



# DC

DANTECultural

Publicação do  
Colégio Dante Alighieri

Ano XII - Número 33 - Julho de 2016  
ISSN 1980-637X

## TODO MUNDO quer ser chef

*Reality shows culinários se  
espalham pelas programações  
de canais abertos e por  
assinatura — e chefs de  
ascendência italiana estão no  
comando de vários deles*

PORTO

VIENA

BARCELONA

PARIS

ZURICH

**AGORA, OS ALUNOS DO DANTE  
ESTÃO NA PORTA DE ENTRADA DAS  
UNIVERSIDADES EUROPEIAS**



LICEO ITALIANO NO DANTE  
O aluno formado na Itália, sem sair do Brasil.

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

# DC

DANTECultural  
(ISSN 1980-637X)



É UMA PUBLICAÇÃO DO  
COLÉGIO DANTE ALIGHIERI  
ALAMEDA JAÚ, 1061 SÃO PAULO-SP  
FONE: (11) 3179-4400  
WWW.COLEGIODANTE.COM.BR

**JOSÉ LUIZ FARINA**  
PRESIDENTE

**JOSÉ PEROTTI**  
VICE-PRESIDENTE

**SALVADOR PASTORE NETO**  
DIRETOR-SECRETÁRIO

**PAULO FRANCISCO SAVOLDI**  
2º DIRETOR-SECRETÁRIO

**JOÃO RANIERI NETO**  
DIRETOR FINANCEIRO

**MILENA MONTINI**  
2ª DIRETORA FINANCEIRA

**FLAVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI**  
DIRETORA ADJUNTA

**FRANCISCO PARENTE JÚNIOR**  
DIRETOR ADJUNTO

**MARIO EDUARDO BARRA**  
DIRETOR ADJUNTO

**SÉRGIO FAMÁ D'ANTINO**  
DIRETOR ADJUNTO

**SILVANA LEPORACE**  
DIRETORA-GERAL PEDAGÓGICA

**PUBLISHER:** FERNANDO HOMEM DE MONTES  
**EDITORA:** MARCELLA CHARTIER  
(JORNALISTA RESPONSÁVEL - MTB: 50.858)

**PROJETO GRÁFICO:**  
GRAPPA MARKETING EDITORIAL

**REVISÃO:** LUIZ EDUARDO VICENTIN

**DIAGRAMAÇÃO:** SIMONE ALVES MACHADO

**COMERCIAL:** VINICIUS HIJANO

**COLABORADORES:**

ADRIANO DE LUCA, BARBARA RAMAZZINI,  
FELIPE COBRA, FELIPE GUERRA, LAURA  
FOLGUEIRA, LUISA DESTRI, NATHALIA COSTA,  
RENATA HELENA RODRIGUES, RAFAELA  
DIEDRICH, SILVANA LEPORACE, SILVIA  
PERCUSSI

**TIRAGEM:** 9.200 EXEMPLARES

ENVIE SUAS SUGESTÕES E CRÍTICAS PARA  
DANTECULTURAL@CDA.COLEGIODANTE.COM.BR



CAPA: CARLOS REINIS\BAND

# CARTA AO LEITOR

Certamente você já reparou na enorme quantidade de reality-shows gastronômicos que vêm pipocando na TV brasileira, tanto em canais abertos, quanto nos fechados. O que talvez ainda não tenha notado é o grande número de descendentes de italianos que estão no comando desses programas. Nossa matéria de capa trata exatamente disso. Nela, falamos sobre a atuação e as experiências televisivas dos chefs Carlos Bertolazzi (Hell's Kitchen e BBQ Brasil), Rogerio Betti (BBQ Brasil), Carol Fiorentino e Fabrizio Fasano (Bake Off Brasil), Carole Crema, Lucas Corazza e Roberto Strongoli (Que Seja Doce), André Mifano (The Taste Brasil) e a argentina Paola Carosella (MasterChef Brasil).

No ano da Olimpíada no Brasil, nada melhor do que entrevistar um de nossos ex-alunos que estarão participando dos jogos, a capitã da seleção brasileira de polo aquático, Marina Zabli. A atleta conta um pouco da sua trajetória no esporte e da dificuldade de, em seus tempos de Dante, conciliar estudos e treinos.

O **Papo Aberto** traz a conversa de Silvana Leporace, nossa diretora-geral pedagógica, com a secretária executiva do Movimento pela Base Nacional Comum, Alice Ribeiro, que esclarece algumas dúvidas sobre um tema que tem gerado grande ansiedade em pais e educadores de todo o país: a criação da Base Nacional Comum Curricular.

Outros assuntos interessantes estão presentes nesta edição da DANTECultural, como a eminente volta de um dos grandes marcos da hotelaria paulistana, o Hotel Ca'd'Oro – sob o comando da mesma família Guzzoni, que o vem dirigindo desde sua inauguração, em 1956 – e a fantástica história de Juscelino Pereira, restaurateur do famoso Piselli.

Não poderia terminar esta carta sem fazer uma homenagem a Francisco Savoldi, conselheiro do Colégio Dante Alighieri, falecido em junho. Dr. Savoldi, como era conhecido, era um leitor contumaz desta revista. Na medida do possível, acompanhava espontaneamente todas as etapas de produção de cada uma das edições, sempre com críticas positivas e palpites valiosos. Algumas sugestões suas viraram matérias da revista, como o assunto que foi capa do número 16, de novembro de 2010: a pequena cidade capixaba de Venda Nova do Imigrante. A ele, além da saudade, o nosso agradecimento.

Boa leitura a todos!

FERNANDO HOMEM DE MONTES  
PUBLISHER



**COMIDA (06), ARTE (24) e  
HISTÓRIAS (40)**



**ENSAIO  
FOTOGRAFICO**

O tempo correndo pelos  
relógios de José Gianni  
Cozella, restaurador da  
Vila Mariana que aprendeu  
o ofício com o pai e o avô  
napolitanos

32





**CAPA** Gastronomia em alta na TV: chefs conduzem reality shows competitivos e se tornam celebridades — entre eles, é claro, vários descendentes de italianos  
08



## ENTREVISTA

A ex-aluna Marina Zablith é motivo de orgulho não só para o Colégio, mas para o Brasil: é capitã da seleção feminina de polo aquático e competirá nas Olimpíadas deste ano no Rio de Janeiro  
42



Capa/08  
Gastronomia/18  
Mesa Consciente/22  
Cultura/26  
Ensaio Fotográfico/32  
Perfil/38

Entrevista/42  
Ca'D'Oro/48  
Espaço Aberto/52  
Centro de Memória/54  
Especial/56  
Papo Aberto/ 62

# COMIDA



Carole Crema, Felipe Bronze, Roberto Strongoli e Fellipe Corazza: o time de chefs à frente do Que Seja Doce, transmitido pela GNT



Capa/08  
Gastronomia/18  
Mesa Consciente/22

{CAPA}

# LUZ, CÂMERA, **cozinhem**

As emissoras brasileiras embarcam na onda dos reality shows culinários, e chefs e especialistas ganham cada vez mais visibilidade na telinha

---

Por Renata Helena Rodrigues





Aproximando lentamente o prato da bancada, o cozinheiro pergunta, em tom receoso, o que Carlos Bertolazzi acha do ponto da carne, um bife de fígado bovino. Olhando de relance, o chef não esconde a surpresa. “Se está bom? Cru desse jeito eu não sirvo nem o seu fígado”, Bertolazzi rebate dando tom grave à voz.

A cena faz parte de um dos últimos episódios da terceira temporada de *Hell’s Kitchen*, reality show em cartaz na programação do SBT desde outubro de 2014 e cuja nova temporada estreia em agosto deste ano. Na tela, a cozinha liderada por Bertolazzi é dominada pelo clima de tensão – não à toa, a atração estreou no Brasil com o nome, alterado posteriormente, de Cozinha sob Pressão.

O programa original, criado pela Fox americana, chegou neste ano à sua 15ª temporada sob o comando do chef inglês Gordon Ramsay, que ficou famoso por seus destemperos e grosserias em frente às câmeras. “Eu busco não fazer críticas pessoais”, explica Bertolazzi, apresentador da versão brasileira. “Posso até xingar, mas, diferentemente de Ramsay, falo sobre a comida, o serviço, nunca sobre a pessoa em questão.”

Quando assumiu o comando da atração, Bertolazzi já acumulava bagagem televisiva. Entre 2009 e 2015, ele participou de cinco temporadas de *Homens Gourmet*, produzido pelo canal Bem Simples, da Fox brasileira. Na atração, dividia os holofotes com outros três chefs, ensinando receitas e dando dicas gastronômicas. Mas nem a experiência evitou as dificuldades iniciais de *Hell’s Kitchen*, no qual se divide entre a avaliação dos pratos elaborados pelos participantes e o comando da equipe no serviço aos convidados. “Demorei um tempo para ficar à vontade, para sentir como se estivesse no meu próprio restaurante”, relata.

Ao fim de cada episódio, o cozinheiro que cometer mais erros é eliminado, mas mesmo aqueles com desempenho acima da média não

saem ilesos das repreensões. Não raro, gritos e palavrões são ecoados por entre as panelas. Os motivos são, geralmente, os atrasos no preparo e a inabilidade na execução das receitas. “Você consegue fazer alguma coisa sem queimar?”, perguntou Bertolazzi a uma participante da terceira temporada.

A cautela com o ponto de cozimento das massas não o deixa negar a ascendência italiana. “Quero um carbonara, não uma fritada”, disse a uma das cozinheiras responsáveis por executar a clássica massa banhada em molho à base de ovos e *pancetta*. Outro membro da brigada serviu um *ravioloni* recheado com uma gema muito passada e também foi severamente repreendido. O apreço por essas receitas é motivado pela origem de seu pai – nascido em Milão, desembarcou no Brasil em 1941, aos 14 anos. Desde pequeno, Bertolazzi evidenciava encantamento pelo país do pai, fato que gerou algumas confusões durante a infância e adolescência. “Certa vez, tomei uma advertência porque a professora pediu para que todos desenhassem a bandeira nacional, e eu fiz a da Itália”, lembra.

Quando decidiu fazer da cozinha sua profissão, aos 33 anos, não tinha dúvidas do local que escolheria para seus estudos. Deixou para trás a carreira de bancário e embarcou para um curso de dois anos no Piemonte. Hoje, as receitas do chef podem ser encontradas no menu de seu restaurante, o *Zena Caffè*, no Jardim Paulista. Entre as sugestões do cardápio, há *tagliatelle* com ragu de cordeiro e *focaccias* variadas, caso da recheada com queijo *stracchino*, tomate, berinjela e abobrinha grelhada.

O movimento da casa cresceu desde que Bertolazzi estreou na programação de um canal aberto: pessoas de todas as partes do país visitam a casa em busca de uma foto com o chef-celebridade. “Fico impressionado com a quantidade de crianças que me abordam para falar que assistem ao show”, conta.



“Posso até xingar, mas falo sobre a comida, o serviço, nunca sobre a pessoa em questão”, afirma o chef Carlos Bertolazzi sobre suas avaliações no programa Hell’s Kitchen”

### Muito além da picanha

Companheiro de Bertolazzi em frente às câmeras do BBQ Brasil - Churrasco na Brasa, Rogerio Betti também ganhou uma legião de fãs depois de estreiar na programação do SBT. Betti calcula que quase 20 mil de seus mais de 80 mil seguidores no Instagram (@debetti) sejam resultado do programa. No primeiro evento que participou depois da veiculação dos episódios, se surpreendeu com a reação do público. “Nunca tirei tantas fotos na minha vida”, conta. “Chegaram até a roubar meu boné.”

O novo reality propõe uma competição dedicada ao churrasco, e a primeira temporada, que durou cerca de três meses, foi encerrada em maio, premiando a participante Isabela Dellal como a melhor churrasqueira amadora do Brasil. Na última prova, por exemplo, as duas finalistas precisaram assar cinco tipos de carne: um peixe, um lombo suíno, sobrecoxas de frango, além de cortes bovinos, a exemplo do T-bone e do bife ancho.

Como a seleção das matérias-primas por si só já revela, a ideia era não se limitar às clássicas picanha e linguicinha. A proposta do programa era, justamente, apresentar variações e novas técnicas para assar carne no calor da brasa. “Queremos abrir os horizontes das pessoas com relação ao churrasco”, explica Betti.



Em sua primeira participação televisiva, Betti se sentiu confortável em frente às câmeras. “Foi importante dizerem que eu podia ser eu mesmo, continuar vestindo minha camisa xadrez e meu boné”, brinca ele, que acabou dispensando treinamentos específicos antes de encarar o desafio. “Achei que estava gaguejando muito, mas a equipe ficou satisfeita com o resultado, queriam que fosse algo espontâneo.”

A insegurança de principiante em frente às câmeras foi compensada pelos anos de estrada quando o assunto são as carnes e o churrasco — conhecimento que é herdado há gerações em sua família. Seu bisavô, que viajou da Toscana para o Brasil fugindo da guerra, abriu um açougue na região central da capital paulista. Seguindo a tradição familiar, Betti acabou assumindo mais tarde a profissão de açougueiro e ganhou destaque graças ao emprego de técnicas de manipulação e preparo do ingrediente até então pouco comuns no Brasil.

Uma de suas especialidades é a maturação da carne a seco (conhecida como *dry-age*). Depois de ganhar fama nas redes sociais e em eventos como a Churrascada, que teve a primeira edição realizada em 2015, Betti abriu uma loja virtual para vender suas carnes — [debeti.com.br](http://debeti.com.br). Hoje, os bifes bovinos maturados são servidos no restaurante Ilha das Flores, no bairro Cidade Jardim, em São Paulo, cujo imóvel vizinho abrigará em breve uma loja física do açougue.

