

DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XII - Número 32 - Março de 2016

ISSN 1980-637X



Mulheres imigrantes

*Elas atravessaram o oceano
sem garantias, trabalharam
muito dentro e fora de casa e
criaram descendentes a quem
possibilitaram uma vida menos
sacrificada que a delas*



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
(ISSN 1980-637X)



É UMA PUBLICAÇÃO DO
COLÉGIO DANTE ALIGHIERI
ALAMEDA JAU, 1061 SÃO PAULO-SP
FONE: (11) 3179-4400
WWW.COLEGIODANTE.COM.BR

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:
ADRIANO DE LUCA, ARTHUR FUJII,
FERNANDO MAKITA, GUSTAVO DE OLIVEIRA
ANTONIO, JOHNNY MAZZILLI, LAURA
FOLGUEIRA, LUISA DESTRI, MARTHA LOPES,
RENATA HELENA RODRIGUES, RAFAELA
DIEDRICH, SILVANA LEPORACE, SILVIA
PERCUSSI

TIRAGEM: 9.200 EXEMPLARES

ENVIE SUAS SUGESTÕES E CRÍTICAS PARA
DANTECULTURAL@CDA.COLEGIODANTE.COM.BR



CAPA: ARTHUR FUJII

CARTA AO LEITOR

Este número da DANTECultural acabou se tornando uma homenagem à mulher. À sua força, à sua perseverança, à sua crescente presença nos mais diversos setores da sociedade, enfim, a todas as suas inúmeras qualidades. E o melhor de tudo, é que essa não foi uma ação pensada, premeditada. Simplesmente aconteceu. Fomos elaborando a revista e, de repente, percebemos, no produto final, uma presença feminina marcante.

Nossa matéria de capa, "*Le brave donne*", mostra o papel importante que as imigrantes italianas tiveram, seja no âmbito familiar, como força agregadora, seja na tomada de importantes decisões, até mesmo convencendo os homens que queriam voltar para a Itália a permanecer aqui. Além disso, muitas delas, ao lado das múltiplas tarefas domésticas, ainda trabalhavam fora para ajudar no sustento do lar.

Nossa entrevistada é a ex-aluna Eliane Elias. Cantora, pianista e compositora, ela mora nos Estados Unidos e acabou de ganhar um dos mais importantes prêmios da área musical, o Grammy de melhor álbum de jazz latino de 2015, por *Made in Brazil*. Eliane lembra de seus professores do Dante, conta sobre o início de sua carreira, quando tocou com Vinicius de Moraes e Toquinho, fala de sua relação com Tom Jobim e de seus planos futuros.

No **Papo Aberto**, temos a doutora em Educação Kátia Smole, com quem a profa. Silvana Leporace troca ideias sobre a valorização da forma de se ensinar Matemática. Em **Cultura**, temos um rápido bate-papo com a ex-aluna Fernanda Carvalho, produtora da animação brasileira *O menino e o mundo*, que esteve entre os indicados ao Oscar. No **Perfil**, conhecemos um pouco da história da desenhista e estilista Luiza Pannunzio, que, inspirada em seus filhos, criou os personagens A Menina da Cabeça Quadrada e O Menino que Não Sabia Chorar.

Vale ressaltar que a presença da mulher na DANTECultural não é uma exceção, mas uma constante. Afinal, por nossas páginas, já passaram, entre outras, Aurora Giora Albanese, Carole Crema, Costanza Pascolato, Constancia Pagano, Cris Barros, Fabiana Cozza, Ligia Amadio, Lina Bo Bardi, Maria Cecilia Loschiavo dos Santos, Marina Colasanti, Marta Vannucci, Nivea Maria e Renée Castelo Branco. Não podemos nos esquecer, evidentemente, daquelas que fazem a revista: as jornalistas Laura Folgueira e Luisa Destri, as colunistas Silvana Leporace e Silvia Percussi, a diagramadora Simone Machado e a nossa editora Marcella Chartier.

Na companhia de todas essas mulheres, desejo a todos uma excelente leitura.

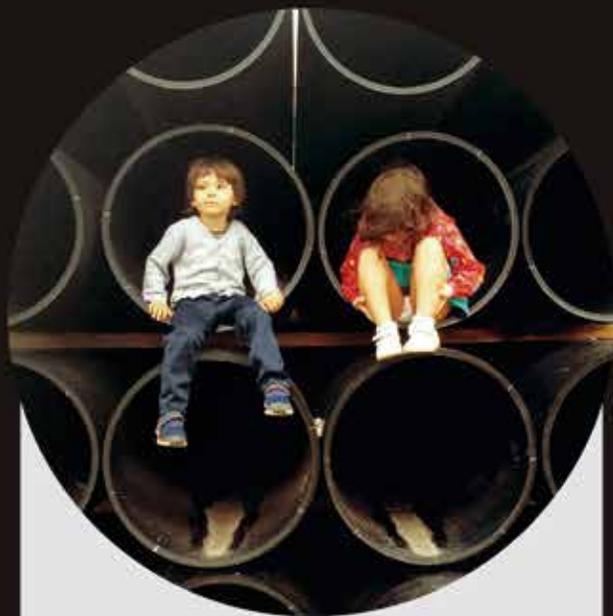
FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



HISTÓRIAS (06), COMIDA (34) e ARTE (46)

CAPA As memórias das
mulheres que vieram da Itália
contadas por elas e por suas
descendentes compõem parte
importante da história oficial
da imigração
08





REPORTAGEM

Polenta, porchetta e pasta: na comida de rua paulistana não poderiam faltar pratos italianos — mas tem *oriundi* vendendo até yakissoba na rua Augusta 36



GASTRONOMIA

A história do Jardim de Napoli, restaurante que serve o polpettone mais famoso de São Paulo — uma receita secreta criada pelo herdeiro do fundador, Antonio Buonerba 40



Capa/08
Entrevista/22
Perfil/28
Espaço Aberto/30
Centro de Memória/32

Reportagem/36
Gastronomia/40
Mesa Consciente/44

Cultura/48
Ensaio Fotográfico/54

Papo Aberto/61



Capa/08
Entrevista/22
Perfil/28
Espaço Aberto/30
Centro de Memória/32

HISTÓRIAS



Relógio na casa de
Annunziata Lolocono,
entrevistada da reportagem
de Capa

Arthur Fujii



LE BRAVE DONNE

Entre as agulhas de costura e as panelas, a criação dos filhos e a tomada de decisões importantes para além do ambiente doméstico, as mulheres imigrantes exerceram papéis fundamentais no estabelecimento e na manutenção das famílias italianas no Brasil

Por Marcella Chartier

Annunziata Loiacono chegou ao Brasil em 1952, dois anos depois da irmã Gerarda. Ao lado, a sobrinha Stella (filha de Gerarda) e sua filha, Bruna



Elas atravessaram o oceano carregando filhos dentro ou fora do ventre. Trouxeram irmãos, primos, ou, ainda meninas, vieram acompanhando suas famílias. Chegaram depois de seus pais ou maridos terem se estabelecido, em busca de uma vida melhor, fugindo da guerra, da fome, ou movidas pelo desejo de recomeçar suas histórias em outro lugar. Entre as imigrantes italianas do final do século XIX e início do XX, a maioria era pobre e analfabeta e vivia e trabalhava no meio rural. Já nas décadas finais do século XX, elas chegaram para fazer a vida nos centros urbanos. As mulheres tiveram um papel essencial na fixação dos italianos por aqui. A imagem da *mamma* italiana como figura central e agregadora da família é reducionista. Para além do protagonismo que elas exerciam entre seus parentes, muitas vezes eram elas que estavam por trás das decisões relacionadas a questões externas que, aparentemente, eram assunto masculino. Em alguns casos, a própria permanência das famílias no Brasil era resultado de exigências femininas: há relatos que apontam que, no meio rural, quando os homens que acreditavam que iam enriquecer rapidamente na nova terra se sentiram frustrados e quiseram regressar à Itália, foi a perseverança delas que os fez ficar. Além disso, eram elas as responsáveis pelas tarefas domésticas, desde sempre tidas como de menor importância. Foram anos limpando e organizando a casa, preparando e servindo refeições feitas do zero, em um trabalho que começava na criação e no abate de animais criados no quintal, e, em boa parte dos casos, cuidando de muitos filhos com pouca ou nenhuma ajuda. Muitas delas também trabalhavam fora, na roça ou em fábricas — ou costurando e cozinhando dentro de casa, não apenas para seu núcleo familiar, mas para uma freguesia. Longe de se justificar por um dom multitarefa, equivocadamente atribuído às mulheres como se fosse elogio, essa rotina se dava por pura necessidade. Ainda assim, a elas ficou, na história oficial da imigração, um lugar de coadjuvantes. Quando se conta sobre os italianos que vieram fazer a América, é geralmente nos feitos dos homens que se concentram os relatos, assim como é deles a maior parte das vozes (questões de gênero que, vale destacar, não são exclusividade da história da imigração). Às mulheres imigrantes restou o reconhecimento dos dotes culinários e maternos, sem que se medisse de maneira justa o valor desses cuidados — que exigiam delas dedicação constante e grandes esforços, e eram fundamentais para a vida de todos os membros da família. Foram silenciadas, ainda, vivências cheias de dor. Segredos que, conforme indicam alguns registros, envolviam amores interrompidos, casamentos infelizes, abusos e traições de diversas ordens sofridos no navio a caminho do Brasil ou mesmo em suas próprias casas. Se hoje muitas dessas questões ainda são realidade para tantas mulheres, há quase cem anos elas eram consideradas parte da normalidade. Mas há também histórias de parceria e sorte, reviravoltas, vitórias, memórias que deixam saudades e divertem. E narrativas transmitidas para filhas e netas que, com vidas tão diferentes das delas, mantiveram olhos e ouvidos atentos à partilha e hoje fazem questão de recontar. Como elas mesmas afirmam, é uma forma de reencontrar as *mammas* que já não mais estão neste mundo.

Casamentos endogâmicos

Anos 40, Sicília. “Vamos dar uma olhadinha naquele menino bonitinho ali?”, perguntaram as primas de Carmela enquanto elas brincavam na rua. O garoto era mais velho, uma série à frente delas na escola. Estava sentado em um degrau, e as primas atiraram pedrinhas perto dele para serem notadas. Ele correu na direção delas e, então, uma das meninas perguntou: “De quem você gosta mais? De mim ou dela?”. “De nenhuma de vocês duas. Gosto daquela ali, de cabelo crespo”, respondeu Nicola Macaluzo, referindo-se a Carmela.

Àquela altura, naquele lugar, ninguém namorava aos dez, doze anos. Mas os dois se gostaram de imediato e mantiveram uma amizade com matizes de amor romântico infantojuvenil por anos. “A gente só se via de longe. Quando ele saía do serviço, passava numa praça perto da minha casa e assobiava. Às vezes eu conseguia dar uma olhadinha na janela”, lembra Carmela (hoje Li Puma, sobrenome de casada).

Quando ela tinha 16 anos, em 1953, teve que emigrar para o Brasil. Seu pai já havia partido três anos antes, fugindo da crise que assolava a Itália do pós-guerra. Nicola queria vir junto, mas a família não permitiu, alegando que ele ainda era muito jovem. E foi na praça que os dois trocaram olhares pela última vez em terras italianas antes da partida. Uma cena de filme: Carmela se despedia olhando pela janela do ônibus que partiu em direção ao porto. Na rua, Nicola correu ao lado do veículo até que a velocidade fosse mais alta do que a que seus pés conseguiam desempenhar.

Carmela viajou com a mãe e dois irmãos em direção ao Rio de Janeiro, todos com medo de não encontrar o pai na chegada. “Ficava todo mundo debruçado na proa procurando os parentes. Até que um italiano que viajou conosco começou a gritar o nome e o sobrenome do meu pai para nos ajudar. E avistamos o braço dele acenando no meio da multidão”, diz, emocionada, mais de 60 anos depois.

Carmela não pôde estudar porque precisou ajudar a mãe. Ela

Elena Coletti chegou em 1955 acompanhada da irmã. Conseguiu trabalho numa confecção, o que garantiu o sustento das duas por anos

Arquivo pessoal





Elena Coletti casou-se quatro anos após a irmã que veio com ela para o Brasil

era a filha mais velha e, já em terras brasileiras, ganhou mais três irmãos. A família de agricultores instalou-se em São Luiz do Paraitinga, interior de São Paulo, depois de algum tempo, quando o pai de Carmela conseguiu comprar um pedaço de terra. Aos 23 anos, ela se casou com um primo e foi morar em Cruzeiro, também no interior paulista. Ela lembra com carinho do marido, falecido há pouco mais de uma década. Teve a sorte de se relacionar bem com o escolhido por sua família para desposá-la. “Meus pais diziam que era bom casar com um italiano porque, se um dia a gente quisesse voltar, ele poderia ir com a gente”, explica.

Era comum esse tipo de arranjo casamenteiro endogâmico, ou seja, dentro da comunidade imigrante italiana. Para além da questão da possibilidade de retorno à Itália, havia uma preocupação com a manutenção de costumes e da cultura fora do país de origem e, também, com a formação de redes de famílias amigas — ou, quando não era possível, até com o fortalecimento de laços dentro de uma mesma família, sendo bem

comuns os matrimônios entre primos, como foi o caso de Carmela.

Elena Accomando também se casou com um italiano por aqui — e então seu sobrenome se tornou Coletti. Nascida em Atripalda, província de Napoli, em 1934, ela emigrou para o Brasil aos 21 anos acompanhada de sua irmã, Maria. As duas dividiram um cômodo até Maria se casar e levar Elena para morar com ela, atenuando os comentários maldosos daquela época em torno de duas irmãs que, em vez de estarem formando família, viviam sozinhas. Foi quatro anos depois que Elena acabou se casando também e logo teve sua primeira filha, Angela.

Salva pela costura

Ainda na Itália, mais de uma década antes de se tornar Coletti, Elena deixava o convento em que crescera, para voltar a morar com a mãe, e experimentava uma sensação que não conhecia. Ver a cidade, com todo aquele movimento de pessoas pelas ruas, a deixou entusiasmada.

A vida no convento era reclusa e rígida, as horas preenchidas com tricô, bordado e outras atividades

que Elena precisava concluir antes das refeições para poder se servir. Ela havia sido deixada aos cuidados de freiras e padres aos 3 anos de idade porque sua mãe, sozinha com mais dois filhos além dela, não conseguia dar conta de todos e trabalhar para sustentar a família. Viúva e morando na casa do sogro, recebeu dele uma oferta: ele a ajudaria com as crianças, com a condição de que se casasse com ele. A mãe de Elena preferiu ir embora.

