

# TU

TU É GATA  
**GABRIELLA  
EGGLESOS**  
QUE PRESENTE É ESSE,  
PAPAI NOEL?!

TU ENTREVISTOU  
**GUSTAVO  
FILDZZ**  
O VOCALISTA DO  
ALIADOS CONTA UM  
POUCO DA SUA  
HISTÓRIA

TU PELO MUNDO  
**CAMBARÁ  
DO SUL**  
TODO O ROMANTISMO  
DE PASSAR A LUA DE MEL  
NOS CÂNIONS DA SERRA  
GAÚCHA

EDIÇÃO DE FEVEREIRO 02

# VEM AÍ MAIS UM ANO. O SEU ANO!



FERNANDO  
DE SANTIS



THIAGO  
SOUTO

Quando chega essa época do ano, é comum ouvirmos por aí: “nossa, como esse ano passou rápido”. Um dia de trabalho, durante a semana, demora uma eternidade, porém, um final de semana de sol, com praia, passa num piscar de olhos. É assim, existe a relatividade. O ano passou voando, num piscar de olhos. À medida que a idade avança, a impressão é de que os dias não passam, eles voam! O ano de 2017 talvez tenha sido um pouco melhor do que o ano anterior. Um pouco, mas foi. O que pode ser promissor, o ano que está apontando tem tudo para ser melhor, só nos basta acreditar e fazer acontecer.

Antes disso, temos as tão esperadas festas, afinal, é o momento de confraternizar com familiares e amigos. A *Revista TU* também vem com essa pegada, somos fãs das festas de final de ano. Papai Noel que nos perdoe, mas Gabriella Eggesos roubou a cena e é o nosso presente para vocês, na seção *TU é gata*. O casal Mariana (nossa revisora) e Murilo foram para Cambará do Sul, nas Serras Gaúchas, celebrar a união dos dois, em uma lua de mel com um cenário pra lá de romântico, na seção *TU pelo mundo*. E quem vem celebrando o rock e a diversão, são os Aliados, que estão com novidade e contam tudo para vocês em *TU entrevistou*. Além disso, tem a turma do Santos Tsunami, mostrando que Futebol Americano agora também é brasileiro, em *TU tem o que falar*, além de duas bandas monstruosas no *TU nos ouvidos*. Quer celebrar o final de ano com as cervejas especiais? Thays Cardozo, agora acompanhada de Aline Araújo, dão as dicas. Quer fazer um prato delicioso para esperar 2018? Deixe com o chef Danilo Rocha!

Tá tudo aí, na sua mão, a *Revista TU*, o seu final de ano, suas metas e suas conquistas. Faça acontecer, afinal, além de ser relativo, o tempo é precioso, e o ano que vem passará escorregando pelos seus dedos. Então agarre-o e seja feliz. Feliz Natal e que o 2018 seja fantástico! **TU**

## ELES FAZEM A TU

### textos

\aline araujo  
\danilo rocha  
\fernando de santis  
\mariana tassi  
\murilo moraes  
\nicolas póvoas  
\thays cardozo  
\thiago souto

### fotos

\fernando de santis  
\luiz fernando coluchi  
\mariana tassi  
\murilo moraes  
\thiago souto

### diagramação

\thiago souto

### revisão

\mariana tassi

### maquiagem

\aline malafaia  
instagram.com/alinemalafaia



# #04

TU ENTREVISTOU

# #16

TU PELO MUNDO



# #26

TU É GATA

# #42

TU TEM O QUE FALAR



# #48

TU BEBEU

# #52

TU COMEU





# ALIADOS & GUSTAVO FILDZZ

texto e fotos  
| thiago souto

Santos sempre foi um berço para muitas bandas de rock despontarem. O Charlie Brown Jr. é a mais famosa delas, mas temos outras bandas que têm seu destaque não só aqui na Baixada, como no cenário nacional. Um destes grupos é o Aliados. A banda, que surgiu em 2000, tem muita história para contar, que o diga o seu vocalista, Gustavo Fildzz. Entrevistamos ele e a banda durante um ensaio, afinal são duas histórias de vida que se misturam. Confira este bate papo, aliado!

## TU ENTREVISTOU

**TU** – De onde nasceu a paixão pela música?

**Gustavo Fildzz** – Cara, minha mãe é formada em piano clássico e cantava na igreja. E eu ouvia música de moleque. Um dia, ela me deu toca disco e, ouvindo as músicas, começou a me despertar o interesse. Eu era moleque, tinha uns nove anos quando a minha mãe me colocou pra fazer iniciação musical na escola do Zimbo Trio, que era ali na Ana Costa, e aí comecei a curtir e tirar músicas. Tocava flauta doce, fiz piano, alguma coisinha e tal. Cheguei até a me apresentar no Teatro Municipal, mas aí com o tempo ficou meio que parada a parte de executar e fiquei só ouvindo música. Foi quando comecei a treinar e competir na ginástica. Aí, minha vida mudou, mas sempre ouvindo música. Um dia, conheci o Dudu (Golzi, guitarrista do Aliados) e a gente começou a dar uns rolês juntos. Fui na casa dele, que tinha um quarto estúdio, com uns bagulhos de gravação, ele me chamou pra ouvir umas paradas dele. Aí, começamos a fazer umas músicas...

**“A GENTE GERALMENTE MOSTRAVA AS MÚSICAS PRA ANA, A EMPREGADA, QUE CHEGAVA CEDO NA CASA DELE. NÓS VARAMOS A MADRUGADA E, NO DIA SEGUINTE, MOSTRAMOS PARA ELA, QUE FALOU: ‘LEGAL ESSA MÚSICA!’ AÍ COMEÇOU!”**

**TU** – De brincadeira...

**GF** – É, na zoeira e tal... Curtição! A gente geralmente mostrava as músicas pra Ana, a empregada, que chegava cedo na casa dele. Nós varamos a madrugada e, no dia seguinte, mostramos para a Ana e ela falou: “Legal essa música!”. Era a “Nem Tudo que Parece É”. Aí começou. Falei: “Vamos montar a parada”. Começamos a ensaiar direto com o Thiago (Castanho), ex-guitarrista do Charlie Brown Jr. e aí, precisávamos de um baterista e tal. Foi quando conheci o Rafa (Borba) de outros rolês, amigos em comum. Aí saímos juntos e falei pro Dudu que conhecia um cara. Fomos no apartamento do pai do Rafa, com a batera montada. Aquele estardalhaço na vizinhança, quebramos tudo, começamos ali a fazer um som... e aí começou a parada toda.



Visitamos o ensaio da banda, no seu QC, para o show de divulgação do novo DVD Acústico. Já deu para ouvir o som com a nova roupagem e ficou bem legal.

**TU** – Você falou da época que era ginasta, uma carreira encaminhada, indo bem, já tinha suas conquistas (foi campeão brasileiro em 1998, e campeão pan-americano no ano seguinte), e como foi quando tomar essa decisão de mudança? Como a família reagiu?

**GF** – Meus pais achavam tudo muito louco no começo. “Lá vai esse moleque mudando de ideia.” Sempre fui meio assim. Tomava as decisões da minha cabeça e fazia, mas eles demoraram pra entender que eu estava numa fase de fazer o que eu queria. Vendi

tudo, meu carro, comprei umas caixas de som, mesa, teclado e comecei a comprar instrumentos... (risos). Mas hoje, desencanaram, acabaram apoiando, vão aos shows. Eles curtem.

**TU** – E quais são suas influências musicais? O que você curti e curte ouvir?

**GF** – Ah, muita coisa. Rock, basicamente, mas muito reggae. AC/DC, Queen, Bob Marley... muita gente. Rolling Stones! Cada um, não só musicalmente, mas também atitude, estilo.

**TU** – Você teve um história forte de superação, quando teve o câncer no rim. Como foi receber essa notícia?

**GF** – É um choque. Você está lá, passa um ultrassom e o cara fala: “Você está com isso!”. Ah, um grande impacto. Mas o cara que descobriu e que fez o tratamento é um grande amigo meu, que me ajudou e começou a me encaminhar. Foi um choque na vida, mas ao mesmo tempo, tem uma fé, uma força maior. O choque foi minimizando com o passar dos dias, começaram a vir os entendimentos e, até hoje, é uma coisa que vejo como uma passagem que foi positiva na minha vida. Aprendi muito. As pessoas que passaram, que nunca vou esquecer, se tornaram com certeza muito importantes. E não só elas, mas tudo o que se aprende na vida, ensinamento e coisas simples que às vezes a gente para e pensa. Hoje, só de estar vivo e com saúde, está bom! (risos).

**TU** – Isso mudou sua relação com a música?

**GF** – Acho que o Aliados já tinha essa pegada de vibe, de mandar mensagem, de falar coisas legais, positividade. Já tinha isso antes de eu ter tido a doença, mas acho que todo mundo aprendeu. Na hora que estavam do meu lado, os caras juntos, vivendo esse momento. Foi uma força extra. Acabamos vivendo aquele momento, acompanhando, juntos. Fazendo música, os caras ensaiando...



**TU** – Você tem quase 30 mil seguidores no Instagram. Nas redes sociais, querendo ou não, você acaba sendo um exemplo para os fãs que acompanham. Como você encara isso? Existe alguma assessoria de rede social?

**GF** – Cara, pessoalmente, eu não tenho assessoria. Mas com o Aliados, a nossa agência que cuida deste quesito. Acho importante dar uma atenção para isso, mas de toda forma o que vale (e acho mesmo) é ser você. Ser verdadeiro. Afinal, todo mundo

**“APRENDI MUITO (COM O CÂNCER). AS PESSOAS QUE PASSARAM, QUE NUNCA VOU ESQUECER, SE TORNARAM COM CERTEZA MUITO IMPORTANTES.”**

erra, todo mundo faz. É hipocrisia só colocar o que é bonitinho. É legal você ver a realidade. Ao mesmo tempo, você quer mostrar que é um cara otimista, que não quer retransmitir uma coisa que não é bacana, que não vai trazer um retorno legal para você também. Hoje em dia é tudo muito rápido. Você bateu e já levou. Todos erram, sempre vai ter e vai ter uma legião só para criticar ou só pra enaltecer. São os seguidores, os fiéis ou os caras que vão lá só para perturbar... a rede é isso.

**Rafa Borba** – Deu voz pra todo mundo. Tem que pensar o que você vai falar, quem você vai atingir...

**GF** – Tem que tomar cuidado com fakes, hoje em dia tem milhares de fakes, e você vê um cara se iludindo, nessa vibe do fake...

Na foto ao lado, Fildzz solta a voz enquanto (na foto abaixo) Dudu Golzi (guitarra), Rafa Borba (bateria) e Marquinhos Perez (baixo) mandam ver no ensaio.



