

# Dante Cultural



Ano VI - Número 16 - novembro de 2010

ISSN 1980-637X

## Venda Nova do Imigrante

Nas montanhas do Espírito Santo, uma cidade formada por famílias italianas é conhecida pela forma acolhedora com que recebe seus visitantes



**Entrevista:**  
Ligia Amadio,  
a maestrina  
de sucesso nas  
carreiras nacional  
e internacional,  
que regeu a Osusp  
na primeira  
cerimônia de  
comemoração dos  
100 anos do Dante

**Bixiga:**  
A história cultural  
de um dos bairros  
mais italianos  
de São Paulo

**Lazio:**  
Nem só de Roma  
vivem o turismo  
e a gastronomia  
dessa região  
marcada pela  
variedade



Próximo dos

# 100

GRAPPA

O centenário está chegando. Em 2011, o Colégio Dante Alighieri completa um século de história.

Cem anos de contribuição ao ensino de qualidade e à formação de cidadãos responsáveis. Cem anos fomentando a cultura e valorizando a italianidade. Cem anos de uma história que justifica o empenho e a dedicação para completar os próximos cem.





## Fatos & Meditação

**A**quela mesma cadeira do supermercado – cadeira que, a lembrar um banco escolar, me permitira, semanas atrás, manter proveitoso diálogo com um menino que calçava botinas, o Jaqueson, que se honrava em ser brasileiro – dava-me, nesse outro sábado, nova oportunidade para manter colóquio com uma senhora idosa.

Tal era o costume de ali me sentar – de costas para uma divisória e de frente para um corredor, por onde, aliás, saíam as pessoas que já tinham passado pelos caixas – que a própria cadeira começava a adquirir o cunho de cativa. Aguardava que meus acompanhantes, mais jovens, terminassem as compras previamente elencadas por minha mulher, pois, no dia seguinte, domingo, iríamos receber a família para a comemoração do Dia das Mães.

Folheando o jornal de Arujá, inteirava-me das notícias da cidade (que conheci há cinquenta anos, e hoje integra a Grande São Paulo). Notei, em certo momento, que diversos passantes paravam diante de mim e olhavam para cima. Percebi, então, que havia duas folhas de papel presas com durex, contendo, em letras grandes, uma relação de nomes.

O desfile continuava. Comecei a notar a reação dos curiosos, cujo olhar, a princípio desejoso de feliz surpresa, baixava ao fim desconsolado. Num relance, concluí que se tratava do resultado de um concurso que se encerrara.

Deixara de me preocupar com a romaria, quando uma senhora idosa – portando uma pequena sacola, cuja transparência permitiu divisar um pedaço de pão, três bananas e duas mexericas, e imaginando que eu fosse o guardião dos avisos –, após a consulta à lista de nomes, dirigiu-se a mim dizendo:

— Eu não fui sorteada, mas estou feliz.

O meu porquê foi imediato.

— Moço, olhe, nunca ganhei nada com facilidade na minha vida, sempre o que veio, veio trabalhando. Tentei, é verdade, participar de jogos de azar.

Os bichos que apareciam no meu sonho não se transformaram em dinheiro. O azar sempre me acompanhou, a sorte não me sorriu! Há poucos dias deixei o hospital onde estive internada com “peleumonia”, quase morri. Deus não quis. Meu velho estava me esperando em casa, quase sem comida, quando fui internada às pressas. Lembrando-me dele, lá deitada na cama do hospital, ficava aperreada... Os dias e as noites não passavam...

Quando me curei e ia para casa a passos lentos, com a trouxa de roupas usadas para serem lavadas, vi, esparramado pelo chão, um montão de dinheiro. Abaixei-me e recolhi a papelada. Algumas notas estavam até carimbadas com a marca de pneus. Com o maço na mão, comecei a contar o achado, que somou quatrocentos reais. Olhei para todos os lados à procura de alguém que fosse o prejudicado pela perda do dinheiro. Não vi ninguém. Coloquei, então, o dinheiro na bolsa, olhei para o céu, e agradei ao Senhor, rezando mentalmente a Ave-Maria. Continuei no meu caminho. O céu havia se compadecido de mim! Não dera mais do que cinquenta passos, quando surgiu diante de mim uma mendiga, que não pediu esmolinha. “Estou verde de fome”, disse ela. Me lembrei do dinheiro e lhe contei o que me tinha acontecido. Ela foi firme ao dizer: “me dê cem, fique com cem e dê duzentos para a Igreja, porém, se tiver pão e banana, prefiro”. Repetiu: “estou morrendo de fome...” Eu não pude atender ao seu pedido de comida – afinal, meu velho também estava com fome –, e lhe entreguei os cem. Fiquei com cem, e o restante, apesar da tentativa, entreguei na Igreja dos Aflitos.

Esse acaso, entretanto, que parecia não ter nada de especial, levou-me a refletir...

Com um sorriso interrogativo, que desejava saber de mim a impressão causada por sua narrativa, e sem que me concedesse tempo para lhe expressar meu contentamento pelo desfecho da história, afastou-se apressadamente, arrastando pelo corredor o calçado em desgaste.

**Por José de Oliveira Messina**  
**Presidente do Colégio Dante Alighieri**  
**Ex-aluno 1934/1946**



# Carta ao Leitor

**P**rezado leitor, cara leitora:

Um pouco mais de 100 quilômetros separam a capital Vitória de Venda Nova do Imigrante. Porém, são necessárias mais de duas horas para percorrer esse caminho sinuoso e pitoresco.

Com o passar do tempo, a expectativa de chegar a uma cidadezinha “italiana”, no interior do Espírito Santo, torna-se cada vez maior, o que faz crescer a decepção, quando, finalmente, lá se chega: não há uma só construção ou monumento que nos faça lembrar a origem da grande parte da população local. Entretanto, essa sensação negativa se esvai rapidamente, assim que começamos a percorrer as estradas de terra das redondezas e paramos nos diversos pontos de agroturismo da região. Nesses locais, as histórias, os aromas e as comidas nos trazem, o tempo todo, a lembrança emotiva da Itália, compensando a falta de uma recordação física.

Esse mundo rural faz lembrar uma parte da vida do escritor italiano Alberto Moravia, que, nos anos 40 do século passado, teve de abandonar Roma, tomada pelos nazistas, e se refugiar na região agrícola, convivendo com uma classe social mais simples, fato que marcou fortemente seu pensamento. Foi acompanhado por sua então esposa, Elsa Morante, importante escritora italiana que, neste número da *DanteCultural*, aparece como coadjuvante de mais uma história, a do cineasta Giulio Manfredini, cujo primeiro trabalho foi na produção de um filme baseado na obra *A história*, dessa mesma autora.

Outra presença feminina importante na revista, esta como protagonista, é a da entrevistada deste número, nossa ex-aluna Ligia Amadio, maetrina que está à frente da Orquestra Sinfônica da USP. Ela nos conta reminiscências de sua época de Dante, um pouco de sua vida agitada e as viagens pelo mundo que a música lhe tem proporcionado.

Falando em viagens, nossa seção de Turismo nos leva ao Lazio, passando por Tivoli, Cerveteri, Sutri, Viterbo e Bolsena, entre outras localidades. Da mesma região são os pratos sugeridos por Silvia Percussi na seção de Gastronomia: os tentadores *Panzerotti alla romana*, *Spaghetti alla carbonara* e a *Crostata di ricotta*.

Despeço-me dos leitores desta última edição de 2010 da *DanteCultural* desejando a todos boas festas e um excelente 2011, ano que, aliás, marcará o centenário do nosso Colégio Dante Alighieri.

Boa leitura!

**Fernando Homem de Montes**  
Publisher



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

**José de Oliveira Messina**  
Presidente

**José Luiz Farina**  
Vice-presidente

**Salvador Pastore Neto**  
Diretor-Secretário

**Adriana Fontana**  
2ª Diretora-Secretária

**João Ranieri Neto**  
Diretor Financeiro

**Milena Montini**  
2ª Diretora Financeira

**José Piovacari**  
Diretor Adjunto

**Francisco Parente Júnior**  
Diretor Adjunto

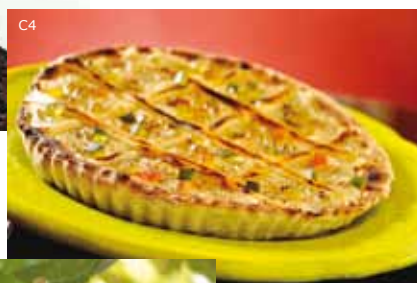
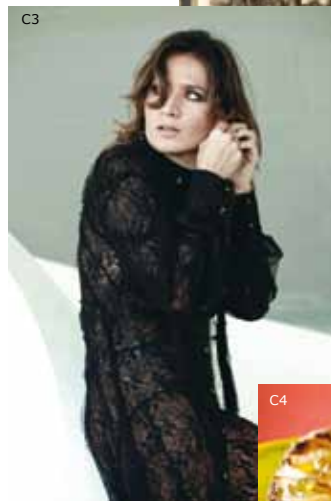
**Sérgio Famá D'Antino**  
Diretor Adjunto

**José Perotti**  
Diretor Adjunto

**Lauro Spaggiari**  
Diretor Geral Pedagógico

# Índice

Notas	6
Entrevista	8
Capa	14
Bixiga	24
Literatura	28
Música	30
Cinema	32
Perfil	34
Espaço aberto	38
Ensaio fotográfico	40
Conto	46
Gastronomia	48
Jovem chef	53
Turismo	54
Papo aberto	60
Memória	62



## Expediente

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

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

Ilustrações: Milton Costa/Comercial: Vinicius Hijano

**Colaboradores:** Barbara Ramazzini, Edoardo Coen, Clarissa Veríssimo, Laura Folgueira, Lia Coldibelli, Luisa Destri, Silvana Leporace, Silvia Percussi, Tadeu Brunelli

Mande suas sugestões e críticas para [dantecultural@cda.colegiodante.com.br](mailto:dantecultural@cda.colegiodante.com.br)

Tiragem: 9.000 exemplares - Colégio Dante Alighieri - Alameda Jaú, 1061. São Paulo-SP - Fone: (11) 3179-4400

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

## Sabores da Itália com espírito nova-iorquino

**D**esde agosto, quando abriram-se as portas da filial do restaurante nova-iorquino Serafina em São Paulo, as mesas ficam lotadas todas as noites. Um ótimo começo para a primeira unidade da casa fora dos Estados Unidos.

O *chef* que comanda a cozinha, Ricardo di Camargo, fez um estágio de dois meses em Nova York para que fosse garantido o padrão das receitas por aqui. O cardápio contém desde as populares “focaccias” e pizzas (mas feitas com ingredientes importados e exclusivos) até pratos mais sofisticados, como o *Spaghetti com caviar* e o *Ravioli tartufo*.

Massas frescas artesanais concentram a maior variedade de opções. O *Trio de Sofa* (ravióli com manteiga e sálvia, nhoque ao *pesto* e o *paglia* e fieno, macarrão com molho leve de tomate, manjeriço e um toque de creme de leite) é servido em porção generosa — com um molho *pesto* muito saboroso, precisamente equilibrado na combinação dos ingredientes. As opções de harmonização se estendem aos mais de 120 rótulos de vinho na carta da casa.



Mauro Holanda



Mauro Holanda

Além de sobremesas clássicas da cozinha italiana, como o *tiramisu*, também há opções como a torta de chocolate acompanhada de sorvete de laranja e calda de Nutella.

A rede, que tem mais seis casas além dessas duas, foi fundada por dois italianos, e é resultado do que lembra até mesmo uma história da imigração italiana do século passado: após se perderem no mar em 1994, Fabio Granato e Vittorio Assaf fizeram a promessa de realizar o sonho de abrir o restaurante se conseguissem se salvar. Na unidade de São Paulo, mais três sócios brasileiros aderiram ao negócio.

**Serafina** - Al. Lorena, 1.705, Jardins - Tel.: (11) 3081 3702

## Artistas italianos na 29ª Bienal de São Paulo

**O**bras de três artistas italianos estão na 29ª Bienal de Artes de São Paulo: Tatiana Trouvé, Superstudio e Anna Maria Maiolino. Seguindo a proposta da exposição, que trouxe como tema a conexão inevitável e profícua da arte com a política e a forma como ocupamos socialmente os espaços em todo o mundo, os três trouxeram obras intrigantes.

A já quase brasileira Anna Maria Maiolino — ela vive no Rio de Janeiro desde 1961 — tem, na mostra, obras fotográficas e instalações que realmente provocam a reflexão. A que chama mais a atenção

dos visitantes é a “Arroz e Feijão” (na foto abaixo), instalação com sementes dos dois grãos servidos em pratos sobre uma mesa posta. Anna Maria usa imagens, vídeos e objetos em suas criações, e tem uma carreira marcada por um dos próprios princípios da temática desta bienal: a relação intrínseca entre arte e política. Assim que veio morar no Brasil, para fazer um curso de gravura em madeira na Escola Nacional de Belas Artes, integrou um movimento denominado “Nova Figuração”, que defendia exatamente essa ideia. É também de outra italiana a instalação composta de pêndulos ligados a fios de metal, conjunto que compõe um campo magnético em um espaço disposto no segundo andar da exposição. Nenhum dos pêndulos toca o chão, e todos permanecem imóveis. Intitulada “350 pontos rumo ao infinito” (na foto ao lado), a obra, de Tatiana Trouvé, provoca uma tensão que cumpre o objetivo da artista de fazer com que o público se sinta desconfortável.

**29ª Bienal de São Paulo**

Curadoria: Moacir dos Anjos e Agnaldo Farias

De 25 de setembro a 12 de dezembro

Parque Ibirapuera • Portão 3 • Pavilhão Cicillio Matarazzo  
Tel.: (11) 5576 7600 • Entrada gratuita







“Acabo de ler o número de julho desta excelente revista, muito bem realizada graficamente, com bons textos e belas ilustrações. Muito interessante o artigo sobre Ettore Ximenes e sua colaboração para as obras de arte em São Paulo, em particular o Monumento à Independência do Brasil e o Palacete Puglisi. Continuem publicando artigos como esse, que reavivam nossa memória sobre a grande contribuição da colônia italiana para a cultura e riqueza do Brasil.”

**Viviano Ferrantini**

**Errata:** Na reportagem “Quatro gerações e uma herança gastronômica”, publicada na edição 15, consta que Ruggero Fasano abriu uma confeitaria na Av. Vieira de Carvalho, após a fundação do restaurante Fasano, quando começou a expandir os negócios. Esse endereço, na realidade, abrigava a própria matriz do restaurante. A confeitaria foi aberta na Rua Barão de Itapetininga, região central da cidade.



## O livro está longe de chegar à página final

A era digital trouxe um gigante de pesquisa ao qual um sem número de estudantes do mundo todo recorrem: o Google. Mais uma vez, o livro foi considerado ameaçado – e leitores como o Kindle, da Amazon, e o próprio iPad, da Apple, só pioraram as previsões, pois englobaram a literatura de ficção. Mas dados da área editorial no Brasil são positivos: o Ministério da Cultura passou de um investimento de R\$ 6,1 milhões em 2003 para R\$ 185 milhões previstos para 2010\* e, na última década, a média de livros lidos por pessoa passou de 1,8 para 4,7 ao ano! Alguns livros, aliás, atingem valores de verdadeiras obras de arte: em 2000, o livro “Birds of America” foi leiloado pela significativa quantia de US\$ 8,8 milhões. A verdade é que o suporte muda, mas o conteúdo permanece. E pesquisas feitas na internet têm uma grande desvantagem: os textos não passam pela avaliação de profissionais capacitados e as informações, na sua grande maioria, são duvidosas – o conhecimento não se constrói sobre elas.

Enquanto se discute o futuro do livro, a recomendação é não perder tempo: leia e ajude a superar a marca dos brasileiros de 4,7 livros por ano! São Paulo tem inúmeras bibliotecas para consulta e empréstimo. Vale a pena passar nas bibliotecas da Belas Artes (rua Dr. Álvaro Alvim, 90 e rua José Antônio Coelho, 879), abertas ao público e com um vasto acervo nas áreas de Arquitetura, Artes, Comunicação, Design, Relações Internacionais e, claro, ficção. Uma curiosidade sobre as bibliotecas da Belas Artes: desde 2004, são certificadas pela ABNT e InMetro com base na ISO 9001:2000. Mais informações: [www.belasartes.br](http://www.belasartes.br)

\*Dados do site do Ministério da Cultura, de abril/2010

\*Dados do Sindicato Nacional dos Editores de Livros, publicados no site do Ministério da Cultura em agosto/2010



Sistema de bibliotecas  
certificado pela ABNT e  
InMETRO com base na  
ISO 9001:2008



ENSINO COM PERSONALIDADE





---

# Da calculadora à batuta

*A maestrina Ligia Amadio trocou a formação de engenheira de produção para se dedicar à música erudita. Aos 47 anos, reveza-se entre Brasil e Argentina, regendo a Orquestra da Universidade de São Paulo (OSUSP) e a Sinfônica de Mendoza*

Por Barbara Ramazzini

**O** encontro com essa ex-aluna não poderia ser em outro lugar se não em uma sala nos corredores internos do anfiteatro da Universidade de São Paulo, a USP. Afinal, há 24 anos ela sobe aos palcos para se dedicar à arte da regência. Por sorte conseguimos encontrá-la na cidade em uma brecha entre o ensaio da OSUSP e a carona de seu irmão ao aeroporto, onde embarcou para Mendoza, cidade argentina na qual é diretora artística de uma das orquestras sinfônicas da respectiva província. Apesar da baixa estatura e da voz doce, Ligia Amadio mantém o pulso em riste para conduzir, como uma gigante, mais de 150 músicos, a fim de tirar deles as notas mais sublimes que a música pode alcançar.

Além da ponte aérea entre os dois países, ela ainda arranja tempo para viajar como maestrina convidada por orquestras pelo mundo inteiro. São cerca de 50 a 60 concertos por ano. Só em 2010, ela já passou pela Tailândia, pelo México e pela Alemanha, e vai fechar o ano em Israel, onde realizará o sonho de conhecer o país fazendo o que mais ama: reger.

Durante seus 11 anos como aluna do Dante (1969 a 1980), Ligia preencheu o seu boletim sempre com notas altas, principalmente em exatas, área de maior aptidão. Tanto que, ao final de sua 3ª série do Ensino Médio, foi para a USP cursar Engenharia de Produção. Por acaso entrou no CoralUSP e, em pouco tempo, percebeu que seu amor era pela batuta, não mais pela calculadora. Passou mais oito anos dentro de uma universidade, mas desta vez em Campinas, na Unicamp, onde seguiu sua verdadeira vocação, a de maestrina. O reconhecimento do seu trabalho está concretizado em premiações como a do Concurso Internacional de Tóquio para Regentes, em 1997 (foi a primeira mulher, em 30 anos, a vencê-lo), e a de “Melhor Regente do Ano” no Brasil, em 2001, pela Associação Paulista de Críticos de Arte.

Entre as diversas coincidências felizes que permearam sua vida, uma foi a retomada de suas relações com o Dante: a maestrina regeu a OSUSP em uma festa realizada na Sala São Paulo em junho deste ano, evento que marcou o início das comemorações dos 100 anos do Colégio (a completarem-se em 2011). “Eles não sabiam que eu a regia. Foi maravilhoso, uma honra muito grande. Sempre tive um carinho pelo Colégio, ali era o meu ninho.”

Nesta entrevista à Dante Cultural, Ligia conta seus caminhos, feitos de planos e acasos, e faz uma reflexão consistente do que significa a música erudita em sua vida.