Foi depois de uma das visitas ocasionais que fazia à filha no convento que a mãe de Elena decidiu levá-la de volta pra casa, ao notar que a menina estava anêmica. “Minha mãe contava que a comida era pouca e ruim, que padres e freiras comiam do bom e do melhor e que as crianças ficavam com os restos. Quando eu era criança e a desobedecia, ela dizia que ia me mandar pro convento”, conta Angela, hoje achando graça da bronca. Apesar de as lembranças desse tempo não serem nada boas, foi graças a essa vivência que Elena pôde garantir seu sustento quando chegou ao Brasil. Foi no convento que ela aprendeu a ler, a escrever e a bordar, tendo tido acesso a um conhecimento que a irmã mais velha, Maria (analfabeta até o fim dos seus dias), não teve.

As duas irmãs decidiram partir depois que a mais velha teve seu noivado rompido: o rapaz descobriu que a família dela não tinha dinheiro para pagar o dote. A mágoa de amor se tornou desejo de recomeçar a vida no Brasil, para onde já haviam imigrado alguns amigos e o irmão. Elena, com seu espírito livre, não podia perder a oportunidade de também atravessar o oceano e criar uma nova história para si.

Depois do casamento e da gravidez, Elena saiu da fábrica porque precisava cuidar da filha e das tarefas domésticas. Mas logo ficou entediada e quis ganhar seu próprio dinheiro. Começou a costurar para fora, trabalhando na máquina até tarde da noite



Angela, filha de Elena Coletti, conta que sua mãe, imigrante, trabalhava dobrado em uma confecção para sustentar a si e a irmã quando chegaram ao Brasil. “Ela passava o dia na fábrica e levava o que precisava ser retomado à mão para fazer em casa”

Uma prima que morava em Santo André, na região metropolitana, acolheu as duas. Não demorou muito para que Elena conseguisse um emprego na Valisére, confecção de roupas íntimas.

Àquela altura, o trabalho era feito em máquinas de costura. Mas às vezes um fio escapava e precisava ser retomado à mão. A destreza de Elena nessa tarefa garantiu uma preferência da chefe — mas também mais trabalho. “Ela passava o dia na fábrica e levava o que precisava ser retomado à mão para fazer em casa”, conta Angela. Demorou apenas um mês para que as irmãs conseguissem comprar um fogão. Antes disso, só se alimentavam de comida fria. “Ela dizia que, no trabalho, ia comer pão com alface no banheiro para ninguém ver que ela tinha levado para o almoço”, diz a filha de Elena.

O casamento e a gravidez fizeram Elena deixar a fábrica. Mas a vida de dona de casa e mãe era entediante para ela. Quando Angela tinha quase 3 anos, então, Elena disse ao marido (cujos ganhos eram suficientes para manter a família) que queria voltar a trabalhar com costura. Ele a presentou com uma máquina que acabou por funcionar demais: depois da dificuldade inicial em conseguir

clientela, Elena começou a ter uma demanda alta de pedidos e viu sua casa se transformar em uma pequena confecção. Até tarde da noite, depois de fazer todo o serviço doméstico, ela costurava. Até que um dia, quando acordou, viu que a máquina de costura não estava mais lá. “Meu pai havia mandado embora porque não estava gostando daquilo. Ele dizia que a minha mãe não estava mais dando conta de cumprir suas obrigações de esposa, e ela ficou arrasada, queria muito ter o dinheiro dela”, conta Angela.

Não eram tempos favoráveis para uma mulher que queria independência financeira. Mesmo assim, Elena tinha um espírito empreendedor e nunca parou de trabalhar para fora. Trocou a máquina de costura pela cozinha e, de lá, saíam massas, bolos de festa, doces, folhados que vendia pela vizinhança. “Quando ela já tinha Alzheimer, anos depois, falava que precisávamos guardar dinheiro para abrir um restaurante”, lembra Angela. O desejo acabou por não se realizar: ela faleceu no início de 2016 por conta de uma embolia pulmonar. Na família, ficaram as saudades dos sabores e da companhia amorosa de Elena.

Trabalho invisível

Carolina Poppi Burani era uma mulher pequenina, magra, e estava sempre muito bem arrumada, vestida com saia e casaquinho. Gostava de usar seda e nunca era vista de pijamas, nem sequer com um fio de cabelo fora do lugar. “Ela tinha cabelos longos que eu arrumava em um birote e com grampos largos. Estava sempre elegante, mas básica, era do pouco e do bom”, conta Silvia Pesce, bisneta que Carolina ajudou a criar.

Foi apenas ao final dos seus dias que a italiana nascida no Vêneto e chegada ao Brasil em 1889 perdeu um pouco do seu sempre tão equilibrado juízo: aos 91 anos ela andava pela casa no Cambuci chamando pelos filhos e pelo marido falecidos, dizendo que estava com saudades. “Quando eles morreram, ela ficou louca de tristeza por uma semana. Depois, nunca mais falou nos nomes deles até um mês antes de falecer”, lembra Silvia.

Carolina chegou ao Brasil aos 18 anos para acompanhar o homem com quem acabara de se casar. Silvio Burani trouxe também dois dos seus quatro filhos de um casamento anterior, já que a primeira esposa falecera depois do nascimento do último bebê. Como Carolina ainda era muito jovem para cuidar de quatro na viagem e na adaptação ao novo país de morada, o avô materno das crianças achou melhor ficar com duas delas na Itália. Ela logo aprendeu, no entanto, a cuidar de uma prole bem maior: teve dez filhos no Brasil.

Silvio ficara traumatizado com a morte da primeira esposa e, por conta disso, exigia que Carolina passasse os 40 dias do resguardo depois

do nascimento de cada filho deitada na cama, em repouso absoluto. Todos os outros dias além desses 40 de sua vida de esposa e mãe, ela passou trabalhando.

O marido era caixeiro-viajante, o que significava que passava a maior parte do tempo fora de casa. Vendia alimentos pelo interior paulista e às vezes demorava dois, até três meses para regressar. Ele deixava dinheiro, nem sempre suficiente, para que ela e os filhos vivessem no período, mas Carolina era extremamente econômica. Disciplinada, distribuía tarefas e mantinha uma rotina rígida na família para conseguir manter tudo sob controle. Foram apenas três ocasiões em que o ritmo da casa saiu do prumo por alguns dias: quando morreram dois de seus filhos e quando ficou viúva.

Ela recebeu a notícia da morte de Silvio de um policial que veio bater à sua porta. O marido estava comendo um lanche em uma padaria e caiu de repente, por conta de um ataque cardíaco fulminante. “Os dois eram apaixonados um pelo outro”, lembra Silvia. “Ela me dizia que, como meu bisavô tinha muito mais conhecimento do que ela, por ter estudado, tomava o maior cuidado para não desmerecê-la quando ia ensinar algo novo para os filhos”. Carolina estudara o suficiente para saber apenas ler e escrever.

Até os 90 anos era ela quem fazia o *capeletti in brodo* no Natal, na casa de uma das filhas, em que toda a família se reunia. Depois que Carolina faleceu, esses encontros deixaram de acontecer, como é comum entre famílias lideradas por uma matriarca — especialmente as italianas.



Carolina Poppi chegou da Itália aos 18 anos, recém-casada, para acompanhar o marido e dois dos filhos que ele teve em um casamento anterior. No Brasil, ela pariu dez filhos que criou praticamente sozinha

A bisavó de Silvia veio da Itália no final do século XIX aos 18 anos. Teve dez filhos no Brasil, uma delas a avó paterna de Silvia. Na foto, a bisneta da imigrante com uma caixinha que pertenceu a ela

As Loiacono

Os encontros da família Loiacono também deixaram de acontecer – ao menos com o quórum que tinham os almoços na casa da *nonna* Gerarda – quando ela faleceu, na manhã do domingo de dia das mães de 2014.

Toda a família Loiacono veio ao Brasil para recomeçar a vida depois da guerra. Tia Tinta (Annunziata Loiacono), de 91 anos, foi das primeiras a chegar de Laureanna di Borello, Reggio Calabria. Depois de contar, com os olhos cheios d'água, que deixou na Itália um namorado que acabou morrendo de pneumonia ainda quando ela estava no navio, Tinta torna sua a história da família. Ela não quis se casar com ninguém e passou a vida cuidando das tarefas domésticas e dos Loiacono que se instalaram por aqui. Vive no bairro da Saúde, na mesma casa para a qual se mudou pouco tempo depois de sua chegada ao Brasil, em 1952.

Gerarda era sua irmã. Emigrou pouco antes dela, em 1950, em seguida à partida do marido. A oficina mecânica dele logo deixou de render o suficiente para sustentar todos os filhos que começaram a vir ao mundo em terras brasileiras (foram cinco no total). “Foi quando ela começou a costurar para fora, além do que já costurava pra nós. A gente não tinha roupa comprada, era ela quem fazia. Era ela também que nos alfabetizava, fazia tudo ao mesmo tempo”, lembra Stella Bruna Santo, filha de Gerarda. “Eu também fui alfabetizada pela *nonna*”, completa sua filha, Bruna Santo da Silveira. “Só me lembro da minha mãe trabalhando”, completa Stella.

Gerarda Loiacono casou-se na Itália em 1949 e emigrou para o Brasil no ano seguinte



Arquivo pessoal

Arquivo pessoal



Bruna (na foto, ainda criança, à direita) foi alfabetizada pela *nonna* Gerarda (no centro). A avó, que criou cinco filhos, ainda ajudou a cuidar de todos os nove netos

Gerarda tinha pressa. Queria que toda a prole aprendesse logo a ler, entrasse na escola adiantada, para que o caminho até se formarem médicos, professores e advogados parecesse mais curto. Ela não só não ensinou seus truques na cozinha para nenhum descendente como fazia questão de mantê-los todos afastados das tarefas domésticas. Mas não era por capricho, nem por querer deter algum poder. “Eu até tentava chegar perto e ela dizia: ‘não, sai, vai estudar!’”, lembra Bruna, que é médica.

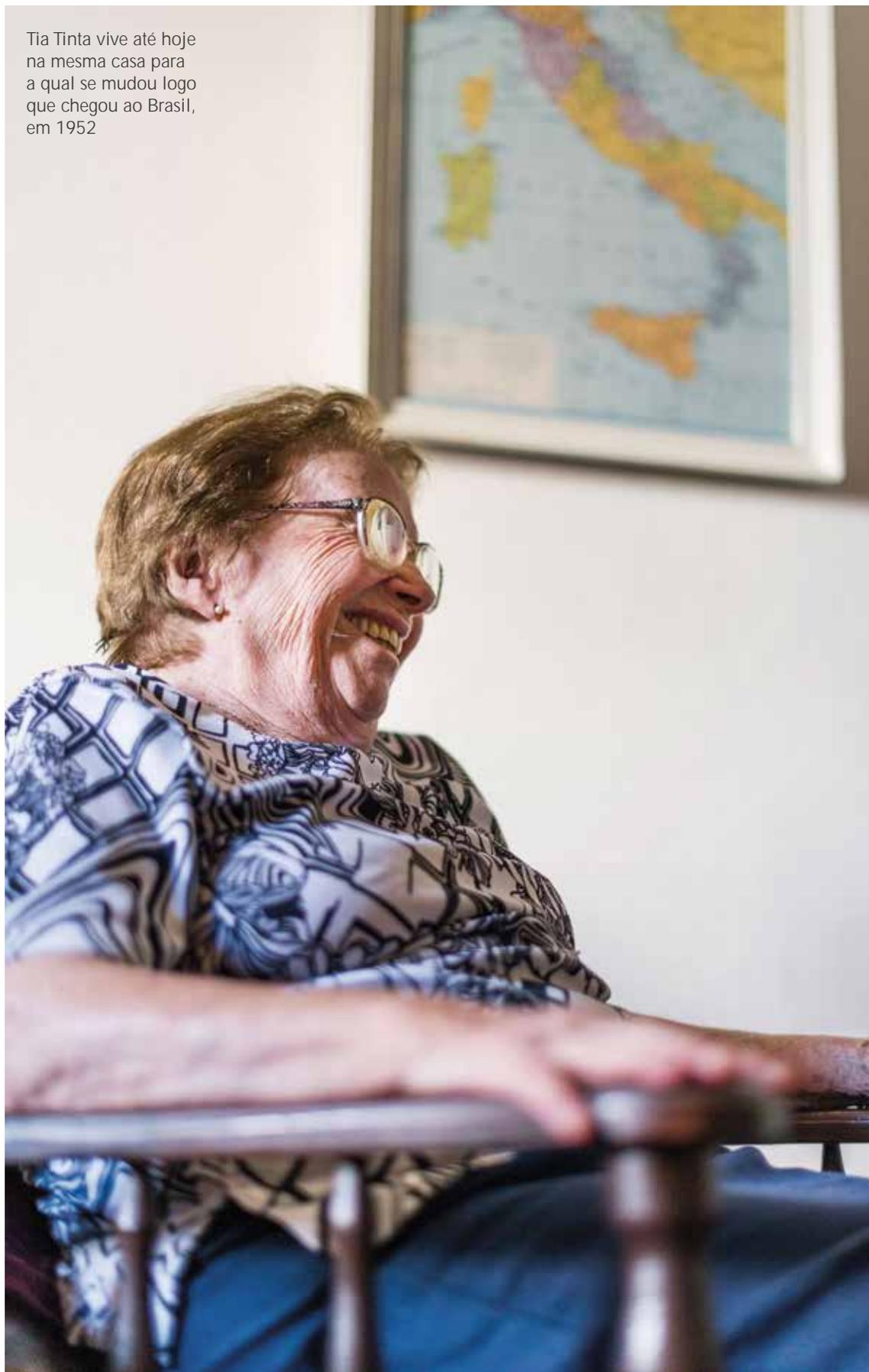
A família toda obedeceu à *nonna* e foi estudar. Quando o dinheiro não dava para pagar as escolas particulares dos filhos, ela conseguia bolsas de estudo. Quando os netos começaram a entrar na escola, ela também interferia. “Ia lá falar que eu era uma gênica e não precisava estar no Jardim. Foi até na minha faculdade reclamar do trote violento quando passei”, conta

Bruna, de quem Gerarda cuidou na infância, assim como fez com os outros oito netos, para que seus pais pudessem trabalhar.

O que Gerarda não admitia era tatuagem, nem divórcio. Quando Stella se separou do pai de Bruna, ela tentava convencer a neta a reverter a situação: “A menina da novela fez o pai e a mãe voltarem, sabia, Bruna?”. E foi por isso que demoraram a contar a ela que o ex-marido de Stella já se casara de novo e tinha dois filhos pequenos.

Foi em um aniversário de Bruna que se deu uma cena que deixou a *nonna* bastante confusa. Stella, que é amiga da família do ex-marido, andava pela festa com o filho mais velho dele no colo. “Minha mãe olhava e não se conformava. Até que ela disse: ‘*Ma che isso... questa democrazia brasiliana!*’”, lembra-se, aos risos.

