

# RIO DE JANEIRO

POR CLARA REIS



**TROPICAL** Detalhe de *Poema Carioca n.2* (2012), tela do artista plástico cubano Alejandro Lloret

**florestas pintadas** O cubano Alejandro Lloret, mestre na arte de pintar florestas e recriar paisagens naturais, passa a ser representado, em terras cariocas, pela Galeria de Arte Ipanema. Inspirado por livros de história, pelos jardins de Burle Marx e pelo vasto universo da botânica, Lloret cria cenários ou “florestas-pensantes”, como gosta de chamar, repletos de nuances e brasilidade. :: [galeria-ipanema.com](http://galeria-ipanema.com)



**DETOX GOURMET** Melhorar os hábitos alimentares está na sua lista de resoluções para 2013? Então, invista nas aulas particulares de culinária funcional detox, comandadas pela chef carioca Karen Couto (à esq.). Seguindo os conceitos de combinação de alimentos da medicina chinesa, a moça ensina as cozinheiras domésticas a cortar os exageros e criar receitas que proporcionam energia, sem inflamar nem intoxicar o organismo. Trocando em miúdos, Karen propõe um menu simples e equilibrado, com massas sem glúten, sucos verdes e molhos sem lactose. Saudável e saboroso na medida. :: [karencouto.com](http://karencouto.com)

**OBRA VIVA**  
Óleo sobre madeira e poliuretano, *Ruína de Charque Caruaru* (2000), de Adriana Varejão



**UM MAR DE HISTÓRIAS** Inclua uma visita ao MAM no seu roteiro: chega ao Rio, dia 17 deste mês, Adriana Varejão – *Histórias às Margens*, que abriu em São Paulo. Trata-se da primeira e mais abrangente mostra da artista carioca. Com curadoria de Adriano Pedrosa, ao todo são 38 obras criadas desde os anos 1990 até hoje. Destaque para *Carnívoras*, de 2012 – painel com cerca de 18 metros, composto por 57 pinturas que retratam azulejos e plantas carnívoras –, produzido para a exposição. :: [mamrio.com.br](http://mamrio.com.br)



**BOLA DA VEZ** Aposta da Vero, certificada pela Accademia della Gelateria Italiana, o sorvete-sensação do verão 2013 é o de açaí branco (que, na verdade, é verde). Feito a partir da fruta exótica de Belém do Pará, que, há tempos, conquistou o paladar nacional, a iguaria (na foto, à esq.) tem sabor mais suave que o açaí tradicional. “Outra vantagem é que o fruto branco não mancha a boca”, revela o italiano Andrea Panzacchi, à frente da produção da delícia. :: [gelatovero.com.br](http://gelatovero.com.br)