## **Quais lembranças você tem dos tempos de Dante?**

Todas as lembranças. Eu tenho que puxar as gavetinhas da memória, de tantos acontecimentos. O Dante foi a minha vida. É toda uma estrutura de pensamento, de sentimento. O que te limita é o que te abre. Quer dizer, você aprende a se comportar, a ter os limites do viver em sociedade. Lá é um determinado tipo de sociedade também. Quem estuda no Dante em geral faz parte de uma camada social específica, então você também aprende a lidar com essas pessoas. É um ensinamento de vida, cria uma base e uma estrutura completas. É muito forte estudar num colégio como esse.

## **E você era boa aluna?**

Excelente! Eu era uma das primeiras da classe.

## **Algum professor foi especialmente importante para você?**

Muitos eram maravilhosos. Tinha um professor do ginásio, de literatura, que se chamava Ari e me incentivou muito a escrever. O de física, chamado Bedaque, toda a classe adorava. A minha professora do 3º ano do primário, Maria do Carmo, era um ser humano de luz, maravilhosa. E tinham aqueles professores, como a Ana Albanese, que eram famosos e nunca vamos esquecer, nem que vivamos 500 anos. A Ana era muito rígida e tudo nela era muito

caricato. Falava em italiano, era filha de um famoso e importante matemático italiano. Ela lecionava no colegial (*atual Ensino Médio*) e, nas chamadas orais, as pessoas iam para lousa e não sabiam fazer nada. Nós não aprendíamos com a classe, aprendíamos nos preparando para as provas, que eram muito difíceis. Eu ia para a biblioteca, tirava os livros, aprendia, e depois os meus amigos copiavam os exercícios de mim.

**Você tinha afinidade com alguma matéria?**

Com a área de exatas, matemática principalmente. Depois física e um pouco de humanas. Gostava muito de português e literatura. Agora biológicas... [risos], essa área não me interessava.

**Vi em seu site que sua primeira noção musical foi aos cinco anos, com a professora Maria Cristina da Ponta Fiore. Como eram essas aulas?**

Essa professora era do bairro onde eu morava, uma pessoa maravilhosa. Foi ela quem me alfabetizou. Mas na verdade a minha musicalização, como a da maioria das pessoas, começou antes de eu nascer. A minha mãe cantava muito, isso já é o processo de musicalização do bebê, porque nós ouvimos tudo quando estamos no útero materno. Depois eu a acompanhava às missas, nas quais ela fazia parte do coro com seu canto lírico. E quando fiz 5 anos, pedi para estudar piano. Meu pai gostava de ouvir ópera, mas a veia musical vem da minha mãe.

**E depois, como foi sua trajetória musical?**

Nunca pensei em fazer música profissionalmente. Ela era uma necessidade interior, espiritual, estética, mas não um objetivo profissional. Aos 13 anos, entrei no Conservatório Dramático Musical de São Paulo, e continuei só com as aulas práticas, porque das teóricas já sabia tudo desde criança. Entrei em 1981 na Faculdade de Engenharia de Produção na Poli [Escola Politécnica da USP], e

no terceiro ano, casualmente, tive um contato com o CoralUSP [*Coral da Universidade de São Paulo*]. A partir dele, me apaixonei pela arte de reger, vi que tinha talento para isso. Como eu tocava piano, logo que entrei no coral, me colocaram como assistente de maestro. Num instante, aprendi todo esse “métier” e, quando dei por mim, não queria estar mais na Poli.

**Qual foi a casualidade que a levou a participar do CoralUSP?**

Uma amiga minha que me apresentou. Voltávamos para casa juntas na época da faculdade, éramos vizinhas. Um dia, ela disse que ia entrar para o CoralUSP e me pediu uma carona até lá. Quando entrei no local para acompanhá-la, a maestrina Helena Starzinsky perguntou: “Por que você também não faz o teste para entrar no coral?” E eu fiz. Entrei para cantar e depois surgiu a possibilidade de tocar piano, porque eles viram que podiam me aproveitar para outras funções ali.

**E quando você se tornou, de fato, uma maestrina?**

Assim que terminei a engenharia, entrei na Unicamp [Universidade Estadual de Campinas] para fazer regência. Foram mais seis anos de graduação, com período integral. Depois fiz pós-graduação em Artes na Unicamp também.

**Quem foi o seu grande mestre na arte de reger?**

Tive vários, mas o meu principal professor foi da Unicamp, Henrique Gregori. Estudei seis anos com ele. Além dele, Eleazar de Carvalho e os grandes maestros internacionais como Ferdinand Leitner, já falecido, Kurt Masur, Julius Kalmar, Sir Edward Downes, e tantos outros.

**Então, depois que você terminou a graduação, foi para o mundo...**

Não, durante a faculdade eu fazia cursos em todas as férias que podia, dois no verão e um no inverno.



**Foto do primeiro ano do Ensino Fundamental. Ligia é a quinta aluna da primeira fila, contando da direita para a esquerda. Ao lado, ela está de azul carregando uma cesta – vestiu-se de anjo para uma cerimônia de primeira comunhão com colegas da escola**



Comecei no Brasil, depois passei a ir ao exterior. O primeiro fora do país foi na Accademia Musicale Chigiana, em Siena, na Itália. É um dos cursos mais importantes, com um grande professor austríaco, Ferdinand Leitner.

**Qual foi a primeira orquestra que você regeu profissionalmente?**

Em 1986, no primeiro ano da faculdade, eu já regia um coral em Campinas, ou seja, já são 24 anos de regência. Depois, fui maestrina da Orquestra Jovem de Jundiaí e da Orquestra do Conservatório Villa-Lobos, em Osasco. Um grande marco do meu começo foi em Cuba. Fiz um curso de férias em Brasília com a professora Elena Herrera, uma regente cubana muito importante. Ela levava os melhores alunos para reger sua orquestra em seu país. A experiência foi bárbara. As primeiras emoções são muito fortes, além de conhecer uma cultura tão distinta como a cubana, uma realidade social completamente diversa. Foi uma experiência cultural única, os cubanos são muito musicais, como os brasileiros, têm música nas veias. Depois de reger algumas vezes lá, vim para a Orquestra Sinfônica Nacional, no Rio de Janeiro, da qual fui maestrina titular por 12 anos. Nesse tempo, atuei na Argentina simultaneamente como regente titular numa orquestra em Mendoza. Fiquei o ano de 2009 em Campinas e agora estou na OSUSP [Orquestra Sinfônica da USP] e, junto com ela, rejo uma outra orquestra de Mendoza (existem duas na província).

**Ligia sempre foi boa aluna, principalmente nas disciplinas de exatas, o que a levou a optar pela carreira de engenheira de produção quando se formou no Dante**

**Como você vê a profissão de regência hoje no Brasil? Os jovens se interessam pela profissão cada vez mais, ou há uma preocupação pela falta de procura?**

Os jovens ainda procuram sim, tem muita gente que quer ser regente. Por sinal, tem gente demais para as poucas oportunidades que existem. Há muitas faculdades com o curso de regência e poucas orquestras profissionais para absorver os formandos. Uma parte não consegue se desempenhar e acaba fazendo outras coisas fora da área.

**Você comentou que ia muito bem em matemática. Acha que essa disciplina ajuda na música?**

Totalmente. A música é matemática, ela a transcende, mas não deixa de sê-la em sua base, em sua arquitetura principalmente. A estrutura de uma composição se baseia em princípios numéricos matemáticos. E para organizar a construção de um espetáculo, ou de uma obra, você na verdade usa a teoria de tempos e métodos, que é uma grande parte do curso de engenharia de produção. Já que uma orquestra é um organismo caro, você tem de fazer com que um grupo determinado de pessoas chegue a um resultado de excelência no menor tempo possível. E aí está a teoria na prática.

**Você acredita que o Colégio Dante lhe deu disciplina para a música?**

Certamente. O que ele mais deu foi disciplina. Além de capacidade de trabalho, método, raciocínio. O Dante é uma excelente escola. A única crítica que eu faria é que ele foi extremamente parco em relação aos estudos das artes. Eu não sei como está hoje, mas nós tínhamos aulas de música e só aprendíamos os hinos, não tínhamos acesso a ins-

# COLÉGIO "DANTE ALIGHIERI"

Mantido pela Sociedade Civil Colégio "Dante Alighieri"

Alameda Jaú, 1061 — Telefone 287-7411

SÃO PAULO

**CURSO 1.º GRAU**

DA 1.ª A 4.ª SÉRIE

Nome LIGIA AMADIO ✓

Filiação Fernando Amadio ✓

Marie Ligia de Freitas Carvalho Spinola Amadio ✓

Local e Data do Nascimento São Paulo, 21 de agosto de 1963 ✓

Ano Letivo 1973 Série 4.ª B ✓ Turma Mista Turno Manhã ✓



ÁREAS	COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO	INICIAÇÃO AS CIÊNCIAS	INTEGRAÇÃO SOCIAL			
-------	-------------------------	-----------------------	-------------------	--	--	--

trumentos, uma real musicalização. Naquela época não se dava importância a isso em qualquer escola. Eu acho que as artes, independentemente do rumo de vida, são essências para a formação da criatividade, do caráter, do saber conviver em grupo, do desenvolvimento da sensibilidade.

**Acha que a música erudita está hoje mais acessível a um público leigo?**

A música é para qualquer um. Conviver, escutá-la, vivenciá-la, isso sim cria a experiência que te transforma de leigo a iniciado. O que acontece no Brasil é que há poucas oportunidades para que todas as pessoas tenham a convivência com esse tipo de música.

**Que elas sejam iniciadas...**

Exatamente. Tive experiências maravilhosas, trabalhei durante dez anos no Conservatório Villa-Lobos, de Osasco, com alunos muito pobres. Era impressionante ver como em poucos meses eles tinham um referencial intelectual e estético completamente diferente. Eles conheciam um mundo de que jamais suspeitavam, através do convívio com a música. Começavam a descobrir que há compositores dos séculos XVI, XVII. Às vezes nem pessoas cultas, nem ministros sabem desses nomes. E crianças, muitas cujas mães eram alcoólatras e com pais problemáticos, transformavam-se, porque a perspectiva de vida delas se alterava completamente. E muitos desses meus alunos hoje são profissionais, maestros, cantores, dos melhores grupos, como da Osesp (*Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo*). Ou seja, gente que conseguiu fazer do conhecimento musical uma profissão.

**Falta um incentivo por parte do governo?**

Muito, falta um incentivo em massa. Como eu falei, a música erudita é para todas as pessoas, não é para quem quer ser músico. Assim como todo o mundo estuda matemática, português - música é uma área do conhecimento humano muito importante. Nós vivemos música o dia inteiro. Se você observar na sua vida, tudo o que você assiste tem música, você está andando com música, as pessoas fazem declaração de amor através de música. Os jovens soltam toda a sua revolta, desejos, através da música. Música é um alimento da alma. A erudita é o seu estágio mais elevado, assim como a literatura o é para o idioma. O rap e uma sinfonia são manifestações distintas de diversos graus de com-



**Ligia com um amigo do colegial (hoje, o chamado Ensino Médio) na colmeia do Colégio, espaço hoje ocupado pela área administrativa**

plexidade, do mais simples ao mais sublime.

**Como você rege em diversas partes do mundo, qual é o balanço que faz do contato das pessoas com a música erudita no Brasil e fora dele?**

Pergunta difícil essa. Acho que a música erudita tem pouca penetração no mundo inteiro, até na Alemanha. Há cerca de dois séculos, nas casas dos europeus todo mundo tinha um piano, ou tocava um violoncelo, ou um violino,

porque não tinha televisão, rádio, tocador de discos. A música era feita ao vivo, não existia uma gravação. Quando se ia a um restaurante ou a um baile, as músicas eram ao vivo. Em casa, à tarde, o que vamos fazer? Vamos tocar: o pai, a mãe, a visita. O fazer musical era parte da vida das pessoas. Com a tecnologia, isso tudo mudou. Hoje é difícil quem se reúna dessa forma. A música é o tipo da coisa que, se você fizer, vai amá-la. Você não escapa dela. Se um dia ela foi aprendida, não com repressão, claro, você vai ser um consumidor de música clássica a vida inteira. Mesmo que seja um médico, um advogado, isso faz parte das necessidades espirituais e estéticas. Até na Europa a sociedade mudou, as pessoas não possuem mais este "fazer musical". Por exemplo, uma grande amiga minha foi reitora de uma importante escola de música na Alemanha, e diz que hoje quase não tem mais alemães estudando no conservatório. Os alunos agora são os orientais, os russos... Poucas pessoas se interessam, porque é um estudo muito rigoroso, lento e difícil.

**As pessoas não têm mais paciência e persistência?**

Com certeza. Hoje, nem na televisão você sequer consegue sustentar uma imagem durante muito tempo, com o controle remoto em mãos. Não se tem mais a capacidade de concentração. Acho que esse é o ponto: paciência para um estudo longo, demorado, sacrificado. Até para a apreciação de um concerto é preciso estar conectado com aquilo.

**Conte-me um pouco do projeto que você realizou com o Ministério da Educação, a coleção *Música Brasileira no Tempo*.**

Procurei o governo para produzir um material em que se analisa a história da música brasileira em paralelo com a história política de cada época. São os grandes movimentos musicais desde a vinda da Família Real (*em 1808*) ao Brasil até por volta de 1960, com a Música Nova. Todo o projeto



intelectual, de escolha do conteúdo, é meu. Cada DVD aborda alguns compositores do período em questão, com uma pequena biografia deles narrada por um ator ou atriz, e, em paralelo, o movimento artístico e histórico. Além disso, há também o concerto das obras com a Orquestra Sinfônica Nacional. O projeto foi patrocinado pelo MEC [Ministério da Educação], e principalmente pelo ministro Fernando Haddad, um grande incentivador. O Ministério distribuiu dois dos DVDs para as escolas de ensino a distância, mas a ideia é que o conjunto seja dado a todas as escolas públicas brasileiras. Foram anos de trabalho para a produção desse material e ficou exatamente como eu queria, foi muito prazeroso fazê-lo. O que não foi prazeroso é que a Universidade Federal Fluminense (*parceira do projeto, por abrigar a OSN*) está retendo os DVDs desde dezembro do ano passado e não sei o motivo. Os DVDs não estão à venda. Apenas dois deles foram vendidos numa loja do Rio de Janeiro, porque os músicos da orquestra tiveram uma cota dada pela reitoria e optaram pela venda.

**Qual a orquestra ainda não regida, mas com a qual você sonha desde o início da sua carreira?**

Há algumas que são o sonho dos regentes, mas poucos conseguem: pódios como a Filarmônica de Berlim e Filarmônica de Nova York. Quem sabe um dia...

**Você vai agora para a Alemanha reger a Orquestra Filarmônica de Baden-Baden. Qual é a sensação de reger na Alemanha, um país com grande veia erudita?**

É gostoso, mas não é diferente de reger uma nossa do mesmo nível. A diferença se dá com as emoções que você vive com um grupo humano. Alguns deles são muito abertos e aí fazer música se torna um ato de amor. Há emoções muito fortes num concerto, e o público se envolve. Tive grandes momentos na Orquestra Sinfônica Nacional, sou apaixonada na atual, a OSUSP, a melhor com que eu já trabalhei artisticamente e no quesito humano. Gostei muito também da Filarmônica de Bogotá e a de Buenos Aires, com a qual tenho um envolvimento muito forte. Estive este ano no México e na Tailândia, foram muito lindas essas apresentações.

**Existe algum concerto inesquecível?**

O *Concertgebouw* em Amsterdã. Foi um concurso em que eu cheguei à final para realizar um curso chamado *Kondrashin Conductors Masterclass*. Eram quatro estudantes escolhidos de 180 inscritos do mundo inteiro e eu fui um deles. Ao final do curso, os quatro regiam a *Concertgebouw*. Foi uma das emoções mais maravilhosas que já senti. Em Tóquio também, quando cheguei à final do Concurso Internacional de Tóquio para Regentes. São concursos muito difíceis e caros. Quando você não tem um patrocinador, como eu, que nunca tive, trabalha o ano inteiro para pagá-los.

**Como foi reger na festa que abriu as comemorações do aniversário de 100 anos do Dante?**

Foi um acaso. Eles chamaram a OSUSP, mas não sabiam que eu a regia. Foi maravilhoso, uma honra muito grande. Sempre tive um carinho pelo Co-



**Apassionada pela regência, Ligia viaja o mundo a trabalho quando não está cuidando de suas duas orquestras: a OSUSP e a de Mendoza**

légio, ali era minha casa, o meu ninho. Todas as brincadeiras, traquinagens, eram feitas ali. Os namoradinhos, as descobertas, os amores, foi tudo ali em primeiro lugar.

**Quais são os seus projetos para quando voltar da Alemanha?**

Este ano tenho concertos com a OSUSP e com a minha orquestra de Mendoza. Prossigo com as duas em 2011. Em dezembro, vou a Israel reger a Filarmônica de Jerusalém e a Orquestra de Câmara de Israel.

# Entrar, sentar, comprar e ouvir um dedo de prosa

*A cidade de Venda Nova do Imigrante concentra a maior parte da população de italianos e descendentes do Espírito Santo. Não à toa, é a capital do agroturismo, modalidade definida justamente pelo costume tão italiano de receber os visitantes sempre com bom papo e boa comida*

Por Marcella Chartier e Fernando Homem de Montes

**Q**uando Dâmaris Doro nasceu, em 1956, um amigo da família que era libanês e também vivia em Belo Horizonte, deu ao pai dela um tecido originário de seu país e lhe pediu que o guardasse até que a filha ficasse noiva. Como forma de incrementar a simbologia que o ato carregava, o sr. Doro colocou com o pano, em um baú, mais duas garrafas de champagne. Ali, o pano e as garrafas ficaram por mais de 30 anos. No segundo semestre

de 1990, a champagne já havia evaporado, mas o tecido prometido vestiu a noiva de Fernando Lorenzoni, em uma festa para 700 pessoas realizada em uma casa de quase cem anos, parte da história da família do noivo. Em agosto de 2010, vinte anos depois e às vésperas de uma viagem de co-

**Um dos principais atrativos de Venda Nova do Imigrante é a natureza, bem representada pela Rota do Lagarto**







**A boina na cabeça parece parte de um uniforme estabelecido para os senhores do coral Santa Cecília, formado, em sua maioria, por idosos. Acima, Benjamin Falchetto, de 83 anos, fundador do coral, que passou a vida trabalhando na roça, e permanece fazendo isso até hoje**

memoração da data, Fernando se lembra, sentado em uma das mesas do restaurante que montou na mesma casa, de cada detalhe da roupa da esposa, da cerimônia do casamento e até mesmo do que foi servido: “O pano virou uma blusa estampada, a saia era comprida e clara. Por ela ser mulata, quis uma roupa que tivesse a ver com suas raízes africanas”, conta o *chef*. Como complemento, a decoração também buscou inspiração nas mesmas origens.

No cardápio, porém, as influências já eram outras: como entrada, foi servida polenta. Como acompanhamento desse que é um dos pratos mais tradicionais dos italianos, havia duas opções: queijo ou o socol, um embutido feito do lombo do porco que é exclusividade de Venda Nova do Imigrante, no Espírito Santo, cidade onde a reportagem da DanteCultural esteve em agosto deste ano, e onde nasceu e vive Fernando Lorenzoni.

