

# Dante Cultural

Ano IX - Número 24 - Julho de 2013

ISSN 1980-637X



## Pequeninas, mas nada ordinárias

Cheiros, cores e sabores são as propriedades mais valorizadas das especiarias. Mas elas possuem também uma importância histórica

### Ensaio

O vermelho das bandeirinhas, o branco das cadeiras da arquibancada e o verde do campo: nosso Ensaio traz imagens do estádio do Juventus, o mais italiano dos clubes

### Artigo

Por que trabalhar menos e com o seu verdadeiro talento é melhor para o mundo, para você e para o seu próprio trabalho



# Colégio Dante Alighieri:

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



GRAPPA

Qualidade no ensino, tradição e pioneirismo.

**INOVAÇÃO:**  
Laboratórios de Projetos Tecnológicos e lousas digitais em todas as salas de aula.



HORTA

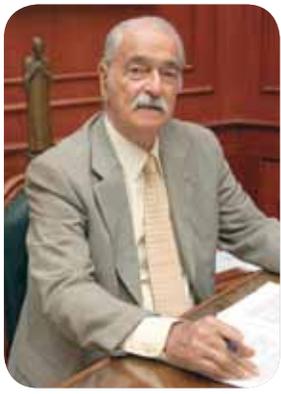


TURMA DO HIGH SCHOOL



MUSEU

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



# Mensagem do Presidente

## Paulo Bomfim

50 anos de Academia Paulista de Letras

por José de Oliveira Messina

**N**o tempo da minha juventude, até o próprio tempo andava de bonde! Era nosso companheiro. Ia ao nosso lado no bonde aberto, ou no bonde-camarão, que, sacudindo, percorria alegremente os reluzentes trilhos direcionados para o Largo São Francisco. Ali, fazendo a curva, o bonde descobria as fachadas históricas das seculares igrejas: a igreja Chagas do Seráfico Pai São Francisco e a de São Francisco de Assis, revelando, também, o templo da velha (e sempre nova) Academia, trincheira avançada da democracia. Prosseguindo na trajetória, retornava subindo a Avenida Brigadeiro Luiz Antonio até alcançar a Avenida Paulista, onde optava por seguir uma das direções, conforme o destino anunciado no letreiro: Vila Mariana ou Avenida Angélica.

Nos dias presentes, o tempo não tem tempo sequer de compreender que deve ter tempo para que não seja o tempo fugidío, o tempo anêmico, que, de tão efêmero, nem mesmo lembranças consegue produzir para serem lembradas, como as que serão abaixo escritas.

Ano de 1948!

Cursando o segundo ano universitário, encontrava-me eu no átrio do Templo do Direito do Largo de São Francisco, em conversa com o acadêmico Manoel Octávio Junqueira Filho. Nesse momento, eis que surge um colega conhecido dele, que me é apresentado, e cujo nome era Paulo Bomfim.

Aquela figura juvenil demonstrava, logo no primeiro encontro, que prenunciava amizade, sem fim!

Suas primeiras palavras aos recém-veteranos os encantaram. Brotavam versos, naqueles umbrais da fortaleza do Direito, aplaudidos pelos vultos misteriosos dos brônzeos poetas, que haviam alimentado e dado vida às musas sorridentes, as quais, por sua vez, também esvoaçavam por entre as arcadas

com vestimentas de seda transparente, o que as transformava em quiméricas figuras líricas.

Nesse ano de 48, projetava-se e passava a circular no ninho dos poetas e outros oradores – como Castro Alves, Fagundes Varela, Alvares de Azevedo e outros, com realce para o nosso Ruy Barbosa de Oliveira, bacharel em 1870, e intitulado o “Águia de Haia” em 1907 – a “Folha Acadêmica”, a filha cultural de um grupo de sonhadores que, engatinhando no jornalismo, descobrira na Rua Asdrúbal do Nascimento uma tipografia dirigida por um tolerante e alegre italiano, que acalentara o sonho dos seus meninos jornalistas, como se costumava dizer.

O entusiasmo do velho Cruzeiro — era esse o seu nome de família — atravessava a madrugada. Dedilhava o teclado daquela máquina barulhenta, alimentada por chumbo fundido — ele, alimentado e protegido por copos de leite — e articulada por braços que transportavam fatiados lingotes de chumbo, com tipos já impressos, e os jogavam em tabuleiros de madeira, onde eram enfileirados pelo paginador, completando as folhas que eram colocadas na mesa da impressora. Esta, então, produzia a grande folha, que, quando guilhotinada, gerava quatro folhas menores. Multiplicadas estas, formavam assim o número de páginas estabelecido para o jornal.

Lembro-me do momento que a todos os espectadores emocionou: a apresentação do primeiro número com tiragem de quinhentos exemplares. Dezesseis páginas, das quais a primeira continha, no seu alto, o nome “Folha Acadêmica”, título sob o qual se inscrevia a frase “Expressão da Cultura e do Trabalho”. A publicação seria bimensal.

Às seis horas da manhã, sem esperar a confecção dos pacotes, com algumas dezenas de jornais sob o braço, partiram os entusiasmados jornalistas para as bancas

de jornal e livrarias, principalmente as da Rua Barão de Limeira, onde deixavam exemplares para venda, em consignação.

Todo esse prólogo para chegar ao ponto desejado: o exemplar referente aos meses de dezembro de 1948/janeiro de 1949 publicava uma das primeiras poesias do nosso homenageado, Príncipe dos Poetas, Paulo Lébeis Bomfim, versos que assim apareciam transcritos:

---

## **Símbolo**

**Ah! Se soubesses a tristeza imensa  
Que me sufoca!  
Tu que eras vida em minha vida,  
Carne em minha carne,  
E um sangue novo a me correr nas veias...**

**Por que motivo tua vida se transforma  
Num vago símbolo ou num hermetismo  
Boiando na corrente dos meus versos?**

**Rosa, taça de cristal ou nuvem,  
Três símbolos em torno do teu corpo  
Que é o mais perfeito símbolo da vida...**

**As rosas são efêmeras,  
As taças de cristal se partem no festim  
E as nuvens se dissolvem no infinito...**

**Por que ficaste sendo em minha vida  
A rosa que desfolha em outras mãos,  
A taça que se quebra em outros lábios,  
A nuvem que se esvai em outros céus?**

---

Por ocasião da homenagem oferecida na Academia Paulista de Letras (APL) ao Príncipe dos Poetas, no dia 23 de maio do corrente ano – em sessão presidida por seu Presidente, Antonio Penteadó Mendonça, nosso ex-aluno –, eu, convidado pela acadêmica Anna Maria Martins, declamei a poesia “Símbolo”, que também se encontra transcrita no meu livro “Vivendo na Poesia III”. Encerrando o tributo que lhe era dirigido, o próprio autor, ao iniciar suas palavras de agradecimento, disse não se recordar daqueles versos, tão distantes estavam no tempo.

Ao fim da singela cerimônia, da qual participaram acadêmicos e convidados, Paulo Bomfim legou ao sodalício literário o texto no qual focaliza o ecumenismo que presidiu o nascedouro da APL, destacando seus fundadores e os membros que a ela viriam indicados e eleitos, além de identificá-los por sua origem indígena ou alienígena

e pelo campo das atividades exercidas no multifacetário caminho cultural escolhido.

Abaixo, transcreve-se o mencionado texto:

---

## **NA ACADEMIA PAULISTA DE LETRAS**

**Paulo Bomfim**

No dia em que celebro com meus pares bodas de ouro com nosso lar intelectual, evocando Ibrahim Nobre que aqui me recebeu, gostaria de lembrar neste 23 de maio o espírito ecumênico que torna um arquipélago de quarenta solidões num continente de fraternidade.

A Academia Paulista de Letras nasceu ecumênica.

Entre seus fundadores encontramos J.J. de Carvalho, Luiz Pereira Barreto, Alberto Seabra, Estevam de Almeida, Gama Cerqueira, Rubião Meira e Adolfo Pinto, naturais do Rio de Janeiro; Gomes Cardim e Carlos Ferreira, gaúchos; o catarinense Monsenhor Manfredo Leite; os mineiros Prisciliana Duarte Almeida, Silvio de Almeida, Eduardo Guimarães, Basílio de Magalhães e Raul Soares de Moura; e o sergipano João Vampre.

Em seguida, continuando e enriquecendo esta casa, foram chegando outros brasileiros oriundos de vários estados.

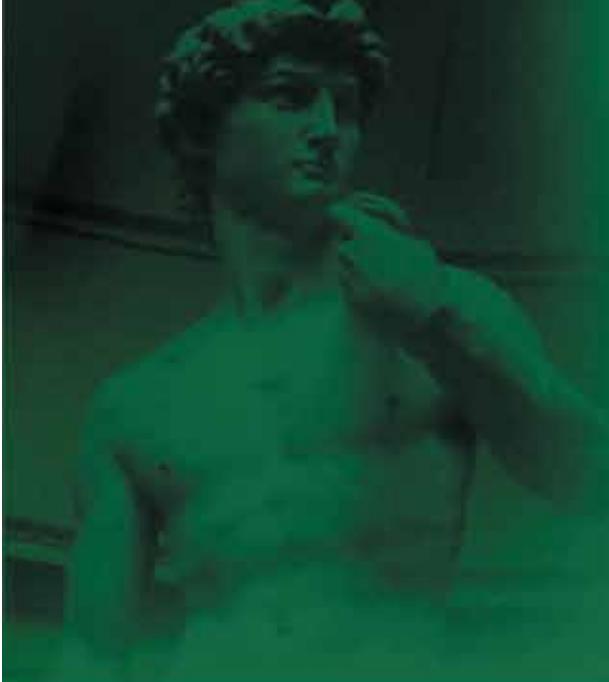
O cearense Raimundo de Menezes, os paraenses Carlos Alberto Nunes e Afrânio do Amaral, o sergipano Cleomenes Campos, o pernambucano José Tavares de Miranda, os mineiros Aureliano Leite, Fábio Lucas e Dom Fernando Figueiredo, o alagoano Ricardo Ramos, os baianos Otacílio Lopes e Fernando Goes, os paraenses Hernani Silva Bruno, Eurico Branco Ribeiro.

Do Rio de Janeiro nos vêm Washington Luiz, José Geraldo Vieira, Lycurgo Castro Santos Filho, Osmar Pimentel e Luiz Martins; os gaúchos Freitas Valle e Eros Grau, o português Domingos Carvalho da Silva e o alemão Erwin Theodor Rosenthal encerram esta lista dos que vieram de longe para enriquecer esta Academia.

Mas o ecumenismo não se encontra somente na terra natal de alguns de nossos confrades.

No terreno das ideias, da política e da religião deparamos com o mesmo sentido fraternal: o presidente Altino Arantes, prócer perrepista, o integralista Plínio Salgado, o comunista Afonso Schmidt, o georgista Rubens do Amaral, o socialista Sergio Milliet, o nacionalista Monteiro Lobato, o separatista Alferdo Ellis Jr., o monarquista Ataliba Nogueira; Franco da Rocha e o pansexualismo, Pereira Barreto, positivista, o democrata Julio de Mesquita Filho, o protestante Othoniel Motta, o jesuíta Helio Abranches Viotti, o espírita Eurico Branco Ribeiro, o judeu José Mindelín, os rebeldes da Semana de Arte Moderna e os revolucionários de 32, todos fazem parte desta centenária democracia acadêmica, com a qual comemoro, neste 23 de maio tão cheio de significados, meio século de amor à Academia Paulista de Letras.

---



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

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

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

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

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

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



# CURSO DE LÍNGUA ITALIANA

**1º Quadrimestre:** de março a junho

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

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

**Isenção de matrícula**

**Máximo de alunos por sala:** 12

**Qualificação:** Certificado de Conclusão



# Carta ao Leitor

**C**ara leitora, prezado leitor:

Com um novo tempero: assim podemos apresentar este número 24 da revista *DanteCultural*, não só por causa da pimenta, do manjeriço, da noz-moscada, do orégano, do cravo da Índia e de diversas outras especiarias que fazem parte da nossa matéria de capa, mas, principalmente, devido ao seu novo projeto gráfico e a algumas mudanças editoriais.

Devido à necessidade de mudanças nas seções de **Gastronomia** e **Turismo**, uma vez que, na edição anterior, finalizamos nosso périplo por todas as regiões da Itália, começamos a pensar em algumas alterações na revista. Nossa editora, a doce e indócil jornalista Marcella Chartier, sempre em busca de instigantes desafios, sugeriu ampliarmos essas mudanças. Assim, além das modificações necessárias, resolvemos, então, fazer uma publicação que contemplasse textos mais curtos e leves, inseridos em um projeto gráfico mais arejado - mas ainda elegante.

Desta forma, as seções de Literatura, Cinema e Música deixam de existir, mas os assuntos a elas relacionados estarão presentes em **Cultura**, ao lado de notas sobre outros temas relacionados. **Gastronomia** deixa de ter como foco as regiões da Itália, passando a apresentar as histórias e as receitas dos inúmeros e deliciosos restaurantes representantes da culinária italiana em São Paulo. Neste número, como forma de agradecimento e homenagem à chef Sílvia Percussi, que nos acompanha desde a primeira edição, e que, aliás, continuará responsável pela seção **Jovem Chef**, escolhemos seu restaurante, o *Vinheria Percussi*. Em **Turismo** teremos, a partir de agora, as peculiaridades, os encantos e as curiosidades de alguma específica localidade da Itália, que, nesta edição, é Agrigento, na Sicília, com sua tradição helênica.

Esta *Dante Cultural*, além da citada matéria sobre especiarias, traz muitos outros assuntos, como a **Entrevista**, com o ex-aluno José Antonio Franchini Ramires, importante cardiologista que dirige o InCor – Instituto do Coração do Hospital das Clínicas paulistano. Dr. Ramires relembra os tempos de *Dante*, fala sobre suas escolhas profissionais e comenta a política de saúde pública brasileira. O **Ensaio Fotográfico**, de Arthur Fujii, mostra belas imagens do estádio do tradicional clube moçoquense Juventus, espaço que leva o nome de conde Rodolfo Crespi, o mesmo que fundou aquela agremiação e este Colégio. No **Papo Aberto**, nossa diretora-geral pedagógica, Silvana Leporace, conversa sobre obesidade infantil e na adolescência com Elisabetta Recine, nutricionista do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição e Conselheira do CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional -, que traz orientações sobre alimentação saudável.

Como podem perceber, os ingredientes continuam praticamente os mesmos, mas o sabor está um pouco diferente.

Boa leitura a todos!

**Fernando Homem de Montes**  
Publisher

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

**José de Oliveira Messina**  
Presidente

**José Luiz Farina**  
Vice-presidente

**Salvador Pastore Neto**  
Diretor-Secretário

**Adriana Fontana**  
2ª Diretora-Secretária

**João Ranieri Neto**  
Diretor Financeiro

**Milena Montini**  
2ª Diretora Financeira

**José Piovacari**  
Diretor Adjunto

**Francisco Parente Júnior**  
Diretor Adjunto

**Sérgio Famá D'Antino**  
Diretor Adjunto

**José Perotti**  
Diretor Adjunto

**Silvana Leporace**  
Diretora-Geral Pedagógica

Capa: Barbara Ramazzini/ C1: Barbara Ramazzini/ C2: Gilmar Ferreira/ C3: Arthur Fujii/ C4: Tadeu Brunelli/ C5: Fototeca Enit

# Índice



**CAPA** O papel das especiarias na história ocidental é o de protagonistas – ou, no mínimo, coadjuvantes importantíssimas. Conheça mais sobre o assunto em nossa matéria de capa **p 22**

**Especiarias não são apenas tempero em nosso prato, elas também fazem as vezes de conservantes de alimentos, remédios, afrodisíacos e perfumes**



**Entrevista** O dr. José Ramires, diretor do Incor (Instituto do Coração do Hospital das Clínicas) é nosso ex-aluno **p 10**



**Ensaio Fotográfico** O estádio do Juventus, um dos símbolos da cultura italiana em São Paulo, pelo olhar do fotógrafo Arthur Fujii **p 32**



**Gastronomia** A nova seção gastronômica conta histórias de restaurantes e chefs de origem ou inspiração italiana, começando com nossa colaboradora Silvia Percussi e sua Vinheria **p 42**



**Turismo** Grécia ou Itália? Saiba mais sobre a comuna siciliana Agrigento e suas ruínas helênicas – e inclua-a em seu próximo roteiro de viagem **p 46**

Notas	<b>8</b>
Entrevista	<b>10</b>
Artigo	<b>16</b>
Cultura	<b>18</b>
Capa	<b>22</b>
Perfil	<b>28</b>
Ensaio Fotográfico	<b>32</b>
Conto	<b>38</b>
Crônica	<b>41</b>
Gastronomia	<b>42</b>
Jovem Chef	<b>45</b>
Turismo	<b>46</b>
Espaço Aberto	<b>48</b>
Poema	<b>50</b>
Papo Aberto	<b>52</b>
Memória	<b>54</b>

## Expediente

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

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

Ilustrações: Juliana Russo Burgierman, Milton Costa, Salvador Messina/Comercial: Vinicius Hijano

**Colaboradores:** Arthur Fujii, Barbara Ramazzini, Felipe Guerra, Isabella D'Ercole, Itamar Cardin, Laura Fogueira, Luisa Destri, Natália Garcia, Natalia Horita, Nathalia Costa, Silvana Leporace, Silvia Percussi, Tadeu Brunelli, Yolanda Scavone Savoldi.

