

# TU!

EDIÇÃO 025 - ANO 04

## TU É GATA ALINE ORBELLI

EM UM ENSAIO CHEIO DE  
ATTITUDE NO MEIO DE  
UMA ESTRADA

## TU ENTREVISTOU JOSÉ LUIZ TAHAN

EMPRESÁRIO, LIVREIRO,  
ILUSTRADOR E PROMOTOR  
DE EVENTOS. CONHEÇA TODAS  
AS FACETAS DESTA ÍCONE  
DE SANTOS

## TU PELO MUNDO PRAIA DO FORTE E IMBASSAI

ANTES DA PANDEMIA  
SURPREENDER TODOS NÓS,  
VISITAMOS ESTAS JOIAS DO  
LITORAL BAIANO

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA. VENDA PROIBIDA.





# DOIS MIL E VIXE!

Parece mentira, mas o ano de 2020 está acabando. Esse ano foi o mais difícil de nossas vidas (até agora), com a pandemia nos separando do mundo, com a doença nos tirando pessoas queridas, com todas as mudanças que tivemos na nossa rotina... não sei quanto a vocês, mas eu não sento em um bar, para tomar uma breja com os meus amigos desde março. Sei que muitas pessoas quebraram a quarentena uma ou outra vez, e muitos amigos simplesmente ignoraram a quarentena de uns meses para cá.

Mas 2020 foi um ano de empatia, um ano de se preocupar com o próximo, afinal de contas, trata-se disso: você não pegar a doença, para não passar para as pessoas que você ama. E ao contrário do que muitos dizem, não foi um ano perdido, foi talvez, o ano mais valioso em lições que aprendemos. Aprendi a ficar sozinho, a lidar com o luto, a cuidar das pessoas que amo, estou aprendendo a lidar com a ansiedade, aprendi a me reinventar, a apreciar as coisas simples e pequenas da vida, que tanto me fazem falta. E vocês? Aprenderam algo?

Nesse clima de aprendizado e esperança para um ano melhor, soltamos a edição 025 da nossa Revista TU. Já ensaiávamos ter a Aline Orbelli na capa há um bom tempo, e finalmente rolou! Ela na estrada, com uma Harley, ao melhor estilo viajante. Conversamos com José Luiz Tahan, que nos conta como anda a relação dos moradores de Santos com a cultura e com os livros. E aos 45 minutos do segundo tempo, antes de entrarmos em quarentena, fui à Bahia, conheci a Praia do Forte e Imbassaí, e conto para vocês como foi essa experiência.

Você sabe que além disso tudo, nossa revista está recheada de conteúdo bacana, com dicas de restaurantes em Santos, a história da cerveja em Santos, punk rock para um ano punk, comportamento, receitas, e como sempre, vocês!

Deixo aqui o agradecimento a todos que nos acompanharam em mais um ano de batalha, a revista é feita sem apoio, com coração e suor de dois amantes da arte e uma porção de colaboradores que nos ajudam por puro amor. Que na próxima edição eu possa escrever esse prelúdio comentando que estamos sendo vacinados e novos ares de esperança nos abraçam. Que 2021 seja tudo que nós esperamos. Com muito amor e saúde. **TU**

## ELES FAZEM A TU

textos

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

fotos

\ fernando de santis  
\ lucas domênico  
\ lívia miranda  
\ thiago souto

diagramação

\ thiago souto



FERNANDO DE SANTIS  
EM CASA



THIAGO SOUTO  
EM CASA



TU ENTREVISTOU #04



TU PELO MUNDO #16



TU É GATA #26



TU NA COZINHA #42



TU COMEU #48



TU NOS OUVIDOS #52





# JOSÉ LUIZ TAHAN

texto  
\ thiago souto

O José Luiz Tahan é o que a gente pode chamar de um cara multirefado. Além de ser um empresário proprietário de uma livraria icônica de Santos, ele também é um livreiro apaixonado por livros, um promotor de um evento literário com mais de 10 anos de sucesso e um visionário por criar um clube de assinatura de livros que, mesmo com pouco tempo de existência, já é um sucesso. E nós conversamos com ele e aprendemos um pouco mais de cada uma das diversas facetas do Zé Luiz Tahan.



© Thiago Souto



**TU** - Primeiramente, conte para nós quem é o José Luiz Tahan.

**José Luiz Tahan** - Bom, eu tenho 49 anos. Nasci em Santos. Uso "tu", normalmente (risos). Meu plano inicial era fazer Arquitetura, na Unisantos, e para viabilizar o custo de uma faculdade, comecei como vendedor da antiga livraria Iporanga, que ficava ali na Ana Costa. Então, ingressei na faculdade e, no 1º ano cursando, veio a oportunidade de entrar de sócio na livraria. Meus pais me deram algum recurso possível e eu abandonei a faculdade, pois achava esta oportunidade mais concreta. E eu gosto do ambiente, do consumo de cultura...

**TU** - A Arquitetura tem um pouco a ver também, não é? Tem toda uma visão artística.

**JLT** - Tem. Eu acabei indo para a Arquitetura até pela minha facilidade com imagem. Eu sou ilustrador até hoje. Então, eu achava que desenhar coisas que as pessoas habitam, falando de uma forma mais rudimentar, ia dar mais seriedade para o desenho (risos). Mas eu sempre fui mais desenhista e entendi que a Arquitetura era muito complexa, e bonita também. Respeito bastante a Arquitetura, mas eu não sei se era totalmente a

minha vocação. Talvez, por estas dúvidas mesmo, que eu parei quando surgiu a oportunidade. E eu digo que abandonei junto com o Chico Buarque, aí eu o coloquei do meu lado para me dar mais respeitabilidade (risos). E então, eu entrei de sócio na Iporanga com 19 anos, e se hoje tenho 49, são 30 anos de carreira. Comecei como atendente e virei livreiro, aí somei a isso o editor, produtor de eventos culturais literários e, recentemente, construímos o clube de assinaturas, que é uma modalidade super interessante, que as pessoas gostam muito, onde você recebe o livro em casa, com uma curadoria surpresa. Então, é um grupo de negócios: a livraria de rua (vale salientar essa identidade com a rua), a editora, o bar café, os cursos, o Festival Tarrafá Literária e, agora, o clube de assinaturas. Diversas frentes de trabalho, nascidas desta experiência do livro.

**TU** - E a Realejo nasceu como? Ela veio da Iporanga, como foi?

**JLT** - Então, a Iporanga já tinha data para acabar. Por causa do fim do cinema (a livraria ficava no antigo prédio do Cinema Iporanga) e com a chegada do novo empreendimento que foi o Shopping Pátio Iporanga. E eu, quando vi que a história ia acabar, eu entendi que ela deveria acabar com nome. Pois o nome fazia sentido ali, pois tinha uma ligação com aquele espaço. Então, eu criei a Realejo do zero. Comecei na Unisantos, em frente ao prédio de Jornalismo, que também não existe mais, na Euclides da Cunha. E aí, eu vi este endereço aqui (próximo à Praça Independência, onde é a Realejo hoje) e achei genial. Ainda acho um belíssimo ponto. E abrimos aqui, mantendo a loja da Unisantos.

**TU** - Você até comentou desta identidade dela com a porta para a rua. Você deve receber todo tipo de pessoa. Já teve algum caso diferente que aconteceu na livraria?

**JLT** - Sim. Tem histórias todos os dias. A livraria de rua tem dentro dela a surpresa. Até acredito que tenham surpresas em shoppings, mas eles são mais "protegidos", mais previsível. Ele é pasteurizado. Você tem o segurança, você não sabe se está sol ou se está chovendo lá de dentro, é tudo meio morno, sanitizado. Aqui na rua não. Aqui tem o sem teto que quer tirar uma onda com a gente e nós conversamos com o cara. Têm as festas

musicais que a gente sempre faz aqui e acaba tomando uma com os clientes, o que dá aquela descontraída no ambiente. Mas tem várias histórias, desde o casal que vê a placa "café impresso" e fala "eu gosto de café expresso, não vou tomar esse café não" (risos).

**TU** - E com certeza a pandemia afetou a Realejo, ainda mais por ela ser uma livraria de rua. Como foi esse baque?

**JLT** - Está sendo um ano muito duro. Nós tivemos um resultado financeiro positivo e na experiência de se adaptar nestes tempos tão desafiadores, mas isso não tira a ideia de que o ano foi horrível. Não dá pra gente reduzir só a dinheiro. Foi um ano de mortes, de sofrimento, de negacionistas, de um governo despreparado e criminoso contra a própria história do Brasil... então, tudo isso tem que ser extremamente notado para que, quando nós vencermos por nossa força, pois a gente é abandonado à própria sorte no Brasil, a gente possa entender o que se passou com a gente. Então, nós tivemos que fechar as portas por motivo da pandemia. Dispensei os funcionários remunerando integralmente, sem ajuda governamental. Coloquei os funcionários em casa e falei: "Eu vou tocar o trabalho sozinho". Fechei as portas e comecei a criar minha rotina, com fotos nas redes, provocando ideias com os clientes, abri meu WhatsApp pessoal em todos os lugares... e minha rotina virou isso. De manhã, trancado fazendo as fotos e divul-

**“ESTÁ SENDO UM ANO MUITO DURO. NÓS TIVEMOS UM RESULTADO FINANCEIRO POSITIVO E NA EXPERIÊNCIA DE SE ADAPTAR NESTES TEMPOS TÃO DESAFIADORES, MAS ISSO NÃO TIRA A IDEIA DE QUE O ANO FOI HORRÍVEL.”**



**“A IDEIA (DA TARRAFA) FOI UMA EVOLUÇÃO DOS EVENTOS COM AUTORES QUE EU SEMPRE FIZ NA LIVRARIA. E POR ACHAR QUE SANTOS TEM VOCAÇÃO PARA RECEBER EVENTOS CULTURAIS COSMOPOLITAS.”**

© Divulgação



gando, e depois do almoço, já começava a empacotar os livros e levava nos Correios e às 17h eu pegava meu carro e saía para entregar na casa dos clientes. Tudo sozinho, por três meses.

**TU** - Isso tudo no esquema do Clube de Assinatura?

**JLT** - Não. Da livraria. O Clube nasceu nesse meio tempo, através de uma ideia que tive com um amigo, que se tornou sócio. O Clube flutua em torno, mas já tem uma outra dinâmica. E ele nasce dentro da pandemia, o que é uma maluquice. E, também, durante a pandemia, uma das pessoas que eu entreguei livro em casa foi a produtora do Pequenas Empresas, Grandes Negócios (da TV Globo) e ela levou a pauta para o programa. E toda esta história virou matéria para tv aberta, em setembro. Isso mostra que, apesar de ser o ano mais duro e sofrido, estar disposto a se movimentar e viver tudo isso para defender a marca, acaba colhendo frutos.

**U** - E falando nesta adaptação, você realizou a Tarrafa Literária este ano. Como foi esta adaptação a esta nova realidade? Pois a gente viu diversos eventos que passaram para o formato digital e que, parece, que aproveitaram a disponibilidade dos entrevistados estarem em casa e até mais confortáveis para participar de um evento. Foi isso que aconteceu na Tarrafa também?

**JLT** - Com certeza. A gente tirou partido disso. Tem aquela frase da malandragem dos amigos que é “quando você vê que vai cair, deita” (risos). Então, já que temos

© Divulgação



que pensar de outra forma, vamos entender quais são as possibilidades em torno disso. Aí o digital se mostra como algo extremamente potente e interessante. Foi o evento que teve participações de lugares mais distantes da história da Tarrafa. Então, tiveram autores da Paraíba, Paraná, Havana, Lisboa, Londres, Barcelona... virou algo mundial. O que faz a gente pensar em agregar no futuro o lado áudio visual on-line para sempre. A gente só está estudando a melhor forma de aplicar de uma maneira atraente no evento. Então, a gente espera fazer ano que vem presencial, se Deus quiser com todo mundo já vacinado, no Teatro Guarani (onde o evento acontece anualmente) e gravaremos o evento lá, editaremos e colocaremos no Youtube. Hoje mesmo, quem quiser assistir no Youtube, está tudo lá.

