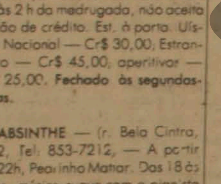
Divirta-se

OS ROTEIROS DE RESTAURANTES (COM UMA CRÍTICA), BARES, BOATES. E UMA CRÍTICA DE ARTE.

BARES



No Senhor Bar, Consuelo Leandro faz Camarim, colagem de textos cômicos.

As informações são fornecidas pelos bares

SENHOR BAR (r. Bela Cintra, 306, junto do Beco. Tel.: 256-5448). Às 22 hs, Camarim — colagem de textos de Meira Guimarães, Ronaldo Bôscoli, Miéli, Millôr Fernandes e Nelson de Barros — Com Consuelo Leandro. Cons. mínima Cr$ 100,00 por pessoa, com direito a salgadinhos e drinkes. C.C.: Elo, Nacional, Credicard e Diner's. **De quinta a sábado.**

NEW CHARLIE'S — (r. Haddock Lobo, 1573) — Música de fita, variando de samba a jazz, nos intervalos, música suave com pianista e cantor Manolo. Conhecido como **single bar** e indicado para pessoas desacompanhadas, fica aberto das 22 às 2 h da madrugada, não aceita cartão de crédito. Est. à porta. Uísque Nacional — Cr$ 30,00; Estrangeiro — Cr$ 45,00; aperitivos — Cr$ 25,00. **Fechado às segundas-feiras.**

L'ABSINTHE — (r. Bela Cintra, 1862, Tel: 853-7212, — A partir das 22h, Pearinho Matar. Das 18 às 22 hs. música suave com o pianista Carlos Roberto. Aos sábados, cons. Cr$ 150,00 por pessoa. C.C.: todos. **Não folga.**

BAR DO JARAGUÁ — (r. Major Quedinho, 40 no hotel Jaraguá — Tel.: 256-6633) — C.C. Credicard, Diner's Elo e Bradesco. Das 11 às 24 hs. Música em FM. Uísque nacional Cr$ 30,00; estrangeiro Cr$ 45,00 e Cr$ 60,00. Coquetéis Cr$ 30,00. **Não folga.**

NEW LAREIRA'S — (av. dos Bandeirantes, na rampa do acesso da av. Ibirapuera. Tel.: 240-3179). Das 11 às 3h da manhã, às sextas e sábados até 6h da manhã. Música de fita brasileira — Caetano, Elis Regina e Milton Nascimento. C.C.: não há. Couvert: não há. Conhaque Cr$ 9,00 (nacional) e Cr$ 24,00 (estrangeiro) a dose. Vinho Cr$ 30,00 (nacional) e Cr$ 65,00 a Cr$ 90,00 (estrangeiro). Estacionamento fácil. Mesas ao ar livre. **Não folga.**

CERVEJARIA MOEMA — (Av. Ibirapuera, 2265. Tel.: 241-9541 — Moema) — Das 10 às 2h da madrugada, aos sábados até 3h da madrugada. C.C.: Nacional, Credicard, Elo e Passaport. Chope claro ou escuro — cristal ou caneca — Cr$ 6,00. Para acompanhar, porção de linguiça — Cr$ 25,00, de frios — Cr$ 15,00. **Não folga.**

SOLARIUM — (r. Augusta, 1508. Tel.: 285-6622) — Das 20 à 1h da madrugada; às sextas-feiras e sábados até 2h da manhã. Música com o pianista uruguaio Roberto Abitante e música de fita. Uísque nacional Cr$ 20,00 a Cr$ 35,00 a dose; estrangeiro Cr$ 45,00 a Cr$ 55,00. Est. próprio. **Fechado aos domingos.**

PUB — (Av. Consolação, 222/228 — Galeria Zarvos). Telefone: 257-1598. Das 11h30 até 1h00 da manhã. Aceita todos os cartões de crédito. Estacionamento por conta, na Garagem Zarvos. Ar condicionado. Lugar pequeno, aconchegante e discreto. Um bar inglês de madeiras escuras e bebidas impecáveis. Ligado por uma porta em arco está o restaurante. Grande variedade de "apetizers". Uísque nacional — Cr$ 49,00 e Cr$ 55,00; coquetel da casa — Cr$ 20,00. **Fecha aos domingos.**

