

# LETRAS DO CAFÉ

BELO HORIZONTE, SETEMBRO DE 2007 • PERIÓDICO CULTURAL DO CAFÉ COM LETRAS • Nº 14 • ANO II • TIRAGEM: 1500 EXEMPLARES • PEÇA O SEU CAFÉ E TENHA UMA BOA LEITURA

**A humanidade está sempre  
três uísques atrasada.**

HUMPHREY BOGART



## EDITORIAL DO MÊS

Quando surgiu a idéia de dedicarmos uma edição do "Letras do Café" à bebida, logo pensei: "vai ser difícil". Não que o assunto não renda, mas é complicado falar de bebida sem cair no lugar comum. Ou os lugares comuns, já que são muitas as possibilidades suscitadas pelo assunto em questão.

A primeira tentativa de pauta caiu por terra. Os textos elaborados e/ou encomendados não se mostraram eficientes ou simplesmente não chegaram. Então, antes que entrássemos em desespero e fôssemos afogar nossas mágoas em uma garrafa de gin, outras colaborações começaram a aparecer. E de quem? De gente que – posso afirmar – entende do assunto. Frequentadores do Café com Letras de hoje e sempre, que jamais deixam de consumir (mili)litros de álcool aos fins de semana. Ou durante a semana.

Todos eles falaram com propriedade e distanciamento (da garrafa?) de um assunto que vêm aprendendo com o tempo. Porque ninguém pode dizer que sabe tudo de bebida. Um belo dia qualquer um de nós pode acordar, provar um

novo drink e ter uma experiência completamente diferente. É mais ou menos esta a proposta desta edição: suscitar sensações nos leitores a partir da bebida.

Politicamente incorreto? Sei lá. Saúde!

Rodrigo James



Falar sobre prazeres mundanos pode ser difícil, em tempos de estrita vigilância do politicamente correto. Mas existe incorreção maior do que ignorar sua existência e seu valor?

A bebida é o tema desta edição por sua riqueza reveladora. Garrafas, barris e tonéis guardam história, ciência, memória, sensações, transmitidas no decorrer do tempo, renovadas e revividas a cada gole. Somos o que bebemos, também.

É por isso que esta edição traz causos, impressões, informações, fatos. Porque são coisas da vida, e beber também faz parte dela. Talvez por isso conversas de boteco sejam, em última análise, intermináveis... pelo menos até a saideira. Um brinde à boa leitura!

Carla Marin

## LETRAS DO CAFÉ

## Editoria e Direção Geral:

Carla Marin

Rodrigo James

## Editora de Literatura

Ana Elisa Ribeiro

## Editor Honorário:

Bruno Golgher

RogérioSOL

Romain Rolland Golgher

## Jornalista Responsável:

Vinícius Lacerda

**Tiragem:** 1500 exemplares

**Impressão:** Gráfica Fumarc

## Redação (esta edição):

Daniel Poeira

Danielle Morreale

Discotecário Chanceler

Eduardo Passarelli

Fernando Americano

Fred Guimarães

Gabriela Mudado

Guilherme Rancanti

Marco Antonio Falcone

**Anúncios:** para anunciar no Letras do Café, fale com Bruno: [bruno@cafecomletras.com.br](mailto:bruno@cafecomletras.com.br)

Letras do Café é uma publicação periódica da ONG Instituto Cidades Criativas - Rua Antônio de Albuquerque, 749, sala 705, Savassi - Belo Horizonte/ MG - CEP 30112-010



MANDE UM E-MAIL PARA O LETRAS DO CAFÉ:

[LETRAS@CAFECOMLETRAS.COM.BR](mailto:LETRAS@CAFECOMLETRAS.COM.BR)

## COLUNA DO FRED

## Fred Guimarães

*Você é o que bebe!*

Uma grande amiga –que diga-se de passagem anda sumida– já me disse um dia “não confie em ninguém que não coma carne vermelha ou não beba”. Claro que a bebida aqui é o famoso “mé”! O ato de beber sempre foi aliado a inúmeros ditados, apelidos e brincadeiras populares.

O Letras inova mais uma vez o seu campo editorial, versando sobre um assunto que é considerado polêmico nos dias de hoje em que impera a política do politicamente correto. Mas como veículo que bebe na fonte da liberdade, válido o tema deste mês.

A bebida alcoólica existe desde que o mundo é mundo. Quem nunca ouviu e viu narrativas em que romanos, egípcios e tantos outros povos antigos enchiam a cara? E não eram só para festejos, alguns consideravam que ingerir vinho, principalmente, fazia bem à saúde. E isso é receitado até hoje, sendo que alguns médicos aceitam que um copo de vinho é muito bom para o aspecto cardíaco. Daí surgem aquelas piadas, do tipo “Vou beber todas as taças da semana num dia só”! Pode até beber que a curtição vai ser legal, mas não vamos falar em ressaca, para quebrar o clima do tema...

Não se pretende fazer apologia a nada, nem carregar bandeira (só bandejas com muitos chopes!), mas é muito legal falar, discorrer e discutir sobre algo que ainda pode causar certo constrangimento, mesmo que a grande maioria de todos já tenha experimentado, nem que seja um licorzinho. E querendo ou não querendo a bebida é veículo de integração social; ninguém conhece outro alguém tomando um copo de leite! Se isso aconteceu com você, é o único. Ah! Esqueci da pessoa que você conheceu desta forma. Vocês são os únicos!

“Tem sofrido, mas tem bebido!” De fato a bebida ainda serve pra desafogar as mágoas, curtir um bode ou uma dor de cotovelo, aliada a uma boa Maysa. Mas também convida sempre para comemorar algo, para aquele momento que você vai botar prá quebrar.

E o universo das escolhas da bebida é muito, mas muito grande. Fora as bebidas puras, há ainda os drinques que

a cada dia se aperfeiçoam; ou seja, mesmo que você não goste de uma determinada, uma hora vão crescer uma outra diferente, mais doce ou mais amarga, acrescida de uma fruta ou um licor, de outra bebida sem álcool e pronto - tem-se uma nova que poderá ser do seu agrado! Fora aquelas que nunca se ouviu falar...

A bebida alcoólica é aditivo de expressão e liberação. Meio que um processo analítico em que se diz tudo o que você teria coragem de dizer entre quatro paredes para outro alguém que tem obrigação de não exprimir qualquer juízo de valor. Assim, “a bebida entra, a verdade sai”! Tenho uma tese, inclusive, a que bebida deveria ser adotada pelas empresas de cosméticos. A depender do quanto você ingere, se sentirá o mais belo de todos e o mesmo sentimento terá com relação às pessoas a sua volta, principalmente aquela que lhe interessa.

Tá certo, chega-se numa idade que se toma consciência de que a bebida não faz tão bem - e se ingerida naquela quantidade inversamente proporcional à sua idade, aí você se torna meio confiável! Então, não confie em ninguém com mais de trinta!!

*Fred Guimarães é um dos imortais do Café com Letras!*



CAFÉ COM GELO

# Eu bebo perfume

*Pelo menos é isso que pensam as pessoas que não conhecem gin. Saiba um pouco mais sobre a história dessa famosa e desconhecida bebida*

**Daniel Poeira**

As poucas pessoas que eu conheço que bebem gin passam apuros todos os dias. Embora o Brasil seja um país conhecido por seu clima quente e pelas bebidas geladas como a cerveja e a caipirinha, a maioria dos destilados ainda é uma espécie de mistério para o público em geral, que só conhece a vodka da caipivodka e confunde Hi-Fi com Screwdriver.

Quem gosta de beber gin ouve sempre os mesmos comentários, frutos do preconceito e do desconhecimento: “gin parece perfume”, “é o último estágio do alcoolismo”, “isso é bebida de velho”. Para tentar acabar com esse preconceito bobo, vamos entender um pouco melhor a história do gin.

Essa história começa na Holanda, no século XVII, quando o médico Franciscus Sylvius criou um santo remédio usando cevada e tonéis de madeira, parecido com o whisky, conhecida como genever, que os ingleses apelidaram de apenas “gin”. Essa bebida foi para a Inglaterra quando, em 1689, a Revolução Gloriosa coroou o holandês William III rei da Inglaterra.

Alguns anos depois, o governo inglês sobretaxou a importação de bebidas estrangeiras e liberou a produção local de gin, deixando de exigir licenças e cobrar impostos. O mercado cresceu com enorme rapidez, pois todo o trigo e cevada de

baixa qualidade que não serviam para fazer cerveja passaram a ser cozidos e destilados para preparar a nova bebida.

Mais tarde, durante a revolução industrial, esse gin produzido em massa e em condições muito suspeitas se tornou um vício na Inglaterra. Os pubs anunciavam: “Fique bêbado por 1 centavo” e ofereciam camas limpas e gratuitas para os clientes desmaia-rem. Isso atrapalhou o desempenho das fábricas e da economia inglesa, forçando o governo a aumentar o preço do gin. Essa pode ser a origem do preconceito contra o gin: até hoje na Inglaterra as pessoas se referem a bares de reputação questionável como “gin mills”, dizem que uma pessoa bêbada está “gin soaked” e chamam a bebida em si de “Ruína de Mãe”.

Foi somente no século XIX que o gin começou a ser produzido com mais seriedade e adquirir o sabor e aparência que conhecemos hoje – o “London dry”. As destilarias clandestinas que misturavam a bebida com ácido sulfúrico e terebentina saíram do mercado e entraram em cena os Palácios de Gin, onde pessoas respeitáveis bebiam drinks preparados com gin, como o Gin Toddy (suco de limão e água morna) e o Gin Twist (com suco de laranja). Foi também nessa época que os colonizadores ingleses em países tropicais começaram a misturar água tônica, rica em quinino, ao gin e suco de limão, para combater os efeitos da malária,



dando origem ao popular Gin Tônica.

Bem, chega de teorias e vamos à parte prática. O gin “London dry” é um destilado de grãos, normalmente trigo ou centeio, aromatizado com frutos de zimbro (*Juniperus communis*), uma planta conífera que dá pequenas bolinhas amargas e azuladas. Mas a grande diversão do gin é que, além do zimbro, existem outras ervas aromatizantes e temperos que os fabricantes podem utilizar em sua fabricação. Assim, o gin de boa qualidade tem um sabor próprio e específico, deixando ao bebedor de gin uma ampla variedade de opções.

Existem muitos drinks famosos feitos com gin, como o Gim Fizz, o Gimlet, Gin Rickey, Gin

Tônica, Tom Collins e Negroni, além do mitológico Martini, imortalizado por grandes ícones da cultura inglesa como o estadista Winston Churchill e o personagem James Bond.

Se você é daqueles que sempre teve medo de beber gin porque acha que é coisa de velho, ou que ele é forte demais, ou tem gosto de perfume, espero que essa pequena explanação tenha colocado um pouco de luz sobre o tema e ajude a dissipar seu preconceito. Mas nada dissipa melhor um preconceito do que um bom copo de gin.

Em Belo Horizonte as marcas fáceis de serem encontradas são as duas nacionais – Gilbey’s e Seager’s – e algumas marcas importadas, como Gordon’s, Tanqueray, Bombay Sapphire

e Beefeater, essa última disponível no cardápio do Café com Letras, assim como a nacional Gilbey’s.

Para fechar minha humilde exposição, gostaria de sugerir a minha receita favorita de Gin Tônica quando vou ao Café com Letras: um copo de Drink do Verão (o maior da casa) cheio de gelo, duas rodela de limão, uma dose de Beefeater e uma lata de água tônica Antarctica. A lata fica ao lado do copo, e vou completando à medida em que vou bebendo, diluindo a dose e prolongando a duração da bebida.

Se depois de tomar um desses você ainda achar que gin tem gosto de perfume, o Chanel no. 5 que te venderam era falsificado...

