

Dante Cultural

Ano XI - Número 29 - Março de 2015

ISSN 1980-637X



Por uma produção sustentável

Descendentes de italianos da cidade de Ibiúna, interior paulista, lutam para manter, fortalecer e recuperar produções orgânicas certificadas

Entrevista

Cris Barros, nossa ex-aluna, conta como se tornou um dos principais nomes da moda brasileira

Gastronomia

Nello's: um restaurante tipicamente italiano — e não apenas pela comida, mas pela divisão do trabalho entre os membros de uma família



Colégio Dante Alighieri.

Aqui, o aluno aprende a construir seu próprio caminho.



- ♦ Educação Infantil ♦ Ensino Fundamental I e II
- ♦ Ensino Médio ♦ High School
- ♦ Cursos Extras ♦ Opção de atividades em italiano

11 - 3179-4400
www.colegiodante.com.br

COLÉGIO DANTE ALIGHIERI
Mais de 100 anos de história
construindo o conhecimento.

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

José Luiz Farina
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

Carta ao Leitor

Prezada leitora, caro leitor:

Há alguns meses, recebi a inesperada visita de uma antiga colega do primeiro Conselho Gestor do Parque Tenente Siqueira Campos, mais conhecido como Trianon. Era a Irene Zerbini, que vinha em busca de ajuda para encontrar um local onde montar uma feirinha para os produtos orgânicos que estava produzindo em Ibiúna, cidade do interior paulista, próxima da capital. Muito empolgada, ela contou sobre sua nova vida, falou do curso de turismo rural que tinha feito, de seus colegas produtores, da família Sandroni (que montou uma das primeiras vinícolas da região, que hoje querem recuperar), da cooperativa, da escola agrícola que um ex-padre italiano tinha montado por lá. Enfim, foram muitos os assuntos e dezenas de fotos que ela exibiu de forma meio atabalhoada em seu tablet. Foram horas de conversa. O tempo passou sem que eu percebesse e, ao sair da reunião, todas aquelas informações fervilhavam na minha cabeça. Enviei, de imediato, um e-mail para a jornalista Marcella Chartier, editora da DanteCultural. Nele, contei-lhe os fatos e terminei com um “acho que dá matéria”. Deu. E você a poderá ler nesta edição, no texto de Vanessa Ruiz, com fotos de Artur Fujii. Ao término da matéria, o leitor encontrará um box sobre um projeto que o Dante está implementando: uma horta orgânica que formará o telhado verde do edifício Ruy Barbosa de nossa Escola. Será a parte visível de uma ação que trabalha com reciclagem e compostagem. Servirá, ainda, de apoio para diversas atividades da área pedagógica do Colégio.

Nesta DanteCultural, educação e sustentabilidade também se encontrarão no **Papo Aberto**, onde nossa diretora-geral pedagógica, Silvana Leporace, conversa com Silvia Sá, gerente de educação do Instituto Akatu, sobre as atividades da Edukatu, – primeira rede de aprendizagem relacionada a práticas do consumo consciente e sustentabilidade, e destinada a alunos e professores do Ensino Fundamental de todo o Brasil.

Muitos outros assuntos de interesse aparecem nesta edição. Temos uma entrevista com a ex-aluna e estilista Cris Barros, que nos conta um pouco do seu tempo de Dante, de sua vida como modelo e de como abriu sua própria marca. Outro ex-aluno, Carlos Nasraui, é foco da seção **Perfil**. Empresário de sucesso, ele é o fundador da rede Rei do Mate. Em **Gastronomia**, vamos conhecer a história de Rina e Nello de Rossi, e do restaurante que fundaram, o já cinquentenário Nello's. Teremos, ainda, na revista, entre outros assuntos, a história do Grand Hotel Pocinhos, o mais antigo do Brasil, um passeio pela incrível Milão e um **Ensaio Fotográfico** que tem como modelo uma lenda: um carro Ferrari.

Finalizando, não poderíamos deixar de homenagear aqui dois ex-presidentes do Dante, falecidos no ano passado, que foram muito importantes para a DanteCultural: Marco Formicola e José de Oliveira Messina. Dr. Marco foi quem apoiou a ideia de se fazer uma revista sobre a cultura italiana contemporânea e sua influência no Brasil, fazendo com que esta revista se tornasse realidade. Dr. Messina não só manteve o projeto, fortalecendo-o, como o engrandeceu como profícuo colaborador, assinando seus artigos, contos e crônicas. A eles, nosso agradecimento e a nossa saudade.

Boa leitura a todos.

Fernando Homem de Montes
Publisher



GASTRONOMICO

Rua Horácio Lafer, 533 - Itaim

Delivery: 11-3078-0028

www.spaziogastronomico.com.br

Carpaccio

Índice



CAPA Em Ibiúna, interior paulista, descendentes de italianos se dedicam a uma produção orgânica e sustentável **p 18**

Acima, João Giancoli, dono do apiário que, em 2014, recolheu 700 quilos de mel e recebeu um certificado que reconhece a produção como orgânica



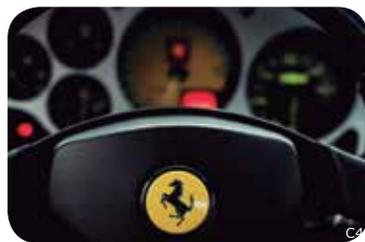
Entrevista A estilista e ex-aluna Cris Barros, um dos maiores nomes da moda brasileira, conta como construiu sua carreira **p 6**



Grand Hotel Pocinhos O hotel mais antigo do Brasil, fundado por um italiano, fica no interior de Minas Gerais e é gerido por um homem que admirava a construção já na infância **p 26**



Gastronomia No Nello's, um dos restaurantes italianos mais tradicionais de São Paulo, a proprietária Rina De Rossi trata os clientes como se fossem visitantes em sua própria casa **p 36**



Ensaio Fotográfico Os muitos ângulos de um sonho de consumo realizado por tão poucos: uma Ferrari **p 30**

Entrevista **6**

Artigo **12**

Cultura **14**

Capa **18**

Perfil **24**

Grand Hotel Pocinhos **26**

Crônica **30**

Ensaio Fotográfico **34**

Gastronomia **40**

Jovem Chef **43**

Turismo **44**

Espaço Aberto **46**

Papo Aberto **48**

Memória **50**

Capa: Arthur Fujii/C1: Arthur Fujii /C2: Divulgação /C3: Arquivo Grand Hotel Pocinhos /C4: Arthur Fujii/C5: Divulgação

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/Comercial: Vinicius Hijano

Colaboradores: Adriano De Luca, Arthur Fujii, Barbara Ramazzini, Laura Folgueira, Luisa Destri, Martha Lopes, Natalia Horita, Silvana Leporace, Silvia Percussi, Vanessa Ruiz, Tadeu Brunelli.

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

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



Foco, criatividade e força

A estilista e ex-aluna Cris Barros conta como, em tão pouco tempo, conquistou a preferência e o closet de tantas mulheres

Por Barbara Ramazzini

Quando abriu sua própria marca, em 2002, Cristiana Barros tinha 30 anos. “Olhando para trás, vejo que foi um ato de coragem, daqueles que temos quando somos bem jovens”, rememora o fato, rindo. Ela trabalhava, até então, como parceira de Renato Kherlakian, na grife Zoomp, desde o fim dos anos 90, quando voltou a viver no Brasil depois de uma temporada na Itália.

Cris Barros (é pelo apelido que ela e sua grife são hoje conhecidas) se aproximou do mundo da moda aos 16 anos, quando um olheiro — profissional dedicado a buscar modelos — a viu pelas redondezas do Colégio Dante Alighieri e a indicou para uma agência. Logo que passou a fazer parte do *casting*, Cris foi selecionada para participar de um editorial de moda na Disney. As fotos seriam publicadas na revista *Capricho*, publicação da editora Abril dirigida às adolescentes.

“Minha mãe era bem relutante com essa história de eu ser modelo, mas a oportunidade de eu sair nessa revista que as adolescentes, como eu, liam, e ainda passar uma semana na Disney, era um sonho! É ela, enfim, liberou”, lembra.

Daí para cair nas graças de grifes, foi um pulo. Tão rápido quanto a sua ascensão na vida de estilista. Após se formar em Desenho de Moda, na faculdade paulistana Anhembi Morumbi, partiu para Milão, na Itália, para cursar uma pós-graduação na mesma área, no Instituto Marangoni. Lá, em dois anos, adquiriu experiência trabalhando com o estilista francês Stephan Janson, ex-braço direito do icônico Yves Saint Laurent. Na

volta ao Brasil, demorou pouco até ter sua própria grife.

Com dedicação, contatos e muito — mas muito — trabalho, Cris alcançou a fama de sua marca rapidamente, e suas roupas passaram a vestir artistas e mulheres que se identificaram com sua personalidade, revelada, também, em cada traço de seu desenho: forte e feminino.

Entre os preparativos para o lançamento da coleção de inverno e a inauguração de mais um showroom, a ex-aluna, que estudou no Colégio de 1976 a 1989 nos concedeu esta entrevista. Conheça a trajetória de uma das estilistas mais reconhecidas no país, com seis lojas próprias e a preferência de grandes nomes, como a consultora de moda Costanza Pascolato e a francesa Sarah Lerfel, dona da famosa boutique Colette.

DC: Você começou a modelar enquanto ainda estava no Ensino Médio, certo? Como dividia sua rotina entre os estudos e a carreira?

Cris Barros: Foi bem difícil conciliar. Mas, quando virei modelo, já tinha 16 anos, ou seja, estava bem perto do término do Colegial. Tinha muitas viagens e trabalhos. Tive que me desdobrar.

DC: Você estudou muito tempo no Dante Alighieri. Quais lembranças tem de lá?

Cris Barros: Nossa, muitas. Estudei desde o Primário [*hoje, Ensino Fundamental I*] até o 2º Colegial [*hoje, 2ª série do Ensino Médio*], então, imagina, são muitos anos. Mas a imagem que mais fica na minha memória é aquele pátio lindo. Adorava ficar ali.

O Dante também foi o grande responsável pela minha identificação com a Itália. Minha ascendência italiana é muito distante. Meus pais me colocaram na escola pela boa referência, e também porque morávamos perto.

DC: As aulas de italiano a conectaram com a cultura italiana?

Cris Barros: Sim, principalmente elas. Eu amava as aulas de italiano e de literatura. Eu ia bem nessas matérias, o que não acontecia em matemática, física [risos]... gostava das áreas em que eu pudesse criar.

DC: Então você já sabia que ia seguir uma carreira mais criativa...

Cris Barros: Não. Eu queria fazer Direito. Mas, ao realizar um teste vocacional, a responsável disse que eu tinha que ir para a área de criação e que eu não tinha nada a ver com advocacia. E, de fato, não tenho mesmo! Quando era criança, adorava pintar, ganhava telas, tinta a óleo, cavalete... Desenhava roupas para minhas bonecas. O interessante é que, nessa época da adolescência,



Cris estudou no Dante quase toda a sua vida escolar, de 1976 a 1989

aconteceu tudo junto e muito rápido: eu modelar, fazer o teste vocacional e decidir por Desenho de Moda na faculdade.

DC: O fato de você ter sido modelo a ajuda na prática da sua profissão?

Cris Barros:

Completamente. Durante a faculdade, eu modelava. E foi muito interessante porque convivia com *stylist*, estilistas, fotógrafos, aprendia na vida real, não só na teoria, como fazer campanhas, editoriais, coleções, conhecia sobre tecidos e caimentos. Hoje, por exemplo, sei como eu quero que uma modelo se posicione para tirar determinada foto, sei da

luz, do melhor corte. Enfim, acabei me envolvendo com todas as partes e aprendi a construir meu próprio olhar na moda.

DC: E em Milão, como foi a experiência?

Cris Barros: Depois que me formei, resolvi fazer uma pós-graduação no famoso Instituto Marangoni. Foi onde me desenvolvi como estilista e tive uma vivência intensa. Passei a trabalhar com o estilista francês Stephan Janson, ex-braço direito do Yves Saint

Laurent. Além disso, viajava muito pela Europa, para Paris, e essas viagens abriam minha cabeça. Via como as pessoas se vestiam, seus estilos e as grandes marcas internacionais.

DC: Foi na Itália que você se afeioou pela alfaiataria, tão presente em suas coleções?

Cris Barros: Sim, lá as pessoas vestem muitas roupas com cortes mais retos. E eu amo esse lado mais masculino, como gosto de dizer.

“Durante a faculdade, eu modelava. E foi muito interessante porque convivia com *stylist*, estilistas, fotógrafos, aprendia na vida real, não só na teoria, como fazer campanhas, editoriais, coleções, conhecia sobre tecidos e caimentos.”



Misturo esse lado com um mais feminino, mais fluido. Enquanto morava lá, vestia terno e blazer com camisa. O que me encanta na alfaiataria é o corte preciso e o caimento do tecido. Por ser um clássico, ela é sempre atual. Eu sou a rainha da camisa! Uso com saia, com calça, com tudo.

DC: De volta ao Brasil, o que a impulsionou a abrir sua própria marca?

Cris Barros: Já estava aqui havia um tempo. Fiquei só dois anos na Itália e voltei, por motivos familiares. Logo que cheguei, me encontrei, em um evento, com o Renato Kherlakian, dono, na época, da grife Zoomp. Ele viu que eu estava de volta ao país e me chamou para trabalhar com ele. Foram três anos, no departamento de marketing.

O que me impulsionou a abrir minha própria marca foi o fato de nunca conseguir encontrar o que, de fato, eu gostaria de vestir. Então, eu mesma desenhava as minhas roupas e pedia a uma costureira para fazê-las. Desde Milão, eu já tinha esse costume. Foi quando minhas amigas passaram a pedir as peças. Era uma brincadeira, que foi crescendo. Logo que fazia uma saia para mim, já pedia mais três para a costureira, porque alguém ia querer. Foi aí

que me dei conta de que poderia ter a minha própria produção.

DC: E foi difícil se posicionar em um mercado com tanta oferta?

Cris Barros: Olha, eu confesso que tive muita sorte. Porque, logo que comecei, a marca cresceu muito. Eu tinha contatos e toda a minha experiência até então me ajudaram demais. Só que a rapidez me fez trabalhar absurdamente. Eu fazia o financeiro, o planejamento, o desenho, e percebi que esse excesso estava prejudicando minha criação. Então, chamei minha irmã, Daniela Barros Verdi, que trabalhava em banco, para me ajudar com a parte administrativa. A vinda dela me deixou mais livre para criar.

DC: Como é misturar vida familiar e profissional?

Cris Barros: Nós aprendemos a lidar com isso. Eu amo minha irmã, temos uma diferença de um ano e sete meses de idade, e uma liberdade muito grande uma com a outra. Discutimos, mas, depois de cinco minutos, sentamos e revemos o que foi falado.

