

# Dante Cultural

Ano X - Número 27 - Julho de 2014

ISSN 1980-637X



## Galerias a céu aberto

Com origens que remontam ao Império Romano, o grafitti nasceu como forma de expressão popular e evoluiu até ser reconhecido como arte de rua

## Entrevista

Raphael Despirite, nosso ex-aluno, é chef do restaurante Marcel, "dogueiro" em feiras de rua em São Paulo e ainda promove jantares especiais em lugares inusitados

## Ópera

A temporada de óperas no Theatro Municipal tem peças italianas, aulas gratuitas antes das apresentações e um público bastante interessado



# 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



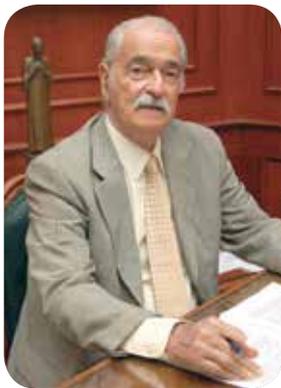
MUSEU

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

# Mensagem do Presidente

## Aurora Catharina Giora (Patrona da Turma de 2014)

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



Caros formandos das turmas de 2014, que concluem agora a 3ª série já no transcurso do segundo século de fundação do Colégio Dante Alighieri.

A propósito, com relação ao percurso histórico desta escola, caberia aqui fazer uma primeira indagação.

Como ela atravessou o primeiro século de vida – considerando que, somente no início de sua existência, em 1911, recebeu subvenção parcial de entidade italiana, e que, para manter-se ao longo dos anos, lançou mão da contribuição de imigrantes que aqui aportavam (alguns dos quais já dispo de considerável patrimônio e, outros, atuando como trabalhadores e profissionais)? Como isso foi possível? A razão é que, por estarem todos imbuídos de um objetivo patriótico, lograram transmitir aos seus descendentes o idioma e a cultura da terra natal.

Numa segunda indagação, poderíamos buscar entender como se manteve até hoje sua administração, vencedora que foi de inúmeras dificuldades.

A razão para a superação de todos esses percalços reside, a meu ver, na permanente vigilância dos ex-alunos integrantes da Sociedade Civil – todos voluntários, que, unidos, corrigiram a tempo as distorções que se lhes depararam não apenas no campo administrativo, como também no pedagógico.

Nos dias que atravessamos, não são menores as dificuldades que exigem cuidados no intuito de colocar o alunado em condições de ir além do presente, vislumbrando os cenários do futuro, e dispo de, para concretizá-los, de suportes adequados que evitem desconfortos e contratemplos irreparáveis.

Tempos modernos... Vamos recebê-los na sua globalidade sem, porém, nenhuma contestação?

É notório que, hoje, o espírito romântico comporta nuances bem diferentes das que apresentava há quarenta anos. Pensando bem, esse período não constitui um intervalo tão

longo. Entretanto, nós que observamos as tensões que agitam a sociedade em nossos dias, notamos modificações assustadoras!

Infelizmente, muitos desses vetores de mudança emitem sinais negativos no campo das amizades, dos relacionamentos afetivos e da própria estabilidade familiar, e geram, como apontam estudiosos do tema, preocupações que clamam por prontas intervenções orientadas a alertar a sociedade sobre a gravidade dos fatos decorrentes das novas realidades.

Queridos formandos!

O Colégio que lhes guiou a caminhada os conduz, neste ano, ao patamar educacional a que se propôs.

Assim, nesta oportunidade, o Colégio Dante Alighieri, fiel, por um lado, às tradições que o moldou, e, por outro, à evolução científico-tecnológica dos tempos, batiza as turmas de 2014 com o nome da antiga aluna Aurora Catharina Giora, que, mercê da graça de Deus, está entre nós, tendo ingressado no então *Istituto Medio Italo-Brasiliano Dante Alighieri* no ano de 1933.

Para nós, ex-alunos, este berço que nos acalentou a partir do segundo momento da nossa infância, e que começou a construir a nossa história sobre um “chão que tem memória” (nas palavras de Paulo Bomfim), até hoje, com firmeza, nos embala.

Aqueles meninos e meninas de ontem continuam sendo os meninos e meninas de sempre, porque as amizades que se formam na escola não conhecem falsos propósitos ou segundas intenções. Nelas, em princípio, não se vislumbram interesses... Eis aí sua qualidade mais importante.

Já é tradição no nosso Dante que as turmas concluintes do Ensino Médio tenham como patrono ex-alunos que se notabilizaram na trajetória pessoal e profissional, tendo não apenas observado os nobres valores ético-morais transmitidos por seus genitores e pelos mestres, mas tirado o melhor proveito dos conteúdos pedagógicos ministrados em nosso Colégio.

Para os formandos de 2014, vários nomes

vieram à minha memória. Da imensa lista, detive-me em um deles, a saber, o da mocinha (na época em que a conheci) que fora colega de meu saudoso irmão, o neurologista e neurocirurgião Leonardo Messina.

Que linda a trajetória por ela percorrida!

Tempos escolares... Àquela época, dois ou três anos de diferença ampliavam as estaturas e também os tempos.

Aurora, a primeira da classe durante todo o período escolar. Diplomas, medalhas, prêmios – ela os recebia nas festas cívicas em que as mesas diretoras eram, em geral, compostas não só por *presides* e professores, mas por ilustres visitantes integrantes de corpos diplomáticos e universidades italianas.

Em todas as cerimônias, a figura de Aurora se destacava, até nas competições esportivas, em que ela dava preferência à corrida de obstáculos.

Como um dos participantes da equipe infantil de esgrimistas, várias vezes vi Aurora, em desfiles na Avenida Paulista, também entre as atletas que praticavam a nobre modalidade esportiva. Nesses eventos, chamávamos a atenção dos expectadores que se postavam nas calçadas. As máscaras protetoras do rosto e os floretes, que nos acompanhavam, combinados com os movimentos dos braços, mereciam entusiásticas palmas.

Recentemente, Aurora presenteou o Colégio com várias das honrarias escolares



**Aurora Giora discursando na cerimônia em que recebeu a Ordem do Sino**

recebidas, que foram prontamente encaminhadas ao nosso Centro de Memória.

De um currículo de 57 páginas – que, para consulta dos interessados, se encontra na Biblioteca Gianfederico Porta, do nosso Colégio – destacarei apenas alguns tópicos que dão testemunho de sua formação acadêmica:

✓ Cursos Primário, Ginásial e Colegial realizados no Colégio Dante Alighieri (1933-1944).

✓ Trabalhos publicados: 28; Trabalhos apresentados em congressos: 22; Conferências e palestras proferidas: 29; Orientação de dissertações de mestrado e teses de doutorado:

14; Apostilas publicadas: “Curso de Engenharia Química”: 4; “Cursos de Licenciatura e Bacharelado em Química”: 3; “Cursos de Ciências Biológicas”: 2; Livros traduzidos: 6; Atividades de pesquisa: 6; Perícias e consultorias: 2; Associações científicas e culturais: 5.

Finalmente, no tocante a títulos e experiências profissionais, há 35 menções, entre as quais destaco o cargo de reitora da Universidade Presbiteriana Mackenzie – de 1985 a 1997.

Eis, alunos formandos, a sua patrona, que, se Deus quiser, lhes dirigirá a palavra na sua cerimônia de despedida do Colégio, cerimônia essa que, na verdade, não será de despedida, porque esta etapa de sua vida não terá tinta que a cancele. ■



## CURSO DE LÍNGUA ITALIANA

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

**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

ADMINISTRAÇÃO



ENGENHARIA



DESIGN



dmg canzian

## MENTES INOVADORAS SE ATRAEM

Na Mauá, tudo foi pensado para abrigar mentes inovadoras, pois oferece o ambiente ideal para inovação com os cursos de Administração, Design e Engenharia.



Mais de 100 laboratórios



Biblioteca



Centro Esportivo



Centro de Pesquisas

## VESTIBULAR 15 DE NOVEMBRO

INSTITUTO MAUÁ DE TECNOLOGIA



**MAUÁ**

*Campus de São Caetano do Sul – 12 km do centro de São Paulo*

[www.maua.br](http://www.maua.br)

# Carta ao Leitor

Caro Leitor:

Nossa matéria de capa trata de uma arte cujo nome vem ainda do tempo do império romano, e que se realiza em paredes e muros. Alguém poderia imaginar que estaríamos nos referindo a afrescos. Mas não: nosso assunto são os grafites, nome derivado dos *graffiti* da velha Roma dos céesares. Os *graffiti* eram pedaços de carvão utilizados pelo povo para escrever, normalmente em forma de protesto, nas paredes. Grafite, hoje, é arte, espalhada pelos muros do mundo, como os da Vila Madalena, em São Paulo, onde se encontra o Beco do Batman. O local, famoso por suas coloridas paredes onde muitos artistas já deixaram suas marcas, atrai turistas de diversos países.

Ali pertinho, na praça Benedito Calixto, que fica em Pinheiros, acontece, aos domingos, a Feirinha Gastronômica, evento fervilhante da culinária de rua. Lá, muitas vezes, pode-se encontrar o chef Raphael Despirite, personagem da **Entrevista** desta *DanteCultural*. Ex-aluno do Dante e responsável pelo fogão do quase sexagenário restaurante Marcel, Raphael nos fala de suas múltiplas atividades (também é empresário de iniciativas inovadoras no mundo da gastronomia), que o levam a oferecer sua comida tanto em seu refinado restaurante, quanto nos eventos de rua que tanto gosta.

São Paulo, com suas múltiplas facetas, oferece arte nas paredes de vielas, mas também, é claro, em seus teatros. Nosso Municipal, sob a direção artística de John Neschling, vem trazendo, ao longo do ano, diversas óperas. No segundo semestre deste ano, lá teremos duas montagens italianas: *Cavalleria Rusticana* e *I Pagliacci*.

Esta *DanteCultural* ainda passeia por diversos assuntos, entre os quais o Brasil da Copa de 1950, revisitado num artigo da historiadora Ebe Reale, o restaurante Vito, do chef André Mifano, e as ruínas de Pompeia, cidade do sul da Itália destruída por uma erupção do Vesúvio.

Finalizando, a tradicional seção **Memória** traz uma marca da nossa Escola: diversas gerações de uma mesma família frequentando as salas de aula do Colégio. Nas fotos, a então aluna Anthéa Sasson com 11 anos, e mais tarde professora e coordenadora de Biologia, e Guilherme Sasson Figueira, seu neto, com a mesma idade, hoje aluno do 5º ano do Dante.

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

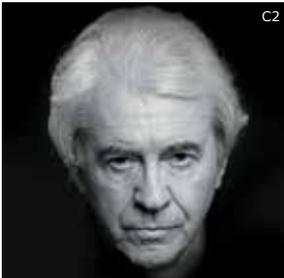
Capa: Marcelo Cobra/C1: Marcelo Cobra /  
C2: João Caldas /C3: Heloisa Ballarini/  
C4: Barbara Ramazzini/C5: Rubens Kato

# Índice



Vários artistas têm seus trabalhos expostos em galerias de arte no Brasil e no exterior

**CAPA** O grafitti, técnica de origem italiana revisitada pelos artistas atuais, começou a se tornar expressivo em São Paulo na década de 1980 — e hoje a cidade já é referência mundial nesse tipo de arte **p 20**



**Perfil** O ator e diretor Juca de Oliveira, que já viveu (e criou) personagens italianos no teatro e na TV, também tem parte das suas origens na Itália **p 28**



**Ópera** Temporada de óperas do Theatro Municipal de São Paulo tem obras italianas e público cativo **p 30**



**Ensaio Fotográfico** Móveis de design italiano que são peças de arte na composição de um ambiente **p 36**



**Gastronomia** No restaurante Vito, 95% dos produtos, entre massas, manteigas e embutidos artesanais, são feitos na própria cozinha **p 44**

Entrevista	<b>8</b>
Artigo	<b>14</b>
Cultura	<b>16</b>
Capa	<b>20</b>
Perfil	<b>28</b>
Ópera	<b>30</b>
Artigo	<b>34</b>
Ensaio Fotográfico	<b>36</b>
Poesia	<b>42</b>
Gastronomia	<b>44</b>
Jovem Chef	<b>47</b>
Turismo	<b>48</b>
Espaço Aberto	<b>50</b>
Papo Aberto	<b>52</b>
Memória	<b>54</b>

## Expediente

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

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

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

**Colaboradores:** Bianca Santana, Barbara Ramazzini, Célio Costa Filho, Ebe Reale, Felipe Guerra, Laura Folgueira, Luisa Destri, Marcelo Cobra, Martha Lopes, Natalia Horita, Nathalia Costa, Silvana Leporace, Silvia Percussi, Tadeu Brunelli.

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

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



Raphaël Durand Despirite

## Um chef de cozinha, de rua e de jantares privados

O ex-aluno Raphael Despirite divide seu tempo entre a cozinha do tradicional restaurante Marcel, as barraquinhas de comida de rua em que vende hot dog e eventos fechados para jantares especiais com cara de balada

Por Felipe Guerra

**R**aphael Durand Despirite tem parte de sua ascendência na França, é formado em Master de Cozinha pela Ecole Ritz Escoffier de Paris e, desde 2004, é chef do restaurante francês Marcel. Isso tudo pode nos fazer pensar que a vida dele é unicamente focada em referências francesas, o que não é verdade. No restaurante em que trabalha, faz questão de colocar ingredientes brasileiros no menu – criou, por exemplo, o projeto Cozinha Bossa Nova, no qual oferecia interessantes misturas para degustação, como lula e saladinha de maxixe, vitela braseada, pargo sauté e ravióli de abacaxi em texturas e mousse de coco. “Não pretendemos fazer cozinha brasileira dentro do Marcel, mas fazemos o possível para valorizar os produtos que estão à nossa disposição”, diz.

Raphael também atua em projetos inovadores relacionados à culinária, como o Fechado para Jantar, criado por ele com base na experiência obtida com o Cozinha Bossa Nova. Segundo a definição do próprio Raphael, o Fechado é um *supperclub pop-up*, termos que fazem menção a restaurantes temporários alternativos. Se em um dia o jantar é no Instituto Tomie Ohtake, em São Paulo, no outro o encontro ocorre no Morro do Vidigal, no Rio de Janeiro. E o seguinte (por que não?) em uma estação de trem abandonada em Goiás. “Enfim, qualquer lugar pode ser palco desses jantares”, afirma o chef.

A comida de rua, que tem ganho cada vez mais espaço na capital paulista, também é uma das paixões de Raphael, que foi um dos primeiros a tomar frente no movimento de torná-la um hábito do paulistano e, por

consequência, um objeto de atenção do poder público e de profissionais da gastronomia. Hoje em dia, ele e outros colegas participam frequentemente de eventos desse tipo, incluindo a tradicional feirinha gastronômica da praça Benedito Calixto. A iguaria oferecida por Raphael é o que se nomeou hot dog francês, criação dele produzida com salsicha artesanal e queijo *gruyère* gratinado em uma baguete.

A criatividade do chef é única, mas o contato com a culinária, esse sim, é algo que vem de várias gerações atrás. Raphael pertence à quarta geração da família ligada à culinária. No Brasil, tudo começou com seu avô Jean Durand, que chegou da França em 1951 cheio de marcas de combate da Segunda Guerra Mundial. Enquanto viveu na Europa, Jean seguiu os passos do pai, responsável por uma das mais famosas lojas de chocolate da região de Lyon. Já no Brasil, atuou em grandes restaurantes, aprofundou-se em outros campos da gastronomia e adquiriu o restaurante Marcel, fundado em 1955, de um amigo que regressava à França. Desde então, o restaurante continua sob o comando da família.

Ex-aluno do Dante, Raphael estudou no Colégio entre 1989 e 2001 e não esquece o sabor da minipizza que era servida na cantina quando ele era aluno. “Era um sucesso, a fila estava sempre grande. Minha mãe comprava blocos inteiros de fichas de pizza e eu comia todos os dias”, conta. Ele voltou à Escola para conceder esta entrevista, em que fala da trajetória, dos novos projetos e desafios.

**“Não adianta ser o maior picador de cebola da Terra e cozinhar pato como ninguém se você não souber orientar a sua equipe a fazer um trabalho alinhado. A cozinha funciona com dez pessoas ao mesmo tempo, é uma grande equipe.”**

**DC:** O Dante continua presente em sua vida de alguma maneira? Como?

**Raphael:** Conheci meus melhores amigos na época do Colégio, e dois deles são meus sócios atualmente. Foi uma época legal demais. Continuo bem ligado ao Dante, porque o meu sobrinho estuda lá e eu moro quase ao lado da Escola. Voltar ao Dante é como voltar para casa. Lembro da pizza individual que faziam em um forno à lenha. Era um sucesso, e a fila para comprá-la estava sempre muito grande. Para comprá-la, tínhamos que entregar uma ficha amarela e vermelha. Minha mãe comprava bloquinhos inteiros dessa ficha, e todo dia lá estava eu comendo a pizza. Acho que o Dante também me deu uma boa base cultural, algo fundamental para quem trabalha em gastronomia. Sempre fui mais interessado pelas áreas de Humanas, como Geografia e História. Esse tipo de formação é um dos pontos nos quais o Dante sempre foi muito bom.

**DC:** Quando você começou a ter contato com a gastronomia? Poderia nos contar um pouco sobre por onde você passou desde então?

**Raphael:** Cresci dentro de um restaurante. Eu já ajudava no Marcel aos 14 anos, quando ainda estudava no Dante e brincava de cozinhar. Sou a terceira geração lá dentro e a quarta geração que trabalha na área da gastronomia. O interesse pela comida foi, portanto, bem natural. Tudo em minha casa sempre girou em torno da mesa, da comida e dos vinhos, então segui um caminho que já era imaginado pela família.