A pouco mais de 100 km de Vitória, Venda Nova é um destino turístico bastante procurado por quem gosta das montanhas. É considerado município desde 1988, mas tem uma história que começa bem antes disso, na colonização portuguesa. Grandes famílias vindas de Portugal se instalaram nas

terras da região, que ficou repleta de fazendas de café, trabalhadas por escravos. Por volta de 1882, começaram a chegar os primeiros imigrantes italianos, vindos principalmente do Vêneto e do Trento. Com o fim da escravidão, em 1888, boa parte dos portugueses abandonou suas propriedades ou as vendeu aos italianos — que mantiveram o café como cultura e passaram a plantar também o necessário para seu sustento.

E foi um comportamento peculiar dos italianos que deu origem ao que hoje é a principal fonte de renda do município — e motivo de orgulho dos moradores: o agroturismo. A ideia de receber as pessoas em casa e servir um pouco de tudo o que é produzido ali, como queijos, doces, vinho e antepastos, acabou se tornando um negócio lucrativo. Desde 2006, quando a cidade recebeu uma premiação do Ministério do Turismo por conta de seu pioneirismo, Venda Nova do Imigrante é conhecida como a capital do agroturismo brasileiro. Os visitantes chegam em busca desses produtos, da recepção familiar dos descendentes de imigrantes e das belas paisagens e roteiros de ecoturismo de Pedra Azul, na mesma região, como a Rota do La-

garto (que tem esse nome porque cerca uma montanha de pedra cuja formação lateral se assemelha a um lagarto).

Em outubro, há mais um motivo para a visita: a Festa da Polenta, que, em sua 32ª edição, reuniu neste ano cerca de 30 mil pessoas. Visitantes que vão não apenas para comer, mas também para assistir aos desfiles comuns a esse tipo de festa – como o das candidatas ao posto de rainha da polenta – e a outros mais inusitados, como o do queijo gigante, que pesa 800 quilos.

### Uma cidade, uma família

Nas noites de quinta-feira, o sr. Benjamin Falchetto, sempre tem compromisso: o ensaio do coral Santa Cecília, composto, em sua maioria, por idosos, entre os 32 integrantes. Na noite em que a reportagem da Dante Cultural pôde acompanhar um ensaio, o grupo se preparava para fazer uma apresentação em Juiz de Fora (MG), em homenagem a um padre. Os cantores e cantoras se reúnem em uma sala ao lado da igreja e seguem, disciplinados, as orientações do maestro. Tia Cacilda, uma das figuras mais famosas da cidade (é ela quem produz o socol de melhor qualidade) fica ao centro, em destaque, cantando a plenos pulmões, enquanto seu marido toca o teclado. Quase todos os homens do coral têm uma boina na cabeça.

Uma das primeiras famílias italianas a chegar a Venda Nova foi a do sr. Benjamin. Seus pais viviam em Alfredo Chaves, cidade próxima, e se mudaram para lá quando o filho tinha 11 meses. O menino estudou apenas até o 3º ano do primário. “Parei porque precisava ajudar meus pais na roça. É esse o meu trabalho até hoje”, afirma, com uma vitalidade e juventude impressionantes para um senhor de 83 anos que passou a vida fazendo um trabalho tão pesado. Idília, sua esposa há 60 anos e com quem teve 15 filhos, não reclama das dificuldades por que

Arquivo pessoal Dâmaris e Fernando Lorenzoni



**O casamento de Dâmaris e Fernando teve polenta e socol, servidos a 700 pessoas em uma casa com decoração africana**

passaram. Mas conta: “Várias vezes eu tive que dividir um ovo entre duas crianças.”

Todos os filhos fizeram ou ainda estão fazendo curso superior. Em 1944, entre a enxada e os cuidados com tantas crianças, ainda sobrava tempo para cantar. Benjamin foi o fundador do coral Santa Cecília, que começou com música sacra e foi se diversificando, até chegar aos clássicos e às “canzonetas” italianas.

A performance desse grupo é emocionante em todas as canções, mas, quando se trata de cantar em italiano, o ambiente muda. O tom já cantado do sotaque de cada um se potencializa no idioma da terra onde nasceram os ascendentes, e é possível notar um orgulho e uma alegria imensos em poderem ir além do resgate dos laços italianos:

esses cantores não precisam recobrar o que ainda vivem intensamente, e juntos.

De fato, trata-se de uma só família. Os sobrenomes se cruzaram, combinando Carnielli, Busato, Caliman, Brioschi e muitos outros. Isso porque, desde que os primeiros imigrantes italianos chegaram a Venda Nova, seus descendentes se casavam entre si — até porque quase toda a cidade era formada por eles.

Tia Cacilda tem o sobrenome de uma das famílias mais importantes da história da cidade, Caliman. Ela é sogra de Bernadete Lorenzoni, irmã do *chef* Fernando apresentado no início desta reportagem. Bernadete é cunhada de Carminha Busato, que por sua vez é nascida de uma Carnielli.

Todas elas têm em comum, além da origem italiana e do envolvimento com o agroturismo, o talento empreendedor. São elas que conduzem tudo — ou tomam parte essencial — na administração dos negócios da família, o que não deixa de ser curioso, uma vez que no passado, nas famílias italianas mais tradicionais, a obtenção do sustento estava sempre



a cargo do trabalho masculino. Entre todas essas mulheres de negócios, Dâmaris, esposa de Fernando Lorenzoni, é a única que não tem origem italiana, mas carrega boa parte da responsabilidade pelo sucesso do restaurante do casal.

### As mulheres e os negócios

O Don Lorenzoni é um sonho realizado. A casa que se tornou a sede do restaurante tem mais de cem anos. Erguida pela família imigrante, servia antigamente de paiol, e está localizada ao lado da casa onde os Lorenzoni moravam — que deve também ser restaurada em breve para ampliação do negócio.

O restauro de construções, infelizmente, não foi uma prática muito realizada na cidade. A única edificação que recebeu esse cuidado foi a igreja da comunidade de Pindobas, no entorno do centro de Venda Nova. E além da casa de Fernando, poucas construções centenárias permanecem de pé — entre elas, uma no sítio dos Busato, e outra perto de Pindobas, que pertence à cozinha da escola da comunidade e já foi evacuada porque corre o risco de desabar.

Logo na entrada do antigo paiol dos Lorenzoni, há um quadro com uma foto do edifício antes da reforma — estava caindo aos pedaços quando Fernando insistiu em mantê-lo de pé para sediar o restaurante. O lugar é encantador: atrás da casa, a beleza das montanhas de Venda Nova já impressiona os visitantes. Lá dentro, as mesas preparadas sofisticadamente compõem o ambiente com dezenas de objetos decorativos, a maioria dos quais antigos. São todos frutos de uma mania de Fernando: guardar. Sejam lembranças de família, de etapas da vida, ou mesmo itens que ele encontrou em brechós (como um guarda-chuva da grife Valentino que ele mantém pendurado na parede) ou no lixo (como um dos móveis trazidos Europa).

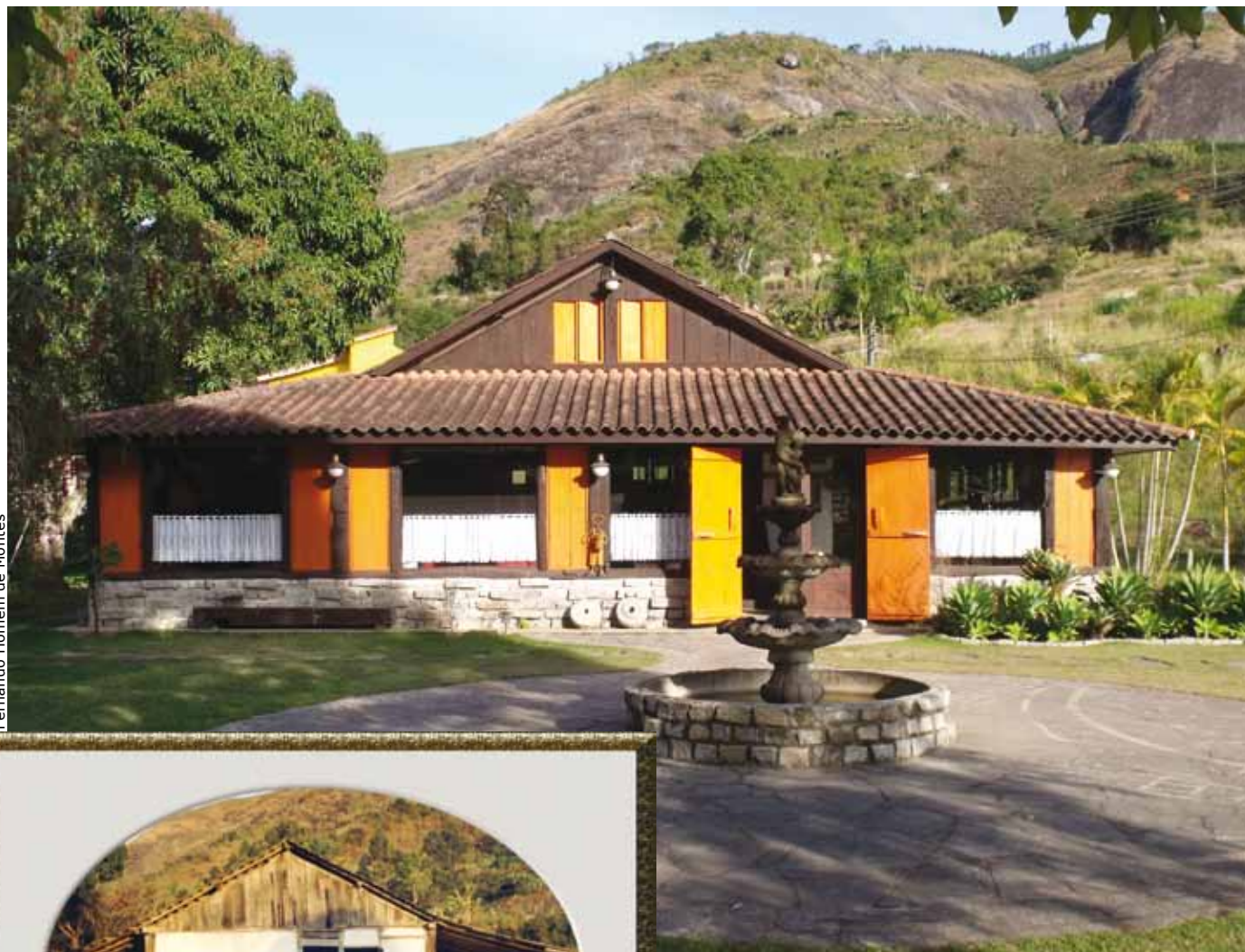
Quando Dâmaris se mudou para Venda Nova, já tinha morado na Alemanha, onde fez um mestrado, e trabalhava então na Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), como pesquisadora. “Venda Nova só tinha 2 mil habitantes. Fiquei tão impressionada com a natureza, que eu fazia jarras de flores que nunca tinha visto na minha vida. Se ia numa plantação de café e estava dando flor, colhia e fazia a jarra. No dia seguinte, ia numa de cenoura e fazia o mesmo. Em seis meses,

**A segunda menina, da esquerda para a direita, é Bernardina, a mãe de Fernando Lorenzoni. As crianças ainda não tinham sapatos, e por isso seus pés ficavam atrás dos pequenos arbustos**

Arquivo pessoal Dâmaris e Fernando Lorenzoni







**O paiol dos Lorenzoni antes e depois da reforma, guiada por Fernando sem ajuda de arquitetos ou especialistas**

eu fiz jarras de flores que nunca tinha visto.” O encantamento da mineira pelo Espírito Santo logo ganhou mais um motivo, quando ela conheceu Fernando.

Desde o namoro, os dois pareciam, entretanto, destinados ao nomadismo. Dâmaris teve que se mudar para Vitória por causa de trabalho, e lá permaneceu mesmo depois do casamento com Fernando, que ficou em Venda Nova no início, onde tinha uma farmácia. Ele transferiu o negócio para a capital capixaba, mas também não foi por muito tempo: Dâmaris foi convidada, em 1996, para fazer um

doutorado em nanotecnologia na Suíça, pago pela empresa onde trabalhava. Foi o passo que determinou boa parte dos caminhos do casal dali em diante. Além de conseguirem poupar um bom dinheiro (e também gastar, viajando pelo velho mundo), foi na Europa que Fernando estudou gastronomia e onde se deu a consolidação do sucesso profissional de Dâmaris, que recebeu mais um convite: o de morar nos Estados Unidos. “A empresa dos EUA que queria contratá-la tinha um microscópio que ninguém operava, e ela aprendeu a fazer isso na Suíça”, explica Fernando, sem esconder o orgulho que tem da esposa.

Foram cinco anos nos Estados Unidos, experiência que também foi positiva para que o filho do casal, Gabor, aprendesse inglês. Mas Fernando não simpatizou com o país. “Restaurante americano é assim: tem um dono que nunca aparece, um gerente americano e um monte de hispanos que trabalham



para ele. Gente que está em situação ilegal, se submete a qualquer coisa e é maltratada. O Fernando ficava no meio — sendo que ele era legal no país, tinha permissão de trabalho e qualificação. Foi ficando muito magoado”, lembra Dâmaris.

O retorno e a abertura do restaurante foram decididos juntos. Dois meses antes de a família se estabelecer definitivamente em Venda Nova, Fernando voltou ao Brasil e começou a reformar a casa centenária para realizar o sonho de cozinhar e servir para seus próprios clientes. “Quando eu cheguei, tomei um susto! Ficou muito mais bonito do que eu imaginei! Aí eu pedi as contas e vim embora. Dormi cientista e acordei garçomete”, conta Dâmaris, que continuou seu trabalho para a empresa estadunidense a distância, mas se colocou à frente do negócio junto com Fernando. “Ela conhece 54 países, tem uma carreira científica de muito sucesso, é respeitada em vários lugares do mundo. Quando vêm jornalistas aqui para me entrevistar, eu chamo ela. Porque fiz esse caminho todo na minha vida por causa dela. Existe uma história dela primeiro, eu entrei nessa história. E ela entrou na minha vida”, conta o *chef*.

O resultado dessa parceria, com um alto padrão

de qualidade gastronômica (que não deixa nada a desejar nem mesmo a uma clientela exigente como a paulistana), foi um sucesso de público. Quando passa a temporada de férias e o movimento do restaurante diminui, Dâmaris organiza noites de jazz, de moda de viola, saraus literários — ideias trazidas da experiência nos Estados Unidos. “Lá eu participava de um clube de leitura que reunia umas 20 mulheres, cada uma de um país. Era a coisa mais linda do mundo, cada mês a gente se reunia na casa de uma, e ela fazia a comida típica do país, contava a história da vida dela, mostrava fotos antigas. Conheci uma alemã de 84 anos que pulou de paraquedas na Segunda Guerra, quando era espiã; e uma nigeriana que foi vendida pelos pais e fugiu a pé do marido que a comprou, andando por um mês até chegar em outro país, uma doideira.”

O Don Lorenzoni está envolto por um esmero delicado e pelos ares de uma bonita história de amor, o que não é convidativo só para os jornalistas. “Nós somos os atrativos também, sabe? Existe a história dos dois. Tem gente que vem e fica cinco horas na mesa, e consumindo”, diz Fernando. De fato, não dá vontade de se levantar.

O principal prato de entrada da casa é tão famoso

Fernando Homem de Montes



**A mania de Fernando é guardar objetos. É necessário muito tempo no restaurante para conseguir notar tudo o que ele reuniu por ali**





**“Nós somos os atrativos também, sabe? Existe a história dos dois. Tem gente que vem e fica cinco horas na mesa, e consumindo”, conta Fernando Lorenzoni**

que tem status de *primo piatto* principal: a torre de polenta com socol, tomate seco e queijo foi criada pelo *chef* enquanto ele voava de volta ao Brasil e se deu conta de que teria dificuldades para contar com a riqueza de ingredientes que tinha nos Estados Unidos. Pensou, então, em privilegiar produtos locais, e as bases da torre são praticamente as bases da alimentação dos descendentes de italianos da região. E Fernando já teria o fornecimento do melhor socol da cidade garantido na família, já que sua irmã, Bernadete Lorenzoni, é casada com o filho da dona da receita, tia Cacilda.

Aos 64 anos, Cacilda Caliman divide com o filho e a nora, Bernadete, de 52 anos, as responsabilidades do negócio. Mas é das mulheres a função de preparar o embutido cuja receita chegou com os imigrantes e foi passada de geração em geração — sofrendo porém mudanças, tanto por conta do gosto dos clientes quanto pelas adequações exigidas pela vigilância sanitária. “O socol era feito do pescoço do porco, que a gente mataba em casa mesmo, e com cada animal dava pra fazer duas peças. Hoje,

a gente compra a carne nas condições exigidas pela vigilância e usa o lombo, porque tem menos gordura, e colocamos menos sal, também”, explica Cacilda. Os segredos — um, não revelado, e o outro, sim — são dois: o tempero do embutido, guardado pelo filho de Cacilda, e seu corte para o consumo, feito em fatias bem finas.

São 350 quilos de socol produzidos por semana, que se esgotam rapidamente nos fins de semana dos meses de férias escolares. O trabalho, no entanto, se mantém nos outros períodos do ano, quando, apesar da retração dos turistas, continuam a aparecer antigos e novos interessados. Além disso, é mantida a entrega à clientela de restaurantes da região, e o embutido leva de quatro a seis meses para ficar pronto.

A doçura de tia Cacilda, que é a típica *nonna* italiana, e a vitalidade de Bernadete, que não para de trabalhar e de oferecer os deliciosos antepastos (que ambas também vendem), acabam sendo razões para os turistas se sentarem um pouco e ouvirem a história das duas.

Dete, como gosta de ser chamada, parece ser capaz de aprender a fazer qualquer coisa na cozinha.

**Nora e sogra trabalhando lado a lado para produzir o embutido mais famoso da região, o socol**





Antes de ter se tornado sócia de tia Cacilda, ela trabalhou por mais de 13 anos como cozinheira auxiliando o irmão Fernando, época em que ele promovia jantares nas casas de clientes. Foi com ele que aprendeu a fazer o tomate seco que se tornou um dos 12 tipos de antepasto vendidos hoje por ela. O irmão também ajudou Dete a concluir o plano de viajar para a Itália, há quatro anos, onde ela fez um curso de especialização em agroturismo e aprendeu a fazer o *limoncello*, outro produto atualmente vendido por ela. O momento era difícil: a filha adolescente de Dete falecera havia apenas 15 dias por conta de uma doença — até hoje mal explicada — que provocou uma parada cardíaca. “Tentei desistir, estava muito mal, caía no chão à toa... mas foi muito bom para mim, a vida precisa continuar”, conta, mostrando o retrato da menina que permanece na mesa onde os clientes fazem as degustações.

A conversa deixa de ser triste quando Dete conta, eufórica, que será madrinha de Sofia. Talvez a bebê que está no ventre de sua cunhada, Carminha Busato, seja para ela a esperança de poder dar a outra menina o carinho de mãe que foi interrompido.

### Agroturismo em pequena e grande escala

Os obstáculos mais comuns dos pequenos produtores de Venda Nova do Imigrante são, de um lado, a rigorosa regulamentação da vigilância sanitária e de proteção ao meio ambiente, e de outro, o preço alto da ampliação de um negócio. Por conta disso, muitos dos produtos só podem ser comprados em Venda Nova: não há como fazer encomendas. “Estamos isentos de impostos para vender nossos produtos se usamos nosso CPF, mas, para comprar máquinas que agilizam e aumentam a produção, só temos desconto se tivermos CNPJ. E a máquina mais barata para matadouro custa 200 mil reais, é muito dinheiro”, afirma Carminha Busato, à frente dos negócios de sua família. De qualquer modo, já não é objetivo dos Busato se tornar uma empresa. Eles preferem ter a matéria-prima feita em casa e concentrar a fonte de renda nas compras dos consumidores da cidade e dos visitantes. Queijo, café, fubá e feijão são os produtos principais dos Busato. Quando não tem ninguém atendendo na loja, alguns clientes mais próximos deixam um bilhete avisando o que pegaram e o quanto devem. Os Busato recebem muitas visitas escolares também, até porque as crianças se interessam especialmente em ver de perto os porcos, as vacas e as galinhas do sítio. E para os adultos, há uma opção bem brasileira no alambique: a cachaça feita por descendentes de italianos.

