

Luedji Luna grava
'Bananeira', de
João Donato



PÁGINA 3

'Ainda Estou Aqui'
dobra salas de
exibição no país



PÁGINA 5

Respirando novos
ares, Eliana estreia
no Masked Singer



PÁGINA 7

2º CADERNO

Sou do mundo, sou Minas Gerais

Divulgação



*De cor
creme e
homogênea,
casca
amarelada e
consistência
macia,
o queijo
canastra
ganha
aparência
e sabores
distintos
durante o
processo de
maturação*

Patrimônio imaterial,
queijo Canastra brilha
em MG em experiências
gastronômicas

Por **Dani Braga** (Folhapress)

Leite cru, coalho, pingo - um fermento natural -, e sal. Esta é a receita que coroou os modos de fazer o queijo Minas artesanal como patrimônio cultural imaterial da humanidade, reconhecido pela Unesco - a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura - em dezembro de 2024.

O queijo de cor creme e homogênea, casca amarelada e consistência macia ganha aparência e sabores distintos durante o processo de maturação. Se a casca não é lavada, fica florida. O "florescimento" é fruto da diversidade de fungos e bactérias que atuam sobre ele, tornando o exterior rugoso, o interior enrijecido e o sabor e o aroma marcantes.

Não espere encontrá-lo do mesmo jeito em todos os lugares em Minas Gerais. As diferenças são sentidas no paladar. Textura e outros aspectos sensoriais estão intimamente ligados à temperatura, umidade, topografia, altitude, vegetação e microbiota local, além de variações que surgem durante a confecção.

Hoje, dez regiões produtoras são reconhecidas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras de Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

Continua na página seguinte

Tempo de maturação define os preços

Massa untuosa e compacta, prensada com ajuda de um pano, baixa acidez e aroma frutado ou floral caracterizam o Canastra, o queijo de maior fama entre os artesanais mineiros. O habitué de restaurantes brasileiros estrelados nasce em uma das cerca de 800 queijarias distribuídas em nove municípios na Serra da Canastra: Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí, Vargem Bonita, São João Batista do Glória e Córrego Danta.

A reportagem visitou Delfinópolis, a 420 km de São Paulo, que abriga uma centena de queijarias, muitas premiadas nacionalmente e fora do país.

Na Reserva do Lago, que abriu as portas em agosto de 2020, no auge da pandemia, Thiago Tristão, exibe uma profusão de medalhas de bronze, prata, ouro e superouro, dignificações para peças feitas com leite A2A2, o que confere melhor digestibilidade. Com reserva, é possível conhecer a fazenda, o processo de produção e fazer degustação (R\$ 20).

Na Vale da Gurita, por R\$ 35, o visitante prova queijos com 14, 25 e 45 dias de maturação, além de bocado conservados por seis meses e um ano.

Os floridos - mais maturados - adquirem firmeza para ralar, casca de coloração acinzentada, menor gramatura e sabor e preço mais salgados.

O que comanda o valor do QMA, como também é chamado o queijo Minas artesanal, é o tempo de maturação do produto. Quanto maior, mais caro. A partir de R\$ 20, é possível levar para casa 1/4 de um bom Canastra.

Na Quinta de Sant'Ana, Claudia Camargo e Odil Pereira produzem queijos mais adocicados,



Divulgação

Divulgação



A região da Serra da Canastra possui cerca de 800 queijarias espalhadas por seus nove municípios e em cada uma delas os métodos de produção possuem características distintas

Thiago Tristão exibe algumas das medalhas conquistadas com seus queijos

em razão da adição de bactérias probióticas, e uma versão crispy do Canastra, além de peças autorais de massa cozida e inspiradas em exemplos europeus.

Em meio a propriedades novas, que salvaguardam os modos tradicionais de fabricação, estão famílias como a de Luiz Henrique Fernandes, o Nico, da Porto Canastra, que representa a terceira geração a

produzir queijo às margens do rio Grande.

Para descobrir o tipo de queijo que vai fazer no dia, Nico acorda cedo, coloca a mão para fora da janela e sente a temperatura. Ele produz o Canastrone, queijo que utiliza 40 litros de leite e tem formato de panetone, e o Canastra Real, elaborado com 90 litros de leite e maturado por 60 dias. “Só tento

não atrapalhar os processos”, diz, ao optar por vacas soltas com seus bezeros e ordenhadas uma só vez ao dia. São 12 no total e elas têm nome e gostam de música. Os seis a oitos queijos feitos diariamente fazem companhia para geleias orgânicas e doces de leite. Nico pretende manter a escala e não se preocupa em exportar. “Não damos conta do mercado interno, imagina o externo”, comenta.