Depois de me formar na França, voltei ao Brasil e passei algum tempo no Marcel. Em 2006, fui morar em Portugal para trabalhar com o chef Vítor Sobral, uma das maiores referências de lá. Em 2009, participei de um programa bem interessante na Espanha. O governo espanhol selecionou um jovem chef de cada lugar do mundo para conhecer os produtos, as

técnicas e os restaurantes espanhóis. A ideia era disseminar a cultura espanhola e o estilo deles de cozinhar pelos continentes. Fui chamado para representar o Brasil nessa imersão, e passei cerca de seis meses lá.

**DC:** Seu avô, que veio da França, foi o responsável pelo início do trabalho da sua família com a gastronomia no Brasil. Você pode nos contar como ocorreu esse processo? E como seu avô e seu pai lhe servem de inspiração?

**Raphael:** Meu avô era, na verdade, *chocolatier* na França. Ele estava seguindo o ofício do meu bisavô, à época dono de uma das lojas de chocolates mais famosas de Lyon. Após a Guerra, decidi vir para o Brasil. Não foi um processo tão rápido, pois ele veio para cá e voltou à França algumas vezes antes de se fixar no país. Nesse meio tempo, meus bisavós morreram e ele vendeu a chocolateria. Foi então que ele veio definitivamente para cá. Depois de trabalhar em alguns dos melhores restaurantes do país, ele comprou, na década de 1960, o Marcel. E, desde então, o restaurante sempre esteve com a família. Eu tinha aproximadamente 10 anos quando meu avô morreu, então tenho muito marcada essa história da participação dele na Segunda Guerra Mundial antes de sua vinda ao Brasil. É um grande exemplo de força e persistência de alguém que foi ferido em combate e fez o possível para seguir a vida.

Meu pai, responsável pela administração do Marcel há algum tempo, sempre foi o meu grande orientador na vida profissional. Tenho responsabilidades desde muito novo, pois sempre ajudei a administrar a cozinha do restaurante, e foi com o meu pai que percebi que não é a parte técnica das empresas que mais importa. Não adianta ser o maior picador de cebola da Terra e cozinhar pato como ninguém se você não souber orientar a sua equipe a fazer um trabalho alinhado. A cozinha funciona com dez pessoas ao mesmo tempo, é uma grande equipe. Aprendi muito com ele, que sabe que todo cara metido a artista tem um ego absurdo, então ele me ajudou a administrar isso (*risos*). Não raro, é ele que me direciona quando tenho novas ideias. É ele que diz ‘vá por ali, não por aqui’, ‘segure essa ideia por algum tempo’, ‘cuidado com isso’. Tenho feito muitas coisas ao mesmo tempo, e é excelente ter o meu pai me ajudando a dar atenção às prioridades.

**DC:** Nota-se que você faz questão de valorizar itens da região em que vive e de entender os produtos que usa. Há alguma razão especial para isso?

**Raphael:** É, também, uma escolha natural. Podemos recorrer a técnicas francesas, mas, se estamos no Brasil, fica quase impossível não utilizar os nossos produtos. É claro que não



pretendemos oferecer cozinha brasileira dentro do Marcel, mas fazemos o possível para valorizar os produtos que estão à nossa disposição. Por isso, acabo criando receitas que misturam influências. Eu me formei em um ambiente com uma pegada mais moderna, então estou acostumado a buscar inovações. Mas fazemos isso da maneira que achamos mais apropriada no Marcel, pois, mesmo querendo apresentar novidades, precisamos preservar a tradição do restaurante.

Uma das coisas que sempre tento fazer no meu trabalho é explorar os ingredientes da maneira mais eficiente possível. Não é simplesmente

questão de utilizar o ingrediente porque dizem que é bom, e sim entender a razão pela qual você usa aquilo. Precisamos entender as épocas mais próprias para o uso de cada ingrediente. Sempre que posso, converso com especialistas para explorar a possibilidade de compreender essas origens e aprimorar as minhas receitas.

**DC:** Você tem concentrado esforços em outros projetos relacionados à gastronomia, nos quais tem mais liberdade para exercer a criatividade. O projeto Fechado para Jantar é um bom exemplo disso?

**Raphael:** Sim! Continuo buscando inovações no Marcel, mas preservo a tradição do restaurante. Tenho dado grande atenção ao Fechado para Jantar, primeiro *supperclub pop-up* do Brasil [*“supperclub” e “pop-up” são termos que, unidos, fazem menção a restaurantes alternativos e temporários*]. Fazemos jantares em lugares inusitados unindo boa comida, música e arte. Já ocupamos áreas em diversas regiões. Além do Morro do Vidigal, no Rio de Janeiro, realizamos atividades em um andar do Instituto Tomie Ohtake, no Jockey Club de São Paulo e em uma estação de trem abandonada em Goiânia. Enfim, qualquer lugar pode ser palco desses jantares.

Como lidei bastante com uma gastronomia mais vanguardista na França, achei que poderia trabalhar dando atenção a oportunidades de oferecer experiências mais completas aos clientes. Pensei em abrir um restaurante, mas, pesando prós e contras, vi que esse tipo de comércio é uma verdadeira loteria. O investimento é bem grande e muitos



Fotos do álbum de classe de 1991, quando Raphael cursava a 1ª série do Primário – atual 2º ano do Ensino Fundamental

Arquivo pessoal Raphael Despirite

estabelecimentos não duram mais de três anos. Muito menos duram mais de dez anos. Chegar aos 60 anos, idade da qual o Marcel está próximo, é uma raridade. Mas foi procurando um apartamento para comprar que tive a ideia do Fechado para Jantar. Fui ver um prédio antigo reformado, o edifício Marian, e fiquei encantado pelo lugar, com todo aquele toque preservado de décadas atrás, como os pés-direitos enormes. Imaginei que seria muito interessante pegar um andar inteiro dele e ali oferecer um jantar. Mas a minha ideia era oferecer um jantar com toque familiar. A

intenção sempre é fazer com que os convidados se sintam em casa. Peguei mesas do restaurante e copos em casa, chamei uma banda de jazz e ofereci três jantares. Todo mundo se reuniu com liberdade para pegar bebidas na geladeira e vinhos na despensa, pois não havia garçom. Isso deu muito certo, e as pessoas pediram mais. Os encontros seguintes ocorreram no Centro da Cultura Judaica, que tem um visual muito mais moderno. Desde então, temos variado bastante os ambientes. A ideia, hoje em dia, é realizar os encontros mês sim, mês não.

**DC:** De onde veio a ideia de oferecer um restaurante itinerante, com culinária e local de atuação variados?

**Raphael:** A ideia surgiu, primeiro, de uma insatisfação. Após algum tempo de carreira, e cansado do dia a dia do restaurante, comecei a cogitar criar um evento que fosse tão legal para quem visita quanto para quem trabalha. Mas, no caso do Fechado para Jantar, também pesou bastante a questão dos riscos de investimento de que falei. Foi por isso mesmo que pensei em um *supperclub pop-up*. Esse movimento ganhou força na Europa com a crise financeira, pois a dificuldade na sobrevivência de estabelecimentos comerciais cresceu bastante. Muitos profissionais passaram a pensar em alternativas aos altos investimentos. Em vez de manter um restaurante, decidiram trabalhar alguns dias na casa de uma pessoa, outros dias na casa de outra, e por aí vai. Mas também há a ideia de se condensarem experiências: você chega ao local e vê performances de artistas, ouve música, tem acesso a uma balada. É um

**“Há a ideia de se condensarem experiências: você chega ao local e vê performances de artistas, ouve música, tem acesso a uma balada. É um lugar extremamente cultural e vai muito além de oferecer apenas um jantar” [falando sobre o Fechado para Jantar]**

**“Nunca, muito menos quando estudava gastronomia, me imaginei sendo ‘dogueiro’ (...) No restaurante, há muita restrição, muita formalidade na conversa entre o chef e o cliente. Com a comida de rua, a gente sabe, muito facilmente, se a pessoa gostou do que comeu. É muito gratificante sair da barraca e ouvir gente falando bem do hot dog. Sem falar em como o alcance da comida de rua é muito maior: enquanto atendo 100 pessoas, no máximo, em um dia no restaurante, posso atender 3 mil em um evento na rua.”**

lugar extremamente cultural e vai muito além de oferecer apenas um jantar. O ponto é que há muitas opções de restaurante hoje em dia, mas pouquíssimos lugares que oferecem um programa completo. Foi então que decidimos oferecer um meio termo entre balada e jantar.

**DC:** E como a realização do Fechado para Jantar levou a novas experiências?

**Raphael:** O projeto deu tão certo que conseguimos promover algumas inovações desde que ele começou. Continuamos realizando encontros com vendas de convites, mas também passamos a oferecer experiências inusitadas a empresas. Com a Diageo, responsável pela Johnnie Walker, preparamos a experiência chamada “Blue sessions”, dedicada ao Blue Label, principal uísque da marca. Foi uma experiência sensorial bem interessante. As pessoas tinham acesso a fitas olfativas relacionadas aos ingredientes do uísque, e, ao mesmo tempo, colocavam fones de ouvido e ouviam uma narração contando a história do produto. É uma verdadeira imersão ao que as empresas querem mostrar sem ter grandes formalidades.

Mas, antes mesmo de essas pessoas chegarem no espaço, a experiência já havia começado. Após serem recebidas no Copacabana Palace e ficarem algum tempo sentadas à beira da piscina aguardando, elas foram encaminhadas aos veículos responsáveis pela condução delas ao local, mas sem que elas soubessem para onde iam. Depois de algum tempo, elas se deram conta de que estavam subindo o Morro do Vidigal. Foi uma experiência incrível!

E é daí que está surgindo a Casa Rauric, que oferecerá experiências variadas. O Fechado para Jantar, por exemplo, é um dos produtos da Rauric. Mas também nos dispomos a realizar experiências de marca, como a que fizemos com o Blue Label, e outros eventos interessantes, como casamentos inusitados. Mas só podemos oferecer tudo isso porque aceitamos realizar diversos experimentos, pois esses encontros são extremamente difíceis de organizar. Afinal, montamos basicamente um circo para cada evento, com muita coisa no mesmo lugar. Pode até parecer fácil, mas muitas vezes precisamos providenciar muitas soluções basicamente do zero. No Vidigal, o encontro foi realizado em um hostel em construção. Montamos toda a estrutura lá, em um local a que levávamos aproximadamente meia hora para chegar de carro. Fizemos um grande esquema logístico para preparar o ambiente.

**DC:** Você também tem tido uma participação bastante proativa no tocante à comida de rua,

**O hot dog à francesa de Raphael é servido na Feirinha Gastronômica, que acontece na praça Benedito Calixto, em Pinheiros**

que foca o oferecimento de culinária variada e a preços populares. Como você se aproximou desse campo?

**Raphael:** Tudo começou com um convite para fazer parte da Virada Cultural. Para o evento, criei o hot dog francês, produzido com salsicha artesanal e queijo *gruyère* gratinado em uma baguete. A criação foi um grande sucesso e acabou virando um hit da comida de rua paulistana. Muita gente da área começou a se interessar pelo assunto, e isso é ótimo, pois existe muita demanda. O paulistano parece começar a redescobrir a rua como um espaço realmente público e de interação. Todas as cidades ricas culturalmente têm algum tipo de comida de rua presente, e São Paulo não pode ser uma exceção. De lá para cá, tenho feito inúmeras feiras. Também estou, todos os domingos, na feirinha gastronômica realizada na praça Benedito Calixto, em Pinheiros [nos meses de junho e julho, a feirinha funcionou no Butantã Food Park para poder receber mais visitantes, mas em agosto volta a Pinheiros].

**DC:** Por que você acha que só agora o paulistano começou a redescobrir a rua como um espaço de interação?

**Raphael:** Há fatores que desmotivam as pessoas a sair por aí, como a violência. Ou elas se sentem forçadas a ficar em casa e pedir uma pizza, ou decidem ir ao shopping, onde elas se sentem seguras. Mas também sabemos que, ao mesmo tempo, essas pessoas sentem a necessidade de socializar, ir às ruas. De um tempo para cá, elas começaram a ver que São Paulo pode ser vivida também na rua, que é perfeitamente possível fazer programas ao ar livre.

Conseguimos ver a necessidade de socialização quando realizamos eventos desse tipo, como



Arquivo pessoal Raphael Despirite



Sergio Coimbra

**O cenário de um dos eventos do Fechado para Jantar, projeto de Raphael que prevê jantares com cara de balada em lugares inusitados. Na foto, mesa posta em um hostel em construção no Morro do Vidigal, no Rio de Janeiro**

feirinhas, pelo enorme público que vai ao local. E, no fim das contas, gastronomia é sempre um bom negócio para estimular a interação social. Costumo dizer que ela serve como um condutor para as pessoas socializarem. Pode ser estranho chamar uma pessoa para ficar em pé em algum lugar sem ter o que fazer, mas, se você chamá-la para passar algum tempo comendo contigo, dará a ela uma boa motivação. E então você pode marcar de sair com os amigos nas feirinhas, que têm opções para todos os gostos. É um programa divertido, que todo mundo curte, e que felizmente começa a ganhar amplitude em São Paulo. Também é curioso notar que, se tem gente ocupando a rua, podemos acabar constatando reflexos positivos na redução da criminalidade.

**DC:** Qual é a sua impressão a respeito do trabalho com a comida de rua?

**Raphael:** Fazer comida na rua é muito mais legal. O contato com as pessoas e a dinâmica de trabalho são incríveis. Curto cozinhar, e também gosto de me relacionar com as pessoas. Essa história do hot dog à francesa é fantástica, porque é algo que fui fazer pela primeira vez e achei sensacional. A coisa foi acontecendo, e tem dia que trabalho em três lugares diferentes. Nunca, muito menos quando estudava gastronomia, me imaginei sendo “dogueiro”. Essa prática ganhou muita amplitude, e agora temos um planejamento extremamente profissional para trabalhar com uma logística adequada – uma das vantagens de ter meus sócios é o fato de haver um grande equilíbrio e profissionalismo na administração dos negócios.

Há outro fator bem interessante: no restaurante, há muita restrição. Há muita formalidade na conversa entre o chef e o cliente. Com a comida de rua, a gente sabe, muito facilmente, se a pessoa gostou do que

comeu. É muito gratificante sair da barraca e ouvir gente falando bem do hot dog. Isso que é legal. Sem falar em como o alcance da comida de rua é muito maior: enquanto atendo 100 pessoas, no máximo, em um dia no restaurante, posso atender 3 mil em um evento na rua.

Vejo, nas mídias sociais, as pessoas elogiando e divulgando o produto. E, é claro, não é só pela comida. É a experiência toda de ir a um lugar diferente e poder experimentar de tudo, assim como acontece em festas juninas (*risos*).

**DC:** Depois de tanta conversa sobre inventividade na cozinha, a última pergunta é: há algum limite para a gastronomia?

**Raphael:** Na verdade, o limite é ser gostoso. Ponto. Mesmo sendo subjetivo interpretar o que é bom ou não, precisamos tentar trabalhar nesse limiar. Essa é uma questão muito importante para a gastronomia: a pessoa que cozinha precisa ter em mente, quando cria um prato, um restaurante ou um conceito, que o que ali está produzindo não é para ela, e sim para o cliente. É isso que aplico no Fechado para Jantar, pois não faço uma cozinha focada em mim, e sim nas pessoas.

Precisamos levar em conta, portanto, se os clientes estão entendendo o que estamos fazendo. Gastronomia é basicamente uma arte. Você pode fazer algo totalmente inovador, mas não encontrar ninguém que se identifique com aquilo ou que curta a experiência. Não há limite para a criação, pois podemos criar o que quisermos, mas devemos levar em conta se o nosso público gostará daquilo ou não. O objetivo do cozinheiro é ser generoso e pensar no outro, não ficar levando em conta apenas quão inovador será com determinado prato. E há outra questão fundamental: o restaurante é um negócio. Se ninguém entender o cozinheiro e nem achar gostoso o que ele cozinha, a pessoa morrerá sozinha, cozinhando para ela mesma. ■

**“Pode ser estranho chamar uma pessoa para ficar em pé em algum lugar sem ter o que fazer, mas, se você chamá-la para passar algum tempo comendo contigo, dará a ela uma boa motivação. Então você pode marcar de sair com os amigos nas feirinhas, que têm opções para todos os gostos.”**

## Ampliando o acesso à história, à memória e à cultura

Mais de mil páginas datadas de 1906 contando, para os italianos na Itália, como era a vida dos imigrantes no Brasil estão disponíveis na internet com licenças livres

Por Bianca Santana\* e Célio Costa Filho\*\*

Mais de 200 mil italianos viviam no estado de São Paulo em 1906. Entretanto, na Itália, pouco se sabia sobre o Brasil e a vida dos italianos no novo país. Foi quando o jornal *Fanfulla* publicou o livro “*Il Brasile i gli Italiani*”, com o objetivo de apresentar a organização política e econômica brasileira e dar destaque ao sucesso profissional que os italianos alcançavam por aqui. Em mais de mil páginas publicadas, é possível descobrir as histórias e fotografias de proprietários de terra — que cultivavam café, grãos e uvas; empreiteiros — responsáveis pela construção de prédios importantes; fotógrafos, farmacêuticos, instrumentistas e empresários.

