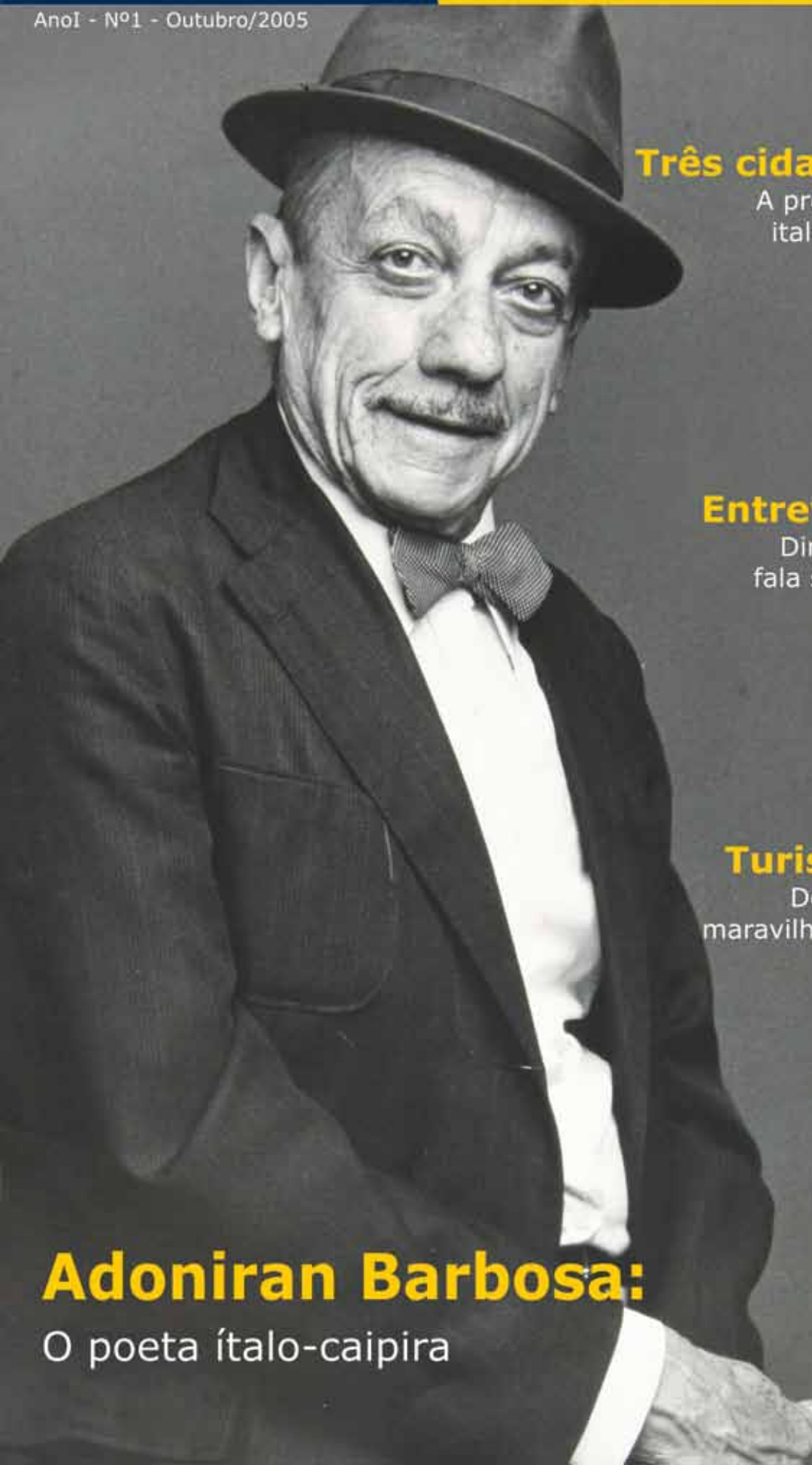


DANTE cultural

Ano I - Nº1 - Outubro/2005



Três cidades, três Itália

A presença das comunidades italianas no interior paulista

Entrevista: Brito Cruz

Diretor científico da Fapesp
fala sobre educação no Brasil

Turismo em Nápoles

Deixe-se deslumbrar pelas maravilhas dessa região histórica

Adoniran Barbosa:

O poeta ítalo-caipira





COLÉGIO DANTE ALIGHIERI



À FRENTE DO SEU TEMPO DESDE 1911



Da Educação Infantil ao Ensino Médio

Al. Jaú, 1.061 - CEP 01420-001 - São Paulo - Tel.: (11) 3179-4400



Dr. Marco Formicola

Caro leitor, prezada leitora:

É com enorme satisfação que fazemos chegar às suas mãos este primeiro exemplar da revista Dante Cultural, fruto da paixão que nós, do Colégio Dante Alighieri, temos pela Itália e por tudo de bom que esteja relacionado a ela. Acreditávamos que já era passada a hora de mostrarmos um pouco da cultura italiana, mas não queríamos falar de um passado longínquo, da Roma dos Césares, ou ainda das obras de Cícero, Virgílio, Leonardo e Michelangelo, entre outros. Os especialistas podem, certamente, fazer isso de uma melhor forma.

O que queremos é mostrar as marcas que essa cultura cravou, tão fortemente, no solo brasileiro, seja por meio da influência do *modus vivendi* dos imigrantes que aqui se fixaram, seja pelas instituições que eles aqui criaram, como este Colégio.

Assim, convidamos você para, numa viagem por nossas páginas, conhecer um pouco da história de um músico e poeta que tão bem brincou com a *italianidade* de São Paulo: o grande Adoniran Barbosa.

Também gostaríamos que conhecesse o peso que o povo vindo da península itálica teve na formação de três cidades paulistas: Itapira, Itatiba e Jarinu. Aliás, o projeto inicial era falarmos, em apenas uma reportagem, da influência italiana em todo o nosso interior, mas o material encontrado é tão vasto e rico que nos obrigará a continuar, nas próximas edições, com outras localidades.

Pode-se encontrar, ainda, a indicação de livros recém-editados ou reeditados, cujos autores sejam italianos, ou o assunto seja a Itália. A propósito, este é também o critério adotado para a escolha dos filmes recomendados. Claro que não poderíamos deixar de fora a moderna música italiana, que tem lugar marcado na nossa revista.

Mas não ficaremos por aqui. Um passeio pelas ruelas e ilhas de Napoli, assim como as cores e os sabores de sua culinária, a história do café expresso, um brilhante ensaio fotográfico sobre o cotidiano de nossa Escola, crônicas escritas por uma jovem ex-aluna na seção *Espaço Aberto* e um artigo sobre educação também dão brilho a esta edição.

Temos certeza de que os leitores, ao percorrerem as páginas desta Dante Cultural, terão, na sua leitura, o mesmo prazer que a equipe responsável pela publicação sentiu ao produzi-la.

Cordialmente,

Marco Formicola
Presidente do Colégio Dante Alighieri

A Revista DANTEcultural é uma publicação do



Marco Formicola
Presidente

José de Oliveira Messina
Vice-presidente

Renato Bernardo Fontana
Diretor secretário

José Piovaccari
2º Diretor Secretário

Milena Montini Martins de Siqueira
Diretora Financeira

Salvador Pastore Neto
2º Diretor Financeiro

Carlo Cirenza
Diretor Adjunto

Ítalo Américo Lorenzi
Diretor Adjunto

José Luiz Farina
Diretor Adjunto

José Perotti
Diretor Adjunto

Lauro Spaggiari
Diretor geral pedagógico

DANTEcultural

Fernando Homem de Montes
Editor-chefe e jornalista responsável
(MTb:34.598)

Adriano De Luca
Editor

Colaboradores: Fernanda Schmidt, Fernando Henrique Fonseca, Francisco Quinteiro Pires, Marcella Chartier, Marcelo Soubhia, Paula Margarido, Peri de Castro, Silvana Leporace, Sílvia Percussi

Revisão: Luiz Eduardo Vicentin

Diagramação e Arte: Simone Alves Machado

Ilustrações: Flávio Daher

Comercial: Luiz Cesar Tunas

Cartas
Mande suas sugestões e críticas para:
dantecultural@cda.colegiodante.com.br

Colégio Dante Alighieri
Alameda Jaú, 1061. São Paulo-SP
Fone: (011) 3179-4400
www.colegiodante.com.br

6 Notas

Peça de teatro, apresentações musicais de orquestra e coral e exposição de Fulvio Pennacchi

8 Entrevista

O diretor científico da Fapesp, Carlos Henrique de Brito Cruz, discute o ensino superior público

14 Capa

Adoniran Barbosa, o sambista que virou personagem intrínseco à história de São Paulo

22 Três cidades, três Itálias

Tour por cidades do interior mostra como as comunidades italianas mantêm a tradição

28 Café expresso

Conheça as origens dessa delícia e entenda as várias etapas que levam à “xícara perfeita”

32 Cultura**Literatura -**

Escritor utiliza fluxo de consciência e psicanálise para misturar autobiografia com ficção

Música -

Um rapper inovador de várias batidas e a melodia amorosa de um clássico romântico

Cinema -

É quando o autêntico cinema italiano, por não fugir à sua proposta, se torna ainda melhor

40 Ensaio fotográfico

Plasticidade ao retratar o glamour e a beleza do dia-a-dia no Colégio Dante Alighieri

44 Espaço aberto

O dia em que tudo veio à tona e a história da menina que desvendou o mistério da vida

46 Turismo

Nápoles: maravilhosos costões, um vulcão adormecido e ilhas paradisíacas como Capri

52 Gastronomia

Receitas de um menu napolitano completo: antepasto, dois pratos quentes e sobremesa

56 Artigo/Educação

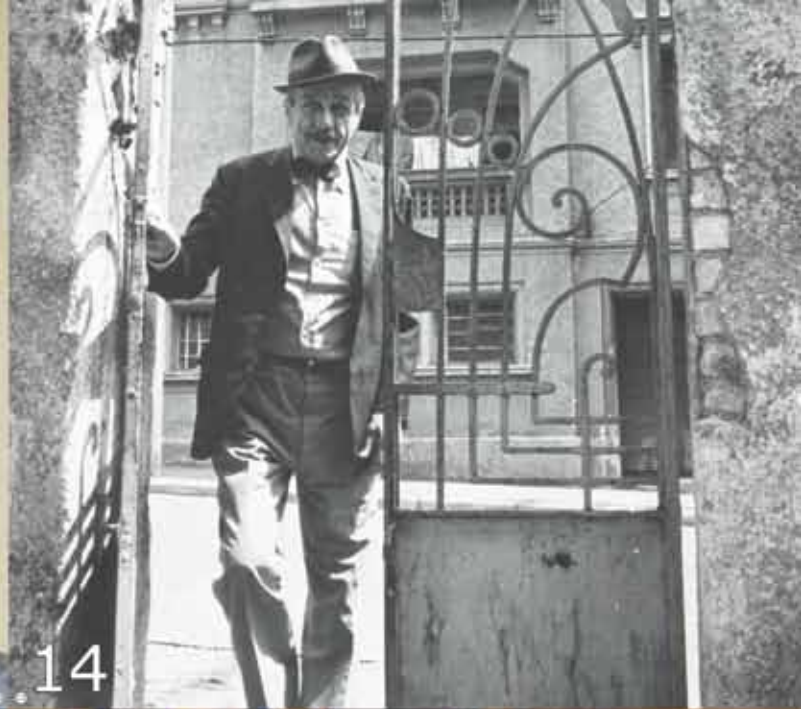
Pais superprotetores podem acabar interferindo negativamente na formação dos filhos

58 Memória

Álbum aberto



8 14



22 28



40 46



C'era una volta um pezzo di legno

Era uma vez um pedaço de madeira



No mês de junho, alunos do Grupo de Teatro do Colégio Dante Alighieri encenaram a peça “Il teatrino dei burattini Pinocchio”, que conta as aventuras do famoso boneco de madeira que queria ser menino. Em busca desse sonho, a inocência do protagonista se choca com a realidade crua do mundo. A contragosto do conselheiro Grilo Falante, Pinóquio toma decisões erradas na sua caminhada e acaba mentindo na tentativa de ocultá-las. Mas a vergonha diante do próprio egoísmo não o exime da culpa, explícita no nariz que cresce a cada inverdade. E o amor incondicional de pai faz com que Gepeto saia em busca do filho e enfrente inúmeras

adversidades até então desconhecidas para um humilde carpinteiro. Esses valores morais nos deixam a impressão de que a história não é assim tão direcionada ao público infantil. A obra foi escrita em 1881 pelo italiano Carlo Collodi e transformada em desenho animado por Walt Disney no final da década de 30. Além das quatro exposições na Escola, o grupo se apresentou no Memorial do Imigrante, no dia 26 de junho, num evento organizado pelo Circolo Toscano e pelo CEU Campo Limpo. As pesquisas para a montagem da peça, dirigida por Petulla Elenério, tiveram início em agosto do ano passado.

Todos os sons

Reforçando o ideal de difundir a arte e a cultura italiana, o Colégio Dante Alighieri apoiou no mês de agosto a vinda ao Brasil do coral *Cantori di Assisi*, fundado na Itália em 1960 e

inspirado na espiritualidade de São Francisco de Assis. Sob a direção artística do padre Maurizio Verde, o variado repertório incluiu peças medievais, sacras e folclóricas. O grupo, que conta com quarenta integrantes, apresentou-se também em Piracicaba, Itapira, Campinas e Rio de Janeiro.

No mesmo mês, o Dante recebeu em seu ginásio de esportes o “Festival Musical Italiano na Terra do Samba”, com a *Orchestra Fidi Giovanile Italiana e Coro*, nascida na cidade de Cirié (Torino) em 1976, por iniciativa de Ugo Bairo, que até hoje dirige o grupo.

Os setenta integrantes, entre cantores e instrumentistas, interpretam desde Giuseppe Verdi a Tom Jobim e Vinicius de Moraes, sem deixar de passar por canções clássicas *Cuore Ingrato* e *Sole Mio*.



Cantori di Assisi



Luigi Pizzarello



Orchestra Fidi Giovanile Italiana e Coro



Luigi Pizzarello

Fulvio Pennacchi

Ele foi um dos artistas que fez parte do seletor Grupo Santa Helena, que se formou a partir de 1935 no Palacete Santa Helena, no centro da cidade. O conjunto de pintores, inaugurado por Francisco Rebolo Gonsales, reuniu nomes importantes como Mario Zanini e o imigrante italiano Alfredo Volpi.

Fulvio Pennacchi (1905-1992), que chegou ao Brasil em 1929, ficou conhecido pela produção de murais de temas religiosos, como os que estão na Igreja da Paz, no Glicério. Mas seus dons se estenderam para além dos afrescos. O acervo do Instituto Moreira Salles guarda 58 cartazes publicitários feitos pelo artista

entre as décadas de 20 e 30. Os desenhos a guache representam empresas reais ou fictícias. Até o final de setembro as imagens ficaram expostas no instituto. Na Itália, Pennacchi estudou na Academia Real de Pintura de Luca. Entre os anos 1936 e 1942, foi professor de desenho do Colégio Dante Alighieri.



5124 - Acervo IMS



*Sua Visão é a nossa
Excelência*



Clínica La Vue Oftalmologia

Rua Padre João Manuel, 450 • 1º andar • Cj. 14
Jardins • São Paulo • CEP 01411-000
Fone: + 55 (11) 3085-0365 • Fax: + 55 (11) 3063-2143



Divulgação

Ele já chegou a grandes conquistas relacionadas aos intrigantes Fenômenos Ultra-rápidos, área da Física que estuda, por meio de lasers, inúmeras reações que ocorrem dentro das moléculas. E o termo “ultra-rápido” não é exagero. Esses estudos utilizam grandezas na escala de quadrilionésimos (10^{15}) de segundos. Para os que não estão familiarizados com o assunto, vale um exemplo para ilustrar essas medidas. Basta dizer que, se a duração de uma reação química dentro de um átomo é de 1 femtossegundo, essa reação é tão rápida quanto 1 segundo comparado a aproximadamente 30 bilhões de anos.

Hoje, com menos tempo para experimentações, ele ocupa um cargo de gestão no campo da tecnologia: é

o diretor científico da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo, da qual já foi presidente de 1996 a 2002. Carlos Henrique de Brito Cruz, ex-aluno do Colégio Dante Alighieri (turma de 1973), iniciou sua vida acadêmica no ITA, onde se formou em engenharia eletrônica. Depois do mestrado, e logo no começo do doutorado em física na Unicamp, passou um período de nove meses na Universidade de Roma, naquela que seria a primeira de muitas viagens ao exterior, entre as quais, Estados Unidos, Canadá, França, Itália, Alemanha, Inglaterra e Coreia do Sul.

Hoje, casado há onze anos e pai de um menino de nove, conta com uma agenda sempre abarrotada de compromissos. Sai de casa todos os dias às 8h da

Carlos Henrique de Brito Cruz

Saiba o que pensa o diretor científico da Fapesp sobre inclusão social, sistema de cotas raciais nas universidades públicas e o futuro da educação no Brasil

manhã rumo à Fapesp e, em geral, só consegue dormir depois da uma da madrugada.

Ainda que a rotina seja corrida e que sobrem poucos momentos para descontração, ele conserva suas preferências musicais: “Gosto de rock'n'roll dos anos 60, rock'n'roll clássico - Grateful Dead, Bob Dylan, Led Zeppelin, Allman Brothers e outros”. Ele diz que gosta muito de cinema, mas que na época do Colégio era um freqüentador mais assíduo. “Algumas vezes, saíamos do Dante em dois ou três amigos e assistíamos a três, quatro filmes seguidos, no MASP e na Cinemateca, que ficava no subsolo do Belas Artes. Meu filme favorito é *C'eravamo tanto amanti*, de Ettore Scola. Com meu filho, o favorito é *Star Wars*”, revela o eclético cientista.

Em seus inúmeros artigos publicados na grande imprensa, o professor Brito Cruz se mostra um ferrenho defensor das universidades públicas, que, segundo ele, não beneficiam apenas os alunos nelas matriculados. Como ele diz, o ensino superior público beneficia toda a população, já que a sociedade só tende a melhorar com a geração de um número cada vez maior de pessoas graduadas.

Amparado em suas experiências em instituições de ensino, inclusive como reitor da Unicamp, o professor Brito Cruz defende a bandeira da inclusão social nas faculdades financiadas pelo governo e, sem hesitar, classifica como um equívoco o polêmico sistema de cotas segundo raças e etnias.

O que acontece em períodos tão curtos de tempo, como os femtossegundos?

Muitos fenômenos dentro de átomos e moléculas. É muito importante podermos estudar esses fenômenos para aprender a tornar uma reação química mais eficiente. Podemos aprender o funcionamento de certos processos químicos fundamentais que ocorrem no corpo humano.

Como quais?

Um processo muito interessante que estudei foi o da visão. Como é que a luz se transforma num pulso elétrico nas células da retina? A área em que trabalho estuda também materiais que podem ser usados nas telecomunicações. Hoje em dia, em comunicação, usam-se muito as fibras óticas. Para isso, precisamos ter sistemas e materiais que sejam capazes de direcionar a luz da fibra ótica, de selecionar canais etc.