Outros queijeiros e autoridades ligadas ao setor cultural mineiro, contudo, enxergam a distinção da Unesco como um pontapé para que o produto rompa fronteiras estaduais e nacionais.

Na Canastra, não é difícil encontrar queijarias com algum título do Mondial du Fromage, um dos mais expressivos concursos internacionais de queijos. Conta-se por lá que as peças embarcam para a Europa em malas comuns de queijistas, uma vez que a fiscalização não permite a exportação.

Paulatinamente, porém, selos de inspeção municipais e estaduais foram introduzidos e permitiram visibilidade e expansão para o queijo

por vezes considerado “clandestino”.

Para José Ozório, presidente da Amiqueijo (Associação Mineira do Queijo Artesanal), as restrições “têm a ver com o fato de ser um produto feito com leite cru (sem pasteurização). A clandestinidade estava ligada à falta de uma legislação adequada, mas atualmente há programas de apoio do governo”.

O secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do estado, Thales Fernandes, no dia em que o queijo recebeu status de patrimônio, prometeu que os esforços continuarão e avisou: “o mundo que nos aguarde”.

Harmonizações de queijos com cervejas locais, além da combinação com doces e outros preparos da culinária mineira, ganham destaque em Delfinópolis.

No sítio Lá da Serra, comandado por Flávia Ferreira, 37, o turista é recebido em ambiente de natureza farta e aconchego de casa de vó.

No almoço queijeiro, a agrônoma serve queijos da região harmonizados com cervejas pilsen, witbier, red ale e IPA que ela produz.

Como entrada, se o visitante der a sorte, experimenta pão caseiro de abóbora coberto de queijo Canastra, caponata de berinjela, flor de ora pro-nóbis e torresmo.

O prato principal, uma marmitta delicadamente envolta de chita, acomoda porco na lata, tutu de feijão com queijo Canastra, arroz soltinho e vinagrete de carambola.

Doce de fruta da época, finalizado com algum azeite mineiro, arremata a experiência, que necessita de reserva e sol, já que tudo isso acontece sob árvores frutíferas no quintal da família Ferreira. A ocasião conta com boa prosa e uma apresentação dos quitutes feita por Flávia e um queijeiro. Por tudo, paga-se R\$ 180.

A fatura de queijo e mineiridade das mesas da Serra da Canastra, porém, não se circunscreve à localidade. Por isso, José Ozório é categórico no conselho: “Visite todas [as regiões produtoras de queijo], pois cada uma tem peculiaridades e são riquíssimas em histórias, com as famílias te recebendo de coração aberto e orgulhosas da sua cultura queijeira”.

Elas vão donatear

Single com Luedji Luna antecipa projeto em que cantoras fazem releituras do cancionero do saudoso João Donato

Por Affonso Nunes

Acaba de chegar às plataformas o single que anuncia o lançamento do álbum “Elas Cantam Donato”, um mais que merecido tributo ao genial compositor João Donato (1934-2023) gravado por cantoras de diferentes gerações e estilos. A faixa escolhida para ser o single do projeto é “Bananeira”, uma das parcerias mais conhecidas de João Donato e Gilberto Gil, originalmente lançada por Donato no álbum “Lugar Comum”, de 1975.

A nova versão para esse clássico dona-



Divulgação

Luedji Luna interpreta 'Bananeira', tema de Donato que ganhou letra de Gilberto Gil

tiano é da cantora e compositora baiana Luedji Luna. Aos 37 anos, ela coleciona diversas indicações e prêmios, se firmando como referência da música popular brasileira contemporânea. “Bananeira” ganhou novo arranjo de Itamar Assiere, que resgata a latinidade tão peculiar à obra de Donato. Itamar assume os teclados na gravação que teve ainda os músicos Ricardo Pontes (sax alto), José Arima-téa (trompete), Alberto Continentino (baixo), Marcio Bahia (bateria) e Mingo Araújo (percussão).

Gravado em 2024, quando João Donato teria completado 90 anos, o álbum foi idealizado por Regina Oreiro, que o produziu em parceria com a jornalista e gestora cultural Ivone Belém, viúva do compositor. Além de Luedji Luna, “Elas cantam Donato” reúne um time de vozes femininas formado por Wanda Sá, Joyce Moreno, Simone, Mônica Salmaso, Mart'nália, Zélia Duncan, Teresa Cristina e Tulipa Ruiz.

