

TU!

**TU É GATA
RENATA
CARDOSO**

TODA A BELEZA
DESTA GATA QUE
ESBANJA SIMPATIA

**TU ENTREVISTOU
MARCOS
PIFFER**

BATEMOS UM PAPO
COM UM DOS MAIORES
FOTÓGRAFOS DE SANTOS

**TU PELO MUNDO
PRAGA**

VIAJAMOS ATÉ
A CAPITAL DA
REPÚBLICA TCHECA
E VOLTAMOS COM A
BAGAGEM CHEIA DE
HISTÓRIAS

EDIÇÃO 014 - ANO 03

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA. VENDA PROIBIDA.

OLHA O GOL!

Bola rolando! Enquanto produzimos a edição 014 da Revista TU, na Rússia, acontece mais uma edição da Copa do Mundo. Todas as atenções voltadas para os jogos, afinal, brasileiro gosta de futebol, e na Baixada Santista respiramos futebol. Grandes craques que passaram pela Seleção saíram de Santos. Com um olho na televisão e outro no computador, preparamos uma edição quente para você.

Quem bate um bolão e estampa a capa é a gata Renatinha Beleza, dona de um carisma ímpar e um corpo fenomenal. Conversamos com o fotógrafo, professor e artista Marcos Piffer, que fala da sua carreira e de tabus na fotografia, em bate papo muito descontraído. E Praga é logo ali, bem pertinho. Renan Vasconcelos nos conta como foi visitar a cidade que sempre teve vontade de conhecer, em uma viagem cheia de histórias e perrengues. Se Santos é a cidade do futebol, também é a cidade do hip-hop e você pode conferir na seção *TU Tem o Que Falar*, uma matéria sobre uma semana inteira dedicada à cultura Hip-Hop. Além disso, as colunas habituais de sempre com as sommeliers de cerveja Thays e Aline, o chef Danilo Rocha, além de dicas musicais para você escutar nesse começo de inverno.

Talvez você tenha notado que atrasamos um pouquinho essa edição. Ok, nossa culpa. Culpa do nosso vício, o futebol, mas voltaremos à programação normal após a final da Copa. Bola que segue! **TU**



FERNANDO DE SANTIS



THIAGO SOUTO

ELES FAZEM A TU

textos

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

fotos

\estúdio gato preto
\fernando de santis
\renan vasconcelos
\thiago souto

maquiagem

\isabelli moraes

revisão

\mariana tassi

diagramação

\thiago souto



#04

TU ENTREVISTOU

#14

TU PELO MUNDO



#28

TU É GATA

#42

TU TEM O QUE FALAR



#48

TU NA COZINHA

#52

TU COMEU



texto e fotos
\\ thiago souto

MARCOS PIFFER

Santos é o berço de muita gente talentosa. Seja no teatro, na televisão, no esporte, na música... por aqui sempre passaram (e passarão) muitas pessoas com dons maravilhosos. E o fotógrafo Marcos Piffer é uma destas pessoas iluminadas. Formado em Arquitetura e Urbanismo, professor em duas faculdades, autor de inúmeros livros de fotografia, com fotos ilustrando os acervos dos principais museus do país e fundador da Revista Guaiaó. Quem lê um currículo desses pensa logo em um cara agitado, exatamente o contrário do cara que nos recebeu em seu ateliê para um papo para lá de agradável. Confira nas páginas seguintes como foi nossa entrevista com esta lenda da fotografia santista.



Acima, Marcos Piffer em seu ateliê, em frente a duas de suas fotos e de diversos pacotes de livros, revistas e impressões de fotos.

TU – De onde nasceu sua paixão pela fotografia?

Marcos Piffer – Por um acaso do destino, eu tive contato com a fotografia desde a minha infância. Meu pai foi um fotógrafo amador muito bom. Amador total, nunca passou na cabeça dele trabalhar com fotografia. Ele era engenheiro da antiga Companhia Docas, mas ele e o irmão dele já traziam essa paixão pela fotografia da infância deles. Então, nossas fotos familiares eram muito boas. Ele fotografava em preto e branco, lógico que isso lá atrás, pois o colorido era mais raro. E era meu pai mesmo que revelava os filmes em um laboratório super improvisado no fundo da garagem, em um apartamento que a gente morava. Além disso, meu pai, por ter esta curiosidade pela fotografia, assinava a National Geographic nos anos 60, numa época em que o acesso à imagem não era nada semelhante com o que é hoje. Então, a gente tinha dentro de casa esta e outras revistas de fotografia, por interesse dele de ver. E isso, de uma certa maneira, despertou um interesse visual, mas eu nunca pensei em ser fotógrafo lá atrás...



“MEU PAI E O IRMÃO DELE JÁ TRAZIAM A PAIXÃO PELA FOTOGRAFIA DA INFÂNCIA DELES. ENTÃO, NOSSAS FOTOS FAMILIARES ERAM MUITO BOAS.”

TU – Sua formação não é de fotógrafo, né?

MP – Não. Eu sou arquiteto de formação. E a Arquitetura me ajudou muito nesse sentido. Eu fiz faculdade na FAUS, aqui Santos, em uma época que se estimulava muito a fotografia enquanto linguagem. Então, durante os 5 anos do curso, eu fotografei bastante, ainda sem o interesse de ser fotógrafo. Estava estudando realmente para ser arquiteto. Aí, eu tive o privilégio de ter como professor o Cristiano Mascaro, um dos maiores fotógrafos brasileiros de todos os tempos. E, além dele - essa disciplina chamava Mensagem e hoje se chama Plástica e é a aula que dou na Unisantos - tive aulas com Maurício Nogueira Lima, um artista plástico brasileiro de dimensões gigantes, Odiléia Toscano... tudo na mesma disciplina. Então, eu fui muito estimulado no uso da

linguagem, da fotografia e das artes plásticas. Aí, meu trabalho de conclusão de curso na Arquitetura já foi em cima da fotografia. Era uma grande leitura da cidade de Santos, propunha uma exposição no final, mas mesmo fazendo isso, a minha ideia não era seguir a fotografia. Eu lembro que, finalizando o curso, conversando com a orientadora Maria Argentina Vivas - uma baita designer gráfica e esposa do Minoru Naruto - e eu com aquela com coisa de 20 e poucos anos, falei para ela: “Aí, Tina, está terminando. Estou ficando angustiado. Acho que meu negócio não é arquitetura, é a fotografia!” e ela disse: “Você tinha alguma dúvida disso?”. (risos) Para ela, que estava de fora, era mais fácil ver. Mas mesmo assim, eu me formei, trabalhei 2 anos como arquiteto. Já estagiava em São Paulo. Aí só depois que eu fui trabalhar com a fotografia.

TU – Foi uma coisa que pegou com o tempo...

MP – É. Mas tenho contato com a fotografia desde os 14 anos de idade. Eu tenho aqui (no ateliê) guardado o primeiro filme que eu revelei. Meu pai me ensinou. Então é uma coisa que está comigo faz tempo. Está no sangue.

TU – E você tem diversos livros lançados que abordam diversos temas, como Arquitetura, como do Edifício Caetano de Campos, outros sobre meio ambiente, sobre Santos, tatuagem... Você tem algum tema favorito?

MP – Não digo que tenha um tema preferido. A minha fotografia sempre esteve ligada a duas questões: a questão ambiental, da natureza, e a questão do patrimônio construído. E se você pegar estes dois temas, eles são muito amplos.

Porque nos dois, o ser humano está envolvido. Você não pode pensar em natureza sem pensar no ser humano, não faz sentido. E a cidade e o construído, também. Então, na verdade, são dois grandes eixos de interesse onde eu não tenho uma predileção por nenhum deles. Tudo está meio junto e misturado.

TU – Qual a dificuldade de lançar um livro, do processo de criação ao lançamento? Como é este processo?

MP – A coisa mais difícil, obviamente, é conseguir verba para ele. Eu não sou bom para isso, tenho algumas parcerias, um grande amigo que é o cara que tem essa visão de onde buscar e conseguir um patrocínio. Nunca fui bom nisso. Mas um livro é uma coisa muito complexa, que às vezes as pessoas não se dão conta. Primeiro, você precisa de uma ideia com alguma consistência, com alguma coisa para você contar. Depois, você tem que partir para a realiza-

ção das imagens. Depois ou durante, enquanto você está produzindo, você tem que pensar em como estas imagens se articulam, pois uma grande falha de uns livros que a gente vê, é um amontoado de imagens bonitas, sem contar uma história. Depois você sai disso e vai para o projeto gráfico, onde você pensa como vai desenhar isso. Aí tem a parte de que tipo de texto você vai usar, pois algum texto tem que ter ali. E, por fim, uma coisa que é crucial, você pega um processo desses que demora mais de um ou dois anos e tem a impressão. Onde você pode acabar com todo este trabalho se você parte para uma impressão ruim. Então, esta é a complexidade de um livro e, para isso, você precisa de alguém que está bancando. Então, você precisa saber das leis de incentivo, como captar verba...



Retratos, paisagens, livros e mais livros. Todo o ateliê de Marcos Piffer respira seu trabalho.

TU – E este processo todo demora mais ou menos quanto tempo?

MP – Olha, um livro leva no mínimo um ano e meio, dois anos. Já tive livros aí que eu fiz grande parte sem ter nenhum patrocínio. Por exemplo, o livro que eu fiz sobre o café demorou 6 anos. Eu fiz uma série de parcerias para conseguir viajar e fotografar. Uma série de empresas ajudaram bancando filmes e viagens. E eu ia, fotografava, não ganhava nada com isso, e quando voltava eu dava umas fotos de presente para eles. Foi uma coisa que pensei na época para o livro não ficar parado. Eu tinha a ideia, o tema e as fotos, só não tinha a verba. Só no final, quando montei o projeto todo, consegui um patrocínio através da

Lei Rouanet. Outro livro, o Litoral Norte, demorou 9 anos fotografando, pois não tinha verba nenhuma. Porque não tinha dinheiro. Quando sobrava um tempo, eu pegava um carro emprestado, pois nem carro tinha, e ia para ficar 2 ou 3 dias. Aí voltava. E neste meio tempo, inscrevi o que eu tinha no Prêmio Estímulo, da Secretaria do Estado. E ganhei. Aí era uma verbinha. Era um jeito de viabilizar o projeto.

“ O (LIVRO) LITORAL NORTE, DEMOROU 9 ANOS FOTOGRAFANDO, POIS NÃO TINHA VERBA NENHUMA. QUANDO SOBRAVA UM TEMPO, EU PEGAVA UM CARRO EMPRESTADO, POIS NEM CARRO TINHA, E IA PARA FICAR 2 OU 3 DIAS”

TU – Alguns dos seus livros são em preto e branco, como o que você citou do Litoral Norte, e outros são todos coloridos. Você tem uma preferência?

MP – No início, estes livros em preto e branco, eram fotografados em filme, no analógico, e eu que revelava tudo. Sempre tive um laboratório comigo. E tudo que você encontrar meu, desta época até 2007, fui eu que revelei. Então, o começo era por causa disso e eu também sempre fui muito controlador. Eu queria ter controle de todo processo e no colorido eu não conseguia revelar. O colorido tinha aquele negócio do balcão, que você entregava, e por mais que você falasse “puxa aqui”, “melhora ali”... não era eu que estava fazendo. Depois do advento da digital, eu passei a ter um controle maior pela cor. Então aquelas coisas todas que estavam represadas, que eu não podia fazer, passei a fazer em cor. Mas este ano eu lancei o livro sobre tatuagem e ele é inteiro digital e em preto e branco. Eu achei que era um tema onde eu queria dar uma uniformidade na questão da pele e da luz, deserotizar porque ali tem muito nu, queria que o apelo fosse menor. Então achei que o preto e branco seria mais sutil. Então, depende do tema.

TU – E até falando de digital e do analógico, tem muito gente que torce o nariz e fica com saudosismo da fotografia em filme, do clique “pensado”. Você sente saudosismo deste tempo, do analógico, ou acha que o digital veio ajudar mesmo?