Para quem não está familiarizado com esses estudos, as minúsculas medidas dos femtossegundos impressionam...

As pessoas ficam surpresas, porque realmente é muito pequeno. Mas como os átomos e as moléculas também são muito pequenos, as coisas ali dentro acontecem rapidamente.

Como esses estudos são usados na prática, além das fibras óticas?

São várias as aplicações, além da química e da biologia. A parte que mais me interessa é aquela relacionada com as telecomunicações. Estudar e entender esses fenômenos ultra-rápidos é o que nos leva a fazer a banda larga ser cada vez mais larga. Todo sistema de internet, baseado em fibras óticas, para avançar em velocidade, precisar usar esse tipo de fenômeno físico.

Não fica difícil conciliar a atividade de pesquisador com o cargo de gestor da Fapesp?

Realmente. Hoje sou mais um gestor do que um pesquisador. Ainda mantenho um pouco da minha atividade científica, tenho um estudante que faz doutorado. Mas não consigo ter o tempo que eu gostaria de ter para me dedicar à pesquisa. Hoje tenho outro tipo de desafio, mas que também tem a ver com ciência.

A experiência como reitor tem contribuído para sua gestão na Fapesp?

O trabalho de reitor foi o mais fascinante e divertido que já fiz na minha vida. Na Unicamp aprendi muito a debater, aprendi no mundo acadêmico a importância de ser capaz de, em vez de mandar nas pessoas, convencê-las de certas idéias por meio de argumentos. É um privilégio vivenciar os dois lados. Agora meu cargo é executivo. Estou entusiasmado, é uma função importantíssima no quadro da ciência e da tecnologia no Estado de São Paulo e no Brasil. A Fapesp tem muitos recursos, consegue estimular e apoiar a pesquisa num número muito eficiente.

Já é possível fazer um balanço do seu mandato na Fapesp?

Ainda é cedo. O grande objetivo é contribuir para que a atividade de pesquisa científica e tecnológica em São Paulo se desenvolva cada vez mais. Temos enorme capacidade nesse ramo, somos a cidade que responde por mais da metade da produção científica brasileira, embora só tenhamos 30% dos cientistas aqui. A Fapesp tem um papel importante nisso ao oferecer financiamento de maneira estável, repetitiva e previsível.

O Estado de São Paulo é o único no Brasil que apóia uma fundação de amparo à pesquisa da magnitude da Fapesp. Em quase todos os estados há uma lei segundo a qual se deve aplicar por volta de 1% no financiamento da pesquisa, mas o único Estado que cumpre é o nosso.

Qual sua opinião sobre o sistema de cotas nas faculdades?

É um equívoco. Acho que esse assunto das cotas teve um mérito e um defeito. O mérito foi trazer a discussão sobre inclusão social na universidade pública, e o defeito foi prejudicar essa mesma discussão. Mesmo porque a cota é apenas uma das maneiras possíveis, mas nem de longe a melhor, de se atingir um objetivo que é a inclusão. A discussão das cotas tirou o foco sobre *o quê* fazer para centrar em *como* vai ser feito. Isso é pena, porque o Brasil está perdendo a chance de analisar um problema muito importante para as nossas universidades. O sistema de cotas é um erro porque derruba valores importantes, como o do mérito, o da qualificação e o do estímulo ao estudo.

E o que significa essa inclusão, objetivo maior das cotas?

Criar oportunidades para as pessoas menos favorecidas. Mas não é só pelo desejo de ajudá-las. Uma boa universidade se desenvolve quando consegue reunir o maior número de alunos capazes. No Brasil, existe um conjunto grande de jovens que estão quase à margem da vida nacional. Nesse *pool* de jovens, há bastante gente inteligente. A inteligência é distribuída para todo mundo, ricos e pobres. As boas universidades precisam ter políticas e instrumentos para atrair os melhores estudantes. Também a inclusão é muito importante para criar um ambiente no qual os estudantes aprendam o máximo que puderem. As pessoas aprendem muito mais num ambiente que tem diversidade do que num lugar onde todo mundo é igual.

E como chegar a essa inclusão?

Há muitas ações, como criar mais oportunidades para cursos noturnos. Pessoas menos ricas precisam trabalhar, e elas vão fazer esses cursos à noite. Descobrimos que, em igualdade de condições, quando dois alunos tiram a mesma nota no vestibular, e um vem da escola pública e outro da privada, quase sempre o primeiro tem um desempenho acadêmico melhor. Esse é um dado importante para buscar ativamente mais estudantes vindos da escola pública.

Qual foi sua grande experiência profissional?

Um resultado que consegui nos Estados Unidos, Nova Jersey (entre 1986 e 1987), num laboratório que, na época, era o melhor no mundo para fazer física experimental. Era um sistema bem complicado que ajudei a desenvolver, cujos pulsos tinham duração de seis femtossegundos (que são seis milionésimos de bilionésimos de segundo). Pude usar esse laser para fazer certas medidas que em nenhum outro lugar do mundo poderiam ser feitas; apenas nós tínhamos a ferramenta para isso. Durante mais de dez anos foi o pulso mais curto gerado até então.

Qual seria um fato inusitado que já aconteceu na sua vida de cientista?

Passagem pitoresca ocorreu quando eu ainda era estudante do ITA. Estávamos construindo um laser



Brito Cruz, ao lado do prof. Tucci, em visita ao Colégio Dante Alighieri

no laboratório de um professor que, sem perceber, saiu e me deixou trancado do lado de dentro. Tive que esperar por várias horas até que viessem me tirar dali. Com esse laser fundamos uma empresa para vender uma máquina que perfurava tubos de plástico. Eu e meus colegas, que também eram estudantes, aprendemos muito projetando e construindo essa máquina. Ganhei algum dinheiro com isso e comprei um carro novo - uma Brasília 1978, que era um bom carro naquela época. Depois deixei a empresa para ser professor na Unicamp.

Como o senhor se decidiu pela profissão de físico?

Eu sempre me interessei por coisas relacionadas à eletrônica. Agora, na minha opção profissional, teve um papel muito importante um professor que eu tive no Dante, o Tucci, que dava aulas de física científica. Perguntei o que deveria prestar, e ele me fez uma recomendação completamente diferente e heterodoxa, que segui e não me arrependo nem um

Entrevista

pouco. Ele falou que eu deveria estudar engenharia eletrônica no ITA e, depois, fazer a pós-graduação em física. Até hoje sou muito grato a ele por ter me dado essa recomendação.

E aos 25 anos o senhor já estava indo estudar na Itália...

Logo no início do doutorado, passei nove meses trabalhando no laboratório de pesquisa da Universidade de Roma, onde me serviu muito o italiano que aprendi no Colégio Dante Alighieri, com a professora Piera Steffani. Foi um período muito interessante, em que desenvolvemos novos tipos de lasers. Depois voltei para Campinas, onde terminei o doutoramento.

Como foi sua passagem por esse país?

Aquela foi a primeira vez que saí do país. Fiz muitos amigos por lá. Os italianos são muito gentis com os brasileiros. Naquela época, para telefonar para o Brasil, tinha que ser por meio da telefonista, só que na Itália era o telefonista. 'Voglio chiamare in Brasile', eu pedia. E a resposta vinha: 'Ma chi è, Falcão?'. Eles eram apaixonados por esse jogador [que no início da década de 80 jogou no futebol italiano e era titular da Seleção Brasileira], e perguntavam se eu conhecia o Falcão. Então era preciso conversar cinco, seis minutos com o telefonista, antes que ele completasse minha ligação.

Cite um nome que admira na sua área.

Vivo, no Brasil, é o Rogério Cerqueira Leite, que também trabalhou nessa área dos lasers. É uma pessoa muito ativa e culta. Outro de quem gosto muito é o César Lattes [também ex-aluno do Colégio], que sempre foi um modelo para nós na Unicamp. Uma das coisas legais que fiz como reitor da Unicamp foi levar à casa do professor Lattes o diploma de professor *honoris causa*, que estava pronto desde 1985, mas que nunca havia sido entregue. Fui lá, entreguei, conversamos, falamos até sobre o Dante... foi um pouco antes de ele morrer.

O senhor diria que Lattes foi o mais importante cientista brasileiro?

Sim, ele foi o cientista brasileiro de maior impacto mundial. Seu trabalho principal foi no fim da década

de 40, quando identificou a partícula pión. Foi uma descoberta importantíssima e fundamental no estudo da estrutura subatômica.

Com relação ao boom de faculdades privadas, o senhor acha que isso tende a continuar?

Isso aconteceu muito de 1995 a 2002. Acho que agora esse processo está em relativa estagnação. Essas instituições privadas têm muitas vagas ociosas e, tirando algumas honrosas exceções, a maior parte delas oferece cursos de qualidade muito limitada. O Brasil precisa de uma estratégia diferente para desenvolver o ensino superior. Precisa de mais esforço de natureza estatal. Em todo país desenvolvido, mais de 60% das matrículas de ensino superior são em instituições públicas. Isso faz sentido, porque a educação, seja fundamental, média ou superior, é algo que traz um bem para a sociedade, e não só para o indivíduo que está cursando. A sociedade melhora quando há mais gente educada.

Nesse sentido, o senhor acha que o Brasil está no caminho certo?

No que diz respeito à pós-graduação, o Brasil tem tido uma política de muito êxito. Mas na graduação ainda tem muito trabalho para ser feito. Além da má qualidade na maior parte do sistema privado, o sistema público tem uma influência muito negativa de corporativismo, de acomodação. Contudo, há algumas instituições muito boas, que seriam competitivas em qualquer outro país. Em todos os lugares do mundo, a USP, a Unicamp e a Unesp seriam universidades competitivas. Olhando pelo número de doutores formados, se essas três estivessem nos EUA, a USP seria a primeira, a Unicamp a terceira, e a Unesp, a décima segunda. São universidades de nível e padrão internacional.

Em seus artigos, o senhor fala com otimismo sobre o futuro da educação no Brasil.

Eu sou relativamente otimista. Nos lugares em que trabalhei, sempre vi pessoas dedicadas, capazes e que fazem as instituições melhorarem. O que precisamos não é só criar condições materiais, porque não é apenas questão de dinheiro, e sim de atitude, de espírito e de valores acadêmicos. É mais complicado que o dinheiro.

Quanto à pesquisa científica, qual é a imagem do Brasil lá fora?

O Brasil é um país de respeito. Em certos setores, sua capacidade é mais vista e reconhecida fora do que dentro do país. Por exemplo, a tecnologia do agronegócio é algo que, aqui, passou recentemente a ser reconhecido. Mas os países que competem com o Brasil em soja, carne, milho e café já sabiam disso há bastante tempo. Temos resultados impressionantes, como o do álcool, com o qual fizemos os veículos andarem.

O que o senhor acha da participação de multinacionais no patrocínio a pesquisas brasileiras?

Há empresas multinacionais interessadas em apoiar projetos de pesquisa em universidades brasileiras. Isso é muito bom, pois aumenta o apoio à ciência no país e gera novas oportunidades para os cientistas brasileiros.

Se pudesse morar em outro país, qual seria?

Se não fosse no Brasil, eu moraria na Itália ou nos Estados Unidos. Nos EUA para trabalhar. Na Itália, pelo jeito de viver dos italianos, que parece mais com o nosso.

Cite um ponto turístico inesquecível que o senhor conheceu.

Locais impressionantes há dois: o Coliseu, em Roma, e os escombros das Torres Gêmeas do World Trade Center, em Nova Iorque. Viajo bastante, já estive no Chile, Argentina, Uruguai, Estados Unidos, Canadá, França, Itália, Alemanha, Inglaterra, Hungria, Áustria, Coreia do Sul, Romênia, Cuba e, quando existiam, a União Soviética e a Alemanha Oriental. Gostaria de ir à China.

Neste ano comemoram-se 100 anos da Teoria da Relatividade de Albert Einstein. O que o diretor científico da Fapesp pode dizer com relação a essa data?

Não apenas a Teoria da Relatividade. Comemoramos os cinco *papers* que ele publicou em 1905 e que mudaram o mundo. É uma comemoração muito legal

Arquivo

COLÉGIO "DANTE ALIGHIERI"
Mantido pela Sociedade Civil Colégio "Dante Alighieri"
Alameda Jui. 1005 — Telefone: 203-7411
SAO PAULO

Nome do aluno: CARLOS HENRIQUE DE BRITO SUEZ
Nascido a 19 de Junho de 1956
Rua de N. S. de Jesus - GUARAPUAVA
Pa: JOSÉ ANTONIO SUEZ
Dir: MILENA DE BRITO SUEZ
Faculdade:
Fone:

Aluno	FREQUÊNCIA										(Faltas)		Total
	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Maio	Jun.	Presença	Faltas	
MARCO ABEL											1	1	2
MARCO JUBER											1	1	2
ADRIANO ESTRELA											1	1	2
RODRIGO MOURA											1	1	2
STAFF											1	1	2

Total de faltas: 2
Total de aulas dadas: 2
Total de faltas em Processos Educativos: 2
Total de Faltas em Processos Educativos: 2
Total de faltas em Educação Física: 2
Total de aulas em Educação Física: 2
Observações:

São Paulo, 30 de Junho de 1961

SECRETÁRIO: *[Assinatura]* DIRETOR: *[Assinatura]*



de ser feita; a relatividade é um resultado interessantíssimo que comecei a entender ensinado, mais uma vez, pelo professor Tucci.

O que o Dante representou na sua formação como aluno?

O Dante foi ótimo, tenho muita saudade daqueles tempos. Um ambiente onde nos ensinavam a estudar, a aprender e a valorizar o desenvolvimento intelectual.

É uma paixão que o senhor tem na vida, sem ser a família?

O método científico. ☺

Um trem para a **fama**



Desde sua origem italiana até os lugares que inspiraram sua produção artística, falar sobre um dos maiores sambistas de São Paulo é reviver a história de um mito que ficou para sempre na nossa memória

A descrição resumida de sua vida é praticamente inconfundível com a de qualquer outra pessoa: filho de imigrantes italianos, nasceu na cidade de Valinhos em 1910. Foi entregador de marmitas, carregador de vagões de trem, mascate, encanador, marceneiro e se aventurou em muitos outros empregos informais para conseguir o seu dinheiro. Com pouco mais de 20 anos, começava a desenvolver a notável habilidade de descrever o cotidiano dos paulistanos através de versos musicados. E foi metendo as caras, como sempre fez, que acabou conseguindo uma chance em um programa de calouros da Rádio Cruzeiro do Sul, em São Paulo. Passadas algumas décadas, ele estaria cercado pela fama, pelo reconhecimento do público e por outros “demônios”. Compôs com Vinicius de Moraes a música “Bom dia, Tristeza” e foi homenageado por artistas como Elis Regina e Clementina de Jesus. Mas, após o sucesso e alguns problemas de saúde, ele morreria pobre, praticamente esquecido entre os personagens que criou e a cidade que tão bem descreveu em suas músicas. João Rubinato. Nome artístico, Adoniran Barbosa.

A família Rubinato

Ao norte da Itália, banhada pelo Mar Adriático, fica a região do Vêneto, cuja capital é a romântica e quase submersa Veneza. É nessa província que se localiza a comuna italiana de Cavarzere, que no final do século XIX seria assolada por inúmeras catástrofes naturais, como inundações e impiedosas temporadas de frio. Em 1882, as terras pouco férteis da região receberiam o golpe de misericórdia: a força das águas destruiu plantações e tornou o solo ainda mais improdutivo. Pânico, desespero e fome na aldeia. Fernando Rubinato e Emma Richini não tinham como nadar contra a correnteza. Era uma decisão muito difícil e sem volta, mas não havia escapatória para os dois. Tratava-se de uma época em que o movimento emigratório estava esvaziando muitos povoados da Itália, e não seria diferente com Cavarzere.

Depois de outras tragédias climáticas e com o agravamento da situação de miséria e de calamidade, o casal deixava o porto de Gênova em 1895 com destino ao Brasil. Fernando e Emma enfrentaram todas as privações que uma viagem como essa podia representar: péssimas condições de higiene, pouca comida e doenças. Três semanas depois de deixarem sua terra natal, eles desembarcavam no porto de Santos e, então, direto para a Hospedaria dos Imigrantes, em São Paulo. Dali para frente, o roteiro pelas cidades do interior seria Tietê, Valinhos, Jundiaí e Santo André.

Em 1896, já em Tietê, nascia a primogênita Antônia Helena. O sexto e último filho do casal, aquele que nos interessa, nasceria em 1910, na cidade de Valinhos, onde o chefe da família conseguira emprego numa fábrica de sabonete. Uma década depois, em Jundiaí, o menino João Rubinato conheceria o fim de uma infância ociosa, repleta em traquinagens e futebol com bola de meia: ele estava entrando para a escola com quase uma década de idade. Mas o período de estudos não durou muito, já que aos treze anos o péssimo aluno abandonava a escola para trabalhar com o pai na São Paulo Railway. E aí teve início a diversificada trajetória de João pelos inúmeros

empregos e serviços que arranjou. Depois de furtar quitutes das marmitas que entregava no Hotel Central e das longas sonecas tiradas durante o expediente como varredor, o menino e toda a família Rubinato estavam de mudança para Santo André. E, daí para São Paulo, foi meio pulo.

Acende o fogo!

Nos botecos do Largo da Misericórdia, nos arredores da Avenida São João, nas proximidades do Viaduto Santa Efigênia e em todos os buracos e muquifos do Bixiga, do Brás, da Casa Verde, da Barra Funda e de outros bairros tipicamente italianos. Foi um pouco em cada uma dessas múltiplas localidades que se desenvolveu um gigante, provavelmente o maior, do samba paulistano. “Ele foi um cara que retratou a cidade de seu povo. Só isso já é uma coisa fantástica”, aponta o produtor João Carlos Botezelli, conhecido como Pelão, responsável pelos dois primeiros LPs do compositor.

Entre os anos 30 e 40, formava-se nas entranhas de João Rubinato um cronista das vicissitudes, um repórter fiel às camadas populares, um *voyeur* do crescimento urbano. Tijolo a tijolo, bloco a bloco, entrava em gestação um verzejador atento e detalhista, que amadurecia à medida que a cidade ganhava novos territórios e aumentava seus limites. Fosse com o humor que se enfrenta o dia-a-dia, com a dor de uma perda amorosa ou com a indignação de um despejo, ganhava forma, tamanho e qualidade o substrato emocional de João Rubinato, indispensável para o conteúdo de suas composições e para o sucesso de sua carreira.