A *expertise* de Betti garantiu a apresentação ao público de técnicas que fogem do trivial churrasco brasileiro. Entre elas, a do *dirty steak*, forma de assar o filé diretamente em contato com a brasa. Ao lado de Bertolazzi, ele avalia o desempenho dos participantes. Suas opiniões, porém, costumam ser expressadas de maneira serena. “Ninguém gosta de ser julgado, por isso evito gritaria”, diz.

### Mais açúcar, por favor

Se o cenário do BBQ Brasil serve de pano de fundo para a avaliação do ponto de cocção de fartos pedaços de carne, outra atração exibida pelo SBT foca as receitas açucaradas. O Bake Off Brasil estreou, em maio, sua segunda temporada, em um modelo inspirado no The Greatest British Bake Off, programa da BBC britânica. A versão brasileira deve ficar no ar por três meses. Na banca avaliadora, dividem espaço a confeitadeira Carol Fiorentino e o empresário Fabrizio Fasano.

Como o sobrenome famoso entrega, Fasano vem de uma família com forte tradição gastronômica. Filho de pai milanês, ele nasceu no Brasil e desde pequeno visita a cozinha dos restaurantes de sua família, que construiu um pequeno império de sofisticados estabelecimentos italianos em São Paulo — são sete restaurantes e um hotel na capital. A influência do país de origem do pai sempre foi muito forte. “Minha primeira papinha foi um risoto *zafferano*”, conta Fasano, que costumava observar a mãe cozinhar com desenvoltura. “Em uma família italiana, todas as nossas reuniões são baseadas na alimentação.”

Nas cenas do reality culinário, ele assume o papel de jurado e comenta as preparações dos participantes — o time inicial conta com 14 confeitadores. A nova temporada traz episódios ambientados em uma fazenda. Ali, em uma enorme tenda montada no jardim e decorada com tons pastéis, os confeitadores encaram desafios temáticos: bolo decorado para um chá de bebê e casinha esculpida com biscoitos de gengibre são algumas das receitas que pautaram a competição nos primeiros episódios dessa temporada.

Fasano não poupa críticas aos participantes, apesar de apontar a avaliação das receitas como seu maior desafio no programa. “Procuro ser justo e fazer com que as pessoas entendam que as





Gabriel Cabe



O Bake Off Brasil é apresentado por Ticianá Villas Boas (ao centro) e tem como jurados o empresário Fabrizio Fasano e a confeitira Carol Fiorentino



Roberto Strongoli, Felipe Bronze, Carole Crema e Lucas Corazza estão à frente do “Que Seja Doce”, reality de confeitaria do GNT

críticas são construtivas”, explica. Mesmo que o objetivo, como costuma destacar, seja incentivar o desenvolvimento dos participantes, ele não poupa comentários como: “A impressão que eu tenho é que o doce já passou pelo seu sistema digestivo.” Outra atração televisiva dedicada à confeitaria é o programa Que Seja Doce, do canal fechado GNT, que foi ao ar pela primeira vez em 2014 e estreou, em maio, sua quarta temporada. Com apresentação do chef carioca Felipe Bronze, a atração tem banca avaliadora formada por três confeitores de ascendência italiana: Carole Crema, Lucas Corazza e Roberto Strongoli. A cada episódio, o trio enfrenta a missão de provar docinhos variados elaborados por três profissionais, que disputam, em competições temáticas, o título de melhor confeitoiro.

Avaliar as guloseimas não é tarefa difícil para Carole, que acumula anos de experiência em confeitaria. Ex-aluna do Dante Alighieri e neta de italianos, ela fez cursos de especialização na Europa, em escolas de Londres e de Milão. Se Carole não é novata entre as panelas, também não estreia agora na telinha – em 2011 já participava do programa Cozinha Caseira, também no canal Bem Simples, da Fox. Ao lado de nomes consagrados, como o da chef Carla Pernambuco, ela dava dicas e ensinava, passo a passo, algumas de suas receitas mais famosas. Os quitutes, aliás, podem ser encontrados em sua loja La Vie en Douce, nos Jardins. Entre as sugestões que não saem do cardápio da casa, está o bolo gelado de coco, que vem embrulhado em papel alumínio. Em frente às câmeras, Carole esbanja sorrisos e



costuma dar explicações didáticas. Ao seu lado, com comentários mais ácidos, Roberto Strongoli usa seu conhecimento multidisciplinar para avaliar as criações dos participantes — ele é padeiro, confeitiro e cozinheiro. Completando o time de acento italiano, Lucas Corazza também acumula alguns anos de experiência em frente às câmeras. Entre 2011 e 2012, ele fez parte do time de apresentadores do programa batizado de A Confeitaria, também no canal Bem Simples.

Para Corazza, a parte mais difícil do trabalho é criticar negativamente as receitas dos participantes. “Busco lembrar que somos todos adultos e escolhemos estar ali”, diz. Entre reproduções de receitas tradicionais, ele se depara com algumas ideias criativas. Em um dos episódios mais

marcantes na bancada do Que Seja Doce, ele experimentou uma musse de jiló. “Era ruim, mas o espírito transgressor da participante me comoveu”, conta. “Lutei pela continuidade dela porque queria ser surpreendido novamente.”

A origem de sua família é da Calábria, no sul da Itália, e Corazza tem memórias muito ligadas à cozinha do país. “Minha avó, Zulmira, já com 90 e tantos anos, faz o melhor *capeletti in brodo* da vida”, conta. Outras receitas como “alichella” e massas frescas, “nunca com excesso de molho”, costumavam completar a mesa nas refeições familiares.

Para Corazza, essa leva de novos programas televisivos dedicados à gastronomia pode ser explicada pelo fato de que “de cozinheiro e de louco,

No The Taste Brasil, os jurados provam às cegas pequenas porções preparadas pelos participantes. No centro da foto, o chef André Mifano, um dos avaliadores do programa



Divulgação



todo mundo tem um pouco". "Nos identificamos com a emoção dos participantes, com o desejo que eles têm de agradar o próximo", completa, justificando o fascínio dos telespectadores. Atualmente, além do Que Seja Doce, o GNT produz outros sete programas dedicados à comida.

#### **Saciando o apetite dos telespectadores**

Outra competição veiculada pelo canal por assinatura é o The Taste Brasil, uma marca da rede ABC americana, que estreou na programação em 2015 e encerrou recentemente sua segunda temporada. Nessa atração, a banca examinadora é composta por três nomes de peso: os chefs

Felipe Bronze, Claude Troisgros e André Mifano. Orientada por degustações às cegas de receitas servidas em pequenas porções, a competição se desenrola por dez episódios. Único estreado na telinha, Mifano até pouco tempo expressava sua ascendência italiana nas receitas do restaurante Vito, do qual saiu em outubro de 2015. Sem meias palavras, ele costuma fazer duras críticas aos pratos que não o agradam, sem poupar palavrões.

É estrelada também a formação do júri de MasterChef Brasil, um desdobramento da marca criada no Reino Unido há mais de 15 anos e que estreou no Brasil em 2014. Por aqui, o programa vai ao ar pela emissora Bandeirantes e se tornou febre

Carlos ReinisBand



A chef Paola Carosella no MasterChef Brasil, reality que aqui vai ao ar pela Band



nacional, destacando-se como o reality culinário de maior sucesso da televisão brasileira. Atualmente são exibidos, sempre às terças-feiras, episódios da quarta temporada – sendo que uma delas, a anterior, foi dedicada aos cozinheiros mirins. Disputando um prêmio de 150 mil reais, mais um curso no exterior e um automóvel, os participantes enfrentam desafios que vão desde cortar caixas e caixas de cebolas em cubos milimétricos até fazer os delicados *macarons*, um doce francês que, à base de ovo e farinha de amêndoas, faz tremer até os confeitores mais experientes.

À frente da atração de sucesso, com apresentação da jornalista Ana Paula Padrão, estão os chefs e

jurados Paola Carosella, Henrique Fogaça e Erick Jacquin, que logo foram alçados ao posto de celebridades gastronômicas paulistanas. Entre grosserias quase ininteligíveis ditas por Jacquin e comentários de Fogaça, Paola conquistou o público pelas observações sensíveis e lágrimas frequentes. Nascida na Argentina, Paola, como o sobrenome entrega, é descendente de italianos e mora em São Paulo desde 2001. Ela comanda a cozinha do restaurante Arturito, em Pinheiros, e reforça com frequência a importância do respeito ao ingrediente. Em um episódio da nova temporada, os competidores precisaram preparar receitas utilizando cabeça de porco. Enquanto Paola defendia o aproveitamento do ingrediente, dizendo que se tratava de um animal morto, como todos que compramos no mercado, a audiência seguia em escalada. Isso porque nem só de boas receitas vivem os reality shows gastronômicos: o choro, as brigas e os ingredientes exóticos também alimentam (e muito) a curiosidade dos telespectadores.



### **Hell's Kitchen**

Estreia em agosto a quarta temporada. São 14 semanas de programa, sempre aos sábados, às 21h30, no SBT.

### **BBQ Brasil**

Ainda sem data confirmada para a estreia da segunda temporada, a primeira terminou em maio. Também é exibido aos sábados, às 21h30, no SBT.

### **Bake Off Brasil**

A segunda temporada da série está sendo exibida no SBT, também aos sábados, às 21h30.

### **Que Seja Doce**

É exibido pelo canal GNT, de segunda a sexta, às 19h30. A terceira temporada está em cartaz e já há mais uma confirmada para 2017.

### **The Taste Brasil**

A segunda temporada terminou em maio, e o canal GNT já confirmou uma nova edição em 2017.

### **MasterChef Brasil**

Exibidos às terças-feiras, às 22h30, na Rede Bandeirantes, os episódios duram duas horas. Está em cartaz até agosto a terceira temporada (além de uma competição dedicada aos cozinheiros mirins). Já está confirmada uma nova edição, agora apenas com profissionais.



“Meu avô me ensinou muito sobre empreendedorismo e minha avó adorava receber as pessoas em casa. Então eu queria receber as pessoas um pouco como minha avó, conversar, fazer com que todos se sintam bem”, conta Juscelino Pereira, que está sempre pelo salão de seus restaurantes recebendo os clientes

## DA AGRICULTURA À COZINHA ITALIANA

Impulsionado por uma plantação de ervilhas que deu errado, Juscelino Pereira criou um dos maiores sucessos gastronômicos de São Paulo, o Piselli

Por Laura Folgueira

Fotos: Divulgação

Não há como se enganar: o empresário Juscelino Pereira, criador e dono dos restaurantes Piselli e Piselli Sud, é mesmo um homem do interior. Sem se afetar pelo clima de luxo que toma conta dos ambientes que comanda – o primeiro nos Jardins e o segundo, recém-aberto, no Shopping Iguatemi –, ele tem o riso fácil, gosta de conversar, de contar histórias e, ainda mais, de ouvir.

Foi assim durante toda a sua carreira, construída em uma linha sempre ascendente – nem nos restaurantes do Grupo Fasano, onde ficou durante mais de dez anos, Juscelino se rendeu à

sisudez. Nascido e criado em Joanópolis, começou a trabalhar aos 10 anos de idade na fazenda do pai, onde havia agricultura, pecuária e uma pequena venda de secos e molhados. “Com 15 para 16 anos, estudando, descobri que as pessoas plantavam sempre as mesmas coisas na região e, na época da colheita, o preço caía. Comecei a pensar e veio na minha cabeça a ervilha que, não sei por que, ninguém plantava na região”, conta.

Tendo preparado um lote de terra para si, na propriedade do pai, Juscelino comprou uma grande quantidade de sementes que, algum tempo depois, estavam prontas para ser colhidas.

“Fui até Bragança, pegando carona em ônibus, e fiz uma pré-venda no Ceagesp local. Voltei feliz da vida, ia ter minha primeira colheita, tirar o pé da lama. Mas, quando fui entregar as tais ervilhas, o primeiro comprador analisou e disse que estavam estragadas! Fiquei espantado, assustado, e ele disse: ‘Você plantou ervilha-torta’. Eu nem sabia o que era isso. O vendedor tinha me dado as sementes erradas.”

Decepcionado, o garoto desistiu ali mesmo da carreira de agricultor – mas isso estava longe de significar que ele se renderia ao fracasso. Em vez disso, transformou o episódio em desejo de mudança: arrumou, com um conhecido, um emprego de garçom em uma lanchonete na zona oeste de São Paulo e, com 17 anos, se mudou para a capital.

#### O caminho aos Jardins

Chegando em São Paulo, Juscelino lançou-se ao trabalho, tendo sempre como ambição chegar ao bairro dos Jardins, onde é grande a concentração de restaurantes de alta gastronomia. No início dos anos 1990, foi contratado para ser garçom no restaurante Saint Peter’s Pier, então localizado na Alameda Lorena. Em poucos meses, foi alçado à posição de *maitre*. Como a casa não contava com *sommelier*, era preciso que Juscelino desempenhasse a função, indicando rótulos da carta aos clientes. O desafio era grande: até então, ele não entendia nada do assunto.

“Foi tudo na marra. Um dia, saí do restaurante caminhando, à tarde, fui até a Livraria Cultura e comprei o *Tintos e brancos*, do Saul Galvão. Devorei o livro e comecei assim”, lembra. Dois anos depois, em 1992, ele encontrou um dos maiores *sommeliers* do Brasil, Manoel Beato, em uma festa. Conversaram tanto que Juscelino saiu de lá com uma proposta de emprego: seria segundo *sommelier* do restaurante Fasano. “O Fasano foi meu grande salto para o mundo da enologia. Fiz cursos na ABS [Associação Brasileira de Sommeliers], passei a visitar vinícolas na Europa, participar de feiras e congressos e de uma confraria de *sommeliers*”, diz.

