

Dante Cultural



Ano VII - Número 17 - Março de 2011

ISSN 1980-637X

Pizza

A história da redonda,
apreciada hoje em outras
formas e sabores que
misturaram as culturas
italiana e paulistana

Entrevista:

O jornalista Denis Russo, nosso ex-aluno, fala sobre sua trajetória na imprensa e as novas configurações da mídia

Ensaio:

Um batizado afro na igreja que é símbolo do acolhimento dos imigrantes italianos em São Paulo

Friuli-Veneza Giulia:

As atrações turísticas e a gastronomia robusta de uma região marcada por diversas civilizações que a ocuparam na História



Colégio Dante Alighieri:

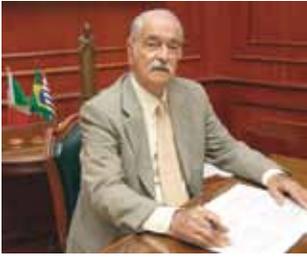
há 100 anos *construindo o futuro.*



- :: Educação Infantil
- :: Ensino Fundamental I e II
- :: Ensino Médio
- :: Opção de High School a partir do 9º ano
- :: Atividades extracurriculares



Mensagem do Presidente



Mamãe e a Professora

O Instituto Médio Italo-Brasileiro Dante Alighieri, hoje Colégio Dante Alighieri, ingressou neste ano de 2011 desfraldando a bandeira dos 100 anos de existência.

Para que chegasse até aqui, muitos foram os que sonharam com ideias, que empreenderam viagens e caminhadas, que esboçaram no papel estruturas e perfis, que elaboraram plantas e traços arquitetônicos, que dispuseram de fundos monetários e, finalmente, com braços e suor, assentaram os caprichados tijolinhos à vista e, no interior do edifício, escreveram este primeiro século.

A realidade física cristalizou-se. Como essa realidade subsistiu? Muitas surgem. Poucas, porém, ganham as condições para se projetarem. No nosso caso, tratava-se de cuidar da educação e da cultura, valores capitais para o aprimoramento da civilização, que nunca poderiam sucumbir.

O tempo é de centenário!

Nosso Colégio assistiu ao passar do tempo ouvindo o badalar do sino, que, ressoando desde o seu alvorecer, apregoa hoje, em alto som, entre dobres festivos: parabéns, és um gigante educador, sobre e apague as primeiras cem velinhas...

Essa imagem literária desenhou-se diante de mim quando recebi, na Sala da Presidência, duas alunas e um aluno que se apresentaram e informaram que o motivo de sua visita era simples, mas ao mesmo tempo emotivo: eles haviam sido designados pela professora para entrevistar-me. Sabiam que eu havia entrado no Colégio com sete anos de idade e cursara o primeiro ano primário em 1934, concluindo o ciclo escolar no terceiro ano clássico, em 1946; portanto, poderia informá-los sobre a figura dos professores daquela época.

Confesso que a emoção golpeou-me com tal intensidade que me perdi no espaço sideral e no tempo terreno, navegando na lembrança em uma enorme arca, povoada por centenas de figuras que me sussurravam, uma a uma: "não se esqueça de mim..."

Juntamente com as imagens nítidas de diretores e professores, apresentaram-se também as dos colegas, dos sineiros, dos bedéis... Ganharam vida, além disso, os locais em que nos reuníamos.

De todas essas pessoas e lugares gostaria de falar..., mas a pergunta era objetiva e direta: como eram seus professores? Deveria, portanto, expor as lembranças em termos genéricos, o que me parecia dificultoso.

Assim, iniciei por dizer-lhes que minha mãe, em conversas prévias mantidas comigo e meus irmãos, colocara a figura do professor como outro membro importante da família. Portanto, a ele deveríamos tratar com carinho, educação respeitosa, prestando a máxima atenção às suas palavras e gestos. Deveríamos, também, receber suas advertências como manifestações de amor, por ele ser nosso amigo sincero, fiel aos bons princípios, pelos quais deveríamos, em todo momento, regular nossa existência.

Minha mãe ainda enfatizou que ela estaria sempre ao nosso lado, atenta ao nosso progresso pedagógico, e aconselhou que jamais contrariássemos os mestres, pois a razão estaria sempre com eles. Salientou, também,

que suportássemos o cumprimento dos deveres de casa, bem como as eventuais (e moderadas) restrições à nossa liberdade, justamente para valorizá-la quando dela dispuséssemos em sua plenitude.

Percebi que os entrevistadores prestavam atenção redobrada, sem pestanejar, balançando as cabecinhas em sinal de concordância.

Não poderia deixar de lembrar, em destaque, a primeira mostra a dedicar-se a meus ensinamentos.

Foi ela, a primeira: Maria do Carmo Gualtieri, que ingressou no Instituto Médio Italo-Brasileiro Dante Alighieri no dia 1º de fevereiro de 1925.

Que figura, que porte, que energia, que segurança imprimia aos petizes que a ouviam atentamente, saboreando suas palavras proferidas com perfeita modulação da voz, isto é, sem utilizar-se da lei do mínimo esforço, emprego, aliás, comum nos dias correntes, quando se abreviam as palavras.

Tinha um rosto com feições delicadas, destacando-se os olhos que também falavam. Não lhe faltava o chapuzinho de alpina, herança recebida de seu pai. A peninha que o ornamentava, mudava de cores... Ativa, esbelta, postura equilibrada, movimentando-se com passos firmes e gestos harmoniosos. Ressaltava ela que ter preguiça para soletrar os vocábulos era assassinar a bela língua portuguesa.

Ela ensinava-nos tudo, à exceção da atividade esportiva. Brincando, dizia ela: "músculos só podem enfeitar os homens".

Naquele romântico ninho, reuniam-se os primeiros amigos. Amizades que não se extinguiriam!

Dizia ela: "meninas e meninos, gosto muito de vocês, tanto quanto de seus pais". Com isso, de pronto nos encantou... Abençoadas foram as vezes em que nos

colocou de castigo. As reprimendas fizeram-nos crescer. Não escondeu lágrimas quando, em 1990, recebeu meu convite para participar da minha posse, como Presidente, na Academia Paulista de Direito – evento que propus fosse realizado no meu Colégio. No cargo de 1º Tesoureiro, seria também empossado outro aluno seu, o professor Fábio Maria de Mattia. Infelizmente, ela não pôde comparecer. Sua justificativa, que conservo com carinho, por ela assinada, revelou que sua caligrafia não se modificara. Idênticas são ainda as assinaturas, conforme se vê abaixo:

Perdoem-me os leitores: fico por aqui devido ao limite de espaço conferido pela revista. No próximo artigo, ainda em clima de centenário, trarei notícias de outros educadores.

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

Handwritten signature of Maria do Carmo Gualtieri, dated 1925. The text includes "Maria do Carmo Gualtieri" and "1925".

Handwritten note from Maria do Carmo Gualtieri, dated 31-9-90. The text includes "Pregoeira alunas: José de Oliveira Messina e Fábio Maria de Mattia." and "Não posso comparecer, por motivo de força maior. Naturalmente, muito obrigada por se terem lembrado de mim." followed by her signature.

Carta ao Leitor

Prezada leitora, caro leitor:

Esta edição da DanteCultural conta a história de uma das maiores tradições dos paulistanos: a pizza. Italiana na origem (apesar de existirem controvérsias sobre essa afirmação), o prato tem na cidade de São Paulo o seu segundo maior consumo mundial, com milhões e milhões de unidades produzidas por mês, dos mais diversos e inventivos sabores.

Da pizza, hoje mais paulistana que napolitana, vamos para a culinária simples, mas saborosa, do Friuli-Veneza Giulia, região que tem a polenta como um de seus símbolos gastronômicos. De lá, vêm as receitas que a chef Silvia Percussi indica nesta edição: o gnocchi di polenta, o radicchio con le cicciole e a gubana friulana. As belas paisagens dessa mesma região, localizada na região norte-oriental da Itália, são descritas na seção Turismo, em um passeio pelas cidades de Grado, Aquileia, Palmanova, Gradisca e Cividale.

Outra Veneza, agora a famosa capital da região do Vêneto, é cenário do filme Pane e tulipanni, do diretor italiano Silvio Soldini, retratado na seção Cinema da nossa revista. Outros perfis interessantíssimos, apresentados neste número da DanteCultural, são o do escritor Italo Calvino e o do industrial Rodolfo Crespi, grande empresário e principal responsável pela fundação do Colégio Dante Alighieri. Sua história será contada em quatro capítulos, estendendo-se, portanto, por mais três números da revista.

Nosso Papo Aberto traz Silvana Leporace entrevistando o consultor Sidnei Oliveira, autor do livro Geração Y – O nascimento de uma nova geração de líderes. Na conversa, ele explica como agem e o que querem os jovens nascidos a partir de 1980.

Nossa revista traz, também, uma fascinante entrevista com o jornalista Denis Russo, ex-aluno da Escola, um especialista em ideias que, no caminho inverso ao da maioria dos profissionais de comunicação, não quis assumir responsabilidades executivas, abrindo mão de uma carreira “normal”, para continuar sendo um contador de histórias.

Não deixe, também, de conhecer os italianos que agitam a cena teatral de São Paulo, e de ler o divertido conto O Comandante convida!, de José de Oliveira Messina, autor cuja inspiração, para o texto, nasceu no cruzeiro em comemoração do centenário do Colégio. Não perca, ainda, o Ensaio Fotográfico, que traz imagens de um batizado afro na italianíssima Igreja da Achirópita.

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

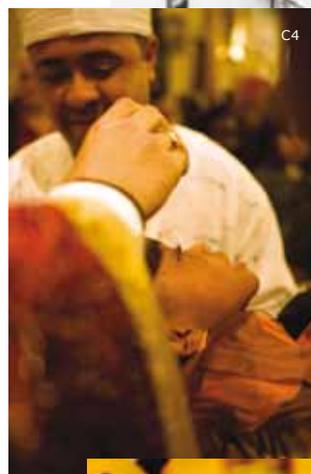
José Perotti
Diretor Adjunto

Lauro Spaggiari
Diretor Geral Pedagógico

Capa: Divulgação /C1: arquivo pessoal Denis Russo /C2: Divulgação /
C3: Angelo Turetta /C4: Lia Coldibelli /C5: Tadeu Brunelli

Índice

Notas	6
Entrevista	8
Conto	14
Capa	16
Rodolfo Crespi	22
Literatura	26
Música	28
Cinema	30
Teatro	32
Perfil	36
Espaço aberto	40
Ensaio fotográfico	42
Gastronomia	46
Jovem chef	49
Turismo	50
Papo aberto	56
Memória	58



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, Salvador Messina e Gustavo Athayde/Comercial: Vinicius Hijano

Colaboradores: Alessandro Dell'Aira, Edoardo Coen, Clarissa Verissimo, Karina Sérgio Gomes, Isabella D'Ercole, Juliana Graglia, Laura Fogueira, Lia Coldibelli, Luisa Destri, Silvana Leporace, Silvia Percussi, Tadeu Brunelli

Mande suas sugestões e críticas para 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

Uma casa guiada por jovens

Bruno Manuali, de 23 anos, é o *chef* que está no controle da casa de massas inaugurada no final de janeiro em São Paulo. A *Manuali* produz 15 tipos de massa feitos apenas com farinha e ovos, o que garante uma maior absorção do molho e intensifica o sabor.

Os ingredientes são importados da Itália, assim como as máquinas, à vista dos clientes logo na entrada. Ali, é possível acompanhar o preparo e comprar tortellini, ravioli, espaguete e outros, além de molhos, para fazer em casa. A produção chega a 100 kg de massa por dia. Mais ao fundo, o bar serve drinques, e o pedido dá direito a um *buffet* de comidinhas quentes por um preço fixo, que varia de 22 a 27 reais.

No mezanino, o *chef* Edoardo Comodi, também de 23 anos, dirige o restaurante. O *couvert* (irrecusável) tem opções deliciosas de pastas e um pão de cebola que chega quentinho à mesa. Como entrada, o delicioso tartar de bacalhau comprova o talento do *chef* para além das massas em ponto



perfeito. E, confirmando o que Bruno Manuali afirma acerca da ausência de água em seu preparo, a generosa quantidade de pesto de manjeriço incorpora-se perfeitamente ao *straccetti* (uma massa fina triangular, sem recheio).

Manuali

Al. Lorena, 1442 – Tel.: 11 3063-1317

Estacionamento com manobrista: R\$ 12

Um filme sobre a vida

Baaria – *A porta do vento* carrega o peso de um tema no mínimo amplo: a vida. O enredo apresenta a história de Peppino Torrenuova desde a infância, quando já precisava trabalhar no campo para ajudar os pais e irmãos, até a velhice, depois de ter constituído uma família grande com uma mulher que, definida no início como seu amor proibido, se

tornou sua esposa ainda no final da adolescência. Ao longo desse caminho, Peppino dedica quase toda sua vida toda ao Partido Comunista, deixando clara uma frustração, não apenas com as engrenagens do partido, mas também com as da política. A percepção de que o que mais importa, para o protagonista, é a família, aguça-se ainda mais no momento dessa desilusão.

As emoções e o próprio tema são peculiares do diretor, Giuseppe Tornatore (de *Cinema Paradiso*). Mas, em oposição à concentração mais minuciosa em dois personagens, em Baaria esse universo se estende um pouco – o centro ainda é Peppino, mas dá-se mais atenção a narrativas adjacentes, como a da história política e a dos valores sociais italianos. Toda uma vida que cabe em Baaria, uma pequena cidade siciliana.

Baaria – A porta do vento

(disponível em DVD nas locadoras)

Direção: Giuseppe Tornatore

Distribuição: Paris Filmes

Duração: 150 minutos



CONHEÇA O MUNDO MÁGICO DO

PEEKABOO

E SUAS NOVIDADES !!!

Unidade Jardins
Rua Manuel da Nobrega, 498
Jardins Tel.: 3051-7628

JARDINS

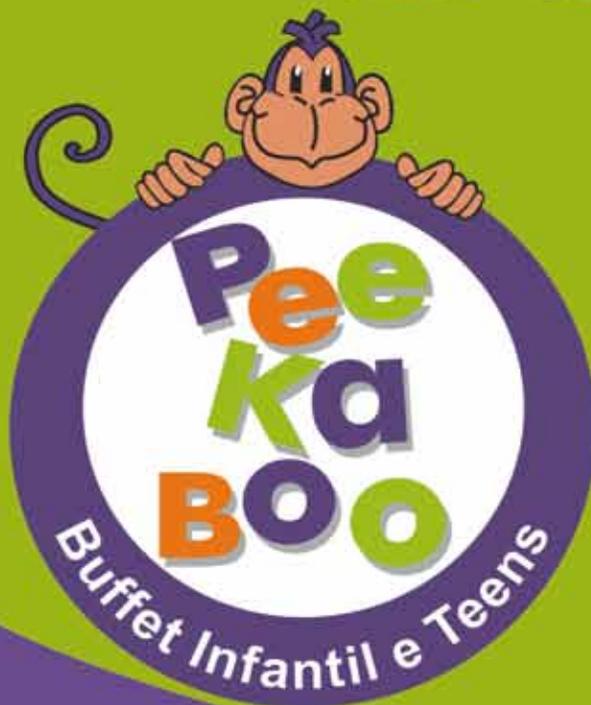
- Elevador Discovery
- Discoteca Completa
- Cama Elástica
- Barco Vicking
- Carrossel
- Air Boy
- Trem Bala
- Super Parede de Alpinismo
- Games (jogos em rede)
- Super Brinquedão com área baby
- Lanchonete Infantil
- Palco com Camarim
- Casinha do Macaco
- Dardo Eletrônico
- Máquina de Dança
- Área Zooopa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



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

HIGIENÓPOLIS

- 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...



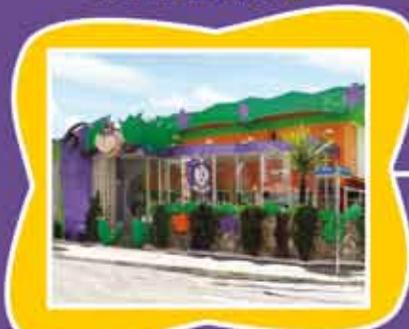
Unidade Moema
Av. Moema, 414
Moema Tel.: 5051-1818

Cardápios diferenciados

- Menu Kacher
- Menu Japonês
- Menu Árabe
- e outros...

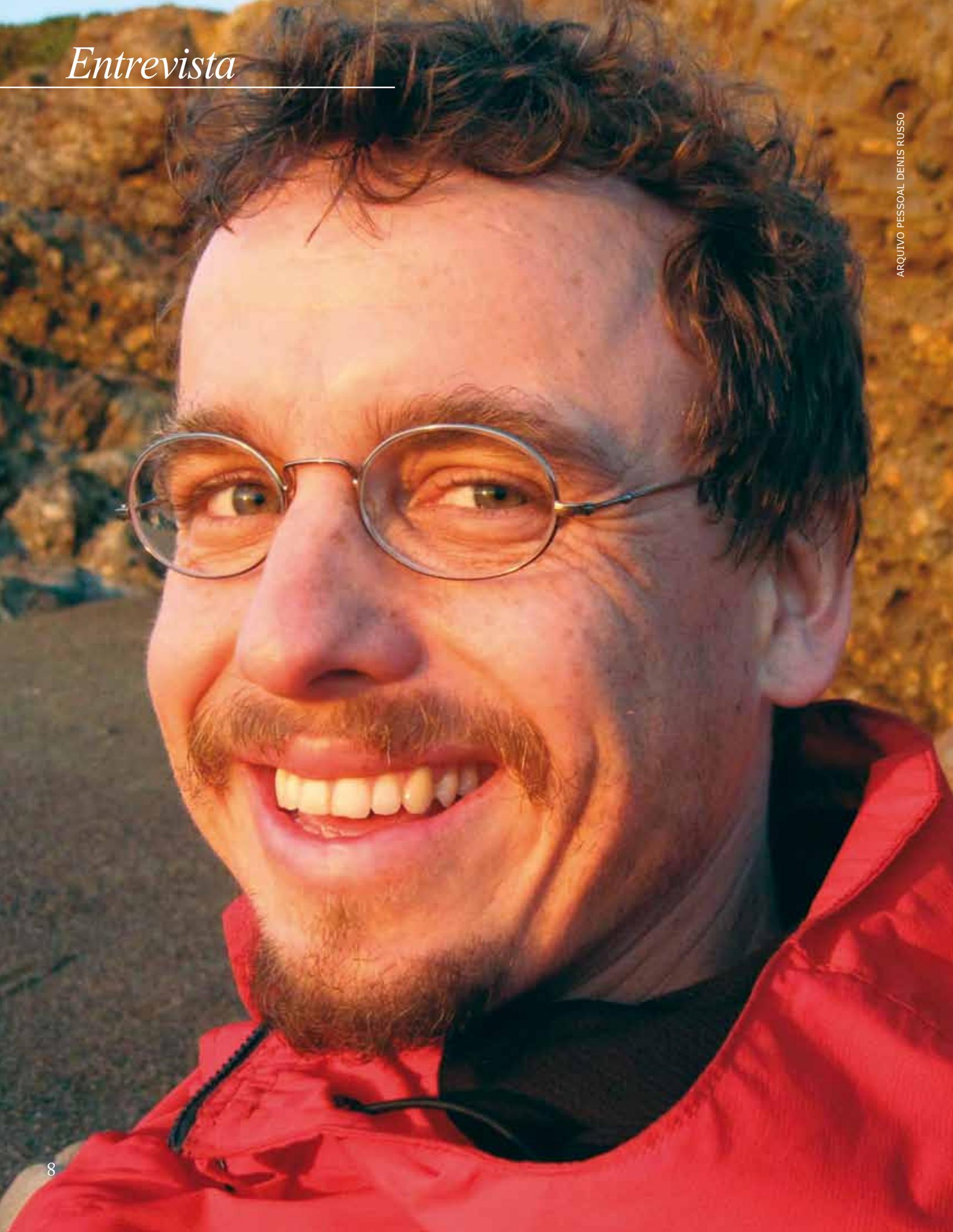
Criamos lembrancinhas personalizadas

Estacionamento com manobrista



- 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



Um especialista em ideias

O jornalista Denis Russo, que estudou no Dante no início da década de 1980, reconfigurou sua carreira de tal forma que já não consegue definir sua profissão em uma só palavra

Por Marcella Chartier

Na foto da página ao lado, o jornalista Denis Russo estava na costa da Califórnia, em uma viagem de 800 km feita de bicicleta. A experiência fez parte de um importante ano de sua vida, como está detalhado nesta entrevista concedida por ele à DanteCultural no início de 2011. A bicicleta, muito mais do que uma paixão, é o meio de locomoção dele por São Paulo desde que deixou o cargo de diretor de redação da revista *Super Interessante*, na editora Abril. Ele aproveitou para mudar essa parte do estilo de vida quando teve que devolver o veículo que era emprestado da empresa. E a escolha não aconteceu exatamente porque ele quis se exercitar, mas principalmente por um desejo de mudar sua relação com a cidade em que mora e contribuir com a redução das emissões de carbono na atmosfera. Por trás disso, um conjunto de ideias agregadas no conceito de sustentabilidade acabou levando a revista *Veja* a procurá-lo. Denis é autor do blog “Sustentável é pouco” (<http://veja.abril.com.br/blog/denis-russo/>), criado e mantido em conjunto com a publicação. Mas, como o próprio nome diz, o espaço trata de muitos outros temas – que podem ser considerados adjacentes ou complementares, ou ainda, pertencentes a um mesmo universo de ideias que ainda não recebeu palavra adequada para defini-lo.