“O que me impulsionou a abrir minha própria marca foi o fato de nunca conseguir encontrar o que, de fato, eu gostaria de vestir. Então, eu mesma desenhava as minhas roupas e pedia a uma costureira para fazê-las. Foi quando minhas amigas passaram a pedir as peças. Era uma brincadeira, que foi crescendo.”

Criações da estilista, que começou produzindo peças para si própria e acabou abrindo a própria marca quando percebeu que havia demanda de amigas pelas mesmas roupas. Na foto da esquerda, peças da coleção de verão deste ano. Ao lado, peças da coleção de inverno do ano passado



Divulgação



Uma abre mão de uma coisa para a outra. Hoje estamos bem alinhadas, eu não interfiro na área dela e nem ela na minha.

DC: Quando você se deu conta de que seu negócio tinha dado certo? E como foi?

Cris Barros: Foram dois momentos. O primeiro, no dia em que inaugurei a minha loja, em 2002, na rua Oscar Freire. Havia realizado um evento pequeno, no dia anterior, para alguns amigos. Cheguei cedo na manhã seguinte e fiquei pensando “puxa, quando vai chegar meu primeiro cliente?”. Para minha surpresa, logo que abri as portas, já havia três pessoas esperando para entrar. Meu estoque de dois meses acabou em 15 dias! Tive que me organizar muito rápido para dar conta das vendas. Levei um susto.

O outro momento foi quando lancei a minha terceira coleção em um desfile no Baretto, bar do Hotel Fasano. Ali, adquiri muita exposição.

DC: Suas

peças foram parar até nos cabides da renomadíssima loja Colette, em Paris...

Cris Barros: Nossa, esse foi outro momento incrível. A própria Sarah Lurfel, dona da Colette, estava no desfile do Rio Summer, em 2008. Ela comprou na hora várias peças para levar à loja, em Paris. Depois, passei a levar pessoalmente a ela. E minhas criações passaram a estar lá, junto às de Yves Saint Laurent e Chanel.

DC: O que você acha que encanta as pessoas nas suas criações?

Cris Barros: Puxa, não sei. Desenho muito em cima dos meus desejos, do meu estilo de vida. Sempre gostei da mulher forte e feminina. Acredito que isso é transmitido nas minhas criações, e as pessoas se identificam. Além, claro, da qualidade.

DC: Como pensa uma nova coleção?

Cris Barros: Eu tiro inspiração de tudo o que estou vivendo e coloco no papel. As pessoas me inspiram. Nunca paro de criar. Sempre tenho um caderninho em mãos, para quando vier uma ideia. Preencho a minha mente assistindo a filmes, olhando a internet, fazendo pesquisas e viagens. Amo coisas antigas, por exemplo. Fiz a coleção Verão 2012 baseada nas indumentárias do balé russo, que são primorosas. Como dancei muito tempo balé – em uma casinha em frente ao Dante, inclusive –, sempre fui ligada a esses figurinos. Na minha nova coleção,

Peças da coleção de inverno 2015



Divulgação





Divulgação

Ao lado, interior de loja da estilista em São Paulo. “Quando inaugurei a minha loja, em 2002, na rua Oscar Freire, cheguei cedo e já havia três pessoas esperando para entrar. Meu estoque de dois meses acabou em 15 dias!”, lembra Cris. Acima, foto de desfile da coleção de inverno de 2011, no hotel Unique



também volto ao passado. Eu a desenvolvi com o pensamento no livro *Cross Stitch* (ponto de cruz, na tradução literal), de Diana Gabaldon. O título me intrigou e acabei sendo devorada pela narrativa. Trata-se de uma ficção científica que conta a história de Claire Randall, uma enfermeira de guerra do século XX que, com o fim da Segunda Guerra Mundial, volta no tempo e chega ao século XVIII, na Escócia, onde se apaixona pelo sedutor James Fraser. O sentimento de que estava andando entre brumas e névoas eram recorrentes enquanto lia o livro e, por isso, grande parte da coleção é em preto e branco, cores que remetem também a outra época, e elementos escoceses, como o xadrez.

DC: Que conselhos daria para quem quer seguir a carreira de estilista?

Cris Barros: Acredito que, ao trabalhar com diferentes estilistas e marcas, você adquire muita bagagem. Mas o mais importante é entrar no mercado de moda sabendo que toda essa imagem que ele cria, de glamour e de sonhos, não é bem assim. O dia a dia é duro, de muito trabalho e renovação constante. Tem que ter um pé na criação e outro nos negócios, pensar em como construir uma marca, com prazos de produção certos para o lançamento de uma coleção. Precisa ser muito focado, sem perder o lado criativo. ■

“A Sarah Lerfel, dona da Colette, estava no desfile do Rio Summer, em 2008. Ela comprou na hora várias peças para levar à loja, em Paris. Depois, passei a levar pessoalmente a ela. E minhas criações passaram a estar lá, junto às de Yves Saint Laurent e Chanel.”

Por mais comida de verdade

Por Marcella Chartier Ilustração: Ariane Cor

Quando meu filho, o João, tinha 2 meses, descobri que ele tinha uma alergia alimentar. Algo que eu ingeria e, portanto, ia direto para o meu leite, provocava nele reações como coceiras e ressecamentos graves na pele, dores de barriga, mau humor. E nada disso permitia nem mesmo que ele cochilasse — era impressionante a quantidade de horas, dias, que ele passava sem conseguir dormir um soninho um pouco mais reparador, de 2 horinhas que fosse. E como só a amamentação o acalmava, a mamãe aqui viveu em claro por pelo menos um ano também.

Foram mais três meses até identificarmos dois responsáveis por tanto desconforto: o glúten (proteína presente no trigo, no centeio, na cevada, na maior parte da aveia que encontramos por aqui — e que também existe em diversos alimentos processados) e o glutamato monossódico (realçador de sabor). Ainda assim, havia algo mais, que nunca identificamos. E com o tempo ele foi ficando mais forte e resistente. Hoje, com 2 anos e dez meses, ele começa a não ter mais reações ao glúten, que estamos introduzindo aos poucos. Claro que isso é motivo para comemoração, até porque, me perdoem todas as cozinheiras e cozinheiros prendadas (os) que criam receitas para alérgicos, nunca conseguimos encontrar (e nem fazer) uma pizza e um pão italiano igualmente saborosos aos que levam farinha de trigo. Por isso que uma bruschetta caseira com parmesão bem gratinado e o manjericão fresquinho foi o primeiro oferecimento com glúten que fizemos a ele no último teste. E alguns dias depois, uma pizza italianíssima, a nossa favorita aqui em casa. Ele se lambuzou de azeite, se refestelou comendo sozinho com as mãos e espalhando migalhas que tentava não deixar escapar depois de cada mordida — mãe e pai são influências confessas para o menino nesse sentido: nesta família, gostamos muito de comer.

Nessa história, de boas referências italianas, há muito mais do que esses alimentos que já mencionei. Mas antes de introduzir o assunto,

preciso contar que, quando digo que o João já pode ingerir glúten (aos pouquinhos), há pessoas que comemoram o fato mais efusivamente do que eu mesma comemorei. Entendo o motivo: elas imaginam que, para além do glúten, ele poderá ingerir tudo o que existe no supermercado. E associam, portanto, essa ideia a uma liberdade absoluta, oposta ao “terror” de estarmos presos, pai, João e eu, a uma dieta restritíssima e cruel. Pois bem: eu cheguei a chorar de alegria quando, alguns dias depois da primeira bruschetta, vi que ele não havia apresentado reação alguma. Mas era porque era emocionante ver meu filho podendo provar, conhecer e curtir aquela mistura de queijo, tomate, manjericão e azeite em uma massa fresquinha, fosse de pão ou de pizza.

Fato é que — apesar de ter sido sofrido no começo, especialmente quando as restrições alimentares eram maiores por conta do processo de investigação, quando o glúten e o glutamato monossódico foram vetados, assim como quaisquer substâncias químicas (corantes, saborizantes e toda a sorte de “antes” que vemos nos rótulos de tantos produtos) — a vida seguiu prazerosa e mais saudável do que antes.

Por mais que minha alimentação não fosse ruim antes de tudo isso, eu ainda ingeria alguns produtos que hoje nem chegam perto do nosso carrinho no supermercado. Itens que nem identifico mais como comida. E bem, agora chegou o momento de contar qual a outra boa referência italiana dessa história: um movimento chamado Slow Food, fundado por Carlo Petrini em 1986. O princípio fundamental do Slow Food é o de que possamos saborear o alimento lentamente, tendo informações detalhadas sobre ele, valorizando suas origens, preferencialmente artesanais e orgânicas, e conseqüentemente o trabalho de seus produtores. É uma forma mais ampla e integral de pensar na sustentabilidade, também, e nos benefícios que ela traz não apenas ao meio ambiente, mas a nós mesmos, diretamente, como indivíduos. Hoje o Slow

Food é uma associação internacional com mais de 100 mil membros espalhados pelo mundo e conta com o apoio de chefs renomados. E atua com campanhas, manifestos e consultorias para governos e instituições em geral.

Foi apenas quando a alergia se colocou como uma questão que transformaria nossas vidas, que percebi que estava agindo de maneira mais próxima aos princípios do movimento. E entendi, ao longo dos meses, que havia, sim, a possibilidade de escolha de um caminho: eu poderia consumir e oferecer ao meu filho prateleiras inteiras de alimentos que

encontrava até mesmo em lojas de produtos “naturais” e que, apesar de não conterem glúten, continham conservantes, gordura vegetal, corantes etc., mas eu também poderia passar a consumir alimentos mais simples e naturais, embora me exigissem mais tempo de preparo.

Acrescentar a feira orgânica e o mercadinho especializado com grãos mais variados, chás e sucos frescos ao programa semanal acabou se tornando um prazer, assim como passar mais tempo preparando o que comemos do que simplesmente consumindo o conteúdo de um saquinho feito de um material que não poderia nem mesmo ser reciclado. A sensibilidade gustativa aumentou na mesma medida em que se ampliou o tempo de apreciação dos sabores, como se minhas papilas houvessem passado por uma limpeza, e descobri novos prazeres a ponto de manter, mesmo depois de extintas as minhas restrições, hábitos que antes eram apenas alternativos. Descobri um brigadeiro, por exemplo, totalmente artesanal, que não leva leite de vaca condensado e industrializado, mas leites condensados vegetais artesanais, e que se tornou meu favorito (<https://www.facebook.com/formigasemleite>); troquei definitivamente o pão de forma industrializado pela tapioca com queijo de manhã; nunca mais comprei um suco de caixinha; notei as diferenças de sabor entre tomates, morangos, mamões orgânicos e aqueles cultivados com agrotóxicos,



orgânicos comprados, aliás, diretamente do produtor (e sim, para mim isso também influencia positivamente no sabor); e troquei os salgadinhos cheios de glutamato monossódico (que servíamos como petisco para visitas em casa) por castanhas, patês, guacamole.

Ainda adoro comer batatas fritas, coxinha, sorvete. E já ofereci tudo isso ao João, que, também nessas horas, se delicia com cada mordida ou colherada. Mas procuro fazer com que sejam, sempre que possível, batatas de verdade (e não aquelas congeladas servidas em grande parte dos restaurantes), coxinha feita com caldo de frango de verdade (e não aqueles em cubos que dissolvemos em água), um bom gelato italiano (e não aqueles em que o pistache praticamente inexistente na receita, dominada por um corante verde irreal). Tudo isso é mais caro. E na minha condição social, ainda realizável. Mesmo assim, para não pesar no orçamento, precisamos reduzir a frequência de refeições em restaurantes. Mas comer em casa se mostra para nós, ainda hoje, a melhor opção. E não apenas pelo sabor, mas pela experiência de comprar, preparar e consumir nossa comida, conhecendo melhor cada ingrediente e sabendo que estamos contribuindo, de alguma forma, com uma cadeia mais sustentável de produção e consumo. Até que um dia o mercado seja mais equilibrado e a escolha pela comida de verdade não seja um absurdo privilégio apenas das classes mais abastadas. ■

Por Luisa Destri* e Marcella Chartier

Para os dias difíceis

Há aqueles dias em que, desde cedo, tudo dá errado. E mesmo as pequenas coisas que não saem como o esperado, quando se somam em uma sequência sem trégua, podem causar o efeito de uma grande e contínua derrota. Mas, acredite: enquanto se trata da britadeira que começa antes da hora na construção do prédio em frente à sua janela, acordando-o num susto, seguida da descoberta de que a água acabou durante a noite e que o banho matinal, por isso, não será possível, de que o café acabou e de que o carro decidiu não ligar bem em cima da hora, está tudo sob controle. Imagine se, depois de uma sequência dessas, você olhasse à sua volta e se visse preso em outro tempo: o século XV, por exemplo.

Só nos resta chorar, comédia italiana dos anos 1980, acaba de ser lançada em DVD pela Versátil. Escrito, dirigido e protagonizado por Massimo Troisi (de *O carteiro* e *o poeta*), e por Roberto Benigni (de *A vida é bela*), o filme conta a história de dois amigos em um dia que começa com alguns obstáculos

cotidianos até que ambos se veem em 1492. Fazer o carro, que quebrou, funcionar, e escapar da chuva, são ações que se tornam desafios irrisórios perto de presenciar um homem sendo ferido e morto por uma lança que o atingiu na janela de sua casa, e cortejar uma mulher que só pode sair de casa aos domingos, para ir à missa.

Saverio (Benigni) e Mario (Troisi) não demoram muito a se conformar e tentar se ajustar à nova realidade da melhor maneira possível. Não sem aproveitar o benefício de conhecer o futuro, seja para cantarolar “Yesterday”, dos Beatles, como se fosse uma composição própria, para atrair a atenção da musa inspiradora, seja para rumar para a Espanha para integrar a expedição de Cristóvão Colombo na descoberta da América.

O DVD é uma edição especial, com 39 minutos de cenas excluídas e mais 19 com um especial sobre o filme. Boa opção para encerrar aqueles dias cheios de empecilhos e pequenas tragédias rindo de si mesmo e dos dois italianos. (Marcella Chartier)



Divulgação

Só nos resta chorar

Direção: Massimo Troisi e Roberto Benigni
(1985) 107 min. – Versátil – R\$ 39,90

Uma gelateria italianíssima

A explosão de sorveterias artesanais em São Paulo parece não ter prazo de validade, nem preferência de estação: são muitas as casas abertas no último ano, e a demanda, mesmo assim, em alguns endereços, é alta — especialmente nos fins de semana, quando filas longas de pessoas querendo tomar um gelato se formam. Mas, em meio a tanta oferta, há as que se diferenciam pela excelência na escolha dos ingredientes e no preparo dos gelatos.