Em dois anos no Fasano e mais dez no Gero, restaurante do mesmo grupo (onde serviu como primeiro *sommelier*), Juscelino aprendeu mais do

que apenas enologia – ali, se iniciou no mundo da gastronomia italiana e também observou de perto como administrar restaurantes. “O sangue empreendedor está na veia, vem de família. O que tirei do Fasano foi, principalmente, a Itália. Começar a ir para a Itália foi um enriquecimento muito grande. Lá começou a paixão pela gastronomia no geral e, em especial, pela gastronomia italiana.” A primazia da qualidade foi uma lição que Juscelino segue até hoje: “Aprendi isso ali dentro: no restaurante, você tem que propor uma experiência, não só o ato de comer. A alta exigência do Rogério Fasano, a cobrança incessante dele por bons serviços, a boa qualidade, o bom ambiente foram muito bons para mim.”

A paixão foi tanta que, em 2004, quando decidiu tirar do papel o sonho de ter seu próprio restaurante, Juscelino não pestanejou: o cardápio e o ambiente seriam dedicados a uma região daquele país muito cara a ele, o Piemonte. “O cardápio do Piselli fui eu que construí. Quando abri, nem tinha chef, eu fiz um cardápio com memórias de coisas que eu tinha comido na Itália e receitas de livros. Contratei um chef italiano para me dar consultoria e treinar o pessoal”, lembra. Restava a dúvida: que nome dar ao local? Em uma aula de italiano, treinando vocabulário, surgiu o lampejo: ao ouvir a palavra *piselli* e descobrir que seu significado era “ervilha”, Juscelino imediatamente se lembrou de

O cardápio do Piselli foi elaborado pelo próprio Juscelino. “Quando abri, nem tinha chef, eu fiz um cardápio com memórias de coisas que eu tinha comido na Itália e receitas de livros”. Ele contou com a consultoria de um chef. Na foto, o *tiramisù* do restaurante



O ambiente do Piselli Sud, no Shopping Iguatemi, ocupa o mesmo espaço em que antes ficava o Gero, do grupo Fasano, em que Juscelino trabalhou



seu primeiro episódio profissional. Estava decidido.

Hoje, para não ficar tão preso à cozinha, Juscelino conta com um chef (que se divide entre o Piselli e o Piselli Sud), embora o restaurante ainda seja identificado com sua marca pessoal – quem vai ao Piselli procura o carisma de Juscelino Pereira ou alguma de suas criações, como o festival de trufas brancas de Alba, que acontece todo ano, em novembro.

#### **Raízes**

Não só de carisma vive o *restaurateur*: depois do Piselli, Juscelino ajudou a abrir a filial do restaurante MareMonti (originalmente da Riviera de São Lourenço), o Tre Bicchieri – ambos italianos – e o La Cocotte – francês. Além disso, em 2008, juntou-se ao chef Carlos Bertolazzi para empreender o Zena Caffé, hoje tocado por seu filho mais velho, Dudu – que, junto com seus irmãos mais novos, os gêmeos Thomas e Thiago, estudou e se formou no Dante. “Eu costumo fazer uma espécie de consultoria: ajudo a abrir o restaurante, ganho participação, vendo e saio.”

Assim, hoje, Juscelino dedica-se apenas à marca Piselli: passa o horário de almoço em um e o de jantar em outro, além de fazer reuniões e tarefas administrativas. O Piselli Sud, aberto em setembro

de 2015, também é dedicado a receitas italianas, mas, desta vez, do sul do país. A abertura da nova casa pode ser vista como uma espécie de volta às origens: o salão ocupa o lugar deixado pelo restaurante Gero, fechado em março daquele ano.

E voltar às origens é um exercício contínuo para Juscelino. “O Piselli é minha cara e é dependente da minha imagem, o que eu adoro, porque o que eu mais gosto é estar no salão. Meu avô me ensinou muito sobre empreendedorismo e minha avó adorava receber as pessoas em casa, todo domingo fazia almoço para 40 a 50 pessoas. Então eu queria uma casa para receber as pessoas um pouco como minha avó, conversar, fazer com que todos se sintam bem.”

#### **Piselli Jardins**

Rua Padre João Manuel, 1253, Jardim Paulista  
Tel.: (11) 3081-6043. Seg. a qua., 12h às 16h e 19h às 24h; qui., 12h às 16h e 19h à 1h; sex. e sáb., 12h à 1h; dom., 12h às 23h30.

#### **Piselli Sud**

Shopping Iguatemi – Av. Faria Lima, 2232, piso térreo  
Tel.: (11) 3031 5404. Seg. a qui., 11h30 às 23h; sex., 11h30 às 24h; sáb., 12h às 24h; dom., 12h às 22h.  
[www.piselli.com.br](http://www.piselli.com.br)

# RECEITA

## Spaghetti alla carbonara

### Ingredientes

1 colher (sopa) de azeite de oliva  
160 g de *pancetta* defumada  
150 ml de creme de leite fresco  
4 gemas de ovo  
1 colher (sopa) de queijo *pecorino* ralado  
1 colher (sopa) de queijo *grana padano* ralado  
Pimenta do reino a gosto  
400 g de espaguete

Rendimento: 4 porções

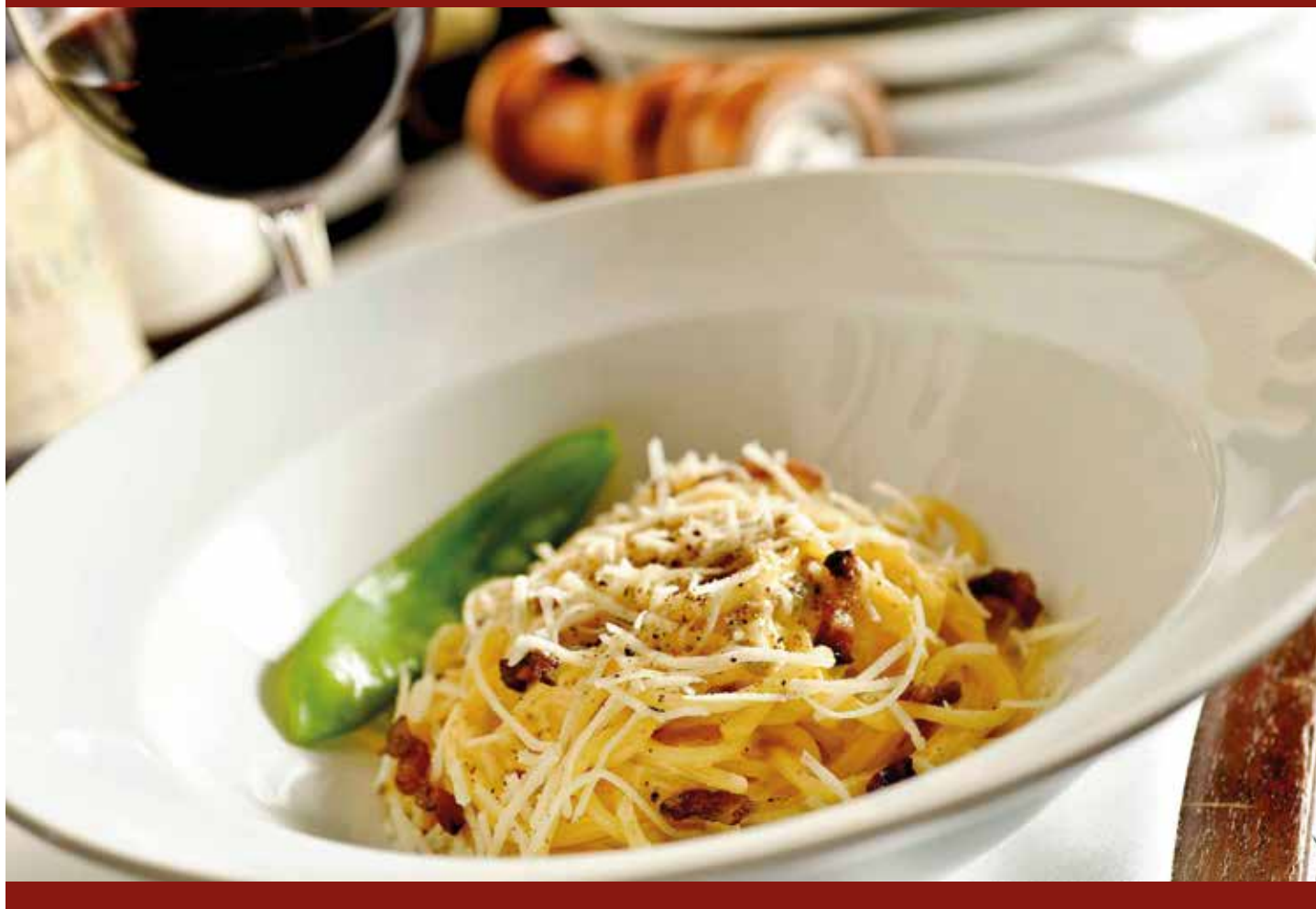
### Preparo

Em uma panela, aqueça o azeite. Junte a *pancetta* cortada em pequenos dados ou tirinhas e frite-a até que doure. Reserve.

Em uma tigela, coloque o creme de leite e as gemas. Bata até misturar bem. Então, acrescente os dois tipos de queijo, ralados na hora, e tempere com pimenta do reino, moída também na hora. Bata até obter uma mistura homogênea e reserve.

Cozinhe a massa em água fervente abundante, com um pouco de sal. Escorra quando ela estiver *al dente*.

Na hora de servir, aqueça a *pancetta* na panela em que foi frita e misture imediatamente o espaguete cozido. Desligue o fogo e adicione a mistura de gemas e queijo. Misture com delicadeza até as gemas cozinharem com o calor da massa, transformando-se em um creme fluido. Polvilhe com queijo ralado na hora.



{MESA CONSCIENTE}



# CAMINHOS PARA UMA MESA ORGÂNICA

Por Silvia Percussi Foto: Ricardo D'Angelo

Sabemos que vegetais orgânicos são aqueles produzidos sem nenhum contato do agricultor e do produto com adubos químicos e/ou com sementes transgênicas. No caso dos alimentos de origem animal, para que sejam considerados orgânicos, não deve haver uso de substâncias como hormônios de crescimento ou antibióticos.

Esses alimentos, em sua maioria, ainda são caros por aqui – não apenas para o consumidor final, mas também para restaurantes. Isso acontece por não serem eles produzidos em larga escala, não terem padronização de tamanhos e aparência nem serem cultivados com o uso de defensivos químicos que combatem pragas com mais rapidez (mas que também contaminam os alimentos), entre outros vários motivos. Mas para que os preços caiam, além de uma série de incentivos, é importante o aumento da demanda. E, nos últimos anos, isso vem acontecendo.

Há também chefs e iniciativas buscando formas de garantir não apenas uma comida orgânica na mesa de seus clientes, como também uma relação mais próxima e justa com seus fornecedores. O Instituto Chão, aberto na Vila Madalena no ano passado, é um exemplo interessante: lá é possível comprar produtos orgânicos pelo preço de custo do produtor. O estabelecimento

não visa ao lucro e vem tentando se manter por meio da transparência nas despesas: há, ali, um quadro com todos os gastos mensais detalhados e uma sugestão de contribuição voluntária que fica em torno de 30 centavos para cada real pago pelos clientes. Tem dado certo: é preciso chegar cedo para encontrar toda a variedade de verduras, legumes, frutas e outros produtos de mercearia disponíveis em prateleiras dentro da loja, já que a freguesia já é expressiva.

Todo ano, na Vinheria Percussi, elaboramos um Menu Bio, com entrada, prato principal, sobremesa e vinho produzidos essencialmente com matéria-prima orgânica. Neste ano, o menu foi servido no restaurante durante a terceira semana de junho, e, ao lado, você encontra a receita da sobremesa para fazer em casa: Banana e ananás com *butterscotch sauce*. Bom apetite!

## BANANA E ANANÁS COM BUTTERSCOTCH SAUCE

### Ingredientes

#### Para a calda:

½ xícara de manteiga sem sal  
1 xícara de açúcar mascavo  
½ xícara de creme de leite fresco  
1 pitada de sal  
½ colher de chá de sementes de baunilha

#### Para as frutas:

4 bananas-nanicas  
1 abacaxi maduro  
6 colheres de sopa de manteiga sem sal  
2 colheres de açúcar cristal  
¼ de colher de chá de noz-moscada

### Modo de Preparo:

Para preparar a calda, derreta a manteiga em uma panela. Junte o açúcar mascavo e o creme de leite, levando à fervura e mexendo constantemente. Tire a panela do fogo e adicione a pitada de sal e a baunilha. Deixe esfriar.

Descasque as bananas e corte-as em rodela. O abacaxi deve ser cortado em cubos. Em uma vasilha, derreta a manteiga, misture a noz-moscada e o açúcar cristal. Envolve as frutas nessa mistura e, depois, leve-as para uma grelha bem aquecida. Vire-as a cada 2 minutos, até que fiquem bem douradas (as bananas devem ficar macias). O processo leva de 10 a 12 minutos.

Retire as frutas da grelha e coloque-as em um prato aquecido. Sirva com a calda quente.

Relógios no balcão  
da loja do restaurador  
José Gianni Cozzella,  
de 80 anos, filho  
de napolitanos

Marcelo Cobria





Cultura/26

Ensaio Fotográfico/32

Perfil/38

# ARTE



Por Luisa Destri e Marcella Chartier

# A RESPONSABILIDADE E A FORÇA DA ARTISTA

Embora seja baseada em fatos reais e se passe no ano de 1571, *Cenas de uma execução* é também um comentário sobre o tempo presente. Escrita pelo britânico Howard Barker (1946) a partir da história de Artemisia Gentileschi (1593-1653), a peça questiona as relações entre arte e poder – sem descuidar do fato de que a artista em questão é uma mulher.

