ml (R\$ 6 a R\$ 8). Nas quartas, até 21h, e aos domingos (a noite toda), cada chope dá direito a outro igual. ● R. Pedrosa de Moraes, 604, Pinheiros, tel. 3628-5000, cervejarianacional.com.br



NO ALTO DO PÓDIO
O chope Kurupira (no estilo brown ale), um dos cinco tipos produzidos pela Cervejaria Nacional

BAR NOVO Divine Wine Bar

Um wine bar com atmosfera de speakeasy. Eis uma definição para o Divine Wine Bar, aberto em abril no Jardim Paulista. Um segurança guarda a discreta entrada da casa. Quando a porta antirruído se abre, o visitante é tomado pelo burburinho que vem do salão, abaixo do nível da rua, e pelo set list com funk e disco music em alto e bom som. Do topo da escada avista-se a bela adega suspensa no mezanino, com parede de vidro, temperatura em 15,5 °C e capacidade para 400 garrafas. Ela foi inspirada na adega do Chai 33, em Paris, uma das influências que Ricardo Melo buscou para a montagem do bar. A decoração ficou por conta da sócia Cristina Tavares. O espaço tem uma parede de pedras, outra de tijolos e um balcão revestido de cobre. Sofás de veludo, mesinhas de centro com tampo espelhado e garrafas convertidas em arandelas completam o ambiente, que comporta 60 pessoas, parte delas em pé. A clientela costuma rodear a máquina italiana Enomatic, que serve vinho em doses de 25, 75 e 160 mililitros (oito rótulos se revezam no aparelho). Para usá-la, basta inserir um cartão magnético, à venda no caixa e carregado com créditos que variam de R\$ 30 a R\$ 200. Entre os rótulos da carta constam o sul-africano Ken Forrester Petit Pinotage 2009 (R\$ 98); o neozelandês Grove Mill Riesling 2007 (R\$ 128); e o francês de sobremesa Château du Levant Sauternes 2006 (R\$ 132). Há ainda opções em taça (R\$ 18 a R\$ 33) e dois coquetéis à base de espumante (o bellini de pera sai por R\$ 30 e leva também Poire Williams, néctar de pera e limão siciliano). O menu traz sugestões delicadas para petiscar. A tábuca de queijos (R\$ 48) inclui roquefort, pecorino, gouda, taleggio e chabichou – os dois últimos de fabricação mineira, feitos na Serra das Antas e em Bueno Brandão, respectivamente. O pedido dá direito a um acompanhamento à escolha: compota de figo seco ou tapenade de azeitonas pretas, por exemplo. ● Al. Jaú, 1.844 C, Jardim Paulista, tel. 3063-3961, divinewinebar.com.br.

PARA AGITAR Gràcia Lounge Bar

Nos fins de semana, os desavisados que passam por volta de meia-noite pela Rua Coropés, em Pinheiros, correm o risco de levar um susto. Nesse horário, uma multidão de rapazes de camisa polo e moças de salto alto se espreme no entorno do imóvel na esquina com a Rua Cunha Gaço. O movimento é tal que às vezes chega a atrapalhar o trânsito. Curioso que antes da abertura do Gràcia Lounge Bar, em janeiro, o endereço abrigou uma sequência de bares e restaurantes que faliram por falta de fregueses. O sucesso pode ser atribuído à decisão de imprimir ao local um conceito de balada (os donos são sócios das casas noturnas Museum, Kiss @ Fly, Disco e The Box). À decoração vagamente inspirada no distrito de Gràcia, em Barcelona, soma-se uma programação musical com forte pegada eletrônica. De quarta a domingo, a partir de 22h, o DJ residente dispara batidas de soulful house (subgênero mais melódico do house, com elementos de soul) no abarrotado salão principal – que abriga ainda o balcão, aonde clientes e garçons vão em busca de bebidas. A disposição dos ambientes favorece o clima de pegação. Na varanda, delimitada por um cercadinho na calçada, a música em volume mais baixo propicia uma primeira abordagem. Ali, transitar é quase impossível: a área aberta concentra a maior parte das 400 pessoas que frequentam a casa por noite, de quinta a sábado. O mezanino oferece algum sossego, com iluminação baixa e sofás aconchegantes. Casais e pequenos grupos de amigos ocupam as mesas para petiscar. Como a cozinha fica ao pé da escada (e há menos gente impedindo a circulação dos garçons), os pedidos chegam com mais rapidez. Entre as opções de tapas, o pinxo de gambetes i calamars al ajillo (R\$ 29) traz oito espetinhos de camarão e lula, temperados com alho e servidos com vinagrete. O extenso menu lista 54 drinques e 22 sangrias, mas o chope Itaipava (R\$ 5,20) prevalece na preferência do público. ● R. Coropés, 87, Pinheiros, tel. 2306-5478, graciabar.com.br.



DOCERIA Pâtisserie Douce France (Jardins)

Francês da cidade de Dreux, na região da Normandia, e instalado em São Paulo desde 1997, Fabrice Le Nud, de 47 anos, tem um raro talento para a confeitaria refinada típica de seu país, a chamada pâtisserie. Sua vitrine expõe diariamente 50 variedades de doces sem excesso de açúcar, que lembram pequenas esculturas de massa, creme, geleia e frutas. Da leva mais recente, a delicada musseline de pera (R\$ 11,90) tem base crocante de biscuit de chocolate e macadâmias, coberta por creme macio e cubos da fruta cozidos com canela. Não menos atraente, o clássico mil-folhas (R\$ 9,50) é um prêmio para quem dá sorte de chegar à loja quando o doce está saindo da cozinha – intercala camadas de massa dourada que estalam na boca e pequenas porções de creme perfumado por autênticas favas de baunilha. Le Nud também se sai muito bem na produção de pães, do rústico batard (R\$ 6,60 a R\$ 7,70), cuja massa de farinha de centeio pode ser adicionada de passas ou nozes, ao croissant (R\$ 4,50), de miolo levíssimo, apesar da farta quantidade de manteiga, como exige a receita original. O chef é ainda um expert na arte de fazer sorvetes à francesa, em que mais uma vez o uso parcimonioso de açúcar realça o sabor do ingrediente principal. Vide seu memorável sorbet de chocolate amargo (R\$ 8 a bola) sem resquício de leite, presença garantida entre os 12 sabores disponíveis diariamente. Por fim, é um exímio chocolatier, que assina uma linha de 24 bombons gourmet (R\$ 260 o quilo). Ao manter impecáveis tantas seções, nas quais os clássicos da casa sempre dividem espaço com novidades recém-saídas do forno, Le Nud conquista o prêmio de melhor doceria para a Pâtisserie Douce France pelo segundo ano consecutivo. ● Al. Jaú, 554, Jardins, tel. 3262-3542, patisseriesdoucefrance.com.br.



