

RODRIGO HILBERT Na Califórnia, conversamos com o apresentador sobre feminismo, o futuro da carreira e a imersão em família longe dos holofotes

SAY CHEESE Um roteiro pelas melhores queijarias do interior de São Paulo

ENTREVISTA Falamos com Edu Gaspar, coordenador da Seleção Brasileira de Futebol

VELOZES E ESTILOSOS O novo SUV da Jaguar, a chegada do Mustang GT e oficinas especializadas na customização de motos

A FESTA É NOSSA Moda sem monotonia para celebrar o aniversário da *Carbony Uomo*

PÁGINAS AMARELAS A tendência dos drinques com folhas e raízes; o melhor da *street food* de Seul; bicicletas artesanais



Nº 9 - R\$ 20,00

DE REPENTE, CALIFÓRNIA

Neste ensaio, clicado em Santa Monica, o apresentador Rodrigo Hilbert incorpora o *lifestyle* da costa oeste americana e mostra como o armário clássico pode ganhar bossa com um toque despretenso

Fotos Claudio Carpi

Edição de moda e styling Marina Brum

NESTA DUPLA

Tricô e calça Z ZEGNA — relógio MONTBLANC



ACIMA
Camisa, malha e calça PRADA — relógio IWC

NA PÁGINA AO LADO
Camisa CALVIN KLEIN — calça RESERVA — espadrille ERMENEGILDO ZEGNA — relógio MONTBLANC



ACIMA

Malha GIORGIO ARMANI — calça RESERVA — espadrille ERMENEGILDO ZEGNA — pulseira Yael SONIA

NA PÁGINA AO LADO

Camisa e calça CALVIN KLEIN — bota WOLKEN SHOES





ACIMA

Blusa listrada POLO RALPH LAUREN — jaqueta LEVI'S — calça HUGO BOSS

NA PÁGINA AO LADO

T-shirt CALVIN KLEIN — moletom GUCCI — calça EMPORIO ARMANI — relógio IWC



ACIMA
Camisa GUCCI

NA PÁGINA AO LADO
Tricô HUGO BOSS — calça PRADA — bota WOLKEN SHOES — pulseira Yael SONIA

Produção executiva Bianca Nunes; assistente de produção Flávia Ferreira; produção de moda Aline Dias Swoboda; agradecimentos Copa Airlines, Hotel Shangri-La Santa Monica; XMart Consultoria & Marketing; Santa Monica Travel & Tourism



A MELHOR DAS TEMPORADAS

Desembarcamos no lado mais cool dos Estados Unidos para encontrar Rodrigo Hilbert. Foi na Califórnia que ele passou os últimos meses, em um intervalo de agenda profissional, para se dedicar totalmente à família, dar uma turbinada no inglês, focar no pedal, seu esporte da vez, e, claro, cozinhar, cozinhar e cozinhar...

Por **Raquel Fortuna**, de Santa Monica

Nosso papo com Rodrigo Hilbert começa pelo final. Mais especificamente pelo fim de uma temporada na Califórnia. Nós nos encontramos entre Santa Monica e Venice, base do apresentador nos últimos sete meses. O período foi de verdadeira imersão em família: ele, a mulher, a apresentadora Fernanda Lima, e os filhos gêmeos, João e Francisco, de 10 anos. Sem staff nem nada. “A ideia era aproveitar a idade dos meninos para intensificar o aprendizado do inglês e viver um pouco a nossa vidinha. Aqui a gente resolveu ficar 100% para eles. Chegamos os quatro, sozinhos. João e Francisco entraram na rotina e aprenderam a dividir as tarefas do dia a dia. A gente queria que tivessem contato com essa realidade, até para entender que nem sempre vai ter alguém para fazer as coisas por eles. E foram superparceiros, apesar de reclamarem de vez em quando (*risos*). Mas vai ser maravilhoso para o futuro, tenho certeza. Minha mãe me ensinou isso desde cedo, agradeço até hoje e sei que também vão nos agradecer um dia.”

Ajudar na limpeza da casa, da roupa, na organização dos brinquedos, tudo entrou para o cotidiano. O preparo do café da manhã também, apesar de ser Rodrigo, na maioria das vezes, quem pilota o fogão e, aos fins de semana, a churrasqueira. “Fiz um curso de churrasco americano em São Paulo, com o Daniel Lee, um dos caras mais entendidos do assunto, só para aprender a

técnica. Aqui eles usam lenha para defumar a carne e ela leva mais tempo para assar. É bem diferente do nosso jeito de fazer.”