Denis também já não sabe se definir profissionalmente. “Jornalista” soa, para ele, como um termo velho. “Nossa indústria está mudando radicalmente e eu quero participar dessas mudanças, inclusive propondo caminhos, inventando novos jeitos de fazer as coisas. E novas coisas que podemos fazer com nossas habilidades de jornalista”, afirma. De fato, desde que saiu da direção de redação de uma das revistas mais importantes da editora Abril, Denis explorou muitas áreas. Fugiu do caminho natural que a maior parte dos jornalistas segue, no qual a evolução da carreira é sinônimo de aquisição de responsabilidades de executivo, cada vez mais longe do que ele realmente gosta: das histórias.

Hoje, Denis cuida de projetos pessoais (mas que consideram em primeiro lugar o conjunto da sociedade e a forma como as pessoas se relacionam com a natureza e os locais onde vivem), como o TED (a sigla significa Tecnologia, Entretenimento e Design), um evento que reúne, há mais de 20 anos, pessoas interessadas em apresentar e debater propósitos novos e transformadores.

Revisitando os princípios idealistas do jornalismo, mas agora sem a ingenuidade do calouro da universidade, ele gosta de se definir como um especialista em ideias. Dos tempos de Escola de Comunicação e Artes da USP, porém, ficou uma virtude dos novatos: o entusiasmo pelas mudanças e a ambição saudável de querer participar delas.

Quais as suas lembranças dos tempos de Dante?

Tenho uma lembrança muito marcada do Dante, que era a aventura das crianças na hora do recreio: tinha uma sala do laboratório de biologia, subindo uma escada, que a gente chamava de sala das caveiras, e a brincadeira no recreio era correr, olhar os esqueletos expostos e sair correndo. Lembro muito claramente desses detalhes da vida no recreio, de ficar jogando bola com copinho de papel, usando portas como gol. E como não sou católico, lembro que nas aulas de catecismo eu ficava numa outra classe, lendo. Eu era o único na minha sala que não era católico. Minha mãe é católica, ex-aluna do Dante, de família italiana, e meu pai é judeu, com pais poloneses. E eu nunca tive educação religiosa.

Como você fez sua escolha pelo jornalismo?

Mais que tudo, ela vem do fato de gostar de escrever. Sempre tive jeito para escrever, em algum lugar tenho até redação do tempo do Dante enquadrada, que uma tia minha emoldurou porque ganhei nota dez ou algo assim. Escrever, para mim, sempre foi um prazer, e as pessoas gostavam de ler. Fiz jornalismo porque foi a única opção que enxerguei naquela época para escrever profissionalmente. Mas acho que foi também por sempre gostar um pouco desse papel de contar, presenciar as coisas (como na história das caveiras do laboratório), acho isso divertido.

Quais foram suas experiências no jornalismo antes de entrar para a equipe da revista *Super Interessante*?

Eu me formei na faculdade em 1994 e fiz o Curso Abril (curso da editora Abril destinado a jornalistas recém-formados) no começo de 1995. Quando estava no primeiro ano da faculdade, tive uma passagem rápida pelo *Diário Popular*, meu primeiro emprego. Era jornalismo policial. Eu trabalhava com um rádio que ilegalmente “hackeava” as comunicações da polícia militar, ouvia os policiais conversando sobre ocorrências e ligava para o delegado para perguntar de casos. Ele falava: ‘como é que vocês ficam sabendo dessas coisas?’ (risos) Era um trabalho de dentro da redação, chamavam isso de radioescuta de polícia. Depois, em 1994, tive uma passagem rápida também pela *Gazeta Mercantil*, fazendo uma coisa que eu não sabia explicar o que era, mas hoje eu sei, chama internet (risos). Eu estava trabalhando no *Invest news*, um dos primeiros sites de jornal do Brasil, que era para investidores ansiosos lerem sobre os investimentos deles antes que o jornal chegasse às bancas. Eu trabalhava do fechamento até a madrugada, resumindo a edição do dia seguinte. Trabalhei também no *Jornal da USP*, já que eu estudava lá, e fiz muitas colaborações para revistas.

Trabalhei dez anos na *Super [Interessante]*, o que foi

COLÉGIO DANTE ALIGHIERI
Mantido pela Sociedade Civil Colégio Dante Alighieri
ALAMEDA JAU, 1.061 — TELEFONE 287-7411
SÃO PAULO

CURSO 1.º GRAU
DA 1.ª à 4.ª SÉRIE

Nome DENIS RUSSO BURGIERMAN
Filiação Nelson Burgierman
Local e Data do Nascimento São Paulo, 22 de abril de 1973
Ano Letivo 1982 Série 3ª "H" Turno Tarde Turma Mista

FREQUÊNCIA - (FALTAS)

ÁREAS	Comunicação e Expressão		Ciências	Estudos Sociais	TOTALS
	Comunicação e Expressão	Educação Física			
ATIVIDADES	Comunicação e Expressão • Expressão • Educação Artística	-	Matemática e Iniciação às Ciências e Programas de Saúde	Integração Social e Educação Moral e Cívica	6

LIGHIERI
o Dante Alighieri
287-7411

irma Mista



um privilégio, porque era uma revista que eu adorava. Em 1987, quando ela surgiu, eu tinha 14 anos e era leitor da revista. Já tinha um certo desencanto com o jornalismo *mainstream*. Quando eu entrei na faculdade, em 1991, era um momento pós-ditadura militar, governo Collor, *impeachment*. Então tinha essa coisa da relevância do jornalismo, a ideia de que ele ia mudar o mundo. Naquela época eu tinha muito interesse em política, achava que ia escrever sobre isso. Quando terminei a faculdade, já tinha um desencanto com isso. Já tinha tido experiências na grande imprensa que eu tinha achado chatas. Então apareceu a chance de ir para a *Super*, e acho que isso foi o que me salvou de desistir do jornalismo. Mas ir trabalhar cedo na revista de que eu mais gostava também teve um problema: quando eu saí, pensei ‘para onde eu vou agora?’. Fiz tudo o que tinha para fazer na *Super*. Comecei como repórter, saí como diretor de redação, então fiz cada detalhe, cada página, escrevi e editei desde as notícias até matérias de capa, e até pensei na estratégia comercial da revista.

Então você partiu para a redação da *Super Interessante* logo que saiu do Curso Abril?

Não. Eu ganhei um concurso de fotografia. O tema era ‘fotografe uma árvore florida’. E ganhei um prêmio que era tipo 7 mil reais, 7 mil dólares na época. Um prêmio animal para um moleque recém-formado. Fiquei quase um ano viajando. Fui mochilar na Europa, no norte da África... Quando voltei, não queria um emprego, queria ser *freelancer*, ficar solto no mundo, viajar, viver de coisas novas. Mas meses depois apareceu o convite para eu ir pra *Super* e não tinha como dizer não. Foi meu primeiro (e único) emprego de registro e carteira assinada.

E você saiu da *Super* quando recebeu uma bolsa para estudar em Stanford...

Fui virando um executivo da Abril. Estava caminhando para ser um diretor de núcleo lá, responsável por resultados, e estava muito desconfortável com isso, porque não era o que eu queria fazer. O salário era uma tentação, mas tive outras chances de fazer coisas diferentes e abracei. Para mim, essa bolsa foi uma chance de alargar o horizonte, pensar: o que dá para fazer com essas coisas que eu sei fazer? A bolsa chama Knight Fellowship. Knight é um milionário dono de uma rede americana chamada Knight Reader, que é uma das principais cadeias de jornal dos EUA. Ele já morreu e deixou a fortuna dele pelo bem do jornalismo mundial. Parte desse dinheiro foi para a Universidade de Stanford, que criou esse programa

de que participei, para jornalistas em meio de carreira. Era exatamente a minha situação: jornalistas que tinham conseguido alguma coisa na carreira, mas que precisavam de inspiração para mudar de rumo. Funciona assim: a universidade, que é uma das melhores do mundo, é aberta para você. Você pode fazer o curso que quiser e não tem muitas obrigações (não tem nota, não precisa fazer prova, é possível fazer qualquer combinação de matérias). Fiz matérias na ciência política, em negócios, história, estudos religiosos... e não procurei me especializar em nada, mas sim alargar meu foco. Passei um ano na Califórnia.

Como foi essa experiência de voltar, depois de alargar tanto os horizontes, e focar novamente em alguma direção?

Foi um pouco traumático, difícil, mas eu sabia que seria. No final do programa, eles têm todo um trabalho de nos preparar para isso, chamam de *re-entering* (o mesmo termo usado para os astronautas quando voltam à Terra, e é mesmo uma sensação de volta ao mundo real).

Eu adorava meu emprego [*na Abril*]. Eu curti, e tenho a clareza de que profissionalmente foi a coisa mais importante da minha carreira, dificilmente eu vou fazer algo com tanta consistência. Mas uma coisa que já me incomodava, e que está entre as razões de eu ter ido, é a lógica de uma grande empresa de mídia – nada contra, elas fazem um trabalho fundamental e é importante que haja empresas fortes. Mas cada vez mais eu percebia que estava na trincheira errada da guerra, do lado oposto do que eu achava que devia estar. Transformações estavam acontecendo, era um momento empolgante de possibilidades novas e ficava cada vez mais claro que as possibilidades não iam frutificar dentro de uma grande empresa. Quando eu voltei, deixei isso muito claro lá. Falei para eles que queria ajudar a Abril a virar um lugar mais inovador e experimentador, e fiquei mais ou menos um ano nesse esforço. Foi muito legal, uma época divertida, de propor coisas novas. Eles me deram esse espaço, virei uma espécie de consultor interno. Comecei vários projetos, mas eu queria estar em um lugar onde houvesse mais possibilidades de fazer coisas da minha cabeça, e uma grande empresa de mídia não é esse lugar, ela vai defender um território conquistado, e não inventar. Não foi um ano ruim na Abril não, não tenho nenhuma mágoa e eles também não ficaram chateados comigo. Mas teve um afastamento lento e eu continuo conversando com eles, fazendo um blog dentro da Abril, na *Veja*, mas para mim está claro que [isso] foi inevitável depois desse tempo na Califórnia. Foi um



Da época em que estudou no Dante, Denis se lembra de uma brincadeira da hora do recreio na qual já se mostrava curioso: corria com os colegas até o laboratório de biologia para espiar os esqueletos

divisor de águas. Talvez, se eu não tivesse ido, não tivesse articulado isso. Talvez eu ficasse com aquele emprego, que teria algumas vantagens, eu ia ganhar mais. Mas foi uma época de repensar. O que é minha profissão? O que é jornalismo? O que é meu papel no mundo? E abri essas questões de um jeito que me permitiu ter coragem de sair. Porque precisa de uma certa coragem. Eram muitos territórios inexplorados, eu não estava sozinho nessas viagens, mas cercado de experimentadores, inovadores, empreendedores. Isso me ajudou. Eu queria fazer mais pelo mundo.

De algum jeito você voltou ao seu princípio inicial de jornalista que vai fazer pelo país, pela sociedade...

É. Eu tive o *timing* perfeito, porque cheguei na Abril numa época em que ela era dominada por uma geração glamorosa de grandes jornalistas que estavam lá havia muitos anos. E ela passava por uma crise financeira brava, então essas pessoas todas perderam o emprego e muitas portas se abriram, eu virei chefe muito cedo na vida, com 30

anos já era diretor de redação. Passei muitos anos fazendo matéria de capa, quase todo mês. Fui pra Antártica, fiz muita matéria polêmica que repercutiu, foi muito legal. E quando virei diretor de redação, realmente acabou a diversão. Foi quando eu me sentei na redação e parei de viajar, de inventar coisas, continuei achando espaço para escrever aqui e ali, porque no fundo é o que eu sempre quis, mas me afastei da linha de frente.

E em jornalismo, quanto mais você sobe, mais administrador você fica...

É, a lógica é essa. O único jeito de você crescer na carreira é assumindo funções gerenciais. Foi um baita aprendizado. Eu me sinto muito preparado hoje em dia para escrever sobre esses assuntos. Vou dar um *workshop* neste mês sobre a lógica das empresas de mídia. Eu fiz muitos treinamentos lá dentro, entendi muito profundamente o jeito de fazer as coisas. Fiz um curso de *publishing* que é dado todo ano para nove líderes da empresa, e o professor era o Roberto Civita. Foi muito massa como aprendizado sobre como colocar uma publicação de pé, sobre o que é relevância, como você atinge o público. Não tenho nenhum arrependimento de ter passado por isso. Mas o que quero fazer no futuro é voltar a ser repórter. E não só isso, eu quero trabalhar com informação de primeira mão, quero conhecer coisas e contar para as pessoas, quero fazer mais um monte de coisas, não quero mais me definir profissionalmente como jornalista - e não tenho ainda uma palavra melhor para isso, mas acho que o termo jornalista é tão velho que nem sei mais o que é. Nossa indústria está mudando radicalmente, e eu quero participar dessas mudanças, inclusive propondo caminhos, inventando novos jeitos de fazer as coisas. E novas coisas que podemos fazer com nossas habilidades de jornalista.

Seu blog na *Veja* se chama “Sustentável é pouco”. Você se tornou um símbolo de sustentabilidade. O que acha desse rótulo?

Meu grande interesse é tratar de assuntos complexos. Percebi cedo na minha carreira que gosto de fazer isso e que consigo fazer isso bem: pegar assuntos que têm muitos lados e muitas dimensões, conversar com especialistas de várias áreas e criar uma narrativa que ajude as pessoas a se situarem no meio dessa complexidade. Fiz uma capa na *Super* sobre homossexualidade entre animais - e na época foi superpolêmico, teve gente que cortou a revista em pedacinhos e mandou pra gente - e escrevi sobre vários outros temas meio incendiários. Percebi que tinha um jeito tranquilo de tratar desses temas mantendo um olhar distanciado.

Entre esses assuntos, tratei de temas ambientais desde a faculdade. A primeira vez que escrevi sobre aquecimento global foi no comecinho dos anos 90. Nunca me interessou ser um especialista, para mim o mais divertido da profissão é descobrir um tema novo todo mês. E também não quero ser um ativista, uma pessoa que tem uma posição clara e que quer trabalhar com ela. A minha crença é que meu trabalho é difundir informação, e que a informação por si tem um papel transformador: se as pessoas souberem sobre as coisas, elas vão tomar decisões melhores. Recebi esse convite da *Veja* de fazer uma coluna sobre sustentabilidade quando estava na Califórnia. De cara eu dei o nome de “Sustentável é pouco” para dar a dimensão de que não é só disso que se trata, não é só questão de fazer uma escolha: vamos ser verdes. Ou de “eu sou dos verdes, contra os desenvolvimentistas”. Um dos motivos de eu ter escolhido esse nome é o fato de que ainda falta uma terminologia boa para tudo isso. E na minha coluna, falo de muitos assuntos fora esses ambientalistas e verdes. Faço muita força pra não me alinhar com nenhum dos lados do debate, eu não sou um ativista verde, sou uma pessoa que está tentando questionar a falta de lógica dos sistemas da nossa sociedade. E é compreensível que, escrevendo um blog temático na *Veja*, que é a principal

revista do país, eu comece a ser lembrado para dar palestras sobre sustentabilidade. E não é ruim, porque você passa a ser lembrado como referência, de certa forma isso te dá uma certa autoridade. Mas não sou especialista, tem trilhões de pessoas que entendem desse assunto mais do que eu. Sou um curioso, que fica discutindo ideias que não são minhas, mas que eu leio, ouço, converso, e que acho que são importantes para serem discutidas. Se tem uma especialidade minha é esta: sou especialista em ideias, gosto de discutir, conversar sobre elas. E acho que os movimentos que fiz recentemente na minha carreira têm a ver com isso – tanto que estou envolvido na organização do TED, que é basicamente uma conferência de ideias. Percebi que valia a pena fazer o blog porque peguei um tema efervescente, que me dá a oportunidade de falar de muitas outras coisas. Não tenho uma identificação ideológica clara com a publicação onde trabalho, e boa parte do público da *Veja* não gosta nem um pouquinho de mim e fica profundamente irritada com os temas. Mas isso dá sentido para esse trabalho: se eu estivesse falando para um público de convertidos, ia ter muito menos importância.

Denis fala à plateia do TED Amazônia, evento ocorrido no segundo semestre de 2010 e do qual ele participou na organização e na curadoria



O Comandante convida!

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

Ilustração: Salvador Messina

Há muitos anos, quando em viagem pela romântica Itália românica, terra natal de nossos ancestrais, conhecemos uma senhora cujo marido, um príncipe, era o proprietário de um palácio na poética Toscana. Contou-nos ela uma história verdadeira, em que se distinguia como a principal figura.

Pessoa alegre – de porte elegante, pele bem tratada, olhos de brilho inteligente, mais para o moreno –, exibia sempre penteados e vestimentas adequadas, quer para as horas diárias, quer para as noturnas.