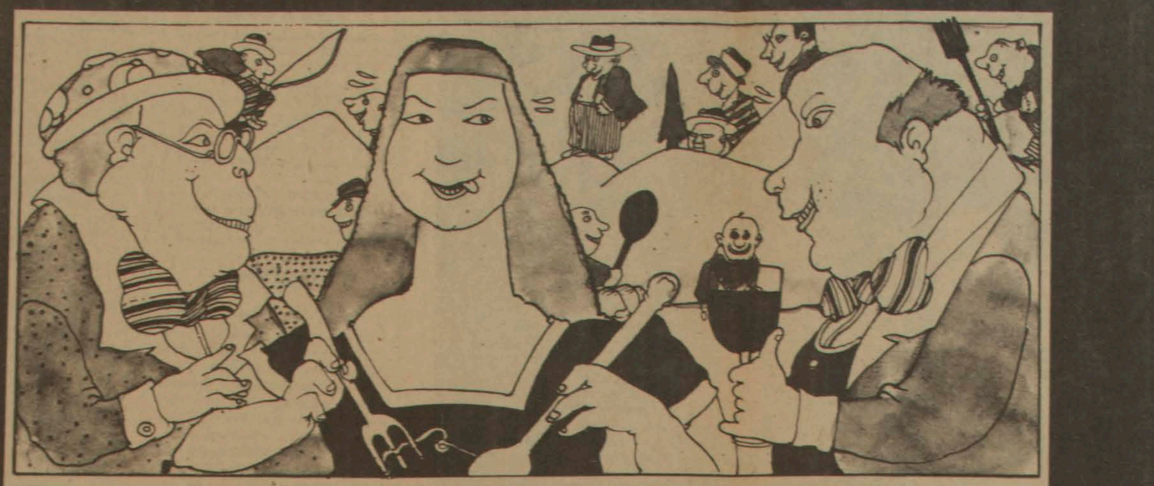
CALASH (Rua Amauri, 328, tel.: 282-7652 — entre Av. Faria Lima e Av. Nove de Julho, junto à Av. Cidade Jardim) — "Ponto de encontro jovem, sem gritarias". Teipes de jazz e clássicos brasileiros. Das 18h às 2h da madrugada. Sem couvert ou consumação mínima. C.C.: Elo, Credicard, Diner's. Sugestões: Uísque de 1ª linha — Cr0 55,00, 2ª linha — Cr$ 48,00 e Coquetéis — Cr$ 20,00 a Cr$ 35,00. Est. fácil, porta e na Faria Lima, um largo inteiro. **Não folga.**

SILVIO'S (Rua Oscar Freire, 913. Tel.: 282-2507) — das 18h ao último freguês. C.C.: todos. Uísque nacional Cr$ 30,00, Scoth Cr$55,00. Est. próprio. Não tem consumação mínima.

Cananéia espera dia 8 os escultores de areia

Cananéia, como vem acontecendo há 10 anos, abrirá dia 8 de janeiro o Campeonato de Esculturas de Areia, patrocinado pela Air France. Poderão concorrer crianças de ambos os sexos que não tiverem completado 18 anos até 31 de julho de 77. No dia 9, domingo, será a vez de Iguape, também na Ilha Comprida; dia 11, Peruíbe; 12, Itanhaém; 13, Suarão; 14, Mongaguá. O concurso termina dia 30, em Ubatuba.

■ Delícias da cozinha italiana, sob o olhar da Gioconda. ■



Leonardo's, um ristorante com elegância britânica.

Leonardo's (Al. Santos, 1508. Tel. 287-7820. Ao lado do Parque Siqueira Campos, direção Pamplona) — Antes de tudo, uma casa séria. Três meses faz da inauguração, somente agora a direção permitiu-se divulgar o restaurante. Não que houvesse imposição, muito ao contrário, acordo de cavalheiros, posição honesta de uma casa que pede para chegar ao ponto para depois ser criticada. "Agora vale tudo", acenou Oswaldo Benvenutti, dono do Leonardo's, também médico e organizador de empresas. O convívio com Oswaldo não poderia ser mais agradável. Sutil, diálogo elegante, não sabemos se tímido ou (maquiavelicamente) discreto, sorriso florentino, pessoa certa para um "ristorante" que leva o nome de Leonardo's, homenagem a Leonardo Da Vinci, gênio do renascimento italiano.

