

Conheça os indicados ao Prêmio Grande Otelo

PÁGINAS 4 E 5



Adonis, o poeta que ressignificou a língua árabe

PÁGINA 6



Melhor pizzaiolo do Brasil é o carioca Matheus Ramos

PÁGINA 7



## 2º CADERNO

# O Espírito da Machadinha reencarna

Reprodução internet



Pop no Brasil dos anos 1970, fenômeno na Turquia, Zagor ganha uma sobrevida nas HQs, faz crossover com o Flash e renova seu público à força de narrativas visualmente esplendorosas

*Zagor foi criado em 1961 por Guido Nolitta (pseudônimo de Bonelli) e Gallieno Ferri. Seus gibis se popularizaram nos anos 1970 e até hoje despertam interesse de colecionadores*



Divulgação

Por **Rodrigo Fonseca**

Especial para o Correio da Manhã

**P**opularizado entre os brasileiros em 1978, pela extinta editora Vecchi, após uma exitosa safra de HQs lançadas na Europa, Zagor - espécie de irmão mais moço do caubói Tex na linha de gibis da Sergio Bonelli Editore, uma das maiores grifes quadrinísticas do mercado pop - volta a viver uma fase de enamoramento com os

brasileiros. Acaba de sair um luxuoso crossover dele com o universo DC Comics, numa edição especial no qual faz duo com o velocista Flash.

Graças aos esforços da Mythos Editora, o herói criado em 1961 por Guido Nolitta (pseudônimo de Bonelli) e Gallieno Ferri, famoso por sua camiseta vermelha com símbolos indígenas e por seu tacape, vem se candidatando a best-seller nas bancas e lojas especializadas por conta de um sofisticado arco de histórias capaz de reinventar o Oeste Selvagem - lapidando sua excelência na arte de Paolo Bisi. Seu indigenismo fica mais forte do que nun-

ca na atual seleção de tramas publicadas atualmente por aqui, difundida na internet, em vendas online, pelo site <https://www.lojamythos.com.br/>, e presencialmente, em pontos de venda como a Mundo Mythos, na Rua Augusta n. 1371, em São Paulo. No Rio, o melhor caminho é a Banca do Bernardo, na altura do n. 100 da Av. Rio Branco, no Centro. A aventura atual é "Zumbis em Darkwood", referência à floresta fictícia da qual Zagor é guardião, apresentando-se como O Espírito da Machadinha e berrando seu grito de guerra ("AAHHYAAKK!").

**Continua na página seguinte**

# Personagem era visto como um **Tarzan de roupa**

“**P**or muito tempo, Zagor foi visto como uma espécie de Tarzan de roupa, mas ele se renova agora em trama mais complexas, que exploram gêneros e desenvolvem o universo do Oeste com direito a encontros com Tex, o que desperta o interesse de leitores fiéis do caubói”, disse ao Correio Higor Lopes, livreiro que fez da Mundo Mythos um bunker de resistência nerd no coração de São Paulo.

“Tenho leitores de 70 a 80 anos que fidelizaram uma relação de colecionador com as HQs da Bonelli e leem Zagor há décadas”.

Pataca de 400 páginas em P&B, “Zumbis em Darkwood” soma a força das ilustrações de Bisi ao texto leve (mas atento aos códigos do assombro) de Samuel Marollla. O enredo se passa no vale isolado de Red Hook, onde bandidos da quadrilha Lizard liberam por engano uma criatura que os índios veneram como uma divindade sombria, e que desencadeia uma epidemia. Trata-se de um morto-vivo que zumbifica suas vítimas. A missão de Zagor e de seu parceiro, Chico, é deter o contágio devastador desse ser das trevas, numa mistura entre terror e western.

Tal mescla é o chamariz do personagem, que chegou a ser editado no Brasil pela Record, no fim dos anos 1980 e início dos 1990, com direito a tramas em que ETs visitam Darkwood, no século XIX. Esse tom fantástico deu a Zagor um alcance mais amplo do que os demais gibis de faroeste, como é o caso de “Ken Parker”, um épico sobre um aventureiro criado em 1974 num tributo dos gibis ao eremita Jeremiah Johnson, personagem vivido por Robert Redford no cult “Mais Forte Que a Vingança”, de 1972.