**TU** - E como nasceu a ideia da primeira Tarrafa?

**JLT** - A ideia foi uma evolução dos eventos com autores que eu sempre fiz na livraria. E por achar que Santos tem vocação para receber eventos culturais cosmopolitas, como eu acredito que a cidade seja isso. Santos é protagonista no Brasil, tem um privilégio geográfico enorme por causa do porto e por estar próxima a uma das maiores capitais do mundo, além de ter muita história aqui. Então, somado ao meu caminho de profissional do livro e uma cidade com vocação como esta como sede, acho que a chance de dar errado é pequena. E deu certo mesmo. São 12 edições realizadas, mais de 400 autores vindos do mundo todo. Uma média de 5 mil pessoas presencialmente por ano. E este ano, com o on-line, foram mais de 15 mil pessoas. E temos ótimos parceiros, relações com a cidade e com patrocinadores também. Mas nada mais é do que amplificar o trabalho que eu sempre fiz na Realejo. Eu fiz nascerem outras frentes de trabalho, mas que de forma alguma me dis-

tanciam do ofício. Você me achou aqui (na Realejo) e eu acho luxuoso ter um “escritório na praia”, como diria o Chorão. Eu digo que eu me transformo para continuar sendo o mesmo, este é o meu lance. Eu quero defender as livrarias de rua. Acho que elas são o equilíbrio dos pontos culturais de uma cidade.

**TU** - Até algo que eu ia comentar. Olhando para a Realejo, não tem como não lembrar do filme Mensagem para Você, da Meg Ryan com o Tom Hanks. No filme, ela é dona de uma livraria de bairro em NY e ele é dono de uma grande livraria, que acaba roubando os clientes dela e tudo mais. Imagino que as grandes lojas devam ser concorrentes duros. Além delas, temos as lojas on-line, como a Amazon. Como é esta concorrência?

**JLT** - Assim, eu não uso as palavras “resistência”, “resiliência”, acho que isso tem muita dor nelas. Mas eu gosto de me colocar nesse sentido para oferecer ao consumidor a avaliação do ato de compra dele. Ou seja, eu posso esperar do consumidor de livros, consciência. Não é uma compra de sapato, ou uma bolsa, não é uma compra de grife, mas de conhecimento. Então, eu posso esperar desse cliente que fala que vai comprar da livraria que ele gosta de frequentar, porque eu quero continuar frequentando esta livraria. Eu não vou comprar da Amazon, porque apesar de gostar do desconto, não é ele que



vai fazer a total diferença. Economizar R\$3 ou R\$4, que podem deixar aberta uma livraria que você gosta de frequentar. Você vem comprar um café com o livreiro, você vem encontrar pessoas que tem o mesmo gosto que você, além da surpresa e da interatividade. Conhecer obras que você não imaginaria conhecer na solidão de um computador. O tipo de consumo que se dá numa Amazon da vida, é um consumo mais objetivo. Você compra coisas que você não tem tanta dúvida. Enquanto, quando você vai em um lugar que pretende te seduzir, é outra percepção. Muitas vezes vem o leitor aqui e a gente conversa e ele fala: “estou dando uma olhada”. Mas esta “olhada” vai ter um monte de surpresa, opinião trocada com a gente. É uma experiência mesmo. Eu posso esperar este consumo consciente. Eu tenho um mantra que eu brinco nas redes que é: “a Amazon pode esperar, as livrarias, não”. Então, deixa a Amazon esperando. O Jeff Bezos é o primeiro trilionário do mundo. E a Amazon vende cortador de grama, vende qualquer merda que você precisar. Ele não depende do livro. Ele usa o livro para banco de dados e não se importa com você. Se ele não se importa com você, porque você vai ficar comendo na mão dele só por causa de uma merquinha de desconto?

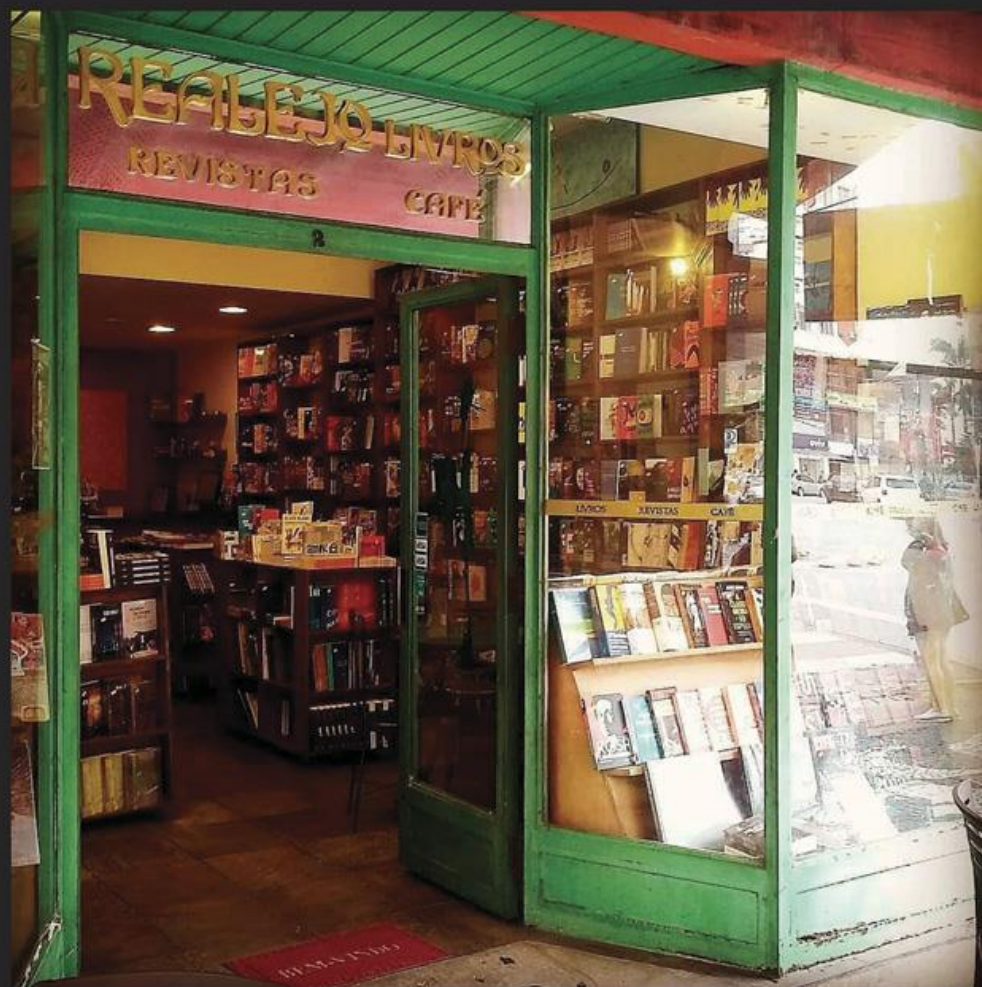
**TU** - É verdade. Se a pessoa põe na balança por um segundo e tem consciência mesmo, ela vê que não tem tanta vantagem.

**JLT** - É. Eles são competentes, por isso que eles são desse tamanho. Mas eu posso esperar do cliente uma iniciativa mais consciente. Aliás, um dos autores que participaram da Tarrafa este ano é um catalão de Barcelona, o Jorge Carrión, e escreveu um livro chamado “Contra Amazon”. E este livro vende na Amazon. Ela não está preocupada.

**TU** - E meio que nessa linha, qual a sua relação com dispositivos como Kindle e os e-books?

**JLT** - Eu acho que eles são interessantes, um complemento. Você sabe que eles têm um consumo

pequeníssimo em relação ao livro em papel. Em 2020, eles não chegam a 5% do mercado. Então, quando alguém me pergunta se alguém ainda lê papel, eu respondo: “não, só 95%”. E eu acho que tem prós e contras, mas para valer a pena ter um Kindle, por exemplo, e ter benefícios na ponta do lápis, você precisa ser um leitor muito voraz. Pois é caro ter o e-reader e comprar o tanto de livros digitais para fazer valer a pena aquele investimento.



© instagram



**“EU TENHO E-BOOKS NO MEU CATÁLOGO. NÃO SOMOS INIMIGOS DO E-BOOK. EU SOU INIMIGO DA AMAZON (RISOS).”**

**TU** - Tem gente que gosta de ler o e-book primeiro, experimentar se é bom, para depois comprar o livro físico também. Pois muita gente gosta de ter o livro de verdade.

**JLT** - A sensação de posse é zero nesses casos. Eu acho que a relação, e a retenção, do que você lê é diferente. Imagino, né? É só uma suposição. Mas eu tenho e-books no meu catálogo. Não somos inimigos do e-book. Eu sou inimigo da Amazon (risos). Apesar que meus livros vendem lá. Mas eu não atendo direto. No começo deste ano, eu parei de atender e passei a apoiar o meu distribuidor. Gente como a gente, um cara do mercado tradicional, que vai continuar ganhando. Eu estou gerando uma contra partida para um distribuidor físico, onde ele vende para a Amazon e eu não vendo.

**TU** - Além da livraria e da Tarrafa, aqui em cima da loja tem a editora também. Fale um pouco sobre ela.

**JLT** - Uma editora com mais de 150 títulos, com autores brasileiros e estrangeiros. Santistas, paulistas em geral, cariocas, americanos, mexicanos, portugueses, ingleses... a gente lançou a biografia do Monty Python. Vamos ter uma

autora finlandesa este ano. A editora nasceu em 2006 e é um trabalho muito bom de fazer, de ser editor. Eu falo com esses rótulos, mas eu não me sinto pronto em nenhum deles. Eu estou sempre buscando aprender mais, tanto como livreiro, editor ou ilustrador. Mas editora é um desafio diário, bastante desafiador, bem interessante.

**TU** - E como você faz esta ponte com os autores de outros países?

**JLT** - Muitas vezes o mundo digital facilita. Um dos caminhos que aconteceram foi quando eu fiz três projetos de livros com o Pelé. E cara, quando você trabalha com o Pelé, você pode esperar que vai acontecer alguma coisa. E aconteceu. Uma agência nórdica, cujo o dono é finlandês e mora em São Paulo, viu a notícia na imprensa, me abordou e disse que gostaria de vender o direito deste livro para o mundo. Com isso a gente licenciou e o livro vendeu na Finlândia. Mas isso acabou abrindo outras portas e virou um canal de conversa. Ele me ofereceu a biografia do Ibrahimovic, com um autor sueco. E depois veio essa autora da Finlândia. Já com os portugueses, eu tenho uma ligação mais direta. A família da minha esposa é de lá e nós ficamos um mês por ano em Portugal. E cada vez que eu vou, mantenho relação com os autores, trago mais publicações. A Tarrafa também possibilita esses canais, então, as coisas vão se misturando e as oportunidades também.



**TU** - Com a editora, você deve ter contato com bastante escritores da região. Como é o cenário da literatura na Baixada?

**JLT** - Têm muitos autores. Ainda mais com o mundo digital. Desde aquele menino que escreve para o Wattpad (uma plataforma onde pessoas podem publicar histórias), Felipe Sali. Ele é um best seller, não sei como fala. Ele é um campeão de audiência (risos). Um destaque na rede. Até o amigo, Cavaco do Ouro Verde, que eu lancei o livro de crônicas do Renê (Ruas), do Marapé. Tem o (José Roberto) Torero, a Maria Valéria Rezende, que foi homenageada na Tarrafa, tem a Adriana Carranca, jornalista que entrevistou a Malala... tem gente adoidado. E tem gente que nós nem conhecemos. O mundo digital está muito poroso. Santos é um lugar que a gente pode esperar muita criação.

