

QUER MATAR SUA CURIOSIDADE?
Mande seu email para o curiosidade.jt@grupoestado.com.br

CURIOCIDADE

MARCELO DUARTE

Autor da série de livros
O Guia dos Curiosos

Com reportagem de
Karina Trevizan



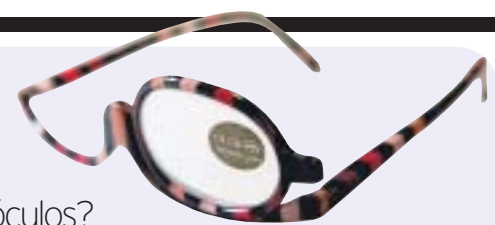
ACHADOS PAULISTANOS

Óculos de uma lente só

62 Graus; Praça dos Omaguás, 62; Pinheiros; 3813-8434

Como se maquiagem e tirar a sobrelanceira usando óculos?

Se tiver uma lente só, ele pode ser movido de um lado para o outro. Enquanto o olho esquerdo enxerga, o direito pode ser maquiado sem nenhum obstáculo. Depois, basta inverter a lente e pintar o olho que faltou. Os óculos têm lentes corretoras para hipermetropia, que vão de 2 a 4 graus. O produto, da marca Izzy Amiel, custa R\$100.



Literatura

A escritora do Copan

A escritora e cineasta Regina Rheda viveu no Bloco E do Edifício Copan entre 1990 e 1994. A riqueza de tipos humanos e os conflitos urbanos presenciados por ela acabaram inspirando o livro *Arca sem Noé - Histórias do Edifício Copan*. Vencedor do Prêmio Jabuti na categoria de Contos, Crônicas e Novelas em 1995 e relançado agora pela editora Record, o livro tem oito contos que mostram um pedacinho do microcosmo do centro de São Paulo.

Como você foi parar no Copan?

Fazia muitos anos que eu sonhava em ter um apartamento no Copan por causa da arquitetura do prédio, da sua localização e da vibrante diversidade cosmopolita de seu ambiente. Primeiro, aluguei um pequeno apartamento de um quarto no Bloco E. Depois, quando consegui juntar dinheiro, comprei um apartamento igual, no mesmo bloco. Tudo no Copan e no centro de São Paulo me fascinava - e continua me fascinando.

Por que você acha que o Copan exerce tanto encanto sobre os paulistanos?

Talvez pelo formato ondulado e a assinatura de Oscar Niemeyer. Acho que o prédio também desperta muita curiosidade quanto às relações humanas que podem se travar num ambiente como aquele, cheio de gente de todas as classes, e diversas procedências e visões de mundo.

Quando você se mudou para lá já pensava em escrever um livro?

A primeira ideia foi fazer um documentário. Cheguei a realizar pesquisas e entrevistas. Mas abandonei o cinema. Assim que decidi escrever um livro de ficção, aproveitei o material para criar os personagens e as histórias. Levei mais ou menos um ano escrevendo. Para a edição de 2010, foi feita uma revisão ortográfica e o livro continua praticamente o mesmo.



DIVULGAÇÃO



Regina Rheda criou personagens inspirados nas figuras do Copan

COPAN EM NÚMEROS

▶ O Copan possui 1.160 apartamentos distribuídos em 6 blocos e cerca de 2 mil moradores, além de uma área comercial no térreo com 72 lojas

▶ O bloco A tem 64 apartamentos de 2 dormitórios; os blocos C e D, 128 apartamentos de 3 dormitórios e os blocos B, E e F, 968

apartamentos tipo quitinetes, de 1 dormitório

▶ O prédio conta com 20 elevadores e 211 vagas de estacionamento (157 no primeiro subsolo e 54 no segundo)

