

# Dante Cultural



Ano VIII - Número 22 - Novembro de 2012

ISSN 1980-637X

## Protegendos nossas memórias

Uma cápsula do tempo guarda, agora, as memórias dos cem anos de nossa Escola. Na reportagem de capa, conheça a história de outras cápsulas como essa pelo mundo afora



**Entrevista:**  
Uma de nossas ex-alunas mais famosas, a atriz Nivea Maria fala da carreira sólida e de como o Dante influenciou em sua escolha profissional

**Restaurante Taormina:**  
A história de um casal que abriu um restaurante quase por acaso e hoje não passa um almoço sem a casa cheia

**Valle D'Aosta:**  
No alto das montanhas e por entre vales, turismo e gastronomia para os apreciadores dos esportes de inverno e dos sabores fortes



# Colégio Dante Alighieri:

há mais de **100 anos** construindo o futuro.



GRAPPA

Qualidade no ensino, tradição e pioneirismo.

**INOVAÇÃO:**  
Projeto High Tech Dante, Laboratórios de Projetos Tecnológicos e lousas digitais em todas as salas.



HORTA



TURMA DO HIGH SCHOOL

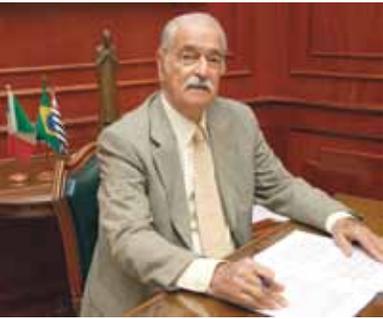


MUSEU

Educação Infantil, Ensino Fundamental I e II, Ensino Médio, opção de High School a partir do 9º ano e atividades extracurriculares.

2012: Primeiro ano do 2º Centenário

# Mensagem do Presidente



## A Urna Histórica (capa desta revista)

Era 9 de julho de 2011.  
Um grupo de Conselheiros,  
reunidos na escadaria  
principal do Colégio que os  
recebera e, anos mais tarde,  
os devolvera preparados  
para enfrentar os embates da

vida, comemorava alegremente a data do Centenário da mesma instituição educacional, fundada em 9 de julho de 1911.

Feitas as fotografias, lembrados os tempos que não esmaeceram, ocorreu-me a ideia de prepararmos, para os pósteros, um conjunto de notícias sobre a vida do Colégio Dante Alighieri no decurso dos seus primeiros cem anos, colocando o material em uma urna lacrada, a ser aberta no dia 9 de julho de 2112 – nos festejos, portanto, do segundo Centenário.

Assim, no pátio do Colégio, que a todos acolheu, acolhe e certamente acolherá pelo tempo afora, em solenidade que se realizou no dia 9 de julho deste ano, foi instalado o referido marco, ocasião em que declamei o poema “Implantação da Urna Histórica” (abaixo), a título de mensagem lançada para o futuro!

É oportuno assinalar que sobre a urna está gravado um acróstico também de minha autoria em louvor às gerações futuras.

### Implantação da Urna Histórica

(poema recitado em 9 de julho de 2012, em cerimônia realizada no Pátio Central do Colégio Dante Alighieri)

Alegria que invade corajosa  
Este amoroso e vibrante pátio  
Hoje sorrindo para nós  
Com feições de gratidão!

Soubemos conservá-lo  
Não somente na memória...  
A sua e a nossa Vida  
No contraste não se extinguem!

Figuras eternas hoje revivem  
Animadas por nossos pensamentos!  
Aos nossos pais, que pelas mãos nos trouxeram,  
Em primeiro plano, nossas loas!

Nossas professoras primárias,  
Ágeis nos seus passos,  
Firmes nas suas atividades,  
Construíam nossa educação!

Ao seu lado, carinhosas pacientes Marias  
Socorriam-nos com azul de metileno,  
Água oxigenada e o violento iodo,  
Que até dos fortes era com lágrimas odiado!

Fomos crescendo, crescendo, crescendo...  
Pela frente foram desfilarando

Idosos, mas vigorosos mestres!  
Alguns, não poucos, falavam também com as mãos!

Abençoadas mãos que hoje os levariam  
Para masmorras, como criminosos!  
Advertências verbais tonitruantes estremeciam  
Pernas bambas que sem música dançavam!

Tudo se processava objetivando  
Nosso bem, nossa formação, nosso futuro!  
Oxalá que os novos métodos  
Tenham, lá adiante, melhor resultado!

Este “cortile” pulou corda.  
O lenço atrás indicava as preferências...  
Quando elas os rejeitavam  
Vagarosamente seguiam na perseguição...

Se tivessem interesse oculto,  
Deslocavam-se com vagar  
Fazendo-se prontamente agarrar...  
Nascia, assim, o romance puro!

Tempo das bolinhas de gude...  
Tempo das petecas...  
Tempo dos tamburelos...  
Tempo do rodopiar dos piões

Tempo do balaio de balas  
Tempo dos sorvetes, limão e abacaxi  
Tempo das matinês dançantes  
Tempo dos esportes: vencidos e vencedores!

Todos tempos de esperança  
Cristalizados em nosso peito  
Que arfa neste momento  
No rítmico compasso do amor!

Neste momento, estamos plantando,  
Sobre uma marmórea folha verde,  
A raiz dos 100 anos do Colégio,  
Que vencerá outro século!

Estoutro projetará tantos outros...  
Todos tempos de educação e cultura  
Unidos pela identidade de gentes  
Dispostas a dar a vida pelo Brasil!

Seus ancestrais vindos do além-mar  
Em navios muitas vezes sem rumo  
Desnorteados pelos ventos e ondas  
Venciam pela fé que nutriam.

A seiva, que alimentará  
Esta histórica urna com atos e fatos  
No seu interior, receberá  
Dos pósteros, certamente, carinho!

Saberão eles inteligentemente  
Ultrapassar os gloriosos decênios  
Que se abrem à sua frente,  
Encerrando novos tempos vitoriosamente!...

**por José de Oliveira Messina  
Presidente no 1º Centenário do  
Colégio Dante Alighieri e no  
alvorecer do 2º Centenário**

# Carta ao Leitor

Cara leitora, prezado leitor:

Em 9 de julho de 2012, dia em que completou seu centésimo primeiro aniversário, o Colégio Dante Alighieri inaugurou sua urna histórica, local onde estão guardados documentos, livros e fotos relacionados com as comemorações dos primeiros 100 anos da Escola. Tal fato serviu como fonte de inspiração para nossa matéria de capa, na qual o jornalista Gustavo Antonio escreve sobre diversos tipos de cápsulas de tempo, até mesmo das que surgiram de forma involuntária.

Recordações dantianas, mesmo que não físicas, também podem ser encontradas nas boas lembranças de ex-alunos. É o que nos mostra a entrevista com a atriz Nivea Maria, que estudou no Dante da Educação Infantil ao Ensino Médio e não se esquece dos colegas, dos mestres especiais e dos bons momentos que passou na Escola. Nivea também fala de sua carreira, de suas personagens e de sua família.

Esta DanteCultural traz também, como sempre, a boa culinária. Apresenta o restaurante Taormina, um pedaço da Sicília em São Paulo, e sua simpática e incansável chef, Helena Morici, uma cozinheira de mão-cheia. Conta, também, a história de Luiz Trozzi, o Gijo, um dos maiores especialistas na arte de fazer linguças da capital paulista. Um de seus feitos foi servir seu produto ao papa João Paulo II. Até mesmo o **Ensaio Fotográfico** trata de gastronomia: para montá-lo, o fotógrafo Felipe Guerra clicou o confeitiro Raffaele Rudella literalmente com a mão na massa, preparando um doce tradicional do Piemonte, o *cannoncini di panna*. A revista tem, ainda, o já tradicional artigo de Sílvia Percussi, com suas deliciosas receitas, desta vez focando a gastronomia do Valle d'Aosta, região localizada entre as montanhas da região norte-ocidental da Itália, abordada também na seção **Turismo**. Edoardo Coen faz, ali, um passeio pela cidade de Aosta, a capital regional, e pelos vilarejos de Petit-Rhun e Laverogne.

Recordações e comida não são, entretanto, os únicos assuntos da revista. A historiadora Ebe Reale apresenta um detalhado artigo sobre as escolas italianas existentes em terras paulistanas, no início do século XX. A divertida crônica de José de Oliveira Messina narra as agruras de um sacristão na Riposto de 1919. Marcella Chartier, no **Espaço Aberto**, conta a história do herdeiro de uma família que, na sua singularidade, é parecida com muitas outras que conhecemos. Temos, também, uma boa seleção de livros, indicados por Luisa Destri na seção **Literatura**, e um importante **Papo Aberto**, conduzido por Silvana Leporace, que entrevistou a profa. Marilene Proença, do Instituto de Psicologia da USP, tratando dos prós e contras das atividades extracurriculares na formação das crianças e dos adolescentes.

Como esta é a última DanteCultural do ano, aproveito para desejar a todos Boas Festas e um excelente 2013.

**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: Sérgio Zacchi /C1: Divulgação /C2: Barbara Ramazzini /  
C3: Barbara Ramazzini /C4: Felipe Guerra /C5: Tadeu Brunelli

# Índice

Notas	6
Entrevista	8
Capa	14
Restaurante Taormina	20
Literatura	24
Cinema	26
Música	28
Perfil	30
Crônica	34
Espaço Aberto	36
Ensaio Fotográfico	41
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 e Salvador Messina/Comercial: Vinicius Hijano

**Colaboradores:** Barbara Ramazzini, Ebe Reale, Edoardo Coen, Felipe Guerra, Gustavo Antonio, Isabella D'Ercole, Laura Folgueira, Luisa Destri, Natalia Horita, Nathalia Costa, Silvana Leporace, Silvia Percussi, Tadeu Brunelli

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

Tiragem: 9.500 exemplares - Colégio Dante Alighieri - Alameda Jaú, 1061. São Paulo-SP - Fone: (11) 3179-4400

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

## Ex-aluno participa de curso na ONU

**P**eri Dias, ex-aluno formado em 2000 no Colégio, foi selecionado para fazer parte de um curso na Organização das Nações Unidas (ONU) durante um mês. De 4 de setembro a 5 de outubro, o jornalista conheceu a estrutura da organização e, com mais 11 jovens jornalistas, conversou com alguns dos representantes do órgão e assistiu a palestras ministradas em sua sede, em Nova York, e em Genebra, onde está sediado o Conselho de Direitos Humanos.

“Em Nova York, visitamos o Conselho de Segurança e outras salas da ONU. Eu percebi que participava de um momento histórico quando estive na Assembleia Geral, que ocorreu enquanto estávamos lá. O monte de segurancas na porta e a quantidade de crachás que precisávamos usar deu a medida da importância de tudo aquilo”, conta o ex-aluno, que assistiu ao discurso da presidenta Dilma Roussef e do presidente dos EUA, Barack Obama.

O curso, que existe desde os anos 80, leva hoje o nome de Reham Al Farra Memorial Journalist Fellowship – uma homenagem à jornalista da Jordânia que trabalhava para a organização e foi morta no atentado à sede da ONU em Bagdá, em 2003. A ideia é fazer com que os participantes, todos de países considerados em desenvolvimento - ou economias em transição, uma nova nomenclatura - voltem aos seus países conscientes das ações da organização e disseminem isso entre seus colegas de profissão.

A diversidade refletida na escolha dos participantes também proporciona experiências interessantes aos jornalistas. Peri conviveu, durante todo o curso, com jovens dos seguintes países: Iêmen, Arábia Saudita, Burundi, Malawi, Níger, Libéria, Armênia, Bulgária, Casaquistão e Santa Lúcia (uma ilha caribenha). “Coloquei uma foto no Facebook nos primeiros dias, com o grupo todo. Mas uma participante da Arábia Saudita, que acabou saindo na foto sem o véu, pediu que eu tirasse. Ela não podia ser vista em seu país daquela forma, apenas os olhos deveriam aparecer. Naquela ocasião eu já percebi o quanto aprenderia com o curso”, conta.



**Peri (na foto, o quinto da esquerda para a direita) e os colegas de curso com o secretário-geral da ONU**

UN Photo/Eskinder Debebe

Outro momento marcante da experiência foi o encontro com o secretário-geral da ONU, Ban Ki-Moon. “Ele é tudo o que se imagina de um diplomata: educado, gentil, sabe lidar com as mais diversas pessoas e faz com que elas sintam que ele conhece verdadeiramente seus países. Extremamente acessível e humilde”, afirma. Ainda assim, há todo um protocolo para que o encontro possa acontecer. “Eles definem a ordem das pessoas na mesa, na fila da foto, tudo. E pudemos fazer perguntas livremente, mas, antes do encontro, tivemos que acertar as questões com assessores dele, para que ele se preparasse para responder”. Peri, que hoje trabalha na área de comunicação da ONG TNC (The Nature Conservancy), em Belém, no Pará, cuidando de projetos relacionados ao meio ambiente, teve a oportunidade de conhecer a redação do *New York Times*. “Deu uma saudade do jornalismo de redação”, conta ele, que já trabalhou em veículos como a revista *Exame*, da editora Abril.

“O curso confirmou, para mim, o quanto a questão ambiental é importante. Porque a própria ONU destaca bastante o fato de que ela influi em tantos outros setores, como guerra e paz: em alguns países africanos, por exemplo, as regiões secas têm conflitos que agravam problemas sociais, como a fome. Cuidar do meio ambiente é também uma necessidade por conta disso”, afirma Peri. “Aprendi também a entender melhor como as ONGS podem ajudar a ONU, interagindo com ela de várias formas. O Conselho de Direitos Humanos, por exemplo, tem em sua composição representantes de ONGS que enviam relatórios levados em conta pelos Estados. Espero poder fazer algo dessa importância em meu trabalho na TNC.”

## Turismo em Roma para brasileiros

Uma comitiva liderada pelo ministro do Turismo de Roma, Antonio Gazzellone, divulgou, no final de outubro, em São Paulo, uma programação de eventos que ocorrerão em Roma em 2013. Como o Brasil é um dos principais emissores de turistas para a cidade eterna, a ideia do evento foi incentivar essa posição, que deve crescer cerca de 20% no ano que vem. Por isso, também foram divulgadas, na ocasião, ofertas especiais para brasileiros.

Os novos trens de alta velocidade para trajetos dentro do território italiano foram destacados como atrativo para os turistas. “Esse é o trem mais rápido da atualidade, que, além de luxo, oferece segurança total aos passageiros. Sabemos do grande interesse dos brasileiros pelas viagens de trem, portanto queremos investir nesse público”, afirmou Edmondo Boscuro, chefe de vendas e distribuição da empresa ferroviária Nuovo Trasporto Viaggiatori.

Também estiveram presentes Roberto Rocca, diretor do Departamento de Desenvolvimento e Competitividade do Turismo; Melisa Currihan, representante da Opera Romana Pellegrinaggi; Roberto Vitali (membro da

Comissão para a Promoção e Apoio ao Turismo Acessível do Ministério do Turismo da Itália); e Salvatore Costanzo, diretor da Enit (Enit (Agência Nacional Italiana de Turismo) para a América Latina, além de 20 empresas do setor privado, representando hotéis, operadoras de viagens, transfers, entre outros.

### Cartas



“Meu professor [dr. José de Oliveira Messina],  
Obrigado pela Revista. E parabéns pelo conteúdo, começando pela sua crônica, está um primor.  
Abraço,”

**Antonio Penteado Mendonça,  
presidente da APL (Academia  
Paulista de Letras)**



## CURSO DE LÍNGUA ITALIANA

**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**

**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](http://www.aeda.com.br)

[aeda@aeda.com.br](mailto:aeda@aeda.com.br)



---

# Uma atriz completa

*Com mais de 50 anos de carreira, Nivea Maria é um patrimônio da televisão brasileira. Representou mulheres fortes, vilãs intrépidas, e marcou uma geração de espectadores*

Por **Isabella D’Ercole**

**F**oi no Dante Alighieri, nas aulas de Arte e Música, que Nivea Maria Graieb descobriu sua vocação: a de atriz. Filha de pai amazonense e mãe portuguesa, nasceu em São Paulo no dia 7 de março de 1947. Passou a frequentar o Colégio no Jardim da Infância (atual Educação Infantil), seguindo a recomendação de um tio que lecionava lá, Oswaldo Sangiorgi. Só saiu em 1965, formada no 3º ano clássico (hoje 3ª série do Ensino Médio), e com um emprego garantido.

Enquanto aluna, brilhava nas disciplinas artísticas, e lembra-se dos professores com muito carinho. Depois da aula, ia de uniforme – e escondida do pai – até os estúdios da TV Excelsior e preparava-se para horas de gravação. A mãe, sua cúmplice, achava que o marido não aceitaria a carreira da filha. Só mais tarde, em 1965, ele ficou sabendo.

Em pouco tempo, Nivea Maria, como é conhecida até hoje, virou estrela. Ganhou papéis de destaque em novelas conhecidas e, junto com outros grandes atores e diretores, faz parte da geração responsável por revolucionar a televisão. É lembrada com carinho pelo público e pelas equipes com as quais trabalhou. Ela atribui a boa fama a nunca ter negado um papel, fosse o de uma protagonista ou o de um personagem com uma pequena participação. Sua carreira reserva alguns momentos memoráveis, como a primeira cena da TV gravada ao ar livre, em “A Moreninha”, de 1975 (TV Globo).

Nivea casou-se três vezes e teve três filhos: Edson, 45 anos, Viviane, 41 anos, e Vanessa, 33. As duas filhas dirigem o “Dois em Cena”, restaurante do qual a mãe é sócia. Em 2008, teve sua vida transformada em livro por Mauro Alencar e Eliana Pace. “Em *Nivea Maria – uma atriz real*, é possível ver que sou uma mulher normal com o diferencial da profissão, que é pública”, diz a atriz. Hoje, solteira, Nivea alegra-se com o papel de Sila na novela “Salve Jorge” e com os netos, João Luiz, 6 anos, João Pedro, 4 anos, e Maria Luiza, 1 ano.

## **Que lembranças você tem da época do Dante?**

Fiquei doze anos estudando no Colégio, do Jardim de Infância ao Terceiro Clássico. De lá, só guardei as mais maravilhosas lembranças. Já existia o ônibus do Dante e todos os dias eu esperava por ele na porta da minha casa, no Pacaembu. O Colégio parecia enorme para mim, mas era muito acolhedor. Lembro-me com carinho da Carmen [de Tomasi], minha professora no primeiro ano em que estive lá. Tenho saudades da cantina. Todo dia, na hora do recreio, eu ia até o balcão e comprava um chocolate delicioso. Fiz ótimas amigas também. Até hoje, mantenho contato. Em 2008, quando fui homenageada no quadro “Arquivo Confidencial”, no programa “Domingão do Faustão”, da TV Globo, quatro amigas do Dante deram depoimentos lindos. Foi

uma surpresa e me deixou muito emocionada. Elas são carinhosas comigo até hoje.

