

## Pracinhas

A história dos brasileiros que lutaram na Itália



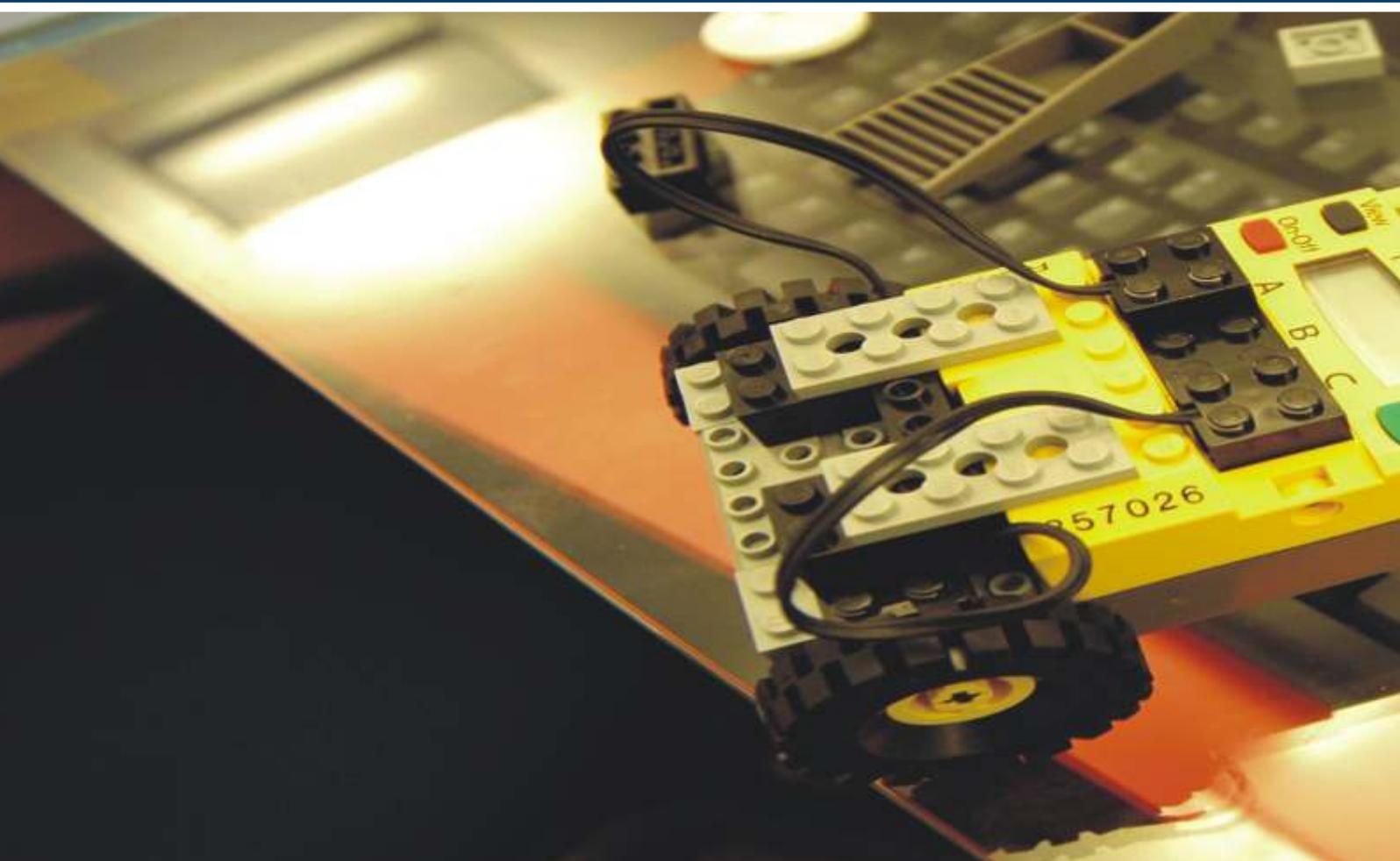
**A peso de ouro**  
Os inúmeros tipos,  
usos e origens do azeite

**Roberto Klabin**  
Entrevista com o presidente  
da S.O.S. Mata Atlântica

**Marcello Mastroianni, do  
drama à comédia**



Bonito por fora. Moderno por dentro. Excelente no ensino. Colégio





Dante Alighieri: em uma escola, o que há de melhor na educação.



Ligue: (11) 3179-4400  
[www.colegiodante.com.br](http://www.colegiodante.com.br)



Dr. Marco Formicola

## Caros Leitores:

Chegamos ao número três. E com ele, após concluirmos que são tantos os assuntos que ligam o Brasil à Itália, trazemos uma ótima novidade: a DANTEcultural passa a ser quadrimestral.

Nesta edição, lançamos um olhar mais humano sobre um assunto geralmente dolorido, que foi a presença dos pracinhas brasileiros no cenário de conflito da II Grande Guerra, em solo italiano. O intuito não é o de falar das inevitáveis baixas, ou do sofrimento de invasores e invadidos, mas mostrar um pouco da história daqueles jovens que daqui partiram, em muitos casos sem saber para onde e para quê, e das ligações de afeto que, até hoje, mantêm com um povo que os viu como libertadores.

Esse mesmo sentimento de irmandade que une dois povos latinos de caráter tão parecido é reiterado na última reportagem da trilogia sobre a influência da cultura italiana no interior paulista. Damos adeus às pitorescas e, às vezes, comoventes histórias dos imigrantes e de seus descendentes visitando as cidades de Sorocaba, Itu e Salto. Na matéria seguinte, um fio dourado e aromático permeia um texto tão saboroso quanto o assunto que nos apresenta: o azeite, sua história, seus usos e seus diversos tipos.

A bela ilha da Sicília, hoje região do sul da Itália, mas que já foi grega, romana, normanda e bizantina, é foco de duas de nossas reportagens. Nelas, veremos como a influência de todos esses povos e de sua privilegiada posição geográfica se deu sobre sua múltipla cultura e sobre sua culinária.

Nesta edição, somos apresentados pelo nosso entrevistado especial, o ex-aluno Roberto Klabin, a um preocupante problema que afeta o Brasil: a questão do meio ambiente. Klabin nos conta um pouco da sua vida, desde o tempo em que militava pela causa, ainda estudante de Direito, até suas lutas atuais, como presidente da Fundação S.O.S. Mata Atlântica.

Como nos números anteriores, neste também trazemos aos leitores sugestões do cinema, música e literatura italianos, além do Ensaio Fotográfico, que mostra os rostos, alguns já um tanto marcados, de italianos e descendentes que fizeram do Brasil a sua casa. E, no artigo sobre educação, Silvana Leporace, coordenadora do Serviço de Orientação Educacional do Colégio Dante Alighieri, comenta o momento em que as escolhas na vida passam a ser feitas pelos próprios filhos, e não mais pelos pais.

Boa leitura a todos e até o nosso próximo encontro, daqui a quatro meses.

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: Ana Beatriz Scavazzini, Ana Luiza Daltro, Daniela Buono, Edoardo Coen, Fernanda Schmidt, Fernando Bueno, Marcella Chartier, Ricardo de Aquino, Silvana Leporace, Silvia Percussi

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: 6 mil exemplares

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



Caro dr. Formicola,

Desejo congratular-me com V.Sa. e com a Redação da "DANTEcultural", revista cuja edição de abril de 2006 tive a ocasião de ler e apreciar.

Acredito que de fato a fórmula da "DANTEcultural", associando interessantes artigos de caráter comemorativo da presença italiana em São Paulo e outras tantas valiosas matérias sobre a Itália de hoje, represente um notável instrumento de cultura e fonte de informações para todos aqueles, em particular para os mais jovens, interessados em aprofundar as tradicionais relações de amizade entre os nossos dois Países.

Cordiais saudações,  
Marco Marsilli (Cônsul-geral da Itália em São Paulo)



## CONHEÇA O MUNDO MÁGICO DO PEEKABOO



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

### JARDINS

Elevador Discovery  
Discoteca Completa  
Cama Elástica  
Barco Vicking  
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  
Super Tombo e muito mais...

### 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  
Super Tombo e muito mais...



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

Criamos Lembrancinhas Personalizadas

Estacionamento Com Manobrista



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

### MOEMA

Cama Elástica  
Roda Palhaço  
Camarim de Fantasia  
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...

### 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...



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

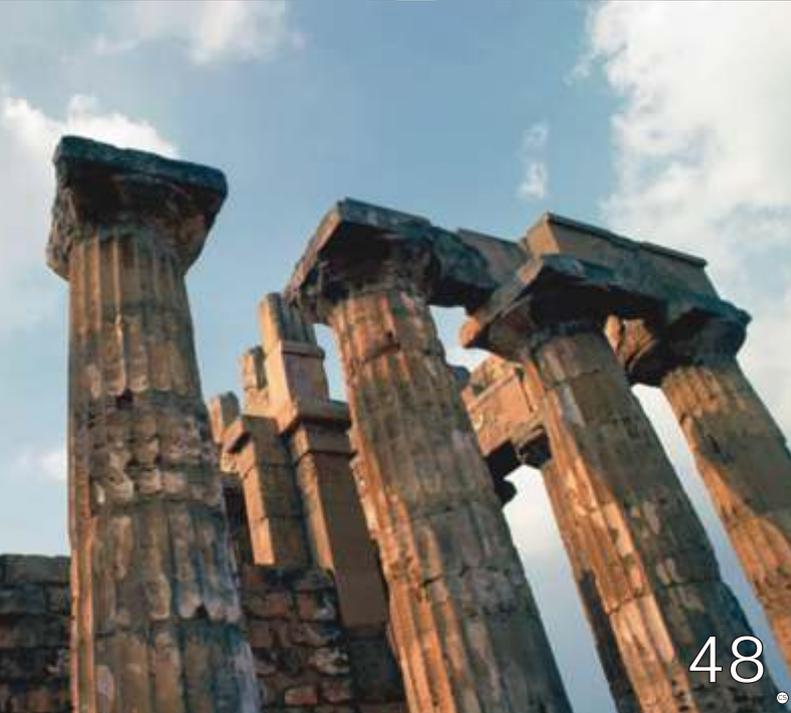
	8	Notas
Exposição de telas inspiradas na Sicília e grupo de música no aniversário da República Italiana		
	10	Entrevista
Para Roberto Klabin, presidente da S.O.S. Mata Atlântica, é preciso tirar as pessoas da “zona de conforto”		
	16	Capa
A história dos pracinhas brasileiros que entraram na II Guerra Mundial para libertar os italianos		
	23	Último capítulo
Salto, Itu e Sorocaba fecham a série sobre as comunidades italianas no interior de São Paulo		
	30	A peso de ouro
O azeite, esse produto milenar que caiu no gosto dos brasileiros e que tem diversas variações		
	34	Literatura
Beirando os 40 anos de idade, um homem descobre que todo o seu passado não é o que imaginava ser		
	38	Música
Artistas de renome, como Ramazotti e Grignani, voltam ao palco para dar fôlego à música italiana		
	40	Cinema
A versatilidade de Marcello Mastroianni, um dos artistas preferidos do diretor Federico Fellini		
	42	Ensaio fotográfico
Face a face: as muitas histórias que podem ser contadas na simples expressão de um rosto italiano		
	46	Espaço aberto
Tempo, pressa, violência, regime, futebol, cinema, algodão e morte. A crônica que não foi publicada.		
	48	Turismo
Sicília, a ilha que guarda as influências dos diferentes povos e culturas que já estiveram no poder		
	54	Gastronomia
Arancini di riso, Caponata, Pasta con le sarde e Torta di ricotta: as riquezas sicilianas		
	57	Artigo / Educação
Deve-se estimular a autonomia nos jovens, para que um dia saibam tomar decisões e assumir riscos		
	58	Memória
		Álbum aberto



10.16



23.40



48.54



## Cores e formas da Sicília

A AEDA, Associação dos Ex-Alunos do Colégio Dante Alighieri, recebeu no mês de maio a exposição *Sicília Bedda*, uma coleção de 18 pinturas em técnica de óleo sobre tela do artista plástico brasileiro Laerte Agnelli, ganhador do prêmio “Hall da Fama”. As obras foram inspiradas na viagem que o autor realizou à ilha, local de origem dos seus ancestrais.



## Aniversário da República Italiana

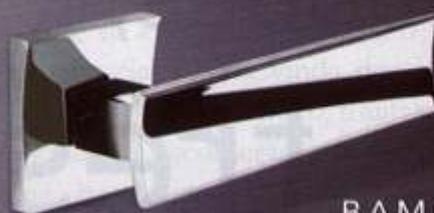
Em comemoração ao 60º aniversário da República Italiana, o Colégio Dante Alighieri recebeu no auditório Miro Noschese a apresentação “A música no cinema”, do grupo *Ensemble Duomo*, criado em 1996. O conjunto é formado pelos solistas Roberto Porrone (violão), Luigi Arciuli (flauta), Silvia Pauselli (violino), Flavio Ghirardi (viola) e Marcella Schiavelli (violoncelo). O quinteto mostrou sensibilidade e bom gosto acerca de temas atuais, tocando também algumas das mais belas trilhas sonoras de filmes como “A doce vida”, “Novo Cinema Paradiso” e “O poderoso chefão”. O espetáculo foi aberto a convidados do *Consolato Generale D'Italia* e do *Istituto Italiano di Cultura*. O cônsul da Itália em São Paulo, Marco Marsilli, compareceu ao Dante para as comemorações.



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



Divulgação

# As trilhas de Roberto Klabin

*Presidente há 15 anos da ONG S.O.S. Mata Atlântica diz que é preciso tirar as pessoas da “zona de conforto” e mudar a concepção elitista do discurso ambiental, trazendo-o para o dia-a-dia*

**M**uito se diz sobre as geleiras que estão derretendo, o nível do mar que está subindo e a temperatura global que está aumentando. Rios poluídos, camada de ozônio em peneiras e um número crescente de animais em extinção. É tudo verdade. E o que nós temos a ver com isso? Tudo, como quer mostrar Roberto Luiz Leme Klabin. E a tentativa dele já dura 30 anos.

Há 15, ele é presidente da Fundação S.O.S. Mata Atlântica, a maior e mais respeitada ONG ambiental do Brasil, fundada em 1986. Ele conta que a paixão pela natureza vem da infância, quando teve a oportunidade de conhecer o Pantanal. Mas a militância, na verdade, viria apenas nos tempos de faculdade, quando cursava Direito no Largo São Francisco (USP). Por influência do amigo Fabio Feldmann, ele deixou a Atlética da faculdade e resolveu engajar-se na causa.

Uma de suas primeiras lutas foi contra a construção de um aeroporto internacional em Caucaia do Alto (SP), em meados da década de 70. Essa obra teria um forte impacto na região, destruindo uma área de mananciais. A batalha foi vencida. No início dos anos 80, seria um dos fundadores da Oikos - União dos Defensores da Terra e, a partir daí, seria impossível seguir outro caminho.

De fala e pensamento rápido, Klabin cumpre o papel de conversar com os dois extremos de um grande conflito histórico: empresários e ambientalistas. De um lado, o interesse na produção e no aumento do lucro. Do outro, a preocupação com o desmatamento e com todas as formas de poluição. Mas, segundo Klabin, essa realidade mudou ao longo do tempo. E afirma que o apelo da S.O.S. tem soado cada vez mais forte aos ouvidos do empresariado.

“Não sou teórico, cientista e nem estudioso da questão ambiental. Meu negócio é fazer a entidade andar e garantir que cumpra o que prometeu. Para

isso, a equipe tem que estar motivada, as metas estabelecidas e a estratégia definida”, explica.

Ele conta que o grande desafio da Fundação é comunicar bem. Isso porque não basta que as pessoas tenham consciência sobre os efeitos irreversíveis da destruição ambiental. Além de conscientes, elas devem ser engajadas, “o que só ocorrerá quando falarmos a língua dos leigos e trazer para o cotidiano deles a importância de cuidarmos da natureza”, aponta. E também quando entenderem que a destruição e as conseqüências dela estão acontecendo exatamente aqui, ao nosso lado, e não apenas no Amazonas ou nos pólos.

Se o dia-a-dia de Klabin já é corrido na cidade de São Paulo, tendo que se dividir entre reuniões, eventos, acordos e palestras, as horas correm ainda mais depressa quando ele tem que viajar para o Pantanal - o mesmo que o fez apaixonar-se na infância -, onde tem uma pousada que segue a linha do turismo ecológico, o Refúgio Caiman.

Mas nem só de verde vive o presidente da S.O.S. Mata Atlântica. Com descendência russa por parte de pai (o lado italiano é de origem materna), aos 51 anos de idade ele conta um pouco da sua nova 'aventura': “Sempre tive facilidade para línguas, e agora estou aprendendo russo. Vou morar lá por um mês. Estou voltando às minhas origens, minha avó falava com muito sotaque”, recorda. “Dizem que, para a pessoa que está envelhecendo, estudar línguas é uma maneira fantástica de estimular o cérebro”, brinca. E estimular o cérebro é com ele mesmo: “Além de ler muito, adoro história e sou fanático por museus”, revela. Ele diz que essa influência veio da professora Ophélia Masella de Oliveira, do Colégio Dante Alighieri, onde estudou do Ginásio (hoje, Ensino Fundamental) ao Curso Colegial Clássico (hoje, Ensino Médio), tendo se formado na Escola em 1973.

Para fillar-se à Fundação S.O.S. Mata Atlântica, ligue para 3055-7888 ou acesse [www.sosma.org.br](http://www.sosma.org.br).

De onde surgiu o interesse pelo meio ambiente? Tenho uma origem de 'família florestal'. Desde pequeno eu via como eram as matas, como se replantavam árvores...mas o que realmente desenvolveu o meu amor pela natureza foi o Pantanal, que conheço desde os 10 anos de idade. Desde sempre aquele lugar mexeu comigo.

Do amor para a militância foi um passo?