LANCHONETE Lançonete da Cidade

Inaugurada em 2004, a Lançonete da Cidade parece estar ali há décadas. O estilo remete à arquitetura modernista dos anos 1960, com fachada de cerâmica amarela, balcão de fórmica, banquetas giratórias e cadeiras de pés tipo palito. “Não queríamos um lugar à moda das lanchonetes americanas”, diz Edgard Bueno da Costa, um dos sócios da Cia. Tradicional de Comércio (também dona de bares como Original e Astor, além da rede de pizzarias Bráz). “A ideia é evocar uma atmosfera do passado de São Paulo.” O hambúrguer tem preparo artesanal, a partir de uma mistura de três tipos de carne, e arrebatou a clientela desde a abertura com o bombom (R\$ 22), um hambúrguer de 220 gramas com molho de tomate, servido no pão especial. Crocante da primeira à última mordida. O cachorro-quente (R\$ 13) feito com salsicha exclusiva, desenvolvida pelo frigorífico Berna, está entre os melhores da cidade e os tostex (R\$ 17) montados no pão de miga não decepcionam quem busca um queijo quente básico. Os complementos não ficam atrás: a batata rústica (R\$ 13,50), servida com alecrim e alho, já se tornou um hit da casa, assim como os milk-shakes de doce de leite com nutella (R\$ 17,50) ou de iogurte Diletto de limão siciliano (R\$ 18). A lançonete tem mais três endereços, mas a matriz continua um passo à frente, com a aura festiva dos Jardins e noitadas recheadas de sanduíche que se estendem até 3 horas da madrugada nos fins de semana. ● Al. Tietê, 110, Jardim Paulista, tel. 3086-3399, lanconetedacidade.com.br.



DEGUSTAÇÃO
Os 30 mililitros de café servidos em xícaras de tamanhos diferentes estão entre as lições da proprietária



CAFÉ Coffee Lab

A cafeteria comandada pela barista e mestre de torra Isabela Raposeiras, de 36 anos, cresceu e mudou-se, em abril, para uma casa bem maior na Vila Madalena, com 35 lugares e terraço ao ar livre, onde há também espaço para cursos e degustações. E ganhou um variado cardápio de beliscos doces e salgados, muitos à base de café, desenvolvidos pela própria Isabela. Na adaptação do sanduíche de carne louca (R\$ 12), o recheio feito de fraldinha desfiada, cozida na bebida, é servido quente ou frio no pão francês, com molho encorpado à base de vinho tinto, cebola roxa, molho inglês e ervas frescas. Entre os doces, o brigadeiro de café (R\$ 4) em canequinha esmaltada é parada obrigatória: bem cremoso, para comer de colher, não leva chocolate, para não ofuscar o amarginho do ingrediente principal. Apesar da mudança de endereço, a essência do lugar e a seriedade com que o assunto é tratado por ali permanecem as mesmas. Na enorme máquina de torra instalada à vista da clientela, Isabela começa a cuidar dos grãos que darão origem às várias versões da bebida. Ao freguês, cabe escolher entre dez tipos de café, cujas características são detalhadamente descritas em etiquetas. Eles podem ser preparados na máquina de espresso convencional, nas versões tradicional (R\$ 4) e dupla (R\$ 7), ou na aeropress, processo que coa sob pressão e preserva melhor os aromas (R\$ 6). Em suma, um ritual para apaixonados, que contam com a assistência bem treinada da equipe de baristas – ou da própria Isabela, para quem der a sorte de ser atendido por ela. Há ainda, a qualquer hora do dia, seis tipos de degustação (R\$ 4 cada). A número 1 permite perceber a diferença de um espresso servido em quantidades idênticas (30 mililitros), mas em xícaras de tamanhos diferentes (de cafezinho e de chá). Em outra degustação, a número 3, é possível comparar o mesmo café preparado em dois métodos distintos: espresso e aeropress. O efeito do café combinado com uma fatia de queijo grana padano, ou com cristais de flor de sal de Camargue, importado da França, figura entre as dicas de harmonização. É para qualquer um virar expert. ● R. Fradique Coutinho, 1.340, Vila Madalena, tel. 3375-7400, raposeiras.com.br.



MEGAPADARIA St. Etienne (Alto de Pinheiros)

Caçula da rede fundada em 1990, a St. Etienne City, inaugurada em novembro de 2010, define com precisão o termo megapadaria: tem 1.680 metros quadrados, distribuídos por quatro andares, inclusive com mezanino e terraço ao ar livre. A arquitetura ampla e elegante é complementada por sofás e cadeiras confortáveis. O cliente pode escolher o que quiser: sushi-bar, pizzaria, adega, hortifrúti, balcão de frios e mercearia. No total, cerca de 6 mil produtos estão à venda. Sem contar o que é oferecido nos anexos: farmácia, livraria, caixas eletrônicos, florista, papelaria, loja de utilidades para o lar e até sapataria. No salão principal, com pé-direito de 10 metros, 12 seções exibem

ao cliente, 24 horas por dia, cerca de 100 tipos de pães, 80 variedades de doces, 30 receitas de bolos vendidos a peso e três refeições diárias servidas em sistema de bufê (R\$ 9,90 no café da manhã e R\$ 22 no almoço durante a semana, mas este sem nenhum prato realmente saboroso). O preço rivaliza com o de alguns lanches, bem caprichados. O max salad (R\$ 21,50) traz pão de 200 gramas recheado com 300 gramas de hambúrguer de picanha, mais queijo, alface, tomate, maionese, cebola e pepino em conserva – e um balde de batatas fritas. Quem pedir apenas um prosaico pão na chapa (R\$ 1,20), no balcão da lanchonete, recebe duas caprichadas fatias douradas com 20 centímetros de comprimento cada. Pena que só sirva café Pilão ● Av. Diógenes Ribeiro de Lima, 2.555, Alto de Pinheiros, tel. 3021-1200.



SORVETERIA Bacio di Latte

“Assim que o sorvete fica pronto, em 30 segundos ele chega à vitrine”, diz o italiano Edoardo Tonolli, sócio da Bacio di Latte. Esse pormenor faz toda a diferença na sorveteria que ele e o escocês Nicholas Johnston abriram em janeiro. O funcionamento da fábrica no mesmo imóvel da loja assegura um produto ultracremoso, livre de escalas em freezers ou caminhões de transportes. Sem conservantes e preparados em máquinas italianas, os sorvetes levam leite A e baixa dose de açúcar (apenas 20%). O de pistache é feito com a variedade do fruto considerada a melhor do mundo, cultivada em Bronte, na Sicília; o de chocolate usa a matéria-prima belga Callebaut; e o de doce de leite tem por base o produto importado da Argentina. Já a amarela, frutinha da família das cerejas, trazida da Itália, entra na receita do de iogurte. São sabores deliciosos, que preenchem a boca sem evidenciar nenhum cristal de gelo. A leveza também se dá ao baixo uso de gorduras como o creme de leite, que, segundo Tonolli, confere uma textura mais pesada e também mascara os sabores. Por isso, optou transformar os sorvetes de frutas frescas em sorbetto (à base de água). Tire a prova experimentando o de limão siciliano ou o de morango, entre os 20 expostos nas cubas. Além de intensos nos sabores, a cremosidade também impressiona. Para completar, o lugar decorado pela designer italiana Francesca Tonolli (mãe de Edoardo) é um aconchego só. Todo branquinho, tem quadros que evidenciam ingredientes como a nocciola (amêndoa) e dispõe de 26 lugares divididos entre uma mesa de madeira coletiva, três mesinhas menores e um balcão com bancos confeccionados a partir de latões de leite. O preço também é outro fator positivo: o copinho com três sabores custa R\$ 8 – mais em conta do que em outras sorveterias chiques da cidade. ● R. Oscar Freire, 136, Jardim Paulista, tel. 3662-2573, bacciodialatte.com.br.



