

# TU

EDIÇÃO 023 - ANO 03

## TU É GATA THA MATOS

UM AUTO RETRATO DESTA  
TALENTOSA FOTÓGRAFA EM  
PLENA QUARENTENA

## TU ENTREVISTOU FLAVIO HOPP

ENTREVISTAMOS ESTE  
FOTÓGRAFO COM UM PÉ  
NO FUTEBOL E OUTRO  
NO ROCK N' ROLL

## TU PELO MUNDO SÃO PAULO

SUBIMOS A SERRA  
EM UM TOUR VIRTUAL  
PELA CIDADE QUE NÃO  
DORME NUNCA

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA. VENDA PROIBIDA.



# HOMEMADE

Confesso a vocês que, quando escrevi nesta mesma sessão há três meses, para a edição passada da TU, não imaginava que estaríamos piores do que estávamos naquela época. Virou Brasil, literalmente. Estamos sem ministro da saúde. Os demais países, que cumpriram a quarentena de forma sensata, estão voltando à vida normal, enquanto nós estamos voltando gradativamente de uma quarentena que mal foi cumprida. Os números só crescem e a população começa a achar que já pode colocar os pés para fora.

Preferimos cumprir a quarentena de forma sensata e toda a edição 023 da Revista TU foi feita de forma remota, sem tirarmos os pés dos nossos lares. A gata da capa é a fantástica Tha Matos, que é fotógrafa profissional e modelo. Ela fez um auto-ensaio pela primeira vez. Um baita desafio. E se saiu muito bem! Se você duvida, basta conferir! Conversamos com o talentosíssimo fotógrafo Flavio Hopp, que está acostumado a ficar na beirada... Na beirada dos gramados, fotografando os grandes jogos de futebol, e na beira dos palcos, fotografando as grande bandas de rock! E se a ideia é não sair de casa, Thiago Souto fez uma tour pela capital paulista de forma online! Que tal conhecer os famosos museus de São Paulo e os pontos turísticos sem sair de casa? Na parte gastronômica, dicas de delivery para você pedir e comer no conforto do lar, além de uma receita de torta rústica com frutas da estação do nosso querido chef Danilo Rocha. E a nossa beer sommelier Livia Miranda ainda deu dicas de como pedir (e tomar) boas brejas sem sair de casa. Para você baixar sua ansiedade, nossa amiga Luiza Canato fala sobre terapia, e na sessão TU nos Ouvidos, dou dicas de como aproveitar essa quarentena para entrar de uma vez por todas no mundo do jazz.

Infelizmente, nosso país não é dos mais organizado. O momento ainda é muito delicado. Devemos ainda lavar nossas mãos, usar máscaras é, se possível, não sair de casa! Deixe para festejar com os amigos quando isso tudo acabar! Vocês vão ver que é recompensador. Enquanto isso não acontece, aproveite nossa nova edição da TU. É totalmente caseira e aconchegante. **TU**

## ELES FAZEM A TU

textos

\danilo rocha  
\fernando de santis  
\livia miranda  
\luiza canato  
\nicolas póvoas  
\thiago souto

fotos

\flavio hopp  
\fernando de santis  
\google art & culture  
\guilherme dionizio  
\pedro rnesto guerra  
\thiago souto  
\unsplash.com  
\wikipedia

diagramação

\thiago souto



FERNANDO DE SANTIS  
EM CASA



THIAGO SOUTO  
EM CASA



TU ENTREVISTOU #03



TU PELO MUNDO #13



TU É GATA #25



TU TEM O QUE FALAR #39



TU COMEU #51



TU NOS OUVIDOS #55



# FLAVIO HOPP

Conversamos com o Flavio Hopp, um fotógrafo que transita entre os campos de futebol e os grandes shows de bandas de rock. Falamos um pouco da carreira dele, dos cursos que ele ministra e das dificuldades que o setor da fotografia esportiva e de eventos está enfrentando com as medidas para conter a COVID-19.

texto  
fernando de santis





**TU** – Como a fotografia entrou na sua vida e em qual momento você descobriu que seria fotógrafo profissional?

**Flavio Hopp** – Meu primeiro contato com a fotografia foi no Natal de 1976, quando eu tinha oito anos e ganhei do meu irmão a primeira câmera de presente. Era uma Kodak Tira Teima. Como ainda era muito jovem, e dependia dos outros para comprar filmes e revelar, usava mais quando ia viajar nas férias para registrar elas. Depois, no fim dos anos 80 e começo dos 90, quando comecei a frequentar shows, comecei a registrar alguns que eu ia, principalmente do Explicit Repulsion, banda do meu irmão, e do Angel, que eu era roadie. Mas realmente, decidi ser um fotógrafo profissional em 1998, em um show de aniversário da 89 FM com o Raimundos, Helloween e Iron Maiden, onde tinha ganhado do Walcyr Chalas, da loja Woodstock em São Paulo, um crachá de imprensa. Ele me deu esse crachá porque eu fazia excursões para shows e sempre ia comprar os ingressos na loja dele. Ele não sabia que eu tinha como *hobbie* a fotografia. Foi mais por eu ser um cliente fiel e comprar ingressos há muitos anos com ele. Nessa época eu havia acabado de comprar uma Canon EOS 5000 e estava voltando a começar a fotografar. Quando recebi o crachá dele e vi que era de imprensa, levei minha câmera junto. Nunca havia fotografado um show nessa condição antes. Foi minha primeira vez em um *pit* e fiquei encantado.



**TU** – Você chegou a fazer cursos, escolas de fotografia?

**FH** – Eu aprendi quase tudo sozinho, lendo muito a Revista Fotografe Melhor e a Photos, mas em 2010 decidi fazer um curso na Escola Panamericana de Arte, com o intuito de melhorar. Porém, só consegui fazer o primeiro ano e tive que desistir. Em 2011, entrei na UNIP, mas o curso era muito fraco e abandonei no primeiro semestre. Mas me arrependo de não ter concluído, pois já perdi oportunidades de trabalho por não ter um curso completo mesmo com a minha experiência. Fora isso, fiz somente um curso de estúdio com o Sarquis, fotógrafo argentino residente em Santos.

**TU** – Atualmente você trabalha fotografando jogos de futebol. Como está para segurar as pontas das finanças com os campeonatos parados?

**FH** – Está muito complicado. Estou parado desde o dia 15 de março, onde fotografei o último jogo da Portuguesa Santista. Depois, parou tudo. No começo, me virei com o dinheiro que tinha guardado e de trabalhos que ainda tinha para receber, mas como essa pandemia se estendeu por mais tempo do que eu esperava, tive que procurar outras saídas. Então, resolvi começar a comercializar em meu site ([flaviohopp.com](http://flaviohopp.com)) meus trabalhos em impressões *fine art*. Também repensei meus *workshops* de fotografia de shows e fotografia de futebol, que dava presencialmente, para o

formato online. Em ambas as aulas, vou ensinar as pessoas a darem os primeiros passos nesses mercados de trabalho.

**TU** – Tu tem uma grande paixão pelo rock n'roll e fazia excursões para os shows de rock na Capital. Assim como no cenário do futebol, tu conseguiu achar alguma alternativa para arrecadar algum dinheiro?

**FH** – A esperança é a venda do material *fine art* e as *master class* online que criei, mas também estou tentando vender *vouchers* de ensaios fotográficos, festas infantis e adultas. Fora isso, ainda estou buscando outras alternativas, procurando me reinventar.

© Flavio Hopp



**“FICO TORCENDO PARA QUE TENHA GOL DO LADO EM QUE ESTOU FOTOGRAFANDO, MESMO QUE SEJA DO ARQUIRIVAL.”**

**TU** – Você é um torcedor do Palmeiras. Como é fotografar os jogos do Palmeiras, na Vila Belmiro, por exemplo, com a torcida ao redor, xingando o seu time? E quando acontece algum gol do Palmeiras, é difícil manter a linha e não comemorar?

**FH** – O primeiro jogo entre Santos x Palmeiras que fotografei foi em 2015 e era final de Copa do Brasil. Eu estava começando a fazer futebol na época. Lembro que esse dia estava chovendo e eu estava tão nervoso com a importância do jogo e de produzir um bom trabalho que não deu para pensar em torcer. Naquele dia, o Palmeiras perdeu por 1 x 0 e o Gabigol perdeu um pênalti bem do lado que eu estava fotografando. E no final, o Nilson perdeu um gol feito que fez a diferença no jogo de volta em São Paulo. Hoje em dia, já estou mais acostumado e já seguro as emoções com facilidade. Fico torcendo para que tenha gol do lado em que estou fotografando, mesmo que seja do arquirival.



**TU** – Você está fazendo *master class* de fotografia de futebol e shows. Conte-nos como funciona, quando serão as turmas...

**FH** – A primeira vai ser a de fotografia de shows, no dia 30 de junho. E na semana seguinte, no dia 07 de julho, a aula de fotografia de futebol. Na aula de fotografia de shows vai ser idêntico aos *workshops* que já fiz presencialmente. Vou falar sobre os equipamentos usados e que podem ser usados para quem está iniciando. Vou ensinar como dar os primeiros passos, possíveis clientes, como cobrar pelos trabalhos, além de como configurar sua câmera para obter os melhores resultados. Já o de fotografia de futebol, infeliz-

mente não vou conseguir fazer como o presencial, pois neste havia a parte prática. Mas passarei também o caminho mais fácil para as pessoas que querem começar ter um resultado para chegar a fotografar dentro de um campo profissional, em uma jornada mais curta. Mas é bem semelhante ao de fotografia de shows no conteúdo, onde também falarei sobre equipamentos, clientes, como cobrar e configuração de câmeras...