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

Tiragem: 9.500 exemplares - Colégio Dante Alighieri - Alameda Jaú, 1061. São Paulo-SP - Fone: (11) 3179-4400 [www.colegiodante.com.br](http://www.colegiodante.com.br)

# Notas

Por Felipe Guerra

## Reunião de amigos de longa data

**M**il e duzentos ex-alunos participaram do último churrasco de confraternização promovido pelo Dante no dia 29 de junho. Como não podia deixar de ser, todos entoaram o hino da escola e ouviram o badalar do sino. Na ocasião, os presentes se depararam com diversas surpresas, entre as quais a exposição de um ônibus de 1962 totalmente restaurado que fez parte da frota da instituição por mais de duas décadas.

Neste ano, a aquisição de ingressos para o churrasco foi feita principalmente pela



Daniilo Barreto

internet. Mas os ex-alunos também tiveram a oportunidade de comprar o convite logo na entrada. Toda a renda obtida com a venda foi revertida à ONG Acorde, com a qual o Dante realiza diversas atividades, entre as quais o AcorDante e a Acorde Dante em Foco.

## Boa música no teatro dantiano

**M**úsicos italianos tocaram no auditório Miro Noschese no dia 28 de junho. O concerto “Balla La Nuova Italia”, promovido pelo Istituto Italiano di Cultura em parceria com a Escola e aberto ao público, foi liderado por Eugenio Bennato, responsável pela composição das músicas.

O grupo apresentou diversas canções utilizando instrumentos como guitarra, contrabaixo, violão e pandeiro. Preservando a tradição musical italiana, o artista também recorreu à guitarra batente (que possui cinco cordas duplas, diferente do violão comum, que tem seis cordas). Eugenio é um compositor de música popular italiana que trabalha também com a instrumentalização, dando atenção ao sul do Mediterrâneo e, por isso, resgatando elementos de outros países, como o Marrocos.

O diretor do Istituto, Attilio De Gasperis, aproveitou a ocasião para se despedir e agradecer pela oportunidade de dirigir a entidade. “Este é um momento difícil e especial para mim, pois deixarei o país em poucos dias. Mas fico muito agradecido por todos que me ajudaram neste tempo em que permaneci no Brasil, e também pelo Eugenio, que nos oferecerá esta atividade de alto nível”, afirmou, antes da apresentação. Atillio também falou do Colégio com grande carinho.



Jacson Abreu

## Feira de artesanato sustentável no Conjunto Nacional

Itens artesanais produzidos e comercializados em prol da integração social foram expostos em uma feira no Conjunto Nacional, na Avenida Paulista, nos meses de maio e junho de 2013 (a primeira edição do evento já havia ocorrido em dezembro de 2012). A iniciativa, chamada Espaço Criativo, foi de um núcleo de economia criativa coordenado pela Associação Paulista Viva, da qual o Colégio faz parte.

“Os produtos são feitos por artesãos ligados a entidades como o Cratod [Centro de Referência de Álcool, Tabaco e Outras Drogas], que trabalha na recuperação de dependentes químicos, e o Caps [Centro de Assistência Psicossocial] Itapeva, promovendo a integração social de pessoas em situação

de vulnerabilidade”, explica o presidente da entidade, Antônio Carlos Franchini Ribeiro.

Com diversas parcerias, o programa dá grande atenção ao aproveitamento da potencial movimentação financeira nos arredores da Avenida Paulista, principalmente em datas comemorativas.

A Associação Paulista Viva, instituição sem fins lucrativos fundada em 1996 e composta por empresas, comerciantes e moradores do entorno da Avenida Paulista, tem o intuito de preservar e valorizar a região. “Em meados de outubro, realizaremos um painel com foco em sustentabilidade e descarte de resíduos sólidos”, avisa Antônio Carlos.

Mais informações sobre a agenda da APV no site: [www.associacaopaulistaviva.org.br](http://www.associacaopaulistaviva.org.br)

## Um laboratório de biscoitos artesanais

Luciana Bonometti é dona do que podemos chamar de “ateliê culinário”. Inaugurado no Jardim Paulista no fim de 2012, o espaço “Lu Bonometti”, é um centro de experimentação de receitas de biscoitos e doces com toques culinários de outros países – principalmente a Itália, terra de seus ascendentes.

A variedade é grande: há, na linha *gourmet*, produtos nos sabores pistache, avelã, amêndoa, *gianduia* (todos sem farinha de trigo e derivados do leite, o que torna o produto mais macio e leve) e diversos tipos de chocolate na composição dos biscoitos, além de finos discos de caramelo com amêndoas laminadas. No cardápio também constam receitas mais delicadas, como balas de caramelo, *marshmallows* e *nougats* (doce típico francês feito com amêndoas, pistache e um toque de mel). O produto mais tipicamente italiano é o *brutti ma buoni* (“feios, mas bons”), biscoito à base de avelã encontrado principalmente no norte do país.

Vem da infância a paixão pela culinária de Luciana, que é ex-aluna do Dante: seu avô italiano trazia diversas especiarias de sua terra natal e, assim, despertava a curiosidade da jovem. “Uma de minhas metas na infância era pegar o maior número possível de livros na biblioteca do Colégio, entre eles os de culinária



Marcio Sallowicz

para crianças. Eu testava de tudo e o meu gosto pela cozinha crescia continuamente”. Ela explica que, no Ensino Fundamental, fazia de cobaia seus colegas de classe.

Além da italiana, outras origens compõem as receitas de Luciana. Destacam-se itens como os *cookies* estadunidenses, os já mencionados *nougats* franceses e o chocolate belga na cozinha. Buscando especialização nesta profissão, ela, que é formada em Economia, participou de cursos na Itália, Argentina e França. “Uma coisa é produzir algo em casa, do jeito que você preferir; outra é encontrar bons padrões para a comercialização”, afirma. A produção do Ateliê é artesanal e os clientes sempre levam produtos que saíram do forno há pouquíssimo tempo. Os itens podem ser adquiridos por unidade (variando de R\$ 1,50 a R\$ 2,20) ou por peso (de R\$ 8 a R\$ 13 cada 100 gramas).

### Ateliê Lu Bonometti:

Alameda Joaquim Eugênio de Lima, 1728.  
Encomendas podem ser feitas pelo telefone (11) 3384-5818.  
[www.lubonometti.com.br](http://www.lubonometti.com.br)



Gilmar Ferreira

# Cardiologista por acaso

José Antonio Franchini Ramires, diretor do Instituto do Coração do Hospital das Clínicas (Incor) e ex-aluno do Dante, fala sobre a infância, a carreira, e discute a política de saúde pública brasileira

Por **Natalia Horita**

**Q**uem entra no consultório do doutor José Antonio Franchini Ramires e repara nos inúmeros quadros com homenagens, agradecimentos e prêmios por seu trabalho na área de cardiologia, não apostaria que sua carreira na especialidade foi praticamente por acaso — e que carreira, diga-se de passagem. Ramires acumula cargos de extrema importância no Hospital das Clínicas.

Sua entrada no HC aconteceu na década de 70, quando cursava a residência. Desde a época da faculdade, sua intenção era fazer parte da equipe da Unidade de Tratamento Intensivo (UTI), setor que ainda engatinhava no Brasil. Quando chegou o momento de optar por uma especialidade, no final da graduação, Ramires foi firme na decisão de fazer clínica, que o levaria a trabalhar na UTI. Quando iniciou a jornada lá, no entanto, percebeu que a maioria dos médicos só entendia um pouco de pulmão ou de rim, e que faltava mão de obra que conhecesse mais de coração. “Pensei o seguinte: ‘vou fazer cardiologia para voltar para a UTI como um profissional mais afinado, com mais conhecimento’. Fiz cardiologia e não saí mais dela”, conta. A palavra aterosclerose (depósito de gordura nas paredes do vaso que podem causar obstrução), então, era algo que causava repulsa. “Eu odiava”, sentencia Ramires, que algumas décadas depois se consolidou como um dos maiores *experts* na doença.

Irrequieto, o doutor construiu uma carreira que ascendeu rapidamente. Na época do vestibular, não se interessava em entrar nessa ou naquela faculdade — frequentaria aquela na qual passasse, e se empenharia por igual na número um ou em qualquer outra. Chegou à USP quase sem querer: já estava

estudando na Faculdade de Santos quando uns amigos decidiram inscrevê-lo em uma prova de transferência, mas somente para que Ramires fizesse o teste e passasse cola para eles, que costumavam tirar notas mais baixas. Ramires fez a seleção e passou. Os amigos, não.

Formou-se na Faculdade de Medicina de São Paulo (USP) em 1972 e, cinco anos depois, já constava oficialmente no quadro de médicos do Hospital das Clínicas. Mas estava longe de se considerar satisfeito profissionalmente. Defendeu títulos de doutorado e livre-docência em 82 e 83, respectivamente, e sua dedicação na área acadêmica acabou lhe assegurando uma vaga entre os professores titulares, onze anos depois. Desde então, com mais essa etapa vencida, concilia o trabalho no consultório, na direção do Incor e na Faculdade.

**DC:** Você estudou no Dante por ser descendente de italianos?

**Dr. Ramires:** É, na época, tanto meu pai quanto minha mãe acharam que, por ser um Colégio que reunia muita gente da colônia, seria uma boa escola para mim. Entrei lá com 4 anos de idade e saí com 14.

**DC:** Você tem alguma lembrança dos professores?

**Dr. Ramires:** Lembro de quase todos. No Jardim de Infância eu tive duas professoras: dona Carmen e dona Carminha. A Carminha, acho, era sobrinha da Carmen. Depois tive a professora Elisa, no terceiro ano primário. Dona Adelina, no primeiro ano primário. A Odete, a Ofélia. E o professor Dutra, de quem eu me lembro bastante.

**“Na hora de fazer o vestibular, eu queria entrar em qualquer lugar. Porque eu nunca achei que a faculdade fazia o médico, ou qualquer profissional. Claro que a faculdade pode ajudar, mas ela não faz.”**

**DC:** Qual foi o mais marcante?

**Dr. Ramires:** O que mais me marcou foi o professor Dutra. Ele era do 5º ano primário. Eu também não tinha idade para ir pro Ginásio, então tive que fazer o 5º ano. E ele era um professor rígido, me fazia estudar à beça. Ele era muito leal. Foi uma pessoa que influenciou na minha formação, na minha vida estudantil.

**DC:** Teve algum contato com ele quando saiu do Colégio?

**Dr. Ramires:** Uma vez que ele me convidou para ir falar com os alunos de uma turma dele. Eu ainda estava na faculdade. Mas depois ele se aposentou e nunca mais nos vimos. O professor Dutra morava em Itaquera, e todas as vezes que meu pai ia me buscar, oferecia carona para o professor. Era uma viagem de ida e volta. Eu chegava em casa às dez e meia, onze horas da noite. No caminho, ele ia falando com meu pai sobre mim e eu só pensando “ixe, quando eu chegar em casa vou pagar todos os meus pecados” (*risos*).

**DC:** Mais alguma recordação memorável dos tempos de Colégio?

**Dr. Ramires:** Lembro que na época existiam os recreios feminino e masculino, separados. O feminino era na parte de baixo. Antes de você ir da arquibancada para a quadra de futebol, existia um platô, umas escadinhas que davam para o pátio interno. Os homens ficavam no pátio interno e as mulheres, no outro. Então era difícil, porque você só podia ter a beiradinha para ficar admirando, não podia ter contato com as meninas... (*risos*). As aulas eram juntas, mas era assim: fileira das meninas e fileira dos meninos. Os costumes eram outros. A gente tinha que dar um jeito para dar um

namorico (*risos*). E nem dava mesmo, era tudo a distância. Até porque, quando a gente saía, dava de cara com os pais das moças.

**DC:** Por que a escolha por medicina?

**Dr. Ramires:** Não sei. Não venho de família de médicos, não existia essa tradição. Eu não sei direito, mas desde pequeno eu falava em ser médico. Não tenho uma lembrança de quando decidi exatamente, mas sempre foi uma opção bem definida, nunca tive dúvida, nunca mudei de ideia.

**DC:** E por ser tão obstinado por medicina, o senhor tinha alguma faculdade específica em vista?

**Dr. Ramires:** Não. A faculdade de que eu mais gostava na época, pela estrutura histórica, era a Santa Casa. Os prédios antigos me atraíam. Na hora de fazer o vestibular, eu queria entrar em qualquer lugar. Porque eu nunca achei que a faculdade fazia o médico, ou qualquer profissional. Claro que a faculdade pode ajudar, mas ela não faz. O indivíduo, à medida que ele vai evoluindo na sua vida universitária, vai ganhando experiência nos seus anos acadêmicos, ele que se forma.

**DC:** Mas então entrou direto na USP?

**Dr. Ramires:** Nada! No primeiro ano em que eu fiz vestibular, prestei o chamado Cecem, que era a Fuvest de hoje em dia. Quando fiz o concurso, não tive média para entrar nas faculdades que eu queria e pensei: “vamos fazer cursinho de novo”. Nesse ano, abriram uma faculdade nova, e o critério que eles adotaram foram as notas obtidas pelo Cecem.

Quer dizer, todos aqueles que fizeram o Cecem e tiveram notas boas, mas não conseguiram entrar nas faculdades que tinham escolhido, foram chamados.

E eu fui chamado na Faculdade de Ciências Médicas de Santos. Estudei lá nos primeiros três anos. Eu adorava, me desenvolvi muito lá. Casei naquela época. Estava de férias da faculdade, na praia, com minha filha pequenininha. As aulas só iam começar um mês, um mês e meio depois. Aí, chegaram à praia alguns colegas dizendo: “Ô, Ramires, nós inscrevemos

você em uma prova para a gente estudar em São Paulo.” Eu questionei, rebati: “Mas por quê? Eu não quero! Estou





**Dr. José Ramires ministrando a aula inaugural do Congresso Peruano de Cardiologia de 2005**

muito bem aqui.” Daí eles responderam que era pra eu fazer a prova para passar cola para eles. Eu disse que tudo bem, que os ajudaria. Mas a ideia era ir para São Paulo, fazer o exame, e voltar correndo para Santos. No dia do exame, comecei a passar cola, mas um dos professores que estava tomando conta — e que inclusive depois se tornou meu professor aqui, o Luis Decourt — viu que eu estava passando cola e me tirou do lugar, mandou eu sentar sozinho lá na frente. Daí eu pensei: “bom, já estou aqui mesmo, deixa eu terminar a prova”. Terminei rápido e fui embora para Santos correndo, queria ir para casa. Eram 3 vagas e dava uma média de 150 alunos por vaga. Depois de uns dias, tocou o telefone na minha casa, e quando eu atendi, falaram: “Você passou no teste, e tem até o dia tal para fazer a matrícula.” E eu disfarçando no telefone, porque eu ainda nem tinha comentado direito com a minha mulher, não sabia como ela ia reagir. Daí ela pegou o telefone da minha mão e falou com a pessoa. A pessoa repetiu para ela tudo que havia me falado e ela concordando: “Perfeito, ele vai.” Ela não via a hora de voltar para São Paulo. Fiz minha matrícula e fiquei, estou aqui até hoje e daqui não saio.

**DC:** Então foi uma escolha casual, mas acertada?

**Dr. Ramires:** Com certeza. A minha especialidade eu escolhi aqui, virei cardiologista por acaso. Concluí a faculdade aqui. A única coisa que eu havia decidido era que queria ser clínico, e fui fazer residência na área. Mas o professor de nefrologia queria que eu fosse para nefrologia. O de reumatologia queria que eu fosse para reumatologia. O de gastro para gastro... Eu tinha várias portas abertas, mas nenhuma me atraía muito, sabe? Nem cardiologia. Aliás, cardiologia era uma especialidade de que eu não gostava. E aterosclerose era um termo que eu odiava. Quando eu fui fazer UTI, percebi que o pessoal lá só entendia um pouco de pulmão e um pouco de rim. De coração e circulação eles não entendiam quase nada. Daí eu pensei: “quer saber de uma coisa? Eu vou fazer cardiologia para me aprofundar em coração e circulação, depois eu volto para a UTI”. Acabou que eu nunca mais voltei. E o tema com que eu mais me desenvolvi, o que mais conheci, mais estudei, foi a aterosclerose.

**DC:** E seus estudos duraram quanto tempo?

**Dr. Ramires:** A Faculdade [durou] seis

anos, mais dois de residência, outros dois de residência da especialidade. Se você somar tudo, dá dez anos. Aí vai fazer mestrado e são mais três anos, doutorado, mais quatro anos. Então no total eu estudei 15 anos e estudo até hoje, né? Não parei. Você não pode parar, ainda mais estando na vida acadêmica.

**DC:** Li também que o senhor dá aulas em universidades de fora, dá muitas palestras...

**Dr. Ramires:** Sim, viajo muito a convite. Aqui no Brasil, em outros lugares. Quando assumi como diretor do Incor, a Hillary Clinton me mandou uma carta cumprimentando. É a única coisa que está presa nas paredes que não é cartão-postal. Eu também tenho ali do lado de fora o diploma primário do Dante Alighieri, enquadradinho.