Fernando Homem de Montes



São cerca de 350 quilos de socol produzidos e vendidos toda semana na temporada de férias, fora os 12 tipos de antepastos e outros itens





**Alguns clientes do sítio Busato são de casa: se chegam para comprar algum produto e encontram a casa vazia, pegam o que querem e deixam um bilhete avisando o que levaram - ou qualquer recado bem-humorado**

**Fubá e queijos, além do café, são os principais produtos vendidos pelos Carnielli. Abaixo, os canários que aparecem pela manhã para se alimentar do fubá fresco**

A mãe de Carminha, já falecida, era da família Carnielli, que, pioneira no agroturismo (iniciado em 1994), possui uma visão diferente da dos Busato, de quem são vizinhos. Os Carnielli são realmente uma empresa e incrementam os negócios constantemente para crescer e aumentar a produção. São quase 60 pessoas envolvidas no processo, que começa na colheita e vai até a venda e o atendimento aos turistas: são 4 mil quilos de queijo vendidos por mês, dos quais 700 do tipo sem lactose, desenvolvido por eles e enviado a todo o Brasil. De café, são cerca de 5 mil quilos por mês. São quatro irmãos tocando o negócio com o pai, sr. Domingos.

A vontade de crescer caminha juntamente com o desejo de preservar a história da família, algo que nela se observa mais do que em qualquer outra da região – um interesse mais restrito às memórias do que aos elementos físicos (a casa centenária





que existia no terreno dos Carnielli, por exemplo, foi demolida há alguns anos). Albertina, nora do sr. Domingos, apesar de não ter o sangue Carnielli, se dedica a reunir todos os documentos, fotos e memórias em um livro. E é ela quem apresenta aos turistas, logo na entrada do sítio, o painel com as indicações genealógicas da família. “Eu tenho um livro em que o primeiro Carnielli que se mudou para o Brasil descrevia detalhadamente o enxoval que dava para cada filha. Tem uma lista com o número de peças de lençol, camisola, tesoura, dedal... A filha, o futuro genro e mais duas testemunhas assinavam, para provar que ele estava sendo justo e dando a mesma quantidade para todas”, conta.

Domingos Carnielli (avô do sr. Domingos citado acima) veio para o Brasil em 1888, com 18 anos, porque seu pai ficara viúvo e se casara novamente com uma mulher com quem ele não se entendia bem. Viveu por um tempo em Araguaia, região próxima de Venda Nova, trabalhando na terra como colono. Em 1893, se casou e comprou o terreno em que hoje fica o sítio. “Eu não sei como eles trouxeram os ‘banguio’ na mudança. Eram mais de 30 km de distância, a pé, tudo levado nas costas. A história desses homens tem que ficar escrita, foi muita luta, princípio que a gente tem até hoje”, diz o sr. Domingos, que participou dessa luta ainda criança, ajudando o pai a levar o café que seria vendido na cidade. Nessas ocasiões, seu pai fazia uma compra de roupa, de alimento e de querosene que dava para o ano todo. “Quando chegava, era uma festa. Um dia me engracei com um pedaço de pano. Tinha meus 12 anos e queria fazer um terno. Custou 100 mil-réis. Comprei, e meu pai disse: ‘menino, o dinheiro é curto...’. E respondi: ‘mas o pano é bonito’. E fiz o terno, usava nas festas – junto com o sapato quando ganhei o primeiro, também aos 12 anos”, lembra.

As festas de que o sr. Domingos fala eram comemorações religiosas, às quais toda a cidade comparecia, com suas melhores roupas. “Nos dias de festa, era a mesma coisa que hoje: o tanto de carros que tem na porta era o tanto de animal amarrado.” Acontecia sempre uma missa e as pessoas se reuniam na saída para jogar conversa fora – enquanto alguns homens jogavam bocha. A missa de domingo é, até hoje, uma pequena festa, em que o coral Santa Cecília tem sempre uma participação especial.

O sr. Domingos permanece jogador, mas as partidas, agora, são de triunfo, com cinco ou seis amigos de infância que se revezam cedendo suas casas para as reuniões. “É um jogo que tem que prestar atenção, senão o bicho pega”, alerta.

## “Canzonetas” no dial

“Ninguém lembra dessa italianada aqui no Espírito Santo!”, afirmou o jornalista Chico Zandonadi, da rádio mais ouvida da cidade, abrindo um sorriso quando descobriu que a reportagem da Dante Cultural estava lá justamente em busca de histórias sobre o assunto. Chico é primo de Máximo Zandonadi, autor que, já falecido, é celebrado por ter sido o que melhor contou a história da cidade, publicada em livros já esgotados. Todos os dias, Chico fala ao vivo para toda a Venda Nova em seus programas, nos quais toca “canzonetas” italianas e até fala em dialeto trentino. “Quando eu era criança, a minha avó fazia perguntas em italiano. Se eu respondesse em português, ela perguntava de novo e de novo, até que eu respondesse na mesma língua”, conta Chico, que é tido na cidade como um importante divulgador da história do município, além da cultura italiana intrínseca a ela. Missão que ele tomou para si desde que voltou de São Paulo, onde viveu por 17 anos, estudando jornalismo e teologia, até que o plano Collor levasse todo o dinheiro da produtora em que ele trabalhava e o obrigasse a voltar – não sem muita alegria e prazer – ao município onde nasceu.

Marcella Chartier



**“Quando eu era criança, a minha avó fazia perguntas em italiano. Se eu respondesse em português, ela perguntava de novo e de novo, até que eu respondesse na mesma língua”, conta o radialista Chico Zandonadi**

## “Se o senhor não tá lembrado...”

*O Bixiga, bairro identificado como casa de italianos e de ícones culturais como Adoniran Barbosa, quer recuperar seus tempos de boemia e forte efervescência cultural*

Por Barbara Ramazzini

**A** região paulistana da Bela Vista abriga um dos bairros mais emblemáticos da cidade, o Bixiga. Comumente, a primeira referência ao se pensar nesse nome é a gastronomia italiana. E não é para menos, já que o bairro é um reduto de tradicionais cantinas. Mas a culinária é só um dos elementos que tornam o Bixiga um cenário cultural de São Paulo. Para quem procura objetos antigos, há aos domingos uma feira de antiguidades na Praça Dom Orione, organizada desde 1982. Já para os amantes dos palcos, há a opção da programação dos teatros da região.

As artes cênicas foram o fator determinante para levar o Bixiga à sua fama de boemia, que atraía ícones como Adoniran Barbosa, sambista que, apesar de morar no bairro Cidade Ademar, era frequentador assíduo do local. Em 1948, o empresário Franco Zampari lançou a semente ao instalar por ali o Teatro Brasileiro de Comédia (TBC). A partir dele, outros vieram a ser montados, e a vida

noturna passou a agitar as cantinas e bares, então intercalados com casas de espetáculos. Nas décadas de 50 e 60, o público passou a encher as poltronas de teatros como o Teatro Imprensa, o Ruth Escobar e o Oficina. Quando os artistas alcançavam seu sucesso, resolviam abrir seu próprio espaço. Foi assim com o Teatro Bela Vista, administrado pelo casal de atores Sérgio Cardoso e Nydia Lícia. Em 1954, os dois resolveram alugar o prédio abandonado da rua Rui Barbosa onde antes funcionava o Cine Teatro Espéria. Após dois anos de reforma, estrearam com a peça shakespeariana *Hamlet, o príncipe da Dinamarca*, dirigido e interpretado pelo próprio Cardoso. Já separada do ator, Nydia ficou com a administração do local e, depois de dez anos resolveu devolver o espaço aos proprietários. O governo do estado decidiu então restaurá-lo. A reforma durou dez anos e, com a morte de Sergio Cardoso antes que ela fosse concluída, o teatro foi batizado em 13 de outubro de 1980 como Teatro Sérgio Cardoso, em homenagem ao ator.



**O Bixiga tenta recuperar, hoje, a fama de bairro cultural que adquiriu nos anos 50 e 60, principalmente por conta dos teatros que foram abertos na época. Acima, à direita, um dos primeiros, ainda em reforma - que se tornaria o teatro Sérgio Cardoso - e, à esquerda, a construção do teatro Ruth Escobar, em 1962**

Recentemente, em comemoração aos 30 anos de fundação, a casa apresentou o espetáculo *Bixiga — um musical na contra mão*. A peça retratou a história do bairro num texto cômico dirigido por Mario Masetti. As vozes dos atores foram acompanhadas pela orquestra Jazz Sinfônica, sob regência dos maestros João Maurício Galindo e Fábio Prado.

A ideia de *Bixiga...* está intimamente ligada à vontade de Masetti de fazer renascer a classe teatral da região. Mais do que isso, o diretor quis envolver a comunidade com a produção do musical. O projeto, realizado pelo governo do estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Estado da Cultura e pela APAA — Associação Paulista dos Amigos das Artes —, teve início no come-



ço deste ano. Abriam-se oficinas de técnicas de teatro, como cenografia, iluminação, figurino, maquiagem, entre outros elementos cênicos, para a população inexperiente no ramo. Velhos profissionais das áreas foram chamados para ministrá-las, como a maquiadora e cabeleireira Therezinha Borges, hoje com 63 anos e 40 de profissão. Dona Therezinha, como é chamada carinhosamente, tem no seu currículo trabalhos na TV Cultura e no Theatro Municipal de São Paulo.

Enquanto iniciantes ingressavam no mundo teatral, Galindo tomava conta do lado musical. Convocou os compositores Nelson Ayres, Ruriá Duprat, Miguel Briamonte e Rodrigo Morte para assinar as partituras da orquestra. O resultado foram músicas que começavam com um tom italiano e chegavam num forró ou numa tarantela virando samba.

Não poderia ser diferente. O bairro possui forte miscigenação entre negros, italianos e nordestinos, uma mistura cuja raiz foi plantada há anos. Os primeiros registros das terras onde se fundou o Bixiga são de 1559. O local era uma grande fazenda chamada Sítio do Capão, do português Antônio Pinto. Depois de três séculos passando por diferentes donos e designações, o terreno virou uma estalagem imunda, onde se vendiam escravos e onde muitos deles se escondiam por entre as matas. O proprietário era conhecido como Antônio Bexiga, e as teorias que explicaram o nome do bairro começam aí. A mais fundamentada é a de que um surto de varíola — doença popularmente conhecida como bexiga por formar bolhas no corpo — tenha atingido o estalajadeiro, que passou a ter Bexiga praticamente como sobrenome. A segunda mais conhecida tem por base um matadouro que se localizava na atual Rua Santo Amaro, e cuja principal atividade era a comercialização de bexiga de boi. Há ainda uma terceira, também famosa, que diz que o nome do bairro se origina simplesmente daqueles que adquiriam a varíola, os bexigosos.

A vinda dos italianos para a região — provenientes principalmente da Calábria — data do final do século XIX, quando, pela decadência econômica



**A peça *Bixiga* — um musical na contra mão ficou em cartaz no teatro Sérgio Cardoso até outubro e envolveu a comunidade do bairro em toda sua produção**

na Itália, os que não queriam trabalhar nos cafezais do interior de São Paulo começaram a adquirir os terrenos à venda no Bixiga. A área de ruas estreitas e acíves lembrava as pequenas aldeias italianas. Logo, esses imigrantes perceberam a falta de mão de obra especializada e passaram a atuar como sapateiros, artesãos, padeiros, entre outras funções. Depois da abolição da escravatura em

1888, muitos alugaram os porões dos cortiços para os negros, que passaram a trabalhar para os próprios italianos.

A imigração foi tamanha que depoimentos da época revelam um uso do idioma italiano até mais frequente que o do português, nos locais públicos. Essa situação tornou-se proibida durante a Segunda Guerra Mundial, momento em que Getúlio Vargas ordenou que não se falasse italiano ou alemão para não sugerir a adesão a Benito Mussolini e Adolf Hitler, num momento em que o Brasil defendia os Estados Unidos.

Aos poucos, muitos italianos que enriqueciam deixavam o Bixiga por uma questão de status. Nesse tempo, os nordestinos passaram a ser os novos habitantes. Há quem diga que, ao longo da história, o choque de etnias no bairro tenha sido pacífico. Mas muitos acreditam que não. E o musical *Bixiga...* se baseou nesta segunda crença. O busto de Adoniran Barbosa, interpretado pelo ator Eduardo Silva — conhecido pela atuação como o personagem Bongô na série *Castelo Rá-Tim-Bum*, da TV Cultura —, ganhava vida e narrava as diferentes tramas, desenvolvidas numa linha do tempo. O fio condutor era o namorico de uma italiana com um negro e a geração de um filho dos dois, que rendeu muito quiproquó.

Foqueiras debruçadas nas janelas dos cortiços faziam a ponte entre uma época e outra. E as canções conduziam o público pela história do Bixiga, envolvendo figuras pitorescas como o cineasta Roberto Santos e o sambista Geraldo Filme, responsável pelo hino da escola de samba Vai-Vai. Hoje, a escola é a mais premiada no carnaval paulistano e virou orgulho e elemento essencial da identidade da região.

Outro ícone lembrado é o calabrês Francisco Capuano, pioneiro no uso do termo “cantina” no Brasil. Além de funcionar como restaurante, seu estabelecimento, inaugurado em 1907, chegava a vender queijo e vinho. É a cantina mais antiga ainda em funcionamento na cidade, mas atualmente nas mãos de outra família. Na peça, os atores enfatizam

a personalidade tempestuosa do italiano ao representarem o dia em que ele se recusou a abrir as portas para o presidente Juscelino Kubitschek, com o argumento de que o horário de funcionamento já havia se encerrado.

Todas essas pessoas, identidades e curiosidades fizeram parte de uma pesquisa de sete meses sobre o bairro, encabeçada pela jornalista Solange Santos em parceria com Edu Salemi, Enéas Pereira – ambos responsáveis por escrever a peça – e a também jornalista Ana Saggese. As coreografias que deram movimento às cenas foram criadas pelo ator Paulo Goulart Filho. A beleza dos figurinos ficou por conta de Isabela Telles, que teve a sacada de produzir roupas-base por sobre as quais se fazia a troca de peças, método que ajudou os 23 atores a dar conta da representação dos mais de cem personagens.

Segundo o diretor Mario Masetti, o que importou na hora de escolher o elenco não foram as vozes virtuosas, mas o nível de interpretação de cada um dos 280 candidatos. Os selecionados passaram três meses em treinamento, sob a co direção de Carlos Mecení.

O resultado? “Uma explosão de alegria”, como Masetti intuía. Deixou-se de lado



**A cantina Capuano, a mais antiga ainda em funcionamento em São Paulo, já existia havia quase 50 anos quando os teatros começaram a ser inaugurados**

o politicamente correto e partiu-se para gírias e trejeitos comuns ao povo italiano, apimentados por traços marcantes de outras nacionalidades. Comidas cênicas voavam pelo palco, intrigas de bairro esquentavam os nervos dos personagens, que sempre, porém, acabavam aos beijos e abraços, fazendo jus à fama de calorosos atribuída aos italianos.

### Relicário

Quem quiser comprovar que todos os estereótipos interpretados no musical já existiram – ou ainda existem – pode tocar a campainha da casa número 569 da Rua Treze de Maio. Provavelmente o senhor que abrirá a porta será Walter Taverna, a história viva do Bixiga, onde nasceu, cresceu e agora envelhece. Presenciou o movimento teatral, viu as ruas se transformarem e a vida dos moradores também – de mesas na calçada para a reclusão no interior das casas.

O senhor de 76 anos passou quase toda a sua vida abraçando o bairro, cuja história e personagens sabe de cor. As recordações não lhe falham e têm exatidão de nomes e datas. Em 1978, ele fundou a Sodepro (Sociedade de Defesa das Tradições e Progresso da Bela Vista), da qual é presidente, função exercida também no Centro de Memória, fundado em 2007, local que reúne cerca de 22 mil fotos, depoimentos, entre outros documentos do Bixiga. Foi responsável por levar a tradicional festa da Santa Achirópita para as ruas, além de fazer o maior bolo e a maior pizza do mundo, levando seu nome ao *Guinness Book*.

Walter Taverna era amigo do compo-



**A música – principalmente o samba – acabou se tornando importante identificação cultural do Bixiga. Na foto, seresteiros da década de 50. Angelo Taverna (sentado à esquerda), que recebeu elogios até de Jacob do Bandolim por sua performance, é primo de Walter Taverna, fundador e presidente da Sodepro (Sociedade de Defesa das Tradições e Progresso da Bela Vista), agremiação entusiasta da vida cultural do bairro**





**Aos domingos, a Praça Dom Orione recebe uma das feiras de antiguidades mais famosas de São Paulo**

visor Adoniran Barbosa, para quem deu o título de *Cidadão do Bixiga*, já que o sambista chegou a fazer músicas com o nome do bairro. O busto do compositor na Praça Dom Orione também foi um projeto de sua autoria. A obra foi roubada quando inaugurada e, após uma longa busca, Taverna a encontrou num ferro velho. Depois de um tempo em uma das suas quatro cantinas, tratou de chumbá-la novamente em seu local original.

A obra divide espaço aos domingos com a feira de antiguidades que preenche o largo entre as ruas 13 de Maio e Rui Barbosa. Faça chuva ou sol, logo ao amanhecer, cerca de 160 barraquinhas ocupam os seus lugares até o fim da tarde. Muitos objetos, considerados velharia pela maioria das pessoas, são artigos procurados por arquitetos, decoradores, produtores de cinema e TV ou, apenas, apreciadores.

Ao andar pela feira, podem-se ver desde revistas e jornais do começo do século XX, como os encontrados na barraca de Maria Natividade Teixeira, a peças de pratas, como as expostas na de Telma Florentina. Aposentada como antropóloga pela Universidade de São Paulo (USP), Telma trocou o estudo sobre os boias-frias pela venda de louças e porcelanas, além de objetos curiosos, como um acendedor alemão de luminária a gás, de 1850.

No miolo da praça, encontra-se um corredor só com venda de roupas, ramo que deu início às atividades da feira na década de 80. Hoje com 76 anos, Cândida Izabel Ribeiro possui o seu espaço há 11 anos, e se especializou em roupas e acessórios de grife. As etiquetas comprovam: Christian Lacroix, Prada, Valentino, e outras tantas nas peças penduradas nos varões. Desde pequena, Cândida se envolveu com vestuários, já que sua mãe era chefe de uma casa de modas.

As antiguidades se estendem pela região. Outra opção de passeio é subir as escadarias que ocupam o interior da Galeria Art Center Paulista, erguida há 20 anos e também cenário da venda de relíquias. O idealizador da galeria, o médico Salomão Tessler, de 74 anos, frequentava o bairro atrás de objetos de coleção e resolveu abrir o conjunto. As 24 lojas são hoje administradas por seu filho Marcelo Tessler, de 43 anos.

