

TU

2 Anos

**TU É GATA
BEATRIZ
E KAMILA
CASTRO**

UMA ROAD TRIP COM ESTAS
GATAS EM DOSE DUPLA

**TU ENTREVISTOU
PEPE,
O CANHÃO
DA VILA**

ENTREVISTAMOS
UMA DAS LENDAS DO
SANTOS FUTEBOL CLUBE

**TU PELO MUNDO
MORRO DE
SÃO PAULO
E SALVADOR**

VISITAMOS A BAHIA
E JÁ ESTAMOS COM
SAUDADES

EDIÇÃO 013 - ANO 03

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA. VENDA PROIBIDA.

MAIS UM ANO DE MUITOS QUE VIRÃO!



FERNANDO DE SANTIS



THIAGO SOUTO

Dois anos e nós dois, Thiago e eu (Fernando), olhamos a galeria de revistas, no site, com muito orgulho. Chegamos enfim à décima terceira edição, completando então dois anos de Revista TU. Número dois, tão perfeito, um par e primo. Quando um não quer, dois não brigam. E vale no nosso caso, dois pássaros na mão, do que três voando. Dois pontos: parabéns para nós, que fazemos a Revista TU ser de graça e chegar ao seu dispositivo a cada dois meses. Parabéns a vocês, por nos incentivarem com mensagens, sugestões e críticas.

Vivemos a dualidade no ano de 2018. Estão nos obrigando a escolher um lado de dois: esquerda ou direita? Conservador ou liberal? Bom ou ruim? Masculino ou Feminino? Porque não ser tudo? Porque não ser os dois? Porque não ser plural? Somos mais de um dentro de nós, somos dois, somos infinitas escolhas. Na TU pensamos assim, cada vez que sentamos para discutir a pauta da próxima edição, pensamos em como agradecer a todos.

E o que você fez em dois anos? Nós fizemos amizades. Quantas amizades fizemos! Sem dúvidas, esse é o maior retorno que conseguimos, os entrevistados, as pessoas que viajaram e compartilharam suas experiências, as gatas, a equipe cada vez mais unida, e vocês, que "são TU". Em apenas dois anos.

Essa edição de dois anos é totalmente especial, TU é gata em dobro, com as irmãs gêmeas Castro, que fizeram uma bela road trip conosco. Entrevistamos o maior artilheiro humano do Santos Futebol Clube, seu Pepe, pois segundo ele, Pelé era extraterrestre então não conta. Fomos para a Bahia, em dois lugares, Morro de São Paulo e Salvador. E conversamos com o pessoal do projeto Estrela Milinha, que só querem saber de fazer o bem para as crianças e idosos necessitados em Santos. Vale a pena conhecer o lindo trabalho dessa equipe. Além disso, as habituais dicas com muita cerveja, receita, vinho, música, além de vocês.

Dois anos intensos, de muito trabalho e dedicação, porém, com muito prazer. Obrigado à equipe toda que faz a TU, a todos que passaram pela revista nesses últimos dois anos e obrigado a vocês que sempre reservam um tempinho para ler nosso trabalho, comentar nas nossas redes sociais e compartilhar nossa revista. É de graça e é de coração. **TU**

ELES FAZEM A TU

textos

\aline araujo
\danilo rocha
\fernando de santis
\nicolas póvoas
\thays cardozo
\thiago souto

fotos

\estrela milinha
\fernando de santis
\lucas de santis
\thiago souto

revisão

\mariana tassi

diagramação

\thiago souto



#04

TU ENTREVISTOU

#16

TU PELO MUNDO



#28

TU É GATA

#42

TU TEM O QUE FALAR



#56

TU BEBEU

#62

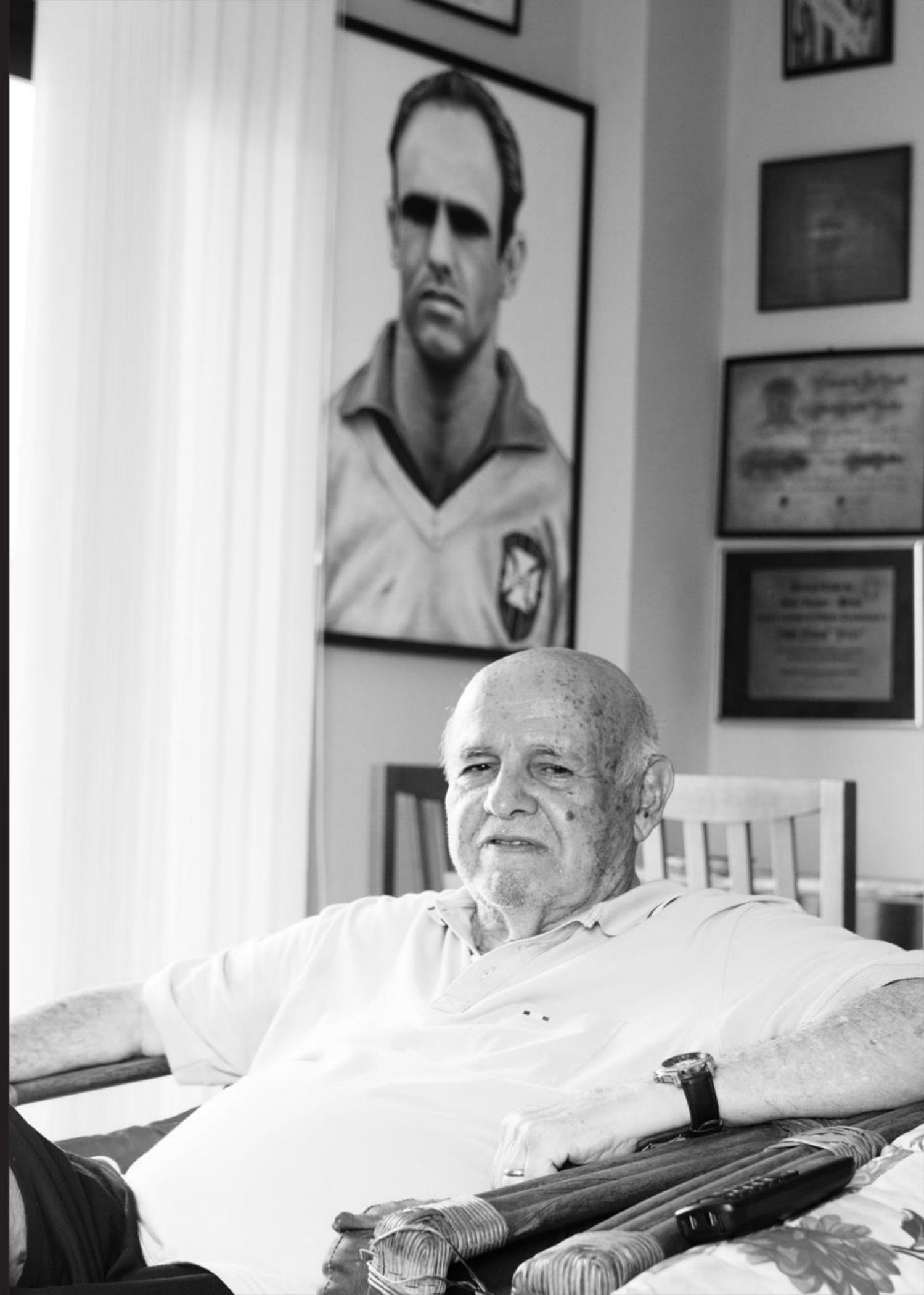
TU COMEU



PEPE, O CANHÃO DA VILA

texto
\\fernando de santis
fotos
\\fernando de santis
\\lucas de santis

Domingo à tarde, faltavam alguns minutos para começar o primeiro jogo da final do Campeonato Paulista. Chegamos ao prédio onde o seu Pepe mora, na Ponta da Praia, em Santos. Subimos junto com o Rafael Macia, filho do Pepe. Rafael abriu a porta do apartamento e lá estava ele, sentado em uma cadeira, de frente para a TV, assistindo o pré-jogo: O maior parceiro que o Pelé teve, enquanto jogador do Santos Futebol Clube. Durante quinze anos, Pepe usou a camisa do Santos e de mais nenhum clube. Lá, conseguiu a proeza de marcar 405 gols e se considera o maior artilheiro da história do Santos, afinal, segundo ele, o Rei Pelé é um extraterrestre.



Antes de começar a conversa, o Canhão da Vila, assim como é chamado pela violência e força em que batia na bola, nos mostrou toda sua sala, repleta de quadros com fotos, condecorações, prêmios, troféus, homenagens, além da sua grande relíquia: os cadernos com as anotações de todos os jogos em que ele atuou, cadernos caprichados, feitos a mão, indicando os jogos, datas, adversários, escalações dos times, árbitros e autores dos gols. Seu Pepe coleciona muitos títulos, entre eles, Bicampeão mundial pela Seleção Brasileira, em 1958 e 1962, além do bicampeonato da Libertadores da América e Mundial Interclubes, pelo Santos, em 1962 e 1963. Além de Brasileiros, Paulistas, Rio-São Paulo, Recopa e diversos títulos como treinador. Uma lenda estava na nossa frente, disposto a conversar e contar suas histórias. Uma entrevista especial, para uma edição especial. Senhoras e senhores, José Macia Pepe, o Canhão da Vila.

TU – O senhor tem dois livros lançados atualmente: *Bombas de Alegria* e *o Canhão da Vila*. O que o senhor mais gosta de cada um dos livros?

Pepe – O *Bombas de Alegria* foram apontamentos que eu fazia das coisas engraçadas, quando eu estava em excursão, viajando. Quando tinha um fato pitoresco, eu anotava e depois eu escrevia. Mesmo no tempo que eu jogava e até depois, quando fui treinador. Foi o intuito de *Bombas de Alegria*, havia gente interessada em fazer e a ideia foi essa, contar coisas engraçadas do futebol. Já o segundo livro, foi feito pela minha filha. Havia uma pessoa interessada em fazer a minha biografia, ela falou “pô pai, eu sou escritora, quem vai fazer sou eu!”. A Gisa Macia... estava aqui agora há pouco.

Ao lado, o seu Pepe em frente a um retrato ilustrado dele nos tempos de Seleção Brasileira. Na página ao lado, ele mostra uma matéria entre as diversas lembranças e títulos conquistados no futebol.



TU – Gosto muito do “*Bombas de Alegria*”, tem bastante peculiaridades. Gostaria de saber se o senhor poderia contar uma para nós. Eu gostaria de ouvi-la... a do Dorval, em Paris, “Elas por elas”...

Pepe – “Elas por elas”... (risos). O Santos estava disputando o torneio de Paris. Como estávamos três dias sem ter jogo, o Lula (treinador do Santos, na época), deu uma folga para sairmos à noite. Ele dizia: “Não quero ver ninguém bêbado”. E realmente, ninguém abusava, e nós fomos num cabaré. O pessoal dançava, e eu não danço nada, nem bolero, mas fui. Tomei meu refrigerante e tal. À certa altura vimos o Dorval dançando de rostinho colado. Os crioulos estavam todos lá. O Dorval dançava bem, só que quando parou a música, a dama do Dorval foi no banheiro masculino. Aí, observamos e falamos pra ele “Dorval, você não percebe que você tá fazendo papel de bobo? Você tá dançando com um homem. Isso aí é travesti. Parou a música e foi no WC masculino. Tá

te enganando!”. Aí, o Dorval falou assim: “Não tem problema, eu também tô enganando ela. Ela pensa que eu sou o Pelé! Tá elas por elas!” (risos).

TU – O Dorval ficou bravo do senhor ter contado essa história?

Pepe – Não, não ficou não... mas quarenta anos depois ele falou que é mentira! (risos).

TU – Imaginando a vida do senhor como um livro, na vida de atleta, qual capítulo que o senhor mais gosta da história da sua vida de futebol?

Pepe – As conquistas do bicampeonato mundial, em cima do Milan, que eu confesso que se eu não tivesse jogado, não teria ganhado. Fiz dois gols de falta. A coisa tava feia. Estávamos sem Pelé, sem Zito e sem Calvet. E viramos de 2x0 pra 4x2, no Maracanã, com aqueles dois gols de falta. Maravilha! Fora do futebol, coisa linda foi conhecer a minha família na Espanha. Eu fui conhecer a família do meu pai, na Espanha, velhinhos. Conheci a

“SE EU NÃO TIVESSE JOGADO, NÃO TERIA GANHO. FIZ DOIS GOLS DE FALTA. A COISA TAVA FEIA. ESTÁVAMOS SEM PELÉ, SEM ZITO E SEM CALVET.”

minha vó, mãe do meu pai, quase noventa anos. Tirei foto, trouxe pros meus pais, foi incrível. Coisa que ninguém faz, jogador de bola não faz o que eu fiz. Eu viajei pela Espanha, teve um primo que foi me ver jogar e depois me levou. Peguei trem pra lá, ônibus pra cá, viajei seis horas pra conhecer minha vó, um povoado paupérrimo...

Rafael Macia (filho do sr. Pepe) – Tipo uma aldeia...

Pepe – Saíram as pessoas na janela para me ver. Lindo, lindo! Foi uma viagem maravilhosa.

TU – Antes de começarmos a entrevista, o senhor citou a escalação clássica do Santos, provavelmente o maior time da história. Tinha algum jogador dessa época, talvez reserva ou que você gostaria de falar que não tenha tido tanta evidência?