No repertório de “Elas Cantam Donato” estarão canções como “Verbos do Amor”, “Lugar Comum”, “Naturalmente” e “Sambou, Sambou”, entre outras. O álbum completo, com oito faixas, chega às plataformas no próximo dia 30.

UNIVERSO SINGLE

POR AFFONSO NUNES

Canções de transição

A cantora paulista gospel Mel Nascimento lança o projeto “Interlúdio”, que reúne registros audiovisuais das músicas de seu primeiro EP, lançado no ano passado. Além das oito canções do álbum, a artista gospel escolheu outras obras que falam sobre transição e a chegada de um novo momento. O projeto gospel contará com três atos e o primeiro já está disponível no canal da artista no Youtube. “Interlúdio” faz parte do selo Sinc, criado com o objetivo de valorizar artistas independentes e talentosos, de diferentes estilos.

Divulgação



Divulgação

Parafusos soltos

Conhecido por sua versatilidade artística, o cantor e ator Fábio Keldani anuncia o lançamento de seu mais novo single, “Por Faltar um Parafuso em Você”, faixa que antecipa o álbum que vem por aí. “O processo criativo foi inspirado em tantos relacionamentos vistos e vividos. De tantos parafusos soltos entre cabeças que a maioria das vezes não se encaixam, mas que, na verdade, é o que menos importa. O que importa mesmo é que quando se encontram, tudo se encaixa, os parafusos se apertam e a química sagrada acontece!”, conta Fábio sobre a sua composição.



Divulgação

Em nova versão

Com mais de 25 anos de trajetória no cenário musical alternativo, a banda Silvertape apresenta uma nova versão de “Mundo em Pedacos”. A faixa, que originalmente integrou o segundo disco da banda (“Faça o seu Caminho”, de 2002) ganha um relançamento ao vivo, registrado no icônico estúdio Toca do Bandido. A nova versão atualiza a balada com uma abordagem moderna com o peso característico do grupo se destacando onde a faixa original era uma balada. A nova versão teve produção musical do guitarrista Marcos Almir, que também contribuiu com os synths.

O ganhador da Palma de Ouro de Cannes de 2023 volta aos cinemas nesta segunda numa retrospectiva da atriz alemã Sandra Hüller no Estação NET Rio

Por **Rodrigo Fonseca**

Especial para o Correio da Manhã

Laureado com o Oscar de Melhor Roteiro Original, a Palma de Ouro de Cannes e mais 121 (!) prêmios internacionais, “Anatomia de uma Queda” (“Anatomie d’Une Chute”), de Justine Triet, regressa nesta segunda ao circuito brasileiro, para a telona do Estação NET Rio, às 20h50, numa mostra em tributo à sua protagonista, a alemã da Turíngia Sandra Hüller. Tem outro filme com ela antes, às 18h20: “Nos Corredores” (“In den Gängen”), que rendeu ao diretor Thomas Stuber a láurea do Júri Ecumênico da Berli-nale 2018.

A retrospectiva, com sete títulos, tem curadoria da crítica Andrea Ormond (autora do obrigatório “Walter Hugo Khouri, O Ensaio Singular”). O evento segue na terça com “A Jornada” (“Proxima”), de Alice Winocour (ganhador do Prêmio Especial do Júri do Festival de San Sebastián, em 2019), às 18h40; e “Exílio” (“Exil”, 2020), de Visar Morina, às 20h50. Sandra será vista ainda este ano, em circuito, à frente do longa inédito “Rose”, de Markus Schleinzer, e tem ainda outro título rodado: a sci-fi “Project Hail Mary”, de Phil Lord e Christopher Miller, com Ryan Gosling.

No dia 4 deste mês, “Anatomia de Uma Queda” foi eleito um dos dez melhores filmes lançados no Brasil em 2024 na votação do Top Ten anual da Associação de Críti-



Alemã da região da Turíngia, Sandra Hüller concorreu ao Oscar do ano passado por sua atuação em ‘Anatomia de Uma Queda’, dirigido por Justine Triet

Anatomia de uma estrela... e de um cult

cos/as do Rio de Janeiro (ACCRJ). Sua exibição hoje, em Botafogo, é um convite à revisão de um sucesso de público e crítica que desafiou tabus, elevando o cacifé de Justine Triet. A produção, orçada em € 6,2 milhões, faturou US\$ 36 milhões, tendo vendido 1,9 milhão de ingressos em telas francesas, na sua terra natal. Na França, houve controvérsias variadas em relação ao filme (um “filme de tribunal”), que ficou em terceiro lugar no ranking de Melhores Longas de 2023 da revista “Cahiers du Cinéma” (Bíblia para a cinefilia).

