

O forró repaginado do paraibano Juzé vai virar álbum

PÁGINA 6



Plataforma ibérica dá visibilidade a Rogério Sganzerla

PÁGINA 5



Mostra reúne a visão de 16 artistas sobre o amor

PÁGINA 8



## 2º CADERNO

Livro do pesquisador Tiago Dardeau mapeia a expansão da cultura queijeira nacional e traça panorama da atividade no país

# Ah, meu Brasil queijeiro...

Por Affonso Nunes

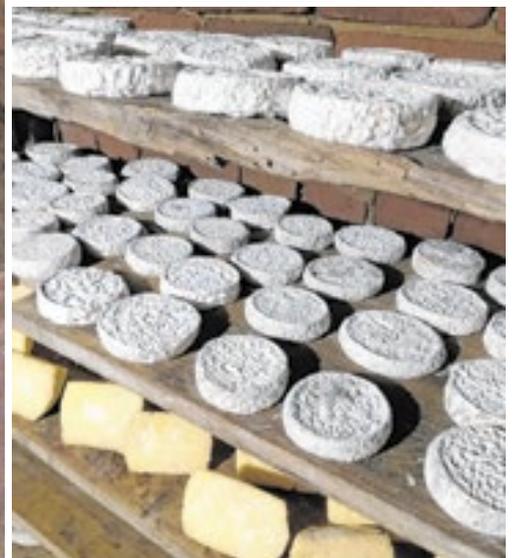
O cenário queijeiro brasileiro experimenta uma efervescência sem precedentes, consolidando-se como um dos segmentos mais dinâmicos da gastronomia nacional. Esta transformação, que transcende as fronteiras tradicionais de Minas Gerais para alcançar outros territórios, encontra agora seu primeiro retrato abrangente através do livro "Queijarias Artesanais do Brasil", trabalho pioneiro de Tiago Dardeau, especialista em queijos artesanais e fundador do Clube do Queijo.

A obra representa um marco na documentação da produção queijeira nacional ao catalogar minuciosamente 213 queijarias distribuídas pelo país. O levantamento vai além dos dados convencionais de produção, oferecendo um panorama multifacetado que inclui desde informações técnicas sobre volumes e tipos de receitas até aspectos contemporâneos como a presença digital dos produtores nas redes sociais. Esta abordagem inovadora revela não apenas os números da atividade, mas também os perfis humanos por trás de cada queijaria, criando um mosaico que reflete a diversidade e a personalidade do setor.

Continua nas páginas seguintes



Fotos/Clube do Queijo/Divulgação



A atividade queijeira artesanal em todas as regiões do país é mapeada de forma abrangente na obra

ENTREVISTA / TIAGO DARDEAU, PESQUISADOR E FUNDADOR DO CLUBE DO QUEIJO

**P**edagogo de formação e um dos pioneiros do movimento de queijos caseiros no Rio de Janeiro, é o que podemos chamar de entusiasta dos processos fermentativos, o que levou ao universo dos queijos. O mapeamento desenvolvido por Tiago Dardeau evidencia a sofisticação crescente da produção artesanal brasileira, documentando as diferentes variedades de leite utilizadas - bovino, caprino, bubalino - e os diversos níveis de certificação alcançados pelos produtores.

Esta diversificação técnica demonstra como o setor evoluiu de uma atividade predominantemente familiar e regional para um movimento nacional estruturado, capaz de competir em qualidade com tradições queijarias centenárias de outros países.

“Todos os nossos queijos tradicionais já existiam, mas para a maioria dos brasileiros muitos continuam como ilustres desconhecidos - embora cada vez mais reconhecidos como ícones alimentares”, aponta o jornalista Eduardo Girão, expert em queijos e autor do prefácio da obra.

Além disso, acrescenta o especialista, a diversidade climática e cultural brasileira se reflete na produção queijeira, criando um mosaico de sabores e técnicas que espelha a própria complexidade do território nacional. “Quantas pessoas sabem que enquanto um produtor faz Queijo Artesanal Serrano em campos gelados do Sul, outro faz Queijo do Marajó em escadantes planícies alagáveis do Norte?”, provoca.

Além do aspecto contemporâneo, “Queijarias Artesanais do Brasil” oferece uma contextualização histórica fundamental para compreender as raízes desta expansão. A análise de Dardeau resgata marcos decisivos que contribuíram para a atual visibilidade dos queijos artesanais brasileiros, desde as primeiras técnicas trazidas pelos colonizadores até as inovações desenvolvidas por produtores locais. Na entrevista a seguir, Dardeau apresenta sua visão sobre este universo e todo seu potencial.