SORVETES DA
BACCIO DI LATTE
Cinco sabores,
de cima para baixo:
chocolate belga,
doce de leite, pera,
pistache
e morango



DEBOCHE E DESCONTRAÇÃO
Com clima típico do Carnaval pernambucano, festa nascida em Olinda se aclimatou sem pudores à noite de São Paulo

FESTA Sem Loção

Uma festa que teve início num inferninho de Olinda para comemorar o retorno da DJ Lala K à cidade ganhou uma versão paulistana e virou rapidamente a grande queridinha entre artistas, gays e formadores de opinião. Com frequentadores descolados, mas sem “carão” (gíria para “pose”), a Sem Loção sobressai pelo clima debochado e descontraído, típico do Carnaval pernambucano – em contraste com os códigos sociais vigentes nos clubes de São Paulo. A conexão incomum se deu pelas mãos do produtor Emmanuel Souto Villar, que costumava frequentar a balada quando ela já havia se mudado para Recife (em outubro de 2008), onde ocupa até hoje o Francis Drink’s, endereço ícone da geração manguebeat. Em São Paulo, foram oito edições em um ano (a primeira ocorreu em agosto de 2010), sete delas no módico e inusitado Lumi’s Club. Sem periodicidade definida, em geral com intervalos de aproximadamente 40 a 50 dias, o antigo teatro do Bixiga recebe gente na faixa dos 30 anos e com muita vontade de “se jogar”. A cabine do DJ fica no palco dos fundos, que acomoda também um lounge improvisado com sofás para convidados vips, como os estilistas Fause Hatén e Valério Araújo. Mas a maior parte dos famosos – a atriz Alice Braga, a apresentadora Kika Martinez e o jornalista Xico Sá, entre outros – prefere circular livremente pela pista, dançando junto do resto do público. É ali, no encontro entre a massa e os DJs (estrelas no Recife, mas pouco conhecidos em São Paulo), que se explica o sucesso da Sem Loção. Enquanto Original DJ Copy apresenta remixes pouco ortodoxos de Michael Jackson, Kanye West ou Daft Punk com electro e house, Lala K põe todo mundo para dançar ao som de Cazuza, Marina Lima, Sandra de Sá e muita música brega. A cada hit, o povo joga os braços para o alto, se movendo como pode no espaço abarrotado.

● Lumi’s Club: R. Treze de Maio, 409, Bela Vista, tiny.cc/79nrc

CASA NOTURNA Lions Nightclub

Inaugurado em janeiro de 2010 pelos sócios Facundo Guerra, José Tibiriçá, Augusto de Arruda Botelho e Cacá Ribeiro, o Lions Nightclub causou certo estranhamento inicial com sua proposta um pouco antipática: a de ser um clube com carteirinha e acesso privilegiado, sem filas, para membros exclusivos, que teriam passe livre para até quatro acompanhantes por mês. Passada a novidade, o clube da Brigadeiro Luís Antônio (a menos de mil metros de onde ficava o extinto Club B.A.S.E., que reunia o povo da moda no final dos anos 1990) acabou se transformando num influente microcosmo da noite paulistana. O mote inspirado num clube de cavalheiros, de ar sole-ne, e a decoração vintage com animais empalhados foram posteriormente reproduzidos por casas como The Society e Beat Club – ambas abertas em maio deste ano, na Rua Augusta. Já a pista 3D, com efeitos de luz e reflexo infinito nas paredes, e o amplo terraço que dá vista para a Catedral da Sé

(e acomoda fumantes sem desconforto) encontraram paralelo apenas dez meses depois, após a conclusão da reforma da D-Edge, na Barra Funda. O pioneirismo se combina com uma programação musical afinada, que contempla várias vertentes. Ao longo do último ano, estiveram no Lions o duo eletrônico vanguardista escocês Optimo e a cantora Lovefoxxx (na festa gay Ultralions), o roqueiro Marky Ramone (na descolada Six Degrees) e o DJ e produtor Nu-Mark, ex-membro da banda de hip hop americana Jurassic 5 (na desencana Groovelicious). Em maio, o clube lançou a sensual Machete (festa de música latina) e, em junho, encaixou na programação a balada underground Posh!, que rolava na rua Augusta. Uma combinação criativa e plural que é a cara da noite de São Paulo ● Av. Brig. Luís Antônio, 277, República, tel. 3104-7157, lionsnightclub.com.br

CASA PARA GRANDES SHOWS Auditório Ibirapuera

Foi preciso esperar 50 anos para que ele saísse do papel. Valeu. Desenhado por Oscar Niemeyer, o Auditório Ibirapuera foi concebido como parte do conjunto de equipamentos culturais do parque homônimo – cuja inauguração, em 1954, festejou o quarto centenário de São Paulo. Apesar da pompa da circunstância, o edifício branco, de linhas angulosas e que tem uma imensa língua vermelha cobrindo sua entrada principal, não foi erguido na mesma época que prédios vizinhos – como o Museu de Arte Moderna (MAM), a Oca e o prédio da Bienal. Até que, em 2003, a operadora de telefonia TIM Celular decidiu bancar a construção do auditório de 4.870 metros quadrados. E, melhor ainda, doá-lo à cidade. Desde que foi inaugurado, em 2005, o Auditório Ibirapuera é mais que um simples teatro para shows. Seu subsolo abriga uma escola de música para jovens. As atrações que sobem ao palco são escolhidas por um conselho de curadores que inclui músicos e produtores antenados. Os ingressos custam pouco (na casa dos R\$ 30) e parte das apresentações é gratuita, já que o fundo do palco se abre para o parque, expandindo sua ocupação de 800 lugares para públicos de até 15 mil pessoas ao ar livre.