## TU ENTREVISTOU

**TU** – Já encontram algum fake de vocês?

**GF** – Nosso tem, mas nunca nada ofensivo. É mais para querer aparecer. Mas tô falando, imagina que tenha aquele valor x de seguidores ou visualizações, mas pode ser um robô, alguma coisa assim, sabe? Ao mesmo tempo, sabemos o que vale pra nós é estar na frente do palco, a galera cantando com emoção o som que nós fizemos, a troca de energia. É o que realmente move o Aliados. É o que mantém a gente vivo, querendo estar lá em cima.

**RB** – É, exatamente. Você compra views, compra tudo isso. Mas nós preferimos ter o termômetro real do que são os shows do Aliados. Quem estamos atingindo é o mais importante. Os fãs que vestem a camisa e estão com a gente pela real emoção. No show, vamos ser o que realmente somos, pézinho no chão com botinha de cimento e vamos saber quem somos e quem atingimos.

**“O QUE VALE PRA NÓS É ESTAR NA FRENTE DO PALCO, A GALERA CANTANDO COM EMOÇÃO O SOM QUE NÓS FIZEMOS, A TROCA DE ENERGIA.”**



**TU** – Falando nisso, tem muito artista que vem pro Brasil e comenta que aqui era demais fazer show e que hoje em dia a galera tá numa vibe de fazer selfie, foto de show, ficar filmando.

**GF** – O Jagger, em entrevista para a Luciana Gimenez, falou: “O cara vem tocar aqui nos shows e o brasileiro gosta de ver o show pelo telefone...”

**RB** – Acho que é no mundo inteiro...

**GF** – Pode ser também que é um aprendizado com a tecnologia, da sociedade. É engraçado, mas depois as pessoas vão descobrir que é uma besteira.

**RB** – Mas isso faz bem pro artista. As pessoas retransmitem. Antigamente, não podia levar máquina fotográfica em shows e hoje o cara tira foto com o celular, quer postar na hora. Antes não podia.

**TU** – E o assédio da mulherada?

**GF** – Ah, agora... Tô solteiro... (risos). Eu e o Rafa. Os dois solteiros. Estamos curtindo, mas aí é secundário. É trabalho. Curtimos mais estar levando o som, sentindo a troca de energia com a galera. Isso vai no fluxo (risos).

**TU** – Com a internet, com streamings de músicas, muitas bandas têm mudado o jeito de lançar músicas, lançando EP e singles. Antigamente lançavam álbuns inteiros e hoje está saindo mais picado. O pessoal deixou de comprar mídia física?

**GF** – Mudou só a forma de monetizar. Só isso. O business vai mudando, se adaptando com a realidade do momento. O futuro te trouxe novas informações, você



aprende com aquilo, se readapta ao negócio. Acho que ajuda a popularizar o negócio.

**RB** – Acho que a verdadeira mudança foi nos anos 2000, quando começaram a baixar sem ninguém ganhar dinheiro. Com Spotify, Itunes... salvaram a indústria da música. Ela voltou a arrecadar, está no positivo. Agora tem um jeito de cobrar e remunerar o trabalho do estúdio, tocando, compondo, arranjando. Baixar (de graça) é sacanagem. Não vou falar

que nunca baixamos (risos). Nós baixamos e quando gostamos vamos lá e compramos, pois somos do tempo de comprar CD, saber quem produziu, que estúdio foi gravados, os músicos... nós gostamos disso. E hoje a música tá muito rápida, você ouve uma música dos Aliados, aí uma do CPM 22, então é assim, de repente, ficou saudável, o cara faz uma playlist.

**TU** – Mas e o tesão de lançar um álbum de muitas faixas?

**RB** – Sempre teve os singles, lançando aos poucos, mas depois tinha a obra inteira. Mas não perdemos o tesão, somos desse tempo de disco, de fazer disco. Tem uma história: começo, meio e fim, muda a sonoridade, o que tá falando, o jeito que tá tocando e como estamos imprimindo essa maturidade musical.

**GF** – É verdade, até hoje, não lançamos EP... mesmos discos de releitura, músicas que regravamos, arranjos novos, duas músicas que são composições inéditas, no DVD, e o resto são músicas que já tinham sido gravadas e estão no novo formato. Pegamos o apanhado de tudo, a galera quer ver vídeo, não só ouvir, com qualidade de vinte câmeras, muito bem editado e gravado.



**TU** – E falando do DVD Acústico que vocês estão lançando... falem um pouco sobre ele. Tem participações especiais? Novidades?

**GF** – Foi gravado no Mendes Convention. E teve participação especial do Tubarão, Supla, Di Ferrero. Também tocaram nesse projeto o Alexandre Blanc, o Edmundo Pirajá, teve a Lisiane dos Santos fazendo cinco músicas no violoncelo, o Tadeu Patola tocando seis músicas ou sete... e o Paulo Campos que faz percussão, tocou na "Clareou".

**TU** – E o envolvimento do público, como foi?

**RB** – Aqui em Santos, é nosso

público, mas por ser acústico ficou um negócio pra ouvir no dia a dia.

**GF** – Por ser acústico, formato que o Brasil gosta mais. Ao vivo somos pesado, mas Brasil gosta de acústico e nós também gostamos. Conseguimos imprimir nesse DVD o que é o Aliados mesmo. Tu fala o disco é legal, mas o show é o show, e o Aliados vive dessa troca, cara, do público fazendo o show junto. Todo mundo ligado no palco no momento do show... isso conseguimos passar no DVD, quatro ou cinco mil pessoas ali, todo mundo cantando, conseguimos passar essa verdade que só com o DVD passa. No disco de estúdio é mais "certinho".

Acima, com um desenho de Nossa Senhora ao fundo, Fildzz embala mais uma canção. Ao lado, o novo baixista da banda, Marquinhos Perez, que substitui Oliver Kivitz, que segue projetos pessoais, depois de 17 anos na banda.

**TU** – Está voltando uma moda de vinil. Hoje temos fábricas de vinil em São Paulo e no Rio de Janeiro. Vocês tem alguma ideia de lançar um bolachão?

**RB** – Pensamos muito. Pega a arte na mão, é um negócio caro, mas é um produto maravilhoso.

**GF** – É bem segmentado. Cresceu e tal, mas comparado aos números de internet...

**RB** – Mas como produto é o melhor...

**GF** – É legal... anos oitenta, comprar o vinil o negócio físico, style demais! Vamos fazer!

**RB** – É! Até fita cassete o Nando Reis lançou! Tão voltando estas mídias! Em vinil e fita cassete!

**GF** – LP, CD, DVD, K7... (risos), tem que lançar até MD (risos).

**RB** – CD... é muito moderno! (risos).

**TU** – E a cena de Santos, antigamente tinha bares de rock, bastante lugar pra tocar, e hoje não. Faz falta para bandas aparecerem?

**RB** – Pra cover tem espaço.

**GF** – A quantidade shows que a cidade realizava no passado, hoje em dia não tá acompanhando. Depois da crise, muito show deixou de vir pra cidade. Aqui é um lugar onde temos um berço musical muito forte, muitos segmentos, somos referência no Brasil inteiro para as bandas das antigas. Quando passavam por aqui, tinham lugares marcantes. Ainda temos alguns resistindo bravamente, tipo o Moby Dick. É uma coisa que sabemos que é difícil de manter, para quem está realizando e quem está indo tocar,

é difícil tanto pro contratante e contratado. Não é fácil. Mas é uma coisa que quando você emplaca uma situação que tem sucesso, depois você pensa "que bom que fui, acreditei, realizei..."

**TU** – E pra fechar, aquela mensagem pra quem é fã...

**RB** – É importante falar que estamos em transição. Um dos fundadores, o Oliver (Kivitz), baixista, está alçando novos voos e o Marquinhos Perez está começando agora com a gente. É em primeira mão, primeiro lugar que vai sair é na TU. Estamos mudando a formação dos Aliados, depois de muito tempo.

**GF** – O Oliver participou da gravação deste DVD e o Marquinhos vai participar de agora em diante

**RB** – Muito contente com a energia que está vindo do Marquinhos. Novidade, sangue novo. Nosso amigo. Já gostava da banda e tinha ido em show. Está felizão e com todo gás pra juntar com o nosso e continuar a escrever essa história. Temos muitos capítulos pra escrever. Acreditamos muito nisso! E vamos embora! **TU**



Agora também  
em Santos



O BAR PERFEITO PARA  
CURTIR COM SEUS AMIGOS  
E A LOJA COMPLETA  
PARA FAZER SEU  
CHURRASCO EM CASA.  
TUDO EM UM SÓ LUGAR!

SambaHotShop

RODÍZIO DE  
ESPETOS

25 TIPOS DE ESPETOS  
DE TERÇA A QUINTA

TODOS OS DIAS  
Chopp  
EM DOBRO

2 POR R\$ 10



SANTOS AV. DR. BERNARDINO DE CAMPOS, 129 - CAMPO GRANDE - 13 3348.9606  
SÃO BERNARDO DO CAMPO AV. SENADOR VERGUEIRO, 4050 - RUDGE RAMOS - 11 4317.4751

VIVA  
LACARNE  
BAR AND BOUTIQUE



TU PELO MUNDO

# UMA LUA DE MEL QUE NÃO TEM PREÇO

## CAMBARÁ DO SUL SERRA GAÚCHA/RS

Acompanhamos o casal Murilo e Mariana em sua viagem de Lua de Mel a um lugar incrível. Sem muito dinheiro para gastar, mas cheio de amor na bagagem, o casal embarcou rumo à Serra Gaúcha e encontraram um cantinho para lá de romântico nos cânions de Cambará do Sul. Quer uma dica de um lugar para visitar com seu amor? Então, se liga nas dicas nas páginas seguintes.

Vista do Cânion Fortaleza em  
Cambará do Sul/RS. Uma vista de  
tirar o fôlego.

texto e fotos  
\mariana tassi  
\murilo Moraes

## TU PELO MUNDO

O plano original era o Chile. Mas por uma questão de atraso no planejamento somado à falta de grana, o Sul foi a opção mais viável. Nos casamos em 23 de setembro e dia 24 já estávamos pousando em Porto Alegre, de onde partiríamos para Gramado e depois Cambará do Sul, no Rio Grande do Sul.

## GRAMADO

Uma dica sobre Gramado: vá, mas leve grana. Lembra o que falamos sobre a falta de dinheiro? Então, a cidade é bonita, porém bastante cara (cada refeição, em média, custa de 100 a 150 reais para o casal). Achamos bem parecido com Campos do Jordão-SP. Talvez seja pela época em que fomos, sem Natal Luz ou sem o charme do inverno.

O chalé que ficamos valeu muito a pena, era bonito, barato, aconchegante e com um café da manhã sensacional. Chegamos no domingo



No topo da página ao lado, a arquitetura germânica de Gramado. Na parte inferior, Mari e Murilo no "radical" pedalinho do parque Lago Negro. Ao lado, uma cervejinha e um prato típico no bar alemão em Gramado. Abaixo, a entrada do chalé, que mais parece uma casa retirada do conto de João e Maria.

a tarde e demos checkout na terça de manhã. Nesse meio tempo, visitamos alguns lugares em Gramado: a Rua Coberta, o Museu do Festival de Cinema, o parque Lago Negro e o Bar de gelo.