Circuito paulistano

Sua trajetória teve início na Rádio Cruzeiro do Sul, no início da década de 30. Mais especificamente, no programa de calouros de Jorge Amaral. Nessa época, o rapaz de apenas 23 anos morava em uma pensão na ladeira Porto Geral, centro de São Paulo. Sua rotina de boemia estava apenas começando, impulsionada por doses de cachaça



Adoniran Barbosa, o sambista que falava errado só para chamar atenção e era um amante da cidade de São Paulo, foi mais um entre os muitos personagens que João Rubinato criou e interpretou ao longo de sua carreira artística

respingadas de limão, o seu modesto e predileto coquetel naquela época, porque, décadas mais tarde, o fermentado de cana-de-açúcar seria trocado por um destilado mais nobre, o whisky. “O que ele gostava mesmo era de chegar no bar e beber com os amigos”, observa Pelão. Bem humorado e bom de papo, falava errado só para chamar a atenção. E resmungava para o garçom, como conta Pelão: “Ô véio! Atende o pobre aqui, dá pra atender?”. Apenas nos últimos anos de sua vida é que ele não ficava mais até tarde. “Por status, pedia apenas duas ou três doses de Old’Eight” e, depois, ia embora de táxi.

Insistente, muito insistente. Chato, até. Daqueles que têm a cabeça bem dura, e não temem esmurrar a ponta de uma faca. E foi levando muita pancada que ele começou a trilhar o seu caminho. Só assim ele conseguiu uma nova oportunidade na Cruzeiro do Sul, já que da primeira vez não obteve sucesso: o gongo da derrota soou tão cedo que João Rubinato não conseguiu nem chegar ao refrão

da música “Se você jurar”, do carnaval carioca de 1931. Contudo, a segunda chance ele não desperdiçou. Mandou “Filosofia”, de Noel Rosa, e foi até o fim da música.

Depois de optar pelo pseudônimo de Adoniran Barbosa, alegando que João Rubinato não era nome de sambista, e talvez não fosse mesmo, gravou a marchinha “Dona Boa”, em 1934. Graças a ela livrou-se das esporádicas e tediosas participações radiofônicas em que só era chamado para ser anunciante de produtos e mercadorias. Assinou contrato com a Rádio São Paulo, passou pela Difusora e voltou algumas vezes à Cruzeiro do Sul. Tudo ainda estava muito nebuloso e incerto. Dona Emma e seu Fernando tinham motivos suficientes para se preocupar com o futuro do caçula, que parecia enveredar para umas das carreiras mais crucificadas e perseguidas pelo Estado, pela polícia e pela censura daquele tempo: a de vagabundo.

Ator de rádio

Em 1941, Adoniran começaria a ser conhecido por um público mais amplo. Ele foi apresentado ao roteirista Oswaldo Moles, da rádio Record. Dessa parceria nasceu um dos primeiros personagens encarnados pelo sambista: Zé Cunversa, que fazia parte do programa *Serões Domingueiros*. E apenas em 1954 surgiria o *Histórias das Malocas*, cujos capítulos lideraram a audiência durante doze anos.

Esse foi um período em que a vida começou a se acertar para Adoniran. Basta dizer que foi na década de 50 que ocorreu a proximidade entre o compositor e o quinteto Demônios da Garoa, após a gravação e o sucesso de "Saúdosa Maloca", que ao lado de outras canções surgiria para estremecer a hegemonia carioca no mundo do samba. Depois disso e das tragicômicas passagens no Morro do Piolho, cenário fictício em que circulavam os personagens de *Histórias das Malocas*, viria o tão conhecido "Samba do Arnesto", responsável por um dos momentos de maior prestígio do músico. Ai "o público passou a adorá-lo. Era só abrir a boca que o pessoal começava a cantar por ele", diz Pelão.

Ao contrário do que muitos acreditam, o que Adoniran fazia na Record não era apenas um programa de humor. Ele dialogava diretamente com as camadas populares, utilizando-se de ironia e comicidade para seduzir e conquistar os seus ouvintes. A crítica do artista, que se utilizava da linguagem corrente nas ruas e de protótipos humanos, como o Charutinho, o Pafunça e o seu Dija, encontrava respaldo na necessidade de o paulistano se identificar com uma arte regional.

Delírio paulistano

O compositor, na fértil parceria com Oswaldo Moles, foi criando uma legião de personagens cheios de peculiaridades, crítica e sarcasmo para deleite da fiel audiência da emissora. Quando lhe davam um dia de folga, pegava uma carona no Largo do Paissandu com o taxista Giuseppe Pernaфина, um amigo de longa data que nunca cobrava a bandeirada. O

Em sua carreira, Adoniran gravou inúmeros "78 rpm", "bolachas", compactos simples e duplos. Mas LPs mesmo, foram apenas três:

- Adoniran Barbosa - agosto de 1974

Doze músicas, entre as quais, "Saúdosa Maloca", "Iracema" e "Trem das Onze".

- Adoniran Barbosa - julho de 1975

Também com uma dúzia de músicas, inclui "Samba Italiano", "Pafunça" e o sucesso "Samba do Arnesto", vetado do LP anterior pela censura devido ao excesso de erros gramaticais.

- Adoniran e convidados - agosto de 1980

Dois anos antes de Adoniran morrer, este LP deixou registrados alguns hinos como "Tiro ao Álvaro", "Agüenta a mão, João" e "Torresmo à milanesa". O disco teve a participação de ícones como Elis Regina, Clara Nunes, Clementina de Jesus e o grupo Talismã, que acompanhou o compositor no fim de sua vida.

trânsito então fluía normalmente, e de hábito o automóvel seguia sob um céu acinzentado e uma garoa insistente. No caminho eles encontravam o doutor Sinésio Trombone, um galã da Vila Matilde, que logo embarcava no carro e se acomodava, cheio de pose, no banco de trás. Os transeuntes amontoando-se em bares e cafés para escapar do frio e dos pingos cada vez mais graúdos que caíam do céu. Homens de chapéu e paletó, mulheres de salto alto, todos tomando uma bebida quente, alguns lendo o jornal, outros apoiando-se em suas bengalas. O centro da cidade denunciava as mudanças que estavam por vir. Os três colegas passariam ainda para buscar Oswaldo Luiz Gardênia Lilases, mas agora ele não estava em casa: fora resolver umas pendências com o Moisés Rabinovicht. Dobravam então mais algumas esquinas e logo chegavam ao cinema, onde estreava o mais novo filme do ator francês Jean Rubinet.

Parece tudo verdade, a não ser pelo fato de que as pessoas acima nunca existiram. Por isso as criações de Adoniran eram tão bem aceitas pelo público: elas eram simples, realistas e dialogavam com os ouvintes. Cada um desses personagens podia ser visto no meio da

Adoniran Barbosa

multidão, identificado com qualquer pessoa comum, dentro de um boteco, de uma venda ou de um restaurante.

Vanguarda

Adoniran inaugurou uma nova forma de compor e de cantar. Para alguns críticos, suas composições são pobres de melodia. Isso pode ser verdade, já que o forte de sua obra está mesmo no conteúdo das letras. Algumas músicas, como se sabe, chegam quase a ser faladas.

O que não se pode negar: uma das grandes contribuições de Adoniran foi trazer para a música brasileira uma linguagem totalmente informal e popular. O próprio artista defendeu sua posição, afirmando que buscava cantar exatamente da forma falada pelo povo. Os cônicos e propositais erros gramaticais e de concordância são comuns e quase constantes em suas produções, o que contribuiu para aproximá-las dos seus admiradores.

“O que gosto nas músicas de Adoniran são as letras concisas e observadoras e suas melodias ao mesmo tempo simples e elaboradas, 'temas longos' com poucas repetições”, conta Ayrton Mugnaini Jr., jornalista, músico e biógrafo do compositor (“Adoniran: Dá licença de contar” - Ed.34, 2002).

Difícil definir Adoniran como um caipira arrojado, um malandro paulista ou um italiano emotivo. O mais correto é caracterizá-lo como uma perfeita simbiose entre os três tipos. Sua

passagem por cidades do interior reforçava suas raízes rurais, o que nunca chegou a ofuscar sua paixão pela cidade de São Paulo. Já a forte italianidade presente no artista, reflexo de toda a saga imigratória dos seus pais, fez com que ele compusesse um samba inteiro na língua italiana. *(Veja box)*

E o que nem todos os amantes da sua obra sabem é que, na própria Itália, ele também é muito admirado. Em 1966, o cantor italiano Ricardo Del Turco traduziu “Trem das Onze” que, na época, estourou nas rádios nacionais. A canção teve seu título original mudado para “Figlio Único”.

Testemunho de um cronista

Numa época em que a cidade de São Paulo saltava para o crescimento industrial e para a urbanização, erguendo pontes, “adifícios artos” e largas avenidas, as músicas de Adoniran não iam contra esse avanço, que, afinal, fazia parte de um processo irremediável. O que essas músicas fizeram foi registrar um momento em que o glamour de andar nas ruas e o costume de manter laços pessoais entre vizinhos abriam espaço para a velocidade dos automóveis e para a impessoalidade.

“Nunca encontrei músico capaz de traduzir com tanto lirismo e precisão a experiência de ser paulistano, as particularidades e transformações da metrópole, os efeitos disso sobre seus moradores”, garante Flávio Moura, autor do livro “Adoniran se o senhor não tá lembrado” (Boitempo Editorial, 2002), em parceria com André Nigri.

Os operários, cada vez mais, eram empurrados para bairros periféricos, o que resultava nas constantes demolições de cortiços e no despejo de seus moradores. As malocas que Adoniran tão bem descrevia e homenageava com seus tipos fictícios em nada se assemelham aos cortiços e favelas dos nossos tempos. O que o artista fazia era caracterizar um conglomerado de pessoas pobres, felizes e unidas. Uma multidão que podia ser reconhecida em personagens simples, como Joca ou Matogrosso. Eram lugares que exalavam calor humano, união e laços sociais sólidos. Assim como em algumas cidades do interior em que, ao cair da tarde, os vizinhos

Samba Italiano

Piove, piove
 Fa tempo che piove qua Gigi
 E io, sempre io
 Sotto la tua finestra
 E voi senza me sentire
 Ridere, ridere, ridere
 Di questo infelice qui
 Ti ricordi, Gioconda
 Di quella sera in Guarujá
 Quando il mare
 Ti portava via
 E me chiamasti: "Aiuto, Marcello"
 La tua Gioconda ha paura di quest'onda

colocam cadeiras nas calçadas e se sentam para conversar sobre a vida e as futilidades que ela implica. Existia um certo charme, muito particular, na malandragem, no traquejo e na pobreza dessas pessoas. Assim como na figura do sambista malandro do Rio de Janeiro, que subia o morro dos cordões carnavalescos e sempre carregava um lenço na lapela e uma navalha afiada no bolso. Esse glamour sucumbiu diante da violência, do tráfico de drogas e do crime organizado, que se institucionalizou em morros, favelas, cortiços e bocadas.

No fim dos trilhos

Os últimos anos de sua vida foram marcados por um comportamento de constante apatia. Indiferente a quase tudo que ocorria à sua volta, ainda que fossem homenagens de outros músicos e artistas, Adoniran se mostrava cansado e dono de uma "quase tristeza". Porque, na verdade, nem mesmo triste ele conseguia se mostrar. Apenas alheio, como se estivesse cheio dessa vida que pouco lhe agradeceu por sua valiosa contribuição para o samba e para a cultura brasileira.

"Seu reconhecimento como compositor coincidiu com sua última década de vida, devido às regravações por artistas como Elis Regina, Gal Costa e os Originais do Samba, sem falar nos impávidos Demônios da Garoa",

avalia Ayrton Mugnaini Jr. Flávio Moura concorda que o reconhecimento veio tarde demais: "As grandes composições eram dos anos 50, mas só no fim dos 70 ele começou a ser considerado como um sambista de peso, comparável a nomes como Cartola e Nelson Cavaquinho. Por esse motivo, não teve deslumbre algum. Pelo contrário, desdenhava do sucesso, e vivia a perguntar por que não o tinham valorizado antes".

O espírito do atual Adoniran - velho, cansado e chateado - estava, agora, muito distante do moleque espi-vetado que pulava nos riachos e ribeirões das cidades nas quais morou e que, um dia, foi campeão no gude, nas pirraças da infância e nas repetidas fugas do banco escolar. Não era mais aquele rapaz insistente, que venceu o apresentador da Rádio Cruzeiro do Sul pelo cansaço e, só assim, deu o pontapé inicial na sua carreira artística. Não era mais

a coqueluche de nenhuma rádio, e suas músicas, cada vez mais, perdiam espaço nas programações diárias das emissoras. De cigarro em cigarro, costume que teve início ainda na infância e que nunca perdeu, mesmo com a bronca dos médicos, ele foi aos poucos minando um enfisema letal. "Devolve, dá, dá, dá!", repetia com irritação quando tentavam lhe arrancar o cigarro. Segundo o produtor



Adoniran Barbosa

Pelão, Adoniran costumava dizer: “Não faço mais show e não canto mais porque o Pelão me proibiu de fumar. Sou muito nervoso, tenho que cantar com o cigarro na mão.”

Entre uma tragada e outra, ele mantinha o olhar perdido e melancólico sabe-se lá em quê. Um olhar sem brilho, que denunciava a decadência do seu estado físico e psicológico. Agora, ele só queria descansar.

“Os anos vão passando, a época do artista vai ficando para trás, as pessoas que o conheceram pessoalmente vão embora e, ao lado da obra, fica o personagem, o aspecto folclórico, a fronteira cada vez menos definida entre o fato e a lenda ainda mais no caso de um artista como Adoniran, que gostava de se reinventar, por molecagem, raiva da infância pobre ou ambos”, afirma Mugnaini.

Para Moura, Adoniran “tende a ser mitificado porque a São Paulo que ele cantou, em que a impessoalidade não imperava e em que ainda era possível estabelecer relação afetiva com as pessoas e lugares, não existe mais”.

Por isso não é difícil imaginá-lo compondo suas músicas. Alto, franzino, profundas rugas e outras marcas do tempo no rosto, nariz protuberante e cabelo geralmente penteado para o lado direito, caminhando lentamente pelas ruas do centro da cidade, esticando de vez

em quando os olhos caídos e melancólicos para os prédios que se amontoam entre vielas e avenidas mais extensas. Aqui e ali, se apoiando em um daqueles postes antigos que sobrevivem à modernidade. Passando os dedos pelo bigode, apalpando o pescoço com ar de resignação, fazendo uma careta de quem não está gostando muito do que vê, mas que também não pode fazer nada para mudar.

Com uma mão ajeita o suspensório, com a outra empurra o chapéu para frente, em cumprimento a uma dona bonita que acabou de passar. Afrouxa a gravatinha borboleta, está calor. Os carros param de passar, não há ninguém pelas calçadas, nem um cachorro sequer. A cidade parou para se deixar admirar por um de seus maiores amantes. A cidade prendeu a respiração, está calada, atônita e ansiosa por um comentário do sambista. Ele dá uma risadinha e aceita o futuro. Um silêncio profundo o acompanha pela Rua Aurora até determinado número, onde Adoniran empurra uma porta de vidro e entra para tomar uma cerveja com os amigos ou uma dose gentil de whisky. Curiosos, seus personagens esticam o pescoço, espiam pelas janelas e pelas frestas das portas. As malocas ainda pulsam. O trem segue para Jaçanã. E tudo volta ao normal.☞

Um novo Adoniran?

Em fevereiro de 2004, uma notícia quente chacoalhou o universo dos críticos, sambistas e admiradores de Adoniran: cerca de 100 composições inéditas foram encontradas entre velhos papéis na casa em que morou, na Avenida Rebouças. Os documentos ficaram com Juvenal Fernandes, um antigo amigo. Mas o que mais chamou a atenção da mídia e dos fãs não foi a descoberta em si. O achado das letras revelou, para a surpresa de todos, um sambista muito diferente daquele que todos estavam acostumados a ouvir.

Quem não se surpreenderia ao escutar um Adoniran que se utiliza de uma

linguagem absolutamente correta e até requintada? Ou que fala sobre Deus e mostra sua fé autêntica na Igreja Católica? Essas são algumas das características notadas nos arquivos descobertos, que chegaram a ter sua autenticidade contestada por críticos e músicos do meio. Muitos, por não terem acesso aos manuscritos, preferem não se manifestar sobre a polêmica gerada em torno do caso. Flávio Moura é um dos que acreditam na autoria de Adoniran: “Ele compunha com bastante regularidade. Mas isso não quer dizer que sejam todas relevantes e que tenham sido musicadas”, pondera.

QUANDO O
DESIGN É PERFEITO
TODO MUNDO
QUER COLOCAR
A MÃO.



WAVE



BAMBOO



VOLARE



SLIM



SQUADRO

Chegaram as novas
fechaduras Papaiz.
O máximo em beleza,
estilo e design.

PAPAIZ



Por Fernanda Schimidt e Fernando Henrique Fonseca

Três cidades, três Itália

Fugindo da pobreza, eles vieram fazer a América e acabaram trazendo a Itália para o interior de São Paulo

Desemprego. Fome. Sonhos. Corre o ano de 1886 e uma intensa busca por melhores condições de vida é instaurada na Itália. Destino de muitas famílias, o interior de São Paulo acolheu e incorporou tradições, preservando até hoje ares de Itália.

Sete milhões de italianos saíram de sua pátria em cem anos. Um milhão veio para São Paulo procurando escapar da crise econômica e política pela qual a Itália passava. Por meio da Sociedade Promotora da Imigração, fazendeiros paulistas espalharam, por lá, panfletos insinuando que os imigrantes se tornariam proprietários no Brasil. Porém a realidade era outra. Nas fazendas, o contrato de trabalho mais utilizado era o de colono, em que o italiano e sua família tinham de cuidar dos cafezais. Por

esses serviços, recebiam algum dinheiro que era praticamente todo usado para pagar parte das dívidas que contraíam toda vez que compravam alimentos e utensílios na mercearia da fazenda. Com altos juros, as dívidas eram quitadas no mínimo em 10 anos de trabalho pesado.

As cidades de Itapira, Itatiba e Jarinu, localizadas na região central do estado de São Paulo, receberam muitas dessas famílias, cujos descendentes representam atualmente mais de 80% dos cerca de 170 mil habitantes dos municípios. Apesar de bastante próximas, elas absorveram de forma distinta a italianidade. Itapira, por exemplo, apresenta um Círculo

1. Fábrica de fósforos da família Scavone, no início do século passado /2. Antiga estação de trem de Itatiba /3. Uma das primeiras formações da banda Corporação Musical Santa Cecília, fundada em 1906 /4. Vista panorâmica da cidade



Italiano atuante na comunidade, além de uma marcante presença de filhos e netos de italianos nas profissões liberais. Já Itatiba, conta com a quase cen-



Fotos: Fernando Henrique Fonseca

tenária banda da *Corporação Musical Santa Cecília*, que nasceu em 1906 e até hoje anima tardes no coreto da praça da igreja matriz. Jarinu, por sua vez, mantém ainda fortes os laços tradicionais com a terra, desde a produção caseira de alimentos à fabricação artesanal de bebidas, e incentiva o uso da língua-mãe, com o ensino de italiano integrando o currículo das escolas mantidas pela prefeitura.

Itatiba

Incrustada na Serra da Jurema, entre Jundiá e Campinas, a região de Itatiba começou a ser povoada lentamente a partir do século XIX. A agricultura era apenas para subsistência, com exceção de algumas fazendas que plantavam cana-de-açúcar. Porém, foi só a partir de 1850, com a chegada do café na região, que a cidade cresceu e se desenvolveu, ganhando independência administrativa em 1857. Chamava-se Belém de Jundiá.