Ele combina arquitetura de primeira, ótima acústica, poltronas confortáveis e uma programação menos comercial que a maior parte de seus congêneres. Por isso, mereceu o título de melhor casa para grandes shows de Época SÃO PAULO também no ano passado. Agora, está sob nova direção. No final de agosto, depois de um “chamamento público”, a Secretaria Municipal de Cultura firmou um convênio que transfere a gestão do Auditório Ibirapuera para o Itaú Cultural. “Vamos somar ao vigor do teatro parte da tecnologia que desenvolvemos aqui”, diz o diretor do instituto, Eduardo Saron, de 40 anos. Entre as novidades previstas no projeto está ampliar o escopo para as áreas de dança, teatro e cinema, além de transmitir as apresentações ao vivo pela internet. “A programação continuará a ter ênfase na música, mas com interseções com outras linguagens e maior sinergia com o que já fazemos.” Saron afirma que haverá mais shows ao ar livre e que o preço dos ingressos para as apresentações fechadas deverá ser reduzido. O que pode ser melhor?

● Parque Ibirapuera: Av. Pedro Álvares Cabral, s/nº, portão 2, Moema, tel. 3629-1075, auditorioibirapuera.com.br



LÍNGUA VERMELHA
Traço de Niemeyer e shows por R\$ 30 ajudaram a sala a se consolidar. Desde agosto, é conveniente ao Itaú Cultural

TEATRO SESC Belenzinho

Até 2006, as companhias que se apresentavam no antigo Sesc Belenzinho tinham de adaptar suas montagens para galpões carentes de conforto e infraestrutura. Após uma reforma de quatro anos, que custou mais de R\$ 150 milhões, a nova unidade da rede ganhou, finalmente, uma sala de teatro convencional, com palco italiano e 392 espaços poltronas vermelhas – incluindo assentos especiais para pessoas com mobilidade reduzida. Ciente da demanda por espaços alternativos, consolidada nas temporadas anteriores, a diretoria optou por confirmar a vocação do local como sede de espetáculos menos convencionais e, com esse espírito, criou outras duas salas, com cerca de 230 metros quadrados cada. Sem palco ou assentos fixos, elas permitem modificações na configuração do ambiente conforme a peça. “A intenção foi dar aos diretores a oportunidade de criar para espaços flexíveis”, diz o diretor regional do Sesc, Danilo Santos de Miranda. A unidade tem recebido uma programação variada e de qualidade. Por ela já passaram Ópera dos vivos, da Companhia do Latão, que ocupava simultaneamente duas salas, e O jardim, dirigida por Leonardo Moreira, ganhador de três prêmios na mais recente edição do Shell. Em outubro, o Sesc Belenzinho recebe a diretora francesa Ariane Mnouchkine e seu Théâtre du Soleil, com o espetáculo Os naufragos da louca esperança.

● R. Padre Adelino, 1.000, Belém, tel. 2076-9700, sescsp.org.br/belenzinho

FRANCÊS Cinépolis (Shop. Iguatemi Alphaville)

A dica é chegar cedo. Não por causa das filas, mas para escolher com calma um dos 16 drinques listados no cardápio, de martini a caipirinha. Vinhos brancos e tintos, uísques oito ou 12 anos e águas com rótulo Perrier, Panna ou San Pellegrino também são servidos no bar da entrada. Para acompanhar, prove o escondidinho de camarão ou os bolinhos de bacalhau. No Shopping Iguatemi Alphaville é assim: cinema virou programa de gente grande, com direito a barman e equipe de cozinha. É verdade que a programação, repleta de blockbusters, atrai muitas crianças e adolescentes. Mas são os adultos que melhor aproveitam os mimos, em especial os da ala VIP. Das nove salas inauguradas em abril, três são especiais, com serviço de garçom, poltronas de couro dispostas em pares e luminárias entre as cadeiras (elas são úteis na hora de consultar o cardápio e permanecem apagadas durante o filme). Para reclinar o assento, basta pressionar um botão: o sistema elétrico permite deitar a poltrona sem esforço. O cuidado com os detalhes é evidente no mais novo complexo de cinema da Cinépolis. Em 1997, a empresa mexicana foi pioneira ao inaugurar a primeira sala VIP do mundo. Hoje, 40 anos após sua fundação, administra 2.500 salas em 11 países e continua líder entre as de categoria premium. Em São Paulo, mantém desde 2010 as oito salas do Mais Shopping Largo 13, em Santo Amaro. As do Iguatemi Alphaville, no entanto, são as primeiras VIPs da empresa no país. Os ingressos custam de R\$ 35 a R\$ 53 – e caem para no máximo R\$ 30 nas seis salas comuns. Comuns, no caso, é palavra imprecisa para descrevê-las: as telas são maiores que a média, os assentos são todos numerados e o espaço entre as filas é generoso. Três salas, entre elas uma VIP, são equipadas com tecnologia Real D para exibição em 3D. ● Shopping Iguatemi Alphaville: Al. Rio Negro, 111, Barueri, tel. 4195-1241, cinepolis.com.br

SHOPPING Iguatemi

Primeiro shopping center do país, inaugurado em 1966, o Iguatemi continua se renovando ano após ano – o que confirma sua escolha como o melhor de São Paulo pelo terceiro ano consecutivo. Só em 2011, o mais badalado centro de compras da América do Sul, conhecido por ter um dos mais caros metros quadrados do mundo, ganhou 600 novas vagas de estacionamento e uma ala gastronômica com filiais dos restaurantes Rodeio e Ritz. Também se tornou pioneiro na era digital: foi o primeiro shopping a lançar um aplicativo para iPhone, que facilita a vida dos clientes. Com o aplicativo, é possível verificar a localização de todas as lojas, consultar as sessões de cinema de forma inteligente, conferindo apenas as que têm início após o horário da consulta, e – ferramenta valiosíssima para os mais distraídos – ativar o “lembrador de vagas”, com o qual é possível registrar o piso em que parou o carro. Fora as facilidades digitais, o shopping continua vibrante, com gente moderna e bem vestida circulando pelos corredores. O prédio perde para muitos concorrentes em termos arquitetônicos, mas ganha em efervescência e dinamismo. Suas lojas reúnem as melhores marcas nacionais e um time internacional de primeira linha, com Chanel, Burberry, Gucci, Salvatore Ferragamo, Missoni e Louis Vuitton. O Iguatemi também detém a franquia de marcas como Diane von Furstenberg e Christian Louboutin, lapidadas e guardadas como preciosidades exclusivas. Outras duas grifes badaladas previstas para aportar no local nos próximos meses são a Marc Jacobs, prometida para outubro, e a Bottega Veneta, com inauguração marcada para janeiro. Aos clientes que participam do programa de fidelidade One, o shopping ainda oferece benefícios e mordomias que vão desde desconto no estacionamento até assessoria gratuita de um “personal shopper”: profissional de moda que acompanha o cliente durante as compras de roupas e acessórios. ● Av. Brigadeiro Faria Lima, 2.232, Jd. Paulistano, tel.: 3816-6116, iguatemisaopaulo.com.br