A sessão de fotos aconteceu no píer de Santa Monica, em uma quinta-feira de abril, e no domingo anterior o apresentador havia completado 38 anos. Ele conta que, para comemorar, preparou um prato que é especialidade da mãe, galinha ensopada e macarronada feita à mão, “cortada na faca e não na máquina”, descreve ele, salivando, com maionese, salada de batata e farofa. “Cozinho todos os dias em casa. Sábado é dia de churrasco, e domingo costumo fazer arroz carreteiro”, diz. Horas antes do encontro com *Carbono Uomo*, ele havia preparado uma minestra, feijão batido com arroz e temperos, receita da avó, para os filhos levarem para a escola.

As saídas na Califórnia são raras. De vez em quando, com um empurrãozinho da Fernanda, rola uma escapada para um restaurante japonês, um hambúrguer ou um drink. A privacidade é maior, apesar de Rodrigo ter sido abordado durante este ensaio por uma fã. “Difícil isso acontecer”, garante. Ele também tem o hábito de ir à praia para jogar vôlei com amigos no fim da tarde, fazer um passeio no píer e pedalar nas montanhas, assunto que leva muito a sério. Rodrigo não só treina ciclismo, como participa de competições de alto nível. No fim de semana seguinte às

fotos, partiria em um *motorhome* com a família para participar de uma prova nos arredores de Venice. Estava entusiasmado.

Tentar desconstruir o “homão da porra” [apelido que ganhou da internet por conta de seus vários predicados] é tarefa difícil. Rodrigo fica sem graça com a alcunha e jura que nunca quis ser exemplo de nada. Encara suas atitudes – como ajudar a carregar o figurino durante a sessão de fotos – com a naturalidade de quem cresceu cercado de valores sólidos. “O cara que não se enquadra nessa coisa do homem que divide tarefa é perdido e atrasado, mal com ele mesmo. Falo por mim. É algo que me faz tão bem. Gosto de estar em casa, de cuidar da minha família, dos meus filhos e da minha mulher. Mas também acho que tem gente que não faz porque não aprendeu assim”, diz.

No caso dele, as lições começaram cedo. Rodrigo vem de uma família em que as mulheres “tomam conta”. “Talvez por isso eu também tenha uma mulher forte em casa”, brinca, fazendo elogio à Fernanda. O pai foi ausente, e a mãe, professora, deu duro na criação dos filhos. Acordava cedo, deixava o café e o almoço pré-organizados, saía para trabalhar, terminava o almoço, saía para trabalhar de novo, chegava às 18h, fazia jantar, saía para dar aula, chegava à meia-noite e já deixava o lanche do dia seguinte encaminhado. “Isso sim é uma mulher da porra, com faca na bota, como se fala lá no Sul”, diz.

Reconhece que ainda há enorme desigualdade entre homens e mulheres e endossa o coro dos movimentos feministas. “Se não for grande, se não fizer barulho, não vai ser respeitada. Eu tô do lado. Se tem alguém que não entende essa luta, é para falar: ‘Ô cabeçudo, a mulher está aqui desde sempre, e você só está aqui por causa dela. Por que você é melhor do que ela? Por que tem mais direitos do que ela?’. Não tem sentido uma mulher ganhar menos do que um homem nem uma empresa ter mais homens do que mulheres empregados. Mas essa luta tem chão.”

No meio da conversa, Rodrigo lembra que tem saudade de casa, da cama, do sítio em Teresópolis, dos bichos, do pé no chão. Não vê a hora de voltar para o Rio de Janeiro, o que deve acontecer em junho. “Volto com força total”, diz. Ele se refere à retomada das gravações do programa *Tempero de Família*, no canal GNT. Até setembro, estará por conta de duas temporadas – a próxima será a segunda parte de *Ferro e Fogo*, em que une a expertise em serralheria, aprendida com o avô, na confecção de instrumentos de ferro aos dotes culinários que herdou da mãe. Mesmo à distância, mantém reuniões diárias com sua produtora, por Skype e telefone, para alinhar processos. Está em um momento profissional de realização e parece ter encontrado seu lugar. “Do que eu gosto de verdade? De reunir gente em volta da mesa, cozinhar e conversar. Eu queria mostrar para os outros como era aquilo na