A elegância do lugar — Conhecendo o dono, a casa se apresenta. Em arcos e arcadas, arquitetura de Fredimar Correia, cenário de Túlio Costa. A motivação — nem poderia deixar de ser — a obra de Leonardo da Vinci, painéis pintados ao estilo teatral, colagens de desenhos e pinturas, temas famosos, predomínio de Mona Lisa, justificável pela fácil identificação até mesmo de glutões. A cor dominante é âmbar, graduação de marrom ao sépia, cor de tijolo nos painéis do bar. Ambientação receptiva, calorosa mas equidistante, elegância sobre a efusividade latina. Digamos: britanicamente quente. À entrada, um belo chão de madeira e cimento queimado, divisor de águas, à direita, bar, restaurante à esquerda. Ilhéu das Canárias, Emílio Prieto é o encarregado de prodigalizar drinques, e ao que foi dado ver, um psicólogo etílico à altura das boas bebidas das prateleiras. Salão de refeições, em dois ou três planos, não me lembro bem, paredes claras, arcadas se repetem, mais uma Mona Lisa, ou duas. Uma chance a mais para demonstrações pseudoculturais. Luz solar filtrada, vidros escurecidos, lanternas laterais em iluminação oportuna. Toalhas imaculadas, tom pastel, louça filetada em prata, cálices de cristal, espessos tapetes de nylon.

A cozinha — Recomendação para os curiosos: vale a pena visitar a cozinha. Seja pelo brilho das panelas, branco dos aventais. Ou mais ainda, pelo magnífico espaço, "um paraíso" para os cozinheiros. Vimos ali a preparação do Rigatone à Leonardo, feliz combinação de tomate e molho branco, depois gratinado. O chefe, mais ao fundo, se ocupava do Forchmack Dragomiroff, espécie de strogonofe de frango com ovos e batatas. Com alcaparras, tomates esmagados na hora, aliche e azeitonas pretas, articulava-se um "putanesca". Tudo na maior calma, no melhor estilo, nem parecia que a casa estava lotada. Algum prato especial? — perguntei ao chefe Joaquim Sebastian. "No momento apenas os tradicionais, bem trabalhados, apenas o melhor do melhor". Joaquim tem passado: trabalhou no Iate Club do Rio de Janeiro, no Grande Hotel de Manaus, além do Iate Clube da Bahia.

O cardápio sóbrio — Menu sóbrio não implica em listagem pequena. Há inúmeras sugestões no Leonardo's, todos setores preenchidos com calculada dignidade. Sóbrio, ao nosso ver, exprime no caso a cautela do dono, que de propósito não quis ousar uma cozinha revolucionária, mas que ao contrário preferiu pratos já provados, optou por uma cozinha tradicionalmente elegante (norte da Itália), procurou o melhor das receitas, ingredientes mais adequados, sem economias que desfigurassem os modelos originais. Gostamos do Fuzzilli com polpetinni, massa "al dente", almôndegas delicadíssimas, provavelmente com carne de vitela, não insistimos em receitas. Cr$ 42,00. Outra especialidade, Tortelli alla Emiglianna, ao molho branco e molho de tomate, gratinada, "tortelli", um ravioli diferente, parece amendoim fechado em casca, tratado ao "funghi secchi" — Cr$ 45,00. Dois pratos conquistaram a freguesia: Canelloni de ricota com nozes — Cr$ 38,00 e Rigatoni à Leonardo's — Cr$ 35,00. "Mas no geral, todas as massas saem bem". Ravioli à parmegiana — Cr$ 38,00, Cappelletti à papalina — Cr$ 28,00, Spaghetti alla putanesca — Cr$ 38,00, Fetuccini alla romana — Cr$ 35,00, Lazanha ao forno — Cr$ 38,00.