OUTLET Premium Outlet

O aspecto é o de um shopping de descontos a céu aberto. Seguindo o modelo dos outlets americanos, o Outlet Premium tem estacionamento amplo, banheiros, praça de alimentação e 92 lojas, a maioria de marcas próprias. Ao todo, são 130 grifes, como Empório Armani, Ermenegildo Zegna, Animale, Osklen, Alexandre Herchcovitch, Gloria Coelho, Ricardo Almeida, Lacoste, Arezzo, Spicy e Trousseau. Outras, como a Daslu e a Diesel, abrirão suas portas até o fim do ano. Em todas elas, os descontos podem chegar a 70% do valor da etiqueta. As lojas são espaçosas, têm provadores e os vendedores são quase sempre atenciosos e simpáticos – o que atrai inclusive aqueles que nunca tiveram coragem de entrar nas lojas convencionais (e caras) das mesmas grifes. Abre de segunda a domingo, e o movimento varia de marca para marca. Calvin Klein, Arezzo e Adidas, por exemplo, estão entre as lojas mais concorridas. Inaugurado em 2009, o espaço fica a 72 quilômetros da capital, em Itupeva. Os fins de semana são sempre mais disputados e é comum ver famílias passando em busca da melhor pechincha. Na loja da Hering, por exemplo, há roupas à venda por quilo: R\$ 79,90 as peças para adulto e R\$ 89,90 as infantis. Na mais recente visita, a reportagem encontrou um escafin preto da Emporio Armani com preço reduzido de R\$ 2.090 para R\$ 627. Costumes masculinos de 180 fios com etiqueta da Zegna custavam entre R\$ 1.800 e R\$ 3.800. E um sapato social de couro, da mesma marca, saía por R\$ 780. Como a maioria das lojas trabalha com coleções passadas, nem sempre as peças mais cobiçadas têm diferentes numerações. ● Rod. dos Bandeirantes, km 72, Itupeva, tel.: 4496-7000, premiumoutlet.com.br



PUFES DISPUTADOS
Cerca de 5 mil pessoas visitam a livraria a cada dia. A multidão lota o café para folhear sem pressa

MEGALIVRARIA Livraria Cultura (Conjunto Nacional)

Ao notar uma cliente em dúvida entre dois livros, o vendedor sugere com simpatia que ela se sente em um dos puffes coloridos próximos à área de livros infantis – ou em uma das mesas do café. Assim, ela poderá ler trechos de ambos e folhear à vontade até se decidir. Além de gentis, os 150 funcionários da Livraria Cultura do Conjunto Nacional costumam ser bem informados sobre literatura e sagazes no que se refere às novidades do mercado editorial. Esse atendimento, quase sempre impecável, é um dos principais atributos da melhor megalivraria da cidade. Outro é a infraestrutura. Não há concorrente com um espaço sequer comparável aos 4 mil metros quadrados que formam apenas a loja principal. Além dela, há outras quatro unidades menores, ali mesmo no Conjunto Nacional, uma dedicada a livros de arte e gastronomia e outras três vinculadas a editoras específicas, como lojas customizadas – uma da Companhia das Letras, uma da Record e uma do Instituto Moreira Salles. Somando as unidades-satélites, são 80 mil livros, 15 mil CDs e 12 mil DVDs em um só endereço. Quem se beneficia com tamanha oferta é o cliente, que dificilmente ouve um “não temos o livro” como resposta ou sai sem uma sacolinha na mão. Na pior das hipóteses, o gentil funcionário checará no sistema em qual unidade da rede há um exemplar disponível e providenciará rapidamente a remessa. Há ainda um teatro, com boa programação, no terceiro andar da loja. Fora isso, o antigo Cine Bombril – que nos anos 1980 já foi chamado de CineArte – agora é Cine Livraria Cultura e fica bem ao lado dela. O resultado de tanto zelo é loja cheia, de segunda a domingo. Loja cheia, no caso, não é simplesmente uma figura de retórica. Em média, 5 mil pessoas passam por aqui a cada dia. Os efeitos colaterais do sucesso são fila de espera para conseguir lugar no café e o zunzuzum que em alguns horários chega a atrapalhar o momento da leitura. Ou seja: para fazer como a cliente indecisa ali em cima, e ler à vontade trechos de livros até optar por algum, a dica é recorrer às poltronas do terceiro andar, normalmente mais calmo que o térreo. Ou apelar para fones de ouvido, sempre providenciais. ● Av. Paulista, 2.073, tel. 3170-4033, livrariacultura.com.br

PET SHOP Cobasi (Villa-Lobos)

Campeã pelo terceiro ano consecutivo, a Cobasi Villa-Lobos entrou no clima dos ferrets. Como o bichinho com ar sapeca da foto acima – acostumado a dividir o tempo entre sonecas na rede e vagarosas espreguiçadas –, os proprietários da melhor pet shop de São Paulo têm poucos motivos para se preocupar com a concorrência. A loja é tão grande e tão completa que, mesmo sem nenhuma mudança estrutural importante desde setembro passado, o troféu continua deles. Matriz da rede, que tem outras 12 unidades em São Paulo e uma no Rio de Janeiro, ela lidera em faturamento e também em ineditismo: o que há de novidade no mercado de pets chega primeiro

a suas estantes. Em 11 mil metros quadrados, há mais de 20 mil produtos, entre rações premium, gadgets, cosméticos e farmacêuticos, para diferentes espécies animais. Donos de aves, roedores, répteis, peixes e equinos encontram suprimentos e mimos aqui – além, é claro, de dezenas de filhotes à espera de alguém que os leve para casa. Em quantas pet shops dá para comprar uma banheira de cerâmica desenvolvida especialmente para chinchilas se “banharem” em pó de carbonato de cálcio? Ou um carrusel para acoplar ao poleiro de uma entediada calopsita? Para cães e gatos, há caixas para transporte, coleiras e brinquedos para animais dos mais variados tamanhos.

Para escolher sem pressa, deixe as crianças entretidas diante das vitrines dominadas por coelhos, hamsters e até miniporcos. Na área externa, há um centro de adoção, espaço de agility, clínica veterinária, creche, café e estacionamento com cerca de 200 vagas. O ponto fraco é, de fato, a falta de inovação na montagem dos setores e na arquitetura do espaço. Numa cidade com 4 mil pet shops (número idêntico ao de padarias), com novas lojas inauguradas todos os meses, há que se afastar a tentação de dormir no ponto. E, assim, evitar o risco de levar uma mordida no ano que vem.