**TU** - E conta para os leitores um pouco sobre o **Clube Realejo**, que é a grande novidade.

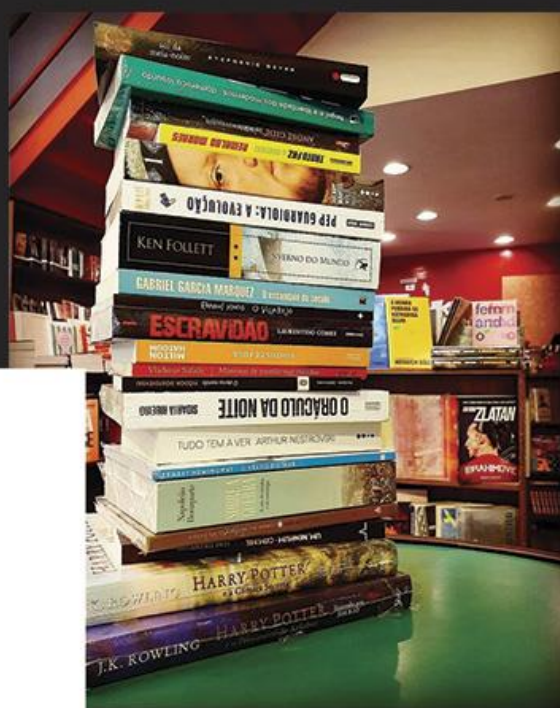
**JLT** - Eu já tinha vontade de criar o clube há alguns anos, quando vi o que a TAG Livros começou em Porto Alegre. Mas esta modalidade de você estar em casa, ter alguém pensando o livro que você vai ler, este alguém sendo um livreiro, que é algo que não existe muito, e, de repente, você recebe uma caixa com o livro, com uma ilustração que eu faço do autor, uma playlist pensada em torno do livro do mês, um vídeo onde eu falo sobre o livro, muitas vezes com partici-

pação do autor... é um kit sensorial, mensal por R\$69, que as pessoas recebem em casa. É muito legal. E vem crescendo mês a mês. As pessoas gostam do conforto e, muitas delas, gostam de fortalecer a livraria e o livreiro. Este é o lance do Clube.

**TU** - E como é a curadoria? Os livros não seguem um tema padrão, certo?

**JLT** - A pessoa vai ser surpreendida, mas existe mais ou menos uma característica, pois os livros são prosas, ficções, podem ser de autores brasileiros ou estrangeiros, consagrados ou iniciantes, clássicos ou contemporâneos... é muito grande a abrangência. Então, o leitor que entra para o Clube vai receber uma surpresa dentro deste grande universo do romance. Mas o que vai ter em comum entre os

livros é a relevância e passar no teste do livreiro, onde eu terei lido e avaliado. No futuro, deve-se abrir a modalidade não ficção, ou seja, leitores que queiram temas como história, biografia, jornalismo, divulgação científica, filosofia... devemos abrir um canal de assinatura neste sentido. Aí, é só entrar no site [cluberealejo.com.br](http://cluberealejo.com.br) e fazer parte. E pode retirar até aqui no caixa, se a pessoa quiser, para não pagar frete.



© Instagram



**QUER FAZER PARTE DO CLUBE?**

Acesse o site [cluberealejo.com.br](http://cluberealejo.com.br) e assine agora mesmo.

**TU** - E você cita a profissão do livreiro. O que é o livreiro?

**JLT** - Ele não é só o vendedor, apesar de ser importante o vendedor ser um livreiro, pois os leitores não têm este atendimento hoje. Com a crise no jornalismo (periódicos) e o fortalecimento das teorias da conspiração do tio maluco do WhatsApp, o formador de opinião com critério fiou meio que "aves raras". Nisso, eu estou falando do jornalista de cultura, que faz a sua cabeça, que você queria ler o cara para entender o que está rolando. Então, o livreiro consegue ser este cara que dá identidade à livraria, que traz este material selecionado, e que depois encontra os leitores para este material. Ele compra e vende. Ele tem que ter uma capacidade de retenção de informação muito grande, tem que ser pouquíssimo preconceituoso, entender o leitor e dar forma a iniciativa do interlocutor. Se você chega aqui na Realejo e fala que quer ler um livro, eu vou tentar te entender primeiro, que tipo de leitor você é, qual a sua história de leitor, alguns títulos que você tenha lido e, a partir daí, meu repertório se aplica, caso a caso, para cada leitor. No Clube, é diferente. Eu vou pensar em um leitor que se transforma em centenas, que são os associados. E aí eu vejo um livro que vá atender muitos dos leitores. Então, é outro processo de criação. Mas o livreiro em suma é isso. Ele é um decifrador de leitores.

**TU** - Qual o livro inesquecível para você?

**JLT** - "Um, Nenhum e Cem Mil", do (Luigi) Pirandello. Porque ele é um livro transformador. Ele consegue te arrancar de uma percepção de que você é um só para se transformar em cem mil. Você se transforma em um, para cara uma das pessoas que você encontrou na vida. Mas aí as pessoas, lendo o romance, vão entender. Muito engraçado e muito filosófico.

**TU** - E que livro você está lendo agora?

**JLT** - Agora eu estou lendo um autor suíço, por conta das futuras curadorias do Clube. Acabei de ler um australiano também, muito louco, muito legal. O nome do suíço é impronunciável. Se eu falar o nome, morre alguém de alguma maldição (risos).

**TU** - Um livro obrigatório para todos lerem.

**JLT** - Caramba. Olha, eu adoro lembrar daquela série "Para Gostar de Ler", coisa da infância mesmo. É um ótimo começo. Deveria ser obrigatório mesmo. Mas não sei se gosto de marcar como obrigação. É legal descobrir os cânones, os grandes livros escritos e o leitor mergulhar neste caminho e descobrir quais as suas características como leitor.

**TU** - Se o ano de 2020 fosse um livro, quem teria escrito?

**JLT** - Stephen King (risos). Outro dia eu vi um meme. Quem dirigiria a adaptação seria o Tarantino (risos). Não tem jeito, a gente lembra dos memes. Mas eu acho que algum autor de suspense, de terror. Que ano. **TU**



© Instagram





**menu completo  
para o dia a dia**



# mer cearia luli

pratos  
preparados  
com ingredientes  
frescos e para  
consumir  
na hora

**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.**



*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 PELO MUNDO

# PRAIA DO FORTE & IMBASSAÍ

texto e fotos  
| fernando de santis

Se não fosse paulistano, eu seria baiano. Isso é um fato. Tá pra nascer um estado tão bom para ter lugares bacanas para conhecer, como a Bahia! Confesso a vocês que já andei bastante por lá e, cada vez que volto para conhecer um lugar novo, fico surpreso. Essa viagem eu fiz em março deste ano de 2020, uma semana antes de tudo virar do avesso, eu estava por lá, tomando minha breja na areia da praia

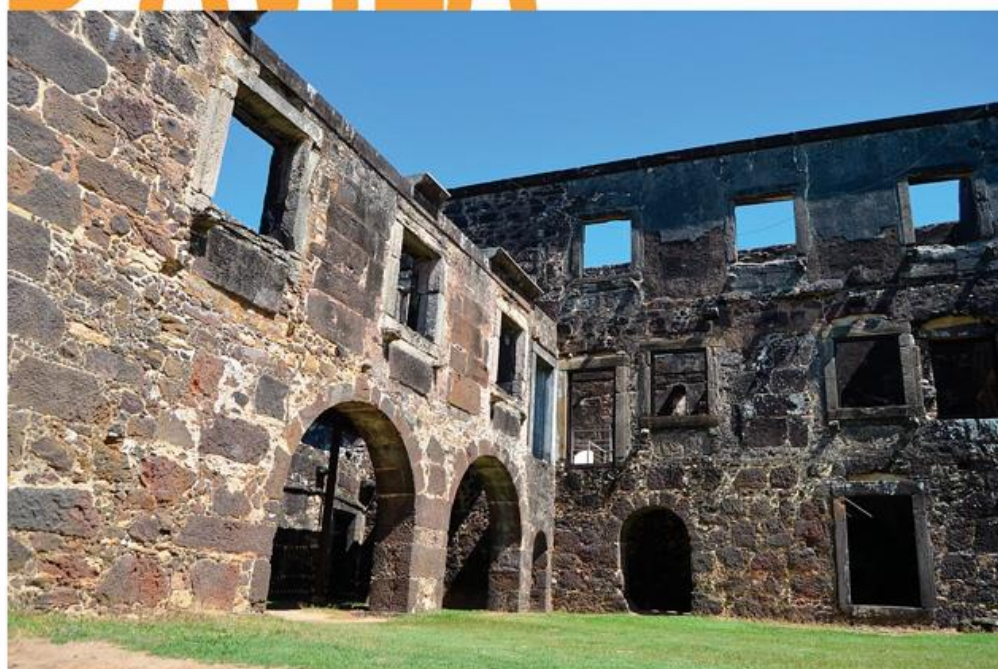
e já ouvia nos podcasts que as pessoas começavam a andar de máscara e, que cedo ou tarde, tudo iria fechar. É esquisito pensar nessa viagem, nove meses depois, pois parece que fiz há uns dois anos. Tudo ficou tão distante, tão nebuloso, uma realidade que hoje em dia me parece distante (embora as pessoas ainda achem que está tudo normal, mas está tudo piorando).



Lá fomos nós, eu e a minha esposa, Luana, direto de São Paulo para Salvador. Convenhamos que é muito fácil ir para a Bahia, é muito rápido, em poucas horas de voo, você já está na terra prometida. Há algumas maneiras de chegar à Praia do Forte, você pode pegar um traslado ali mesmo no aeroporto ou então, simplesmente chamar um Uber. Fizemos as contas e percebemos que era mais em conta ir de Uber, do que pagar duas passagens de traslado para o Forte.

Conta a história que a Praia do Forte era uma antiga aldeia de pescadores, lugar esse que ainda tem uma pegada bem de aldeia, de vilinha mesmo, porém, recheada de belezas naturais para todos os lados que você olhar. No século XVI, subiram um forte na região, e então, a vila cresceu ao redor, surgindo então a Praia do Forte. A função, assim como todos os fortes da época, era de proteger a região, que armazenava as mercadorias que vinham pelo mar, para serem levadas à Salvador. O Castelo D'Ávila, é um dos monumentos mais importantes do Brasil, pois foi feito com características medievais, algo ímpar no nosso país. O Castelo hoje tem apenas a função turística e suas ruínas oferecem uma bela vista para o mar.

# CASTELO GARCIA D'AVILA



roupas, de artesanatos, feirinhas, bares com música ao vivo, cachorros e gatos perambulando pelos chãos de areia, em um clima pra lá de aconchegante. Sim, o fato de ser igual aos demais, é uma prova de que o local é muito bacana e gostoso.

Somos bem praianos, nossos passeios concentram-se em chegar à praia, pedir uma caipirinha gelada e deixar o tempo passar. Começamos pela principal, a Praia do Porto de Cima, que fica em frente à igreja de São Francisco, em frente ao projeto TAMAR (que falarei mais adiante). A igreja estava em reforma da fachada e da calçada ao redor, não consegui fazer uma foto legal, por conta dos tapumes e dos trabalhadores, que sempre estavam comprometendo o visual do local. Ali, ao lado da igreja é possível ver embarcações de pescadores, ancoradas ou saindo, talvez isso explique o nome da praia de "Porto de Cima". A areia é bem curtinha,

# IGREJA SAO FRANCISCO DE ASSIS



Nesta página, exterior e interior do Castelo Garcia D'Ávila. Na outra página, a igreja de São Francisco de Assis à beira mar.