## **Quais eram suas matérias preferidas? Você era um boa aluna?**

Apesar de ser uma criança tímida, sempre fui boa aluna. Eu gostava muito de ler e de estudar. Ganhei três medalhas de ouro no primeiro ano por acertar mais questões em desafios propostos pela escola. Adorava as matérias artísticas e também ficava encantada com Latim e Geografia. O professor Callia, que dava aulas de Música, me ensinou a escutar a música, entender a melodia. Tinha também o Mecozzi [Vicente] professor de Arte. Ele conquistava a sala, levava-nos ao mundo dele, das artes. Era uma figura curiosa, de roupas meio surradas e muito engraçado. Eu era péssima



assistiu pela primeira vez, deixou tudo para trás e me apoiou. Anos depois, ele me contou que não tinha preconceito, mas medo, pois eu era nova e já estava muito envolvida na área. A minha mãe, minha cúmplice, me buscava no Colégio e me levava para as gravações. Às vezes, para despistar meu pai, ela me colocava dentro do ônibus do Dante, mas, quando parávamos na porta do Colégio, ela já estava me esperando e me levava para o estúdio. Como eu não uso meu sobrenome, nenhum amigo do meu pai ficou sabendo. Em casa, desligávamos a TV na hora da novela. Mas, em 1965, ganhei um papel com maior destaque e a mídia começou a me procurar para dar entrevistas e fazer matérias. Não teve mais como esconder. A reação dele foi melhor do que eu imaginava. Ele nem me obrigou a fazer o vestibular para Direito no final do ano, um sonho dele e um plano que eu tinha feito para mim antes de começar a atuar.

### **Como é o processo de produção dos seus personagens?**

Sempre encarei como uma brincadeira. Até hoje, me divirto no trabalho. Antes de começar a gravar, eu apenas leio sobre o personagem, repasso os textos. Na hora que começa o trabalho real, no set, vem o envolvimento. A TV é muito imediatista. Não dá tempo de fazer uma preparação intensa. Aliás, ator que consegue crescer é aquele com raciocínio rápido, que entende o que o diretor pede e coloca em prática. Isso, além de respeitar o básico, como acertar seu lugar na luz, no tom de voz, ficar na direção correta para a câmera. Essa urgência exige mais do que o teatro, por isso discordo quando falam que TV é mais fácil. O ator precisa estar presente de corpo e alma e ainda fazer concessões à tecnologia, aos efeitos especiais, ao trabalho dos outros colegas. Gosto de pensar que meu primeiro público é a equipe que está me assistindo. Se eles aprovam as minhas propostas e gostam do meu trabalho, confio que vou agradar os espectadores, que vêm em primeiro lugar sempre. Tenho na minha cabeça que o mais importante é dar ao personagem uma característica humana, para que as pessoas se identifiquem com ele e sejam conquistadas pela realidade mostrada ali. Preciso receber carinho do público, mesmo que minha personagem seja uma antagonista. Só assim sei que estou acertando.

### **Teve alguma experiência ruim por conta da carreira?**

Ainda no Colégio, com 16 anos, eu tinha um namorado. A família dele não aprovava nosso



Divulgação

**Nivea na pele de Maria, da série "A Casa das Sete Mulheres", de 2003: uma de suas personagens favoritas**

relacionamento. Mesmo assim, ficamos juntos por um tempo. Mas o preconceito ganhou. Dizem que os pais deram um carro para ele em troca do término do namoro. Naquela época, ser atriz não era bem visto. Diferentemente de hoje, quando todo jovem pensa em tentar seguir a carreira de atriz ou modelo.

### **Nunca pensou em desistir ou fazer alguma outra coisa?**

Antes de me formar, pensava em ser advogada, como meu pai. Até tentei fazer as provas do vestibular, mas foi a TV que me conquistou. No final, o que me encantava no Direito eram as defesas, grandes atuações, discursos comoventes. Os advogados, assim como os atores e atrizes, precisam ter ótima dicção, pois é um fator muito importante para convencer o público. Tive a prova definitiva de que tinha feito a escolha certa quando fui morar no Chile com meu terceiro marido, o

diretor Herval Rossano. Até lá, sem ter domínio completo da língua, consegui atuar, ou seja, minha profissão me sustentaria em qualquer lugar do mundo.

### **Por que foi morar no Chile?**

Meu marido já tinha morado fora do país muitos anos e foi chamado no Chile para implantar a qualidade de produção da novela brasileira lá. Resolvi ir junto e levar meus filhos. Ficamos dois anos lá, 1982 e 1983. Fiz muitos cursos de música, dança, teatro, até declamação. Voltei achando que nunca mais fosse trabalhar em TV, mas me enganei. Logo consegui um papel na TV Globo, onde estou até hoje.

### **Quais considera seus trabalhos mais memoráveis?**

Fiz muitos tipos de papéis, não só protagonistas das tramas, mas protagonistas da sua história. Gosto muito de Maria, personagem da “A casa das sete mulheres”, de 2003 (TV Globo). Eu estava



**“A Moreninha”, novela de 1975, foi a primeira da TV brasileira com cenas externas. Antes dela, eram feitas gravações apenas em estúdio. Nivea era a protagonista**

com 50 anos e tinha perdido o prazer de atuar. Estava com medo dos meus personagens estarem vazios, sem conteúdo. No Dante, aprendi que o importante é ter conhecimento, é a pessoa (e consequentemente o personagem) ter substância, algo a acrescentar. A Maria recuperou minha paixão pela profissão, me assegurou do meu trabalho. Depois, tive a oportunidade de fazer “A dança dos famosos”, um quadro no “Domingão do Faustão”. Foi quando outro público, que não vê novelas, passou a admirar o meu trabalho. Acho que, no geral, segui a minha carreira com muita dignidade.

### **Muitas atrizes reclamam da escassez de papéis depois dos 50 anos. Você parece fugir a essa regra. Os convites diminuíram?**

Nunca neguei um trabalho. Mesmo quando é um personagem pequeno, uma participação especial. Aliás, é nessas oportunidades que eu encontro os desafios que me motivam. Quanto menor o personagem, mais eu tenho que fazê-lo crescer para se destacar. Os profissionais da TV reconhecem minha colaboração. E quanto melhor o trabalho que eu faço, mais convites vou receber para um próximo. Por fim e mais importante, tenho muito respeito por toda a equipe e pela empresa, o que me transforma em alguém fácil de trabalhar e querida.

### **Quais colegas de trabalho foram marcantes?**

Fiz parte de uma geração importante para a história da novela brasileira. Até hoje, somos lembrados com carinho por pessoas de todas as idades. Quando eu estava na escola, trabalhei com Glória Menezes. Aquilo me marcou profundamente. Ela era tranquila e trabalhava com muita seriedade. Trabalhar com Francisco Cuoco foi outro sonho realizado. Ele era um galã e eu achava ele lindo. Fizemos “Noites brancas” juntos, um especial baseado no livro de mesmo nome do Dostoiévski. Juca de Oliveira é outro querido. Ele é muito inteligente. Também adoro o Lima Duarte, um ícone, Laura Cardoso, Irene Ravache, Regina Duarte e muitos outros. Poderia passar o resto do dia falando dos meus ótimos colegas.

### **Você consegue escolher uma personagem favorita?**

Acho que uma só é impossível! Gosto da Moreninha, da obra de Joaquim Manuel de Macedo. Foi um marco na minha vida. Nessa época, virei exclusiva das novelas das seis da tarde. Fiz muitas personagens marcantes nesse horário.



**Nivea como Rosália, personagem de "Dona Xepa", novela de 1977**

Essa novela é importante, pois foi a primeira a sair do estúdio e gravar cenas externas. Fomos para a Ilha de Paquetá, onde a personagem viveu. Outra muito legal é a Rosália, de "Dona Xepa", minha primeira antagonista. Ela era ambiciosa demais, desprezava a mãe. Foi bom para tirar a impressão de princesinha, de romântica, como todas as personagens que eu tinha feito até ali. Também gosto da Mazé, de "América", que era simples, muito humilde, do interior do pantanal. Esta é a minha característica que amo na minha profissão: posso ser qualquer coisa, viajar entre vários núcleos. Ganho personagens simples, outras riquíssimas. A última que fiz foi Regina, em "Aquele beijo". Era uma mãe muito carinhosa com seus filhos, muito amável. Acho que essa é parecida comigo. Agora, estou fazendo a Sila, uma mulher que vive de aparências, pois o marido perdeu todo o dinheiro. Ela luta para manter suas joias, suas roupas e as obras de arte. Tem um segredo que só será revelado no decorrer da novela.

**Em 2008, foi lançada uma biografia sua. Como foi o processo de reviver todas essas lembranças?**  
Fui muito resistente no começo. Achava que não era necessário me expor. Mas, depois do meu divórcio do Herval, repensei e achei importante mostrar para quem admira meu trabalho como é a trajetória de uma mulher normal que tem uma profissão pública. Esse momento do divórcio foi importante na minha vida. Sempre fui muito dependente dos meus companheiros. Casei pela primeira vez com 18 anos e estou solteira há dez anos. Fiquei pouco tempo sozinha. Meus maridos sempre tomaram conta da minha carreira, dos meus contratos. Nessa época, tive que retomar as rédeas. Aprendi a gerenciar a minha própria vida. Ajudei a elaborar a biografia, cedi fotos antigas, revivi vários momentos. Também abri um restaurante, o "Dois em Cena", com minhas filhas e um sócio, num Shopping do Rio de Janeiro. Agora, me dedico aos netos, que estão cada vez mais lindos e espertos.

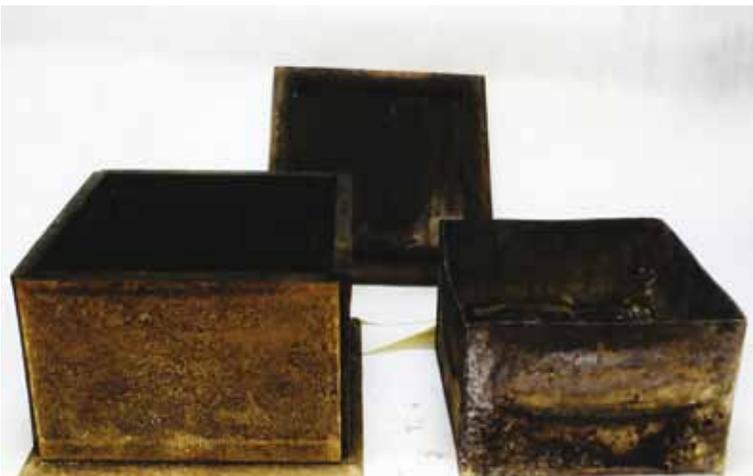
# Nós éramos assim

*Ao longo dos milênios, a humanidade desenvolveu – voluntariamente ou involuntariamente – os mais variados tipos de “cápsulas do tempo” para registrar sua história para as gerações futuras*

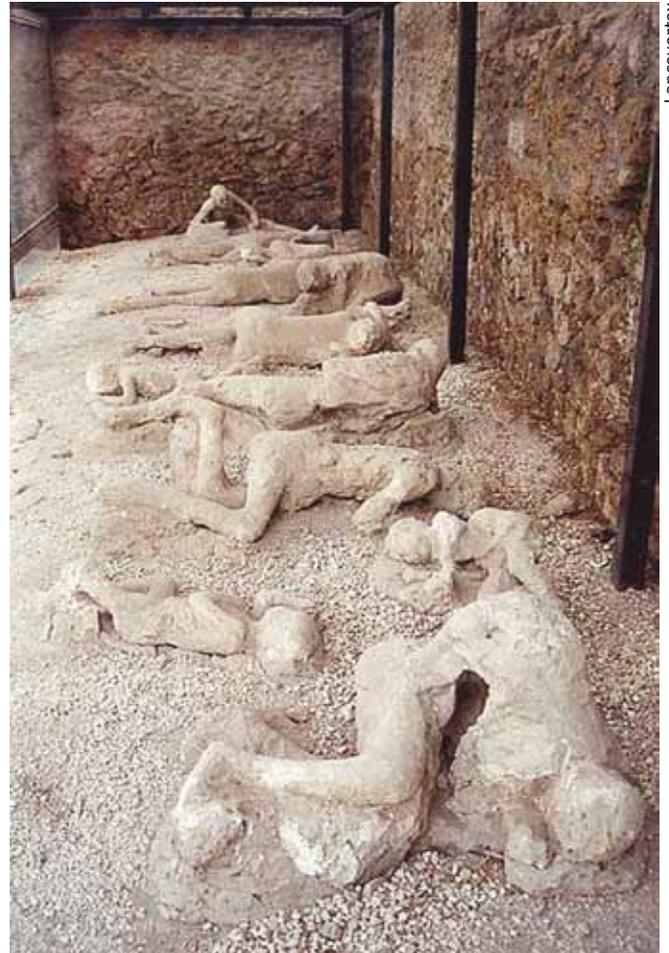
Por Gustavo Antonio

**D**urante as obras de revitalização da zona portuária do Rio de Janeiro, em junho deste ano, uma misteriosa caixa de madeira revestida internamente de chumbo foi encontrada encravada em uma pedra nas ruínas do Cais do Valongo, famoso ponto do comércio de escravos no século XIX. Após uma análise no Laboratório de Restauração da Fundação Biblioteca Nacional (FBN/MinC), identificaram-se alguns artefatos presentes dentro do objeto: pedaços de três periódicos datados de 15 de setembro de 1871 – *A Reforma*, *Jornal do Comércio* e *Diário do Império* – e nove moedas de réis, dinheiro vigente no Brasil naquele período. Por ser um recipiente que armazenou documentos de uma época e ficou “escondido” durante anos, a caixa logo foi considerada uma cápsula do tempo.

Coordenador de preservação da FBN e especialista em conservação e restauração de bens culturais, Jayme Spinelli acredita que a caixa possa realmente



**Partes da caixa contendo jornais de 1871 foram encontradas encravadas em uma pedra nas ruínas do Cais do Valongo, no Rio de Janeiro**



**Após a erupção do Vesúvio, as cinzas e a lama conservaram intactos edifícios e objetos, bem como moldaram os corpos das vítimas da catástrofe de Pompeia**

receber a denominação de cápsula do tempo, ideia que representa, há séculos, uma forma de a humanidade registrar sua história para as gerações futuras. “Pode ser que essa caixa tenha sido colocada no local para celebrar alguma data especial. É uma forma de quem a fez mostrar que aqueles eram os jornais mais importantes da

Fonte: Blog da Biblioteca Nacional

Lancevortex



**Monumento contendo as duas cápsulas do tempo da Westinghouse, seladas em 1938 e 1965. Ao lado, imagem da produção de uma delas**

época, que aquele era o dinheiro da época. O ser humano tem isso mesmo de querer perpetuar seu pensamento. Todo mundo gosta de esconder alguma coisa para dizer: ‘estive aqui’”, diz.

A ideia das pessoas de registrar suas existências de alguma forma para gerações posteriores é justamente o objetivo da cápsula do tempo. Em seu livro “Cápsulas do Tempo, uma história cultural”, o professor William E. Jarvis diz que o lema da humanidade poderia ser “eu marco o tempo”. Assim, o escritor argumenta que cápsulas do tempo são, concomitantemente, “carnavais históricos de relíquias, curiosidades e lembranças” e tentativas significativas para transferência de informação cultural através dos milênios, podendo representar registros formais da civilização do nosso mundo para futuros distantes.

### **Pompeia: uma cápsula do tempo natural**

O conceito de cápsula do tempo não é totalmente determinado. De acordo com o The Oxford English Dictionary, na versão de 1989 – adotada no livro “Cápsulas do Tempo, uma história cultural” – “cápsula do tempo é um recipiente utilizado para armazenar para a posteridade objetos considerados representativos de uma vida em um determinado período”. Entretanto, William Jarvis afirma que, em seu entendimento, podem-se fazer analogias, considerando como cápsulas do tempo ações,

locais e objetos que também registram a história para outras gerações.

Surge, assim, a classificação das cápsulas do tempo em intencionais e não intencionais. Esse cenário permite falar em uma relação íntima das cápsulas do tempo com a Itália, uma vez que é no país europeu que se encontra o caso mais famoso de cápsula não intencional (não planejada e não executada pelo ser humano): a cidade de Pompeia.

Após o vulcão Vesúvio entrar em erupção em 79, Pompeia foi coberta por cinzas que ocultaram a cidade completamente até 1749, quando pesquisadores a encontraram novamente. Durante todo esse tempo, as cinzas e a lama conservaram intactos construções e objetos, bem como moldaram os corpos das vítimas da catástrofe. Assim, o local é considerado uma cápsula do tempo não intencional por, involuntariamente, ter preservado sua história como era na época da tragédia. De modo geral, sítios arqueológicos são apontados como exemplos desse tipo de cápsula.

“Essa ideia de cápsula do tempo não intencional é mais uma metáfora. Se for assim, qualquer resquício do passado pode ser considerado uma cápsula do tempo”, afirma a professora doutora Ana Maria de Almeida Camargo, da USP, especialista em documentação. Já para a professora doutora Sonia Maria Troitiño Rodríguez, da Unesp, a classificação de cápsulas intencionais ou não intencionais depende do ponto de vista.

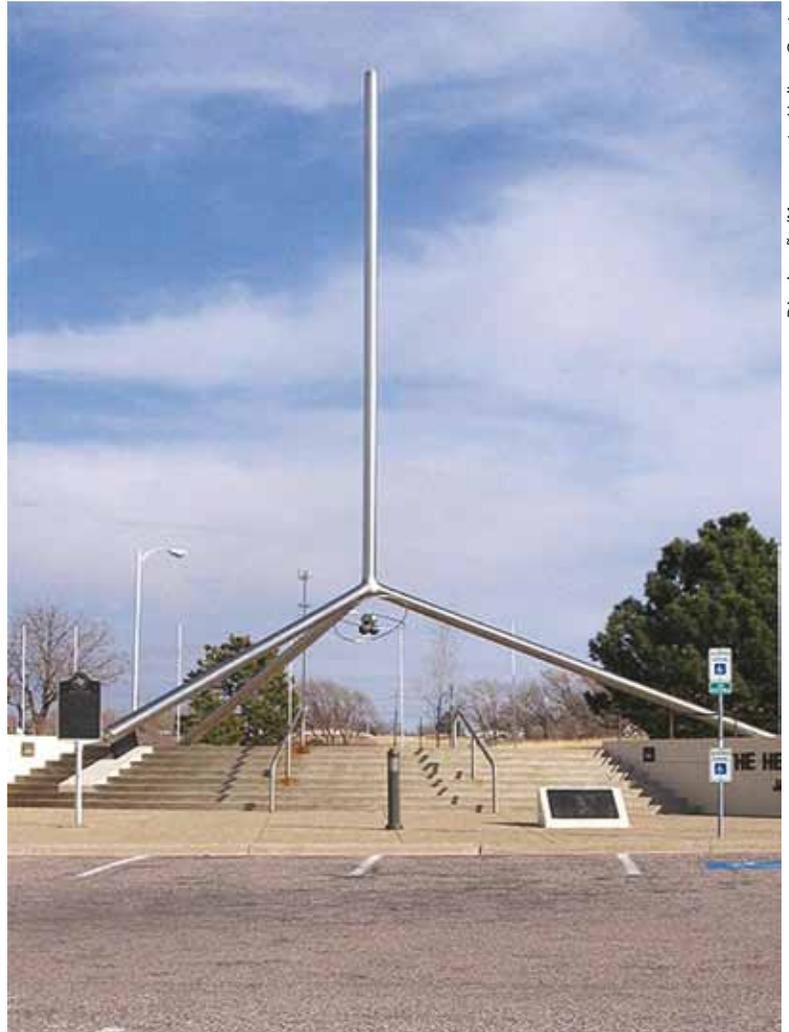
“Se considerar a relação tempo-espaço, em que os objetos ficam resguardados sem interferência externa, talvez possamos falar em cápsulas intencionais ou não.”

### A era de ouro das grandes cápsulas do tempo

De qualquer forma, a ideia que as cápsulas encerram vem de tempos remotos. William Jarvis afirma que “o impulso profundamente humano para marcar um momento tão distintivo é claramente muito mais antigo que o início da cronologia formal por escrito”. Os egípcios, por exemplo, colocavam em suas tumbas diversos objetos importantes de sua existência pensando na vida após a morte. Na modernidade, porém, a primeira iniciativa com o objetivo deliberado de reunir elementos de sua época e armazená-los para serem mostrados a novas gerações foi a Cripta da Civilização, da Oglethorpe University, localizada em Atlanta, nos Estados Unidos.