Suas HQs, que trazem um apelo ecológico envolvente, também estão sendo publicadas pela Mythos.

Com essa abordagem mais próxima da fantasia, Zagor conquistou gerações de leitores, com direito a ganhar um par de filmes baseado em seus quadrinhos na Turquia, onde é consumido como se fosse

uma febre. “Zagor, o Destemido” (“Zagor Kara Bela”), dirigido por Nisan Hançer, em 1971, traz Levent Çakir no papel título e escala Nevzat Açıkgöz como Chico.

Quem também ganhou filme, entre os vigilantes da Bonelli, foi o já citado Tex: “O Senhor do Abismo”, de 1985, com Giuliano

Gemma. Não há como se falar em western nos gibis da Itália (ou fumetti, como eles chama os gibis por lá) sem citar o pistoleiro nº 1 dos quadrinhos. Hoje no Brasil, também via Mythos, ele regressa ao formato dos álbuns de luxo com a graphic Novel “Águas Negras”, de Pasquale Rujju e Giampiero Caser-

tano. Que acerto da Mythos lançar esta aventura de tons marxistas. No árido sudoeste americano, os lavradores precisam conviver com a seca e a mão de ferro do cruel rancheiro Vicente Samargo e seus pistoleiros. Depois de um sangrento massacre, Tex e seu parceiro Kit Carson confrontam Samargo e descobrem que a única filha dele foi raptada por um bando de cruéis bandoleiros.

Outro título da Bonelli que vai parar no cinema é “Dampyr”, de Mauro Boselli e Maurizio Colombo, filmado por Riccardo Chelmo. Nessa produção, Draka, um caçador de vampiros dotado de poderes, é vivido por Wade Briggs. Suas principais parcerias no combate às trevas, Tesla e Kurjak, são interpretadas por Frida Gustavsson e Stuart Martin.

Na Europa, a Bonelli não se cansa de inovar e se reinventar, lançando novas revistas mensais e minisséries ainda inéditas por aqui. Em meio às reações contra Vladimir Putin que se espalham pela Europa em reação à violência da Rússia contra as populações ucranianas, a editora lançou, em junho, uma eletrizante série de HQs chamada “K-11”, escrita por Matteo Casali, com desenhos de Davide Gianfelice. Seu enredo recria a União Soviética dos anos 1940, a partir da saga de um jovem soldado submetido a uma bateria de experiências científicas em meio à corrida atômica anterior à bomba de Hiroshima. É uma leitura contagiante.



O boxeador e ator Don Lee se tornou o Dirty Harry sul-coreano à frente da franquia milionária 'Força Bruta'

Por **Rodrigo Fonseca**

Especial para o Correio da Manhã

O inesperado êxito comercial de "Beekpeer" em janeiro prova que o cinema de ação ainda pode ser a maior diversão, com destaque para atrações que furam a bolha de Hollywood e chegam de outras latitudes, como é o caso do thriller "The Roundup: Punishment". Os US\$ 83 milhões que arrecadou em sua terra natal, a Coreia do Sul, é apenas parte do faturamento do longa-metragem, que acaba de estrear nos EUA.

Sua primeira projeção mundial aconteceu no encerramento do Festival de Berlim, em fevereiro. Seu protagonista é o pugilista e dono de ginásio de boxe Ma Dong-seok, hoje mais conhecido pela alcunha de Don Lee. Quem não o conhece pode conferir seu molejo dramático e sua destreza pra briga na "Tela Quente" da TV Globo desta segunda.

A atração de hoje é "Força Bruta", título em português da franquia "The Roundup", iniciada em 2017, no qual Don assume

# O Stallone da Coreia do Sul

Don Lee se firma como divo no cinema de ação com o sucesso da franquia 'The Roundup'

o papel do detetive brucutu Ma Seok-do. Suas tramas são baseadas em episódios reais das páginas policiais asiáticas. Os três longas da saga lançados até agora já arrecadaram US\$ 236 milhões em circuito mundial.

"Sou fã de Sylvester Stallone, tenho Rocky Balboa entre meus personagens favoritos e sinto muito orgulho quando alguém associa o que eu faço ao cinema praticado por ele", disse Don Lee ao Correio da Manhã na Berlimale.