A Le Botteghe di Leonardo, na região dos Jardins, tem todas as credenciais para justificar as filas à sua porta: fundada pelos empresários italianos Eugenio De Marco, Roberto Galisai e Pierpaolo Netti (que é, também, Maestro Gelataio), a gelateria artesanal tem sua receita própria, elaborada a partir de intenso estudo e de uma colaboração inicial com o renomado tecnólogo alimentar Giampaolo Valli. O resultado foi uma combinação que leva ingredientes 100% naturais e frescos (água purificada, leite cru, creme de leite, iogurtes de alta qualidade e ovos orgânicos), sendo que os sabores de frutas são produzidos de acordo com o que a natureza oferece a cada estação.

Criada em 2010 na Itália, a Le Botteghe di Leonardo também tem lojas em Florença, Milão e Nápoles. Em todas elas, o padrão de qualidade segue as mesmas regras, que não se encerram na elaboração da receita, mas permanecem, também, nos métodos de preparo (curto, para evitar oxidação, e com as fases de pasteurização, maturação e mantecação) e no armazenamento do gelato (com temperaturas controladas cuidadosamente, variando entre $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$). São 22 sabores. Entre eles, um de chocolate sem lactose e opções sem açúcar. Vale cada minuto de fila. (Marcella Chartier)

Le Botteghe di Leonardo

Rua Oscar Freire, 42 – Jardins

Tel. (11) 2528-2000

Horário de funcionamento: segunda a domingo, das 9 à 0h.



Divulgação



Sorvete Kibana (kiwi e banana), que, além das frutas, leva apenas açúcar e água. Abaixo, os sócios Eugenio De Marco, Pierpaolo Netti e Roberto Galisai



Divulgação

Não apenas um sonho

R*equiem*, título de Antonio Tabucchi mais recentemente publicado no Brasil, é um livro que escapa às tentativas de definição. O próprio autor tentou fazê-lo de diferentes maneiras, como se nota nesta edição: há o subtítulo, que o identifica como “uma alucinação”; uma nota introdutória refere-se a “esta história”; o posfácio, a “um romance”. Nenhuma delas parece justa, porém.

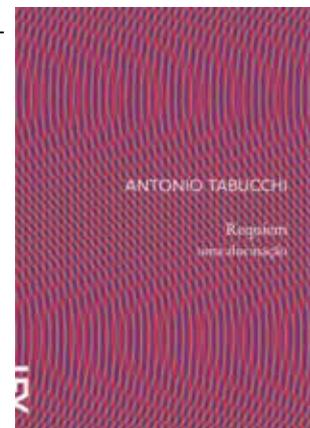
Trata-se de 12 horas na vida do protagonista, um italiano que passeia por Lisboa encontrando figuras improváveis, às vezes saídas dos livros, em outros casos ressuscitadas. Assim como o próprio Tabucchi, que na carreira acadêmica se destacou como crítico de Fernando Pessoa, esse seu *alter ego* está em busca do poeta português, com quem ao final do dia tem um encontro marcado.

Se não são plausíveis, os encontros têm ao menos coerência, e acontecem como aconteceriam se aquelas figuras (ainda) existissem. O pai e o amigo suicida trazem algo para o presente do protagonista; um pintor copista lhe ensina a repensar o valor da arte. Além de serem, nesse sentido, pouco alucinados, os encontros não se encadeiam como tradicionalmente o fariam em um

romance: muito pouco é esclarecido, a tal ponto que um episódio de grande relevância para o protagonista é simplesmente omitido da narração. Ao modo típico do autor, há importantes lapsos e dúvidas, que cabe ao leitor questionar, completar.

Finalmente, *Requiem*, ao colocar o protagonista em contato com os mortos, torna-se, mais do que uma simples história, um exemplo do que a própria literatura representa para Tabucchi: a possibilidade de encontro com os fantasmas, colocando-os enfim para descansar.

A julgar pela concretude com que se retratam a capital portuguesa e seus habitantes, quase se poderia duvidar também de que se trata de ficção. (Luisa Destri)



Requiem

Antonio Tabucchi, Cosac Naify, 2015, 128 páginas, 32,90 reais

Entre o luxo e o lixo há muito mais...

Este livro, organizado pela professora de Design da USP, Maria Cecília Loschiavo dos Santos, reúne 35 autores – entre brasileiros e estrangeiros, profissionais e acadêmicos de diversas áreas – em torno de um desafio contemporâneo: as possibilidades de aproveitamento formal do material reciclado. O objetivo de *Design, Resíduo & Dignidade*, nas palavras de Santos, “é pensar e repensar os caminhos de transformação dos resíduos, suas relações com o design de produto, seu impacto na sociedade e os aspectos da moralidade/dignidade da atividade do catador de recicláveis”.

Assim, os 25 textos propõem reflexões sobre as políticas públicas vigentes, discutem modelos de trabalho como o dos catadores e apresentam soluções concretas. Há, inclusive, um catálogo de objetos produzidos a partir do reaproveitamento de materiais: MDF, garrafas de vidro, cartões de memória SD são exemplos do “lixo” que se transforma em cadeiras, caixas de música, rádios...

Na qualidade de objeto, aliás, o próprio livro não é estranho aos limites do estudo. Além de trazer os habituais dados de tiragem e impressão, o colofon traz informações sobre o material empregado na confecção,

Olhar com candura para um mundo endurecido

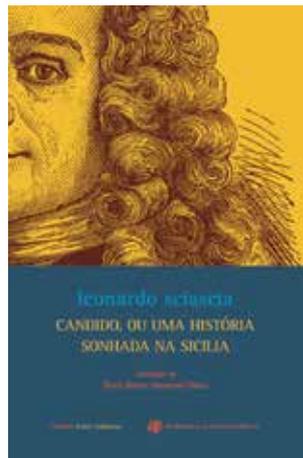
Sobre *Candido, ou uma história sonhada na Sicília*, que publicou na Itália em 1977, Leonardo Sciascia afirmou: “Procurei ser veloz, tentei ser leve. Mas nosso tempo é grave, bastante grave.” Entre a leveza da escrita e a gravidade do tempo estão as características mais decisivas do livro.

A história de Candido Munafò, nascido em 1943 em uma Sicília bombardeada, é apresentada com grande efeito de distanciamento e simplicidade. A rejeição pelos pais, o abandono pela mãe, os sofrimentos impostos pelo avô, os abusos da guerra, as aberrações da política partidária – tudo se passa como se o narrador, indiferente ao tempo grave, tentasse dele isolar o personagem: “Nunca [*Candido*] havia pensado que um homem pudesse ter sobre outro um poder que viesse do dinheiro, das terras, das ovelhas e dos bois. Quando ficou em casa, sozinho em seu quarto, chorou, não sabia se de alegria ou de angústia.”

O resultado é uma organização esquemática da obra, que de um lado coloca Candido, cuja calma e resignação convocam a simpatia do leitor, e de outro,

o mundo corrompido e suas consequências sobre o protagonista. Nesse choque, de que resultam com frequência a ironia e o sarcasmo, repousa a aposta crítica do autor.

Assim, a exemplo de seu modelo – a novela *Candido*, publicada em 1759 por Voltaire –, o livro de Sciascia é uma espécie de sátira. Propõe, é verdade, uma crítica violenta à gravidade de seu tempo. Jamais abre mão da leveza, porém – desde que se entenda como o esforço para oferecer constantemente uma prazerosa, por vezes cômica, experiência de leitura. (Luisa Destri)



Divulgação

Candido, ou uma história sonhada na Sicília

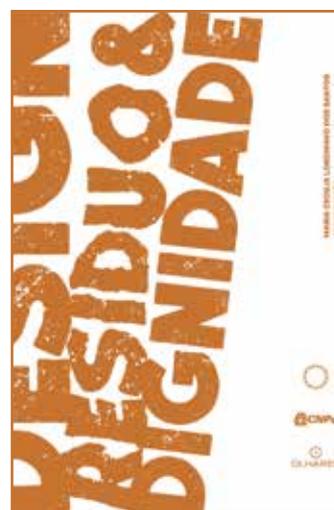
Leonardo Sciascia, tradução de Maria Gloria Cusumano Mazzi, Berlendis & Vertecchia, 2014, 128 páginas, 38 reais

como papel, tinta e linha costura. Por ali se chega inclusive a conhecer o tempo de decomposição de cada um desses elementos.

A publicação é o resultado da pesquisa “Design de produto, sustentabilidade e a política nacional de resíduos sólidos”, realizada pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo e pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais da Universidade de São Paulo, sob coordenação de Santos.

Justamente por ser resultado de pesquisa financiada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

(CNPq), o livro não pode ser comercializado. Está disponível para download no site da pesquisa: <http://www.usp.br/residuos/>. (Luisa Destri)



Divulgação

Design, Resíduo & Dignidade

coordenação de Maria Cecilia Loschiavo dos Santos, Editora Olhares, 2014, 500 páginas, gratuito

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

Do pequeno produtor para o consumidor consciente

Em Ibiúna, interior paulista, descendentes de imigrantes italianos tentam se organizar para manter e restituir produções orgânicas certificadas

Por Vanessa Ruiz Fotos: Arthur Fujii e arquivo pessoal

A manhã de domingo em que encontramos Irene Zerbini em Ibiúna, interior de São Paulo, era quente e ensolarada. Ela esperava nossa reportagem acompanhada da amiga Semirames Nunes de Lima, a quem conheceu em um curso de Turismo Rural que ambas fizeram em uma unidade do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) na região. O combinado era que Irene seria nossa guia naquele dia: nos levaria primeiro para conhecer uma antiga vinícola, depois a produção de mel e, por fim, uma padaria de produtos orgânicos. A conexão entre elas? As famílias que tocam os negócios são de origem italiana, instaladas no início do século passado em uma região que se destacou mais tarde por receber a imigração japonesa.

Resgatar as glórias do passado é a atual missão de Angelita de Fátima Sandroni. Hoje com 46 anos, Angelita é descendente de César e Angela Sandroni, que chegaram ao porto de Santos vindos da Itália acompanhados de três

dos quatro filhos – um deles não resistiu às duras condições e faleceu durante a viagem de navio (o casal ainda teria outros cinco filhos nascidos no Brasil). César logo conseguiu um contrato para trabalhar em uma fazenda na região de Campinas, mas uma recomendação médica fez a família se mudar.

Para sanar problemas respiratórios, as opções eram Ibiúna ou Campos do Jordão. César e Angela escolheram Ibiúna e, em São Roque, cidade próxima, encontraram famílias italianas que lhes ensinaram o cultivo de uvas para produção de vinhos. Deu tão certo que o vinho da família chegou a receber prêmios na Europa, e por isso ficou conhecido como “vinho campeão”.

“Quando meus avós faleceram, a terra foi dividida entre os filhos, que eram nove, e a adega foi vendida”, conta Angelita. Luiz Sandroni, seu pai, foi quem deu sequência ao negócio da família, e os vinhos Sandroni atingiram seu ápice de popularidade entre a década de 1970 e o

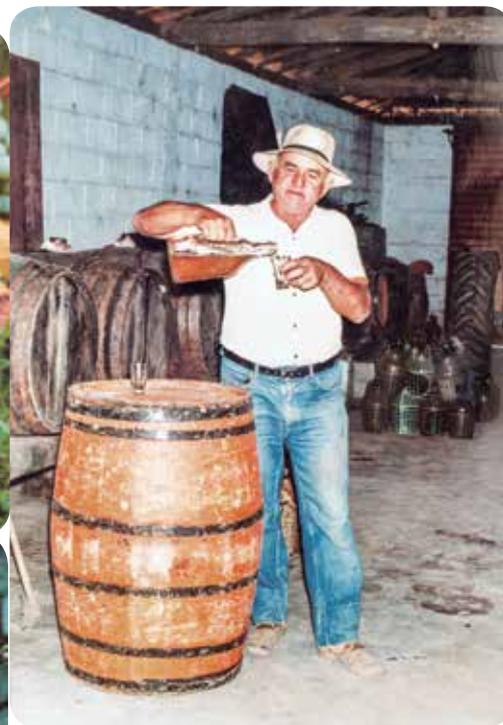
início da década de 1990: “Ele teve de começar do zero, mas depois ficou muito famoso. Os clientes vinham de longe para levar os vinhos em garrações, só que ele nunca quis criar um rótulo. A fama era no boca a boca.”

Desde pequenos, Angelita e os quatro irmãos trabalhavam no parreiral e na adega com o pai, mas ela confessa que quem gostava mesmo do serviço eram ela e a irmã: “O trabalho era muito duro, mas nós é que estávamos sempre lá ao lado do nosso pai.” A rotina incluía até fazer ronda na madrugada para vigiar a plantação quando as uvas estavam se aproximando do ponto.

A produção sempre seguiu o padrão do que hoje chamaríamos de orgânico: “O vinho não tinha uma gota de conservante. Se caísse uma gota de saliva que fosse, perdíamos tudo. Também não comprávamos uva de fora”, ressalta Angelita, sentada no sofá da casa simples, mas espaçosa, em que vive hoje com o marido e três filhos. Depois da morte da mãe, há cinco anos – o pai morrera 12 anos antes – o terreno foi mais uma vez dividido, agora entre os cinco filhos.

O sonho de Angelita e seu marido, ambos professores, é de retomar a produção dos vinhos de origem e tradição italianas, mas ela esbarra em algumas dificuldades: “Nós até conseguiríamos comprar um terreno maior, um pouco mais afastado daqui, mas não teríamos o dinheiro para investir na produção em si”; Angelita explica que, depois de iniciado o plantio, a primeira safra de vinhos demoraria cerca de três anos para ficar pronta para venda. A necessidade de sair do terreno original da família tem duas justificativas: uma é o espaço requerido para que a produção possa ser certificada como orgânica, já que o parreiral não pode estar próximo de plantações de outras espécies; o outro motivo é o crescimento da ocupação no entorno do terreno, o que aumentou muito a ocorrência de roubo dos produtos do cultivo, segundo Angelita.

Irene é uma das grandes incentivadoras desse sonho. Sabendo da resistência dos outros irmãos, ela não perde tempo. Quando Angelita nos leva para visitar a antiga adega e encontramos Luiz Sandroni, irmão mais velho,



O parreiral da família Sandroni e a colheita de uvas em tempos de produção de um vinho que chegou a ser chamado de “vinho campeão”, por ter sido premiado na Europa, e atingiu seu ápice de popularidade entre as décadas de 1970 e 1990



A produção de uvas é pequena, hoje. Na foto, Angelita Sandroni

todos os nomes. O objetivo, agora, é criar uma pequena estrutura de turismo para abrir um campo de golfe no local.

Em clima de intimidade, todos participam do preparo da refeição feita quase que totalmente com ingredientes que vieram das hortas orgânicas dos convidados. Em volta da mesa, uma mistura de origens: Carlos e seu sotaque italiano interagem com a melodia

nordestina da fala dos pais de Semirames, e tudo termina em riso e descontração.