No Parque Lago Negro andamos de pedalinho, porque gostamos mesmo é de aventura, depois desse rolê fomos até o Museu do Festival de Cinema de Gramado, porém estava fechado. Depois de um breve descanso na parte da tarde, partimos para o bar de gelo à noite e a mensagem que fica é: que lugar bosta. O bar de gelo basicamente é uma câmara frigorífica com toda a decoração feita de gelo: mesa, cadeiras, vasos, esculturas. A temperatura ambiente fica em torno dos -13 e só. Não tem nada mais para se fazer a não ser passar frio, já que nem com o celular você pode entrar.



## A SERRA GAÚCHA É CONHECIDA PELA COMIDA. QUEM GOSTA DE COMIDA ITALIANA E ALEMÃ, PIRA.

Uma dica boa é o Rasen Deutsch Bar, próximo à Rua Coberta. O bar conta com boas opções de cervejas Rasen, artesanais produzidas na região, e porções típicas alemãs deliciosas. Pedimos uma Dose Haus, que vem salsicha boch branca, salsicha boch vermelha, calabresa defumada, batatas gratinadas e chucrute.

## CAMBARÁ DO SUL

Agora, vamos ao que interessa: Cambará do Sul. Que lugar, amigos! Quer dizer, a cidade em si não tem nada, é uma cidade bem pequena, que não chega a ter nem 7 mil habitantes. Mas é pela cidade que se acessa um dos lugares mais bonitos que já estivemos em nossas vidas: os cânions.





Ficar sem chuveiro, na barraca mais simples, não é nem um pouco incômodo. O Parador tem uma casa de banho, pertinho, com salas individuais super bem equipadas. E também não ficamos sem jacuzzi, já que o hotel também fornece uma “coletiva”. Como fomos fora de temporada, pudemos usufruir dela como se fosse particular, com um belíssimo pôr do sol nos Campos de Cima da Serra. Além disso tudo, no Parador também tem um Spa L’Occitane, onde você pode fazer massagens e tratamentos com todos os produtos da marca. (A Mari teve o prazer de ganhar uma massagem relaxante e curtiu muito).

O spa da L’Occitane é uma atração à parte para quem quer relaxar ainda mais.

Detalhes do Parador Casa da Montanha. O riacho que cruza a propriedade, o lounge de onde podemos observar toda a beleza do lugar e a decoração rústica da recepção, fazem do lugar um verdadeiro refúgio.



Ficamos hospedados no Parador Casa da Montanha, um hotel com um conceito totalmente diferente. Não são quartos e nem chalés... São barracas! Segundo o próprio site do hotel, essas barracas foram inspiradas em alojamentos africanos, mas são extremamente aconchegantes, climatizadas e com um toque rústico. A posição das barracas foram estrategicamente pensadas para proporcionar uma vista da paisagem da Fazenda Canarinhas, onde o hotel fica localizado. São 3 opções diferentes de alojamento: a mais simples, que conta apenas com toalete e lavabo, a suíte, com banheiro e jacuzzi, e a suíte superior, que tem jacuzzi e lareira, além da vista panorâmica do Rio Camarinhas. Bom, acho que vocês já conseguem adivinhar em qual ficamos, né?



Na primeira noite, jantamos o fondue da casa, de queijo, carne e, claro, o de chocolate na sobremesa. Tomamos um vinho para acompanhar e fomos deitar cedo, empolgados com o passeio que faríamos no dia seguinte. Voltando para a barraca, tivemos a surpresa de encontrar tudo arrumado novamente, duas caixinhas de bombom, deixadas em cima da cama, com um cartão que informava a temperatura e o tempo do dia seguinte (nublado, chuvoso ou com sol). Este mimo era deixado todas as noites na nossa barraca e, quando fez mais frio, a manta térmica já estava aquecida também, deixando a cama prontinha e quentinha para deitarmos. Acordamos por volta das 7h e já fomos tomar café da manhã. E o Parador Casa da Montanha tem um “senhor” café da manhã! Pães, bolos, ovos, omeletes produzidos lá mesmo e geleias da região (mais pra frente contamos sobre a origem delas), sem miséria.

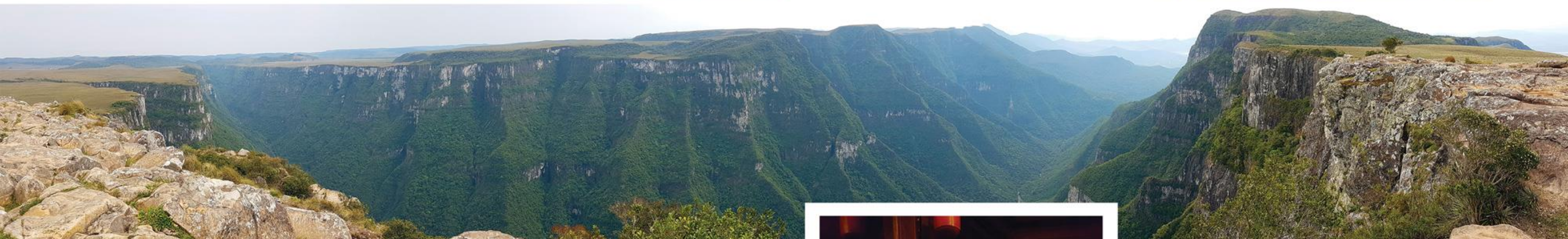
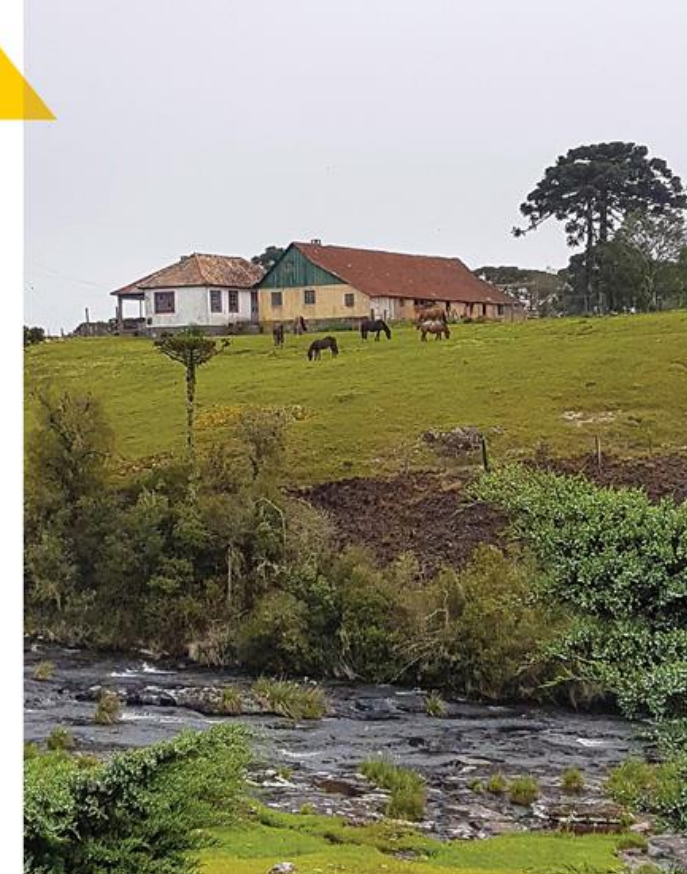
## TU PELO MUNDO

O jipe da empresa de turismo chegou para nos buscar e partimos. Foram 30 km entre estrada cimentada e de terra, até finalmente chegarmos ao Cânion Fortaleza. Ao entrar no Parque Nacional da Serra Geral, depois de alguns quilômetros, o carro fica para trás, e é necessário fazer o restante do caminho a pé. São cerca de 2km de caminhada, numa subida tranquila, onde o vento tem muita presença e torna o trajeto muito agradável. Isso nos dias de temperatura amena, que foi o caso deste dia. Talvez no inverno, com temperatura e sensação térmica baixas, não seja assim tão



## EM ALGUNS PONTOS, O CÂNION ATINGE 700M DE PROFUNDIDADE.

maravilhosa de sabor: compota de mamão, arroz doce, ambrosia, sagu e pudim. (A compota de mamão foi a verdadeira campeã!). O restaurante do hotel é incrível, muita coisa é feita na cozinha e muitos legumes e verduras plantados na própria fazenda. Nenhuma refeição que fizemos lá foi passível de arrependimento, apesar de almoço e jantar cobrados à parte, vale muito a pena pela experiência gastronômica.



gostoso. Chegando no topo é que você tem uma real dimensão do que é o cânion. É coisa de cinema, a vista é incrível e estonteante, pois são 7,5 km de extensão, 900 m de profundidade e 1.500 m de largura. Não é à toa que a região já foi cenário de novelas, seriados e propagandas. Além disso, o Cânion Fortaleza também tem uma característica bem inusitada. A parte de cima do planalto pertence ao estado do Rio Grande do Sul, e as bordas fazem a divisa estadual de SC e RS, já os paredões e o fundo do vale estão no estado de Santa Catarina. A dica é ir com roupas confortáveis e tênis. Apesar de não perceber, no fim das contas são quase 5 km de trajeto a pé.

Acima, Mariana e Murilo na beira do cânion. Haja coragem. Na página ao lado, no topo, a vista da fazenda na propriedade do hotel, dando um tom ainda mais bucólico. Na parte inferior, detalhes do restaurante do hotel.

Voltamos para o hotel já na hora do almoço, e fomos recepcionados pelos cães da fazenda, três buldogues e duas labradoras, muito simpáticos e dóceis. Resolvemos almoçar pelo hotel mesmo e não nos arrependemos da decisão. O menu é completo, com entrada, prato principal - neste dia optamos pelo risoto - e a sobremesa. Como as opções de sobremesa são vários doces típicos da serra, e ainda não tínhamos comido nenhum, nos sugeriram experimentar todos. O que veio foi uma roleta



Bucho cheio, resolvemos explorar a Fazenda Canarinhas. Chegamos a ir até a casa dos capatazes, onde conhecemos os 3 carneirinhos órfãos, o cachorro de pastoreio e os cavalos. Sentamos um pouco em frente ao Rio Canarinhas, onde ficamos até decidir que era hora de aproveitar a jacuzzi mais uma vez.

## TU PELO MUNDO

De um dia para o outro, o tempo fechou. Acordamos no dia seguinte com chuva, neblina e frio, e o passeio para o Cânion Itaimbezinho foi cancelado pela falta de visibilidade. Esse tempo seguiu assim até o dia em que fomos embora, nos impossibilitando de conhecer o Itaimbezinho e fazer outros passeios. O que fizemos então? Bem, fomos até o centro da cidade, onde encontramos lojas com produtos locais, jaquetas e botas de couro. Na volta, resolvemos parar pra conhecer o lugar onde são produzidas as geleias das quais falamos, a Sabores da Querência. A Claudia e o Vico são os donos e são as pessoas que vêm te recepcionar logo na chegada, num ambiente acolhedor e muito charmoso. Simpáticos, eles te dão todas as geleias e antipastos para experimentar, tornando a escolha de qual levar bem difícil, pois são todos deliciosos. Lá mesmo na fazenda, eles cultivam e produzem tudo, com muito carinho e dedicação. Não pudemos deixar de levar algumas das geleias para casa e outras de presente para a família.