Ficamos no "Praia do Forte Hostel", que fica bem próximo ao centrinho e, de quebra, próximo às praias também. A dica, sempre que você pretende viajar sem carro, é ficar perto do centro, pois te facilita a vida, principalmente à noite, quando pretende sair para jantar ou tomar um sorvete, não precisa ficar com aquela necessidade de ter que chamar um táxi ou carros de aplicativos. Então, fizemos tudo por lá, caminhando. E devo dizer que o centro da região é muito similar a diversos outros centrinhos que conhecemos pelo Nordeste brasileiro, recheado de restaurantes regionais, sorveterias, lojinhas de







Ao lado, Fernando e Luana, na Praia de Cima, com a igreja ao fundo. Abaixo, os três espetinhos de queijo coalho por R\$ 10. Na página, ao lado, a Praia do Lorde e o movimentado centrinho à noite.

se for sentido ao centro, tem alguns vendedores que te atendem com cerveja e água de coco a preços super honestos, comparados aos praticados em Santos. Aliás, pedi três espetinhos de queijo coalho, para um vendedor ambulante, e saíram pela bagatela de R\$10,00. Outro dia, em Maresias, me cobraram esse valor em apenas um espetinho! Essa praia eu recomendo que você visite com a maré baixa, pois tem corais, então é muito mais seguro para você se molhar vendo onde está pisando, sem correr o risco de se machucar, além de poder ver uns peixinhos te rodeando.



Se tu seguir pela praia do Porto de Cima, em direção ao centrinho e caminhar por uns dez ou quinze minutos, você encontrará a praia do Porto de Baixo, que já é uma praia mais sossegada e melhor para quem prefere entrar no mar, pois o mar é muito mais calmo e sem corais no raso. Dá para se divertir sem correr o risco de machucar os pés, além de contar uma infraestrutura para que você possa sentar embaixo de um guarda sol e ficar comendo alguma porção e tomando alguns drinks. Nesta praia saem os passeios para observação de baleias jubarte. Mas não vá pensando que vai chegar lá, pegar um barco e curtir as amigas gigantes que moram no fundo do mar. Elas visitam o litoral da Bahia entre os meses de julho e novembro, para acasalarem, fugindo do frio da Antártida. Ninguém

merece namorar na água gelada! Então se você tem planos para ver as Jubartes, programe-se para ir nesse período mencionado. Como fomos em março, só ouvimos falar desse passeio e fiquei com muita vontade, pois as baleias são um dos meus top três animais preferidos. Já sei que terei que fazer o esforço de passar mais uma semaninha na Praia do Forte, em breve, para curtir essa observação das baleias.



**CENTRINHO**



Se tu estiver na praia do Porto de Baixo e andar sentido oposto ao centro, em aproximadamente dez minutos você chegará à praia do Lorde. Essa é a praia ideal para quem curte apreciar a vida marinha em suas piscinas naturais. Trate de conferir no hotel ou na internet, a tábua das marés, para saber quando a maré estará baixa, para você aproveitar ao máximo esse passeio. Embora por lá não tenha estrutura de restaurantes, têm vendedores oferecendo bebidas e é possível alugar máscara de mergulho e respiradores. Em tempos de pandemia, tome cuidado com esses objetos que vão na boca de pessoas, se possível, leve o seu, até isso tudo passar, embora todos os respiradores sejam desinfetados, é melhor se precaver.

## PROJETO TAMAR

Como mencionei anteriormente, atrás da igreja de São Francisco, na praia do Porto de Cima, tem o projeto TAMAR. Acredito que todos saibam, mas é um projeto que visa a preservação das tartarugas, aliás, tartaruguinhas estão também no meu top três animais preferidos, ao lado de baleias e gatos! E para visitar esse projeto, não tem época do ano, basta ir ao parque, que funciona de quarta à sexta, das 11h às 17h e sábados, domingos e feriados, das 10h às 17h. Atualmente adultos pagam R\$28,00, estudantes pagam R\$14,00 e há ainda a opção de passaporte família, que custa R\$76,00 para casal com duas crianças. Muitos hotéis e hostels têm parceria com o Projeto TAMAR, oferecendo meia-entrada, certifique-se na recepção do local em que você for se hospedar. É um passeio delicioso, com diversos tanques,



mostrando animais de diversas espécies e tamanhos, desde as pequenas, recém nascidas, até as grandes, que dão um show à parte na hora que os funcionários as alimentam. São animais muito sábios e simpáticos. É possível andar pelo museu, passar por aquários, ver esqueletos e diversos tipos de cascos e formatos de tartarugas, além é claro, da lojinha de souvenirs, que você é obrigado a passar na saída, e fatalmente deixará algumas centenas de Reais por lá, pois os produtos são muito bonitos, vão desde camisetas, vestidos, chapéus, brinquedos, cangas, canecas, etc., e o dinheiro ainda ajuda a manter o projeto em pé. Aliás, pelas praias é possível ver canos PVCs numerados pelo projeto, que são ninhos com ovinhos de tartarugas! Tudo muito



bem cuidado para que elas tenham um belo nascimento, livre de predadores e seres humanos sem senso. Ainda no Projeto TAMAR tem um restaurante delicioso, de frente para o mar, super gostoso e aconchegante. Após nosso passeio pelo parque, encostamos lá e provamos uma moqueca de peixe deliciosa, observando a praia do Porto de Cima.

Depois de uns dias na Praia do Forte, pedimos para que o hotel nos passasse o contato de algum motorista de táxi, que nos buscou e nos levou para o nosso segundo destino: Imbassá. Senhoras e senhores, devo dizer a vocês que Imbassá é legal demais, praia gigantesca e deliciosa. Ficamos em um hotel na areia, o que nos facilitou muito a vida, e nos tornou deveras preguiçosos. Acordávamos, víamos o sol nascendo na sacada do nosso quarto, descíamos, tomá-

vamos aquele café da manhã e ficávamos o dia todo na espreguiçadeira de frente para o mar, levantando apenas para caminhar pela areia. Imbassá fica há uns vinte minutos de carro, da Praia do Forte, então caso você não pretenda passar uns dias na região, pelo menos você consegue visitar e passar o dia por lá.



Na página ao lado, uma das tartarugas do Projeto TAMAR. No topo desta página, os cascos das espécies protegidas pelo projeto. E acima, a moqueca no restaurante do projeto.





# IMBASSAÍ

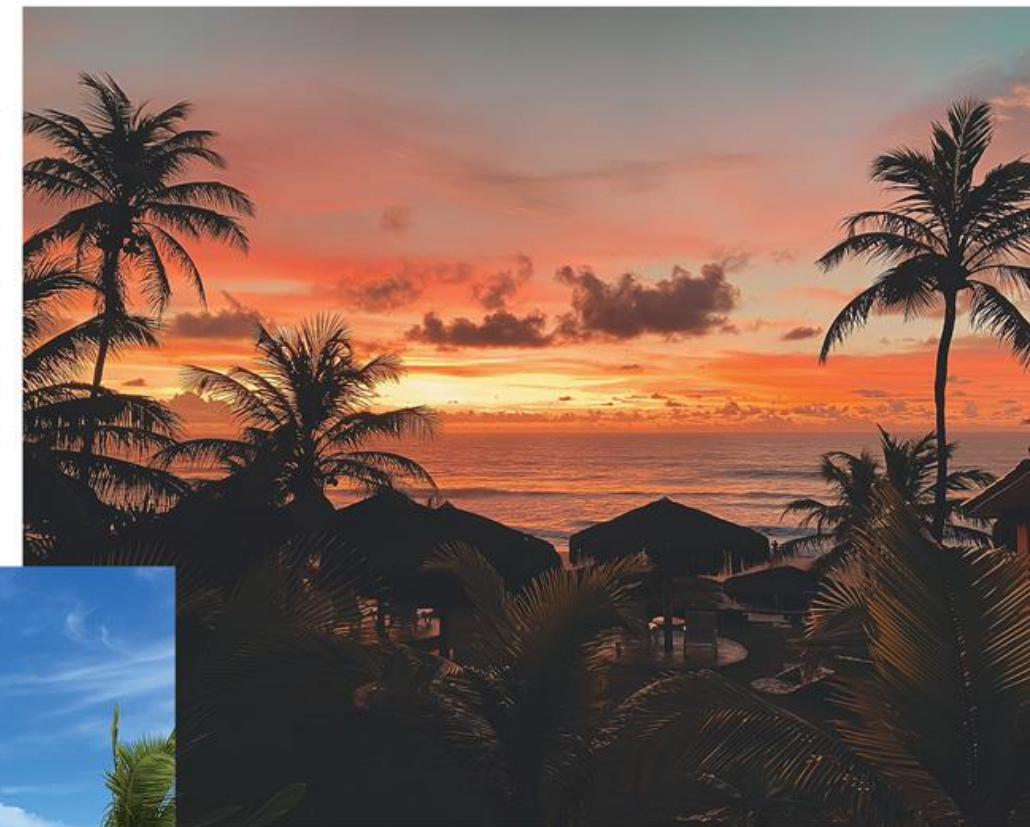
A praia tem 6km de extensão e é coberta por dunas. Caminhando sentido Forte, você encontrará o rio Imbassai que encontra o mar. Nesse local, é possível aproveitar os restaurantes que espalham cadeiras e guarda-sóis na areia, para que você possa aproveitar de um lado o mar e do outro lado a piscina que o rio cria, ao se aproximar do mar. É possível caminhar pelo rio, nas vezes que passamos, estava bem rasinho e a água estava bem quente.

Imbassai não tem um centrinho tão interessante quanto às demais cidades que passei pelo Nordeste. Tem poucos restaurantes e bares, um mercadinho aqui e outro ali. O forte para quem pretende provar uma culinária regional e gostosa é o Bar do Zoião, onde filamos o peixe vermelho. Aliás, eu escrevi sobre esse bar e esse prato, na edição 022 da **Revista TU**, (com a Belle Torres na capa). Um programão para fazer em Imbassai, caso você fique hospedado na região, e tenha sorte, é pegar uma noite de lua cheia e caminhar pelo



Na página ao lado, Luana caminhando pela praia em Imbassai. Nesta página, ao lado, o encontro do rio com o mar. Abaixo, o nascer do sol pela varanda do hotel e a vista relaxante de todos os dias no paraíso.

mar. É um breu absoluto, porém, em lua cheia, ela ilumina tudo, deixando tudo muito bonito. Aliás, se tu curte ver estrelas, e fotografá-las, esse é o lugar! Deitamos nas espreguiçadeiras e deixamos nossa visão se acostumar com o escuro... e de repente parecia mentira, aquele céu com milhares de estrelas! Algo que eu nunca tinha visto.



