

AVANTGARDE 12

UNIVERSE



LIFESTYLE
CARROS
TECNOLOGIA
ESTILO
VIAGEM
CULTURA
E MAIS

ANO 4 • 2023
NÚMERO 12



AV. RAJA GABÁGLIA 4343 SANTA LÚCIA CEP 30350577

BELO HORIZONTE MG 31 3264 9797 @avantgardemotors



AG
18

AVANTGARDE
18 ANOS CONDUZINDO
A EXCELÊNCIA



AVANTGARDE

SÓCIOS-DIRETORES
Áureo Eustáquio Brandão
Fernando Duran Lima
Rodrigo Freitas Ferreira

COMUNICAÇÃO E MARKETING
Nei Tessari

CONTATO
universe@avantgarde.com.br
avantgarde.com.br

CAPA

Ferrari SF90 Stradale

FOTO
Pedro Henrique Ourique



BRAND RELIGION BRANDED CONTENT

PROJETO GRÁFICO E CRIAÇÃO
Carla Marin

EDITORA DE JORNALISMO
Fernanda Ribeiro

JORNALISTAS E COLABORADORES
Aline Gonçalves
Ana Helena Miranda
Elvira Santos
Gustavo Greco
Juliana Franqueira
Mariana Peixoto
Natália Dornellas
Nei Tessari
Rodrigo James

FOTÓGRAFOS
Alexandre Guzanshe
Click Estúdio
Damiano Levati
Dudi Polonis
Gustavo Marx
Gustavo Perim
Guilherme Alckmin
Jomar Bragança
Letícia Rocha
Luciano Lucky
Marco Antônio Barros Oliveira
MMG Média
Pedro Henrique Ourique
Ricardo Laf

CONSULTORIA
Mile Marketing

TRATAMENTO DE IMAGEM
Rafael Barbosa

REVISÃO
Elvira Santos

IMPRESSÃO
Bigráfica

AVANTGARDE UNIVERSE

Mantenha seu cadastro atualizado e não perca nenhuma edição da Avantgarde Universe!

Mudou de endereço?
Não está recebendo a revista corretamente?

Entre em contato com a Avantgarde:
31 3264 9797

31 99601 8904 WhatsApp



Informações e opiniões expressas na revista são de responsabilidade de seus autores.

CONTATO
content@brandreligion.com.br
[31] 98347-8210

Um dos lugares mais bonitos de Belo Horizonte abriga também um dos mais importantes projetos arquitetônicos e paisagísticos do país: o complexo da Pampulha, que em 2023 completa 80 anos com muita história e desafios. A construção dos edifícios icônicos – o Santuário Arquidiocesano São Francisco de Assis (Igrejinha da Pampulha), o Museu de Arte da Pampulha (antigo cassino), o Centro de Referência em Urbanismo, Arquitetura e Design de BH (antiga Casa do Baile) e o late Tênis Clube – foi fruto da visão modernista do então prefeito Juscelino Kubitschek, que chamou o jovem arquiteto Oscar Niemeyer, outro visionário, para juntos idealizarem esse que hoje é considerado Patrimônio Cultural da Humanidade. Um feito que deveria ser mais celebrado por nós, afinal sabemos que valorizar a cultura é valorizar, inclusive, a geração de emprego e renda.

Que o diga a Coreia do Sul, que há pouco mais de 20 anos enfrentava uma grave crise econômica e hoje é a décima maior economia do mundo e uma das nações mais influentes no *soft power* - competência de demonstrar o poder de um país sem apelar para poderes econômicos e bélicos, mas para o entretenimento. Essa é a Hallyu, ou onda coreana, que você vai conhecer nas próximas páginas.

Esta edição traz também um questionamento: pra você, a inteligência artificial é vilã ou mocinha? O que não se discute por aqui é a beleza dos nossos carros.

Revuelto, da Lamborghini, ou a BMW Série 7? Na dúvida, ficamos com os dois. E por falar em carros, você confere como foi o encontro regional Minas Ferrari Owners Club, recepcionado pela Avantgarde, e nossa entrevista da vez, com o mestre Boris Feldman, um dos maiores especialistas do Brasil e exímio colecionador de carros e casos. Nas nossas páginas você ainda vai encontrar um especial de 30 anos da banda mineira Pato Fu, um editorial de moda e uma casa modernistas, uma viagem à Coreia do Sul e outros personagens que com suas histórias incríveis deixam a nossa vida bem mais inspirada. Divirta-se!

Boa leitura!

Equipe Avantgarde Universe

cultura
é negócio



TENDÊNCIA
INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL:
VILÃ OU MOCINHA?

CARROS
REVUELTO:
CELEBRANDO A LAMBORGHINI

CARROS
A MODERNA
BMW SÉRIE 7

MUNDO AG
ENCONTRO DE FERRARIS

COMPORTAMENTO
A ONDA COREANA

GENTE
MARCO ANTONIO ISIDORO:
EXCELÊNCIA EM INVESTIMENTOS

SAÚDE
NUTRIÇÃO:
VOCÊ TEM FOME DE QUÊ?

PERFIL MERCADO
PÁBLO NOVAES:
SEMPRE ENSINANDO

CULTURA
30 ANOS DE PATO FU

DESIGN
VIVA A PAMPULHA!

GASTRONOMIA
A COZINHA COREANA

ENTREVISTA
BORIS FELDMAN:
MESTRE:

GASTRONOMIA
VITRINE:
LÁMEN À MESA

MODA
ETERNO MODERNO

VIAGEM
CORÉIA DO SUL:
PÉROLA DO ORIENTE

DECORAÇÃO & ARQUITETURA
ARQUITETURA
DO AFETO

TECNOLOGIA
IMAGEM DE CINEMA

OBJETO DE DESEJO
ESTANTE ESCULTURA

QUANDO FOI LANÇADO, EM 2013, O FILME “ELA”, DIRIGIDO POR SPIKE JONZE, TINHA UMA PREMISA BEM INTERESSANTE. NELE, O PERSONAGEM DE JOAQUIN PHOENIX, THEODORE, DESENVOLVIA UMA AMIZADE COM O SISTEMA OPERACIONAL DE SEU COMPUTADOR. NÃO DEMOROU MUITO PARA QUE O TAL SISTEMA, CHAMADO DE SAMANTHA, DESPERTASSE SENTIMENTOS ATÉ ENTÃO DESCONHECIDOS POR THEODORE. SIM, NA PRÁTICA ELE SE APAIXONOU POR ALGO QUE SE CONVENCIONOU CHAMAR DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL. E SE HÁ 10 ANOS A IA AINDA CAUSAVA ESTRANHAMENTO, HOJE ESTÁ NA ORDEM DO DIA DE TODOS NÓS.

Inteligência artificial *o futuro é agora*

POR Rodrigo James
IMAGENS Arquivo

É impossível passar ao largo da inteligência artificial e muitos já dizem que a revolução proporcionada por esse recurso é tão importante quanto a criação da própria internet.

Mas o que significa isso e por que tantas pessoas, incluindo aí gigantes do universo das *big techs*, como Elon Musk e Steve Wozniak (cofundador da Apple), assinaram um manifesto pedindo que as pesquisas em torno disso sejam freadas? Uma definição bem simples de entender é a de que inteligência artificial (IA) é um ramo da ciência da computação que se concentra no desenvolvimento de sistemas e algoritmos capazes de realizar tarefas que normalmente exigem inteligência humana, como raciocínio, percepção, aprendizado, tomada de decisão e resolução de problemas complexos.



O conceito de IA teve origem ainda na década de 1950 mas seu desenvolvimento acelerou-se bastante nas últimas décadas graças aos avanços significativos de *hardware*, *software* e técnicas de aprendizado. Talvez você já tenha visto um outro conceito atrelado à IA chamado *machine learning*. A tradução para o português dá a dimensão do que ele realmente é: o aprendizado da máquina, ou a máquina aprendendo a nos imitar. É a máquina adquirindo o nosso conhecimento e cumprindo tarefas realizadas por nós.

Dito dessa forma, parece assustador. E pode ser. Para Harlen Duque, fundador e CEO da Wblio Digital Strategy, consultoria especializada na transformação digital de empresas, o uso da IA já é bastante amplo mas ainda está longe de chegar a um ponto preocupante – que é o que assusta os donos das *big techs*: “Existem vários níveis de inteligência artificial: as que foram feitas para pensar como um ser humano, as que foram feitas para atuar como um ser humano e as que foram feitas para pensar racionalmente. Nós ainda estamos em um nível de pensar como o ser humano. Quando chegarmos aos dois outros níveis, aí sim a coisa começa a ficar preocupante.”

IA NA ORDEM DO DIA

Mas por que a IA está na ordem do dia? Por que tantas pessoas estão falando desse conceito em 2023? Em primeiro lugar porque uma empresa chamada OpenAI apresentou ao mundo, em novembro de 2022, um produto que já pode ser chamado de revolucionário – o ChatGPT. Na prática, é um assistente virtual inteligente, em formato de *chat*, com inteligência artificial. Ao acessar o sistema, o usuário pode fazer qualquer pergunta e obter uma resposta personalizada sobre qualquer ramo do conhecimento. Por exemplo, ele pode escrever e depurar programas de computador, compor música, contos de fadas, redações de estudantes e até escrever poesia. A revolução causada pela chegada do ChatGPT ao mercado assustou até mesmo Bill Gates, que declarou que “até agora, a inteligência artificial podia ler e escrever, mas não conseguia entender o conteúdo. Os novos programas como o ChatGPT vão tornar muitos trabalhos de escritório mais eficientes. Isso vai mudar o nosso mundo.” Não à toa, a Microsoft fechou uma parceria com a OpenAI para acoplar o ChatGPT no Bing, seu buscador de conteúdo na internet, e provocou uma correria das gigantes da tecnologia em direção à IA. O Google apresentou, em fevereiro de 2023, um serviço chamado Bard, que gera respostas de texto a perguntas realizadas com base em informações coletadas da web.

IA NO NOSSO DIA A DIA

Entretanto, nem só de ChatGPT vive o mundo da IA aplicada no nosso dia a dia. Praticamente todos os ramos da produção do conhecimento e do trabalho estão sendo impactados pela introdução de novas ferramentas que utilizam a inteligência artificial e deixam o trabalho a ser realizado pelo humano um pouco mais fácil. De aplicações que fazem reconhecimento facial a outras que imitam vozes humanas, passando por medicina diagnóstica e experiência de compra, são incontáveis as aplicações que já existem no mercado com recursos de IA acoplados. Um dos exemplos recentes é o da Adobe, empresa especializada em *softwares* para criação, como Photoshop (usado para edição de fotos) e Premiere (edição de vídeo), que lançou um pacote de recursos em IA chamado Firefly, integrado a todos os seus produtos. As primeiras reações ao Firefly foram de espanto. Não só o trabalho realizado pelos profissionais ficou mais fácil como, em muitos casos, os recursos apresentados já eliminaram a necessidade de existir uma pessoa para realizar a tarefa.

**É a máquina
adquirindo o nosso
conhecimento e
cumprindo tarefas
realizadas por nós.**

HUMANOS X MÁQUINAS

Então, como será o trabalho no futuro? Seremos todos substituídos por aplicações que usam IA? Para Harlen Duque, essa é uma realidade que precisa ser considerada e sim, algumas profissões podem estar ameaçadas: “Um profissional como o tradutor, por exemplo, está com seus dias contados. O ChatGPT já traduz muito melhor que qualquer tradutor. Não erra nenhuma conjugação verbal e ainda coloca na linguagem que você quer: mais técnica, mais casual. Qualquer processo de emprego que necessita de pesquisa de informação vai ser impactado para sempre. O mundo vai ser dividido no futuro em AIA (antes da inteligência artificial) e DIA (depois da inteligência artificial)”.

Como todo avanço tecnológico, a realidade da IA ainda é de difícil compreensão para muitos e desconhecida por outros tantos. Mas Harlen Duque concorda que é preciso ir com calma e pensar em suas consequências: “É preciso ter ética e governança. Assim como existem as agências de regulação de energia e de telecomunicações, é preciso criar um organismo de regulação das IAs. E eu vou além: precisa ser em nível mundial, algo como uma ONU das IAs.” A vida de todos nós já está sendo impactada por elas, então é preciso parar e entender para onde vamos. O que não podemos é ter medo. O The New York Times disse que a chegada do ChatGPT e de todas essas novas ferramentas de IA lembra os momentos que “viraram o Vale do Silício de cabeça para baixo, desde a chegada do primeiro iPhone e do mecanismo de busca Google até a introdução do navegador Netscape, que preparou o cenário para a comercialização da internet”. Tudo isso mudou o mundo e a forma como nos relacionamos com as ferramentas. É hora de nos prepararmos para a próxima revolução. 7



A LAMBORGHINI COMPLETA 60 ANOS EM 2023 E QUER QUE ESSA PASSAGEM SEJA MARCANTE. O PONTAPÉ INICIAL FOI DADO NO COMEÇO DO ANO, QUANDO FOI APRESENTADA A LAMBORGHINI REVUELTO, O PRIMEIRO HÍBRIDO *PLUG-IN* DA MARCA, QUE SUBSTITUI O FAMOSO AVENTADOR, LANÇADO EM 2011 E UM SUCESSO ENTRE OS AMANTES DE MOTORES POTENTES.

POR Nei Tessari
FOTOS Divulgação

Revuelto
Para *celebrar*
OS 60 anos da
Lamborghini

Com as novas tecnologias de potência e as regras rígidas de poluentes na Europa, acreditava-se que o Aventador seria o último V12 da marca. Mas não. A sexta geração desse famoso propulsor – que começou com o Miura em 1966 – é agora o V12 mais potente já fabricado.

A Lamborghini foi para um caminho que a tradicional rival Ferrari utilizou em 2019 na SF90 Stradale. A ideia é unir um motor a combustão potente com três motores elétricos. No caso da Ferrari, um V8 biturbo de 780cv e três elétricos de 220cv acumulando 1.000cv de potência. Como a Lamborghini não poderia ficar para trás, utilizou o seu famoso V12, colocou três motores elétricos e desenvolveu incríveis 1015cv de potência. O motor a combustão é responsável por 825cv, enquanto os elétricos contribuem com 190cv. Claro que essa potência combinada faz com que o Revuelto alcance 350km/h de velocidade final (10km/h a mais que a SF90) e um 0 a 100km/h em apenas 2,5 s. Para tanta potência, claro, um composto de pneus foi desenvolvido especialmente para o Revuelto pela Bridgestone: o Potenza tem aro 20 ou 21 na dianteira e 21 ou 22 na traseira.

MÁXIMA PERFORMANCE

As fabricantes de superesportivos que estão adotando os motores elétricos deixam bem claro para seus clientes que a ideia não é ter autonomia para rodar somente na eletricidade, e sim usar os motores elétricos para atingir uma máxima performance para uma direção mais emocional. A SF90 (sempre comparando) tem autonomia de 25 km, enquanto a Revuelto “roda” apenas 10 km na função somente elétrica.

São sete modos de condução, três deles inéditos. Os Città, Strada, Sport e Corsa recebem a companhia dos modos Recharge (carrega a bateria apenas com recuperação de energia), Hybrid (que combina os trens de força) e Performance (como o nome mesmo diz, a máxima eficiência com toda a potência disponível). Toda a tecnologia empregada nessa motorização permite uma redução de 30% de emissão de carbono no seu motor V12, comparado ao modelo anterior do Aventador.



DESIGN IMPECÁVEL

O *design* do carro consegue chamar ainda mais atenção do que a nova tecnologia. Muitas características vêm do Sián, o superesportivo elétrico da Lamborghini. Os faróis em formato de Y e o capô desenhado em linhas afiadas, por exemplo. Como todos os V12 da marca, nessa primeira versão não terão grades divisoras na frente e nem asa fixa atrás. Normalmente essas características serão apresentadas na sequência nos modelos voltados para pista.