**DC:** Como foi sua trajetória aqui no Incor?

**Dr. Ramires:** Quando fiz cardiologia, eu vim pro HC. Mas o Incor foi criado apenas em 1977, e a primeira leva de médicos contratados foi a minha. Nessa época eu ainda não estava como docente da faculdade, mas como médico assistente da instituição. Daí para frente, virei chefe da unidade coronária, depois médico-chefe de todo o setor de coronária e emergência. Eu criei o pronto-socorro, depois passei para outro. Desenvolvi a unidade de choque. Entrei na universidade (*para dar aula*) em 85 e fiquei como docente. Já tinha meus títulos de doutorado e de livre-docência, defendidos em 82 e 83. Até que, em 1996, com a aposentadoria do professor titular, houve um novo concurso. Eu prestei, passei, e assumi o cargo titular. Desde 1997, eu sou professor titular de cardiologia da Faculdade de Medicina, até hoje. Até o dia da aposentadoria!

**DC:** Então hoje em dia o senhor concilia o consultório, as aulas...

**Dr. Ramires:** Sim, mas tudo aqui (*no Hospital das Clínicas*). Aqui, eu tenho os alunos da

**“(...) cardiologia era uma especialidade de que eu não gostava. E aterosclerose era um termo que eu odiava.”**

graduação, da pós-graduação. Tenho meus alunos de residência... Aqui fica a minha vida. Eu chego às 7 horas e vou embora à hora que acaba tudo. Pode acabar às 17 como pode acabar às 23 horas.

**DC:** De tudo que o senhor faz, do que mais gosta?

**Dr. Ramires:** De tudo! Tudo aquilo que você ensina, tem que ensinar com experiência. E você adquire experiência quando vê pacientes, quando trabalha a visão crítica sobre os diferentes relacionamentos entre médico e paciente e, paralelamente, desenvolve a parte de didática. Você precisa ensinar seus alunos como trocar uma ideia científica, como se expor entre seus próprios colegas... e tem que escrever tudo isso: artigos científicos, livros. É tudo isso tem que ser feito simultaneamente.

**DC:** Qual sua opinião sobre a saúde pública no Brasil?

**Dr. Ramires:** Infelizmente, ela é muito ruim. É muito mais motivo de campanhas eleitorais e propagandas do que de assistência à saúde propriamente dita. Quanto tempo uma pessoa tem que esperar para ser atendida? Se o serviço é público, precisa ser integrado, precisa existir organização suficiente para que ela seja encaminhada e atendida, se não na hora, em pouco tempo. “Olha, o senhor só vai ser atendido daqui a três meses, precisa se inscrever”, ou “só tem consulta daqui a dois anos”... Poxa, até lá a pessoa morreu.

**DC:** E o senhor nunca pensou em ir para a política, nessa área de saúde?

**Dr. Ramires:** Não, seria muito ruim. Eu seria assassinado no segundo dia! (risos). Há alguns anos, eu dei uma entrevista para a *Folha de S.Paulo* e o Otávio Frias falou: “Professor, eu quero que o senhor fale a verdade.” Eu avisei que iria incomodar muita gente, mas falei... foi uma entrevista de uma página inteira. Tive que ficar seis meses com segurança particular. Falei sobre assistência médica, assistência pública, ensino médico, medicamentos e a política de medicamentos no país. Eles me perguntaram se existia solução para a saúde no Brasil. Existir, existe. Mas a identificação dos problemas é fundamental, e eu fui apontando os problemas. Felizmente, existem soluções, mas elas não interessam a muita gente. Não interessam à maioria dos políticos, por exemplo, porque uma vez que a solução seja tomada, vai se falar sobre o quê? O que você vai poder prometer? A

lógica é a seguinte: é melhor que não funcione, porque, se funcionar, não tem o que prometer. É como a nossa sociedade ainda é inculta, não existe um ensino adequado, e as pessoas, entendidas aqui como o grosso da população, não estão preparadas, o que torna ainda mais fácil levá-las com promessas. A mesma coisa com o ensino, com a escola pública. Ela não está péssima, mas está ruim, porque aí tem o que falar. Quando você vai para países mais cultos, você vê que a discussão é em outro nível. O ensino ruim da França é muito acima do nosso. Lá, discutem-se pormenores da educação, enquanto aqui nós discutimos o básico. Quer dizer, ainda é uma coisa muito básica, ainda nem conseguimos dar chance a todas as crianças de estar na escola.

**DC:** O senhor se arrepende de ter dado essa entrevista para a *Folha*?

**Dr. Ramires:** Não, falaria tudo de novo se precisasse.

**DC:** Depois disso, algum partido o procurou?

**Dr. Ramires:** Já, já procuraram, mas eu nunca tive interesse. Já me convidaram para ser secretário de saúde, ministro da saúde. Algumas vezes eu já fui sondado com esses propósitos, e a minha resposta sempre foi “não”. Porque, quando você assume um cargo de ministro da saúde, por exemplo, você está ministro, não é ministro. Você cumpre um interesse daquele momento. Passam três, quatro meses, e mudam os interesses. Mudam-se os homens, mudam-se os interesses. Não há uma política unificada de saúde. Se você tem uma política de saúde permanente, muda-se a chefia, mas não mudam os homens, porque todos têm o mesmo objetivo para a cidade, o estado, o país. Cada um que chega está descobrindo a roda, quer inventar a roda. Só que ele sai e começa tudo de novo. Vem uma pessoa nova e não segue aquilo, quer começar tudo do zero.

**DC:** Como o senhor avalia as gestões mais recentes? Do Alexandre Padilha, por exemplo.

**Dr. Ramires:** A mesma coisa. Tudo muito pontual. Nada permanente, porque o sistema é ruim. Vê o Serra: o que o Serra fez? As pessoas dizem que ele criou os genéricos, certo? Os genéricos já estavam criados, mas nunca um ministro da saúde tinha tido a coragem de implementá-los. Ele teve essa coragem, e isso é um mérito dele. E o Brasil precisa dos genéricos. Mas o que foi errado, a meu ver, na implantação dos genéricos,

“Quando assumi como diretor do Incor, a Hillary Clinton me mandou uma carta cumprimentando. É a única coisa que está presa nas paredes que não é cartão-postal. Eu também tenho ali do lado de fora o diploma primário do Dante Alighieri, enquadradinho.”

foi que de repente proliferou o número de laboratórios no Brasil. O país quase não tinha laboratório, e agora tem quase 500... E onde está o controle desses laboratórios da indústria farmacêutica? Há muitos que não fazem genérico, fazem similares. Similar é você copiar sem ter fiscalização adequada. Você não é obrigado a provar que aquele medicamento funciona. Então existem medicamentos que são ruins, não funcionam. Isso é comprovado cientificamente, existem teses provando que esses medicamentos que se dizem similares aos originais prejudicam alguns tratamentos. Você pega um desses e repara que tem apenas 20% de equivalência ao original. Então a pessoa vai tomar um medicamento achando que está tomando 10 mg, mas só está tomando 2 mg. E isso é culpa do governo, que não fiscaliza, que não tem controle. Isso é um lado. Outro lado é: fazer a política dos genéricos num país em que não existe indústria química fina. Como é que eu vou fazer medicamento se eu não tenho fábrica de química fina? Seria interessante ter umas fábricas dessas antes de ter remédio genérico. Então vamos lá, vamos fazer genérico, mas, quando precisa de sal de medicamento, a gente compra da Tchecoslováquia, da Polônia, da Itália, da China, da Índia, e vários países que têm sal meio fajuto. Gastamos muito com medicamento por burrice. Produzir esses elementos essenciais da indústria farmacêutica no Brasil já baratearia os custos dos remédios.

Se tivesse aqui as fábricas de química fina, se houvesse incentivo às marcas do exterior em implantar as fábricas de química aqui, nós não estaríamos comprando. Agora, compramos porque nós só soubemos implantar o que manufatura o remédio final. Você compra para manufaturar. É uma política tão invertida... E você vê no aço e no minério o oposto. Nós produzimos minério de ferro, mas não aço. A nossa produção de aço é menos de 2% da produção mundial, mas a nossa produção de minério de ferro é uma das mais altas..., e nós vamos comprar aço de quem? Da China, que compra minério de ferro nosso. Isso mostra que é um país sem política, para nada, nem saúde, nem economia, nada.

**DC:** O senhor pode falar sobre o exame de ordem para os médicos, prova que, aliás, defende?

**Dr. Ramires:** Todos os médicos têm que fazer exame, à semelhança do da OAB. Hoje, você tem mais de 50% dos médicos formados no Brasil que são mal formados, por escolas ruins. Não existem professores em quantidade adequada para ensinar todos eles. Aí vem a nossa presidente dizer que tem que importar médico. Não tem que importar médico, precisa é de política de saúde. Eu já concluí que o Brasil precisa é importar vereadores, secretários, e até presidente da República. Precisa importar gente que saiba fazer política.

**DC:** E o exame para obter a CRM parece possível?

**Dr. Ramires:** Claro! A própria Associação Paulista de Medicina, a Associação Médica Brasileira, o Conselho Federal de Medicina, todos esses órgãos já veem isso hoje como realidade. Mais dia, menos dia, isso vai ser implantado. [Ocorre que] não se fecham escolas. Se a escola está aberta, mesmo que ruim, ela fica. Porque muitos donos de faculdade e escolas são deputados ou têm representantes no Congresso. Então tem uma pressão política muito grande para que as escolas não fechem. Ué, se elas não fecham, vamos então analisar os frutos delas. ■

**“Já me convidaram para ser secretário de saúde, ministro da saúde. Algumas vezes eu já fui sondado com esses propósitos, e a minha resposta sempre foi ‘não’.”**



Foto que ganhou de presente de uma turma de pós-graduação

ARQUIVO PESSOAL

# Artigo

## O futuro do trabalho

O filósofo italiano Domenico De Masi acredita que o Brasil é um forte candidato a criar um novo modelo de trabalho que privilegia o ócio e os talentos na hora de escolher (ou inventar) um trabalho

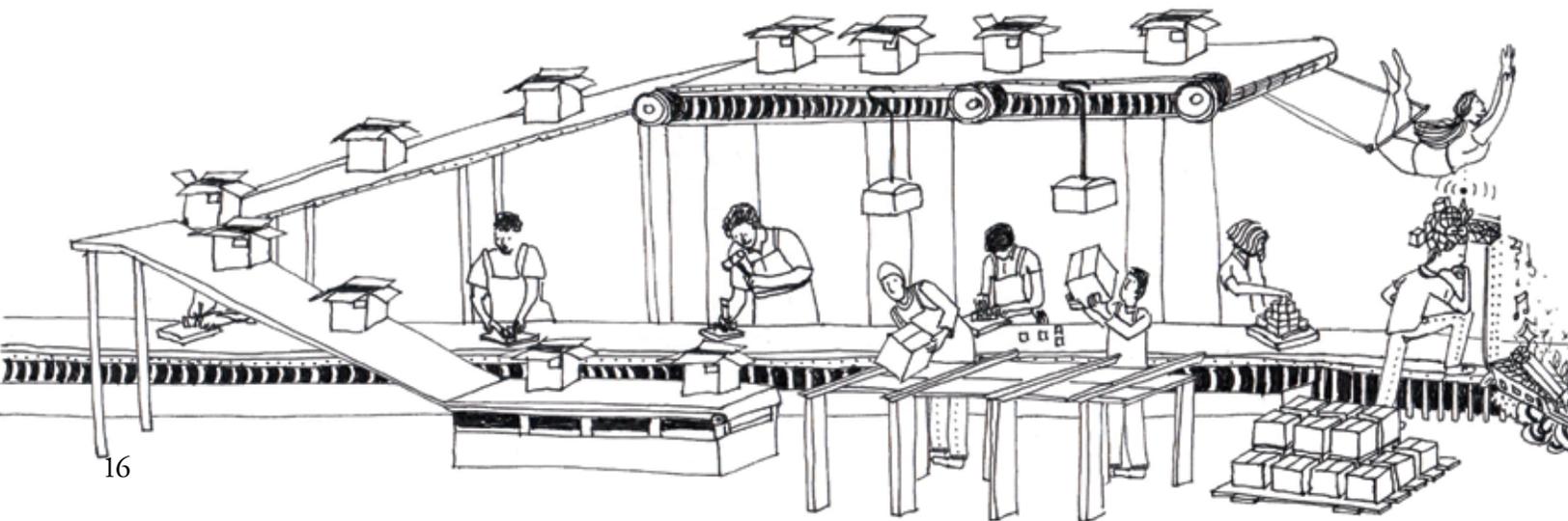
Por Natália Garcia\* Ilustração: Juliana Russo Burglerman

**F**inalmente sobrou algum tempo livre para se sentar e folhear esta revista. “Ando trabalhando demais”, é possível que você conclua. Mas repare que, mesmo em dias sem tantas pendências profissionais, há uma mania de eficiência que transforma o tempo em um recurso difícil de usufruir sem culpa. Bem, é exatamente isso que o filósofo italiano Domenico De Masi quer que você tenha a mais: tempo livre. Uma ideia que pode causar algum estranhamento a princípio. Afinal, como pensar em tempo livre se é comum desejarmos justamente o oposto: um dia com mais horas, para produzirmos mais. É que para De Masi esse paradigma da eficiência – produzir o máximo possível, de preferência no menor intervalo de tempo – está ultrapassado, pertence ao século passado. Ele acredita que agora estamos no século do “Ócio Criativo”, título, aliás, de um de seus livros.

Para sustentar sua tese, Domenico De Masi afirma que estamos vivendo um daqueles períodos históricos que marcam a transição entre duas Eras. A última vez em que isso aconteceu no mundo foi com a Revolução

Industrial, que moldou essa mania de eficiência que temos hoje. Essa revolução teve início em 1850, na Inglaterra, onde diversas indústrias foram construídas no meio do caminho entre o campo e a cidade. Essas manufaturas tinham que estar próximas tanto da matéria-prima rural quanto do mercado urbano. E como as fábricas precisavam de gente para trabalhar, o governo inglês adotou políticas severas de desestímulo (e, em alguns casos, proibição) de trabalho nos campos, para atrair as pessoas às cidades. E, longe do campo, diante da impossibilidade de plantar, a única saída para ter o que comer era trabalhar no chão de fábrica em troca de algum dinheiro – os ingleses que se recusassem eram queimados a ferro e fogo em praça pública. Foi aí que o trabalho se estabeleceu como o meio de sobreviver na cidade – e deixou de estar ligado à expressão de um potencial ou vocação.

Para o filósofo italiano, carregamos uma porção de heranças desse período. Uma delas é o próprio conceito de trabalho, atrelado a sofrimento – aliás, se examinarmos a etimologia, trabalho vem de *tripalium*, um



antigo instrumento de tortura. A outra é uma certa obsessão pela padronização. Para que tudo desse certo na linha de montagem, os trabalhadores precisavam atuar de maneira padronizada – talentos e vocações individuais eram qualidades indesejadas pelas grandes empresas, fato que se repete com alguma frequência até hoje. E a terceira herança industrial que carregamos é a da segregação entre vida e trabalho. Os funcionários de uma fábrica, ao baterem cartão, viravam uma espécie de chave interna que determinava que, naquele momento, diversão e individualidade eram proibidos. Foco, silêncio e produtividade eram a ordem. A vida ficava para depois do expediente.

Acontece que a Revolução Industrial terminou. E, se naquela época a economia era totalmente lastreada pelos bens de consumo tangíveis, como ouro e petróleo, hoje vemos uma vertente de economia dos intangíveis, também chamada de economia criativa, em que os bens que circulam são serviços, informações, tecnologia e criatividade. É nessa transição que vivemos, diz De Masi. E para a economia dos intangíveis, a lógica do trabalho sofrido, da padronização e da segregação entre trabalho e diversão não interessam.

O filósofo italiano acredita que estamos moldando uma nova ordem mundial, e o Brasil terá um papel importantíssimo nessa história. Ele explica que os dois sistemas político-econômicos mais importantes do mundo ocidental – a social-democracia europeia e o neoliberalismo americano – atravessam uma severa crise porque não funcionam mais. Está na hora de criar um modelo novo, ele acredita. E, entre as economias emergentes que mais crescem no mundo – Brasil, Rússia, Índia, China e África do Sul – o Brasil é o país com menos conflitos étnicos e melhores relações diplomáticas. E, em sua última vinda ao país, este ano, defendeu: o Brasil é um forte candidato a criar uma nova ordem mundial.

E como será essa nova ordem?

De Masi acredita que a resposta passa necessariamente pela reinvenção do modelo de trabalho. Se na lógica moldada pela Revolução Industrial havia apenas um caminho profissional correto a seguir – fazer uma boa faculdade, passar por alguns estágios até se estabelecer em uma grande empresa – agora há uma infinidade de caminhos possíveis. Em vez de brigar pelas vagas de emprego existentes, está na hora de inventar novos trabalhos. E a única maneira de fazer isso é deixar de buscar fora de si as respostas profissionais. É da conexão com os talentos e vocações internos e da compreensão de como eles podem ser expressados que nascem novos modelos de trabalho.

Se o filósofo italiano estiver certo, o trabalho deixará definitivamente de ser sinônimo de sofrimento, padronização e tédio. É possível afirmar, seguindo a lógica de Domenico De Masi, que o futuro do trabalho é o “não-trabalho”.