Comecei a minha história de ambientalista dentro da faculdade de Direito da USP. Lá conheci o Fabio Feldmann. Ele estava arregimentando um grupo de pessoas que pudesse lutar contra a instalação do aeroporto internacional de São Paulo em Caucaia do Alto, próximo de Cotia. Era uma região conhecida como mar de morros. Não fazia o menor sentido instalar o aeroporto ali, porque comprometeria os mananciais e haveria uma remoção brutal de terra. Além disso, já existia um aeroporto em ViraCopos e um militar em Guarulhos. Por que não investir em um deles? Isso foi entre 1976 e 77. Depois de 2 ou 3 anos, vencemos a luta. Foi o reconhecimento das autoridades que essa gente, os ambientalistas, estavam fazendo barulho e atentando para detalhes que talvez não tivessem sido vistos na elaboração do projeto. Essa vitória redundou numa série de fatos, que culminariam com a Eco 92. Mas depois disso houve um refluxo muito grande. Várias causas entraram em competição e a questão deixou de ser prioritária. Na verdade, nunca foi, mas teve o seu momento. Hoje vemos uma certa confusão do termo 'sócio-ambiental'. O "sócio" tem prevalecido, e o "ambiental" é deixado de lado. Mas sabemos que, enquanto houver pobreza, desigualdade, miséria etc., será bastante difícil.

E a burocracia e os entraves políticos quanto a novos projetos também atrapalham...

Os entraves ocorrem basicamente pela falta de conhecimento e de interesse da própria sociedade em relação aos temas propostos. Na medida em que a sociedade não conhece as causas, não respeita e não luta, a classe política, que é um reflexo da primeira, também não age. Temos, por exemplo, o Projeto da Mata Atlântica, que está há 14 anos parado. Ele não é transformado em lei porque existe uma pressão muito grande do setor ruralista, que tem suas alegações. Esse setor tem uma grande bancada e uma

grande defesa. Enfim, as coisas não andam quando não há interesse da sociedade.

Qual a sua visão sobre o Projeto da Mata Atlântica?

A lei consolida a preservação dos 7% remanescentes desse bioma. Então a pergunta é: estão querendo destruir o que resta? Algumas pessoas alegam que, com a lei, os ecologistas estão querendo recuperar os 93% da mata. Isso é ridículo, não há como fazer isso. Mais de ¾ da população brasileira vive em áreas que já foram Mata Atlântica, e ninguém está querendo recuperar essas áreas, que hoje são ocupadas por ruas, avenidas, cidades... O que queremos é conservar o que falta.

O brasileiro não se interessa pela questão ambiental?

Na verdade, as pesquisas mostram que o brasileiro acha isso tudo importante, mas uma coisa é ser consciente, outra é ser engajado. Consciente todo mundo é, mas aí a pessoa vem com o seguinte discurso, que é terrível e não queremos ouvir: "Ainda bem que vocês (S.O.S. e outras ONG's) existem". É como se a pessoa passasse para nós o ônus de resolver esse problema. Ou como se dissesse: "Eu me considero muito pequeno para fazer alguma diferença". Isso é uma barbaridade! Então, o movimento ambiental passa a ter duas frentes a serem resolvidas. Uma, de mostrar que qualquer um pode fazer a diferença e de que as pessoas não podem se desmotivar com relação ao tamanho do problema. Temos que dividi-lo em pedaços, e cada um administra a parte que conseguir. Todos podem ajudar de dentro das suas próprias casas, por exemplo. E aí caímos em um discurso antigo, mas que é verdadeiro: pense global e aja local. Na verdade é isso mesmo. O segundo ponto é tentar transferir a questão ambiental para o cotidiano das pessoas, e não querer criar nas pessoas a prioridade do meio ambiente. Quais são as prioridades da população hoje? Habitação, saúde, educação, segurança... queremos incorporar em cada um desses setores o item ambiente.

Como deve ser a conversa com a sociedade?

O discurso para o rico pode ser esse: "O senhor tem uma casa de praia no litoral norte. O senhor sabe o

impacto que essas casas estão criando? Sabe que sem a aplicação da legislação o senhor vai ter uma deterioração do valor do seu patrimônio? Já reparou que atrás do seu condomínio estão surgindo favelas e ocupações ilegais? Sabe quem são essas pessoas? Elas vieram para fazer a sua obra, muitos ficaram e trouxeram a família. Resultado: perda da qualidade de vida." O discurso para o mais pobre: "O seu barraco está em cima de uma área de manancial, e a água que você bebe está contaminada. Vocês vão ficar cada vez mais doentes se não tomarem precauções e cuidados para se instalar aqui."

Nosso papel é tornar o discurso ambiental menos chato, menos elitista. Em vez de falar que a biodiversidade está ameaçada, diremos que a sua qualidade de vida está ameaçada. Nossa missão é alertar, divulgar, conscientizar.

A relação com as empresas é difícil?

Observamos que, na prática, temos muito mais apelo junto, justamente, a empresas. Hoje em dia, para um empresário, não basta apenas instalar-se adequadamente e cumprir toda a burocracia. Tem que dialogar com os *stake holders*, que seriam

basicamente todos os envolvidos no negócio, desde autoridades, empregados e até as pessoas que moram no entorno. Além disso, algumas ações passam do interesse econômico. Se a sua empresa faz um produto biodegradável, ele vai vender mais do que o concorrente? Se custar mais caro, não. Mas, se a empresa for conhecida, destaca-se por ações sócio-ambientais, tem uma boa governança corporativa, esse produto será um *plus*. Hoje em dia não basta fazer o bem. Hoje tem que fazer o bem e dizer que foi você que fez. Do contrário, ninguém diferenciará você do resto. E o consumidor, no final das contas, é a figura que todos querem atingir. É aquele cara consciente, mesmo que não engajado. E, na hora de comprar um produto, ele pode tomar uma decisão.

O viés ideológico atrapalha na hora do diálogo? Muito. Embora eu já tenha 30 anos de luta, ainda ouço: "Ah, mas ele vem de uma família que faz papel, tem fazenda de gado etc." O que eu posso fazer? É verdade. E estou trabalhando justamente para melhorar as coisas e adequar as situações. Quer dizer que as pessoas simplesmente são descartadas porque vêm de um lugar ou de outro? Se isso é certo ou



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA

COLÉGIO "DANTE ALIGHIERI"

SÃO PAULO

Arquivo



EST. SÃO PAULO

**CERTIFICADO DE CONCLUSÃO DO CURSO COLEGIAL CLÁSSICO**

Certificamos que ROBERTO LUIZ LEME KLABIN  
filho de Samuel Klabin e de Aracy Augusta Leme Klabin  
natural de São Paulo - São Paulo, nascido em 15 de julho de 19 55,  
tendo em vista os resultados das provas prestadas no ano letivo de 1973 na terceira série do Curso  
Colegial CLÁSSICO é considerado habilitado no segundo Ciclo Secundário, nos termos da Lei  
Federal n.º 4024, de 20/12/1961, - Diretrizes e Bases da Educação - e do Regimento Interno.

São Paulo, 12 de dezembro de 19 73



DIRETOR

DIRETOR - Prof. Gaudêncio Paris  
Reg. - 3779 - 45 DETEC.  
R. G. - 343.270



SECRETÁRIO

Secretária - Cera Chiodo Massi  
Reg. - 538 - 60 Detec.  
R. G. - 343.270



MARIA CLEMENTINA CAMPAGNA PATRÃO  
INSPECTORA DO ENSINO SECUNDÁRIO E NORMAL

agosto/2006

errado eu não sei, mas quando tenho que sentar para conversar com as pessoas, deixo de lado o viés ideológico. Procuo falar com todos os segmentos, porque entendo que cada um deles tem sua característica positiva e interesse em construir algo bom. Não deixo de dialogar com uma pessoa porque ela representa uma posição que eu não consiga aceitar. Não existe para mim essa história de maniqueísmo: ele é ruim, fulano é bom e acabou. Sei que é difícil conciliar essas questões. Mas isso me dá possibilidade de conversar com todos os lados. Procuo aproximar as partes, ambiental e empresarial. Pela parte ambientalista, busco atenuar a desconfiança que eles têm do empresário, e procuro mostrar para o empresariado as vantagens de se adequar a um discurso mais sócio-ambiental. Assim geramos o chamado “círculo virtuoso” de ações.

Como chamar a atenção dos jovens para a causa ambiental?

É uma categoria extremamente difícil de ser mobilizada. Já com a criança, é fácil de trabalhar, ela se sente estimulada, é um período ótimo esse que vai até os 10 anos de idade. Fazemos inclusive com que a criança seja uma espécie de fiscal dentro de casa, observando e alertando o comportamento dos pais. Mas, quando chega na adolescência, o indivíduo já vive um conflito hormonal e interno, que já é um processo difícil de ser administrado. O que devemos fazer é desenvolver um modelo que fale a língua do jovem. Encontramos muito mais eco no pessoal de 35 a 55 anos. Jovens engajados são muito poucos.

E os jovens têm um papel importante na prevenção de possíveis catástrofes naturais, afinal, eles são o futuro...

A mudança climática é algo que já está acontecendo. Costumo contar uma história bem prática. Quando eu era menino, podiam ser observadas algumas árvores de manga em São Paulo, mas nenhuma delas dava frutos. Hoje, elas dão. Isso significa que a cidade está mais quente, pois foi se impermeabilizando. E onde existem mais áreas verdes, a temperatura é menor. Nossos bisnetos vão sentir esse problema. Será rompido por completo todo um padrão de circulação de ar, de chuvas... Áreas que hoje são agricultáveis deixarão de ser. Não é nem a questão de que as geleiras vão derreter, o nível do mar vai subir e

destruir as cidades litorâneas, porque isso vai ocorrer mesmo. O mundo tem que se preparar para uma situação muito complicada. As pessoas estão cientes disso, mas não estão nem aí.

Quais são suas expectativas sobre o futuro desses acontecimentos no Brasil?

Vivemos uma situação muito grave: o Brasil vê no agronegócio sua saída econômica. E o agronegócio, no modelo em que está instituído hoje, bate de frente com a questão do meio ambiente, *vide* as plantações que avançam sobre a Floresta Amazônica. Enquanto não for mostrado para a sociedade que o meio ambiente é um indutor de progresso, que a floresta em pé pode trazer muito mais recursos do que será obtido com a exploração de grãos, o modelo atual estará vencendo. Exemplo de um país que trabalha corretamente é a Costa Rica. Eles conseguiram reverter o desflorestamento. Eles entenderam que o meio ambiente dá dinheiro. Foi decretado que a floresta simplesmente não pode mais ser derrubada. Lá, o governo paga para quem tem uma floresta. No Brasil, a mata é vista como indutor de atraso. É uma questão cultural.

Desde que começou a se envolver com a militância, o que mudou no seu entendimento sobre a questão ambiental?

Mudou na medida em que deixei de ser poético e passei a ser prático. Continuo acreditando que tudo tem solução, mas a maneira de se aproximar dela mudou com a idade e com a experiência. Não estou dizendo que é melhor ser prático que poético. Há idades para tudo. Não posso pedir para um jovem ser prático, tenho que pedir para que ele tenha uma ideologia, uma esperança, um sonho. Se o jovem começar sem isso, fica difícil. Temos que criar esse imaginário.

Quando o governo faz alguma coisa, é porque a pressão veio de fora?

Não. Hoje, as ONGs do Brasil, que são inúmeras, fazem muito barulho e muita pressão. E quem está no governo são ex-ongueiros, que tinham esse mesmo discurso a 10 ou 15 anos atrás. Agora, passaram de pedra para vidraça. Estão recebendo a pressão que costumavam fazer. E estão respondendo. Claro, ainda não é ideal, há muito por se fazer.

Como as RPPN's (Reservas Privadas de Patrimônio Natural)...

São a forma mais barata que o governo tem para criar unidades de conservação no país. É uma reserva particular, mas tem o *status* de unidade de conservação. Ao criar uma RPPN na sua propriedade, você não deixa de ser dono da área, mas deixa de ter livre acesso, no sentido de que não se pode mais transformá-la. É legalmente reconhecido pelo governo. O único incentivo para o proprietário é o ITR sobre a área, que ainda não é um imposto muito grande. Não tem mais nada. Por isso é muito mais uma ação de amor. Isso não custa nada para o governo. Só de RPPN já são mais de 600 mil hectares no Brasil. Devíamos estimular cada vez mais tais criações.

O que significa dizer que “A Mata Atlântica é aqui” (título do livro recém-lançado pela editora Terra Virgem, que conta a história da Fundação S.O.S. Mata Atlântica)?

Moramos em cima de uma área, de um terreno, que foi efetivamente Mata Atlântica. A água que bebemos vem dela. Muitos dizem: “A floresta está caindo, mas é lá longe, não tenho nada com isso. Não estou vendo. As geleiras estão derretendo, mas é lá no pólo”. Esse discurso é péssimo. A Mata Atlântica, efetivamente, é aqui, onde nós moramos. Temos que tirar as pessoas da cadeira, da zona de conforto. Mostrar que é preciso tomar a frente e ser cidadão. E parar com o discurso técnico e científico, porque ele não se traduz aos ouvidos de uma pessoa leiga. O desafio é comunicar bem.

Qual foi sua maior conquista como presidente da S.O.S.?

Em 2006, a S.O.S. completa 20 anos. Estou aqui há 15. A conquista é de ter passado, ao longo desse tempo, por todos esses momentos e de ter procurado enfrentar com criatividade cada uma dessas questões, procurando garantir que a instituição continue durante mais 20 anos com credibilidade. O maior patrimônio de uma ONG é a sua credibilidade. As campanhas, as causas e os temas mostraram que temos sido bem recebidos e respeitados pela comunidade. Uma vez perdido isso, acaba tudo.

Sobre a sua pousada, que fica no Pantanal: é um *business* ou é a realização de um sonho?

As duas coisas. Para mim, o Pantanal sempre foi uma área muito importante. É, realmente, a realização de um sonho, construí a pousada antes de conhecer o conceito de turismo ecológico. Fui para a África, fiquei quase dois meses em países da América Latina e trouxe a experiência desses lugares para aplicar na pousada. Aquilo para mim é um caso de amor. Sim, dá muita dor de cabeça. Esse negócio de pousada, serviço, restaurante... é complicado. Muita gente se aposenta e fala: “Agora vou abrir um negócio...”. Eu recomendo que pense bem!

Exceto algum lugar do Brasil, qual é a paisagem natural que mais lhe marcou?

É até engraçado, porque não tem nada a ver com floresta. Trata-se do deserto de Atacama, no Chile. Fiquei chocado com o lugar. Estive lá no começo deste ano. Eu diria que nunca estive em um ambiente tão estranho, tão hostil e, ao mesmo tempo, tão bonito. Mas, claro, minha preferência é pela Mata Atlântica, enxergar aquela baía de Angra, o litoral norte de São Paulo... Estar em um barco, a uma distância que não se perceba tanto a ocupação humana, e ver toda aquela serra coberta por floresta, o mar... Olha, não tem lugar mais espetacular que o Brasil. Lamentavelmente cuidamos dele muito mal.

E o que o Colégio Dante Alighieri representa na sua formação?

Tenho muito mais memórias de lá do que da faculdade. O Dante foi o grande fator de diferenciação da minha educação e me deu todo o acervo cultural que carrego hoje. Reconheço isso e falo sempre. Os três últimos anos, em especial, foram momentos de luzes, porque aprendi muito e me interessei pelas coisas. Além disso, foi onde conheci minha mulher, com a qual estou casado há 26 anos. Quando entrei na faculdade, ela ainda era aluna. Temos memórias comuns do Dante, os mesmos professores, as mesmas histórias, os mesmos ambientes. Ter boas memórias é fundamental. De certa maneira, são elas que garantem a nossa estabilidade emocional. E o Dante me deu essa estabilidade. ☛

# Em terras amigas

*Mesmo com todo o cenário de conflito e tensão, a história dos pracinhas brasileiros que lutaram na II Guerra Mundial é marcada também pela receptividade do povo local e pela descoberta de um novo mundo: a Itália da década de 40*

**A** bordo de navios americanos, atravessando o oceano Atlântico rumo a bombas, tiros e granadas. Pela frente, uma terra desconhecida e a incerteza de voltar. Vidas que poderiam ser interrompidas a milhares de quilômetros de casa. Alguns com seus ideais políticos, outros com uma boa dose de romantismo. Todos, porém, empenhados em vencer. Assim, os pracinhas brasileiros caminhavam para a II Guerra Mundial.

Com Getúlio Vargas na presidência, o Brasil entrou no conflito em 22 de agosto de 1942. O início da guerra foi consequência da agressão alemã à Polônia, ocorrida três anos antes. Até essa data não existia por parte dos brasileiros uma mística negativa com relação aos países do Eixo - Alemanha e Itália. Isso se devia ao alto índice de miscigenação já existente em todo o território nacional, principalmente no Centro-Sul, onde se dera uma entrada maciça de imigrantes italianos, alemães e poloneses. Esses estrangeiros, mesmo já “abrasileirados”, acompanhariam apreensivos o desenrolar de uma guerra que assolava o país dos seus ancestrais.

É inegável - e compreensível - que se tenha precipitado um clima desconfortável sobre a comunidade italiana residente no Brasil. Algumas instituições foram obrigadas a trocar de nome, como o Palestra Itália (atual Sociedade Esportiva Palmeiras) e o próprio Colégio Dante Alighieri, que, de 1942 a 1946, chamou-se Colégio Visconde de São Leopoldo. Mesmo assim, era sabido que essa nova situação devia-se unicamente à guerra, e que a relação de fraternidade entre brasileiros e italianos não seria tão facilmente desfeita.

Prova disso são as inúmeras histórias contadas e trazidas pelos pracinhas que arriscaram a vida contra o avanço do Eixo. Histórias de amizade e gratidão, como os vários casos de famílias italianas que hospedaram em seus lares os soldados brasileiros e lhes deram de beber do seu próprio vinho. Histórias, muitas delas, de amor, que geraram filhos e famílias ítalo-brasileiras. Histórias felizes que, em contraste com todo o cenário de horror que dominava o planeta, tornaram-se ainda mais intensas.