Pepe – O maior destaque merecido era o Pelé, o rei da bola. O melhor de todos. Nós mesmos achávamos. Jogava muito. Quando não jogava fazia muita falta. Eu também fazia falta quando não jogava, com os gols que eu fazia. Mas nós éramos muito unidos, não tinha oba-oba. O Pelé era mais um, fazia parte do grupo. Um capitão extraordinário que era o Zito. O Zito era fantástico, além de ser um grande capitão, era um grande jogador.

TU – E o Zito dava bronca?

Pepe – Dava bronca... Ele ficava “p” da vida quando eu ficava sem receber bola. Era Pelé para Coutinho, Coutinho para Pelé e eu olhando. Ele gritava: “Pepe, tem que se mexer!”. E eu dizia: “Que você quer que faça? Tô aqui! O Lula fala pra eu me lançar, eles ficam lá tabelando...”. Eles faziam tabelas e faziam muito bem. Faziam gols. Mas era assim nosso time. O Zito era um grande capitão. Ele gritava muito, orientava e, acima de tudo, jogava muito! Se só gritasse, não teria o apoio dos outros, mas ele jogava muito. Suava a camisa.

“SE FOSSE PERGUNTAR NO LUGAR DE QUEM QUE ELE (NEYMAR) IRIA JOGAR, EU NÃO SEI... JOGARÍAMOS COM SEIS NO ATAQUE (RISOS). PORQUE ELE É FERA, TERIA QUE TIRAR UM JOGADOR DE DEFESA.”

TU – Para termos uma comparação com a geração atual, o Neymar teria lugar no banco de reserva desse time?

Pepe – Acho que banco de reserva, sim... Se fosse perguntar no lugar de quem que ele iria jogar, eu não sei. Mas eu já tinha respondido também que jogaríamos com seis no ataque (risos). Porque ele é fera, teria que tirar um jogador de defesa.

TU – Falando dessa época, li em um livro que comentavam que, na final do mundial de 1962 contra o Benfica, era melhor de três jogos. O Santos venceu a ida, no Rio, por 3x2 e, ao chegar em Portugal, vocês ficaram sabendo que eles já vendiam os ingressos para o terceiro jogo, considerando que venceriam o segundo jogo. Isso deixou vocês realmente mais pilhados?

Pepe – Falaram pra nós, os dirigentes. O Modesto Roma (o pai do Modesto Roma que foi presidente do Santos na gestão passada) e Nicolau Moran, outro grande diretor, falaram: “Tão vendendo ingresso pro terceiro jogo. Pra decisão, pra nêga!”. E essa foi a melhor partida da história do Santos. Estava 5x0 pro Santos, nós relaxamos um pouco, eles fizeram 2, e ficou 5x2. No Estádio da Luz, com Eusébio, um baita jogador. Torres, Zé Augusto, na casa deles. O Torres era um centroavante, parecia uma torre, quase dois metros de altura, fiz amizade com ele depois, no Japão, onde fui trabalhar de técnico. Ele falava: “Não se comparava o Eusébio com o Rei. Jogava muito, mas não era o Pelé... Quando nós íamos jogar com o Santos, víamos aquele time entrar, com aquele ataque de quatro



negros e mais o Pepe, que decidia com os chutes e torpedos... Aí como que vamos fazer pra ganhar desse time? Só com metralhadora”. Ah, ele falou assim também: “Quando nós víamos aquele negro com a camisa número 10, já entrávamos todos borrados!” (risos).

TU – Esses títulos são incríveis, são grandes conquistas. Tiveram títulos pelo São Paulo, mas acho que um título bastante marcante na carreira do senhor é como treinador da Internacional de Limeira, em 1986, campeão Paulista em cima do Palmeiras, que já amargava uma fila de dez anos.

Acima, Pepe conta um pouco das histórias da sua carreira. Na página ao lado, ele e seu filho Rafael, que nos recebeu na casa de seu pai.

Pepe – Ver um time do interior ser campeão, mercedamente, melhor ataque, melhor defesa, o Kita foi artilheiro do campeonato, o Silas como goleiro menos vazado... A Inter teve todos os atributos, não sobrou nada para ninguém. Só não teve o maior público, porque não podia.



TU ENTREVISTOU

TU – O senhor coloca esse título no hall das suas grandes conquistas, pela façanha? E os jogadores sempre acreditaram que o título era possível?

Pepe – Nós começamos devagar. Time do interior, a preocupação era não cair. Até com esse time da Inter, era primeiro ficar livre de descenso e depois vamos ver até onde poderíamos ir. Foi indo, foi indo, aí... à certa altura, reuní os jogadores e disse: "Vai dar, ganhamos o segundo turno..." Nós tínhamos melhor ataque, melhor defesa, tínhamos tudo, todos os requisitos, então, foi. Na final, o primeiro jogo foi 0x0. Os dois jogos foram no Morumbi, não teve jogo em Limeira. O segundo foi 2x1 pra Inter. Hoje vemos a Inter jogar, 400 pessoas assistindo.

Rafael – E o meu pai sempre comenta que, na montagem do time, ele procurou muitos jogadores que estavam na reserva de times grandes, No Santos, o goleiro Silas era reserva do Rodolfo Rodriguez. O Kita machucado, não tava jogando no Internacional. Vieram tudo assim, por vontade.

Pepe – Gilson tava no Fluminense, reserva... Silas, um dos melhores goleiros que trabalharam comigo.



TU – E o senhor quase repetiu isso com a Portuguesa Santista, em 2003, não foi? O que faltou? Os jogadores da Lusinha vendidos pro São Paulo...

Pepe – (risos) Ah não... não... os jogadores importantíssimos que faziam, o Souza armava, o Rico, mas... se tratando de futebol, finanças, fica difícil...

TU – Teve um Portuguesa Santista x Santos, no Ulrico Mursa, o Fábio Costa ficou transtornado com o senhor...

Pepe – Fui segurar ele, e ele argh! (fazendo um som do Fábio Costa nervoso).

Rafael – Na verdade, o Fábio Costa deu uma entrada no Rico, já tava 2x0 pra Portuguesa, e foi expulso, e alguém no banco da Portuguesa Santista, que não foi o meu pai, reclamou. Falou "seu louco!" e o Fábio Costa partiu pra cima do banco, meu pai tentou segurar ele, a imprensa falou "Fábio Costa brigando com o Pepe"... meu pai só tava tentando separar.

Pepe – Não foi comigo, foi com o Miltinho, o preparador físico. Ele queria bater no Miltinho, que é forte também... O Fábio Costa cansou de pedir desculpas pra mim, não foi comigo não.

TU – Sobre treinadores, recentemente tivemos uma "moda" em trazer treinadores estrangeiros para os clubes brasileiros. Em contrapartida, treinadores mais de grife, como Felipão, Luxemburgo e outros estão sendo preteridos, e os clubes estão optando por novos como Carille ou Jair Ventura. Os medalhões perderam a vez? E os treinadores novos e estrangeiros são a tendência? O que o senhor acha?

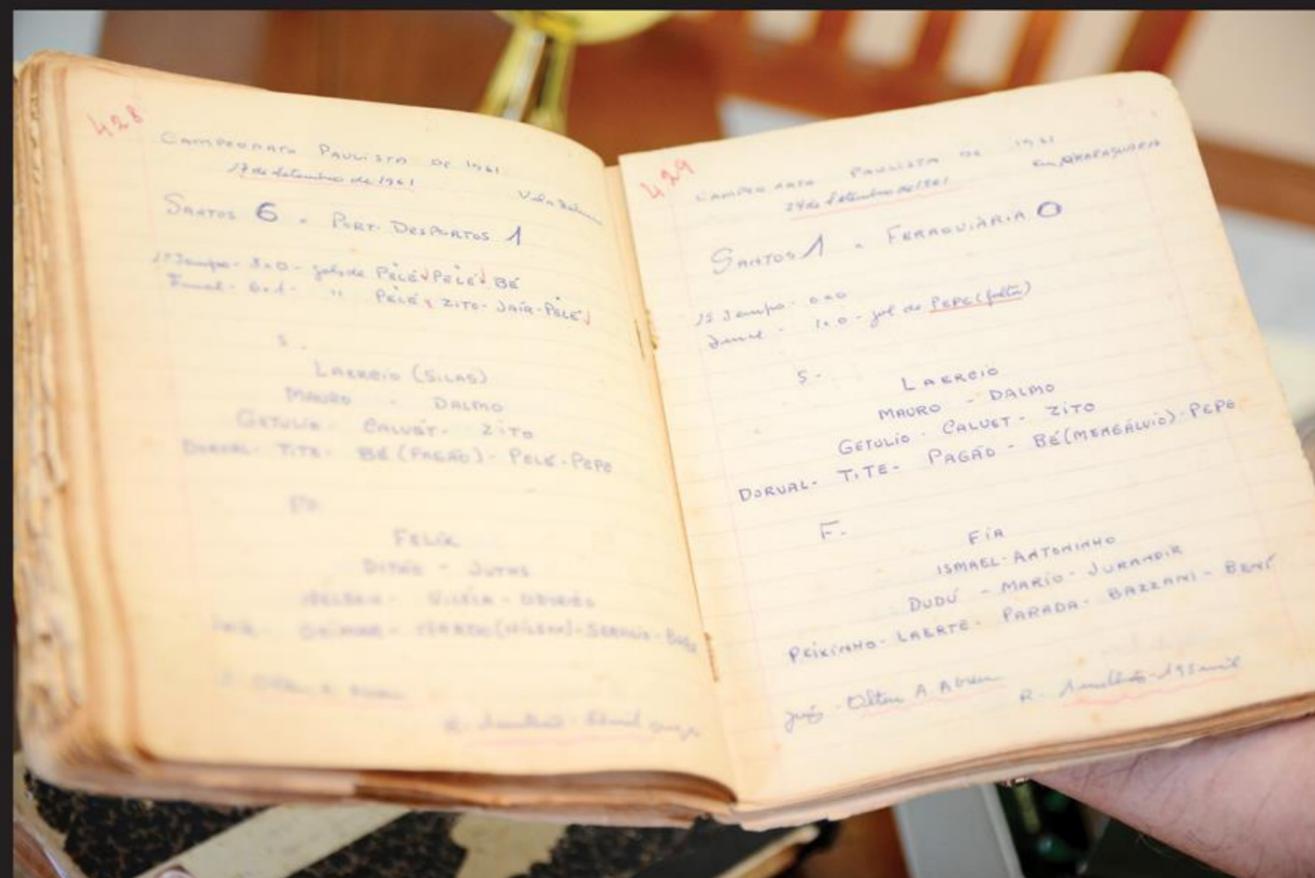
Pepe – Acho que tem lugar pra todo mundo. Tem lugar pra técnicos experientes, inteligentes e essa turma nova que está se revelando, aparecendo bem, sabendo. Só de ouvir as entrevistas, você vê que o cara realmente é do ramo. Agora, Luxemburgo, os jogadores que trabalharam com ele, falam: "O Luxemburgo é muito bom trei-

nador! Muito bom!". Às vezes, ele exagera, mas ele é, em termos de treinamento tático e mudar, dos melhores. O Dunga era mais de falar forte, né? O Felipão nesse nível...

TU – Mas você acha que esses caras precisam de um título grande novamente? Tem muito papo de estudar, treinador fazer cursos. Você acha que o Luxemburgo precisa estudar?

Pepe – Eu acho que não... O cara tem que estar se aperfeiçoando, novos rumos, novas táticas, maneira de treinar... Estar sempre se aperfeiçoando. Mas ele tem um currículo incrível, não estão gagá, estão todos lúcidos...

Na página ao lado, seu Pepe separa algumas anotação e documentos que guardou durante anos de profissão. Abaixo, o detalhe de uma dessas anotações, com scouts de partidas de 1961.



TU – Mudando de assunto um pouco, uma vez escutei uma história, queria saber se é verdade ou mentira. É verdade que certa vez você bateu um pênalti na trave e armou o contra ataque do time adversário?

Pepe – Isso mesmo! (risos) Um contra-ataque, não sei contra quem foi. No travessão, na Vila Belmiro, no gol de entrada, tava chovendo...

TU – É verdade que o senhor arrancou a rede uma vez, batendo um pênalti?

Pepe – Eu não sei... furar a rede eu já furei uma vez ou outra.

Rafael – Uma vez o senhor contou pra mim, que furar a rede o senhor já furou, algumas, mas teve alguma excursão que o senhor bateu uma falta ou pênalti e levou a rede inteira...

Pepe – (risos) Interessante como, por exemplo, um torneio de Paris ou que teve em Nova Iorque, eu ia bater escanteio, faziam barreira! Ficavam dois na barreira, nos corners que eu ia bater. Eu tava batendo *corner* direto. O Pelé e Coutinho ficavam putos da vida! “Porra, Pepe, vai arrancar a cabeça da gente aqui! A gente coloca a cabeça...”. O Coutinho uma vez desmaiou, aqui em Ulrico Mursa, o Santos ganhou de 1x0 da Portuguesa Santista. No gol de entrada, bati uma falta, quase um *corner*, um metro do *corner*, dei uma caçamba e ele “tum”, gol e caiu desmaiado. Ficou meia hora desacordado. O Coutinho fala:

“Minha cabeça tá doendo até hoje!”. E teve a do Alfredo, do São Paulo, parecia o (personagem) Amigo da Onça, jogador excelente, narigudo. A barreira do São Paulo tava toda armada, eu não via nem a trave, eles eram muito altos e bati pra gol, acertei no nariz dele. Bateu no nariz, a jogada continuou e ele continuou de pé. Saiu todo mundo da barreira ele em pé até que... “tum”... desmaiou. Levaram ele pra fora, depois do jogo perguntaram pra ele, ele era muito engraçado. “Alfredo, o que foi que você sentiu?” E ele falou: “Sentir eu não senti nada, só vi borboletas voando e ouvi passarinhos cantando” (risos). Mediram a velocidade do meu chute, era 122km/h.