Idealizada pelo professor Thornwell Jacobs, presidente da Universidade na época, a Cripta da Civilização foi construída sob a biblioteca da instituição entre os anos de 1937 e 1940. No local, uma sala com 20 metros de comprimento, 10 metros de altura e de largura, foram colocados os mais variados artefatos da sociedade da época – com exceção de armas –, incluindo itens culturais, didáticos e científicos em páginas microfilmadas. A porta de aço inoxidável da Cripta da Civilização foi fechada em 28 de maio de 1940, com instruções para ser aberta apenas em 28 de maio de 8113. Essa ligação da Oglethorpe University com o assunto ficou tão forte que a entidade sedia, desde 1990, a Sociedade Internacional das Cápsulas do Tempo, que promove estudos e tenta documentar todos os tipos de cápsulas do tempo pelo mundo.

Próxima à elaboração da Cripta da Civilização, dentro do período que William Jarvis chama de a “era de ouro das grandes cápsulas do tempo (1935-1982)”, surge a denominação cápsula do tempo. O termo foi usado pela primeira vez para o projeto da Westinghouse, que, na Feira Mundial de Nova York de 1939, selou um recipiente chamado *cupaloy* (feito de cobre temperado, cromo e prata), contendo vários objetos da época, além de uma mensagem do físico Albert Einstein. Em 1965, a mesma empresa lançou outra cápsula do tempo. Ambas devem ser abertas apenas em 6939.



Divulgação/Monumento Helium Center

### Uma das cápsulas do Helium Centennial Time Columns contém o registro de uma caderneta de poupança

Daquela época, ainda se destaca a Helium Centennial Time Columns, em Amarillo, no Texas. Em 1968, na comemoração dos 100 anos da descoberta do hélio, foram colocados itens representativos da sociedade do período em quatro colunas, que deveriam ser abertas 25, 50, 100 e 1000 anos depois. A maior curiosidade encontra-se na cápsula de 1000 anos, que contém o registro de uma caderneta de poupança (inicialmente com US\$ 10) com 4% de juros em um banco de Oklahoma. Caso seja aberta na data estipulada, estima-se que a conta terá mais de US\$ 1 quatrilhão.

### Carros-cápsula

A cidade americana de Tulsa estava em festa no dia 15 de junho de 2007. Naquela data, completavam-se 50 anos do “enterro” de uma cápsula do tempo inusitada: um carro Plymouth Belvedere, que continha em seu interior, entre

outros itens, uma bandeira americana, documentos, latas de cerveja e galões de gasolina. Cumprindo o objetivo da iniciativa de meio século antes, a intenção era exumar o automóvel no dia do cinquentenário e tentar fazê-lo funcionar. A população acreditava que o veículo, por ser mantido em uma câmara de concreto, estaria em boas condições.

Porém, logo que o carro foi desenterrado, a festa deu lugar a certa decepção. Isso porque o Plymouth Belvedere estava todo enferrujado e em condições precárias de conservação – os organizadores da empreitada, quando fizeram o planejamento, não contaram com os efeitos das infiltrações que deteriorariam o veículo.

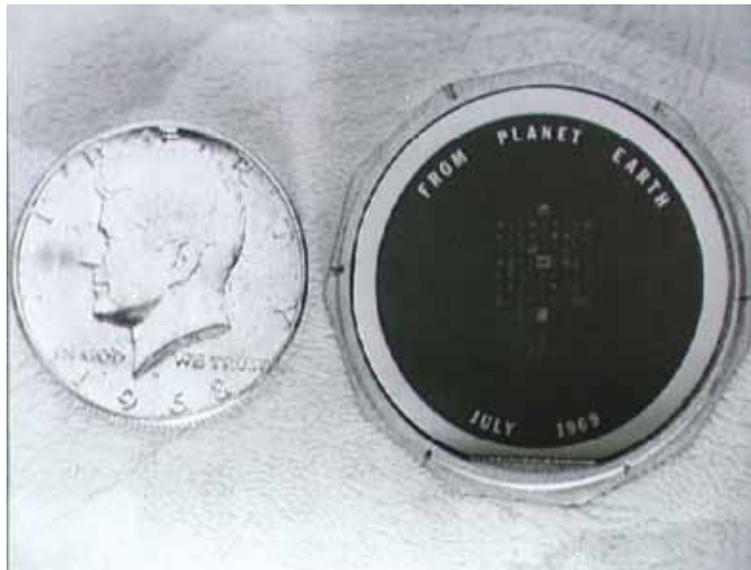
Antes mesmo de exumar o Plymouth Belvedere, contudo, parece que os cidadãos de Tulsa aprenderam a lição sobre conservação. Em 1998, a cidade completara 100 anos e transformara um Plymouth Prowler também em cápsula do tempo, colocando no carro diversos objetos da época. A diferença é que desta vez o veículo não foi enterrado, mas sim guardado em um mausoléu, em que há um gás que evita a oxidação de partes metálicas. A data estipulada para sua abertura é 2048.

### Cápsulas espaciais e digitais

Com o avanço da tecnologia, as cápsulas do tempo ultrapassaram até mesmo os limites da Terra. Ao chegar à Lua, em 1969, os astronautas americanos lá deixaram uma placa assinada por eles e pelo então presidente dos Estados Unidos, Richard Nixon – afirmando que os homens do planeta Terra haviam pisado naquele local –, além de moedas e um disco de silício com mensagens de líderes de 73 países.

Em seguida, as sondas Pioneer 10 e 11 levaram ao espaço placas contendo informações sobre a origem humana, bem como imagens dos homens. Já em 1977, as naves Voyager 1 (detentora do recorde de distância percorrida no espaço por um objeto terrestre e que, hoje, está prestes a deixar o Sistema Solar) e 2 foram lançadas portando discos de ouro com sons e imagens da Terra e a localização do planeta em relação a 14 pulsares.

Atualmente, outro projeto – o KEO – tenta juntar o maior número possível de depoimentos das pessoas sobre o que pensam da vida. Basta acessar o site [www.keo.org](http://www.keo.org) e escrever, em sua própria língua, um texto de, no máximo, quatro páginas.



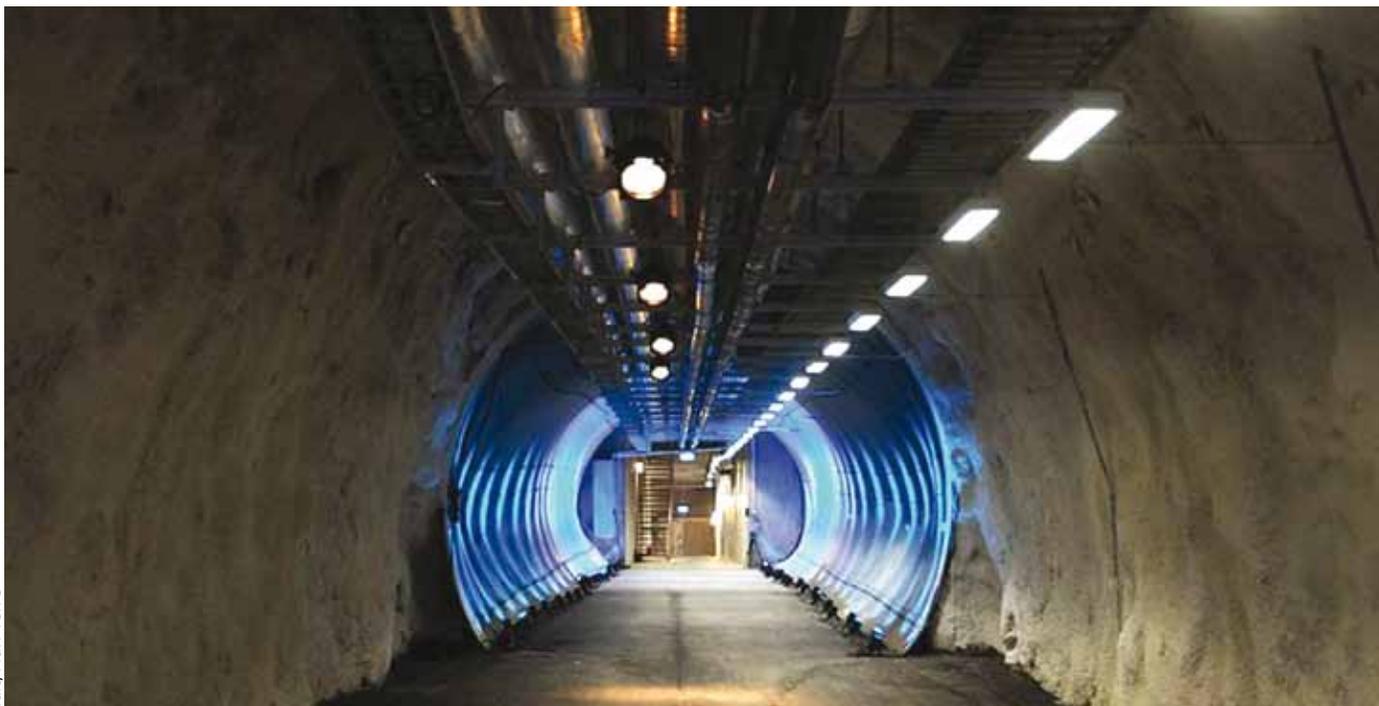
**Tripulantes da Apollo 11 deixaram na Lua um disco de silício com mensagens de líderes de 73 países**

A meta da iniciativa é colocar o material reunido em um satélite que será lançado no espaço entre 2013 e 2014 e retornará à Terra em um futuro distante. Assim, as próximas gerações poderão conhecer e analisar as mensagens deixadas pelos seus ancestrais.

A tecnologia permitiu, ainda, o surgimento



**As naves da missão Voyager foram lançadas no espaço portando discos de ouro com sons e imagens da Terra e a localização do planeta em relação a 14 pulsares**



**O Svalbard Global Seed Vault, localizado na Noruega, busca preservar a riqueza vegetal do planeta Terra. O bunker contém milhões de amostras de sementes do mundo todo**

de cápsulas do tempo digitais. Sites como o [www.futureme.org](http://www.futureme.org) oferecem ao internauta a possibilidade de escrever uma mensagem que será enviada por e-mail para ele mesmo ou para outra pessoa em uma data escolhida. Já o brasileiro [www.capsuladotempo.com.br](http://www.capsuladotempo.com.br) apresenta um serviço parecido, com a diferença de que, obrigatoriamente, a mensagem será enviada ao destinatário daqui a 10 anos.

### **Cápsula/bunker ambiental**

Em 2008, o Global Crop Diversity Trust, uma organização independente, em parceria com a

FAO (órgão das Nações Unidas para agricultura) e com a Noruega, criou, em um remoto local no arquipélago de Svalbard, uma espécie de cápsula do tempo para preservar a riqueza vegetal do planeta Terra.

Trata-se do Svalbard Global Seed Vault, um “bunker” de segurança máxima que reúne milhões de amostras de sementes do mundo todo. O objetivo é resguardar o material genético do planeta em caso de catástrofes e guerras nucleares, permitindo que as futuras gerações tenham acesso a essas sementes.

# A cápsula do tempo dantiana

O Colégio Dante Alighieri também tem sua cápsula do tempo. Ao completar 101 anos, no dia 9 de julho de 2012, a Escola inaugurou um marco histórico referente ao seu centenário. Nessa peça, instalada no pátio central, abaixo das escadarias do edifício Leonardo, há uma urna que contém documentos como o estatuto da Escola, seus hinos, medalhas, livros e parte do material comemorativo produzido durante a celebração do primeiro século de existência da instituição.

Como uma boa cápsula do tempo, a urna histórica do Dante tem um prazo estipulado para ser aberta: 9 de julho de 2112, quando a Escola completará 201 anos. “Não podíamos deixar o primeiro centenário passar sem que fizéssemos eventos, livros e manifestações para marcá-lo. Precisávamos mostrar para as futuras gerações quem éramos. Pensei então em colocar alguns trabalhos, livros de pensamento em uma espécie de cápsula que os deixassem intocáveis durante os próximos cem anos”, explicou o presidente do Colégio, dr. José de Oliveira Messina.

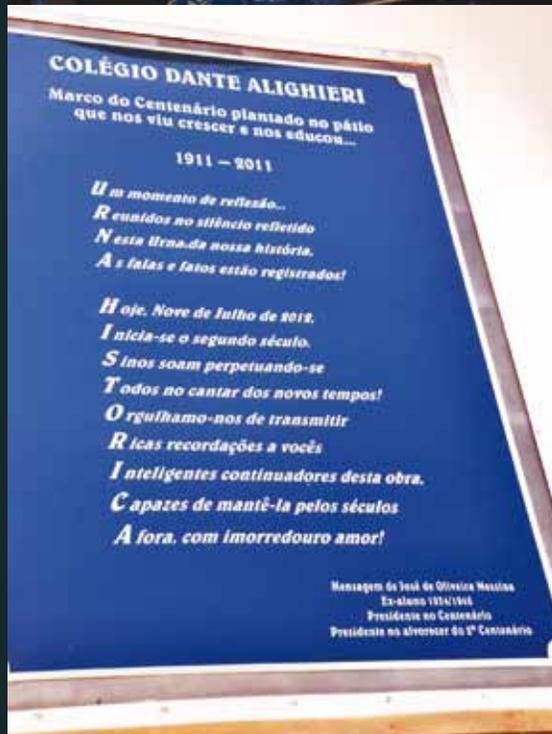
Coube então ao artista plástico e engenheiro Claudio Callia elaborar a urna. O ex-aluno do Colégio fez pesquisas a respeito do tema e criou um recipiente de latão, de 60 por 60 cm, revestido internamente por uma camada de isopor e neoprene. A cápsula do tempo foi desenvolvida para durar muitos anos e garantir a preservação dos documentos históricos lá inseridos. “A urna está dentro de uma caixa também de latão (uma torre), que por sua vez está instalada sobre duas grandes bases de granito no solo. Ou seja, a urna ficou em um lugar muito mais alto que o piso. Além disso, a urna mantém uma

distância das paredes laterais da torre de forma que haja uma fácil exaustão de ar quente. Assim, se, por acaso, entrar água, a evaporação passa longe da urna”, explica Callia. “Tanto a torre de latão quanto o ‘cofre’ foram feitos para durar muitos séculos”, continua.

A torre à qual Callia se refere é composta, além da cápsula do tempo, por um acróstico com as iniciais de “urna histórica”, escrito pelo dr. Messina, e pela relação dos atuais conselheiros e diretores executivos do Colégio. Completando o marco histórico, há, no chão, uma bússola indicando a orientação da Itália (origem da Escola) a partir daquele ponto.

Callia também tomou o cuidado de deixar, em um dos lados da torre, instruções sobre a data em que ela deverá ser aberta. A existência da urna ainda está registrada nas atas dos livros do Colégio. “O grande significado dessa urna é, além de preservar a história, o foco cultural. Não é simplesmente uma urna, a questão física, mas a importância de deixar claro que existe uma preocupação da Escola com a cultura geral”, diz Callia.

Para dr. Messina, as gerações futuras que vierem a abrir a cápsula do tempo terão orgulho do que o Colégio foi na época de seu primeiro centenário. “Daqui a cem anos, a urna será um sinal de que, em tempos passados, já havia uma programação de continuidade, de herança pedagógica. Eles terão a ideia do Dante como uma instituição de ensino recheada de valores positivos, tradicionais, mas também evolutivos, de contínuo desenvolvimento”, afirma.



Jacson Abreu

# Um reduto da Sicília

*Para aqueles que querem sentir os sabores da ilha italiana em São Paulo, o Taormina Ristorante combina sofisticação nos pratos com o aconchego da “casa da nonna”*

**Texto e fotos: Barbara Ramazzini**

**L**ogo na porta de entrada, a placa dourada no batente anuncia: “Ospitalità Italiana” (Hospitalidade Italiana). De fato, ao se adentrar na casa de tons pastéis, sente-se que um pedacinho da Itália é ali. Mesas e cadeiras de madeira, louças penduradas com tema marítimo e pequenos objetos remetem à ilha da Sicília. Rapidamente, uma senhora de olhos claros, vestida com um dólma – um avental profissional – sai da cozinha com pressa para atender quem chega. Quando se aproxima, lê-se em seu jaleco: “Helena Morici – Chef”.

Aos 69 anos, a dona do restaurante Taormina – nome de uma comuna italiana na província de Messina – tem o costume de dizer o cardápio do dia a todos os clientes. “Agora estou enfrentando um problema. A movimentação é muito grande, mas quem frequenta aqui não vai embora sem antes falar comigo. Até treinei meus garçons para essa função, mas não adianta, as pessoas querem falar é comigo”, ri.

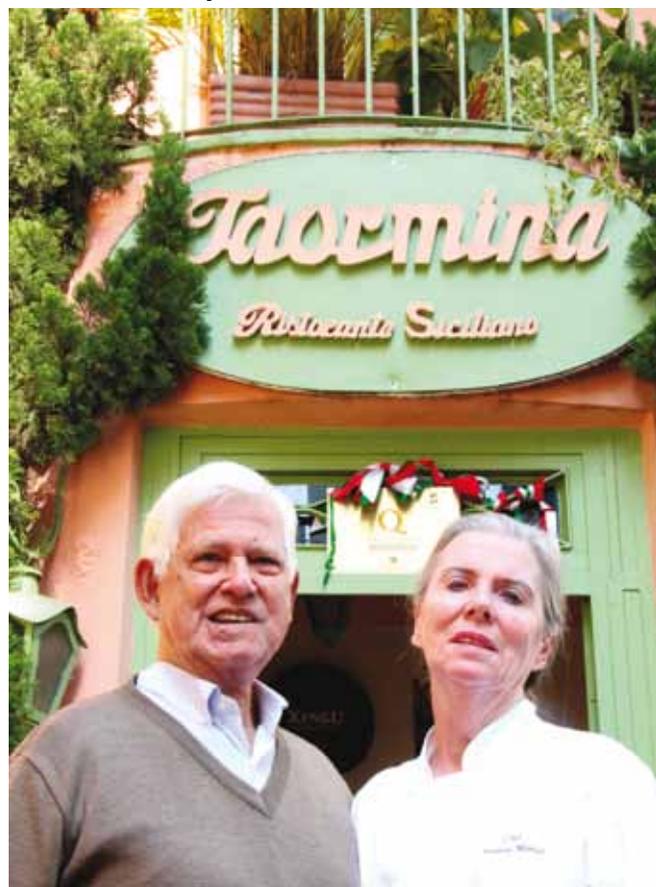
Não foi só pela atenção da chef que a simples tratoria ganhou fama e respeito de diversos críticos, tanto do Brasil quanto da Itália. A sua produção é 90% artesanal, com ingredientes naturais, sem agrotóxicos. Para assegurar o frescor dos legumes e frutas, o menu não é fixo. Pode-se, porém, garantir uma coisa: quem resolve almoçar ali provará da mais típica cozinha siciliana, exigência vinda do seu marido e também dono, Salvatore Morici.

É impossível falar do restaurante sem entender a história desse casal. Nascido em Palermo, capital da província homônima italiana, Salvatore chegou ao Brasil aos 27 anos, em 1960. Apesar de formado em engenharia, o então rapaz atravessou o

oceano para fazer uma matéria jornalística sobre a Amazônia, já que colaborava com uma publicação de seu país. Contudo, este não era o único motivo de sua vinda. Noivo, planejara a viagem também como uma despedida de solteiro.

