

DC

DANTECultural

Publicação do

Colégio Dante Alighieri

Ano XI - Número 31 - Novembro de 2015

ISSN 1980-637X



MANTIQUEIRA artesanal

*A altitude, o clima e a beleza das paisagens
da serra inspiram pequenos produtores,
e do trabalho manual que respeita o tempo
da natureza nascem sabores inigualáveis*



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.

DC

DANTECultural

É UMA PUBLICAÇÃO DO
COLÉGIO DANTE ALIGHIERI
(ISSN 1980-637X)**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**PUBLISHER:** FERNANDO HOMEM DE MONTES**EDITORA:** MARCELLA CHARTIER
(JORNALISTA RESPONSÁVEL - MTB: 50.858)**PROJETO GRÁFICO:**
GRAPPA MARKETING EDITORIAL**REVISÃO:** LUIZ EDUARDO VICENTIN**DIAGRAMAÇÃO:** SIMONE ALVES MACHADO**COMERCIAL:** VINICIUS HIJANO**COLABORADORES:**GUSTAVO DE OLIVEIRA ANTONIO, HENRIQUE
CARNEIRO, JOÃO IBAIXE, JOSÉ DE LORENZO
MESSINA, JULIA ALQUÉRES, JULIANA RUSSO
BURGIERMAN, LAURA FOLGUEIRA, LUISA
DESTRI, NATALIA HORITA, RAFAELA DIEDRICH,
SILVIA PERCUSSI, TADEU BRUNELLI, VANESSA
RUIZ**TIRAGEM:** 9.500 EXEMPLARESENVIE SUAS SUGESTÕES E CRÍTICAS PARA
DANTECULTURAL@CDA.COLEGIODANTE.COM.BR**COLÉGIO DANTE ALIGHIERI**
ALAMEDA JAU, 1061
SÃO PAULO-SP
FONE: (11) 3179-4400
WWW.COLEGIODANTE.COM.BR

CAPA: FERNANDO HOMEM DE MONTES

CARTA AO LEITOR

Ao entregarmos o carro de mil cilindradas que havíamos alugado, o hodômetro não deixava mentir. Tínhamos percorrido mais de 1.150 km pelas estradas da Serra da Mantiqueira, atravessando caminhos que, em dias de chuva, segundo um dito local, nem tatu de chuteira consegue passar. E como choveu! Atolamos, tivemos até um pneu furado, mas conseguimos chegar ao fim. Como valeu a pena! Passamos por paisagens maravilhosas e conhecemos pessoas fantásticas, além de termos provado iguarias deliciosas da região. Tudo isso para trazer a você, leitor, nossa matéria de capa desta edição, que mostra produtos e produtores da Mantiqueira: queijo da pequena Alagoa, cidade de Minas Gerais com cerca de 2.000 habitantes, azeite da também mineira Maria da Fé e da paulista São Bento do Sapucaí, além de embutidos desta última cidade. Mais não conto, para que sigam para o texto da Marcella Chartier, que detalha nossa deliciosa aventura.

Antes, porém, gostaria de comentar o novo projeto gráfico da revista. Depois de dez anos, resolvemos fazer uma alteração mais profunda na aparência da DANTECultural. Desde o logo, na capa, até o formato da publicação, incluindo toda a parte visual. Entretanto, a maior mudança foi na forma de publicarmos o conteúdo, agora com as matérias concentradas em três grandes núcleos bastante representativos da cultura italiana: Comida, Arte e Histórias.

Nesta edição, a primeira parte da revista, **Comida**, traz a já citada matéria de capa, além de um artigo sobre o Eatly paulistano e a nova coluna da chef Silvia Percussi, **Mesa Consciente**.

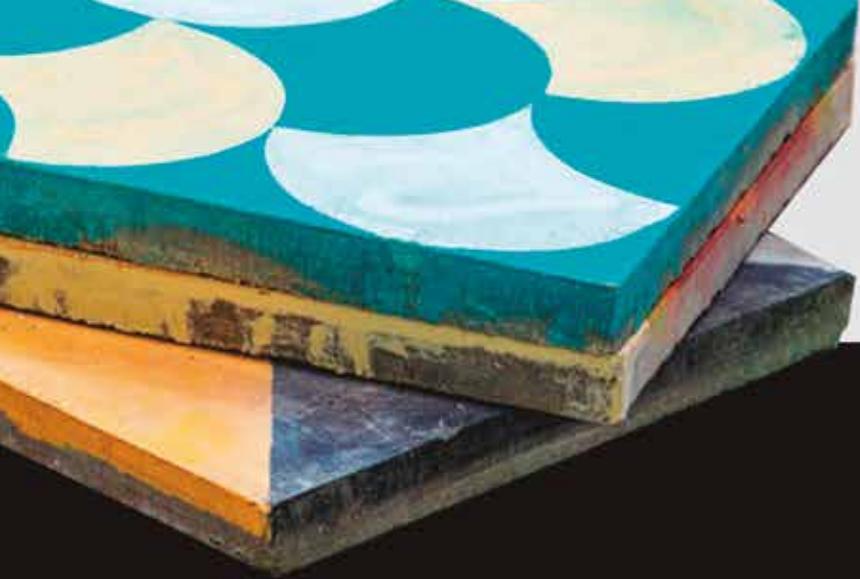
A seção **Cultura**, a partir deste número, fará parte do núcleo de **Arte**, que também tem uma reportagem sobre ladrilhos hidráulicos e um lindo **Ensaio Fotográfico**, de autoria de Henrique Carneiro, com imagens de obras arquitetônicas paulistanas projetadas por italianos.

Em **Histórias**, temos uma entrevista com a ex-aluna Marie-Christine Laznik, psicanalista que mora em Paris, onde desenvolveu uma carreira de sucesso. A linda Sicília é o tema de um artigo de José de Lorenzo Messina, que nos conta um pouco sobre a terra de seus ancestrais.

O ano de 2015 trouxe, para nós do Dante, uma grande efeméride: os 750 anos de nascimento do nosso patrono, Dante Alighieri. Tal fato, de enorme importância, não poderia ficar de fora da DANTECultural. Assim, excepcionalmente, publicamos uma seção especial em que, além de um texto sobre o poeta – de autoria de João Ibaixe Jr., presidente do Instituto Ibaixe, ONG voltada para a difusão cultural – apresentamos um artigo com comentários do artista Canato sobre a simbologia por trás dos painéis que ele mesmo pintou nas paredes do Colégio.

Boa leitura a todos!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



COMIDA (06),
ARTE (26), **HISTÓRIAS** (44) e
ESPECIAL 750 ANOS DE DANTE (64)



CAPA Queijo, embutido e azeite: viajamos pela Serra da Mantiqueira em busca de produtores artesanais e encontramos, além de sabores únicos e intensos, histórias de amor aos ingredientes, empreendedorismo e dedicação
08





ESPECIAL **750 ANOS DE DANTE**

Na comemoração dos 750 anos de nascimento de Dante Alighieri, a DANTECultural traz dois artigos especiais sobre a obra do poeta
64

GASTRONOMIA

Com restaurantes, ingredientes de alta qualidade do Brasil e da Itália e cursos especializados sobre gastronomia, o Eataly atrai em média 3 mil pessoas por dia
20



Capa/ 08
Gastronomia/ 20
Mesa Consciente/ 24

Cultura/ 28
Reportagem/ 34
Ensaio Fotográfico/ 38

Entrevista/ 46
Artigo/ 54
Perfil/ 58
Espaço Aberto/ 60
Centro de Memória/ 62

ESPECIAL
750 anos de Dante/ 64



A close-up, high-angle photograph of several nests of fresh, uncooked spaghetti pasta. The pasta is a light tan color and has a slightly irregular, hand-rolled texture. The nests are piled together, creating a sense of abundance and texture. The lighting is warm and soft, highlighting the individual strands of the pasta.

COMIDA/40

Massa fresca crua
vendida no Eataly



Pelo Brasil 08
Gastronomia 20
Mesa Consciente 24

{PELO BRASIL}

O GOSTO DA SERRA

Entre as montanhas da Mantiqueira, que se estende por São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, encontramos azeite, queijo e embutidos de qualidade produzidos em pequena escala, mas grandiosos nos sabores

Por Marcella Chartier Colaboração: Fernando Homem de Montes



O queijo artesanal de Alagoa (MG) na salga, no pequeno laticínio onde é produzido. A receita centenária é de um italiano

“O queijo artesanal de Alagoa é vendido diretamente a consumidores, mas também a lojas especializadas. São cerca de 400 kg por mês, entre o atacado e o varejo.”



O ingrediente nunca esteve tão em alta para além dos círculos de gastrônomos. É irônico, mas parece que estamos reaprendendo, ultimamente, a dar valor ao que é mais simples e puro. Ao que é feito com as mãos, carregadas de história, de intenção, de presença. Com menos máquina e mais gente, mais significado. Se a revolução industrial nos trouxe possibilidades em escalas crescentes e a perder de vista, também nos distanciou de nossos próprios sentidos, a começar pelo paladar. E é por isso que degustar produtos artesanais como os que provamos em nossa viagem pela Serra da Mantiqueira proporciona um reencontro atrevido com as papilas.

Azeite, queijo e embutidos foram as escolhas que guiaram nosso roteiro, por não faltarem a uma boa mesa italiana e por terem, na região, representantes de alta qualidade reconhecidos por consumidores, chefs e especialistas no Brasil e no exterior. Em sete dias de muita estrada, sabores e histórias, visitamos Maria da Fé (MG), Alagoa (MG) e São Bento do Sapucaí (SP), sem deixar de nos surpreender com a beleza das montanhas que emolduraram todo o caminho.

Não é a primeira vez que saímos da capital paulista em busca de boas reportagens. Mas, a partir desta edição, a DANTECultural passa a ter uma seção dedicada apenas às viagens que faremos esporadicamente: **Pelo Brasil**, como o nome já anuncia, trará descobertas sobre o alcance da cultura italiana trazida pelos imigrantes ao nosso país. E sobre os efeitos que esse legado teve (e tem, até hoje) na cultura brasileira.

Queijo com “tremroir”

Na noite de Alagoa, Minas Gerais, se for preciso desviar dos sapos que pulam sem parar pelas ruas de paralelepípedo, saiba: é chuva chegando. Uma pena que nem a fome deles toda somada dê conta de engolir os incontáveis insetos, aglomerados em nuvens ao redor de qualquer tipo de luz — a telinha do celular acesa por segundos já é um convite.

A chuva da madrugada refresca um pouco os dias de calor de novembro, na cidade que é das mais frias de Minas Gerais. E também cumpre o combinado feito com a natureza: é época de águas, não de seca — as duas estações locais. Água que permite crescer o pasto natural das vacas de raça holandesa e jersey, as duas mais comuns por ali, criadas soltas e com as tetas cheias de leite que se tornará queijo: o queijo artesanal de Alagoa, filho pródigo da cidade de 2.700 habitantes encrustada em um vale da Serra da Mantiqueira.

Há cerca de cem anos, um italiano que vivia por ali criou uma receita inspirada no parmesão que produzia em seu país de origem. Paschoal Poppa havia chegado a Alagoa acompanhando a mulher, Luisa, que era professora e ia dar aulas em uma escola da cidade. O amigo Gumercindo Ferreira Pinto, também chegado havia pouco na região, tornou-se um parceiro de laticínio: das mãos de um italiano e de um brasileiro nascia a receita do queijo artesanal de Alagoa. Não sobraram descendentes de sangue por ali, porque logo Paschoal e a esposa deixaram a cidade. Mas a passagem do casal por Alagoa trouxe frutos proveitosos até hoje.



Marcella Charrier

cerca de 400 kg por mês, entre o atacado e o varejo. Em São Paulo, é possível encontrá-lo no Mestre Queijeiro (*veja mais em Serviço*).

As características do queijo alagoense são defendidas ferozmente como únicas. “Vinho tem *terroir* e nosso queijo tem ‘tremrroir’”, diverte-se o empreendedor. Foi Bruno Cabral, proprietário da loja Mestre Queijeiro, quem alertou para a importância de se considerarem fatores que antes passavam despercebidos como essenciais para se atingir um resultado único. A altitude, o pasto, o clima têm papel intransferível no sabor e na textura finais. E Osvaldinho, que se declara hoje apaixonado por marketing, tratou de incorporar as informações ao discurso ágil de quem aproveita ao máximo cada chance de divulgar o queijo artesanal alagoense. E, já que o contexto em que nasce o queijo é tão importante, também

virou propaganda: em suas páginas nas redes sociais, ele publica fotos de paisagens, animais e cenas da região em meio a reproduções de receitas feitas com o queijo, registros de parcerias de venda pelo Brasil e imagens de entrevistas concedidas a diversos veículos. Não perde nenhuma oportunidade: em um de nossos encontros, na pousada em que estávamos hospedados, pediu uma xícara de café, que foi direto posar para a foto apoiada no guarda-corpo da varanda, emoldurada por uma vista das montanhas de tirar o fôlego. A legenda: “Bom dia! Aceitam uma xícara de café?”, seguida de muitas *hashtags*. Algum tempo depois, Osvaldinho comemorou: “Olha, já tem 67 curtidas!” E conta de outras imagens com mais tantas curtidas, com comentários até do cantor Lulu Santos. “Ele é meu cliente”, orgulha-se.

Osvaldo Filho que o diga. O alagoense de 30 anos estudou Direito em Caxambu, mas não se encontrou no mundo das leis. Voltou para a cidade natal e, em uma conversa com um produtor do tal queijo — que lhe disse que não valia mais a pena todo aquele trabalho, já que não havia tanta demanda — sentiu-se instigado a salvar a receita. “Foi por Deus que eu tive a ideia de vender o queijo pela internet”, conta Osvaldinho, como é conhecido. Depois de buscar referências de *e-commerce* e marketing no Sebrae, colocou no ar um site simples, e o novo negócio começou em 2009. No primeiro pedido, o receio: “Eu pedia para a cliente depositar o dinheiro na minha conta para depois mandar o queijo. Você sabe, mineiro é ressabiado. Eu com medo de ela não me pagar, e ela com medo de eu não mandar o queijo. Deu certo, mas logo vi que teria que fazer de outro jeito”, lembra. Hoje é possível pagar até com cartão de crédito. O queijo artesanal de Alagoa é vendido diretamente a consumidores, mas também a lojas especializadas. São



Fernando Homem de Montes

“Nosso queijo tem ‘tremrroir’”, brinca Osvaldinho, como é conhecido na cidade o empreendedor que resolveu vender as peças pela internet

Vacas livres no pasto

A cidade de Alagoa tem cerca de 50 produtores de queijo artesanal, seguindo a mesma receita, mas, como afirma Osvaldinho, com sabores variados. Ele trabalha com apenas dois produtores atualmente, sendo um responsável pelas peças maiores (de 5 kg) e outro pelas menores (de 1 kg). O motivo de manter apenas essas duas parcerias é a preocupação de garantir à clientela um sabor padrão.

Renê Pinto de Andrade tem 60 anos e produz queijo desde os 17, quando começou como ajudante. Desde 1988 trabalha para o mesmo laticínio, e é o responsável por boa parte da produção dos queijos vendidos por Osvaldinho. Todos os dias ele acorda às 6 horas e trabalha até as 13, quando faz uma parada para o almoço antes de retornar para finalizar o serviço.

As vacas ficam livres pelo pasto durante a maior parte do tempo. Alimentam-se do capim, bebem água do rio e dos pequenos remansos que se escondem pela paisagem. Na hora da ordenha e durante a estação seca, quando o pasto não cresce o suficiente para alimentá-las, consomem ração. O leite vai direto para galões de 50 litros, que são fechados e levados para o laticínio, onde Renê os recebe.

Quando chega, o leite passa por dois filtros antes de cair no tacho. Aquecido a 48° C, recebe o fermento e o coalho e fica 20 minutos em repouso. A “massa”, como eles chamam, começa a se firmar e chega a uma consistência mais gelatinosa. É então cortada e despejada nas formas, dispostas em uma bancada móvel. Depois, as formas são empilhadas e prensadas por um dia. É ainda necessário virar as peças para o lado oposto e mantê-las ali por

“As vacas não tiram folga, é trabalho de domingo a domingo. Só dá pra descansar mesmo nas férias, mas férias é assim: quando começa a ficar bom, termina”, brinca o queijeiro Renê de Andrade.

mais um dia, para que o formato do queijo seja igual dos dois lados. Em seguida, chega a hora da salmoura. Depois de mais um dia, o queijo tradicional está pronto. Mas outros mais fortes (semelhantes ao parmesão) ficam curando por dias ou até meses.

Quando termina o trabalho, à tarde, Renê vai para casa assistir televisão ou tirar um cochilo. Já pensa em se aposentar: “As vacas não tiram folga, é trabalho de

domingo a domingo. Só dá pra descansar mesmo nas férias, mas férias é assim: quando começa a ficar bom, termina”, brinca.

Sidney Márcio de Faria, de 27 anos, ajuda Renê na missão há cinco meses. Seu pai, que também era queijeiro, ficou doente e por isso é ele quem segue com o trabalho. As gerações mais novas vão assumindo, assim, a responsabilidade de manter ativa a receita histórica de Alagoa.



Marcelle Chartier

Sidney, à esquerda, e Renê de Andrade, à direita: a dupla é responsável pela produção diária do queijo artesanal de Alagoa



Divulgação Epamig

A altitude de 1.300 a 1.800 metros, as chuvas concentradas num período do ano e as baixas temperaturas antes da floração fazem da Mantiqueira uma região ideal para o cultivo de oliveiras

Terra de oliveiras

Provavelmente o azeite que você tem na sua cozinha é importado. Entre os que encontramos no mercado, os considerados de boa qualidade (ou medianos, dependendo do grau de exigência) são todos produzidos no exterior, mesmo que alguns sejam envasados em território brasileiro (*o que não costuma ser bom sinal, veja box*). E ainda não somos um país reconhecido por uma tradição azeiteira. Mas o caminho para isso começou a ser trilhado há mais de 30 anos e vem dando bons frutos, literalmente.

Em 1974 foi criada a Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais), que, a partir da década de 1980, por meio de seu Campo Experimental localizado em Maria da Fé (MG), começou a estudar a viabilidade do plantio de oliveiras no sul mineiro. As condições das terras entre 1.300 e 1.800 metros de altitude da Mantiqueira se mostraram ideais: ali estão garantidos o volume

de chuvas necessário para o período de plantio e as baixas temperaturas essenciais para a fase que antecede a floração.

A primeira produção significativa se deu em 2010: foram 500 litros de azeite, provenientes das árvores de cerca de 100 produtores de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro, extraídos no maquinário (italiano) da Epamig. Neste ano, já foram 25 mil litros. “Ainda é pouco perto da demanda brasileira: todo ano são cerca de 4 milhões de litros importados”, afirma o pesquisador do órgão, Luiz Fernando de Oliveira da Silva. Mas a evolução impressiona e o cenário é promissor. “O número de produtores tem aumentado, especialmente entre pessoas que nem eram do meio agrícola e acabaram se inserindo por conta das oliveiras. E há produtores comprando maquinário”, completa.

