

ANNA MARINA



anna.marina@uai.com.br

“ O que a platéia verá nestes desfiles são coleções que estão chegando às lojas, prontas para serem consumidas. Este não é um salão de lançamentos ”

Da passarela para as vitrines

André Ska e Omar Sahyoun compensam sua pouca idade (ambos têm 24 anos) com a obstinação. Enfiaram na cabeça que iam repetir aqui o Salão do Prêt-à-Porter Brasil, que promovem em São Paulo, e ele já está na sua terceira edição. A segunda foi realizada no Pátio Savassi, mas a que começa na próxima segunda-feira mudou para a Serraria Souza Pinto. A mudança de locação foi em função da necessidade de maior espaço e de uma estrutura própria, erguida exclusivamente para o evento. A proposta é reunir, em três dias, desfiles de um grupo selecionado de grifes de diferentes segmentos: femininas, masculinas e infantis, com o objetivo de apresentar as coleções de cada marca para seus clientes.

A única grife mineira a aderir foi a Patachou. A Cori, de certa forma é apresentada como sendo daqui. Mas, como ela, outras empresas paulistas que estão nos desfiles também têm loja na cidade. Entre as participantes, além das duas estão a TNG, Brooksfielsd, Lilica e Tigor. A Patachou coloca, na passarela, a coleção que já lançou na São Paulo Fashion Week e que tem, como tema, um paraíso tropical. Então, o que a platéia vai ver de diferente são as coleções que estão chegando às lojas, prontas para serem consumidas. Esse é o diferencial desse salão: mostra o que já está à venda, não é um salão de lançamentos.

Dentro de um mercado muito promissor, as grifes participantes, que juntas chegam a faturar mais de R\$ 1,2 bilhão, registram um aumento de 20% a 40% nas vendas em



Da Cori, estamparia e linhas fluidas

decorrência dos desfiles, que usualmente são seguidos pelo lançamento nas lojas.

A Cori mostrará uma coleção de cores quentes, formas volumosas e rica em detalhes. Tudo para agradar à mais feminina das mulheres. Alexandre Herchcovitch, diretor de criação da marca, buscou referência nas frutas, cheiros, temperos, deserto, vegetação e, principalmente, nos trajes típicos usados pela população masculina do Marrocos. As roupas longas usadas pelos homens daquele país –

que lá têm a função de proteger do calor durante o dia e do frio noturno do deserto – ganharam volume. E foram transformadas em vestidos longos e curtos, em chifon de seda pura.

As cores do verão 2005/2006 da Cori também vieram das “lembranças” do Marrocos. Romã, cacto, skin, Tanger, crab, areia, doll e limonada. Sandálias em camurça, sapatos ornamentados e muita bijuteria completam o visual e uma mulher feminina e sensual.

A coleção TNG também visita o Marrocos. As cores da cartela são figo, tâmara, curry e hortelã, e se compõem em meio aos tons de azul e vermelho, típicos dos azulejos das casas marroquinas. A modelagem surge inspirada nos volumes das pregas e dobras dos caftãs, de onde foram criados tops e vestidos com amarrações inusitadas e faixas retorcidas. Os paletós curtíssimos acompanham shorts e bermudas; as calças aparecem amplas, amassadas e leves. Para essa mulher feminina, os vestidos trazem decotes e fluidez.

Os materiais naturais foram usados pela Patachou e harmonizam os corpos no verão – crochê de grampo, fios de algodão com viscosas, sedas, *cotton voile* e tule, canvas e jérsei banhado. A silhueta simples é informal e as cores são oxigênio, verde hidro, verniz vermelho e preto. Formas florais em traços livres estampam o georgete com desenhos exóticos – vitórias-régias, garotas de biquíni e tucanos. Bracletes e diademas em madeira tucumã e capim dourado.

Os ingressos para os desfiles são

HORÓSCOPO

ROSÂNGELA ALVARENGA

**ÁRIES (de 21/03 a 20/04)**

Concentre-se naquilo que você tem que realizar e não se distraia com o que estiver acontecendo à sua volta. Evite confrontos desnecessários e não se sinta derrotado se as coisas estiverem um pouco travadas e fluindo de maneira lenta, principalmente no campo financeiro: vai passar.

**TOURO (de 21/04 a 20/05)**

Pode relaxar: a Lua envia vibrações positivas ao seu regente. Você pode trabalhar pesado o dia inteiro, que, ainda assim, vai se sentir bem disposto. Hoje, sua inclinação está mais para o lazer do que para o trabalho. Porém, logo você vai perceber que trabalho também pode ser muito divertido.

