

Dante Cultural

Ano IX - Número 25 - Novembro de 2013

ISSN 1980-637X



Uma receita simples, mas refinada

Para fazer um bom gelato, ingredientes frescos, produção diária e maquinário italiano são essenciais. Mas o amor pelo ofício e a inventividade dos chefs que se instalaram em São Paulo tornam seu sabor especial

Arquitetura

As principais construções de Belém do Pará foram projetadas por um italiano que chegou ao Brasil no século XVIII: conheça a herança que Antonio Landi nos deixou

Ensaio

Uma barbearia à moda antiga no centro da cidade tem clientes fiéis e um barbeiro siciliano



Colégio Dante Alighieri:

há mais de **100 anos** construindo o futuro.



GRAPPA

Qualidade no ensino, tradição e pioneirismo.

INOVAÇÃO:
Laboratórios de Projetos Tecnológicos e lousas digitais em todas as salas de aula.



HORTA



TURMA DO HIGH SCHOOL



MUSEU

Educação Infantil, Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio, opção de High School a partir do 9º ano e atividades extracurriculares.

Mensagem do Presidente

Há 75 anos: submarino na piscina



por José de Oliveira Messina
Presidente do Colégio (ex-aluno 1934/1946)

Manter sempre presentes
os cenários que vimos
e vivemos quando
crianças, é ter vivos esses
momentos para sempre...

Ao ler a edição do Caderno 2 (C8) do dia 14 de setembro de 2013 (sábado) do jornal “O Estado de São Paulo”, tomei conhecimento de uma representação artística (*performance*) que o programa de exposições do Centro Cultural São Paulo levaria na atualmente chamada Casa Modernista, cujo projeto arquitetônico, datado do último quartel de 1920 (1927/1928), não obedecia aos padrões de construção imperantes na época.

O autor do projeto, o arquiteto russo Gregori Warchavchik, fora até criticado, por membros da própria classe profissional, em decorrência das inovações introduzidas na concepção da obra.

Por seu estilo “destoante”, Warchavchik contava com reduzidos admiradores, entre os quais meu tio Antonio Santos Oliveira, que, além de engenheiro civil e arquiteto, formado pela Escola Politécnica de São Paulo, era também advogado do Largo de São Francisco, com a OAB/SP nº 95.

A casa em questão apresentava, enfim, os traços do que se convencionou chamar de arquitetura modernista, com amplos salões, largas escadarias, junção de ambientes destinados a diversos usos, instalação de iluminação e interferência em vários ambientes, até mesmo nos dormitórios e jardins.

Era, pois, o “moderno”, que também exercia sua influência nos espaços recreativos da residência.

Que razão, no entanto, me induziu a trazer esta crônica aos leitores da nossa Dante Cultural?

Éramos crianças, e o nosso tio Antonio, o solteirão da família, que nos adotava nos fins de semana, levava-nos para excursões as mais variadas. Chegamos até a visitar o Guarujá, ao tempo em que existia a maria-fumaça que de Vicente de Carvalho nos conduzia ao

Grande Hotel (o único existente na Pérola do Atlântico). Nesse simpático trem, em marcha reduzida, atravessávamos uma exuberante plantação de bananeiras, cujos cachos de banana-ouro podiam ser recolhidos, pelos passageiros, durante o trajeto. Oferecidas assim à degustação dos viajantes, as frutas deixavam um sabor doce como o mel, e suas cascas eram depois alegremente deitadas à terra para se transformarem em húmus.

Já na segunda metade da década de 30, frequentávamos também o Tênis Clube Paulista, fundado no dia 25 de janeiro de 1927, e localizado na rua Gualaxos, próximo à rua Vergueiro, onde morávamos.

Nesse Clube, tomamos os primeiros banhos de piscina... Lembro-me, perfeitamente, de exibirem as paredes da piscina ainda o áspero cimento enquanto a criança já lhe fazia uso, crianças que, desse modo, também inauguravam ali as primeiras raladas nos joelhos e nos pés ao entrar e sair da água (o que era bem o nosso caso), visto que não havia sequer acesso pelas escadinhas.

O que me fez recordar essa fase de minha vida, e me trouxe a este assunto, foi precisamente a presença, na reportagem aludida, de uma fotografia de parte da piscina existente na mansão de Gregori, piscina essa, aliás, com dois pontos para ingresso e circulação na água.

Numa tarde ensolarada, no final da década de 30, nosso ícone, o Dr. Santos Oliveira, convidou-me a mim e a meu irmão, Leonardo, para irmos à casa do menino William Warchavchik, filho de Gregori (a quem meu tio conhecera numa das visitas anteriores que fizera ao colega). Fato era que William já manifestara o desejo de conhecer os sobrinhos do amigo de seu pai, para que assim pudesse lhes mostrar o submarino que ganhara de presente.

Naquela tarde, ao chegarmos diante do portão menor destinado aos visitantes, levamos um “susto” logo após titio apertar o botão da campainha. A princípio, como a distância era grande, nada, nenhum tilintar da campainha se ouvira.

— Será que sabem que chegamos, titio?

O verdadeiro susto, porém, veio a seguir, quando se ouviu uma voz feminina:

— Quem é?

À resposta de titio anunciando a sua presença e a dos sobrinhos, soou um pronto estalo, e o portão se abriu de repente, sem que fosse por ninguém tocado!

Do susto à estupefação... Os meus olhos, com os olhos de meu irmão, interrogaram-se...

Pode-me trair a memória, e aqui até mesmo a fotográfica, mas tenho na lembrança que a fachada da casa estava coberta por vegetação, que, subindo pelas paredes, deixava visíveis, porém, a porta da entrada e o vidro de diversas janelas.

Ao entrarmos na residência, diante de nós descortinaram-se enormes salões, escadarias, móveis modernos com linhas esquisitas, todas

retas, madeira com cores variadas, tudo em ampla dimensão. Uma grande lareira dava um tom europeu, com uma enorme chaminé que atravessava o teto e se alteava para além do telhado.

Para nós, no entanto, o ponto alto daquela visita foi o submarino de mais de meio metro de William singrando as águas límpidas da piscina. Submergindo e emergindo, acionado por um controle eletrônico que monitorava o ingresso e a saída de água. Um sulco na proa permitia a saída do torpedo, que, abaixo da superfície aquática, suavemente deslizava em busca do alvo. O submarino também tinha um minúsculo periscópio, que fora da água divisava os diversos navios espalhados ao redor e os punha em foco para serem atingidos.

Após a demonstração marítima, batemos bola no campo esportivo. Finalmente, o reconfortante banho na piscina azulejada em branco, com trampolim de duas alturas. Essa tarde fez com que retornássemos felizes à nossa base, sãos e salvos, pedindo a benção de gratidão ao amigão tio Antonio!

Se ao fim da vida cursarmos ainda o jardim da infância, ela se completará na doçura!



Neste Natal  doe
imaginação
futuro sonhos
oportunidade

Dados para doações
Banco: 237 Bradesco
Agência: 1259-9
Conta Corrente: 41.744-0
CNPJ: 04.684.567/0001-85

Para possibilitar nosso controle financeiro, por favor envie o comprovante para: financeiro@acorde.org.br

Também aceitamos cartões de crédito.

Entre no site: <https://www.paypal-brasil.com.br/doecompaypal/>

Escolha a **Acorde** e clique no valor que deseja doar.



Acorde - Oficinas para Desenvolvimento Humano
blogdaacorde.blogspot.com.br
<http://acorde.org.br/> • [facebook.com/acorde](https://www.facebook.com/acorde)
contato@acorde.org.br • (11)4704-2920



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



CURSO DE LÍNGUA ITALIANA

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

Carta ao Leitor

Cara leitora, prezado leitor:

Como bem já cantou Jorge Ben Jor, moramos num país tropical, abençoado por Deus e bonito por natureza. Poderíamos aproveitar o calor e tomar um sorvete, apreciando a paisagem. Porém, não o fazemos. Segundo dados da Nielsen, o consumo, no Brasil, vem caindo ano a ano: 0,3% em 2011, 2,6% em 2012 e inacreditáveis 7,2% no primeiro semestre deste ano. Países com clima bem mais frio que o brasileiro, como Canadá, Suíça, Suécia, Finlândia e Dinamarca têm um consumo per capita muito maior que o nosso. Enquanto tomamos apenas três litros de sorvete por ano, os australianos chegam a mais de 17. Segundo os especialistas, muitos são os fatores que explicam essa situação, tais como a renda média do brasileiro ser bastante inferior à desses lugares, a nossa cultura ver o sorvete como uma guloseima a ser consumida em dias quentes – e não como um alimento que pode ser tomado o ano inteiro – e, ultimamente, a preocupação com a forma física.

Felizmente, um grupo de empreendedores, grande parte deles de origem italiana, vem trabalhando na contramão e acreditando no potencial do mercado de sorvetes no Brasil. É sobre eles a nossa matéria de capa, em que ficamos conhecendo não só as mais famosas gelaterias de São Paulo, como as novidades da área. Algumas são tradicionalistas, como a Stuzzi, oferecendo sabores que têm a ver com a origem italiana do produto. Outras, como a Vipiteno e a Casa Elli, são mais atiradas e mesclam a sua oferta com sabores mais tropicais. Nenhuma delas, entretanto, abre mão das melhores matérias-primas disponíveis, muitas importadas da Itália.

Certamente, a leitura das demais matérias desta *DanteCultural* não será uma fria. Em **Turismo**, por exemplo, fazemos um passeio pela região do Lago di Garda, o maior da Itália, com 50 km de extensão, conhecendo suas praias e as diversas vilas que o margeiam. De lá, seguimos para Belém do Pará, onde, na segunda metade do século XVIII, brilhou o arquiteto bolonhês Antonio Landi, que projetou as torres da Catedral da Sé e do Palácio dos Governadores. O artista, em suas obras, mesclou aspectos das construções bolonhesas, portuguesas e amazônicas.

Esta 25ª edição da *DanteCultural* também traz uma entrevista bastante interessante com a filósofa Maria Cecília Loschiavo dos Santos, professora titular de Design na Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da USP e ex-aluna do Dante, que conta um pouco da sua trajetória, explica como sua base filosófica a levou para o caminho do design e à preocupação com o descarte de resíduos sólidos. Na seção **Papo Aberto**, nossa diretora-geral pedagógica, Silvana Leporace, conversa sobre educação sexual com Maria Helena Vilela, diretora executiva do Instituto Kaplan. Já em **Gastronomia**, trazemos a história do Spazio Gastronomico, restaurante que acabou de completar 20 anos e que nos contempla com a receita, não do famoso molho de tomate de dona Leyla Parisi Parente, um segredo de estado, mas com a do tradicional *polpetonne Spazio*.

Fernando Homem de Montes
Publisher

A revista *DanteCultural*
(ISSN 1980-637X)
é uma publicação do
Colégio Dante Alighieri

José de Oliveira Messina
Presidente

José Luiz Farina
Vice-presidente

Salvador Pastore Neto
Diretor-Secretário

Adriana Fontana
2ª Diretora-Secretária

João Ranieri Neto
Diretor Financeiro

Milena Montini
2ª Diretora Financeira

Francisco Parente Júnior
Diretor Adjunto

Sérgio Famá D'Antino
Diretor Adjunto

José Perotti
Diretor Adjunto

Silvana Leporace
Diretora-Geral Pedagógica

Capa: Jill Chen (Shutterstock) C1: Divulgação/
C2: J. M. Conduru/ C3: Barbara Ramazzini/
C4: Tadeu Brunelli/ C5: Fototeca Enit

Índice



CAPA Gelaterias italianas estão por todos os lados da cidade. Conheça as histórias de algumas delas e entenda por que a receita italiana de sorvete é tão especial **p 22**

Há gelaterias que misturam sabores, outras que preferem preservar os ingredientes puros de cada sorvete. Mas todas têm chefs que adoram experimentar novas possibilidades



Arquitetura Antonio Landi, que chegou ao Brasil no século XVIII, tornou-se o arquiteto responsável pelas construções mais belas e importantes de Belém do Pará **p 30**



Ensaio Fotográfico A fotógrafa Barbara Ramazzini retratou um barbeiro italiano retratou um barbeiro italiano que trabalha à moda antiga no centro de São Paulo **p 34**



Gastronomia O Spazio Gastronomico, restaurante aberto por ex-alunos do Dante, comemorou seus 20 anos em setembro com bastante sucesso **p 44**



Turismo Um destino especial para os amantes: conheça os encantos do Lago di Garda, uma das mais belas paisagens da Itália **p 48**

Expediente

Fernando Homem de Montes/Publisher - **Marcella Chartier**/Editora (jornalista responsável - MTb: 50.858)

Revisão: Luiz Eduardo Vicentin/Projeto Gráfico: Nelson Doy Jr./Diagramação e arte: Simone Alves Machado

Ilustrações: Juliana Russo Burgierman, Milton Costa, Salvador Messina/Comercial: Vinicius Hijano

Colaboradores: Adriano De Luca, Barbara Ramazzini, Fabiana Misseroni, Felipe Guerra, Gustavo de Oliveira Antonio, Laura Folgueira, Luisa Destri, Natália Garcia, Natalia Horita, Peri Dias, Silvana Leporace, Silvia Percussi, Tadeu Brunelli.

Envie suas sugestões e críticas para dantecultural@cda.colegiodante.com.br

Tiragem: 9.500 exemplares - Colégio Dante Alighieri - Alameda Jaú, 1061. São Paulo-SP - Fone: (11) 3179-4400 www.colegiodante.com.br

Notas	8
Entrevista	10
Artigo	16
Cultura	18
Capa	22
Perfil	28
Arquitetura	30
Ensaio Fotográfico	34
Conto	40
Gastronomia	44
Jovem Chef	47
Turismo	48
Espaço Aberto	50
Papo Aberto	52
Memória	54

Notas

Por Felipe Guerra

Conferência TEDx chega ao Dante

O Colégio Dante Alighieri realizou sua primeira edição do TEDx, conferência local que segue o padrão da organização internacional sem fins lucrativos TED (sigla de *Technology, Entertainment, Design*), no dia 25 de outubro. A proposta do evento é oferecer, gratuitamente, um ciclo de palestras com profissionais instigados a proferir, em 18 minutos, a melhor apresentação de suas vidas.

Oito palestrantes vieram falar de temas variados, como tecnologia, comunicação, educação e segurança digital. Entre os profissionais, estava a jornalista Oona Castro, representante da fundação Wikimedia no Brasil. Ela falou da evolução tecnológica como facilitadora de acesso e compartilhamento global de informação. Como exemplo, ela citou a Wikipedia Zero, projeto que visa distribuir informações gratuitamente por meio de telefones celulares. O foco do programa é sanar questões simples, porém cruciais, de comunidades de baixa renda que têm dificuldade em acessar a internet.



Gilmar Ferreira

Participaram também o jornalista Mauro Beting, a advogada Patrícia Peck, Paula Limena Cury, profissional da área de ciências sociais e marketing, o designer de produto Arthur Sacek, que desenvolve protótipos a partir do uso de Lego (ferramenta bastante usada no ensino de robótica em escolas), o gerente de educação da Intel Semicondutores do Brasil, Rubem Saldanha, o criador do projeto Manual do Mundo, Iberê Thenório, e o diretor do Brasilis Playback Theatre (que trabalha com teatro de improviso), Mario Moura.

Além de o evento ter sido transmitido em tempo real na internet, vídeos das palestras foram disponibilizados on-line e podem ser acessados pelo site www.tedxdanrealighierischool.com.br.

Dante Digital oferece exposição de tecnologias de ponta

O Dante Digital, evento que apresenta ao público diversas novidades tecnológicas e oferece atividades lúdicas ligadas a esse e outros campos, aconteceu no dia 26 de outubro no Colégio. Na ocasião, alunos e convidados puderam, por exemplo, participar de oficinas relacionadas à produção de satélites e foguetes e assistir a apresentações musicais de estudantes dos Cursos Livres e de integrantes da ONG Acorde.

A vasta programação incluiu a exibição do robô NAO “Zariguim” (protótipo humanoide capaz de dançar e falar), sessões de um planetário itinerante, a apresentação de uma cadeira capaz de simular a ausência de gravidade e a exposição de modelos

construídos nas aulas de Robótica. As atrações ocuparam os pátios e diversas salas de aula do Colégio.

O público ainda pôde acompanhar uma série de atividades efetuadas por alunos. A atividade de Física, por exemplo, foi o VI Rocket Dante, exercício no qual os alunos preparam e lançam um foguete movido a água e ar comprimido. Em Artes, a novidade foi a inauguração da Bienal de Arte Virtual, na qual trabalhos artísticos de alunos de diferentes turmas foram expostos.