**TU** – Já aconteceu do equipamento te deixar na mão em algum show ou jogo de futebol? Como você fez para trabalhar no dia?

**FH** – Infelizmente sim, mas como eu sempre tenho dois corpos de câmera, consegui me virar e continuar produzindo, pois se a câmera

der algum problema e você tiver só uma já era seu dia. Já com lentes, você se vira. Como já tive que fazer em um show que estava fotografando e a minha 24-70mm, que é a que eu mais uso, deu problema na caixa de foco e tive que fazer o show inteiro apenas com uma 50mm e a 70-200mm. As duas vezes que não tiveram jeito foi uma na semifinal da Copa do Brasil em 2015, onde meu notebook deu problema na tela no segundo tempo e não consegui editar e transmitir as fotos para a agência, e um jogo de amador, onde tive problema com um dos cartões que utilizei e perdi uma boa parte das fotos produzidas neste trabalho, pois não consegui recuperar de jeito nenhum as fotos. Então, o ideal é que você sempre tenha pelo menos dois corpos de câmera.



© Pedro Ernesto Guerra

© Flavio Hopp



Com lentes quando apresentam problemas é mais fácil você se virar.

**TU** – Aproveite e conte algum caso curioso que tenha acontecido em algum jogo de futebol e show.

**FH** – Em shows, estamos sempre sujeitos às vontades dos artistas e limitações de seus empresários. Tem alguns que não ligam muito e outros que complicam demais. E o fato mais curioso que aconteceu foi no Monsters of Rock de 2015. Liberaram apenas oito segundos para fotografarmos a performance. Imagina você fotografar apenas oito segundos de um show. Claro que rolou o maior boicote por parte da imprensa e quem apenas acabou registrando esse show foram os fotógrafos da produção do evento e de um colega meu que estava contratado pela banda. De resto, todos ficamos na sala de imprensa. Já no futebol, não sei se foi um fato curioso, mas um que me marcou foi em um jogo do Palmeiras x Santos, no Pacaembu, onde houve uma disputa de bola e os jogadores vieram escorregando pela linha de fundo em minha direção. Eu estava atrás da placa, mas ela era feita de plástico e o jogador do Palmeiras, que não me recordo qual foi, bateu na placa e meu joelho bateu na cabeça dele. E ele ficou nocauteado no chão.



**TU** – Tu é um cara grande. Quando fica no cercadinho dos fotógrafos, em shows, o público costuma pegar no seu pé?

**FH** – Ahhhh, isso sempre... Ficam pedindo para eu sair da frente, mas eu sempre explico que vamos poder ficar ali somente as três primeiras músicas e que eu me movimento não fico parado somente no mesmo lugar, mas mesmo assim já levei puxões de cabelo, tapa na cabeça e até cuspes.

**TU** – Gostaria que você falasse um pouco das agências de fotojornalismo, que vêm pagando misérias para os fotógrafos que vendem suas fotos. Existe uma alternativa para isso?

**FH** – Infelizmente, devido ao excesso de “profissionais” na área e ultimamente do número de sub agências, da grande concorrência sofrida com o material disponibilizado pelas assessorias de imprensa dos clubes, casas de shows e



artistas que cedem as imagens gratuitamente... Isso dificulta muito o mercado, mesmo as agências vendendo as imagens a preços bem irrisórios. Como alguém vai pagar um valor alto em uma imagem se tem alguém cedendo ela gratuitamente? Sempre existe uma alternativa, mas não são todos que conhecem os caminhos ou até mesmo muitos têm preguiça de procurar pelos caminhos. E isso eu procuro ensinar nos meus *workshops*.

**TU** – É possível trabalhar de forma independente de alguma agência?

**FH** – Possível é, mas é bem complicado, já que para você ser credenciado para uma partida de futebol, onde exigem alguns pré-requisitos, onde os principais é você ser um repórter fotográfico, é você estar ligado a algum veículo de imprensa... Já na fotografia de shows, não exigem você estar ligado também a um veículo de imprensa.

**TU** – Cite um jogo histórico que você fotografou e nos conte o motivo.

**FH** – Bem, não sei se foram jogos históricos, mas foram os que eu julgo serem marcas na minha carreira. O primeiro é o jogo na Vila Belmiro, da final da Copa do Brasil de 2015, já que eu estava apenas começando na época e foi um jogo que me marcou pela importância. E o segundo, foi a final da Copa América no Maracanã em 2019 por ser uma final de copa continental, por ser meu primeiro jogo no estádio e por ser uma grande vitória pela dedicação que tive nos últimos cinco



anos fotografando futebol. Poucas pessoas sabem o quanto me dediquei e ainda me dedico para estar sempre evoluindo. Vários colegas já me chamaram de louco por eu sair de Santos e ir fotografar em São Paulo, indo de metrô, ônibus, carregando todo o equipamento... Mas a vontade de fazer o que eu gosto e bem feito me levou a toda a dedicação para que eu vença, venha melhorar cada vez mais e me destacar no mercado.

**TU** – E qual show que você mais se orgulha em ter feito, até hoje?

**FH** – Eu já fotografei diversos festivais e artistas de renome nacional e internacional, mas um show que me marcou foi o do Rolling Stones em 2016, no Estádio do Morumbi, onde eu estava bem triste por minha mãe. Ela tinha falecido alguns dias antes e consegui na hora superar e fazer um belo registro de uma das mais impor-

tantes bandas da história do rock mundial. Já tinha fotografado eles em 2006, no Rio de Janeiro, no aniversário da cidade, mas dessa vez foi mais especial.

**TU** – Você faz ensaios femininos e ensaios em geral. Como você vê essa onda de ensaios à distância que as pessoas estão fazendo na quarentena?

**FH** – Para começar, eu não chamaria de ensaio, mas um trabalho talvez de assessoria à distância. Acho que talvez seja válido para fazer alguns registros, mas não é a mesma coisa de um ensaio onde você tem que dirigir a modelo, pensar na foto e executar. Já começa que, se o celular da pessoa do outro lado não tiver uma câmera razoável, o trabalho deve

**“...A VONTADE DE FAZER O QUE EU GOSTO E BEM FEITO ME LEVOU A TODA A DEDICAÇÃO PARA QUE EU VENÇA, VENHA MELHORAR CADA VEZ MAIS E ME DESTACAR NO MERCADO.”**



© Flavio Hopp

ficar um lixo. Também dificulta muito em análise de luz, por você não estar no local você não vai poder ver todas as perspectivas que poderá explorar ou até mesmo usar seus flashes. Aconselho a só fazer quem precisar registrar algo que não terá como fazer novamente no futuro. Talvez mais para ensaios de gestantes, recém nascidos... Em outros casos, se eu fosse o cliente, não faria...

**TU** – E em relação aos assédios sexuais em sessões femininas, esse problema tem solução?

**FH** – Deveriam ter leis mais rígidas e as modelos deveriam expor quando isso acontecesse, para que outras não venham cair no futuro. Isso, infelizmente, é um coisa que depende muito do caráter do fotógrafo que a modelo está contratando.

**TU** – Para finalizar, gostaria que você me contasse: se pudesse um dia fotografar um jogadores de futebol que já parou e uma banda que não existe mais, quais seriam?

**FH** – Jogadores que não atuam mais, com certeza, seriam Pelé e Maradona, principalmente. Dos que ainda jogam, faltam Neymar, Cristiano Ronaldo, Messi (apesar de que estava em jogo dele na Copa América, mas ele foi expulso no primeiro tempo)... Já na música, gostaria de ter fotografado os Beatles, Jimi Hendrix e que ainda estão atuando AC/DC e Guns & Roses com a formação clássica. **TU**






# SEU AMIGÃO VAI FICAR FELIZ DA VIDA

MOSTRE QUE VOCÊ AMA  
SEU CÃOZINHO DE VERDADE  
COM UMA ALIMENTAÇÃO  
SAUDÁVEL, NATURAL  
E DELICIOSA.



 13 98816.8290 •  marmita.canina



TU PELO MUNDO

# SAMPA

SEM PODER  
SAIR DE CASA,  
DEMOS UM  
ROLÊ VIRTUAL  
PELA CAPITAL





© Fernando De Santis

Toda edição da TU nós visitamos um lugar do Brasil ou do mundo através de relatos viagens de amigos ou de leitores que compartilharam com a gente sus experiências turísticas por aí. E para esta edição, até já tínhamos separado um texto sobre uma viagem do Fernando ao nordeste brasileiro. Só que surgiu um porém gigantesco na vida de todo mundo. Infelizmente, veio a COVID e com ela a quarentena, e com isso, achamos que não teria muito sentido falar de viajar em um momento em que não é muito seguro nem ir até a padaria. Mas não queríamos abandonar essa seção que está na revista desde sua primeira edição. E como poderíamos viajar sem sair de casa? Depois de queimar os neurônios, chegamos na solução. Vamos fazer um tour virtual por algum lugar.

Mas não queríamos qualquer lugar. Do que adianta ser babaca de fazer você dar um tour pelo Museu do Louvre, por exemplo, se nem quem vai a Paris consegue ver o museu inteiro? E sem contar que a grana anda curta para todo mundo. Então, pensamos em algo mais acessível, logo ali que você possa fazer um tour virtual e, quando acabar essa parada toda (e vai passar), você pode visitar pessoalmente. Por isso, escolhemos São Paulo, aqui do lado, para você passear virtualmente sem precisar se expor a vírus nenhum e, depois, poder ir você mesmo de ônibus, metrô, sem gastar nenhuma fortuna para conhecer na íntegra. Inclusive, escolhemos lugares próximos uns aos outros, em que você pode visitar em apenas um dia ou dois. Então, vamos lá?