Um exemplar de “*Il Brasile i gli Italiani*” foi preservado pelo Instituto Cultural Ítalo-Brasileiro (ICIB), em sua biblioteca. Mas, desde o mês de julho, não é mais necessário ir até a sede do instituto para acessar o rico material. Por meio da ação do Programa Catalisador dos Projetos Wikimedia, em conjunto com a empresa IAIDigital, o livro foi digitalizado e publicado na íntegra, sendo disponibilizado através do Wikisource, um repositório de documentos livres. As imagens também foram carregadas no Commons, um repositório de arquivos de mídia livres, com fotos e arquivos de áudio e vídeo. Ambos os projetos, Wikisource e Commons, fazem parte do mesmo grupo de projetos análogos à Wikipédia, e a palavra “livre”, nesses casos, diz respeito a uma licença flexível de direito autoral

ou a obras que estão em domínio público, como no caso do livro publicado no início do século XX.

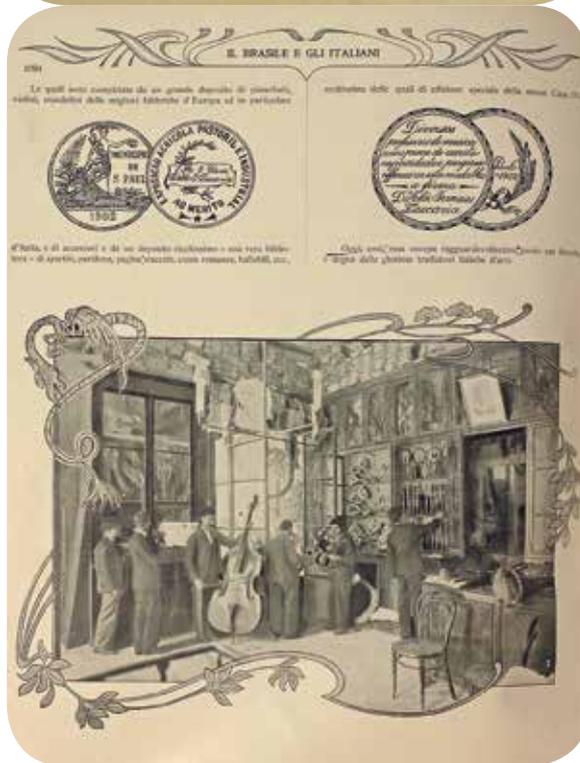
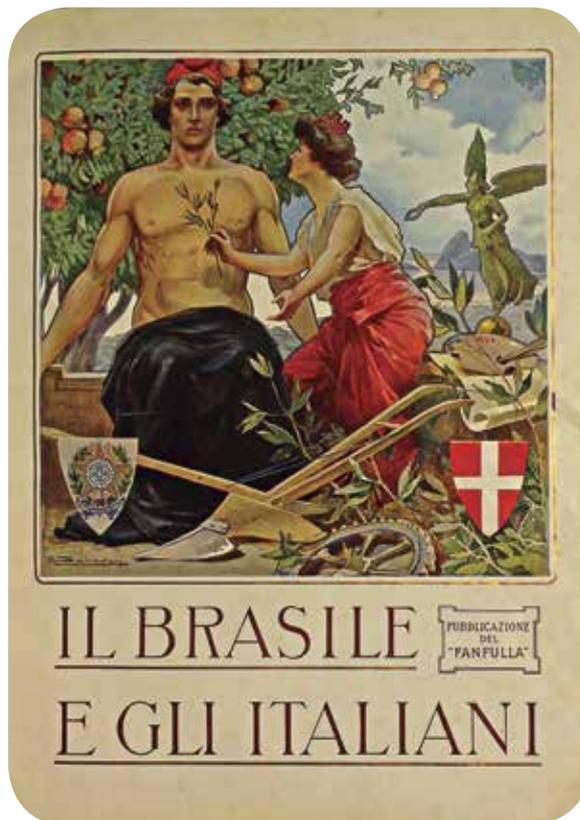
Além do “*Il Brasile i gli Italiani*”, outras obras históricas do acervo do ICIB foram selecionadas e podem ser disponibilizadas online caso outras parcerias floresçam. Materiais raros precisam ser digitalizados por especialistas, que, ao fazê-lo de forma eficiente e segura, garantem a conservação dos exemplares, como foi feito, voluntariamente, pela IAIDigital, empresa que oferece soluções em virtualização de acervos históricos e contemporâneos.

A iniciativa permite que mais pessoas tenham acesso à memória dos italianos em São Paulo, e que novas obras possam ser geradas a partir desta. Estudantes podem utilizar fotografias do livro em seus trabalhos escolares, desde que citem a fonte; novas pesquisas podem ser feitas a partir do material, relatos de memória podem ser ricamente ilustrados, cartões, pôsteres e até anúncios de publicidade podem ser produzidos. O conhecimento circula livremente em benefício da educação e da cultura, tal como prevê a missão da Wikimedia Foundation, a fundação responsável pela vinda do Programa Catalisador ao Brasil: “Empoderar e engajar pessoas pelo mundo para coletar e desenvolver conteúdo educacional sob uma licença livre ou no domínio público, e para disseminá-lo efetivamente e globalmente.”

O projeto mais famoso da fundação é a Wikipédia, a enciclopédia digital de conteúdo

aberto que pode ser editada por qualquer pessoa, desde que sejam obedecidas as regras básicas de funcionamento do projeto. Envolve em polêmicas, a possibilidade de edição de seus artigos é motivo para que a confiabilidade de suas informações seja frequentemente questionada, muito embora haja diversos projetos educacionais que utilizem a Wikipédia e algumas pesquisas que indiquem um índice de confiabilidade comparável ao das enciclopédias tradicionais. Em 2005, a revista inglesa *Nature* comparou artigos da Wikipédia e da conceituada Enciclopédia Britânica, quanto à precisão de 42 verbetes. Os especialistas encontraram 4 erros graves na Wikipédia e 4 erros graves na Enciclopédia Britânica. Enquanto um artigo da Wikipédia tinha em média 4 inadequações factuais ou omissões, o da Britânica tinha 3. Tais dados reforçam a ideia da inteligência coletiva: “um tipo de inteligência compartilhada que surge da colaboração de muitos indivíduos em suas diversidades. É uma inteligência distribuída por toda parte, na qual todo o saber está na humanidade, já que ninguém sabe tudo, porém todos sabem alguma coisa”, para citar o verbete da própria Wikipédia.

Também no mês de junho, o ministro da Educação de Israel, Shay Piron, anunciou que



as escolas públicas de seu país vão incorporar no currículo a edição de artigos na Wikipédia em hebraico. Nas disciplinas de história, geografia e ciências, estudantes serão orientados por seus professores a corrigir informações inadequadas ou completar verbetes da enciclopédia colaborativa. “Para nós, é importante que o sistema de ensino em Israel seja líder em inovação. Em cooperação com a Wikipédia, temos uma ótima oportunidade de expandir o pensamento e permitir que os alunos de Israel façam a diferença, lidando com algo com que outros também possam se beneficiar.” O Dante também contribuiu com o acesso livre ao conhecimento com o projeto REA Dante, que, lançado em 2011, disponibiliza em formato digital alguns dos materiais produzidos pelo Colégio. ▀

**Imagens do livro “Il Brasile e gli italiani”, em que os imigrantes relatavam como viviam no Brasil do início do século XX**

\*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.

\*\*Célio Costa Filho é formado em linguística e atua no universos dos wikis há mais de uma década. É membro da Open Knowledge Brasil e integra a equipe do Programa Catalisador dos Projetos Wikimedia no Brasil.

Por Luisa Destri\* e Marcella Chartier

## Sobre valores e verdades

São poucos os filmes que dizem a que vieram logo nas primeiras cenas. “O melhor lance”, longa de Giuseppe Tornatore (de “Cinema Paradiso”, vencedor do Oscar de melhor filme em 1990) que estreou no final de julho nos cinemas, é um desses. A construção minuciosamente trabalhada do personagem Virgil Oldman, um respeitadíssimo leiloeiro especializado em arte e antiguidades, e a ótima atuação de Geoffrey Rush, que lhe dá vida, arrebatam imediatamente. Oldman é um homem sozinho, cercado apenas por obras de arte em seu escritório e por compradores nos leilões que conduz. Sempre impecavelmente vestido em um terno, tem a mania de usar luvas que o protegem do contato com as impurezas cotidianas. A coleção ocupa um closet enorme que tem, por trás, uma passagem para uma sala onde ele guarda secretamente suas obras de arte favoritas: retratos femininos de diversos tempos e artistas renomados.

As primeiras cenas dão conta dessa apresentação com uma fotografia e uma trilha sonora fenomenais (a segunda assinada pelo parceiro de longa data de Tornatore, Ennio Morricone) e nos convencem dos limites que a personalidade de Oldman impõe ao seu comportamento. Nada que não possa ser revisto depois, ao longo da história,

que começa a intrigar quando uma jovem (Claire Ibbetson, vivida por Sylvia Hoeks) herdeira de uma mansão cheia de obras de arte o procura para uma avaliação. O que poderia ser apenas mais um trabalho torna-se complexo quando ela, por mais de uma vez, se recusa a encontrar pessoalmente o leiloeiro. A irritação inicial de Oldman dá lugar a uma inquietação irresistível a respeito dos motivos que fazem Claire agir dessa forma e, em pouco tempo, a um desejo de amparar a jovem que, aparentemente, tem algum tipo de fobia social.

O amigo Robert (Jim Sturgess), com quem Oldman divide a paixão por peças e estruturas antigas, acaba se tornando um conselheiro também diante desse caso, orientando o leiloeiro em um tipo de trato social que vai além do que ele está acostumado a ter — a relação humana com uma mulher fragilizada.

Mas, se “O melhor lance” é o tipo de filme que se nota desde o início ser grandioso, também é dos que não se pode contar muitos detalhes em uma resenha. Vá preparado para se surpreender e sair da sessão retomando fatos para compreender a história em sua totalidade. O filme conquistou o David di Donatello Awards (o mais prestigiado da Academia do cinema italiano), como melhor filme, direção, trilha sonora, figurino e direção de arte. (Marcella Chartier)

Classificação etária: 12 anos



Divulgação

## Um escritor audacioso

**M**r. *Gwyn*, publicado por Alessandro Baricco em 2011 na Itália, e agora lançado no Brasil, é uma novela que guarda muitas novelas. Os parágrafos iniciais dão logo as primeiras pistas do que estará sempre em jogo. Um narrador de identidade desconhecida apresenta a decisão tomada pelo escritor Jasper Gwyn, então com 43 anos e com uma carreira de relativo sucesso: jamais voltar a escrever livros.

As consequências da decisão logo se fazem sentir, inclusive sob a forma de problemas físicos. O protagonista tenta algumas saídas, como redigir histórias apenas mentalmente, a fim de aplacar a crise sem trair a decisão. Mas só a visita a uma galeria irá lhe mostrar o caminho a percorrer. Tocado por uma série de retratos em exposição – ou melhor, pelo catálogo da exposição, decide tornar-se autor de retratos. Escritos, não desenhados; escritos, mas não descritivos.

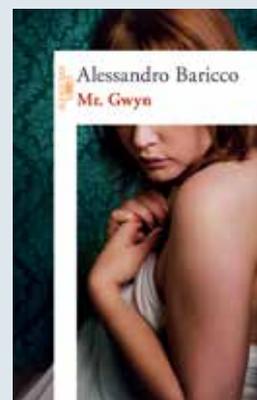
Até essa altura, o livro oscila entre a ironia e o humor, tornando leve a reflexão sobre a própria literatura. Quando Gwyn começa a planejar como fazer retratos, a narração torna-se algo insólita, pois incorpora o absurdo. A título de exemplo, basta citar que encontra um artesão capaz de executar o projeto de iluminar seu estúdio com “minilâmpadas que morressem

após trinta e dois dias de funcionamento”.

Quando Gwyn parece alcançar o que procurava, “reconduzir seus personagens para casa”, a literatura reencontra sua vocação humanística, e Baricco mostra-se então à vontade, surpreendendo com lirismo e delicadeza a intimidade de figuras empenhadas em encontrarem a si mesmas. Mas uma reviravolta provoca nova mudança no rumo do romance, e Gwyn decide desaparecer, deixando enigmas literários que sua ex-assistente, com inclinações de crítica literária, deverá esclarecer.

O plano do livro, como se vê, é ambicioso. Se a exposição da trama revela as intenções metalinguísticas de Baricco, a realização de *Mr. Gwyn* não trai os motivos para que seja dos mais prestigiados autores contemporâneos. Nesse romance permanece a generosidade de quem oferece uma história clara, ágil e prazerosa. (Luisa Destri)

**Mr. Gwyn**, Alessandro Baricco, tradução de Joana Angélica d’Avila Melo, Alfaguara, 2014, 224 páginas, 39,90 reais.



## O cinema como reflexão sobre o real

**A** reedição brasileira de *O que é o cinema?* não é apenas uma republicação de textos fundamentais de um grande crítico de cinema de todos os tempos. Trata-se de uma amostra mais ampla em língua portuguesa dos escritos legados por André Bazin, que com raciocínios claros e escrita cativante é capaz de seduzir leitores com os mais diversos interesses.

“Foi Bazin quem trouxe a mais rica formulação crítica capaz de esclarecer o significado das transformações então em andamento”, escreve Ismael Xavier na apresentação, referindo-se ao cinema produzido após a Segunda Guerra Mundial. Não por acaso, um dos objetos privilegiados do crítico francês foi o neorealismo italiano, discutido a partir de obras como *Roma, cidade aberta* (Roberto Rossellini, 1945) ou *Ladrões de bicicleta* (Vittorio De Sica, 1948). Em sua opinião, “o cinema italiano é certamente o único que salva, no próprio interior da época que ele pinta, um humanismo revolucionário”.

Se seu estilo comporta belas formulações, a demonstração do ponto de vista tampouco

deixa a desejar. A exposição luminosa dos argumentos faz do francês um modelo para o exercício da crítica em qualquer domínio; a erudição permite compor uma visão precisa da história do cinema; a preocupação social enquadra a produção da arte na situação histórica. Como resultado, desenha-se um amplo painel da cultura ocidental no século XX.

Além da série de artigos dedicada ao neorealismo italiano, a nova edição incorpora textos sobre Charles Chaplin, uma reflexão sobre a figura da *pin-up*, entre outros. É ainda uma amostra da publicação original, saída na França entre 1959 e 1961 e composta de quatro volumes, e uma ampliação daquela impressa no Brasil em 1991. O bastante, porém, para que se revele, com a apresentação e o apêndice de Xavier, a grandeza de André Bazin. (Luisa Destri)

**O que é o cinema?**, André Bazin, tradução de Eloísa Araújo Ribeiro, Cosac Naify, 2014, 416 páginas, 49,90 reais.



## Eneias mais perto de nós

**P**arece insuperável a distância que guardamos em relação a um grande clássico da literatura – especialmente quando se trata de um longo poema narrativo, escrito em latim e consagrado como modelo de obras fundadoras como a *Divina Comédia*, de Dante Alighieri, e *Os Lusíadas*, de Camões. Não é preciso, porém, que seja assim. A superação dessa distância parece ser o propósito da mais recente edição de *Eneida*, de Virgílio.

O volume recupera a tradução publicada por Carlos Alberto Nunes em 1981, corrigindo equívocos de edição (como versos suprimidos) e reparando deslizes do tradutor, que em apenas um ano transpôs integralmente para o português os quase 10 mil versos da epopeia. João Ângelo Oliva Neto, professor da USP que é autoridade nas traduções latinas, como comprova seu *O livro de Catulo*, completa o cuidadoso trabalho acrescentando apresentação, resumo dos livros e notas – todos excelentes em guiar o leitor pelo poema monumental.

A particularidade da tradução reside no verso escolhido por Nunes. Em vez de buscar na língua portuguesa uma medida tradicionalmente empregada no gênero, como

o decassílabo camoniano, manteve a forma original. O hexâmetro latino, que na transposição equivale a um verso de dezesseis sílabas, evita a necessidade de se trocar a clareza pela concisão. Assim se mantém a qualidade poética e a legibilidade para o público não especializado.

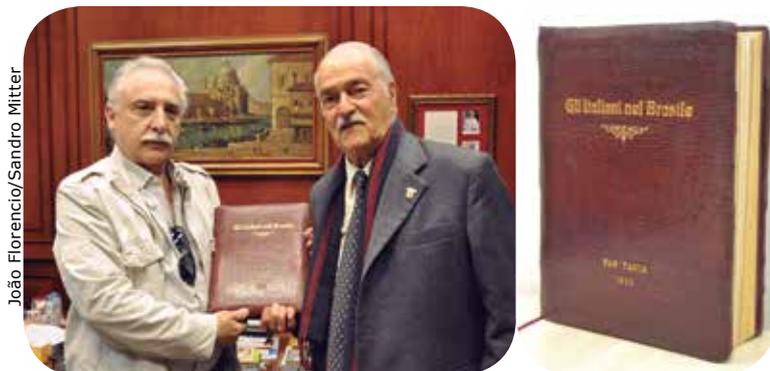
É então com deleite provavelmente próximo ao de um ouvinte romano que o leitor contemporâneo embarca na *Eneida*, pois testemunha a habilidade do poeta em unir a história de Roma, tal como a conhecia seu público, a mitos e feitos gloriosos. Acompanhando assim a sorte um herói que sofre diante dos desígnios divinos, quase nos esquecemos do distanciamento subitamente provocado quando ouvimos o adjetivo “épico”: lembramos que nem sempre o passado precisa permanecer no passado. (Luisa Destri)

**Eneida**, Virgílio, tradução de Carlos Alberto Nunes; organização, apresentação e notas de João Ângelo Oliva Neto, Editora 34, 2014, 896 páginas, 89 reais.



## Após receber doação, Dante restaura livro sobre imigrantes italianos

**D**atado de 1922, e doado ao Colégio Dante Alighieri, um exemplar do livro *Gli Italiani nel Brasile*, cujas páginas retratam parte da saga dos imigrantes italianos no Brasil, teve seu restauro concluído em agosto de 2014. Originalmente, a obra pertencia ao sr. Michelangelo Pignatari, imigrante italiano que se tornou industrial na década de 1940.



