

Dante Cultural

Ano X - Número 26 - Março de 2014

ISSN 1980-637X



Volta às origens

Décadas depois de seus antecessores italianos chegarem ao Brasil, descendentes que decidiram viver na Itália contam suas histórias e mostram que a ligação com o país de suas origens é transmitida a cada geração

Entrevista Dança

A arquitetura como um serviço para toda a cidade e seus habitantes é premissa do ex-aluno José Armênio de Brito Cruz

O Balé da Cidade, grupo sediado no bairro do Bixiga, apresentou a peça "Cantata" no Theatro Municipal no aniversário de São Paulo, em uma homenagem ítalo-brasileira à nossa cidade



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



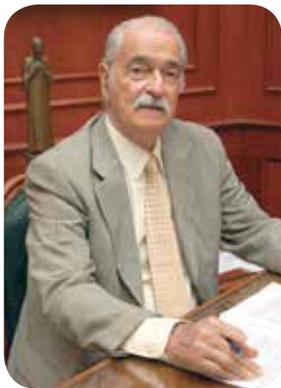
TURMA DO HIGH SCHOOL



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



Embaixador Rubens Antonio Barbosa

por José de Oliveira Messina
Presidente do Colégio (ex-aluno 1934/1946)

A convite do presidente do Colégio Dante Alighieri, o embaixador Rubens Antonio Barbosa proferiu, no dia 10 de fevereiro de 2014, a aula inaugural do presente ano letivo da instituição, onde o próprio embaixador iniciou e concluiu o curso secundário.

Presentes à mesa diretora, além do dr. José de Oliveira Messina, presidente do Colégio, encontravam-se as profas. Silvana Leporace e Suely Matiskei, respectivamente Diretora-Geral Pedagógica e Assistente da Diretoria Pedagógica. No auditório, na primeira fila, despontavam a prof^a. Munira Salomão, Orientadora Educacional, o prof. Renato Laurato, coordenador do Depto. de Física, e a prof^a. Verônica Cannatá, esta como representante da oficina *Dante em Foco*. Completando a assistência, estavam presentes todos os alunos da 3^a série do Ensino Médio, que oficialmente somam 287 integrantes.

Na abertura do evento, o presidente ressaltou a satisfação com a qual o Colégio sempre acolhe os alunos de ontem, de hoje e de amanhã, palavras que permearam seu discurso de apresentação do palestrante Rubens Antonio Barbosa, que tratou do tema “A Economia brasileira na atualidade”.

“Quando enfatizei ‘da nossa escola’, vibraram nossos corações, porquanto todos os presentes – quer os da mesa diretora, quer os componentes do auditório – participaram, participam e participarão sempre deste templo do saber, que os acolheu na infância, na adolescência e agora na idade da experiência, que alimenta a sabedoria.”

A fala do dr. Messina estendeu-se, também, sobre as realizações pessoais do embaixador, alvo, do mesmo modo, de elogiosas referências.

Sobre sua figura, a título de apresentação,

traçarei alguns dados biográficos.

Na qualidade de ex-aluno do Colégio no período de 1955/1957, temos um documento interno que indica ter sido ele um aluno de destaque. Lê-se, no escrito de próprio punho, o seguinte:

‘Eu, Rubens Antonio Barbosa, retirei os certificados de Menção de Honra, meu e da srta. Maria Odila L. R. S. Dias, referentes ao ano de 1958. Além disso, retirei “Prêmio Faculdade”, conferido ao aluno Cândido L. da Silva Dias, referente ao ano de 1957. Rubens Antonio Barbosa, 16/11/58.’

No ano de 2009, Rubens Barbosa foi agraciado em solenidade festiva no Colégio com a “Ordem do Sino”, diploma conferido por esta instituição e pela AEDA aos ex-alunos cuja vida profissional projeta o nosso tradicional Colégio ao grau de excelência.

Rubens Barbosa graduou-se em Direito pela Universidade do Brasil, no Rio de Janeiro, em 1964. O mestrado, em Ciência Política, foi efetuado na London School of Economics and Political Science, em Londres, no ano de 1971.

Como embaixador, atuou na Embaixada do Brasil na Inglaterra, de 1994 a 1999, e na Embaixada do Brasil nos Estados Unidos, de 1999 a 2004, consideradas, ambas, suas mais importantes atividades diplomáticas.

Escreve regularmente para os jornais *O Estado de S. Paulo* e *O Globo*. Entre os ensaios e livros de sua autoria, destacam-se: *Panorama Visto de Londres* – que trata de política externa e econômica–, *Integração Econômica da América Latina*, ambos publicados pelo Instituto Britânico de Direito Internacional e Comparativo. Foi editor e organizador das obras *O Brasil dos Brazilianistas*, *Mercosul e a Integração Regional* e *O Dissenso de Washington*.

Na referida palestra, entre os tópicos tratados pelo embaixador, vale assinalar a menção ao momento de transformações pelo qual o Brasil atravessa, país que, formado por uma sociedade plural e democrática, deve caminhar agora, segundo Barbosa, com a classe média em evolução, o que tenderá a garantir um mercado de trabalho crescente para as novas gerações.

Na esfera política, o palestrante fez referência às coalizões partidárias, que, a seu ver, ao invés de permitirem que os objetivos nacionais sejam prontamente alcançados, promovem o retardamento das medidas à vista de interesses particulares. Esse comportamento, a seu ver, impede o avanço das políticas públicas, porque, além de gerar barganhas, elimina a transparência e dá ensejo a práticas delituosas.

Das perguntas que lhe foram dirigidas por alunos, respondeu aludindo ao descaso governamental com o gasto público, com projetos de difícil solução, como o Pré-Sal, e com planos que não se completam, a exemplo



Daniilo Barreto

Embaixador Rubens Antonio Barbosa

do Mercosul, da construção de portos, da meta de irrigações etc. Outra referência crítica foi o programa “Bolsa Família”, projeto que, embora importante, ainda não apresentou, em seu entendimento, um resultado satisfatório.

Ao final da palestra, o ex-aluno foi aplaudido pelos alunos e recebeu das mãos do presidente a medalha de “Honra ao Mérito”.



CURSO DE LÍNGUA ITALIANA

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

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

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

Dias: 2ª e 4ª-feira, ou 3ª e 5ª-feira

Curso regular completo: 6 estágios (2 por ano)

2 Básicos • 2 Intermediários • 2 Avançados

1º Quadrimestre: de março a junho

2º Quadrimestre: de agosto a novembro

Valor do quadrimestre: em 4 parcelas mensais

Isenção de matrícula

Máximo de alunos por sala: 12

Qualificação: Certificado de Conclusão

ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI

Al. Jaú, 1.135 - Cerqueira Cesar - Cep: 01420-001 - Telefone: (11) 3284-6011

www.aeda.com.br

aeda@aeda.com.br

CONHEÇA O MUNDO MÁGICO DO

PEEKABOO

E SUAS NOVIDADES EM 2014!!!

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

JARDINS

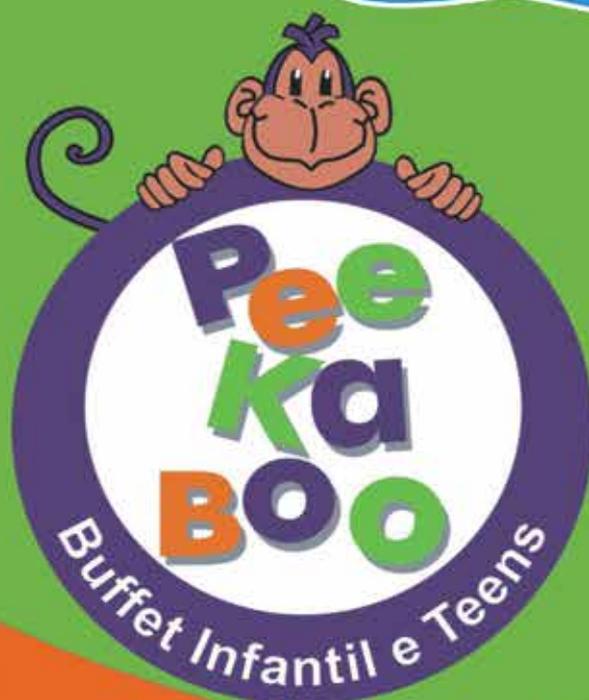
Elevador Discovery
Discoteca Completa
Cama Elástica
Barco Viking
Carrossel
Air Boy
Trem Bala
Super Parede de Alpinismo
Games (jogos em rede)
Super Brinquedão com área baby
Lanchonete Infantil
Palco com Camarim
Casinha do Macaco
Dardo Eletrônico
Máquina de Dança
Área Zoopa
Painel Temático com sons de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



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

HIGIENÓPOLIS

Barco Viking
Games / Air Boy
Máquina de Dança
Mono Rail
Cama Elástica
Área Teens
Lanchonete Infantil
Casinha do Macaco
Parede de Alpinismo
Carrossel
Dardo Eletrônico
Games (jogos em rede)
Super Brinquedão com área baby
Super Tombo
Espelho Mágico
Street Ball
Snow Board
Miniquadra de Futebol
Simulador Wii Play
Autorama
e muito mais...



Alimentação e
procedimentos com
supervisão de
nutricionista

MOEMA

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



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

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

Carta ao Leitor

Prezada leitora, caro leitor:

“*Sole alla valle e sole alla collina / Nelle campagne non c'è più nessuno / Addio addio amore, Io vado via / Amara terra mia, amara e bella*”. Nossa matéria de capa me trouxe imediatamente à cabeça essa linda canção, imortalizada por Domenico Modugno. Retrata um tempo em que muitos italianos eram obrigados, por motivos econômicos, a deixar seu local de nascimento. Nos últimos tempos, a terra que os acolheu é a que está se tornando amarga, e seus descendentes estão fazendo o caminho inverso, muitas vezes com a intenção de não mais voltar. O jornalista Gustavo Antonio nos conta muitas dessas histórias, como as de Lia Coldibelli e Chris Mazzotta, que foram, mas já voltaram, e a de Gustavo Fregoni, que hoje vive em Londres, levado pela crise italiana, mas sonha em voltar para a Itália. Vale a pena conhecer as ideias do nosso entrevistado desta edição, o ex-aluno e arquiteto José Armênio de Brito Cruz, que, à frente do Instituto de Arquitetos do Brasil em São Paulo, coordenou a X Bienal de Arquitetura, cujo tema foi “A cidade: modos de usar e modos de fazer”. Além de conhecer as influências que o Colégio teve na vida desse dantiano, o leitor terá contato com suas ideias, como a premissa de que a arquitetura deve ser um instrumento de qualidade de vida.

A seção **Dança** mostra que estar em São Paulo nos possibilita ir à Itália sem sair daqui. Uma das maneiras de fazer isso, em homenagem aos 460 anos da urbe, foi a apresentação do Balé da Cidade, o espetáculo “Cantata”, do coreógrafo romano Mauro Bigonzetti, cuja inspiração foi a região sul italiana. Outra, como mostram as páginas de **Gastronomia**, é uma visita ao restaurante Attimo, do chef Jefferson Rueda, que oferece uma fusão das culinárias italiana e caipira.

Já para os que preferem seguir a passeio para o Bel Paese, as páginas de **Turismo** desta *DanteCultural* sugerem um passeio pela ilha de Capri, no mar Tirreno. Com 6 quilômetros de extensão, por 2 de largura, a ilha, formada pelas cidades de Capri e Anacapri, atrai mais de 2 milhões de turista por ano, que vão atrás de seus lugares sofisticados, e, também, de suas belezas naturais, como os *Faraglioni* e a famosa *Grotta Azzurra*.

A revista ainda traz, entre outros assuntos, o **Papo Aberto** de nossa Diretora-Geral Pedagógica, profa. Silvana Leporace. Nesta edição, a conversa é com a profa. dra. Leonor Ferreira Guerra, especialista em Neurociências, que fala sobre a estimulação das crianças, o excesso de atividades do dia a dia dos jovens e a importância do sono para a aprendizagem.

Finalizando a revista, a seção **Memória** nos leva a uma viagem ao passado, que, por meio de fotos, põe lado a lado a atual comemoração da Páscoa e aquela protagonizada por alunos dos anos 1970, comparando-a, por meio de fotos, a outra, atual.

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

Paulo Francisco Savoldi
2º Diretor-Secretário

João Ranieri Neto
Diretor Financeiro

Milena Montini
2ª Diretora Financeira

Francisco Parente Júnior
Diretor Adjunto

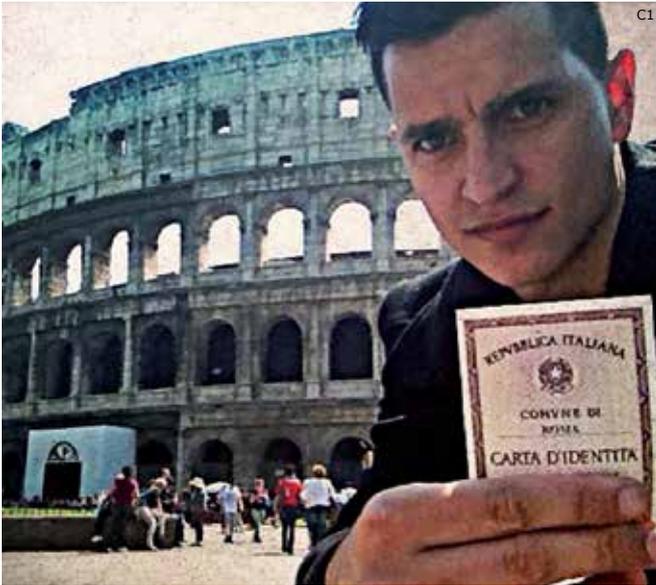
José Perotti
Diretor Adjunto

Mario Eduardo Barra
Diretor Adjunto

Sérgio Famá D'Antino
Diretor Adjunto

Silvana Leporace
Diretora-Geral Pedagógica

Capa: Arthur Fujii C1: Arquivo pessoal
Gustavo Fregoni/ C2: Divulgação/
casadaalessa.blogspot.com.br/ C3: Sylvia Masini/
C4: Ariane Corniani/ C5: Mauro Holanda



Em vários casos, conseguir a cidadania é tarefa tão difícil que descendentes preferem fazê-lo já em território italiano

CAPA A viagem agora é de volta: conheça as histórias de descendentes de italianos que decidiram ir viver na Itália **p 18**



Perfil A carioca Alessa Migani cria roupas e acessórios irreverentes – bem diferentes dos trajes que o tataravô, alfaiate de um Papa, criava **p 24**



Dança A peça “Cantata” foi uma homenagem italianíssima do Balé da Cidade ao aniversário de São Paulo neste ano **p 26**



Ensaio Fotográfico Um grafitti do artista Iacopo Ceccarelli (conhecido como 2501) ocupa um muro na Vila Madalena, zona Oeste paulistana **p 32**



Gastronomia Queijo meia cura ralado sobre o macarrão: a cozinha ítalo-caipira do chef Jefferson Rueda, do restaurante Attimo **p 40**

Entrevista	8
Artigo	14
Cultura	16
Capa	18
Perfil	24
Dança	26
Conto	30
Ensaio Fotográfico	32
Poesia	36
Crônica	38
Gastronomia	40
Jovem Chef	43
Turismo	44
Espaço Aberto	46
Papo Aberto	48
Memória	50

Expediente

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

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

Ilustrações: Adriano De Luca, Salvador Messina/Comercial: Vinicius Hijano

Colaboradores: Arthur Fujii, Ariane Corniani, Bianca Santana, Barbara Ramazzini, Gustavo de Oliveira

Antonio, Ives Gandra da Silva Martins, Laura Folgueira, Luisa Destri, Natália Garcia, Nathalia Garcia,

Silvana Leporace, Silvia Percussi, Tadeu Brunelli, Vanessa Rodrigues, Yolanda Savoldi.

Envie suas sugestões e críticas para dantecultural@cda.colegiodante.com.br

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



A arquitetura a serviço das pessoas

“A arquitetura não é um instrumento de ego, mas de qualidade de vida”, defende o arquiteto José Armênio de Brito Cruz

Por Natália Garcia*

Não seria exagero afirmar que um dos maiores legados do Colégio Dante Alighieri à cidade de São Paulo é o arquiteto José Armênio de Brito Cruz. À frente do Instituto dos Arquitetos do Brasil em São Paulo (IAB/SP), ele coordenou a X Bienal de Arquitetura, uma mostra completamente diferente das anteriores. Na ocasião, em vez de contemplarem um portfólio de arquitetos em um prédio asséptico, os paulistanos foram convidados a percorrer atrações espalhadas por diversos pontos da cidade, que discutiam o planejamento urbano dentro da temática “modos de usar e modos de fazer”. É essa visão democrática e engajada da arquitetura que ele procura trazer para o IAB/SP. Graduado pela FAU-USP, Cruz também é um dos sócios do escritório Piratininga Arquitetos Associados, que assina projetos como a revitalização da Biblioteca Mário de Andrade e as novas calçadas da avenida Paulista. Em entrevista à Dante Cultural, ele conta como os treze anos de Dante (de 1964 a 1977) foram fundamentais na escolha de sua carreira, defende que a cidade é um tema urgente no Brasil e discute o papel da arquitetura na qualidade de vida urbana.