Galactia, a protagonista, deverá retratar, por encomenda do doge de Veneza, a Batalha de Lepanto, a respeito da qual não se oferecem detalhes – o episódio foi um confronto naval entre forças cristãs e turcas, e impediu o avanço do Império Otomano sobre o Mediterrâneo. O pedido oficial é para que ofereça, por meio da obra, um motivo de orgulho para os cidadãos venezianos. Ela, porém, não vê no conflito senão o sofrimento dos combatentes: “Alguém tem que falar pelos mortos”, afirma.

A força de suas convicções é transmitida a todo momento pela interpretação de Clarice Abujamra, que encarna uma personalidade inflexível. Na relação com o amante, com as filhas, com as figuras políticas ou personagens do domínio das artes, Galactia revela sobretudo consciência da responsabilidade social do artista – preferindo preservar valores e princípios profissionais, mesmo quando isso implica o sacrifício de afetos pessoais.

A peça é uma aposta na capacidade criadora humana, como sugere o fato de ser o espectador estimulado a imaginar, por meio de descrições feitas em uma gravação em *off*, aquilo que Galactia pinta, e que não é jamais mostrado. Também o encerramento dá testemunho de uma forte confiança na arte: somente quem vê nela um valor tão elevado é capaz de formular uma crítica tão severa como a exposta na cena final. É preciso manter-se atento para compreender quem ou o que sofre, afinal, a execução...

Ocupam o palco nove atores – sendo marcantes também as atuações de Roberto Ascar, como o cardeal Ostensibile, e Oswaldo Mendes, como o doge Urgentino. A ambientação fica por conta principalmente da trilha sonora, composta por André Abujamra, e pelo figurino, assinado por Leda Senise. (Luisa Destri)



Divulgação

## CENAS DE UMA EXECUÇÃO

Direção: Clarice Abujamra

Espaço Cia. da Revista

Alameda Nothmann, 1135, Santa Cecília

Bilheteria: 3791-5200

De 5 de julho a 28 de setembro – terças e quartas, às 21h

Duração: 90 minutos - Ingressos: R\$ 50

Vendas: [www.ingressorapido.com](http://www.ingressorapido.com) e 4003-1212

# SENHORA DO DESTINO

É com surpresa que percebemos que *O homem do destino* chegou ao fim. Não que o encerramento não seja devidamente preparado (ao contrário, aliás), mas porque o tempo passa com rapidez impressionante. Curta e bem-humorada, a peça, escrita por Bernard Shaw em 1897, conquista absolutamente a atenção do espectador.

Trata-se de apenas um ato, que tem lugar em uma hospedaria italiana, onde se encontra o general Napoleão Bonaparte (Sergio Mastropasqua), dois dias após a vitória sobre a Áustria na Batalha de Lodi (ocorrida em 10 de maio de 1796). A partir do fato histórico, cria-se a situação ficcional: o encontro entre o já então famoso estrategista francês e uma mulher que não chegamos a conhecer pelo nome, identificada no texto original como “A dama misteriosa” (Patricia Pichamone).

Em seu descanso, o general é manipulado por essa audaciosa mulher, de forças comparáveis às suas, embora não exatamente em um campo de batalha. Estar ali, aliás, é já, para ela, uma vitória: chegou à hospedaria após manipular o tenente (papel dividido entre Guilherme Gorski e Thiago Ledier) – roubando-lhe o cavalo e “aproveitando-se do que há de melhor em mim”, como ele confessa.

Boa parte do humor fica a cargo de Giuseppe Grandi, o estalajadeiro (Luti Angelelli), cuja sabedoria humilde é também contraposta à do militar: “O que seria de minha hospedaria se eu me tornasse imperador?”, pergunta a Napoleão. No diálogo entre as duas personagens, surgem os momentos mais cômicos da peça.

Sob direção da cineasta Caroline Fioratti, a montagem encanta pela composição do cenário e do figurino – e também pela atuação de Pichamone. Trata-se, além disso, de uma excelente oportunidade para ver a encenação de um texto de Shaw, grande dramaturgo irlandês, vencedor do Nobel em 1925. (Luisa Destri)



Ronaldo Gutierrez

## O HOMEM DO DESTINO

Direção: Caroline Fioratti

Teatro Aliança Francesa

Rua General Jardim, 182 - Vila Buarque

Bilheteria: 3017-5699/5617

De 17 de junho a 7 de agosto - de quinta a sábado, às 20h30, e domingo, às 19h.

Duração: 75 minutos - Ingressos: R\$ 50

No dia 14 de julho, quinta-feira, apresentação comemorativa e gratuita (Data Nacional Francesa). Não haverá espetáculo nos dias 15, 16 e 17 de julho.



Lucas Terribili

## O LOI VOLTOU

Se um bom restaurante precisa atender satisfatoriamente o público em quesitos que vão muito além da qualidade e do sabor dos pratos, a nova casa do chef Salvatore Loi (que leva seu nome) entrega, digamos, um serviço completo. Por lá, sabe-se tratar muito bem os clientes desde a porta de entrada. A equipe é impecável e a sintonia da brigada do salão é das mais finas, o que prepara o terreno para a experiência gastronômica oferecida por um dos chefs mais respeitados do país, que passou treze anos no Fasano e um ano e meio no Ristorantino (então chamado Loi Ristorantino).

A tão aguardada inauguração do restaurante — até *hashtags* como

#oloiestavoltando e #vortaloi pipocaram pelas redes — aconteceu em maio, e as reservas para algumas noites já são disputadas. Loi trabalha a todo vapor, todos os dias, conduzindo a equipe em uma cozinha aberta para o salão, o que garante cenas hipnotizantes para quem gosta de ver a mágica acontecendo — ou, para os mais pragmáticos, a dedicação, a velocidade e (de novo) a sintonia fina que a cozinha de um bom restaurante precisa ter. Uma linha de montagem minuciosa que só conseguimos parar de observar quando o prato chega à mesa.

O cardápio é extenso, pra explorar sem pressa. São muitas opções desde as entradas, como os *canolis* recheados de

*burrata* (com merengue italiano e *coulis* de morango ao vinho tinto, R\$ 45). Entre os principais, além das massas, dos risotos, dos *risolios* (na preparação destes últimos, o azeite entra no lugar da manteiga), das carnes, peixes e frutos do mar, há uma seleção de massas sardas (Loi nasceu na Sardenha), como a *fregula* (massa fresca de sêmola sem ovos, com lula, camarão, vieiras e presunto de Parma, R\$ 83).

A *porchetta* de javali com nhoquete de catalônia e molho de tamarindo (R\$ 89) já desponta entre os favoritos: a carne, recheada com cogumelos *porcini* (brasileiros, de um produtor de Santa Catarina) e ervas, é assada por 11 horas, o

que a faz se desmanchar tanto em sua maciez que é possível dispensar a faca. O nhoquete traz o amargor sutil da catalônia equilibrado pelo molho de tamarindo, que acaba se misturando ao da carne (e que molho).

Quando chega a hora da sobremesa e você imagina que terá menos dificuldade de escolha, se depara com opções como a torta de mirtilo com sorvete de mirtilo, o pudim de pistache com semente de cumaru e o clássico *tiramisù*. Apesar de o sal voltar na conta, é preciso ser justa: ela vale cada centavo.

São Paulo ganhou uma casa de alta gastronomia italiana que está dando conta das expectativas, sem deixar de garantir a sensação acolhedora que a comida autoral de Loi proporciona — uma Itália amorosa, criativa e verdadeira à mesa. (Marcella Chartier)

#### Salvatore Loi

Rua Joaquim Antunes, 102, Pinheiros  
Tel. (11) 3062-1160

Horário de funcionamento:

segunda a quinta, das 12h às 15h e das 19h à meia-noite; sexta das 12h às 15h e das 19h à 1h da manhã; sábado das 12h às 16h e das 19h à 1h da manhã; domingo das 12h às 17h e das 19h às 22h30.



Lucas Terribili

## UM ESTÍMULO PARA A AUTONOMIA

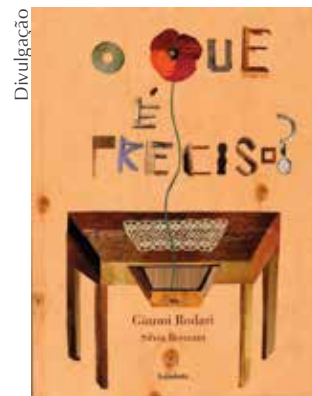
Uma mesa vem de uma flor. Essa frase, que poderia resumir *O que é preciso*, de Gianni Rodari e Silvia Bonanni, acaba por simplificá-lo, fazendo parecer *nonsense* um livro que procura ensinar um olhar mais consciente sobre a realidade circundante.

O texto não poderia ser mais enxuto: parte da proposição “Para uma mesa, a madeira” e vai identificando cada novo elemento a outro. Mesa, madeira, árvore, semente, fruta e flor são relacionadas uma a uma; como o livro não esclarece a natureza dessa relação, cabe ao leitor construir as lacunas para entender de que se trata.

As respostas estão sugeridas nas imagens, que, colando ilustrações e fotografias, reúnem elementos afins. Em torno da madeira, por exemplo, estão blocos de montagem para crianças, um cavalo de balanço, janelas...

Apresentando o grande ao lado do pequeno, o conteúdo ao lado do continente, a matéria-prima e o produto, o livro empenha-se claramente em estimular a criança a refletir sobre os processos que envolvem sua existência, já que pode olhar com olhos de “o que é preciso” para qualquer objeto que envolva o trabalho humano.

Indicado para o leitor iniciante (5 anos), o livro pode ser também apresentado à criança mais nova, por meio de questionamentos partindo das ilustrações. Trata-se, afinal, de uma bonita proposta de autonomia, fundada no estímulo da curiosidade e confiante na leitura como uma forma de conhecimento do mundo. (Luisa Destri)



Divulgação

**O que é preciso**, Gianni Rodari, ilustração de Silvia Bonanni e tradução de Iuri Pereira, MOVpalavras, 32 páginas, 45 reais

# A FILOSOFIA CONTRA A EFICIÊNCIA



Divulgação

A publicação hoje, no Brasil, de *A utilidade do inútil*, de Nuccio Ordine, lançado na Itália em 2003, tem impressionante atualidade: num momento em que a crise política amplia as discussões sobre os rumos da cultura e da educação, a voz desse especialista no Renascimento tem muito a dizer. Não só a sua voz, aliás, já que o livro antologia passagens de grandes autores da cultura ocidental, desde Platão e Aristóteles até Italo Calvino e Georges Bataille, passando ainda por Ovídio, Kant, entre muitos outros que se unem na defesa daquilo que não tem finalidade prática.

O autor opõe a busca incessante pela eficiência à gratuidade do prazer oferecido pela poesia, pelo romance e até mesmo pela pesquisa científica desinteressada: “a utilidade dos saberes inúteis contrapõe-se radicalmente à utilidade dominante, que, em nome de um interesse exclusivamente econômico, está progressivamente matando a memória do passado, as disciplinas humanísticas, as línguas clássicas, a educação, a livre pesquisa, a fantasia, a arte, o pensamento crítico e o horizonte civil que deveria inspirar toda atividade humana”.

O que é preciso, Gianni Rodari, ilustração de Silvia Bonanni e tradução de Iuri Pereira, MOVpalavras, 32 páginas, 45 reais

Nos clássicos, Ordine busca argumentos para defender uma pedagogia que não se subordine ao utilitarismo – portanto apta a formar “cidadãos responsáveis, capazes de abandonar o próprio egoísmo para abraçar o bem comum” – e colhe lições sobre a importância do inútil. Merece destaque o discurso que Victor Hugo fez à Assembleia Constituinte em 1848, sugerindo aos membros do governo que dobrassem o investimento em cultura, em vez de cortá-lo, como saída para a crise francesa de então.

O apêndice traz o artigo “A utilidade do conhecimento inútil”, do norte-americano Abraham Flexner (1866-1959), que explica como os maiores avanços da ciência só se tornaram possíveis por causa da liberdade que pesquisadores tiveram para satisfazer sua curiosidade sem se preocupar com a finalidade imediata. A eletricidade, o rádio, os exames de sangue e muitos elementos essenciais da vida contemporânea existem porque alguém “inutilizou” seu tempo em pesquisas sem nenhuma importância. (Luisa Destri)

## ENTENDER PELAS EMOÇÕES

Este é um filme sobre como se sente uma criança quando ocorre a separação dos pais: narrado pelo ponto de vista de Aria (Giulia Salerno), de 9 anos, *Incompreendida* retrata os medos, o desamparo e a tristeza despertados nesse momento de importante mudança na família.

O problema é que, nesse caso, a maior parte dos temores infantis é confirmada pela realidade: de uma relação agressiva o casal passa a um divórcio

ressentido e raivoso, em que as necessidades da menina não têm lugar. O pai (Gabriel Garko), ator, divide-se entre cultivar a própria fama e controlar a aparência da filha mais velha; a mãe (Charlotte Gainsbourg), pianista, refugia-se em novos casos amorosos, reservando algum carinho para a filha do meio. Caçula, Aria conta inicialmente com a cumplicidade de uma grande amiga, e depois com a companhia de Dac, seu gato (atentar para como o rom-rom ecoa em diversas cenas).

Justamente por adotar o ponto de vista da menina, o filme conduz o espectador por diferentes emoções. Quer decididamente fazer rir e comover, e geralmente consegue. De um lado, os rompantes de ternura

# AS CABEÇAS DO VELHO CHICO

Figuras entalhadas em madeira e colocadas na proa das embarcações do rio São Francisco, as carrancas passaram da expressão popular a objeto de interesse erudito graças sobretudo ao olhar estrangeiro – mais especificamente, a partir das fotografias feitas por Marcel Gautherot, em viagem pela região em 1946, na companhia do também fotógrafo francês Pierre Verger.