O dr. Rinaldo Pignatari Lagonegro (à esq. na foto), a pedido de seu pai, dr. Pedro Lagonegro, colega do atual presidente do Dante, dr. José de Oliveira Messina (à dir.), na turma de 1951 da Faculdade de Direito do Largo São Francisco, doou a obra ao Colégio; na imagem à direita, o livro já restaurado

Em setembro de 2013, Pedro Lagonegro (genro de Michelangelo), seu filho Rinaldo Pignatari Lagonegro e seus netos – os ex-alunos Rinaldo Pignatari Lagonegro Junior, Lucas Menicelli Lagonegro e Pedro Lagonegro Neto, além do atual aluno Giuliano Menicelli Lagonegro – doaram o livro ao Colégio.

Em abril de 2014, a Biblioteca do Dante providenciou um novo restauro da obra – visto que ela já fora submetida a um processo semelhante na parte de encadernação. Assim, retirou-se todo o couro que, naquela ocasião, havia sido colocado como forma de preenchimento no livro. Com isso, inseriu-se um novo couro, compatível com o original em cor e textura. A lombada do bloco de texto passou por um processo especial para receber a capa restaurada (as manchas da contracapa também foram retiradas). Por fim, higienizaram-se todas as folhas e realizou-se um tratamento do couro com retoques das áreas esfoliadas, bem como uma hidratação com cera Cirè.

“A restauração de uma obra rara deve ser feita por um profissional especializado, procurando manter o máximo possível do original para não descaracterizar o livro”, explicou Marilda Mitsui, bibliotecária-chefe. “Se a pessoa que doou a obra a vir agora, dirá que está perfeita”, completou.

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

## Cartas

“Ives, estimado amigo,

Belo e originalíssimo o seu poema “Cavalos já foram pombos” publicado na Revista do Dante. Peço-lhe licença para reproduzir em uma revista da cidade.

Parabéns pela veia poética, aliada a tantos outros talentos.

Abraços do amigo e sempre admirador

Francisco Marins”

Av. Dr. Erwin Theodor Rosenthal  
Rua Pedroso Alvarenga, 85 - ap. 101  
04531-010 São Paulo  
Brasil

São Paulo, 29 de maio de 2014.

Exm<sup>o</sup> Senhor  
Prof. Dr. José de Oliveira Messina,  
DD. Presidente do Colégio "Dante Alighieri",  
Alameda Jaú, 1061,  
01420-001 São Paulo.

*Senhor Presidente, estimado Amigo.*

há pouco recebi mais uma das sempre bemvindas remessas do Colégio sob sua vitoriosa direção, contendo o número 26 do *Dante Cultural*, bem como o magnífico tomo dois de *In Arte*, ambos atestando a aguda percepção cultural dos responsáveis pelos mesmos. Muito obrigado! Esmeradas em sua apresentação, oferecem contribuição de elevados méritos, ao mesmo tempo que revelam o seu profundo embasamento na cultura das duas pátrias, Itália e Brasil.

Quantos amigos reencontrei na leitura! Entre os demais ressalto Fiammetta Emendabili, minha estimada ex-aluna, filha do excelente escultor Galileo Emendabili, que tive a honra de entrevistar sessenta anos atrás em "A Gazeta"; o editor Cláudio Callia, de cujo inesquecível avô fui colega no corpo docente do Colégio; Paulo Bomfim, querido amigo já faz quase sete decênios e, por tempo ligeiramente menor, Paulo Nathanael Pereira de Souza, estimado confrade e amigo desde passados tempos.

Fácil inferir daí o quanto me foi cara a leitura do *Dante Cultural* e dessa excelente *In Arte* e por ambas as publicações, elevando ainda mais o nome do Colégio "Dante Alighieri", permito-me felicitá-lo, na certeza de que também no futuro seus inúmeros leitores e admiradores continuarão a ser brindados com provas de belas realizações.

*Compreendentes amigos do seu*  
*Erwin*

# Ruas cheias de cor

Foi só na década de 80 que São Paulo passou a ter seus muros e paredes grafitados, mas a cidade já é, hoje, referência mundial em *street art*

**Por Natalia Horita**

**P**assava pouco mais de vinte minutos das 15 horas de um sábado de julho na cidade de São Paulo. Era um dia decisivo para o Brasil e para a Holanda, seleções que se enfrentariam na disputa pelo terceiro lugar no mundial. Mas, se até a etapa anterior do campeonato o boêmio bairro da Vila Madalena fervilhava, a derrota para a Alemanha na semifinal fez minguarem os torcedores da região.

No fim de semana em questão, quem mais tirava proveito do clima de calma era o grafiteiro Jerry Batista, de 34 anos. Vestindo um moletom cinza e usando o capuz para ficar ainda mais “isolado” do resto do mundo, ele passou um tempo sentado em frente a um muro no Beco do Batman (famoso reduto de grafites da cidade) concebendo ideias sobre o que poderia pintar naquele pedaço. Após um tempo de reflexão, levantou, colocou música clássica para tocar e começou o trabalho. Primeiro, pincelou delicadamente alguns traços com tinta preta. Um a

**Grafite do projeto “Arte na rua: Mural Grafite”, na rua França Pinto, Vila Mariana**



Marcelo Cobra

um, eles foram originando as formas do novo desenho. Depois, viria a parte feita com sprays, a grande característica dos grafites.

“A música é um estímulo essencial no meu trabalho, me acalma”, afirma Jerry, artista responsável por colorir muros, paredes e outras “telas” semelhantes do país há dezoito anos. Foi na tranquilidade da Ilha do Bororé, na região metropolitana da capital, que ele se refugiou para concluir as obras que estão em exposição na galeria A7MA (rua Harmonia, 95), no mesmo bairro. Mas a principal atividade de Jerry são os grafites, dispersos pela cidade.

Ao optar por deixar sua marca naquele pedaço do Beco do Batman, porém, Jerry está se arriscando - “atropelando”, na gíria solta pela rua. É que, antes de seu desenho começar a ganhar forma, lá estavam os traços de outro artista. “Ele deu umas deslizadas com amigos meus, então resolvi grafitar em cima dele. Mas, se ele quiser vir aqui e refazer, passar por cima do meu, vou entender. Ele estará no direito”, explica Jerry, expondo uma das grandes diretrizes de quem se dedica a praticar essa linguagem.

Essa forma de autoregência das ruas, em que o dono do pedaço é o que tem suas linhas estampadas nos muros, é uma das maiores características do grafite. “A lei que vigora entre os grafiteiros manda cada um respeitar o espaço alheio”, explica Tim Tchais, cujos trabalhos também podem ser observados no Beco do Batman e nas ruas de Perdizes e Pinheiros. “E a gente só grafita lugares que parecem abandonados pelos proprietários, que não cuidam direito”, arremata. Nascido em São Paulo, Tchais atualmente mora em Florianópolis, onde inaugurou uma loja de pranchas. A sua formação em Desenho Industrial está diretamente vinculada aos tempos em que grafitava com frequência. “Foi nessa época que tomei gosto por essa parte visual, por esse estilo de arte, que me levou a optar por essa carreira”, contextualiza.

A natureza livre do grafite remonta ao período do Império Romano. O termo, de



Marcelo Cobra

### **Grafite feito a 12 mãos, entre elas as de Ndrua Ninguém Dormi e Tim Tchais**

origem italiana (*graffitto*) significa “escritas feitas com carvão” e alude a determinados acontecimentos da época, como o costume dos cidadãos de saírem de casa com pedaços do material em mãos para gravar nos espaços em branco palavras de manifestação, divulgação de acontecimentos públicos e leis. Ainda é possível ver alguns grafites antigos na Itália, principalmente nas catacumbas de Roma e em outros sítios arqueológicos do país.

A versão contemporânea dessa arte substituiu o carvão pelo spray e apareceu no final dos anos 60, no Brooklyn, em Nova York, como mais um braço da contracultura pungente da década. Jovens da cidade começaram a preencher muros e paredes de locais abandonados pelo governo com palavras de protesto e como forma de expressão artística. Ela se tornou a vertente visual do *hip hop*, movimento natural da periferia da *Big Apple*, e ampliou sua presença na sociedade. Consistia em uma tentativa de descentralizar a arte, expandir seu alcance e tirá-la do perímetro meramente acadêmico. Não era mais necessário visitar um museu ou uma galeria para ter acesso a obras. Era a expressão que nascia das ruas, sem filtros, muitas vezes retratando suas urgências, suas necessidades e chamando a atenção para os problemas sociais existentes em determinadas regiões. Ganhou — e em muitos casos possui até hoje — um polêmico âmbito sociopolítico.

Marcelo Cobra

### Arte no beco

No Brasil, essa arte que já dominava as ruas de Nova York, Londres e Berlim começou a reverberar logo no início da década de 80. “Quando eu comecei, nem sabia que se chamava grafite”, brinca Zé Carratu, 59 anos. “Eu pegava um tijolo e desenhava no asfalto, ficava treinando traço no fundo da sala de aula, no quadro negro.” Carratu se formou em Artes Plásticas em 1976, mas continuou participante nos trabalhos que aconteciam nas ruas. Foi assim, de maneira bem orgânica, que ele conheceu Jaime Prades, Delfino, Rui Amaral e outros nomes que, juntos, formaram o primeiro coletivo brasileiro de grafite, chamado, graciosamente, de Tupinãodá. “Nós saíamos por aí e pintávamos a quatro, seis mãos”, rememora Carratu.

### Beco do Aprendiz, Vila Madalena





### Trabalho coletivo no Instituto Goethe

O grupo foi o responsável por iniciar os trabalhos em viadutos e no afamado Beco do Batman, que carrega esse nome por conta do desenho do homem-morcego que apareceu por lá. Hoje, o Beco, ponto que nos mapas é reconhecido como rua Gonçalo Afonso, é uma verdadeira galeria a céu aberto situada no miolo da Vila Madalena. A escondida e sinuosa viela já cedeu seu visual descolado para propagandas publicitárias, editoriais de moda, cenários de clipe e gravações, e é um dos destinos certos para os turistas que desbravam São Paulo. Só no sábado de julho em que Jerry Batista concluía seu novo grafite, havia alemães, americanos e franceses aproveitando o colorido daqueles muros para tirar fotos e *selfies*.

### Obra de Jerry Batista em cartaz na exposição na galeria A7MA, na Vila Madalena





Marcelo Cobra

**Grafito de autoria de Meleca, Pato e Caps, no Beco do Batman, Vila Madalena**

Provavelmente a rua mais lembrada quando o assunto é grafite paulistano, o Beco do Batman é um ótimo ponto de partida para aqueles que querem se inteirar dessa cena em São Paulo. Ele concentra diversos trabalhos de grafiteiros conhecidos, que vieram logo após a geração do Tupinãodá emergir na atmosfera urbana. Um deles, apelidado NDrua Ninguém Dormi, é o autor de um dos desenhos logo na entrada da rua Harmonia. “A gente vive em uma cidade muito cinza. Eu sinto como se ela fosse me agradecer por colocar um pouco de desenho, de cor nas ruas”, diz NDrua, que também tem trabalhos pela Pompeia, Perdizes e regiões mais afastadas do Centro. Ali perto, no Beco do Aprendiz (*rua Belmiro Braga*), também há outros grafites que levam sua assinatura e convivem com desenhos de Binho Ribeiro, Niggaz — falecido em 2013 e cuja obra todos

os grafiteiros prometem respeitar — e outros companheiros de rua. Segundo NDrua, São Paulo é a “meca interplanetária do grafite”, pois tem desenhos em todos os cantos da cidade.

**A cidade mais grafiteira do mundo**

De fato, apesar de a Vila Madalena abrigar dois logradouros importantes para a história dessa arte, é possível encontrar grafite em outros lugares. No começo da avenida Paulo IV, no muro do Instituto Goethe, há um bonito exemplo de trabalho coletivo, feito a muitas mãos. Logo nos primeiros metros da avenida Paulista, a lateral inteira de um prédio foi preenchida com um desenho assinado por Eduardo Kobra que homenageia o arquiteto Oscar Niemeyer — o mesmo artista também assina um mural avistado do High Line Park, em Nova York. Nos pilares que sustentam o elevador Costa e Silva, o Minhocão, no Centro, há desenhos de diversos artistas. Até nos canos que desembocam no rio Tietê há o que observar.

O bairro do Cambuci, na zona sul da cidade, é outra prova de que o grafite está dissemiado por São Paulo. Otávio e Gustavo Pandolfo, dupla mais conhecida como OsGemeos, têm vários desenhos registrados por lá. Crescidos no bairro, os dois irmãos são dos mais famosos nesse universo. Já pintaram a fachada da Tate Modern Gallery, em Londres, têm obras em Nova York, e grafites eternizados em Cuba, na Grécia e na Alemanha. A exposição “A Ópera da Lua”, em cartaz no Galpão Fortes Villaça, em São Paulo, até o dia 16 de agosto, reúne 25 telas, três esculturas e duas instalações interativas d’OsGemeos, sendo grande parte inédita.

A mostra dos irmãos não foi exatamente uma novidade para São Paulo, que acabou se tornando uma referência no assunto. Desde que entrou para a rota dos aficionados pelo assunto, a cidade passou a contar com alguns eventos que ajudam na divulgação do grafite. Um deles é a Biental Internacional Graffiti Fine Art, cuja

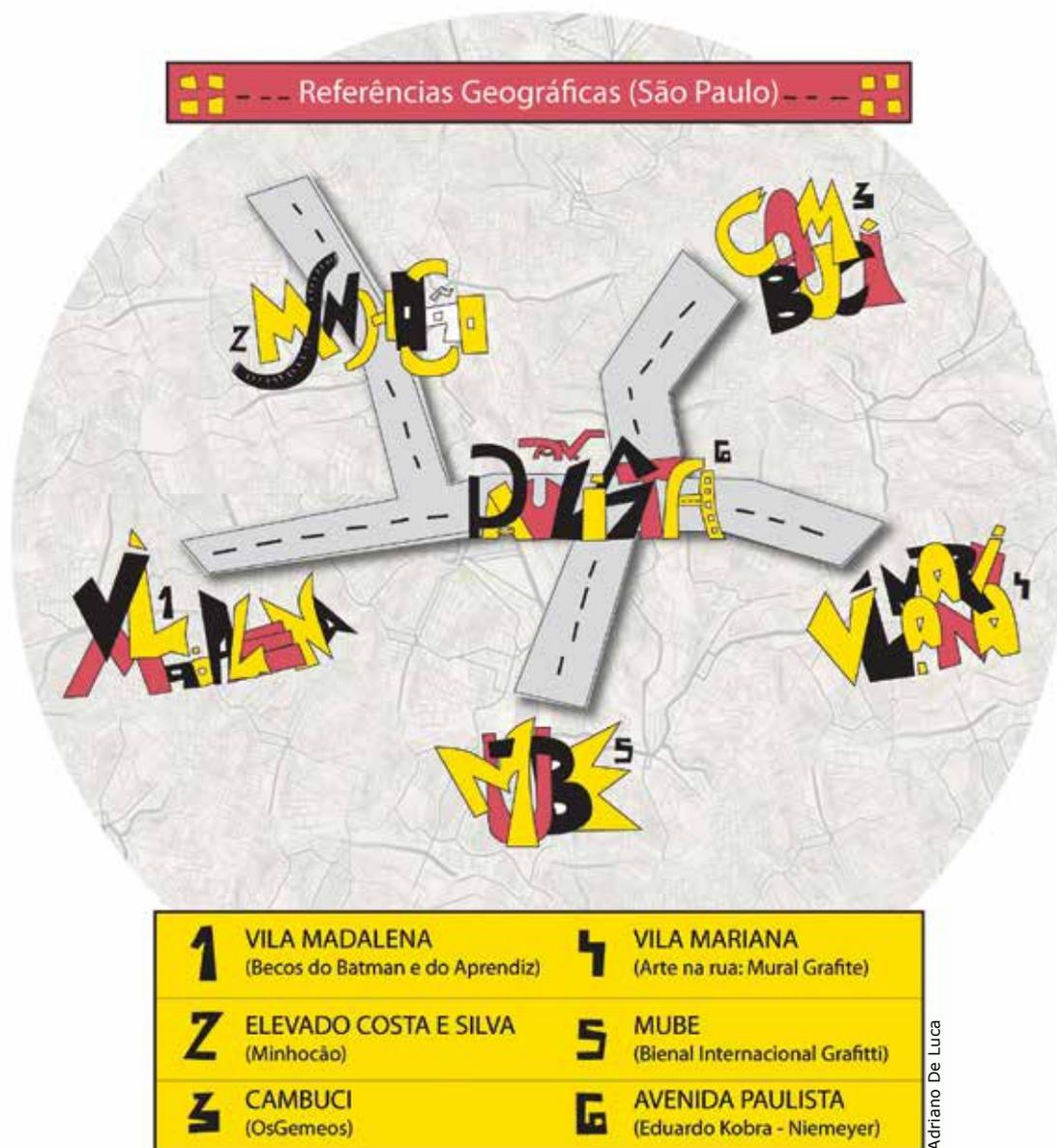
Divulgação/Nina Pandolfo



Divulgação/Nina Pandolfo

**Nina Pandolfo começou nos quadros e depois partiu para o grafite. Abaixo, obra dela realizada na Grécia em 2006**





Adriano De Luca

segunda edição aconteceu entre janeiro e fevereiro de 2013. Com curadoria de Binho Ribeiro, a exposição foi levada ao MuBe e abrigou trabalhos de 51 artistas, tanto nacionais quanto internacionais. Nomes como Speto, Nunca, Daze e Minhau contribuíram com obras e instalações.