\*Natália Garcia é jornalista, especializada em planejamento urbano e autora do projeto Cidades para Pessoas (<http://cidadesparapessoas.com/>), que realiza em parceria com a artista plástica Juliana Russo Burgierman. Elas percorreram 12 cidades do mundo em busca de ideias que tenham melhorado a qualidade de vida de seus moradores. Foi o primeiro projeto financiado colaborativamente no Brasil, na plataforma Catarse.me.



Por Marcella Chartier e Luisa Destri

## O direito à morte em discussão

Um tema delicado demais para ser tratado sem “humanidade”. E é por isso que o diretor Marco Bellocchio se cerca dela. Inclusive, é essa a palavra usada por um personagem: um médico que faz a vigília de uma paciente dependente química que tenta se suicidar – e que conta com um deslize dele para tentar pular da janela do quarto do hospital em que se encontram. É com essa palavra que ele se

Divulgação



**Isabelle Huppert vive a mãe de uma jovem em estado vegetativo**

justifica: explica à moça que não está lá por motivo algum que não seja a noção de humanidade. “Quando você vê uma pessoa tentando se jogar por uma janela, você simplesmente a impede disso, por humanidade.”

A essa afirmativa,

certamente poucos se oporiam. Mas se a decisão de acabar com a própria vida já é bastante delicada, talvez mais ainda seja a de atender a um pedido do doente em estado terminal (irreversível, ao menos aos que não acreditam em milagres, e constante) que não tem nem mesmo forças para desligar os próprios aparelhos. E o que dizer do juízo que se espera dos parentes daqueles aos

quais já falta até mesmo a consciência para fazer uma escolha sobre sua própria vida?

É disso tudo que trata *A bela que dorme* (“La Bella Addormentata”), do diretor italiano, em cartaz desde a primeira semana de julho. Em todas as histórias que se desenvolvem em paralelo, o tema central é o mesmo: o direito à morte – ou a falta dele. O pano de fundo é um caso real: Eluana Englaro, uma mulher que, em 2009, estava havia 17 anos em coma vegetativo. A história tornou-se um drama público envolvendo a classe política italiana em um fervoroso debate entre conservadores, liderados pelo então primeiro-ministro Silvio Berlusconi, e a esquerda, a favor da liberdade da família de escolher encerrar a vida de um parente em estado vegetativo.

Alba Rohrwacher vive Maria, a filha de um deputado que, apesar de concordar com a opinião da oposição, é do partido de direita. Pai e filha discordam e revivem sua própria história, a de quando a mãe de Maria faleceu. Simultaneamente, apresenta-se o retrato de outra família em que uma mãe tomada pela fé (Isabelle Huppert) cuida de uma jovem belíssima que dorme há anos.

Não espere um desfecho concludente. Até porque a proposta do diretor parece respeitar a gravidade do tema, convidando o espectador a lidar com as variáveis que envolvem a questão. (Marcella Chartier)

## Vovô Moroder nas picapes

Ele é DJ, italiano, e tem 73 anos. Essa descrição parece se referir a um personagem excêntrico, mas a estreia nas picapes faz todo o sentido para Giorgio Moroder. O músico, de carreira premiada por trilhas sonoras inesquecíveis como a de *Flash Dance*, de 1983, já havia tocado em festas particulares

anteriormente, mas foi em maio que ele se tornou oficialmente DJ. Moroder se apresentou em uma festa em Nova York e rapidamente a sequência de músicas ficou disponível na internet para download. De lá para cá, tem se apresentado em países como Japão e Holanda.

## A mostra mais cara de 2013

O Centro Cultural Banco do Brasil recebeu, em julho, obras de Da Vinci, Botticelli, Michelangelo, Rafael e de outros nomes do Renascimento italiano. Na abertura da exposição, chamada “Mestres do Renascimento: obras-primas italianas”, as pinturas permaneceram expostas por mais

de 24 horas, em uma “virada renascentista”. Há quadros avaliados em R\$ 600 milhões. A entrada é gratuita e a exposição prossegue até o dia 23 de setembro.

### Centro Cultural Banco do Brasil

Rua Álvares Penteado, 112  
Tel: (11) 3113-3651

## Onde a Monalisa virou gueixa

Uma cozinha inovadora nem sempre agrada aos mais conservadores. Mas se você gosta da culinária japonesa, mesmo que pertença a esse grupo, não deixe de conhecer o Geiko-san, casa do grupo Serafina aberta nos Jardins em junho. Isso porque, além de contar com opções mais tradicionais, o cardápio traz inovações certeiras de apresentação e sabor agradáveis, carregando influências da gastronomia italiana em entradas, pratos frios e quentes. Ficou difícil de imaginar a mistura? Experimente o *tagliatelle* de alga nori e caviar. Mas comece com o trio de *panini* com recheios como salmão, crocante de harumaki e lascas de trufa, e arenque com cebola-roxa e chips de beterraba.

Mesmo os sushis com aparência tradicional têm finalizações mais ousadas: o de salmão e o de atum têm uma cor mais clara, porque são feitos da carne da barriga dos peixes – mais gordurosa e, portanto, saborosa. No primeiro, há a opção de toques de trufa. Já o atum, você pode pedir com *foies gras*.

Painéis belíssimos de inspiração nipônica da artista italiana Michela Martello cobrem as paredes dos dois andares. E uma divertida Monalisa pintada como gueixa, obra do artista espanhol Domingo Zapata, sorri enigmáticamente aos que descem as escadas do



Giuliana Nogueira

### Os chefs Danilo Miyaoka (à esquerda) e Fabrizio Matsumoto. Abaixo, panino de salmão (à esquerda) e tagliatelle de alga

andar de cima para o do sushi-bar.

No comando da cozinha, dois chefs: Danilo Miyaoka (ex-aluno do Dante), que cuida dos pratos quentes, e Fabrizio Matsumoto, responsável pelo sushi-bar. (Marcella Chartier)

### Geiko-san:

Rua Haddock Lobo, 1416  
Jardim Paulista - Tel: (11) 3061-0150

## Memórias femininas

Divulgação

O filme *A memória que me contam*, da diretora Lúcia Murat, encorpa a lista de produções culturais que tratam da ditadura brasileira mais recente. Não é uma lista pequena, mas a obra merece atenção especial não apenas por conta da qualidade excepcional (de roteiro, atuação, fotografia), como por fazer todos – sejam eles os espectadores ou mesmo o próprio elenco – encararem a história por meio de um olhar feminino. Simone Spoladore é Ana, uma ex-militante que foi torturada e perseguida pelo governo militar e agora vive suas últimas horas em uma cama de hospital. Na sala de espera, os amigos, parceiros de revolução, relembram suas próprias experiências diante das atitudes daquela moça



tão encantadora e intensa.

Os recursos da diretora e de sua parceira de roteiro, a premiada autora Tatiana Salem Levy (do livro *A chave de casa*), para contar a história também se mostraram opções interessantes: Ana não é vista de outra maneira que não

## Reflexões para jovens romancistas

Reunidos agora em livro, os quatro textos que integram *Confissões de um jovem romancista* foram inicialmente pensados como palestras, que Umberto Eco apresentou na Emory University, nos Estados Unidos. Isso determina duas características patentes do livro: o tom de conversa com o leitor, num estilo bastante próprio de ensaio, e uma voz em primeira pessoa que nunca se deixa esconder.

Assim Eco, praticante de diversos gêneros literários, inclusive o ensaístico, assume no volume uma posição singular. Quer apresentar-se como autor de ficção, mas sem deixar de lado o didatismo do professor, a argumentação do estudioso e a persuasão do palestrante. O resultado é um discurso híbrido, que nos apresenta reflexões diversas, e não conclusivas, desse intelectual polígrafo.

Merecem especial atenção as elucubrações sobre a intenção de um autor e as possíveis interpretações do típico leitor, propostas em “Autor, texto e intérpretes”, e a defesa do

domínio do autor sobre seu universo ficcional. “Ainda que a estrutura do universo do romance – o cenário dos eventos e os personagens da história – seja fundamental para o escritor, ele em geral permanece impreciso para o leitor”, afirma em “Escrever da esquerda para a direita”.

Embora não se trate de um manual, o volume apresenta aspectos interessantes para que um escritor iniciante medite a respeito de seu próprio ofício. Trata-se, afinal, não apenas de um erudito, mas de um autor que logrou conquistar crítica e público com seu *O nome da rosa* (1980) (Luisa Destri\*).

**Confissões de um jovem romancista**, Umberto Eco, Cosac Naify, 192 páginas, 48 reais.



como a jovem revolucionária, que passa o filme conversando com os amigos, um a um. E nas poucas cenas em que ela se volta para o passado, não podemos ver os rostos dos amigos de hoje então mais novos. O italiano Franco Nero, de *Django Livre*, produção mais recente de Quentin Tarantino, vive Paolo, personagem inspirado em um grupo de italianos que se refugiaram no Brasil nos anos 1980. Foi o primeiro trabalho do ator no Brasil, que Nero diz ter aceitado especialmente por se tratar de uma diretora mulher – e pelo olhar feminino que a obra receberia, além da qualidade do roteiro.

O filme já não está mais em cartaz, mas deve sair em DVD ainda em 2013. (Marcella Chartier)

## A história do brincar

Há 30 anos, a arquiteta Lina Bo Bardi apresentava a mostra “Mil brinquedos para a criança brasileira”, inaugurando o Sesc Pompeia (que, inclusive, também foi projetado por ela). Em uma homenagem à iniciativa, a exposição foi revisitada e está no mesmo espaço, com cerca de 200 peças que integraram a primeira mostra. As restantes são de coleções de outros museus e institutos brasileiros, inclusive do Instituto Lina Bo e Pietro Maria Bardi. A entrada é gratuita e a exposição permanecerá no Sesc até 2 de fevereiro de 2014.

### Sesc Pompeia

Rua Clélia, 93  
Tel. (11) 3871-7700

## No ringue como na vida

Crescendo numa Palermo em que a violência da Máfia e das guerras determina também as relações pessoais, Davide encontra a paz na carreira de boxeador. Apelidado de Poeta, o pequeno lutador se prepara para a vida afetiva como quem aprende a se levantar após um desolador nocaute, e encontra a delicadeza no que parecia ser o lugar mais improvável: o combate.

*Assim na terra* – primeiro romance de Davide Enia, que compartilha com o protagonista não apenas o nome, como também o local de nascimento – desenvolve-se em paralelo com o amadurecimento de seu personagem principal. A narrativa, porém, pretende-se não linear, ao apresentar também lembranças que o avô trouxera da Segunda Guerra Mundial e aspectos da trajetória do pai, que Davide não chegou a conhecer.

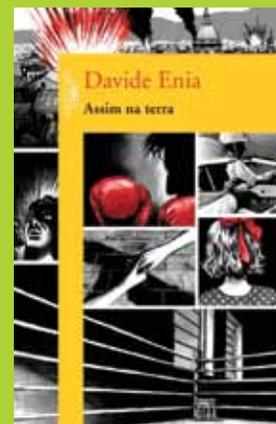
Nessa linhagem de boxeadores, os movimentos executados durante a luta têm significados muito além dos aparentes. A cadeia de imagens proposta pelo livro revela aos poucos a aproximação entre combate e escrita, como se a obra fosse apenas uma tradução de tudo o que já havia sido escrito no ringue pelo movimento dos braços, das mãos, das pernas. De lutador passa Davide a narrador, podendo

assim lembrar um episódio da infância: “Golpeei com ímpeto o ar diante de mim. Ganhar espaço. Pequenos socos rápidos, sílabas de movimento. Escrever novas palavras para fazer a angústia cessar.”

Trazendo à cena as contradições implicadas em qualquer crescimento, o narrador parece seguir a lição da avó. Professora, ela ensinava latim e italiano aos seus alunos, mas não se esquivava de apresentar-lhes também os palavrões. Justificava: “[a vida] não é apenas feita de verbos e matemática, mas também de lama e palavras feias, e é sempre melhor conhecer do que não conhecer as coisas.”

Esta é a história de um pequeno siciliano que conheceu muito mais do que verbos e matemática – e transformou lama e palavras feias em um delicado relato (Luisa Destri\*).

**Assim na terra**, Davide Enia, Alfaguara, 2013, 307 páginas, 39,90 reais.



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



# A rota do sabor

As especiarias, que impulsionaram parte importante da história ocidental, são uma herança de família cultivada com carinho pelo empresário Nelo Linguanotto

**Texto e fotos: Barbara Ramazzini**

**E**las são pequeninas. Ficam por ali, escondidas entre um molho e uma carne. Ou podem ser vistas enfileiradas nas prateleiras e, quando juntas, dão uma sensação prazerosa de cores e aromas. Elas parecem figurantes nos pratos, mas não são. Capazes de destruir ou enaltecer qualquer sabor original, as especiarias vão além de dar um toque gastronômico: podem transformar uma preparação. Mas, muito mais do que esse papel que hoje cumprem, elas foram peças fundamentais na história.

Volte a sua memória aos livros do colégio sobre a Idade Média (entre os séculos V e XV) e início da Idade Moderna (que vai do século XV ao XVIII). Nesse período, as rotas comerciais eram traçadas de acordo com o trajeto das especiarias provenientes do Oriente para a Europa, onde a corte as almejava.

Os valores de produtos como canela, cravo e pimenta eram tão altos que os monarcas e governos portugueses, espanhóis, franceses e ingleses começaram a buscar, a partir do século XV, outras possibilidades de caminhos para se chegar às Índias, base produtora. O desafio, segundo o linguista britânico Andrew Dalby, era desviar do tradicional comércio dos venezianos e genoveses, que monopolizavam a distribuição de mercadorias trazidas pelos árabes.

Esse processo lembra algo? Se pensou em Vasco da Gama e Cristóvão Colombo, acertou. Ambos foram os grandes navegadores responsáveis por concretizar esse desejo das monarquias – o primeiro, a mando do reino de Portugal, e o segundo, da Espanha.

Enquanto Vasco da Gama contornava o Cabo da Boa Esperança, no continente africano, para chegar à região sul da Índia,

Colombo abriu caminho pelo oceano Atlântico e deu de frente com o inesperado paredão do continente Americano. “Uma das coisas que Colombo particularmente desejava fazer era encontrar pimenta – não a especiaria mais cara da Europa medieval, mas aquela mais procurada”, conta Dalby em seu livro *Sabores perigosos – a história das especiarias* (Ed. Senac).

Ou seja, grosso modo, todo o desenrolar histórico da tomada das Américas pelos europeus – e, olha só, do Brasil – se deu, inicialmente, pela busca dessas sementes, cascas e raízes. Mas por que elas eram tão valorizadas a ponto de haver um alto investimento dos reinos à custa da vida de tantos que se lançavam ao perigo dos oceanos?

A jornalista paulistana especialista em condimentos Rosa Nepomuceno tece algumas justificativas em seu livro *O Brasil na rota das especiarias: o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da Nova Terra* (Ed. José Olympio). Para ela, o velho continente os enaltecia, por, além de servirem como conservantes de alimentos – já que não havia eletricidade – serem bons remédios, afrodisíacos, perfumes e, claro, temperos.

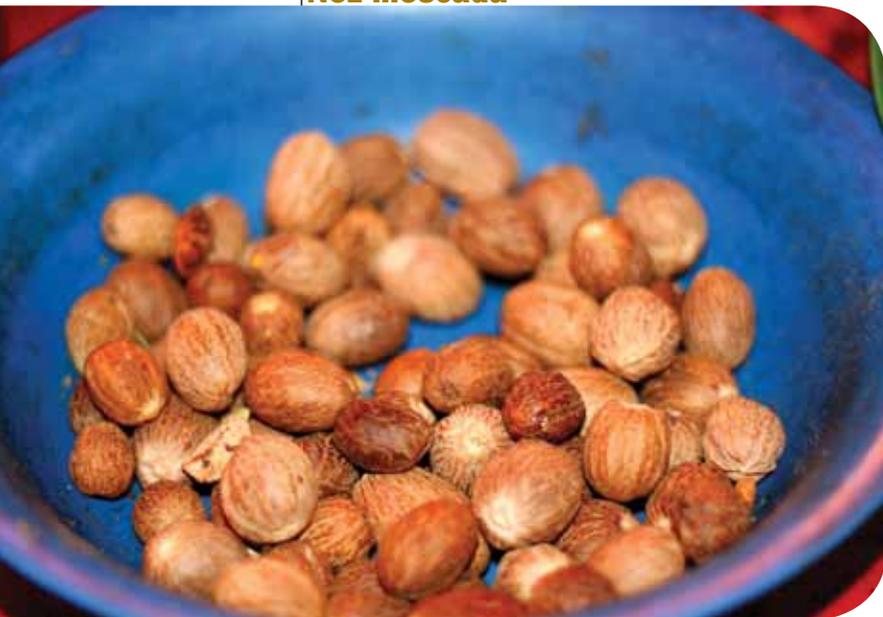
Mas a forma como os europeus temperavam suas comidas não é a mesma que conhecemos hoje. O professor de História da Gastronomia do Senac, Sandro Dias, explica que, naquele momento, a humanidade já conhecia outras formas de conservantes, como a defumação. Entretanto, as carnes por serem consumidas quase estragadas, as especiarias serviam para mascarar o forte odor e gosto. “Elas eram usadas em abundância. Além disso, devido ao alto custo, utilizá-las era praticamente um posicionamento de *status* da corte europeia”, conta.