Hoje a Epamig ainda atende à demanda de produtores de 50 municípios, entre os que utilizam o equipamento da sede do órgão para extrair o

óleo de suas azeitonas, compram as cerca de 30 mil mudas preparadas ali por ano e/ou recebem orientações sobre o plantio. Além disso, o centro ainda realiza pesquisas e possui um banco com cerca de 70 variedades de oliveiras. As mais cultivadas, porém, são apenas quatro: grappolo, arbequina, maria da fé e koroneiki.

Maria Cristina Vicentin cresceu entre Paraisópolis (MG), sua cidade natal, e uma fazenda na região de São Bento do Sapucaí, na Mantiqueira paulista, então propriedade de seu avô. Já professora na graduação e pós-graduação de Psicologia na PUC de São Paulo, cidade em que hoje mora, continuou frequentando a casa da família na região — e a frequência era tão alta que decidiu construir uma para si, no final dos anos 90. “Comecei a pensar no que era possível cultivar aqui, uma região de gado de corte e pecuária leiteira, e eu não queria esse caminho. A agricultura é uma prática mais amistosa com a terra, dependendo de como ela é feita, e também por isso acabei me decidindo pelas oliveiras”, conta ela, que já sabia do trabalho que a Epamig fazia. “Mas também porque imaginei que meu avô português ficaria feliz se soubesse que a terra dele produz azeitonas.”

Foi em 2003 que Maria Cristina plantou os primeiros 120 pés, usando mudas da Secretaria de Agricultura de São Bento, das quais pouco conhecia. Com o passar dos anos, foi então aumentando o plantio, e, seis anos depois do primeiro lote, as oliveiras já davam conta dos primeiros litros de

azeite — o tempo médio que uma planta leva para produzir é de quatro a seis anos. Maria Cristina levava os frutos para prensar na sede da Epamig e vendia seu azeite, então chamado Coimbra da Mantiqueira, a poucos estabelecimentos que o revendiam.

Até que, em 2009, Vera Masagão Ribeiro e Antonio Gomes Batista, que tinham uma amiga em comum com Maria Cristina, se encantaram pela região em uma visita e compraram a fazenda ao lado da propriedade dela. Investiram, desde então, no plantio de mais oliveiras e se associaram a ela, abrindo a Oliq. No ano passado, compraram uma máquina de extração que hoje atende não apenas à demanda própria, mas também à de outros produtores da região, que não mais precisam viajar até Maria da Fé carregando os frutos de suas oliveiras. Parte do óleo que é extraído de azeitonas de outros produtores fica como pagamento pelo uso da máquina e, dependendo da qualidade, também ganha o rótulo Oliq. Em 2015, a produção da Oliq chegou a 3,5 toneladas de azeite.

O tempo da natureza

Toda a produção da Oliq passa pelas mãos de Ademilson Cândido de Lima, lagareiro, ou seja, responsável pela extração do óleo das azeitonas. Ele, que vive na região desde a infância — e há quatro anos mora e trabalha na fazenda Santo Antônio do Bugre, em que estão o maquinário e parte das oliveiras dos sócios —, conhece bem



Fernando Homem de Montes



Maria da Fé, em Minas Gerais, é a cidade que abriga a sede da Epamig, referência nacional nas pesquisas de olivicultura. O nome da cidade é também o de uma variedade de oliveira — por isso os ramos da planta no brasão do município e os pés plantados na praça central

o processo todo, em detalhes. Antes disso, nem azeitona comia. “Eu trabalhava com mão de obra para os fazendeiros, pra fazer cerca, mexer com gado, o que fosse necessário. Estava há vinte dias sem pegar nenhum serviço quando a Vera bateu na minha porta pra me oferecer trabalho, num domingo de manhã”, lembra ele. De lá para cá, foi muito aprendizado, além do trabalho. “Tudo o que sei sobre o assunto aprendi aqui, e quanto mais entendo dele, mais me identifico. Gosto bastante.”

Ademilson comemora, junto com Maria Cristina, o primeiro ano de uma produção intensa, com a máquina ligada por 24 horas durante os dois meses e meio de extração. “A azeitona precisa ir pro moinho no mesmo dia em que é colhida, para garantir a qualidade do azeite”, explica ele. E já se prepara para uma safra um pouco mais tímida para 2016. “Oliveiras têm uma tendência bienal de produção, não é todo ano que se tem uma quantidade muito grande.”

Compreender o tempo da natureza é requisito fundamental para uma produção artesanal, e elaborar alquimias para tirar o melhor proveito possível do que ela oferece traz benefícios não apenas para a sustentabilidade do negócio como para o paladar de quem degusta resultados mais diversificados. “Neste ano nossa produção da variedade koroneiki, de origem grega, não foi suficiente para fazermos um azeite monovarietal. Então partimos para os blends, misturando com azeitonas de sabor mais suave, por exemplo, para equilibrar o sabor”, conta Maria Cristina. Já o azeite da variedade grappolo, de origem italiana, é sempre puro. Tem um sabor mais picante e é o de menor produção por ali. E o óleo das azeitonas arbequina (de origem espanhola) foi o melhor de 2015 feito na Oliq, representando o Brasil pela primeira vez (junto com mais cinco azeites) na Expo Oliva, realizada na Espanha.

Apesar das boas notícias, a Oliq ainda está longe de ser um negócio rentável para os sócios. A venda do azeite não chega a pagar os custos do que foi investido até aqui. Para se ter uma ideia, só a máquina de extração vale 700 mil reais, além de a implantação dos pomares e a colheita, toda manual, também implicarem altos gastos. Por conta disso, também, o preço de uma garrafinha de azeite

Fernando Homem de Montes



A Epamig tem um banco com mais de 70 variedades de oliveiras e atende às demandas de produtores de 50 municípios

Máquina de extração de azeite da Epamig, em Maria da Fé. As azeitonas devem ser prensadas no mesmo dia da colheita para não perder as propriedades



Divulgação Epamig



Marcella Charrier

Maria Cristina Vicentin cresceu na região em que hoje tem uma casa e uma terra com pés de oliveira produzindo um azeite artesanal de qualidade

Oliq é maior do que o dos azeites de qualidade mediana encontrados em supermercados: são 35 reais, em média, por 250 ml. E vale cada fio derramado.

Um produto feito com tanta atenção, estudo, cuidado, dificilmente não nos recompensaria em sabor. Para Maria Cristina, a retribuição também vem no prazer de ver a terra que tanto ama oferecendo os frutos de um trabalho que começou por conta do seu desejo de estar ali. E ela celebra a conquista passando boa parte do tempo em sua casa no alto da serra, cercada não só pelas oliveiras, das quais ela vai colhendo raminhos para mostrar as diferenças de formatos e tons de verde nas folhas entre as variedades, mas pelos pessegueiros carregados no início de novembro e pelo pavão exibido que anda solto por ali. As oliveiras, no entanto, não devem tirá-la da universidade tão cedo. “Penso em vir para cá, mas não quero abandonar minha área de trabalho”, diz. “E ainda não sabemos se algum dia poderemos viver da renda do azeite, há tempo pela frente para descobrirmos.”

Por que consumir o azeite artesanal brasileiro

Frescor Há uma vantagem no azeite artesanal brasileiro que não pode ser superada pelos que são vendidos em grande escala como de qualidade (ou medianos) no supermercado: o frescor. Azeite bom é azeite fresco. “Depois de um ano, o óleo perde suas propriedades e muitas vezes o produto importado demora a chegar até aqui, além de o envasamento ser tardio”, explica Pedro Moura, pesquisador da Epamig.

Procedência Boa parte do azeite importado de grandes fabricantes vem para o Brasil em tonéis e é armazenada nas embalagens apenas quando chega por aqui. “É nesse momento que ocorrem adulterações, em que se adicionam outros tipos de óleos para aumentar o rendimento e padronizar o sabor para o consumidor”, diz Pedro. E claro: não é porque vem de fora que tem boa qualidade.

Diversidade Na Oliq, são cultivados quatro tipos de azeitonas: koroneiki, grappolo, maria da fé e arbequina. Entre outros produtores brasileiros há ainda mais variedades que, apesar de comporem também azeites importados, nem sempre têm seus sabores pronunciados nesses produtos — seja pela idade avançada do óleo que chega por aqui, seja por adulterações no envase.

Ademilson de Lima nem sequer comia azeitona antes de começar a trabalhar na Oliq, há 4 anos. Hoje é lagareiro e conhece minuciosamente cada etapa do cultivo e da produção



Marcella Charrier



Dos livros de história pra cozinha

Adriana Lopez também se divide entre São Paulo e sua casa no alto da montanha, no município de São Bento do Sapucaí. Mas não entre dois trabalhos, como Maria Cristina: historiadora, ela já não se interessa muito pelos livros sobre o tema. Sua biblioteca é, hoje, crescente em títulos sobre gastronomia.

Foi em 2008 que Adriana começou a fazer um curso em uma escola paulistana — e a partir daí suas referências de tempo deixaram de ser aquelas dos séculos de história do Brasil. Passaram a ser as das horas (no caso dos pães de fermentação natural) e as dos meses (no caso dos embutidos). Mas, como ela mesma reconhece, há aprendizados que só se consolidam pela experiência do fazer, do testar, mesmo depois de tanta leitura. E foram muitos testes, especialmente com os embutidos,

até que ela chegasse aos bons resultados de hoje. As copas, *bresaolas*, *pancettas*, os presuntos e lombos, entre outros itens que Adriana produz, saem de uma temporada na salinha que fica numa espécie de porão de sua casa e seguem para restaurantes paulistanos como o MoDi e o Più, além de estabelecimentos da região de São Bento.

“O tempo varia de dois meses a um ano e meio, em média, dependendo do corte. Produzo de março até o final de outubro, que é quando penduro as últimas peças”, conta Adriana, referindo-se, por fim, ao momento em que elas começam a curar após a salga, penduradas no teto da tal salinha. Ali, a temperatura fica entre os 15 e os 18 graus, com uma umidade de 60 a 70%, ideal para que os cortes atinjam o ponto perfeito.

As copas feitas por Adriana são de um vermelho

Olival da Oliq na fazenda Santo Antônio do Bugre, em São Bento do Sapucaí, São Paulo.

A safra de 2015 foi de 3,5 toneladas de azeite

rosado, vivíssimo. Gordurosas na medida e pouco salgadas em comparação às industrializadas. “Você vê que é tipo a Bela e a Fera: por fora eles são todos feinhos e por dentro são lindos”, diz ela, orgulhosa, enquanto fatia também um presunto cozido para degustarmos. Ela faz questão de creditar boa parte do resultado positivo à qualidade da carne. “90% é o porco. Os meus são criados soltos em granjas pequenas”, explica. São 14 animais que ela recebe por ano, aproveitados por inteiro, em cortes feitos por um açougueiro da região que já conhece as preferências de Adriana.

Entre a regularidade razoável no tamanho das peças e as variações naturalmente esperadas por quem produz algo de modo artesanal, Adriana se equilibra tranquilamente. Não se abala nem com a manchinha que aparece em uma ponta da copa escolhida para degustarmos, causada pela visita, ali, de alguma bactéria (infiltrada no serviço) das que Adriana chama de “do bem”. “A gente não controla tudo, faz parte, né?”, sorri. É por conta disso que ela prefere, quando possível, partir as peças antes de enviar aos compradores. Quando pedem para recebê-las inteiras e têm esse tipo de surpresa, ela troca.

A casa, a 1.700 metros de altitude, é o cenário

perfeito para essa serenidade. O deck de frente para as montanhas, as estruturas de madeira e as poucas paredes acolhem de imediato quem visita. Baleia, o gato branco e preto, descansa na soleira da porta, enquanto Gato, um senhor felino de 18 anos, dorme quase o tempo todo ao lado da cozinha. Já houve um que se fartou de linguças quando, no início de seus testes, Adriana fez algumas caseiras e as deixou penduradas perto da janela aberta.

Ela e o marido, o historiador Carlos Guilherme Mota, passam metade da semana por ali. Na outra metade, ficam em São Paulo. Ele acha que a vida dos dois ficou mais interessante com o trabalho de Adriana com os embutidos e pães. “Dia desses apareceu aqui o Michel Bras, acredita? E o livro dele estava em cima da mesa”, conta, orgulhoso, sobre a visita do francês que é um dos chefs mais estrelados do mundo.

A cozinha está no sangue de Adriana. De família argentina, ela nasceu em Chicago, nos Estados Unidos, e veio para o Brasil ainda criança. Morava na zona oeste paulistana, e brincava com a irmã no quintal de casa fazendo “comidinha de minhoca”. Nas férias, ia para Buenos Aires passar uns tempos com a avó italiana, de quem herdou as panelas. “Ficava na cola dela, eram férias inesquecíveis. Eu

Os embutidos de Adriana Lopez são vendidos para restaurantes paulistanos como o MoDi e o Più. A produção é pequena: são apenas 14 porcos por ano de matéria-prima, e ela credita a qualidade e o sabor à procedência dos animais. “90% é o porco.

Os meus são criados soltos em granjas pequenas”, explica



Julia Moita



tento fazer o que ela fazia na cozinha, o macarrão, os bolos, mas com ela era tudo no rolo, na mão; eu uso a maquininha, não tenho essa competência toda”, diz. Quando não estava com a avó, ia para a padaria próxima, de seus tios, com uma prima. “A tia deixava a gente fazer o caixa, era uma coisa superinstrutiva, a gente pesava o pão... minhas primeiras lições de matemática foram lá.” E não é que os cálculos são mais úteis na hora de pensar em medidas de salga de embutidos ou de contar gramas de farinha do que para escrever livros de história?

Mesmo com tanto conhecimento adquirido no trato das carnes curadas e dos pães de fermentação natural, nessa área Adriana prefere restringir seu trabalho à cozinha: encorpar a pouca bibliografia sobre o assunto não é anseio dela. E voltar para a História também não é uma possibilidade. “A História ficou pra trás, onde deve ficar. Ou não deve, né? (*risos*) Não sei, mas isto é um lombo, provem.”

Onde encontrar:

- **Azeite Oliq**
Rua do Alecrim
Rua França Pinto, 244, Vila Mariana
Tel. (11) 2362-0024
Vendas também pela internet:
www.ruadoalecrim.com.br
Mais pontos de venda em São Paulo
e em outras cidades no site:
www.oliq.com.br
- **Queijo d’Alagoa**
Pelo site: www.queijodalagoa.com.br
No Mestre Queijeiro: Rua Simão Álvares,
112, Pinheiros - Tel. (11) 2369-1087
- **Embutidos de Adriana Lopez**
Empório do restaurante MoDi
(unidade do shopping Pátio Higienópolis):
Avenida Higienópolis, 618, Higienópolis
Tel. (11) 3823-2663/2664

A temperatura, a umidade e a altitude são ideais para a cura das carnes, feita em uma salinha na parte inferior da casa de Adriana. São copas, *bresaolas*, *pancettas*, presuntos e lombos, entre outros itens produzidos por ela



UM TEMPLO DA **gastronomia**

A primeira unidade brasileira do Eataly, misto de mercado e restaurantes, representa a comida italiana em toda a sua complexidade

Por Laura Folgueira

Fotos: Glastone Campos/ Divulgação

Os 4,5 mil metros quadrados do Eataly na avenida Juscelino Kubitschek, Vila Nova Conceição, podem ser considerados quase um templo da gastronomia italiana em São Paulo. Ali, é possível encontrar produtos brasileiros e importados, entre raridades e itens exclusivos [veja box], para fazer receitas italianas das mais simples às mais elaboradas. Mozzarella de búfala fresquíssima, pratos prontos como a *porchetta* (leitão assado à italiana) e 800 rótulos de vinhos italianos são algumas das tantas possibilidades para satisfazer os desejos daqueles paladares interessados especialmente nos sabores da velha bota. Pelos três pisos se dividem produtos de padaria, hortifrúti, açogue, peixaria, rotisseria, massa fresca, uma fábrica de mozzarella, queijos, carnes curadas, laticínios, doces, geleias, conservas, azeites, molhos, temperos, condimentos, massas, arroz, bebidas não alcoólicas, vinhos, cervejas, destilados – além de um espaço com livreria e bazar. O resultado é um sucesso: todos os dias, passam por lá mais de 3 mil clientes.

O primeiro Eataly do mundo foi aberto em 2007 em Turim, no norte da Itália, por Oscar Farinetti. Desde então, já são 29 unidades: quinze na Itália, nove no Japão, duas nos Estados Unidos, uma em Dubai, uma em Istambul e a de São Paulo, aberta no dia 19 de maio deste ano. “O Eataly é um empreendimento que celebra a cultura italiana por meio da comida, da alimentação”, define José Barattino, chef-executivo do local.

Segundo Luigi Testa, gerente-geral e embaixador da marca no Brasil, o conceito do Eataly passa por três pilares: gastronomia, produtos e ensino. “O *business model* é sempre o mesmo: um ‘Eataly 100%’ combina mercado com restaurantes e com cursos e degustações”, explica. “Mas cada Eataly tem por trás algo único. Este aqui foi criado em homenagem ao acolhimento dos brasileiros pelos italianos que vieram aqui no século passado.”

Os cursos oferecidos pelo Eataly Brasil são, talvez, a parte mais abrangente: neles, cabe quase tudo que tenha a ver com técnicas gastronômicas e degustação de sabores do mundo inteiro.

Todos os dias, mais de 3 mil clientes passam pelo Eataly

A Itália não fica de fora, é claro – em setembro, por exemplo, foi promovida uma degustação batizada de “*Formaggi: os queijos italianos*”, que descreveu métodos de conservação, tipologias e peculiaridades de cinco tipos deles. Entre os cursos, já houve de cozinha ítalo-amazônica e panificação caseira a um workshop apenas com comidas mexicanas, incluindo *guacamole*, *frijoles* e *carnitas*. Ou seja: tudo tem espaço, e o resultado é uma colaboração com chefs e professores de todos os cantos do Brasil.

Dentro da América Latina, diz Luigi – que participou da abertura de três Eatalys na Itália (em Bari, Florença e Milão) antes de ser enviado para São Paulo, há um ano e meio –, ficou claro que o território paulistano era o lugar ideal. “São Paulo é um pouco como a Nova York da América do Sul, o lugar onde tudo acontece, onde há mais novidade, e ainda tem uma ligação muito forte com a Itália.”

“Acho que é muito importante criar um diálogo contínuo e direto com a cidade e com o Brasil inteiro. Que as pessoas possam entrar no Eataly com perguntas, curiosidades. Ele tem que ser percebido como um lugar de encontro, onde se pode simplesmente passear, e, no final, tem essa *vibe* de mercado, que é um pouco a alma do negócio. Essas são as coisas mais importantes”, afirma Luigi.