Pensando em sustentabilidade, a Coopermiti, organização sem fins lucrativos que realiza a coleta e o descarte correto de lixo eletrônico, participou do evento para receber doações dos visitantes. À tarde, o pátio foi destinado à realização da Olimpíada Dantiana de Robótica, da qual participaram alunos do Dante e convidados.



Gilmar Ferreira



FAAP
Desde 1947



PROCESSO SELETIVO

INSCRIÇÕES
ABERTAS

CONSULTE
A DATA
DA PROVA
NO SITE

(11) 3662-7208
WWW.FAAP.BR
PSELETIVO@FAAP.BR

LOCALIS DE PROVAS: SÃO PAULO, RIBEIRÃO PRETO E SÃO JOSÉ DOS CAMPOS
PARA GRADUAÇÃO NO CAMPUS SÃO PAULO



CURSOS DE GRADUAÇÃO

- Administração
- Arquitetura e Urbanismo
- Artes Visuais
- Cinema
- Design Gráfico e de Produto
- Direito
- Economia
- Engenharia Civil
- Engenharia de Produção
- Moda
- Produção Cultural (sequencial)
- Publicidade e Propaganda
- Rádio e TV
- Relações Internacionais
- Relações Públicas

FORMAÇÃO INTERNACIONAL

MAIS DE 370
CONVÊNIO
EM 50 PAÍSES

ACOMPANHAMENTO
PERSONALIZADO

INTERNACIONALIZAÇÃO
INFRAESTRUTURA
DIFERENCIADA

AMBIENTE
CULTURAL
E ARTÍSTICO



CONTEÚDO
MULTIDISCIPLINAR

EMPREENDEDORISMO

LIDERANÇA





Filosofia e design a favor da sustentabilidade

A filósofa Maria Cecília Loschiavo dos Santos destaca-se como pesquisadora do design e das questões relacionadas aos resíduos sólidos

Por Gustavo de Oliveira Antonio

A filósofa Maria Cecília Loschiavo dos Santos, professora titular de Design na Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo (FAU-USP), é hoje uma das maiores especialistas na relação entre design e resíduos sólidos no Brasil. Além de ex-aluna do Colégio, ela é filha da professora Ilda Loschiavo, atualmente encarregada do departamento de Comunicação Visual, e já atuante na Escola há 46 anos.

Aluna do Colégio entre 1968 e 1971, Maria Cecília formou-se em Filosofia pela Universidade de São Paulo. Em seguida, partiu para os estudos na área da Estética e, em seu mestrado, escreveu um estudo pioneiro sobre o design brasileiro – obra que deu origem ao livro “Móvel moderno no Brasil”.

Após aprofundar as pesquisas na área do design e desenvolver seu doutorado, Maria Cecília começou a observar o descarte, em vias públicas, de móveis usados, o que a levou a estudar o tema sob um forte enfoque social, privilegiando a relação da população em situação de rua com o reaproveitamento do “lixo” (termo esse, como destaca a professora, usado erroneamente para intitular os resíduos sólidos).

Filha de pai baiano e mãe descendente de italianos, Maria Cecília nasceu em São Paulo, onde vive até hoje. Entretanto, na infância, sempre que possível, visitava a Bahia. Nesta entrevista à DanteCultural, ela conta como a convivência entre esses dois locais a possibilitou ver os contrastes existentes no Brasil, fazendo com que optasse por promover o bem-estar por

meio do design. A filósofa e professora também comenta sua trajetória, apontando a forma pela qual seus estudos na filosofia dão base para entender a relação entre design, resíduos sólidos e engajamento social. Por fim, ela comenta a Política Nacional de Resíduos e mostra seu otimismo com a tomada de consciência ambiental pelos brasileiros das novas gerações.

DC: Que lembranças a senhora tem dos tempos de Dante?

Prof^a. Maria Cecília: Eu tenho muita gratidão pela Escola, porque recebi uma formação de excelência dos meus professores. Sobretudo no curso que eu escolhi, que era o Clássico [*equivalente ao atual Ensino Médio, mas voltado especificamente para a área das humanidades*], que me preparou para ingressar na área de humanidades na universidade. Naquele período dos anos 1960, o Colégio tinha uma tradição humanística muito forte por meio da presença dos seus professores, muitos de origem italiana. Eu acho que ter tido a chance, aos 14, 15 e 16 anos, de ter contato com professores desse nível de conhecimento, realmente, foi extraordinário, um despertar da consciência, do conhecimento, da sensibilidade.

Outro ponto muito memorável é o edifício do Colégio. Eu era moradora do bairro dos Jardins, subia a rua Pamplona e ia a pé pela Alameda Jaú até o Colégio. Entrava no prédio Leonardo, e, à direita, ficava o Marino, o responsável por bater o sino. Aquele sino imprimia o ritmo da vida de toda a Escola. O Marino era uma figura peculiar, que impunha muito respeito, porque

“O edifício da Escola é muito marcante na vida de todo mundo que passou por lá. Tem certo estilo, aquelas janelas... é extremamente acolhedor, e aquele pátio, generoso e amplo, na hora do recreio, tinha uma vivacidade muito grande, um ritmo próprio.”

ele tinha nas mãos o sino, a autoridade máxima para a aula começar e terminar, e sobretudo, para anunciar a hora mais gostosa: o recreio. O edifício da Escola é muito marcante na vida de todo mundo que passou por lá. Tem certo estilo, aquelas janelas... é extremamente acolhedor, e aquele pátio, generoso e amplo, na hora do recreio, tinha uma vivacidade muito grande, um ritmo próprio. Realmente sinto saudades daquela energia presente entre os alunos do Colégio na hora do intervalo.

DC: A senhora teve aulas com sua mãe no Colégio?

Prof^a. Maria Cecília: Não, nunca fui aluna da minha mãe. Mas eu acho que aula com a mãe a gente tem desde que nasce, porque ela é a pessoa que transmite os valores; a mãe e o pai são as pessoas que transmitem talvez o mais importante aprendizado da vida do ser humano, que é o respeito pelas pessoas, os valores éticos. É minha mãe sempre soube estabelecer um distanciamento entre a mãe em casa e a professora no Colégio. Claro que ela ficava de olho, mas nunca houve nenhum tipo de interferência. Eu nunca tive nenhum problema em relação a isso. Eu era uma jovem, como todos, inquieta. De vez em quando minha classe aprontava alguma coisa com os professores. Mas nunca houve nenhum comportamento que pusesse em risco o respeito para com os professores. Os professores do Colégio tinham uma amizade muito grande por nós. Era uma atmosfera de convivência muito favorável.

DC: Lembra-se de algum professor em especial?

Prof^a. Maria Cecília: A professora italiana

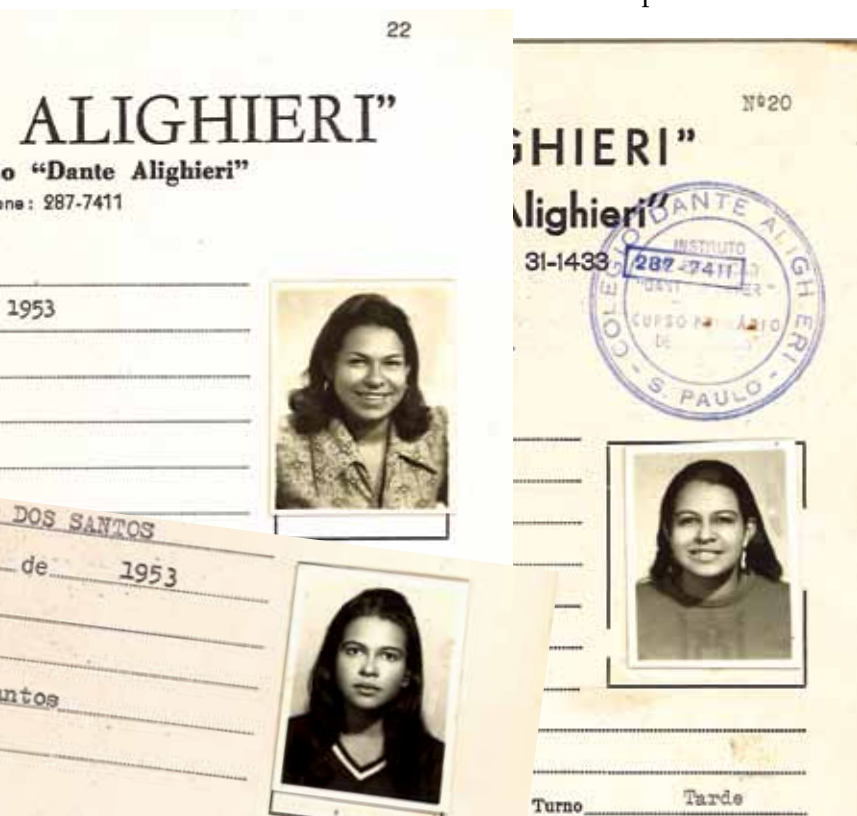
Wally Miglioretti era uma pessoa com uma formação clássica muito refinada. Ela nos dava aula de língua e literatura italiana e se destacou muito na minha formação. Mesmo depois que ela e eu saímos do Colégio, mantivemos contato. Ela nos apresentou os principais autores da literatura italiana, sobretudo, o poeta Dante Alighieri. Nós tínhamos que conhecer trechos da *Divina Comédia*, que eram cobrados nas provas orais. Também me lembro da Conceta Zingales, que deu um curso maravilhoso de História da Arte durante três anos. Lembro ainda do professor Pedro Egydio, de Filosofia, que me influenciou tanto a ponto de eu prestar vestibular para a Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo no ano de 1971. Eu citei alguns, mas tive outros tantos professores importantes, como Alceu Taffari, de Português, que deram sua contribuição no sentido de preparação para uma vida profissional futura. Eu quero deixar muito claro que não é só preparação para passar no vestibular. Acho que o Dante me preparou de uma forma bastante significativa, ensinando o amor pelo conhecimento e o amor pela transmissão do conhecimento. Ter tido oportunidade de estudar com esses professores foi uma motivação para eu também me tornar professora, dirigindo minha sensibilidade, meu olhar na identificação dos temas aos quais, mais tarde, eu iria me dedicar. Por isso que eu digo que, sendo aluna de um colégio do nível de excelência do Dante, você também aprende a ser professor, porque você aprende a se comunicar, a respeitar – e também a amar.

DC: Quais eram suas matérias preferidas no Colégio?

Prof^a. Maria Cecília: Eu adorava Filosofia, História da Arte e as línguas todas que eu estudava: inglês, francês, italiano. Posso me considerar muito feliz, porque só estudei o que eu quis.

DC: Até por sua mãe ainda trabalhar no Colégio, o Dante continua presente em sua vida?

Prof^a. Maria Cecília: Tenho muito contato com o Dante, porque, em primeiro lugar, eu recebo muitos alunos do Colégio na Faculdade de Arquitetura da USP. Os alunos sabem que eu estudei lá, então me procuram e me informam muito sobre o que está acontecendo na Escola. Eles têm muito orgulho do Dante. E, é claro, converso muito com minha mãe e sinto saudades. Vira e mexe, eu encontro filhos de outros professores do Dante. Mais raramente, encontro alguns colegas meus de turma, e assim a gente mantém viva a memória do Colégio.





DC: Em um memorial sobre sua carreira, a senhora diz que o fato de, quando criança, passar alguns períodos entre Bahia (terra de seu pai) e São Paulo (cidade de sua mãe) acabou influenciando sua carreira profissional. Como isso ocorreu?

Prof^a. Maria Cecília: Meu pai é baiano. Então eu sou uma pessoa que tem, digamos, um DNA baiano-italiano. Isso me trouxe, naquele momento da história brasileira, uma oportunidade rara: conviver em São Paulo, com os padrões muito evidentes da cultura italiana, mas, ao mesmo tempo, na Bahia, onde outra materialidade, outro ambiente se apresentava. A mistura desses dois fatores foi muito importante na formação da minha sensibilidade, do meu olhar, e no direcionamento do meu interesse pela área em que eu atuo, o design. O Brasil é um país que apresenta uma dimensão continental. Então, há várias culturas, uma diversidade muito grande. E eu tive a sorte, desde criança, de poder acompanhar as feiras no interior do Brasil e poder acompanhar a cultura italiana diretamente dos professores eruditos, como esses que eu citei do Colégio. Foi assim que eu fui apurando meu olhar e me dirigindo para uma área de pesquisa dentro da Filosofia que é a Estética.

DC: Justamente, a senhora se formou em Filosofia, tendo como especialidade o design, e mais tarde se dedicou à sustentabilidade. Como

Da esquerda para a direita: Maria Cecília, dois catadores de materiais recicláveis, e alunos da USP no festival Lixo e Cidadania, em Belo Horizonte, em 2008

seu deu essa trajetória?

Prof^a. Maria Cecília: Dentro da Filosofia, nós temos uma área muito grande de conhecimento que é a história do gosto, dos estilos, dos movimentos artísticos. Enfim, várias áreas da produção artística são estudadas pela Estética. Mas naquela época [anos 1970], no Brasil, quase nada existia dentro da faculdade de Filosofia na área de design. Eu me formei na graduação [em 1976] e propus a uma das professoras exatamente um estudo sobre o design do mobiliário brasileiro desenhado para o interior da casa moderna no país. Então, mais uma vez na vida eu tive muita sorte, porque os autores que eu tinha que pesquisar estavam vivos, e pude falar com eles. A dissertação de mestrado [1985] que fiz se tornou um livro [*Móvel Moderno no Brasil*], que foi um dos primeiros estudos no país sobre o projeto, o desenho, a produção e o uso desses móveis.

DC: Em seguida, a senhora já partiu para o doutorado na área?

Prof^a. Maria Cecília: Fiz uma tese de doutorado [defendida em 1993] também sobre design, mas tudo dentro da área de Estética, na Filosofia. A partir de então, comeci a observar um fenômeno, que já era frequente na época, que é o descarte, a questão de jogar fora algumas

“(...) eu tive a sorte, desde criança, de poder acompanhar as feiras no interior do Brasil e poder acompanhar a cultura italiana diretamente dos professores eruditos, como esses que eu citei do Colégio. Foi assim que eu fui apurando meu olhar e me dirigindo para uma área de pesquisa dentro da Filosofia que é a Estética.”

Com alunos da FAU-USP



“Comecei a observar melhor esse fenômeno, que é muito comum no Brasil, não só de descartar no meio urbano, mas também de reaproveitar nessas casinhas de guarda que ficam nos bairros de famílias mais abastadas. As pessoas fazem “gambiarras”, misturam um pedaço de cadeira com mesa ou outra coisa (...) E a população em situação de rua, que muitas vezes é uma população negligenciada pelo poder público, é obrigada a produzir seu próprio abrigo a partir desses restos.”



dessas peças que eu tinha estudado no meu mestrado e no meu doutorado. Porque a gente senta em uma cadeira e acha que [para sua produção] foi só pegar a madeira e transformar. Mas há todo um processo, todo um estudo, uma questão de conforto, enfim, uma série de elementos. Depois, tem todo o problema da produção, da distribuição, da venda, do consumo e do descarte desses móveis.

DC: E foi neste ponto que começaram seus estudos sobre resíduos?

Prof^a. Maria Cecília: Eu pensava: “Foi tão difícil para o Brasil começar a produzir essa tecnologia, para conseguir produzir uma mesa, uma cadeira, e agora está tudo sendo descartado, e na rua. Alguma coisa está errada.” Comecei a observar melhor esse fenômeno, que é muito comum no Brasil, não só de descartar no meio urbano, mas também de reaproveitar nessas casinhas de guarda que ficam nos bairros de famílias mais abastadas. As pessoas fazem “gambiarras”, misturam um pedaço de cadeira com mesa ou outra coisa. Eu comecei a observar a produção a partir desse descarte e fui me aproximando desse fenômeno visualmente. Entendo que, na verdade, tratava-se do que chamo de aspectos do design no habitat informal nas cidades de plástico e papelão, que são exatamente as cidades construídas com os restos daquilo que a sociedade de consumo descarta no meio urbano. E a população em situação de rua, que muitas vezes é uma população negligenciada pelo poder público, é obrigada a produzir seu próprio abrigo a partir desses restos.

Imagens do que Maria Cecília classifica de habitat informal dos moradores de rua de Tóquio, São Paulo e Los Angeles



Em conversa com estudantes da University Of California (UCLA) na Coopamare (Cooperativa de Catadores de Papel, Papelão, Aparas e Materiais Reaproveitáveis) em 2009

DC: Inclusive, em uma entrevista à *Folha de São Paulo*, a senhora disse que o descarte do mobiliário a levou a prestar atenção no descarte de seres humanos...