Outra tecnologia a que a Lamborghini se rendeu são as telas no interior do carro. Diz a lenda que a frase “não são necessárias telas para pilotar nossos carros” vem dos engenheiros de Sant’Agata Bolognese. No Revuelto há um display de 12,3” como painel de instrumentos, uma tela de 9,1” para passageiro e outra central na posição vertical de 8,4”. A tecnologia está presente também no chassi, construído totalmente com fibra de carbono, sendo 10% mais leve e 25% mais rígido que o Aventador, segundo a Lamborghini.

Conseguimos encontrar um “ponto negativo” no Revuelto. Duas semanas após a apresentação do modelo, a produção de dois anos foi toda vendida. Se você não está nessa lista de felizardos, vai ter que esperar um pouquinho para trazer o novíssimo modelo para o Brasil. 7



BMW Série 7

moder

POR Nei Tessari
FOTOS Divulgação



na

PARA MUITOS, DEMOROU UM POUCO PARA A BMW APRESENTAR A NOVA SÉRIE 7. MAS A ESPERA VALEU A PENA: O MODELO APRESENTADO EM 2022 E QUE CHEGARÁ AO BRASIL EM 2023 VEM CARREGADO DE TECNOLOGIA, LUXO E, POR QUE NÃO, UM POUCO DE POLÊMICA NO SEU DESIGN.

A Série 7 vem com tudo que há de mais moderno na indústria automobilística em motorização e tecnologia. Fica até difícil decidir por onde começar esta apresentação, tamanho o número de novidades.

Vamos começar pelo “coração” de todo veículo: o motor. Serão duas opções de motores híbridos e uma opção 100% elétrica. A versão de entrada, 740i, tem motor 3.0 turbo de 6 cilindros em linha com 380cv de potência. Já no modelo 760i xDrive, o motor é um 4.4 V8 biturbo que resulta 540cv. Nos dois modelos a transmissão é automática de 8 marchas e hibridização de 48 volts.

Já a versão elétrica conta com os modelos i7 xDrive60 e i7 M70 xDrive. São 551cv e 669cv, respectivamente, e autonomia até 625 km. A BMW informou que outras versões 100% elétricas já estão em desenvolvimento.





O cockpit do motorista, a tela do banco traseiro e o painel (versão híbrida): detalhes que impressionam

LUXO E TECNOLOGIA NO INTERIOR

Claro que na sétima geração da Série 7 não poderia faltar tecnologia e luxo. Mesmo com um pouco de exagero. Nos bancos de trás, por exemplo, está disponível uma tela de 31,3 polegadas e 8k de definição (opcional). Os passageiros podem tocar nessa tela ou utilizar dois tablets de 5,5 polegadas montados nos painéis da porta.



O motorista e o passageiro ao lado também terão uma enorme tela horizontal que recebe o quadro de instrumentos (12,3 polegadas) e as funções do sistema de entretenimento (14,9 polegadas).

Ainda como opcional, o sistema de som Bowers & Wilkins Diamond substitui os 18 alto-falantes padrão do carro por 36 alto-falantes. Quatro deles estão integrados ao forro e todos os 36 oferecem uma função de áudio 4D completa que usa vibrações magneticamente controladas para melhores graves.



O cockpit do motorista

Falando de tecnologia, as assistências contam com o Driving Assistant Professional, que engloba ACC (controle de velocidade de cruzeiro ativo) e Lane Keeping Assistant, capazes de manter o carro na estrada sem interferência do motorista. Sem contar várias outras funções, como prevenção de aproximação, alertas visuais e sonoros, entre outras funcionalidades. Até as portas abrem, de forma completa, com um simples toque no painel.

O polêmico conjunto óptico e as lanternas traseiras: *redesign*

POLÊMICO?

A nova Série 7 pode enfrentar resistência com seu *design*. Explicamos: o modelo adota a nova grade frontal enorme e bem destacada, que já foi tema de discussão. O conjunto óptico pode ser ainda mais questionado. Isso porque ele passa a ser dividido, com a parte de cima com as luzes diurnas de LED e a parte de baixo com os faróis principais. O para-choque também apresenta mudanças. As maçanetas trazem o novo padrão BMW, que são peças embutidas. A traseira conta com lanternas estreitas e divididas entre os cantos e a porta do porta-malas.

Todas essas mudanças estéticas viraram fórum de discussão. Resta saber se quem comprar esse modelo, que custará acima de 1 milhão de reais, está preocupado com a grade, os faróis, a traseira... 7





NO ÚLTIMO DIA DE JUNHO E NOS DOIS PRIMEIROS DIAS DE JULHO DE 2023 A AVANTGARDE RECEPCIONOU O ENCONTRO REGIONAL MINAS FERRARI OWNERS CLUB (FOC, CLUBE OFICIAL DA MONTADORA), CONCRETIZANDO UM SONHO QUE NASCEU ANTES MESMO DO NOVO SHOWROOM.

POR Nei Tessari
 FOTOS Guilherme Alckmin, MMG Media
 e Pedro Henrique Ourique



encontro de **Ferraris** em Minas Gerais

Minas Gerais é um importante braço do clube oficial da Ferrari no Brasil. São 32 sócios e aproximadamente 50 Ferraris nesse grupo. O primeiro encontro regional aconteceu em 2021 e percorreu as principais avenidas de Belo Horizonte. Agora, depois de um hiato de dois anos, o evento voltou da melhor forma possível. Foram três dias de encontros, experiências, conexões, velocidade e turismo em que estiveram presentes ferraristas de São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo, Rio Grande do Sul, Distrito Federal e Santa Catarina.

A programação começou em uma sexta-feira com um jantar muito especial na Avantgarde Concept Store, onde os convidados posicionaram suas Ferraris dentro do espaço Underground. Enquanto degustavam o melhor da gastronomia italiana, era exibida na parede de projeção mapeada a linha do tempo dos modelos da montadora. “A realização deste evento da Avantgarde com a Ferrari foi a concretização de uma das propostas iniciais do projeto da atual sede, feito em 2017/2018, em que queríamos fazer um encontro de marcas. Na época criamos em 3D esse encontro de Ferraris. Tivemos esse *gap* de tempo com a pandemia e não pudemos realizar este evento antes. Foi muito gratificante colocar em prática exatamente o mesmo evento que pensamos há cinco anos”, explicou Fernando Duran, sócio-diretor da Avantgarde.

NESTA PÁGINA,
Diretores FOC e Diretoria Avantgarde
e momentos do jantar na
Avantgarde Concept Store

ABAIXO NA PÁGINA AO LADO,
o capricho em cada detalhe no almoço
em Ouro Preto



Membros do FOC, Fernando Duran (Avantgarde) e o prefeito de Ouro Preto, sr. Angelo Oswaldo de Araújo



No sábado pela manhã, os proprietários em comboio saíram da Avantgarde e foram até o circuito do Mega Space, na cidade de Santa Luzia, distante cerca de 30 km. Mais de 20 Ferraris chamavam a atenção por onde passavam e depois de fotos e vídeos a pista foi liberada para os clientes levarem os carros para o seu habitat natural. Afinal de contas, a marca Ferrari nasceu nas pistas de corrida, em 1947.

No último dia de evento, os convidados Ferrari Owners Club foram até a cidade histórica mineira de Ouro Preto para o último encontro. A Avantgarde ofereceu mais uma experiência levando todos os convidados para o exclusivo O Passo, um dos principais restaurantes da cidade, para encerrar o evento com um almoço. No encontro os diretores do FOC e ferraristas de outros estados foram presenteados pela Avantgarde com especiarias mineiras em uma bag exclusiva. 7

A parceria

A parceria FOC e Avantgarde começou em 2022 com a ideia de receber no ano seguinte o encontro regional com a marca sendo o principal patrocinador. “Começamos ali a conversa para este evento tão especial. Nossa ideia era que a Avantgarde realizasse o jantar de boas-vindas. Mas não foi só isso. Nos foi proporcionado três dias incríveis de muita experiência. Eu tinha prometido aos sócios que teríamos neste encontro atividades de pista. Então deu tudo certo. Acredito que para a nova direção do FOC e também para a Avantgarde, temos total intenção de realizar este evento de forma oficial anual ou bianual”, comentou Carlos Berquó, Diretor Regional Minas Gerais, Espírito Santo, Bahia e Distrito Federal.

Esteve presente também, além de vários diretores do FOC, o atual presidente, David Brito, que comentou o evento. “Neste evento contamos com a calorosa recepção da Avantgarde que demonstra sempre um enorme carinho com a comunidade ferrarista. A empresa abriu suas portas se engajando no espírito dos associados do clube. Foram três dias maravilhosos e só temos que agradecer a Avantgarde. Que venham os próximos eventos”, finalizou.



POR Fernanda Ribeiro
FOTOS Arquivo e Divulgação



Hallyu

A onda

coreana

O coração formado com as pontas do polegar e do indicador: o gesto viralizou na segunda metade da década passada graças à influência do k-pop

AO LEVAR AS ESTATUETAS DE MELHOR FILME (SENDO O PRIMEIRO LONGA DE OUTRO IDIOMA QUE NÃO O INGLÊS A SER PREMIADO NESSA CATEGORIA), FILME ESTRANGEIRO, ROTEIRO ORIGINAL E DIREÇÃO NO OSCAR DE 2020, “PARASITA”, DE BONG JOON-HO, FEZ HISTÓRIA. O QUE MUITA GENTE NÃO SABIA É QUE ESSA VITÓRIA ERA O RESULTADO DE UM GIGANTESCO INVESTIMENTO NA INDÚSTRIA DO ENTRETENIMENTO E NA EDUCAÇÃO QUE A COREIA DO SUL FEZ E AINDA VEM FAZENDO HÁ MAIS DE 20 ANOS E QUE ELEVOU O PAÍS À CONDIÇÃO DE POTÊNCIA SOCIOECONÔMICA. ESSE FENÔMENO É CONHECIDO COMO HALLYU.

Mas até chegar aqui, a Coreia enfrentou muitos desafios históricos, econômicos e sociais. O país, como se sabe, foi colonizado pelo Japão por 35 anos (1910-1945), perdeu a Segunda Guerra Mundial e passou por um conflito em 1948 que resultou na sua separação: de um lado ficou a Coreia do Norte, república socialista que apresenta um regime fechado de governo e do outro a Coreia do Sul, que saiu extremamente fragilizada financeiramente e passou boa parte do século passado tentando se estabilizar. E foi justamente quando estava passando por uma de suas crises mais agudas que surgiu a idéia da Hallyu, ou onda coreana, um neologismo formado pelas raízes Han (“Coreia” ou “coreano”) e Ryu (“fluxo”, “corrente”, “tendência”) e que vem se espalhando pelos quatro cantos do mundo tornando-se uma moeda de negociação para o país, com influência dos costumes à política externa.



O termo foi cunhado por jornalistas chineses em 1997, quando a Coreia do Sul enfrentava uma enorme crise financeira provocada por flutuações nas taxas de câmbio. A nação já havia recorrido ao Fundo Monetário Internacional (FMI) para obter empréstimos e, dessa vez, precisou de uma quantia de cerca de US\$ 55 bilhões – a maior já concedida pela organização. Empresas e comércios fecharam suas portas; produtos básicos como arroz se tornaram escassos. E como sabemos que é no meio das adversidades que muitas vezes surgem as melhores ideias, foi isso o que aconteceu com a Coreia do Sul. A crise financeira asiática dos produtos manufaturados que se instaurou nos anos 1990 forçou tanto o governo quanto as empresas coreanas a investirem – e muito – no entretenimento. Em 1993, após um período de governos conservadores, o presidente Kim Young-sam propôs a criação de uma “nova Coreia” investindo em cultura e em educação para se firmar como nação e fazer parte do mercado internacional. Entre 1997 e 1998, o Ministério da Cultura ganhou um aumento substancial no orçamento, possibilitando a criação de inúmeros departamentos de artes em universidades.

SOFT POWER

A escolha de aplicar capital na indústria do entretenimento resultou na Coreia que conhecemos hoje, a décima maior economia do mundo e uma das nações mais influentes no *soft power* – competência de demonstrar o poder de um país sem apelar para poderes econômicos e bélicos. Esse termo foi cunhado pelo cientista político Joseph Nye e confirma que é possível se destacar na política mundial por meio da cultura e do entretenimento.

A partir de investimentos governamentais e privados a Hallyu inicialmente penetrou em territórios do leste asiático – como China, Japão e Hong Kong –, depois conquistou o mercado internacional, aproveitando-se da expansão da internet. Hoje infiltrada até mesmo nos EUA, a onda coreana engloba os mais diferentes setores: música (k-pop), audiovisual (k-dramas e filmes), gastronomia, beleza (*k-beauty*), moda, tecnologia e eletrônicos (por meio de companhias como Samsung e Hyundai), sem esquecer do turismo. Uma façanha para um país que, há poucos anos, encontrava-se em um contexto sociopolítico e econômico totalmente diferente.





HALLYU NA TELEVISÃO

A indústria televisiva da Coreia do Sul foi fundamental para a consolidação da Hallyu nos anos 90. A partir do incentivo financeiro do governo, a infraestrutura de transmissão nacional recebeu manutenção com a criação de canais, visando a que as programações competissem entre si. Desde então, a “onda coreana” ganhou mais força e, conseqüentemente, mais investimento e intervenções para promover a globalização. É aí que entram os k-dramas (ou doramas), que começaram a ganhar popularidade no país na década de 80. Influenciadas pelos dramas japoneses, as emissoras sul-coreanas abandonaram o cunho político do início de sua produção na década de 60 e começaram a oferecer enredos com foco na vida e romances da geração jovem. Entre os doramas mais famosos da Coreia do Sul destaca-se, obviamente, “Round 6”. Depois de se tornar a série mais assistida da Netflix no mundo, a trama chegou a mais de 142 milhões de residências que ligaram a TV para acompanhar a produção sul-coreana.

HALLYU NA MÚSICA

Em 2012, um bairro ficou mundialmente conhecido por causa de uma música. Mas não era um distrito em Nova York ou em Paris, cidades que já foram tão retratadas em filmes e canções ao longo da história. Eu estou falando de uma região da Coreia do Sul exaltada em verso e prosa, ok, mais em rima, chamada Gangnam. Tudo isso graças ao *rapper* PSY e, claro, à Hallyu. A composição, que retrata de forma satírica o estilo de vida das pessoas ricas que moram em Gangnam, estreou em primeiro lugar nas paradas da Coreia do Sul, mas logo ganhou as rádios e televisões de todo o mundo. O videoclipe de “Gangnam Style” viralizou, fez a faixa alcançar o segundo lugar na Billboard Hot 100 e chamou atenção das indústrias criativas do Ocidente para o k-pop um gênero de música produzido na Coreia do Sul e que hoje tem como

maiores representantes os grupos BTS e Blackpink, que já gravaram com gigantes do *mainstream* mundial, como Coldplay e Lady Gaga. Com a expansão global, a indústria musical do país do BTS cresceu 17,9% só em 2018. O k-pop rende mais de US\$ 4,7 bilhões ao ano, liderado por empresas privadas, com ações na bolsa e tudo.

Aqui no Brasil, como na maior parte do mundo, antes do cinema nosso primeiro contato com essa onda cultural sul-coreana também foi através da música. Com coreografias envolventes e canções eletrizantes, grupos de k-pop como Blackpink e BTS – que se tornou o primeiro sul-coreano indicado ao Grammy, em 2021, e a alcançar o topo da parada musical norte-americana HOT 100 da Billboard – quebraram recordes e ganharam alguns dos maiores prêmios da indústria musical.