Ali, uma das mais antigas pertence ao “Mago dos Relógios Antigos”. É assim que o senhor de 72 anos, Ronaldo Malagrino, se autodenomina. Não à toa. Há mais de cinco décadas mexendo com relógios, além de consertar e vender os de pulso, de corda ou de pedestal – como o francês da marca Moret, do final do século XVIII, situado no fundo da loja –, Malagrino ainda se aventura nas torres de igrejas e estações de trem para fazer os grandes indicadores do tempo voltar a funcionar.

Mais alguns lances de escada e se chega ao espaço de Karen Barros. Apesar de novata na área, Karen já vendeu móveis para a abertura da série *Maísa*, da TV Globo, além de fornecer outros para a peça *As Pontes de Madison*, de Regina Galindo, apresentada em 2009. Muitas das mobílias são provenientes do processo de “família muda”, quando pessoas resolvem vender tudo o que se tem na casa por motivo de mudança, ou falecimento de um ente. Dessa fonte veio o seu móvel mais antigo, um fragmento de altar de igreja no estilo barroco do final do século XVIII.

Sejam os expositores de antiguidades, os engajados no teatro ou os moradores do bairro, o que todos ali querem é que o Bixiga volte a ser um reduto cultural – e se depender da vontade de Masettis, Malagrinos e Tavernas, ele tem tudo para voltar a ferver.

Por Luisa Destri\* z

## Como se constrói o conhecimento?



**N**ão contem com o fim do livro é um título que engana deliciosamente o leitor. Sob o pretexto de uma das mais quentes questões no momento – o fim do livro diante das novidades tecnológicas –, traz discussões consistentes sobre a forma como o conhecimento é hoje produzido, transmitido e armazenado.

Trata-se, de fato, de discussões: da transcrição de bate-papos entre o italiano Umberto Eco e o francês Jean-Claude Carrière, conduzidos pelo jornalista Jean-Philippe de Tonnac. Ambos apaixonados pelo livro tal como ele é, e colecionadores que são de exemplares da Idade Média, sustentam ser o objeto tão perfeito quanto o são a roda, a colher e o martelo: “Uma vez inventados, não podem ser aprimorados”. Os leitores eletrônicos, ademais, talvez se mostrem tão fugazes quanto tudo o que é digital – e que se torna, devido às atualizações constantes, obsoleto, tendo em conta que nossos computadores já não permitem mais o acesso a informações armazenadas há poucos anos em um disquete flexível, por exemplo.

A dificuldade em tornar a memória perene, somada ao excesso de informação disponível, traz, na opinião de especialistas, um problema estrutural que deve modificar a noção de cultura. Esta, afirma Eco, é um conjunto de operações que determinam “o que devemos conservar e o que devemos esquecer”, um processo contínuo e que necessariamente implica as escolhas de determinada sociedade, e não apenas fatores contingentes.

A internet, por sua capacidade ilimitada, representaria uma ameaça à possibilidade de se firmarem consensos. Sem eles, o valor das informações jamais poderá ser estabelecido com base em alguma noção coletiva – “de tal forma que um guri que faça uma pesquisa para seu dever de casa pode ter a sensação de que Calpúrnica [a última mulher de César] é tão importante quanto César”, sustenta o italiano.

A defesa que Eco e Carrière fazem do livro impresso e da necessidade de sabermos transformar em experiência de vida as informações disponíveis em meios cada vez mais instáveis salva o debate em torno do tema justamente daquilo que se critica no mercado editorial: “livros fabricados em função dos acontecimentos e oportunidades, e que não justificam você perder o seu tempo”.

**Não contem com o fim do livro**  
**272 páginas – Record**

### Trecho

“Jean-Claude Carrière: Talvez fosse interessante nos colocarmos numa situação dramática clássica: o mundo está ameaçado e devemos salvar determinados objetos da cultura para colocá-los em local seguro. A civilização está ameaçada, por exemplo, por uma grande catástrofe climática. Não podemos proteger tudo, carregar tudo. O que escolhemos? Que suporte?”

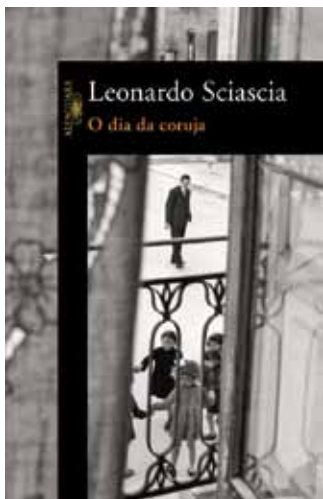
Umberto Eco: Vimos que os suportes modernos tornam-se rapidamente obsoletos. Por que correr o risco de nos atulharmos com objetos que correriam o risco de permanecer mudos, ilegíveis? Temos a prova científica da superioridade dos livros sobre qualquer outro objeto que nossas indústrias culturais puseram no mercado nesses últimos anos. Logo, se devo salvar alguma coisa que seja facilmente transportável e que

deu provas de sua capacidade de resistir às vicissitudes do tempo, escolho o livro.” (p. 35-36)

“Umberto Eco: Sim, aprendemos a controlar uma informação cuja autenticidade não podemos verificar. Este é evidentemente o dilema dos professores. Para fazer seu dever, os alunos vão pescar na Internet as informações de que necessitam sem saber se essas informações são exatas. E como poderia saber? Então o conselho que dou aos professores é pedir aos seus alunos, no caso de um dever de casa, que façam a seguinte pesquisa: a propósito do assunto sugerido, descubra dez fontes de informação diferentes e compare-as. Trata-se de exercitar seu senso crítico face à Internet, de aprender a não aceitar tudo como favas contadas.” (p. 62)



# Da máfia ao malogro universal



**A** precisão e a profundidade com que o narrador de Leonardo Sciascia (o autor) descreve as personagens – captadas por gestos mínimos, e frequentemente sob intensa ironia – estariam coerentes com um romance disposto a investigar temas íntimos e atemporais. *O dia da coruja*, entretanto, publicado na Itália

em 1961, dedica-se à política da Sicília: desde o temor de um informante até a dissimulação de um deputado, o livro desvela a estrutura social que garante a existência da máfia.

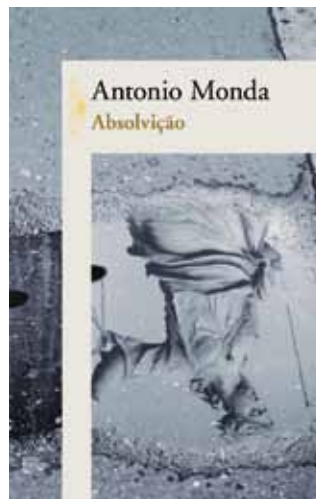
O ponto de partida, baseado em um fato real ocorrido em 1947, é um assassinato, à luz do dia, na praça de um vilarejo siciliano. A vítima é atingida por dois tiros no momento em que tenta subir no ônibus. Embora houvesse no local os frequentadores habituais, e a despeito de o veículo estar cheio àquele momento, não há testemunhas. Todos fogem; ninguém quer depor.

Um capitão recém-chegado ao vilarejo, contudo, seguirá com afinco as pistas aparentemente indisponíveis, inclusive pequenos detalhes que normalmente seriam ignorados pela polícia local. É a partir dessa estrutura policial, tornada clara no argumento, que o autor denunciará a corrupção de todas as instâncias públicas locais.

A crítica, por sua amplitude, não fica restrita ao dado local. Na sociedade em que se legitimam o crime organizado e o abuso de poder, encontram-se ainda os fatores que favoreceram o fascismo – e que garantem a perpetuidade das injustiças sociais. Não se trata, de fato, de preocupação intimista. Ao cabo, porém, o interesse que move a trama talvez seja atemporal e universal.

**O dia da coruja**  
130 páginas - Alfaguara

# Rendição aos modernos pecados



**B**oa parte do amadurecimento depende de como se reage à descoberta de que os ídolos têm pés de barro – de que a pessoa tão admirada, representativa daquele ideal que se deseja alcançar (e que intimamente parece inatingível), talvez não se ajuste perfeitamente à vida que de fato se constrói.

*Absolvição* é a história de um personagem

que não soube completar esse processo. Ao se dar conta do que o seu ídolo tinha de mais humano, passou a diminuí-lo, evitando, portanto, deparar com sua própria fraqueza.

O jovem advogado Andrea Marigliano começa a viver a desilusão ao descobrir que seu chefe está gravemente doente. Não entende por que as conversas com ele acabam sempre se referindo à morte, ou prefere crer que isso se deve unicamente aos problemas do outro. E parece entender menos ainda por que Federico Scalia, reconhecido pela ética inflexível com que conduz seus casos, decide escolhê-lo como discípulo.

Porém, quanto mais a relação se aprofunda, e quanto mais patente é a necessidade de Marigliano honrar Scalia colocando em prática os ensinamentos, mais o jovem se afasta. A defesa de um homem acusado de abusar de uma menor, defesa, aliás, que iniciam juntos, é concluída apenas pelo discípulo. Ao final, a embriaguez que o desfecho provoca neste será tão intensa que o levará a unir-se ao inimigo do professor.

Antonio Monda, italiano que vive em Nova York, constrói, assim, um retrato do que a modernidade leva consigo – em um movimento tão sutil que o narrador acredita estar apenas obedecendo à necessidade de se ajustar aos novos tempos.

**Absolvição**  
195 páginas - Alfaguara

# Cidadã universal

*Jazz, pop, língua italiana e sonoridade brasileira na música de Chiara Civello*

Por Laura Folgueira Fotos: Divulgação

**S**eu nome não deixa dúvidas da origem italianíssima. Mas Chiara Civello, que nasceu em Roma, gosta de se considerar uma cidadã universal: “minha casa é o mundo, e, desde que haja um piano no meu destino, meu mundo cabe em uma mala”, diz. De fato, seus álbuns têm um som que, à parte as letras – ora cantadas em italiano, ora em inglês –, não é facilmente identificável como italiano nem como americano.

Trata-se de um jazz melódico com elementos de pop e letras poéticas, tornado bastante popular por cantoras como Norah Jones e Diana Krall. Esse estilo, junto a um timbre suave – nem exatamente muito grave, nem tão agudo, mas extremamente agradável aos ouvidos –, já rendeu a Chiara elogios da revista *Billboard* e do jornal *The International Herald Tribune*, além de uma parceria com o legendário compositor Burt Bacharach, na música “Trouble”, de seu primeiro álbum, *Last quarter moon*.

Já consagrada como cantora ítalo-americana,

seu último disco ganhou um inesperado sotaque brasileiro. Talvez tenha sido inevitável, depois de uma viagem ao Rio de Janeiro, em 2008, em que ela conheceu alguns dos maiores músicos e compositores do país (como Antonio Villeroy, Dudu Falcão, Jorge Vercillo e Ana Carolina), apresentados pelo amigo Daniel Jobim, que tocou piano em seu primeiro CD. E Chiara se

apaixonou pela cidade, como quase inevitavelmente também acontece com tantos outros.

**Chiara já foi elogiada na revista *Billboard* e no jornal *The International Herald Tribune* por sua voz doce, que canta uma mistura de jazz e pop com letras poéticas**



O fruto dessa visita ao Brasil foi *7552*, terceiro disco de Chiara. O nome se refere à distância entre Nova York e Rio de Janeiro, e já é boa pista da mistura de sons que se vai encontrar nas músicas – quatro delas produzidas e gravadas em solo carioca. A mais famosa entre os brasileiros, lançada em maio de 2010, é “Resta”. Parceria com a cantora Ana Carolina a faixa também integra a trilha sonora da novela *Passione*. A sintonia entre as duas (que se conheceram durante um sarau) foi tanta que a brasileira também é coautora de outras quatro



músicas do álbum – que, no Brasil, é lançado pelo selo de Ana, o Armazém, distribuído pela Sony Music. O som do violão de Ana Carolina fica bastante evidente em quase todas as músicas de 7552 – uma das características que torna essa uma das obras mais pop de Chiara.

A própria Chiara não gosta de se definir como uma cantora de jazz. De todo modo, depois de ter ouvido muito o estilo, e praticado na Saint Louis Music Academy, e antes disso como estudante da Berklee College of Music, em Boston, era natural que ela seguisse esse caminho. Mas seu estilo evoluiu, e Chiara acabou incorporando outros elementos em sua música, como batidas de R&B e harmonias que remetem à música brasileira. É isso que faz dela uma das mais interessantes cantoras contemporâneas.

### Raízes italianas

Chiara nasceu em 1975, e suas origens na Itália remontam ao sul do país: seu pai era siciliano, enquanto a família de sua mãe é de Bari, na região da Puglia. Por isso, a cantora considera a Sicília uma espécie de segunda casa na Itália – já que passou grande parte de sua infância lá, visitando a família de seu pai.

E família é uma palavra que parece ser bastante importante na história de Chiara. Ela costuma dizer que, se não fosse por sua avó Bianca, talvez não tivesse chegado aonde está hoje. Explica-se: o amor pela música veio de Bianca. Foi ela quem criou Chiara, com um antigo piano em casa. Foi ela, também, que a estimulou, durante toda a infância e adolescência, a praticar todos os dias, mesmo quando a cantora ainda não sabia nada sobre música, e tinha “medo” de tocar as teclas pretas, por serem muito complexas.

A insistência da avó, primeira a perceber a inclinação musical de Chiara, deu certo: a cantora

se apaixonou por todos os tipos de música, e passou a estudar tanto o jazz quanto as músicas latinas – incluindo a brasileira, o que a ensinou, por exemplo, a falar um português quase perfeito.

Com 19 anos, Chiara considerou-se pronta para tentar ganhar o mundo com sua voz. Depois de ter passado quatro anos estudando música em Roma, na Saint Louis Music Academy, recebeu uma bolsa de estudos para ir a Boston, frequentar a prestigiosa Berklee College of Music. A música que cantou para a audição, “What are you doing the rest of your life”, passou a ser, em retrospecto, uma espécie de presságio. Chiara considera, hoje, que aquele foi um ponto definitivo em sua vida. Em 2000, já então formada, mudou-se para Nova York, onde vive até hoje.

Cantando jazz na noite nova-iorquina, Chiara conheceu o produtor Russ Titelman, responsável pela carreira de artistas como Eric Clapton e James Taylor. Graças ao empenho de Titelman, a quem mostrou sua primeira composição, chamada “Parole incerte”, foi fácil conseguir um contrato com a gravadora Verve, que, em 2005, lançou seu primeiro disco. Depois

disso, veio, em 2007, o álbum *The space between* – já pela Universal – que transformou Chiara em uma das grandes vozes femininas contemporâneas.

Agora, Chiara se concentra na turnê de 7552, que já a trouxe para o Brasil mais de uma vez. Uma delas, para participar também da gravação do DVD de Ana Carolina, parceria que já parece consolidada. Ela afirma estar vivendo um perfeito triângulo amoroso entre Rio de Janeiro, Roma e Nova York – sem nenhum desejo de escolher entre as três cidades. As músicas de 7552, com mais letras em italiano do que suas últimas obras, com influências do jazz e do pop, e com sonoridade e parceiros brasileiros, comprovam, mais do que nunca, as palavras de Chiara.



**O terceiro disco de Chiara recebeu um nome que dá dica da mistura de sotaques que encontramos em suas músicas: 7.552 é o número de quilômetros que separam Nova York do Rio de Janeiro**

## Nas graças do bom humor

*Com filmes leves, bem-humorados e com um toque político, Giulio Manfredonia, diretor de “Si può fare”, firma-se como um dos principais nomes da nova geração do cinema italiano*

Por Clarissa Veríssimo

**C**onterrâneo de Federico Fellini, Vittorio de Sica, Bernardo Bertolucci, Roberto Rossellini, Giuseppe Tornatore e Roberto Benigni, o cineasta Giulio Manfredonia, 43 anos, tem mesmo uma vasta lista de grandes homens do cinema para se inspirar. Mas, ao mesmo tempo que ensinam novos até hoje, os “intocáveis” do cinema italiano podem assombrar os jovens que lutam para conseguir seu lugar ao sol e para solidificar um estilo próprio.

Com Manfredonia, considerado um dos principais cineastas italianos da atualidade, não foi diferente. Desde os 18 anos atrás das câmeras, ele começou na área como voluntário e penou um bocado até conseguir o reconhecimento por aquilo que sabe fazer melhor: articular uma visão crítica da sociedade por meio de produções leves e bem-humoradas, seguindo, por vezes, a interessante vertente da tragicomédia.

A mais recente dessas produções, que lhe rendeu três prêmios e 11 indicações, é o longa *Si può fare*, lançado há dois anos. Em fevereiro, o filme – que fala sobre uma cooperativa criada em um manicômio – foi novamente lembrado com uma menção honrosa no 22º Festival Italiano Ivano de Matteo. No Brasil, apesar de a obra não ter sido lançada no circuito comercial, pode ser encontrada em DVD com o irreverente nome de *Dá para fazer*.

Talentoso, Manfredonia conheceu o trabalho de outros grandes nomes do gênero ao longo de sua trajetória. Sua primeira experiência profissional aconteceu em 1985, quando ele foi chamado pelo cineasta italiano Luigi Comencini para ajudá-lo em uma produção

intitulada *A história*, e baseada em livro homônimo da escritora Elsa Morante, (1912-1985), que havia morrido naquele ano. A trama, que se desenvolve na Segunda Guerra Mundial, fala sobre a vida de uma mulher, Ida Ramundo, e seus dois filhos, e sobre o medo da família em ser descoberta como judia.

A partir daí, Manfredonia não parou: trabalhou por muitos anos como assistente de direção ao lado de importantes nomes, como a alemã Margarethe von Trotta e os irmãos italianos Andrea e Antonio Frazzi (frequentemente comparados aos americanos Joel e Ethan Coen). Atuou ainda com a irmã de Luigi, Cristina Comencini, e com Antonio Albanese.

Com este último, firmou uma das parcerias mais importantes de sua carreira.

Foi com Albanese no papel principal que Manfredonia filmou *È già ieri*, lançado em 2004. O filme não chegou ao Brasil, mas sim aos Estados Unidos, como *Stork Day*, e fala sobre um apresentador de TV que viaja para fazer uma reportagem e acaba vivendo o mesmo dia de diversas maneiras. Com um tom de realismo fantástico, que costuma agradar, o longa descontraí o espectador ao mesmo tempo que o leva a pensar no que faria se todos os dias fossem 13 de agosto, como acontece na obra. A parceria entre o ator e o diretor se repete, agora, em *Qualunque*, comédia política em fase de pós-produção. O filme é baseado em um personagem que, político e corrupto, o próprio Albanese inventou quando tinha um programa de televisão no canal italiano RAI.



**Manfredonia começou a ser reconhecido em 1998, quando ganhou um prêmio por um curta-metragem. Hoje, é um dos principais nomes do cinema italiano**





**O filme *Si può fare*, lançado dez anos depois de seu primeiro prêmio no cinema, fez um sucesso estrondoso e marcou o tom de Manfredonia: um humor leve, mas carregado de crítica social**

### Carreira em ascensão

A carreira de Manfredonia começou a ganhar visibilidade quando ele ganhou, em 1998, o prêmio de melhor curta-metragem no Festival Internacional de Animação de Annecy, com *Tanti auguri* (o título foi inspirado em uma célebre canção italiana que pode ser traduzida como “Tantos desejos”), sem versão brasileira. O fato lhe rendeu convites para participar de eventos cinematográficos em Nova York, Londres, Lisboa e Istambul. Nessa produção, o humor de Manfredonia lembra o do americano Woody Allen, buscando um olhar diferente na leitura das situações do cotidiano. A história fala de um dia na vida de Alessandra, uma mulher que completa 30 anos e repensa sua trajetória a partir das mensagens que ouve em sua secretária eletrônica. Mas o sucesso estrondoso veio mesmo somente em 2008, com o lançamento de *Si può fare*, longa inspirado em uma cooperativa formada por pacientes de um manicômio, um sindicalista e um psiquiatra.