TU – Uma bola muito mais pesada que a bola de hoje...

Rafael – Inclusive, nos EUA queriam ficar com ele lá pra chutar, para ser kicker, futebol americano. Fizeram proposta pra ele, foram no vestiário.

Pepe – Eu tava parando... 66, 67, um pouco depois. Aquela bola oval... meu negócio é outro.

“BARCELONA TODO ANO (QUERIA ME LEVAR). O REAL MADRID TINHA O GENTO, GRANDE PONTA ESQUERDA, E O BARCELONA QUERIA ME CONTRATAR PRA RIVALIZAR COM ELE.”

TU – Por falar em contratar, o senhor sempre jogou com a camisa do Santos. Teve outras propostas?

Pepe – Como jogador... Corinthians, todo ano queria. Eu já tava com 30, 31 anos.

A entrevista é interrompida para assistirmos a primeira briga entre os jogadores, no começo da final.

Pepe – Ih, olha lá, já tão brigando... enfim, veio diretor do Corinthians aqui, eu não tava jogando, tava na reserva, queria jogar ainda, sentia que podia jogar, tinha 31 anos, aí foi que o Modesto Roma falou “Nicolau



Moran, o Pepe presta atenção, se eu negociar com o Corinthians a torcida do Santos vai colocar fogo na Vila... primeiro que é o Pepe, segundo que é o Corinthians...” Eu falei que queria jogar, tenho condições e não jogo. O Edu (ponta) tá bem, o Abel, eu quero jogar. Sei que o Nicolau deve ter buzinado no Lula, falando que eu tava insatisfeito, queria jogar, passou o Edu pra ponta direita, aí eu voltei a jogar. Desandei a fazer gols de novo.

Rafael – Times estrangeiros que procuraram o senhor... que queria contratar.

Pepe – Barcelona todo ano. O Real Madrid tinha o Gento, grande ponta esquerda, e o Barcelona queria me contratar pra rivalizar com ele. Vieram diretores do Barcelona, da Espanha pra falar comigo. Eu tinha contrato com o Santos. O Santos não vendeu.

TU – Hoje não existe mais o amor à camisa?

Pepe – É... eu acho que não. Nós tivemos alguns jogadores, o Pelé foi outro e o Zito, o Corró (Clodoaldo) mostrou também, depois da copa de 70. Mas hoje em dia é... (e faz o gesto apontando pra cima, como os jogadores atletas de Cristo, com os dedinhos pra cima).

Seu Pepe recebeu nossa equipe e falou de vários fatos marcantes, e até engraçados, da sua carreira como atleta e treinador.

TU ENTREVISTOU

TU – O senhor sente falta da época de concentração, sonha com isso ainda, jogos?

Pepe – Foi uma vida intensa. Agora, depois de jogador e técnico durante muitos anos, tô com o merecido repouso, estou com 83 anos, mas volta e meia eu vou (muito raro) num jogo mais calmo na Vila, Aí, eu vou ver o jogo. Sinto o reconhecimento muito grande pela torcida, quando vou lá é um oba-oba incrível, fico tirando foto...

TU – E o senhor ainda gosta de assistir futebol? Sei que o senhor acompanha o Santos.

Pepe – Gosto muito de futebol, de preferência os campeonatos brasileiros, o Paulista, por causa do Santos. Fora isso eu vejo campeonato da Espanha. Torço pro Guardiola, que foi meu jogador e, reconhecidamente, falou bem de mim sempre, aprendeu. “Tudo que aprendi, aprendi com o senhor Pepe” (fazendo sotaque do Guardiola). Ele teve vários outros treinadores e diz que não aprendeu muita coisa. Ele é muito bom jogador, excelente, né Rafael? Só dois toques, jogar assim.

Rafael – Meu pai foi o último técnico dele no Al-Ahli. Era um volante. Foi o último time dele como jogador e depois virou técnico.

Pepe – O time era um que tentava ir nas competições asiáticas. Quinto, segundo... pra ser campeão não dava. Gol

Outra vez, a entrevista foi interrompida. Desta vez, para vermos o gol do Palmeiras, feito pelo atacante Borja. E os jogadores do Palmeiras comemorando com os dedinhos pra cima. Risos gerais na sala.

TU – Além do futebol, o senhor assiste vôlei, é verdade?

Pepe – É, eu gosto de ver o vôlei... das meninas. (risos gerais). Não só o feminino, mas como o masculino também. Mais do que o basquete. Tive um amigo no basquete, um dos maiores jogadores, chamado Pecente, lá de São Vicente, torcia pro Santos e jogava muito bem futebol. Chegamos a jogar juntos no infantil do Santos, Pepe e Pecente, mas ele faltava no treino, queria basquete, negócio dele era basquete.

TU – O senhor está acompanhando a Seleção do Tite? O que está achando? Podemos ficar esperançosos pra Copa?

Pepe – Tô acompanhando. Se me perguntar, a maioria dos nomes de jogadores eu realmente não sei... até comentei, deveria de ter um pouco mais de apelido no futebol, como Pelé, Pepe, Coutinho, Pagão, agora é Francisco Carlos, José não sei o que... não consigo gravar o pessoal todo, mas gosto, sou fã do Neymar e gosto muito do Paulinho, o médio volante da Seleção, não erra, só tum, tum (fazendo os sons dos passes). Mas esses dois, no meu modo de ver, são os principais.

TU – E se pudesse fazer um prognóstico pra Copa, apostar em alguém, quem seria?

Pepe – Ah... é o tal negócio, os concorrentes são os mesmos quase de sempre: Brasil, Espanha, Argentina e Alemanha. Desses quatro sairá. **TU**



ASUA OBRA DE ARTE VOCE

ETERNIZE O SEU MOMENTO

Toda a qualidade e delicadeza dos ensaios da Revista TU só para você.
Faça um ensaio com nossa equipe de fotógrafos e maquiadoras.

Ensaio Sensuais | Books Profissionais | Portfolios
SAIBA MAIS EM REVISTATU.COM.BR

TU PELO MUNDO

SORRIA, VOCE ESTÁ NA BAHIA!

MORRO DE SÃO PAULO E SALVADOR/BA

Depois de visitar Jericoacoara, no Ceará, e Bonito, no Mato Grosso, o Fernando De Santis foi conhecer mais um dos destinos icônicos do nosso país. Viajou até a linda Morro de São Paulo, na ilha de Tinharé na Bahia, e aproveitou para dar uma passada na capital baiana. Confira como foi esta viagem a terra do acarajé e fique morrendo de vontade refazer esta viagem você mesmo!

texto e fotos
\fernando de santis



O CAMINHO PARA MORRO

Quem já leu meus textos de viagens aqui na Revista TU - para as cidades de Bonito e Jericoacoara (edições 008 e 009, respectivamente) - deve lembrar que, para chegar aos locais, sempre tive que usar traslados demorados e meio complicados. Dessa vez, não foi diferente. Para chegar em Morro de São Paulo, a partir de Salvador, você tem três opções: de carro e catamarã, num percurso que demora em média umas quatro horas, ou apenas de catamarã, em um percurso que demora umas duas horas e meia em média, ou de avião, desses menores, que chegam rapidinho ao destino e custa em média uns R\$500, o preço da viagem. Eu e minha esposa, Luana, optamos em ir de catamarã, numa paulada só, ao preço de uns R\$100 por pessoa. Chegando no aeroporto de Salvador, a melhor opção para chegar ao terminal marítimo é de Uber. Gastamos uns R\$40.

Abaixo, a vista (e que bela vista) da sacada de onde Fernando e Luana estavam hospedados. Na página ao lado, o casal em frente as encostas de argila no caminho à praia de Gamboa.



i DICA

Compre os *transfers* com antecedência, pois você pode correr o risco de chegar para comprar no dia, e estar tudo esgotado. Não esqueça de comprar remédios para enjoo, muitas pessoas passam mal durante a viagem, com o balanço do mar.

Não senti nada de enjoo durante as duas horas e meia de viagem de catamarã, em compensação a Luana (mesmo tomando remédio para enjoo antes da viagem) e muitas outras pessoas, ficaram deploráveis. Fomos com uma agência na ida e, na volta, com a Bio Tour. Recomendo essa agência, o barco é maior, com uma infraestrutura melhor e a volta foi uns quarenta ou cinquenta minutos mais rápida.

MORRO DE SÃO PAULO

Já tínhamos ido para Morro uma vez, quando estivemos em Itacaré e, na época, pensamos: "Precisamos passar férias inteira aqui". Morro de São Paulo parece um cenário de novela: ruas estreitas e sem carros, o transporte comum por lá são os carrinhos de mão, que levam tudo que é tipo de coisa, bagagens, geladeiras, camas (e até pessoas!). Ao chegar no cais, muitos carregadores te abordarão para levar as bagagens, negocie o valor antes, porém cobram em torno de R\$10 para

mochilas e de R\$15 a R\$20 para malas maiores. Ficamos cinco dias em uma casa, de Airbnb, que era uma imbecilidade de tão incrível. Cravada no morro, virada para o cais, oposta às praias mais famosas, a casa tinha piscina privativa em uma sacada imensa, cozinha, churrasqueira, TV de cinquenta polegadas e um visual incrível, além do som do mar, batendo nas pedras, o dia todo. Não dava muita vontade de sair de lá, mas saímos para passear. Descemos uma trilha e demos de cara com um píer, onde vimos um belo pôr do sol. Outro dia, seguindo a trilha para a esquerda, fomos em direção à praia de Gamboa. Tem uma penca de agências que te levam a essa praia em barcos, mas como estávamos nesse lado da praia e a maré estava baixa, fomos em uma caminhada.

No percurso à Gamboa, encontramos as encostas de argila, uma parada obrigatória para todos os turistas, que se lambuzam de argila da cabeça aos pés. Já ouvi de tudo, que a argila tem propriedades medicinais, deixa as pessoas mais jovem, faz bem pra pele... Enfim, não deixa de ser divertido ver as pessoas com aquele barro seco, no corpo todo. Não passamos argila em nós, mas registramos com foto o local. Seguindo em frente, encontramos Gamboa. Você saberá que chegou quando os donos de barracas começarem a te abordar, oferecendo cadeiras, espreguiçadeiras, mesas e tudo mais. Antes de sentar, negocie e verifique se cobram consumação mínima e se cobram pelas mobílias. Como não estávamos em temporada, não cobraram nada, escolhemos uma e ficamos por lá tomando cerveja e dando uns mergulhos. A água não tinha ondulações, porém o solo era mais lamacento e fica fundo rapidamente. Dá para passar o dia todo comendo porções de peixes, mandiocas e tomando deliciosas caipirinhas.

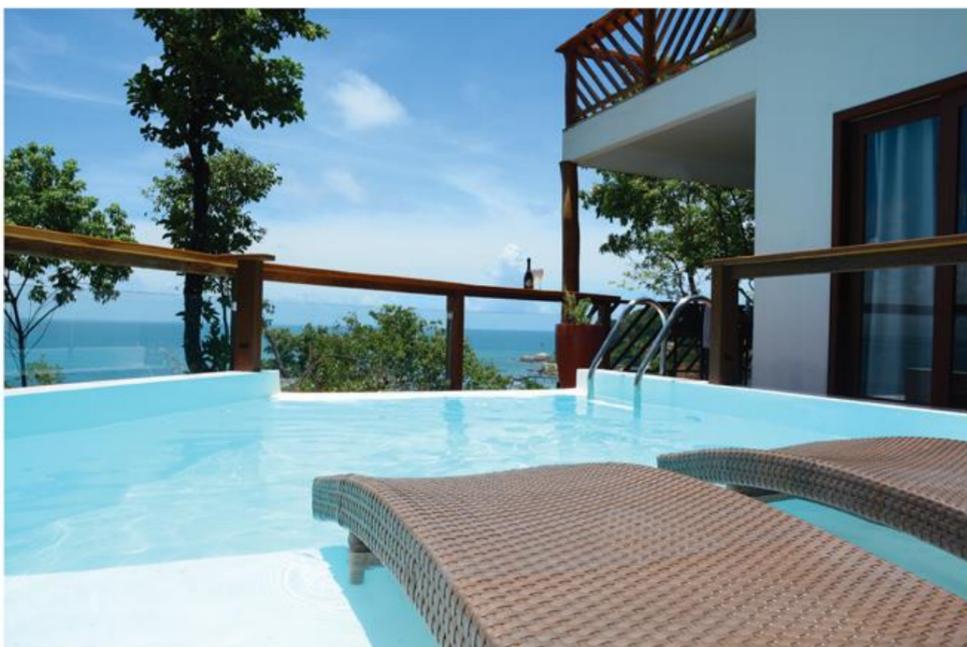
i DICA

Caso deseje ir à pé para a praia de Gamboa, certifique-se de que a maré está baixa. Muitos sites na internet indicam a tábua das marés, verifique antes, para não correr o risco de ficar ilhado em algum trecho da trilha. Caso você vá até Gamboa à pé, é possível voltar pelo mar, no píer da Gamboa, barcos levam até o cais por valores irrisórios.