Antes de embarcar de volta à Itália, resolveu ir a uma festa de estudantes. Lá, encontrou a jovem Helena e se encantou – e o encanto foi recíproco. “Eu sempre chegava antes nessas reuniões para arrumar as coisas. E não sei por que, naquele dia,

**No dia em que a fotografia foi feita, Helena e Salvatore completavam 49 anos de casados**





**Toda a decoração do restaurante é proveniente da Sicília. Na foto acima, a placa que comprova o selo atribuído ao restaurante por uma organização italiana, a UnionCamere. Apenas 30 restaurantes brasileiros receberam esse título**



minha mãe, que nunca dizia nada, olhou para mim e falou ‘ah, você não vai com esse vestido’. Eu achei tão estranho, que desanimei e desisti de ir à festa. Minha turma suspeitou da minha demora e foi bater em minha casa. Me convenceram, e para lá eu fui. Quando cheguei, o Salvatore estava na porta, com um paletó xadrez, bem bronzeado, chamava a atenção”, descreve a esposa com detalhes.

A paixão foi tamanha que Salvatore desistiu do noivado e por aqui ficou. Só voltou após se casar, em 1963, depois de dois anos de namoro. Já Helena, apesar de ser filha de um italiano da região do Vêneto, só aprendeu a cozinhar a comida regional quando foi à Sicília pela primeira vez. Ao final do almoço com a família do esposo, sua sogra a chamou e lhe disse sem rodeios: “Meu filho ficou todo esse tempo no Brasil comendo mal. A partir de amanhã, você vai ao fogão comigo que eu vou te ensinar a cozinhar para ele.”

Desse aprendizado rigoroso com a “mamma”, Helena herdou um dos melhores molhos de tomate de São Paulo, um dos itens responsáveis pelo sucesso da sua cozinha. Sem acidez, sem pele, sem semente, preparado somente com tomate do tipo Débora. “Minha rotina começa às 4 horas da manhã, para começar a fazer o molho. São cerca de 220 quilos de tomate por dia, que cozinham durante doze horas no azeite extra virgem”, garante a chef, que chegou até a ir ao programa da apresentadora Ana Maria Braga para ensinar a receita.

Foi conquistando o paladar de pessoas próximas que Helena teve coragem de abrir seu negócio. Em casa, por exemplo, seus filhos, estudantes do Colégio Dante Alighieri desde pequenos,

recebiam os amigos quase todos os dias. Moravam nos arredores da escola e, por isso, a casa vivia cheia de alunos. “Quando precisavam dormir em casa ou fazer alguma tarefa, sempre fazia a minha macarronada para eles, e certa vez uma das mães me perguntou como eu fazia o meu molho, porque o filho não queria mais saber do dela (*risos*)”. Como começaram a perguntar se ela venderia sua especialidade, Helena teve a ideia de abrir uma rotisseria ali perto, no ano de 2000, a Dolci Momenti. Antes de se embrenhar pelo ramo da gastronomia, o casal tinha uma agência de turismo, especializada em viagens à Itália.

A rotisseria era uma pequena casa na rua Peixoto Gomide, que vendia somente antepastos típicos sicilianos, como alcachofra e berinjela, além, é claro, dos molhos já então famosos. Até que um dia apareceu por lá uma cliente vizinha pedindo algo para comer rapidamente. Sempre acolhedora, Helena resolveu coar uma massa para a garota. Foi só ajeitar uma mesinha para que, no dia seguinte, aparecesse mais uma pessoa para almoçar. “Mas eu não sirvo almoço aqui!, respondi. Só que não adiantou. E aí comecei a cozinhar para dois, para quatro, para seis e olha o que aconteceu... Nem eu acredito, nunca imaginei, eu era uma dona de casa.”

Ao final de cinco anos, quando teve que mudar de endereço, o restaurante já possuía 40 lugares. Hoje, na Alameda Itu, o número mais que triplicou: são 140 cadeiras. Tanto que, há um ano e meio, abriram uma filial no bairro de Moema. Embora esta unidade seja comandada por uma das filhas, Mirela, a mãe “fiscal”, como gosta de brincar, vai quase todos os dias verificar se tudo está em ordem. “Tenho dificuldade de largar o bastão”, confessa



**São feitos cerca de 800 *cannolis* por dia, tanto para consumo no restaurante, quanto para aqueles que desejam levar a iguaria para casa. No preparo, coloca-se uma madeira dentro da massa para que ela boie no óleo e fique mais sequinha**

Helena. Mesmo com a ampliação do negócio, a atenção com cada frequentador e cada prato é a mesma.

Nada sai da cozinha sem o aval da chef. Todas as manhãs, Helena elabora os oito tipos de molho e as massas do dia. As do tipo espaguete, farfale e mafioso – aqui conhecido como tipo ditalini – vêm direto da Itália. Esta última massa e o fusili –, feito um a um no próprio local – figuram entre os pratos mais disputados da clientela.

Quem se dispõe a almoçar no Taormina precisa estar disposto a entrar numa espécie de ritual. Primeiro, serve-se a entrada composta por um patê com pão italiano. Depois, há a escolha entre as opções de antepastos: caponata ou a batata com creme de gorgonzola e raspas de amêndoa. Em seguida, o prato principal e, de sobremesa, uma cumbuca com frutas frescas. Mas a cereja do bolo vem depois. O cuidado da refeição está até na hora de finalizá-la. Em cada mesa chega uma cafeteira estilo italianinha, acompanhada do delicioso *cannoli*, a sobremesa favorita do personagem Don Vito Corleone, do clássico filme de Francis Copolla, “O poderoso chefão”. O doce também é o predileto de Salvatore Morici, com quem a esposa aprendeu a fazer a iguaria.

Recheado com um creme de ricota bem batida e pequenos pedaços de frutas cristalizadas, o canudo de massa frita divide o posto de carro-chefe com o molho de tomate. Ambos já foram destaques de diversas publicações do ramo gastronômico

e ajudaram o restaurante a receber prêmios e indicações.

Dois deles marcaram a vida do casal Morici. Um carinho especial é para a primeira citação do restaurante, em 2005, pelo jornalista Saul Galvão, no guia do jornal *O Estado de S. Paulo*. “A nota repercutiu de forma tão positiva que, no dia seguinte, havia disputa para um lugar no almoço”, lembra Helena. O outro, mais recente, foi a premiação do Taormina como um restaurante autenticamente italiano. Durante seis meses, críticos da gastronomia italiana frequentaram o local sem se identificar, perguntando, todas as vezes, sobre o processo de elaboração dos pratos. Depois desse período, os proprietários receberam um convite. “Quando chegamos ao Terraço Itália, entendemos que aquele grupo de pessoas que nos frequentou estava nos pesquisando. No Brasil, 30 restaurantes foram indicados e o Taormina foi um deles”, orgulha-se. Trata-se de um selo da *Union Camere* (Associação das Câmeras de Comércio da Itália) e do *Isnart* (Instituto Italiano de Pesquisas Turísticas), concedido aos restaurantes que seguem uma série de qualificações de “italianidade”, como ingredientes importados, ambientação do local, carta de vinho, entre outros.

Além de todo o cuidado com a preparação do cardápio e a decoração típica da Sicília, o que conta, ali, é a dedicação dos dois donos em manter o local simples, mas sofisticado. “Eu não sei se existe, ainda, um restaurante assim. Eu faço disso aqui a minha casa, e dos meus clientes, meus amigos maiores”, diz Helena, admirando o pequeno reduto siciliano que construiu.



**Um dos mais pedidos, o prato com a massa do tipo “mafioso” acompanha o premiado molho de tomate, quadrados de berinjela, ricota seca defumada e manjericão – e come-se com colher**

# Que tipo de Educação você quer para seu filho?



Alunos com alta habilidade de cálculo, leitura e interpretação, com sucesso dentro e fora da escola - é para formá-los que o Kumon vem atuando no mundo há mais de 50 anos.

Material didático exclusivo  
e autoinstrutivo



Orientação individualizada



**BASE SÓLIDA DE ESTUDOS**



Aprendizagem contínua  
autoconfiança . independência  
raciocínio lógico . postura ativa

Com uma base sólida de estudos,  
seu filho vai longe!

Matemática \* Português \* Inglês \* Japonês

Visite uma unidade!

Tel.: (11) 3059-3711 | (11) 3059-3712

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

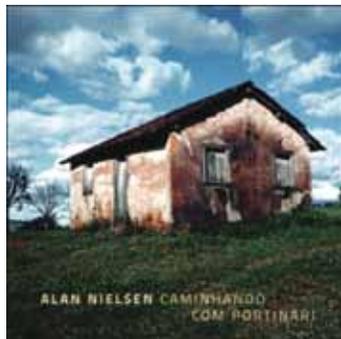


**KUMON**

Educação que surpreende

Por Luisa Destri\*

## O menino Portinari e seu povoado



**A**s imagens reunidas em *Caminhando com Portinari* não são um ensaio fotográfico baseado na obra de um dos maiores artistas brasileiros. Como o título mesmo antecipa, trata-se de

uma tentativa de percorrer o trajeto cumprido pelo pintor – e cumprido antes que se tornasse o autor do painel *Guerra e paz* (1953-1956), exposto na sede da ONU em Nova York.

No ensaio fotográfico de Alan Nielsen, a câmera busca apreender a cidade natal de Candido Torquato Portinari (1903–1962): Brodowski, no interior de São Paulo, município próximo a Ribeirão Preto, do qual o artista partiu aos 15 anos em direção ao Rio de Janeiro, onde estudaria artes plásticas. À procura de lembranças da terra, o fotógrafo acabou por reencontrar, em vez da realidade transformada em denúncia em obras como *Os retirantes* (1944), o ambiente que Portinari afetivamente retratou não em seus quadros, mas em seus poemas.

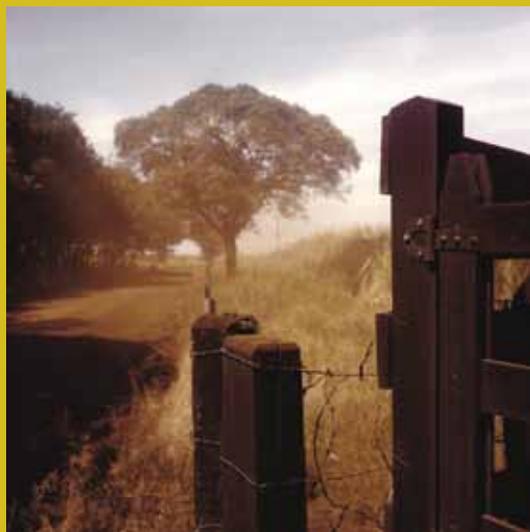
Pois o autor de *O mestiço* (1934) compôs também versos, publicados em livro em 1964. Trechos de *O menino e o povoado* serviriam bem de legenda às fotos de Nielsen: “As estradas cortando as/

Matas, criavam histórias/ E medos. Os caminhos/ Também fugiram. Olhando/ O céu, às vezes os vejo transformados em nuvens.// Saí das águas do mar/ E nasci no cafezal de/ Terra roxa. Passei a infância/ No meu povoado arenoso.”

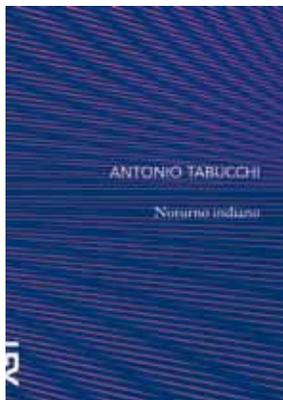
As paisagens ocupam boa parte do livro, retardando a aparição de figuras humanas. Quando estas aparecem, os homens tardam a se revelar por inteiro, antes oferecendo as mãos que trabalham a terra, as bacias que concentram a força corporal necessária ao trabalho na terra... Mas a força de trabalho, sempre sugerida nas fotografias de habitantes de Brodowski, tampouco se revela por inteiro: os homens invariavelmente estão em momentos de descanso, mesmo quando se trata de um lavrador com sua enxada.

Pode-se dizer que Alan Nielsen efetivamente caminha com Portinari: afastado o pressuposto de que se deveriam repetir as denúncias sociais propostas pelo artista plástico, o fotógrafo tampouco perseguiu o objetivo inverso, demasiado gasto e vazio – o de exaltar um Brasil supostamente primitivo, numa espécie de celebração invertida da pobreza. As fotos revelam um ambiente rural carente, mas não por isso desejoso de abandonar sua ligação com a terra.

**Caminhando com Portinari, fotografias de Alan Nielsen e texto de Diógenes Moura, Terra Virgem Editora, 116 páginas.**



## Si mesmo como um outro



**P**ublicado inicialmente na Itália, em 1984, e adaptado para o cinema em 1989, *Noturno indiano*, de Antonio Tabucchi, pode ser qualificado com uma das palavras mais repetidas ao longo da narrativa: estranho. Ao mesmo tempo enigmático e incomum, o livro leva a lugares outros: ainda que o leitor os

conheça, sentirá o distanciamento provocado pelo particular modo de ver do narrador-protagonista.

Por vezes oferecendo-se como um relato de viagem, o texto se constrói, mais propriamente, como uma série de encontros insólitos. Viajando de Bombaim a Goa em busca de um homem chamado Xavier, o narrador-protagonista encontra pessoas e experiências que não caberiam em uma viagem qualquer ou, menos ainda, em uma missão detetivesca, como poderia sugerir a tentativa de reconstituir o percurso do amigo.

Um viajante lhe ensina que a voz ecoando pela cidade não é uma reza hindu, e sim o canto de um jainista, que “chora pela maldade do mundo”. Um profeta pertencente a essa mesma religião, o jainismo, revela-lhe que ele, o narrador, cumpre o destino de outro, e não o próprio. Dentro de um hospital, um médico dá lições sobre a Índia muito mais valiosas do que as veiculadas por um guia de viagem ou obtidas em experiências contemplativas.

A sucessão de iluminações e pequenos aprendizados compõe uma narrativa circular, que não aceita sair de si mesma, oferecendo suas próprias chaves de leitura em breves passagens, nas falas dos personagens e na relação que estabelece com outras literaturas. Fernando Pessoa, referido algumas vezes, é indício de uma personalidade desdobrada em outras; um trecho como “Na Índia, muita gente se perde – disse –, é um país feito de propósito para isso” pode ser aplicado ao próprio livro. Tudo converge para que o protagonista se reconheça no estranho a si mesmo – e para que o leitor deseje reiniciar a leitura, em busca de indícios que esclareçam o curioso encerramento.

**Noturno indiano, Antonio Tabucchi, Cosac Naify, 128 páginas.**

## Uma cidade onde (quase) todos serão felizes



**E**m texto tardiamente recuperado do *cinquecento* para o português, Francesco Patrizi da Cherso, nascido em 1529 na Ístria, concebe uma cidade ideal, cujo funcionamento teria o objetivo último de assegurar a felicidade de seus cidadãos: “não é possível alcançar neste mundo bem algum maior do que esse”.

*A cidade feliz*, por ao mesmo tempo idealizar e prescrever um espaço em perfeito funcionamento, divide os especialistas quanto ao gênero literário a que se identifica. Seria uma utopia? Um tratado filosófico?

Seja como for, o esforço do autor se concentra, por exemplo, em projetar a localização e a geografia perfeitas, sugerir as linhas gerais de uma legislação adequada e enumerar as classes de trabalhadores necessárias à manutenção da felicidade coletiva.

Não estão isentas, sobretudo na identificação dos tipos de habitantes, as marcas típicas do período, em que Veneza figurava como modelo de regime aristocrático. Os camponeses, por exemplo, dificilmente encontrarão a felicidade, pois, segundo o autor, “passam toda sua vida em fatigar-se, para tornar possível, para si próprios e para outros, o viver”. Servindo aos outros, esgotam a energia necessária ao exercício da virtude, um dos passos para a felicidade.

É impossível não notar que estamos separados desse texto por séculos – as considerações médicas de Cherso, por exemplo, parecem hoje discutíveis até mesmo para um leigo, e a defesa da desigualdade entre os homens não se faria tão cabalmente na atualidade. Justamente por isso a leitura é prazerosa: sem que se trate de uma ficção, o leitor é transportado para um tempo distante, em que pode passear por banquetes públicos, vales e montanhas, em companhia de filósofos contemplativos e gozando de atividades intelectuais que alimentam o espírito.

**A cidade feliz, Francesco Patrizi da Cherso, Editora Unicamp, 136 páginas.**

\*Luisa Destri, jornalista, é mestre em Teoria Literária pela Unicamp

# Woody Allen à italiana

*Na última parada pela Europa, o diretor visita Roma e presta a ela um belo tributo*

Por Natalia Horita

**D**epois de redescobrir o drama em Londres, com o obscuro *Match point*, criar um romance a três nada sereno em *Vicky Cristina Barcelona* e resgatar o glamour da década de 20 no delicado *Meia-Noite em Paris*, Woody Allen desembarcou em Roma para continuar sua excursão europeia. O olhar turístico do diretor traz à tela imagens exuberantes do Coliseu, da Piazza di Spagna, das ruínas e da arquitetura antiga e charmosa da cidade, além de destacar a população totalmente heterogênea. As tramas envolvem jovens, idosos, famosos, desconhecidos, residentes, estrangeiros, casados e solteiros, uma mistura ampla que dá noção de como a capital italiana é lar e destino de pessoas tão diferentes entre si. Com suas incontestáveis auras românticas, os cenários escolhidos tornam-se elementos definitivos para o desenvolvimento das histórias ali desencadeadas, sejam elas sobre as peripécias de um casal caipira, ou as aventuras de um trio de americanos radicados na cidade.

Filmado durante cerca de 18 meses, *Para Roma com amor* em nada se parece com seus irmãos de continente, pois apresenta uma estrutura quebrada em diversos enredos em vez de um delineamento contínuo e unificado. Ainda que *Match point* tenha sido um acerto, considerado por muitos o triunfal retorno do diretor – Owen Gleiberman, crítico do *Entertainment Weekly*, o classificou como “a volta por cima mais vital que qualquer diretor já teve desde que Robert Altman fez *O jogador*” –, Allen, no novo longa, resolveu deixar o tom sombrio de lado mais uma vez, como fez nos outros dois filmes mencionados acima. *Para Roma com amor* apresenta quatro histórias diferentes, todas passadas na cidade eterna.

A obra de Woody Allen é conhecida por ser

repleta de referências aos seus ídolos. Ingmar Bergman ocupa o topo dessa lista, mas não é difícil identificar a influência de Federico Fellini em seus filmes. A mais evidente está em *Memórias*, de 1980, que retrata um cineasta em crise com sua produção e que reflete diretamente o longa italiano *8 e 1/2*, que também traz à tona um diretor de cinema revisitando seus feitos.

É novamente na fonte felliniana que Allen vai beber, como é possível observar na composição do personagem Jerry, interpretado pelo cineasta (que rompeu o hiato que ele mesmo impôs sobre a sua participação nas próprias obras): um diretor de ópera fracassado, prolixo e, em sua própria visão, vanguardista – características clássicas dos papéis que costuma abraçar. Para ele, seu descrédito na profissão é fruto da sua visão avançada, destoante do resto dos especialistas culturais. Mas Jerry está disposto a desfazer tal paradigma ao encontrar um homem da classe média romana que sabe cantar óperas muito bem... quando está no chuveiro, somente. Para resolver essa limitação, cria uma apresentação diferente, que origina um dos segmentos mais divertidos e pastelões do longa.

Em outro segmento, Alessandra Mastronardi e Alessandro Tiberi formam o casal Milly e Antonio, dois jovens interioranos recém-casados que vão a Roma passear e acabam se perdendo um do outro. Enquanto procuram se reencontrar, acabam se encrocando, cada um a sua maneira. Esse episódio conta, ainda, com a participação de Penélope Cruz, uma das atuais musas do diretor, e destaque incontestável em *Vicky Cristina Barcelona*, no qual encarna a colérica Maria Elena, personagem que lhe rendeu o Oscar de atriz coadjuvante.