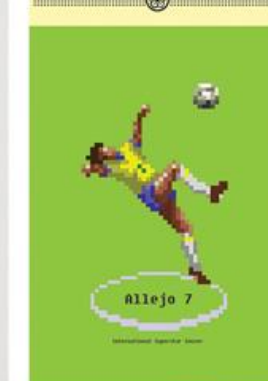
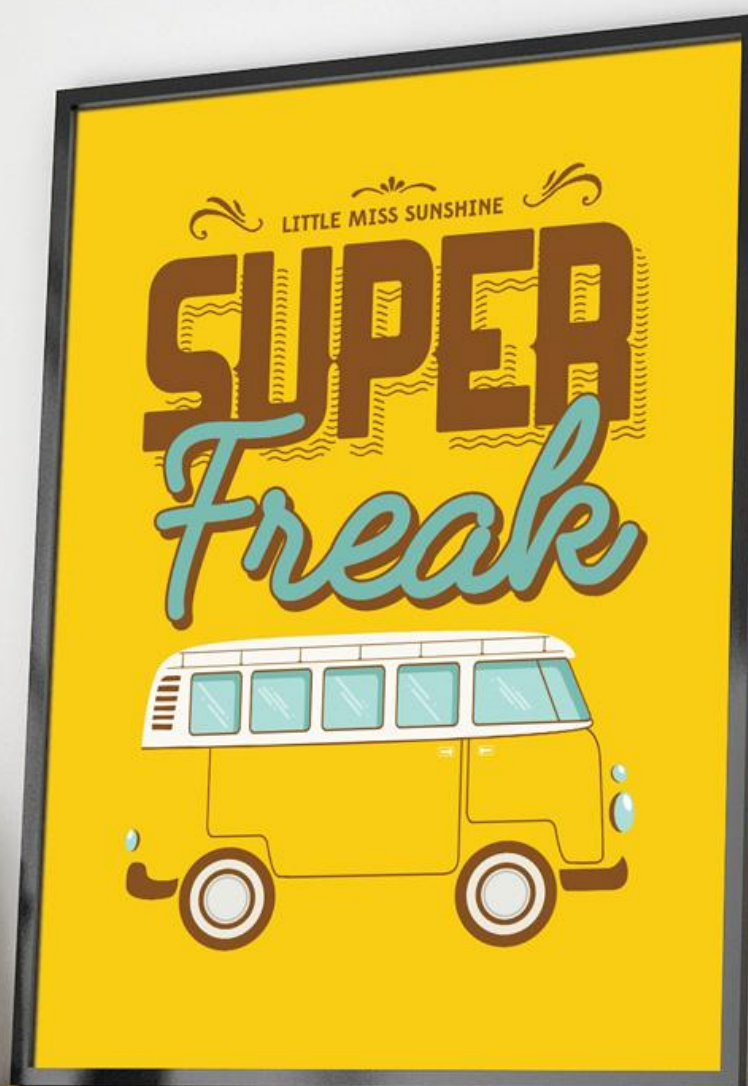


Os doces no Sul do país são levados a sério. Na foto acima, a "roleta" de sobremesa do hotel, com um seleção de doces de cair o queixo. E no topo, a visita ao Sabores da Querência, onde eles experimentaram geleias que adoçaram a viagem. Doces dignos de lua de mel.

No fim das contas, nossa lua de mel valeu muito mais pela ida para Cambará do Sul, onde queremos voltar. Passar o inverno lá deve ser maravilhoso e faltou muita coisa pra conhecer, passeios pra fazer. A boa recepção da cidade deixou saudades. Para quem quer conhecer um destino no Brasil com paisagens diferentes, longe das praias e cidades, Cambará do Sul é o lugar.

Você precisa ver os cânions pelo menos uma vez na vida. **TU**

# Que tal lá na sua casa?



TU É GATA

# GABRIELLA EGGLESOS

PRESENTÃO  
DE NATAL!

texto  
\ fernando de santis

fotos  
\ fernando de santis  
\ thiago soto

maquiagem  
\ aline malafaia  
[instagram.com/alinemalafaia](https://www.instagram.com/alinemalafaia)





“O que você quer de Natal, Gabriella? O que você pediu para o Papai Noel?” - pensativa, não me respondeu, não sabia o que dizer. Talvez estivesse muito cedo e não tivesse pensado no assunto ainda, talvez presentes materiais não façam a cabeça da Gabi, talvez ela simplesmente não se importe. Ela olhou para a janela, a luz do sol já entrava pela fresta, iluminava o jovem rosto, de apenas dezoito anos. Alguém comentou alguma besteira e ela perdeu a concentração na resposta que ainda buscava, então o riso veio, e junto, trouxe duas covinhas, estrategicamente colocadas nas bochechas. “Eu gosto das minhas covinhas”, confessou. Gostamos. Gabriella ganhou seu presente recentemente, um irmãozinho, o Gabriel, que tem pouco mais de três meses e sempre está estrelando os stories da moça, no Instagram. Agora são dois irmãos, pois já tinha o Arthur, de dois anos. Segundo ela, rolou um ciúmes por parte do Arthur, mas nada de anormal. O amor não será dividido e sim, dobrado.

NO NO NO!



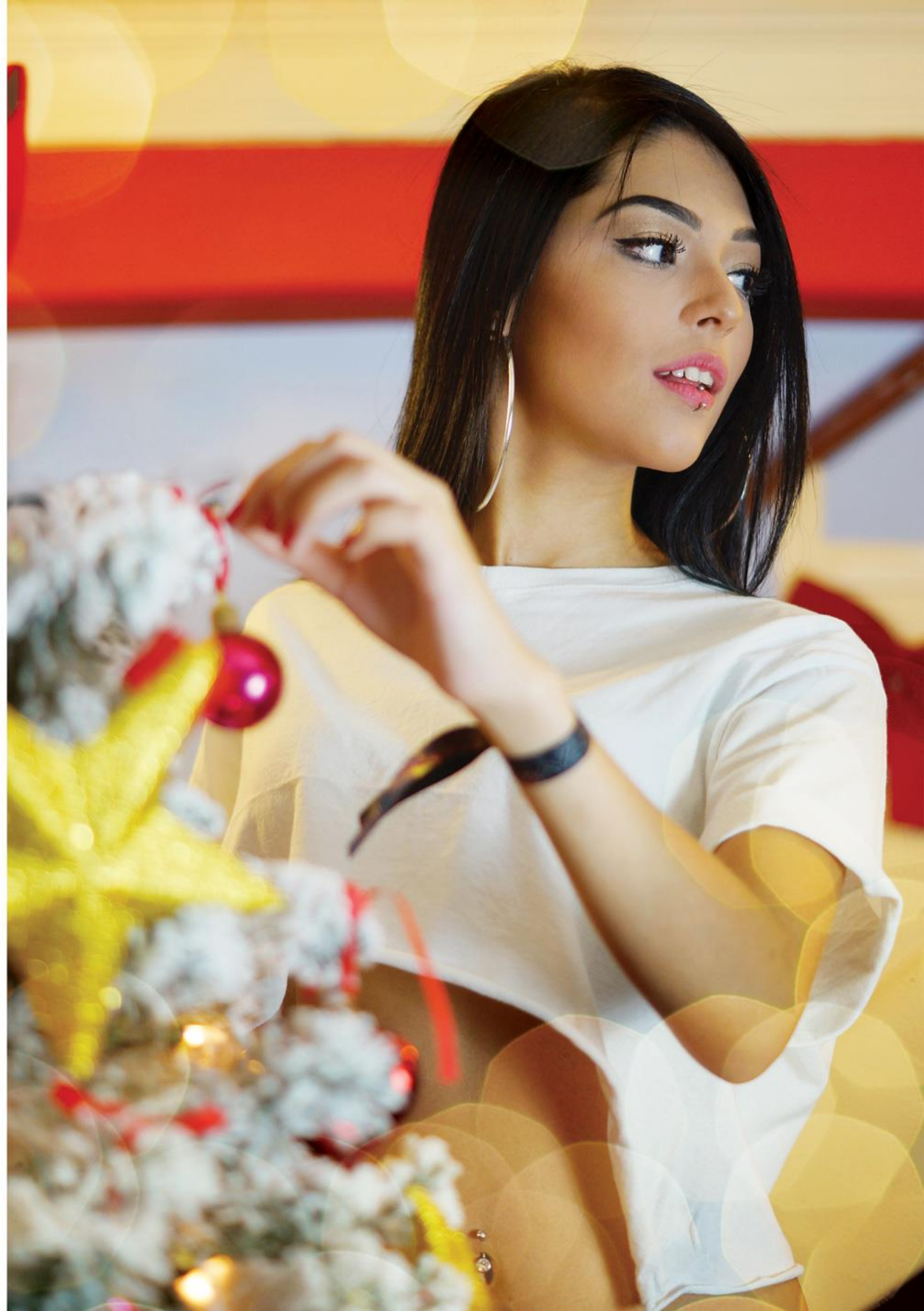




Como todo os jovens de dezoito anos no Brasil, Gabi encontra-se naquele momento em que tem que decidir o que pretende ser pro resto da vida. Não é fácil para ninguém e não tem sido para ela: "quero ser modelo e atriz, mas se nada der certo, tentarei a carreira de psicóloga", pondera e depois assume: "tô confusa demais". Dúvidas ela não teve quando questionada que tipo de música gostaria de ouvir enquanto estava sendo fotografada: "nada de sertanejo, forró, essas coisas...". O ensaio fluiu tranquilamente, dizia estar tímida antes de começar, mas não demonstrou isso em momento algum. Moça de riso autêntico, delicada, porém desastrada. Gabriella é daquelas que, se você receber em casa, tem que tirar de perto

os objetos frágeis: tropeçou duas vezes no tapete, uma vez esbarrou na árvore de Natal e se enrolou nas luzes natalinas. E assumiu, sorrindo, como se precisasse: "sou muito desastrada!". E é ansiosa! Acabou o ensaio e já pediu para ver todas as fotos, fotografou com o celular algumas da tela de LCD das câmeras, quis ver os vídeos de making of e também os filmou com o celular, diretamente do monitor do computador. "Depois vocês me mandam todas as fotos?". Sim! Mandamos todas. "Tô ansiosa pra ver o que você vai falar de mim!". Tá aqui, agora pode ler e ver as fotos. E depois comentou, sobre o ensaio: "foi bom demais pra mim, me senti super à vontade, me diverti bastante!". Nós também.







