

Entrevista: Sérgio Petrilli

O médico que, há 30 anos, vem lutando contra o câncer infantil

Edifício Itália

A história do prédio que já foi o mais alto da América Latina

Grazie, Campioni!

A influência dos italianos no esporte brasileiro



4 DORMITÓRIOS | 2 SUÍTES | 151 M² PRIVATIVOS

ELEVADOR SOCIAL PRIVATIVO | GALERIA | LAVABO
COPA/COZINHA | DEPENDÊNCIAS DE SERVIÇOS COMPLETAS

PERSPECTIVA ARTÍSTICA
DA FACHADA

VOCÊ ESTÁ
NO TOPO DO BAIRRO
MAIS PRIVILEGIADO
DE SÃO PAULO.



FOTOS DA REGIÃO



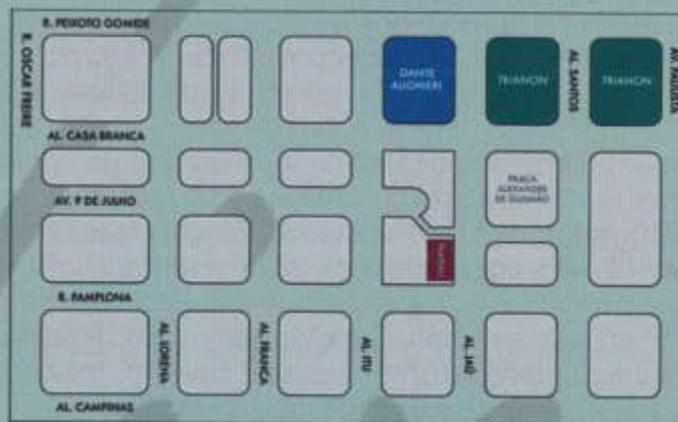
LOBBY | LOUNGE COM ESPAÇO GOURMET | SALA PARA LAN HOUSE | RECREAÇÃO INFANTIL.
 FITNESS CENTER | TERRAÇO COBERTO | PRAÇA DE CONVENIÊNCIA | PLAYGROUND E CONVIVÊNCIA INFANTIL.
 PISCINA ADULTO COM RAIAS DE 25 METROS | PISCINA INFANTIL | DECK E SOLARIUM



Eugenio

VISITE DECORADO:
 AL. JAÚ, 759 A UMA QUADRA DO DANTE
 LIGUE: 3251.4779

www.plateaujardins.com.br



CRÉDITO ILUSTRATIVO DE LOCALIZAÇÃO SEM ESCALA

PLANEJAMENTO E COMERCIALIZAÇÃO:

ABYARA
 Planejamento Imobiliário

REALIZAÇÃO E CONSTRUÇÃO:

Schahin
 A marca da Engenharia.

REALIZAÇÃO:

magik
www.magik.com.br

REALIZAÇÃO:

CYRELA
 BRAZIL REALTY

MEMORIAL DE INCORPORAÇÃO REGISTRADO SOB Nº 4 NA MATRÍCULA 163.730 EM 12/04/05 NO 4º CARTÓRIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS DE SÃO PAULO. INCORPORADORA RESPONSÁVEL: JARTIM AMÉRICA INCORPORADORA SPE LTDA. CYRELA BRAZIL REALTY - AV. BRIGADEIRO FARIA LIMA, 3.400 - 10º ANDAR - ITAM BIBI - SÃO PAULO - SP. CRÉDITO: J 15.130.



Dr. Marco Formicola

Caros leitores,

Os comentários elogiosos a esta revista, advindos de muitos que se entretiveram com a leitura do primeiro número - e a quem desde logo retribuimos os cumprimentos -, parecem confirmar o acerto de nossa iniciativa.

São, de um lado, palavras a revelar entusiasmo pela concepção e edição, e, de outro, expressões de estímulo para que prossigamos no empenho de levar a público conteúdos, por assim dizer, de significativo interesse.

De fato, o cuidado no tratamento formal, bem como na seleção de tópicos, é a pedra angular deste projeto. E o que legitima a qualidade desta segunda edição nada mais é senão a fidelidade a tal compromisso.

Essa preocupação já pode ser reconhecida, por exemplo, na matéria de capa. Elaborada, diga-se, com jogadas de estilo, nela descobrimos que as glórias do esporte nacional pagam, nas diversas modalidades, extraordinário tributo à influência de pioneiros italianos. Recompondo o perfil de outros precursores, damos aqui continuidade à reportagem sobre a importância da imigração italiana na formação de mais três cidades do interior paulista: Matão, Taquaratinga e Jaboticabal.

Ao lado desse retrato da imigração interiorana, a revista reproduz também um texto de inspiração bem mais cosmopolita: o edifício Itália - seu passado, presente e futuro.

Por falar em linha do tempo, a seção "Entrevista" recupera os passos do dr. Antônio Sérgio Petrilli, ex-aluno do Colégio, em sua ascensão ao cargo de superintendente-geral do *Grupo de Apoio ao Adolescente e à Criança com Câncer (Graacc)*.

E mais, leituras como resenhas de livros, a crítica de cinema, uma matéria sobre os vários estilos a dar o tom do ambiente musical italiano, a crônica da conformidade dos sentimentos às mudanças de estação, um ensaio fotográfico sobre o encanto das cantinas, uma palavra sobre educação, além de curiosidades como turismo e gastronomia - tudo isso está aqui carinhosamente encartado e, aliás, emoldurado pelo ânimo da hábil equipe de produtores, a quem, por fim, expomos, nesta página, o registro de toda nossa simpatia.

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: Alan Nielsen, Ana Beatriz Scavazzini, Cauê Dias, Fernanda Schimidt, Francisco Quinteiro Pires, Peri de Castro, Silvana Leporace, Silvia Percussi, Victor Barbieri

Revisão: Luiz Eduardo Vicentin

Diagramação e Arte: Simone Alves Machado e Joyce Buitoni (assistente)

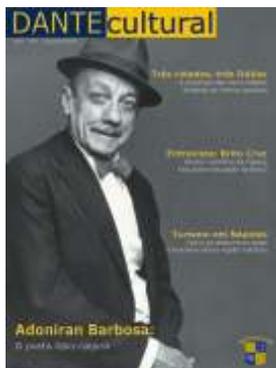
Ilustração: Augusto T. Novelli

Comercial: Luiz Cesar Tunas

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

Tiragem: 5 mil exemplares

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



“ Parabéns pela qualidade e pelo cuidado com que apresentaram as reportagens. Felizmente vocês conseguiram associar o nome do Colégio a um produto informativo e interessante, sem cair no caminho fácil do ‘material de divulgação’.

João Eduardo Coin de Carvalho

“Acabo de receber a revista DANTEcultural. Simplesmente magnífica. Excelentes reportagens. Uma revista de leitura agradável e com conteúdo que abrange assuntos interessantes em todas as áreas. Cumprimento todos que tiveram a feliz idéia desta criação. É uma revista que veio para ficar!”

Fulvia Sampaio C. X. Soares

“Tive a satisfação de conhecer o primeiro número da revista DANTEcultural, e não poderia deixar de manifestar o meu orgulho de cidadão ítalo-brasileiro ao constatar o carinho e a seriedade com que ali são tratados assuntos que dizem respeito à história da imensa colônia italiana no Brasil.”

Ariovaldo Cavarzan

“A revista DANTEcultural apresenta artigos de qualidade com muita seriedade, credibilidade e sem poluição. Dá prazer de ler e de folhear a publicação. A capa retrata a imagem que toda revista deveria apresentar, com destaque para a foto: é limpa, sem muita escrita e passa ao leitor entendimento.”

Luiz Carlos Zeli

XAVIER, BERNARDES, BRAGANÇA

Sociedade de Advogados



Direito Comercial e Societário

Direito Securitário

Direito Tributário

Direito Bancário e Mercado de Capitais

Investimento Estrangeiro

Direito Administrativo

Direito Econômico

Infra-Estrutura

Direito Ambiental

Telecomunicações e Comunicação Multimídia

Comércio Internacional

Comércio Eletrônico

Direito Aeronáutico

Trabalho e Previdência Social

Contencioso Cível e Empresarial

Recuperação Judicial e Extra Judicial de Empresas

Arbitragem e Mediação

Entretenimento e Artes

BRASIL

RIO DE JANEIRO

Av. Rio Branco, 1 - 14
20090-003 Rio de Janeiro RJ
Tel.: + 55 (21) 2272 9200
Fax: + 55 (21) 2283 0023

SÃO PAULO

Av. Brasil, 1008
01430-000 São Paulo SP
Tel.: + 55 (11) 3069 4300
Fax: + 55 (11) 3069 4301

BRASÍLIA

Setor de Autarquias Sul, Q. 5 Bl. K
Ed. OK Office Power s/L 509 - 511
70070-050 Brasília DF
Tel.: + 55 (61) 3323 3865
Fax: + 55 (61) 3323 2504

FLORIANÓPOLIS

Centro Empresarial Florianópolis
Av. Osvaldo Rodrigues Cabral, 1570-211
88015-710 Florianópolis SC
Tel.: + 55 (48) 3225 0008
Fax: + 55 (48) 3225 0026

PORTUGAL

LISBOA

Av. da Liberdade, 144-7E
1250 Lisboa
Tel.: + 351 21 321 9470
Fax: + 351 21 347 1455

MADEIRA

Rua João Tavira, 22 - 2F
9000 Funchal
Tel.: + 351 291 23 78 47
Fax: + 351 291 23 86 49

	8	Notas
Coro da Bolonha, grupo siciliano de dança, história das partituras italianas e Feira do Livro		
	10	Entrevista
Dr. Sérgio Petrilli fala da batalha pessoal que trava há mais de 30 anos contra o câncer infantil		
	16	Capa
Do futebol ao boxe, reportagem mostra as influências italianas na história do esporte brasileiro		
	23	Três cidades, muitas histórias
Continuação da série especial pelo interior de São Paulo: Matão, Taquaritinga e Jaboticabal		
	30	Edifício Itália
Um pouco da história e do dia-a-dia de um dos maiores e mais importantes cartões postais da cidade		
	34	Literatura
Contada em cinco gerações, a saga de uma família italiana que luta contra as intempéries da vida		
	38	Música
Novos ritmos da Itália surgem no <i>indie rock</i> e na carreira solo de cantores como Vittorio Grigolo		
	40	Cinema
Gianni Amelio, diretor de “As chaves de Casa”, herdou do neo-realismo a paixão pelo ser humano		
	42	Ensaio fotográfico
Cores & Sabores: um novo olhar sobre famosos estabelecimentos italianos do Brás, Centro e Bixiga		
	46	Espaço aberto
“Não mais sonhava. Suas pálpebras fechadas permitiam que ele enxergasse apenas a escuridão.”		
	48	Turismo
Vêneto para todos: intelectuais, apaixonados, aventureiros ou para os que querem apenas relaxar		
	54	Gastronomia
As origens de saborosas tradições, como o carpaccio, o risoto, o <i>bellini</i> e o magnífico <i>tiramisu</i>		
	57	Artigo/Educação
A adolescência é quando os pais devem ser firmes com os filhos e, ao mesmo tempo, saber apoiá-los		
	58	Memória
Álbum aberto		



10.16



30.42



48.54



Dança da Sicília

Com o intuito de preservar as tradições históricas, folclóricas e culturais dos sicilianos, nasceu o Grupo Folclórico Akragas. Seus integrantes, trajando vestimentas típicas do fim do século XIX, trouxeram danças e cantos para o Colégio Dante Alighieri. A apresentação dos artistas, movida ao som vibrante de instrumentos de percussão, corda e sopro, é uma mistura das influências dos inúmeros povos que já reinaram naquela região, como turcos, árabes e espanhóis. O nome do grupo é originário da antiga colônia grega de Akragas, hoje chamada Agrigento, atual capital da província homônima.

Fotos: João Florencio



Alessandro Dell'Aira



Grupo Musical Lo Scirocco

História das partituras

Alessandro Dell'Aira, diretor do Departamento de Educação do Consulado da Itália em São Paulo, ministrou no Colégio Dante Alighieri a palestra “O Perfil da Canção Italiana - 130 anos de Partituras”. O seminário mostrou a evolução ocorrida na produção de partituras italianas através dos tempos, desde as canções do passado mais remoto até composições mais contemporâneas, sem deixar de passar por clássicos nacionais que conquistaram o mundo, como “Nel blu, dipinto di blu”, “O sole mio” e “Arrivederci Roma”. A apresentação foi enriquecida pela presença dos cantores Mafalda Minnozzi e Enrico Vannucci, que subiram ao palco para ilustrar passagens do seminário. O evento, que fez parte das comemorações à 5ª Semana da Língua Italiana no Mundo, foi finalizado com o som do Grupo Musical Lo Scirocco. A pesquisa iconográfica de Dell'Aira rendeu ainda uma exposição de imagens na própria escola. Os painéis ficaram ao longo do corredor do edifício Leonardo da Vinci, onde puderam ser apreciados pelo público que compareceu na noite da conferência.

Foto: Jacson Ribeiro de Abreu



Grupo Folclórico Akragas

Cantos emilianos

Sempre buscando valorizar as produções culturais e artísticas da Itália, o auditório Miro Noschese, do Colégio Dante Alighieri, recebeu a apresentação do Coro Stelutis. O grupo, fundado em 1947 e vindo da Bolonha, canta músicas de tradição popular que falam especialmente dos sentimentos humanos, como um rompimento amoroso, a dor de uma mãe pela partida do filho ou a contemplação do ser humano diante de Deus. O Coro apresentou ainda “Luar do Sertão”, composição brasileira de João Teixeira Guimarães e Catulo da Paixão Cearense. Foi a primeira vez em que os artistas vieram à América do Sul.

Foto: João Florencio

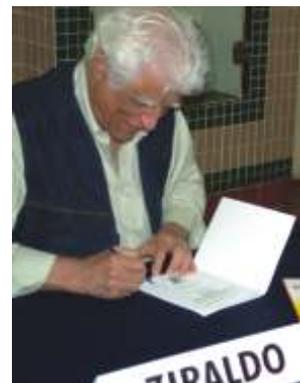


Coro Stelutis

Incentivo à leitura

A última edição da Feira do Livro do Colégio Dante Alighieri foi a confirmação de um sucesso. O espaço recebeu a visita de aproximadamente 3.500 pessoas e contou com 22 editoras, que expuseram obras da literatura infantil, infanto-juvenil e adulta, além de livros didáticos e de referência, como dicionários, atlas geográficos e enciclopédias. Mais de 4 mil livros foram vendidos. Além de palestras, oficinas e bate-papos com escritores, o Dante contou com a presença de convidados como o jornalista Carlos Heitor Cony e uma manhã de autógrafos com o cartunista Ziraldo.

Fotos: João Florencio



Il vero salame italiano



Legítima receita italiana, pura carne suína, sabor suave

central de vendas: (11) 5069 4700

www.buonaitalia.com.br



Antonio Sérgio Petrilli

Superintendente-geral do Graacc (Grupo de Apoio ao Adolescente e à Criança com Câncer), dr. Petrilli fala sobre o início de sua carreira como médico, a dura rotina de lidar com crianças doentes e sua forte relação com Deus

Até o início da década de 80, crianças brasileiras com câncer praticamente desconheciam a cura. O diagnóstico de um tumor ósseo ou de uma leucemia significava que o paciente tinha uma chance de apenas 20% para sobreviver. No país, os estudos sobre a doença eram incipientes, os profissionais não tinham preparo e os hospitais não ofereciam a mínima estrutura para receber essas crianças. Antonio Sérgio Petrilli, ex-aluno do Colégio Dante Alighieri (turma de 64), viria a se especializar em oncologia pediátrica para lutar contra esse cenário crítico.

Desde cedo, deu provas de que faria muitos sacrifícios para alcançar seus objetivos: em 1978, foi estudar em Nova York acompanhado de sua mulher e dois filhos pequenos. Vendeu o carro, fechou o consultório e partiu, mesmo sem saber ao certo onde ficaria hospedado. “Uma viagem no escuro”, como ele diz. Mas foi na escuridão que seus ideais se iluminaram, tomaram forma e amadureceram.

Em 1991, ele foi um dos fundadores do Graacc, o Grupo de Apoio à Criança com Câncer. Trata-se de uma organização sem fins lucrativos que trabalha no diagnóstico e no tratamento do câncer infantil, recebendo pacientes de todo o Brasil e de todos os níveis sociais, com uma média mensal de 1.600 consultas. Em diversas ações, a instituição recebe o apoio de entidades particulares, como o próprio Colégio Dante Alighieri. Um exemplo é a campanha anual do McDia Feliz, da rede McDonald's, em que o dinheiro da venda de lanches, camisetas e faixas é destinado ao hospital. Em 2005, o Dante apadrinhou duas lanchonetes, uma na avenida Paulista e outra na Henrique Schaumann. Hoje, os nove andares do prédio, localizado na Vila Mariana, se dividem entre laboratórios, centro cirúrgico, internação e brinquedoteca terapêutica. Em uma plaquinha

metálica, ao lado da porta dos elevadores, os visitantes podem ler: “Missão - garantir a crianças e adolescentes com câncer, dentro do mais avançado padrão científico, o direito de alcançar todas as chances de cura com qualidade de vida.” Se os sonhos podem se tornar realidade, dr. Petrilli sabe bem disso. A reportagem da DANTEcultural confirmou o quanto pode ser atribulada a agenda de um médico que se divide entre o Graacc (superintendente-geral e diretor do Instituto de Oncologia Pediátrica), pesquisas acadêmicas (professor livre-docente do departamento de Pediatria da Escola Paulista de Medicina - Universidade Federal de São Paulo), um consultório particular, palestras e viagens para o exterior. A segunda etapa da entrevista só pôde ser concedida por telefone, poucos dias antes de ele viajar para os Estados Unidos. E, no meio de todos esses afazeres, ele encontra tempo para jogar futebol com os amigos toda quarta-feira à noite. Corinthiano roxo, ele joga como lateral direito. Além do esporte, a presença do netinho de dois anos é uma das maneiras que o dr. Petrilli utiliza para descansar de um duro cotidiano: lidar com crianças doentes e tomar decisões importantes sobre suas vidas. Nesse dia-a-dia, atua como um profissional que contradiz a máxima de que ciência e religião não combinam. Ele é um médico que acredita em Deus e, para encarar os desafios, conta com a ajuda dos seus “pacientinhos que se foram”. Quando fala de alguns deles, não é raro seus olhos marejarem. Por outro lado, mais que ninguém, ele sabe que, “cada vez que se perde uma criança, o médico não deve morrer junto ou desistir da profissão”. Aliás, a medicina, na sua opinião, representa “um excelente motivo para levantar de manhã”. Nem precisava dizer.