▶ O edifício tem 110 funcionários, entre porteiros, vigias e faxineiros

A dois minutos do trabalho



SERGIO NEVES/AE

Will paga R\$ 750 de aluguel pela quitinete de 43 metros quadrados

Quando o livro de Regina Rheda foi publicado, Will não morava ainda no Copan. Também não trabalhava lá. Wilton da Silva, o "Will", é garçom e sommelier do Bar da Dona Onça, localizado no térreo do Copan, e mora em uma das 968 quitinetes do prédio. "O elevador despenca, então eu chego no trabalho em 2 minutinhos", brinca ele. Quando chegou a São Paulo, há dois anos, o então professor de inglês hospedou-se no centro. Da janela do hotel, conseguia ver o Copan: "Tinha visão do cartão postal da cidade", lembra ele. Um dia, ficou sabendo que uma conhecida iria sair de seu

apartamento no Copan. Will não teve dúvidas: mudou-se para o edifício projetado na década de 50 por Oscar Niemeyer. A quitinete ocupada pelo sommelier tem 43 metros quadrados e custa R\$ 750 por mês. Como Will tem uma pausa de cinco horas entre o almoço e o jantar, ele aproveita para subir até o 20º andar e levar o cachorrinho Héctor para passear. Aliás, foi passeando com o cachorro que ele conseguiu o emprego no centro. Da janela do hotel, conseguia ver o Copan: "Tinha visão do cartão postal da cidade", lembra ele. Um dia, ficou sabendo que uma conhecida iria sair de seu



SERGIO NEVES/AE

Ele trabalha como garçom e sommelier no restaurante do Copan

Marketing Olfativo

A criadora de cheiros

"Eu me lembro do cheiro da mala de minha avó quando ela chegava de viagem. Eu era criança e sentia um odor muito gostoso. Por isso, eu quero que a minha loja de componentes eletrônicos tenha esse aroma". Realizar pedidos como esse (sim, isso foi um caso real) é o trabalho da perfumista e aromatóloga Fátima Leão, criadora da empresa de marketing olfativo Camaleão (Rua Itapitanguí, 83; Pacaembu; 3864-3688). Há 15 anos, Fátima trabalha com a aromatização de estabelecimentos como lojas, restaurantes e spas. "A aromatização cria uma identidade para a marca e também melhora o desempenho da empresa", explica Fátima. "Se o cliente se sente bem dentro de uma loja, fica lá por mais tempo e, logo, pode comprar mais. Até o trabalho do vendedor melhora". O trabalho de aromatização - desde a escolha até a implantação - leva cerca de um mês. Em alguns casos, o cliente quer um aroma exclusivo para ele. Foi o que aconteceu com o lojista que tinha saúde da avó. "Conversando com ele, fui tentando descobrir qual era aquele cheiro. No final, era o aroma de



WERTHER SANTANA/AE

Fátima: aromas exclusivos

couro da mala misturado com roupas perfumadas com lavanda", conta Fátima. Os estudos para criar um cheiro em laboratório demoram, em média, 36 horas. O custo é de aproximadamente R\$ 20 mil. Existe também a possibilidade de escolher entre aromas já desenvolvidos. Aí o preço fica entre R\$ 6 mil e R\$ 12 mil. Mas se o cliente optar por um aroma pronto, sem nenhuma modificação, paga apenas as essências, que são fornecidas mensalmente pela Camaleão. Nesse caso, o valor mensal vai de R\$ 700 a R\$ 1 mil. ::

Interlagos

Por que todo ano tem reforma?

Mais um Grande Prêmio Brasil foi realizado no final de semana passado em Interlagos e mais R\$ 15 milhões foram gastos pela cidade para receber o evento. Ano que vem tem mais, certo? Sim, tem mais uma corrida e mais uma obra. Por que todos os anos Interlagos precisa passar por uma reforma? Não daria para fazer uma obra que durasse três ou quatro anos? A resposta de Carlos Lua, assessor do gestor do Autódromo de Interlagos, Octávio Guazzelli, é não. Todos os anos, a FIA (Federação Internacional de Automobilismo) vem com novas orientações. Para esse ano, por exemplo, a entidade pediu novas zebras no chão (com tinta especial antiderrapante) e áreas de escape para aumentar a segurança. Em uma das curvas, a FIA "sugeriu" que, no lugar de pneus amarrados, fosse colocado um muro especial com tecnologia norte-americana, o Safer Barrier - tubos de aço cobertos por uma superfície de poliestireno, que absorve melhor o impacto em caso de acidente. Além disso, Interlagos precisa instalar arquibancadas móveis para aumentar a capacidade de público de 30 mil



