

Frei Betto, uma vida de letras e sacerdócio



PÁGINA 3

Ailton Krenak grava single com Diogo Nogueira



PÁGINA 4

Clarice Lispector também reina no audiovisual



PÁGINA 7

2º CADERNO

É hora do chá!

Exposição na recém-restaurada Casa Pacheco Leão conta a história da milenar bebida chinesa que conquistou paladares pelo mundo

Revitalizada em outubro e reaberta ao público, a Casa Pacheco Leão – um dos mais emblemáticos prédios históricos do Jardim Botânico – apresenta a exposição inédita “Rota do Chá – Botânica, Cultura e Tradição”, com curadoria de Alexandre Murucci. A mostra conta, de maneira imersiva e multissensorial, toda a história desta bebida milenar desde suas origens ancestrais na China até sua disseminação global, com destaque para os rituais, as artes e a evolução social, associados à sua produção e consumo.

Além de ser uma bebida consumida mundialmente, o chá carrega consigo milênios de história, tradições e rituais que transcendem fronteiras. É uma representação líquida de culturas de diversos povos e épocas. Ao focar

na história do chá, o projeto enfatiza não apenas a importância da bebida, mas também as múltiplas histórias e interações culturais que ela inspirou ao longo dos séculos.

O objetivo é que o público faça uma imersão sobre a rica tapeçaria cultural do chá, explorando suas origens, sua jornada global e seu papel na construção de conexões entre diferentes culturas, especialmente entre Brasil e China. A entrega do imóvel e a exposição fazem parte das ações em comemoração aos 50 anos de relações diplomáticas entre os dois países.

O Jardim Botânico foi o primeiro lugar no Brasil onde foi introduzido o cultivo da planta do chá (*Camellia sinensis* (L.) Kuntze), por chineses trazidos pela coroa portuguesa especialmente para esse trabalho, no início do século XIX.

“Estamos muito contentes em destacar para os cariocas esta joia escondida no Jardim Botânico, que é a Casa Pacheco Leão, inaugurando o espaço com uma exposição totalmente inédita sobre a rota do chá, que, além de ser uma bebida consumida mundialmente, carrega consigo milênios de história, tradições e rituais que transcendem fronteiras”, destaca Steffen Dauelsberg, CEO da Dellarte, que organizou a exposição e ingressa em nova área de atuação, a revitalização cultural. **Continua na página seguinte**



Robert S/Divulgação



Dividida em vários ambientes, a exposição conta a história do chá desde suas origens ancestrais na China até sua disseminação global, com destaque para os rituais, as artes e a evolução social, associados à sua produção e consumo

A exposição “Rota do Chá – Botânica, Cultura e Tradição” comporta vários ambientes e inúmeras peças para contar a história dessa bebida tão enraizada nas profundezas da China antiga que lendas e fatos se entrelaçam para criar uma narrativa envolvente. Uma das mais conhecidas conta a história do imperador Shen Nong, que teria descoberto a bebida acidentalmente ao deixar algumas folhas caírem em água fervente.

Embora a veracidade dessa história seja questionável, o que se sabe é que o chá era consumido na China há milênios, inicialmente como uma bebida medicinal. Com o passar do tempo, tornou-se parte integrante da cultura chinesa, sendo apreciado por suas propriedades estimulantes e relaxantes.

A partir da China, o chá se espalhou por toda a Ásia, ganhando popularidade em países como Japão, Índia e Sri Lanka. Cada cultura desenvolveu suas próprias tradições e rituais em torno da bebida, enriquecendo ainda mais a sua fascinante história.

A chegada do chá à Europa ocorre somente no século XVI, quando navegadores portugueses que estabeleceram rotas comerciais com a Ásia. Inicialmente, a bebida era considerada um produto de luxo, consumido apenas pelas classes mais altas. No entanto, sua popularidade cresceu rapidamente, e logo o chá se tornou parte da vida cotidiana em diversos países europeus.

No Brasil, seu cultivo teve início no século XIX, durante o período colonial. As primeiras

Lendas e fatos se entrelaçam nas origens da bebida



mudas foram trazidas de Portugal e plantadas no Jardim Botânico do Rio de Janeiro. A produção, no entanto, só se expandiu de forma significativa no século XX, com o estabelecimento de grandes plantações no sul do país.

O chá branco é o mais nobres dos chás por ser preparado com as folhas mais jovens da planta e pos-

sui um sabor delicado e floral. Já o de tipo verde é rico em antioxidantes e conhecido por seus benefícios para a saúde, como a prevenção de doenças cardíacas e o combate ao envelhecimento. O preto é o mais oxidado de todos, o que lhe confere um sabor mais forte e encorpado. É o tipo de chá mais consumido fora da China. E o chá mate é originário

de uma planta nativa da América do Sul, uma bebida estimulante e rica em nutrientes.