Para mais informações sobre o Graacc (voluntariado, localização etc.), ligue para 5080-8400 ou acesse o site www.graacc.com.br

Como a medicina surgiu na sua vida?

A escolha foi natural. Quando criança, acabei freqüentando os hospitais onde meu pai trabalhava. Apesar de ser médico, ele ficava dividido entre outras atividades que mantinha para sustentar os vários filhos. Então, meu grande sonho foi poder me realizar dentro da medicina, dedicando-me, desde o início, apenas a ela. Essa é a grande força que me guiou para essa área.

E por que o senhor começou a trabalhar com câncer infantil?

Na minha residência, em 1972, tive o prazer de trabalhar com o médico Alois Bianchi, no Hospital Estadual do Servidor Público. Gostei muito dele como pessoa e do seu jeito de trabalhar, no trato com as crianças e com as famílias. Ele foi meu mentor ali dentro. Fiquei muito feliz quando ele me chamou para ser seu parceiro no Hospital do Câncer, dois anos depois. A grande maioria das crianças morria nessa época. Aproveitei esse período para entender melhor as dimensões da oncologia pediátrica.

O senhor lembra de alguma experiência mais forte dessa época em que trabalhou no Hospital do Câncer?

Uma família que vinha do interior do Mato Grosso. A mãe teve que voltar e o pai ficou com a criança em São Paulo. Entre outras dificuldades pelas quais passaram, na pensão em que estavam houve uma briga. O pai veio até mim, disse que não podia viver na cidade nessas condições e que voltaria para o Mato Grosso. Eu disse: 'Deixe seu bebê aqui, vá uns dias para sua casa e descanse. Seu filho tem chance de cura, mas, se for embora, ele vai morrer. Você precisa acreditar nisso'. Conseguimos manter a criança no hospital, e ela acabou curada. Este era o cenário: as famílias não tinham apoio nenhum. E os médicos, para atender, tinham pouquíssimas condições.

E em 1978 o senhor foi estudar fora...

Fui para os Estados Unidos, porque aqui no Brasil não tínhamos onde aprender. Vendi o carro, fechei o consultório e viajei no escuro, com minha mulher e dois filhos pequenos. Chegando lá, fomos procurar onde ficar. Era um lugar pequeno, um loft, próximo de onde eu trabalhava: um ano no Memorial Hospital Sloan Kattering, em Nova York. A idéia era voltar e trazer alguns conceitos sobre o tratamento do câncer, que começava a ter suas primeiras curas. Até essa época

sobreviviam apenas entre dez e quinze por cento dos pacientes. Essa viagem foi um fator determinante na minha vida, pude enxergar o que era preciso fazer aqui no Brasil. Voltei com a cabeça cheia de sonhos.

Quais eram as diferenças entre lá e aqui?

Nos EUA, em pesquisas nos laboratórios, faziam-se exames de ponta de dedo [um processo simples e delicado] para tirar sangue dos ratinhos, com máquinas muito boas que davam o resultado em minutos. Aqui no Brasil, tínhamos que enfiar um agulhão no braço dos pacientes e esperar dois dias para ter o resultado. Os ratos americanos eram tratados de uma forma que as nossas crianças não eram. Lá, os hospitais eram limpos e organizados. Aqui, o ambiente era impróprio para meninos e meninas - um corredor comprido, cheio de pacientes adultos, alguns com tumores grandes. A mãe e o bebê tinham que passar por tudo isso pra chegar lá no fundo, numa salinha, onde atendíamos duas ou três crianças.

E como a história do Graacc começou a ser escrita? Cinco anos depois da experiência de Nova York, fui para Memphis. Lá conheci o hospital St. Jude, construído pela Alsac, uma ONG criada justamente para levantar fundos com esse fim. É o modelo de parceria entre comunidade e universidade. Foi essa idéia que trouxemos para cá, e em 1991 o Graacc começou a existir.

Como o senhor enxerga os avanços em busca da cura do câncer?

O câncer é uma das doenças que sofreram enorme impacto da modernidade e das novas tecnologias no sentido de conhecê-las melhor. Nos últimos vinte anos, houve o que se chama de revolução molecular, uma melhoria das técnicas de diagnósticos, e então consolidou-se o conceito de que o câncer é uma doença genética. Isso não quer dizer que em todos os casos ela seja hereditária. O *boom* do interesse pelo vírus da Aids, a partir do início dos anos 80, teve uma repercussão enorme sobre a evolução dos conhecimentos sobre tumores. O câncer da criança, em específico, teve um enorme impacto da quimioterapia, da cirurgia, da radioterapia e do tratamento de suporte (antibióticos, remédios para vômitos, para controlar os glóbulos brancos etc.). Esses fatores provocaram uma melhora na sobrevida. Mas nos últimos quinze anos houve um platô, não temos tido grandes acréscimos nesse sentido.

O câncer tende a acabar devido aos avanços no campo da manipulação genética?

Na maioria dos casos, o câncer não é obrigatoriamente uma doença hereditária. Tanto no organismo de crianças como no de adultos, ocorrem eventos que alteram os cromossomos, os genes. Durante a vida pós-uterina, o câncer no adulto depende de alguns fatores, como ambientais ou químicos - sol, fumo, bebida alcoólica. Já nas crianças, ocorre o crescimento rápido e desorganizado das células. Esse é o câncer do crescimento, que se desenvolve rapidamente e altera as células. Temos métodos para identificar onde ocorrem essas alterações dos genes e, assim, consertá-las, mas não podemos impedir que elas ocorram.

Como o senhor encara o câncer? Dá para personificá-lo?

Dá sim. O maior inimigo que tenho na vida é o câncer, morro de raiva dele. É uma doença muito esperta, as células têm uma capacidade muito grande para se defender. Luto para derrubar o câncer de todos os jeitos, tudo o que faço é para destruí-lo. Tenho muita vontade de acabar com ele, mesmo sendo objeto da minha profissão. Não guardo nenhuma afeição, apenas o desejo de vencê-lo. Por isso busco estudá-lo cada vez mais.

O senhor é a favor da vida a qualquer custo? Apoiaria a liberação de métodos como a eutanásia para pacientes terminais?

Como médico, sou contra a eutanásia, mas sou também contra prolongar desnecessariamente o sofrimento, que seria a *distanásia*. Existe uma posição muito clara quanto a não abreviar a vida do indivíduo, mas não devemos

Dr. cientista Colégio "Dante Alighieri"
ALAMEDA JAÚ, 1061
SÃO PAULO
FICHA DE MATRÍCULA

Telefones: 31.1346 / 31.4619

Nome do aluno: ANTONIO SERGIO PETRILLI
Data de nascimento: _____ Natural de: São Paulo
Filho de: Dagoberto Petrilli
e de: Eva Petrilli
Nacionalidade do Pai: Brasileiro da Mãe: Hungara
Profissão do Pai: Médico Religião: _____
Proveniente de: _____
Documentos entregues: _____
Residência: _____
Bairro: _____
Telefones: _____

Ano Letivo	Data de Inscrição	Ano do Curso	Ônibus	ASSINATURA DO PAI OU RESPONSÁVEL
1962		1º Cientif.		<i>Dagoberto Petrilli</i> RENOVIDO
1963	15-1-63	2º Cient-Med. Não		
1964	20-1-64	3º G. Med. não		
1965				
1966				
1967				
1968				

alongar essa vida sem necessidade. O adequado é analisar caso a caso. O médico deve sempre discutir com outros profissionais que estão participando do caso, com enfermeiras, com a equipe multidisciplinar envolvida e, principalmente, com a família, para então formar um consenso adequado de quando sedar ou quando deixar um paciente 'descansar'. Não é algo que se decide em um dia, trata-se de um processo que começa desde o primeiro diagnóstico.

Uma das premissas do Graacc é oferecer um atendimento humanizado. O que isso significa?

No Brasil existe uma tradição, principalmente em hospitais públicos: a de que o paciente deve se dar por satisfeito se conseguir ser atendido, porque isso já é muito. Não é verdade que as pessoas se contentam com pouco. Ao contrário, elas gostam, respeitam e agradecem um bom tratamento. Isso você vê nos olhos dos pais: o reconhecimento por uma atenção de qualidade. Entendo que o primeiro conceito de humanização é atender as pessoas do jeito que elas merecem e como você mesmo gostaria de ser atendido. Se possível, ser chamado pelo nome, ter um lugar agradável para esperar a consulta, poder contar com uma pessoa que olhe para você e que o saiba escutar, uma enfermeira que converse com calma, sem pressa de atender outras pessoas, voluntários que ofereçam um pouco de carinho e de atenção e, finalmente, uma integração de todo esse processo. Quando falamos de humanização, falamos da individualização do atendimento e de um processo em que a criança possa minimizar os medos e os pensamentos ruins, dissipando as ansiedades com relação ao tratamento. O objetivo é que o impacto da doença seja o mínimo possível, já que o mote, além de curar o câncer, é dar a chance para que essa criança interaja na sociedade após ser curada. Além disso, o hospital tem que ser um ambiente agradável, onde se possa sentir um pouco de alegria, onde existam atividades para que pacientes e acompanhantes não fiquem horas esperando o tratamento sem fazer nada, um lugar onde a criança vai encontrar alguém para brincar, se entreter, mesmo sabendo que vai tomar uma picadinha, que às vezes vai vomitar, que vai tomar um remédio ruim ou até passar por uma cirurgia.

O senhor costuma dizer que, além do tratamento, busca-se a máxima qualidade possível na seqüência da vida dos curados. Como fazê-lo?

A cura não é mais suficiente. Buscamos também oferecer um emprego, uma oportunidade de ser aceito no mercado de trabalho. Aqui dentro, por exemplo, oferecemos a Escola Móvel, para que criança não perca o ano letivo por causa do tratamento, cursos técnicos e programas de capacitação profissional e bolsas para cursos de nível superior.

E como a família entra no processo de tratamento? Existe uma atenção especial desde a hora em que passamos o diagnóstico, que é um momento ruim para a família. Devemos estar extremamente preparados para informar bem os parentes, com uma linguagem que eles entendam, tirando todas as dúvidas. Assim, estabelecemos uma relação de extrema parceria com essa família. A idéia é de que todo mundo se engaje na destruição da doença, o que demanda muito a presença do pai, da mãe, dos avós etc.

Até que ponto o envolvimento com os pacientes e com as famílias é salutar?

No começo da profissão você acha que deve ser distante, como nos moldes americanos, ou seja, falar com as pessoas o estritamente técnico e necessário. Quando se começa a evoluir e a amadurecer dentro da medicina, tudo passa a ser visto de forma totalmente contrária. É preciso estar próximo do paciente e se envolver desde o momento em que será dada a notícia da doença. Nossa ação tem que ser a mais empática possível, mostrando que estamos lutando pelos pacientes ao lado das famílias, o que não significa obrigatoriamente que, cada vez que se perde uma criança, o médico morra junto ou desista da profissão. Mas a perda é uma experiência muito forte e muito difícil. Em alguns casos de pacientes meus que faleceram, quando fui dar um abraço de consolo nos pais, eles é que acabaram me consolando: 'Doutor, agradecemos tudo que o senhor fez pelo nosso filho, mas era o momento de ele ir embora'. Ficamos muito expostos aos sentimentos das pessoas.

E como o senhor lida com essas perdas?

Hoje é bem mais fácil prever as chances de curar ou não um paciente. Por isso mantemos a família bem informada sobre os riscos e as etapas do processo: o que está acontecendo, como e por quê. Isso para que não haja grandes traumas quando se perde uma criança. É preciso ter certeza de que se uma criança morre, isso aconteceu por causa do câncer que ela tinha, e não

porque ela é brasileira e não tem recursos, ou porque não temos remédios de qualidade. Antes ficávamos na dúvida se tínhamos conseguido fazer tudo pelo paciente. Atualmente, tudo que existe de melhor no mundo está ao nosso alcance aqui no Brasil.

Devem ser experiências muito fortes...

Eu, como profissional que lida com tumores ósseos, muitas vezes tenho que indicar uma amputação. O paciente chega com um tumor grande na perna, e então é preciso dizer à família que o melhor para a vida da criança é amputar o membro. Essa situação é extremamente difícil, fica uma sensação muito pesada de ter que decidir e convencer os pais. Ao mesmo tempo, é uma grande alegria reencontrar pacientes que se curaram, hoje profissionais competentes e com filhos. Recentemente eu estava no Guarujá e fui tomar um chopp num restaurante. Eu estava acompanhado da minha mulher quando um dos garçons se aproximou e perguntou se eu era o dr. Sérgio. Ele disse: 'O senhor não vai se lembrar de mim, mas fui seu paciente no Hospital do Câncer há muito tempo'. É uma alegria vê-los adultos e saudáveis. Esse equilíbrio entre a perda e o ganho é muito importante.

Qual a sua relação com a religião?

Tenho a sensação muito forte de que Deus existe. Aqui neste hospital temos evidências muito grandes. Sou uma pessoa que me comunico com Deus através da fé católica, dentro da qual fui educado. Também acho que existem muitas pessoas lá em cima garantindo uma força para nós. Tenho pacietezinhos meus que se foram e, muitas vezes, é para eles que eu apelo: 'Vocês sabem como está o apuro aqui, me dêem uma ajuda'. Aqui dentro paramos de falar 'que sorte, que sorte'. Muitas coisas boas aconteceram, e acho que existe algo superior e muito competente que nos ajudou a construir este hospital e nos ajuda diariamente a decidir situações muito delicadas, como se fosse uma intuição individual ou do grupo que está trabalhando. Por isso paramos de falar em 'sorte'. Em certos fatos, achamos que tem a presença de Deus. Lidamos com muitas situações que estão na esfera do imponderável.

Por exemplo...

Você está cuidando de duas crianças que se encontram na mesma situação, e o quadro delas se desenvolve de formas diferentes. Por que isso acontece? Não dá para ser uma pessoa fria e achar que aquilo é só genética e

estatística. Muitas vezes temos a sensação de que as famílias nos olham como se fôssemos alguém capaz de fazer com que ocorra aquilo que estão pedindo a Deus. Temos que tomar bastante cuidado com essa situação. É como se fôssemos a mão de Deus que vai cuidar desse ou daquele bebê, e isso é bastante sério. A família coloca muita expectativa em cima dessa relação. Às vezes brinco com uma tia ou uma avó, e peço que rezem por nós. Elas dizem: 'Doutor, não tenha dúvida, o senhor está em todas as nossas preces'. No entanto, é importante a família entender que, mesmo fazendo tudo direitinho, é possível que não dê certo. Deus sozinho não vai dar conta do processo.

Cite um sonho a realizar.

Acho que estou numa fase de celebração. Não estou entusiasmado com novos sonhos porque aprendi que, primeiro, é preciso celebrar e degustar a conquista, e não ficar apenas colocando desafios e planos para frente. O ano de 2005 foi muito importante, consegui fazer a livre-docência, ponto alto na minha carreira universitária, tivemos dois trabalhos já publicados em revistas estrangeiras e um terceiro aceito - esse é um lado da minha vida acadêmica, de médico investigador. No Graacc, foi um ano em que fechamos com a ressonância magnética, com os laboratórios e outros fatores que completaram o hospital. Temos tudo que precisamos para atender as crianças de forma autônoma. É o momento de dizer: 'Que bom, olhe aonde a gente chegou'. Não tenho pressa para dar o próximo passo. O bom senso é velar pelo que já conseguimos. Ambição demasiada pode destruir ou diminuir a qualidade do que se está fazendo ou do que já foi feito.

Como o Colégio Dante Alighieri entra na sua vida? Entrei no Dante em 1960, vindo de um colégio de bairro, o que representou para mim e para minha família um enorme ganho. Foi essencial conhecer pessoas com uma cabeça diferente e ter a chance de me relacionar com amigos que foram importantes durante a vida toda. Um Colégio que estimulou minha parte de formação humanística. Hoje, quando tenho que falar em público, lembro-me bem do curso de oratória.

Os professores eram exigentes e faziam com que a gente tivesse pretensões com relação ao futuro, melhorando nossas ambições quanto a conquistas. O Dante foi uma elevação dos limites da vida, uma plataforma de crescimento. ☛

Herança de recordes

Em São Paulo, do Espéria na zona norte ao Ibirapuera na zona sul, do Corinthians na zona leste ao Palmeiras na zona oeste, contar a participação italiana na consolidação de diversas atividades esportivas na cidade é explicar o surgimento de deuses do esporte no Brasil



Partida entre Juventus e Palestra Itália no ano de 1940, disputada no chamado 'caminho' da equipe grená.

Cada navio que chegou ao porto de Santos lotado de imigrantes italianos trouxe também uma parte das glórias do esporte brasileiro. Até aquela altura, pouquíssimas páginas do agora recheado livro da história esportiva do Brasil haviam sido escritas. No principal capítulo desse livro de ouro, a influência dos *oriundi* vai dar as caras logo no início do século XX. Está certo que foram os ingleses, mais especificamente Charles Miller, quem apresentou os brasileiros àquele que se tornaria o grande amor da “gente bronzeada”: o futebol. Mas, para que ele se tornasse um dos símbolos nacionais, claro que a fleuma britânica não bastaria. Era preciso que alguém colocasse sentimento, que fizesse cada disputa de bola, cada chute, parecer uma fina linha separando o céu e o inferno. Pronto, estava aberto o caminho para que os países latinos fizessem a sua parte.

“Essa parte apaixonada do futebol talvez não se restrinja só aos italianos. Espanhóis e portugueses também colaboraram. Além disso, é preciso lembrar que o esporte de verão na Inglaterra é o cricket, favorecido pelo clima tropical daqui, o que talvez explique por que o futebol não virou mania na colônia inglesa em São Paulo.”, diz o jornalista Cláudio Carsughi, nascido na Itália e morador em São Paulo há mais de seis décadas. E como falar de paixão no futebol sem falar de rivalidade? Impossível. Era necessário um duelo, um conflito que causasse acaloradas discussões no dia seguinte da partida.

Então, em 1º de setembro de 1910, é fundado o Sport Club Corinthians Paulista. O nome, inspirado em um time inglês que excursionara pelo Brasil, não supõe nenhuma relação com a Itália. Mas, entre os nove fundadores aparecem sobrenomes como Lopomo, Perrone e Magnani, revelando a ligação de descendentes italianos com o novo clube, curiosamente fundado na então chamada avenida dos Imigrantes, no Bom Retiro. Em busca de novos espaços, porém, o clube vai se afastando da região central de São Paulo e se aproximando da zona leste da cidade, onde era forte a presença de espanhóis, que aos poucos deram um sotaque castelhano ao time.