Tia Tinta vive até hoje na mesma casa para a qual se mudou logo que chegou ao Brasil, em 1952



Arthur Fujii

Carmela Li Puma e Nicola Macaluzo: ela tinha 16 anos quando emigrou. Ele, um amor de adolescência, ficou na Itália. Quando ela ficou viúva do marido com quem se casara no Brasil, um reencontro aconteceu e virou namoro



Se a ideia de ter médicos na família a agradava, a de se consultar um aterrorizou até seus últimos dias. “Deixa a natureza *in pace!*”, bradava, quando Bruna tentava convencê-la a fazer exames de rotina. Quando a *nonna* começou a se queixar de cansaço, a neta conseguiu que ela ao menos verificasse sua oxigenação. E foi um susto: a indicação normal para uma pessoa saudável é 98%, e Gerarda tinha 64%. Foi encaminhada diretamente para a UTI, onde não aceitou ficar por muito tempo. Numa noite, olhando para os pacientes entubados ao seu redor, ela disse à neta: “Ah, Bruna, vamo embora daqui, *tutti morti vivi*, eu *to buona!*”. Foram quase cinco meses até ela falecer, em casa, recusando-se a usar o cilindro de oxigênio que Stella alugara para ela.

Uma segunda chance

A imagem de Nicola apaixonado, correndo atrás do ônibus da Carmela adolescente que partia em direção ao porto para emigrar havia se tornado uma memória distante guardada com carinho. Mas o garoto que tinha sido seu namoradinho de infância manteve uma amizade com a família de Carmela que permaneceu na Itália.

Quando ficou viúva, há pouco mais de dez anos, ela decidiu viajar para espalçar. O destino foi justamente seu país de origem. Passou 15 dias em Modena com a família do marido falecido, e depois foi a Palermo, cidade em que morava Nicola.

O reencontro aconteceu depois da missa. Uma prima deu a ela o sinal de que alguém estava por perto para cumprimentá-la, mas quando Carmela se virou para trás e viu Nicola, não o reconheceu. “Nosso destino foi ingrato conosco”, foram as palavras dele. Ainda existia ali o amor da meninice, e os dois tinham, enfim, a chance de vivê-lo.

Nos dias que se seguiram, eles rezavam juntos na missa e encontravam-se para conversar na saída da igreja. E recomeçaram, então, quase 60 anos depois da separação, o namoro, agora sem impedimentos.

Carmela pediu então que Nicola viesse morar com ela no interior paulista. Nicola, que nunca havia saído da Itália e não sabia falar português, preferia que ela ficasse lá. Carmela voltou sozinha para o Brasil e contou tudo aos filhos, que a encorajaram a resolver o impasse e não perder a chance de ser feliz ao lado do italiano. “Eles insistiram para eu ir pra lá. Fui e ficamos, Nicola e eu, dez dias em Taormina”, conta.

Depois, ele acabou aceitando atravessar o oceano com ela. Dali em diante, os dois namorados passaram a ter duas casas: uma na Itália, para onde vão quase todos os anos, e outra no Brasil, em que passam a maioria de seus dias. Carmela é hoje, aos 79 anos, uma mulher livre para viver o amor que a imigração a impediu de viver na juventude.

{ENTREVISTA}



Tom Legoff

A JAZZISTA BRASILEIRA DO GRAMMY

Eliane Elias, a pianista brasileira que ganhou um Grammy em fevereiro, é nossa ex-aluna e aprendeu a tocar piano com um professor de música do Colégio — que também lhe dava aulas particulares

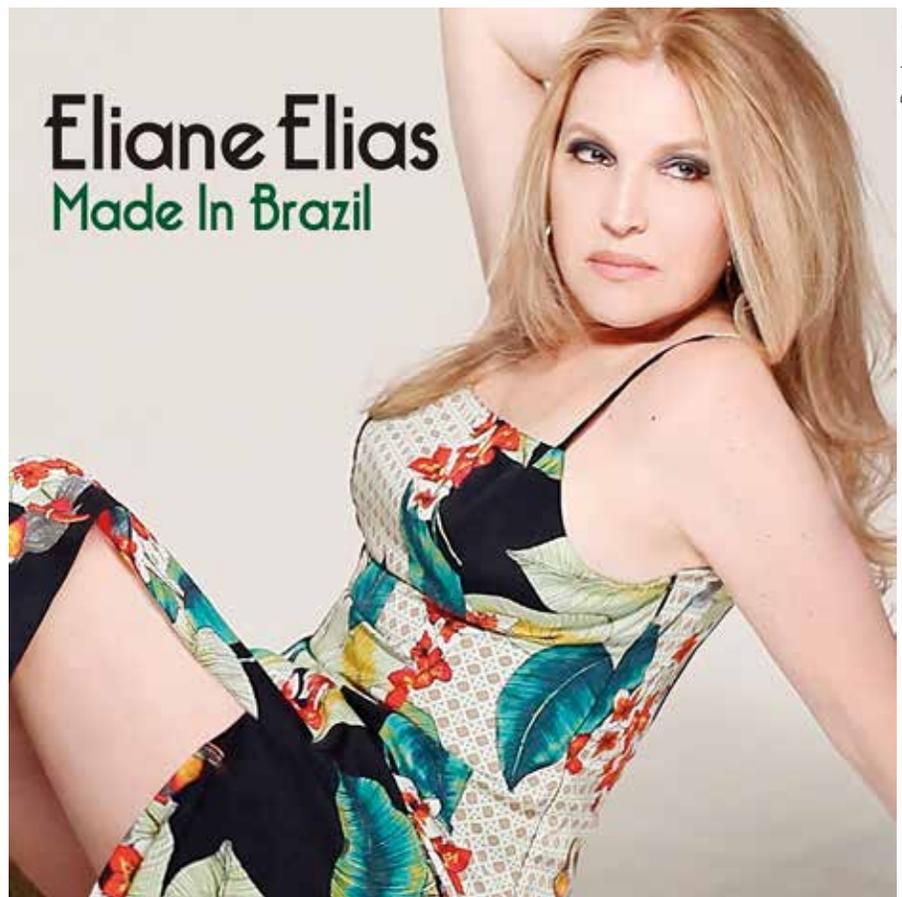
Por Gustavo Antonio

Desde 1981 a pianista mora nos Estados Unidos, para onde foi por conta das suas buscas musicais na carreira

A pianista, cantora e compositora Eliane Elias já substituiu Tom Jobim em uma gravação a pedido do próprio, pouco antes de ele falecer. “Ele não pôde gravar e me disse: ‘Eliane, você sabe fazer todas as coisas complicadas, mas sabe também fazer com simplicidade e sabe a forma como gosto de fazer. Então, por favor, pode me substituir’”, lembra. Não era a primeira vez que um artista tão importante reconhecia seu trabalho. Aos 17 anos, ela já tocava com Vinicius de Moraes e Toquinho, dupla que acompanhou por três anos. Hoje, a lista de músicos com quem fez parcerias também se estende internacionalmente. Uma das mais relevantes é a com Herbie Hancock, um mestre do jazz que, mesmo antes de gravar com Eliane, já se sentava na primeira fila para assistir às apresentações dela.

Ter tantos nomes de peso da música brasileira e internacional endossando a qualidade de seu trabalho é resultado de uma dedicação que começou ainda na infância. Eliane, filha de uma pianista clássica, tinha aulas particulares de piano aos 10 anos de idade com Antonio Pellicciari, que também era seu professor de música no Colégio Dante Alighieri, onde estudava.

Com 24 discos lançados e vivendo nos Estados Unidos desde 1981, Eliane alcançou sucesso de público e crítica não apenas no país norte-americano, mas também na Europa e na Ásia. Na entrevista a seguir, a pianista fala de seus tempos de Dante – escola pela qual ela diz ter muito carinho e em que estudou boa parte de sua família –, sobre a sua carreira e a conquista, em fevereiro, do Grammy de melhor álbum de jazz latino de 2015 por *Made in Brazil*.



Made in Brazil foi o primeiro disco gravado por aqui, em uma viagem que Eliane fez para visitar a família. Em fevereiro, ganhou o Grammy de melhor álbum de jazz latino

Pergunta: *Quais as principais lembranças de sua época de Dante?*

Resposta: Tenho muitas lembranças dessa época. Lembro-me das professoras Wanda (*Palladino, do então Primário*), Elvira (*Dall’Aqua, idem*), Jupira (*Neves, idem*), Zelinda (*Ghidelli, que ministrava Latim, Português, Francês e Italiano*); dos professores Diógenes (*Banzato, de Português*), Antonio Pellicciari (*de Música*). Lembro-me do professor Vittorio (*Maggione*), que tinha o apelido de Cebolinha e me levava para a sala dos professores para que eu tocasse piano para eles nos intervalos das aulas. Quanto às matérias, eu gostava muito de História da Arte, Música, Português, Italiano, Francês e Geografia. Foi uma época muito boa.

Pergunta: *O Dante foi importante, de alguma forma, em sua formação musical?*

Resposta: Sim. Aliás, meu primeiro professor particular era do Colégio. Depois de ter estudado um pouco de música clássica, com 10 anos de idade eu comecei a ter aulas com o Antonio Pellicciari, que era o professor de música no Dante, uma vez por semana. O interessante é que ele havia tocado na “noite” e já tinha uma experiência com harmonia, com jazz. Então, foi uma coisa importantíssima para mim. Eu estudei com ele por quase três anos, até entrar na escola do Zimbo Trio, o CLAM (Centro Livre de Aprendizagem Musical).

Pergunta: *Bem jovem você já trabalhava com nomes de peso da música brasileira, como Toquinho e Vinicius de Moraes. Como ocorreram essas parcerias?*

Resposta: Com 15 anos, eu comecei a dar aulas na escola do Zimbo Trio. E, com 17 anos, eu estava tocando em um clube em São Paulo chamado Opus 2004. E, então, sentadinhos lá na plateia estavam Vinicius de Moraes, Toquinho e o empresário deles. Foi assim que os conheci e fui convidada a trabalhar com eles. E trabalhei com eles até a morte do Vinicius de Moraes (em 1980), por três anos.

Pergunta: *Por que decidiu ir viver nos Estados Unidos? Como foi o processo para conquistar espaço e prestígio no cenário musical daquele país?*

Resposta: Eu decidi viver nos EUA, especialmente em Nova York, porque o tipo de música pelo qual eu me interessava mais era jazz, improvisação, música criativa. Lá era o lugar certo para isso, e os profissionais com os quais eu tinha uma afinidade grande também tocavam esse tipo de música. Fui muito bem aceita e consegui um contrato com a Blue Note Records, que é uma companhia histórica de jazz, pela qual passaram os maiores nomes desse estilo musical. Senti uma responsabilidade grande. Hoje, eu olho para trás e vejo que tinha que acontecer assim. Porque as portas se abriram de uma forma maravilhosa, eu fui aceita de braços abertos e respeitada mundialmente como jazzista.

“Meu primeiro professor particular (de música) era do Colégio. Depois de ter estudado um pouco de música clássica, com 10 anos eu comecei a ter aulas com o Antonio Pellicciari, que era o professor de música no Dante”

Pergunta: Em 1995, você gravou um dueto com Herbie Hancock que foi muito aclamado pela crítica e indicado ao Grammy. Como foi a experiência de realizar um projeto em parceria com um dos maiores nomes da história do jazz?

Resposta: Eu tive oportunidade de trabalhar com grandes nomes do jazz a partir do momento em que me mudei para Nova York: trabalhei com [o grupo] “Steps Ahead”, Michael Manieri, Peter Erskine, Eddie Gomez, Michael Brecker, [com o grupo] Mingus Dynasty, Toots Thielemans, enfim, com muitos artistas. Mas uma das parcerias mais interessantes foi a que fiz com Herbie Hancock, esse grande pianista americano, e que foi uma influência na minha música desde jovem. Mas eu comecei a trabalhar com o Herbie muito antes da indicação ao Grammy. Nós viajávamos com dois grupos que faziam turnês juntos: ele com um grupo chamado “V.S.O.P”, e eu com o “Steps Ahead”. O Herbie já era um admirador da minha música a ponto de se sentar na primeira fila da plateia. Eu ficava lisonjeada e honrada. E foi assim que eu o conheci em 1982 e, muitos anos depois, após ter feito muitas coisas juntas, nós gravamos o dueto.

Pergunta: Em sua discografia, há duas obras com composições apenas de Tom Jobim. Qual é sua relação com a obra de Jobim?

Resposta: A minha homenagem a Jobim começou antes de ele falecer. Eu fiz primeiro “Plays Jobim” (1989) e depois “Sings Jobim” (1998). Lembro-me de ter mostrado ao Tom os arranjos que eu estava escrevendo para o disco “Plays Jobim”, e ele ficou muito feliz. Um pouquinho antes de falecer, ele tinha um disco a fazer com o saxofonista Joe Henderson, mas não pôde gravar. E ele me disse: “Eliane, você sabe fazer todas as coisas complicadas, mas sabe também fazer com simplicidade e sabe a forma como gosto de fazer. Então, por favor, pode me substituir”. Isso foi não só um voto de confiança, mas também um elogio e uma honra. Jobim foi um compositor que nos deixou 300 músicas maravilhosas, músicas que são um veículo muito bom para improvisação, com influências jazzísticas; a Bossa Nova tem suas afinidades com o jazz. Gravei muitas músicas de Jobim até hoje, mais do que 30, sempre em versões pessoais, à minha maneira de fazer – e isso era uma coisa que ele aprovava e gostava.

Pergunta: Conte um pouco sobre sua relação com a música brasileira e a importância das raízes dela em seu trabalho hoje.

Resposta: A música brasileira está no meu sangue. Minha raiz no Brasil é uma coisa que não sai de mim. Eu tive uma formação musical muito eclética, com música clássica, brasileira, jazz, improvisação. Então, dependendo do projeto que eu faço, eu

“O Herbie (*Hancock*) já era um admirador da minha música a ponto de se sentar na primeira fila da plateia. Eu ficava lisonjeada e honrada. E foi assim que eu o conheci em 1982 e, muitos anos depois, após ter feito muitas coisas juntas, nós gravamos o dueto”



Dueto em Amsterdam, na Holanda, com o marido Marc Johnson, que é contrabaixista

vou para um lado mais jazzístico, mais brasileiro... Às vezes, me dedico a discos de composições minhas, em outras, a obras de outros compositores. É uma variedade, um espectro bem grande, de que eu gosto muito e não me canso. Alguns dos discos são instrumentais, toco piano, faço os arranjos, componho, produzo, mas em muitos deles também canto.

Pergunta: *Seu disco mais recente, Made In Brazil, é o primeiro gravado no Brasil desde que você se mudou para os EUA, em 1981. Por que a decisão de voltar a gravar em sua terra natal?*

Resposta: Foi uma decisão que aconteceu muito espontaneamente, não foi planejada. Eu estava no Brasil para passar as festas com a família e, sempre que tenho um tempinho livre, me dedico a escrever, a compor, a preparar mais coisas para o próximo disco, para as turnês. E eu comecei a preparar o material porque estava me sentindo muito inspirada com nosso clima, nossa língua, nossa cultura. Então, decidi experimentar os arranjos que eu tinha escrito e as músicas que havia acabado de compor. Nós fomos ao

estúdio, eu gostei muito da forma com que os músicos tocaram e gravamos.