Entre os destaques da exposição está a coleção de louças de porcelana e prata usadas para o consumo de chá de 12 países e estilos diferentes, dos séculos 18, 19 e 20, introduz o público no universo do chá, além do vídeo que fala sobre os 5

mil anos de história.

Uma instalação artística leva o visitante a refletir, de forma lúdica, sobre questões relacionadas à ciência e meio ambiente, dados sobre o cultivo e o impacto das mudanças climáticas na cadeia produtiva do chá.

Na sala sensorial, o público pode sentir as diferenças entre os vários tipos originais de chá, pela sutilezas de cheiro, cor e textura das seis categorias originais da China. A sala Cerimônia do Chá apresenta o preparo da bebida conforme a tradição chinesa, com a presença de chinesas mostrando o passo a passo da cerimônia desde o preparo até a apreciação do chá. Num outro ambiente, a sala Serviços do Chá, o público faz uma viagem afetiva sobre os rituais do chá, com mais de 100 peças expostas de épocas, estilos e procedências variadas.

Há também a sala das iconografias e rotas do chá, com games e porcelanas tateis que levam o visitante à história botânica, científica e geográfica da “Camellia Sinensis, a planta do chá.

E na sala O Chá conectando Culturas os visitantes têm acesso a objetos de todo o mundo, indo de samovares ao mate carioca nas praias do Rio, apresentados em mais um item expográfico com a assinatura do curador, artista e designer Alexandre Murucci.

SERVIÇO

ROTA DO CHÁ - BOTÂNICA, CULTURA E TRADIÇÃO
Casa Pacheco Leão (Rua Jardim Botânico, 1008)
Até agosto/25, de quinta a terça (10h às 17h) | Grátis

ENTREVISTA / FREI BETTO, FRADE DOMINICANO, ESCRITOR, ENSAÍSTA E POETA

'Como bom mineiro, escrevo em silêncio'

Por **Rodrigo Fonseca**

Especial para o Correio da Manhã

As comemorações pelos 80 anos do mineiro de BH Carlos Alberto Libânio Christo, o Frei Betto, aconteceram em 25 de agosto, data de seu aniversário, mas sua participação no Clube de Leitura do Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB), nesta quarta-feira, às 16h30, tem, em certa medida, um tom de celebração - não de suas primaveras, mas de sua coragem para expor as brutalidades institucionais do Brasil.

"Batismo de Sangue", que lhe rendeu o Jabuti em 1982, costuma ser o estandarte de sua peleja contra as práticas de violência do Estado, sobretudo as que foram perpetradas por agentes de farda verde oliva entre 1964 e 1985. Uma fatia desse período de ditadura, relativo à década de 1970, é contextualizado por ele em "Tom Vermelho do Verde", um de seus livros mais aclamados, que vai guiar o evento deste 11 de dezembro, sob a coordenação da curadora, escritora e produtora cultural Suzana Vargas.

A partir da construção da rodovia BR 174 (Manaus-Boa Vista), em plena gestão dos generais no Planalto, sua trama se detém sobre a dura realidade da população indígena amazônica Waimiri-Atroari, historicamente explorada por companhias mineradoras e madeireiras. A conversa no CCBB, que inclui a teóloga e jornalista Magali Cunha, revisita essa a vida desse povo num viés que vai além da ecologia, da antropologia e da denúncia, num 360° de poética e indignação.

Como o título desta entrevista sugere, Frei Betto, que trabalha na quietude, a observar e refletir, quer mais é ouvir as inquietações da plateia, como fez com as perguntas (a seguir) do Correio da Manhã.

Uma frase (in)digna de nota de Jair Bolsonaro, "Os índios são quase seres hu-



Divulgação

“A literatura vira ato de fé em todo trabalho criativo. Sem fé na força e na magia da literatura não haveria alento para escrever”

Frei Betto

manos”, parece encontrar tradução genealógica no seu “Tom Vermelho do Verde”. O quanto a sua escrita exorciza a opressão histórica aos povos originários?

Frei Betto: No romance “Tom vermelho do verde”, editado pela Rocco, resgato a história e a dignidade de uma das etnias mais tradicionais do Brasil, o povo Waimiri-Atroari. Nenhum segmento da sociedade brasileira foi mais oprimido pelos 21 anos de ditadura

militar, de 1964 a 1985, como os nossos povos originários. O romance é baseado em fatos históricos.