A próxima parada é a casa de João Giancoli, de 54 anos, filho de Armando Giancoli e membro de uma das famílias italianas mais tradicionais de Ibiúna. O primeiro a chegar à região, no entanto, foi o avô, que teve um posto de gasolina na década de 1940. Esse foi o negócio da família até

Irene faz questão de falar sobre o quanto seria bom para a família criar naquele espaço um pequeno museu do vinho, contando toda a história dos anos de dedicação da família. Irene é como a luz que vem para acrescentar brilho à simplicidade dos planos de Angelita. Ela cria imagens tão reais que fica difícil não visualizá-las: “Vocês podem vender aqui uma produção artesanal, orgânica, feita em pouca quantidade e cobrar um preço bom por isso. Imagina só: um cálice do vinho Gota D’Ouro”, brinca Irene, já colocando até nome no produto. “Mas precisaríamos de um investimento ou patrocínio”, diz, colocando os pés no chão.

Antes de seguirmos para o apiário de mel orgânico, Irene nos faz uma surpresa. Ela leva nossa reportagem para almoçar na casa de mais um amigo do curso de Turismo Rural – depois descobriríamos que foi nesse curso que todos os personagens desta história em construção se conheceram. O arquiteto Carlos Roberto Reple, de 66 anos, é o anfitrião. Sua mãe, Maria Barone Reple, era italiana de Limina, na região da Sicília. “Tudo o que sei sobre a natureza aprendi com minha mãe. Morávamos em São Paulo, mas tínhamos um pomar em nosso terreno”, relembra o arquiteto.

Carlos vive em Ibiúna desde 1982, quando resolveu deixar a capital em busca de contato com a natureza. Árvores, plantas de todos os tipos, pedras enormes, cavernas. Há de tudo no pedaço de mata que cerca a casa, terreno que Carlos divide com seus mais de dez cachorros, dos quais sabe

Garrafões e barris de carvalho que armazenavam o vinho da família Sandroni, hoje guardados e vazios. Realizar o sonho de retomar a produção envolve vários obstáculos. O primeiro é financeiro. “Nós até conseguiríamos comprar um terreno maior, um pouco mais afastado daqui, mas não teríamos o dinheiro para investir na produção em si”, afirma Angelita Sandroni.



que João decidiu trabalhar com agropecuária. Em 1981, um ano antes de se formar em Zootecnia, ele já tinha comprado duas colmeias de mogno, que povoou de abelhas em quinze dias, e assim começou a produção de mel que nunca mais abandonou.

O conhecimento técnico e o didatismo de João impressionam. O trajeto até o local onde está o apiário leva cerca de 40 minutos para ser percorrido de carro desde a cidade. Nesse meio-tempo, conversamos sobre os requisitos para a produção ser considerada orgânica: “A folha de cera alveolada que colocamos na colmeia para que as abelhas façam os favos precisa ser reciclada dentro do próprio apiário, não pode haver nenhuma outra produção em um raio de três quilômetros, não podemos matar a rainha nem o zangão por nenhum motivo e as abelhas devem ser alimentadas com mel ou açúcar orgânicos.”

No caminho, João explica ainda como a colmeia lida com a ausência por acidente de uma abelha-rainha: “Elas podem, por exemplo, ‘criar’ outra rainha alimentando uma abelha recém-nascida só com geleia real depois de transformar o favo em uma realeira, que nada



Carlos Roberto Reple, filho de mãe siciliana, quer criar uma estrutura turística que fortaleça a região, destacando a produção sustentável de alta qualidade e um contato mais direto do consumidor com os produtores

mais é do que um favo mais espaçoso para a abelha poder crescer mais.” No banco de trás, Irene e Semirames ouvem atentas e agradecem a João pela aula.

Ao chegarmos, João pede que não façamos barulho. E não só pelo bem das colmeias: “Infelizmente, já tivemos acidentes sérios aqui de caçadores que entram no apiário sem saber o que estão fazendo e são perseguidos por enxames de abelhas. Num caso desses, a quantidade de picadas pode até matar”, alerta.

São 27 colmeias que, em 2014, produziram 700 quilos de mel. Esse foi o primeiro ano em que o Apiário Giancoli teve a produção orgânica certificada, resultado de três anos de trabalho de João. Trabalho, aliás, bastante solitário. João só tem o auxílio de um ajudante na época de recolher o mel.

Apesar dos avós terem perdido o contato com a Itália, ao menos uma história que traz o orgulho das raízes João tem para contar: “Você sabia que os italianos trouxeram abelhas para o Brasil? Antes de partir nos navios, eles não sabiam o que teriam aqui disponível para adoçar, e por isso trouxeram as abelhas.”

Recentemente, o mel produzido por João ganhou um respaldo a mais, desta vez no *show business*. Bela Gil, apresentadora do programa Bela Cozinha no canal pago GNT, referendou o mel do Apiário Giancoli em suas redes sociais como sendo “o melhor que já comeu”. “Ela experimentou na feira orgânica da qual





Polyana Vilas Boas produz pães, bolos e biscoitos orgânicos certificados. Uma nova cozinha, destinada especificamente à produção de alimentos sem glúten, está sendo montada por ela

começamos a participar, no Shopping Villa-Lobos”, gaba-se Polyana Vilas Boas, esposa de João.

É também da família de João a terceira produção que conhecemos. Recentemente, ele e a esposa montaram o Atelier Polyana, que tem produção de pães, bolos e biscoitos orgânicos certificados. “Há dez anos que produzo alimentos, mas informalmente. Fiz muitos cursos de gastronomia, consultoria para festas, sempre numa pegada mais saudável, usando ingredientes orgânicos, até que resolvemos transformar isso em um negócio”, explica Polyana.

No momento, o casal está montando uma cozinha totalmente separada da cozinha

original para tocarem a produção de alimentos sem glúten que atenda não só a pessoas que o evitam por opção, mas também celíacos, que não podem consumir a proteína em nenhuma hipótese.

Tanto Angelita Sandroni quanto a família Giancoli têm ainda um outro aspecto em comum: o desejo de caminhar pela trilha do produtor pequeno, oferecendo produtos de qualidade e, por essa razão, trazendo mais valor aos mesmos produtos. É aí que, novamente, entra Irene Zerbini. Além dos projetos ligados ao turismo rural, Irene está trabalhando para criar uma cooperativa que una esses produtores e os ajude a distribuir seus produtos diretamente para os consumidores em São Paulo.

João Giancoli, marido de Polyana, produz mel desde 1981. Em 2014, a produção foi certificada como orgânica



“Acredito na agricultura orgânica familiar e em uma relação de comprometimento do produtor com o consumidor, e do consumidor com o produtor. O consumidor precisa saber que está não só consumindo um produto orgânico de boa qualidade, mas colaborando para um sistema muito mais sustentável para ele e para as famílias que o produzem”, diz Irene.

E deixou o ramo da administração de imóveis em São Paulo para adotar, há três anos, uma rotina de trabalho incansável em Ibiúna, mas confessa que ainda encontra resistência: “É difícil porque há famílias que estão aqui há muito tempo e ainda me veem quase como uma forasteira, mas isso só vai passar com o tempo”, diz, resignada, mas não menos empolgada com o projeto que considera uma missão de vida neste momento.

Bióloga de formação, foi de pequena que Irene aprendeu, com o pai, a lidar com a terra. “Ele plantava absolutamente tudo em casa. Tínhamos milho, mandioca, feijão, café, árvores frutíferas de mexerica, laranja, abacate, goiaba, maracujá bravo e doce, uvas brancas e rosadas, manga, mamão. Pés de

mamão, aliás, nós tínhamos três, e um deles era só para os pássaros”, relembra.

A inspiração de Irene vem de uma antiga escola técnica da região que ficou abandonada. Sua ideia é novamente reunir os produtores em torno da escola, que ensinaria também como obter a certificação orgânica para a produção. “Essa escola foi fundada por um ex-padre italiano, que acabou casando com uma brasileira e voltando para a Itália. Nós chegamos a nos reunir com ele em uma de suas visitas, mas muito precisa ser feito para que a escola volte a ter um papel importante.”

Irene não é movida só pela grande capacidade que tem de se concentrar em um determinado trabalho, mas também, e principalmente, pelo desejo profundo de levar prosperidade às famílias de produtores que conheceu. “No curso de turismo, éramos cerca de vinte de colegas. Eu fiz um projeto para cada um. Nem todos se interessaram, mas eu fiz”, conta. Ainda há muito chão pela frente, muito investimento para ser captado e contatos para serem feitos, mas Irene não é do tipo que abandona o barco antes dele chegar ao seu destino. E o destino, para ela, é muito claro: a transformação do potencial em realidade. ■

Uma horta orgânica no Dante

O Dante contará, a partir deste ano, com uma unidade de compostagem instalada próximo à área da coleta seletiva. “Os restaurantes do Colégio servem cerca de 300 refeições e produzem aproximadamente 250 quilos de resíduo orgânico por dia. Por que não dar uma destinação diferente, muito mais útil, para esse material?”, pondera Joaquim Felix Neto, gerente do almoxarifado e patrimônio da Escola, lembrando a pergunta que foi a grande motivadora do projeto.

Depois de apreciados os detalhes da instalação das composteiras, surgiu uma nova pergunta: o que fazer com a matéria orgânica, com os compostos, uma vez prontos? E foi daí que surgiu a ideia do telhado verde: “Vamos fazer uma horta orgânica sobre o edifício Ruy Barbosa e acaba sendo mais que um ‘telhado verde’, na verdade, porque esse termo pode designar qualquer tipo de vegetação. Nosso objetivo é ter uma horta com produção que possa ser consumida dentro da escola.” O que será plantado ainda está sendo definido em um trabalho conjunto com os nutricionistas do restaurante.

Além disso, tanto as composteiras quanto a horta orgânica passarão a fazer parte das atividades pedagógicas da escola. Segundo a professora Sandra Tonidandel, coordenadora geral pedagógica, a ideia é que as turmas da Educação Infantil e dos ensinos Fundamental I e II visitem os locais junto com os professores para ver de perto todo o processo de formação de adubo e aproveitamento de sobras.

“Quando o telhado estiver pronto, os alunos farão visitas e também construirão um relógio de sol. Já os alunos participantes dos programas Cientista Aprendiz e NIDe (Núcleo Interdisciplinar de Desenvolvimento) farão projetos de investigação sobre a melhoria trazida pela implantação do telhado verde e da tecnologia para a compostagem. Um dos projetos prevê que a irrigação do telhado verde seja feita por Arduíno [plataforma de hardware e software livres que permitem a prototipagem eletrônica de maneira simples], tudo feito pelos alunos. Os projetos de pré-iniciação serão apresentados em feiras de ciências e tecnologias, além de feiras de sustentabilidade (nacionais e internacionais)”, explica a professora.

No reino do chá mate

Antônio Carlos Nasraui, ex-aluno do Dante e fundador da rede Rei do Mate, se arriscou em um modelo de negócio que acabou sendo certo para a loja de mate do pai

Por Natalia Horita

“Turma do fundão” é o termo engraçadinho usado para designar aquele grupo de amigos que se acomoda no fundo da sala e gera uma certa baderna durante as aulas. Por analogia, se deduz que os que se sentam à frente são mais empenhados e concentrados. E quais características sobram para os do meio? Talvez sejam aqueles que têm um comportamento mais variado. “Não posso falar que eu era um exemplo de bom aluno, porque não sentava nas

primeiras fileiras. Mas também não ficava na algazarra do fundão. Meu lugar era no meio, participando das duas coisas”, define Antônio Carlos Nasraui, ex-aluno do Dante e fundador da rede Rei do Mate.

Descendente de sírios e italianos, Antônio Carlos, de 48 anos, frequentou o Colégio por cerca de doze anos — do Jardim da Infância até a conclusão do Ensino Médio. E seu desempenho sempre foi mediano: embora nunca tenha sido um “aluno-modelo”, como ele mesmo resume, também não repetiu uma série sequer. “Mas passei diversos verões na escola, estudando na recuperação”, brinca. Uma das distrações que o levou a gastar suas sonhadas férias enfurnado na sala estudando foi um episódio envolvendo um filhote de porco. Alguns colegas de classe lambuzaram o pequeno animal com óleo ou algum similar e, durante o intervalo das aulas, soltaram-no no pátio. “Era uma confusão sem fim, porque segurança ou bedel nenhum conseguiu segurar o porquinho banhado à óleo”, relembra. “E aconteceu mais

de uma vez!”, conta Antônio Carlos, que jura não ter participado da elaboração da traquinagem.

Da divertida época escolar, da qual ainda coleciona muitos outros “causos”, Antônio Carlos ainda mantém algumas amizades. Segundo ele, as redes sociais ajudaram a promover reencontros. Vez ou outra, reúne-se com um grupo de amigos mais próximos.

Por um bom tempo, durante a vida escolar,



De aluno mediano a empresário de sucesso: Antônio Carlos passou toda a vida escolar no Dante antes de se graduar em Direito e Economia

Arquivo pessoal Antônio Carlos Nasraui



Antônio Carlos pensava em ser médico. A idealização da carreira durou até o primeiro ano de faculdade, quando, ao acompanhar uma autópsia, percebeu que a profissão talvez não fosse a recomendada para ele. “Abandonei a ideia na hora”, lembra, aos risos. Na pressa, se inscreveu em um vestibular para ingressar no curso de Direito. Em 1984, ele entrou na FMU, de onde sairia com o diploma de advogado.

Logo após a primeira graduação, decidiu cursar Economia na PUC. O objetivo era conciliar as duas carreiras e aplicar o conhecimento obtido em algum negócio próprio. Foi na segunda faculdade que suas aptidões profissionais começaram a ficar mais evidentes. Sua monografia de conclusão de curso consistia em uma análise sobre o mercado de *franchising*, modelo de negócios ainda embrionário no país.

Até que Antônio Carlos percebeu que poderia unir não só as duas graduações, como também um dos empreendimentos de seu pai, Kalil Nasraui. Comerciante em São Paulo, Kalil era proprietário, entre outros negócios, de uma pequena loja de chá-mate no centro da cidade, na qual seu filho já havia passado várias tardes atrás do balcão, ajudando no atendimento e na rotina de gestão.

Localizada na esquina das avenidas São João e Ipiranga, a loja especializada em comercializar chá-mate acabou se tornando uma espécie de laboratório no qual Antônio Carlos tentava transformar sua teoria de *franchising* em algo prático. “O mate era um produto relativamente novo. Na época [início dos anos 1980], a busca por uma bebida mais saudável estava em alta, pois eram os primeiros anos pós-geração-Coca-Cola”. Por isso, investiu toda sua convicção em um novo modelo de negócio, que pretendia replicar uma fórmula certa em pontos espalhados por várias partes da cidade, quiçá do país.