**O que o motivou a empreender este mapeamento inédito de queijarias artesanais? E qual foi a metodologia utilizada para selecionar e catalogá-las?**

**Tiago Dardeau** - Quem observa o movimento dos queijos artesanais brasileiros “de fora” já consegue perceber que há algo novo. Uma visibilidade e valorização que não existia alguns anos atrás, seja dos nossos queijos tradicionais ou das receitas inovadoras, se espalham por todo o país. Premiações internacionais, fei-



# ‘O consumo dos queijos artesanais ainda está longe da potência que pode atingir’

ras gastronômicas, influência de chefs de cozinha famosos, presença nas redes sociais, cobertura das mídias tradicionais, roteiros turísticos e queijos diferentes daqueles já tão conhecidos de supermercado aparecendo em diferentes pontos de venda. Mas quem olha “de dentro”, consegue ver mais. Com 10 anos de acompanhamento dessa cultura e desse movimento, posso afirmar que há uma revolução em curso, uma mudança de patamar no posicionamento de nossos queijos frente ao consumidor. Apresento um pouco sobre esses pontos no livro. Eu já tinha interesse em escrever sobre a cultura queijeira há um bom tempo. As ideias foram diversas, mas percebi que o caminho de apresentação de uma lista de queijarias poderia ser uma boa representação da nossa diversidade e crescimento. Como explico no livro, diante da vasta produção artesanal do país, não houve nenhuma pretensão de abarcar todas as queijarias existentes. Esta seria tarefa quase impossível.

Também não gostaria de construir uma lista exclusivamente da minha seleção particular, muito menos intitular o trabalho como “as melhores queijarias do Brasil”. A fim de apresentar uma lista diversificada e coletiva, optei por incluir queijarias que já conheço pessoalmente, queijarias que já foram fornecedoras do meu clube de assinatura e outras que se apresentaram a partir de um formulário que divulguei em alguns grupos virtuais dos quais participo, convidando os produtores a preencherem as informações. Dessa maneira, a lista de queijarias apresentadas no livro é bastante diversificada, fruto de um trabalho colaborativo.

**Qual é a importância econômica e social das queijarias artesanais para as comunidades rurais e a agricultura familiar e como você enxerga a evolução do setor - de uma atividade predominantemente familiar e regional para um movimento que ganha**

**contorno nacional?**

É importante frisar que o contorno nacional do movimento se dá, essencialmente, pela produção da agricultura familiar. As queijarias tradicionais, principalmente, se estruturaram com o trabalho da família, leite próprio e poucos animais. Em minha pesquisa, com 213 queijarias apresentadas, temos uma média de 500kg de queijo/mês de produção. Ou seja, são milhares de pequenas propriedades que estão dando esse contorno nacional. Claro que já existem projetos maiores e com mais estrutura. Estes são fundamentais também para mostrar as possibilidades do artesanal e alavancar as vendas do setor. Sobre as questões econômicas, podemos dizer que o setor vem crescendo e trazendo impacto positivo para diversas comunidades. Porém, há desafios de toda ordem: da legislação, que ainda não atende plenamente o movimento artesanal, às questões logísticas, nesse país continental. Pas-

Clube do Queijo/Divulgação



sando por dificuldade de mão de obra e falta de políticas públicas de incentivo à produção. A realidade é diversa, enquanto algumas regiões estão ampliando o número de queijarias e colhendo frutos diretos desse movimento, como é o caso de alguns municípios da Mantiqueira, há o inverso, queijarias fechando por dificuldades com a legislação ou problemas na sucessão familiar, caso que ocorre na Canastra atualmente. É preciso compreender que apesar de termos uma história queijeira de mais de 300 anos, o movimento de valorização, respeito e enquadramento legal dessa cultura está apenas nascendo. A visibilidade nacional dos queijos artesanais está posta, mas ainda é um nicho que precisa ser reconhecido por um público maior. O consumo dos queijos artesanais ainda está longe da potência que pode atingir.

**Como você avalia a presença digital dos produtores artesanais? Essa modernização**

**das estratégias de comunicação reflete uma profissionalização do setor?**

A presença digital e as estratégias de ação ainda são muito incipientes no universo queijeiro se observamos a partir da quantidade de queijarias que temos no país. Porém, já há um grupo bastante atuante tanto de queijarias, como de queijistas, que movimentam a cena digital e funcionam como difusores da cultura para além de seus próprios negócios. Essa profissionalização é inegável e está ganhando maturidade a cada dia no campo digital.

**Houve alguma região ou tipo de produção que te surpreendeu ao longo deste trabalho? Das queijarias mapeadas, qual história ou perfil de produtor mais o impressionou?**

O que me surpreendeu foi o conjunto, a diversidade de queijos e de histórias que temos quando olhamos todo o grupo. Desde produções clássicas e tradicionais dos queijos minei-

ros, passando por receitas com influência direta de imigrantes no sul, e a potência dos queijos de resistência do norte/nordeste. Sem contar as inúmeras iniciativas contemporâneas com receitas autorais e fantásticas. Fiquei muito impactado com uma característica comum em muitas delas: a resiliência. São diversas famílias que passaram (algumas ainda passam) por diferentes desafios e dificuldades em suas trajetórias. Algumas, verdadeiras provações! E seguiram com coragem, trabalho, união e amor.