DC: Como o senhor ia para a Escola e qual era a sua relação com a cidade ao longo do caminho?

José Armênio: Eu morava entre os bairros do Brooklin e do Campo Belo, a uns 17 quilômetros da Escola. Quando pequeno, ia de carro com minha mãe ou de carona. Quando fiquei maior, pegava dois ônibus para chegar até o Dante. Na volta para casa, passava pela avenida 9 de Julho, depois pela Santo Amaro e ainda andava um quilômetro para chegar até minha casa. Nesse caminho, eu ia observando a cidade e fui registrando sua evolução. Eu vivi uma das últimas linhas do bonde, em 1967. Vi o nosso bairro começar a ser transformado pelo shopping Ibirapuera, quando todas as casinhas eram vendidas para serem transformadas em prédios maiores.

DC: Como era a relação da Escola com a rua, com o entorno?

José Armênio: A Escola era murada, claro, para os alunos não saírem correndo (risos). Mas o parque Siqueira Campos, por exemplo,

relação à história. Mas acredito que entregar determinados instrumentos para o jovem o ajuda a pensar em como influenciar a cidade hoje e no futuro.

DC: Talvez essa disciplina escolar não devesse, então, ser exatamente arquitetura, não é?

José Armênio: Pois é, deveria ser algo como “cultura urbana” ou “vida na cidade”. Por exemplo, as pessoas da minha geração estranham, mas hoje eu deixo o carro em casa e uso muito transporte público para vir trabalhar. Eu estava ouvindo uma música da minha época de Dante, do Simonal, que diz assim: “A questão social/ industrial/ não permite e não quer/ que eu ande a pé/ na vitrine, um Mustang cor de sangue...”. Esse foi o início do culto ao automóvel como forma de afirmação, do qual nós fomos objeto. Mas é inviável pensarmos em uma cidade para o automóvel, a cidade precisa ser pensada para o transporte público. Isso é cultura urbana, essa seria uma das aulas. Seria interessante também visitar outras escolas, para desenvolver um pensamento crítico sobre o espaço físico da aprendizagem. Temos um arquiteto de escolas em São Paulo, o [João Batista Vilanova] Artigas, que fez o prédio da FAU-USP com uma cobertura inteira, única. A ideia é que, quando

alguém entrar lá, esteja em uma dinâmica diferente, já aprendendo. Uma vez o Artigas me disse: “Embaixo da cobertura da FAU, são todos deuses.” Ele fez várias escolas com esse clima pedagógico, criativo e transformador. Vale também uma visita à [antiga] escola Caetano de Campos [atual sede da Secretaria de Educação de São Paulo], que é de 1884. É bem interessante a história dela: a Praça da República era chamada Largo dos Piques e seria o destino da catedral da cidade. Daí, com a proclamação da República, cancelaram o plano e resolveram colocar no local uma escola, dizendo que a base da nova República seria a ciência e a razão. Seria interessante fazer essas visitas para entender as razões de como e por que a cidade cresceu. Nós, cidadãos, não somos vítimas da cidade. A gente faz a cidade que a gente quer. E se a cidade está assim é porque a gente quer.

DC: Pensando em que cidade queremos, o senhor costuma dizer que os condomínios fechados pioram a segurança, porque segregam pessoas. No entanto, essa é a lógica que parece dominar grande parte dos grandes empreendimentos. Como se muda essa lógica?

José Armênio: Ninguém assume que segue a escola dos condomínios. Na academia, eu

“Eu estava ouvindo uma música da minha época de Dante, do Simonal, que diz assim: ‘A questão social/ industrial/ não permite e não quer/ que eu ande a pé/ na vitrine, um Mustang cor de sangue...’. Esse foi o início do culto ao automóvel como forma de afirmação, do qual nós fomos objeto. Mas é inviável pensarmos em uma cidade para o automóvel, a cidade precisa ser pensada para o transporte público.”



“O Brasil está virando a terra das urgências. É isso que gera o condomínio fechado. Só que essa lógica de privatização do território é antinacional. É o brasileiro colonizando o Brasil, como se ele fosse embora em algum momento. Eu não vou embora. O país que eu escolhi para morar é este, onde eu nasci. E não é fechado, no intramuros, que se resolve”.

nunca vi ninguém defender um condomínio fechado. Já ouvi apelos de marketing “aqui você terá uma vida linda e alegre, seus filhos vão poder correr sem carro atropelando e sem bandidos”. O que acontece no condomínio fechado é uma estratégia cruel e cabe voltar à história. O Brasil é um país colonizado. Historicamente colonizado. Vieram os portugueses, depois os ingleses, os holandeses em escala menor, mais tarde assumiram os americanos numa forma mais sofisticada. O Brasil nunca deixou de ser um país colonizado. Hoje, o Brasil é colonizado por si mesmo. O colonizado introjetou a ação do colonizador e repete aqui no mesmo território a atitude do colonizador. Quando se fala “o bom é ir para Miami ou para Paris”, se está aqui de passagem. Mas esta terra é de quem está aqui e não tem planos de ir a Miami nem a Paris. Aqui tem que ser bom. Aqui tem que ser o objeto da melhor técnica, da melhor solução. Precisamos de qualidade de espaço público, infraestrutura em transporte, água, esgoto, elétrica, habitação, ou seja, cumprir a agenda do século 19. O Estado não cumpriu seu papel nesse desenvolvimento. E tudo hoje é urgente. O Brasil está virando a terra das urgências. É isso que gera o condomínio fechado. Só que essa lógica de privatização do território é antinacional. É o brasileiro colonizando o Brasil, como se ele fosse embora em algum momento. Eu não vou embora. O país que eu escolhi para morar é este, onde eu nasci. E não é fechado, no intramuros, que se resolve.

DC: Ou seja, em vez de segregar, é preciso aprender a conviver entre diferentes?

José Armênio: Exatamente. É isso que faz uma sociedade plural e, inclusive, rica. Existe um estudo do [cientista político e escritor de diversos livros sobre urbanismo] Richard Florida que relaciona o índice de pluralidade da sociedade e a renda. Não é à toa que o Vale do Silício aconteceu na Califórnia. É a condição democrática e a pluralidade que permitiram que a economia de ponta se desenvolvesse lá, porque é onde as cabeças estão abertas. Você fica doente quando só fica com iguais. Eu me sinto muito bem andando aqui [no Centro], onde tem todos os tipos de pessoa. Essa é a cidade rica sob o ponto de vista econômico, cultural, social e histórico. A cidade precisa ter

densidade, transporte público, distribuição de emprego e renda, isso é uma questão econômica e social, e a forma como tudo isso é feito é o que o arquiteto pensa. Por exemplo: será que a rua tem que ser só muro? Será que queremos essa visão de cidade “monofuncional” – aqui é morar, aqui é trabalhar, aqui é lazer – ou será que essa vivência no Centro não é mais rica? Aqui é possível morar, estudar e trabalhar a 30 metros de distância entre uma coisa e outra. Isso é sabido desde o início do século 20, mas o Brasil não cumpriu nem a agenda de bem-estar social do século 19. E agora nós estamos na globalização.

DC: É ótimo tocar nesse ponto da globalização, uma era em que estamos mais conectados do que nunca. Como presidente do IAB-SP, o senhor esteve à frente da X Bienal de Arquitetura, que teve como tema “A cidade: modos de usar e modos de fazer” e um processo de atividades em rede bem diferente das bienais anteriores, algo que só foi possível graças a essa hiperconectividade. O que o senhor acha que São Paulo aprendeu tanto com o processo quanto com o conteúdo dessa Bienal?

José Armênio: Quando organizamos a X Bienal de Arquitetura, escolhemos como tema “modos de usar, modos de fazer” porque usar também é fazer a cidade. Na hora que eu deixo o meu carro em casa, eu estou fazendo uma cidade nova. Há uma relação dialética entre essas duas coisas. Trata-se de fazer escolhas. Por exemplo, Manhattan é uma cidade símbolo do consumo, mas lá os shopping centers são proibidos, porque eles sabem que um shopping vai ser prejudicial à cidade. Outro dia eu estava de táxi na W3, projetada por Oscar Niemeyer para ser uma via comercial na cidade de Brasília, mas que está completamente decadente. Perguntei ao taxista o porquê daquela degradação e ele me explicou que era por causa do shopping no fim da rua. O shopping sugou todo o potencial comercial e largou a rua lá. Isso é “cidades: modos de usar e modos de fazer”. É uma questão de a sociedade como um todo tomar isso nas mãos porque a sociedade não é vítima da cidade. Se a cidade é assim, é porque a sociedade quis assim. Acho que essa mensagem foi dada na Bienal. Já existiam coletivos de jovens pensando novas cidades, tentamos turbinar essa ação dos

coletivos em atrações espalhadas pela cidade. Eu acho que o pensamento social em torno de que cidade queremos vai se sedimentando, e essa Bienal serviu para isso.

DC: O escritor moçambicano Mia Couto diz que “a janela é a casa a querer ser o mundo”. Qual é o mundo que as janelas de São Paulo enquadram?

José Armênio: A maravilha da capacidade do que o homem pode construir é o que as janelas de São Paulo mostram. A cidade é uma obra humana. É a coisa mais incrível que existe no mundo, na minha opinião. Porque, se você pensar, fazer uma máquina gigantesca dessa funcionar, mal ou bem, é incrível. São milhares de canos, fios, esgotos, engrenagens, é um engenho, como o carro, o foguete..., só que é um engenho que depende de todos, de você, de mim, é uma obra coletiva. As janelas de São Paulo visualizam a grandeza da obra que o homem pode fazer. A arquitetura se aproxima muito da música no vazio e cheio, ocupado e não ocupado, com o espectador dentro da obra. Essa dinâmica é o que as janelas

mostram. Agora, existe janela que vê violência, muro, a incompatibilidade com o diferente. Infelizmente existe. Para melhorar esse mundo enquadrado por essas janelas, não faltam recursos, faltam projetos. É preciso definir qual o projeto do Estado brasileiro para as cidades brasileiras. Por isso, minha preocupação atual não é quem será nosso próximo presidente, mas qual será o nosso próximo Ministério das Cidades. A cidade é hoje um tema no mundo e um tema urgente no Brasil. A visão da arquitetura como um instrumento de ego, de talentos ou pseudotalentos, está equivocada. A arquitetura deve ser um instrumento de qualidade de vida, e o arquiteto precisa assumir seu papel e ajudar a cidade a se desenvolver. ▀

*Natália Garcia é jornalista, especializada em planejamento urbano e autora do projeto “Cidades para Pessoas” (<http://cidadesparapessoas.com/>). Percorreu 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.

“Não é à toa que o Vale do Silício aconteceu na Califórnia. É a condição democrática e a pluralidade que permitiram que a economia de ponta se desenvolvesse lá, porque é onde as cabeças estão abertas. Você fica doente quando só fica com iguais.”

Divulgação



“Modos de usar e modos de fazer” era o tema da X Bienal de Arquitetura de São Paulo em 2013. Espalhada por diversos pontos de São Paulo, convidava as pessoas a pensar o planejamento urbano



Artigo

Para aprender construindo conhecimento

Uma professora italiana orienta seus alunos na produção de vídeos interdisciplinares e disponibiliza esse conteúdo sob licença livre na internet

Por Bianca Santana*

Aprender italiano, ciências, música e artes, com liberdade e diversão. Alunos do 2º ano (*do que seria o Ensino Fundamental daqui*) de uma escola pública de Pádua viveram essa experiência interdisciplinar com a professora Raffaella Traniello, ao produzirem a animação “Acqua”, disponível na internet pelo link: <http://vimeo.com/1457042>. As 22 crianças de 7 anos de idade fizeram cada um dos 300 desenhos necessários para os quase 9 minutos de vídeo, além dos efeitos sonoros e do próprio roteiro. A professora registrou todo o processo em um vídeo de *making of* que merece ser visto: <http://vimeo.com/2784584>. Em meio às brincadeiras, as próprias crianças operaram a câmera e participaram da edição do vídeo, enquanto aprendiam sobre os ciclos da água, os animais aquáticos, a escrita de um roteiro, técnicas de sonoplastia, desenho e aquarela.

Raffaella publicou a animação na internet sob uma licença flexível de direito autoral. Em vez do “todos os direitos reservados”, a professora optou por uma licença Creative Commons, com “alguns direitos reservados”: desde que cite a autoria, não tenha finalidade comercial e compartilhe o material sob a mesma licença, qualquer pessoa pode utilizar o vídeo. A qualidade do material, o processo pedagógico avançado e a livre circulação na rede foram essenciais para o vídeo ficar famoso e receber três importantes prêmios (Junior Short Film Festival, Premio Fiera Internazionale del Libro, Premio Scuole del Parco Nazionale della Val Grande).

Desde 2006, Raffaella produz animações com seus alunos e as publica de forma aberta na internet. Em 2011, ano da Itália na Rússia, ela recebeu o prêmio Big Cartoon Festival, em

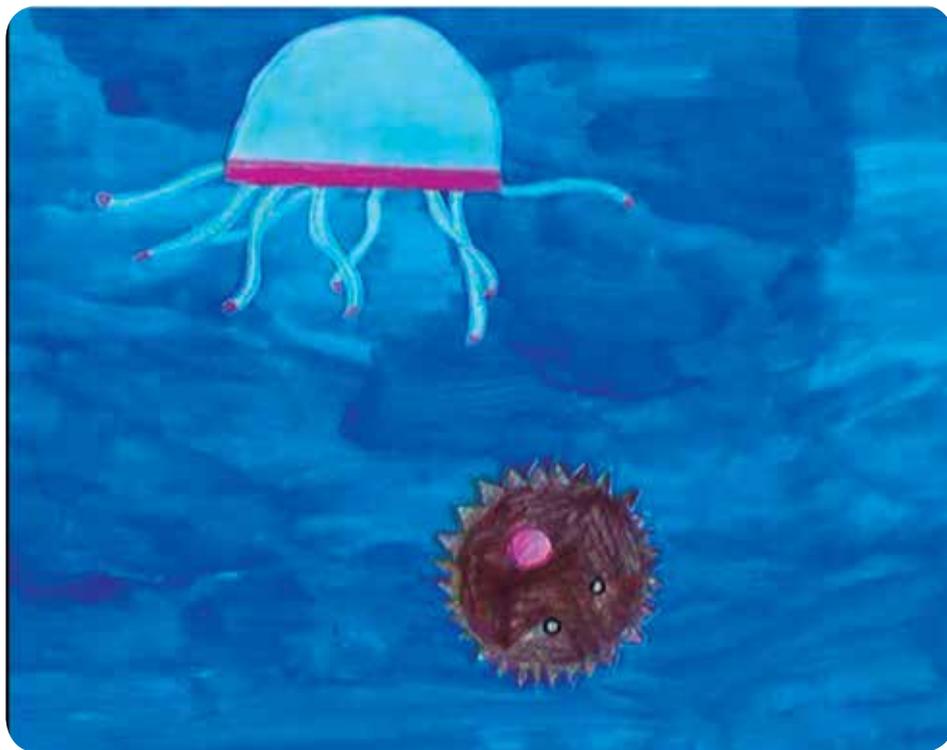
Moscou, pelo vídeo “Learn Animation With Pasta” (“Aprenda Animação com Macarrão”). Ela e seus alunos utilizaram massas em diferentes formatos como objetos animados que contam histórias. Com o macarrão foram formados trens, pessoas, casas, animais, estrelas, olhos que piscam, rádios, velas, artistas de circo e diversas outras imagens divertidas e poéticas. “Creative Macaroni são mais nutritivos” – é o que revela o vídeo de 4 minutos publicado no endereço <http://vimeo.com/32406966>. Desde que a autoria seja citada, a animação pode ser exibida em qualquer lugar, ou dar origem a obras derivadas.

Disponibilizar conteúdos educacionais na internet, sob uma licença livre de direito autoral, é uma recomendação da Unesco desde 2002, difundida com mais força a partir de 2007, com a Declaração da Cidade do Cabo. Trata-se dos chamados “recursos educacionais abertos”, “risorse didattiche aperte”, em italiano. Publicar cursos completos, módulos, publicações, vídeos ou qualquer outro conteúdo didático contribui para a democratização do acesso ao conhecimento, já que qualquer pessoa conectada à internet pode se beneficiar com o que circula na rede. Além disso, professoras e professores podem adequar os conteúdos às diferentes realidades locais e às necessidades de aprendizagem de seus alunos.