Aos 53 anos, ele atraiu as atenções da crítica com "Invasão Zumbi", em 2016, mas foi na trilha da pancadaria que virou um

dos mais bem-sucedidos campeões de bilheteira da Ásia. Na pele de Ma Seok-do o ator virou uma espécie de Dirty Harry da Coreia do Sul.

"Os dois títulos mais recentes da nossa franquia foram vistos por cerca de 10 milhões de pagantes, cada um, na Coreia, mas fizemos o título mais recente ainda sob impacto da covid-19, num esforço de elevar a frequência do público. Eu respeito todas as formas de produção audiovisual e sei que o K-Pop e as séries para streaming são fundamentais para tornar nossa indústria conhecida, mas o que eu quero é poder levar entretenimento para a sala de ci-

nema. Meu empenho é divertir espectadores e encher salas".

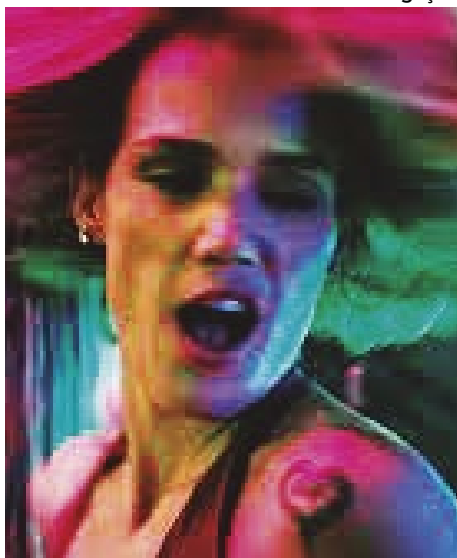
Embora o Festival de Berlim tenha exibido ensaios em tons pop sobre a violência em anos recentes – caso de "Logan", em 2017, e de "Tempo de Caça", em 2020 -, é curioso ver o mais politizado dos eventos cinematográficos do Velho Mundo flertar com o cinemão de gênero pela mais patrulhada das vias: os thrillers de pancadaria. Em seu novo filme, dirigido por Heo Myeong Haeng (um dublê e cineasta estreado), Ma Seok-do (Lee) bate pesado numa quadrilha de jogo ilegal online. Na trama, um sistema eletrônico ilícito alimenta uma jornada

do detetive mais brutal da Coreia ao submundo. Curiosidade: ele nem usa pistolas, só apela para os punhos.

"Lutei boxe por muito tempo e me empenhei em valorizar minha condição física", disse Lee, que trabalhou sob a grife da Marvel Studios em "Eternos" (2021), de Chloé Zhao, no qual vive o herói Gilgamesh.

Nos EUA, Seok-do já atraiu seu fã-clube, amparado em sua vertiginosa engenharia de edição e de cinematografia. Os títulos anteriores dessa cinessérie desafiam as leis da gravidade, num padrão "John Wick" de excelência. "Admiro muito o que o diretor Chad Stahelski foi capaz de fazer na realização de 'John Wick'. O que eu almejo no registro da ação é alcançar o máximo de realismo e oferecer ao público tramas que dialogam com fatos reais das crônicas policiais da Coreia", disse Lee, que brilhou na telona de Cannes à frente do suspense "The Gangster, The Cop, The Devil" em 2019. "Tenho interesse em diversificar meu currículo. Espero um dia trabalhar em outros gêneros".

Divulgação



Noites Alienígenas

Divulgação Globoplay



Mussum, o Filmis

Desirée do Vale/Divulgação



Betinho - No Fio da Navalha

# A festa do audiovisual



Academia Brasileira de Cinema divulga os finalistas do Prêmio Grande Otelo, com cerimônia de premiação no dia 28 de agosto

**A** Academia Brasileira de Cinema divulgou a lista dos finalistas ao Prêmio Grande Otelo, dando início à contagem regressiva para a maior premiação do setor audiovisual nacional, que neste ano homenageia o Cinema Novo.