**Como você avalia o equilíbrio entre preservação das técnicas tradicionais e a incorporação de inovações tecnológicas no setor?**

É preciso atenção. As inovações tecnológicas são importantes para o desenvolvimento do setor e, em alguns casos, para o bem-estar dos trabalhadores. Ao mesmo tempo, técnicas de produção tradicionais protegem nossa cultura e patrimônio. As regiões onde o queijo foi caracterizado como tradicional brasileiro devem preservar essa história e qualquer reavaliação de processos precisa ter a participação de seus guardiões produtores. Por outro lado, é muito salutar que novas receitas sejam criadas e novos processos sejam admitidos em diferentes cantos do país para ampliar nossa cultura queijeira.

**Quais são os principais desafios técnicos que os produtores artesanais brasileiros ainda enfrentam? Existem políticas públicas para fomentar esse desenvolvimento?**

As políticas públicas voltadas para o setor só começaram a ser construídas a partir dos anos 2000, com iniciativas mineiras. E as ações concretas de âmbito nacional iniciaram apenas a partir de 2015. De todo modo, é inegável o impacto social e cultural do movimento. Os frutos serão colhidos à medida das ações coletivas que forem acontecendo. Minas é um bom exemplo. Os produtores aprenderam seu ofício através de ensinamentos que são passados há gerações. E foi assim que se preservou um saber-fazer tradicional que se tornou patrimônio cultural. Porém, muitos deles carecem de maior conhecimento técnico para aprimorar seus queijos e ampliar suas possibilidades. Controles sobre os processos de fermentação e maturação tem sido um dos desafios, por exemplo. Muitas instituições como Emater, Epamig, FAEMG, Senar, Sebrae vêm contribuindo com diferentes ações para maior capacitação destes profissionais.

**Como você vê o reconhecimento dos queijos artesanais brasileiros no mercado internacional? Temos potencial para competir com escolas centenárias?**

O reconhecimento é inegável. Diversos profissionais queijeiros franceses, italianos

alemães e de tantas outras nacionalidades já se encantaram com nossos queijos. Nos concursos internacionais o Brasil vem conquistando uma série de medalhas que aumentam a cada edição. Nossa rica biodiversidade e dimensões tornam o país uma potência mundial que precisa de um trabalho conjunto para ser efetivada. Não é uma questão de comparação. Não há o que comparar quando se trata da história e tradição europeia na produção de queijos, mas temos nosso espaço. É preciso ainda vencer o preconceito, a síndrome do vira-lata e trabalhar para que nossas preciosidades lácteas sejam reconhecidas por nós próprios, brasileiros.

**Fale um pouco do Clube do Queijo... De que forma ele funciona?**

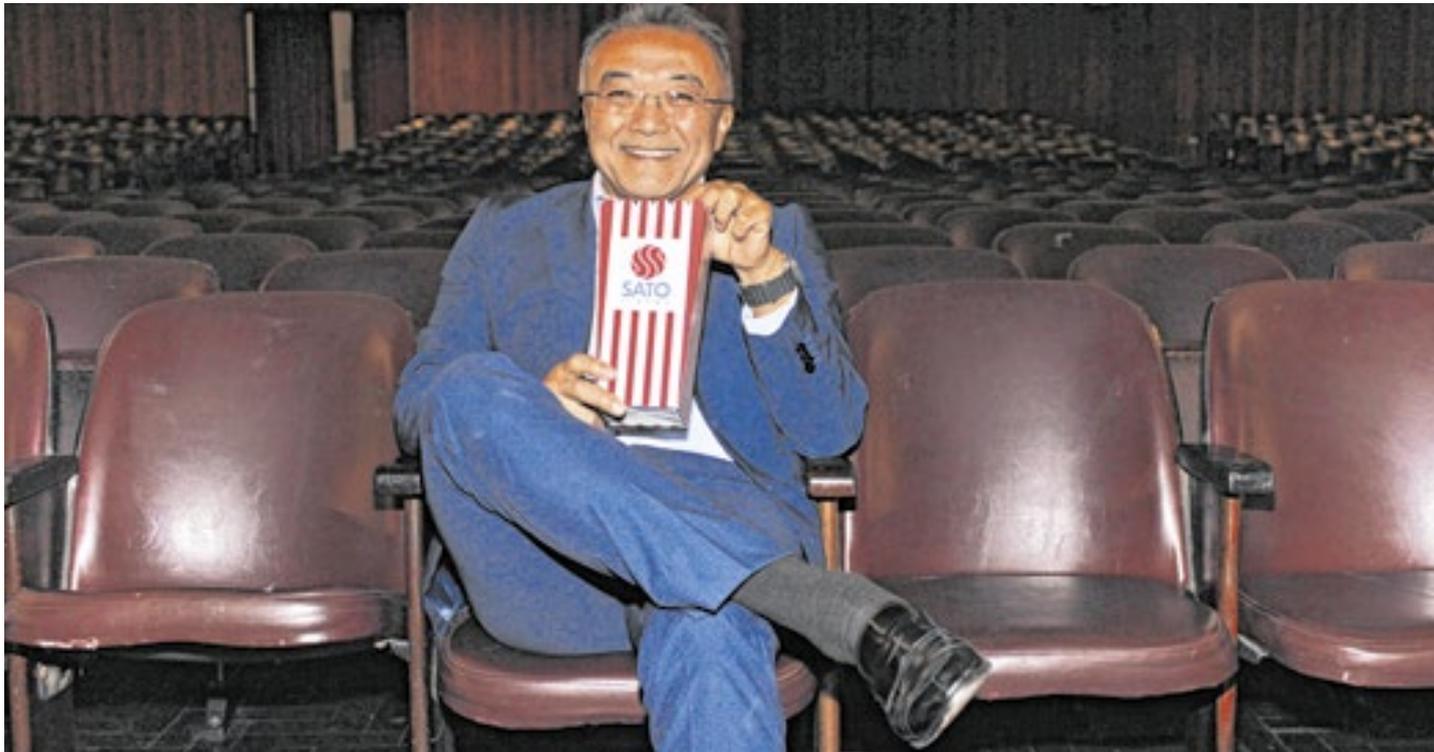
Fundi o Clube em 2015. Somos o primeiro clube de assinatura de queijos artesanais do Brasil. Em 2017, chamei minha irmã, Eduarda, para ser minha sócia e estruturamos a empresa. Trabalhamos exclusivamente com queijos artesanais brasileiros. A proposta é apresentar novidades e descobertas aos assinantes. Sempre. Por isso não repetimos um queijo durante um ano. Já trabalhamos com queijos de 18 estados brasileiros. No total, já apresentamos mais de 300 queijos diferentes ao longo de 10 anos. São enviados frações dos queijos, eventualmente uma peça inteira, quando a mesma é pequena. O cliente não escolhe os queijos. Nós fazemos uma curadoria e selecionamos os kits que são entregues mensalmente. Juntamente com os queijos enviamos um folder com a descrição dos mesmos, uma breve apresentação dos produtores/fazendas/queijarias e sugestões de harmonizações.