Além das massas — Apesar de "ristorante", cozinha italiana fina, Leonardo's tem também seu toque francês, internacional. Ousa até alguns quitutes à brasileira, à baiana. Assim, Vatapá à Dona Flor — Cr$ 60,00. Picadinho à Leonardo's — Cr$ 52,00 (filet-mignon). Bife de caçarola à brasileira (com guarnição) — Cr$ 50,00. Pratos do almoço executivo, variando no dia-a-dia. Das entradas, Salmon ao blinís — Cr$ 75,00, Coquilles de siri ao gratin — Cr$ 25,00. Cremes e sopas: Cappelletti in brodo — Cr$ 35,00. Omelete de pontas de aspargos — Cr$ 35,00. Do capítulo "Peixes e crustáceos": Camarões ao catupiri com arroz de passas — Cr$ 105,00. Camarões ao curry e chutney — Cr$ 95,00, Filet de sole à Belle Meuniere — Cr$ 60,00, Filet de Namorado à Bonne Femme — Cr$ 58,00. Aves: Frango grelhado à Leonardo (molho branco gratinado, champignons, creme de milho) — Cr$ 48,00, Forchmack Dragomiroff — Cr$ 48,00, Chicken a la King — Cr$ 45,00. Carnes: Chateaubriand à Rossini (com patê) — Cr$ 58,00, Chateaubriand sauce bearnaise — Cr$ 65,00, Saltimbocca à romana — Cr$ 55,00. Sobremesas (em carrinho): Tortas geladas e sorvetes — Cr$ 18,00, Gateau de nozes — Cr$ 18,00. Crepe Suzette — Cr$ 60,00 (duas pessoas). Nas quintas-feiras, excelente Cassoulet da casa (lombo, paio e tudo mais) — Cr$ 48,00. Couvert (não obrigatório) — Cr$ 12,00 (quatro qualidades de pão, ótima manteiga, azeitonas e picles). Excelente música ambiente.

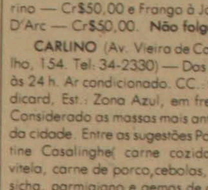
Em resumo: começo perfeito, ótima casa à italiana, visita obrigatória, para quem sabe comer.

FICHA TÉCNICA

Dono: Oswaldo Benvenutti. Chefe de cozinha: Joaquim Sebastian. Maitre: Wilson (do Clube Atlético Paulistano). Garçons: Júlio, Walmor, Morais, Lopes, Rosa. Barman: Emílio Prieto. Capacidade: 96, no restaurante, 35, no bar. Horário: das 11h30 às 15h e das 17h30 até uma hora. Sem dia de folga. C.C.: Credicard, por enquanto. Couvert — Cr$ 12,00 (não obrigatório). Música ambiente criteriosa. Ar condicionado. Estacionamento: fácil, com manobrista. Toaletes no primeiro andar: magníficas.

Paulo Cotrim

RESTAURANTES



Endereços, cardápios, preços: escolha onde comer no fim de semana.

As informações são fornecidas pelos restaurantes

A CARRETA (Rua José Maria Lisboa, 674, Tel: 289-1458) — Das 18 h. às 6h da manhã. Música de fita. Ar condicionado. CC. Elo. Sugestões: Frango à Vinícius de Morais (em homenagem ao padrinho da casa) Cr$80,00, Pizza de Alcachofra — Cr$100,00 (grande) e Filé à Carreta — Cr$95,00. Est. fácil. **Não folga.**

CANTINA GRAN-ROMA (Av. Rui Barbosa, 172. Tel: 288-5363) — Das 12h às 15 h e das 18h às 3 h. da madrugada. CC.: Credicar, Elo e Nacional. A música é com Trio Genarino, interpretando tangos, boleros e velhos sambões. Sugestões: Capelete à Romanesca — Cr$35,00, Perna de Vitela à Genarino — Cr$50,00 e Frango à Joana D'Arc — Cr$50,00. **Não folga.**

CARLINO (Av. Vieira de Carvalho, 154. Tel: 34-2330) — Das 11 h às 24 h. Ar condicionado. CC.: Credicard, Est.: Zona Azul, em frente. Considerado as massas mais antigas da cidade. Entre as sugestões Polpetine Casalinghe (carne cozida de vitela, carne de porco, cebolas, salsicha, parmigiano e gemas de ovo) — Cr$36,00, Timbalo di rigatoni — Cr$38,00 e Alcachofra in salsa d'alici — Cr$20,00. **Não folga.**

DOM CURRO (Rua Alves Guimarães, 230. Tel:852-4712) — Das 12h às 15 h e das 19h às 24h. Especializado em comida espanhola. C.C.: Elo e Credicard. Música ambiente espanhola. Sugestões: Paella — Cr$200,00 (para 2 pessoas), Lagosta (tirada do aquário do restaurante e preparada na hora) — Cr$220,00 o quilo, Calamares em Su Tinta (lulas feitas na sua própria "tinta") — Cr$25,00. Sangria — Cr$35,00 a jarra. **Fechado domingo à noite e às segundas-feiras.**