A cerimônia está confirmada para 28 de agosto, na Cidade das Artes Bibi Ferreira, no Rio de Janeiro, com transmissão ao vivo para todo o país pelo Canal Brasil e pelo Youtube da Academia. Os filmes com maior número de indicações são “Mussum, O Filmis”, de Silvio Guindane, e “O Sequestro do Voo 375”, de Marcus Baldini, ambos finalistas em 12 categorias.

A partir desta 23ª edição, a Academia Brasileira de Cinema renomeia o evento (que até 2023 chamava-se Grande Prêmio do Cinema Brasileiro) e lança uma nova marca para ampliar a homenagem ao ator e comediante que é um dos maiores ícones do nosso cinema e já dava nome ao Troféu Grande Otelo. Neste ano, a Academia apresenta também um novo site exclusivamente dedicado ao Prêmio, que reúne todos os detalhes da premiação.

“Chegamos à 23ª edição do Prêmio do Cinema Brasileiro, agora rebatizado de



Sequestro do Voo 375

Prêmio Grande Otelo, com um recorde de obras inscritas. Uma alegria ver a potência do nosso audiovisual num ano em que homenagearemos o Cinema Novo, movimento essencial para entendermos que somos protagonistas das histórias que só a gente pode contar”, festeja a produtora Renata Almeida Magalhães, presidente da

Divulgação



Retratos Fantasmas

Divulgação

Academia Brasileira de Cinema.

Votado pelos sócios da Academia, o Prêmio Grande Otelo vem passando por atualizações desde que foi criado, sempre acompanhando as mudanças do mercado audiovisual. Com o objetivo de abranger a multiplicidade de formatos narrativos, a Academia criou este ano duas novas catego-

rias: Melhor Atriz e Melhor Ator de Série de Ficção. No total, são 30 categorias, incluindo a de filmes ibero-americanos, com produções indicadas pelas academias de cinema dos 13 países associados à Federação Ibero-americana de Cinema. A categoria Melhor Longa-Metragem Comédia concorrerá exclusivamente ao Voto Popular.



Divulgação

**Saudosa Maloca**

Angelica Goudinho

**Nosso Sonho**

Divulgação

**Bizarros Peixes das Fossas Abissais**

Divulgação

**Pedágio**

Divulgação

**Os Farofeiros 2**

Divulgação

**Minha Irmã e Eu**

“Receber mais uma edição do Grande Prêmio do Cinema Brasileiro na Cidade das Artes é uma honra, principalmente no ano em que ele passa a se chamar Prêmio Grande Otelo, homenageando um dos atores que representou tão bem o Brasil e o Rio de Janeiro nas telonas, no teatro e na música popular. A cidade sempre foi cená-

rio de grandes produções nacionais e, no ano passado, subiu no ranking dos locais mais filmados do mundo, com mais diárias de gravação que Paris. Por isso, estamos sempre apostando no setor e, este ano, vamos investir R\$34 milhões no Programa de Fomento Pró-Carioca Audiovisual, reafirmando a importância dessa atividade

econômica para a nossa cidade”, diz o prefeito Eduardo Paes.

A lista de finalistas de 2024 reúne mais de 200 profissionais indicados em 39 diferentes longas-metragens brasileiros e 5 longas ibero-americanos. Também estão na disputa 15 curtas brasileiros (5 de ficção, 5 documentários e 5 de animação); e

16 séries (4 de animação, 5 documentários e 5 de ficção).

O Prêmio Grande Otelo é votado por profissionais das mais diversas áreas do setor que são associados à Academia, entidade aberta a toda a classe. E, como acontece todos os anos, a abertura dos envelopes e os resultados são apurados, acompanhados e auditados pela PwC Brasil. Os vencedores serão escolhidos no segundo turno, de 12 a 22 de julho, com votação entre os sócios da Academia. A votação popular pela internet, para que o público eleja seu filme favorito entre os longas brasileiros finalistas de ficção (drama e comédia) e documentário, acontece de 26 de julho a 27 de agosto.

Em 2024, foram inscritos mais de 3 mil profissionais nas diferentes categorias, 94 longas de ficção, 67 longas documentários, 13 longas infantis, 7 longas de animação, 32 séries de ficção, 33 séries documentais, 4 séries de animação, 24 curtas-metragens animação, 38 curtas documentários, 22 curtas ficção, 9 filmes ibero-americanos.

