

## Uma história em que o ladrão é honesto

O autor italiano Dario Fo, vencedor do Nobel de Literatura em 1997, tem mais de cem textos que fazem plateias rir por todo o mundo. “Nem todo ladrão vem para roubar”, escrito no final da década de 1950, se aproxima da realidade atual quando ridiculariza a vida de aparências dos personagens. Um casal, que em teoria estava viajando, tem sua casa invadida por um ladrão no meio da noite – e o marido, ao entrar na sala acompanhado da amante, surpreende o bandido. Ela também é casada, e com o amante da dona da casa. A peça recupera o humor ingênuo do século XVIII, auge das farsas, e traços do teatro do absurdo. O ladrão da história tem roubar como uma profissão, e sua esposa telefona nas casas em que sabe que ele está para atormentá-lo com questões conjugais. Tudo colocado de forma extremamente leve e divertida,

com personagens de comportamento expansivo e entonação cantada, peculiaridades italianas. Destaque para a interpretação de Salette



Alicia Peres

Fracarolli, a esposa do ladrão, que reforça a ideia de que seu marido e ela, apesar de ladrão e cúmplice, respectivamente, são os exemplos de honestidade da trama.

### Nem todo ladrão vem para roubar

Direção geral: Augusto Marin

De 19 de junho a 2 de agosto no Teatro Commune

Rua da Consolação, 1218, Centro - Tel.: (11) 3476-0792

Ingressos: R\$ 30 - Recomendável a maiores de 12 anos

## Comédia à mesa



Divulgação

Às vésperas do feriado de Ferragosto, em que se comemora, na Itália, a Assunção de Maria, um homem de meia idade, Gianni (Gianni Di Gregorio), vive um aperto financeiro com sua mãe. O dono de seu apartamento propõe, como troca para abater parte da dívida contraída por conta dos aluguéis atrasados, que Gianni cuide de sua mãe por dois dias. O que começa como uma troca de favores acaba virando quase um princípio de negócio, já que o médico de Gianni e um amigo também acabam deixando suas mães sob a responsabilidade dele. O breve enredo é delicioso não apenas pelas

situações engraçadas, mas pelo próprio sabor: Gianni é um cozinheiro de mão cheia e prepara cuidadosamente os pratos das senhoras. Apesar da dificuldade financeira, ele mantém o prazer dos pequenos detalhes, sempre cozinhando acompanhado de uma taça de vinho branco, e a paciência com as hóspedes. “Almoço em agosto” marca a estreia de Gianni Di Gregorio (um dos roteiristas do filme Gomorra) na direção de um longa metragem, e recebeu três prêmios no Festival de Veneza de 2008. Está disponível em DVD nas locadoras.

Almoço em agosto

Direção: Gianni Di Gregorio - Distribuição: Imovision

Duração: 75 minutos - Recomendável a maiores de 12 anos



## CURSO DE LÍNGUA ITALIANA

Período da manhã: das 08:00 às 9:30 horas

Período da tarde: das 14:30 às 16:00 horas

Período da noite: das 19:00 às 20:30 horas

Dias: 2ª e 4ª-feira, ou 3ª e 5ª-feira

Curso regular completo: 6 estágios (2 por ano)