Ela nasceu e sempre morou em Santos, é leonina. "Adoro essas coisas de signos", contou animada e depois disse que além de ser atriz ou modelo, imagina-se de bem com a vida daqui a dez anos, com saúde, tendo feito algumas viagens e com uma filha. Sem companheiro? Respondeu no ato: "Com! Com companheiro ao lado!". Sempre igual e não deseja o mal, Dorival Caymmi já tinha descrito ela, só faltou a tranquilidade e o pouco desastrada. "Saúde, paz e amor, o resto, a gente conquista", esse é o presente pedido de Natal, ela me respondeu depois. Pois é, ama o natural, como disse Dorival. Gabriella, sempre Gabriella. **TU**



**FELIZ NATAL!**

# DIGITAL E OFFLINE. ANUNCIE NA REVISTA QUE TEM A SUA CARA.

VISUAL CLEAN E MODERNO • BIMESTRAL  
• COMPATÍVEL COM QUALQUER SMARTPHONE  
• FOCADA NO SEU PÚBLICO • AGORA EM  
VERSÃO IMPRESSA!

ACESSE O SITE E CONSULTE NOSSOS PACOTES



REVISTATU.COM.BR   /REVISTATUSANTOS

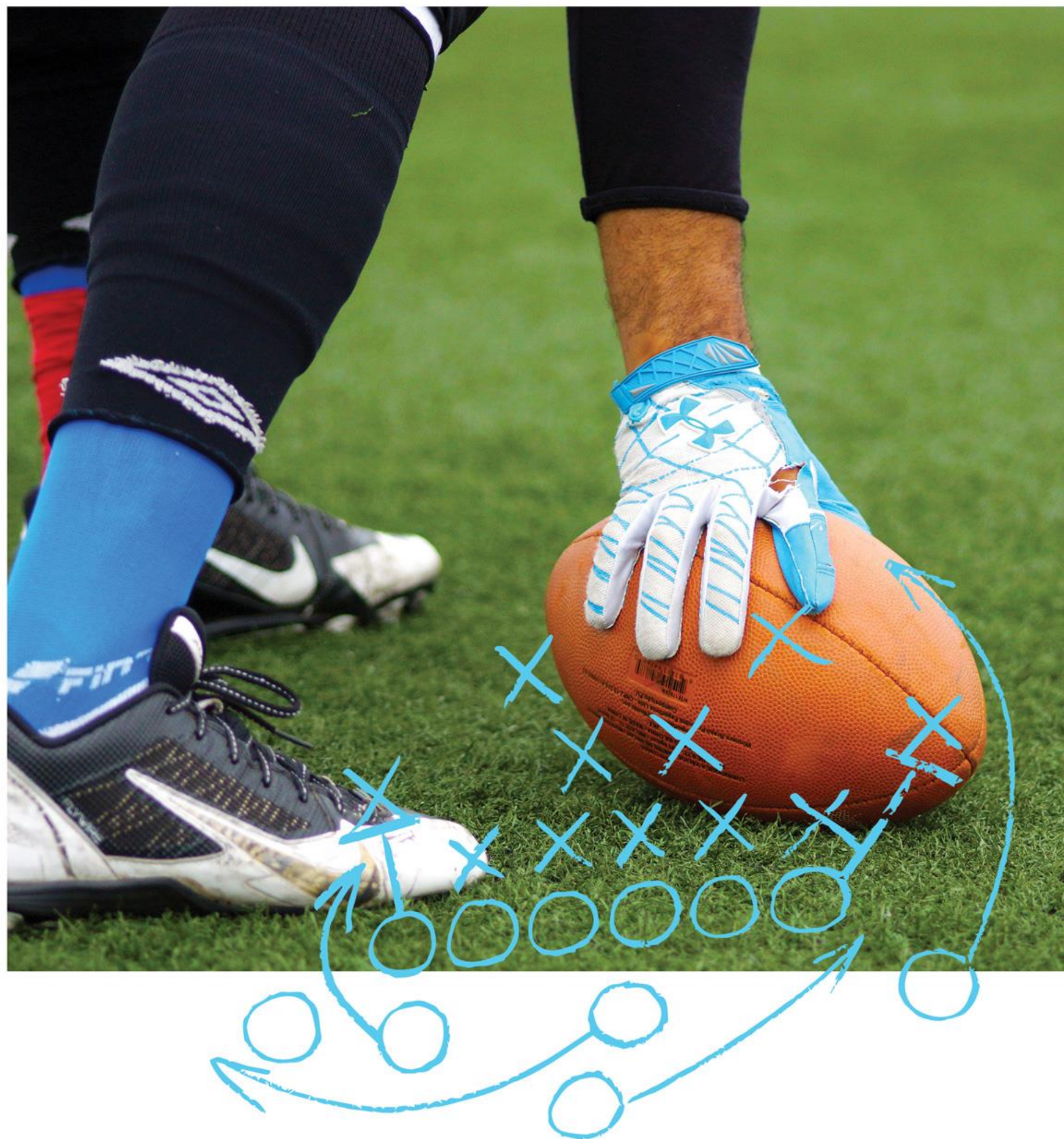
# TU

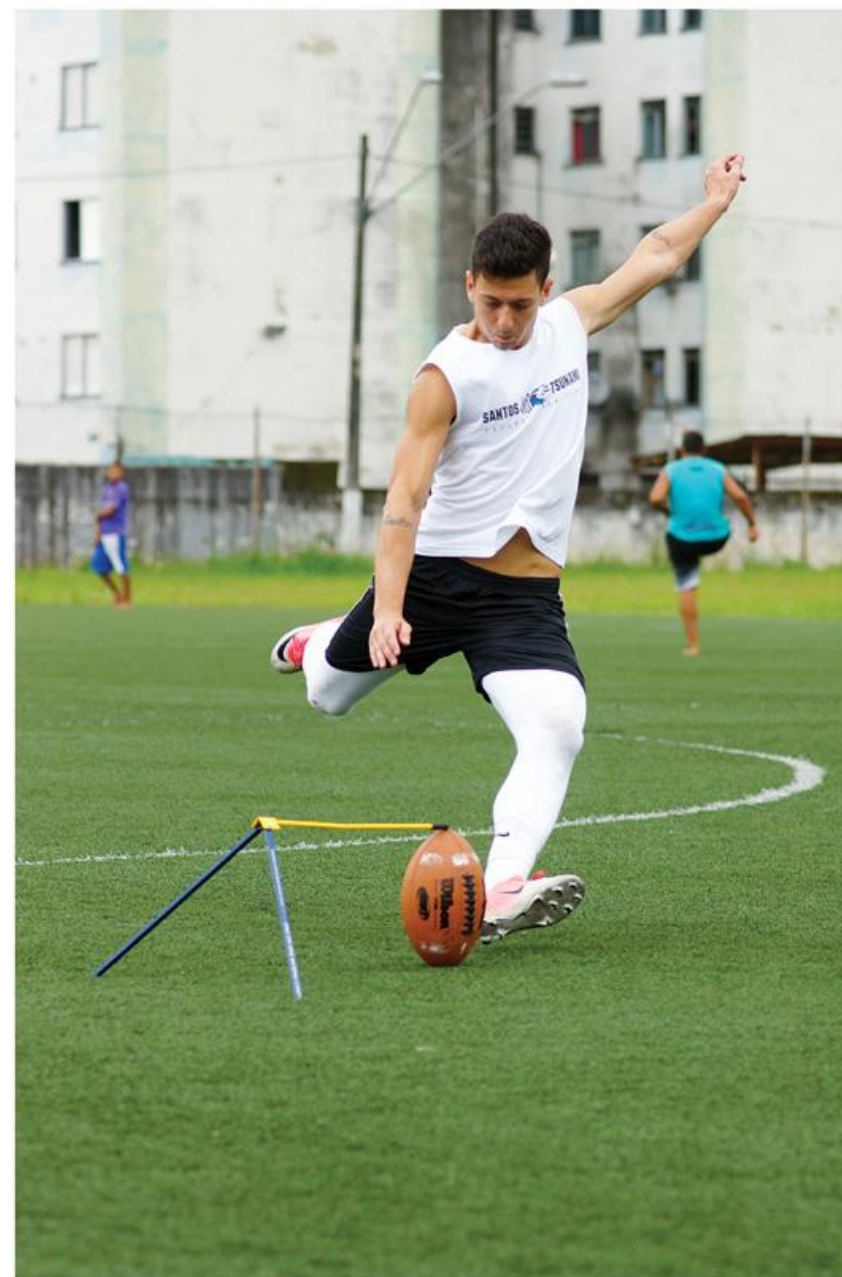
# SANTOS TSUNAMI

**AQUI NÃO TEM  
NADA DE NUTELLA.  
É FUTEBOL AMERICANO  
RAIZ À MODA CAIÇARA**

texto e fotos  
\\ thiago souto

É sábado e você está entrando no CT Meninos da Vila, ali na entrada de Santos. Vai estacionar o seu carro ao lado de um dos ônibus velhos de guerra, que costumam levar a base do Santos Futebol Clube pra lá e pra cá, quando do nada... POW! O carro ao seu lado é atingido por uma bola oval. O quibe de couro voador veio direto de dentro do campo, dos pés do *Kicker* que treinava *Field Goals*. Espera aí! Que raios é um *Kicker*? E o que ele está fazendo ali? Aliás, o campo, acostumado a receber a molecada do futebol amador do Santos, está tomado por atletas com funções em inglês: *Linebackers*, *Quarterback*, *Wide Receiver*, *Fullbacks*, *Cornerbacks* e por aí vai. Você está chegando no treino do Santos Tsunami, o time de futebol americano do Peixe.





Porém, mais dura que *tackle* bem tomado é a realidade que está longe da que é vivida pelos jogadores e das altas cifras da equipe de futebol, ou do *soccer*, como eles mesmos costumam chamar o esporte bretão. E quando falamos "longe", é bem longe mesmo. O futebol americano no Brasil ainda é muito amador. Por não se tratar de um esporte olímpico, ele não conta com incentivo do Governo e isso também dificulta bastante o interesse de patrocinadores. Assim, a galera tem que se virar. Os jogadores não recebem salário e têm que dividir o seu tempo entre treinar com o time e cumprir com as obrigações das suas profissões no dia a dia. É trabalhar duro a semana toda e sábado vestir o uniforme e se preparar para levar porrada. Porrada não, *tackle*! O dinheiro dos equipamentos e para as viagens dos jogos sai do bolso dos atletas. E o treino físico é por conta de cada um deles, espalhados pelas academias da cidade durante a semana. Tudo pela paixão.