Ao conquistar o Globo de Ouro de Melhor Filme de Língua Não Inglesa e o de Melhor Roteiro, há um ano, a fita caiu nas graças de Hollywood. Apesar disso na festa da Academia de Artes e Ciências

Cinematográficas hollywoodiana, onde concorreu em cinco frentes, o longa não teve vez no quesito Melhor Filme Internacional, pois o cinema francês preferiu indicar outro longa – “O Sabor da Vida”, do vietnamita Tran Anh Hùng – como seu representante oficial. No fim de 2023, o longa recebeu ainda recebeu cinco estatuetas na cerimônia de entrega do European Film Awards (espécie de Oscar do Velho Mundo), incluindo os prêmios de Direção, Montagem e atriz, dado ao desempenho de Sandra, que estreou, ao mesmo tempo, “Zona de Interesse”, de Jonathan Glazer (hoje na Amazon Prime).

Encarada como aposta de renovação autoral na indústria europeia desde que despontou com “A Batalha de Solferino” (2013), Justine

travou parceria com Sandra em seu longa anterior, o drama romântico “Sibyl”, de 2019.

“Tento criar um cinema que desafie a força da palavra, mas sem subestimá-la, explorando as angústias femininas, Gosto de personagens que me permitam desafiar a moral”, disse Justine ao CORREIO DA MANHÃ durante o Rendez-Vouz Avec Le Cinéma Français, em Paris, pouco antes da finalização do longa que a levou a ganhar a láurea máxima de Cannes, em 2023.

Causou rebulição lá na Croisette ao questionar o sistema político de sua nação, reclamando de seus desajustes sociais no palco do Palais des Festivals. “O brado de Justine em Cannes expõe a dificuldade que nós mulheres ainda temos na luta para fazer cinema na Europa, mes-

Divulgação

mo diante do boom de longas de viés feminino”, disse a cineasta Claire Denis, uma das mais aclamadas realizadoras francesas, ao falar da obra da conterrânea no Festival de San Sebastián, que também exibiu “Anatomia...”. “O trabalho dela é impactante e pessoal”.

Exibido ainda no Festival de Locarno, na Suíça, “Anatomia de uma Queda” foi o terceiro filme da História dirigido por uma mulher a levar a prestigiada honraria de Cannes para casa, sendo precedido por “O Piano” (1993), de Jane Campion, e por “Titane” (2021), de Julia Ducournau. Sua personagem principal, a escritora e tradutora Sandra Voyter (papel de Hüller) é acusada pela morte do marido, que quebrou a cabeça em decorrência de um tombo do último andar da casa onde vivem. Ela é esmagada (sob uma mirada sexista) durante o julgamento, que trás à tona infidelidades e brigas, com direito a uma DR devastadora. Apoiada numa estrutura de montagem que favorece a tensão, Justine renova um filão com um vasto histórico de sucesso popular, sobretudo em telas francesas, onde diretores como André Cayatte (1909-1989), famoso por “Somos Todos Assassinos” (1952) e “O Direito de Matar” (1950), consolidaram os enredos judiciais como um veio dramaturgício. “É um estudo sobre o espaço privado quando este é devassado pela sociedade. Tentei, pra isso, expandir os códigos dos filmes sobre processos legais”, disse Justine ao Correio, em Cannes. “É uma análise das palavras da Corte”.

A Mostra “Sete Vezes Sandra Hüller” acontece no contexto da cooperação franco-alemã #Juntas-naCultura, que une o Goethe-Institut e o Serviço de Cooperação e Ação Cultural do Consulado Francês, com o apoio do Grupo Estação. Suas últimas projeções acontecem nesta quarta com sessões de “Sissi e Eu” (“Sisi & Ich”, 2023), de Frauke Finsterwalder (às 16h30), e do já citado “Sibyl”. Às 21h, Andrea Ormond debate as estéticas que circundam Sandra com a cientista social, professora e pesquisadora de expressões cinematográficas Eliska Altmann.

Um blockbuster à brasileira

Número de salas de cinema exibindo 'Ainda Estou Aqui' dobra após Globo de Ouro, saltando de 187 para 400



Divulgação

Fernanda Torres em cena de 'Ainda Estou Aqui': a brasileira segue com chances de ser indicada ao Oscar de Melhor Atriz, mesmo não sendo selecionada para concorrer ao SGA, o prêmio do Sindicato dos Atores dos EUA

A exibição de "Ainda Estou Aqui", longa de Walter Salles cuja interpretação de Fernanda Torres rendeu a ela o Globo de Ouro de melhor atriz em drama, aumentou em 113% após a premiação do último domingo (5). Antes da vitória de Fernanda, o filme podia ser assistido em 187 salas. Agora, é exibido em 400 salas de cinema pelo Brasil. O número de cinemas com "Ainda Estou Aqui" em cartaz também aumentou, de 145 a 350 - um aumento de aproximadamente 141%.