## SE PREPARANDO PARA O ROLÊ

Ah, não posso esquecer de explicar tudo direitinho para você ter uma experiência bem legal. Vamos usar bastante no passeio uma ferramenta criada pelo Google, que é o Google Arts & Culture. Nele há um apanhado de museus do mundo inteiro e você pode acessar e fazer tours virtuais em 360° pelo site ou pelo app (Android e Apple, que vamos deixar o link no final dessa matéria para você baixar, se quiser). Além disso, vamos visitar alguns lugares com o Google Street View (o Google podia até patrocinar esta matéria, né? Mas não estamos ganhando nem um centavo). Então, vamos deixar um QR Code e o link encurtado de cada lugar que visitarmos, para você poder ter a sua experiência. Então, deixe a mochila de lado, prepare o celular ou corre pro computador e vem com a gente.

texto  
\\ thiago souto



© Unsplash

## AVENIDA PAULISTA E MASP

Não dava pra começar em outro lugar, não é? A Paulista é o coração de Sampa. Seria o equivalente a Time Square de NY ou o Piccadilly Circus, em Londres, só que espalhada em quase 3 km. É fácil chegar na Paulista, pois por ela passa uma linha de metrô e além de ser um *hub* entre várias avenidas importantes da cidade. Então tudo parece convergir para este ícone da cidade. Talvez por isso que ela seja o lugar de todas as principais manifestações da capital, além de reunir grandes eventos como a Parada LGBTQ+, a largada e a chegada da São Silvestre e o ano novo paulistano. A Paulista também reúne muitos prédios comerciais, sendo o centro financeiro da cidade. E onde tem dinheiro, também tem muita diversão. São diversas opções como espaços culturais, lojas, shoppings, bares, restaurantes (caros e baratos) e até camelôs.

Na página ao lado, um detalhe do MASP. Acima, um pedacinho da Paulista visto de cima.



E é na Paulista que vamos fazer a nossa primeira parada. Ali do lado da estação Trianon do metrô, você vai encontrar um dos principais cartões postais de São Paulo. O MASP, Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand (nome do seu criador). Um bloco de concreto e vidro suspenso por quatro pernas vermelhas também de concreto. Estiloso demais e contemporâneo até hoje em sua arquitetura, mesmo tendo sido criado 1968 pela arquiteta ítalo-brasileira Lina Bo Bardi. É impressionante (e um pouco assustador) o vão livre embaixo da construção, projetado para que as pessoas pudessem usufruir e utilizar o espaço. O museu possui a maior e mais completa coleção de arte ocidental da América Latina e de todo Hemisfério Sul, reunindo grandes obras de arte do mundo inteiro, com destaque à Renascença italiana, mas também peças da França e de toda a Europa. No acervo fixo do museu, você entra peças de Renoir, Leonardo Da Vinci, Aleijadinho, Botticelli, Bosch e mais um monte de outros gênios de diversas escolas de arte. Sem contar também peças arqueológicas, exemplares de arte africana, asiática e pré-colombiana e o acervo fotográfico que é gigantesco.



© Google Arts & Culture



Na página ao lado, no detalhe temos o Acervo em Transformação do MASP e acima uma perspectiva da icônica construção do museu. Nesta página, ao lado temos a escultura Diana Adormecida de Giuseppe Mazzuoli e abaixo o Retrato de uma dama com livro junto a uma fonte, de Antoine Vestier.

Mas se você não quer só ver quadros e obras de arte, logo embaixo do MASP você pode desfrutar do Mirante 9 de Julho (ou MIRA). Além da vista bacana e um belo lugar para fazer umas fotos, o espaço conta com opções de gastronomia e coworking. E do outro lado da rua, em frente ao MASP, você pode dar uma voltinha no Parque Trianon, que é um pouco de verde no meio da selva de concreto. Ah, e já ia me esquecendo. Também na Paulista existe um casarão lindo que contrasta com os prédios enormes. É a Casa das Rosas, um dos últimos palacetes da Paulista, onde são oferecidos à população de São Paulo cursos, oficinas de criação e crítica literárias, palestras, ciclos de debates, lançamentos de livros, apresentações literárias e musicais, saraus, peças de teatro, exposições ligadas à literatura...e por aí vai.



© Google Arts & Culture



LEIA O QR CODE COM O SEU SMARTPHONE OU ACESSE ATRAVÉS DO LINK BIT.LY/312XIFX

© Fernando De Santis



© Google Arts & Culture



## PACAEMBU E MUSEU DO FUTEBOL

“Ah, mas esse lance de arte e museu não é muito a minha pegada”, você pode falar. Talvez porque você nunca tenha conhecido o Museu do Futebol. Tenho certeza que ele pode mudar um pouco esse conceito. A começar pela localização, debaixo das arquibancadas do Pacaembu. Se esse passeio não fosse virtual, você poderia ir direto da Paulista andando, afinal são só 2 km de caminhada e, o melhor, na descida.

O Pacaembu dispensa apresentação. Estádio municipal da capital, ele já presenciou grandes glórias dos quatro grandes clubes do estado. Além de ser um estádio delicioso de assistir um jogo. O Fernando falaria disso melhor do que eu, pois já foi em muito jogos lá, mas também tenho a minha cota de emoção vivida no estádio. Bom, para quem não sabe, o estádio do Pacaembu, ou Estádio Municipal Paulo Machado de Carvalho (seu nome oficial), foi fundado em 1940 e já até sediou jogos de Copa do Mundo. A sua fachada em Art Decó tem um charme todo especial e pode ser vista de longe, já que o estádio fica localizado em na ampla praça Charles Miller, que também abriga uma feira livre na maior parte dos dias da semana (dá até pra comer um pastelzinho quando acabar a quarentena).



E logo ali, bem na entrada principal do estádio, você encontra o Museu do Futebol, que é totalmente dedicado ao esporte que é uma paixão do brasileiro. E mais que isso, pois ele é quase todo voltado ao nosso futebol brasileiro, dando destaque tanto aos craques que vestiram a camisa da seleção quanto aos torcedores fanáticos. Aliás, um setor da exposição do museu é totalmente dedicado ao torcedor, com projeções de vídeos captados de jogos aqui do Brasil. Você se sente dentro do estádio, toda a tensão e aquela onda crescente que vem com o grito de gol. É muito legal. Além disso, lá é contado como o futebol chegou no país, a história das conquistas mundiais da seleção e também de personagens históricos, como jogadores folclóricos, cartolas caricatos e narradores brilhantes como Fiori Gigliotti, tudo com muito material áudio visual, depoimentos de personagens que viveram os momentos e muita interatividade.



Na página ao lado, no topo temos a fachada do Pacaembu. No detalhe, já dentro do museu, diversas fotos da época que o futebol dava seus primeiros passos no Brasil. Nesta página, podemos ver a instalação falando de cada Copa do Mundo e os painéis com fatos interessantes sobre o futebol.



LEIA O QR CODE  
COM O SEU  
SMARTPHONE  
OU ACESSE  
ATRAVÉS DO LINK  
[BIT.LY/2YQORRY](https://bit.ly/2YQORRY)

Além disso, no tour virtual pelo Google Arts & Culture, tem mostras voltadas exclusivamente às mulheres no futebol, com suas conquistas e as dificuldades delas em um esporte onde ainda existe uma disparidade muito grande de valorização entre os sexos. Acesse aí que vale a pena.



© Unsplash

## CENTRO DE SÃO PAULO

Agora, vamos para a parte final do nosso passeio. Vamos para o Centro. O movimentado e diversificado Centro de São Paulo. Entre office boys, pastores gritando versículos da Bíblia, nigerianos vendendo coisas suspeitas, travestis, camelôs e gente andando sem parar que nem formiguinhas, o Centro tem muita coisa legal para mostrar. Estação da Luz, Mercado Municipal e o sanduba de mortadela, Pinacoteca, Edifício Martinelli (primeiro arranha-céu de São Paulo), Anhangabaú, Teatro Municipal, Praça da Sé, Praça Roosevelt...vixi, a lista não para! Por isso, vamos visitar 3 lugares bem próximos entre si. A começar pelo Pátio do Colégio. Exatamente aqui, nasceu São Paulo. No Pátio foi levantada, pelos missionários jesuítas, a primeira construção da atual cidade de São Paulo, com a intenção de catequizar os indígenas que ali viviam. Hoje, abriga o Museu Anchieta, Auditório Manoel da Nóbrega, Galeria Tenerife, praça Ilhas Canárias (Café do Pátio), Igreja Beato José de Anchieta, a Cripta Tibiriçá e a Biblioteca.

Na página ao lado, o Farol Santander se destacando entre os prédios do Centro e os painéis do artista Vik Muniz, representando a vista do Farol. Ao lado, a famosa Galeria do Rock.



LEIA O QR CODE  
COM O SEU  
SMARTPHONE  
OU ACESSE  
ATRAVÉS DO LINK  
BIT.LY/3FIUGB8

Daí, vamos para o Edifício Altino Arantes, só duas quadras dali. O nome pode soar meio estranho para as pessoas que devem conhecer este prédio como o Banespão, hoje chamado de Farol Santander. Parecido com uma versão miniatura do Empire State Building, com uma bandeira do estado de São Paulo tremulando no topo, o Farol é um dos melhores mirantes da cidade, de onde pode ver os prédios da Paulista, a Serra do Mar e o Pico do Jaraguá, na Zona Norte. O edifício abriga um museu, um café junto ao mirante, espaço para exposições temporárias e uma pista de skate assinada pelo Bob Burnquist. Além disso, no subsolo, onde antes ficava o antigo cofre do banco, tem um bar (a porta do cofre continua lá). Vale a pena conhecer e subir até o topo para ver a cidade lá de cima.

