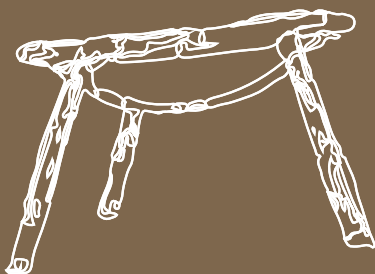
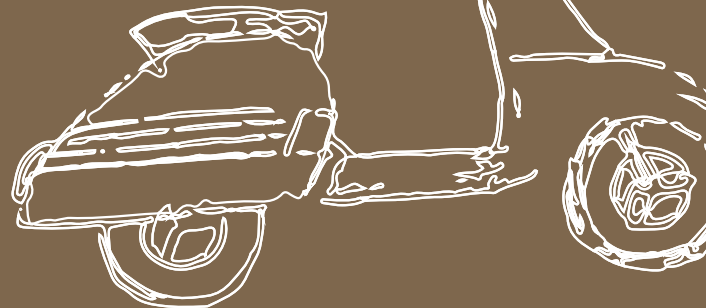
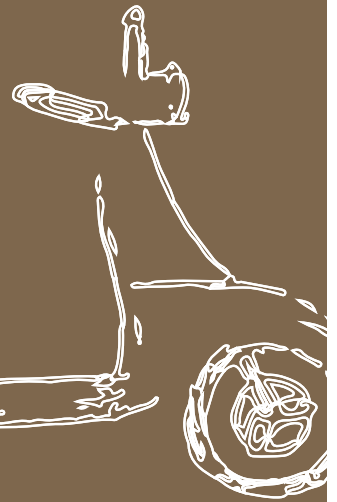
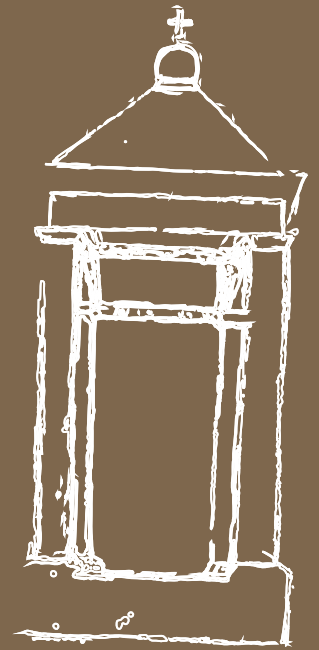


Dante Cultural

Ano XI - Número 30 - Julho de 2015

ISSN 1980-637X



Edição Especial
10 anos



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

Foi ontem. Pelo menos a sensação é essa. Fim da tarde, estávamos acabados em uma reunião na sala da presidência, quando alguém disse que uma das obrigações estatutárias do Colégio Dante Alighieri é a de divulgar a cultura italiana. Acendeu uma luz, mas fiquei quieto. Logo no dia seguinte, fui à sala do prof. Lauro Spaggiari, então diretor-geral pedagógico do Dante; disse a ele que gostaria de fazer uma revista que falasse da influência da cultura italiana sobre a brasileira. O entusiasmo dele foi contagiante, e já surgiram as primeiras sugestões editoriais.

Dr. Marco Formicola, presidente do Dante na época, gostou muito da ideia. Convidei, então, o jovem ex-aluno e jornalista Adriano De Luca para ser meu companheiro nesta aventura: a de criar o primeiro número da **DanteCultural**. Juntos, fomos escolhendo assuntos e desenvolvendo pautas e projeto gráfico, este com a grande ajuda da Simone Machado. Foi uma época maravilhosa, em que ideias borbulhavam sem parar. Muitas foram as experimentações, até chegarmos, finalmente, ao número 1, com Adoniran Barbosa estampado na capa.

Chegamos agora à trigésima edição. A revista foi se aprimorando e se modificando, porém sem perder a fibra e o foco iniciais. A partir da sexta edição, uma nova editora, a também ex-aluna Marcella Chartier, assumiu a publicação, que passou, do mesmo modo, por uma grande mudança gráfica.

A partir do 9º número, a **DanteCultural** passou a contar com a colaboração constante do então recém-eleito presidente do Colégio, dr. José de Oliveira Messina. Outros membros da Diretoria Executiva, como dr. José Luiz Farina, nosso atual presidente, João Ranieri e Milena Montini, se tornaram também ativos colaboradores, discutindo e sugerindo pautas.

Quero muito agradecer a todas as pessoas que nesses 10 anos contribuíram para a realização desse sonho: jornalistas, fotógrafos, ilustradores, colunistas, especialistas, entrevistados, diagramadores, designers, e, em particular, ao Luiz Eduardo Vicentín, nosso revisor, à Simone Machado, diagramadora, e às colunistas Silvana Leporace e Sílvia Percussi. Eles formam comigo o grupo de pessoas que participaram de todas as edições da **DanteCultural**. Um obrigado mais que especial ao Adriano De Luca e à Marcella Chartier, por terem transformado, com muita eficiência e dedicação, aquela ideia inicial nesta revista, sem nunca terem se esquecido da minha recomendação inicial: a de sempre procurar pessoas que tenham enorme satisfação no trabalho que fazem.

Longa vida à **DanteCultural**!

Fernando Homem de Montes
Publisher



Marcella Chartier e
Fernando H. de Montes



Rua Horácio Lafer, 533 - Itaim

Delivery: 11-3078-0028

www.spaziogastronomico.com.br



Polpetone

Índice



Uma revista feita de...

Comida, arte e histórias são a essência desta revista. Relembre nossas melhores reportagens focadas nesses temas **p 22**

Colaboradora servindo spaghetti ao sugo na festa de São Vito, graffiti do Beco do Batman, na zona oeste de São Paulo, e a cantora Fabiana Cozza, perfilada na edição 11



Ouro da casa

Entre os ex-alunos que já passaram por nossas páginas, uma atriz, um velejador, uma maestrina, um jurista e mais profissionais de destaque em suas carreiras **p 10**



Viagens da editora

Em busca de boas histórias, já viajamos para o Vale dos Vinhedos, no sul do país, para o Espírito Santo e para a Itália **p 18**



Quem faz

Conheça nossos colaboradores mais assíduos e saiba detalhes sobre como fazemos esta revista **p 30**



Ensaio Fotográfico

As melhores fotos produzidas para a DanteCultural em seus primeiros dez anos **p 48**

Nossa história **6**

Ouro da casa **10**

Viagens da editora **20**

Uma revista feita de:
comida, arte e histórias **22**

Quem faz **38**

Silvia Percussi **44**

Ensaio Fotográfico **48**

Notas de quem nos lê **60**

Papo Aberto **62**

Capa: Adriano De Luca/C1: Thatiane Faria, Marcelo Cobra, Dani Gurgel/Divulgação Fabiana Cozza/
C2: Simone Machado/ C3: Marcella Chartier/ C4: Gilmar Ferreira da Silva/ C5: Arthur Fujii

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

Comercial: Vinicius Hijano

Colaboradores: Adriano De Luca, Gustavo de Oliveira Antonio, Laura Folgueira, Nathalia Costa, Peri de Castro, Rafaela Diedrich, Silvana Leporace, Tadeu Brunelli, Vanessa Ruiz

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

Nossa História

O sorriso de Adoniran

Por Adriano De Luca, coidealizador e ex-editor da Dante Cultural

Olhar para a cara do Adoniran, em preto e branco, causou-me uma das sensações mais estranhas que já senti na vida. Aquele olhar congelado, em uma fotografia de outro século, a me desafiar, parece perguntar: “Quem é você hoje, rapaz?”. Ele me empurra, me lança forçadamente a uma rápida viagem no tempo. Sinto que me cutuca, na iminência de uma gargalhada, certo de que o passado de alguma forma poderá me constriar, zombar de mim. Ele está certo: analisar quem fomos ou o que realizamos, ou seja, olhar para nós mesmos em tempos idos, sempre traz algum tipo de embaraço, do tipo “poderia ter feito diferente” ou, mais especificamente, “por que não mudei essa palavra antes de fechar o texto?”. Mas Adoniran segura o riso, pois parece ter percebido que, de fato, estou mergulhado em uma profunda reflexão.

Em 2005, eu terminava a faculdade de Jornalismo e havia voltado a trabalhar no Colégio Dante Alighieri, por onde tinha passado antes como estagiário. Fernando Homem de Montes, então chefe do departamento de Marketing, cargo que ocupa até hoje, havia me convidado para, juntos, criarmos (inventarmos seria talvez o correto) uma revista que falasse das influências da cultura italiana no



A capa da primeira edição da Dante Cultural, que trazia uma reportagem sobre o sambista Adoniran Barbosa, filho de imigrantes italianos

Brasil, especialmente em São Paulo. Ser editor de uma revista que não existia, aos 20 anos de idade, pareceu-me o tipo de desafio que empolga, mas também faz os joelhos tremerem.

Fernando confiava em mim para aquela empreitada, por algum motivo que até hoje não entendo bem. Sei apenas que, se por um lado era o início de uma longa trajetória daquela que viria a ser a única revista cultural de uma escola particular do Brasil – entendido isso em termos de linha editorial, qualidade gráfica e tiragem –, era também a oportunidade para que ambos aprendêssemos na prática o que pouco sabíamos na teoria. Como, afinal, fazer uma revista?

O dia a dia era como estar em um laboratório de química, testando fórmulas, misturando líquidos, rabiscando equações. Desenhar um projeto gráfico, com a parceria da sempre amiga Simone Machado, parecia tão misterioso quanto uma fórmula alquimista; estruturar uma linha editorial era tão desafiador quanto matar um dragão na lua cheia. Lembro-me de que, antes de decidirmos por **DanteCultural**, na lista de possíveis títulos constava “Beatrice”, uma doce menção à “Divina Comédia” – é por esse nome que, em meu mais secreto íntimo, ainda chamo a revista vez ou outra.

Mas como colocamos o crédito da foto? E as legendas, serão em itálico? As fotos do índice não estão grandes demais? A linha fina merece mais destaque em relação ao título? O chapéu poderia ser mais moderno, um detalhe apenas, eu sei, mas isso faria toda a diferença? Aliás, como conseguiremos as fotos? Podemos usar se vierem em RGB? Apenas CMYK? Vamos abrir espaço para anúncios? O que vai acontecer no momento de jogar o texto na diagramação? Quem montou o espelho? Não temos definida ainda a quantidade de caracteres? Vamos fechar em duas ou três colunas? Esta quantidade de editorias abrange todos os temas que queremos abordar? Os repórteres vão viajar para o interior? Quem assina o artigo? O ilustrador mandou portfólio? O editorial já está pronto? Quem faz a

revisão final? O arquivo fechado não fica pesado demais? Podemos assinar o boneco? Quando a gráfica manda os pacotes? Todo mundo já recebeu via correio? Quando faremos a reunião de pauta da segunda edição?

O mar revoltado da juventude. Enquanto na vida pessoal eu dava braçadas sem direção, buscando emergir em meio a tantos sentimentos e descobertas, no trabalho eu encontrava um norte. A revista era uma bússola, capaz de orientar minha direção e também medir meu estado de espírito. Talvez por isso tenha sido tão difícil, na época, perceber como era maravilhoso colocar um sambista na capa da revista daquele que é um dos mais tradicionais colégios da cidade. Dei-me conta disso anos depois, e quem abriu meus olhos para esse fato



Arquivo pessoal Fernando Homem de Montes

Adriano De Luca (acima), ex-editor da DanteCultural, e Fernando Homem de Montes, publisher da revista até hoje. A foto é de 2005, ano em que foi publicada a primeira edição (exemplares à mesa)

foi a Marcella Chartier, minha esposa, que se tornaria a editora atual desta publicação.

Eu não podia imaginar que participar da criação da **DanteCultural**, em um momento no qual eu me imaginava apenas repórter, me traria também a coragem e o conhecimento necessários para seguir a vida criando e fazendo revistas como um empresário de marketing editorial. Eu não podia imaginar também, na inocência dos 20 anos – que não permitem enxergar muito além do próprio umbigo –, que a **DanteCultural** viveria tantas transformações gráficas e editoriais até se consolidar como uma publicação de italianidades, uma década depois. O que eu menos poderia imaginar, no entanto, é que a principal conquista na intensa trajetória da **DanteCultural**, repleta de erros, acertos, aventuras e experimentações, seria o amadurecimento de uma amizade que se provou resistente às intempéries do tempo. Fernando, meu editor- chefe de outrora, é hoje o Tio Nando – pelo menos para o João, meu filho de três anos.