Clubes italianos já existiam na cidade, mas faltava um que voltasse suas forças só para o futebol. Vazio preenchido em 26 de agosto de 1914, quando é fundado o Palestra Itália, que durante a II Guerra Mundial mudaria o nome para Palmeiras. Um clube italiano feito para eles mesmos, os oriundi. O jornalista Alberto Helena Jr. explica por que os dois times já nasceram rivais:

“Eu fui criado na região do Brás e sempre ouvi dizer por lá que o Palmeiras surgiu porque os italianos que ajudaram na criação do Corinthians não estavam aceitando a infiltração espanhola.”

Não bastasse a disputa entre colônias, Corinthians e Palestra, desde o nascimento, eram clubes de forte apelo popular e logo já somavam as maiores torcidas da cidade, razão suficiente para criar uma disputa para saber quem era o “dono de São Paulo”. Desde o primeiro confronto, em 1917, até hoje, a rivalidade segue intacta. Rivalidade como as que existem nas principais cidades italianas. Na capital, Roma e Lazio dividem o povo. Para os milaneses, nada mais dramático do que um Inter x Milan. E em Turim...

Bem, o clássico de Turim, entre a Juventus e o Torino, também rendeu um capítulo no bate-bola brasileiro, que, é claro, se passou no bairro da Mooca. No início dos anos 20, os funcionários do próspero Cotonifício Rodolfo Crespi fundaram um time de várzea, para o lazer no fim de semana, o Extra São Paulo. Os bons resultados no amadorismo levaram a família Crespi, dona da enorme fábrica na Mooca, a investir na equipe e ajudá-la a se tornar profissional.

Desse modo, o time mudou o nome para Clube Atlético Juventus, uma homenagem ao patrono Rodolfo, torcedor da Juventus, de Turim. O curioso é que o uniforme do time não é preto-e-branco, como o da equipe italiana, mas grená, como o do arqui-rival Torino.

A origem da estranha combinação rendeu várias versões para o fato. Mas a oficialmente aceita pelo clube é uma só. “O time foi chamado de Juventus por causa do Rodolfo, mas o filho, Adriano, torcia para a Fiorentina e convenceu o pai a fazer o time usar camisa



Corinthians e Juventus jogam na rua Javari pelo Campeonato Paulista de 1940.

violeta, como a do clube do coração. O problema é que a cada lavagem o uniforme desbotava e logo o violeta virou grená”, conta o estudante Raul Valentieri, morador do bairro. Sem muitas outras opções de lazer na região de forte colonização italiana, o Clube Juventus acabou se transformando no centro esportivo da comunidade. Não só para o futebol, como para outras modalidades, promovendo, por exemplo, noites esportivas com patinação artística e lutas de boxe.

Sempre popular na Itália, o boxe difundiu-se no Brasil graças à ação de descendentes italianos. A *Società dei Canotieri*, hoje Clube Espéria, foi pioneira na organização de lutas. Por trás disso, estava Batista Bertagnoli. O primeiro grande treinador do país foi Celestino Caversazio. Mas a principal ajuda viria de uma outra família.

“Os Zumbano vieram da Calábria e praticamente inauguraram o boxe em São Paulo. Saíam em caravanas pelo interior, paravam nas cidades, armavam um ringue e

promoviam eventos, até mesmo desafiando o público a lutar com eles”, conta Alberto Helena Jr.

Na década de 40, as lutas de Antonio Zumbano lotavam o ginásio do Pacaembu, ajudando a popularizar ainda mais o esporte. A família foi tão importante na consolidação do boxe nacional, que até mesmo quem jamais subiria nos ringues acabaria tendo ligação com as conquistas brasileiras nessa modalidade: Angelina Zumbano é a mãe de Éder Jofre, primeiro brasileiro a se tornar campeão mundial.

Das luvas para os pedais, a força italiana se manteve. O ciclismo é um dos esportes mais populares na terra dos Alpes. No verão, a modalidade divide as páginas dos jornais esportivos com os craques do “calcio”, o Campeonato Italiano de Futebol.

A admiração pelas bicicletas não ficou pela Europa, vindo também de navio para a América. Em 1895, na mais italiana das grandes cidades brasileiras, foi construído o primeiro



Pugilistas competem no Clube Espéria, na década de 50.

velódromo do país: o Velódromo Paulista, numa região hoje ocupada pelo Parque Ibirapuera. Historicamente, dois estados de forte presença da colônia italiana - São Paulo e Santa Catarina - são os maiores celeiros de ciclistas do Brasil.

O jornalista Cláudio Carsughi conta como, de certa forma, os meios de comunicação ajudaram a aproximar esportes europeus do público brasileiro: “Quando comecei a trabalhar na rádio Jovem Pan, nos meus boletins não falava só de futebol, mas de vários esportes. Eu falava das competições ciclísticas com naturalidade porque, para mim, era normal falar sobre os ídolos do ciclismo, que é o esporte mais popular no verão, na Itália.”

Foi por incentivo de um jornal, A Gazeta Esportiva, que foi criada a primeira grande competição ciclística nacional: a Nove de Julho. Disputada na capital paulista desde 1933, a prova se tornou uma tradição na cidade. “Ao longo dos anos, foi ganhando tanta importância que movimentava um público

enorme na cidade. São Paulo adotou a prova até mesmo pela data histórica para os paulistas”, conta o professor de educação física Osmar Durante. Hoje, é a Itália que recebe os principais nomes brasileiros da modalidade: Luciano Pagliarini e Murilo Fischer, que vivem em Treviso.

Nos velódromos, nos ringues, nas canchas de bocha, nos gramados de futebol, em diferentes lugares o sotaque italiano ajudou a abrir caminhos e a consolidar ídolos entre nós. Mas, converse com especialistas no esporte e você terá uma certeza: é nas pistas de corrida que os oriundi deixaram a sua maior contribuição.

Praticado no Brasil desde o início do século passado, o automobilismo já angariava fãs antes mesmo da II Guerra Mundial. Nos circuitos da rua da Gávea e do Jardim América, onde eram disputadas as principais provas daquela época, carros da Fiat, da Maseratti e da Scuderia Ferrari, então braço esportivo da Alfa-Romeo, faziam voar os corajosos pioneiros.

Nessas disputas, a bordo de uma Ferrari, o italiano Carlo Pintacuda tornou-se o primeiro ídolo do esporte no Brasil. Quem também se aventurou em alta velocidade pelas ruas do Rio e de São Paulo foi Chico Landi. Primeiro brasileiro a se destacar no exterior, Landi disputou seis corridas na então recém-criada Fórmula 1, entre os anos de 1951 e 1956.

Durante a Segunda Grande Guerra, o avanço das corridas de carro no Brasil foi interrompido, mas o conflito foi essencial para que, nos anos seguintes, grandes nomes da velocidade viessem ao país.

“Depois da Guerra, houve um surto. Pilotos top como Alberto Ascari, Achille Varzi e Luigi Villorezzi vieram para Brasil e Argentina participar de provas que foram o cerne do nascimento de uma indústria automobilística de competição na América do Sul”, explica o jornalista Cláudio Carsughi.

Vieram grandes pilotos e vieram apaixonados pelo esporte. Em 1952, vindo de Turim, Piero Gancia desembarcou em São Paulo. Apesar de ter feito curso de pilotagem na Itália, foi só no Brasil que Piero pôde fazer das pistas sua vida. Dentro do carro, foi o primeiro campeão brasileiro de automobilismo, em 1966. Fora, dirigiu a equipe Jolly-Gancia, por onde passaram grandes pilotos nas décadas de 60 e 70, disputando as principais provas brasileiras.

Os eventos ligados ao esporte vieram na carona do acelerado crescimento da indústria automobilística. Na divulgação desses novos acontecimentos é que aparece, no Brasil, um nome quase indissociável da velocidade: Fittipaldi.

No rádio, as transmissões de Wilson Fittipaldi, conhecido como “Barão”, aproximaram o esporte do povo. Ele também foi um dos idealizadores da primeira grande corrida profissional no Brasil, em 1956. As Mil Milhas Brasileiras uniram pilotos e fábricas à mídia e, claro, aos patrocinadores.

O país só acelerou na estrada do profissionalismo em 1972, quando recebeu sua primeira corrida de Fórmula 1. Ainda que fosse um teste para que, no ano seguinte, o Grande Prêmio do Brasil entrasse oficialmente no calendário da categoria, as arquibancadas de



Interlagos lotaram. No grid, estava José Carlos Pace, que mais tarde daria seu nome ao circuito paulistano. Mas o público queria mesmo era ver dois filhos do “Barão”, Emerson Fittipaldi e Wilson Fittipaldi Jr.. Emerson ainda era um jovem de 25 anos, que naquele ano conquistaria o primeiro de seus dois títulos na Fórmula 1 e seria o responsável por abrir as portas das escuderias para a habilidosa mão-de-obra “made in Brazil”.

Juntos, os irmãos Fittipaldi foram pioneiros em outra área. Em 1976, criaram a primeira e até agora única equipe brasileira a disputar a Fórmula 1. A Copersucar-Fittipaldi ficou nas pistas até 1982. Nas sete temporadas que disputou, poucos feitos acrescentou à carreira de Emerson.

Depois dos tricampeonatos de Piquet e de Senna, os Fittipaldi voltariam aos boxes da Fórmula 1, desta vez com Christian, filho de Wilson Jr. Mesmo sem obter os mesmos resultados do tio, ele foi o responsável por simbolizar para os mais novos a paixão de uma família pela velocidade.

Por sinal, a mesma paixão que une milhares de fanáticos pela Ferrari. Em 2006, a escuderia italiana vai para a sétima temporada consecutiva com uma bandeira brasileira em um de seus carros. Primeiro, foi Rubens Barrichello, agora substituído por Felipe Massa, dois descendentes de italianos.

“Isso ajuda muito na adaptação com a torcida, porque eles sabem que têm as mesmas origens

O ciclista Murilo Fischer, um dos atletas brasileiros bem-sucedidos na Itália.

que os torcedores da Ferrari”, acredita Carsughi. Eles fazem o caminho inverso de seus familiares. Deixam o Brasil para se tornarem ídolos na terra em que surgiram suas famílias. É como se a Itália recebesse, anos depois, o produto final daquela matéria-prima que seus filhos, em outros tempos, levaram para a América: o amor ao esporte.

“É possível afirmar que hoje eles colhem aquilo que plantaram, as sementes das atividades que ajudaram a criar no Brasil e, mais especificamente, em São Paulo”, completa Alberto Helena Jr.

E isso não se dá só nas pistas. E nem só com descendentes de italianos. Acontece com brasileiros de todas as origens que, sem se darem conta, em algum momento se aproveitaram dos benefícios que a colônia trouxe ao esporte brasileiro.

E, hoje, eles os retribuem aos netos e bisnetos dos italianos que ficaram na terra-mãe. Pagamento feito com muita transpiração e, claro, com um toque de inspiração que só a mistura brasileira de raças conseguiu produzir. É o que acontece, por exemplo, no estádio San Siro a cada domingo, quando Kaká e Adriano

levam ao delírio as torcidas de Milan e Inter. Acontece nas quadras de vôlei de toda a Itália, onde estão os brasileiros campeões olímpicos em Atenas. Acontece nas estradas européias onde os principais ciclistas brasileiros pedalam para ajudar as equipes italianas na briga com espanhóis e franceses.

E, assim, o tal livro da história do esporte brasileiro teve, tem e ainda terá muitas de suas páginas escritas na língua de Dante. Como retribuir tamanha ajuda? Mostrando como se faz um esporte com a genialidade de um Macunaíma. É certeza de história boa e com final feliz. ☪



À esquerda, os pilotos Piero Gancia e Francisco Landi, pioneiros no automobilismo brasileiro (imagens do primeiro número da Revista Auto Esporte, de novembro de 1964). Abaixo, o carro Fitti-Porsche, guiado por Wilson Fittipaldi no Autódromo de Jacarepaguá, nos 500 km da Guanabara (foto de 1967 do arquiteto Carlos Henrique 'Caíque' Fellows). Essas três imagens foram cedidas pelo site www.obviousa.com.





Fazer. Escolher. Alcançar.

No Dante Alighieri seu filho descobre como é bom
conjugar também o verbo APRENDER!



Colégio Dante Alighieri

Tudo para o desenvolvimento integral do seu filho. A partir de 2007, Ensino Fundamental de 9 anos.

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

Três cidades, muitas histórias

DANTEcultural dá continuação à viagem pelo interior paulista em busca das comunidades italianas

Na primeira edição, a reportagem visitou as cidades de Itatiba, Itapira e Jarinu. Desta vez, a revista foi mais longe. Aprofundando-se pelo interior do estado de São Paulo, a distância percorrida foi de aproximadamente 300 quilômetros contados a partir da capital. As paradas ocorreram em Matão, Taquaritinga e Jaboticabal, que ficam menos de trinta minutos depois de Araraquara. Foi por lá que encontramos muitas famílias italianas, inúmeros descendentes de imigrantes e aquilo em que mais estávamos interessados: suas histórias.

Matão

Às 10h30 da manhã, os termômetros já se aproximavam dos 40°C. Ao meio dia, os transeuntes disputavam qualquer sombra que se formasse pelas calçadas. No verão do interior paulista não há amenidades. Mesmo com uma chuvinha no fim da tarde ou durante a madrugada, a temperatura não dá trégua.

Há quem diga que o vinho tinto não combine muito com um calor como o de Matão, mas a comunidade italiana da cidade não pensa assim. Claro que, no inverno, as temperaturas são bem mais baixas. Mas, na verdade, estar quente ou frio é só um detalhe. Entre as décadas de 80 e 90, Helena Bottura foi a responsável pela tradicional Festa do Vinho, que lotava um salão com mais de 400 convidados.

“Lena”, como é conhecida pelos amigos, é uma expoente da colônia italiana na cidade de

Matão. Seus avós vieram da região de Mantova, ao norte da Itália. Ela conta que sua *nonna* Giuseppina deixou o país devido às inundações do Rio Pó, que passava atrás da casa em que morava, “de onde saiu pela janela do segundo andar, num barco”.

As raízes italianas são evidentes em sua vida, a começar pela infância: “Meu pai e meu tio tinham quatro filhos cada um, e havia mais a minha tia que morava ao lado, enfim, nosso quintal era *insieme*. No almoço e no jantar eram mais de 23 pessoas à mesa. Todo Natal juntávamos a família debaixo de uma parreira”. Sobre o idioma, ela diz que aprendeu com a *nonna* Giuseppina, “que só falava o dialeto mantovano. Minha casa era matriarcal, a última palavra era sempre dela”.

Em sua casa, ela mostrou fitas gravadas da Festa do Vinho. Além dos banquetes, das bebidas e das tradicionais toalhas coloridas sobre as mesas, inúmeros artistas eram convidados para animar o evento. Entre os mais ilustres, estava o maestro Zaccaro, comandando as apresentações. Como uma genuína descendente de italianos, a anfitriã cumpriu seu papel: mesmo se tratando de uma fita gravada há muito tempo e assistida várias vezes, ela se emocionou em alguns trechos do filme, principalmente na canção *Cuore ingrato*. Há alguns anos, a Festa do Vinho deixou de acontecer, mas ela revelou que está planejando relançá-la em 2006.

De 5 em 5 anos, Helena reúne aproximadamente 50 pessoas para uma excursão à

Itália, na região de Mantova, de onde veio a maioria dos imigrantes que se estabeleceram em Matão com a finalidade de trabalhar na cafeicultura. Das dificuldades passadas pelos estrangeiros nessa época, ela lembrou algumas, contadas por Giuseppina: “As mães levavam nas mamadeiras água com açúcar, e dormiam com seus filhos sobre a palha seca, debaixo dos pés de café. Na marmita levavam um arroz quase cru, que era tirado do fogo antes de cozinhar para durar mais no estômago e enganar a fome”.

De carro, ela apresentou a cidade de Matão. Entre uma parada e outra nos semáforos vermelhos, abaixava o vidro para cumprimentar os amigos. E, claro, sem perder a chance de mostrar suas raízes: “Eh, come stai...così, bene, bene!”. E o mais interessante é que, na maioria das vezes, a resposta também vinha em italiano, o que deixou claro que, em Matão, não é difícil achar filhos ou netos de *oriundi*. Uma das paradas do passeio foi na casa do seu tio-avô, o único que restou de sua geração. Por trás dos olhinhos azuis e miúdos de Aryathos Bottura, havia muita história para contar. Postado no portão do seu quintal, ele emendava um “causo” no outro, lembrando sempre seu pai, Oprando Bottura, o avô de Helena, que chegou ao Brasil em 1888 aos 22 anos de idade e importava da Itália barricas de Lambrusco e de camarão salgado.

Entre as histórias pitorescas, merece destaque o casamento de Oprando. Ele foi buscar sua noiva a cavalo. Ela, a Giuseppina das inundações do Rio Pó, trabalhava numa fazenda distante da dele. Nada mais romântico (e prático) do que trazê-la, justamente, a cavalo. Mas o animal não era dele - foi pego emprestado num circo, que estava montado na região. O casamento deles foi o 27º da cidade, registrado em cartório. Entre outros feitos, Oprando foi um dos conselheiros da *Società Stella D'Italia*, fundada em 1908, uma agremiação que só aceitava italianos. Helena tem o discurso proferido por ele na noite de inauguração do clube.

O ponto final do tour por Matão ocorreu numa cantina. O dono, Ruggiero Baldan, nos



cumprimentou lá de dentro com uma voz forte e receptiva. “Eh, Lena, que surpresa!”. Bilo, seu apelido, fez questão de explicar a coleção de fotografias que preenche uma das paredes do estabelecimento, próximo do forno onde são assadas as pizzas. Entre os quadros, estão documentos e fotos que mostram a viagem do seu avô no início do século passado, quando saiu do Vêneto e embarcou para o Brasil.

A cantina é mais um ponto de encontro para a comunidade italiana de Matão, que, afinal, não precisa se esforçar tanto para manter a tradição. “Italiano parece que tem esses costumes no sangue, é um imã. Quando italiano se encontra, já faz aquela festa, conversa e dá risada alto. É um comportamento diferente, por isso já se reconhece um italiano de longe”, diz Bilo.