No Brasil, os primeiros projetos de recursos educacionais abertos começaram em 2009 na Fundação Getúlio Vargas (FGV), e se disseminaram pela USP, Unicamp e pela Secretaria Municipal de Educação de São Paulo. O Dante foi pioneiro entre as escolas de Ensino Fundamental, com o lançamento

do REA Dante, em 2011, recurso que disponibiliza em formato digital alguns dos materiais produzidos pelo Colégio. A iniciativa da área de Tecnologia Educacional permite compartilhar o conhecimento produzido na instituição, contribuindo para multiplicar as possibilidades de aprendizagem entre alunos e professores, e levando o saber para fora dos muros da Escola. Por meio dos recursos educacionais abertos, instituições de ensino com orçamento restrito podem ter acesso ao conteúdo de qualidade do Dante e de boas instituições de ensino italianas, como o Istituto Scolastico Comprensivo Statale Ponte San Nicolo, onde trabalha a professora Raffaella.

Atualmente, o Ministério da Educação brasileiro promove encontros de um grupo de trabalho para discutir os recursos educacionais abertos, e há um projeto de lei federal em andamento que determina que todo material didático financiado com dinheiro público fique disponível ao público na internet. As discussões sobre o tema são promovidas, principalmente, pela Unesco e pelo Projeto REA-Brasil (www.rea.net.br). Na Itália, o livro *Risorse educative aperte e sperimentazione didattica* revela uma série de práticas e discussões sobre os REA, que acontecem pelo país por iniciativa de professores, escolas de Ensino Fundamental e universidades, mesmo sem uma institucionalização de política pública.



Imagens do filme “Acqua”, feito por crianças do 2º ano do Ensino Fundamental de uma escola pública de Pádua, no nordeste italiano

*Bianca Santana é mestre em Educação pela USP, jornalista formada pela Faculdade Cásper Líbero e professora de Novas Tecnologias na mesma instituição. Participa da comunidade brasileira de Recursos Educacionais Abertos.

Reprodução

Por Luisa Destri* e Marcella Chartier

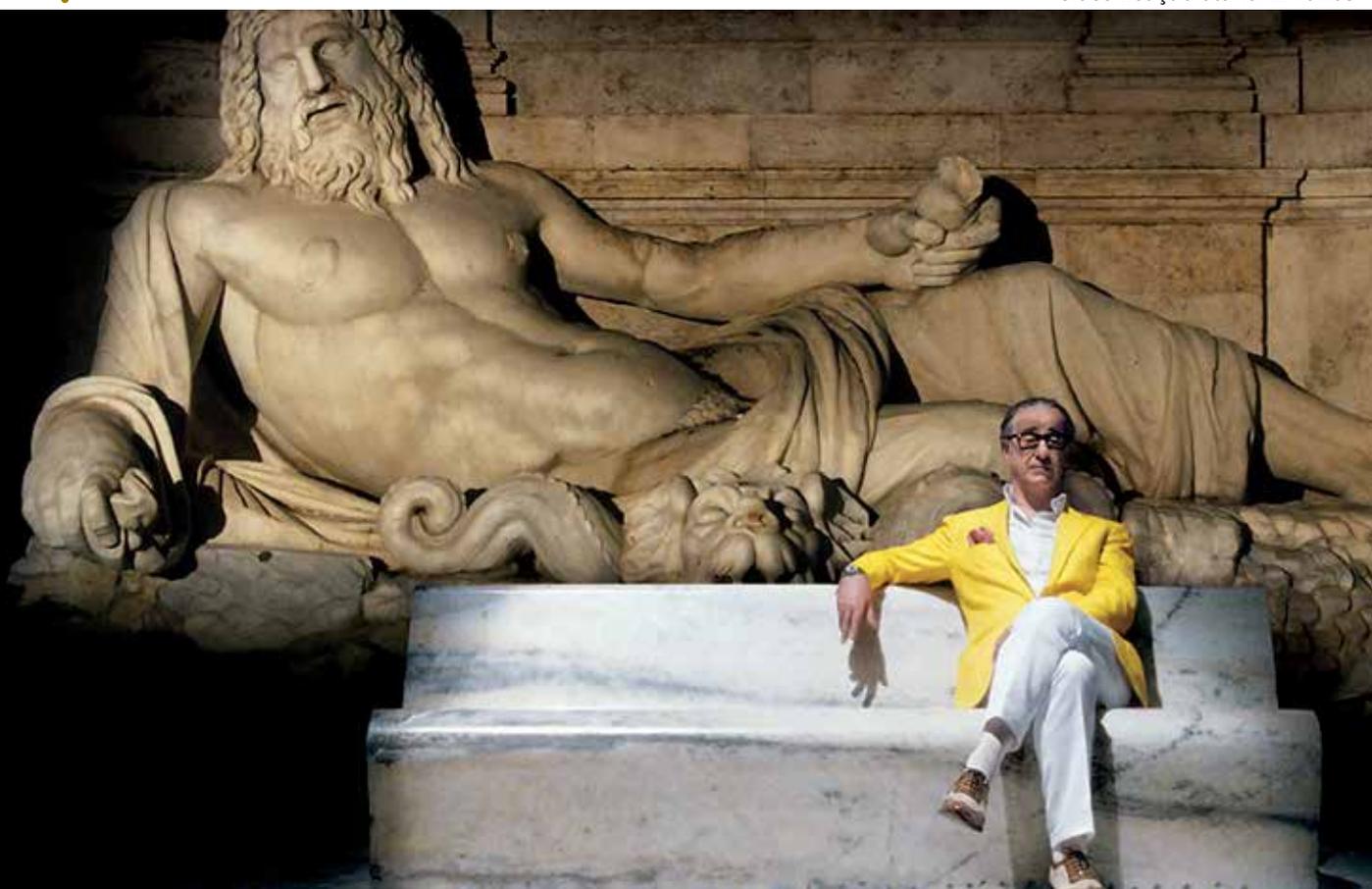
O vazio das aparências

O filme “A Grande Beleza”, de Paolo Sorrentino, ganhou o Oscar de melhor produção estrangeira de 2014. Prêmio merecido, já que a obra reúne qualidades em vários aspectos, entre os quais um roteiro marcado por encontros impactantes entre personagens, diálogos profundos sem que o desenrolar da história se torne maçante, e uma fotografia belissimamente harmonizada à trilha sonora.

Logo no início do filme, já se anuncia a degradação de uma alta sociedade romana fútil que se desconectou de qualquer valor

essencial: é aniversário de 65 anos do escritor Jep Gambardella (vivido por Toni Servillo), e as luzes coloridas e piscantes, a música alta e acelerada, e o comportamento exacerbadamente delirante dos convidados em uma longa e perturbadora cena de abertura, quase cansam nossos olhos e ouvidos. A brilhante atuação de Servillo e os questionamentos existenciais de sua personagem, que ainda tenta dar sentido aos seus dias, nos dão uma certa (ingênua) esperança. (Marcella Chartier)

Classificação etária: 14 anos



Reprodução

Uma história quase inédita de Monteiro Lobato

“Depois da viagem à Grécia, contada no *Minotauro*, Pedrinho encasquetou a ideia de uma viagem à Roma Antiga do tempo dos imperadores.” Assim começa *No tempo de Nero*, de Monteiro Lobato, em que, estimuladas por conhecimentos de história, as personagens do Sítio do Picapau Amarelo decidem visitar um dos momentos-chave da civilização ocidental.

Todos da turma decidem participar da viagem. O plano era seguir o desejo de Dona Benta: visitar os tempos de Marco Aurélio (121-180 d.C.), o imperador filósofo, “o mais nobre e sábio de todos”. Mas, como sempre maliciosa, Emília altera a dose de Pim, levando todos para o ano 62 e, conseqüentemente, para a Roma de Nero.

Com esse mote, a breve narrativa dirige-se para o tema da discriminação – na forma acentuada de perseguição religiosa, sem se afastar do maravilhoso, do qual as personagens dependem para

se salvarem. E ainda estimula o interesse pela história, tanto de Roma quanto do Cristianismo.

O texto foi escrito por Lobato em 1947 (ano anterior ao de sua morte) sob encomenda de uma editora argentina que publicou seis histórias envolvendo as personagens do Sítio do Picapau Amarelo. Na reunião de suas obras completas, o autor não incluiu *No tempo de Nero* – razão, talvez, para que tenha permanecido inédita por mais de 60 anos. É provável que visse aqui um livro de circunstância. Para pequeníssimos leitores, de todo modo, pode representar o início do interesse pelo pai de nossa literatura infantil. (Luisa Destri*)



No tempo de Nero, Monteiro Lobato, ilustrações de Simone Matias, Globinho, 2013, 32 páginas, 32 reais.

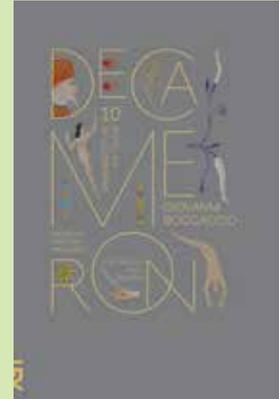
O gosto da história

Por muitas razões, *Decameron* tem importância decisiva para a história da literatura ocidental. Escrita entre 1349 e 1351 por Giovanni Boccaccio, a obra é considerada o início da ficção em prosa: ambienta suas histórias na vida cotidiana, lugar intermediário entre o plano elevado de deuses e heróis e o universo rebaixado da comédia, entre os quais se alternavam as obras literárias. Além disso, antecipa a grande mudança da Renascença – a capacidade humana de controlar o destino, estruturando as tramas como as histórias fundadoras de nosso imaginário, em que personagens espertas tentam levar a melhor, geralmente enganando os mais tolos.

A enumeração desses fatores poderia ser longa. Sem desmerecer tudo o que confere ao livro a devida importância histórica, sobressai nele, porém, algo perene: o prazer humano em contar e ouvir histórias. Isso determina a estrutura da obra (para fugir à peste negra, dez nobres se refugiam e, como distração, cada um deles deverá narrar um conto, por dez noites) e

o êxito que vem alcançando há séculos junto aos leitores.

É justamente o poder de sedução que a edição em destaque, homenagem aos 700 anos de nascimento do autor, busca privilegiar. Embora reúna uma pequena amostragem (o volume traz dez histórias de um total de cem), mantém, na tradução, a prosa límpida e cativante do original, além de apresentar um cuidadoso projeto gráfico, com ilustrações de Alex Cerveny, que retomam a ambientação medieval. Uma atraente porta de entrada para a totalidade do *Decameron* – ou a possibilidade de momentos prazerosos concedidos por agradáveis narradores. (Luisa Destri*)



Decameron – dez histórias selecionadas, Giovanni Boccaccio; tradução, organização e prefácio de Maurício Santana Dias; ilustrações de Alex Cerveny, Cosac Naify, 2013, 128 páginas, 89 reais.

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



REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL



PASSAPORTE

©2014 Google - Dados de

Cagliari

Mar Mediterraneo

TUNISIA

Itália

Frontiera internazionale
Capitale nazionale
Città principali

Viagem de volta

Conheça a história de brasileiros que resolveram fazer o caminho inverso dos seus antepassados e foram viver na Itália

Por Gustavo de Oliveira Antonio

O fato de considerar a Itália o seu verdadeiro lar levou o brasileiro Gustavo Fregoni a se mudar para lá em 2011. Já a ilustradora e designer Chris Vicino Mazzota aceitou uma proposta de trabalho em Milão e acabou ficando em solo italiano por mais de dez anos. Assim como eles, diversos brasileiros descendentes de italianos fazem o caminho inverso dos seus antepassados, que, em outros tempos, vieram buscar uma vida melhor no Brasil.

Paulo Padovani, por exemplo, bem que pensou em se mudar para a Itália em 2005. Após tentar – sem sucesso – obter sua cidadania italiana, ele percebeu a escassez de informações sobre os procedimentos para se conseguir um passaporte europeu. “Resolvi me profissionalizar na área e abri a Agenzia di Paulo Padovani justamente para assessorar as pessoas que buscam conquistar a cidadania italiana”, diz.

Segundo ele, quem geralmente procura seus serviços são jovens com idades entre 20 e 35 anos com planos de morar na Europa – não necessariamente na Itália, como ele destaca. “Geralmente, esses jovens querem ir para Londres”, diz.

Nas próximas páginas, você confere o perfil e as histórias de cinco brasileiros que, com cidadania italiana ou não, e pelos mais diferentes motivos, foram (ou vão) viver na Itália.

Lia Coldibelli: em Turim por acaso

No início de 2007, o plano de Lia Coldibelli, então recém-formada em Jornalismo, era apenas passar alguns meses na Itália para conseguir sua cidadania e, assim, poder estabelecer

residência em Barcelona, onde faria um curso de Antropologia Visual. Entretanto, ela se apaixonou por Turim e lá ficou por quase dois anos.

Lia é bisneta do italiano Natali Bernuzi, que deixou Castel Ponzone (província de Cremona) rumo ao Brasil na década de 1920. Em solo brasileiro, ele se dedicou à agricultura em Jarinu, cidade no interior de São Paulo, na qual se formou uma grande colônia italiana.

Os ascendentes paternos de Lia também eram italianos (família Ottoni Coldibelli), mas foi pelo lado dos Bernuzi que ela conseguiu a



Arthur Fujii

Lia Coldibelli pretendia apenas tirar o passaporte na Itália, mas se apaixonou por Turim e lá morou por quase dois anos

cidadania. Desde 1995, sua mãe e uma prima tentavam adquirir o passaporte por via dos órgãos brasileiros. “Em 2006, fui verificar a situação e percebi que estávamos em uma fila enorme. Então, decidimos fazer o processo pela Itália. Contratamos um advogado lá, e eu e uma prima que queria fazer um curso de Design fomos juntas (em abril de 2007). Ficamos três meses com visto de turista até regularizar nossa cidadania”, conta Lia, de 32 anos.

Por meio de pesquisas na internet, Lia encontrou algumas pessoas com o sobrenome Bernuzi em Castel Ponzzone. “Não conseguimos identificar o grau de parentesco, mas viramos uma família. Um deles, inclusive, era bem parecido fisicamente com meu bisavô. Minha família já os visitou na Itália. E eles visitaram Jarinu. Mantemos contato até hoje”, afirma.

A vida na Itália

Em Turim, Lia morou em um apartamento na zona universitária junto com oito italianos. Na cidade, ela também encontrou um curso de Vídeo Multimídia gratuito, semelhante ao de Antropologia Visual em que pretendia se inscrever em Barcelona. Contudo, para ser aprovada e poder participar das aulas, ela precisou aprender italiano entre maio e outubro. “Passei na prova e fiz o curso de Vídeo Multimídia. Foram oito meses de aulas presenciais em Turim e quatro de estágio (que ela concluiu em Montpellier, na França, voltando, em seguida, para a Itália). Durante o curso, estudava de manhã, e à tarde visitava parques – tudo de bicicleta. À noite, trabalhava em um restaurante familiar”, diz Lia, que também estagiou como assistente de direção e trabalhou na RAI (*Radiotelevisione Italiana*) na produção de um programa.

Lia ainda aproveitou para fazer diversas viagens pela Itália. Tanto que até criou um blog – “As aventuras de Rosalia” – para narrar suas aventuras em solo italiano. Em agosto de 2008, a mãe, a avó e o avô da brasileira se juntaram a ela para uma visita ao norte do país.

Já formada no curso de Vídeo Multimídia, no fim de 2008, Lia viu as oportunidades de trabalho na área na Itália ficarem escassas com a crise econômica que afligiu o país. Resolveu, então, passar alguns meses na Inglaterra (em Londres e em

Brighton) antes de voltar para o Brasil.

Da experiência de morar na Europa, além de toda bagagem cultural, Lia trouxe a certeza do seu DNA italiano. “Somente quando eu fui para a Itália que eu percebi como era italiana. Pela alimentação, pela formação da família, tendo a mãe como centro, por exemplo”, diz.