“Remodelamos muita coisa”, explica Antônio Carlos. “A oferta de mate se resumia a três ou quatro sabores, e meu pai nem cogitava colocar alguma comidinha para beliscar.” Ao assumir a liderança do negócio, em 1988, Antônio Carlos incorporou outros sabores de mate ao cardápio, incluiu algumas sugestões de lanche e pensou em estruturas que pudessem ser copiadas em outros endereços. Nascia, então, o embrião do Rei do Mate, rede que atualmente conta



Divulgação

Nas 330 unidades do Rei do Mate no país, distribuídas em 17 estados e 85 municípios, são consumidos em média 1 milhão e 700 mil copos de mate por mês

com 330 unidades no país, distribuídas em dezessete estados e 85 municípios. Visionário, o fundador acertou na prospecção de que o modelo serviria como uma ótima oportunidade de *franchising*: entre as mais de três centenas de endereços, apenas dois são próprios. Todo o resto é franqueado.

A expressividade dos números da rede impressiona. São duas fábricas em São Paulo, um escritório na capital paulista e outro no Rio de Janeiro. Estima-se que por dia circulem, nas lojas, 80 mil pessoas, além dos 3 mil funcionários diretos. Um cálculo aponta que 1 milhão e 700 mil copos de mate sejam consumidos por mês.

Toda a eloquência das quantidades comprova: Antônio Carlos Nasraui pode não ter sido o rei das melhores notas no Colégio, mas certamente faz jus ao nome de sua empresa. ■

Grand Hotel Pocinhos

O mais antigo do Brasil

Em Caldas, cidade do sul de Minas Gerais, está o hotel mais antigo do Brasil ainda em funcionamento, fundado por um italiano há mais de cem anos

Por Vanessa Ruiz

Trilhas, morros, cachoeiras. Cheiro de mato, águas sulfurosas, culinária mineira. A estância hidromineral de Pocinhos do Rio Verde, no município de Caldas, sul de Minas Gerais, tem tudo isso e, nos dias de hoje, ainda a promessa de tirar do estado de estresse qualquer morador da cidade grande.

Foi nessa região que, em 1884, um italiano recém-desembarcado no Brasil estabeleceu-se em busca de terras para lavar, como faziam à época os imigrantes que saíam da Itália sem um contrato ou destino certo. Seu nome era Nicola Paolo Domenico Tambasco. Porém, no momento de fazer o registro em terras brasileiras, logo após o desembarque no porto de Santos em 1882, teve sua identificação alterada para Nicolau Tambasco Gloria. O último sobrenome fazia referência ao município de Roccagloriosa, na região da Campana, província de Salerno, de onde vinha Nicolau.

Dessa forma, fundaria ele mais tarde, em Caldas, aquele que é hoje conhecido como “o mais antigo hotel em atividade no Brasil”, o Grand Hotel Pocinhos, além de desenvolver a vitivinicultura, produzindo seu próprio vinho. A história, no entanto, começou com o simples objetivo de atender às necessidades dos viajantes que por ali passavam, assim como tropeiros, que cruzavam o país transportando cargas em mulas e cavalos.

Segundo os registros, a primeira construção foi de pau a pique, e a “estratégia de marketing” de Nicolau à época passava pela divulgação do poder de cura das águas

sulfurosas da região: “A propriedade que Nicolau adquiriu era abençoada por Deus. Ficava em um vale de encantadora paisagem com montanhas, rios e cascatas”, conta o atual dono, o engenheiro Elias Guimarães Borges, de 63 anos.

“O mais surpreendente é que existiam ali nascentes de águas que afloravam em pequenos poços. Notava-se que o gado que ali pastava era mais saudável, tinha o pelo mais liso e brilhoso. Eles concluíram que se tratava de fontes de águas medicinais que serviam no tratamento de doenças do intestino, como amebíase, colites, etc.”

Elias lembra que o primeiro nome do espaço foi Hotel Rio Verde: “Nicolau fez muita publicidade sobre o benefício das águas, e o sucesso não demorou a chegar. Não havia naquela época nenhum tratamento que pudesse curar uma infecção intestinal tão bem quanto as águas de Pocinhos do Rio Verde. Não havia ainda sido descoberto qualquer antibiótico.” De fato, a penicilina, primeiro antibiótico de que se tem registro, só seria produzida em escala industrial quase meio século depois.

Nicolau Tambasco viria a falecer em 1911. Depois disso, o hotel trocava de dono três vezes antes de se tornar propriedade de Elias Borges. “Creio que vejo Pocinhos do Rio Verde com o mesmo olhar de Nicolau quando aqui chegou. A paisagem não mudou nada, as cachoeiras, as montanhas com mata nativa, a água sulfurosa de Pocinhos. O hotel foi restaurado, oferecendo todo o



Arquivo Grand Hotel Pocinhos

conforto para os padrões exigidos pela nossa geração, mas mantém características daquela época”, diz Elias, demonstrando na escolha de cada palavra a honra que sente por ser hoje o responsável pela continuidade dessa história, ainda que não tenha relação de parentesco com Nicolau Tambasco. “Hoje, nosso orgulho é manter o empreendimento construído por Nicolau há mais de 100 anos. O que nos move é dar a chance de as pessoas aproveitarem a mesma paisagem, as mesmas águas, as mesmas belezas naturais, conforto e boa alimentação, em um ambiente cheio de histórias!”

Histórias que envolvem inclusive a visita de autoridades importantes. A suíte que leva o nome de Getúlio Vargas foi aquela em que o então presidente se hospedou em uma visita oficial a Caldas em 1935. Vargas viajou à região para a inauguração da Fazenda Experimental de Vitinicultura de Caldas, hoje Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). “Mas o presidente Getúlio Vargas frequentemente vinha a Poços de Caldas. Acontece que, lá, ele era muito assediado por políticos, imprensa e ‘puxa-sacos’, então ele gostava de vir a Pocinhos para fugir disso”, revela Elias.

Quem chega ao Grand Hotel Pocinhos pode ter acesso aos documentos que contam toda a história do hotel, inclusive um livro em que estão os registros de impressões de hóspedes. Aos hóspedes mais interessados,



A fachada do hotel em 1920, e Nicolau Tambasco, o italiano que fundou o lugar

Elias não se cansa de repetir as narrativas. Ele se recorda do caso de um hóspede que se emocionou quando viu o nome do pai em um livro de registros: “Ele começou a chorar quando reconheceu o nome do pai. O livro estava aberto em uma vitrine de antiguidades, e a data da hospedagem era 1948.”

Há ainda a história do casal que se hospedou na semana em que fizeram 50 anos de casados: “Eles haviam se conhecido aqui no Grand Hotel Pocinhos e começaram o namoro perto de uma mina de água, dentro de um bosque. Eles estavam muito emocionados!”, lembra Elias.

Mas a própria história do atual dono do hotel tem uma boa dose de emotividade. “Nasci na zona rural de Caldas. Em algum dia do ano de 1963, quando eu tinha 12 anos, fui com meu pai a cavalo tocar algumas vacas até um campo de pastagem que ele havia alugado.



Divulgação

A atual fachada do Grand Hotel Pocinhos. Ao lado, Elias Guimarães Borges, atual proprietário do hotel, que viu a construção pela primeira vez aos 12 anos, em um passeio a cavalo. “Quando me deparei com o Grand Hotel à minha frente, fiquei em êxtase! Era a construção mais bonita e a maior que eu já tinha visto. Imponente. Nunca mais me esqueci daquela emoção”



Na volta, ele desviou do caminho normal para mostrar onde ficava Pocinhos do Rio Verde. Embora não fosse tão distante de onde eu nasci, algo em torno de dez quilômetros, eu ainda não conhecia Pocinhos.”

Elias que conta que estava feliz por estar cavalgando, passeando com o pai: “Quando chegamos à vila de Pocinhos e me deparei com o Grand Hotel à minha frente, a mais ou menos uns cem metros de distância de onde eu estava... Lembro da cena até hoje! Fiquei em êxtase! Era a construção mais bonita e a maior que eu já tinha visto. Imponente. Ficava no meio de um gramado, cheio de árvores à sua volta. Nunca mais me esqueci daquela emoção que senti.”

Aos 18 anos, ele mudou-se para o Rio de Janeiro para trabalhar e estudar. Formou-se em Engenharia Civil, trabalhou em algumas empresas na cidade e, em 1981, voltou para Caldas. Casou-se e montou sua própria empresa de engenharia. “Algumas vezes, cheguei a perguntar pelo Grand Hotel, pois achava que ele estava meio abandonado, mal

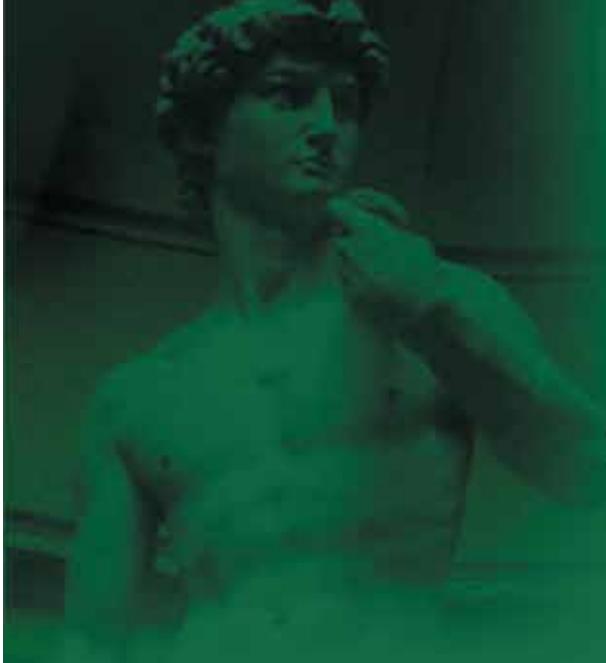
cuidado e isso me deixava triste.”

Em abril de 1986, Elias Borges encontrou-se com o primo de um dos donos, que o informou da decisão da família de procurar um corretor para vender o hotel. O sogro de Elias, que morava no Rio de Janeiro, era corretor de imóveis, e o primo do dono pediu a Elias que levasse os documentos ao Rio para ver se o sogro aceitaria trabalhar na venda do Grand Hotel.

O sogro se interessou por pegar os documentos e intermediar a venda. Não demorou e ele logo encontrou um cliente: o próprio genro, aquele que, um dia, aos 12 anos de idade, havia ficado extasiado ao ver o hotel. “Acho que foi amor à primeira vista”, diz Elias. “Agradeço a Deus por esse amor porque me dá muito orgulho cuidar deste patrimônio da minha cidade e do país, afinal, ele é o mais antigo do Brasil”, frisa.

A região de Pocinhos do Rio Verde passou um período afastada das atenções do grande público por conta do advento de novos tratamentos de doenças do aparelho gastrointestinal, antes o grande atrativo do local. Nos dias atuais, no entanto, a frequência vem novamente aumentando: “Vários empreendedores estão procurando Pocinhos para investir em turismo. A administração atual está reformando o balneário”, diz Elias Borges.

O mais antigo hotel do Brasil” tem, sim, muito charme e conforto, mas também muita história para oferecer aos hóspedes como um dos grandes marcos do empreendedorismo dos imigrantes italianos em solo brasileiro. ■



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

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

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

Dias: 2ª e 4ª-feira, ou 3ª e 5ª-feira

Curso regular completo: 6 estágios (2 por ano)
2 Básicos • 2 Intermediários • 2 Avançados



CURSO DE LÍNGUA ITALIANA

1º Quadrimestre: de março a junho

2º Quadrimestre: de agosto a novembro

Valor do quadrimestre: em 4 parcelas mensais

Isenção de matrícula

Máximo de alunos por sala: 12

Qualificação: Certificado de Conclusão



CONHEÇA O MUNDO MÁGICO DO

PEEKABOO

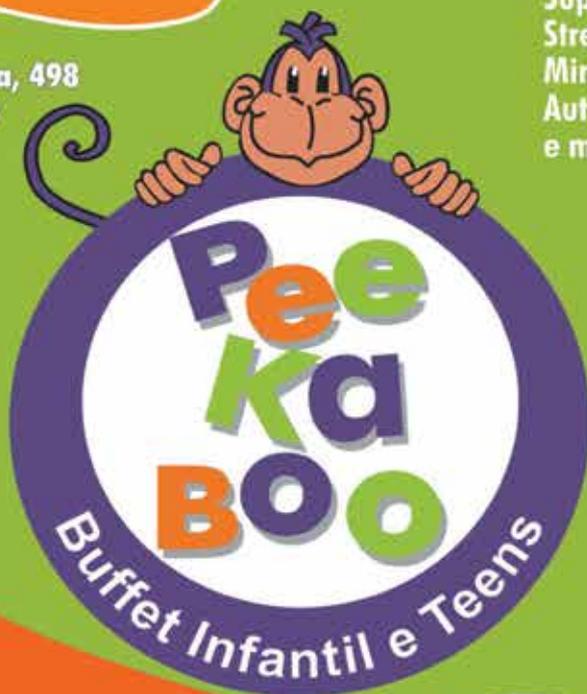


UNIDADE JARDINS

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

Elevador Discovery
Discoteca Completa
Cama Elástica
Barco Vicking
Carrossel
Air Boy
Trem Bala

Super Parede de Alpinismo
Games (jogos em rede)
Super Brinquedão com área baby
Lanchonete Infantil
Palco com Camarim
Casinha do Macaco
Dardo Eletrônico
Máquina de Dança
Área Zooopa
Painel Temático com sons de bichos
Super Tombo
Street Ball
Miniquadra de Futebol
Autorama
e muito mais...



Alimentação e
procedimentos com
supervisão de
nutricionista

Unidade Moema

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

Simulador Wii Play
Simulador última geração (12 jogos)
Games última geração (1300 Jogos)
Super Brinquedão com área baby
Parede de Alpinismo Eletrônica
La Bamba - super novidade
Lanchonete Infantil
Camarim de Fantasias
Elevador Discovery

Casinha de Boneca
Carrossel
Dardo Eletrônico
Cama Elástica
Roda Palhaço
Lan House
Super Tombo
Street Ball
e muito mais...



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

A leitura em nossa vida

Por Yolanda Scavone Savoldi Ilustração: Salvador

Uma noite estava assistindo pela TV a reprise de uma entrevista de um escritor israelita então com 92 anos, hoje porém já falecido. Em dado momento, o entrevistador perguntou-lhe: “*E afinal, o que o senhor acha da velhice?*” E ele, sem pensar muito respondeu: “*Maravilhosa! Primeiro, porque já é uma maravilha chegar até essa idade, e, depois, porque é nesse período da vida que revivemos nossa infância.*”

Eu, com os meus botões, concordei: “*Certíssimo! É realmente o momento em que vêm à tona na nossa mente dados, fatos e acontecimentos do passado, com uma impressionante nitidez.*”

E, por isso, vou narrar um deles!