Prof^a. Maria Cecília: Exatamente. Porque quem está morando com esse

mobiliário que foi descartado é exatamente o morador em situação de rua. Eu comecei uma longa pesquisa, que dura até hoje, envolvendo a população em situação de rua. Passei a estudar o engajamento da população de rua na coleta desse material e fui lançada a esse grande terreno de pesquisa dos resíduos sólidos urbanos. Em 2010, o Brasil teve seu primeiro marco regulatório, a Política Nacional de Resíduos Sólidos (lei 12.305/10), que procura regulamentar e sistematizar a relação do povo brasileiro com o manejo do resíduo. Hoje, esse é um dos temas mais importantes para todos os povos e sociedades. Nós temos que fazer a destinação adequada desses resíduos. Caso contrário, continuaremos tendo nossos rios sendo transformados em lixos a céu aberto. Recentemente, tive uma honra muito grande de participar de um evento na Suécia organizado pelas Nações Unidas sobre resíduos. Meu orgulho foi ver o quanto o Brasil já avançou: de termos uma lei e de a população estar sensibilizada para esse tema. Mas não é porque nós temos a lei que o assunto está resolvido. Sua implementação depende de cada município, de cada cidadão. Enfim, o descarte dos resíduos é um assunto muito complexo, não é só da Estética ou do design. Mas há uma dimensão do design no tema do resíduo. E foi com essa dimensão do ciclo de vida do produto que eu me envolvi, mais especificamente com a última etapa, a do descarte e do pós-consumo.

DC: Qual o papel dos catadores de matérias recicláveis nesse processo?

Prof^a. Maria Cecília: É importante citar que, em toda a evolução do tema dos resíduos sólidos,

há a participação de pessoas muito simples, que são os catadores de materiais recicláveis. Alguns deles ainda circulam na cidade puxando carroças, muito poucos, porque hoje em dia eles têm um apoio mais forte do governo. É muito importante reconhecer em todo esse processo a presença dessa população, em geral, de despossuídos, que não tiveram a sorte de estudar, de ter sua família, mas que foram viver a partir do descarte que a sociedade de consumo dispõe nas ruas.

DC: Esse olhar voltado para as questões sociais também está relacionado com o fato de poder ter visto as diferenças sociais pelo Brasil afora na infância?

Prof^a. Maria Cecília: Está muito ligado. Porque, na Bahia, há a reutilização de uma série de produtos industriais pela população. Uma caixa de papelão é um produto de projeto de design de embalagem. Mas, quando serve como abrigo para moradores de rua, ela está totalmente direcionada para outra leitura. Ela está sendo reutilizada para proteger vidas humanas, porque essa população não tem onde morar. É isso que é um fenômeno que acontece em uma escala global hoje.

DC: A senhora já citou anteriormente, mas eu gostaria de voltar ao assunto da Política Nacional de Resíduos. Qual sua opinião sobre ela?

Prof^a. Maria Cecília: Ela está excepcionalmente bem formulada. Eu acho que temos exatamente a participação desse movimento nacional de catadores de materiais recicláveis, que batalharam para a construção dessa política no Brasil. Obrigatoriamente, a lei está sendo colocada em prática. Os municípios estão elaborando seus planos de resíduos. Ela está sendo muito debatida em todos os níveis (federal, estadual e municipal). Em termos de América Latina e dos países em desenvolvimento

como o Brasil, nós estamos muito avançados por ter uma lei tão importante, que tem no seu bojo a preocupação com a inclusão social desses catadores. É uma lei que traz para o design um grande desafio de participar desses processos em relação ao manejo do resíduo.

DC: Para a senhora, já há uma maior consciência das pessoas quanto à sustentabilidade?

Prof^a. Maria Cecília: Com certeza, há uma maior sensibilidade, sobretudo dos jovens. Sobretudo dos alunos lá do Ensino Fundamental. Eu deposito uma confiança muito grande nessas crianças porque elas estão sendo formadas e sensibilizadas para uma educação ambiental. E são as professoras primárias que estão diariamente ensinando questões sanitárias, questões de como tratar os resíduos que são produzidos, onde e como descartar adequadamente os resíduos. Essa questão é muito complexa. Por exemplo, a cidade onde aconteceu essa conferência da ONU da qual eu participei, Borås, é “resíduo zero”. Mas ela levou 20 anos para criar esse sistema e educar sua população. Como ela educa? Por meio das associações, das pequenas comunidades, das escolas. Uma das coisas mais bonitas que eu vi lá foi um calendário que, em seu final, tem um dicionário de resíduos. Ele funciona assim: tal coisa você joga em tal lugar, tal produto você joga em tal lugar. Isso porque eles estão educando a população sobre como tratar o resíduo que é produzido. É uma questão tecnológica, social, ambiental e cultural. Temos que pensar a cada momento no que nós estamos consumindo, em sua vida útil; pensar que o produto que para nós perdeu a utilidade poderá servir para outra pessoa. E é isso que eu aprendi nas feiras na Bahia. Porque lá a população mais pobre já tem essa mentalidade de aproveitamento dos recursos materiais e naturais. ■

“Temos que pensar a cada momento no que nós estamos consumindo, em sua vida útil; pensar que o produto que para nós perdeu a utilidade poderá servir para outra pessoa. E é isso que eu aprendi nas feiras na Bahia.”

Com pesquisadores participantes da International Conference Homelessness, a Global Perspective, Índia Habitat Center, Nova Delhi, em 2006



A sustentável leveza urbana

O Cittaslow, movimento inspirado no Slow Food, quer preservar a identidade das pequenas cidades

Por Natália Garcia* Ilustração: Juliana Russo Burgierman

Acelerar o crescimento não é um movimento natural. Pense em um treinador do Batalhão de Operações Policiais Especiais (BOPE) diante de um inocente vaso de samambaias bradando em alto volume “vai plantinha, cresce mais rápido, ou então pede pra sair!”. Não há capitão Nascimento capaz de acelerar o metabolismo vegetal porque a natureza tem seu próprio tempo para crescer.

É com a mesma violência dessa situação hipotética que o crescimento acelerado em pequenas cidades é percebido por seus moradores. Imagine um vilarejo onde todos se conhecem e têm relações lastreadas por uma identidade comum. Agora pense que essa cidadezinha começa a atrair turistas e/ou moradores de maneira vertiginosa, seja porque está se desenvolvendo economicamente ou por ter sido destaque de um guia prestigiado. A primeira coisa que começa a acontecer, segundo o urbanista italiano Richard Rogers, é um aumento no fluxo de veículos. É isso reflete diretamente nas relações entre as pessoas. Em seu livro *Cidades para um pequeno planeta*, Rogers cita uma pesquisa feita na cidade estadunidense de São Francisco que aponta que, em uma via com tráfego leve de veículos, cada morador tem, em média, 3 amigos e 6,3 conhecidos. Já em uma via de fluxo moderado de carros, a média cai para 1,3 amigo por pessoa e 4,1 conhecidos. Finalmente, em uma avenida de trânsito intenso, cada morador tem em média 0,9 amigo e 3,1 conhecidos. Por esse e outros fatores, o crescimento acelerado diminui as relações entre as pessoas e pode provocar a perda da identidade cultural local.

Esse era o medo dos moradores de Greve in Chianti, um vilarejo da região da Toscana, na Itália, com 15 mil habitantes (para efeito de comparação, São Paulo tem 11 milhões). A cidade abriga a igreja *Santa Croce* (século XI), uma casa que pertenceu ao navegador Américo Vespúcio (que dirigia a expedição em que

Cristóvão Colombo descobriu a América), o castelo de *Verrazzano* (séc. XIII) e um mosteiro franciscano (séc. XIV). Também é referência na produção de azeite de oliva, vinhos, trufas e outras maravilhas da cozinha italiana. Não é de espantar que, na década de 1980, o volume de turistas tenha crescido exponencialmente.

Foi em 1995 que o então prefeito Paolo Saturnini (hoje com 60 anos) propôs que a cidade passasse por uma desaceleração para voltar a um ritmo cotidiano que respeitasse as vidas de seus moradores. Saturnini se inspirou em outro movimento italiano, o *Slow Food*, criado em 1989, em oposição ao *Fast Food*, para recuperar as tradições culinárias e devolver às pessoas o prazer de comer. Saturnini também queria devolver aos cidadãos de Greve in Chianti um prazer: o de caminhar pelas ruas e se encontrar com os amigos. Para isso fundou o *Cittaslow*, um movimento que procura no planejamento urbano as ferramentas para desenvolver as cidades em uma escala sustentável, preservando sua cultura e identidade local. O lema da *Cittaslow* é entoado com o sotaque do norte da Itália: *chi va piano va sano e va lontano* (“devagar se caminha com segurança e se vai longe”, em tradução livre).

A ideia foi logo abraçada por outras cidades italianas, como Orivetto, Bra e Positano, e pelo próprio movimento *Slow Food*. Hoje há 177 cidades de 27 países que participam do *Cittaslow*. “A intenção de pertencer a esse movimento é manifestada algumas vezes por prefeitos”, conta Saturnini. “Mas, na maioria das vezes, o movimento nasce nas organizações de engajamento cívico, das pessoas na base mesmo”, completa.

Para integrar essa rede, a cidade precisa ter até 50 mil habitantes e assumir alguns compromissos. Por exemplo, o planejamento urbano dela deve prever a melhora do território e não apenas sua ocupação, a política ambiental



precisa garantir a reciclagem de resíduos quando não for possível evitá-los, a produção local deve ser incentivada preservando antigas tradições, a relação entre turistas e moradores deve ser harmoniosa e sem exploração, e o cultivo de alimentos e o consumo devem ser locais sempre que possível. As cidades que querem se candidatar a entrar para a rede precisam pagar 600 euros por uma auditoria e promover um evento com representantes de ao menos três outras participantes do movimento. Quando aprovado, o município pode participar dos eventos e listas de discussões – ferramentas para que seu crescimento respeite o ritmo e os talentos locais de seus moradores.

O *Cittaslow* parece ter resolvido a maior preocupação de Saturnini, bem expressada pelo escritor tcheco Milan Kundera em *Lentidão*, “quando as coisas acontecem rápido demais, ninguém pode ter certeza de nada, nem de si mesmo”. Desacelerar o crescimento de uma cidade não pode ser confundido com atraso. Trata-se, na verdade, de um avanço lento e

sustentável, que vai durar por muito mais tempo, respeitando as pessoas no presente e preservando a cidade para o futuro.

Voltando a Kundera: “Um provérbio tcheco define a ociosidade deles com uma metáfora: ‘eles estão contemplando as janelas de Deus’. Aquele que contempla as janelas de Deus não se aborrece, é feliz. Em nosso mundo, a ociosidade transformou-se em desocupação, o que é uma coisa bem diferente; o desocupado fica frustrado, se aborrece, está constantemente à procura do movimento que lhe falta.” Cidades lentas, ao contrário, podem devolver às pessoas o delicioso prazer da ociosidade, da felicidade sem pressa e sem hora para acabar. ■

*Natália Garcia é jornalista, especializada em planejamento urbano e autora do projeto Cidades para Pessoas (<http://cidadesparapessoas.com/>), que realiza em parceria com a artista plástica Juliana Russo Burgierman. Elas percorreram 12 cidades do mundo em busca de ideias que tenham melhorado a qualidade de vida de seus moradores. Foi o primeiro projeto financiado colaborativamente no Brasil, na plataforma Catarse.me.

Por Luisa Destri e Marcella Chartier

Nem heróis, nem vilões

Uma família burguesa italiana, apesar de ainda viver com bastante conforto, já não tem condições de sustentar a própria herança: nada mais, nada menos que um castelo – por isso o nome do filme: *Um castelo na Itália*. Ainda assim, a ideia da venda é motivo de discordância da mãe com o filho, um *bon vivant* bem-humorado e dramático que sofre com a Aids e, talvez justamente por enxergar um fim próximo para si, se apega às memórias de uma infância vivida nos salões e jardins reais.

Louise, personagem de Valeria Bruni Tedeschi (que, além da excelente atuação, assina a direção do longa), é a protagonista – e irmã do rapaz (Ludovic, vivido por Filippo Timi). De tão desconectada com a realidade, a atriz que desistiu da carreira nos faz rir só pelo caminhar desarranjado e pelas armadilhas em que ela mesma se coloca. Quando assume ter se apaixonado por um rapaz, também ator, bem mais jovem, vem à tona uma sombra: seu desejo de ser mãe, sua vontade de se encaixar nos padrões, de levar uma vida de acordo com

o que a sociedade espera dela – ou melhor, dela quando mais jovem (na trama ela tem 44 anos, não se casou e não teve filhos).

A simpatia provocada pelas personagens por vezes se torna antipatia: Louise, por mais encantadora que seja em alguns momentos, é egoísta, mimada, e mal consegue atentar na rotina de seu mordomo – ela não sabe nem mesmo que ele tem uma filha (e não um filho). Seu irmão é tão teatral que se torna, também, debochado. A ausência de maniqueísmos na representação das personagens parece ter sido meta da diretora – alcançada com sucesso.

Em uma das cenas mais belas do filme, Ludovic, após sua cerimônia de casamento em um quarto de hospital, dança com a mãe a música *Che bambola*, interpretada por Fred Buscaglione. Para quem espera uma história sem polaridades e com um olhar atento e crítico à burguesia e seus valores, o filme não deixa a desejar. Em cartaz desde 8 de novembro. (Marcella Chartier)

Classificação etária: 14 anos



Divulgação



Uma burguesia em decadência e personagens com qualidades e defeitos aparentes dão o tom do filme *Um castelo na Itália*

Cozinha italiana descolada e acolhedora

A chef Mariana Valentini estudou história da gastronomia na Itália, fez cursos de massas artesanais, foi proprietária de um restaurante italiano em Higienópolis (Valentina) e ministrou aulas de cozinha italiana no Senac. Com toda essa formação e experiência, ela não se esqueceu de elementos essenciais do ritual que envolve a degustação da boa comida italiana: amor no preparo e acolhimento na hora de receber e servir.

A Brodo Rosticceria, aberta há pouco mais de um mês no Itaim Bibi, é resultado de toda essa combinação – e não apenas por isso, mas pelo cardápio de opções tradicionais de massas orgânicas feitas a mão com toques inovadores, e também pelos preços justos. A casa fica cheia no almoço, quando vira restaurante e serve alguns pratos que também fazem parte do cardápio da rotisseria.

Na vitrine, um fogãozinho branco antigo e massas frescas penduradas convidam para entrar. O ambiente é delicado e detalhadamente decorado, com paredes pintadas de tinta preta fosca cheias de mensagens artisticamente escritas em giz branco, cadeiras coloridas e livros de gastronomia – provavelmente toques do marido e sócio de Mariana, Wal, publicitário que largou a profissão para se dedicar ao novo negócio. Garrafões de vidro próximos ao caixa contêm azeites aromatizados, dos quais os clientes podem se servir, em garrafinhas, para



A chef Mariana Valentini e dois pratos que já são sucesso da casa: o ravioli de picadinho, acima, e o de brigadeiro, frito



levar para casa. *Limoncello*, sais aromatizados, antepastos e geleias também estão à venda.

Entre os pratos, o queridinho é o ravioli de picadinho (R\$ 27), que vem com um ovo estalado e fatias de banana grelhada por cima. Não vá embora sem provar também o ravioli frito de brigadeiro – servido com sorvete de baunilha e calda de frutas vermelhas ou doce de leite (R\$ 9), de acordo com o menu do dia. (Marcella Chartier)

Brodo Rosticceria

Rua Comendador Miguel Calfat, 295
Itaim Bibi – Tel: (11) 2892-2002
Horário de funcionamento: seg a sex,
11h/19h, sab e dom, 10h/16h

Xepa chique

Um jantar para 350 pessoas feito com sobras no restaurante Dalva e Dito, do renomado chef Alex Atala: a combinação inusitada aconteceu na noite de 7 de novembro e foi a primeira edição brasileira de um evento criado pelo Slow Food, movimento italiano que defende, desde os anos 1980, o prazer à mesa, com comida de boa qualidade apreciada com tempo e responsabilidade em relação aos produtores e ao meio ambiente.