Como se deu sua imersão na realidade dos Waimiri-Atroari e o quanto os bastidores da construção da BR-174 se materializaram nas suas pesquisas para o livro?

Foram 10 anos de pesquisas. Infelizmente não me foi possível visitar a reserva

indígena, devido à pandemia e ao fato de empresas como a mineração Paranaapanema e a Eletronorte manterem os indígenas sob tutela, já que as terras deles possuem minerais preciosos, como urânio, mas entrevistei pessoas que conhecem intimamente os Waimiri-Atroari.

Em que momento na sua trajetória como escritor a fé vira literatura e a literatura vira um ato de fé?

A fé vira literatura em meus livros sobre espiritualidade. Atualmente redijo uma tetralogia sobre os evangelhos, pela editora Vozes. Duas obras já foram publicadas: “Jesus militante”, que trata do evangelho de Marcos, e “Jesus rebelde”, sobre o evangelho de Mateus. A literatura vira ato de fé em todo trabalho criativo. Sem fé na força e na magia da literatura não haveria alento para escrever.

O que a ditadura abriu de denúncia, de perplexidade e de poesia na sua escrita? Aliás, para onde ela vai agora? Que novos romances estão por vir?

Escritor eu sou desde a adolescência, mas virei autor graças à ditadura, quando minhas “Cartas da prisão”, da Companhia das Letras, foram publicadas e se tornaram best-seller aqui e na Itália. Como bom mineiro, escrevo em silêncio. Só falo de um livro ao terminá-lo.

O que “Batismo de Sangue” simbolizou na sua formação como autor e o que o livro ainda revela sobre a época que retrata?

“Batismo de sangue” (Rocco) é uma obra que nunca parou de interessar aos leitores. Vem sendo editado desde seu lançamento, em 1982. Considero o livro - e o filme de mesmo nome, dirigido por Helvécio Ratton - documentos muito realistas do que foram os 21 anos de ditadura.

O que um ambiente de troca como o Clube de Leitura te oferece como espaço de investigação sobre a reverberação da sua prosa?

O espaço do Clube de Leitura permite divulgar a minha obra literária com um público qualificado e interessado. Prestígio muito o excelente trabalho que Suzana Vargas faz no Clube.

Que livros te fizeram amar a literatura? Que livro te fez autor?

Muitos: Monteiro Lobato, Jorge Amado, Júlio Verne, Michel Quoist, Saint-Exupéry, Rimbaud, Truman Capote e muitos outros.

Música para se (re)pensar o mundo

Leo Aversa/Divulgação

Diogo Nogueira grava com Ailton Krenak o single 'Qual Futuro Então Virá?', inspirado no ideário do líder indígena, filósofo e ambientalista

As ideias de Ailton Krenak são inspiradores quando se pensa na preservação do planeta. Que o diga Diogo Nogueira que lança "Qual Futuro Então Virá?", single em parceria com o líder indígena, ambientalista, filósofo e imortal da Academia Brasileira de Letras. Ailton Krenak, importante ambientalista e filósofo brasileiro.

Já disponível em todas as plataformas digitais, a canção é inspirada pela sabedoria de Krenak e as raízes de Diogo, num urgente convite ao público para repensar as ações e a transformar a experimentação da vida no presente. A música, que chega acompanhada de um visualizer no canal do artista no YouTube, carrega batidas do samba e se materializa como um grito pela preservação da natureza e futuro da humanidade.

A canção vai de encontro com uma das principais ideias do filósofo: "a Terra não é nossa, nós é que somos da Terra". Esse é um ensinamento que também já



Diogo Nogueira e Ailton Krenak: 'Ailton é um grande sábio, uma pessoa muito importante na defesa dos povos originários. Estou muito feliz com a participação dele', afirma o cantor

vem sendo trabalhado na família Nogueira ao longo dos anos, desde o pai de Diogo, o cantor João Nogueira, com trabalhos como "Forças da Natureza" e "Xingu", e agora se perpetuando nas ações e intenções do artista.

Com uma batida cativante e com a repetição de frases como "Toda consciência foi perdida, o quê que eu faço com a certeza? / Qual futuro então virá?", Diogo

Nogueira reforça importantes ideias de Krenak. "Gravar essa música foi muito emocionante, ainda estou nas nuvens", diz o artista. "Ailton é um grande sábio, uma pessoa muito importante na defesa dos povos originários. Estou muito feliz com a participação dele. Podem ter certeza de que cada palavra que ele colocou tem detalhe e importância", afirma Diogo.