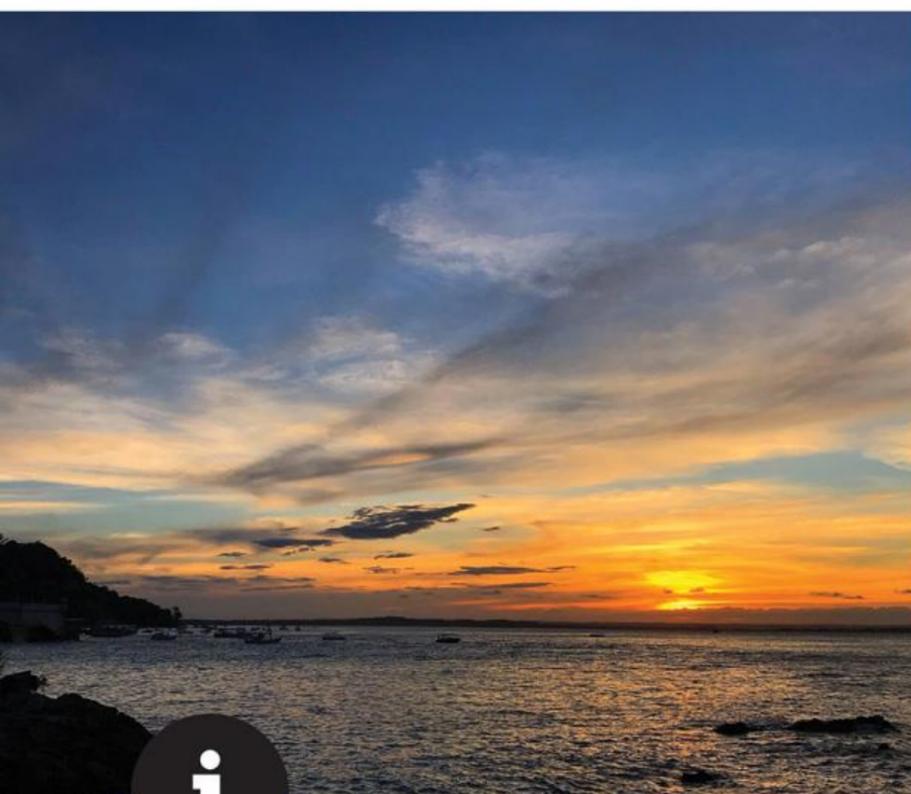
A noite em Morro é uma delícia. Todos bares e restaurantes se transformam. Músicas ao vivo, pessoas dançando, muitas feiras e barraquinhas de artesanatos, além de muitas comidas caseiras. Desse lado do Morro, em que ficamos nos cinco primeiros dias, preciso indicar dois restaurantes (de proprietários argentinos) que merecem a visita: o "Papoula Culinaria Artesanal", muito aconchegante, comida quentinha, com gosto de casa e muito em conta. E, um pouco mais a frente, o restaurante "Dice 10", com uma pegadinha mais hippie, com pratos baratos e deliciosos. Escolham o peixe do dia e sejam felizes!

Depois de cinco dias aproveitando aquela casa, que mais parecia um paraíso na Terra, resolvemos aproveitar uns dias no lado de Morro de São Paulo que nós conhecemos quando fomos para lá pela primeira vez, o lado mais famoso, das praias mais conhecidas, do centro comercial, dos principais hotéis, agências e festas. Ficamos em uma pousadinha gostosa, bem próxima à Segunda Praia. Pois é, desse lado, as praias recebem esses nomes, não tão originais: Primeira, Segunda, Terceira, Quarta e Praia do Encanto, também conhecida como... Adivinhem. Pois é, Quinta Praia. Ao andar pelo centro e pelas praias, você desco-



Com uma vista privilegiada, virado para o oeste, de fato, o lugar promete ter um visual sensacional do sol indo dormir, porém, tem uma cara mais de baladinha, tem que pagar entrada e, quando fui com a Luana, estávamos sujos de areia, molhados e não nos animamos em entrar.

Na página ao lado, no topo, a piscina da casa onde Fernando e Luana ficaram hospedados. Na outra foto, o Pôr do Sol visto da Fortaleza. Abaixo, uma das praias de Morro de São Paulo.



brirá que tem uma porção de coisas para se fazer por lá, como por exemplo, encarar o desafio de uma tirolesa, que sai do topo do morro e termina na areia da Primeira Praia. Fomos lá olhar o visual, que por sinal é incrível, mas não encaramos o desafio. Ali, ainda no topo do morro, é possível ver o farol de perto, que fica piscando 24 horas por dia. Se resolver entrar numas quebradinhas, encontrará um pequeno cemitério, bem assustador, com cara daqueles cemitérios europeus, antigos. No topo do morro também tem a balada / bar / restaurante "Toca do Morcego", que logo ao chegar no cais, avisaram: "não percam o pôr do sol lá na Toca!".



AS CINCO PRAIAS

De cara, você pode usar um truque, pagar um passeio de barco que dá a volta na ilha toda e conhecer tudo, de Gamboa à Praia do Encanto, numa tacada só. Não fizemos isso, fomos na raça. Como dito, a Primeira Praia fica num cantinho da ilha, onde termina a tirolesa, e é um pequeno pedaço de areia com algumas barracas, dominada principalmente pelos restaurantes que ficam ali. O mesmo vale para a Segunda Praia, talvez a mais famosa, pois lá concentram-se os principais restaurantes, hotéis e eventos da Ilha. Duas vezes por semana rola um luau nas areias da segunda praia, vá com ânimo, pois sempre começa bem tarde da noite e termina com o nascimento do sol, no dia seguinte. Se no período do dia a areia fica dominada por espreguiçadeiras e guarda-sóis, à noite, as mesas dos restau-

**EM 1531,
MARTIM AFONSO
DESEMBARCOU
NA ILHA ONDE
MORRO SE LOCALIZA.
O MESMO MARTIM
AFONSO QUE FUNDOU
SÃO VICENTE.**

i

DICA

Um lugar legal pra ver o pôr do sol é a Fortaleza do Morro de São Paulo. Ao chegar no Morro, impossível não vê-la, imponente. Construída no ano de 1631, foi totalmente reformada, e apresenta um lindo mirante para contemplação do pôr do sol, tão famoso. Além de conhecer um local lindo, histórico e muito bem conservado, você ainda verá o sol sumindo, criando uma paleta de cores incríveis no céu e no mar. E o melhor: sem pagar nada! A entrada na Fortaleza é de graça.



rantes invadem a areia, mas invadem mesmo! Comemos uma moqueca de peixe deveras honesta no estabelecimento Marilyn (Monroe), que também coloca as mesas na areia. Lá servem de tudo, inclusive pizzas, tudo ao som de um senhorzinho estiloso que fica improvisando linhas de jazz no saxofone, enquanto um DJ toca uma base eletrônica. Vale a pena experimentar lugares diferentes, de repente jantar em um restaurante e provar a sobremesa em outro, como fizemos algumas vezes.

i

DICA

Se você possuir um snorkel, avise na hora de fechar o passeio e peça para baixar o valor. Funcionou conosco.

A Terceira Praia é um pouco mais extensa e não tem presença de estabelecimentos de refeições na areia. É o local onde saem os passeios de barco todas as manhãs, basta ir lá cedo para observar uma fila gigante de gringos esperando os barcos encostarem. Aliás, por falar em gringos, brasileiros são minoria por lá! Amplamente dominado por turistas argentinos e uruguaios, o espanhol é praticamente a língua oficial de Morro de São Paulo. Nessa praia, compramos um passeio bacana de caiaque, aproveitamos a maré baixando (mais uma vez vale conferir a tábua das marés) e fomos em um

caiaque com fundo transparente, remando até uma bancada de areia, que fica a uns dez minutos da costa. Esse passeio custa aproximadamente vinte reais por cabeça e ainda emprestam snorkel para fazer flutuação nas piscinas naturais, que se formam próximas à bancada. Um guia acompanhou a ida e a volta em um outro caiaque, e ficou aguardando nós fazermos a flutuação. A fauna é encantadora, não entendo de espécies de peixes, mas vi diversos durante a flutuação. Aliás, aqueles amarelinhos com listras pretas, que são comuns em todas as praias brasileiras, são muito amistosos, ficam ao redor e encostam nas pessoas, sem medo algum. O passeio até a bancada, flutuação e retorno, demora aproximadamente uma hora e meia. Esses mesmos lugares também alugam stand up paddle. Como a terceira praia tem pouquíssimas ondas, é um bom local para quem quer aprender SUP.

Vale ressaltar a beleza ímpar dessa terceira praia. A água é verde, clara, transparente, tão transparente como água de piscina. Após um almoço, resolvemos entrar no mar, a água estava convidativa e a maré estava começando a subir, ou seja, a água do mar que estava próxima à areia tinha tomado muito sol durante o dia todo. Quando entramos, tomamos um susto. Estava mais quente dentro da água do que fora! Passamos calor no mar! Nunca tinha sentido isso. Fora estava uns 30 graus e na água estava mais quente, tanto que, ao sair, passamos frio! Ao aproximar das partes mais fundas e ao mergulhar, era possível sentir a água quente na parte de cima e mais gelada, embaixo.

O final da Terceira Praia forma uma “esquina” que faz uma curva para a direita. Ali começa a extensa Quarta Praia, que tem dois grandes restaurantes logo de cara e depois fica mais selvagem. O estilo dessa praia é similar à anterior, água quente, piscinas naturais (quando a maré está baixa) e muita tranquilidade. Essas duas últimas são bem mais sossegadas do que a primeira e segunda. Ao entrar na água com a maré baixa, praticamente fomos atacados pelos citados peixinhos amarelos e pretos, que estão acostumados a receber ração dos turistas. Sempre aparecem uns vendedores locais alugando snorkel e vendendo ração para os peixes. Da quarta praia até a praia do Encanto são mais de 10 km, então programe-se para ir cedo, caso você queria conhecer a Quinta Praia. Pode alugar bikes, ir de moto-táxis, charretes ou a pé. A verdade é que, com tantos passeios e locais para conhecer, as pessoas acabam não aproveitando os lugares mais gostosos de Morro. Se eu pudesse dar uma dica valiosa, seria: aproveitem uns dois dias na terceira e quarta praia, com sua água quente, transparente e bons restaurantes. Vocês não vão se arrepender.



SALVADOR

Resolvemos passar uns três dias em Salvador depois de ficarmos uma semana em Morro por dois motivos: não queríamos sair de Morro, pegar o catamarã, fazer a viagem de três horas, depois pegar um Uber, ir até o aeroporto e então voltar para São Paulo, tudo no mesmo dia. O outro motivo era que gostaríamos de conhecer a

Capital da Bahia. Sempre que ouvia falar de Salvador, alguém falava logo depois: “ah, mas Salvador tem cheiro de urina!”. Uma mentira dita várias vezes, acaba virando verdade. Chegamos à Salvador uma semana depois do Carnaval, uma época que talvez realmente tenha esse cheiro, mas quando estivemos por lá não

MORRO DE SÃO PAULO FICA A QUASE 65 KM AO SUL DA CAPITAL SALVADOR, NA REGIÃO CONHECIDA COMO COSTA DO DENDÊ.

Na página ao lado, os peixinhos de “vela” na água transparente das piscinas naturais da Quarta Praia. Acima, toda a beleza das praias de Morro de São Paulo.

sentimos cheiro algum. Praticamente tínhamos dois dias para aproveitar e no terceiro iríamos embora, então montamos um roteiro turístico para um dia, que para nós atendeu muito bem. Claro que é impossível conhecer uma Capital em um, dois ou dez dias, mas para quem tiver o tempo limitado, como nós, aqui vai um mini *script*.



i

CURIOSIDADE

Existe uma estátua do Rei Pelé na Arena. Uma justa homenagem ao Rei, que marcou o gol de número 999 no estádio e que só não fez o milésimo gol em Salvador porque um zagueiro tirou a bola em cima da linha. O gol 1.000 foi marcado posteriormente no Maracanã.

No topo, a Arena Fonte Nova. Abaixo, o Largo de São Francisco, no Pelourinho. Na página ao lado, podemos ver detalhes do Convento de São Francisco.

Sou aficionado por futebol, tanto que nosso primeiro ponto turístico foi a Arena Fonte Nova, belíssimo estádio situado em frente ao Dique Tororó. Dois pontos turísticos numa tacada só. O Dique (um lago parecido com o do Parque Ibirapuera) exhibe uma série de estátuas imensas de Orixás coloridos com um belo passeio ao redor e, ao fundo, imponente, aparece a moderna Fonte Nova. O estádio foi implodido no ano de 2010 para a construção da versão moderna, que foi palco de partidas na Copa do Mundo de 2014. Compramos o tour pelo estádio, meio desorganizado, é verdade, mas muito interessante. O guia apresenta um vídeo mostrando a história, o antigo e novo estádio, depois saímos andando de cima à baixo. Começamos pelo Mirante, passamos pelos camarotes do Governo do Estado, Lounge da Coca-Cola, vestiários, local de aquecimento de jogadores e finalmente fomos à beira do gramado. Durou aproximadamente uma hora e custa R\$30 por pessoa.