**Quais tendências você identifica para o futuro da produção queijaria artesanal no Brasil?**

Sou um otimista inveterado na cultura queijeira. Como tendências, cito alguns pontos: A) haverá maior reconhecimento das regiões queijeiras tradicionais, inclusive com novas indicações geográficas surgindo e consequente aquecimento do mercado; b) as queijarias contemporâneas continuarão surgindo por todo o país com receitas inovadoras, como aconteceu com o universo dos vinhos e cervejas artesanais, por exemplo; c) o reconhecimento internacional continuará vindo à frente do próprio reconhecimento interno. O Brasil vai continuar brilhando em concursos lá fora e isso vai trazer mais público consumidor para os queijos; d) além da parte dos produtores, haverá maior profissionalização da cadeia queijeira, com destaque para o profissional queijista, aquele que faz a ponte entre o produtor e o consumidor e que, em certa medida, equivale ao sommelier.

## ENTREVISTA / NELSON SATO, DISTRIBUIDOR

Alex Gonçalves/Divulgação



# 'Imigrantes e descendentes se reconectam com sua origem a partir das obras que trazemos'

Por **Rodrigo Fonseca**  
Especial para o Correio da Manhã

**N**aruto, Kamen Rider, Jaspion e outros vigilantes nipônicos de diferentes gerações têm uma festa agendada no Brasil em 2025: os 40 anos da Sato Company. Desde 1985, essa distribuidora se dedica a trazer séries e filmes japoneses ao Brasil, enriquecendo uma ponte cultural entre os dois países. Durante a pandemia, ela embalou o lockdown de muito nerd trazendo "Lupin III: O Primeiro", de Takashi Yamazaki, para as plataformas digitais, enquanto deixou a Band virada no "Jiraya", ao exibir seriados clássicos, como "Changeman", nas manhãs de domingo. Sua alma e seu coração são Nelson Sato,

estudioso das manifestações asiáticas pop, atento às demandas do mercado audiovisual brasileiro.

Em seu garimpo de joias, ele distribuirá em circuito nacional o esperado "Detetive Chinatown: O Mistério De 1900", de Chen Sicheng e Dai Mo. Com base no trinômio discrição + retidão + eficiência, Nelson vem formando audiências com produções autorais populares há quatro décadas. Mantém ainda, no bairro da Liberdade, em São Paulo, o Sato Cinema. No dia 21 de junho, a sala abre suas telas para iguarias como o tailandês "Rider" e 12.12: O Dia, sucesso de bilheteria global egresso da Coreia do Sul.

Na entrevista a seguir, Nelson explica os caminhos que consolidaram a Sato no Brasil.

**O senhor está cada vez mais presente nos cinemas, em paralelo à presença em streamings e TVs. Quais são os seus planos de lançamento para a Sato Company daqui até o fim do ano?**

**Nelson Sato:** Sim, estamos cada vez mais envolvidos em cinema. Desde ano passado, com "Godzilla Minus One" e "O Menino E A Garça", ganhadores do Oscar, estamos buscando os melhores conteúdos asiáticos para o grande público dos cinemas. Teremos em breve o Festival Ghibli com 23 filmes; tem "Detective Conan: The Million Dollar Pentagram" (número 1 do Japão em venda de ingressos em 2024); "Terra à Deriva 2" (uma das grandes bilheterias da China em 2024); "Totto-Chan: A Menina da Janela", que foi

premiado no Festival de Annecy, em 2024); e "A Menina e o Ovo de Anjo", de Mamoru Oshi, em homenagem aos 40 anos de seu lançamento. Além disso, tem vários shows de K-pop que estamos trazendo ao Brasil.