Eu tinha muita liberdade na produção da revista. Ser repórter e ao mesmo tempo editor, contando histórias do meu jeito, escolhendo personagens a dedo, deixando de lado as regras básicas do jornalismo parcial e objetivo... De

fato, nunca fizemos jornalismo na **DanteCultural** – pelo menos não aquele que aprendi sentadinho na cadeira da faculdade. Fizemos, sim, uma grande contação de causos sobre o que os imigrantes italianos vieram fazer aqui e qual a riqueza de todo esse legado vivo. Fizemos como quisemos, e ousou dizer: acertamos.

Antes de terminar este texto, parido em meio à agonia de ter que garimpar tantas pérolas do passado (a Marcella me concedeu apenas 6 mil toques), lavo o rosto no banheiro e ergo a face diante do espelho. Faz frio, é um dia de outono mal-humorado do mês de maio, e sinto a água escorrer pelas bochechas como lâminas de gelo. Meus olhos estão fixos, e as duas mãos apoiadas na pia. Adoniran insiste, sussurrando:

– Após dez anos, rapaz, quem é você afinal?

A **DanteCultural** vem, até hoje, me desafiando. Pequenas rugas se formam no canto dos meus olhos – elas anunciam o sorriso discreto, quase por nascer. Sem ter à mão uma resposta pronta, mas convicto de que a reflexão trará bons frutos pelos próximos dez anos, respondo em silêncio:

– Não sei ao certo, Adoniran. Mas continuarei tentando descobrir. ■



PROJETOS PERSONALIZADOS

RESIDENCIAIS + COMERCIAIS + CORPORATIVOS + RETROFIT

GERENCIAMENTO DE OBRA

EQUIPE DE ARQUITETOS + MÃO_DE_OBRA ESPECIALIZADA

TECNOLOGIA

MODELAGEM VIRTUAL + SCANNER 3D + IMPRESSÃO 3D + BIM

EXPERTISE

OBRAS + REFORMAS NBR16280 + APROVAÇÃO + COMPATIBILIZAÇÃO

EXPERIÊNCIA

ATENDIMENTO CUSTOMIZADO + 10ANOS NO MERCADO

Mais informações
(11) 3079 6935
www.b2v.com.br
b2v@b2v.com.br





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

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

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

Dias: 2ª e 4ª-feira, ou 3ª e 5ª-feira

Curso regular completo: 6 estágios (2 por ano)

2 Básicos • 2 Intermediários • 2 Avançados



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



ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI

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

www.aeda.com.br aeda@aeda.com.br

Ex-alunos

Ouro da casa

Uma das seções favoritas de nossos leitores é a Entrevista que abre cada edição, em que ex-alunos e ex-alunas de renome expõem suas trajetórias a partir de um ponto comum: os estudos e a vivência no Dante



Por Vanessa Ruiz

Em mais de cem anos de história, milhares de alunos tiveram a oportunidade de passar pelas salas, pátios e quadras do Dante. Do campo das artes aos mundos da ciência e do esporte, eles sempre encontraram o espaço propício para seu desenvolvimento, a ponto de se tornarem capazes de entregar à sociedade seus dons e talentos com brilhantismo.

Para uma amostra desses esforços e resultados pessoais, selecionamos algumas

das entrevistas concedidas à DanteCultural por ex-alunos que se tornaram profissionais de renome em diversas áreas de atuação. Em comum, além de uma mesma base de ensino, todos têm carinho e respeito pela instituição, que, como se observa em suas declarações, foi muito mais do que um lugar de aprendizado, revelando-se também um espaço de criação de valiosos laços de amizade.



Constancia Pagano - Pesquisadora

(Ano III – Nº5 – Abril/2007)

Quando falou à revista **Dante**Cultural, fazia cerca de um ano e meio que Constancia Pagano havia recebido um prêmio da Associação Nuclear Mundial (ANM) em reconhecimento a cientistas que usam a energia nuclear para fins pacíficos. Por quase quatro décadas, ela foi coordenadora e pesquisadora do Centro de Radiofarmácia do Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares, o Ipen. Formada em Química pela Universidade de São Paulo (USP), Constancia foi pioneira na produção de radiofármacos no Brasil, compostos que têm sido utilizados no diagnóstico e tratamento de câncer.

Adriano De Luca

Nascida em Cravinhos, no interior de São Paulo, Constancia foi com os pais para a Itália aos cinco anos de idade. No retorno ao Brasil, a família se fixou na capital paulista e foi aí que começou sua história com o Instituto Medio Italo-Brasiliano Dante Alighieri, nome do colégio à época.

Constancia é da turma de 1946, e do Dante guarda boas memórias:

“Lembro muito do professor de desenho, em cuja matéria sempre fui uma negação. Eu brincava com ele: ‘Ah, professor



Mecozzi, deixe alguém fazer o trabalho por mim, vou ser médica ou química!’ Ele dava risada... Quanto à química, lembro do professor Faiguenboim, que me entusiasmou a seguir a profissão. E meu filho também acabou estudando no Dante, onde se formou, e entrou na Escola Politécnica da USP.”

Hélio Mattar - Engenheiro

(Ano III – Nº6 – Agosto/2007)

Divulgação

Idealizador, um dos fundadores e, ainda hoje, diretor-presidente do Instituto Akatu de Consumo Consciente. Este é Hélio Mattar, ex-aluno do Dante formado em 1964, que recentemente ministrou uma aula aberta aos estudantes do Ensino Médio.

Formado em Engenharia, Hélio foi secretário de Desenvolvimento da Produção do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior no governo Fernando Henrique Cardoso, diretor-presidente da Fundação Abrinq pelos Direitos da Criança e do Adolescente, um dos fundadores do Instituto Ethos de Empresas e Responsabilidade Social, membro do Conselho de Consumo Sustentável e, mais tarde, do Conselho sobre o Futuro da Indústria Automotiva e Transporte Pessoal do Fórum Econômico Mundial, entre tantas outras atividades. Ele chegou também a ser professor do Instituto Tecnológico de Aeronáutica, o concorrido ITA, e deu aulas na USP.

Na entrevista à revista **DanteCultural**, Hélio resumiu com precisão uma das grandes questões que rondam nossas sociedades atualmente, e que é também uma lição:



“O grande problema da humanidade

hoje é o aquecimento global, e as mudanças climáticas têm relação direta com a decisão do que comprar. Se as pessoas comprassem apenas o que realmente precisam, sem fazer do consumo um ato de identidade, mas apenas um instrumento de bem-estar, seria necessário produzir menos, usar menos recursos naturais, e com isso todos nós contribuiríamos para combater o aquecimento global.”

Celso Lafer - Jurista

(Ano III – Nº7 – Novembro/2007)

“Talvez a primeira impressão mais forte de passar pelo governo seja a noção de limites: não dá para fazer tudo o que se imagina. A segunda é a percepção de que a existência desses limites não deve fazer você esmorecer. Vencer esses dois grandes desafios é uma tarefa muito importante.”



Divulgação

Esse é um trecho da entrevista de Celso Lafer à revista DanteCultural em 2007. Formado pelo Colégio em 1959, Lafer seguiu uma brilhante carreira como advogado, jurista e professor, que o levou inclusive à vida pública no comando do Ministério das Relações Exteriores, nos governos Collor e FHC, e do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, também na gestão tucana. Falante de cinco línguas, Lafer conta que sua paixão pelo saber começou no Dante: “Em primeiro lugar, um colégio onde realmente se aprendia, onde o ensino era levado a sério e onde eu adquiri uma série de conhecimentos que foram a base do meu desenvolvimento futuro.”

Hoje, além das aulas e da participação em conselhos administrativos de empresas, Celso Lafer é ainda membro da Academia Brasileira de Letras, ocupando a cadeira 14, que fora do jurista Miguel Reale, falecido em 2006, também ex-aluno do Dante.

Felipe Andreoli - Apresentador

(Ano VI – Nº14 – Março/2010)

Ao contrário da maioria dos entrevistados, em vez de receber a reportagem da revista em um local de sua escolha, o jornalista Felipe Andreoli fez diferente: foi ele quem foi até o Dante para o bate-papo. “O Dante ainda está muito presente na minha vida porque todos os meus grandes amigos conheci aqui”, concluiu Felipe, depois de contar uma série de lembranças do Colégio vivas em sua memória, entre as quais o fato de ter conhecido no Dante sua primeira paixão e ter feito, na escola, suas primeiras bagunças.

“Escrevi um bilhete para ela: ‘você gosta de alguém da classe?’ e ainda mandei um ‘pediram para te entregar’. Ela me devolveu, eu guardei, e depois abri no carro voltando para casa, todo escondido. Estava escrito só: ‘não’. (risos) Eu tinha 9 anos, estava na 3ª série (hoje, 4º ano do Ensino Fundamental). Gostava de ser meio bad boy, meio fora da lei, vinha com o tênis todo furado, a calça rasgada — ou botava aquelas joelheiras de couro na calça para poder me jogar no chão, fazer as estripulias que a molecada gosta de fazer.”

Divulgação



Na época da entrevista, Felipe era repórter do CQC, programa da TV Band. Neste ano, mudou de casa: foi contratado pela TV Globo para trabalhar no programa “Encontro” com Fátima Bernardes.

Ligia Amadio - Maestrina

(Ano VI – Nº16 – Novembro/2010)

No ano que vem, ela completará 30 anos de regência. E, curiosamente, a história de Ligia Amadio com a música começou a se consolidar durante o curso de Engenharia de Produção na Escola Politécnica da USP:

“Casualmente, tive um contato com o CoralUSP [Coral da Universidade de São Paulo]. A partir dele, me apaixonei pela arte de reger, vi que tinha talento para isso. Como eu tocava piano, logo que entrei no coral, me colocaram como assistente de maestro. Num instante, aprendi todo esse ‘métier’ e, quando dei por mim, não queria estar mais na Poli.”



Divulgação

Daí em diante, a ex-aluna do Dante formada em 1980 buscou as melhores escolas para especializar-se, até tornar-se regente da Orquestra Sinfônica da USP e também da Orquestra Filarmônica de Mendoza, na Argentina. A entrevista dada à revista Dante Cultural aconteceu justamente em um intervalo de viagem entre os dois países.

Na festa de cem anos do Colégio,

Ligia esteve presente: “Eles chamaram a OSUSP, mas não sabiam que eu a regia. Foi maravilhoso, uma honra muito grande. Sempre tive um carinho pelo Colégio, ali era minha casa, o meu ninho. Todas as brincadeiras, traquinagens, eram feitas ali”, lembrou Ligia, que sempre foi uma das melhores alunas das turmas pelas quais passou.

Bruno Prada - Velejador

(Ano VIII – Nº21 – Julho/2012)

Jackson Ribeiro da Silva

A história do velejador Bruno Prada com o Colégio Dante Alighieri começa antes mesmo de seu nascimento. É que ele é tataraneto do conde Rodolfo Crespi, um dos grandes responsáveis pela concepção e construção do Colégio. E o vínculo se mantém: “Meus filhos representam a quinta geração da minha família a estudar no Dante. É uma ligação muito forte: quando eles nasceram, eu já os inscrevi no Dante. Eles adoram a escola. Eu acho que a tradição do Colégio é muito importante, tenho um carinho muito grande por ele”, declarou Bruno, que saiu do Dante em 1989 para se formar em Administração, além de seguir a carreira de atleta.

Os anos no Colégio trouxeram, para Bruno, a base de tudo o que ele veio a fazer depois:



“Sempre fui muito esportista. Gostava muito das aulas de Educação Física, da Olimpíada do Dante, dos campeonatos internos. Entre as matérias, também gostava de matemática, geografia e inglês, que são conhecimentos que uso até hoje para velejar.”

Ao lado de Robert Scheidt, ele foi tricampeão mundial da classe Star, medalhista de prata nos Jogos Olímpicos de Pequim, em 2008, e medalhista de bronze na Olimpíada de Londres, em 2012. Com a saída da classe Start da Olimpíada, Bruno voltou a velejar na classe Finn, na qual havia conquistado a medalha de bronze nos Jogos Pan-Americanos de Winnipeg em 1999.