Pergunta: *O disco contou com diversos convidados. Como foi o processo de produção?*

Resposta: Realmente, o disco contou com convidados como minha filha Amanda Brecker, que é uma cantora e compositora de extremo talento; Roberto Menescal, um dos grandes compositores da Bossa Nova; Ed Motta; e o Take 6, um grupo vocal norte-americano. As cordas foram gravadas em Londres, no estúdio Abbey Road. Muitas pessoas especiais participaram do disco, e eu usei vários "chapéus" porque produzi, compus, arranjei, toquei piano, cantei, enfim, fiz de tudo. Fiquei muito satisfeita com o resultado.

Pergunta: *Made in Brazil conquistou o prêmio de melhor álbum de Jazz Latino no último Grammy. Qual o significado desse prêmio para você e para a música brasileira?*

Resposta: Eu fiquei feliz pelo reconhecimento porque eu já esperava [o Grammy] havia muito tempo; foram sete

indicações anteriores. Todos meus discos alcançaram as listas dos "cinco mais" mundialmente, nos EUA, em vários países europeus, no Japão. Então, eu estava realmente esperando que isso acontecesse um dia. E fiquei especialmente feliz de ter recebido esse prêmio quando eu estava no Brasil, porque pude sentir a vibração das pessoas, a alegria e o orgulho de ter uma brasileira recebendo um prêmio de jazz. Foi uma coisa muito linda. E eu divido com vocês a minha alegria, meu agradecimento e esse prêmio.

Pergunta: *Quais são seus próximos projetos?*

Resposta: Eu terei um ano cheio, com várias turnês. Já estive no Japão e devo ir à Europa ao menos quatro vezes. Tenho várias turnês pelos Estados Unidos, e também estamos conversando com países da América do Sul. É um ano bastante ocupado, como sempre, com uma média de 200 dias fora, viajando. E no tempo livre eu também me dedico a escrever, a preparar material para o próximo disco, que espero lançar no meio do ano que vem.

A VIDA EM desenho e poesia

A desenhista e estilista Luiza Pannunzio transforma a beleza e a dor do cotidiano em versos e traços

Por Laura Folgueira

A Menina com Laço na Cabeça, A Menina da Cabeça Quadrada e O Menino que Não Sabia Chorar são uma família, por incrível que pareça, das mais comuns. Mãe, filha e filho compartilham com o pai (que, por enquanto, não ganhou personagem) um cotidiano que se divide entre Rio de Janeiro e São Paulo e que tem uma diferença principal em relação ao de outras tantas famílias: os pequenos podem virar poesia e desenho pelas mãos da mãe, Luiza Pannunzio.

A desenhista e estilista é descendente de italianos – seus bisavôs vieram fazer a América e se instalaram, originalmente, em São Paulo; a filha deles, avó de Luiza, se casou com outro descendente de italianos e mudou-se para Sorocaba em meados do século XX. Luiza diz que essa herança se manteve principalmente nas pequenas coisas: “Os costumes italianos da família estão tanto na comida quanto na forma de se expressar e de educar os filhos.” A união, tão

típica das famílias italianas, também é preservada de geração em geração: hoje, embora more com os filhos e o marido no Rio de Janeiro, Luiza vem para São Paulo regularmente, não apenas para cuidar de seus negócios, mas para estar perto deles. “A gente vem sempre para São Paulo para ver meus pais e a família do meu marido. Julgo muito importante que os avós e a bisavó mantenham essa relação [próxima] com as crianças”, diz Luiza.

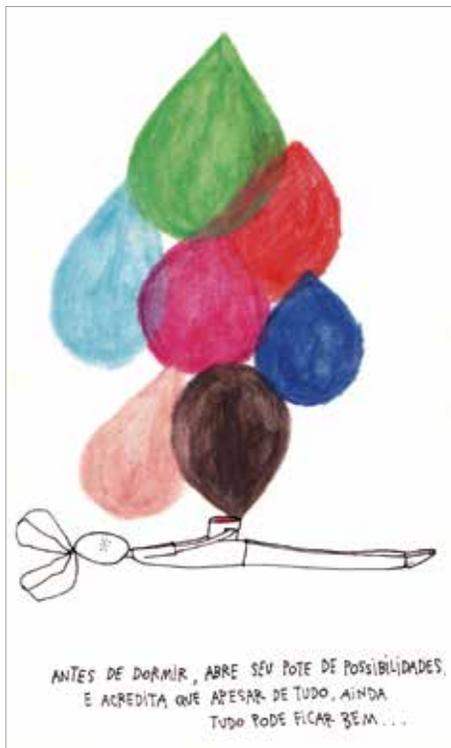
Além de se dividir entre cidades, Luiza se divide também entre trabalhos: dona da marca de roupa que leva seu nome, ela também desenha os quadrinhos que trazem os personagens que abrem esta matéria. Publicando na internet (em lupannunzio.tumblr.com e omeninoqnaosabiachorar.tumblr.com), ela ficou conhecida e alçou novos voos: passou sete meses publicando charges na *Folha de S.Paulo* e hoje colabora com editoras e revistas.



Arquivo pessoal

Luiza, vestindo uma camiseta feita por ela para sua marca de roupas

“Eu sempre falava que queria ser ‘desenhadora’, trabalhar com isso, era uma coisa muito clara para mim”, conta Luiza. Com 16 anos, mudou-se de Sorocaba para São Paulo e cursou Artes Plásticas na Faap. Já na faculdade, a vocação para a moda falou alto. “Eu nasci dentro de um ateliê, minha avó costurava e minha mãe e meu pai têm uma confecção. Cresci no meio daquele monte de tecidos, minha mãe costurando dia e noite, e aí veio muito forte para mim o trabalho com a moda, o feitiço da roupa, a coisa de pensar uma peça e fazer com as mãos”, conta. Para pagar a faculdade, ela começou a costurar suas peças e vender nos corredores. “Depois de formada, trabalhei um pouco com fotografia, mas logo montei minha loja, que na verdade era uma garagem com araras e manequins. Trabalhei lá muito tempo, mas nunca deixei de desenhar.”



Desenhar para superar

A presença do desenho ficou mais forte ainda na vida de Luiza quando ela se tornou mãe. “Logo depois que tive filho, o desenho passou a ser uma forma de eu me comunicar com o mundo externo”, conta, referindo-se à fase mais difícil e reclusa do pós-parto, em que se apoiou em sua arte. Como Luiza já desenhava a si mesma



Luiza Pomunzio

como personagem, transformar a filha, Clarice, em uma também parecia natural. “Assim que eu pude pegar uma caneta, criei o Bebê da Cabeça Quadrada, e comecei a me relacionar com aquele boneco”, conta. “A Clarice é uma criança questionadora, quer saber as coisas, agora está superpolítica. E eu quero procurar esses caminhos com ela e retratar em desenho.”

Em 2013, veio o segundo filho, Bento. “Eu achava que ele ia ser o bebê da cabeça quadrada ao quadrado. Mas ele não quis ser coadjuvante, quis ter uma história só dele e aí nasceu O Menino que Não Sabia Chorar”, lembra. O nome do personagem remete a uma

Depois da maternidade, Luiza passou a desenhar mais. O Menino que Não Sabia Chorar (do lado direito) é inspirado em seu filho mais novo, que nasceu com uma fissura lábio-palatina que afeta o canal lacrimal

má-formação congênita de Bento, uma fissura lábio-palatina que impedia que o menino conseguisse chorar, por afetar o canal lacrimal. O sofrimento foi passado para o caderno e acabou tocando muita gente. “Ele vem carregando outros problemas, de outro universo, o que me levou a visitar hospitais públicos, mobilizar a sociedade para enxergar esse problema. Me fez também repensar tudo, ter outro ritmo de vida”, lembra.

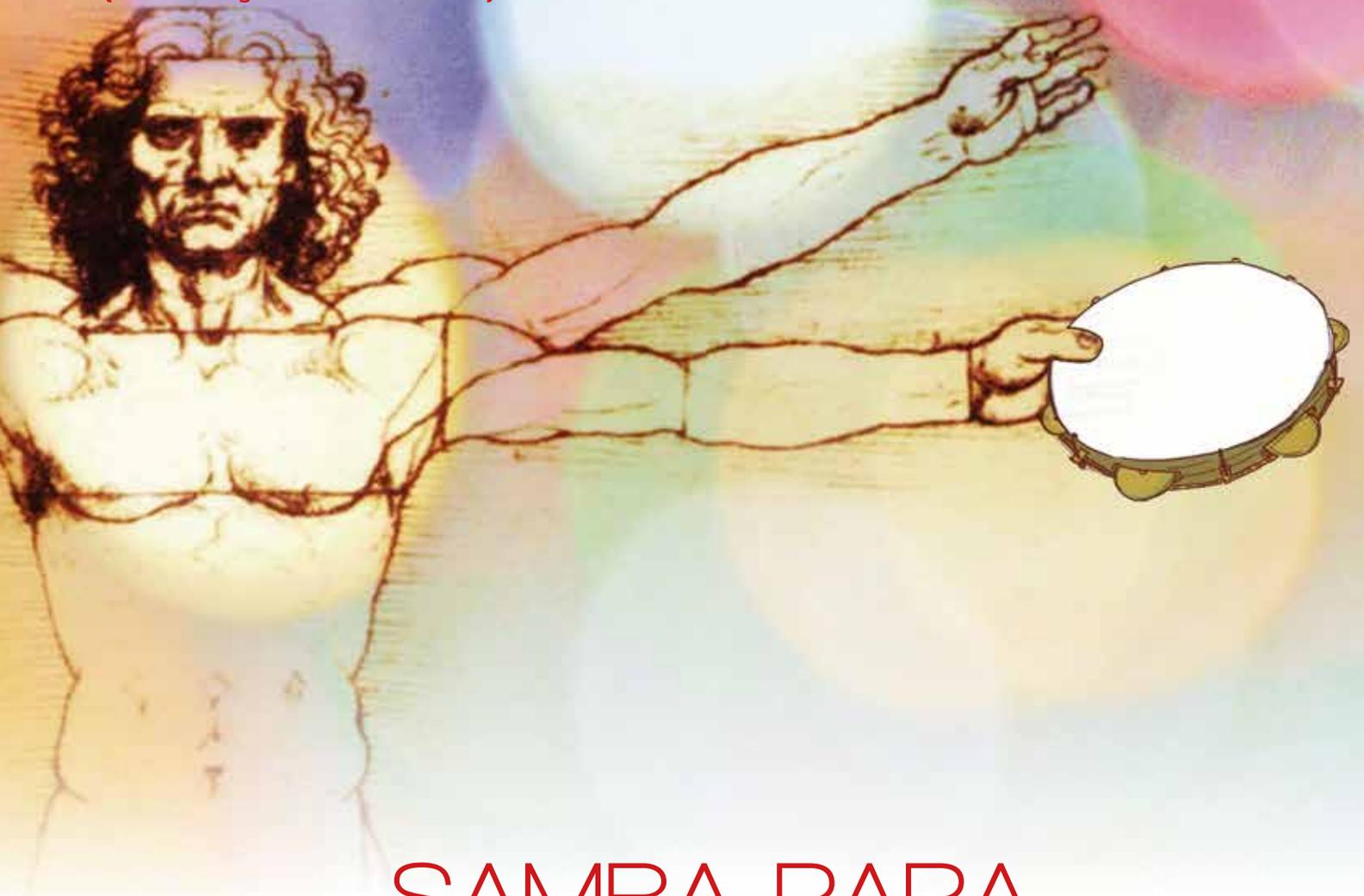
Hoje, Luiza faz questão de continuar escrevendo (em um blog, relata episódios da vida de Clarice e Bento para que eles possam ler quando crescerem) e desenhando. Depois de O Menino que Não Sabia Chorar ter virado livro e peça de teatro, há negociações para um desenho animado. “É um personagem necessário, mais do que qualquer um dos outros. Estou trabalhando e vendo as possibilidades de passar isso para os outros de forma legal – e legal nem sempre é o positivo, maravilhoso, que vemos nas redes sociais. Pode ser o difícil, doloroso, ruim, pode ser um fracasso. Ter essa verdade dentro dos traços e do texto é o que faz com que as pessoas se identifiquem.”

Clarice e Bento, os filhos que inspiraram as personagens A Menina da Cabeça Quadrada e O Menino que Não Sabia Chorar



Arquivo pessoal

{ESPAÇO ABERTO}



SAMBA PARA YASMIM

Por Adriano De Luca Ilustração: Fernando Makita

Repousavam constantemente sobre seus ombros os 105 kg do seu pai, como se carregasse o velho de cavallinho aonde quer que fosse. Os sonhos frustrados, quando despejados nos filhos, são como migalhas cancerígenas. Hora ou outra, a doença se manifesta. Além disso, o peso do nome. Leonardo, uma homenagem de seu pai ao renascentista vitruviano, na tentativa de, por osmose, fazer do filho um gênio em qualquer área, arte, engenharia, arquitetura. Mas o espectro de Da Vinci é como uma âncora, se você não tiver força para puxá-la, ela te leva para o fundo. Leonardo não se sentia inteligente, gênio muito menos. Na *Accademia delle Belle Arti*, em Nápoles, fundada em 1752, tudo lhe parecia excessivamente austero – e

falso. Ali não havia nada parecido com samba.

Violino, violoncelo, flauta transversal, piano – nunca funcionaram em suas mãos. Os dedos pareciam obedecer a uma única ordem, a um ritmo ímpar de mão espalmada. O pandeiro. Tocava baixinho no quarto, quando não havia ninguém em casa. Conheceu pela internet, assistiu a inúmeros tutoriais, comprou um exemplar de couro branco. Para desgraça do seu pai, decidiu passar as férias no Brasil, disse que não gostava de música clássica e que ia abandonar as aulas caríssimas na *Accademia*. Cuspia num legado secular. *Asino!*, gritou o pai com os braços levantados. *Popolare non ha nessuna classe. Non capisci?*



O ônibus está lotado, parado no Largo da Batata, a maioria dos passageiros começa a descer, esfregando-se no corredor apertado. Os vidros não abrem o suficiente para que as pessoas consigam respirar. Leonardo está de pé, próximo à porta, com cara de assustado. Ele está longe de casa, com uma mochila pesada no braço, a bolsinha redonda do pandeiro na mão direita, as platinelas chacoalham toda vez que leva um esbarrão. Submerge na multidão, torcendo para estar no caminho mais curto até a zona leste de São Paulo, mas não tem a mínima ideia se está no trajeto certo. Antes de deixar a Itália, pesquisou sobre o Samba de Vovó, uma pouco conhecida roda de senhoras sambistas, na faixa dos setenta anos, que tocam juntas desde a mocidade, tomam cachaça e comem torresmo. Tia Gigi é a pandeirista, mestra da percussão, a líder do grupo, toca com genialidade, elegância e beleza.