HALLYU NA GASTRONOMIA

Na última década, uma geração de jovens chefs tem elevado a culinária de Seul a outro patamar, incorporando técnicas de alta gastronomia ao preparo de receitas tradicionais, valorizando a produção local e reformulando a experiência à mesa. Com isso, a “nova gastronomia coreana”, como foi batizada, vem ganhando terreno mundo afora, muito além das fronteiras da Coreia do Sul. Nessa toada, a cena gastronômica de Seul evolui rapidamente, com dois restaurantes detentores de três estrelas Michelin. O Gaon, sob a batuta do chef Kim Byung-jin, que se debruçou na história da cozinha imperial da dinastia Joseon, que perdurou por quase 500 anos na península e o restaurante La Yeon, outro que dá força à cozinha contemporânea (e autoral) local. Essa nova cozinha é caracterizada pelo foco no ingrediente e pelo uso de técnicas tradicionais e inovadoras, em um pano de fundo inspirado na *nouvelle cuisine* (ocidental).

HALLYU NO TURISMO

A Coreia do Sul é um destino ainda pouco explorado pelos turistas. A capital, Seul, oferece inúmeras atrações e impressiona com a sua mistura do ultra-moderno e do tradicional, mantendo um ritmo acelerado característico das metrópoles asiáticas. Mesmo sem a fama de suas vizinhas mais visitadas, como Tóquio, Pequim ou Bangkok, vale a pena explorar Seul e descobrir uma das cidades mais apaixonantes e divertidas do mundo – muito além do “Gangnam Style”. ▮

Algumas curiosidades...

- Em 2005, o governo criou o fundo de US\$ 1 bilhão voltado para o k-pop.
- Estima-se que só o BTS movimento, direta e indiretamente, US\$ 3,7 bilhões ao ano na economia do país. Um a cada 13 turistas citou o BTS como motivo de escolher visitar a Coreia do Sul, diz o Instituto Hyundai.
- O turismo total no país triplicou nos últimos 15 anos.
- A música ajuda até na sensível relação entre as Coreias. Em 2018, uma rara parceria permitiu vários shows de k-pop no Norte; o ditador Kim Jong-Un curtiu.

Marco Antonio Isidoro

excelência em investimentos

EM 2015, QUANDO FUNDOU, COM OUTROS TRÊS SÓCIOS, A PRIVATE INVESTIMENTOS, MARCO ANTONIO ISIDORO, HOJE COM 41 ANOS, JÁ SOMAVA EXPERIÊNCIA SUFICIENTE DE MERCADO PARA SABER QUAL CAMINHO SEGUIR: ASSESSORIA DE INVESTIMENTOS. OITO ANOS MAIS TARDE, ELE SE TORNOU UM DOS SÓCIOS-DIRETORES DA MAIOR CORRETORA INDEPENDENTE DO BRASIL.

Com a fusão da Faros Private e da Messer Investimentos, a nova corretora foi anunciada em abril e neste semestre deverá começar a operar no mercado – terá R\$ 65 bilhões sob administração, o que fará dela o terceiro maior *player* do mercado financeiro. E a previsão é de que chegue a R\$ 100 bilhões sob custódia até o fim de 2024. “É um crescimento exponencial. Estamos em mais de dez capitais, com operação em Miami. Nem em sonho eu imaginava o que iria acontecer em menos de dez anos. E estamos com uma projeção superlegal para os próximos. Com a consolidação do mercado, queremos trazer mais operações para estar com a gente”, comenta Marco Antônio.

HISTÓRIA

A história de Isidoro no mercado financeiro começou na adolescência. Aos 16 anos, ainda no colégio, começou a estagiar em uma corretora. O exemplo vinha de casa – o pai sempre trabalhou no meio. Graduiu-se em Administração de Empresas pela UNA e trabalhou durante um bom tempo, sempre no segmento *private* de bancos (Santander e Itaú).

Quando deixou o modelo tradicional dos bancos para abrir a Private, um escritório de agentes autônomos de investimentos, alugou uma sala de 30 metros quadrados no Vila da Serra, em Nova Lima. “Fomos contratando mais pessoas e a equipe foi aumentando em Minas. Mas sempre tinha o sonho de ter operações fora, no caso, Rio e São Paulo. Tanto que em 2020 nos unimos à Faros”, conta Isidoro.

Dessa maneira, a Faros Private se tornou a maior operação da XP no Brasil. Em 2022, outro passo importante: com a compra de 28%, a XP se tornou sócia da Faros Private. Ela atuava com dois perfis de clientes: o *private*, com investimentos a partir de R\$ 10 milhões, e o *ultrahigh*, acima de R\$ 50 milhões.



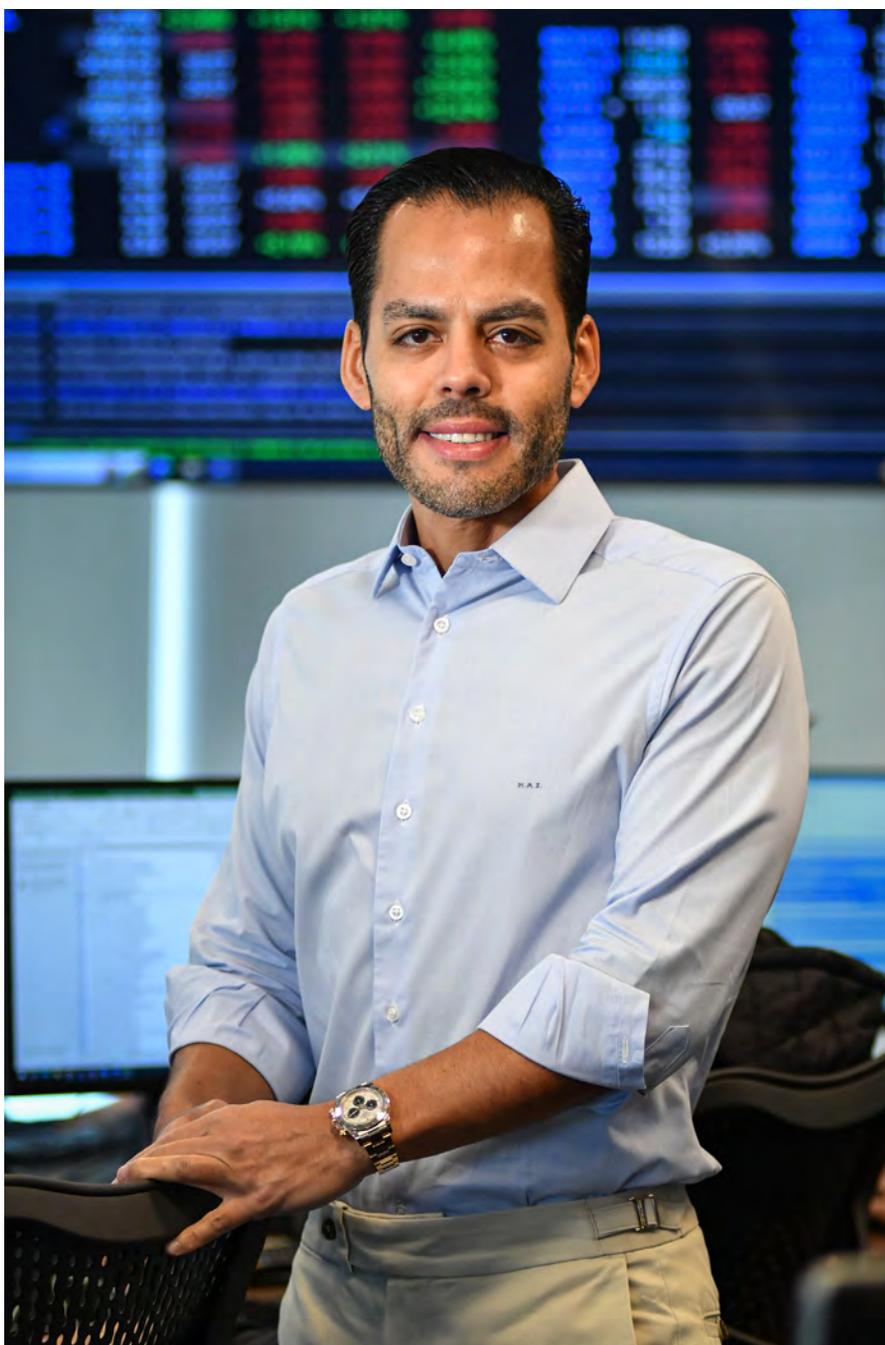
**“Quero realmente
continuar ensinando
a investir dinheiro.
É a minha proposta
de vida.”**

UM PASSO ADIANTE

Em 2023, após um ano de muita conversa, houve a união com a Messem, um passo ainda maior. “A Messem, então nossa principal concorrente, é muito forte no Sul do Brasil, onde não tínhamos atuação. Vimos que fazia muito sentido essa união. Além disso, o perfil da Messem é de alta renda, com clientes a partir de R\$ 1 milhão. Então ficou legal trabalhar agregando as marcas.”

Isidoro continua vivendo em Belo Horizonte, o lugar, para ele, ideal para morar. Mas passa boa parte da semana trabalhando em São Paulo. Trabalha o dia inteiro, é daqueles que chegam cedo ao escritório – em BH, no Belvedere, em São Paulo, na Faria Lima. “A maioria dos nossos assessores financeiros veio do setor *private*. Hoje, cada assessor tem, no máximo, 150 clientes na carteira. Isso faz com que fiquem muito próximos do cliente, focados nos objetivos de cada um. O nosso diferencial sempre foi a equipe. E como bom mineiro, que é superdesconfiado, sabemos que tem que haver um atendimento próximo”, ensina Isidoro.

Com o crescimento da operação, a empresa tem uma atuação além de um escritório de investimento. “Temos soluções financeiras para os clientes. Atendemos empresas tanto na parte de investimento quanto de crédito, consórcio imobiliário, seguros em geral, câmbio, mesa de ações. E temos ainda o que chamamos de MFP (sigla para *multi family office*) para clientes acima de R\$ 20 milhões, R\$ 30 milhões, que precisam de um atendimento global. Nesse caso, ‘entramos’ na vida do cliente, atuando em todas as instituições financeiras que tiver”, conta ele.



Isidoro, a despeito das instabilidades que marcam, historicamente, a conjuntura econômica do país, é otimista. “Acho que a taxa de juros vai começar a cair e que nos próximos anos teremos uma melhoria no cenário. Isso vai ajudar a ter um crescimento no segmento.” O Brasil, neste momento, está na contramão dos Estados Unidos e da Europa. Isidoro explica: “Infelizmente, 90% dos investimentos da população estão nos bancos. É quase R\$ 1 trilhão na poupança. Já nos EUA e na Europa, 90% dos investimentos estão com assessores como nós.”

A conhecida ausência de educação financeira do brasileiro tem um aspecto positivo. “Se o brasileiro não sabe investir, temos um oceano azul para trabalhar. Então acreditamos que nos próximos anos haverá migração (de investidores privados) para o nosso segmento.” Para ele, a assessoria é essencial. “Nós educamos o investidor. Sozinho é muito difícil, ainda mais como o Brasil é.” Também pessoalmente Isidoro tem alguns degraus para alcançar. “Quero realmente continuar ensinando a investir dinheiro. É a minha proposta de vida. Mas, particularmente, meu sonho seria abrir o capital na bolsa. De repente não no Brasil, talvez lá fora”, conclui. ▢



@rosalianazarethjoias 31-99213-0902

Shop Online • Delivery para todo o Brasil



ROSÁLIA NAZARETH
JOIAS



Pablo Novaes

POR Elvira Santos
FOTO Acervo pessoal

Sempre ensinando

Ele já não atua mais como professor, mas continua ensinando muito. Mesmo depois de trocar as salas de aula pela direção e administração das quatro escolas que tem, Pablo Novaes ainda é uma figura muito próxima dos estudantes. É um entusiasta da educação, que não hesita em apontar “alunos felizes” entre os melhores resultados de seu trabalho.

Pablo já dava aulas de matemática aos 17 anos, ainda antes de se formar. “Tinha alunos mais velhos do que eu”, lembra. Com menos de 25 comprou sua primeira escola, e depois foi sócio de mais dez. O que no início era uma oportunidade de negócio tornou-se atividade principal.

Quase não havia tempo para a família até que, para estar mais com ela, tornou-se o único proprietário de duas, os colégios Equipe de Patos de Minas e São Gotardo (Fundamental II e pré-vestibular), tendo só a mulher, Viviane, como sócia. O grupo, no entanto, já dobrou o número de unidades, com a criação das escolas infantis Alegria de Saber.

O Equipatos se destaca pelo número de aprovações e a classificação de alunos. Só no último Enem foram mais de 120 no concorridíssimo curso de Medicina, incluindo os primeiros, segundos e terceiros lugares nas faculdades de Patos de Minas e Araguari. O diretor ressalta que são resultados “praticamente impensáveis” para uma escola do interior. “Colhemos os frutos de um grande investimento”, afirma. O reconhecimento e o sucesso (as escolas já quase não têm vagas para novos alunos até 2025) são consequência também de apostas pedagógicas inovadoras, como o aluguel de vários imóveis vizinhos durante o

lockdown para que os estudantes tivessem aulas online em ambiente escolar.

Um projeto diferenciado é o Momento do Lanche, que já tem seis anos. “É nossa cantina saudável e honesta”, diz. Sem vendedores, os produtos e o caixa ficam no pátio e os próprios alunos fazem o pagamento. Assim, recebem lições práticas de matemática, saúde e ética até nos intervalos das aulas. Novaes conta que muitas escolas e prefeituras os procuraram para conhecer o projeto, que se tornou modelo. Uma prática que se inclui no que ele acredita ser o grande desafio da educação atual: tratar melhor dos sentimentos e comportamento das crianças e de quem lida com elas.

Apesar de dedicar-se em média 12 horas por dia às escolas, ele encontra tempo para curtir as boas coisas da vida. Ele e Viviane dividem um apartamento com nada menos que 20 pets (10 gatos e 10 cachorros), fora os peixes de dois grandes aquários marinhos.

Com o filho, Marcus Vinícius, de 19 anos, ele compartilha a paixão por carros, que os levou ao Motorgrid Brasil, o seleto grupo de fãs de máquinas de alta performance que se reúne periodicamente para acelerar, trocar experiências e promover ações sociais. “Nunca participei de nada parecido. É um espetáculo de camaradagem e companheirismo”. Ele diz que os passeios são ainda mais especiais quando está com Marcus, seu grande companheiro da vida. “Sou muito grato ao Fernando (Duran, sócio-diretor da Avantgarde), que me indicou, e ao Eduardo (Schkair, fundador do grupo) pelo carinho comigo e especialmente com meu filho”, finaliza. 7

80 anos de *arte* e *cultura*

O CONJUNTO MODERNO DA PAMPULHA, OBRA-PRIMA QUE REÚNE CRIAÇÕES DE BRASILEIROS ICÔNICOS COMO OSCAR NIEMEYER, ROBERTO BURLE MARX E CÂNDIDO PORTINARI, CELEBRA 80 ANOS EM 2023. RECONHECIDO PELA UNESCO COMO PATRIMÔNIO CULTURAL MUNDIAL E PAISAGEM CULTURAL, É UM DOS PRINCIPAIS CARTÕES-POSTAIS E REFERÊNCIA DE BELO HORIZONTE, EM MINAS GERAIS.

O complexo é composto por quatro edifícios (Museu de Arte da Pampulha, Casa do Baile, Santuário Arquidiocesano São Francisco de Assis e o late Tênis Clube) e um lago urbano artificial. A concepção do conjunto inclui jardins especialmente elaborados junto a cada edifício e ao longo da orla que os conecta, reforçando as relações visuais entre eles. O espelho d'água do lago e a orla desempenham um papel fundamental na articulação dos edifícios, criando uma experiência visual única.