Na Virada Cultural de 2014, outro evento reforçou a importância e a presença do grafite nas ruas da capital. Denominado “Arte na Rua: Mural Grafite”, o projeto idealizado pelas Fábricas de Cultura Capão Redondo, Jaçanã, Jardim São Luís e Vila Nova Cachoeirinha consistiu em fazer intervenções artísticas em um amplo espaço de mais de 300 metros na rua França Pinto, na Vila Mariana. Com orientação

de 30 grafiteiros, jovens aprendizes das Fábricas de Cultura puderam aplicar suas habilidades e grafitar muros, paredes e até mesmo postes distribuídos ao longo da rua, que, como bem resumiu Ninguém Dormi, clamava por um pouco de cor.

Se muitos grafiteiros fazem o trajeto das ruas para as galerias, Nina Pandolfo realizou o inverso. Natural de Tupã, no interior do estado de São Paulo, Nina iniciou sua carreira pintando quadros, para só em 1992 migrar para os muros espalhados pela cidade – e deles para os muros e paredes de outros lugares do mundo. Exponente feminino em um universo predominantemente dominado por homens, Nina, que não gosta de se

rotular nem como grafiteira, nem como artista plástica, já expôs suas obras em locais como Los Angeles, Nova York e Índia. Em 2007, em um dos trabalhos mais interessantes, pintou a fachada do Castelo Kelburn, em Glasgow, na Escócia, na companhia de Nunca, e da dupla OsGemeos, da qual seu marido Otávio Pandolfo faz parte. Em São Paulo, seus característicos desenhos de meninas com olhos bem grandes, gatinhos e outras delicadezas podem ser encontrados no bairro do Cambuci ou em eventuais mostras. No segundo semestre de 2013, ela organizou uma delas com itens inéditos, na Galeria Leme, no Butantã. ▀

**Jerry Batista criando, ao lado de um grafite de autoria de Niggaz, falecido em 2013**

## Segue lá

Nomes importantes e expoentes da cena grafiteira:

OsGemeos, Zé Carratu, Rui Amaral, Delfino, Eduardo Kobra, Binho Ribeiro, Carlos Adão, Nina, Nunka, Ninguém Dormi, Tchais (Tim + Milo), Speto, Zezão, Titi Freak, Vitché, Whip, Minhau, Mundano, Chivitz.

## Para saber mais

Publicações que se aprofundam no tema:

- Por Trás dos Muros
- Graffiti Brasil
- Revista Zupi

Marcelo Cobra



## Uma vida em cena

**Do Teatro Brasileiro de Comédia à Rede Globo, a história do ator e dramaturgo Juca de Oliveira se mistura com a trajetória do teatro e da televisão brasileira**

**Por Nathalia Costa**

**N**a pele de Nino, um imigrante italiano que vivia no Bixiga, em São Paulo, o ator e dramaturgo Juca de Oliveira ganhou projeção nacional e teve seu nome gravado na memória dos telespectadores como o protagonista da telenovela “Nino, o italianinho”, da TV Tupi, em 1969. Dezoito anos mais tarde, outro personagem italiano marcaria a sua carreira: o Nicola. Com Juca estrelando nesse papel, o espetáculo teatral “Meno Male” foi um sucesso de público e de crítica. Qual seria o segredo? A identificação dos brasileiros, e até do próprio artista, com a história dos europeus que desembarcaram no Brasil em busca de uma vida melhor. “Meu pai foi taxista a vida toda. Ele era Oliveira, mas minha mãe e avós eram todos italianos. Então, juntei o táxi do meu pai, a minha origem italiana e criei o Nicola, um chofer de táxi italiano, e a sua filha Angelina”, explica.

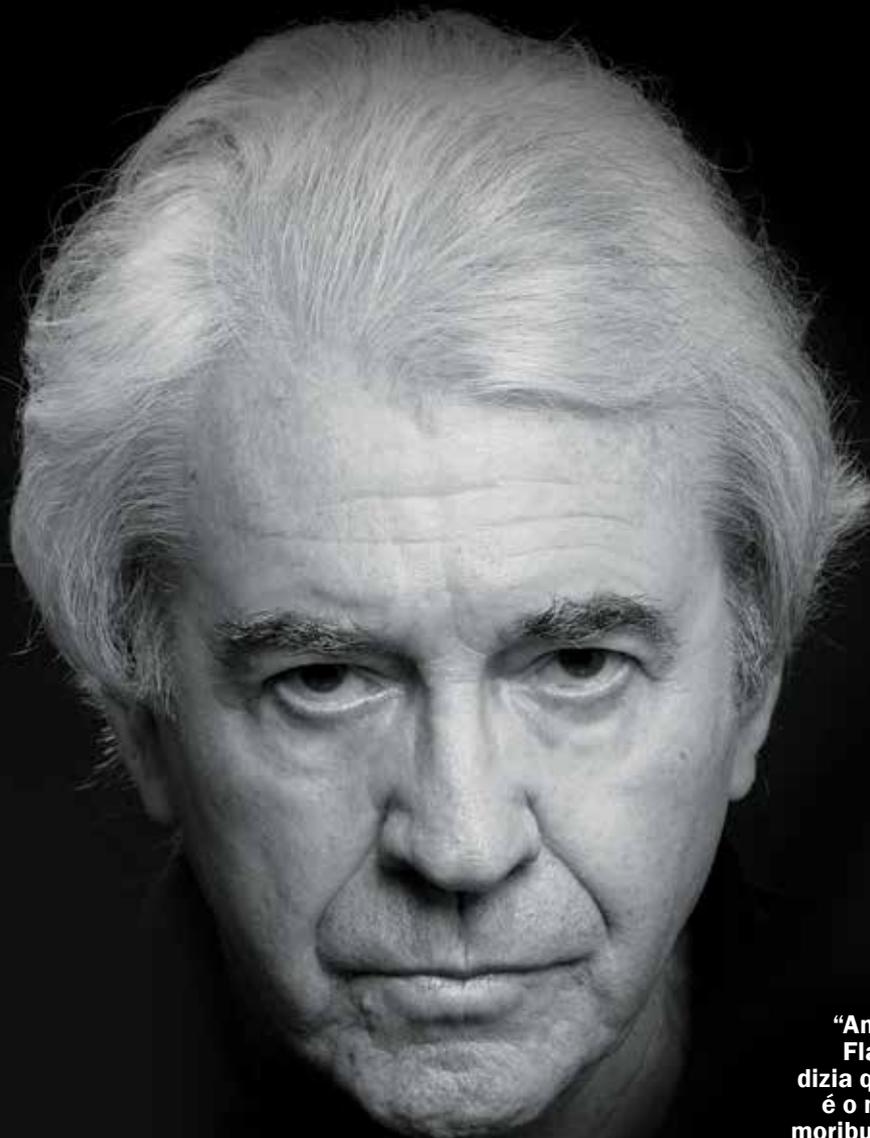
A trajetória de Juca se mistura com a narrativa da dramaturgia brasileira. E essa “parceria” surgiu quase por acaso. Nascido em 16 de março de 1935, José Juca de Oliveira Santos, de São Roque, trabalhava como bancário na capital paulista e decidiu fazer um teste vocacional. “O resultado indicava que eu não deveria fazer Engenharia ou Medicina, mas Direito. E, para a minha surpresa, me aconselhava também a fazer teatro”, conta. Quando já cursava Direito, pela Universidade de São Paulo (USP), viu um anúncio no jornal do grupo teatral dirigido por Cândida Teixeira, solicitando um ator para uma peça. Decidiu arriscar e foi aceito. Entusiasmado com o teatro, resolveu prestar novo vestibular para a Escola de Arte Dramática (EAD), no qual foi aprovado. Por algum tempo até conseguiu conciliar os dois estudos, mas optou por continuar a formação apenas na EAD.

Pouco tempo depois, recebeu um convite de Flávio Rangel para participar do Teatro Brasileiro de Comédia (TBC), onde começou a sua carreira profissional. A estreia deu-se na

peça “A Semente”, de Gianfrancesco Guarnieri. “Guarnieri e Flávio, grandes intelectuais, se tornaram amigos, irmãos praticamente, e exerceram grande influência na minha formação teatral”, exalta. Após contracenar “A Escada”, de Jorge Andrade, recebeu a visita de Guarnieri, Flávio Império, Augusto Boal e Paulo José na pensão de sua mãe para convidá-lo a entrar para uma sociedade e assumir o Teatro de Arena – referência na produção cultural do país. “Apesar de às vezes não ter dinheiro nem para a pensão, respondi: contem comigo”. E começamos a experiência artística mais importante da minha vida, depois da EAD”, destaca.

Com o golpe militar, em 31 de março de 1964, os artistas do Teatro de Arena viraram alvo de investigação. Após o cancelamento da peça “O filho do cão”, Juca e Guarnieri foram aconselhados pela atriz Cacilda Becker – que já tinha sido interrogada pelo Departamento de Ordem Política e Social (DOPS) – a deixar o Brasil. A dupla decidiu seguir para a Itália por conta da nacionalidade de Guarnieri, mas acabou ficando seis meses na Bolívia, onde ambos até deram aulas de teatro em Santa Cruz de la Sierra. A prisão do maestro Edoardo Di Guarnieri, pai do amigo, motivou o retorno para o país.

Sem alternativa e com o trabalho de cunho social e político no teatro inviabilizado, o ator encontrou na televisão a sua sobrevivência. Juca trabalhou na TV Tupi e, posteriormente, recebeu um convite para fazer parte da Rede Globo. Após a estreia em “O Semideus” (1973), de Janete Clair, não parou mais e somou diversos personagens ao seu currículo. Doutor Albieri (“O Clone”, de Gloria Perez) e Santiago (“Avenida Brasil”, de João Manuel Carneiro) estão entre os seus mais recentes sucessos. Apesar da bem-sucedida trajetória nas telinhas, Juca de Oliveira nunca abandonou o teatro. Depois da anistia política e do



**“Amo o teatro. Flávio Rangel dizia que o teatro é o mais antigo moribundo de que se tem notícia. O teatro abre picadas, socializa novos comportamentos”, afirma o ator e dramaturgo**

fim da censura, resolveu voltar aos palcos e aparecer apenas esporadicamente em novelas ou seriados. Com essa transição, descobriu a profissão de dramaturgo e nunca a abandonou. “Amo o teatro. Flávio Rangel dizia que o teatro é o mais antigo moribundo de que se tem notícia. O teatro abre picadas, socializa novos comportamentos. A televisão é entretenimento, é importantíssima, mas não tem a obrigação de elevação cultural”, compara.

Com tanta dedicação à vida profissional, o dramaturgo garante que consegue conciliar a vida pessoal com seus trabalhos. “O teatro tem sempre grande prioridade, mas amo

minha filha (Isabella), minha mulher (Maria Luisa) e a natureza, pois nasci em São Roque e continuo caipira”, afirma. Os novos projetos não param. E ele conta de onde vem tanta inspiração: “Escrevo sobre coisas que me indignam, me chateiam. Quando não estou indignado, escrevo sobre o que amo, sobre o amor.” O artista está em cartaz com “Rei Lear”, texto de William Shakespeare e direção de Elias Andreato. Para contar a tragédia do rei que enlouquece após ser traído por duas de suas três filhas, Juca de Oliveira celebra sua paixão pelo teatro neste monólogo até 12 de outubro de 2014, sextas e sábados, às 21h, e domingos, às 19h, no Teatro Eva Herz, em São Paulo. ■

# Ópera

## A obra completa

Uma das principais tradições italianas, a ópera ganha espaço na temporada do Theatro Municipal de São Paulo e mostra que, mesmo depois de quatro séculos, ainda cativa o público

**Por Barbara Ramazzini**

Vamos supor que vivêssemos na Itália, entre os séculos XVII e XIX. Certamente, as filas que hoje formamos para disputar um lugarzinho no cinema seriam feitas em frente a teatros de ópera. Em plena ebulição nesse período, os espetáculos agrupavam música, teatro, dança e cenário, tudo ao vivo para o delírio dos espectadores que chegavam até a torcer pelos seus cantores prediletos. Para transportar essa vivência cultural ao século XXI, o diretor artístico John Neschling fez questão de montar um repertório pleno de clássicos italianos para a temporada de 2014 e 2015 no Theatro Municipal de São Paulo.

Desde que assumiu o cargo, no ano passado, Neschling trouxe da Itália não só grandes obras, mas também grande artistas. Apesar de ser reconhecido como maestro sinfônico, à frente da Oesp por mais de uma década, o diretor havia construído uma carreira operística anterior. Chegou a reger “O Guarani”, de Carlos Gomes, com o renomado tenor espanhol Plácido Domingo em uma gravação com a Orquestra da Beethovenhalle, da Alemanha. O que o maestro faz agora é retomar essa carreira, ao reger quase todas as óperas que preencherão a programação do Municipal. Junto a ele, profissionais de peso de todo o mundo foram convidados para



diferentes récitas, como o tenor argentino Marcelo Alvarez e o diretor de cena italiano Giancarlo del Monaco.

As montagens são inéditas, por isso John Neschling fez questão de trazer os *blockbusters* para deixar no repertório da companhia. Um procedimento natural em grandes teatros, como uma biblioteca que precisa de obras de referência em seu acervo. Apesar de inserir algumas alemãs e francesas – outras importantes escolas da área — a ênfase está nas italianas. Neste ano, estreou com “Il Trovatore”, de



**Cenas de “Il Trovatore”, de Giuseppe Verdi (1813-1901), que abriu a temporada de ópera do Theatro Municipal paulistano neste ano**

Giuseppe Verdi (1813-1901), e seguiu com “Falstaff”, do mesmo compositor. Para o segundo semestre, ainda estão programadas a “Cavalleria Rusticana”, de Pietro Mascagni (1863-1945), e *I “Pagliacci”*, de Ruggero Leoncavallo (1857-1919), comumente apresentadas em uma mesma noite por serem contemporâneas. E o fechamento fica por conta da popular “Tosca”, de Giacomo

Puccini (1858-1924). Para o ano que vem, pode-se esperar pela “Manon Lescaut”, primeira ópera de sucesso de Puccini, “Otello”, considerada por muitos a maior tragédia de Verdi e “Così Fan Tutte”, que, embora seja do

austríaco Wolfgang Amadeus Mozart, possui um libreto italianíssimo de Lorenzo da Ponte.

Apesar do sucesso dessas obras, grande parte do público brasileiro ainda é leigo no assunto. Pudera. A ópera é um mundo de referências longínquas em relação ao nosso tempo, originárias de contextos históricos de séculos atrás. Apreciá-la pressupõe o domínio de informações biográficas dos compositores, cantores e libretistas (esses últimos são os profissionais responsáveis pelo “roteiro” da obra). Com essa preocupação em mente,

**As aulas ministradas pelo jornalista e professor Irineu Franco Perpétuo na semana anterior às apresentações de cada obra enchem o salão nobre do Theatro Municipal de São Paulo**



o Theatro Municipal chamou o jornalista Irineu Franco Perpétuo, especialista na área (e ex-aluno do Colégio Dante Alighieri), para ministrar aulas todo sábado anterior à estreia de cada ópera. “Eu nunca acreditei que fosse muita gente, mas, para a minha perplexidade, vem lotando”, confessa o professor. Os encontros acontecem no salão nobre, de graça, e, em alguns momentos, ganham trilha sonora do ambiente. “Às vezes, minha voz compete com a dos pregadores e cantores da praça do Theatro, mas isso faz parte por estarmos em pleno centro de São Paulo”, conta Perpétuo, achando graça.

Nos tempos em que a ópera era tão popular na Itália, os teatros eram como estádios de futebol. Cada um torcia para o seu predileto, o público vaiava e ovacionava maestros, tenores e sopranos. “Era uma relação visceral. Tinha até profissionais, os claques, pagos pelos compositores, regentes e cantores, para vaiar o rival”, explica o professor. Mas esse fervor teve o seu fim e, hoje, o cenário é muito mais comedido. “Acredito que o cinema substituiu a ópera. Coincidentemente ou não, o cinema começou em 1927 e a última grande ópera, “Turandot”, de Puccini, estreou em 1926. Só faltava a fotografia para esse espetáculo abraçar todas as artes, o que os filmes resolvem”, lembra. Ainda assim, o cinema sai perdendo

em face da vitalidade e deslumbramento da ópera. “Quando a obra é executada diante dos seus olhos, na hora, sem poder repetir, ela é viva”, reforça Perpétuo. E, mesmo depois de cinco séculos, a ópera continua a levar essa experiência tão passional às novas gerações. Propriedade, apenas, de uma obra completa. ■

**Cenas de “Falstaff”, também de Giuseppe Verdi, já apresentada no Theatro Municipal em 2014**

Heioisa Ballarini



## Mais duas montagens italianas estão na programação do Theatro Municipal no segundo semestre

### “Cavalleria Rusticana”, de Pietro Mascagni e “I Pagliacci”, de Ruggero Leoncavallo

A obra “Cavalleria Rusticana”, de 1890, inaugura a chamada escola “verista” na ópera. Proveniente da palavra italiana “verità”, ou seja, verdade, a estética verista é similar ao Realismo, movimento artístico do fim do século XIX. Como supõe o nome, trata-se de expor a vida cotidiana no palco, incluindo o trabalho do povo e problemas sociais, e deixando de lado os temas míticos e históricos do Romantismo.

“Cavalleria” foi a primeira composição de Pietro Mascagni e resultado de um concurso lançado pelo editor musical Edoardo Sonzogno, em 1888, a jovens italianos que nunca haviam executado uma ópera. A história, que envolve amor, traição, religiosidade e vingança, se passa em uma aldeia siciliana, no final do século XIX, durante um domingo de Páscoa. Sua duração é curta, metade da maioria. Por isso, é comum ser apresentada junto a “I Pagliacci”, de 1892, também uma obra curta e com afinidades estéticas semelhantes, criada por Ruggero Leoncavallo. Ao ver o estrondoso



sucesso de Mascagni, Leoncavallo resolveu fazer sua própria composição verista, baseada no julgamento, presidido por seu pai, um assassinato na Calábria. A obra teve êxito imediato e foi a única de Leoncavallo ainda hoje incluída no repertório de grandes teatros.