## Contexto

Em 1942, a relação entre Brasil e Estados Unidos tinha se intensificado: o primeiro fornecia a matéria-prima necessária e indispensável à produção bélica do segundo. Além dessa cooperação comercial, o território brasileiro, principalmente o Nordeste, representava geograficamente o ponto mais próximo ao continente europeu, palco da guerra. A extensão de seu litoral, que cobria a quase totalidade do Atlântico Sul, interessava do ponto de vista estratégico aos comandos militares americanos, que, com a aquiescência do governo ditatorial Vargas, tinham instalado uma base aérea em Natal e uma unidade de controle em Recife.

Logicamente, essa situação não podia passar despercebida às potências do Eixo, que, com a finalidade de interromper o fluxo de matéria-prima, deslocaram para a área em questão parte de suas esquadras de submarinos. Depois do afundamento dos navios brasileiros “Afonso Pena”, “Aníbal Benévolo”, “Baependi”, “Araraquara”, “Itagiba” e “Araras”, e com a perda de centenas de vidas entre os dias 15 e 16



Pracinhas visitam a Piazza San Marco, em Veneza. Maio de 1945.

de agosto, estava virtualmente configurado o *casus belli*. Com a inevitável exaltação do amor próprio nacional, ofendido por esses abatimentos, e com a força de manifestações populares que exigiam o rompimento das relações diplomáticas com os países agressores, estava criado o ambiente que levaria o Brasil a participar ativamente do conflito mundial.

Inicialmente, a cooperação militar brasileira estaria restrita ao policiamento das costas nacionais e à participação nas escoltas dos comboios que cruzavam o Atlântico Sul. Porém, o desdobramento dos acontecimentos bélicos no palco europeu alterou essa premissa. Na França, em Normandia, depois do desembarque aliado em junho de 1944 - o dia D -, a encarniçada resistência alemã obrigava o aporte de novas tropas, que deveriam ser retiradas de outras frentes de menor interesse, do ponto de vista estratégico. Uma dessas frentes era a italiana, ante a qual os alemães, depois de ver superada em junho a linha de defesa fortificada *Gustav*, no sul italiano, e com a conseqüente libertação de Roma e de grande parte da Toscana, tinham estabelecido uma

nova linha de defesa, a *Gótica*, que atravessava a península do mar Tirreno ao Adriático, apoiando-se nos contrafortes dos montes Apeninos, ao norte da cidade de Florença. Da Itália, foram assim deslocadas unidades para serem jogadas na fornalha da Normandia.

Em vista disso, foi solicitado um apoio mais substancial por parte do Brasil, que forneceu a 1ª Divisão de Infantaria Expedicionária, organizada, armada e instruída nos moldes norte-americanos, e comandada pelo general João Batista Mascarenhas de Moraes.

#### O embarque

Antes de deixarem o Rio de Janeiro com destino à guerra, muitos pracinhas já estavam no mar há algum tempo, pois vinham de outras regiões do país. Um deles era o coronel Jairo Junqueira da Silva, hoje presidente da Associação dos Ex-combatentes do Brasil. Aos 22 anos, ele vinha da Bahia para o porto carioca, sabendo que os alemães já estavam torpedeando o litoral brasileiro. Nesse percurso, ele recorda os primeiros apuros da tripulação: “No dia de São João, 24 de junho, amanhecemos no meio de um comboio



Expedição da FEB  
em Florença, 1945.

americano, com navios imensos, e sentimos que estávamos seguros. Mas, depois de um dia de viagem, ficamos sozinhos em alto mar, porque o comboio de guerra não podia atrasar por nossa causa. Na linha do horizonte, víamos a fumaça dos americanos desaparecendo. Nossa embarcação era pequena, muito lenta e balançava muito. Foi o nosso batismo para a FEB; éramos cerca de 700 homens.”

No dia 2 de julho de 1944, partia do Rio de Janeiro o primeiro escalão de tropas brasileiras, composto de aproximadamente 6.000 homens. O transporte foi realizado por um navio americano, o “Gen. Mann”, de 36.000 toneladas. O major Samuel Silva recorda-se da longa travessia: “Éramos obrigados a usar coletes enormes, desconfortáveis. A alimentação era bem diferente, controlada, no esquema americano. Os corredores eram apertados, os sacos de roupas pendurados nos beliches, o calor era muito grande e não tinha como se mover direito. A vontade era de sair para o convés e respirar o ar fresco.” Mas, com o espírito brasileiro presente, nem todos os momentos foram difíceis, como conta o cel. Jairo: “Havia algumas brincadeiras, um pouco

de descontração, como as rodinhas de samba. Chegaram a oferecer um prêmio para a primeira pessoa que avistasse a Linha do Equador, e teve gente que andou procurando”, sorri.

Destino? Nápoles, que se encontrava assolada por exércitos estrangeiros em combate em seu território. Depois de 14 dias de navegação, tinha início em terra italiana a epopéia-calvário dos pracinhas brasileiros, jogados na fogueira de uma guerra para defender uma democracia que não existia em seu próprio país.

“A chegada ao porto de Nápoles foi uma surpresa. O lugar estava destruído, repleto de navios tombados, e devastado pela aviação inimiga”, relata o cel. Jairo. Inicialmente, eles tiveram que estacionar na zona de Agnano, em uma área localizada na cratera do extinto vulcão Astronia, a 25 quilômetros da cidade. Como não havia alojamentos previamente aprontados, a tropa teve que passar a sua primeira noite no território italiano ao relento, enrolada em cobertores, já que, embora fosse verão, pelo fato de a cratera encontrar-se abaixo do nível do mar, à noite a temperatura caía consideravelmente.

Além disso, os oficiais do Estado-Maior perceberam o grau do despreparo da tropa brasileira, que, além de desarmada, encontrava-se mal fardada, mal calçada e mal equipada. O relato que segue é de autoria do marechal Floriano de Lima Brayner, que, naquela época, com o posto de coronel, era o chefe de Estado-Maior da FEB na campanha da Itália. O trecho encontra-se no livro *A verdade sobre a FEB*: “(...) falando em tom patético, o oficial americano (...) mostrou que sua preocupação principal era outra (...). Era o lamentável estado dos uniformes e calçados (...). As capas ditas impermeáveis, não o eram absolutamente (...), as polainas verde-oliva, de tecido impróprio, tinham-se transformado em sanfonas caídas sobre os tornozelos. Os coturnos, na sua quase totalidade, tinham descosido as solas, tornando o uso um verdadeiro suplício nos deslocamentos prolongados (...)” E, mais para frente, quando começasse o inverno, a situação se tornaria ainda mais difícil.

Assim, foi necessário requerer com a máxima urgência a substituição por produto americano. A providência foi tomada pelo próprio gen. Mascarenhas, que tinha poderes para a requisição de qualquer material de que necessitasse.

Pouco tempo depois de desembarcar na Itália, os brasileiros já estavam de volta ao mar: de Nápoles, os soldados partiram para Livorno. Se o cel. Jairo já havia sofrido na travessia da Bahia para o Rio de Janeiro, as dificuldades, agora, haviam piorado. “Até Livorno, foi a pior viagem que fiz na vida. As barcas eram achatadas embaixo, e pegamos uma grande tempestade e um mar revolto. De repente, a onda fugia, o barco descia e batia na água, estremecendo tudo. Não se podia subir ao convés. A chuva era tão forte e o barco balançava tanto, que qualquer um poderia ser lançado ao mar. Éramos obrigados a ficar no porão, com o cheiro horrível de óleo queimado. E havia uma lata no chão, que corria de um lado para outro conforme o barco chacoalhava. Nela os homens despejavam o vômito”, recorda.

O período de agosto a setembro foi voltado ao aprimoramento e à adaptação ao ambiente.

Após mais alguns treinamentos e deslocamentos, a Divisão Brasileira, já subordinada ao 5º Exército Americano, começou a se aproximar do *front*, inicialmente com o chamado *Combat Team*, composto de 5.800 homens sob o comando do general Zenóbio da Costa.

A FEB entra na luta

O dia 15 de setembro de 1944 permanecerá gravado na história militar do Brasil: foi quando a pequena expedição de pracinhas assumiu oficialmente o seu lugar no teatro de guerra italiano, ficando responsável por um setor de 9 km, com a missão de manter contato com o inimigo, que por sua vez não apresentava resistência. Foram assim conquistadas e libertadas as localidades de Massarosa, Borrano e Quiera. Essa ação, de pequena proporção, serviu porém para dar uma injeção de euforia e confiança aos soldados brasileiros.

Única nota triste: foi justamente nessas incursões, precisamente no dia 21 de setembro, que a FEB teve que lamentar as suas primeiras baixas. Três homens: Antenor Chirlando, Atilio Piffer e Constantino Marocchi tombaram vítimas de estilhaços de granada. Eram apenas algumas gotas num oceano vermelho, que podiam ser reconhecidas pelo desenho de uma cobra fumando - o emblema da FEB - , ostentado no ombro junto com a palavra Brasil.

Acampamentos levantados, execução de treinamentos e tomada de novas cidades. Aos poucos, amparados por bases militares, táticas e estratégias, os pracinhas avançavam e se espalhavam pelo território italiano. E, por onde passavam, eram saudados pelos recém-libertados. Porém, esse contato dos combatentes com as comunidades locais ocorreu em diferentes graus de intensidade. Enquanto os homens da retaguarda tiveram uma maior convivência com os italianos e sua cultura, para os que estavam no *front*, em constante deslocamento, isso era mais difícil. Mesmo assim, a experiência estreitou os laços entre as duas nações.

“Os italianos nos receberam muito bem. Havia facilidade no entendimento, não era tão

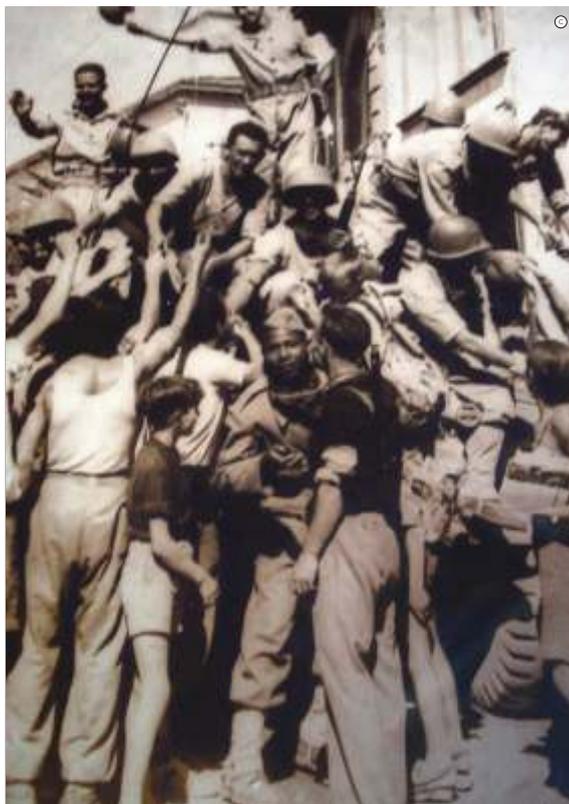
## Pracinhas

complicado compreender o que eles diziam, e vice-versa, o que já não ocorreu com ingleses e americanos. Os moradores locais passavam muitas necessidades, principalmente de alimento. Eram claras a miséria e a escassez de produtos. Quando podiam, os brasileiros davam algum presente, como chocolate ou cigarros, estes últimos muito solicitados. Enfim, o intercâmbio foi muito bom”, lembra o cel. Jairo.

A mesma percepção se pode extrair do 147º exemplar (12 de maio de 1945) do “Zé Carioca”, uma publicação do Serviço Especial da FEB, publicado no período em que os pracinhas estiveram na Itália: “A numerosa colônia italiana domiciliada no Brasil tem recebido a mais simpática hospitalidade de nossa parte, e da mesma maneira, os brasileiros que se encontram na Itália têm sido alvo da melhor das homenagens das populações das cidades e dos campos, entendendo-se admiravelmente com a gente de todas as camadas sociais.” O título desse texto é “FEB - Vínculo da Amizade Ítalo-Brasileira”.

Contudo, alheia a esse tratamento recíproco de fraternidade, a guerra prosseguia. Era preciso lutar. Somente no dia 11 de outubro, com a chegada de outros 10.500 homens, é que o orgânico da Divisão Brasileira ficou completo. Apesar de lutar bravamente nas operações do Vale do Rio Reno, no combate de Montese e de Collecchio, foi nas três operações para a conquista de Monte Castello que a FEB conseguiu demonstrar a sua fibra, levando a termo, com sacrifício e tributo de sangue, todas as pesadas e ingratas missões que lhe eram confiadas, contra um inimigo endurecido e experimentado por quatro anos de guerra.

E isso pode ser chamado de milagre, devido à tenacidade e ao espírito de luta de nossa gente, galhardamente representada naquele momento por um punhado de homens destemidos que souberam se impor aos aliados. Coletivos ou individuais, os milagres, em uma guerra, ocorrem a cada instante. Testemunha disso é o tenente João Ferreira Albuquerque, que participou da FEB no setor de rádio e telefonia. Ainda que designado para a área de comunicação, o tenente viveu momentos intensos na Itália. Durante um curso no qual

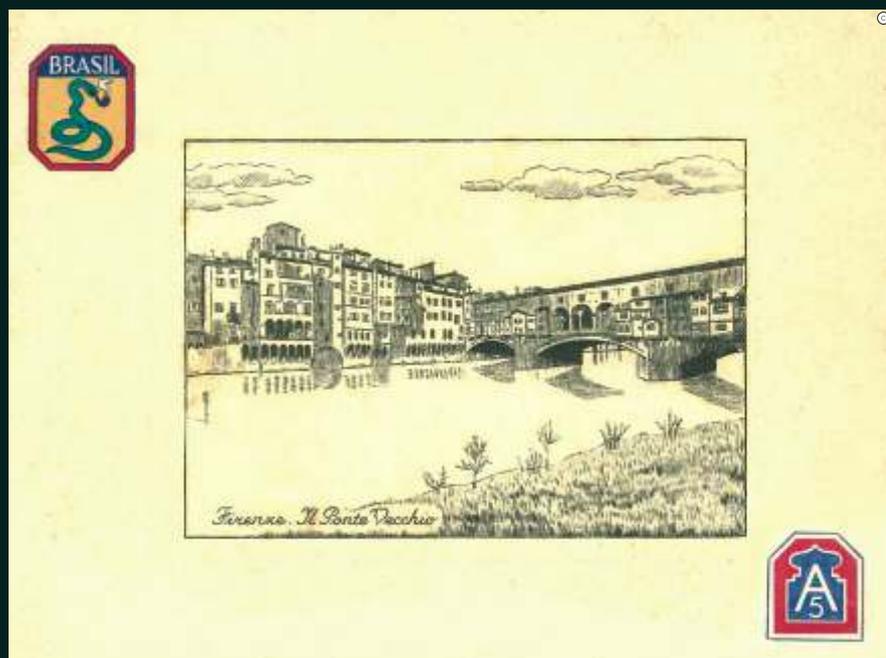


Brasileiros são saudados pelos habitantes de Massarozza, a primeira cidade a ser ocupada pela FEB.

estava aprendendo a desarmar minas, uma delas estourou. “O artefato foi ativado, explodiu e pegou no meu queixo. Fui jogado para trás, quebrei a mandíbula e recebi alguns estilhaços no peito. Mas felizmente a arma não estava totalmente carregada. Do contrário, eu não teria resistido. Fiquei meses em um hospital americano”, relata.

Milagre, porém, bem menos dramático viveu o cel. Jairo: ele conseguiu o privilégio de tomar um banho. “Eu estava há um mês no *front* sem me lavar. Estava frio, a neve chegava aos joelhos. Aí fui escalado para tomar banho. Eu disse: 'Tudo bem, cumprirei essa ordem com prazer!' Chegando lá, recebi um tamanco, um pedaço de sabão e uma toalha, e peguei uma fila enorme. Atrás de mim entrou um tenente, chamado Castelo Branco, que viria a ser o nosso presidente. Por uma questão de respeito, dei meu lugar a ele. 'De jeito nenhum, você veio do *front* e tem prioridade', ele disse. Foi uma atitude nobre”, recorda.

Naquele momento, o plano aliado previa ofensivas que deveriam terminar antes do Natal, com a tomada de uma linha formada pelas cidades de La Spezia, Bologna e Ravenna.



Cartão postal da época, que trazia os dizeres: "Os meus desejos de um bom Natal e de que o Ano Novo traga a paz para o Brasil e a felicidade para os brasileiros". No destaque, o brasão da Força Expedicionária Brasileira, a famosa "cobra fumando".

No entanto, no outono avançado, a ofensiva estancou a 20 quilômetros de Bologna, por causa da resistência alemã e das chuvas que tornavam o terreno impraticável. À esquerda do teatro de guerra havia a barreira dos Apeninos, tornando difícil a travessia. Ali era o setor onde a FEB estacionava. Essa barreira natural representava a derradeira esperança alemã de impedir o acesso ao Vale do Rio Pó. Se os aliados ali chegassem, logo aos pés dos Alpes, estaria acabada a guerra na Itália. O frio tornava-se mais intenso, e ainda havia a questão do fardamento, "que não era suficiente para o clima de lá", conta o cel. Jairo. "No inverno o pé ficava gelado, duro, não havia o que melhorasse. A gente enchia a galocha, que vinha por baixo do coturno, com feno, restos de meia e papel, até preencher o vazio. O frio era de uns 20 graus negativos", lembra.

A chegada do inverno obrigaria as tropas a esperar pela primavera do ano sucessivo para retomar os combates, e foi por causa disso que os Aliados decidiram sem demora atacar naquele setor. Os Apeninos bolonheses contam ali com uma elevação chamada Monte Castello, que os alemães tinham ocupado,

juntamente com o próximo Monte Belvedere, de altura superior, um mês antes do deslocamento dos brasileiros.