ELDORADO (Av. São Luís, 234 — Hotel Eldorado — 1º andar, botão R do elevador. Tel: 256-8833) — Das 12 h às 15 h e das 19h às 2h da madrugada. Jantar dançante a partir das 20 h. Est. por conta da casa, com manobristas à porta do hotel. C.C.: todos. Entre as sugestões Filet Piquet ao Ananás — Cr$119,00 (duas pessoas) e maravilhas de Palmito — Cr$51,00. Jantar à luz de velas. **Não folga.**

GALLEY SERVICE (Aeroporto de Congonhas, na sobreloja da Ala Internacional, junto à Alfândega. Tel: 241-0922) — Das 9h às 23h. C.C. Não há. Pratos leves e rápidos. Variando entre Cr$8,00 e Cr$18,00. Chá completo — Cr$25,00 (o mesmo do café completo). **Não folga.**

GALPÃO (Rua 23 de Maio, 3201. Tel: 71-1497) — Das 11h às 2h da madrugada. CC.: Passaporte e Elo. Especializada em churrascos — Cr$50,00 a Cr$70,00. À noite, tango com Carlos Lombardi. **Não folga.**

HÉLIOS (Al. Ministro Rocha Azevedo, 456. Tel.: 282-0582) - Das 11h às 15h e das 18h às 24h; aos sábados até 2h da madrugada. Música FM. Cozinha italiana, com massas entre Cr$ 25,00 (espaguete ao alho e óleo) e Cr$ 70,00 (tagliolini ao caviar). Posta de Peixe à Belle Meuniere - Cr$ 55,00. C.C. Elo, Nacional, Passaporte, Credicar e American Express. **Não folga.**

KINKON (Av. Paulista, 1963. Tel.: 289-2595) — Das 11h às 15h e das 18h às 24h. Sugestões: Camarão sem casca, com molho picante — Cr$ 65,00, frango Xadrez com castanha e caju - cr$ 48,00 Filé com molho de ostra — Pato de Pequim (só sob encomenda, num prazo de 48h (para 4 pessoas) - Cr$ 280,00. Não aceita cartão de crédito, mas aceita cheque. **Fechado para almoço aos sábados.**

LA TAVOLA (Rua 13 de Maio, 621. Tel: 288-5673) — Das 11h às 15h30 e das 18h30 à 1h da madrugada. Aos sábados, até 4h da manhã. C.C.: todos. Estacionamento próprio no nº 654. Especialidades: Massas "au Rechaud" — Cr$ 50,00 (talharini à Papalina, Espaghetti à Carbonara) e Cabrito - Cr$ 60,00 — ao Forno - Cr$ perna de cabrito à Tavola - Cr$ 80,00. 48,00 - e perna de cabirto à Tavola - Cr$ 8,00 (para duas pessoas). **Não folga.**

O COMILÃO (Rua 13 de Maio, 870. Tel.: 288-4426) - Das 18h à 1h da madrugada, aos sábados e domingos, até 3h da madrugada. C.C.: Elo e Credicard. Especializado em pizzas Newbourg (à base de camarão e preparada na frente do freguês) - Cr$110,00 de Bacalhau - Cr$59,00, afrodisíacas — de Pimentão - Cr$49,00 e de Espinafre - Cr$49,00 — doces: Pizza Tropicália (à base de frutas — ameixa, pêssego, abacaxi e presunto) - Cr$79,00. Est. à porta. **Não folga.**

OLÍMPIA (Rua Henrique Monteiro, 218 — esquina com a Faria Lima — Pinheiros. Tel: 211-9557) — Das 11h às 15 h e das 20h às 4 h da madrugada. Não aceita cartões de crédito. Comida típica grega, com a tradicional "quebra-pratos". Música grega ao vivo. Couvert — Cr$ 20,00 por pessoa de 2ª a 5ª feira, às sextas e sábados - Cr$ 40,00. Sugestões: Mussaka (batatas fritas, beringela, carne moída) — Cr$ 55,00, Carneiro à Grega — Cr$ 80,00. Aperitivo grego — Cr$ 15,00 e Cr$ 25,00 (especial). Estacionamento em frente. **Fechado aos domingos.**

PANDORO (Av. Cidade Jardim, 60. Telefone: 80-5880). Das 9h da manhã às 2h da madrugada. Cartões de crédito: Elo, Passaport, Credicard, American Express e Dinners Club. Estacionamento fácil, à porta. Sugestões: Rosbife com Salada Russa — Cr$ 55,00, Peito de Peru com Waldorff — Cr$ 60,00, Coquetel de Camarão — Cr$ 85,00, lagosta à Parisiense — Cr$ 130,00. **Não folga.**