Lançado em 7 de novembro de 2024, o filme superou 3 milhões de espectadores no Brasil - número que deve crescer bastante com o aumento das salas de exibição - e já se colocou entre as dez maiores arrecadações de um filme brasileiro no século. O campeão brasileiro de bilheteria ainda é "Nada a Perder" (2018), de Alex Braga, com 12,1 milhões de espectadores.

"Ainda Estou Aqui" é uma adaptação cinematográfica do livro homônimo de Marcelo Rubens Paiva, que narra a história de sua mãe, Eunice, após o se-

questro e assassinato de seu pai, o ex-deputado Rubens Paiva, durante a ditadura militar.

"Ainda Estou Aqui" também concorreu ao Globo de Ouro como melhor filme de língua não inglesa, mas foi desbancado pelo musical francês "Emilia Pérez". A produção está na pré-lista de indicações para o Oscar; os indicados oficiais serão divulgados no dia 17.

O sucesso de "Ainda Estou Aqui" não se reflete apenas nas bilheteiras. A produção também vem conquistando reconhecimento em festivais internacio-

nais, o que pode aumentar ainda mais suas chances para o Oscar 2025.

Mas na última semana, a produção sofreu um revés. A ausência de Fernanda Torres entre os indicados ao SAG Awards, premiação anual do Sindicato dos Atores dos Estados Unidos, tem sido interpretada por críticos e jornalistas especializados como um indício de que uma indicação ao Oscar pode ser mais difícil do que o esperado. Isso porque o SAG é considerado um dos principais termômetros do Oscar, já que ambas as premia-

ções compartilham a maioria dos votantes na área de atuação.

Mas a vitória de Fernanda no Globo de Ouro é outro elemento que pode influenciar o cenário, já que os votos para o SAG Awards foram registrados antes da premiação no último domingo, enquanto a votação do Oscar ainda está em aberto.

A trajetória de sucesso do filme teve início no Festival de Veneza 2024, onde conquistou o prêmio de Melhor Roteiro. Ainda em Veneza, "Ainda Estou Aqui" recebeu o prêmio Green Drop, concedido ao filme que "melhor representa os valores da ecologia e do desenvolvimento sustentável, com foco na conservação do planeta"; e o Signis Award, concedido pela Associação Católica Mundial para Comunicação, que costuma reconhecer projetos que exploram a dignidade humana, a justiça e a paz.

Desde então, diversos outros eventos têm reconhecido a qualidade da produção estrelada por Fernanda Torres. No evento paralelo do Critics Choice Awards, um dos maiores prêmios do cinema, Fernanda Torres foi reconhecida como Melhor Atriz Estrangeira. No Festival de Vancouver (Canadá), o longa de Walter Salles recebeu o prêmio do público, o Gala & Special Presentations Audience Award.

O Festival de Mill Valley (EUA) concedeu à produção brasileira o Audience Favorite World Cinema, concedido pelo público do evento. O mesmo aconteceu no Festival de Miami (EUA).

Na China, o Festival de Pingyao homenageou Walter Salles com o prêmio Crouching Tiger Hidden Dragon East-West Award.

Em solo brasileiro, a Mostra Internacional de Cinema de São Paulo elegeu "Ainda Estou Aqui" como o melhor filme nacional de ficção da Mostra. A produção também foi apontada como o Filme do Ano pela Associação de Críticos de Cinema do Rio de Janeiro.

Por Rodrigo Fonseca

Especial para o Correio da Manhã

Manuais de filosofia definem o “mito da caverna” de Platão como a parábola mais essencial para o entendimento da manipulação do olhar (e das ideias) por aparências, o que leva a uma analogia com as fake news dos tempos atuais, na troca de falácias por grupos de whatsapp que se recusam a ver o mundo por perspectivas plurais como as retratadas no filme “Uma Alegoria Urbana”.

Poema compacto, com 21 minutos de duração, a produção estreou no Festival de Veneza e chegou ao Brasil via MUBI, promovendo um debate sobre a submissão a discursos (os de ódio, sobretudo) expressos por estratégias visuais.

Parceiros no belo “Omelia Contadina”, de 2020, a cineasta italiana Alice Rohrwacher (“Feliz Como Lázaro”) e o artista visual francês JR (de codiretor de “Visages Villages” com a deusa Agnès Varda) unem forças novamente na direção desse ensaio de verve platônica em cartaz no www.mubi.com.