MP – Saudosismo nenhum. Eu passei 21 anos no laboratório revelando. Eu não tenho a menor saudade disso (risos). É muito melhor você disparar mais, já olhar ali e ver como é que está a foto. Agora, tem coisas que são essência da sutileza. Uma ampliação bem feita no papel fotográfico tem uma coisa ali que a impressão digital, por melhor que seja, não tem. Ela tem uma outra beleza, mas aquele negócio da prata, aquilo é muito lindo. Mas é saudosismo nenhum! É muito melhor hoje.

TU – Fale um pouco sobre a Revista Guaiaó. Como surgiu a ideia de fazer a revista?

MP – Então, a Guaiaó é interessante. Eu vinha de um período, em 2010, que estava um pouco cansado de fazer livros. Tinha feito na sequência 3 livros, de um processo muito longo. E eu tinha um monte de ideias e histórias que queria contar, que precisava de um ciclo menor. Isto foi o que me motivou. Por exemplo, tenho um monte de amigos que fazem diferentes atividades e que não vivem longe da praia. O cara é empresário do café, mas tem que caminhar na praia de manhã. A moça é uma super dentista que tem que ir na praia. O outro é não sei o que, mas tem que pegar onda de manhã.

Não dá para fazer um livro disso, mas é um negócio legal para contar. Tinha esse negócio na cabeça, um negócio que me incomodava. Por exemplo, outra coisa, uma série de pequenas histórias. Conheço um grupo de amigos que escrevem contos, muitos deles se passavam por aqui, esbarravam na cidade, ou em alguém que desembarcava no porto em 1800 e tanto... Essas histórias estão esperando para fazer um livro, mas não tem um lugar que se publica isso. E eu sempre fui apaixonado pela história do Richard Francis Burton, que descobriu a nascente do Nilo. Este cara foi cônsul da Inglaterra durante cinco anos em Santos e ninguém sabe, tinha que ter algum lugar para resgatar isso. O Caminho do Peabiru, outra história que está perdida por aí... Coincidentemente, naquela época, eu já dava aula na Unisantos e, no último semestre, falávamos especificamente de projeto gráfico. E me chamaram para articular um projeto inovador entre Arquitetura e Comunicação, para se fazer uma revista. Este projeto não vingou, mas foi um projeto que articulou dois cursos diferentes. E eu pensei, como já estava com o projeto e com a vontade também de articular mais pessoas, pois na fotografia a gente trabalha muito sozinho, né? Apesar de que nunca tivemos uma redação. Era sempre online, sabe? De juntar de textos, de escrever. Aí, saiu a revista. Falar da região... falta coisa.

TU – Você dá aula em faculdades, em curso de Arquitetura. Mas acaba lidando com fotografia diretamente?

TU – Cada edição é como se fosse um pequeno livro...

MP – Exatamente. Eu quando lancei, idealizei a revista para ser colecionável. O feedback mais sensacional que tive foi quando, no lançamento de uma edição, uma pessoa falou: “Olha, estou encadernando de cinco em cinco edições!”. Ela não é descartável.

TU – Tem muita revista grande que está migrando pro digital. A Guaiaó é impressa. O que você acha dessa migração?

MP – A questão do custo é muito complicado, mas é que Guaiaó tem um apelo visual muito forte. Minha origem ser da fotografia, da imagem, foi pensado para isso. Outra coisa que acredito muito fortemente é a questão de ver o material na mão, não numa tela. Sempre digo isso nos cursos que dou, para qualquer aluno. O tempo de reflexão é diferente, a tela te puxa para você passar rápido, força isso. Acredito muito no material impresso, mas cada edição fica mais difícil do que a outra. O que eu idealizo para ela é mais ou menos isso, dela ser digital e ter uma tiragem de duzentos. Só mais para existir fisicamente. Pois imprimir muita coisa, não rola.

MP – Na Arquitetura, dou aula na disciplina que se chama Plástica. Não ensino a fotografar, mas usamos a fotografia como linguagem. O aluno fotografa com celular o que quer que seja e usamos a fotografia para outros processos. Ela é matriz pra outros processos, mas usa direto a fotografia. Até mesmo quando eu entrei, lá em 2008, era uma tentativa de resgatar algo de quando eu estudei, que

tinha a fotografia muito presente. Tinha o laboratório lá dentro e foi se perdendo. Foi uma tentativa de trazer e acho que deu certo. O primeiro ano é voltado pro desenho, o segundo ano é voltado para a fotografia... é uma disciplina que pega sete semestres. Mas, por exemplo, dentro da universidade, todo ano eu dou um curso de extensão, que está rolando agora, com princípios básicos da fotografia. E tem muita demanda. Durante o curso, muitos alunos vêm pedir e



Marcos folheia algumas edições da Guaiaó, revista criada por ele que trata de temas aqui da Baixada Santista.

gente de fora também, um curso aberto para comunidade, não só lá dentro, e todo ano eu dou. São cinco aulas, mas é bem básico.

TU – E na fotografia, hoje em dia, vemos muitas pessoas comprando equipamentos caros. Full frame, logo no começo, flash, e tudo mais. Esse é o caminho?

MP – Não... até fui dar uma palestra semana passada na Unisantia e um menino me perguntou o que eu achava. Eu falei que tem várias câmeras de entrada, toda linha, Canon, Nikon, pra eu chegar numa full frame, foi outro dia e eu estou na fotografia há tanto tempo? Tem coisas excepcionais que fiz na D7000, que são ótimas. Até quando começo a dar o curso, eu falo: “Eu venho aqui pra desmistificar uma série de coisas”. E uma delas é essa. Tudo é o que você vai fazer com a imagem depois. Você vai fazer grandes ampliações? Vai fazer impressões que necessitam de uma gama de tons tão gigantes? A fotografia contemporânea é um negócio que você precisa disso tudo? Você pega um arquivo RAW de uma D850, D810, transforma aquilo num TIF, sabe... você tem HD para guardar tudo aquilo? Precisa? Eu sempre falo, o que você quer fazer com a fotografia?

TU – Tem muita gente que reluta com foto de celular. Qual sua relação com a câmera do celular? Você costuma produzir fotos no celular e, se sim, com qual finalidade?

MP – Há quem diga que é o futuro da fotografia. Talvez até presente. Sei que a revista TIME já fez capa dela, durante os casos de racismo em Boston, com fotografia de celular. Para o que eu faço hoje, não dá. Não tem como. Eu tenho uma busca de uma coisa muito precisa. É tudo isso que eu falei... “o que você quer?” Eu quero justamente isso, uma gama de tom enorme, fotografar só em 14 bits, depois gerar um TIF em 16, fazer impressão grande. Então é uma coisa que eu busco, para mim, e eu não tenho como fazer longas exposições com o celular. Pra mim hoje não dá, mas o dia que chegar e der, quanto menos peso eu carregar, melhor.

TU – Fotografia é contar história. Tem alguma história de fotografia sua, que foi marcante?

MP – Perrengue nunca passei. Deixa eu bater na madeira (risos). Não tive grandes perrengues. Tem situações que, se não fossem pela fotografia, talvez eu não tivesse vivido. Por exemplo, fui cinco vezes à Fernando de Noronha, todas elas fotografar, realizando algum tipo de trabalho. Sempre com grana contada, nunca foi oba-oba. Mas é uma possibilidade de ir num lugar assim, que é difícil de chegar, que é muito caro, uma série de coisas. É um paraíso. Eu adoro lá e, se não fosse pela fotografia, talvez eu não tivesse conseguido ir. Estar lá, e nos melhores horários, ter contato com aquilo,

sempre muito ligado à natureza, ligado à água, é um privilégio. Outra, foi nadar no Rio Negro à noite. Eu tava lá, fotografando, e a gente fez uma travessia, navegando, e deu um mergulho. Aquele breu, aquele negócio, fiz uma foto que eu adoro, que tá no livro Amazônia. Estava lá por causa da fotografia. Tem muito isso na minha vida, estar em alguns lugares e ter possibilidade de viver alguma coisa, por causa da fotografia.

TU – Tem algum lugar que você gostaria de visitar e não foi?

MP – Inúmeros. Falo sempre da África, nunca pisei, mas eu preciso ir, com uma certa urgência.

TU – O fotógrafo Ansel Adams disse que não há regras de boas fotografias, existem apenas boas fotografias. Você pensa em regras para fotografar?

MP – Não... não tem regra nenhuma (risos). O próprio Ansel Adams disse: “Se você conseguir fazer doze fotografias boas num ano, você pode se considerar um gênio”. É difícil (risos). Tom Jobim falava assim: “Fiz umas vinte musiquinhas...”

TU – O que você acha de selfie?

MP – (risos). Eu acho muito engraçado. É uma coisa narcisista, de se mostrar, e acho que é assim. Mas também não pode criticar tudo, tem que tentar entender o ser humano, o que ele passa, de ser visto, de pertencer a um grupo,

Não dava para sair desta entrevista sem pedir um autógrafo em um dos livros que são obrigatórios para quem curte fotografia e ama Santos.



uma série de coisas que um antropólogo ou um estudioso poderia falar melhor. Eu acho engraçado. Mas é uma coisa que eu evito no Instagram, quando estou seguindo alguém que só posta selfie, eu não aguento, eu deixo de seguir. Ninguém aguenta ver. Mas acho que é bem reflexo do tempo contemporâneo que vivemos, do narcisismo, do precisar estar bem, se mostrar bem. Acho que é um pacote que veio aí com o mundo. Quem aguenta? Precisa ter uma auto-estima muito boa! (risos).

TU – Quais seus planos para o futuro? Tem mais algum livro vindo aí?

MP – Sempre tem alguma coisa rolando. Eu estou no momento no meio de um mestrado tardio. Demorei pra fazer. É em cima de um projeto de fotografia, falando da região. Dentro do mestrado, comecei a fazer um outro projeto de fotografia também, que vai virar alguma coisa. É sobre os objetos que encontro na beira d'água aqui em Santos. É um projeto diferente que já fiz até hoje. Em paralelo a isso, estou desenvolvendo um livro sobre os parques nacionais do Brasil. Estou indo semana que vem pra Chapada Diamantina. Não vai dar para fotografar todos, pois são muitos, mas os principais fotografarei. E os índios Yanomamis

montaram um projeto de levar pessoas até o pico da Neblina, como uma forma de gerar renda para eles, pois passa pelo território deles. Me inscrevi pra subir com eles, é uma coisa que sempre quis fazer e já não é tão fácil chegar lá perto. Subir é a última coisa! Sempre tenho assim uns três ou quatro projetos simultâneos, que pode ser que virem livros ou não, ou uma exposição, ou pra mim mesmo. Sem um objetivo muito imediato, sempre tem alguma coisa.

TU – Pra quem quer entrar na fotografia, na arquitetura. O que você passaria para esse pessoal?

MP – Tem que acreditar muito no que você quer. A questão da fotografia é bem complicada para viver dela. Até pra mim, bem complicado, tem épocas que entrei em crise. Tem que trabalhar em outra coisa, porque hoje todo mundo é fotógrafo. Todo mundo. Então se pulverizou. Se existia um mercado, esse mercado se pulverizou e quando isso acontece... A gente

está vendo agora os caminhoneiros reclamando do valor do frete. Ficou muito barato pra todo mundo. Hoje em dia, ser fotógrafo não é nada. Você ter trabalho é que é a questão. Precisa acreditar muito e reduzir seus custos. Eu sou o cara mais low profile que tem. Meu custo tá bem baixo e falta trabalho. E vai faltar mais ainda. Diversificar. Faço quinze coisas ligadas à fotografia. Dou aula, faço livro, monto exposição, imprimo e dou consultoria, além de fotografar, pois se for só apertar o botão... tá cada vez mais complicado e vai ficar pior. Isso não quer dizer uma limitação, você ouve falar dos dentistas, por exemplo. Tem não sei quantas faculdades, esse problema é geral. Na fotografia, pulverizou demais e se faz qualquer coisa e se aceita qualquer coisa. Mas acho que qualquer atividade que você vá fazer, tem que acreditar muito em você. Investir, estudar... se não acreditar não rola. E por pior que seja o mercado, é melhor trabalhar com alguma coisa que você gosta do que ser infeliz em outra coisa. **TU**

DÁ ATÉ PRA
OUVIR ELA
CHAMANDO!