# Aguinha que passarinho não bebe

**Fernando Americano**

A vida na Rússia sempre foi muito difícil. Invernos rigorosos que duram quase o ano todo, guerras, mulheres brutamontes e pessoas falando russo nas ruas. Antigamente era ainda pior pois não era possível beber em eventos sociais como micaretas ou em apresentações do Bolshoi. Não que fosse proibido vender bebidas alcoólicas ou qualquer coisa do tipo, mas no século XII ainda não havia destilados e as bebidas fermentadas além de estragarem rapidamente davam um trabalhão danado para serem feitas. Portanto, as pessoas só bebiam em ocasiões muito, muito especiais como o nascimento de uma criança, uma vitória militar ou durante o funeral de algum ACM local. E pra ser sincero, nem devia ser tão divertido assim. As principais bebidas consumidas na época eram o hidromel (fermentado feito a base de água e mel), a cerveja e o vinho, todas com baixa graduação alcoólica. É muito difícil de se obter concentrações de álcool maiores que 15% pelo processo de fermentação, e vocês sabem, menos álcool, menos diversão.

Até que alguém, não se sabe exatamente onde nem quando embora eu possa imaginar o porquê, teve a idéia de destilar o vinho. A destilação elimina algumas impurezas deixando o líquido cristalino e com sabor mais suave. Este destilado era misturado à água para ser utilizado como re-

médio por suas propriedades anestésicas e desinfetantes (a propriedade de embelezar o próximo ainda não havia sido descoberta). A esta aguinha milagrosa os médicos deram o nome de... aguinha, ou vodca em russo.

Até que alguém percebeu que a tal aguinha podia até ser insípida descendo, mas era inesquecível subindo. O destilado passou a ser consumido como bebida, misturado à água em diferentes proporções. Era uma fonte inesgotável de alegria e prazer e de bebês em alguns casos.

Ainda estamos no século XV. Embora a bebida já começasse a ser produzida em escala maior e já houvesse as primeiras exportações, ainda não havia um padrão, um ISO qualquer coisa. Basicamente

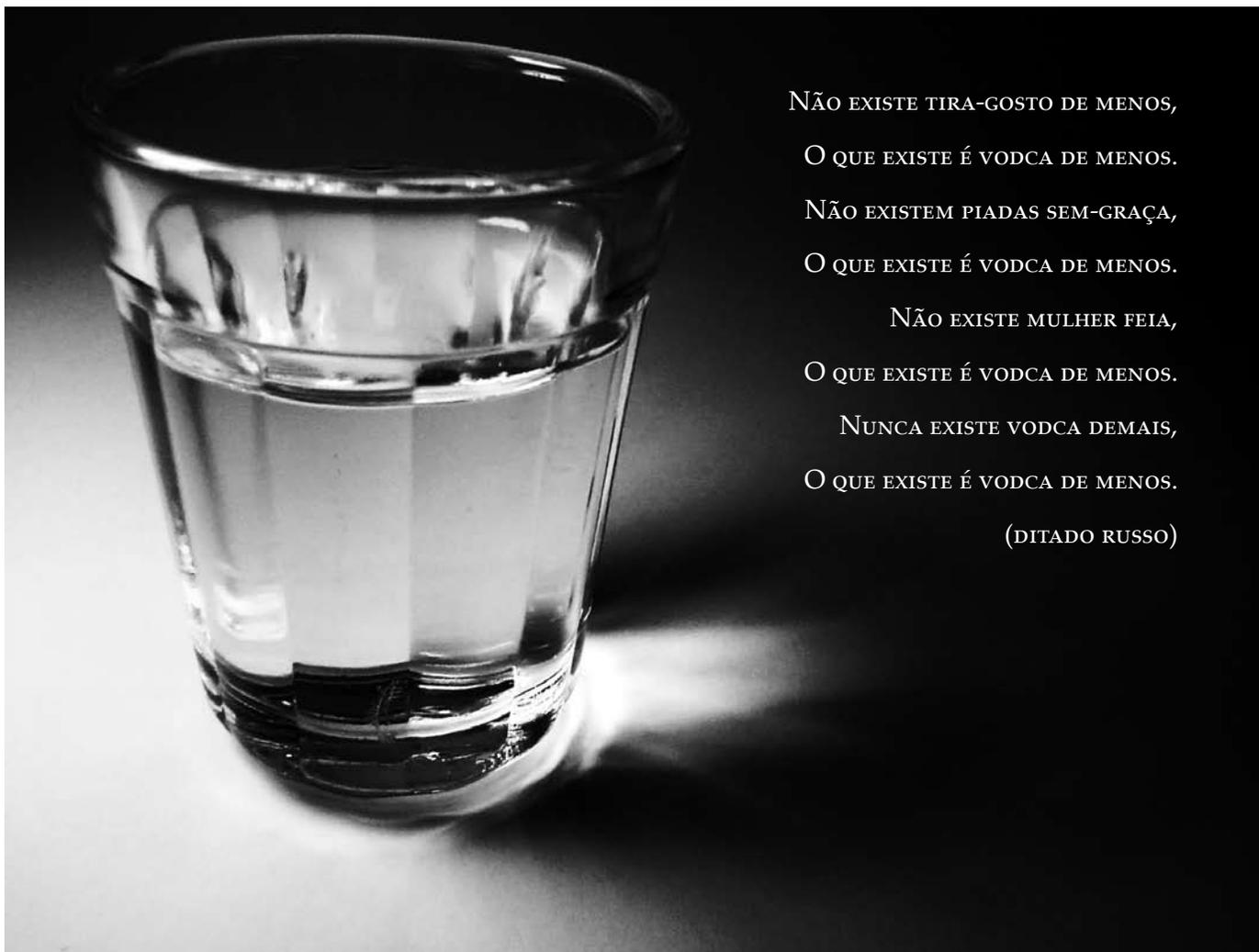
qualquer aguinha era chamada de vodca, fossem elas feitas a partir do arroz, da batata, do centeio ou da uva, tivessem elas a graduação alcoólica que tivessem. Havia vodcas com até 90% de álcool. Sim, eles finalmente aprenderam a se divertir. Mas daí pro Bloody Mary vai uma distância enorme, o processo de destilação ainda estava iniciando sua evolução. A padronização só veio no século XIX, quando um químico russo chamado Dmitri Mendeleev passou um ano e meio de sua vida misturando água e álcool até concluir que a proporção ideal seria 40% de álcool para 60% de água, por peso. Mendeleev ainda continuou trabalhando como químico e foi autor de outras contribuições científicas menos importantes, como a invenção da tabela periódica por exemplo.

Embora os russos tenham batizado a bebida, algumas pessoas dizem que a vodca surgiu na Polônia e chegou à Rússia como produto importado, para de lá tomar o mundo. A essas pessoas que pensam que a vodca surgiu na Polônia damos o nome de poloneses. A briga foi séria e na década de 70 algumas empresas resolveram reivindicar exclusividade para uso do nome "Vodka", o que quase aconteceu graças à inexperiência com as regras do jogo capitalista por parte dos governantes russos. Onde exatamente foi produzida a primeira vodca não importa tanto, ambos os países são excelentes produtores da bebida e possuem várias marcas entre as melhores do mundo.

De que é feita a vodca afinal? De praticamente tudo! As primeiras vodcas eram feitas

destilando hidromel ou vinho. Batata também foi muito utilizada, embora os destilados feitos a partir de tubérculos sejam considerados inferiores por seu sabor mais forte e característico. Depois de quase mil anos fermentando e destilando uma, duas ou três vezes tudo quanto é alimento que se possa imaginar, chegaram à conclusão de que o centeio era quem produzia o destilado de melhor sabor e qualidade, ou em outras palavras, que não causa *Яessaca* nem dá amnésia. Com a escassez da matéria-prima em algumas épocas outros cereais como o trigo, aveia, o milho e a cevada foram utilizados, seja como base para a produção do destilado ou misturados ao centeio em pequenas quantidades. O trigo também produz um destilado com alto grau de pureza, sendo usado principalmente nas destilarias da Europa Ocidental e dos Estados Unidos. Neste lugares há a preferência por bebidas de sabor mais neutro, que melhor servem de base para coquetéis. Não há pecado maior na visão de um russo voador old school. Para eles a vodca deve ser desfrutada pura, (eu disse pura, vodca com gelo também é coquetel), e deve ser servida à temperatura ambiente, da Sibéria ou do seu freezer, o que estiver mais próximo.

Como bem disse o comediante Ron White: se a vida lhe deu limões faça uma limonada... e procure alguém a quem a vida tenha dado vodca para fazer uma festa!



NÃO EXISTE TIRA-GOSTO DE MENOS,

O QUE EXISTE É VODCA DE MENOS.

NÃO EXISTEM PIADAS SEM-GRAÇA,

O QUE EXISTE É VODCA DE MENOS.

NÃO EXISTE MULHER FEIA,

O QUE EXISTE É VODCA DE MENOS.

NUNCA EXISTE VODCA DEMAIS,

O QUE EXISTE É VODCA DE MENOS.

(DITADO RUSSO)

# Manual do bebedor solitário

## Discotecário Chanceler

Um grande prazer que tenho é sentar sozinho para tomar uma cerveja. Acompanhado de boa música penso sobre meu trabalho, minha vida pessoal e minha mulher amada.

É um momento precioso cercado de bons pensamentos, muito ao contrário da fama que o ato de beber sozinho impõe.

Nesta coluna dou algumas dicas de como aproveitá-lo melhor.

- Nunca exagere na quantidade de bebida quando estiver sozinho afinal, você só pode contar com você mesmo se ocorrer algum problema. Prefira bebidas com menor teor alcoólico como a cerveja e se quiser, um aperitivo para servir de guia. Se quiser

exagerar avise a algum amigo o local onde está e pegue uma carona na volta.

- Evite lugares da moda ou próximo de ambientes de seu trabalho. De forma geral, as pessoas não fazem um bom julgamento de quem bebe sozinho.

- Dê preferência a bares com balcão. Desta forma, você pode ficar mais à vontade sem se expor muito. Para sentar à mesa escolha bares, botequins e mercearias de bairro. Nestes lugares há uma cultura apropriada para isto.

tente aproveitar o momento.

Por outro lado, se você gosta de beber sozinho, mas está disposto a uma boa conversa de bar experimente ir a lugares com alta concentração de aposentados. Eles estão sempre dispostos a contar boas histórias, dão todo o noticiário do dia e tratam com respeito todos no lugar.

- Quando for preciso ir ao banheiro leve sempre seu celular, carteira e tudo que tiver algum valor. Peça para o garçom ou o atendente do bar para dar uma olhada em sua mesa. Dependendo de onde estiver, faça marcações na quantidade de cerveja na sua garrafa ou em seu copo e observe se há algum corpo estranho.

- Tente não beber sozinho quando estiver com problemas sérios, em estado depressivo ou muito nervoso. Você pode perder o controle e acabar em situações delicadas. Neste caso prefira o conforto de sua casa ou uma boa conversa com um amigo.