Paris se desvela em cena diante deles, no processo de alfabetização do olhar de um menino, Jay, vivido por Naïm El Kaldaoui. “A cidade é a nossa protagonista, retratada como um caleidoscópio, o que nos leva a uma série de imagens dela na introdução da narrativa, para entendermos como o garoto vê o mundo e o que vai se passar de diferente com sua mirada”, explica Alice ao Correio da Manhã, em papo via Zoom ao lado de JR.

“Logo que começamos a falar de uma jornada singular de descoberta, pensamos em sombras, em dança, numa bailarina”, diz o fotógrafo e realizador de origem tunisiana, cujas iniciais significam Jean-René. “Foi Agnès Varda que nos apresentou e imagino que ela ficou feliz de ver que a gente combinasse as potências”, explica, referindo-se à diretora de “Cléo das 5 às 7” (de 1962), morta em 2019.

Indicada ao Oscar de Melhor Curta de Ficção em 2023 por “Le Pupille”, Alice mescla suas teses estéticas com as de JR abrindo uma



O menino Jay aprende novas formas de olhar uma Europa preconceituosa em *Uma Alegoria Urbana* crédito MUBI

Um poema platônico

Artistas visuais transgressores, Alice Rohrwacher e JR unem suas estéticas no filme ‘Uma Alegoria Urbana’, em cartaz na grade da MUBI, tendo ainda o inquieto cineasta Leos Carax como ator

reflexão poética sobre os preconceitos da cultura europeia, mesmo com o forte intercâmbio cultural com imigrantes, em função de intolerâncias históricas e falta de empatia. Na trama de “Uma Alegoria Urbana”, Jay precisa acompanhar sua mãe (Lyna Khoudri) a uma audição para um balé. O diretor

do espetáculo é vivido pelo mítico cineasta Leos Carax (“Holy Motors”), que voltou às telas em 2024 com o .doc experimental “Não Sou Eu”. Inédita em circuito nacional, essa produção passou aqui em outubro, na Mostra de São Paulo, em sessão dupla com o filme de Rohrwacher e JR. A escalação do

realizador de “Os Amantes de Pont-Neuf” (1991) e “Pola X” (1999) foi motivado pelo caráter transgressor de sua investigação do real. “A linguagem cinematográfica mexe com instintos primários da humanidade, mas sofre abalos sempre que uma nova abordagem tecnológica da forma de narrar é proposta,

por uma necessidade da indústria de maquinizar a liberdade. Romper com os códigos binários do mercado, ou seja, ‘lucro’ e ‘prejuízo’, é a melhor forma de reinvenção da arte de filmar”, disse Carax ao Correio, em sua passagem pelo Brasil, em 2012, no Festival do Rio.

“Convocamos Leos porque ele é um fugitivo da caverna”, diz Alice. “A filmografia dele rompe com os grilhões da imagética”.

Ao longo da construção de “Uma Alegoria Urbana”, o pequeno Jay passa por uma vivência similar a dos personagens de Platão: aprendem que as visões que acreditavam ser verdades absolutas não passam de apreensões não postuladas (portanto, relativas) do mundo.

“No cinema convencional, há um vetor narrativo que força nosso olhar numa direção, numa só verdade”, explica Alice. “O projeto que move desse filme é mostrar que existem outras perspectivas numa história, numa sequência, num plano”.

Divulgação

‘Sou da paz, e sempre entrei e saí pela porta da frente’

Eliana estreia na Globo, nega se sentir rebaixada e afirma que não teve brigas no SBT

Por Guilherme Luis (Folhapress)

Com saltos dourados e vestido reluzente, paparicada por artistas, aplaudida pela plateia e falando de Deus. Foi assim que Eliana pisou pela primeira vez no palco do *The Masked Singer Brasil*, marcando sua estreia na grade regular da Globo após 15 anos como contratada do SBT. Mas tanto glamour mascarava uma certa inquietação. É que levou quase seis meses para Eliana virar apresentadora do canal aberto da Globo, demora apontada nos bastidores como retrocesso numa trajetória consolidada.

Ela já ficou tempo demais na geladeira, vinham reclamando os fãs que Eliana formou nos quase 35 anos de carreira, pelos quais apresentou programas infantis e adultos, sempre de caráter popular, que fizeram ela virar musa da família brasileira.

Eliana nega ter se sentido escanteada. “Isso nunca passou pela minha cabeça. O *Masked Singer* tem o palco mais incrível em que já pisei, é a Broadway da TV brasileira”, ela diz, por vídeo, numa brecha da agenda.