A *viagem das carrancas*, produto da pesquisa que deu origem também a uma exposição homônima em 2015 na Pinacoteca do Estado de São Paulo e no Instituto Moreira Salles no Rio de Janeiro, conta a história desse contato entre arte erudita e cultura popular, que tem em Francisco Guarany (1884 – 1985) seu expoente.

“Ele [mestre Guarany] soube captar não só a alma do navio, como também, e principalmente, a alma da gente que vive à beira das águas do velho Chico, [...] conservando no coração uma semente de magia que lhe dá forças para viver. Ou sobreviver”, afirma Carlos Drummond de Andrade em crônica incluída no volume.

O livro documenta a exposição realizada em 2015, trazendo rico e variado material informativo, além das fotografias de Gautherot que retratam as carrancas em seu lugar original – isto é, nas embarcações, onde, acredita-se, tinham a função de espantar os maus espíritos – e integradas à rotina dos trabalhadores. Um texto de Lorenzo Mammì, curador da exposição, abre o volume, mostrando que Guarany foi, “possivelmente, o primeiro artista moderno da arte popular brasileira”, pela consciência crítica diante das formas aprendidas na tradição, trabalhadas segundo seu interesse e meio.

Se as transformações econômicas da região ecoam nos versos de Drummond, também incluídos no volume – “Os tempos são outros. Onde as carrancas? / Onde os barcos, as travessias melodiosas de antigamente?” –, este consistente trabalho de pesquisa, documentação e interpretação pretende fazer sobreviver a “magia” do trabalho dos artistas. (Luisa Destri)

Divulgação



**A viagem das carrancas**, organização de Lorenzo Mammì, Instituto do Imaginário do Povo Brasileiro, Instituto Moreira Salles e WMF Martins Fontes, 305 páginas, 140 reais

da mãe, personagem caracterizada com traços de excesso e desequilíbrio; de outro, as superstições do pai, que condiciona os afetos a sinais de bom e mau agouro. Tudo isso correndo em uma Itália dos anos 1990, com hábitos e moda hoje cafonas, e um sistema educacional que já parece empoeirado.

Por vezes o desejo de despertar emoções torna-se excessivo, como se quisesse guiar a reação do espectador. No limite, porém, o filme oferece, além de momentos de grande prazer, a sensação de que se sai do cinema compreendendo um pouco melhor os sentimentos – que talvez sejam autobiográficos, pelas coincidências com a história da jovem diretora, mas que podem ser também universais. (Luisa Destri)



Divulgação

## INCOMPREENDIDA

Direção: Asia Argento (2014)  
107 minutos  
Distribuição: Imovision  
Nos cinemas

# {ENSAIO FOTOGRÁFICO}

Por Marcelo Cobra

O relojoeiro José Gianni Cozzella, 80 anos, aprendeu o ofício com o pai e o avô italianos, ambos de Nápoles. Desde meados da década de 40, quando ainda era pequeno, ele se dedica ao restauro de relógios de diferentes estilos, épocas e nacionalidades. O conserto exige cuidado e atenção; muitos

exemplares que chegam ali são delicados e repletos de detalhes artesanais. Pilhas, baterias e alguns modelos mais modernos que estão à venda ajudam a compor o ambiente. A sinfonia dos relógios-cuco é outra marca registrada de sua pequena loja no bairro do Paraíso, tema do Ensaio desta edição.











Identification tags with barcodes and text, hanging from a metal rod. The tags appear to be for inventory or identification purposes, with some text visible such as "DIRETORIA" and "INFORMAÇÕES".







O artista, nascido em Vogogna, no Piemonte, imigrou com a família para o Brasil em 1950 por conta das dificuldades do pós-guerra. Estabeleceu-se em Jundiaí, interior paulista, onde vive hoje

# UM RENASCIMENTO por amor à arte

Aos 86 anos, o pintor italiano Inos Corradin trabalha 10 horas por dia e ainda mostra vitalidade em suas obras

Por Nathalia Costa

Um equilibrista é o arroz com feijão da vida de Inos Corradin, pintor há 63 anos. Trata-se de uma obra que brinca com cores e formas e que surgiu da visão de um artista então engajado. “Houve uma crítica política naquele tempo, pensei como os equilibristas são volúveis e os políticos mudam de bandeira”, explica. Para ele, hoje resta apenas o aspecto jocoso de sua obra-prima.

Até ter sua marca registrada e reconhecida mundialmente, Inos percorreu uma longa trajetória. Nascido

em Vogogna (Piemonte) em 1929, passou os primeiros cinco anos de vida em Montreux, na Suíça. O pai, mestre de obras, ia aonde o trabalho levava. Assim, a família retornou para a Itália. E, em Castelbaldo — terra de seus antepassados —, viveu a infância e a juventude.

Com a miséria e o desemprego que assolaram a Europa depois da Segunda Guerra Mundial, a solução foi imigrar para o Brasil. Em 1950, Inos estabeleceu-se com os pais em Jundiaí. “Nós tínhamos parentes aqui, eles

fizeram um contrato para o meu pai. Foi o nosso milagre”, relembra. A pintura, que até então era hobby na Itália, sob a orientação do professor Tardivello e a influência das mulheres de pescoço comprido de Modigliani, transformou-se em sustento para o jovem de 21 anos.

Sua primeira oportunidade foi no Atelier Cooperativa Politone, na Vila Mariana, em São Paulo. Lá conheceu Geraldo Trindade Leal e tornaram-se amigos. Foi deste que partiu o convite para ir a Salvador. Inos conta que, quando ouviu a proposta de visitar a

Bahia pela primeira vez, pensava que se tratava de uma mulher. Encantado com o país, decidiu aventurar-se. Foram oito dias de viagem de navio.

Foi apresentado a um grupo artístico baiano, formado por Mário Cravo e outros talentos. Inos ainda lembra com riqueza de detalhes o dia em que conheceu Pancetti. Era 2 de fevereiro, a Bahia estava em festa para Iemanjá. Sem dinheiro, o pintor sentia muita fome e serviu-se das oferendas “com respeito e apetite”.

Apesar da ajuda dos amigos, convivia com a dificuldade financeira. Em um bar no Pelourinho, ouviu uma conversa entre dois estranhos sobre um hospital que pagava a doadores de sangue e decidiu arriscar. Uma semana sem beber, e Inos arrancou uns trocados.

Na ocasião, conheceu a enteada do dono da Galeria Oxumaré, onde faria sua primeira exposição. Envergonhado, pediu sigilo. Dias depois recebeu um presente: telas, pincéis, tinta e um bilhete assinado por Carolina. São amigos até hoje. Com o dinheiro recebido pela exposição na Oxumaré, em 1953, fartou-se de comer galinha à cabidela. Até hoje não suporta nem o cheiro do prato.

A bebida alcoólica quase acabou com a carreira de Inos. “Eu sou um ex-alcoólatra, bebia um litro de uísque por dia, a cerveja servia para tirar a sede. Bebia tanto que emprestava dinheiro das galerias. Já estava quase com cirrose”, conta. A desintoxicação foi sofrida, Inos teve neuropatia alcoólica e perdeu os movimentos por quatro meses. Foi o desejo de continuar vivendo da pintura que fez o artista superar o vício.

Voltou da Bahia depois de um ano e meio e participou da equipe de cenógrafos do Ballet do IV Centenário de São Paulo. Em 1957, começou uma nova fase de sua vida. O pintor mudou-se para Ibiúna e começou a trabalhar com os madeireiros da região. Nessa época, foi procurado por Américo Reisfeld, que se tornou o seu primeiro *marchand*. Ele foi o responsável pela exposição das obras de Inos Corradin em Israel. Hoje, Josef Bar-Tzion, genro de Américo, dá sequência ao trabalho.

As pinturas do italiano ganharam notoriedade pelo mundo. O pintor conta que até hoje fica emocionado quando vai iniciar uma nova exposição; a próxima será aberta em Gênova,

em setembro. Ele ainda lembra com carinho de Paris, onde participou de uma exposição coletiva internacional na Galeria Debret, em 1975, e foi premiado.

Inos admite que a comercialização de seus quadros nas exposições raramente era lucrativa. No entanto, lembra-se de uma no Centro D’Arte San Vidal, em Veneza, que se destacou. “Vendi quase tudo, foi a que me deu mais proveito financeiro e espiritual. Entrou até um presidente da França, o (François) Mitterrand”, recorda.

Hoje, o artista, que aos 86 anos ainda trabalha 10 horas por dia em seu ateliê, tem de lidar com as falsificações de suas obras. “Na internet tem dezenas de quadros falsificados. E a lei brasileira só admite a denúncia quando você encontra o falsificador em flagrante”, explica. Na tentativa de contornar o problema, ele tem dado certificados de autenticidade para os compradores de seus quadros.

Mas é bom Inos estar preparado, porque a popularidade de seus equilibristas vai aumentar em 2017. O pintor será homenageado pela escola de samba X-9 Paulistana no próximo Carnaval de São Paulo, e o estilo circense e alegre de suas pinturas será transportado para fantasias e carros alegóricos na avenida. O italiano terá de mostrar que o Brasil lhe ensinou a ter samba no pé.

Grças a seus equilibristas (como o da obra abaixo), Inos Corradin será homenageado por uma escola de samba no carnaval de 2017





# HISTÓRIAS

Centro de Memória

Ex-aluna vitoriosa em competição  
de atletismo em 1957





Entrevista/42

Ca'D'Oro/48

Espaço Aberto/52

Centro de Memória/54

# {ENTREVISTA}

A atleta de 29 anos, que nada desde os 4 e joga polo aquático desde os 10, já vivia uma rotina pesada nos tempos em que conciliava os estudos no Dante com os treinos diários



# JOGUE COMO UMA GAROTA

Atletas mulheres, que ainda recebem salários mais baixos e têm mais dificuldades de patrocínio, precisam ter uma dose extra de obstinação. E é assim que Marina Zablith, capitã da seleção feminina de polo aquático, defenderá o Brasil nas Olimpíadas

---

Por Barbara Ramazzini

A atleta que lidera a seleção brasileira feminina de polo aquático está há 25 anos dentro d'água. Tendo começado a nadar com 4 anos, Marina Zablith, hoje com 29 anos, de lá pra cá nunca mais saiu da piscina. "Quando era pequena, até brigava para lavar a louça, só para ficar com a mão molhada", conta, rindo. O amor pela água é tanto, que ela enfrentou, durante todo o Ensino Médio no Colégio Dante Alighieri, uma dura rotina de treinos – cerca de 5 horas por dia – e estudos. O apoio dos pais sempre existiu. "Eles exigiam que eu tivesse boas notas, mas entendiam que eu queria chegar em casa e dormir de cansaço", lembra.

A compreensão dos pais era também motivada pelo fato de que os dois conheciam bem aquela rotina:

ambos são ex-atletas. Seu pai, Farid Zablith Filho, foi nadador olímpico duas vezes, em Roma (1960) e Tóquio (1964). E a mãe, Cristina Diniz Aranha, foi campeã brasileira de natação aos 14 anos. "Mas parou, exatamente porque minha avó disse que ela estava ficando com o corpo muito grande. Era uma outra época, né...", conta.

Marina, com 1,80 m de altura, segue acumulando conquistas e se dedicando ao esporte que a tornou uma mulher de ombros largos e músculos fortes. A atleta, que foi considerada a melhor jogadora de polo aquático do campeonato sul-americano de 2014 e se destacou duas vezes como artilheira do campeonato brasileiro, se prepara para sua primeira Olimpíada, em agosto, no Rio de Janeiro.

**Pergunta:** Não é fácil seguir a carreira de esportista. Como foi esse desafio para você?

**Resposta:** O fato de a minha família ser de esportistas já me ajudou muito. Várias pessoas não conseguem seguir a carreira de atleta porque não têm apoio dentro de casa. Meu pai foi nadador profissional, minha mãe foi campeã brasileira de natação aos 14 anos. O irmão dela, meu tio, também foi para as Olimpíadas como nadador. E esse DNA vem de mais longe ainda: o avô materno do meu pai, Hermann Frieze, foi um dos fundadores do Esporte Clube Pinheiros e era um dos jogadores de futebol mais conhecidos na época. Engraçado, porque meu avô foi fundador do Pinheiros, mas meu pai foi nadador do Clube Athletico Paulistano, conheceu minha mãe lá, quando ela tinha 8 anos e, ele, 12. E eu comecei no Paulistano, mas fui para o Pinheiros depois. Minha irmã, Ana Cristina, chegou a jogar polo também, mas ela só fez parte da seleção B, não chegou a ir para a A. Ela é mais velha que eu, tem 41 anos, e me influenciou bastante.

**Pergunta:** Então era praticamente inevitável que seu esporte fosse na água?

**Resposta:** Eu brinco que a minha família é de um monte de peixes, e eu, por coincidência, sou do signo de peixes, não tinha como fugir. Se eu não fosse para um esporte de água, eu seria deserdada [risos].

Marina com os pais e a irmã, todos com bastante intimidade com a piscina: o pai chegou a nadar em jogos olímpicos, a mãe foi promessa da natação feminina ainda adolescente e a irmã também jogou polo aquático



Arquivo pessoal Marina Zablit

Comecei com a natação aos 4 anos. Meu pai dizia que tinha duas coisas que ele queria que eu aprendesse: nadar e atravessar a rua. Era questão de sobrevivência, porque todo o lugar que a gente ia tinha piscina, então o mínimo era aprender a nadar.

**Pergunta:** Você nunca se sentiu forçada a nadar? Foi uma atividade que veio com a paixão da família mesmo?

**Resposta:** Nunca. Enquanto vários colegas meus, ainda pequenos, falavam que choravam quando iam nadar, eu chorava quando não ia. Eu gostava tanto de água que brigava para lavar a louça, só para ficar com a mão na água.