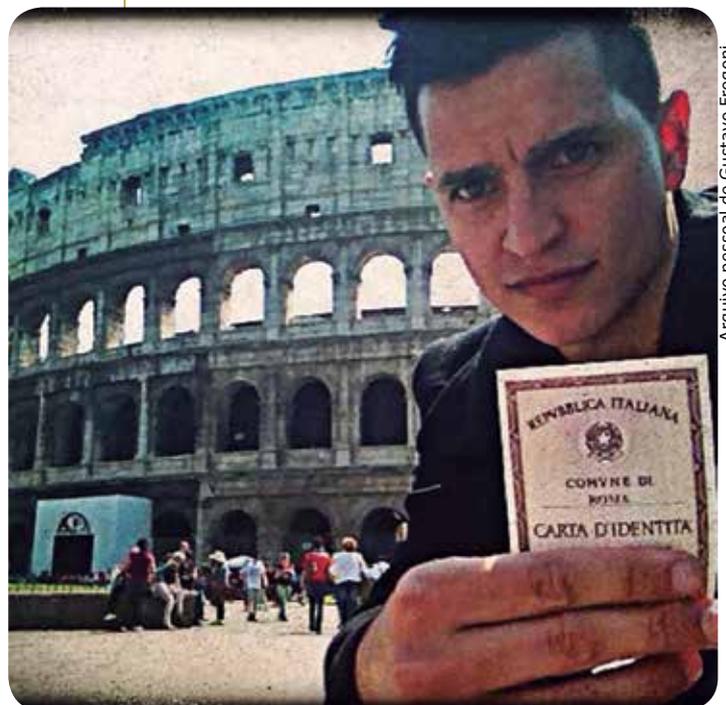
Atualmente, Lia é coordenadora de conteúdo na Via TV Mídia e só se arriscaria a morar na Europa novamente se tivesse alguma oportunidade profissional concreta por lá. Entretanto, poderia abrir uma exceção e mudar-se para Portugal mesmo sem um emprego certo por causa do namorado, que é português.

Gustavo Fregoni: “A Itália é minha casa”

Assim como Lia, o brasileiro Gustavo Fregoni morou um tempo na Itália e depois seguiu para a Inglaterra, onde vive atualmente. Contudo, esse ex-estudante de Engenharia já tem uma ideia certa na cabeça: “Quando estiver velho, quero ir embora para a Itália e passar o fim da vida lá”, diz.

A relação de Gustavo, de 25 anos, com a Itália é, efetivamente, muito forte. Seu pai, o italiano Armando Fregoni, visitou o Brasil a passeio em 1980 e conheceu a brasileira Marlene Mendes, com quem se casou, o que o levou a mudar-se para o país.

Após morar em Pávia, na infância, Gustavo Fregoni voltou a viver na Itália em 2011



Arquivo pessoal de Gustavo Fregoni

Gustavo nasceu em solo brasileiro em 1988 e, com um ano, mudou-se com a família (pai, mãe e dois irmãos) para Pávia, no norte da Itália. Com a morte do pai, em 1995, ele voltou para o Brasil. Nessa época, seus avós paternos – que eram italianos – também já haviam se transferido para cá.

“Desde que voltei para o Brasil, coloquei na minha cabeça que, quando fizesse 18 anos, retornaria à Itália. Na verdade, eu não me sinto brasileiro. Vejo a Itália como meu país. A sensação de voltar para casa me levou à Itália novamente em 2011”, conta Gustavo.

Para tanto, ele deixou para trás, no Brasil, família (inclusive seu avô italiano Armando, sua grande referência de vida), namorada, amigos, a faculdade de Engenharia de Produção e um bom emprego. “Estava realmente decidido a voltar para casa (Itália). Fui para Roma e comecei a lutar pelo reconhecimento da minha cidadania italiana. Essa época não foi fácil. Trabalhei como *au pair* (babá) de um garoto de 10 anos. Morávamos em frente ao Vaticano e eu ouvia o papa rezar a missa todos os domingos. Depois de seis meses, apenas com a ajuda de muitos amigos, consegui minha cidadania”, afirma Gustavo, fazendo questão de ressaltar que teve as melhores impressões possíveis sobre a Itália.

A crise econômica, porém, dificultou a vida no país. Assim, ele decidiu se mudar para a Inglaterra para aprender a língua local. Depois de morar no norte do país, foi para Londres no início de 2013. Atualmente, Gustavo trabalha em uma empresa de intercâmbio chamada Egali, dando total suporte aos estudantes brasileiros que vão para a Inglaterra. Além disso, pretende cursar Fotografia. “Tem tudo a ver com o que faço, que é viajar”, diz.

Gustavo não tem planos de voltar para o Brasil. Mas seu discurso muda quando se fala na Itália. “A Itália é como se fosse meu país de origem. Lá me sinto em casa e sempre a chamarei de ‘lar’”, diz.

Chris Mazzotta: saudades da Itália

Quando sua família teve uma oportunidade de se mudar para a Itália, a paulista Chris Vicino Mazzotta, então com 13 anos, foi a única a dizer que não queria ir embora do Brasil. Por ironia do destino, em 2001, ela foi viver em Milão e teve dificuldades para se adaptar. Entretanto, com o tempo, a ilustradora, designer e professora de Arte ficou apaixonada pelo país europeu e, hoje, após ter

que deixá-lo devido à crise econômica, sente saudades imensas.

“Todo dia eu penso em um lugar da Itália. Sinto mais saudades de lá do que sentia do Brasil quando estava na Itália”, afirma Chris, que voltou para São Paulo em janeiro de 2012. “Eu não queria ir embora, mas a situação econômica de lá afetou demais quem trabalhava com educação e criatividade – o que era meu caso”, explica a ilustradora.

Chris tem ascendentes italianos nos dois lados da família. Pelo materno, o elo é sua bisavó Rachaella Pattini, que veio da Sicília. Mas é do lado paterno de que existem mais notícias da história dos ancestrais. Seu bisavô Angelo Mazzotta, nascido em Lago (província de Cosenza), chegou a Santos em 1894 com 14 anos, juntamente com os pais e com dois irmãos.

Angelo se instalou em Nuporanga, interior de São Paulo, e prosperou na agricultura. Um de seus filhos, João, não quis trabalhar na terra e fugiu para a capital paulista, onde começou suas atividades com gravura artística – ofício que foi transmitido ao seu filho, João Gilberto, pai de Chris, e à neta.

Em julho de 2000, poucos meses depois de se formar em Desenho Industrial, Chris recebeu uma proposta da H.Stern, onde já trabalhava projetando joias havia quase três



A história da família de Chris Mazzotta está relatada no livro *Laghitani nel Mondo*, que mostra o destino dos emigrantes que deixaram Lago (província de Cosenza)

anos, para ser supervisora de produção em Milão. Diferentemente de quando tinha 13 anos – época em que seu pai teve a chance de trabalhar em Vicenza –, a designer não dispensou a oportunidade.

“Fui para Milão em setembro de 2000, mas tive que voltar ao Brasil porque minha mãe (Mércia) passou por um transplante. Em janeiro de 2001, viajei para a Itália em definitivo. No início, sofri bastante. Mas depois me apaixonei pela Itália”, diz.

Após dois anos na H.Stern, Chris se transferiu para a Kinder, onde fazia brinquedos encontrados no chocolate Kinder Ovo. Porém, depois de operar os dois pulsos, foi orientada a não trabalhar mais com escultura. Ela passou, então, a ser autônoma. Nessa época, chegou a dividir seu tempo entre a coordenação do Istituto Europeo di Design (IED), em Roma, e o trabalho em duas associações voltadas para a educação, em Milão. O curioso é que Chris não possui a cidadania italiana (devido a problemas na documentação de seu avô, não conseguiu comprovar seu parentesco com um ascendente italiano) e pôde permanecer na Itália graças a documentos relacionados aos seus trabalhos e, posteriormente, a um *permesso di soggiorno*.

“Na Itália, eu tinha uma vida social e cultural muito ativa, andava pela cidade, visitava museus”, conta a ilustradora, que se casou com um italiano. Em sua percepção sobre o país, Chris aponta aspectos negativos e positivos.

“Os italianos têm certa dificuldade cultural para digerir algumas mudanças. As pessoas são muito conservadoras. O grande problema da Itália no momento é justamente não experimentar o novo. Mas tem o lado bom: eles valorizam muito o alimento e a qualidade de vida. Priorizam a família, o lazer. Eles também não são consumistas. Eu acho isso um ótimo valor, pois mostram que dá para viver com pouco”, diz.

Durante sua estada na Itália, Chris visitou Lago – a cidade dos seus ascendentes – e encontrou um livro (*Laghitani nel Mondo*) que falava da história de todos os moradores da cidade que migraram para outros lugares. “Entrei em contato com o autor, Francesco Gallo, para parabenizá-lo pela iniciativa, pois ele fez um documento importante para quem está pesquisando a história de sua família. Então, ele incluiu duas páginas no livro sobre a ida de nossa família (Mazzotta) para o Brasil”.

Apesar das saudades que sente da Itália,

Chris pretende voltar ao país apenas para passar períodos curtos. “Quero fazer um mestrado - sanduíche (parte no Brasil, parte no exterior) em Arte-educação na Itália. Mas quero, no máximo, ficar um ano.”

Maria Luisa Villarosa: quase uma italiana

A professora Maria Luisa Villarosa está, desde 2003, em sua segunda estada “fixa” na Itália – ela já havia morado em Roma por um ano em 1994. Entretanto, sua história com a Velha Bota começa bem antes.

Seu pai, o italiano Carlo Notarbartolo di Villarosa, conheceu a esposa, Marylou Simonsen, em Londres. Depois de terem a primeira filha em Palermo, nos anos 1960, se mudaram para São Paulo, onde nasceu Maria Luisa.

Mesmo morando longe, Maria Luisa convivia fortemente com a cultura italiana. Logo que nasceu, foi registrada no Consulado, garantindo automaticamente sua cidadania. Além disso, o irmão de seu pai trabalhava na Varig e sempre voava para São Paulo. Isso sem contar o avô paterno da professora, que gostou tanto do Brasil que passava seis meses aqui e seis meses na Itália.



O medo da violência de São Paulo e a vontade de viver em Roma levaram Maria Luisa Villarosa a se mudar para a Itália em 2003

“A minha relação com a Itália sempre foi muito forte, pois todos os parentes por parte do meu pai moram lá. Quando tinha 13 anos, comecei a viajar para a Itália. Ficava uns dias em Roma e depois ia para Milazzo, na Sicília”, conta.

Em 2003, o medo da violência de São Paulo e a vontade de viver em Roma fizeram com que ela se mudasse em definitivo para a Itália. “Eu trabalho como professora em uma escola internacional (Little Star Daycare International School). Não sou casada, mas tenho um monte de amigos. Vivo uma vida feliz e mais serena que em São Paulo”, afirma.

Em solo italiano, Maria Luisa mora com uma prima e sempre encontra sua irmã Alessandra. Além disso, convive com os parentes de seu pai. Sentindo-se totalmente em casa, ela diz que, por enquanto, não tem a menor intenção de voltar a viver no Brasil.

Mattheus Lucchi: rumo a Roma

Mattheus Lucchi não sabe ao certo o motivo, mas está determinado a ir viver na Itália. Aos 20 anos, ele diz que agora é a hora de arriscar. “Vou deixar grandes amigos no Brasil. Essa é a parte mais difícil. Mas me informei bastante e acho que, na Itália, vou ter uma qualidade de vida melhor”, afirma o ex-estudante de Direito e hoje vendedor em uma livraria, que deve embarcar em setembro para a Itália.

Segundo Mattheus, desde pequeno, sempre escutou sua mãe, Valeska Fernandes Lucchi, incentivá-lo a morar fora do Brasil. “Quando conseguimos a cidadania, há uns sete anos, comecei a pensar em morar na Itália. Mas precisava de um ano de faculdade no Brasil para poder fazer faculdade lá”, explica, justificando porque cursou até o terceiro semestre de Direito no Mackenzie.

A história dos Lucchi no Brasil começa com a mudança de Celso (tataravô de Mattheus) de Cesena para São Paulo – juntamente com dois irmãos e uma irmã. Há cinco anos, os familiares de Mattheus localizaram, pela internet, na Itália, alguns parentes de Celso, com quem passaram a manter permanente contato. “Eles já vieram nos visitar e minha família já foi para a Itália visitá-los. Eu sou o único da minha família que ainda não visitou a

Itália. Inclusive, um tio italiano, o Marco, me incentivou bastante a ir estudar lá.”

Depois de largar a faculdade, Mattheus passou a se dedicar ao aprendizado de italiano, além de trabalhar em uma livraria para juntar dinheiro para a viagem. Na Itália, ele morará o primeiro mês em Roma com uma tia italiana. Em seguida, pretende conseguir uma vaga na Universidade Sapienza, onde tentará cursar Arquitetura.

A crise econômica que assola a Itália há um tempo não assusta Mattheus. Munido de alguns contatos em Roma, ele pretende trabalhar durante a faculdade para financiar sua alimentação (já que o curso universitário e a moradia são gratuitos). “Procurei várias informações sobre a crise. Um dos meus professores de italiano aqui no Brasil me disse que os italianos estão sem emprego nas suas áreas. Mas para profissões como garçom, por exemplo, há muitas vagas”, explica.



Arquivo pessoal/Arthur Fujii

Mattheus Lucchi deve embarcar para a Itália em setembro, fazendo o caminho inverso ao realizado pelo seu tataravô, Celso Lucchi (à esq)

Certeza, mesmo, Mattheus tem de que quer morar na Itália. “Combinei com a minha mãe que, em um ano, eu a visito no Brasil, e no outro, ela vai me ver na Itália. Também quero conhecer vários países na Europa. Mas morar mesmo é na Itália”, diz.

Perfil

A moda alegre de Alessa

Filha de um italiano, a estilista carioca Alessa Migani já homenageou Roma em uma de suas irreverentes coleções

Por Gustavo de Oliveira Antonio

Há cinco anos, a estilista, designer, publicitária e artista plástica Alessandra Migani estava ajudando o pai, o italiano Alfredo Migani, a restaurar alguns documentos antigos da família trazidos por ele de sua terra natal para o Brasil. Foi aí que Alessa, como é conhecida, descobriu que seu tataravô havia sido alfaiate de um papa (ela não sabe dizer ao certo de qual pontífice). “O documento dizia que meu tataravô era o alfaiate do papa. A moda está no sangue”, diverte-se a carioca, tentando explicar como, após uma carreira de sucesso na publicidade, descobriu, há 12 anos, o talento para desenhar roupas e acessórios irreverentes.

Com passagens por renomadas agências de publicidade, Alessa realizou, em 2002, uma campanha em que criou roupas íntimas femininas com frases engraçadas – tais como “grata pela preferência”. A ação obteve grande êxito, levando-a a abrir, em sua própria residência, a Casa da Alessa, ateliê que mantém até hoje em Ipanema, no Rio de Janeiro (também possui uma galeria de arte no Shopping Leblon).

Em 2005, Alessa resolveu privilegiar

efetivamente a moda, deixando suas atividades de publicitária em segundo plano. Desde então, suas coleções de roupas coloridas, estampadas e bem-humoradas se destacaram em diversas passarelas e chegaram a mais de 30 países. “Crio coleções sofisticadas, que vão da feira à festa, para a mulher contemporânea. Costumo dizer que minhas peças podem ser usadas tanto com uma rasteirinha quanto com um salto alto”, diz. “Minhas peças são voltadas para um mercado de luxo. Mas, ao mesmo tempo, faço um produto viável, pois tem desde camiseta até vestido de seda pura feito para uma princesa do Oriente Médio”, completa.

Roma Amor

Alessa é filha de um italiano que veio para o Brasil na década de 1960 e casou-se com uma carioca. Assim, a estilista foi criada em um ambiente fortemente influenciado pela cultura italiana. “Meus avós moravam no Vaticano. Aliás, a família inteira do meu pai mora na Itália. Eu sempre passava três meses de férias lá. O italiano foi a primeira língua que falei, pois, quando pequena, estava passando um tempo lá na ocasião em que comecei a falar. Voltei para o Brasil e aí que fui aprender o português”, afirma.

Em um de seus períodos de férias na Itália, Alessa fez um curso de pintura na Escola de Belas Artes de Milão. Na época em que cursava Desenho Industrial e Comunicação Visual na UERJ, também aproveitou uma estada em terras italianas para estagiar na prestigiada Kartell (que projeta móveis).

Diante dessa íntima relação com a Itália, Alessa criou, para o inverno de 2012, a coleção “Roma Amor”, em que prestou uma homenagem a seu pai. “No desfile, meu pai entrou na passarela comigo. Foi muito

Na coleção “Roma Amor”, Alessa fez uma homenagem a seu pai, o italiano Alfredo Migani, que entrou na passarela com a estilista no fim do desfile



Divulgação/casadaalessa.blogspot.com.br

emocionante. A coleção possuía uma mistura de coisas da Itália, como as ‘vespas’ (motos), que fazem muito barulho em Roma; também retratei cartões-postais da Itália, como Veneza, nas estampas”, explica, destacando que tem planos de abrir uma loja-conceito em Roma.