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

S Super Custom

TU PELO MUNDO

REALIZANDO
O SONHO DE
VISITAR

PRAGA

A CAPITAL DA
REPUBLICA
TCHECA

texto
renan vasconcelos
fotos
renan vasconcelos
freepik.com



SURGE UMA OPORTUNIDADE

Em julho de 2017, numa manhã chata, num escritório chato, numa reunião chata, com pessoas chatas, eu recebi uma notificação no meu celular. Era o aplicativo Melhores Destinos, avisando que havia uma “promoção” de passagens para Paris, saindo de São Paulo, por R\$1.012,00 ida e volta com taxas já inclusas. Eu, que já estava planejando uma viagem à Europa havia alguns meses, pedi licença da reunião e fui até meu computador e efetuei a compra de duas passagens para Paris no final de janeiro de 2018. Após finalizada a compra, liguei para minha esposa Thamires: “Amor, você consegue tirar férias em janeiro? Sim?! Que bom! Pois eu acabei de comprar duas passagens para Paris! Não me mate...”

Foram meses preparando nossa viagem à Europa, onde passamos por quatro cidades: Paris, Praga, Roma e Bruges. Sendo este relato focado nos quatro dias mais legais da minha vida, os dias em Praga, na República Tcheca. Nesses meses, eu só conseguia pensar em Praga. Assistia vídeos de Praga, lia dicas de Praga e sonhava com Praga. Eu estava apaixonado por Praga desde que um amigo, que já tinha ido, me falou que a cidade era maravilhosa. Eu queria viver aquilo, eu queria sentir Praga. E vocês verão que minhas expectativas, que estavam altas até este ponto, não foram destruídas.

COM MAIS DE MIL ANOS DE HISTÓRIA, PRAGA É CONSIDERADA UMA DAS CAPITALS MAIS BELAS DA EUROPA.

Ao lado, a Dancing House do arquiteto Vlado Milunić, que contrasta com a cidade e sua arquitetura neobarroca e neogótica. Na página ao lado, o Castelo de Praga, fundado no século IX e antiga moradia dos reis da Boêmia.

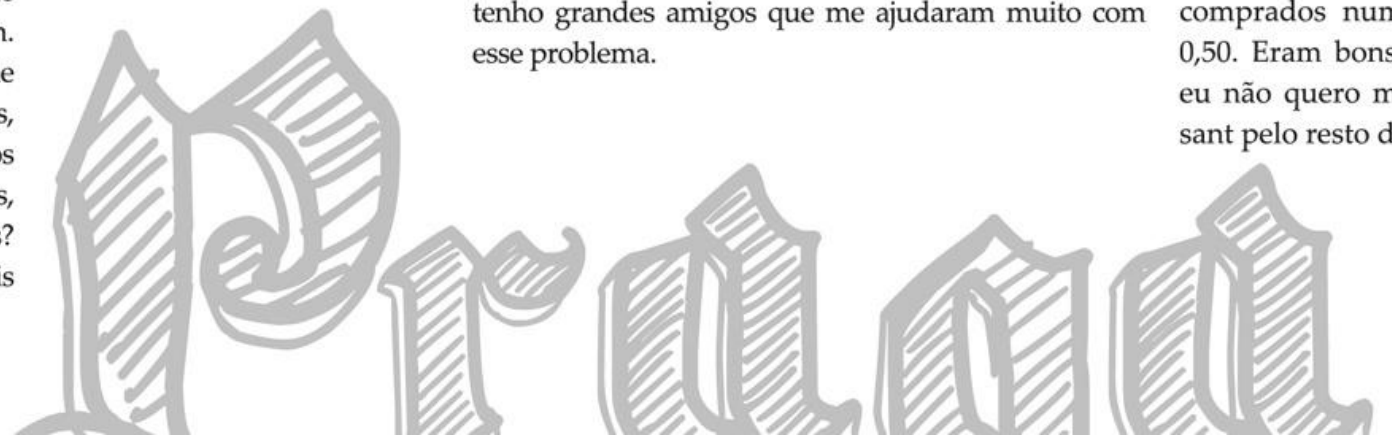
Fizemos uma viagem econômica. Comprei as passagens num impulso e decidimos que levaríamos aquilo à frente. Ficaríamos em algum AirBnb, comeríamos no McDonald's e faríamos o máximo de coisas gratuitas que poderíamos! Seria nossa lua-de-mel-dois-anos-e-meio-atrasada. Seria a realização de um sonho que habitava minha mente. Não era a primeira vez que iríamos à Europa, mas seria a primeira vez que iríamos casados, sabendo o que estávamos fazendo, com responsabilidades, tendo de conciliar contas do dia-a-dia com gastos da viagem. Pois bem. Decidimos que levaríamos € 1.000,00 para os dezoito dias de viagem. Eu sei que é pouco, mas eu calculava que aquele dinheiro seria suficiente, considerando que hotéis, voos e atrações já estavam pagos. Nós não gostamos de fazer compras, não gastamos em restaurantes caros, andamos de transporte público. Que gasto teríamos? O dinheiro daria. Se fosse preciso, teríamos dois cartões de crédito.



APUROS EM PARIS

Saímos de São Paulo numa segunda-feira de tarde. Pegamos um voo para Madrid e, de lá, iríamos para Paris, onde ficaríamos por cinco dias. Dividimos o dinheiro em duas partes. 500 comigo, 500 com ela. Eu acabei ficando com os dois cartões de crédito. Chegamos em Paris, pegamos o “maravilhoso metrô parisiense” (A malha é ótima, a qualidade... eu prefiro ir para Itapevi de trem) e *voilà*, fui assaltado. Levaram metade do nosso dinheiro e meus cartões de crédito. Sem entrar em detalhes do ocorrido, apenas relato que não é NADA fácil conseguir um cartão emergencial fora do Brasil e que vocês devem sempre esconder dinheiro e cartões. Não achem que só no Brasil existe assalto. Guardem essa dica de ouro: Paris é uma cidade bastante perigosa e eu dei mole. Por sorte, tenho grandes amigos que me ajudaram muito com esse problema.

Tivemos a pior experiência possível em Paris. A Thamires chorava nos primeiros dias, pedindo para eu ligar na Vueling, companhia aérea que nos levaria à Praga, e antecipar a ida para lá. Mas isso envolveria custos e tínhamos dinheiro limitado. Ir para outra cidade significava uma chance de mudar o cenário. De fazer essa viagem ser o que sonhávamos. Apesar disso, eu não conseguia dormir pensando no assalto. Por vezes, me pegava chorando antes de dormir, estando naquela situação, comendo croissants comprados num Carrefour por 0,50. Eram bons croissants, mas eu não quero mais comer croissant pelo resto da vida.





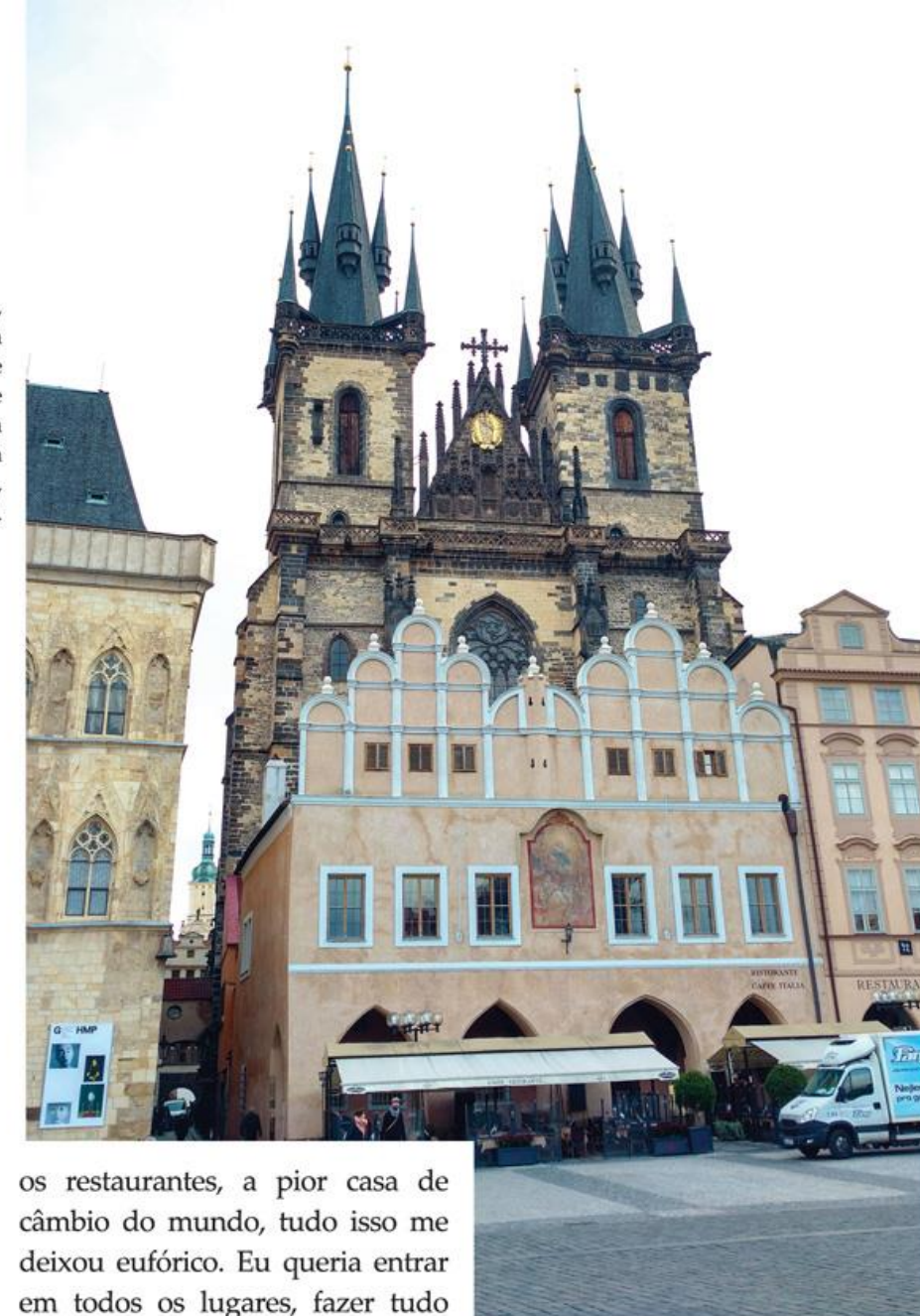
PRAGA, ATÉ QUE ENFIM!

Finalmente chegou o dia de irmos para Praga. Eu estava com muito medo de me decepcionar com a cidade. Praga é uma cidade menor que Paris, menos monitorada por policiamento, com diversos turistas e que fala um idioma completamente diferente de qualquer um que já tivemos contato. Chegamos em Praga no meio da tarde, por volta das 15h. Estava muito frio e a luz do sol já se despedia. Eu havia planejado cada passo em Praga, então sabia exatamente para onde ir. Sabia que iríamos de ônibus até o centro da cidade e, de lá, pegaríamos um bonde até nosso apartamento. Claro que não tive coragem. Chamamos um Uber, já esperando ser sequestrado e ter meus órgãos vendidos no mercado negro na Bielorrússia, enquanto a Thamires teria os dela vendidos na Bósnia. O Uber mostrou que um Ford Fiesta nos pegaria no aeroporto. Eu esperava um Fiesta como conhecemos aqui, o New Fiesta. Quando vi um Fiesta 2002 cinza já sem brilho e com a porta do passageiro azul, logo comecei a pensar em técnicas de defesa pessoal. O motorista tentou falar algo em Tcheco comigo. Eu, sem alternativas, pedi para falar Inglês, Espanhol, Português, Italiano, qualquer língua latina. Ele só respondia em Tcheco. Neste momento, um lapso veio à minha memória e lembrei do endereço do AirBnb, que tanto digitei no Google para ver os caminhos que precisava. "Lipanska, 835-3", eu disse falando os número em inglês e ao mesmo tempo indicando com as mãos. O homem repetiu e riu: "Lipaska?! LIPASKA!!! Lipanska...". Acho que ele ficou feliz em me entender. O caminho foi longo e quase não pude reparar na cidade, já escura. Apenas olhava se o carro seguia o caminho que o aplicativo indicava. E ele ia.