"O convite foi uma surpresa. Quando eu vi a letra da música, a surpresa aumentou mais ainda", diz Krenak, que se perguntou como iria se inserir em uma estrutura com outra visão de comunidade. "Na gravação, fizemos uma animada troca de ideias, onde pude ouvir uma música linda que o pai de Diogo fez. Isso me deixou totalmente tomado de sentimentos e me lembrou a imagem

do fundo da floresta, que restabeleceu esse sentido de sagrado. Se conseguirmos juntar o lugar com o pensamento, o coração, onde a gente está, conseguimos experimentar isso que ansiamos tanto que é paz. Tomara que a gente se mova e muitas outras constelações de encontros aconteçam", torce.

Diogo ressalta que, através dessa música, ele se propõe a refletir sobre como é difícil viver no seu próprio chão, tendo outras pessoas querendo tomar seu solo politicamente ou agressivamente. "Escrita por três jovens compositores - Inácio Rios, Rafael Masoto e Ramon Torres, além do próprio Ailton Krenak -, ela faz justamente essa pergunta: Qual o futuro virá? Qual é a ordem desse futuro? Como podemos lidar com o mundo não ouvindo a ancestralidade dos povos originários, que são a própria floresta?", questiona Diogo.

O lançamento ganha ainda uma capa feita especialmente por Akuã - design ativista, ilustradora e Pataxó natural da Bahia. Entusiasta de Krenak, a artista o usa como inspiração em seus trabalhos que carregam ancestralidade e resistência em traços.

Krenak é amplamente reconhecido por suas contribuições para a defesa dos direitos indígenas e pela sua profunda reflexão sobre a relação entre os povos originários e a natureza.

Sua obra oferece uma perspectiva única sobre o mundo, baseada em sua ancestralidade e em seus conhecimentos sobre as tradições e cosmologias indígenas. Suas ideias desafiam as noções convencionais sobre a natureza, a sociedade e o desenvolvimento, propondo uma nova forma de pensar o nosso lugar no planeta.

Paralaremixes do Sucesso

Marcelinho da Lua comanda álbum em que DJs fazem releituras de 10 hits do trio

Pouquíssimas bandas brasileiras têm uma obra capaz de atravessar com tanta naturalidade gerações e décadas. Desde o começo dos anos 1980, Os Paralamas do Sucesso vêm renovando seu público com talento, carisma e um repertório recheado de clássicos. E a partir de agora contam com um forte vetor aliado nesse movimento, um projeto ousado que expande e atualiza a força de suas canções: “Os Paralamas do Sucesso — 10 Remixes” reúne dez novas versões de sucessos do grupo, recriados por alguns dos mais influentes e inventivos produtores brasileiros, de gerações e perfis muito diversos.

O álbum foi coordenado por um dos mais talentosos desses produtores, a convite da própria banda: o DJ e produtor Marcelinho da Lua, que atuou com carinho de fã de longa data (e hoje amigo) dos Paralamas. “Minhas maiores influências como DJ são música brasileira, reggae, rock e música caribenha; acho que chamaram o cara certo (risos)”, comenta Marcelinho.

Ainda na adolescência, ele vibrou com o lançamento de LPs clássicos como “Selvagem?” (1986) e “Bora-Bora” (1988). E a coleção de vinis que foi acumulando seguiu caminhos que de certa forma sintetizam as principais influências dos Paralamas. Além de, como DJ, abrir e fechar vários shows da banda, Marcelinho participou da gravação de “Ao Acaso” (do álbum “Hoje”, de 2005). A faixa-título de seu primeiro álbum solo, “Tranqüilo!” (de 2003), conta com um feat.

antológico do baixista Bi Ribeiro (junto com o rapper Black Alien), parceria vencedora que se repetiu em “Black Belt”, do álbum “Insolente” (2019).

Convocado por Herbert Vianna, Bi Ribeiro, João Barone e José Fortes (empresário da banda e “quarto paralama”) para o trabalho, ele teve a preocupação de escolher os produtores/remixadores cruzando diferentes gerações e conciliando sugestões da banda e da Universal Music Brasil. “Eles já tinham uma lista de caras que gostariam de ter por perto, mas trabalhei com liberdade para escolher outros remixers. Pude trazer um pouco do meu gosto e dar uma personalidade ao conjunto. Acho que fomos bem sucedidos em dar um equilíbrio entre mainstream e pessoas muito musicais da esfera do pop, que entenderam bem o lance dos Paralamas”, comenta Marcelinho.