### **Anis-estrelado**

Esse quadro se reverteu no momento em que a chamada alta gastronomia começou a se desenvolver. Para Dias, além do encontro de novas rotas comerciais e, assim, da diminuição dos preços das especiarias, o refinamento culinário no século XVI incluía o uso comedido dos temperos. “Havia uma busca geral pelo equilíbrio no Renascimento, e a gastronomia não ficou de fora desse conceito”. O casamento da italiana Catarina de Medici com o francês Henrique II, então futuros rainha e rei da França, fez com que os padrões na cozinha, já tão desenvolvidos na Itália, se

### **Noz-moscada**



disseminassem e se afirmassem no país vizinho – ainda hoje referência quando o assunto é a arte gastronômica.

### **Mamãe passou canela em mim**

O fácil acesso a alguns temperos de uso cotidiano, como canela, cravo, alecrim e pimenta – para citar apenas alguns poucos de uma gama colorida de opções, nos faz esquecer toda essa importância histórica. Mas, ainda hoje, empresários como Nelusko Linguanotto Neto continuam a desbravar essa imensidão de sabores e espécies.

Nelo, como é conhecido, passou a vida cercado pelos temperos. Seu bisavô, Vincenzo Linguanotto, natural de Verona, foi o primeiro italiano da família a vir ao Brasil em busca de oportunidades, estabelecendo-se na região do ABC paulista no início do século XX, destino comumente seguido pelos imigrantes da época. Lá, começou a investir no ramo dos temperos e, utilizando-os, criou um feijão em pó para fazer caldo, o Feijolina. O produto era tão inovador naqueles tempos que os próprios parentes hoje, 100 anos depois, acreditam que não tenha dado certo por ser futurista demais.

Habilidoso por natureza, o engenheiro Linguanotto já criara, entre outras invenções mirabolantes, a primeira máquina de secar macarrão, com a qual recebera um prêmio em Milão, em 1915. A massa desidratada foi bem aceita pelo mercado devido à sua durabilidade em comparação à massa fresca.

A veia fabril transmitiu-se às gerações seguintes. Seu filho, o primeiro Nelusko Linguanotto (o nome veio de uma opereta italiana, mas Vincenzo substituiu a letra “c” por “k”, para rebuscá-lo), abriu uma fábrica de doces na década de 1930. Quando decidiu se aposentar, deixou uma missão para o herdeiro direto, então um jovem de 18 anos: “Vou me mudar para São Vicente. Tome as chaves da empresa, cuide dela.” Mas a estratégia não deu certo. Em seis meses, a fábrica faliu.

O sangue inventivo, entretanto, também corria nas veias de Nelo Linguanotto Filho: era só uma questão de tempo e amadurecimento. Amigo dos primeiros fundadores de supermercados do país, ele sugeriu embalar em porções menores os farináceos e as especiarias, antes vendidos a granel em grandes sacas nos estabelecimentos. Começou seu negócio



### **Manjeriçã, orégano e alecrim**

produzindo saquinhos plásticos grampeados em cartelas de cartolina, mas, logo depois, adotou os vidrinhos. Deixou de comercializar apenas embalagens e passou a importar condimentos mais comuns na cozinha brasileira, como orégano e canela, e lançou, nos anos 60, o tempero completo, ou, o Tempero da Vovó. Era, de certa forma, a retomada dos negócios inaugurados por Vincenzo. Tratava-se de potinhos que continham uma mistura fresca (e sem conservantes) de cebola, alho, pimentão e sal. Outras empresas maiores copiaram a iniciativa, mas aumentaram a salinidade e prejudicaram o frescor do produto.

Foi em meio a esses aromas que seu único filho, bisneto de Vincenzo, cresceu. A fábrica em São Caetano, região metropolitana de São Paulo, fazia fundos com sua casa. “Minha mãe não passou talco em mim, colocou canela em pó!”, brinca o empresário Nelo Linguanotto, que hoje detém a marca Bombay Food Service, um desdobramento do que fora a Linguanotto.

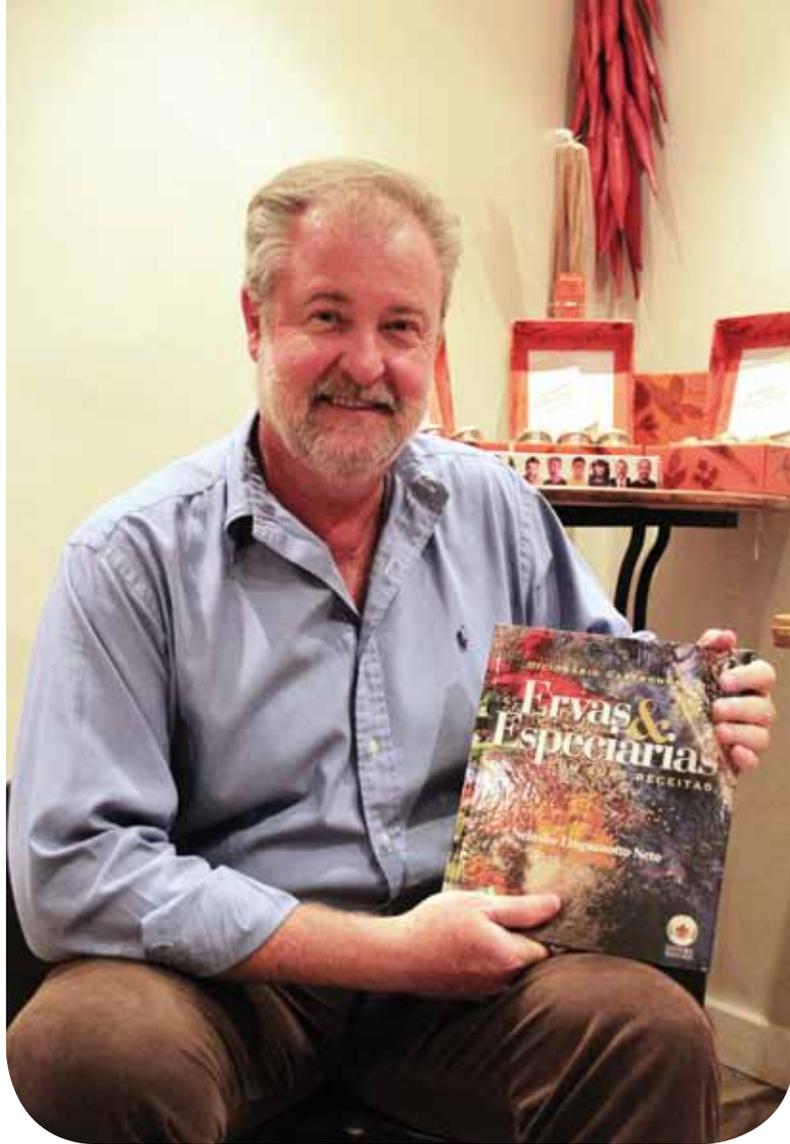
A empresa com o sobrenome da família passou, ao longo de vinte anos, por duas vendas para companhias estadunidenses. Na primeira, em 1982, os proprietários foram convencidos a abrir mão de parte do legado em favor da multinacional por motivos familiares: um problema de coração do pai e o fato de que Linguanotto Neto, naquele momento, era muito novo para assumir a herança familiar sozinho. No entanto, com a quebra da multinacional no Brasil, a marca voltou à sua posse original. Uma década depois, deu-se a segunda venda. Nessa época,

o filho já tinha assumido o negócio, estava formado como engenheiro químico, e entendia de todo aquele mundo dos temperos e de logística – tanto que ampliou a distribuição dos produtos, antes restrita a São Paulo e Rio de Janeiro, para o país inteiro. Algumas desavenças com a gestão estrangeira fez com que os detentores originais perdessem o nome da marca, o que não desestimulou Nelo Neto. Desde pequeno acompanhando o pai e a mãe, Hebe Linguanotto – que assumia a parte administrativa na fábrica do marido –, o descendente de italiano fez jus à sua história.

Abriu a Bombay que, a princípio, serviria apenas como distribuidora de grandes empresas alimentícias para renomados restaurantes, cafés

### **Cravo da Índia**





**Nelo e um dos livros de sua autoria: *Dicionário gastronômico – Ervas & Especiarias*. A paixão pelo negócio o faz viajar pelo mundo pesquisando e experimentando**

e hotéis em São Paulo. Mas, com o tempo, Nelo a transformou numa franquia e, mais do que isso, retomou o que realmente amava: importar, comercializar e, agora, também plantar suas especiarias. Cultiva algumas em

seu terreno no interior paulista (como sálvia, endro e manjeriço), compra diversos tipos de pimenta com pequenos produtores pelo país e, para completar, traz de fora outros tantos condimentos que não se encontram por aqui.

“Depois que escrevi meus dois livros sobre o assunto – (*Dicionário Gastronômico – Pimentas e Receitas* e *Dicionário Gastronômico – Ervas & Especiarias*), as pessoas vinham conversar comigo para pedir ajuda sobre como usar esses condimentos e onde comprá-los. Não havia um lugar que reunisse tanta variedade”, disse Linguanotto Neto. Com essa ideia na cabeça e um espaço que já possuía no bairro paulistano dos Jardins, resolveu abrir uma loja, seu antigo sonho.

### **Desbravador contemporâneo**

Nelo virou referência no assunto.

Passou a dar entrevistas em programas de TV sobre pimentas, detalhando o seu conhecimento adquirido em anos de estudos informais e vivência.

O empresário não se contenta em fazer sua pesquisa apenas pela internet: para agregar novos produtos aos mais de 400 tipos reunidos em seu pequeno estabelecimento, ele segue a receita dos

grandes exploradores de outrora: sai mundo afora para coletar o que há de bom em cada região. “Faço essa busca viajando, porque não há nada que aproxime tanto você à cultura de um país como a culinária.” Foi em uma dessas recentes andanças, por exemplo, que encontrou uma trufa branca proveniente da Croácia. Conhecido por crescer em terras da

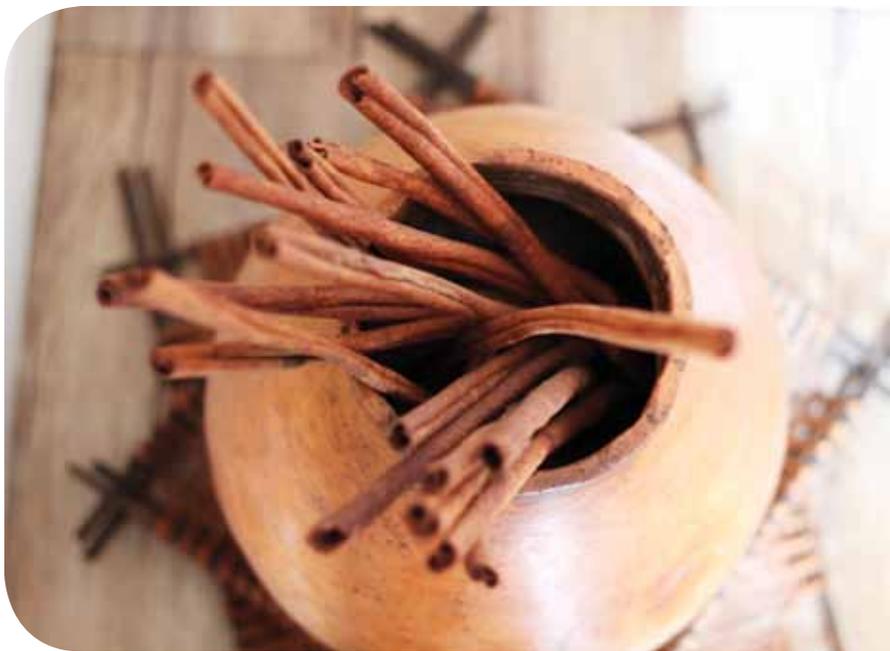
### **Temperos variados na loja de Nelo Linguanotto**



comuna italiana de Alba, esse fungo também se desenvolve no país fronteiro à região norte da Itália.

Apesar de Veneza e Gênova terem sido grandes entrepostos comerciais à época das navegações, a Itália nunca foi uma grande produtora de especiarias. Mesmo assim, a tradição comercial ainda é pulsante. Tanto que uma das maiores empresas do setor vem de lá, a Cannamela. Criada há mais de 50 anos em Bolonha, a companhia hoje detém quase metade do mercado.

Quando se pensa em Itália, as ervas – definidas por Nelo como flores e folhas que agregam sabor às comidas – ganham mais destaque. Afinal, qual o tempero básico para o tradicional molho de tomate? O manjericão. “Mas há uma diferença entre origem e tradição. Muitas das ervas e especiarias não tiveram sua procedência na Europa, mas foram aclimatadas no continente”, explica o professor Sandro Dias. Ainda há, também, o alecrim – condimento favorito de Linguanotto Neto – e o orégano siciliano. “Eles vêm em ramos e têm um gosto que se distingue daquele a que somos habituados”, lembra o empresário, que adora contar sobre essa e tantas outras particularidades dos condimentos.



**Canela**

Quem entra em sua pequena loja e começa a olhar assim, tão ingenuamente, os vidrinhos colocados lado a lado nas prateleiras, nem se lembra de que essas miudezas foram molas propulsoras da história ocidental. ■

## Com o passar dos anos, o mundo dos temperos rendeu muitas histórias e mitos. Conheça alguns deles:

\* Há relatos de que, durante a Idade Média, as pessoas carregavam cravos em anéis. Para combater o mau hálito, elas eram obrigadas a mascá-los antes de falar com um nobre.

\* O açafão é um dos temperos mais valiosos do mundo. São necessárias 200 mil flores para fazer um quilo do condimento.

\* No século I d.C., os romanos combinavam o açafão com vinho doce. A mistura era borrifada em teatros, para dar ao local uma fragrância cara.

\* Nova York foi construída em cima de uma floresta de noz-moscada.

\* A canela era uma das especiarias mais caras na Europa antiga e medieval. A busca desenfreada do espanhol Gonzalo Pizarro por um bosque da planta levou dois mil homens à exaustão e morte, restando apenas 80 deles – que ainda por cima voltaram de mãos vazias.

\* O anis-estrelado é proveniente do sul da China. É a única especiaria usada no molho de soja, e seu sabor é dominante nos cozidos com esse caldo.

## Um quase ex-aluno

**Oswaldo Gennari quase se tornou aluno do Dante. Mas, aos 13 anos, não podia deixar o serviço que sustentava a família – e hoje vê seu sonho realizado por meio dos bisnetos que foram matriculados no Colégio**

**Por Isabella D’Ercole**

**A**os 12 anos, Oswaldo Gennari já tinha um grande amor: o atletismo. Nascido em São Paulo, em 25 de fevereiro de 1925, era o primogênito dos três filhos de dona Emma e do sr. Attilio. A família de origem italiana morava em uma casa simples na Vila Pompeia, próximo ao Parque Antártica, também conhecido como estádio do Palestra Itália, o atual Palmeiras. Foi lá, inclusive, que o garoto entrou em contato com o esporte.

O pai de Oswaldo e um dos irmãos tinham saúde frágil, com complicações pulmonares e cardíacas, e exigiam cuidados de d. Emma, que também cumpria as tarefas domésticas. Com a estrutura financeira da casa instável, Oswaldo teve que arrumar um emprego cedo, ainda adolescente. O primeiro trabalho foi aos 13 anos, em uma tipografia na região da Rua Vergueiro, no bairro da Vila Mariana. Mesmo com a obrigação, não abandonou os treinos de atletismo. Três vezes por semana se dedicava às aulas com o sr. Coelho, técnico do clube alviverde. Fazia aquecimento, ginástica, preparo físico, aprendia técnicas do esporte. “Era bastante coisa, mas não tão severo quanto os treinos que eu vejo hoje em dia”, conta. Nas competições, fazia parte do time do clube e se destacava.

Nessa época, o Colégio Dante Alighieri utilizava as dependências do Palestra Itália para os treinos. “Era fascinante ver aquele monte de

ARQUIVO PESSOAL



**Homenagem da Cia. Suzano no ano de sua aposentadoria definitiva, 2008**

alunos uniformizados descendo do ônibus”, diz. Os treinos também eram organizados pelo sr. Coelho. Logo, Oswaldo se aproximou dos alunos e os resultados obtidos nas competições chamaram a atenção da escola. Foi convidado a competir pelo Dante e, algum tempo depois, chamado para estudar no Colégio.

“Foi uma honra e eu tive muita vontade de aceitar”, explica. Entretanto, a família de Oswaldo dependia do dinheiro que ele ganhava no trabalho e não podia dispensar



**Festa de aniversário da Cia. Suzano, onde foi homenageado como o funcionário mais antigo na ativa, na época com 44 anos de empresa. Na ocasião, Oswaldo (no centro da foto, olhando para a câmera) ganhou um relógio de ouro que até hoje não tira do pulso**

a renda. Ele teve que recusar o convite, mas nunca deixou de admirar o Colégio. Ele falou tanto da escola para a família que dois de seus bisnetos, tempos depois, estudaram lá.

Oswaldo continuou treinando e competindo até os 22 anos. Durante esse período, ganhou vários prêmios pelo Palestra, time do qual era torcedor fanático.