Nivea Maria - Atriz

(Ano VIII – N°22 – Novembro/2012)

Divulgação

Ela estudou no Dante do Jardim da Infância (atual Educação Infantil) ao final do 3º ano Clássico (atual 3ª série do Ensino Médio). Foi no Colégio que Nivea Maria Graieb teve o primeiro contato com tudo aquilo que, mais tarde, a faria desenvolver seu talento e consagrar-se como uma das maiores atrizes do país.

“Foi lá [no Dante] que me apresentei em público pela primeira vez. Também fazia ginástica artística e sempre tínhamos uma coreografia preparada para a ocasião. Foi quando eu me descobri atriz. Na época, a profissão não era bem vista, e as pessoas não me apoiavam para continuar, mas sempre elogiavam muito meu trabalho”, contou Nivea em entrevista à revista **DanteCultural**. Ela chegou a pensar em ser advogada antes de mergulhar de vez no mundo das artes cênicas.

Mas a carreira de atriz começou ainda enquanto aluna:



“Gravei essa novela [‘O preço de uma vida’, TV Tupi] no meu último ano no Dante, em 1965. Também foi nessa época que meu pai descobriu sobre a minha carreira. Ele já tinha trabalhado em teatro e achava que atores e atrizes tinham uma profissão muito boêmia, sem hora para dormir, sempre envolvidos com bebida. Mas, quando me assistiu pela primeira vez, deixou tudo para trás e me apoiou.”

Cris Barros - Estilista

(Ano XI – Nº29 – Março/2015)

A conexão da estilista Cris Barros com a moda começou aos 16 anos, quando ela ainda era aluna do Colégio Dante Alighieri. Nas redondezas da escola, um olheiro a viu e a indicou para uma agência de modelos, de cujo *casting* passou então a fazer parte. Cris saiu do Dante em 1989, no 2º Colegial (atual 2ª série do Ensino Médio). Depois de formada, cursou Desenho de Moda na Faculdade Anhembi Morumbi e seguiu para Milão para fazer uma pós-graduação.

Mas foi só em 2002 que decidiu arriscar e investir na sua própria grife:

“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.”

Muito rapidamente, o trabalho de Cris Barros como estilista caiu no gosto de nomes consagrados no mundo da moda, como a consultora de moda Costanza Pascolato, também ex-aluna do Colégio, e a francesa Sarah Lerfel, dona da famosa boutique Colette. Hoje, Cris vende suas criações em seis lojas próprias no Brasil e outras tantas lojas multimarcas.

Divulgação



Viagens da editora

Partindo atrás de histórias

Quando precisei pegar um avião para ver e ouvir ao vivo (mas também provar) a matéria-prima das reportagens

Por Marcella Chartier Fotos: arquivo pessoal

Tem o plano. Daí as passagens, a estadia, os documentos, os compromissos marcados antes de partir. A mala, que vai com roupas, computador, gravador, câmera fotográfica, bloquinhos de papel, sapatos confortáveis pras sempre muitas caminhadas, edições anteriores da revista pra quem não conhece. E tem também as pautas, as leituras, os cronogramas, dia a dia, com alguma margem para o imprevisto, que sempre pode trazer o brilho que eu procurava em tudo o que estava agendado. Tem o percurso, começando de avião, se estendendo de carro, de trem, a pé. E a chegada, pra começar a procurar as histórias. Pequenas investigações que adoro fazer – esse prazer só perde pro de ouvir e perguntar. En-

trevisitar alguém ao vivo é joia cada vez mais rara no jornalismo.

Foram três as minhas viagens pela Dante Cultural, em que pude seguir esse roteiro comum. Os destinos: o Vale dos Vinhedos, no sul do país, em 2007, para a edição 8; Venda Nova do Imigrante, no interior capixaba, em 2010, para a edição 16; e a Itália, em 2011 – ano do centenário do Colégio, comemorado, aqui na revista, com uma reportagem especial em que refiz parte dos caminhos do poeta Dante Alighieri, na edição 18.

Todos os lugares que visitei me trazem, até hoje, várias memórias. As que me vêm imediatamente à cabeça são como fotografias das cenas mais marcantes, que acabam liderando a bagagem de lembranças do que vivi em cada experiência.

A do Vale dos Vinhedos é justamente a foto da capa da edição em que ela foi publicada: é do casal Plínio e Diva Pizzato, produtores de uma das melhores vinícolas brasileiras, a Pizzato. Os dois nos receberam (o Fernando Homem de Montes, *publisher* da revista, viajou comigo para lá e para Venda Nova do Imigrante) com uma generosidade e um acolhimento insistentes, mesmo depois de termos sugerido o cancelamento da conversa



Fernando e eu em Bento Gonçalves em 2007, apurando informações para a reportagem sobre o Vale dos Vinhedos

– porque, dias antes da entrevista, um dos filhos deles havia falecido em um acidente de automóvel.

Na fila de memórias dessa viagem, também está a visita a um agricultor que produz uvas para a vinícola Aurora e faz, na garagem de casa, o próprio vinho, para consumo da família. Mesmo depois de passarmos dias degustando vinhos que começavam a ter sua qualidade reconhecida internacionalmente (a região havia conquistado um selo de indicação de procedência e conseguiu, anos depois, a denominação de origem controlada), o sabor adocicado daquele vinho branco de mesa gelado nos caiu muito bem naquele calor, especialmente por vermos nos olhos de Raimundo Zucchi um orgulho imenso por poder nos oferecer a produção própria. E tanto ele quanto os proprietários das vinícolas que passaram a ser mais respeitadas já falavam, então, do receio de as pequenas produções serem esmagadas por um mundo em que tudo o que é maior e mais forte, sempre prevalece.

Em Venda Nova do Imigrante, minha segunda viagem pela Dante Cultural, me encantei pela paisagem das montanhas e pela história de Dâmaris Doro e Fernando Lorenzoni, casal à frente do delicioso restaurante Dom Lorenzoni. Assim como as mulheres de todas as outras famílias de origem italiana da região, Dâmaris guiava parte importante do negócio, como apontava, em todas as oportunidades da conversa, o marido. E foi engraçado saber que o Ministério do Turismo havia dado àquela cidade o título de “capital do agroturismo”, que nada mais era do que uma forma mais oficial de nomear o que, ali, é a essência ítalo-brasileira: entrar, sentar, ouvir um dedo de prosa, provar os embutidos e queijos, e comprar. Outra alegria dessas viagens: a bagagem da volta sempre vem saborosíssima.

Na mala que eu trouxe da Itália, entre souvenirs da Casa di Dante, em Florença, bloquinhos cheios de palavras rabiscadas em italiano e mais algumas outras coisas, estava um vinho especial: a família de descendentes do poeta Dante Alighieri, a qual vive em Verona e possui uma vinícola,



Eu em Florença, no alto do Duomo (a Catedral de Santa Maria del Fiore), em 2011

me deu de presente uma garrafa com o nome “Serego Alighieri” impresso no rótulo. Além de me contarem histórias e me mostrarem a propriedade, Pieralvise (o dono da vinícola) e Marianna (sua filha, que cuida da comunicação) foram fundamentais na indicação de fontes interessantes para o trabalho. Foram eles que me apresentaram, antes que eu chegasse a Ravenna, a Walter Della Monica, diretor do Centro Cultural da cidade, que ganhou o prêmio de “italianice” da viagem: me recebeu efusivamente, aos abraços e gritos, maravilhado com o fato de que o nome do poeta que ele tanto admira estava estampado na camiseta de cerca de 4 mil alunos paulistanos. Até hoje recebo, via correio, convites para os vários eventos culturais que ele encabeça (ao lado da igualmente gentil Francesca Masi) na cidade que guarda o túmulo de Dante.

Fechar a mala provoca sempre uma mistura de sensações: é bom voltar pra casa com mais uma coleção de vivências interessantes, mais um lugar conhecido. Mas tem também a ansiedade de conseguir traduzir, no texto, a história daquela personagem que ficou como favorita, o sabor que não quer sair da memória das papilas, a beleza das montanhas verdes e silenciosas, posando pra nós. E claro, tem a dificuldade de fechar o zíper da calça, depois de tanta comilança e dos quilos a mais. ■

Uma revista *feita de...*

Ao longo desses dez anos e 30 números, esta revista tratou de uma variedade grande de assuntos, permeados, sempre, pela presença italiana no Brasil. E esse é um dos motivos pelos quais a DanteCultural se tornou uma publicação que agrada aos mais diversos gostos: nós, que produzimos esse conteúdo com esse recorte, sempre nos preocupamos em levar aos leitores boas histórias e informações de qualidade acerca de tudo o que podemos chamar de cultura. Música, literatura, cinema, teatro, moda, arquitetura, entre tantos outros temas, são algumas das áreas que foram contempladas por aqui.



Mesmo assim, é inevitável constatar que há temas cuja presença na publicação foi praticamente constante desde a nossa primeira edição. A Gastronomia já surgiu como uma seção fixa — e, ainda assim, ela não foi assunto restrito a esse espaço em várias edições. Histórias também não faltaram em nenhuma edição: são elas nossa principal matéria-prima, colhida atentamente por nossos colaboradores a cada reportagem. A arte, por fim, é mais um tema bastante explorado por aqui, com referências a tempos longínquos e modernos, especialmente de artistas mais contemporâneos, que contam sua parte na história por meio de traços, cores e muita inspiração.

Nas páginas a seguir, você pode relembrar as descobertas mais interessantes que fizemos e que confirmam, enfim, que a DanteCultural é uma revista feita essencialmente de comida, de arte e de histórias. Mais ítalo-brasileira, impossível! (Marcella Chartier)



...comida

Por Laura Folgueira

É inevitável: ao pensar em cultura italiana, vêm à mente belos pratos, fartos, preparados tanto por *nonnas* quanto por chefs renomados, não importa. E, se a missão da **DanteCultural** é dar visibilidade à cultura italiana que, entre tantas outras, reina em São Paulo, a comida não podia ficar de fora – e não fica mesmo.

“Além de ser a capital gastronômica da América, com uma variedade enorme de restaurantes, São Paulo tem uma colônia italiana muito importante. É um lugar onde contamos com os clientes de paladares mais tradicionais, mas também temos interessados em novidades”, explicou Carlos Pissani, da Pastificio Pissani, em matéria da edição 9, de junho de 2008.

O professor de cozinha italiana da Universidade Anhembi Morumbi Daniel Frenda concorda: “O imigrante que veio para São Paulo no começo do século XX era basicamente do Sul: havia muitos napolitanos, calabreses, puglieses, alguns sicilianos. Eles têm uma cozinha baseada em massas, molho de tomate, pizza... Por isso, se perguntarmos em São Paulo o que vêm à cabeça quando se fala de comida italiana, a resposta é ou macarrão com molho de tomate ou é pizza”.

Desde a primeira edição, em outubro de 2005, até a última antes desta, em março de 2015, foram escritas trinta matérias sobre a cozinha italiana em suas diversas faces. Os personagens dessas histórias, às vezes, são imigrantes italianos que, em bairros tradicionais como o Brás, o Bixiga ou Pinheiros, vieram propagar suas raízes; no desejo de manter suas tradições culinárias, acabaram ajudando a criar uma cultura que hoje já é tão paulistana quanto italiana – uma pesquisa de 2011 da revista *Prazeres da Mesa* revelou que há em São Paulo 147 restaurantes italianos, sem contar filiais, além das 5 mil pizzarias contadas pela Associação das Pizzarias Unidas.

Os personagens também foram, ainda, chefs jovens, descendentes de italianos ou

não, que de uma forma ou de outra se apaixonaram por essa culinária e, agora, a estão reinventando em restaurantes autorais – como Mauro Maia, do Supra, e Jefferson Rueda, do Attimo. Eles são a cara da nova gastronomia de São Paulo, que mistura tradição e refinamento. E, a partir da edição de junho de 2013, a revista passou a presentear seus leitores não apenas com as histórias de vida e trabalho desses chefs, mas também sempre com uma receita típica de seus restaurantes.