A crise da escravidão na década de 1880 foi fator crucial para a vinda dos italianos. Ao conseguir algum dinheiro, muitas famílias das redondezas escolheram a cidade para iniciar uma nova fase de suas vidas, já como proprietários de pequenas terras. A comunidade italiana cresceu e gerou a necessidade de organizar sociedades de auxílio aos imigrantes na região. Assim, foi criada a Sociedade de Mútuo Socorro Giuseppe Garibaldi, que deu origem à banda da cidade: a *Corporação Musical Santa Cecília*. Fundada em 1906, ela permanece em atividade até hoje, mesmo após a extinção da *Giuseppe Garibaldi*. “Fazemos apresentações em festividades comemorativas da cidade e das cidades vizinhas, em festas particulares, religiosas e políticas”, conta Antonio de Pádua Mantovani, presidente da banda. “Tocamos músicas tradicionais de banda e italianas também”, completa.

1. Museu Padre Lima de Itatiba / 2. Rogério Scavone, da Foto Parodi / 3. Preparação da macarronada para a Festa Italiana em Itatiba

Museu Padre Lima: imigrantes em exposição

O Museu Histórico Municipal Padre Francisco de Paula Lima localiza-se na Praça da Bandeira ao lado da Igreja Matriz de Itatiba. Seu prédio foi idealizado por uma família tradicional da região e ocupa um antigo solar construído em 1875.

Para sua instalação, em 22 de dezembro de 1996, todo o casarão passou por minuciosa restauração. As pinturas decorativas de suas paredes internas

foram reconstituídas. Os antigos cômodos do solar foram transformados em salas temáticas. O museu possui uma exposição permanente chamada *Caminhos do Passado*, que traça a história da cidade. Dentre as salas, a antiga cozinha foi propositadamente escolhida para contar a trajetória dos imigrantes italianos em Itatiba. Seu acervo inclui documentos, uma máquina registradora, objetos pessoais e fotos.



Com a intenção de resgatar os princípios de sociedades, como a que originou a banda, foi concebida há dois anos a Associação Ítalo-Brasileira de Itatiba. “Seu objetivo é promover o intercâmbio cultural”, conta Rogério Scavone, secretário da Associação e dono da Foto Parodi, tradicional estúdio fotográfico fundado por seu tetravô, primeiro fotógrafo da cidade, em 1907. A Associação aproveitou o registro da evolução da cidade por meio das imagens feitas por Scavone e seus antepassados para montar um projeto que disponibilize esse acervo para consulta pública. “É um projeto que estamos tentando viabilizar, mas ele envolve um custo relativamente alto”, explica o secretário, referindo-se à digitalização das fotos.

Em julho deste ano, a Associação Ítalo-Brasileira organizou, em conjunto com a Corporação Musical, uma festa italiana na Praça da Bandeira, a principal da cidade, em frente à Igreja Matriz. Cerca de 1.700 pessoas festejaram em meio a muita música e a barracas com comidas típicas. Uma missa em ação de graças, pelo aniversário de 99 anos da banda e pelo de dois da Associação, foi celebrada em italiano pelo padre Domenico Cristofano. Nascido em Molise, na Itália, Cris-

tofano é pároco no município de Jarinu. Outra cidade da região também esteve representada: de Jundiá, foi convidado o coral Sacro Cuore di Gesù para uma apresentação, também em italiano, de músicas religiosas durante a missa. Para encerrar a festividade, a tradicional banda de Itatiba, regida pelo maestro Otávio Busca, tocou seu repertório por uma hora e meia.

Itapira

Em meio a quatro municípios do Circuito das Águas (Águas de Lindóia, Lindóia, Serra Negra e Amparo) está Itapira. Uma cidade calma, sem muito movimento, mas que chega a reunir 50 mil pessoas durante suas tradicionais festas italianas.

Os primeiros movimentos para colonização da região se deram em 1820, com a fundação da Igreja Nossa Senhora da Penha. Logo se formou uma pequena vila que, em 1858, conquistou emancipação administrativa. Sua economia foi pautada pela produção do café, que empregou os imigrantes em quantidade. A presença dos italianos em Itapira foi tão grande que em 13 de junho de 1915 começou

1. e 2. Ainda em Itatiba, a missa acompanhada pelo coral Sacro Cuore di Gesù, de Jundiá, e as bandeiras perfiladas da Itália, do Brasil e do Vaticano /3. Casa da Cultura de Itapira /4. Museu de Itapira, na Praça Juca Mulato





jornal editado no interior do Brasil escrito totalmente em italiano”, afirma Jácomo Mandato, historiador de Itapira que já publicou livros sobre a cidade, entre eles *Brava gente italiana! Vol. 1 e 2*.

Festas são organizadas periodicamente na cidade. Elas chegam a durar três dias e reúnem toda a comunidade italiana da região. Descrevendo essas festividades como “cinematográficas”, Walter Ricciluca, Correspondente Consular da Itália e presidente do Circolo Italo-Brasileiro de Itapira, afirma que elas são “italianas na própria essência da palavra”.

Situado em frente à Igreja Matriz, o Circolo foi fundado em 1995 pelo atual presidente. Ele tinha por intenção continuar os trabalhos realizados pela Società Italiana di Mutuo Soccorso, Fratellanza e Lavoro, que teve suas atividades interrompidas e sua sede desapropriada durante a Segunda Guerra Mundial. “Botei na cabeça que tinha de fundar uma Società Italiana. Foi uma luta. É difícil reviver uma pessoa que está morta”, afirmou Ricciluca, fazendo alusão à antiga sociedade. Seu principal objetivo é agregar e divulgar a

cultura geral, italiana e brasileira. Para isso, são oferecidos aos associados corpo de baile e teatro, além de cursos de línguas.

Itapira abriga uma população de quase 64 mil habitantes, dos quais 80% são descendentes de imigrantes italianos, que chegaram à região a partir de 1870. “Eles vieram para a lavoura numa situação péssima. Eu ouvia de minha *nonna* coisas absurdas”, disse Ricciluca. “Mas eles logo conseguiram prosperar e o grosso do comércio ficou com os italianos”, completa.

Após esse primeiro período narrado pelo correspondente consular, Itapira viu a “chegada de muitos italianos um pouco mais abonados nas primeiras décadas do século XX. Foi quando eles puderam ter outras atividades, como os médicos da família Galdi”, afirma Jácomo Mandato. Muitos dos

filhos desses imigrantes conseguiram prosperar e tiveram condições de estudar medicina, direito e engenharia na capital. A atuação desses profissionais liberais foi expressiva. César Bianchi, por exemplo, “foi um homem espetacular”, afirma Ricciluca. Ele conta que Bianchi “fundou o Instituto Bairral, um hospital para deficientes mentais, que hoje é um dos

1. Jácomo Mandato, historiador de Itapira / 2. e 3. Casarão da família Pereira da Silva, tradicional na cidade / 4. Coreto da Praça Juca Mulato





maiores da América Latina”. Lá trabalharam muitos médicos filhos de imigrantes que inovaram no tratamento de distúrbios mentais. A própria construção do hospital, em 1937, foi projetada e realizada por outro filho de italiano, Vitório Coppo, e, posteriormente, por seu filho César, engenheiro civil e alto funcionário do Instituto de Pesquisas Tecnológicas de São Paulo.

A programação cultural de Itapira continua a todo vapor. No dia 12 de novembro, um sábado, o Circolo organizará seu jantar anual em homenagem a cinco famílias italianas, que poderão expor documentos, fotos e objetos, durante uma semana, e reviver a memória dos imigrantes. “É um resgate de material que você não pode imaginar”, comenta Ricciluca. “É muito gratificante”, finaliza. O historiador Jácomo Mandato também trabalha em seu próximo livro. “Comecei a fazer a história das ruas da cidade”, diz ele. Assim, contará como surgiram os nomes de cada rua, seus antigos moradores e comparará fotos antigas a recentes.

Jarinu

Cidade famosa pela produção de morangos, Jarinu localiza-se entre Jundiá e Atibaia, com quase 14 mil habitantes. Emancipada política e administrativamente somente em 1949, o marco de sua fundação ocorreu quase um século e meio antes, com a construção da Capela de Nossa Senhora do Carmo do Campo Largo, em 1807. Nesse primeiro período, a cidade destacava-se pela alta

produção de açúcar, substituído posteriormente pelo café. A inauguração da ferrovia que ligava Santos a Jundiá foi essencial para a cidade. O trem levava o café para o porto e trazia, após o término da quarentena na Hospedaria dos Imigrantes, os italianos esperançosos por uma nova vida.

A influência italiana tem se manifestado de maneira distinta em Jarinu. A cidade investiu em educação. Desde 2004, os alunos da 2ª à 4ª série do Ensino Fundamental da rede municipal de ensino têm aulas de italiano em sua grade curricular. Lígia Claret Lorencini Wild, pedagoga e ex-Secretária de Educação do município, trabalhou na implantação desse projeto. Ela conta que a escolha pela língua italiana veio das próprias famílias. “Colocamos à disposição dos pais o espanhol ou o italiano”. As raízes falaram mais alto. “Nesse meio tempo, o juiz de direito de Jarinu, que era do Circolo Italiano de Jundiá, tomou conhecimento de um convênio que poderia ser estabelecido com o governo italiano para difundir a língua e a cultura italiana aqui no país, sem custo algum”, explica.

Em 1998, outro convênio foi estabelecido. A prefeitura e o Centro de Memória da Unicamp uniram-se para promover a formação continuada dos professores. “Após 180 horas de aulas, as professoras já começaram a lecionar italiano aos alunos”, diz Lígia. “Elas desenvolveram uma cartilha própria, bem contextualizada, com assuntos que realmente sejam de interesse deste município, que é agrícola. O ensino é bastante lúdico, com muita música e brincadeira”, completa.

1. Walter Ricciluca, presidente do Circolo Italiano de Itapira / 2. Os gêmeos Gustavo e Guilherme Bego mostram as lições de casa feitas em italiano / 3. Igreja Matriz em Jarinu



A satisfação das famílias com o ensino do italiano é geral. Rosa Comin, neta de italianos, conta com alegria que seus bisnetos estão aprendendo a língua que tanto ouviu na juventude. “Eu gosto quando a professora passa as musiquinhas”, conta Gustavo Bego, de 10 anos, enquanto seu irmão gêmeo Guilherme mostra orgulhoso um livro em italiano que ganhou por ser o melhor aluno da turma.

Lígia acredita que, com as mudanças no currículo das escolas, certamente essa tradição italiana em Jarinu será intensificada, e aposta no futuro. “A idéia era realmente estender até a 8ª série. Acho que há uma série de benefícios. Estaremos ressignificando a nossa história, as nossas tradições e os nossos laços de identidade. Também há na região muitas indústrias italianas, que colocam, como diferencial, saber a língua”, completa. ☛

1. e 2. A neta de italianos Rosa Comin e sua propriedade, em Jarinu /3. Lígia Lorencini, ex-secretária da Educação de Jarinu

Uma história da imigração

Tradicional em Jarinu, a família Comin preserva antigos costumes. Mantém criação de animais, pequenas plantações, produção de vinho, de massas. A matriarca Rosa Comin, 84, é neta de imigrantes, mora na zona rural da cidade e narra a chegada de seus familiares ao Brasil, suas dificuldades e conquistas.

História

“Meus avós vieram de Mantua, na Itália. Meu avô se chamava Paulo Lorencini e a mulher dele, Virgínia Bronzeli. Ele comprou 75 alqueires de terra aqui em Jarinu e partiu entre os seis filhos homem. Mas só ficaram três aqui: meu pai, tio José e tio Tarcísio. Eles derrubaram um pedaço de mata virgem e formaram

uma olaria, tocada com burro, para fazer tijolo. E construíram a primeira casa neste sítio. Aqui ficou sendo o Bairro da Olaria até hoje e esta estrada, que sai da pista e vem para cá, é a Estrada Luiz Comin, que é o nome do meu marido.”

Idioma

“Meu pai gostava muito de falar italiano, assinava um jornalzinho e mandava eu ler. De modo que assim eu conheci o italiano. Não é que nem agora, que as crianças estão aprendendo o italiano na escola. Eu tenho dois bisnetos que moram aqui pertinho e completaram 10 anos outro dia. Eles falam: *Vó, agora nós estamos aprendendo italiano em Jarinu!*.”

Culinária

“Eu faço a mesma coisa do tempo que eu era criança. É o feijão, o arroz, a polenta, o frango. Faço macarrão em casa, pão. Faço até lasanha, ao invés de comprar feita. Vinho [tipo] italiano também, mas só para o gasto, sabe? Tem planta de uva, roça de milho, vagem, couve-flor, um pouco de criação de gado, porco, galinha, cavalo.”

Família matriarcal

“Meus filhos moram tudo por aqui. Vem muita visita de tarde, mas não são só os parentes, os amigos também. Eu fico contente, porque tem gente que fica isolado dos outros. Aqui não, sempre tem o povão que conversa e vem jogar baralho. É gostoso.”

Pequeno notável

Em qualquer hora, o expresso é uma boa opção para quem gosta de café. Mas chegar à xícara perfeita não é tão simples quanto degustá-la

“Os italianos desenvolveram o expresso por serem um povo que gosta de inovar e tornar o hábito do café ainda mais requintado”, conta Celso Vegro, pesquisador do Instituto de Economia Agrícola da Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (IEA). A primeira máquina de expresso foi apresentada por Francesco Illy - pai de Ernesto Illy, que promoveu o jeito italiano de fazer expresso - na década de 20, numa exposição internacional realizada na França. O equipamento foi então aperfeiçoado na Espanha na década de 30, mas só chegou ao Brasil 40 anos mais tarde. “Hoje, o hábito se volta mais para o expresso do que para o café coado”, diz Vegro. Para se tirar um bom expresso - extração do café com água sob pressão -, não bastam um produto de qualidade e uma boa máquina. Fazer o cliente sentir o aroma do café perfeito também requer técnicas de armazenamento e o treinamento de funcionários, essenciais para a obtenção de um resultado final que satisfaça os paladares mais exigentes.

De cinquenta e duas espécies de café, apenas duas são comercializadas: o arábica, que surgiu na Etiópia, e o robusta, originário do Congo e da Guiné. O primeiro tem melhor sabor, menos cafeína e é mais caro. É o mais adequado para a produção de café expresso. Não é necessário que 100% dos grãos sejam arábica, podendo haver uma mistura com café robusta. É o chamado *blend*,

nome dado à combinação de grãos de diversas origens geográficas (entre arábica e robusta) para se obter um café de qualidade. “Na Itália, o *blend* é feito para se chegar à perfeição. No Brasil, o que predomina é *blendar* para baratear custos”, conta Marco Suplicy, de 45 anos, proprietário da Suplicy Cafés Especiais. Envolvido com café desde sempre - sua família comercializa o produto desde 1879 -, Suplicy é um apaixonado pela bebida. Por dia, toma pelo menos cinco expressos, o que não acha muito, já que passa boa parte de seu dia sentindo o cheirinho de café. Em suas cafeterias - uma situada nos Jardins e outra no Itaim -, todo o café é arábica. Na loja da Alameda Lorena são vendidos mais de mil expressos por dia, a R\$2,20 cada. Especializada em cafés de alta qualidade, a loja também vende artigos para o preparo da bebida, incluindo máquinas e o grão torrado, protegido por embalagens com válvulas que impedem a entrada de oxigênio e garantem a qualidade por mais tempo. Todo o café vendido na Suplicy é produzido aqui. “Os grãos brasileiros são muito procurados para café expresso”, conta Suplicy.

Segundo dados de 2004 da Abic (Associação Brasileira da Indústria de Café), 92% dos brasileiros consomem café. Desses, apenas 8% tomam o expresso. Mesmo assim, o consumo desse tipo de bebida vem aumentando. “Cresce 10% ao ano enquanto o dos outros tipos, apenas 2%”, conta Vegro, que é autor, juntamente com o também pesquisador do IEA, Francisco Pino, do



livro *O prazer e a excelência de uma xícara de café expresso: um estudo de mercado* (Editora Agronômica Ceres). A qualidade do café brasileiro é ressaltada entre os especialistas. “Alguns dos melhores expressos italianos são preparados com *blend* em que o principal componente é arábica brasileiro”, conta Vegro. O Café Floresta é um exemplo de tradição. A loja situada no edifício Copan, no centro da cidade, atrai consumidores de todos os lugares interessados em provar seu expresso, vendido a R\$1,40. “Tem muita gente que vem de longe, até de outros países, para tomar nosso café”, conta o português José Pereira dos Santos, de 68 anos, um dos proprietários da loja há quase 30. Na hora do almoço, ela fica lotada de fregueses que ocupam todo o balcão. Eles chamam pelo nome as atendentes que enfileiram as xícaras para os que vieram tomar o cafezinho depois da refeição. “Prefiro que o freguês reclame do preço do que da qualidade”, diz. Para ele, o segredo de um bom expresso é a qualidade do grão e a regulagem da máquina. No Brasil, a Italian Coffee é uma das principais empresas responsáveis pela fabricação de máquinas de expresso. Em média, 300 equipamentos são vendidos por mês no Brasil. São três tipos de máquinas, e os preços variam de R\$1.500 a R\$35 mil. Mas segundo João Luiz Facchini, de 52 anos, diretor administrativo da filial Campinas, a boa qualidade do equipamento não é suficiente: “O que procuramos vender é a idéia da xícara final perfeita, e para isso também é preciso treinamento”. Os compradores das máquinas Italian Coffee recebem orientação de Isabela Raposeiras, barista pioneira na preparação de café expresso, que também ministra cursos em sua Academia de Barismo (ver Box).

Na Suplicy Cafés Especiais, os funcionários recebem treinamento de pelo menos um mês antes de operar a máquina na frente do cliente. A preocupação com o manuseio correto é mais uma tentativa de se aproximar do expresso italiano. “Na Itália, geralmente o barman que faz os drinks é o empregado, mas quem tira o café é o dono”, conta Suplicy. “Tirar expresso é uma atividade minuciosa”, acrescenta.

Na hora de servir, alguns estabelecimentos oferecem um copo d'água acompanhando o expresso. Segundo Isabela, é um hábito argentino para aguçar o paladar, que no Brasil tornou-se um “charminho”. “Quando a água tem gás, ela pode ajudar a sensibilizar as papilas gustativas se tomada antes do café”, ensina a barista. Outro ingrediente indicado para acompanhar o cafezinho é a canela. “Ela tempera a bebida”, conta Isabela.



Para Marco Suplicy, proprietário da Suplicy Cafés, “tirar expresso é uma atividade minuciosa”.