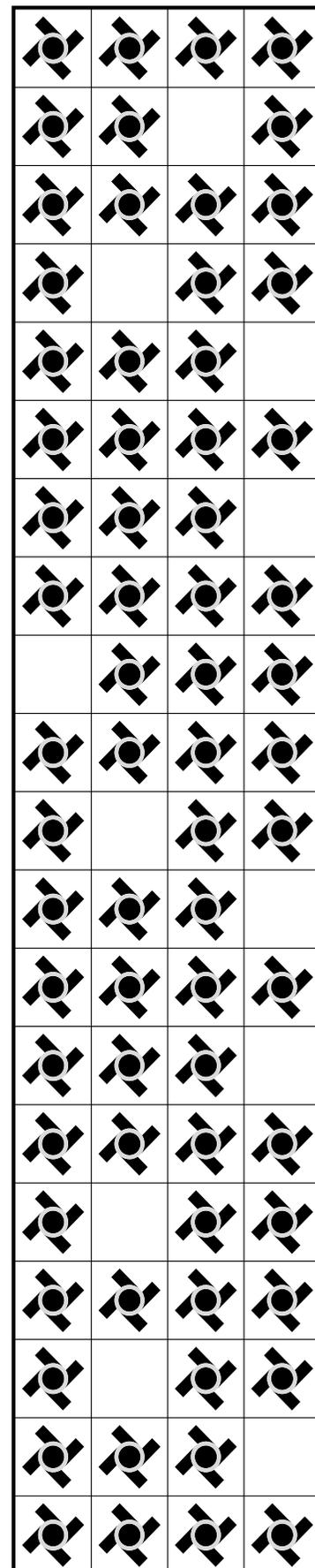
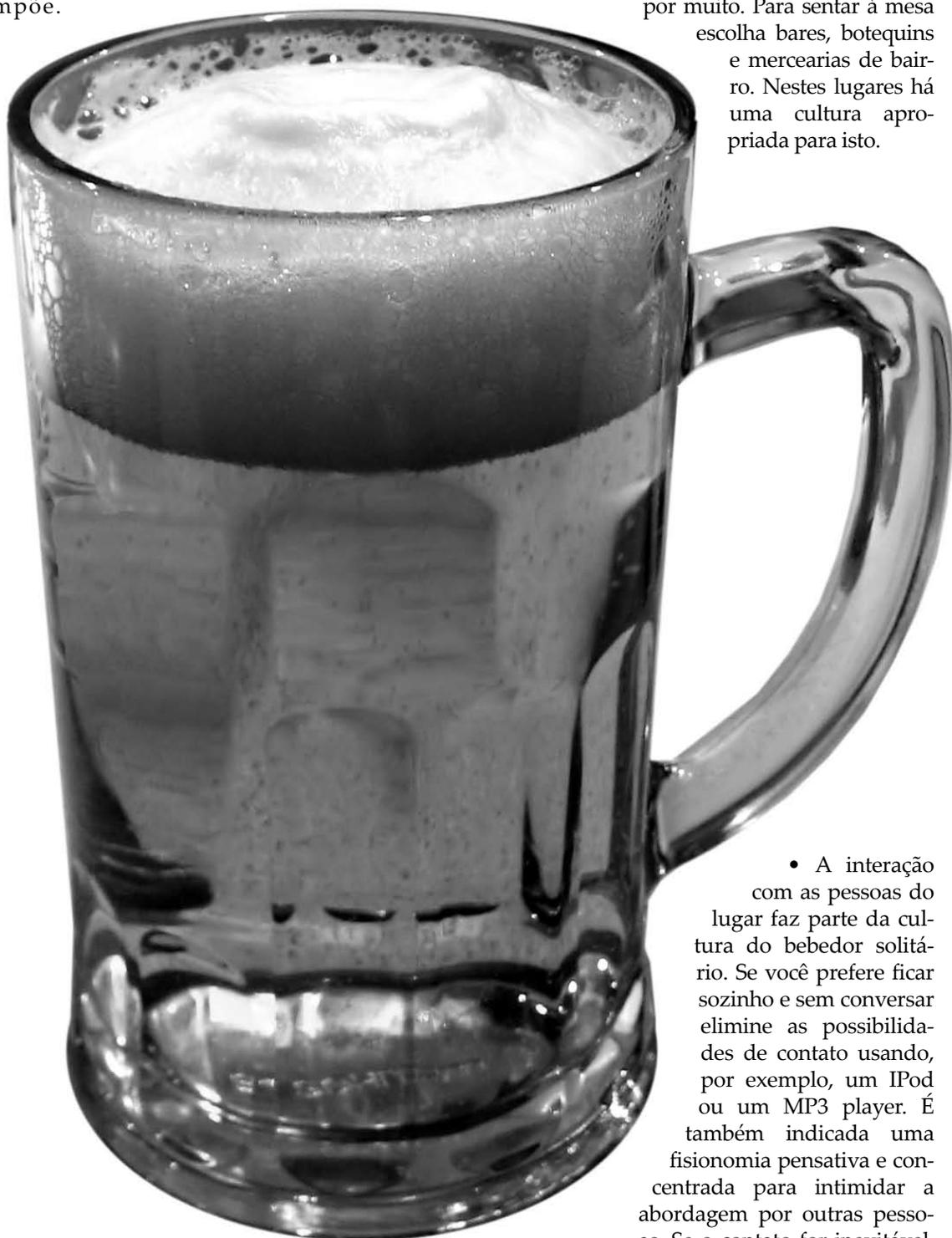
- Tente aproveitar este momento de forma produtiva. Aproveite para pensar em sua vida pessoal ou profissional, mas tenha cuidado para não entrar em euforia e fazer algo inconseqüente como ligar para sua ex ou pedir demissão do emprego. Deixe qualquer decisão para o dia seguinte.

- A interação com as pessoas do lugar faz parte da cultura do bebedor solitário. Se você prefere ficar sozinho e sem conversar elimine as possibilidades de contato usando, por exemplo, um iPod ou um MP3 player. É também indicada uma fisionomia pensativa e concentrada para intimidar a abordagem por outras pessoas. Se o contato for inevitável,

- Para as bebedoras solitárias o ideal são lugares como cafés e casas de vinho. Neste tipo de ambiente elas podem ficar mais à vontade e livres das abordagens masculinas. É também indicado levar um livro ou uma revista para passar o tempo e intimidar os gaviões.

- Se você tem alguma predisposição ao alcoolismo tente não fazer disso um hábito.

- Aprecie com moderação!



1958  
AZULEJARIA

WWW.1958AZULEJARIA.COM

# A nata do Café com Letras são as imagens

RogérioSOL

Quando fui convidado a escrever algo sobre a 3ª Mostra de Design do Café com Letras, confesso que fiquei empolgado com a ideia de poder expressar o que eu percebi durante todos esses dias de evento.

Foram, ao todo, 13 apresentações de portfólios de designers e escritórios de design contendo abordagens e linguagens que atualmente já se tornaram assinaturas legíveis dos profissionais em questão. Mesmo que o assunto não fosse o design propriamente dito, mas ainda no ramo da estética, duas palestras de azulejaria foram inseridas no programa para incrementar e fazer pensar todos aqueles que estiveram presentes. Com olhares voltados para assuntos menos usuais da nossa rotina, os arquitetos demonstraram que são menos ansiosos em relação aos processos de criação e, portanto, talvez mais organizados na hora de expor suas ideias.

Com cases diversificados e propostas visuais ousadas, o fio condutor de toda a Mostra foi o talento individual de cada designer. Na oportunidade, foram apresentados trabalhos autorais e comerciais que exploraram novos olhares, novas tendências e, principalmente, muito "jogo de cintura" na busca de soluções adequadas aos orçamentos e diretrizes de cada briefing.

O bom gosto feminino da Designlândia, o experimentalismo da Voltz, o dom natural da Hardy, a experiência do Barão, a genialidade do Conrado, o profissionalismo da Greco, o ecletismo e a coragem do Coletivo Contorno, o background do Denis Leroy, a vanguarda do Hugo Werner, a vivência do Guilherme Seara e a fórmula de gestão da Tribo

In reafirmam que Belo Horizonte continua sendo incubadora de ótimos profissionais da estética.

Colagens, scans, fotos, ilustrações, vetores e bitmaps passaram pela tela do "hall cultural" do Café nos provando que as possibilidades são sempre infinitas, e que quanto mais praticamos o exercício do olhar, mais nos damos conta que, durante o desenvolvimento de qualquer projeto, devemos estar sempre atentos aos "erros" do processo – talvez estejam neles as respostas que tanto procuramos.

Encontrar a solução ideal no meio de tantas outras possíveis é o que gera angústia em quase todo processo criativo. Saber como é que a solução foi encontrada, qual linguagem utilizada e o porquê de tê-la sido, confessar os reais problemas de cada cliente e das dificuldades de realização de uma ideia, nos revela que clientes ainda fazem parte dos problemas de comunicação e a interferência dos mesmos no resultado final deve ser considerada normal.

Com uma divulgação tímida porém eficiente, pude notar

que o estilo de cada designer refletiu-se principalmente na segmentação do público presente em cada dia do evento. Talvez por preconceito, agenda lotada ou mesmo por comodismo, raras foram as pessoas que compareceram todos os dias ao Café. A troca de experiências, creio, é sempre positiva e deve ser praticada por todos os profissionais da área, mesmo para aqueles que julgam já saber de tudo.

Ser profissional de design, hoje em dia, significa muito mais do que exercer a profissão. É preciso estar sempre atualizado e procurar sempre praticar

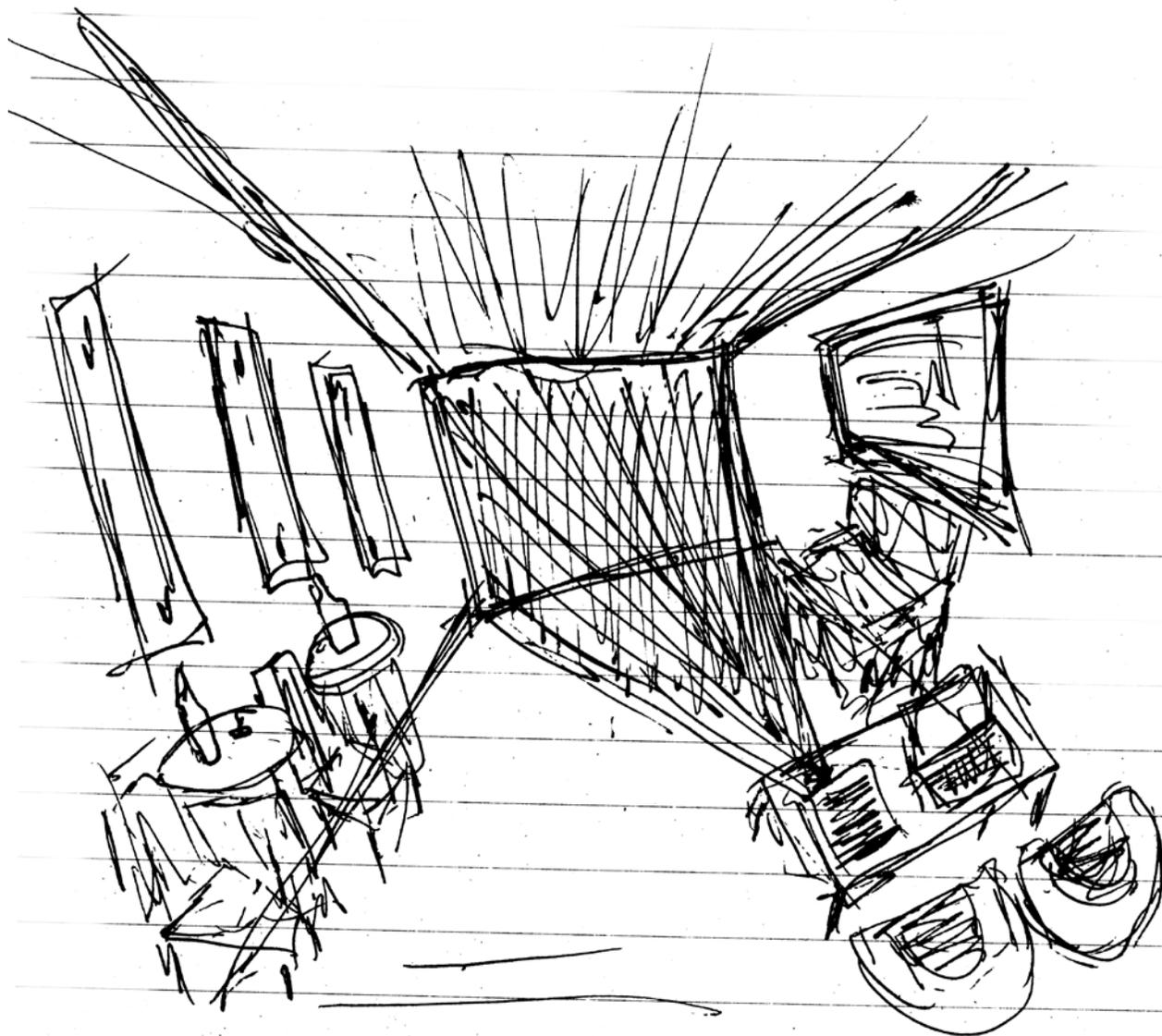
melhores atitudes naquilo que se propõe a fazer. Ideias como a realização desta coluna surgem de pessoas pró-ativas, que acreditam estar praticando o melhor possível. Uma retro-alimentação de vontades que incrementam inclusive o cardápio da casa.