Sem pretensão de discutir o tema, mas sim de escancarar o tópico e deixá-lo borbulhando nas



**Alec Baldwin e Jesse Eisenberg na foto da esquerda, vivendo os personagens Jack e John. À direita, o diretor em cena com a atriz Judy Davis**

ideias de quem assiste, Allen criou um enredo em que – tendo com intérprete Roberto Benigni, italiano afamado pelo papel principal em *A vida é bela* (longa que lhe rendeu o Oscar de protagonista e de melhor filme estrangeiro em 1999) – se põe em questão o que é ser celebridade atualmente. Da noite para o dia, de sopetão, Leopoldo, um executivo da classe média romana, passa a ser tratado como celebridade, com *paparazzi* que o perseguem e repórteres que lhe fazem perguntas triviais a respeito do seu cotidiano. Da mesma forma que a fama instantânea e sem motivo aparente o deixa perplexo, no momento em que Leopoldo percebe que a mídia elegeu outra pessoa qualquer para tomar seu lugar como celebridade, ele fica extremamente desapontado.

Jesse Eisenberg, o Marck Zuckerberg de *A rede social*, aparece na pele de Jack, um arquiteto americano residente em Roma que se apaixona pela amiga da namorada. É possível enxergar as boas pitadas de Woody Allen nessa história, que conta com Ellen Page no papel de Monica, a amiga, e Greta Gerwig interpretando a traída Sally. Além de as duas mulheres representarem o arquétipo feminino típico de Allen – com suas roupas com toques masculinos e inquietações artísticas pungentes – o próprio Jack revela alguns traquejos tradicionais dos personagens do diretor, como a conversa rápida e a neurose que desenvolve pelo medo de Sally descobrir seu interesse por Monica.

Também é acertada a presença de Alec Baldwin nessa mesma trama, vivendo John, um personagem

de participação nebulosa que, apesar de ter outro nome, pode ser traduzido como um Jack já adulto e vivido. Um misto de fantasia e realidade, como já visto em *Meia-Noite em Paris* e *A rosa púrpura do Cairo*, nos quais cenas de situações da vida real do personagem são misturadas a outras oníricas. No primeiro, por exemplo, Owen Wilson, interpretando um escritor contemporâneo, descobre uma brecha no tempo e volta para a década de 1920, passando noites em um charmoso café parisiense na companhia de nomes importantes, como Ernest Hemingway e Scott Fitzgerald.

Por outro lado, por conta dos momentos em que John surge e das recomendações que ele faz, este personagem também pode ser encarado como um alter-ego do diretor, considerando que sua participação se dá em situações-limite, como quando Jack está prestes a beijar Monica. John seria uma espécie de “voz da consciência”, uma maneira de o diretor evitar que Jack se frustre no desfecho por não conseguir ser fiel à namorada.

A divertida expedição pela Europa parece ter terminado com saldo positivo entre crítica e público. O próximo longa do diretor, cuja média de produção tem sido de um filme por ano, está sendo gravado em Nova York, terra natal e cenário de títulos consagrados, como *Manhattan* e *Melinda e Melinda*. Mas suas viagens estão longe de acabar: em recente entrevista concedida ao jornal *O Globo*, o diretor mencionou que a possibilidade de filmar no Rio de Janeiro é real e deve ser levada adiante.

# Os místicos do Ocidente

*Pouco conhecida no Brasil, a banda Baustelle volta às raízes em Montepulciano para produzir seu novo álbum, que será lançado em janeiro de 2013*

Por Nathalia Costa

**U**ma mistura de bossa nova, música francesa e trilhas sonoras dos anos 60, um toque de 'The Smiths' e uma pitada de new wave compõem a essência do som indie rock produzido pela banda italiana Baustelle. Atualmente formado por Rachele Bastregghi (vocal, teclado e percussão), Francesco Bianconi (composição, vocal, violão e teclado) e Claudio Brasini (violão), o grupo volta para "casa", em Montepulciano, para trabalhar na produção de seu sexto álbum em estúdio, que será lançado em janeiro de 2013.

O trio projeta um retorno às raízes, com a influência do ar provinciano de Siena, na região da Toscana, para acertar as contas com o passado. E ainda promete ser fiel à ideia de "construção" e "trabalho contínuo", em voto feito na escolha do nome alemão Baustelle no início da carreira, em 1997.

Depois de uma série de demos, a banda emergiu do cenário underground italiano com o seu primeiro disco: *Sussidiario illustrato della giovinezza*. O álbum foi produzido artisticamente por Amerigo Verardi – ícone do pop rock nacional – e lançado em junho de 2000 pela gravadora independente Baracca e Burattini. Em uma estreia com o pé direito, o grupo foi recompensado com o título de "revelação italiana" daquele ano, tendo recebido o prêmio "Fuori dal Mucchio", patrocinado pela revista *Il mucchio selvaggio*.

Mas o caminho do sucesso ainda seria longo. Três anos mais tarde, os músicos lançaram *La moda del lento*, também em parceria com Verardi. O segundo trabalho apresentou um discurso mais refinado e

conseguiu emplacar a música "Love affair", single que alavancou a carreira de Baustelle e a fez assinar contrato com a gravadora Warner Music.

Em 2005, a banda lançou o álbum *La malavita* e foi ganhando espaço no cenário artístico italiano. O disco combinou a grandeza de Phil Spector – produtor e músico estadunidense que trabalhou com os Beatles – e do francês Serge Gainsbourg às influências dos grupos Blondie e Ramones, e concretizou um som mais rock'n'roll. As músicas "La guerra è finita" e "Un romantico a Milano" viraram hits e foram fundamentais para o aumento das vendas do disco.

O single "Charlie fa surf", divulgado em 2008, trouxe notoriedade ao quarto CD da banda, chamado *Amen*. O trabalho foi coproduzido pelo italiano Carlo Rossi, e as faixas apresentaram muita variedade e requinte, embelezadas por convidados ilustres como o maestro Alessandro Alessandroni, o músico etíope Mulatu Astatke Beatrice Antolini, uma orquestra de cordas e outra de sopros.

Nas letras, o grupo deixou os temas pessoais de lado e resolveu investir em uma análise de caráter social. Inclusive a música "Alfredo" trata de um acidente que tirou a vida de uma criança de seis anos, em 1981. A história de Alfredo Rampi ficou bastante conhecida entre os italianos na época e foi lembrada pelo trio.

*Amen* mostrou maturidade e rendeu muitos frutos a Baustelle: mais de 50 mil cópias vendidas, seu primeiro disco de ouro, e o título de "álbum do ano" pelo júri do Club Tenco – um conjunto de

“apaixonados responsáveis por promover a música de qualidade”.

A banda também teve uma música que foi tema de filme. Em 2009, a canção “Piangi Roma”, interpretada por Francesco Bianconi em dueto com a atriz Valeria Golino, foi a trilha sonora de *Giulia non esce la sera*, dirigido por Giuseppe Piccioni.

*I mistici dell’Occidente* foi o quinto álbum lançado pela banda, em 2010. Bianconi trabalhou com Pat McCarthy – engenheiro irlandês conhecido por seu envolvimento com U2, R.E.M. e Madonna – em um projeto experimental de rock eclético, e mais enérgico, também, no que diz respeito aos textos. O que fica bem expresso em faixas como “Gli spietati”, “Le rane” e “La canzone della rivoluzione”. Foi mais um disco de sucesso dos italianos.

**A banda Baustelle, de indie rock, ainda é pouco conhecida por aqui, mas já tem 15 anos de uma carreira sólida na Itália**

Para comemorar os 10 anos da primeira produção artística da banda, a gravadora Warner divulgou uma versão remasterizada do primeiro álbum com o nome de *Cofanetto illustrato della giovinezza*. Em 2012, Baustelle completa 15 anos de estrada, tempo suficiente para uma série de mudanças na formação do grupo. Samuele Bucelli Martinozzi (2003-2004), Fabrizio Massara (1997-2005), Claudio Chiari (2002-2007), Stefano Vivaldi (2002-2004), Michele Angiolini (1997-2002) e Mirko Cappelli (1997-2002) são os nomes que ajudaram a construir a sua identidade musical.

Se entre os fãs italianos a banda Baustelle é sinônimo de música contemporânea de boa qualidade, pouco se sabe sobre ela no Brasil. Esse anonimato se deve ao fato de que seus discos ainda não foram lançados por aqui. Para os brasileiros que desejam ouvir os principais sucessos desse trio, o jeito é recorrer à internet e ficar na torcida para que um dia Rachele Bastregghi, Francesco Bianconi e Claudio Brasini atravessem o oceano e cheguem às terras sul-americanas.

Gianluca Moro Divulgação



# Ateliê da Linguiça

*Há mais de seis décadas, Luiz Trozzi, o Gijo, faz do embutido sua arte de viver e conquista o paladar de diferentes gerações*

**Texto e fotos: Barbara Ramazzini**

**U**ma pequena fachada na rua Doutor Pinto Ferraz, no bairro paulistano da Vila Mariana, chama a atenção de quem por ali passa, por conta de seu toldo com as cores da bandeira italiana e do aviso – sem modéstia – “Gijo - As melhores linguiças do mundo”. O estabelecimento de 17 m<sup>2</sup> fica entre duas lanchonetes simples, bem paulistanas, daquelas onde se vende pingado com pão na chapa. Quem entra dá de cara com uma

cortina de linguiças sobre o balcão de vidro. E, dentro dele, mais linguiças. Na parede, dezenas de fotos antigas de família e de clientes famosos, as quais dividem o espaço com vidros de azeite e garrafas de vinho. O lugar é o mesmo desde 1949, sem um metro quadrado a mais ou a menos.

Domingos Trozzi, pai de Gijo, comprara o imóvel para o filho, sem jamais imaginar que um dia o próprio filho, graças ao trabalho ali desenvolvido, se



**“Nunca tirei férias na vida. Eu não sei até quando vou, mas tenho muita disposição”, afirma Gijo, que acredita que os negócios não se estenderão às próximas gerações da família**



**A loja, pequeninha, fica no bairro da Vila Mariana, em São Paulo**

tornaria conhecido pelos mais importantes chefs brasileiros, como Massimo Ferrari e Alex Atala. Um senhor simples, mas de personalidade peculiar, Gijo – apelido de Luigi, seu nome em italiano – construiu naquele endereço sua vida e reputação com muita dedicação.

O dia de Gijo começa cedo. Uma leve caminhada matinal o faz se manter em forma aos 80 anos e o prepara para ficar praticamente 14 horas em pé. Todos os dias do ano são assim. “Trabalho como dez leões, de 2 de janeiro a 31 de dezembro, nunca tirei férias na vida. Eu não sei até quando vou, mas tenho muita disposição”, diz, orgulhoso, mostrando os braços com vigor.

O espírito trabalhador, bem como seu ofício, está no sangue da família. Seu pai, proveniente da região de Abruzzo, na Itália, chegou ao

Brasil ainda adolescente, em meio à Primeira Guerra Mundial. Com o apoio dos irmãos – que vieram para cá primeiro – começou, pouco a pouco, a montar um açougue, que se tornou um dos maiores de São Paulo na época. Primeiro, estabeleceu-se no tradicional bairro do Bixiga. Depois, mudou-se para o centro da cidade, e, por fim, para a Vila Mariana, no mesmo endereço atual, que se mantém há mais de seis décadas.

Enquanto o negócio prosperava, o patriarca Trozzi conheceu Gizelda em reuniões da colônia italiana, e com ela se casou. Dos três filhos, somente o do meio, Luigi, se interessou pelo comércio. Gijo nasceu no bairro do Bixiga em 26 de julho de 1932 e, desde cedo, acompanhou toda a trajetória do pai. “Quando ia se aposentar do comércio, ele entregou este açougue a mim e

disse: se isso aqui fechar, a porta de casa também fechará.” Gijo seguiu à risca o aviso e foi além: criou, ao longo do tempo, suas próprias receitas, inovou com novos ingredientes e transformou aquele pequeno quadrilátero em uma referência quando o assunto é linguiça. “Minha faculdade foi atrás do balcão, aprendi com a vida”, conta o senhor que estudou só até o colegial e fez um ano do primário no Colégio Dante Alighieri.

Caiu no conhecimento do povo rapidamente. Ainda jovem, passou a enviar a iguaria para outros estados. E foi nessa época que conheceu sua futura esposa. “Fui até a transportadora com a qual trabalhava e, quando cheguei, vi uma bela loira sentada, esperando para ser entrevistada para uma vaga de secretária. Não tirei os olhos dela. Saía até o joelho, muito chique, bem arrumada”, conta, em detalhes. “Resolvi aguardá-la e, assim que saiu, eu disse: ‘Me desculpe, mas te achei tão simpática, posso te acompanhar? Fiquei até agora te esperando’”. O convite deu tão certo que, em 1962, os dois se casaram. Tiveram duas filhas e hoje, viúvo, vive sozinho. Quer dizer, sozinho quando consegue ficar em casa, porque o movimento da loja é constante e frenético.

Muitos da fiel clientela atravessam a cidade para apreciar a iguaria de Gijo. As linguiças, fabricadas durante muitos anos ali mesmo, agora estão a cargo de um frigorífico – com o acompanhamento, de perto, do especialista. “O tempero e a carne não saem sem a minha supervisão.” É ele quem elabora todos os condimentos, dos mais variados e inusitados possíveis: calabresa com vinho moscato seco, figo turco, toscana com alcaparra, nozes, frutas cítricas etc. As criações não param. São cerca de 20 tipos à escolha do freguês. “Mas as que saem mais, mesmo, são as tradicionais calabresa e toscana.”

Apesar de não ter ambições financeiras, Gijo bate no peito e garante: “Quem incrementou a linguiça no Brasil inteiro fui eu. E ninguém nunca veio aqui dizer o contrário. Precisa ter uma classe para saber mexer com essa linguiça.” E aponta: “Olha aqui que bonita! Isso é uma arte! Precisa ter todo um processo para ela ficar nesse ponto.”

E não é à toa que Gijo tem tamanha confiança.



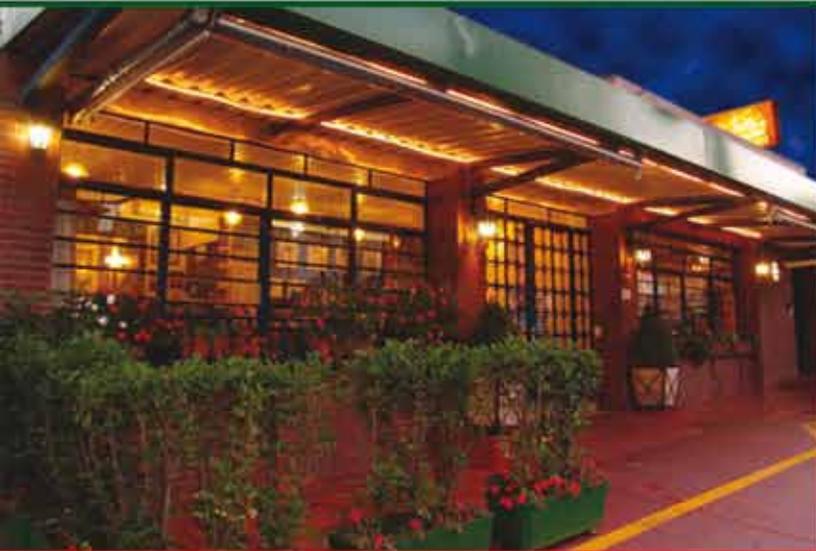
**À esquerda, o jovem Gijo, com a mãe, em 1952. Ao lado, Gijo e sua esposa, a húngara Piroška Trozzi, em 1963**

Além de sua receita fazer sucesso, ele ganhou a simpatia de muita gente com seu jeito extrovertido. Adora cantarolar uma ópera enquanto trabalha e, garante, é um exímio pé de valsa. A fama de suas linguiças já alcançou grandes personalidades – até mesmo o papa João Paulo II provou de sua arte. Diplomático, ele receia citar nomes, com medo de fazer desfeita caso se esqueça de alguém – embora se orgulhe da excelente memória. Porém, basta olhar ao redor, nos retratos pendurados, para ver rostos como o da apresentadora Hebe Camargo, o dos chefs Massimo Ferrari e Olivier Anquier, entre tantos outros. Com o francês, já participou de diversos programas de TV. Mas esses não foram sua estreia na telinha. Na década de 70, Gijo ia constantemente ao quadro de culinária comandado por Clarice Amaral na TV Gazeta. “Cada vez que apareço num programa desses, minha freguesia aumenta!”, comemora.

Apesar das filas nos fins de semana, o comerciante mantém o quadro de funcionários enxuto. Uma de suas filhas se reveza com o neto e mais um funcionário. Além do próprio, é claro, que não larga o batente de forma alguma. Quanto ao futuro do legado, a resposta é incerta. “Acho que vai acabar em mim. Aqui comecei e aqui vou terminar.” Adoradores do embutido com certeza esperam que o mestre, desta vez, esteja errado.



CANTINA E PIZZERIA DESDE 1974



Rua Antônio Bicudo, 97 - Pinheiros  
Reservas / Delivery - **3082-4365**

Rua Guaipá, 880 - Vila Leopoldina  
Reservas / Delivery - **4304-2666**

EXCELÊNCIA EM CULINÁRIA ITALIANA E UM PEDACINHO DA HISTÓRIA DO CINEMA EM UM SÓ LUGAR!!



[WWW.NELLOS.COM.BR](http://WWW.NELLOS.COM.BR)  
fechado às segundas



# A fuga inusitada

## (crônica siciliana)

por José de Oliveira Messina – Presidente  
ex-aluno 1934/1946

Ilustração: Salvador

**N**as pequenas comunidades italianas, na manhã dos domingos, era bastante habitual (e por certo ainda o é em tantos recantos da Itália) encontrarem-se os idosos – não as idosas, atarefadas no preparo dos almoços fartos para provimento dos famintos familiares – quando já liberados dos pecados por haverem participado das missas, e muitas vezes depois de terem acompanhado procissões orquestradas, encontrarem-se os idosos, repito, a festejar os santos, cujo elenco é, aliás, inesgotável.

Quando a comemoração destinava-se a homenagear o santo padroeiro da localidade, o foguetório empolgava mais a assistência, que se saciava com as comidas e os vinhos regionais. Armavam-se barracas, que espargiam odores convidativos aos que resolviam dar uma folga às donas de casa, que do lar não arredavam pé.

O palco dos acontecimentos que recordaremos nesta crônica estava montado no município de Riposto, localizado na região de Catânia, costa oriental da Sicília, nos idos de 1919, portanto, logo após o término do primeiro conflito mundial.

Nesse mesmo local, fora instalado o primeiro instituto náutico do sul da Itália, que levou para sua marinha até comandantes de longo curso.

Terra fértil, produtora de vinhos internacionalmente apreciados, ocupa também os primeiros postos na produção de cítricos – comercializados para toda a Europa e o Oriente – em especial o limão e a laranja *sanguigna* (com polpa cor de sangue e doce como o mel).

Não podemos esquecer, também, a presença do gigante Etna, que entrou na história da ilha por diversas vezes, atemorizando com suas lavas e terremotos os corajosos habitantes e turistas, que, nos meses mais frios do ano, se dedicam a reverenciá-lo, quando o visitam hospedando-se nas diversas estações de inverno para a prática do esqui, a mais alta das quais, cabe notar, próxima do pico, que arranha o céu a mais de 3 mil metros.

À noite, aquela enorme “boca” apresenta-se sempre enrubescida, festejando as estrelas celestes com cinzas e pedras incandescentes esperançosas em se transformarem em asteroides.