No balanço entre modernidade, brasilidade, disrupção e apelo pop, “Paralamas — 10 remixes” traz destaques como a brilhante

Marcelinho da Lua cita a influência dos Paralamas e do rock nacional em seu trabalho: ‘Escolheram o cara certo’

versão “Lanterna dos Afogados” (Mahmundi remix), recriada pela produtora e cantora carioca Mahmundi. Como aponta Marcelinho, é um remix com uma característica raríssima: além de interferir eletronicamente com o bom gosto em timbres, que é marca de seu trabalho, a produtora também (e como!), soma-se à voz de Herbert Vianna, valorizando ainda mais a melodia.

Outra faixa que se impõe à primeira audição é “O Beco” (Tropkillaz remix), versão sonicamente lapidada a partir de ecos de tamborão, com vocais em chicote percussivo e aquele grave profundo que estoura no peito do ouvinte. Internacionalmente consagrado, o

Pretinho da Serrinha para trazer novos encantos ao mega-hit “O Amor Não Sabe Esperar”, com direito a cuíca na introdução e outras ideias que só valorizam a contribuição milionária da voz de Marisa Monte. Na clássica “Mensagem de Amor”, Marcelinho trabalha com arsenal próprio e abre sua caixa de surpresas, conduzindo o ouvinte por inusitados climas cinematográficos. No caminho, sem perder a ternura jamais, expõe charmes que passavam meio batido na gravação original.

Seja aprofundando as referências ou abrindo novas vertentes, os remixes multiplicam as faces da música dos Paralamas. O carioca cada vez mais internacional Mulú (Antonio Antmaper) transforma positivamente a balada “Aonde Quer Que Eu Vá” conciliando disrupção com suavidade e dando novos sentidos à bela letra de Paulo Sérgio Valle (parceiro de Herbert na canção).

O mestre beatmaker carioca Papatinho, por sua vez, traz “Ela Disse Adeus” e seu irresistível apelo pop para a vibe das festas contemporâneas, numa faixa daquelas para dançar sem saber em que ano estamos. “Lourinha Bombriil” mantém sua vocação original, filtrada pelo inquieto grupo baiano ATTOOXXÁ, que mixa referências da bass culture com o pagodão local contemporâneo.

O encerramento da viagem é em grande estilo, com mais surpresa: “Saber Amar” reaparece oxigenada pela visão sonora “afro mix” de Groove Delight, nome artístico da DJ paulistana Ké Fernandes, e traz novas e inesperadas recompensas para os fãs da música dos Paralamas.

Como ensina a letra de Herbert — “saber amar, saber deixar alguém te amar” —, “Paralamas — 10 Remixes” é um trabalho de amor pelo repertório — da parte de todos os produtores/remixadores envolvidos. “Estou muito feliz, muito realizado. Musicalmente e também pelo desafio de gestão, de coordenar todo esse pessoal talentoso, em poucos meses”, resume Marcelinho da Lua.





Victor Biglione, Renata Puntel e Jorge Pescara se uniram neste tributo que celebra o lado mais psicodélico do repertório de Gal cCosta com quem o guitarrista trabalhou por mais de duas décadas

Meu nome é fruGal!

Victor Biglione, que acompanhou Gal Costa por mais de 20 anos, presta seu tributo à cantora com álbum que resgata seu repertório mais experimental

e Duda Machado; “Divino Maravilhoso”, de Caetano e Gil; “Baby”, de Caetano; “Objeto Sim, Objeto Não”, “Cultura e Civilização” e “Mini-Mistério”, de Gil;



Divulgação

“Pérola Negra”, de Luiz Melodia; “Vou recomeçar”, de Roberto e Erasmo Carlos, e “London London”, de Caetano.

Destaque também para a bateria de

Uma das imagens mais marcantes da eterna Gal Costa (1945-2022) é, certamente o duelo de voz e guitarra com Victor Biglione em “Meu Nome é Gal”. Após 24 anos, entre idas e vindas com a icônica e saudosa cantora, trabalhando em gravações e shows nacionais e internacionais, o músico decidiu realizar seu primeiro tributo à grande e eterna musa, escolhendo junto aos seus dois parceiros, Jorge Pescara e Renata Puntel, um período que os fascina de 1968 a 1971: Rock, Tropicalismo e Psicodelia!

O álbum “Frugal & Psicodélica” chegou às plataformas digitais e show de lançamento nesta segunda-feira (9), às 18h, no Espaço BB – Coletivo BB Artes Visuais, no Shopping Cassino Atlântico, em Copacabana, com coquetel, audição das 10 faixas e exposição com obras de artistas do Parque Lage que interagem com o recorte temporal do tributo.