No enredo, baseado em uma história real, um grupo de lunáticos especialista em *mosaic parquet* (uma espécie de placa feita de vários pedaços pequenos de madeira serrada que podem ser montados em direções diferentes) cai nas graças de Nello (Claudio Bisio), um homem de negócios que se vê inesperadamente desempregado. O rapaz acredita que os pacientes precisam de ajuda e conhecimento, não apenas de pílulas e alienação.

Situações hilárias se desenrolam no roteiro, como na cena em que Nello tenta, em vão, convencer um médico de que ele deve diminuir a dosagem de remédios dos pacientes, ou quando os internos, ao fazerem uso de materiais de trabalho artístico,

acabam sujando todo o hospital. Mas as cenas leves carregam uma forte crítica, levando em conta a forma com que a sociedade escolheu para lidar com pessoas que têm problemas psiquiátricos.

A situação do hospital se agrava quando o governo, baseado na lei Basaglia (que tem como objetivo acabar com os asilos e manicômios do país), decide fechar as portas da instituição em que os personagens vivem. Nello, então, encoraja os pacientes a trabalharem e os ajuda, um por um, a encontrar um ofício para o qual tenham um talento especial. Os resultados são surpreendentes e tocantes, o que contribuiu para que o filme logo se tornasse uma febre.

Foram 11 indicações e três prêmios, um dos quais Giulio Manfredonia levou como Melhor Diretor no prestigiado David Donatello Awards. O filme foi destacado como Melhor Produção no Globo de Ouro italiano e como Melhor História Original no prêmio do Sindicato Nacional dos Jornalistas Italianos.

Prova de que a história de Manfredonia está somente no começo é que, em 2009, o italiano foi um dos responsáveis pelo roteiro do documentário *Di me cosa ne sai* (sobre a evolução do cinema italiano, da ascensão ao declínio), exibido na Mostra Internacional de Veneza do ano passado. Em 2011 será a vez de *Qualunque* chegar às salas de cinema. E levará a marca registrada de Manfredonia: a utilização do humor para, de maneira aparentemente desprezível, criticar e estimular uma reflexão. Nesse caso, seu alvo é Cetto La Qualunque, homem que acaba projetando na ficção diversos políticos que existem na realidade: corruptos, perversos e - por que não - depravados.

# Vinte anos sem Alberto Moravia

*O aniversário de morte do escritor italiano, em 26 de setembro, coloca em evidência a sua produção, que abordou temas como a sexualidade e a alienação social, e tem como marca o diálogo com o cinema*

Por Clarissa Veríssimo

**N**ascido Alberto Pincherle, em 28 de novembro de 1907, o escritor italiano Alberto Moravia nunca acreditou que sua vida tivesse sido interessante o suficiente para que fosse contada por alguém. Prova, no entanto, de que seu julgamento se tratava de uma inverdade é que o ficcionista, um intelectual de origem judaica, e politicamente participante, ganhou duas biografias.

A primeira, chamada *Vida de Moravia*, foi publica-

da em 1990 (ano de sua morte) pela editora Rocco, e assinada pelo escritor italiano Alain Elkann. A mais recente, de autoria de René de Ceccatty, foi lançada em março de 2010, ano em que se completam duas décadas da morte do autor de “Il conformista” (*O conformista*) (1951), para citar um de seus títulos mais conhecidos, que aliás virou filme nas mãos de Bernardo Bertolucci. Tradutor e biógrafo de Moravia, o francês René de Ceccatty

**Karl Marx e Sigmund Freud inspiravam o humor do escritor, sempre direcionado à uma burguesia que ele considerava fútil**





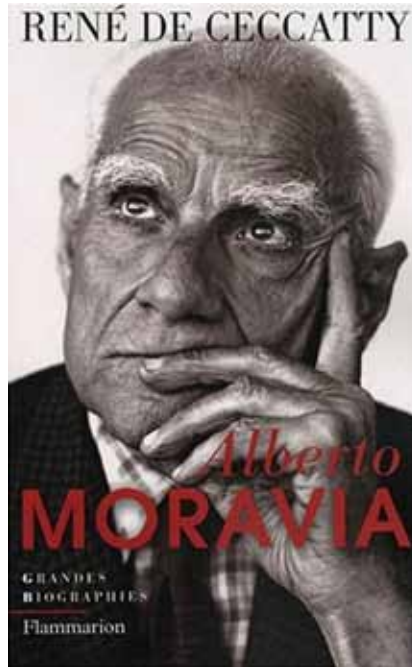
foi mais bem recebido que Elkann pela crítica europeia. As pesquisas do primeiro resultaram no livro que leva o nome do escritor italiano. A obra, que possui 696 páginas, é comercializada na França pela editora Flammarion.

A produção de Moravia - considerado por muitos críticos o principal escritor italiano do século XX - é caracterizada por uma crítica frontal à sociedade europeia do seu tempo, a qual considerava hipócrita, hedonista e acomodada. Em seus escritos, é recorrente a abordagem de temas como a sexualidade, o existencialismo e a alienação do indivíduo, além da substancial incapacidade de as pessoas encontrarem felicidade nos “caminhos” tradicionais, como o amor e o casamento. Como *O conformista*, “Il disprezzo” (*O desprezo*) também foi adaptado para o cinema, neste caso por Jean-Luc Godard.

O humor complexo do italiano, autor profundamente influenciado pelas ideias de Karl Marx (1818-1883) e Sigmund Freud (1856-1939), caracterizava-se pela mistura de descrições com uma aguda observação psicológica dos personagens.

Isso se reflete não apenas nos comentários irônicos que o escritor fazia em relação à classe burguesa da época, mas na sua visão tragicômica sobre o modo de vida dessa mesma classe. Influenciado pelo ideal do marxismo, Moravia nunca concordou com o modelo social que combinava o ócio das altas classes e a miséria da maior parte da população. Em sua obra, a burguesia era quase sempre apresentada em meio a um ambiente melancólico e extremamente fútil. Seus personagens eram suscetíveis à raiva, ao desejo e à desilusão.

Esse pensamento crítico teve intenso diálogo com os estudos freudianos, que mudaram não somente os rumos da literatura do século XX, mas de todo o pensamento ocidental: com a psicanálise, o foco da reflexão se volta para dentro do indivíduo e para a maneira singular como ele se relaciona com a realidade. Na obra do italiano, isso está retratado na obsessiva busca por temas como sexo e alienação - Moravia chegou a ser considerado até subversivo por causa do conteúdo de alguns de seus contos eróticos.



**René de Ceccatty é autor da biografia de Moravia mais bem recebida pela crítica. O francês também é tradutor da obra do italiano**

## Infância reclusa

Nascido em Roma, em uma família de classe média, Moravia era filho de pai judeu e mãe católica. Teve uma infância reclusa, que influenciou diretamente a sua carreira: contraiu uma tuberculose óssea aos 9 anos, o que o impediu de ir à escola e o deixou confinado em uma cama por cinco anos (três em casa, e mais dois em um sanatório no noroeste da Itália).

Mesmo em condições adversas, o garoto deu prosseguimento aos estudos como pôde, e desenvolveu o gosto pela leitura. Aprendeu francês e alemão, chegando a escrever poemas em ambos os idiomas, o que lhe serviu de terapia para contornar o tédio da convalescença. Seus autores preferidos eram Dostoiévski, James Joyce, Ariosto, Shakespeare, Molière e Mallarmé.

Em entrevista recente ao site de cultura francês *Le MAGue*, o biógrafo René de Ceccatty, que conheceu Moravia nos anos 80, avalia o reflexo dessa fase na obra do literato e desassocia aquela doença da eclosão do pessimismo, traço psicológico que ganharia força mais tarde na produção do italiano: “[O pessimismo] um sentimento profundo, racional e lúcido, que provém do entendimento que [Moravia] possuía da humanidade e do mundo”, conta ele. Na biografia, Ceccatty relata também a intensa relação do escritor com o jornalismo. A seu ver, o estilo que o marcou como jornalista corresponde à sua maneira de fazer literatura: simples, sóbria e, acima de tudo, elegante. Crítico severo do capitalismo e de suas implicações, Moravia também procurou ver de perto os modelos econômicos de Estados Unidos, Japão, China, Rússia, América Latina e África.

A infância reclusa no sanatório foi o tempo necessário para que Moravia amadurecesse precocemente sua veia literária e maturasse as ideias com as quais estrearia no cenário artístico italiano. Em 1929, lançou sua primeira novela, “Gli indifferenti” (*Os indiferentes*), um texto precursor do existencialismo de Jean-Paul Sartre e Albert Camus. A publicação, financiada com a ajuda paterna, agradou à crítica e logo foi considerada um modelo da narrativa ficcional que se produzia na época.

No texto, o escritor retrata o modo de vida burguês da época: sem preocupação com propostas de



**A obra de Moravia inspirou filmes nas mãos de importantes cineastas: *Duas mulheres*, por Vittorio de Sica; *O desprezo*, por Jean-Luc Godard; e *O conformista*, por Bernardo Bertolucci**

equidade social e tampouco com os sentimentos humanos. A moral é, acima de tudo, hipócrita. Os personagens do romance são uma mãe, seu amante, uma filha e um filho. A mulher não sabe, mas é enganada pelo amante e pela própria filha, que engatam um romance à sua revelia. Já o garoto observa os demais com absoluta indiferença, arma com a qual procura satisfazer seus interesses. Sem contar o fim da história, vale dizer que os personagens são indiferentes a tudo, menos aos seus propósitos, geralmente criminosos.

Antes do furor causado pela publicação desse romance, Alberto Moravia publicou seu conto de estreia na revista *900*, um dos primeiros lugares em que o escritor e jornalista trabalhou. Nessa época, ele, então com 20 anos, já começava a despertar a atenção da crítica literária, e não demorou muito para que a visibilidade de sua obra incomodasse o rígido governo italiano da época.

O envolvimento do escritor com a política começou de maneira tempestuosa. O líder fascista Benito Mussolini condenou explicitamente *Os indiferentes*. O motivo alegado até pareceu brincadeira: o ditador disse não ter gostado do livro por ser “burguês e antiburguês ao mesmo tempo”. Moravia tomou a atitude que lhe pareceu mais correta naquele momento: escreveu ao *duce*, pedindo que não fosse considerado judeu. Adotou o sobrenome de sua avó materna e atravessou todo o período da guerra sob uma resistência que ele mesmo descreveu como “passiva”.

No começo dos anos 1940, quando Roma foi tomada pelas tropas nazistas, Moravia e sua mulher, a escritora Elsa Morante, foram forçados a deixar a capital italiana e morar meses na região rural. Esse envolvimento com a população mais simples do interior do país, que à época estava pobre e desempregada, marcaria Moravia para sempre. O período no qual conviveu com a classe agrária deu-lhe ainda mais convicção da necessidade de um sistema em que houvesse maior igualdade social, tema que nunca abandonou em sua obra.

### Um homem do cinema – e das mulheres

A relação de Moravia com o cinema merece um capítulo à parte na história do escritor. Afinal, sua ligação com a sétima arte é tão íntima quanto aquela com a literatura. Algumas de suas mais importantes obras foram, aliás, adaptadas para o cinema. “La ciociara”, que virou *Duas mulheres* na versão de Vittorio de Sica (e com Sophia Loren no elenco), “Il disprezzo” (*O desprezo*), sob a direção de Jean-Luc Godard (e com Brigitte Bardot), e “Il conformista” (*O conformista*), dirigido por Bernardo Bertolucci, são somente os exemplos mais conhecidos. Ao todo, foram mais de 20 adaptações cinematográficas de seus textos.

O que já seria um dado impressionante por si só, essa relação é complementada pelo fato de que Moravia ainda produzia crítica cinematográfica: ele teve, durante 30 anos, uma coluna na revista semanal *L'Espresso*. Nela, publicou mais de 2.000 análises sobre o assunto.



Uma seleção desses textos foi reunida sob o título de “Al Cinema”, coletânea publicada em 1975 e organizada por Elena Andreas, sem edição brasileira. O prefácio contou com a colaboração de ninguém menos que Federico Fellini. Nos bastidores, comenta-se que os dois foram amigos por muitos anos e continuaram se relacionando até mesmo quando, aos 80 anos, Moravia resolveu flertar com uma atriz que também era alvo de Fellini.

As mulheres eram outra paixão de Alberto Moravia, que se casou três vezes: com Elsa Morante, Dacia Maraini e Carmen Llera – esta última era uma jovem de 27 anos quando Moravia a conheceu, aos 73.

Com Elsa, ele fez uma importante viagem à Índia, em 1960. Os dois foram acompanhados do cineasta e poeta Pier Paolo Pasolini (1922-1975). E o resultado foi a publicação de dois romances: *O cheiro da Índia*, de Pasolini, e *Uma ideia da Índia*, de Moravia. Elsa preferiu se abster e, quando voltou à Itália, viu ainda 11 artigos de seu marido serem publicados no *Corriere della Serra*. Apesar da curiosidade geral em relação a uma viagem envolvendo três grandes nomes das letras, não houve, da parte de Moravia, qualquer referência aos colegas com os quais ele viveu a aventura. O escritor voltou o foco de seus comentários para a vida do povo indiano, mantendo reservadas suas relações pessoais. De uma maneira geral, há bastante em comum entre o que foi publicado no jornal e o conteúdo do livro.

Foi mais ou menos nessa época, no início dos anos 60, que o casal se separou. A relação com Elsa sempre foi turbulenta, e o afastamento dos dois não foi amigável. Ele nunca se divorciou legalmente dela, recusando-se a assinar os papéis do divórcio. Em 1964, começou o envolvimento do italiano com a jovem escritora Dacia Maraini. Nessa época, Moravia concentrou-se com energia na produção teatral e chegou a fundar uma companhia com a nova mulher.

Em 1967, ele visitou a China, o Japão e a Coreia. Cinco anos depois, foi para a África. Em 1982, voltou ao Japão e fez questão de passar por Hiroshima. Dois anos mais tarde, foi eleito representante de seu país no Parlamento Europeu, pelo Partido Comunista.

Em 1986, Moravia deu início ao seu terceiro e último casamento: com Carmen Llera, uma jovem 45 anos mais nova do que ele e bastante culta e inteligente – seu estilo, de fato, seguia o perfil das outras duas mulheres do italiano, ambas escritoras de renome. Foi Carmen quem acompanhou Moravia em sua viagem ao Zimbábue.

Se a vida amorosa do escritor continuava a todo vapor, com a literária não foi diferente. Já na casa dos 70 anos, Moravia escreveu os *Contos eróticos*, pelos quais foi censurado e apontado como subversivo pela crítica, que logo viria a se despedir de seu “autor rebelde”.

Em 1990, Moravia foi encontrado morto, aos 82 anos, no banheiro de seu apartamento em Roma, cidade que teve um importante papel em sua ficção. Sua primeira biografia, *Vida de Moravia*, foi publicada no mesmo ano. Nada mau para um garoto que mal conseguia sair da cama e um homem que se definia pouco trabalhador: dizia escrever por não ter nada mais para fazer. Só pode ter sido uma brincadeira desse escritor que revisava seus textos tantas vezes quanto fosse necessário, até que os considerasse perfeitos.

**O casamento com a também escritora Elsa Morante, sua primeira esposa, nunca acabou no papel. Na foto, os dois em Capri, nos anos 40**



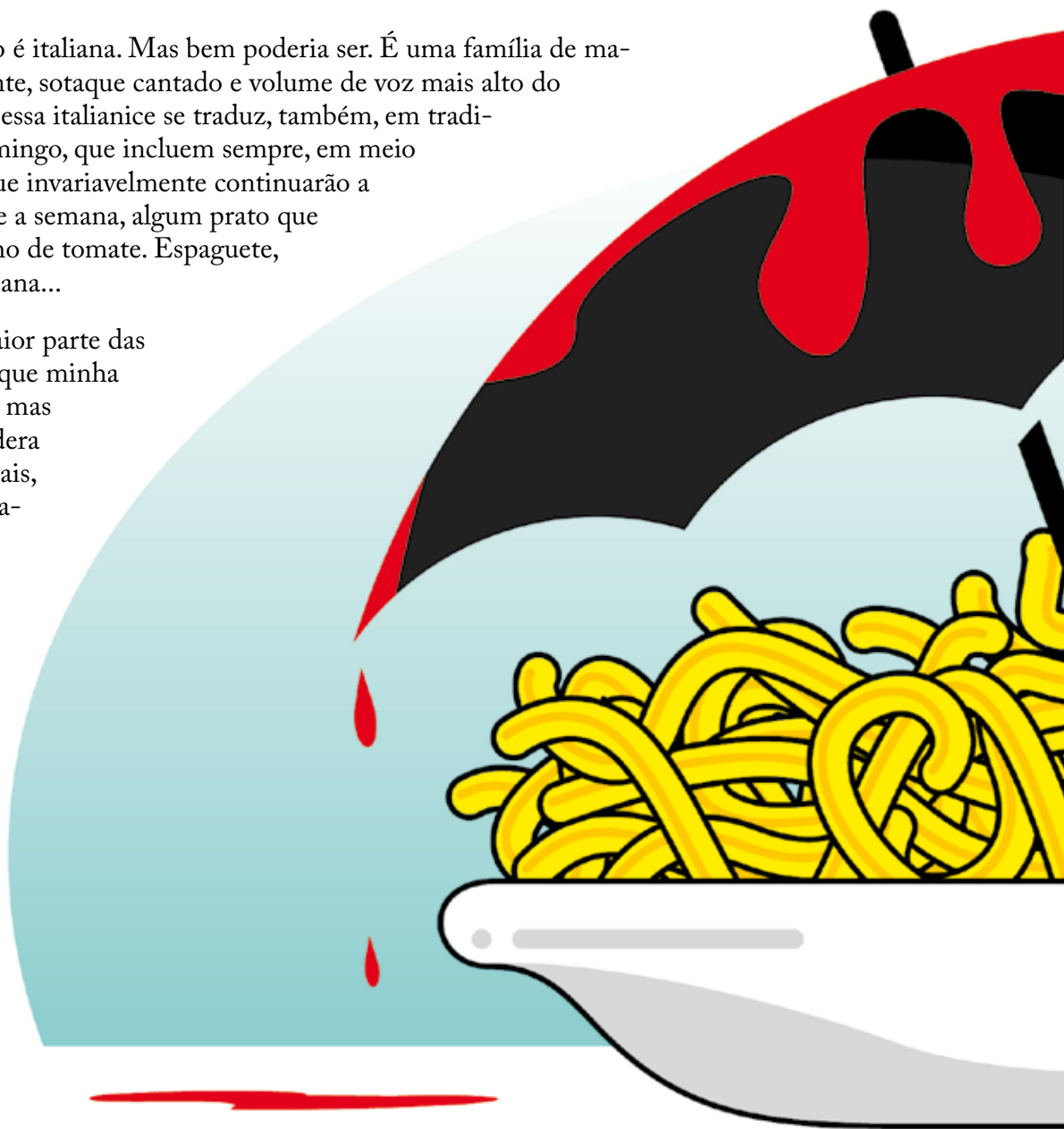
Banco de imagens da Universidade de Chicago

# Sobre tomates e almoços (quase) italianos

Por Laura Folgueira Ilustração: Milton Costa

**M**inha família não é italiana. Mas bem poderia ser. É uma família de matriarcas de sangue quente, sotaque cantado e volume de voz mais alto do que o necessário. Toda essa italianice se traduz, também, em tradicionais almoços de domingo, que incluem sempre, em meio à fartura de comidas que invariavelmente continuarão a ser consumidas durante a semana, algum prato que leve muito, muito molho de tomate. Espaguete, *braciola*, bife à parmegiana...