E para fechar o rolê, há apenas algumas quadras dali, vamos visitar a Galeria do Rock. Um dos últimos baluarte de resistência do rock and roll. Espremidinha entre dois prédios, a galeria tem diversas lojas de em seus 7 andares. Discos e lojas de camisetas de bandas dividem espaço com lojas não tão de rock assim, mas a essência é a mesma. Quando for visitar ao vivo, aproveite e coma um hamburger monstrão, tome uma cerveja e ouvindo um bom rock.

Curtiu o tour virtual? Agora que conhece um pouco mais, dá até vontade de conhecer pessoalmente, não é? Então, espere a pandemia acalmar e faça esses passeios que, a gente garante, você não vai se arrepender. **TU**



© Fernando De Santis



© Fernando De Santis

PARA BAIXAR O APP DO GOOGLE ARTS &amp; CULTURE



BIT.LY/313FOCL



APPLE.CO/370DH7N



# A VIDA É FEITA DE HISTÓRIAS.

ENTÃO, LEVANTA ESSA BUNDA  
E VAI ESCREVER AS SUAS.





TU É GATA

# THA MATOS

Depois de 22 edições, pela primeira vez, a Revista TU não terá um ensaio feito pelo Fernando De Santis (esse que vos escreve) e pelo Thiago Souto. Vivemos tempos difíceis, de quarentena... queríamos colocar a edição no ar e pensamos na melhor forma de fazer isso. Que tal fazer uma sessão com um auto-ensaio? Opções em Santos teríamos algumas, mas quem surgiu logo de cara, na minha cabeça, foi a talentosíssima fotógrafa (e modelo), Tha Matos.



texto  
\\ fernando de santis  
fotos  
\\ tha matos





“Tha” de que? De Tha mesmo. Somente Tha. Perguntei a ela, quando a fotografei, ano passado. “Porque meu nome inteiro é muito sério. Alguma coisa séria tem a minha cara?”, perguntou. E completou: “Tenho quase que um TOC de não chamar as pessoas pelo nome inteiro, pois é muito sério e me lembra gente brigando comigo”. Pois é, a Thata é das figuras mais peculiares que já conheci na minha vida. É uma moça totalmente feliz. Ela não anda, ela pula. Se ela te encontra, ela vem na sua direção pulando e não andando. O mais curioso é que sempre tive radar para pessoas que tinham esse tipo de atitude forçada e em dez segundos você percebe que a Thata é a alegria pura e autêntica! Tudo ali é muito real!

















Se você quer encontrar com a Thata, saiba que você terá que procurá-la por aí. Ela não para e ela nunca “é”. Ela apenas “está” de um jeito e em algum lugar. “Nasci em Santos, e morei até os meus seis anos. Aí meus pais se mudaram para Floripa, com a minha irmã e meu irmão, pois meu pai queria que nós tivéssemos uma infância mais tranquila. Morávamos em uma ilha, dentro da ilha. Era tudo muito tranquilo. Eu comia muito peixe (coisa que hoje em dia eu detesto!), mas sempre quis sair de casa. Desde criança, sempre fui a rebelde de casa. Falava para os meus pais que, quando eu completasse dezoito anos, iria embora. E quando completei dezoito anos, eu fui embora (risos). Vim para Santos fazer faculdade, de produção multimídia. Já amava fotografia, mas não tinha dinheiro para comprar nada”, conta. E já divagando, Thata relata a primeira experiência ruim que teve com fotografia. “Fiz o curso por causa da fotografia. Meu professor deu um trabalho para pegar a câmera da faculdade (eu não tinha câmera) e tirar foto do que quiséssemos na rua. Tirei foto de um morador de rua e o professor olhou para mim e falou: ‘Nossa, sério? Essa que é a sua criatividade? É isso que você tem? Se você quiser ser fotógrafa, vai ter que estudar muito, pois você é muito ruim!’”. Tha largou tudo e o professor era a única pessoa que ela tinha contato que trabalhava com fotografia. Depois disso, foi trabalhar com maquiagem durante seis anos é, quando sentiu-se cansada de maquiar, decidiu largar tudo e retomar a fotografia.

E a Tha Matos além de ser uma baita fotógrafa, é uma modelo espetacular... Estou fazendo as contas de cabeça aqui, acho que já a fotografei quatro vezes. Será que a Thata é mais fotógrafa ou modelo? “É difícil me aceitar como modelo, acho que é uma profissão que eu preciso estudar mais. Não sei. Mas estou trabalhando em me aceitar como modelo. Eu prefiro fotografia. O fato de virar modelo só aconteceu pelo fato da fotografia, em ter interesse em estar do outro lado (da câmera). Ganhei uma nova perspectiva. Mas fotografar não tem igual... Quando fiz meu primeiro ensaio nu, foi menos vulnerável do que fotografar pela primeira vez. Louco isso, né? Sinto muito mais vulnerável fotografando do que sendo fotografada. Amo ser a pessoa que está sendo fotografada, sem ter que me preocupar com a luz, mas amo muito mais ser a pessoa que está fotografando, ser a pessoa que está contando a história”, responde.

Se Tha Matos fosse uma fotografia, ela seria uma fotografia muito brisa. Não tem explicação, em um lugar estranho. Provavelmente estaria chorando e sorrindo ao mesmo tempo, sem saber se está chorando de felicidade ou sorrindo de tanta tristeza, que não dá mais para sentir dor. Se fosse uma fotografia, Tha Matos seria daquelas artes que você não entende porra nenhuma do que está acontecendo visualmente, mas seu coração entenderá. Pode parecer estranho tu ler isso tudo, Tha Matos se descreveu assim e pode acreditar, se tu um dia conhecê-la, tudo isso fará sentido. Ou não. **TU**





# mer cearia luli

pratos  
preparados  
com ingredientes  
frescos e para  
consumir  
na hora

**menu completo  
para o dia a dia**



## TUDO MUITO FRESQUINHO

Não são pratos congelados. São pratos feitos no dia, com ingredientes frescos e escolhidos com muito carinho.

Por isso, as encomendas devem ser feitas com **até 24h de antecedência.**

**kit  
você é  
o chef**



*Mise in place* feito para você brilhar. Enviamos tudo separado e você acompanha a receita via WhatsApp, com consultoria pessoal do chef Danilo Rocha.

CONSULTE O MENU EM [@LULI\\_MERCEARIA](#)  
PEDIDOS [13 99624.2239](tel:13996242239)



TU TEM O QUE FALAR

# FECHADOS, SO POR ENQUANTO

texto  
| thiago souto

**ENTREVISTAMOS  
PROPRIETÁRIOS DE  
ALGUNS RESTAURANTES  
E BARES PARA ENTENDER  
COMO ELES ESTÃO  
ENFRENTANDO A CRISE  
DA PANDEMIA**



Ninguém estava preparado para o que está acontecendo com a gente. Ninguém apostava que a nossa geração fosse viver uma epidemia que tomaria proporções globais. Que, de uma hora para outra, nos veríamos presos em casa, tendo de usar máscaras ao sair para fazer sei lá o que e que nos veríamos privados de fazer coisas que a gente acreditava serem tão corriqueiras, como passear no shopping, ir ao cinema ou fazer um happy hour com os amigos em um bar. Isso virou algo distante, guardado na nossa memória. Quando foi a última vez que você foi em um bar ou restaurante? E quando você voltará a frequentar um? Esta é a pergunta que muitos donos de estabelecimentos de Santos e região estão se fazendo hoje, neste exato momento. Quando tudo voltará ao normal? E como será este tão falado “novo” normal?

Bares e restaurantes são, sem sombra de dúvida, um dos setores mais impactados pela pandemia. Foram os primeiros a terem o seu funcionamento limitado e, provavelmente, serão uns dos últimos a voltar a abrir as portas completamente. E, como já foi dito anteriormente, ninguém estava pronto (\$) para isso. Conversamos com alguns donos de estabelecimentos de Santos para poder entender o que eles estão passando e como estão enfrentando este momento difícil. Para tentar manter o caixa rodando, a maioria buscou a solução no delivery. Alguns, inclusive, não ofereciam a opção nas suas casas ou não tinham foco no delivery, mas tiveram que se adaptar com a nova realidade. Foi o caso do Luciano Vieira, do Boteco da Ponta. “Nosso forte era o atendimento ao cliente nas mesas. Devido a isso, nunca demos muita ênfase ao delivery”. Ele investiu nos aplicativos de entrega e no próprio app da casa para manter o fluxo de caixa. E se por um lado a mudança foi drástica, a aceitação do público surpreendeu. “Os clientes aceitaram bem e nunca nos abandonaram.”, comentou Luciano.