**GÊMEOS (de 21/05 a 20/06)**

Franqueza é uma excelente qualidade, mas é bom prestar a atenção quando se está sendo apenas crítico em relação às outras pessoas. Você pode criar uma hostilidade desnecessária, porque não conseguiu controlar o que queria de fato dizer e, assim, ter incômodas repercussões.

**CÂNCER (de 21/06 a 22/07)**

Grande fase de renovação e mudança de hábitos. Muitas coisas acontecendo e sua disposição tanto psicológica como física estão em alta. Se você estiver envolvido em algum empreendimento em conjunto, lembre-se que as outras pessoas também podem ter boas opiniões.

**LEÃO (de 23/07 a 22/08)**

Uma iniciante tendência à timidez pode lhe atrapalhar hoje. Ouse dizer o que pensa com genuína espontaneidade. Dê sua opinião verdadeira e participe de debates sem ter medo de se expor e ser criticado. Seu raciocínio é sensato e humano, e você sabe do que está falando.

**VIRGEM (de 23/08 a 22/09)**

Aproveite a destreza social a seu dispor, neste momento, e se arrisque em projetos de maior alcance. Associe-se e com outros e desenvolva idéias e planos em que a sua diplomacia e elegância dêem o tom das negociações. Você está na busca de alicerces fortes e, certamente, os encontrará.

**LIBRA (de 23/09 a 22/10)**

Alguma boa notícia, ou algo que mude a perspectiva dos acontecimentos futuros para melhor levanta o seu astral. Pode ser que surja uma oportunidade de viajar ou que alguém consiga uma bolsa de estudos, por exemplo. Se você estava tendo algum problema sério, hoje chega algum alívio.

**ESCORPIÃO (de 23/10 a 22/11)**

O trabalho pode estar um tanto massacrante, trazendo uma sensação de estar malhando em ferro frio. Nestes momentos, é necessário mais do que nunca se manter coeso e perseverar. Mesmo que o mundo esteja retribuindo pouco seus esforços, espere com determinação, porque você será recompensado.

**SAGITÁRIO (de 23/11 a 21/12)**

Calma nas suas relações pessoais. Tendência ao equilíbrio e ao bom senso, principalmente na vida familiar. Pausa nas implicâncias mútuas. Este momento também é favorável ao trabalho, pois, com um pouco de simpatia somada ao senso prático, as portas se abrem com uma facilidade incrível.

**CAPRICÓRNIO (de 22/12 a 20/01)**

Seja mais flexível e não fique tão afilto para que tudo esteja em absoluta ordem. Deixe espaço para ser um pouco você mesmo e usufruir as boas coisas que a sua vida pode lhe proporcionar sem sentir que está deixando de produzir ou esbanjando seu tempo ou dinheiro.

**AQUÁRIO (de 21/01 a 19/02)**

Se você está passando por um período de crise e julgando suas ações no passado com crítica e reprovação, calma. O passado já se foi. Aproveite para deixar lá os resíduos inaproveitáveis. Se alguma coisa não está funcionando agora, largue-a de vez ou conserte imediatamente. O importante é não perder tempo.

**PEIXES (de 20/02 a 20/03)**

Está na hora de investir na sua vida. É sempre bom perceber uma boa oportunidade quando ela aparece; pouco serve avaliar, reavaliar mil vezes e encher a cabeça de mais dúvidas ainda e não fazer nada. Ser adulto independe da sua idade cronológica. Tome uma decisão e a sustente.

HISTÓRIA DO DIA

PLÍNIO BARRETO

Valeu, Clarinha

Na noite da última segunda-feira, após deixar o Cozinha de Minas, onde o talento de Clarinha Arreguy era responsável pela noite de autógrafos de seu livro *Segunda divisão*, vinha eu de volta à casa, pensando como tem sido premiado o jornalismo mineiro com a presença feminina na redação do ESTADO DE MINAS.

Não é de hoje. Vou me reportar tão-somente àquelas que comigo ocuparam espaço no velho casarão da rua Goiás, 36 – bons tempos, eu era feliz e sabia que era.

Eram poucas as “meninas”. A começar por Anna Marina – tremenda capacidade de trabalho – as eficientes Heloísa Aline, Dea Januzzi, Patrícia do Espírito Santo, Sílvia Laporte, a dinâmica Isabela e a psicanalista Regina, ambas Teixeira da Costa, filhas do sempre lembrado Camilo, Beatriz Teixeira de Salles, herdeira da genialidade do pai, José Bento, Gracie Santos e tantas outras que, se omito os nomes, agora, joga a culpa em meus avançados setembros.