Na página ao lado, a Charles Bridge, uma das inúmeras pontes que ligam a cidade. No detalhe, Renan e Thamires felizes de finalmente chegar a Praga depois da passagem desastrosa por Paris. Ao lado, a Igreja de Nossa Senhora de Tyn, localizada na Old Town Square.

Chegamos ao nosso Airbnb e logo pegamos a chave num cofre na portaria do prédio. Era um apartamento muito pequeno, quase claustrofóbico, mas não era compartilhado. Tínhamos nosso espaço para os próximos quatro dias. Tratamos logo de sair. Eu não queria perder a oportunidade de estar em Praga. Saímos com dinheiro contado, ainda em Euros, e fomos para o centro da cidade, onde eu havia reservado um restaurante de preço muito agradável e boas recomendações chamado Lokál, localizado numa rua chamada Dlouhá, bem próximo da praça central da cidade, a Old Town Square. Como ainda estava cedo (19h) para ir ao restaurante que tinha reserva apenas às 21h, decidimos ir até a praça para ver um pouco de Praga e aproveitar para trocar um pouco de dinheiro. Ao pisar em Old Town Square, vi o lugar que era palco dos vídeos que eu vi por meses no YouTube e confesso que novamente fui às lágrimas por estar num lugar tão especial para mim. Abracei a Thamires e agradei por ela estar ao meu lado naquele momento tão ímpar. Andar naquela praça e ver as lojas que apareciam nos vídeos,



os restaurantes, a pior casa de câmbio do mundo, tudo isso me deixou eufórico. Eu queria entrar em todos os lugares, fazer tudo que tinha visto antes.

DICA: Existe uma casa de câmbio em Old Town Square chamada CHEQUEPOINT. Essa casa de câmbio tem uma placa enorme informando que não cobram comissão no câmbio. Porém, ao questionar a cotação, receberíamos 15 coroas tchecas para cada euro. A cotação oficial no dia era de 25 coroas para cada euro. Se você estiver olhando para este lugar, vire-se para a esquerda e caminhe por aproximadamente 100m e siga na rua com lojas de presentes que estará à sua frente. Cerca de 25m após deixar a praça, você verá uma casa de câmbio à sua esquerda onde poderá receber 24 coroas para cada euro. Tudo dentro da lei.

O CENTRO HISTÓRICO DE PRAGA É PATRIMÔNIO MUNDIAL DA UNESCO DESDE 1992.





Andando pela praça de noite, fiquei muito atento à qualquer ameaça. Entrei apenas em algumas lojas de presentes, onde pirulitos e outros doces de Cannabis chamavam a atenção. O uso recreativo de maconha não é legalizado na República Tcheca, porém é muito comum e não há fiscalização rigorosa. Só não se pode fumar na rua, restrição aplicada também ao cigarro comum. Eu fiquei muito curioso, porém não quis arriscar passar uma noite ruim nessa viagem. Canecas de chopp, camisetas e imãs de geladeira são muito comuns nessas lojas. Também é muito comum ver casas de massagem tailandesa na rua oferecendo serviços a partir de € 10. Apenas massagem mesmo, sem nenhuma analogia à prostituição, também extremamente comum na cidade, mas que falarei mais pra frente.

Passada a primeira impressão maravilhosa de Praga, onde vimos Old Town Square iluminada pela noite e pudemos ver vários lugares interessantes, fomos jantar. Ao chegar no restaurante, fomos muito bem atendidos em inglês. Cardápios em inglês, garçons falando inglês, tudo pronto para receber os turistas. Pedimos uma seleção de salsichas tchecas acompanhadas de rabanete e mostarda e chopps de 500ml. Após a entrada, pedimos pratos iguais: Queijo empanado e frito acompanhado de batatas assadas na manteiga. O prato é maravilhoso! Me senti um rei comendo aquela quantidade enorme de comida depois de me alimentar de besteiras na França. O acompanhamento pode ser repetido livremente. Após terminarmos de comer, foi entregue um buquê de flores que

eu havia pedido na reserva pelo site do restaurante com a mensagem que escrevi. Confesso que eu não esperava que fosse funcionar, mas foi tudo como solicitado! Pedimos mais um chopp cada um, usando um costume de Praga: Para pedir outra cerveja basta colocar um apoio de copo sobre a mesa e um garçom trará outra. Funcionou conforme aprendemos nos vídeos que vimos. Ao fim do jantar, muito satisfeitos, pagamos 28 euros na conta mais 3 euros de gorjeta. A gorjeta em Praga é 10% do valor da conta e deve ser paga ao garçom ou solicitar que se inclua na conta ao pagar com cartão. Um valor muito em conta para a qualidade de comida e serviço que nos foi oferecida.

Os próximos dias se seguiram em diversos lugares da cidade, mas nos baseamos principalmente em Old Town Square. Lá era nosso primeiro destino todos os dias e, de lá, caminhávamos para outros locais. Old Town Square oferece tudo que se precisa em serviços, porém, deve-se tomar cuidado com ciladas e armadilhas para turistas, como as barracas de comida que ali ficam. As comidas parecem ser baratas, mas o preço apresentado é sempre mostrado para porções de 100g e, ao pedir uma porção, lhe servem 500g, elevando o preço final. É preciso tomar cuidado, pois todas essas comidas podem ser encontradas em restaurantes por preços muito menores. Nas ruas e becos de Praga existem muitos restaurantes honestos. Olhe sempre o cardápio na porta e faça as contas se vale a pena ou não. A cotação das coroas confunde os turistas. Procure sempre restaurantes que não digam "Comida típica de Praga", pois geralmente não servem nada típico. Procure restaurantes que não parecem turísticos. Todos vão lhe atender muito bem e você terá uma

Na página ao lado, a Igreja de Nossa Senhora de Týn iluminada a noite. Abaixo, no detalhe, as salsichas servidas no Lokál e, na parte inferior a Torre da Pólvora, outro marco da cidade.



experiência maravilhosa, como eu tive no Lokál. Ainda sobre alimentação, Praga oferece ótimos cafés e confeitarias. É possível comer o típico bolo folhado de mel e degustar um bom café. A cidade tem um clima perfeito para um café com algum bolo ou pão. Neste ponto, você se sentirá tentado a comer o Trdelník, uma espécie de pão em forma de cone que é vendido em cada canto de Praga. Parece ser algo típico, mas não é. É um doce romeno que invadiu Praga nos últimos anos. Se você procurar em reviews de moradores, verá que a maioria repudia esse doce, mas eu vou lhe dizer algo: Coma! É gostoso e diferente! Coma sem culpa!

Enquanto estiver andando em Old Town Square, você verá várias casas de massagem tailandesa. Não entendi o motivo, mas há infinitos desses em Praga. E são só massagem mesmo. Os serviços sexuais são oferecidos em outras casas, também muito abundantes na capital Tcheca. Na terra de Silvia Saint, o sexo não é um tabu. Existem propagandas de casas de prostituição nas ruas, em ônibus e na TV. As casas não são discretas e podem ser facilmente identificadas como "Night Club". É possível encontrar, em vários pontos da cidade, limousines com a marca de prostíbulo aguardando clientes para levá-los ao local. No primeiro dia, à noite, nos perdemos em uma rua e acabamos passando em frente a um desses. As janelas enormes de vidro e sem cortinas mostravam tudo que ocorria lá dentro, com luzes azuis e rosas, homens sentados em poltronas com bebidas e mulheres loiras com lingerie sentadas em seus colos. Sem nenhum problema. Ninguém tentando esconder. É bem curioso ver como a República Tcheca é um país sem nenhum problema com isso. Ninguém dá a mínima para as propagandas e pode-se ver vários turistas entrando nessas casas e rindo dos cartazes nas ruas. É chocante para alguém do Brasil ver como tratam a prostituição e o sexo na República Tcheca, mas, no fundo, é algo que realmente é completamente normal e nós que tratamos de forma errada. Certos estão eles.



Em Praga, você pode fazer muitas coisas a pé ou de transporte público. O transporte público é barato, eficiente e fácil de usar. Compre seu tiquete, valide no primeiro uso e utilize até o fim do tempo de validade. De vez em quando, alguém lhe pedirá para verificar o tiquete. Apresente e está tudo bem. Eu cometi um erro de utilização, pois validei o tiquete em cada trem que pegava. O fiscal viu e apenas me orientou, sem multas ou advertências. Com muita educação. Você pode partir de Old Town Square, indo até lá de transporte público, e andar a pé para todos os principais pontos turísticos, como a Praça Venceslau. Para chegar até a praça, saia de Old Town Square, entre no beco ao lado do Starbucks e siga em frente.

Neste beco, atente-se que há o Museu das Máquinas Eróticas. Praga conta com muitos museus peculiares e talvez valha a visita. É algo bem incomum, porém interessante. Seguindo em frente no beco citado, você chegará a um cruzamento que tem uma espécie de feira. Compre uma porção de morangos frescos e algumas lembrancinhas nesta feira e continue em frente até a praça Venceslau. Lá, você poderá ver diversas lojas, prédios incríveis e um pouco sobre o comércio de Praga. Não é um lugar tão legal quanto Old Town Square, mas vale sim uma bela visita!