Nessa tarde, na companhia de Ruggiero, estava Paulo Sérgio Gabriel, diretor de um jornal da região.

Ele falou sobre a fundação do município e sobre a forte presença dos *oriundi* na produção industrial, traduzida em nomes como Marchezan, Baldan, Bambozzi, Malzoni e outros: “A cidade de Matão foi toda alicerçada na vinda dos colonos italianos, seja na formação cultural ou profissional. Todas essas empresas que começaram a se instalar aqui eram desses imigrantes, que foram de grande importância econômica para o município.”

No alto, Helena Bottura, entre alguns dos quadros que já pintou, e o estatuto da sociedade da qual seu avô foi conselheiro, em 1908. À esquerda, no portão de sua casa, Aryathos Bottura conta histórias do seu pai, imigrante italiano. À direita, os retratos na parede da pizzaria de Ruggiero Baldan.

Entre as principais indústrias citadas, estão as de implementos agrícolas, solda e sucos.

Taquaritinga

Trata-se de uma entidade voltada ao “bem-estar da criança e do adolescente”, localizada na periferia da cidade. Nos muros dessa construção modesta correm horizontalmente três faixas coloridas e delgadas, com as tintas já um pouco gastas: vermelho, branco e verde. Sim, a semelhança com a bandeira da Itália é inegável. Informaram que essas eram também as cores oficiais da própria prefeitura de Taquaritinga, mas na bandeira do município estão apenas o verde e o branco. Foi por pouco. A comparação não foi validada, mas serviu para despertar a curiosidade até de Laris Guidorzi, presidente do Circolo Italiano da cidade. Para encontrar uma família taquaritinguense que não tenha nem um fio de cabelo dos *oriundi*, é necessário muito esforço. A começar por Laris, esse sim, com raízes italianas que vão dos cabelos às pontas dos pés. É daquelas pessoas que têm paixão por suas raízes e dedicam muito tempo e energia para resgatá-las. No início da entrevista, ele já mostrou num pedaço de papel o resultado de uma pesquisa feita por seus primos que moram na Itália. No rascunho, estava registrada uma lista de nomes que remontam a um passado distante, a começar por Odoardo, nascido em 1733 e falecido em 1786. Esse é o registro comprovado do parente mais antigo de Laris - Odoardo era avô do seu tataravô.

Uma prova dessa paixão pelas origens está guardada com todo desvelo em seu escritório: uma árvore genealógica que, estendida no chão da sala de visitas, mede mais de 4 metros quadrados. “O que faço é uma valorização de nós mesmos, que vou poder passar aos meus filhos e netos. Quem somos, de onde viemos, que cultura tínhamos? Tem gente que não sabe responder de onde surgiu o próprio sobrenome. Assim fica tudo muito vazio...”, justifica. Em 1984, ele realizou um grande sonho e pisou pela primeira vez na Itália: “Fui com a intenção exclusiva de conhecer a terra em que meu pai fora criado e de onde minha

família é originária. A emoção foi muito forte, era tudo como eu imaginava que realmente seria”, revela.

Em 1913, seu avô Henrique Guidorzi, que já havia se estabelecido no Brasil, recebeu a notícia da morte de um parente próximo e voltou para a Itália com toda a família - mulher e seis filhos, incluindo Gaudêncio Guidorzi, pai de Laris. Nesse ínterim, estourou a II Guerra Mundial, e eles foram obrigados a ficar mais tempo por lá. Voltaram apenas em 1919, e com mais um filho. Mas Gaudêncio, que amava tanto a Itália, facilitou sua convocação para o serviço militar e conseguiu permanecer por mais alguns anos na Velha Bota, morando na casa dos tios. Amor esse transmitido aos filhos. Quando Laris tinha 9 anos de idade, em 1944, “Taquaritinga tinha poucos moradores e se parecia muito mais com uma vila italiana. Era comum andar pelas ruas e escutar as pessoas falando italiano em diferentes dialetos”, recorda.

Quem também se lembra dessa época é Hamilton Roberto Aiello, dono de um dos jornais da cidade e grande amigo do presidente do Circolo. É daqueles italianos que cumprimentam com um abraço afetuoso, despedem com um tapinha amigo no rosto e não deixam de brincar com os colegas que encontram pelas ruas. Na infância, ele teve a oportunidade de estudar no Conservatório Musical Santa Cecília, fundado por duas irmãs italianas. A instituição ainda existe, mas hoje é de propriedade da prefeitura. “Taquaritinga ficou conhecida como um centro de cultura musical. O forte do Conservatório era o piano. Lúcia Famelli, uma das fundadoras, ainda está viva, morando em Campinas”, relata Hamilton. Até hoje, arrisca alguns acordes no piano e, mesmo sem treinar há muito tempo, mostra que as aulas da professora Famelli continuam vivas em sua memória.

Assim como ocorreu em Matão, foi necessário um passeio de carro para conhecer melhor o município. Mas aqui, os guias turísticos eram dois. Em baixa velocidade, nosso carro atravessou as principais ruas e avenidas de Taquaritinga, com Laris ao volante e Hamilton

de co-piloto. Em cada portão, em cada sobrado, em cada muro, havia uma história de um *oriundi*. Registrar todas seria praticamente impossível - em um dos seus trabalhos como jornalista e pesquisador, Hamilton conseguiu catalogar mais de 500 sobrenomes italianos presentes na cidade.

“Na virada do século [retrasado para o passado] já havia uma fixação firme dos italianos por aqui. Isso se vê até pela publicidade nos jornais da época”, explica. Dos seus arquivos, ele mostrou um anúncio amarelado que dizia: “Doutor José Zaccaro, operador e parteiro, formado pela Academia de Nápoles”, que chegou ao Brasil em 1901 e foi o médico responsável por impulsionar o funcionamento da Santa Casa de Taquaritinga. Uma das paradas do *tour* ocorreu em frente a um terreno baldio, onde funcionou, num passado distante, a *Società Dante Alighieri*. Fundada em setembro de 1912, sua função principal era oferecer a crianças italianas a continuidade dos estudos, interrompidos pela vinda ao Brasil, e também ensinar a nova língua, o português.

Ali eram realizadas atividades culturais e recreativas, como teatro, danças e bailes. Devido à I Guerra, a *Società* parou de funcionar. Após anos de inatividade e imbróglis financeiros, acabou sendo vendida para particulares e foi demolida para dar espaço a construções mais modernas. Mas, até hoje, no terreno desolado há somente mato. Da edificação original, restam apenas algumas grades de ferro.

Da cultura para o esporte. Em frente ao estádio Adail Nunes da Silva, Hamilton lembrou dos primórdios do Clube Atlético Taquaritinga (CAT), fundado em 1942 e que hoje está na série A-2 do Campeonato Paulista de futebol. O escudo do time tem as cores vermelha, preta e verde. Mas era para ser diferente, como recorda Hamilton: “No início, era para ser vermelho, branco e verde. Mas, em 1942, corria a II Guerra. Cheguei a ver um protocolo do Dops com orientações para que não tivesse nem italianos nem alemães na diretoria do clube”. E, claro, as cores tinham que mudar.



“Colocaram o preto no lugar do branco, e ficou assim”, completa.

Mas o grande achado de Taquaritinga estava na própria casa de Hamilton: Maria Mirabelli Aiello, a mãe dele, de 93 anos. Já eram umas cinco da tarde quando ela foi interrompida em seu “cafezinho”. Sentada à mesa da cozinha, fitou por trás das grossas lentes dos óculos a máquina fotográfica da reportagem. Na cozinha, ela guarda a receita de um doce secular que, na Itália, é feito na época do Natal. Mas na casa de dona Maria, a pedido dos familiares, o *scalille* é feito o ano inteiro - uma massa fina, frita e recoberta com mel. Além disso, a matriarca mantém a produção de um saboroso e suave licor de jaboticaba, feito com frutas colhidas no próprio quintal e estocado em várias garrafas na despensa. Hamilton mordeu um *scalille*, deu um gole no licor e mostrou as frondosas jaboticabeiras que sombreiam o terreno. Ao deixar a casa de dona Maria, não faltava muito para o dia escurecer. Já estava na hora de seguir viagem, e outras jaboticabas viriam pela frente.

No alto, à esquerda, Laris Guidorzi abre a árvore genealógica da sua família e, abaixo, ele aparece com o amigo Hamilton Aiello, em frente ao terreno onde ficava a *Società Dante Alighieri*. No alto, à direita, Maria Aiello mostra o *scalille*. Das jaboticabeiras do próprio terreno, ela faz o licor e estoca as garrafas na despensa.

Jaboticabal

Um romance que cruzou um oceano inteiro, atravessou dez mil quilômetros de distância e sobreviveu a dois anos e meio de afastamento. Vicente Scaduto, brasileiro do interior. Ana

Ciolino, crescida na Sicília.

Primeiro, as origens de Vicente. Seus pais eram italianos, seus dois irmãos nasceram na Itália, mas ele foi gerado em terras brasileiras. “Meu pai, Antonino Scaduto, chegou na frente, sozinho, e deixou para trás minha mãe grávida e meu irmão de dois anos”, conta. A explicação para isso está nas duras experiências que Antonino viveu na II Guerra Mundial: “Ele esteve nos campos de batalha e chegou a ser prisioneiro dos alemães. Foi muito sofrimento. Quando acabou a II Guerra, houve um surto na Itália de que haveria a terceira. Meu pai ficou desesperado e fugiu para cá, entre 1947 e 48. Um ano depois minha mãe veio também.”

A história de Ana (hoje também Scaduto) vai na contramão. Ela nasceu em São Carlos, filha de pais sicilianos, assim como os de Vicente. Quando ela tinha dois anos de idade, a família resolveu voltar ao país de origem, onde a menina cresceu e foi alfabetizada, o que fica explícito no sotaque carregado que traz até hoje. Mas como, então, o casal se conheceu? Graças ao pai de Vicente, que o presenteou com uma passagem para a Sicília com o propósito de conhecer o avô, em 1973. Acabou conhecendo também sua futura esposa, e ficaram noivos na Itália. Vicente, porém, teve de voltar ao Brasil. Após dois anos e meio afastados, ela embarcou para as terras tropicais, e só então puderam se casar.

Hoje, o casal está à frente das atividades realizadas pelo Circolo Italiano de Jaboticabal. Vicente, o atual presidente da instituição, aponta a Festa da Comunidade Italiana, realizada no mês de agosto, como um dos grandes eventos da cidade, que chega a receber anualmente quatro mil pessoas. Como sempre, não faltam comidas e danças típicas para alegrar os convidados. A animação dura de sexta a domingo. “Todas as festas têm uma finalidade histórica e cultural. E, claro, sempre evoluem comida”, Ana sorri.

Em 2002 eles organizaram o Festival de Veneza, com baile dançante, fantasias e direito a desfile pela cidade. Os próprios alunos do Circolo é que fabricaram as máscaras de papel machê, imitando as técnicas utilizadas em

Veneza. Já no ano passado, o grande evento foi inspirado no *Miracolo del vino*, festa tradicional realizada anualmente em Marino, pequena cidade próxima a Roma. No auge da festa, que mescla a fé católica a costumes pagãos, ocorre o famoso milagre: da fonte de água da praça principal, em torno da qual os moradores se reúnem para cantar e recitar poesias, começa a jorrar vinho tinto. As pessoas, emocionadas, servem-se da bebida na própria fonte e saúdam a Madona do Rosário. Ana arranhou uma fonte, fez as adaptações necessárias e trouxe o milagre para Jaboticabal.

“O objetivo de todas essas atividades é mostrar costumes, resgatar tradições e valorizar a história. Hoje, muitas crianças descendentes de italianos não têm noção do que os avós vieram fazer aqui e em que situações viveram”, diz Vicente. O Circolo conta ainda com grupos de dança, divididos entre adultos, jovens e crianças. “Através da música a gente trabalha verbos, gramática e vocabulário, mas de forma bem sutil, e eles aprendem no cantar e até no gesticular”, aponta Ana. No total, são aproximadamente quarenta pessoas que participam das tarantelas nas tardes de domingo. Heloisa Ribeiro dos Santos é uma dessas pessoas.

Em 2000, Heloisa deu seu primeiro mergulho na cultura italiana. Aliás, foi um salto duplo: de uma vez, ela entrou para o grupo de dança, chamado “Finestra d'Italia”, e se matriculou nas aulas de italiano do Circolo. Gostou tanto do idioma que resolveu conhecer a Itália. Após anos de esforço, conseguiu juntar o dinheiro necessário para estudar a língua *in loco*. Em Perugia, participou do curso “Parla come mangia”, pôde conhecer outras regiões do país e colecionou amigos por onde passou. “De uma forma geral, o italiano é um povo alegre, aberto e receptivo”, opina.

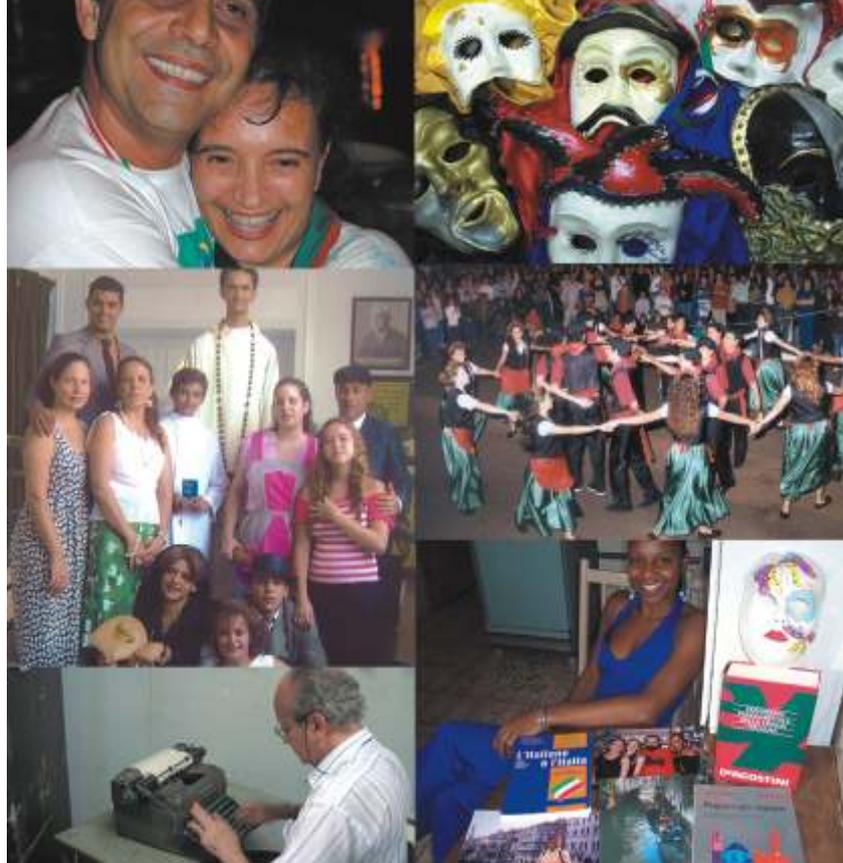
Heloisa nasceu com uma grande facilidade para idiomas. Além do italiano, ela fala inglês, espanhol, alemão e francês. E não quer parar por aí: “Pretendo estudar grego e hebraico. Acredito que esse seja meu dom. Se eu tiver que trabalhar para o resto da minha vida com idiomas, ficarei muito feliz.”

Além da dança, o Circolo tem um grupo de teatro. Espera-se que neste ano, no mês de julho, a comédia *Tutto che inizia in piazza finisce in pizza*, escrita e dirigida por Ana, seja apresentada no teatro do Edifício Itália, em São Paulo. O espetáculo, todo falado em italiano, gira em torno de um amor proibido. A moça e o rapaz são impedidos de namorar por uma rixa entre suas famílias, que são oriundas de diferentes regiões da Itália.

Atividades do Circolo à parte, a produção cultural parece mesmo ser um forte de Jaboticabal, pelo que se pode entender da conversa com Clovis Roberto Capalbo, historiador da cidade. A entrevista ocorreu em sua livraria, localizada na Rui Barbosa, principal rua do centro. Em seu escritório, sentado ao lado de uma antiga máquina de escrever, ele disse que os italianos começaram a chegar ao município com a introdução da Estrada de Ferro Paulista em 1893. “Muitos deles eram lavradores, que acabaram se irmanando e fundando instituições artísticas, embora muitos não tivessem base cultural. Era mais pelo sentimentalismo”, descreve.

Exemplo dessas iniciativas é a formação, no início do século passado, da Sociedade Filarmônica Pietro Mascagni, que envolve uma passagem interessante do município, contada por Capalbo. Segundo ele, o doutor Alcebiades Fontes Leite, “o maior jaboticabalense da história e o homem que mais trouxe substratos culturais e educacionais para cá”, escreveu uma carta pedindo para ser sócio e ajudar a Sociedade Filarmônica no que fosse preciso, “de tão agregado que ele era com todas as atividades e setores da cidade”. A resposta foi polida, mas desanimadora: na agremiação só eram aceitos os oriundos da Itália. Alcebiades não se deixou abater, e por volta de 1910 montou a Sociedade Recreativa Gomes e Puccini, mesclando brasileiros e italianos descontentes com a direção da Filarmônica.

Capalbo citou outros fatos marcantes para o crescimento cultural de Jaboticabal, como a construção do primeiro teatro da cidade, em 1894, pelas mãos do imigrante Antonio Florenzano. Segundo o historiador, “dizem



que o teatro chegou a ser o quarto maior do estado de São Paulo, e talvez do Brasil”. Outro exemplo ocorreu em 1940, com as famílias Balzoni, Algeri e Ferrari, que se uniram para criar a Orquestra Sul América, uma das mais antigas do país, ainda em atividade, inspirada nos bailes das décadas de 40 e 50. Segundo Capalbo, esses dados mostram que “a pessoa não precisava ser letrada para ter cultura”.

“Meu avô, por exemplo, era um homem simples que trabalhava num armazém. Mas toda noite, quando batiam oito horas, ele saía de casa com seu chapéu e ia assistir a concertos e ensaios de bandas, onde discutia músicas clássicas e óperas. Ele mal sabia escrever”, recorda.