A *vera* gastronomia italiana

Além de abastecerem a despensa e a geladeira, os frequentadores do Eataly degustam, ali mesmo, refeições inspiradas em toda a Itália. “Aqui, tudo o que a gente serve você pode comprar; e tudo o que você compra aqui, a gente usa para cozinhar”, diz Barattino. A disposição dentro do prédio favorece esse conceito: a peixaria fica próxima do restaurante *Il Pesce*; os queijos e frios estão próximos do bar que os serve; o açougue está ao lado do *La Carne*, e assim por diante. Saindo do restaurante especializado em massas, por exemplo, o cliente se depara com corredores de farinhas, molhos prontos e azeites.

São 29 unidades do Eataly pelo mundo: 15 na Itália, nove no Japão, duas nos Estados Unidos, uma em Dubai, uma em Istambul e a de São Paulo.

São seis restaurantes com menus especializados. Abaixo, a *porchetta* do *La Carne* e o atum selado do *Il Crudo*



“Nossa padaria faz receitas italianas, mas também pão de queijo”, conta o chef-executivo José Barattino

Incluindo esses dois já mencionados, são, no total, sete restaurantes – cada um com um conceito. O *Il Crudo* serve peixes e frutos do mar crus; o *Le Verdure* traz as tradições italianas do Mediterrâneo, valorizando verduras e legumes; o *La Piazza* tem salames, queijos e pranchas de frios; e o *La Pizza* serve a verdadeira redonda napolitana (tanto o chef quanto os dois fornos a lenha foram importados de Nápoles). Há ainda duas cafeterias (*Lavazza* e *Vergnano*), uma gelateria (*Il Gelato di Venchi*), uma pasticceria (*La Pasticceria di Luca Montersino*), uma chocolateria (*Il Cioccolato Venchi*), um bar de sucos de frutas feitos na hora (*Bar della Frutta*) e um balcão de Nutella.

Por trás de tudo isso está o chef-executivo José Barattino, que fez carreira em hotelaria e trabalhou durante oito anos no restaurante Emiliano, do hotel homônimo, de onde saiu em 2013 para abrir sua fábrica de massas, a *Due Grani*, que ainda toca em paralelo. Para gerir essa operação complexa, ele conta com dois subchefs e um chef em cada restaurante – incluindo padaria e confeitaria.



“Abaixo de mim tenho 120 pessoas e cuido de todo o fluxo de trabalho, além de inspecionar a cozinha central e as cozinhas de serviço de cada restaurante”, diz.

O único restaurante que não está sob a batuta de José Barattino é o *Brace Bar e Griglia*, comandado por Lígia Karasawa. É também o único completo, ou seja, que serve entrada, pratos variados e sobremesa – e ainda abriga uma cervejaria artesanal da Academia Barbante de Cervejas.

O cardápio dos restaurantes muda sazonalmente. “A grande estrela da comida italiana é o produto, e não o cozinheiro”, explica Barattino. “Então, a gente pega o produto que está na época – fruta, legume, peixe – e pensa: ‘Com isso, podemos criar uma salada no *Verdure*’. É um trabalho mais técnico que artístico.”

Há produtos que só podem ser encontrados na unidade brasileira. “A nossa padaria, por exemplo, faz todas as receitas italianas, mas também faz pão de queijo. E a confeitaria faz brigadeiro!”, diz José.

“Este Eataly foi criado em homenagem ao acolhimento dos brasileiros pelos italianos que vieram aqui no século passado”, afirma Luigi Testa, gerente-geral e embaixador da marca no Brasil



A oferta de queijos e frios é grande. Entre os queijos, há os italianos e os de pequenos produtores brasileiros

Corredores inteiros de produtos usados nos restaurantes do próprio Eataly convidam os clientes a se arriscarem na cozinha de casa.

COMPRAS ESPECIAIS

No Eataly, é possível encontrar cerca de 7 mil produtos – 70% italianos e 30% brasileiros. Para ajudar a navegar mais facilmente nessa imensidão de possibilidades, selecionamos algumas das opções mais interessantes e exclusivas.

MASSAS FRESCAS

“Elas são feitas todos os dias e com um diferencial: são cruas, não pré-cozidas. Quando levar para casa, você vai cozinhar uma vez só”, explica Barattino. Assim, dá para atingir o ponto perfeito, *al dente*. Entre as opções fabricadas diariamente, há ravióli de mozzarella de búfala e basilico (R\$ 7,80 cada 100 gramas), *medaglioni di zucca* (R\$ 5,90) e *plin* de gorgonzola e *noci* (R\$ 9,80).

VINHOS DO PIEMONTE

Entre os cerca de 800 rótulos, todos italianos, destacam-se os produzidos na região do Piemonte, no norte do país, com preços acessíveis e de ótima qualidade. Uma boa aposta são as garrafas da vinícola *Fontana Fredda*, com *denominazione di origine controllata*. Enquanto o Barbera D’Alba, com a uva homônima, safra 2013, custa R\$ 79,90, o Giá Rosso Langhe, uma mistura de *barbera*, *nebiollo* e *dolcetto*, sai por R\$ 129,90.

HORTIFRÚTI

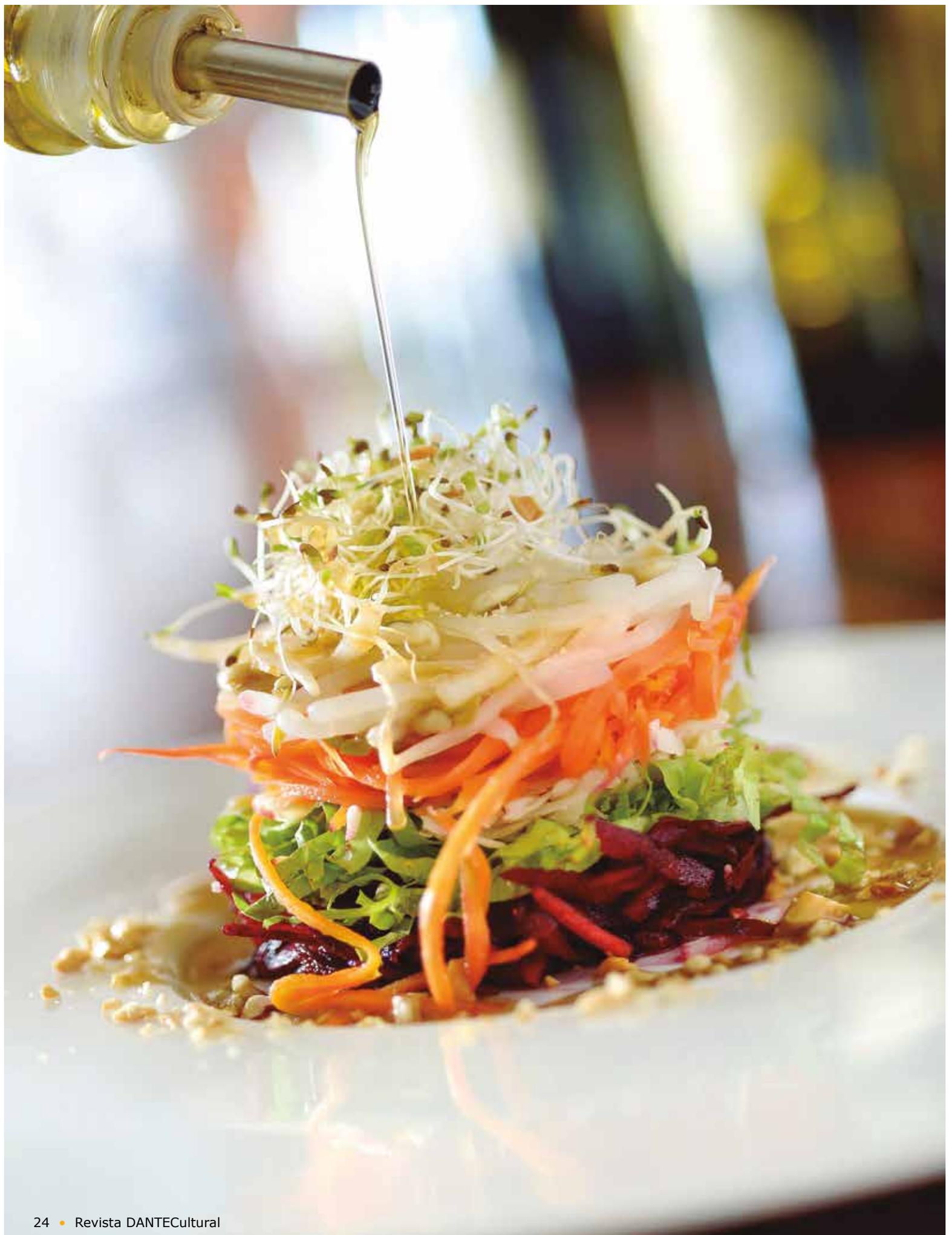
O hortifrúti do Eataly é bastante caprichado: é possível encontrar produtos orgânicos variados e itens especiais a granel – os mais cobiçados e recomendados pelo chef são os muitos tipos de cogumelos, ótimos para incrementar receitas de massas e risotos. A variedade dos legumes também impressiona: há, por exemplo, sete tipos diferentes de tomates. “Nossa salada *caprese* a gente faz com todos os tipos de tomates que tem aqui, um pedaço de cada um deles”, diz o chef.

FARINHA MOLINO MARINO

Moída na pedra e orgânica, é exclusividade do Eataly no Brasil – e é usada para fazer os pães e massas que podem ser comprados no local. Para quem quer se arriscar panificando em casa, é possível comprar vários tipos: o saco com 1 quilo da integral custa R\$ 26,90, e as de centeio ou sêmola custam R\$ 35,90.

QUEIJOS E FRIOS

“Nossa oferta de frios é fantástica: há vários tipos de presunto cru, copa, presunto cozido italiano...”, conta Barattino. A *bresaola* italiana custa R\$ 219,00 o quilo. Há, ainda, queijos italianos e também de pequenos produtores brasileiros. Para montar uma tábua de queijos e frios completa, com o melhor da Itália, vale apostar na mozzarella de búfala (R\$ 8,99 cada 100 gramas) ou *burrata* (R\$ 15,90 cada 100 gramas), fabricadas no local. Diretamente da Itália há queijos como o *auricchiato*, fabricado em Cremona (R\$ 41,45, com 270 gramas) e *pecorinos moliterno*, *collessardo* e com pimenta (cerca de R\$ 200 o quilo, cada um).



Retroinovação:

NO PASSADO, O FUTURO

Por Silvia Percussi Foto: Tadeu Brunelli

É assim que enxergo e compreendo a agricultura orgânica. No passado, o tempo era respeitado, e os ciclos aconteciam conforme a mãe natureza ditava. Não havia pressa, não havia interferência nas produções agrícolas e agropecuárias, tínhamos o que chamamos hoje de produto puro.

Com o crescimento da população mundial e o aumento da demanda de alimentos, o homem se valeu da ciência e da tecnologia para interferir nesse ciclo natural. E criou, assim, os transgênicos, os defensivos agrícolas, os adubos, os hormônios e os antibióticos, tudo para tornar as colheitas e criações mais resistentes e numerosas, ou seja, uma verdadeira produção em massa. Soma-se a isso a industrialização de alimentos.

Insalata Torre

Ingredientes

1 cabeça de alface
1 cenoura ralada
1 beterraba ralada
100 g de cogumelos crus fatiados
150 g de queijo prato ralado grosso*
½ pacote de broto de feijão fervido durante 1 minuto e escorrido
100 g de castanhas de caju
100 g de passas

Preparo

Monte, em camadas, a torre com a beterraba, a alface, a cenoura, os cogumelos, o queijo, o broto de feijão e, por fim, as castanhas e as passas.

Para o molho, bata no liquidificador:

1 xícara de óleo de soja
1/3 de xícara de vinagre
1 colher de sopa de shoyu
1 colher de sopa de orégano
1 dente de alho
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de mel

*da lapinhaorganicos.com.br

Mas não se sabia, então, de que forma, ao longo do tempo, essas interferências incidiriam na saúde e na vida das pessoas. Começamos a constatar muitas distorções, adoecemos. É daí, então, que se faz necessária uma volta ao passado para a construção de um novo futuro. E surge a agricultura orgânica.

O movimento por uma agricultura saudável surgiu no início do século passado, principalmente após a Segunda Grande Guerra, como reação ao emprego dos adubos químicos, do melhoramento genético, da excessiva mecanização, bem como ao uso dos pesticidas. Como o termo indica, a agricultura ecológica se baseia no equilíbrio integral do funcionamento dos ecossistemas (ar, água, solo e seu habitat ou componentes: flora e fauna).

As práticas desse sistema são biológicas e ambientalmente sãs, sem emprego de qualquer produto ou metodologia que possa afetar esse equilíbrio. Utilizam a reciclagem de resíduos sólidos, adubos verdes e restos de culturas, rochas minerais, manejo e controle biológico de insetos, mantendo a sanidade e fertilidade do solo para suprir as plantas de nutrientes e controlar os insetos-pragas, moléstias e ervas invasoras. Excluem o emprego de compostos sintéticos como fertilizantes, pesticidas, reguladores de crescimento e aditivos alimentares para os animais.

Infelizmente não temos, no Brasil, um controle eficaz do uso de pesticidas e adubos. Ingerimos, portanto, uma quantidade maior do que seria permitido para não prejudicarmos nossa saúde. Por isso, se pudermos diminuir essa ingestão, tentando consumir ao menos alguns produtos orgânicos, estaremos trazendo um benefício para nossa saúde e incentivando o aumento de uma produção consciente e orgânica.

Nesta nova seção da DANTECultural, escreverei sobre produtos orgânicos e consumo consciente à mesa, indicando seus benefícios à nossa saúde, à nossa sociedade e ao meio ambiente, e trazendo sempre, da minha cozinha, uma receita feita com ingredientes livres de agrotóxicos e antibióticos.



ARTE/65

Cena do filme "Olmo e a gaivota", das diretoras Petra Costa e Lea Glob



Cultura 28

Reportagem 34

Ensaio Fotográfico 38

Por Luisa Destri*, Marcella Chartier e Rafaela Diedrich

ARTE MODERNA **ITALIANA NO BRASIL**

Roma, Turim, Veneza, Ancona e Milão são alguns dos locais de onde provêm os pintores das 71 obras da exposição *Classicismo, Realismo, Vanguarda: Pintura Italiana no Entreguerras*, levada no Museu de Arte Contemporânea da Universidade de São Paulo – MAC. Mario Sironi, Giorgio Morandi, Fulvio Pennacchi, Ernesto de Fiori, Fausto Pirandello, entre muitos outros, são alguns dos artistas cujas obras estão na exposição.

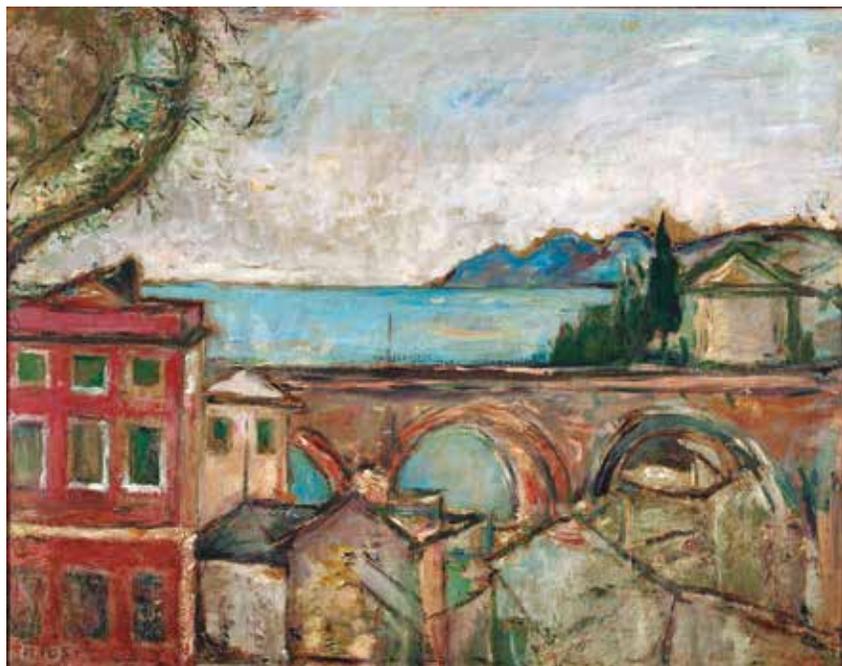
Mulheres, nudez, paisagens, natureza-morta, maternidade, retrato e autorretrato são os principais temas das obras. Segundo a curadora Ana Magalhães, esta constitui uma das mais importantes coleções de pintura moderna italiana da primeira metade do século XX fora da Itália. Foram adquiridas por Francisco Matarazzo Sobrinho e sua esposa, Yolanda Penteado, para constituir o Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM).

A compra das pinturas ocorreu entre 1946 e 1947 e “é testemunho da intensa troca entre o ambiente artístico modernista brasileiro e o italiano do entreguerras”, como aponta Magalhães. Em meio às pinturas italianas, há dez obras de artistas brasileiros que se relacionam com a época do entreguerras – uma delas é o retrato de Paulo Rossi Osir, de 1935, assinado por Candido Portinari.

A exposição conta ainda com a apresentação ao público de “técnicas não destrutivas de análise de pintura”, como fluorescência de raios X, radiografia digitalizada e fotografia com luz visível. O trabalho foi desenvolvido em colaboração com o Departamento de Física Nuclear Aplicada do Instituto de Física da USP, coordenado pela profa. dra. Márcia Rizzutto, e revela técnicas que permitem saber as características dos materiais utilizados, a forma de execução e criação, os desenhos subjacentes, entre outros elementos. (Rafaela Diedrich)

Classicismo, Realismo, Vanguarda: Pintura Italiana no Entreguerras
Museu de Arte Contemporânea da Universidade de São Paulo (MAC)
Av. Pedro Álvares Cabral, 1301 - Telefone: 55 11 2648-0254
Terça a domingo, das 10h às 18h. Até 31/01/2016. Entrada gratuita.

Divulgação



Divulgação

Maternidade, 1947 -
Felice Casorati (reprodução)

Ponte de Zoagli, 1937 -
Arturo Tosi (reprodução)

PRECISAMOS

FALAR SOBRE GRAVIDEZ

“Por que raios produzir um filme sobre uma grávida? Que assunto mais desinteressante”, disse um distribuidor a um produtor de “Olmo e a gaivota”. Antes de filmá-lo, a diretora Petra Costa (que já dirigira “Elena”, documentário de 2012), fez uma intensa pesquisa de referências cinematográficas sobre o assunto e não encontrou quase nada a respeito. Como ela mesma observou em uma entrevista posterior, é no mínimo estranho que seja assim, já que todos nascemos de uma gravidez — inclusive o distribuidor questionador.