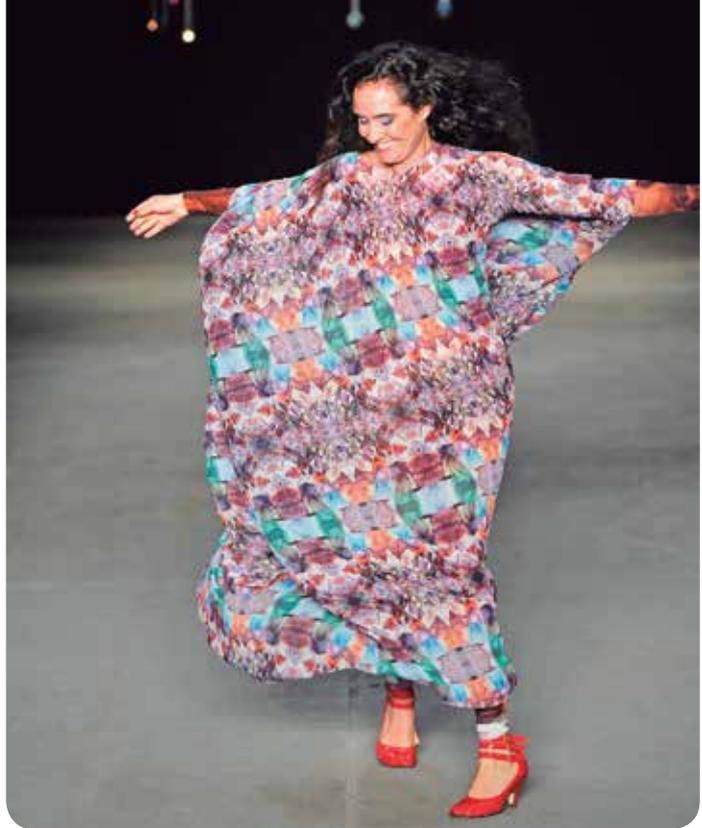
Irreverência

Nascida no Rio de Janeiro em 1972, Alessa é morena, tem cabelos encaracolados, voz forte e confiante e um bom humor que parece sempre acompanhá-la. Não à toa, a irreverência é uma das marcas registradas de seu trabalho. Os primeiros desfiles de suas coleções, por exemplo, se deram em locais inusitados, como a cozinha do Copacabana Palace e uma oficina de automóveis. “Meus primeiros desfiles eram como instalações artísticas. No começo, queríamos criar muito impacto. Hoje focamos um trabalho criativo. Minha moda mistura design, arte e propaganda”, explica.

Outra prova da ousadia do trabalho de Alessa é sua coleção intitulada “Sindicato das Donas de Casa”, que se caracterizou pelo contraste entre a alta-costura e os materiais utilizados (objetos de cozinha, como toalhas de mesa e panos). “Acho que o principal do meu trabalho é usar humor, inteligência na estética e estampas diferenciadas. Quem usa minhas peças é alguém que quer se divertir”, analisa. Para Alessa, ter morado dois anos na Inglaterra – concluiu um mestrado na Central St. Martins College of Art & Design, em Londres, em 1998 – contribuiu para dar esse tom bem-humorado ao seu trabalho. “Passei a enxergar o Brasil de outra maneira, com inteligência e com irreverência.”

Pulos na passarela

Ao fim de cada desfile de suas coleções, Alessa entra na passarela pulando e dançando – costume que começou por acaso. “Quando acabou meu primeiro desfile e entrei na passarela, vi toda minha vida passar. Lá estavam



Divulgação/casadaalessa.blogspot.com.br

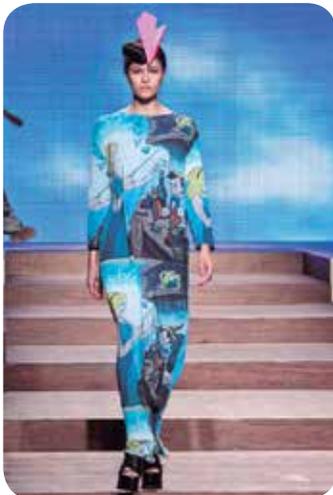
Ao fim de cada desfile de suas coleções, Alessa Migani entra na passarela pulando e dançando

meus amigos, imprensa, convidados. Então, me empolguei demais, foi muito emocionante. Falaram que fiz um balé na passarela. Até hoje, não consigo entrar na passarela de outra maneira.”

Alessa também já se arriscou como cantora, apresentando sambas no show “Aemeoerre”, em parceria com o amigo Felipe Decourt. “Foi delicioso cantar. Acho a música algo totalmente emocional. Mas hoje estou 100% voltada para a moda”, diz.

Apaixonada por sua cidade – o Rio de Janeiro –, Alessa tem entre seus *hobbies* ir à praia, nadar e ver o pôr do sol. Além disso, adora gastronomia. “Estou sempre comendo. Se não fosse estilista, seria cantora ou crítica gastronômica”, conta. ▀

Ao lado, duas das peças desenhadas por Alessa para a coleção “Roma Amor”, que homenageou diversos ícones da Itália; no canto direito, desfile da coleção “Sindicato das Donas de Casa”, em que Alessa criou peças feitas com materiais geralmente utilizados na cozinha, como toalhas de mesa e perfix



Divulgação/casadaalessa.blogspot.com.br

Dança

Um melodrama contemporâneo

Em homenagem aos 460 anos de São Paulo, o Balé da Cidade apresentou um espetáculo com inspiração no sul da Itália, reforçando sua marca na dança brasileira

Por Barbara Ramazzini

Vozes de 20 bailarinos ecoam em um círculo formado por eles no meio do palco. Em seguida, uma gravação do choro de um bebê anuncia uma canção de ninar. A formação se desmembra. Os pés bailam descalços, o que é típico do balé contemporâneo. Elas, com vestidos simples e decotados. Eles, com suspensórios em cima de regatas. No começo, faz-se um esforço para entender qual é a língua cantada, parece um dialeto. Mas as vestimentas e os fortes gestuais deixam claro que se trata de uma dança italiana.

Gerson Zanini



Sylvia Masini



Coreografias de Oscar Araiz em 1976 e em 2013

O espetáculo “Cantata”, apresentado no Theatro Municipal de São Paulo, em janeiro, fazia parte da homenagem do Balé da Cidade ao aniversário da capital paulista. Não é difícil de entender o porquê da escolha da nacionalidade da dança nessa efeméride, já que a colônia italiana é tão arraigada na metrópole. Soma-se, aí, o fato de a companhia ter como endereço exatamente a rua João Passalacqua, no tradicional bairro italiano da Bela Vista.

O coreógrafo também não foge à regra. Natural de Roma, o renomado Mauro Bigonzetti conseguiu exprimir nos movimentos apaixonados e viscerais dos bailarinos um “tipo de beleza selvagem do Mediterrâneo”, como descreve no programa da peça. O romano foi buscar em Nápoles e na Puglia um grupo de cantoras que rememoram músicas italianas dos séculos XVIII e XIX, com direito a *pizziche* salentina (da “família” da tarantela, mas anterior a ela) e serenatas napolitanas. As quatro mulheres que compõem o Assurd (grupo que canta durante a peça) entoam melodias que lembram a música árabe, povo de grande influência nessa região da península.

“Este melodrama criado por Bigonzetti remete aos filmes neorrealistas de Roberto Rossellini, com figurinos surrados e sensuais”, afirma Iracity Cardoso, diretora artística do Balé da Cidade. Foi ela a responsável por trazer, novamente, o coreógrafo à companhia. Na primeira vez, em 2003, o italiano criou, com exclusividade, a obra



Entre movimentos intensos e uma grande exploração do chão com o corpo, “Cantata” parece uma grande festa no palco

“Zona-Minada”, com canções brasileiras. Mas o encontro dos dois é anterior, e “Cantata” não é uma peça inédita.

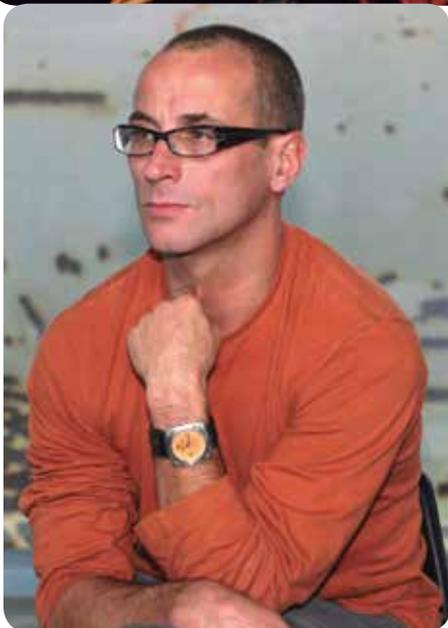
Em 2001, Iracity dirigia o Ballet Gulbenkian, em Portugal. Já conhecia o talento de Bigonzetti e encontrou uma oportunidade de convidá-lo para montar uma peça exclusiva para a companhia portuguesa sobre as raízes italianas. Depois de aceitar o convite, o coreógrafo chegou com uma gravação das mulheres do Assurd. A diretora se encantou e, a partir dessa base musical, Bigonzetti montou uma sequência de cenas que expressam os mais diversos sentimentos do seu povo. Sem cenário, apenas com jogo de luz e música sobre os corpos dos bailarinos, o público é capaz de perceber os romances, as brigas, o sagrado e o profano, o drama e a festividade. O grande sucesso na estreia portuguesa de “Cantata” fez o grupo musical cantar, ao vivo, em uma segunda remontagem no país.

Toda a *mise-en-scène* é pensada meticulosamente, a fim de levar o público àquela realidade imaginada pelo coreógrafo. Os bailarinos não saem para as laterais, nas coxias. Ficam por ali a maioria do tempo, formando um semicírculo, envolvendo a narrativa da vez.

“A ideia é que pareça uma praça, um convívio popular”, explica Iracity.

O que se vê nos 38 minutos de espetáculo é uma grande festa, com uma movimentação de balé contemporâneo: duos e trios se formam, os pés sem sapatilhas, e a exploração do chão com todo o corpo a todo tempo. “Bigonzetti é eclético. Sua formação é clássica, mas ele coreografa desde o tradicional New York City Ballet até um dos mais importantes grupos do moderno, o Alvin Ailey Dance Theatre. Ele é um grande conhecedor das ferramentas do movimento da dança”, conta a diretora.

Com uma agenda requisitada por companhias do mundo inteiro, o italiano só chegou ao Brasil bem próximo à estreia do espetáculo. A remontagem ficou por conta do seu assistente, o colombiano Roberto Zamorano, com quem já trabalhou na Fundação Nacional de Dança Arteballetto, na região de Reggio Emilia. Uma equipe de peso que, em pouco tempo – cerca de um mês e meio –, sincronizou os 35 bailarinos da companhia paulista, que se revezaram nos três dias de espetáculo.



O coreógrafo Mauro Bigonzetti (ao lado) buscou músicas típicas italianas como a *pizziche* (semelhante, mas anterior à tarantela) e serenatas napolitanas para inspirarem os passos do Balé

Guerreiros da dança

Mauro Bigonzetti é um dos grandes coreógrafos que já passaram pelo Balé da Cidade ao longo de sua história. A companhia municipal, que completou 46 anos em fevereiro, já trouxe importantes profissionais internacionais, como o franco-albanês Angelin Preljocaj, os israelitas Itzik Galili e Ohad Naharin, além de trabalhos dos brasileiros Sandro Borelli, Victor Navarro, Rodrigo Pederneiras, entre tantos outros.

Apesar de a trajetória do grupo ser essencialmente de balé contemporâneo, ele não nasceu com essa vertente. Em 1968, o governo da cidade criou o Corpo de Baile Municipal, inicialmente com o intuito de acompanhar as óperas do Theatro Municipal e se apresentar com obras do repertório clássico. Até que, em 1974, o então secretário de Cultura da cidade de São Paulo, o visionário Sábato Magaldi, quis dar novos rumos à companhia. Sob a direção de Antonio Carlos Cardoso – que se tornaria marido de Iracity Cardoso, àquela época uma jovem bailarina –, o Balé mudou o seu perfil para o contemporâneo, linha que se mantém até hoje.

A partir daí, o grupo se destacou no cenário sul-americano, por sua linguagem inovadora. “Ali estavam os guerreiros da dança, bailarinos que lutaram para a sua categoria ser profissionalizada. Eles constituíram um patrimônio para a cidade”, enaltece Iracity. O reconhecimento além-mar se deu só em 1996, com a participação na Bienal de Dança de Lyon, na França. Era o início de seguidas turnês europeias, aclamadas pela crítica e pelo público internacional.

Hoje, o Balé da Cidade segue com uma agenda cheia, e a participação de Bigonzetti está garantida por mais algum tempo. Com estreia prevista para agosto, o coreógrafo está criando uma obra inédita para a companhia. “Disse a ele que tinha uma orquestra e que gostaria de um programa para fazer com ela, ao vivo”, ressalta Iracity, em referência à Orquestra Sinfônica Municipal de São Paulo, dirigida pelo maestro John Neschling. O italiano, então,

sugeriou uma peça baseada na música do seu conterrâneo Ottorino Respighi. Nascido na cidade de Bolonha, em 1879, o compositor ficou conhecido por suas “Árias e Danças Antigas”. Com base nessas composições, Bigonzetti montará seu próximo espetáculo para o balé brasileiro. Tratando, é claro, de deixar sua marca, que vai ao encontro da essência do Balé da Cidade: uma mistura da tradicional *passione* italiana com o que há de mais contemporâneo na dança. ■

Uma vida a bailar

Ela tentou se aposentar, mas parece que é difícil sair de perto do mundo da dança. A pedido dos bailarinos do Balé da Cidade, o diretor do Theatro Municipal, John Neschling, convidou Iracity Cardoso a assumir, aos 67 anos, o cargo de diretora assistente da companhia, em 2013. Mas a relação da paulistana com o Balé da Cidade é antiga. Filha de imigrante italiano, Iracity entrou logo cedo, aos cinco anos, em uma escola de dança no bairro paulistano do Cambuci. Aos oito, entrou na Escola Municipal de Bailado e saiu de lá formada, com 15 anos. Bem na época em que houve a transformação da linha do Balé da Cidade, em 1974, Iracity passou a ser bailarina da companhia, além de ensaiadora. Lá, conheceu seu marido, Antonio Carlos Cardoso, então diretor do grupo, e, após seis anos de dedicação, os dois se mudaram para Genebra, na Suíça, onde foi assistente de direção e bailarina no Ballet du Grand Théâtre. Em 1996, foi convidada para trabalhar como diretora artística do Ballet Gulbenkian, em Portugal, onde estreou, pela primeira vez, a “Cantata”, de Mauro Bigonzetti, em 2001.



Sylvia Masini

Iracity Cardoso, diretora artística do Balé da Cidade, tornou-se bailarina da companhia em 1974, ano em que esta se tornou um grupo de balé contemporâneo

Iracity voltou ao Brasil dois anos depois, para cuidar dos seus pais. Engajou-se logo no mundo artístico daqui. Fundou e foi diretora da consagrada São Paulo Companhia de Dança. E quando achou que ia parar, a sua própria cria não a deixou. “Os bailarinos são os meus amores”, conta, emocionada, orgulhosa da profissão a que dedicou toda sua vida e pela qual ainda dá o seu melhor.

I ferretti do carnaval

Por Yolanda Savoldi Ilustração: Salvador

Sim, tudo aconteceu na terça-feira do Carnaval de 1934!

Morávamos na Rua 13 de Maio, quase esquina com a Avenida Brigadeiro Luiz Antônio, e, em nossa casa, havia um alpendre, onde meus irmãos, eu e mais três meninas vizinhas, todos fantasiados, festejávamos a data, brincando com serpentinas e confetes. Do alpendre, um declive levava ao quintal, e de lá, até a garagem.

Nesse dia, o calor estava abrasador e, lá na garagem, por ser um ambiente mais ameno e agradável, a nossa “*nonna*” (nós a chamávamos “*nonninha*” pela sua pouca estatura, fazendo assim uma mistura de italiano com português), juntamente com mamãe e tia, resolveram fazer “*i famosi ferretti*”, um tipo de macarrão que, segundo os costumes da terra dos nossos antepassados italianos maternos – a Basilicata –, se degustava especialmente no almoço da Terça-Feira Gorda de Carnaval.

A “*nonninha*” fazia, então, finos rolinhos de massa e os cortava na medida de um palmo. Em seguida, mamãe e tia introduziam uma fina varinha de ferro quadrada (daí o nome “*ferretti*”), davam uma enrolada, puxavam a varinha e... pronto! Estavam feitos “*i ferretti*” para serem degustados com o saboroso ragu, feito por mamãe e pela “*nonninha*”.