Camisa CALVIN KLEIN

// SE NÃO FIZER BARULHO, NÃO VAI SER RESPEITADA [SOBRE OS MOVIMENTOS FEMINISTAS]. EU TÔ DO LADO. SE TEM ALGUÉM QUE NÃO ENTENDE ESSA LUTA, É PARA FALAR: ‘Ô CABEÇUDO, A MULHER ESTÁ AQUI DESDE SEMPRE, E VOCÊ SÓ ESTÁ AQUI POR CAUSA DELA’ //

minha vida. Quando as pessoas começaram a me parar na rua e dizer que faziam as receitas, me passar as delas também, tive a certeza de que esse era meu caminho.” Para 2019, há um projeto de um novo programa, no mesmo canal, que ele ainda não sabe ao certo o que será. “Mas não vou deixar o *Tempero de Família* de lado”, enfatiza. Parte desse carinho com o *Tempero*, Rodrigo credita à boa relação com a equipe. “Estou em um canal a cabo e optei pelo conforto de ficar ali, em que as pessoas se respeitam, conversam e se escutam, independentemente da posição. Somos como uma casa de família. E eu adoro isso.” Pudera. É Rodrigo Hilbert sendo Rodrigo Hilbert.

O ROLÊ DO RODRIGO

Conheça os lugares favoritos do apresentador em Venice, Santa Monica e arredores

Pôr do sol em Venice

"Programa obrigatório na Califórnia. Gosto de assistir ao pôr do sol na parte que fica próxima a Washington Boulevard. Bom para tomar um chimarrão e jogar vôlei com os amigos."



Hama Sushi (Venice)

"Vamos lá quando estamos com vontade de comida japonesa. A única coisa que a Fernanda me pede é para comer um sanduíche antes para não estourar a conta." (risos) @hamasushi



Feira livre (Venice)

"Onde gosto de comprar ingredientes frescos para cozinhar. A que acontece às segundas-feiras em Venice é ótima."



Bareburger (Santa Monica)

"O melhor hambúrguer que tem aqui! Recomendo." @bareburger



Topanga State Park

"Lugar com muitas montanhas, poucos carros e onde costumo fazer os meus treinos de bike. Dá para chegar ali de vários lugares, como Malibu, Palisades e Santa Monica."



Abbot Kinney Boulevard (Venice)

"É uma rua com vários lugares legais para ir, principalmente à noite. De vez em quando, vamos ao Gjelina para tomar um drink." @abbotkinneyblvd



Tricô HUGO BOSS

VIAGEM

SANTA MONICA

Por Raquel Fortuna, de Santa Monica

“Não perca o pôr do sol”. Das várias recomendações para quem visita a Califórnia, talvez essa seja a mais valiosa. No nosso caso, a dica vai além. Uma vez em Santa Monica, escolha um lugar próximo ao pier no fim da tarde e comece por ali o roteiro, contemplando o cair do sol e sentindo o *lifestyle* local: bikes pela ciclovia, praticantes de corrida, rodas de amigos, cada um com sua forma de meditação. Localizada entre as praias de Malibu e Venice, Santa Monica é ponto estratégico para quem quer explorar a Califórnia. Tem praia, sol o ano inteiro, bons serviços, vida cultural intensa e gastronomia da melhor qualidade. Pequena, mas vibrante. Ao mesmo tempo, sem pressa. Entre no clima bike-friendly – são 35 km de ciclovia –, alugue uma bicicleta e circule por ali sobre duas rodas.

Onde ficar

B

Base – Localização é o ponto forte do Shangri-La. O hotel- boutique fica na Ocean Avenue, de frente para o mar, perto do pier e a poucas quadras da Third Street Promenade, a famosa rua de compras de Santa Monica. Ou seja, de lá, dá para circular tranquilamente a pé. Os quartos são amplos e confortáveis, os amenities, da L’Occitane, e há opções de acomodações com cozinha, ideais para famílias. Conta ainda com piscina, bar no rooftop e atendimento superatencioso. O café da manhã é à la carte e funciona bem para um dia de preguiça. Peça os ovos beneditinos com avocado para dar energia.

@hotelshangrila

C

Pacote completo – Na Wilshire Boulevard, o Fairmont Miramar Hotel & Bungalows oferece hospedagem de luxo e tem um dos melhores restaurantes da cidade, o FIG (leia box na pág. 99). São 302 quartos e 32 bangalôs, rodeados por piscina e um imenso jardim – você certamente terá vontade de passar algumas horas ali. Academia, spa e uma barbearia exclusiva também fazem parte do menu de mordomias e serviços.