De Riposto, ele está sempre à disposição dos curiosos, mesmo porque estes recebem dele a poeira “lávica”, que nutre o solo agrícola da cidade.

Naquele fim de semana, ocorreu na pequena comunidade de Riposto, então com pouco mais de 10 mil almas, um fato que, muito embora posteriormente desvendado, gerou naquele momento interpretações as mais variadas por parte dos que o presenciaram, tanto que outras versões atravessaram os tempos.

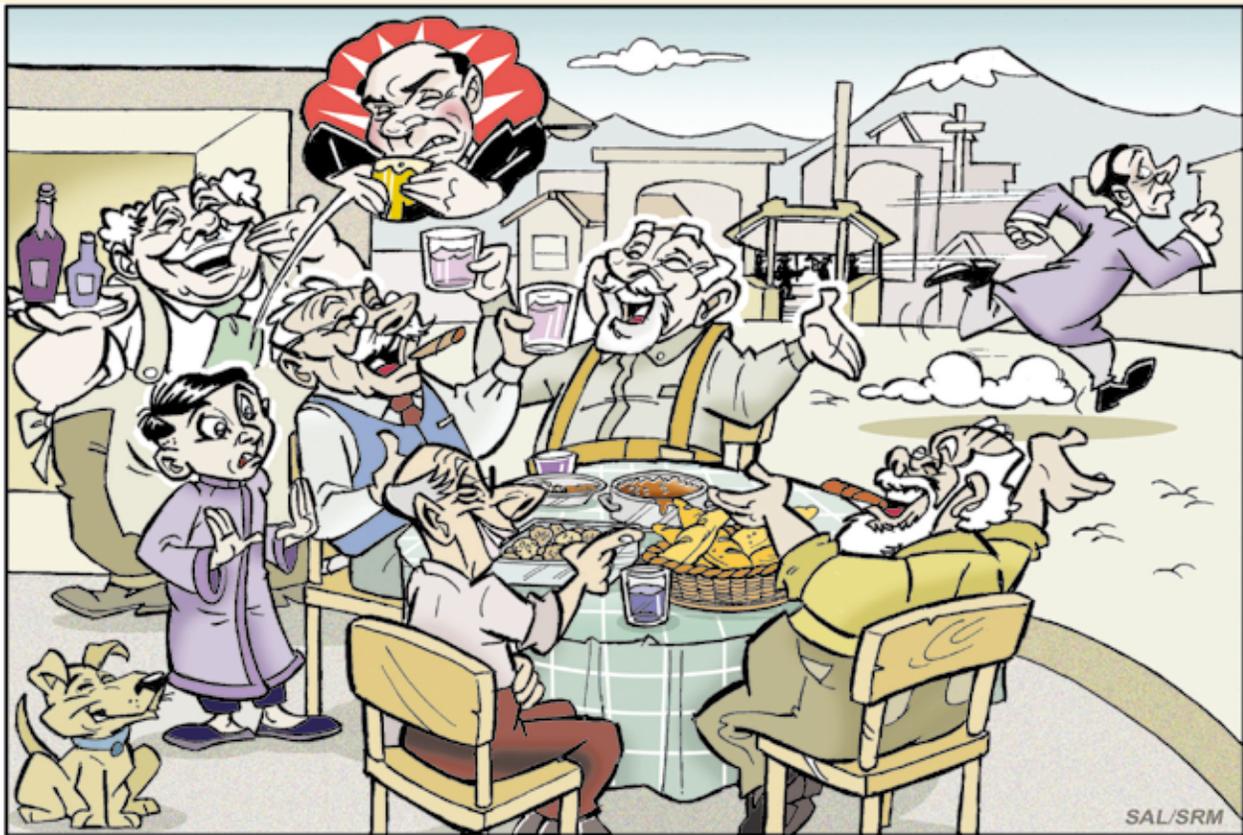
À época, o encarregado de cuidar da sede das igrejas era o sacristão, que, não raro, entrava em atrito com o pároco.

As desavenças se verificavam por vários motivos, entre os quais estavam o pavimento sujo, os bancos empoeirados, as flores do altar murchas, as velas e os círios parcialmente acesos, o *quantum* reduzido da coleta em face do elevado número de fiéis presentes na cerimônia, etc., etc.

Deu-se então que, num domingo, com o templo lotado, a habitual cerimônia religiosa transcorreria normalmente. O pároco, num latim irretocável. A plenitude da celebração se mantivera até o instante final do “*ita missa est*”, sem que nada de estranho se notasse no ritual desenvolvido pelo sacerdote.

Porém, fora da igreja, alguns idosos – que, já tendo saído do culto e se dirigido à praça do coreto (onde à tardinha uma banda se exibia), ocupavam mesas e cadeiras defronte a um bar, deliciando-se com a *grapa* ou com o *grodino* (bebida não alcoólica), a maioria fazendo fumaça até com os fortíssimos toscanos – viram o sacristão da localidade passar por eles, sem parar, em desabalada carreira.

Perguntado por que escapava daquela maneira, tendo em conta seu costume de chegar-se às mesas e beliscar uns *arancini* (bolinhos de arroz) recheados com queijo derretido, ou *alici* ou ainda



carne moída com molho de tomate, e tomar o *bianchino* (vinho branco seco) na temperatura ambiente – bebida essa de sua preferência, que, segundo ele, matava a sede, mas despertava o apetite –, o sacristão deu aos velhinhos, aos atropelos, a seguinte resposta: “Cada um conhece seus problemas..., e pernas para a salvação!”

Naturalmente, se a todos deixou atônitos, a todos também despertou curiosidade.

Como ter conhecimento do tal problema? O que teria ocorrido de tão grave na igreja Matriz?

Quem susteve tamanha angústia foi o coroinha que participara da missa, filho que era, aliás, de um dos presentes àquele episódio da fuga, um senhor que, por ser avesso ao álcool, bebericava na ocasião um *gradino*.

O garoto contou ao pai que, ao final da cerimônia, o pároco ficara uma fera, esbravejando à procura do sacristão por todos os cantos.

Narrou o *chierichetto* (coroinha) que ninguém, nem mesmo ele, durante a missa, atentara para a parte da consagração do pão e do vinho (cantada em latim), uma vez que a similitude das palavras usadas pelos protagonistas da solenidade era perfeita.

Assim foi que o pároco, ao erguer o cálice com o suposto vinho (e sem nenhuma gota d’água de

mistura, dado que o batismo do vinho com água, em qualquer quantidade, é pecado), percebeu, pelo cheiro acre, que iria ingerir algo estranho. Sabedor de que não poderia interromper o ritual da cerimônia, sorveu o líquido proferindo as palavras dialetais sicilianas *“acitobis donato mibi”*, que, em vernáculo português, se traduzem como “você me deu ácido”.

Tratava-se de vinagre puro (não o aromático que é comercializado em nossos dias). Não seria tão agressivo. Era derivado da uva, porém abrasador na sua ingerência pela goela.

Evidentemente, naquele momento, a vítima somente poderia direcionar ao sacristão um furioso olhar interrogativo, o que de fato ocorreu. Diante da reprimenda, o coroinha balbuciou pausadamente, também em latim siciliano: *“Vipere, te lai”* (“Você tem que beber”). Não havia escapatória. Porém, uma resposta também merecia ser dada. Candidamente, o santo padre proferiu: *“Na sarestia ni verremu”* (“Na sacristia nos veremos”).

Dessa forma, os perplexos conhecidos que bebericavam na praça deduziram, facilmente, o que motivara a inusitada trajetória do fujão.

Os sinos repicaram uma e meia da tarde, a pasta e o cabrito já deixavam as panelas para acomodarem-se aos pratos.

# O herdeiro

Por Marcella Chartier Ilustração: Milton Costa

**U**m tique, um traço, um tom. Fosse o que fosse, naquela família todos tinham aquele “quê”. Se não se pode colocar em uma palavra, que se explique com muitas. Era assim: tudo para eles era muito. Se era pra rir, era gargalhada. Pra chorar, um rio de lágrimas. Pra brigar, grito. Alto. E parecia até que a vida deles era um ciclo, passando de uma para outra dessas situações, sem meio termo, sem mais ou menos, sem metade. O copo estava todo cheio. De vinho – ou de cerveja também, porque as raízes italianas não negavam a brasilidade daquela família: só se somavam a ela, para ficar muito cheia de raízes, de novo. Para eles, as raízes eram mais do que o começo de tudo: eram constância, presença, elo inquebrável.

Aquele “quê” começou na geração do “biso” (que todos chamam de vô) Nenê, que, se fosse possível não morrer, hoje já seria bisavô de várias crianças. Elas com certeza curtiriam ouvir suas tantas histórias, as quais certamente ele ainda teria energia para contar, já que se preocupava tanto com a saúde. Ririam de seu bom humor, talvez se assustariam se dessem de cara com ele seminu posando para fotos feitas só por farra da família. Mas talvez elas, crescendo três gerações depois, vissem no biso um igual – porque ele era bem moderninho para o seu tempo. Poderiam também levar uma boa bronca, um castigo severo – porque às vezes ele simplesmente preferia não ser.

Os Bonanno eram muitos, também, em número. Todo mundo tinha muitos filhos. O vô Nenê teve cinco. Quem não tinha muitos filhos ainda, já tinha muitos irmãos, muitos sobrinhos ou muitos primos. E quanto mais gente nascia, mais as gerações de recém-casados (porque sim, era todo mundo casado ou separado, nenhum Bonanno ficava sozinho na vida por muito tempo) se animavam para trazer mais gente ao mundo. E foi assim que nasceu o herdeiro. Sim, porque para tanto muito, a herança é demais, o que torna o menino um herdeiro de nascença. Giovanni ainda nem fala, mas já se vê que é um Bonanno de longe.

Como seus parentes, Giovanni é um protagonista. Entre eles não há elenco de apoio. E gostar de ficar pelado, como o biso Nenê, é um dos sinais disso. O outro é que gosta de contrariar, desde quando estava no útero da mãe. Era só a parteira dizer: “Vai nascer logo”, que ele esperava. Nasceu no dia em que ela disse que a barriga estava alta. “Agora ele vai dormir como um anjo” – e lá se abrem os olhinhos que estavam cerrados, para mais algumas horas de bagunça. Indisciplinado, talvez. Um prato cheio pro avô e pro tio-avô que eram famosos pela exigência disciplinar – e pela braveza caso alguém a desrespeitasse. Mas que doçura. daquelas de derreter até mesmo esses dois brabos, porque também eles tinham corações moles e chorões.

Talvez uma doçura herdada das mulheres da família. As tias-avós, Mariza, Martha e Cecília, eram poços sem fundo de mel, cada uma à sua maneira. A primeira é aquela tia que beija – aquele beijo molhado e insistente, do qual as crianças se esquivam, fazendo com que ela acerte a cabeça ou o pescoço. Não se recebe tão amorosamente um visitante em qualquer lugar como na casa de tia Martha – que, depois de tudo o que serve e oferece, se despede chorando. A voz se embarga facilmente quando lembra de quem já foi – ou quando simplesmente ouve um “te amo”. A terceira é aquela que conta. Não se sabe se tia Cecília é melhor nas histórias que cria ou nas que viveu. Muita paixão em todas elas, talvez seja esse o segredo.

---

As histórias, aliás, são a essência da família. Por isso tantos tios e primos contadores, tantos livros em projeto e na estante, tanto papo. Quando crescer, Giovanni vai escutar todas elas. E vai rir quando souber que os primos assustaram o biso remexendo gavetas de um armário, fazendo-o temer espíritos em casa. Mas vai chorar quando conseguir entender a falta que fizeram os Bonanno que já passaram pro lado de lá. Talvez nem demore tanto pra ele chorar de emoção – e seja como a prima, Fernanda, que se debulhou em lágrimas aos 6 anos, quando ganhou um presente que queria muito no Natal e quando viu os tios recém-casados chorando de alegria. Do jeito que se anima quando vê um pandeiro, tudo indica que também não se demorará a montar uma banda com o primo Otávio, outro percussionista nato. Não será acaso se a banda for de samba: nada mais brasileiro do que essa herança, para somar um tanto nos muitos dessa família. Ou melhor: tão brasileiro quanto o sangue do Lampião que corre em suas veias, já que esse herói torto era parente longínquo do pai. A mistura só foi possível porque o mesmo avô brabo, da disciplina, era também um apaixonado. E a avó, menina, se encantou perdidamente. Deu num pai forte e, é claro, cheio daquele “quê”.

O “quê” dos Bonanno é muito mais do que italianidade: é amor em forma de herança. É um jeito que cada membro dessa família encontrou de manter o elo por mais uma geração.



# As Escolas Italianas em São Paulo no início do século XX

Por Ebe Reale

**A** “Società Dante Alighieri”, fundada em 1889 em Bolonha por um grupo de intelectuais chefiados por Giosuè Carducci, tinha como objetivos principais a difusão da língua italiana no mundo, a divulgação da imagem da Itália no exterior e, sobretudo, a manutenção e o fortalecimento da ligação dos emigrados italianos com a pátria-mãe.

O Brasil era, na época, um dos principais polos de atração desse movimento migratório, que se dirigia sobretudo para o estado de São Paulo. A população paulista no início do século XX era de 3 milhões de habitantes. Desse total 800.000 eram italianos e seus descendentes, a maioria fixada na cidade de São Paulo.

Os italianos, mesmo os de poucas letras, aspiravam a que seus filhos estudassem, pois sabiam que só pela instrução eles poderiam progredir economicamente e ascender na sociedade. Gostariam, porém, que na escola as crianças cultuassem os valores e as tradições pátria natal.

A “Società Dante Alighieri”, preocupada com as dificuldades que as famílias italianas aqui estabelecidas tinham em conseguir escolas que mantivessem o vínculo com a Itália, decidiu assim criar uma escola de ensino médio na capital paulista.

A fim de estudar as possibilidades de implantação dessa escola, a “Società Dante Alighieri” resolveu enviar a São Paulo uma pessoa altamente qualificada. O escolhido foi Arturo Magnocavallo, pedagogo e funcionário do Ministério da Educação Italiano, homem

de grande cultura e de grande experiência administrativa, que, além disso, gozava da maior confiança do Conselho Central daquela entidade.

Magnocavallo chegou em São Paulo em maio de 1907. Durante a viagem de navio, teve ocasião de conhecer o novo cônsul-geral da Itália em São Paulo, cavalheiro Pietro Baroli, que muito o ajudou, durante sua permanência na capital paulista, a executar a missão que lhe fora confiada.

Magnocavallo permaneceu em São Paulo por dois meses, ao fim dos quais, quando de seu regresso à Itália, elaborou um relatório para o Conselho Central da Sociedade Dante Alighieri, trabalho esse publicado na íntegra no livro “Longo estudo, grande amor”, de autoria de Alessandro Dell’Aira. Nesse relatório, o pedagogo faz um estudo profundo sobre a situação que as famílias italianas radicadas em São Paulo enfrentavam para propiciar aos filhos a oportunidade de estudar.

Segundo o relatório, cerca de 3.500 alunos de origem italiana frequentavam colégios particulares ou grupos escolares, estabelecimentos que em sua maioria não tinham nenhum vínculo com as tradições peninsulares.

As famílias mais abastadas tinham possibilidades de colocar seus filhos em colégios particulares leigos ou religiosos. Entre estes últimos, os únicos em que os jovens podiam ter contato com a cultura italiana eram os dirigidos por salesianos: o Colégio Sagrado Coração de Jesus, para meninos, e o Colégio Santa Inês, para meninas.

Magnocavallo também chama a atenção para o fato de que, além dos colégios leigos brasileiros,

havia em São Paulo escolas primárias e secundárias fundadas e mantidas por grupos estrangeiros. Esses grupos, que tinham uma pequena ou mesmo nenhuma colônia na cidade, empenhavam-se em manter instituições ligadas à suas origens, como é o caso do Colégio Anglo- Brasileiro, do Colégio Alemão e do conjunto Escola Americana - “Mackenzie College”, vinculado à Igreja Presbiteriana. E conclui ele que, ao contrário, “uma colônia imensa como a italiana não se interessava em manter um estabelecimento de ensino à altura de suas tradições”.

Quanto às famílias de menor poder aquisitivo, restava colocar os filhos em colégios do governo ou nas pequenas escolas italianas que proliferavam na cidade.

As escolas primárias do governo foram alvo de grandes elogios por parte de Magnocavallo. Segundo ele, “os grupos escolares possuem edifícios próprios (...) em geral têm o aspecto de um grande palácio, com uma certa elegância na simplicidade de suas linhas arquitetônicas (...) as salas são bem iluminadas e arejadas, (...) as carteiras têm forma de uma pequena escrivaninha”. E continua observando que “a disciplina dos alunos é admirável, seja durante as aulas, seja na horas da recreação, e a limpeza é mantida em todos os lugares. As carteiras, mesmo depois de anos de uso, parecem novas, pois as crianças estão habituadas a respeitar tudo que é propriedade do Estado”.

Esse relato é surpreendente para nós, paulistanos do século XXI, que convivemos com o descabimento em que estão muitas escolas públicas da cidade.

Quanto à parte didática e ao corpo docente, Magnocavallo ressaltava que “os professores são cultos, talvez mais do que os nossos na Itália”, e concluía afirmando que “(...) parece-me que o método de ensino tem a vantagem de ser mais prático do que o nosso (...)”.

Infelizmente essas escolas não eram em número suficiente para atender à crescente demanda da época. Assim, para nelas serem admitidos, os alunos deviam se submeter a um exame de admissão, o que constituía uma barreira para os *oriundi*, que muitas vezes tinham dificuldade em dominar a língua portuguesa.

Dessa forma, restava às famílias peninsulares matricular seus filhos nas escolas primárias italianas, que são o objeto principal deste artigo.

Havia, em 1907, cerca de 70 escolas desse tipo, das quais 50 aceitaram a supervisão do Consulado Italiano, o que lhes propiciava, através de um fundo criado pelo Ministério das Relações Exteriores da Itália, o fornecimento de livros e um pequeno subsídio. Cerca de 3.200 estudantes frequentavam essas escolas inscritas no Consulado, os quais, somados àqueles das escolas independentes, deviam perfazer 4.000 alunos.

A maioria dessas escolas ficava no centro da cidade ou em bairros com forte concentração de famílias italianas, como o Brás e o Bom Retiro. Entretanto, segundo o relatório, algumas se localizavam em bairros, à época, muito afastados, como a Barra Funda, a Mooca e a Vila Mariana. Como era pequena a nossa cidade naquela época!

Magnocavallo visitou a quase totalidade das escolas italianas, tanto as subsidiadas pelo Consulado como as independentes, e elaborou um relatório minucioso sobre cada uma, o que nos dá um panorama geral dos problemas desses estabelecimentos de ensino, como veremos a seguir.

O primeiro problema é que essas escolas, no início do século XX, proliferaram em São Paulo, pois muitos dos recém-chegados foram atraídos pelo ensino como fonte de renda. O aumento do número de escolas fez com que surgisse uma grande concorrência entre elas, fazendo cair a qualidade de ensino e o valor das anuidades. A baixa remuneração recebida era uma queixa constante dos proprietários desses colégios.

Somente sete escolas tinham três salas de aula, onde eram divididos alunos conforme as séries que cursavam. Convém ressaltar que os alunos desses estabelecimentos eram os que apresentavam o melhor aproveitamento escolar.

Outras 15 escolas contavam com duas salas de aula.

A maioria das escolas, porém, mais precisamente 32, funcionava em uma única sala de aula, onde eram ministradas em conjunto aulas para alunos da 1ª, 2ª e 3ª séries, e muitas vezes até para alunos da 4ª e 5ª, o que comprometia muito a atenção e o desenvolvimento dos estudantes.