CASA DO BAILE: REFERÊNCIA EM ARQUITETURA E DESIGN

A Casa do Baile, com sua graça e seu volume distintos, foi projetada para ser um espaço de bailes, shows e restaurante, proporcionando ao público os encantos da nova região de Belo Horizonte nos anos 1940. Sua planta se desenvolve a partir de duas circunferências que se tangenciam internamente, das quais se desprende uma marquise sinuosa e

cheia de invenção, bem ao gosto barroco, que provoca o olhar e não deixa de incitar a comparação com as curvas das margens da lagoa. A calçada portuguesa pode ser observada em toda a área externa, ao longo de todo o terreno, e continua depois da ponte, como um convite para que todos entrem, reforçando o caráter público do espaço. Há 20 anos a Casa do Baile tornou-se Centro de Referência de Arquitetura, Urbanismo e Design. Oscar Niemeyer acompanhou de perto o projeto de restauração da casa e, em 2003, na sua reinauguração, fez um painel de próprio punho que, além de seus clássicos croquis, contou com a inscrição: "Pampulha foi o início de Brasília. Os mesmos problemas, a mesma correria, o mesmo entusiasmo. E seu êxito influenciou, com certeza, na determinação com que JK construiu a nova capital".

MUSEU DE ARTE DA PAMPULHA: VANGUARDA E ACERVO

Originalmente concebido como um cassino, o Museu de Arte da Pampulha é o edifício central do conjunto. Sua estrutura independente de concreto, sua planta e as fachadas livres refletem os princípios da arquitetura moderna formulados por Le Corbusier. Com seu *design* prismático e paredes revestidas de ônix, o museu oferece uma integração visual entre interior e exterior, uma característica marcante da arquitetura moderna. Desde 1957, abriga um importante acervo de obras de arte moderna e contemporânea, sendo um dos principais museus do país.



SANTUÁRIO ARQUIDIOCESANO SÃO FRANCISCO DE ASSIS: A JOIA DO CONJUNTO

A Igrejinha da Pampulha, como é popularmente conhecida, foi a primeira igreja a ser construída dentro do espírito moderno no Brasil. É também a obra mais polêmica do Conjunto Moderno da Pampulha, pois levou mais de dez anos para ser reconhecida pela Igreja Católica. No entanto, atualmente é considerada por muitos a obra-prima do conjunto. Sua arquitetura moderna combina elementos religiosos com a estrutura de concreto armado, criando um espaço sagrado e harmonioso. As pinturas e os painéis de Cândido Portinari e os elementos que fazem alusão à arquitetura religiosa mineira e franciscana são destaques.

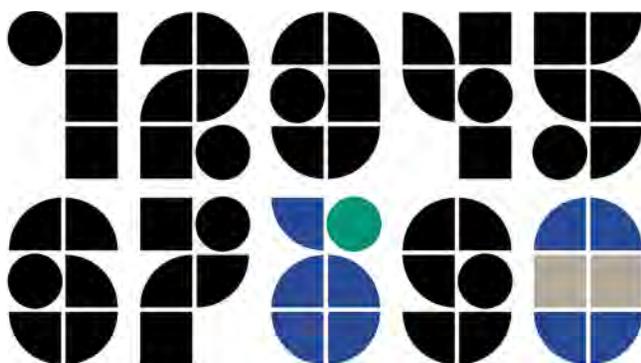


IATE TÊNIS CLUBE: LAZER E ESPORTES À BEIRA DA LAGOA

Concebido como equipamento público de lazer e esportes para a população, o projeto arquitetônico incluía piscinas, quadras esportivas e o acesso à lagoa para realização de atividades náuticas como o remo e a vela. O clube faz parte do plano geral da Pampulha. Com suas linhas arquitetônicas modernas, o iate, inaugurado em 1943, introduziu no Brasil o telhado com inclinação em V, popularmente chamado “telhado borboleta”. Tendo as águas do telhado invertidas, ao contrário do que mandava a tradição, dava a impressão de um barco atracado às margens da lagoa. Imprimindo ritmo às fachadas, a utilização dos brises metálicos tem caráter funcional: o de proteção à incidência solar no interior do salão através das paredes envidraçadas.



Oitenta Anos
Conjunto Moderno
da Pampulha
Patrimônio
Cultural Mundial



Marca e selo

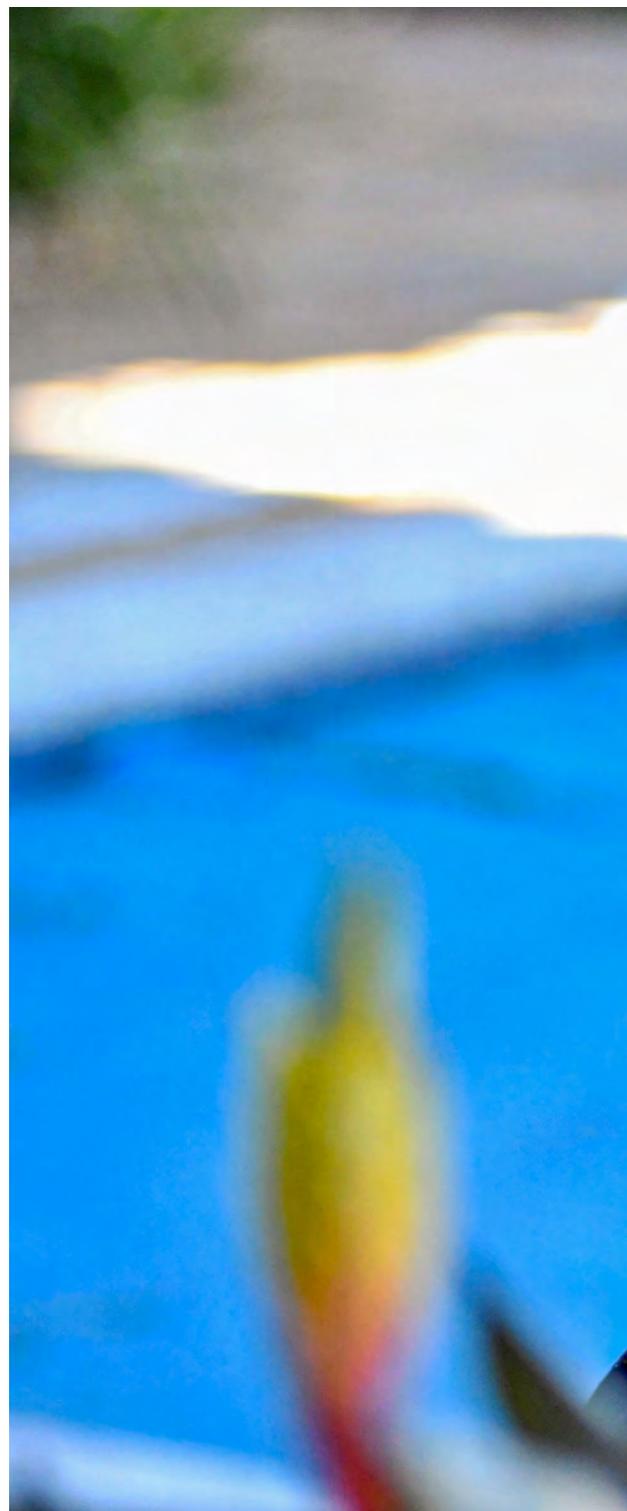
Para marcar a celebração dos 80 anos do Conjunto Moderno da Pampulha foi criado, pela Greco Design, um selo comemorativo, inspirado na identidade visual concebida para a candidatura do complexo a Patrimônio Mundial. O projeto de identidade do conjunto faz associação de formas geométricas com cada um de seus elementos: a arquitetura de Niemeyer (quadrado), o paisagismo de Burle Marx (círculo) e o espelho d’água do lago (um quarto de círculo). O resultado é uma tipografia exclusiva (criada em parceria com o designer Rafael Neder) que utiliza essas formas, revelando a marca apenas quando os elementos são dispostos juntos. Os numerais criados para o alfabeto Pampulha foram utilizados em um selo que destaca os 80 anos desse patrimônio. Ambos, marca e selo, só são possíveis quando arquitetura, paisagismo e espelho d’água se encontram representados, explorando os limites da percepção entre o que deve ser lido e visto. Para comemorar esse marco histórico, a Prefeitura organizou uma programação especial ao longo do ano, oferecendo atividades culturais gratuitas que podem ser encontradas no Portal Belo Horizonte. 7

“Fazer como os outros” nunca esteve nos planos de Boris Feldman. Carro 0 km? Só para testar. “Detesto carro moderno, é cheio de eletrônico, quase autônomo. Se vai para a estrada, é ele quem resolve, não traz o prazer de dirigir.” SUV? “Sedan, sempre. Acho (SUV) uma bobagem, ninguém precisa deles para nada.”

Há 57 anos Boris, hoje com 79, dedica-se ao jornalismo automotivo. Tantas décadas de profissão já renderiam boas histórias se fosse com outra pessoa. Com ele, bem mais. Um dos mais renomados jornalistas de seu meio, é também o mais combativo. Já comprou brigas com montadoras – algumas vencidas, outras perdidas. Isso lhe rendeu polêmicas mas também respeito tanto em seu meio quanto entre os consumidores. Ninguém precisa ser um *expert* em automóveis para entender o que ele fala. Na imprensa escrita desde 1966, chegou à televisão nos anos 1980. Logo depois veio o rádio. Mais recentemente, reinventou-se. Chegou tarde ao mundo digital, mas correu contra o atraso e se consolidou.

A vida além da imprensa é ainda mais interessante. Tinha 22 anos quando começou a correr. A estreia foi em Interlagos, em 1966, com um DKV Vemaguet amarelo, o segundo carro que comprou na vida. Competiu por alguns anos, e uma de suas corridas mais célebres foi com Emerson Fittipaldi como companheiro de equipe, em Belo Horizonte, em 1970.

Nessa época, a alta velocidade teve uma interrupção. Em 1967 Boris se voluntariou para a guerra árabe-israelense – só que ela não durou nem uma semana. Com o fim da chamada Guerra dos Seis Dias ele, ao lado de outros voluntários, passou a dirigir caminhões para retirar toda a artilharia que os árabes haviam deixado para trás.



Boris Feldman

mestres



POR Mariana Peixoto
FOTOS Alexandre Guzanshe

De volta ao Brasil após a temporada israelense, graduou-se em Engenharia Elétrica e conseguiu, durante um bom tempo, unir os dois mundos. Trabalhou como engenheiro durante 20 anos, sem nunca deixar o jornalismo.

Hoje dirige no dia a dia um Passat preto. Mas sua garagem, no condomínio Retiro das Pedras, próximo a Belo Horizonte, é motivo de orgulho. No final da década de 1970, sem pretensão, Boris passou a colecionar carros antigos. Hoje o espaço, que revela também uma bem-cuidada oficina com paredes cobertas por fotografias, recortes de jornais e lembranças de outros tempos, tem dez modelos.

São três Mercedes, uma Porsche, dois Alfa Romeo, um Jaguar, um Passat branco, um GT Malzoni e um Voyage. Por ali já houve Ferrari e Aston Martin. “Hoje não faço mais negócio, só se precisar de novo”. Do arsenal da garagem, o que ele tem mais afeto é pelo Voyage branco 1985, que está em sua família desde que deixou a fábrica – o primeiro proprietário foi seu pai, o médico José Feldman, que foi, segundo Boris, de quem herdou o apurado senso crítico. “Tenho que defender o usuário do automóvel, porque ninguém mais faz”, afirma na entrevista a seguir.

Qual foi seu primeiro carro?

Antes de estudar engenharia eu era professor de matemática. Eu ganhava, dando aulas particulares, 100 moedas por mês, não lembro que dinheiro era. Comprei um carro de um vizinho meu, um Citroën foi meu primeiro. Eu disse: “Não tenho como pagar”. Ele disse que não tinha problema, um tio iria emprestar e ele avaliaria. Comprei o carro dando uma entrada de 200 moedas e o resto financiado. Eu tinha que pagar 100 moedas por mês, que era o que eu ganhava. Às vezes não tinha dinheiro para a gasolina, mas tinha o carro na porta.

Como o estudante de engenharia se tornou corredor?

Comecei a correr com o dono de uma oficina, com meu DKV Vemaguet. Foi em Interlagos, em 1966. Mas em 1967 tranquei matrícula e fui ser motorista de tanque de guerra e caminhão no Deserto do Sinai. Tinha 22 anos e fui como voluntário para a Guerra dos Seis Dias (terceira guerra travada entre o Estado de Israel e os países árabes vizinhos, que durou 5 a 10 de junho de 1967). Mas a guerra foi de seis dias, e eu fiquei um semestre em Israel. No começo fui morar no deserto onde os árabes tinham largado tudo. O Exército de Israel tomou o deserto e, com os voluntários, foram morar no acampamento da ONU. Era em El-Arish, capital do Sinai, e eu dirigi caminhão pegando armamentos e toda a munição que tinham sido deixados pelos árabes. Era tanque, bala, míssil antiaéreo, já que eles estavam prontos para anos de guerra. Depois de dois, três meses, não tinha mais o que recolher. Aí fui trabalhar em um *kibutz*, recolhendo algodão e maçã.

Nessa época você já atuava na imprensa. Do começo, na “Última Hora”, até a atualidade, com o “AutoPapo” e a forte presença *on-line*, foi um caminho e tanto...

Antes de me formar em engenharia eu já trabalhava na sucursal de Belo Horizonte da “Última Hora” com o José Wainer, irmão do Samuel Wainer (um dos mais influentes jornalistas brasileiros do século 20, fundador da “Última Hora”). Depois eu fui para o “Diário de Minas”, “Jornal de Casa”, “Jornal de Shopping” e “Estado de Minas” (onde editou o caderno Veículos por 32 anos). Já o “AutoPapo” surgiu como um programa de TV nos anos 1980 na Bandeirantes (muitos anos depois chegou ao SBT/Alterosa). Depois foi para o rádio – foram 18 anos na Alvorada. Mais tarde Guarani e hoje são 40 emissoras em todo o Brasil. São dez programas por semana, dois por dia.



Além do site do “AutoPapo”, você está em todas as redes sociais, com destaque para o YouTube (soma mais de 1 milhão de inscritos nos canais “AutoPapo” e “Vrum”). Mas chegou atrasado ao mundo digital, não?

Sim, há cinco anos. Então tive que investir muito. Para o YouTube quanto você gasta? Zero. Mas vai montar um site mais consistente... Montei equipe e tudo. A garagem (que tem em casa) tinha carros muito melhores antes de eu montar o site.

Às vezes não tinha dinheiro para a gasolina, mas tinha o carro na porta.

O mote do “AutoPapo” é “Para quem gosta de carro e para quem não gosta, mas precisa”. Sua intenção sempre foi a de falar para qualquer pessoa, certo?

Exatamente. O pessoal só faz teste de Mercedes, Audi, BMW. Eu testo carro velho, faço comparativo. O meu negócio é o espírito crítico por excelência. A maior fábrica de automóvel do mundo aqui no Brasil é brigada e não conversa comigo: a Toyota. No ano passado lançaram o Corolla Cross, um carro que foi projetado e lançado nos Estados Unidos todo sofisticado. Com suspensão, equipamentos e não sei mais o quê. Para o brasileiro, “pelaram” o carro e a um custo de R\$ 20 mil a R\$ 30 mil a mais do que o Sedan –

e o Sedan é muito melhor. Mas se é Toyota, se é Cross, vai arrasar de vender. E arrasou de vender. Mas eu chamei de “Cross credo”.

Esse espírito crítico está em toda a sua história...

Vem da minha genética. Meu pai (José Feldman) foi professor catedrático na Faculdade de Medicina. Ele brigava com a faculdade inteira, eu olhava e achava o maior barato. Então herdei isso do meu pai. Fiquei

famoso no Brasil inteiro e, quando saí da televisão, achei que teria sossego. Me paravam na rua quando fui casado com a Elke (Maravilha, com quem se relacionou por quatro anos). Ela tinha uma paciência infinita. Mas depois do YouTube, ficou ainda pior. Por duas vezes a GM pediu a minha cabeça

porque eu criticava os carros dela. A culpa é de quem? Da imprensa especializada, pois 98% é puxa-saco das montadoras. Ninguém critica. Porque as montadoras são muito poderosas. Se você criticar, elas boicotam.