PIZZARIA MORAIS (Av. Brig. Luís Antônio, 1.438. Tel.: 289-0637) - Das 18h30 à 1h da madrugada. Pizzas entre Cr$ 50,00 (muzzarela-grande) e Cr$ 70,00 (3 partes - a escolher). Contra-filé - Cr$35,00. C.C.: não há. **Não folga.**

SANDUBA (Rua Sergipe, 90. Tel.: 257-4859 — entre Itambé e Consolação) — Das 11h30, às 3h da madrugada. C.: Passaporte, Credicar, Elo e Diners. Sugestões: Milanesa com Agrião — Cr$ 38,00, Filé à Sanduba — Cr$ 42,00 e Escalope madeira com champignon — Cr$ 45,00. **Não folga.**

SENAC (Av. Tiradentes, 822-5º. Tel.: 227-3055) - Das 12 h às 15 h e das 19h às 24h. - C.C.: não há. Cheque recebe. Est. no subsolo. Aos sábados no almoço feijoada - Cr$35,00 e no jantar, Chicken Pie Margarida - Cr$40,00; no domingo, Strogonoff - Cr$35,00 e Lasanha Siciliana - Cr$30,00, além de mesa de frios, Cr$40,00 (por pessoa). Música ao vivo, às sextas e sábados, com couvert artístico de Cr$ 15,00. **Não folga.**

STEAK HOUSE (Rua Basílio da Gama, 77. Tel.: 36-8091) - A partir das 12h. C.C.: não há. Ar condicionado. Sistema japonês, com fogão de chapa único nas mesas. Sugestões: Completo especial — à base de frango, filé e camarão — Cr$98,00 e Camarão Teppan - Cr$115,00. **Não folga.**

Os criadores de espetáculos, defendendo seus direitos.

Os diretores de teatro, cinema, televisão, dança e shows têm mais uma associação de classe. Acaba de ser fundada a Associação dos Autores de Espetáculos do Estado de São Paulo — A.A.E.S.P., formada, segundo seus organizadores, para assegurar os direitos de seus sócios frente à nova estrutura que se arma dentro da produção artística, dentro desse "período de euforia empresarial".

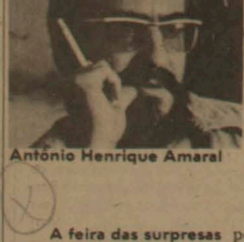
A associação já escolheu a sua primeira diretoria que terá como presidente Osmar Rodrigues Cruz, vice-presidente Fausto Fuser, tesoureiro, Sílvio de Abreu e secretário Roberto Vignati. Os adjuntos da diretoria são Antunes Filho e Emílio Fontana, o conselho fiscal é formado por Ademar Guerra, Décio Otero e Oswaldo Mendes. Finalmente a suplência do conseho fiscal é composta por Benjamin Cattan e Paulo Lara. A posse da diretoria será nos próximos dias.

O poeta Ledo Ivo quarta-feira na Biblioteca. Para autógrafos.

A Secretaria Municipal de Cultura e a Editora Nova Aguilar estão convidando o público para o lançamento de Central Poética, o novo livro de Ledo Ivo, prefaciado por Mario Chamie, quarta-feira na Biblioteca Mário de Andrade. O autor estará autografando seus poemas a partir das cinco da tarde.

Obra de Philip Hallawell

Obra de Reynaldo Fonseca



Antônio Henrique Amaral

Wilma Martins

Fukushima

Armando Sendin

Surpresas da nossa arte atual

A feira das surpresas poderia ser o nome dessa grande exposição do Museu de Arte Moderna (Parque Ibirapuera). Mas o seu nome, **panorama da arte atual brasileira**, já é uma tradição entre nós. O começo das surpresas é absolutamente formidável, com a premiação da pintora Wilma Martins, uma delicada artista ainda no modesto caminho de descobrir como o desenho comporta-se quando transposto para a pintura. A sua premiação e glorificação num **panorama** que tem as presenças de Volpi, Bernardo Cid, Fiaminghi, Ianelli, Ivan Freitas, Tomie Ohtake, é, na melhor das hipóteses, uma bela surpresa. O prêmio-estímulo a Takashi Fukushima, poderia ser discutido, mas vamos considerá-lo, realmente, um estímulo...