“Olmo e a gaivota” abre muito bem os trabalhos de divulgação, consolidando Petra como um nome forte do cinema nacional. O filme, que foi lançado e laureado no Festival de Locarno neste ano e também recebeu o prêmio de melhor documentário no Festival do Rio, mistura ficção e realidade para retratar as transformações, medos e reflexões de uma atriz italiana que descobre sua gravidez, perde um papel por conta da nova condição e ainda precisa passar os nove meses em casa, de repouso. Além disso, as diretoras (além de Petra, também a dinamarquesa Lea Glob) prestaram um importante serviço às mulheres que desejam engravidar ou mesmo àquelas que ainda têm dúvidas a respeito dessa decisão: o filme não apresenta a gestação de um filho da maneira idealizada e redutora que estamos acostumados a ver nos meios de comunicação. Ele não descarta a impressão de que ser mãe pode ser o retrato de uma felicidade suprema, mas não se dedica a esse olhar. E a comoção que tem gerado em sua divulgação certamente não se credita apenas ao ineditismo do tema, mas à identificação de mulheres que vivenciaram o processo de gerar, gestar e parir um filho com sentimentos mais ambíguos do que as já bem disseminadas certezas fundamentadas em um amor incondicional.

Olivia Corsini é uma mulher que, como ela própria diz no filme, gosta de acordar a cada dia em um lugar, ser atravessada por acontecimentos, velozes, muitos, intensos. Por mais que pareça feliz ao descobrir que carrega um filho, não demora a se apavorar com as

primeiras noções de que sua vida será muito diferente a partir dali, com privações que não se estendem à do pai da criança, por exemplo, mesmo que ele seja, na maior parte do tempo, um parceiro sensível e atencioso — o que não é, infelizmente, o mais comum na realidade. Tanto Olivia quanto o pai da criança, seu companheiro, Serge Nicolai, são da companhia francesa Theatre du Soleil, que, no filme, se prepara para encenar a peça “A Gaivota”, de Anton Tchekhov. O Olmo, além de ser o nome escolhido para o menino, é uma árvore de origem italiana. (Marcella Chartier)



Reprodução



Reprodução

UM NOVO RISTORANTINO



Divulgação

Com foco na valorização de cada ingrediente, o Ristorantino, casa de alta gastronomia italiana instalada nos Jardins, renovou-se recentemente: o chef Henrique Schoendorfer, de 29 anos, assumiu a cozinha depois de concluir um estágio no Noma, restaurante de Copenhague dirigido pelo chef René Redzepi. Antes do estágio, Schoendorfer era *sous-chef* do Ristorantino.

Ingredientes orgânicos e itens importados da Itália se misturam em combinações clássicas e em receitas revisitadas, inclusive no menu *Mezzogiorno*, com entrada, prato principal e sobremesa servidos a um preço fixo de R\$ 85 no horário de almoço — ótima oportunidade para quem ainda não conhece os sabores da casa, de ambiente acolhedor e atendimento impecável. Enquanto verifica as opções do menu, aceite os chips de polenta com açafrão do couvert, crocantes e finíssimos, sucesso por ali já desde antes da transição no comando da cozinha.

Se sua opção não for a do *Mezzogiorno*, comece com o *Tartar de atum com pupunha, caviar e folhas orgânicas* (R\$ 66) ou com a *Polenta taragna con taleggio* (R\$ 54), polenta rústica com queijo *talleggio*, novidades do menu.

Entre os novos pratos principais, estão o *Ravioli con fiore de zucchini e gamberetti* (R\$ 77), massa fresca recheada com *burrata* e flor de abobrinha ao molho de tomate fresco e camarão, e a *Costella di manzo com pistacchio* (R\$ 87), costela bovina ao forno em crosta de pistache, com purê de batatas e trufas pretas.

Mesmo que não seja grande fã de doces, não vá embora sem pedir uma sobremesa: o *Mascarpone in crosta di cioccolato* (queijo mascarpone em crosta de chocolate) (R\$ 34) é equilibradíssimo em doçura, textura e sabor. Entre os pratos, pequenas surpresas do chef preparam o paladar, como o *sorbet* de frutas vermelhas com um generoso fio de azeite antes da sobremesa.

O *restaurateur* Ricardo Trevisani segue no comando da casa, e a carta de vinhos, majoritariamente italiana, tem seus rótulos selecionados pelo *mâitre-sommelier* Gianni Tartari. (Marcella Chartier)

Ristorantino

Rua Doutor Mello Alves, 674

Cerqueira César

Telefone: (11) 3063 0977

Site: <http://www.ristorantino.com.br>

Horários de funcionamento:

de segunda a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 00h / sexta, das 12h às 15h e das 19h a 1h / sábado, das 12h às 17h e das 19h a 1h / domingo, das 12h às 17h



Divulgação



Divulgação

750 ANOS DO NASCIMENTO DE DANTE ALIGHIERI

O *Istituto Italiano di Cultura San Paolo* celebra os 750 anos do nascimento de Dante Alighieri com a exposição “Dante: vida e obra”, que traz textos escritos por autores contemporâneos sobre a obra do poeta. Entre os nomes, destacam-se Primo Levi, Peter Weiss, Giorgio Caproni, Eugenio Montale, Lino Pertile, Umberto Eco e Anna Maria Chiavacci Leonardi.

Nos murais dispostos pelo salão do *Istituto*, há imagens sobre o “Inferno”, o “Purgatório” e o “Paraíso”, de *A Divina Comédia*, retratadas por Sandro Botticelli, Gianni Testa, Renato Guttuso, entre outros.

A exposição exalta a relevância da obra e da vida de Dante Alighieri — o grande poeta e “pai da língua italiana” — para a cultura atual. Dante nasceu em Florença, Itália, no ano de 1265. Viveu um longo



período de exílio e foi em Ravena que encontrou abrigo e acolhimento até o fim de seus dias. (Rafaela Diedrich)

Exposição “Dante: vida e obra.”

Istituto Italiano Di Cultura San Paolo

Av. Higienópolis, 436 - Telefone: 55 11 3660-8888

Segunda a quinta, das 10h às 13h

e das 15h às 17h; sexta, das 10h às 13h.

Até 21/12/2015. Entrada gratuita.

O CURSO COTIDIANO DA EXISTÊNCIA

“No que diz respeito à educação dos filhos, penso que se deva ensinar a eles não as pequenas virtudes, mas as grandes.” Assim tem início o ensaio que dá título a este livro de Natalia Ginzburg, *As pequenas virtudes*. Como frequentemente acontece nos escritos da autora, o texto se desenvolve desconstruindo um clichê a partir da afirmação aparentemente mais óbvia. Assim, ao discutir o modo como se ensinam os filhos a respeito do dinheiro, afirma: “O dinheiro que damos aos nossos filhos deveria ser dado sem motivo; deveria ser dado com indiferença, para que aprendam a recebê-lo com indiferença.” A consciência da importância do dinheiro é, em sua opinião, uma pequena virtude.

O ensaio se funda no movimento de extrair o grande do pequeno. “Os sapatos rotos”, texto também sobre a relação entre pais e filhos, é construído sobre um procedimento metonímico: parte-se dos sapatos para refletir sobre o que as

experiências extremas convocam em nós – e para questionar se é possível nos prepararmos para tais vivências. “... para aprender mais tarde a caminhar com sapatos rotos talvez seja bom ter os pés enxutos e aquecidos quando se é criança”, afirma.

O livro reúne também “Retrato de um amigo”, conhecido perfil de Cesare Pavese, o poeta de *Trabalhar cansa*, de quem Ginzburg foi tão próxima, e “O meu ofício”, reflexão sobre o ser escritora. São talvez as duas peças mais pungentes, pela força com que o afeto, intenso, se pronuncia.

Num comentário acerca de Pavese, Ginzburg aponta com precisão o próprio trunfo. “Faltava-lhe”, afirma sobre o amigo poeta, “conquistar a realidade cotidiana”; faltava-lhe “dobrar-se e amar o curso cotidiano da existência, que prossegue uniforme e aparentemente sem segredos”. Esse curso cotidiano, ela o soube investir de todo afeto. (Luisa Destri)



As pequenas virtudes,
Natália Ginzburg,
tradução de
Maurício Santana Dias,
Cosac Naify,
160 páginas,
32,90 reais

VIAGEM À SICÍLIA

Neste quinto volume do relançamento das obras de Murilo Mendes, reúnem-se dois títulos que o poeta brasileiro publicou separadamente em 1959: *Siciliana*, saído em Roma, e *Tempo espanhol*, editado em Lisboa. Em comum, ambos os livros marcam o encontro do poeta com a paisagem europeia – e trazem, entre a descrição e a reflexão, alguns de seus mais belos poemas.

Os títulos de *Siciliana* assinalam a topografia da ilha italiana, marcando os pontos básicos do roteiro muriliano: “As ruínas de Selinunte”, “Despedida de Cefalù”, “Canção palermitana”, para ficar com alguns exemplos. Sem esquecer, porém, a inspiração surrealista que até 1945 lhe fora tão decisiva, o poeta vê a paisagem para além do meramente visível. É o que exemplifica uma estrofe de “Atmosfera siciliana”: “O centro da terra explode/ Em cacto, jasmim e enxofre./ Augúrios respira o ar,/ O bárbaro mar e seus gongos./ Trinácia, três pernas, triângulo”.

Em *Tempo espanhol*, Murilo Mendes visita algumas localidades, e muitos artistas e autores: El Greco, Cervantes, São João da Cruz, Goya, Gaudí, Picasso – exaltando “tudo o que interessa à sua sensibilidade”, nas palavras de João Cabral de Melo Neto, outro poeta brasileiro tocado pela Espanha. Nesse país, Murilo encontra uma fórmula para seu catolicismo: “É um Cristo quase secreto/ Que nasce das catacumbas/ Da Espanha não-oficial./ Nasce da falta de pão,/ Nasce da falta de vinho,/ Nasce da funda revolta/ Contida pela engrenagem/ Da roda de compressão”.

Vivendo já na Itália na altura da primeira publicação dos livros, Murilo Mendes se tornaria o “poeta brasileiro de Roma”, e em 1972 receberia o importante prêmio de poesia Etna-Taormina. Poeta da cultura, não abdicou, no entanto, da sensibilidade, buscando uma expressão capaz de unir poesia e vida. (Luisa Destri)

Divulgação



Siciliana e Tempo espanhol, Murilo Mendes, Cosac Naify, 160 páginas, 36,90 reais

DUAS MULHERES GENIAIS

Qualquer resenha que recomende *A amiga genial* ao leitor deveria começar com uma advertência: neste primeiro volume de uma tetralogia, a ação não termina, é bruscamente interrompida. Essa forma de suspender a narração num ponto culminante (típica da tevê) pode mais decepcionar que gerar expectativas. O leitor imune a tal irritação tem, por sua vez, alguns motivos para ler esse romance de Elena Ferrante.

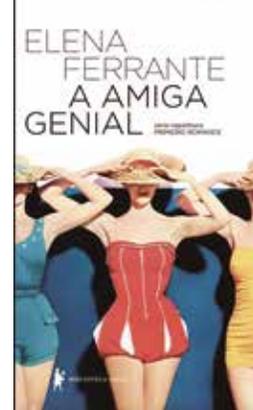
O primeiro deles é a naturalidade com que retrata os aspectos mais complexos da amizade entre Elena, a narradora, e Lila. Entre o amor e a competição, que ora se alimentam, ora se repelem, elas disputam, desde a infância, o conhecimento mais desenvolvido, a experiência mais intensa, a visão mais precisa sobre o mundo... Na Nápoles do pós-guerra, juntas aprendem a viver e ler a realidade.

O universo social em que se ambienta a história constitui o segundo dos motivos: trata-se de um bairro de trabalhadores em que a luta diária pela sobrevivência fornece o limite para

as experiências das amigas – ou que lhes dá a medida dos obstáculos que devem enfrentar se desejam construir uma história diversa da vivida pelos pais. Se o romance inicialmente identifica seus núcleos, como a família do sapateiro, do contínuo, do ferroviário-poeta, a trama mostra como a necessidade de contínua superação tornou o trabalho cada vez menos familiar ao longo do século XX.

Esse modo de flagrar o contexto histórico é outra das razões para se conhecer *A amiga genial*, que nos ensina a tal respeito em uma narrativa ágil, de leitura prazerosa. No confronto com a realidade objetiva e com os sentimentos nascidos na amizade com Lila, a narradora Elena oferece a quarta razão que convém à resenha elencar: ela nos conta sua formação, isto é, a força com que, desde menina, enfrentou seus maiores medos, movida pelo desejo de encontrar sua própria voz e desenvolver-se como uma forte mulher. (Luisa Destri)

Divulgação



A amiga genial, Elsa Ferrante, tradução de Maurício Santa Dias, Biblioteca Azul, 336 páginas, 44,90 reais

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



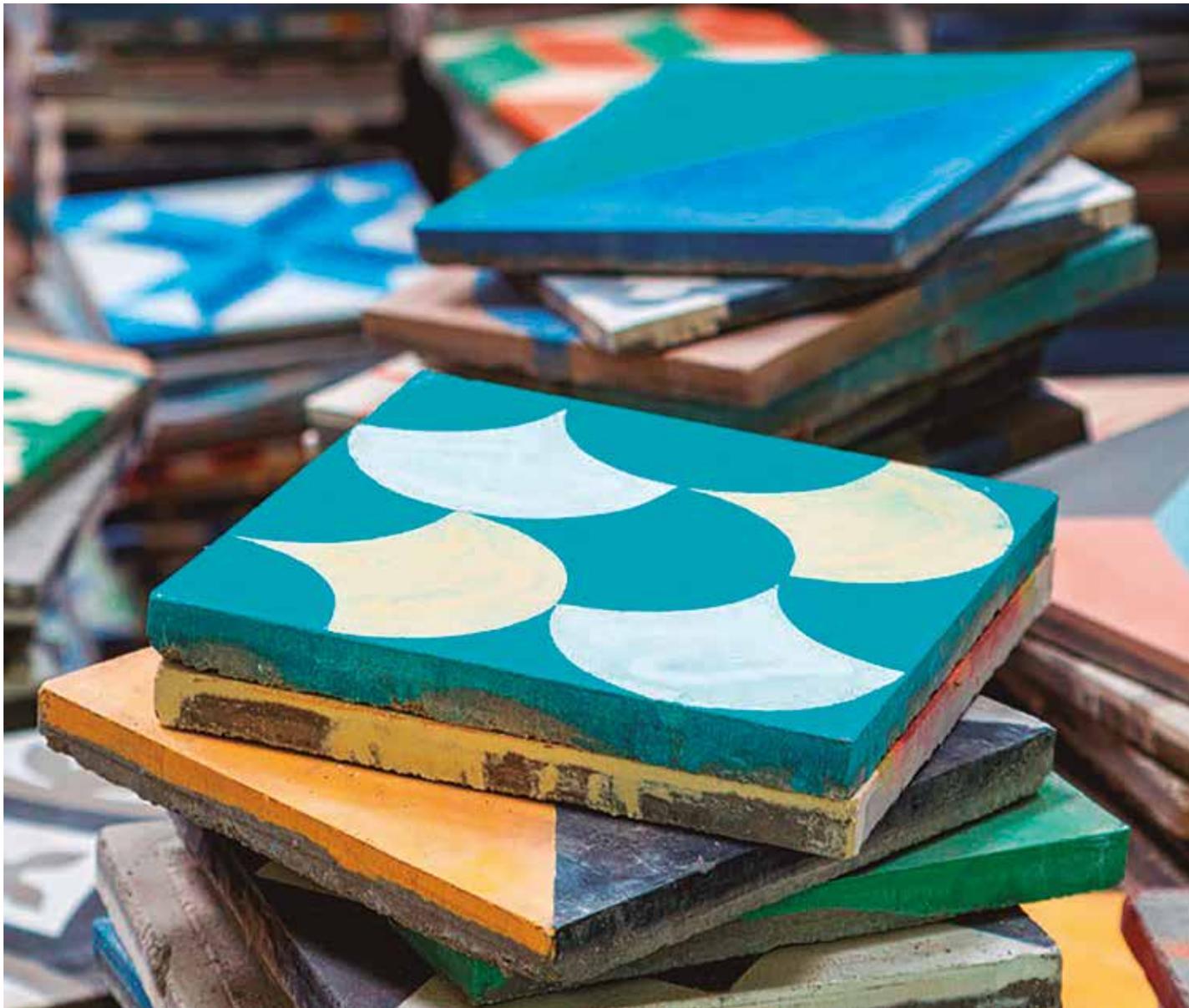
Spa des Jardins
VIE ORGANIQUE

by Marcela
Pignatari



Rua Haddock Lobo, 935 - São Paulo 11 2362-8861





Divulgação Della Prage

LADRILHOS “curados”

Por baixo do chão e das paredes revestidas com ladrilhos hidráulicos existe muita história: a técnica de produção minuciosa trazida para o Brasil por volta de 1917 é originária da Itália

Por Natalia Horita

Os ladrilhos hidráulicos têm origem italiana e chegaram ao Brasil pelas mãos dos imigrantes, no início do século XX. São quase infinitas as possibilidades de cores e desenhos

Durante a Revolução Industrial, surgiu uma necessidade muito grande de substituir processos manufaturados por outros de maior porte, industriais, que acompanhassem o apressado ritmo de desenvolvimento do mundo. Na toada desse fervilhante período, a técnica de produzir ladrilhos para casas, prédios, edifícios e monumentos já não fazia sentido: ela exigia controle de temperatura e um alto consumo de energia elétrica na etapa

final, de “cura” do ladrilho, e as aceleradas indústrias não podiam se dar ao luxo de depender de fontes externas para manter suas linhas de produção. Foi assim que o processo produtivo do ladrilho hidráulico, que independe de energia elétrica, ganhou espaço. Além disso, a descoberta do cimento Portland, base do ladrilho em questão e um tipo de matéria-prima mais resistente e com durabilidade inigualável, fez com que os responsáveis por obras optassem sempre por trabalhar com ele.

O processo é relativamente simples: na forma “untada” com óleo, encaixa-se o molde escolhido, onde as tintas selecionadas são despejadas. Depois, coloca-se a mistura composta de cimento branco e outros componentes em menor escala, e a base de trás é encaixada. Após o molde do azulejo em formas pré-definidas, as peças ficam mergulhadas na água por vários dias, para adquirirem resistência. Quanto mais tempo imersas, mais resistentes ficam. Quando retiradas do tanque, passam de 30 a 40 dias no processo de “cura”, em que a umidade evapora e os ladrilhos petrificam de vez. Feitos um a um, eles são porosos e necessitam de impermeabilizantes especiais na finalização. A tinta usada para colorir os produtos também reforça a durabilidade, dando vida longa ao azulejo, que ainda pode passar por restauração, quando necessário, e ficar com uma aparência de novo.

A característica mais marcante do ladrilho hidráulico é a padronagem gráfica, que pode variar bastante por conta dos desenhos e das cores diversas, em combinações quase infinitas. Voltando à história, a vantagem desse tipo de ladrilho é curiosa: apesar da economia de energia elétrica, o método exige um certo respeito ao tempo, necessário para a finalização das peças, e bastante dedicação humana, tornando inviável a produção em escala, como a que se vê, volumosa, em outros processos industriais.