Biglione dispensa apresentações. São cerca de 55 excursões internacionais, gravações e shows com mais de 300 nomes da MPB, gravações e shows com mais de 50 nomes da música internacional, 25 prêmios ao longo da carreira, incluindo dois Grammys e uma indicação, dois Kikitos de Ouro no Festival de Gramado e várias outras conquistas, mais de 35 álbuns como solista e em parcerias.

O contrabaixista Jorge Pescara divide com Biglione os arranjos, encarregando-se também do instrumento. É dono de uma prestigiadíssima carreira nacional e internacional que inclui colaboração com nomes como Eunir Deodato, Luiz Bonfá, Dom Um Romão, Ney Matogrosso e Paulo Mora, além de estar em parcerias com Biglione nos últimos sete anos.

Segundo Biglione, o mais difícil foi encontrar a voz perfeita para o que ele pretendia: fugir de cópias e covers. Ele queria uma voz potente, límpida e original, sendo assim, através de Pescara, chegou até Renata Puntel, e iniciaram a realização do projeto das releituras com o máximo de originalidade e contemporaneidade possível, pois trabalhou com todos os compositores do álbum: Jards Macalé, Luiz Melodia, Caetano Veloso, Gilberto Gil e Roberto Carlos. Com Macalé e Luiz Melodia, gravou diversos álbuns como guitarrista, com Caetano, o álbum “Gal canta Ary Barroso”, com Gil, o seu songbook e a trilha sonora do filme “Elvis e Madona”, com o Rei, o álbum “Roberto Carlos”, de 1993.

O repertório do álbum conta com clássicos: “Hotel das Estrelas”, de Jards Macalé

Guto Goffi, do Barão Vermelho, como convidado especial, e os teclados e harpa celta executados por Renata Puntel, formando um poderoso quarteto com muito ecletismo e personalidade nos arranjos sob a direção musical de Victor Biglione. Pescara assina a produção musical, a produção executiva e as mixagens, com Iuri Sant’Anna na bateria e Davide Zaccaria no violoncelo (em “Baby”).

“Desde minha infância, Gal é extremamente importante na minha vida, principalmente em seus primeiros álbuns. A deusa inspirou-me e ensinou-me a moldar um estilo e lado mais visceral e experimental”, conta Renata, bailarina, cantora e multi-instrumentista.

O público vai ter a oportunidade de reviver essa deusa da voz em momentos da maior importância sociocultural para o Brasil, provocando uma viagem nostálgica pela modernidade e atualidade dos arranjos.

“Temos certeza de que é um projeto absolutamente necessário para nossa cultura e respeito histórico a essa eterna e fundamental artista. Gal foi uma gigante da música brasileira assim como uma das intérpretes mais potentes e originais do rock brasileira”, destaca Biglione.

No aniversário de Clarice, Luiz Fernando Carvalho, que roda o mundo com 'A Paixão Segundo GH', dirige leitura no Teatro Adolpho Bloch inspirada na autora, que povoa o audiovisual

Por **Rodrigo Fonseca**

Especial para o Correio da Manhã

Todo 9 de dezembro é um signo de saudade na literatura brasileira, pela efeméride da partida de Clarice Lispector (1920-1977), que morreu 47 anos atrás, um dia antes de completar 57 primaveras. Ela assopraria 104 velinhas amanhã, 10/12, mas seu aniversário vai ganhar festa de todo jeito, visto que a obra da autora de "Perto do Coração Selvagem" (1943), celebrada no Brasil e no exterior, segue viva, eterna e inspiradora, vide o elogio dado pela atriz australiana Cate Blanchett, ao citar seus textos numa entrevista, no Festival de San Sebastián, na Espanha, em setembro.

Às 20h desta terça-feira, o Teatro Adolpho Bloch, na Glória, promove uma leitura dramatizada em honra da autora de "Água Viva" (1973), batizada de "A Hora de Clarice", com Beth Goulart e o Duo Bevilacqua Assumpção. A dramaturgia foi escrita por Melina Dalboni com base no livro "Clarice Lispector Entrevista", editado pela Rocco, que atualmente publica tudo da escritora. O evento, com produção de Nelson Fonseca, é capitaneado pelo cineasta Luiz Fernando Carvalho, maior diretor de teledramaturgia do país, responsável por marcos da TV ("O Rei do Gado") e da tela grande ("Lavoura Arcaica").

Desde janeiro, a partir do Festival de Roterdã, ele vem circulando o mundo com uma versão singularíssima de "A Paixão Segundo GH", publicado por Clarice em 1964. O realizador e sua estrela, Maria Fernanda Cândido, ganharam prêmios recentemente na Itália, no Festival de Siena. Antes, foram laureados nessas mesmas categorias no Bafici, na Argentina.