**Pergunta:** Quando você migrou da natação para o polo?

**Resposta:** De 10 para 11 anos. A decisão não foi bem minha. Nessa época minha imunidade era baixa, eu ficava muito doente. E eu tinha futuro na natação, ia superbem. Até que, com 10 anos, tive uma doença chamada histoplasmoze, que afeta o pulmão, e fiquei um mês no hospital. Depois de 15 dias que havia voltado para casa, peguei pneumonia atípica. Foi um período terrível. Quando voltei a nadar, minha treinadora disse “ou você treina, ou fica doente”. Decidi sair e ir para o polo. Meu pai chorava, não queria que eu abandonasse a natação. Eu falava: “Pai, vai dar tudo certo”.

**Pergunta:** Você já estudava no Colégio Dante Alighieri nessa época?

**Resposta:** Entrei com 11 anos, na 5ª série [hoje 6º ano do Ensino Fundamental], em 1998, porque meus pais queriam que eu estudasse num bom colégio. Mudamos para aquela região, e eles me colocaram no Dante.

**Pergunta:** E como foi conciliar os treinos com os estudos?

**Resposta:** Até os 14 anos era tranquilo. Mas aí entrei para a seleção estadual e brasileira, e foi puxado. Acordava às 5h, treinava das 5h45 às 6h45, e ia correndo para a escola. À noite, mais 3 horas de treino. Saía da piscina às 22h. Da 8ª série [hoje 9º ano do Ensino Fundamental] até o 3º colegial [hoje 3ª série do Ensino Médio], precisava me dedicar muito nos dois lugares.

**Pergunta:** *E você chegava todo dia atrasada na escola?*

**Resposta:** Chegava, não tinha jeito. Nesse momento a minha mãe foi muito companheira e me ajudou demais. Ela conversou com todos os professores dizendo que eu tinha treino e que chegaria atrasada três vezes por semana. Deu certo.

**Pergunta:** *Mesmo tendo uma vida corrida, que memórias guarda do Colégio?*

**Resposta:** Olho para trás e só tenho boas lembranças. Desde que eu saí, passo lá uma vez por ano, para visitar.

**Pergunta:** *O que aprendeu no Dante que você leva para sua vida?*

**Resposta:** O mesmo que aprendi no esporte: disciplina. Era bem rígido, a professora entrava na sala e todos os alunos tinham que levantar do lado esquerdo e dizer: “*Buonasera, professora, benvenuta*”.

**Pergunta:** *De que matérias você mais gostava? Lembra de algum(a) professor(a) em especial?*

**Resposta:** Mesmo com dois matemáticos em casa – meu pai formado em Administração, e minha mãe, em Matemática –, eu era péssima em exatas. Minha área sempre foi mais a de humanas. Adorava Geografia, História, mas ia bem em Química também, por causa da professora Margarida [Adelaide da Costa], no 1º e 2º colegial. Ela ensinava muito bem. Gostava da Rita Marques, de literatura. Ela me fez gostar de ler, porque eu odiava, não conseguia, sentia sono. Lembro que, com o incentivo dela, li e amei *Macunaíma* (de Mário de Andrade) e *Memórias Póstumas de Brás Cubas* (de Machado de Assis).

**Pergunta:** *E as aulas de Educação Física?*

**Resposta:** Adorava! Fizemos uma reunião de dez anos de formados esses tempos, e as pessoas vieram me falar algumas coisas que eu não sabia, como: “Marina, jogar contra a sua sala era o pesadelo de todo mundo. Eram todos contra a Marina” [risos]. Sempre fui muito competitiva. Fugia de vôlei, era muito ruim de basquete, apesar de gostar, e ia muito bem em handebol, que é um polo aquático fora da água, praticamente. Tinha três meninas

“Até os 14 anos era tranquilo. Mas aí entrei para a seleção estadual e brasileira. Acordava às 5h, treinava das 5h45 às 6h45, e ia correndo para a escola. À noite, mais 3 horas de treino. Saía da piscina às 22h.”



Arquivo pessoal Marina Zablith

Marina com as duas melhores amigas dos tempos de Dante: Patricia Freitas e Caroline Santucci

esportistas, eu e mais duas, e cada uma de uma sala. E a gente sabia que a classe de uma de nós ia ganhar o campeonato de intersalas.

**Pergunta:** *Seus pais eram rigorosos? Exigiam boas notas mesmo com você treinando?*

**Resposta:** Exigiam. Mas chegou num ponto em que eles entenderam, quando comecei a treinar profissionalmente. Só que, ao mesmo tempo, ficavam receosos de eu desistir do esporte, enjoar em algum momento. E aí, o que ia fazer da minha vida? Então, o estudo tinha que garantir.

**Pergunta:** *Mas eles tinham sido esportistas e entendiam.*

**Resposta:** Sim, porque é muito difícil, não bate com a escola, com a vida pessoal. Você tem que querer muito ser um atleta. Além do que, tem muito preconceito. O meu tamanho nunca foi o de uma menina comum. Ombros largos, alta, forte. Até hoje, as pessoas me olham na rua com um olhar de “o que essa mulher aí faz?”. Acham que eu luto. Durante o Ensino Fundamental, sempre fui muito quieta. Tinha mais duas amigas que são minhas amigas até hoje. Estudamos juntas desde a 6ª série. Mas nunca fui popular, muita gente sabia que eu era atleta, mas não sabia nem de qual esporte, porque eu era tímida, na minha. E eu tive uma fase gordinha, ainda. Porque quando chegava a noite, eu estava morrendo de fome e comia sanduíche. Foi quando eu comecei a treinar para valer que emagreci. Eu comecei a falar para os colegas que eu era atleta da seleção só no 2º colegial.

**Pergunta:** *Em algum momento, chegou a entrar em crise e querer desistir do esporte?*

**Resposta:** Nunca. E eu acho que esse foi um dos motivos pelos quais meus pais não questionaram e não me cobraram tanto. Eles cobravam nota, mas eu chegava do treino e queria dormir. Começaram a perceber que eu estava levando a sério, comecei a fazer muitas viagens internacionais a partir de 2005.

**Pergunta:** *E que faculdade você cursou?*

**Resposta:** Fiz Administração, nos Estados Unidos, por 7 meses, em Oneonta, perto de Nova York. Mas não aguentei o frio e voltei, cheguei a pegar -30 °C lá. Voltei, fiz Marketing por um ano e não gostei. Não nasci para ficar no escritório todos os dias. Acabei indo para Educação Física, para desespero do meu pai. Mas hoje ele entende que, se eu não tivesse feito Educação Física, eu não estaria jogando ainda. Só essa profissão me possibilita viajar para jogar.

Me tornei técnica de polo feminino para garotas dos 9 aos 16 anos, no Clube Pinheiros. Fiquei lá durante três anos, até me chamarem, no começo de 2016, para jogar num time da Itália.

**Pergunta:** *Quando passou a ser técnica, você acha que melhorou como atleta?*

**Resposta:** Muito, muito mesmo. Primeiro, porque comecei a estudar o dobro e passei a pensar o jogo mais estrategicamente. E segundo porque mudei minhas atitudes. Eu já era disciplinada e fiquei muito mais, você tem que ser exemplo. Eu tenho bem menos dor hoje do que quando eu tinha aos 18 anos, já que não fazia direito os treinos preventivos.

**Pergunta:** *Você disse que estava num time da Itália este ano. Como foi essa experiência?*

**Resposta:** Fui chamada para participar da Liga Italiana, melhor campeonato do mundo do esporte. Recebi o convite do time de Messina, na Sicília. Me surpreendi com o meu italiano, que aprendi no Dante. Disseram que era ótimo! Ficamos em segundo no campeonato. Agora acabei de voltar da Liga Mundial na China com a seleção brasileira. Os Estados Unidos ganharam, é o time mais forte. Ficamos em 8º lugar.

“O polo feminino só entrou nas Olimpíadas em 2000, em Sidney. Antes, só tinha polo masculino. E, olha só, o polo aquático foi o primeiro esporte coletivo a entrar numa Olimpíada, em 1900, na França. O feminino só veio entrar cem anos depois.”

**Pergunta:** *Quais são as maiores dificuldades do polo?*

**Resposta:** Você não está em seu meio – apesar de que eu sou melhor dentro da água do que fora dela [risos]. É uma luta, e você não tem a facilidade de, quando estiver cansada, colocar os pés no chão. O tempo todo você está flutuando.

**Pergunta:** *E os Jogos Olímpicos? É a primeira vez que o time brasileiro de polo feminino participa, certo?*

**Resposta:** Sim, porque o Brasil é o país-sede, então, todos os times nacionais já são automaticamente classificados. O polo feminino só entrou nas Olimpíadas em 2000, em Sidney. Antes, só tinha polo masculino. E, olha só, o polo aquático foi o primeiro esporte coletivo a entrar numa Olimpíada, em 1900, na França. O feminino só veio entrar cem anos depois.

**Pergunta:** *E ainda é uma luta para as mulheres ter reconhecimento no esporte?*

**Resposta:** Com certeza. Para você ter uma noção, são 12 vagas, nas Olimpíadas, para os times masculinos, e 8 para os femininos. Fora o salário, que é mais baixo, e a falta de patrocinador. A sociedade ainda aposta muito mais num atleta homem do que numa atleta. “E você vai engravidar quando? E o seu corpo?”. As pessoas não estão

preparadas ainda para enxergar uma esportista mulher.

**Pergunta:** *E como você se sente com o peso de representar o Brasil numa Olimpíada no seu próprio país?*

**Resposta:** Todo mundo me pergunta: “Você sabe o que significa isso?”. Sinceramente, acho que só vou ter plena noção quando entrar no ginásio e ver toda a minha família na arquibancada, minha maior e melhor torcida.

Com a seleção brasileira feminina de polo aquático nos Jogos Pan-americanos de 2011, em Guadalajara, no México



Arquivo pessoal Marina Zablith



João Florencio

Gustavo, Aurelio e Fabrizio Guzzoni em frente ao prédio do novo empreendimento, com abertura prevista para o segundo semestre de 2016

# A volta da CASA DE OURO

Fabrizio e Gustavo Guzzoni — netos do fundador do tradicional Grand Hotel Ca'd'Oro — assumem o desafio de recomeçar o empreendimento familiar e se preparam para a reabertura do Ca'd'Oro São Paulo

Por Rafaela Diedrich

Rua Augusta, 129: no mesmo endereço onde funcionou o cinco estrelas Grand Hotel Ca'd'Oro até dezembro de 2009, a família Guzzoni reabrirá, no segundo semestre deste ano, o agora chamado Ca'd'Oro São Paulo. O novo projeto, um prédio de 27 andares, é assinado pelo arquiteto José Lucena. Como escreveram os jornalistas Celso Nucci e Marília Scalzo na apresentação do livro *Grande Hotel: Ca'd'Oro, a história de sucesso de*

*uma cultura hoteleira centenária* (editora Senac, R\$ 60,00), "a fama e o trabalho de inovação que o Grand Hotel Ca'd'Oro construiu no panorama da hospedagem e dos restaurantes paulistanos não foram iguais por nenhum outro. Durante décadas, seu nome foi sinônimo do que havia de melhor no acolhimento hoteleiro de linha europeia no Brasil e da refinada cozinha do norte da Itália".

Repetir o sucesso do primeiro Ca'd'Oro

— em uma nova realidade econômica, política e social, e competindo com as cadeias hoteleiras — é o grande desafio dos herdeiros Fabrizio e Gustavo Guzzoni. "Queremos resgatar um pouco do calor da hotelaria tradicional europeia que não existe mais, perdeu-se. É mais pessoal, voltada para o cliente, e não para a maximização de resultados", pontua Fabrizio.

O que os herdeiros hoje querem



recuperar era, à época do Grand Ca'd'Oro, a mais importante premissa para a primeira geração hoteleira da família italiana instalada no Brasil. A preocupação em receber hóspedes com a sofisticação e a tradição europeias notava-se em cada detalhe da estrutura e dos serviços, como a decoração, o cardápio do restaurante e a postura discreta e elegante da equipe, que tinha uma baixa rotatividade de funcionários e que chamava cada cliente pelo nome, justamente para humanizar o atendimento e fazer com que os hóspedes se sentissem em casa.

### Hoteleiros desde a Itália do século XIX

O patriarca Aurelio Guzzoni (1882-1969) nasceu em Lugano, região italiana da Suíça. Foi dele o primeiro hotel de luxo da família Guzzoni – o Grand Hotel Moderno, em Bergamo, na Itália, aberto em 1922 – que se tornou referência na região.

Fabrizio Guzzoni, filho de Aurelio, mudou-se para o Brasil com sua esposa brasileira – Antonieta de Castro Mendes, a Nieta – e os filhos Aurelio e Eugênio. A família veio para São Paulo em busca de novas oportunidades, já que a Itália enfrentava uma recessão no pós-guerra. Ele queria abrir, na capital, o seu próprio hotel.

Começou com um restaurante, já com o nome Ca'd'Oro, que inaugurou em 1953, na rua Barão de Itapetininga, 207, na sobreloja de uma casa de tecidos. Fez fama, era frequentado pela classe artística e pela elite paulistana. Inovou em sua gastronomia, apresentando pratos como o *fettuccine al triplo burro* e o *ossobuco*. No cardápio estava também a caipirinha: foi o primeiro restaurante paulistano de sua categoria a servir a bebida popular brasileira. Mas, mesmo já familiarizado com a bebida que fazia tanto sucesso por aqui, Fabrizio ainda não conhecia o tradicional “dia da pindura”, em que estudantes de faculdade de Direito fazem suas refeições em restaurantes sem pagar a conta. No dia 11 de agosto de 1953, o contentamento do italiano por causa das tantas mesas ocupadas se esvaiu rapidamente quando ele percebeu que nenhum daqueles clientes pagaria a conta.