Fôramos apresentados em uma recepção da qual participamos em meio à nata de seus amigos, com quem, aliás, nos acomodamos em uma extensa mesa ornada com flores e castiçais de prata de lei. Terminada a ceia, e iniciada a sobremesa – regada por uma variedade de licores de todos os quadrantes da lírica Itália, e perfumada pelo aroma de charutos e cachimbos –, aquela senhora, com elegante pedido prévio de permissão aos convivas, narrou-nos o referido episódio, enquanto fazíamos, ali, nosso cruzeiro para a Grécia, com saída de Veneza.

Já ocorrera – assim ela abriu sua narrativa – a Noite do Comandante, evento geralmente comemorado nos primeiros dias de viagem, quando se faz necessário quebrar os protocolos que mantêm os passageiros em estado “semigélido”, típico do início de um cruzeiro marítimo de recreio. Olham-se, sorrisos sem destino, mas não se aproximam os navegantes.

No terceiro dia, já se podiam entrever animadíssimas amizades no convés, na piscina, nos passadiços, nos divertimentos, nos jogos e competições. Ninguém mais se preocupava com as solenes indumentárias e ostentosos paramentos de que se lança mão em tais compromissos formais, razão pela qual se achavam vazias as boutiques e os salões de beleza do majestoso navio.

Foi aí que a nossa anfitriã, sem comunicar o intento ao príncipe Eugênio (seu marido era um homem fechado, que, pelo visto, cobrava para abrir um pálido sorriso, e que, certamente,

tentara demovê-la de conduzir o plano), deu início a uma série de procedimentos com o fim de levar solidariedade aos desafortunados profissionais que, ociosos no interior dos salões e boutiques, não mediam tempo à espera de algum eventual cliente ou consumidor.

Condoía-se ela de que aqueles pontos de comércio e serviço estivessem, por assim dizer, a ver navios, como que naufragos em distantes plagas, fato que a impeliu a iniciar, sozinha, a atividade beneficente que meticulosamente estudara.

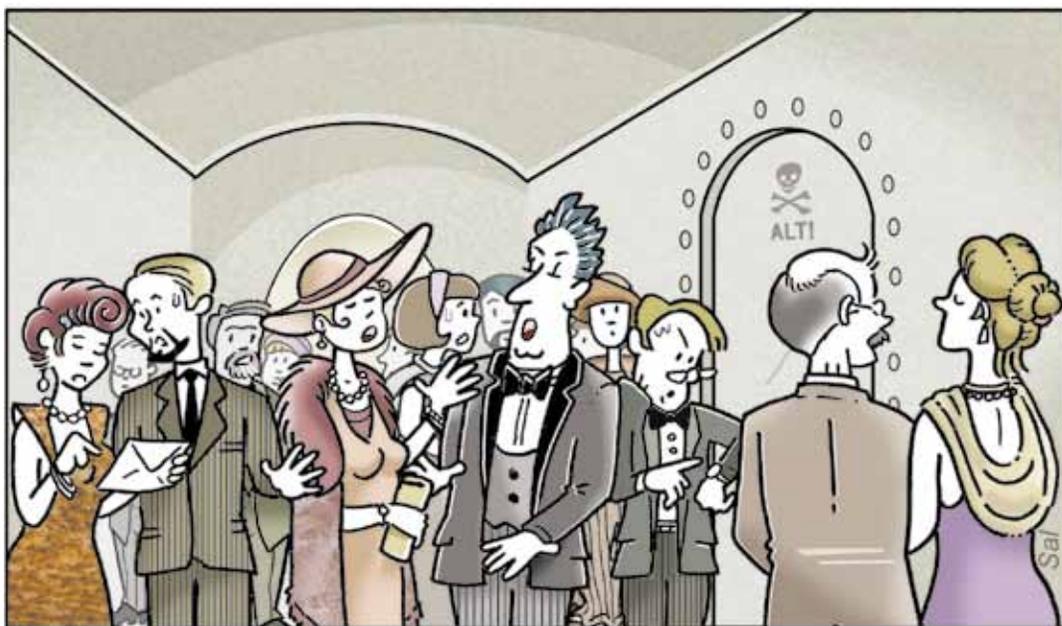
Dirigiu-se à recepção e solicitou vinte envelopes e cartões com o nome em dourado do Comandante, alegando que diversos amigos desejavam cumprimentá-lo pela excelente viagem que terminaria dali a poucos dias, e mais, que o cartão seria acompanhado por presentes das lojas da embarcação.

Tal convocatória, em nome do Comandante, era proibida, mas como se tratava de uma nobre senhora – que ainda ponderara que as madames iriam povoar os salões de beleza então à míngua e reativar o comércio já esvaziado –, o material foi excepcionalmente liberado.

Com firme determinação, caminhou até sua cabine e preparou um texto de convite, que escreveu em letra de forma, para vinte casais, cujos números de cabine também obtivera. Em síntese, noticiava que o casal era convidado para um coquetel a realizar-se em dia e hora da noite tal, na ponte de Comando, para recepção especial, sob as honras do Comandante e demais oficiais graduados. A seguir, haveria a ceia da meia-noite em salão privativo.

Lacrados os envelopes, com o endereço da cabine e o tradicional E.M. (em mãos), a nobilíssima Suzana (era essa a sua graça), aproveitando-se do horário favorável, passou pelos corredores vazios colocando sob as portas as mensagens recém-redigidas.

À tarde, por volta das 16 horas, notou-se um reboliço nos corredores, nos salões, nos chamados internos da telefonia, com discussões sobre horários para embelezamentos e encontros em que uns perguntavam aos outros se haviam



recebido o inesperado convite do Comandante. Os que não o tinham recebido sentiam-se preteridos, principalmente as senhoras, que não atinavam o porquê da recepção. Afinal, a graduação nobiliárquica se equivalia: os graus não eram distantes na nobreza que as assistia.

A própria Suzana chegou a ser indagada se fora convidada. Com astúcia, deu à pergunta uma resposta negativa, solução que serenava alguns espíritos a par de sua decantada nobreza italiana. Por dentro, Suzana realizava-se, antegozando o desfecho do seu desconcertante plano. De todo modo, afetava uma demonstração de profunda mágoa, o que incitava as “amigas” então convidadas a lançar para ela olhares de esquivança e desprezo.

Hora marcada, desfilavam pelos salões, após o turno do jantar, narizes empinados, casais em trajes distintos dos demais naquela noite, gravatas-borboletas, cravos à lapela, casacos de pele vencendo o ar condicionado que faria mal às matronas. Podia-se ouvir o farfalhar dos tecidos que cobriam as esguias silhuetas das moças solteiras, sem falar nas reforçadas solteironas que, candidatas à escolha dos elegantes oficias, socorriam-se com brancas vestes a deixar subentender, quem sabe, o cauteloso calor do desejo. Todos seguiram em direção aos elevadores. Minutos antes da hora assinalada, encontraram-se em grupos no andar indicado, permanecendo no *hall* que dava acesso ao salão do comando. Aguardavam, assim, a abertura da intransponível porta – em que, estranhamente, havia a inscrição “Proibida a Entrada”, com a horrenda figura de uma caveira repousada sobre uma cruz de ossos. Somos importantes, hein! Entreolhavam-

se os pomposos convidados, contemplando, desdenhosa e sobranceiramente, o baixo clero.

Passa a hora registrada no convite, os minutos correm, uma hora e meia se escoou. Todos transpirando, o ambiente era pequeno... Um deles dirige-se aos demais e ousa dizer que o remédio é bater à porta... Todos, embora contrafeitos, não viam outra opção senão concordar. Afinal, o sofrimento era algo “smokiniano”, em que as gravatas-borboletas desejavam elas mesmas criar vida e voar, os espartilhos das nobres damas, se afrouxar e estender, e rímeis e quejandos, recompor-se logo do lastimável estado de dissolução.

O autor da proposta gentilmente bateu à porta de aço, sem no entanto obter resposta. Então, com as duas mãos, dando preferência à ossatura dos punhos, em desespero não só bateu como em seguida atacou a porta com violência.

Sucesso! Abre-se a pesada comporta e surge um tripulante barbudo, que, trajando um uniforme azul, turvo de fuligem, dirige-lhes as seguintes palavras:

— *Che vuluti?* – perguntou-lhes o suado tripulante em forte dialeto *terrone*, típico do sul da Itália.

— Viemos atender ao chamado do Comandante.

— *Ma che Cumandante, cà è a casa delle machine!... A dumani se vuliti venite a fare una visita, però non è necessaria sta robba... Putiti venire di costume da bagno, fa molto cauru.*

Apesar de tudo, teria sido aceito este último convite?

A roda que move São Paulo

*A equação é simples: água, farinha, tomate e queijo.
O resultado? O prato mais consumido de São Paulo: a pizza!*

Por Isabella D'Ercole



Das ruas para a mesa: a pizza, que já foi vendida nas ruas de Nápoles, hoje é servida em cerca de 5 mil pizzarias paulistanas. Na foto, a Provençal, da pizzaria Bráz

Foi-se o dia em que a terra da pizza era conhecida como Nápoles, Itália. O motivo? Dez milhões de quilos de farinha de trigo, 8 milhões de quilos de mozzarella, 6 milhões de litros de molho de tomate. No total, 40 milhões de pizzas produzidas por mês pelas 5 mil pizzarias espalhadas pelas ruas paulistanas, segundo a Associação das Pizzarias Unidas, em São Paulo. A nossa cidade perde apenas para Nova York. Lá, executivos e garotas do mundo da moda comem mais de um milhão e 500 mil pizzas por dia. Aqui, sob a influência dos imigrantes italianos, que chegaram no final do século 19, os discos de massa não demoraram a ser abraçados pelos cardápios e pela clientela brasileira. A adaptação rendeu ótimos sabores e recheios exóticos, além de uma longa lista de fãs.

Muito se especula e pouco se comprova sobre o passado da iguaria. Um grupo de estudiosos da gastronomia, entre *chefs* e curiosos, afirma que as origens do disco de massa estão ainda no Egito, há mais de seis mil anos, como conta Maria Lúcia Gomensoro no *Pequeno Dicionário de Gastronomia*. A “picea”, um pão plano coberto com ervas, seria uma prima distante da pizza. Assada ao calor do sol sobre uma pedra plana, a massa era comum em comemorações como o aniversário do faraó. Algum tempo depois, os romanos carregaram a especialidade até a Itália, onde ela conquistou a companhia do vinho. Já na Idade Média, a precursora da pizza ganhou um novo ingrediente: o queijo. Apesar de amigos inseparáveis atualmente, queijo e massa ainda não eram uma combinação reconhecida na época. A popularidade, entretanto, seria inevitável.

Nápoles, no sul da Itália, transformou-se no berço da mais nova febre mundial: a pizza. O alimento era vendido nas ruas. Para preservar o calor, os vendedores carregavam o produto dentro de estufas de estanho. Com a crescente popularidade, apareceram espaços fixos para saborear o delicioso quitute. E assim surgiram as pizzarias.

Pietro Colicchio abriu a *Pietro e basta così* em 1780 e tornou-se o primeiro dono de uma pizzaria em Nápoles. Anos depois, sem filhos e perto da aposentadoria, Pietro deixou o local para Enrico Brandi. O lugar existe até hoje, mas é chamado de *Antica Pizzeria Brandi*. Além de ser a primeira, a Antica é famosa por outro acontecimento. Em 1889, Rafaelle Esposito, genro de Enrico, foi convidado ao Palácio Real de Capodimonte. Considerado o melhor pizzaiolo da época, ele tinha despertado a curiosidade do rei Humberto I

de Saboya e da rainha Margherita, que visitavam a cidade. Esposito levou à mesa três receitas. A primeira era de toucinho, queijo e manjericão; a segunda, de alho e tomate; e a terceira, de mozzarella, tomate e manjericão. O destaque da noite coube a esta última combinação. A rainha apaixonou-se pelo sabor e pela aparência, já que nela estavam as três cores da bandeira italiana. É em sua homenagem que até hoje essa variedade de pizza se chama “Margherita”.

Mas há quem diga que a perfeição da pizza só foi mesmo alcançada na metade do século XIX, quando o tomate, trazido das Américas, foi incorporado à base da receita. O novo sabor levou a pizza aos castelos e casarões e a transformou em preferência unânime.

A longa viagem para o Brasil

A pizza, como já dito, chegou às terras brasileiras no final do século 19, pelas mãos dos imigrantes italianos. Em São Paulo, muitos desses imigrantes



Vicente Donato (acima), primeiro proprietário da pizzaria Castelões, começou como garçom do lugar. Hoje, seu filho João cuida do negócio. Na foto logo abaixo, a fachada da pizzaria em 1950

Arquivo pessoal João Donato Neto



A Família Mancini é uma das cantinas mais famosas de São Paulo. Acima, a parte mais importante do salão: o forno. Ao lado, Walter Mancini, à frente da casa que, desde 1980, já recebeu 9 milhões de pessoas

foram parar no Brás. Ali, a cultura italiana ganhou força, cresceu, prosperou e misturou-se depois à cultura do brasileiro. Repetindo a dose de Nápoles, a pizza tomou as ruas.

Carmino Corvido, também conhecido como dom Carmeniélo, é tido como o primeiro pizzaiolo da cidade. Em 1910, ele inaugurou a *Cantina Santa Genoveva*, que não existe mais. Quatorze anos depois, Pedro Rosário, um padeiro de Amparo, no interior de São Paulo, construiu um forno e pôs-se a fazer pizza. O salão virou a *Castelões*, uma das pizzarias mais tradicionais e antigas da cidade. Desde sua criação, carrega o sabor das massas quase sem alterações.

Em pouco menos de cem anos, muitas coisas mudaram. A começar pelo número de pizzarias. De raridades, as casas passaram a ser encontradas em todas as esquinas ou até mesmo lado a lado. Outra novidade é o *delivery*. O serviço de entrega gerou uma das maiores polêmicas do mundo da pizza. Conservadores discordam da prática.



Segundo eles, o transporte altera profundamente o sabor e a montagem da pizza. Além disso, perde-se a experiência de compartilhar o prato com a família, quando todos se sentam ao redor de enormes mesas com toalhas de xadrez branco e vermelho, tomando vinho e recebendo a visita do dono da casa. Para os clientes, porém, o *delivery* é muitas vezes uma solução em um momento de necessidade.

Outra discussão gira em torno da pizza “correta”. Como seriam a massa perfeita, o molho ideal, a quantidade de queijo certa e o melhor tomate? Deixemos que os mais hábeis entendedores da arte respondam: “Cada um tem o conhecimento que acha que é melhor. Em comida, assim como em música e poesia, não existe o melhor e o maior. A alma vai enveredando para o caminho certo”, ensina Walter Mancini, em controle da famosa *Famiglia Mancini*. Desde 1980, nove milhões de pessoas já experimentaram as mais de 40 pizzas de seu cardápio. Entre elas está a de Mozzarella, favorita de Walter e “carro-chefe de todas as

pizzarias”, como ele afirma.

João Donato Neto, herdeiro da *Castelões*, concorda com a visão de Mancini sobre “a pizza perfeita”. João deu continuidade ao negócio do pai, Vicente Donato, e se apaixonou pela profissão. Vicente começou fazendo bicos de garçom, foi contratado, chegou a gerente, passou a ser sócio e depois comprou as outras partes. É assim que, desde a década de 1950, a casa passa de mão em mão na família. “Agora eu estou treinando meus filhos, que poderão assumir mais para frente”, explica João, outro fã da pizza de Mozzarella. Na *Castelões*, a pizza segue um rígido padrão. O dono nunca foi pizzaiolo, mas conhece bem as redondas. “Reconheço a diferença entre uma massa boa e outra malpassada, menos coberta”, completa. Para evitar surpresas desagradáveis, prefere contratar pizzaiolos e forneiros não experientes, que sejam ensinados e formados na casa. “Quando admitimos um funcionário, ele começa na limpeza e vai subindo de cargo. Assim, aprende o funcionamento da *Castelões*. É um modo de manter as tradições.”

Divulgação



Apesar de mais recente no cardápio de pizzarias paulistanas, a *Bráz* é considerada um dos melhores lugares para se apreciarem as redondas na cidade. Na foto, a pizza que leva o nome de outra casa: *Castelões*

João não gosta de ser chamado de conservador, mas admite prezar pelos costumes trazidos dos tempos do pai. O forno, por exemplo, é o mesmo desde o nascimento da casa. Ele se recusa a aumentar o número de pizzas produzidas, apesar dos reiterados pedidos dos frequentadores mais fiéis. São 180 pizzas todo sábado, e muitos clientes satisfeitos.

André Lima, diretor gastronômico da *Bráz*, também prefere a de Mozzarella. “Sou doente por pizza. Antes, comia de quatro a cinco vezes por semana, agora reduzi: no mínimo duas”, confessa, entre gargalhadas. Ele transformou a paixão em hábito. O publicitário construiu um forno pequeno em casa, onde costumava fazer

“pizzadas” para os amigos. “Eu pedia a receita em todos os restaurantes a que ia, chegava em casa e ficava fazendo adaptações”, diz Lima. Foi assim que nasceu a massa da *Bráz*, eleita pelo público a melhor pizzaria da cidade, de acordo com o Datafolha. Mas André diz não se importar tanto com guias e estrelas. “O que mede o sucesso é uma casa cheia. O reconhecimento vem com o bom trabalho”, afirma.

Walter, João e André têm muito mais em comum. A começar pela negação à pizza doce. Nenhum dos três jamais experimentou a receita abrasileirada, que tem coberturas de brigadeiro, doce de leite ou banana. André recomenda comer só o brigadeiro e rechear a massa com muito queijo.



Na *Bráz*, que chega a produzir 800 pizzas por fim de semana, a mais pedida é a Caprese, mistura de mozzarella, tomate, mozzarella de búfala, pesto de azeitonas e uma folha de manjeriço. O curioso é que a pizza é recheada depois que sai do forno. “Ela é gelada, parece uma salada”, explica André.

O trio “pizzeiro” só entra em conflito quando o assunto é a pizza italiana. Todos concordam que, incluindo toda a Itália, apenas em Nápoles há chances de encontrar uma belíssima pizza. Mas, segundo João, ainda assim é difícil: “Comi cinco vezes e só gostei de uma. É pouco recheada.” André discorda. Para ele, os ingredientes da pizza napolitana são melhores. “A farinha é melhor, o tomate é melhor, o queijo é melhor. Tem como ser ruim? A deles é bem mais saborosa”, admite. Walter valoriza outro elemento: “O ingrediente não faz milagre. É preciso que exista uma criatura

Apesar do posto de carro-chefe da pizza de Mozzarella nas pizzarias, outros sabores e inovações são sempre testados em muitas delas. Nas fotos, pizzas da Família Mancini

mágica, o forneiro. Com um bom profissional desses, você chega a qualquer lugar.”

Mesmo com tantas possibilidades na elaboração da pizza, uma coisa é certa: ela reina em São Paulo. Massas grossas ou finas, crocantes ou macias, aqui tudo é possível.