Como conselho, ficam alguns toques em relação à conduta de uma apresentação: saber falar em público, criar um roteiro lógico para aquele que irá assistir a apresentação, sincronizar a imagem apresentada com o discurso, usar a oportunidade para informar e ao mesmo tempo se divulgar, adotar um

material de suporte para fixar o que se está dizendo, tudo isso acredito que são atitudes pertinentes para se obter uma assimilação garantida.

Para os aficionados por imagem, deixo aqui registrado a minha satisfação por ter vivenciado e relatado a minha visão do que representou a 3ª Mostra de Design do Café com Letras para Belo Horizonte. Parabéns a todos os envolvidos e vida longa à iniciativa.

*RogérioSOL, quando criança, foi incentivado a não ser gauche na vida. Hoje é designer gráfico e praticante nato da freelosofia.*



# A saga da salvação do espírito Francês

Carla Marin

1998. O casal de jornalistas e escritores norte-americanos Don e Petie Kladstrup estava no Vale do Loire entrevistando o prefeito de Vouvray, Gaston Huet. O objetivo ali era fazer uma reportagem sobre o polêmico túnel a ser escavado na região, para a passagem do TGV, o trem de alta velocidade. O plano mirabolante assustou os vinhateiros locais, que moveram forte oposição ao projeto. Então, na conversa com os jornalistas, o prefeito Huet lembrou: não era a primeira vez que o povo daquele lugar teria que lutar para proteger seu tesouro – o vinho.

Quase 60 anos antes, a França, ocupada pelos nazistas durante a Segunda Guerra Mundial, viu sua indústria vinícola re-

sistir bravamente ao invasor. Os jornalistas, em 3 anos de pesquisas, vasculharam documentos, ouviram testemunhas dos fatos e relatam em 354 páginas esse aspecto tão particular do heroísmo da Resistência. A tônica de Vinho e Guerra são as histórias de amor incondicional ao vinho, e de como vinhateiros apaixonados e destemidos usaram de todo tipo de artifício para enganar os alemães e impedir que o III Reich desfrutasse de sua grande riqueza – o estoque de garrafas de safras memoráveis.

Nomes conhecidos e respeitados no mundo do vinho são encontrados ao percorrer uma saga praticamente inexplorada pelos historiadores. Romaneé-Conti, Pichon Lalande, Lynch Bages, Drouhin, Hugel,

Moët & Chandon são alguns dos coadjuvantes – ou seriam os reais protagonistas? – dessa história de paixão, construída com a ajuda de senhores octogenários e seus filhos, crianças naquele tempo, que abriram arquivos de família e rememoraram com os autores suas aventuras.

Dentro dos vastos universos da guerra e da vinicultura na França, o fio condutor da narrativa é a trajetória de cinco famílias ligadas ao vinho, uma em cada região vinícola do país. Cada uma delas lutou à sua moda para impedir o saque das caves. Assim foi por toda a França, vitimizada pela pilhagem alemã quando da invasão efetiva das cidades e vilas. As adegas eram arrombadas e esvaziadas, os châteaux confiscados, os vinhedos

transformados em capos de treinamento de tiro. A cultura da uva sofreu com o impedimento do combate a pragas, comprometendo safras. Monumentos medievais sofreram danos irreparáveis.

A chegada maciça das tropas quase não deixou aos vinicultores e negociantes do vinho tempo para salvar suas preciosidades, objeto de grande cobiça por parte dos invasores. Mas “Ser francês significa lutar por seu país e pelo vinho do seu país”, como afirmou Claude Terral, dono do lendário restaurante parisiense La Tour D’Argent, ao mandar esconder atrás de uma parede falsa as melhores 20 mil garrafas de sua singular adega. E com artimanhas, estratégia e muita paixão, foram preservados alguns dos maiores tesouros culturais

da França, diversos deles ocultados em engenhosos disfarces como muros recém-construídos recobertos de teias de aranha para parecerem velhos, outros camuflados sob rótulos falsos. Garrafas de vinho ordinário receberam poeira para se assemelharem a exemplares antigos e raros, tapeando o invasor. Ainda assim, no auge da ocupação nazista, desapareceram 320 milhões de garrafas, muitas das quais vendidas pelos alemães a seu preço real para financiar o esforço bélico. Vinho & Guerra nos ajuda a imaginar – e sentir – um pouco de seu sabor.

*Vinho & Guerra - Os franceses, os nazistas e a batalha pelo maior tesouro da França,*  
Don e Petie Kladstrup  
Jorge Zahar Editor  
Preço médio: R\$ 40,00

eventos

assessoria promocional

publicações

ações inusitadas

patrocínio

guerrilha

lançamentos

OZ

marketing promocional

www.ozmp.com.br

rua ouro preto, 1719 . santo agostinho . bh . mg . tel 31 3293 9166

# Sérgio Fantini: apreciem sem moderação

Ana Elisa Ribeiro



Tive a honra de ver Sérgio Fantini escrever um poema em um guardanapo. Essa talvez seja a cena mais clichê do mundo quando se pensa na fusão entre poetas e inspiração. Mas é uma experiência e tanto ver o cara ali, de caneta em punho, tendo uma bela idéia e escrevendo em qualquer pedaço de papel que pintar. Fantini escreveu um poema obviamente sem título. Estávamos na mesa de um bar

no Horto, meio Santa Tereza, meio linha do trem. É claro que já haviam passado umas cervejas pela mesa.

Sérgio Fantini é poeta e contista. Publicou, entre outros, o livro *Materiaes* e a coletânea *Coleta Seletiva*, último livro (por enquanto), pela editora *Ciência do Acidente*. Mora em Belo Horizonte e foi de uma geração conhecida como “marginal” ou “mimeógrafo”, na década de 1970, quando os poetas publicavam seus livros de forma precária, mas eficiente. O efeito insistente e complexo dessas publicações resultou em uma geração de nomes como Chacal, Leila Mícolis, Torquato Neto e mesmo Paulo Leminski, isso para não falar em uns tantos poetas mineiros.

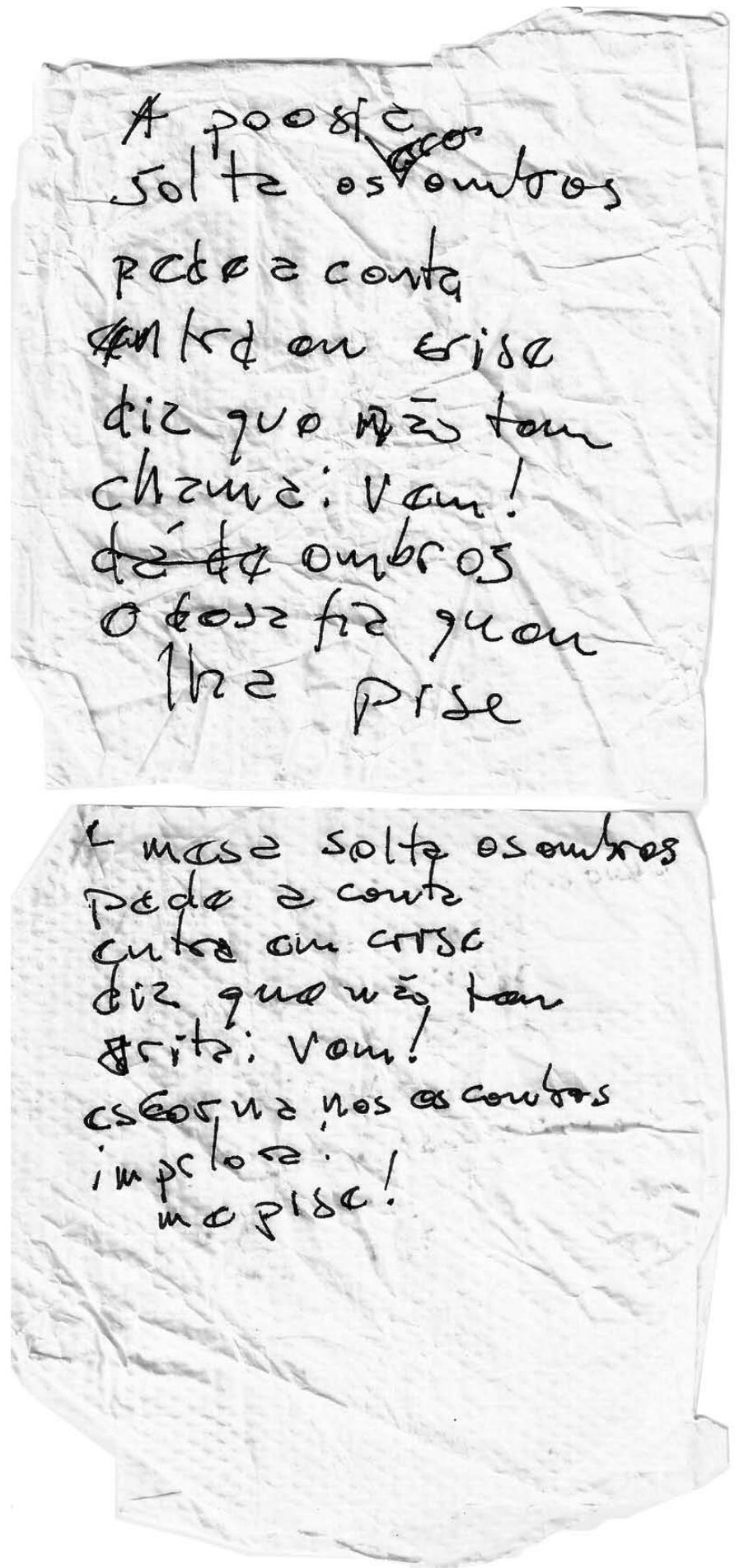
Além da trajetória poética respeitável, Fantini foi curador do Salão do Livro & Encontro de Literatura de 2007, quando a Itália foi homenageada. Trabalhando na Fundação Municipal de Cultura, Sérgio tem uma atuação política que pensa a produção cultural belo-horizontina e mineira em relação ao coletivo. A cultura deve fazer parte da vida da cidade.

Não é raro, na obra de Sérgio Fantini, encontrar ambientes de bar e muita bebida. Nesta edição do *Letras do Café*, os poemas de Fantini são um aperitivo. Para entrar de sola na garrafa, é só procurar *Coleta Seletiva* e *Materiaes* nas livrarias. Experimente sem moderação.

PRA MIM  
RESTOU SOMENTE  
UM RESTINHO  
DE VINHO  
E ESTE BANCO  
DE PRAÇA

TEVE GENTE  
QUE  
COM RAÇA  
VIROU GERENTE  
DE BANCO

PRA MIM  
RESTOU SOMENTE  
UMA PONTINHA  
DE BANCO  
E ESTA BRANQUINHA  
DE GRAÇA



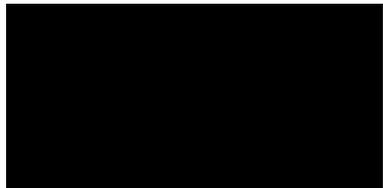


**A VIDA COMO ELA É**

EM 2007 O SAVASSI FESTIVAL CHEGOU À SUA QUINTA EDIÇÃO. CERTAMENTE É UM DOS MAIORES FESTIVALS DE JAZZ E DE MÚSICA INSTRUMENTAL DO BRASIL, FAZ PARTE DO CALENDÁRIO OFICIAL DA CIDADE E MAIS SIGNIFICATIVAMENTE DA MEMÓRIA AFETIVA DA POPULAÇÃO.