Éramos três irmãos, e como todas as crianças saudáveis, levadas da breca! Eu e minha irmã menor, Elda, depois de fazermos os deveres escolares, juntamente com o nosso irmãozinho Chiquinho fazíamos algazarra com nossas brincadeiras, atrapalhando (acho...) os afazeres domésticos de mamãe, que não titubeou em achar um jeito para nos acalmar: a leitura.

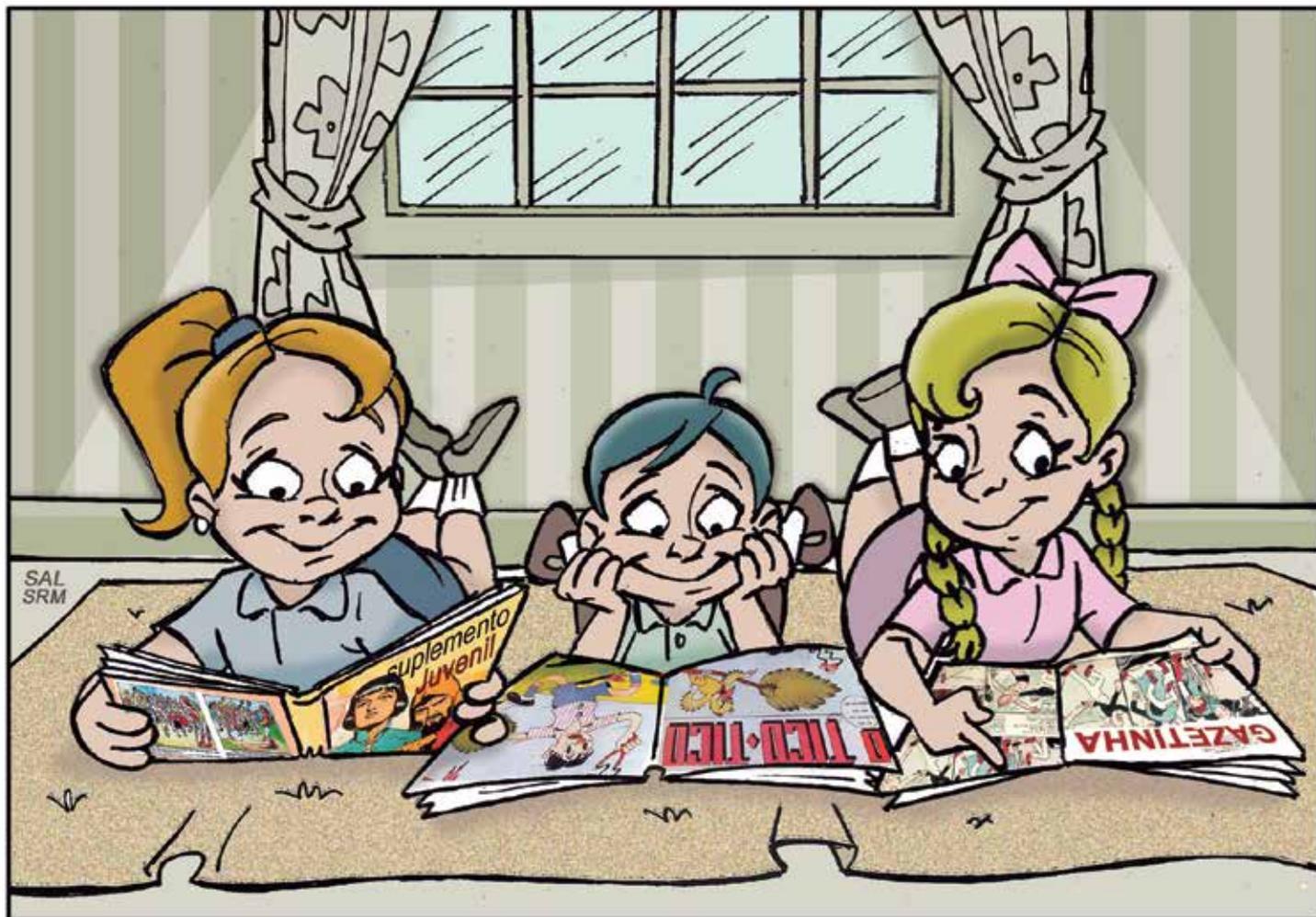
E foi assim que ela nos plantou a semente do gosto de ler, adquirindo revistinhas infantis para nos iniciar na leitura de lazer. Vejo-me com a Elda, ambas debruçadas no tapete, em um canto da sala de jantar da nossa casa, bem debaixo da janela: eu, lendo o “Suplemento Juvenil”, e Elda, a “Gazetinha”. Chiquinho, não tendo com quem brincar, nos imitando, deitava-se também de bruços entre nós duas, querendo saber o que tanto nos entretinha. E nós gritávamos: “*Manhê, manhê! Olhe o Chiquinho, ele tá atrapalhando a gente! Não se pode nem ler sossegada!*” Mamãe não teve dúvida: adquiriu mais uma revistinha para ele, “O tico-tico”, já que ele ficava

olhando as figuras, tão somente, pois ainda não sabia ler. Quando uma de nós duas virava a página, ele imediatamente fazia o mesmo com a revistinha dele. Uma graça!

E assim, por algumas horas reinava a paz, até ouvirmos a voz firme da mamãe: “*Agora chega de ler, amanhã vocês continuarão; está na hora de se aprontarem para a escola.*” Depois do almoço ela nos levava, eu e minha irmã, até a esquina da Rua Treze de Maio com a Avenida Brigadeiro Luís Antônio, onde havia um ponto de parada de bonde. Aí esperávamos o bonde aberto Avenida nº 3 (havia os bondes abertos e os fechados, chamados camarões por serem vermelhos), que chegava pontualmente no mesmo horário todos os dias, sempre com o mesmo motorneiro, sr. Joaquim, e o mesmo cobrador, sr. Manoel. Após acomodadas, eu sempre sentada na ponta do branco de madeira lustrosa, o bonde seguia subindo a Avenida Brigadeiro Luís Antônio e entrava na Avenida Paulista.

Bem, agora não sei exprimir o meu deleite de então! Essa avenida me fascinava, ficava encantada passando por ela e apreciando seus palácios, palacetes, mansões de diversos estilos, todos com seus amplos jardins, um mais lindo do que o outro. Estávamos em 1933! E as calçadas então? Cheias de árvores de ipês que coloriam a avenida com o amarelo de suas cores (acho que é por isso que gosto tanto da cor amarela). Prosseguindo, o bonde descia a Rua da Consolação, e bem no fim dela nos deixava na porta do Colégio Sagrado Coração de Jesus, das missionárias da Madre Cabrini, na esquina da Avenida São Luiz, onde hoje está o Hotel Jaraguá. Na volta para casa, o bonde fazia o mesmo percurso, ao inverso.

E fazendo esse trajeto por anos, chegamos a conhecer até o nome de alguns



dos moradores dessa famosa Avenida Paulista, símbolo de São Paulo. Desde então, essa avenida mora no meu coração. Quando poderia imaginar que quarenta anos mais tarde iria morar num prédio nela situado, quase na esquina da Rua Pamplona? Agora, porém, bastante transformada: suas mansões foram derrubadas, seus belos jardins arrancados, dando lugar ao cimento e ao vidro. Que pena!

Com o passar do tempo, as revistinhas infantis foram substituídas por livros, porque mamãe tornou-se sócia do Clube do Livro. Nossa expectativa era grande: todos meses recebíamos um ou dois exemplares de livros de aventuras, romances, biografias, etc.

Ficamos — os três — apaixonados pela leitura, e assim o nosso mundo foi se ampliando. Haja vista que minha irmã Elda Savoldi Giorgetti, formada em Biblioteconomia, exerceu por vários anos o cargo de chefe das Bibliotecas Infantil e Central do Colégio Dante Alighieri, até sua aposentadoria. Com amor, dedicação e eficiência idealizou e organizou no Colégio,

com o imprescindível apoio das Diretorias Executiva e Pedagógica, a Feira Anual do Livro, hoje Bienal, sempre um evento de sucesso.

Meu irmão Chiquinho formou-se em Direito; hoje é o Dr. Francisco Savoldi, Conselheiro há 52 anos do Colégio Dante Alighieri. Em sua casa há uma vasta biblioteca, com cerca de 5.000 livros, além de ser um dos cem sócios do Clube dos Bibliófilos do Brasil. Vejo-o sempre lendo. Seu conhecimento de todos os assuntos em geral é profundo. Transmitiu a seus quatro filhos o gosto salutar da leitura, o amor aos livros, e eles o seguiram, sendo que a sua filha Maria Beatriz, ex-aluna do Dante, é titular há vários anos da Cadeira de Literatura Infantil do prestigiado Colégio Santa Cruz.

O livro foi e será para mim o companheiro de todos os momentos; ter um livro entre as mãos é uma benção de Deus, é o meu "pão nosso de cada dia"!

Abençoada mamãe! Como aquela semente germinou! Que bom! ■

Você manda, o leão obedece!

Você sabia que tem o poder de decidir o destino de uma parte do seu Imposto de Renda? É verdade!

A **Acorde** possui 3 projetos aprovados no CMDCA de Embu das Artes e você pode **direcionar** parte do seu **Imposto de Renda** para um deles!

Brincarte - promove a educação integral de crianças entre 6 e 8 anos com atividades lúdicas, nos períodos da manhã e tarde.

Papelada - propõe a formação de jovens sensíveis, com visão crítica e com coragem de expressar suas opiniões.

Formação de Equipe - oferece formação contínua para os educadores, por meio de consultoria em encontros mensais e formação individualizada, em grupo e com o coordenador pedagógico.

Tão importante quanto doar é
convidar os amigos para
destinar também!



João Victor Pena
Educando do Brincarte

Mais informações: mobilize@acorde.org.br | 4704-2920

Curta a Acorde no facebook! facebook.com/AAcorde



Ensaio Fotográfico

Por Arthur Fujii

Como se cria uma lenda automotiva? Um motor com um som que agita até a alma mais serena e um design elegante, capaz de agradar aos mais exigentes olhares. São esses os elementos mais marcantes da Scuderia Ferrari.

O cavalo rampante é sonho de consumo desde a sua criação, em 1929, na Itália.

Essa eterna paixão criada por italianos é o nosso tema do Ensaio desta edição.











Agradecimento: Tech Garage - Ateliê Automotivo - www.techgarage.com.br



Divulgação

Gastronomia

Do cinema à cozinha

Fundado por Rina e Nello de Rossi nos anos 1970, o Nello's guarda em suas paredes as marcas das histórias de seus proprietários

Por Laura Folgueira

Fotografias da Itália misturam-se a retratos de família e a cartazes de filmes de Roberto Rossellini, Aldo Fabrizi, Mario Bonard, Vittorio de Sica, além de cenas de bastidores das filmagens. É nesse cenário cheio de nostalgia que a família De Rossi

comanda a tradicionalíssima cantina paulistana Nello's, fundada em 1974 – tudo sob o olhar atento da matriarca, Rina.

Tudo começou com o casal de romanos Nello e Rina, que têm uma história de vida e tanto: antes de aportar em São Paulo, tiveram idas e vindas típicas de imigrantes que desejam “fazer a América”. Em 1941, o jovem Nello de Rossi, com apenas 18 anos e já um astro de cinema precoce em seu país, decidiu se mudar para Nova York – enquanto um dos irmãos, Augusto, veio para o Brasil, onde abriu um luxuoso restaurante chamado Trastevere, nos Jardins.

Enfrentando as dificuldades típicas de um imigrante, Nello procurava, nos Estados Unidos, ganhar a vida com o cinema – enquanto não conseguia sua grande chance, começou a trabalhar como garçom e, eventualmente, abriu um restaurante por lá, o Orsini's. Foi em uma volta rápida à Itália, já nos anos 1950, para gravar um filme, que conheceu a atriz Rina. Apaixonados, mudaram-se juntos para Nova York, onde permaneceram por vinte anos e tiveram três filhos: Massimo, Patricia e Daniela.

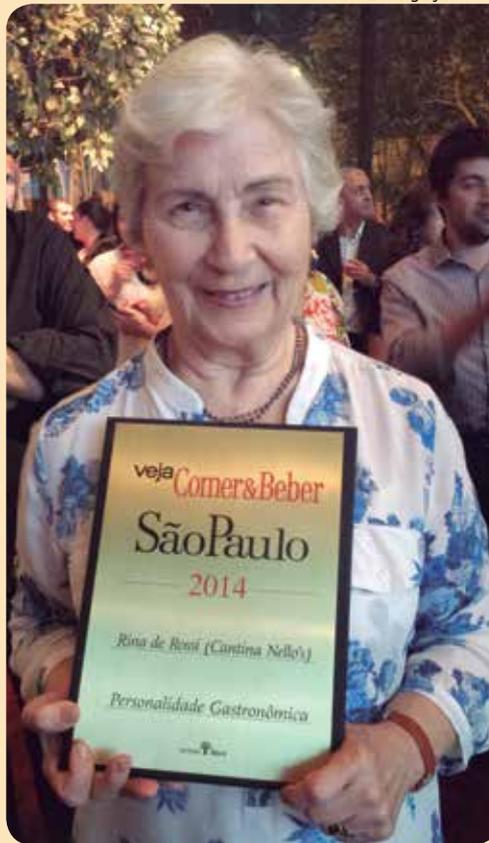
Deixar a família para trás, com 19 anos, não foi fácil. “A minha família era muito unida, então, quando eu fui embora, nossa, passaram até mal!”, lembra Rina. Mas a adaptação em Nova York não demorou. “A gente trabalhava muito, era feliz, mas sempre com a esperança de voltar para a Itália”, diz. “Mas o Nello era sempre cheio de cinema, acabou trabalhando com cinema e pronto.”

Em 1983, com o falecimento de Augusto (o irmão que vivia por aqui), Nello trouxe a família para o Brasil. “A gente veio para ajudar a mulher dele e, olhando em volta, decidimos ficar aqui em Pinheiros e abrir um lugar pra gente, porque dava pra ter restaurante e moradia na mesma casa. A gente podia comer e ao mesmo tempo servir”, conta Rina, que diz ter se adaptado bem por conta do calor humano daqui. “Tanto que morei muito tempo nos Estados Unidos, a família é toda americana, mas eu sentia sempre muita falta da Itália. Quando cheguei aqui, isso me aliviou muito porque encontrei pessoas latinas, que gostam de ajudar.”

Os primeiros clientes foram cinco famílias romanas também instaladas em São Paulo. Um desses casais havia passado na frente da casa de Pinheiros onde estava escrito “Pizzeria”, e logo pensou: “Esses são italianos mesmo!” No boca a boca, trouxeram as outras famílias que, aos poucos, povoaram o restaurante.