Esse novo perfil gastronômico da Itália em São Paulo também é destacado por Frenda: “A cozinha italiana em São Paulo sempre foi a tradicional, das cantinas. Mas hoje há restaurantes da Toscana, da Ligúria, todos muito especializados e com pesquisa, que veem a coisa como um negócio”, explica. “Hoje, todas as regiões italianas estão representadas e têm espaço, porque o perfil do paulistano é de curiosidade gastronômica.”

Por fim, também não ficaram de fora desses dez anos de revista outros personagens essenciais, que fazem chegar a esses pioneiros e chefs os melhores ingredientes segundo a tradição da bota. São pequenos produtores que plantam desde café a uvas para vinho em todo o país.

E, se a revista dedicou boa parte de seus dez anos à comida, ainda há muito o que dizer – afinal, uma das vantagens da cozinha italiana é sua diversidade. “Ela é completa. No Norte você tem uma cozinha mais pesada, com polenta, risoto, massas frescas recheadas, gado bovino, manteiga... No Sul já há mais a dieta mediterrânea, azeite, hortaliças, molho de tomate, ovinos ou caprinos, pescado, uma doçaria mais desenvolvida com certa influência árabe... É uma cozinha ampla, abrangente: você pode cozinhar a vida inteira e nunca repetir um prato”, diz Frenda. Na **DanteCultural**, podemos falar mais dez anos dessa culinária, sem nunca repetir uma pauta.

Ingredientes essenciais

“A cozinha italiana é de preparo simples, valoriza o ingrediente de excepcional qualidade e o ressalta”, explica Daniel Frenda. Sabendo disso, a revista não deixou de destacar, em muitas de suas edições, produtos considerados essencialmente italianos, sem os quais a culinária da bota não poderia existir. A terceira edição, de agosto de 2006,

falou especialmente sobre azeites, enquanto a sexta se dedicou aos queijos e a décima, às alcachofras cultivadas em São Roque (foto), que se tornam receitas especiais ao serem gratinadas, recheadas, transformadas em risoto... Na edição 24, uma matéria de capa se dedica especialmente às especiarias, que dão o toque final a qualquer receita.



Marcella Chartier



Tadeu Brunelli

tradicionalíssimos estabelecimentos Castelões, pizzaria localizada no Brás, e Italianinha, padaria da Bela Vista. Na quinta, o destaque foi para a produção de vinhos. Os pratos mais clássicos da culinária italiana em São Paulo, revisitados pelos brasileiros, foram o tema do ensaio fotográfico da edição 13 – nhoque, lasanha, pesto, pizza e panetone abrem o apetite do leitor e representam o

Ensaio fotográfico

Na seção já icônica da revista **DanteCultural**, a comida, muitas vezes, foi estrela. A segunda edição trouxe cliques de bastidores dos

que há de melhor na comida da terrinha, mas às vezes preparados de maneira bem diferente. A lasanha da chef Karen Foretto, por exemplo, é feita com banana nanica e queijo branco, uma mistura brasileiríssima (foto).

Ícones paulistanos

A gastronomia de São Paulo foi inventada e reinventada por todos os povos que aqui vieram. Alguns dos restaurantes mais clássicos da cidade, sinônimos de boa comida e ambiente agradável, foram fundados por italianos e hoje seguem nas mãos de novas gerações de chefs – histórias que a **DanteCultural** vem contando desde a sexta edição, em que explorou passado e presente do Terraço Itália. Ali, há mais de quarenta anos, como contou a repórter Beatriz Scavazzini, “um drinque

ou um jantar significam a possibilidade de ver São Paulo de um lugar privilegiado”. Entre outros que figuraram na revista estiveram, mais recentemente, os familiares Taormina, o Fasano, a Vinheria Percussi e a tradicionalíssima cantina Nello’s. Em comum a todos eles, o amor pela boa culinária e pelas tradições familiares italianas. A partir da edição 25, a revista passou também a dar receitas de pratos que podem ser provados nesses lugares, como o *fettuccine integrale ai zucchini* preparado por Sílvia Percussi. A chef (que é nossa ex-aluna) havia colaborado,



até a edição 24, na seção “Gastronomia”. A cada número, ela nos contava um pouco sobre as referências gastronômicas de cada região italiana. Nas fotos ao lado, o Fasano nos anos 50, época em que o restaurante ficava na praça Antônio Prado, centro de São Paulo.

Festa e comida

Na edição seis – uma das mais “gastronômicas” da revista, com três matérias especiais sobre gastronomia –, a matéria de capa foi sobre as festas italianas do Brás, da Mooca e do Bixiga, incluindo, é claro, muita comida. São as festas de São Vito, que acontece no Brás entre maio e julho (e onde, a cada fim de semana, se consomem quase 120 quilos de fígado); San Gennaro, realizada na Mooca entre setembro e outubro; e Nossa Senhora Achiropita, tradicional do Bixiga, entre agosto e setembro (a maior de todas, com “200 mil visitantes, que devoram por ano 10.000 quilos de farinha, mais 10.000 quilos de macarrão, 5.000 de mozzarella, linguiça e carne, 10.000 litros de vinho”).

Na foto ao lado, colaboradora da festa de São Vito servindo o *spaghetti*. O repórter Guilherme Conte descreve assim o clima da festa: “Garçons vestidos à moda baresa passam pra lá e pra cá carregando pratos de *spaghetti*, *ficazzella* e *richitellè*” – apenas alguns dos muitos pratos que se podem degustar nessas reuniões típicas dos imigrantes do sul da Itália. É ou não de dar água na boca?

Thatiane Faria



Pizza e gelato

Alguns pratos italianos são tão típicos e tão onipresentes que se tornam quase instituições paulistanas – e, por isso, ganharam matérias de capa na revista **Dante**Cultural. Uma delas, como não poderia deixar de ser, é a pizza, em uma reportagem da edição 17, de março de 2011, que conta a história desse prato em São Paulo, do primeiro pizzaiolo à criação do delivery: “Cada um tem o conhecimento que acha que é melhor. Em comida, assim como em música e poesia, não existe o melhor e o maior. A alma vai enveredando para o caminho certo”, ensinou Walter Mancini, em controle da famosa Famiglia Mancini. E, para não deixar faltar o sabor doce e fresco com que a Itália também pode nos presentear, a edição 25, de novembro de 2013, contou a

história de gelaterias que estão reproduzindo, por aqui, e com sabores que vão dos clássicos aos adaptados com frutas brasileiras, o sorvete típico daquele país. Na foto abaixo, pizza da Brás, uma das melhores da cidade.

Divulgação



...arte

Por Gustavo de Oliveira Antonio

A Arte ocupa um espaço todo especial na **DanteCultural**. Nos mais diversos aspectos, a cobertura desse segmento cumpre o objetivo fundamental da revista de apresentar as culturas brasileira e italiana, promovendo uma mostra de suas convergências e relações em geral. Assim, por exemplo, conhecemos as origens italianas do grafitti (nº 27, julho de 2014), arte que hoje enche os muros e as ruas de São Paulo de cor. Ou, como retratou uma reportagem do nº 23, de março de 2013, designers e grandes marcas italianas estavam de olho no Brasil apostando na mescla entre a tradição europeia na área e a proclamada criatividade dos brasileiros.

Essa mistura das duas culturas também fica clara em uma passagem da matéria sobre o pintor brasileiro (e descendente de italianos) Cândido Portinari (nº 12, julho de 2009). “A opção política dele (Portinari) é basicamente uma opção humanística – uma coisa muito mal compreendida hoje em dia. Ele não era um intelectual marxista, e sim um humanista cujas origens estão no renascimento italiano. Nascido num pequeno povoado, no meio do cafezal, aquele menino pobre carregava no sangue Leonardo da Vinci e Michelangelo. O Brasil permitiu que da primeira geração de imigrantes italianos um pintor revelasse o país aos brasileiros e, ao mesmo tempo, toda a herança italiana”, diz João Cândido, filho do pintor.

É interessante notar, também, que as matérias da **DanteCultural** mostram como uma cultura influenciou a outra no campo artístico. Não à toa que, ao longo de sua vivência no Brasil, o italiano Fulvio Pennacchi (nº 5, abril de 2007) passou a pintar quadros com cores mais alegres. Por outro lado, os imigrantes italianos e seus descendentes tiveram grande importância na revolução arquitetônica por que passou a cidade de São Paulo no fim do século XIX e início do XX (nº 9, junho de 2008).

Os perfis são outro trunfo da cobertura artística de **DanteCultural**. Desde os artistas de tempos mais longínquos – como o arquiteto italiano Antonio Giuseppe Landi (nº 25, novembro de 2013), que mesclou estilos de Bolonha, Portugal e Brasil nos prédios que projetou em Belém-PA no século XVIII – até os mais contemporâneos – casos de Lan, o caricaturista italiano famoso por retratar o Rio de Janeiro e suas mulheres (nº 21, julho de 2012), e a arquiteta Lina Bò Bardi, responsável por criar espaços icônicos e poéticos em São Paulo que estimulam o encontro e a convivência (nº 28, novembro de 2014) – todos têm suas trajetórias pessoais e profissionais retratadas em deliciosas narrativas.

A seguir, listamos uma pequena compilação de algumas das melhores reportagens sobre arte.

Pennacchi e o sentido da paz

O pintor italiano Fulvio Pennacchi, integrante do grupo Santa Helena, foi personagem de duas matérias da **DanteCultural**. Na primeira, de abril de 2007, a revista visitou a casa do ex-professor de arte do Colégio Dante Alighieri no Jardim Europa, em São Paulo. A partir das obras e da decoração presentes no local, apresentou-se a mescla de simplicidade e sofisticação que caracterizava o trabalho de Pennacchi. A matéria ainda traçou um panorama da trajetória do pintor, que, em 1929, mudou-se para o Brasil, onde conheceria o grande amor de sua vida, Filomena Matarazzo.

Um dos trabalhos mais famosos de Pennacchi, os afrescos da Igreja Nossa

Senhora da Paz, na rua do Glicério (foto), estiveram entre os assuntos da reportagem “O sentido da paz”, de novembro de 2007. Escrita em um tom poético, a reportagem abordou os diversos aspectos da Igreja: desde o artístico, com as pinturas de Pennacchi e as esculturas do também italiano Galileo Emendabili, passando pelo histórico, no qual foram retratadas a íntima ligação com os descendentes de italianos e a vocação da entidade para dar assistência aos imigrantes que chegam a São Paulo, e desaguando no contraste provocado pelo requinte do prédio paroquial diante da miséria, desigualdade social e preconceito que permeiam a região do Glicério.



O humanismo de Portinari

A matéria de capa do nº 12 da **DanteCultural** (de julho de 2009) apresentou a trajetória pessoal e artística de Cândido Portinari. Enfatizando a origem italiana do pintor, a reportagem também dedicou especial atenção à íntima relação que o artista manteve com sua cidade natal, Brodowski, fundamental para sua obra. Do pequeno município do interior paulista até o auge da carreira (com os quadros “Guerra e Paz”, instalados na sede da ONU, em Nova York), Portinari buscou realizar uma arte efetivamente brasileira, tratando, ao mesmo tempo, de temas universais, em especial aqueles referentes à denúncia social. “Tenho pena dos que sofrem, e gostaria de

ajudar a remediar a injustiça social existente. Qualquer artista consciente sente o mesmo”, disse certa vez. Não, por acaso, tentou seguir o caminho da política pelo Partido Comunista Brasileiro.