Outra das surpresas é a presença do artista pontilhista, Seraut. Ele comparece, via mais uma das famosas **apropriações** de imagens do jovem artista **Cláudio Tozzi**, que prossegue, dessa maneira, na sua saga criativa. Às vezes, parece-me é justo pensar que Marcel Duchamp fez muito mal às jovens gerações, pois o seu proceder e a sua participação na arte têm sido repetidos **ad nausen** nesses últimos 63 (sessenta e três) anos. A continuar nas suas apropriações, certamente Tozzi terá um longo futuro pela frente, pois de Seraut e Signac até hoje, é possível selecionar, pelo menos, uns bons 100 artistas. Numa média de 5 pinturas por artista, aí estão 500 (quinhentos) tema-apropriações para a criatividade do artista. Isso sem considerar as possíveis reavaliações da arte pré-colombina, egípcia, primitiva africana, primitiva australiana, ameríndia, etc.. Serão necessárias, imagino eu, várias reencarnações do artista para dar vencimento a tanta matéria-prima, uma vez que o jovem artista parece firmemente decidido à exaustiva missão de copiar a história das artes.

Outras surpresas: as pinturas de Waldemar da Costa, agora figurativo e ruim; Paulo Roberto Leal que resolveu, definitivamente, entregar-se às artes da costura, convencido de que não existe arte maior e menor. As suas **entretelas** devem ser julgadas por Denner e Clodovil; Gretta, com uma pintura onde perde a força que se adivinha nos seus desenhos; Philip Hallawell, um jovem que na sua primeira mostra prometia conquistar um lugar no surrealismo brasileiro, caiu para uma ilustração de revista de assunto fantástico; Quissak Jr., com a habilidade que Deus lhe deu, continua não se fixando, não aprofundando o seu trabalho, num virtuosismo sem conseqüências.

O **MAM** faz os seus convites baseados na crítica especializada e suas manifestações ao longo do ano. É triste e surpreendente imaginar que as preocupações foram com os seguintes artistas, conseqüentemente convocados para essa exposição: Armando Sendin, Bia Wouk, Carlos Bracher, Carlos Eduardo Zimmermann, Carlos Lemos, D. J. Oliveira, Eli Heil, Enéas Silva, Ermelindo Nardin, Estrigas, Gudiño, Helenos, Ilsa Monteiro, Irene Buarque de Gusmão, João Adamoli, J. Toledo, Marília Toress, Torres, Marly Doring, Pedro Tort, Reynaldo Fonseca, Roberto Vieira, Sant'Clau, Tancredo de Araújo.

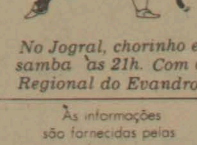
O **panorama**, além de sua evidente utilidade de nos dar uma real imagem da arte brasileira, é válido e necessário pela presença dos seguintes artistas, cuja obra é capaz de se oferecer para a discussão ou meditação: Antônio Maia, Antônio Henrique do Amaral, Volpi, Alice Brill, Benjamin Silva, Bernardo Cid, Carlos Magano, Cleber Gouveia, Rebolo, Fukushima, Pennacchi, Gilberto Salvador, Gregório, Boese, Hermelindo Fiaminghi, Arcângelo Ianelli, Thomaz Ianelli, Ivan Freitas, Maria Luiza Leão, Maria Tomaselli Cirne Lima, Octávio Araújo, Píndaro Castelo Branco, Pietrina Checcaci, Siron Franco, Tomie Ohtake, Kusuno, Wilma Pasqualini, Yolanda Mohalyi, , Wilma Martins.

A maioria desses artistas é bastante conhecida do público por sua participação em diversas mostras e salões. Vale destacar, portanto, os nomes conhecidos ou de evolução mais evidentes: Bernardo Cid, Carlos Gilberto Salvador, Hedva Meggev, Hermelindo Fiaminghi, Maria Tomaselli Cirne Lima.

Notam-se por outro lado, as ausências dos pintores Carlos Scliar, Israel Pedrosa, Glauco Rodrigues, Miguel dos Santos, Roberto Magalhães, Iberê Camargo, Ado Malagoli, Lula Cardoso Ayres, Abelardo Zaluar, Newton Resende, Mario Gruber, Rubem Valentin.

Jacob Klintowitz

BOATES



No Jogral, chorinho e samba às 21h. Com o Regional do Evandro.