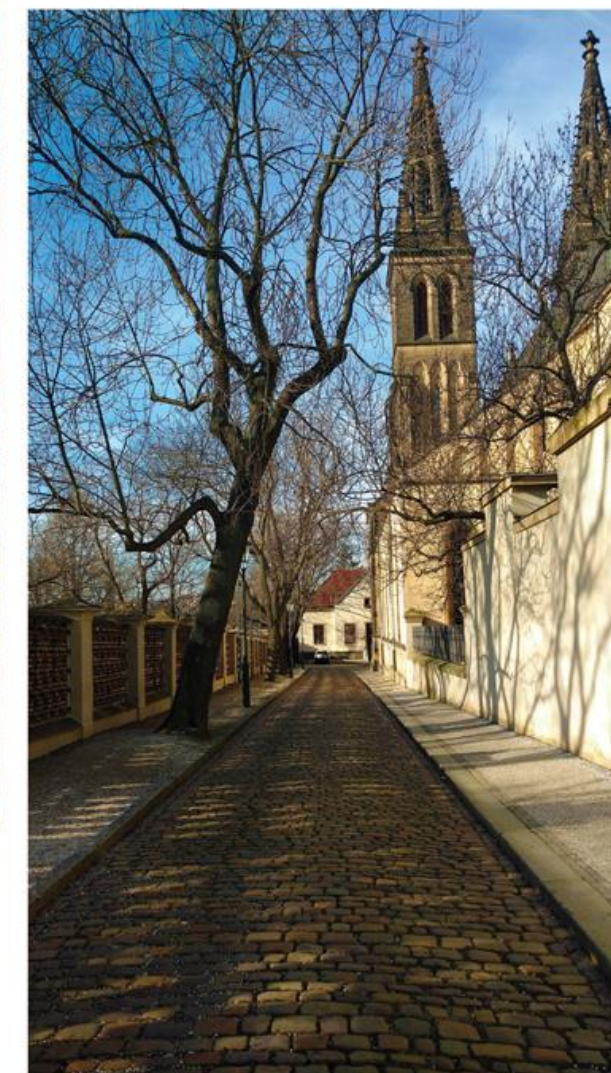
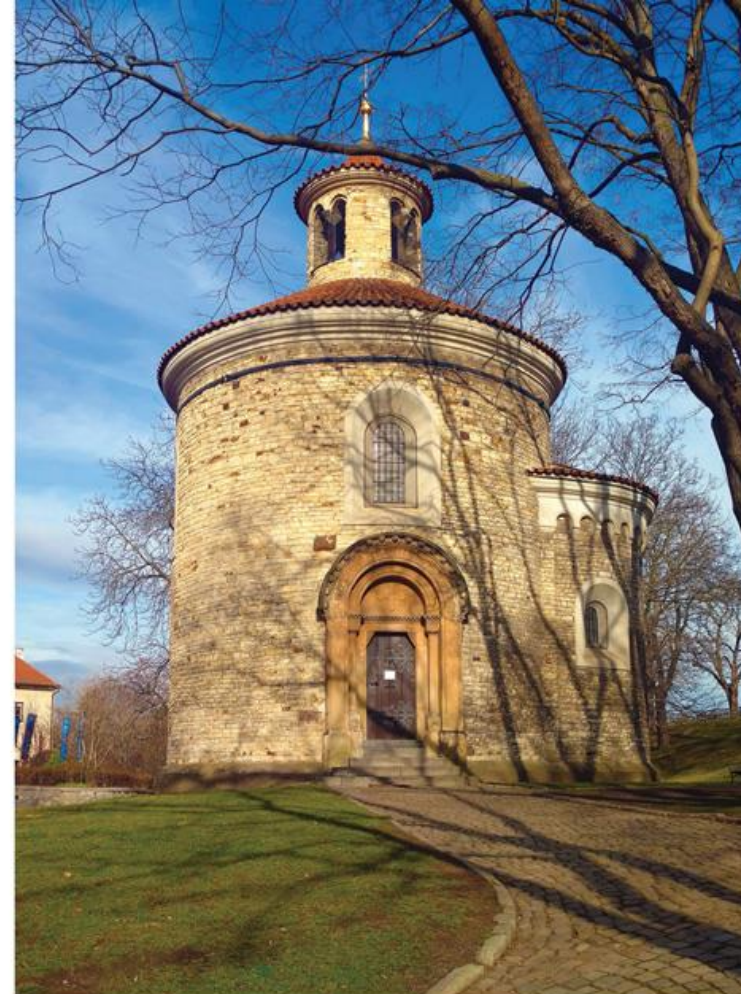
Na foto acima, o trdelník, o doce "típico" importado da Romênia. Ao lado, a Praça Venceslau. Na página ao lado, as ruelas que escondem atrações. Esta, por exemplo, guarda o Museu Erótico.



OSSOS E MAIS OSSOS EM KUTNÁ HORA

Uma das coisas mais legais de se fazer em Praga é, pasmem, SAIR DE PRAGA! A República Tcheca é muito rica em cultura, então é possível sair de Praga de trem e visitar várias cidades menores nos arredores, em menos de 1h de viagem. Pode-se ir para Karlov Vary, capital do cinema Tcheco, Pilsen, origem da cerveja Pilsner Urquell, Bratislava, na Eslováquia, ou a que escolhemos: Kutná Hora. Kutná Hora é uma cidade bem pequena, a 1h de viagem de Praga, que conta com 3 grandes atrações. Todas elas são igrejas. Comece pelo ossuário de Sedlec, uma capela construída com ossos de mais de 40 mil pessoas! É incrível e bizarro! Vale muito a visita. Logo ali perto, você poderá ver a Igreja de Nossa Senhora, que é um marco do cristianismo na República Tcheca. Esta igreja conta com peças importantes do cristianismo doadas pelo Vaticano. Um pouco mais distante, há a Catedral de Santa Bárbara. Esta catedral gótica localizada no alto de uma colina faz os olhos brilharem. Sua arquitetura e localização são fantásticas e a vista de lá também. Após visitá-la, desça a pé para a estação de trem e caminhe nos restaurantes do centro da cidade para ter uma experiência típica Tcheca.

Acima, o ossuário de Sedlec com ossos de mais de 40 mil pessoas. Ao lado a Catedral de Santa Bárbara. Na página ao lado, detalhes da Fortaleza de Vysehrad e, na parte inferior, a troca da guarda no Castelo de Praga que é realizada a cada 2 horas.



Voltando a Praga, finalmente temos a grande atração da cidade: o Castelo de Praga. Este lugar, visto do centro da cidade, completamente iluminado e lindo de noite, é um lugar completamente... dispensável. Sim, o Castelo de Praga não tem nada de interessante. Uma catedral, algumas lojas, prédios administrativos, coisas caras, etc. Eu recomendo que vá até lá, afinal é um lugar muito famoso, porém vá com baixas expectativas. O castelo que você provavelmente nunca ouviu falar e que deve reservar um dia para a visita, é na verdade Vysehrad. Uma fortaleza com diversas construções maravilhosas, um parque sensacional e uma catedral muito mais bonita do que a de Praga. A Fortaleza de Vysehrad conta com uma vista estupenda da cidade, restaurantes com preços muito atrativos, diversas atrações interessantes e quase sem turistas fazendo filas. É um lugar para um belo passeio durante um dia para sentir Praga.



Por fim, digo que a experiência de ir à Praga é maravilhosa. A cidade tem um clima maravilhoso. Cada beco da cidade tem coisas surpreendentes. Sempre olhe pra cima em Praga, a cidade das mil cúpulas. Se perca em Praga. Ande em cada beco da cidade. Viva Praga, mesmo que por poucos dias. **TU**



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

TU É GATA

RENATA
CARDOSO

texto
\ fernando de santis

fotos
\ fernando de santis
\ thiago soutu

make up
\ isabelli moraes
instagram.com/makemarcante



Chegamos ao terceiro andar, olhamos pelo labirinto de corredores até encontrá-la, em frente ao apartamento 304, com uma camiseta bem larga e grande que cobria um shorts por baixo, que não estava evidente, descalça e com um sorriso do tamanho do mundo. Ok, sempre falo dos sorrisos das modelos, acabam chamando atenção eventualmente, mas a Renata Cardoso, também conhecida como Renatinha Beleza, sorri com a boca, com os olhos, com o cabelo, com o rosto todo e com o corpo. Entramos no apartamento em que ela divide com uma amiga, que não estava. Como era final de semana, a roommate estava em São Paulo, com a família. Fomos para a sacada do quarto da Renatinha e, enquanto a Belli fazia maquiagem, conversávamos sobre trivialidades e ouvíamos músicas populares, alegres. De vez em quando, ela interrompia a maquiagem para rir alto, gesticulava, ameaçava uma dança, a felicidade transborda por essa mulher.

**RISO FÁCIL
E SEMPRE
ALTO ASTRAL,
RENATA ILUMINA
QUALQUER LUGAR
QUE ELA CHEGA**





Renatinha é filha única, corre atrás da bola faz tempo “depois que perdi a minha mãe, as coisas complicaram demais, depois o meu pai se foi e eu fiquei aí, com a minha vontade de viver”, revela de forma tranquila, sem criar drama, já está acostumada com as curvas sinuosas que a vida toma. “Difícil falar de mim mesma, mas positiva é a palavra que me define. Sou muito bem humorada, sou muito alegre, difícil eu perder o sorriso, acredito muito no poder da palavra, então sou incentivadora de boas palavras, procuro falar o bem para as pessoas, não costumo falar coisas negativas, pois acho que receberei tudo de volta”. Pratica o que fala, dá para perceber que não é da boca para fora. Renata é formada em hotelaria, mas nunca trabalhou na área, atualmente, atua como assistente na clínica de um cardiologista. Cuida de corações, como umas dessas coincidências da vida, faz bem para as pessoas até trabalhando. Revelei que estava fazendo check-up cardiológico e já me alertou “Não deixe de fazer, é muito importante!” e soltou uma gargalhada.

TU É GATA

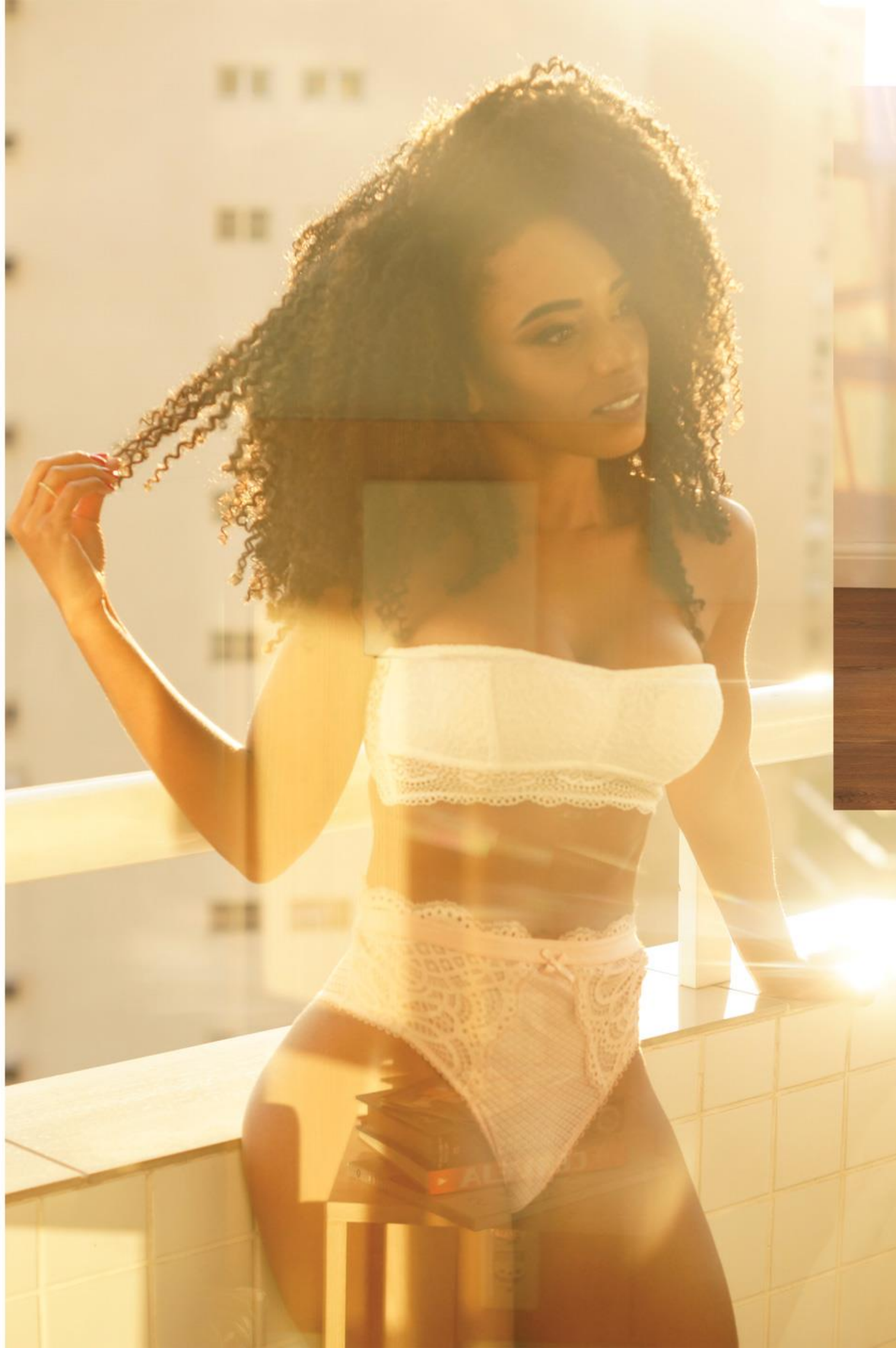


A VISTA
DA ORLA
DE SANTOS
CONSEGUIU UMA
ADVERSÁRIA
À ALTURA



Fotografamos em um apartamento cravado no meio de Santos, no canal 3, de frente para o mar. Lá fora, o dourado do sol começava apontar atrás de São Vicente, a luz amarela invadia o quarto e disputava o espaço com a Renatinha, que deitou na cama e ficou dourada. “Ok, Renata, agora fique séria...”, eu pedia entre uma pose e outra, ela se esforçava, o sorriso saía naturalmente, como o ato de respirar. “Ok, pode me xingar, Renata, fico pedindo pra você ficar séria!”, e ela me xingou de brincadeira e soltou uma gargalhada. Não dá para imaginá-la xingado alguém de verdade “Impossível conviver com pessoas sem educação, pessoas que tratam os outros de qualquer jeito, isso me incomoda, não gosto de pessoas assim”, conta.