Técnicas e propriedades

Durante o treinamento, os funcionários aprendem técnicas utilizadas em todas as etapas: a moagem - cuja espessura ou granulometria deve ser mais fina do que a do café de coador - deve ser feita na hora, para que o interior do grão não tenha tempo para oxidar e, assim, esteja fresco. Depois, um porta-filtro é engatado na máquina, e a água passa a aproximadamente 90°C, sob pressão, por cerca de 30 segundos. O resultado padrão é uma xícara de aproximadamente 35 ml de expresso, com um creme - ou *crema* - espesso e marrom-avermelhado por cima, que retém o açúcar por alguns segundos antes que ele afunde. “Às vezes o cliente não entende que não há economia. Para encher mais a xícara, é só deixar correr a água por mais tempo”, conta Suplicy. “Mas aí a *crema* não vai ficar com a cor adequada e podem ser realçadas características

Café Expresso

indesejáveis”. Esse seria o café longo, que chega quase à borda de uma xícara de 80 ml. O café curto, no Brasil, equivale ao expresso padrão. Já na Itália, há também o *ristretto*, apenas 20 ml de café. “É uma tintinha no fundo da xícara”, diz Suplicy. Esse fundo, aliás, deve ser abaulado e a xícara deve ser aquecida na hora. Cada dose de expresso contém de 7 a 8 gramas de café, enquanto uma mesma quantidade de café de coador tem apenas 5 gramas.

Quanto à composição química, as diferenças entre o expresso e o café de coador são poucas. Além da quantidade de cafeína - menor no expresso -, há mudança também em relação à presença de óleos. “O expresso conserva um pouco mais dois óleos relacionados ao colesterol, embora em quantidade pequena”, diz o pesquisador Francisco Pino. As propriedades básicas do café não se alteram.

Espresso ou expresso?

Na Itália, a expressão utilizada para se referir a esse tipo de bebida é *caffè espresso*. Aportuguesada, tornou-se café expresso. Mesmo assim, muitos estabelecimentos empregam uma expressão híbrida de italiano e português: café expresso. Provavelmente, isso acontece porque a palavra grafada com “x” pode relacionar a bebida à rapidez, não só no preparo, mas no tempo de permanência dos consumidores nas cafeterias.

Fonte: *O prazer e a excelência de uma xícara de café expresso: um estudo de mercado* (Editora Agronômica Ceres)

Aula de expresso

Barista profissional, Isabela Raposeiras presta consultoria para os mais diversos clientes. “Atendo desde redes de combustível até produtores de café”, conta. Até 2001, ela dava aulas de inglês e fazia estágio em Psicologia. Começou a estudar sobre café e foi trabalhar numa produtora e exportadora de cafés finos. Isabela já perdeu a conta de quantos drinques criou, e suas receitas de bebidas e doces se espalham por estabelecimentos de todo o Brasil. Nem tudo é feito com café expresso,

apesar de algumas bebidas não existirem sem ele, como o capuccino. “Alguns drinques ficam melhores se feitos com café coado”, conta ela. “Eles podem ser preparados na *french press*, uma cafeteira de êmbolo muito utilizada pelos americanos.”

São combinações que podem ou não conter bebidas alcoólicas. “Há algumas perigosas gustativamente: vinhos brancos e tintos não licorosos, e cerveja”, ensina Isabela. Segundo ela, o café combina melhor com bebidas destiladas, como vodka, cachaça, conhaque, uísque e licores.



A consultora Isabela Raposeiras, que venceu em 2002 o 1º Concurso Nacional de Baristas

A barista também se preocupa com a qualidade dos grãos que são utilizados em suas receitas. Dos produzidos no Brasil, ela só utiliza a espécie arábica, porque o café robusta brasileiro tem características gustativas e aromáticas que a desagradam. “Há outros robustas, da Índia, África e Indonésia, que são bem melhores e geralmente utilizados nos *blends* de expresso de vários países”, conta.

Em sua Academia de Barismo (Rua Otávio Tarquínio de Souza, 584, Campo Belo/ tel: 5542-6606), Isabela oferece cursos para qualquer pessoa que quiser aprender mais sobre café. Os preços variam de R\$320,00 a R\$540,00, e lá também podem ser encontrados cafés especiais vendidos a 28 reais o quilo. A moagem é feita na hora e o cliente leva a quantidade que quiser. ☛

Mocha especial (drink quente)

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de licor de amaretto
- 1 colher (sopa) de calda de chocolate (cobertura de sorvete)
- 1 colher (sopa) de café bem forte ou expresso duplo
- ½ xícara de leite cremoso (use uma cremeira para vaporizá-lo)

Preparo: Em taça para Irish Coffe preaquecida, coloque uma colher da calda de chocolate, acrescente uma colher (sopa) de licor de amaretto e despeje ½ xícara de leite cremoso até um centímetro da borda da taça. Em seguida, despeje o café no centro da taça, para que forme um desenho dégradé. Depois, cubra a mancha do café com uma colher de sobremesa de espuma de leite.

* Para espumar o leite, use uma cremeira. Ferva ¼ leite na cremeira (medida de acordo com o tamanho da peça) e depois, com o embolo (divisor do recipiente), faça movimentos curtos e rápidos para cima e para baixo até formar espuma.



Coffee shake (drink gelado)

Ingredientes

- 4 bolas de sorvete de creme.
- 1 xícara de café caseiro, forte ou 2 expressos bem curtos.
- calda de chocolate para sorvete.
- chantilly

Preparo: Bata os ingredientes no liquidificador levemente. Decore uma taça de shake com calda de chocolate. Coloque a bebida e decore o topo com chantilly. Se desejar, polvilhe o chantilly com chocolate em pó ou alguns grãos de café.

Variações para o coffee shake:

Utilize a receita acima como base. Você pode incluir os seguintes ingredientes ou quaisquer outros que sua imaginação mandar.

- 20 ml de suco concentrado de maracujá, manga, goiaba ou maçã.
- Ovomaltine, muito...
- biscoitos recheados do tipo Oreo.
- paçoca.
- licores como Frangelico, Cointreau, Mozart, Bailey's, Sambuca, entre outros.

Impotência à luz do dia

O italiano Giuseppe Berto utiliza a psicanálise para se curar e produzir literatura



A psicanálise é um método terapêutico cujos conceitos se difundiram ao longo do século 20. Complexo de Édipo, superego e id podem não ser expressões tão comuns à boca do povo, mas o significado delas é bem conhecido. A teoria para interpretar a alma, elaborada pelo pai da

psicanálise o austríaco Sigmund Freud (1856-1939) e por seus seguidores, se tornou importante modelo de reflexão sobre o comportamento do indivíduo e, por extensão, da sociedade. A linguagem nesse processo é imprescindível, já que é o meio pelo qual o indivíduo relata, entende e cura seus problemas psíquicos com a ajuda do analista. Não é à toa, então, que alguns escritores tenham se apropriado de conceitos psicanalíticos para elaborar suas obras, como fez o italiano Giuseppe Berto (1914-1978) em *O Mal Obscuro*, da Editora 34.

Berto não é o primeiro italiano a tomar a psicanálise como linha mestre da sua escrita. Italo Svevo (1861-1928), em *Consciência de Zeno*, e Carlo Emilio Gadda (1893-1973), em *O conhecimento da dor*, já haviam escrito sua literatura psicanalítica.

Porém, é o primeiro a confundir a ficção e a autobiografia, ambas presentes em menor ou maior grau em qualquer literatura, de forma indecifrável. Berto sofreu de depressão por dez anos. Encontrou na psicanálise a cura para sua neurose. E a fonte de mais um livro. Por sugestão do analista freudiano Nicola Perroti, Berto anotou o relato da sua doença. Da doença para a reflexão sobre a existência, via literatura, foi um pulo. Entre o livro e a biografia de Berto há muitos fatos parecidos, quando não iguais. Foram dois meses para redigir *O Mal Obscuro*, mas a

revisão demorou quase dois anos. Berto rompia ali com a influência do neo-realismo que, surgido na Itália após a Segunda Guerra Mundial (1939-1945), se preocupava com o social e se aferrava à extrema verossimilhança na hora de narrar, pouco se importando com o intimismo.

A narrativa é marcada pela livre associação de idéias, muitas delas obsessivas, e pretende resgatar o conteúdo reprimido do inconsciente, o que não impede o narrador de racionalizar o entendimento de suas ações. Mesmo a ausência de vírgulas e a extensão dos parágrafos - que duram páginas -, artificios estilísticos para abrir as portas do inconsciente, não inibem essa tentativa de racionalização. Ao entrar em cena, a consciência de quem narra apresenta um problema ao leitor: tudo que o narrador diz pode ser contado de outra maneira. Assim, as várias versões para um mesmo acontecimento podem se transformar num buraco negro de enlouquecer. Em várias passagens, parece que essa consciência será tragada.

De qualquer jeito, impressiona a coragem do autor para falar de sua intimidade. Mostra-se a verdade sem pudor. O narrador, que não recebe um nome até o fim do livro, e de quem se sabe ser um frustrado roteirista, divide sua existência em três fases: 1) do nascimento aos 18 anos, quando a figura paterna é repressora e vitoriosa; 2) dos 18 aos 38, quando percebe que o pai é um ser falível e 3) dos 38 em diante quando o pai morre e a presença paterna se torna uma obsessão em meio à neurose.

Desses três momentos, ele fala sem linearidade cronológica até chegar ao final, quando realiza a intenção primeira da psicanálise: mostrar que o homem só pode responsabilizar a si mesmo pelo que é. Freud percebera que a religião e a família haviam se enfraquecido como refúgio do homem. Acreditava que sua terapêutica viabilizaria o contato do ser humano, cada vez mais desamparado e com seus

sentimentos de amor e ódio, a fim de fazê-lo suportar melhor essa tensão interna. Berto, ou melhor, o narrador, foi corajoso ao assumir quem é, apesar de suas desilusões. A seu modo, fugiu da sina dos homens modernos: saber que um mal os aflige, mas ser impotentes (e covardes) para combatê-lo.

O Mal Obscuro (1964)

Giuseppe Berto

Editora 34 / 336 páginas

Trecho da obra

"(...) eu naqueles tempos me metia sempre em confusão e vivia com os vagabundos de rua tanto que minha mãe não se cansava de repetir que eu me tornaria um deles, eu a enchia de preocupação quando escapava de casa para ir às margens do rio onde havia o perigo de que eu caísse e me afogasse, mas o rio era bonito, era como ir para a América ou Oceania ou aos lugares mais aventureiros da terra, quando eu podia escapava seguindo a estrada-de-ferro e em dez minutos chegava ao rio e lá não fazia nada só ficava olhando os rapazes e os meninos de minha idade que se atiravam na água todos nus pulando da ponte do trem, e quando eu contava isso a meu pai ele dizia que era preciso tomar providências, dizia olhe que te meto no colégio, e eu respondia com arrogância mande-me que não me importa nada, de modo que às vezes tomava um belo tabefe e ficava chorando por duas horas com vontade de morrer e desejando que todos estivessem ao meu redor chorando de arrependimento pelos maus tratos que me infligiam, em suma aos poucos começaram a pensar seriamente no colégio, segundo meu pai a única dificuldade era a mensalidade que custava muito mas com sacrifícios se podia pagar, e solicitaram de dois ou três colégios os prospectos com os custos anuais e escolheram o mais barato de todos, pena que nele não houvesse curso de contabilidade mas só o ginásio, de qualquer modo eu poderia fazer lá a quarta e a quinta primárias e depois quem sabe me



transfeririam para um outro colégio onde houvesse cursos de contabilidade que em oito anos permitem receber um título e ganhar a vida, já no ginásio e no liceu não se tem nenhum título nas mãos e por isso é preciso fazer a universidade, mas como seria possível achar tanto dinheiro com meu pai que já dava o sangue pelos filhos, e assim quando veio o mês de outubro eles me compraram uma bola de borracha bem grande e minha mãe me acompanhou ao colégio, me pôs sobre o portão e me mostrou uns meninos que estavam jogando ao fundo do pátio, ela chorava coitada pela tristeza de se separar de mim mas mesmo assim me disse vá jogar com seus colegas (...)"

Reprodução



A ilha de Arturo (1957) é o relato das dores e dos prazeres que surgem com o crescimento e o amadurecimento de cada indivíduo.

Embora sejamos todos vítimas dessas experiências à medida que envelhecemos, elas acontecem como únicas e são particulares a cada um, ainda que bastante semelhantes. Por isso, a ilha encantada do título (Procida, que existe no mundo real e fica próxima a Capri, no golfo napolitano), onde o personagem Arturo descobre a si mesmo e ao mundo, revela um sentido de solidão existencial. O ser humano como ilha, solto numa sociedade que é um arquipélago. Sozinho, Arturo mergulha na narrativa de vários livros e, com a influência deles, conhece seus familiares e seus amores. A vida é um enfrentamento: do indivíduo contra si mesmo e contra os

Foto Cristina Lapolla



semelhantes. Mas, nesse embate, que nem sempre tem a presença da violência, o ser humano precisa suportar as inevitáveis desilusões e aceitar os intermitentes prazeres que vêm com o envelhecimento, conforme deixa perceber a escritora italiana Elsa Morante (1912-1985). Escritora não, escritor. Ela não admitia ser chamada de escritora: para ela, não havia diferença intelectual entre o homem e a mulher. Mesmo depois de terminar um casamento de vinte anos com o escritor italiano Alberto Moravia (1907-1990), Elsa mantinha com ele uma relação de competição. A disputa literária entre os dois foi um exemplo de como a vida apesar da presença do amor pode ser dolorosa.

A ilha de Arturo

Elsa Morante

Berlendis & Vertecchia /496 páginas

Reprodução



Um inglês radicado na Itália que escreve em inglês sobre a Itália. Parece simples, mas não é. Neste livro memorialista, de 1996, uma continuação do “best-seller” *Meus vizinhos italianos*, fala-se mais um pouco da cultura italiana pela perspectiva do olhar estrangeiro e, ao mesmo tempo, familiar de Tim Parks, que mora

na Itália desde 1981 com a esposa italiana Rita. O professor Parks escreve sobre o modo de vida dos italianos por meio de histórias as mais engraçadas e cotidianas, que têm por personagens seus filhos e esposa. No capítulo *Naturalmente*, Parks vai com o filho Michele procurar um apartamento na região do Vêneto, norte da Itália. Entre os comentários irônicos sobre o vendedor do imóvel, o escritor reflete sobre a situação dos peões que trabalham na construção civil. “É sempre a velha geração de

Reprodução



Dante Alighieri (1265-1321) é daqueles homens que, pela magnitude da obra, fazem o pensamento humano dar saltos evolutivos. Por causa dessa importância sem tamanho, novas edições de *A divina comédia* (1321) em português são fatos dignos de aplausos. Poeta que sintetizou o mundo medieval,

Dante demorou quinze anos para escrever versos cujas imagens belíssimas e originais ainda influenciam escritores e leitores no começo do século XXI. O pensamento cristão está todo espalhado pelos cantos e pelas estrofes: o ser humano precisa ser puro e virtuoso para viver no reino do céu; se preferir o desregramento terreno e a negligência espiritual, está condenado ao padecimento eterno no inferno. Ao caminhar pelo Inferno, pelo Purgatório e pelo Paraíso, conduzido em diferentes momentos pelo poeta antigo Virgílio e pela representante da graça divina Beatriz, Dante mostra que aqui se faz, um dia se paga. Deve-se esperar a morte chegar para conferir a dívida a ser cobrada ou, no caso dos bem-

aventurados, a dívida a ser recebida. Nessa caminhada penitente rumo à redenção, Dante conversa com personagens contemporâneos a ele, com representantes da Antigüidade e com figuras da mitologia. Nessas conversas, ele criticou o mundo onde viveu, mas dá para ver que ele também nos critica, já que a sociedade atual ainda não aprendeu a dar pouca importância aos bens materiais e a moderar os excessos, que seriam causa de condenação severa no reino das trevas. Para Dante, o homem devia se pôr no lugar limitado que lhe é reservado no universo criado e dominado por Deus e agir sob a influência da fé, da esperança e da caridade para estar perto do Pai quando não for mais deste mundo.

A divina comédia

Dante Alighieri
Landmark / 894 páginas

camponeses que faz as construções aqui, o trabalho pesado, e as faz para a geração mais nova, que tem mais mobilidade social e pode muito bem ser os filhos deles”. De uma tacada, enquanto precisa ficar atento para o filho não cair em algum buraco do prédio a ser erguido, Parks mostra as desigualdades entre o Sul e Norte italianos e as diferenças de gerações. Assim é a alma do livro. É a densidade do conhecimento aliada à leveza do aprendizado e à observação atenta de fatos aparentemente banais. Todos os capítulos estão

com o título em italiano, cujo significado é explicado pelo autor. Tim Parks é professor de tradução literária da Universidade de Milão e colaborador das revistas norte-americanas *New Yorker* e *New York Review of Books*. Já traduziu para o inglês a obra de Italo Calvino (1923-1985).

Uma educação à italiana

Tim Parks
Publifolha / 428 páginas

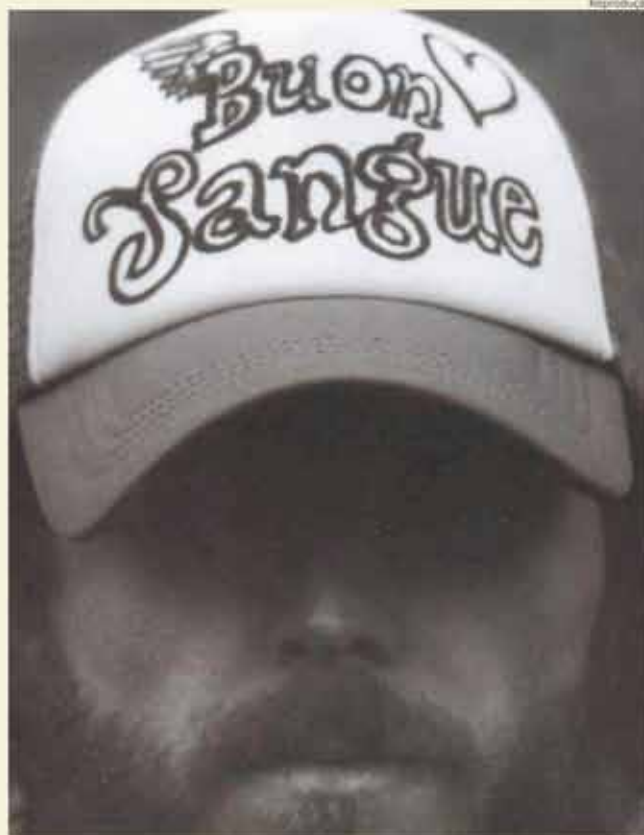
Menos açúcar, mais balanço

De volta à vida de turnês pela Itália, em outubro próximo, com o álbum “Buon Sangue”, o rapper italiano Lorenzo Jovanotti confirma pela variedade de ritmos que domina por que encarna uma variação das mais interessantes no cenário musical de um país que fabrica batalhões de cantores pop românticos.

Conhecidíssimo no país de Laura Pausini e Andrea Bocelli, Jovanotti não faz feio diante de estrelas da linha descolada-consciente, como Manu Chao e Marcelo D2. Sua música mistura batidas de black music com arranjos de guitarra, bateria, percussão e tímidas incursões eletrônicas, para produzir um clima dançante e de-bem-com-a-vida, ainda que a crítica social recheie boa parte das letras. Autor de poesias longas e rimadas, típicas do rap, Lorenzo Jovanotti reflete em suas canções o discurso antiglobalização das ONGs, o qual apóia. O álbum anterior a “Buon Sangue”, por exemplo, o politizado “Il Quinto Mondo”, levou o cantor a defender o cancelamento da dívida de países subdesenvolvidos, em programas de TV pouco afeitos a polêmicas.