“No começo, tinha pouca receita, claro, mas aí veio o Paulo Cotrim, que era crítico de gastronomia. Depois que ele escreveu sobre o restaurante, começou a vir gente, gente, gente. E eu não era pronta pra atender muita gente, não tinha talher, não tinha nada!”, lembra Rina. “Ele percebeu e, aí, passou a comer e me trazer o prato na cozinha: dona Rina, pode lavar!”. A partir daí, o restaurante começou a crescer: primeiro, ocupando a garagem; depois, o jardim; finalmente, em 2004, compraram o imóvel do lado e ampliaram o salão e o bar. Em 2011, o negócio cresceu ainda mais, com uma nova unidade na Vila Leopoldina.

Em São Paulo, Nello reencontrou-se com sua arte. Fez cinema, com filmes como *Festa*, de Ugo Giorgetti, e *Cassiopeia*, de Clóvis



“Venho fazer a minha presença, vou na cozinha, falo com todo o pessoal (...), eu sento, janto, bato papo com o freguês...”, conta Rina de Rossi, do restaurante Nello’s, reconhecida pela imprensa especializada como figura importante da gastronomia paulistana. Ao lado, foto tirada no dia do casamento dela com Nello de Rossi, em 1953

Vieira, primeira animação totalmente digital. Acabou voltando a atuar e ficou conhecido como garoto-propaganda de diversas marcas.

Um negócio familiar

As receitas e o comando do fogão, durante muitos anos, ficaram a cargo da própria Rina, que cozinhava o que aprendera em casa, na Itália (onde seu pai era cozinheiro e a família, produtora de vinhos). O atual chef, Tony Silva, foi aprendiz dela. “Se ele está, eu fico tranquila, porque ele sabe o meu gosto, só aprendeu a minha cozinha”, diz. Hoje, apesar de não estar mais à frente do negócio, Rina continua indo todos os dias ao restaurante. “Venho fazer a minha presença, vou na cozinha, falo com todo o pessoal. Agora, com a ajuda, eu posso trabalhar menos: eu sento, janto, bato papo com o freguês...”

Os filhos cresceram no restaurante, trabalhando desde crianças em funções diversas. Natural, portanto, que, adultos, assumissem a carga. “Todos nós fizemos tudo, desde lavar banheiro até chegar à diretoria”, conta Daniela.

Mesmo após quarenta anos no país, Rina de Rossi conserva um sotaque italiano

carregado, típico da *nonna* que personaliza, até hoje, para muitos de seus clientes. “Tem cliente que me diz: ‘Ah, dona Rina, hoje preciso de um pouco do seu colo’. Eles me chamam ou de *mamma* ou de *nonna*.” A presença dela, diz, é ainda mais exigida pelos clientes antigos desde a morte de Nello, em 2013, com 91 anos.

Em 2014, Rina recebeu a Comenda da Cruz do Mérito Gastronômico, da Câmara dos Deputados, e foi eleita Personalidade Gastronômica pela revista *Veja São Paulo*. “Eu sempre recebi do mesmo jeito o freguês, com o mesmo carinho. Estou feliz de ter recebido essas ordens, mas não sou outra pessoa, sou sempre aquela. Gosto quando o freguês diz: ‘Parece que aqui é continuação da minha casa’. Compensa muito tudo isso, pra mim esse é o prêmio.”

Gnocchi da Rina

Ingredientes

Para o gnocchi:

- ½ maço de espinafre cozido no vapor
- 500 g de ricota fresca
- 2 ovos inteiros
- 1 gema
- 50 g de mozzarella fatiada
- 1 colher de café de sal
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado fino
- 1 colher de café de noz-moscada
- pimenta-do-reino a gosto

Para o molho bechamel:

- 1 l de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de parmesão ralado fino
- 3 gemas de ovo
- 3 colheres de sopa rasas de maisena

Modo de preparo

Pique finamente o espinafre. Misture, com as mãos, primeiramente a ricota, garantindo que ela esfarele totalmente. Adicione os demais ingredientes, misturando bem até que a massa fique firme e consistente. Molde os *gnocchi* no formato de bolotas não maiores do que a concha formada por suas duas mãos.

Para fazer o molho, dissolva toda a maisena em um copo de leite e reserve. Em uma panela média em fogo médio, acrescente o restante

do leite e os demais ingredientes, mexendo com um *fouet* ou com uma colher de pau. Não deixe ferver. Quando o leite engrossar e estiver quase em ponto de fervura, desligue o fogo e adicione a maisena reservada, mexendo o tempo todo, até que o bechamel esteja viscoso.

Montagem

Em uma forma refratária, coloque um terço do bechamel. Arrume por cima os *gnocchi*, sem deixar que fiquem muito colados uns nos outros. Coloque mais um terço do bechamel preparado, cubra com as fatias de mozzarella e acrescente o restante do bechamel por cima. Leve ao forno preaquecido a 220°C por vinte minutos.



Serviço:

Nello's - Pinheiros

Rua Antonio Bicudo, 97
tel. (11) 3082-4365

Nello's - Vila Nova Leopoldina

Rua Guaipá, 880
tel. (11) 304-2666

A panqueca brasileira

Saborosa e versátil, a tapioca pode receber diversos recheios, salgados e doces, e é a queridinha dos nutricionistas

Por Silvia Percussi Foto: Tadeu Brunelli

Quem imaginou que a tapioca — também conhecida como beiju, uma iguaria tipicamente brasileira originária da culinária indígena, feita com a fécula extraída da mandioca — se tornaria, séculos depois, um alimento tão difundido no Norte e Nordeste do Brasil — e queridinho de nutricionistas em outras regiões do país? A tapioca é útil para quem quer perder peso, pois não possui gliadina, uma proteína presente no glúten que colabora para o aumento da inflamação do organismo e da gordura abdominal.

É também conhecida como goma da tapioca, goma seca, polvilho ou, ainda, polvilho doce. O nome tapioca é derivado do tupi “tīpi’oga”. Essa fécula, quando diluída em água, torna-se uma massa dura, que deve ser quebrada em blocos menores e, em seguida, passada por uma peneira fina — e assim chegamos ao formato ideal para o preparo mais tradicional.

Basta espalhá-la, em formato de círculo e com a ajuda de uma colher, em uma frigideira já preaquecida, sobre fogo médio/alto. Ao coagular-se, torna-se semelhante a uma panqueca. Normalmente, não é preciso adicionar nada ao

recipiente, pois a própria tapioca já é antiaderente. Mas, em uma frigideira mais áspera, talvez um pouco de manteiga seja necessário para que ela não grude. Quando, ao mexer a frigideira, a tapioca se movimentar, significa que está no ponto. É possível virá-la nesse momento, mas não é necessário assá-la dos dois lados. Ela deve estar úmida, sem desmanchar ou quebrar.

O recheio deve ser adicionado sobre a tapioca ainda no fogo. Versátil e fácil de fazer, ela pode ser preparada com diferentes recheios. Os mais tradicionais são coco ralado e queijo de coalho. Uma dica legal é fazer uma tapioca um pouco mais grossa quando o recheio for doce, para que as caldas não vazem. Quando for um recheio salgado, você pode fazê-la mais fininha para que fique crocante. Pode ser servida aberta, dobrada em meia-lua, como é mais comum, ou enrolada. Um segredo para deixar a massa mais macia: regue-a com manteiga de garrafa!

Sobrou tapioca? Quando ainda está em forma de blocos, a goma pode ser congelada. Na versão ralada, deve ser mantida na geladeira em recipiente fechado, com duração entre três e 10 dias. ▀

Tapioca

Ingredientes

- Polvilho para tapioca
- Água

Recheio

- 10 g de cogumelos variados
- Azeite, alho, salsinha e sal
- 1 colher de sopa de queijo boursin de cabra
- 2 colheres de sopa de tomate seco

Preparo

Higienize e refogue os cogumelos no azeite com o alho, a salsinha e o sal. Prepare a tapioca e, quando ela já estiver deslizando sobre a frigideira, coloque o refogado sobre ela ainda no fogo. Acrescente o queijo e o tomate seco, e feche da maneira que desejar (meia-lua ou rolinho).



Turismo

Arte, história e contemporaneidade

Uma das portas de entrada para a Itália, Milão é a perfeita mescla para quem ama obras de arte e quer sentir o clima contemporâneo do país

Por Laura Folgueira Fotos: Fototeca Enit/Vito Arcomano

No norte da Itália, a quase 500 quilômetros da capital, Roma, está uma das cidades mais cosmopolitas da Europa. Por suas ruas passeiam “fashionistas” (especialmente nos meses em que a cidade recebe o maior evento de moda do país e um dos mais importantes do mundo, a Milan Fashion Week), fãs de futebol e admiradores de arte e história. Não à toa, mais de 5 milhões de turistas foram visitá-la no ano de 2013, segundo listagem do Euromonitor: Milão oferece diversões para todos.

Com a região metropolitana mais populosa da Itália (7.400.000 habitantes), não

é de se espantar que a cultura milanesa seja uma grande mistura. Sua gastronomia, por exemplo, apesar de oferecer pratos do mundo inteiro em restaurantes contemporâneos, é uma das principais responsáveis por divulgar o paladar italiano no mundo, com pratos como o risoto milanês (os risotos, aliás, são especialidade da Lombardia, região onde está a cidade) e a polenta.

Seguindo no tom cosmopolita, Milão também é a capital do design, recebendo eventos como a Feira de Design de Milão, a Milano Design Week e o Salão do Móvel. Em 2015, será sede da Exposição Universal,

O Duomo é uma das mais famosas catedrais góticas da Europa. São mais de 2 mil estátuas na fachada, repleta de mármore



que, entre 1º de maio e 31 de outubro, promoverá a região italiana da Lombardia e levará representantes de mais de cem países à cidade para apresentar exposições e debates ligados ao tema da alimentação.

A posição-chave de Milão garantiu que a cidade sempre fosse próspera e recebesse visitantes de toda parte. Com origem datada de ao menos 400 a.C., Milão foi invadida por povos diversos, como gauleses, etruscos e celtas, até entrar para o Império romano do Ocidente em 222 a.C. Nessa época, foi chamada de Mediolanum, tornando-se logo uma das capitais do império.

De lá para cá, o florescimento cultural e de negócios nunca parou. A Idade Média e o Renascimento foram os períodos mais prósperos de Milão, que se tornou, então, um centro de comércio essencial na Europa – e assim permaneceu até os dias de hoje.

Uma cidade povoada por obras-primas

Não faltam atrações para os turistas que desejam passar alguns dias em Milão. Muito embora a cidade acabe funcionando, para alguns, como passagem para outros atrativos como Veneza ou Florença, é possível programar até uma semana de diversão por ali e nos arredores.

Entre as atrações imperdíveis do centro, a mais procurada é, sem dúvida, o Duomo, a grande catedral localizada na Piazza del Duomo e uma das mais famosas catedrais góticas da Europa. A construção, que começou em 1386, só foi finalizada oficialmente em 1813, e seu tamanho impressiona: são cinco naves, numa altura interior que atinge os 45 metros. A fachada é imponente, tanto pelos mármorees quanto pelas mais de 2 mil estátuas.

Em seus museus e igrejas, Milão guarda algumas das maiores obras-primas produzidas pela cultura italiana. Inevitável pensar, antes de todas as outras, na “Última ceia”, pintura monumental de Leonardo da Vinci guardada no Cenacolo Vinciano (veja box).

Não deixe de visitar também a Pinacoteca Ambrosiana (Piazza Pio XI, 2, www.ambrosiana.eu), que guarda joias como a tela “Cesta de frutas”, de Caravaggio, uma das mais representativas do Naturalismo. Está ali também o esboço de Raphael para “A Escola de Atenas”, entre outras atrações. Já o Castelo Sforzesco (Piazza Castello, www.milanocastello.it) tem, em



Castelo Sforzesco, construção do século XV que abriga a escultura Pietá Rondandini, de Michelangelo

seu museu, a escultura “Pietá Rondandini”, de Michelangelo – e, além disso, garante um passeio histórico e cênico, já que foi construído no século XV.

Depois de tantos passeios, Milão oferece ainda o fim perfeito para um dia de turismo: aproveitar a noite nos restaurantes e bares de Navigli, região de canais datados de entre os séculos XV e XVIII. ▀

Serviço:

Para chegar a Milão, há muitos voos diretos que saem de várias capitais do Brasil, como São Paulo e Rio de Janeiro – por isso, a cidade é a porta de entrada perfeita para uma viagem pela Itália.

- www.turismo.milano.it
- www.visitamilano.it
- www.comune.milano.it

Para ver a “Última ceia:

A “Última ceia”, de Leonardo da Vinci, é a atração mais badalada e procurada de Milão – e isso significa que, para conseguir vê-la durante os dias em que você estiver na cidade, é preciso se programar antecipadamente. Para isso, você pode procurar o site do Cenacolo Vinciano e reservar o horário específico no qual gostaria de entrar para ver a tela, que tem 4,6 x 8,8 metros e ocupa uma sala inteira. Entre em: [http://www.vivaticket.it/index.php?nvpg\[tour\]&id=744&wms_op=cenacoloVinciano&SiteVersion=1](http://www.vivaticket.it/index.php?nvpg[tour]&id=744&wms_op=cenacoloVinciano&SiteVersion=1) e garanta a visita – para quem não faz a reserva, mesmo em baixa temporada, não costuma haver ingressos disponíveis.

Espaço Aberto

O destino em fios de fettuccine

Por **Martha Lopes** Ilustração: **Adriano De Luca**

Desde os 5 anos, todo domingo de manhã, Gina cumpria o mesmo ritual: despejava farinha sobre a mesa da cozinha, juntava alguns ovos, sovava a mistura, abria a massa com um rolo centenário e cortava meticulosamente os fios do fettuccine que a família Troncarelli comeria no almoço.

Só na primeira vez, entre os braços miúdos de menina, Gina teve o auxílio das mãos da mãe. Ela convidava a filha a imitar seus movimentos, enquanto soprava orientações que Gina guardaria para sempre – “coloque os ovos neste ponto”; “não deixe de amassar agora”; “misture com o garfo”. A menina assimilava cada passo com perfeição e, em pouco tempo, mostrava tanta destreza na tarefa que a mãe achou melhor sair de cena e deixar a garota assumir o preparo da tradicional refeição da família.

Gina ficou satisfeítíssima diante da decisão da mãe. Contava os dias para o domingo chegar, quando despertava com o raiar do sol para cozinhar em silêncio, horas antes de tios, avós, primos e irmãos preencherem o espaço com corpos e vozes. Assim, podia passar longos minutos afundando as mãos na farinha, passeando o rolo sobre a bola de massa, dando forma aos fios de fettuccine.

Era tão intenso que só ali, plantada sobre a bancada de madeira da cozinha, Gina sentia encontrar seu lugar no mundo. E bem em um desses momentos, quando Gina tinha 10 anos, algo misterioso aconteceu: em uma tira recém-cortada de fettuccine, enxergou Pietro, seu irmão do meio, partindo em direção a outra cidade. Era uma espécie de visão, não como um sonho ou um pensamento, que se fazem do lado de dentro da cabeça, mas como algo externo – as cenas de um filme projetado sobre

os fios do macarrão.