Em 1939, foi trabalhar nas indústrias Matarazzo, em uma oficina mecânica localizada no bairro da Água Branca. Hoje, no prédio de tijolinhos com uma chaminé altíssima, funciona ali um conjunto cultural chamado Casa das Caldeiras. Oswaldo trabalhou lá por quatro anos. Nessa época, iniciou aulas de desenho na Escola de Tecnologia e Desenho, localizada no Largo São Bento. Após um breve intervalo trabalhando em outra empresa, voltou para o grupo Matarazzo, dessa vez na indústria Celosul, produtora de papel celofane. A empresa ficava no bairro de Ermelino Matarazzo, na zona leste de São Paulo. A distância não podia ser percorrida diariamente, já que o transporte público era muito precário. Oswaldo passou, então, a morar em um quarto de hotel cedido pela indústria. O esforço valeu a pena: depois de um ano, foi promovido para o cargo de gerente.

Num dia de trabalho, notou uma moça de cabelos escuros, olhos claros e muito alegre. Os dois começaram a conversar, e a amizade em pouco tempo virou namoro. Oswaldo e Inah,

secretária administrativa, ficaram juntos por três anos até se casarem, no dia 5 de setembro de 1948. A cerimônia aconteceu na Igreja de Santa Cecília, onde, anos depois, batizariam seus filhos. A festa foi simples, na casa da família da noiva, com os amigos e parentes.

Dez anos depois, em setembro de 1958, Oswaldo foi convidado a supervisionar a montagem de uma moderna máquina de papel na Suzano, uma das maiores empresas do ramo no país. Em seis meses, foi promovido a gerente de manutenção e montagens. Dali em diante, só cresceria na Suzano. Autodidata e estudioso, começou a galgar cargos e foi responsável pela implantação de um dos maiores parques fabris de celulose e papel da América Latina. A ampliação da fábrica e a evolução das máquinas lhe deu a oportunidade de conhecer outros países, como Argentina, China, Finlândia e México. Do exterior, trazia novas aparelhagens para a empresa.

As cinco décadas de trabalho dedicadas ao Grupo Suzano o levaram para o comando do departamento de desenvolvimento industrial. Quando resolveu diminuir o ritmo da rotina e ficar mais próximo da família, passou a prestar consultoria para a empresa na área de novos projetos. Durante sua carreira, foi homenageado diversas vezes pela empresa de Leon Feffer, dono da Suzano. “A última homenagem foi no dia 11 de setembro de 2008, quando me aposentei de vez”, lembra.

**Oswaldo casou-se com Inah em 1948. Na foto mais recente, os dois em comemoração das bodas de brilhante**



ARQUIVO PESSOAL

O evento contou com a presença dos filhos, genros, noras e netos. A família de Leon Feffer também participou do encontro, assim como colegas de trabalho. Aos 83 anos, saiu da fábrica da Suzano orgulhoso de seus feitos. Foram 70 anos ininterruptos trabalhando.

No início ainda da carreira, em 1959, Oswaldo mudou-se para Mogi das Cruzes para ficar mais próximo do trabalho. Vive lá até hoje, e já não trabalha mais, nem mesmo com a consultoria. Neste ano, ele e Inah comemoram 65 anos de casamento. Juntos, eles tiveram quatro filhos: o médico Carlos Eduardo, a professora universitária Maria Cecília, a bióloga Helena Maria e a professora de artes Mirella. Já

são onze netos e sete bisnetos. “Minha esposa é uma pessoa muito alto-astral e isso contagiou todo o restante da família. Nossa casa é sempre animada, há música desde a primeira hora do dia até à noite”, conta. Os dois cuidam do jardim que enfeita a entrada da casa. À tarde, os filhos levam pães fresquinhos para um lanche. Não faltam geleia, bolos e café.

Outro hábito diário de Oswaldo é ler jornais. Ele gosta da *Folha de São Paulo* e do *Diário de Mogi*, veículo do qual já foi personagem muitas vezes, especialmente como responsável pelos times da Suzano que ele gerenciava. Oswaldo também era diretor esportivo da empresa, tendo exercido, muitas vezes, a função de técnico. Levava os times para os Jogos Operários, competição realizada anualmente no dia 1º de maio.

O gosto pelo esporte prevalece. Oswaldo ainda acompanha as seleções nacionais de vôlei e futebol, bem como os talentos do

tênis, sem falar no Palmeiras. Em época de Olimpíadas, sua grande paixão continua sendo o atletismo. Nos fins de semana e feriados, diverte os netos e bisnetos com histórias de sua

vida. Compartilha as lembranças de viagens internacionais e de experiências de um tempo único, que ele guarda com muito carinho. ■

ARQUIVO PESSOAL



**Na foto acima, Oswaldo com os netos, e abaixo, com os bisnetos**

ARQUIVO PESSOAL



# Ensaio Fotográfico

Por Arthur Fujii



**É** o início de férias escolares. Uma linda tarde de sol, praticamente sem nenhuma nuvem no céu, em um tradicional bairro de São Paulo, a Mooca. A casa do Moleque Travesso (como é chamado o time de futebol de campo do Clube Atlético Juventus) foi cenário para o ensaio fotográfico desta edição.

O estádio do C.A. Juventus tem um quê daquela rua de bairro em que as crianças jogam as famosas peladas, que em princípio parecem inocentes, mas possuem uma grande magia: ali, todo jogo se torna um verdadeiro clássico.

Palco de muitas “molecagens”, inclusive do gol mais bonito de Pelé, segundo o próprio jogador, o estádio da Rua Javari preserva a tradição da comunidade juventina, que há anos apoia a paixão pelo futebol, e, claro, pelo clube.











## Unhas e Sapatos Novos

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

**Ilustração: Salvador**

O sábado era chuvoso, aconselhando o recolhimento doméstico, não monástico. Recomendava programação variada, preparando-se o candidato para fazer sua opção sem desconsiderar o respectivo potencial físico. Afinal, não poderia se surpreender com uma visita a uma unidade de saúde de pronto atendimento, geralmente procurada em virtude de algum acidente, o que tornaria o lazer ainda mais cinzento.

Vencida, sem incidentes, a modalidade esportiva que fora o objeto da escolha, um banho quente colocaria o atleta à mesa para o almoço, seguindo-se a sesta reparadora, o que lhe permitiria, ato contínuo, ter à mão e à vista livros para saborear, acomodado em uma poltrona reclinável, com as pernas na horizontal, facilitando assim a circulação de retorno.

Bem à sua frente, acomodava-se a plana TV digital, que o impeliria, quando desejasse, a navegar no globo terrestre ou no espaço sideral.

Era o projeto traçado pelo jovem, em plena terceira idade, para vencer mais um dia a caminho dos noventa anos.

Porém, na fase do banho de água morna, a segunda tarefa do roteiro traçado, já assentado no banquinho protetor, ao ensaboar os pés, a mão em uso foi agredida por vigorosas unhas, em estado perfurocortante, indicando que deveriam ser prontamente atendidas. Explicados ficaram, assim, o desconforto do calçado e o aumento no consumo de pares de meia.

O dia, pouco movimentado, proporcionou-lhe entrar em contato com a podóloga que havia mais de trinta anos atendia a ala feminina da família.

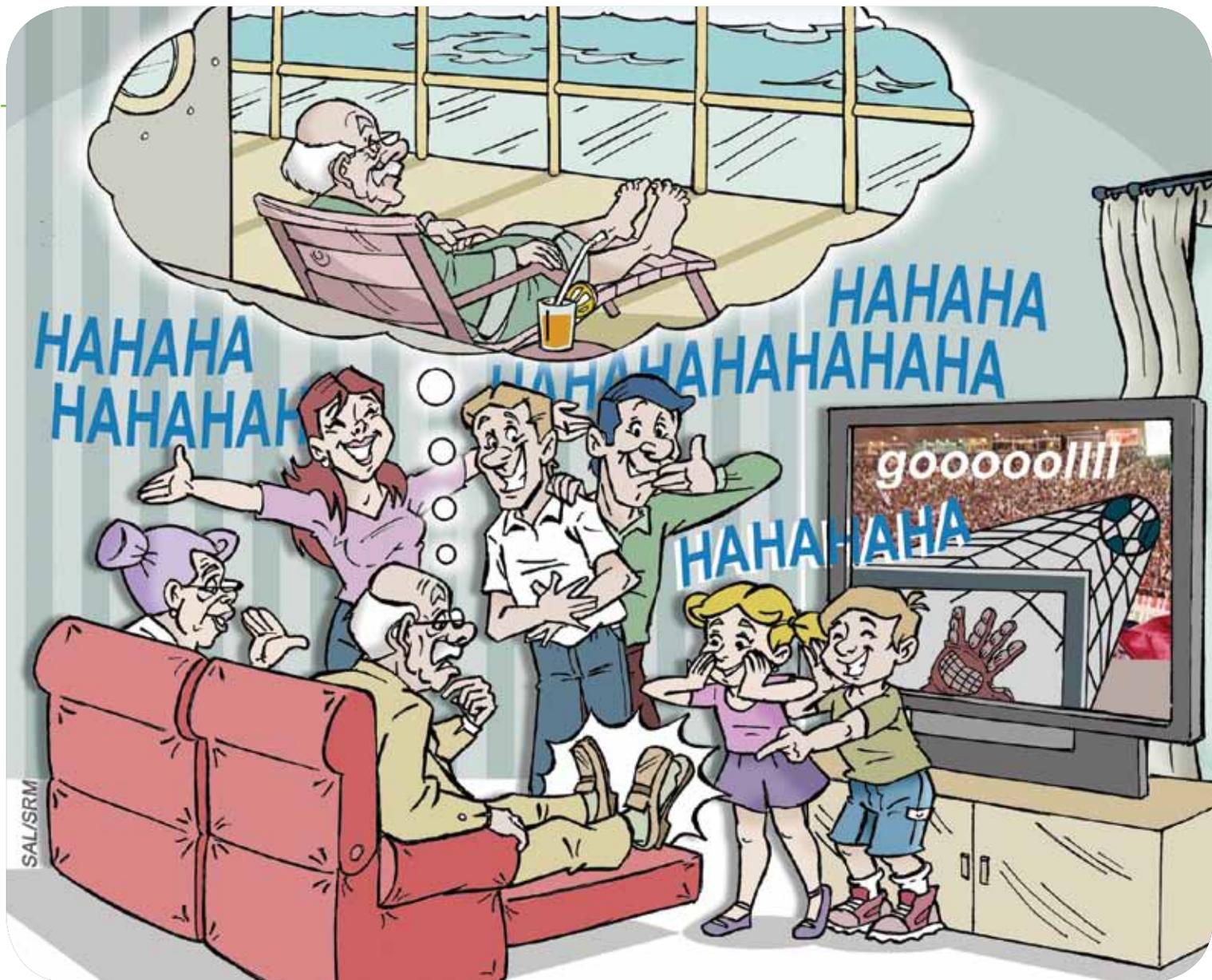
Até então, conseguia aparar as unhas da mão e do pé com aquele simples cortador vendido na farmácia. A contragosto, teve de admitir sua incapacidade parcial, dando-se por feliz por continuar a cuidar das mãos, que não apresentavam, nos dedos, as perigosas cutículas.

A única hora vaga disponível para o atendimento, na agenda de Ana Cândida, era às 11h30. Não havia opção. Dez minutos adiantados e lá estava o paciente, impaciente. A impaciência se agravou com o atraso de meia-hora causado pelo contratempo com uma cliente diabética que o precedia.

Eis aqui, agora, o velhinho no cenário operatório!

A figura sexagenária, oriunda do nosso Portugal, região da Serra da Estrela, olhos cor de mel, louros cabelos soltos, debruça-se sobre as meias elásticas do ancião. São elas inimigas das veias varicosas, que, castigadas pela compressão, não se expandem, artifício que termina por lhes frustrar o destino. Tais armaduras exerciam a guarda das pernas de Abílio havia mais de trinta anos. Procede, então, Ana Cândida, à fatigante retirada das meias protetoras, fazendo-o com esmerada técnica, para que pudessem, ao final, ser recolocadas sem maior emprego de força.

Postos os pés sob forte iluminação, tal quadro assustaria marinheiros até de segunda viagem. Unhas descomunais... Lançando a Abílio um olhar de reprovação – potencializado pelas largas lentes não cobertas pela alva máscara protetora de odores e eventuais estilhaços que lhe poderiam ferir a testa – iniciou Ana Cândida a remoção dos volumosos excessos.



Afeita à higiene diária e ao trato dermatológico, estava a profissional diante de um par de pés que, embora jovens na aparência, se revelavam malcuidados, como que ornados com artefatos pontiagudos usados por exércitos napoleônicos nos embates corpo a corpo.

Puxando a brasa para sua sardinha, e para dourar a pílula, tornando assim o ambiente mais leve, Abílio informou a Ana Cândida que, quando nascera, sua mãe notara que as unhas de suas mãos e pés apresentavam cutículas finas, e que, portanto, a sua remoção não exigiria cuidados especiais. Tinha, Abílio, o natural receio da infecção, fatal na sua idade. Com essa

lembrança sutil, conseguiu redobrar a atenção de Ana para com o serviço que executava.

Os minutos aceleravam-se e, com eles, também o bate-papo regado a assuntos familiares de ambas as partes. Ana Cândida, quiçá por ser já viúva, reavivava em especial as memórias de casada e exaltava as alegrias com seu progresso profissional e o dos filhos.

– Os filhotes só me dão prazer. Não jogam, não fumam, não usam drogas! Também, desde que vieram ao mundo, não os ignorei! – completou, lamentando-se de que, nos tempos que se dizem modernos, a atenção devida à descendência e mesmo aos avoengos entrou no campo do esquecimento...

As alastradas perturbações sociopolíticas vieram, a seguir, à baila. A desorganização dos serviços públicos, afetando a saúde, a educação, a previdência, o saneamento. O descaso pelos doentes que, em filas quilométricas à porta de hospitais e institutos, ali se expõem ao último e derradeiro suspiro – o que pode tudo isso significar?

A política paroquialista, cada vez mais minúscula, causando danos maiúsculos à economia da nação. Em todos os níveis, informações que logo em seguida se mostram contraproducentes, conduzindo o povo a interrogações... Não faltou a violência infligida por menores, sublinhando-se as possíveis causas de tal barbaridade. A eterna desorganização carcerária, e o crescente uso de entorpecentes.

As observações finais — sem dar nome aos bois, por serem tantos — atestaram a sucumbência dos valores humanísticos, motivada e nutrida pelo desfigurar do amor e do romantismo, tudo robustecendo a delinquência.

— E o nosso Portugal, como vai, tem notícias dele? – arrisquei-me a perguntar a Ana Cândida.

— Não me deixe triste. – limitou-se a dizer.

— Pretendem arrastá-lo para a confusão!

A santa terra está no meio do fogo...

— Pronto, Abílio... Estás novo, garanto-te marcha firme... Nota a limpeza que fiz, como chegaste a tanto?

Ao calçar o par de sapatos ortopédicos, Abílio levanta-se e dirige-se à atendente para efetuar o pagamento do serviço.

Percebe, então, existir uma vitrine em que se enfileiravam dezenas de sapatos de diversas cores e modelos que lhe poderiam dar conforto aos pés.

Eis que enxerga um par com a cor que perseguia havia muito tempo: lá estava o café com leite, rotulado como sendo creme.

— Finalmente o encontrei. Era ele que combinaria com as calças esporte já selecionadas para a viagem marítima que, no dia seguinte, empreenderia. Já se via

chamando a atenção dos amigos ao desfilar pelo convés com o elegante calçado.

Paga a mercadoria, retorna ao lar.

Naturalmente, após um novo banho, e vestido com roupas novas (de baixo e de cima), resolveu Abílio calçar os sapatos, testando-os naquele mesmo dia, pois, como em todos os sábados, receberia os filhos e os netos para o habitual almoço, servido às duas da tarde. Lá estava a feijoada. As bolinhas de bacalhau (remanescente da sexta-feira), douradinhos à mesa, eram a atração dos netos.

À espera dos familiares, sapatos à mostra, foram unânimes os cumprimentos recebidos dos visitantes, com aplausos pela elegância e até pela aquisição do novo calçado.

Já quatro horas da tarde, levantam-se todos da mesa e encaminham-se para a sala da televisão, programada para o grande jogo de futebol da segunda divisão. Inicia-se a contenda entre lusos e um dos clubes “santos”, não o Santos de Santos, mas o São Caetano, de São Caetano.

Abílio, que fora ao toailete cuidar dos dentes e de outras necessidades, adentra a sala buscando a cadeira anatômica, ao lado da esposa que o suportava havia mais de sessenta anos, dona Idalina, também lusitana, da região do Algarve (portanto, algarvia). Quase a tropeçar, percebe, antes de se acomodar, que suas meias estão à mostra. O sapato do pé direito, com a boca aberta, o do esquerdo, com a sola inteira desgrudada...

Pisava diretamente no tapete, procurando não chamar a atenção dos familiares atentos à peleja. Já na poltrona, estica as pernas pondo em evidência o desastre...

Sapatos novos naquele estado, com quilometragem medida em metros?

Os risos foram gerais. A Portuguesa marca um gol, aplausos e gritos que amenizam, enfim, o desconfortante cenário.