Leonardo está imaginando como seria o rosto de Tia Gigi, suas roupas, seu humor, seu cabelo, seu pandeiro... Será que o nome dela é Giovanna? Será descendente de napolitanos? Por que esse nome? Quando sente um solavanco. Seu corpo é puxado em direção à porta de saída do ônibus, um tranco suave, mas que continua a arrastá-lo levemente. Percebe que a alça da bolsinha do pandeiro está enganchada no cabo do guarda-chuva de Yasmim, que tenta descer do veículo e não consegue. *Signorina, mi perdoni*. Ô meu pai, que confusão. Ele está suado, constrangido, tenta se desvencilhar da moça

enquanto as pessoas esperam impacientes para sair. O cobrador reclama, o motorista gesticula. Ela dá risada, ajeita os óculos e joga o cabelo para trás. Ninguém entende o que ele diz. Enrola as mãos, trança os dedos, dedos bobos que não domaram o violino e agora não dão conta de desatar um simples nó. Ela não fala nada, está apenas observando, curiosa. Conseguem se soltar, afinal, e Yasmim pula para a calçada e segue em direção ao metrô. O ônibus se move, e só então Leonardo, ainda ruborizado, percebe que Yasmim lá fora está olhando para ele. Um sorriso gostoso, ela joga o cabelo de novo para trás e ainda acena antes de sumir na confusão. Tem a nítida impressão de uma piscada por trás dos óculos, mas não tem certeza. *Non è niente, lascia perdere*. Mas o coração não *lascia perdere*, ao contrário, fica todo espremido, com a sensação de que está deixando para trás algo muito valioso. Como se perdesse uma coisa, alguém. Ou a chance da sua vida.

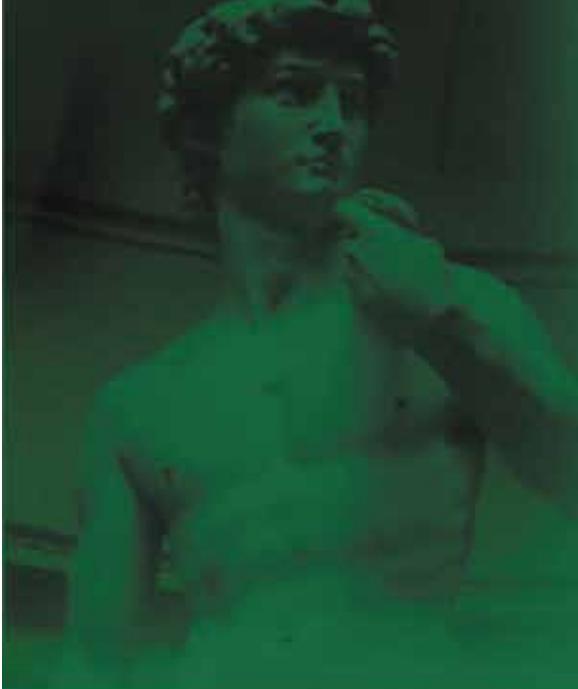
Tia Gigi, de fato, era maravilhosa. Muito mais do que nos vídeos do Youtube. Tocou por três horas seguidas, orquestrando suas parceiras de violão, cavaco e rebolo. A madrugada vem caindo. Leonardo endireita-se na banquetta de madeira, sentindo suas costas leves, os ombros aliviados. Entorna o último copinho americano suado de cerveja e deita no colo seu pandeiro de couro branco. Austero – e verdadeiro. Surpreende-se, feliz.

{CENTRO DE MEMÓRIA}



A portaria principal do Colégio, que fica no edifício Leonardo da Vinci, é das imagens que deixam as melhores memórias para os ex-alunos. Na foto, estudantes chegando para mais um dia de aula em 1961.

*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

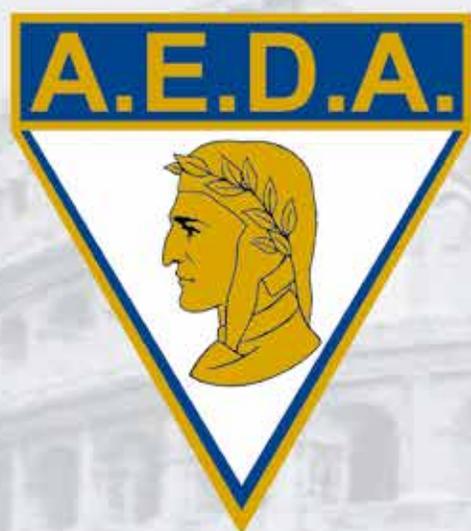
Período da tarde: das 14:30 às 16:00 horas

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



Divulgação Jardim de Napoli

Sardela servida
no restaurante
Jardim de Napoli



Reportagem/36
Gastronomia/40
Mesa Consciente/44

COMIDA

Cucina DE RUA

Pioneiros e novatos da comida de rua paulistana que têm a Itália no sangue e/ou nas suas receitas fazem sucesso pela cidade

Por Renata Helena Rodrigues

O yakissoba de Elizeo Cornacchione, que, embora filho de pai napolitano, acabou adotando o apelido de Tanaka para vender melhor o prato asiático, é famoso na rua Augusta

Nas noites de quarta a sábado, Elizeo Cornacchione, de 55 anos, viaja da zona leste de São Paulo até a região central da cidade. O destino dele é o número 796 da rua Augusta. Ali, na calçada em frente a um banco, ele monta sua barraca. Sobre a mesa, ficam dispostos recipientes plásticos com todos os ingredientes da receita que se tornou sua especialidade: o yakissoba. Mesmo nas noites de clima ruim, Cornacchione não falha.

“Estou aqui desde 2001. Quando chove, coloco um toldo para proteger a comida, mas não deixo de trabalhar”, diz.

O que muita gente se pergunta é: como esse senhor de sobrenome europeu e sem olhos puxados faz tanto sucesso com um prato asiático? Pois as origens da família de Elizeo são, de fato, italianas. O pai de Cornacchione tinha apenas três anos quando viajou de sua terra natal — Nápoles — para o Brasil. A família se radicou em Taquaritinga, cidade localizada no interior do estado de São Paulo, a 330 quilômetros da capital paulista.

Aos domingos, na casa dos Cornacchione, comia-se a clássica macarronada italiana, e, até 15 anos atrás, Elizeo nunca havia experimentado o tal yakissoba. O primeiro contato ocorreu em 2001, quando ele trabalhava como gerente de casas noturnas no centro de São Paulo. Ao sair de uma delas, na madrugada, surpreendeu-se com a fila que se formava em frente à bancada de um chinês, que vendia a massa à moda oriental. Ele não comeu, mas observou com atenção para gravar as etapas do preparo. “Fiquei intrigado, percebi que as pessoas gostavam muito daquele prato”, diz. No dia seguinte, comprou os ingredientes e testou a receita durante uma semana até chegar à fórmula que replica hoje.



João Florencio

Sobre a panela wok aquecida no fogareiro, ele salteia cubos de carne ou frango, acrescenta cebola, pimentão-verde, cenoura e repolho. Depois do molho, é a vez do macarrão pré-cozido. A receita faz sucesso e não é raro encontrar fila de gente que sai das festas e boates dos arredores e faz uma parada ali antes de voltar para casa — Elizeo atende das 22h às 4h. Ninguém questiona o sucesso do prato, mas uma pergunta é recorrente: “Onde está o japonês?” Para satisfazer a clientela, a barraca foi batizada de Yakissoba Tanaka, e o proprietário também responde pelo apelido japonês. “Elizeo Cornacchione não é um bom nome para vender yakissoba”, brinca ele.

Considerado um dos pioneiros da comida de rua paulistana, Rolando Vanucci, de 55 anos, fez o caminho oposto ao de Elizeo. Apesar da origem pernambucana, ele usou o sobrenome italiano como inspiração na hora de elaborar o cardápio de seu *food truck* — essa expressão da língua inglesa, vale ressaltar, é amplamente utilizada hoje em dia, mas em 2007, quando Vanucci levou sua Kombi para a rua, era pouco conhecida.

Depois de uma experiência frustrada como empreiteiro de obras, Vanucci vendeu um imóvel e investiu 20 mil reais na compra do veículo, na reforma e na aquisição dos primeiros ingredientes. “Quería mudar de área, vi aí uma oportunidade de trabalho”, relata. Em apenas 15 dias, já estava na rua, ocupando o ponto em que trabalharia por mais de oito anos, na altura do número 1089 da avenida Sumaré, no bairro de Perdizes, em São Paulo. As massas frescas preparadas em uma rotisseria eram servidas ao público em companhia dos molhos criados pelo cozinheiro. Entre os mais pedidos, desde os primeiros dias, está o bolonhesa elaborado com linguiça calabresa.

No início, o movimento era fraco e ele trabalhava sozinho durante toda a noite e a madrugada — atendia das 22h às 6h. “Naquela época, as pessoas não tinham costume de comer na rua”, lembra. Mas

Divulgação



não demorou para que ele despertasse a curiosidade dos vizinhos e da mídia e, com a divulgação, filas logo começaram a se formar. O nome veio naturalmente, com os clientes que diziam “vimos aqui comer uma massinha”. Nasceu então a marca Rolando Massinha, que depois de dois anos de operação já tinha cozinha própria. “Quando comprei um ravioli de quatro queijos e percebi que o recheio só tinha dois, decidi fazer minhas próprias massas”, relata. Até hoje, a receita mais solicitada no *truck* é o nhoque com farto recheio de quatro queijos, servido com o já famoso molho bolonhesa com calabresa.

Muito mudou desde o início modesto. Hoje, Rolando comanda uma equipe de onze funcionários e uma frota de nove *food trucks* – alguns deles equipados para servir hambúrgueres e churros. Seus caminhões costumam estacionar em empresas ou eventos fechados e estão aguardando a Prefeitura liberar os Termos de Permissão de Uso (TPUs) para circularem por algumas ruas da cidade. A expectativa de Vanucci é que as licenças sejam emitidas nos próximos dois meses, quando voltará a estacionar em uma vaga bem próxima da que ocupava anteriormente, na avenida Sumaré.

Outro empreendedor que apostou na cozinha

Rolando Massinha começou a vender massas com seus molhos em uma kombi na avenida Sumaré em 2007, bem antes de os food trucks se espalharem pela cidade

italiana e aguarda a liberação dos TPUs para ganhar as ruas é Alex Righi, de 50 anos. Engenheiro mecânico de formação, ele teve sua primeira experiência no ramo da alimentação quando entrou na sociedade de um bar, que funcionou entre 2013 e 2014 no bairro de Pinheiros, em São Paulo. Ali, encantou-se com as possibilidades do ramo e provou as receitas da cozinheira Vanilda Abreu, a Nilda. Quando o negócio fechou as portas, Righi logo pensou em investir em comida de rua e não teve dúvidas sobre o que gostaria de servir: a carne de panela da Nilda.



Patrícia Barreto

O sucesso do food truck do La Polenta motivou Alex Righi a abrir um ponto fixo em abril, na zona sul de São Paulo. A receita italiana acompanha cozidos em várias versões

O empresário partiu em busca de possíveis acompanhamentos para escoltar o saboroso cozido elaborado com músculo bovino. Surgiu, assim, a ideia da polenta, uma antiga receita italiana, amplamente consumida no norte daquele país, principalmente nas regiões de Veneza e Friuli. O prato é tão emblemático que inspirou e batiza a pintura do veneziano Pietro Longhi, datada de 1740. Aqui no Brasil, na cozinha comandada por Nilda, sua versão cremosa foi eleita como o par perfeito para a carne de panela.

Em maio de 2014, servindo um único prato, Righi se instalou no Butantan Food Park, espaço que reúne *food trucks* e barracas no bairro do Butantã, em São Paulo, e que hoje funciona com o nome de Vila Butantan. O sucesso da empreitada deu frutos, desdobrou-se em um trailer e posteriormente em um *food truck*, todos com a marca La Polenta. A especialidade da casa também se multiplicou no cardápio – a versão cremosa ganhou complementos como o ragu de linguíça, o molho de funghi e o ratatouille (refogado de vegetais típico da França). A polenta frita também está disponível para os clientes, assim como os sanduíches de carne de panela montados no pão francês.

É possível experimentar as especialidades do La Polenta diariamente no Vila Butantan, onde funciona o trailer de Righi. O *food truck* segue participando de eventos e deve começar a atender na rua assim que for liberada o TPU solicitado pela empresa. Com as vendas sobre rodas indo bem, Righi aposta também em um ponto fixo, que deve inaugurar em abril, funcionando somente no almoço de segunda a sexta-feira, em um imóvel na Chácara Santo Antônio, zona sul de São Paulo.

Outra marca que teve início itinerante, mas acabou fincando raízes em um pequeno ponto do bairro de Pinheiros é a La Vera Porchetta. A tradicional receita italiana que dá nome à casa inspirou o trabalho de conclusão de curso do jovem Guilherme Pinto, de 25 anos, que se formou em gastronomia há pouco mais de dois. A preparação suína já foi vendida em feiras gastronômicas, *food parks*, e hoje está disponível em uma barraca bem montada, instalada na calçada de um bar no bairro de Pinheiros, em São Paulo.



No espaço que funciona nas noites de quinta a sábado, o próprio Guilherme atende atrás do balcão. Muita gente é atraída pela peça de carne de aparência dourada, com pele à pururuca e interior suculento. A porchetta fica exposta em uma vitrine iluminada e não passa despercebida. “Minha ideia é chamar a atenção de quem transita pela rua, muita gente não conhece essa receita ou tem preconceito com o porco”, explica o chef.

A peça suína, que reúne partes do lombo, costela e barriga do animal, ganha tempero de funcho, coentro em grãos, louro, alecrim e raspas de limão-siciliano, é enrolada e amarrada. Depois disso, passa três horas no forno – isso porque se trata de um equipamento profissional: em casa, a cocção levaria até seis horas. O resultado é um assado de interior úmido e superfície extremamente crocante. As lascas de porchetta que recheiam o pão ciabatta são incrementadas com molho de salsa ou geleia de pimenta, de acordo com a preferência do freguês. Antes de servir, o chef corta a pele que envolve a carne, polvilhando o sanduíche com uma crocante farofa de torresmo. Os clientes comem na própria calçada – afinal, não podemos esquecer que informalidade e clima descontraído são requisitos indispensáveis para a boa comida de rua, seja ela italiana ou de qualquer outra origem.

Divulgação



Guilherme Pinto, do La Vera Porchetta, também começou itinerante e hoje vende sua especialidade em uma barraca fixa em Pinheiros, zona oeste paulistana

La Vera Porchetta

Rua Cristiano Viana, 315,
Cerqueira César, São Paulo

Tel. : (11) 98719-1313

Horário de atendimento: qui. e sex.