Com a conquista do Belvedere por parte da 10ª Divisão de Montanha americana, conseguiu-se desalojar os alemães da posição de Monte Castello. Era o dia 21 de fevereiro de 1945. Um sucesso exultante, mas que ao mesmo tempo deixava um fundo de amargor, visto o grande tributo de sangue pago nas encostas da montanha. E foi justamente na conquista desse importante ponto estratégico - que representava a chave de um sistema defensivo em que se baseava a estratégia alemã em solo italiano - que os pracinhas brasileiros souberam mostrar a perícia e a bravura do militar de nossa terra.

De novembro de 1944 a fevereiro de 45, os soldados da "cobra fumando" se sentiram humilhados, enfrentando temperaturas e condições absolutamente desconhecidas. Entraram numa guerra desprovidos de experiência, mas acabaram plantando sua bandeira no alto de uma montanha, que os próprios americanos já chamavam de "maldita".

## Pracinhas

### O ato final

Com o florescer da primavera de 1945, a frente, que tinha ficado praticamente estável no período invernal, começou a movimentar-se. A linha *Gótica*, que desde agosto de 1944 tinha detido o avanço dos aliados, em sua marcha para o norte começou a desmoronar. Iniciava-se assim a perseguição aos alemães, que pretendiam refugiar-se do outro lado do rio Pó e escapar para o norte. Numa mensagem enviada aos brasileiros, o comandante do IV Corpo, o general Crittberg, dizia: “Prossiga rapidamente, não amanhã, hoje à noite, esta tarde, mas agora mesmo... Não é o momento para cautela. Uma vez que começou a avançar, dê todo o vapor. Não estamos em 1942 e 1943. Estamos no fim...!”

Foi no decorrer dessa fase que a FEB teve que enfrentar um problema para o qual não estava preparada: a própria rendição dos alemães e das remanescentes divisões fascistas italianas. Uma circunstância, no entanto, estava bem clara para os inimigos. Eles perceberam que não existia, por parte dos vencedores, nenhum sentimento de ódio nem desejo de humilhá-los. Não era o espírito anglo-saxão dominando. Era a alma latina que, por se ver livre dos rótulos e preconceitos nacionalistas dominantes na Europa belicosa daqueles tempos, se mostrava

mais generosa e humana. Além disso, como deixou registrado o jornal “Zé Carioca”, “a fraternidade das armas, entre os peninsulares e os brasileiros, serviu para solidificar a inquebrantável amizade entre os dois países”. O cel. Jairo é uma testemunha dessa amizade: “No ano passado, em abril, estivemos na Itália. Era feriado nacional, eles comemoravam o dia da libertação italiana, e estávamos ali como seus libertadores. Sobre nós, eles costumam dizer: 'São os que vieram de um outro país para defender o nosso'.”

Fechava-se, assim, a cortina sobre os feitos dos pracinhas no teatro da II Guerra Mundial. Na Europa, as atividades bélicas pararam no início de maio. No Japão, porém, ainda viriam as tragédias de Hiroshima e Nagasaki.

Hoje, na Itália, nada resta dos combatentes brasileiros, nem os quase 500 soldados que tombaram durante a guerra e que dormiam em terra toscana, no cemitério de Pistoia - todos foram trazidos para o Brasil. Permanecem, porém, na memória daqueles que tiveram a ventura de conhecê-los um dia, ostentando suas armas e o emblema de uma cobra fumando. E ficam também as lições do seu humanismo e do seu sentimento de irmandade, que unem aqueles que têm a mesma origem latina. ☛



Ao lado, exemplar da publicação “Zé Carioca”, que circulou enquanto os pracinhas estiveram na Itália. Na foto, a redação improvisada do jornal.

# Última Parada

*DANTEcultural visita mais três cidades - Salto, Itu e Sorocaba - e encerra a série especial sobre a presença das comunidades italianas no interior de São Paulo*

**P**ela terceira vez, a reportagem da DANTEcultural saiu de São Paulo em busca de emoção. Emoção exalada pelos entrevistados, colhida no momento em que faziam suas confissões, contavam suas memórias e seus sonhos ou simplesmente mostravam um retrato antigo, guardado há décadas e que, mesmo amarelado, traz a imagem de pais, avós e bisavós que deixaram a Itália para semear os seus frutos em terras brasileiras.

Na pequena cidade de Salto, os frutos vingaram. Trata-se de uma realidade muito distante daquela em que, “no Brasil, em se plantando tudo dá”. Neste caso, valeu a força da semente, o suor que a regou e as mãos calejadas que a fizeram brotar. Os amigos José Odair Peron e José Pavanelli, respectivamente, presidente e secretário da “Sociedade Italiana Giuseppe Verdi” da cidade, são provas vivas desse ciclo. Ao contar sobre o desenvolvimento de suas famílias, desde a vinda dos seus avós imigrantes, nota-se que o tom da voz se transforma em um misto de respeito, orgulho, admiração e saudade.

“A italianidade está em tudo na minha vida. Religião, moral, respeito, sistema de família... tudo”, diz Peron. Seu avô chegou ao Brasil em 1894, vindo de Pádua. Sobre todo o processo de instalação e adaptação ao novo país, as lembranças são muitas. “É um passado

do qual nos orgulhamos muito”, sorri. “O que eles passaram para os filhos é que só se consegue alguma coisa lutando, e com honestidade, claro. Além disso, havia a questão da honra, da dignidade. A palavra empenhada tinha que ser mantida a qualquer preço e a qualquer custo”, aponta seu colega Pavanelli.

“Aqui em Salto, fui aluno da escola italiana. Até hoje dá para saber se alguém estudou lá pela caligrafia da pessoa”, afirma o secretário. A escola italiana a que ele se refere chamava-se Anita Garibaldi e fazia parte da “Sociedade Italiana Giuseppe Verdi”, que neste mês de agosto completa 106 anos. A Sociedade, que fica justamente no prédio em que um dia funcionou a escola, oferece aos associados curso de língua, conta com um coral e, a cada virada de estação, organiza uma missa em italiano. “Além disso, procuramos estar inseridos em um movimento mais atualizado da italianidade, como através de intercâmbios e visitas a empresários e industriais que vêm da Itália”, completa Peron.

Perto dali, no apartamento do historiador Ettore Liberalesso, outras reminiscências provariam com maior exatidão a influência dos italianos na formação de Salto. A memória impecável de Liberalesso revolve o passado, trazendo datas, “causos” e impressões. “Em casa se faziam 15 pães, e a metade era dada para a vizinha. E, sempre que a vizinha fazia na casa



Ao lado, Ettore Liberalesso, historiador da cidade de Salto. À direita, de cima para baixo: os amigos José Odair Peron (esq.) e José Pavanelli, o Conservatório Municipal Maestro Henrique Castellari, que um dia foi o famoso Hotel Saturno, e Andrea Ruggeri, presidente do Centro da Emigração Italiana.

dela, retribuía a doação. Havia um grande intercâmbio entre as famílias italianas”, recorda. Sobre a influência dessas famílias na construção de Salto, ele detalha: “Tínhamos uma banda, um teatro, uma escola ítalo-brasileira, havia várias casas comerciais de propriedade de italianos, as indústrias, enfim, a influência era muito grande. Tivemos até um jornal em língua italiana. As colônias de outras nacionalidades não conseguiam esses feitos, porque eram muito limitadas numericamente.” Em Salto, outro destaque da comunidade italiana do início do século passado foi Saturno Begossi, que construiu um hotel que levava o seu nome. A fama do estabelecimento correu o estado e chegou a romper os limites do Brasil: “Jornais e revistas da época, até na Itália, noticiavam que, quem viesse ao Brasil, devia passar em Salto para conhecer o Hotel Saturno. O destaque era a qualidade dos vinhos e da comida italiana que serviam. Oferecia-se também um serviço de barco para os hóspedes que quisessem passear pelo rio Tietê”, conta Liberalesso.

Mas nem todas as histórias são felizes: “Em 1914, o Begossi convenceu seus dois filhos, que eram bem moços, a ir para a I Guerra Mundial. Dizia que estava mandando os meninos para a glória, mas todos os parentes afirmavam que era para a morte. Os dois morreram na Itália”, relata o historiador.

Após meia hora de entrevista, entre idas e vindas na linha do tempo de Salto, a campanha tocou. Ettore Liberalesso aguardava a visita de Rubens Milioni, seu amigo de longa data, que também daria o seu testemunho sobre a italianidade de Salto e, principalmente, sobre a que corre em suas próprias veias: “Minha avó era dessas senhoras italianas bravas, rigorosas e boa cozinheira. Lembro-me da mesa de refeição, que era bem longa. Sentavam-se 10, 12 pessoas, no mínimo. Lembro-me da boa macarronada, do bom vinho e, nos dias de semana, da boa polenta.” Milioni foi o primeiro presidente brasileiro da “Sociedade Italiana Giuseppe Verdi”, de 1978 a 1982.

A poucos quilômetros dali, em uma fazenda na cidade de Itu, a DANTEcultural encontraria outra pessoa que enche a boca e cresce os olhos para falar de polenta (e também de outros pratos típicos que prepara para os seus clientes) - Célia Regina Hacker. Apesar do sobrenome,





que vem do marido Luiz Henrique Hacker, que por sua vez é descendente de alemães, Célia traz no sangue a italianidade dos seus avós, os Morelli e os Francischinelli. Ela e Luiz são os donos da Fazenda do Chocolate, que oferece turismo rural e pedagógico, com lago, cascata e diversas espécies de animais.

No lugar permanece vivo o espírito do imigrante italiano, principalmente do que chegou ali para trabalhar nas plantações de café. Por isso, a fazenda conserva uma capela construída em 1925, onde eram rezadas as missas dos estrangeiros. Além disso, o visitante pode conhecer o museu, montado sob o teto da casa de taipa que abrigava os imigrantes, com a estrutura original mantida. Cozinha, quartos e sala, todo o ambiente foi reconstruído à imitação do que era na época, com móveis e objetos antigos.

Se o italiano é um dos povos que mais preza pela conservação de suas tradições, é justamente por meio de objetos inanimados que gosta de mostrar a sua cultura e o seu passado, seja uma máquina de escrever, um chapéu, uma máscara veneziana ou uma moeda, que valem para contar também as histórias de outras pessoas. É como se houvesse vida impregnada nesses objetos. Basta reparar nas peças que Andrea Ruggeri

mantém em seu escritório, sede do Centro da Emigração Italiana (CEI), também em Itu.

O relato de Ruggeri difere um pouco do dos outros entrevistados. As suas histórias não remetem à chegada dos imigrantes após uma cansativa viagem de navio, nem ao estabelecimento de seus avós como trabalhadores nas plantações de café. Isso porque ele nasceu na Itália, e só veio ao Brasil em 1989, trabalhando como professor de arte.

Seu papel e seu entusiasmo em trabalhar na CEI são facilmente compreendidos quando ele diz: “Ou você volta para a Itália ou trabalha com esse tema, nem que seja um minuto por dia. Tenho que me sentir ligado ao meu país de origem. O brasileiro tem saudade, o italiano tem nostalgia. No segundo caso, além da vontade de voltar e de estar naquele lugar, remete a particularidades que fazem parte da história do homem, como o Coliseu. É mais cultural. É essa nostalgia que me instiga a trabalhar com a comunidade italiana.” E, se alguém ficou na dúvida dessa “nostalgia” que Ruggeri sente, ele completa: “Nasci na Emília, filho de pais sicilianos e avós toscanos. Estudei perto de Roma, vivi em Livorno e adoro a Calábria. Amo o norte e o centro. Roma, Florença e Veneza são portas para o passado. Enfim, gosto de ser italiano.”

À esquerda, coleção de carros Ferrari na sede do Centro da Emigração Italiana. À direita, igreja construída em 1925, na Fazenda do Chocolate.



A CEI, como ele explica, “trabalha com cursos de língua, cursos técnicos, revitalização da italianidade, recuperação de documentos históricos, trabalho social... não podemos nos fechar só no discurso da italianidade, temos que viver a sociedade na qual estamos inseridos”. Exemplo desse “viver a sociedade” é a *lan house*, que recentemente foi solicitada pelos associados mais jovens da CEI, interessados no acesso à internet e aos jogos em rede. “Eles querem uma *lan*, então daremos. Mas inteiramente na língua italiana. Por exemplo, a pessoa não vai jogar o *Soccer*; vai jogar o *Calcio*, que é o campeonato de futebol italiano.” O esporte é outra ferramenta importante para incutir a cultura italiana nas novas cabeças. “Nós nos unimos a uma escolinha de futebol e o nome do time passou a ser *Azzurra*. Em 8 anos conquistamos vários títulos importantes”, aponta.

Assim como José Odair Peron, da “Sociedade Italiana Giuseppe Verdi” de Salto, Ruggeri entende que “a italianidade tem que ser vivida no passado e no presente, tem que se integrar com toda a Itália e também com o Brasil. É como passear por uma estrada. Temos que conhecer lugares antigos e históricos, claro, mas de dentro de um carro novo e moderno”. Se Itu é conhecida como a cidade das grandezas, onde alguns objetos foram

construídos em escala exagerada, como um telefone público, um semáforo de rua e outras atrações pelas quais o município ficou famoso, existe outra característica menos divulgada, que os próprios habitantes desconhecem: “Itu é chamada de ‘Roma brasileira’. Isso se deve ao grande número de igrejas, conventos, seminários e praças. Muitos artistas vieram da Itália para realizar esse trabalho urbano. Exemplo é uma pintura da Igreja Matriz, feita por Lavinia Cereda, que foi um dos raros casos de um artista do sexo feminino que fez um afresco religioso”, conta Ruggeri.

A idéia de conservar e valorizar a tradição compreendendo a necessidade de se acompanharem os avanços do mundo e da sociedade parece ganhar uma legião cada vez maior de seguidores. Em Sorocaba, a maior cidade visitada pela reportagem da DANTEcultural desde o primeiro capítulo desta série, calcula-se que a comunidade italiana chegue a 40% de um total de aproximadamente 550 mil habitantes. Lá, Stefano Ghisio Erba, presidente da Comunidade Italiana no Brasil (CIB), é também o *Viceconsole d'Italia* de toda a região. Para ele, “qualquer comunidade, para se sentir unida, tem que ter um ponto de referência. Pode ser uma associação, desde que seja realmente atuante, e não se limite a promover

Museu da Fazenda do Chocolate. A construção abrigava os imigrantes italianos que trabalhavam nas plantações de café da fazenda.



apenas festas. Claro, a festa é muito importante porque ajuda a congregar e a familiarizar as pessoas, mas não é só isso. Deve-se, sobretudo, trabalhar com a educação, como curso de línguas e de cultura italiana”.

Assim como Ruggeri, Erba também é nascido na Itália, mas está há mais tempo no Brasil, - desde 1977. E, também como Ruggeri, diverte-se ao explicar sua origem: “Meu pai é de uma família de Pavia, cidade próxima a Milão. Minha mãe é nascida na Sardenha. O pai da minha mãe é da Puglia, e a mãe dela é de Marche. E eu nasci em Roma.”

Mesmo assim, ele afirma que se adaptou muito bem ao povo dos trópicos. Entre brasileiros e italianos, aliás, essa relação sempre pareceu de mútua amizade e intercâmbio. “O Brasil festeja o aniversário da República Italiana, e é uma das poucas nações, se não a única, que faz essa comemoração. Isso porque, em muitos lugares deste país, além da comunidade ser grande, ela é forte e representativa”, avalia. “Encontro muitos descendentes que não têm a cidadania, mas que são mais italianos do que os próprios, que nasceram e vieram de lá”, aponta.

Contudo, ele reconhece alguns obstáculos e até algumas perdas na manutenção da italianidade no Brasil. Muitas associações têm visto cair o número de adesões, enquanto outras chegam a parar suas atividades por falta de pessoas que busquem essa integração. Quanto ao desinteresse das pessoas, Erba concorda com Ruggeri: deve-se atrair cada vez mais os jovens, e não apenas com festas, mas com outras atividades que prendam sua atenção, como o esporte, por exemplo. Além disso, mais que aulas de línguas, é importante ensinar a cultura do povo italiano, entendendo-se por “cultura” a definição do próprio presidente da CIB: “Quando a gente fala em passar cultura para as pessoas, não fala apenas sobre literatura, música clássica... Fala de toda uma bagagem de experiências, sejam elas negativas ou positivas, que uma pessoa possa ter.”

Erba ainda teria muito a dizer sobre o papel e a importância das associações, mas, conversando com um italiano, é impossível não abordar a gastronomia. Mesmo porque já era noite e, após mais de duas horas de entrevista, o apetite já desviava o assunto. “Isso sempre foi motivo de discussão com a minha família. Minha esposa é brasileira, e meus filhos

À esquerda, imagens do interior do Museu da Fazenda do Chocolate. Abaixo, Stefano Erba, presidente da Comunidade Italiana no Brasil.

nasceram aqui. Bem, gosto de arroz e feijão sim, mas o brasileiro gosta de fazer aquele prato enorme, com bife e salada, tudo junto. Eu prefiro meu *primo piatto, secondo piatto* e assim por diante. Disso eu não abro mão”, confessa. Além disso, ele segue religiosamente outras tradições gastronômicas: “Tem que ser azeite italiano, e não é questão de preconceito. Trago da Itália, só que dura pouco tempo. Tomate também. Tem que ser o *pelato*. Não sou nacionalista, mas é uma questão cultural.”

É o que pensa o casal Layla e Graziano Bartoli, italianos como Erba e como Andrea Ruggeri. Marido e esposa vieram de Pádua em 1984: “Saímos de lá porque aquele foi um ano difícil, não se conseguia achar trabalho. Tínhamos um amigo que já morava aqui, mas nossa vinda não era definitiva. E acabamos ficando”, relata Layla.