Primavera Lispector



Divulgação

Maria Fernanda Cândido em 'A Paixão Segundo GH', premiado na Itália e na Argentina



Divulgação

Os 104 anos de Clarice Lispector são lembrados com leitura e filme

Nas raias da perfeição, o mergulho de Luiz Fernando em "A Paixão Segundo GH" gera um dos movimentos mais politizados de seu repertório autoral ao atomizar a ideia de burguesia não por uma refutação dela mas por um confronto frontal com seu vazio mais abissal. Aromas de Luchino Visconti e seu "O Leopardo" (1963) perfumam a lavagem de roupa social proposta pelo diretor, de modo a devassar a calma daqueles que têm mui-

to – na aparência – mas se posicionam com incerteza diante da essência... a essência do humano.

Para representar vários degraus de uma sociedade de classes sociais afastadas pelo jugo do capitalismo, Luiz Fernando dirige Maria Fernanda num jogral corporal inusitado para as formas de se atuar no país, a partir do qual ela constrói distintas personas, sendo muitas mulheres numa só, como um coral das forças femininas. O resultado: um espetáculo fílmico indomável.

Devoradas por leitores de vários cantos do mundo, em traduções da língua portuguesa, as páginas de Clarice movimentam o audiovisual em outras latitudes. Uma delas é a Paraíba, onde se passa o Fest Aruanda, que tem entre seus concorrentes "Lispectorante", da cineasta Renata Pinheiro. Uma das mais potentes diretoras de arte deste país, respeitada como realizadora por longas como "Carro Rei" (premiado em Gramado em 2021), a artista pernambucana brinca de Aki Kaurismäki no Recife, numa narrativa de um humor tão cartunístico quanto o do mestre finlandês. Marcélia Cartaxo é a protagonista, a artista plástica Glória, que volta à sua cidade natal e passa por locais onde La Lispector viveu. Lá, prova do prazer e da força analgésica da imaginação.

No primeiro semestre deste ano, a ci-

neasta Nicole Algranti, sobrinha-neta de Clarice, respeitada por suas experiências documentais, assinou a direção artística de uma produção com elenco estelar, atualmente em filmagem, que dá vida a diferentes textos de Clarice. Eunice Gutman filma "Mal-Estar De Um Anjo"; Taciana Oliveira encampa "Amor"; Maria Luiza Aboim adapta "Feliz Aniversário"; e Bárbara Kahane se ocupa de "Preciosidade". A própria Nicole dirige um segmento, baseado em "A Bela e a Fera ou A Ferida Grande Demais".

Há 21 anos, Nicole concorreu no Festival de Brasília com um curta-metragem baseado na obra de sua tia-avó: "O Ovo", com Louise Cardoso, Carla Camurati e Chico Diaz, com narração feita por Maria Bethânia. Ela fez ainda com Louise "Clarice Lispector – De Corpo Inteiro", que pode ser visto em seu canal do YouTube: Tabocas Filmes.

Laureado com uma menção honrosa e o prêmio de Melhor atriz no já citado Bafici, "O Livro dos Prazeres", de Marcela Lordy (diretora de "Aluga-se"), é outra das recentes incursões da classe cinematográfica ao planeta Lispector. Pode ser visto hoje no Globoplay. Nele, a diretora promove uma sofisticada operação de "deslizamento" em seu corpo a corpo com a prosa homônima de Clarice. É um curso de roteiro de 1h40, na batida de um intensivo de escrita.

Chega a ser uma heresia aplicar o "reduzido" conceito de "adaptação" para definir o quão sofisticado é o diálogo estabelecido entre o script de Josefina Trotta e da própria Lordy e o livro "Uma Aprendizagem ou O Livro dos Prazeres", lançado por Clarice em 1969. Em ambos, o romance e o filme, conhecemos Loreley – professora chamada entre seus pares só de Lóri – pelo vácuo em seu peito, que a leva a se desgarrar de qualquer possível relação amorosa duradoura. Nós emotivos assustam a personagem esculpida com delicadeza por Simone Spoladore. O segundo personagem de peso da trama, o filósofo Ulisses, é confiado a Javier Drolas, astro de "Medianeras" (2011).

Quem assina a Amazon Prime tem a chance de poder se deliciar com "Clarice Lispector – A Descoberta do Mundo", no qual Taciana Oliveira investiga a autora de "A Maçã no Escuro" sob os mais variados prismas. É uma abordagem documental de timbres poéticos.