Mas o prejuízo não atrapalhou os planos do hoteleiro. Três anos depois, Fabrizio conseguiu realizar seu propósito inicial: abriu o primeiro hotel

e restaurante Ca'd'Oro na rua Basílio da Gama, 101. O restaurante ganhou mais espaço e um novo prato que se tornaria tradição – o *bollito misto*, cozido italiano de carnes e legumes servido em um carrinho que circulava pelo salão.

Em 1965, o Ca'd'Oro passou a operar em novo endereço: foi para a rua Avanhandava, 308, onde ganhou o “Grand” em seu nome. Foi naquela sede que o hotel começou a receber as comitivas de políticos, empresários e artistas. Inúmeras histórias foram vividas ali. Só entre as que envolvem hóspedes ilustres (a lista é grande e tem nomes como Luciano Pavarotti, Di Cavalcanti, Vinicius de Moraes, os reis da Espanha Juan Carlos e Sofia, os



Do antigo Ca'D'Oro, além da família Guzzoni na administração, voltarão ícones como o piano francês Érard, do século XIX, e o *bollito misto*, um dos pratos mais tradicionais do restaurante



O prédio de 27 andares foi projetado pelo arquiteto José Lucena e fica no mesmo endereço em que funcionou o hotel anteriormente

reis da Suécia Carlos Gustavo e Sílvia, entre muitos outros), há lembranças de exigências curiosas, adaptações necessárias e segredos bem guardados.

A partir do estabelecimento do hotel na Avanhandava, começaram as expansões, primeiro com a construção de um edifício de 14 andares com entrada pela rua Caio Prado. Para continuar competitivo com os hotéis de rede internacional que estavam se instalando em São Paulo, a terceira torre do Grand Hotel foi inaugurada em julho de 1978, na rua Augusta, elevando a capacidade para 400 apartamentos.

Foi então que Aurelio e Eugênio, terceira geração de empreendedores do ramo na família, começaram a trabalhar no hotel com o pai. Passaram por todos os setores de serviço, cumprindo uma verdadeira “faculdade familiar hoteleira”. Nucci e Scalzo relatam que eles aprenderam desde as funções na recepção, caixa, contabilidade, RH até as etapas da administração do hotel. Um aprendizado que foi passando de pai para filho — desde a época em que não existiam as escolas hoteleiras.

#### **Hotel novo, piano do século XIX**

O Ca’d’Oro São Paulo, empreendimento da família Guzzoni em parceria com a incorporadora Brookfield, tem sua reabertura prevista para

setembro deste ano, em sistema *soft opening*, ou seja, por etapas e progressivamente, para treinamento e aperfeiçoamento da equipe de funcionários. O projeto, com o conceito *mixed use*, agrega no mesmo prédio o hotel, o restaurante e escritórios. Na torre do hotel e do restaurante são 27 andares, com 147 apartamentos destinados à hotelaria e com 387 salas comerciais. A entrada da ala comercial e da ala hoteleira são totalmente independentes. A segunda torre destina-se a apartamentos residenciais.

Do Grand Hotel Ca’d’Oro, além da família Guzzoni na linha de frente, também voltarão alguns funcionários. Entre antigos objetos, obras da famosa coleção de arte (montada com a ajuda de ninguém menos que Pietro Bardi, amigo pessoal de Fabrizio e, à época, diretor do Masp) e o piano francês Érard, do século XIX, que estará no restaurante, também serão resgatados. “Quando se ouve o nome Ca’d’Oro, espera-se algo próximo do que já conheceu”, justifica Fabrizio, o neto, que ocupará, no novo hotel, o mesmo posto que tinha quando trabalhava com o avô: gerente-geral. O primo Gustavo será seu braço direito, no cargo de gerente administrativo, enquanto Aurelio, pai de Gustavo, ficará na presidência da empresa.

Os Guzzoni da quarta geração hoteleira não têm apenas a formação da “faculdade familiar” que o Grand Ca’d’Oro propiciou. Fabrizio se formou em Turismo e se especializou em Administração antes de passar nove anos como funcionário do empreendimento do avô e, depois do fechamento, passou pelo hotel Principe di Savoia, em Milão, e pelo restaurante La Tambouille, em São Paulo.

Gustavo não chegou a trabalhar no Grand Ca’d’Oro e formou-se em Comunicação, mas está concluindo uma pós-graduação em Gestão de Meios de Hospedagem e já trabalhou em vários hotéis importantes de São Paulo, como o Grand Hyatt e o Transamérica, nos quais passou pelas mais diversas funções: cuidar da comunicação, de solicitações de hóspedes e da recepção. “Estar à frente do Ca’d’Oro São Paulo é uma experiência muito desafiadora”, afirma Gustavo. “É a primeira vez que trabalho na abertura de um hotel. Estou aprendendo bastante”, conta.

Quanto ao restaurante, seus novos e antigos frequentadores poderão apreciar as receitas regionais italianas – trazidas por Fabrizio Guzzoni no início da década de cinquenta. Uma delas é o mesmo *bollito misto* (um cozido de músculo bovino, tender, costela bovina, *zampone*, *codeguim*, frango e língua bovina com legumes como repolho, cenoura, batata, mandioquinha, cebola, chuchu, com molho de raiz forte e mostarda de Cremona), que será servido da forma tradicional, no carrinho que circulará pelo restaurante. Haverá ainda um segundo carrinho, esse com assados, também como no antigo estabelecimento.

Quanto ao restante do cardápio, Aurelio resume: “Nós vamos praticar a cozinha italiana da região da Lombardia, do Piemonte e do Vêneto.” O restaurante Ca’d’Oro foi responsável pela introdução, em São Paulo, de pratos da cozinha



regional do norte italiano. Antes disso, comida italiana por aqui era a do sul. Fabrizio Guzzoni apresentou à sociedade paulistana os primeiros risotos, a *bresaola*, o *carpaccio*. “Até os risotos o pessoal estranhava um pouco, achavam que era papa”, lembra Aurelio.

Para ele, “os pratos clássicos são como as partituras musicais” e não devem ser alterados. Está, portanto, permitido ao chef usar sua criatividade em novos pratos, mas jamais mudar uma receita centenária. Que assim seja com o novo Ca’d’Oro.

Imagem do projeto para o restaurante, ainda em fase de finalização, com a foto de um dos tantos hóspedes ilustres que passaram pelo antigo Ca’D’Oro: o tenor Luciano Pavarotti

{ESPAÇO ABERTO}

# ERA DIA **DE FEIRA**

Por Marcella Chartier

Ilustração: Adriano De Luca





Estava marcado na agenda que aquele era dia de feira, de fruta, nós dois. “Ô casal, vai levar frango hoje?” é bem mais agradável de ouvir do que “Ô morena, vem comprar galinha pra fazer pro maridão!”. E o céu limpo, o dia claro, o moço que não soube escolher manga madura e pediu pro feirante, o do queijo que tirou sarro do meu marido porque ele derrubou o carrinho, a vira-lata no portão da casa, na volta, que me encheu de beijos quando coloquei a mão pra ela cheirar.

E depois, em casa, o desenrolar das sacolas, do carrinho, dos meus mais bobos prazeres. Tudo na mesa pra eu poder ver as cores juntas antes de guardar cada uma em seu lugar. O bom é que as frutas que aguentam melhor o tempo podem ficar amontoadas na cesta. Maçã manga melão banana mamão abacate. Pecado ter que guardar tão logo o cardamomo, perfumado. E o arroz cateto, que a minha mãe fazia na panela de pressão com bacon, pro desespero de quem acha que ele só pode ser saudável sequinho, combinado com um franguinho grelhado e uma salada.

Pois eu passei aquele dia pensando em saúde, mesmo. Assim que cheguei em casa, toda carregada, meu telefone começou a tocar. Dona Liliana Pugno me ligava, a cada quatro meses, havia nove anos, toda vez que recebia uma edição desta revista. Nós nos encontramos em 2007, quando eu era uma jornalista recém-formada e fui até a casa dela fazer uma entrevista. Liliana e o marido, Sergio Pugno, se conheceram em um navio que veio da Itália em 1949. Era uma bonita história de amor que eu pude recontar na edição 6 da DANTECultural.

Atendi o telefone. Depois dos agradecimentos pela revista recebida, ela me contou que havia estado internada por problemas decorrentes de uma osteoporose, além do coração. Já estava em casa, mas não se sentia muito bem. Tinha quase 90 anos. Algum tempo antes ela também tinha tido uma alergia séria a vários sabonetes e shampoos. Eu indiquei uma marca pra ela, a mesma que usava no meu filho, desde bebê. Ela sabia o nome dele, do meu marido, perguntava sempre dos dois. E me agradecia pelo carinho, por me lembrar sempre dela. Porque no tempo dela existia a delicadeza, “mas hoje não existe mais”, ela me disse naquela ligação depois da feira. “E você sempre me trata com muita delicadeza.” Eu só mandava revistas e batia papo no telefone.

E então a conversa começou a ficar diferente das outras. Ela me disse que estava indo embora, que não sabia se falaria comigo de novo, mas que esperava que eu tivesse uma vida boa, que meu marido e meu filho ficassem sempre bem. Que o que ela podia me dizer era que saúde era o mais importante nessa vida, pra eu me cuidar. Eu, já com a voz meio trêmula, a ouvi começando a chorar, se desculpando por isso. Quando ela percebeu que eu também chorava, ela disse que me amava (como não amar a Itália?). Claro que eu respondi que eu também.

Saúde é poder cuidar da alma. Poder viver quase 90 anos amando, como Liliana viveu. Ela não amava apenas os seus. Fazia colares para presentear quem se demorasse um pouco mais pelo seu caminho (quando ganhei o meu, em 2007, ela já havia feito quase 300). Ela amava seus vizinhos do Alto do Mandaqui, onde morava, e pediu que seu marido transmitisse esse recado a eles quando já estava na cama do hospital. Derramava amor e delicadeza pelo cotidiano, não apenas em ocasiões especiais. Para manter a saúde é preciso se deixar tocar pela experiência do outro. Poder ouvir e compartilhar histórias, criar empatia, escolher muito bem as pessoas que colocamos para caminhar ao nosso lado. Poder cheirar o cardamomo, comer arroz integral com bacon, guardar as frutas na cesta no centro da mesa e ver tanta cor. Se a saúde do corpo é importante, a da alma é sempre urgente.



Em tempos de Olimpíadas, lembramos a dedicação dos nossos estudantes às competições esportivas. Na foto, uma aluna integrante da equipe feminina que, em 1957, bateu o recorde da prova de atletismo com revezamento, no V Campeonato Colegial de Atletismo, realizado no Esporte Clube Pinheiros.

---

\*Você tem imagens históricas do Dante? Entre em contato com o nosso Centro de Memória, que já reuniu cerca de 6 mil fotos de mais de um século de história dantiana. Escreva para o Marcelo: [marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br](mailto:marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br) ou ligue para o Centro de Memória: (11) 3179-4400, ramal 4281.



Hoje pode ser uma dia ainda melhor para você e para a Carol.

Envie

**#AJUDEACAROL**

para 28908



e saiba como você e a Fundação Dorina podem mudar a vida de milhares de pessoas com deficiência visual.

**SMS  
GRÁTIS!**



A Fundação Dorina realiza mais de 20.000 atendimentos por ano a pessoas com deficiência visual. Sua ajuda faz toda a diferença na vida dessas pessoas.



O cônsul-geral da Itália em São Paulo, dr. Michele Pala, foi o responsável pela abertura do encontro

# DANTE RECEBE EVENTO EM MEMÓRIA AO MAGISTRADO GIOVANNI FALCONE

Por Felipe Guerra  
Fotos Gilmar Ferreira

A memória do magistrado italiano Giovanni Falcone, assassinado há exatos 24 anos pela máfia por seu empenho em combater a criminalidade, foi celebrada em um evento no Colégio Dante Alighieri em 23 de maio. Chamado “*Per non dimenticare*” (“Para não esquecer”) – termo usualmente utilizado em referência a eventos destinados a lembrar as vítimas do terrorismo na Itália –, o encontro foi organizado pela *Unione Siciliana Emigrati e Famiglie* (USEF), com apoio do *Istituto Italiano di Cultura* e do Instituto Norberto Bobbio, e integrou a programação especial do ano da Itália na América Latina. O evento, aberto ao público, contou com a presença de visitantes, professores e alunos.

Além do cônsul-geral da Itália em São Paulo, dr. Michele Pala, responsável pela abertura do encontro, participaram do evento o presidente do Colégio Dante Alighieri, dr. José Luiz Farina, o presidente do Instituto Brasileiro Giovanni Falcone de Ciências Criminais, dr. Walter Fanganiello Mairovitch, o presidente do Instituto Norberto Bobbio, dr. Celso Azzi, o vice-presidente da Câmara de Comércio de São Paulo, dr. Giacomo Guarnera, a professora da Universidade de São Paulo dra. Paula Forgioni e o presidente da USEF Brasil, Antonio Alamia.

O cônsul-geral falou da importância do combate à criminalidade e da relevância de Giovanni Falcone nesse cenário – juiz que



se opôs, mais especificamente, à organização *Cosa Nostra*. “O sacrifício não foi em vão”, disse. Ele também ressaltou o fato de que, ainda que exista o hábito de se associar o grupo criminoso à comunidade siciliana, “o comportamento violento e arrogante deles era totalmente contrário ao clima de convivência da Sicília”. Ele também ressaltou a importância da cooperação internacional no combate ao crime, tendo em conta a facilidade com que as organizações aproveitam oportunidades além das fronteiras dos países em que atuam.

Em seguida, Antonio Alamia formulou considerações sobre a importância de a luta de Falcone e tantos outros magistrados – como Paolo Borsellino, assassinado pouco tempo depois – não ser esquecida. Ele também falou do simbolismo existente na realização do evento em uma escola com raízes italianas.