● R. Manoel Velasco, 90, Vila Leopoldina, tel. 3831-8303, cobasi.com.br

SUPERMERCADO Casa Santa Luzia

Um empório aberto em 1926, na esquina da Rua Augusta com a Rua Oscar Freire, cresceu, mudou de endereço, virou supermercado e hoje está entre os mais completos da cidade. Como parte da apuração para eleger o melhor, a reportagem montou uma lista com 20 itens que supostamente seriam utilizados no preparo de uma refeição completa – com petiscos, entrada, prato principal e sobremesa. A lista incluía desde ingredientes comuns, como nozes, maçã verde e creme de leite fresco, a outros mais sofisticados: queijo grana padano, aspargos frescos, cogumelos paris e azeite trufado. A Casa Santa Luzia foi o único em que não faltou nenhum – e, analisados em uma planilha, os preços não ultrapassaram a média cobrada em endereços como Zaffari, Pão de Açúcar, Empório Santa Maria e Saint Marché (em alguns casos, o preço mais barato foi encontrado no Santa Luzia). O lugar é imbatível em cafés e chocolates. Há muitos tipos de pães e a mais completa seção de laticínios dentre todos os concorrentes. Seu açaogue tem uma excelente variedade de

cortes de marca própria. Peca pela oferta bastante limitada de peixes e frutos do mar frescos, mas o deslize é compensado com a melhor seleção de congelados. O cardápio de comidas prontas é igualmente farto. No mezanino, há um café para lanches rápidos e um balcão para encomendas de cestas de presentes. O Santa Luzia conta ainda com seções dedicadas a públicos específicos, com produtos orgânicos, sem lactose, sem glúten ou dietéticos. No térreo, há uma gôndola montada exclusivamente com alimentos kosher (preparados de acordo com a tradição judaica). Tamaña praticidade não encontrou equivalente na concorrência. A qualidade do serviço também contribuiu para a eleição. Sempre que solicitada, a equipe se mostrou prestativa e atenciosa. Na área de vinhos, é comum haver quatro ou mais funcionários de prontidão para ajudar na compra. Pesa contra ele, além da ausência de uma peixaria, o fato de o estacionamento só ser grátis para compras acima de R\$ 50: uma forma de evitar que ele seja tomado por clientes de outras lojas da rua em uma região onde as vagas são disputadíssimas. Para ficar ainda melhor, a Casa Santa Luzia poderia abrir aos domingos. E ter mais espaço nos corredores e na área de hortifrúti. No fim do expediente, às vezes é difícil circular por eles – sinal de que o antigo empório pode crescer ainda mais. ● Al. Lorena, 1.471, Jardim Paulista, tel. 3897-5000, santaluzia.com.br



NADA BÁSICO
O carrinho pode ser abastecido com alimentos kosher, sem glúten, diet ou sem lactose

SPA *Elements SPA*

No quarto andar do hotel Tivoli, a um quarteirão da estridente Avenida Paulista, o spa mantém um invisível e muito bem-vindo cordão de isolamento que o protege de tudo o que desperta estresse numa cidade como São Paulo. Filial única na América do Sul da rede tailandesa Banyan Tree, com 65 spas no mundo, o Elements Spa tem um cardápio de massagens dos mais variados, com nove opções para o corpo – e recepcionistas sempre dispostas a ajudar na escolha. As terapias duram pelo menos uma hora e custam a partir de R\$ 175 (mais 10%). Em geral, são mais caras que as praticadas em outros spas urbanos, mas o padrão das instalações e dos tratamentos compensa os reais a mais. O som ambiente e o tom de voz das atendentes induzem à tranquilidade, assim como a luz baixa e as cores terrosas das paredes. As terapias são feitas em salas individuais. As terapeutas, descalças, são tão silenciosas que só se nota

sua presença pelos movimentos da massagem. O foco é o relaxamento – nada medicinal, como “colocar as costas no lugar”. Na balinesa, por exemplo, a massagista exerce uma pressão de média a forte, com os polegares e as palmas das mãos, usando óleos essenciais que aquecem os tecidos. O pacote inclui o “ritual de repouso absoluto”. Começa antes da sessão, com a terapeuta lavando delicadamente seus pés em uma bacia de cobre, com água morna e pétalas de flor. Após a massagem, quando você já estiver vestido e de banho tomado, é hora de relaxar em uma sala ensolarada, com chás e frutas à disposição. Há pacotes que duram três horas, com esfoliação, massagem, sauna e banho de imersão (R\$ 610) e day spa de sete horas, que inclui almoço e custa R\$ 990. ● Tivoli São Paulo Mofarrej: Al. Santos, 1.437, 4º andar, Cerqueira César, tel. 3146-6900, banyantreespa.com