No reality, criado pela Coreia do Sul, e importado por mais de 50 países, famosos se escondem dentro de fantasias superelaboradas para ver quem canta melhor enquanto jurados brincam de adivinhar quem são os mascarados. Eliana foi contratada para substituir Ivete Sangalo na apresentação da versão brasileira, que chegou à quinta temporada neste domingo (12).

Anunciada no corpo de funcionários da Globo, até agora ela só tinha feito na TV aberta um episódio do “Vem que Tem”, atração que



Eliana evita alimentar os rumores de que saiu do SBT após desentendimento com as herdeiras de Silvio Santos

divulgou ofertas da Black Friday. Além disso, apresentou a última temporada do *Saia Justa*, programa feminino do canal de TV pago GNT, onde também vai lançar este mês o *Casa de Verão*, em que entrevista famosos.

Questionada, Eliana não dá novos detalhes sobre o motivo de ter saído do SBT, e repete o que já vinha dizendo - que estava em busca de novos ares. Nos bastidores, porém, correm boatos de que a relação da apresentadora com o canal estava desgastada após conflitos com a gestão de Daniela Beyruti, terceira filha de Silvio Santos e atual presidente da empresa. Há quem diga também que ela há tempos não se dava bem com outra herdeira de Silvio, a também apresentadora Patrícia Abravanel.

Eliana desmente. “Sou da paz, e sempre entrei e saí pela porta da

frente. Prezo muito pela união feminina, não fico só no discurso. Jamais entraria em divergência com outra profissional, muito menos com uma mulher da minha área”, afirma.

Mas sua saída pareceu, sim, ter sido conturbada. No programa de despedida, Eliana ouviu um pedido de desculpas de Patrícia e fez cara de surpresa. “Se alguém fez ou falou algo que te fez se sentir desrespeitada, desmerecida, quero, em nome da família Abravanel e do SBT, pedir que nos perdoe”, disse a filha de Silvio.

Rasteira

Carlos Alberto de Nóbrega, outro apresentador do SBT, fortaleceu os rumores ao afirmar à reportagem que ela teria mesmo levado uma rasteira na empresa. “Saiu por motivos sobre os quais

tinha razão. Eu faria a mesma coisa. Sempre falei que por dinheiro eu não sairia do canal, mas se pisassem no meu pé, sim”, disse ele.

Eliana, por sua vez, afirma não saber de que rasteira Carlos Alberto estava falando. “A gente tem que saber entrar e sair”, ela se limita a dizer.

À época, a assessoria da apresentadora e a do SBT disseram em nota que o contrato havia sido encerrado de forma mútua e amigável.

“Foi coincidência eu receber o convite da Globo na mesma época em que comuniquei ao SBT o meu desejo de mudança, diz Eliana, sem detalhar os termos do acordo que assinou com a Globo.

Mas, se no SBT Eliana reinava sozinha, na Globo ela terá de dividir a bola com outros medalhões da emissora, como Luciano Huck, que faz o *Domingão*, e também o

Fantástico, maior jornalístico do canal.

Ela diz não temer uma competição interna. “Estou feliz com essa escolha. O que me atrai nos domingos é a possibilidade de manter meu DNA, que é falar com a família e ter uma plateia.”

É assim, de bem com a vida, que Eliana pretende seguir em 2025. Escolheu conduzir os novos capítulos do *The Masked Singer* com mais calma que a efusiva - e igualmente carismática - Ivete Sangalo. Em gravações acompanhadas pela reportagem, Eliana se mostrou exímia com a plateia e uma velha amiga das câmeras. Com sua gargalhada escandalosa, se entrosou até com os funcionários mais experientes da Globo, como Tony Ramos, um dos jurados da nova temporada, e Susana Vieira, de quem recebeu a bênção.

É indício do interesse que a Globo vem mostrando em se aproximar do público religioso, especialmente os evangélicos. Segundo apurou a reportagem com funcionários da emissora, Eliana é parte fundamental dessa estratégia porque é bem-quista pelos religiosos, dado que sempre pregou por temas como o bem, a família e a solidariedade.

Além disso, colocar Eliana na liderança do *Saia Justa* também foi parte de uma manobra da Globo, interessada em atrair o público fiel e numeroso da apresentadora para o programa de canal fechado.

No programa, a apresentadora conversou sobre temas como menopausa, pressão estética, feminismo e até que já chorou de prazer enquanto transava. Para alguém que despontou cantando músicas educativas para crianças, Eliana parece ter enfim alcançado a mudança de ares que tanto almejava.