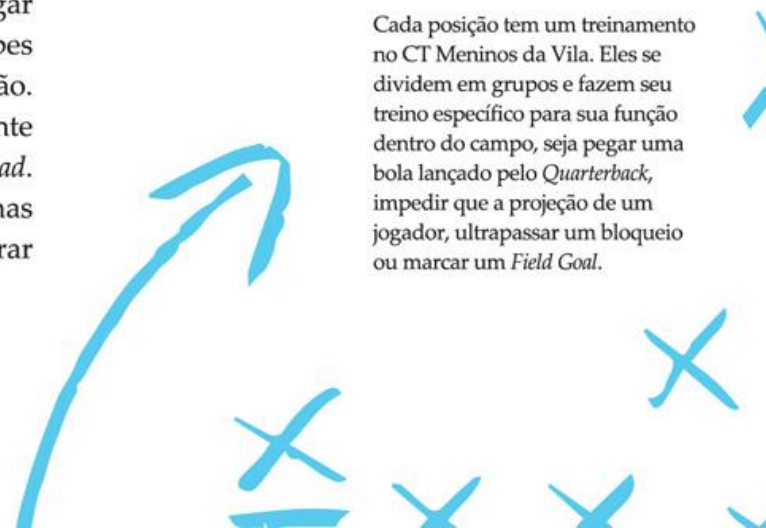
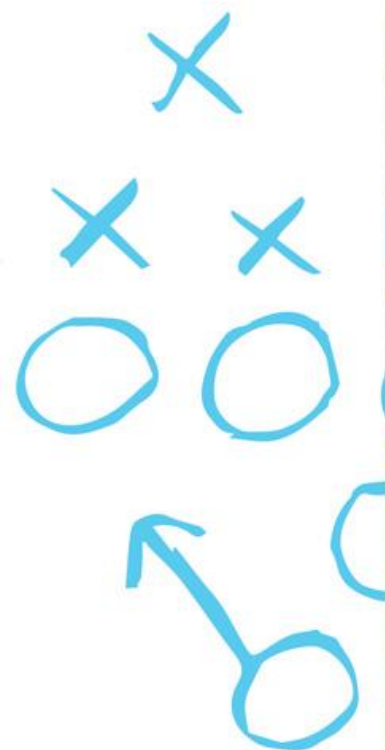


**O SANTOS TSUNAMI É UMA PROVA DE QUANTO O FUTEBOL AMERICANO TEM GANHADO POPULARIDADE NO BRASIL. SÃO QUASE 10 ANOS DE UMA PAIXÃO SEM PRAZO DE VALIDADE PARA ACABAR.**

Nascido do jeito mais santista possível, o Tsunami surgiu das areias das praias de Santos, em 2009, da fusão de BS Spartans e Black Sharks. Um ano depois, a equipe se juntou à equipe dos Whales e firmou uma parceria com o Santos Futebol Clube. De lá para cá, eles vestem a camisa do alvinegro praiano e realizam seus treinos no CT. E é lá no Meninos da Vila que o time se reúne todos os sábados para treinar. Em média, um time de futebol americano é formado por 60 atletas, cada um com uma função específica, seja defender ou atacar. Isso também é uma razão para o esporte ser, digamos, democrático.

Afinal, há espaço para o cara mais parrudo jogar na Defesa ou como *Running Back* e até para os caras mais magrinhos, que se encaixam como *Quarterbacks* ou *Wide Receivers*. Tem lugar para todo mundo. Por isso, no começo do treino, as equipes são divididas e fazem treinos específicos para cada função. Depois disso, fazem uma simulação de jogo, já totalmente paramentados, com capacetes e ombreiras, o famoso *full pad*. Vira e mexe alguém leva um *tackle* e fica estirado no chão, mas não demora a levantar mancando, mas pronto para encarar mais um.

Cada posição tem um treinamento no CT Meninos da Vila. Eles se dividem em grupos e fazem seu treino específico para sua função dentro do campo, seja pegar uma bola lançado pelo *Quarterback*, impedir que a projeção de um jogador, ultrapassar um bloqueio ou marcar um *Field Goal*.





DEPOIS QUE  
A GALERA VESTE  
AS OMBREIRAS E  
OS CAPACETES,  
ACABA O MIMIMI  
E O BICHO PEGA.

Como um rachão no treino de futebol, ou soccer, a simulação de jogo está longe de ser uma brincadeira. O jogadores entram pra jogar de verdade. Por isso, o uso do equipamento de segurança se faz necessário. Ninguém alivia.



Mas de onde vem esta paixão? Ainda mais aqui, na casa do futebol Pelé, Robinho e Neymar. Bom, o futebol americano vem ganhando força e não é de hoje graças às transmissões das partidas da NFL na TV a cabo. Para você ter uma ideia, hoje o Brasil possui a terceira maior audiência do Super Bowl (a grande final da liga estadunidense), atrás somente dos Estados Unidos e do México. O próprio Super Bowl é o segundo evento esportivo mais assistido do mundo, perdendo somente para a final da UEFA Champions League. Só para ter ideia do nível do alcance da parada. "Quando você conhecer as regras, você vai

virar fã!", está foi a frase que mais ouvi durante esta matéria. Bom, não sei se vou virar fã, mas meu respeito por esta galera, pelo esforço que eles fazem para tornar seu sonho realidade, com certeza eles ganharam. Fica aqui nosso convite para que você possa conhecer este esporte e o time do Santos Tsunami. Acesse perfil no Instagram e a página no Facebook ([/santostsunami](#)) do time. Quem sabe você não vira fã? **TU**

NINGUÉM  
VAI VIVER SEUS  
SONHOS  
POR VOCE!




SUPER CUSTOM. SEU SITE ESPECIALIZADO  
EM PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA O MERCADO  
DE MOTOCICLETAS CUSTOM PREMIUM.

 Super Custom

[supercustom.com.br](http://supercustom.com.br)

 [supercustommotos](https://www.facebook.com/supercustommotos)

 (13) 97600.4842

 [super\\_custom\\_motos](https://www.instagram.com/super_custom_motos)



# PARA PRESENTEAR E BRINDAR!

texto  
Aline Araújo  
Thays Cardozo

**ALINE ARAÚJO** Beer Sommelier formada pela Senac/ Doemens e Science of Beer, cervejeira caseira, membro da 1ª confraria feminina de cerveja de São Paulo, a Maltmoselles e professora da escola Science of Beer.

**THAYS CARDOZO** Apaixonada por cerveja e Beer Sommelier formada no Curso de Sommelier e Educação Cervejeira do Instituto da Cerveja.

Com a chegada do fim do ano, muitas festas e confraternizações com os familiares e amigos vêm junto. A escolha dos presentes é sempre uma dúvida... Então, que tal sair do tradicional esse ano e brindar e presentear com cervejas cheias de estilo e sabor?

Escolher uma boa cerveja pode se tornar uma tarefa difícil quando se tem uma variedade incrível de rótulos, mas não vamos te deixar na mão e daremos ótimas dicas de deliciosas cervejas que vão te surpreender. E, de quebra, harmonizar com os pratos típicos da época mais festiva do ano.

## BROOKLYN LOCAL 2

Uma Dark Strong Ale de 9% de teor alcoólico, apresenta coloração marrom e espuma densa. Com notas de toffee, mel, frutas escuras, chocolate e com um toque cítrico de casca de laranja que completa o

sabor. O adocicado está presente e o final é seco, pedindo sempre mais um gole. Vai fazer um belo dueto com o típico leitão assado, carnes de caça ou até mesmo as deliciosas rabanadas. Vai bem até com o panetonne.

## DEUS BRUT DES FLANDRES

Uma Bière Brut/Champaignoise de 11,5% de teor alcoólico. Ela é feita inicialmente na Bélgica, onde sofre a primeira e a segunda fermentação, e então é levada para uma vinícola francesa na cidade de Reims, onde é colocada em garrafas de champanhe e passa pelo mesmo processo champenoise local de repousar nas caves. É de cor clara, dourada, brilhante, bolhas pequenas e elegantes. Seu aroma remete a fragrâncias de maçãs frescas, hortelã, tomilho, gengibre, malte, pêras, lúpulo e especiarias. Na boca seu sabor é

complexo, mas refrescante e delicado, não deixando transparecer sua graduação alcoólica elevada. Vai harmonizar super bem com aquela salada de bacalhau ou, se preferir, sirva de “boas vindas” para seus convidados com uma bela mesa de queijos adocicados e macios como o gouda e emmental.

## WÄLS BRUT

Uma Bière Brut de 11% de teor alcoólico. Tem uma coloração dourada e translúcida, aromas que remetem ao vinho branco, notas cítricas, frutados de abacaxi, pêra e uvas brancas e um herbal proveniente do lúpulo. Os aromas se repetem no paladar. Com a inspiração baseada no tradicional método de champenoise, é produzida com levedura de champanhe e passa nove meses em maturação com temperatura e umidade controladas, além de virada manualmente a 45º graus, o que é feito duas vezes por dia como parte do processo. Sofisticada e sedutora, sem dúvida é uma cerveja para engrandecer seu paladar. Sua alta carbonatação fará bela cía para o chester ou peru.

## MORADA DOUBLE VIENNA BRUT

Repleta de elegância e infinitamente interessante, a Morada Double Vienna Brut é perfeita para brindar bons momentos. Tem como base a Double Vienna e 11,5% de teor alcoólico, submetida ao processo de champenoise e longa maturação de

18 meses, apresenta notas de caramelo, melaço, toques frutados de uva verde e frutas cítricas como maracujá e tangerina, frutas secas e cristalizadas, damasco, nuances florais e condimentados, excelente formação de espuma. Complexa e irresistível. Sirva ao lado de um belo risoto de queijos ou do salpicão de frango com bastante maçã verde e damasco. Se quiser fugir do espumante no Réveillon, brinde com ela a chegada do Ano Novo.

## DUCHESSE DE BOURGOGNE

Uma Flandres Red Ale de 6,5% de teor alcoólico, tradicional da região oeste de Flandres na Bélgica. Uma cerveja delicada, maturada em barril de carvalho francês por 1 ano e meio. O aroma remete a frutas vermelhas e uma acidez balsâmica com notas viníficas aparentes. No paladar, um balanço entre dulçor e acidez, remetendo melaço, balsâmico, frutas secas e suaves taninos. Duchesse de Bourgogne é considerada a cerveja que contém notas mais viníficas dentre as cervejas. Tal qual um bom vinho Borgonha, vai bem com queijos azuis como roquefort e gorgonzola. Sua acidez pode ser excelente elemento de corte para pratos mais gordurosos como o famoso pernil com aquela casquinha caramelizada. Se quiser ousar, coloque-a ao lado de uma bela cheesecake de frutas vermelhas e se surpreenda!

## ESTRELLA DAMM INEDIT

Uma witbier de 6,2% de teor alcoólico, é um composto de maltes de cevada e trigo, aromatizada com lúpulos e especiarias como coentro, casca de laranja e alcaçuz. No sabor, notas de frutado e floral, textura cremosa e bastante refrescante. Bem

carbonatada, apresenta uma boa formação de espuma. Seu aroma e sabor são agradavelmente cítricos e secos. Vai bem com as saladinhas da entrada da ceia ou pratos a base de frutos do mar.