**Que países asiáticos estão na sua linha de ação nesse planejamento para 2025?**

Estamos focados em filmes japoneses, coreanos e chineses, mas abertos a outras possibilidades também. Por exemplo, no dia 21/06, o Sato Cinema, (uma sala de exibição) na Liberdade, em São Paulo, vai receber a exibição inédita do filme tailandês "Rider".

**Como foi a confecção da marca Sato Company ao longo das décadas de trabalho seu com conteúdo de mídia?**

Começamos em 1985. A Sato foi pioneira em trazer conteúdos japoneses ao Brasil em Home Video. Tivemos "A Balada de Narayama" (que rendeu a Palma de Ouro a Shôhei Imamura em 1983) e animes. Em 1988, entramos na TV brasileira com seriados de super-heróis, os tokusatsu, que fizeram muito sucesso e marcaram a infância de muitas pessoas. Em 1991, tivemos "Akira", o primeiro anime nos cinemas, foi histórico. Foi um longo processo de construção e confecção de marca. Ao longo das décadas, assumimos um papel relevante como distribuidores de conteúdo asiático no Brasil.

**Historicamente, qual foi o seu maior acerto?**

Difícil dizer o maior acerto. Trouxemos "Naruto" para o SBT, popularizando o anime e o ramen (lâmen, comida preferida do herói do desenho). Muitos restaurantes (de lâmen) surgiram depois disso em 2007. "Akira" foi um grande desafio de distribuição, mas um acerto potente. Fora do terreno asiático, licenciamos para o SBT "Chiquititas", uma das grandes audiências do SBT e um dos maiores sucessos da Netflix. Idem com "A Galinha Pintadinha". Na Netflix, fomos o primeiro agregador brasileiro a licenciar anime e K-drama, em 2012. Esses conteúdos formam hoje um importante segmento da plataforma.

**De que maneira os imigrantes e seus descendentes reagem ao seu conteúdo?**

Essa é uma das minhas maiores satisfações: muitos imigrantes e descendentes poderem se reconectar com sua origem a partir das obras que trazemos. Essa é a potência do audiovisual e é a força da cultura. Poder contribuir trazendo esses conteúdos ao Brasil me deixa muito contente e grato.

# Sganzerle-se

A plataforma ibérica Filmin dá ao público europeu chance de descobrir o cinema de invenção do realizador de 'O Bandido da Luz Vermelha', cujas curtas estão em streamings brasileiros

Por Rodrigo Fonseca  
Especial para o Correio da Manhã

**P**atrimônio de valor inestimável do cinema de invenção do Brasil, a obra de Rogério Sganzerla (1946-2004) se espalha pela streaminguesfera silenciosamente, arrebatando fãs em terras (e telas) europeias à força de filmes definidos como expressões de liberdade. Homageado há dois anos na Suíça, com uma sessão de "Abismu" (longa de 1977, também chamado de "O Abismo") no Festival de Locarno, o diretor catarinense (de Joaçaba) hoje tem uma aba só sua na plataforma digital Filmin, uma espécie de Netflix ibérica, acessível via Portugal e Espanha e dedicada a narrativas artística pautadas pelo refinamento ou pelo radicalismo.

Seis produções de Rogério estão no cardápio desse empório cinéfilo, na URL [www.filmin.pt](http://www.filmin.pt). "O Bandido da Luz Vermelha", sua



Divulgação

Marcos Bonisson



**Paulo Villaça é lava em erupção na narrativa de 'O Bandido da Luz Vermelha', hoje na Filmin e no Itaú Cultural Play**

**Europa redescobre Rogério Sganzerla via streaming**

obra-prima, laureada com o troféu Candango de Melhor Filme no Festival de Brasília de 1968, está lá,

como um estandarte de sua filmografia cheia de som e de fúria. Pelo repertório oferecido pelo strea-

ming luso, a Europa entende o legado de experimentações pop, antropofágicas, tropicalistas de um diretor que serenou há 21 anos, deixando por estrear "O Signo do Caos" (2003), um poema em metragem longa sobre a preservação de uma memória em erosão.

As lavas desse vulcão - lançado comercialmente há exatamente 20 anos, chancelado por um prêmio de Melhor Realização em Brasília - voltam à erupção na Filmin, com a possibilidade de o Velho Mundo ver "A Mulher de Todos" (1969), com Helena Ignez. Também diretora (e das mais viscerais), Helena é a companheira de vida e de trabalho de Rogério, mãe de suas filhas, as cineastas Sinai e Djin.

Encontram-se pela Filmin ainda "Sem Essa, Aranha" e "Copacabana Mon Amour", ambos de 1970, e "Nem Tudo É Verdade", de 1986, com foco no cinema do realizador e ator Orson Welles (1915-1985). Esse estudo cheio de ironia sobre as influências wellesianas na arte passou pela Berlinale, no fim década de 1980, levando a arte de Sganzerla a um

dos maiores festivais do planeta, realizado na Alemanha.