Uma “briga” recente que você encampou diz respeito ao aumento dos percentuais de biodiesel no diesel e etanol na gasolina, que provocariam danos ao motor. Mas é uma briga perdida, não?

Já entrei nessa briga com ela perdida. Mas tenho que defender o usuário do automóvel, porque ninguém mais faz.





O futuro realmente vai ser elétrico?

Infelizmente, mas é o correto, tem que ser. O motor a combustão tem 130 anos. Eu adoro meus motores que fazem barulho. Mas o motor a combustão já era, tem milhares de peças funcionando ali e a eficiência dele, deixa eu explicar de maneira bem simples. Tem um litro de gasolina, de álcool, de diesel, de qualquer coisa. Da energia contida ali, que você pagou por aquele litro, 30% a 40% vai para a roda para o carro andar. O resto você joga fora. Tem sentido uma coisa dessas?

Na pandemia assistimos à explosão de vendas dos supercarros. Esse fenômeno é brasileiro?

É mundial. Se você quiser comprar uma Porsche, tem que esperar um ano. Eu tenho uma Porsche 95. Paguei R\$ 150 mil por ela. Por acaso, o modelo é o da última Porsche com motor de Fusca, refrigerado a ar. A origem da Porsche é o mesmo do Fusca. Quem projetou o Fusca?

Ferdinand Porsche. Mais dois anos e minha Porsche ganha placa preta (placa exibida por carros de colecionador, para automóveis com mais de 30 anos de fabricação). Hoje vale R\$ 1 milhão, porque é refrigerada a ar. Nunca pensei que fosse sobreviver às custas de carros antigos.

Aliás, como começou sua coleção de carros?

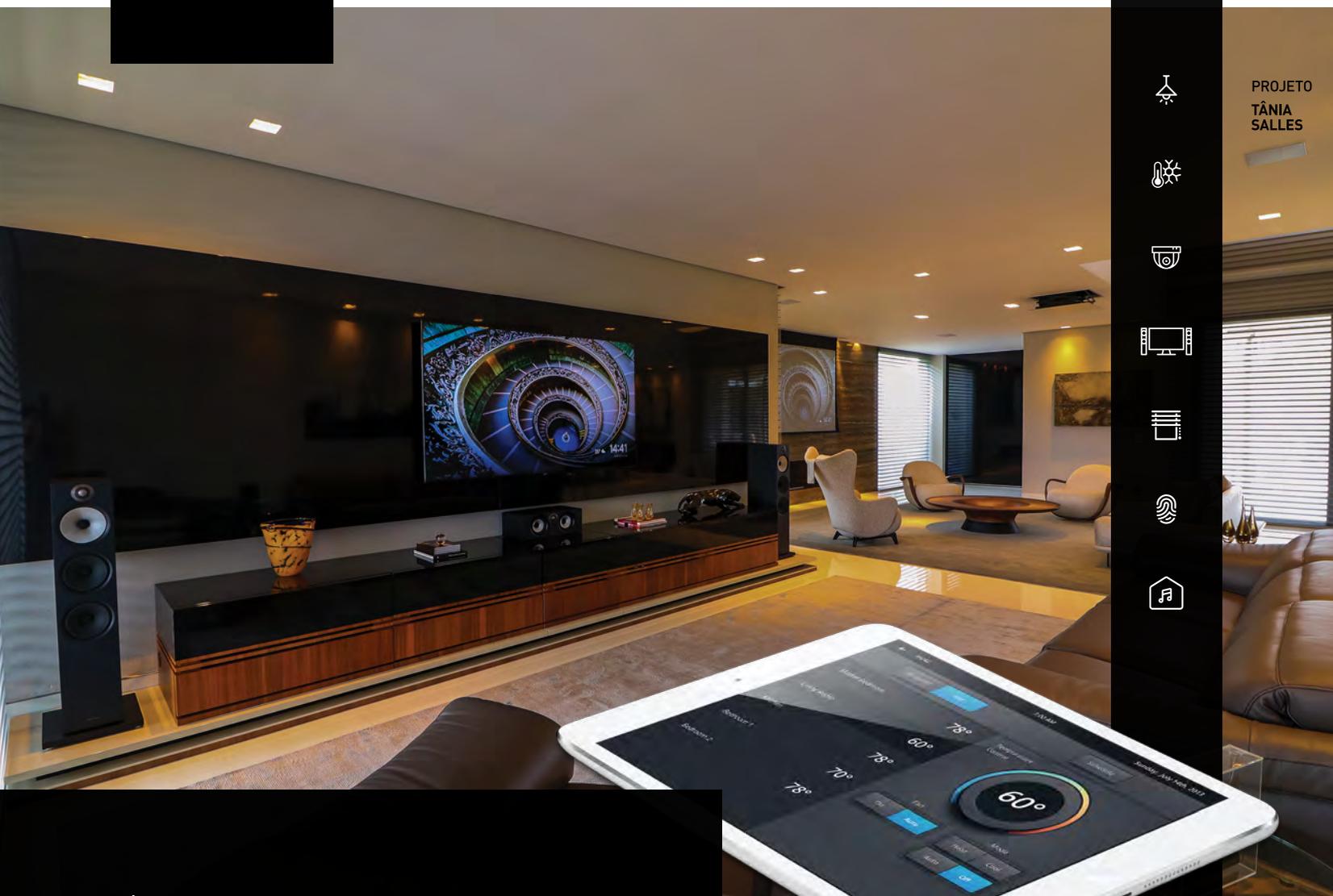
Em 1977, quando comprei um Ford 1927 Modelo T, o carro que tornou a Ford o que ela é. Comprei do meu ex-patrão, o José Mindlin (fundador da Metal Leve, onde Boris trabalhou como engenheiro durante duas décadas, e o maior bibliófilo do Brasil até sua morte, em 2010). Fui comprando carros mais antigões, depois alguns mais modernos. Não se perde dinheiro com isso. Compra-se um carro por R\$ 100 mil e daqui a uns anos vende-se por R\$ 200 mil, R\$ 300 mil. Mas acha que pensei que seria negócio no início? Fui investindo pelo prazer, e de repente vi que dava dinheiro. ▮





SUA CASA CONECTADA

TECNOLOGIA EM CADA AMBIENTE,
CONFORTO EM CADA DETALHE.



PROJETO
TÂNIA
SALLES



HÁ 25 ANOS DESENVOLVEMOS **SISTEMAS DE ÁUDIO, VÍDEO E AUTOMAÇÃO INTEGRADOS E AUTOMATIZADOS PARA AMBIENTES RESIDENCIAIS E COMERCIAIS**, SUPERANDO AS ESPERANÇAS DE NOSSOS CLIENTES COM EXCELÊNCIA E MUITA QUALIDADE.



31 2555 1223

vendas@hificlub.com.br

www.hificlub.com.br

R. Padre José de Menezes 11
Luxemburgo · BH · MG



EMPRESA DO GRUPO FOCO BH

25
ANOS

POR Natália Dornellas
FOTOGRAFIA Gustavo Marx
ASSISTENTE DE FOTOGRAFIA Carlos Moreira
STYLING Lara Di Maccio
ASSISTENTE DE STYLING Tarcisio Félix
BEAUTY Luiz Bicalho
MODELO Samira Heringer (Moyo GT)

CORES PRIMÁRIAS, FORTES, VIBRANTES.
FORMAS PRECISAS. LOOKS IMPECÁVEIS.

eterno
moderno





Vestido Animale, saia Silvana Assis,
luva e calça Carve Curadoria, sapato Arezzo









Top Silvana Assis, luva Apartamento 03, saia Carve Curadoria

Casaco Zara, blusa Acervo Tacita Reis,
luva Carve Curadoria





Vestido Animale, lenço Silvana Assis,
luva Carve Curadoria, chapéu Casa Cabana

Casaco Requite Brechó, vestido Animale,
luvas Carve Curadoria e Tacita Reis, sapato Arezzo





COM 760m², ESSA CASA EM NOVA LIMA
VALORIZA A ARTE DOS ENCONTROS COM
UMA ARQUITETURA QUE FAVORECE OS
MOMENTOS COM FAMÍLIA E AMIGOS.

Entre e **fique**
à vontade



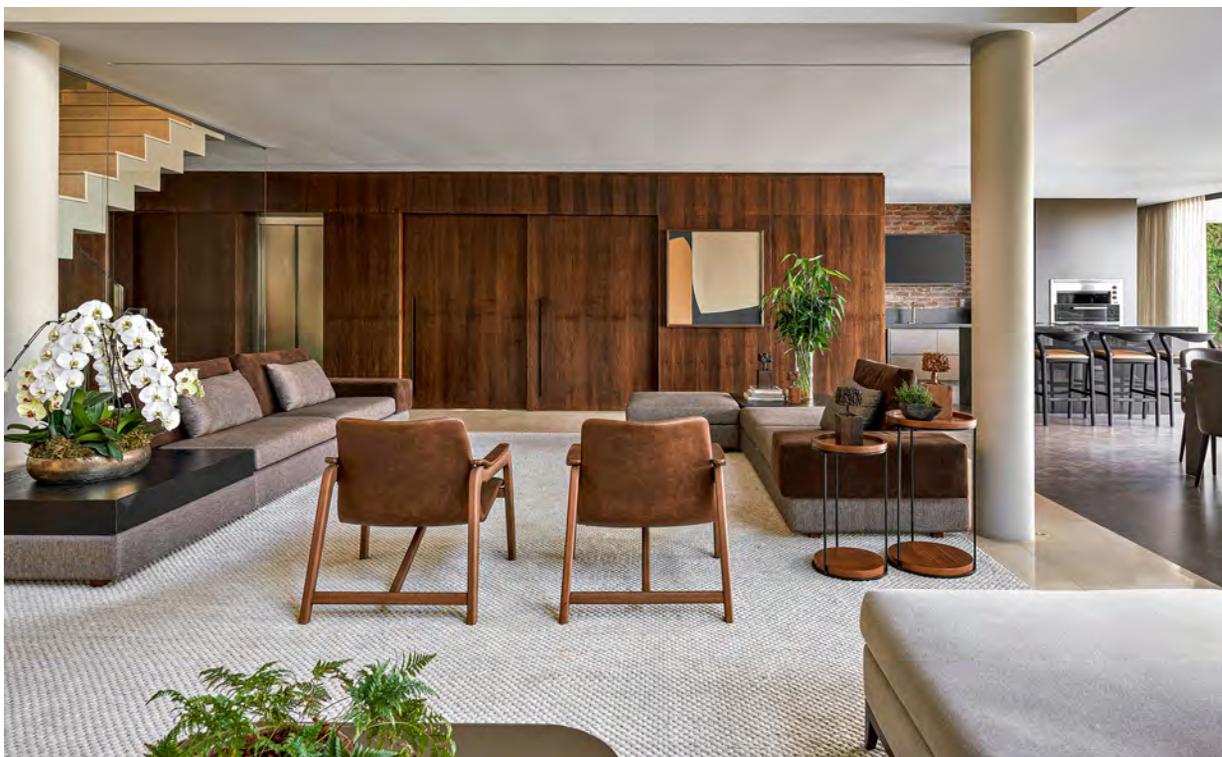
POR Ana Helena Miranda
FOTOS Jomar Bragança



Um casal com quatro filhos, que não abrem mão de passar bons momentos juntos. Para criar uma arquitetura e um *design* de interiores que favorecessem novas experiências recheadas de afeto, Cícera Gontijo apostou em uma sala integrada, com um pé-direito duplo capaz de trazer um novo frescor ao ambiente, cercado por montanhas, que não por acaso desempenham papel importante na simbiose arquitetura/entorno.



Na sala, a valorização do pé-direito duplo e a integração dos diversos ambientes se dão por meio do tapete que une os espaços e do painel de madeira usado na parede. “A intenção foi criar um grande *lounge*. Por isso, usamos um tapete único, que une as duas salas de estar, e um painel de madeira nogueira para ressaltar o pé-direito duplo”, explica Cícera. Essa mesma madeira usada no pé-direito duplo, que recebe também uma obra do artista Alencar Loch, está presente na porta deslizante que leva à cozinha, não por acaso situada ao lado da área *gourmet*.



Outro detalhe que faz toda a diferença é o piso. O porcelanato Level Stone Gray foi usado para delimitar a área *gourmet* e a sala de jantar, estendendo-se até o *deck*. O efeito visual cria aquela sensação de continuidade dos ambientes interno e externo, que não percebemos ao primeiro olhar, mas sentimos através de um inexplicável bem-estar. No *deck*, o banco estrategicamente posicionado permite que se admire a vista para as montanhas, tornando aquele lugar especial para se admirar o pôr do sol. Ao anoitecer, basta virar para trás e admirar a bela arquitetura, que através de um interessante jogo de volumes nos convida a apreciar o vazio e todas as suas possibilidades. 7



ESPECIALIZADA EM NUTRIÇÃO ESPORTIVA E FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO, A NUTRICIONISTA CÍNTIA REIS CONTA QUE SEU TRABALHO É SEMPRE EM FUNÇÃO DE OBJETIVOS. É A PARTIR DOS RESULTADOS DESEJADOS QUE SE FAZ O PLANO ALIMENTAR E DE ATIVIDADES FÍSICAS ADEQUADAS PARA CADA PESSOA, SEJA PARA MELHORAR PERFORMANCE, PREVENIR E CONTROLAR DOENÇAS CRÔNICAS OU ALCANÇAR O PESO IDEAL.

Nutrição com dra. Cíntia Reis

Você tem
fome
de quê?



POR Elvira Santos
FOTOS Arquivo e Leticia Rocha

Você certamente já ouviu, ao longo da vida, a expressão “juntar a fome com a vontade de comer”. Mas já pensou em qual é, afinal, a diferença entre as duas coisas? Bem, a resposta está na origem: uma vem do estômago, outra da cabeça, e por isso são chamadas “fome fisiológica” e “fome emocional”. E apenas a fisiológica se resolve de verdade com comida.

Então, pare e se pergunte: é fome ou vontade de comer? Se aumenta aos poucos, o estômago ronca, a cabeça dói e depois de se alimentar a sensação é de saciedade, é fome. Se vem de repente, com desejos de comer coisas específicas e em grande quantidade e mesmo comendo ela não passa, é vontade de comer. Esse tipo de conhecimento faz parte do que a nutricionista Cíntia Reis defende como a melhor maneira de fazer escolhas certas sobre alimentação. “É preciso parar e entender o que o seu corpo está pedindo”, ensina.

Especializada em nutrição esportiva e fisiologia do exercício, ela conta que seu trabalho é sempre em função de objetivos. É a partir dos resultados desejados que se faz o plano alimentar e de atividades físicas adequadas para cada pessoa, seja para melhorar performance, prevenir e controlar doenças crônicas ou alcançar o peso ideal. “Não existe prescrição generalizada. Nutrição é individualidade bioquímica”, diz Cíntia. O planejamento é necessariamente único, levando em consideração a necessidade metabólica, hábitos, rotinas, condições específicas, como alergias e intolerâncias, e histórico de saúde, entre outros fatores. E que não se confunda plano alimentar com dieta. A ideia não é montar cardápios, mas aprender a comer, não apenas por determinado tempo, mas para a vida toda. Ou seja, com disciplina e consciência, adotar um estilo de vida de qualidade. ▮



Não existe prescrição Nutrição é individualidade

DEVAGAR E SEMPRE

Mudanças muito radicais e abruptas costumam ser difíceis de se manter. Incorporar hábitos a longo prazo é o caminho. Ninguém precisa penar por não conseguir “virar *fitness*” de um dia pro outro. A especialista dá algumas dicas para começar:

- 1** Planeje hoje a sua alimentação de amanhã: o que ou onde vai almoçar, o que levar para lanche. Organize, prepare e leve refeições de casa.
- 2** Evite consumir sempre os mesmos alimentos. O organismo precisa de tipos diferentes de nutrientes (proteínas, carboidratos, fibras, gorduras, vitaminas e minerais) e existem muitas fontes de cada um. Varie também o preparo e a apresentação.
- 3** Evite ter em casa produtos que não devem fazer parte da rotina: doces, biscoitos, salgadinhos... Faça sempre uma lista objetiva antes de ir às compras.
- 4** Troque os industrializados por alimentos frescos e naturais. “Descascar mais, embrulhar menos”.