Se tu pensa em viajar para um local próximo, bem gostoso, com culinária atraente e ótimos passeios de natureza, a Praia do Forte e Imbassai são uma ótima pedida. Vale lembrar que essa viagem fizemos no período pré-quarentena, foi tudo seguro, além disso, pode ser que uma ou outra atração tenha fechado ou mudado, por conta da pandemia. Mas tenho certeza que as belezas e a natureza continuam lá, intactas, e esperando meu retorno, afinal, tenho que ver minhas amigas baleias na minha próxima visita. **TU**



# TU É GATA ALINE ORBELLI

Durante a semana ela já me falava o quanto estava ansiosa para a sessão de fotos. Na conversa informal, ou no chat com a equipe, o tempo todo mostrando-se preocupada e ansiosa. Aline Orbelli tem 26 anos, fará 27 logo menos, é santista, morou os três primeiros anos de vida no Guarujá e depois, Santos, para sempre. Ela é assim, perfeccionista, talvez não assuma, mas é. As coisas precisam estar sob controle, sem nenhuma variável rebelde, pois se ela está assumindo o compromisso, terá de ser perfeito. E de cara tu percebe que ela se cobra demais, embora não precise, tá tudo ali, simples e pronto. Uma noite antes da sessão de fotos, trovões, raios e chuva. Ok Aline, nós não temos como controlar tudo, é culpa de São Pedro. Apenas respire. A previsão era de tempo nublado, porém ela deu um jeito de fazer com que aquele domingo amanhecesse com o céu azul e um sol lindo!

texto e fotos  
\fernando de santis

assistentes de luz  
\alexandre riobo \lucas de santis

assistente de produção  
\isis orbelli







Saiu do Uber acelerada, achando que estava atrasada. Esperávamos no posto de gasolina, ali em frente à Santa Casa. Vamos? Vamos! Encontramos uma estradinha arborizada e florida, ali por Cubatão. Nossa história seria ali. Já a história da Lili tem capítulos interessantes. Atualmente está no terceiro ano de Biomedicina, e já planeja a pós graduação em Biomedicina Estética. Porém, antes, fez dois anos e meio de Direito, e foi uma época dura "Foi uma época meio conturbada e difícil pra mim, no final da faculdade tive uma leve depressão, não conseguia levantar da cama para ir estudar, pois eu não tinha tesão nisso, me sentia empurrada... logo me frustrei, pois faltava pouco e eu não amava aquilo", confessa.

Mas depois se reencontrou "Fiquei dois anos parada, curtindo e trabalhando em dois tramos, pesquisei muito uma área que me identificasse, e achei a área da saúde, Biomedicina". Para sair da fase de depressão, Aline tratou de buscar o equilíbrio "Tranquei a facul, arranjei mais um trampo que me ocupasse e fizesse tirar uma grana extra, já que eu estava sem estudar e treinava bastante. Mas sempre com muita oração e conexão e cuidando da minha auto estima. Energia é tudo", divaga e conclui "Sempre reconheci meus estados de espírito. Hoje sei que se algo mexe com minha autoestima é porque não estou bem, mas é de dentro pra fora". Realmente, energia é tudo.



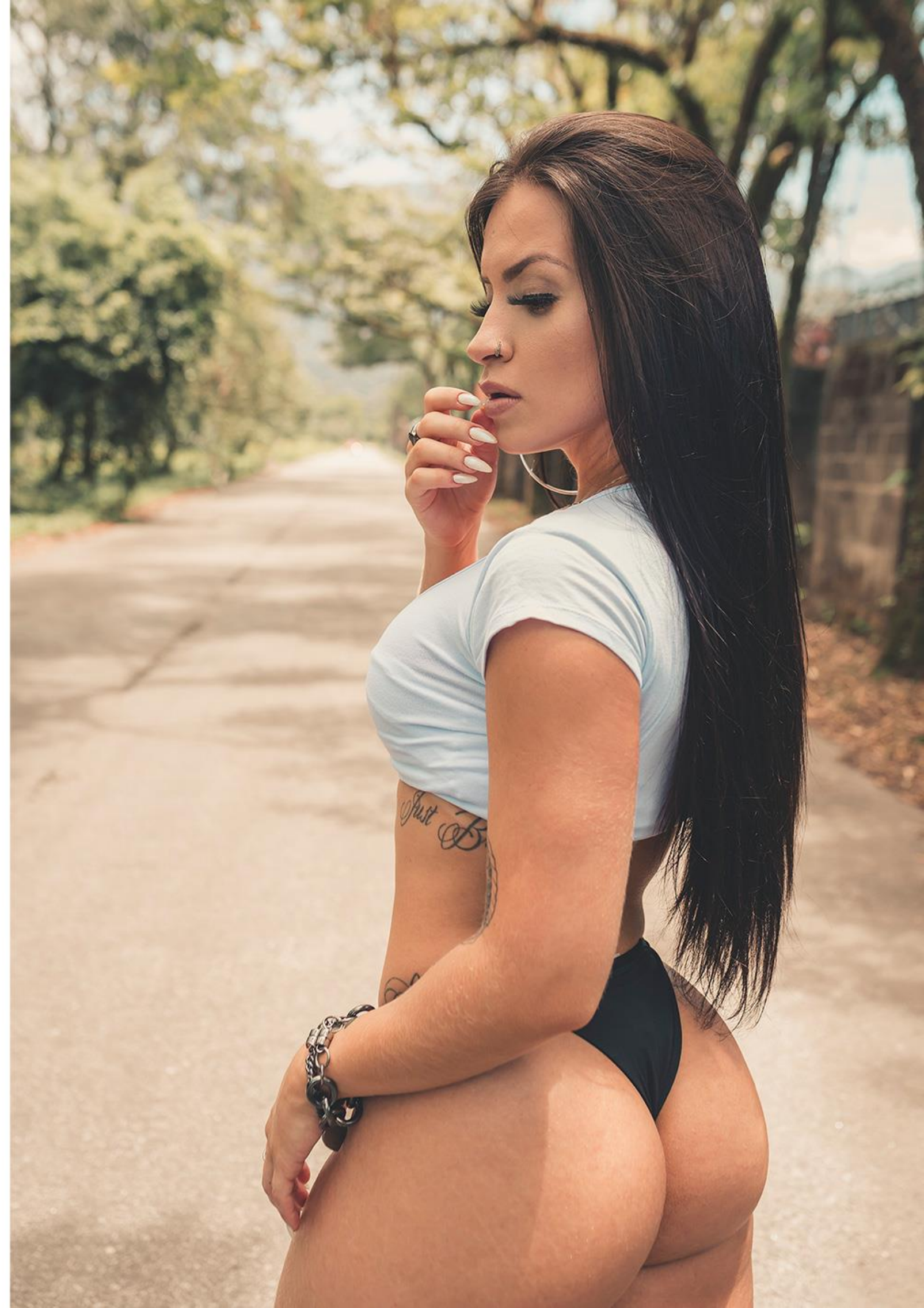






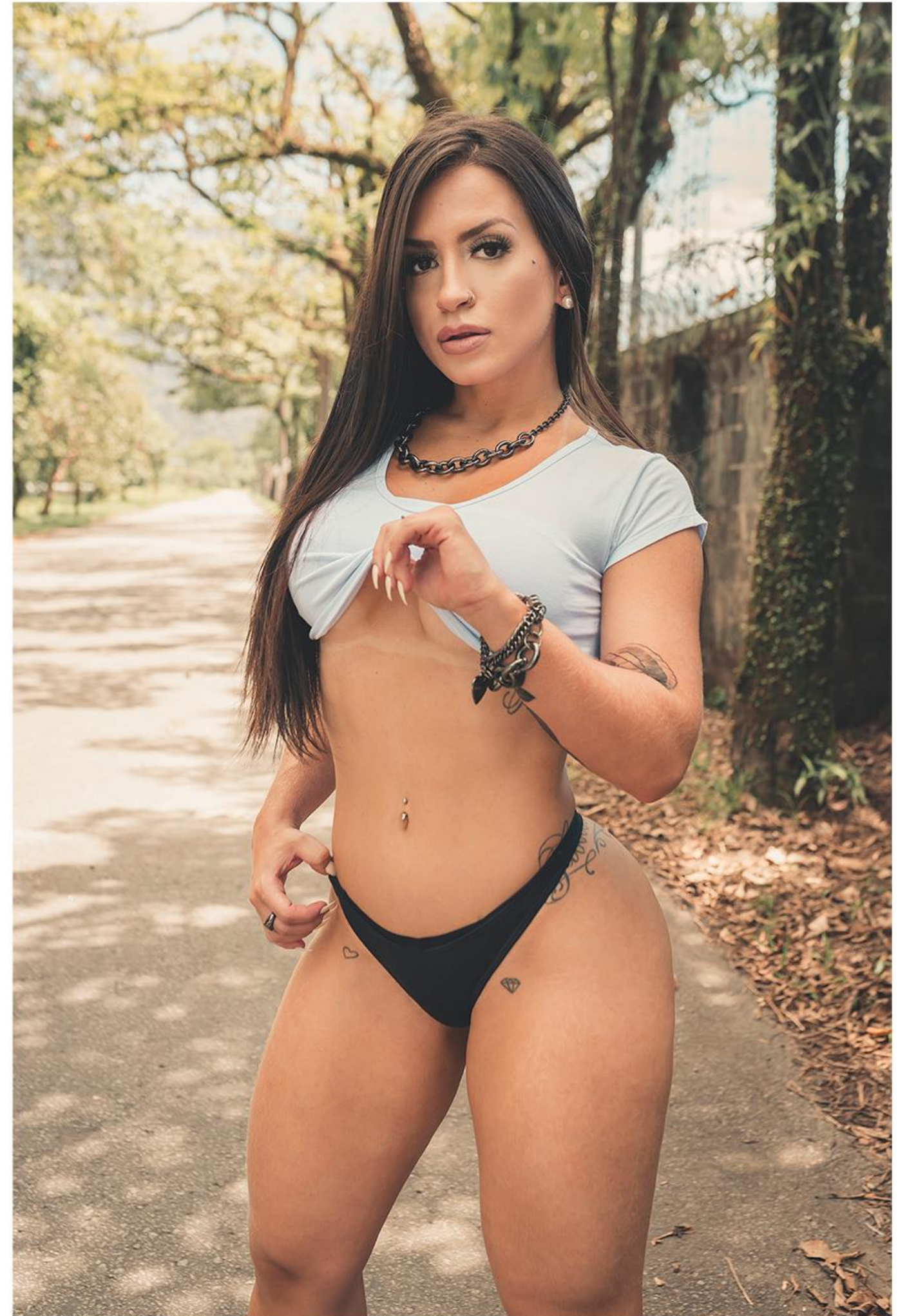


Ser do signo de capricórnio faz Lili ter vontade de crescer profissionalmente, e realizar-se. “Estou em busca de realização profissional e de concretizar muitos sonhos. Mas confesso que sou extremamente feliz e realizada pela família que tenho, amigos e relacionamento”, comenta e depois completa “Quero ser rica, realizada profissionalmente, com meu apê, meu carro, meu trampo, quem sabe um filho ou filha, em constante evolução espiritual, super conectada com universo e cheia de procedimentos estéticos, e bolada de academia”, conta aos risos. Embora seja focada e perfeccionista, tem lá seus momentos de diversão, sendo a academia algo mais evidente, além de ler, estudar, sair para comer, ficar preguiçosa com o namorado, curtir música eletrônica, pegar uma festinha boa, pelo menos uma vez ao ano (sem pandemia), além de ficar com a família e sair para tomar uns drinks com as amigas.





TU É GATA











Além disso tudo, existe a Aline modelo, que posa de forma fantástica. Confessou achar que estava travada no dia nossa sessão, mas vai de encontro com aquilo que falei antes: é uma pessoa que se cobra demais, que quer entregar a perfeição, e a perfeição estava lá, na sessão, em um baita trabalho em equipe. Eu poderia fazer alguma analogia em falar que a Aline não tem filtros, pois ela me pediu as fotos reais no ensaio, sem Photoshop, mas ela tem filtros, é uma moça completamente ponderada, pontual nas falas e assertiva. E diria que é até certo ponto misteriosa, não expõe tanto sua vida. Mas ao mesmo tempo é transparente, o sentimento estará ali, de forma real. Nem sempre se achou interessante, pelo contrário, na infância, se achava orelhuda, magra demais, peluda, e até encarnava papel de menino, quando resolveu atender pelo alter ego de "Matheus". Foi descobrir sua beleza e encontrar-se como mulher mais tarde, quando os meninos começaram a demonstrar interesse por ela. A fotografia caiu no seu colo ao acaso, uma amiga tinha uma sessão de fotos para fazer de uma marca de calça jeans e não pôde ir, convidou a Aline para cobri-la, e ali, nasceu o embrião de uma modelo. Posou para marcas de roupas de Santos e desde então tem feito trabalhos na área. Acabamos nos cruzando pelo instagram e essa sessão para a revista TU, foi o nosso terceiro registro fotográfico. Funciona como engrenagem de relógio suíço, tudo bem casadinho, desde a proposta, ideais, produções e pós produção.