Apaixonado por "O Bandido da Luz Vermelha", o crítico e curador suíço Giona A. Nazzaro - que há cinco anos remodelou o Festival de Locarno fazendo do evento um dos mais prestigiados fóruns de imagem do planeta - foi um dos maiores responsáveis pelo resgate recente do olhar de Sganzerla Atlântico afora. Segundo ele, o diretor brasileiro de SC e radicado entre São Paulo e o Rio de Janeiro é um estandarte da inquietude mais demiúrgica que o Brasil conheceu nas telas, a partir dos anos 1960:

"Se Sganzerla tivesse nascido na França, ou na Itália, ele seria reverenciado como um gigante entre os realizadores de seu tempo", disse Giona, quando exibiu "Documentário" (1966) e "Abismu" em terras helvéticas.

Vanguardista para as plateias que o viram na estreia, "O Bandido da Luz Vermelha" pode ser acessado em perímetro brasileiro via Itaú Cultural Play. Sua narrativa é conduzida pela voz de interlocutores radiofônicos que anunciam o noticiário policial. Embrenhados pelas ruas da Boca do Lixo, o Quadrilátero do Pecado, autoridades se empenham na captura do criminoso do título (vivido por Paulo Villaça), um marginal bárbaro e temido pelas famílias de bem. Enquanto isso, Luz narra a sua escalada na senda do crime e reflete sobre a existência.

Quem zapear o site Porta Curtas vai encontrar joias de Sganzerla: "HQ", de 1969, lá intitulado "Histórias em Quadrinhos"; "Brasil" (1981); e "A Linguagem de Orson Welles", de 1990. No Embaúba Play, rola ver imagens do jovem Rogério e de La Ignez em "Extratos", de Sinai Sganzerla. Lá se encontra ainda "Luz na Trevas" (2010), sequência tardia de "O Bandido", com Ney Matogrosso no elenco.

Na Prime Video da Amazon, é possível ver "Mulher Oceano" (2020), dirigido por Djin Sganzerla, que ao lado da irmã e da mãe mantém em curso uma estética de coragem.

# Juzé resgata a tradição do forró com sonoridade moderna

Max Brito/Divulgação

Cantor e compositor paraibano lança single que mescla raízes nordestinas com linguagem contemporânea, firmando-se como um dos principais renovadores do gênero

Por Affonso Nunes

**N**o mês em que o orgulho nordestino mais se manifesta o forró segue vivo e pulsante no universo da canção popular com uma nova geração de artistas assumindo a missão de seguir a tradição e dialogar com os novos tempos. Entre eles encontramos Juzé, compositor paraibano que acaba de lançar “Rede no Cangote”, single de estreia de seu primeiro álbum solo dedicado ao gênero. A canção, um xote envolvente que chega às plataformas digitais, representa um marco na trajetória do

artista e reafirma o forró como expressão musical genuinamente brasileira.

Reconhecido pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) como Patrimônio Cultural Imaterial do Brasil em 2021, o forró caminha agora para obter o mesmo reconhecimento da Unesco como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. Neste contexto, a obra de Juzé ergue uma ponte entre a tradição consolidada por mestres como Luiz Gonzaga, Jackson do Pandeiro e Dominginhos, e as demandas estéticas da música de hoje.

O artista, que construiu sua reputação dividindo palcos com nomes consagrados como Cátia de França, Alceu Valença e Elba Ramalho, demonstra em sua nova canção a capacidade de honrar as raízes sem abrir mão da inovação.

A trajetória de Juzé na música popular inclui passagens significativas pela tevê, quando interpretou o repentista Totinho nas novelas “Mar do Sertão” e “No Rancho Fundo”, empunhando o violão nas tradicionais “Cenas dos próximos capítulos”.

Sua experiência musical, contudo, transcende a dramaturgia televisiva. O artista integrou a banda Os Gonzagas e colaborou com Lucy Alves e Juliette, desenvolvendo uma escrita que reflete sua formação literária baseada na obra de poetas nordestinos



**Juzé: ‘O forró é a minha essência. É a festa do meu povo, expressão da minha gente’**

como Patativa do Assaré, Ivanildo Vilanova e Jessier Quirino. Essa bagagem cultural manifesta-se claramente em “Rede no Cangote”.

A nova composição revela as múltiplas influências que moldaram a sonoridade de Juzé. “O forró é a minha essência. É a festa do meu povo, expressão da minha gente”, declara o artista, explicando que o álbum “vem com minhas origens muito fortes, não apenas juninas, mas nordestinas; a mistura do sangue sertanejo do meu pai, onde bebo da fonte de Luiz Gonzaga, por exemplo, e a musicalidade que consumi com Elba Ramalho, Flávio José, Mastruz com Leite e muitos outros”. Esta síntese entre tradição familiar e referências musicais consolidadas resulta numa obra que ele define como “uma memória afetiva da música, do povo, da dança, da rítmica de São João em composições atuais, verdadeiras e com a pegada do meu Bando, um forró vibrante e contemporâneo”.