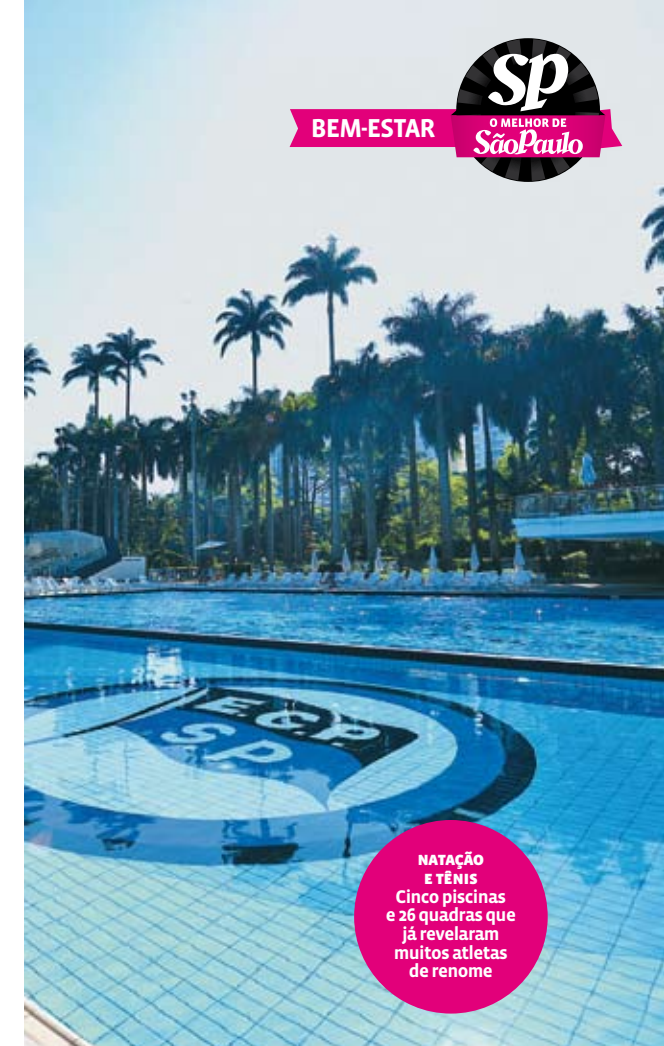


IMERSÃO
As salas são decoradas com móveis de Bali e estão sempre em silêncio

CLUBE *Esporte Clube Pinheiros*

Com a Marginal do Pinheiros de um lado e a Avenida Brigadeiro Faria Lima do outro, é surpreendente a sensação de tranquilidade que toma conta do clube. Arborizado, quieto, aconchegante, nem parece estar ensanduichado por duas das mais engarrafadas vias da cidade. Fundado em 1899 pela colônia alemã, o Pinheiros é um dos mais tradicionais de São Paulo e, no conjunto da obra, aquele que concilia os melhores tributos. Melhor localizado do que o Paineiras do Morumbi e com uma estrutura bem mais completa que a do Paulistano e a da Sociedade Harmonia de Tênis, ele ocupa uma área de 170 mil metros quadrados – com 26 quadras de tênis, pista de atletismo, cinco piscinas (incluindo uma olímpica coberta), campo de futebol, duas quadras de futebol society, pista de skate, espaço para ioga, esgrima, ginástica olímpica, squash e uma academia. Crianças de até 5 anos podem estudar numa escolinha ali dentro. E, a despeito do enorme estacionamento, uma nova garagem está sendo construída. Não é qualquer um que pode se tornar sócio. Quatro outros associados precisam indicá-lo, assinando um formulário disponível na administração. Trata-se de uma exigência menos rígida que a feita por outros grêmios de elite da cidade, que chegam a pedir até dez “padrinhos”. Aqui, um título custa de R\$ 18 mil a R\$ 22 mil e precisa ser negociado diretamente com sócios que queiram deixar o clube (não há emissão de novos títulos: uma decisão que visa não superlotar a estrutura). A lista de interessados em vender sua vaga está disponível no site do clube e é atualizada semanalmente. Hoje, há cerca de 300 nomes. Uma taxa de R\$ 46,8 mil é cobrada pela transferência e a mensalidade é de R\$ 260. As aulas são cobradas à parte. O dinheiro ajuda a manter a estrutura e a investir em atletas. Muitos talentos mundiais, incluindo medalhistas olímpicos, foram revelados pelo Pinheiros. Integram a equipe do clube a ginasta Daiane dos Santos e os judocas Thiago Camilo e Leandro Guilheiro, por exemplo. Os nadadores César Cielo e Gustavo Borges, bem como o jogador de vôlei Giba, também já passaram por suas piscinas e quadras.

● R. Tucumã, 142, Pinheiros, tel. 3598-9700, ecp.org.br



NATAÇÃO E TÊNIS
Cinco piscinas e 26 quadras que já revelaram muitos atletas de renome

ACADEMIA *Bodytech (Shopping Eldorado)*

A antiga unidade da Fórmula instalada no subsolo do Shopping Eldorado mudou de donos, de cara e de nome. Reinaugurada em agosto após uma grande reforma, que consumiu R\$ 22 milhões segundo os sócios da rede de origem carioca, a melhor academia de São Paulo foi ampliada e ganhou uma quadra poliesportiva. Agora com 13 mil metros quadrados, ocupa o posto de maior da América Latina – trunfo repetido pelos funcionários a toda pessoa que se aproxima da recepção pensando em se matricular. O cardápio de atividades oferecidas lista 32 modalidades de aulas ou treinos, praticadas em seis salas, entre exercícios localizados, lutas, danças, atividades zen e técnicas de circo. Com duas piscinas semiolímpicas (oito raias no total), uma piscina infantil e outra reservada para hidroginástica, o parque aquático é o maior dentre as academias visitadas pela reportagem. A sala de musculação também supera as concorrentes em tamanho e estrutura. Com 1.000 metros quadrados

e pé-direito de seis metros, o espaço tem tons sóbrios, piso de madeira, luz amarela e palmeiras decorativas – um visual para esquecer que se está no subsolo de um shopping. Os equipamentos também foram trocados na reforma. São 178 máquinas de musculação e 86 para exercícios aeróbicos e cardiovasculares, como esteiras, bicicletas e transports. Com mensalidades a partir de R\$ 530, os 4.000 alunos podem frequentar as 54 unidades da rede. No Shopping Eldorado, têm direito a estacionamento por quatro horas, espaço infantil, lan house e spa com ofurôs, sauna seca e úmida e banheiras de hidromassagem. Idosos e pessoas com necessidades especiais têm programas exclusivos. Há a promessa de abrir aos domingos a partir de 2012. ● Shopping Eldorado: Av. Rebouças, 3.970, 2º subsolo, Pinheiros, tel. 2197-7333, abodytech.com.br

DE UM LADO, PROGRAMAÇÕES CULTURAIS.

DO OUTRO, AGITOS E FESTAS.



PROGRAMA PARA CRIANÇAS **Catavento Cultural**

É praticamente impossível encontrar uma criança com cara de tédio circulando pelo Palácio das Indústrias, onde fica o Catavento. É tanta coisa para meter a mão e descobrir como funciona que nem dá tempo de fazer cara feia. Precisamente, são 250 instalações à disposição da criançada, de cinema 3D e estúdio de TV a sala de ilusão de ótica e parede de escalada. Uma bandeira do Brasil interativa permite que os visitantes toquem em cada uma das estrelas e descubram que estado representa. Para acomodar tanta coisa, os 4.000 metros quadrados do prédio foram divididos em quatro grandes áreas, que seguem uma ordem didática e cronológica: Universo, Vida, Engenho e Sociedade. A proposta é que as crianças terminem o passeio entendendo, total ou parcialmente, o mundo em que vivem. Isso inclui desde a formação do Universo a partir do Big Bang até a com-

plexidade da vida em sociedade no século XXI. A missão não é mole – e as atrações interativas não bastam para cumprir. É aí que entra outro ponto positivo do Catavento: o primoroso trabalho dos monitores. A equipe é formada majoritariamente por jovens dispostos a tirar dúvidas e instigar os visitantes a fazer perguntas. Até grupos de adolescentes, normalmente mais acanhados em situações como essa, acabam se rendendo e embarcam na viagem de descoberta. Some-se à equipe bem treinada e à estrutura invejável a beleza arquitetônica do Palácio das Indústrias. Transformado num espaço onde crianças e adultos se divertem, o prédio encontrou sua real vocação como espaço de lazer e educação, confirmando a tese de que museu cheio de não me toques perdeu a graça. ● Parque Dom Pedro II, s/nº, Centro, tel. 3315-0051, cataventocultural.org.br



FOTO: Fernando Donasci/EPOCA SP

O MUNDO LÁ FORA
Para entender como as bolhas se formam, o visitante produz uma versão gigante (e acaba preso dentro dela)



DIRETOR-GERAL Frederic Zoghaib Kachar
DIRETOR DE MERCADO ANUNCIANTE Gilberto Corazza
DIRETOR DE ASSINATURAS Renato Barbosa Silva Filho

São Paulo

DIRETOR EDITORIAL ÉPOCA E ÉPOCA SÃO PAULO Helio Gurovitz

DIRETOR DE REDAÇÃO Celso Masson
DIRETORA DE ARTE Daniele Donedá
EDITORES Camilo Vannuchi, Denerval Ferraro Jr. e Rodrigo Pereira
REPÓRTERES Andreza Czech, Bruno Leuzinger, Eduardo Duarte Zanelato, Márcio Cruz, Nathalia Ziemkiewicz e Rafael Barfouse
DESIGNERS Darlene Cossentino, Fernando Pires e Leandro Guima
PRODUÇÃO Chris Osterreicher
CHECAGEM Sheila Spago
ESTAGIÁRIAS Lidiane Aires e Lívia Laranjeira
ASSISTENTE DE REDAÇÃO Nathalia Pivati