@fairmontmiramar



Como chegar

A

Pegue um voo até Los Angeles. Santa Monica é facilmente acessada de qualquer um dos aeroportos da região: está a 13 km do Los Angeles International Airport, a 20 km do Los Angeles Amtrak e a 49 km do Burbank-Glendale-Pasadena.



Ao lado, totalmente bike-friendly, a cidade tem 35 km de ciclovia

//

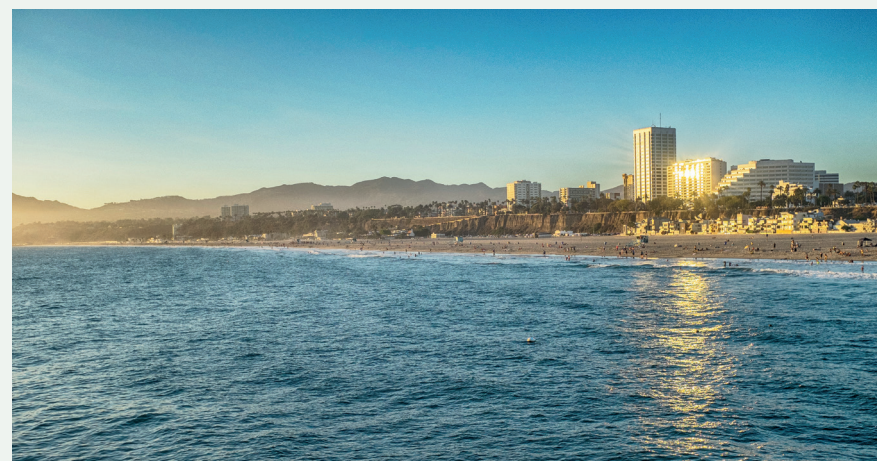
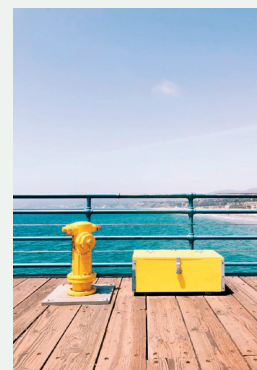
PARA SE SENTIR COMO UM LOCAL, UMA BOA IDEIA É SE ARRISCAR EM UMA AULA DE CULINÁRIA

//



Abaixo, detalhe e vista do icônico pier de Santa Monica e o fim de tarde na praia

Sta. Monica



Fotos divulgação; Flávia Ribeiro

Gastronomia

D

Farm-to-table – Come-se muito bem em Santa Monica, e a maior parte dos restaurantes usa ingredientes fresquíssimos e locais. No imperdível brunch do FIG restaurant, que fica dentro do Fairmont Miramar Hotel & Bungalows, vale experimentar de tudo: do iogurte com berries e granola aos maravilhosos pães, passando pela omelete com bacon de peru. Tudo com aquele gosto de feito em casa. O restaurante, supercharmoso, é comandado pelo chef libanês Yousef Ghalaini, que imprime referências mediterrâneas a cada opção do cardápio.

@figsantamonica

E

Explosão de sabores – Se quiser uma experiência mais exclusiva, reserve uma mesa no Dialogue. Pequeno, com apenas 18 lugares, é comandado pelo premiado chef Dave Beran. Tem menu sazonal e no formato degustação, daqueles que mexem com todos os sentidos. O foco são os ingredientes do sul da Califórnia e os pratos variam de acordo com a disponibilidade dos produtos. A cada temporada, o chef cria uma nova surpresa.

@dialogue.sm

F

Casual – Para um almoço ou jantar rápido, vale a parada no Locanda Del Lago. Os ingredientes locais são interpretados aqui pela autêntica culinária do Lago di Como, no norte da Itália. Quadrada e com massa fininha, a pizza de lagosta, que leva molho de tomate, pimenta e mussarela é uma das especialidades. Saladas, massas com frutos do mar e as tradicionais piadinas completam o menu.

lagosantamonica.com



G

Compras

G

Alameda – A Third Street Promenade concentra lojas como Apple Store, Tesla, Dr. Martens, J.Crew, GAP, além de um shopping que reúne outras grandes marcas. Marcas de esporte pipocam por ali. Não deixe de conhecer a Alo Yoga, uma marca californiana de roupas fitness minimalistas, com calças e camisetas que vão da ioga ao happy hour. Um colete custa em média US\$ 300, e é um daqueles itens feitos para durar. Termine a visita com um bom espresso tirado na hora no café que fica no interior da loja. @aloyoga