Cíntia Reis tem um blog com conselhos e informações sempre atualizadas sobre saúde e alimentação. O endereço é www.cintiareis.com.br/blog

Um hábito saudável e fácil de ser incorporado no dia a dia é o consumo de especiarias. Elas dão mais cor e sabor aos alimentos, substituindo o sal e temperos industrializados. Gengibre, cúrcuma, pimenta, páprica, tomilho, orégano, alecrim, manjeriço, canela, noz-moscada... Além de deliciosas e perfumadas, elas ajudam na digestão e melhoram a saúde intestinal, têm efeito antioxidante e anti-inflamatório e aumentam o valor nutricional da refeição. Outra vantagem é que algumas podem ser cultivadas facilmente em casa, em pouco espaço, e colhidas frescas na hora de preparar as refeições.

Uma pitada de história: por causa delas dom Manuel I, rei de Portugal, ganhou a alcunha de Rei da Pimenta. Por causa delas europeus mataram e morreram, desbravaram mares e enriqueceram. Usadas na culinária, na medicina e em rituais religiosos, já tiveram seu valor equiparado ao do ouro e o acesso a elas era um dos elementos que distinguiam a elite das classes mais baixas no final da Idade Média.

generalizada.

bioquímica.

Pato Fu 30 anos

em *ebulição*



POR Mariana Peixoto
FOTOS Click Estúdio,
Marco Antônio Barros Oliveira,
Dudi Polonis e Divulgação

EM DISCO, O PATO FU ESTREOU EM 1993,
COM O INDEPENDENTE “ROTOMUSIC DE
LIQUIDIFICAPUM”. MESMO ANTES DE ELE SAIR,
JOHN JÁ HAVIA ENTENDIDO QUE AQUELA
BANDA TINHA ALGO DE DIFERENTE EM
RELAÇÃO ÀS OUTRAS QUE TINHA INTEGRADO.



Dez anos garantiram ao músico John Ulhoa uma experiência grande em bandas pequenas. Ele tinha apenas 16 quando, em 1982, entrou para seu primeiro grupo. Algumas das formações conseguiram uma base de fãs no circuito independente. Com o Sexo Explícito, John inclusive mudou-se para São Paulo para ver se a história crescia. Era o início dos anos 1990 e, bem, um ano mais tarde ele retornou a Belo Horizonte.

Sua banda mais recente era um trio, Sustados por 1 Gesto, formado por ele, Bob Faria e Fernanda Takai, uma garota que frequentava sua loja de instrumentos, Guitar Shop, no Centro de BH. Faria acabou saindo da banda, e como parte do repertório era dele John resolveu criar outro grupo. Para completar a formação, chamou Ricardo Koctus, então vendedor de sua loja, para o baixo. “Na verdade, quando montei a banda, minha intenção não era batalhar desesperadamente para que ela fizesse sucesso. Queria uma banda diversa e fazer shows com ela. Incrivelmente, ela deu mais certo do que as outras”, comenta John hoje a respeito da criação do Pato Fu, que está completando 30 anos de carreira. E com a mesma formação, vale dizer, pois o núcleo original permanece, com o acréscimo do baterista Xande Tamietti e do tecladista Richard Neves.

ROTMUSIC DE LIQUIDIFICAPUM

Em disco, o Pato Fu estreou em 1993, com o independente “Rotomusic de Liquidificapum”. Mesmo antes de ele sair, John já havia entendido que aquela banda tinha algo de diferente em relação às outras que tinha integrado. O primeiro sinal foi no início dos anos 1990, quando o grupo lançou a fita cassete “Pato Fu Demo”. “Foi um negócio interessante. Eu tinha tido um monte de bandas antes, mas com aquela eu tive um retorno que não havia antes. Era época do independente, dos fanzines, e eu via as pessoas dando um retorno sobre o som da fita de uma maneira muito empolgada.”

O grupo, um trio completado por uma bateria eletrônica – nomeada 128 Japoneses, uma menção ao Roland MC 50, um sequenciador, ápice da tecnologia da época, ainda hoje com lugar de destaque no estúdio, 128 Japs, que John tem em sua casa, na Pampulha – lançou o primeiro disco e começou a ter um destaque local, a partir das calouradas. Um detalhe: a banda foi nomeada Pato Fu quando Fernanda estava fazendo um intercâmbio no Arizona. Foi comunicada por carta sobre a nova empreitada.

Esses 30 nostalgia, coisas sensação que parece

A virada começou em 1994, quando o Pato Fu fechou contrato com o selo Plug, da gravadora BMG. Sob esse selo, lançou seis álbuns – de “Gol de Quem?” (1995) até “MTV ao Vivo” (2002, gravado no Museu de Arte da Pampulha). Logo no início da carreira da banda com a gravadora John percebeu, pela segunda vez, que ela iria vingar. “A coisa da gravadora é sempre um mistério. Mesmo dentro de uma multinacional você não sabe se vai dar certo. Mas quando saiu ‘Sobre o Tempo’ (o primeiro sucesso nacional da banda) fomos fazer uma reunião no Rio de Janeiro. Eu vi aquele *single* em vinil, do tamanho de um LP, e logo ele começou a tocar em rádio. Depois fizemos um clipe muito legal, o que me deixou empolgado. Agora a banda estava indo.” E assim foi ao longo de uma década, mesmo que o Pato Fu não tivesse feito um sucesso massivo como os conterrâneos do Skank e do Jota Quest. Um dos primeiros grupos a trilhar o caminho da independência, teve outra virada (nada intencional) alguns anos mais tarde.

**anos não são pura
estamos fazendo
novas. Agora, a
é realmente a de
que foi ontem.**



MÚSICA DE BRINQUEDO

Em 2010 lançou “Música de Brinquedo”, em essência um álbum de releituras de pérolas pop gravado com instrumentos para crianças. Quem poderia imaginar que um projeto superinuitado se tornaria o grande sucesso comercial da banda?

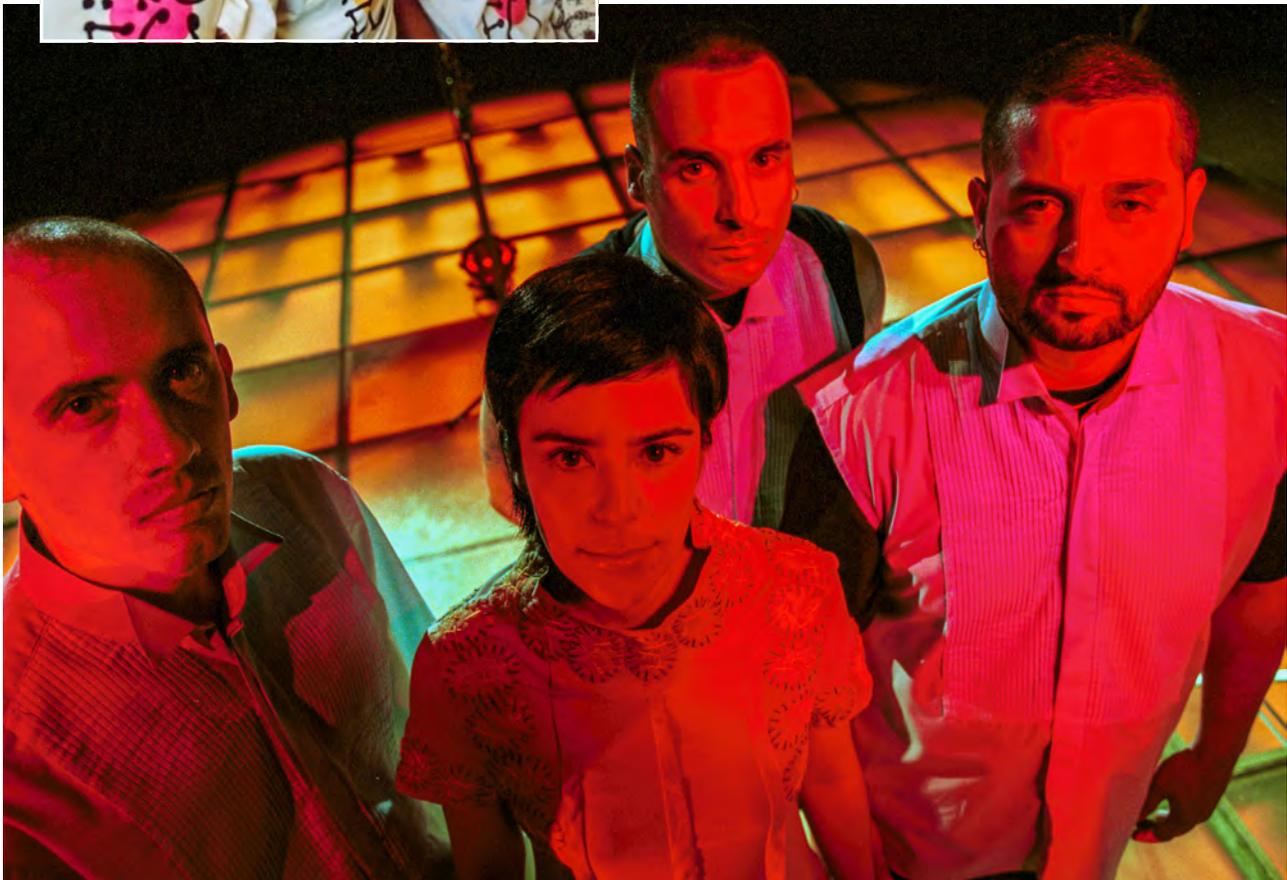
E ele veio na época certa. Pouco tempo antes, Fernanda, casada com John há 27 anos, havia lançado sua carreira solo (seu álbum de estreia, “Onde Brilhem os Olhos Seus”, dedicado ao repertório de Nara Leão, é de 2007), com muita repercussão também.

Caso “Música de Brinquedo” não tivesse explodido como foi, isso poderia ter afetado a banda. Mas não, e o projeto gerou, sete anos depois do original, sua continuação. Que gera frutos até hoje, vale dizer. O show com os instrumentos de brinquedo, bonecos do Giramundo e o Pato Fu com humor a toda prova (para adultos e crianças) continua no repertório mais de uma década depois de o projeto original ter sido lançado.



Três momentos da história do Pato Fu:
em 1992, na primeira foto da banda;
em 2002, MTV ao Vivo;
em 2017, ano do lançamento de
“Música de Brinquedo 2”

A banda foi nomeada Pato Fu quando Fernanda estava fazendo um intercâmbio no Arizona. Foi comunicada por carta sobre a nova empreitada.



DAQUI PRO FUTURO

Desde que a banda ficou sem gravadora John passou a produzir e gravar todos os álbuns. “Fui chegando a esse posto naturalmente. Todos os discos que não foram produzidos por mim têm a minha pré-produção. Como eu já fazia parte desse serviço, depois assumi completamente. E isso coincidiu com a nossa independência. Ficou mais econômico também, pois eu já tinha um estúdio em casa funcionando a pleno vapor.”

Todos os álbuns a partir de 2005 – “Toda Cura para Todo Mal”, “Daqui pro Futuro”, os dois “Música de Brinquedo” e “Não Pare pra Pensar” – foram produzidos pelo guitarrista, que compõe boa parte do repertório da banda. Somente agora, quando o grupo começou a pensar na comemoração dos 30 anos, Dudu Marote foi chamado para pilotar duas canções. “Como era um disco que a gente queria que representasse bem o Pato Fu, convidamos o cara que foi nosso produtor mais importante.”

As três décadas trazem muita história. Mas muito também está por vir. Neste ano o Pato Fu ainda lança um álbum resultante do encontro com a Orquestra Ouro Preto, em uma série de shows realizados em Minas no fim de 2022. Poderá ser vista também no Nickelodeon, já que gravou, com o Gira-mundo, duas temporadas de uma série no melhor estilo “Os Muppets”. “Esses 30 anos não são pura nostalgia, estamos fazendo coisas novas. Agora, a sensação é realmente a de que parece que foi ontem”, finaliza John. 7

Comemoração

O Pato Fu vem comemorando seus 30 anos em ebulição. No final de 2022 deu início ao lançamento de seu novo álbum de inéditas. Lançou nove *singles*, em três pacotes de três faixas, que chegaram às plataformas digitais até o início deste ano. Uma edição em vinil desse trabalho, que leva o título de “30”, reúne as canções, entre elas “Curral Mal-Assombrado”, rápida, e interpretada por John; “A Besta” de autoria e também defendida por Koctus, e “No Silêncio”, pop em essência, composta e interpretada por Fernanda. Esta foi produzida por Dudu Marote, que assinou os álbuns “Televisão de Cachorro” (1998), “Isopor” (1999) e “Ruído Rosa” (2001).

Os shows comemorativos aconteceram ao longo do primeiro semestre. Os 30 anos em atividade chamam a atenção de John. “Se você tem uma banda com seus amigos e ela não acontece comercialmente é difícil que dure, já que as pessoas vão arrumar outros empregos, se juntar com outras bandas. Mas a gente vem tentando fazer coisas relevantes o tempo todo.”





Para o

alto

e além

POR Juliana Franqueira
FOTOS Luciano Lucky,
Damiano Levati, Gustavo Perim,



CORRER É UMA DAS PRÁTICAS CORPORAIS MAIS ANTIGAS DA HUMANIDADE E POR MUITOS ANOS ESTEVE ATRELADA À NOSSA SOBREVIVÊNCIA. PRECISÁVAMOS CORRER PARA CAÇAR, PARA FUGIR, PARA LUTAR E ATÉ PARA NOS COMUNICAR. MUITA COISA MUDOU E A NECESSIDADE BÁSICA DE CORRER PARA SOBREVIVER FOI SUBSTITUÍDA POR TROFÉUS, MEDALHAS E STATUS. O LADO BOM É QUE O DESEJO DE CORRER EM CONTATO COM A NATUREZA SE MANTEVE VIVO.

A paixão pela corrida em meio à natureza é tanta que em 1984, para regulamentar as corridas de montanha e testar os corredores em todo o mundo, foi criada a Associação Mundial de Corrida de Montanha (WMRA), filiada à Associação Internacional de Federações de Atletismo (IAAF), fundada em 1912, uma das organizações esportivas mais importantes do planeta.

Aqui no Brasil a história da corrida de montanha é bem recente, tem menos de vinte anos. Uma das ultramaratonistas de maior evidência no cenário mundial, Fernanda Maciel, que cresceu nas ladeiras do Bairro Santa Lúcia, em Belo Horizonte, conta que a sua primeira corrida de montanha foi em 2006, na Nova Zelândia. “Essa meia-maratona eu fiz em

1h28m e o meu melhor tempo de meia-maratona no asfalto, na época, era 1h28m. Eu era melhor na montanha que no asfalto. Por isso foquei, eu vi meu talento”, explica a atleta. Fernanda é vice-campeã mundial de Ultra Trail World Tour. É a primeira mulher a correr o Caminho de Santiago de Compostela (860 km em 10 dias), já venceu a UltraTrail Mont Fuji (169 km), bateu um recorde mundial ao ser a primeira mulher a subir e descer o Aconcágua em menos de 24h. E já estabeleceu outros dois recordes no Monte Vinson, na Antártica: o de subida mais rápida (6h40m) e de tempo somado mais rápido (9h41m). “O meu objetivo principal sempre foi correr no Brasil, mas como eu tinha que focar no circuito mundial, corria fora. Agora com as provas canceladas pelo circuito mundial, posso voltar a correr no meu país,” vibra.