**“OS CLIENTES  
ACEITARAM BEM  
E NUNCA NOS  
ABANDONARAM.”**

A mesma reação dos clientes pôde ser vista em quase todos os restaurantes que conversamos. Parece que todo mundo entendeu que se não apoiar aquele bar ou restaurante local que costumava ir, talvez ele não esteja mais lá quando tudo voltar ao normal. E esta onda de empatia tomou conta dos fornecedores e donos dos espaços que os estabelecimentos alugam. “Todos os fornecedores ofereceram o parcelamento ou adiamento de alguns boletos. E o aluguel foi dividido em parcelas para serem pagos quando o novo normal voltar.”, diz o chef Felipe Schmidt, responsável pelo El Balconcito. Localizado no Praia Palace Food Market, ali no Gonzaga, a casa inaugurou em fevereiro deste ano e já enfrenta este furacão. “Tivemos que nos reinventar rapidamente e se adaptar às novas realidades de consumo das pessoas. O negócio ficou mais enxuto e sentimos a necessidade também de alterar o cardápio oferecendo opções mais comuns, do dia a dia.”. E não foram só os novos restaurantes que tiveram que se adaptar, como conta a chef Kátia Lopes da Casa da Villa, restaurante self service com 17 anos de estrada. “Tivemos de adaptar o restaurante para uma forma que jamais tínhamos trabalhado, que é o empratamento para delivery”, comenta ela. “Foi um aprendizado. ‘Remamos’ por muito tempo até entender esta logística de entrega. Escolhemos fazer tudo de forma autônoma, com controle total desde a cozinha até a entrega na porta do cliente.”, assim a chef conseguiu manter a qualidade e o carinho, que são as principais características do seu restaurante.



E se clientes e fornecedores oferecerem a mão, o mesmo não dá para dizer do governo. Com exceção da Medida Provisória nº. 936/2020, do Governo Federal, que é válida apenas para 3 meses de contrato (vale lembrar que já estamos há mais tempo em quarentena), os restaurantes e bares não contaram com nenhuma isenção de impostos, nem nada do gênero. Isso os obrigou a fazer cortes em suas equipes, com alguns deles chegando a dispensar 80% do pessoal. Vale ressaltar que não estamos falando de mega conglomerados empresariais onde funcionários são apenas números em uma planilha de Excel, e sim negócios onde a equipe e os donos são quase uma família. Isso mexe muito com o psicológico. “Depois de mais de alguns meses, já está melhorando. No começo, foi tudo muito instável, houve muito medo de todas as partes. Eles próprios (funcionários) perceberam que todas as alterações que fizemos foi pra buscar a saúde da empresa e, consequentemente, a manutenção do emprego deles. Estamos buscando prosperar em tempos de pandemia.”, comenta o chef Bruno Justo, do Yolo, que foi um dos primeiros restaurantes a fechar as portas para a rua. A ansiedade também se aplica na vontade de voltar a abrir, de receber novamente os clientes.



**LUCIANO VIEIRA**

Boteco da Ponta  
@botecodaponta13  
13 3877.0333  
13 97423.3833



**FELIPE SCHMIDT**

El Balconcito  
@elbalconcito\_  
13 99764.8564

**“DEPOIS DE MAIS DE ALGUNS MESES, O PSICOLÓGICO JÁ ESTÁ MELHORANDO. NO COMEÇO, FOI TUDO MUITO INSTÁVEL, HOVE MUITO MEDO DE TODAS AS PARTES. ELES PRÓPRIOS (FUNCIONÁRIOS) PERCEBERAM QUE TODAS AS ALTERAÇÕES QUE FIZEMOS FOI PRA BUSCAR A SAÚDE DA EMPRESA E, CONSEQUENTEMENTE, A MANUTENÇÃO DO EMPREGO DELES.”**

Mas como que vai ser isso, o tal “novo” normal? Guilherme Brum, que é sócio em três operações na cidade, Tasca do Porto (que está atendendo por delivery, além de estar fazendo marmitas solidárias para 3 instituições), O Canteiro e Cerveja & Porcaria (que estão fechados), comenta que não pretende mudar a identidade das casas, mas acredita em uma adaptação para respeitar as normas exigidas. “O Canteiro, que é um restaurante à quilo, acreditamos que já está pronto para a nova realidade.”, diz. No restaurante, os clientes não têm contato direto com o buffet, que é protegido por um vidro. “Pelo que sinto, ninguém aguenta mais ficar em casa. Então, teremos que tomar as atitudes para se adequar à nova realidade, na prevenção, como todas normas sanitárias.”. E é bem isso mesmo. Uma pesquisa do blog Juicy Santos, realizada na Baixada Santista, mostrou que quase 60% das pessoas ainda estão receosas com o retorno com bares e restaurantes lotados. Mas também deixou claro que as pessoas sabem que as coisas vão ser diferentes, com restaurantes com menos mesas e garçons trabalhando de máscaras em um primeiro momento. Foram 72,2% das pessoas que falaram que aceitam que isso agora é o normal.



**KÁTIA LOPES**

Casa da Villa  
@casadavillarestaurante  
13 99788.3550



**BRUNO JUSTO**

YOLO  
@yolo.cozinha  
13 99127.6442



**GUILHERME BRUM**

Tasca do Porto  
@tascadoporto  
13 3219.4280

Agora é esperar os números de casos da COVID-19 diminuírem e aguardar que este novo normal chegue logo. Enquanto isso, vamos continuar a pedir pelo delivery e ajudando a manter os negócios locais, que sempre estiveram lá para nos receber de braços abertos, só que agora há um metro e meio de distância.









# A TERAPIA VAI COME SALVAR

COM LUÍZA CANATO

Meu ofício tem me tirado da bolha que vivo. Isso tem me salvado.

Me explico: sou muito admiradora do projeto de psicanálise de rua liderado pelo psicanalista Tales Ab'Saber, orientados pela questão da socialização da experiência da psicanálise e da necessidade contemporânea de se criar espaços em que a subjetividade se produza fora da lógica do mercado alguns profissionais se dispõem a ouvir quem vai chegando para as sessões na Casa do Povo, em São Paulo.

Ampliar o meu trabalho. Era um desejo. Mas como? Era sempre essa questão.

Já ouvi muito e por ignorância acabei reproduzindo que a Psicanálise não é para todo mundo. Esse pensamento é muito grave, deixa o trabalho elitizado e pressupõe que só algumas pessoas muito especiais podem compreender o trabalho de uma análise.



Luiza Canato é psicanalista pelo Centro de Estudos Psicanalíticos e mestre em Educação pela UniSantos. Atende crianças, jovens e adultos, em sua clínica particular.

Logo no começo da nossa quarentena que, graças a muitos brasileiros deverá se estender até 2025, disponibilizei alguns horários da minha agenda para atendimentos gratuitos.

Essa atitude foi definidora.

Com a alta demanda, criei junto a dois colegas o **Coletivo Nós** ([instagram.com/n.o.s.coletivo](https://www.instagram.com/n.o.s.coletivo)). Um coletivo de Psicanalistas que realiza atendimentos emergenciais gratuitos e que agora passará a fazer encaminhamentos para outros psicanalistas que desejam atender – o valor é acordado conforme a possibilidade de cada paciente.

Com isso, minha clínica, que por ora está apenas virtual, se transformou.

Noto que muitos que procuram tem essa visão errada de que terapia é um bem de consumo que nem todos têm acesso. Pergunto o quanto a pessoa pode pagar, as pessoas dão o que podem e o trabalho acontece. E ver o meu trabalho acontecendo, é bom demais.

“Terapia deveria vir na cesta básica” – disse uma colega que gosto muito.

Concordo. É item de sobre – vivência.

Ei, caso você queira entrar em contato comigo ou se interessou pelo trabalho do Coletivo, mande uma mensagem de WhatsApp para o número 013 99738.1716. TU





TU NA COZINHA

# UMA TORTA FÁCIL DEMAIS

Quando o chef Danilo Rocha mandou essa receita, ele pensou em dar o nome desta torta de "Torta Ridícula", de tão fácil de reproduzir. Não precisa ser nenhum mestre cuca para fazer bonito com esta torta que é uma delícia.

foto  
danilo rocha

COM CHEF DANILO ROCHA



## TORTA RÚSTICA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO

### Ingredientes

#### Massa

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de manteiga gelada
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 1/4 de xícara de água gelada
- 1 gema de ovo
- Açúcar demerara

#### Recheio

- 1 maçã
- 1 pera
- 4 figos
- 1 canela em pau
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de açúcar demerara,

### Modo de preparo

Comece pela massa. Misture todos os ingredientes com as mãos, até chegar no ponto em que ela não cola mais nas mãos. Embrulhe em papel filme e deixe descansar por 40 minutos em temperatura ambiente. Corte a maçã e a pera em cubos. Leve-as a uma frigideira com manteiga e açúcar em fogo baixo. Espere o açúcar derreter, adicione a canela e cozinhe até as frutas ficarem bem macias, mas sem virar um purê. Deixe esfriar. Abra a massa com a ajuda de um rolo ou uma garrafa de vinho vazia (beba o vinho antes). Use uma assadeira de fundo falso (se não tiver, pode ser em uma redonda normal, só não conseguirá desenformar), cubra o fundo com a massa e coloque o recheio bem no centro. Espalhe com cuidado e dobre as bordas, deixando o centro destampado. Corte os figos em gomos, pincele na borda da torta com uma gema e açúcar demerara. Asse em forno médio 180°C por 30 minutos.



### HARMONIZE COM AURORA COLHEITA TARDIA 2018 POR NÍCOLAS PÓVOAS

Vinho branco doce nacional da região da Serra Gaúcha em Bento Gonçalves/RS. Os exemplares de colheita tardia são elaborados com uvas super maduras, o que proporciona uma concentração de açúcar maior e um sabor suavemente adocicado. Composto pelas uvas Malvasia e Moscato apresenta uma coloração amarelo ouro bastante brilhante. Os aromas são muito interessantes com nozes, castanhas, flores brancas e mel. No paladar é suave, delicado e aveludado, um ótimo custo-benefício para quem ainda não experimentou este tipo de vinho, próprio para sobremesas. Tenho certeza que vai casar perfeitamente com a torta rústica de frutas do chef Danilo Rocha. Deve ser servido entre 10°C e 12°C. **TU**

O chef Danilo Rocha comanda a cozinha do Lulí, em Santos. Participou do programa Food Truck a Batalha, do canal GNT, e foi ganhador da etapa da Baixada Santista do Feito em SP, da revista Prazeres da Mesa.