Sei bem que, para a maior parte das pessoas – aquela parte que minha mãe, que não é italiana mas bem poderia ser, considera “todas as pessoas normais, minha filha” –, esses pratos soam apetitosos, e mais do que adequados para um encontro familiar de domingo. Mas, para mim, eles sempre foram sinônimo mais de sofrimento do que de prazer. As lembranças de domingos infantis ainda são bem claras: primeiro, acordar pensando “o que será que vai ter para o almo-





ço?"; depois, passar a manhã rezando para que houvesse um prato, pelo menos unzinho, que não tivesse nada vermelho em cima.

Apesar do que me ensinaram minha avó (cozinheira de todos esses pratos coloridos), minha mãe (que jamais recusou comida nenhuma que chegue a seu prato, e costuma comer tomates como se fossem maçãs), e meu pai (aspirante a *gourmet* que conhece todos os melhores restaurantes italianos da cidade), não aprendi a comer nada que contivesse molhos vermelhos. Nem mesmo tomatinhos simpáticos, temperados e cobertos com delícias como queijos e manjericão.

Trata-se de uma peculiaridade gastronômica que causou, durante anos, muita alteração familiar. Com o tempo, passamos do “como assim, essa menina não vai comer?” a um resignado “vou separar uma porção de macarrão sem molho para você”. E assim sobrevivi incólume a almoços de domingo em que meu prato era o único que não tinha nenhuma cor a dar indícios de uma deliciosa orgia gastronômica.

Sob o risco de parecer ainda mais maluca, posso explicar tamanha ojeriza: o tomate é dominador. É suculento demais, vermelho demais, molhado demais, uma fruta quase ofensiva. E, além do mais, suscita a velha pergunta: É fruta mesmo? Sendo algo que todo o mundo se pergunta desde criança, quem tem certeza ao afirmar ou negar? Desculpem-me os comedores de tomate, mas não dá para comer uma coisa que ninguém decidiu ainda se é fruta – como manda a natureza – ou se é legume – como manda a lógica da mesa (afinal, ele é servido com as saladas, não é?!).

Depois de 25 anos convencendo amigos e familiares de que não, não quero experimentar um tomatinho, um espaguete ao sugo, um nhoque, sobrou apenas uma indignada: a avó. Tão indignada que acabou criando uma espécie de mantra.

Sempre que me entrega o prato de macarrão sem molho por cima, profere:

“Só espero que, um dia, você se case com um italiano, daqueles que só comem tudo com muito molho de tomate.” Imagino que a continuação desse pensamento seja: “E aí a família dele vai finalmente te colocar na linha.” O que vó Francisca (que, se fosse italiana, seria Francesca) ainda não percebeu é que, se as delícias postas na mesa redonda todos os domingos não mudaram minha teimosia, não haverá parentes postigos que deem jeito. Porque, afinal, minha família pode até não ser italiana. Mas quem não olhar o sobrenome, nem desconfia.



# La Dolce Pesca

Por Lia Coldibelli

**O** sol ainda dorme. Seu Silvio, de 85 anos, passa o café para os “meninos”. Desde que sua esposa faleceu, é ele quem cuida do lar. Marco, de 43 anos, e Mauro, de 54, já estão prontos para a lida. Bebem um gole ou outro. Marco pilota o trator, e Mauro, em pé na carreta, observa os pés de manga ainda jovens.

Agora é tempo da colheita de pêssegos. A família Parise, especializada em frutas há cinco anos, se orgulha da gorda produção dos seus 1.400 pés de fruteiras adultas. Como uma antiga família italiana, plantam, podam, colhem. “O dono da terra é quem tem amor por ela”, diz Marco.

Os frutos são separados com carinho — cada pé chega a dar 45 quilos. Em silêncio, eles enchem as sacolas e os despejam com cuidado nas caixas coloridas. Os pêssegos maduros caídos pelo chão são alvo da cachorra Laica, que fica por perto esperando as sobras.

Os Parise são vizinhos dos Bugarelli, dos Antonucci e dos Ferrarezzi, donos de terras na cidade de Jarinu, interior de São Paulo. A região é cheia de sobrenomes italianos. Seu Silvio diz que pouco se identifica com a origem italiana da família. “Aqui nós é brasileiro mesmo”. Mas o falar cantado, o amor pela terra e o trabalho em família revelam as raízes do agricultor.





















# O imperador e o neurocirurgião

Por José de Oliveira Messina  
Presidente do Colégio Dante Alighieri  
ex-aluno 1934/1946

Ilustração: Milton Costa

**N**este tempo de transformações nos mais diversos campos da atividade humana, a mídia destaca com frequência um assunto que mais e mais preocupa a juventude – qual seja, o de encaminhar-se, com segurança, na escolha da profissão.

Essa percepção levou-me a recordar momentos da infância transcorrida no sobrado da Alameda Franca (bairro de Cerqueira César), residência que, com jardim florido, exibia logo na entrada um arbusto de jasmim, cujo perfume transportava papai à sua terra natal, a Sicília.

Nos fundos da casa, despontavam o pé de limão siciliano (também a recordar-lhe as origens), o pé de lima-da-pérsia e dois pessegueiros, um dos quais produzia pêssegos chatos, que lembravam tabaqueiras de rapé.

A produção era tão grande que o neto do vizinho sempre se fazia presente na casa do *nonno* - menos por este, ou por seu colega do Dante (que ali também vivia), do que pelos frutos apanhados diretamente das árvores.

Tampouco faltava, no quintal, o galinheiro – onde as galinhas legorne (aliás, muito bem cuidadas) eram as obedientes súditas de um senhor galo com imponente crista vermelha e com penas azuladas e vermelhas, conhecido como o imperador. A majestade era sublinhada pelo canto de barítono, que então cultivava depois de vencido o estágio de tenor fanhoso. A ave chegou até a incomodar uma vizinha que sempre acordava com o sonoro cocoricar. Incomodada, logo buscou ajuda com um amigo delegado, propondo-lhe a busca e apreensão do infrator.

Contudo, a drástica medida não se realizou, porque, na madrugada do dia em que ocorreria a prisão do imperador, não se ouviu anúncio algum do raiar do dia. Adivinhara ele que seus bons patrões iriam ter transtornos? Quem sabe, pressentindo o perigo de se transformar em suculento caldo – e de modo a salvar o pescoço, sem tê-lo enfim torcido –, não suspendera por isso mesmo o serviço?

Foi a doméstica (cujo quarto ficava próximo ao galinheiro) que, ao iniciarmos o lanche matinal, nos alertou da anomalia que observara no imperador. Disse-nos Judith:

– Meninos, o imperador está triste, parece que está com um olho inchado, acho que ele está empestado, pondo em risco o galinheiro.

Meu irmão, engolindo o lanche, puxou-me para o terreiro, dizendo:

– Vamos, a coisa é grave.

Lá chegando, aproximou-se do galo sem fazer ruído e, pelo lado em que o olho parecia não enxergar, abraçou-o com facilidade. Ao retirá-lo do habitat, pediu-me que fosse pegar uma lata vazia de óleo, um chumaço de estopa e um pequeno vidro de éter, que mamãe utilizava para a aplicação de injeções.

Eu, como enfermeiro, não discuti. Ele era o irmão mais velho e demonstrava saber o que estava fazendo.

Com os instrumentos já dispostos, deu início aos trabalhos, colocando o assustado imperador na lata. Embebeu o algodão com éter e o depositou no fundo do recipiente, cobrindo-lhe a abertura com



um pedaço de cobertor. Ouviu-se o espremeir da ave, tentando sair... Poucos segundos decorridos, silêncio. Sucumbiu o imperador, pensei...

Nessa altura do procedimento, fui encarregado de providenciar uma gilete, algodão, caixa de fósforos e álcool. Dirigi-me ao banheiro dos pais e obtive todos os ingredientes solicitados. Não tivera dificuldade. Três ou quatro minutos foram o bastante. Entreguei o material ao cirurgião, que já havia depositado o imperador inerte sobre um caixote.

Esterilizado o bisturi, o infante cirurgião, com serenidade e pulso firme, extraiu enfim o tumor que cegara a valente ave. Com linha de costura, lembrada à última hora, foi cuidadosamente realizada a sutura, coberta depois por iodo. Desinfetado o corte, completou-se o trabalho do cirurgião e do assistente, iniciando-se o tempo da espera, que, entretanto, dava a impressão de não correr...

Minutos que representavam uma eternidade... O imperador deixava-nos apreensivos... No poleiro ou no chão, as princesas, atentas, que a tudo assistiam em elogiável silêncio, pareciam orar... (só não participava do ritual o ciumento galinho garnisé, que, soubemos mais tarde, fora o agressor do imperador, na legítima defesa da sua cortejada esposa...).

Eis que, de repente, um pequeno movimento da cabeça do paciente fez-nos logo animar.

– Ele está vivo, José, disse o maninho Leonardo, que se apressou a lavar as mãos no tanque, onde, por sinal, Judith lavava roupas e já recebia a alegre notícia.

A recuperação do imperador foi completa, naturalmente com cegueira num dos olhos. No dia seguinte, ouviu-se, já avançada a manhã, um rouco quiquiriqui. Voltara o harém a produzir lindos ovos! Inteligente, o imperador passara a acordar mais tarde, deixando assim de importunar a vizinha, agora conhecida no bairro como a mulher do galo.

Aquele menino, que dera nova vida ao imperador, revelava em tenra idade sua tendência para a medicina, que já era anunciada quando, com apenas dois anos de idade, pedia à ama de leite que abrisse a boca, para que lhe pudesse ver as “formigas”. De fato, desejava era ver-lhe as “amígdalas”...

Aquele predestinado médico, aluno do Dante, Leonardo Messina, foi um renomado neurocirurgião, que – juntamente com o colega Pedro Salomão José Kassab (então presidente

da Associação Médica Brasileira, no cargo de Tesoureiro) – defendera a tese de livre escolha do médico pelo paciente.



# Refeições frequentes e bem variadas

Por **Silvia Percussi** Fotos: **Tadeu Brunelli**

**F**alar da gastronomia da região do Lazio significa se referir a uma cozinha tipicamente romana, que na verdade é um rico e saboroso resumo das tradições culinárias da região.

Os romanos têm o bom hábito de comer com frequência, especialmente à noite, fora de casa. As famílias enchem de apetite e alegria os restaurantes da cidade eterna.

Até poucos anos atrás, frequentavam-se muito as antigas osterias, hoje reduzidas a poucas ou transformadas em locais modernos. Ali se degustava um bom vinho, servido em recipientes próprios da tradição popular romana: os *barzilai* (de dois litros), os *tubi* (de um litro) e as *fojette* (de meio litro). Essa maneira de servir o vinho ainda pode ser encontrada nas “*frascette*” (osterias típicas) dos Castelos Romanos.

A cozinha romana tem origens antiquíssimas. Nasceu das tradições camponesas, influenciadas pela rica e sofisticada tradição da Roma Imperial. Os “antipastos” romanos são genuínos pela sua excelência: o mais famoso é a *bruschetta* (fatia não muito fina e levemente tostada de pão italiano amanhecido, em que se esfrega alho cru quando este ainda está quente, regando-se, em seguida, com um bom azeite).

As sopas têm origem camponesa. Entre as mais características estão o *faricello* (feita de farro – um cereal; e lardo – gordura de carne suína), a sopa

de *pasta e fagioli* (massa e feijões) e a *stracciatella*, feita essencialmente de ovos batidos e queijo.

O *fettuccine* é o prato-rei entre as massas, célebre desde o período do Império, quando já era feito com água, farinha e ovos, trabalhados até que se conseguisse formar uma folha, em seguida

enrolada e cortada em fatias de várias larguras. Durante séculos ele reinou quase sozinho (entre as massas) nas mesas de Roma, até que chegaram, do restante da península italiana, novos tipos: *spaghetti*, *rigatoni*, *vermicelli*, *penne* e *bucatini*. Outros pratos que se tornaram clássicos na categoria *primi piatti* foram o *spaghetti alla matriciana* (típico da cozinha da província de Rieti), o *spaghetti alla carbonara*, o

*spaghetti alla carriciara*, o *spaghetti alla putanesca* e o *gnocchi* romano de semolina e o de batatas.

Os pratos de carne são muito variados. Um dos mais famosos, resultado das origens pastorais das antigas populações romanas, é o *abacchio* (cordeiro de leite), cuja carne muito tenra se presta a várias elaborações culinárias: *alla cacciatora* (com vinagre e alecrim), *in brodetto* (cozido em panela com azeite e ao qual, no final do cozimento, é acrescentado um ovo cru), *a scottadito* (ao forno com batatas) ou empanado e frito em *cotolette*.

Peixes e outros animais, ovos, verduras e legumes (com destaque para as alcachofras), sem falar os doces, também são partes importantes da cozinha romana, esse variado mosaico gastronômico.

---

*“A cozinha romana tem origens antiquíssimas. Nasceu das tradições camponesas, influenciadas pela rica e sofisticada tradição da Roma Imperial.”*

---



## *Panzerotti alla romana*

### INGREDIENTES

100 g de farinha  
100 g de *gruyère*  
100 g de presunto cozido  
50 g de manteiga  
100 g de óleo para fritura  
3 ovos  
Parmesão ralado, sal  
e pimenta a gosto

### MODO DE PREPARO

Corte em cubinhos o queijo, junte o presunto picado, uma colher de parmesão, um ovo, sal e pimenta. Separadamente, misture a farinha, o sal, a manteiga em temperatura ambiente e um pouco de água. Trabalhe essa massa, estenda-a com a ajuda de um rolo e faça uma folha de massa não muito fina. Corte discos de 10 cm e recheie. Feche bem as bordas de cada disco com um pouco de clara de ovo, formando pequenos pastéis. Frite em óleo bem quente, deixe dourar, escorra e enxugue em papel toalha. Sirva quentes.



## Spaghetti alla carbonara

### INGREDIENTES

400 g de espaguete  
120 g de bacon  
3 ovos  
Pecorino romano ralado  
Parmesão ralado  
1 cebola média  
Azeite  
Sal e pimenta a gosto

### MODO DE PREPARO

Corte o bacon em cubinhos bem pequenos e frite-o em sua própria gordura. Em seguida, refogue na mesma panela a cebola picada. Se necessário, acrescente azeite e deixe a cebola dourar. Reserve. Coloque a massa para cozinhar em abundante

água fervente com sal, até que ela fique *al dente*. Enquanto isso, bata bem os ovos. Escorra o espaguete e coloque-o na panela com o bacon. Retire a panela do fogo, junte os ovos, uma colherada de parmesão, uma de pecorino e bastante pimenta do reino. Misture bem, junte ainda mais duas colheradas de parmesão e duas de pecorino, e sirva.



## Crostata di ricotta

### INGREDIENTES

Para a massa:  
300 g de farinha branca  
150 g de açúcar de confeitador  
150 g de manteiga  
2 gemas  
1 ovo inteiro  
A casca de 1/2 limão siciliano  
Sal

Para o recheio:  
A casca de 1/2 limão siciliano  
1 laranja  
500 g de ricota fresca  
250 g de açúcar  
3 ovos  
Rum  
Canela  
Frutas cristalizadas variadas

### MODO DE PREPARO

Com a farinha, a manteiga, o ovo inteiro, prepare a massa. Acrescente uma pitada de sal e as raspas da casca de meio limão. Deixe repousar. Em uma vasilha, prepare o recheio com a ricota passada pela peneira, o açúcar, os ovos, as cascas de meio limão e de uma laranja, uma pitada de canela, um cálice de rum e as frutas cristalizadas até formar um composto homogêneo.

Estenda a maior parte da massa sobre o fundo (untado de manteiga) de uma forma.

Coloque o recheio e, com o restante da massa, faça tiras e disponha-as sobre o recheio. Pincele essas tiras com as gemas e leve ao forno a 180° C. Deixe esfriar e sirva com açúcar de confeitador pulverizado sobre a torta.





Amar um filho também é saber  
confiá-lo às pessoas certas.



**Maternal I - Maternal II - Jardim**



**Colégio Dante Alighieri**

Ed. Infantil :: Ens. Fundamental :: Ens. Médio





# ACORDE

Desenvolvimento Humano

## despertar o desejo de aprender

Desde 2001, a Acorde, organização social sem fins lucrativos, oferece educação complementar e extensão cultural gratuitas a crianças e jovens da periferia do Embu, SP.

Nosso objetivo é, através de atividades culturais (oficinas de desenvolvimento humano), proporcionar a estes educandos a oportunidade de desenvolverem suas potencialidades e entenderem a importância de prosseguir estudando, para que se tornem indivíduos atuantes em suas comunidades e preocupados com o espaço que ocupam.



Pensando em sua sustentabilidade institucional, a Acorde conta com uma rede de associados contribuintes, que podem escolher o valor da contribuição mensal. Apenas para ilustrar, o custo de cada um de nossos 280 educandos, em 2010, foi de R\$ 250,00 mensais.

Pessoas físicas e jurídicas também podem doar parte do imposto de renda a ser pago em 2010, indicando a Acorde como beneficiária.

Para saber mais sobre estas e outras formas de apoiar os projetos da Acorde, entre em contato pelo telefone 4704-2920 ou pelo contato@acorde.org.br.

[www.acorde.org.br](http://www.acorde.org.br)  
[www.blogdaacorde.blogspot.com](http://www.blogdaacorde.blogspot.com)





# Pelo bom e velho leite com chocolate

Por **Silvia Percussi** Fotos: **Tadeu Brunelli**

**J**á ouviu dizer que tudo que já foi, será de novo? Que tudo o que vai, volta? Pois então, até o nosso leitinho com chocolate, que tomávamos com gosto na infância e que nossos pais acreditavam ser um alimento saudável e completo, foi recuperado do esquecimento. E nossos pais não estavam errados!

Recentemente um grupo de cientistas afirmou que o leite achocolatado é a melhor opção de bebida para jogadores de futebol logo após um jogo ou um treino intenso. Os achocolatados, dizem eles, são tão ou até mais eficientes na recuperação dos músculos, na redução de lesões e na reidratação do que bebidas isotônicas e energéticas tão consumidas por atletas.

Além disso, o leite achocolatado – que é leite desnatado com sabor de cacau e açúcar – tem a vantagem de nutrientes adicionais não encontrados nas mais tradicionais bebidas esportivas.

Mas nem só os atletas devem beber o nosso bom e velho leite com chocolate. Os jovens – considerados por muitos um grupo de risco por conta de seus maus hábitos alimentares – podem e devem adotar a bebida em suas dietas.

Vale incluí-lo como um café da manhã rápido (muito melhor do que passar a manhã de barriga vazia), usá-lo como substituto de lanches industrializados e refrigerantes e, claro, depois da prática de esportes.

## *Achocolatado especial*

### INGREDIENTES

2 colheres de açúcar  
2 colheres de castanha de caju picadas e torradas sem sal  
1 colher de sopa de achocolatado  
250 ml de leite gelado  
Açúcar a gosto

### MODO DE PREPARO

Derreta o açúcar em uma panela. Junte as castanhas de caju, desligue o fogo, e coloque a mistura em um tabuleiro untado com manteiga. Deixe esfriar. Em seguida, bata no liquidificador até ficar crocante, tomando cuidado para não transformar em farinha. Misture uma colher do achocolatado com uma colher de crocante, junte ao leite, bata tudo no liquidificador e adoce se desejar.