Era também somente na Terça Gorda que ganhávamos o tão esperado lança-perfume, que nós, crianças, na maior algazarra, íamos espirrando uns nos outros, numa batalha incontida. Mas,

naquele dia, no meio da brincadeira, de repente, um grito forte nos paralisou!

Era do nosso irmão Chiquinho, de apenas 4 anos (hoje, Dr. Francisco Savoldi, decano do Conselho do Colégio Dante Alighieri), que, atingido por um jato nos olhos, chorando e seguindo o instinto, corria para onde mamãe estava – a garagem. Porém, no caminho, de olhos fechados e desorientado, caiu sobre uma jardineira pontiaguda.

Vendo-o com o rosto todo ensanguentado, o desespero foi total! Nesse corre-corre, mamãe percebeu nele dois ferimentos: um, no lábio superior, e outro, perto do olho direito, que demandavam urgente atendimento médico.

Imediatamente, e acompanhada de uma vizinha, mamãe levou-o à Policlínica (o pronto-socorro da época) no centro da cidade, no Pateo do Collegio, nas imediações da Praça da Sé. “*Nonninha*” e tia não puderam acompanhá-la, pois tinham que terminar a tal tarefa importante: se a massa secasse..., adeus “*ferretti*”! Afinal, a tradição tinha que ser cumprida!!!

Com isso, nosso Carnaval acabou em choradeira: sentíamos-nos culpadas pelos acontecimentos. Então “*nonninha*”, sempre com uma palavra conciliadora, nos reuniu perto dela e, sempre com as mãos na massa, nos disse: “*Bambine, basta di piangere! Non capite che Iddio ci ha fatto una grazia? Se il male fosse all’occhio, non sarebbe peggio?*” E, misturando as línguas, continuava: “Eh! Talvez ficará com cicatrizes, paciência! *Mamma mia ci aiuti.*”

Preghiamo! Poi, l'uomo non bisogna essere bello, basta l'intelligenza per vincere nella vita!

Preghiamo! E assim rezamos para Santa Luzia, protetora dos olhos, até os “ferretti” ficarem prontos.

Mamãe e nosso irmão, após o atendimento médico, voltaram para casa mais tranquilos, sabendo que tudo acabaria bem.

Devido às circunstâncias, pela primeira vez, a tradição foi cumprida no jantar, e não no almoço, saboreando “*i famosi ferretti*” – gostosos, sim, mas com sabor de culpa.

Os “*ferretti*” são, na verdade, o que hoje as cantinas italianas oferecem com o nome de “*fusilli*”.

O tempo foi passando, as cicatrizes no rosto do nosso irmão desapareceram, e ele continua vencendo na vida, sempre inteligente e bonito. Que bom!

Ah..., “*i suoi ferretti*”, “*nonninha*”, no Carnaval de 80 anos atrás!!!

São Paulo, 10 de fevereiro de 2014



Ensaio Fotográfico

Por Ariane Corniani

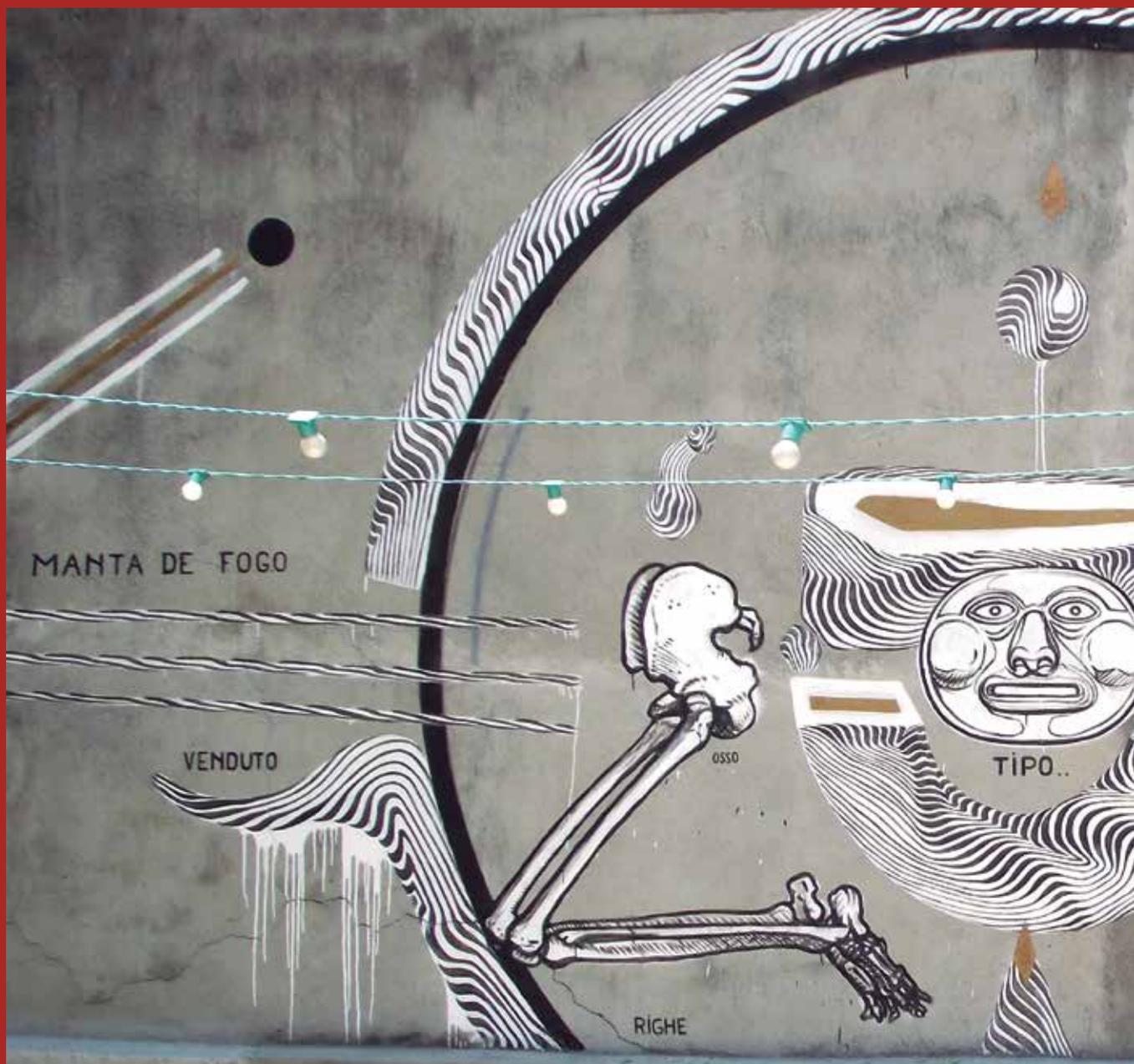
Lacopo Ceccarelli, mais conhecido pelo pseudônimo de 2501 (ou Venticinque Zerouno), é um artista de rua italiano nascido em Milão e formado em Vídeo pela Scola Civica di Cinema, sediada em sua cidade natal. Seu nome artístico corresponde à sua data de nascimento, o mesmo dia do aniversário da cidade de São Paulo, onde o artista morou por três anos e começou sua carreira, em 2000.

Autodidata em pintura, espalha pelas ruas do mundo inteiro seu estilo de graffiti, predominantemente preto e branco e carregado de referências do design. Suas obras apresentam

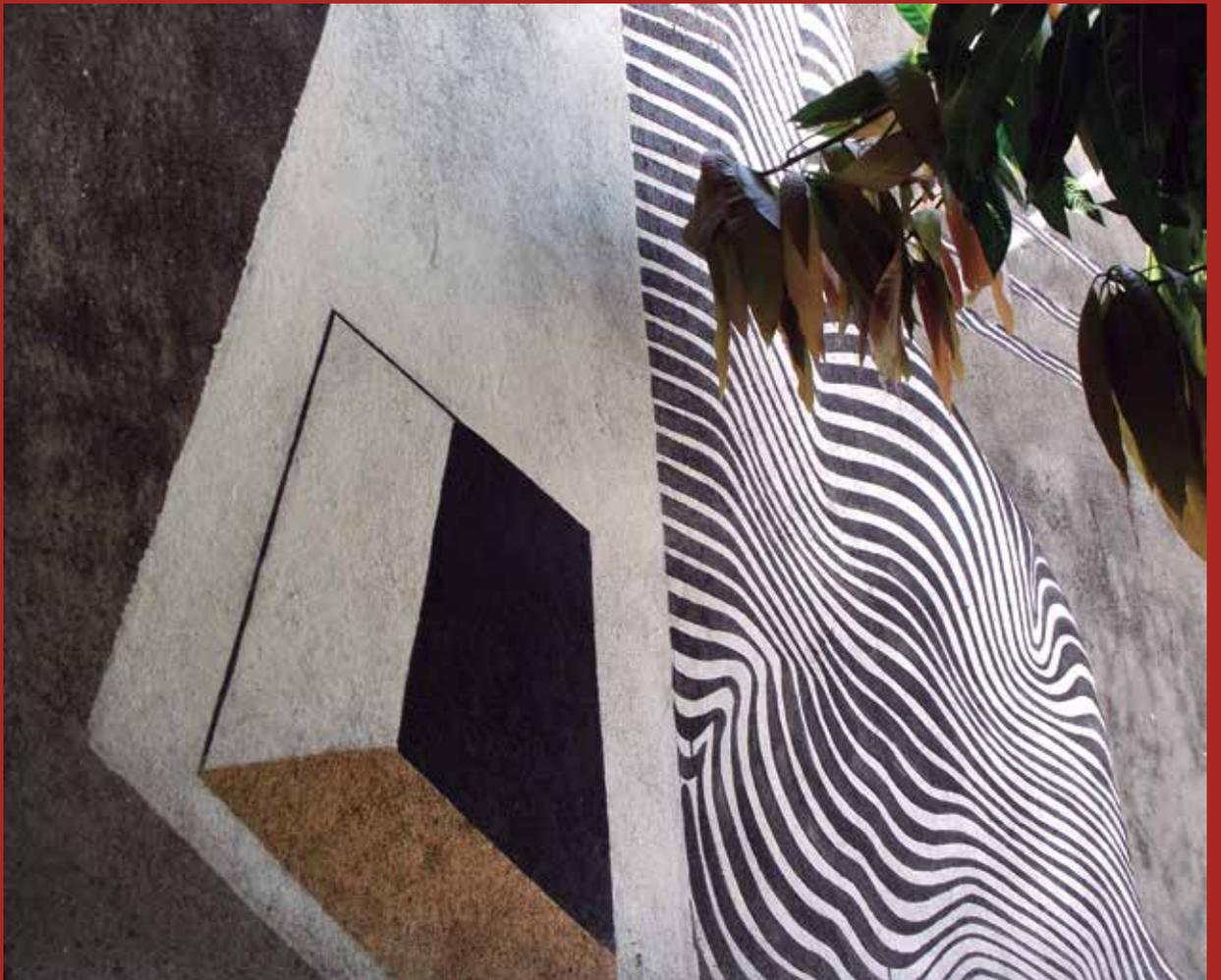
sempre muito movimento, profundidade e ilusão de ótica. Além de grafitar muros ao redor do mundo, 2501 também aplica sua arte em tela, papéis e instalações. Toda casualidade é referência para seu trabalho, “casualità formative”, como o próprio define.

Uma das obras mais recentes de 2501 aqui no Brasil ilustra esta edição do Ensaio Fotográfico: um graffiti com mais de 7 metros de comprimento que está em um dos muros da praça Tag and Juice, na Vila Madalena.

Mais sobre o artista: www.2501.org.uk
Agradecimentos: tagandjuice.com.br









Por Ives Gandra da Silva

Ilustração: Adriano De Luca

Cavalos já foram pombos*

Cavalos cavalgam nuvens,
Cavalgam nuvens d'antanho,
Nuvens d'antanho despertam
Cavalgadas sem tamanho.

Cavalos cavalgam sombras,
Cavalgam sombras sem fim,
Sombras sem fim descortinam
Cavaleiros no jardim.

Cavalos cavalgam mares,
Cavalgam mares redondos,
Mares redondos desvendam
Cavalos que foram pombos.

Cavalos cavalgam campos.
Cavalgam campos e montes.
Campos e montes despencam,
Cavalos cavalgam fontes.

Cavalos cavalgam tempos,
Cavalgam tempos de fada,
Tempos de fada descobrem
Cavalos na madrugada.

Cavalos cavalgam noites,
Cavalgam noites de espaço,
Noites de espaço despontam
Cavalos mordendo o passo.

Cavalos cavalgam sempre
Cavalgam sem rito,
Gerando, seus cavaleiros,
Cavalgadas no infinito.



* Poema dedicado a Domingos Carvalho da Silva
(Prêmio Jabuti – Poesia – 1976)

Cavalli già furono colombi



Cavalli cavalcano nuvole,
Cavalcano nuvole d'un tempo,
Nuvole d'un tempo ridestano
Smisurate cavalcate.

Cavalli cavalcan ombre,
Cavalcano infinite ombre,
Ombre infinite svelano
Cavalieri in un giardino.

Cavalli cavalcano mari,
Cavalcano mari rotondi,
Mari rotondi rivelano
Cavalli che furono colombi.

Cavalli cavalcano campi,
Cavalcano campi e monti,
Da campi e monti sorgono
Cavalli che cavalcano fonti.

Cavalli cavalcano tempi
Cavalcano tempi di fata,
Tempi di fata svelano
Cavalli all'alba.

Cavalli cavalcano notti,
Cavalcano notti di spazio,
Da notti di spazio emergono
Cavalli mordendo il passo.

I cavalli sempre cavalcano,
Cavalcano senza rito,
Dando vita, i suoi cavalieri,
A cavalcate all'infinito.

Tradução: Angela Angoretto

Entrega em domicílio

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

Ilustração: Salvador

*O cavalo de Troia
pode ser considerado
como o “delivery” que não fora
encomendado pelos troianos.*

Tive a ocasião de ler, recentemente, uma crônica na qual o autor afirmava que as entregas em domicílio, de encomendas e quejandos, hoje realizadas por empresas, tiveram início no momento em que os padeiros e leiteiros passaram a apresentar seus produtos diretamente na porta das residências.

Segundo o autor, tal prática foi inaugurada na década de 40 do século XX.

Recordei-me a esse propósito de que, na década de 20 do mesmo século, na casa de meu avô – onde nascemos Leonardo (1926) e eu, José (1928), e onde moramos até 1936 – meu irmão, por rejeição ao leite materno, passou já aos seis meses de idade a alimentar-se com leite de cabra. Às segundas-feiras, os animais eram conduzidos pelo cabreiro, que chegava à porta da residência, na rua Vergueiro, 331, após haver servido outras casas na mesma via, na Vila Mariana.

Sabiam as domésticas que se aproximava o rebanho quando ouviam, à distância, o tilintar dos sininhos que as cabras portavam presos ao pescoço.

Corriam ao portão de entrada com copos e canecas, e os traziam à mamãe Amélia, que dava à criança o líquido, ainda morno, para ser ingerido, sem rejeição.

Quando atingi a idade de 5 anos, no ano da Revolução de 1932, assistia à marcha dos batalhões paulistas que, provenientes do Bosque da Saúde, dirigiam-se à Praça da Sé. Lembro-me de que a cor de seus uniformes era creme, que contrastava com a tonalidade mais escura dos cintos.

Nessa ocasião, a Cia. Antarctica Paulista fornecia, além dos conhecidos refrigerantes,

as memoráveis pedras de gelo, que eram colocadas nas geladeiras de madeira, que exibiam dois níveis de espaço. O superior, onde o gelo ficava envolto em panos salgados para conservação dos alimentos, armazenava os produtos deterioráveis. O inferior recebia os líquidos, entre os quais o suco de fruta, além da água e do refrigerante. A Soda Limonada Antarctica e o célebre Guaraná Antarctica já eram ambos fornecidos à clientela nos idos de 1912 e 1921. Os netos do vovô José dos Santos Oliveira eram, aos domingos, seus principais consumidores. Até os nossos dias, mesmo com a forte concorrente Coca-Cola, sobrevivem os tradicionais refrigerantes.

Com todo o direito, vovô, compadre do comandante Oscar do Nascimento – sobrinho do fundador da Antarctica, conde Asdrúbal do Nascimento, que foi prefeito de São Paulo – não fechava a goela para a cervejinha gelada dos imorredouros pinguins e tampouco para o charuto cubano, cuja fumaça branca era lançada no ambiente para espantar mosquitos, dizia ele. Posteriormente, com o elevado consumo do produto cubano no mercado mundial, que o esgotara, o jeito foi substituí-lo pelo também excelente tabaco baiano, mais escuro, mas ainda envolto pela clara capa cubana.