O objetivo da Disco Xepa, nome dado ao jantar seguido de uma balada, é alertar para

o desperdício de alimentos. Os ingredientes, provenientes de aulas de gastronomia, de uma feira livre e de outro evento gastronômico, teriam sido 80 quilos de comida jogados fora – mas se tornaram *ratatouille*, penne com legumes, cuscuz de carne de porco desfiada e um prato com esta mesma carne acompanhando espuma de mandioquinha. Para 2014 estão previstas dez edições, que devem dar conta de uma pequena parte dos 26 milhões de alimentos desperdiçados por ano no Brasil. (Marcella Chartier)

Na cozinha com Virginia Woolf, Agatha Christie e outras companhias

O título *A cozinha das escritoras – sabores, memórias e receitas de 10 grandes autoras* esconde o alcance da proposta deste livro de Stefania Aphel Barzini. Unindo duas de suas paixões – a literatura e a gastronomia –, a jornalista italiana, em vez de simplesmente divulgar as receitas favoritas de mulheres mundialmente importantes, desenha-lhes o perfil a partir da escolha temática. Assim se revela, por exemplo, a relação complexa que Karen Blixen estabeleceu com a comida: se por um lado se definia como a autora de *A Festa de Babette*, que narra uma refeição abundante em comida e significados, por outro a escritora dinamarquesa acreditava que apenas diante da magreza e da fome poderia criar como verdadeira artista (como resultado da privação e da doença, morreu pesando menos de 37 quilos). Já Gertrude Stein, cuja relação amorosa com Alice B. Toklas teve, por toda a vida, a

comida como centro de atenção, gostava de se sentir empanturrada e orgulhava-se do corpo volumoso. O livro é, afinal, a reunião de dez pequenas biografias que aproveitam o tema culinário como forma de oferecer um retrato breve, mas profundo. De quebra, há a receita do robalo que Picasso apreciava na casa de Gertrude e Alice; do sorvete de mexerica adorado por Elsa Morante, como revela a presença da iguaria, em muitas variedades, em narrativas como *A ilha de Arturo*; de um dos drinques favoritos de Simone de Beauvoir, entre muitas outras. (*Luisa Destri)



A cozinha das escritoras – sabores, memórias e receitas de 10 grandes autoras, Stefania Aphel Barzini, Benvirá, 2013, 240 páginas, 32,90 reais.

O ladrão que não quer roubar

O grande mérito de *Veludo – história de um ladrão* é transformar o leitor em um pequeno detetive. Desde o início, sabemos que o narrador entrou sem ser convidado na casa de uma família desconhecida, onde procura algo especial. Mas, conduzido por um olfato intensamente sensível, ele reconstrói com delicadeza o que acredita ser a vida daquelas pessoas – e se alguém vê assim, com tanto cuidado, a vida de outras pessoas, não pode estar ali para fazer qualquer mal.

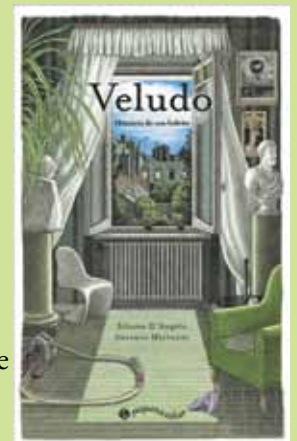
Por isso, enquanto *Veludo* entra na casa “como um toque suave”, deslizando “como uma onda que se espalha sobre a areia”, cria-se certa ansiedade quanto a suas intenções. Por que ele está ali, observando a vida da bailarina Corinne, repartida com o marido e os dois filhos? O que deseja um homem capaz de, ao mesmo tempo, ser ladrão e afirmar que “todos sabem como a voz ressoa nos aposentos desprovidos de móveis, mas o perfume deles eu sou o único a captar”?

Também as ilustrações despertam o espírito investigativo do leitor. Com valor notável nos menores detalhes, compõem-se de quadros,

esculturas e objetos de design integrantes da história da nossa cultura. Uma poltrona encontrada na casa de Corinne não é uma peça qualquer, mas a *Djinn*, desenhada pelo francês Olivier Mourgue e tornada célebre após aparecer no filme *2001: Uma odisseia no espaço*, de Stanley Kubrick (1968). Assim como o quadro na parede é o importante *O falso espelho*, de René Magritte (1926).

Os aspectos sensíveis que compõem a trama de *Veludo* resultarão numa revelação poética e humana. E o ladrão já não será visto como quem toma algo de outro, mas como uma pessoa que procura recuperar o que lhe foi tomado. (*Luisa Destri)

Veludo – história de um ladrão, Silvana D’Angelo e Antonio Marinoni, Pequena Zahar, 2013, 56 páginas, 44,90 reais.



Entre (grandes) italianos

Gravada no Teatro alla Scala, em Milão, em agosto de 2012, esta versão do *Requiem*, de Giuseppe Verdi, sob a condução de Daniel Barenboim, marca o bicentenário do compositor. A peça foi composta em homenagem a Alessandro Manzoni (1785 – 1873), autor de romance fundamental para a literatura italiana (no Brasil, traduzido como *Os noivos*), e aproveita trabalhos anteriores de Verdi: trechos não usados na ópera *Dom Carlos* e o projeto de um *Requiem* em homenagem a Gioachino Rossini, que não se executou. A homenagem se sobrepõe à celebração religiosa,

própria do gênero, em um clima emotivo explorado sobretudo pelo canto. O encarte conta com uma apresentação em inglês, que dá a dimensão da obra de Verdi e desta peça em particular. (*Luisa Destri)



Divulgação

Requiem, Verdi, Orchestra e Coro do Teatro alla Scala e regência de Daniel Barenboim, Decca/Unitel, 2013, 39 reais.

A matéria bruta de uma investigação criminal

Que as narrativas policiais levantam muitas questões, sabe-se bem: quem cometeu o crime? Com que motivação? Que as deixem sem resposta já é algo menos vulgar. Pouco vulgar é também um romance feito a quatro mãos. Ou um romance policial e epistolar ao mesmo tempo.

Mas são estes, afinal, os aspectos decisivos de *Água na boca*. O livro reúne, em torno dos mistérios de um assassinato, duas personagens da literatura italiana: Salvo Montalbano, criado por Andrea Camilleri, e de grande sucesso televisivo na Itália, e Grazia Negro, investigadora de uma série de romances de Carlo Lucarelli, cujos livros ainda não foram traduzidos por aqui. Intrigada com a forma pouco convencional como a polícia conduz a investigação, a inspetora-chefe pede a ajuda do experiente comissário, dando início à troca de cartas, bilhetes e mensagens cifradas que compõem a narrativa.

O leitor tem contato, então, com a matéria bruta da trama: não apenas as considerações diretas dos protagonistas, mas também depoimentos, laudos, fotografias, recortes de jornal – tudo o que, enfim, é relevante para a investigação. E, embora as questões básicas

envolvendo o crime não permaneçam misteriosas para o leitor, cabe à sua imaginação lidar com o quadro mais amplo em que o homicídio se insere (o que não depõe contra o livro).

O mais fascinante, porém, é imaginar a relação entre os dois autores – interesse que acaba por se sobrepor às questões básicas do enredo. Já precavido pela interessante apresentação de Daniele di Gennaro (o editor que lançou o desafio e assim provocou o envolvimento dos dois autores com o projeto comum), o leitor procura nessas páginas os rastros das expectativas, apostas e respostas dos escritores. É isso, bem, para um gênero tão preso à história que conta mais do que a seus próprios meios, não é nada elementar. (*Luisa Destri)



Água na boca, Andrea Camilleri e Carlo Lucarelli, Bertrand Brasil, 2013, 108 páginas, 24,50 reais.

***Luisa Destri, jornalista, é mestre em Teoria Literária pela Unicamp**



Frescor, cremosidade e tradição

As gelaterias típicas da Itália começam a pipocar por São Paulo; conheça algumas delas e suas histórias

Por Laura Folgueira Imagens: Divulgação

A herança italiana de Alexandre Scabin, neto de Vittorio Scabin, trouxe a ele o gosto pelo gelato, sorvete artesanal que consumia com seu irmão, Leandro, desde a infância. Era feito pelo avô dos meninos. “Ele sempre comentou sobre sua gelateria na Itália [na região do Vêneto], que em pouco tempo fez muito sucesso, mas que por conta da guerra teve de abandonar precocemente”, diz.

Com essa história na cabeça, os dois – originalmente formados em Administração – resolveram apostar na fabricação de sorvetes com receitas tipicamente italianas: Leandro é sócio da Diletto, que fabrica picolés, e Alexandre abriu, em julho de 2008, na Vila Madalena, a Stuzzi, depois de se especializar na produção de gelatos e *sorbetto*s em Turim, na Itália. “Sempre achei o nome Stuzzi muito bonito, tanto de ouvir como de ler. Quando tive a oportunidade, não tive dúvidas em abrir esse negócio e manter o nome, que além de muito bonito seria uma grande homenagem – e, por que não, a realização de um grande sonho do meu avô, que era reabrir a Stuzzi um dia”, diz Alexandre, sócio de sua mulher, Camila Vasconcelos, na empreitada – hoje, os dois já abriram mais uma filial, no Campo Belo.

Nascido na cidade de Taranto e chegado a São Paulo em 2011 com a esposa brasileira, Luigi Loforese também decidiu seguir o caminho do gelato, e viu em São Paulo uma

Sorvetes da Stuzzi, cujo proprietário, Alexandre Scabin, fez questão de homenagear o avô Vittorio, dando à sorveteria o mesmo nome da que ele tinha na Itália. As receitas também são herança de família

oportunidade pouco explorada até então. “Quando decidimos vir ao Brasil, começamos uma pesquisa para decidir o que fazer. Percebemos que em São Paulo come-se muito bem e há comida de todas as partes do mundo, mas faltava um bom *gelato artigianale* italiano”, lembra. Logo Luigi pensou na sorveteria Cremeria Vienna, de sua cidade natal. Voltou para lá para treinar na matriz e, em julho de 2013, abriu sua filial no bairro do Itaim Bibi.

Para realizar um sonho antigo, o de ter uma gelateria em São Paulo, sua cidade natal, Marcia Garbin, formada em 2003 pela consagrada escola Le Cordon Bleu, de Paris, foi para a Itália e se especializou na Carpigiani Gelato University e em cursos particulares com grandes *maestri gelatieri*. “A crise na Itália e o bom momento econômico brasileiro ajudaram a tomar a decisão final”, diz.

A Gelato Boutique ainda se prepara para a abertura no bairro dos Jardins, mas já fez sucesso em eventos como a Feirinha Gastronômica (que acontece aos domingos na praça Benedito Calixto, em Pinheiros), vendendo em um antigo carrinho italiano de sorvete sabores como *prosecco* e *cioccolato antico*, um *sorbetto* de chocolate, sem nenhum teor de leite. Produtos da gelateria que ainda nem abriu as portas já foram premiados no Firenze Gelato Festival.

A herança italiana vem de infância e está sendo cultivada por Marcia, numa transição Brasil-Itália que não foi nada complexa. “Eu nasci no Brasil, mas sou italiana por parte de pai. O Mario, meu sócio e marido, é italiano e nunca tinha vindo ao Brasil. A transição para mim, que há quase dez anos não morava aqui, e para ele, que não conhecia a América Latina, foi mais fácil do que o imaginado.



A Gelato Boutique ainda não abriu as portas, mas já foi sucesso na Feirinha Gastronômica (realizada aos domingos na praça Benedito Calixto), com um carrinho de sorveteiro modelo antigo. Ao lado, a chef Marcia Garbin, proprietária da loja

Os brasileiros são muito acolhedores, e fazem qualquer um sentir-se em casa em pouco tempo”, conta.

Já os quatro italianos sócios da Casa Elli, localizada no Jardim Paulista, têm história peculiar: Massimo Borelli e Fábio Pugin se conheceram em um trem, indo para a Suíça; até então, ambos trabalhavam na área de *private banking*. Anos depois, se juntaram a Valentino Raffaelli e Fabio Spinelli num projeto ambicioso. “Na Itália, desde pequenos fomos influenciados pela cultura do gelato e o hábito de reunir a família e os amigos para degustarem receitas exclusivas e tradicionais. Daí surgiu a paixão pelo gelato e o conceito da Casa Elli”, conta Fabio. A parte da ambição fica por conta da intenção de abrir mais filiais – processo cheio de

detalhes e rigor para manter a qualidade de sabor e de atendimento – por todas as capitais gastronômicas, a começar pela América Latina.

Ingredientes premium

Tanto na Stuzzi e na Cremeria quanto em outras sorveterias artesanais de método italiano, os ingredientes são a parte primordial.

Gelato da Casa Elli, localizada no Jardim Paulista e gerida por quatro sócios italianos



Alexandre importa 90% de seus ingredientes da Itália, bem como Luigi. “O segredo é a qualidade dos ingredientes, vindos dos melhores produtores de lá, e o cuidado com que o sorvete é feito diariamente, com amor e carinho, no nosso laboratório”, diz o dono da Cremeria. Todos concordam também que o que diferencia um gelato de um sorvete comum é o fato de o primeiro ser totalmente artesanal – o que significa que precisa ser produzido todos os dias, vendido fresco e sem conservantes.

“Normalmente o gelato é também mais saudável, por conter muito menos gordura, e mais saboroso, por ter menos ar incorporado”, explica Marcia Garbin. “Os melhores gelatos são os que usam os ingredientes mais simples. Leite, açúcar e creme de leite são a base de um bom gelato e, no caso dos *sorbetto*s, água, açúcar, fruta fresca e nada mais.” Há um trabalho de reforçar o sabor de forma natural, e a cremosidade vem de uma alquimia que equilibra a temperatura, o teor do açúcar e a presença ou não de um agente gelificante.

O maquinário também é parte importante da fabricação diária dos produtos. O de Alexandre veio da Itália e foi comprado durante sua especialização. Já o chef Laurent Suadeau, sócio da Vipiteno – uma das mais antigas na cidade, aberta há seis anos, com matriz no Itaim Bibi e filial no shopping Market Place –, encontrou o seu de forma inusitada. “Tive muita sorte. Um príncipe árabe que tinha um apartamento em Ipanema tinha uma máquina de sorvete gigante lá dentro e nunca usou. Aí eu acabei comprando e depois trouxe para São Paulo comigo.”

Laurent é francês – com ascendência italiana por parte do pai – e, antes de abrir sua loja, comandou no Rio de Janeiro os restaurantes Le Saint-Honoré e Laurent, e é dono também de uma escola de culinária. Apesar da especialização em cozinha francesa e em *pâtisserie*, Laurent vê na opção pelos sorvetes italianos uma evolução natural. “Sou grande fã da cozinha italiana e reconheço a importância da Itália na história do comer bem no mundo”, fala.

Como confeitiro *pâtissier*, a fabricação de sorvete também vem naturalmente. “Eu nunca deixei de fazer os sorvetes no meu restaurante”, diz. “E achei que faltava no mercado uma sorveteria com a proposta que temos, focada em um produto mais natural. Até então, os sorvetes de pistache não eram feitos de pistache, eram feitos com corante.”



A Cremeria Vienna, no Itaim Bibi, é filial de uma gelateria italiana da cidade de Taranto, onde nasceu o proprietário Luigi Lofrese



A Bacio di Latte, que abriu as portas em janeiro de 2011 e sempre tem fila na porta, já tem várias lojas em São Paulo. Pertence ao milanês Edoardo Tonolli

Sabores brasileiros e italianos

Uma das especialidades de Laurent é aliar a técnica impecável italiana aos sabores tipicamente brasileiros – especialmente as frutas tropicais. Ainda assim, o chef não deixa de lado sabores mais tradicionais da Itália, que costumam fazer sucesso: na vitrine da Vipiteno convivem pacificamente sabores como *zabaione* ou *stracciatella* e abacaxi, manga e coco. Há um processo de pré-preparação – segredo de chef – que envolve a maturidade da fruta. Ainda que seja especialista em misturar os sabores do Brasil em seus gelatos – ele já fez experiências com bacuri, jaca, cajá, entre outras frutas tropicais –, Laurent explica que os clientes acabam sempre preferindo os mais tradicionais, feitos com leite. “Temos o de pitanga, que é extraordinário e foi uma surpresa agradável com a receptividade. Mas ao trabalhar com bacuri, cupuaçu, cajá-manga, você percebe que as pessoas não compram.” Assim, o mais vendido de sua loja continua sendo o clássico *pistachio puro Sicilia*. A disponibilidade dos ingredientes é pensada de acordo com o clima: num dia frio e chuvoso, quatro entre 20 são de chocolate e apenas quatro de frutas variadas. Já no verão, os *sorbettos* à base de fruta são oito.