Fernanda Maciel correndo no gelo



Indomit, na Pedra do Baú

QUESTÃO DE TEMPO

Era uma questão de tempo. Um país de extrema beleza, conhecido por suas florestas, rios, dunas, praias e riquezas culturais, não demoraria a mostrar para o mundo, pela perspectiva dos atletas, suas montanhas de grande magnitude. Em 2008, foi fundada a International Skyrunning Federation (ISF), que determinou as regras do esporte, que não se baseiam apenas na distância, mas também na subida vertical e na dificuldade técnica. A ISF determina que suas provas sejam realizadas em montanhas acima de 2 mil metros, em terreno extremamente técnico. Assim nascem as disciplinas: Sky, Sky Ultra e Vertical. Em 2017, após muita negociação, o Brasil passou a integrar a ISF. “O grande marco do país no cenário mundial foi a realização do primeiro Sul-Americano de Skyrunning, em 2019. A Ultramaratona dos Perdidos, realizada em Guaratuba (PR), é uma corrida clássica, com 10 anos de existência e que carrega infinitas histórias emocionantes”, explica o presidente da Skyrunning Brazil, Rafael Aquino Leal.

A ideia de ser autossuficiente e de se superar, vencendo grandes altitudes e intempéries, é um incentivo a mais. O crescimento exponencial da modalidade tem levado os organizadores de eventos a buscar novos desafios a cada ano. Gustavo Nogueira, organizador da Indomit, uma das principais provas do cenário nacional, lembra que o primeiro evento, realizado em 2009, em Bombinhas (SC), teve 350 inscritos e criou a tradição de maratona de montanha. “Este ano, a prova Indomit Pedra do Baú, em sua 9ª edição, atraiu mais de mil inscritos”, comemora. Gustavo explica que hoje, com o mercado mais sólido e com bons organizadores, o *trail*

tem atraído a atenção de corredores que não levam o *pace* (ritmo médio e individual de corrida) tão a sério, mas estão em busca de correr em meio à natureza, com paisagens de tirar o fôlego, onde o espírito de camaradagem é exaltado.

Outras duas provas que também merecem destaque são a La Mision Brasil, etapa Serra Fina, que acumula 10 anos de experiência pela Serra da Mantiqueira, passando pelo 4º pico mais alto do país, a Pedra da Mina (2.798 m), e a KTR Series, que teve início em 2014, também na Serra Fina, e hoje conta com seis eventos distribuídos ao longo do ano. Nesse embalo de alto nível técnico, distâncias e altitude, a Insanity Mountain, que nasceu em 2016, chama a atenção por ter várias provas certificadas pela ISF, entre elas a etapa Pico da Bandeira (2.891 m), na Serra do Caparaó (MG), que abriu o Circuito Skyrunning 2023. Segundo o organizador Ryan Rangel, o evento se consolidou após várias tentativas frustradas no Instituto Chico Mendes (ICMBio). “Foram sete anos para conseguir emplacar a prova no 3º maior pico do Brasil”, explica. A etapa Mestre Álvaro (ES), a maior elevação litorânea do Brasil, é considerada uma das provas mais difíceis do calendário nacional e sediou uma etapa do Sul-Americano de Skyrunning. “100% da prova é na Mata Atlântica, com um visual impressionante do mar”, explica Ryan, que emenda: “Mais bonita ainda é a etapa Forno Grande, que será realizada em outubro e vai fechar o Mundial de km Vertical (VK)”.



VIVER EXPERIÊNCIAS

Além da competição em si, alguns eventos são especializados em proporcionar experiências. A Caminhos de Rosa tem como referência a vivência baseada na jornada pelo sertão mineiro do principal escritor nacional do século 20, João Guimarães Rosa. André Ferreira, o Zumzum, explica que suas experiências o fizeram enxergar a oportunidade de realizar eventos que impactassem positivamente a comunidade e fosse único. “Valorizamos muito os moradores e é importante que eles se identifiquem com o que fazemos, afinal eles são o nosso maior patrimônio e nós somos seus convidados. Queremos que eles entendam o valor do intangível, dessa doação de saberes tradicionais,” diz Zumzum. Na Cambotas Trail Fest, que acontece em Barão de Cocais (MG), também se compartilham vivências. “O Festival de Cambotas surgiu da necessidade de unir a comunidade *trail* num evento gratuito, com diversas atrações e com uma prova que reunisse os melhores atletas do Brasil”, explica Valmir Lana, que é também o diretor da revista Trail Running, no mercado há sete anos.

Roger Darrigrand, atleta de ultramaratonas, explica que quando descobriu o *trail running* soube que tinha uma missão: ajudar pessoas em sua jornada com a saúde. Roger criou o *podcast* “O Ultra Lado”, onde troca informações e aprendizados com a comunidade *trail* e recentemente organizou em São Bartolomeu, distrito de Ouro Preto (MG), o Festival São Brutão. “Tudo começou porque eu quis compartilhar minhas experiências, mas tinha que ter conexão com os moradores”, explica. Depois de correr pelas trilhas e saborear um almoço preparado no fogão a lenha, os participantes recebiam um passaporte que os direcionava a inúmeros estabelecimentos. “A ideia era que as pessoas passassem nesses lugares, interagissem e experimentassem a gastronomia local. Ainda tivemos cinema ao ar livre e um forró com artistas locais. Uma vivência tão autêntica e linda que me deixa sem palavras,” finaliza Roger, que ficou conhecido também por divulgar a corrida com sandálias para melhorar a postura e a performance. 7





Samgyeopsal

A cozinha coreana

A ASCENSÃO DA CULTURA E DO *LIFESTYLE* COREANOS OBSERVADA NOS ÚLTIMOS ANOS OBVIAMENTE IMPACTOU, TAMBÉM, A GASTRONOMIA MUNDIAL. ASSIM COMO TODAS AS CULINÁRIAS, PARA SE TORNAR MAIOR, A COREANA SE REINVENTOU E PASSOU A MESCLAR SUAS TRADIÇÕES E SEUS INGREDIENTES COM MODOS DE PREPARO REFINADOS.

Os clássicos, base de tudo, são muitos. Os molhos fermentados não podem ficar de fora. São chamados de 'jang', a exemplo do *gochujang* (pasta de pimenta vermelha), *doenjang* (pasta de soja) e *ganjang* (molho de soja). O *kimchi*, por sua vez, é preparado com vegetais, pimenta e condimentos que passam por fermentação. O mais popular é feito com acelga. O arroz (*bap*) sempre está presente, mas o grão é diferente do brasileiro e preparado apenas em água até ficar empapado. Para muitos coreanos, aliás, ter arroz e *kimchi* na refeição já bastam. Todavia, caldos e ensopados também sempre aparecem, a exemplo de versões coreanas do lãmen (que se popularizou como *ramyeon*), como a *naengmyeon*, macarrão de trigo-sarraceno servido com caldo de carne (*pyeongyang naengmyeon*).

São esses os nortes que estão trazendo a culinária coreana tradicional para o frescor de 2023. O expoente máximo dessa revolução é o restaurante Mingles, aberto em 2014 em Seul, que ocupa a 89ª posição na lista dos melhores do mundo da *The World's 50 Best* e já conquistou duas das três estrelas possíveis pelo guia Michelin. O reconhecimento é fruto da maneira como seu chef, Mingoo Kang, transforma ingredientes em criações modernas em um menu-degustação que gira em torno de dez pratos e é alterado de acordo com as estações. O foco são peixes, legumes, molhos fermentados e vinagres.

Kang é discípulo do chef espanhol Martín Berasategui, com quem trabalhou em San Sebastian. De volta à Coreia, ele percebeu a importância de buscar ingredientes e fundir culinárias e técnicas

orientais e ocidentais, tradicionais e contemporâneas. A partir daí, surgiram pratos cheios de clássicos reinterpretados, muitos dos quais focados no *jang* caseiro. E, apesar do crescente interesse mundial pelos *jangs* e pelo *soju* (pasta fermentada de soja que potencializa o umami), ele reforçou que a comida de sua terra natal oferece possibilidades ainda inéditas para o Ocidente. Em entrevista ao site da *The World's 50 Best*, o chef resumiu a expectativa sobre o futuro da gastronomia que defende: "A comida coreana está apenas começando a se tornar conhecida". Kang serve receitas como o *janchi guksu*, um prato de macarrão com caldo de anchova normalmente oferecido em ocasiões especiais, como casamentos, e o *sujeonggwa*, um clássico chá frio de canela que Kang reinventou como sobremesa.

Outro restaurante na Coreia que influencia os demais é o Mosu, três estrelas Michelin. A casa do chef Sung Anh ficava anteriormente em São Francisco, inaugurada em 2016, e não perdeu a qualidade na migração, quando o proprietário resolveu voltar para seu país natal. Pelo contrário, Anh continua fazendo o que sabe de melhor: destacando no prato as nuances sutis de produtos da estação. Ele se inspira em alimentos do dia a dia, da culinária de sua avó, que combinava tradicionais receitas norte-coreanas e japonesas, mas cria algo diferente. Para o Guia Michelin, "o *burdock* é o prato de assinatura: apresenta um único *chip* de *burdock* preparado revestindo uma folha finamente raspada de raiz com calda, desidratando-a e repetindo o processo várias vezes para torná-la extremamente crocante".



AO LADO,
modernidade nas
criações do Mingles,
em Seul

ABAIXO,
a culinária do Komah,
em São Paulo

DO OUTRO LADO DO MUNDO

No Brasil, o restaurante referência em culinária coreana é o Komah, em São Paulo. Foi mencionado no Guia Michelin em 2019 (Bib Gourmand; de restaurantes casuais), última edição brasileira. Em 2021, chegou a integrar a lista dos cem melhores restaurantes da América Latina da The World's 50 Best, em 88º lugar. É definido como uma casa de cozinha coreana, com ares modernos. Entre os pratos de sucesso está o *samgyop-sal* (barriga de porco glaceada com molho *gochujang*, de pimenta, servida com salada de cebolinha e arroz) e o *kimchi bokumbap* (arroz salteado com *kimchi* e omelete cremoso).

Em outubro de 2022, no entanto, o chef Paulo Shin, brasileiro filho de coreanos que comandava o local, anunciou sua saída da casa que ele fundou sete anos antes. Seu sócio, Alessandro Papi, responsável pela gestão financeira e administrativa, assumiu 100% da operação. Daniel Park, então chef-executivo do local, ficou a cargo da cozinha. Já Shin tem se dedicado a eventos. Recentemente, esteve em Belo Horizonte, no Ōkinaki, restaurante oriental casual que inclui receitas coreanas.





Bulgogui

BELO HORIZONTE

Em Minas Gerais, aliás, há poucos estabelecimentos exclusivamente coreanos. No já citado Ōkinaki, fundado por Gabriella Guimarães e Guilherme Furtado, é possível experimentar, em meio a pratos japoneses e tailandeses, o *ssâm* de atum, versão de um clássico coreano com tartare de atum, maionese de *gochujang*, alface, picles de cenoura e arroz crocante, ou o polvo coreano picante, *bowl* de arroz *gohan* coberto com iscas de polvo salteadas no wok com verduras, molho picante e salada.

O bar Hou Mei é outro que mescla pratos asiáticos, e viu crescer o interesse pela culinária da Coreia. Serve, por exemplo, o *kimchi*, além de um

prato que era pra ser provisório e não sai mais do menu (sob encomenda): o *bulgogui*, churrasco coreano com base em uma marinada e pouco sal, elaborado após consultoria do chef Sae Young Kim, do New Shin La Kwan, de São Paulo. São cortes como costela, *samgyeopsal* (barriga de porco), *galbi* (carne desossada/costelinha) e *bulgogui* (tiras de ancho). “O churrasco do New Shin é bem tradicional, pois a mãe do Sae utiliza ingredientes e técnicas para que seja o mais próximo da Coreia. No Hou Mei, adaptamos alguns ingredientes que não são facilmente encontrados em BH. A marinada lá usa pera asiática e *shoyu* importado. Nós usamos maçã e *shoyu* nacional”, conta Camila Lam, uma das sócias. ▮

lâmen de mesa

ITENS MODERNOS SÃO INDISPENSÁVEIS NA HORA DE SERVIR
O PRATO ORIENTAL QUE CHEGOU COM FORÇA AO BRASIL
ASSOCIADO À COREIA DO SUL.

O lâmen não é exatamente coreano: acredita-se que esse prato tenha surgido em alguma parte do Japão. No entanto, possivelmente pelo fato de a culinária japonesa ter encontrado nos *sushis* e *sashimis* seus principais representantes no Brasil há algumas décadas, só atualmente, com a expansão da gastronomia coreana no país, é que o lâmen está se popularizando.

Na Ásia, esse já é um prato consumido indiscriminadamente em todos os países. Claro que em cada um recebe variações de ingredientes. No entanto, o jeito de servir praticamente não muda: *bowl*, *hashi* e colher são os itens mais usados. A seguir, veja alguns acessórios para quem quer servir elegantemente um lâmen.

Jogo Gifts Collection Le Creuset

Que tal inovar e servir o lâmen em meio a cores vibrantes? Essa é a proposta da coleção Rainbow, da clássica marca francesa Le Creuset. O conjunto de *bowl*s em seis cores e com 16 cm de diâmetro é feito em cerâmica com um esmalte durável, que bloqueia a absorção de umidade para evitar rachaduras, fissuras e ondulações. O interior é envidraçado, quase antiaderente.

Onde comprar: e-commerce Le Creuset



O seu sorriso coerente com o seu sucesso!

“Muitos empresários chegam a níveis de sucesso inimagináveis, porém, por falta de tempo, muitos têm os dentes que destoam totalmente de sua imagem. A culpa não é deles! Até então, não havia uma solução que resolvesse o problema.”

Dr. André Pataro

**Dr. André
Luiz Pataro**
PhD MSC

Chegou a Inovação na Odontologia!

ONIDONTIA

A solução completa em um só lugar!

Lentes de contato,
Implantes dentários,
Invisalign e muito mais!

Conheça a Onidontia:



- ☎ (31) 99253-5276
- @studioonidontia
- f Studio Oni

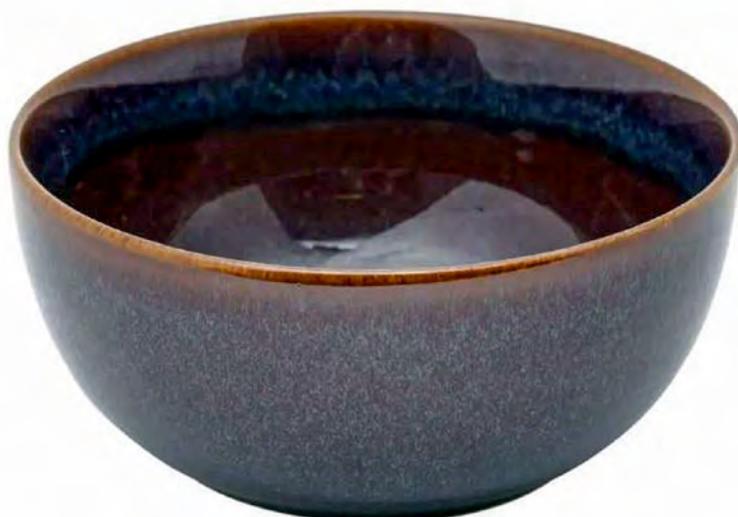


Studio Oni
ONIDONTIA

Jogo porcelana Glaze Reactive

Aqui é a porcelana que ganha espaço. Esse jogo da marca Wolff, fundada na Alemanha há mais de um século, é produzido em cinza ou azul (cada *bowl* tem 13 cm de diâmetro) e é ideal para jantares sóbrios e clássicos, já que possui *design* minimalista. Pode ser combinado com aparelhos de jantar brancos ou de outras cores claras, e ainda coloridos ou estampados.