A propósito, lembro que vovô nos contava haver sobrevivido à famigerada gripe espanhola graças ao hábito de dormir com o charuto colado à boca, prática à qual se entregava não sem antes haver poluído o ar do quarto com abundante fumaça para desinfetá-lo. Deixávamos também perplexos quando dizia que, em seu tempo de juventude, os bondes trafegavam conduzindo caixões de defunto em vez de passageiros, com a entrega do falecido no respectivo cemitério. Esse era, por assim dizer, o “delivery macabro”.

Em todo caso, parece-me que já se realizava o “delivery” na entrega do gelo. À época, porém, eram também entregues, em

domicílio, as caixas com dúzias de bebidas e o barril, em madeira, de 30 ou 50 litros de chope, acompanhado dos implementos para a extração do líquido derivado da cevada, que, gelado e com pouco colarinho, enchia os vasilhames destinados sucessivamente a saciar a sede dos consumidores.

Da minha infância ainda registro que, às segundas-feiras, na frente do casarão da rua Vergueiro, 331, armavam-se as barracas de uma extensa feira, sendo ali instalado o setor de galináceos e expostos os seus produtos *in natura*. Gansos, marrecos e galinhas-d'angola divertiam-nos com suas cantarolas; os canários e pintassilgos, com seus trinados; e os bicos-de-lacre e periquitos completavam a sinfonia. As tendas dos brinquedos, de feira a feira, se deslocavam para onde havia crianças. Eram as únicas barracas que não tinham lugar fixo.

A feira livre nos levava a despertar, já no primeiro dia útil da semana, por volta das 6 horas da manhã, quando chegava a barulhenta trupe que se instalava ao longo da rua e suas travessas.

Tudo era romantismo, tudo era poesia. Até os feirantes anunciavam seus produtos em altas e dissonantes vozes, alguns tenores, outros barítonos. Quando o realejo, com seus periquitos, reproduzia trechos de óperas, de músicas militares ou de tangos argentinos, corriam as moçoilas para buscar as mensagens do seu futuro, fisgadas pelo bico das mágicas aves!

Mal as liam e já saíam gritando: Vou encontrar hoje o meu namorado... Vou casar este ano... Vou ganhar uma menina... Curioso é que as notícias más, os prognósticos negativos, não havia...

Nos dias que correm, favorecidos que somos pela eletrônica, tudo está ao nosso alcance, ao nosso conhecimento, logo à mão. Mas cadê o afiador de facas, o paneleiro, o soldador, o jardineiro, o leiteiro, o padeiro, o mascate, a pamonha e os fios de ovos...?

Parei por um instante e comecei a dar tratos à bola. Perguntei-me: por que tudo isso passou? Mas confortei-me quando ouvi minha própria resposta:

como pensa que tudo passou, se tudo está vivo na tua memória?

Passa um caminhãozinho, às 11 horas da manhã, carregando botijões de gás e, com voz metálica, anunciando às cozinheiras atribuladas que não ficariam sem o arroz e o feijão ao meio-dia!

Por último, algo que em breve poderá ocorrer: pizzas entregues em domicílio, por encomenda eletrônica, transportadas por drones!

Informa o pizzaiolo: “Pois não, deixe a janela ou a porta aberta; a calabresa e a margherita serão depositadas em sua mesa, e deixe os pratos e talheres a postos...”

São Paulo, 21 de fevereiro de 2014





Mauro Holanda

Gastronomia

Uma Itália interiorana

Com o restaurante Attimo, Jefferson Rueda se consagra como chef ao misturar com perfeição e harmonia as culinárias italiana e caipira

Por Laura Folgueira

Que Jefferson Rueda é italiano, não dá para questionar: isso fica claro nas receitas que ele vem fazendo há mais de 15 anos em vários restaurantes e, mais recentemente, no Attimo, sua mais nova casa em São Paulo. Acontece que a Itália de Jefferson é diferente: além de europeia, também é caipira, do interior paulistano – mais especificamente de São José do Rio Pardo. “Eu conheci duas Itálias: uma em Rio Pardo e a europeia. Cresci vendo e provando essa cozinha: se não havia um *grana padano* para ralar sobre o macarrão, tinha o queijo meia-cura. Esse é um dos exemplos claros que os italianos tiveram que adaptar aqui nas nossas terras”, conta o chef.

Isso é o que Rueda chamou, carinhosa e originalmente, de fusão ítalo-caipira, traduzida perfeitamente em receitas como o arroz *carnaroli* com suã, linguiça, repolho, abóbora-cabotiã e grão-de-bico; a galinha cozida lentamente ao molho “de rio pardo”, e acompanhada de polenta italiana cremosa; e o *linguine* ao vôngole com abobrinha, entre tantos outros. “Minha cozinha é isso. A

proposta do Attimo reúne exatamente a comida caipira com a italiana”, diz ele, garantindo que a fusão já é antiga, criada pelos imigrantes. “Eu só tornei pública, ao menos com esse nome”, diverte-se.

Do interior à capital

“Levei anos para entender que ser caipira não é ruim. Ser caipira é ser tão importante quanto ser da cidade”, conta Jefferson, que carrega, até hoje, um sotaque acentuado e uma vocação para contar histórias. Vir a São Paulo e se tornar um chef renomado era um caminho certo.

Isso porque Rueda sempre se interessou pela cozinha e por seus ingredientes – conta com orgulho que fez seu primeiro arroz aos 7 anos de idade. Em sua casa, tanto o pai quanto a avó cozinhavam. Na adolescência, ele se tornou açougueiro, e aprendeu tudo sobre os cortes de carne, dos considerados mais nobres aos mais desprezados por outros chefs. Hoje, usa tudo: no cardápio do Attimo tem orelha de porco, moela, rabada e língua de boi.

“Eu tinha um sonho de trabalhar com o chef Laurent Suaudeau. Cheguei aqui com 18 anos. Tudo era novo e diferente. Até os passarinhos de São Paulo são diferentes. Eles pousam nos fios! Eu amo São Paulo e aos poucos fui entendendo o paulistano”, lembra. Após concluir um curso para se tornar chef no Senac, trabalhou para o chef francês no Parigi e no Cantaloup.

Depois, foi para a França estudar no prestigiado Cordon Bleu, onde aprendeu técnicas que usa até hoje (na Europa, passou por cozinhas como o Apicius e, em 2011, o El Celler de Can Roca, considerado o melhor restaurante do mundo). Em 2003, aventurou-se pela primeira vez como proprietário-chef, inaugurando o Pomodori, bistrô italiano no Itaim Bibi, com apenas oito mesas e cozinha aberta. Ali, ganhou reconhecimento. Com a mulher, Janaína Rueda, abriu também, em 2008, o Bar da Dona Onça, no Centro, de cardápio brasileiroíssimo.

Foi na Dona Onça que Jefferson “se refugiou” quando teve de deixar o Pomodori devido a um conflito com a sócia, em 2011. Ficou trabalhando ali, enquanto a ideia do Attimo, em sociedade com os irmãos *restaurateurs* Marcelo e Ernesto Fernandes, era gerada. Um ano depois, em 30 de julho de 2012, o restaurante foi oficialmente inaugurado.



Mauro Holanda

“Levei anos para entender que ser caipira não é ruim. Ser caipira é ser tão importante quanto ser da cidade”, conta o chef Jefferson Rueda, proprietário do Attimo

Lá, Rueda tem a liberdade de trabalhar menus completamente autorais, como o Caminhos e Fronteiras, lançado em 2013. “Tenho estudado muito a história da imigração. Busquei inspiração, orientado pela pesquisadora Tânia Biazoli, na obra de Sérgio Buarque de Holanda, que nos conta que a vocação da cozinha paulista no tempo dos bandeirantes está na maior influência dos hábitos alimentares indígenas sobre os portugueses. Assim, o sustento das viagens ao sertão inspirou a criação desse menu. Os pratos principais usam os produtos do milho, acompanhados da carne de porco ou galinha. Para a sobremesa, mel de abelha silvestre e frutas nativas como jataí e pinhão, grumixama, cambuci.”

Tanto trabalho do chef deu frutos: em menos de dois anos (tempo em que a grande maioria dos restaurantes na cidade acaba abrindo falência), o Attimo acumulou prêmios como o da revista *Restaurant*, que o elegeu o 32º melhor da América Latina; e o da *Wallpaper*, que em 2013 considerou o Attimo a melhor novidade do continente. “Eu não

imaginava isso, não. É o prêmio de uma revista importante, nos deixa felizes, mas sempre digo que o melhor prêmio é o restaurante cheio e os clientes satisfeitos com tudo”, diz Jefferson, provando que ainda conserva a simplicidade interiorana. ■

Espaguete de rúcula alla chitarra

Massa de Rúcula

Ingredientes

30 gramas de rúcula fresca
150 gramas de rúcula branqueada
250 gramas de gemas
10 gramas de sal
170 gramas de farinha de trigo
170 gramas de farinha durum

Modo de preparo

Branqueie a rúcula (cozinhando-a em água ou vapor e depois colocando-a em uma bacia com gelo, de modo a parar o cozimento). No liquidificador, bata a rúcula branqueada e, depois que ela estiver triturada, adicione aos poucos as gemas e a rúcula fresca. Retire a mistura do liquidificador e então acrescente as farinhas e o sal, trabalhando a massa até que a mistura se torne homogênea. Em uma superfície polvilhada com farinha, abra a massa e corte-a no formato desejado.

Molho

Ingredientes

1 miniabobrinha
1 miniberinjela
1 tomate italiano
1 porção de ricota de búfala
100 gramas de molho de tomate

Modo de preparo

Leve os legumes, regados com azeite e temperados com sal e pimenta-do-reino a gosto, ao forno aquecido a 300°C por 50 minutos. Junte o molho de tomate e os legumes à massa numa panela. Incorpore a ricota de búfala e sirva com uma lâmina de pão para acompanhar.

RENDIMENTO: 1 porção

Mauro Holanda



Serviço:

Attimo Restaurante

Rua Diogo Jacome, 341, Vila Nova Conceição, São Paulo
tel. (11) 2339-3250 e (11) 5054-9999

Uma fruta versátil

Saiba como aproveitar ao máximo as qualidades do tomate – e entenda para qual preparo cada tipo é mais indicado

Por Silvia Percussi Foto: Tadeu Brunelli

Você sabia que o tomate é, na verdade, uma fruta? E que esse ingrediente tão presente na culinária italiana é oriundo das Américas e foi levado ao Velho Continente como uma das inúmeras descobertas que vieram junto com o Novo Mundo?

Para ser justa com meus antepassados italianos, eles – que batizaram a fruta de “pomodoro” ou “pomo de ouro” – foram os primeiros europeus a descobrir suas propriedades gastronômicas no século XVII. Até então, a trepadeira do tomate era utilizada como planta ornamental por seu belo tom amarelo. Nos países mais ao norte, o tomate era chamado de “maçã do amor envenenada”, porque eles acreditavam que a fruta também carregava as mesmas propriedades “indigestas” das suas folhas.

De lá pra cá, o tomate se estabeleceu na cozinha ocidental graças a sua versatilidade: vai bem em saladas, sanduíches, molhos, sopas, conservas, acompanhando assados, e aparece até mesmo como sobremesa.

A variedade não é vista só no uso, mas também nos tipos. Para saladas, por exemplo, prefira o tipo Carmen, mais redondo; o Caqui, grande e firme; ou o Momotaro. Se você encontrar o Amarelo por aí, acrescente-o à salada e verá a diferença que fará na apresentação! O Débora é bem carnudo e tem comprimento maior que a largura. Vai muito bem em molhos, deixando-os mais cremosos. Outra boa opção para acompanhar massas é o tipo Italiano, que tem formato alongado e é um pouco ácido, uma característica fácil de corrigir em receitas assim.

Por fim há os pequeninos e redondinhos tomates-cereja, ótimos tanto em saladas, como em molhos e coquetéis. Dica: que tal miniaturas de salada Caprese, com um tomatinho espetado no palito, seguido de um pedacinho de mozzarella de búfala, uma folha de manjeriço e uma gotinha de azeite?

Seja qual for a maneira de usar o tomate, saiba que essa fruta contém poucas calorias e é bastante rica em vitaminas A e C, além de licopeno, um potente antioxidante que combate os radicais livres, prevenindo o câncer (especialmente o de próstata) e atrasando o envelhecimento. Quanto mais vermelhinho o tomate, mais licopeno ele tem! 

COMO COMPRAR

Não compre tomates com furos, manchas ou ferimentos. Se não pretende usá-los imediatamente, prefira frutos não muito maduros, quando a casca está mudando de verde para vermelho. Frutos totalmente vermelhos devem ser consumidos imediatamente.

COMO CONSERVAR

Guarde tomates maduros na parte inferior da geladeira, dentro de um saco plástico perfurado. Se quiser que eles amadureçam, mantenha-os em ambiente natural. Não congele tomates, a não ser que já estejam no formato de molho.

Molho de tomate

Ingredientes

- 1 kg de tomates sem pele e sem sementes
- 1 cebola pequena ralada
- 1 dente de alho picado
- 1 cenoura pequena ralada
- 1 talo de salsa ralado
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite

Preparo

Tire a pele e as sementes dos tomates e coloque-os num processador. Em uma panela, refogue a cenoura, a cebola e o salsa em azeite. Adicione a polpa de tomates e o sal, e deixe apurar em panela tampada por 30 a 45 minutos em fogo médio. Depois de pronto e frio, o molho pode ser congelado.



Turismo

Capri: uma pequena ilha para muitos visitantes

Por Nathalia Costa Imagens: Fototeca Enit

O requinte e as belezas naturais da ilha atraem ricos, famosos e mais de 2 milhões de turistas por ano

O litoral mediterrâneo ganha vida enquanto a embarcação desliza pelas águas do mar Tirreno rumo à ilha de Capri. Com suavidade, uma encosta de rochedos desponta no horizonte e, à medida que vamos nos aproximando da terra, o casario dá cor ao tom monocromático das rochas de formação calcária. As construções ocupam o relevo acidentado como trepadeiras e se acomodam em meio à vegetação. Esse é o primeiro contato com um dos mais badalados roteiros da Itália.

O trajeto a partir de Nápoles leva 40 minutos, se percorrido por um barco rápido, e até 80 minutos, quando feito de *ferry*. Já de Sorrento, a viagem – e o tempo de contemplação – é mais curta e dura em

média 25 minutos. A Marina Grande é o ponto de chegada da maioria dos turistas, onde as malas já podem ser deixadas aos cuidados dos carregadores, que levarão os pertences aos hotéis, localizados na parte alta da cidade. Para acesso ao topo da ilha, é recomendável usar o funicular (um bondinho), porque o tráfego de veículos é restrito em Capri. Esse é mais um bom motivo para, nessa viagem, esquecer o carro e apreciar o passeio. Muitos trajetos também podem ser feitos a pé, com a ressalva de que o caminho será íngreme.

Com apenas 6 quilômetros de extensão e 2 km de largura, a nanica ilha, formada pelas

Os Faraglioni, picos de rocha com, em média, 100 metros de altura, compõem uma das vistas favoritas dos turistas



cidades de Capri e Anacapri, é cobçada por visitantes do mundo todo e atrai mais de 2 milhões de turistas por ano. Para aproveitar ao máximo o que o local tem a oferecer, escolha os meses de junho e setembro. Quem não gosta de filas, deve evitar a região entre julho e agosto por conta das férias escolares na Europa. Além disso, os preços vão às alturas nesse período. Também fuja da baixa temporada, quando muitos estabelecimentos ficam fechados, incluindo alguns hotéis.



Os visitantes se concentram para comer, beber e conversar nas praças da ilha, onde existem restaurantes, bares e cafés

O clima agradável é um fator importante para conhecer a região, que é bem servida de belezas naturais. Para fazer o *giro dell'isola* (uma volta em torno da ilha), você tem duas opções: barcos que transportam em média 30 pessoas, ou então embarcações privativas, com ou sem marinheiro, por algumas horas. Lanchas, iates, *gozzos* (barcos de madeira típicos da região) e até transatlânticos circulam pelas águas próximas à marina. Enquanto navega, observe a incrível paleta de azuis que se pintam com a combinação dos raios solares e da água do mar.

Uma das paradas obrigatórias é a *Grotta Azurra*. Ela possui uma entrada bem apertada, obrigando os visitantes a trocar a lancha por um pequeno barco a remo. A mudança deve ser feita rapidamente para não atrapalhar o grande fluxo de turistas, que podem se aglomerar na porta em algumas épocas do ano. Uma vez dentro da caverna, note a luz solar que passa pela abertura da parede e ilumina a água, conferindo-lhe um azul neon de deixar qualquer um boquiaberto. O tom “sobrenatural” encanta, ainda que seja visto por poucos minutos. Mas atenção: a Gruta Azul fica fechada quando a maré está muito alta ou quando o mar está extremamente agitado. Essa medida é adotada por motivos de segurança.