Saindo da livraria de Capalbo, caminham-se poucos metros até chegar à bela praça da Igreja Matriz, que ocupa um quarteirão inteiro com árvores frondosas e imponentes, que por sua vez amenizam a sensação térmica de 40º graus. Os bancos de cimento amparam os mais acalorados ou simplesmente os que querem ficar ali alguns minutos admirando o verde intenso e estático da praça. A viagem termina de forma bucólica, mas com o mesmo calor com que começou. Agora, porém, um calor diferente. O calor das histórias, dos “causos” e da presença da comunidade italiana registradas na vastidão do interior paulista. ☛

No alto, à esquerda, o casal Vicente e Ana Scaduto. Abaixo deles, o grupo de teatro do Circolo e o historiador da cidade, Clovis Roberto Capalbo, em sua antiga máquina de escrever. No alto, à direita, as máscaras confeccionadas para o Festival de Veneza, o grupo de dança *Finestra d'Italia* e a aluna Heloísa dos Santos, que, além do italiano e do português, fala mais quatro línguas.

CONHEÇA O MUNDO MÁGICO DO PEEK A BOO



Unidade Jardins
Rua Manuel 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
área Zooopa
Painel Temático com
sons de bichos
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)
Super Tombo
Espelho Mágico
e muito mais...



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

**Criamos
Lembrancinhas
Personalizadas**

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

**Estacionamento
Com Manobrista**

ITAIM
Boliche 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

A roupa nova do imperador

O prédio que já reinou como o maior da América do Sul conserva o sotaque italianado, mas tenta se adaptar às mudanças trazidas pelo tempo

A mistura entre camelôs, trânsito intenso e pedestres em ritmo de São Silvestre faz com que muitos visitantes do Edifício Itália, um dos pontos de referência do Centro de São Paulo, fiquem esbaforidos já no entorno do espigão, na esquina das avenidas Ipiranga e São Luís. Ao entrar no prédio, exclusivamente comercial, pode-se posar de atleta e subir a pé as escadarias que desembocam num dos 45 andares da torre, ou tentar recuperar a expressão descansada, optando por um dos 19 elevadores. Ainda assim, o Itália reserva uma cartada final contra os pulmões dos que conseguem atingir a cobertura: a 150 metros do solo, diante de uma vista que já encantou Sua Majestade Elizabeth II, da Inglaterra, fica quase impossível aos simples plebeus manter o fôlego.

O prédio, que já foi o mais alto da América do Sul, atenta contra a respiração de paulistanos e turistas desde 1965, quando foi inaugurado, mas passa, ele mesmo, por uma fase de busca de novos ares. Ao menos, é essa a avaliação dos administradores das quatro instituições que fizeram a fama do edifício: o restaurante Terraço Itália, o Teatro Itália, o clube Circolo Italiano e o setor comercial, composto por mais de 200 escritórios e lojas.

O sintoma mais forte do espírito de renovação surge justamente no clube social que deu origem ao edifício, o Circolo Italiano. Fundado em 1911, o Circolo sempre reuniu a elite da colônia italiana em São Paulo, mas os almoços fartos e as sessões de carteadado que entretinham as primeiras gerações conquistaram poucos novos membros, conforme a comunidade se diluía. Para o diretor-presidente do clube, Mario di Fiori, o desafio atual da agremiação é atrair clientes mais jovens, que movimentem os

dois bares, o restaurante e as salas de jogos. “A média etária dos sócios do Circolo, hoje, fica acima dos 70 anos. Temos tradição, fotos de visitas de presidentes, mas a vida não é essa, a vida são os jantares, o encontro dos sócios. Não queremos que o Circolo vire um museu”, afirma.

Equilíbrio delicado

A tarefa da diretoria, porém, tem que contar com a precisão de uma balança, para não desagradar a uma parcela dos clientes que nasceram na Velha Bota ou são descendentes dos cidadãos daquele país - 80% dos 500 titulares. Como a função essencial do Circolo é difundir idioma e hábitos italianos, segundo o próprio estatuto, a abertura ao “jeitinho brasileiro” de se relacionar tem que ser conciliada com tradições conhecidas, como a realização das quatro festas “obrigatórias”, na palavra dos associados.

Organizadas desde a primeira década de abertura do clube, a Festa da República Italiana, a da Primavera, a do Reveillon e a de aniversário do Circolo são, até hoje, os assuntos preferidos nas rodinhas de sócios. Para a “velha guarda”, elas são as marcas mais saborosas do clima de agitação e glamour que envolvia as comemorações, quando homens de smoking flertavam com as mulheres de vestido longo, convidando-as para dançar coladinhos as baladas românticas de Sérgio Endrigo e a folclórica Mazzolini di Fiori. “Não se pode dizer que era uma época melhor, mas era uma fase em que os imigrantes estavam todos reunidos”, recorda-se a diretora Caterina Liciardi, italiana de Bari.

Paulistana de coração desde 1953, Caterina acompanhou de perto as mudanças de sede do

Capa de uma revista feita pela Circolo Italiano na década de 60.

*Edificio
Italia*

*S. PAULO
1944-1961*

**CIRCOLO
ITALIANO**

Circolo Italiano, já à época em que o clube funcionava num casarão, no terreno onde fica, hoje, o Edifício Itália. Pressionados por uma crise financeira e interessados na possibilidade de adequar aquele espaço ao novo perfil da metrópole, os diretores da agremiação desocuparam o terreno em 1956 e arrendaram-no à construtora que apresentou a melhor proposta, numa licitação internacional que daria direito à vencedora de explorar quase todos os andares do que viria a ser o maior arranha-céu do Brasil. A construtora, no entanto, faliu durante as obras e obrigou o clube a permanecer por quase nove anos na sede temporária, um palacete em Higienópolis.

O Itália veste gala

Vinte mil toneladas de ferro após o início das obras, o edifício estava pronto para ser inaugurado, em setembro de 1965, já com o charme de ser a irmã mais alta entre todas as torres que brotavam na capital industrial da América Latina. O antigo proprietário do terreno, o Circolo Italiano, ganhava condições de ocupar os três primeiros andares do prédio, conforme combinado quando da negociação da área. Na lista de exigências da cúpula do clube, havia um segundo desejo a ser atendido pela construtora: batizar o edifício com o nome de Itália.

Cumpridos os pedidos, a inauguração foi motivo de efervescência em toda a cidade, como lembra outro italiano apaixonado pelo prédio, o atual síndico, Lorenzo Del Maffeo. Vindo da Lombardia, em 1951, ele exalta a inovação que o Itália representou, com sua estrutura altíssima e ovalada.

“Foi uma grande festa, das maiores que eu vi nos anos 60”, diz, com o conhecimento de causa de quem já frequentou dezenas de bailes da colônia italiana, desde antes da mudança para a torre. O jeito sério com que Lorenzo cita números do edifício que administra - “público fixo de quatro mil pessoas, mesmo número de visitantes” - dá lugar a um sorriso de canto de boca, quando ele descreve a estratégia que usava para ganhar uns minutos a mais de conversa com as moças: durante as reuniões

sociais, entre uma festa e outra, fazia amizade com os pais da garota em quem estava interessado. Pouco antes das comemorações, já tinha ficado próximo o suficiente para ganhar tranquilamente a autorização de levá-la em seu carro para o baile, quando podia conhecê-la com mais liberdade.

Na cadeira de síndico, porém, Lorenzo tenta evitar as passagens saudosistas. Assim como seus colegas do Circolo, prefere chamar atenção para a necessidade de modernizar o edifício, que não escapou, por exemplo, do investimento pesado em equipamentos de segurança, típico dos dias de hoje. Além de vigias junto ao balcão de entrada, ao longo de todo o dia, o prédio conta com câmeras distribuídas por praticamente todas as áreas comuns. Outra marca dos tempos atuais, o reconhecimento de direitos das minorias, chegou sob a forma de banheiros adaptados a deficientes físicos, condição para que o prédio mantivesse o alvará de funcionamento.

O cuidado com a conservação do Itália, nas contas do próprio síndico, ajudou a valorizar os conjuntos em 15%, nos últimos dois anos, e a manter, no edifício, os principais locatários do setor comercial - escritórios de advocacia, contabilidade e turismo.

Como preservar um ravióli?

Enquanto nos corredores da torre a busca de novos ares se materializa em aumento do valor do imóvel, no vizinho do térreo, o Teatro Itália, a luta é pelo reconhecimento de outro tipo de patrimônio, histórico e cultural.

Instalados ali desde a inauguração do prédio, os palcos quarentões do teatro já receberam Paulo Autran, Maria Della Costa, Jô Soares e Ney Latorraca, entre outros figurões da dramaturgia brasileira. O diretor Antunes Filho, um dos queridinhos do mundo teatral, também já trabalhou nos bastidores de peças apresentadas no Itália, durante os anos mais repressores do Governo Militar, no início da década de 70.

Esse conjunto de momentos áureos é o argumento mais forte da administradora do teatro, Cristiane Natale, para explicar por que

ela acalenta com carinho a idéia de conseguir o tombamento do espaço. “O Itália já recebeu peças de altíssima qualidade, foi foco de resistência política, tem uma história rica que teria mais condições de ser preservada dessa maneira”, justifica.

A preocupação de Cristiane explica-se pelo fato de o teatro ter ficado de fora da área reconhecida pela prefeitura como de interesse especial, quando do tombamento das torres do prédio. Segundo ela, a falta de preocupação em garantir legalmente a conservação do teatro abre brecha para modificações que alterem completamente as características do espaço.

Mesmo sem previsões mais concretas quanto ao início do processo, a equipe do teatro acredita já ter dado os primeiros passos, com a reunião de documentos, fotos e depoimentos sobre a história do Itália. A 150 metros de distância vertical dos palcos, nas mesas do Terraço Itália, também sobram cuidados com a preservação de uma arte: a preparação de um bom ravióli. Clássico do restaurante-símbolo do edifício, o prato conserva-se há anos como o mais pedido. A onda de renovação, no

entanto, chegou também ao cardápio. O recheio preferido da maioria dos 15 mil clientes mensais, o de mozzarella de búfala com tomate seco, é invenção dos últimos tempos.

Outro foco de mudança, segundo o gerente do Terraço Itália, Roberto Adler, é o investimento pesado na realização de eventos na cobertura da torre - cerca de 80 por mês. A organização de festas e encontros é a aposta mais forte para garantir que o Terraço, após 39 anos de existência, permaneça no mapa do roteiro gastronômico da cidade.

Nos almoços e jantares abertos ao público, porém, o grande atrativo ainda é a vista exuberante da floresta de janelas e ruas da metrópole. “Não há nada como jantar com São Paulo a seus pés”, orgulha-se Roberto.

Caso a metáfora pareça exagerada, basta lembrar do caso de amor da Rainha Elizabeth II com a vista do terraço, numa de suas visitas ao país. Não é de se estranhar que tantos paulistanos e turistas emocionem-se diante do quadro iluminado de São Paulo, se ele agradou até mesmo a quem já se acostumou a ver os outros se curvarem diante de si. ☛



O casarão representa a antiga sede do Circolo Italiano. Em seu lugar, seria construído um dos edifícios mais altos de São Paulo. Ao lado, Paulo Autran e Carmem Silva, em 1972, dividem o palco do Teatro Itália na peça 'Em família', de Oduvaldo Vianna Filho e Antunes Filho.

A força dos taciturnos

Romance de Laurent Gaudé mostra a coragem de uma família para resistir aos infortúnios da vida e a estranha força de uma maldição que os faz combater a miséria, a inveja e o exílio



Reprodução

Família reunida à mesa. Crianças trançando as pernas dos adultos e zanzando entre as cadeiras. São os próprios anfitriões que suam à beira do forno, porque ali não há empregados. Os pratos vão chegando, um após o outro, e as surpresas parecem não ter fim. Todas as espécies de frutos do

mar surgem estalando nas bandejas, enquanto alguém arrebenta a rolha de uma garrafa e deixa que o aroma do vinho tinto se espalhe entre os convidados. Fala-se alto e mastiga-se ao mesmo tempo. Vozes vibrantes se misturam ao tilintar agudo de talheres e copos que se chocam. Brinda-se a tudo. Vivas que não acabam mais. E sorrisos. A sensação de fastio não incomoda: é apenas a confirmação de que, ao menos uma vez na vida, é possível ser feliz. O almoço dos irmãos Scorta, realizado numa tarde escaldante e abrigado sobre as tábuas de madeira de um *trabucco* (espécie de dique ou trapiche), é uma das passagens mais significativas e marcantes na obra do francês Laurent Gaudé. Significativa porque representa um raro, talvez único, momento de euforia coletiva dos irmãos Carmela, Domenino, Giuseppe e Raffaele, que podem se extasiar sem nenhum contratempo. Marcante porque consegue descrever a áurea do ambiente de forma tão genuína e atraente que o leitor se sente convidado a participar do almoço e compartilhar dos sentimentos mais profundos e obscuros presentes na conturbada história dos integrantes dessa família, conhecidos como “os taciturnos”.

A história se passa em Montepuccio, uma aldeia árida

localizada na região da Puglia, no sul da Itália. Um lugar eternamente castigado pela ira do sol, capaz de cozinhar o cérebro dos viajantes e tirar o juízo de quem se aventure a andar pelas ruas entre o meio-dia e o início da tarde, período em que é feita a sagrada sesta. Uma cidade que sobrevive mais pela força das oliveiras, que insistem em brotar do solo ressecado, do que pela obstinação dos seus moradores, que se debatem contra a poeira e o calor. Contada em cinco gerações, a saga dos Scorta começa quando o ex-presidiário Luciano Mascalzone tira a virgindade de uma moça do povoado. Acusado de estupro, é apedrejado à morte no meio da rua. No ventre dessa moça seria gerada uma mescla de sentimentos de rancor e amargura, misturada à gana inabalável de viver. Entre seus futuros descendentes estão os irmãos que almoçam no *trabucco*. Ao longo de todo o livro uma força insólita os une. O que é bom, é bom para todos. E, mesmo na velhice, com sucessivas mortes e derrotas, quando esses laços parecem começar a desatar, o sol, que ilumina a mente dos homens, mais uma vez resgata a obstinação dos Scorta. E traz à tona também sua maldição, que nunca deixa de acompanhá-los.

Ao nos contar as particularidades da vida dos *montepuccianos*, Gaudé fala sobre as misérias e virtudes do ser humano. Se, em um momento, os Scorta foram vítimas da humilhação e do linchamento moral dos vizinhos pela forma como vieram ao mundo, num futuro próximo de riqueza eles não precisariam mais se esconder como bichos horrendos. Mesmo sendo fruto das contínuas pilhagens do chefe da casa, o dinheiro e as terras que possuíam, em certo momento da vida, trouxe-lhes o respeito de todos e até a admiração de alguns. Mas a situação cômoda dessa família teria uma reviravolta com a morte do patriarca salteador. Na verdade, a morte e o revés estão sempre batendo à porta dos Scorta, fatos que os tornam

iguais ao resto de Montepuccio, onde todos estão condenados à pobreza e à labuta interminável, seja na terra ou no mar, com a pesca, o transporte ilegal de imigrantes e o contrabando de mercadorias. A diferença é que o passado dos Scorta esconde grandes segredos e reserva uma força convicta que os move sem que nem mesmo eles a compreendam.

Se as agruras dos protagonistas são atenuadas pela naturalidade com que escreve Gaudé, é justamente pela falta de rebuscamento e pela crueza descritiva que o autor acentua o sofrido dia-a-dia desses personagens.

A linguagem é simples, mas as comparações são profundas. O livro está impregnado da sensibilidade do escritor, o que o torna capaz de encontrar poesia onde ela parece não existir. Vale a pena transcrever o trecho que encerra a descrição do apedrejamento de Luciano Mascalzone: “Uma família deveria nascer daquele dia de sol ardente, porque o destino quis brincar com os homens, como fazem às vezes os

gatos, com a ponta das patas, com os pássaros feridos”.

O relato em terceira pessoa de um narrador que apenas observa é alternado com as confidências de Carmela Scorta, que conversa com um padre enquanto este fuma um cigarro interminável. A idade está se aproximando e ela começa a ficar esquecida. Por isso, sente a necessidade de revelar a alguém de confiança a origem conturbada de sua linhagem. Ela teme que a história de sua família se perca no tempo, mas nem imagina que o sangue dos seus ancestrais permanece pulsante nas veias de sua neta Anna, talvez a última dos Scorta. E, mesmo sendo a última, é dura e persistente o bastante para dar continuidade à saga. Esse sentimento, misterioso e superior à própria vida, é o mais belo e intrigante mistério com que nos brinda o escritor francês.

O Sol dos Scorta
Laurent Gaudé

Editora Nova Fronteira / 238 págs.

Trecho da obra

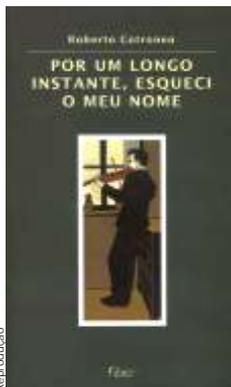
“(…) De repente, uma pedra o atingiu em cheio na cabeça. Ele não teve nem forças para se virar. Fez um esforço para se manter na sela, bem ereto. ‘Então, é assim,’ pensou ele ainda, ‘é assim que vão me matar. Apedrejado como um excomungado’. Uma segunda pedra o atingiu nas têmporas. Desta vez, a violência do choque o fez vacilar. Caiu na poeira do chão, com os pés presos aos estribos. O sangue lhe escorria pelos olhos. Ainda ouvia gritos ao seu redor. Os homens se inflamavam. Cada qual pegando uma pedra. Todos queriam acertá-lo. Uma espessa chuva de pedras lhe martelou o corpo. Podia sentir as pedras quentes da região ferindo-o. Ainda estavam ardentes por causa do sol e espalhavam por toda volta o cheiro seco das colinas. Sua camisa estava encharcada de sangue quente e grosso. ‘Estou caído. Não estou resistindo. Batam. Batam. Não matarão nada que já não esteja morto. Batam. Não tenho mais forças. O sangue está se esvaindo. Quem jogará a última pedra?’ Estranhamente, a última pedra não vinha. Por um momento, chegou a pensar que os homens, em sua crueldade, estivessem querendo prolongar sua agonia, mas não era nada disso. O padre acabava de chegar e tinha se intrometido entre os homens e a vítima. Chamava-os de monstros incitando-os a parar com aquilo. Logo Luciano sentiu que ele se ajoelhava a seu lado. Seu hálito penetrava em seus ouvidos: ‘Estou aqui, meu filho. Estou aqui. Agüente firme. Dom Giorgio

vai cuidar de você.’ A chuva de pedras não recomeçava e Luciano Mascalzone adoraria poder afastar o padre para que os moradores de Montepuccio acabassem o que tinham começado, mas não tinha mais forças. A intervenção do padre era inútil. Só fazia prolongar o tempo de sua agonia. ‘Deixe que me apedrejem com raiva e selvageria, deixe que me pisoteiem e vamos acabar logo com isso.’ Era o que queria dizer a dom Giorgio, mas nenhum som lhe saía da garganta.