As informações são fornecidas pelas boates

OPUS 2004 (Consolação, 2004 Tel. 256-9591) — Jazz tradicional com Brasilian Jazz Stompers; a partir das 23h. Fernando Tancred e sua pianola fantástica em apresentação especial a partir das 22hs. Couvert - Cr$45,00. Uísque nacional Cr$25,00 e Cr$50,00. Nos intervalos, filmes de Carlitos e o Gordo e o Magro. Show para ouvir e dançar. **Fechado aos domingos.**

BECO (Rua Bela Cintra, 306 - Tel. 256-4226) — Às 22h30, Rose, Rose, Rosemary. Cr$160,00 Uísque escocês - Cr$45,00 nacional - Cr$20,00. C.C.: Elo, Nacional, Credicard, Passaport e Diner's Orquestra de Silvio Mazzuca, com música para dançar.

REGINE (Rua Santa Izabel, 26 Tel.: 221-4181) - Dick Farney com show das 23 às 24h, da 1h às 2h da madrugada e da 1h30 às 3h da madrugada. Também se apresentam Simba Trio e Jambo Trio. Couvert Cr$40,00. Jantar Cr$80,00 por pessoa. Uísque nacional Cr$40,00 Credicard e Elo. A partir das 21h. Est. próprio. **Fechado aos domingos.**

TELECOTECO — (R. S. Antônio, 1015, tel.: 256-7369) Samba com Jorge Costa, Samba Jazz, Quinteto Telecoteco, Verinha Costa, José Domingos e Bolinha. A partir das 20h. Consumação às sextas e sábados - Cr$120,00 por pessoa; domingos e quinta Cr$100,00 direito a 2 drinques. C.C. todos menos Diner's. **Fechado às segundas-feiras.**

JOGRAL (Rua Maceió, 66 - Tel.: 256-9850) - Samba e Chorinho a partir das 21h. O destaque é Manezinho da Flauta e Regional do Evandro. A partir das 17h30, aberto para aperitivos. De segunda a quinta. Couvert de Cr$150,00 por pessoa, C.C. todos, Est. próprio. **Fechado aos domingos.**

CANTADEIRA (Rua Major Sertório, 767) - Das 20h às 4 h da manhã. Das 20h às 22h, Chico Mattos. Uísque nacional - Cr$25,00 e escocês - Cr$45,00. Consumação Cr$90,00 por pessoa (às sextas e sábados). Sem couvert. Est.: próprio, com manobrista.

SAINT-JAMES (Rua Sergipe, 690 — tel. 257-4859) — Peri Ribeiro, acompanhado do pianista Paulo César Wilcox, à 0h15 e 2h25 da madrugada. Couvert artístico Cr$ 100,00 por casal, consumação mínima Cr$ 200,00 por casal. Uísque escocês — Cr$ 45,00 e nacional Cr$ 30,00. Jantar — Cr$ 70,00 por pessoa. C.C. Diner's e Credicard. Apenas casais.

IGREJINHA — (Rua Santo Antonio, esquina com Treze de Maio. Tel. 2-58-2652) — Samba a partir das 21h, com Miltinho Viola e Trio Atalaia. A seresta é com Celso Miguel. Couvert — Cr$ 80,00. C.C. todos, menos Diner's. Est., manobrista à porta. Fechado aos domingos.

MOUSTACHEC (Rua Sergipe, 160, com Itambé. Tel: 256-9898) — Bar e Boate. O primeiro, a partir das 18h, a boate, às 21h. Uísque nacional Cr$ 30,00, estrangeiro Cr$ 45,00 e Cr$ 65,00. Discoteca. Pista de Dança. Sem consumação. Est. Manobrista à porta. C.C. todos. Não folga.

TON-TON — (Rua Nestor Pestana, 115 — fone: 256-8015). Das 18h ao último freguês. Música de fita. Pista de dança. Rapazes pagam Cr$ 70,00 (segunda a quinta e domingo) e (às sextas e sábados) Cr$ 150,00 para entrar com direito a 3 drinques. Uísque nacional — Cr$ 35,00, estrangeiro Cr$ 50,00. Jantar Cr$ 50,00 (preço médio). C.C. todos. Não folga.

CARTOLA (Rua Jesuíno Pascoal, 16 — Santa Cecília, tel: 221-4426). Das 20h ao último freguês. Música de fita. Pista de dança. Sem consumação mínima, nem couvert. Uísque nacional Cr$ 20,00 e estrangeiro Cr$ 40,00, aperitivos Cr$ 20,00 a Cr$ 25,00. C.C.: Credicard e Passaport. Não folga.