Saindo da Fonte Nova, fomos a pé até o Pelourinho, uma caminhada de uns quinze minutos com uma bela descida e uma grande subida. De Uber não custa nem seis Reais esse percurso.

i

DICA

Se não quiser pagar um guia turístico e estiver a fim de conhecer o Pelourinho sozinho, procure o Centro de Atendimento ao Turista, lá entregam mapas e dão dicas de passeios na região.



O Pelourinho é fantástico. Local recheado de história brasileira ao alcance de todos, patrimônio rico em informações e locais que mereciam de fato alguns dias a mais de dedicação. O que você vai encontrar de monte na região são igrejas. Dezenas! No Largo, você pode fazer a tradicional foto, ver a sacada onde o cantor Michael Jackson ficou, no clipe de "They Don't Really Care About Us" e, inclusive, se você comprar até R\$5 na loja, pode subir na sacada e fazer uma foto lá. Na parte mais baixa do Largo, tem a Igreja Nossa Senhora do Rosário dos Pretos. Infelizmente, estava fechada quando fui, mas se você der sorte, pode ver a missa afro e conhecer internamente. Na parte mais alta do Pelourinho, tem a Praça da Sé com várias igrejas. Se tiver tempo, entre em todas, estávamos no "se vira nos trinta", então optamos por ir ao Convento de São Francisco. O



convento foi fundado em 1585. Dentro da igreja, a ostentação em pessoa, tudo dourado, todos os ornamentos, colunas, paredes e detalhes. Calcula-se que foi usado uma tonelada de ouro para fazer esse acabamento. Vale a pena ficar alguns minutos observando a igreja, capelas laterais e as pinturas no teto. Se tiver tempo, ande pelo pátio do convento e contemple todas as pinturas nos azulejos, criadas por Bartolomeu de Jesus no século XVIII, e que mostram

cenas e inscrições moralistas diversas, retiradas do livro *Teatro Moral da Vida Humana e de toda a Filosofia dos Antigos e Modernos*. Já que estávamos por lá, nosso próximo passo foi conhecer o Elevador Lacerda, inaugurado em 1873, é um transporte público, que liga a Cidade Alta à Cidade Baixa, e vice-versa. A arquitetura é bem bonita, a foto mais legal fica na parte da cidade alta, pois é de frente para o Terminal Marítimo e ao Mercado Modelo. Dentro do



TU PELO MUNDO

do elevador é bem sem graça, afinal, é um elevador. Custa 15 centavos por cabeça a viagem. Chegando à cidade baixa pelo elevador, demos de cara com o Mercado Modelo. É como um mercadão municipal de tantas cidades. Muito artesanato, roupas, castanhas e restaurantes.

i

DICA

Sempre que for comprar algo no Mercado Modelo, pechinche. Te convidarão para fotos em rodas de capoeira, saiba que após a foto, pedirão uma graninha em troca. Algumas pessoas tentarão amarrar fitinha do Nosso Senhor do Bonfim no seu pulso, como “presente”. Não permita, após isso, cobrarão pelas fitas e é impossível desamarrar os três nós.



Após uma boa volta pelo Mercadão, nosso próximo destino foi a famosa igreja do Nosso Senhor do Bonfim. Para isso, pegamos um Uber, com um motorista preguiçoso, que inventou que o ar condicionado estava quebrado e ainda parou para reabastecer o carro. Porém, antes de passar na igreja, paramos na tão indicada Sorveteria da Ribeira. Fundada em 1931, é desses pontos obrigatórios em Salvador. Era uma quinta-feira à tarde e o local estava bem cheio! Fiquei imaginando como ficaria em uma final de tarde de sábado. Provamos diversos sabores, os sorvetes realmente são deliciosos e valem a visita. Indico especialmente o sabor de chocolate africano. Incrível!

i

DICA

Caso você não consiga ir à sorveteria da Ribeira original, próxima à Igreja do Nosso Sr. do Bonfim, e queira provar os sorvetes, saiba que eles têm lojas em três shoppings de Salvador, além de um stand no aeroporto.



Na página ao lado, no topo, o Elevador Lacerda, que liga a Cidade Baixa à Cidade Alta, e na parte inferior, Luana coloca uma fitinha na cerca da Igreja do Nosso Senhor do Bonfim. Nesta página, a praia do Forte da Barra, com o Forte ao fundo.

i

DICA

como em todas as cidades grandes, Salvador tem seus perigos. Porém, em momento algum me senti ameaçado, mesmo carregando câmera profissional, câmera 360 graus e celulares. Mas vale a pena sempre ficar bem atento aos pertences e não dar mole. Mas me senti muito mais seguro do que na Capital Paulista, onde moro.

O dia seguinte foi o último dia completo na Bahia. Entre escolher uma praia mais afastada de onde estávamos, optamos pela praia do Forte da Barra. Uma praia bem curtinha em areia, apertadinha, mas tranquila. Ao chegar na areia, os donos de barraca oferecerão cadeiras e mesas, mas vale negociar os valores antes. Passei o dia tomando umas cervejas, entrando no mar verdinho e observando o tempo passar. Foi um dia para descansar, pois na manhã seguinte voltaríamos para São Paulo.

Voltei da Bahia com o coração apertado. Não me resta dúvidas que voltarei ao Morro de São Paulo mais vezes na minha vida. Ficou também um gostinho de explorar Salvador com mais calma e mais tempo. Me faltou ver o pôr do sol no MAM, ouvindo um jazz ao vivo e tomando uma cerveja gelada em um sábado. Ficaré para a próxima visita. **TU**

De barriga cheia e já próximo ao final da tarde, chegamos na famosa igreja do Nosso Senhor do Bonfim. Não importa sua religião, é passagem obrigatória, o muro é todo coberto pelas fitinhas coloridas, dando um efeito visual incrível, principalmente com a presença do vento. Aliás, os dois lados do muro inteiro da igreja, além de grades das janelas e portas, têm as fitinhas amarradas por visitantes. Nesse local, compramos dez fitinhas por R\$3,00 e o vendedor “nos deu” duas para amarrarmos no muro. Segundo ele, é preciso dar três nós e fazer três pedidos a cada nó feito. A igreja é bem modesta, mas rica em história e cultura, e conta com uma lojinha para comprar imagens, colares ou fitinhas. O sol estava ficando de lado, uma linda luz batia na igreja, que fica no alto de um pequeno monte, a corrente de vento refrescante e o clima positivo do lugar que fez me sentir muito bem. Não queria sair de lá, mas ainda tínhamos nosso último passeio do dia. Cansados, pegamos um Uber em direção ao Farol da Barra. O Farol é famoso por ser um ponto de concentração e saída dos trios elétricos dos Carnavais de Salvador. Construído em 1698, a função do farol era guiar os navios que chegavam ao litoral da cidade. A torre atual é mais “nova” e foi construída em 1839. Você pode entrar para conhecer, por R\$15,00 por cabeça, mas como estava próximo ao horário do pôr do sol, optamos em sentar na pequena arquibancada que fica atrás do farol, virados para o mar, para contemplar mais um pôr do sol na Bahia. E vira um evento, diversos vendedores aparecem vendendo de tudo, cerveja, suco, brigadeiros e uma banda acústica surgiu, para tocar hits de reggae, enquanto o sol descia. Um espetáculo.



TU É GATA X2

BEATRIZ E KAMILA CASTRO

UMA ROAD TRIP COM ESTAS
DUAS GATAS PARA COMEMORAR
OS 2 ANOS DA REVISTA TU

texto
\ fernando de santis
fotos
\ fernando de santis
\ thiago souto



BEATRIZ E KAMILA SÃO GÊMEAS. NÃO SÃO GÊMEAS IDÊNTICAS, MAS SÃO IGUALMENTE LINDAS



Elas entraram no carro voando, olhei no retrovisor e, embora haja diferenças, são muito parecidas. “E aí, dormiram bem? Tão animadas?”, e a resposta veio em coro: “sim, dormimos bem... estamos animadas!”. Parecia filme, as gêmeas que respondem a mesma coisa ao mesmo tempo. Até elas ficaram impressionadas. “Eu sou a Bea, estou de branco... “b” de branco e de Bea... e a Kamila está está de vermelho”. Técnicas mnemônicas, como não pensei nisso antes?! Não erraria mais a manhã inteira, até certo momento chamar a Bea de Bianca, e não Beatriz. Ela torceu o nariz, mas disse que isso é comum e me perdoou. Não errei mais. Elas falam juntas, se completam nas falas, mas dizem coisas separadas, além de serem aceleradas, alta velocidade, às vezes uma dá bronca na outra, afinal, são irmãs e irmãs são assim.





TU É GATA

IG / BEACASTROF

BEATRIZ

Não conhecem muito essa história de acordar cedo, ou bem cedo, às 4h, para começar a produção e sair às 6h de casa. O negócio delas é chegar esse horário em casa, aos finais de semana e durante a semana acabam perdendo a manhã, pois sempre dormem tarde, acordam tarde, devido aos projetos de modelos. Mas são pontuais. A caminho da nossa viagem, observavam o céu, que estava rosa, virando vermelho, a baía de Santos estava linda, o sol, parecia uma linda laranja subindo atrás dos prédios na Ponta da Praia - "Nossa, olha esse sol!", uma das duas exclamou no banco de trás, as vozes são idênticas,

sem ver, não sei qual comentou. Fotografavam e faziam stories para o Instagram, rede social em que as duas fazem bastante sucesso. Cada uma tem aproximadamente 27 mil seguidores, além de um perfil em dupla. Todos os dias fazem stories para os seguidores, contando onde irão, como estão vestidas, mostram parcerias, que vão desde salões de belezas à marcas de roupas. Queira ou não, são influenciadoras digitais, ditam tendências para as jovens da mesma idade, que se espelham nos estilos das duas, que sempre aparecem muito bem vestidas e maquiadas e frequentam as festas mais divertidas da Baixada.

KAMILA

IG / KACASTROF



E se você pensa que há competição, está enganado, não há competição entre as duas, pelo contrário. São parceiras em tudo, todos os planos de Bea e Kamila são feitos em dupla: desde morar juntas, antes de se casarem e depois de casadas, se possível, morar no mesmo prédio, além de trabalharem juntas... É algo que fazem questão de destacar o tempo todo. Por enquanto, estão em um período de investimento na vida como modelos, fazem fotos, parcerias e têm um canal no YouTube, que pretendem retomá-lo em breve, onde relatam peculiaridades de serem gêmeas, além de terem a pretensão de falar sobre dicas de *looks*, maquiagens e beleza. Aliás, se quer ter uma boa imagem com as duas, não faça perguntas do tipo "quando você quer se ver no espelho, você olhar pra sua irmã?". Estão cansadas desses tipo de piadas.