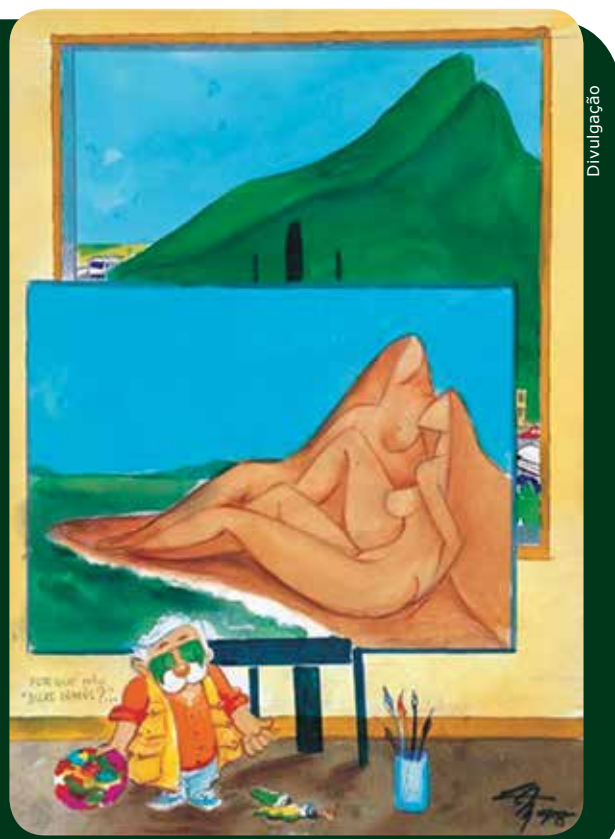
Acervo do Projeto Portinari

A reportagem ainda trazia uma entrevista com o filho do artista, João Candido, responsável pelo projeto Portinari, e que definiu bem os valores humanistas que guiaram a vida e a obra do pai. “A arte dele não era uma arte abstrata, mas um compromisso com o ser humano, com o sagrado da vida, a compaixão, a solidariedade, a não violência”.

Acima, o quadro “Criança morta”, de 1944, da série “Retirantes”.

Perfis de artistas italianos

Diversos artistas italianos foram perfilados pela **DanteCultural**. Em novembro de 2007, por exemplo, a equipe da revista conheceu a casa/ateliê do italiano radicado em São Paulo Guido Totoli, ceramista, escultor e pintor. Em março de 2010, foram dedicadas quatro páginas a Giorgio Morandi (1890-1964), pintor que se preocupava mais com as técnicas utilizadas do que com os temas de seus trabalhos. Ainda assim, os quadros de natureza-morta marcaram sua carreira. Lan, italiano de alma carioca, famoso por retratar em suas caricaturas, principalmente, o Rio de Janeiro, as mulheres e o carnaval da cidade maravilhosa (veja ao lado), contou sua divertida história na edição de julho de 2012. Já em março de 2013, a revista apresentou a trajetória do pintor Eros Oggi, que começou na arte aos 50 anos, pintando a cultura regional brasileira com fortes cores em seus quadros.



Divulgação

Graffiti

Em dez anos, a **DanteCultural** esteve atenta não só às tradicionais artes plásticas, mas também a manifestações artísticas de vanguarda. Tanto é que a matéria de capa do nº 27, de julho de 2014, dedicou-se à maciça presença do graffiti nas ruas de São Paulo.

Com uma edição ágil e recheada por fotos, a reportagem abordou a origem romana da atividade – *grafitto* significa “escritas feitas com carvão” – e sua roupagem moderna, configurada em um movimento de contracultura e caráter sociopolítico nos EUA da década de 1960. No Brasil, a prática começou nos anos 1980 até chegar ao auge nos dias de hoje com verdadeiras galerias a céu aberto (como o Beco do Batman, na Vila Madalena) na cidade de São Paulo. “São Paulo é a meca interplanetária do *grafitti*, pois tem desenhos em todos os cantos da cidade”, disse Ndrua, um dos artistas entrevistados. “A gente vive em uma cidade muito cinza. Eu sinto como se ela fosse me agradecer por colocar um pouco de desenho, de cor nas ruas”, completou. Na foto ao lado, *grafitti* feito por ele em parceria com os artistas Ninguém Dormi e Tim Tchais.



A arquitetura e seu aspecto artístico

O aspecto artístico da arquitetura foi outro tema recorrente nas páginas da **DanteCultural**. Em junho de 2008, a reportagem de capa mostrou o papel desempenhado pelos imigrantes italianos e seus descendentes na arquitetura da cidade de São Paulo do fim do século XIX e início do XX. Os italianos provocaram uma verdadeira revolução na paisagem – desde os operários que erguiam casinhas parecidas com aquelas em que moravam em sua terra natal até os arquitetos, engenheiros e escultores que projetaram e construíram grandes obras, como o Museu do Ipiranga, o Teatro Municipal (foto abaixo) e o Masp.

Além de São Paulo, a arquitetura italiana também deixou sua marca em Belém-PA por meio do arquiteto e artista Antonio Giuseppe Landi (1713-1791), personagem de uma matéria no nº 25 (novembro de 2013). Em seu trabalho, Landi uniu elementos bolonheses, portugueses e brasileiros.

Por fim, Lina Bo Bardi, uma das principais arquitetas italianas que atuaram no Brasil, tendo projetado, por exemplo, o Masp, mereceu uma matéria de capa no nº 28 (novembro de 2014) da **DanteCultural**. Motivado pelos cem anos que a arquiteta completaria na ocasião, o texto detalhou como, com maestria e poesia, a italiana radicada no Brasil conseguiu criar espaços que, até hoje, privilegiam o convívio e o encontro. Na foto acima, vista do corredor de entrada do Sesc Pompeia, também projetado por ela.



Lucas Cruz



Arthur Fujii

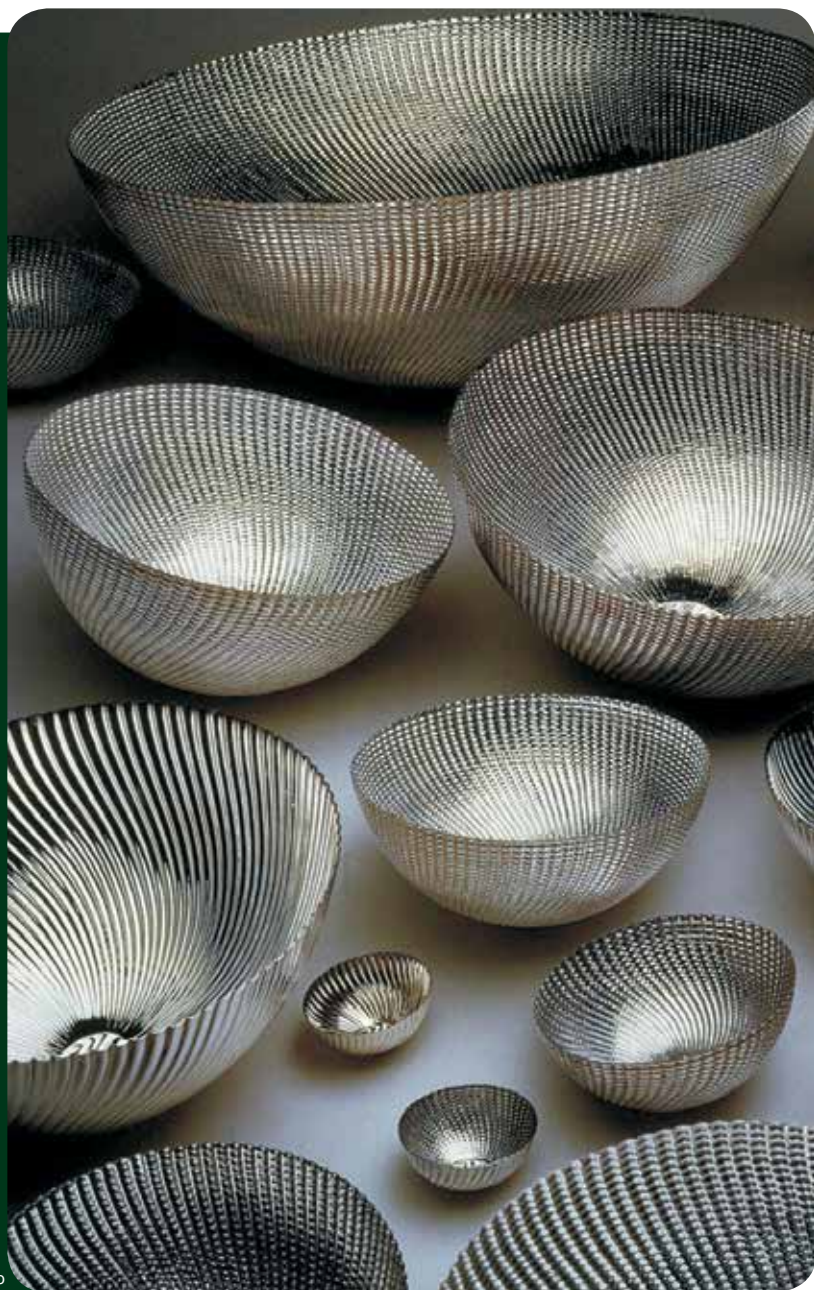
Design

Os italianos sempre foram reconhecidos também por seu pioneirismo no design, e a **DanteCultural** não deixou de abordar esse assunto. Em abril de 2007, a matéria de capa narrou o histórico dos profissionais do país europeu nessa área, mostrando como eles conseguiram criar peças que, além de úteis, fossem belas a ponto de se tornarem objeto de desejo do comprador. Para tanto, mergulharam nas referências históricas que já tinham – a longa tradição de artesanato, arte e arquitetura – somadas ao talento para vender, e criaram marcas míticas nos segmentos de carros, móveis, roupas, sapatos, bolsas. Ao lado, as “Tigelas espiga de milho”, de Franco Albini/F. Helg.

No nº 23 (março de 2013), a matéria de capa também tratou do design, mas dessa vez, mais especificamente, do de joias. O texto detalhou como grandes marcas e designers italianos estavam, cada vez mais, investindo no mercado de luxo do Brasil, apostando na mescla do talento dos europeus na área com a criatividade e a matéria-prima dos brasileiros. Abaixo, peças de Fabrizio Giannone.

Merece destaque ainda o perfil do *luthier* Sergio Buccini (março de 2010). Em uma visita a seu ateliê, a revista produziu um bate-papo interessante sobre música (grande paixão de Sérgio) e design, exemplificado pelo talento do descendente de italianos para fabricar instrumentos musicais, especialmente guitarras.

Divulgação



...história

Por Peri de Castro

“**O** brasileiro tem saudade, o italiano tem nostalgia”. Foi com essa frase, publicada em uma das primeiras edições da revista **DanteCultural**, que o representante do Centro de Emigração Italiana em Itu, Andrea Ruggeri, explicou porque ele se sentia instigado a cultivar os laços com seu país de origem, mesmo morando no Brasil.

A atitude de olhar para trás com carinho – comum aos dois povos, de acordo com Ruggeri – ecoa em muitas das histórias garimpadas nos dez anos de existência da publicação. Nesse espírito de arqueologia afetiva, seu Arduíno Morando, dono de uma serralheria em Brodowski (SP), retomou a alegria de quando tinha dez anos, idade em que posou com um chapéu de palha para um quadro de Cândido Portinari. Laris Guidorzi, do Circolo Italiano de Taquaritinga, no interior paulista, recordou-se dos tempos em que as ruas de sua cidade ecoavam conversas em dialetos da Velha Bota. E Dona Ziza, ex-organizadora da Festa de San Gennaro, em São Paulo, contou, orgulhosa, como conseguiu encontrar mais de 80 voluntários para trabalhar na celebração, em menos de um mês. Dezenas de relatos assim, emocionados, permearam a revista em sua primeira década. Famílias, instituições e até cidades inteiras tiveram suas memórias gentilmente reviradas, com a finalidade de que se descortinasse o que nelas existia de italiano – e como isso havia se misturado ao que elas tinham de brasileiro.

Porém, como nem só de passado se faz uma comunidade, houve quem

preferisse falar do presente ou do futuro. As entrevistas com ex-alunos do Dante Alighieri revelaram que, como diz o hino do Colégio, dele saíram “valorosos pioneiros” – um grupo de pessoas influentes em diversas áreas, à frente de projetos relevantes para o país e cheias de ideias inspiradoras sobre como fazer o Brasil avançar. À revista, o médico oncologista Antonio Sérgio Petrilli explicou, por exemplo, os desafios de expandir uma das organizações mais importantes do país no apoio ao tratamento de crianças com câncer, o GRAACC, que ele ajudou a fundar. Hélio Mattar, diretor-presidente do Instituto Akatu, e Roberto Klabin, da SOS Mata Atlântica, apontaram caminhos para uma sociedade mais sustentável. Ennio Candotti, físico e então presidente de honra da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência, compartilhou seus planos para a criação do Museu da Amazônia, que hoje dirige, enquanto Celso Loducca, um dos nomes de referência da publicidade no Brasil, defendeu que as campanhas para a nova classe média parassem de se basear no preconceito de que só rico tem bom gosto.