Apresentações: 18, 19, 21, 23, 25, 26, 28 e 28 de outubro. Informações e ingressos: <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/cultura/teatromunicipal/noticias/?p=12500>

- No dia 11 de outubro, às 17hs, o jornalista e professor Irineu Franco Perpétuo ministra aula gratuita sobre a obra no salão nobre do Theatro Municipal.

### **“Tosca”, de Giacomo Puccini**

O compositor toscano Giacomo Puccini foi mais do que conterrâneo de Pietro Mascagni. Morou com ele em Milão, nos tempos em que estudavam no conservatório. Mas foi cerca de duas décadas depois, enquanto morava na região de Torre del Lago, na província de Lucca, que o compositor escreveu

uma de suas obras mais populares, a “Tosca”. Apesar de ambientado na Roma napoleônica, o enredo, que trata da trágica história de amor entre a cantora lírica Tosca e o pintor Cavaradossi, possui fortes traços veristas, com torturas, fuzilamentos, chantagens e traições. A ópera de três atos teve Luigi Illica e Giuseppe Giacosa como libretistas e foi baseada na peça homônima de Victorien Sardou. Suas árias foram amplamente popularizadas, principalmente as *Vissi d'arte, vissi d'amore, Recondita armonia* e *E lucevan le stelle*. Mesmo 114 anos depois de criada, é uma das obras mais executadas no mundo operístico.

Apresentações: 29 e 30 de novembro, 2, 4, 6, 7, 9, 11, 13 de dezembro. Informações e ingressos: <http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/cultura/teatromunicipal/noticias/?p=12500>

- No dia 22 de novembro, às 17hs, o jornalista e professor Irineu Franco Perpétuo ministra aula gratuita sobre a obra no salão nobre do Theatro Municipal.

## O Brasil e a Copa de 1950

Por Ebe Reale

**P**or conta de o Brasil ter sediado, pela segunda vez, o campeonato mundial de futebol, darei um panorama do país e da organização da 4ª Copa do Mundo Fifa, ocorrida aqui de 24 de junho a 16 de julho de 1950.

O Brasil, na época, contava com cerca de 52 milhões de habitantes e mantinha-se como um país basicamente agrícola. Sua capital, a cidade do Rio de Janeiro, tinha 2.377.432 habitantes, seguida de São Paulo, com 2.198.090 habitantes. A ligação entre as duas cidades era feita pela velha estrada São Paulo – Rio, estreita e tortuosa; a Via Dutra só seria inaugurada em 1951. As outras ligações rodoviárias do país apresentavam péssimas condições, e assim os participantes tinham que se contentar em voar nos lentos DC3.

O campeonato mundial de futebol de 1942 acabou suspenso devido à eclosão da Segunda Grande Guerra. A taça Jules Rimet, que estava com a Itália, campeã de 1938, ficou escondida durante a Guerra na casa do então vice-presidente da Fifa, Ottorino Barassi, acomodada numa caixa de sapato, debaixo da cama, para que o troféu não caísse na mão de inimigos.

Vários fatores colaboraram para a escolha do Brasil como sede da 4ª Copa do Mundo. Muito embora o Brasil e a Alemanha tivessem se candidatado a sediar o campeonato de 1942, com o fim da Guerra, tão logo a Fifa demonstrou interesse na realização de uma nova Copa, o país renovou sua proposta, tendo sido, na ocasião, candidato único. Com a Europa totalmente destruída e preocupada com a sua reconstrução, era natural que o evento se realizasse fora do Velho Continente.

A Copa inicialmente tinha sido programada para 1949, mas a Fifa adiou a competição por um ano a fim de que as seleções da Europa pudessem se reestruturar.

As exigências da Fifa eram bem mais modestas do que as de hoje, não havendo preocupação com as condições de transporte, hospitais e infraestrutura em geral. O único quesito obrigatório eram estádios “padrão Fifa”,

com arquibancadas para 20.000 torcedores, alambrado, cabines para imprensa e autoridade, e túneis para a entrada dos jogadores.

Dezesseis seleções foram qualificadas para participar do campeonato, mas, com a desistência de algumas, o número se reduziu a 13 participantes. A desistência da Índia teria sido por não permitirem que os atletas jogassem descalços. Já a França não aceitou participar de uma chave que a obrigaria a se deslocar por mais de 3.700 km entre dois jogos (Porto Alegre e Recife).

Participaram da Copa seis seleções europeias: Itália (bastante enfraquecida com a morte, em 1949, num desastre aéreo, na cidade de Superga, dos jogadores do Torino, pentacampeão italiano, grupo esse que constituía a base da *selezione azzurra*), Inglaterra, Suécia, Suíça, Espanha e Iugoslávia; a elas somaram-se sete seleções das Américas: Brasil, Uruguai, Chile, Paraguai, Bolívia, México e Estados Unidos.

Seis cidades sediaram o evento, situadas basicamente no eixo sul-sudeste. Foram elas:

**RIO DE JANEIRO:** para a Copa de 1950, foi construído o Estádio Mario Filho, mais conhecido como Maracanã, com capacidade para 155.000 pessoas, então o maior estádio do mundo. Recebeu 8 jogos, entre os quais 5 da seleção brasileira.

**SÃO PAULO:** o Pacaembu, inaugurado em 1940, passou por ampla reforma para acomodar o campeonato. Com capacidade para 70.000 espectadores, recebeu 6 jogos, um dos quais da seleção brasileira, o único fora do Maracanã.

**BELO HORIZONTE:** o Estádio Raimundo Sampaio (Independência) foi construído para a Copa do Mundo com dinheiro de particulares; com capacidade para 30.000 pessoas, recebeu 3 partidas.

**CURITIBA:** o Estádio Dorival Britto e Silva (Vila Capanema) podia abrigar aproximadamente 12 mil torcedores, fora, portanto, do padrão exigido pela Fifa; mesmo assim, abrigou dois jogos.

**PORTO ALEGRE:** escolhida por pressão do presidente da CBD, Rivadávia Correa Meier, que era gaúcho. O Estádio dos Eucaliptos (que não existe mais) podia abrigar 30.000 espectadores e teve 2 jogos.

**RECIFE:** o Estádio Adelar da Costa Carvalho (ou Ilha do Retiro) foi uma sede decidida na última hora, e sua escolha fora do eixo sul-sudeste foi muito mal recebida pelas seleções europeias, devido à distância e ao calor. Abrigava 20.000 pessoas e recebeu somente um jogo (Chile x Estados Unidos).

O presidente Dutra não usou a Copa de 1950 para promover seu governo. Porém, como o evento ocorreu em ano eleitoral, muitos candidatos e políticos aproveitaram para aparecer ao lado daqueles que... “certamente seriam os campeões do mundo!”

As obras do campeonato mundial de 1950 custaram aos cofres públicos o correspondente hoje a 400 milhões de reais, dos quais mais de 200 milhões destinados à construção do Maracanã. Nada comparado aos mais de 27 bilhões que totalizaram os custos da “Copa das Copas”.

Assim como no campeonato deste ano, também naquela época houve atraso nas obras dos estádios, a ponto de, por ocasião do sorteio dos grupos da Copa, realizado em fins de maio, não terem sido definidas as sedes dos jogos. O gramado e a área da imprensa do Pacaembu, por exemplo, foram considerados inadequados pelos inspetores da Fifa. Em seu entorno, foi necessária a realização tardia de obras de calçamento para acabar com a lama que se formava nos dias de chuva. Já no Maracanã, na partida inaugural do estádio, realizada no dia 17 de junho entre as seleções de São Paulo e Rio, os lugares eram divididos entre torcedores e andaimes – tudo no tradicional “padrão brasileiro”.

Nessa mesma Copa, pela primeira vez os jogadores usaram camisas numeradas, facilitando sua identificação por parte do árbitro, da imprensa e da torcida.

Não dispomos de maiores dados, mas acreditamos que a presença de espectadores

estrangeiros foi pequena, devido ao preço e às dificuldades das viagens internacionais na época. Assim sendo, os estádios só atingiram plena lotação por ocasião dos jogos da seleção brasileira.

Como não existia televisão no país, os jogos eram acompanhados pelo rádio, que projetou grandes nomes de locutores esportivos.

A Copa do Mundo Fifa de 1950 não teve oficialmente uma partida final. As quatro equipes que se classificaram em primeiro lugar nos respectivos grupos formaram um novo grupo e disputaram as partidas entre si.

Espanha e Suécia foram goleadas pelo Brasil e eliminadas pelo Uruguai. Daí a partida entre Uruguai e Brasil, que tanta tristeza trouxe ao país.



Adriano De Luca

Para o Brasil sagrar-se campeão, bastava o empate. Segundo os jornais da época, cerca de 205.000 pessoas, das quais 170.000 pagantes (público muito maior do que comportava o estádio!), assistiram atônitos ao gol de desempate do Uruguai. Foi um silêncio total!

Apesar dessa derrota, ou talvez devido a ela, o Brasil passou a ser o país do futebol. Já tínhamos o maior estádio do mundo, e passamos a ser os melhores do mundo, exportando jogadores para os maiores times europeus e conquistando o pentacampeonato. ■

# Ensaio Fotográfico

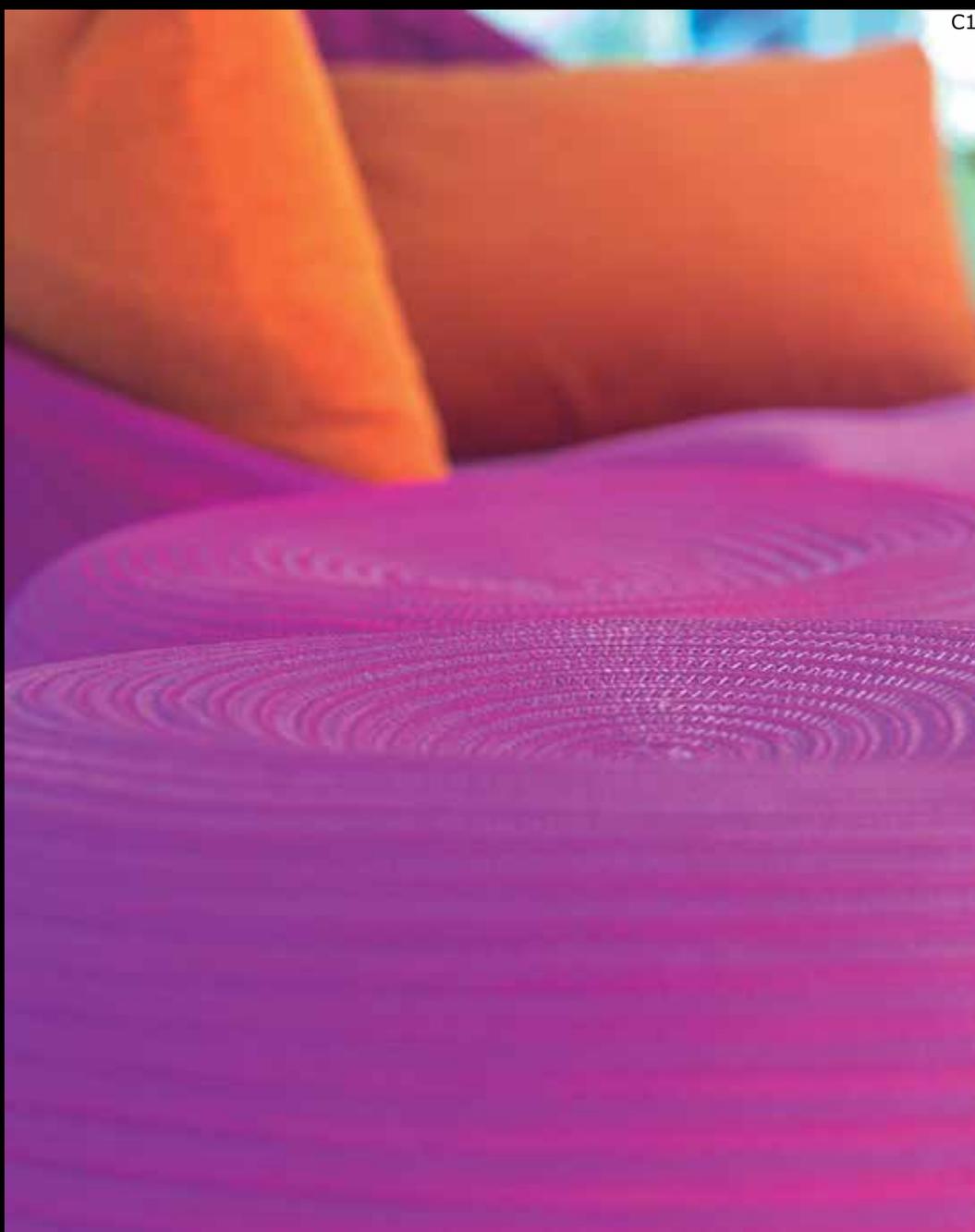
Por Barbara Ramazzini

**S**e a Itália sempre foi reconhecida como um reduto de grandes nomes da artes e da arquitetura, não poderia ser diferente com o design. A tradição do trabalho artesanal foi substituída pela crescente industrialização no período pós-guerra. Atrelados à perfeição dos traços, a tecnologia e o uso de diferentes materiais possibilitaram que o país se estabelecesse como o berço de designers mundialmente renomados.

Não à toa, nas páginas deste ensaio, importantes marcas italianas são representadas com um dos móveis mais difíceis de se projetar:

a poltrona. É pela excelência na produção de belas poltronas que se alcança o sucesso na área. A cadeira de balanço da vovó, em madeira, foi reinventada e ganhou curvas em alumínio. As fibras sintéticas formam um grande encosto que parece rendado.

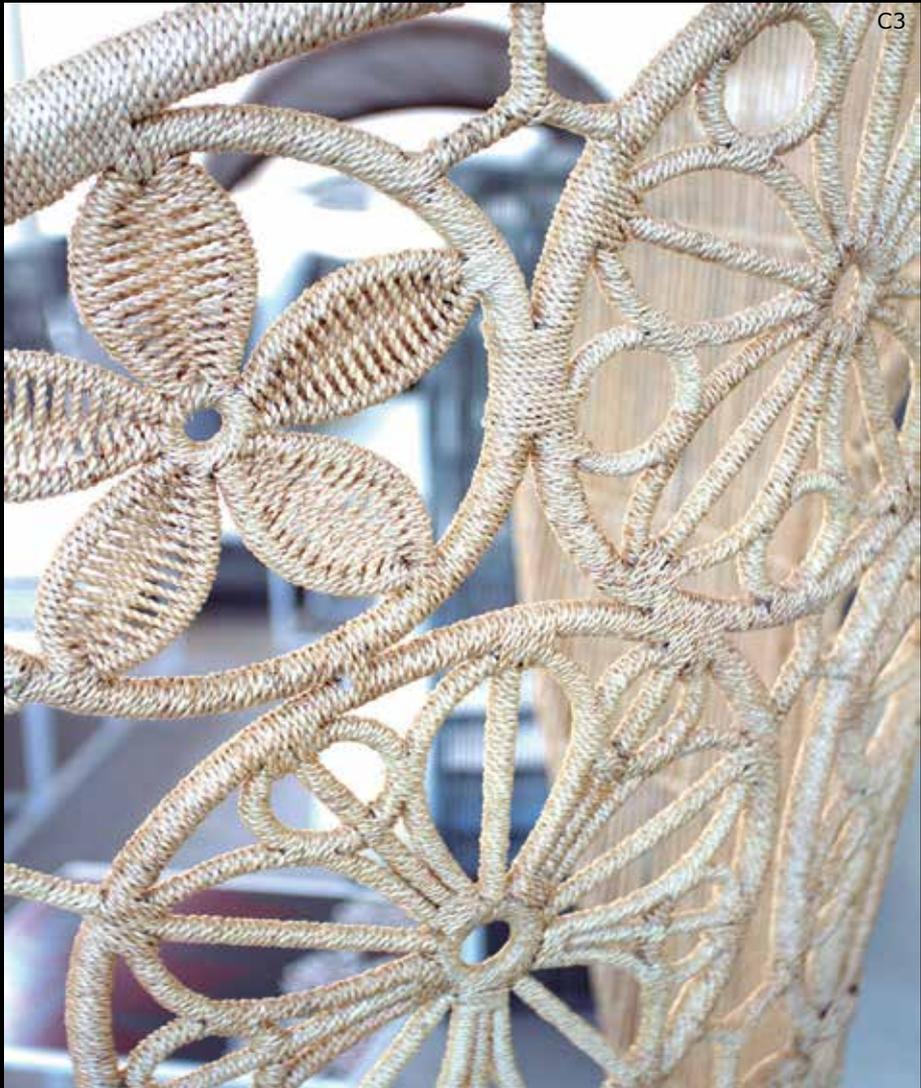
Seja a tradicional Letizia, de Gastone Rinaldi, ou a contemporânea e colorida Otto, de Paola Lenti, o que importa é que a poltrona não seja apenas um móvel, mas sim um objeto de arte dentro da sua casa.



C2



C3



C4



C5







C1: "Otto", Paola Lenti, por Paola Lenti / C2: "Crinoline baixa", Patricia Urquiola, por B&B Itália / C3: "Crinoline alta", Patricia Urquiola, por B&B Itália / C4: "Canastra", Patricia Urquiola, por B&B Itália / C5: "Utrecht", Gerrit Thomas Rietveld, por Cassina / C6: "Sol", Constance Guisset, por Molteni / C7: "Letizia", Gastone Rinaldi, por Poltrona Frau

Agradecimentos: Casual Móveis e Montenapoleone

## VIVENDO NA POESIA – V

Por José de Oliveira Messina

### A busca

Neblina espessa  
cobre o vulto  
do velho poeta!