**ELAS SÃO
INSEPARÁVEIS.
FIQUE 2 MINUTOS
COM ELAS PARA
VER QUE UMA
COMPLETA
A OUTRA**



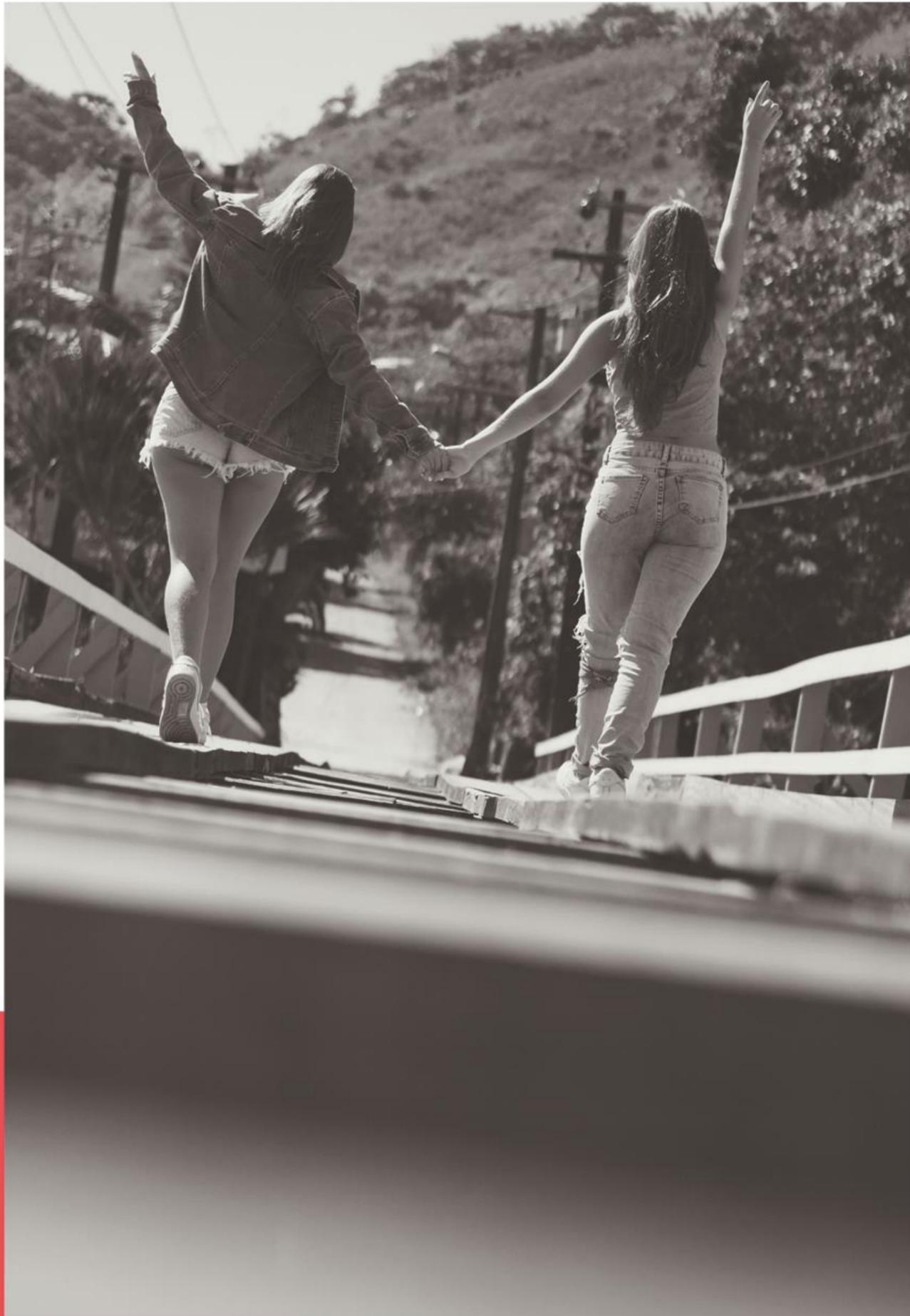


E se esse negócio de internet, redes sociais não derem certo? “Tem o plano ‘B’, estudar publicidade, mas o foco mesmo é o trabalho como modelo, trabalhar com Instagram, influenciadoras...”, revela Beatriz. Vale a tentativa e tem tudo para dar certo “tem muitas mensagens fofas de meninas que dizem ser nossas fãs e nos acompanham há muito tempo, tem bastante gente pedindo para voltarmos com o canal”, conta Beatriz orgulhosa. Ao mesmo tempo, recebem mensagens de homens, sem muito decore “ah, eu apenas bloqueio e sigo a vida”, revela rindo.

Entre um post no Instagram aqui, uma dica de produto e beleza ali, essas duas gêmeas que estão sempre sorrindo com os olhinhos quase fechados, vão conquistando amigos, seguidores e um espaço nas redes sociais. Aproveitam a vida como uma *road trip* em um sábado de sol, curtindo música, dançando, dando risadas, aproveitando o céu azul e as praias que passam pelos seus pés. O tempo passa sereno por elas, tudo tem sua hora e elas sabem esperar, as duas, sempre juntas, inseparáveis, desde o primeiro dia, como se fossem apenas uma. **TU**



TU É GATA



supercustom.com.br

DÁ ATÉ PRA
OUVIR ELA
CHAMANDO!



SUPER CUSTOM. SUA LOJA ESPECIALIZADA
EM PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA O MERCADO
DE MOTOCICLETAS CUSTOM PREMIUM.

 Super Custom

 supercustommotos

 (13) 97600.4842

 super_custom_motos

ONG ESTRELA MILINHA

DANDO CARINHO EM TROCA DE SORRISOS

Imagine uma sociedade em que as pessoas se importam umas com as outras, onde todos dedicam parte do tempo para fazer o bem, deixando de lado o egoísmo, os bens materiais, com o único intuito de fazer o próximo sorrir, sendo uma mão amiga ou um ombro companheiro. Parece utópico, parece distante, mas no mundo existem pessoas que pensam assim, que entenderam que as mudanças começam de baixo pra cima e não o inverso. Você teria coragem de dedicar grande parte do seu tempo para pessoas que não conhece, que precisam de coisas simples, como um sorriso, um afeto ou uma conversa? Você gastaria tempo e dinheiro com outras pessoas que necessitam? Pois em Santos existe um grupo de pessoas que fazem isso há quase sete anos, de coração aberto, a equipe da ONG Estrela Milinha, que vem fazendo o bem para idosos e crianças, com um único objetivo: ver o próximo sorrir.



O projeto Estrela Milinha surgiu há quase sete anos, através da iniciativa de alguns jovens amigos, na época, tinham na faixa de vinte a vinte e cinco anos, que queriam fazer a diferença. Após algumas poucas ações, uma das fundadoras, a Camila, veio a falecer. Como homenagem à ela, o projeto recebeu o nome de "Estrela Milinha". Na cabeça dos amigos, sempre havia o questionamento: por que não ajudar pessoas, ajudar crianças e idosos? Começaram então a pensar em quais tipos de ações poderiam tomar para mudar vidas e assim surgiu o projeto. Atualmente, o Estrela Milinha tem cinco anos de documentação, regularizado com CNPJ, porém, já existia há quase dois anos antes da documentação legal.

texto
\fernando de santis
fotos
\acervo estrela milinha



Conversamos com Morgana Morgan, uma das voluntárias, que atua em quase todos os eventos da ONG, há dois anos. Durante uma hora de conversa, a jovem de apenas 24 anos, nos contou toda história do projeto e como estão as ações atualmente. “O primeiro acolhimento do projeto foi na Pastoral da Criança, uma igreja, perto do Centro de Treinamento do Santos. Eles tinham um evento no final de ano para entregar sacolinhas com presentes dos padrinhos, mas eles não tinham uma festa, não faziam nada diferente. Então, perceberam uma chance de fazer uma festa ali, e foi assim que surgiu a primeira ação. Até hoje fazemos a festa de Natal lá na Pastoral da Criança, meio que se tornou uma tradição do Estrela Milinha: o Natal na Pastoral. Todos os anos fazemos lá.

Todas as ações iniciais foram com crianças justamente pela facilidade, por já ter pessoas engajadas em relação a isso. E depois que o projeto se expandiu, começamos a trabalhar com idosos”, conta Morgana. Perguntada sobre a periodicidade e teor dessas ações, atualmente, Morgana revela: “Fazemos com crianças e idosos e em núcleos de tratamento de pessoas com câncer. Já fizemos na NACAC, CENIN e ASI. Atendemos e assistimos crianças especiais, temos quatro crianças que praticamente apadrinhamos com a ONG e fazemos visitas, levamos presentes. Em relação ao período das ações, acontecem o ano inteiro, e todo mês temos pelo menos duas delas. Uma com idosos e outra com crianças. Alguns meses, como por exemplo esse que passou de Páscoa, tivemos mais ações. Teve também no Humaitá, no asilo,

A ONG ESTRELA MILINHA JÁ EXISTE HÁ QUASE 7 ANOS E PROCURA AJUDAR CRIANÇAS, IDOSOS E PESSOAS EM TRATAMENTO AO CÂNCER

então às vezes acontece de ter mais de duas por mês. Nos núcleos de tratamentos, fazemos coisas mais esporádicas com parceria de outro grupo em Santos que também atende, chamado “Amigos Para Sempre”. Com as crianças especiais é um pouco mais esporádico, em datas comemorativas, quando eles têm alguma necessidade especial, por exemplo, a Clarinha, que precisava de uma cadeira motorizada, então fazemos uma ação e campanha de arrecadação para conseguir a cadeira dela, e tentamos acompanhar mais de perto, mas é mais esporádico, até mais pela necessidade deles, é difícil de tirá-los de casa, alguns não podem sair...”.



Com pelo menos duas ações por mês, em um projeto que existe com documentação há cinco anos, é necessário muito empenho e claro, ajuda de pessoas. “Não temos nenhum tipo de ajuda financeira, não temos ajuda de Prefeitura, nem Governamental, nós não temos ajuda de empresas. Basicamente, nos mantemos com ajuda das pessoas, por isso, para nós, é importante que as pessoas conheçam o nosso trabalho, quanto mais pessoas atingirmos, mais fácil é ampliar e fazer mais ações”, explica Morgana e depois completa: “Precisamos que

TU TEM O QUE FALAR

peças procurem e sigam nossa página no Facebook e Instagram, estamos sempre divulgando os trabalhos, temos conta bancária, dependendo da ação, fazemos vaquinhas na internet, para arrecadar um pouco mais de dinheiro para poder fazer o evento, mas pedimos para as pessoas para acompanhar, pedir as informações, pois cada campanha funciona de uma forma diferente. Às vezes, temos necessidades de doações em dinheiro, como no ano passado, que a festa de Dia das Crianças foi feita em um buffet, e tivemos que pagar o local, em outros casos, temos necessidades de produtos, como pães, salsichas, etc. Sempre divulgamos na nossa página no Facebook e nossos voluntários, principalmente, que cuidam das páginas, sempre tiram dúvidas de quem se interessa. Sempre falamos para acompanhar por lá, pois às vezes a pessoa não pode fazer uma doação ou estar na ação, mas a divulgação é muito importante. Para nós, um compartilhamento vale até mais que uma doação, pois quanto mais pessoas souberem do nosso trabalho, melhor”.



E o projeto não trabalha com metas e, embora soe clichê, o objetivo é autêntico: “A meta é fazer bem e quanto mais, melhor. Nosso objetivo esse ano é fazer a ação da nossa festa de aniversário de documentação do projeto pois, politicamente falando, um projeto passa a ser aceito como um projeto social, quando completa cinco anos de documentação, quando consegue correr atrás de coisas na prefeitura, com vereadores. Então estamos correndo atrás disso e de outras coisas boas que virão pela frente. Mas na ação especial de festa de cinco anos, vamos reunir crianças, idosos, voluntários, pra comemorarmos juntos. Será em maio, o mês do aniversário.”, comemora Morgana.

Em um país onde as pessoas começaram agora a despertar, olhar para os lados e pensar no próximo, o projeto Estrela Milinha transforma-se em um estímulo para todos. Com o dia a dia corrido, não percebemos como coisas simples nas nossas vidas, como uma festa, um presente ou um carinho podem fazer falta para crianças, que estão começando a vida ou para idosos, que tiveram vidas difíceis. É muito bonito saber que tudo isso partiu do coração de vários jovens, há alguns anos, com o único objetivo de fazer o bem, de trazer um sorriso no rosto de uma criança ou em transmitir o amor para um idoso, que se sente sozinho em algum asilo. Enquanto houverem corações bons, querendo simplesmente repassar a bondade, sem pedir nada em troca, respiraremos esperança. Uma estrela lá no céu olhando por todos e várias, em Santos, olhando pelas pessoas necessitadas. **TU**



VOCÊ PODE AJUDAR A ESTRELA MILINHA DE VÁRIAS MANEIRAS. SEJA COM DOAÇÕES, PARTICIPANDO DAS AÇÕES OU APENAS COMPARTILHANDO NAS REDES SOCIAIS



Se você quer ajudar a Estrela Milinha, siga-os no Facebook e Instagram e ajude a divulgar o projeto e as ações:

 /PROJETOESTRELAMILINHA
 /ESTRELAMILINHA

MULHERES LINDAS DE VERDADE

**A TU VEM
MOSTRAR
QUE LUGAR
DE MULHER
É EM TODO
LUGAR!**

Em toda edição da Revista TU, estampamos a nossa capa com uma gata. Não aquelas *super models* de beleza plástica que desfilam nas passarelas de Milão ou Paris. Mas mulheres daqui da região. Mulheres que trabalham, enfrentam seus dilemas diários como qualquer pessoa, estudam, namoram... São mulheres de verdade. Mulheres lindas de verdade! E é exatamente isso que faz estes ensaios da revista tão especiais. Apesar de lindas, elas podem ser aquela moça que você pode encontrar na fila do pão na padaria, ou passeando com o cachorro depois de chegar em casa cansado do trabalho, ou aquela mulher que vai treinar na academia na hora do almoço, porque o dia dela é tão corrido que só sobra este horário. São daqui, da Baixada Santista. Algumas delas nunca fizeram um ensaio. Ou nunca pensaram em estampar uma capa de revista. E quando saem na revista se descobrem completas e plenas como mulher. E é isso que a TU quer mostrar. Que você, mulher de verdade, é linda e pode fazer o que quiser, alcançar o que quiser. Porque TU é gata! **TU**

fotos
\ fernando de santis
\ thiago soutu

maquiagens
aline malafaia
instagram.com/alinemalafaia
\ isabelli Moraes
instagram.com/isamoraesq

STÉFANI GARCIA EDIÇÃO #009



ISIS NASC
EDIÇÃO #007



**GABRIELA
EGGLESOS**
EDIÇÃO #011





PAULA PEITL
EDIÇÃO #010



BRUNA AMARAL
EDIÇÃO #008



ARIEL BAIZI
EDIÇÃO #012



**TU É
GATA.
SEMPRE
FOI!**



COM PEDIGREEE SANTISTA

POR ALINE ARAÚJO E THAYS CARDOZO

É com muita alegria que, neste mês, comemoramos dois anos da Revista TU. E claro que não poderia faltar uma boa cerveja para brindar... Mas, dessa vez, vamos um pouco mais além do que apenas apreciar. Vamos acompanhar como nasce a ideia e o processo de ter sua própria cervejaria.

Fabricar cerveja é relativamente complexo e envolve mais do que paixão: conhecimento,

dedicação e equipamentos específicos. Para entender um pouco mais sobre esse universo, vamos entrevistar duas cervejarias com alma caíçara, que caíram no gosto dos brasileiros e fazem sucesso entre os apaixonados por cerveja. A cervejaria Infected, com João Paulo Nascimento e Adalberto Monteiro, e a cervejaria Demonho, com o Eduardo Interlichia.