2 Básicos • 2 Intermediários • 2 Avançados

1º Quadrimestre: de março a junho

2º Quadrimestre: de agosto a novembro

Valor do quadrimestre: em 4 parcelas mensais

Isenção de matrícula

Máximo de alunos por sala: 12

Qualificação: Certificado de Conclusão

ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI

Al. Jaú, 1.135 - Cerqueira Cesar - Cep: 01420-001 - Telefone: (11) 3284-6011

www.aeda.com.br

aeda@aeda.com.br

## Autêntica cozinha toscana

A gastronomia baseada essencialmente na qualidade dos ingredientes e na simplicidade das elaborações é a marca principal da cozinha da Toscana. O restaurante Tre Bicchieri, que abriu as portas em junho, segue à risca essa linha, mantendo a elegância na apresentação dos pratos e no ambiente acolhedor, detalhadamente decorado com peças de antiquários, fotografias da região italiana, livros e louças. No cardápio sem muitas surpresas, pratos cheios de personalidade e de medidas precisas de cada elemento. E claro, clássicos toscanos desde o antepasto (como a Panzanella con l'insalata, R\$ 20 na versão pequena, R\$ 32 na grande), passando pelas carnes e pelas massas fresquíssimas (de produção artesanal diária feita no próprio restaurante, que utiliza máquinas importadas da Itália) até a sobremesa. O Picci, depois de passar pela máquina, é cortado e enrolado à mão. A opção com vôngole, lula e pimenta (R\$ 46) chega à mesa muito bem servida. Também na carta de vinhos predomina a Toscana: mais da metade dos 250 rótulos provém da região. Mas a essência dessa região dá licença a algumas



Thiago Travesso



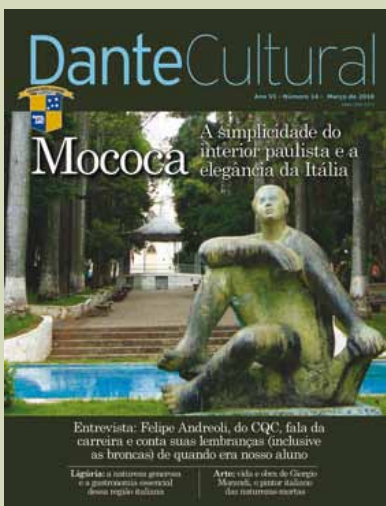
Tadeu Brunelli

poucas criações inspiradas em outras cozinhas. O “Tre Brullè” revisita a clássica sobremesa francesa feita de um creme de ovos, mel e baunilha queimado na superfície, sendo servido como degustação em três sabores: tradicional, laranja e pistache.

A casa pertence a três sócios: o maître, Cid Simão (nosso ex-aluno), o chef Rodrigo Queiroz e o *sommelier* Marcos Freitas. Todos estreates como *restaurateurs*, mas com experiências anteriores no grupo Fasano e em premiados restaurantes no exterior. O nome do restaurante, porém, não surgiu do fato de ele ser liderado por um trio. Tre bicchieri é a cotação máxima dada aos vinhos no guia italiano Gambero Rosso. Até agora, os clientes parecem dar o mesmo conceito ao restaurante: está lotado em quase todas as noites, por pessoas que fizeram reserva prévia. Melhor ligar com antecedência para não se juntar aos desavisados no balcão do bar.

**Tre Bicchieri**  
Rua General Mena Barreto, 765 - Tel.: 11 3885-4004  
Estacionamento com manobrista: R\$ 10

## Cartas



“Sou ex-aluno do Colégio e gostaria de dar os parabéns pela iniciativa de, por meio da revista, valorizar e manter viva a italianidade no Brasil, um país com tantos milhões de oriundi e com tão poucas atividades dessa comunidade.”

**Ermanno Vallinoto Termini**

“Caríssimo amigo dr. José de Oliveira Messina, Ao retornar de viagem ao exterior, tive a grande satisfação de encontrar sobre a mesa o nº 14 da esplêndida revista Dante Cultural, e muito lhe agradeço a gentileza da remessa. Desde a Mensagem do Presidente até o Papo aberto e a Memória percorri suas páginas e fiquei feliz com os momentos evocados, que me transportaram no tempo até o início dos anos 50, quando tive a honra de poder associar-me à grande família do Dante. Por isso, ao amigo os meus parabéns pela grande obra que vem realizando à testa desse magnífico Colégio Dante Alighieri, e um abraço.”

**Prof. Dr. Erwin Theodor Rosenthal**  
(ex-professor do Colégio)