TU BEBEU BREJA

# CERVEJA SEM SAIR DE CASA

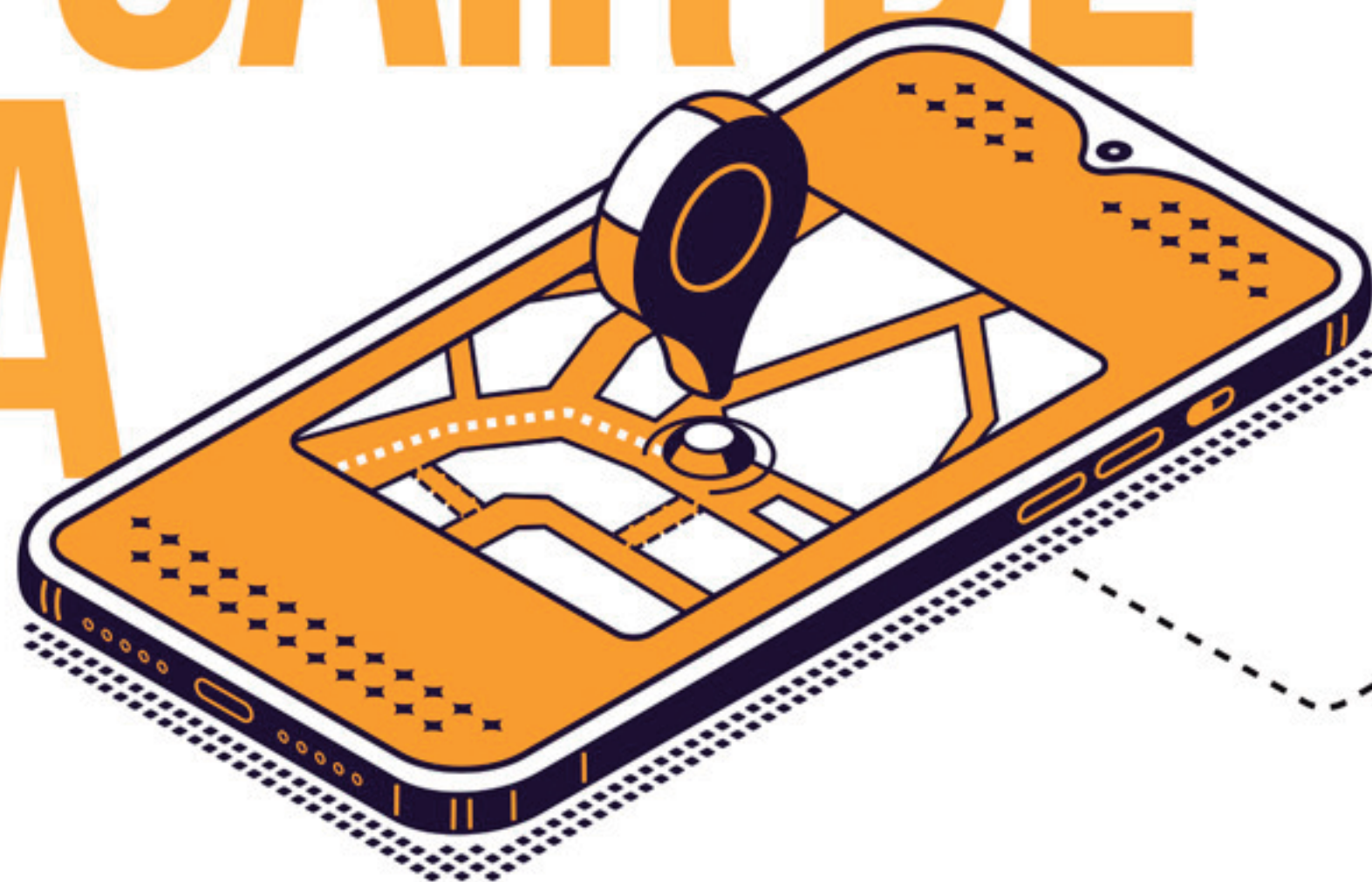
POR LÍVIA MIRANDA

O coronavírus pegou todo mundo de surpresa e acarretou uma série de mudanças e adaptações no ramo dos bares. A solução para levar um pouco da alegria do bar e aquela cerveja gelada para a casa dos consumidores foi a opção de *delivery* ou *take away*.

Vou dar algumas dicas de lugares que estão funcionando dentro das normas da OMS aqui em Santos.

## EVERBREW

A Cervejaria Everbrew continua produzindo a todo vapor no Brewpub e também na fábrica, trazendo sempre novidades e lotes fresquinhos para você beber no conforto da sua casa. O growler de 1 litro de chope está a partir de R\$13,90 e latas a partir de R\$19,90. Também estão com duas opções de hamburgers que são de dar água na boca por R\$19,90. Para conferir a



disponibilidade de chopos, é só acessar o link [dire.to/everemcasa](https://dire.to/everemcasa) ou baixar o app para Android e IOS e agendar sua entrega ou retirar no *brewpub* que fica na Av. Siqueira Campos, 351.

## BEER 4 YOU

Eles trabalham com 15 torneiras de chope de diferentes estilos e estados do Brasil, inclusive chopos internacionais. Além de contar com duas geladeiras recheadas de latas e garrafas para agradar todo tipo de paladar e com ótimos preços. Eles também estão com uma promoção em que, pegando 4 litros para viagem, o de menor valor sai de graça. É só mandar uma mensagem para

13 98189.1221 ou buscar na Av. Conselheiro Nébias, 819. De terça-feira a domingo, das 14h às 22h. Mais informações no [instagram.com/beer4usantos](https://instagram.com/beer4usantos)

## EMPÓRIO BEERSOMOS

Com 8 torneiras de chopos com preços a partir de R\$17 o litro. Lá você pode encontrar com facilidade rótulos santistas como Infected, Bicudo e Demonho. Também vendem Kombucha e sempre estão com novidades no cardápio de comida. Vale a pena ficar de olho. Estão localizados na Av. Pedro Lessa, 274. De segunda a sábado. Confira os horários no [instagram.com/beersomos](https://instagram.com/beersomos).

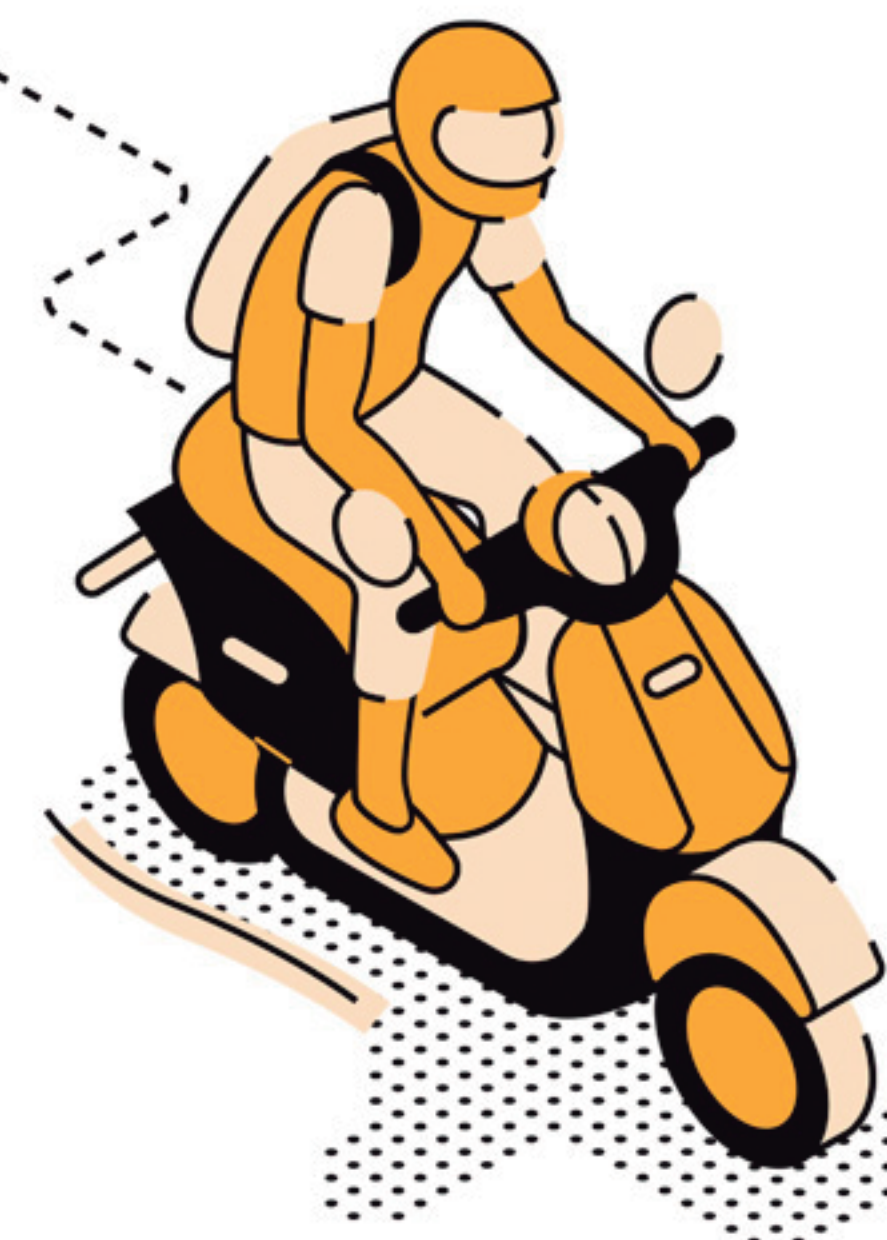


## ESTIVA CERVEJARIA

Mais uma cervejaria santista com ótimos rótulos. Estão com growlers de 1 litro a partir de R\$17. Também contam com latas e garrafas a partir de R\$14. Estão funcionando na Av. Ana Costa, 410 como um drive thru de cerveja, mas você também pode agendar sua entrega pelo telefone 13 99747.5409. Mais informações, é só entrar no [instagram.com/estivacervejaria](https://instagram.com/estivacervejaria)

## MUCHA BREJA

Eles estão com opções de chopos a partir de R\$19,50 o litro e ótimas opções de burgers por R\$19,90. Contam também com uma variedade de latas e garrafas. É só pedir pelo Rappi, iFood e Uber Eats ou retirar na Av. Rei Alberto I, 161. Acompanhe pelo [instagram.com/muchabreja](https://instagram.com/muchabreja) para saber das novidades do cardápio, que sempre tem alguma coisa nova.