Grandes figuras

Assim como Einstein e Newton revolucionaram a física e a matemática, grandes homens mudaram o destino das pizzarias em São Paulo. Entre eles está Valentim Ruiz, um mestre. Confeiteiro espanhol, Ruiz treinou, em meados da década de 1920, na padaria *Santa Cruz*, futuros profissionais do mercado. Um deles era Giovanni Tussatto, o Babbo, da pizzaria *Babbo Giovanni*. Tussatto saiu da padaria para trabalhar na pizzaria *Giordano*. Depois, abriu a *Líder*, a *Uei Paesano!* e a *Mamma Celeste*. Foi assim que seu filho, Sócrates, aprendeu a função e envolveu-se com as pizzas. Recebeu do pai, quando assumiu a pizzaria, em 1964, a receita secreta da massa grossa que leva até semolina.

Uma das maiores invenções do ramo foi feita por um total desconhecido. Severino Guido Magnoni é o homem por trás da pizza brotinho. O engenheiro químico era amigo do dono do extinto bar *Mester*. Ponto de encontro no centro da cidade, lá se podia comprar pizza por pedaço. Severino andava ouvindo muitas reclamações a respeito do desperdício e dos baixos lucros. Às vezes, as pizzas estragavam inteiras, outras, apenas um pedaço era comido. O engenheiro deu a ideia de diminuir o diâmetro das pizzas e, quando a invenção deu certo, resolveu nomeá-las de “brotinhos”, afinal, era atrás dessas meninas que estavam os garotos nos anos 1960.

Outra figura essencial na história da pizza paulistana é Caio Luiz de Carvalho, coordenador do Comitê Paulista para a Copa de 2014. Quando era secretário de Turismo do Estado de São Paulo, em 1984, sugeriu um concurso anual para eleger as dez melhores pizzas de Mozzarella e Margherita da cidade. O resultado saiu no dia 10 de julho e, no ano seguinte, a mesma data assistiu à celebração do primeiro Dia da Pizza. Desde então, todo ano, nessa ocasião, as pizzarias da cidade fazem promoções, reduzem preços e oferecem cursos para leigos.

As campeãs de vendas, segundo a Associação das Pizzarias Unidas:

- 1 – Mozzarella
- 2 – Calabresa
- 3 – Margherita
- 4 – Portuguesa
- 5 – Frango com catupiry

As campeãs de inovação:

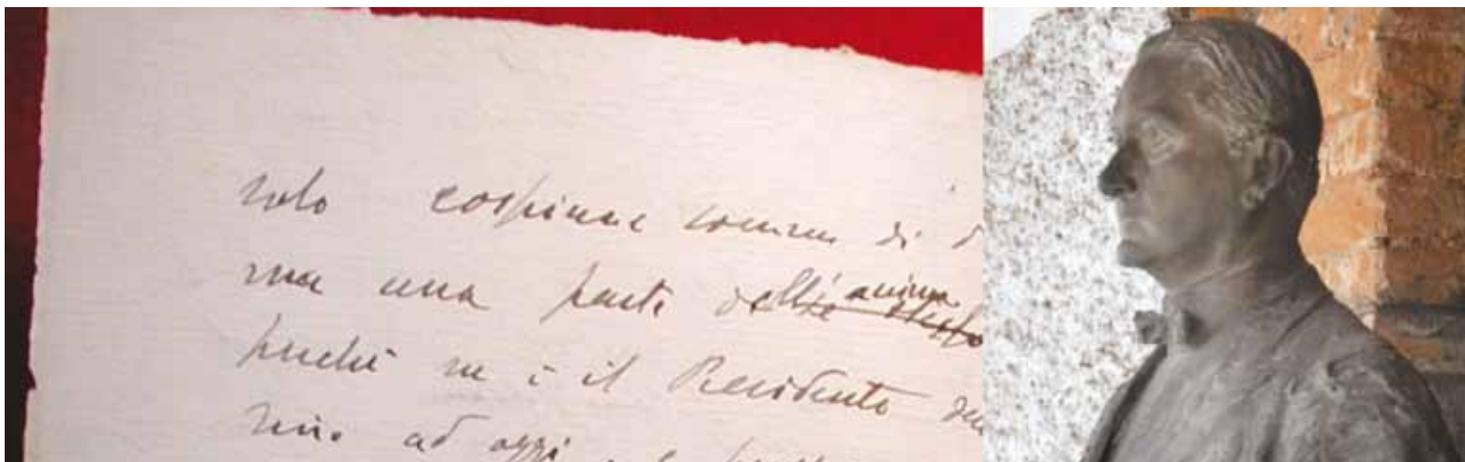
- 1 – **Double Deck** - Uma pizza de dois andares criada pelo restaurante *Margherita*
- 2 – **Naturalista** - Nesse caso, a pizza destina-se a quem tem restrições alimentares. Na *Vai de Pizza*, a massa é integral e há duas opções de recheio: ricota, azeitonas pretas, rúcula e tomate-cereja ou espinafre refogado, ricota, peito de peru e parmesão
- 3 – **Cone** - Na onda dos temakis, iguaria da comida japonesa, a pizza brotinho foi enrolada como um cone. Mas o recheio não fica quente por igual. A *Cone Pizza* oferece pizzas de brócolis e até de cachorro-quente, com salsicha e batata palha
- 4 – **Frita** - Algumas pessoas preferem a massa da pizza frita. É uma mistura de pastel com pizza. A receita é o carro-chefe de duas casas famosas desde a década de 1970: *Bora Bora* e *Mistinguett*
- 5 – **Quadrada** - O que muda aqui é o tradicional formato redondo da pizza. Na pizzaria *O Pedal*, no bairro de Pompeia, além de quadrada, a pizza é vendida por metro.

Os sabores vão desde os tradicionais, como Aliche, até Radicchio e Sorvete de creme

Uma parte da alma

Vida de Crespi e do Instituto Medio

Texto: Alessandro Dell’Aira Fotos: Alessandro Dell’Aira e João Florencio Tradução: Francisco Degani



Carlo Fontana, busto de Rodolfo Crespi, Memorial do Imigrante, São Paulo

1 ■ Todos têm filhos, ou terão...

ROMA. Uma vida em três páginas. Não é como fazer um balanço comercial em que as contas devem conferir. Falar de si mesmo não é brincadeira. Ainda mais na sua idade. Para seus filhos seria fácil, caramba. Principalmente para Raul, que estuda no *Istituto*. O *Istituto* e Raul nasceram juntos. Mas isso é comparação que se faça?

Claro que sim. O *Istituto* é como um filho, seu e de Marina. O vento que vem da Villa Borghese traz ao quarto um leve aroma de castanhas assadas e terra molhada. Da Via Veneto sobe o zumbido dos motores freando em direção à Piazza Barberini. Esta noite ele jantará no quarto, vestindo *smoking*. Não irá a lugar algum, deve apenas pensar e escrever. Depois alguém escolherá por ele melhores frases e palavras. Seu amigo Giannetto Valli pediu-lhe duas pagininhas. Ele também era conselheiro central do Instituto Colonial em 1911. Quando era prefeito de Roma, tinha menos tempo, mas nem por isso nunca se negou. Toda vez que Rodolfo está em Roma, jantam juntos. Agora os tempos são outros, mas Giannetto é sempre um grande amigo. Respondeu-lhe que sim, você foi o primeiro *Cavaliere del Lavoro* dos italianos do Brasil e talvez do exterior. E, de chofre, comendador. Foi no ano do

segundo congresso, lembra? Você mobilizou a Dante daqui e fez meia São Paulo brigar, com essa sua cabeça dura. E depois, Grande Oficial da Coroa em 1920. Você tinha quase cinquenta anos quando o *Duce* concedeu a medalha de ouro ao *Istituto*. Agora Carlo Fontana deixou tudo de lado para fazer o seu retrato. É um dos nossos melhores escultores. O que você quer mais?

Muito mais. Que mal há nisso? Você sabe que uma boa jogada não é uma partida vencida. E que xadrez não é pôquer. Droga, a inspiração quase foi embora. Mas o *Excelsior* tem um belo papel de cartas com filigrana e um escudo enfeitado com dois raminhos de louro. E uma estrelinha. Nunca a tinha notado.

Certas coisas empolgam. Sentado na poltrona, empurra o carrinho do jantar com a ponta do pé. O tapete se enruga. Rodolfo acende o abajur e pega a caneta:

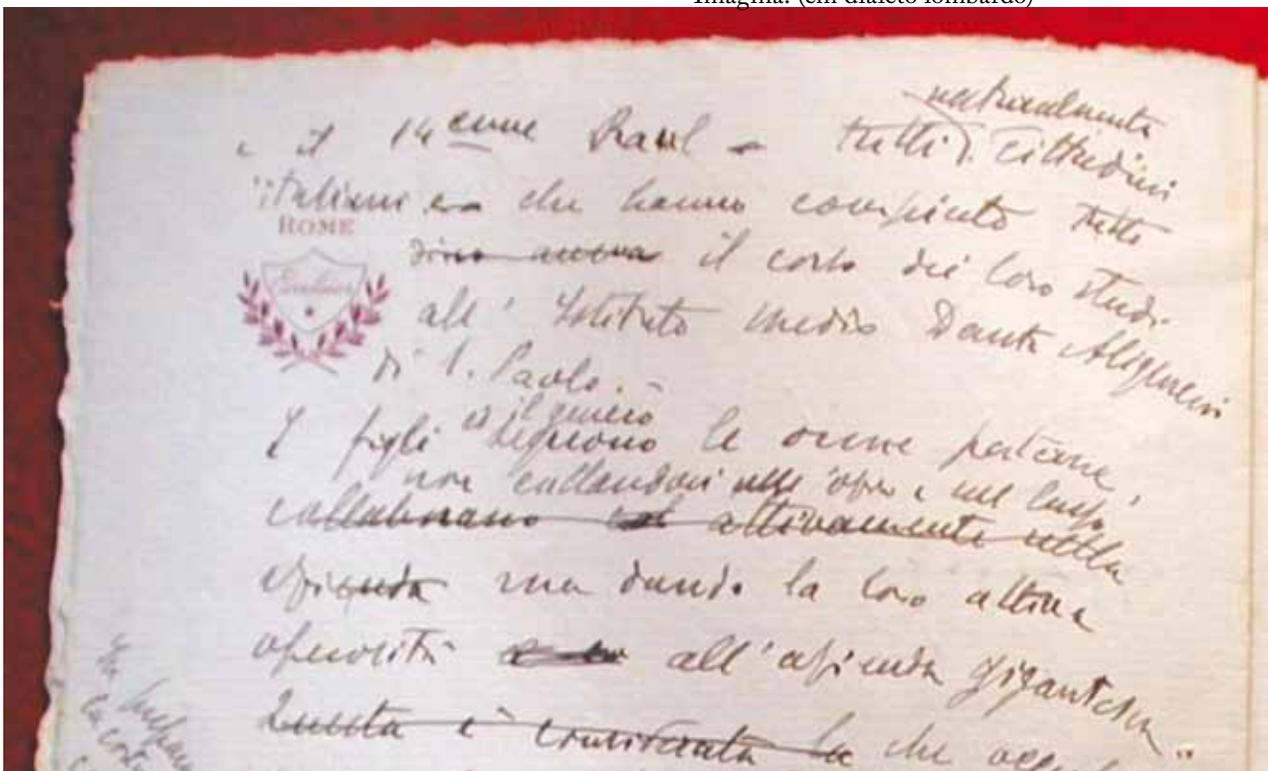
Nascido em Busto Arsizio, 1874. Filho de fabricantes de tecidos (Stefano). Com 19 anos, enviado pelo grande industrial de Busto, Enrico Dell’Acqua, para sua filial de São Paulo, porque naquela época estava implantando lá uma fábrica de tecidos...

Estava implantando... certo. Lá. Toda vez que ele sobe num navio não sabe se é ida ou volta. Estamos em Roma, São Paulo é lá, assim como São Roque em relação a São Paulo é lá. A fábrica era em São Roque, pois naquele vale, em meio a altos montes, havia uma grande cachoeira para fornecer força hidráulica. Mas os negócios aconteciam em São Paulo, na Bahia e em Curitiba. Mercadoria tanto produzida em São Roque como importada de Busto Arsizio. Inclusive a Fernet Branca. São Paulo era a principal filial, com dois gerentes e treze empregados. Ele era o almoxarife em São Paulo. Não era o mais jovem: havia ajudantes, rapazes com menos de treze anos contratados ali, e ele já tinha dezenove anos e dois meses. Então veio a crise e parte do pessoal foi transferida para a Bahia. Precisavam de caixeiros viajantes. Rodolfo pensou em deixar a empresa Dell'Acqua. Havia se afeiçoado a São Paulo e a uma certa Marina, filha de toscanos proprietários do Hotel Comércio. Ela o atraía tal qual a estrelinha do Hotel Excelsior, esta noite. Dell'Acqua gostava dele, também gostava de seu irmão Giuseppe, que era um de seus acionistas.

Mas gostava mais de Giuseppe. Tanto é verdade que, quando a Regoli & Crespi cresceu e Giuseppe foi encontrar Rodolfo em São Paulo, Dell'Acqua não gostou e entrou na justiça por usurpação de nome comercial. Se pudesse, teria processado ambos por alta traição. Bobagens. O comércio não é como a guerra. Nos negócios é: todos pela pátria e cada um por si. Rodolfo deixou a Dell'Acqua por vontade própria, mas, quando Giuseppe veio se juntar a ele no cotonifício da Mooca, ficou em dúvida se não era por obrigação. *Figüres!** A vida é assim. A vida dos Crespi. O senhor Dell'Aqua, de Busto Arsizio, era um gênio da exportação, mas os Crespi, de Busto Arsizio, já estão na tecelagem há séculos.

...Permaneceu com ele até 1897, posto que deixou para formar a empresa Regoli, Crespi e Cia. dedicando-se à importação de artigos italianos para o Brasil, abrindo uma filial em Busto Arsizio para atender às ordens de compra e expedir a mercadoria. Além disso, a empresa fazia operações de câmbio e, ao mesmo tempo, com poucos teares manuais e algumas

* Imagina! (em dialeto lombardo)



Do Arquivo da Presidência do Colégio Dante Alighieri de São Paulo. Duas folhas de papel de carta do Grand Hotel Excelsior de Roma, dobradas ao meio e preenchidas nas 8 faces, mais meia folha utilizada só na frente. Manuscrito autógrafo, sem data. "Breve autobiografia de Rodolfo Crespi". No cabeçalho, a lápis, com outra grafia: "1926". Datação provável: março-abril de 1924.



Roma, Grand Hotel Excelsior - Envelope

máquinas para malharia, lançou as primeiras bases da profícua indústria de artigos que não podiam ser importados devido às altas (riscado: 'e proibitivas') taxas alfandegárias...

Altas sim, proibitivas não. Muitos italianos, naqueles tempos, importavam e pronto. Neste caso, é melhor não escrever maldizendo as taxas. Nem aqui nem lá.

...Regoli, sogro de Crespi, ocupava-se da parte financeira e Crespi da parte técnico-industrial e comercial; e por mais que o capital inicial fosse modestíssimo, os negócios prosperaram tanto que cerca de oito anos depois Regoli pôde se retirar para a Itália, après fortune faite, e Crespi, assumindo ativo e passivo da sociedade, transformou-a na Sociedade Rodolfo Crespi e Cia., em 1905, e na Sociedade Anônima Cotonifício Rodolfo Crespi, em 1907, com um capital de 3.000 contos de réis, atualmente 6.000, centralizando em suas mãos a totalidade das ações...

1907. Ano em que tudo se decidiu. Entretanto, há mais algumas coisas que gostaria que Gianetto soubesse. Seria o caso? Pensa, repensa e conclui que não. É algo íntimo. Escrevam sobre ele o que quiserem, ele escreve de si o que

bem quer. A ideia lhe veio muito antes, quando a Regoli & Crespi mudou-se do número 2 para o 10 da Rua Florêncio de Abreu e a empresa alterou seu anúncio no *Fanfulla*. O *Fanfulla* era o jornal dos italianos de São Paulo. Era dirigido pelo senhor Rotellini, de quem os Regoli gostavam. Rodolfo gostava dele, mas não tanto. O *Fanfulla* e Rotellini se empenhavam a fundo por todos os italianos de São Paulo.

O senhor Regoli não comprava o *Fanfulla* todos os dias. Dizia que era dinheiro desperdiçado. Não queria figuras na propaganda porque era mais caro. Também dizia que bastava informar o essencial, com poucas palavras e nos dias certos. Comprava o jornal somente quando saía a propaganda, para verificar se não faltava nada. Rodolfo dava uma olhada, geralmente apenas na primeira página.

A redação era na Rua Florêncio de Abreu, a dois passos da Regoli & Crespi e do Hotel Comércio, que os Regoli leiloaram quando o volume dos negócios diminuiu, para investir na nova empresa.

Propaganda da Regoli & Crespi - *Fanfulla*, 1898

Rodolfo convencera os sogros a abrir uma filial em Busto. Era o verão de 1898 – ou inverno? Era inverno. Puxa vida, lá em agosto é inverno. Renata tinha poucos meses. Havia muitas escolas italianas na cidade, mas quase todas funcionavam mal. Estudar “à italiana”, sem perder os filhos era uma miragem para todos, ricos e pobres. Quem não tinha dinheiro, não mandava mais os filhos para a escola. Quem tinha dinheiro, mandava-os estudar fora, e de certa forma os perdia. O *Fanfulla* havia um ano lutava por um centro de instrução único, a ser financiado por subscrições, administrado por associações regionais e financiadores locais. Rotellini, que era a favor da livre emigração e contra a financiada, pensava que, se a iniciativa privada mantinha os jornais coloniais, era o governo quem deveria dar estudo aos pobres. Rodolfo concordava parcialmente com Rotellini. Compartilhava da primeira ideia, mas da segunda não. Depois do nascimento de Renata, toda vez que o *Fanfulla* falava de escola, levava o jornal para casa para que Marina o lesse.

[...] Todos têm filhos ou terão, e nem todos poderão oferecer a eles aquela instrução que é a melhor herança que um pai possa deixar aos filhos, a melhor armadura com que vesti-los para lançá-los nas lutas da vida. Hoje, somente as famílias abastadas podem dar uma sólida cultura para seus filhos, ou enviando-os longe com o risco de perder seu afeto, de ter um diplomado, uma inteligência, mas mutilado da educação do coração que somente uma mãe pode ensinar, ou reavê-la no mínimo muito desgastada; ou então entregá-los para um colégio americano, inglês, francês ou alemão.

É um espetáculo muito doloroso. Mas



Desenho original do engenheiro Julio Micheli, São Paulo, 1º de dezembro de 1911. Roma, Palazzo Firenze, Arquivo Histórico da Società Dante Alighieri

não menos doloroso é voltar-se para o outro lado, considerando a numerosa falange dos nossos laboriosos conterrâneos que em sua conquista do bem-estar suportam os piores sacrifícios, os mais rudes trabalhos. Já é muito, se menos de uma décima parte envia suas crianças para uma escola onde possam pelo menos desanuviar a mente e aprender a escrever seu nome; a outra parte usa como desculpa o exemplo do vizinho, que extingue qualquer remorso e acalma qualquer ideia de responsabilidade.