Seja no tempo futuro dos ex-dantinos empreendedores, seja no pretérito perfeito dos imigrantes e descendentes, cada ponto de vista explorado nas páginas da **DanteCultural** ajudou a jogar um pouco mais de luz sobre a italianidade e, principalmente, sobre a brasilidade. Redescubra, a seguir, outras histórias que deram cor às edições anteriores.

Estratégias da conquista

O ex-ministro das Relações Exteriores e membro da Academia Brasileira de Letras, Celso Lafer, confessou à Revista (7ª edição) que, quando era aluno do Dante, impressionava sua namorada recitando poemas sobre Beatrice, a amada do poeta italiano que dá nome ao Colégio. Em 2006 (2ª edição), o então síndico do Edifício Itália, Lorenzo Del Maffeo, revelou que, na juventude, para poder ir aos bailes da comunidade italiana acompanhado das meninas que o interessavam, ele se aproximava dos pais delas, com antecedência, e tratava de conquistar a confiança da família, antes de propor qualquer coisa. Já Helena Bottura (na foto ao lado), uma das antigas responsáveis pela Festa da Uva de Matão, contou que seu avô, diante da falta de outro veículo para buscar a noiva para o próprio casamento, pegou emprestado um cavalo do circo que estava passando pela cidade (2ª edição).

Adriano De Luca



Saudades do Palestra

Time preferido pelos imigrantes italianos de São Paulo, o Palestra Itália enfrentou altos e baixos profundos em 1940. Com a 2ª Guerra Mundial a pleno vapor, o governo brasileiro obrigou clubes, organizações e lojas a eliminar referências à Itália, adversária do Brasil no conflito. Por causa do bom relacionamento com um clube de mesmo nome, mas que havia fechado, o Palestra tornou-se Palmeiras. A mudança causou tristeza ao ex-goleiro Oberdan Cattani, que guardava as redes do time nesse período. “Quando me falaram do que tinha acontecido, eu chorei. Lá mesmo na concentração. É que nasci palestrino. Até

hoje me considero muito mais palestrino do que palmeirense”, disse ele à Revista, na 8ª edição. A mudança de nome, porém, parece ter levado sorte à equipe. Seis dias depois da troca, o Palmeiras derrotou o São Paulo e sagrou-se Campeão Paulista. Na foto, o time entrando em campo na ocasião, que ficou conhecida como “Arrancada Histórica”.



www.miltonneves.com.br

Fica, vai ter ópera

Orgulho da cidade de Mococa, no interior de São Paulo, a Filarmônica Mocoquense enche de alegria as praças e ruas do município há 120 anos. Porém, seu repertório já foi motivo de discórdia.

Peri de Castro



Em entrevista à **DanteCultural** em 2013 (edição 14), o maestro da orquestra, Carlos Spina, contou que, na primeira metade do século XX, toda apresentação tinha que incluir algumas operetas, para agradar a grande comunidade italiana da região. “Saía briga quando alguém criticava uma música que a italianada gostava de ouvir. Eles diziam ‘você não tem alma, não tem coração’”, afirmou ele. No Cine Mococa, outra atração local, o tema das controvérsias, nos anos 60, era a beleza das atrizes. José Antonio Lippi, projetor, bilheteiro e guardião do cinema, diz que sabia que a preferência geral era pela italiana Sophia Loren, e ele não ousava discutir, mas, discretamente, admirava mesmo eram os olhos de Elizabeth Taylor.

Homenagem na ponta dos pés

Aos 65 anos, a ex-professora de balé do Dante, Mariângela D’Andrea, recebeu uma inesperada demonstração de carinho de três ex-alunas do Colégio. Em um salão envidraçado de um prédio na rua Frei Caneca, em São Paulo, elas inauguraram, em 2014, o Studio D’Andrea, uma escola de dança batizada com o nome da mestra.

A proposta surgiu durante um reencontro marcado pelas redes sociais. Após quase trinta anos sem contato com a professora, Karin Beatriz Rona, Gisela Maldonado e Rosa Freitag se questionaram se ainda conseguiriam acompanhar as aulas dela. A ideia ganhou força, elas abriram o estúdio e logo retomaram a prática do balé.

Outras três ex-dantianas já se juntaram ao grupo. “As vezes, a Mariângela nos leva para ‘passar no parque’”, brincou Gisela, referindo-se à leveza de movimentos que



Divulgação Studio D’Andrea

elas estão redescobrando nos treinos. Para D’Andrea, que já foi primeira bailarina do Theatro Municipal de São Paulo, a homenagem foi inesquecível. “Eu não consigo entender até hoje como isso aconteceu na minha vida, nunca vou conseguir retribuir”, disse ela à Revista na 28ª edição. Na foto, da esquerda para a direita, Karin, Mariângela, Gisela e Rosa.

Itália e África, unidas em São Paulo

Na italianíssima Paróquia de Nossa Senhora Achirópita, no centro de São Paulo, os cantos católicos ganham novo ritmo graças aos atabaques africanos que, de tempos em tempos, ressoam na igreja. A mescla de sonoridades é resultado de uma iniciativa do padre Toninho, que em 1988 promoveu a primeira missa intercultural dedicada à comunidade negra do Bixiga e deu início a uma nova tradição. De lá para cá, surgiu a Pastoral Afro-Achirópita, que promove batizados com elementos da cultura africana, como mostrou um ensaio fotográfico na edição 17 da **DanteCultural**.

Esse mesmo espírito de comunhão afro-italiana marcou a vida e a música de uma das principais cantoras da MPB atual, Fabiana Cozza (foto), como ela contou à Revista (11ª edição). Do lado italiano da família, ela se lembra dos encontros com os parentes ao redor da mesa, abastecidos por

um molho de tomate especial que sua mãe preparava, e por relações bastante emotivas. Já o legado africano veio por meio da ligação do pai com o samba e o candomblé. “Minha mistura também tem a ver com minha trajetória, minha posição de transitar entre as diferenças, minha curiosidade e tolerância”, explicou Cozza.



Dani Gurgel

Rumo ao futuro

Não dá para nós sabermos, hoje, como os alunos do Dante em 2112 vão comemorar os 201 anos do Colégio, mas eles saberão exatamente como o aniversário do Colégio foi celebrado 100 anos antes, graças a uma cápsula do tempo instalada no pátio central, abaixo das escadarias do Edifício Leonardo da Vinci. A cápsula é uma espécie de cofre, protegido por uma caixa de latão, que guarda o estatuto da Escola, livros, medalhas e o material feito em homenagem ao primeiro século de



Jacson Abreu

existência do Dante.

Responsável pela iniciativa, o presidente do Colégio no ano do centenário, dr. José de Oliveira Messina, afirmou à Revista, na edição 22, que as gerações futuras terão orgulho da Escola quando vierem a abrir a cápsula, o que só deve acontecer um ano após o bicentenário. “A urna será um

sinal de que, em tempos passados, já havia uma programação de continuidade, de herança pedagógica”, disse o dr. Messina.

Quem faz

Os bastidores de uma revista

Colaboradores mais assíduos da **DanteCultural** relembram suas experiências e contam detalhes sobre como se faz esta revista

Por Rafaela Diedrich Fotos: Gilmar Ferreira da Silva

Ao longo dos últimos dez anos, muitas histórias foram contadas em 1.748 páginas — incluindo capa e contracapa. Textos, fotos, ilustrações, revisões, diagramação e edição, são obras de colaboradores e colaboradoras que dão vida a esta revista. Dedicção e carinho são palavras que representam muito bem o que há em cada centímetro de papel.

A revista **DanteCultural** é “fruto da paixão que nós, do Colégio Dante Alighieri, temos pela Itália e por tudo de bom que esteja relacionado a ela”, escreveu Marco Formicola, presidente do Colégio à época de seu lançamento, na primeira “Carta ao Leitor”. A **DanteCultural** nasceu com a missão de “mostrar as marcas que essa cultura cravou, tão fortemente, no solo brasileiro, seja por meio da influência do *modus vivendi* dos imigrantes que aqui se fixaram, seja pelas instituições que eles aqui criaram, como este Colégio”, acrescentou o presidente.

Ao longo desta edição especial, em que buscamos rever tantas dessas marcas e histórias que se tornaram nossa matéria-prima, não poderíamos deixar de contar

como esta revista é feita, do melhor ponto de vista possível: o de quem teve, por várias edições, e/ou tem, até hoje, seu nome no expediente.

Primeiros passos

Em suas primeiras edições, a **DanteCultural** contou com o trabalho da ex-aluna Fernanda Schimidt, que era estagiária no então Departamento de Comunicação e Eventos do Dante Alighieri (hoje chamado Departamento de Marketing), no ano de 2005. Na época, seu trabalho estava relacionado às notícias internas da escola. Quando a revista surgiu, foi convidada a colaborar, e fez parte das cinco primeiras edições. “Três cidades, três Itálias” foi o título de sua primeira reportagem, feita em parceria com o colega Fernando Henrique Fonseca, e que falava sobre a presença de famílias de origem italiana em três municípios do interior paulista: Itatiba, Itapira e Jarinu.

“Foi uma reportagem feita *in loco*”, conta Fernanda, hoje consultora, referindo-se ao fato de as histórias e informações terem sido colhidas pessoalmente em cada lugar visitado. “Entrevistamos desde imigrantes italianos até seus netos, bisnetos e tataranetos. Foi

uma experiência muito valiosa, uma vivência diferente da do jornalismo realizado nos dias de hoje – mais imediato e online, de modo geral”, explica ela, referindo-se à forma como o trabalho é feito na maioria das grandes redações (depois de sair do estágio no Dante, ela trabalhou na agência Reuters e no portal UOL).

O jornalista Peri de Castro é um ex-aluno apaixonado pela escola e, assim como Fernanda, também começou a trabalhar como repórter na primeira edição da revista, para a qual colabora até hoje. Ele foi o primeiro estagiário do então Departamento de Comunicação e Eventos do Colégio.

Uma das reportagens que mais gostou de fazer foi “Um artista de três nações”, da edição 25, sobre o legado do arquiteto italiano Antonio Landi em Belém, no Pará. Na época, ele morava na cidade – por causa do trabalho que realiza com a ONG *The Nature Conservancy* – e ouvia, por lá, as pessoas dizerem que o local tinha uma herança italiana. Conversou com a editora e, juntos, os dois decidiram viabilizar a reportagem. “O trabalho de Landi era uma arquitetura completamente diferente da que se tinha no

Brasil naquela época, e foi muito interessante fazer as descobertas que fiz na apuração. Pude aprender mais sobre o lugar em que eu estava morando”, afirma.

Um trabalho: passear

Explorar cidades, ambientes, histórias e tudo o que materializa a cultura sempre foi parte da essência da **DanteCultural**, e talvez a mais prazerosa do trabalho. “Eu me lembro das conversas com o padre, da missa em italiano, das extensas caminhadas pelo Glicério para entender como a igreja estava conectada com o bairro”, conta o jornalista Itamar Cardin a respeito do processo de produção da matéria “O sentido da Paz”, da edição 7, sobre a Igreja Nossa Senhora da Paz. Na edição 9, no texto “Doce, mas duro”, Itamar enveredou pela vida e obra de Federico Fellini, o que lhe exigiu um outro tipo de passeio. “Não há como esquecer-me da semana em que meu trabalho era, basicamente, assistir a filmes de Fellini”, diz.

E, sabemos, não é apenas por meio do texto que se pode fazer registros. O fotógrafo Arthur Fujii, que já colaborou em onze edições, é o responsável por alguns

**Fernanda
Schmidt e Peri
de Castro são
ex-alunos e
colaboraram
com a DanteCultural
já em sua
primeira
edição, lançada
em 2005**





“Eu colocava um fone de ouvido e saía andando na rua, ouvindo as músicas e fazendo as fotos”, lembra Arthur Fujii sobre o ensaio que produziu inspirado nos andamentos da música clássica, para a edição 10

dos “Ensaio Fotográficos” da publicação. Na maioria das vezes, Arthur atuou desde a concepção da ideia, como no “Ensaio” da edição 10, em que as imagens representavam os termos italianos referentes aos *andamentos* da música clássica: *Largo*, *Adagio*, *Andante*, *Allegro* e *Presto*. “Eu colocava um fone de ouvido e saía andando na rua, ouvindo as músicas e fazendo as fotos”, conta Arthur. Ele ouvia uma determinada obra repetidas vezes até o ponto em que a ideia para uma foto que representasse bem o seu ritmo surgia: “Eu sentia: ‘essa música me inspira mais se eu estiver na Avenida Paulista, onde o movimento é acelerado’”, explica. E Arthur se dirigia, então, para o local da foto.