Abílio agradeceu a Deus, imaginando-se lá no vapor, repousado numa espreguiçadeira, com os pés desnudos, em pleno passadiço! ■

# A magia de um momento

Por Yolanda Scavone Savoldi

**E**stava eu, com seis anos de idade, passando uns dias em casa de meus avós maternos. (Naquele tempo, era comum isso acontecer, para aliviar um pouco o trabalho da mamãe, em cuidar de mais dois filhos menores que eu).

Um dia, toda a colônia italiana de São Paulo foi convocada a comparecer no *Istituto Medio Italo-Brasiliano Dante Alighieri*, para homenagear devidamente bravos aviadores italianos, chefiados pelo DD. Marechal Italo Balbo na sua chegada, após extraordinária proeza — a travessia do atlântico. Isso, em janeiro de 1931.

Meus avós, como bons patriotas italianos, se apressaram a ir vê-los, e, como não tinham outro jeito, me levaram também. Lá chegando, ficamos em pé, em dois degraus das escadas que levam ao pátio, já então tomado pela multidão que ali se apresentou, mais homens que mulheres, e eu, a única criança. De repente, no topo da escadaria, surgiu uma figura belíssima, toda de branco, acenando para a multidão, que o aplaudia calorosamente.

Eu, que estava no colo do meu avô, devo ter ficado fascinada, olhando para ele. Quando ele foi descendo pelos degraus, súbito parou onde nós estávamos e disse: — *“Chi è questa bella bambina?!”, e, meu avô: È mia nipote, e è figlia de reduce di guerra.*

— Ele, imediatamente, me pegou em seus braços e, já no colo dele, me deu um beijo no rosto. Ah! Como explicar tal emoção!!!

Acho que nem tanto pelo beijo, porque, em casa latina, se beijam muito as crianças, mas... pelo roçar de sua barba, uma sensação nova para mim, e que ficou gravada!

Ainda hoje — 3 de agosto de 2012 — após ter sido convidada por meu irmão e minha cunhada para saborear a delícia da cozinha da AEDA, e depois de visitar o Museu da Ciência e a Urna do Centenário do Colégio,

passando pela mesma escadaria de outros tempos, ouvi nitidamente a “chuva” de aplausos, a palavra “guerra” — e principalmente voltei a sentir as cócegas daquela inesquecível barba!

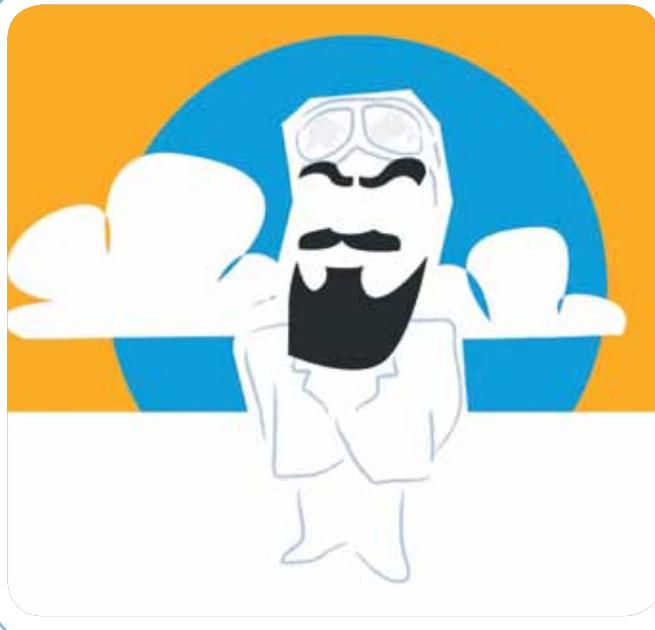
Contei isto a eles e ao DD. Dr. José de Oliveira Messina: que, com quase 88 anos, verdadeiramente podemos reviver momentos mágicos como esse, que

permanecem em nós por toda a existência.

A visita do Marechal Italo Balbo foi registrada em foto, e está na página 146 do livro “Longo Estudo, Grande Amor”, de Alessandro Dell’Aira.

Ah! Aqueles dois filhos menores, meus irmãos, são a saudosa Elda Savoldi Giorgetti, que por 33 anos trabalhou na Biblioteca do Colégio, e o Dr. Francisco Pedro Firmo Savoldi, exemplar aluno, e atualmente um dos Conselheiros da Diretoria.

Que bom! 





# Gastronomia

## Vinheria Percussi: gastronomia em família

**A chef Silvia Percussi comanda a cozinha do restaurante criado por seu pai e herdado por ela e por seu irmão**

**Por Laura Folgueira  
Fotos: Tadeu Brunelli**

**A** trajetória de Silvia Percussi até chegar a comandar o restaurante que leva o nome de sua família, o Vinheria Percussi, teve alguns desvios. A paulistana de origem italiana – a família de sua mãe vem da região de Bérgamo, e a de seu pai, da tradicional Ligúria — não nega suas raízes e volta todos os anos ao país de seus antecedentes. “Digamos que a Itália é nossa segunda casa”, diz a chef, já que seu marido, cujo pai também é italiano, mantém até uma residência naquele país. “Sem dúvida, todas as nossas raízes estão lá.” Durante suas viagens, Silvia aproveita para fazer pesquisas e cursos, trazer ingredientes e fechar contatos comerciais. Essa é uma das maneiras de a Vinheria, com uma equipe de 26 funcionários (12 na cozinha e 24 no salão), se manter sempre atual sob o comando de Silvia e de seu irmão Lamberto.

A história do restaurante sempre foi intimamente ligada à história da família Percussi. O patriarca, Luciano, fundou a

Vinheria em 1985 em uma pequena casa no bairro de Pinheiros, onde, em torno de um balcão, servia sanduíches que podiam ser então considerados companheiros de luxo para uma carta de vinhos respeitável para a época, e que incluía até mesmo um rótulo próprio. A decoração do pequeno espaço e das vitrines ficou a cargo da filha, formada em desenho industrial. O espaço logo começou a atrair apreciadores da bebida – e, claro, da boa gastronomia.

Quando passou o comando do restaurante ao filho Lamberto, em 1987, o pai sabia estar deixando o local nas mãos de alguém que, tanto quanto ele, apreciava as iguarias ali oferecidas. Nessa época, Silvia ainda trabalhava como designer de interiores, mas, um ano depois, com o restaurante já instalado no endereço que permanece o mesmo até hoje, o irmão a chamou para ser sócia no negócio. “Quando o Lamberto me chamou para trabalhar com ele, distribuiu as funções e me deu, entre outras, a cozinha”, lembra. Ficava, então, definida a divisão que até hoje funciona na casa: Silvia cuida das receitas, e Lamberto de harmonizá-las com os vinhos da carta de 300 rótulos. “Quem pensa no vinho é o Lamberto, e é ele quem me dá as direções de onde devo chegar”, explica.

Quando, porém, entrou na cozinha da Vinheria para comandá-la, Silvia ainda não era a profissional que hoje se tornou, responsável por criações já famosas como os *gnochetti al pesto*, o *risotto all’Amatriciana*, o bacalhau no azeite com tomate e manjeriço, as costeletas de cordeiro com *tagliolini al rosmarino* ou a fraldinha grelhada com ravióli de mandioquinha. “Meu conhecimento era caseiro, fui aprendendo no dia a dia”, conta. “Sou uma típica canceriana que adorava e adora brincar de casinha! A cozinha sempre me encantou e fez parte da minha educação. Sempre quando chegava da escola, ajudava minha mãe a preparar o jantar.” O tipo de comida era sempre o mesmo: “Meu pai é italiano e a comida lá em casa não fugia a essa tradição.” Hoje, os



**A chef Silvia Percussi e o irmão Lamberto: a dupla divide o comando do restaurante. “Quem pensa no vinho é o Lamberto, e é ele quem me dá as direções de onde devo chegar.” A casa tem mais de 300 rótulos de vinho.**

ingredientes de predileção, e que não faltam nem em casa e muito menos no restaurante, são azeite, cogumelos, verduras e queijos.

Trabalhar com o irmão não é problema, garante ela. “Sempre nos demos bem e temos talentos complementares. Mas, como todo bom italiano, e como em qualquer família, brigamos também!”, ri. “É muito bom trabalhar em dupla, muito enriquecedor – além de ter dois olhares, o masculino e o feminino.”

Com uma rotina que envolve viagens, criação de receitas e a administração da sociedade, Silvia ainda consegue manter horários flexíveis, graças à ajuda de Lamberto e de seus subchefs e primeiros cozinheiros, que comandam o serviço quando ela não

está presente. Ao fim, o objetivo da chef é só um – o mesmo que sempre manteve em mente desde que escolheu essa profissão: “Tento de verdade agradar nossos clientes, e entender o que eles desejam quando criamos os menus.”

## *Fettuccine integrale ai zucchini*

### Ingredientes

#### Massa

300 g de farinha de trigo integral  
3 ovos inteiros  
sal  
farinha branca para dar o ponto

#### Molho

300 g de miniabobrinhas fatiadas  
1 colher de sopa de manteiga  
2 colheres de sopa de *mascarpone*  
2 colheres de sopa de parmesão ralado  
½ xícara de creme de leite fresco  
sal e pimenta do reino  
cebolinha francesa cortada

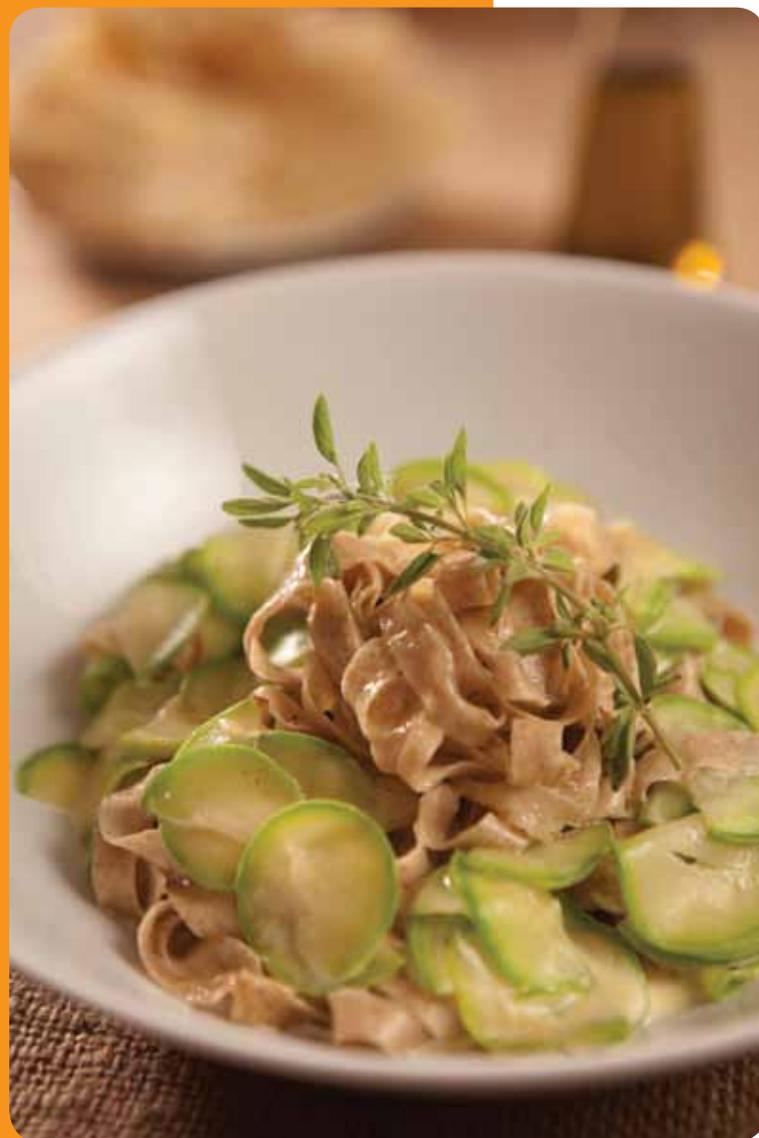
### Modo de preparo

#### Massa:

Em uma superfície, disponha a farinha com um buraco no centro. Dentro dele, coloque os ovos. Adicione uma pitada de sal e misture os ovos. Trabalhe então a massa, até que ela fique homogênea. Deixe descansar durante 30 minutos. Em seguida abra a massa, afinando-a cada vez mais. Deixe descansar durante 5 minutos e passe no cortador que formará o *fettuccine*. Faça os ninhos e coloque-os sobre uma peneira para secar. Depois, cozinhe-os em abundante água fervente com sal.

#### Molho:

Em uma frigideira antiaderente, refogue as abobrinhas na manteiga, deixando-as firmes. Acrescente o *mascarpone* e o creme de leite, tempere com sal e pimenta, e sirva sobre a massa. Pulverize a cebolinha picada já no prato de servir.  
RENDIMENTO: 4 porções.



### Serviço:

#### Vinheria Percussi

Rua Cônego Eugênio Leite, 523, Pinheiros, São Paulo  
tel. (11) 3088-4920/3064-4094

## Sua saúde em uma fruta só!

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

**G**osto sempre de buscar novas tendências em alimentação, para depois poder incluí-las de forma prazerosa nas minhas receitas.

Estive recentemente em uma palestra de dieta detox – que propõe a desintoxicação do organismo por meio de alimentos específicos – para entender um pouco mais sobre essa nova forma de alimentação e descobrir quais os seus benefícios.

Foi assim que conheci a fruta de origem asiática *goji berry*, um poderoso antioxidante, presente em países como China, Tibete e Mongólia. Considerada por muitos um dos mais eficazes antioxidantes, tornou-se, inclusive, a “fruta do momento”. Combate o envelhecimento precoce, fortalece o sistema imunológico, aumenta a energia, ajuda a reduzir o colesterol, protege os olhos e tem ações fotoprotetoras, anti-inflamatórias, antibacterianas e antifúngicas, além de prevenir o câncer. Tudo isso garantido no consumo de apenas uma porção.

Como isso é possível? É alta a concentração de vitamina C na *goji berry*: 2

gramas a cada 100 da fruta fresca. Se você preferir a mesma quantidade, mas na versão desidratada, consumirá 2.500 miligramas da vitamina, quantidade 50 vezes maior da que é encontrada em uma laranja. A *goji berry* também conta com grandes quantidades de vitaminas B1, B2 e B6. ▀

### Onde e como

A *Goji Berry* fresca tem bagas de um vermelho bem vivo, que parecem tomatinhos. No Brasil, contudo, ela só é encontrada na versão desidratada, em lojas naturais. De sabor levemente ácido, semelhante ao do damasco desidratado, a fruta deve ser incluída na alimentação diária de quem está procurando mais qualidade de vida em sua alimentação. Consumi-la é fácil: pode ser usada em sucos, iogurtes, saladas ou nesta versão de biscoitos que selecionei para o *Jovem Chef*!

## Biscoito de *goji berry*

### Ingredientes

- 120 g de farinha de arroz (neste caso, a receita não contém glúten. Se preferir, substitua por farinha de trigo – mas ela contém a proteína)
- 80 g de manteiga
- 80 g de açúcar cristal
- 80 g de farinha de milho
- 20 g de *goji berry* desidratada
- ½ colher de chá de fermento
- 1 ovo
- 1 pitada de sal

### Preparo

Coloque de molho em água fria as *goji berry* secas. Trabalhe a farinha de arroz com a manteiga e junte o restante dos ingredientes – deixando por último as *goji berries* já escorridas. Forme pequenas bolinhas, levemente achatadas, e asse-as em forno preaquecido a 170°C por cerca de 15 minutos. Não mexa nos biscoitos quando retirá-los do forno: eles estarão ainda moles porque quentes. Deixe esfriar e então pulverize-os com açúcar de confeiteiro. Conserve em uma lata bem fechada. Rendimento: 10 unidades



## Agrigento: o local mais grego fora da Grécia

Por Nathalia Costa    Imagens: Fototeca Enit

Comuna italiana abriga um dos mais impressionantes complexos de construções helênicas antigas, o Vale dos Templos

**M**esmo que visitar a Grécia não esteja em seu roteiro de viagem, será impossível não conhecer um pouco da história desse país durante o passeio por terras italianas. Isso porque a comuna Agrigento, na Sicília, ainda guarda belas ruínas helênicas em seu território.

A moderna cidade desenvolveu-se no local da grega Akragas, que, segundo a lenda, foi fundada pelo personagem mítico Dédalo. Poderosa e famosa pelo luxuoso modo de vida de seus habitantes, Akragas viu a prosperidade acabar com a dominação dos cartagineses em 406 a.C. e as subsequentes conquistas dos coríntios, dos romanos, dos sarracenos e dos normandos.

Apesar das guerras e de alguns terremotos, Agrigento abriga um dos mais impressionantes complexos de construções gregas antigas: o Vale dos Templos (*Valle dei Templi*). Atualmente, nove pontos estão

abertos para visitação e podem ser admirados em um passeio de um dia. Uma boa opção é se programar para conhecer a região entre fevereiro e abril, quando todo o vale fica coberto por flores de amendoeira.