## BAMBERG SANTOS

Se você é fã do estilo alemão, não pense duas vezes. Os caras estão sempre com chope fresquinho como Weizen, AltBier, Vienna Lager e lançamentos sazonais como Rauchbier com pimenta habanero, vindo direto da fábrica em Votorantim/SP. Os preços estão a partir de R\$20 e a recarga por R\$15. Qualquer dúvida, é só mandar uma mensagem para 13 99165.8641, que eles te ajudam!

## HIDEOUT SPEAKEASY

Não é cerveja, mas super vale a indicação. Eles vendem cocktails engarrafados que são sucesso no *speakeasy* para fazer seu *happy hour* em casa, proporcionando a experiência de montar seu próprio drink em casa. Também estão com o projeto "Ajude um Bartender", onde parte da renda arrecadada dos cocktails criados por 5 bartenders da cidade será revertida para ajudar profissionais da área prejudicados pela pandemia. Pedidos via iFood ou pelo telefone 13 98165.8500. E para mais informações, é só seguir o perfil [@hideout.speakeasy](https://instagram.com/Hideout.Speakeasy), no Instagram. **TU**



Lívia é formada como Sommelier de Cervejas pelo Instituto da Cerveja Brasil em 2018. Gerente do Brewpub da Cervejaria Everbrew, onde também participa dos processos de produção da cervejaria.



TU COMEU I



# D'A PADOCA

EM SANTOS/SP

por \ thiago souto

Acredito que existam dois tipos de pessoas neste mundo. As que gostam de pão e as que AMAM. Eu e minha esposa fazemos parte deste segundo grupo de pessoas. E ao contrário de muita gente que está fazendo o seu próprio pãozinho em casa nesta quarentena, a gente não tem tempo nem espaço aqui em casa para fazer o nosso. Então, dependemos de outros apaixonados por pães para comer um produto de qualidade.

É aí que entra o chef Diego Ribeiro, proprietário d'A Padoca. Diferente das padarias tradicionais aqui de Santos, que adicionam produtos químicos para acelerar a fermentação do pão, ele trabalha com panificação artesanal. Ele prepara o *sourdough* (muito difundido nos EUA e na Europa, e começando a crescer aqui no Brasil) um dia antes e deixa ela fermentando a frio durante a madrugada. Um processo mais demorado, mas que agrega minerais, fibras e lactobacilos que vão facilitar a digestão do pão e deixar eles mais leve, além de adicionar sabor e características únicas à massa. Massa que leva basicamente água, sal, levedura e farinha de qualidade, sem conser-

vantes químicos, adição de gordura hidrogenada, nem ovos e nem leite (olha aí, pessoal vegano!). É um pão mais rústico, assado na pedra, com uma casquinha crocante e um interior fofinho por dentro. Falando assim, eu fico pensando como deve ser gostoso ser vizinho do Diego e sentir o cheirinho da fornada de pão saindo. Hum, que delícia!

Bom, mas vamos falar de comida. E comida boa! Pedimos nossos pães pelo WhatsApp. As fornadas saem de terça, quinta e sábado. E a reserva deve ser feita até dois dias antes. Assim, você tem certeza que estará fresquinho. Ele é literalmente feito para você. Pedimos um pão italiano, uma focaccia traditricio-

nal e pães de queijo. Primeiro, temos que falar da embalagem que chegam os pães, o que já mostra o capricho envolvido na parada. Uma *tag* com a logo dá a dica, que seguimos à letra, de como consumir o pão de maneira mais especial. Começamos pelo italiano. Um belo pão italiano, daqueles que você passa a faca na casca e ela "canta". Comemos com manteiga na frigideira no café da manhã e a noite ele virou uma bruschetta com tomates em cubo. O bom de pão é isso. Ele é versátil. Não deu nem tempo de ele ficar velho. A focaccia é uma delícia também. Macia e generosa. É muita focaccia! Ela vem em uma assadeira daquelas descartáveis, então pode ir direto para o forno

para dar aquela esquentadinha que dá um *up*. Com alecrim e aquele salzinho... hum... salivei aqui. E o pão de queijo? Cara, que pão de queijo é esse? Perguntei para o Diego e ele falou que também é fanático pelos pães de queijo. Por isso, quando bolou essa receita, fez testes e mais testes para chegar no ponto em que ela chegou hoje: a perfeição. E para isso, um dos segredos é usar Queijo Canastra de verdade. É uma dose extra de "uai". Uma outra coisa boa desse pão de queijo é que ele vem congelado e uma quantidade bem bacana. Então, bateu uma fome, é só tirar do congelador, assar rapidinho e tá no jeito.



Então, a nossa dica é, ao invés de comprar aquela média cheia das paradas sinistras ou de encher sua casa de farinha tentando fazer um pão que as vezes não vai dar certo, acesse o perfil d'A Padoca no Instagram e peça um dos pães deles, que não tem erro. E o Diego ainda nos contou que estão vindo algumas novidades que vão deixar você com água na boca. Eu já estou anotando aqui o meu próximo pedido. **TU**

instagram.com/\_dapadoca  
Delivery - WhatsApp 13 3225.3917



TU COMEU II



# QUINTALE PIZZERIA

EM SANTOS/SP

por \ thiago souto

Imagine esta situação. Você tem um sonho de montar um restaurante bacana, com um produto diferenciado. Com quase tudo pronto para abrir, estoura uma pandemia no mundo inteiro. Tudo é fechado e as pessoas têm de se isolar em casa. Você não vai poder inaugurar o seu restaurante e tudo parece que vai por água abaixo. Só de pensar numa situação dessas, já dá um certo desespero, não é?

Bom, isso aconteceu com o Lucas, chef e dono da Quintale Pizzeria. Ele mesmo conta que quando aconteceu isso, tomou um balde de água frio. Mas ele não desanimou e pensou em um jeito de ativar a pizzeria: o delivery. “Mudei a estratégia e comecei a ver caixas para viagem, arte do logo da pizzeria, divulgação nas redes sociais, entre outros detalhes para poder abrir a pizzeria”, disse. E no primeiro dia, em 1h30 de funciona-

mento, vendeu mais de 100 pizzas. Um sucesso que vem se repetindo desde então.

Boa parte deste sucesso é graças às pizzas. E não estamos falando de qualquer redonda. O assunto aqui é pizza à moda napolitana. *Mamma mia!* Uma verdadeira marca registrada italiana. Diferente das nossas pizzas brazucas (que sim, têm seu valor), as napolitanas são um capítulo à parte. É um artesanato, um trabalho feito a mão. Como uma Ferrari. Uma pizza menorzinha, com uma massa que passa por 48h de fermentação a frio que deixa as bordas todas aeradas, geralmente coberta por um molho de tomate primoroso e alguns poucos ingredientes. Poucos, mas escolhidos a dedo. Nada de overdose de queijo ou uma inventiva batata palha. *Stiamo parlando di tradizione, capisci?* E o chef Lucas segue esta tradição muito bem. Foi o que eu e minha esposa

comprovamos quando pedimos as pizzas no delivery. Pedimos uma Margherita, talvez um dos sabores mais tradicionais italianos. Que delícia. Molho de tomate, muçarela de búfala e manjericão. Vermelho, branco e verde, a bandeira da Itália. O molho é um verdadeiro espetáculo, é perfeito. A massa, que pode assustar quem não conhece e vê aquelas borda caprichadas, não é pesada. Muito pelo contrário, é leve. Crocante e macia onde tem que ser. Comería montanhas dessa pizza, mas como falei, a pizza napolitana é menorzinha. Por isso, pedimos uma segunda. Na primeira vez que pedimos uma pizza na Quintale, escolhemos a Mellanzana, que leva uma caponata de berinjela digna da nonna e lascas de Grana Padano, mas desta vez, minha esposa queria comer alguma coisa doce. E o que melhor para enfrentar as agruras de um isolamento social do que uma pizza de... calma, respira...

Nutella? Bom, não é só Nutella. Tem creme de leite e avelãs. É como se você estivesse comendo um Ferrero Rocher gigante, mas é uma pizza, o que faz disso algo muito mais especial e maravilhoso. Até chegar no momento crucial em que você fica na dúvida entre comer tudo na hora ou deixar um pedacinho para amanhã. Vou deixar você com essa dúvida curiosa.