Não tem como conhecer essa moça e não perceber o quanto é esforçada. Emenda um trabalho com outro, às vezes trabalha horas sem parar, estuda, treina, dedica-se à família, namorado, e sobra tempo para divertir-se. Está no olhar dela a determinação, não é só o olhar que descobri nas fotos, nos ensaios que já fiz com ela, esse olhar diz muita coisa, que ela vai prosperar, conquistará tudo que deseja, só precisa tirar o pé do acelerador eventualmente e nunca, nunca mesmo esquecer de respirar. **TU**



TU NO DIVÃ

# DIA 31

## COM LUÍZA CANATO

Pensar sobre a escrita desse texto tem me deixado ansiosa. É que esse ano eu perdi a poesia. O real veio como um desabamento. É assim que me sinto, sob os escombros de uma vida que se foi. Acredito e ouço nos atendimentos que realizo que esse é um sentimento compartilhado. O ano foi difícil nos mais variados aspectos.



Mas, é possível ouvir samba lá na frente?

Dia desses a Gá me pediu para dizer no rosto de quem a luz incide de uma forma mais bonita. Pensei em Caê, claro. Percebi que quase não consigo ver direito a luz batendo de uma forma muito linda em seu rosto, estamos sempre tão grudados, a visão fica embaçada. Eu perco a parte iluminada.

Eu perco a parte iluminada de muito, por conta de toda tensão que me visita desde sempre, mas que esse ano fez morada permanente.

Comecei a reparar.

A claridade atravessa as frestas. O sol bate quentinho quando dou banho em meu filho no meio da tarde. A luz ilumina bonito o rosto do meu marido todas as noites. A minha mãe tem luz de dentro que brilha radiante. O Léo, eu vejo sempre à meia luz bem aconchegante.

Comecei a sentir.

Quero ressaltar a importância do cuidado com a saúde mental. Isso deveria ser um direito básico. Mas assim como tantas outras preocupações, acaba ficando para segundo plano. O meu trabalho é e continuará sendo esclarecer para as pessoas que o autocuidado é necessário.

Comecei a falar.

Tenho buscado, pessoalmente, entender a importância de nomear os sentimentos, da auto percepção e aceitação. E celebrar os encontros que acontecem a partir desse movimento.

Festejar.

Talvez essa seja a forma (um pouco torta, confesso!) que encontrei para olhar com carinho para todo o ano que passou. Não vai ter festa, mas talvez o samba toque, baixinho. **TU**



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





# MANGIA CHE TE FA BENE

COM CHEF DANILO ROCHA

foto  
\lucas domênico

Na segunda edição da série de entrevistas com chefs de destaque da região nós vamos colocar a mão na massa. O chef Danilo Rocha conversou com Lucas Domênico Di Santo, chef e proprietário da Quintale Pizzeria. E ele nos ensinou a fazer uma das entradas do seu restaurante, uma focaccia de grana padano acompanhada de uma burrata com amêndoas e mel de laranjeira. Bora pra cozinha?



O chef Danilo Rocha dá aulas na Escola de Gastronomia Brasil - IGA e 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.

## FOCACCIA DE GRANA PADANO ACOMPANHADA DE BURRATA COM MEL DE LARANJEIRA

### Focaccia

#### Massa

500g farinha de trigo "00"  
400g de água gelada (80% de hidratação)  
200g de biga (pré fermento ou pasta madre)  
25g de azeite de oliva  
15g de sal (3%)

#### Finalização

10g de orégano fresco  
20ml de azeite de oliva  
40g de parmesão grana padano ralado na hora  
Sal marinho a gosto

### Modo de preparo

#### Biga

Comece pela biga (que nada mais é que o seu fermento). Dois dias antes de produzir sua focaccia, prepare ela juntando 0,5g de fermento bio seco com 100ml de água filtrada. Dissolva bem, adicione 100g de farinha de trigo "00", misture gentilmente de maneira que formem "flocos" de farinha umedecidas, tampe o recipiente e deixe descansar por 1h30. Leve a geladeira por mais 48h, sem abrir a tampa. Após este período, sua biga vai estar pronta para uso.

### Focaccia

Em um bowl grande, adicione os 400ml de água gelada e 200g da biga (dissolva essa massa elástica que se formou). Não tem problema se você não conseguir dissolver todos os pedaços da biga. Se ela estiver super forte e elástica é um bom sinal. Adicione metade da farinha de trigo e incorpore na biga com a água. Vai se formar uma massa bem pegajosa e líquida. Não se desespere, é isso mesmo. Limpe as mãos e misture o restante da farinha com o sal marinho e incorpore na massa. Misture bem (pelo menos uns 25 minutos na mão ou 12 minutos na batedeira com o gancho). Após essa primeira sova, cubra a massa com o azeite e deixe descansar

coberta com um pano por 10 minutos. Volte a sovar por mais 15 minutos (na mão) ou 7 minutos (batedeira com gancho). Leve a massa para a assadeira que você deseja assar a focaccia, previamente untada com azeite. Deixe descansar por 12 horas na geladeira e, depois, por mais 2 horas em temperatura ambiente. Antes de levar ao forno cubra com os ingredientes da finalização: azeite de oliva, orégano fresco, grana padano ralado na hora e sal marinho a gosto. Marque a massa com a ponta dos dedos formando bolhas na superfície da focaccia e leve ao forno pré aquecido a 200°C por 30 minutos (pode variar de acordo com o forno). O ideal é estar dourada por cima com bolhas tostadas.

### Burrata

#### Ingredientes

1 Burrata de 200g  
70g de mel de laranjeira  
80g de amêndoas laminadas tostadas  
2g de folhas de tomilho limão

#### Preparo

Posicione a burrata no centro de um prato fundo, regue com o mel de laranjeira, cubra com as amêndoas laminadas e finalize com as folhas de tomilho limão. Sirva a burrata com a focaccia como entrada para compartilhar.





## TU NA COZINHA

**TU** - Fale um pouco sobre você e a sua trajetória na gastronomia.

**Lucas Domênico** - Me chamo Lucas Domênico Di Santo, 32 anos, 13 deles dedicados à gastronomia. Meu primeiro contato com a cozinha eu não me lembro ao certo quando se iniciou, mas desde muito cedo sempre gostei de me "enfiar" dentro da cozinha. Ajudava minha mãe e adorava aquele momento, mas até então nunca havia pensado em seguir nessa profissão. Foi quando aos 17 anos, por incentivo da minha mãe, cursei gastronomia na Unimonte (atual São Judas). Após concluir o curso me inscrevi para um programa de estágio na França, onde inicialmente passaria 8 meses como estagiário em um restaurante do guia Michelin. Ao final do estágio, acabei recebendo uma proposta para continuar como cozinheiro, onde segui por mais 3 anos, passando para chef de partida e chegando a sub chef de cozinha em 2011. Retornando ao Brasil em 2012, chefeiei algumas cozinhas, entre elas, A Fonte Bistrô em São José dos Campos, DPNY em Ilhabela, Enoteca Decanter em Santos, além de outras passagens.

**TU** - E quando você teve a ideia de ter o seu próprio restaurante?

**LD** - Após alguns anos de cozinha (a maior parte deles com fortes traços da cozinha francesa), resolvi trabalhar em um dos meus projetos: pizza tradicional de Nápoles. Apesar da escola francesa, o sangue italiano falou mais alto (risos). Até então desafiador, pois seria algo novo em Santos, mas que eu sabia que tinha potencial. Em abril de 2020 inaugurei a Quintale - Pizzeria Napoletana Tradizionale.

**TU** - E como foi abrir um restaurante e do nada chegar uma pandemia?

**LD** - O mais interessante desse projeto, foi de ter que adaptá-lo no meio de uma pandemia. Até então, eu não pensava em delivery, pelo menos não diretamente. Tinha uma proposta nova de como se comer pizza, com farinha "00", massa de longa fermentação, molho de tomates do Vesúvio, etc. E acho que realmente é ou "era" uma falha, minha e da maioria dos chefs ou empresários do ramo da gastronomia. Quando se fala em gastronomia de alto nível, seja ela no seguimento que for (super gastronômicos, churrascarias, orientais, pizzas, etc) não pensamos em delivery, apenas em servir aquele prato na melhor forma possível, que é de fato de consumo imediato no local. Porém, a covid-19 veio implacável e forçou milhares de restaurante ao redor do mundo a se adaptarem, trazendo uma nova visão sobre o delivery, acredito que por mais que com o tempo as coisas se normalizem, os empresários e chefs vão olhar o delivery com mais carinho, e saber que ali existe um seguimento de muito valor. **TU**

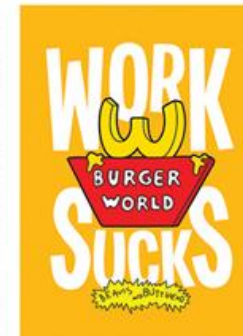
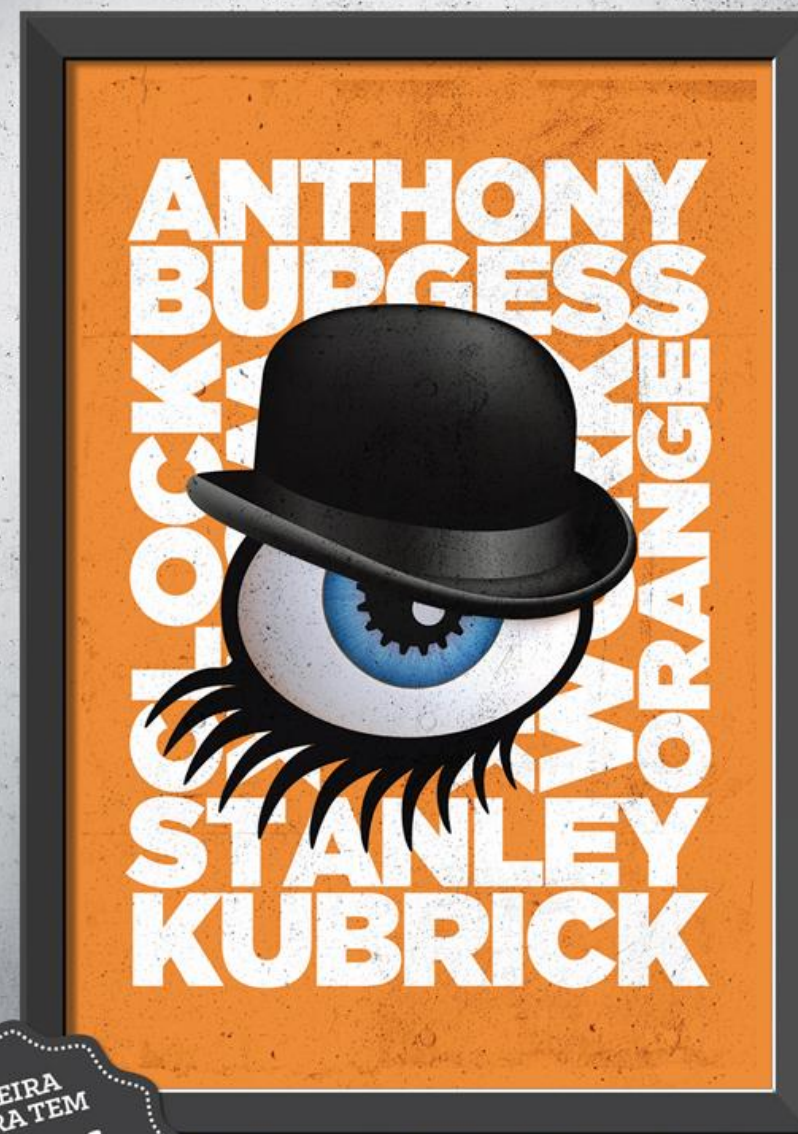


## O ANO NOVO HARMONIZA COM ESPUMANTE CASA PERINI MOSCATEL POR NÍCOLAS PÓVOAS

Espumante nacional elaborado com as uvas moscatéis da região da Indicação de Procedência de Farroupilha/RS, famosa e reconhecida por sua excelência na produção desta variedade no Brasil. A moscatel produz um espumante delicioso, refrescante e levemente adocicado. Tem coloração amarelada com reflexos prateados e perlage bem persistente. Os aromas são de flores brancas como jasmim e também de frutas como pêssego e lichia. No paladar tem agradável textura devido às borbulhas e doçura que é balanceada pela ótima acidez. Opção muito interessante para as festas de final de ano com custo-benefício excepcional. Harmoniza tanto com pratos salgados como também com sobremesas, bebida extremamente versátil. Deve ser servido entre 6°C e 8°C. **TU**



Que tal lá na sua casa?