Especula-se que a técnica de produção do ladrilho hidráulico tenha surgido por volta de 1850, na Itália, país que virou referência nessa arte de revestir pisos e paredes de prédios (residenciais e comerciais) e de monumentos históricos. No Brasil, ela chegou pelas mãos dos imigrantes na época da Primeira Guerra.

Após o molde do azulejo em formas pré-definidas, as peças ficam mergulhadas na água por vários dias, para adquirirem resistência.

Por isso, não é de espantar que muitos dos principais fabricantes de ladrilhos hidráulicos tenham se enraizado em São Paulo, cidade que sempre abrigou recém-chegados e que detém, até hoje, uma das maiores colônias italianas do mundo.

Federico della Piagge veio de Lucca, na região noroeste da Toscana, no ano de 1917. Instalado na capital paulista, a única coisa com a qual cogitava trabalhar eram os ladrilhos hidráulicos, que já representavam seu ganha-pão na Itália. A concorrência inexistente (o método hidráulico, que resulta num aspecto bem característico e singular, era pouco conhecido por aqui; o mais

As peças são feitas com base em uma moldura que recebe a tinta nas cores escolhidas antes do cimento



comum eram azulejos feitos com cerâmica) foi outro impulso fundamental para embarcar de vez no que se tornaria o negócio da família — hoje, a fábrica da Ladrilar Ladrilhos Artesanais, aberta por ele em 1922, permanece ativa, com o bisneto Hamilton Ruoco Cristófaló Junior no comando.

Junior retoma com nostalgia a história da família em meio à fabricação de ladrilhos hidráulicos. Seu avô (filho de Federico, o fundador da marca) costumava buscá-lo na escola e levá-lo direto ao galpão de 800 metros quadrados, onde deixava o neto cumprir algumas funções rotineiras do trabalho. O dia a dia de Junior, à época, consistia em ajudar a descarregar caminhões que chegavam com a matéria-prima. Finda a tarefa braçal, ele ganhava o “dinheirinho do dia”. “Meu avô me sacaneava, porque meu ‘salário’ não dava nem para comprar um guaraná”, diverte-se. O que era uma rotina familiar, no entanto, ganhou traços profissionais a partir de 1925, quando a Ladrilar desenvolveu a primeira linha de azulejos hidráulicos assinados. O responsável por debutar nesse serviço foi o arquiteto Flavio de Carvalho, um dos principais representantes da geração modernista brasileira. Carvalho iniciou uma sequência que ainda incluiria nomes como Paulo Mendes da Rocha, outro integrante do movimento modernista e, mais recentemente, Carlos Verna e Caterina Polí.

Paredes ou mesmo pisos podem ser revestidos de ladrilhos hidráulicos. Por conta dos materiais utilizados no processo de produção, eles duram bastante tempo



A empresa se expandiu, mas a verve familiar continua presente. Formado em Administração, Junior assumiu o negócio da família após trabalhar cerca de vinte anos ao lado do pai, que também tratara de perpetuar o legado de seus antecessores. “Além da minha irmã e do meu primo também trabalharem aqui, tenho um sobrinho de 12 anos que está sempre na fábrica ajudando. Ele palpita em modelos, cores e quer acompanhar a criação de novas opções”, conta Junior, que tem certeza de que a empresa continuará nas mãos do clã por mais um bom tempo.

Atualmente, a Ladrilar mantém a fabricação concentrada no mesmo endereço, na Rua Porto Calvo, 69, Ponte Pequena, São Paulo. Os 26 funcionários da fábrica cuidam de todas as etapas que envolvem a criação dos azulejos. No portfólio, constam mais de 1.600 desenhos entre as opções, muitas das quais assinadas por arquitetos, designers e artistas de renome.





Divulgação Ladrilar



A boa reputação conquistada ao longo das quase dez décadas de funcionamento atraiu clientes de porte. A Ladrilar já participou da restauração de logradouros icônicos de São Paulo, como o Theatro Municipal, a Igreja Central de Higienópolis, a Pinacoteca e o edifício Martinelli, no centro, que, após muitos anos desativado, voltou a receber turistas e atualmente conta, inclusive, com uma programação cultural.

Della Piage

Um outro ramo da família Della Piage também atua em São Paulo. Descendentes do mesmo bisavô Federico, eles não romperam com o outro lado da família, mas abriram um negócio similar. “Não chamamos de concorrência porque nos damos bem, respeitamos o trabalho um do outro”, diz Marcelo della Piage, primo de Junior. Foi em 1997 que ele fundou a fábrica que leva seu sobrenome e também produz ladrilhos hidráulicos como manda a cartilha da tradição. Estritamente artesanal, a fabricação de tais peças é minuciosa e exige o que muitas vezes outras marcas não estão dispostas a conceder: tempo para apurar o trabalho. Por isso, alguns lugares produzem pisos e ladrilhos de concreto, de fabricação mais rápida, porém sem a mesma resistência e charme estético.

Na Della Piage, 90% das peças produzidas no galpão de 2 mil metros quadrados em que funciona a fábrica vão para arquitetos e decoradores, e 10% se destinam ao consumidor final. Como o

A Ladrilar já participou da restauração de logradouros icônicos de São Paulo, como o Theatro Municipal, a Igreja Central de Higienópolis e a Pinacoteca.

Há ladrilhos hidráulicos da Ladrilar no terraço do edifício Martinelli (à direita). Ao lado, modelo (também da Ladrilar) desenhado para compor espaço projetado por Oscar Niemeyer

carro-chefe consiste em uma técnica centenária, tradicional, é comum que alunos de faculdades e escolas realizem visitas guiadas pelo espaço.

Marcelo, que estudou no Dante da infância até a 3ª série do Ensino Médio, conta que um dos 25 funcionários que cumprem expediente na Della Piage é um ladrilheiro experiente que trabalha na área desde adolescente: Antonio Gomes, de 70 anos. “Ele é um típico caso de alguém que trabalha por amor. É mesmo apaixonado por fabricar ladrilhos”, diz. “Quando algum empregado mais novo tem dúvidas, é ao Antonio que sempre recorrem.”

Os belos ladrilhos hidráulicos da Della Piage estão presentes em vários pontos de São Paulo. Na última reforma do edifício Martinelli, de onde se tem uma vista inigualável da cidade, especialmente do centro, a mão de obra foi dividida entre os dois ramos da família. Outras igrejas e monumentos também contam com os produtos da empresa, que pode ser visitada na Rua Ministro Silva Maia, 219, Vila Leopoldina, São Paulo.



Por Henrique Carneiro

Existe uma frase de Walter Benjamin que diz: “Todos irão perceber como é muito mais fácil tomar posse de uma pintura, mais particularmente de uma escultura e especialmente da arquitetura, em uma fotografia ao invés da realidade”.

Ao dizer isso, Walter Benjamin mostra como a fotografia é importante na arquitetura, na medida em que ela é capaz de tomar posse de peças que são voltadas para fins artísticos, residenciais e comerciais, e isolá-las em um único momento, sob uma visão particular.

Neste ensaio, busquei dar um novo significado a elementos de obras da arquitetura de São Paulo projetadas por italianos. Tomei, assim, posse de suas belezas, levando-as para um outro contexto, moldado pela supervisão da minha técnica e pelo meu olhar.













Foto de 1958: alunas do Dante em visita a uma fábrica de automóveis

HISTÓRIAS/12



Entrevista 46

Artigo 54

Perfil 58

Espaço Aberto 60

Centro de Memória 62



A PSICANÁLISE COMO MISSÃO

A psicanalista Marie-Christine Laznik construiu uma carreira de sucesso na França trabalhando com temas como sexualidade feminina e autismo – em especial, autismo em bebês. Mas não se esquece do Dante e de sua paixão pela Itália

Por Gustavo de Oliveira Antonio e Marcella Chartier



Arquivo pessoal

Com a ex-professora de Química, Regina Schnaiderman (à esquerda), com quem passou as férias após a morte do pai

Um fato que a psicanalista Marie-Christine Laznik faz questão de deixar registrado é que estudar no Colégio Dante Alighieri foi uma exigência que ela fez aos pais – um judeu da Lituânia e uma francesa radicados no Brasil – no começo da década de 1960. Isso feito, fala com carinho dos seus tempos dantianos e da paixão que desenvolveu pela Itália mesmo sem ter nenhuma origem ligada àquele país. Nas memórias de Marie-Christine, um lugar especial é ocupado pela ex-professora de Química do Dante Regina Schnaiderman, que teve influência decisiva em sua vida e em sua escolha pela psicanálise. Militante política, Marie deixou o Brasil em 1972 devido à ditadura militar. Desde então, mora na França, onde construiu uma carreira de sucesso na psicanálise, trabalhando principalmente com temas como sexualidade feminina e autismo. Nos últimos anos, dedicou-se a estudar o autismo em bebês. É integrante da Associação Lacaniana Internacional, doutora em Psicologia Clínica pela Université Paris XIII e atende pais e bebês no Centro Alfred Binet.

No fim de abril de 2015, Marie-Christine esteve no Brasil para ministrar um curso intitulado “Colóquio Clínica do Autismo: dossiê de intervenções e perspectivas para o autismo”. A DANTECultural aproveitou a ocasião para bater um papo com a psicanalista. A seguir, você confere alguns dos trechos dessa conversa, em que Marie-Christine relembrou os tempos de escola e falou sobre sua carreira.

“Nós saíamos do Dante prontos para enfrentar qualquer público. Eu fui fazer política depois disso e tive até uma prisão preventiva decretada contra mim por ser líder estudantil na época da ditadura militar.”

Pergunta: *Quais as principais lembranças dos seus tempos de Dante?*

Resposta: Uma das coisas mais empolgantes das quais me recordo é o curso de Oratória. Era uma atividade extracurricular para um grupo pequeno de alunos do Clássico e do Científico. Foi uma experiência de uma exigência e de um nível que me salvou a vida. Aprendi não só a falar bem em público como também a escrever discursos. Nós saíamos do Dante prontos para enfrentar qualquer público. Eu fui fazer política depois disso e tive até uma prisão preventiva decretada contra mim por ser líder estudantil na época da ditadura militar. Também me orgulho muito de ter aprendido italiano no Dante. Porque foi com o pouco de italiano que aprendi no Colégio que hoje em dia eu consigo dar conferências na Itália falando a língua local. E fico ainda mais orgulhosa pelo fato de um livro meu ter sido publicado em italiano, pois eu me sinto em casa na Itália. Eu não tenho nenhuma origem italiana, mas acho que tenho essa identificação porque no Dante aprendemos muita coisa de lá, sobre a história do Renascimento. Lembro que, em um concurso no Colégio, ganhei um livro do Leonardo da Vinci e isso me marcou muito. E acho importante destacar que vir para o Dante foi uma exigência minha.

Pergunta: *Como é essa história de sua entrada no Dante?*

Resposta: Eu estudava em um colégio no Sumaré, e também fazia inglês. Todas as minhas colegas de inglês eram do Dante. Então, no fim do ano, eu disse para os meus pais que eu não iria para nenhuma outra escola que não fosse o Dante. Porque o jeito das minhas colegas me pareceu tão legal, me pareceram pessoas tão seguras, que eu falei: é para essa escola que eu quero ir. E no ano seguinte eu estava no Dante. Meu pai era judeu da Lituânia, e minha mãe, francesa. Não tínhamos nenhuma ligação com a Itália.

Pergunta: *O Dante teve alguma influência na escolha da sua profissão?*

Resposta: Eu virei psicanalista por causa do Dante. Eu queria fazer biologia, mas aí surgiu uma professora de Química chamada Regina Schnaiderman, mulher do escritor, tradutor e ensaísta Boris Schnaiderman. Ela era uma professora de Química extraordinária e foi um deslumbramento a maneira de ela ensinar a matéria. Eu me esforcei, então, para ser a melhor aluna de Química, porque eu queria que ela me conhecesse. Depois, ela resolveu ser psicanalista e criou um grupo de leitura de



Fazendo um discurso no Dante, em 1964, na entrega de medalhas do curso ginásial. Marie-Christine cursava o segundo ano do Científico

Freud, que se reunia na casa dela aos domingos. Ela começou a me levar para essas reuniões, onde se encontravam intelectuais como Haroldo de Campos. Ia toda a *intelligentsia* de São Paulo. A Regina é, na história da psicanálise no Brasil, uma personagem incontornável. Ela era tão incrível que eu teria feito o que ela quisesse. Minha vida foi muito condicionada por esses anos da adolescência que passei no Dante. A Regina Schnaiderman, em especial, mudou minha vida. Com ela, eu entrei numa elite de pensadores de São Paulo que depois me fez encontrar grandes pensadores. Aí eu fui parar no Jacques Lacan, na França, por conta deles.

Pergunta: *E então você foi cursar psicologia na USP...*

Resposta: Eu achava que iria fazer medicina antes. Porém, quando meu pai morreu, eu pensei que seria um absurdo fazer medicina, pois demoraria muitos anos para me formar. Assim, eu entrei em primeiro lugar em psicologia na USP e cursei o primeiro ano. Nessa época, eu era militante da Polop (Organização Revolucionária Marxista Política Operária), tanto que eu respondi a um processo judicial por esse motivo. A pedido da minha mãe, fiquei um ano na França. Quando ela me perguntou em que país eu queria morar, respondi que era no Brasil. Eu voltei, terminei psicologia, mas, no último ano da faculdade, foi decretada a minha prisão preventiva por causa daquele velho processo da Polop. Foi um momento muito difícil, e todo mundo me convenceu a fugir. Eu fui morar na França, onde eu estou até hoje.

Pergunta: *Nessa época você já trabalhava com psicanálise?*

Resposta: Eu já estava engajada nessa história de psicanálise meio sem querer. Eu ainda queria fazer mestrado em psicologia experimental e desenvolver uma carreira na USP, tanto que, no quinto ano da faculdade, já ensinava Piaget para o quarto ano da USP. Eu já fazia psicanálise no Brasil cinco vezes por semana. Aí, eu cheguei à França e fui tomada por um redemoinho, indo fazer psicanálise com Lacan [*Jacques Lacan, psicanalista francês*]. Fui analisanda dele durante oito anos. Depois que ele morreu, fiz psicanálise com a Joyce McDougall, que era outra grande psicanalista. Com o tempo, virei uma psicanalista bastante conhecida e, principalmente, fiz uma tese de doutorado sobre sexualidade feminina. Também fiquei muito conhecida na área de autismo e, agora, no trabalho com autismo em bebês.

Pergunta: *Como a senhora disse, uma área entre suas especialidades é a sexualidade feminina. De que forma se interessou por essa temática?*

Resposta: Eu tive menopausa cedo e, com o fim da minha quarentena, eu descobri que, enquanto analista, não havia nada sobre assunto. Daí eu passei dez anos trabalhando com ginecologistas, obstetras, com profissionais da ginecologia psicossomática, e fiz uma tese sobre o assunto. Eu já era “velha” quando terminei essa tese, tinha 52 anos. Tenho um livro publicado no Brasil que se chama o “Complexo de Jocasta – a feminilidade e a sexualidade sob o prisma da menopausa” (Companhia de Freud, R\$ 55,00) e trata da questão da feminilidade. Ali trabalho a relação homem e mulher, as diferenças entre homem e mulher.

Pergunta: *Falando especificamente sobre a temática do autismo, como se deu seu interesse pelo trabalho nessa área?*

Resposta: Eu comecei a trabalhar num hospital que atendia crianças com autismo em 1974. Tínhamos condições financeiras muito boas, com uma equipe de 35 pessoas para 12 crianças. E me dei conta que desse jeito não funcionava. Achei que tinha mesmo era que trabalhar para os pais dos pequeninhos. Então, a partir daí eu comecei a trabalhar em ambulatório, lidando três horas com as crianças e as famílias, mas trabalhando muito fora também. E disso surgiu um primeiro livro, chamado “Rumo à palavra”, que ficou muito conhecido no Brasil, foi esgotado e está reeditado com novo nome. Agora se chama “Rumo à fala” (Companhia de Freud, R\$ 45,00). Trabalhei a partir de três casos de crianças muito pequenas, de 2 a 5 anos. Isso deu em um livro que agora foi reeditado na França em formato de bolso, em que eu conto que adultos que essas crianças se tornaram. Mas aí eu me empolguei com a ideia de poder trabalhar com as crianças cada vez mais cedo. E um grande projeto se originou nos últimos anos chamado PreAut (Prevenção do Autismo), que é

“Eu comecei a trabalhar num hospital que atendia crianças com autismo em 1974. E achei que tinha mesmo era que trabalhar para os pais dos pequeninhos. Então comecei a trabalhar em ambulatório, lidando três horas com as crianças e as famílias.”

“Tem um brasileiro chamado Ami Klin, que é um dos neurocientistas mais importantes dos EUA. E ele mostrou que há máquinas que permitem diagnosticar bebês entre 4 e 8 meses que vão se tornar autistas. É a plasticidade cerebral, a plasticidade genética, permite fazer milagre nesse período da vida.”

uma pesquisa de sinal [*de autismo*] precoce no bebê de 4 a 9 meses. E os sinais são meus, fui eu que propus. Trata-se, por exemplo, de o bebê se fazer olhar, de o bebê se fazer chupar o dedinho. A partir daí, nós fizemos uma pesquisa com 16 mil bebês na França, e, depois, alunos meus começaram a se interessar em fazer doutorado em neurociência, psicologia clínica em cima de hipóteses clínicas minhas. Uma delas é sobre que tipo de voz faz com que o bebê que vai se tornar autista responda.

Pergunta: *Em que estágio se encontram os estudos sobre bebês e autismo?*

Resposta: Bebê e autismo é um assunto novo, mas tem muita gente trabalhando nessa área. Hoje em dia tem um brasileiro chamado Ami Klin, que é um dos neurocientistas mais importantes dos EUA. E o Ami Klin mostrou que há máquinas que permitem diagnosticar bebês entre 4 e 8 meses que vão se tornar autistas. E a plasticidade cerebral, a plasticidade genética, permite fazer milagre nesse período da vida. Pouco importa a etiologia do autismo. Nessa faixa etária, você faz o que você quer. No Brasil, estamos conseguindo muita coisa. No Ministério da Saúde, o programa da PreAut

é conhecido. Espero que em 2015 ou 2016 saia uma publicação mostrando que a grade que a gente criou é extremamente eficiente para o diagnóstico, e é mais barata do que as máquinas. O nosso protocolo de pesquisa custa só o papel. Em termos de saúde pública, muda tudo. Agora, para isso é preciso formar formadores, pois, depois que você diagnosticou, tem que saber o que fazer. Por isso, minha meta agora é essa. Na França, cada criança já tem um livrinho que o médico mesmo preenche, em que há recomendações, como, por exemplo, para, quando a criança tiver dois meses, a mãe olhar se seu filho está lhe olhando nos olhos quando o amamenta. Desse ponto de vista, eu estou bem tranquila em relação ao Brasil. Tem muita gente boa interessada em bebês.