O reconhecimento da crítica acompanha a evolução artística de Juzé. A revista Rolling Stone destacou o paraibano como “um dos artistas mais interessantes dos últimos tempos”.

A nova canção surpreende ao incorporar um poema com características de cordel futurista em sua estrutura, recurso que o próprio compositor justifica: “É uma música forte na simplicidade. Uma canção de amor, de saudade, sobre a vontade de estar perto. E a poesia do meio eleva o sentimento, aumenta o tom, esquentando a música, vira uma paixão”. O título da música nasceu de uma imagem poética particular: “Eu gosto tanto de um cheiro no cangote que escrevi o verso ‘Deixa eu armar uma rede no teu cangote’ com a ideia de ficar balançando e cheirando o tempo todo”, revela Juzé, elogiando ainda “o arranjo riquíssimo” de Jefferson Brito.

A faixa funciona como cartão de visitas para o EP “Mormaço de Fogueira”, com lançamento previsto para julho.

## CRÍTICA / RESTAURANTE / TASCA DO CARVALHO

# Lá em cima tem um tiro lioliro

Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

**N**a Rua Ronald de Carvalho, a Dias Ferreira de Copa, com ótimos restaurantes, bares, lá está Tasca Carvalho, verdadeira embaixada da gastronomia, com pratos de todas as regiões. Tal qual aquelas deliciosas tascas que encontramos por toda terrinha, com o ambiente acolhedor e desprezioso, onde o sabor e a hospitalidade andam de mãos dadas. O atendimento, liderado pela simpática Cleide, é de primeira — sempre pronta a sugerir o prato certo ou um bom copo de vinho para acompanhar.

Fomos eu e minha amiga Helé-Nice que sabe tudo de sabores como apaixonada pela boa comida, que o é. Logo à chegada, o pão servido, feito com receita própria, já nos



Divulgação

*A Tasca do Carvalho oferece em seu cardápio pratos de todas as regiões portuguesas*

conquistou — levemente crocante por fora e macio por dentro, ideal para molhar no azeite ou acompanhar uma alheira fumada, servida completa com legumes, batatas e

salada. Um verdadeiro clássico transmontano, preparado com rigor e paixão.

Já a sardinha inteira assada na brasa, servida com pimentos assados e batatinhas ao murro, é um hino aos Santos Populares e à tradição das festas portuguesas — grelhada no ponto, succulenta e com aquele sabor a carvão que só se encontra nas ruas de Alfama em junho. Agora, dizendo presente na calçada da Tasca Carvalho, todos os domingos até às 16h, inundando o ar com o cheiro que já nos faz ficar de olho gordo no prato.

Os preços são justíssimos, especialmente tendo em conta a qualidade dos ingredientes — muitos importados de Portugal — e o cuidado no preparo. Desde a punheta de bacalhau até ao polvo à lagareira, cada prato honra a cozinha lusitana com autenticidade e sabor caseiro. Não é de admirar que o local esteja sempre cheio de clientes fiéis.

Essas qualidades raras, boa comida, nada gourmetizada, cozinha afetiva, as tradições perfeitamente preservadas estão na Tasca Carvalho, esperando apenas, como nos musicais contemporâneos, que a clientela se levante e comece a dançar o vira em homenagem ao chefe Pedro Ebert.

## SERVIÇO

TASCA DO CARVALHO

Rua Ronald de Carvalho 266 LJ D - Copacabana  
De terça a sexta (17h a 1h), sábados (12h a 1h) e domingo (12h às 22h)

## NOTÍCIAS DA COZINHA

POR CLÁUDIA CHAVES

Divulgação



### Louco por pizza e vinho

A Temporada de Queijos e Vinhos da Oliver's Pizza aposta certa para aquecer o inverno carioca. As opções, como a Pizza de 5 Queijos e a Pepperoni 4 Queijos, destacam-se pela combinação rica de sabores. A proposta de harmonização com vinhos escolhidos torna a experiência gastronômica em uma rara combinação. O cuidado com a massa artesanal e a variedade de coberturas são pontos positivos. Com unidades espalhadas pelo Estado do Rio, a acessibilidade é um trunfo.

### O gigante dos suínos

Jimmy Ogro é irreverente, criativo e dono de um talento que conquista paladares em todos os seus empreendimentos. O melhor chefe no preparo dos suínos! No comando do BistrOgro, sua casa que leva todos os cortes suínos a um lugar onde transforma ingredientes simples em experiências memoráveis. E agora, vai levar o seu famoso "Pirulito de Adulto" para o Bauernfest em Petrópolis, prometendo arrepiar a Serra com sabor e ousadia. Além da parceria de peso com a Cervejaria Odin, Jimmy mostra mais uma vez que entende de comida, de festa e de fazer história.