O Prêmio Grande Otelo 2024 conta com o apoio da Prefeitura da cidade do Rio de Janeiro, por meio da RioFilme, órgão que integra a Secretaria Municipal de Cultura, e apuração PwC Brasil.

Confira a relação completa dos indicados no link <https://encr.pw/UwclB>

## MORA NA FILOSOFIA

ALDO TAVARES  
PROFESSOR-MESTRE EM FILOSOFIA

### Papo com Anísio Teixeira

**Q**uem pensou e realizou, pela primeira vez, a escola com tempo integral no Brasil foi o entrevistado de hoje, alguém capaz de misturar as inteligências da direita e da esquerda, porque Anísio Teixeira, para muito além do dualismo ideológico, pensa a escola. Pensou o processo educativo, criou escolas, universidades... Marcamos um encontro às alturas, no Forte do Imbuí, Niterói, onde conversamos ao som do vento sobre educação pública e sobre seu legado. Encontrar pessoas é encontrar palavras.

**Seu aniversário é em 12 de julho, quantos anos?**

Nasci em 1900, já são 124 anos.

**Nem parece.**

Nosso encontro não é com a aparência, é com as palavras, e elas jamais envelhecem, por isso sou atual.

**Em que sentido atual?**

No Rio de Janeiro, meu grande amigo Darcy Ribeiro possibilitou a construção dos Centros Integrados de Educação Pública, os CIEP; em São Paulo, minha amiga Marta Suplicy possibilitou os Centros Educacionais Unificados, os CEU; no Ceará, meu amigo Camilo Santana, atual ministro da Educação, possibilitou a escola integral. Como você sabe, passar o dia, manhã e tarde, na escola tem como origem a educação europeia cristã, e fui eu quem trouxe o tempo escolar integral para o Brasil, em Salvador, capital da minha Bahia, onde se edificou a Escola Parque.

**No Rio de Janeiro, a ideia foi destruída.**

O desmonte começou no governo de Moreira Franco e ele, infelizmente, permanece.

**Anísio, e a escola pública sob a sua administração no Rio de Janeiro, quando a cidade era o Distrito Federal?**

Quando entrei, selecionei as melhores cabeças do Rio para serem minhas conselheiras sobre educação pública, e isso significa que escolhi gente da esquerda, da direita, do centro e gente sem partido. Pensar a escola pública não passa por ideologias, por partidos, enfim, neutralizei maniqueísmos partidários em nome de uma política para educação, política essa que é pensar a educação a partir das diferenças.

**Então, sua secretaria é composta por forças desiguais.**

Isso mesmo. Com isso, mudei a estrutura e, como escrevi em “A crise da educação brasileira”, pude lutar contra a uniformidade e a rigidez do currículo, contra os livros didáticos fracos e pobres, além de outras medidas.

**Quais?**

Professor não acumula várias escolas, várias funções, porque o professor é exclusivo: toma o café da manhã e leciona; almoça, repousa e leciona; e janta. Como o professor se dedica à educação, ele não administra a escola.

**Mas isso é muito caro para o cofre público?**

Muito caro é manter o preso na cadeia.



Divulgação

*Adonis não aborda sua errância no sentido literal*

## ‘Abri uma porta para pensar como mudamos nas palavras’

Conheça Adonis, o poeta sírio, cujo livro ‘Ode à Errância’ chega ao Brasil

Por Diogo Bercito (Folhapress)

**Q**uando era adolescente, o poeta sírio Ali Ahmad Said Esber decidiu mudar de nome. Escolheu o pseudônimo Adonis para assinar os poemas que enviava para revistas literárias. Ele se inspirou no personagem mitológico grego, um amante de Afrodite. Hoje, aos 94 anos, ele próprio é uma espécie de lenda, como um dos maiores intelectuais árabes do século 20.

Refletindo sobre a carreira, Adonis diz que tudo o que fez foi “abrir uma porta para mudar como pensamos nas palavras”. Mas ele é modesto. Foi um dos protagonistas do verso livre e sem rima em árabe, rompendo com a formalidade dos antecessores. Revolucionou a língua.