OS NÚMEROS SÃO SUPERLATIVOS: 22 MIL PESSOAS PRESENTES, 30 SHOWS, 15 DJS, 6 WORKSHOPS. OCORRÊNCIAS: NENHUMA, EM TODOS OS CINCO ANOS. É UM EVENTO QUE ANDA DE MÃOS DADAS COM A COMUNIDADE E COM O COMÉRCIO DA SAVASSI, CONSTRUINDO UMA CIDADE MAIS VITAL E CRIATIVA.

NO DIA DO EVENTO PRINCIPAL, 5 DE AGOSTO, O “GRANDE JORNAL DOS MINEIROS” CONCEDEU AO SAVASSI FESTIVAL UM DIMINUTO “TIJOLINHO”, DE 2,5CM DE ALTURA POR 5 CM DE LARGURA. VEJA O ESPAÇO DEDICADO EM ESCALA REAL.



NÓS, ORGANIZADORES, FICAMOS CHATEADOS, CLARO. MAS ISSO TAMBÉM NOS IMPULSIONOU A REPENSAR O PAPEL QUE O LETRAS DO CAFÉ DEVE TER PARA A COMUNIDADE, PARA OS PRODUTORES CULTURAIS E PARA O FAZER CULTURAL DA CIDADE.

AGORA, O LETRAS DO CAFÉ TOMA PARA SI A TAREFA DE SE TRANSFORMAR EM UM VEÍCULO DE DIFUSÃO E REFLEXÃO CULTURAL QUE NÃO REFLITA APENAS O TRABALHO DESENVOLVIDO PELO CAFÉ COM LETRAS. ELE SERÁ CRESCENTEMENTE INCLUSIVO, SEMPRE BUSCANDO OS ÂNGULOS DE VISÃO QUE REVELEM A RIQUEZA E A RELEVÂNCIA ESTÉTICA E O CONTEXTO SOCIAL E HISTÓRICO DO SEUS TEMAS. SEM PERDER O BOM HUMOR, CLARO.

NÃO É UM TRABALHO SIMPLES, NÃO SERÁ ALCANÇADO DO DIA PARA A NOITE. E O MAIS IMPORTANTE: NÃO É UM TRABALHO DE POUCOS. PORTANTO, ENVIE O SEU MATERIAL, ENTRE EM CONTATO, COLABORE. VAMOS CONSTRUIR JUNTOS UM PERÍODICO INTEIRAMENTE, E VERDADEIRAMENTE, DEDICADO À CULTURA.



# Harmonização perfeita:

**Falke Tripel Monasterium com Riso al Salto de Brie e Damascos sob Codorna Assada**

**Eduardo Passarelli**

Para esta harmonização escolhi a codorna, que possui uma carne delicada, porém marcante, e um riso al salto elaborado com brie, que apresenta sabor forte e peculiar, além do damasco que traz doçura e harmonia para o conjunto.

Tudo isso para combater a Falke Tripel Monasterium, uma cerveja complexa, tanto em aromas como no paladar, que apresenta notas cítricas e frutadas, além de muita força e personalidade.

O resultado é esplêndido! Com sua força, a cerveja compatibiliza perfeitamente com a codorna, deixando o paladar perceber as diferentes qualidades de ambos. Já no caso do o riso al salto, o toque frutado da cerveja vai muito bem com os damascos, além de seu sabor intenso ser perfeito com o levemente adocicado, mas potente queijo brie.



## Riso al Salto de Brie com Damascos sob Codorna Assada

Esta é uma receita que deve ser preparada com antecedência, já que a codorna deve marinar por 12 horas e o risoto depois de pronto deve ser enformado e levado a geladeira.

### Codorna

4 codornas  
500ml de vinho branco  
12 pimentas da Jamaica  
10g de manjeriço fresco picado  
10g de tomilho fresco picado  
10g de orégano fresco picado  
Sal e pimenta do reino

Esfregue o sal nas codornas e as ponha em um recipiente fundo. Misture os outros in-

gredientes ao vinho e coloque sobre as cornas. Deixe marinar por 12 horas.

Esquente o forno a 200°C. Em uma frigideira, sele suavemente as codornas. Unte uma assadeira, disponhas as codornas com o peito para cima e regue com parte da marinada. Cubra com papel alumínio. Leve ao forno, nunca deixando a marinada secar totalmente (caso necessário use água). Após 30 minutos retire o papel alumínio e deixe dourar.

### Molho Assado

100ml de Vinho Branco  
100ml de Caldo de Galinha  
20g de Manteiga

Esquente a frigideira onde as codornas foram seladas (ainda com o suco que lá ficou) acrescente o vinho branco. Acrescente caldo de galinha e deixe reduzir. Coloque a manteiga e mexa vigorosamente. Verifique o sal e a pimenta.

### Riso al Salto de Brie com Damascos

380g de Arroz Arboreo  
100g de Queijo Brie sem a casca branca  
100g de Damascos Secos  
20g de Cebola finamente picada  
25g de Manteiga sem sal  
50g de Queijo Parmesão em lascas  
60ml de Azeite de Oliva Extra Virgem  
200 ml de vinho branco seco  
Sal a gosto  
1 ½ litro de caldo de legumes\*

Doure a cebola no azeite. Junte o arroz, refogue brevemente e adicione o vinho. Deixe evaporar. Aos poucos vá adicionando o caldo (ele deve ficar conservado quente em outra panela), e mexa o arroz. A medida que for secando adicione

mais caldo. Quando estiver "al dente" desligue o fogo, adicione o brie, os damascos, a manteiga e o parmesão. Misture com cuidado. Verifique o sal e corrija se necessário. Coloque em aros de cozinha, deixe esfriar e leve para geladeira (coberto com papel filme).

### \* Caldo de Legumes

3 litros de água mineral  
80g de cenoura em pedaços  
80g de salsão em pedaços  
80g de cebola em pedaços  
80g de alho porró em pedaços  
1 Sachet d'épice\*\*

Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe reduzir pela metade. Durante o preparo vá escumando a espuma que se formar por cima. Coe e reserve quente.

### \*\* Sachet d'épice

12 grãos de pimenta do reino  
6 grãos de pimenta da jamaica  
1 dente de alho meio amassado  
3 talos de salsinha  
1 ramo de tomilho  
Gaze  
Envolva com a gaze todos os ingredientes formando uma "trouxinha".

### Finalização

Esquente azeite em uma frigideira, e leve o risoto (ainda no aro) para dourar dos dois lados, e até que o queijo no interior do aro volte a derreter. Coloque o aro no centro de um prato e o retire, deixando o risoto enformado. Coloque a codorna por cima deste risoto, e decore com o molho. Bom apetite!

Visite: [www.falkebeer.com.br](http://www.falkebeer.com.br)  
<http://edurecomenda.blogspot.com>

Edu Passarelli é cervejólogo, empresário, gastrônomo pela UniFMU e especialista em Gestão de negócios em serviços de alimentação pelo SENAC/SP



EDUARDO PASSARELLI

## LETRAS EM PAUTA



### POEMA POEMIA

CEM NOITES EM NOSSO ATENTO  
UMA FUSÃO DE VÍCIO QUE EMBRIAGA  
SEM DIAS PRO TEU CONTENTO  
UMA VONTADE LOUCA QUE NÃO DISFARÇA  
MOLHA O QUE MOLHA  
FUJO SECA DO SECO  
O ENCHARCO ERA PERIGO  
AMARROU NOSSO DESFECHO  
VINHO TINTO HABILITA  
(SALVE BACO NO BALACO BACO)  
PRO RUM DA VIDA ALESTAR  
O GIM AMIGO TONIFICA  
PRO CONHAQUE ASSESTAR  
O BOM ALCOOL É AMANTE  
NO PALCO DA VIDA POEMIA  
SER/VEJA A BEBIDA  
(AGORA)  
EM QUALQUER COPO  
TEU TRAGO ENTORNA POESIA

DANIELLE MORREALE



CAFÉ COM GELO

# Cervejas especiais: um salto de sofisticação

**Marco Antonio Falcone**

Muito tem sido alterado no hábito de saborear a cerveja nos dias atuais. A bebida, antes considerada simples e popular, um complemento em encontros, reuniões, bate-papos, rodas de música, alento na tristeza e comemoração na alegria, está sendo apreciada com requintes antes só reservados aos vinhos.

Na verdade a cerveja está presente na cultura da humanidade desde que o homem pratica agricultura e vem acompanhando as mudanças de hábitos das civilizações. Na Mesopotâmia era considerada "a bebida dos povos civilizados". O Código de Hammurabi regulou seu comércio. Era a favorita dos Faraós egípcios, tendo sido encontradas pequenas fábricas em sarcófagos nas Pirâmides.

A cerveja mais parecida com o que bebemos hoje vem apenas em 700 DC, quando monges europeus adicionaram o lúpulo, uma flor de trepadeira do mesmo nome, que confere o tempero, o amargor. Interessante mencionar, que o primeiro código de controle de qualidade de bebidas ocorre em 1516, quando o Duque Bávaro Guilherme IV promulga a Reihheitsgebot, ou seja, Lei da Pureza da Cerveja, determinando que só poderia ser vendida na Baviera aquelas que utilizassem quatro ingredientes básicos, ou seja água, malte, lúpulo e levedo.

Responsável pela alimentação de famintos e por livrar populações de epidemias em toda a Europa na Idade Média (tem seu mosto fervido eliminando micro organismos, ao contrário do leite ou da água), até o final do século XIX não era considerada bebida alcoólica, mas ali-

mento ("pão líquido"), sendo ingerida por todos da família até no café da manhã, incluindo crianças.

No século XX, com a industrialização ocorreu a "estandardização" da cerveja, ou seja, as grandes indústrias produtoras estabeleceram um padrão que se fixou por todo o mundo, favorecendo suas próprias economias, mas privando os apreciadores da riqueza aromas, sabores e paladares que centenas de outras variedades podem proporcionar.

No início do século XXI o apreciador brasileiro passou a ter acesso ao universo das cervejas especiais. Não só pela invasão das importadas como também pelo surgimento significativo das Micro Cervejarias, que produzem em pequeno volume mas em qualidade elevada.

Dentro deste universo, a cerveja passou a ser cada vez mais utilizada na alta-gastronomia. É comum se encontrar em casas de gastronomia harmonizações de cervejas com pratos, inclusive tem sido cada vez mais comuns cursos e seções dedicadas a essa prática.

Para uma breve compreensão é importante o seguinte esclarecimento: As cervejas se dividem basicamente em 3 famílias: As Lagers, ou Baixa Fermentação, as Ales, de Alta Fermentação e as de Fermentação Espontânea.

O primeiro grupo, Lager, serão melhor percebidos os aromas e sabores do malte (sabor de pão) e lúpulo (floral e amargor) utilizados. Na família Ale sobressaem os aromas frutados provocados pelas leveduras de alta fermentação, fenômeno denominado esterificação (banana, maçã, pêssego, fruta

passa, amadeirado, cravo). Os sabores são bastante complexos, também frutados. As de Fermentação Espontânea normalmente são bastante ácidas, utilizando muitas vezes (no caso das Lambic) extrato de frutas em sua formulação (normalmente cerejas e frutas azuis maceradas).