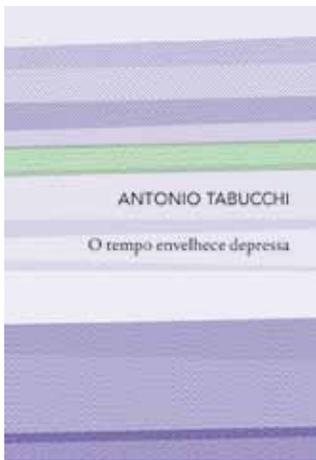
E assim se perpetua aquela não invejável ignorância obrigatória que no exterior nos diminui fortemente no conceito dos anfitriões.”

Fanfulla, quinta-feira, 25 de agosto de 1898, primeira página

O *Istituto Medio Italo-Brasiliano Dante Alighieri* de São Paulo foi concebido naquele dia, na Rua Rodovalho, Penha de França. Na casa Regoli & Crespi. É isso. Pietro e Margherita, Rodolfo, Marina e Renata moravam debaixo do mesmo teto.

(1/4 - Continua)

O horizonte é circular



Em algo que pode ser tomado como a problemática inaugural de *O tempo envelhece depressa*, do italiano Antonio Tabucchi, o narrador de um dos nove contos enuncia: “o verdadeiro protagonista da história que vivemos não somos nós, é a história que vivemos”. Como já anuncia o próprio título do volume

– no qual “tempo” é sujeito –, trata-se de personagens que não têm controle algum sobre a (própria) história.

Na primeira narrativa, a questão é colocada por meio de uma mulher que, durante uma reunião familiar, perde a identificação com seu passado e com aquelas pessoas. A tomada de consciência é equiparada a um balão esvaziado: “como se alguém o tivesse roubado, mas não, o balão ainda estava lá, tinha somente retirado o ar de dentro”.

A sensação de vazio se delimita, à medida que os contos se sucedem, como decorrente da relação do indivíduo com a sociedade. Os sujeitos vão se dando conta de que suas lembranças não são suas e de

que toda sensação de pertencimento – à família, à crença ideológica por que lutaram – é ilusória.

Nem mesmo o protagonista do último conto, que esboça engajar-se na História, deixa de estar à deriva. Ao observar imagens dos eventos que marcaram o século XX, experimenta uma proximidade tão contundente que chega a reconhecer na silhueta de uma das vítimas de Hiroshima semelhanças com um amigo seu. Logo, porém, a vertigem daí decorrente é interrompida: “obrigou-se a pensar que também aquelas eram coisas de lugares distantes e agora distantes no tempo”.

Se no mundo dos adultos a impotência do indivíduo é verdade inelutável, no universo infantil há ainda ânimos sendo despertados. “O mais importante é sintonizar nosso espírito com as forças positivas do universo”, afirma a menina Isabella, no conto “Nuvens”. Basta, porém, que ela encontre um desiludido ex-combatente de guerra para que suas inocentes certezas ameacem se desfazer. E novamente se repõe a noção de que, visto em retrospecto, o tempo não é nada mais do que uma sucessão de sinais daquilo que estaria por vir.

O tempo envelhece depressa
160 páginas - Cosac Naify

Trecho

“E naquele silêncio ele ouvia a voz que lhe sussurrava no ouvido, curvado para frente, curiosamente a dor na coluna tinha passado, e seguido aquela voz tão lábil estava navegando num si mesmo que perdera, para trás e para frente feito pipa que gira presa a uma linha e do alto, daquela pipa onde estava sentado, começou a avistar: um triciclo, a voz de um programa vespertino no rádio, uma Nossa Senhora que todos diziam que chorava, uma menina de uma família de ‘exilados’, com laços nas trancinhas, que saltando sobre um desenho de giz feito no chão exclamava: casa um, pão e salame!, e coisas

parecidas, agora a tia falava no escuro porque até a luz baixa do teto tinha sido apagada, restava apenas aquela azulada acima da cama e a lâmina de um neon lívido que se filtrava pela fresta da porta. Ela fechou os olhos e se calou, parecia exausta. Ele se endireitou na cadeira e sentiu uma dor aguda entre as vértebras, como um alfinete. Dormiu, pensou, agora dormiu de verdade. Mas ela tocou-lhe a mão e fez sinal para que se aproximasse de novo. Ferruccio, ouviu o que o sopra lhe dizia, lembra como a Itália era bela?” (38)

Recompor o fragmentado



Este volume, embora reúna textos “de ocasião”, publicados por Italo Calvino em jornais italianos, inicia-se com o anúncio de um programa. No primeiro artigo, dedicado a uma exposição de estranhas coleções, o autor escreve (a respeito de alguém que coleciona areia): “Talvez fixando a areia

como palavras, possamos chegar perto de entender como e em que medida o mundo triturado e erodido ainda possa encontrar nelas fundamento e modelo”. A tentativa parece ser, de fato, uma aproximação a esse universo ideal (ou idealizado), em que os homens encontrariam a plenitude de suas faculdades artísticas ou intelectuais.

A manifestação menos imediata desse desejo está no próprio teor dos textos. Na primeira parte do livro, reúnem-se artigos – os melhores da coletânea – sobre exposições visitadas pelo autor em Paris. Mas a crítica está além do próprio evento: os bens expostos tornam-se meios para uma reflexão mais ampla sobre o “mundo erodido”.

É o que ocorre, por exemplo, em “O viajante no mapa”, em que uma mostra de cartografia fornece subsídios para se discutir como os modos de representação ilustram nosso sistema de pensamento: “o impulso subjetivo está sempre presente numa operação que parece baseada na mais neutra objetividade, como a cartografia”.

Ao propor que “grãos” como *A Liberdade guiando o povo* (1830), quadro de Delacroix, ou *A câmara clara*, livro do francês Roland Barthes, sejam fixados, Calvino desenha seu próprio programa para que a terra árida se torne mais habitável.

Coleção de areia
232 páginas - Companhia das Letras

Quero ser grande



Sob o objetivo aparente de responder à pergunta que dá título ao livro, Beatrix Alemagna na verdade elabora, em *O que é uma criança?*, uma defesa da infância. A simplicidade e a delicadeza com que os pequenos vivem os sentimentos trans-

formam-se, assim, em exemplo a ser seguido por quem deseja ser grande. Grandes são as pessoas que se deixam comover por coisas singelas, como “um raio de sol ou um floco de neve”. Ou que valorizam o cheiro da grama.

O texto em prosa é construído mediante o uso de imagens e metáforas tão simples e afetuosas como o próprio sentido de “criança” sustentado pela autora. Os elementos da natureza – como o Sol, a neve e as plantas – são indícios do que convém ser preservado no processo de amadurecimento.

Já as ilustrações procuram o contraponto ao que é narrado. Se as palavras, que estão sempre à esquerda, nas páginas pares, propõem um sentido estável para a pergunta inicial, as figuras, à direita do texto, dão conta da diversidade. Cada página ímpar traz o rosto de uma criança: um menino de rosto redondo e cabelos loiros curtos, uma garota de cabelos crespos, óculos de grau e aparelho nos dentes... A aparência e as expressões são sempre particulares, a defender a infinita variedade com que uma mesma essência pode se manifestar.

Somada à paixão com que se descrevem certas características infantis, a riqueza de cores e detalhes dos retratos torna a leitura indicada para todas as faixas etárias. A intenção última parece ser ampliar o sentido desta sentença: “As crianças precisam ser observadas com olhar atento”.

O que é uma criança?
40 páginas - Martins Fontes

Pop simples e de boa qualidade

Com voz doce e marcante, e visual inusitado, Arisa é um dos principais nomes da nova geração musical italiana

Por Clarissa Verissimo

A canção italiana se renova. Melhor para os nossos ouvidos. Foi a passos curtos e hesitantes que a tímida Arisa, de 28 anos, entrou no cenário artístico atual e passou a ser a mais recente compositora e intérprete do país europeu, que ainda conta com nomes como Laura Pausini e Pepino Di Capri.

Na primeira vez em que a jovem artista apareceu para o grande público, há cerca de dois anos, na 59ª edição do tradicional Festival de Sanremo, Arisa enfrentou um ambiente hostil: não recebeu atenção de seus concorrentes, e o caminho mais natural era que tivesse saído do evento sem ter seu brilho notado. Mas sua voz ganhou força própria.

Foram necessários apenas alguns instantes para que, após haver pisado no palco, trajando grandes óculos e um vestido comprido, Arisa arrancasse palmas da plateia do Teatro Ariston com a música “Sincerità” – depois alçada à condição de hit pelos italianos.

Sua performance arrepiou: Arisa foi superior a suas adversárias – algumas delas ex-participantes

de reality shows ou filhas de artistas famosos. O fato se torna ainda mais representativo quando contados os cerca de 14 milhões de telespectadores que a acompanharam de casa.

Vale a pena conferir o vídeo com a performance da artista na internet, que pode ser acessado pelo link: migre.me/32dlf. Nele, é possível constatar que o resultado não poderia ter sido outro: a música interpretada por Arisa venceu o Festival de Sanremo na categoria “Novas Propostas”.

Logo seu nome artístico chamou a atenção da imprensa. Questionada, a cantora, batizada como Rosalba Pippa, explicou: Arisa é um acrônimo (palavra formada pelas letras iniciais de uma série de palavras) dos nomes dos seus familiares: Antonio (pai), Rosalba (ela mesma), Isabella (irmã), Sabrina (irmã) e Assunta (mãe).

Vida dedicada à música

Já carregando o talento que mais tarde se manifestaria na doce Arisa, Rosalba Pippa veio ao mundo na cidade italiana de Gênova, em 20 de agosto de 1982. Mas o local de seu

“Sincerità”

“Sinceridade/ Um elemento imprescindível/
Para uma relação estável/ Isso nos remete à
eternidade/ Agora parecemos dois amigos/ Agora
nós somos felizes/” (trecho de “Sincerità”).

As letras do álbum de estreia de Arisa representam bem o tom do disco, caracterizado por temas íntimos, cotidianos e de fácil identificação. A faixa “Io sono”, por exemplo, fala de uma mulher à moda antiga, que cultiva o sonho de casar-se e formar uma família. Dando continuidade à

doçura própria de Arisa, “La mia strana verità” lembra uma brincadeira de criança (“Eu sou pão, terra, lama/ e um biscoitinho/ asas de borboleta dentro”). Nessa música, a delicadeza da voz da italiana dá um tom mágico aos versos. “Te lo volevo dire” trata de uma dolorida desilusão amorosa. Apesar disso, o ritmo alegre é uma constante no álbum. O CD termina com uma das canções mais belas, “Buona notte”. Um convite à tranquilidade. Como a própria letra diz, “boa noite a quem já não dorme há muito tempo”.



O talento de Arisa foi revelado no Festival de Sanremo, em 2009. Na foto, ela apresenta, na própria ocasião, a música que se tornaria seu primeiro sucesso: “Sincerità”

nascimento pode ser considerado casual: uma semana depois, sua família retornou à cidade de origem, chamada Pignola, uma vila próxima a Potenza, região que se localiza ao sul da Itália

Rosalba logo demonstrou gosto pela música, e resolveu exteriorizá-lo. Aos quatro anos, estreou em uma competição de canto, quando, para não sair sem nenhum tipo de incentivo no dia de seu aniversário, ganhou apenas um prêmio de consolação. Nos anos seguintes, seguiu marcando presença em festivais regionais, com o objetivo de ganhar maturidade como intérprete. E esse aperfeiçoamento não tardou a chegar.

Arisa mantinha o costume de aprender sozinha, com a ajuda da internet. Fã de Celine Dion e Mariah Carey, gostava de analisar o trabalho das duas. A italiana chegou até a entoar os versos de “My All” em um festival.

Em 2007, ganhou uma bolsa de estudos como intérprete. Pouco depois, conheceu Giuseppe

Anastasi, Maurizio Filardo e Giuseppe Mangiaracina, os autores de “Sincerità”.

O sucesso retumbante veio em 2009, quando ela participou do Festival de Sanremo e lançou seu primeiro CD, que leva o nome da música que a consagrou. As canções do disco possuem melodias calmas, com batidas leves. É difícil se decepcionar com o trabalho, sensível e bem-acabado.

O evento beneficente “Amiche per L’Abruzzo”, que aconteceu em 2009, pode ser considerado um ponto de encontro entre talentos de diferentes gerações. Sob a batuta de Laura Pausini, teve como objetivo arrecadar fundos para ajudar a reerguer a cidade de Áquila, arrasada por um terremoto.

Arisa fez parte do elenco do show e, um ano depois, já reconhecida pela crítica, apresentou-se no palco de Sanremo com uma majestosa versão de “Malamorenò”, que dá nome ao seu segundo disco. A julgar por sua trajetória contagiante, o que a cantora trará neste ano não deve decepcionar.

Entre pães e tulipas

O cinema autoral de Silvio Soldini transita entre a comédia e o drama, guardando traços de sua experiência com documentários

Por Karina Sérgio Gomes

Rosalba é esquecida pela família na rodoviária... Esse começo pode até lembrar o clássico filme da “Sessão da Tarde”, *Esqueceram de mim* (1990), estrelado por Macaulay Culkin. Ao embarcarmos na história dessa personagem, no entanto, o *blockbuster* americano vai ficar milhares de quilômetros distante da comédia italiana. *Pão e tulipas* (“Pane e tulipanni”, 2000) é a obra mais famosa do diretor Silvio Soldini, cujos filmes têm a substancialidade e o realismo dos pães, e a poesia e a sensibilidade das flores. “Penso que podemos dizer que o realismo, o humanismo e a profundidade dos personagens são os principais traços da obra de Soldini, com um certo hibridismo entre drama e comédia e uma forte honestidade na forma de filmar, com acentuado olhar documental”, resume Isabel Augusto, jornalista especializada em cinema e PhD em história e civilização pelo European University Institute.

Nascido em 1958, em Milão, Soldini largou a faculdade de ciências políticas para estudar cinema em Nova York. No começo de sua carreira, fez alguns curtas-metragens e voltou a Milão para gravar seu primeiro documentário, *Paesaggio con figure* (1983), que ganhou prêmios em festivais nacionais e internacionais. “Quando voltei de Nova York, eu me encontrei em uma encruzilhada: ir para Roma, onde não conhecia ninguém no mundo do cinema, ou voltar para Milão para fazer filmes com meus amigos”, lembrou o cineasta em uma entrevista ao jornal argentino *El Clarín*. Assim que voltou para sua cidade natal, o diretor passou a trabalhar nos fins de semana e à noite para gravar seus curtas.

Até 1990, Soldini se dedicou a documentários. Seu primeiro filme de ficção foi *L'aria serena dell'ovest* (1990), um painel da situação de quatro pessoas que, depois da queda do muro de Berlim, não conseguiam fazer pequenas mudanças em seu cotidiano. “A escolha de temas do cotidiano, personagens

do povo e procedimentos como o uso do ator não profissional e o tratamento no uso da câmera são elementos que, sem dúvida, demonstram a influência do documentarismo em sua obra ficcional”, explica Isabel. “Seus filmes retratam a sociedade com pinceladas cheias de estilo próprio. Parece que, como Fellini, o diretor possui muita ternura pelos personagens, que por sua vez são tipos sociais, tirados da vida real.”

Depois de seu segundo longa, *Un'anima divisa in due* (1993), rodado em Milão, o diretor passou a gravar em outros pontos da Itália e do mundo. Para ele, as cidades também assumem papel importante no trabalho. Em *Pão e tulipas*, após ser esquecida pela família na rodoviária, Rosalba (Licia Maglietta), na volta para casa, passa por Veneza e decide ficar por lá para tirar umas férias da família. As descobertas na cidade fazem com que ela dê uma guinada em sua vida, transformando a comuna italiana em uma das personagens fundamentais do filme.

Econômico nos diálogos e profundo em cada cena, Soldini segue o modelo do cineasta italiano Michelangelo Antonioni (1912-2007), considerado o mestre da incomunicabilidade não apenas no cinema italiano, mas mundial. “Soldini provavelmente tirou de Antonioni a capacidade de usar imagens, e não diálogos, para comunicar sua visão autoral”, supõe o crítico de cinema Franthiesco Ballerini. As personagens fogem do exagero gestual característico dos italianos. É no silêncio que elas mais se expressam. As cenas recorrentes da volta de Rosalba para casa quase não têm diálogo, mas é em pequenas e delicadas ações que o espectador sente a solidão da personagem naquela família - quando ela está passando roupa enquanto assiste à novela, por exemplo. Consagrado com a comédia *Pão e tulipas*, que ganhou nove prêmios David di Donatello (considerado o Oscar italiano), Soldini afir-

mou, na época do lançamento de *Brucio nel vento* (2002) (um drama baseado no romance *Hier*, da escritora húngara Agota Kristof), que sua comédia segue um estilo peculiar. “Sinto que posso fazer as duas coisas, mas creio que *Pão e tulipas* seja uma comédia especial, não um tipo de humor como o que é feito na Itália”, explicou o cineasta em entrevista ao portal *Terra*. Independentemente do filme, de acordo com Ballerine, seria impossível separar diretores autorais em gêneros. “Todos os dramas de Soldini têm tons de comédia. Ele não pensa em sua narrativa em termos de gênero, mas sim em como contar sua visão de mundo e suas ideias em imagens e diálogos de personagens”, explica.

Do que o diretor não abre mão, entretanto, é da profundidade e da seriedade de reflexão de um drama. “Há sempre um equilíbrio que envolve

e conduz o espectador”, afirma Isabel. Em *Pão e tulipas*, o público se diverte com as trapalhadas da desengonçada Rosalba, encanta-se com as descobertas de sua nova vida em Veneza e sofre com a sua angústia por ter abandonado a família – sentimento que deixa a personagem em dúvida: ela deve voltar à sua infeliz vida de dona de casa?

Contudo, para o diretor, cada filme tem suas particularidades dramáticas e/ou cômicas. “Creio que nesta profissão de cineasta há uma necessidade de sempre dar ouvidos àquilo por que se apaixonou ou a uma exigência sua daquele momento”, disse ao *Terra*. Às vezes, sendo mais “pão”, outras, sendo mais “tulipa”.

Seguidor de Antonioni, o mestre da incomunicabilidade no cinema, Soldini abusa de cenas profundas e silenciosas



Talentosos e versáteis

Nova geração do teatro italiano se divide entre escrita, atuação e direção, e ganha montagens encenadas em São Paulo

Por Clarissa Verissimo

Foi-se o tempo em que teatro italiano era sinônimo de farsas e da *commedia dell'arte*, marcada pela utilização das famosas máscaras na composição dos personagens. Atualmente, e sem prejuízo dessa tradição sua linguagem faz uso, porém, de novas formas de dramaturgia, que hoje podem ser vistas também em São Paulo. Entre os novos talentos italianos, atuantes neste momento no cenário brasileiro, ou que já tiveram obras suas montadas por aqui, destacam-se Alvisé Camozzi, Letizia Russo, Spiro Scimone e Fausto Paravidino.

Enquanto Camozzi ganha distinção como ator e diretor, Letizia, Scimone e Paravidino se notabilizam como autores bastante talentosos em suas respectivas dramaturgias. Seus textos são marcados por um estilo forte e cheio de personalidade - em Scimone, por exemplo, há traços dos teatros de Harold Pinter e de Samuel Beckett.

Um ponto em comum na produção dos quatro, entretanto, além da precocidade na carreira, é a decepção com a realidade, o que pode ser notado na peça *Babel*, montada recentemente em São Paulo, de autoria de Letizia e direção de Camozzi. A história fala de um amor tão inusitado quanto impossível entre uma bailarina maneta e um homem que se torna seu proprietário.