Aline Araújo é Beer Sommelier formada pela Senac/ Doemens e Science of Beer, cervejeira caseira, membro da 1ª confraria feminina de cerveja de São Paulo, a Maltoselles e professora da escola Science of Beer. / **Thay Cardozo** é apaixonada por cerveja e Beer Sommelier formada no Curso de Sommelier e Educação Cervejeira do Instituto da Cerveja.





TU - Como sua cerveja está ligada a esta região? Conte um pouco da sua história.

Eduardo - Minha cerveja nasceu aqui, as primeiras pessoas a tomarem minha cerveja são da Baixada, seja em eventos ou confraternizações de cervejeiros caseiros. E assim seguirá, porque toda receita é feita primeiramente na panela e os conhecidos da região tem a chance de provar.

João - Sempre fui um apaixonado por cervejas. Em 2013, fiz um curso de produção e logo comprei os equipamentos. Na época, trabalhava na fazenda da minha família e tinha acesso a muitas frutas e outros ingredientes que combinavam com minhas receitas. Gostaria muito que nossa cidade tivesse mais recursos de ingredientes pra eu poder testar com minhas receitas.

TU - Onde sua cerveja é produzida?

João - Hoje, minhas produções são de forma terceirizadas, no qual chamamos de cervejeiros ciganos. Isso significa que não possuímos uma fábrica, mas "locamos" o espaço de uma fábrica para produzirmos nossa cerveja. Todas minhas cervejas são produzidas na Cervejaria Dádiva, em Várzea Paulista.

TU - Muitos fabricantes caseiros sonham em ter sua própria cervejaria. Qual dica você daria para quem quer iniciar?

João - Ler muito, estudar muito, e fazer muitos testes na panelinha. Somente se consegue chegar no resultado esperado treinando, ou melhor, brassando (risos). Tenha seu próprio estilo de fazer cerveja, que desenvolve e assina suas próprias receitas. E, principalmente, não copie, tente sempre evoluir.

Eduardo - O principal pro cervejeiro caseiro que quer entrar no mercado, é atingir um nível de excelência nas suas produções caseiras. Tem que ficar melhor ou no mesmo nível que uma cerveja comercial. Estar atento ao mercado e fazer bons contatos é essencial também, porque a parte difícil é vender o produto, então é bom você já ser "conhecido" por algumas pessoas que têm pontos de venda e apostam no seu potencial.

TU - O que torna sua cerveja única?

Eduardo - A personalidade da minha cerveja está bem ligada ao modo como eu faço, que é bem similar às primeiras produções de panela. Quando eu me dei conta que poderia usar quanto lúpulo quisesse, atingindo um perfil sensorial que até então eu desconhecia, não parei mais de fazer dessa forma, exagerando na quantidade. É como fazem as NE IPAs, mas sempre fiz dessa forma com o perfil seco e amargo de west coast, e a aceitação do mercado de um estilo "velho" com um perfil "novo" está sendo ótima. Os próximos rótulos seguirão esse perfil meio híbrido. Eu sempre imagino o perfil sensorial de cada nova receita e busco atingir exatamente o que tinha em mente. A experimentação na panela é essencial pra levar algo com personalidade pra fábrica.

João - O fato de pensar como um prato de restaurante. O chef estuda, pesquisa ingredientes e testa. Só assim você terá uma cerveja com sua identidade.

TU - Qual foi sua primeira cerveja produzida?

João - De forma caseira foi uma American IPA. Na indústria, foi uma New England IPA com leveduras selvagens.

Eduardo - Minha primeira cerveja produzida industrialmente foi a Hopkalyptose, uma West Coast IPA bastante intensa, tanto no amargor quanto no sabor e aroma.

TU - O que você entende por cerveja artesanal?

Eduardo - Acho que a cerveja verdadeiramente artesanal é aquela feita na panela, trabalho realmente manual. Em termos de mercado, vejo a artesanal como uma produção em pequena escala, sem uso de aditivos pra prolongar a vida útil do produto, sem enzimas sinté-

Na página ao lado, os cervejeiros João Paulo, da Infected, e Eduardo, da Demonho. Ao lado, Eduardo com a sua criação. Abaixo, João e Adalberto com dois dos rótulos da Infected.

ticas, o mais "natural" possível. O setup da fábrica é aquilo que a gente faz na panela, mas dimensionado pra escala maior e maior grau de automação do trabalho.

João - Hoje, muitas pessoas que pensam em um produto artesanal lembram daquele produtor de interior ou de beira de estrada que vende o queijo, vinho ou pimenta, por exemplo. A cerveja poderia ter um pensamento nessa mesma linha, mas ela é proibida de vender quando se faz da forma artesanal "caseira". Talvez não estaremos vivos para ver cerveja caseira, assim como o vinho ou cachaça, vendendo realmente da forma artesanal propriamente dita, em beiras de estrada ou em fazendas no interior.



TU - Com o crescimento e diversidade das cervejas nacionais, você acredita que o Brasil tem chance de se consolidar como uma escola cervejeira?

João - Acredito muito nisso. O Brasil vem crescendo muito no ramo de cervejas artesanais, especiais, gourmet, ou como preferir caracterizar. Apesar dos pequenos produtores pagarem o mesmo impostos que as grandes indústrias de cerveja, o gosto do apreciador está em transformação, que está sempre evoluindo e não volta mais.

Eduardo - Não vejo o menor sinal da possibilidade de uma escola brasileira. Não basta ter insumo de produção local, vejo como escola cervejeira um perfil único de características organolépticas de cervejas produzidas na região. **TU**



TU NA COZINHA

TODA FESTA MERECE UM BOLO!

COM CHEF DANILO ROCHA

Não faltam motivos para comemorar. Afinal, a Revista TU está completando 2 anos de existência e, por uma maravilhosa coincidência, o chef Danilo Rocha também está fazendo aniversário. Então, nada mais justo que um bolo pra celebrar estes dois momentos tão especiais!

foto
\\ thiago souto



O chef Danilo Rocha comanda a cozinha do Mucha Breja Beer Store, em Santos, é o fundador do buffet Chef Prime: Inteligência Gastronômica e participou do programa Food Truck a Batalha, do canal GNT

BOLO REVISTA TU

Massa do Bolo

- 4 ovos
- 1 xícara e meia de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sobremesa de fermento químico
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de chocolate em pó 70% cacau
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de água fervendo

Misture primeiro os líquidos, depois os farináceos, o chocolate e o açúcar. Misture tudo e deixe o fermento agir. Quando formar umas "bolhinhas", colocar em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Asse no forno em 180° C por 45 minutos.

Mousse de Limão Siciliano

- 2 latas de leite condensado
- 2 de creme de leite
- 3 limões sicilianos
- 2 limões tahiti

Esprema os limões e bata tudo no liquidificador até dar ponto de mousse. Leve à geladeira por 45 minutos.

Recheio de Goiabada

- 400 g de goiabada cascão
- Creme de leite

Leve o creme de leite à panela em fogo baixo. Deixe ele esquentar um pouco. Adicione a goiabada cortada em cubos. Vá mexendo até ela derreter totalmente. Quando der ponto de brigadeiro, está pronto.

Montagem

Corte o bolo em duas partes na horizontal. Recheie com a goiabada. Por cima, distribua o mousse e coloque raspas de limão siciliano e limão tahiti para decorar. E está pronto. Agora é só reunir os amigos e cantar o parabéns!

CEMEMORE COM ESPUMANTE SALTON RESERVA OURO POR NÍCOLAS PÓVOAS

É quase uma lei universal: não há comemoração sem o tradicional brinde com uma bela taça de espumante. Muito populares nas festas de final de ano, as borbulhas cristalinas, douradas ou rosés, se fazem presentes em casamentos, formaturas e principalmente nos grandes marcos da vida que são as celebrações de aniversários, trazendo um toque alegre e festivo às pessoas.

Nesta edição a harmonização será com a ocasião como um todo e apresentaremos um espumante que reflete exatamente o momento em que a revista passa: alegria, celebração e sucesso!

Espumante que tem sua origem na região da Serra Gaúcha no Rio Grande do Sul. Produzido pelo método Charmat, a partir das uvas Chardonnay, Pinot Noir e Riesling, possui cor amarelo claro e brilhante. No olfato ele remete a abacaxi, baunilha, amêndoa e pão torrado. Apresenta paladar seco, refrescante, cremoso e persistente. Deve ser servido gelado, se possível em torno de oito graus celsius.

Com toda certeza este vinho trará muitos momentos alegres e agradáveis a todas as pessoas que tiverem a oportunidade de degustá-lo. **TU**



TU COMEU I

TASCA DO PORTO

EM SANTOS/SP

por \ thiago souto

Toda vez que visito o Centro de Santos, principalmente ali perto da Bolsa do Café, fico impressionado com a beleza daqueles prédios antigos, com os postes de luz da Rua XV de Novembro e o calçamento com paralelepípedos. Parece que somos levados ao passado. E é nesse clima de nostalgia que, em um destes prédios históricos do Centro com um lindo portão de ferro imenso, encontramos a Tasca do Porto.

Se no Centro viajamos ao passado, na Tasca do Porto viajamos até Portugal. Baseada nas clássicas tascas portuguesas, que são como botecos das ruas do Porto, lá você encontra o que há de mais tradicional (e gostoso) da culinária lusitana. A começar pelos petiscos. Uma pedida que sempre agrada é a porção de Bolinhos de Bacalhau, que são uma delícia. Acompanhados de uma pimentinha da casa (suave, mas muito saborosa), então, nem se fale. Além dos bolinhos, sempre peço as Sardinha Escabeches, que são sardinhas fritas e depois conservadas com azeite, cebola e mais um monte de coisas gostosas. Você também pode pedir outros clássicos como as Alheiras ou a famosa Punheta de Bacalhau. Mas não se assuste com o nome, pois são só lascas de bacalhau em conserva.



Na hora de escolher um prato principal, fica até difícil escolher. O negócio é ir em uma turma de umas 6 pessoas, para poder pelo menos escolher dois. A pedida clássica são os bacalhaus. São diversas opções de clássicos, como Zé do Pipo. O que mais gosto é Bacalhau Gratinado, servido com um molho branco. Uma delícia. Mas se você não é muito fã de bacalhau, a casa oferece outros pratos igualmente saborosos. A Meca Santista, que é prato símbolo da cidade com farofa de banana e risoto de palmito pupunha, é sensacional. talvez uma das melhores da cidade! O Arroz de Bichos também é outro prato de tirar o chapéu. Um arroz com mariscos, lula, polvo e servido com uns baita camarões graúdos no topo. Agora, se você não for numa galera e quiser comer pouco, sem gastar muito, a opção são os pratos triviais, em porções individuais.



Na página ao lado, o delicioso Arroz de Bichos e o Travesseiro de Piriquita. Abaixo, o famoso Bacalhau a Zé do Pipo e as Sardinhas Escabeches.



Depois de comer tanta coisa gostosa, o ritmo não pode cair na sobremesa. E se a casa é portuguesa, os doces tem que ser também. Não dá pra ir lá sem pedir um dos doces conventuais, com seus nomes inusitados. A pedida certa é o Travesseiro de Piriquita, com sua massa folhada e recheio feito com ovos e amêndoas. E para acompanhar, um Licor de Merda! Que não leva merda (lógico) e é feito com castanhas.

A Tasca do Porto fica aberta todos os dias para o almoço. Ela ainda abre uma vez por mês a noite, em cada último sábado, com música ao vivo e jantar à luz de velas muito concorrido, por isso vale a pena reservar com antecedência. **TU**

Rua XV de Novembro, 112
Centro Histórico - Santos/SP
tascadoporto.com.br

JAZZ RESTÔ & BURGERS

EM SÃO PAULO/SP

por \ fernando de santis

Você gosta de jazz? Você gosta de hambúrgueres criativos? Se você respondeu “sim” para estas perguntas, o *Jazz Restô & Burgers* é uma ótima pedida para você fazer sua refeição com seus amigos e familiares. Localizado na Vila Mariana, na boca do metrô Ana Rosa, você pode chegar sem ter que se preocupar com carro e ainda entrar rapidamente, em um salão grande, com muitas opções de mesas. Com uma decoração deveras original, vale a pena perder uns minutos observando todos os instrumentos musicais colados na parede, reparar na Kombi cravada em cima do bar, perceber que as mesas são feitas de madeiras de caixas de bacalhau e que as luminárias são criativas, como bicicletas, repletas de lâmpadas.

Fui mais uma vez com a minha esposa, Luana. Entramos e escutamos um jazz que tocava nas caixas de som, deixando o ambiente bem agradável. Fomos atendido por um garçom simpático que nos alertou: “somos adventistas, logo, não servimos bebidas alcoólicas”. Sem problemas. Para beber, a princípio, pedi uma *Green Lemonade*, feita com limão siciliano, maçã verde e xarope de maçã. Veio uma espécie de “gelinho”, num pote desses de compota, muito refrescante em um verde radioativo. A Luana

optou por um *Mojito de Morango*, feito com morangos além de, obviamente, folhas de hortelã, água com gás, açúcar e gelo. Ela até pediu para vir com pouco açúcar, mas veio bem doce. E partimos para as entradas. Batatinhas de tudo quanto é jeito, fingers cheese (palitos de queijo empanados), onion rings e uma opção de pedir alguma porção com uma torre de cheddar, onde o garçom traz um aparelho que forma uma cascata de queijo para “xuxar” sua entrada. Na indecisão, nos foi indicado o *Sampler*, que é um pout pourri de tudo, cajun fries, finger cheese e french quarter, acompanhado de uma maionese (também optamos por cheddar à parte). Tudo muito gostoso, acompanhado de dentes de alhos assados, mas os tais dos dedos de queijo roubaram a cena... teria sido mais legal pedir exclusivamente essa entrada.