Na harmonização segue-se em geral as mesmas regras dos vinhos. Cervejas mais leves e com sabor menos pronunciado, como as Pilsen e as Kölsch, por exemplo, harmonizarão com queijos mais suaves (gouda, Minas fresco, mozzarella de búfala) Pratos leves como frangos e peixes suaves. Cervejas intermediárias com as Pale Ale, Red Ale, Vienna Lager, Weizenbier, com queijos encorpados (brie, camembert, Minas curado) e pratos como salsichas, lingüiças, Joelho de porco. Cervejas de paladar mais forte como Lager Dunkel, Weizenbock, Stout com queijos bem condimentados (gorgonzola, roquefort) e pratos como carnes vermelhas, feijoada e até chocolate. As Lambic harmonizam queijos de casca dura (grana padano, parmesão) e pratos a base de frutos do mar bem condimentados, principalmente ostras.

É bom recomendar que sempre se deve começar do mais leve para o mais potente.

Hoje em Belo Horizonte é possível encontrar restaurantes, bares e supermercados com cartas de cervejas superiores a 40 rótulos. E já conta com uma categoria de profissionais recém surgidos: os Beer Sommeliers. Um verdadeiro "salto de sofisticação".

Marco Antonio Falcone é cervejeiro e sócio da Micro Cervejaria Falke Bier

**SENSACIONAL  
PROMOÇÃO!**  
Confira no verso!





# O Letras do Café também tem promoção!



O CAFÉ COM LETRAS E O PERIÓDICO CULTURAL LETRAS DO CAFÉ VÃO OFERECER AOS QUERIDOS LEITORES A OPORTUNIDADE DE PARTICIPAR DO SORTEIO DE 5 (CINCO, VEJA BEM) GARRAFAS DE BALLANTINE'S FINEST DE 1000ML.

PARA CONCORRER A UMA DELAS, BASTA RECORTAR CAPRICHOSAMENTE ESTE CUPOM E RESPONDER (CERTO, É CLARO) À PERGUNTA-DESAFIO ABAIXO:

QUAL É O JORNAL GRATUITO QUE SE (HIC!) DEDICA EXCLUSIVAMENTE À CULTURA?

- LETRAS DO CAFÉ  
 LOUÇAS DO CAFÉ  
 LATAS DO CAFÉ  
 LIVROS DO CAFÉ  
 OUTRO

SALIENTAMOS QUE É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA QUE O PARTICIPANTE PREENCHA SEUS DADOS CORRETAMENTE E COM LETRA LEGÍVEL, A FIM DE FACILITAR SUA LOCALIZAÇÃO CASO GANHE O PRÊMIO:

NOME: \_\_\_\_\_

TELEFONE: \_\_\_\_\_

CELULAR: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

OS CUPONS DEVERÃO SER DEPOSITADOS NA URNA PROMOCIONAL SITUADA NO CAFÉ COM LETRAS ATÉ O DIA 27 DE SETEMBRO. O SORTEIO SERÁ REALIZADO PELOS EDITORES DO LETRAS DO CAFÉ EM CERIMÔNIA ABERTA AO PÚBLICO. OS PRIMEIROS 5 (CINCO) CUPONS CORRETOS, DE ACORDO COM VERIFICAÇÃO DA COMISSÃO PERMANENTE DE CONCURSOS LETRAS DO CAFÉ (CPCLC), REVELARÃO OS VENCEDORES.

OS FELIZES CONTEMPLADOS SERÃO AVISADOS POR TELEFONE E E-MAIL E TERÃO TAMBÉM SEUS NOMES PUBLICADOS NA EDIÇÃO DE OUTUBRO DO LETRAS DO CAFÉ. OS PRÊMIOS PODERÃO SER RETIRADOS ATÉ O DIA 15 DE OUTUBRO NO CAFÉ COM LETRAS.

Realização:

Ballantine's

LETRAS DO CAFÉ



CAFÉ COM GELO

# Mrs. Jancis Robinson

Jancis Robinson é das autoridades mais prestigiadas no mundo do vinho. Britânica, ostenta o título de Master of Wine (MW). É a editora do melhor dicionário enciclopédico sobre vinho, o Oxford Companion to Wine e, juntamente com Hugh Johnson, outra pessoa respeitada mundialmente em vinho, autora do The World Atlas of Wine, uma obra celebrada pelos enófilos.

Tem atuação destacada em vinhos na imprensa. Tem uma coluna na edição semanal do Financial Times e inúmeras publicações sobre vinho mundialmente, tanto em revistas e guias na Europa (Alemanha, Espanha, Portugal, Holanda, Rússia),

como na Ásia (Índia, Japão), África (África do Sul), EUA, Austrália e, no Brasil, na revista Prazeres da Mesa. Comanda vários programas de TV, na BBC inglesa e nos EUA, com comentários sobre vinhos e cursos. Além disso, atua no rádio. Seu site é uma preciosa fonte de informações, especialmente para os membros afiliados: [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com). Estará no Brasil pela segunda vez durante o evento Festival de Comida e Vinho- Prazeres da Mesa, que ocorrerá em São Paulo de 23 e 24 de Outubro próximo.

Com sua habitual e conhecida simpatia, Jancis Robinson respondeu à nossa entrevista por e-mail:

## Romain Rolland Golgher

Letras do Café (LC): Como você vê o mercado de vinhos hoje, do ponto de vista do consumidor?

Jancis Robinson (JR): Muito, muito bom. A qualidade melhor como nunca, com uma variedade maior de regiões produtoras e com uma oferta tão grande que o preço de todos os vinhos, com exceção dos vinhos "top", está muito bom.

LC: O que acontecerá com a produção de vinho nos próximos 10 anos?

JR: Eu penso (espero!) que seu nível alcoólico irá baixar e que haverá uma redescoberta dos vinhos brancos no lugar dos tintos.

LC: Como o aquecimento global afetou e vai modificar ainda mais a produção de vinhos?

JR: A extensão territorial da produção de vinhos está crescendo em direção aos pólos e os níveis alcoólicos dos vinhos estão subindo. Haverá problemas em algumas regiões que já tem a água racionada. No início deste ano, os terrenos do interior da Austrália, que são irrigados, sofreram bastante. Somente a chuva salvou a colheita.

LC: Você conhece os vinhos brasileiros? Se os conhece, qual a sua opinião a respeito deles?

JR: Eu provei vários vinhos na minha primeira visita ao Brasil, há alguns anos. Alguns eram um pouco diluídos, mas é reconfortante ver que muito esforço está sendo feito para melhorar sua qualidade (assim como em outros lugares do mundo).

LC: Recentemente, o filme Mondo Vino mostrou o marketing do vinho e como isso poderá levar a uma homogeneização de estilos de vinho. Como você vê esta questão?

JR: Eu concordo que houve uma certa homogeneização de estilos, a despeito do que respondi em sua primeira pergunta. Essa situação está mudando lentamente e é uma tarefa de pessoas como eu encorajar os produtores de vinho a não seguir qualquer um de modo tão limitado.

LC: A respeito de livros sobre vinhos. Tendo em vista os livros técnicos e a literatura sobre vinhos, quais são as publicações "essenciais"?

JR: É claro que vou citar os meus livros que são best sel-

lers: The Oxford Companion to Wine (3a. Ed., setembro 2006) e o The World Atlas of Wine (6 a Ed., outubro 2007).

LC: No Brasil hoje em dia, é "elegante" tomar e mostrar conhecimento sobre vinhos. Isto é uma tendência mundial?

JR: Estou encantada em saber disto e me faz ensejar com ótimas expectativas a minha segunda viagem ao Brasil, em outubro próximo. Parece ser, realmente, uma tendência mundial e eu me sinto com muita sorte de ser uma comunicadora das coisas sobre vinho neste mundo que se expande e que é apaixonante.

LC: O vinho tem dois lados. Pode melhorar a saúde ou criar problemas, se o consumo for demasiado. Diante de uma campanha contra o fumo, o álcool etc.. que existe atualmente em muitos países, qual é a sua opinião?

JR: É inevitável.

LC: Além de beber vinho, o que você faz em seu tempo livre?

JR: Leio, como, converso com meus amigos e minha família e escuto ópera. Também adoro viajar e planejar viagens.



# A arte e o bar

**Gabriela Mudado**

Antes de mais nada, desejo compartilhar com os leitores o processo de produção desta coluna. Como os princípios do jornalismo e da literatura me ensinaram, a primeira coisa a ser feita quando se deseja escrever sobre um assunto é entendê-lo profundamente. Pois bem, decidi que o melhor seria embarcar numa viagem etílica pelo bares da vida, claro, pelo bem do jornalismo investigativo. Naturalmente, eu já havia experimentado os prazeres do álcool antes de começar este texto, no entanto, todas as experiências etílicas do passado foram estranhamente apagadas da minha memória, o que me obrigou a empreender uma reunião de outras novas.

A primeira e mais importante revelação que tive durante esta jornada em busca da Verdade, foi que todos aqueles escritores que se diziam boêmios, que enchiam a cara de absinto esperando a inspiração chegar, são uns grandes mentirosos. Escrever bêbado é impossível. Eu até pensei que faria muito sentido, que seria um tanto quanto metalinguístico e poético escrever alcoolizada sobre bebida, mas quanto mais eu tentava, mais distante de con-

seguir eu parecia, o que me fazia beber mais para esquecer a frustração, transformando tudo num grande círculo vicioso.

Mesmo que a vontade de escrever aproveitando o calor do álcool exista, a necessidade de procurar por uma caneta e um papel faz o indivíduo desistir da empreitada em dois segundos para perseguir outra coisa mais interessante como, por exemplo, divagar sobre o quanto considera os amigos de bebida ou planejar a sua próxima ida ao banheiro (o que, para um bêbado, consiste em uma epopéia complexa e arriscada, especialmente se o alcoolizado encontra-se em um lugar público e é do sexo feminino).

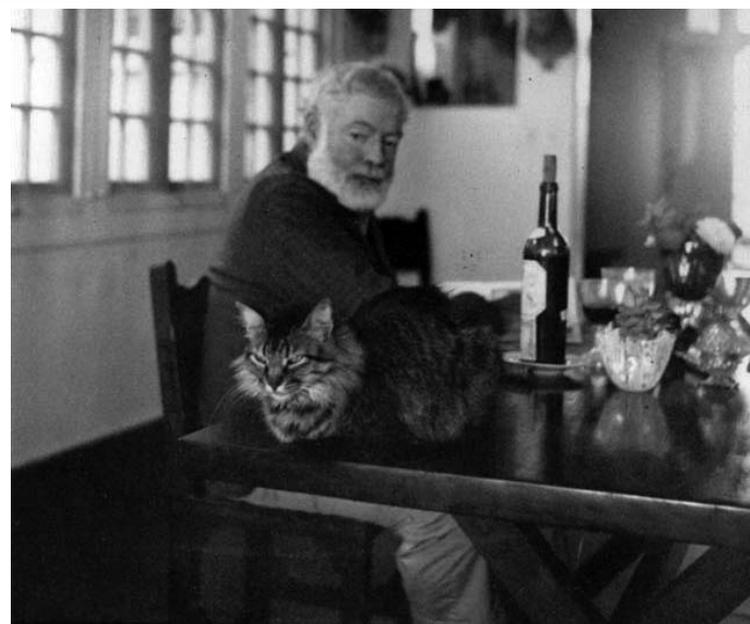
Debatendo sobre esse assunto com um amigo de bar (os melhores que um boêmio pode ter, depois do bartender, é claro), chegamos à conclusão de que a turma do absinto certamente contratava um estagiário encarregado de estenografar todas as conversas e inspirações etílicas.