E ela tem o sonho de ter uma família. Pergunto se com marido e filhos, e ela me responde rindo “Filhos e um ótimo pai... se ele for o meu marido também, perfeito!”. Nas metas dela está viajar, revela empolgada “quero viajar... buscar onde tem verão, seria incrível viajar em busca do verão pelo mundo”. É a cara dela. Ao final do ensaio, sentamos para assistir o final da partida decisiva da UEFA Champions League, ela abriu um pote com ovos, nos ofereceu, declinamos. Comeu sorrindo, enquanto comentamos as falhas do goleiro do Liverpool. Depois, em tom divertido, começou a imaginar se teria a chance de aproveitar a maquiagem, que estava linda, em um jantar. Não poderia desperdiçá-la.

Saiu pelo corredor agradecendo, gargalhando, rindo, falando alto, as luzes nem precisavam se acender, ela ia iluminando tudo, até chegar ao elevador. Disse que gosta da frase que fala “Acima de tudo, Deus. No meio de tudo, amor!”. Ela é feita de amor, procura amor em tudo. Ela é feita de amor e alegria. É uma beleza. **TU**



HIP HOP

SANTOS VIVEU UMA SEMANA DEDICADA AO MOVIMENTO

Olhe para a periferia da sua cidade e você verá jovens, em sua maioria negros, às margens da sociedade, se deparando diariamente com problemas de ordem social como pobreza, violência, racismo, tráfico de drogas, carência de infra-estrutura e de educação. É um cenário que se repete em quase toda cidade grande do país e que muito se parece com o pano de fundo da criação do hip hop, lá em meados da década de 1970, em uma Nova Iorque muito diferente do que vemos hoje em dia. Foi neste cenário, onde parecia que nada poderia dar certo, que os jovens começaram expressar seu estilo de vida em manifestações artísticas de rua, como Grafitti, Break Dance, Djing e Rap. Assim, a molecada via a possibilidade de um futuro diferente do ligado às guerras de gangues e ao tráfico de drogas. Nascia assim o hip-hop, termo cunhado pelo DJ Afrika Bambaataa.

texto
| thiago souto

fotos
| estúdio gato preto
facebook.com/EstudioGatoPreto.Audiovisual

As batalhas de rimas são só uma das diversas manifestações do hip hop e durante a Semana do Hip Hop, diversos MCs batalharam entre si. Sem violência, sempre no verso.

TU TEM O QUE FALAR

O hip hop se tornou não só uma válvula de escape para os jovens do gueto se expressar, mas também uma ferramenta de inserção na sociedade. Através dele, jovens descobriram facetas criativas que muitas vezes passariam batidas. Era assim nos EUA dos anos 70 e é assim no Brasil de hoje em dia. E foi exatamente com esta filosofia que foi realizada em Santos, entre os dias 13 e 20 de maio, uma série de atividades em comemoração aos 10 anos da criação do Dia Municipal do Hip Hop. Com o tema "A Cultura nas Bordas da Cidade", a programação se espalhou por diversos pontos da cidade, com eventos na sua maioria gratuitos e abertos ao público em geral.

BREAK DANCING



"NOSSO OBJETIVO É DAR VISIBILIDADE PARA AS PRODUÇÕES E ATORES SOCIAIS DAS BORDAS DA CIDADE."

ORLANDO MORALES - ORGANIZADOR



O charne tomou conta no Baile Charme do Viaduto de Madureira na X-9.

DEE JAYS

A ideia, de acordo com Orlando Morales - um dos organizadores e fomentador da Cultura Hip Hop, por meio do Projeto "Muito Prazer! Meu Nome é Hip Hop" (MPMNH2) - foi trazer o hip hop da periferia para dentro da cidade e mostrar para a sociedade que ele é uma ferramenta de inclusão social. "Nosso objetivo é dar visibilidade para as produções e atores sociais das bordas da cidade, mostrando as demandas culturais das periferias e construindo coletivamente uma política cultural mais participativa para todos", ressalta o produtor. O MC Slick, que mora no Sambaiatuba e participa da Roda de Rima 013, no Boqueirão em Santos, explica muito bem a importância do



Workshops (como o de break dancing, no topo) e bate-papos (como o com Marcio Chuck, Assessor de Projetos para Hip Hop da Secretaria da Cultura do Estado, acima) marcaram a programação da CEJUV na Zona Noroeste.



GRAFFITI

TU TEM O QUE FALAR

Por ser uma cultura plural, a programação contou com vários shows, oficinas, batalhas de rima e rodas de conversa. A abertura se deu no domingo, dia 13 de maio, na Comedoria do SESC Santos. Depois de um bate-papo com Ana Paula do Val, Gil Marçal e representantes locais do hip hop de Santos, rolou uma apresentação do DJ Erick Jay. Erick é vencedor de campeonatos como o IDA World e o DMC World, sendo reconhecido como um dos melhores DJs da América Latina. Outro show bastante aguardado foi o do rapper baiano Baco Exu do Blues, revelação na cena do rap nacional. Das letras à melodia, Baco faz um amálgama da cultura africana e nordestina, utilizando em suas músicas batidas singulares como o batuque do Maracatu, os riffs da guitarra baiana aliados a características das matrizes africanas, com cânticos em Yorubá e batuques dos atabaques do candomblé.



RIAD



No topo, a galera mandando ver no break dancing na Jam Fest. Acima, show de rappers locais na exibição do filme: Preto no Branco – O Clássico do Século, no CineRoxy.

Outro destaque ficou por conta das diversas oficinas, que mostraram inúmeras possibilidades para a geração de emprego e renda através das iniciativas culturais. Houveram oficinas para capacitar produtores culturais, no Núcleo Educafro. No Centro Universitário São Judas, foi possível acompanhar oficinas ligadas à sétima arte. Além disso, os marcos da cultura hip hop foram contemplados no Instituto Procomum e na UME Dr. José da Costa e Silva, com oficinas de break dancing,



grafitti, lambe lambe, poesia e discotecagem. Muitas destas oficinas, ministradas por mulheres. Aliás, as mulheres assumiram papel de protagonismo na programação. No Instituto Procomum, elas comandaram o Hip Hop por Elas, que contou com a participação da rapper Rubia Fraga, do Grupo RPW, em um círculo de conversas sobre a mulher na Cultura Hip Hop. A produtora cultural Sarah Guarani, responsável pela Roda de Rima 013, cita que, apesar da crescente participação das mulheres no hip hop, ainda há muito preconceito. “Hoje em dia, tem muitas mulheres protagonistas no movimento que vivem em luta para desconstruir o machismo que insiste em desestruturar o próprio movimento. Assim como tem muita mulher protagonista, também tem muita mulher ouvindo o que elas têm a dizer, formando um novo público, mais crítico e ainda mais engajado. Ainda tem muitas barreiras a serem derrubadas, assim como no hip hop, na sociedade como um todo”, declara Sarah.

“ASSIM COMO TEM MUITA MULHER PROTAGONISTA (NO HIP HOP), TAMBÉM TEM MUITA MULHER OUVINDO O QUE ELAS TÊM A DIZER, FORMANDO UM NOVO PÚBLICO, MAIS CRÍTICO E AINDA MAIS ENGAJADO.”

SARAH GUARANI • PRODUTORA CULTURAL

No topo, as mulheres dão voz ao movimento. Ao lado, Orlando Morales, um dos organizadores do evento. Abaixo, o clima de amizade predomina nas batalhas de rima.



E foi conquistando e ocupando espaços que rolou a Semana do Hip Hop. Mostrando que o hip hop é muito grande, principalmente na nossa região, e que tem muita gente empenhada em fazer dele uma ferramenta social efetiva. Acesse a página no Facebook do Projeto “Muito Prazer! Meu Nome é Hip Hop” ([facebook.com/MPMNH2/](https://www.facebook.com/MPMNH2/)) para conhecer melhor o pessoal que realizou os eventos. **TU**



SANTOS



ESPANTAR O FRIO NUNCA

FOI TÃO GOSTOSO

COM CHEF DANILO ROCHA

Mesmo aqui na Baixada Santista, onde é calor o ano inteiro, quando o Inverno chega às vezes bate aquele friozinho gostoso. E quando ele vem, não tem nada mais delicioso e reconfortante que tomar um caldo ou uma sopinha. O chef Danilo Rocha preparou uma receita especial ao estilo confort food para você espantar o frio e mostrar que é craque na cozinha.

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

CONSOMÊ DE COUVE FLOR COM CAMARÃO SERVIDO NO PÃO ITALIANO

Ingredientes

- 1 pé de couve flor
- 1 litro de leite
- 500 gr de parmesão
- 350 gr de camarões médios
- Sal e pimenta à gosto
- 1 pão italiano redondo médio
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 1 ramo de tomilho

Modo de preparo

Rale a couve flor e reserve. Refogue os camarões já limpos junto com o alho, cebola picadinha, pimenta e tomilho. Quando os camarões estiverem bem dourados, acrescente a couve flor e o leite. Cozinhe por 30 minutos. Acerte sal e pimenta do reino. Desligue o fogo e acrescente o parmesão. Tampe a panela e deixe o queijo derreter. Corte o topo do pão italiano, retire o miolo e sirva a sopa dentro do pão.



AGORA É A SUA VEZ DE FAZER ESTA RECEITA. SE JOGUE NA COZINHA, FAÇA UM POST DO SEU PRATO NO INSTAGRAM E MARQUE A GENTE!

HARMONIZE COM VENTISQUERO RESERVA PINOT NOIR POR NÍCOLAS PÓVOAS

Vinho tinto chileno da região do Valle de Casablanca. A uva pinot noir produz vinhos leves e delicados que agradam principalmente ao público feminino. Possui uma cor vermelho rubi profundo porém com tons um pouco mais claros do que as demais uvas tintas. Os aromas são bastante peculiares com frutas negras maduras, figos, frutas secas e principalmente flores. No paladar é suave e delicado com notas de baunilha, tabaco e elementos florais, taninos redondos e elegantes. O prato desta edição pede um vinho leve e aromático e o Ventisquero Reserva Pinot Noir casa perfeitamente com estas condições, tenho certeza que sua harmonização será um deleite para o paladar. Deve ser servido um pouco mais resfriado do que o habitual para os tintos, entre 12°C e 14°C. **TU**



Nícolas Nascimento Ferreira Póvoas tem 36 anos, é contador, enólogo e membro da Associação Brasileira de Sommeliers. Se apaixonou por vinhos aos vinte anos e iniciou sua busca sempre por novidades e experiências sensoriais diferenciadas.





Se você acredita que cerveja escura é aquela docinha e açucarada, que nossa avó manda tomar com ovo de pata para ficar mais forte, este texto é para você!

A dura realidade é que durante muito tempo aqui no Brasil, as únicas cervejas escuras disponíveis eram essas mesmas. E o responsável por deixá-las tão doces assim é o corante caramelo, em outras palavras, açúcar queimado, que além de adoçar a receita da cerveja ainda "tinge" a bebida com o tom do corante utilizado. As cervejas escuras mais populares por aqui são, portanto, artificialmente escuras.