# Muito além de Roma

*O Lazio, região que abriga a cidade eterna, tem muitos outros atrativos para os turistas; um deles é sua natureza, com encantadoras surpresas*

**Por Edoardo Coen   Fotos: Agência Nacional Italiana de Turismo (Enit)**

**A beleza natural é forte atrativo do Lazio. Na foto, o monte Terminillo**





**D**esta vez, nossa viagem é pelo Lazio. Normalmente, quando o nome dessa região italiana é pronunciado, pensamos em Roma. Mas, por sua grandiosidade e importância na história da civilização, essa cidade já foi tema desta seção na edição 4. Por isso, agora nos voltaremos para outros atrativos dessa região, que causa grande deslumbramento naturalístico e ambiental a seus visitantes pela extraordinária variedade de paisagens, como o monte Terminillo (que é uma ótima estação de esqui), as doces colinas e as longas planícies.

A nossa excursão, partindo de Roma, percorrerá a antiga Via Cássia, uma das numerosas estradas do sistema viário do Império Romano. Até o fim da II Guerra Mundial, esse sistema era usado normalmente na Itália, muito embora continue a ser hoje uma alternativa às modernas rodovias, já que, por dispensar cobrança de pedágio, oferece um serviço mais em conta.

Construída pelo censor Cássio Longino no ano 153 a.C., a Cássia une Roma a Florença. É chamada também de “estrada dos imperadores e dos papas”, por ter sido, na Idade Média, a via preferida dessas personalidades para sair de Roma. Desde o século VIII, ela serviu de caminho aos romeiros que se dirigiam para o centro do cristianismo. Nenhuma outra estrada nasce e termina de forma tão gloriosa. Percorrê-la oferece uma maravilhosa viagem no tempo e na história.

### Começa a viagem

Ainda nas proximidades de Roma, antes de darmos início ao trajeto, uma localidade desperta o nosso interesse: **Tivoli**, que nos oferece uma esplêndida surpresa, a **Villa D’Este**, com seu parque onde dezenas de chafarizes e fontes deslumbram o visitante, principalmente se a visita for noturna, quando as fontes são iluminadas.



**O monte Terminillo é atração turística imperdível não apenas no verão, em que se pode admirar a beleza de seu relevo, mas também no inverno, já que lá há uma ótima estação de esqui**

A Cássia, enfim, se descortina aos nossos olhos, ou melhor, se apresenta aos nossos pés. Depois de poucos quilômetros, já percebemos que se trata de uma estrada que nos levará também ao passado: logo nos deparamos com a **Tomba di Nerone** (Tumba de Nero), um monumento sepulcral, da segunda metade do século III, erroneamente atribuído ao imperador Nero por uma crença popular da Idade Média, já que o sepulcro é de Públio Vibio, um dos generais da *Legio III Italica*, famosa legião romana cujas campanhas se concentraram nos séculos II e III d.C.

Nosso rumo é o norte do Lazio, a **Tuscia**, terra dos etruscos, uma das mais bonitas áreas italianas, com suas colinas de tufo (uma vegetação rasteira de intensa cor verde) e com lugarejos que aparecem abruptamente em cima dos morros, isolados e poucos acessíveis. O seu aspecto, no entanto, ainda hoje evoca um ambiente medieval,

pobre, primitivo, românico, com casas também de tufo, que se confundem com a paisagem.

Já que falamos nos etruscos, convém sair da Cássia e, por uma estrada vicinal, chegar a **Cerveteri**, onde se localiza a maior necrópole desse povo, cuja cultura, aliás, anterior à dos romanos, resiste à decifração da escrita, e, portanto, à revelação de sua origem. Na ampla área da necrópole, surge mais de uma centena de sepulcros em forma de pequenos montes circulares de terra, com acesso para seu interior. O interessante é que neles se representava, em regra, a casa do defunto, costume que deu aos estudiosos a possibilidade de descobrir aspectos da vida desse povo misterioso.

É interessante uma visita à **Tomba dei Rilievi** (Tumba dos Relevos), monumento do século IV

Emil/Sandro Beccesi

a.C. em que podem ser admirados belos afrescos, protegidos por vidros e conservados com a ajuda do ar condicionado.

### O anfiteatro de Sutri

Voltando para o nosso percurso na Cássia, a próxima parada é **Sutri**, a antiga **Sutrium**. Essa pequena cidade e seus arredores foram doados pelo rei lombardo Liutprando, no ano 728, ao papa Gregório II, ação que representou o primeiro passo para o domínio temporal da Igreja com a criação dos Estados Pontifícios.

Mas o que merece nossa atenção nesse pequeno lugarejo é o seu anfiteatro romano, inteiramente escavado no tufo, com escadarias, corredores e lugares para o público distribuídos em degraus. O edifício é resultado do trabalho dos escravos, e da escarpadura na pedra calcária da região. Circundado inteiramente por uma cortina de árvores, desperta no visitante, principalmente quando se posiciona no centro da arena, uma arcana sugestão de ecos e impressões, já que o silêncio do lugar nos leva a ouvir os gritos dos espectadores, os urros das feras ou o som do aço das espadas batendo uma contra a outra nas lutas dos gladiadores.

Mas **Sutri** é também a terra de uma lenda. É onde nasceu Rolando, o paladino da França. A mãe, Berta, irmã do imperador Carlos Magno, o deu à luz em uma caverna, na realidade, uma tumba etrusca, que inclusive pode ser visitada. O bebê, ao nascer, caiu-lhe das mãos. Foi aí que Berta teria gritado: “Oh, le petit roland...”, dando-lhe, assim, o nome.

### Seguindo para o norte

Continuamos na milenar estrada. Os pinheiros, que até agora nos acompanhavam nas margens, começam a rarear e a ser substituídos pelos ciprestes, enquanto restos dos aquedutos romanos em arcos aparecem ao longe. **Viterbo** está próxima, com seu **Palazzo dei Papi** (Palácio dos Papas) — imponente edifício do século XIII, onde se realizou o conclave no qual foi eleito Clemente X —, e com o **Quartiere di San Pellegrino** (Bairro de São Romeiro), área que permanece rigorosamente preservada desde a época de sua construção, no século XIII.

Aos devotos da padroeira, a cidade oferece a igreja onde Santa Rosa de Viterbo está sepultada, o mosteiro onde viveu e a casa em que a fiar-se na tradição, ela nasceu - e que se tornou hoje um grande centro de espiritualidade.

Deixando **Viterbo** e prosseguindo pela Cássia, depois de uma dezena de quilômetros encontramos **Montefiascone**, localizado no topo de uma colina, da qual se descortina o panorama do **Lago de Bolsena**, com sua superfície azul-esverdeada, que, nos dias de sol, brilha como uma joia de turquesa, com suas duas ilhotas **Bisentina** e **Martana**.

Na cultura popular, **Montefiascone** é celebre por seu vinho, chamado *Est.Est.Est.* Narra a lenda que um cônego de nome Johannes Fugger, tendo de viajar para Roma, encarregou um secretário de precedê-lo, fazendo-o experimentar os vinhos das localidades onde parasse no decorrer da viagem. Se

o produto fosse agradável, o secretário deveria deixar escrito *Est* (em latim = é). Chegando em **Montefiascone**, o secretário havia apreciado de tal forma os vinhos locais que, entusiasmado, deixou escrito: *Est.Est.Est.* Consta que o cônego não saiu mais da cidade, e que acabou morrendo de tanto beber, sendo sepultado na igreja de **San Flaviano**, aliás uma joia da arquitetura românica, formada por duas igrejas sobrepostas: a primeira construída em 1032, e a segunda, um século mais tarde.



Um dos pontos turísticos mais importantes de Viterbo é o Palazzo dei Papi, construção do século XIII



CONHEÇA O MUNDO MÁGICO DO

# PEEKABOO

E SUAS NOVIDADES !!!

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

## JARDINS

Elevador Discovery  
Discoteca Completa  
Cama Elástica  
Barco Vicking  
Carrossel  
Air Boy  
Trem Bala  
Super Parede de Alpinismo  
Games (jogos em rede)  
Super Brinquedão com área baby  
Lanchonete Infantil  
Palco com Camarim  
Casinha do Macaco  
Dardo Eletrônico  
Máquina de Dança  
Área Zooopa  
Painel Temático com sons de bichos  
Super Tombo  
Street Ball  
Miniquadra de Futebol *EM BREVE*  
Autorama  
e muito mais...



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

## HIGIÊNÓPOLIS

Barco Vicking  
Games / Air Boy  
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 Brinquedão com área baby  
Super Tombo  
Espelho Mágico  
Street Ball  
Snow Board  
Miniquadra de Futebol *EM BREVE*  
Simulador Wii Play *EM BREVE*  
Autorama  
e muito mais...



## MOEMA

Simulador Wii Play  
Simulador última geração (12 jogos)  
Games última geração (1300 Jogos)  
Super Brinquedão com área baby  
Parede de Alpinismo Eletrônica  
La Bamba - super novidade  
Lanchonete Infantil  
Camarim de Fantasias  
Elevador Discovery  
Casinha de Boneca  
Carrossel  
Dardo Eletrônico  
Cama Elástica  
Roda Palhaço  
Lan House  
Super Tombo  
Street Ball  
e muito mais...

## Cardápios diferenciados

**Criamos  
lembrancinhas  
personalizadas**

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

**Estacionamento  
com manobrista**



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

## ITAIM

Games última geração (1300 jogos)  
Simulador Wii Play  
Simulador última geração (12 jogos) *EM BREVE*  
Lan House *EM BREVE*  
La Bamba - super novidade  
Boliche Eletrônico  
Cama Elástica  
Games / Air Boy  
Super Brinquedão com área baby  
Lanchonete Infantil  
Casinha de Boneca  
Máquina de Dança  
Vitrine Animada  
Carrossel  
Super Tombo  
Street Ball  
e muito mais...



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

www.buffet **Peekaboo**.com.br





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

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

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

**Dias:** 2ª e 4ª-feira, ou 3ª e 5ª-feira

**Curso regular completo:** 6 estágios (2 por ano)

**2 Básicos • 2 Intermediários • 2 Avançados**



# CURSO DE LÍNGUA ITALIANA

**1º Quadrimestre:** de março a junho

**2º Quadrimestre:** de agosto a novembro

**Valor do quadrimestre:** em 4 parcelas mensais

**Isenção de matrícula**

**Máximo de alunos por sala:** 12

**Qualificação:** Certificado de Conclusão







**O Montefiascone, além de ser uma bela construção a ser visitada, é o ponto ideal para observar o Lago de Bolsena, já que fica no topo de uma colina próxima**

### Uma cidade fantasma

Descendo em direção ao **Lago de Bolsena**, vemos uma mancha escura de casas sobre um cúmulo de pedra calcária. É **Civita di Bagnoreggio**, mais conhecida como “a cidade que está morrendo”, já que a base rochosa onde se apoia está se desmanchando por conta da erosão. Por esse motivo, é quase deserta.

As antigas casas medievais sobrevivem num silêncio irreal, numa atmosfera desoladora, na qual aparecem apenas sinais de um antigo esplendor. É uma cidade fantasma que deixa ao visitante que percorre suas ruelas a certeza de que, em casos como esse, não se pode lutar contra o tempo.

### Bolsena e o milagre do Corpus Christi

De origem etrusca, **Bolsena** é famosa pelo milagre que, segundo se afirma, ocorreu no século XIII, quando um padre boêmio que duvidava do mistério da Eucaristia viu a hóstia da missa que estava celebrando gotejar sangue. Desse milagre, a Igreja instituiu a festividade de Corpus Christi.

A **Capela do Milagre**, onde se deu o fato, é meta preferida dos turistas. Em salas especiais, são exibidas pinturas lembrando o milagre, como também as toalhas e os panos, que então recobriam o altar, manchados pelo sangue que supostamente brotou da hóstia.

Sáimos de **Bolsena** e rumamos em direção a **Acquapendente**, bem na divisa com a Toscana. Nossa viagem está chegando ao fim. Conhecemos apenas uma mínima parte dessa região mergulhada na tradição e na mitologia. Juntos, viajamos para o norte, mas o sul não foi olvidado, já que, apesar de ter a mesma história e origem, possui costumes e localidades muito diferentes.



# Substâncias psicoativas na escola

Por Silvana Leporace – Coordenadora do Serviço de Orientação Educacional do Colégio Dante Alighieri

O assunto “drogas” é recorrente na mídia. Acreditamos que a informação seja o melhor caminho e tenha um efeito preventivo, pois ela sempre suscita reflexões e traz questionamentos que poderão fortalecer os nossos jovens.

O Cebrid (Centro Brasileiro de Informações sobre Drogas Psicotrópicas) promoveu uma pesquisa sobre o consumo de substâncias psicoativas entre estudantes do Ensino Fundamental (8º e 9º ano) e Ensino Médio (1ª à 3ª série) da rede particular de ensino do município de São Paulo.

A pesquisa revela dados bastante interessantes e, por isso, a nossa entrevistada nesta edição é a principal pesquisadora da equipe envolvida no projeto, a doutora em Psicobiologia pela Universidade Federal de São Paulo e professora adjunta do Departamento de Psicobiologia da mesma universidade, **Ana Regina Notto**.

**Dante Cultural - O que levou a equipe da Unifesp a pesquisar o consumo de substâncias psicoativas entre os estudantes de 8º e 9º ano e Ensino Médio?**

**Dra. Ana Regina Notto** - Questões relacionadas ao uso de drogas são complexas e tendem a sofrer forte viés ideológico e moral, contraproducentes nas ações preventivas entre adolescentes. Nesse sentido, as pesquisas científicas trazem à tona informações mais realistas, fundamentais para orientar as nossas práticas.

**Dante Cultural - Os estudos mais recentes sobre prevenção ao uso indevido de algumas substâncias têm fundamentado suas práticas nos conceitos de risco e proteção. Por que são assim denominados?**

**Dra. Ana Regina** - Esses fatores são assim denominados por envolverem características

biológicas, psicológicas ou sociais, mais (risco) ou menos (proteção) associadas ao uso indevido de substâncias. Alguns fatores não são passíveis de intervenção, como os biológicos (por exemplo, genéticos). Assim, os processos preventivos mais atuais buscam diminuir a intensidade dos fatores de risco e potencializar fatores de proteção. A prevenção é fundamentada em intervenções frente a fatores sociais e psicológicos, como: relacionamento familiar, auto estima, religiosidade, impulsividade, capacidade reflexiva, oferta de drogas, percepção de risco, informação sobre drogas, perspectiva de futuro, entre inúmeros outros. O grande avanço da prevenção centrada em fatores associados ao risco e/ou proteção é a mudança de foco das ações, antes centradas na “droga em si” e limitadas à repressão, ao apelo moral e ao amedrontamento. Na nova perspectiva, o foco passa a ser centrado no adolescente, suas vulnerabilidades e seus potenciais.



---

**Dante Cultural - Quando se inicia o consumo de álcool e qual o local mais citado para essa iniciação?**

**Dra. Ana Regina** - Em função da disponibilidade e inserção social das bebidas alcoólicas, o álcool tende a ser a primeira droga experimentada pelos adolescentes, em torno dos 12 anos de idade. Em geral, esse primeiro uso ocorre em ambiente familiar, seja na própria casa (46%) ou na casa de amigos (26%). No entanto, com o passar do tempo, esse uso tende a migrar para outros ambientes sociais. Para os adolescentes mais velhos, o consumo de álcool tende a ocorrer predominantemente fora de casa.

**Dante Cultural - Aparece na pesquisa a prática do “binge drinking”. O que isso significa?**

**Dra. Ana Regina** - Significa ter consumido 5 ou mais doses de bebida alcoólica numa mesma ocasião, o que equivale a um considerável estado de embriaguez. Uma dose de álcool equivale a 14 g de etanol, ou seja, valor correspondente a cerca de uma lata de cerveja (300 ml), um cálice de vinho (120 ml) ou um *shot* de bebida destilada (40 ml). Esse comportamento está mais presente nos alunos de Ensino Médio do que nos de Ensino Fundamental. Cerca de 33% dos alunos de Ensino Médio praticaram *binge* no mês anterior à pesquisa.

**Dante Cultural - Existe diferença na forma como os adolescentes do sexo masculino e feminino começam a consumir o álcool?**

**Dra. Ana Regina** - O início de uso não difere muito entre meninos e meninas. No entanto, com o avanço da idade, passam a ser observadas diferenças. Por exemplo, o uso *binge* de álcool no mês foi apontando como maior por adolescentes do sexo masculino (40%) comparados aos do feminino (29,2%).

---

*“O grande avanço da prevenção centrada em fatores associados ao risco e/ou proteção é a mudança de foco das ações, antes centradas na “droga em si” e limitadas à repressão, ao apelo moral e ao amedrontamento. Na nova perspectiva, o foco passa a ser centrado no adolescente, suas vulnerabilidades e seus potenciais.”*

---

**Dante Cultural - Que mensagem você gostaria de deixar às famílias de nossos alunos?**

**Dra. Ana Regina** - Inúmeras drogas além das ilegais, estão presentes no nosso cotidiano, como café, bebidas alcoólicas, medicamentos psicotrópicos, entre outros. Devemos ampliar nossa percepção sobre a forma como convivemos com essas substâncias. Também devemos ter em mente que o

comportamento do adolescente depende de uma série de fatores, muitos dos quais não podemos controlar. Nesse sentido, embora a negociação de limites seja muito importante, a principal contribuição da família é criar um clima favorável ao desenvolvimento do adolescente, estimulando a auto estima, a crítica, a criatividade, o respeito, a capacidade reflexiva e projetos futuros. Com essas habilidades mais desenvolvidas, os adolescentes tendem a controlar melhor sua impulsividade e a ponderar sua opção frente a comportamentos de risco.

## Das máquinas de escrever aos netbooks



Arquivo Centro de Memória

**Na década de 50, os alunos do Dante faziam aula de datilografia, competência exigida antes que os computadores substituíssem as máquinas de escrever. Hoje, o Colégio conta com laboratórios de informática equipados com notebooks e netbooks, que os alunos utilizam para ir muito além da digitação. E claro, com mais um benefício da tecnologia: a mobilidade.**



Sergio Zacchi



última chamada

COLÉGIO DANTE ALIGHIERI  
FUNDADO EM 1911



Cruzeiro de **100 Anos** a bordo do MSC Armonia

Embarque neste cruzeiro magnífico no MSC Armonia.

Atrações para todas as idades, garantia de alto-astral e muita, mas muita diversão!

A bordo deste navio, os hóspedes terão atenção especial com atrações EXCLUSIVAS.

Junte-se aos mais de 1400 passageiros que já estão conosco, restam poucas cabines, aproveite!



## Roteiro

### DATA

21 Jan - Sexta  
22 Jan - Sábado  
23 Jan - Domingo  
24 Jan - Segunda

### PORTO

Santos  
Rio  
Búzios  
Santos

## Atrações confirmadas

COMITATUS



tocando o melhor dos anos  
60, 70 e 80



DJ Exclusivo:  
Ricardo Baragatti  
(ex-aluno)



Trio das cordas

Consulte valores em nosso site

[www.agaxtur.com.br/dante](http://www.agaxtur.com.br/dante) | SP Av. Europa, 884 | 11 3067-0900

TURISMO  
**AGAXTUR**





**Endereços:**

Itaim - rua Horacio Lafer, 533 - Fone: 3078-5775

V. Olimpia - rua Ramos Batista, 431 - Fone: 3849-4444

Shopping Iguatemi - Fone: 3814-3898

Shopping Market Place - Fone: 5543-9483

**Delivery: 3078-0028**

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