A história se repete na Bacio di Latte, cuja primeira loja foi aberta em janeiro de

“Achei que faltava no mercado uma sorveteria com a proposta que temos, focada em um produto mais natural. Até então, os sorvetes de pistache não eram feitos de pistache, eram feitos com corante”, afirma o chef da Vipiteno, Laurent Suadeau

2011, na rua Oscar Freire, com a expertise do milanês Edoardo Tonolli (e tornando-se sucesso instantâneo, com sete filiais inauguradas desde então – na rua Bela Cintra, nos Shoppings JK Iguatemi, Ibirapuera, Morumbi, em Moema e na Vila Madalena). Os sabores de maior sucesso por lá são o homônimo Bacio di Latte (feito com leite), os de chocolate e o de pistache. “A maior característica dos gelatos da Bacio di Latte é a sua cremosidade. Os sorvetes industrializados não têm essa característica. Nossos gelatos são produzidos artesanalmente,



todos os dias. Temos sabores que são feitos várias vezes ao dia”, diz Edoardo Tonolli.

Na Casa Elli, misturar sabores brasileiros com receitas italianas era um pré-requisito, segundo Fabio. “O sabor de ricota e figo é o mais inusitado e está entre os mais procurados”, conta. “Isso comprova que o paladar do paulistano está preparado para experimentar as texturas mais exóticas.”

Por outro lado, há quem prefira, como Alexandre, ser fiel às origens em tudo. “Aqui na Stuzzi não fazemos mistura. Temos como uma de nossas filosofias a de mantermos fidelidade absoluta às nossas origens”, diz – confessando, porém, que adora misturar as frutas brasileiras para criar sabores a serem degustados em casa, para consumo próprio. “Fica uma delícia!” Em suas lojas, os sabores que mais fazem sucesso são os criativos *crostata* de mascarpone com limão siciliano e o *sorbetto* de chocolate de origem, cujo ingrediente principal vem da Tanzânia.

Dificuldades e prazer

Gerir uma gelateria não é tarefa simples nem mesmo para chefs consagrados ou grandes administradores – nisso concordam Laurent e Alexandre: o cotidiano e o treinamento das equipes é a parte mais complexa. “A dificuldade

Vitrine da Vipiteno, a mais antiga das gelaterias italianas em SP, aberta há 6 anos



é como a de toda empresa: o administrativo, o dia a dia. Não é a produção do produto final”, acredita Laurent. Já Luigi, que trouxe toda a sua matéria-prima e seus equipamentos da Itália, destaca o problema criado pela burocracia brasileira. “A importação de todos os equipamentos e da matéria-prima foi realmente um pesadelo”, conta.

Convencer o cliente a provar seus sabores favoritos é outro dos desafios de Laurent. “Muitas vezes a gente se depara com um produto novo que quer colocar e a reação do cliente não é a melhor; ele não quer experimentar, tem uma ideia preconceituosa. Muitos *sorbettos* não estão na vitrine porque sabemos que não vão vender – não porque não são bons”, conta. “Tem que ter muito cuidado com a fronteira entre o prazer, sua satisfação pessoal, e satisfazer o cliente.”

Tudo isso, porém, fica de lado quando os mestres sorveteiros se dedicam ao que realmente gostam de fazer: criar novas receitas e novos sabores. “Na Stuzzi, temos como base as receitas e teorias do meu avô, adaptadas para as condições de hoje. Os sabores são criados por mim; é o que realmente mais gosto de fazer. Ter a ideia, depois testar, experimentar, ajustar, testar de novo... Essa é sem dúvida a melhor parte!”, garante Alexandre. Marcia faz coro: “É a parte mais divertida e artística do trabalho. Fazemos muitos testes, buscamos tendências e soltamos a imaginação.”

Perfil

Resgatando sonhos de criança

Leandro Primo Capelo, proprietário do Hospital das Bonecas, Brinquedos e Games, apresenta sua trajetória empreendedora e conta como fez do negócio familiar uma fábrica de imaginação

ARQUIVO PESSOAL

Por Fabiana Misseroni

A história de Leandro Primo Capelo, de 58 anos, se confunde com a de seus ascendentes italianos e com a do negócio inusitado que ajudou a construir – o Hospital das Bonecas, Brinquedos e Games, cuja matriz fica na Penha, bairro tradicional da zona Leste de São Paulo.

Primo Capello, seu avô, trocou a cidade de Veneza, na Itália, pelo Brasil, no anos 1930. Como boa parte dos imigrantes italianos, instalou-se no bairro do Brás. Ali, conheceu a esposa, tornou-se tecelão e trabalhou em uma fábrica de tecidos da família Matarazzo. “Ele se dava muito bem com a vizinhança e sempre ajudava um ou outro a consertar objetos”, conta Leandro. Um dia, pediram a ele que consertasse uma boneca – isso numa época em que o acesso a esse tipo de diversão era bastante limitado. A experiência deu certo e, com o tempo, aumentaram os pedidos para reparar brinquedos. Primo Capello se tornou conhecido e tomou gosto pela atividade. Empreendedor, logo percebeu que poderia

Leandro é a terceira geração de sua família trabalhando com o hospital. Seu avô, Primo Capello, chegou ao Brasil nos anos 1930 e começou consertando objetos para a vizinhança



criar um negócio para receber bonecas que precisassem de cuidados. Em 1937, nascia o Hospital das Bonecas.

Naquele tempo, o processo de reparo dos brinquedos ainda era todo artesanal. Trinta anos mais tarde, quando Leandro Capelo começou a trabalhar com o avô e o pai, aos 13 anos, a realidade já havia se transformado – mas ele, único dos seis irmãos a se interessar pelo ofício familiar, queria ainda mais. “Eu herdei da minha família o prazer de consertar e resgatar o sorriso das pessoas”, conta.

Anos mais tarde, Leandro passou a sonhar em transformar a oficina em um hospital de verdade, que estimulasse a imaginação das crianças que confiavam seus brinquedos ao local. Começou ampliando o número de parceiros – fabricantes que fornecem peças originais para o reparo dos brinquedos que produzem. Hoje, o Hospital das Bonecas,

“As crianças ficam muito mais tranquilas quando percebem que deixaram a boneca não em uma oficina, mas em um hospital de verdade”, afirma Leandro Capelo, dono do negócio, que tem triagem, berçário e centro cirúrgico



ARQUIVO PESSOAL



ARQUIVO PESSOAL

O serviço que transporta os pacientes do hospital já causou mal-entendido: Leandro, vestido de médico, foi chamado, uma vez, para socorrer um homem que passava mal no mesmo edifício onde havia ido buscar uma boneca

Brinquedos e Games tem uma estrutura similar à de um hospital real, com triagem, berçário, centro cirúrgico, ambulâncias que buscam e levam os “pacientes” até suas casas, além de uma equipe de 50 pessoas, incluindo médicos e enfermeiras que cuidam dos brinquedos. “As crianças ficam muito mais tranquilas quando percebem que deixaram a boneca não em uma oficina, mas em um hospital de verdade”, afirma.

Leandro também herdou da família o espírito visionário. Quando percebeu que, no Brasil, não havia o hábito do atendimento pós-venda, começou a visitar as fábricas para mostrar a importância de uma assistência técnica bem estruturada – hoje, 38 marcas fazem parte de sua rede de parceiros e fornecem treinamentos e peças originais. O empresário acompanhou, ainda, o avanço tecnológico. Fez cursos e treinou a equipe para consertar video games e eletrônicos similares, a ponto de, atualmente, o Hospital das Bonecas, Brinquedos e Games também fazer reparos em *tablets*.

Ofício sentimental

“As pessoas chegam e sempre contam histórias que demonstram o valor sentimental da boneca, do carrinho, do autorama. Muitas vezes são brinquedos que passam de geração para geração, pois o brasileiro não tem o hábito de descartar, mas de conservar os objetos. Na realidade, eu sinto que não importa o modelo, mas quem presenteou”, acredita Leandro.

Histórias emocionantes, claro, não faltam. Uma delas marca Leandro até hoje. Ele lembra que, certa vez, fez um atendimento domiciliar a uma colecionadora de bonecas da região dos Jardins. Foi de “ambulância”, todo vestido de médico e acompanhado por um enfermeiro. Enquanto analisava os brinquedos, o interfone

tocou. Era o porteiro pedido ajuda ao “doutor” que havia visto minutos antes, pois um vizinho estava passando muito mal. “Expliquei que eu não era médico de verdade, mas ele insistiu tanto para oferecermos atendimento que fomos lá tentar ajudar de alguma forma”, conta. Ao chegar lá, se deparou com um senhor enfartando e explicou, mais uma vez, que não tinha formação médica para ajudar. “Mas o enfermeiro que estava comigo tinha servido o Exército e, como trabalhou na enfermagem, sabia dar os primeiros socorros.” Com a orientação do funcionário, ajudou na massagem cardíaca e na respiração boca a boca, até que o “paciente” apresentasse alguma melhora. “Depois, colocamos o senhor no elevador, transferimos para a ambulância, ligamos os faróis e fomos correndo para o hospital Nove de Julho. Ele foi operado, fez três pontes de safena, uma mamária, e hoje está bem, no auge dos 80 anos”, recorda.

Tudo em família

Leandro é casado e tem dois filhos – um de 14 anos, outro de 26. O mais velho é formado em Engenharia de Produção e, apesar de ter recebido propostas de emprego em grandes corporações, preferiu seguir os passos do pai. “Ele está reformulando tudo, assim como fiz com meus pais. Ele é focado na qualidade e nos processos. Já instalou um *call center*, criou uma área de triagem, fez nosso site e a página no Facebook”, conta Leandro, orgulhoso. Outra mudança que teve o apoio do filho foi a concentração de toda a equipe técnica na loja da Penha – os demais endereços, nos bairros do Brooklin e Itaim Bibi, se tornaram apenas pontos de entrega. “Eu consegui crescer fazendo o bem e sem esmagar as pessoas. Foi o que sempre busquei em toda a minha trajetória, e foi assim que fiz tudo dar certo”, conclui. ■

Arquitetura

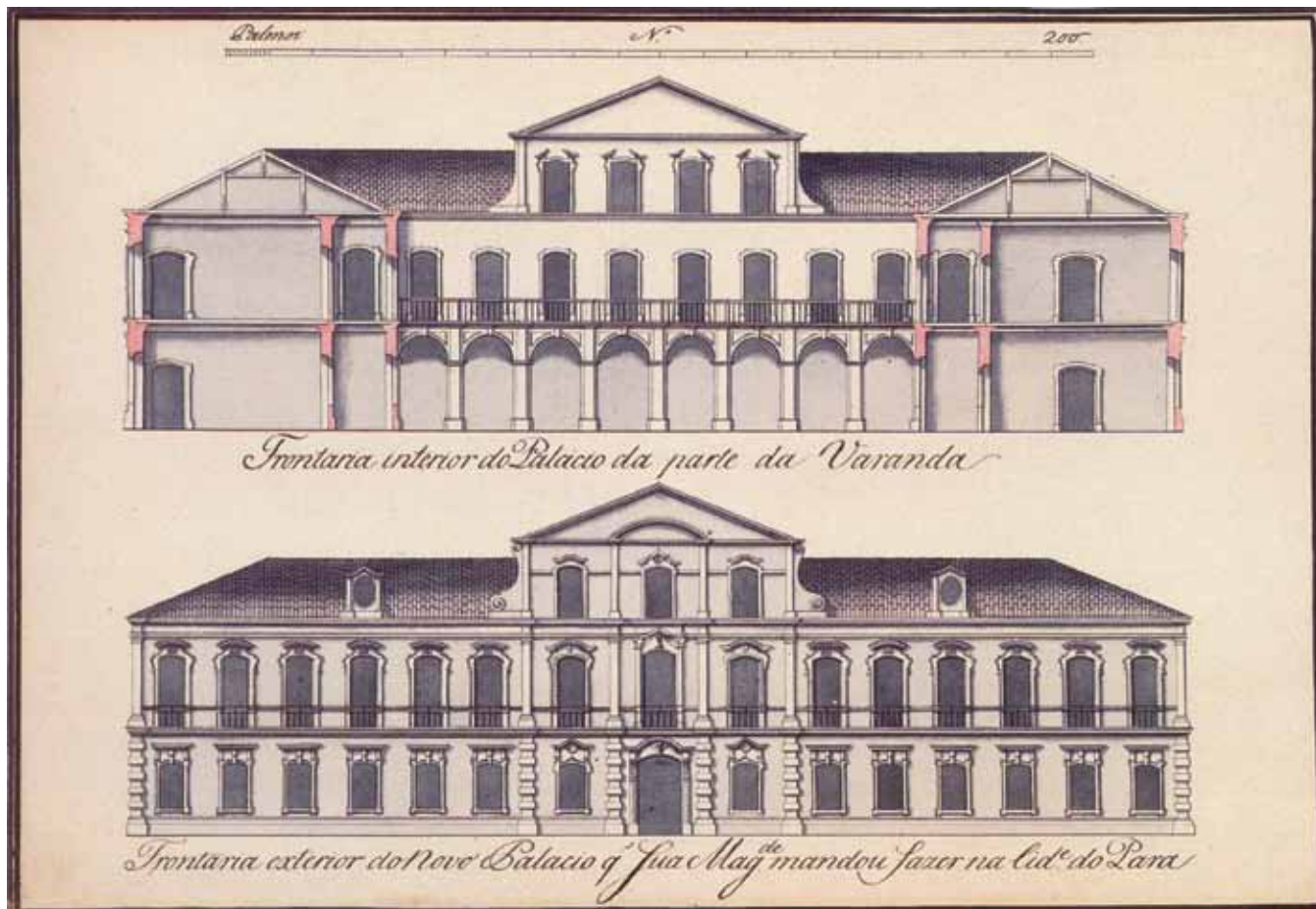
Um artista de três nações

Em suas obras arquitetônicas realizadas em Belém, no Pará, o italiano Antonio Landi colocou referências da Bolonha, princípios portugueses e técnicas e materiais da Amazônia

Por Peri Dias

Uma surpresa aguardava os pedestres que percorriam a Praça da República, no centro de Belém, em uma certa noite de agosto de 2013. De frente para o centenário Theatro da Paz, atração turística da cidade, havia aparecido um arco cenográfico ricamente pintado e iluminado. Do lado de dentro da casa de óperas, os espectadores mais atentos notaram que um arco muito parecido tinha

tido acrescentado ao cenário do espetáculo que estava sendo apresentado, *Il Trovatore*, de Giuseppe Verdi. Não era coincidência, é claro. As duas estruturas prestavam uma homenagem aos 300 anos de nascimento de outro Giuseppe, o arquiteto e artista italiano Antonio Giuseppe Landi, que viveu no Pará e ajudou a definir as feições da mais antiga metrópole da Amazônia.



Desenho aquarelado do Palácio dos Governadores, que foi projetado por Landi

As intervenções foram articuladas pelo Fórum Landi, um grupo de estudos e práticas de arquitetura em Belém, e representaram a concretização, ainda que temporária, de um projeto nunca realizado do artista italiano, o Arco Triunfal em homenagem a dom José I, que seria a “cereja do bolo” na praça onde se localiza o Palácio dos Governadores, que o próprio Landi criou. O prédio foi concluído, em 1772, sem esse complemento. Mesmo assim, não é exagero afirmar que essa e tantas outras construções de Landi se incorporaram para sempre ao dia a dia da cidade.

Exemplo disso é a Catedral da Sé, encravada, há mais de 240 anos, em uma praça a poucos metros do forte que deu origem a Belém. A igreja é o ponto de partida da procissão do Círio de Nazaré, o maior evento religioso do Brasil, e tem como traço mais marcante as torres elegantes que Landi acrescentou ao projeto de outro arquiteto. A participação do italiano foi solicitada porque o desenho original previa um prédio de base larga – de fato, tornou-se a mais larga igreja de todas as colônias portuguesas – e baixa estatura. Só com o acréscimo das torres ao templo, que já estava em construção, foi possível encontrar um equilíbrio de proporções que mantivesse o caráter descomunal da obra e, ao mesmo tempo, agradasse aos olhos.

“Landi fez um milagre nesse projeto, ele salvou a Catedral”, afirma o coordenador do Fórum Landi e professor da Faculdade de Arquitetura da Universidade Federal do Pará, Flavio Nassar. “Os visitantes que descrevem como era Belém naquela época relatam que ela ganhou, com as obras do Landi, o perfil de uma cidade europeia”, ele diz.