Os olhos voltados para o engajamento político, apesar de ocasionarem críticas de que Jovanotti estaria se aproveitando da causa para promover seu trabalho, ajudaram a despertar no artista uma paixão declarada pelo Brasil. Na estrada desde 1988, o italiano sempre apostou em parcerias internacionais e chegou a um inusitado dueto com Daniela Mercury, no disco “Eletrodoméstico”, lançado em 2003 pela cantora.

Um dos maiores sucessos de Jovanotti, “L’Ombelico del Mondo”, também traz arranjos de batuque no estilo dos garotos baianos do Olodum, e o próprio álbum da turnê que o cantor ora recomeça foi batizado por inspiração de uma expressão dos morros cariocas, “sangue bom”, que Jovanotti define como uma ótima forma de se referir “a pessoas justas, generosas”. Embora o rapper soe, no embalo tropical, como um gringo aprendendo a sambar, uma série de outras boas músicas compensa a falta de ginga verde-e-amarela.



Capa do álbum “Buon Sangue”

Como ouvir Jovanotti

Uma vasculhada em lojas brasileiras pode levar à impressão de que o encanto do rapper pelo país não é correspondido. Os vendedores olham com espanto a quem se arrisca a perguntar sobre álbuns do artista, mas a internet pode ser a saída para conhecer melhor o trabalho de Jovanotti: sites estrangeiros de compras oferecem os CDs mais recentes por R\$75,00, com a taxa de entrega já inclusa. Outra opção, mais econômica, é visitar a página do músico (www.soleluna.com/index.php), que oferece trechos das canções do álbum “Buon Sangue”.

Muito açúcar, mesmo, e daí?



Enquanto a versão *light* da música italiana - menos melosa e mais atendida - conquista espaço por meio de cantores como Jovanotti, a tradicional habilidade para falar de amores vividos, perdidos ou reconquistados segue bem representada pelo cinquentão Amedeo Minghi.

Em turnê pela Itália, durante o segundo semestre de 2005, o artista tem mostrado que um certo apelo pop pode resultar em misturas interessantes com as melodias românticas, quase sonhadoras, que marcam seus antigos trabalhos. Minghi imprime ao álbum mais recente, "Su di Me", lançado no início do ano, um clima intimista, como se falasse diretamente aos ouvidos de uma mulher especial. Arranjos leves de guitarra e bateria, somados ao visual sofisticado do cantor e do próprio CD, confirmam, no entanto, que o italiano quer atingir tanto o público maduro quanto os corações ligados a bandas de rádios jovens, como o Ligabue.

Na comparação com os pares roqueiros, Minghi fica para trás quando o assunto é variedade melódica, já que seu maior defeito é a mesmice das faixas. Recupera-se, porém, na disputa entre letras: as canções do artista ultrapassam a ingenuidade adolescente, para descrever relacionamentos equilibrados e cenas de carinho diante de um mar "que repete eu te amo".

Como ouvir Amedeo Minghi

As passagens do italiano pelo Brasil, em 1997 e 2002, não foram exatamente como descreve seu site (www.amedeominghi.it), segundo o qual Minghi foi recebido em São Paulo "como um superstar". Mas ajudaram, sim, a alavancar a carreira do cantor por aqui. Talvez por isso se explique que, mesmo desconhecidos, os álbuns do artista sejam facilmente encontrados nas prateleiras das megastores. O novo CD, "Su di Me", sai por R\$33,00 e conta com dez faixas. Vale aproveitar a ida à loja para comprar um dicionário italiano-português e escutar as músicas tranquilamente, enquanto decifra as belas letras.



Italianos bons de prêmio

Nem só de passado vive o cinema da Velha Bota. Entre as produções recentes, há histórias emocionantes e bem contadas, como comprovam os títulos recebidos por dois dos filmes mais comentados dos últimos anos, na Itália, e disponíveis em DVD, no Brasil.

“Bom Dia, Noite”, de 2004, levou o Prêmio da Crítica Internacional, no European Film Awards, e três estatuetas no Festival de Veneza. Já “O Quarto do Filho”, lançado em 2001, recebeu no mesmo ano a Palma de Ouro, em Cannes, o mais importante prêmio do cinema europeu. Confira as resenhas e bom proveito!

O QUARTO DO FILHO

Uma das dificuldades essenciais do ser humano, na maior parte das culturas e épocas, ganha cores atuais e bem locais no sensível filme “O Quarto do Filho”, do diretor e ator italiano Nanni Moretti. Ambientado na pequena Ancona, na costa central da Itália, a história desfaz dois preconceitos, ao mostrar de maneira equilibrada as reações de uma família à perda de um dos filhos.

A primeira idéia a ser desfeita é a do filme italiano enlatado para exportação, aquele feito em geral por estrangeiros, no qual a trama se desenrola em vilas pitorescas, onde os habitantes gritam o tempo inteiro, dançam e choram sem muito motivo. Detalhes típicos surgem a todo o tempo, na obra, mas encaixam-se naturalmente numa história que ultrapassa a dimensão nacional, para focar o humano. Estão lá as ruelas estreitas, rodeadas de prédios centenários, as motocicletas dos adolescentes, as refeições desdobradas em três ou quatro etapas, a paixão pelo esporte, a valorização da família. Ainda assim, as personagens da história vivem uma rotina comum à maioria dos italianos. O pai, psicanalista, e a mãe, editora, trabalham duro, convivem com os filhos adolescentes e são carinhosos um com o outro. Os jovens, por sua vez, estudam, namoram e fazem das suas besteiras, de vez em quando.



Cena de “O quarto do filho”

Uma delas faz o filho Andrea ser acusado de roubar uma relíquia da escola que frequenta, o que leva o pai a buscar um estreitamento na relação entre eles. Justamente quando a aproximação estava por começar, porém, uma tragédia muda o curso da história.

É neste ponto que o filme chega à sua questão crucial e derruba o segundo mito, o de que dramas familiares devem ser melosos e manipuladores. Abalados pela morte do menino, pai, mãe e irmã mostram como o homem pode reagir de maneira diversa à dor: o psicanalista experimenta dificuldade em retomar a vida cotidiana, a mulher tranca-se em casa e a garota expressa uma agressividade que nunca demonstrou. Vista sem afetações, a dureza do recomeço se mostra ainda mais forte, verdadeira. Diante do mergulho cuidadoso na situação, Nanni Moretti acaba por construir um belo cenário sobre perda e individualidade. O desenrolar de “O Quarto do Filho” mostra que o cinema italiano pode ser ainda mais encantador quando é ele mesmo.



BOM DIA, NOITE

A contradição do enunciado “Bom dia, noite” ilustra com precisão o conflito presente no filme homônimo do diretor italiano Marco Bellochio. Título de um poema da escritora Emily Dickinson (1830-1886), conhecida por se isolar numa cidadezinha norte-americana para se dedicar à literatura, a frase resume a angústia enfrentada pela protagonista Chiara, ativista política que, uma vez envolvida numa ação radical, enxerga suas convicções ficarem cada vez mais sombreadas.

Única personagem fictícia numa história verídica, Chiara é uma das quatro jovens de um grupo que, tal qual Emily Dickinson, opta pela reclusão em nome de um objetivo. Para esses jovens, ausentar-se do mundo era o preço a pagar pela radicalização na luta esquerdista, na Itália de 1978. Ligado à organização político-militar Brigadas Vermelhas, o quarteto seqüestra e mantém em cativeiro, durante 55 dias, o líder do partido Democracia Cristã, Aldo Moro.

Ato mais significativo da escalada de violência que o embate entre capitalistas e socialistas provocava no país, o seqüestro eleva a tensão política na Itália a níveis inéditos desde o fim da Segunda Guerra. É essa



Cena de “Bom dia, noite”

Divulgação



Cena de “Bom dia, noite”

Divulgação

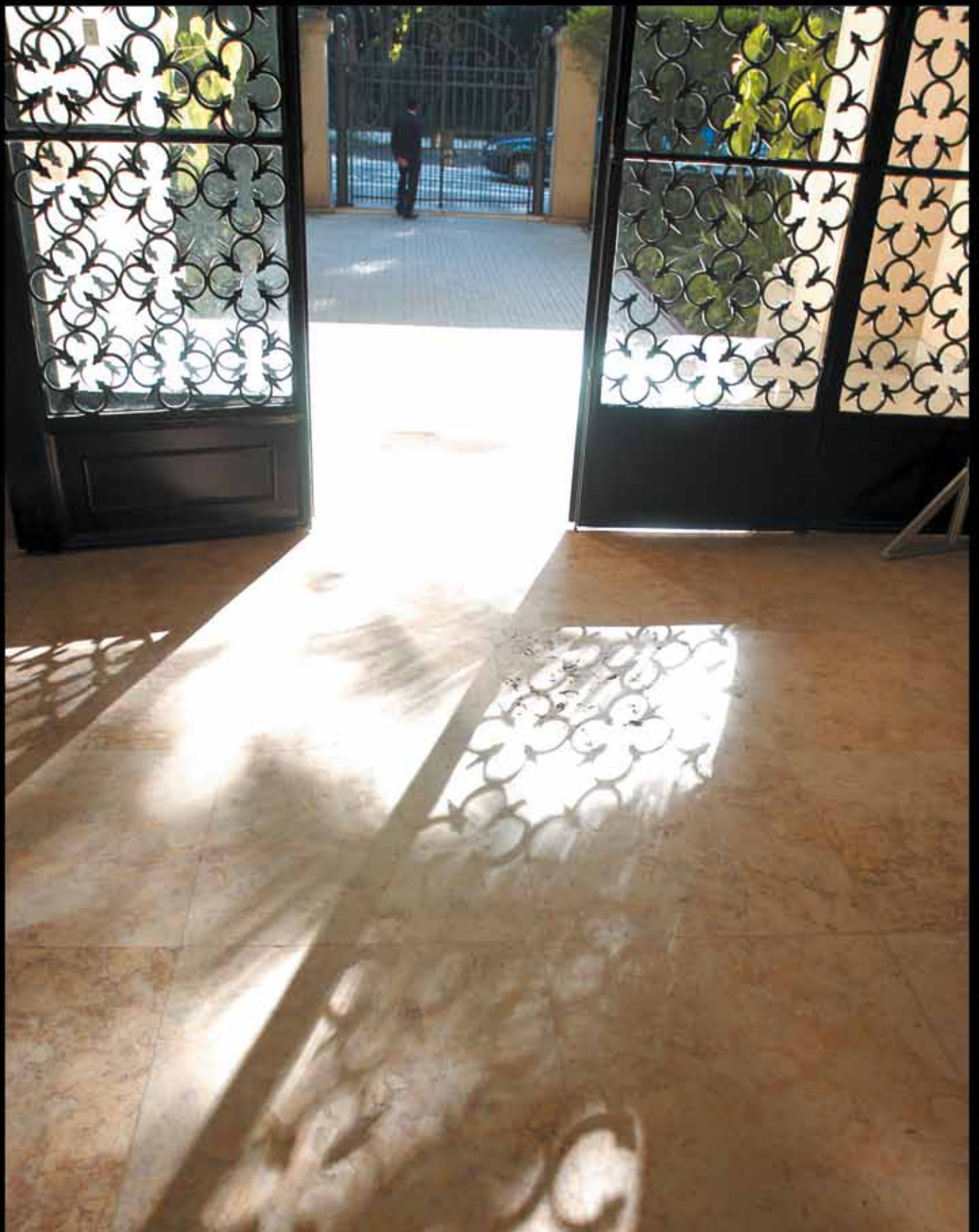
tensão que desmonta a rotina regrada que Chiara levava, como bibliotecária e namorada exemplar, e passa a dominar toda a narrativa.

A ansiedade natural num cenário de tanta agitação social multiplica-se, no filme, pela opção de narrar os dias da ação a partir do ponto de vista exclusivo dos seqüestradores. Restrita quase todo o tempo ao cativeiro, a câmera evita planos abertos e registra muitas das cenas por trás dos capuzes usados pelos ativistas ou de buracos nas fechaduras. Nos ambientes parcialmente iluminados do apartamento devido às cortinas fechadas, os jovens tentam manter sua crença quase religiosa na luta de classes e discutem com o próprio refém a respeito de seus ideais e de uma solução para o seqüestro.

O endurecimento do governo na negociação, no entanto, prolonga o impasse e aumenta o grau de violência dos ativistas. A convivência torna-se mais difícil e Chiara percebe, pela primeira vez, a disposição real de seus colegas de matar Aldo Moro. Pressionada, ainda, pelo ambiente de caça aos comunistas no ambiente onde trabalha, a bibliotecária passa a questionar a legitimidade do grupo e sente suas certezas titubarem diante da compaixão pelo seqüestrado.

No conflito de Chiara, entre o rigor político com que deve agir e a preservação de seus valores pessoais, o filme encontra um argumento ainda mais forte para prender a atenção do espectador e discutir os limites da ação política e do terrorismo.

Descobrir como Chiara resolve o impasse não apenas satisfaz a curiosidade como leva a pensar sobre um dos temas mais atuais, em tempos de Al-Qaeda.









Escapamento de Coração

Um dia tudo viria à tona. Todos aqueles cochichos, aqueles nós na garganta, aqueles apertos no peito, aquele peso imenso que ele achava que carregava nas costas iria sumir. Um dia.

A cada dia que se passava ele se sentia mais e mais sufocado. Não era mentira, era omissão. Por que ele tinha que se portar daquela forma? Por que o disfarce? Por que, meu Deus, por que não se livrar daquilo tudo logo de uma vez? Mas ele não conseguia. E olha que ele queria muito, mas muito mesmo dar um fim àquele sofrimento.

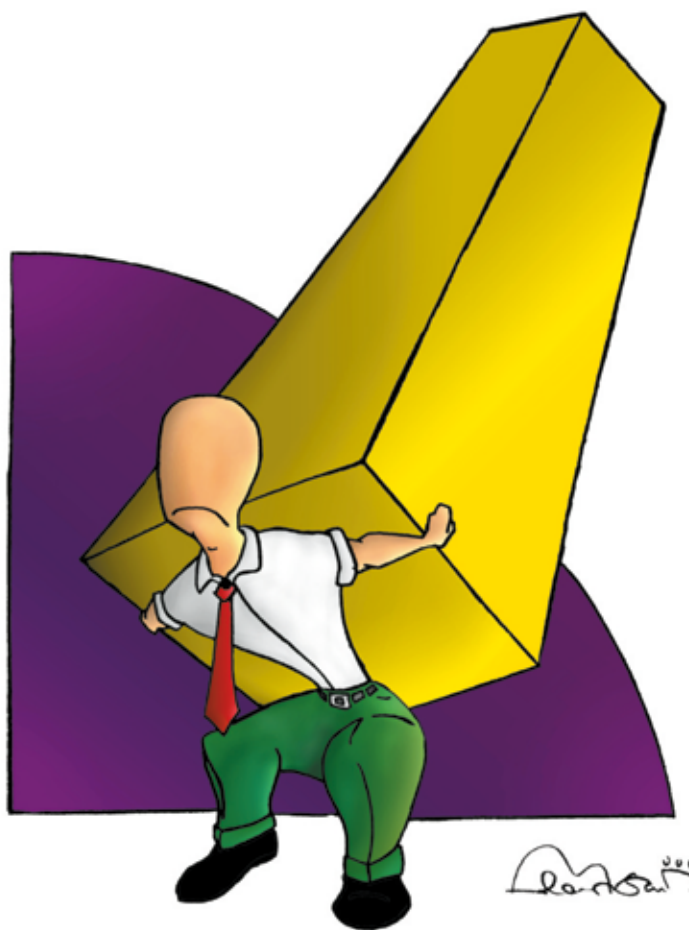
Todo mundo à sua volta parecia sempre tão leve. Bom dia, doutor. Como o senhor está? Sua mãe está melhor? Você está linda. Você está sempre linda. Posso ajudá-lo em mais alguma coisa? Não pode. Ninguém pode. Salvar-nos de nós mesmos: isso somente nós podemos fazer. É o esforço da rotina, dessa maldita rotina que faz tudo parecer tão estranhamente limpo.

A verdade é que ele era sujo. Sujo e pesado. Bem diferente de todos que o rodeavam. Eles sim tinham cabelos impecáveis e sorrisos brancos como sulfite recém-comprado. A postura, ah, a postura! Todos com a coluna perfeitamente ereta, o andar alinhadíssimo, a precisão quase cirúrgica de cada palavra. Já ele não. Mal-arrumado, meio corcunda, pensando asneiras pelos quatro cantos. Também, com toda aquela carga. Mas ele disfarçava. Imitava, como sempre fez, desde garoto. Medo de fazer feio. Se descobrissem seria uma desgraça. Descobrissem o quê? Tudo! Tantas coisas embaixo do colchão, da manga, do tapete, do taco do piso de madeira da sala...

Todo santo dia ele se olhava no espelho e, por um breve momento, levava um susto. Quem é você? Vestia a máscara. Ah, claro, você sou eu. E ia para o trabalho. Bom dia. Boa tarde. Boa noite. Tudo muito bom, tudo muito bem. Mas dentro do peito, uma bigorna. Se prestasse bem atenção, dentro dos olhos também dava pra ver: fumaça. Mas ninguém presta atenção. Nem eu, nem você, nem ele, muito menos os outros. Todo mundo trabalha ou se atrapalha de alguma forma.

Bendito dia em que ele percebeu algo interessante: todo mundo tem mais ou menos a mesma altura. Todo mundo tem perna curta. Foi porque ela o abraçou, chorou e pediu ajuda. Contou tudo o que estava acontecendo na vida dela. Todas as besteiras que ela fez e não conseguia enfrentar. Ela, que estava sempre tão linda...

Tudo tão simples, era só prestar atenção. E ele o fez. Prestou atenção no que ela tinha para dizer, prestou atenção no quanto aquilo fazia bem. Um dia tudo viria à tona. Um dia. O dia. Prestou atenção nos olhos. Nos meus, nos seus, nos dele e principalmente nos dos outros. Fumaça.





Canto da Sereia

Ela era menina bonita, de sorriso branco e fácil, de coração vermelho e difícil. Era assim que funcionava (ou deixava de funcionar): mente aberta, alma estirada. O problema é que às vezes caía semente de flor colorida no terreno fértil da cabeça dela, e ela acabava por sonhar em jardins inteiros...! Gostava de tudo que era poesia, de tudo que era música, de tudo que era circo. Ficava em estado de graça quando ouvia e via coisa que mexia com ela. Deixava rolar uma lágrima ou escapular mais um dos seus sorrisos, imaginava um beijo, um abraço, uma troca de olhares, um encontro.

Sua beleza não era pura. Era uma beleza folhona, cheia de brilho. Confetes e serpentinas. Seus sonhos não eram inocentes, e sim cheios de festa, de alegria, de rostos pintados, de tato. Não era difícil gostar dela. Tanta energia e tanto prazer para encantar todos os cantos, enquanto seu canto era a voz de celebração e de pranto.