Apesar da sua importância no mundo de cultura árabe, Adonis ainda é pouco conhecido no Brasil. Dele havia só um livro em português. Era “Poemas”, que a Companhia das Letras lançou em 2012 com tradução do professor Michel Sleiman, da Universidade de São Paulo. A editora Tábua lança agora um novo trabalho, chamado “Ode à Errância”.

Adonis nasceu em 1930 no vilarejo de Al-Qassabin, no oeste da Síria. Começou a carreira há 80 anos, ainda criança, quando recitou um poema seu para o presidente Shukri al-Quwatli, que visitava a vila. Foi estudar em Damasco e, em 1956, se exilou em Beirute, onde editou diversas revistas literárias influentes. O poeta se instalou depois em Paris, cidade onde vive até hoje e de onde falou com a reportagem durante uma chamada de vídeo, em

árabe.

Foi uma trajetória errante, como a do título do novo livro. Sorveu nesse tempo não apenas a tradição árabe mas também uma cultura mediterrânea mais ampla - daí seu pseudônimo, recuperado da Grécia. São os seus modos de desafiar os limites do tempo e do espaço, no texto.

“Ode à Errância” é de certa maneira uma obra única do mercado brasileiro. Reúne três trabalhos recentes que nunca tinham sido publicados juntos. A ideia da reunião foi do tradutor. Percebeu que existia alguma coisa em comum entre os três poemas longos. São reflexões sobre três diferentes lugares que Adonis conheceu: Jerusalém, México e China.

Não são relatos de viagem. Adonis não aborda sua errância no sentido literal, até porque o périplo mais importante, segundo ele, é o que fazemos para dentro de nós. “O poeta sempre vive como se fosse um viajante, experimentando coisas que não testemunhou”, diz.

Apesar da centralidade da causa palestina na obra de Adonis, sua maior batalha poética é pela laicidade. Isso, outra vez, aparece na sua escolha de pseudônimo, que ele foi buscar bem longe da tradição árabe-islâmica.

Não é uma crítica à fé individual, mas às religiões organizadas. Adonis fala do islã como um dos entraves para a criação de novas maneiras de pensar no Oriente Médio. “A força do ser humano reside em sua capacidade de fazer perguntas, mas a religião só oferece respostas”, diz.

A rejeição da religião é também uma afirmação da individualidade. Adonis diz que, no sistema de pensamento islâmico, existe uma ênfase na ideia de comunidade - expressada pelo termo árabe “umma”. É, grosso modo, o privilégio do “nós” em detrimento do “eu”.

O autor afirma que sua ambição é “criar um novo ser humano”, capaz de pensar sozinho, para além das tradições, e de destrinchar sua língua em busca de novas conexões entre as palavras. “A poesia que não procura criar algo novo não tem razão de ser”, sentencia.

## ENTREVISTA / MATHEUS RAMOS, PIZZAIOLO

Carol Demper

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

**U**m encontro casual em Congonhas, local onde os cariocas adoram se abraçar, beijar e dizer os clássicos “tô morto de saudades” e adooooo você!”. Assim encontramos o casal Matheus Ramos e Bruna Pires e combinamos um “apareça” - outra carioca. Não aparecemos, mas na festa dos 50 Best pizzas da América Latina, demos de cara com Matheus. E a pergunta da professora, sempre orgulhosa: “O que você faz aqui?” A resposta: “Ganhei o 2º lugar dessa lista. O que quer dizer sou o melhor do Brasil”.

Nesta quarta-feira (10) é o Dia da Pizza e para homenagear os grandes pizzaiolos, conversamos com Matheus, criador e chefe da QT Pizza Bar, em na região paulistana dos Jardins, especializada em pizzas napolitanas (servidas em cujo nome vem da brincadeira com a famosa expressão italiana “Mangia che te fa bene” (coma que te faz bem), forma brasileira de falar a “che te” = “QT”).

A QT Pizza Bar tem decoração com detalhes industriais, neons, grafites e objetos que remetem ao universo da pizza, e oferece a iguaria de tamanho único (individual), feitas ao estilo napolitano, com massa de fermentação natural – elas maturam por cerca de 48 horas –, elástica, alta nas bordas e fina no centro.