No Brasil, ela entrou em uma escola de idiomas e começou a ensinar o italiano. E foi por influência de alguns alunos, após muitos pedidos e até algumas “exigências”, que ela e o marido resolveram abrir um restaurante, onde trabalham juntos até hoje. “Na família, lá em Pádua, eu já tinha antecedentes de restaurante: meu pai e meu irmão tinham um”, conta. Para os sorocabanos, felizmente ela não quebrou a corrente. No cardápio, claro, receitas típicas da Velha Bota.

“Em casa é comida italiana. É questão de hábito, de como se foi criado desde criança.

Não quero dizer que todo dia comemos macarrão. Mas, por exemplo, não comemos tudo misturado. E continuo gostando de pouco molho sobre a massa, ao contrário do que se costuma fazer aqui”, conta.

“A questão é que o italiano tem a mania de querer comer o *spaghetti* do jeito que a *mamma* faz, mesmo estando no exterior”, elucida Stefano Erba. E, logo em seguida, pondera: “Mas, se tem uma coisa que eu adoro, é uma boa feijoada”, ri. E, claro, como as tradições não ficam apenas na cozinha, Layla afirma que, com sua netinha, faz questão de falar em italiano. E foi em italiano que, ao sair do restaurante, o casal Bartoli se despediu da reportagem: “*Ciao, ci vediamo!*” A viagem chegava ao fim.

Depois de 9 cidades visitadas (além de Salto, Itu e Sorocaba, outros seis lugares já haviam sido visitados: Itatiba, Itapira e Jarinu, em julho de 2005, e Matão, Taquaritinga e Jaboticabal, em janeiro de 2006), aproximadamente 1.200 quilômetros rodados e mais de 12 horas de gravação ouvidas, a DANTEcultural encerrou em Sorocaba a série especial que trouxe aos leitores um pouco das reminiscências da comunidade italiana no interior de São Paulo. Difícil escolher o relato mais vibrante, ou o passado mais comovido. O importante foi constatar que as histórias estão lá, vivas, presentes. E parece que ficarão assim por muito tempo. ☛

Em Itu, na sede do Centro da Emigração Italiana, placa com os nomes das famílias de imigrantes residentes na cidade.





## As mil e uma faces do azeite

*Essencial na composição de pratos sofisticados, ou ingrediente de compostos medicinais, o azeite de oliva tem origens, tipos e destinos variados*

Ilustrações: Augusto T. Novelli

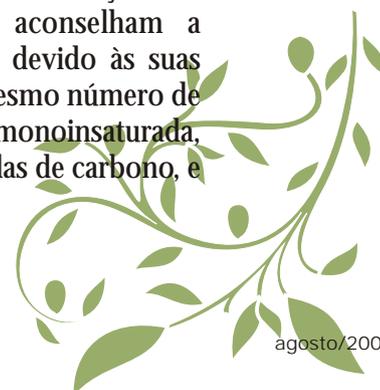


**R**egada com um azeite de oliva da província de Foggia, no sul da Itália, a *bruschetta* (torrada com queijo, tomate e manjericão - servida como aperitivo) fica perfeitamente dourada e crocante. Para se obter uma boa salada ou uma sopa mais saborosa, é indicado o azeite da província de Lucca, na Toscana, região oeste. Já o de Alto Crotonese, na Calábria, é dos mais indicados para ragus (ensopados) de peixe ou de carne. “Existem variações enormes dentro do território italiano e cada região produz um azeite com determinadas características, adequadas a um certo tipo de comida”, explica Isaac Azar, dono da *boutique* de azeites e restaurante Azaït Boutique & Bistrot, em São Paulo. “Qualidade não pode ser relacionada a uma região. O azeite bom é um toque final gastronômico, é necessário imaginar qual o melhor acabamento para o prato”, acrescenta.

Entre uma variedade de mais de cem tipos do produto, a Azaït conta com uma grande mesa redonda para a degustação dos clientes. A casa, que abriu as portas em julho de 1995 e aumentou o espaço do restaurante em fevereiro deste ano, vem na onda de outros estabelecimentos que se voltaram à venda especializada desse óleo tão valioso e admirado por inúmeras culturas, e não apenas a italiana. É como se costuma dizer na Velha Bota: por melhores que sejam, a massa e o molho perdem totalmente a graça sem um bom azeite.

Porém, esse prazer tem um custo. Na Azaït, não se compra uma garrafa por menos de R\$28,50, preço de um extra-virgem espanhol. O mais caro é italiano, da região da Úmbria: R\$ 147,00 por 500 ml da preciosidade. Além da excelente qualidade, outra razão explica os preços elevados: todos os óleos da loja são importados, o que ainda é um empecilho no processo de importação. “Para produzir um bom azeite, é necessário ter características geoclimáticas mediterrâneas, estações bem definidas, o que não temos no Brasil”, conta Isaac. Mesmo assim, o consumo vem crescendo anualmente no país.

Um dos motivos pelos quais isso acontece, além do mais óbvio, que é o gastronômico, são as descobertas da medicina em relação aos benefícios que o azeite traz. Nutricionistas aconselham a substituição de outros óleos vegetais pelo azeite devido às suas características antioxidantes. Apesar de conter o mesmo número de calorias que os outros óleos, ele é uma gordura monoinsaturada, caracterizada pelas ligações duplas entre as moléculas de carbono, e



que faz bem para o organismo. “Se o mau colesterol se oxida, nosso sistema imunológico o ataca como se ele fosse um invasor. Assim, esse mau colesterol fica depositado na parede das artérias e pode entupi-las”, explica a nutricionista Renata Alves da Silva. Por isso, segundo ela, “o azeite diminui as chances de ocorrerem problemas cardiovasculares no organismo”. Para que suas propriedades antioxidantes sejam mantidas, é aconselhável que o azeite seja consumido cru. Isso porque, em altas temperaturas, as ligações duplas de carbono são quebradas, e formam-se assim os radicais livres. Esses, por sua vez, permitem que o mau colesterol se aloje nas artérias. Os benefícios do azeite se estendem a outras partes do corpo. A lista é grande: ele pode entrar na composição de receitas para

Falsificações à parte, a obtenção dos diferentes tipos de azeite de oliva está ligada às formas de produção, que também diferem de uma para outra. O extra-virgem, por exemplo, deve ter o suco extraído da azeitona a frio. O processo que transforma o fruto em óleo tem cinco etapas, que exigem um acompanhamento rigoroso: colheita, transporte, lavagem, prensagem e armazenamento. O plantio deve ser feito em uma região de condições climáticas favoráveis para que a colheita se realize uma vez por ano. Os frutos devem ser retirados da árvore quando estão começando a amadurecer, mudando de cor, e os que caem no chão não podem produzir um azeite de boa qualidade. Além disso, Isaac conta que é essencial uma infra-estrutura adequada na região produtora. “É importante que as azeitonas colhidas vão

**A fabricação italiana de azeite é a segunda maior do mundo, correspondendo a 26% dos mais de dois milhões de toneladas que constituem a produção mundial. A Espanha lidera com 32%.**

hidratação de pele, servir como protetor de estômagos sensíveis antes das refeições, ser um clareador de dentes e fortificador de gengivas e ainda ajudar na prevenção do câncer de mama. E não é de hoje que esse óleo é usado para melhorar a saúde. Há quase 5 mil anos, o azeite de oliva era utilizado na Mesopotâmia, berço das oliveiras, como isolante, para proteger o corpo do frio, e como remédio, para aliviar dores e tratar feridas.

“A manutenção dessas benesses para a saúde será mais uniforme se você tiver um azeite de qualidade”, avisa Isaac. As diferenças entre os azeites genuínos e os falsificados são imensas. “Por causa de condições climáticas do mediterrâneo e pelo crescimento do consumo mundial, a produção não acompanhou o aumento da demanda”, explica Isaac. No Brasil, a fraude é recorrente. Segundo ele, “o azeite é misturado a um óleo comum ou vendido puro, mas fora do prazo de validade”. As misturas vendidas hoje no país chegam a apresentar até 85% de óleo de soja.

para a prensagem em no máximo 48 horas, o que exige um transporte rápido”, diz ele. Transporte que deve ser feito em caixas arejadas, que evitem o aquecimento e a fermentação dos frutos.

Depois de uma lavagem cuidadosa, as azeitonas vão para a prensagem e são moidas, gerando o azeite. Isaac explica por que os equipamentos precisam ser bem conservados, calibrados de acordo com a variedade da azeitona e higienizados corretamente. O armazenamento deve ser feito em recipientes de aço inoxidável ou garrafas de vidro ou cerâmica. A embalagem deve estar totalmente seca, para que o azeite não embolore, e guardada em ambiente fresco e escuro. Pronto, fim do processo de produção. Agora, basta chegar à mesa do consumidor, ou a outros fins que se destine o óleo. Pães, massas, peixes, carnes, cremes e até remédio. E, dependendo do país de origem e do seu destino, essa viagem será bem longa, como é o caso dos azeites italianos que chegam ao Brasil. ☛

Na Itália, a região da Apúlia, no sul, é a que produz azeite em maior quantidade. É chamada de “mar verde” por causa dos grandes campos de cultivo de oliveiras. Nessa região, até o século XVI, os lagares (tanques para onde vai o produto da prensagem das azeitonas) eram subterrâneos, com aproximadamente 6 metros de profundidade, escavados na pedra. A mó que prensava as azeitonas era girada por um burro, vendado para não sofrer tonturas. Os trabalhadores realizavam os processos de produção do azeite lá mesmo, aquecidos por grandes candeeiros. Quase não deixavam os lagares, o que fazia com que o resto da população os considerasse sujos e rudes. Hoje, esses antigos lagares se tornaram pontos turísticos.

A origem das oliveiras se deu na região da Mesopotâmia, há aproximadamente 5 mil anos. Uma lenda grega conta que, conforme as cidades surgiam, os deuses se dispunham a protegê-las. Quando nasceu uma cidade da Ática, Possêidon (deus do mar) e Atena (deusa da paz e da sabedoria) disputaram o direito de resguardá-la. Zeus, senhor do Olimpo, considerou que o responsável pela proteção da cidade seria quem desse o melhor presente à

humanidade. Possêidon aborreceu-se e bateu com seu tridente numa pedra, fazendo surgir um cavalo. Atena levantou sua lança dourada e fez brotar do chão uma oliveira, considerada por Zeus o presente mais valioso. Na Grécia antiga, a oliveira significava fertilidade. Por isso, as mulheres que queriam engravidar passavam bastante tempo à sombra dessas árvores. Talvez elas sejam relacionadas à vida porque podem viver até um milênio.

Além do encanto da mitologia, existe a história oficial: “A cada conquista do império romano, era realizado o plantio de oliveiras e vinhedos, como forma de demonstrar dominação”, conta Isaac. “Foram eles também que começaram a organizar métodos de produção. Mesmo nas regiões onde já existiam oliveiras, como na península ibérica, eles introduziram o processo de olivicultura”, continua. Como berço do azeite, a região mediterrânea tem esse óleo muito presente em sua cultura. Ele é consumido puro em regiões do interior da Grécia e em todas as refeições do dia, na Itália e na Espanha. No Egito, o azeite é ingerido até pela manhã, num prato comum da região chamado *full* - fava ou feijão amassado, regado com o óleo.

## Saiba escolher

Entre os tipos de azeite, o de melhor qualidade é o extra-virgem, que possui até 0,8% de ácido oléico em sua composição, e o virgem tem no máximo 2%. O azeite de oliva comum é um tipo comercial de menos de 1% de acidez, feito da mistura do virgem ou do extra-virgem com um tipo refinado (muito suave, com apenas 0,3% de acidez). Há ainda o azeite lampante, não comestível por ser muito ácido - mais de 3,3% -, que antes da invenção da eletricidade era utilizado como combustível para iluminação.



Isaac Azar, dono de uma *boutique* de azeites em São Paulo.

# Ao lado, o desconhecido

*“A mentira é essencial à humanidade. Ela desempenha entre nós um papel tão grande, talvez, quanto o da procura do prazer, e, de resto, é comandada por essa procura. (...) Mentimos durante a vida toda, e sobretudo, e talvez somente, àqueles que nos amam.”*

(Proust, Em Busca do Tempo Perdido)

Imagine um homem, quase chegado aos seus 40 anos, tendo que redesenhar a história de sua vida inteira. Foi o que aconteceu com o protagonista desta história, um bem-sucedido escritor infanto-juvenil chamado Gianni Orzan.

Tudo começou quando ele estava saindo de uma cerimônia de premiação e encontrou um taxista clandestino. Precisando voltar logo a Roma, sua cidade, Gianni entra no carro do sujeito, mesmo achando-o algo esquisito e bufão. Mas eis que o estranho revela saber detalhes íntimos da vida do narrador, ao comentar com este que Franceschino finalmente havia aprendido a andar de bicicleta. O escritor, pai de um Franceschino que justamente acabara de dar as suas primeiras pedaladas, fica obviamente aterrorizado. Imagina que o taxista seja um maníaco e que sua família será vítima de um seqüestro ou coisa parecida. Foge do táxi em desespero e, assustado, decide ir com a mulher e o filho para a casa dos pais dela, na praia.

Quando Gianni resolve voltar sozinho a Roma e enfrentar a situação, a burlasca (*felliniana*, diríamos) figura do taxista aparece de novo - só que à porta da sua casa e trazendo um gordo lanche para os dois. Abrindo o jogo, ele se diz agente secreto e amigo de uma vida toda do recém-falecido pai do escritor. Pai esse que, revela o estranho, nunca foi o general fascistóide e católico fervoroso com quem o filho nunca conseguia discutir assuntos políticos sem partir para a guerra verbal. Era, isto sim, um espião russo de alta elite, comunista dos legítimos, que foi para a Itália após o fim da Segunda Guerra incorporando a identidade de um prisioneiro italiano morto (por ele!). Sua missão ultra-secreta e estratégica era fazer a carreira militar e se manter infiltrado na Itália em uma alta patente.

Gianni resiste até o fim em aceitar a história, que lhe parece totalmente absurda. Não é de estranhar a sua relutância. Afinal, as revelações bombásticas sobre

quem realmente foi seu pai o fazem acordar à força para a complexidade da vida, a falsidade de várias aparências que nos rodeiam, a zona cinzenta entre as diferentes verdades às quais cada um de nós se agarra e o caráter relativo de tantas condutas humanas.

Após um primeiro momento de choque e negação, o protagonista começa a ver por outro prisma vários capítulos de sua vida. Da relação complicada com o pai (algo que lhe rende culpas desde sempre, mas principalmente depois da morte deste) às viagens da família durante a sua infância, passando até pela real opinião de seus amigos sobre sua própria pessoa. *“Eu sou o homem, está escrito, que atravessa todo dia, durante dez anos, um cruzamento perto de sua casa e não vê que há uma placa de preferência”*, constata ele, desolado, após bater com a sua vespa num táxi - episódio ocorrido não por acaso no auge do seu turbilhão existencial.

Em outra passagem bastante simbólica do livro, Gianni se lembra de um casal vizinho no prédio. O homem era do tipo motoqueiro; a mulher, toda séria e médica. Algo envergonhado, o escritor se lembra de quando viu pessoalmente a mudança dela e dos filhos sendo levada embora e deduziu imediatamente que a culpa só poderia ser do marido. Para ele, aquele motoqueiro insolente e tatuado devia estar se divertindo com a amante enquanto a santa mulher se dedicava ao trabalho e aos afazeres do lar. E qual não foi a surpresa de Gianni ao ver a referida ex-mulher do vizinho em um aeroporto de braços dados com o médico-chefe do hospital em que ela trabalhava! Sim, nem tudo é o que parece. E mesmo que às vezes seja, simplesmente não podemos julgar certas coisas - muito menos de forma simplória.

O crescimento do narrador como ser humano vai se evidenciando ao longo da trama, de forma tocante e envolvente para o leitor. O novo Gianni Orzan que nasce desse episódio certamente não culparia nem o vizinho motoqueiro (caso este tivesse realmente uma amante) nem a sua ex-mulher (por ter se apaixonado

pelo tal médico-chefe enquanto ainda estava casada). Primeiro porque eles têm as suas razões, que os outros jamais conhecerão totalmente. Segundo porque não é sensato querer aplicar leis morais absolutas e imutáveis - além de quase sempre discutíveis - a assunto tão delicado, complexo e relativo como o relacionamento humano. O próprio casamento do escritor, que ele descreve a princípio como a união mais feliz que se possa imaginar, mostra-se mais tarde estar algo longe disso.

Mais um duro choque de realidade (na verdade, de humanidade) na vida de Gianni Orzan. Com esse livro bastante bem-escrito e empolgante, Sandro Veronesi ganhou dois dos principais prêmios de

literatura da Itália, o *Viareggio* e o *Campielo*. O autor já é considerado pela crítica o maior jovem talento da literatura italiana.

Nesse romance em específico, o texto traz também várias referências - nada gratuitas, registre-se - a astros do cinema americano, cenas de filmes e personagens de desenho animado. O próprio nome do livro, *A força do passado*, foi inspirado no título de uma poesia de Pier Paolo Pasolini, que Orson Welles lê no filme *A ricota* (do próprio cineasta italiano). Mais um toque de dinamismo e pós-modernidade a essa obra. ¶

A força do passado  
Sandro Veronesi  
Editora Rocco / 216 págs.

## Trecho da obra

“Eu sempre ouço o que as pessoas dizem entre si enquanto deixam a minha casa - sibilou, apontando com um olhar o interfone pregado à parede. A mim pareceu uma coisa horrósa, de maníaco; mas, só Deus sabe por quê, eu fiz: enquanto ele continuava a fitar-me daquele jeito peguei no interfone e fiquei à escuta - e por isso agora posso lhes dar um grande conselho: nunca façam isso. Nunca ouçam às escondidas o que dizem as pessoas que estão saindo da casa de vocês.