“Meu contato com a Letizia começou em 2005 e logo se tornou uma coisa séria. Trabalhamos juntos no monólogo *Só* [encenado por João Miguel] e nosso próximo passo será a construção de um texto em conjunto, para ser encenado no Brasil e na Itália”, conta Camozzi, que mora por aqui desde 2001.

Quem também já trabalhou com um texto de Letizia, (que começou a escrever com apenas 18 anos), foi a atriz brasileira Denise Del Vecchio, que



Lenise Pinheiro

O ator brasileiro João Miguel no monólogo *Só*, primeiro trabalho conjunto de Letizia Russo e Alvisé Camozzi

participou de uma leitura da peça *Tumba di cani* (“Tumba de cães”), no Sesc, em 2008.

“Fiquei impressionada, porque a Letizia é muito jovem, mas possui um conhecimento rico e contundente. Ela é uma estudiosa. Uma das dramaturgas mais talentosas que podemos ver em atuação no Brasil. Eu a conheci por meio do Alvisé. Como diretor, ele possui um refinamento, uma delicadeza no trato com o ator. *Só* foi uma das melhores coisas que eu já vi”, declara Denise.

Alvisé Camozzi dramaturgo, ator e diretor 36 anos

Pode-se dizer que, hoje, Alvisé Camozzi é um dos mais brasileiros entre os italianos atuantes no teatro paulistano. Começou sua carreira em uma companhia de comédia em Veneza, e mudou-se em 2001 para São Paulo, quando tinha 27 anos. Aqui, trabalhou durante dois anos como professor de italiano, mas não conseguiu ficar longe dos palcos. Há três, fundou uma produtora cultural com sua mulher, Rachel Brumana.

Formado na Escola de Arte Dramática Paolo Grassi, em Milão, Camozzi ergueu as mangas e começou a fazer em São Paulo o que mais gosta: atuar e dirigir. Em sua trajetória no Brasil, atuou como assistente de direção de Maurício Paroni de Castro, em *Abelardo*, e de Hugo Possolo, em *O pelicano*.

Dirigiu outros trabalhos, mas o maior reconhecimento veio mesmo com o aclamado monólogo *Só*, que lotou a bilheteria do Sesc. A montagem é fruto da parceria com a dramaturga italiana Letizia Russo, com quem Camozzi também trabalhou na peça *Babel*, marcada pelas atuações de Caroline Abras e Rodrigo Fregnan.

Como ator, após ter trabalhado nos espetáculos *A noite de Molly Bloom*, de J. S. Sinisterra, e *Bar*, do siciliano Spiro Scimone, Camozzi deu vida a seu primeiro personagem em uma novela. Antes, havia feito apenas participações, além de ter atuado no telefilme *O louco do viaduto*, na TV Cultura.

Para a novela, intitulada *Corações feridos*, já gravou todos os capítulos. A produção é uma iniciativa do núcleo de teledramaturgia do SBT. Na história, Alvisé é Nabal, chefe do narcotráfico de São Paulo, e aliado da vilã Aline Almeida Va-

O diretor, por sua vez, aponta as obras de Paravidino e Scimone – além de expressar sua admiração pelo dramaturgo, também italiano, Antonio Tarantino – como suas favoritas entre a nova geração. “Meu gosto é pouco convencional”, diverte-se.

Confira nos quadros a seguir um pouco mais sobre os novos talentos italianos do teatro contemporâneo.

Divulgação



Alvisé mora em São Paulo há dez anos e, por aqui, já trabalhou também com televisão – mas prefere o teatro

rela (personagem de Cynthia Falabella, atriz com larga carreira nos palcos).

A trama, escrita por Íris Abravanel, mulher de Silvio Santos, o folhetim *La mentira*, do mexicano Caridad Bravo Adams. “Houve essa bela experiência no SBT, mas a televisão não está nos meus objetivos, pois precisa de uma dedicação exclusiva que eu prefiro dar ao teatro”, revela Camozzi.

“Atualmente, estou ensaiando um novo trabalho, que estreia em Brasília em abril: *O bosque*, de David Mamet. Em junho, será a vez de *Mozart apaga a luz*, espetáculo musical para crianças de minha direção. Depois, junto com Maurício Paroni, há o projeto de um monólogo para o segundo semestre. Desta vez, voltarei atuar”, acrescenta, empolgado.

Spiro Scimone
dramaturgo, ator e diretor
47 anos



Divulgação

Spiro Scimone em cena do filme
Dois Irmãos, de sua autoria

Marcado pela versatilidade de sua geração, o ator e dramaturgo siciliano Spiro Scimone é considerado, por muitos especialistas italianos, uma nova versão do inglês Harold Pinter (1930-2008), pelo tom enigmático e perturbador de suas peças. Scimone, que, assim como outros nomes do teatro italiano contemporâneo, escreve e atua em suas produções, fez sua estreia como dramaturgo em 1994, com o espetáculo *Nunzio*.

Sua primeira incursão não poderia ter sido melhor. O sucesso da peça extrapolou os limites do palco, já que Scimone a adaptou para o cinema, em 2002, com o nome de *Due amici* (em português, “Dois Amigos”), e acabou faturando nada menos do que o *Leão de Ouro* no tradicional Festival de Veneza na categoria “filme de estreia”.

Outros trabalhos premiados foram *Bar* (1997), *La festa* (1999), *Il cortile* (2003), e *La busta* (2006), sendo que o primeiro ganhou uma versão encenada em São Paulo por Alvisé Camozzi.

Como o mestre Pinter, prêmio Nobel de literatura de 2005 e considerado um dos maiores nomes do teatro inglês da segunda metade do século XX, o siciliano retrabalhou, nas peças, a linguagem e seu significado. Uma de suas características mais marcantes é a presença da repetição de frases nos diálogos, uma clara referência à incapacidade dos personagens de nomear os problemas intrínsecos à humanidade.

A festa, por exemplo, lembra clássicos do teatro do absurdo, por colocar no palco personagens que repetem continuamente as mesmas frases, mas nem assim se fazem entender por seus interlocutores.

Outra montagem que ganhou adaptação no Brasil foi *La busta* (“O envelope”), que teve direção do colega Alvisé Camozzi. A história coloca no palco um homem que recebe um envelope e resolve investigar o motivo.

Letizia Russo
dramaturga
31 anos

Nascida em 1980, a jovem se destaca como um dos principais nomes do teatro atual, tanto na Itália quanto no Brasil. O texto maduro lhe rendeu, em 1998, com somente 18 anos, o tradicional prêmio Grinzane Cavour.

Em 2001, aos 20, escreveu *Tomba di cani* (Tumba de cães), peça que ganhou uma leitura aqui no Brasil com a participação de Denise Del Vecchio em 2008 – parte de um ciclo sobre a obra dos autores italianos do século XXI, promovido por Alvisé Camozzi.

Na Itália, a montagem foi dirigida por uma dire-

tora de renome, Cristina Pezzoli, e interpretada por Isa Danieli, atriz italiana bastante reconhecida. A história, ambientada em uma guerra, coloca no palco uma velha que vive se punindo e um filho que praticamente não fala.

Letizia começou a escrever aos 18 anos e possui textos traduzidos para o inglês, o francês, o alemão, o turco, o espanhol e o português. Um de seus últimos trabalhos foi a peça *Babel*, dirigida por aqui por Camozzi, com quem firma sólida parceria. A montagem pode ser considerada uma espécie de ficção científica, já que foi inspirada na obra bastante conhecida do escritor americano Philip K. Dick, autor do livro *Os andróides sonham com ovelhas elétricas?*

Fausto Paravidino
dramaturgo, ator e diretor
35 anos

Fausto Paravidino é adepto do formato “três em um”: escreve, dirige e atua em suas produções. Seu semblante lembra os mocinhos de Hollywood de algumas décadas atrás. Mas carrega consigo muito mais do que um rosto bonito.

Talento e precoce, já no início dos anos 2000 (quando tinha pouco mais de 20 anos), levou à cena italiana os premiados espetáculos *Due fratelli* (“Dois irmãos”), *Peanuts* e *Natureza morta num fosso*.

A peça *Trinciapollo*, de 1996, marcou sua estreia no gênero. Discípulo da Escola de Teatro de Gênova, Paravidino é ainda amante dos clássicos e foi profundamente influenciado pela dramaturgia inglesa, como Spiro Scimone. Traduziu para o italiano clássicos como *Um para o caminho*, de Harold Pinter, *Henrique V*, *Sonho de uma noite de verão* e *Ricardo III*, de William Shakespeare. Assim como sua colega Letizia Russo, Paravidino é mais do que um dramaturgo: é um estudioso.

Mas o teatro era pouco para o jovem prodígio, que logo começou trabalhar no cinema (também como ator) e na televisão. Recebeu um convite da Mostra de Cinema de Veneza para apresentar, em 2005, seu primeiro filme, chamado *Texas*. Depois, vieram outros, como *Amore che vieni, amore che vai*, de 2008, com Tosca d’Aquino. Na TV, traz na bagagem trabalhos em produções como ator e roteirista.

Divulgação



Fausto Paravidino escreve, dirige e atua em suas peças

Assim como outros colegas italianos, Paravidino vem conquistando espaço nos palcos paulistanos. Em 2009, *Due fratelli* ganhou uma montagem no Sesc. Outra peça encenada por aqui foi *Gênova 01*, que ganhou forma após um incidente ocorrido, em 2001, na ocasião do encontro das nações do G8, em Gênova. Nessa reunião, ao reprimir uma manifestação de opositores, a polícia italiana acabou matando um jovem.

Foi esse título que deu origem ao famoso filme *Blade Runner: o caçador de andróides*, dirigido, em 1982, por Ridley Scott. O espetáculo de Letizia se passa em algum lugar do futuro e descreve a singular relação entre uma bailarina sem um braço e um homem que a tem como objeto de posse.

Letizia Russo é considerada a garota prodígio da dramaturgia italiana

Divulgação



O mundo pela escrita

O escritor Italo Calvino viajou por diversas cidades de variados países, mas só foi capaz de encontrar seu lugar por meio da literatura

Por Laura Folgueira

Um escritor que, embora considerado italiano, nasceu em Cuba, em 1923, e passou grande parte da vida mudando de cidade – viveu na região da Ligúria, na Itália, em Roma, nos Estados Unidos, em Paris – sentindo-se, compreensivelmente, um “estrangeiro” em quase todos os lugares onde esteve. A dificuldade de localizar-se sempre esteve presente na vida – e na obra – do também jornalista Italo Calvino.

É comum que se refiram a ele como “italiano”. O que, de fato, Calvino sempre se considerou. No ensaio “Retrato sob medida”, presente no livro *Eremita em Paris* (Companhia das Letras), ele explica: “De meu nascimento de além-mar, guardo apenas um complicado registro biográfico (que nas breves notas bibliográficas substituo por este, mais *verdadeiro*: nascido em San Remo)”.

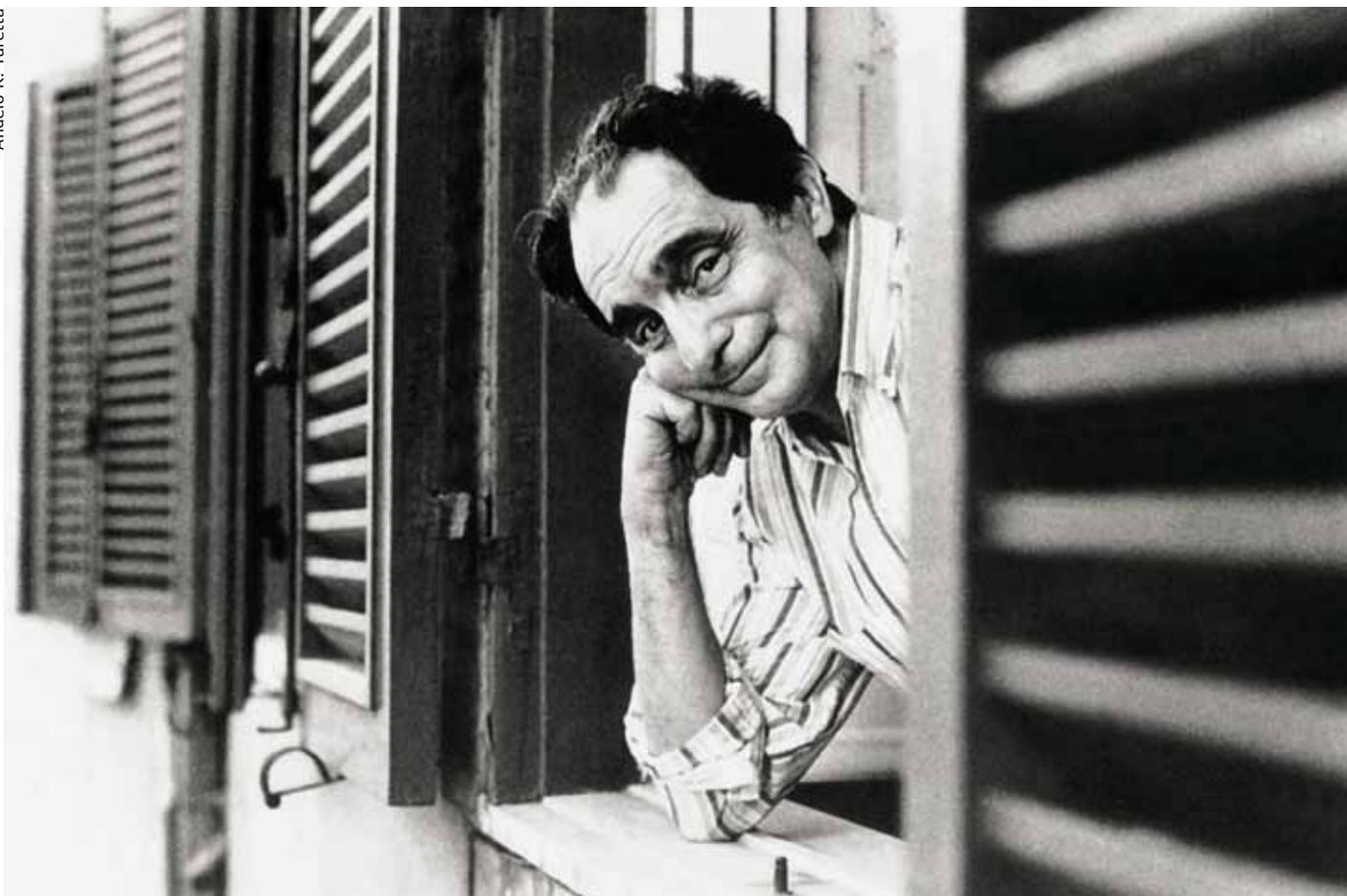
Sua passagem por Cuba foi mesmo bastante fugaz. Seu pai, Mario, era agrônomo, e foi para o país a trabalho, acompanhado pela esposa, Evelina, botânica. “O conhecimento dos meus pais convergia para o reino vegetal, suas maravilhas e virtudes. Eu, atraído por outra vegetação, a das frases escritas, dei as costas para o que eles poderiam ter me ensinado.” Viajantes inveterados, antes de seu nascimento, os pais de Italo tinham passado muitos anos no México, e se estabeleceram em Cuba para dirigir uma estação de agricultura.

Foi imaginando que o filho cresceria longe da pátria materna que a mãe escolheu seu nome. Mas pouco tempo depois, a família deixou também a localidade de Santiago de las Vegas, no subúrbio de Havana – para a qual Calvino nunca mais retornaria –, e retomou sua vida em San Remo, com o filho de dois anos.

O sentimento de transitoriedade e estrangeirismo permaneceria, assim, sempre como parte da personalidade de Italo Calvino – é o que ele chama de uma “instabilidade geográfica, que faz com que eu deseje o tempo todo outro lugar”. Quando se tornou escritor, tal conceito viria a fazer parte de algumas de suas maiores obras, como *As cidades invisíveis*, em que os espaços não têm lugar no mapa e se tornam vívidos apenas na imaginação do leitor, característica descritiva típica do realismo fantástico adotado por Calvino.

De volta a San Remo, na Riviera italiana, região da Ligúria, Calvino teve uma infância tranquila. Apesar de pequena, o escritor classifica a cidade como, já na época, “cosmopolita” – foi lá, por exemplo, que aconteceu a famosa Conferência de San Remo, em 1920, que decidiu o futuro do império turco-otomano após a Primeira Guerra. Tratava-se, portanto, de local estratégico. (Essa característica da cidade em que cresceu talvez tenha influenciado as aspirações políticas de Calvino, algo que, na falta de afirmações nesse sentido feitas pelo próprio, só se pode mesmo afirmar por conjecturas.)

A família, porém, tinha aspectos peculiares: enquanto seus colegas de classe frequentavam aulas de religião, os pais de Calvino especificamente pediam que ele fosse dispensado desse contato religioso. Embora isso fizesse com que o garoto se sentisse deslocado, acabou contribuindo com a formação de sua personalidade – em *Eremita em Paris*, o autor diz claramente que, na educação de um filho, pior é um pai que se omite do que um que, a despeito de apartar o filho da sociedade, age de acordo com suas crenças. Era exatamente deste modo que agia sua família.



“O conhecimento dos meus pais convergia para o reino vegetal, suas maravilhas e virtudes. Eu, atraído por outra vegetação, a das frases escritas, dei as costas para o que eles poderiam ter me ensinado” - Italo Calvino

A influência política dentro de casa vinha, peculiarmente, de sua mãe (o pai passava a maior parte de seu tempo caçando). Tratava-se de uma casa que recebia intelectuais como Giuseppe Canets, socialista do jornal *Il Lavoro*, um dos mais importantes da Itália e o único a ousar ser contra o fascismo na época. Assim, foi em casa que Calvino aprendeu a doutrina antifascista em plenos anos 1930. Não é assim de admirar que sua mãe tenha adiado ao máximo seu alistamento, por medo de que o filho pegasse em armas.

Apesar da paixão que sempre nutriu pela cidade onde passou a infância e a adolescência, Calvino optou por estudar agronomia – talvez um desejo ainda mal esboçado de seguir os passos de seu pai – na Universidade de Turim, cidade onde depois morou durante muito tempo. A experiência, porém, durou apenas três semestres: Italo logo deixou a faculdade para se juntar à luta antifascista dos *partigiani*, a resistência italiana. (Mais tarde, voltaria à mesma universidade para se graduar em literatura, com uma tese sobre o escritor Joseph Conrad.)

Ativismo político

Era 1943 quando Italo Calvino decidiu pegar em armas e se juntar à luta antifascista com as chamadas Brigadas Garibaldi – unidades que o autor descreve como “um dos focos mais aguerridos e impiedosos da luta”. Durante a faculdade, já havia participado de grupos políticos, mas nunca militarizados.

Suas posições ideológicas, segundo o próprio autor, variavam entre o anarquismo e o comunismo. Era assim que, intelectualmente, se colocava no mundo político da época, fato que o marcaria profundamente por toda a vida. Já nesse período, começou aquela que seria sua atividade profissional, sendo responsável por panfletos e jornais da organização – infelizmente, hoje, perdidos. Em cartas, descreveu o período de luta como “uma sucessão de peripécias”, nas quais passou por experiências próximas à morte.