A Amazônia mudou o italiano

Nassar ressalta, no entanto, que a interpretação atual dos especialistas é que Landi não deu a Belém ares europeus, mas sim um aspecto único no mundo, por exibir prédios que misturavam três tradições distintas de construção: a bolonhesa, a portuguesa e a amazônica. A raiz da primeira influência é óbvia: Landi nasceu e cresceu em Bolonha e, ainda jovem, formou-se como mestre em Arquitetura e Perspectiva na Academia



Desenho a pena do Arco Triunfal, que acabou não sendo realizado pelo artista. Tratava-se de uma homenagem a dom José I

Clementina, uma escola de artes ligada ao papa e conhecida por nunca ter abandonado a ligação com o estilo clássico. É provável que daí venha o gosto de Landi por desenhos simétricos, harmônicos, com a presença de colunas e arcos, por exemplo.

Já as características portuguesas eram uma espécie de concessão de Landi à nação que o havia contratado. O italiano chegou ao Brasil em 1753, como desenhista de uma expedição formada pela Coroa de Portugal para definir as novas fronteiras entre as suas colônias e as da Espanha, especialmente na Amazônia. Landi participou de incursões pelo interior do que viria a ser o estado do Pará, onde ajudou a produzir mapas e desenhos de paisagens. Com os projetos arquitetônicos que fazia nas



Ponto de partida do Círio de Nazaré, o maior evento religioso do Brasil, a Catedral da Sé de Belém também tem o trabalho do arquiteto italiano: foi ele o responsável pelo acréscimo das duas torres que dão equilíbrio ao projeto do arquiteto que desenhou a primeira proposta

Por fim, a influência amazônica chegou à obra de Landi por meio dos materiais e da mão de obra. De telhas e madeiras a operários e artesãos, nada podia ser importado, o que obrigou Landi a conhecer as técnicas dos ribeirinhos e indígenas e a se adaptar ao barro, à madeira e às tintas que o povo da Amazônia usava. Dessa troca, surgiram descobertas prazerosas, como a de que o cajuru, um cipó da floresta, fornece um pigmento vermelho púrpura que não se podia encontrar na Itália. Maravilhado, ele usou esse tom de tinta para embelezar as pinturas internas da Igreja de São João Batista, no centro de Belém.

O italiano mudou a Amazônia

A mistura peculiar de estilos que Landi soube promover não era a única razão de seu sucesso. O que impressionava especialistas e leigos, segundo registros da época, era a sua capacidade de dar escala monumental aos projetos, de criar desenhos sofisticados para a decoração desses prédios e, principalmente, sua habilidade em criar cúpulas esplendorosas, reconhecida antes mesmo de ele se mudar para o Brasil. Landi chegou a participar de uma comissão que fez recomendações para a reforma da cúpula da Basílica de São Pedro, no Vaticano.

O contexto histórico também contribuiu para para que a obra de Landi florescesse.

horas vagas, chamou a atenção das autoridades e, em pouco tempo, passou a trabalhar como arquiteto oficial do governo. Nas obras encomendadas pelos portugueses, ele enfatizava características como solidez e grandiosidade, pontos importantes para marcar a voz firme do Estado e dar resistência a eventuais invasões ou revoltas.



Antes de se tornar arquiteto oficial da Coroa portuguesa, Landi era desenhista de uma expedição cujo objetivo era definir, na Amazônia, as fronteiras entre o que era colônia portuguesa e o que era espanhola. Retratava animais, índios, mapas e paisagens



Museu Bocage/Museu Nacional de História Natural da Universidade de Lisboa

Diante dos ataques estrangeiros e da instabilidade política em regiões como Rio de Janeiro e Minas Gerais, o Pará era um porto seguro para Portugal e, ao mesmo tempo, uma zona que precisava ser protegida a qualquer custo, por representar o controle da bacia amazônica. Por isso, a Coroa mantinha na região um bem abastecido grupo de militares, administradores e funcionários públicos, que, somados a alguns senhores de engenho e comerciantes, formavam uma elite relativamente culta e abastada. As famílias ricas tinham condições de financiar igrejas luxuosas e até de encomendar suas próprias construções, o que criou um campo fértil para a realização de projetos mais ousados.

Pesou ainda o fato de que o próprio governo tinha interesse em apoiar um trabalho como o de Landi. Entre 1750 e 1777, quem dava as cartas na Corte portuguesa era o Marquês de Pombal, responsável por expulsar os jesuítas das colônias e pôr em prática medidas para tornar Portugal um Estado mais independente da Igreja. A arquitetura à bolonhesa, por apresentar um contraponto à escola barroca, mais ligada às ordens religiosas, surgia como uma ótima solução para o desafio de trazer essa visão civil de mundo para o Brasil.

Belém, 80 anos à frente

Nesse sentido, Antonio Landi foi o precursor de uma mudança que só chegaria às outras regiões do Brasil a partir de 1816, com a vinda da Missão Artística Francesa, segundo afirma Alberto Antonio Taveira, mestre em Teoria da Arquitetura e especialista do Instituto Estadual do Patrimônio Cultural do Rio de Janeiro.

Ele explica que a arquitetura civil que se fazia no Brasil, na época de Landi, inclusive em cidades como Recife, Salvador, Ouro Preto e a capital, Rio de Janeiro, ainda era muito simples. As moradias e os prédios públicos eram geralmente

estreitos e rústicos. Em contraste, nas igrejas predominava a ostentação do Barroco, em uma época em que o Neoclassicismo já assumia a preferência na Europa.

“Landi estava uns 80 anos à frente do que se fazia em outras regiões do país, mas o isolamento (na colônia) era tanto que o Landi era praticamente desconhecido fora da região Norte. Ainda hoje, o reconhecimento a ele não tem a dimensão que deveria ter”, afirma Taveira.

O italiano morreu em 1791, deixando para trás, além da filha e da terceira mulher, uma boa quantidade de escravos. Essa marca triste de sua época, a escravidão, Landi não contestou. Na vida como arquiteto, em compensação, foi justamente a capacidade de propor o novo que tornou sua obra digna de figurar em uma ópera de Verdi. ■



**Igreja de Santana,
também projetada
pelo arquiteto italiano**

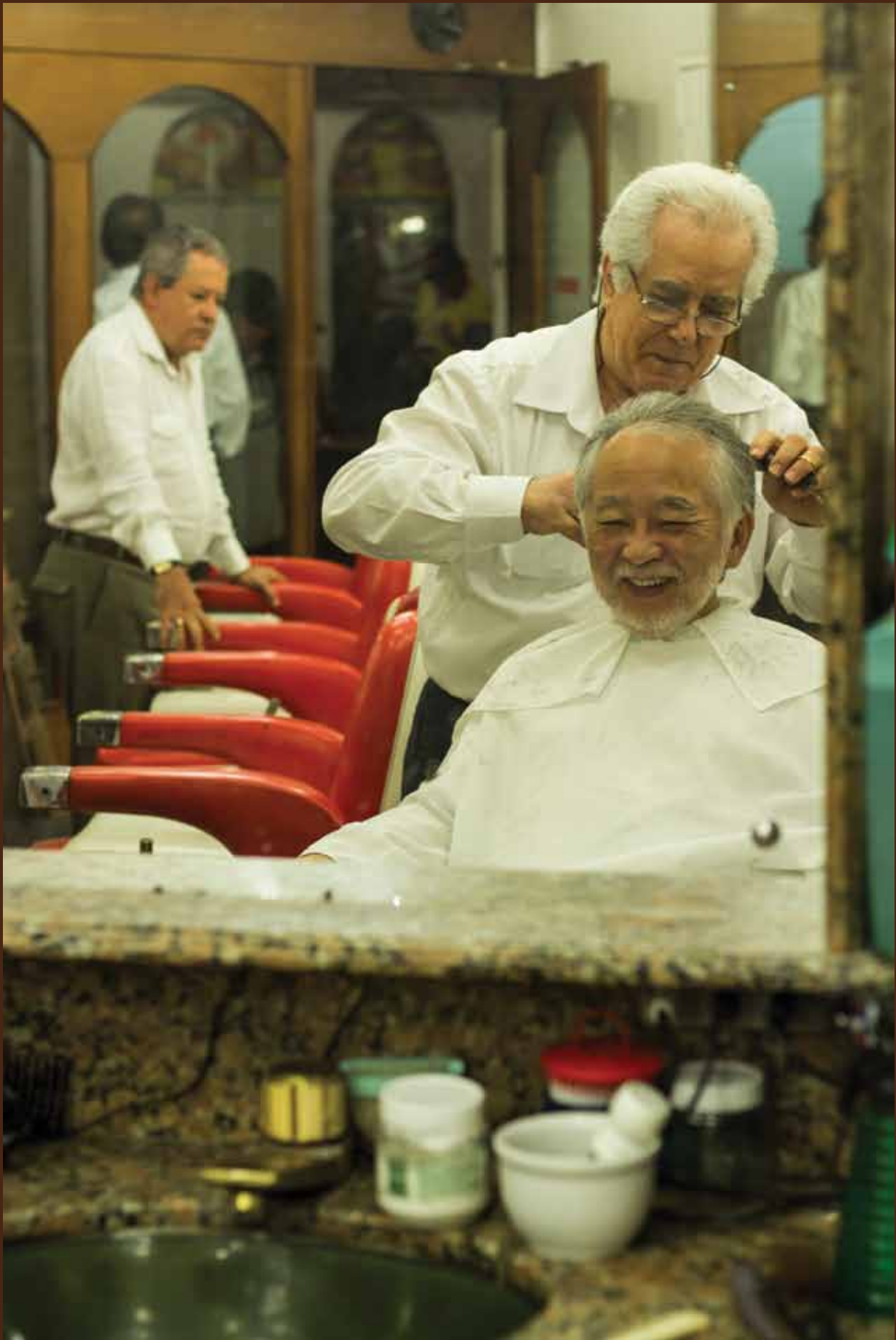
Ensaio Fotográfico

Por Barbara Ramazzini



Em meio ao caos do centro velho de São Paulo, um barbeiro tornou-se testemunha ocular da transformação da região. Há quase cinco décadas, o siciliano da província de Trapani, Gaspare Mirrione, usa suas mãos habilidosas e precisas para aparar as barbas e cabelos de políticos, advogados e executivos que se sentam nas poltronas vermelhas giratórias do salão.

Lâminas e aparelhos de barbear se modernizaram, a clientela diminuiu pela metade, mas há quem ainda prefira o ritual de uma boa navalha, toalhas aquecidas e uma loção refrescante no rosto. E são esses detalhes que fazem com que a profissão artesanal de Gaspare – escolhida para o Ensaio desta edição – resista ao tempo.











Carol(ina/ino)

por José de Oliveira Messina – Presidente ex-aluno 1934/1946

Ilustração: Salvador

Estrelas e Lua ausentes, mas presentes espessas nuvens que estampavam na noite um negrume baço, fazendo jus à concepção de escuridão completa.

Próximo das vinte e quatro horas, o dia findava e o notívago filósofo preparava-se, ainda na sala de banho, para deitar-se em seu quarto e dar início à leitura das notícias registradas na mídia, seguindo-se a derradeira fase de consulta à TV, localizada ao pé do leito.

Havia já algum tempo, estava cismado com a ausência, em sua residência, de espécies outras que não a humana, espécies cuja eventual aparição lhe exigiria atenção diversa das usuais, que dão vida aos lares.

La longe o tempo em que convivera com o camundongo Tônico, que se tornara quase um companheiro, colaborando até no consumo das frutas expostas na sala de almoço.

O episódio não apenas deixara saudades a ele, mas aos leitores da crônica que escrevera sobre essa história e publicara na Dante Cultural. Volta e meia lhe indagavam se o parceiro (ou a parceira) teria dado o ar da graça!

O banheiro era pastilhado com azulejos, cujo motivo era uma floresta de bambus. Portanto, o verde ali se destacava. Viam-se, com nitidez, as grossas hastes, seus ramos e folhagens.

O panorama era um chamariz para insetos e similares.

Interessante que, com mais de meio século vivendo naquela casa, não havia

atentado para aquela decoração, resultante de decisão de sua consorte, como de resto tudo que se relacionava com a decoração.

Naquela noite, ao enxugar o corpo, concluindo a etapa derradeira dos cuidados higiênicos, seus olhos perceberam um ponto escuro que se movia naquele emaranhado bambuzal. Dele se aproximou e notou aquele minúsculo ser que se identificava como uma pequena aranha.

A primeira reação não tardou a esboçar-se. Levantou um chinelo pronto para esmagar o perigoso aracnídeo. Contudo, uma força contrária ao primeiro ímpeto deteve-lhe o violento gesto e o triste desfecho.

— Meu Deus! Por quê? — exclamou e perguntou para si mesmo!

À lembrança veio-lhe o amigo Tônico, a quem, com maior razão, deveria ter abatido (quem sabe a tiros) quando ele despontou na sala da televisão após ter visitado a copa.

A esposa e as domésticas nunca lhe haviam perdoado aquela atitude de proteção ao animal!

Convenceu-se, enfim, de que aquele minúsculo inseto não faria mal a ninguém. Pelo sim, pelo não, decidiu acompanhar as suas andanças.

Foram sucedendo-se dias e noites...

Curioso que, durante o dia, ele (ou ela) não se fazia visível. Sua aparição era sempre à noite. Talvez a luz do dia fizesse mal à sua vista.

À noite, o filósofo começou a perceber que a companheira (ou companheiro) aparecia em paredes e lugares diversos,

exceção feita ao teto de alvenaria branca, que continha um globo ao centro.

Ora nas proximidades das torneiras, ora mirando-se ao espelho, ora atrás da toalha de rosto ou da toalha de banho – tudo levou o investigador a presumir que nesses locais mais úmidos aquele pequeno artrópode talvez buscasse saciar a sede, ou quem sabe refrescar o tecido corpóreo.

A verificação desses “retiros” obrigou o filósofo a utilizar com maior cuidado os apetrechos dispostos na mesa de mármore branco como o lavatório ao centro –, receoso de ser picado (talvez mortalmente) por não conhecer a fisiologia do visitante, que, aliás, já se tornara “de casa”, com direito ao diário boa-noite que lhe dirigia o vovô Fagundes, na esperança de vê-lo no dia seguinte.



Ciente dessas aventuras perigosas do marido, a esposa Felícia intimou-o a consultar um biólogo, pois ela, com vistas mais acuradas, se apavorara ao notar que Carolina (ou Carolino) tinha bem no meio da testa um pontinho vermelho... Ela via, naquele vermelho brilhante, o veneno do inferno...

Assustado, Fagundes – que, ao longo de mais de um século de casamento, justamente por ser obediente à sua mulher, sobrevivera a vários percalços físicos e de negócios, e que, por isso mesmo, ostentava no peito, com orgulho de vencedor, a medalha dourada das bodas de ouro – foi consultar um biólogo.

Com base na descrição feita, o especialista lhe informou não se tratar da loxoscele, aranha de cor marrom cuja picada exige pronto atendimento. A indicação da cor preta e do ponto vermelho na testa não representava perigo. Contudo, se tal ponto estivesse localizado no ventre, estaria identificada a perigosa viúva-negra.

De outros detalhes técnicos expostos por Fagundes, o perito inferiu a possibilidade de haver, na aranha, um ponto de coloração branca, espécie que ampliaria a probabilidade de risco.

Mais aliviado, e aliviando Felícia, cuja intenção era dar um sumiço na dita ou dito cujo, Fagundes trouxe-lhe a notícia de que, se o sinal no meio da cabecinha fosse branco, a espécie deveria ser colocada num vidro com respiro, junto com uma pequena fração de folha de bambu, e encaminhada ao especialista, o qual também o alertara de que, embora houvesse antídoto contra a respectiva picada, a inoculação da substância não poderia sofrer demora.

Graças a essa notícia tranquilizadora, Carol (ina ou ino) pôde assim continuar vivendo e, naquela altura, o verão lhe trazia uma alimentação pra lá de farta. Os mosquitos do banheiro, manjar constante, ingressavam pelo vitrô! Os dias transcorriam e o sistema ecológico estava equilibrado.

Carol chegou até a descobrir, no parapeito do vitrô, o vasilhame de creme para pele, e assim a aranhinha era vista, volta e meia, passeando pela borda superior do pote, sempre apresentando leve camada do produto nas intrusas patinhas. Seria ela Carolina, e não ele Carolino? Tudo estava a indicar...

Evidentemente, já tinha a intrometida o direito adquirido de usá-lo; talvez precisasse manter a pele cheirosa para atrair vítimas, que certamente viriam visitá-la na calada da noite.

Alguns meses haviam decorrido, e a aranha já tinha se integrado à família e ganho a simpatia das domésticas, que estavam cientes de sua plena aceitação pelos patrões.