No caso da jornalista Barbara Ramazzini, “o local da foto” foi a feira livre quando produziu texto e imagens para a reportagem de capa da edição 24, que tratava de temperos e especiarias. Ela ficou insatisfeita com as fotos tiradas durante a apuração e foi, então, passear na feira mais próxima. Depois de registrar o “anis-estrelado”, a “noz-moscada”, o “cravo-da-índia” e as

Barbara Ramazzini reconhece sua própria evolução revendo as edições para as quais colaborou, como repórter e fotógrafa

outras especiarias expostas na banca de temperos, voltou para casa certa de que tinha a capa.

Na edição seguinte, ela publicou seu primeiro trabalho para a seção “Ensaio Fotográfico”: imagens do barbeiro italiano Gaspare Mirrione exercendo sua profissão artesanalmente entre poltronas vermelhas giratórias, lâminas e aparelhos de barbear, no centro da cidade. “Fiquei duas ou três horas fotografando, mas antes conversei muito com ele para entender sua história, a história do local, e conseguir expressá-la em fotografias”, conta Barbara, que ama fotografar, apesar de não ser esse seu foco principal no trabalho atualmente. Ela dirige e produz vídeos, além de ser repórter colaboradora também de outras publicações.



O prazer na realização do trabalho de reportagem é premissa da **DanteCultural** desde a sua idealização pelo seu *publisher*, Fernando Homem de Montes, gerente do Departamento de Marketing do Dante. A atual editora, Marcella Chartier, faz questão de manter a condição sempre que possível. “Quando elaboro pautas para uma edição, sempre me preocupo em oferecer cada uma delas para o colaborador que mais se interessa pelo tema em questão”, afirma. “Acho importante manter a essência da revista, e os resultados sempre são melhores quando produzimos algo sobre um assunto com o qual temos afinidade, e/ou que teremos prazer em explorar.”

Uma receita que funciona

Luisa Destri é colaboradora desde a edição 6, de 2007. Jornalista e mestre em Teoria Literária pela Unicamp, de lá para cá, produziu especialmente resenhas literárias, mas também reportagens, crônicas e outros artigos. A seleção dos livros sobre os quais escreve é feita principalmente por ela, seguindo mais um passo da receita editorial da **DanteCultural**: só se indicam, por aqui, obras avaliadas positivamente, que se acredita terem, por isso, mais chances de ser apreciadas pelos leitores.

“Pensamos sempre no leitor, e na academia isso não é determinante”, compara. “No mestrado, por exemplo, não se pensa em quem vai ler sua tese. Ler um livro para si e depois pensar no que outra pessoa pode aproveitar dessa leitura é uma prática baseada em um esforço de compreensão e comunicação que é diferente do que se faz em um trabalho acadêmico”, afirma ela, que se lembra de acordar às 6h da manhã para ler os livros enviados pela editora antes de ir para o trabalho, quando ainda se dedicava ao jornalismo como profissão regular.

Quando a jornalista Laura Folgueira, que hoje é editora de livros, tradutora, revisora e preparadora de textos, produziu sua primeira reportagem de capa para a **DanteCultural**,

estava trabalhando com jornalismo de moda em outro veículo. “Tradição de moda num país promissor”, da edição 15, foi a primeira abordagem da revista sobre o tema. “Consegui fotos lindas, entrevistei representantes das marcas e fiz uma pesquisa mais aprofundada sobre o assunto, do qual gostava muito”, conta ela, que mudou de trabalho e área de interesse diversas vezes, mas seguiu colaborando com a **DanteCultural**, especialmente com reportagens sobre gastronomia, tema de que também gosta. Para ela, os bons resultados e o envolvimento com as matérias são frutos do cuidado que a editora tem em aproveitar os talentos das pessoas da melhor forma. “O processo acaba sendo mais valioso para nós”, completa.



“Ler um livro para si e depois pensar no que outra pessoa pode aproveitar dessa leitura é uma prática baseada em um esforço de compreensão e comunicação”, afirma Luisa Destri, responsável pela maior parte das resenhas literárias publicadas na revista

A jornalista Laura Folgueira já escreveu sobre temas que variam entre moda, literatura, gastronomia, entre outros. Colabora desde a edição 7

Aprender mais sobre determinado assunto ou mesmo exercitar e aprimorar as habilidades exigidas para a produção de uma reportagem acabou sendo frequente entre colaboradores da revista ao longo dos anos. Com boa parte dos envolvidos no trabalho reunidos na equipe desde o início, e tendo vivido algumas de suas primeiras experiências na carreira em nossas edições, a melhora nas qualidades profissionais de alguns colaboradores e dos editores tornou-se evidente.

“Ao pegar as revistas e reler as matérias que fiz, eu vejo, também, a minha evolução”, pontua Barbara Ramazzini. Desde a edição 15, primeira para a qual colaborou, ela já escreveu sobre a maestrina Ligia Amadio, o tenista Armando Ferla, o ex-aluno e cineasta Gregório Graziosi, a estilista e ex-aluna Cris Barros, entre outros.

E por mais que aprender e evoluir seja um caminho sem ponto final, há também, entre nossos colaboradores mais assíduos, aqueles que trouxeram suas experiências já mais consolidadas em seus trabalhos para nossas páginas.

Tadeu Brunelli, fotógrafo, é responsável pelas fotos da chef Silvia Percussi e de seus pratos. Sua especialidade é justamente fazer registros gastronômicos. “Acredito que poder mostrar aos leitores o quanto a culinária italiana é rica em ingredientes, técnicas, histórias, e que não está limitada a uma macarronada, como muitos podem pensar, seja a minha maior contribuição”, afirma. Representar toda essa variedade de sabores requer muita técnica e até mesmo um respeito aos mistérios da boa cozinha. “Somente quando o prato está em sua frente é que você pode saber o que realmente ele é”, afirma. “E a partir desse instante é preciso fotografar



rapidamente, em aproximadamente três minutos, porque depois disso ele começa a esfriar e a morrer.”

Inspiração, prazer, dedicação e técnica aliados geram bons resultados. Mas cada colaborador dosa e conecta esses elementos de acordo com sua forma de trabalhar. “A inspiração vem da pesquisa constante, é como deixar o motor ligado sempre, é fundamental. Sem aprender o tempo todo, não dá”, afirma Milton Costa, que foi designer gráfico durante 20 anos e participou de 21 edições da revista. Ilustrar, para ele, é “técnica, e ponto final”. “Adequa-se ao prazo que se tem e ‘vamo nessa’.” diz. Hoje, ele é professor de Português (Redação, Entendimento de Texto e Literatura) de cursinhos pré-vestibulares.

Olhares apurados da equipe interna

Revisar e diagramar a revista é parte do trabalho realizado internamente na escola. Dois profissionais se dedicam a isso, entre tantas outras demandas do Colégio, desde o exemplar número um, em outubro de 2005.

Luiz Eduardo Vicentin é o responsável por revisar a gramática e a ortografia da **DanteCultural**. Ele pode ser considerado o maior leitor da revista, já que conhece “tim-tim por tim-tim todas as edições”. Quando

a publicação chega a sua casa, Luiz a recebe no papel de pai (ele tem dois filhos que estudam no Colégio) e leitor, e percebe a revista de outra forma: “É sempre comovente, surpreendente, relê-la com olhos novos.” O que o fascina em seu trabalho é conhecer o estilo de cada jornalista. E ler a revista em primeira mão lhe causa satisfação. Entre suas matérias preferidas estão as relacionadas à arquitetura e os “Ensaio Fotográficos”.

Diagramadora desde o primeiro exemplar da **DanteCultural**, Simone Alves Machado é funcionária do Colégio há dezoito anos. “Meu trabalho é como um quebra-cabeça: eu adapto o espaço existente para uma determinada matéria, encaixo as fotos e encontro uma disposição que fique mais agradável”, explica. Todo o trabalho é feito seguindo as diretrizes de um projeto gráfico previamente definido. O atual é de autoria de Nelson Doy, que, para criá-lo, começou se inspirando na cultura do Colégio. “Há uma combinação entre a tradição e o que é moderno, contemporâneo, o que se reflete

na escolha das tipologias, por exemplo”, explica. De tempos em tempos, é importante renovar o projeto, tomando cuidado para não descaracterizar a publicação. “A remodelação precisa ser suave, incorporando novos estilos e elementos e abandonando outros, levando em conta também a inserção de novas seções e a extinção de antigas”, diz ele.

A montagem das páginas, feita por Simone, é testada e definida em parceria com a editora, Marcella Chartier, ex-aluna que está à frente da publicação desde o número 6. Entre 2007 e 2010, realizava o trabalho dentro do Colégio, como funcionária do departamento de Marketing, em que tinha também outras funções. A partir de 2011, no entanto, passou a trabalhar externamente, para se dedicar a outros projetos pessoais, paralelos ao da revista.

É ela quem comanda a equipe de profissionais. Marcella começou na revista como colaboradora do primeiro número e continua escrevendo até hoje, além de definir as pautas, administrar as colaborações e editar o conteúdo.

Seu laço afetivo com o Dante segue firme, mesmo 14 anos depois de ter se formado no Ensino Médio, especialmente por conta do trabalho que desenvolve na revista. “O Dante

Luiz Eduardo Vicentin, revisor, e Simone Machado, diagramadora, fazem parte da equipe interna de produção da revista, da qual participam desde o primeiro número



é um pedaço de mim bem grande”, conta. “É como a **DanteCultural** é um trabalho em que acredito e que tenho a sorte de fazer com pessoas sintonizadas e comprometidas, tenho muito prazer no processo.” É a premissa inicial da revista, idealizada pelo seu *publisher*, Fernando Homem de Montes, mostrando-se firme também nessa etapa da produção. ■

Silvia Percussi

Nossa exploradora gastronômica

Colunista da seção “Jovem Chef”, Silvia Percussi colabora com a DanteCultural desde a edição nº 1, na qual começou por nos guiar em uma viagem completa pela gastronomia italiana

Por Vanessa Ruiz

Foram doze anos, dos cinco aos 17 de idade. Toda a vida escolar, Silvia Percussi passou entre os pátios, jardins e salas de aula do Dante. Integrante da terceira geração de mulheres da família a estudar na escola, Silvia não podia imaginar, naqueles tempos, que um dia teria a chance de devolver ao Dante, de alguma forma, o que recebia durante sua formação. Há dez anos, desde a primeira edição, Silvia é colaboradora da revista DanteCultural.

“Recebi o convite para escrever sobre a culinária de cada região da Itália e fiquei supercontente, adorei. Fiquei feliz por estar no Dante de volta e devolver um pouco do conhecimento, além da oportunidade da pesquisa dos pratos italianos. Aceitei na hora”, relembra Silvia.

O chamado veio mais de duas décadas depois de formada, mas a verdade é que Silvia já havia voltado a circular pelos corredores do Colégio. Depois da avó Silvia Bigatti, da mãe Maria Grazia Paganoni e da própria Silvia, a filha Francesca Cosenza também já entrara para o quadro de alunos da escola. “Desde o Pré até o último ano”, conta Silvia, para logo explicar as razões de ter mantido a tradição familiar: “O contato com a Itália é muito forte, muito presente na minha vida. Meu marido também é ex-aluno do Dante e nós queríamos que a Francesca mantivesse esse fio de contato com a Itália, que aprendesse o italiano, a gramática, porque eu falava com ela



Divulgação/Zeca de Sousa

“Fiquei feliz por estar no Dante de volta e devolver um pouco do conhecimento, além da oportunidade da pesquisa dos pratos italianos. Aceitei na hora”, lembra a chef Silvia Percussi, referindo-se ao momento em que recebeu o convite para escrever na seção de “Gastronomia” da DanteCultural, há dez anos



Por 23 edições, desde a primeira, Silvia explorou a gastronomia italiana, região por região, dando também receitas. Acima, à esquerda, a panzanella da revista nº 5 e, à direita, a polenta da nº 23

em italiano em casa”. A filha já se formou e deixou o Dante, mas o irmão de Silvia, Lamberto Percussi, ainda tem os dois filhos na escola: Chiara Percussi é hoje aluna da 1ª série do Ensino Médio, e Lorenzo Percussi, do 7º ano.