Sua filiação ao Partido Comunista Italiano em 1944, ainda durante a guerra, pareceu, dessa forma, natural. Tempos depois, porém, em 1956, se

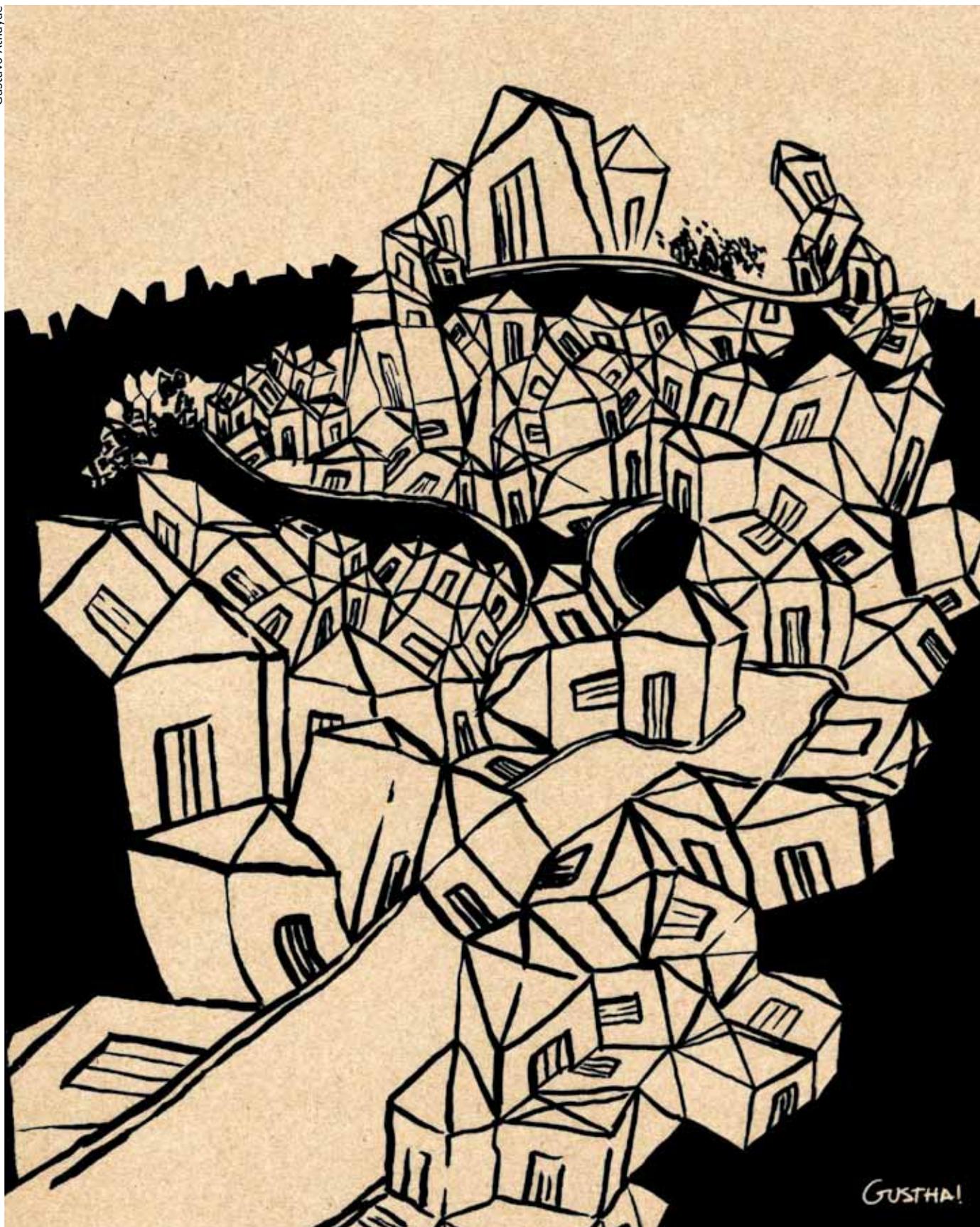


Ilustração inspirada em uma das obras mais marcantes do escritor:
Cidades invisíveis, na qual ele explorou o universo fantástico

desligou do partido, demonstrando descontentamento com a política. Não obstante sua distância do ativismo, continuou, entretanto, a considerar o envolvimento político como característica essencial não da literatura, mas, sim, de todos os homens. Com efeito, ainda que não fosse mais ativista, interessava-se profundamente por aspectos da política.



Calvino sendo entrevistado por Luigi Silori na RAI, em 1958

Literatura

Foi depois da guerra que Italo Calvino começou, de fato, sua carreira de escritor – e editor, trabalhando durante muitos anos na editora italiana Einaudi (de 1946 até praticamente o fim da vida), localizada em Turim. Sua primeira publicação foi o romance *Il sentiero dei nidi di ragno*, em 1947. O assunto ainda era algo familiar ao escritor: sua experiência de guerra e na luta contra o fascismo. Sua produção ligada ao tema levaria um tempo para se esgotar. Calvino ainda lançou, dois anos depois, um volume de contos sobre o assunto, e começou sua carreira jornalística colaborando com o jornal comunista *L'Unità*.

Desde o começo, Calvino obteve boa recepção crítica, algo que sempre reconheceu, chegando a afirmar, inclusive, que não fora difícil sua carreira literária, já que sempre contou com grande simpatia por parte dos especialistas – “todos foram favoráveis até demais em relação aos meus livros, desde o começo”. Depois dos primeiros anos, porém, seu estilo mudou – em detrimento do tema bastante pessoal e político que vinha adotando, o autor passou para o lado do realismo fantástico, que acabou caracterizando grande parte de sua ficção.

Desempenhando as funções de redator, editor e consultor editorial na editora Einaudi, Calvino pensava: “trabalhando numa editora, dediquei mais tempo aos livros dos outros do que aos meus”, “escrevi apenas uma parte do que teria gostado de

escrever, e publiquei apenas uma pequena parte do que escrevi”. Porém, não se arrependia: “tudo o que é útil para o conjunto de uma convivência civilizada é energia bem gasta”.

Entusiasta como era da literatura, Italo Calvino cultivava admiração por alguns escritores em especial. Um deles era seu conterrâneo turinense Cesare Pavese, a quem ele considerava “o mais importante, complexo e denso escritor italiano de nosso tempo”. Os dois foram amigos até a morte de Pavese, por suicídio, em 1950.

Outro escritor admirado por Calvino era Jorge Luis Borges, com quem compartilhou claramente a adoção do realismo fantástico em suas narrativas. Ernest Hemingway também figura nas listas de influências do italiano, que confessava, ainda, adorar a arte do cinema, cuja influência em sua narrativa à medida que esta se tornava cada vez mais plástica e imagética.

São características de suas obras mais importantes os jogos literários e metalinguísticos. Italo Calvino foi um escritor que se dedicou exaustivamente à reflexão sobre a literatura e a própria arte de escrever – o que resultou em ensaios como o póstumo *Seis propostas para o próximo milênio*, originado de uma conferência que seria apresentada pelo autor em Harvard. Nele, Calvino discorre sobre os principais valores que considera necessários para a literatura moderna.

Durante sua vida, o autor produziu também alguns ensaios biográficos. O primeiro foi *O caminho de San Giovanni*, composto por cinco textos que fazem parte do que chamou de “exercício de memória”. Mais tarde, sua esposa encontrou uma série de anotações chamadas por ele de “Páginas biográficas” – reunidas em *Um eremita em Paris*.

Foi já adulto, em 1967, que Italo Calvino mudou-se para Paris, onde, como mostra o título de seu livro autobiográfico, intensificou-se sua sensação de ser um estrangeiro, e, em última medida, um “eremita”. Mas essa noção de solidão está longe da realidade: o autor viveu na capital francesa com sua mulher, Esther – com quem havia se casado em 1963 – e a filha, Abigail, até vir a falecer, em 1982. Desde então, com escritos póstumos organizados e publicados – parte por sua esposa, morta três anos depois –, Calvino nunca deixou de ser considerado um dos maiores escritores europeus do pós-guerra.



Leia mais: *Eremita em Paris*
Companhia das Letras - 264 páginas

A ponte e a dançarina

Por Juliana Graglia Ilustração: Milton Costa

Gostaria de lhe contar uma coisa. Sei que seu tempo é curto; já ouço os passos da enfermeira anunciando o fim da visita, mas se tiver só mais um pouco de paciência... Pois bem, com certeza era verão. Havia uma brisa morna que subia do rio até a ponte. Foi há certo tempo, mas o importante eu nunca esqueci; também, pudera, foi quando compreendi a beleza das tragédias.

Claro, isso não é novidade, mas eu, eu venho de uma época de heróis mortos, imagine meu espanto quando encontrei uma heroína. Mesmo hoje, me espanta chamá-la desse modo... Essa é a estória, mas não se preocupe, não é longa.

Estava em Florença, em sua ponte mais famosa e, confesso, parecia um grande cenário, achei incrível como tudo cumpria um papel exato. Nela não passavam carros, era ladeada por pequenas joalherias, casinhas estreitas e coloridas de dois andares, encarapitadas nas bordas da ponte com suas floreiras. Apenas do centro se via o rio, ali, dos dois lados, arcos de pedra interrompiam a sequência de flores e telhas.

Talvez tenha sido demasiado severo com a cidade, não tinha intenção, provavelmente o problema era comigo, estava lá um tanto amargurado. E como não estaria? A sensação da hora era, definitivamente, de romance – havia um violeiro, havia o rio, até lua havia – e eu ali sozinho, muito sozinho...

Foi assim que a encontrei, vinha imperiosa: os cabelos meio presos, como uma gueixa despenteada, trazia um copo plástico em uma das mãos. Postou-se no centro da rua, entre os arcos que revelavam o rio.

Todos acabaram por olhá-la quando, teatralmente, colocou as sandálias e o copo no chão, bateu os pés descalços naquelas pedras idosas e começou a dançar. Ainda muito embevecidos para notar que alguma coisa estava errada, que alguma coisa ali não tinha sido posta, calculadamente, para encantar, os turistas dedicavam-lhe sorrisos bondosos. Quando a música terminou, a estranha, como uma grande dama, curvou-

se aos aplausos carinhosos, o violeiro lhe dedicou uma singela reverência e sorriu às moedas que tilintavam em sua caixinha.

Na música seguinte a mulher recomeçou, só que desta vez algo já se adivinhava: seus movimentos não eram tão leves, nem seus passos tão firmes; mesmo assim, ouviu ainda alguns aplausos e a dançarina recebeu-os enaltecida.

O violeiro não se deu ao trabalho de cumprimentá-la, voltou a tocar preocupado e, para desconforto geral, ela se apresentou. Cada passo seu parecia dissolver a nuvem de satisfação que antes plainava sobre todos.

Não por menos, a mulher foi perdendo os olhares. Praticamente vi, acompanhei, quando a já diminuta plateia dirigiu sua atenção para os braços, o pescoço da dançarina. Quanto mais ela se esforçava, mais evidenciava a frouxidão dos seus movimentos, a flacidez dos músculos.

Prendi a respiração quando ela tropeçou espalhando o copo e quase caiu. A música terminou e as pessoas dirigiram suas palmas ao músico, com insolência seus olhares a atravessavam.

Ninguém escondia seu desagrado. Aquela cena despertava cada um de seu suave entorpecimento, tão almejado. Afastavam-se dela como de algo um tanto constrangedor e muito irritante. A mulher parecia pintada demais, bêbada demais – e que se diga – velha demais para dançar na rua.

Quando terminou de agradecer mais uma leva de aplausos alheios, seus braços se soltaram molemente, olhou perdida para os lados, como se certificasse de que estava no mesmo lugar que os outros. Não sei qual foi a sua conclusão, mas pegou suas sandálias e, enquanto as pessoas se esforçavam em não olhá-la, saiu procurando a própria sombra.

Por toda a vida essa imagem me ficou presa: aquela mulher dançando, forçando cada fibra do seu corpo por um olhar que lhe recusava, recebendo aplausos que não lhe pertenciam, como alguém prestes a se afogar – já com água no nariz

e na boca – recebe uma lufada de ar seco. Era desesperada, cambaleante, ridícula como ridículos são os heróis porque não escondem suas tragédias, não se recolhem discretos no próprio luto.

Venho de uma época de heróis mortos, de dores banidas. De histórias que, de tão contadas, tão vendidas, não diziam mais nada. Por isso, não entendia bem as tragédias...

Para a dor havia diagnóstico e tudo fazia crer que a felicidade estava ali, ao alcance de todos,

bastava caráter, esforço, para conquistá-la! Vê agora o que eu dizia sobre a morte dos heróis? Onde já se viu um herói que buscasse a felicidade?!

Hoje sou de tempos passados como o era a minha dançarina. Talvez eu, como ela, só conte essa história pela esperança de que alguém me veja, pela chance de que você me escute. Talvez...

A meu favor só tenho isso: foi a coisa mais triste que já vi e, perdoe-me o clichê, a mais bonita também.



Ensaio Fotográfico

Por Lia Coldibelli

Os cantos típicos da Igreja Católica ficam mais acelerados ao toque do atabaque. Os tecidos com motivos africanos colorem a igreja.

A Igreja de Nossa Senhora Achiropita, no bairro do Bixiga em São Paulo, foi fundada por imigrantes italianos em 1926. Em 1988, sob a luz da campanha da fraternidade, que tinha o negro como tema, padre Toninho celebrou a primeira missa intercultural da igreja. Uma cerimônia católica, mas com elementos da cultura do povo negro.

Surgiu então a Pastoral Afro-Achiropita, que busca resgatar e valorizar as raízes do povo afro-brasileiro, bem como recuperar sua dignidade. O batizado afro acontece de seis em seis meses na igreja. A cerimônia é feita com vários cortejos. Dançando, os pais entram com as crianças, trazidas em cestos de vime.

Depois de batizadas, as crianças são coroadas com flores e suas roupas são trocadas por vestimentas afro, em sinal de vida nova e de identificação com a raça negra.









Uma cozinha robusta e simples

Por Silvia Percussi Fotos: Tadeu Brunelli

Para falar da cozinha do Friuli-Venezia Giulia, essa terra franca e rude cortada na metade pelas montanhas (e que na planície desce em direção ao mar até a cidade de Grado), devemos antes fazer o retrato de sua gente. Somente por meio do reconhecimento da personalidade de um povo tão simples, unido, sentimental e apaixonado, podemos entender por que se trata de uma cozinha sem luxos e sem exageros.

Embora seu vizinho, o Vêneto, seja rico em pratos delicados, e amante das cores e dos sabores sutis, o Friuli-Venezia Giulia notabiliza-se por tudo o que se relaciona com a montanha, os pastos e a solidão. Estão explicadas as origens de tantas polentas monumentais, dos queijos suculentos, das sopas rústicas cozidas com banha de porco socada.

A polenta, em especial, é o símbolo da região. Enquanto em alguns lugares da Itália ela é descartada na hora de servir os hóspedes (por receio de que os anfitriões sejam associados à pobreza e à ignorância), no Friuli-Venezia Giulia é oferecida com prazer e orgulho. Grelhada ou na chapa, é servida com fatias de salame; *pasticiata* (ao forno), com fatias largas de queijo da montanha. Os pratos da região, por serem robustos, saborosos e simples, parecem até mesmo executados por homens, e não por mulheres.

A carne de porco é também um ingrediente típico, insubstituível. Dela são usadas inclusive as partes menos nobres, porém muito apreciadas

pelos *gourmets* - e muitas vezes feitas com feijão. A carne bovina assada - ou de frango, de cordeiro ou vitelo - é outro prato muito apreciado, feito comumente em lareiras.

O presunto San Daniele, de carnes doces e perfumadas, provém de leitões escuros e irrequietos, que vivem soltos na liberdade dos vales verdes. O

bollito misto (um ensopado de carnes e embutidos variados) é um prato cotidiano da burguesia.

O arroz é mais raro, porém frequente no preparo de sopas, caldos e minestrões de verdura com feijões, sopas essas enriquecidas (por influência austríaca), com pequenos nhoques ou grãos de cevada.

Os doces são bem substanciosos, recheados de nozes e frutas, amêndoas com especiarias, mel, passas e frutas secas. As castanhas assadas e cozidas são aromatizadas com sementes de erva-doce e se tornam um simpático acompanhamento

para os vinhos robustos nos dias inverniais.

A cozinha de Trieste e de Grado é uma cozinha de mar, substancialmente vêneta, com pequenas variações no que diz respeito aos peixes. As especialidades são os maravilhosos *Scampi di quannaro* (camarões), e os *grancevole* (caranguejos). Nos outros pratos, Trieste tem influência de húngaros, austríacos, eslovenos e croatas. Por isso, possuem um popular *gulasch*, uma carne de porco cozida com raiz forte, e as salsichas de Viena com repolho.

“A polenta, em especial, é o símbolo da região. Enquanto em alguns lugares da Itália ela é descartada na hora de servir os hóspedes (por receio de que os anfitriões sejam associados à pobreza e à ignorância), no Friuli-Venezia Giulia é oferecida com prazer e orgulho.”

Gnocchi di polenta

INGREDIENTES

300 g de farinha de polenta pronta ou de milho
70 g de manteiga
2 gemas
Parmesão ralado
Noz-moscada
Sal a gosto

Molho

150 g de gorgonzola
200 ml de creme de leite
1 colher de molho inglês

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo uma panela com 1 litro de água. Assim que ferver, coloque, espalhando do alto com as mãos, a farinha de milho. Misture e cozinhe a polenta durante 40 minutos. Se desejar, pode usar a polenta instantânea. No final do cozimento, junte a manteiga cortada em pedacinhos, o parmesão ralado, as gemas e um pouco de noz-moscada. Passe o gorgonzola em uma peneira com creme de leite fresco, despejando-os em uma panelinha. Misture repetidamente e incorpore o molho inglês, juntamente com uma pitada de sal. Não deixe ficar muito denso. Sobre uma superfície de trabalho coloque a polenta. Use uma colher para formar pedacinhos irregulares de *gnocchi*. Em uma travessa refratária untada com manteiga, coloque os *gnocchi* e sobre eles o molho. Repita em extratos. No final, pulverize parmesão ralado e leve ao forno a 220 graus por 15 minutos. Sirva bem quentinhos.



Radicchio con le cicciole

INGREDIENTES

2 cabeças de radicchio
100 g de torresmo
3 colheres de sopa de azeite
Vinagre balsâmico a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe, lave e enxugue as folhas de radicchio e reserve. Aqueça o azeite em uma panela e, quando estiver bem quente, coloque os cubinhos de torresmo (banha de porco). Frite durante 5 minutos ou até ficarem bem crocantes. Nesse meio tempo, tempere o radicchio com o azeite e o vinagre. Sirva com o torresmo ainda quentinho sobre as folhas.