VENHA PARA O LADO NEGRO DAS BREJAS

POR ALINE ARAÚJO E
THAYS CARDOZO

Se quiser experimentar toda a complexidade dos maltes em seus diferentes níveis de sabor de uma cerveja naturalmente escura, sem corantes adicionados, onde sua coloração é oriunda exclusivamente da torrefação dos grãos de malte, aqui vão algumas dicas:

DUNKEL

Se quiser começar com uma escura sem erro, as cervejas de trigo do sul da Alemanha têm o balanço perfeito das notas frutadas da levedura com os maltes tostados, que conferem aromas que remetem à chocolate e banana passa. A boa carbonatação faz com que a cerveja seja muito refrescante e frisante! Aliás, anote essa dica: Se no rótulo da cerveja vem escrito a palavra *dunkel* a cerveja será escura, uma vez que a palavra em alemão significa justamente "escuro".

DRY STOUT

O estilo Stout surgiu na Inglaterra como uma cerveja robusta derivada das Porters, mas a Dry Stout é, em geral, leve em álcool e muito refrescante. Essa é a típica cerveja para desmistificar que cerveja escura só se bebe no inverno ou que é encorpada. Fácil de beber, alguns dizem que seu sabor se assemelha a um belo café expresso gelado e com gás, devido à similaridade dos grãos torrados (o malte na cerveja e o café no expresso).

PORTER

As primeiras menções históricas dessa cerveja datam do início do século XVIII na Inglaterra. Existem algumas teorias divergentes sobre a sua origem, porém o fato é que estas cervejas mais escuras, mas não imponente e de perfil torrado, com uma leve doçura de malte e o corpo variando de médio a alto, faziam sucesso entre os trabalhadores portuários, chamados popularmente de *porters*.

STOUT

Uma bela cerveja escura, intensa e complexa. O estilo deriva da Porter, porém é uma versão mais alcoólica e mais escura. Foi criada em meados do século XIX na Inglaterra onde o imposto da cerveja com base no malte de cevada era muito alto, com isso produzia-se cerveja com cevada não maltada torrada. Seu sabor em geral tende à malte torrado, acentuando chocolate e café, acompanhada geralmente de teor alcoólico elevado. Hoje existem seis sub estilos descritos: Dry Stout, Sweet Stout, Oatmeal Stout, Foreign Stout, American Stout e Russian Imperial Stout. No paladar que variam de frutadas e doces ou secas e amargas.

E aí, curtiu essa variedade de cervejas escuras? Mande pra gente seus comentários e dúvidas e nos acompanhe nesse maravilhoso mundo das cervejas. Nós somos TU e até a próxima. **TU**

FOREIGN
DUNKEL
STOUT
OATMEAL
AMERICAN
RUSSIAN
IMPERIAL
SWEET
PORTER
DRY



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

LE LIS BISTRÔ

EM SANTOS/SP

por \ thiago souto

Durante muito tempo reclamei que em Santos não tínhamos muitas opções para ir em casal. Enquanto opções de culinária japonesa e hamburgueria dominam a cidade, lugares para curtir mais numa boa sempre foram escassos. Para não ficar repetindo lugares, sobrava sempre a opção de subir a Serra rumo a São Paulo, o que acabava doendo demais no bolso. Mas isso parece que tem mudado de uns tempos para cá. Abriam diversas (e muito boas) opções de lugares para ir a dois. E uma destas novidades foi o Le Lis Bistrô.

Inaugurado no finalzinho do ano passado, em uma baita de uma casa, com diversos ambientes aconchegantes que, junto com a rua calma e arborizada onde está localizado, faz você esquecer que está no coração do Gonzaga. Parece mesmo que você está em um bistrô francês. E é desta inspiração que vem os pratos da casa. O carro chefe são as galettes, um crepe salgado típico da região da Bretanha, no norte da França. A massa é feita com trigo sarraceno (um parente do arroz) e não contém glúten. Então, nada mais justo que começar por elas.

Acima, uma das galettes que são o carro chefe da casa. Na página ao lado, abaixo, o Mix de Cestinha de Galettes e, na parte de cima, as cestinhas de Nutella com o sorvete feito na casa.

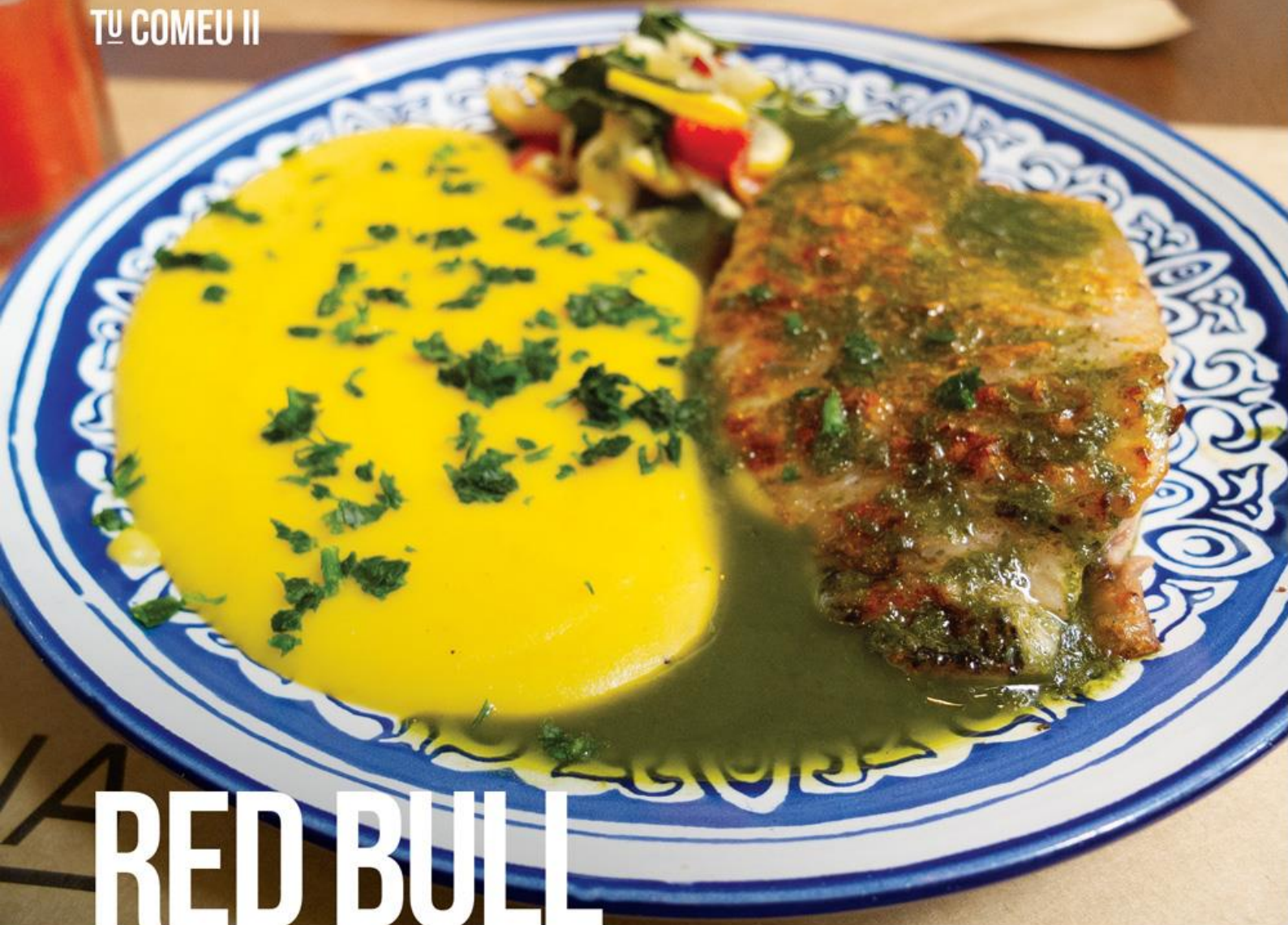
Nas entradas, há diversas opções de cestinhas de galette. Como não sabíamos qual seria a melhor opção, pedimos de entrada o Mix de Cestinhas de Galette. Vieram 12 mini cestinhas recheadas com três sabores diferentes: ratatouille com queijo Pont-l'Évêque (queijo típico da Normandia), cogumelos com queijo de cabra e queijo brie e geleia de damasco. Que delícia! É difícil falar qual das cestinhas é a mais gostosa. Cada um com sua particularidade de sabor. E não é que o tal do glúten não faz falta nenhuma? Pois as galettes são realmente divinas. Crocantes, combinam com perfeição com os recheios. Com o apetite atiçado, não demorou muito para escolhermos os pratos principais. As galettes, que acompanham um buquê de saladas verde com molho de mostarda, tomam um bom espaço desta parte do cardápio, mas também há opções de frutos do mar e pratos de bistrô. A minha esposa, que gosta muito de pratos que misturam doce e salgado, escolheu a galette com figos ao vinho tinto, queijo de cabra, crocante de parma, farofa de nozes, redução de balsâmico e melaço de cana. Pelos ingredientes já dá pra imaginar que sabor não faltou, mas se você não é muito deste tipo de mistura de ingredientes, tem uma opção de picadinho de carne, feito na ponta da faca, com um ovo caipira que é sucesso na casa. Já eu, escolhi um Steak de Mignon "au poivre", acompanhado de um purê de batatas com champignon e uma cebola caramelizada. Tudo muito bom. Perfeito!



Para fechar com chave de ouro, nada mais justo que uma sobremesa. A casa faz o seu próprio sorvete e o garçom, extremamente atencioso, nos ofereceu uma prova do sorvete de chocolate. Que delícia! Por mim pediria taças e mais taças do sorvete para sempre, mas "tínhamos" que provar as sobremesas. Que sacrifício... só que não. Pedimos as certinhas de Nutella, acompanhadas do sorvete de banana e canela da casa, calda de chocolate e grão sarraceno caramelizado. No menu mesmo você já é avisado que este é um prato para compartilhar. E é mesmo. O sorvete mais uma vez é perfeito. Junto com as cestinhas de Nutella, então? Pronto! Tenho pena de quem nunca comeu esta sobremesa.

Só de escrever o review, já deu vontade de voltar. Que continuem abrindo lugares legais, com comida boa e atendimento fora de série como o do Le Lis Bistrô. A cidade agradece de coração. **TU**

Praça Fernandes Pacheco, 34
Gonzaga - Santos/SP
facebook.com/lelisprioribistro



RED BULL STATION

EM SÃO PAULO/SP

por \ fernando de santis

Localizado no Centro de São Paulo, o Red Bull Station é um prédio democrático e rico em cultura. Construído no ano de 1926, serviu como uma subestação de energia da Light (antiga companhia de luz de São Paulo) e foi desativado em 2004. Depois de muitas reformas, o prédio foi tombado como patrimônio histórico e reaberto, no ano de 2013. Por lá você pode conferir exposições de arte, músicas e multimídia, fazer cursos, relaxar no terraço do prédio ou então saborear uma deliciosa refeição na Cafeteria, localizada no térreo do prédio.

Acima, o prato principal muito bem servido com peixe e purê de mandioquinha. Na página ao lado, no topo, o refrescante gaspachio servido na taça, e, na parte inferior, o pudim que fechou com chave de ouro.

Ali, entre a avenida 23 de maio e a 9 de julho, no terminal Bandeira, você encontrará essa linda edificação. A Cafeteria do Red Bull Station de tempos em tempos muda o seu comando. Atualmente, quem está como responsável é o Coletivo PURA, que promete trazer ingredientes mais orgânicos e menos industrializados. O ambiente é pequeno, mas deveras acolhedor, tem mesas redondas maiores ou aquelas menores onde pode sentar ao redor em um sofazinho bem aconchegante. Sempre com alguma música tocando de fundo, garçons bem simpáticos atendem e tiram as dúvidas, sempre de forma solícita. Você pode pedir um café ou um energético (todos os tipos e edições e por preços mais convidativos do que nos supermercados), fazer um lanche rápido ou então almoçar. O cardápio muda de acordo com a estação do ano e o cliente tem duas formas de pedir: o prato executivo, que tem um preço muito bom e sempre vem com uma entrada, além de oferecer a opção vegetariana e ser muito bem servido,

ou então escolher no cardápio as diversas opções para entrada, prato principal e sobremesa.