Se o vigário de Montepuccio não houvesse se intrometido entre a multidão e sua vítima, Luciano Mascalzone teria morrido feliz. Com um sorriso nos lábios. Como um conquistador saciado de vitória e morto em combate. Mas ele durou um pouco mais do que deveria. A vida ia lhe escapando tão lentamente que teve tempo de ouvir o que gostaria de ter ignorado para sempre. (...)”



Divulgação



Reprodução

Em *Por um longo instante, esqueci meu nome*, o jornalista, escritor e crítico literário Roberto Cotroneo cruza dois temas intrigantes: a busca interior empreendida pelo ser humano e o universo de significações contidas em uma música. A história gira em torno de Luís, um violinista italiano que deixa a cidade natal para morar em Milão, onde termina seus estudos. Ali começaria a imergir em uma nova realidade, por meio de associações

entre sua vida e seu violino. Tempos depois, em Veneza, seria descoberto por Chiara, a mulher que o convidaria a integrar um quarteto de cordas obstinado em ensaiar e gravar a obra 133, de Beethoven, descrita no livro como a mais sublime e enigmática do compositor.

Entre incontáveis recordações do passado, Luís tenta descobrir sua essência, definir um caminho a ser trilhado e formular um objetivo a ser atingido. Essas lembranças vêm da época em que trabalhou em um navio, singrando pelo oceano com destino incerto, ou remetem diretamente à sua cidade, cuja localização é praticamente desconhecida — ela pode estar em qualquer parte do mundo. Cidade conhecida por seus jogos de xadrez, o grande vício dos seus habitantes, ao qual se dedicam o dia inteiro e em todos os lugares.

Para produzir esse efeito de introspecção, mediado por inúmeras digressões, Cotroneo verticaliza as características individuais dos personagens que aparecem ao longo do romance, como Giorgia e Eliseo, que completam o grupo ao lado de Luís e Chiara. Os quatro, apesar de tão diferentes entre si, conservam um ponto em comum: buscam a solução de seus problemas por meio da

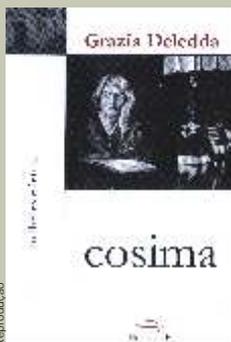
música, que passa a funcionar como uma válvula de escape para as aflições e angústias do mundo que os observa pela janela da sala onde ensaiam.

As dificuldades e os prazeres de se conviver em grupo estão presentes na obra, já que o quarteto se esforça para entender o que levou Beethoven a compor a 133. Nesse esforço, eles acabam por meditar sobre si mesmos. O que os teria guiado até ali? O que os motivaria a insistir em uma idéia que chega a parecer um devaneio? “Isso explica a minha vontade de continuar a estudar: fora do violino havia um mundo que me amedrontava e que eu desconhecia”, reflete Luís em uma das passagens do livro.

Durante um dos ensaios, Cotroneo faz cair um forte temporal para sinalizar a vinda de grandes mudanças na história. A partir de então, o objetivo maior do quarteto é esquecido, e entram em cena as questões pessoais. Muitos dos conceitos estabelecidos anteriormente são repensados, e o grupo acaba por segregar-se.

Com as experiências de Luís e sua constante tentativa de chegar a uma conclusão sobre seus dilemas, Cotroneo costura uma narrativa instigante e envolvente, que abrange a poética de uma partitura musical e a inconstância particular de cada indivíduo. *(Por Ana Beatriz Scavazzini)*

Por um longo instante, esqueci o meu nome
Roberto Cotroneo
Editora Rocco / 296 págs.



Reprodução

Das fábulas ingênuas e das imagens abstratas produzidas por uma mente infantil às percepções mais contundentes da crueza do mundo. Dos rabiscos desprezíveis e dos rascunhos confessionais à publicação dos primeiros romances, que rapidamente trariam o reconhecimento literário. Essas são as principais travessias da garota Cosima no livro autobiográfico de Grazia Deledda,

vencedora do Prêmio Nobel de 1926. A obra foi publicada em 1937, um ano após a morte da escritora.

Desde muito pequena, a menina se mostrava diferente dos irmãos, principalmente pela precocidade e por enxergar

além do que lhe era permitido. Aliás, tendo crescido ao lado de homens mais velhos em uma família patriarcal, inserida numa sociedade conservadora, hermética e recriminatória, não lhe era permitido enxergar quase nada. Esperava-se que, como mulher, ela conseguisse um marido decente e rico. Naquela época, escrever romances significava perder-se na vida.

As melhores lembranças que a menina traz da infância são as visitas da avó materna, que causavam em Cosima sensações maravilhosas, como se a mulher fosse um espírito amigo conhecido em outras vidas. É essa avó que, mais tarde, aparecerá em seus sonhos com revelações surpreendentes e intrigantes.



Na capa de *Os Italianos*, o primeiro impacto. Quatro pessoas, aparentemente da mesma família, comem de pé, sem talheres. Com uma das mãos seguram o prato. Com a outra, trazem a macarronada direto à boca. O homem, a mulher e as duas crianças não parecem nem um pouco incomodadas com isso. Pelo

contrário, esboçam um sorriso enigmático, faceiro, resignado. A pele encardida, os sapatos rotos e os ternos amassados reforçam o sentimento que a fotografia em preto-e-branco transmite. Difícil é definir esse sentimento: piedade, comiseração, familiaridade, nostalgia ou simplesmente curiosidade? Essas são as dúvidas que o historiador João Fábio Bertonha busca responder em seu livro: “Afinal, quem são os italianos? Convivas barulhentos que devoram fartas macarronadas ou degustadores sofisticados de pratos refinados? Pobres coitados vivendo sob o tacão de chefes mafiosos ou autores de teorias revolucionárias?”

Não é uma tarefa simples contar a história de um povo, muito menos defini-lo como tal. E essa, na verdade, nem é a pretensão do autor, como fica explícito na introdução da obra. O que o volume nos traz, sim, é mais uma visão sobre os italianos, ou melhor, sobre como o mundo os enxerga e como eles próprios se vêem. Para isso, Bertonha parte dos tempos em que a Itália, como é entendida hoje, sequer existia.

A massiva emigração italiana, bem conhecida pelos brasileiros, ocorrida entre os séculos XIX e XX, ganha um capítulo de destaque. Nele, o autor, fugindo dos clichês largamente repetidos, traz novas informações sobre o assunto, como o fato de os italianos sempre terem sido um

povo de grande fluxo migratório. Internamente, isso se explica pela própria geografia do país: relevos escarpados e a proximidade do mar não eram propensos ao cultivo ou à colheita dos produtos necessários à sobrevivência. Externamente, além do forte comércio, artistas e intelectuais viajavam longas distâncias para executar suas tarefas. Portanto, o espírito aventureiro e desbravador dos emigrantes na virada do século retrasado para o passado não era grande novidade, pelo menos para eles. Impressionante, sim, foi o número de pessoas que fizeram isso: 26 milhões, entre 1870 e 1970.

Bertonha discute também aspectos de posicionamento das políticas interna e externa italianas e aborda temas mais delicados e pouco conhecidos, como o racismo sofrido pelos emigrantes - principalmente os italianos do Sul - em muitas regiões do mundo nas quais aportaram, pelo fato de não serem oriundos da parte “boa” da Europa, representada pelos anglo-saxões, por exemplo.

O último capítulo, particularmente, é aquele em que o leitor se sente mais à vontade para ler. Pelo menos para quem se reconhece nele, já que trata do estilo de vida dos italianos, de suas relações viscerais com amigos próximos, dos valores quase religiosos creditados à família, em especial, à figura da *mamma*, e da grandiosa culinária, inserida em praticamente todos os contextos. Em seu livro, Bertonha enriquece o imaginário sobre a história do povo italiano, discute alguns rótulos enraizados em sua identidade e ratifica a força dos seus costumes, difundidos em várias partes do mundo.

Os Italianos
João Fábio Bertonha
Editora Contexto / 302 págs.

Cosima cresce num ambiente conflituoso. Após a morte do pai e de uma das irmãs, a mãe torna-se ainda mais calada e deprimida. Os irmãos mais velhos, por sua vez, parecem incompetentes para cuidar da família e protegê-la da inveja e dos comentários maldosos dos vizinhos. À menina, resta apenas trilhar seu caminho, resguardada num esconderijo particular repleto de reflexões e de sentimentos de adulto. Vão-se as memórias oníricas de criança, chegam os desejos mais intensos de mulher, os primeiros amores e também a resignação diante de certas desilusões com o mundo. O estofado literário da escritora cria-se nesse cenário conturbado de proezas passageiras, perdas familiares e constante descrença e desespero da mãe quanto ao futuro dos seus. A despeito da

recriação de todos pela profissão que escolheu, Cosima insiste em colocar no papel suas impressões mais profundas sobre a humanidade e, principalmente, sobre os personagens marcantes ao seu redor.

Na obra, Deledda demonstra sua incrível capacidade para descrever cenários e pessoas, constantemente recorrendo ao uso intenso das cores. Mais que isso, a autora consegue enxergar os matizes da vida para pintar em seu romance um ciclo de amadurecimento e aflições, que só se desenvolve pela intransigência de Cosima - ela não se permite parar de sonhar. E, ainda que ousasse, não conseguiria.

Cosima
Grazia Deledda
Editora Horizonte / 176 págs.

Acordes para todos os gostos

Nem todos sabem, mas a Itália se renova constantemente com diferentes artistas, batidas e estilos

Os músicos italianos apropriaram-se de diversos estilos e acompanharam tendências internacionais, formando um cenário variado e, muitas vezes, pouco divulgado dentro e fora do país. A DANTEcultural propõe um pequeno passeio pela produção de artistas novos e veteranos para mostrar que a música italiana está muito além da ópera de Andrea Bocelli ou do pop de Laura Pausini.

Exemplo de uma fertilidade sonora desconhecida inclusive de boa parte dos italianos é o selo Suiteside, que representa sete bandas de rock alternativo, ou *indie rock* [termo que vem de "independent" e se refere a grupos que se colocam à margem das principais correntes do mercado], entre as quais a Morose e a In My Room. Criada em 1998, a Morose é formada por Davide Speranza (violão e voz), Valerio Sartori (baixo e clarinete) e Pier Giorgio Storti (guitarra, teclados e acordeon). O trio prima por um rock minimalista, de acordes suaves e letras melancólicas, que mesclam o inglês ao alemão e ao italiano. Caracteristicamente *lo-fi* [de "baixa fidelidade"], seus CDs foram produzidos em casa, em um gravador de oito pistas (ou 8-track) - aparelho bastante popular no fim dos anos 1960. *People have ceased to ask me about you* e *La mia ragazza mi ha lasciato*, seus trabalhos mais recentes de 2005 e 2003, respectivamente, tiveram boa resposta da crítica especializada na Europa e renderam pequenas turnês pela Itália, França e Reino Unido. Atualmente, o grupo prepara shows na Europa e trabalha em músicas para o novo álbum *Mia dire sete*, título inspirado em um verso do poema "Alcyone", de Gabriele D'Annunzio.

No mesmo espírito faça-você-mesmo está a In My Room. Formada no final de 2002, em Parma, a banda surgiu como um projeto do músico Marco Monica, que após um tempo fechado em seu apartamento produziu, sozinho, o disco *Three good news in October*. Em

apresentações ao vivo, o multiinstrumentista era acompanhado por alguns amigos que passaram a integrar o grupo: Emanuele Missorini (guitarra e baixo), Deborah Penzo (violino) e Agnese Roda (voz). Em maio de 2005, lançaram seu segundo álbum *Saturday Saturn*, também gravado inteiramente na casa de Marco. O disco conta com dez músicas de melodias doces, em um post-rock de voz, violão e violino sobre bases eletrônicas minimalistas, conferindo uma textura orgânica e poética ao trabalho do quarteto.

"O maior desafio para uma banda *indie* é sobreviver, sabendo que não há como viver tocando este tipo de música", disse Davide Speranza, da Morose, em entrevista à DANTEcultural. Apesar das dificuldades, ele vê o lado positivo de se optar pelo caminho independente. "Você não é forçado a fazer o que os ouvintes querem. Nunca quisemos ser um fenômeno das massas", afirmou.

Enquanto uns batalham no cenário local, outros se lançam em vôos mais longos. Integrante do coral da Capela Sistina desde os nove anos de idade, e com passagens pelos musicais *I Capuleti e i Montecchi*, *l'Elisir d'Amore* e *Barbiere di Siviglia*, o jovem tenor Vittorio Grigolo foi apontado por Nicole Scherzinger, vocalista do grupo norte-americano Pussycat Dolls, como a aposta para a música mundial em 2006. Aos 28 anos, Grigolo prepara-se para a estréia de seu primeiro disco *In the hands of love*, que, previsto para março, em meio às treze faixas trará versões para as músicas "Bedshaped", da banda britânica Keane, e "All in love



DANTECULTURAL

À esquerda, o cantor Vittorio Grigolo, que canta desde os nove anos de idade. Na outra página, a banda Morose, que toca rock minimalista.



Divulgação

is fair", de Stevie Wonder. O cantor deve aproveitar o fluxo da chamada *popera*, estilo que mescla o tradicional som italiano aos toques mais modernos da música pop e que ganhou espaço na indústria fonográfica após o sucesso de bandas como a Il Divo.

Bem antes de Grigolo, Zucchero foi um dos cantores que conseguiu transpor as fronteiras da Itália e obter importante reconhecimento internacional, principalmente no mercado norte-americano.

Nascido Adelmo Fornacciari na cidade de Roncesesi, o *blues man*, como também é conhecido, celebrou 34 anos de carreira gravando uma compilação de duetos com grandes nomes da música. *Zucchero & Co.*, lançado em CD e DVD, traz parcerias com Miles Davis, Eric Clapton, B.B. King, Maná, Sheryl Crow, Macy Gray e Luciano Pavarotti, gravadas em diferentes momentos de sua trajetória, de 1988 a 2003, durante passagens por Egito, Espanha, EUA, França, Inglaterra e Irlanda.

Outro veterano e queridinho da Itália é Vasco Rossi. O cantor, também conhecido como Blasco, iniciou sua carreira nos anos 1970 e se

tornou sinônimo de rock italiano. Descrito como controverso, anticonformista e genial, Rossi soma uma discografia de vinte discos, participações em festivais como o de Sanremo e diversas láureas, entre as quais, o Premio Italiano della Musica de 1999, nas categorias Disco Italiano, Turnê Italiana e Prêmio da Crítica. Seu último álbum *Buoni o Cattivi*, de 2004, vendeu mais de um milhão de cópias. No ano seguinte, lançou uma antologia ao vivo intitulada *Vasco Buoni o cattivi live anthology* e o DVD duplo *E' solo un rock'n'roll show*, no formato de um *movieclip* dirigido por Stefano Salvati.

A música italiana dá sinais de constante renovação, mas muitas vezes esses sinais não são absorvidos pelo mercado brasileiro. Porém, com as facilidades tecnológicas, a produção cultural de todo o mundo pode ser encontrada a poucos cliques.

A DANTEcultural ajuda os interessados a darem o primeiro passo. Para conhecer um pouco mais sobre as novidades da música italiana, algumas faixas das bandas In My Room e Morose estão no site do Colégio Dante Alighieri (www.colegiodante.com.br). ¶

O amor ao ser humano

Gianni Amelio herda do neo-realismo a apresentação objetiva do real para denunciar as mazelas sociais e manter sua fé na existência do homem

O diretor de cinema Gianni Amelio é herdeiro do neo-realismo italiano. A crítica diz que essa corrente entrou em decadência a partir da metade dos anos 50, mais ou menos uma década depois de ter surgido com grande expressão. Não que Amelio repita fórmulas gastas ou reedite fielmente as técnicas e temas neo-realistas de meados do século passado. Ele simplesmente atualiza o amor ao ser humano e o exercício de expor contrastes sociais. A pertinência de seu cinema torna-se tanto mais evidente quanto mais se sabe que as promessas de acabar com a desigualdade e o belicismo, tão defendidas pela idéia de uma sociedade globalizada, não foram cumpridas.

O neo-realismo nasce junto com Amelio, calabrês da pequena aldeia de San Pietro di Magisano. O ano é 1945, fim da Segunda Guerra Mundial e do fascismo na Itália, após a morte de Benito Mussolini. O diretor Roberto Rossellini lança *Roma, Cidade Aberta* (Roma, Città Aperta), considerado o marco zero da nova tendência cinematográfica que surgia na Itália, ao lado de *Obsessão* (Ossessione - 1942), de Luchino Visconti. As técnicas neo-realistas se opunham ao ideário fascista, artisticamente pouco preocupado com a fidelidade ao real e entusiasta do heroísmo individual. A diferença entre os verbos “apresentar” e “representar” ajuda a distinguir um diretor fascista de um neo-realista: o primeiro *representa* - vale dizer, recria - o real para dar-lhe versões patéticas, já que não interessa discutir os fatos e apresentá-los como o são, enquanto o segundo se atém a *apresentar* objetivamente a realidade ao espectador, apontando as mazelas para motivar as mudanças. Os neo-realistas falam a linguagem cotidiana,

tratam de temas do dia-a-dia, utilizam não-atores (gente do povo) e nutrem a vontade de denunciar as desigualdades.

A Itália, como outros países europeus envolvidos com o conflito mundial, empobreceu, mas esse processo não impediu sua economia de se abrir para a industrialização e para a urbanização no pós-guerra. A sociedade também se transforma: tem de aprender a lidar com valores como a competição, o materialismo e o individualismo. Em uma família de camponeses humildes, Gianni Amelio teve que aprender a conviver com essas mudanças. A pobreza rural e a ausência do pai (que só conheceu aos 18 anos, pois o patriarca emigrara para a Argentina) formaram, de certa maneira, o caráter de Amelio, mas não o impediram de estudar. Cursou Filosofia em Messina, província da Sicília, lugar em que promoveu debates e se tornou crítico de literatura e cinema pela revista *Giovane Critica*.