Ficou com as imagens na cabeça por dias, pensando de onde teriam vindo. Seria o cansaço ou o estômago vazio que fizeram Gina enxergar tudo aquilo? Mas, exatamente uma semana depois, a menina teve a confirmação que esperava: Pietro entrou em casa transbordando de empolgação, anunciando que deixaria o povoado para assumir um trabalho em uma cidade vizinha. Gina, do outro canto da sala, ouvia tudo com um olhar matreiro. Ela sabia, então, que tinha algo de especial.

E sua longa carreira na vidência estava apenas começando. Com frequência, passaria a ver o futuro nos pedaços da massa que abria aos domingos. Previu a viagem de uma prima, o nascimento do primeiro sobrinho, uma chuva que destruiria a plantação. Aos 15, enxergou a morte do pai, previsão que não dividiu com ninguém, e depois viu o longo luto da mãe e o momento em que a família se recuperaria da dor.

Aos 17, Gina teve a primeira visão consigo mesma: enxergou-se em uma festa, vestindo uma saia de flores miúdas e uma blusa de seda. Ali, batendo palmas ao som de uma canção antiga, avistaria um rapaz esguio, de olhos azuis semiguardados por uma mecha de cabelo negro. Ela intuía que daquele encontro floresceria um sentimento que não conhecia, mas com o qual sonhava havia muitos anos.

Corroída de ansiedade, preparou-se com todo o esmero para a primeira festa da igreja naquele ano. Ela sabia exatamente em que minuto conheceria Paolo, só não sabia que, ao encostar seu corpo no dele, sentiria como se chegasse a um lugar de onde não conseguiria mais voltar. E como haveria de saber? Foi



invadida por uma paixão sem precedentes. E, depois daquele primeiro encontro, outros vieram – na praça, ao portão, nas margens do rio –, todos combinando silêncios constrangedores e juras de amor.

Quanto mais se viam, mais Gina sentia que mergulhava mais fundo em Paolo, que descobria uma vontade imensa de partilhar a vida com alguém. Até que, em uma tarde de verão, os dois num parque, Paolo confidenciou o mesmo: ele queria se casar com Gina. Era chegada a hora de pedir a mão da moça à sua família.

No entanto, no dia combinado, Paolo não apareceu – nem no próximo, nem nunca mais. Gina passou semanas plantada na janela, observando o movimento da via e buscando em cada vulto a presença do namorado. Mas nada. Depois de alguns dias, soube que Paolo deixara o povoado para se casar com uma moça rica de uma cidade vizinha.

Foi uma desilusão imensa. Tão grande que Gina se atirou em uma espécie de luto. Ela passava dia após dia deitada na cama. Mas, no domingo que se seguiu, acordou cedo como

sempre, separou os ingredientes para a massa e ficou parada uns minutos, pensando. Não deixava de ser irônico que ela tivesse previsto o futuro de tanta gente, mas não tivesse visto justamente a decepção com Paolo. Será que o sentimento teria nublado a vista de Gina?

Resolveu derramar um pouco da farinha sobre a mesa e, devagar, foi acariciando os flocos aveludados, colocando água sobre eles para uni-los. As mãos, como se fossem independentes de Gina, foram quebrando os ovos, misturando, moldando o fettuccine, como sempre fizeram.

Tudo se desenrolou como de costume, mas, ao final, quando os fios tinham ganhado forma, no exato momento em que as visões aconteciam, Gina recolheu os pedaços de massa rapidamente e atirou-os na água que fervia na caçarola. Não quis dar a mínima chance para uma nova visão. Em vez disso, ficou olhando para as bolhas que se acumulavam sobre a superfície aquosa e para o vapor que subia da panela. Lá se iam a farinha, os ovos e os sonhos, água fervente abaixo.

Papo Aberto

Para uma educação sustentável

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

Pais e educadores estão cada dia mais preocupados com a degradação do meio ambiente e se perguntando de que forma o exercício da cidadania pode contribuir para minimizar esse problema. Nesse contexto, precisamos pensar no desperdício x o consumo consciente, olhando para as consequências de nossos atos de compra e de utilização dos recursos naturais, ou seja, em como isso impacta na qualidade de vida do planeta e na vida das futuras gerações.

Para abordar esse tema, a DanteCultural convidou Silvia Sá. Silvia é gerente de educação

do instituto Akatu, psicóloga com MBA em Gestão de Empreendedorismo Social pela FIA e docente da Pós-graduação “Projetos Sociais: Gestão e Perspectivas” do SENAC. Com mais de 10 anos de experiência no terceiro setor, foi gerente de projetos da Fundação Stickel; coordenadora do Concurso Causos do ECA da Fundação Telefônica pelo CEATS/FIA-USP; membro da equipe de mobilização comunitária do Canal Futura – Fundação Roberto Marinho e consultora de educação do SENAC e Fundação Bradesco. 

1) Como surgiu a rede Edukatu? Quais os objetivos principais dela?

O Edukatu é o principal projeto de educação de crianças e jovens do Instituto Akatu. Foi criado em agosto de 2013, e é realizado em parceria com a Braskem. É a primeira rede de aprendizagem sobre os conceitos e práticas do consumo consciente e sustentabilidade para alunos e professores do Ensino Fundamental de todo o Brasil. Surgiu a partir dos diversos projetos de educação do Akatu, que utilizou a metodologia de Design Thinking para criar colaborativamente uma rede de aprendizagem aberta. Tem o objetivo de ser uma solução para professores e toda a comunidade escolar realizarem atividades dessa forma mais atrativa, inovadora, colocando a escola, professores e estudantes no centro da concepção do projeto. No espaço virtual disponível em www.edukatu.org.br há circuitos de aprendizagem cheios de desafios para os estudantes explorarem, conteúdos exclusivos (vídeos, reportagens, planos de aula, atividades e jogos), além de uma comunidade virtual para trocar ideias com outras escolas.

2) Hoje, com os problemas que estamos vivendo, a preocupação com a preservação do meio ambiente está presente no nosso dia a dia talvez mais do que nunca. Como educar para estilos sustentáveis de vida?

Um dos caminhos para estilos mais sustentáveis de vida é adotar mudanças de hábitos simples que favoreçam a vida no planeta e também a sua saúde e de sua família. As escolas, as casas e todos os espaços de convivência são ótimas oportunidades para uma abordagem que inclua essa nova forma de aprender e ensinar que deve ser transversal, e tratar de maneira aberta, conectando várias dimensões da vida. Por exemplo, cuidar da alimentação, optando por itens mais saudáveis, sabendo a procedência dos alimentos, privilegiando produtos locais, mas especialmente conversando sobre tudo isso e aprendendo junto com quem estiver envolvido na prática. O Akatu tem uma campanha que se chama #SigaOs10Caminhos - 10 Caminhos para a Produção e o Consumo Conscientes que ajuda as pessoas a fazer escolhas para modos mais sustentáveis de vida.

3) Especificamente em relação à crise hídrica, de que forma vocês acham que se deve abordar o tema com os alunos? E como podemos, nesse trabalho, garantir o mapeamento e a adesão a novos hábitos?

Com auxílio dos jogos, desafios coletivos e muita interatividade, é possível atrair bastante a atenção dos alunos e contribuir para despertar o interesse deles pelo uso responsável da água na escola e em suas casas. O Edukatu é uma ótima plataforma que permite inspirar novos hábitos e também para analisar a mudança de comportamento das equipes envolvidas nos projetos, já que elas compartilham resultados alcançados na rede. Na Escola Estadual Professor Manoel Cação, de Mauá, na Grande São Paulo, a professora Regiane Ferrareto e seus alunos do 4º ano criaram a equipe “Uso Consciente da Água” e aceitaram o desafio de desenvolver o Percurso Água do Circuito Natureza do Edukatu. Eles foram uma das primeiras equipes a participar do Edukatu. Os alunos aprendem e fixam melhor o conteúdo com os jogos e a produção dos trabalhos. Aprender dessa forma lúdica ajuda a absorver melhor as informações.

4) Como podemos ajudar nossas crianças e jovens a assumir o papel de mobilizadores

e facilitadores do desenvolvimento de uma comunidade em favor do consumo consciente? De que maneira os pais podem contribuir?

Ensinar e ser exemplo são as principais formas de contribuir. Ensinar às crianças o valor das coisas é um passo importante. Mas ser modelo para essa postura é central também. As crianças aprendem pelo exemplo e tendem a repetir comportamentos realizados ao seu redor. Ou seja, quanto mais uma comunidade em favor do consumo consciente existir perto dela, mais ela vai entender que essa é a melhor forma de estar no mundo. Decidir, por exemplo, com os pequenos, quanto gastar, o que comprar e, juntos, pensar nos impactos sociais e ambientais daquilo que vão comprar são formas de introduzir o assunto na rotina.

A ida às compras torna-se uma oportunidade de ensinar às crianças que as escolhas têm impacto na saúde, no bolso e na natureza. Afinal, eles estão na fase inicial de compreensão do mundo. Quanto mais cedo, melhor, para que comecem a usar os atos de compra como oportunidades de contribuir para a preservação do meio ambiente e a melhoria da sociedade, tanto para eles próprios como para os filhos que eles podem vir a ter.

Vamos correr?

Beatriz, paciente do GRAACC, em 2014

Corra por eles

GRAACC
15ª CORRIDA e CAMINHADA/SP COMEXPORT

Beatriz hoje

10 DE MAIO

IMEDIAÇÕES DO IBIRAPUERA

Corrida 10K
Caminhada 3K

CORRA COM ELES TAMBÉM!



Para a prova ficar ainda mais emocionante, ao fazer uma doação a partir de R\$30 no momento da inscrição, você corre com a foto de um de nossos pacientes estampada no seu número de peito. Para saber mais, ligue: (11) 5908-9100.

INSCRIÇÕES ABERTAS
graacc.org.br

R\$ 85,00 Valor especial para mantenedores GRAACC ou associado Corpore

R\$ 100,00 Não associado

Patrocínio Master

COMEXPORT
COMPANHIA DE COMÉRCIO EXTERIOR

Apoio

SHOPPING Eldorado
Central Nacional
Unimed

Colaboração

ACOTUBO
PREFEITURA DE SÃO PAULO
CORPORAÇÃO DE REGULAÇÃO E FISCALIZAÇÃO
UNITED

Organização

CORPORAÇÃO

Realização

GRAACC
CORRIDA POR ELES TAMBÉM

Divulgação

UNIVERSIDADE ALBERTO LUÍS
JUNIOR

Memória

A hora da despedida

O último dia de aula da 3ª série do Ensino Médio é sempre emocionante para os dantianos. Especialmente porque a grande maioria dos alunos da nossa escola estuda por

aqui desde a alfabetização — ou até antes — e as memórias construídas ao longo de tantos anos os acompanham em cada momento desse dia de festa.



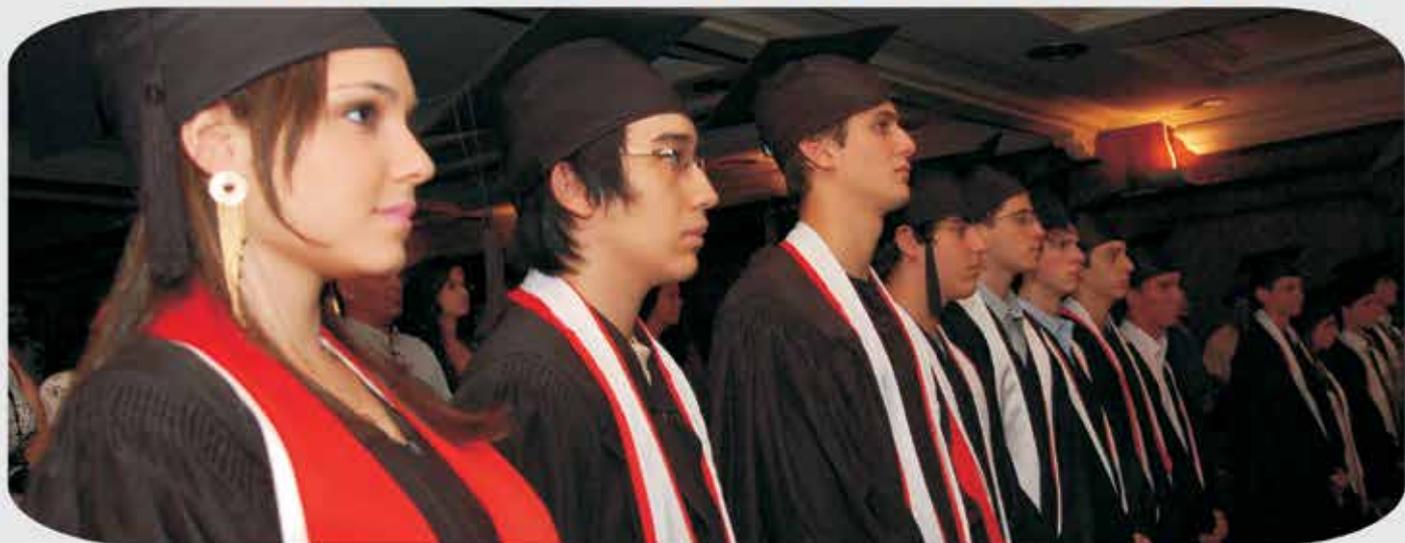
Audiovisual CDA

Ao lado, imagem da despedida da 3ª série do Ensino Médio de 2014. Na foto em preto e branco, doada pelo dr. Francisco Savoldi ao nosso Centro de Memória, o último dia de aula da turma de 1948. Da esquerda para a direita, os ex-alunos: Armando Colotto, Francisco Savoldi, Antônio Salvador Savia, Savério Orlandi (no alto); no centro, Sola; abaixo, Attilio Vianello, José Petracco, Wladimir Wataghin, Alexandre Corrado Pinto, José Matotta.



Arquivo Centro de Memória CDA

Seu filho formado em uma High School americana. E sem sair do Dante.



Native-speaking teachers

O aluno do Dante High School estuda paralelamente os currículos brasileiro e americano, a partir do 9º ano, num ambiente de imersão em inglês, com professores estrangeiros dentro da própria escola, e em salas de aulas com, no máximo, 20 alunos.



Dois diplomas oficiais

O aluno se forma simultaneamente no Dante Alighieri e na Texas Tech University High School, com diploma reconhecido pelo governo dos EUA e aceito em todas as universidades americanas, inclusive aquelas instaladas na Europa e em outros continentes.



Para mais informações:

www.colegiodante.com.br

(11) 3179-4400



CAROL Di DIO

PÂTISSERIE



Al. Itú, 513 - Cerqueira César
(11) 2337.6569 | www.caroldidio.com.br
Em frente ao Colégio Dante Alighieri!