Foi assim, por causa dela, que eu descobri como era duro não se apaixonar pelo sujeito da ação. Ela ia ao teatro e se sentia completamente seduzida pelo personagem. Vidrada, de olhos bem abertos, sem piscar, prestava atenção em cada movimento daquele corpo exposto. Depois voltava pra casa e ficava deitada na cama, dessa vez de olhos fechados, imaginando um beijo, um abraço, uma troca de olhares, um encontro... Ninguém nem nada poderiam arrancá-la de seu paraíso ideal. Passava dias curtindo suas fantasias. Depois ia ver uma banda tocar e se maravilhava com o cantor. E assim misturava arte com artista, música com autor, personagem com ator. Ah, mas como é duro não se apaixonar pelo apaixonante!

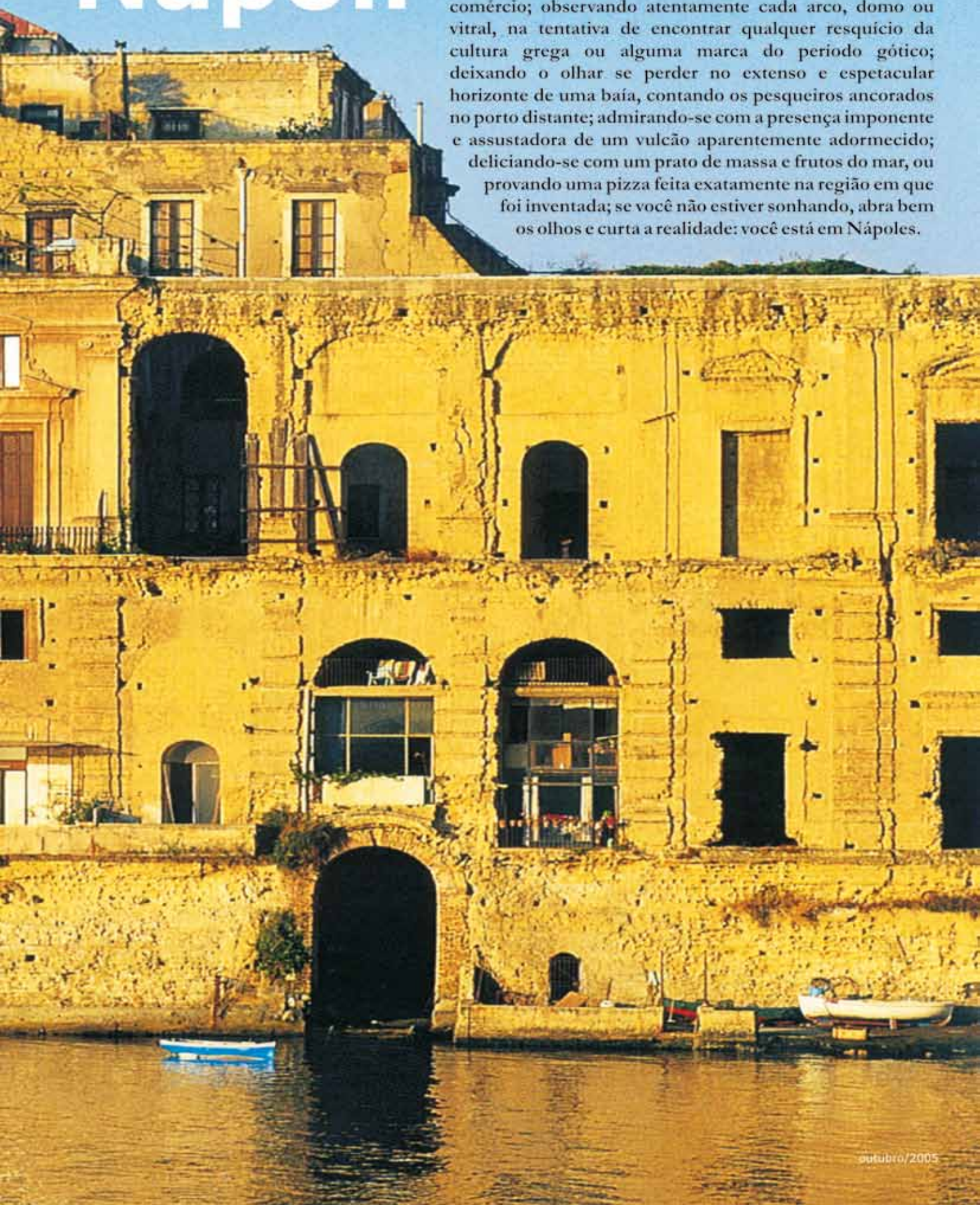
Toda noite me deito em meio a beijos, abraços, trocas de olhares e encontros! Toda noite choro e rio. Toda noite construo um paraíso. Toda noite planto flores coloridas nos meus jardins suspensos da Babilônia. Menina bonita me deu asas e me mostrou que poesia, música e circo são uma coisa só: a vida.

Paula Cardoso de Mello Tucunduva Margarido é ex-aluna do Colégio Dante Alighieri (turma de 2004). Hoje ela cursa o primeiro ano de Direito na PUC-Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.



Napoli

Caminhando entre os muros altos e descascados das casas, que margeiam as ruas estreitas e tortuosas; perdendo-se pelas vielas do centro, abarrotadas de pessoas e de comércio; observando atentamente cada arco, domo ou vitral, na tentativa de encontrar qualquer resquício da cultura grega ou alguma marca do período gótico; deixando o olhar se perder no extenso e espetacular horizonte de uma baía, contando os pesqueiros ancorados no porto distante; admirando-se com a presença imponente e assustadora de um vulcão aparentemente adormecido; deliciando-se com um prato de massa e frutos do mar, ou provando uma pizza feita exatamente na região em que foi inventada; se você não estiver sonhando, abra bem os olhos e curta a realidade: você está em Nápoles.



Arte: Simone Alves Machado



História viva

Após a sua fundação, atribuída aos gregos por volta de 600 a.C., Nápoles esteve sob o domínio de muitos povos, entre os quais, romanos, normandos, bizantinos, franceses e espanhóis. Apenas na segunda metade do século XIX, com a unificação da Itália, é que a cidade passaria a ser uma comuna e a fazer parte da nação.

Levando em conta sua formação histórica conturbada, belicosa e, ao mesmo tempo, rica em diferentes tipos de cultura, a região é apontada como uma das poucas do mundo antigo que sobreviveu ao tempo e que ainda conserva em seus museus, igrejas e construções, as marcas de um passado remoto. Por isso, como se diz, conhecer Nápoles é visitar um museu a céu aberto.

Mangiare a Napoli

Nápoles é a terceira cidade em importância da Itália, ficando atrás apenas de Roma e Milão. Além disso, exerce o papel de principal pólo da cultura, das indústrias e das finanças da região sul do país, abrigando o porto mais movimentado da porção meridional da Itália. O clima mediterrâneo, bastante quente, é refrescado pela brisa oceânica que sopra do Mar Tirreno e invade todo o golfo. Por se tratar de uma cidade litorânea, a pesca é uma atividade importante para sua economia e, com certeza, determinante dos hábitos alimentares

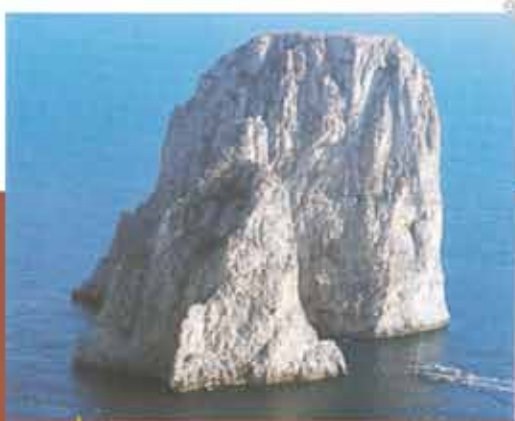
dos napolitanos. Peixes, frutos do mar e outras delícias marítimas invadem a maioria dos pratos e acompanham com requinte os variados e saborosos tipos de massa.

A vinicultura é muito difundida. Uma das explicações para a ótima qualidade de suas uvas e vinhos é o tipo do solo, fértil e de origem vulcânica. Pompéia, próxima a Nápoles, já foi uma das maiores exportadoras de vinho do país. E só mesmo uma bela pizza para casar com um vinho tinto encorpado e de aroma delicado. Se a pizza, como se sabe, nasceu na Itália, Nápoles certamente foi o seu berço. Lá podem ser encontradas as saborosas e originais “redondas”, montadas por verdadeiros artistas da cozinha, sempre carregadas no bom azeite, sem esquecer do alho, das azeitonas, do molho de tomate e da simples, porém insubstituível, muçarela.

No mapa menor, em amarelo, a região da Campania. No destaque, o golfo napolitano, banhado pelo mar Tirreno

No Brasil

Todo dia 10 de julho, em São Paulo, é comemorado o Dia da Pizza, desde 1985. Se a massa é porosa ou crocante, se a borda é fina ou grossa, se o diâmetro é grande ou pequeno, se o formato é o tradicional redondo ou parte para a criatividade dos quadrados e retângulos, isso tudo não importa. Aqui no Brasil, ainda que a contragosto dos italianos, que acham uma afronta modificar exageradamente os padrões normais da pizza, podemos provar de tudo. E para que o resultado final seja satisfatório, as redondas dependem de muitos fatores, como a procedência da farinha, o cozimento dos tomates, a qualidade do queijo, o tipo de lenha que alimenta o fogo e até os tijolos do forno, que devem fazer com que a temperatura ultrapasse os 500°C.



Capri

Das três ilhas, é a que fica mais ao sul do Golfo Napolitano, próxima a Sorrento. A fantástica Grotta Azzurra é uma das atrações mais elogiadas pelos turistas: os raios solares que invadem a caverna atingem as águas e provocam um reflexo azulado, incrivelmente intenso. Outro famoso postal da ilha são os Faraglioni, gigantescas formações geológicas que emergem da água e se elevam a mais de cem metros do nível do mar. Em relação a Ischia e Procida, a badalada Capri é marcada por uma vida noturna mais agitada e conta com acomodações de luxo.

Ischia

É a mais extensa ilha do golfo, conhecida por seus vastos recursos hídricos, termais e terapêuticos. A temperatura da água que brota do solo pode ultrapassar os 80°C. Uma das principais atrações é o Castello Aragonese, uma fortaleza erguida em 474 a.C. Visite o pequeno e aconchegante golfo de Sant'Angelo, com sua charmosa costa salpicada por casinhas de pescadores, cuja praia é ideal para mergulhos tranquilos e relaxantes. Ischia oferece acomodações baratas e conta com inúmeras festas populares, nas quais se pode observar a típica e tradicional dança "La'ndrezzata".

Procida

Quem assistiu a "O carteiro e o poeta" pode ter uma idéia do que representa a beleza litorânea da ilha, onde foi rodado o filme em 1994. Além do centro histórico, conhecido como Terra Murata, que fica concentrado numa cidadezinha medieval construída sobre um vertiginoso escarpado, vale a pena conhecer as belas praias de Silurenza, Lingua e Chiaiolella. Marina Grande é o porto principal. Na região podem ser visitadas muitas igrejas e abadias monumentais. A gastronomia é carregada no sabor do típico limão de Procida, usado em licores, doces e saladas.

Exuberância natural

Deixando um pouco de lado as pizzas, pastas, peixes e vinhos, o que realmente atrai e fascina os turistas são as belezas naturais da paisagem napolitana, repleta de baías, costas litorâneas, montanhas e, claro, o vulcão Vesúvio. O acesso às ilhas de Capri, Ischia e Procida, que ficam no golfo napolitano, é feito por embarcações que podem sair de Nápoles, Sorrento e Pozzuoli.



A piedi a Napoli

Muitos dos principais pontos turísticos estão concentrados no centro histórico da cidade, o Spaccanapoli. Em um rápido passeio por essas ruas você pode se familiarizar com o bairro e organizar melhor suas visitas. Seguindo a Via Tribunali, por exemplo, você vai cruzar com a Capella Sansevero, com a igreja San Lorenzo Maggiore, com o Duomo de San Gennaro, com a igreja Monte della Misericordia e, enfim, desembocar na Porta Capuana, um belo arco construído em 1490, e no Castelo Capuano, que já foi o palácio real.

Mais ao sul, faça uma caminhada pela Via Ammiraglio e entre no Palazzo Reale e no histórico Castel Nuovo. Bem próximo dali fica a deslumbrante Galeria Umberto I. Não perca a oportunidade de conhecê-la. Depois disso você se encontrará a poucos metros da extensa Via Toledo, também conhecida como Roma. Aperte o passo, prepare a máquina fotográfica, ligue a filmadora e aproveite o passeio: você está entrando no *Quartieri Spagnoli*, umas das áreas mais populosas da cidade. O nome do bairro é oriundo do século 17, época em que as tropas espanholas começavam a erguer as casas e construir suas ruas apertadas.

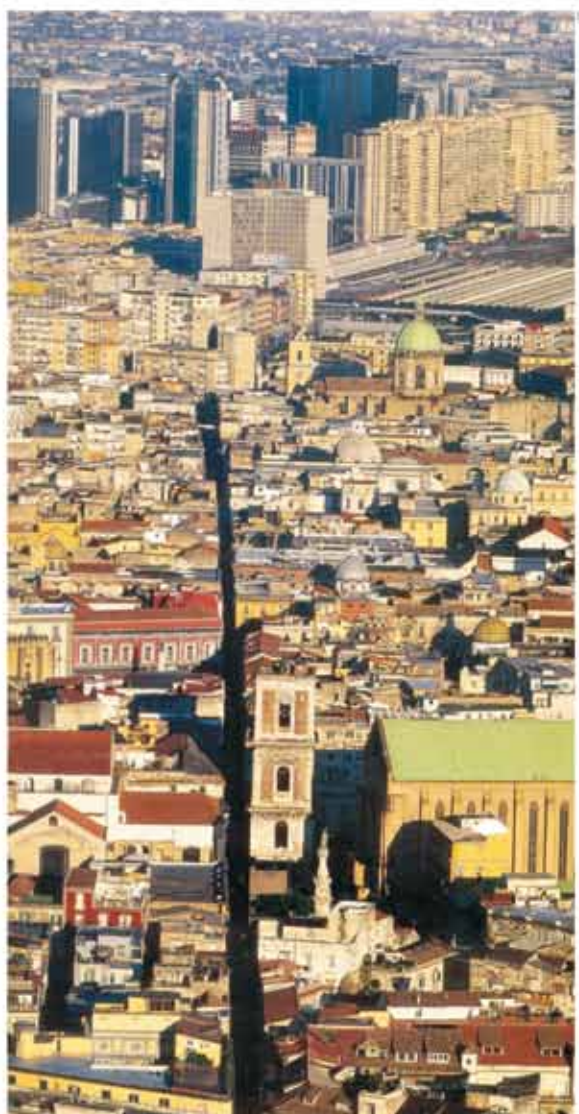
O milagre de San Gennaro

O Duomo, uma das atrações que nenhum turista deve deixar de conhecer, é uma igreja construída entre o final do século 13 e início do 14. Só que ela guarda um tesouro bem mais interessante do que todas as suas seculares colunas, vitrais e pinturas valiosíssimas. Junto aos fiéis, ela simboliza uma história de muita crença e religiosidade. No seu interior ficam guardados o túmulo e o sangue de San Gennaro, o padroeiro e protetor de Nápoles, martirizado no ano de 305 d. C., quando foi decapitado.

Os católicos acreditam que o sangue do santo, preservado em ampolas, se liquefaz três vezes ao ano: no sábado que precede o primeiro domingo de maio e nos dias 19 de setembro e 16 de dezembro. Se o conteúdo dos recipientes permanecer coagulado nessas datas é um mau presságio: significa que toda a região passará

por dias difíceis e que algum fato trágico está por acontecer. Foi exatamente isso que ocorreu em dois períodos marcantes para a cidade. Em 1656 houve uma grande epidemia de peste e, no ano de 1980, Nápoles foi assolada por um terremoto – nessas datas, curiosamente, o sangue não se tornou líquido. Como prova do milagre, 1973 também é citado como um ano em que o sangue não se liquefez. Por isso, naquela época, um surto de cólera atingiu a população.

Porém, com relação ao milagre de San Gennaro, por se tratar de uma tradição da cultura popular, passada de geração a geração e contada de boca em boca, há de se levar em conta que, como registro de alguns desses



Spaccanapoli, o centro histórico da cidade de Nápoles

fatídicos acontecimentos, existem datas e versões desencontradas.

Reflexão

Muito se fala que em Nápoles predomina o caos, o que não deixa de ser verdade. Nas ruelas espremidas misturam-se automóveis, motocicletas, bicicletas, barracas de frutas e pessoas. Nesses pontos, em específico, as calçadas praticamente não existem. E por sobre as cabeças de pedestres e veículos estendem-se varais coloridos e alegres, dando o tom despojado, festivo e caloroso que só os cortiços italianos têm. E é justamente nessa confusão que se destaca o charme e a peculiaridade da cidade; é nessa vibrante mistura de tintas, vozes, moradias e pessoas que o dia-a-dia napolitano toma corpo e se organiza.

Nápoles é uma cidade que requer sensibilidade, perspicácia e até um olhar introspectivo dos turistas. Sensibilidade para perceber e apreciar as múltiplas culturas e etnias que deram origem aos transeuntes que povoam as ruas

napolitanas. Perspicácia para notar detalhes preciosos que se escondem na bagunça urbana. Introspecção para, diante de tudo isso, apreciar com tranquilidade um café na Piazza San Domenico Maggiore ou na Piazza Bellini, onde se reúnem jovens, artistas e intelectuais, e refletir sobre a beleza e o misticismo que essa cidade, como poucas, sabe conservar.

Se você tiver tempo e disposição para tanto, considere-se pronto para conhecer Nápoles.



Cospe-fogo

A erupção mais intensa do Vesúvio ocorreu no ano de 79d.C., quando a lava incandescente cobriu as cidades de Herculano e Pompéia e provocou a morte de aproximadamente 25 mil pessoas. O Museu de Nápoles conta com um vasto acervo de artefatos, objetos e seres humanos petrificados na tragédia. Desde 1944, o vulcão, que tem 1.281m de altura, não entra em erupção.☛

Parada obrigatória

Visitas e passeios que você não pode perder

Museo Archeologico Nazionale

Dividido em mezanino, andar térreo e primeiro andar, o Museo Archeologico Nazionale está entre os mais bem conceituados do planeta, ao lado do Louvre, British Museum, Museu de Arte Moderna de Nova York, entre outros. O prédio, que abriga em seu enorme acervo afrescos, objetos, pinturas e esculturas, começou a ser construído no final do século XVI.



Galleria Umberto I

Construída no final do século XIX e reformada após a II Guerra Mundial. Conta com um auditório e um exuberante teto de vidro.

Palazzo Reale

Além dos espaçosos e luxuosos salões, abriga a Biblioteca Nazionale e fica de frente para a bela Piazza del Plebiscito.