Morando em Roma a partir de 1965, chegou a trabalhar como assistente de direção e operador de câmera, ao mesmo tempo que produzia programas e comerciais publicitários. Segue assim os passos de jovens diretores da época: a televisão era a entrada para a carreira de cineasta. Por ironia do destino ou não, a ascensão da TV nos lares italianos é justamente a pá de cal lançada em cima do neo-realismo. Em 1970, entra na Rai (Radiotelevisione Italiana), uma rede estatal de televisão. Nove anos depois, adapta o conto do escritor inglês Aldous Huxley para o cinema (*Il Piccolo Archimedes*). Por essa adaptação, Laura Betti é reconhecida como a melhor atriz no Festival de San Sebastian, na Espanha, um dos primeiros indícios de que Amelio se mostraria um excelente diretor de elenco - os atores que participam de

Divulgação



Cena do filme "As Chaves de Casa"

seus filmes são, geralmente, aclamados pela crítica e pelo público. Em 1992, viria então a consagração internacional: ganha o prêmio especial do júri do Festival de Cannes, na França, com o longa *O Ladrão de Crianças* (*Il Ladro di Bambini*), que lembra dois outros filmes: *Ladrões de Bicicleta* (*Ladri di Biciclette* - 1948), de Vittorio de Sica, um dos expoentes do neo-realismo que discutiu a condição do proletariado italiano, e *Belíssima* (*Belissima* - 1965), de Visconti, por tratar de um tema parecido: a prostituição a desestruturar moralmente uma família, embora seja um meio de ascensão financeira e, por isso, social.

O currículo mostra que Amelio não trata nenhum personagem como herói, nem dá espaço na montagem para que o espectador tenha arroubos emocionais, embora existam muitos motivos para isso. Escolhemos duas de suas obras para indicar aos leitores da DANTEcultural: *Assim Eles Riam*, em que Amelio mexe com o explosivo e difícil campo das emoções sem redundar no melodramático, fazendo um "cinema de idéias" distante de um resultado indigesto, e o atual *As Chaves de Casa*, em que o diretor deixa de lado os temas sociais para abordar uma tragédia pessoal. ☛

Filmografia de Gianni Amelio

Le Chiavi di Casa (2004) / *Così Ridevano* (1998) / *Lamerica* (1994) / *Il Mercante* (1992) / *Il Ladro di Bambini* (1992) / *Porte Aperte* (1989) / *Il Ragazzi di Via Panisperna* (1988) / *Colpire al Cuore* (1982) / *Il Piccolo Archimedes* (1979) / *Bertolucci Secondo il Cinema* (1976) / *La Città del Sole* (1973)

Assim Eles Riam (Così Ridevano)

Além de ter levado o Leão de Ouro de 1998 no 55º Festival de Veneza, é um bom exemplo da obra de Gianni Amelio, em que se vê a influência do neo-realismo italiano, sobretudo das produções do cineasta Luchino Visconti (1906-1976). O filme traz à lembrança *Rocco e Seus Irmãos* (1960), longa-metragem de Visconti, pela temática similar: uma família muda do Sul para o Norte da Itália. É o embate entre o mundo agrário, familiar e coletivo, e o mundo industrial, competitivo e individualista. Em *Assim...*, os irmãos sicilianos Giovanni (Enrico Lo Verso) e Pietro (Francesco Giuffrida) passam a viver na industrializada província de Turim, na região de Piemonte. A história dos dois irmãos se divide em seis dias, transcorridos entre os anos de 1958 e 1964. Para cada episódio realizado, há uma mudança de caráter por parte dos personagens. Giovanni, que é o filho mais velho, pretende usar a força e o trabalho manual para angariar recursos e pagar os estudos de Pietro, o caçula promissor e inteligente. Diante da hostilidade urbana, os dois fracassam e trocam de papéis, e o resultado comum é o endurecimento do espírito - a capacidade de sonhar se esvai. Amelio logrou em *Assim Eles Riam* montar um filme que traça as transformações sociais da Itália durante o século 20, que resultaram em conseqüências ainda presentes: como exemplo, basta olhar a divisão persistente entre o Sul pobre e o Norte rico.

Ano: 1998 / Origem: Itália / Duração: 124 min.

As Chaves de Casa (Le Chiavi di Casa)

O que mais impressiona neste filme, passado o impacto da relação entre filho deficiente e pai ausente, é a mistura de personagem com ator. O diretor escolheu, para o papel de criança excepcional (Paolo), um ator também excepcional (Andrea Rossi). Andrea é um rapaz de 17 anos com uma lesão cerebral que o faz ter a inteligência de uma criança. Amelio encontrou Andrea numa piscina pública de Roma, a nadar apenas com um braço e uma perna, devido a uma paralisia. Foi uma descoberta essencial, tanto para fazer o filme quanto para melhorar as capacidades motoras do rapaz, que se submeteu a um esforço inédito para decorar as falas e atuar em *As Chaves de Casa*. O longa-metragem tem outra curiosidade envolvendo o ator. O filho de Giuseppe Pontiggia, autor de *Nascidos Duas Vezes* (*Nati Due Volte*), livro editado pela Companhia das Letras, e no qual Amelio se inspirou para realizar o longa, também se chama Andrea. O escritor conta em primeira pessoa como foi conviver por 32 anos com um filho deficiente: um renascimento para ambos. Esse duplo renascer é uma das chaves do filme, gravado na Alemanha e na Noruega. Na ficção de Amelio, o pai abandona o filho após o parto, durante o qual a mãe morreu, e só o reencontra 15 anos depois. Nessa convivência nova, impressiona tanto pela beleza quanto pela dor o esforço feito para a aproximação ao que é diverso. O diretor cria uma obra precisa na emoção, jogando a intolerância e o melodrama por terra. Mostra de modo convincente a recusa, pelo ser humano, de uma vida mesquinha. Curiosidade: a trilha sonora do longa inclui a música "O Deus do fogo e da justiça", do disco "Nós", da brasileira Virgínia Rodrigues.

Ano: 2004 / Origem: França, Alemanha e Itália / Duração: 105 min.



Cores & Sabores

A cantina e pizzaria Castelões é um dos marcos da comunidade italiana no famoso bairro do Brás. O estabelecimento existe desde 1929, e o forno onde são assadas as redondas é sexagenário. As garrafas de vinho, penduradas no teto, deixam pairar sobre os visitantes a sensação de que se está no lugar certo, na hora exata. Seja pelo molho de tomates frescos, pela grossa borda das pizzas ou simplesmente pelo tradicional xadrez das toalhas de mesa, Castelões se acende no coração do Brás. Misturada a certificados emoldurados, latas de azeite e um relógio antigo, permanece viva a luz de seus néons.





Se as cantinas italianas, mesmo que às vezes sem muito requinte, primam por um ambiente aconchegante e familiar, Walter Mancini, dono de quatro restaurantes no Centro, atingiu com sucesso esse objetivo. Decorou o Famiglia Mancini, na rua Avanhandava, com objetos trazidos de sua casa: retratos, espelhos e instrumentos musicais. Nos finais de semana, a concorrência é grande para se conseguir uma mesa. Mesmo assim, a espera vale a pena, nem que seja apenas para observar as compotas e embutidos nas prateleiras ou o repouso dos saborosos tomates secos na balança da trattoria.

No Bixiga, a padaria Italianinha, que existe há mais de um século, guarda algumas preciosidades, verdadeiros objetos de desejo de quem a visita. Além dos pães italianos, dos queijos e dos cordões de lingüiça calabresa, que ficam expostos como diamantes em uma joalheria ou como uma Ferrari em qualquer salão do automóvel, o estabelecimento fornece seus inúmeros antepastos para o Santo Bar, que fica ao lado da padaria. Os moradores do Bixiga, descendentes ou não de italianos, brindam aos pães recheados, às berinjelas e às bruschettas da Italianinha.

Visite o site do fotógrafo Alan Nielsen:
www.alannielsen.com
 Contato: (11) 3849-2030





Olhando para trás

Era primavera. Nada poderia ser mais agradável do que correr pelo quintal de sua casa brincando com o cachorro, sentindo uma brisa refrescante passar entre seus cabelos, como faziam os dedos de sua mãe quando ele deitava em seu colo. Mas ela agora estava dentro da casa, mais precisamente na cozinha. E o que denunciava sua presença para quem estava do lado de fora era o cheiro da torta que assava no fogão. O garoto nem gostava tanto da torta, mas aquele aroma, misturado com o inconfundível ar de primavera, provocava-lhe uma maravilhosa sensação. Talvez pela idade, talvez pela inocência, naquele instante ele era apenas feliz, não tinha mais nada com o que se preocupar, a não ser jogar a bola para que seu companheiro a apanhasse. Ele não sabia ao certo o porquê, mas, de alguma forma, tinha que guardar aquele momento.

Vinham os quentes dias de verão. Suas tardes brincando pelo jardim ficavam uma década para atrás. Assim como o Sol, que agora se encontrava exatamente sobre sua cabeça, ele também vivia seu auge, o ponto máximo de sua vida, o climax de sua história. Havia ainda tantos anos pela frente, mas ele sabia que aqueles seriam seus melhores instantes. Nem tão ingênuo como dez anos antes, nem tão preocupado como estaria dali a outros dez. Sabia o que a vida lhe cobraria, mas estar ali, sob os fortes raios do Sol, de olhos fechados e estirado sobre a areia fofa, era o suficiente para que ele quisesse aproveitar apenas o momento. Eram suas férias. Sua mente se desocupava de tudo o que havia aprendido nas aulas durante os meses anteriores para ser preenchida somente pelo som das ondas que ali perto quebravam. Mesmo sem levantar as pálpebras, era possível enxergar as águas - o movimento do mar ao alcance de suas mãos. Sonhava, e tinha consciência disso. Naqueles dias, ele se permitia sonhar; ele podia. Suas preocupações estavam longe. Longe como a ilha que agora avistava, no meio do oceano. Ele a sobrevoava. Olhava para frente, e tudo parecia estar distante. Mas ao se aproximar, podia tocar o que quisesse, era só estender a mão. Porque ele podia. Porque era verão. Porque era seu verão. Acordou com uma gota de chuva que caiu sobre seu olho esquerdo ainda fechado. Observou, então, que o céu escurecia.

Tal como a árvore lá fora que deixava cair sua primeira folha de outono, seu braço escorregou e tocou o chão. Um súbito movimento que o fez acordar. Sentiu os olhos ainda pesados, o corpo dolorido. As lembranças do dia anterior chegavam sorrateiramente, como se passassem por entre as frestas da janela ao seu lado. Fora dormir tarde, e já devia passar do meio-dia. Mas não tinha pressa. Não havia motivo para isso. Mexeu-se. Sentou-se sobre a cama, com os joelhos dobrados. Virou a cabeça para a esquerda e observou a paisagem que se abria frente ao vidro da janela. Tudo parecia ter sido pintado com tons frios. As ruas coloriam-se de amarelo, mas um amarelo bem mais pálido do que ele gostava de ver nos sóis de verões já distantes. Aquilo não lhe agradava. Não apenas a praia longinqua ou as folhas caídas, mas o vazio daquela casa, o vazio de sua vida. Para onde todos teriam ido? Relutou em se levantar. Sentia que, se o fizesse, alguma decisão importante teria de tomar. Em algum rumo teria de colocar a sua vida. Colocou os pés no chão e sentiu que ele estava mais frio do que de costume.

Um frio, entretanto, que não se comparava ao que sentia agora. Era o inverno mais rigoroso das últimas décadas. Seria seu último inverno, sua última estação. Sentado naquele banco de madeira, no meio da praça deserta, pensava no que lhe havia acontecido nos anos anteriores. Os outonos em que observava através da janela de seu quarto as folhas caírem das árvores; os verões em que se estendia na areia da praia e deixava o tempo passar; as primaveras nas quais o colorido do seu quintal era mais um convite para ele se divertir do lado de fora da casa. Mas não tinha boas lembranças dos invernos. Na verdade, nunca gostara de nenhum deles. Representavam momentos ruins, dolorosos, nos quais tudo parecia desmoronar ao seu redor enquanto ele não tinha nenhum controle sobre qualquer situação. Era o que lhe acontecia agora. Sozinho, pensava sobre as escolhas que havia feito - ou deixado de fazer - e que o levaram a estar onde estava neste momento. Além dele, não havia ninguém na praça. Os mendigos provavelmente tinham ido procurar um abrigo para não morrerem com o frio que fazia. Os vira-latas também. Era como se aquele espaço estivesse reservado somente para ele. Sentiu saudades de quando brincava com seu cachorro no quintal de sua casa. Entendeu o porquê de ter guardado aqueles momentos. Pensando nisso, resolveu deitar no banco, cobrindo-se com uns jornais velhos que estavam ali por perto. Fechou os olhos. Não mais ouvia o som de ondas. Não mais sonhava. Suas pálpebras fechadas permitiam que ele enxergasse apenas a escuridão.

Victor Barbieri é ex-aluno do Colégio Dante Alighieri (turma de 2004).
Hoje cursa o terceiro semestre de Marketing na ESPM.

As diferentes maravilhas do Vêneto

Entre suas principais províncias, como Veneza, Verona e Vicenza, a região do Vêneto guarda segredos históricos e uma natureza deslumbrante



De todas as regiões da Itália, o Vêneto é a que teve (e ainda tem) o maior fluxo de pessoas, tanto de imigrantes quanto de emigrantes. A maioria dos italianos que chegou ao Brasil no início do século passado, movida pela necessidade de conseguir emprego e pelo desejo de possuir terras, veio



de lá. Grande parte foi trabalhar nas plantações de uva do Rio Grande do Sul, enquanto outros grupos se espalharam pelos cafezais do sudeste brasileiro. Hoje, o tráfego humano no Vêneto ocorre no sentido inverso: de toda a Itália, é a região mais procurada pelos turistas.

Fica fácil explicar esse fenômeno quando pensamos no vasto leque de atrações que a província oferece, entre passeios culturais, paisagens extenuantes, balneários bem estruturados e até opções diversificadas de atividades esportivas.

A natureza foi generosa com as terras do Vêneto ao brindar moradores e turistas com boas parcelas de suas inúmeras facetas: praias, lagos, neve e montanhas escarpadas. Exemplos? Em Lido di Jesolo, a 40 km de Veneza, você vai se deparar com incríveis 15 km de praia e uma estrutura com quase 400 hotéis. Mar azul, céu anil e areia dourada também podem ser encontradas nas belas praias de Grado, conhecida como “A ilha do sol”. Da água salgada do litoral para a água doce do interior, mergulhe na imponência do Lago Garda, de origem glacial, e conheça as vilas e os restaurantes que povoam suas margens. E, por falar em gelo, o Vêneto guarda outra surpresa: a visão dos Alpes Dolomíticos, as maravilhosas montanhas congeladas da Itália.

Haja fôlego para conhecer tudo e aproveitar ao máximo a viagem. E, se depender da cozinha italiana, energia não faltará. Lá, como se sabe, gastronomia é coisa séria. Por isso, experimente algumas das delícias que fazem sucesso no lugar, como os risotos, a tradicional polenta e a grande variedade de frutos do mar e de água doce. Aumente o prazer da degustação apreciando um dos mais conhecidos produtos típicos daquelas terras: o vinho espumante Prosecco.

Mudando de um assunto tão inspirador para outro mais pontual, localizemos a região do Vêneto. Em parte banhada pelo mar Adriático, ela está localizada no nordeste da Velha Bota, no limite com a Eslovênia e com a Áustria, e se divide em 7 províncias: Veneza, Verona, Vicenza, Belluno, Treviso, Padova e Rovigo.

Arena da Piazza Brà, erguida em 30 d.C., em Verona.

Veneza

Neste caso, o uso da palavra *glamour* pode não ser nada original, mas fica difícil recorrer a outra expressão da nossa língua para caracterizar essa cidade e, assim, fazer com que o leitor compreenda e absorva o espírito veneziano. Descrever o lugar é imaginar-se acomodado em uma gôndola, passeando pelos infinitos canais que se cortam e costuram em meio às construções que o homem ergueu. Um *tour* relaxante, que aguça os sentidos, desperta a curiosidade e inspira os mais românticos. A embarcação desliza suavemente pelas águas e leva o turista numa rota de pequenas e grandes descobertas, já que são muitos os segredos e mistérios a serem desvendados. Estar em Veneza (que recebe mais de 10 milhões de turistas ao ano) é comprovar que a realidade pode superar as expectativas humanas e ser ainda mais onírica que os nossos próprios sonhos.

Na Idade Média, foi uma das maiores potências marítimas do planeta e um centro de intercâmbio com o Oriente. Por isso, reserva para os visitantes uma verdadeira aula de história e um inesquecível passeio cultural por suas praças, igrejas e vielas medievais construídas sobre o mar.

Mesmo com um mapa nas mãos, é comum perder-se pelos caminhos da cidade. As passagens são apertadas, cheias de curvas e cortadas por outras vias, formando uma malha de ruas que mais parece um labirinto. E os

únicos meios de transporte se locomovem exclusivamente pela água. O melhor mesmo é continuar a caminhar, subir e descer as inúmeras pontes e se deixar levar pelo fluxo contínuo da multidão de turistas. Aliás, esse é um motivo pelo qual vale a pena acordar cedo em Veneza: os pontos turísticos estão sempre apinhados de gente. Mas nada que estrague o pôr-do-sol refletido no extenso Canal Grande, salpicado pelo reflexo das casas coloridas e pela sombra das embarcações que correm de lá para cá seguindo suas rotas. O passeio de gôndola é realmente tentador, mas esteja preparado para o alto preço que lhe será cobrado por isso.

Se encontrar uma mesa vaga, não deixe de tomar tranquilamente um café expresso na Piazza San Marco, apontada como a sala de visitas da cidade, lotada de pessoas e de pombos. Dê uma longa volta pela praça apreciando a Torre do Relógio e o belo Palazzo Ducale - se bater a fome, passe no famoso Harry's Bar, onde foi criado o delicioso carpaccio. Ali pertinho está também a imponente Basilica di San Marco, a mais importante de Veneza, com seus incríveis mosaicos e suas incontáveis relíquias do Oriente e do Ocidente.

Vale lembrar que, no mês de fevereiro, acontece o famoso carnaval veneziano. Pelos inúmeros meandros da cidade você vai encontrar uma série de ateliês das conhecidas máscaras de Veneza. De todas as cores, de todas as formas, garanta a sua e entre na festa.



Em Veneza, milhares de turistas se espremem em frente à Basilica di San Marco. Ao lado, fantasia típica do carnaval veneziano.