Vale lembrar que a versão da diretora Suzana Amaral (1932-2020) para "A Hora da Estrela", lançado em 1985 e aclamado no exterior (sobretudo pelo desempenho de Marcélia Cartaxo), foi recentemente remasterizada pelo Centro de Pesquisadores do Cinema Brasileiro.

CRÍTICA / RESTAURANTE / CASA FUEGO STEAK HOUSE

Um cantinho à beira-mar

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

O método de cozinhar mais antigo do mundo tornou-se uma das suas mais recentes missões culinárias. A comida de fogo começa no churrasquinho da esquina e chega até os mais sofisticados e premiados restaurantes. Além disso, tem componentes naturais, saudáveis e que podem se misturar com os veganos, proteínas, sobremesas e entradas.

Essas são as regras seguidas à risca na Casa Fuego Steak House, o primeiro quiosque da orla carioca dedicado aos amantes da carne bem ali a poucos metros das convidativas areais de Copacabana.

Com o calor alto que carameliza as proteínas das carnes e os açúcares vegetais das frutas e vegetais, a Casa Fuego oferece um cardápio que, desde as entradas, prepara com técnica cada corte. Fomos eu e Bruno, meu intimorato, e seguimos o percurso sugerido pelo Alessandro, o grande assessor animado de vários restaurantes.

Escolhemos a Pancetta Rotulada que veio em peca-

Divulgação



O espetão é uma dos destaques do cardápio

dos pedaços, com a pele crocante, gordura consistente, temperada, acompanhada de um ótimo barbecue. Não resistimos ao diferenciado croquete de galetto, só de carne desfiada vinda dos galetos bem temperadinhos. E que bem acompanhado do chopp bem tirado, gelado é o início de uma refeição feita para sentir a brisa da praia de Copacabana e ficar notando as diferenças das cores incomparáveis do mar.

Nada melhor do que churrasquinho na brasa, nosso favorito desde sempre. E nos veio o Espetão, com maíúcula. Pedacos robustos de filé-mignon com 3 acompanhamentos, que se escolhem da cardápio de oferecido. No clima de volta ao passado, pedimos guarnição à francesa (aquela baratinha palha com presunto, ervilha e cebola), feijão tropeiro e arroz de brócolis. Em uma leitura parece que não combina. Tudo dá certo porque com o Espetão estão os pedaços de cebola, tomate, pimentão vermelho e amarelo, com a tragédia do verde longe de nossos pratos.

Como magnífico encerramento da panqueca de doce de leite com sorvetes, saímos cantando: Casa Fuego, rainha do mar.

SERVIÇO

CASA FUEGO STEAK HOUSE

Av. Atlântica s/nº - Copacabana (em frente à Rua Siqueira Campos)

Diariamente, das 10h às 0h

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Delícias do Talho

O menu de Natal e fim de ano do Talho Capixaba (Leblon, Ipanema e Gávea) conta com uma variedade de produtos. Pratos de tradição: bolinho de bacalhau, rabanadas, fios de ovos, panetone e chocotone e o bacalhau com natas. Para acompanhar, uma variedade de arrozes, saladas, farofas. E as novidades: quiches nos sabores de alho poró, cebola, queijo e lorraine; bacalhau, salmão com aspargos, ratatouille com cabra, torta de bacalhau... E os strudels com catupiry, frango e camarão. Além de salgadinhos deliciosos e lindas tábuas.

Rodrigo Azevedo/Divulgação



Samantha Toledo/Divulgação



Uma ceia à francesa

Millena Sá, mágica da comida francesa de excelência, do Eclair Cafeteria e Bistrô do BarraShopping faz Ceia de Natal e Réveillon com mais de 100 itens. São receitas exclusivas para as ceias e bolos por encomenda e consumo na loja durante período natalino. Menu completo, opções para todos os gostos em saladas, entradas, tábua de frios, pratos principais, além das sobremesas. A Salada Coloré Premium – pimenta biquinho, tomate cereja, manga, 3 pimentões, passas, muçarela de búfala, nozes, cebola roxa e molho pesto, é um exemplo da qualidade da chef.

Divulgação



Festa no rooftop

Fim de ano é tempo de confraternização: reunir-se com familiares e amigos, festejar e renovar as esperanças. O Venit Hotéis, localizado na Barra da Tijuca em frente ao Parque Olímpico, está com reservas e vendas abertas para as festas de Natal e Réveillon de 2024/2025 com preços especiais. Tanto na noite de 24 de dezembro como do dia 31 de dezembro, haverá um buffet de luxo com saladas, pratos quentes e sobremesas diversas, incluindo bebidas (refrigerante, suco, cerveja e água). No réveillon, DJ no rooftop para já começar o ano bem animado.