## LIEFMANS KRIEK BRUT

Uma bebida de 6% de teor alcoólico, para ser apreciada lentamente, a Cerveja Liefmans Kriek Brut apresenta excelente equilíbrio entre a doçura e a acidez da fruta. Criada na Bélgica, tem uma profunda cor vermelho escuro, espuma branca e uma composição rica de malte de cevada, lúpulo, levedura de alta fermentação e cereja, combinadas com o aroma elegante de notas cereja e amêndoas. Na boca, seu paladar é complexo de acidez evidente. Deixe essa iguaria belga para finalizar seu jantar como um aperitivo ou para acompanhar a suave panna cotta ou manjar branco de sobremesa. **TU**





# DESEJAMOS UM DELICIOSO NATAL

foto  
Luiz fernando coluchi

## COM CHEF DANILO ROCHA

O Natal pede uma refeição especial, afinal, é uma data que só acontece uma vez no ano. Por isso, o chef Danilo preparou um prato digno de uma ceia de Natal, com ingredientes icônicos desta época e que vão dar um toque único à sua receita. Fica então nosso convite para que você mande ver na cozinha e possa presentear seus convidados com muito sabor.

## DICAS DO CHEF

Um dos melhores lugares para você encontrar as castanhas e as tâmaras em Santos, é no **Seo Cerealista**, na Ponta da Praia. Fica na Av. Dino Bueno, 34. O melhor preço de peito de peru você encontra no açougue **Boi Branco**, na Rua Frei Vital, 252 (esquina com a Rua Frei Francisco Sampaio). Vale a pena conferir!

## RISOTO DE NATAL E PEITO DE PERU COM GLACÊ DE TÂMARAS

### PEITO DE PERU COM GLACÊ DE TÂMARA

- 1 peito de peru desossado
- 1 ramo de tomilho
- 1 ramo de alecrim
- Suco de uma laranja
- 70 g de tâmara
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1 dose de vinho branco
- 2 colheres de sopa açúcar mascavo
- Sal e pimenta a gosto

### MODO DE PREPARO

Tempere o peito de peru com tomilho, alecrim, o suco de laranja e sal. Leve para assar até ficar no ponto (maioria dos peitos de peru vêm com um pino indicador, quando ele subir, é sinal que o peru está pronto). Enquanto o peru está no forno, prepare o glacê. Para isso, leve as tâmaras, o açúcar mascavo, o vinho branco e a manteiga para uma panela. Cozinhe até o açúcar derreter e a tâmara ficar bem dissolvida. Fatie o peito de peru e passe o glacê sobre as fatias.

### RISOTO COM CASTANHAS DO PARÁ, PISTACHES, AMÊNDOAS E MAÇÃ VERDE

- 250 g de arroz arbóreo
- 40 g de castanha do Pará triturada
- 30 g de amêndoa laminada
- 40 g de pistache torrado
- 1 maçã verde
- 1 dose de vinho branco
- 1 litro de caldo de legumes
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 70 g de parmesão ralado grosso
- Sal e pimenta a gosto

### MODO DE PREPARO

Pique a maçã em cubos e refogue junto com as castanhas, as amêndoas e o pistache, com 1 colher de manteiga. Quando a maçã estiver cozida, acrescente o arroz e refogue bem. Adicione o vinho aos poucos e deixe ferver. Conforme o líquido for secando, acrescente mais até o arroz estar cozido. O caldo de legumes também deve ser acrescentado aos poucos, para cozinhar o arroz. Quando o grão estiver no ponto, desligue o fogo e acrescente a outra metade da manteiga reservada e o parmesão, mexendo vigorosamente para integrar os sabores. Acerte o sal e acrescente a pimenta, se quiser. E sirva junto com o peito de peru.



## HARMONIZE COM VENTISQUERO PINOT NOIR RESERVA SAFRA 2012 POR NÍCOLAS PÓVOAS

Vinho tinto da região do Valle de Casablanca, no Chile. A uva pinot noir é a mais delicada das tintas e produz vinhos extremamente aromáticos. Possui cor cereja bem profundo com reflexos rubi. Aromas que combinam morangos com notas florais e especiarias. No paladar tem acidez balanceada e taninos suaves. Final de boca longo e limpo que ressalta as notas de frutas frescas, especiarias e baunilha proveniente da passagem por barricas de carvalho. Esta uva harmoniza muito bem com risotos leves acompanhados de carnes brancas com paladar suave, uma combinação que agradará principalmente às mulheres. Deve ser servido um pouco mais resfriado do que os tintos encorpados, entre 12°C e 14°C. **TU**



# MADÊ COZINHA AUTORAL

EM SANTOS/SP

por \ thiago souto

Se você gosta de *reality shows* com certeza conhece o chef Dario Costa. O chef santista participou do primeiro *Masterchef Profissionais*, da TV Bandeirantes, e chegou na final da competição. Quase um ano depois da exibição do programa, o chef realizou o sonho de comandar o seu próprio restaurante. E nós fomos lá conhecer o Madê Cozinha Autoral.

O nome da casa já indica qual filosofia Dario quis aplicar no restaurante. O Madê, que na língua indonésia quer dizer "feito à mão", respira o estilo handmade. A ideia é fazer uma gastronomia simples e sem frescuras, com mão na massa. E valorizando o que há de melhor na nossa região, desde a escolha dos ingredientes e insumos, como o palmito do Vale do Ribeira e as



ostras que vêm de pequenos produtores de Bertioga, até as louças, que são verdadeiras obras de arte e produzidas pela ceramista Bárbara Anderaos, daqui de Santos. Isso dá um ar mais roots ao lugar. Talvez por isso que, por mais que se trate de um restaurante "de chef", não há aquela frieza de um restaurante de alta cozinha. Além disso, a cozinha aberta permite que você veja o chef e sua equipe montando os pratos, o que é bem legal. Quem precisa de televisão quando se tem uma cozinha trabalhando em harmonia para assistir?

Mas já falamos demais e, até agora, nem falamos de comida, que é o que importa. A casa abre de terça a domingo para almoço, quando há opção de pratos executivos, e jantar. Fomos eu e minha esposa à noite para conhecer o jantar. De entrada, pedimos uma Porção de Palmito na Brasa, um palmito pupunha assado com manteiga e ervas na churrasqueira. Adoramos palmito na brasa, e este estava uma delícia. Além do palmito, todas as proteínas da casa passam pela churrasqueira. Pedimos também um Suco de Maracujá com Capim Santo, extremamente refrescante. De prato principal, optamos por um Churrasco de Frutos do Mar e o Mie Goreng Ayam, sugestão da casa. O churrasco tem uma apresentação toda especial. Ele chega coberto por uma redoma de vidro, esfumaçada graças a uma brasa direto da churrasqueira. Camarão, polvo e uma posta de peixe dividem espaço em harmonia com legumes, um purê de abóbora e uma maionese de capim santo, tudo em cima de uma folha de bananeira. Delicado e rústico, no sabor e na aparência. Já o Mie Goreng Ayam, que é uma versão balinesa do yakissoba, é mesmo um dos destaques do menu. Minha esposa que o diga. Ficou apaixonada! Só experimentando para saber. Para encerrar, Banoffee Pie (torta de banana com doce de leite e chantilly) e um Mil e Uma Folhas

No topo da página ao lado, a sugestão da casa, o Mie Goreng Ayam. Na parte de baixo, um dos doces que fecharam com chave de ouro nosso jantar. Abaixo, o delicioso Churrasco de Frutos do Mar.



de Cumarú (massa folhada intercalada com creme inglês com um toque de cumaru, uma fruta amazônica que se assemelha à baunilha). Tudo muito delicado e saboroso, encerrando com chave de ouro.

E esta foi nossa experiência no Madê. Comida muito boa, com ingredientes de qualidade e feita claramente por alguém que está realizando seu sonho. Não é aquele lugar para comer um monte de coisa e sair estufadão. Para isso, tem um monte de lugar em Santos assim. Mas é um lugar para comer bem, com qualidade e por um preço até que bastante justo, se

você analisar. Agora ficamos com vontade de experimentar as ostras com vinagrete de manga, que foram um dos destaques do chef no reality, e que só são servidas nos finais de semana. Fica para uma próxima, que com certeza haverá! **TU**

Rua Minas Gerais, 93  
Boqueirão - Santos/SP  
facebook.com/madecozinhaautorale



# LAMEN AÇU

## EM SÃO PAULO/SP

por \ fernando de santis



Provavelmente você já ouviu falar que a Liberdade é um bairro japonês, na capital de São Paulo. Muitas pessoas da Baixada Santista, inclusive, vão para o bairro localizado no Centro da cidade, aos finais de semana, para saborear tradicionais pratos da culinária oriental. Um fato que muitas pessoas não sabem, é que uma região da zona sul, que pega os bairros da Saúde, Praça da Árvore e Santa Cruz, também é dominada pelos amigos orientais. Sim, São Paulo é plural. Basta pegar um metrô e observar as pessoas que entram e saem nessas estações, ou caminhar pelas ruas, observar os rostos e os comércios. Na porta do metrô Praça da Árvore, há pouco mais de um ano, inaugurou o Lamen Açú. Como o nome já nos faz deduzir, o forte por lá são os lamens. Se você é desses que pensam que lamen são simples miojos, reveja seus conceitos e prove, pois você mudará de opinião.

O salão não é grande, talvez, uns 60 m<sup>2</sup>, com umas dez ou doze mesas espalhadas em um ambiente muito bem iluminado, ao contrário da maioria dos restaurantes desse tipo. Se você quer analisar se um restaurante é bom, o primeiro sintoma é a quantidade de pessoas que o frequentam. Saiba que se você chegar lá pelas 20h, terá que esperar para jantar, porém, será acompanhado, é comum ver a porta abarrotada de pessoas esperando. E aí entra o segundo sintoma: a maioria esmagadora de pessoas que aguardam para entrar são orientais, famílias completas e famintas. Uma vez lá dentro, como tradicional nesses restaurantes, as mesas são compartilhadas, se estiver em dupla ou sozinho, boas chances de você sentar com outras pessoas e fazer

amigos. Uma folha de papel, simples, mole e amassada é o cardápio, e para entrada, sete opções que vão de guioza, cubos de tapioca, ou costelinha de tambaqui. Mas espera... não é oriental? Pois é, tem o tal do "Açú", que segundo consta, é um polo de imigrantes japoneses no Pará, logo, o restaurante além de apresentar culinária tradicional oriental, tem um pé na cultura amazônica. De entrada, fui de Nasu Dengaku, berinjela japonesa grelhada, com missô, carne suína, shoga, negui e jambu, com farofa de castanha do Pará. Uma delícia, dava para comer tranquilamente umas três, pois a combinação da suavidade da berinjela com o sabor forte da carne de porco, casaram de forma magnífica, além do efeito de formigamento amortecedor do gengibre com jambu. Foi então que

pedi o prato principal, dentre sete opções de lamen e outros pratos (que vão de shimeji ou lombos), optei pelo Mabo Nasu Lamen, que apresenta o ícone de uma pimenta ao lado do nome, ou seja, leve picância, em uma cumbuca, que de tão grande, parecia um capacete, recheado de berinjela, carne suína, nori, negui, hakusai e caldo de frango com shoyu. Incrivelmente delicioso e viciante! Apesar da leve picância, deu para suar o bigode, o que me obrigou a pedir uma Cerpa, cerveja tradicional paraense. Depois de um bom tempo comendo todo o lamen, que tranquilamente alimentaria duas pessoas, pensei que precisaria me refrescar. Não existem muitas opções de sobremesa, porém, as duas que estão no cardápio certamente satisfazem: sorvete de açaí ou sorvete de tapioca. Não tinha como não tentar o sorvete de tapioca, que veio servido em uma taça com flocos crocantes. Muito mais refrescante do que doce, esse sorvete é o ideal para fechar a sequência de pratos quentes.