Pergunta: *Essa questão da orientação do comportamento dos pais em relação aos filhos é dos fatores mais importantes em relação ao autismo, certo?*

Resposta: Sim. Quando se faz um trabalho com a mãe e o bebê, a evolução é bem melhor. É realmente uma questão de ajudar a mãe. Às vezes, falta essa ajuda para haver um relacionamento entre a mãe e a criança. Nós



Foto do casamento em Paris, em 1999, com o atual marido

estamos organizando na França um congresso sobre autismo e patologias associadas. Primeiro, vão entrar só crianças que têm comprometimento acústico ou visual, porque muitas vezes você pode evitar um autismo em cima disso. Pode haver uma ressonância entre a patologia da criança e o perigo de autismo, que pode ser evitado.

Pergunta: *E você pensa em voltar a morar no Brasil?*

Resposta: Atualmente, eu tenho uma filha e netos morando no Brasil. A questão é que eu não sei se eles vão ficar. Eu pensei em voltar para o Brasil até 15 anos atrás. Mas, de uns anos para cá, eu acho mais cômodo formar pessoas a partir da França, que não sejam só francesas, do que a partir do Brasil. De qualquer forma, eu ajudo muitos estudantes brasileiros que chegam à França para fazer doutorado na minha área. E estou no Brasil, no mínimo, uma vez por ano, às vezes duas, três. Além disso, tenho uma casa entupida de arte popular brasileira, entupida de coisas do Brasil.

Pergunta: *Com uma carreira de sucesso e tantas conquistas obtidas, quais objetivos profissionais você ainda almeja alcançar?*

Resposta: Eu tenho um marido marroquino e quis muito criar no Marrocos, junto à medicina, um centro de pesquisas sobre perinatalidade. Ele existe na Faculdade de Medicina de Casablanca, em que eu sou coorganizadora com o

professor catedrático de psiquiatria infantil, e está sendo uma beleza. E agora, a última criação que nós fizemos está relacionada à história do *Charlie Hebdo* [jornal satírico francês de caricaturas cuja sede sofreu um atentado no início de 2015]. Esse episódio mostrou como o racismo está exacerbado na França. Então, nós acabamos de criar um centro de pesquisa internacional que se chama IDRIS Center – Centro Internacional de Diálogo e Pesquisa sobre Identidade Subjetiva e Social. Queremos trabalhar com pesquisadores do mundo inteiro na área de identidade. O que é identidade? Por que as pessoas se matam em nome da identidade? O que a psicanálise pode contribuir junto a sociólogos, historiadores, teólogos nesse tema. Esse encontro de pessoas que vêm de mundos diferentes, que querem dialogar, é uma coisa importante. Isso está me empolgando no momento. Energia eu tenho. Às vezes, eu desabo de cansaço, mas energia eu tenho. E é importante reconhecer que esse problema existe. Quando eu fiz psicologia na USP, nem se pensava em ter um aluno lá que fosse mulato claro. Em 1992 ou 1994, organizei um congresso em Recife. Uma amiga minha, que é uma psicanalista famosa da Martinica, negra, quando chegou à cidade, se deparou com a maioria da população negra. Contudo, ao entrar na sala do congresso, havia 200 pessoas, mas ela era a única negra. Os outros [negros] estavam limpando lá fora. Para ela, foi um choque, uma coisa assim sem nome, absurda.



A praia de Scala dei Turchi,
na cidade de Realmonte

TURISMO DE RAIZ: UMA VIAGEM PELA COSTA OCIDENTAL DA SICÍLIA

Por José de Lorenzo Messina, de 23 a 27 de junho de 2015

Fotos: Fábio Macedo

Como sentir profundamente uma terra que faz parte da sua própria história? Como ouvir os sons das vozes de seus pais e avós que não estão mais por aqui? Como ver as cores das frutas, das flores e da fumaça perene que nunca termina num vulcão ativo? Como escutar os dialetos que dizem sim ao pronunciar não? Como ver o tempo interferir na paisagem e no comportamento e cultura de um povo mediterrâneo?

Uma viagem à sua própria raiz, à essência. Encontrando a culinária, fazendo nas suas próprias mãos o pão, dançando música local com a roupa típica e abraçando fortemente – até sentir bater-lhe o coração – um parente distante do seu bisavô que emigrou ao Brasil. Ouvindo o dialeto no mercado do peixe ou a profunda discussão exaltada que termina sempre em beijos e juras de amizade eterna.



Fazendo nas suas próprias mãos o pão, dançando música local com a roupa típica e abraçando fortemente – até sentir bater-lhe o coração – um parente distante.



Frutos do mar são presença constante na gastronomia das ilhas sicilianas

Na Sicília, algumas comidas peculiares são únicas. As *panelle*, quadradinhos prensados de farinha de grão-de-bico, são delicadamente degustadas com o calor e o sabor, pois, colocadas no óleo quente, defendem-se formando uma bolha sutil e crocante. Os *sfincionelli*, mais um prato para a manhã, vêm do latim “spongia” (esponja) e, feitos de uma massa esponjosa de farinha com queijo *caciocavallo*, são cobertos com *sarde* salgada, molho de tomate, cebola, *caciocavallo* fresco ralado e um fio de azeite, e devem ser assados num forno a lenha. Não confundir com a pizza, pois não há grau de parentesco, nem longínquo. As *arancine*, feitas com 200 g de arroz, *zafferano* (açafraão), ervilhas e um núcleo de ragu de carne, nasceram com os sarracenos, sendo originalmente um prato. Porém, para se levar a comida a distância, criou-se o bolo.

E ele era, muitas vezes, o último sabor de casa.

Meu avô Salvador Messina, de Riposto, meus pais José e Myrian Messina, de São Paulo, e assim eu e meus irmãos começamos a entender essa maravilhosa viagem às raízes que fizeram florescer nossos filhos.

A Sicília é uma ilha com dois arquipélagos de ilhas menores, com cerca de 5 milhões de habitantes, distribuídos por seus 25.710 km². Sua capital é a intrigante Palermo, com 1,2 milhão de habitantes e bairros que contam a história de seus conquistadores.

Chega-se a Palermo pelo aeroporto de Falcone e Borsellino, juízes mortos pela Máfia. Na mesma estrada para a cidade, explodiu a bomba que não acabou com a esperança de uma nova Sicília, livre do crime organizado.

Foi conquistada pelos gregos, romanos, normandos, espanhóis, fenícios, bárbaros e bizantinos. Não é à toa que as leis por aqui são questionadas, pois, a cada conquista externa, surge uma nova cultura, uma nova lei. A qual lei devo obedecer? Em tantos anos foram tantas e diferentes. Assim o siciliano tem a sua própria lei. A Lei da Sicília.

Goethe teria dito: “A Sicília é a chave de tudo.”

Monreale, a 25 km de Palermo, tem uma linda vista e uma imponente catedral datada do século XII, com um dos maiores mosaicos de ouro da humanidade.

Seguimos em direção a Erice, cidade a 800 m de altura, que foi um castelo fenício. Em seguida, para Marsala (Porto de Deus, em árabe), célebre pelo vinho homônimo ali produzido. A Cantina Florio, ícone da bebida que virou sinônimo da cidade, tem uma relíquia que une o Brasil e a Itália. Garibaldi começou ali sua jornada pela integração da Itália, e está presente em toda a parte. Ele foi um verdadeiro revolucionário que, para muitos, supera o mito latino-americano de Che Guevara.



Partindo do aeroporto de Fontanarossa de Catania, vê-se, do alto, o vulcão Etna

No caminho a Agrigento, uma surpresa encantadora e única no mundo. Na cidade de Realmonte, respiramos o mar na praia de Scala dei Turchi. Estamos chegando a um lugar esplendoroso, a cidade de Agrigento, que, com o seu Vale dei Templi, mantém ruínas que são patrimônio mundial da Unesco. E assim caminhamos por lugares que remetem às raízes, Ragusa, Modica, Acate, Ragusa Ibla, Sciacca, Porto Empedocle, onde tudo se immortaliza pelos livros e filmes de Andrea Camilleri, autor que, ao criar um comissário montalbano e seus auxiliares, consegue trazer para a realidade os mistérios ocultos nos enigmas sicilianos. Menos é mais? Mais é menos? Sim é não? Não é sim?

O final dos romances é sempre o tempo que vence, o tempo siciliano que não tem tempo.

Temos que passar pela história. Temos que passar pela terra onde nasceu Arquimedes. Arquimedes de Siracusa, cidade onde o teatro grego é utilizado para apresentações de operas e shows em pleno verão de 2015. Imperdível a suavidade, o vento que refresca a temperatura de 38 °C.

Termino em Catania, contando os incontáveis tipos de peixes, de mariscos, lulas, ostras, ouriços, e conto mais uma história de raiz, pois encontro meu tio Leonardo e minha tia Rosita, minha prima Rossana e sobrinhos, num almoço inesquecível, cheio de histórias e lembranças.

Todos os brasileiros conhecem o extrato de tomate da CICA. Observem com atenção a



Teatro Massimo, em Palermo, capital siciliana

embalagem. Enxergamos em nossa memória um elefante. O elefante da CICA. De onde ele veio? Da praça central de Catania. Em frente à catedral do *Duomo*, temos um elefante com um obelisco, e é de lá que chegou ao Brasil essa ideia, que é o símbolo do extrato de tomate! Ao sair da Sicília, pelo aeroporto de Fontanarossa de Catania, pode-se ver, perene, o Etna. Vulcão permeado por vinhedos, limoeiros, estradas com pistacheiros, amendoeiras e plantações de *coriandolo* (coentro) – boas lembranças se eternizam no meu coração siciliano!

“Todos podem escrever ou ao menos traçar sinais que comunicam um significado verbal ou emotivo, passando da abstração à mensagem. Por isso, sinto que é uma arte mais acessível ao público do que o próprio *design*”, explica Massimo Polello.

ESCREVER desenhando

O calígrafo italiano Massimo Polello viaja o mundo ministrando oficinas para quem quer fazer das letras uma forma de arte

Por Vanessa Ruiz

Foto: Divulgação

Caligrafia é, segundo os dicionários, a arte de escrever à mão, a letra manuscrita. Na escola, associamos a palavra “caligrafia” àquele momento do Ensino Fundamental em que começamos a aprender as letras, quando se dá a mágica de uni-las para formar palavras. Aprendemos que arte pode vir daí, por meio das histórias que nos permitimos contar. Mas o próprio desenho das letras pode ser, em si, uma forma de arte.

Massimo Polello, nascido em Turim, na Itália, em 1970, decidiu dedicar sua carreira a essa expressão artística. Entre os dias 14 e 17 de outubro de 2015, ele esteve em São Paulo, participando da conferência mundial da Associação Tipográfica Internacional (ATypl). Foi a primeira vez que o evento foi sediado em um país da América do Sul.

Polello conta que sempre teve paixão pela escrita: “Minha primeira recordação vai longe no tempo. Eu estava na escola elementar, ou seja, tinha uns 7 ou 8 anos, e tinha um colega de sala que escrevia muito bem. A minha professora sempre elogiava a escrita dele e sua capacidade. Então, pedi a ele que me ensinasse a escrever bonito como ele. Ele foi meu primeiro professor de caligrafia!”, ri.

Já mais velho, Polello encontrou-se com o calígrafo francês Bernard Arin, que fazia uma visita a Turim para dar uma oficina: “Eu tinha 20 anos, e foi um choque porque a escola de caligrafia que eu frequentava não ensinava nada como aquilo que ele estava trazendo. Fiquei fora de mim ao ver símbolos aparentemente aleatórios em

harmonia. E eu não via só uma letra, mas uma música!”

Ele conta que passou uma semana com febre após a oficina, dado o envolvimento emocional com a experiência, com tamanha abertura para um modo totalmente novo de ver aquilo que ele sentia que já entendia. “Ou talvez tenha sido só o cansaço”, brinca Polello, sempre bem-humorado.

Para ele, a caligrafia, ao contrário do que possa parecer, é uma arte popular. “Todos podem escrever ou ao menos traçar sinais que comunicam um significado verbal ou emotivo, passando da abstração à mensagem. Por isso, sinto que é uma arte mais acessível ao público do que o próprio *design*”, explica. “Não estamos falando de um desenho tão elaborado que talvez até



assuste, mas de letras, algo muito mais próximo e familiar.”

A imagem que Polello usa para destrinchar um pouco mais sua visão da caligrafia é a dos muros de uma cidade, que são sempre cheios de escrita, de palavras e sinais. Ele lembra que escrever é uma das nossas necessidades primárias enquanto humanidade: “Desenhar, escrever, comunicar por meio de sinais fonéticos que formam imagens. A escrita tem um charme que estimula algo interno quase inexplicável, misterioso.”

“É como se a pena fosse uma varinha mágica que cria magia. E essa magia surpreende a cada vez, como se brincasse com a criança que ainda vive em mim”, diz. Conversar com Polello é um passeio pela arte, que está na escolha de cada uma de suas palavras, mesmo cuidado que ele tem com seu processo na caligrafia.

Ao mesmo tempo, liberdade é um conceito chave para ele nessa brincadeira, algo que ele faz questão de passar para seus alunos, não sem uma observação importante: “Liberdade não é sinônimo de ausência de regras. O que se busca é obter um senso de liberdade através das regras para poder criar com as letras. As regras nos ajudam e nos sugerem possibilidades. O resto devemos encontrar em nós mesmos.” Polello diz gostar dos alunos “indisciplinados”, aqueles

que têm coragem de ir além do porto seguro das regras de caligrafia.

Mas em um mundo cada vez mais digital, a caligrafia vai sobreviver? Polello não tem dúvidas: “Ao mesmo tempo que a digitalização avança, a caligrafia cresce em valor e possibilidades.” Polello vê o recurso digital como complementar e integrado à caligrafia: “Basta olhar à sua volta. Eu mesmo trabalho muito a pós-produção no computador depois de digitalizar meus trabalhos feitos à mão. Steve Jobs, nós sabemos, foi o pioneiro ao introduzir fontes de caligrafia no mundo da Apple.”

Nos últimos anos, Massimo Polello tem rodado o mundo com suas oficinas, ainda que a maioria delas aconteça mesmo em Turim, sua cidade natal. Foram duas em São Paulo durante a conferência internacional, e há outras programadas para Nova Zelândia, Espanha, Estados Unidos e Bélgica até julho de 2016. “Os cursos da associação que presido em Turim estão todos lotados! Estamos criando uma nova geração de jovens interessados em caligrafia, muitos vindos do mundo do *design* e da arte, mas também de outras áreas”, conta. Se depender do trabalho, amor e dedicação de calígrafos como Polello, a caligrafia tem tudo pra continuar, de fato, como uma arte em ascensão muito mais do que em declínio.

A maioria das oficinas do calígrafo acontecem em Turim, sua cidade natal. Mas ele viaja o mundo ministrando cursos. Esteve em São Paulo em outubro



UMBIGO DO TEMPO

Por Julia Alquéres Ilustração: Juliana Russo Burgierman

Não me chamo Tereza, mas dia desses chegou aqui no meu apartamento uma carta endereçada a ela, sem sobrenome. Como o número do apartamento era o meu, e não tenho vizinhas Terezas, resolvi abrir – mas eu abriria ainda que conhecesse Terezas em meu prédio, não sou do tipo sem curiosidade, e cartas em pleno século XXI provocam calafrios (de parque de diversões ou de lombadas muito altas, quando estamos dentro de um automóvel que corre) dentro de mim.

Abri:

“Não parece engraçado, Tereza, o modo como giramos na palma dos dias, contornando incansavelmente o umbigo do tempo? – o ego do tempo roto, as suas ditaduras particulares.”

Reli muitas vezes, não achei engraçado. Não soube responder, mas a memória começou a girar, fui até minha estante de livros e peguei *Caro Michele*, da Natalia Ginzburg. Não que eu seja leitora voraz, mas é que minha memória é bastante literária.

Abri numa página qualquer, como quem abre um biscoito chinês à procura da frase que vai salvar o dia:

“Para mim a felicidade estava em protestar e para você em vasculhar meus armários.”

Achei engraçado, e foi como se tivesse lido pela primeira vez. É um trecho da carta de Adriana ao seu filho Michele. Nesse livro epistolar (e triste), a maioria das cartas é endereçada a Michele, um jovem que, fugindo da perseguição política, abandona a família, vive uma vida errática pela Europa enquanto recebe cartas de seus familiares e amigos, principalmente de sua mãe. A história se passa em Roma, entre 1970 e 1971, quando há um repique fascista na Itália, uma tentativa de golpe militar. O livro tem ecos dessa sociedade, onde os laços e valores foram

rompidos, e retrata o vazio existencial da pequena e média burguesia.

A escritora italiana viveu a resistência ao fascismo desde o começo. Foi criada em Turim, no ambiente antifascista ao qual pertenciam intelectuais e escritores como Cesare Pavese. Seus pais, irmãos e amigos foram presos por contestar o regime e, no início da Segunda Guerra Mundial, seu marido, Leone Ginzburg, foi exilado em Pizzoli, pequena cidade de Abruzzo. Lá, ela foi viver com ele e seus dois filhos. Isolada, sentindo-se só, passou a escrever cartas. Uma das destinatárias mais assíduas era Bianca, uma amiga de infância, refugiada na Suíça.

Numa das cartas que Bianca abriu:

“Justamente agora, escrevi uma poesia. Vou mandá-la para ti. Sei que não vale nada. Estava guardando roupas quentes e aí ela veio à minha mente.”

Num período de guerras e exílios, Ginzburg encontrava nas cartas um meio de fazer contato com o mundo e manter ativa sua escrita. Quando se pensa em cartas, é exatamente para lá que nos manda o lugar-comum: guerras, exílios, distâncias. Estaria a minha remetente exilada? Não, seria simples demais pensar assim. Talvez, metaforicamente, sim – estaríamos todos exilados pelo tempo?

Penso enquanto guardo roupas quentes e vasculho o armário de minha mãe, minha infância. Olho para as palmas de minhas mãos, e minha remetente me faz pensar que talvez seja possível no mundo de hoje trocar cartas, abrir papéis e ler letras alheias, como uma criança numa roda-gigante, que se surpreende ao olhar pela primeira vez o mundo rodando e não tem enjoo: não percebe que contorna o umbigo do tempo.

{CENTRO DE MEMÓRIA}



Em 1958, o Colégio levou alunas do curso de Contabilidade para visitar a fábrica de automóveis Vemag. A ideia desse tipo de excursão, que a escola promove até hoje, é aproximar estudantes do mercado de trabalho, para que possam fazer suas escolhas profissionais com mais consciência.

*Você tem imagens históricas do Dante? Entre em contato com o nosso Centro de Memória, que já reuniu 6 mil fotos de mais de um século de história dantiana. Escreva para o Marcelo: marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br ou ligue para o Centro de Memória: (11) 3179-4400, ramal 4281.