Caminha ele tateando  
o algodão que lhe  
parece de cinza chumbo!

Procura descobrir saída  
que lhe possa permitir  
ouvir o vagido infantil.

Ela se confunde  
a cada passo avançado!  
Descortinam-se vácuos...

A escuridão o atemoriza...  
Lança o relógio ao tempo,  
visa alcançar o princípio!

### La ricerca

Una fita foschia  
cobre il volto  
del vecchio poeta!

Cammina egli cercando a tastoni  
il cotone che gli appare  
grigio cenere.

Cerca di scoprire una via  
che gli consenta  
ascoltare il sospiro infantile.

Ad ogni passo in avanti  
ella si confonde!  
Si scorgono vacuità...

Le tenebre lo spaventano...  
Lancia al tempo l'orologio,  
Mira a compiere il princípio!

SAL/SRM

Por José de Oliveira Messina

## Pensando

Noite próxima  
Andorinhas em alegre revoada  
Devoram insetos

Noite feita  
Floresta rumorosa  
Tudo em festa

Madrugada anunciada  
Natureza esperançosa  
Vê raiar novo dia

Homem: acorda!  
Iludir com artimanhas  
Semelhantes e não semelhantes  
Satisfará o teu ser?

Homem: serás rico  
Quando fores pobre!

## Pensando

Notte prossima  
Stormo di rondini in um allegro volo  
Divorano insetti

Notte fonda  
Foresta chiassosa  
Tutto in festa

Alba annunciata  
Natura speranzosa  
Vede l'irradiarsi di um nuovo di

Uomo: destati!  
Illudere con astuzie  
simili e non simili  
Soddisferà il tuo essere?

Uomo: diventerai ricco  
Quando sarai povero!

Tradução: Angela Angoretto



Pamela Faco

# Gastronomia

## Brasileiro com sotaque italiano

**No pequenino Vito, André Mifano cria receitas com ar de caseiras e atenção mais do que especial aos ingredientes**

**Por Laura Folgueira**

**P**ara tentar definir o que cria em sua cozinha – atualmente a do restaurante Vito, aberto há seis anos na zona oeste de São Paulo – André Mifano tem um exemplo contundente na ponta da língua. Em vez de classificar o local como italiano, ele diz que é um restaurante brasileiro com sotaque da Itália. “É que nem um paulistano que nasce na Mooca, sabe? Ele é brasileiro, mas fala com sotaque italiano. No Vito é assim também”, diz, com seu próprio sotaque paulistano cheio de gírias.

E o principal motivo dessa fusão de paladares é menos o fato de o próprio André ser italiano – a família do avô é de Ifano, e a da avó, de Livorno, embora os avós tenham se conhecido no Egito, já que têm origens judaicas – que os produtos que ele utiliza. Quando abriu o restaurante, com receitas clássicas como risotos, carnes (inclusive de porco, uma das preferências de André) e peixes, cerca de 70% dos ingredientes servidos eram importados da Itália. Mas isso não refletia a paixão de André. Em pouco tempo ele mudou a situação e hoje toda a matéria-prima é brasileira. “A cozinha italiana sempre esteve presente de alguma forma na minha vida, e o Vito abriu como restaurante italiano. Mas aí percebi que não

fazia sentido, porque tinha tanta coisa incrível no Brasil, que não precisava de produtos importados. Continua tendo o mesmo sotaque italiano, a gente só não usa produtos italianos.”

Com os ingredientes comprados localmente, André e os cozinheiros do Vito fazem do zero 95% dos produtos, de massas a manteigas, passando pelos embutidos artesanais. A única coisa que vem pronta é o queijo, sempre de regiões brasileiras. Para garantir que tudo lá é fresco, não tem nem congelador no restaurante – o peixe, por exemplo, chega todo dia, e todo dia ele cria uma receita nova para aproveitar a espécie mais gostosa à disposição.

E são esses os produtos que inspiram as receitas, criadas sem periodicidade definida. “Se aparece um produto novo no mercado, a gente pira nele e nasce um prato”, conta, explicando ainda por que isso tem tudo a ver com seu país ancestral: “A comida italiana não tem dogmas de técnicas, é muito mais baseada no produto que a gente tem.”

### Da pia ao fogão

A história de André na cozinha começou quase por acaso, quando, com 17 para 18 anos, ele desistiu da escola. “Aí eu precisava trabalhar e o que tinha, na época, era em restaurante – mas na pia, onde todo mundo começa”, lembra. O gosto pela cozinha e por aquele ambiente demorou a chegar. “Na primeira semana, voltava chorando todos os dias, mas depois acabei viciando, uma coisa louca.” Depois de um ano, um dos cozinheiros saiu e André, que já se arriscava picando cebolas e tomates por ali, foi promovido.

Em São Paulo, além da experiência nesse primeiro restaurante – o Cuccina Daltore, de Hamilton Mellão –, André passou ainda pelo Buttina e pelo Shiraz. Já bem estabelecido como cozinheiro, em 1999 ele ganhou uma bolsa de estudos para se especializar no Le Cordon Bleu, em Londres, onde ainda trabalhou em um restaurante simples, especializado em *fish and chips*.

Ao voltar, porém, teve uma decepção: ficou seis meses desempregado. Só depois de uma temporada em São Francisco, nos Estados Unidos, onde trabalhou no restaurante contemporâneo Azie, decidiu abrir o Vito com um sócio (o nome é inspirado no personagem Vito Andolini, o Don Corleone de “O poderoso chefão”). Veio no tempo certo. “Antes disso eu era jovem e me achava o maioral. Precisava quebrar a cara.”



Rubens Kato

**André Mifano, chef do Vito desde 2008: produtos nacionais e receitas italianas**

O sucesso veio rápido – em 2009 ele foi eleito chef-revelação pela revista *Veja São Paulo* e hoje é chamado para diversos eventos (inclusive comandando um *food truck* de uma marca de uísque) e cursos (em um deles, em maio, juntou-se a Alex Atala e Alberto Landgraf para ensinar a trabalhar com embutidos). Em 2011, ganhou um programa no canal a cabo Glitz\*, o *Taste It*.

Um dos motivos de tanta badalação pela imprensa parece ser seu dom em trabalhar com ingredientes diferentes, fugindo de alternativas batidas. Acabou, assim, ficando famoso por seus pratos com várias partes do porco. “Eu sempre gostei muito de porco, obviamente, mas não foi nada pensado. Eu sempre gostei dos produtos que ninguém está usando. E há seis anos ninguém usava barriga de porco, mas para mim era natural, a gente comia isso em casa”.

### Sucesso sem afetação

O estilo *low profile* de André também pode ser uma das chaves para desvendar o sucesso.

O restaurante começou com 27 lugares; desde 2012, quando mudou de endereço, tem 40. E o clima continua sendo caseiro – tanto que ele prefere que se refiram a ele não como chef, mas, simplesmente, cozinheiro. “Eu *estou* chef. Mas se amanhã eu não tiver mais o Vito, eu vou continuar sendo cozinheiro, vou cozinhar na minha casa.”

E ele mesmo explica o resto do segredo, que vai contra a crença de comer bem em São Paulo: “Eu acho que a gente serve comida boa a preços justos e certos. A gente não oferece nada mais que comida, sem frescura; você pode se vestir como quiser e todo mundo está sempre sorrindo”, diz, com orgulho. “Aqui no Vito é só sobre comida, mesmo.”

## Ragu a bolonhesa: “Il vero Ragù alla Bolognese”

### Ingredientes

- 1 xícara de creme de leite fresco
- 200 gramas de gordura de banha de porco em cubinhos
- 2 xícaras de cenoura picadinha
- 1 xícara de salsão
- 1 xícara de cebola picada
- 900 gramas de maminha limpa e sem gordura picada na ponta da faca
- Sal a gosto
- Pimenta preta moída na hora
- 1 xícara de vinho branco seco
- 4 colheres de sopa de tomate concentrado de boa qualidade diluídas em 150 ml de caldo de frango feito em casa
- 2 xícaras de leite
- 30 gramas de manteiga sem sal

### Modo de preparo

Antes de começar, reduza o creme em 1/3 e deixe para finalizar. Aqueça, em panela média e funda, a gordura de porco, até ficar quase completamente líquida. Coloque os legumes e refogue até a cebola ficar translúcida. Coloque a carne junto até ficar dourada, mas não muito – não deixe caramelizar. Coloque o sal e a pimenta. Acrescente o vinho

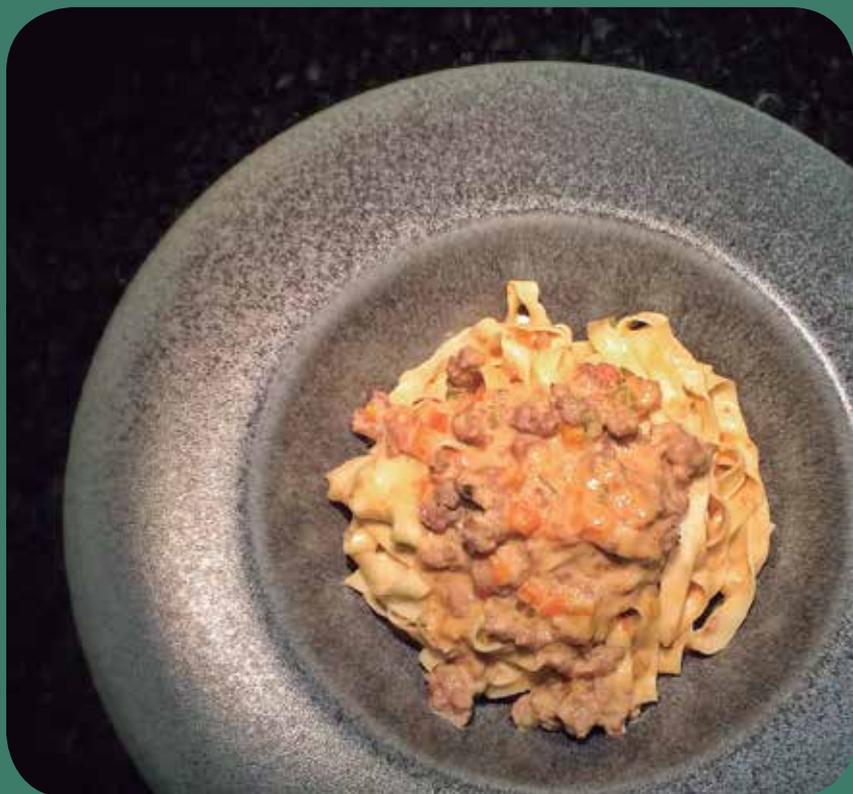
e o caldo com pasta de tomate e cozinhe por cerca de 5 minutos. Cubra e deixe cozinhar por mais 2 horas, colocando o leite aos poucos, de modo que, ao final, as duas xícaras tenham sido colocadas na receita.

Aqueça uma panela que comporte a massa (de preferência, fettuccine seco) e o molho. Coloque o creme de leite, a manteiga e uma pitada de sal e cozinhe por 3 minutos. Acrescente a massa e o molho e sirva imediatamente.

### Serviço:

#### Vito Restaurante

Rua Isabel de Castela, 529,  
Vila Beatriz  
tel. (11) 3032-1469



Rubens Kato

## Todo mundo ama amendoim!

**O amendoim faz parte do Brasil. E em época de festas juninas, quem passa sem provar um tanto de pé de moleque e de amendoim doce?**

**Por Silvia Percussi Foto: Tadeu Brunelli**

Os índios tupi o chamavam de *mani* (que significa “enterrado”). Mesmo assim, a origem do amendoim, que é uma oleaginosa, saiba você, não é comprovadamente brasileira.

Há quem diga que suas sementes surgiram nos Andes. Outros indicam a região do Gran Chaco — entre o Paraguai, norte da Argentina e o Peru — como berço desse alimento. Curiosamente, alguns documentos falam de sementes encontradas mais acima no continente americano, nos túmulos incas (como se fosse um “lanchinho” para quem partia para o outro lado!). Por fim, há quem diga que os chineses já eram grandes cultivadores da planta.

Fato é que o amendoim tornou-se popular entre os povos indígenas, mas ganhou o mundo a partir do século XVI, com a chegada dos europeus à América Latina, de onde se espalhou pela Ásia, África e Europa.

Em um curioso ciclo, o amendoim teria voltado à América — mas, desta vez, a do Norte — nos navios de escravos. Adaptou-se tão bem aos paladares dos Estados Unidos,

que virou até mesmo um símbolo do estado da Geórgia, por exemplo.

Anos mais tarde, durante a Grande Depressão, nos EUA, as autoridades incentivaram o uso do amendoim como suplemento alimentar graças ao seu alto teor proteico. Uma boa ideia especialmente para as crianças. Foi assim que nasceu a famosa *peanut butter* (manteiga de amendoim). O sucesso foi tão grande, que ela se tornou parte da dieta nacional, na qual permaneceu mesmo depois da crise, e tomou o lugar da manteiga tradicional no café da manhã. Quem aqui nunca ouviu falar do famoso PBJ, o sanduíche de manteiga de amendoim e geleia?

Minha receita de hoje, no entanto, é bem brasileira e tem origem colonial. O amendoim vira paçoca — que em tupi quer dizer “esmigalhado”. Como o próprio nome sugere, a receita pede basicamente que você triture as sementes. Um toque de sal realça o doce: uma sabedoria antiga que usamos até hoje nas cozinhas de grandes restaurantes, sabia? 

### Paçoca de amendoim

#### Ingredientes

- 1/2 kg de amendoim torrado, sem sal e sem pele
- 2 xícaras de açúcar
- 1/2 xícara de farinha de milho ou farinha de mandioca
- 1 colher de café de sal

#### Preparo

Coloque o amendoim torrado, o açúcar, a farinha de milho e o sal em um processador. Processe até ficar com uma farofa fina e homogênea. Pegue forminhas de sua preferência e coloque a mistura, apertando bem com as pontas dos dedos para ficar firme. Se desejar, coloque na geladeira antes de desenformar, por 20 minutos. Desenforme com cuidado e sirva. Caso prefira não enformar, sirva sobre um sorvete de creme, ou ainda como cobertura de brigadeiro.



## Arqueologia a céu aberto

Uma das atrações mais populares na Itália, a antiga cidade de Pompeia é hoje um sítio arqueológico imperdível para os amantes de história

**Texto e fotos: Laura Folgueira**

**U**m local onde 16 mil pessoas morreram na erupção de um vulcão em 79 d.C. e onde as lembranças dessa tragédia estão quase completamente preservadas – não apenas as ruas e paredes, mas até mesmo os corpos dos mortos, eternizados na posição em que morreram. Chegar a Pompeia, cidade cuja fundação remonta ao século VIII a.C., é inevitavelmente se perguntar: como isso é possível?

A explicação é simples: ao cabo de três dias, quando o Vesúvio derramou sua lava e sua poeira vulcânica sobre toda a cidade e seus 20 mil habitantes (apenas 20% desses conseguiram escapar, já que a cidade era murada, o que tornava difícil a saída), tudo foi soterrado sob cerca de 6 metros de escombros, magma e poeira. As substâncias presentes nesse derramamento foram capazes de preservar a memória do local. Assim, corpos, muros, interiores, ruas e avenidas, arenas, estátuas, pinturas interiores e utensílios ficaram quase intactos, ainda que levemente gastos pelo tempo. Como muitos morreram de intoxicação

pela emissão de vapores, ou mesmo pelo excesso de calor (mais de 200°C), e não por terem sido soterrados, é possível vê-los hoje parados na posição em que se encontravam no momento da erupção – as cenas mais emocionantes de Pompeia mostram homens e mulheres paralisados pelas cinzas em posição de fuga, como se estivessem correndo da tragédia, ou curvados para se protegerem da chuva fatal, sem sucesso.

Apesar de a cidade ter sido redescoberta em decorrência de obras subterrâneas conduzidas em 1599 e 1738, apenas em 1748 começaram as escavações arqueológicas que resultaram no que se vê atualmente – ainda há partes sendo trabalhadas por arqueólogos. Em 1997, o local foi reconhecido pela Unesco como patrimônio mundial, e hoje recebe cerca de 2,5 milhões de visitantes por ano.

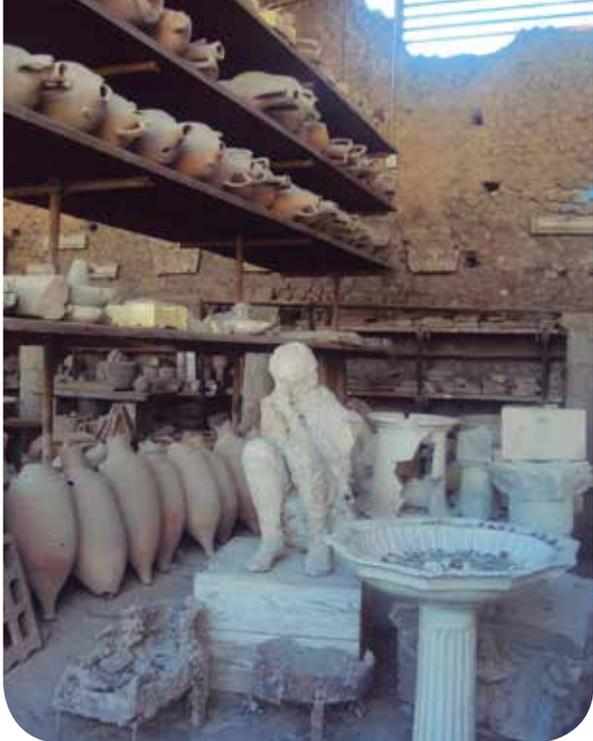
Caminhar pelas ruas agora cheias apenas de turistas e pelas casas vazias é criar uma imagem vívida do que era a vida naquela época. Havia prostíbulos – ainda é possível avistar cenas eróticas pintadas na parede –, restaurantes, mercados. O entretenimento vinha de grupos de teatro e música, que se apresentavam no grande anfiteatro de formato romano.