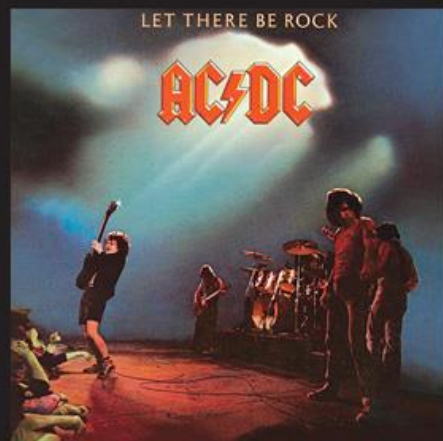
Se você vem da Baixada para São Paulo para provar a culinária oriental, saiba que não precisa ir até o bairro da Liberdade. Na boca do gol, quatro estações depois do metrô Jabaquara, você tem um restaurante com culinária japonesa caseira, bem aconchegante e com dedo brasileiro, tudo isso a um preço convidativo, em quantidade generosa e de sabor ímpar, que não deixa a desejar em relação aos restaurantes da Liberdade. **TU**



No página ao lado, o picante Mabo Nasu Lamen e a sobremesa de sorvete de tapioca. Acima, o Nasu Dengaku, uma ótima pedida para a entrada.

Rua Guaraú, 120  
Mirandópolis - São Paulo/SP  
www.lamenacu.com.br

# QUE O ROCK SEJA IMORTAL!



## CLÁSSICO DA TU LET THERE BE ROCK

AC/DC  
LANÇAMENTO | ANO 1977

Você e seus amigos estão no bar, tomando aquela cerveja gelada e, de repente, surge o assunto dos maiores discos de rock de todos os tempos, até alguém pedir a lista dos vinte discos obrigatórios. Por maior que seja o nível etílico da galera, essa lista precisa ter *Let There Be Rock*, do AC/DC. Quarenta anos se passaram, o mundo mudou, o *line-up* da banda mudou, mas esse disco continua lá, na lista dos essenciais.

*Let There Be Rock* é o quarto álbum de estúdio da banda australiana, lançado primeiramente em versão nacional em março de 1977, com uma capa meio sem graça, com movimentos de uma mão, no braço de uma guitarra. No mesmo ano, no

mês de julho, saiu a versão internacional, com a capa conhecida por todos, com a banda no palco em uma predominância da cor verde. Produzido por Harry Vanda e George Young, reza a lenda que os integrantes foram perguntados pelos produtores como gostariam de soar, e responderam que gostariam de parecer ao vivo, como se estivessem no palco. O pedido de soar ao vivo fica claro praticamente em todas as composições, é possível ouvir mãos passando pelas cordas dos instrumentos, um chiado de captador, eventualmente uma contagem de tempo da bateria, aquele eco característico de estúdio... quase dá para sentir o cheiro dos amplificadores, cordas e da cerveja derramada em algum canto. É uma baita *jam*, composta por Bon Scott no vocal, os irmãos Malcolm e Angus Young nas guitarras, Phil Rudd na bateria e Mark Evans, aparecendo pela última vez como baixista do grupo.

"One, two, three..." na contagem de Bon e *Go Down* abre o disco. Não que tenham mudado o foco das letras, mas, nessa época, os rapazes gostavam muito de falar de festas, rock e, claro, sexo. E nada de frases ambíguas ou informações nas entrelinhas, as letras eram explícitas, como no caso da primeira faixa. E outras composições abordam o mesmo tema, como *Bad Boy Boogie*, e sua levada deliciosa de blues, em um riff marcante, ou na clássica, e provavelmente a mais contagiante

Nesta edição, trazemos duas das maiores bandas da história do rock. Iron Maiden, com o lançamento de mais um disco ao vivo, e AC/DC com *Let There Be Rock*, em homenagem ao ícone Malcolm Young, que faleceu recentemente. O rock vive!

reviews  
\ fernando de santis

do disco, *Whole Lotta Rosie*, que conta a história e atributos de Rosie, uma garota de aproximadamente 120kg, que fazia de tudo, segundo eles. Faixa que é obrigatória em qualquer concerto do grupo, e ficou famosa por ter o grito de "Angus!" no intervalo de cada frase do riff de introdução. A exaltação ao rock vem na faixa título, aceleradíssima, rock n' roll em seu estado puro, assim como em *Dog Eat Dog* e sua referência escocesa lá pelo final da composição. Uma trinca de responsabilidade completa o disco: *Problem Child*, que mostra todas as armas do grupo, num rock com o pé no hard e um show de Bon Scott, *Overdose*, que começa vagarosamente e vai se encaixando, até entrar um blues desses de estrada e completam com a icônica *Hell Ain't a Bad Place to Be*, um clássico do AC/DC, blues cru, com distorção seca e suja, sai até poeira da caixa de som.

Colocar esse disco para tocar é uma viagem no tempo e uma aula de rock. Claro que saber que dois integrantes que gravaram esse clássico já não estão mais entre nós, (Bon Scott, que foi embora de forma precoce e Malcolm, que nos deixou no mês de novembro) acaba trazendo uma grande pitada de saudosismo. Mas o legado de respeito da banda os transformam em imortais. Não duvido que estejam no inferno, tomando alguma cerveja barata e fazendo uma *jam*, afinal, o inferno não é um mal lugar para se estar.



## THE BOOK OF SOULS: CHAPTER LIVE

IRON MAIDEN



De uns tempos pra cá, se o Maiden lança algum álbum de estúdio, sempre abre aquela possibilidade de pintar um ao vivo para brindar os fãs, que no mundo do rock, são dos mais fanáticos e que consomem absolutamente tudo que os britânicos lançam. Se existe mercado para isso, Steve Harris e cia. fazem. Colocaram nas mãos dos aficionados mais um ao vivo, *The Book of Souls: Live Chapter*, que fora gravado na turnê do *The Book of Souls* e seguiu a fórmula que o grupo já havia adotado em 1993 (e depois, em outros *ao vivo*), tendo músicas gravadas em cidades distintas, no mundo inteiro.

Se tem um fato absoluto no mundo do rock, é que o Iron Maiden faz bons shows. Isso não se discute. A discussão parte no *setlist* que eles trazem. Os fãs mais *old school* defendem músicas pouco experimentadas no set, já os jovens, gostam de ser brindados com clássicos. O Maiden já captou isso e sempre tenta

colocar uma ou outra música menos popular e enfia goela abaixo as sempre manjadas. Além, é claro das composições novas, afinal, é disso que a turnê trata. *If Eternity Should Fail*, gravada em Sidney, Austrália, abre o disco. Composição certa do último disco e serve como um luva para abrir show. Aquela parede de guitarras de Dave Murray, Adrian Smith e o acrobático Janick Gers. No baixo, a metralhadora ambulante, Steve Harris, Nicko McBrain escondido atrás de uma bateria imensa e A voz, Bruce Dickinson. O tracklist passeia pelo mundo inteiro e pela discografia, de cabo a rabo. Claro que não conseguem pisar em todos os países, assim como não conseguem passar por todos os discos. Os destaques das quinze composições são *Speed of Light*, também do último disco, gravada na Cidade do Cabo (África do Sul), onde o Maiden mostra o Heavy Metal que os colocou no topo da cadeia alimentar do estilo, ainda presente. Guitarras dobradas e entrosadas e a voz de Bruce buscando os tons mais altos, mesmo com idade avançada. O ponto alto para mim, um fã velha guarda, é *Children of the Damned*, de 1982, gravada em Montreal, Canadá. Certamente arrancou lágrimas dos velhos carecas e barrigudos, que estavam no fundo da pista, mamando alguma long neck de Labatt's. O primeiro disco é encerrado com a clássica *Powerslave*, gravada em Trieste, na Itália, e consegue agradar tanto os fãs mais velhos, como os mais novos.

O segundo disco continua mostrando o poder da donzela, como na faixa título *The Book Of Souls*, registrada no festival

Download, na casa dos caras, em Castle Donington (circuito de Fórmula 1), que nas décadas passadas era cenário das corridas e do festival Monsters Of Rock inglês. O Brasil está presente em duas faixas do disco, com a popular *Fear of the Dark*, gravada na Arena Castelão, em Fortaleza, com direito a "Scream for me Fortaleza!" entoado por Bruce e em *Wasted Years*, gravada no Rio de Janeiro, com os certos backing vocals de Adrian Smith. Vale mencionar o hino *Iron Maiden*, tocada no estádio do Vélez, em Buenos Aires. Os fãs argentinos cantam até o riff inicial, provando que são dos mais fiéis ao Iron Maiden.

"Ah, mas o Iron Maiden é caça-níquel, lançando mais um ao vivo". Talvez algum crítico possa bradar essa frase por aí. Mas a verdade é que os fãs do grupo gostam. Então, não cabe a discussão se o ao vivo é ou não necessário. É um registro democrático, que passa pelos quatro cantos do mundo e brinda os momentos de glória do sexteto. E como mencionado anteriormente, Maiden é bom demais ao vivo. TU

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



# #EU SOU TU

fotos

\@jheffersonseraos \@anarenathinha \@rittualistik  
\@camikawa \@ysa\_menezes \@elioliveiras  
\@inspireousadia \@paulinha\_st \@cayogoncalves  
\@marciamestre \@dani\_rodriguesdovalle  
\@fe\_fuzetofarani \@anapagnia \@rafaeldardaue  
\@moalmeida\_ \@assiralhunes \@man\_leao  
\@liza\_liza\_liu \@marjori.am \@lua00 \@mariaferdygram  
\@404.ape \@bemerlin \@jcmota \@eurobertamartinez  
\@clicksdosan \@marcialongboard \@nobregam\_jn  
\@andre.ghaoui \@sidneirocha \@hellgirl013  
\@cahmagno \@leandrogama013 \@gugabarcelos  
\@rmarinho28 \@vastuto\_vba \@thainaramacedod  
\@natylima17 \@keenji\_sk8 \@lipe1717



TU

REVISTATU.COM.BR



/REVISTATUSANTOS