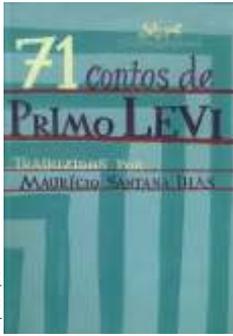
(...) Bem, não era verdade que tinham problema com a babá, simplesmente não agüentavam mais ficar em nossa companhia. Ele a cumprimentava por ter encontrado uma boa desculpa, e quando devia estar bem diante das campainhas, já que sua voz estava muito alta, ouvi ele dizendo que eu era ridículo porque pela quinquagésima vez tinha contado uma anedota de quando estava no colégio militar. Havia chumbo também para meu agente, por ela definido como um 'parasita', e para sua namorada ('não fede nem cheira'), e as vozes tinham se dissolvido enquanto os dois, absolutamente concordes, chamavam de pães-duros a mim e a Anna porque, com o montão de dinheiro que eu havia de ter ganho graças a Pizzano Pizza, continuávamos vivendo naquele apartamentinho mal-ajambrado, com linóleo no chão, as cadeiras desemparelhadas, e sem elevador. Só

Franceschino se salvou, mas talvez o tenham justicado quando já estavam longe demais para que eu pudesse ouvi-los.

Custa-me muito relatar esse fato, é penoso, mas acredito que seja importante: aqueles dois eram meus amigos, e o fato de que pudessem falar daquele jeito de mim, de minha mulher, de minha casa e de meus convidados deixou-me muito abalado. Por outro lado, deixando para lá a história do dinheiro (estou longe de ter ganhado um montão de dinheiro), não dá pra afirmar que tenham dito coisas falsas: conto freqüentemente anedotas que já contei, meu agente vive de porcentagem sobre os honorários alheios, sua namorada é uma moça lindíssima mas de fato sua conversa não é brilhante, e nossa casa realmente precisaria de uma bela ajeitada.

Só que nunca teria imaginado que logo eles dois reparassem nessas coisas, depois de tantos anos que nos freqüentamos, e sobretudo que as dissessem entre si com aquele tom despeitado, fugindo com uma desculpa depois do jantar por não agüentarem mais. São coisas que desnorteiam.”





Reprodução

A coletânea reúne três livros de contos de Primo Levi: *Histórias naturais* (1966), *Vício de forma* (1971) e *Lilith* (1981). Judeu sefardita nascido em Turim no ano de 1919, ele sobreviveu a Auschwitz, o campo de concentração onde milhões foram mortos pelos nazistas na Segunda Guerra. É dele um dos

mais extraordinários testemunhos do horror do Holocausto: *É isto um homem?*, publicado em 1947.

O químico de formação que o nazismo fez revelar-se escritor já era consagrado quando lançou *Histórias naturais*, livro de contos com temática próxima à ficção científica. O estranhamento da crítica foi geral: parecia que o autor estava condenado a repetir eternamente os horrores de Auschwitz, não sendo admissível que se dedicasse a qualquer outro tema.

Desde quando ganhou um microscópio aos 15 anos, Levi se encantou pela ciência. A “necessidade aguda de clareza e racionalidade” seria para sempre a marca desse escritor - coisa que ele costumava afirmar não ser propriamente, por não ter o dom de criar. Químico que era, dizia que apenas reconhecia os elementos existentes e os recombinava para produzir novas substâncias.

A constatação geral do autor nos contos é a de que não só a ciência pode conter em sua essência um

princípio de irracionalidade como a própria história se mostra por vezes alheia às intenções de progresso: a barbárie emprega os instrumentos da razão. Partindo dessa premissa incômoda, Levi usa a imaginação para sondar sombrias perspectivas: a possibilidade de desastres ecológicos, a crescente indistinção entre homem e máquina, a substituição da realidade sensível por uma virtual pré-fabricada, entre outras.

Tendências já visíveis na sociedade moderna são apontadas de forma exagerada, para que o leitor melhor as perceba. As fábulas trazem máquinas como o Versificador, por exemplo, engenhoca capaz de socorrer os poetas em momentos de falta de inspiração. Já o Mimete é capaz de duplicar com perfeição papéis, imagens, corpos sólidos e até seres vivos. Além das máquinas, os animais também poderiam ser adestrados para alcançar eficiência superior à humana. Em um dos contos, as galinhas revelam-se perfeitas para as tarefas de um departamento de censura.

Guardadas as diferenças, é como se a desumanização aberrante vista pelo autor no campo de concentração tivesse de algum modo se expandido para a esfera da vida cotidiana, com a destruição paulatina do homem como sujeito.

71 contos de Primo Levi  
Traduzidos por Maurício Santana Dias  
Editora Companhia das Letras / 523 págs.

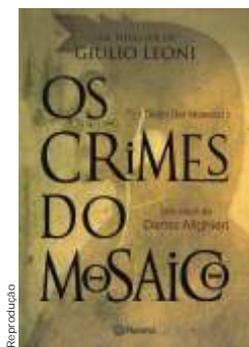


Reprodução

A cena do rapto da princesa Europa por Zeus, este sob a forma de um touro branco, inaugura a singular narrativa desta obra. Mistura de ficção, reflexão histórica, ensaio, mitologia e análise sobre a contemporaneidade através dos mitos, *As núpcias de Cadmo e Harmonia* é um romance inovador.

O tema da mitologia pode ser muito bem definido pela frase do historiador latino Salústio - que abre o livro: “Essas coisas não aconteceram nunca, mas existiram sempre”. Desdobrando livremente essa citação, podemos

pensar nas razões que fazem com que os mitos gregos nos toquem tanto - ou seja, “existam”. Uma delas é que os mitos são formados por ações que incluem em si mesmas o seu oposto, sua alteridade, sua face oculta. O herói mata o monstro, mas esse gesto faz com que o contrário também possa ser afirmado: o monstro mata o herói. O herói rapta a princesa, mas por isso mesmo percebe-se que, de certa forma, o oposto não deixa de ser algo verdadeiro: o herói também abandona a princesa, pois parte da sua condição heróica se esvai nessa atitude. Esse aparente paradoxo faz da mitologia uma amostra das contradições humanas que tanto nos fascinam - embora fale de deuses.



Numa noite do ano de 1300, um mestre mosaicista é assassinado de maneira pavorosa e cênica aos pés de uma gigantesca obra sua, inacabada. Cabe ao poeta Dante Alighieri, há poucas horas nomeado prior de Florença, a tarefa de desvendar o crime. Para isso, ele deverá penetrar na realidade estranha e perigosa que se esconde por

baixo do mundo iluminado daquela capital da arte e da cultura.

O autor de *A Divina Comédia* aparece claramente inscrito sob o signo das mudanças de sua época, a fronteira entre a Baixa Idade Média e o começo do Renascimento. É um homem de grande fé e temente a Deus, mas interpreta tudo sempre através do que chama de “(...) a luz da razão que, se corretamente guiada pela virtude e pelo conhecimento, não erra nunca”.

Além disso, o poeta é em parte destituído de sua imagem etérea de mito por meio de um forte (e, em várias passagens, divertido) perfil: um homem poderoso, amargo, obstinado pela justiça, teimoso, algo carola, impulsivo, perspicaz e genial. E sem qualquer medo de parecer inconveniente ou mesmo

herege a certos poderes constituídos, entre os quais um odioso inquisidor enviado por Bonifácio VIII - o papa então a caminho do poder absoluto, com planos de subjugar a cidade de Florença.

Decidido a investigar a fundo a intrigante história do assassinato, Dante começa a enxergar em vários lugares indícios da ligação entre o crime e uma seita de sábios que se reúne regularmente em uma obscura taberna local - onde se apresenta uma misteriosíssima dançarina que irá mexer com os alicerces emocionais do poeta e desempenhar depois um papel crucial na história. A partir daí, começa a luta incansável de Dante para juntar as peças desse quebra-cabeça.

Empolgante na narrativa e realista nos dados (a não ser quando o poeta fala na Itália, mais de quinhentos anos antes de esse Estado haver se consolidado), o livro traz também alguns ótimos diálogos entre os personagens. O enredo é também recheado de minuciosas descrições do cotidiano e das paisagens da Florença do trecento: um verdadeiro prato cheio para quem quer saber como eram as cidades-Estado toscanas; como seus habitantes comiam, se vestiam ou exerciam as suas crenças e ações políticas.

Os crimes do mosaico  
Giulio Leoni  
Editora Planeta / 384 págs.

Segundo consta na tradição, as núpcias de Cadmo e Harmonia foram a última ocasião em que os deuses sentaram-se à mesa para festejar a vida junto com os humanos. Tudo o que aconteceu nos tempos imemoriais antes disso deu origem à imensa árvore da mitologia grega. No presente romance, uma espécie de sopro torna a sacudir os ramos dessa árvore. Diante dos olhos do leitor, começa a se desfiar uma série de raptos, paixões, infidelidades, estupros, assassinatos, suicídios, atos de loucura, ódio, histórias de sangue e muito erotismo. Acontecimentos que povoaram o Olimpo, morada dos deuses.

Com mais de 200 mil exemplares vendidos na Itália e com edições traduzidas para mais de 12 países,

Roberto Calasso transformou-se em um verdadeiro fenômeno literário. Baseado em fontes de conhecimento clássicas, mas fluente como um romance moderno, *As núpcias de Cadmo e Harmonia* reconstrói - até mesmo na forma narrativa - o ritmo hipnótico dos mitos gregos.

As núpcias de Cadmo e Harmonia  
Roberto Calasso  
Editora Companhia das Letras / 283 págs.

# Mais dos mesmos

*Em seus novos discos, artistas já consagrados mostram que, se depender deles, a música italiana não envelhecerá*

O pop italiano continua a ganhar fôlego. Entre os principais responsáveis por essa constante renovação estão os cantores Eros Ramazzotti e Gianluca Grignani. A cada lançamento, milhares de discos são vendidos, esgotam-se os ingressos para shows e surgem novos fãs ao redor do globo.

O processo não foi diferente com seus discos mais recentes: *Calma Apparente*, de Eros Ramazzotti, e *Il Re Del Niente*, de Gianluca Grignani. Lançados no ano passado, ambos apresentam um pop rock romântico com composições próprias centradas em letras sobre relacionamentos e solidão, características que os colocaram no centro exponencial e difusor da música italiana para o mundo.

*Calma Apparente* quebrou o jejum de dois anos de Ramazzotti sem lançar material inédito. Produzido em parceria com Cláudio Giudetti, o décimo disco do cantor traz as características baladas românticas guiadas por violões acústicos e pianos. Ele aproveitou ainda para mesclar batidas eletrônicas em faixas como “Una nuova età”, a sétima do disco. Em uma de suas canções mais intensas, Eros faz um dueto com a norte-americana Anastacia. “I belong to you (Il ritmo della passione)” une o tom macio de Ramazzotti à poderosa voz da cantora, alternando italiano e inglês.

Eros Ramazzotti nasceu em outubro de 1963, em Roma, e teve a estréia de sua carreira musical no início da década de oitenta, com o concurso Voci Nuove, que lhe rendeu um contrato com um pequeno selo. Mas foi apenas em 1984 que viu sua chance de alcançar

notoriedade e respeito perante o grande público, quando o cantor consagrou-se vencedor do Festival de San Remo, com a música “Terra Promessa”. Ele mudou-se, então, para Milão, e seu trabalho começou a receber destaque no restante da Europa, tendo músicas traduzidas para o espanhol e novas participações em San Remo. O terceiro disco de sua carreira, *In certi momenti*, foi lançado em 1987 e vendeu mais de três milhões de cópias no mundo.

Aos poucos, seu trabalho ganhou reconhecimento por parte da crítica especializada, tanto na Itália quanto no exterior. Em 1990, por exemplo, tornou-se o primeiro cantor italiano a se apresentar no tradicional Radio City Music Hall, em Nova York. A cada novo disco lançado, outros sete dígitos eram alcançados em cópias vendidas.

A trajetória de Ramazzotti inclui ainda os sucessos “Più bella cosa”, “Un' altra te” e “Cose della vitta”, todas reeditadas no *greatest hits Eros*, lançado em 1998, além de colaborações com Tina Turner, Cher e Andrea Bocelli.

Logo após o lançamento de *Calma apparente*, o disco atingiu o primeiro lugar nas paradas italianas, sucedendo o trabalho anterior intitulado *9*, que quebrou recordes no país ao permanecer 95 semanas entre os álbuns mais vendidos e mais de três meses na primeira posição. Já em fevereiro de 2006, o cantor recebeu uma condecoração de Comendador do presidente italiano Carlo Azeglio Ciampi, ao lado de Laura Pausini e Adelmo Fornaciari, o Zucchero.

Gianluca Grignani possui uma trajetória

semelhante à de seu conterrâneo, ainda que um pouco mais curta. O cantor nasceu em Milão, em 1972, e colocou seus dotes artísticos em prática já durante a infância, quando começou a compor suas primeiras canções. Aos dezessete anos já caminhava entre bares e restaurantes com uma guitarra sob o braço. Sua carreira, no entanto, tem o ponta-pé oficial apenas em 1994, quando apresenta “La mia storia tra le dita” para a platéia no festival Sanremo Giovani. A música tornou-se rapidamente um *hit* mundial, ganhando inclusive uma versão em português anos mais tarde, chamada “Quem de nós dois”, na voz da cantora Ana Carolina.

No ano seguinte, Gianluca apresenta outra canção em Sanremo, que lhe rende um sexto lugar no festival. A faixa “Destinazione paradiso” também dá nome ao seu primeiro álbum, que contém o sucesso anterior, entre outras músicas como “Falco a metà”. O disco vende cerca de dois milhões de cópias e conquista, principalmente, a América do Sul. Sua produção fértil possibilita o lançamento de três discos no breve período de três anos: *Fabbrica di plastica*, em 1996, e *Campi di popcorn*, em 1997. A influência para o trabalho do músico é roqueira, servindo-se diretamente de

fontes como Beatles e The Police, e apostando em algumas faixas mais experimentais. A veia artística continuou a fluir e novos trabalhos foram lançados nos anos seguintes.

Com o nascimento da filha Ginevra, o último álbum ganha um impulso especial. A faixa “Bambina dallo spazio” inaugura o disco mais recente *Il re del niente*. As faixas do disco mostram um artista mais maduro, com arranjos mais bem trabalhados, porém sem perder os traços característicos que permearam sua carreira, como o vocal rouco sobre melodias agradáveis, acompanhadas ao violão. Apesar da forte presença do instrumento, é um álbum eletroacústico. As letras tratam de assuntos que vão além de relacionamentos amorosos, chegando a trazer mensagens sobre preservação ecológica, em “La Terra è un'arancia”, e questões caras à humanidade, como incertezas sobre o futuro e a globalização. ☛

Eros Ramazzotti, que repetiu o sucesso em seu disco mais recente: *Calma apparente*



Divulgação

# Marcello Mastroianni: do drama à comédia

*Naturalidade e ironia foram as marcas de um dos principais atores da Velha Bota. No meio do caminho entre o neo-realismo e a típica comédia italiana, Mastroianni construiu sua carreira artística amparado pelas sutilezas com que construía seus personagens*

O primeiro palco a receber Marcello Mastroianni foi Fontana Liri, uma cidade italiana do Lácio, região central do país: ali nascia o ator, no ano de 1924. Aos dez anos mudou-se para Roma com a família e, só depois de passar pela Escola Industrial na adolescência, começou a se interessar pelo teatro. A partir de então, iniciada sua carreira artística, menos de dez anos se passariam entre seu *début* no teatro e a aparição no cinema internacional.

Ainda jovem, Mastroianni integrou o grupo teatral do qual a atriz Giulietta Masina fazia parte, e começou seu trabalho como ator em uma companhia inglesa de cinema. No princípio da carreira, nos anos 40, aparecia nos filmes apenas como figurante, mas logo seu talento foi reconhecido, e passou a ser chamado para diversos papéis.

Durante muito tempo, o ator interpretou personagens que seguiam, com frequência, a mesma linha. Geralmente, eram *bon-vivants* e homens galantes, preocupados com o sucesso, com a fama e focados em seduzir mulheres da alta sociedade. Muitos desses papéis foram interpretados ao lado de Sophia Loren. Mastroianni se separa desse estereótipo em 1956, quando conhece Luchino Visconti e, juntos, gravam *Noites Brancas*.

Na seqüência, o ator fez grandes parcerias com o diretor e dramaturgo Federico Fellini. Os dois se conheceram justamente quando Mastroianni estrelava uma peça com Masina, mulher de Fellini. Mas foi durante a temporada de filmagem de *La Dolce Vita*, em 1960, que a cumplicidade entre eles se firmou. *A Doce Vida*, nome em português, garante a Fellini seu terceiro Oscar. Em 1962, Mastroianni interpretou um diretor frustrado em *Oito e ½*, também de Fellini, tornando-se assim o ator preferido do dramaturgo.

Nos anos seguintes, grava com os mais importantes diretores da época. Marco Ferreri, Ettore Scola e os irmãos Taviani são alguns deles. Também realiza grandes sucessos sob a direção de Marco Monicelli, em *Casanova '70*, e de Vittorio de Sica, em *Ontem, Hoje e Amanhã*, filme em que interpreta três fases diferentes da vida de um mesmo personagem. Ao longo de sua carreira, também contou com a orientação de diretores não italianos, como Robert Altman, em *Pret-à-Porter* - uma sátira ao mundo da moda, rodado no início dos anos 90 -, e Bruno Barreto, em *Gabriela, Cravo e Canela* - gravado no Brasil em 1982. Neste, Mastroianni é o turco Nassib, casado com a provocante Gabriela, interpretada por Sonia Braga.

Entre diversos temas, o retrato de sua Itália



Em sua carreira, Marcello Mastroianni trabalhou em aproximadamente 150 filmes como ator e divulgou o cinema italiano para o mundo.



Divulgação

natal fica a cargo do filme *Stanno Tutti Bene*, de Giuseppe Tornatore. Seu personagem decide fazer uma surpresa aos filhos e, de trem, percorre regiões da Itália buscando o reencontro. Nápoles, Roma, Florença e Milão são os focos de Tornatore. Em contraponto ao drama, Mastroianni participou também de comédias. *Ginger e Fred* é um exemplo do amplo repertório do ator e de sua versatilidade: pula de um gênero a outro, sem perder a atenção da platéia. Nesse filme de Fellini, ele e Giulietta Masina fazem uma dupla que imita as clássicas atuações de Ginger Rogers e Fred Astaire.