La gubana friulana

INGREDIENTES

um pacote de massa folhada pronta

Recheio:

125 g de nozes
70 g de passas
60 g de pinoli
50 g de manteiga
35 g de cedro ou marmelo cristalizado
30 g de amêndoas
30 g de laranja cristalizada
Farinha de rosca
2 ovos
1 limão siciliano
Açúcar
Vinho de Málaga
Raspas de limão e de laranja

MODO DE PREPARO

Deixe as uvas de molho no vinho. Cozinhe em água fervente as nozes e as amêndoas. Pique finamente o marmelo e a laranja, coloque-os em uma vasilha com os pinoli, as raspas do limão e da laranja. Esprema bem a uva e refogue a farinha de rosca na manteiga. Misture todos os ingredientes do recheio, incorporando uma clara batida em neve. Abra a massa folhada com a ajuda de um rolo de macarrão e forre a forma com ela. Cubra-a com todo o recheio, enrole-a em espiral, pincele com uma gema e, em seguida, pulverize com açúcar. Coloque na assadeira, untada e enfarinhada, e deixe no forno preaquecido a 190° por 45 minutos. Sirva morna ou fria.





Saúde e frescor geladinhos

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

No calorão dos últimos tempos, é importante ficarmos sempre hidratados. Mas, se você não é do tipo que bebe água com frequência, saiba que os picolés de fruta são uma ótima saída para repor líquidos de maneira saudável.

Outra boa desculpa para se esbaldar nos picolés nesse fim de verão é que você mesmo pode fazê-los. Basta colocar o suco da fruta em forminhas ou saquinhos e congelá-los.

Fazê-lo você mesmo também é uma boa forma de garantir que seu picolé não tenha muito

açúcar, caso contrário ele fica muito calórico e não mata nem um pouco da sede.

Em casa, você também pode usar a criatividade nos sabores, indo além dos clássicos cítricos (limão, tangerina, abacaxi, laranja e maracujá), das uvas e das frutas vermelhas, e fazendo misturas: melancia com limão, abacaxi com menta etc). Você também pode usar frutas amazônicas. Basta congelar seu suco favorito. O meu é o de uva e é essa receita que eu compartilho com vocês.

Picolé de uva

INGREDIENTES

2 copos de suco de uva
½ copo de água
açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem o suco e a água. Adoce a gosto, tendo o cuidado de deixar o suco um pouco mais doce que de costume, pois ao gelar ele “perde doçura”. Coloque em formas próprias para picolé, espete o palito e leve ao freezer para gelar. Retire da forma, embale em saquinhos plásticos um a um e conserve no freezer.



Zona de fronteira ao norte

*Diversidade de culturas e estruturas etnolinguísticas caracteriza
essa região, área de trânsito desde a antiguidade*

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





**Grado, cidade
balneária, é conhecida
pela beleza de suas
praias de areia branca**

Nossa viagem pela península italiana leva-nos, desta vez, para *Friuli-Venezia Giulia*, região do norte-oriental da “bota”. É uma zona de fronteira, já que ao norte se encontra a Áustria, e ao leste, a Eslovênia.

Por ser acessível pelo mar e transponível nas áreas orientais, o local tornou-se um território culturalmente complexo, representando, historicamente, o lugar de passagem e o ponto de chegada de povos de diferentes culturas.

Os romanos, que o ocuparam em 181 a.C., fundaram Aquileia, que rapidamente se transformou numa cidade de grande importância. Após a queda do Império Romano, o Friuli-Venezia Giulia foi atravessado pelos povos bárbaros que invadiram a Itália e nela se estabeleceram, como os hunos e os godos. Entretanto, foram os longobardos que, em 568 d.C., conquistaram definitivamente a área, estabelecendo Cividale como sua capital.

Mais tarde, o domínio passou aos francos (século IX) e, em seguida, aos otônios (século X), ocupação que precedeu sua anexação à República Vêneta. A situação permaneceu assim até a época napoleônica, quando a região passou para a Áustria e, por fim, para o Reino da Itália.

Todas essas civilizações que se sucederam no decorrer dos séculos deixaram marcas indeléveis, e muitas das cidades do Friuli-Venezia Giulia ainda apresentam sinais de influência eslava e austríaca, verificados, vale destacar, em diversos aspectos culturais, como no folclore, na gastronomia e no estilo de vida em geral. Essas influências difundiram na população o apego orgulhoso às próprias origens e o desejo de manter vivas as tradições e os costumes. Tudo isso se observa com maior nitidez nas pequenas localidades ali concentradas, onde a chama do passado permanece viva. Essa fonte de memórias é, enfim, a essência do Friuli-Venezia Giulia, meta da nossa visita.

Iniciando a viagem

Iniciaremos o nosso *tour* partindo de Grado, uma graciosa localidade balneária que, na época romana, chamava-se *Aquae Gradae*. A cidade é conhecida pela beleza de suas praias de areia branca. Merecem uma rápida visita suas duas basílicas: a de Sant’Eufemia – que, construída em 579 d.C., apresenta um batistério octogonal e um pavimento em mosaico do século VI – e a de Santa Maria delle Grazie.

A estrada que percorreremos, a SS-352, revela depois de 10 km a primeira surpresa: a Aquileia (mencionada no começo deste texto), cidade que no período de maior esplendor, com seus 100 mil habitantes, era a quarta mais importante do Império

Romano. Destruída em 452 d.C. por Átila, o poderoso rei dos hunos, nunca mais conseguiu se reerguer. Hoje, é apenas uma pequena localidade com 3 mil moradores.

Aquileia preserva, porém, um tesouro arqueológico romano. São itens desse tesouro: o foro, o sepulcrário romano e uma maravilhosa basílica patriarcal, construída em 313 d.C. Destruída pelos hunos, foi reerguida em 1031 no estilo românico-gótico pelo patriarca Poppo. Seu pavimento, em mosaico, descoberto em 1900, é considerado o mais extenso desse tipo em todo o mundo cristão do Ocidente. Todo esse acervo, incluindo a própria cidade, é patrimônio mundial da Unesco.

Mais alguns quilômetros e chegaremos ao entroncamento de duas autoestradas: a A-4 e a A-23. Entraremos nesta última, que corta verticalmente a região. E eis que, aos nossos olhos, se descortina Palmanova.

Construída em 1543, tem a forma de uma estrela de nove pontas. A cidade é uma verdadeira máquina bélica levantada com extremo rigor pelos arquitetos militares vênéticos. É o exemplo da “cidade real”, calculada com base nos múltiplos do número 3, o símbolo da perfeição. Por isso, Palmanova é uma joia urbanística.

Vito Arcomano



A basílica de Sant’Eufemia é uma das principais de Grado. Foi construída em 579 d.C.



O Palazzo Comunale, em Cividale, com a estátua de Júlio César

É do alto que se percebe a maravilha geométrica que cumpre o ideal renascentista da cidade perfeita, modelando o ambiente natural e acompanhando as regras da perfeição formal, que o homem cria na procura do absoluto.

A próxima localidade em nosso caminho é Gradisca, cidade-fortaleza renascentista que conserva parte das obras fortificadas e numerosas edificações no estilo vêneta. A construção de Gradisca data do fim do século XV e, segundo consta, decorreu da ação de Veneza para proteger a planície das incursões dos Turcos. O esforço mereceu a colaboração de Leonardo da Vinci, à época mais conhecido como arquiteto militar do que como artista. O núcleo original é bem conservado, reunindo diversos edifícios, como o Palazzo Torrioni, com seu ingresso monumental, o Duomo do século XVIII, a Casa dei Provveditori Veneti, a Cappella di San Giovanni e a Chiesa dell' Addolorata.

Cividale – Antiga capital longobarda

Voltamos agora para a estrada A-23. Na altura de Udine, entrando à direita, pegamos uma estrada vicinal para chegar a Cividale, uma pequena e notável cidade de fronteira na divisa oriental da Itália. Fundada por Júlio César, ganhou o nome de *Forum Julii*, do qual derivou aquele aplicado à região como um todo: Friuli.

No ano 568 d.C., depois da queda do Império Romano, Cividale transformou-se na capital do primeiro ducado longobardo, cujo povo, de origem germânica, havia invadido a Itália e ali se estabeleceu. Depois de dois séculos, suas tradições e cos-

tumes fundiram-se totalmente com a cultura italiana.

Séculos de história estão concentrados nesse restrito perímetro que forma o núcleo arqueológico e histórico de Cividale. Outra particularidade dessa cidade é sua planta, concebida em forma de águia, com asas abertas e cabeça de perfil.

Entre as atrações que merecem visita, destacam-se o Duomo, construção gótica do século XIV, o Museo Cristiano, onde estão conservadas algumas das mais importantes esculturas longobardas, o Palazzo Pretorio, o Arsenal Veneto, a igreja de San Francesco, decorada com afrescos, e o Tempietto, como é chamado o oratório de Santa Maria in Valle, que, edificado no século VIII, é represen-

tativo da época longobarda.

Por fim, para finalizar nosso *tour* em Cividale, paremos para um aperitivo, à mesa de um bar da praça que traz o nome do historiador longobardo Paulo Diácono.

É assim, em Cividale del Friuli, que encerramos a nossa viagem. Muitas localidades, lembranças históricas, como Trieste, Udine, San Daniele, Spilimbergo e tantas outras não tiveram a atenção que mereciam, por conta do tempo e do espaço.



A Cappella di San Giovanni, em Gradisca, cidade-fortaleza renascentista



APT Friuli Venezia Giulia

Tivemos, porém, no caminho, a oportunidade de conhecer um pouco mais das peculiaridades da população dessa região. Uma população que traz, nas fibras do próprio ser, a firmeza de caráter, a laboriosidade e a tolerância, qualidades transmitidas de geração em geração e estimadas por uma etnia que há mais de 2 mil anos dá exemplos de humanidade e civilização. Uma população, enfim, que mesmo tendo absorvido um pouco das características culturais dos vários povos com os quais teve contato no decorrer dos séculos, não abdicou jamais da própria identidade.

Em um episódio que se deu no último conflito mundial, o comandante de um submarino italiano, após ter afundado um navio inimigo, levou



No canto da página, ruínas de Aquileia, cidade fundada pelos romanos em 181 a.C. Acima, parte de um dos maiores mosaicos já encontrados, componente do piso de uma basílica. Ao lado, imagem da cidade, patrimônio da Unesco.

cinco dias para pôr a salvo os náufragos. Voltando à base, foi asperamente repreendido por um superior: “Um comandante alemão nunca teria procedido dessa forma!”. A resposta: “De acordo. Porém, um comandante alemão não carrega nos ombros 2 mil anos de civilização.”





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

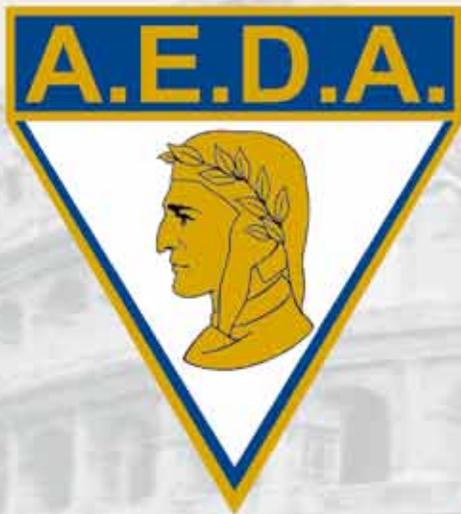
Período da tarde: das 14:30 às 16:00 horas

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

Dias: 2ª e 4ª-feira, ou 3ª e 5ª-feira

Curso regular completo: 6 estágios (2 por ano)

2 Básicos • 2 Intermediários • 2 Avançados



CURSO DE LÍNGUA ITALIANA

1º Quadrimestre: de março a junho

2º Quadrimestre: de agosto a novembro

Valor do quadrimestre: em 4 parcelas mensais

Isenção de matrícula

Máximo de alunos por sala: 12

Qualificação: Certificado de Conclusão



ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI
Al. Jaú, 1.135 - Cerqueira Cesar - Cep: 01420-001 - Telefone: (11) 3284-6011
www.aeda.com.br aeda@aeda.com.br

A geração Y

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

Os nascidos a partir de 1980 são os jovens que constituem a denominada geração Y. São multi-tarefa, conectados a tudo o que acontece, possuem formação invejável e inúmeras habilidades, além do domínio de outros idiomas, o que os torna líderes muito cedo. Uma pesquisa feita pela consultoria Hay Group com mais de 5 mil jovens constatou que, aproximadamente, 20% dos líderes nas empresas hoje pertencem à geração Y.

Para conhecê-los melhor, estimular suas melhores características e aprimorar o relacionamento entre as gerações, entrevistamos o consultor **Sidnei Oliveira**, autor do livro *Geração Y – O nascimento de uma nova geração de líderes* (editora Integrare). Segundo Sidnei, a ideia do “conflito de gerações” precisa evoluir para “encontro de gerações”. “A geração Y valoriza muito os relacionamentos e busca participar de experiências inovadoras. Gosta de desafios em que possam usar todo o seu potencial, e que proporcionem *feedbacks* rápidos. São mais pragmáticos, mas perdem o foco com facilidade”, afirma.

Dante Cultural - A geração Y já começa a liderar o mercado e lidar com ela tem sido um grande desafio para pais, professores e gestores de empresas. O que pode, então, ser feito para um melhor relacionamento?

Sidnei - O mercado está um pouco assustado com as características desta geração. O que mais se observa é uma constante busca por modelos que permitam o “enquadramento” dos jovens em processos organizacionais que foram estabelecidos nos últimos 30 anos. Alguns estudos apontam que a geração Y já representa mais de 35% da força de trabalho, e que nos próximos quatro anos esse volume estará acima de 50%. Dependendo do ramo de atividade, uma empresa pode ter esses números acima de 80%, como acontece em call centers e comércio. O que temos percebido é que empresas que trabalham fortemente no engajamento de suas jovens equipes, preparando seu líderes para esta geração, têm obtido resultados mais expressivos.

As empresas que lidam melhor com a geração

Y são as ligadas às novas tecnologias e principalmente à internet, por ser uma indústria relativamente nova e ainda sem muitos procedimentos rígidos.

Esta geração tem ousadia para quebrar paradigmas e promover inovações que podem diferenciar a empresa no mercado hipercompetitivo. Mas evidentemente, essa empresa precisa criar um ambiente propício para isso.

O processo de adaptação não está sendo simples, mas acredito que haverá um equilíbrio na medida em que esta geração alcançar posições mais consolidadas, nas quais possam ganhar maior maturidade e experiência.

Dante Cultural - No seu livro, o sr. coloca que o comentário que mais ouve de pais e gestores a respeito da geração Y é: por que esta geração pergunta tanto? Esse comportamento indica uma vontade maior desta geração de adquirir conhecimento?

Sidnei - Sim. Estamos em um tempo de

mudanças de paradigmas. Os novos comportamentos e expectativas dos profissionais, principalmente dos jovens, estão pressionando as empresas a adotar mudanças significativas nas relações com seus empregados. O modelo atual surgiu há mais de 50 anos e não reflete mais a atualidade.

Trabalhar em casa já não é mais um absurdo, principalmente depois do surgimento do notebook, celulares e e-mails. Conceitos como “dias úteis” e “horário comercial” estão completamente alterados com toda a tecnologia digital. Uma das melhores formas de lidar com todo este cenário é questionar sempre, e o jovem sabe disso.

Dante Cultural - Para a geração Y, outros fatores passaram a ter importância para a motivação pessoal. Quais são eles?

Sidnei - Creio que existem algumas competências que o jovem precisa desenvolver com mais intensidade para ser bem-sucedido em suas escolhas:

Paciência e Estratégia - o jovem deseja e pede *feedback* de todas as suas ações, mas essa busca de reconhecimento constante afeta seu desempenho e seu foco nos objetivos, principalmente quando ele desenvolve [algo] com impaciência.

Foco em Inovação - buscar a mudança é uma característica desta geração e seus principais instrumentos são os questionamentos. Mas se isso ocorre sem uma estratégia na forma de apresentar suas perguntas, é possível que elas sejam confundidas com confrontamentos, que bloqueiam qualquer possibilidade de mudanças e inovações.

Resiliência - isso precisa ser entendido não como uma liberação insana e irresponsável,

mas como uma busca de flexibilização, cuja melhor manifestação é a informalidade.

Foco em Resultados - os jovens gostam de saber sobre os resultados e de compartilhá-los. A armadilha se instala quando a competitividade destrói os valores e os resultados são alcançados no melhor estilo CQC (custe o que custar).

Dante Cultural - Quando o sr. diz que a questão não está em descobrir o que a geração Y quer, e sim em ajudá-los a responder “para que” querem, qual o papel da família, da escolas e dos gestores nessa situação?

Sidnei - Os pais e educadores devem zelar pelos valores humanos dos jovens e dar referências pessoais sem a expectativa de que eles as sigam. Por exemplo: uma coisa muito pouco eficaz é dizer a um jovem da geração Y que, “quando era jovem”, também sentia coisas semelhantes, por isso optou por algumas escolhas. Esse tipo de argumento é fraco, pois

o cenário era completamente diferente do atual.

Um jovem, hoje, não consegue nem se qualificar como candidato a uma boa vaga de emprego se não tiver um curso superior, falar uma língua estrangeira e tiver completo domínio do computador e da internet. Isso não era necessário há 20 anos, quando os atuais pais, professores e gestores eram jovens.

Cabe a todos nós auxiliar os jovens a encontrar seu caminho e assumir suas escolhas (boas e ruins), dando-lhes a oportunidade de cometer os próprios erros e crescer com eles. Assim, estaremos preparando a próxima geração de líderes, que certamente fará escolhas que afetarão a todos nós.

“Trabalhar em casa já não é mais um absurdo, principalmente depois do surgimento do notebook, celulares e e-mails. Conceitos como ‘dias úteis’ e ‘horário comercial’ estão completamente alterados com toda a tecnologia digital.”

Combatendo o aquecimento global

Em 1970, o Dante já se preocupava com a natureza: na foto ao lado, um aluno faz a sua parte no Dia da Árvore. Abaixo, o plantio de 2 mil árvores na região do Itaim Paulista (zona leste de São Paulo), ação promovida pelo Colégio em 2008.



Sandro Mitter

Arquivo Centro de Memória Colégio Dante

O grande sucesso está de volta



Férias Família DANTE e amigos

Um cruzeiro a bordo do navio Splendour of the Seas rumo a Buenos Aires. A comemoração dos 100 anos foi inesquecível! Mas o tempo foi curto e alguns não puderam participar, sendo assim marcamos esta segunda edição da viagem. Será uma semana de integração, reencontro, lazer, férias para você, sua família e seus amigos em um dos navios mais premiados da costa brasileira! Faça já sua reserva.



Roteiro de 22 à 29 Janeiro 2012

DATA	DIA	ESCALA
22/jan	Domingo	Santos
23/jan	Segunda	Navegação
24/jan	Terça	Punta del Este
25/jan	Quarta	Buenos Aires
26/jan	Quinta	Buenos Aires
27/jan	Sexta	Montevidéu
28/jan	Sábado	Navegação
29/jan	Domingo	Santos

Preços válido até 30 Abril

Cabine Interna

A partir de R\$ 1.400 ou

10x **R\$ 140**

Cabine Externa

A partir de R\$ 1.840 ou

10x **R\$ 184**

Cabine com Varanda

A partir de R\$ 2.900 ou

10x **R\$ 290**

www.agaxtur.com.br/dante
dante@agaxtur.com.br

SP Av. Europa, 884 | 11 3067-0900





Endereços:

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

V. Olímpia - 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