Onde comprar: e-commerce Westwing Now



Jogo Cratera Ramen O Ateliê de Cerâmica

O Ateliê de Cerâmica, marca artesanal mineira queridinha dos chefs mais premiados do estado, lançou recentemente esse modelo de cerâmica de *bowl* de 20 cm de diâmetro, ideal para servir pratos quentes, como o *lâmen*. São quatro cores disponíveis. Um dos diferenciais é o fato de as *cumbucas* terem “pé”, podendo ser utilizadas também em outros momentos.

Onde comprar: e-commerce O Ateliê de Cerâmica

Jogo de *hashi* Bugatti

A sofisticada marca italiana conhecida por seu estilo único e inovador alia tradição artesanal e modernidade nesse item. Fabricados com aço inoxidável 18/10, possuem cabo de acrílico na cor pérola, e o charme é o arremate final: um refinado anel trançado banhado a prata. Alia beleza a praticidade, já que pode ser levado à máquina de lavar louça.

Onde comprar: e-commerce B You Shop



PNEUPAM

40
anos

PNEUS ORIGINAIS ALINHADOS À ESTRUTURA DIFERENCIADA



BRIDGESTONE HANKOOK PIRELLI Continental GOODYEAR YOKOHAMA



PNEUS ORIGINAIS DE
ULTRA PERFORMANCE

DESMONTADORAS
AUTOMÁTICAS ITALIANAS

ALINHAMENTO
TÉCNICO

BALANCEADORA TOUCH
SCREEN A LASER



 **PNEUPAM CASTELO**
Av. Tancredo Neves, 3.049, Castelo. BH/MG

 **PNEUPAM MINEIRÃO**
Av. Abraão Caram, 690, São José (Pampulha). BH/MG

  **31 3491-5000**

 @pneupam  pneupam.com.br

pérola do Oriente

Palácio Gyeongbokgung

Emoldurado pelas montanhas do Bukhansan National Park, o palácio apresenta um clima bucólico, que foge da correria típica da cidade grande, apesar de estar localizado no centro da parte antiga de Seul. Construído em 1395, reinou soberano até a primeira invasão dos japoneses, em 1592. Atualmente, a maioria dos pavilhões são réplicas das edificações originais, o que não tira o brilho do passeio.

COM BELEZAS NATURAIS DE TIRAR O FÔLEGO
E UMA PRODUÇÃO CULTURAL INTENSA, A
COREIA DO SUL É O NOVO *HOTSPOT* MUNDIAL.

POR Ana Helena Miranda
FOTOS Divulgação



No início de maio desse ano, fashionistas de todo o mundo aterrissaram em Seul, na Coreia do Sul, para acompanhar o desfile da coleção Cruise 2024, da marca italiana Gucci. O Palácio Gyeongbokgung, um dos pontos históricos mais visitados do país, recebeu o evento. Personalidades conhecidas da Coreia, como Kai e Hanni, dos grupos de k-pop Exo e NewJeans; além da cantora IU; da atriz Shin Min-a; e do ator Lee Jung-jae, famoso pela série Round 6, da Netflix, estavam presentes, reafirmando o que fãs do k-pop já sabem há tempos: a Coreia do Sul é a bola da vez. Mas que fatores fizeram com que esse país de cerca de 50 milhões de habitantes ganhasse a admiração mundial e fosse cobiçado por todo o Ocidente?

PASSADO, PRESENTE E FUTURO

A Coreia do Sul reúne construções milenares, arranha-céus, belezas naturais e uma experiência cultural única. Além disso, é um país desenvolvido no quesito tecnologia. A terra da marca Samsung é orientada pelo uso do *smartphone*. Prova disso são os sinais de pedestres: localizados no chão, eles estão na linha visual dos coreanos, que não desgrudam do seu celular. O metrô oferece *wi-fi* gratuito, com velocidade de 200MB. Nas ruas, câmeras em todos os locais fazem com que a taxa de roubo seja quase nula. Mas nem tudo são flores. A falta de privacidade proporcionada pelas câmeras – há muitas delas escondidas, seja em locais públicos ou privados, como AirBnbs e hotéis – é um dos pontos negativos. Essas imagens de momentos íntimos são uma moeda de valor na Coreia do Sul e costumam ser comercializadas na *deep web*.

Apesar disso, os sul-coreanos se destacam pelo senso de comunidade. No espaço público, por exemplo, não é permitido fumar. Cabines espalhadas pelas ruas reúnem os fumantes e evitam que a fumaça incomode os não fumantes. A segurança também é um fator de destaque. É possível deixar seu *notebook* sozinho em uma Starbucks e ter a certeza de que ele continuará lá quando você voltar.

E aquela história de as coreanas serem apaixonadas por cosméticos, é verdade? Sim! E não só as coreanas. Os coreanos também não abrem mão de um cuidado com a pele e de maquiagem, sendo responsáveis por consumir um quarto de todos os produtos de beleza dedicados aos homens no mundo.

COREIA DO SUL X COREIA DO NORTE: UM POUCO DE HISTÓRIA

A rivalidade entre as duas Coreias é histórica. A península do Sul, de ideologia mais capitalista, e a do Norte, mais socialista, eram dominadas pelos japoneses até o fim da Segunda Guerra Mundial. Com a saída deles do território foi estabelecido pelos Estados Unidos o Paralelo 38, que deu origem aos dois países: a Coreia do Norte, com influência mais soviética, e a Coreia do Sul, com influência mais americana. Apesar dos diálogos em torno da unificação dos dois territórios, a tensão só cresceu, dando origem à Guerra da Coreia, que aconteceu entre 1950 e 1953 e foi o primeiro conflito da Guerra Fria. Desde então, os dois territórios nunca assinaram um acordo de paz e continuam sem ter relações diplomáticas.

AO RITMO DE “GANGNAM STYLE”

Se em 2012 você dançou ao ritmo do *hit* “Gangnam Style”, já conseguiu sentir um pouco da energia de Seul. O centro pulsante da Coreia tem uma população de cerca de 25 milhões de habitantes e une tradição e modernidade em um só lugar. No quesito história, visitas aos palácios e seus portões – Seul foi uma cidade murada durante a Dinastia Joseon, que aconteceu entre 1392 e 1897 – são imprescindíveis. Se o seu estilo é mais *cool* e contemporâneo, prepare-se para conhecer lugares inovadores, como o Dongdaemun Design Plaza, projetado por ninguém menos do que Zaha Hadid. Pronto para viver essa experiência? Vem ver os *hotspots* que selecionamos para você.





Palácio Changdeokgung

Próximo ao Gyeongbokgung, começou a ser construído em 1405 e era considerado a residência oficial da monarquia coreana quando os outros palácios foram invadidos. O Changdeokgung está conectado também ao Palácio Jongmyo Shrine, considerado o templo funerário da realeza.

Palácio Deoksugung

Localizado no Centro de Seul e rodeado por prédios de arquitetura contemporânea, o Deoksugung é um palácio pequeno, mas vale a visita. É nele que acontece a troca de guarda, de terça a domingo, às 11h, 14h e 15h30.





Bukchon Hanok Village

Entre os palácios Gyeongbokgung e Changdeokgung você encontra uma típica vila coreana, com casas na arquitetura tradicional do país. Mas o melhor de tudo é saber que essa vila é residencial e poder testemunhar o cotidiano de seus moradores em suas casas centenárias enquanto passeia pelo local.

Seoul N Tower

Quer ter uma vista geral de Seul? A Seoul N Tower é um mirante que permite uma visão 360° da cidade. Com 236 metros de altura, está localizada no topo do Monte Nansam, que fica bem no meio da cidade. Ao redor dele, vários mirantes são o local preferido de casais apaixonados, que penduram cadeados em seu guarda-corpo como forma de eternizar o seu amor.

Zona desmilitarizada com a Coreia do Norte

Separe um dia para visitar a zona desmilitarizada na fronteira com a Coreia do Norte. São duas horas de viagem até o local, onde é possível conhecer os pontos de observação, de onde se consegue “espionar” a rival Coreia do Norte, e um túnel construído na década de 1970 com o mesmo objetivo.





Ilha de Jeju

Diz a lenda que a pequena ilha foi fundada por três irmãos, que a chamaram inicialmente de Tamna. Rica em belezas naturais, é tombada pela Unesco como Patrimônio Natural Mundial. Nela está localizado o ponto mais alto da Coreia do Sul, a montanha Hallasan, que já abrigou um vulcão em atividade. Hoje, sua cratera se transformou em um lindo lago com águas cristalinas. Além da beleza natural, passeios exóticos podem ser feitos. Um deles é o Jeju Loveland, um parque sexual que expõe mais de 100 esculturas eróticas. Há também a possibilidade de adentrar em um universo infantil, com o Museu dos Ursinhos, que reúne uma enorme variedade de ursinhos Teddy.





Busan

Nem só de Seul vive a Coréia do Sul. Busan também deve entrar na sua rota. A cidade tem cerca de 3 milhões de habitantes e seu nome faz referência ao Monte Hwangryeong. Além dele, abriga também uma movimentada praia, a Haeundae, que costuma figurar nos doramas mais assistidos da Netflix. Se você é fã de um turismo de belezas naturais, não deixe de visitar o Taejongdae Park e a Gwangan, maior ponte sobre o oceano do país. Uma visita ao mercado local também não pode faltar, por isso reserve um tempinho para visitar o Jagalchi.

Dongdaemun Design Plaza

Você já deve ter visto fotos desse projeto da arquiteta Zaha Hadid viralizando por aí. Com formas orgânicas e revestido com chapas metálicas, o complexo, além da arquitetura estonteante, reúne museus, galerias e lojas, uma espécie de shopping cultural a la Coréia do Sul.



Mercado noturno de Myeongdong

Também no Monte Nansam você encontra o Myeongdong, mercado noturno onde é possível experimentar comida de rua e adquirir objetos da tradicional cultura coreana. Além disso, dá também para curtir uma alta gastronomia, com restaurantes badalados, e também fazer compras em lojas de grife. Um pout-porri bem à moda sul coreana.



Onde ficar

SEUL

Grandes cadeias de hotéis americanos como Marriott, InterContinental, Sofitel e Four Seasons estão presentes na cidade. Se você prefere algo mais original, hotéis boutique como Hotel28 Myeongdong e o Dears Myeongdong são ótimas opções.

ILHA DE JEJU

Nele, você também pode se hospedar com o conforto de grandes cadeias de hotéis, como o Grand Hyatt Jeju. Mas se prefere algo no estilo resort, não deixe de colocar o Lotte Hotel Jeju e o The Shilla Jeju na sua lista.

BUSAN

Hotéis como Grand Josun Busan, Signiel Busan e The Westin Josun Busan encantam pelas suas comodidades e vista para o mar.

Onde comer

SEUL

L'Amant Secret: com uma estrela no guia Michelin, este restaurante une a tradicional cozinha coreana com a cozinha contemporânea Ocidental. O chef Son Jong-woo valoriza a simbiose entre o produtor e seus ingredientes para criar pratos singulares.

ILHA DE JEJU

Na ilha o ideal é escolher pequenos restaurantes locais, que servem pratos típicos, como sopa de macarrão e feijão branco, carne de porco e peixes variados.

BUSAN

Vá até o Living Room, localizado dentro do hotel Park Hyatt para aproveitar a bela vista do 31o andar e os pratos da cozinha contemporânea. Se quiser algo mais tradicional, o Jang Su Sam com seus pratos de alta gastronomia da culinária coreana são uma ótima escolha.

Como chegar

Não há voos diretos do Brasil para a Coreia do Sul. A maior parte deles é feito por escala no Japão ou Estados Unidos. Por isso, atente-se aos vistos para estes países. Para a Coreia, só é exigido visto para estadia superior a 90 dias. Menos do que isso é necessário solicitar o K-ETA, uma autorização emitida eletronicamente.

Quando ir

A melhor época do ano para ir é maio e abril, meses da Primavera, e setembro e outubro, quando tudo está mais vazio. Evite julho, o mês de alta temporada, em que todos os lugares estão cheios.

Quem leva

GW TRAVEL - HEAD OFFICE

Rua Michel Jeha, 50 • São Bento
Belo Horizonte • MG
[31] 3296-1399 • [31] 99486-2019

GW TRAVEL - SP

Av. Brigadeiro Faria Lima, 3015, cj. 141
São Paulo • SP
[11] 4116-1399 • [11] 94288-9428

gwtravel.com.br

Kandao Obsidian Pro 12K VR

Imagem de **cinema**

POR Rodrigo James
FOTO Divulgação

JÁ IMAGINOU GRAVAR SUAS VIAGENS OU ROTINA E CRIAR UM CONTEÚDO SEM PRECEDENTES USANDO TECNOLOGIA DE REALIDADE VIRTUAL EM 360 GRAUS? ISSO ESTÁ AO ALCANCE DAS NOSSAS MÃOS COM A CÂMERA KANDAO OBSIDIAN PRO 12K VR

Ostentando 8 sensores APS-C – sensores *fullframe*, com 36 x 24 mm equivalentes aos antigos filmes de 35 mm – essa espetacular câmera garante qualidade de imagem cinematográfica. Na verdade, são 24 milhões de pixels e alta fotossensibilidade que ajudam a registrar detalhes ricos, mesmo no escuro. As lentes são uma atração à parte: têm abertura ajustável, o que por si só é uma novidade para uma câmera panorâmica. Com até 16 paradas, você tem controle preciso da profundidade de campo e um desfoque de movimento criativo.

A Obsidian Pro 12K VR tem 8 lentes 6K f2.8, que permitem que a cobertura de captação chegue a 300%. E com um *design* óptico de 14 elementos e 10 grupos, as lentes também reduzem cores falsas e dispersão cromática. Além disso, a faixa dinâmica de 14 paradas ajuda na transição da sombra para o realce. O formato final das gravações fica disponível em RAW de 12 bits e gravações de vídeo All-I 4:2:2 de 10 bits. É a primeira câmera de 360 graus com qualidade cinematográfica – e os resultados são assombrosos.

Preço sugerido:
US\$ 25 mil no site www.kandaovr.com



A MELHOR
IMPRESSÃO É
A QUE CAUSA
IMPACTO.



38 ANOS
bigráfica
Editora

BIGRÁFICA. Velocidade para o seu projeto ganhar vida.

 editorabigrafica

Estante, mas pode chamar de *escultura*

Mobiliários escultóricos são a especialidade de Olavo Machado Neto, leia-se Omnstudio. Para esta edição da revista em que as linhas de Niemeyer são cantadas em verso e prosa, nada melhor que a estante LOT (The Loneliness of the Long Distance Runner), que se baseia na leveza das formas em contraste com a robustez dos materiais, o que possibilita configurações únicas em vários acabamentos e cores.

Feita de aço com acabamento em pintura eletrostática e revestimento de mogno africano, a LOT pode também ser revestida de couro e ter cores variadas.

Visite o site: www.omnstudio.com



LUXO
é fazer
do seu jeito



Os experts em luxo da GW cuidam de todos os detalhes da sua viagem para que a experiência, além de exclusiva e inesquecível, supere todas as suas expectativas.

SERANDIPIANS

Member Travel Designer

A GW faz parte do Traveller Made, um dos principais selos de turismo de luxo do mundo, que nos ajuda a proporcionar experiências singulares, como:

- Upgrades em hotéis
- Early Check In e Late Check Out
- Vouchers de Spa
- Mimos e amenities exclusivos
- Tarifas especiais e muito mais...

*sujeito a disponibilidade.



 gwtravelboutique

 **GW HEAD OFFICE**
Belo Horizonte/MG
(31) 3296-1399 / (31) 99486-2019

 **GW SP**
São Paulo/SP
(11) 4116-1399/ (11) 94288-9428

gwtravel.com.br



AG 18

AVANTGARDE
18 ANOS CONDUZINDO
A EXCELÊNCIA

AV. RAJA GABÁGLIA 4343 SANTA LÚCIA CEP 30350577

BELO HORIZONTE MG 31 3264 9797 @avantgardemotors