No cardápio fixo são 15 coberturas, com destaque para a Carbonara, coberta de muçarela, fior di latte, queijo parmesão, ovo de gema mole e guanciale; a Melado, com fior di latte, parmesão, queijo de cabra e mel trufado; e a Rucola, com pesto de rúcula, tomates assados, queijo de cabra e rúcula selvagem. Para regá-las, oferecem seis opções de azeites aromatizados na casa, a exemplo das versões com raspas de laranja e com alho e ervas secas.

Sobre seu QT vale a pena reproduzir a nota de avaliação da casa no site oficial do 50 Best Pizza Latin America: “Esta pizzaria possui um mobiliário de estilo industrial, que com um trabalho preciso e cuidadoso é cada vez mais apreciado pelos entusiastas da pizza, também graças a um serviço rápido e simpático que ajuda a proporcionar uma noite agradável. As bebidas são melhores que as outras e você sentirá que está bebendo uma das bebidas mais criativas de todos os tempos. Opções clássicas também estão disponíveis. Além de alguns petiscos de inspiração italiana, você encontrará uma seleção de pizzas muito interessantes, todas com



O carioca Matheus Rocha foi eleito o segundo melhor pizzaiolo da América Latina e o primeiro do Brasil

# ‘Tudo que aprendi com pizza foi aqui no Brasil’

uma crosta bem pronunciada e a suavidade típica da pizza napolitana, servidas em tábua de madeira. Não deixe de experimentar clássicos como a Margherita ou o branco com parmesão e gorgonzola. Entre os toppings especiais, há alguns ligeiramente originais que muitas vezes são vencedores”.

Matheus é carioca, publicitário de formação, estudou na PUC-Rio e, desde lá, sempre falamos de nossas paixões por séries. E agora por pizzas.

## Como começou o negócio de pizza?

**MATHEUS RAMOS** - Comecei querendo empreender quando me mudei para São Paulo para ficar ao lado da minha esposa. Vi que era a segunda cidade que mais vendia

pizza no mundo, que estavam começando a ter pizzas napolitanas e que o bairro do Jardins ainda não tinha uma desse estilo, muito menos um pizza bar. Daí peguei esse gap e montei a QT.

## Você estudou fora?

Só com 17 anos no meu intercâmbio na Inglaterra Tudo que aprendi sobre pizza foi aqui no Brasil, mas claro que viagens a Napoli me fizeram entender melhor qual era o meu paladar na pizza e o que eu gostaria de servir.

## Como aconteceu o posicionamento do QT?

Ele foi mudando conforme o crescimento da casa. Tínhamos um público nos dois

primeiros anos completamente distinto do que temos hoje. Estamos sempre em evolução, entendendo nosso cliente e adaptando a casa para eles.

## Como você cria as coberturas?

Eu nunca penso em coberturas, mas em sabores de prato. Assim que as crio adaptando para pizzas.

## Como você cria os drinks tão elogiados da casa?

Penso que os drinks precisam combinar com as coberturas, sejam elas mais pesadas ou mais leves. Uma coisa tem que conversar com a outra.

## Quais são os planos futuros?

Nosso primeiro passo para o futuro foi dado agora, que estamos montando nossa primeira dark Kitchen (cozinha de delivery) próxima ao restaurante. Continuaremos com a mesma área de entrega, mas dando mais agilidade aos clientes que vão até a QT e também àqueles que querem comer em sua casa. Para um não atrapalhar o outro. Mais pra frente queremos ter outras QT em lugares e cidades diferentes, mas são desafios mais longos.

## O que foi mais fácil?

Com certeza fazer aquilo que já estou acostumado a fazer!

# A cozinha do Nobel

Por **Cláudia Chaves**

Especial para o Correio da Manhã

**S**e alguém tivesse me dito há alguns anos que um dia ia ver organizarem-se no exterior viagens turísticas gastronômicas ao Peru, eu não teria acreditado. Mas aconteceu. Assim, fala Mario Vargas Llosa, o peruano Nobel de Literatura. E diz com conhecimento de causa. Em 2023, acontece a virada no 50 Best quando o campeão é o Central, restaurante em Lima.