Brazil News

CRÍTICA / RESTAURANTE / DIMMI



O ogro que é rei!



Fotos/Divulgação

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Era uma vez, no século passado, uma lanchonete chamada Gordon's com os sanduíches mais incríveis: Diabólico, Angélico, Submarino. Pelo final dos anos 1980 desapareceu na poeira das ruas. Carente e saudosa, leio que, às terças-feiras, haveria um revival do Gordon's em Botafogo, comandado por um sujeito chamado Jimmy McManis, ou melhor, Jimmy Ogro. Um encontro definitivo que repito sempre em todas as suas casas.

Jimmy inaugura agora seu primeiro bar no Rio: o Dimmi. Um casarão lindo, na Rua Sorocoba. Decoração eclética. Dadá, vintage, contemporânea, objetos criativos, Jimmy é designer formado pela Faculdade da Cidade, e dos bons - que agora está em um perfeito cenário daqueles seriados bacanérrimos da Apple TV. Jimmy nasceu no Texas, filho de brasileira. A herança americana lhe dá total expertise em carnes de porco, com preparo imbatível.

Chegamos lá e vimos que o resultado do encontro dos sócios é capaz de misturar ótima comida, drinqueria, diversão e cerveja. Geladíssima. Além de Jimmy - BistrOgro, do Ogro Steaks, uma turma de peso da gastronomia e cultural da cidade encabeça o time de sócios da nova casa: Jonanthan Clavery, sócio do festival Rock the Mountain e Village; Sandro Rezende, produtor de festas como a Meu Black é Assim; Ulisses Vasco, ex-proprietário do pub Shenanigans e do Haus Bistrot; e Nelson Almeida, com 25 anos de experiência como restaurateur de casas de sucesso como Alcaparra, Photochart, Aspargus e Empório Santa Fé.

O cardápio é Jimmy total. A capacidade do chefe de misturar comida do fogo, fritura, molhos adocicados, pimenta, ecos de Minas com tex-mex chega a embaralhar as nossas escolhas. O cardápio, é claro, chega com a marca do Ogro. Era mesão com 10 pessoas, o que nos



Reprodução Instagram



Jimmy Ogro comemora o sucesso de sua nova casa, onde a carne de porco e a coquetelaria são destaques

permitiu percorrer as entradas, nossa opção e ainda aprender a receita de sour cream perfeita (fiz e deu certíssimo).

Torresmo de barriga com chutney de abacaxi picante; o Pork balls, croquetes de copa lombo defumado com bechamel e cream cheese com mostarda escura Croqueta de barbaço, com carne bovina desfiada com bechamel e cebolas o Pastel de pulled pork com barbecue

de Jim Beam; o Pastel surf & turf com camarão, catupiry, alho poró e bacon; o Pirulito de adulto, uma barriga suína enrolada, defumada e frita com chutney de abacaxi picante; o Parmegiana suíno aperitivo, um empanado com queijo e bacon com molho de tomate artesanal e a porção de Fritas com chili de porco, coalhada 'seca' e avocado salsa.

Há também opções vegetarianas, Macaxeira nevada com lâminas de aipim frito, azeite de pimenta calabresa, com parmesão ralado (o Jalapeño com queijo, empanadinhos de queijo com Jalapeño e a Berinjela frita com parmesão com bbq de Jim Beam. Ainda há os tacos que comemos com a mão e nos lambuzamos. Há sanduíches incríveis, todos com batatas fritas crocantes, como o Tudo Bacon Você (160g de blend suíno, maionese de bacon, queijo, picles de Jalapeño e cubos de bacon com barbecue de Jim Beam no brioche) e o Botasoho (160g de blend bovino, maionese de alhos assados, blue cheese, bacon, alface e tomate, no pão brioche).

Os drinques incríveis preparados pelo José Ronaldo, cardápio para os ogrinhos, pratos para dividir no fim de semana, rooftop, mesas na calçada e a presença do Jimmy, aquele quarterback que faz todos os touchdowns na cozinha.

Apesar do apelido, Jimmy é um rei no atendimento, sempre gentil. Contando, explicando e comandando os pratos que inventa para os quais, quem aprecia a boa cozinha, faz total reverência.

SERVIÇO

DIMMI

Rua Sorocoba, 585 - Botafogo
Segundas e terças (11h30 às 15h),
quartas (11h30 às 15h - 18h à 0h),
quintas: 11h30 às 15h - 18h às 1h),
sextas (11h30 às 15h - 18h às 2h),
sábados (11h30 às 2h) e domingos
(11h30 à 0h)