Tudo isso está lá – é possível passar horas conhecendo e imaginando essas histórias, geralmente contadas por um guia local. Quem faz a viagem de forma independente também pode alugar um audioguia na entrada – o serviço custa 11 euros. Reserve uma tarde ou uma manhã para conseguir fazer um passeio completo.

Muitas excursões incluem, ainda, uma caminhada até a cratera do Vesúvio – que está dormente desde 1944. Essa caminhada, porém, só pode ser feita de meados de abril a outubro.

### Vista de cima das ruínas da cidade





**Uma oficina onde um trabalhador foi morto na tragédia preserva vasos, bacias, pratos, caixotes e outros objetos**

Uma visita ao Museu Arqueológico Nacional de Nápoles enriquece o passeio, já que lá estão preservadas diversas peças, como esculturas e mosaicos, tiradas do próprio sítio – há ainda o chamado Gabinete Secreto, que guarda obras de arte de conteúdo erótico. ▣

## De Roma a Pompeia

Se você estiver em Roma, é fácil reservar um dia para conhecer Pompeia – e ainda passar por Nápoles para comer a famosa pizza napolitana. As excursões guiadas costumam sair em torno de 7h e voltar só lá pelas 19h, e incluem uma breve visita ao centro de Nápoles e almoço já em Pompeia.

Quem vai sem o serviço de agência também precisa começar cedo: primeiro, tomando o trem para Nápoles (2 horas de viagem). É possível conhecer essa cidade e seu museu antes de partir para Pompeia, ou na volta; o trajeto entre Nápoles e Pompeia é feito pela ferrovia regional Circumvesuviana e leva cerca de meia hora. Para conseguir fazer tudo, melhor deixar para voltar a Roma já à noite, também a partir das 19h. O dia é longo, mas vale a pena.

### Serviço:

[www.pompeiturismo.it](http://www.pompeiturismo.it)

[www.pompeisites.org](http://www.pompeisites.org)

Horários: de novembro a março, das 8h30 às 17h (última entrada às 15h); de abril a outubro, das 8h30 às 19h30 (última entrada às 18h).

### Principal rua da cidade



# Espaço Aberto

## Guerra à italiana

Por Martha Lopes Ilustração: Adriano De Luca

**F**rancesca e Geovana eram vizinhas havia mais de cinquenta anos em uma rua do bairro da Mooca, em São Paulo. Imigrantes italianas, cada uma tinha um jeito: Francesca era rechonchuda, com braços roliços e tronco macio feito massa de pão; Geovana tinha um longo cabelo prateado, era alta e comprida como um *cannoli*.

Tinham tudo para ser grandes amigas, não fosse pelo fato de que uma não ia com o focinho italiano da outra. Assim, estabeleceu-se entre elas um clima de guerra declarada. De um lado, Francesca, natural de Roma, soprava aos quatro ventos que fazia um *spaghetti* muito melhor que o da vizinha. Já Geovana, nascida em Nápoles, fazia questão de falar que a sua massa de pizza não era dura como a da outra. E cheias de energia, de mãos gesticulantes, as inimigas tentavam converter cada morador do bairro para o seu lado.

Quando o carteiro passava na rua, Francesca lhe presenteava com os *maritozzi* transbordantes do creme mais claro e doce, enquanto mirava ironicamente Geovana, grudada às barras de ferro de seu portão espumando de ódio. Depois, à chegada do vigia do bairro, era a vez de Geovana recebê-lo com uma cesta de *sfogliatelle* quentinhos e perfumados, e de ser fuzilada com o olhar de Francesca, que via tudo da janela de sua casa.

Se se encontravam na calçada, no momento de varrer o quintal ou de pegar uma correspondência, a arruaça era certa, e tão famosa que o povo que bebericava no bar se aproximava para conferir o “barraco das italianas”. Bastava uma olhada mais feia para Francesca levantar o dedo e chamar a vizinha de “*vecchia rugosa*”, ao que Geovana respondia com um “*grassoccia, ciccioarella*” – então a gritaria aumentava e era absolutamente impossível distinguir a voz de uma da voz da outra. Um vizinho sempre acabava

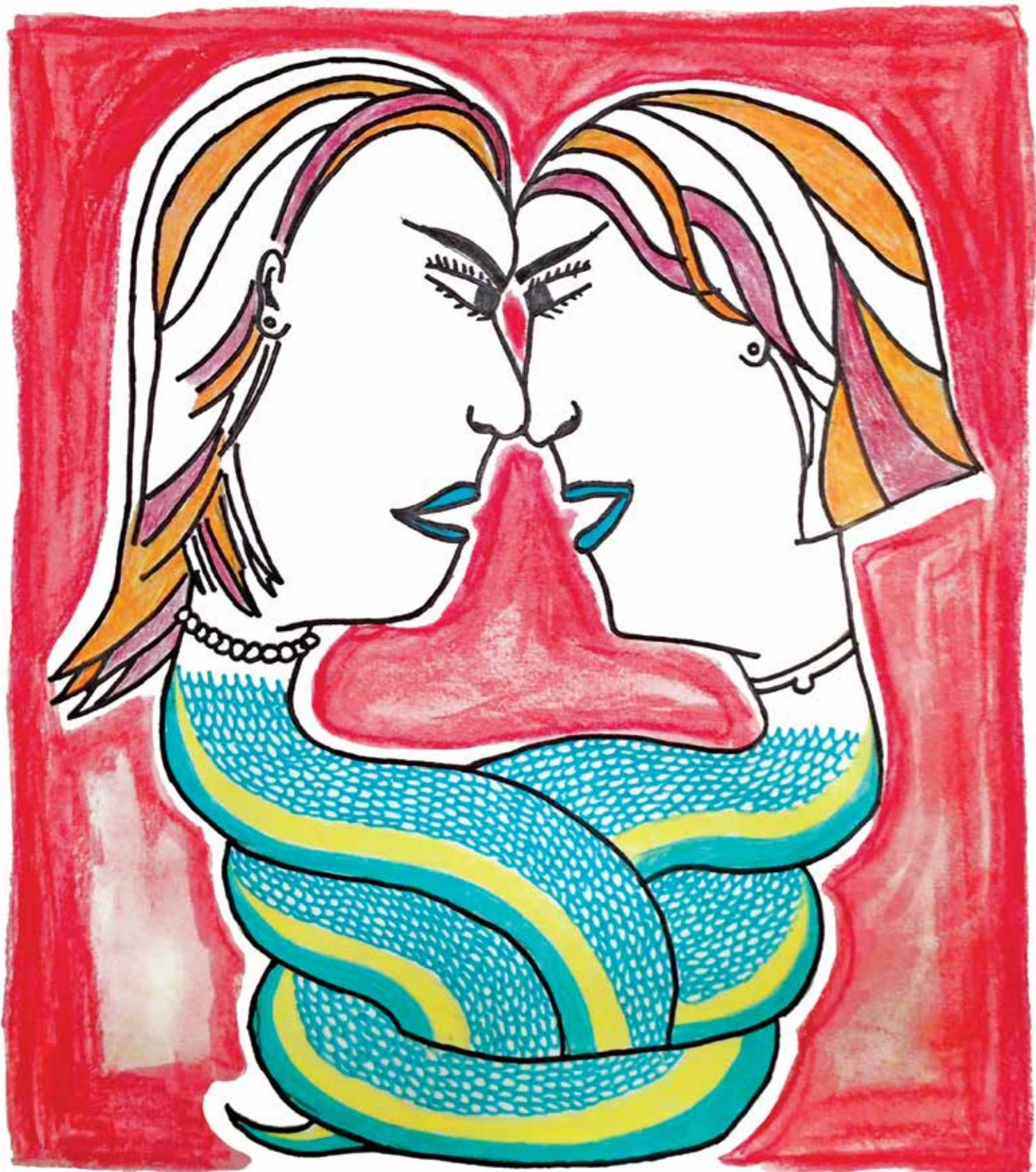
apartando a briga, mas a paz durava pouco: as italianas pareciam estar sempre dispostas a se enfrentarem.

Tudo isso até o dia em que Francesca caiu doente, com um mal-estar agudo no fígado. Os moradores da rua, preocupados, se alternavam nos cuidados com a senhorinha, ajudando a alimentá-la ou a manter sua casa em ordem. E quando a tarde caía e o movimento do lar de Francesca se tranquilizava, Geovana se esgueirava silenciosamente para a casa da vizinha, com passos de espíá, carregando apenas um prato suculento de *capeletti in brodo*. Foram dias de trégua, que tiveram fim assim que Francesca recobrou a energia e se sentiu bem o suficiente para colocar a outra para fora de sua casa.

Meses depois, foi a vez de Geovana acamar-se, após uma cirurgia de catarata. Da mesma maneira, Francesca esperava todos os vizinhos se recolherem para dar um pulo na morada da inimiga, levando revistas de fofoca italianas, que lia cheia de paciência, entre os risos coloridos das duas. Só que bastou Geovana melhorar para recomençar o combate – desta vez, a napolitana promoveu um chá e convidou o bairro todo, menos a romana.

E a batalha seguia ininterruptamente, como se a única interação possível entre as duas fosse aquela, em tom de Primeira Guerra Mundial, com tréguas breves, que só eram permitidas em casos excepcionais. Foi assim quando Francesca foi internada. Nos seus momentos finais, contam que ela só queria ver Geovana. E quem espiava da janelinha da porta do quarto conta que as duas passavam horas de mãos entrelaçadas, dividindo as fatias suculentas da vida vivida. Compartilhavam as receitas mais secretas e sonhavam com o dia em que poderiam organizar um banquete à italiana, com todo tipo de delícias de sua terra.

No dia em que Francesca morreu, Geovana



resolveu amenizar a dor com a sua famosa pizza, mas pela primeira vez em setenta anos a receita deu errado: o molho salgou demais e a massa não pegou o ponto. A italiana entendeu, então, que, sem o vigor da vizinha por perto, não havia motivação para cozinhar.

Uma semana depois foi a vez de Geovana partir. E naquela noite, quando as luzes das casas da rua se apagaram e os moradores se renderam ao sono, sonharam com o banquete perfeito de Francesca e Geovana – succulento, exagerado, delicioso; mas pacífico, nunca. ■

## Por um mundo com mais responsabilidade social

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

**Q**ue filhos você quer deixar para o mundo? Essa pergunta, colocada por Joana Lee Ribeiro Mortari, nossa entrevistada desta edição da DanteCultural, nos faz parar para refletir sobre o assunto e pensar nos valores, na responsabilidade social, no significado de viver em sociedade, e em formas com que podemos contribuir para a construção de um mundo melhor e com melhores oportunidades para todos.

Baseada em pesquisas, ela indica como a filantropia pode ser desenvolvida e valorizada

pelas famílias, criando um diferencial na vida de nossos jovens. Joana Lee Ribeiro Mortari é formada em Direito pela Universidade Mackenzie e pós-graduada pela Universidade da Pensilvânia. Atualmente é responsável pelo Desenvolvimento Institucional da Associação Acorde – organização social que trabalha pelo desenvolvimento de crianças e jovens em Embu das Artes, por meio de oficinas de arte e esporte ([facebook.com/aacorde](https://www.facebook.com/aacorde)) – e articuladora do Movimento por uma Cultura de Doação ([culturadedoacao.blogspot.com.br](http://culturadedoacao.blogspot.com.br)). ■

### 1) Como podemos definir filantropia?

Segundo o dicionário, filantropia quer dizer amor à humanidade; caridade. Se procurar o verbete em inglês, encontrará como uma das definições: “uma organização apoiada por fundos destinados a propósitos humanitários”. Essa diferença, por si só, já dá indícios de que a mesma palavra é usada para expressar níveis diferentes de reflexão sobre o assunto. No Brasil, precisamos construir, com uma certa urgência, uma compreensão mais ampla da palavra.

**2) Você sustenta que a palavra filantropia, em geral, é associada a adultos e a pessoas ricas, e que não deveria ser assim. Conte-nos um pouco a respeito disso.**

Não deveria ser assim, em primeiro lugar, porque pesquisas apontam que as classes C e D, no Brasil, doam mais do que as classes A e B, se considerarmos o valor doado em relação à renda familiar. No entanto, quando ouvimos a palavra filantropia, a imagem que se forma é de uma pessoa certamente mais rica do que nós, não é? Em segundo lugar, porque o envolvimento de crianças na filantropia é benéfico para elas, para as famílias e, principalmente, para a sociedade democrática. Estudos da Universidade de Indiana, nos Estados Unidos, junto com a Fundação das Nações Unidas, mostram que, quanto mais cedo as conversas e experiências sobre filantropia começam, mais a participação social, inclusive a doação, se torna uma cultura para esses pequenos indivíduos. Não

precisamos olhar para muito longe. Na América do Norte, todo o arquétipo social inclui a participação social. A construção da nação se torna uma responsabilidade de todos à medida que ações em apoio à comunidade local são promovidas e valorizadas pela escola e pelas famílias. Essa valorização fica evidente, por exemplo, quando o jovem que almeja entrar em uma universidade chega ao processo seletivo. Não basta, de forma alguma, que ele tenha o melhor desempenho escolar, se não houver feito – ao longo de sua infância e juventude – trabalhos que beneficiem outros atores de sua comunidade.

### **3) Como as crianças podem, desde cedo, se envolver com a filantropia?**

Existem várias maneiras. Eu diria que o mais necessário, hoje em dia, é não partirmos de um lugar de ignorância. Explico. É melhor escolher a organização em que você gostaria de atuar (ou mesmo a sua causa) e descobrir qual é a necessidade eminente e o que você pode fazer para apoiar, do que chegar com uma vontade individualizada de atuar. Para ajudarmos de verdade, precisamos nos colocar no lugar do outro, entender suas dinâmicas e dificuldades e estarmos dispostos a ser a ajuda que a organização precisa. Se a vontade é fazer trabalho voluntário, por exemplo, um bom começo é o Centro de Voluntariado de São Paulo ou o site Atados. Outros sites facilitam a doação para organizações sociais pré-selecionadas, como o Doe com PayPal ou a Doare. Precisamos combater o medo de investir, de doar. Doar é importante para mantermos vivas as organizações sociais que fazem trabalhos essenciais para a construção da nossa democracia. Não há qualquer demérito em um grupo de jovens fazer um trabalho de captação de recursos entre seus pares para uma organização, por exemplo. É uma das coisas mais importantes e necessárias da atualidade.

### **4) Geralmente, filantropia ganha repercussão na mídia quando envolve crises e catástrofes naturais. Como torná-la parte integrante de um processo contínuo e não apenas pontual?**

Precisamos mudar uma forma de pensar, e isso leva tempo. Resumindo, somos uma jovem democracia com uma fortíssima

influência religiosa. Em democracias mais evoluídas, essa conversa está em outro nível de profundidade. Nos Estados Unidos, por exemplo, doações contínuas e a longo prazo são comuns, e a discussão é sobre a forma mais eficaz de promover transformação social com esse investimento contínuo. Ou seja, já há tempos discutem o “como”, não o “se”. No Brasil, escutamos as mais diversas respostas para a pergunta “por que você não doa para organizações sociais”? As mais comuns são “porque eu não sei como”, “porque eu não sei quais são honestas” ou “porque eu já pago impostos”. O que isso nos diz? Em primeiro lugar, que é sempre um problema do outro, não nosso. No mínimo, do governo, já que eu pago todos esses impostos. Para piorar, há uma construção midiática sobre a desonestidade das organizações sociais que acaba contaminando todo um setor; afinal, achar uma ONG corrupta causa repulsa e audiência. O Brasil tem mais de 300 mil organizações sociais. Serão todas instrumentos de corrupção? Não. Precisamos questionar mais o que nos é posto e pensar de uma forma mais ampliada sobre a importância que cada um de nós tem para a construção do Brasil que queremos.

### **5) Que comparação podemos fazer do Brasil, em termos de participação da sociedade por meio de doações, em relação a outros países?**

Se compararmos o Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) com o índice mundial de doações da Charities Aid Foundation, o World Giving Index, temos que o Brasil está em 84º lugar e 91º, respectivamente, enquanto os Estados Unidos ocupam o 3º e o 1º lugar, respectivamente. Comparar outros países gera resultados parecidos e, assim, não há como negar que há uma relação entre um país desenvolvido e uma sociedade participativa e filantropia. Se o Brasil é um país em desenvolvimento, é preciso que se construa aqui uma cultura de participação social e doação. Essa é uma causa transversal da Associação Acorde, membro articulador do Movimento por uma Cultura de Doação no Brasil.

# Memória

## Em família

**A** profa. Anthéia Sasson foi coordenadora de Biologia do Colégio Dante Alighieri, onde trabalhou por 45 anos. Antes disso, também foi aluna da Escola — nas fotos abaixo, ela tinha 11 anos e cursava a 4ª série do primário

(atual 5º ano do Ensino Fundamental). Hoje, seu neto, Guilherme Sasson Figueira, que está com a mesma idade, é nosso aluno. São vários os casos como esse, em que o Dante abriga gerações de estudantes de uma mesma família.



Arquivo pessoal Anthéia Sasson



LES Criações Fotográficas

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](http://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!



Rua Horácio Lafer, 533 - Itaim

Delivery: 11-3078-0028

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



Polpetone