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

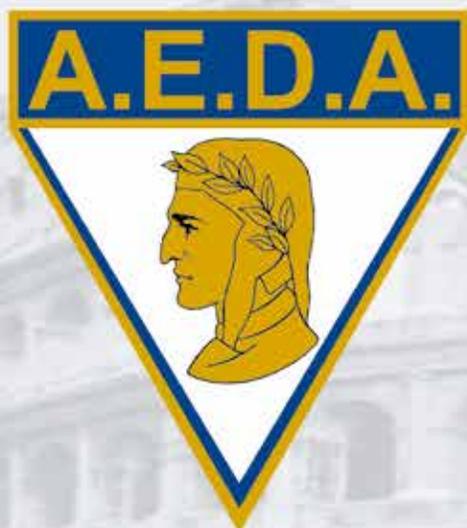
Período da tarde: das 14:30 às 16:00 horas

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

750 ANOS DE DANTE ALIGHIERI





Interpretando "A Divina Comédia" 66

"A Divina Comédia": um percurso poético
da desarmonia para a unidade 72

Dante em Dalí: realidade onírica 78



INTERPRETANDO *A Divina Comédia*

Nas comemorações dos 750 anos do nascimento de Dante Alighieri, Canato revela a simbologia por trás de seus três painéis pintados nas paredes do Colégio Dante Alighieri, inspirados na maior obra do poeta italiano

Por Henrique Carneiro Fotos: Marcio de Freitas Lopes

O Colégio Dante Alighieri, como parte das celebrações de seu centenário, em 2011, buscou em um de seus ex-alunos uma missão inédita: pintar um painel em uma das paredes do Colégio que representasse *A Divina Comédia*, obra mais famosa do poeta italiano que dá nome à instituição. Canato, que estudou no Dante de 1970 a 1980, foi quem deu vida a esse desafio. Após cinco anos pintando este e outros dois murais que cobrem mais de oitenta metros quadrados das paredes do edifício Leonardo da Vinci, terminou o último dos trabalhos no ano em que são comemorados os 750 anos do nascimento de Dante Alighieri.

Introduzindo elementos presentes no poema e revelando discretamente a simbologia de cada cena, Canato buscou traduzir com fidelidade a jornada vivida por Dante no Inferno, Purgatório e Paraíso em busca do amor e do perdão. Penetrando no real significado da obra de Alighieri, o artista eternizou nas paredes do Colégio os caminhos do poeta em uma jornada em busca do divino e do conhecimento de si.

{750 ANOS DE DANTE}

O primeiro painel produzido por Canato, representando *A Divina Comédia*, faz alusões a algumas das principais passagens da obra. Fica em frente à sala da Presidência do Colégio

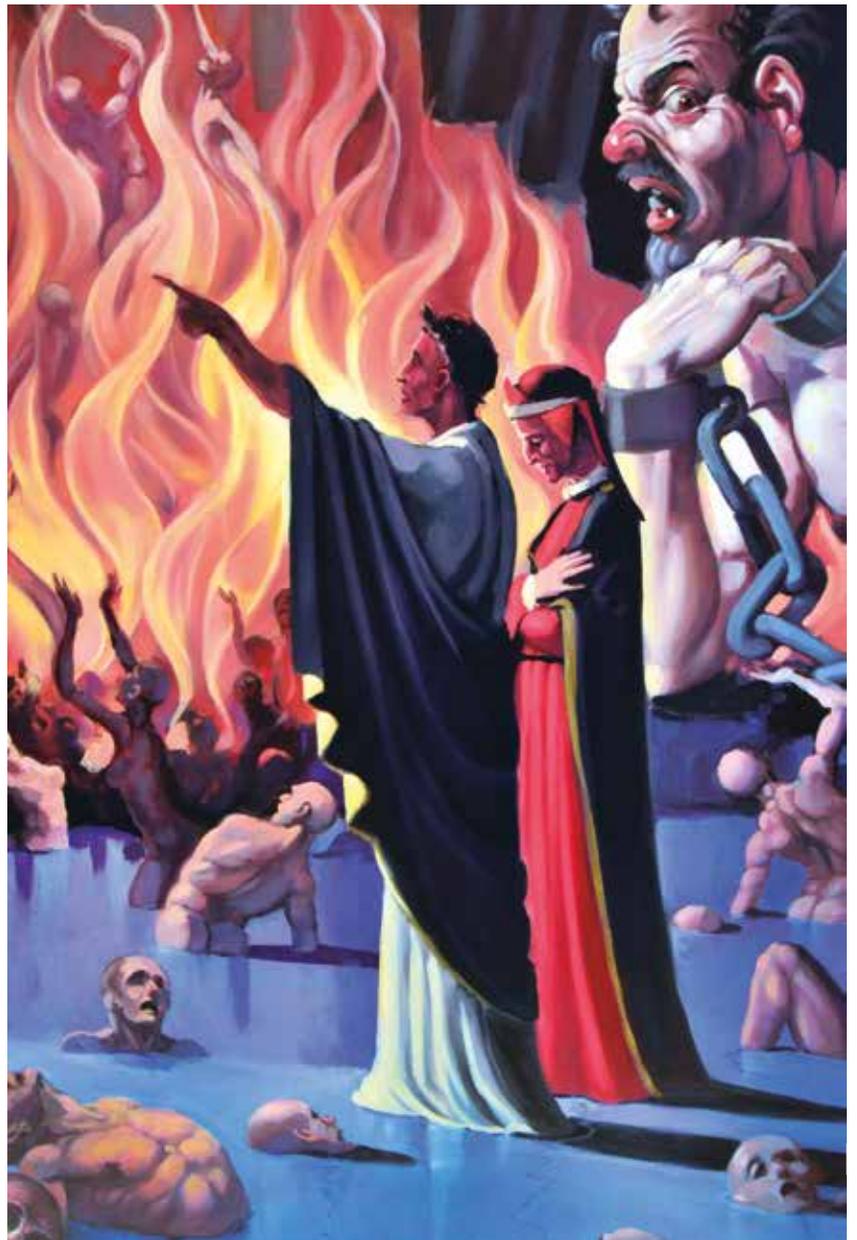
Para compreender *A Divina Comédia* — assim como as cenas retratadas nos painéis de Canato — é preciso entender alguns símbolos introduzidos por Dante em sua obra. Segundo Canato, como ponto de partida, os personagens atuam como diferentes aspectos de um único ser. Portanto, Dante representa o homem que, uma vez perdido, precisa reencontrar o bom caminho. Virgílio — autor da “Eneida”, a quem Dante homenageia como seu guia no Inferno e no Purgatório — representa a voz da razão, acompanhando Dante durante todo o seu percurso até chegar à entrada do Paraíso. Em seguida, quem o acompanha é Beatriz, que, como seu nome diz, é a “doadora de beatitude” e representa a meta a ser alcançada, a purificação de seus pecados e a confluência de todas as virtudes que Dante almeja.

A viagem de Dante, por sua vez, precisa ser entendida como o símbolo da busca interior. *A Divina Comédia* fala da natureza humana e critica todos os defeitos dos homens, mostrando-nos o quanto o ser humano é falho e se deixa corromper moralmente. Com isso, o caminho de Dante representa uma jornada que é feita por todos nós em diferentes momentos ao longo da vida. “Todo o poema é uma alegoria dessa jornada, na qual o poeta reencontra ‘*la diritta via*’, ou seja, o bom caminho”, explicou Canato.

Seguindo a estrutura do poema de Dante, que harmoniza os números 3 (referência à Santíssima Trindade) e 10 (representando a perfeição) em diversos detalhes (a começar pelo uso da *terza rima* — estrofe de três versos [no caso, hendecassílabos se contadas as sílabas até a final átona, ou decassílabos se contadas as sílabas até a última tônica], com o primeiro e o terceiro versos rimando entre si, e com o segundo verso rimando com o primeiro e o terceiro do terceto seguinte), Canato decidiu pintar três murais, divididos em três momentos principais.

“Dante representa o homem que, uma vez perdido, precisa reencontrar o bom caminho. Virgílio — autor da Eneida (...) — representa a voz da razão, acompanhando Dante durante todo o seu percurso até chegar à entrada do Paraíso.”

Virgílio — autor da “Eneida”, a quem Dante homenageia como seu guia no Inferno e no Purgatório — representa a voz da razão, acompanhando o poeta durante todo o seu percurso





O segundo painel contém alegorias da Igreja Católica e representações mitológicas que aparecem nas três partes da obra de Dante

O primeiro painel, pintado em frente à sala da Presidência, faz alusão a todo o poema, destacando os momentos mais relevantes da jornada de Dante no Inferno, no Purgatório e no Paraíso. O poeta foi colocado sete vezes na obra, como forma de conduzir o olhar das pessoas pelo mesmo caminho percorrido por ele em sua jornada. O mesmo conceito foi introduzido nos outros dois painéis. A história tem início na descida de Dante para o Inferno, guiado por Virgílio, e essa representação pode ser vista no canto superior esquerdo do primeiro painel. Nesse ponto também é possível ver um dos animais que ameaçam Dante no início do poema, quando se encontra perdido em uma selva escura, símbolo, segundo estudiosos, de sua mente corrompida. Esses animais, uma onça, um leão e uma loba, representam, respectivamente, a luxúria, o orgulho e a traição.

Ainda no primeiro painel, no lado esquerdo vemos a representação do Inferno, especificamente com o rio de sangue, o Flegetonte, em que são punidos os assassinos. “Essa relação é proposital, pois, em *A Divina Comédia*, existe uma relação direta dos pecadores com suas respectivas penas. Fervem no rio aqueles que em vida derramaram sangue, assim como os hipócritas devem carregar um manto pesadíssimo, dourado por fora mas negro em seu interior, como em vida foram suas intenções. Os que em vida foram videntes, no Inferno têm suas cabeças viradas, impedidos de olhar para a frente”, afirma Canato. Nessa parte também foi pintada a barca de Caronte, o barqueiro do Inferno, a qual aparece na forma de um esqueleto invertido, como se fosse uma gôndola de ossos. Ela simboliza a viagem da alma, sendo o corpo a embarcação do espírito. Por fim, ao centro e no alto, é possível ver a entrada do Purgatório e, à direita, o Paraíso Terrestre.

Outra curiosidade que pode ser observada neste painel é que, no Inferno, é possível reconhecer figuras como o cão Cérbero de três cabeças, a Medusa e os Centauros, figuras de poemas épicos da mitologia. Em toda sua obra, Dante misturou mitologia e religião, ficção e realidade. “A partir da leitura da própria *A Divina Comédia*, relacionei o caminho de Dante com outras mitologias, em especial com a de Hércules e o caminho do herói”, comenta Canato. “Embora Dante não lute contra nenhum monstro como os heróis mitológicos, ele confronta-se com vários desses monstros no Inferno. Essas feras na verdade representam aspectos negativos do ser, de todos nós e do próprio Dante, que ao longo da difícil caminhada vão sendo lapidados.”

O segundo painel feito por Canato também segue a divisão em três partes: Inferno, Purgatório e Paraíso Terrestre. Neste caso, no Inferno, estão representados os gigantes que lutaram contra Zeus, remetendo assim à traição, e constituindo, mais uma vez, elementos da mitologia grega presentes na obra. Nesse ponto, Dante, pintado no lado direito do painel, é ajudado pelo gigante Anteu, que é poupado de utilizar as correntes por não ter participado da luta contra Zeus. O Minotauro e as Harpias também aparecem. Estas últimas são retratadas como mulheres-aves que mastigam eternamente os brotos daqueles que foram transformados em árvore por serem suicidas. Também é retratada na cena a cidade de Dite, que, guardada por mil demônios, separa o alto do baixo Inferno. Ainda nessa passagem, Dante se depara com o Cocito, um mar gelado formado por todas as lágrimas choradas no Inferno.



Grifo, animal mítico metade águia e metade leão, leva Beatriz em um cortejo pelo Paraíso Terrestre



O terceiro painel representa o Paraíso Celeste

Ao centro, também neste painel, está retratado o Purgatório. Nele, o poeta adormece e traz em sua testa sete letras “P”, que representam os sete pecados. Na jornada às esferas superiores, a cada círculo vencido por Dante, um “P” lhe é retirado, até ele ser finalmente aliviado de seus pecados e chegar ao Paraíso Terrestre, onde entra nas águas do rio Eunoé para ser, mais uma vez, purificado.

Já no Paraíso Terrestre, Dante assiste a um cortejo liderado por um Grifo, animal mítico metade águia e metade leão, que traz Beatriz em um carro. “A águia é o senhor dos céus, e o leão, senhor da terra. O Grifo é, portanto, símbolo de Cristo, senhor do Céu e da Terra”, explica Canato. Além disso, o carro, como emblema da própria Igreja, traz quatro entalhes que representam os quatro evangelistas: Marcos (o leão) fazendo referência à realeza de Cristo; Lucas (o boi), que evidencia sua missão sacerdotal; João (a águia), que determina sua natureza divina; e Matheus (o anjo), que indica sua natureza humana. Toda essa cena é uma alegoria da Igreja Católica.

Diante do Grifo, Dante arrepende-se de todos seus erros. Nesse momento, Beatriz se revela e o poeta pode agora subir às instâncias celestiais junto a ela, momento retratado no terceiro e último painel de Canato.

O terceiro painel representa inteiramente o Paraíso Celeste. “Em *A Divina Comédia* existem dois Paraísos, o Terrestre e o Celeste. O primeiro coincide com o topo do Purgatório, é o Jardim do Éden onde o poeta se purifica e recebe as sete virtudes”, afirma Canato. “O Celeste é dividido em dez partes, nove céus mais o Empíreo, morada de Deus”, completa. Seguindo a divisão de três momentos principais, no painel, à direita, se vê a Cruz de Luz, representando aqueles que morreram pelo Cristianismo; ao centro, tem-se a imagem de Cristo; e, à esquerda, a Rosa, que representa o Céu dos bem-aventurados e é símbolo do aspecto feminino da divindade.

Os astros deste painel representam cada um dos céus do Paraíso Celeste, na ordem: Lua, Mercúrio, Vênus, Sol, Marte, Júpiter, Saturno, o céu das Estelas

Fixas, o Primum Móbile e o Empíreo. O modelo geocêntrico de Ptolomeu, que vigorava na Idade Média e afirmava que a Terra era o centro do universo, aparece pintado no mural acima da porta lateral, na cena em que Beatriz convida Dante a alçar às estrelas para entrar definitivamente no Paraíso Celeste. “Ao conjunto dos círculos concêntricos, acrescentei o círculo zodiacal”, diz Canato, que, para isso, buscou referências no próprio poema, em especial no uso que Dante faz das constelações para indicar a passagem do tempo.

Rendendo-se ao convite de Beatriz, Dante ascende aos nove céus guiado por sua amada. Durante a subida, o poeta encontra vários personagens, que vão de pessoas comuns, como seu trisavô Cacciaguida, a imperadores, como Justiniano e Constantino, além de vários santos como São Tomás de Aquino e São Boaventura, entre outros. Dante escolheu personagens que em vida foram virtuosos e, em seus céus respectivos, ensinam ao poeta as sete virtudes: força, prudência, justiça, temperança, fé, esperança e caridade. Por fim, Dante é auxiliado por São Bernardo de Claravau, fundador da Ordem dos Templários, o qual intercede por ele junto a Nossa Senhora. Dante chega então ao Empíreo, onde contempla toda a criação divina e compreende ser o “Amor que move o Sol e os outros astros”.

Com os três painéis finalizados — constituindo assim uma das maiores representações de *A Divina Comédia* já pintadas — Canato se recorda da sua “jornada”, nesse trabalho, como um sonho realizado. “Interpretar uma obra dessas proporções é tudo o que um artista pode desejar, e entrar no universo dantesco e imaginar seus personagens e lugares criados pelo poeta foi fascinante. Visualizar esses mundos talvez tenha sido o mais fácil de todo o processo, uma vez que se trata de uma obra imagética, e as descrições são muito ricas e precisas”, comentou o artista. “Que essa obra seja a semente que irá despertar em cada um a vontade de trilhar os caminhos do sumo poeta. Caminhos do autoconhecimento, do resgate de valores e da busca do aprimoramento do ser”, completa.

“Interpretar uma obra dessas proporções é tudo o que um artista pode desejar, e entrar no universo dantesco e imaginar seus personagens e lugares criados pelo poeta foi fascinante”, afirma Canato

Dante e Beatriz em cena do terceiro painel





A Divina Comédia: UM PERCURSO POÉTICO DA DESARMONIA PARA A UNIDADE

Por João Ibaixe Jr*

Representação do canto IX do “Purgatório”,
por Francesco Scaramuzza

em *A Divina Comédia*, o contraste entre céu e inferno se estabelece não somente pela narrativa como também por uma gama de elementos instrumentais formais dos quais se socorre o poeta em sua trama, as quais, combinadas, permitem que a “Comédia” continue sendo lida, como diz Otto Maria Carpeaux, num tempo em que o gênero das epopeias não é mais apreciado.

O presente texto busca acompanhar o percurso dantesco de modo breve – e, portanto, imperfeito – a partir, exatamente, de sua instrumentalidade em relação ao discurso poético para destacar que, a partir de rigoroso controle técnico das formas, Dante consegue construir uma ilusão cuidadosa e habilmente formulada para produzir essa distinção narrativa entre o caos do “Inferno” e a harmonia do “Paraíso”.

Cabe lembrar que a obra é composta de 14.233 versos, divididos nas três partes citadas. Cada parte contém, por sua vez, trinta e três (33) cantos, com exceção do “Inferno”, que apresenta um canto introdutório a todo o poema, somando-se cem (100) cantos. Note-se que este número fornece um total, múltiplo de dez, refletindo a noção de ordem ao todo, o que, em si, já contribui com certa musicalidade à própria aproximação da obra.

Quanto a essa ordem, dela já destoa o “Inferno”, pois, como dito, ele se compõe de 34 cantos, quebrando aquela primeira harmonia musical vista acima. Além disso, o “Inferno” perderia qualquer relação com as outras partes na perspectiva do 33, para além da relevante significância numerológica, com uma possível inferência sobre a questão da idade. Explica-se.

Embora os comentadores, baseados na obra “Convívio”, também de Dante, e na referência aos Salmos, tenham sedimentado a ideia de que o poeta teria ao tempo do início de seu percurso a idade de 35 anos, nada impede de lembrarmos que a jornada pública de Cristo, também referência bíblica, teria se iniciado aos 33 anos. Com isso em mente, a quantidade de cantos poderia de certa forma dialogar com a paixão cristã, evocando o sacrifício do Messias e a purificação do ser humano. Essa inferência é permitida recordando-se que a obra, além de outras, pode ser lida sob a dimensão religiosa.

Outra questão com relação à simetria dos cantos é a existência de variação considerável no comprimento de linhas por canto e nas diferenças de comprimento entre os cantos. Tais diferenças, como seria de esperar, são maiores no “Inferno”, contribuindo para aquela sensação de desarmonia, e menor no “Paraíso”, reforçando o sentido de unidade.

Há, no “Inferno”, um campo de variação de 42 linhas entre o canto mais longo e o mais curto. O canto mais longo é o XXXIII, com 157 linhas, no qual aparece a figura de Ugolino, o arquétipo dos traidores, condenados cuja conduta fere a sociedade e destrói a si mesmos e àqueles a seu redor, indicando ser a traição o delito mais grave, pois é a efetivação de todo desamor, numa absoluta desconsideração pelo ser do outro.