Há uma diferença na culinária peruana. As técnicas, os ingredientes, os sabores vêm da cultura milenar de seus povos originários. Do Pacífico aos Andes, voltando pela Amazônia são os pescados, os grãos, as ervas que se misturam em criações absolutamente com sabores que explodem. É exatamente essa culinária que está no QCevice!, no térreo do Mercure Boutique, na Avenida Atlântica, onde o Chef Javier Beltran aposta em ceviches, saladas, petiscos e sobremesas autênticos. E acerta.

Fomos eu e Celinha, a comadre que muito me acompanha em aventuras peruanas. Fomos atendidas pela Fernanda, mais

**CRÍTICA / RESTAURANTE / QCEVICHE!**

Divulgação



**QCEVICHE!**

gentil impossível. Os ótimos coquetéis preparados por Tamires foram uma prova da força do pisco e chicha morada, a bebida refrescante feita a partir de milho roxo, frutas e especiarias.

Resolvemos pedir a Degustação de Ceviches, que veio com quatro opções diferentes de pescados, frutos do mar, diferentes leites de tigre, temperos e graus de picância. Todos com um ponto de cozimento perfeito, macios, tenros, cozidos no limão naquele ponto em que não fica nem ácido e nem cru. O leite de tigre, apesar de base composta de limão, cebola roxa, coentro, sal-são, gengibre, peixe branco e pimenta dedo de moça, variou em todas as versões.

Além disso, de uma correção que não se vê em versões apressadas. O milho torrado, a batata doce laranja tudo mergulhado nos diferentes molhos. E ainda teve a aprovada ousadia do Ceviche Nikkei (R\$ 59), agridoce de atum com pickles de rabanete, pepino japonês, molho ponzu e leite de tigre.

Experimentamos também as causas, tira-gosto à base de batatas. A crocante com massa de batata temperada com limão e pimenta amarela, com coroa de peixe frito e molho acevichado; e a Limeña, massa de batata temperada com limão e pimenta peruana com frango desfiado temperado com maionese caseira.

## SERVIÇO

### QCEVICHE!

Av. Atlântica, 2554 – no Mercure Rio Boutique Hotel Copacabana | De terça a quinta (12h às 15h / 19h às 23h) | sexta a domingo (12h às 23h)

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

### Para o Dia da Pizza

Nesta segunda (8) o Zagga Pizza Bar faz o pré do Dia da Pizza, que acontece na quarta (10). O novo sabor é a Pizza Exclusiva de Gino Contin, 3º lugar no Pizza Challenge Las Vegas 2023, uma criação única e inédita. Os ingredientes são surpresa, mas incluem queijos especiais: parmesão, gouda, blue cheese e brie. De 10 a 14 de julho, essa delícia imperdível que é uma dupla homenagem ao Dia da Pizza e ao Dia do Rock (13/7) está em temporada. O Zagga sempre tem coberturas especialíssimas em suas criações.

Divulgação



Divulgação

### A melhor gastronomia

A 3ª edição do Gastronomia Sem Fronteiras acontece na cobertura do Fashion Mall nos dias 13 e 14, das 13h às 23h. Com uma programação diversa, o GSF é para toda a família e todas as idades, com degustações inéditas, debates, palestras, apresentações musicais e feira de empreendedorismo com pequenos produtores. A escolha dos chefs, com consultoria do estrelado Elia Schramm, reúne pratos emblemáticos das seguintes cozinhas: Frédéric Epicerie, QuiQui, Jappa da Quintanda, Gruta do Fado, Adega do Pimenta, Si-chou e Babbo Osteria. É para se faltar.

Divulgação



### Tissai executivo

O Tissai lança menu executivo assinado pela chef Ludmila Soeiro, uma fórmula da craque em unir simplicidade à sofisticação. Desde sua inauguração em 2022, o Tissai reúne culinária japonesa com pratos contemporâneos. Destaque para o picadinho oriental, servido com arroz branquinho, farofa de couve crocante e banana crocante, que oferece uma explosão de sabores e texturas. Para quem é sommelier de bolinho de arroz (como nós), experimente como entrada com geléia de pimenta e arremate com brigadeiro morninho com biscoito maria e mel.