No destaque da página ao lado, o monstro Xicano. Na foto menor, a *Green Lemonade*. Acima, o *Cheesecake Negresco* para quem ama chocolate e a porção *Sample*.

De barriga aquecida, chegou então a hora de escolhermos os burgers. No cardápio, só referências ao jazz, sanduíches batizados de *John Coltrane*, *Miles Davis*, *Louis Armstrong*, *Charlie Parker*, entre outros. Me interessei por um tal de *Xicano*, que nada mais é do que o *Miles Davis*, ou seja, 300g de carne bovina recheada com gorgonzola, manteiga de ervas, muçarela, tomate e folhas, porém, servido com nachos e coberto de chili, que você pode optar pela picância leve, média ou forte. Errei ao pedir “leve”, a picância é inexistente. Pedi ainda para adicionar bacon, e o garçom fez o adendo: “somos adventistas, o bacon é bovino...”. Sem problemas. A Luana foi no cardápio vegetariano e escolheu o sanduíche batizado com o nome da cantora *Dee Dee Bridgewater*: burger de falafel, com queijo de cabra, mix de folhas, tomate escondido, num pão de ciabatta. Pra beber, fomos na carta de brejas sem álcool e pedimos a *Schneider Weisse*, sem álcool. Bem saborosa, encorpada e como é sem álcool, desceu tranquila junto com os burgers. O *Dee Dee* é mais comedido, quase monocromático, enquanto o *Xicano* veio parecendo um vulcão de chili, em um prato forrado de nachos vermelhos, amarelos e verdes. Embora seja saboroso, foi covardia morder o *Dee Dee* e depois provar o *Xicano*, que é suculento, com os sabores fortes do chili, muito bem temperado e da carne, ao ponto. Lá pelas tantas, o piano do salão começou a ser tocado por um jovem, que esmerilhava nas teclas, mandando até *Dave Brubeck Quartet*. De arrancar suspiros. Confesso que estava afim de provar um milk shake, que são sempre muito bem recomendados como sobremesa da casa, mas como estávamos cheios da entrada e dos sanduíches, optamos por um *Cheesecake de Negresco*, que o cardápio até indicava ser para dois, mas achei que era balela. Veio um baita naco do bolo, que nos fez suar para descer. Bem gostoso, mas um pouco cansativo, vacilo meu ter tido medo de encarar os shakes.

Jazz Restô & Burger é um ambiente muito familiar, desses para sentar, conversar, ouvir música de verdade e comer muito bem, além de ser muito bem localizado. Se o seu negócio é boa música e boa comida, já sabe onde ir na capital paulista. **TU**

Largo Dona Ana Rosa, 33
Vila Mariana - São Paulo/SP
jazzrestaurante.com.br

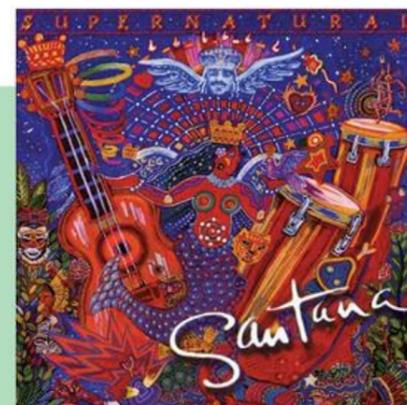
AS TRILHAS SONORAS DAS NOSSAS VIDAS

texto
thiago souto

“Sem música, a vida seria um erro”. A frase dita pelo filósofo alemão Friedrich Nietzsche não poderia estar mais correta. O que seria da vida sem a música? Ela embala os casais apaixonados, nina os bebês que lutam contra o sono, nos motiva a treinar mais pesado na academia, aumenta nosso medo nos filmes de terror... Ela está em todos lugares. E algumas marcam certos momentos de nossas vidas e ficam marcadas como nossa trilha sonora. Por isso, convidamos todos os entrevistados deste segundo ano da Revista TU para compartilhar com a gente um disco que marcou sua vida. E recebemos um álbum mais diferente que o outro. Aproveite e saiba o que nós, da TU, costumamos ouvir também!



OUÇA ESTES E OUTROS
ÁLBUNS EM NOSSAS
PLAYLISTS NO SPOTIFY.
SIGA TU_REVISTA OU
USE SEU SMARTPHONE
PARA LER O QR CODE ABAIXO!



SEBASTIAN ROJAS SUPERNATURAL

SANTANA
LANÇAMENTO | ANO 1999

Sebastian Rojas é um dos principais nomes da fotografia de surf do Brasil. Foi com grande orgulho que entrevistamos ele para nossa edição 007.



VANESSA FARO MAIS DO MESMO

LEGIÃO URBANA
LANÇAMENTO | ANO 1998

Quem conhece a Vanessa Faro, sabe que ela é uma pessoa alto astral. E foi neste clima gostoso que entrevistamos esta jornalista que tem a cara da Baixada Santista.



PICURUTA SALAZAR DESIRE

BOB DYLAN
LANÇAMENTO | ANO 1976

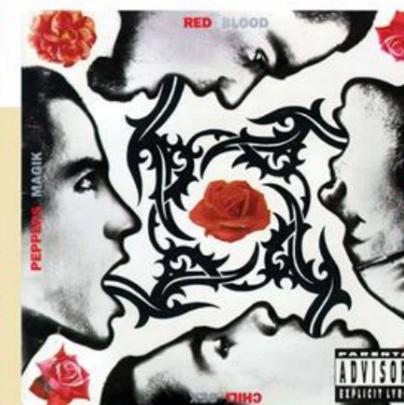
Picuruta é uma lenda. O Gato é o maior colecionador de títulos do surf brasileiro e com muitas histórias para contar. Algumas delas ele compartilhou na nossa edição 009.



ROSECLER COSTA REVOLUÇÃO POR MINUTO

RPM
LANÇAMENTO | ANO 1985

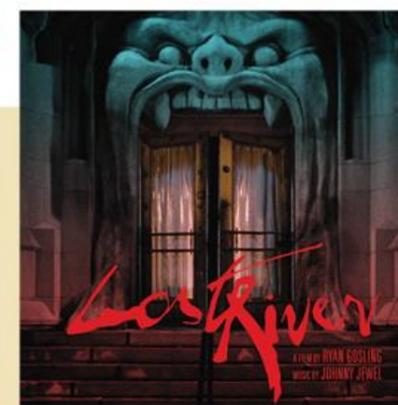
Entrevistamos a Iron Mãe para a nossa 10ª edição. Ela é o exemplo de que, quando a gente acredita em nós mesmos e nos dedicamos 100%, todo limite pode ser quebrado.



GUSTAVO FILDZZ BLOOD SUGAR SEX MAGIK

RED HOT CHILLI PEPPERS
LANÇAMENTO | ANO 1991

A Baixada é um berço de música boa. E o Gustavo Fildzz e os Aliados são um destaque entre essa galera que faz um som de qualidade!

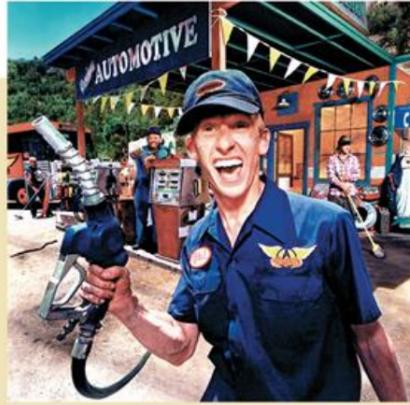


RENAN FACCINI LOST RIVER

JOHNNY JEWEL
LANÇAMENTO | ANO 2015

The Crow é um dos caras mais impressionantes que entrevistamos. Uma lenda do bodyboard, inventor, empresário, modelo... Não tem nada que esse cara não faça!

TU NOS OUVIDOS



ALINE ARAÚJO A LITTLE SOUTH OF SANITY

AEROSMITH
LANÇAMENTO | ANO 1998

A Aline é a nossa caçula em termos de Revista TU. Ela veio a convite da Thays Cardozo e, hoje, elas são a cara da seção TU Bebeu.



THAYS CARDOZO ANAVITÓRIA

ANAVITÓRIA
LANÇAMENTO | ANO 2016

A Thays está com a gente desde a 2ª edição da TU. Ela mostra que mulher entende muito de cerveja e, na maioria das vezes, muito mais que muito homem!



DANILO ROCHA BLACK

METALLICA
LANÇAMENTO | ANO 1991

O chef Danilo manja muito de culinária e as receitas dele são de encher os olhos e o estômago. Uma mais gostosa que a outra!



NÍCOLAS PÓVOAS SUBLIME

SUBLIME
LANÇAMENTO | ANO 1996

O Nícolas é o cara que entende tudo de vinhos. Para cada receita do chef Danilo, ele consegue um rótulo que harmoniza e cai como uma luva.



FERNANDO DE SANTIS PARANOID

BLACK SABBATH
LANÇAMENTO | ANO 1970

Você sabia que a ideia da Revista TU nasceu da cabeça do Fernando? Pois é! Ele teve a ideia de transformar nossos hobbies em uma revista e, depois de muita conversa, nasceu a TU que você conhece.

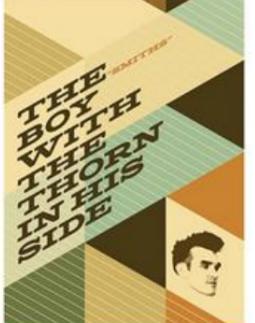
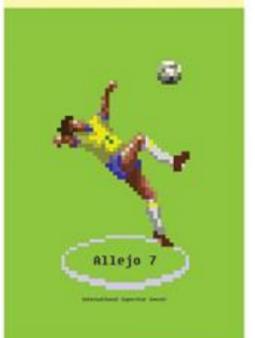
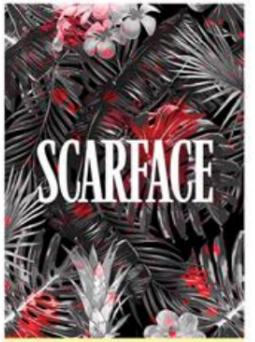
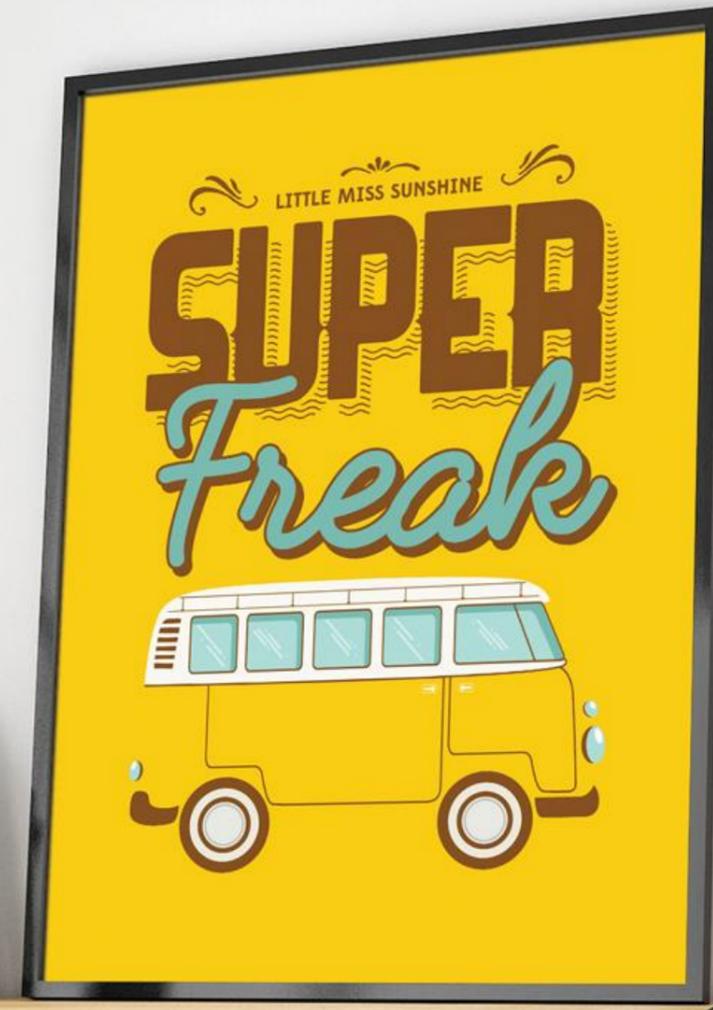


THIAGO SOUTO INTO THE WILD

EDDIE VEDDER
LANÇAMENTO | ANO 2007

O Fernando conseguiu convencer o Thiago, que abraçou a ideia do de fazer uma revista com o que os dois mais gostavam de fazer. Ele não imaginava que o projeto ia ganhar tanta força! TU

Que tal
lá na sua
casa?



TU

REVISTATU.COM.BR



/REVISTATUSANTOS