Amores de Verona

É o cenário do romance trágico entre Romeu e Julieta, palco de inúmeras guerras civis que duraram até o ano de 1263 (quando a família Scaligeri subiu ao poder), sede de esplendorosas construções, como a Arena da Piazza Brà, erguida em 30 d.C., e dona da segunda posição no ranking das maiores cidades do Vêneto, perdendo apenas para Veneza. Às margens do Rio Adige estão os principais pontos turísticos: a San Zeno Maggiore (igreja do século XII, com destaque para o teto da nave e para a alta torre do sino), o Castelvecchio (castelo que abriga uma galeria de arte), a passarela Ponte Scaligero, o Duomo e o Museo Archeologico. Nos domínios de Verona fica ainda um “gigante azul”: o Lago Garda, aos pés dos Alpes, é o maior de toda a Itália, com mais de 150 km de perímetro e 5 pequenas ilhas. Está entre as regiões do Vêneto, Trentino e Lombardia. Ao longo de toda sua extensão, os turistas podem se divertir com as tradicionais atividades aquáticas, como o windsurf, ou curtir os variados passeios a bordo de catamarãs e outras embarcações.

Arte em Vicenza

Impossível dissociar as principais atrações de Vicenza do trabalho do famoso arquiteto renascentista Andréa Palladio, cujas obras se espalham por toda a região. Na verdade, Palladio nasceu em Padova, mas foi em Vicenza que suas inovações se eternizaram, adornando a cidade. Uma de suas edificações mais conhecidas é La Rotonda, uma villa construída em meados do séculos XVI, admirada por sua beleza e simetria. Uma das cidades mais antigas e ricas do Vêneto, Vicenza é muito procurada por suas praças, palácios e basílicas, localizadas principalmente no centro histórico. Merecem também uma visita as maravilhas do Teatro Olímpico, construído no final do século XVI. Caminhe pelas cercanias da Piazza dei Signori e conheça outras atrações, como a Torre di Piazza, do século XII, e os palácios góticos espalhados pelo bairro.



Acima, o Castelvecchio, e à esquerda, a Ponte Scaligero, duas das principais atrações de Verona.



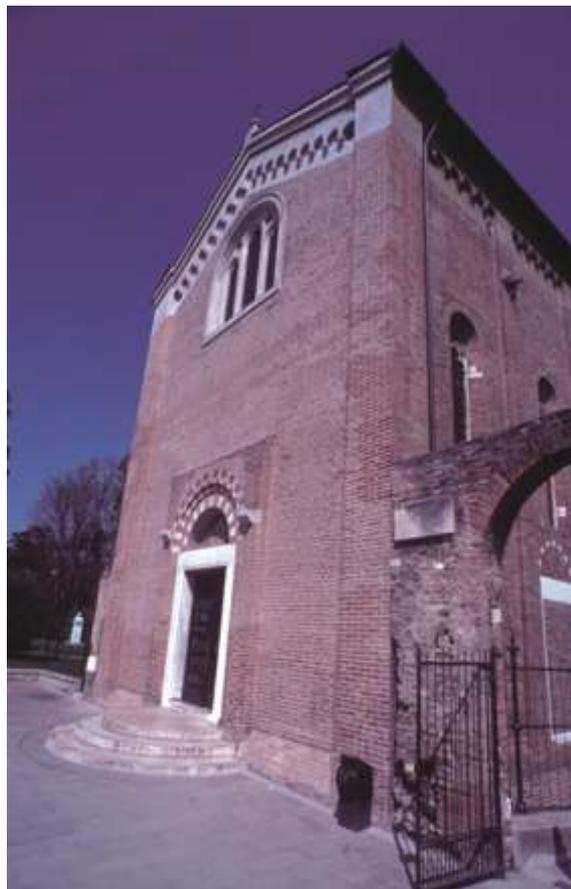
Em Vicenza, a imponente Torre di Piazza, do século XII.

Outros encantos

Se você gosta de esportes na neve, Cortina d'Ampezzo (Belluno) é o lugar certo.

Trata-se de uma das principais estações de esqui do país. Para emoções fortes, experimente atividades como *snow rafting*, *taxi-bob*, *crazy sledge* e *snowboard*. Quem quiser menos adrenalina, pode se divertir no *ice-skating* ou desbravar a pé (*snowshoeing*) as maravilhas escondidas nos penhascos congelados das Dolomitas. Mas a Cortina não depende apenas do inverno e das pistas de esqui. Quando chega o calor, o roteiro de atrações inclui canoagem, caminhadas e passeios de caiaque ou de bicicleta. Já em Pádua, mais ao sul, que no passado já teve o perfil de uma cidade exclusivamente universitária, a maioria dos pontos turísticos aponta para o tema religioso. Destaque para a genialidade dos afrescos que adornam o interior da pequena Cappella degli Scrovegni, construída no início do século XIV. A Universidade de Pádua, datada de 1222, está entre as mais antigas do país, e contou com a passagem ilustre de Galileu Galilei entre 1592 e 1610. Entre outras atrações da região estão as fontes de águas termais, ligadas à beleza, bem-estar e tratamento de algumas doenças. Em um passeio tranquilo pelo centro urbano o turista pode respirar os ares modernos da cidade e contrastá-los com suas edificações e castelos medievais. 🗺️

Vêneto no mapa



No alto, a Cortina d'Ampezzo, em Belluno, uma das mais importantes estações de esqui da Itália. Ao lado, em Pádua, a Capella degli Scrovegni, que guarda afrescos magníficos.

Um lugar à altura do seu evento!

M. Santos



Seja para reuniões profissionais ou encontros de amigos, almoços ou jantares de negócios, confraternizações, coquetéis ou para as mais variadas ocasiões, o Terraço Itália é perfeito para qualquer tipo de evento. A 160m de altura, com uma vista panorâmica sem igual, você terá não apenas a cidade aos seus pés, mas à sua disposição o mais alto padrão de serviços e total infra-estrutura em ambientes com muito requinte e sofisticação.

**Prove do gostinho de recepcionar em grande estilo
com todo o sabor da clássica culinária italiana.**

TERRAÇO



ITÁLIA
RESTAURANTE

Av. Ipiranga, 344 - 41º
São Paulo (esquina c/ Av. São Luís)
CEP: 01046-010 - Tel.: 11 2189.2929
www.terracoitalia.com.br
Estacionamento com manobristas





Silvia Percussi

Fotos: Tadeu Brunelli

La cucina della "Serenissima"

Veneza é o berço de tradições gastronômicas mundialmente conhecidas, como o refinado carpaccio, o suave risoto com ervilhas, o refrescante bellini e o imbatível tiramisu



A lembrança gastronômica da capital das gôndolas e dos doges não está sempre ligada aos seus autênticos sabores. É mais fácil, paradoxalmente, que um turista coma uma pizza ao invés do *risi e bisi*, o típico risoto com ervilhas, ou um espaguete ao molho de tomate no lugar dos *bigoli*, uma massa artesanal feita com farinha integral. As comidas e as comidinhas venezianas são mais simples e menos atraentes do que as comidas do mediterrâneo, que foram bem difundidas pelo mundo - muitos restaurantes deixaram as primeiras para trás em busca de sucessos mais fáceis, o que é um grande pecado, pois a cozinha tradicional de Veneza é muito rica em sabor, criatividade e surpresas.

Naturalmente os venezianos e os *gourmets* não renunciaram à tradição, e os antigos pratos permanecem vivos ao longo dos anos, mais nas famílias do que em locais comerciais. Esses pratos tiveram muito êxito, embora sua origem esteja um pouco esquecida, como é o caso do *carpaccio*, a carne crua temperada de várias maneiras, criada pelo célebre cozinheiro veneziano Giuseppe Cipriani, fundador do famoso restaurante Harry's Bar. O *bellini*, aperitivo à base de champanhe e suco de pêsego, tem a mesma origem do *carpaccio*. Assim como o *tiramisu*, uma sobremesa de colher difundida por todo o mundo.

Os venezianos se tornaram verdadeiros mestres da navegação e, na troca de mercadorias com o Oriente, os primeiros produtos comercializados foram as importantes e caríssimas especiarias. Pimenta, noz-moscada, canela e açúcar fizeram a enorme fortuna da República e eram distribuídas para toda a Europa e para o Mediterrâneo.

Juntamente com suas leis, costumes, idioma e produtos, a "Sereníssima" (como era então chamada a República de Veneza) tornou-se uma via-crúcis da cultura gastronômica.

Curioso notar que na cozinha tradicional não encontramos receitas cheias de especiarias como poderíamos esperar. Isso porque os venezianos amam acima de tudo as receitas simples, os sabores familiares e os ingredientes originários da sua terra. Marinheiros e viajantes mantiveram seus hábitos alimentares ligados à refeição que faziam a bordo. Assim, alguns alimentos conservados, como bacalhau, biscoitos e carnes

defumadas, ocupam um lugar importante na tradição veneziana. Por razões políticas, durante séculos Veneza foi mestra na arte dos banquetes e das festas. O forte era o uso do açúcar, matéria-prima das esculturas extraordinárias e das decorações espetaculares, que acabou se tornando uma arte veneziana por excelência.

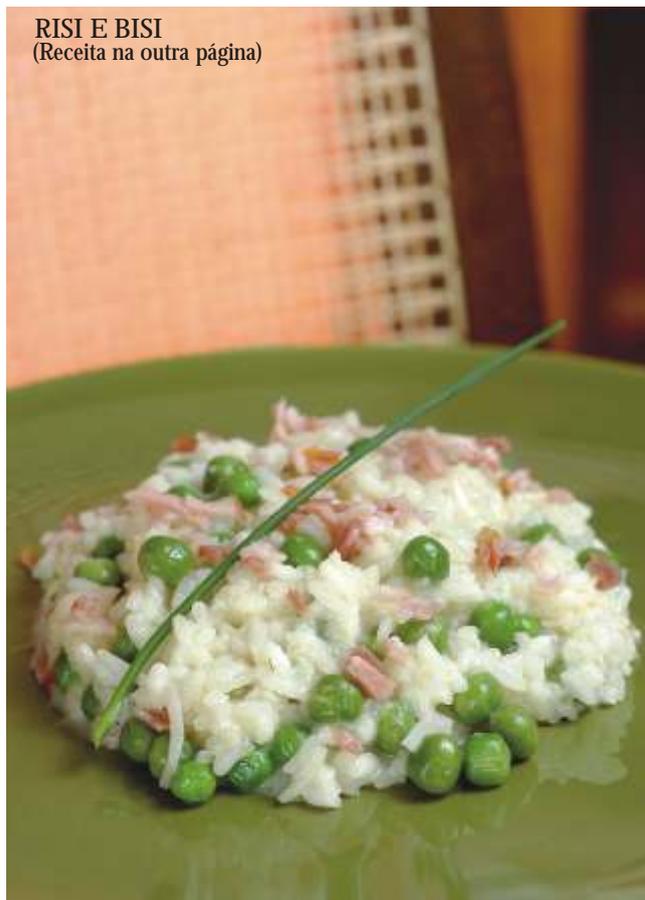
Antonio Canova, por exemplo, que trabalhou como garçom na cozinha dos doges desde menino, e se tornou um dos gênios da arte da escultura, iniciou exercitando-se com arcos arquitetônicos feitos de manteiga para decorar as mesas e as travessas.

Outra vocação de Veneza são as bebidas "sociais". Quanto à personalidade boêmia da cidade, o café e o chocolate fizeram muito sucesso. Apesar de virem de longe, encontraram na República, sobretudo no século IX, um ambiente muito favorável. Foi assim que em Veneza o "café" começou a se tornar um local público para encontros, bate-papos, troca de idéias e cultura. O Café Florian ou o Quadri, para citar dois dos mais célebres da cidade, são verdadeiras instituições, locais de memórias e de história imprescindíveis no fascínio e na personalidade de Veneza. ☛



A chef Sílvia Percussi, autora do livro "Funghi - Cozinhando com cogumelos" (editora Keila & Rosenfeld), 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

RISI E BISI
(Receita na outra página)



CARPACCIO CLÁSSICO

Ingredientes	Molho
›220 g de filé mignon	›Folhas de manjericão
›30 g de parmesão ralado	›Azeite virgem
›15 g de alcaparras escorridas	›Sal a gosto

Preparo

Limpe o filé mignon e congele. No momento de servir, com uma faca bem afiada, corte fatias bem finas e disponha no prato de servir. Sobre a carne, coloque as alcaparras, as lascas de parmesão, tempere com o azeite e o sal e decore com as folhas de manjericão. Rendimento: 1 porção.

RISI E BISI**Ingredientes**

- ›300 g de arroz arbório
- ›1 xícara de bacon picado
- ›¼ de xícara de vinho branco seco
- ›1 l de caldo de legumes
- ›200 g de ervilhas frescas
- ›½ cebola grande picada
- ›1 colher de sopa de manteiga sem sal
- ›3 colheres de sopa de parmesão ralado

Preparo

Refogue o bacon. Em seguida, coloque a cebola e deixe ficar bem macia. Coloque as ervilhas, acrescente o arroz e refogue por mais alguns minutos. Regue com o vinho branco e cozinhe o arroz com o caldo de legumes. Quando o arroz estiver no final do cozimento, acrescente o sal. Coloque uma colher de manteiga e, para finalizar, um pouco de parmesão ralado. Rendimento: 4 porções.

BELLINI**Ingredientes**

- ›¼ l de suco de pêssegos frescos
- ›¾ l de prosecco di Conegliano (ou de outra procedência)

Preparo

Escolhas os pêssegos brancos com a casca rosada. Retire a casca e o caroço e passe as frutas por um espremedor de batatas. Após coar, misture o suco com o prosecco bem gelado e sirva. Rendimento: 6 taças.

**TIRAMISU****Ingredientes**

- ›6 ovos
- ›1 xícara de açúcar
- ›300 g de queijo mascarpone
- ›300 ml de creme de leite fresco batido
- ›3 pacotes de biscoito champagne
- ›1 copo de café forte
- ›chocolate meio amargo picado
- ›licor amareto q.b.

Preparo

Bata as claras em neve. No final, acrescente ½ xícara de açúcar. Bata as gemas com ½ xícara de açúcar até que forme uma gemada bem branca e que dobre de volume. Junte a essa gemada o mascarpone, e bata até formar um creme denso. Em seguida, adicione as claras em neve, misturando delicadamente.

Molhe levemente os biscoitos no café forte, misturado ao licor de amareto. Em um pirex, faça as camadas com os biscoitos, o creme e os pedaços de chocolate. Leve à geladeira.

Quando servir, decore com chocolate em pó ou lascas de chocolate. Rendimento: 12 porções.



Silvana Leporace

A necessidade de um posicionamento

Não existe emoção maior na vida do que acompanharmos o crescimento e desenvolvimento dos nossos filhos. Cada conquista é comemorada, cada frustração é compartilhada, e o sofrimento é conjunto. Mas chega um momento em que eles pedem e muitas vezes exigem, verbal ou subliminarmente, para que nos afastemos e deixemos que eles resolvam sozinhos as situações, especialmente as que julgam mais interessantes. Eles estão na passagem da infância para a idade adulta, durante a qual construirão sua identidade e seu projeto de vida. Em uma palavra, a adolescência.

Os adolescentes são muito diferentes uns dos outros, pela sua história de vida e por suas características individuais. Mas eles têm uma trajetória em comum, que resvala em todas as transformações físicas, e precisam adaptar-se a uma nova e própria identidade, o que gera insegurança. Assim, eles procuram formas, as mais diversas possíveis, de mostrar que cresceram. O jovem, muitas vezes, quer autonomia, a tão sonhada independência, mas também quer proteção, quer sentir que os pais, os adultos, estarão sempre dando cobertura.

Nós, pais, viveremos um processo intenso de mudanças nos nossos papéis. Deixaremos de ser tão admirados. A identidade pessoal do filho, antes definida pelos valores da família, agora poderá ser ditada pelo grupo de amigos. Ele necessita dessa aproximação com os pares. Esse fato pode assustar um pouco os pais, que perderão o poder de decisão.

Porém, com todas essas mudanças, o que não podemos nos esquecer é do nosso papel de pai e de mãe.

Nossos filhos procuram em nós a segurança. Somos as pessoas que nortearão as ações, sabendo colocar limites e mostrando que não seremos tratados como seus “amiguinhos”. Precisamos reafirmar a todo instante nossos valores e não temer entrar em

conflito com os adolescentes. O que os deixa angustiados é justamente a indiferença.

Não podemos nos omitir nas situações com as quais não concordamos; ao contrário, precisamos antecipar os resultados de atos inconseqüentes que podem acarretar sérios problemas e chances de arrependimento. E não podemos desistir quando eles repetem: “De novo! Eu já sei tudo isso! Não precisa falar mais!”. Somos adultos, temos essa missão.

“ Precisamos reafirmar a todo instante nossos valores e não temer entrar em conflito com os adolescentes. O que os deixa angustiados é justamente a indiferença.”

Que eles irão transgredir regras ou tentar questionar os limites é fato, mas a nossa posição é sempre importante. Dizer que eles podem resolver tudo da maneira que eles querem, porque eles precisam escolher o próprio caminho, é uma forma cômoda de abster-se da responsabilidade diante de situações importantes de uma vida que ainda está em transformação.

Claro que o diálogo é a forma mais importante para argumentar e mostrar caminhos produtivos. Dá muito trabalho e muitas vezes não conseguimos mobilizá-los para determinada ação. Educar é uma tarefa que requer fôlego e muita energia, e não podemos desistir nos primeiros obstáculos.

Vale lembrar que isso não se conquista de um dia para o outro, mas sim com anos de convivência, de participação (e não controle total) e de apoio nos fracassos, dando a certeza de que, quando precisarem, estaremos ao lado deles, mesmo que não concordemos sempre com as soluções por eles propostas.

A adolescência, enfim, é um período de aprendizagem e de experimentações intensas. É um momento rico no desenvolvimento e na vida das pessoas. O jovem aumenta seu vínculo com a realidade. É desejável que essas vivências ocorram para que se tornem adultos independentes, auto-suficientes e responsáveis para exercer o seu papel na sociedade de forma produtiva.

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



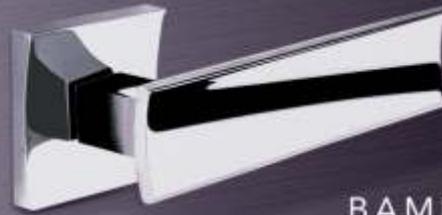
Na década de 40, o Jardim da Infância do Colégio Dante Alighieri. Ao lado, as salas atuais do Maternal, equipadas com computadores.



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

Colégio Dante Alighieri

95 anos de italianidade e excelência em ensino.

Hotat



Colégio Dante Alighieri

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

À frente do seu tempo desde 1911