Ressaltava Magnocavallo que estes estabelecimentos não podiam ser chamados de escolas, pois não eram mais do que cômodos de casas dos professores adaptados para classes. Grande parte desses aposentos eram mal iluminados, mal arejados e, muitas vezes, funcionavam em porões, sem a menor condição de higiene.

Além da falta de instalações adequadas, outro grave problema era o baixo nível do corpo docente. A grande maioria dos professores não possuía um diploma de habilitação para o ensino regular, não tinha nenhuma noção de didática, e a muitos faltava um mínimo de conhecimento e cultura para o exercício do magistério, em que pese a boa vontade que demonstravam no desempenho de seu trabalho.

Quando havia necessidade, o corpo docente era completado pela mulher e pelos filhos do proprietário da escola, igualmente despreparados para a tarefa a que se propunham.

Entre as melhores escolas, podemos destacar a “Regina Margherita”, localizada no Brás, fundada pelas irmãs Emília e Alda Magrini, com cerca de 230 alunos; a “Principe di Piemonte”, com 140 inscritos, fundada pelo casal Emma e Luigi Lievore; e a “Dio e Patria”, com 140 inscritos, de propriedade do casal Cipriano e Elvira Dall’Acqua – as duas últimas localizadas no centro da cidade. Elvira Dall’Acqua, que se destacava por sua cultura e inteligência, mais tarde foi professora do 4º Primário B do *Istituto Medio Dante Alighieri*.

A maior parte dos professores era do norte da Itália, enquanto que as famílias dos alunos eram originárias do sul do país, o que criava uma grande dificuldade de comunicação, tendo em vista que os imigrantes em geral não falavam italiano, mas se expressavam nos dialetos de sua região de origem.

Algumas escolas mantinham aulas de alfabetização para adultos no período noturno, cursos esses que contavam com um número reduzido de inscritos.

A solução proposta por Magnocavallo para resolver o problema do baixo índice de aproveitamento dessas escolas foi a de que a “Società Dante Alighieri” e as autoridades italianas, em vez de fornecer subsídios, providenciassem, nos bairros de grande concentração de italianos, a criação de uma dezena de escolas de curso elementar completo. Esses estabelecimentos, geridos através de “Sociedades de Auxílio Mútuo”, contariam com professores habilitados e instalações adequadas, capazes de abrigar um número de 300 a 400 alunos. Infelizmente, não acreditamos que esta proposta tivesse sido levada adiante.



Quanto à criação de uma escola média italiana em São Paulo, Magnocavallo manifestou-se totalmente favorável. Achava ele conveniente e oportuno que a colônia italiana, composta não só de trabalhadores braçais, mas também de industriais, comerciantes e profissionais liberais, desejosos de que seus filhos prosseguissem nos estudos, tivesse a oportunidade de matriculá-los em um colégio que cultuasse a língua e as tradições de seus antepassados.

O *Istituto Medio Dante Alighieri* tinha de início a finalidade de ser apenas uma escola de nível médio, mas, talvez devido às graves deficiências das escolas italianas aqui existentes, passou a ter classes preparatórias e primárias, a fim de melhor preparar os alunos para cursarem o ginasial.

À revelia do objetivo educacional, Magnocavallo afirmava que o importante é que “a instituição seja realmente boa e a colônia possa se contentar com ela e orgulhar-se dela”. Contentamento e orgulho que permanecem até hoje, passados cem anos!

# Ensaio Fotográfico

Por Felipe Guerra

**R**afaelle Rudella chegou ao Brasil com a família em 1950, aos 13 anos. Aos 18, concluiu um curso de confeitaria, sua grande paixão. Passou boa parte de sua vida na Dulca, tradicional empresa italiana de produção de alimentos, como confeiteiro e chefe de produção. Após 18 anos, resolveu abrir seu próprio negócio na Mooca: a Doceira Rosella, onde trabalhou durante 27 anos, até se aposentar. Então, passou a dedicar o seu dom à produção de alimentos artesanais apenas entre o círculo familiar.

Para o *Ensaio Fotográfico* desta edição, ele preparou uma bandeja de *cannoncini di panna*, canudos de massa folhada com recheio de creme, doce tradicional da região do Piemonte. Como um rito que sempre o acompanhou, todo o processo foi regado a vinho e música italiana. Rafaelle não fazia esse doce havia 12 anos, mas, como é de se notar, a confeitaria é um dom que não o abandonará tão cedo.











# Uma cozinha marcante entre os Alpes

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

**A** cozinha valdostana é considerada uma cozinha de montanha, mas com uma forte personalidade e algumas tipicidades, que são facilmente compreendidas quando olhamos a formação geográfica e o clima da região. O Valle d'Aosta é a menor região italiana, quase completamente montanhosa e circundada pelos mais altos picos da Itália (Monte Bianco, Monte Rosa, Cervino e Gran Paradiso), e inteiramente atravessada pelo rio Dora Baltea.

A conformação montanhosa dessa região representou, no passado, uma dificuldade para as populações nativas na conquista dos cumes que separavam o vale dos territórios vizinhos.

Isso fez com que a cozinha valdostana se desenvolvesse rigorosamente ao redor dos ingredientes que o vale oferecia, e, portanto, faltam ali alguns sabores presentes em todo o resto da Itália.

Por motivos climáticos, a cozinha valdostana é pobre em pratos preparados com azeite de oliva virgem. Usa-se o lardo, a manteiga ou até mesmo o óleo das castanhas.

No entanto, os invernos rigorosos e o isolamento geográfico fizeram com que ali se desenvolvesse a arte da conservação das carnes, assim como sua salga e defumação. Por conta disso é que podemos degustar o Presunto di Bosses ou o de Saint-Oyen, e o delicioso Lardo di Arnad ou a Mocetta.

Nas famosas sopas valdostanas a massa foi substituída pelo pão, pelo arroz, por queijos e até mesmo por castanhas. O pão de centeio, tradicionalmente, era preparado uma vez ao ano, em uma espécie de ritual que envolvia toda a família. Enquanto as mulheres faziam a massa, os homens se ocupavam do

forno a lenha para assar o pão. Quando ele ficava pronto, uma festa era celebrada.

O pão era então desidratado, tornando-se muito duro. Para cortá-lo, era usado o *copapan*, uma espécie de faca de ferro que ainda hoje é encontrada nas lojas de artesanato da região. Seu consumo exigia, de qualquer forma, que fosse amolecido. Para isso, era colocado durante poucos minutos nas sopas, no leite ou, na falta desses dois, na água mesmo.

Há, porém, na região, uma distinção entre a cozinha popular, à qual pertence o pão de centeio, e a dos mais abastados. Nas mesas dos mais ricos, eram degustados ingredientes de origem francesa e suíça e, mais tarde, até mesmo das Américas, o que deu origem a uma cozinha mais diversificada. A famosa *fonduta valdostana* (veja receita na página ao lado) é um exemplo da cozinha dos mais abastados.

O povo do vale, no passado, teve de eliminar o sal muitas vezes, que na época era muito caro e não se encontrava facilmente. E uma taxa sobre o sal introduzida depois da metade do século XVI pelos Saboia forçou os habitantes do vale a usar o caminho dos

Alpes para procurar o produto na Suíça, sobretudo na região do Lago de Genebra. Ali, em troca do sal, as pessoas davam queijo e manteiga. Esse tipo de permuta continuou por muito tempo, tendo sido o sal, depois, substituído por chocolate e tabaco.

A cozinha valdostana é muito rica em produtos caseiros, sendo o leite proveniente dos Alpes um dos alimentos-chave desta região. É famosíssima, por exemplo, pelo queijo *fontina*, cujo nome é derivado de Font, um dos Alpes do vale. Mas também são dignos de nota o *robiola*, o *toma* e o *rebec*.

*“O pão de centeio, tradicionalmente, era preparado uma vez ao ano, em uma espécie de ritual que envolvia toda a família. Enquanto as mulheres faziam a massa, os homens se ocupavam do forno a lenha para assar o pão. Quando ele ficava pronto, uma festa era celebrada.”*

## *Fonduta Valdostana*

### INGREDIENTES

400 g de queijo fontina  
200 ml de leite integral  
20 g de manteiga  
4 gemas  
verduras cruas  
pão amanhecido

### MODO DE PREPARO

Corte o queijo fontina em cubinhos, cubra-o com leite e deixe macerar por 2 horas. Em uma panelinha, derreta o queijo fontina em banho-maria junto com a manteiga, mexendo até o queijo ficar filamentosos. Aumente, então, a chama e mexa mais rapidamente. Junte de uma a duas gemas (até obter uma consistência cremosa) e misture até o queijo ficar completamente derretido. Se julgar necessário, junte mais uma ou duas gemas. Coloque em cumbucas individuais e sirva com verduras crocantes ou fatias de pão tostado.



## *Cotolette alla valdostana*

### INGREDIENTES

700 g de costeletas de vitela  
100 g de queijo fontina piemontese  
100 g de manteiga  
farinha de rosca  
farinha de trigo  
1 ovo  
sal e pimenta

### MODO DE PREPARO

Com uma faca muito afiada, corte metade da costeleta, fazendo uma abertura, em sentido horizontal, e deixando-a unida pela parte do osso. Divida o queijo em quatro partes e corte cada parte em fatias finas. Insira cada fontina no orifício cortado das costeletas e feche as laterais batendo a carne com um martelo de carne. Tempere a carne com sal e pimenta de ambos os lados, passe-a na farinha de trigo, em seguida no ovo batido e, por fim, na farinha de rosca. Frite lentamente em bastante manteiga até dourar.



## *Crème brûlée*

### INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco  
2 ½ xícaras de chá de leite  
1 xícara de chá de açúcar  
1 fava de baunilha  
6 gemas  
2 colheres de sopa de licor de amêndoas ou de laranja  
8 colheres de sopa de açúcar peneirado para polvilhar

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o creme de leite, o leite e metade do açúcar. Misture bem. Junte a baunilha e leve ao fogo até ferver. À parte, em uma tigela, coloque as gemas, o restante do açúcar e o licor. Bata até formar um creme fofo e claro. Tire o creme fervido do fogo e junte delicadamente às gemas batidas. Coe e reserve.



Unte as tigelas rasas e refratárias com manteiga e açúcar. Distribua o creme nelas e leve ao forno médio para assar em banho-maria. Depois, leve à geladeira para assar no mínimo duas horas. Na hora de servir, polvilhe por no mínimo duas horas. Na hora de servir, polvilhe com metade do açúcar e passe o maçarico bem alto por 3 minutos, para caramelar. Polvilhe imediatamente com o restante do açúcar e deixe descansar por 3 minutos. Passe o maçarico de novo e sirva.



# A boa e velha cocadinha

Por Silvia Percussi Fotos: Tadeu Brunelli

**A**s altas temperaturas do verão pedem alimentos refrescantes. Mesmo assim, minha dica da vez vale para qualquer clima. Além da água de coco gelada que mata a sede e hidrata o corpo, a própria fruta é refrescante, e a ajuda que ela dá na reposição de nutrientes no calor é muito bem-vinda.

O coco é uma fruta rica em potássio e ferro, assim como em sais minerais que fazem bem para os ossos, como o cálcio, o fósforo e o magnésio. Por isso mesmo é ótima tanto para os jovens em crescimento quanto para os mais velhos, que precisam manter o corpo em ordem e sem desgastes.

Além disso, ele é muito rico em fibra. Por isso, ajuda no funcionamento do intestino e, por consequência, baixa o colesterol e controla o

açúcar no sangue (e, *in natura*, é muito bom para os diabéticos). A fruta é campeã em vitamina E, que tem um papel importante como antioxidante. Tantas vantagens tornaram popular o consumo do óleo de coco em cápsulas.

Além da cápsula, da fruta e da água, o coco também pode ser encontrado ralado e como leite. Tanta versatilidade de formatos também se traduz na maneira como ele pode ser usado, inclusive em pratos salgados. O que seria de uma moqueca sem o leite de coco, por exemplo?

Mais do que saúde, o coco também é uma doçura só. Quantos doces você conhece que usam a fruta? Beijinho, baba de moça, bolos, compotas, pudins... e a imbatível cocadinha. Aí vai uma receita simples, para vocês fazerem em casa. Mas tentem não consumir em excesso.

## Cocadinha

### INGREDIENTES

1 coco fresco ralado\*  
1 lata de leite condensado  
2 latas (use como medida a de leite condensado) cheias de açúcar  
Manteiga para untar

### MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte o coco fresco ralado com o açúcar e o leite condensado. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre. A cocada estará pronta quando ficar mais douradinha e desprender do fundo da panela.

Unte uma forma com manteiga e despeje a massa da cocada. Enquanto ela ainda estiver quente, marque quadrados com uma faca. Deixe esfriar, destaque os quadrados e guarde em potes de vidro fechados.

\* Prefira coco fresco ralado ao seco, vendido no supermercado. Você pode comprá-lo assim em feiras.



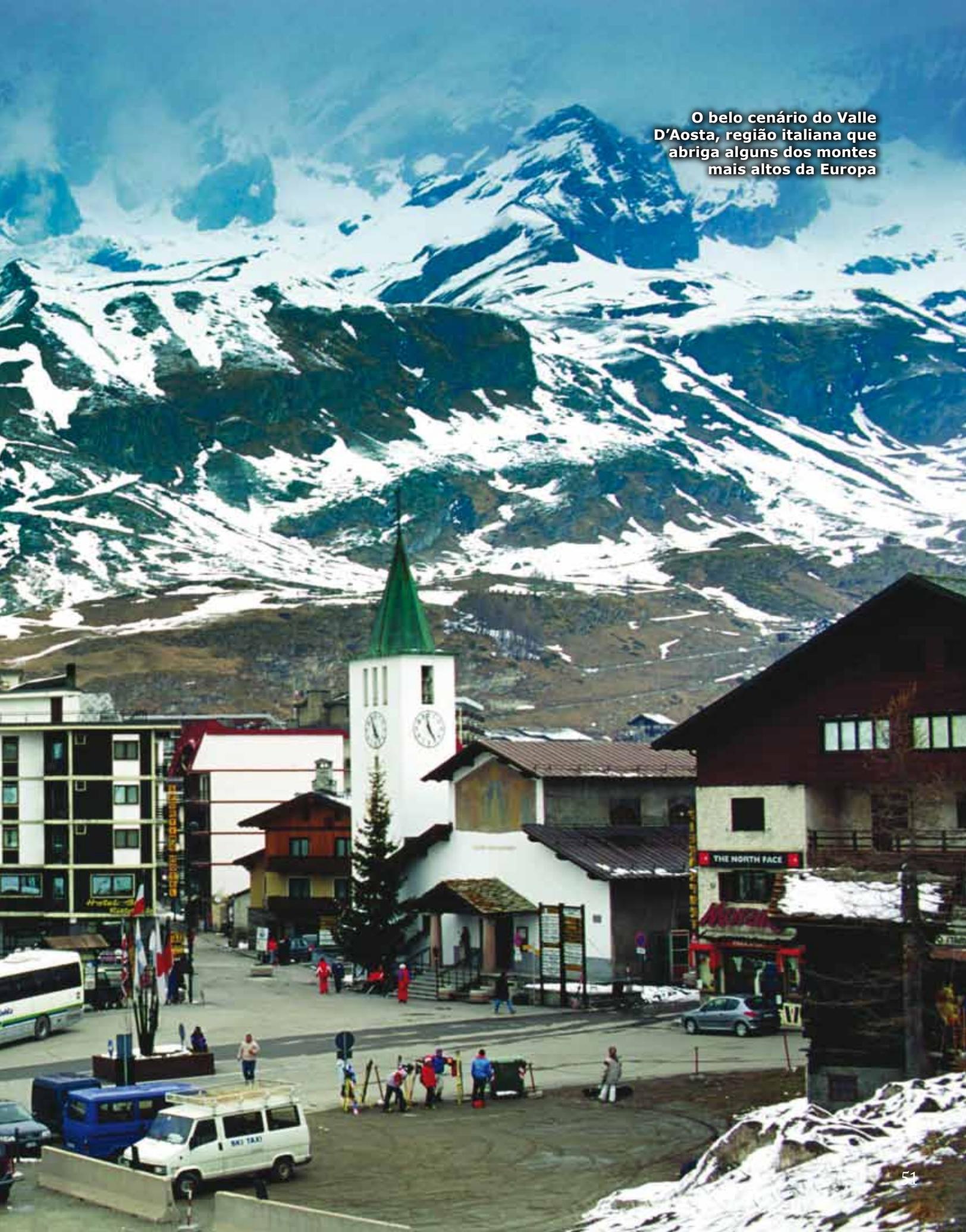
# Um berço da arquitetura popular entre altas montanhas

*Situado entre montanhas elevadas, o Valle D'Aosta guarda uma importante tradição no modelo das moradias que ainda resistem ao tempo, além de abrigar riquezas da Idade Média e o período romano*

Por Edoardo Coen  
Imagens: Fototeca Enit



O belo cenário do Valle D'Aosta, região italiana que abriga alguns dos montes mais altos da Europa



**A** meta da nossa viagem desta vez é a região chamada Valle D’Aosta, localizada na parte norte-ocidental da península italiana. Trata-se de um pequeno mundo, fechado entre geleiras e montanhas inacessíveis, mas que, ao mesmo tempo, representa uma passagem nevrálgica entre a França e a Itália.

Poderia até ser chamada de uma região “vertical”, por conta das montanhas que a delimitam, como o monte Branco (o mais alto da Europa, com 4.807 metros de altura), o monte Cervino (4.478 metros) e o monte Rosa (assim chamado devido à

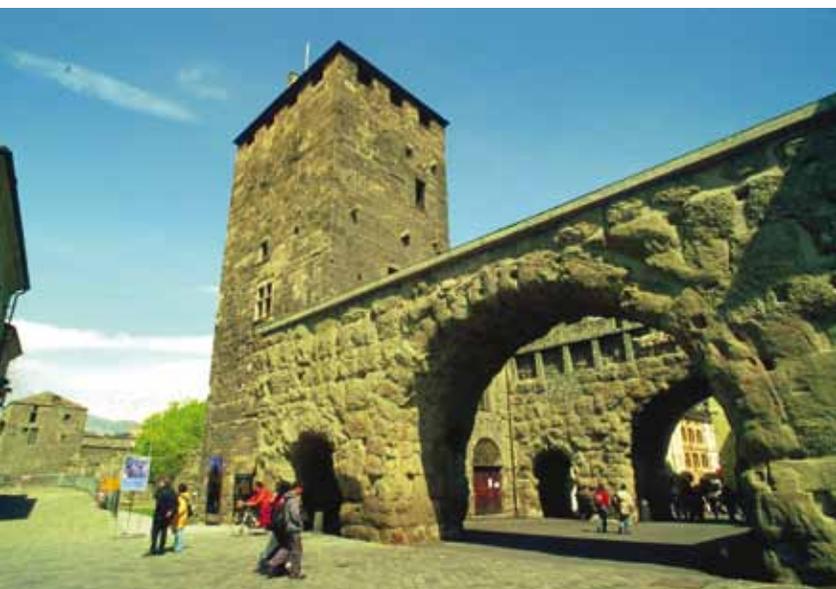
coloração que assume em determinados momentos do dia, dependendo da intensidade do sol). É um cenário que, ao visitante, deixa uma impressão inesquecível de grandeza, solenidade e beleza.

A conformação geográfica do território influenciou profundamente seu desenvolvimento. De fato, por estar sempre isolado no decurso dos meses inverniais, tornou-se via de interesse apenas para o escoamento de mercadorias para a França. Os “valdostanos” sempre se dedicaram à agricultura, transformando, por meio de um árduo e incessante trabalho, as encostas das colinas e dos morros em inúmeros socalcos (degraus de plantações). Ali eles se exprimem em um dialeto parecido com o francês (*patois*), mas, na zona do Lys (Gressoney-Saint Jean, Grosseuey-la-Trinioté e Issime), encontra-se uma ilha étnica (Walser) onde se fala um dialeto alemão.