TU BEBEU

# HISTÓRIA DA CERVEJA EM SANTOS

POR LÍVIA MIRANDA

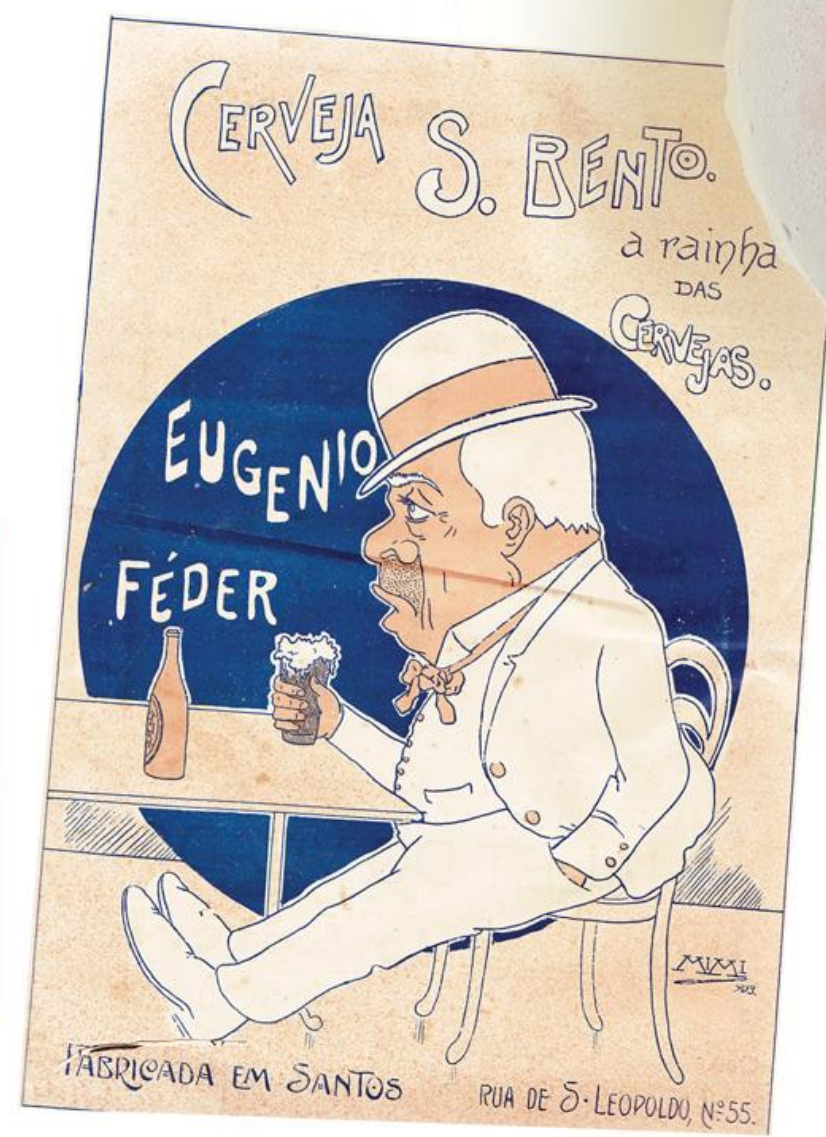
Nossa cidade, além de ser referência para o futebol, artistas da música e televisão, também foi uma grande referência em cerveja, antigamente. Pois Santos era um dos destinos mais importantes das colônias, principalmente por causa da família real portuguesa, que se instalou na região e, juntamente da abertura do porto, fazia com que as novidades chegassem primeiro por aqui.

Em 1808, desembarcaram os primeiros barris de cerveja, que na época eram de madeira, vindos principalmente da Inglaterra, fazendo com que os santistas provassem as cervejas importadas antes mesmo dos paulistanos. Em 1810, começaram a chegar muitos imigrantes no país (alemães, suíços, austríacos e outros países) e o consumo de cerveja aumentou consideravelmente. E foi nesta época, em 1836, que surgiu a primeira fábrica no Rio de Janeiro, a cervejaria Ritter, criada por um alemão.

Enquanto isso, aqui em Santos o porto continuava a todo vapor, recebendo os navios com muita cerveja, porém, elas eram caras, não sendo acessível para todo mundo. Com isso, um imigrante alemão, Bruno Feder, que dois anos antes havia montado uma distribuidora de bebidas em Santos, vislumbrou uma grande oportunidade e criou a cervejaria São Bento, a primeira da região, localizada nos arredores do Morro do São Bento. Os primeiros estilos produzidos foram Porter e Pale Ale. A cervejaria chegou até a ganhar medalha de bronze em alguma exposição Brasil + Alemanha. Em 1895, com a morte de Bruno, seu filho assumiu os negócios e passou a investir na publicidade. Substituiu os barris de madeira por garrafas de vidro, chamando a atenção e fazendo sucesso na capital paulista até 1905, onde surgiram mais duas novas cervejarias, a Recreio Santista e a Cervejaria União, gerando muita concorrência entre elas, mas quem ganhava eram os consumidores, pois tinham produtos de alta qualidade com preço justo.

Após isso, ainda surgiram outras cervejarias importantes para a região, como a Braz Cubas, em referência ao fundador da cidade, e a Cervejaria Penha. Mas, ao passar dos anos, as cervejarias locais foram perdendo a força com a instalação de grandes empresas na região, como a Antártica, que se tornou a maior e mais famosa cervejaria do estado. Ela implantou uma filial em Santos em 1920 e se manteve ativa na região até os anos 80.

E foi assim que Santos deixou de ser o centro produtor de cerveja. Mas, esse hábito tem retornado a região, com ótimas cervejarias que estão ganhando cada vez mais espaço no mercado artesanal do país. **TU**



## CURIOSIDADE

Duas grandes curiosidades sobre a história da cerveja em Santos são que a famosa cerveja escura Caracu foi inicialmente produzida em Santos, no mesmo lugar onde surgiu a primeira lata do Brasil, a Skol, na década de 70.







# BOM BEEF BURGERS

EM SANTOS/SP

por \ thiago souto

O que pode acontecer quando um dos açougues mais conceituados da região, comandado por um dos açougueiros / churrasqueiros que mais bomba nas redes sociais, entra na briga pela posição de melhor hambúrguer da cidade? Acontece que a chapa esquenta e quem sai ganhando somos nós, que adoramos comer bem.

Pois é isso que está acontecendo aqui em Santos. O açougue Bom Beef chegou na dividida com os dois pés altos e agora conta com delivery de burgers através do iFood. Sem dúvida nenhuma, a ideia nasceu depois do sucesso dos kits em que o Netão vendia diariamente no começo da pandemia. Entre

kits de churrasco com preços malucos e de comidas para o dia a dia, que também eram um sucesso, os de hambúrguer se destacavam fora da média. Os kits se esgotavam em segundos e, se não fosse esperto, você poderia ficar sem. Então, a demanda estava ali e a qualidade também. Quem conhece as carnes do Bom Beef sabe que a parada é diferenciada mesmo. Estava feita a receita para o sucesso. Tanto que nos primeiros dias de delivery, a demanda foi tanta que o Netão começou a pedir motoboys nas redes sociais para dar conta das entregas. E não foi só entregador, tiveram que contratar pessoal para a cozinha, porque a coisa tomou uma proporção que nem eles esperavam. Explodiu de vendas!

E a gente, que não é bobo nem nada, resolveu pedir também. Já conhecíamos os burgers do Netão dos kits. Mas no caso desses, a gente tinha que fazer nós mesmos. E como a casa aqui é pequena e não tem varanda gourmet, acabava fazendo aquela bagunça na cozinha, o que acabava dando aquela preguiça. Agora não. Agora o lanche iria chegar pronto para nós só empurrarmos pro bucho. Coisa linda!



Não são muitas opções de lanches (o que eu acho certíssimo, pois muitas vezes menos é mais). Os burgers são divididos em duas categorias: Fininhos (o famoso smash burger feito na chapa) e Parrilla (burgers mais altos, feitos na brasa e no ponto do chef). Minha esposa, que não é ogra que nem eu, escolheu um Fininho com Bacon, com 100g de carne, American cheese, maionese da casa e, lógico, bacon. Muito bom, do tamanho da fome dela. Eu, que já sou um cara mais faminto, fui no Preferido. O nome já convida, né? Nesse já são 170g de carne na brasa, cheddar inglês, cebola caramelizada, maionese verde e bacon. Uma delícia! Tudo combina e o ponto da carne é primoroso. Aliás, se você é cheio de frescura e não gosta de carne ao ponto, nem adianta pedir para mudar para bem passado ou para tirar algum ingrediente. Eles não mudam nada, o que eu acho correto, pois eles querem vender a experiência que eles criaram para aquele lanche. E se uma carne mais rosada te incomoda, pede um fininho que, por causa do tamanho, vem mais sequinho. Ah, estava esquecendo, também pedimos um Duas Metades, que é um lanche que, depois de montado, é cortado ao meio e levado novamente para a parrilla, e para acompanhar, uma porção de Batatas Crok Crok, que são batatinhas chips que realmente fazem crok crok. Além dessas opções, tem um lanche de doce de leite para sobremesa, mas isso fica para outro dia. Já fui ogro demais para um pedido.



E depois desta comilança, chego à conclusão que Santos ganhou mais um páreo duro na disputa do melhor burger da cidade. É complicado colocar o Bom Beef Burgers como “o melhor” por ser de fato um delivery e, como todo serviço que depende de entrega, tem seus problemas. Às vezes o lanche pode sofrer um pouco no caminho, o pão pode chegar meio murcho e tal, que são coisas normais, mas o sabor, que para mim é o mais importante, esse chega perfeito. Você sente a qualidade dos produtos e a preocupação da casa de te vender algo bom. E com isso, meu amigo, a gente só sai ganhando. Viva a guerra dos burgers! **TU**

Pedidos pelo iFood  
bit.ly/bombeefburgers  
instagram.com/bombeefburgers



TU COMEU II



# CANTINA DI LUCCA

EM SANTOS/SP

por \ thiago souto

Não sei você, mas pra mim uma das comidas mais aconchegantes são os pratos da culinária italiana. É aquele tipo de comida que você come e dá aquele calorzinho no coração. Dá aquela sensação de casa da mãe, de reunião em família, de comida aos montes... aquele clima de família italiana. E ainda mais se for uma comida italiana de respeito, com tradição.