Mas tudo na vida dos seres vivos tem um fluir, alcançando um termo final. Este também chegou para Carol(ina/ino).


Noite quente, clara, um sorriso vivo da Lua e os brilhantes olhos estelares talvez despertassem os namorados para outros estágios evolutivos no relacionamento amoroso...

Fagundes, na mesmice da velhice, não vê o pequeno invertebrado no seu habitat. Procura-o até nos cantos mais improváveis e intransponíveis, e não obtém resultado...

Lamentou! Não houve o instante da despedida, que tanto lhe agradaria para dizer que vivera dias em que não se sentira sem préstimos, julgando-se, aliás, capaz de conferir novos sentidos à sua longa existência. O casal, diga-se, apreciava muito momentos que alterassem suas rotinas diárias.

Por que teria havido o abandono?

Até Felícia dava mostras de surpresa e de tristeza.

O dia seguinte se apresentou, desolado tal qual o casal. A desolação, porém, foi ainda maior quando Fagundes, ao lançar a vista em pesquisa para o teto do banheiro, viu, imóvel, uma lagartixa que se confundia com o branco da pintura. Lá estava ela, próximo ao globo luminoso, à espera de outra vítima que, perto dali, naturalmente se estirava, em repouso, no fresco bambuzal... 



Que tipo de Educação você quer para seu filho?

Matemática * Português * Inglês * Japonês

O Kumon é um método de ensino individualizado que oferece os cursos de **Matemática, Português, Inglês e Japonês**. Seu objetivo é formar **alunos autodidatas**, que aprendam por si só. Por meio de um **material didático autoinstrutivo**, o Kumon desenvolve a capacidade analítica e concentração do aluno, respeitando a aptidão de estudo e o ritmo de aprendizagem, assim, pode-se **avançar além do currículo escolar** e buscar conhecimentos de maneira independente.

www.kumon.com.br

Visite uma unidade!

☎ (11) 3059-3711

☎ (11) 3059-3712

KUMON

Você acredita. Seu filho chega lá



Tadeu Brunelli

Gastronomia

Um restaurante feito de receitas da família Parente

**Há 20 anos o Spazio
Gastronomico, no Itaim
Bibi, abriu suas portas**

Por Felipe Guerra

A influência da cultura italiana no Spazio Gastronomico é evidente e está longe de limitar-se ao nome do estabelecimento e ao cardápio. Que o diga a italiana Leyla Parisi Parente, mãe dos donos do restaurante, que vai ao local diariamente conversar com eles e conferir se está tudo bem. Ela veio para o Brasil aos 20 anos trabalhar como atriz. Os planos mudaram algum tempo depois, mas, entre os filmes de que participou, está *Sai da frente* (1952), que gravou com o ator e cineasta Amácio Mazzaropi, descendente de italianos.

Três de seus cinco filhos, Francisco, Ricardo e Sérgio, decidiram abrir uma loja de conveniência para a comercialização de produtos importados e serviços de *rotisserie*. Pensando em levar ao público a cultura de seus ascendentes, encontraram o ponto de comércio perfeito, no Itaim Bibi, em 1993. À época, o pequeno espaço comportava apenas quatro cadeiras para os clientes.

Com a expansão comercial na região, foram necessários poucos meses para os irmãos começarem a receber pedidos para a produção de sanduíches, saladas e massas. Com o suporte de Leyla, grande entendedora da culinária italiana e responsável pela produção e pela receita do molho de tomate servido até os dias de hoje, eles resolveram transformar a pequena

loja em um restaurante (como quase todos na família cozinham, o cardápio começou a ser montado com certa facilidade). Com 20 anos completados em setembro, o Spazio tem, agora, 35 mesas e 140 lugares.

A administração do restaurante fica por conta, principalmente, de Francisco, cujo apelido é Kiko, e Sérgio. O primeiro é economista; o segundo, formado em princípio em Administração de Empresas, encontrou a sua paixão na cozinha e, hoje, é o chef do Spazio. Além dos irmãos que fundaram o Spazio, há Rodolfo e Fábio. Os cinco são filhos de Francisco Parente (que foi presidente do Colégio Dante Alighieri entre 1954 e 1985).

A ideia dos empresários é oferecer um ambiente amigável e caseiro para os clientes. E Kiko garante que a fórmula tem trazido bons resultados. “Temos uma clientela fixa muito grande. Há muitas famílias que vêm aos sábados e domingos, mas o que nos chama muito a atenção são os clientes que passam a ser amigos, frequentando o Spazio desde o ano de sua abertura. Em muitos casos, eram crianças que, hoje, são adultos, e que, por sua vez, trazem os seus filhos ao restaurante. Certamente há uma forte presença de descendentes italianos entre os clientes, muitas vezes da comunidade do Colégio Dante Alighieri”, explica.

O cardápio do restaurante é vasto e inclui opções como *antipasti*, saladas, massas, lanches, quiches e *carpaccio*. A receita escolhida por Kiko e Sérgio para ilustrar esta edição foi o *polpettone Spazio* (com nhoque de batata). “O nhoque é basicamente uma mistura de sofisticação e agilidade. O prato, que não demora a sair, pode ser construído de um jeito bem bonito, mesmo sendo composto por elementos comuns à cozinha italiana. E oferecer pratos grandes e bonitos, estimulando as pessoas a comer com os olhos, também é nossa intenção”, conta Sérgio.

“É importante oferecer serviços caseiros, como a cozinha farta e os donos presentes, o que nos leva ao prazer da boa comida e do contato com outras pessoas. É um ambiente tão agradável que a maior parte de nossos funcionários está aqui desde que o restaurante abriu. Temos até fornecedores trabalhando conosco há 20 anos”, afirma Kiko. “Os fregueses vêm para cá sabendo o que vão encontrar.”

Uma área do restaurante explicita, ainda, o gosto de seus donos pelo automobilismo. Há lembranças, por exemplo, dos corredores Felipe Massa, Rubens Barrichello, Bruno Senna, Tony Kanaan e Hélio Castro Neves. “O Rubinho

Tadeu Brunelli



Os irmãos Ricardo, Francisco e Sérgio, que abriram o Spazio em 1993, com apenas quatro cadeiras e a comercialização de produtos importados e serviços de *rotisserie*. A pequena loja tornou-se um restaurante que tem, hoje, 140 lugares

vem muito aqui. E, como não podia deixar de ser, temos muitos artigos da Ferrari na sala”, lembra Kiko. Andando pelo restaurante, os clientes se deparam, ainda, com duas relíquias: uma *Vespa* e uma *Lambretta*, modelos italianos de veículos de duas rodas que começaram a ser produzidos pouco tempo depois da Segunda Guerra Mundial.

Atualmente, o Spazio tem duas filiais, sendo uma no Shopping Market Place e a outra no Shopping Iguatemi. Nesses espaços, o trabalho se difere um pouco do que ocorre no restaurante no Itaim Bibi, já que os serviços focam o atendimento rápido e a alta rotatividade de clientes em praças de

alimentação. “Estamos pensando em abrir uma unidade em 2014 com o mesmo enfoque da matriz, e o nosso lugar favorito para isso é a região dos Jardins”, afirmou Kiko.

Com primos nas cidades de Lucca e Roma, sempre há um Parente viajando à Itália e trazendo novidades para o cardápio, reforçando, assim, as raízes daquele país no

Brasil. O principal é que, com receitas novas ou com as tradicionais, os irmãos reconhecem a importância cultural de seu trabalho. “O que importa é não perder a sensibilidade para com nossas raízes. É fundamental colaborar com a preservação dessa cultura aqui em São Paulo, terra com uma colônia italiana tão grande. E ficamos felizes de fazer isso há duas décadas”, afirma Sérgio.

Polpettone Spazio

(com nhoque de batata)

Polpettone

Ingredientes

120 g de carne moída
15 g de farinha de rosca
10 g de farinha de trigo
10 g de cebola picada
10 g de alho-poró picado
20 g de miolo de pão
1 ovo para empanar
20 g de leite
Cheiro-verde a gosto
Molho de tomate
Queijo parmesão
Queijo mozzarella para o recheio

Modo de preparo

Misture a carne com as farinhas amassando bem. Em seguida, acrescente os temperos. Divida a mistura em porções duplas, achatando-as e recheando-as com a mozzarella como se fossem sanduíches. Empane os *polpettoni* com o ovo e farinha, frite no óleo a 300 graus e, em seguida, leve ao forno a 400 graus para assar. Depois de assados, acrescente o molho de tomate, salpicando de parmesão para gratinar.

Nhoque de batata

Ingredientes

1 kg de batata
Sal
2 ovos
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
Farinha de trigo para polvilhar

Modo de preparo

Coloque as batatas numa panela grande e junte água até cerca de 2 cm acima da batata. Acrescente sal. Tampe a panela e leve ao fogo alto, diminuindo quando levantar fervura e deixe cozinhar. Quando as batatas estiverem macias, tire-as do fogo e escorra. Descasque-as e passe pelo espremedor ainda quentes. Bata ligeiramente os ovos e misture ao purê de batatas. Acrescente a

farinha e amasse delicadamente até que fique tudo bem misturado. Sobre uma superfície enfarinhada, divida a massa em porções de 1,5 cm de diâmetro e corte nhoques de 2 cm de comprimento, arrumando-os sobre bandejas forradas com farinha. Cozinhe os nhoques aos punhados numa panela com bastante água e sal. Quando subirem à superfície, retire-os com uma escumadeira e escorra bem. Sirva com o molho de sua preferência e polvilhe com queijo parmesão ralado. Dica: a quantidade de farinha de trigo varia de acordo com o tipo de batata. É aconselhável testar a consistência da massa: depois de tudo bem misturado, faça alguns nhoques e cozinhe-os. Se ficarem no ponto desejado, faça o restante dos nhoques. Caso fiquem moles, junte mais farinha à massa.

RENDIMENTO: 4 porções

Serviço:

Spazio Gastronomico

Avenida Horácio Lafer, 533, Itaim Bibi, São Paulo
tel. (11) 3078-5775 e (11) 3078-0028

Divulgação



Nutella: uma paixão

Por **Silvia Percussi** Foto: **Tadeu Brunelli**

Você sabia que a quantidade de Nutella vendida em um ano é suficiente para cobrir mais de mil estádios de futebol? Pois é: a pasta de avelá e chocolate é um tremendo sucesso. Para você ter uma ideia, a página da Nutella no Facebook chegou ser a terceira mais popular da rede social.

Um salto e tanto se pensarmos que ela nasceu logo após a II Guerra Mundial, em 1946, por conta da escassez de cacau. Seu criador, Pietro Ferrero, era um confeitoiro da cidade de Alba, no Piemonte. Ao cacau, tão raro na Itália pós-guerra, eram adicionados açúcar e avelãs. Pense naquela expressão comum: “pôr água no feijão”. Mas, nesse caso, o sr. Ferrero criou um doce que não tardou a virar um ícone mundial e arrebatou milhares de fãs. Mas foram várias tentativas até ele chegar, em 1951, à receita que conhecemos hoje.

Vinte anos depois, a Nutella já estava na França e na Alemanha. Em 1977, chegou à Austrália, fazendo um grande sucesso. No Brasil, só chegou de fato em 2005. Hoje são 75 países rendidos ao sabor do creme de avelá e chocolate!

De lá pra cá, o sucesso foi tão grande que – imagine – a cada 2,5 segundos é vendido um pote dela. Na verdade, a Nutella é tão celebrada no mundo todo que existe até um livro de receitas totalmente dedicado a ela. *Passione Nutella* (de Gigi Padovani e Clara Vada

Padovani) reúne diversas receitas de chefs e confeitores italianos que provam a versatilidade do produto. Claro, há muitas sobremesas, mas você também verá Nutella em alguns pratos salgados. E, acredite, são muito bons!

Ninguém precisa de desculpa para comer Nutella, mas, se algum dia você quiser saboreá-la livre de ressalvas, saiba que 5 de fevereiro é o dia dela. A ideia partiu de dois blogueiros que tinham como objetivo prová-la sem culpa, mas também compartilhar com o mundo suas experiências e receitas. Por fim, só não custa lembrar: Nutella é muito bom, mas, como tudo na vida, devemos comer com moderação, ok?

Cupcake com Nutella

Ingredientes

Para o cupcake:

- 1 e $\frac{3}{4}$ de xícara de farinha de trigo
- $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
- $\frac{3}{4}$ de leite em temperatura ambiente
- 150 g de manteiga derretida
- uma colher de sopa de fermento em pó
- 1 ovo grande batido
- uma colher de sopa de essência de baunilha ou sementes da fava
- Nutella para rechear

Para a cobertura:

- 180 g de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite
- Amêndoas laminadas e tostadas

Preparo

Cupcakes:

Peneire todos os ingredientes secos e reserve. Junte a manteiga, o leite, a baunilha e o ovo, e misture tudo até a massa ficar homogênea. Coloque-a em forminhas descartáveis próprias para cupcake ou forminhas de silicone com o mesmo formato. Se preferir usar as de papel, use as próprias para muffins. Leve ao forno preaquecido a 200°C e asse até ficarem claros e macios – não deixe secarem demais. Enquanto estiverem assando, prepare a cobertura.

Cobertura:

Pique o chocolate e, numa panela, ferva o creme de leite. Tire a panela do fogão e derreta nela o chocolate até ficar bem homogêneo e liso. Corte os bolinhos ao meio depois de frios e recheie com a Nutella. Feche e, com a ajuda de um saco de confeitar, finalize com a cobertura de creme de leite e chocolate já fria. Salpique as amêndoas para finalizar.



Lago di Garda e suas paisagens de filme

Por Natalia Horita Imagens: Fototeca Enit

Próxima a Milão, a bela região pode ser percorrida calmamente de carro, em uma viagem sem pressa

Foi na história de *007 Contra Goldfinger* que o agente secreto com permissão para matar trocou seu automóvel Bentley conversível por um da marca Aston Martin. Desde então, o carrão cheio de aparatos é par recorrente do herói. O modelo, inclusive, protagonizou uma das mais admiráveis cenas de perseguição do cinema, quando Bond, dirigindo seu Aston Martin, escapou de um grupo de bandidos. A sequência não teria nada de impressionante, já que o 007 é conhecido pela habilidade em situações de perigo. Mas o que chamou mais a atenção foi o local onde ela foi filmada: o bellissimo Lago di Garda.

Maior lago italiano, com mais de 50 quilômetros de extensão, o Lago di Garda fica cercado pelos alpes e entre três regiões: Lombardia, a oeste e sul; Vêneto, ao sul e leste; e Trentino, ao norte. Suas dimensões geográficas são bastante expressivas, o que propicia uma viagem sem pressa, para

contemplar as comunas que o margeiam. Cerca de 370 quilômetros quadrados de cidades graciosas cercam a área. Optar por percorrer a extensão do lago de carro é uma ideia certa, pois o clima mediterrâneo que domina a região é perfeito para algumas paradinhas, que podem ser aproveitadas sabiamente com algumas dicas.

Por ser costeiro, o roteiro pode incluir alguns passeios de catamarãs ou balsas, fartamente encontrados ao longo do percurso. As redondezas também têm opções de velejo, *windsurfê* e mergulho muito procuradas por turistas.

Vale a pena considerar Desenzano del Garda como ponto de início, já que a linha ferroviária que liga Milão a Veneza passa por lá. Localizado na parte sul do lago, o elegante vilarejo da região da Lombardia, tem belas paisagens, além de cafés e restaurantes especializados em peixes e carnes no centro.

A bela Sirmione é famosa por suas águas termais



A pouco mais de 5 quilômetros dali está Sirmione, cujo acesso faz qualquer um se sentir em uma cena de filme: para chegar lá, é preciso atravessar a ponte elevadiça de um castelo do século XIII chamado *Rocca* (ou *Castello*) *Scaligera*, outrora usado como forte de proteção da margem sul. Sirmione tem paisagens medievais – paredes de pedra, muros que margeiam o lago e construções antigas. Na ponta sul ficam as *Grotte di Catullo*, grutas da época romana nomeadas em tributo a um senador do Império Romano. Ladeada por oliveiras e limoeiros, o conjunto de cavernas é um dos passeios imperdíveis – tanto é que estudos apontam ter sido Sirmione um dos destinos favoritos dos moradores de Verona. Em uma história mais recente, a província ficou conhecida por suas águas termais, que supostamente curam muitos males.