18h/0h, sáb. 16h/22h

www.laveraporchetta.com.br

La Polenta

Vila Butantan - Rua Agostinho Cantu, 47,
Butantã, São Paulo

Horário de atendimento: seg./qua. 11h/16h,

qui./sáb. 11h/22h, dom: 11h/20h.

Mais informações na página do Facebook:

www.facebook.com/lapolentafoodtruck

Yakissoba Tanaka

Rua Augusta, altura do número 796,
Consolação, São Paulo

Horário de atendimento: qua./sáb. 22h/4h

Rolando Massinha

Mais informações na página do

Facebook: www.facebook.com/rolandomassinha07

POLPETTONE E BOTEÇO

O criador de uma das receitas mais famosas de São Paulo cozinha hoje apenas para amigos – mas ainda toma conta de seu negócio familiar: o Jardim de Napoli, que representa a comida italiana em toda a sua complexidade

Por Laura Folgueira

Fotos: Divulgação

Senhor Toninho – ou seu Tônico, como chamam os muitos amigos e funcionários – é dono de uma das cantinas mais famosas e tradicionais de São Paulo. Mas não é lá que ele recebe todos que o procuram. Para encontrar Antonio Buonerba, 77 anos, herdeiro do fundador do Jardim de Napoli, é preciso atravessar a rua, passar por um terreno de estacionamento e chegar, nos fundos, ao Boteco do Tônico (que, apesar do nome, é só para amigos e convidados do anfitrião).

O “puxadinho” – com algumas poucas mesas comunitárias, uma espécie de altar dedicado a relíquias do Palmeiras, cozinha à mostra e muitos equipamentos culinários – é, desde 1999, o recanto sagrado do patriarca ítalo-brasileiro que, todas as noites, recebe amigos ali. As segundas, por exemplo, são dedicadas às jogatinas. Figurões batem ponto na cantina, mas principalmente no boteco, onde, sim, futebol e política são assuntos totalmente permitidos (nas eleições de 2014,

houve até festa de comitê de campanha para deputados). “Este meu canto, o boteco, é minha vida. Eu morava em Alphaville e não podia levar a turma lá em casa; quem vai sair daqui pra ir pra lá?! Então, quando compramos o terreno na frente da cantina, criei isso aqui e virou um ponto de encontro”, conta Tônico.

Herdeiro do restaurante dos pais, imigrantes italianos chegados ao Brasil em 1926, Antonio Buonerba, o Tônico, aos 77 anos ainda acompanha de perto a administração dos negócios do Jardim de Napoli, hoje concentrada nas mãos dos três filhos





Com o sotaque paulistano carregado, Tônico é do tipo que adora conversar e menciona sempre seus amigos próximos, em especial o apresentador Datena, com quem fala quase todos os dias, muitas vezes discutindo sobre o Palmeiras, time do coração, e passando receitas. Sim, receitas, porque Tônico, como ele mesmo diz, é até hoje um “cozinheiro de casa”. “Eu faço carne, faço pnil, faço meus molhos, encho essa mesa de coisa”, orgulha-se. “Na última segunda, mandei lavar e picar dez pés de escarola e fiz do meu jeito, com sabor, com tempero. Me ligou no dia seguinte a mulher de um cara pedindo a receita, porque o marido só falava da escarola que comeu aqui!”

Tendo crescido na cozinha de uma

mãe napolitana e de um restaurante italiano, ele garante: nunca quis ser chamado de chef. “Eu não sou chef, faço as comidas da minha mãe. E esses chefs são cheios das coisas, mas não tem um que se salva. Aí, acabam vindo copiar meu polpettone. Orra, meu!”, protesta. E copiar o polpettone de Antonio é caso seriíssimo: o prato não apenas é a estrela da cantina, como também o grande orgulho do criador.

Negócio de família

O Jardim de Napoli foi criação do pai de seu Tônico, Francesco Buonerba, napolitano que chegou ao Brasil em 1926 para trabalhar como marceneiro. A família, com três filhos, morava no Cambuci, e lá a esposa de Francesco,

Uma das receitas mais famosas de São Paulo surgiu das pontas que sobravam dos bifês que Tônico cortava para servir no restaurante.

Ele resolveu fazer bolos de carne recheados com queijo, empanados e cobertos com molho de tomate e parmesão – mas a receita exata do polpettone é segredo de família



De um lado da rua, o restaurante, desde 1968 na rua Martinico Prado (Vila Buarque, região central da cidade); do outro, o Boteco do Tônico, reduto destinado a amigos e convidados do proprietário do Jardim de Napoli

Maria, começou a fazer pizzas. Não demorou para formar uma clientela, a quem o filho mais novo, Antonio, entregava o pedido a pé. O boca a boca aumentou e, logo, o quintal da família recebeu algumas mesas e cadeiras para acomodar clientes. “Mas era tudo muito rústico”, lembra Tônico.

Em 1949, já tendo algum sucesso, Francesco alugou uma casa na rua Maria Paula para atender a uma clientela em que já figuravam alguns nomes importantes. Às pizzas, incorporou outros pratos tipicamente italianos. Ali Tônico foi crescendo: como aprendiz de pizzaiolo, garçom, ajudante... Aos poucos, foi tomando pé do negócio do pai e, quando foi necessário mudar de imóvel, em 1968, se responsabilizou por tomar conta da nova cantina, agora no número 436 da rua Martinico Prado.

“Eu ficava o tempo todo na cozinha, e a carne era eu que limpava, cortava os filés e, com as pontas que sobravam, fazia espetinho. Mas espetinho não tinha nada a ver com a Itália!”. Então, ele decidiu criar uma receita mais original: um bolo de carne recheado com muçarela, frito, coberto com molho de tomate quente e muito queijo parmesão. A inspiração foi um bolo de carne similar feito na Itália, mas que ia ao forno e levava verduras e legumes como recheio e acompanhamento.

O nome, porém, foi emprestado: surgia o *polpettone alla parmigiana*, que faria a fama do restaurante. “Logo depois eu já registrei o nome do restaurante como ‘Jardim de Napoli, a Casa do Polpettone’”, afirma. Deu certo: até hoje, centenas de pessoas vão diariamente à cantina procurando pela iguaria. Uma cozinha central é responsável por fabricar mil polpettones diários e enviar tudo para as outras três unidades, todas em shoppings da capital.

Hoje, os negócios da cantina estão oficialmente nas mãos de seus filhos Ana, Rosana e Francisco, mas, na prática, Antonio continua sendo o patriarca sempre presente. “E sabe como é irmão, tem briga às vezes, então eu supervisiono tudo, tudo o que acontece tem que passar por mim.” Durante a entrevista para esta matéria, seu Tônico foi interrompido por um telefonema: o que fazer com a conta da mesa de um amigo que almoçava na cantina? Sem pensar muito, bateu o martelo: “Dá uns 20% de desconto.”

Jardim de Napoli
Rua Martinico Prado, 463
Vila Buarque
(11) 3066-8383 / 3066-3022

RECEITA

Linguine alla crema com funghi

Ingredientes

30 g de cebola picada
5 g de alho picado
20 ml de azeite extravirgem
20 g de manteiga
250 ml de creme de leite fresco
80 g de funghi trifolatti
125 ml de leite integral
15 g de farinha de trigo
Sal a gosto
Salsinha picada a gosto
920 g de linguine fresco
Queijo parmesão ralado a gosto

Preparo

Coloque o azeite, a manteiga, a cebola e o alho em uma panela em fogo médio e deixe dourar. Adicione o creme de leite e o funghi trifolatti e mexa bem. Junte o sal e a salsinha e mexa por mais alguns minutos. Em um recipiente, coloque a farinha e o leite e bata com um mixer até que a mistura fique homogênea. Reserve. Quando o molho de funghi ferver, adicione a mistura batida e abaixe o fogo. Mexa bem até que o molho engrosse. Desligue o fogo. Em uma frigideira, coloque um pouco de manteiga e deixe derreter. Adicione o linguine cozido e o molho, e misture por alguns minutos. Sirva com queijo parmesão ralado.

Rendimento: 4 porções





O PESTO GENOVÊS

Por Silvia Percussi Foto: Johnny Mazzilli

A imagem da Ligúria está ligada ao manjeriço assim como ao mar. Lá, o microclima e o terreno ideal favorecem o crescimento de uma variedade da planta que tem perfume e gosto particularmente equilibrados. Não existe sequer uma família “ligure” que não tenha um vasinho com a planta na varanda de casa, e assim também faziam os comandantes genoveses nas suas embarcações.

A variedade “manjeriço genovês” tem uma folha de dimensão médio-pequena,

com formato oval e convexo, e uma tênue cor verde. Seu perfume é delicado e não apresenta aquele traço de menta que é encontrado em outras variedades de manjeriço. O molho pesto, feito à base das folhas, também acabou por se tornar um clássico da região.

O método tradicional de produção do pesto exigia um pilão em madeira de oliveira, pereira ou macieira, e um almofariz de mármore. Os primeiros ingredientes a serem macerados são

o alho e o sal grosso, e só então o manjeriço é adicionado — dessa forma, evita-se a oxidação das folhas. O pilão desfibra-as com o movimento rotatório. Assim, rasgado, o manjeriço entrega todo o seu sabor.

Atingindo-se a consistência de pasta, chega a hora de colocar o pinoli e os queijos (parmesão e pecorino em proporções iguais, na receita original). Ao final, transfere-se o conteúdo do almofariz para uma vasilha, em que se adiciona o azeite.

Hoje em dia, o liquidificador (ou o processador) facilitam nosso trabalho. Mas é importante ter cuidado para que o calor do eletrodoméstico não cozinhe o manjeriço, alterando suas propriedades. Basta bater os ingredientes com pausas e na velocidade mínima do aparelho para evitar o problema. Adicionando um pouco mais de azeite na finalização, o pesto ganha maior durabilidade, desde que armazenado na geladeira.

Você não precisa especificamente da mesma variedade de manjeriço da Ligúria para fazer um pesto — e nem das condições climáticas de lá para que sua planta cresça. Com um pezinho dele em sua horta caseira, além de uma produção livre de agrotóxicos, você garante a matéria-prima sempre à mão para fazer seu molho. O manjeriço precisa de bastante luz e regas diárias que mantenham sempre o solo levemente úmido. É indicado podar os botões de flor para garantir folhas mais perfumadas.

GNOCCHI AL PESTO

Para o molho:

Ingredientes

1 xícara de folhas de manjeriço gigante
15 g de pinoli
2 dentes de alho descascados
120 ml (em média) de azeite
Sal grosso a gosto
1 xícara de parmesão ralado

Modo de Preparo:

Desfolhe o manjeriço, lave e enxugue as folhas. No liquidificador, bata o alho e o pinoli, adicione as folhas de manjeriço e vá acrescentando o azeite até conseguir bater sem dificuldade. Junte o parmesão e por último o sal. Bata sempre com intervalos (ligando e desligando o liquidificador, para não aquecer o pesto).

O molho pode ser conservado em geladeira, em vidros esterilizados, ou no freezer. Não aqueça o pesto nem mesmo na hora de servir: coloque o molho no fundo do prato, junte um pouco da água quente do cozimento da massa e acrescente, então, o gnocchi.

Para o gnocchi:

Ingredientes

1 kg de batatas
1 ovo
1 pitada de sal marinho
250 g de farinha de trigo peneirada

Modo de Preparo:

Cozinhe as batatas. Retire a casca e, logo em seguida, esprema-as e deixe esfriar. Acrescente a farinha, o sal e o ovo. Trabalhe rapidamente na massa e forme uma bola. Depois, corte em tiras e faça cobrinhas, cortando-as em pedacinhos de 2 cm. Marque levemente o gnocchi com um garfo para maior aderência do molho. Cozinhe em água fervendo com sal e escorra.

*Onde comprar os ingredientes orgânicos

- batatas, ovos, farinha, sal, manjeriço, alho, azeite: www.feirabiodinamica.com.br

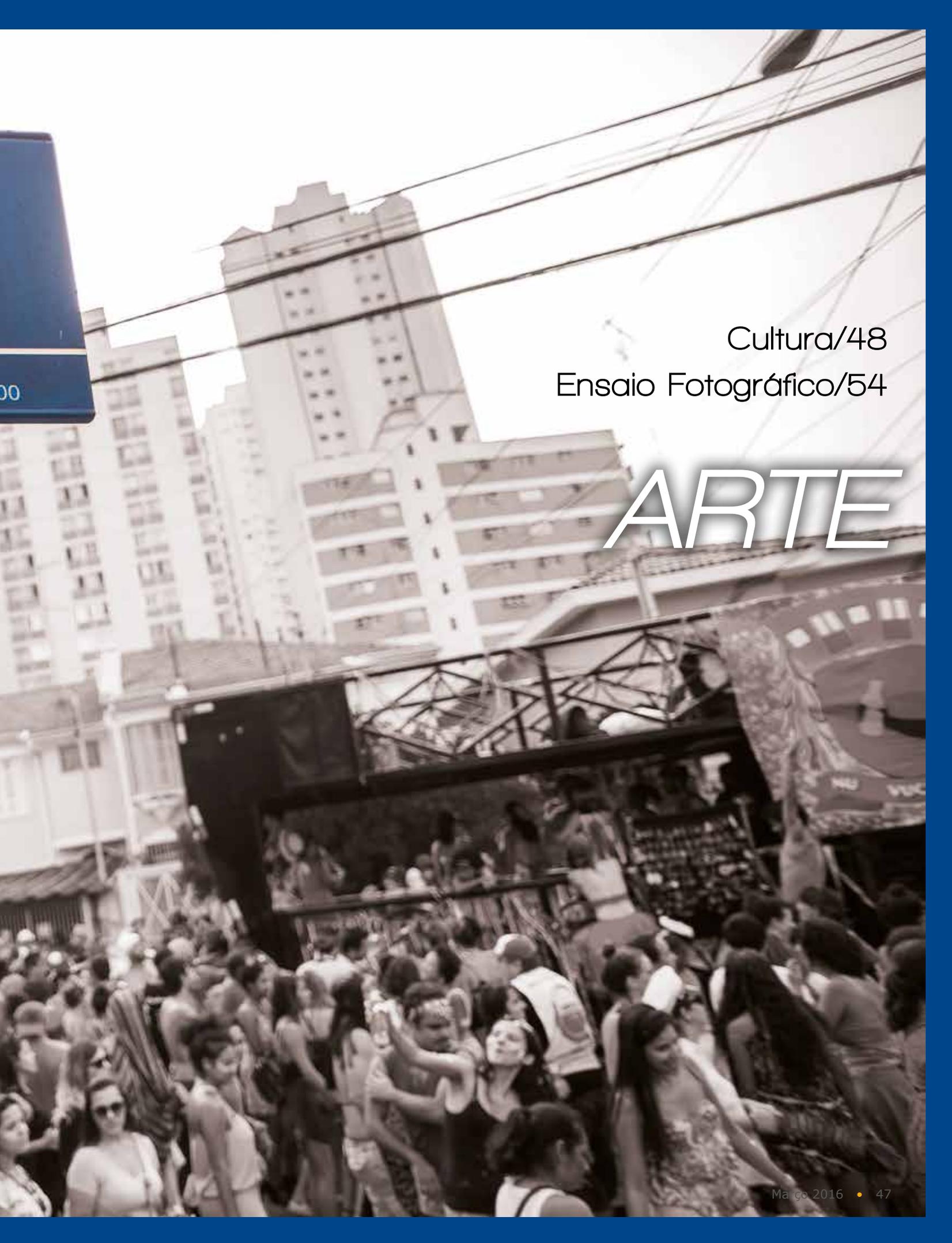
- queijo: **A Queijaria**
Rua Aspícueta, 35 – Vila Madalena
ou **Mestre Queijeiro**
Rua Simão Álvares, 112 - Pinheiros

Rua Cláudio

429 a 391

CEP 05043-000

Arthur Fujii
Carnaval de rua na Vila
Romana, zona oeste de
São Paulo



00

Cultura/48
Ensaio Fotográfico/54

ARTE

Por Luisa Destri, Marcella Chartier, Martha Lopes e Rafaela Diedrich

A MULHER POR TRÁS DO MUNDO



Divulgação

Por trás de um mundo fantástico marcado pela pobreza, há um menino em busca de seu pai. E por trás desse mundo e desse menino há uma mulher: Fernanda Carvalho, a produtora da animação brasileira *O menino e o mundo*, que já recebeu mais de 48 prêmios, além de ter sido indicada ao Oscar 2016 na categoria de Melhor Animação.