“A escolha da homenagem aqui, no Colégio Dante Alighieri, que é o coração italiano em São Paulo, representa uma ponte simbólica entre os estudantes italianos [que se reúnem anualmente na região em que Falcone atuava] e vocês, estudantes brasileiros, na convicção de estipular um pacto geracional de rejeição a todas as formas de violência e ilegalidades que invadem a sociedade hoje”, disse. “A malversação do dinheiro público, a máfia e a corrupção impedem o desenvolvimento, cortam as asas do crescimento social e negam um futuro digno às novas gerações.”

Walter Fanganiello, o próximo a falar, proferiu uma aula magna perfilando o magistrado e deu exemplos da “transnacionalidade” das organizações criminosas e do temor que esses grupos causam até hoje. Ele presenciou, por exemplo, uma reunião da cúpula da Organização das Nações Unidas em 2000 destinada à assinatura de um tratado para o endurecimento de leis contra corrupção, lavagem de dinheiro e tráfico de pessoas, realizada em Palermo, na Sicília. À época do encontro, a imprensa apontava que a máfia estava voltando a atuar na região, situação que tirou a tranquilidade dos participantes do evento.

“Essa convenção foi feita simbolicamente ali [por ser uma região historicamente ocupada pela máfia], razão pela qual a ONU reformou o Teatro Massimo de Palermo, anteriormente destruído pela máfia. No dia da convenção, eu tive uma surpresa. Pouco antes da abertura da conferência, saí do hotel para comprar dois jornais. A notícia era que a máfia *Cosa Nostra* havia reformado o teatro com o dinheiro das Nações Unidas, que ela controlava as construções, decidia quem vencias as licitações e concorrências”, relatou.

Falando sobre os lucros da máfia, ele lembrou que, quando da abertura da conferência, foi apontado que a “criminalidade organizada transnacional tinha um lucro que crescia de 40% a 50% por ano”. “Existe empresa com tal poder? Com

tal capacidade?”, indagou. “A conclusão foi que a máfia atuava em rede, sem fronteiras, se espalhava pelo planeta. Bastava qualquer organização, de qualquer lugar, se ligar a essa rede. E isso recuperava um símbolo da máfia, um polvo tentacular.”

A respeito de Falcone, Walter, que conheceu o magistrado, afirmou que ele foi o inimigo número um da *Cosa Nostra*, razão pela qual foi perseguido tão obstinadamente até o momento de sua morte, perpetrada por meio de um crime hediondo praticado com o uso de uma grande quantidade de dinamite – essa violência também custou a vida de sua esposa, a magistrada Francesca Morvillo, e de seus três seguranças, Antonio Montinaro, Rocco Dicillo e Vito Schifani.

“Falcone não foi o primeiro a combater, evidentemente, a criminalidade mafiosa. Mas foi o primeiro a ter grande sucesso na repressão ao fenômeno do crime organizado. Foi ele que deixou bem claro que essas organizações criminosas têm controle de território, controle social. Elas impõem suas regras à sociedade, difundem o medo e criam aquilo que em italiano se chama ‘*omertà*’, também definido como ‘a solidariedade pelo medo’. Temerosas, as pessoas silenciam”, explicou.

Entre os feitos de Giovanni Falcone, Walter destacou a busca por “colaboradores da Justiça”, função que poderia se assemelhar à das pessoas investigadas no Brasil e que participam do que se nomeou delação premiada. “Durante uma investigação em que o Estado não conseguia as informações, Falcone buscou, nas escritas de um alemão do século XIX, abordar a importância de se fazerem acordos com o crime organizado, mas sempre no interesse da sociedade, e não no do criminoso”, disse. “Falcone pega esse ensinamento,

O auditório Miro Noschese lotado de alunos interessados no encontro, que foi organizado pela *Unione Siciliana Emigrati e Famiglie* (USEF), com apoio do *Istituto Italiano di Cultura* e do Instituto Norberto Bobbio



“Falcone não foi o primeiro a combater a criminalidade mafiosa. Mas foi o primeiro a ter grande sucesso na repressão ao fenômeno do crime organizado. Foi ele que deixou bem claro que essas organizações criminosas têm controle de território, controle social”, disse Walter Fanganiello Mairovitch, presidente do Instituto Norberto Bobbio



o leva à Itália e aos Estados Unidos e constrói toda a base jurídica para os colaboradores da Justiça, que o Brasil trouxe, depois de 25 anos, sob o nome de ‘delatores’.”

Walter lembrou que, em suas palestras, há pessoas que perguntam se os magistrados não tinham medo de sofrer represálias pelo trabalho desempenhado. “Eles eram homens de Estado e sabiam de sua responsabilidade. Falcone, por exemplo, costumava dizer que a vida dele valia menos que o botão do paletó que vestia, enquanto apontava para o traje.”

Sobre a influência de Falcone na Justiça em todo o mundo, ele apontou que sua importância é

Da esquerda para a direita: Antonio Alamia, Celso Azzi, Paula Forgioni, Walter Fanganiello e Giacomo Guarnera



“planetária”. “Ele teve grande destaque por causa de sua intensa atuação. Basta ver o que suas ideias geraram, como a delação premiada, as audiências por videoconferência, a tipificação do crime de organização criminosa, a infiltração policial e de inteligência, a escuta ambiental e a telefônica”, contou.

Lembrando, também, que Falcone dizia que “o dinheiro tem cheiro, e, se tem cheiro, pode ser perseguido”, Walter ressaltou a importância da investigação financeira, “a principal a se levar em conta”, e de sua possível ligação com o poder público. “Ele alertava que todas essas organizações são parasitárias, que grudam e sugam o Estado.”

Findada a aula magna, Walter juntou-se aos demais convidados para um debate com o tema “A legislação italiana no combate ao fenômeno mafioso. O movimento antimáfia na Sicília”, ao qual não faltaram menções ao trabalho de Giovanni Falcone. Mediada pela professora Paula Forgioni, a roda de conversa consistiu em breves apresentações sobre diferentes aspectos do tema.

Giacomo Guarnera, por exemplo, contou ter estudado Direito e estagiado em Palermo, região em que Giovanni atuava, e deu exemplos de como seu trabalho era valorizado. “Ele amava o livro *Os três mosqueteiros*, pois a obra abordava profundamente o conceito de moral de equipe, algo fundamental nos trabalhos conjuntos e na colaboração entre magistrados nas investigações antimáfia”, contou.

Antonio Alamia, por sua vez, lembrou da tradição política nos estudos a respeito da legalidade e abordou o impacto que a morte de Falcone e de Paolo Borsellini tiveram no trabalho global contra a máfia. “A morte deles rompe o conceito de *omertà*”, concluiu. Walter também relatou memórias relacionadas ao magistrado, com quem andou em São Paulo durante investigações sobre a *Cosa Nostra* (Falcone veio ao Brasil para investigar Salamone, que estava preso em São Paulo).

Celso Azzi, por sua vez, fez analogias entre o trabalho de Giovanni Falcone e o pensador Norberto Bobbio, que dá nome ao instituto que Azzi representa, e comentou a importância da memória como ferramenta que ajuda a preservar o Estado Democrático de Direito. “Não esquecer, compreender os erros, melhorar nossas instituições e fortalecer a sociedade civil são elementos imprescindíveis para consolidarmos ‘a democracia como ideal de igualdade e tarefa da justiça’, disse, citando palavras do próprio Bobbio.

“Por isso mesmo, jamais pode ser esquecido que, no momento em que um regime democrático perde de vista o princípio do governo das leis, [como o disse novamente Bobbio] ‘degenera rapidamente em seu contrário, numa das tantas formas de governo autocrático de que estão repletas as narrações dos historiadores e as reflexões dos escritores políticos’.”



# O italiano é universal

porque a **cultura italiana** é patrimônio de toda a humanidade

Aprenda a língua italiana na AEDA



**ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI**

Alameda Jaú, 1.135 - Cerqueira César - CEP: 01420-001

Telefone: (11) 3284-6011

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

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

**Cursos de Italiano – Aquarela – Piano – História da Arte Italiana**

**Spazio Gastronomico**, um restaurante charmoso, aconchegante e tranquilo, com um cardápio de essência italiana



Rua Horácio Lafer, 533 - Itaim

Delivery: 11-3078-0028

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

# PELO DIREITO DE APRENDER

Por Silvana Leporace – Diretora-Geral Pedagógica do Colégio Dante Alighieri

---

Existe uma grande discussão no país a respeito da criação da Base Nacional Comum Curricular, que é um descritivo de conteúdos e saberes para cada ano e segmento da Educação Básica. A primeira versão publicada recebeu mais de 12 milhões de contribuições, e a segunda versão já apresentou mudanças substanciais desde a Educação Infantil até o Ensino Médio.

Para esclarecer alguns pontos aos leitores, a DANTECultural convidou **Alice Ribeiro**.

Ela é secretária executiva do Movimento pela Base Nacional Comum, um grupo plural que discute e apoia a criação de uma base curricular para o Brasil. Alice graduou-se em Relações Internacionais pela PUC/MG, é mestra em Direitos Humanos e Democratização pela European Inter-University Centre for Human Rights and Democratisation (Veneza/Itália) e em Administração Pública e Governo pela FGV/SP. Liderou a área de pesquisa e conteúdo do movimento Todos Pela Educação e, em parceria com a Unesco, coordenou ações de gestão e avaliação de projetos inovadores da Secretaria Municipal de Educação do Rio de Janeiro.

**DC:** O que é a Base Nacional Comum Curricular (BNCC)?

**Alice Ribeiro:** A Base Nacional Comum Curricular é um documento que explicita o conjunto essencial de conhecimentos e habilidades que cada criança e adolescente tem o direito de aprender ao longo de sua escolarização básica. Embora esteja prevista em diversas leis — como a Constituição Federal, a Lei de Diretrizes e Bases, as Diretrizes Curriculares Nacionais e o PNE (Plano Nacional de Educação) —, esse documento só agora está finalmente sendo construído.

**DC:** Por que a construção da Base Nacional Comum é importante para o país? Só o Brasil está fazendo isso?

**AR:** A construção da BNC é fundamental para a promoção da qualidade e da equidade na educação brasileira, pois propiciará que todos os alunos tenham acesso às aprendizagens essenciais para todos, independentemente de onde estejam. Isso facilitará, por exemplo, a continuidade da aprendizagem no caso de mudança de escola ou de rede ao longo da escolaridade. A BNC também fará com que elementos do sistema educacional

Alice Ribeiro, secretária executiva do Movimento pela Base Nacional Comum



“Os professores, escolas e redes seguirão tendo autonomia para definir e incluir nos currículos e projetos pedagógicos outras aprendizagens relevantes localmente, a maneira de ensinar e de avaliar, as relações com a comunidade.”

— como a formação dos professores, os recursos didáticos e as avaliações — sejam reorganizados em torno do direito de aprender dos alunos.

Não é só o Brasil que está fazendo isso. Muitos países que são considerados exemplos na educação possuem uma base curricular, como é o caso da Finlândia, Austrália, Chile, Reino Unido, Coreia do Sul e Polônia.

**DC:** Qual a previsão da implantação da BNC nas escolas?

**AR:** Em 2017 deve haver formação dos professores e adaptação dos currículos nas escolas. Em 2018, de acordo com o MEC, a BNC deve estar nas salas de aula.

**DC:** Quais serão as áreas de conhecimento que a BNC abrangerá?

**AR:** A Base abrange todos os níveis de ensino e todas as áreas de conhecimento: Linguagens, Matemática, Ciências da Natureza, Ciências Humanas e Ensino Religioso.

**DC:** Como ficam as particularidades regionais, especialmente num país como o Brasil?

**AR:** Em primeiro lugar, é importante ressaltar que a BNC não é um currículo. Ela explicita o conjunto essencial de

conhecimentos e habilidades que todos devem desenvolver. Ou seja, ela abrange apenas parte do “o que”. Os professores, escolas e redes seguirão tendo autonomia para definir e incluir nos currículos e projetos pedagógicos outras aprendizagens relevantes localmente, a maneira de ensinar e de avaliar, as relações com a comunidade. Isso faz com que toda a contextualização da educação, com as particularidades regionais, de fato aconteça.

Além disso, a diversidade brasileira também deve estar presente na BNC — pois é importante que todos aprendam sobre ela, a conheçam, valorizem e respeitem.

**DC:** Qual o impacto da BNC para as escolas e, especialmente, para as escolas particulares, como o Dante?

**AR:** Os conhecimentos e habilidades trazidos pela BNC deverão integrar todos os currículos e projetos pedagógicos do país. Portanto, a reformulação de todos os currículos e Projetos Político-Pedagógicos (PPPs), de escolas públicas e particulares, será um dos impactos da BNC. Entretanto, vale repetir que a BNC é só a base do que será ensinado em sala de aula. Ela não vai engessar o professor no seu modo de dar aula e nas suas opções didáticas.

Seu filho formado em uma  
**High School Americana.**



E sem sair do Dante.

<http://www.colegiodante.com.br/high-school>  
11 - 3179 - 4400

ELE SEMPRE ACREDITOU  
QUE A VERDADEIRA INOVAÇÃO  
ESTÁ NAS PESSOAS,  
E NÃO NA TECNOLOGIA.

# MENTES **INOVADORAS**

UM DOCUMENTÁRIO SOBRE  
A INSTITUIÇÃO QUE ATRAI  
AS CABEÇAS MAIS  
INOVADORAS DO PAÍS.

# SE ATRAEM

▶ ASSISTA AO  
DOCUMENTÁRIO  
EM **MAUA.BR**

INSTITUTO MAUÁ DE TECNOLOGIA



*Campus de São Caetano do Sul*



REITOR PROF. JOSÉ CARLOS DE SOUZA JUNIOR

ENG. CHEFE RENATO ROMIO

ALUNO GUILHERME P. ROMANI

SUPERINTENDENTE GERAL PROF. FRANCISCO OLIVIERI

ALUNA STEPHANI P. VIANA