Já no “Paraíso”, há três cantos mais longos, cada um com 154 linhas, sendo eles os Cantos XVI, XXII e XXIV. Em todos eles há diálogos que incluem também descrições que refletem a perda de um estado de inocência terrena: o primeiro referente à *pólis*, a antiga Florença, na fala do ancestral Cacciaguیدا; o segundo, no dizer de São Bento, para quem o hábito monástico tornara-se releis saco de *farina ria*; e o último, no elogio de São Pedro a Dante, cuja compreensão sobre a doutrina da fé, se fosse difundida, não daria lugar ao engenho de sofistas.

Distinções são também encontradas na distribuição das formas de narrativa, enquadradas em descrições, diálogos e discursos longos. No “Inferno”, há uma maior divisão entre os que se encaixam em uma categoria ou outra, havendo mais cantos que podem ser classificados tanto como descritivos quanto dialogais, intercalando-se, em alguns destes últimos, pequenos discursos, e estando a forma discursiva mais longa, de até 50 linhas, restrita a apenas cinco cantos. Quanto ao “Paraíso”, os discursos longos se fazem mais presentes, num total de onze cantos, não havendo misturas de forma narrativa. Mais uma vez a estratégia dantesca, também nesse quesito, lança o leitor à sensação entre desordem e harmonia.

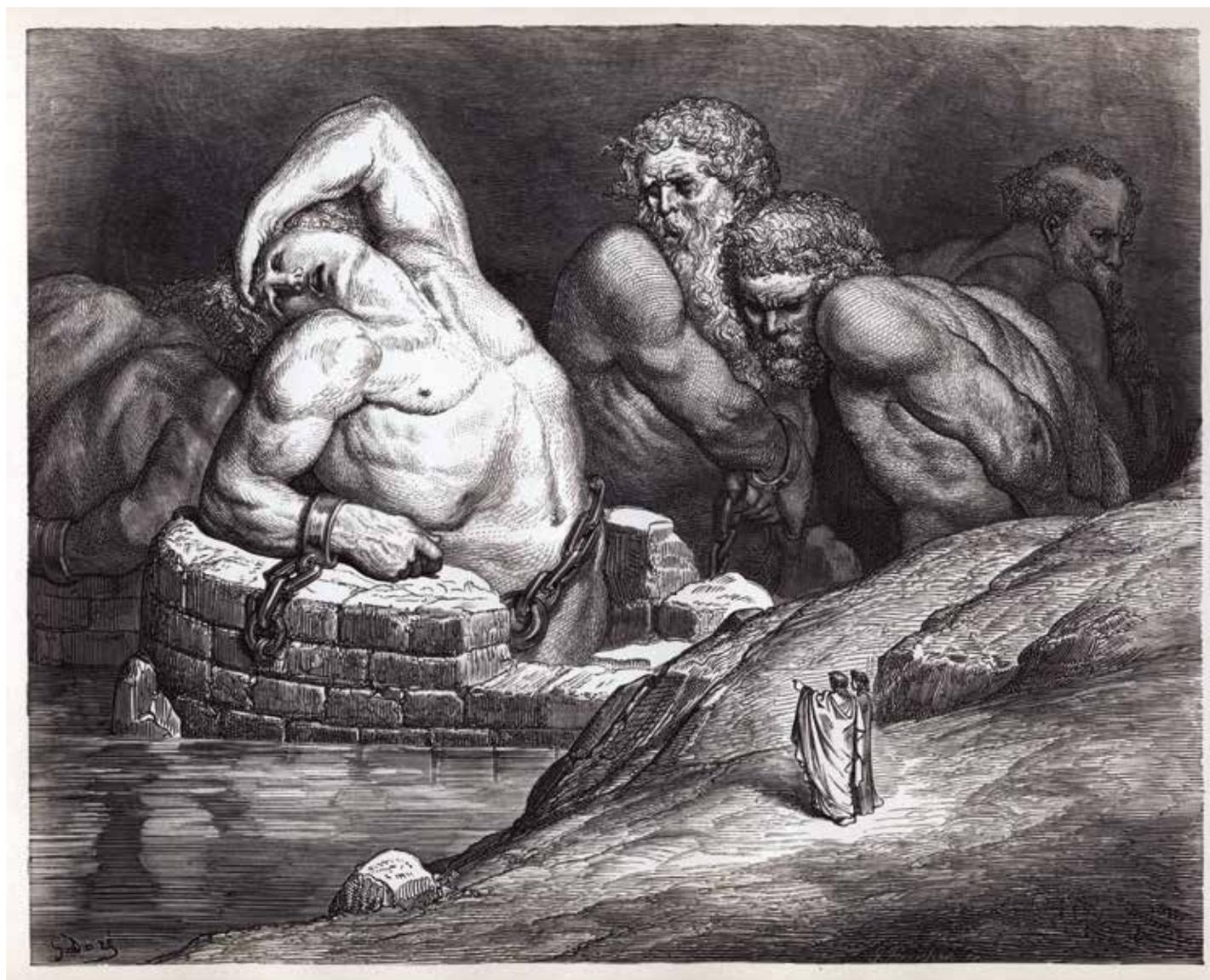
Alterações espaciais são outro recurso utilizado, sendo as transições mais acentuadas, de um canto a outro, como seria de se esperar, no “Inferno”: existem finalizações determinadas e

recomeços em catorze oportunidades, enquanto apenas seis cantos projetam seu final para o próximo e outros catorze carregam consigo a ação ou comentário sobre ela. As extensões geográficas são maiores, ao contrário, no “Paraíso”, onde uma esfera celeste pode tomar até quatro cantos, e quase todos os cantos, com exceção de apenas quatro, entrelaçam-se na continuidade da ação.

O instrumental técnico de apoio usado por Dante para acentuar esse efeito, na maior parte das vezes, é o chamado *enjambement* ou encadeamento, isto é, a separação em versos distintos de duas palavras unidas no plano lógico. No “Inferno”, ele é colocado para incitar surpresa, choque ou desconforto, perturbando o leitor, enquanto o uso mais constante no “Paraíso” permite a sensação de infinitude do verso, a qual, aliada à *terza rima*, evoca uma dinâmica mais acentuada, numa continuidade permanente a fim de quebrar a linearidade e provocar uma percepção de circularidade espiral, que acompanha a narrativa.

No campo da linguagem, no “Paraíso”, Dante parece estar se movendo em direção a um modelo universal, incorporando latim, grego, hebraico e

Canto XXXI do “Inferno”,
por Gustave Doré



Domínio público



O "Inferno", retratado por Sandro Botticelli

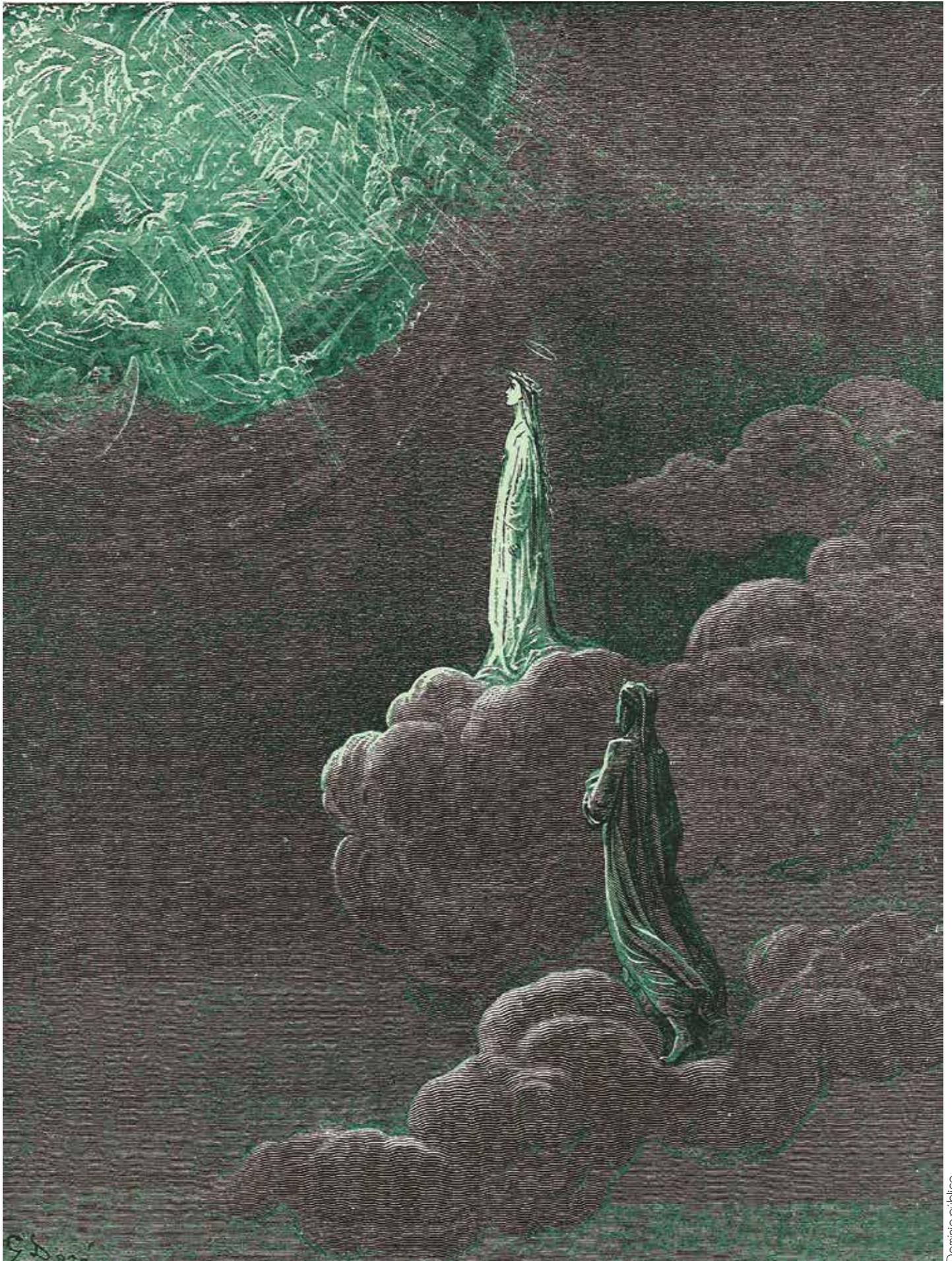
elementos de francês, bem como palavras em italiano que ele mesmo cria, as quais sedimentarão a língua italiana até seu caminhar moderno. No "Inferno", a linguagem é colocada no caminho da comunicação, às vezes, como um obstáculo (lembra-se do Canto VI, linha 1, quando Plutão diz: *Pape Satan, Pape Satan aleppe*), para enfatizar o isolamento e a visão limitada dos condenados.

Além disso, a "Comédia" tem muitos neologismos, variando o seu número conforme os comentadores; porém, todos afirmam ser o dobro no "Paraíso" em relação aos outros cânticos. Do "Inferno", não se pode esquecer do mais conhecido – o *contrapasso* –, constante do curto discurso de Bertran de Born, (Canto XXVIII, linha 142), com o qual ele dá a relação da punição a seu pecado.

Um último recurso a ser aqui analisado é o das rimas. Apenas para recordar, uma vez que citada acima, Dante foi o criador da *terza rima* – dada pelo esquema ABA, BCB, CDC, DED, etc. – com o qual, como afirma Graça Moura, o poeta encontrou um veículo privilegiado para a progressão de extensas sequências narrativas. Aqui, nos interessa olhar para outra técnica utilizada, que é a chamada rima equívoca, aquela em que se repete a mesma palavra com diferentes significados.

Dante usa rimas equívocas nas três partes da "Comédia", diminuindo gradativamente sua frequência: cerca de 35 no "Inferno" e 22 no "Paraíso" – contagem aproximada, por haver certa variação entre comentadores.

“a ‘Comédia’ tem muitos neologismos, variando o seu número conforme os comentadores; porém, todos afirmam ser o dobro no ‘Paraíso’ em relação aos outros cânticos.”



O "Paraíso", em gravura
de Gustave Doré

Como se poderia esperar, Dante usa as rimas equívocas de forma diferente nas três partes da obra. No "Inferno", o recurso contribui para a sensação de confusão. No "Paraíso", indo ao encontro do que afirma Mello Nóbrega, torna-se difícil distingui-la da rima idêntica, aquela em que aparecem vocábulos homônimos. Vale dizer, enquanto no "Inferno" a equivocidade é sempre em desfavor da compreensão do leitor, para produzir-lhe dúvida e insegurança, no "Paraíso", ela é um recurso de elegância, de estilo, atuando o equívoco mais como reflexo da admiração do que da incerteza.

O movimento em direção à maior harmonia do som é favorecido também no "Paraíso" por séries de técnicas poéticas: rima interna, aliteração (sucessão de sons similares), assonância e consonância.

Todas essas técnicas são praticadas nos outros cânticos, mas elas caminham com intensidade crescente, para culminar num clímax sonoro na última parte do "Paraíso", enquanto no "Inferno" a conexão de técnicas, além da *terza rima*, é esporádica, enfatizando determinados momentos de horror ou ressentimento.

Da mesma forma, os efeitos sonoros dominantes no "Inferno" são árduos e perturbadores. A exceção é dada pelos contrastes de som suave e romântico em face da aspereza da realidade no Canto V, com a fala de Francesca da Rimini, que, imediatamente após descrever o momento de doçura que culminou num beijo (linha 136 – *la boca mi basciò*), é seguida pelo som duro provocado pelo desmaio do poeta (linha 142 – *E cadì come corpo morto cade*).

No "Paraíso", Dante não introduz novos efeitos sonoros, mas intensifica a sua utilização de modo que eles passam a dominar o cântico. O exemplo de maior força está no Canto 33, na oração de São Bernardo, composta por uma *terzina* formada de

frases de duas palavras cada (linhas 19-20: *In te misericordia, in te pietate/ in te magnificenza, in te s'aduna*), cuja técnica é repetida quando o poeta vislumbra Deus, revelando sua unidade essencial e circularidade absoluta, num subtexto que enfatiza a conexão entre Deus e a Virgem Maria:

*O luce eterna che sola in te sidi,
sola t'intendi, e da te intelletta
e intendente te ami e arridi!*
(Paraíso, XXXIII, 124-126)

Os argumentos aqui esposados sugerem que Dante era um poeta ciente de sua arte em todas as fases do poema, tendo se socorrido de todas as técnicas disponíveis. Certamente, no "Paraíso", Dante atinge o pico mais alto de sucesso poético, usando rimas e todas as outras formas de conectar palavras pelo som para aprimorar e, às vezes, transpor seu significado, para nos induzir à sensação de harmonia celestial que não pode ser descrita, mas, como disse T. S. Elliot, apenas pressentida como cor.

Isso não significa que suas habilidades como poeta foram desenvolvidas apenas no curso do poema, uma vez que todas as técnicas utilizadas para tal efeito no "Paraíso" estão presentes nas outras partes – mesmo no "Inferno", onde elas são empregadas de modo diferente para justamente contribuir para a confusão dos sentimentos.

Com tais variações técnicas, o "Inferno" é apresentado como o reino do caos, onde a ordem não teria lugar, configurando-se um espaço do marasmo, da prostração moral e do egoísmo agressivo, enquanto o "Paraíso", com toda sua harmonia instrumental, representa poeticamente o lugar da ordem e da unidade, o espaço da fala. E são essas diversas vozes a falar que criam sua doce harmonia.

**João Ibaixe Jr. é diretor-presidente do Instituto Ibaixe*



DANTE EM DALÍ: REALIDADE ONÍRICA

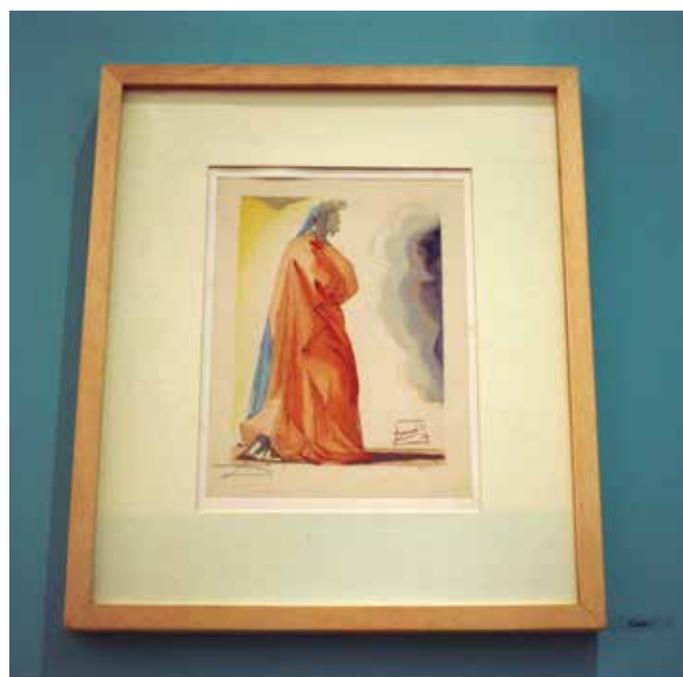
Por Felipe Guerra Fotos: Henrique Carneiro

O Colégio Dante Alighieri recebeu, entre os dias 23 de novembro e 8 de dezembro, 100 gravuras do pintor espanhol Salvador Dalí inspiradas na obra *A Divina Comédia*. As peças compuseram a exposição “Dante em Dalí: Realidade Onírica”, que coroa as comemorações dos 750 anos de nascimento do poeta italiano que dá nome à centenária instituição de ensino.

Até o dia 27, a exposição ficou aberta apenas para funcionários e alunos da instituição. Nessas visitas, os dantianos foram conduzidos pelas respectivas professoras e por monitores, que discutiram sobre a vida e o trabalho de Dalí e a

gênese das obras ali expostas. O público geral pôde conhecer a mostra gratuitamente a partir do dia 28. Estima-se que mais de mil pessoas, além dos aproximadamente 4,5 mil alunos do Dante, tenham visitado a exposição no decorrer dos 16 dias em que ficou aberta.

As gravuras foram cedidas pelo Espaço Cultural Acervo “Antônio Ibaixe”, localizado em São Carlos, no interior paulista, e criado pela Prefeitura da mesma cidade especialmente para abrigá-las. A curadoria da exposição ficou sob a responsabilidade do gestor cultural Olívio Guedes.



Spazio Gastronomico, um restaurante charmoso, aconchegante e tranquilo, com um cardápio de essência italiana



Rua Horácio Lafer, 533 - Itaim

Delivery: 11-3078-0028

www.spaziogastronomico.com.br

SPAZIO

-15%

NO JANTAR

VÁLIDO ATÉ 31/03/16

Seu filho formado em uma
High School Americana.



E sem sair do Dante.

<http://www.colegiodante.com.br/high-school>
11 - 3179 - 4400