Mastroianni conquistou muitos prêmios em reconhecimento ao seu trabalho. Ganhou duas vezes o prêmio de Melhor Ator pelas obras *Ciúme à Italiana* (1970) e *Olhos Negros* (1987), no festival de Cannes, um dos mais conceituados da categoria. Também foi indicado três vezes ao Oscar de Melhor Ator, por *Divórcio à Italiana* (1961), *Um Dia Muito Especial* (1977) e novamente *Olhos Negros* (1987). Ao todo, foram mais de 120 filmes ao longo de quase 50 anos de carreira. O ator, saltando de um gênero a outro com muita facilidade, sempre prendeu o olhar atento dos espectadores. Até hoje, o público acompanha com admiração e encanto cada manobra sua, que se diversificava em todo novo enredo. ¶

## Assista:

### A Doce Vida (*La Dolce Vita*)

Ao lado de Anita Eckberg, Marcello Mastroianni protagoniza esta que é uma das mais amadas obras-primas de Federico Fellini. Por esse filme, o diretor recebeu Oscar e Palma de Ouro de Melhor Filme Estrangeiro. Parte da película foi gravada fora dos estúdios de Roma, no *resort* à beira-mar Fregene, mas outras cenas foram filmadas em um enorme cenário cinematográfico extravagantemente desenhado por Piero Gherardi, responsável também pelo elegante figurino. A obra foi gravada entre março e agosto de 1959. Mastroianni, no papel de um jornalista *bon-vivant* e fofoqueiro que se envolve com a alta sociedade, vive em uma Roma dos anos 60 que, mesmo moderna e sofisticada, já mostra os sinais da decadência e da influência que viria dos Estados Unidos. O longa mostra sete dias e sete noites da vida de um colunista romano, também chamado Marcello. O personagem pende entre tomar um novo rumo em sua vida ou se manter em meio ao luxo e aos casos efêmeros que mantém com famosas atrizes de cinema. Durante a semana retratada, ele flerta com uma das estrelas recém-chegadas a Roma, papel habilmente construído por Anita Eckberg.

Direção: Federico Fellini /Ano: 1960 /Duração: 167 minutos

### Estamos Todos Bem (*Stanno Tutti Bene*)

O mesmo diretor de *Cinema Paradiso* fez de *Estamos Todos Bem* um filme cheio de tristeza e ironia. A obra narra a busca de um pai por seus filhos, já crescidos, que agora vivem e trabalham em diversas regiões da Itália. Ao longo da narrativa, a mistura entre sonho e realidade é bem convincente. Mastroianni interpreta o pai, Mateo Scuro, siciliano aposentado que decide fazer uma surpresa para seus meninos (três homens e duas mulheres), mas não os encontra na situação em que esperava, ou não tão bem quanto lhe fizeram acreditar. Durante a longa viagem, passa por Nápoles, Roma, Florença, Milão e Turim, cidades que o reportam a uma realidade muito diferente da sua. A figura do idoso Scuro foi bem construída por Mastroianni, que se ateu à sutileza dos detalhes e dos pequenos gestos. A trilha de Morricone completa o clima de nostalgia, expectativa e frustração.

Direção: Giuseppe Tornatore /Ano: 1960 /Duração: 125 minutos



# Rostos Italianos





Azuis, verdes, castanhos, pretos, amendoados... Atentos, penetrantes, desafiadores, amigáveis, intensos... Em suas inúmeras variações, os olhos (ou o olhar) são capazes de expressar sentimentos, permanentes ou passageiros. Cabe-lhes, assim, o decantado título de "janela da alma", pois podem falar mais que as palavras, cativar mais que um pedido. E se os olhos são janelas, pode-se dizer que o rosto é a fachada dessa morada - o ser humano. Morada que deixa claras as marcas do tempo e que, por isso mesmo, engrandece as paredes que souberam sustentá-la. Rostos que contam histórias, que trazem lembranças de alguém próximo, que remetem a outras épocas e remexem com o imaginário de quem tem nas veias o sangue italiano por ter nascido na própria Itália ou por ser descendente de imigrantes. Com caminhos distintos e destinos diferentes, cada um escreveu a sua história. Ao longo dos anos, vieram vitórias, dificuldades e superações: transparece, em cada face, um pouco de tudo. E fica clara a sensação de que esse "tudo" valeu a pena.

Visite o site do fotógrafo Fernando Bueno:

[www.fernandobueno.com.br](http://www.fernandobueno.com.br)

Contato: (11) 5543-4686 / 8469-1920

\*Agradecimento especial ao Patronato Italiano, onde foi feita a maioria das imagens



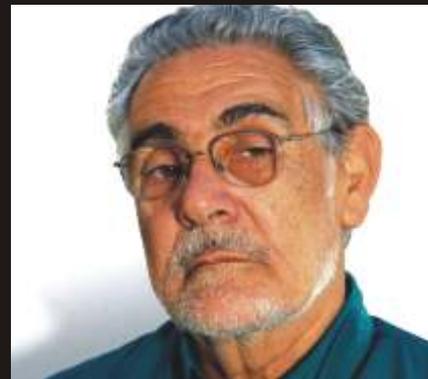




Ilustração: Augusto T. Novelli

## Aquela Crônica

Pediram-me para escrever uma crônica. Geralmente o tema vem incluso. Após o pedido, é comum que se analise o tema dado e que se comece a angariar memórias, sonhos, aspirações e outras coisas que uma mente perturbada pode criar. Mas adivinhe se a minha crônica vinha com tema? Claro que não. Prontifiquei-me a criá-lo.

Pensei em milhares de temas. Alguns eram muito difíceis de ser desenvolvidos por não se ter muito o que falar sobre eles, como ventiladores, travesseiros e outras coisas óbvias que vem à cabeça simplesmente por estarem à vista. Até cheguei a escrever algo, mas não deu muito certo. Afinal, o que eu poderia escrever sobre ventiladores? Poderia dar a definição do objeto, mas... quem realmente não sabe o que é um ventilador?

Parei um pouco para pensar e colocar as idéias em ordem. Fiquei um tempo olhando para o nada. Voltei para o ventilador. Há um em meu quarto. Comecei a reparar em sua base quebrada, seu motor sujo e seus botões coloridos. Percebi que estava obcecado quando terminei de contar as três hélices pela décima vez. Achei que estava me concentrando muito em um objeto só. Segui.

Passsei para uma nova esfera de temas. Temas cotidianos e abstratos, como o tempo. Mais uma vez, a frustração. O que eu escreveria sobre o tempo? "O tempo anda muito seco ultimamente." Não consegui passar daqui.

Pensei em escrever sobre a pressa, mas não daria certo. Além de corriqueira, a pressa é uma constante. Logo, todos estariam com pressa ao ler a crônica sobre pressa, e acabariam não prestando muita atenção pelo atraso que a leitura estaria causando. Melhor não.

Ocorreu-me escrever sobre os ataques de bandidos contra policiais civis, militares e outros homens fardados, ocorridos em São Paulo. Seria um bom tema se não fosse momentâneo, mesmo que o terror e a violência vividas na cidade sejam permanentes.

Regime passou pela cabeça. Pensei nos gordos. Gordo é um estado de espírito alcançado apenas por aqueles que estão bem consigo mesmo. Ninguém ia se interessar. Poderia fazer sobre a febre dos produtos *light*, que é o maior engodo da história, mas como já li crônicas a respeito, não seria a mesma coisa. Pensei em regimes no geral, mas seria muito comprido o texto, afinal, regime é um assunto sobre o qual não faltam opiniões e filosofias.

Copa do Mundo também foi opção. Discutir futebol, alimentando a mania nacional. Muito óbvio.

Comecei a pensar em fatos que ocorreram na minha vida. A queda do coco em minha cabeça pareceu um assunto tentador. Sim, um coco caiu em minha cabeça. Comecei a esboçar um texto. Seria interessante relatar a queda do coco, mas logo desisti da idéia, porque não havia como alimentar uma história sobre um coco que sofre uma queda, ou uma cabeça atingida por um coco. Além do mais, a única parte que realmente despertaria interesse seria aquela em que o coco cai na minha cabeça - o resto dificilmente mereceria qualquer tipo de atenção.

Poderia discutir filmes. Expor minha opinião sobre a sétima arte. Qual deles discutir? Pensei em longas com os quais me identifico: E.T., Monty Python, Família Adams, Simplesmente Amor... (Simplesmente Amor? Será que a queda do coco não danificou nada na minha cabeça?) Desisti dos filmes. Divaguei tanto que pensei em escrever sobre algodão, mas não tinha fatos o suficiente para criar um bom texto. Além disso, algodão não é interessante.

Começava a me desesperar. Os dias passavam e o assunto não aparecia. O favorecido provavelmente iria me matar. Foi então que me toquei. Um tema fácil e prático. Cotidiano e profundo. E a melhor parte era a que estava na minha frente: morte. Esse foi o tema escolhido. Assim que tomei a decisão, comecei a refletir e escrevi um texto. Aparei algumas arestas e criei a crônica. O desespero havia passado. Resolvi descansar. Enviei a crônica e fui dormir.

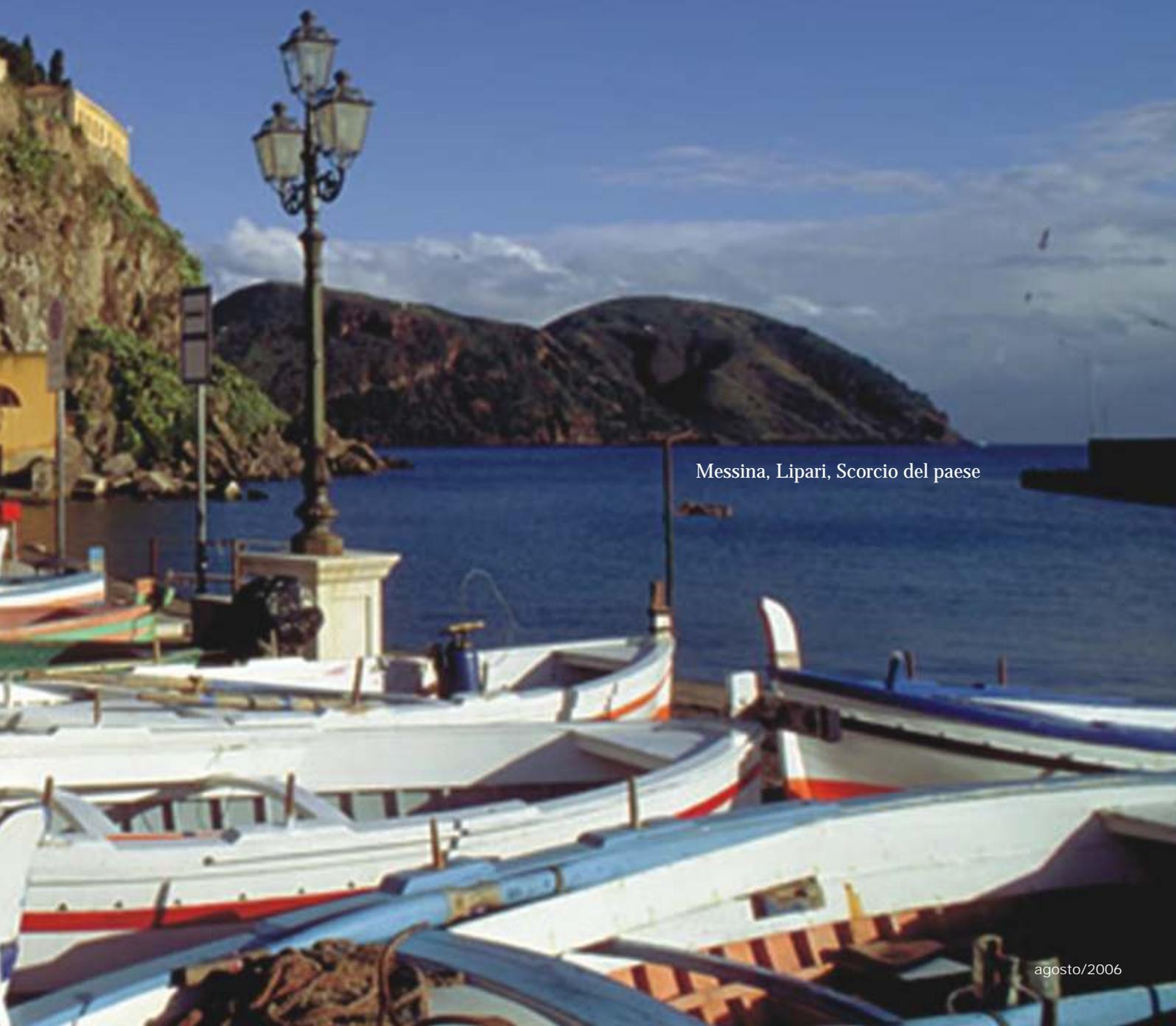
O dia seguinte parecia mais claro. Vinha fazendo minhas tarefas normalmente, até ler meus e-mails: lá estava uma resposta à crônica que havia sido mandada.

O tema era muito negativo.



# Natureza e arte da Sicília

*Maior ilha vulcânica mediterrânea, a Sicília tem identidade própria e atrai visitantes por sua peculiar riqueza arqueológica, cultural e histórica*



Messina, Lipari, Scorcio del paese

Devido a sua posição geográfica, a ilha da Sicília sempre teve um papel de importância nos eventos históricos protagonizados por povos do Mediterrâneo. A vizinhança de múltiplas civilizações enriqueceu a Sicília de assentamentos urbanos, de monumentos e de vestígios do passado que fazem dela um lugar privilegiado, onde a história pode ser revista por meio dos sinais que o tempo não apagou. A região reúne de forma admirável natureza e arte. Composta pelas províncias de Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Palermo, Messina, Ragusa, Siracusa e Trapani, tem como língua oficial o italiano. Porém, praticamente todos os sicilianos são bilíngües, pois também falam o siciliano. A região é reconhecida de forma unânime como uma das mais completas e fascinantes de toda a Itália, e visitada anualmente por milhões de turistas provenientes de todas as partes do mundo.

A ilha da Sicília sempre refletiu, em sua cultura e em suas tradições, a duplicidade advinda de sua posição geográfica: independente, mas também ligada ao restante da Itália. Chama atenção a diversidade cultural entre as cidades. Ao visitá-las encontramos teatros gregos, palácios romanos, castelos normandos e catedrais bizantinas. Para chegar bem próximo da história, é interessante conhecer Siracusa, terra de Arquimedes e Platão. Já em Agrigento, está o maior tesouro grego, o Vale dos Templos, com um cenário de cinco séculos antes de Cristo e templos magníficos.

Antigamente chamada, por sua forma triangular, de Sicania ou Trinacria, do ponto de vista físico a Sicília é uma área em grande parte montanhosa, só descontinuada pela extensa planície ao redor da Catania, no leste da ilha. Originalmente habitada pelos Sicanos, provenientes da península ibérica, e pelos Sículos, de estirpe itálica, a ilha manteve desde os tempos mais remotos contatos com as grandes civilizações do Mediterrâneo, em especial com a Grécia micênica e, mais tarde, com os Fenícios e as populações da Grécia continental, que nela encontraram novas áreas de expansão, fundando importantes colônias da chamada Magna Grécia. Com a eclosão da primeira guerra púnica (264-241 a.C.) entre

Cartago (com territórios no norte da África, na Sicília e na Sardenha e grandes interesses comerciais no Mediterrâneo Ocidental e no extremo sul da península ibérica) e Roma (que já nessa época controlava direta ou indiretamente, por intermédio da poderosa liga com os aliados latinos, cerca da metade da península itálica) - esta, até então essencialmente agrícola, tornou-se uma potência naval e expulsou os Cartagineses, primeiro (241 a.C.), da Sicília, e depois (238 a.C.), da Sardenha e da Córsega, conquistando assim as primeiras províncias ultramarinas, que pertenceriam ao Estado romano por mais de 700 anos. Após a queda do império (476 d.C.), a Sicília foi invadida por Vândalos, Godos e Bizantinos, até que, no século IX, foi arduamente conquistada pelos Árabes, que a enriqueceram com as contribuições da sua refinada cultura. Mas foi, sobretudo, a sucessiva dominação dos Normandos (séc. X - XII), que estabeleceram a capital em Palermo, o período firmado como de grande desenvolvimento, tanto econômico, quanto cultural e espiritual. Ademais, sob o imperador Frederico II de Suévia - que, por ser filho da rainha normanda Constância de Altavilla, manteve a unidade dinástica -, a Sicília passou a estreitar cada vez mais os laços com o "continente". Desafortunadamente, as posteriores dinastias perderam qualquer traço de "governança iluminada": Angiovinos, Aragoneses e Bourbons, além de ter levado a capital para Nápoles, fizeram de seus reinados uma época de verdadeira opressão, o que insuflou diversas revoltas populares.

#### Influências diversas

Os centros urbanos de fundação mais antiga são até hoje esplêndidos testemunhos da colonização grega: Siracusa, Segesta, Selinunte e Agrigento mantêm viva a lembrança daquela era com seus grandiosos templos dóricos, às vezes ainda mais imponentes que os da própria metrópole. Não tão numerosos nem bem conservados são, ao contrário, os restos de época romana e, mesmo assim, só os do baixo império: de fato, a única obra digna de nota é a magnífica vila romana de Piazza Armerina (séc. III-IVd.C.), inteiramente decorada por

belíssimos mosaicos.

Também os Árabes deixaram poucos vestígios da sua passagem, provavelmente por usarem materiais pouco duráveis, como a argila, ou por muitas construções, especialmente as mesquitas, terem sido desvirtuadas ao longo dos séculos. Assim, à parte alguns rastros deixados no casario e nos topônimos, chegamos intacto só um complexo termal em Cefalà Diana, os “Banhos Árabes”, construção formada por algumas câmaras simples e uma sala central com arcos ogivais.