Aluna do Colégio Dante Alighieri até 2003, antes de se aventurar no longa, Fernanda atuou na produção de séries como *Sítio do Picapau Amarelo* e hoje integra o conglomerado de mídia Viacom. Em conversa com a DANTECultural, ela falou sobre os bastidores do filme:

DC: Como surgiu o convite para produzir *O menino e o mundo*?

[Fernanda]: Eu nunca tinha produzido um longa, mas rolou uma empatia imediata com o Alê Abreu. Na época, ele estava com muita dificuldade para encontrar alguém em quem confiasse. Tanto que o filme levou sete anos para ser finalizado, e eu só participei do último um ano e meio. Quando entrei na equipe, só havia 30% da animação pronta.

DC: Quais foram os maiores desafios que você enfrentou nesse período?

[Fernanda]: Fazer cinema no Brasil é um pouco desafiador porque sempre temos menos dinheiro do que o necessário. Outro desafio foi a gestão de pessoas, porque eram muitos talentos envolvidos.

DC: Como a equipe tem recebido o reconhecimento internacional do filme?

[Fernanda]: Estamos muito contentes. O que fica para nós é a alegria de mostrar que existem grandes projetos de animação sendo desenvolvidos no Brasil. Com o sucesso de *O menino e o mundo*, as pessoas ficarão mais atentas ao que estamos fazendo por aqui. (Martha Lopes)



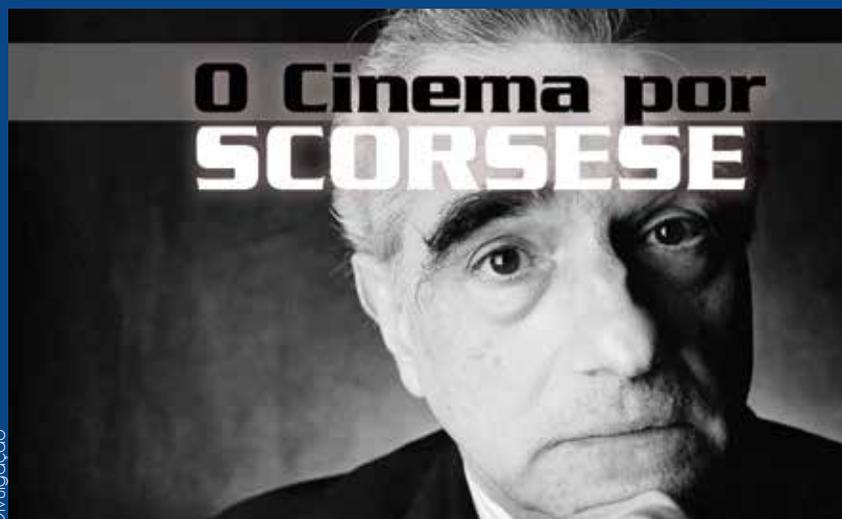
Divulgação

O menino e o mundo

Direção: Alê Abreu (2014)

85 min. – Produtora Filme de Papel

Nos cinemas



Divulgação

A DOENÇA DE SCORSESE

“O cinema é uma doença. Quando contamina seu sangue, domina-o como hormônio principal. E, como com a heroína, o antídoto para o cinema é mais cinema.” Com a frase de Frank Capra, o cineasta Martin Scorsese abre o documentário *Uma viagem pessoal pelo cinema americano*, de 1995, disponível na série de DVDs *O cinema por Scorsese*, da Versátil. E a citação serve de aviso: o que se dá a seguir é uma

UM GALILEU POLÍTICO EM FESTA

Paulo Autran dizia que o teatro era a arte do ator. Mas, na peça *Galileu Galilei*, quem brilha não é só a protagonista Denise Fraga, que interpreta o físico e matemático italiano, mas todo o elenco, composto por nomes como Ary França e Daniel Warren. Cada palavra que os atores pronunciavam, cada gesto e cada passo dado sobre o tablado de madeira destacam a pulsão e a atualidade do texto de Bertolt Brecht, tão magistral que dá vontade de parar o tempo para que seja possível sorver vagarosamente cada frase.

Escrita entre os anos 1930 e 1940, essa emblemática história narra a trajetória de Galileu Galilei desde o tempo em que começou a pesquisar os movimentos celestes até sua velhice, aprisionada pela Inquisição, após haver negado suas teorias de que a Terra girava em torno do Sol – ao contrário do que defendia a Igreja Católica na época.

Como tudo em Brecht é política, a história de Galileu é o ponto de partida para que se discutam o papel social da ciência, a oposição entre razão e fé e a própria condição humana. Já o tom atual fica por conta da direção musical de Lincoln Antônio e Théo Werneck, com uma trilha que inclui canções de artistas como Jorge Ben Jor, conferindo um ar de festa ao espetáculo. (Martha Lopes)



João Caldas

Galileu Galilei

Direção: Cibele Forjaz - Duração: 140 min - Recomendação: 12 anos

Em cartaz no Tuca até 10 de abril

Rua Monte Alegre, 1.024 – Perdizes - Tel. (11) 3670-8455

Sextas e sábados às 21h, e domingos às 19h

R\$ 50 (sextas) e R\$ 70 (sábados e domingos)

visita por produções norte-americanas diversas, dos filmes de faroeste a contemporâneos como *2001 – Uma odisseia no espaço*.

O privilégio, aqui, é embarcar nesse passeio ao lado de Scorsese, ouvindo seus comentários e histórias pessoais preciosas, como a paixão infantil por um livro que trazia imagens de filmes clássicos, o *A pictorial history of the movies*. A obsessão pela obra era tanta que o menino a emprestava da biblioteca seguidas vezes e chegava a arrancar algumas páginas.

Completando a série, em *Minha viagem à Itália*, de 2001, Scorsese homenageia suas raízes e convida o espectador a desbravar referências do cinema italiano

que deixaram uma marca indelével em seu estilo. Além de abordar obras de mestres como Roberto Rossellini e Federico Fellini, Scorsese lembra-se da infância, quando assistia a filmes italianos pela televisão com sua família. (Martha Lopes)

O CINEMA POR SCORSESE

Uma viagem pessoal pelo cinema americano

Direção: Martin Scorsese - (1995) 225 min.

Minha viagem à Itália

Direção: Martin Scorsese - (2001) 246 min.

Versátil – R\$ 49,90

AFINAL, O ANARQUISTA SUICIDOU-SE OU FOI MORTO?

Entra em cena Dan Stulbach todo de preto caminhando de um lado para o outro — aparecendo e desaparecendo — entres as inúmeras estantes com caixas de arquivos e, tranquilamente, comendo sua maçã.

Com ele ganha vida o louco — um “maníaco por personagens”, internado dezesseis vezes e preso por falsidade ideológica — que assume a identidade de um juiz e auxilia na investigação sobre o caso de um anarquista.



Divulgação

A comédia *Morte Acidental de um Anarquista*, de Dario Fo, escritor, dramaturgo e comediante italiano, Nobel de Literatura de 1997, é dirigida por Hugo Coelho. Foi escrita por Fo a partir de um caso real que ocorreu em Milão, em dezembro de 1969: o “suicídio” de um anarquista.

Antes de iniciar suas apresentações, Dario Fo explicava a peça aos espectadores. É isso que também fazem Stulbach e o elenco (Henrique Stroeter, Riba Carlovich, Fernando Sampaio, Maíra Chasseraux e Rodrigo Bella Dona). A peça traz reflexões e críticas bem-humoradas sobre política, imprensa, violência policial, religião — escritas há 45 anos, mas que continuam a fazer sentido nos dias atuais. (Rafaela Diedrich)

Morte Acidental de um Anarquista

Masp – auditório Masp Unilever

Av. Paulista, 1.578, Bela Vista

tel. (11) 3149-5959

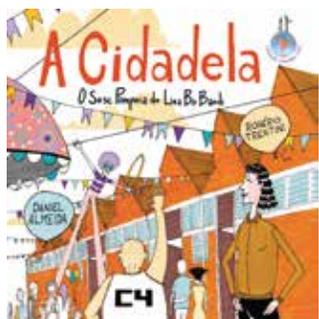
Quartas e quintas, às 21h.

Duração: 80 minutos - Até 28/04

Ingressos: R\$ 60 (à venda no site

www.ingresse.com)

ARQUITETURA COMO APRENDIZAGEM



Divulgação

A cidadela, Rogério Trentini e Daniel Almeida, Editora C4, 2015, 36 páginas, 20 reais

Com vocação didática, este pequeno livro apresenta às crianças a “Cidadela da liberdade” – nome dado ao projeto do Sesc Pompeia por sua criadora, a arquiteta ítalo-brasileira Lina Bo Bardi. Claro em seu texto e seus desenhos, procura mostrar que a arquitetura se destina a melhorar a vida das pessoas enquanto produz beleza.

Assim, *A cidadela* estimula a discussão sobre tópicos variados, como a história da cidade de São Paulo, a industrialização do país, a imigração europeia, a trajetória de Lina (*reconstituída na edição 28 da DANTECultural*). As informações são sucintas e precisas, estimulando a pesquisa posterior à leitura.

O livro apresenta ainda detalhes do projeto

arquitetônico aos pequenos, que podem observá-los em uma visita ao local, reconhecendo a “rua ladeada por pedrinhas de rio coloridas”, a caixa-d’água inspirada na chaminé da fábrica, as curiosas janelas dos edifícios e a forma como os elementos interagem, proporcionando uma atmosfera de “convivência e liberdade”. Fornece os instrumentos, portanto, para que a leitura não se esgote em si mesma, mas faça do ambiente cotidiano fonte de aprendizagem.

A cidadela é o primeiro volume de uma coleção que objetiva apresentar às crianças obras da arquitetura brasileira. No site da editora é possível baixar gratuitamente o audiolivro. (Luisa Destri)

AS LEIS DO CAMPO

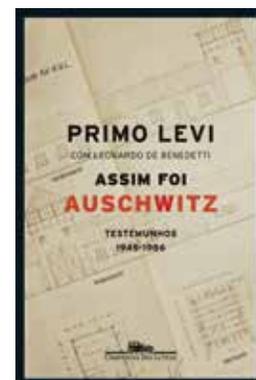
Intolerância, ausência de alteridade ou solidariedade, competição entre colegas, lucro proveniente do trabalho extenuante, sistema político garantidor de privilégios: observando esses elementos da vida italiana em 1975, Primo Levi, no texto que dá título a este volume, questiona: “O fascismo é um câncer que prolifera rapidamente, e seu retorno nos ameaça. É pedir demais que nos oponhamos a ele desde o início?”.

Assim foi Auschwitz reúne testemunhos diversos, que Levi, muitas vezes em companhia de Leonardo de Benedetti (este mesmo responsável por alguns textos), preparou por ocasiões diversas. O livro se inicia com o “Relatório sobre a organização higiênico-sanitária do campo de concentração para judeus de Monowitz” (1945-6), que a alguns leitores poderá parecer de interesse menor. Há também uma lúcida “Carta à filha de um fascista que pede a verdade” (1959), além de um “Testemunho de um companheiro de prisão” (1953), breve e bonito perfil de uma militante

da Resistência enviada ao campo feminino de Birchenau-Auschwitz.

Os registros variados – como depoimentos em investigações, declarações para processos, escritos publicados em jornais, entre outros – vêm somar-se ao legado literário de Levi, que, em livros como *É isto um homem?*, refaz a rotina do campo de concentração. Ilustram, além disso, o modo como o judeu italiano, que ficou preso durante um ano num campo nazista, empenhou-se amplamente em transformar o ocorrido em objeto de reflexão histórica.

O maior valor dessa reunião de textos reside, porém, no potencial para apontar caminhos contemporâneos para a discussão. Mostrando o funcionamento cotidiano do “sonho demente”, ou o “clima de surdez e cegueira ao qual todos sucumbiram” antes do avanço do nazismo, Primo Levi coloca questões que estão para além de seu tempo. (Luisa Destri)



Divulgação

Assim foi Auschwitz,
Primo Levi,
Companhia das Letras,
2015, 280 páginas,
39,90 reais

AS SOMBRAS E A GRANDEZA DE FRANK

Sinatra – o chefe é o segundo volume da biografia de Frank Sinatra, completando *Frank: a voz*, lançada no Brasil em 2013. No ambicioso projeto do jornalista e romancista norte-americano James Kaplan, sobressai a grandeza do biografado – que o olhar admirado do autor constrói mesmo quando pretende mostrar que sua personagem é simplesmente humana.

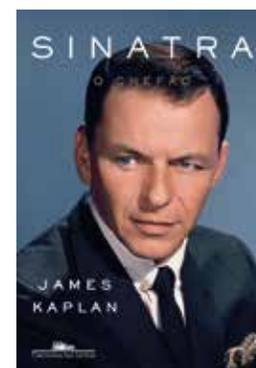
Enquanto o primeiro volume se concentrava nos anos 1930 e 1940 – na ascensão musical de Sinatra, portanto –, o segundo tem início na década de 1950, quando seu período de maior sucesso em Hollywood vem salvá-lo da depressão, causada sobretudo pela separação de Ava Gardner. Em 1954, receberia o Oscar de ator coadjuvante pela atuação em *A um passo da eternidade* (1953), que lhe permitiu dar “a maior volta por cima de toda a história do show business”, como afirma Kaplan.