O visitante pode começar o trajeto pelo Templo de Hefesto, também chamado de Vulcano. Com exceção de algumas esculturas desgastadas (e ainda de pé), pouco resta do local edificado em 430 a.C. Na sequência, está o Santuário das Divindades Ctônicas, onde eram cultuadas as forças da natureza. Pela frente, há o inacabado Templo de Zeus. A construção com colunas dóricas de 20 metros de altura foi interrompida pelo ataque cartaginense, mas ainda é possível observar

Porto |



restos de télamons (suportes arquitetônicos que, à semelhança das cariátides que reproduzem a figura feminina, representam o corpo masculino). Vale também mencionar o Túmulo de Theron, o Templo de Juno, o Templo de Castor e Pólux e o Templo de Hera, usado para oferendas de sacrifícios. Merece atenção ainda maior o Templo de Hércules – o mais antigo do sítio arqueológico, erguido durante o século VI a.C.. E, para finalizar com maestria, a dica é explorar o Templo da Concórdia. No século VI D.C., essa construção foi consagrada à crença e à prática cristã, escapando assim da destruição. Mais tarde, em 1748, foi restaurada e designada pelo nome atual.

Ao andar pelo local, contemple o mar à distância e tente imaginar como os templos ajudavam na orientação dos marinheiros – se não por outro motivo, pela própria decoração reluzente em ouro. Além da visita de campo, não deixe de conhecer o *Museo Regionale Archeologico*, que possui em seu acervo uma grande variedade de vasos, moedas, esculturas gregas e romanas e, o mais curioso, a planta da antiga cidade de Akragas.

Voltando ao meio urbano, o centro histórico com suas estreitas ruas medievais concentra-se na Via Atenea. Na região repleta de catedrais, o *Monastero de Santo Spirito* chama a atenção com sua construção do século XIII e seus adornos feitos pelo escultor italiano Giacomo Serpotta, em 1695. Não deixe de conhecer também a *Chiesa di Santa Maria dei Greci*. Suas colunas planas indicam que ela foi construída sobre os escombros de um templo do século V a.C.. Já o *Duomo*, fundado no século XIV e alterado duzentos anos mais tarde, exibe uma mistura interessante de detalhes árabes, normandos e catalães.

Em direção à comuna de Porto Empedocle, ainda na província de Agrigento, cerca de 4 km do centro histórico, encontra-se um dos principais



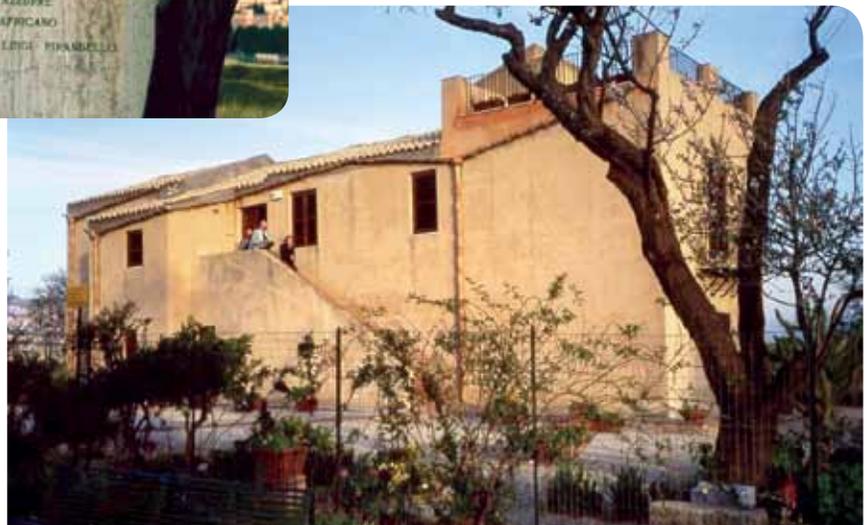
**Tempio della Concordia, no Vale dos Templos**

pontos turísticos da região: a casa de Luigi Pirandello. A família do dramaturgo instalou-se na região devido a uma epidemia de cólera, condicionando assim a infância e adolescência de Pirandello, que ali viveu intensamente. O edifício não possui características arquitetônicas especiais, mas hoje é sede de um museu concentrado na vida e obra do italiano, que ganhou o Nobel de Literatura em 1934. Fotos e objetos que testemunham a brilhante trajetória de Pirandello estão em exibição no interior da residência e, do lado de fora, há um caminho em direção a um pinheiro e a uma pedra bruta esculpida, onde suas cinzas foram depositadas.

Ainda que resumida a um passeio de poucos dias, Agrigento encanta por sua beleza, remontando à própria história em cada ruína espalhada por seu território. Assim fica fácil de entender por que deve ser incluída ao lado de Siracusa e Palermo nos caprichados roteiros pela Sicília. ▀



**Casa de Luigi Pirandello**



# Espaço Aberto

## Os Sonhadores

Por Itamar Cardin    Ilustração: Milton Costa

Vittorio Bertoluccio era um adolescente pobre e idealista, coitado. Vagava dia e noite pelas ruas de Roma com uma pequena bicicleta, ágil como poucos, quase vadio, carregando um livro na pequena mochila marrom abarrotada. Era ali que fabricava seu sonho secreto: transformar o estudo numa ponte concreta para melhorar sua vida e a do pai, um sofrido colador de cartazes.

Rigor, perspicácia e inteligência não faltavam ao jovem Bertoluccio. Sempre fora bom aluno, o primeiro ou segundo da sala. Também gostava de ler – e sabia extrair dos livros a poesia necessária. Um profundo sentimento de insatisfação, entretanto, lhe abalara as energias nos últimos tempos. Um desgosto, uma raiva, uma sensação de inferioridade que lhe minava as energias e tirava o gosto pela vida.

Bertoluccio era vivido, esperto como um passarinho de asa pequena. E intuía que essa sensação tinha nome e sobrenome: Bernardo Dessica.

Por essas coincidências fatalistas da vida, ambos nasceram predestinados e exatamente no mesmo dia. Assim, cresceram na mesma escola disputando o posto de melhor aluno, do mais querido pelos professores, do líder da turma, sempre ligados por essa amistosa rivalidade. Mas, ultimamente, conforme cresciam mais e mais, essa disputa superava os limites da cordialidade. Ganhava o tom ostensivo da inveja.

Dessica era tudo o que o jovem proletário sonhara ser. Criado em família abastada, e filho de um renomado professor de história da arte, ele tinha cultura invejável para um adolescente, ainda mais um adolescente como Vittorio Bertoluccio, um pobretão que aprontava das suas para conseguir livros. Era ainda um líder nato, requintado, de palavras

firmes e precisas. Viajado por toda a Europa. Elegante. E, não bastasse tamanha sorte, ele se tornara o jovem mais belo da escola, capaz de arrancar suspiros até mesmo das professoras.

O que Bertoluccio jamais poderia intuir era a reciprocidade desse sentimento: o jovem proletário era tudo o que oponente queria tornar-se. Sem o sufocamento dos pais, sem os compromissos sociais, sem o dever de ser alguém, ele não tinha obrigações, horários ou amarras e podia viver solto pela vida, livre, como um menino protegido feito Bernardo Dessica jamais poderia sonhar. Era ainda um nato contador de histórias, de longe o mais engraçado da turma. Conhecedor de cada beco de Roma – diziam até que das tabernas proibidas. E, se desgraça pouca é bobagem, ao menos para o invejoso, ele possuía uma pequena e lustrosa bicicleta desejada por todo adolescente.

Desvencilhar-se um do outro se tornou impossível ao longo dos anos. Ligados por essa simbiose competitiva, essa pitoresca relação em que se repeliam e se conectavam com naturalidade, os dois decidiram ao mesmo tempo, sem combinarem, cursar a mesma faculdade. Também não dialogaram ao escolher o mesmo alojamento estudantil. Tampouco convencionaram em ir trabalhar, mais tarde, na mesma empresa.

O problema é que nada disso parecia muito saudável para ambos. E tudo foi virando uma imensa obsessão. Era como se não fossem mais indivíduos autômatos, compelidos agora a basear suas escolhas apenas na exata contraposição do outro. Um namorava uma belíssima jovem, o outro era o rei dos bordéis; um tomava Bordeaux, o outro vinho de bodegas; um gostava de tango, o outro ouvia tarantela; um comprava girassóis russos, o outro encomendava rosas

italianas; um defendia o comunismo de Marx, o outro o anarquismo de Malatesta; um lia Kafka, o outro recitava Moravia. E por aí vai.

É evidente que essa obsessão não poderia acabar assim, não para esses predestinados e bem-sucedidos rapazes. E, após tanto tempo de autoafirmação, de disputas veladas, de perfeitas antíteses, um estranho fenômeno ocorreu: um começou a se tornar o outro.

Tudo se iniciou com Dessica, é verdade, cada vez menos preocupado com o penteado do cabelo, o corte do terno, a elegância do sapato. E sua belíssima namorada acompanhando tudo de perto, preocupada, esperta, vendo também o jovem adversário do namorado, aquele antigo pobretão sonhador, passar a se vestir melhor, a viajar com frequência, a fazer aulas de dança, a recitar poetas franceses. Não deu outra. O agora refinado Bertoluccio roubou a beleza do concorrente, sua belíssima namorada e foi ser professor de tango em Paris.

Se o outro jovem chateou-se com isso? Qual o quê. Dessica tomou a coragem definitiva e abdicou das regalias, impávido perante os comentários da alta sociedade romana, irônico diante dos antigos conhecidos que o julgavam doido, porque agora era exatamente isso que ele era, um doido feliz, um doido livre que podia viver na rua, um doido corajoso que rompera as amarras e estava pronto para trabalhar com aquilo que, ainda na infância com Bertoluccio, em segredo, ele carinhosamente sonhara como sua futura profissão – entre aspas – mesmo antevendo as infinitas restrições.

E quando todos agora o condenavam, Dessica sorria vitorioso. Ele era, afinal, um ladrão de bicicletas. ■



# Poema

## Eterno poema

**Miguel Reale**

Dante, era tal a selva dos instintos  
ao soletrar curioso o poema eterno  
que não sentia a fome dos famintos  
tantálicos de luz de teu Inferno.

Entre as figuras que imortalizaste  
vaguei sorrindo, cético, cismando  
que o gênio é como o sol: requeima uma haste,  
mas a ilumina mesmo condenando.

Agora que me vejo em dor desfeito  
volvo a teus versos como a fonte pura,  
e o teu poema amolda-se a meu peito  
como se amolda a toda criatura.

Temeroso me achego ao teu Virgílio  
no mestrado do amor e da razão,  
para escutar sereno a voz do exílio  
e, entre penas, pedir uma canção.

Foto: João Florencio - Obra: Claudio Canato



Tombo contigo ao peso da lembrança  
e de piedade diante de Francesca,  
e a carne me remói na atroz vingança,  
conde Ugolino Della Gherardesca.

Vivo o teu rosto pálido de morte  
ouvindo o altivo guelfo de Florença,  
e o teu sorriso abrir-se ao gentil porte  
de Arnaut, “trouveur” nas cortes de Provença.

Nem sei como surpreendes a quem leia  
pondo no céu Sigério de Brabante  
ou a Avicena louvando tolerante  
só por amor da ideia pela ideia.

Mas é talvez ao pé de teu Ulisses  
que a sede natural mais me consome,  
transpondo ousado o que teu verso disse,  
menos em busca de Deus do que do homem.

Bem vês que não te sigo em teu caminho  
de amor e fé que transcendentaliza,  
tão trancado me vejo no escaninho  
do mundo amargo que meu corpo pisa.

E se de meus mais íntimos refolhos  
não me nascer amor igual ao teu,  
adorarei Beatriz longe dos céus,  
com a chama de teus sonhos nos meus olhos.



## Reformulando os hábitos à mesa – e fora dela

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

**V**ivemos uma epidemia de obesidade: 15% das crianças e 8% dos adolescentes são obesos no Brasil, e o número de adultos com excesso de peso também é expressivo. Mais preocupante ainda é que os dados mostram uma tendência de crescimento desses números.

Certamente, a educação nos quesitos alimentação e práticas saudáveis deve começar

na infância. Mas precisamos pensar também na conscientização de toda a família em relação à mudança de hábitos e de rotina de vida.

Com esse foco, entrevistamos Elisabetta Recine. Ela é nutricionista do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição e conselheira do CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. ■

1) Hoje, cerca de 15% das crianças e 8% dos adolescentes são obesos. Se para os adultos há resistência a mudanças em busca de melhor qualidade de vida, como trabalhar esse enfoque com crianças e adolescentes?

**Os hábitos de vida em geral, inclusive os alimentares, são estabelecidos precocemente. Portanto, é fundamental que a alimentação saudável seja praticada, valorizada e estimulada desde a mais tenra idade. Com o encerramento do período de aleitamento materno exclusivo, aos seis meses de idade, a alimentação ofertada à criança precisa já ser a mais variada e equilibrada possível. Infelizmente, os dados mostram que já estão sendo oferecidos às crianças muito pequenas, com menos de dois anos, refrigerantes, biscoitos recheados e outros produtos industrializados. Isto, além de não ser saudável, também aumenta o risco de desenvolvimento de alergias. Portanto, se a alimentação oferecida a partir dos seis meses for saudável e variada, os hábitos que serão estabelecidos serão saudáveis. Alguns estudos mostram que uma criança com hábitos saudáveis, ao chegar à adolescência, terá uma alimentação mais equilibrada mesmo diante da pressão de consumo comum nesse período da vida.**

**Outro aspecto importante é ter sempre claro que não há uma criança ou adolescente com hábitos saudáveis se sua família também não tem esses hábitos. Da mesma maneira, é fundamental que os ambientes que as crianças e adolescentes frequentam, principalmente as escolas, sejam promotores de saúde. Assim, desde as atividades em sala de aula até os produtos comercializados ou oferecidos nas cantinas precisam ser coerentes com o objetivo de promover e proteger a saúde.**

2) Existe um hábito hoje que é o das saídas no final de semana para ir ao shopping center, às lanchonetes de fast food, fato que não existia no passado. Como também tornar essas saídas mais saudáveis?

**Comer fora é um hábito que se torna cada vez mais frequente, seja por necessidade, nos dias de semana, seja por lazer. Há uma grande diversidade de oferta, portanto é possível escolher estabelecimentos que oferecem cardápios saudáveis. É interessante variar.**

3) Como podemos ter equilíbrio entre os excessos – sobrepeso, sedentarismo/ exagero na malhação e distúrbios alimentares como anorexia e bulimia?

**Na verdade, esses fatores são exemplos claros de desequilíbrios. Infelizmente, ainda não temos números fidedignos sobre a dimensão do problema dos distúrbios alimentares, como anorexia e bulimia, no Brasil. O que sabemos é que os fatores de risco para essas doenças estão presentes na nossa sociedade. Padrões estéticos irreais, supervalorização da aparência física e estratégias de marketing levam as pessoas a ter padrões de consumo excessivo. Portanto, desenvolver a confiança, a autoestima e a capacidade de autocuidado de todos nós é fundamental para que tenhamos maior autonomia e visão crítica diante dessas pressões.**

4) Qual o melhor caminho para as famílias trabalharem a mudança de hábitos com os filhos, visando uma vida mais saudável?

**O mais eficiente é desenvolver hábitos saudáveis desde a infância. Se isso não aconteceu, o caminho é a família toda mudar. A alimentação da família precisa ser revalorizada. Pesquisar receitas, planejar a alimentação, cozinhar, precisa ser uma atividade prazerosa e de toda a família. Está comprovado que, quanto mais as pessoas se envolvem com sua alimentação, mais saudável ela será.**

# Memória

## Ex-aluno merece festa

Um Colégio com mais de cem anos não pode deixar de valorizar os personagens principais de sua história: os alunos que passaram e passam por suas salas de aula. Por isso, o Dante tem promovido grandes eventos anuais que reúnem diversas gerações de ex-alunos. Mas há mais tempo a AEDA (Associação dos Ex-alunos do Colégio Dante Alighieri) realiza almoços e coquetéis para grupos menores. Na foto maior, convidados à inauguração da sede da associação na Avenida Angélica, em

1973. Hoje, ela se encontra na Alameda Jaú, na esquina lateral da escola.

Na foto de baixo, um grande churrasco realizado para ex-alunos, em 2011.



Jacson Abreu



Centro de Memória CDA

# 20 ANOS DE TRADIÇÃO

UM CLÁSSICO ITALIANO PAULISTANO

PAZIO



ACEITAMOS RESERVAS

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

 [facebook.com/spaziogastronomico](https://facebook.com/spaziogastronomico)

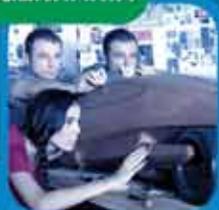
 [twitter.com/spaziogastro](https://twitter.com/spaziogastro)



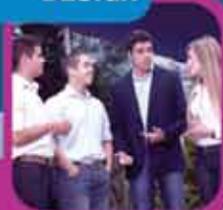
Mais de 100 laboratórios



ENGENHARIA



DESIGN



ADMINISTRAÇÃO



**VESTIBULAR**  
**2014**  
PROVA: 09 NOV  
[www.maua.br](http://www.maua.br)

Essa turma gosta de por a mão na massa e quer ver acontecer na hora. Se você é como eles, escolha um curso que une a teoria com a prática, ganhe experiência e transforme suas ideias em realidade.

• Campus de São Paulo (Vila Mariana) • Campus de São Caetano do Sul