A chegada dos Normandos levou ao florescimento de várias grandes cidades, como a capital Palermo, Monreale, Cefalù e Erice, todas dotadas de majestosas catedrais, erigidas em um estilo peculiar mais tarde denominado “árabe-normando”. O regime feudal, que começou a se firmar nesse período, levou os habitantes a abandonarem o campo para concentrar-se ao redor das cidadelas dos feudatários, geralmente plantadas em elevações do terreno: entre os centros que melhor têm resguardado essa fisionomia medieval, temos Caccamo e Mistretta, ambos respaldando a costa centro-setentrional da ilha.

#### Riqueza arquitetônica

As inovações arquitetônicas da Renascença tiveram por sua vez pouco lugar na Sicília, que,

após perder a posição de capital para Nápoles, nessa altura já estava relegada a uma posição marginal. A revitalização da construção ocorreu no período barroco, quando um extraordinário frenesi criativo percorreu toda a região, transformando-a em um verdadeiro laboratório urbanístico, onde foram pensadas e postas em prática novas soluções arquitetônicas de palácios, igrejas, ruas, praças e cidades inteiras. A Sicília foi, assim, tomada por grandes obras de renovação urbanística, que, envolvendo, sobretudo, os centros maiores, mas também alguns dos menores, procederam da necessidade de reconstruir bairros inteiros e cidades arrasadas pelo cataclísmico terremoto de 1693: mesmo nesses casos, porém, como em Noto, Modica, Palazzolo Acreide, Acireale, Ragusa e Buscemi, a reurbanização atendeu a exigências predominantemente estéticas e representativas. Por outro lado, quando em tempos bem mais recentes (1968) repetiu-se um novo, fortíssimo sismo que devastou o vale do Belice, no extremo oeste da ilha, a obra de reconstrução foi levada adiante sem dar importância ao meio ambiente preexistente, fazendo com que os povoados do vale, como Calatafimi, Gibellina, Menfi, Montevago, Poggioreale, Salemi, apresentem hoje uma urbanística rígida e artificial, distanciada da

Teatro Grego em Siracusa.



cultura e das tradições locais.

Em geral, a imponência e o fausto almeçados pela arquitetura eram obtidos graças às escadarias intermináveis, às fontes cenográficas, à estatuária exageradamente ornamental, aos artefatos em ferro fundido trabalhados como uma renda, às altas fachadas e torres das igrejas, à organização dramática dos espaços, que representam o triunfo do barroco siciliano. Por fim, entre os séculos XVI e XVIII, o vice-reinado espanhol promoveu uma vasta campanha de colonização rural. Um último e interessantíssimo exemplo da moda seiscentista tardia e setecentista das *ville* suburbanas é o povoado de Bagheria (80 km a leste de Palermo), uma aglomeração de residências nobiliárias, expressando um gosto que ia do barroco ao neoclássico. Também merecem destaque localidades que sobressaem-se ou pela planta, como Scicli e Caltagirone, em que o traçado das moradias desenha o perfil de uma águia; ou por serem exemplos do fenômeno todo meridional da cidade rupestre, como Sperlinga; ou verdadeiras cidadelas sobre o mar, como

Marsala - palco do desembarque dos garibaldinos na Sicília - e Mazara del Vallo, ambas na costa sudoeste da ilha; ou mesmo lugares turísticos de inarrável beleza natural, como Taormina, na costa leste; ou, ainda, Randazzo, Nicosia, Petralia, Sciacca. ☞

Sicília no mapa



## Agrigento - Vale dos Templos

Os gregos transformaram essa região em uma das mais prósperas da Magna Grécia. No vale, ao pé da montanha denominada "Valle dei Templi", se encontram algumas das mais belas ruínas gregas do mundo, que remontam ao século V a. C.. À esquerda, o Templo da Concórdia, e à direita, o de Juno. O momento ideal para visitá-los é durante o pôr-do-sol.



## Conhecendo a Sicília

### Palermo

A praça central - Quattro Canti di Città -, de design barroco, foi construída pelos governantes espanhóis no século XVII. Nas proximidades, fica a mais atraente das praças da antiga cidade: a Piazza Bellini, com a Igreja de Santa Maria Dell'Amiraglio, finalizada em 1143, e a Igreja de San Cataldo, em estilo árabe-bizantino, construída em 1160. A Catedral de Palermo (*na foto*) e San Giovanni Degli Eremiti também vale uma visita. O Palazzo di Normanni abriga um dos grandes tesouros da Sicília, a Cappella Palatina, em estilo árabe-normando, com mosaicos e entalhes em mármore. Ainda em Palermo, pode-se visitar o Museo Regionale Archeologico, localizado em um antigo convento.



### Segesta e Selinunte

A primeira é a antiga cidade grega Elymi, que foi conquistada pelos romanos. Sua principal atração é o Templo Dórico do século V a.C. no alto de uma colina. No Monte Bárbaro, pode-se visitar um teatro construído no século III a.C. Já Selinunte, vizinha da primeira, é uma das cidades perdidas da Sicília antiga, construída no século III a.C. Sempre esteve em guerra com Segesta. Hoje é um jardim arqueológico em cujo centro estão as ruínas de uma Acrópole.

### Siracusa

Foi a cidade grega mais importante da Sicília e chegou a ser a maior da Europa durante o seu apogeu. Os pontos de maior interesse são a Latomia del Paradiso, as grutas de onde as pedras para a construção dos grandes monumentos foram retiradas, com destaque para a Orelha de Dionísio (*na foto*); o Museu Paolo Orsi; as Catacumbas de San Giovanni, do século III d.C., e a ilha Ortigla, com monumentos do período medieval e barroco.

### Taormina

Também conhecida como "A Jóia da Sicília", foi construída, pelos gregos, no século IV a.C., à beira de um penhasco em frente ao mar Jônico. Um dos pontos turísticos mais procurados é o teatro greco-romano na Via Teatro Greco, com uma belíssima vista do Monte Etna. Construído pelos gregos no topo de uma montanha, o teatro foi remodelado durante o período de dominação romana. Nesse lugar, encontra-se um antiquário com relíquias que vão do período clássico até o início do Cristianismo. Também merece uma visita o "Giardino Pubblico", na Via Bagnoli Croce, um jardim florido com ampla vista para o mar.





Silvia Percussi Fotos: Tadeu Brunelli

# Sabor de outros tempos

*A cozinha da Sicília é marcada por traços que remontam a um passado distante e às inúmeras culturas que sobreviveram na região*

Falar da gastronomia de alguns lugares, como a Sicília, é iniciar uma viagem dentro de outra viagem. É o encontro com pratos que abrem perspectivas de tempo e sugerem imagens de paisagens. Cozinha rica de produtos fragrantos e sabores que se comparam à posição geográfica da ilha: um delicioso equilíbrio entre terra e mar. Trata-se de uma cultura gastronômica inscrita na tradição mediterrânea, conceito que nesse caso se encontra entre as mais elevadas realizações.

Na Sicília, a variedade de pratos é rica em produtos, especiarias e aromas que testemunham o quanto a região já se encontrou durante séculos na mira e no centro das atenções de muitos povos de diferentes origens.

Não se pode falar da cozinha siciliana como uma entidade única, porque os contrastes originados pelas diferentes influências culturais se cruzaram com as diferenças entre a cozinha da costa e a do interior da ilha, dois mundos entre os quais, por causa das dificuldades de deslocamento, existia um abismo profundo, muito embora conservem ainda hoje relativa distância.

Dizem os estudiosos que a massa surgiu na Sicília, e o ato de fazê-la é um ritual de muitos anos. O nome mais antigo para a massa é “maccarunne”, proveniente de “maccare”, que quer dizer pilar, triturar, referindo-se ao grão que servia para empastar a mistura. Hoje em dia são raros os macarrões feitos em casa, pois foram substituídos por excelentes produtos industrializados. Seja no formato comprido, como do *spaghetti* e do *bucatini*, ou no curto, como do *anelletti*, a massa é temperada com molhos riquíssimos, feitos de diversos ingredientes. No mais, esta é a característica mais marcante de toda a gastronomia siciliana: o alimento é farto, bem temperado, rico em sabores, cores e elementos contrastantes.

Como em todas as cozinhas populares, existe um hábito recorrente do prato único. As massas de vários tipos, enriquecidas com os produtos locais, acabaram se tornando uma refeição completa, como é o caso da

*pasta con le sarde*, prato típico de Palermo.

A familiaridade com os produtos naturais é uma simplicidade de fundo que ainda hoje caracteriza a parte oriental da ilha, berço da Magna Grécia. Ali é fácil verificar analogias com a cozinha do interior, marcada por hábitos camponeses e caracterizada pela utilização de verduras e hortaliças. A berinjela é um exemplo significativo, tendo originado muitos pratos apetitosos antes de ser glorificada com a famosa *parmigiana*.

Na parte ocidental da ilha, marcada pela influência árabe e pelas tradições da corte, a cozinha é mais sofisticada, rica e com muitos contrastes. Em analogia com a paisagem, a austera simplicidade dos tempos gregos é substituída pelo refinamento das “mil e uma noites” da Palermo árabe e pela abundância da arquitetura nos edifícios barrocos.

Típicos dessa cozinha são pratos como a *caponata* (feita de berinjela, é um exemplo do uso diversificado da elaboração das verduras), o *falsomagro* (um enrolado de carne recheado com presunto, queijo e ovos), os *involtini alla palermitana* (recheados de passas, pinoli, queijo e aromatizados com cebolas e folhas de louro), e alguns acompanhamentos para peixes (limão siciliano, farinha de rosca e pinoli).

Voltando às influências históricas e aos árabes - a quem se deve a introdução das especiarias, entre as quais o açúcar, a canela e o açafrão, além do arroz, que encontrou várias formas de cozimento e outras utilizações na região norte da Itália, mas com difusão pelo mundo todo -, basta pensar nos *arancini* (bolinhos de arroz, recheados de ragu de carne e ervilhas, ou de presunto e queijo), praticamente um símbolo da cozinha da Sicília.

Os doces idealizados nos conventos invadiram prazerosamente a ilha. *Cannoli*, *cassate*, *pignocata*, *biancomangiare* são os mais difundidos, mas cada província é rica de novidades e surpresas. Não podemos nos esquecer dos sorvetes e das granitas, produtos deliciosos, de habilidade artesã, mas antes mesmo de serem hábitos, são rituais que falam de outras dimensões do tempo. ☛

# Caponata

55

## Ingredientes

- › 4 berinjelas
- › 4 talos de salsão
- › 2 pimentões vermelhos
- › 2 pimentões amarelos
- › 1 cebola grande, cortada em cubinhos
- › 1 colher de sopa de vinagre
- › ½ xícara de azeitona verde sem caroço
- › ½ xícara de azeite
- › ¼ xícara de pinoli
- › ¼ xícara de passas
- › Orégano e sal

## Preparo

Corte tudo em quadradinhos, ponha numa assadeira, tempere com o sal e o azeite, cubra com papel alumínio, leve ao forno e deixe por 40' até ficar macio. Coloque o vinagre, mexa e desligue o forno. Deixe esfriar, reserve em geladeira e sirva frio. Rendimento: 8 porções.



# Arancini di riso

## Ingredientes

- 400 g (12 colheres de sopa) de risoto básico ou arroz branco caseiro
- 50 g de manteiga
- 50 g de parmesão ralado
- 3 fatias de cebola picadas
- 1 fatia de presunto gordo cortado em dadinhos
- 1 fatia de mussarela cortada em dadinhos
- Folhas de manjeriço fresco
- 1 punhado de farinha de trigo
- 1 punhado de farinha de rosca
- 2 ovos inteiros
- Vinho branco, noz moscada ralada, azeite, sal e pimenta do reino

## Preparo

Faça o arroz ou risoto como sempre, mais seco. Em um prato fora do fogo, mexa um ovo batido como para uma omelete, tempere com um pouco de noz moscada ralada, queijo ralado e misture com o risoto. Em seguida, coloque esse arroz em um prato grande e deixe esfriar. Assim que estiver frio, coloque em sua mão uma colherada do arroz, faça um buraco no centro, preencha com o presunto e o queijo e uma folha de manjeriço, depois feche e enrole como uma bolinha. Recomece até o final dos ingredientes. Então enfarinhe as bolinhas de arroz, passe na farinha de rosca e em outro ovo batido. Depois, na farinha de rosca novamente. Frite em uma panela com óleo quente. Sirva imediatamente. Rendimento: 15 unidades.



# Pasta con le sarde

## Ingredientes

- 400 g de bucatini ou spaghetti
- 400 g de dill fresco (endro)
- 400 g de sardinhas frescas
- 2 filés de anchovas em conserva
- ½ envelope de açafrão
- 1 cebola grande
- 100 ml de azeite de oliva virgem
- 1 colher de sopa de passas pretas sem semente
- 1 colher de sopa de pinoli
- 1 pitada de noz moscada
- 100 ml de molho de tomate
- Óleo de canola
- Sal e pimenta do reino moída

## Preparo

Lave bem o dill, escalde e depois pique bem fininho. Limpe as sardinhas, retire a cabeça e as espinhas, e filete. Em uma panela com 2l de água fervente, dissolva o açafrão e reserve. Corte a cebola em cubinhos e refogue no azeite com um pouco de óleo. Quando a cebola estiver dourada, junte o molho de tomate misturando com uma colher, acrescente o pinoli, as passas, a noz moscada, o dill e os filés de anchovas em conserva. Cozinhe em fogo baixo com a panela tampada durante 20 minutos. Depois acrescente as sardinhas frescas e cozinhe por mais 15 minutos, mexendo de vez em quando. Regue com o restante do azeite, misture e deixe aquecido até o momento de servir a massa. Cozinhe a massa na água fervente com o açafrão. Escorra a massa e sirva com o molho. Rendimento: 4 porções.





## Torta di ricotta

### Ingredientes

- 400 g de açúcar
- 8 ovos
- 1 kg de ricota fresca
- 250 g de frutas cristalizadas
- Farinha de rosca
- Manteiga para untar a forma
- Açúcar de confeiteiro para decorar

### Preparo

Misture o açúcar com os ovos e a ricota, processe tudo. Acrescente as frutas cristalizadas, coloque em uma forma untada e polvilhada de farinha, e leve ao forno moderado durante 45 minutos. O doce estará pronto quando rachar no centro. Pulverize então o açúcar, deixe esfriar e sirva. Rendimento: 6 pessoas.



# O exercício da autonomia

Quando é chegada a fase do Ensino Médio, os jovens passam por um turbilhão de inquietações, e a maioria delas refere-se à escolha profissional. A família também fica angustiada, porque a data da inscrição nos vestibulares se aproxima e os filhos ainda não sabem o que escolher. A insegurança e as dúvidas crescem.

Mas, se refletirmos sobre a questão, perceberemos que até esse momento nossos filhos fizeram pouquíssimas (ou não fizeram) escolhas que acarretassem uma mudança significativa em suas rotinas. Decidimos o colégio em que iriam estudar, a escola onde fariam o curso de idiomas e o clube que frequentariam. Nessas escolhas, estávamos determinando os valores que iriam nortear suas vidas, bem como o grupo social do qual fariam parte. O nosso projeto de vida particular estava implícito nessas opções.

Chegada a hora da escolha profissional, os jovens precisam sair dessa situação protegida e segura, e lançar-se rumo ao desconhecido. Devemos, então, fazer o seguinte questionamento: será que estamos exercitando nossos filhos para que consigam fazer suas próprias escolhas e para que sejam responsáveis pelas conseqüências dos seus atos? Ou estamos querendo facilitar decisões, adiantando-nos na resolução de seus problemas corriqueiros e de simples situações do seu dia-a-dia? Estamos dando chance para que pensem e pesem os prós e contras de suas resoluções?

É cada vez maior o número de estudantes que, ao ingressar em uma universidade, desistem logo no início do curso. Será que todos esses jovens fizeram escolhas erradas ou não conseguem lidar com situações que

não correspondem integralmente às suas expectativas, vendo-se em um grupo desconhecido?

Poder ou ter que escolher é assumir riscos, é tornar-se responsável pelos resultados de suas atitudes, é interferir na sua história de vida. E, para isso, é preciso coragem. Além das perdas e frustrações, que sempre haverá, o indivíduo precisará se reorganizar dentro de suas novas perspectivas. Por outro lado, também precisamos mostrar que as escolhas não são fechadas - elas podem ser retomadas a qualquer momento. E que, ao

serem retomadas, representarão o ponto de partida para uma próxima experiência.

Como pais, é nosso papel conscientizar os jovens de que a felicidade não estará presente 24 horas por dia em nossas vidas, pois, como parte do desenvolvimento de todo ser humano, sempre teremos que administrar situações desagradáveis.

É por isso que enfrentar novos desafios, buscar superá-los e não fugir das dificuldades sempre será a melhor escolha.

“Será  
que estamos  
exercitando nossos  
filhos para que  
consigam fazer suas  
próprias escolhas e  
para que sejam  
responsáveis pelas  
conseqüências  
dos seus atos?”



No destaque, a antiga biblioteca do Colégio Dante Alighieri, que funcionou até 1970. Ao lado, a atual Biblioteca Central, que conta com mais de 55 mil volumes.





**CONCURSO  
SOS MATA ATLÂNTICA  
DE FOTOGRAFIA.**

**ABERTO TAMBÉM  
PARA AMADORES.**

Inscriva-se até 29 de setembro  
pelo site [www.sosma.org.br](http://www.sosma.org.br)  
ou ligue: (11) 3055 7892/7888.



FUNDAÇÃO SOS MATA ATLÂNTICA

**Tempo de brincar. Tempo de aprender.  
No Colégio Dante Alighieri, há tempo para tudo.**



Imagens: NEWFACEPHOTOS



**A partir de 2007, Ensino Fundamental de 9 anos.**



**COLÉGIO DANTE ALIGHIERI**  
Ligue (11) 3179-4400 ou acesse [www.colegiodante.com.br](http://www.colegiodante.com.br)