H

Modices – Nas ruas paralelas à Third Street Promenade, mais para o centro, é possível encontrar vitrines com mais personalidade. É o caso do ótimo brechó Wasteland, que tem também unidades em Los Angeles e São Francisco. De Chanel a Lucas Nascimento, passando por Comme des Garçons, a loja mistura o vintage, o fashion e o frescor de marcas independentes, em peças masculinas e femininas. Grandes estilistas como Vivienne Westwood e Marc Jacobs são frequentadores assíduos. @shopwasteland



H

Sta. Monica

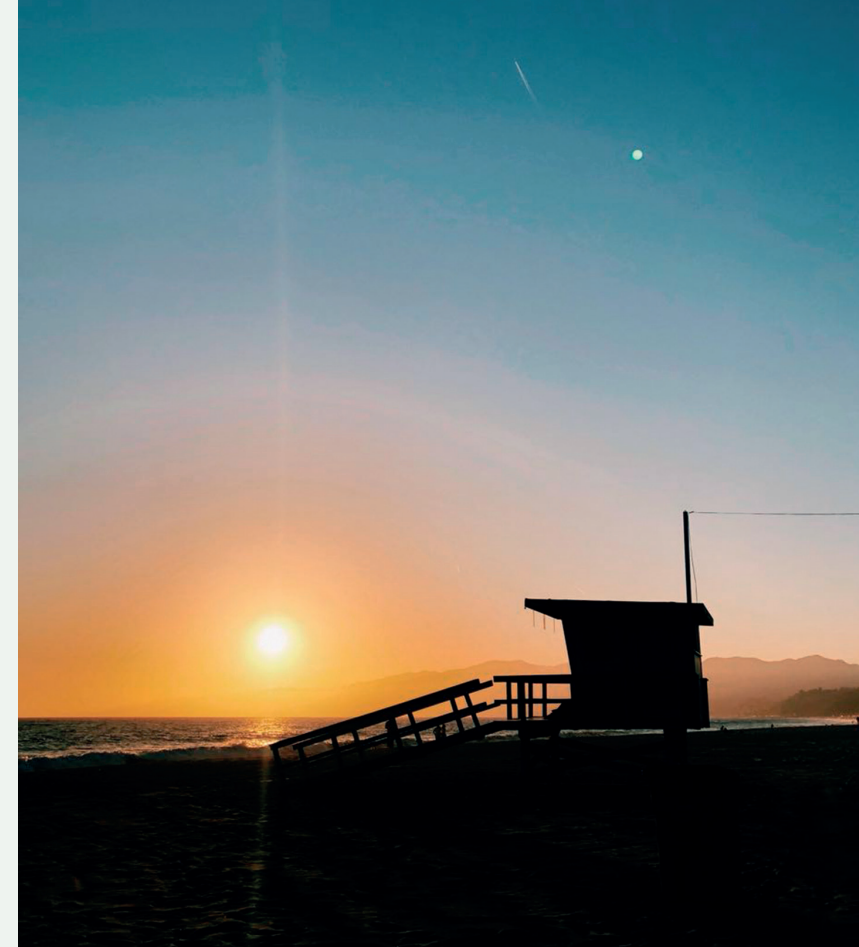


I

Zen

I

Depois de um dia de roteiro puxado, nada melhor do que investir em um momento relax. O Alchemie Spa trabalha só com produtos orgânicos e oferece tratamentos como a massagem com óleo de arnica e sauna com luz infravermelha para melhorar a circulação e desintoxicar o corpo. Há terapias especiais para homens – a Men's Custom Facial inclui toalhas quentes que ajudam a purificar os poros, além de massagem e hidratação para aliviar as irritações de pele do barbear. @alchemiespa



J

Mão na massa

J

Para se sentir como um “local”, uma boa ideia é se arriscar em uma aula de culinária. A The Gourmandise School of Sweets and Savories, uma das principais escolas de culinária de L.A., oferece workshops e aulas com chefs locais, que usam técnicas clássicas e ingredientes regionais. Você pode, por exemplo, aprender a fazer uma torta de ruibarbo ou sair de lá um expert em pães rústicos. @gourmandisela



Fotos divulgação; Flávia Ribeiro