Pensando assim, a teoria de que os artistas que são contemporâneos influenciam uns aos outros e os movimentos surgem em grupos de amigos, etc., cai por terra. A explicação para a semelhança de tom entre escri-

tores e pintores é muito mais simples: o estagiário era o mesmo. Ora, ser um estagiário de Baudelaire não deveria ser coisa fácil e, como bem sabemos, artistas nunca foram exatamente bem pagos e ricos, portanto, concluo que a profissão ingrata de escritor dos escritores não deveria ser uma carreira muito atraente para jovens letrados, o que me leva a acreditar que os profissionais da palavra, muitas vezes, dividiam o mesmo estagiário.

Consgo até imaginar o Lord Byron escrevendo para Mary Shelley: "Mary, tem como você trazer seu estagiário pra Suíça, ainda não consegui encontrar nenhum que tenha me agradaído aqui." Ou, entre os pintores, Van Gogh dizendo: "Paul, encontrei um cara aqui em Arles que é ótimo, não precisa trazer o seu quando você vier. Só tem um problema: ele gosta muito de amarelo. Traga um bom estoque desta cor."

Penso também que deveria ser uma profissão com alto nível de insalubridade: além ter que acompanhar estes notáveis artistas em suas rondas noturnas sabe se lá por que tipo de ambiente e ter que levar o seu patrão em casa (suponho que, em várias ocasiões, carregando-o



*Ernest Hemingway entre bons amigos*

no colo), o estagiário corria um sério risco de cair em tentação e acabar destruindo a sua carreira para sempre. E tenho certeza que nenhum deles tinha plano de saúde ou direito a seguro desemprego.

Imagine Hemingway, indignado, conversando com Fitzgerald: "Scott, você não acredita. Gertrude esteve secretamente pagando drinks para o meu estagiário e agora ele virou alcoólatra." "Ah, Ernest, essas feministas são impossíveis. Preocupa não que eu divido o meu com você."

Infelizmente, nos dias de hoje, a tecnologia tornou extinta esta profissão tão nobre. O artista boêmio, agora, pode se dispor de vários recursos tecnológicos que facilitam o encontro com a sua musa. De qualquer maneira, utilizando estagiários ou

não, é fato que a grande maioria dos escritores e pintores bebiam. Muito. Com tanto álcool permeando a história da arte, fica difícil pensar que a bebida deve ser evitada. A presença dele como protagonista na produção de tantos clássicos me faz não ter dúvidas de que já fez mais bem do que mal. Como disse uma vez Dorothy Parker, de maneira absolutamente intraduzível: "I'd rather have a bottle in front of me, than a frontal lobotomy."

Para finalizar, convido você, leitor, a erguer o seu copo e fazer uma homenagem silenciosa não só ao álcool em si, mas também a fazer um brinde tardio a todos aqueles nobres profissionais que sacrificaram suas vidas, mantendo-se abstermios e ocultos, em busca de um objetivo maior.

Tin-tin.



# Música, letra e álcool

Rodrigo James

Fazer um paralelo entre música e bebida seria mais ou menos a mesma coisa que falar do papel das groupies na história do rock. Nunca fizeram parte de nenhuma banda, mas sempre estiveram ali, próximas, absorvendo tudo o que viam e ouviam ao seu redor e ajudando os artistas a representarem melhor seus papéis. A grosso modo e sem fazer nenhuma piada adicional, é isto, mas como este periódico é um informativo de respeito, não vou entrar a fundo no mérito das groupies e me ater ao papel da bebida.

Venhamos e convenhamos: é bem melhor ouvir uma boa música acompanhado de uma boa bebida alcoólica. Sem querer fazer apologias, mas é uma daquelas verdades absolutas, que ninguém contesta. Já experimentaram colocar "Kind of Blue" de Miles Davis na sua vitrola (Ou cd player. Ou mp3 player.) e degustar um bom vinho? E um whisky? Posso afirmar categoricamente que são experiências fundamentais na vida de um humano e radicalmente diferentes da experiência inversa – a de ouvir "de cara".

E quando o assunto chega à seara do rock? Já se imaginou em alguma das nossas boas casas de rock, como n'A Obra, assistindo a um show de uma banda como Autoramas e não degustando alguma das mais de 40 marcas de cerveja oferecidas pelo bar da casa? Impossível, amigão! Álcool e música estão intimamente associados para sempre, contribuindo para que este mundo seja menos monótono. Pensando bem, o rock and roll jamais foi monótono. Vamos mudar o termo então para "careta", que fica tudo bem.

Agora, quando o consumo passa dos fãs para os artistas é que a coisa começa a ficar "profissional". Pare e pense. Você conhece algum artista do mundo rock and roll que pelo menos aparente nunca ter consumido uma gota de álcool? Se conhece, por favor, troque de ídolo. Ele não merece que você o venere e provavelmente deve ser um chato. As melhores histórias deste mundo estão associadas a sexo e drogas e podemos tranquilamente incluir o álcool aí dentro do "drogas". Pode ter certeza que centenas das suas canções prediletas foram compostas sob o efeito do álcool e os artistas nem fizeram força para esconder isto. Gente como a banda Metallica, por exemplo, ganhou inclusive o apelido de "Alcoólica" em dado momento de sua carreira, tamanha era a idolatria de seus membros pela bebida. James Hetfield, o vocalista com voz raivosa, por exemplo, chegou a ser internado várias vezes em clínicas de desintoxicação para se curar do vício. O mais recente álbum da banda, "St Anger", é o primeiro depois da cura de Hetfield e mostra a banda um pouco sem fôlego. Não por acaso.

Mas se durante décadas os homens é que comandaram a bebedeira no plano da música, ultimamente as mulheres vêm avançando neste campo e atingindo a liderança etílica. A mais notória de todas têm sido a diva Amy Winehouse (que diga-se de passagem, tem vinho até no nome). A responsável por uma das canções mais grudentas de 2007 e séria candidata a hit do ano - "Rehab" - é uma notória beberona. Não são poucas as histórias de shows em que ela apareceu completamente alcoolizada, alguns outros em que ela deu o cano, mas seu caso mais recentemente foi grave.

Winehouse foi internada em um hospital, supostamente com estafa, mas logo surgiram as notícias que o problema seria outro. Aquele mesmo que você está pensando. Logo ela, que alardeia aos quatro cantos que as pessoas haviam tentado levá-la para a clínica mas ela se recusava (o refrão de "Rehab" diz: "They tried to make me go to rehab but i said 'no, no, no'").

Outra notória beberona é Lily Allen. A inglesinha problemática já causou inúmeros problemas por conta da marvada e recentemente agrediu um fotógrafo ao sair de uma casa noturna em Londres. Sua personalidade intempestiva, potencializada pelo consumo de álcool, fez com que seu visto de trabalho nos Estados

Unidos fosse suspenso no início de agosto, quando ela se preparava para entrar em Los Angeles. É o que dizer então da dupla do barulho Britney Spears/Lindsay Lohan? Todos nós já perdemos as contas de quantas vezes elas já apareceram na imprensa visivelmente alcoolizadas e causando problemas. O mais incrível é que, quanto mais elas aprontam, mais o público se interessa por isto e mais elas sobem na bolsa Google. Atualmente, as duas estão entre os Top 5 de termos mais procurados no mais famoso site do planeta.

Mas onde fica a música nesta história? Passei metade deste texto falando dos problemas dos artistas com bebidas, mas sua arte ficou em segundo plano. Ledo engano. Como uma

coisa está intimamente relacionada à outra, não dá pra dizer que um lado ou outro ficam em segundo plano. Quem garante que Billie Holiday cantaria daquele jeito se não tivesse bebido tanto? Será que a voz de Tom Waits seria de outra forma não fosse a presença do álcool? Canções como a já citada "Rehab", "Whiskey in The Jar", do Thin Lizzy (que naturalmente ganhou uma ótima regravação pelo Metallica) ou "Roadhouse Blues" do The Doors (que começa com o verso "Woke up this morning and i got myself a beer") existiriam sem a inspiração etílica?

Todas estas são perguntas que merecem ser respondidas acompanhadas de um bom vinho. Para refrescar a memória e inspirar.



# Ouro Preto: a jóia negra de Minas

## Gabriela Mudado

O cenário era o adro de uma igreja barroca. A música: o jazz. Uma multidão reunida parecia nem se incomodar com a chuva fina que caía e ouvia tudo com olhares que misturavam deslumbre e prazer. Gente de todas as idades: crianças pequenas com os pais, adolescentes bebendo vodca barata, velhinhas com seus bobes no cabelo. Todos parados para ver o show que acontecia em frente a Igreja do Rosário, em Ouro Preto. O motivo da comoção (não menos surpreendente do que a cena toda): um garoto de apenas 17 anos tocando saxofone com uma maturidade espantosa.

A cena descrita aconteceu em 2006, durante a quinta edição

do Tudo é Jazz, e representa a essência do festival que invade a cidade de Ouro Preto em setembro. O menino de 17 anos era o jazzista prodígio Francesco Cafiso, discípulo de Wynton Marsalis, que encantou a cidade num domingo que parecia outro qualquer.

Este ano, as atrações do festival, que acontece entre os dias 13 e 16 de setembro, prometem proporcionar mais momentos como este. Além da programação que acontece dentro do Centro de Convenções da UFOP, o Festival promoverá também uma série de shows ao ar livre, oficinas, debates, lançamento de livro e workshops gratuitos, repetindo a fórmula das últimas duas edições. A ideia é colocar todo mundo em contato com o

jazz, independente da idade ou orçamento.

Com a curadoria de Maria Alice Martins e Túlio Mourão, o Festival trará, entre 150 músicos divididos em 22 bandas (ver programação completa no quadro ao lado), duas grandes estrelas do jazz atual: Madeleine Peyroux e a maestrina Maria Schneider.

Madeleine, frequentemente chamada de "Billie Holiday do século XXI", encantou-se com Minas Gerais em 2005 e começa a sua turnê brasileira em Ouro Preto. O show irá mostrar o seu novo disco "Half the perfect world", que une standards famosos e versões jazzísticas de compositores pop como Joni Mitchell, Harry Nilsson e Tom

Waits. Ela se apresenta na sexta-feira, 14 de setembro, no Salão Diamantina, dentro do Centro de Convenções da UFOP.

Já Maria Schneider se apresentará ao ar livre no dia 16. Eleita três vezes a melhor arranjadora do ano pela Downbeat Magazine, a bíblia do jazz, ela foi a primeira artista a vencer um Grammy por um álbum vendido exclusivamente na internet. A maestrina que, nas palavras de Túlio Mourão, "escreve músicas de maneira expressionista", irá reger, na frente da Igreja do Rosário, uma big band formada por 20 músicos mineiros e dois cariocas e promete repetir a cena protagonizada por Francesco Cafiso.

Durante os quatro dias de Tudo

é Jazz, a cidade se transformará numa Nova Orleans tupiniquim. Quem já foi ao festival, sabe que é impossível ir a qualquer lugar sem sentir a música vibrando pelas ladeiras históricas. Muita gente se pergunta porque a cidade barroca foi escolhida para sediar este evento e, na minha opinião, a explicação é muito simples. Como se sabe, o jazz é uma música originalmente negra, com raízes nas margens do Delta do Mississippi, num tempo em que o preconceito sufocava os Estados Unidos. O jazz surgiu de um contexto reprimido, com os negros e a classe operária buscando desesperadamente uma liberdade que não existia no mundo real. Daí vem a sua natureza cheia de improvisos, anarquista e bela. Uma jóia dos negros: Ouro Preto.