Os vilarejos do Valle D’Aosta são apenas pequenos aglomerados de casas agrícolas, antigos centros feudais em volta de um castelo. Surgiram de forma espontânea, sem planificação, e, embora tenham se conservado intactos até o início do século passado, muitos já foram abandonados, a ponto de um e outro terem perdido totalmente a estrutura original devido ao turismo. Raros são hoje os centros que conservam as características primitivas. Por isso, quem desejar contemplar, ou mesmo estudar, a arquitetura regional do ponto de vista da tradição, terá de procurar vilarejos onde o progresso fez apenas uma leve aparição nas edificações construídas com pedra e madeira. Um deles é, por sinal, Petit-Rhun, que visitaremos depois de conhecer Aosta, a capital regional.

## Aosta

A cidade fica a 580 metros acima do nível do mar. Em épocas pré-romanas, era habitada pelos “salassis”, um povo de provável origem celta. No século I a.C., o vale atraiu o interesse dos romanos por sua localização estratégica, já que ficava entre a Gália e a Germânia. Eles o ocuparam e praticamente exterminaram seus moradores. Fundou-se, assim, a partir do acampamento das tropas romanas, a cidade *Augusta Praetoria*, a atual Aosta, que ainda conserva a disposição quadrada da formação primitiva. Nos últimos dois séculos, foram encontradas ali grandes quantidades de artefatos romanos, o que lhe rendeu o título de “Roma dos Alpes”. Do período romano, encontramos uma série de antigas ruínas, como a Porta Oriental, o Palácio Pretório, o Anfiteatro (com capacidade para 4 mil espectadores sentados)



**Em Aosta, cidade que fica a 580 metros acima do nível do mar, existem ruínas do período romano. Acima, o Palácio Pretório. Embaixo, o Anfiteatro Romano**



**A Igreja de Sant'Orso, também na cidade de Aosta, é herança da alta Idade Média**

e, principalmente, o notável e magnífico Arco Triunfal, erguido por Terencio Varone em honra ao imperador Augusto.

Muitos são os monumentos que a cidade apresenta para a admiração dos visitantes, principalmente suas igrejas, que remontam à alta Idade Média. A de Sant'Orso é uma das mais características. Os capitéis no pórtico contêm cenas da vida campestre (aradura, vindima etc.) reproduzidas com um realismo ingênuo, mas expressivo, quase como um documentário. No interior, os assentos em madeira do coro, situados atrás do altar-mor, são esculpidos com um vigor que dificilmente pode ser esquecido.

Espalhados pelo vale, em posição estratégica e elevada, estão os restos de numerosos castelos medievais. Alguns deles, como o de Verres, de Isogne e de Aymaville, estão muito bem conservados, e uma visita dá perfeitamente a ideia de como se vivia nesses lugares e de como era o gosto artístico da alta Idade Média. Para os apreciadores dos esportes invernais, como o esqui, aconselhamos uma visita a Courmayeur e Breuil-Cervinia, localidades que possuem fama e tradição e são visitadas por milhares de turistas.

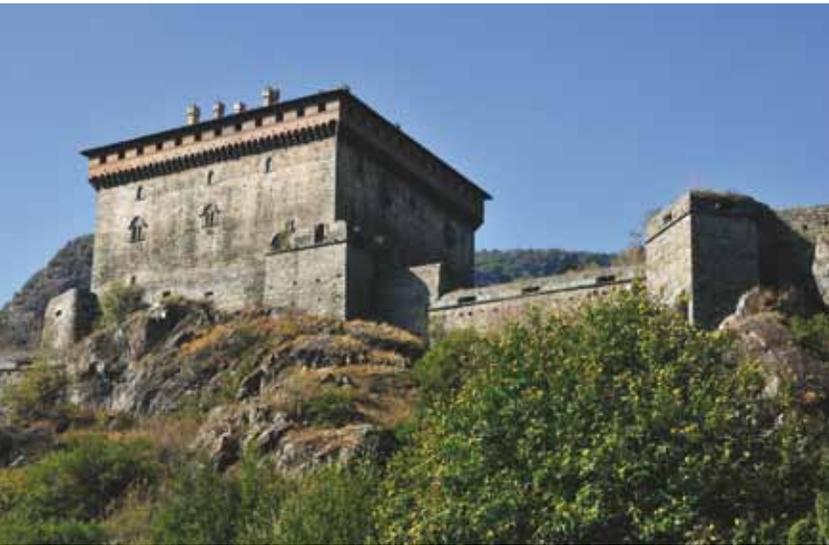
Aosta, mesmo sendo uma capital regional, não pode ser considerada uma grande cidade. A essa impressão dá respaldo o fato de que, por maior a importância de ser uma capital, por maior a atividade administrativa ali conduzida, o fato é que Aosta perdeu um pouco de suas características originais. Em outras palavras, acompanhou com mais intensidade o progresso dos últimos decênios, que interferiu, de maneira avassaladora, na forma

de vida das populações. Como afirma o velho ditado, ao mesmo tempo que o progresso dispõe, também tira, destruindo aquela pátina dos tempos passados, herança de gerações passadas que, em maior ou menor grau, se transmite aos descendentes.

O Valle D'Aosta é, na verdade, um berço da arquitetura popular, cujos métodos e técnicas, permeando a genealogia dos habitantes, estão em conformidade com os desvelos da moradia, da agricultura e da atividade pastoril. Infelizmente, o abandono das moradias significou a perda de muitos vilarejos, notadamente os mais antigos e tradicionais, enquanto o desenvolvimento do turismo modificou substancialmente vários outros centros.

Petit-Rhun, o vilarejo que agora visitaremos, ao contrário dos demais, permaneceu intacto: situado no limite das áreas destinadas à pastagem do gado, apresentava, no passado, condições de vida muito duras, motivo pelo qual a arquitetura de cada casa tinha de obedecer a cálculos e necessidades particulares, tirando o melhor proveito dos poucos meios disponíveis. As moradias estão dispostas em duas ruelas de terra batida, onde também se perfilam os currais e os palheiros, todos orientados numa única direção, a fim de se obter uma melhor exposição ao sol. Não há um estilo homogêneo, cada casa é construída de forma espontânea e com diferentes técnicas, em que predominam a madeira e a pedra, ao passo que o telhado é coberto por lascas de pedra, chamadas localmente de *labie*. É de admirar o método empregado na construção dessas residências, em especial a habilidade em juntar as estruturas de madeiras, que, com pontos de encaixe distribuídos nos ângulos, se tornaram, na sua primitiva essencialidade, um rico elemento decorativo.

A disposição das casas é típica: o curral encontra-se sempre no plano térreo, permitindo aos andares superiores usufruir do calor mantido pelo palheiro localizado no sótão. Digno de nota é um palheiro chamado *rascard*, que, isolado, é todo edificado em madeira, e que se apoia sobre pequenos pilares em forma de cogumelo, o que mantém roedores longe de seu interior. Construído para uso coletivo, apesar de sua simplicidade rústica, era uma edificação imponente, que, por guardar uma fonte e um forno construídos em pedra, constituía uma verdadeira raridade. Não menos surpreendente é o



**O Castello di Verres é um dos numerosos castelos medievais que se encontram na região do vale. A localização era estratégica**

fato de que, em Petit-Rhun, as ruas não possuem um traçado certo, e também não existem praças. Esse é o panorama que um turista pode ainda encontrar e admirar, mas por pouco tempo: as antenas televisivas no telhado das casas anunciam uma nova época.

## Laverogne

Há um outro burgo que também merece nossa atenção: é Laverogne, um dos últimos locais onde os antigos viajantes, que se dirigiam para a França, repousavam antes de iniciar o *Cammino del Piccolo San Bernardo*.

Ainda hoje, Laverogne testemunha a sua antiga e preciosa função. Na área central do burgo, acha-se um pequeno albergue medieval: o *Ospizio dei Pellegrini*, fundado em 1368. O edifício é reconhecível por um afresco que representa as virtudes cívicas de Laverogne, opostas aos sete pecados capitais. A obra é do ano de 1497, como atestado em uma escrita frontal.

Um pouco mais à frente, encontra-se uma fonte em pedra e madeira num largo espaço que, antigamente, era a base da vida da comunidade. Nas estreitas vielas que cruzam a antiga estrada principal, aparecem as tradicionais casas “valdostanas”, feitas em pedra e embelezadas por longas varandas em madeira. Algumas são do século XVI. Nelas, apesar do estilo simples e despojado, não faltam elementos decorativos, simbólicos e religiosos, que ornaram as casas e os telhados, como cruces de ferro batido, algumas das



**Um dos maiores atrativos turísticos do Valle D’Aosta, Breuil-Cervinia tem como ponto forte a prática de esqui**

quais pregadas nas portas – às vezes perto de uma data (a da construção do edifício) –, com o nome do proprietário e do construtor.

Finalizamos aqui nossa viagem pela penúltima região italiana contemplada pela Dante Cultural. A próxima, da edição 23, encerrará nossa longa exploração pela velha bota.



CONHEÇA O MUNDO MÁGICO DO

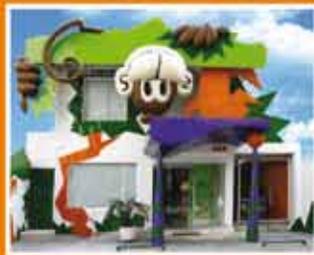
# PEEKABOO

E SUAS NOVIDADES EM 2012!!!

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

## JARDINS

Elevador Discovery  
Discoteca Completa  
Cama Elástica  
Barco Vicking  
Carrossel  
Air Boy  
Trem Bala  
Super Paredo 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  
Autorama  
e muito mais...

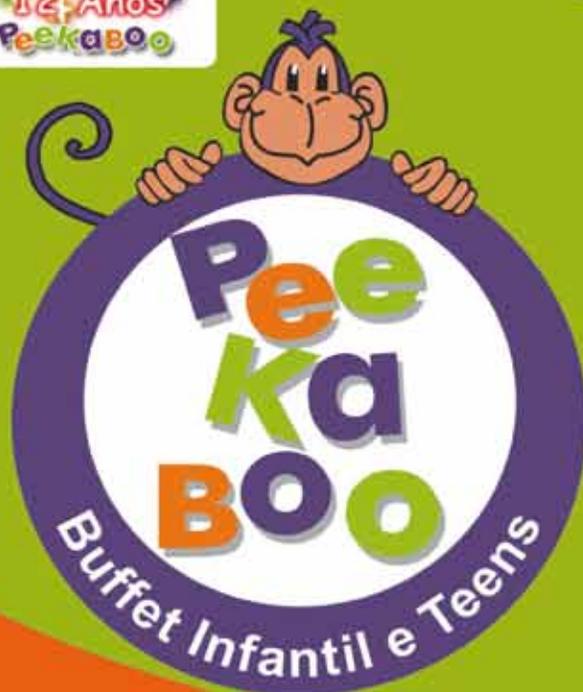


**Unidade Higienópolis**  
Rua Bahia, 764 Higienópolis  
Tel.: 3661-7640

## HIGIENÓPOLIS

Barco Vicking  
Games / Air Boy  
Máquina de Dança  
Mono Rail  
Cama Elástica  
Área Teens  
Lanchonete Infantil  
Casinha do Macaco  
Paredo 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 rede**  
Simulador Wii Play  
Autorama  
e muito mais...

12 Anos  
Peekaboo



## MOEMA

Simulador Wii Play  
Simulador última geração (12 jogos)  
Games última geração (1300 Jogos )  
Super Brinquedão com área baby  
Paredo 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

Alimentação e  
procedimentos com  
supervisão de  
nutricionista

## ITAIM

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



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

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

# Cursos extracurriculares: conhecimento complementar ou excesso de atividades?

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

**N**ossas crianças e adolescentes estão sempre com excesso de atividades e são multitarefas. Sabemos que muitos cursos extracurriculares podem auxiliar e acrescentar no desenvolvimento de habilidades de nossos filhos, mas sempre nos perguntamos: qual a medida para essa quantidade de atividades? Como podemos

conciliar uma agenda produtiva com as tarefas escolares que precisam ser priorizadas?

Procurando respostas a esses questionamentos, a DanteCultural entrevistou a prof.<sup>a</sup> Marilene Proença, livre-docente do Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo.

**Dante Cultural - Como a senhora vê nossas crianças hoje, com tantos estímulos e multitarefas?**

**Prof.<sup>a</sup> Marilene Proença** - Creio que estamos cada vez mais interiorizando uma série de valores que se fazem presentes em uma sociedade competitiva, que busca a eficiência, a competência e o desenvolvimento de habilidades para o mundo do trabalho. Inclusive, nos parâmetros curriculares nacionais para a educação básica, encontra-se presente essa finalidade no campo da formação de crianças, adolescentes e adultos. A chamada sociedade do conhecimento prima pela busca desenfreada do novo, pelo encurtamento dos tempos, das tarefas, em que a velocidade da comunicação se impõe no nosso dia a dia. O tempo virtual tem se tornado um tempo real. As pessoas enviam uma mensagem e esperam que imediatamente você as responda, como se todos estivessem de alguma forma “plugados” em seus celulares, em seus iPads... Enfim, há toda uma tendência em ampliar cada vez mais as demandas, os estímulos, as respostas imediatas às ações humanas. Em contrapartida, dizemos que nossas crianças estão desatentas, inquietas, desconcentradas, dispersas, irrequietas. Ou seja, grande parte das crianças tem sido diagnosticada como “hiperativa” em alusão a uma série de atitudes que se apresentam, cada vez mais, devido

aos tempos reduzidos, com estímulos variados e em uma velocidade inigualável a qualquer outra geração. Portanto, a criança de hoje é expressão dos valores, da cultura, das formas de viver da sociedade em que está inserida.

**Dante Cultural - Como auxiliar os adultos a não seguir apenas os modismos e, realmente, optar por atividades extracurriculares que acrescentarão algo de positivo ao desenvolvimento das crianças?**

**Prof.<sup>a</sup> Marilene Proença** - Essa é uma decisão bastante difícil, principalmente porque os pais, como membros dessa sociedade, estão sendo cobrados das mesmas coisas. Se olharmos as nossas agendas de adultos, trabalhamos e, após o expediente, fazemos curso de língua estrangeira, nos matriculamos em algum curso de aprimoramento em alguma área, malhamos na academia, temos que sair com os amigos, levamos trabalho para casa, atendemos as demandas dos filhos, enfim, estamos sempre a “mil por hora”, com a sensação de que não demos conta das tarefas que precisamos fazer. E essa maneira de viver também é apresentada à criança em formação. Em nome de formá-la o mais integralmente possível para um futuro, para o mundo de trabalho competitivo, inserimos inúmeras atividades na vida das crianças, nas quais os espaços do brincar,

do divertir-se, do ócio, parecem não ter mais lugar. As brincadeiras são guiadas, os esportes são em instituições, a arte é determinada por um professor, enfim, todas as atividades de lazer acabam sendo institucionalizadas com regras, horários, normas a serem seguidas. Aquele pular corda sem compromisso, brincar com os vizinhos, jogar uma bolinha com os amigos da rua, andar de bicicleta, parece que não tem mais lugar na vida das crianças. Evidente que aprender, ter atividades extracurriculares, que complementem algum aspecto do desenvolvimento das crianças, é muito positivo. Mas temos que dosar essas atividades para que não se tornem mais curriculares do que a própria escola. E por trás dessa ideia de que quanto mais atividades melhor, está a crença de que aquilo que não é institucionalizado não tem valor para o desenvolvimento da criança. O que as teorias da psicologia do desenvolvimento têm nos ensinado é que o processo de aprendizagem se dá nas mais diversas esferas da vida, da cultura, desde as mais instituídas até aquelas mais espontâneas que são expressões da cultura local onde vivemos e com as pessoas com as quais convivemos.

**Dante Cultural**  
- Que benefícios os cursos extracurriculares podem trazer para o dia a dia e a formação dos alunos?

**Prof<sup>a</sup>. Marilene Proença** - O importante é poder criar condições para que tais cursos sejam, de fato, de interesse das crianças, algo que traga prazer, que tenha significado e sentido pessoal. Creio que o termo extracurricular traz em si a ideia de que seria algo a mais para além do currículos, como se fosse apenas um complemento. De maneira geral, são considerados como extracurriculares os cursos de língua estrangeira, música, artes, esportes, artes marciais. Mas, se pensarmos na formação integral do aluno, de fato essas dimensões deveriam ser consideradas como curriculares. Ou seja,

deveríamos considerar uma escola de formação integral, em que houvesse uma articulação entre estas diversas expressões do conhecimento humano: as ciências, as artes, a escrita, o esporte. O peso de cada uma delas pode ser diferente em uma ou outra proposta pedagógica, mas são dimensões que deveriam compôr o currículo.

**Dante Cultural - Observamos que algumas crianças e adolescentes, com as agendas lotadas de atividades, não se dedicam como deveriam às tarefas escolares, ao trabalho pedagógico, que necessita de tempo. Como resgatar a importância do conhecimento para a formação do educando?**

**Prof<sup>a</sup>. Marilene Proença** - Conhecer é um processo para toda a vida. Portanto, não podemos considerar que, se a criança não tiver contato com todas as tendências e possibilidades, ela não terá mais condições de realizar determinadas atividades em outras fases da vida. Realmente, a criança é mais acessível ao novo, gosta de experimentar, de conhecer possibilidades. Essa é uma faceta do desenvolvimento infantil que pode ser bem aproveitada para que ela constitua novas possibilidades em sua vida. O

importante é que a criança goste das atividades, participe com interesse, e que essa participação tenha um caráter de desafio, de aprendizagem. O conhecimento que a escola apresenta é um conhecimento científico, acumulado socialmente pela humanidade por meio da aquisição da leitura, da escrita, das ciências... Essa tarefa que a escola tem é insubstituível. Nenhuma outra instituição social cumpre esse papel ou tem essa finalidade. Mas a aquisição do conhecimento não pode ser também desvinculada do esporte, da arte, das formas de expressão, que também são conhecimentos acumulados socialmente.

*“(...) inserimos inúmeras atividades na vida das crianças, nas quais os espaços do brincar, do divertir-se, do ócio, parecem não ter mais lugar. As brincadeiras são guiadas, os esportes são em instituições, a arte é determinada por um professor, enfim, todas as atividades de lazer acabam sendo institucionalizadas com regras, horários, normas a serem seguidas. Aquele pular corda sem compromisso, brincar com os vizinhos, jogar uma bolinha com os amigos da rua, andar de bicicleta, parece que não tem mais lugar (...)”*

## Aos amados mestres

arquivo Centro de Memória CDA



João Florêncio

**Todo ano, o Colégio homenageia os professores. Acima, uma festa realizada em 1957, na qual alunos do então Primário (hoje Ensino Fundamental I) cantaram, declamaram poemas e fizeram apresentações teatrais. Ao lado, imagem da comemoração do Dia do Professor deste ano, em festa realizada no ginásio de esportes, e oferecida a todo o corpo docente – mas sem a participação de alunos.**



*Panettones Bauducco: Uma deliciosa tradição  
de Natal há mais de 60 anos!*



Da família Bauducco para a sua família.



# 19 ANOS DE TRADIÇÃO

UM CLÁSSICO ITALIANO PAULISTANO

PAZIO



CONTATOS E RESERVAS

Rua Horácio Lafer 533, Itaim Bibi  
Delivery: 3078 0028 tel: 3078-5775

 [facebook.com/restaurantepazio](https://www.facebook.com/restaurantepazio)

 [twitter.com/paziogastro](https://twitter.com/paziogastro)