Divulgação



Ocre/Divulgação



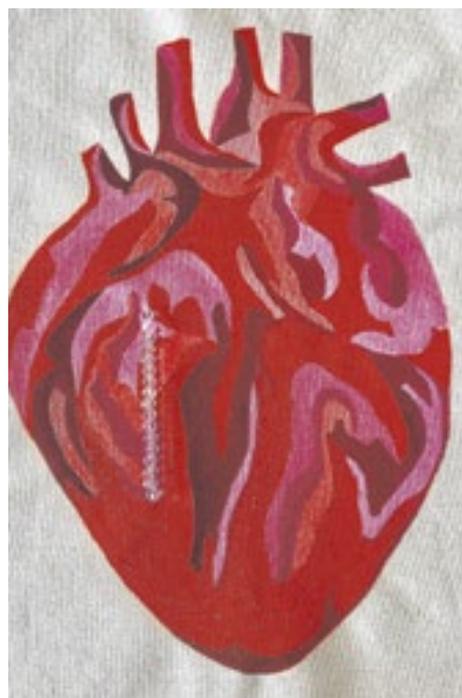
### Teva na Amazônia

O Teva inova ao mergulhar na biodiversidade amazônica com pratos 100% vegetais com sabores autênticos do Norte. A criatividade do chef Daniel Biron une ingredientes como jambu, tucupi e cumaru. Destaque para pratos como o bolinho de jaca e o feijão manteiguinha, que mostram o poder da cozinha vegetal brasileira, um experiência gastronômica com a identidade regional. As sobremesas, como o cheesecake de cumaru com açaí, encerram a refeição com um toque doce e afetivo da floresta. Uma verdadeira viagem sensorial com consciência ecológica.



# Amor em estado de erosão

Coletiva explora a instabilidade afetiva através de 16 artistas contemporâneos



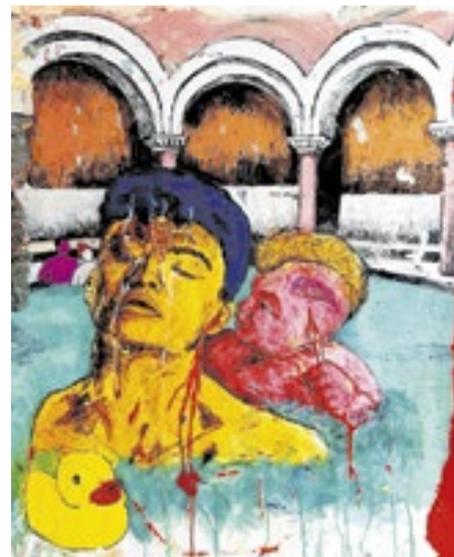
Por Affonso Nunes

**A** exposição “Entre o Encontro e o Adeus - Amor Vincit Omnia”, em cartaz na Fábrica Bhering até o próximo dia 28, reúne 16 artistas contemporâneos em uma reflexão sobre os territórios instáveis do afeto. A mostra, apresentada pela Galeria Dobra & Artnova, propõe uma investigação sobre o amor não como sentimento romântico idealizado, mas como força desestabilizadora capaz de dissolver e refazer narrativas estabelecidas.

O conceito curatorial parte da máxima virgiliana que inspirou Caravaggio, de que o amor vence tudo (“Amor vincit omnia”), mas a recontextualiza como hipótese contemporânea. Segundo os organizadores, o amor vence tudo precisamente porque nos torna vulneráveis, operando no espaço suspenso entre o nascimento e o desaparecimento dos afetos. Esta abordagem se materializa através de trabalhos que exploram tanto a potência do desejo quanto os



*O amor aparece nas obras da mostra como força que move e fragmenta*



processos de esvaziamento e ausência que caracterizam as relações humanas.

A seleção de artistas inclui nomes como Andrea Pentead, Bruno Castaing, Carla Carvalhosa, Daniele Castaing, Emília de Gaia, Fátima Vollú, Jac Carrara, Katya Barros, Livia Camacho, Marcelo Rezende, Mônica Moreira, Priscilla Ramos, Ricardo Garcia, Rosângela Gayu, Rose Aguiar e Sandra Gonçalves. Cada um contribui com obras que investigam diferentes aspectos da experiência amorosa, desde a ebulição corporal até os rastros deixados pela memória afetiva.

O projeto expositivo se estrutura em torno do conceito de “tempo do entre” - um intervalo temporal que não se enquadra nas categorias convencionais de passado, presente ou futuro. Este tempo suspenso se manifesta através de pausas, silêncios e camadas sobrepostas que resistem à resolução definitiva. A curadoria explica que este intervalo atravessa toda a exposição como linguagem própria, criando um território onde a intensidade convive com a pausa, o desejo com a ruína.

A proposta curatorial sugere que cada instante de plenitude já carrega em si o germe do seu próprio desaparecimento. Esta perspectiva desafia a visão romântica tradicional do amor como completude, propondo em seu lugar uma compreensão do afeto como experiência fundamentalmente marcada pela falta. Os organizadores defendem que “a parte mais poderosa de nós é, literalmente, um vazio”, invertendo a lógica que associa força à solidez e permanência.

## SERVIÇO

### ENTRE O ENCONTRO E O ADEUS - AMOR VINCIT OMNIA

Até 28/6, de quarta a sexta (12h30 às 17h) e sábado (10h às 18h)

Galeria Dobra & Artnova (Fábrica Bhering - R. Orestes, 28 - 2º piso - Santo Cristo) | Entrada franca