E por lembrar talentos, não esqueço o dia em que vi pela primeira vez, na redação, a figurinha agitada que atendia pelo nome de Clara Arreguy. Pequenininha no tamanho, olhos brilhando por detrás das grossas lentes de seu par de óculos, dela me fiz amigo, com pronta correspondência. Tão grande nossa afinidade, que nem mesmo seu apaixonado coração atlético em contraponto ao meu não menos apaixonado cruzeirense foi capaz de evitar nosso excelente relacionamento.

Há pouco mais de um ano, Clarinha levou sua claridade para o *Correio Brasileiro*, órgão associado da capital da República, lá dando prosseguimento à sua luminosa trajetória jornalística, assumindo, com a capacidade tão dela peculiar, o cargo de editora do Caderno de Cultura. Permanece associada. Permanece no coração de seus colegas associados daqui.

Segunda-feira fui revê-la. Adquiri seu livro, ganhei seu abraço afetuoso e um autógrafo dos mais generosos.

Mês próximo estarei em Brasília. Aniversário de filha e neto lá residentes. Um pulo até a redação do *Correio Brasileiro* está na agenda. Para um café e novo e caloroso abraço da Clarinha.

plinio.bossibarroto@bol.com.br

Vou me reportar tão-somente àquelas que comigo ocuparam espaço no velho casarão da rua Goiás

GASTRONOMIA

Da Espanha

Costeleta de cordeiro

INGREDIENTES

- 6 costeletas de cordeiro
- Sal
- Pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de alecrim fresco
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Azeite
- 2 dentes de alho, picados
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco
- 1 xícara (chá) de caldo de cordeiro
- Ramos de alecrim

PARA O CALDO DE CORDEIRO

- Ossos e sobras de cordeiro
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Azeite
- 2 talos de salsa, picados
- 1 cebola picada
- 2 cenouras cortadas em rodelas
- 2 dentes de alho picados
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- Sal
- Pimenta-do-reino em grãos
- 1 litro de caldo de carne

MODO DE PREPARO

Comece preparando o caldo de cordeiro. Salpique os ossos e as sobras de cordeiro com a farinha de trigo, regue com azeite e leve ao forno quente durante dez minutos. Retire do forno, junte o salsa, a cebola, a cenoura, o alho, o vinho branco e recoloque no forno durante cinco minutos. Retire do forno, acrescente sal, pimenta-do-reino e o caldo de carne e leve ao fogo até o líquido reduzir pela metade. Feito isso, coe e reserve aquecido. Prepare, então, a carne. Tempere as costeletas com sal, pimenta-do-reino e alecrim. Aqueça a manteiga e um pouco de azeite em uma frigideira grande. Frite as costeletas de ambos os lados e as reserve em lugar aquecido. Doure o alho, junte o vinho, o caldo de cordeiro e ferva até reduzir. Arrume as costeletas na travessa de servir, espalhe o molho em volta e enfeite com ramos de alecrim.



DIVULGAÇÃO/MARCELO DE BREYNE

Esta receita não é complicada de ser feita e remete à frugalidade do interior espanhol. As costeletas de cordeiro são grelhadas e servidas com molho (reduzido) feito a partir das próprias sobras da carne, o que inclui aparas e ossos, por exemplo. A receita é do livro *Cozinha Espanhola* (Melhoramentos), de Marta Waldman. Serve quatro pessoas.

Tout Court [MINAS] LOURDINHA SILVA

Palestra

Dia 6 de outubro, o Sindicato das Indústrias Metalúrgicas, Mecânica, Material Elétrico e Eletrônico de João Monlevade recebe o Waldez Ludwig para uma palestra. A iniciativa é uma das ações contempladas no projeto Gestão Estratégica Orientada para Resultados do Sebrae.

Orbis

O Orbis Clube de Teixeira, entre os dez existentes no Brasil, marcou presença em Gramado (RS), na 47ª Reunião Plenária de Orbis, realizada este mês com o objetivo de prestar contas das atividades do ano e, ainda, de conagração. No entanto, esse clube de serviço filantrópico e voluntário de Teixeira foi agraciado com troféus.

Santa Bárbara

Antônio Eduardo Martins, Toninho Timbira, prefeito de Santa Bárbara e presidente da Associação das Cidades Históricas de Minas Gerais, recebe o título de Gente de Expressão de Minas 2005, na quinta edição da Noite Dourada da Sociedade Mineira. Timbira já foi presidente da Turminas.



Natália Alves Drumond, de Santa Maria de Itabira