Castel Nuovo

Fortaleza erguida no século XIII. Conta com cinco torres monumentais e já serviu como residência real.



San Lorenzo Maggiore

Igreja gótica do século XIV. Guarda o túmulo de Catarina da Áustria, morta em 1323.



Muito além da pizza

Os napolitanos ficaram famosos por inventar os discos cobertos de molho de tomate e muçarela, mas suas técnicas na cozinha agregam muitas outras cores, sabores e temperos

Há muitos séculos Nápoles é considerada a pátria da cultura da boa mesa, da nobre e civilizada arte de conviver e do luminoso estilo de vida, singularidades que, desde a casa mais humilde ao castelo mais rico, preenchem todos os corações napoletanos.

Ao longo da história, a gastronomia de Nápoles recebeu muitas influências. No período da civilização da Magna Grécia, sua cozinha era muito similar àquela da pátria-mãe, elaborada à base de carnes,

Com a conquista do Império Romano, a gastronomia muda novamente de cenário e se adéqua a hábitos mais refinados. É nesse período que aparece uma iguaria composta de lâminas feitas com farinha de trigo e água, cozidas e entremeadas com carne e queijo, chamada “Lagane”.

A cozinha do povo era pobre, embora muito saborosa e, na maioria das vezes, executada com as sobras das mesas nobres.

Durante o domínio dos Bourbons, Nápoles volta a ser a grande capital do reino. A cidade assiste a um grande desenvolvimento nos campos artístico e científico, bem como no gênero da literatura gastronômica.

Inicialmente, a cozinha da corte se inspirava muito na cozinha espanhola, ao passo que, na cozinha popular, difundia-se cada vez mais o uso dos “maccheroni”, como alimento habitual e também graças, diga-se, ao cultivo crescente de tomates, que permitiram criar molhos deliciosos para acompanhar essa massa.

Com o passar do tempo, a cozinha do rei tende a se parecer mais e mais à do povo. Nas mesas nobres, nos jantares de gala, os “maccheroni” eram usados com muita frequência, e assim foi criada a “Minestra Marinata”, ou massa temperada.

Mais tarde, com o domínio de Napoleão, muitos termos gastronômicos assumiram um acento

francês: ‘gattò’, ‘soutè’, ‘sartù’, ‘bignè’ e muito provavelmente ‘ragù’.

Com a queda de Napoleão, o rei Ferdinando di Borbone retornou à sua capital, e quis assumir o nome de Ferdinando I das Duas Sicílias. O referido monarca continuou a degustar a cozinha popular



miúdos, queijos de cabra e vinhos muito alcoólicos. Nessa época apareceram os “maccheroni”, que derivam do nome “makaira”. O ‘makairon’ significa uma faca com lâmina muito grande que era usada para cortar uma massa de farinha de trigo com a qual se faziam os “gnocchi”.

napoletana, que consumia cada vez mais pizzas, melões e 'maccheroni', tanto os já cozidos, à venda nas ruas, como outros, temperados de forma diversa e preparados nas casas.

As "Trattorie" de Nápoles estavam, no fim do século XIX, em plena ascensão, e eram freqüentadas por uma clientela alegre e barulhenta, a qual procedia de diversas classes sociais. Ao som das mais doces melodias, admirando a linda vista panorâmica da cidade e de seus arredores, os fregueses gozavam de refeições maravilhosas e de ótimos vinhos. A cozinha

das trattorias, e das famílias, era afinal aquela dos nossos avós ou bisavós, formada por pratos que ainda hoje se encontram em Nápoles. ▽

A chef Silvia Percussi, autora do livro *Funghi Cozinhando com cogumelos* (editora Keila & Rosenfeld, 102 págs.), é responsável pelo cardápio do restaurante *Vinheria Percussi* desde 1988.



Rua Cônego Eugênio Leite, 523, Jardim América.
De terça a domingo. Fone: 3088-4920/3064-4094

Antipasto

MOZZARELLA IN CARROZZA

Ingredientes

6 fatias de pão de forma sem a casca ou pão italiano amanhecido
1 bola de mussarela de bufala cortada em fatias e listas
1/2 copo de leite
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 ovo
sal e pimenta
óleo para fritar

Preparo

Faça sanduíches com a mussarela deixando espaço nas bordas, aperte bem as laterais dos sanduíches para fechar bem. Em uma vasilha coloque o leite, em outra a farinha de trigo, e em outra ainda o ovo com sal e pimenta. Aqueça o óleo em uma frigideira, passe os sanduíches um a um, primeiro no leite, depois na farinha, e em seguida no ovo. Frite em óleo bem quente dos dois lados até ficar crocante. Remova e coloque em papel de fritura. Sirva imediatamente.

Rendimento: 3 pessoas.



Primo piatto

MACCHERONI AL RAGU

Ingredientes

500g de lingüiça calabresa
700g de carne bovina ou suína
400g de cebola
100cc de azeite
100g de manteiga
200cc de vinho tinto
400g de concentrado de tomate (molho de tomate muito apurado, com consistência de purê)
50g de bacon
600g de zitti

Preparo

Pique as cebolas e o bacon e coloque tudo em uma panela com o azeite e a manteiga. Deixe refogar em chama baixa. Acrescente a carne amarrada com o bacon em volta, e junte a lingüiça. Tampe a panela e cozinhe em chama baixa. Se a carne começar a aderir no fundo da panela, regue com uma concha de água filtrada.

Quando as cebolas começarem a



corar e estiverem bem macias, retire a tampa da panela e mexa. Regue com o vinho e deixe evaporar. Nesse momento da receita, na panela devemos obter um purê sem líquido algum. Em seguida aumente levemente o fogo e acrescente duas colheres de sopa do concentrado de tomate. Mexa sempre cuidando para não haver aderência, até o molho se tornar bem escuro. Repita essa etapa até esgotar o concentrado. Junte então de 3 a 4 conchas de água filtrada, abaixe novamente o fogo e cozinhe por mais 1 hora, observando sempre de modo que o molho não resseque. Retire então a carne da panela e continue cozinhando o molho até ficar denso, brilhante e escuro. Prove o sal.

Quebre a massa em pedaços com 7cm de comprimento e cozinhe em abundante água com sal. Escorra e sirva com o molho e parmesão ralado. Rendimento: 4 pessoas.

Gastronomia

Secondo piatto

PARMIGIANA DI MELANZANE**Ingredientes**

1,2kg de berinjelas
 700cc de molho de tomate
 3 colheres de sopa de cebola picada
 130g de muçarela de búfala
 100g de queijo parmesão ralado
 4 folhas de manjeriço
 sal
 óleo de canola

Preparo

Em uma panela, coloque o molho de tomate, uma pitada de sal e a cebola. Deixe cozinhar até o molho ficar mais denso. Descasque as berinjelas e corte em fatias de 3 a 4 milímetros. Frite as fatias em muito óleo até ficarem douradas. Escorra bem e coloque em uma travessa com papel absorvente. Lave o manjeriço.

Em um refratário coloque algumas colheres de molho em monte um extrato de fatias de berinjela. Pulverize com um pouco de queijo ralado e entremeie com algumas fatias de muçarela. Por fim, rasgue as folhas de manjeriço e continue a



alternar os ingredientes até terminarem. Leve ao forno, pré-aquecido à 180°C, por cerca de 45 minutos. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e sirva. Rendimento: 4 pessoas.

Dessert

ZEPPOLE**Ingredientes**

Geléia de amarele (ou cereja)
 Óleo de fritura

Para a massa

300g de farinha de trigo
 50g de margarina
 6 ovos
 sal

Para a crema pasticceria

500cc de leite
 2 ovos
 100g de açúcar
 80g de farinha
 1 limão

Preparo

Vamos começar pela massa. Em uma panela com cabo, coloque uma quantidade de água igual à de farinha. Junte o sal e a margarina. Quando a água começar a fazer bolinhas, antes de ferver, junte a farinha de uma vez. Mexa vigorosamente até o composto soltar das bordas da panela. Desligue o



fogo e acrescente as gemas dos ovos e somente duas claras, uma de cada vez, sempre mexendo. Deixe repousar de 20 a 25 minutos.

Prepare a crema pasticceria. Em um recipiente trabalhe o açúcar com duas gemas até ficar cremoso e branco. Acrescente a farinha através de uma peneira, fazendo ela cair aos poucos para não formar grumos. Junte o leite e a casca do limão. Leve o recipiente ao fogo até adensar o creme, mexendo sempre. Em seguida, retire a casca de limão e deixe esfriar.

Coloque a massa no saco de confeitar e faça rosas. Apóie em pratinhos untados com óleo.

Leve uma panela ao fogo com o óleo de fritura. Nela, as zeppole devem ficar submersas, caso contrário não crescerão. Quando o óleo estiver bem quente, deixe escorregar a rosca e frite até crescer e dourar. Quando elas estiverem frias, polvilhe com açúcar, coloque a crema no centro e uma colher da geléia. Rendimento: 6 a 8 pessoas.

Breve
Lançamento



Tradição com evolução no Paraíso



Perspectiva artística do detalhamento da fachada

4 suítes

221m² privativos

Um por andar



- Salão de festas • Churrasqueira
 - Sala de recreação infantil
- Playground • Fitness • Sauna com ducha
 - Piscina adulto climatizada com raia
 - Piscina infantil climatizada • Solarium
 - Estação de ginástica externa



Visite stand: Rua Afonso de Freitas, 669



www.zogbi.eng.br

Informações:
3067-0000

www.muranoparaiso.com.br



Lopes Consultoria de Imóveis - Central de vendas: R. Estados Unidos, 1971 - Jd. América - CEP 01427-002 - São Paulo - SP
Tel.: (11) 3067-0000 - Fax: (11) 3062-3594 (das 9h às 21h) credi: J-595

*Conforme memorial descritivo



Silvana Leporace

Artigo

Resolvendo seus próprios problemas, as crianças aprendem a crescer

Quando pensamos na formação, no futuro de nossos filhos, a primeira idéia que nos ocorre é a de criarmos um ser humano autônomo, pronto para tomar decisões com bom senso e que consiga escolher caminhos produtivos.

Será que nós, pais e educadores, estamos realmente contribuindo para isso? Será que estamos conseguindo concretizar a nossa intenção de maneira positiva?

Observando e vivenciando situações com nossas crianças e jovens, um fato que chama a atenção é o de que, cada vez mais, nós adultos estamos tentando resolver os problemas por eles e para eles e não estamos permitindo que vivenciem experiências negativas.

Será que esquecemos que é por meio de fracassos, de situações desafiadoras, de frustrações que aprendemos a enfrentar as dificuldades?

Estamos entregando tudo pronto para eles. Verificando as agendas lotadas das crianças, a maioria das atividades que participam são administradas pelos adultos que ditam as regras e solucionam as situações de conflito, as dificuldades que surgem.

Quando poupamos nossas crianças de desafios próprios de sua faixa etária, elas perdem a oportunidade de elaborar seu pensamento de forma lógica, de aprender a pensar, propor soluções criativas, de lidar com problemas e de perceber onde existem riscos.

Estamos esquecendo que a lógica do pensamento infantil é muito diferente da lógica do pensamento adulto. As crianças muitas vezes encontram soluções conciliatórias muito mais coerentes, em que irão aprender a abrir mão de certas idéias, a ceder, a cooperar, a ser solidária e não apenas ganhar a qualquer preço. Respeitar essa lógica fará com que se tornem adultos mais seguros, pois lidando com situações-problema, com jogos, regras, muitas vezes elaboradas pelo próprio grupo, terão oportunidade de colocar seus valores, de posicionar-se nas situações e de encontrar

soluções. Estamos roubando esse tempo de nossas crianças, na ânsia de as protegermos.

É saudável e necessário que as crianças mergulhem na sua própria “confusão” para aprender com ela, e que nós adultos, em que pese a ansiedade de resolvermos tudo rapidamente, permitamos que elaborem soluções e façam escolhas, o que faz com que desenvolvam habilidades necessárias para a vida. Os pais esquecem

que a vigilância é muito desgastante e, às vezes, fazem com que a relação com seus filhos adquira um clima de tensão desnecessário.

Deixemos nossas crianças brincarem, conviverem com seus colegas, trocarem idéias pessoalmente. Pensemos na quantidade de horas que nossas crianças e adolescentes passam fechados em seus quartos em companhia de videogames ou navegando na internet e enviando mensagens aos amigos. O resultado é que não existe mais emoção no relacionamento e eles chegam a perder a confiança e o desembaraço tão necessários para o relacionamento social do ser humano. Quando precisam conviver, compartilhar, dividir,

ceder, nem sempre conseguem de maneira harmoniosa.

Nós adultos não podemos abrir mão de nossa missão de orientar nossas crianças e jovens nas diversas situações, mostrando os valores que norteiam nossa vida e nos quais acreditamos, os limites, que parecem ter sido suprimidos da vida cotidiana, as noções de cidadania, solidariedade, respeito ao outro e às diferenças para construirmos uma sociedade melhor. Mas não podemos nos esquecer que só atingiremos o nosso objetivo se eles tiverem construído, interiorizado e vivenciado situações tanto positivas quanto negativas. Fica aqui esta reflexão.

“Será que esquecemos que é por meio de fracassos, de situações desafiadoras, de frustrações que aprendemos a enfrentar as dificuldades?”

Silvana Leporace é coordenadora do Serviço de Orientação Educacional do Colégio Dante Alighieri.

CONHEÇA O MUNDO MÁGICO DO

PEEKABOO



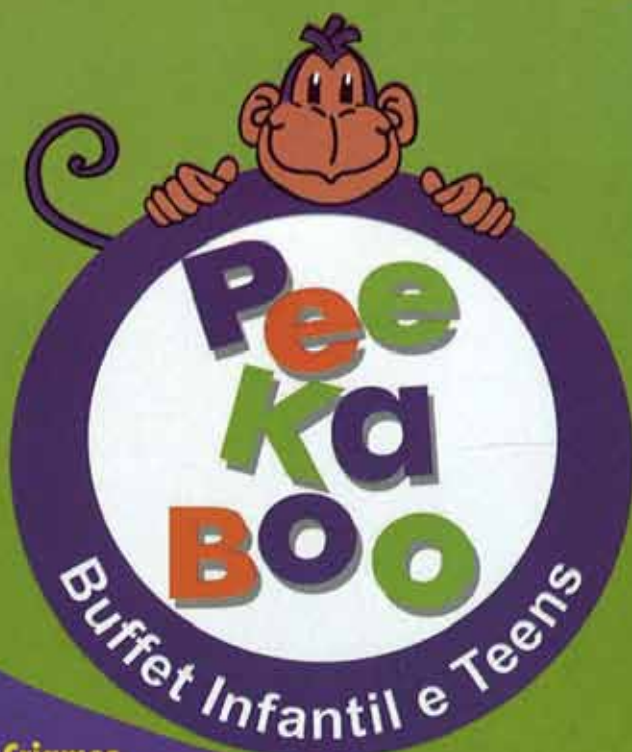
Unidade Jardins
Rua Manoel da Nóbrega, 498
Jardins Tel.: 3051-7828



Unidade Higienópolis
Rua Bahia, 764 Higienópolis
Tel.: 3661-7640

JARDINS

Elevador Discovery
Discoteca Completa
Cama Elástica
Barco Vicking
Super Parede de Alpinismo
Games (Jogos em Rede)
Trem Bala
Super Brinquedão
com área baby
Lanchonete Infantil
Palco c/ Camarim
Casinha do Macaco
Dardo Eletrônico
Carrossel
Air Boy
Máquina de Dança
e muito mais...



HIGIENÓPOLIS

Barco Vicking
Games / Air Boy
Super Brinquedão
com área baby
Máquina de Dança
Mono Rail
Cama Elástica
Área Teens
Lanchonete Infantil
Casinha do Macaco
Parede de Alpinismo
Carrossel
Dardo Eletrônico
Games (jogos em rede)
e muito mais...

MOEMA

Camarim de Fantasias
Elevador Discovery
Cama Elástica
Roda Palhaço
Casinha de Boneca
Máquina de Dança
Carrossel
Super Brinquedão
com área baby
Parede de Alpinismo
Eletrônica
Lanchonete Infantil
Dardo Eletrônico
e muito mais...

**Criamos
Lembrancinhas
Personalizadas**

**Cardápios
Diferenciados
Menu Kacher
Menu Japonês
Menu Árabe
e outros...**

**Estacionamento
Com Manobrista**

ITAIM

Bolicho Eletrônico
Cama Elástica
Barco Vicking
Parede de Alpinismo
Games / Air Boy
Super Brinquedão
com área baby
Lanchonete Infantil
Casinha de Boneca
Máquina de Dança
Vitrine Animada
Carrossel
e muito mais...



Unidade Moema
Av. Moema, 414
Moema Tel.: 5051-1818



Unidade Itaim
Rua Dr. Alceu de
Campos Rodrigues, 174
Itaim Bibi Tel.: 3845-3006

www.buffet Peekaboo.com.br



Em destaque, a frota de ônibus do Colégio Dante Alighieri na década de 50. Ao lado, a frota atual, com 36 veículos.



LANÇAMENTO

Faccos EBP

UM PROJETO LINDENBERG
NOS JARDINS. UMA GRIFFE
DENTRO DA OUTRA.

INSUPERÁVEL
INVEJÁVEL
INCOMPARÁVEL
INCONFUNDÍVEL

JARDINS

GRAND BOULEVARD
JARDINS



4 SUÍTES

4 VAGAS

1 POR ANDAR

258M² E 227M²

PRIVATIVOS

2 ELEVADORES SOCIAIS

PREÇO À VISTA A PARTIR DE

R\$ 929.000

CONHEÇA TAMBÉM
TABELA FM ATÉ 72 MESES

PREÇO MÊS BASE SETEMBRO/2005

Projeto arquitetônico:



Adolpho Lindenberg



Veja como é a vista da Galáxia



Croqui ilustrativo de localização sem escala

Áreas comuns entregues
equipadas e decoradas**
** Conforme memorial descritivo

Projeto de decoração:

Bya Barros

- LAZER EXTERNO: • BOULEVARD DE ENTRADA • PRAÇA DOS PERFUMES • PRAÇA DOS CIPRESTES • PRAÇA DO HALL SOCIAL
- PRAÇA DO SALÃO DE FESTAS • PLAYGROUND • PISCINA CLIMATIZADA COBERTA • PISCINA INFANTIL • ESTAÇÕES DE GINÁSTICA EXTERNAS
- LAZER INTERNO: • FITNESS • SALÃO DE FESTAS • RECREAÇÃO INFANTIL • SPA • SAUNA PROJETO DE SEGURANÇA: Haganá

VISITE STAND NA RUA GUARARÁ, 551 OU LIGUE 3067-0000

www.lopes.com.br/grandboulevard



Incorporação:

Incorporação e construção:

Company S.A.
www.company.com.br



Mais uma realização:



Exclusividade de vendas:





Seu filho está começando
a descobrir o mundo!



Colégio Dante Alighieri

Maternal, Jardim e Pré do Dante Alighieri. Tudo para o desenvolvimento integral do seu filho.

Ligue (11) 3179-4400 ou acesse www.colegiodante.com.br