Não deixe de passar pelo *Faro di Punta Carena*, um farol construído no século XIX. Esse é um dos lugares preferidos pelos banhistas e um ótimo ponto para observar o pôr do sol. Aproveite também para conhecer os *Faraglioni*: três picos de rochas que despontam do mar e se localizam a poucos metros da costa. Eles têm em média 100 metros de altura, sendo que o do meio é recortado por um arco. O melhor ponto para tirar uma foto com os *Faraglioni* ao fundo é o mirante da via Tragara, que fica na parte alta da ilha.

De volta à terra firme, vale a pena deixar para trás o nível do mar e se aventurar a 589 metros de altitude. O ponto mais alto, chamado *Monte Solaro*, coloca a ilha toda a seus pés com o mais belo panorama da região. É possível chegar até lá sem muito esforço por meio de um teleférico, que parte da praça Vittoria de Anacapri. Do outro lado da ilha, encontra-se um dos trajetos mais charmosos de Capri, o *Pizzolungo*, que leva até o *Arco Naturale*. Mais um presente da natureza.

Capri também tem a sua importância histórica. A ilha foi descoberta pelo imperador romano Augusto em 29 a.C., quando voltava de uma campanha militar no Oriente. Seu sucessor, Tibério, ficou fascinado pela região, edificou 12 casas luxuosas e transformou a vila em seu refúgio de verão. A *Villa Jovis* é a maior delas, com 7 mil metros quadrados, e suas ruínas, localizadas na extremidade leste da ilha, podem ser visitadas.

O requinte continua sendo uma das marcas de Capri. Inspire, encha os pulmões e expire. A ilha exala o aroma de duas fábricas de perfumes, que, instaladas ali há mais de 600 anos, usam 25 tipos de flores típicas, como a da laranja e do limão, para desenvolver as suas essências. Na *Piazzetta* (praça Umberto I) – conhecida como a “sala de estar do mundo” –, ficam concentrados os restaurantes, as lojas e a vida noturna da cidade. Já as boutiques de grife, que tiveram Jacqueline Kennedy Onassis como cliente, estão na via Camerelle. Destino de ricos, famosos e artistas, Capri é o sonho de consumo de muitas pessoas. ■

Espaço Aberto

A rosa querida

Por Vanessa Rodrigues Ilustração: Adriano De Luca

Quando comecei a me entender por gente, ela já morava em Roma. Era chique. A tia que morava no exterior. Na Europa. Mal sabia eu o quanto ela labutava pra viver por lá: primeiro, como dama de companhia de uma família de diplomatas; depois, como funcionária no Centro de Estudos Brasileiros, quando então a família se mudou para a China. Ela não quis ir. Roma já lhe pertencia. Já lhe havia tomado o coração.

Mesmo distante, sua presença era flagrante na casa dos meus avós, especialmente pelas bonecas, vestidas de dama antiga, que ela colecionava. Bonecas com que não se podia brincar! Em caixas moravam e, assim, mantinham preservados seus suntuosos vestidos de renda e cabelos de nylon sedoso. Algumas usavam chapéus.

E naquele móvel, no qual tradicionalmente se exibem antigas porcelanas chinesas, russas ou francesas, até hoje habitam senhoritas imaculadas, sempre jovens, que jamais conheceriam o gosto das jabuticabas do quintal. “Quanto desperdício!”, eu pensava.

Sentia-me como a Narizinho sem Emília!

Uma vez a cada dois anos, a dona das bonecas chega de visita. Quando eu era criança, nada causava mais comoção naquela numerosa família do sertão de Minas Gerais. Ela ia de avião (de avião!) até São Paulo. Da capital, pegava um ônibus até Belo Horizonte e, de lá, outro até Pirapora.

Antes de chegar à rodoviária da cidade, o ônibus fazia uma parada na porta da igreja, a um quarteirão da casa dos meus avós. Era lá que a recebíamos. Não com a banda da cidade, porque não precisava. A banda éramos nós.



Fazíamos cartazes, batíamos palmas e cantávamos alto enquanto ela descia do ônibus. Há uma música, muito específica, que nem vou tentar reproduzir aqui, mas que ouço direitinho em meus ouvidos agora, enquanto escrevo. Posso escutar com clareza a voz da minha tia Niva, a irmã mais velha, já falecida, entoando a canção “da rosa querida, a mais bela...”

E quando ela chegava, se acomodava e abria suas malas, ficava eu procurando mais bonecas. No dia seguinte, estaria lá mais uma donzela trajando fru-fru, que eu não poderia tocar.

Mas nunca foi só isso. daquelas malas e caixas saíam roupas e sapatos que nunca víamos no comércio da cidade. Às vezes, casacos pesados que jamais usaríamos no calor escaldante de nosso sertão. Mas que serviriam perfeitamente para a parte dos Rodrigues que morava em São Paulo.

Do que mais me lembro, no entanto, era do cheiro. De perfume de sachê, de roupa dobrada, de alguma coisa muito particular da tia Neli. Só dela. Que só ela traz. Nunca fui a Roma, mas sei exatamente o cheiro que a cidade tem. Quase posso tocá-lo. O cheiro que minha tia traz naquelas malas é até mais palatável que as bonecas. Pra mim, o cheiro de Roma é o cheiro da minha tia.

Entre uma visita e outra, trocávamos cartas, fotos e postais.

Ela me mandava adesivos e papel de carta. Eu lhe fazia desenhos. Para a minha mãe, mandou uma vez uma foto do papa João Paulo II. E eu ficava pensando o tempo todo que a minha tia conhecia o papa! Hoje, sei que era uma foto de *souvenir*, vendida em alguma lojinha para turista nas imediações do Vaticano. Mas, naquela época, eu podia jurar que eles eram amigos.

Nunca entendi bem aquele sotaque “acariocado” que ela desenvolveu depois que se mudou. Puxando o xis, botando as palavras pra gingar. Para nós, de Pirapora, cujas vogais abertas e marcadas são motivo de orgulho, parecia esquisito, quase pedante. Mas, pensando bem, ela dá “tchau” quando sai e quando chega. Quer coisa mais esquisita do que isso?

Às vezes, até xinga em italiano! Hum, não, xingar, não. Ela não é disso. Coleciona em cristaleiras antigas bonecas gringas que não se pode tocar e têm cheiro de Roma. Uma pessoa assim não profere palavras de baixo calão, mesmo que em “europês”. Digamos que ela resmunga em italiano. E conta piadas que, literalmente, ninguém entende, mas que a gente ri assim mesmo. De puro amor. De tanta saudade.

2014 é um ano par. Logo, é o ano da visita. Ela virá. Talvez um pouco tristonha, uma vez que tivemos perdas tão amadas nos últimos tempos. Ela mesma já demonstra sinais de cansaço da vida distante. Cansaço, talvez, de ver partir irmãos que ela não consegue enterrar. Não sei bem. Penso eu.

Virá com presentes em malas perfumadas. Bonecas já não mais. Perdeu o gosto, será? Espelho, porque nunca perguntei. Sem poder tocá-las, o assunto acabou virando quase que proibido pra mim. Mas basta saber que ela virá.

Ela, sim, que poderei abraçar, beijar, amarfanhar a roupa e, quem sabe, até despentear os cabelos... ■



Papo Aberto

Uma ciência aliada da educação

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

As pesquisas realizadas sobre o cérebro, especialmente na última década, abrem novos caminhos para conhecermos e lidarmos melhor com diversos aspectos de nossa vida. O cérebro é o órgão responsável pela aprendizagem. Os estímulos fornecidos na escola a crianças e adolescentes em suas diferentes fases de desenvolvimento por meio de práticas pedagógicas, resultam em novos comportamentos e em um aprendizado mais significativo.

Para conhecermos um pouco mais sobre esse assunto, a entrevistada desta edição é a prof^a dra. Leonor Bezerra Guerra. Médica,

mestre e doutora em Fisiologia e Morfologia pela UFMG, a prof^a Leonor é neuropsicóloga pela Universidade FUMEC, professora de Neuroanatomia no Departamento de Morfologia do ICB / UFMG, docente do Programa de Pós-graduação em Neurociências da UFMG e coordenadora do Projeto NeuroEduca, voltado para a capacitação de educadores em relação às bases biológicas do aprendizado e para a divulgação das neurociências nas áreas de educação e saúde. É autora, junto com o prof. Ramon Cosenza, de *Neurociência e Educação: como o cérebro aprende*, obra editada pela Artmed, Porto Alegre, 2011.

1) Quando pensamos no cérebro em formação, sempre devemos ressaltar a importância da estimulação. Quais os benefícios da estimulação, especialmente na infância?

O meio ambiente e o contexto socio-histórico-cultural, nos quais um indivíduo se desenvolve, fornecem estímulos, que chegam ao sistema nervoso pelos órgãos dos sentidos. Por meio de caminhos neurais que ligam os órgãos dos sentidos ao cérebro, esses estímulos produzem ativação dos neurônios. Ao serem ativados, os neurônios produzem proteínas que são usadas na formação e na remodelação de conexões entre eles, as sinapses. É essa comunicação entre eles que produz os comportamentos de uma pessoa. As relações que os neurônios estabelecem entre eles caracterizam as redes neurais, que constituem as bases biológicas da memória, da atenção, da aprendizagem, da linguagem, das nossas percepções, emoções, movimentos, ideias, pensamentos, estratégias de comportamento, enfim, da pessoa que cada um de nós é. Os estímulos que recebemos do ambiente modificam as sinapses e as relações entre elas, levando à reorganização do sistema nervoso, em especial do

cérebro, e, conseqüentemente, às mudanças do comportamento do indivíduo. A aprendizagem resulta da reorganização de sinapses, que acontece em pessoas de qualquer faixa etária, mas é mais intensa durante a infância, quando o corpo tem características metabólicas mais favoráveis a esses processos relacionados ao desenvolvimento. Quando exposto a diversos estímulos, o cérebro da criança se modifica com mais facilidade e eficiência. O que se aprende na infância tende a ser mais facilmente registrado nas redes neurais do que o que se aprende quando somos adultos. Por isso, os estímulos devem ser os mais adequados para o desenvolvimento de comportamentos que sejam benéficos. O cérebro não faz juízo de valor. Ele aprende a partir do que ele recebe. Daí a grande responsabilidade de quem educa e a importância dos valores que uma sociedade e uma cultura cultivam e que apresentam para suas crianças.

2) Hoje, observamos o excesso de atividades no dia a dia das nossas crianças e adolescentes, em nome da estimulação. O que importa realmente: a quantidade ou a qualidade desses estímulos?

A qualidade. O cérebro humano processa bem um estímulo de cada vez. É claro que ele consegue processar mais informações simultaneamente, mas a eficiência é menor. Corre-se o risco de não se prestar boa atenção a todos os estímulos dados simultaneamente. Ao dividirmos a atenção entre várias informações e tarefas, perdemos parte dos estímulos envolvidos em cada uma delas. E a atenção é imprescindível para a formação das memórias. Assim, poderá haver dificuldade na formação das memórias e, portanto, na aprendizagem. O indivíduo também poderá ficar ansioso, tentando processar todas as informações que recebe. Ou poderá perceber que não tira proveito e prazer das experiências que vivencia. A ansiedade e frustração resultam em estresse. O estresse prolongado produz hormônios que influenciam negativamente a aprendizagem. A “dose” de estimulação ofertada a alguém deve ser avaliada com bom senso, considerando as limitações físicas e cognitivas de cada um, os resultados apresentados, as emoções desencadeadas, os benefícios observados para o desenvolvimento social e cognitivo do indivíduo. Não existe uma receita.

3) Quando pensamos nas características dos adolescentes e nos comportamentos que eles apresentam, sempre ouvimos que os hormônios são os responsáveis. Hoje, sabemos que as transformações cerebrais são grandes nessa fase de desenvolvimento. Conte-nos um pouco sobre isso.

Nessa fase da vida, mudanças na química dos neurônios e em algumas estruturas cerebrais são responsáveis por uma considerável reorganização da estrutura cerebral. É um período de grande neuroplasticidade em áreas cerebrais envolvidas com motricidade, emoções, elaboração de estratégias de comportamento. Daí as mudanças de humor, a dificuldade em ter prazer, o tédio, a busca por novos estímulos, o aprendizado sobre a nova forma e aparência do corpo, a dificuldade em balancear prazer imediato e a longo prazo, e as consequências de cada atitude, a irresponsabilidade, a dúvida, a descoberta do sexo. Ao mesmo tempo, essas mudanças cerebrais levam ao desenvolvimento do raciocínio abstrato, às respostas cognitivas mais rápidas e eficientes, a uma maior reflexão sobre o próprio pensamento e sobre a percepção das disposições e intenções de outros. À medida que o cérebro do adolescente se transforma, ele reorganiza suas sinapses de forma refinada. Ele abandona comportamentos da infância que não são mais úteis e progressivamente adquire uma maior capacidade de aprender com as emoções, a partir de seus próprios erros, de controlar impulsos, de resistir às distrações, de antecipar consequências e flexibilizar o

comportamento. Ele, aos poucos – e às vezes o processo demora – passa a ser mais responsável, apresenta maior empatia, estabelece suas aptidões e define seus valores, amadurecendo, tornando-se adulto. É uma etapa do desenvolvimento durante a qual o adolescente precisa vivenciar suas experiências, sem imposições, mas com apoio, sugestões e experiências de vida de quem o educa.

4) Qual a importância do sono para o aprendizado?

A neuroplasticidade ocorre, pouco a pouco, a cada período de sono, quando as condições químicas cerebrais são propícias às reações químicas necessárias para a produção de proteínas envolvidas na remodelação das sinapses. Enquanto dormimos, o cérebro reorganiza suas sinapses, elimina aquelas em desuso e fortalece as importantes para comportamentos do cotidiano do indivíduo. Dormir pouco dificulta a memorização e, portanto, o aprendizado. Para aprender, precisamos estar despertos e atentos para absorver a experiência sensorial, perceptual e significativa, mas necessitamos do sono para que essas experiências sejam memorizadas e, portanto, apreendidas. Memória não se forma de imediato, “da noite para o dia”.

5) Na sua opinião, quais as maiores contribuições da neurociência para a educação?

A forma como o cérebro funciona, recrutando mecanismos de atenção, memória, emoção, linguagem, raciocínio, entre outros, impõe limites à aprendizagem e condiciona-a a muitos fatores. Compreendendo esses limites, os educadores podem procurar contorná-los, buscando estratégias pedagógicas mais eficientes. As descobertas das neurociências estão esclarecendo alguns dos mecanismos cerebrais responsáveis por funções mentais importantes. Mas não se trata da proposição de uma nova pedagogia e de receitas certeiras para a solução dos problemas da educação, que é influenciada por muitos outros fatores além do funcionamento cerebral. As neurociências fundamentam, por meio das perspectivas biológica e cognitiva, a prática existente, demonstrando que estratégias pedagógicas que respeitam o funcionamento do cérebro tendem a dar mais resultados. Ao educarmos aprendizes expostos aos estímulos do mundo contemporâneo, temos que criar estratégias pedagógicas adequadas a esse contexto. Os estímulos e os comportamentos necessários para a sobrevivência e bem-estar mudam. E assim, também deve mudar a maneira como realizamos o processo ensino-aprendizagem.

Memória

Orelhinhas a cada geração

A Páscoa é comemorada na Educação Infantil todos os anos. Em 2013, as crianças receberam a visita dos coelhos, que lhes entregaram cenourinhas de papel cheias de chocolate. O que nunca muda são as

orelhinhas, como se pode ver nas imagens – tanto na mais atual, quanto na foto de 1971, em que alunos do curso primário (atual Ensino Fundamental) posam na escadaria do edifício Ruy Barbosa.



Daniilo Barreto



Centro de Memória CDA

Festa Escolar com
valores especiais e
lembrancinha
personalizada
inclusa !

The Planets

O buffet THE PLANETS realiza festas infantis, teens, escolares e eventos em geral, dispomos de um ambiente agradável e uma ótima localização!!



Alameda Lorena, 718

Jardins | Telefone 3051-7123

www.theplanets.com.br

La Bamba - Tombo Legal - Camarim
Mini Quadra - Mini Roda Gigante - Basquete
Cama Elástica - Air Game - PlayGol - Wii
X-box - Area Baby - Parede de Escalada
Brinquedão com Piscina de Bolinhas



Descontos
para alunos do Dante!

10% de desconto e
10 convidados de cortesia

e mais
Recreação Profissional
em todas as festas!



GASTRONOMICO

Rua Horácio Lafer, 533 - Itaim

Delivery: 11-3078-0028

www.spaziogastronomico.com.br

Carpaccio