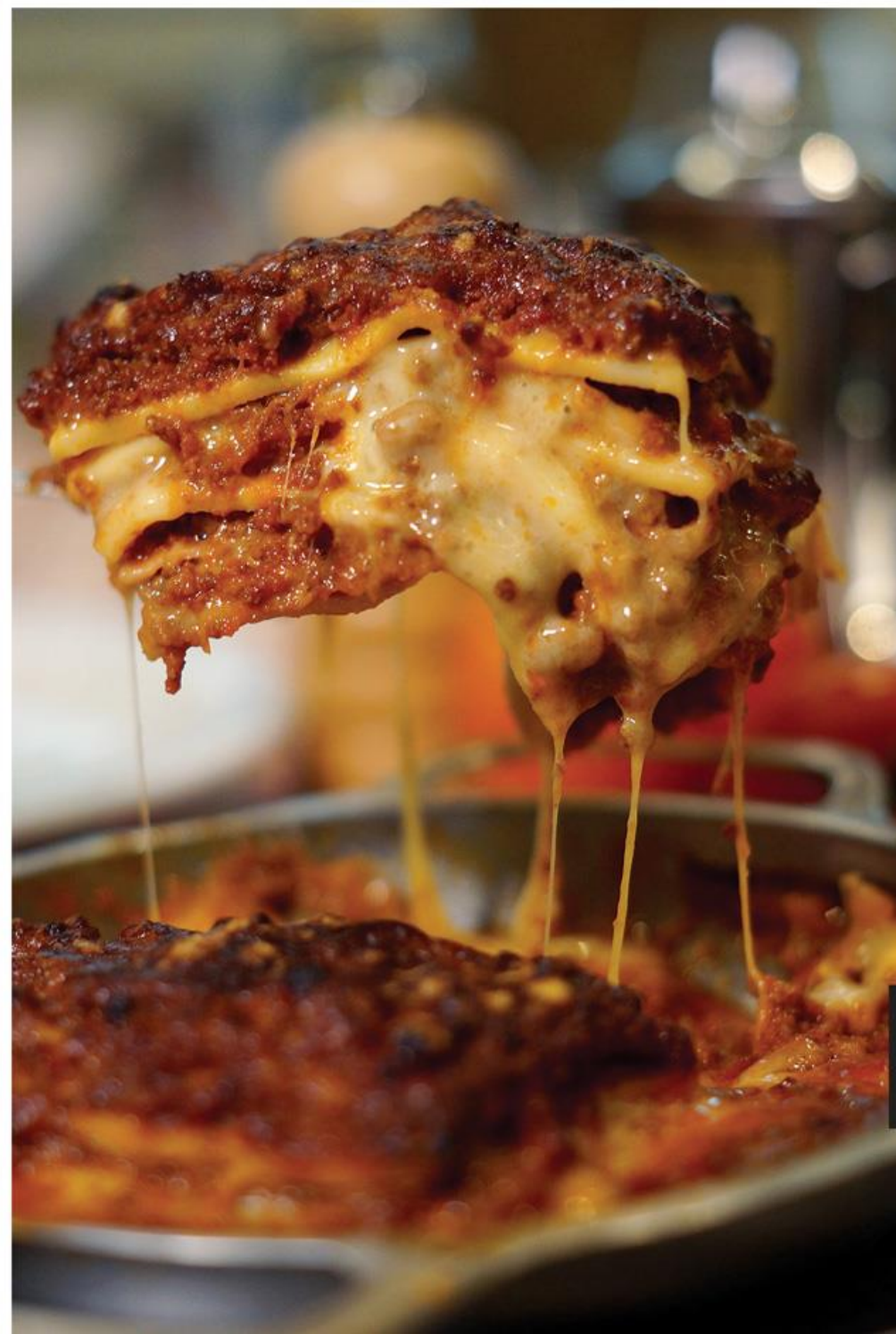
E um dos lugares de tradição para comer um bom prato de massa aqui em Santos é a Cantina Di Lucca, ali no Gonzaga. Ali você tem certeza que não importa o que você pedir no cardápio, você vai comer bem pra caramba. Como já diz no nome, a casa é uma verdadeira cantina italiana, com uma gama gigantesca de massas, com os mais diversos molhos e combinações. Além

disso, eles também servem pizzas com massa fininha, perfeitas para acompanhar um vinho. Eles também servem carnes, aves e frutos do mar, que são deliciosos, mas como nosso foco aqui é a comida italiana, vamos focar no que importa.

Poderia escrever sobre mais de um prato principal, das diversas vezes que visitei a casa, mas estaria mentindo que consumi tudo em uma refeição. Sou bom de prato, mas nem tanto. Então, vou descrever o que eu acho que é a sequência perfeita para uma experiência para lá de saborosa na Cantina di Lucca. A começar pelo couvert,

que serve para abrir o apetite e servir de petisco para a conversa enquanto você olha o cardápio ou põe o papo em dia. Um sardella nota 10, abobrinhas, cogumelos e azeitonas graúdas que até um banguela consegue tirar o caroço. Tudo acompanhado de pãezinhos, que se você não tomar cuidado, vão te empanturrar e você vai perder o bom da festa. Ainda tem que deixar espaço para pedir uma porção de bruschetta. Nove rodela de pão com tomate e queijo, levadas ao forno para dar aquele tcham. Daria até pra falar que se você pedir só isso já estaria bom, mas tem que pedir uma massa para fechar com chave de ouro. E a minha massa favorita da casa é a Lasanha Verde com molho bolonhesa. Hum! Que delícia. Andares de massa e de um molho que é qualquer nota acima de 10. Dá uma alegria quando o garçom vem e transfere aquele tijolão da travessa para o seu prato. Delícia demais! E lembra os pãezinhos do couvert? Se você deixou sobrar algum, eles são perfeitos para "raspar" as sobras de molho do prato.

Para mim, a única dúvida que eu tenho quando eu vou na Cantina Di Lucca é se eu devo pedir uma meia porção (que é mais que suficiente) ou se eu peço uma inteira, já focando na marmita do dia seguinte, pois uma lasanha requentadinha também é tudo de bom. Bom, acho que você já deve saber a resposta desta pergunta, né? **TU**



Rua Tolentino Filgueiras, 80  
Gonzaga - Santos/SP  
cantinadilucca.com.br



TU NOS OUVIDOS

# PUNK CALIFA

texto  
\fernando de santis

“Ah, esse ano que passou foi punk!”. Tá aí uma frase que ouvimos todos os dias... e para mim, foi punk literalmente. Além dos acontecimentos dantescos, meus ouvidos receberam doses cavalares do bom e velho punk rock! Ouvi de tudo dentro do estilo, mas em especial, o punk californiano ocupou um lugar de destaque nas minhas paradas de audição, além de ter dado um baita upgrade nos meus discos de punk, da minha coleção.

Embora tenha tido um boom nos anos 80 e 90, o punk californiano surgiu nos anos 70, com os arruaceiros, mal encarados e encenqueiros do Black Flag, liderados por Henry Rollins. Com estilo mais cru, o som dos caras agradava em cheio os skatistas de Santa Monica, e desde então, esse amor entre o estilo musical e o skate nunca mais se desfez. Debutaram com o álbum *Damaged*, que até hoje é uma referência no estilo. Na mesma década, surgiu em São Francisco o Dead Kennedys, que trouxe consigo o engajamento político, outro viés muito abordado pelo estilo musical. Desde então, esta liga entre política e punk jamais fora desfeita. Jello Biafra, vocalista da banda, engajou-se tanto politicamente, que concorreu a prefeitura de São Francisco, e ficou em quarto lugar no pleito. Jello também foi um dos grandes ativistas pelo movimento LGBT. DK estreou em 1980, com o clássico absoluto *Fresh Fruit For Rotting Vegetables*.

Depois disso, os anos 80 transformaram-se no celeiro das bandas de punk da mesma região, o que acabou virando um estilo musical, o “Punk Californiano”. Talvez um dos nomes mais fortes no cenário, Bad Religion, surgiu no cenário em 1979, e é responsável por liderar o movimento e influenciar centenas de outras bandas. Surgiram de forma polêmica, com um nome polêmico e com um símbolo polêmico (uma cruz em uma placa de proibido). O cunho político em suas letras ditaram seus discursos. A discografia dos caras é repleta de clássicos, divididos em duas fases, praticamente. O começo agrada os fãs mais roots, com os discos *Suffer, No Control, Against the Grain* e o maravilhoso *Generator*. Como o sucesso nos mercados, acabaram indo para uma gravadora *major*, que desagradou aos fãs. Mas ainda assim lançaram discos incríveis, como o *The Gray Race*. Firmes e fortes, lançaram um disco em 2019, e inclusive passaram por Santos recentemente.

Em 1983, surgiu uma das bandas mais legais de todas: NOFX. Eles eram (são) a descrição do que é ser punk! Relaxados, porcos, engraçados, contestadores e irreverentes. Tudo no mesmo pacote. Os shows dos caras são praticamente uma apresentação de *stand up comedy*, com muita conversa entre os músicos e *bullying* com o público, cheios de piadas pesadas e rock de qualidade. NOFX tem relações fortes com o reggae, tendo nos seus instrumentos teclado e trompete (tocado pelo guitarrista El Hefe). O disco definitivo dos caras é o *Punk in Drulic*, de 1994. NOFX carrega o título de ser os bastiões do punk califa! Não se venderam para gravadoras *major*s. Fat Mike rasgou contrato com propostas milionárias das maiores gravadoras e seguiu convicto de que teria sua liberdade nos seus selos independentes. Se você quer conhecer um pouco mais da história dos caras, recomendo o livro *Na Banheira com Hepatite e Outras Histórias*, aclamado pela mídia mundial, como New York Times, por exemplo. A melhor e mais insana biografia que já li na minha vida!

Em 1987, surgiu em Berkley o Operation Ivy. Responsáveis por misturar punk com ska, lançaram apenas um disco. Dos integrantes, dois nomes ficariam marcados na história do estilo musical: Tim Armstrong e Matt Freeman, que dois anos depois acabaram criando o Rancid. E se você ouvir os discos do Operation e qualquer álbum do Rancid, verá que a sonoridade é idêntica. A mistura deliciosa de punk, reggae e ska ficou marcada e também se transformou em uma identidade que muitas bandas seguiram como referência.

Duas outras bandas que estouraram na mídia, mais do que os punks gostariam, foram o The Offspring e o Green Day. Donos de hits avassaladores, dominam até hoje as paradas em rádios, nos anos noventa, eram figurinhas carimbadas nos TOPs da emissora MTV. Comum vê-los em festivais dividindo palco com músicos mais populares, muitos fãs torcem o nariz para falar deles, mas não como negar que o legado do Offspring é muito coeso e que o Green Day tem álbuns maravilhosos, como *Dookie* e *Insomniac*, de 1994 e 1995, respectivamente. Som e atitude punk, eles têm, sem sombra de dúvidas!

O cenário do punk californiano é recheado de grupos incríveis, que valem muito a pena você escutar. Blink-182 que construiu grandes hits (e que copiou na cara dura o NOFX), Face to Face que influenciou até demais os brasileiros do CPM22, Suicidal Tendencies que fez uma mistura maravilhosa com o Thrash Metal, Pennywise e seu punk mais melódico, Goldfinger com seu ska punk excelente, Lagwagon com um som pra lá de despojado e divertido, No Use For a Name, Anti-Flag, Less Than Jake, Alkaline Trio... enfim, se 2021 continuar punk, como foi 2020, você já sabe por onde começar na sua trilha sonora. **TU**



SIGA TU\_REVISTA SPOTIFY!









# A VIDA É FEITA DE HISTÓRIAS.

ENTÃO, LEVANTA ESSA BUNDA  
E VAI ESCREVER AS SUAS.





TU

REVISTATU.COM.BR



/REVISTATUSANTOS