SERVIÇOS EDITORIAIS

DIRETOR DE CRIAÇÃO J. Pequeno dos A. Neto
PESQUISA CEDOC/Globopress

EPOCA SÃO PAULO ON-LINE www.epocasp.globo.com

EDITOR Luciano Marsiglia
EDITOR-ASSISTENTE Andrés Vera

INOVAÇÃO DIGITAL

DIRETOR DE INOVAÇÃO DIGITAL Alexandre Maron
GERENTE DE TECNOLOGIA DIGITAL Carlos Eduardo Cruz
EDITORA DE MÍDIAS DIGITAIS Ana Brambilla
COORDENADOR DE INTERFACES DIGITAIS Ricardo
DESENVOLVEDORES Claudia Mardegan, Bruno Müller, Flavio Crispim, Leandro Paixão e Jeferson Mendonça

COLABORADORES DESTA EDIÇÃO

Diogo Rodrigues, Flávia Pinho, Marcelo Medici, Paulo Caruso, Pedro Ivo Dubra, Silvana Azevedo, Thais Ferraz, Valeria Corbucci (texto); Ariel Martini, Carol Quintanilha, Cia de Foto, Codo Meletti, Daniela Toviasky, Dirk Ostermeier, Dulla, Felipe Gombossy, Fernando Donasci, Luciano Munhoz, Marcelo Donatelli, Marcos Camargo, Ricardo Corrêa (fotografia); Vanessa Silva, Vera Prado (produção); Gabriel Fraga, Maurício Pierró, Paulo Caruso (ilustração); Diego Cardoso e Jorge Cotrin (revisão); Renata Sabariego (on-line)

PUBLICIDADE

DIRETORIA DE PUBLICIDADE GENERALIZADAS:
Alexandre Barsotti, Eduardo Leite, Tida Cunha
EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS: Andréia Santamaira, Daniel de Moraes Vince, Leticia di Lallo, Luciana Paiato, Megh Bertinelli, Sandra Melo, Cristiane de Barros Paggi Succi, thais Eboli Haddad, João Meyer, Cintia Cristina Pereira de Oliveira, Fabio Ferri
DIRETOR DE PUBLICIDADE DE SÃO PAULO: Demetrio Amono Netto
GERENTE DE PUBLICIDADE DE SÃO PAULO: Rosângela Fernandes
EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS DE SÃO PAULO: Ana Silveira Costa, Bruno Carvalho Teixeira, Claudio Castellari, Eduardo Racy, Marisa De Souza, Neusi Maria Brito, Wagner Jose Dos Santos, Anna Paola Nardi
GERENTE DE PUBLICIDADE ONLINE: Samuel Sabbag Ferreira Braga
EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS ONLINE: Carla Cristina Dubinskas Marques, Carlos Eduardo Valverde, Fernando Monis, Patricia Leal
OPEC ONLINE: Everton Parra, Rodrigo Santana F. Oliveira, Caique Toledo
ESCRITÓRIOS REGIONAIS: Marcelo Barbieri (diretor), Carlos Manoel Jr. (gerente), Rio De Janeiro: Ricardo Rodrigues (gerente), Carol Romano, Marcia Torres, Alessandra Young, Flavia Paranhos (executivas de negócios), OPEC: Sonia Dias (coordenadora), Brasília: Fernanda Reguena (gerente)
DIRETOR DE PROJETOS ESPECIAIS E EVENTOS: Reginaldo Andrade
GERENTE DE EVENTOS: Sabrina Salgado
COORDENADORA DE EVENTOS: Paola Massari
COORDENAÇÃO DE PUBLICIDADE: Jose Soares

EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS ÉPOCA SÃO PAULO

GERENTE DE PUBLICIDADE ÉPOCA SÃO PAULO: Alessandra Miguel
EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS DE ÉPOCA SÃO PAULO: Cristiane Escatolino, Elizaangela Simões, Milton Luiz Abrantes, Alexandra Martins Festi, Marcus Vinicius Malagoni Ribeiro

ASSINATURAS

GERENTE DE VENDAS CORPORATIVAS: Reginaldo Moreira da Silva
GERENTE DE ATENDIMENTO AO CLIENTE: Ariete Medina Grespam
GERENTE DE TELEVENDAS: Nelson da Silva Guerra
GERENTE DE FIDELIZAÇÃO, RENOVACÃO E DATABASE: Cristiano Augusto Soares Santos
COORDENADOR DE TELEVENDAS ATIVO INTERNO: Rodrigo Roque

VENDAS AVULSAS

DIRETORA: Regina Bucco
COORDENADORA DE BANCAS: Eliza Campos
CONSULTORA DE VAREJO: Rosana Strozani

MARKETING

DIRETORA: Cláudia Fernandes
GERENTE DE CRIAÇÃO: Paulo Ferrari
COORDENADORA DE PESQUISA: Dina de Oliveira

ÉPOCA SÃO PAULO é uma publicação mensal da EDITORA GLOBO S.A. Avenida Jaguaré, 1.485, CEP 05346-902, São Paulo, SP Tel.: (11) 3767-7000
Impressão: Log & Print Gráfica e Logística S.A. Rua Joana Foreiro Storani, 676, Distrito Industrial, Vinhedo, SP, CEP 13280-000
Distribuidor exclusivo para todo o Brasil: Fernando Chinaglia Distribuidora S.A.

ATENDIMENTO AO ASSINANTE:

Disponível de segunda a sexta-feira, das 8h às 21h, e sábado, das 8h às 15h. Verificação: www.editoraglobo.com.br/assinante
São Paulo: (11) 3362-2000 Demais localidades: 4003-9393* Fax: (11) 3766-3755
Custo de ligação local. Serviço não disponível em todo o Brasil. Para saber da disponibilidade do serviço em sua cidade, consulte a sua operadora local.

PARA ANUNCIAR, LIGUE:

SP: (11) 3767-7700/3767-7489 E-mail: publiepoca@edglobo.com.br



O Bureau Veritas Certification, com base nos processos e procedimentos descritos no seu Relatório de Verificação, adotando um nível de confiança razoável, declara que o Inventário de Gases de Efeito Estufa - Ano 2010, da Editora Globo S.A., é preciso, confiável e livre de erro ou distorção e é uma representação equitativa dos GEE dados e informações de GEE sobre o período de referência, para o escopo definido; foi elaborado em conformidade com a NBR ISO 14064-1:2007 e Especificações do Programa Brasileiro GHG Protocol.

A Editora Globo, consciente da sua responsabilidade ambiental e social, utiliza papéis com certificado FSC (Forest Stewardship Council) para impressão desta revista. A Certificação FSC garante que uma matéria-prima florestal provenha de um manejo considerado social, ambiental e economicamente adequado. Impresso na Log & Print Gráfica e Logística S.A. - Certificada na Cadeia de Custódia - FSC