Os motivos não param por aí: “É uma escola que te prepara para a vida, e o clima é o de uma família. A minha turma, por exemplo, se encontra mensalmente aqui na Vinheria, e você vê que todas se tornaram mulheres bem-sucedidas, independentes. Todas nós nos conhecemos sem as máscaras, desde os 6 anos de idade, e manter esse contato é muito legal.”

Se a turma é uma família, uma visita à Vinheria Percussi logo deixa claro que não haveria local melhor para os reencontros dos quais Silvia fala com tanto carinho. A fachada é bonita, mas discreta, como que protegendo o ambiente aconchegante do restaurante. Uma estante de vinhos e livros

saúda os clientes. Logo adiante está o bar e, um pouco mais ao fundo, um jardim de inverno completa o cenário.

A Vinheria foi fundada há 30 anos com o objetivo de trazer a enogastronomia – “a comida e o vinho andando de mãos dadas” – para a cidade de São Paulo. O pai de Silvia, Luciano Percussi, é enólogo e foi o responsável por abrir o negócio. Dois anos depois, o outro filho de Luciano, o *sommelier* Lamberto Percussi, assumiu a administração. Em 1988, foi a vez de Silvia – que tinha formação em Desenho Industrial e Decoração de Interiores – unir-se ao irmão como chef de cozinha.

Até hoje, é assim que as tarefas são divididas entre os dois: “Existem os desafios de se trabalhar em família, mas desde sempre nossos papéis foram muito claros. Ele é o responsável pela carta de vinhos e administração. Eu sou a chef de cozinha e cuido da parte de marketing e decoração do

espaço também”, explica Silvia. Carta de vinhos, aliás, premiada mais de uma vez pela revista *Wine Spectator*, referência internacional nesse mercado.

A família tem ainda um rótulo com seu nome. O vinho *Percussi Reserva Especial Quinta do Seival* é fruto de uma parceria com a vinícola Miolo: “É uma tradição italiana, isto de termos o vinho da casa. É algo que meu pai trouxe.” Silvia conta que o cardápio também tem influência do pai, de certa forma, porque a família procurou resgatar pratos típicos da região de Luciano Percussi, a Ligúria, que está a noroeste da Itália e tem Gênova como capital. “A *focaccia*, o *pesto* benfeito, tudo vem de lá”.

E foi todo esse conhecimento adquirido por herança de família, mas também por meio de muito estudo e estágios em restaurantes na Itália, que Silvia procurou transmitir nos dez anos de colaboração com a revista **DanteCultural**. Depois de ter explorado, por 23 edições, a gastronomia de todas as regiões italianas, o formato da seção mudou e passou a falar sobre restaurantes italianos de São Paulo, pelo olhar de outros colaboradores. Mas Silvia se manteve presente na revista. A seção “Jovem Chef”, idealizada por ela própria, tem como objetivo falar sobre alimentação para os alunos. “A ideia é mostrar uma cozinha saudável e de fácil execução. Penso sempre em indicar receitas que não ofereçam riscos para as crianças no manuseio e também procuro mostrar a origem dos pratos, a funcionalidade dos alimentos.”

Para ela, os desafios foram e continuam sendo constantes na definição das receitas a serem sugeridas na coluna e na redação dos textos, porque a intenção é a de sempre fazer um trabalho melhor. Trabalho que, por sinal, já rendeu outros frutos. Há alguns anos, Silvia recebeu um convite da *Folha de S. Paulo* para escrever uma série de vinte fascículos com quase 400 receitas de diferentes regiões da Itália, lançada em 2011.



Tadeu Brunelli

A coluna “Jovem chef”, que Silvia idealizou pensando nos alunos do Colégio e mantém até hoje na revista, traz receitas de mais fácil execução. Acima, a tapioca, na edição 29

Apesar de o convite não ter vindo diretamente por meio da coluna escrita na **DanteCultural**, Silvia está certa de que foi o trabalho na revista que lhe deu segurança para tocar o projeto: “Recebi o convite por causa do restaurante, mas, para mim, não há dúvida alguma de que nasceu do meu trabalho para o Dante e de toda a pesquisa que tive de fazer nos anos anteriores para escrever as colaborações”, conta Silvia, deixando transparecer, como durante toda a conversa, a satisfação por manter o vínculo com a escola que a formou e por poder retribuir tudo o que ganhou ali enquanto aluna. ■

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



Native-speaking teachers

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



Dois diplomas oficiais

O aluno se forma simultaneamente no Dante Alighieri e em uma 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.



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

Ensaio Fotográfico

A Itália e o Brasil em cores, rostos, hábitos, construções, objetos, cenas cotidianas: os olhares de nossos fotógrafos colaboradores se voltam para o que de mais expressivo se pode captar da mistura de culturas que é o eixo desta publicação.

De pautas mais precisas (mas nem por isso menos poéticas), como retratar uma oficina de lambretas ou explorar o grafitti espalhado pela cidade, às mais criativas,

como a de registrar imagens inspiradas pelo ritmo dos andamentos da música clássica, foram mais de 200 fotos produzidas para a **DanteCultural** ao longo desses dez anos.

Nas próximas páginas, estão alguns dos mais belos registros da revista, a maioria publicada nesta mesma seção. Mas há também imagens que, na companhia de textos, ilustraram algumas reportagens. (Marcella Chartier)



Thatiane Faria



Arthur Fujii

Leandro Cagianò





Lia Coldibelli

Arthur Fujii





Gabo Morales

Arthur Fujii









Marcelo Cobra



Arthur Fujii

Barbara Ramazzini







Arthur Fujii





Barbara Ramazzini



Notas de quem nos lê

Por Nathalia Costa

Nossa tiragem de exemplares (hoje são 9.500 exemplares distribuídos gratuitamente a pais de alunos, ex-alunos, entre outros públicos) quase dobrou desde o primeiro número, atendendo a uma demanda crescente de interessados em receber a **DanteCultural**.

Entre tantos leitores, há aqueles que se declaram mais assíduos, sempre fazendo comentários positivos sobre o conteúdo de cada edição. Agradecemos a eles, especialmente, por nos estimularem na busca constante de fazer um bom trabalho.

Liliana Pugno, ex-aluna entrevistada para a seção Perfil da edição nº 6 (de agosto de 2007), tornou-se nossa leitora e, desde então, telefona para a editora da revista cada vez que recebe um novo número em casa.



A revista é maravilhosa, eu acho formidável e gosto de um pouco de tudo: dos contos, das reportagens, da seção de culinária, das partes que falam sobre a vida de outros italianos que fizeram a vida aqui, assim como eu. Tenho um monte de revistas, nem sei te dizer qual é a melhor.



Francisco Savoldi, ex-aluno, decano do conselho administrativo do Colégio, participou da Diretoria Executiva por 26 anos.

Acompanho a revista desde a edição número 1. Tenho uma coleção completa em casa e outra em meu apartamento no Guarujá. As matérias são muito boas. É uma revista eclética, que honra a história e também a cultura do Colégio. Gosto especialmente da coluna da profa. Silvana Leporace, diretora-geral pedagógica, e das entrevistas com os ex-alunos, muito bem conduzidas. É uma revista que qualquer colégio gostaria de ter, de poder editar, séria, sem deixar de ser leve.



Rosana Ramos,
médica e mãe
de ex-alunos

Cada vez que a revista chega, minha mãe fica alucinada. Ela já viu, nas matérias, gente da terra dela. E lendo as histórias dessas pessoas, ela rememora as da vida dela. É um conteúdo muito gostoso de ler. Gosto especialmente das histórias dos imigrantes italianos, da parte que conta um pouco sobre como era o Dante antigamente, e da seção de gastronomia. As fotos são maravilhosas e a qualidade, também do papel e da edição, é excelente.

Ebe Reale,
historiadora,
ex-professora
do Dante,
escreveu
um livro
celebrando
os cem
anos da

instituição (Um Século de História,
Cultura e Educação). Na foto,
com nosso ex-presidente, dr.
José de Oliveira Messina.



Eu acho a revista excelente, conservo tudo encadernado. Tem duas coisas que acho mais interessantes: a parte que fala sobre viagens e as regiões da Itália, e as entrevistas com ex-alunos do Dante que se projetaram. Usei muita coisa dessas entrevistas para produzir meu livro, elas mantêm a história viva. A importância maior dessa revista é que ela está conservando a tradição e a cultura italiana nos dias de hoje. Já tive dois artigos meus publicados nela.



Salvador Pastore, superintendente comercial Middle Market, diretor-primeiro-secretário do Colégio. Na foto, está com o filho, Paschoal, que leva o nome do avô, que antecedeu e inseriu Salvador no corpo de associados do Dante.

Acompanho a evolução da revista desde o início. Na minha visão, ela mudou de patamar, evoluiu bastante com o decorrer do tempo e passou a ser uma revista mais agradável de folhear e de ler.

Papo Aberto

Uma missão de informação

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

Quando fui convidada para escrever a coluna sobre educação na revista **DanteCultural**, senti-me honrada e de certa forma apreensiva com a responsabilidade de levar aos nossos leitores informações atualizadas que contribuíssem não só para uma reflexão mais aprofundada sobre a formação das nossas crianças e jovens, mas para uma avaliação ampla das mudanças pelas quais passam hoje a sociedade e as instituições em geral. Ao mesmo tempo, não poderia deixar de lado a identidade de nossa escola – esta que é a realidade dinâmica a ser olhada e repensada a todo momento para que continue cultivando o binômio tradição-inovação. E tudo isso precisaria transparecer nas minhas próprias observações.

O convite foi feito em 2005. Lá se foram dez anos, e este número da nossa **DanteCultural** faz com que voltemos no tempo e recordemos todo o caminho percorrido – caminho esse que nos enriqueceu com informações e conhecimentos da cultura italiana. A cada número, percebíamos o cuidado tanto estético quanto ético, o que contribuía para tornar a nossa publicação cada vez mais prazerosa e instigadora.

Cada número fazia com que eu pesquisasse e pensasse muito sobre qual mensagem seria primordial levar ao nosso público, qual o tema que, naquele momento, mais preocupava nossa

coletividade, e com o qual, de certa forma, eu poderia contribuir para a abertura de um diálogo na família sobre questões que angustiavam os pais, nossas crianças e jovens. Algumas vezes, o tema nasceu da observação do cotidiano de nossa escola, das situações novas que surgiam, das demandas que os pais nos traziam.

Depois de alguns números, resolvemos mudar o formato, trazendo informações relevantes por meio de entrevistas com pessoas de diferentes formações, sempre tendo como foco a educação.

E, quando recebemos sugestões ou críticas sobre as matérias, ou mesmo questionamentos sobre alguma posição assumida, temos a certeza de que estamos atingindo nosso público e fazendo com que a reflexão sobre um determinado acontecimento ocorra de fato.

Continuamos sempre repensando nossas ações a fim de poder continuar cumprindo a nossa missão, que é a de levar ao público desta revista informação de qualidade. Temos a alegria de contar, nas diferentes edições, com a colaboração de ex-alunos relatando suas trajetórias no mercado de trabalho, nos caminhos que construíram, pois a nossa história é feita pela história de cada um que por aqui, pela nossa escola, passou!

Parabéns, **DanteCultural!**



Colégio Dante Alighieri:

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



GRAPPA

Qualidade no ensino, tradição e pioneirismo.

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



HORTA



TURMA DO HIGH SCHOOL



MUSEU

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

ADMINISTRAÇÃO



ENGENHARIA



DESIGN



MENTES INOVADORAS SE ATRAEM

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



Mais de 100 laboratórios



Biblioteca



Centro Esportivo



Centro de Pesquisas

INSTITUTO MAUÁ DE TECNOLOGIA



MAUÁ

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

www.maua.br