**GERDAU ACOMINAS**  
apresenta:

**FESTIVAL JAZZ TUDO É 2007**

**OURO PRETO MG**  
**13 A 16 DE SETEMBRO**

Realização





## PROGRAMAÇÃO

### SALÃO DIAMANTINA - PARQUE METALÚRGICO

13/09/07 - (QUINTA-FEIRA)	<p><b>18h Concerto da Orquestra Experimental UFOP/Ouro Preto</b> Apresentando obras de Astor Piazzolla e Rufo Herrera. Regência: Maestro Silvío Viegas</p> <p><b>20h Casa Forte - Mauro Senise toca Edu Lobo</b> Ivan Conti (bateria), Paulo Russo (baixo acústico), Itamar Assiere (piano), Mauro Senise (sax e flauta)</p> <p><b>22h The Joshua Redman Trio</b> Joshua Redman (sax), Matthew Penman (baixo) Gregory Hutchinson (bateria)</p> <p><b>24h Wallace Roney Sextet</b> Wallace Roney (trompete), Antoine Roney (sax), Eric Allen (bateria), Rashaan Carter (baixo), Aruan Ortiz (piano), Steve Brown (pick up)</p>
14/09/07 - (SEXTA-FEIRA)	<p><b>18h Aaron Goldberg Trio</b> Omer Avital (baixo), Eric Harland (bateria), Aaron Goldberg (piano)</p> <p><b>20h Ingrid Jensen</b> Ingrid Jensen (trompete e flügelhorn), Jon Wikan (bateria e percussão), Aaron Goldberg (piano), Zeca Assumpção (baixo)</p> <p><b>22h Omer Avital Quintet</b> Jason Lindner (piano), Avishai Cohen (trompete), Joel Frahm (sax), Ferenc Nemeth (bateria), Omer Avital (baixo)</p> <p><b>24h Madeleine Peyroux</b> Madeleine Peyroux (vocal e violão), Barak Mori (baixo), James Beard (piano), Jochen Rueckert (bateria), Steve Cardenas (violão)</p>
15/09/07 - (SÁBADO)	<p><b>18h Samba Jazz Trio</b> Kiko Continentino (piano e teclados), Luiz Alves (contrabaixo acústico), Clauton "Neguinho" Sales (bateria e trompete)</p> <p><b>20h Duofel</b> Fernando Melo (violão), Luiz Bueno (violão)</p> <p><b>22h João Donato &amp; Bud Shank</b> João Donato (piano), Bud Shank (sax), Robertinho Silva (bateria e percussão), Luiz Alves (baixo)</p> <p><b>24h Oscar Castro-Neves Quinteto</b> Charlie Hanna Bisharat (violino), Donald Henri Grusin (piano e teclados), John Pena (baixo), Walfredo De Los Reyes (bateria), Andy Hiroshi Suzuki (sopros), Oscar Castro-Neves (guitarra)</p>

### PALCO LARGO DO ROSÁRIO - PROGRAMAÇÃO GRATUITA

13/09/07 - (QUINTA-FEIRA)	<p><b>18h Duo Sete Estrelo</b> André Lanari (voz, violão, escaleta e baixo) Bruno Tonelli (voz, violão e flauta doce)</p> <p><b>19h Duo Violar</b> André Scarabelot (violão), Marcelo Z (violão)</p> <p><b>20h Grupo Linha Verde</b> Marconi Lovisi (baixo), Carlos Menezes (bateria) Camilo de Oliveira (guitarra), Vitor Gomes (guitarra e violão)</p> <p><b>21h Rufo Herrera e Quinteto Tempos</b> Rufo Herrera (bandoneon) Alvimar Liberato (violão), Antonio (viola e violoncelo) Eduardo Campos (percussão e bateria), Fernando Santos (contrabaixo acústico)</p>
14/09/07 - (SEXTA-FEIRA)	<p><b>18h Juarez Moreira Trio</b> Juarez Moreira (violão), Neném (bateria), Kiko Mitre (contrabaixo)</p> <p><b>19h30 Célio Balona Quinteto</b> Célio Balona (teclados e acordeom), Milton Ramos (contrabaixo acústico e elétrico), Cristiano Caldas (piano), Jairo de Lara (saxofones e flauta), Hudson Vaz (bateria)</p> <p><b>21h Nivaldo Ornelas apresenta Monte Pascoal</b> Nivaldo Ornelas (sax soprano e sax tenor), André Dequech (pianista convidado), Flávio Macedo (sax alto), Vinicius Augustus (sax barítono), Dilson Florêncio (sax soprano), Eduardo Campos (percussão) Ivan Egidio (sax tenor)</p>
15/09/07 - (SÁBADO)	<p><b>18h André Dequech Trio</b> André Dequech (piano e teclado), André Limão Queiroz (bateria), Beto Lopes (baixo)</p> <p><b>19h30 Tributo a Pacífico Mascarenhas com Cliff Korman (EUA) e Jorge Cutello (Argentina).</b> Participação: Neném (bateria) e Ezequiel Lima (baixo)</p> <p><b>21h Toninho Ferragutti e Quinteto</b> Toninho Ferragutti (acordeom), Valdir Claudino (contrabaixo acústico), Firmino (violoncelo), Marcelo Nebias (viola), Eliseu Barros (violino II), Elias Barros (violino I)</p>

16/09/07 - (DOMINGO) - SHOW DE ENCERRAMENTO - 17h30  
"Uma Tarde com Maria Schneider" - A maestrina, arranjadora e compositora americana rege 21 músicos brasileiros.  
Participação especial: Ivan Lins e Marina Machado.

# Bebendo no decorrer da vida

Guilherme Rancanti

Alimentamo-nos, em algum momento da infância, de achocolatado em pó. O costume permanece em muitos pela vida afora. Não foi meu caso – hoje prefiro cerveja. Mesmo assim, às vezes, ainda tomo o achocolatado matinal, uma vez que ainda não bebo álcool pela manhã (hábito que pretendo cultivar posteriormente, já em minha fase decadente).

E a rivalidade sempre foi e sempre será a mesma: Nescau versus Toddy.

Há quem diga que: “não tem diferença, é tudo a mesma coisa”. Pobres coitados. Nasceram sem o privilégio do paladar. São seres desprovidos da mínima sensibilidade culinária, criaturas cuja boca é apenas o orifício mais conveniente para a introdução de alimentos no organismo. É claro que existe diferença; muita.

O Nescau é dinâmico, mais light, tem menos chocolate em si, já vem com açúcar na medida certa e sucumbe ao gosto e à cor do leite. Ao ficar pronto adquire o aspecto desagradável da combinação mais bizarra de nossa culinária: o café-com-leite.

Já o Toddy é forte, encorpado e meio-amargo. Infinitamente superior. Se preparado na medida certa, supera o azedume do leite e deixa na boca uma sensação de sede-eterna que, associada ao tradicional copo d'água posterior, nos conduz aos limites do prazer matinal.

Conduzia. Ao embarcar na vida adulta, passei a apreciar outros

tipos de bebida.

Agora gosto das que tem álcool em sua composição. Não que ele melhore o sabor das soluções, apenas considero mais rica a experiência de ingerir algo que altere meu estado de consciência a beber um suco, por exemplo. Certamente o suco me fornecerá longevidade e frescor, mas dificilmente tornará qualquer coisa ao meu redor mais interessante.

Vou mais longe.

Não é possível – para muitos – freqüentar um evento social sem estar alcoolizado.



BRIGIDA CAMPBELL

E duvido que todas essas pessoas bebam cerveja por preferirem seu sabor ao do refrigerante (eu prefiro). Bebem porque assim ficarão bêbadas, o que as fará suportar uma sucessão de episódios que certamente irão acontecer. Nenhuma novidade.

O ponto é: considero a aventura humana na terra um enorme

fracasso, mas essa convicção é sensivelmente alterada após a ingestão de meia dúzia de latinhas (e esta é a parte do texto que me fará ser denunciado por aqueles que combatem o consumo de bebidas alcoólicas. No entanto me certifiquei, antes de



publicar, que o jornal não será distribuído em nenhuma dança ecológica, centro hare krishna ou coisa parecida).

O mesmo vale para outras drogas? Talvez. No entanto são ilícitas e não estou disposto a me expor desta maneira.

Obs.: prefiro beber a baba de um cão raivoso a cheirar um copo de Nescau. Sejam felizes. Obrigado.

Guilherme Rancanti escreve a Coluna do Bicudo no blog Caixa Preta.

Saiba onde encontrar seu exemplar gratuito do 'Letras do Café'

Acústica CD

Tel.: (31) 3281 6720

Aliança Francesa

Tel.: (31) 3291 5187

Arquivo Público Mineiro (APM)

Tel.: (31) 3269 1167

Art Vídeo

Tel.: (31) 3221 4778

Biblioteca Pública Estadual Luiz de Bessa

Tel.: (31) 3269 1166

Café com Letras

Tel.: (31) 3225 9973

Casa do Baile

Tel.: (31) 3277 7443

Cavallieri Oficina de Música

Tel.: (31) 3221 7836

Celma Albuquerque Gal. de Arte

Tel.: (31) 3227 6494

Central do Estudante

Tel.: (31) 3282 1868

Centro de Cultura Belo Horizonte

Tel.: (31) 3277 4607

Cultura Alemã

Tel.: (31) 3223 5127

DiscoMania

Tel.: (31) 3227 6696

EH! Vídeo

Tel.: (31)3426 4817

Espaço Vivo

Tel.: (31) 3261 8171

Fundação Clóvis Salgado

Tel.: (31) 3237 7399

Fundação de Arte de Ouro Preto

Tel.: (31) 3551 2014

Fundação Municipal de Cultura

Tel.: (31) 3277 4620

Guitar Shop

Tel.: (31) 3261 4595

Hard Core Body Piercing e Tatuagem

Tel.: (31) 3282 4411/ 3264 5757

Museu de Arte da Pampulha

Tel.: (31) 3277 7946

Museu Histórico Abílio Barreto

Tel.: (31) 3277 8573

Museu Mineiro

Tel.: (31) 3269 1168

Rádio Inconfidência

Tel.: (31) 3203 0300

Rede Minas

Tel.: (31) 3289 9000

Royal Savassi Apart Hotel

Tel.: (31) 3247 6999

Teatro Francisco Nunes

Tel.: (31) 3277 6325

Teatro Marília

Tel.: (31) 3277 6319

Universidade Fumec

Tel.: (31) 3228 3000

Usina

Tel.: (31) 3261 3368



## Programação de Setembro

■ **Abertura da exposição dos cartazes da sétima Bienal de Design Gráfico da ADG**  
Terça-feira, 04.09

■ **Seminário de fechamento da exposição com diretores da ADG**  
Terça-feira, 02.10

■ **Letras do Café: lançamento da edição de setembro, com o tema Bebida**  
Sexta-feira, 07.09

■ **Lançamento do Site de Rogério Fernandes e Abertura de Exposição de Gravuras.**  
Terça-feira, 18.09

### ■ DJs no Café

Sempre às 21:00

- 01.09 DJ Alex C
- 04.09 DJ Bio Pepper
- 06.09 DJ Rebequinha
- 07.09 DJ A Coisa
- 08.09 DJ Yuga
- 11.09 DJ Leo Boi
- 13.09 DJ Pemba
- 14.09 DJ Bitt
- 15.09 DJ Maurinho
- 18.09 DJ Hroje Koncar (Croácia)
- 20.09 DJ Fausto
- 21.09 DJ Vinny
- 22.09 DJ Penélope
- 25.09 DJ Frank Furt.
- 27.09 Discotecário Chanceler
- 28.09 DJs Nado e Ronaldo
- 29.09 DJ Muchelas

### ■ Jazz Club

- **Duo Roble**  
Sábado, 01.09
- **Richard Mercier Quarteto**  
Domingo, 02.09
- **Maria Bragança Quarteto**  
Sábado, 08.09
- **Jazz'n'Coffee**  
Domingo
- **Jazz a Zero**  
Sábado, 15.09
- **Jazz a Zero**  
Domingo, 16.09
- **Jazz a Zero**  
Sábado, 22.09
- **Alexandre Magno (a confirmar)**  
Domingo, 23.09
- **Alexandre Magno (a confirmar)**  
Sábado, 29.09
- **Alexandre Magno (a confirmar)**  
Domingo, 30.09



www.caixapreta.blog.br  
caixa preta

acesse