Que delícia. Só de escrever já dá uma fome de saudade. Recomendo de coração. Aproveita que você tá aí, na quarentena e sem muita coisa pra fazer, e experimente. Se você não conhece a pizza napolitana, vai se apaixonar com certeza. Em breve, quando tudo isso passar, a Quintale vai abrir o seu espaço. “Estamos finalizando com calma alguns detalhes, mas vai ser um ambiente que remete a um quintal mesmo. Muito verde, sem muitas regras para comer uma boa pizza”, conta o Lucas. E nós estamos contando os dias para poder visitar. **TU**



instagram.com/quintale\_pizzeria  
Delivery - 13 3273.2407 / 13 3236.2824  
WhatsApp - 13 3273.2407



TU NOS OUVIDOS

# COMO O JAZZ ME PEGOU



Sempre fui um cara rock n' roll. Com seis anos, meu pai me deu a fita do *Rádio Pirata Ao Vivo*, do RPM, e eu pirei! "Quero ser um rockstar, quando crescer!". Com doze anos, ganhei um violão e aprendi os primeiros riffs do Nirvana e Metallica, que lançavam na época, *Nevermind* e *Black Album*, respectivamente. O tempo me provou que eu não seria rockstar... fui roadie do Nightwish em um show no Via Funchal, fui roadie da banda santista Shadowside e, como qualquer músico frustrado, virei crítico musical, de rock, escrevendo por quase uma década para o time fixo do site Whiplash. De 1986 até o ano passado, apenas rock e blues passavam pelo meu som. No ano passado trombei com o jazz e pirei, e a quarentena potencializou meu interesse por esse estilo tão rebuscado e interessante. Não sou entendido de jazz, como sou de rock, modéstia à parte, mas falarei para vocês quatro discos de jazz que foram a minha porta de entrada. Se serviu para mim, boas chances de servir para vocês.

texto  
\ fernando de santis

## "TIME OUT" - THE DAVE BRUBECK QUARTET

Esse disco foi a pedra fundamental no meu conhecimento de jazz. Entre indas e vindas a sebos, peguei esse CD nas mãos e comprei. Lançado em 1959, esse disco ficou marcado por utilizar compassos musicais não habituais no jazz. *Take Five*, o grande "hit" do disco recebeu esse nome por usar compasso de 5/4. A minha preferida é a faixa de abertura, *Blue Rondo à la Turk*, que também usa um compasso não convencional, de 9/8. Como é de se imaginar, pelo nome da banda, trata-se de um quarteto, com o dono da porra toda, Dave Brubeck no piano, Eugene Wright no contrabaixo, Paul Desmond no saxofone e Joe Morello, na bateria.

## "KIND OF BLUE" - MILES DAVIS

Se tu vive no planeta Terra, você já deve ter ouvido falar de Miles Davis. Caso não tenha ouvido, pegue sua nave e volte para seu planeta. Davis é considerado um dos músicos mais influentes da história, e talvez esteja para o jazz, assim como Beatles estão para o rock. Também no ano de 1959, Davis colocou nas prateleiras das lojas de Nova Iorque o disco *Kind of Blue*, aclamado pela crítica como melhor disco do cara. E não é à toa, além de tudo, estamos falando do disco mais vendido da história do jazz. Se tu imaginar uma seleção do jazz, ela estava no line-up desse álbum: Miles Davis no trompete, Julian "Cannonball" Adderley no sax alto, rei das improvisações, John Coltrane (guarde esse nome!) no sax tenor, além de Bill Evans (piano), Paul Chambers (baixo) e Jimmy Cobb na bateria. Com algumas faixas bem extensas, eu curto muito a maior de todas: *All Blues*, com seus onze minutos e meio.



## "BAKER'S HOLIDAY" - CHET BAKER

Desta vez, falarei de um disco mais novo, lançado em 1965. Esse disco pode ser uma virada de chave para você assimilar o jazz, no seu gosto musical, afinal de contas, temos voz. A deliciosa e deslumbrante voz de Baker preenche cinco faixas de dez, que estão nessa obra de arte. Baker nasceu em Yale, nos EUA, virou amante de música por conta do pai, que era guitarrista. Curiosamente, Baker não curti ler partituras, mas isso não o impediu de ser, ainda jovem, considerado um dos maiores trompetistas da época (e posteriormente, de todos os tempos!). Mas o cara era meio vida louca, chegou a ser preso algumas vezes, espancado, perdeu os dentes e isso, de certa forma, contribuiu para a mudança no seu estilo de tocar, afinal, estamos falando de instrumento de sopro. Voltando ao álbum, é um tributo à Billie Holiday, recheado de faixas incríveis e de fácil absorção. Ouça de cabo a rabo, com uma boa garrafa de vinho ao seu lado.

## "BLUE TRAIN" - JOHN COLTRANE

Considerado o maior sax tenor de todos os tempos, Coltrane nasceu nos EUA e morreu de forma precoce, com apenas 40 anos, decorrente de um câncer no fígado. Apesar de ter ficado pouco tempo na Terra, Coltrane deixou um legado formidável para os amantes da música. Você deve se lembrar que ele apareceu no line-up de Miles Davis, no disco *Kind of Blue*. Aqui, ele tem seu primeiro disco solo, lançado em 1957. Tudo nesse disco saiu como ele queria! E ele sabia o que fazia. Um disco de cinco faixas, mas são AS composições. Gosto muito da faixa título, com seus quase onze minutos de puro virtuosismo. Passeie por esse clássico, com um dream team de respeito. Além de Coltrane, Lee Morgan e Curtis Fuller aparecem no trompete e trombone, respectivamente, Paul Chambers, baixista, é outro nome em comum do *Kind of Blue*, além de Kenny Drew e Philly Joe Jones, na bateria. TU



SIGA TU\_REVISTA SPOTIFY!

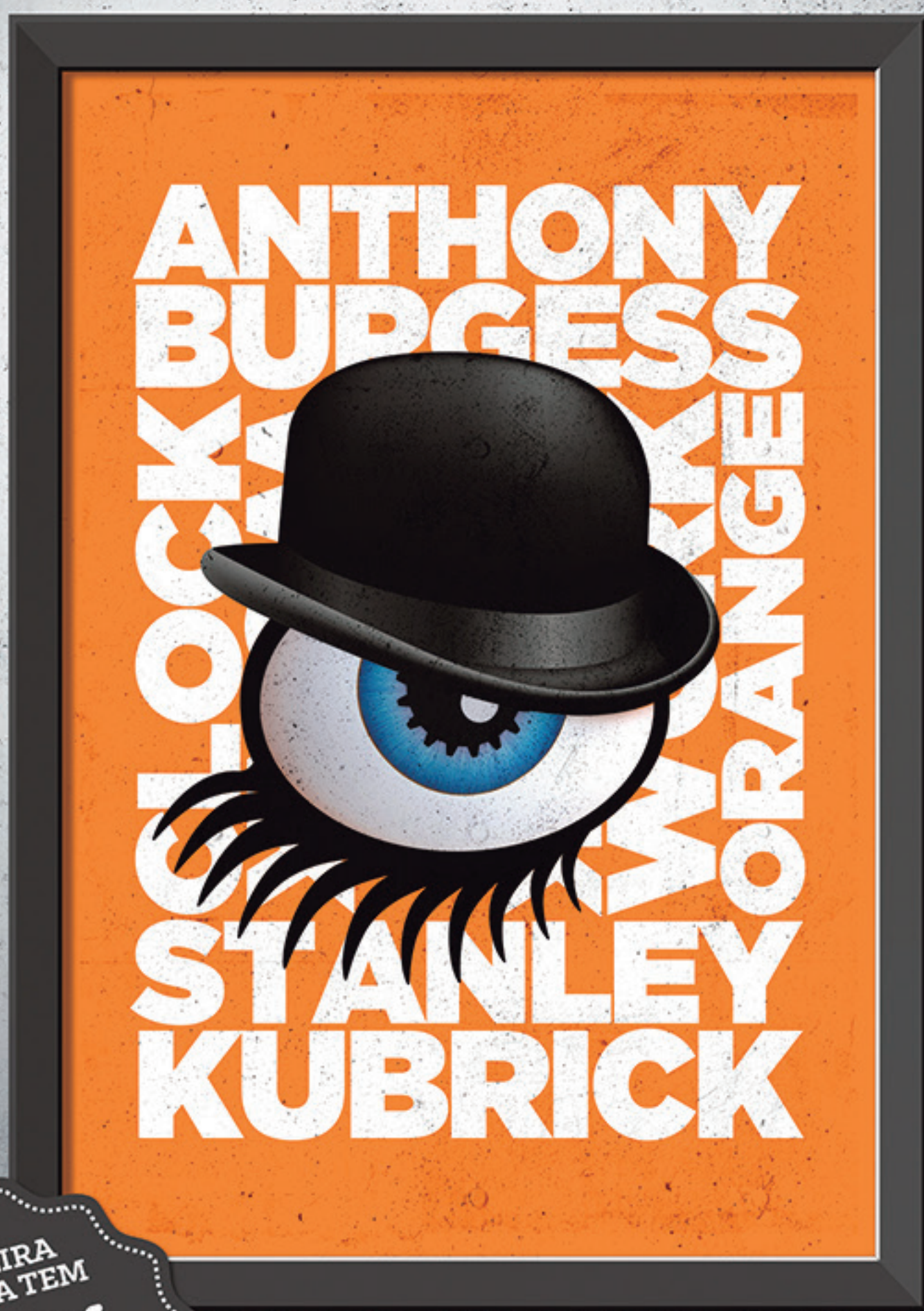








Que tal  
lá na sua  
casa?



PRIMEIRA  
COMPRA TEM  
**5% OFF**  
USE O CÓDIGO:  
FIRST-OLA