Já comi o executivo algumas vezes e recomendo, mas desta vez, fui para escolher. Entre várias entradas, pedi um Gaspachio no Copo, uma sopa fria de tomates orgânicos, beterraba, pepino, pimenta e azeite de capim cidreira, acompanhada ainda de duas torradinhas bem gostosas. Veio em uma taça de vinho, muito bem temperada e refrescante, perfeita para abrir o apetite. Barriga preparada para o prato principal, pedi o suco do dia, melancia com gengibre e entre as opções de prato principal, quase pedi canelone de espinafre recheado com queijo canastra, mas resolvi mudar meu pedido para peixe e não me arrependi. Peixe fresco do dia, grelhado, que ocupava metade do prato, com um delicioso purê de mandioquinha e uma salada de tomate, hortelã, sálvia e limão curado no mel. Rapaz, essa saladinha é uma festa na boca, tanta coisa acontecendo ao mesmo tempo, a leve acidez do limão com o hortelã refrescando tudo e o doce do mel, e tudo ali orgânico, com gosto real de horta e pomar. Gosto de comida de



casa, que você come e sente, além do sabor, uma sensação de aconchego. O peixe tava impecável, assim como o purê de mandioquinha cremoso, fazendo aquele contraste de doce e salgado com o peixe. E vem bastante comida no prato, tanto que já me dava por satisfeito, mas ainda faltava a sobremesa. Já que estava no Red Bull Station, pedi um Red Bull

Summer Edition, que é de açaí, afinal, teria que trabalhar a tarde e o sono viria depois do almoço e pra completar, mandei descer um pudim de leite com cumaru e caramelo de cachaça. Ok, a apresentação não é das melhores. Não vem um pedaço. Vem um pudim redondinho, daqueles cheio de furinhos (eu particularmente gosto quando tem os furinhos), mas o sabor é que interessa e nisso eles acertaram em cheio mais uma vez.

De tantas vezes que fui ao Red Bull Station, mais uma vez saí satisfeito por ter feito uma refeição de qualidade, muito bem feita e saborosa, em um ambiente rico de cultura e experiências, no Centro de São Paulo, que anda tão maltratado ultimamente. Não tem desculpas pra não ir, fica ao lado das estações do metrô Anhangabaú (vermelho), República (amarelo) e São Bento (azul). **TU**



DO POP, A UM CLÁSSICO DO ROCK

reviews
fernando de santis
thiago souto



SHAWN MENDES

SHAWN MENDES



Quem ouve Shawn Mendes pela primeira vez tem dificuldade de imaginar que se trata de um rapaz de apenas 19 anos. Mais impressionante ainda é um cara com esta idade já estar lançando seu 3º álbum. O cantor canadense é o que podemos chamar de prodígio do pop. Com uma pinta de bom moço, rostinho de moleque recém saído da adolescência, uma bela voz e com músicas para lá de românticas, Shawn Mendes tem o que é preciso para fazer uma legião de fãs. E é isso que ele tenta fazer mais uma vez com *Shawn Mendes*, álbum que leva seu nome. Lançado dois anos após *Illuminate*, o disco vem mostrar uma evolução tanto musical quanto pessoal de Shawn.

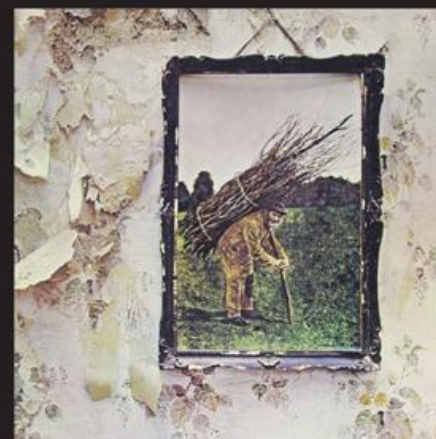
Abrindo o álbum, *In My Blood*, primeiro single promocional do disco,

com uma pegada do rock indie de Kings of Leon, começando lento e subindo no refrão. A música trata de crises de ansiedade e sobre alguém prestes a desistir de tudo, mas que não desiste. Já em *Nervous* é um daqueles pops no último, com Shawn cantando em primeira pessoa, descrevendo o nervosismo de encontrar aquele crush. Do pop ao R&B, ao estilo Timberlake de *Lost In Japan*, com um pianinho de introdução e uma batida gostosa. Nessa pegada mais suave, vem *Where Were You In The Morning?*. A letra da música já mostra que Shawn Mendes não é mais um menininho e que agora ele pode abordar temas que talvez não se sentisse muito à vontade quando começou a compor com 15 anos de idade. Em *Like to Be You*, o cantor divide os vocais com Julia Michaels em uma canção que trata de uma DR entre um casal. A música conta com produção de John Mayer, que também empresta um pouco da sua guitarra. Na sequência, mais uma baladinha romântica. *Fallin' All in You* tem claramente um dedo de Ed Sheeran, que participou da composição. Dá pra arriscar que é uma das que vai fazer bastante sucesso. Aliás, neste álbum Shawn Mendes bebe muito da fonte de nomes fortes do pop. Quebrando um pouco da pegada mais melosinha, temos a dançante *Particular Taste*. Eu falei quebrando um pouco, né? Pois o clima com volta a ficar mais lentinho em *Why* e com *Because I Had You*, onde o cantor

Nesta edição, dois universos bem distintos se encontram. De um lado, o recém saído da adolescência Shawn Mendes, que lança o seu terceiro álbum que leva o seu nome. Com toda a propaganda e a mídia de que um expoente do pop tem direito. Do outro lado, uma das maiores bandas da história do rock que, em 1971, lançava um disco sem nome e sem citar o próprio nome da banda. Sem propaganda, sem nenhum merch. Dois universos bem diferentes, mas com uma coisa em comum. Música de qualidade.

cai na sofrência de um coração partido. Ele é o rei da sofrência. Mas Shawn dá o troco com *Queen*, um pop sem pretensões de ser grandioso. E *Youth*, com parceria de Khalid, leva as coisas a outro nível com uma letra mais cabeça, falando sobre atentados à arma em escolas. “*You can’t take my youth away, this soul of mine will never break as long as I wake up today*” (na tradução, “você não pode tirar minha juventude, minha alma nunca quebrará enquanto eu acordar hoje”). Muito boa, apesar de soar meio perdida em meio de tantas músicas leves do disco. Por exemplo, *Mutual*, que vem na sequência com uma batidinha meio reggae. Que não é ruim, mas fica totalmente sem sentido depois da trilha que a antecede. Já *Perfectly Wrong* se salva por ser o que Shawn Mendes sabe fazer melhor: sentimento puro, com direito a violinos. E fechando a conta, *When You’re Ready*, um folk pop baseado no dueto voz e violão que são marca registrada do cantor.

Depois de treze faixas, dá pra falar que o menino Shawn Mendes está amadurecendo e tem muito futuro pela frente. Se o álbum não é aquela obra prima do cantor, Shawn mostra que seu forte é mesmo o romantismo. Seja nas mais lentas ou até nas que fazem a gente cantar junto, é aí que ele mata a pau. E prepare-se, pois algumas faixas você vai cansar de ouvir nas rádios. Pode apostar!



CLÁSSICO DA TU LED ZEPPELIN IV

LED ZEPPELIN
LANÇAMENTO | ANO 1971

Embora todos conheçam esse disco como o *IV*, do Led Zeppelin, o quarto disco da banda simplesmente não tem nome. Assim como não tem o nome da banda em lugar algum, não exibe o logotipo da gravadora, não há número de catálogo ou crédito aos músicos. Pelo menos foi assim que foi lançado em 1971, como uma retaliação à imprensa, que dizia que o sucesso dos três primeiros discos dos britânicos havia sido fruto apenas de propaganda. Page e cia. tiraram tudo, para não associar à imagem ou nome de banda e músicos. Queriam que a música falasse por eles.

Em 1970, entraram no estúdio Island para começar o trabalho do quarto disco, estavam engrenados, mas não sentiam liga ali. Foi então que tiveram a ideia que entrou para a história, saíram de lá e foram para a zona rural inglesa. Alugaram uma casa chamada “Headley Grange”, que originalmente era um asilo. Ali, se estabeleceram e trabalharam no próximo álbum. Embora achassem que o local era assombrado, a dinâmica de estarem juntos foi perfeita para ajustarem as composições e gravarem,

pois além do isolamento local, a acústica da mansão era incrível. A formação do Led é aquela que todos deveriam saber de cor: Robert Plant cantando (e tocando gaita), John Paul Jones no baixo e teclados, John Bonham na bateria e Jimmy Page com a guitarra, além de ser (sempre) o produtor. Ao colocar o disco para tocar, a voz de Plant entoou os primeiros versos de *Black Dog*, uma canção pra lá de sexy, quebrada, fazendo um jogo entre linha vocal e um riff de blues mais carregado de peso. A curiosidade fica por conta do título, *Black Dog* (cachorro preto), que não tem relação à letra, que fala mais de amor. Batizaram a canção assim, pois um cachorro preto dava as caras no Headley Grange, eventualmente. A perfeição vem na sequência, um riff de bateria, imortalizado por Bonzo, e a guitarra de Page entra rasgando as caixas de som, introduzindo a clássica *Rock n’ Roll*, um hino musical, que virou obrigatório em qualquer festa, pub, show em bar ou banda de garagem. Curioso saber que a faixa *Rock n’ Roll* saiu sem querer, estavam gravando a faixa *Four Sticks*, Bonham começou a tocar *Keep a-Knockin* de Little Richard, e então Page emendou o riff de blues da sua Les Paul e nasceu a faixa, totalmente ao acaso.

Por falar em *Four Sticks*, mais uma vez, John foi o gatilho. Reza a lenda que ele havia visto um show de Ginger Baker uma noite antes, entrou no estúdio transtornado, falando “Vou mostrar uma coisa para esse Ginger Baker”, pegou quatro baquetas (duas em cada mão), e começou a tocar o que seria a batida da composição (*Four Sticks*, quatro baquetas). *The Battle Of Evermore* tem uma levada folk, dessa vez, Page toca bandolim, e rola um dueto de Plant e a vocalista Sandy Denny. Um disco com essas quatro composições seria suficiente para entrar no hall dos grandes da história, mas gravaram

mais quatro, entre elas, o maior sucesso do Zeppelin: *Stairway to Heaven*, uma canção épica, de oito minutos de duração. Se você mora no planeta Terra conhece essa música e se toca violão ou guitarra, já tocou (ou tentou) a linda introdução. Falar da última faixa do lado A do disco renderia um review único, procuro simplesmente dizer que o mais belo solo de guitarra do rock de todos os tempos está nessa obra.

Misty Mountain Hop abre o lado B do disco e apresenta um Led mais hardão, um estilo que mais tarde foi fonte de inspiração para tantas outras bandas que surgiram na mesma década. *Going to California* é uma das coisas mais gostosas para se ouvir em qualquer momento da vida: num carro, fazendo um almoço, tomando um vinho ou olhando um pôr do sol. Violão, bandolim e Plant. *When the Levee Breaks* fecha essa obra prima do rock, uma levada mais blues, pesada em uma produção impecável para época, onde o próprio Page celebra dizendo “Uma das minhas mixagens prediletas, no final, quando tudo começa a se movimentar, com exceção da voz, que permanece parada”. Uma experiência única prestar atenção em todas as peculiaridades que inseriram em cada faixa, afinações diferentes, variações de acordes, enfim, eram avançados para o tempo.

Olhando hoje, quase 50 anos depois, não resta dúvidas que acertaram em cheio, pois muitos achavam que seria um grande erro lançar um disco sem referências ou nomes. O quarteto conseguiu provar que a música falou por eles, criaram um disco em que todas as outras bandas que vieram depois beberam da inspiração e, sem imaginar, fizeram com que o maior disco de rock de todos os tempos (considerado por muitos), não tivesse nem nome e nem crédito à banda. TU

TU

REVISTATU.COM.BR



/REVISTATUSANTOS