Avançando para o norte do lago, você avista Salò, parada obrigatória para os fãs de arquitetura. A charmosa cidade, onde Mussolini viveu seus últimos dias, concentra algumas das edificações antigas mais suntuosas, como o *Palazzo della Magnifica Patria*. Aproveite para tirar o biquíni ou a sunga da mala e faça uma pausa nas duas praias (de lago) indicadas para banho, a Rimbazello e a Lido di Salò. Um passeio pelo centro histórico formado por diversas ruelas pode fechar o dia.

Outra estonteante vista é a observada da igreja *San Rocco*, em Limone, o próximo ponto de parada. Ladeando uma imensa rocha, a comuna foi erguida de forma que permite uma vista panorâmica do lago, ideal para recheiar o álbum de fotos da viagem. O *limoncello*, licor italiano à base de limão, cujos pés podem ser vistos em abundância, é típico da cidade.

Riva del Garda é uma cidade ideal para

Um dos destinos favoritos dos casais apaixonados, Riva del Garda oferece tranquilidade e uma bela vista do lago



As grutas de Catullo levam o nome de um senador do Império Romano

curtir um clima romântico, provando-se bebidas típicas do norte da Itália, como o *spritz*, feito de aperol e espumante. A linha de ícones turísticos segue a mesma do resto do roteiro: construções medievais, castelos, vielas e uma aprazível visão do lago amarram o passeio. Existe também a possibilidade de fazer escalada e praticar *mountain bike*.

Para completar a viagem, o ideal é fazer a rota de descida pelo lado do Vêneto, passando em primeiro lugar por Malcesine. Lá, desperta a atenção o *Palazzo dei Capitani*.

Além de não ser exatamente um roteiro turístico óbvio, o Lago di Garda reserva agradáveis surpresas para os visitantes. A experiência pode ser ainda mais atraente para quem aprecia um estilo de vida mais calmo e despretensioso, com direito a fim de tarde sob o sol ameno. Nada de aglomerações em volta de grandes ícones, nada de alinhamento em uma fila para fotografar um quadro. Mas é fácil entender o encantamento pela região, que concentra algumas das paisagens mais vistosas do país. ■



O Rocca Scaligera é um castelo que, no século XIII, servia como forte de proteção da margem sul do lago

Una lettera perduta

Por Adriano De Luca Ilustração: Milton Costa

Olá,

Em cada caixa de papelão que deixei de colar o adesivo de “frágil”, percebo agora um conteúdo de tristeza e desolação. As abas, desbeichadas para fora, como braços mirrados de um doente, reforçam a imagem de um corpo combalido, que foi carregado de um lado para outro com pouco zelo. A cor parda parece ter tomado conta de mim. Sinto vontade de dar um peteleco no coração, para que ele retome a cor da vida e volte a pulsar. As pernas ainda doem, como se houvesse sido percorrida a maior maratona do mundo e um único dia, por um homem sozinho, vendado e programado para carregar coisas.

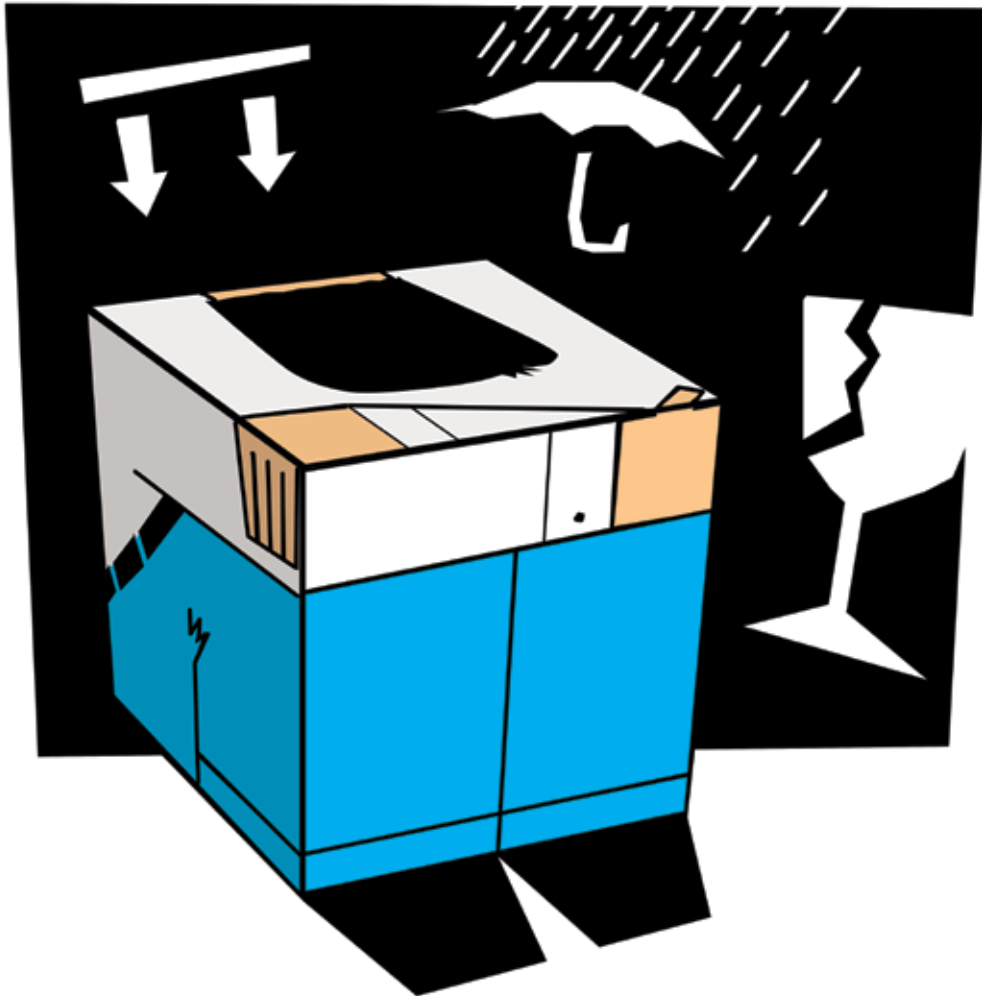
As caixas que sequer foram abertas serenam no canto da sala, emboloram empilhadas e sôfregas, apoiando-se umas nas outras. Algumas delas nem devem ser minhas, não há nada escrito do lado de fora. Talvez elas carreguem o peso de todas as brigas e desavenças. E, por isso mesmo, pretendo deixá-las assim, lacradas, de castigo.

Não sei quem vai ajudá-la com a mudança em Ravena; ainda bem que você escolheu um prédio baixo. Eram três ou quatro andares? A escada é pouca, os vizinhos são atenciosos. Lembro-me, como se fosse ontem, quando você pisou pela primeira vez na cidade e me mandou um e-mail, descrevendo seu estado de absoluto estupor. A emoção ao visitar o jazigo de Dante Alighieri, e a estranha sensação de paz que percorreu sua alma – ainda que você nunca tenha se sentido bem em cemitérios. Muito Paraíso para pouco Inferno. Era isso que você dizia? As ruas, perfeitas em suas miudezas,

magníficas em sua delicadeza caprichosamente esculpida à mão. Se é possível alguém ficar com ciúme de uma cidade, eu fiquei.

Não consegui me livrar daquela maldita estátua de cobre. Lembra-se dela? Uns 20 centímetros de altura, pesada como chumbo – uma bailarina negra com os braços abertos, parecendo quase desequilibrada, apoiando o braço direito nos livros que eu tinha na prateleira. Coloquei-a mal-ajeitada entre uma travessa de alumínio e uma garrafa de vinho. A travessa ficou toda riscada, a garrafa de vinho quebrou, mas a maldita dançarina desengonçada permaneceu viva, e pulou na minha cara quando abri a primeira caixa da mudança. Desculpe o pedido, mas tenho a sensação de que você ficou com meus LPs do Cartola. Se possível, me mande o quanto antes. Eles me fazem falta, como faz o seu rosto no espelho pela manhã, com os cabelos para cima e os olhos inchados. Desculpe, não é romantismo barato. Apenas achei que nunca tinha te falado isso.

Hoje cedo, ao sair do banho, fiquei olhando para o ralo. Senti-me obcecado, quis escorrer por ali junto com o resto da água e do sabão. O ralo pode ser um bom destino, desde que ele te leve para o mar. O esgoto não é feito apenas de ratos e baratas. Nele existe muita gente triste, que se sente injustiçada ou incompreendida, que foi traída ou que traiu, que desperdiçou um amor sem razão, que usou demais a razão e estragou a magia. O esgoto é recanto da mágoa, e não apenas do podre. É para lá que eu gostaria de ter



ido, porque voltar a este apartamento é a pior coisa que eu poderia ter feito. Ainda tem o cheiro de quando éramos apenas namorados.

Acho que a caixa de porta-retratos ficou com você. Imagino todos esses personagens emoldurados, respirando o ar da Itália, após tantos anos enfiados em nossa atmosfera caseira, cheia de feijão-preto, cachaça e samba. Será que eles se acostumam ao risoto, ao vinho diário, à brisa fresca que congela o tempo em Ravena? Fico imaginando que, ao serem pregados à parede ou depositados sobre a lareira, começarão a se entreolhar, perguntando onde estão. À noite, quando você for dormir, eles tentarão pular de volta para a caixa.

Este lado para cima, proteja da chuva, preserve da umidade, não empilhe mais de

quatro volumes. As caixas falam e guardam as coisas das pessoas – ou seja, são tão humanas quanto nós. Ou nós, preocupados em guardar tantas coisas do mundo que nem são nossas, acabamos por nos transformar em caixas de papelão. Eu queria ser uma caixinha bem miúda, para ter ficado esquecida no bolso do seu sobretudo. Afinal, nem tivemos uma última conversa, e os carros já haviam sido agendados por você. Melhor assim.

Espero que tenha feito boa viagem, e que Ravena te receba nos braços como eu não soube fazer.

Continuarei te amando, lacrado em minhas lembranças, encaixotado em minhas quadrádices.

Ciao, bella! ■

Papo Aberto

Educação sexual é responsabilidade de todos

Por Silvana Leporace – Diretora-Geral Pedagógica do Colégio Dante Alighieri

Nas últimas décadas, a sociedade passou e vem passando por grandes mudanças em relação ao estilo de vida e aos valores, e isso precisa ser levado em conta no contexto maior de desenvolvimento das crianças e adolescentes. O ser humano é um ser biopsicossocial. Sendo assim, a criança, a cada idade, está conquistando uma nova etapa no seu desenvolvimento biológico, psicológico e social. Nas sucessivas etapas, elas sofrem grandes transformações em relação à sexualidade e às descobertas que vão acontecendo. Para conversarmos sobre o assunto na DanteCultural, convidamos Maria Helena Vilela. Ela é enfermeira obstetra, psicodramatista com especialização em Saúde Pública e em

Sexualidade Humana pelo Centro de Estudos de Sexualidade Instituto H. Ellis. É diretora executiva do Instituto Kaplan e também atua nos trabalhos de orientação sexual com a população em geral. Realiza capacitação de educadores e profissionais de saúde sobre sexualidade na infância, adolescência e com pessoas com deficiência intelectual. É autora do livro *Diferente, mas não desigual*, que trata da sexualidade na pessoa em deficiência intelectual, e coautora dos materiais pedagógicos *Jogo de Corpo*, *Aprendendo a Viver*, *Vale Sonhar* e *Valores em Jogo*. Escreve no blog *Direto Ao Ponto*, no site da revista *Nova Escola*, da Editora Abril.

1) Qual o papel da família e da escola em relação à educação sexual?

Há dois tipos de educação sexual. Uma é a informal, que ocorre no dia a dia da criança, do adolescente e mesmo do adulto. Nessa, a família tem um papel importante, passando os seus valores, expectativas, conceitos, medos, ensinando comportamentos sexuais e atuando diretamente na formação da criança e de sua identidade sexual. Embora esse processo se inicie na família, ela não é a única a participar disso tudo. Outras pessoas significativas na vida da criança e do adolescente, como o professor, irão também, de maneira informal, sem nenhuma programação, contribuir com sua educação sexual – e o professor a partir do que ele deixa transparecer na relação com seus alunos. A forma como se veste, a opinião sobre o que é ser mulher ou homem, as críticas ou incentivos a determinados comportamentos de gênero etc. Não há diferença de papéis nessa educação sexual. A diferença vai acontecer no grau de admiração e confiança que a criança estabelece com essas pessoas.

O outro tipo de educação sexual é o formal, que em geral é desenvolvido nas escolas, de forma programática, para resolver um determinado problema e atingir um objetivo. Nesta, o papel preponderante é do educador capacitado para fazer esse tipo de intervenção. O papel dele é informar sobre sexualidade e ajudar as crianças e jovens a lidar com as dúvidas e a responsabilidade da vida sexual. Essa educação sexual promove conhecimento, fortalece o aluno e cria condições para tomadas de decisões assertivas, diminuindo a vulnerabilidade e melhorando o desempenho escolar.

2) Hoje, obter informações é muito fácil. Observamos que os jovens têm muita informação, mas nem sempre a utilizam na hora da necessidade, como, na prática do sexo seguro. Como trabalhar a prevenção para que seja eficaz?

Prevenção é uma ação muito difícil de ser praticada. Para isso acontecer, o jovem precisa, além da informação, ter motivação. É necessário despertar no aluno o interesse e a compreensão do que ele tem a ganhar com isso. O educador precisa entender e trabalhar a sexualidade dentro de um contexto positivo e coerente com a vida dos jovens. Eles, os jovens, precisam perceber e incorporar a necessidade da prevenção e desenvolver uma bagagem de informações e atitudes que os ajude a tomar a melhor decisão para sua vida.

Para tanto, é necessário trabalhar os temas numa metodologia participativa. Ao longo de minha trajetória, a que trouxe melhores resultados foi por meio da utilização de jogos educativos criados especificamente para aplicar com cada temática da prevenção em sexualidade.

3) A exposição sexual voluntária nas redes sociais é um fato. Que orientação você daria aos adolescentes e às famílias a respeito desse tema?

É necessário que familiares e a escola ajudem essa moçada a tomar consciência do impacto que isso pode trazer para a vida deles e, principalmente, a entender que isso é uma questão de respeito a si mesmos. Eles precisam ser alertados para o fato de que depois que uma foto é enviada, é impossível pegá-la de volta. A pessoa que a recebe pode fazer o que quiser: encaminhar, copiar, postar on-line ou compartilhar com alguém. Além disso, há outras formas desses conteúdos serem espalhados pela rede: celulares perdidos ou roubados, computadores invadidos por crackers... Um bom caminho para conversar sobre essa temática é perguntando ao jovem se isso já ocorreu com alguém que ele conheça e o que lhe aconteceu. Só depois que ele falar, os pais devem complementar com as informações que o adolescente, por sua pouca estrada e experiência, ainda não é capaz de enxergar sozinho. Mas isso precisa acontecer em tom de conversa e não de crítica ou ameaça.

4) Que orientações você daria às famílias para conversarem com seus filhos, sem preconceitos, sobre sexualidade?

O mais importante é ouvir seus filhos. Um jeito muito eficaz é contar como era no seu tempo e questionar seu filho sobre como é agora. Por exemplo: se a família quer conversar sobre gravidez na adolescência, pode pegar uma notícia, livro, filme ou um fato que tenha ocorrido com amigos, e em seguida contar como era isso quando os pais eram adolescentes, para depois questionar o adolescente sobre como é hoje. A família pode demonstrar sua surpresa, suas dúvidas, mas deve ouvir o que seu filho tem a dizer. Também nesse caso é importante complementar as informações e apresentar percepções ou argumentos mostrando o seu ponto de vista.

Memória

Tempo de Papai Noel

O Natal, além de uma festa religiosa importante e bastante comemorada no Brasil, é parte essencial da tradição italiana. Por isso, o Colégio é enfeitado todos os anos com luzes, guirlandas e um grande pinheiro decorado na entrada principal. Os alunos da Educação Infantil e do Ensino Fundamental I são os que mais comemoram, e é isso que esta seção traz nesta edição: registros de festas natalinas dantianas. Na foto ao lado, de 2012, crianças cantando

músicas natalinas no pátio do Michelangelo. Na maior, uma apresentação de alunos do então pré-primário (hoje correspondente ao 1º ano do Ensino Fundamental) realizada em 1963.



Centro de Memória CDA

20 ANOS DE TRADIÇÃO


UM CLÁSSICO ITALIANO PAULISTANO

PAZIO



ACEITAMOS RESERVAS

Rua Horácio Lafer 533, Itaim Bibi
Delivery: 3078 0028 tel: 3078-5775

 facebook.com/spaziogastronomico

 twitter.com/spaziogastro



Natal é aquela época em que
todo mundo vira criança,
principalmente na hora de
disputar a última fatia.