ANTONIO VIGNOLA/AE

R\$ 15 milhões gastos a cada GP

para 70 mil pessoas. O dinheiro também é gasto na montagem do centro hospitalar, na jardinagem, na limpeza e na pintura do autódromo. É verdade que algumas mudanças duram mais que um misero ano. Vá ser o caso da Safer Barrier e também do asfalto, que foi reparado pela última vez em 2007. A previsão é que a superfície só precise de nova manutenção daqui a dez anos. ::

Endereço Curioso

O pronto-socorro das panelas

"Esta é das boas, hein! Francesa. Original. Belíssima". Flávia Guimarães elogia a frigideira branca que entra na sua loja, a Oficina das Panelas (Rua Tutóia, 322; Vila Mariana; 2361-7130). A dona da frigideira, Miriam Pereira, explica que ela foi comprada há dez anos e só é usada para fazer panquecas. Mas está com o teflon (substância antiaderente que não deixa a comida grudar no fundo da panela) desgastado. Flávia é formada em Biologia, mas virou uma especialista em panelas. "Panela é uma ciência", afirma. Ela repõe cabos, troca puxadores, arranja tampas, desamassa o metal e restaura o teflon. Esse pronto-socorro de panelas foi criado em março de 2009, dois anos depois que Flávia começou a estudar maneiras de restaurar o politetrafluoretileno - nome científico do teflon. "É um trabalho artesanal, mas perigoso", diz Flávia. "Preciso mexer com produtos químicos e trabalhar com altas temperaturas". Mas por que consertar uma panela em vez de comprar uma nova? Flávia aponta dois motivos. O primeiro é que o meio ambiente irá agradecer a redução da quantidade de lixo no



HÉLVIO ROMERO/AE

Flávia: expert na ciência do teflon

planeta. O segundo é que a dona-de-casa se apega à panela, pois está acostumada com o formato, com o peso e já sabe como fazer a comida ali. Os consertos variam entre R\$ 12 e R\$ 80 e demoram cerca de três dias. Os clientes recebem ainda algumas dicas para conservar o teflon por mais tempo. Diz o seguinte: "Lavar a panela com detergente, secar com pano, untar a parte interna com margarina ou óleo e colocar no fogo baixo por dois minutos. Depois, retirar a panela e secar o excesso com um papel toalha". ::



AYRTON VIGNOLA/AE

Temperos especiais

Azeite trufado, açúcar de baunilha e um óleo de manteiga. Os três e mais cerca de 140 itens estão nas prateleiras da Grão-Vizir (Rua Marcelina, 563; Vila Romana; 3869-4559), loja de especiarias indianas e produtos gastronômicos exóticos. O proprietário, Marcelo Nastari, se dedica à gastronomia desde 2004. "As misturas de especiarias são comuns na Índia e no mundo árabe". Estudando a culinária indiana, Marcelo criou temperos e masalas (misturas de especiarias). Na loja, o forte são os temperos e as especiarias exóticas, que não são facilmente encontrados no mercado. Alguns produtos, como o açúcar de baunilha e o ghee (óleo de manteiga), são produzidos por ele. "A baunilha é uma orquídea. Na hora de processar o açúcar, adiciono a fava da flor", ensina. "O ghee vem da evaporação da manteiga. Demora entre 4 e 6 horas". Ele trabalha também com importação, como o azeite trufado, que vem da Itália. "A trufa é um fungo adicionado ao óleo para aromatizar", esclarece.

Traçando São Paulo

O escritor maranhense Manuel Viriato Corrêa Bayma Filho (1884-1967) estudou Direito e colaborou em diversos jornais do Rio de Janeiro e São Paulo. Foi também deputado estadual e federal. Iniciou-se na literatura com crônicas históricas. Fez poesia e teatro. Seu livro mais famoso é "Cazuza", com lembranças de infância. Entrou para a Academia Brasileira de Letras em 1938, onde ocupou a cadeira número 32. A rua em sua homenagem fica no bairro de Santo Amaro.

Viriato Corrêa

Rua Viriato Corrêa