Pois a década de 1950 foi também a altura em que Sinatra encontrou Nelson Riddle, o talentoso arranjador que lhe permitiu transpor para as canções a intensidade das experiências vividas.

Diz Kaplan sobre o primeiro álbum do par, lançado em 1954: “*Swing Easy!* era o Sinatra maduro em todos os aspectos: ganhara o Oscar e cruzara a linha de sombra; agora podia de fato *swing easy*, gingar gostoso.”

As observações críticas do autor sobre as canções, os álbuns e os filmes se somam a um retrato bastante complexo do personagem, que inclui aspectos como o eterno amor por Ava Gardner, mesmo após a separação; a participação de Frank como sócio do cassino Sands, em que também se apresentava; a aproximação com a família Kennedy, que resultou em apoio público ao candidato John F., eleito presidente; a amizade com Sam Giancana, que se tornaria um dos centros do interesse do Senado americano em sua busca pelos herdeiros de Al Capone na Máfia – para ficar só com exemplos da década de 1950.

O leitor acaba também por se entregar ao poder de sedução de Sinatra. Especialmente se a leitura tiver trilha sonora. (Luisa Destri)



Divulgação

Sinatra – o chefe,
James Kaplan,
tradução de Denise
Bottmann, Claudio
Carina e Paulo Geiger,
Companhia das Letras,
2015, 1.216 páginas,
99,90 reais

DIRETO AO PONTO

Um cardápio enxuto, com algumas opções de antepasto e saladas, massas e carnes. Menu executivo para almoços de segunda a sexta, com opções de entrada, prato principal e sobremesa por um preço justo (R\$ 44). O Nino Cucina, aberto no segundo semestre de 2015, é do tipo direto ao ponto. E o (aconchegante) salão cheio mostra que o paulistano aprovou.

Há algumas poucas opções mais autorais do chef Rodolfo de Santis (ex-Tappo Trattoria), como a carne *cruda*, uma entrada feita de carne crua picadinha temperada com alcaparras, pecorino e cevada crocante. Deliciosa e bem servida. Há também uma versão de atum cru, sob um creme de ricota e pesto.

Mas a base do menu são receitas clássicas mais simples e sem muitas invenções, executadas com precisão. O pesto é perfeito: nada oleoso, envolvendo por completo cada fio da massa *al dente*, com o sabor que realmente importa – o do manjericão – anunciando firmemente a sua presença. A *burrata* com raspas de limão-siciliano por cima dá um frescor suave: combinação perfeita.

O *amatriciana*, feito com *pancetta* da casa, vem em uma panelinha charmosa, com uma profundidade que ajuda a concentrar o que sobra do molho ao final da refeição. É um convite para embeber ali o pão do couvert.

Se depois disso ainda houver espaço para a sobremesa, o *affogato* é uma boa opção: gelato de baunilha servido com café, que você pode ir derramando conforme toma o sorvete, já que a cafeteirinha italiana vem à mesa.

Bom, bem-feito, sem firulas e aconchegante. Assim é o Nino. (Marcella Chartier)



Divulgação

Nino Cucina

Rua Jerônimo da Veiga, 30, Jardim Europa

Tel. (11) 3368-6863

Horário de funcionamento:

terça a quinta, das 12h às 15h e das 19h

à meia-noite; sexta das 12h às 15h e das 19h à

1h da manhã; sábado das 12h às 17h e das 19h

à 1h da manhã; domingo das 12h às 17h



Divulgação

Seu filho formado em uma (CULTURA)
High School Americana



E sem sair do Dante.

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



Por Arthur Fujii

Gente passeando com seus cachorros, blocos de carnaval, ruas cercadas de casas antigas, algumas com quase cem anos — mas hoje abrigando também estabelecimentos comerciais e grandes empreendimentos imobiliários. O ensaio desta edição é um retrato da Vila Romana, um bairro da zona oeste de São Paulo.

Com os nomes de suas ruas homenageando personagens romanos, o bairro nasceu abrigando essencialmente imigrantes italianos que trabalhavam nas fábricas da região no início do século XX. Hoje, eles e seus descendentes dividem a Vila Romana com moradores de origens as mais diversas, que se estabelecem na região por conta da oferta de empreendimentos imobiliários. A verticalização, inevitável, não faz com que as famílias desistam de preservar a memória de seus antepassados, mantendo, até hoje, as características de algumas casas construídas na década de 1920.







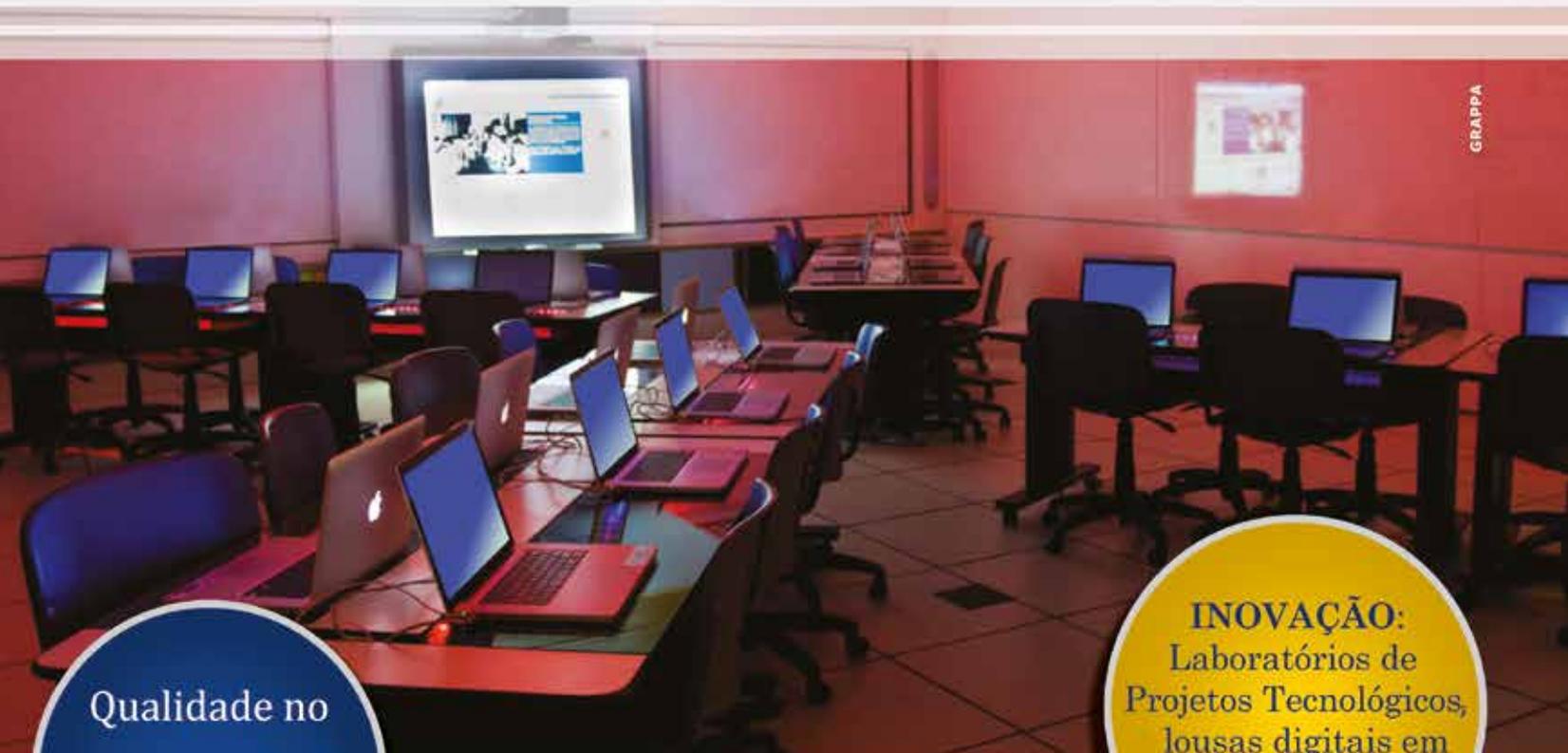






Colégio Dante Alighieri:

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



GRAPPA

Qualidade no ensino, tradição e pioneirismo.

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



HORTA



TURMA DO HIGH SCHOOL



MUSEU

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

A IMPORTÂNCIA DE EDUCAR E LETRAR MATEMATICAMENTE

Por Silvana Leporace — Diretora-geral pedagógica do Colégio Dante Alighieri

A matemática é vista, por muitos alunos, como um “bicho de sete cabeças”. Mas esse olhar precisa mudar, pois essa ciência está presente no dia a dia de todos nós, sendo um importante agente de cidadania. Não podemos mais conceber o fato de termos, segundo Marcelo Viana, novo diretor do Impa (Instituto de Matemática Pura e Aplicada), 40% dos alunos sem entenderem nem mesmo o enunciado de uma questão de matemática e apenas 4% aptos a trabalhar em tecnologia.

Para conversar sobre o assunto, a DANTECultural convidou a professora Kátia Cristina Stocco Smole.

Ela é doutora em Educação pela Universidade de São Paulo na área de ciências e matemática, possui mestrado em Educação pela Universidade de São Paulo na área de didática e especialização e aperfeiçoamento em Matemática pelo Instituto de Matemática e Estatística da USP. Atualmente, é coordenadora do grupo Mathema de formação e pesquisa.

DC: *Embora tenhamos um ganhador da Medalha Fields [importante prêmio internacional de matemática], o Brasil apresenta educação básica pública e formação de professores na licenciatura muito precárias. Muitas crianças nascem gostando de matemática e vão perdendo esse encantamento durante o percurso escolar. Como resgatar esse caminho?*

Kátia Smole: De fato, embora haja indicadores de avanços, eles são muito tímidos para reverter os resultados atuais, que são bastante precários. Mudar esse quadro exige esforços que começam na definição de políticas públicas — tais como a elaboração de uma Base Nacional Curricular Comum, que

deixe explicitado claramente o que se espera que os alunos aprendam em cada etapa da escola básica —, perpassam pela melhoria da formação do professor e implicam o envolvimento de educadores e escolas. Nesse sentido, é importante que lembremos que ensinamos alunos do século XXI, e que as tecnologias atuais estão a serviço da educação. Há jogos e outros recursos úteis para a aprendizagem na escola, e uma boa escolha dos materiais didáticos pode impulsionar o gosto pela matemática. Uma coisa é certa: a forma de ensinar é determinante para reverter o cenário atual.



“Educadores que ensinam matemática também devem ensinar os alunos a ler, escrever e argumentar. Os textos de matemática são muito específicos, exigem mais para serem lidos e compreendidos do que a alfabetização em língua materna”, afirma Katia

DC: *Muitas vezes, a habilidade de ler, escrever e resolver problemas tem sido tratada separadamente no ensino. Você acredita que esse possa ser um dos fatores causadores das dificuldades que os alunos encontram com as situações-problema?*

KS: Sem dúvida. Em primeiro lugar porque a resolução de problemas é uma das atividades mais genuinamente matemáticas. Aprendemos matemática resolvendo problemas e para resolver problemas, por isso essa é uma atividade inerente às aulas. Além disso, às vezes temos a ideia equivocada de que leitura e escrita são de responsabilidade das aulas de língua portuguesa. Não há engano maior. Educadores que ensinam matemática também devem ensinar os alunos a ler, escrever e argumentar. Os textos de matemática são muito específicos, exigem mais para serem lidos e compreendidos do que a alfabetização em língua materna.

DC: *Quais fatores você considera essenciais para uma aprendizagem voltada para a compreensão?*

KS: Gosto de dizer que para ensinar bem matemática é preciso saber o que se ensina, como se ensina e para quem. Às vezes, na Educação Infantil e anos iniciais da escolaridade há uma preocupação maior com o como ensinar, enquanto no Ensino Médio o foco fica no conteúdo. Os dois extremos são ruins. Muitas vezes a centralização em cada um deles deixa de lado o fator aluno: como aprende, quais dificuldades pode ter, como pode ser auxiliado a avançar. Um bom ensino de matemática articula conteúdo e forma, sem perder de vista quem aprende. Assim, a combinação de saber o que se ensina, planejar as situações de aprendizagem (para que elas sejam ricas, desafiadoras e desenvolvam altas habilidades) e levar em consideração os resultados desse processo com os alunos é um tripé vencedor para o sucesso da matemática escolar. Há ainda o fator condições de trabalho do professor, que é sem dúvida essencial. Resolver isso demanda esforços de muitas esferas, mas os três fatores que apresentei dependem exclusivamente do

apoio da gestão da escola para que os educadores percebam o que se espera deles no que diz respeito à educação matemática.

DC: *O que significa hoje ensinar e aprender?*

KS: Significa lembrar que a escola não é mais apenas fonte de informação, ou que talvez nem seja mais essa a finalidade dela. Aulas de matemática estão disponíveis em canais de vídeo na internet, com diferentes matizes e educadores. Então, se a única coisa que o aluno tem na escola são aulas expositivas, com exercícios padronizados, precisamos ficar alertas porque, em breve, para assistir a aulas assim, eles não precisarão mais dela. No entanto, se estivermos conscientes de que não apenas damos aula de matemática, mas educamos e letramos os alunos matematicamente, então ensinar e aprender serão dimensões compartilhadas, com responsabilidades divididas, com o sentido de resolver problemas, investigar, ter autonomia para aprender. Há lugar para o protagonismo de alunos e educadores, há espaço para criar, inventar nas aulas. Temos recursos inimagináveis para levar os alunos a aprender. Aulas planejadas, com diálogo e participação, são essenciais.

DC: *Que ações educadores e pais devem promover para o desenvolvimento do raciocínio lógico desde a Educação Infantil?*

KS: Os educadores devem trabalhar por problematização, incentivando os alunos a expor seus raciocínios, a justificar suas decisões, a encontrar caminhos diversos para enfrentar situações desafiadoras. As famílias precisam apoiar o trabalho da escola, evitar ensinar de modo contraditório a ela e, acima de tudo, pensar em jogar com os filhos, em ler com eles livros que contem histórias de matemática, em deixar que vivenciem situações de compra e venda, de controle de mesada, de planejamento financeiro e, ainda, garantir que eles possam realizar as tarefas que a escola propõe. Matemática exige tempo de vivência, desafios lógicos e alegria de vencer os desafios.

Você manda, o leão obedece!

Você sabia que tem o poder de destinar parte do seu imposto de renda para os projetos da Acorde? É verdade!

Os projetos Brincarte e Papelada, aprovados no CMDCA de Embu das Artes, já podem receber o seu investimento, através do **Imposto de Renda**.

Brincarte - complementa a educação formal da escola, promovendo a educação integral, para crianças entre 6 e 8 anos com atividades lúdicas, nos períodos da manhã e tarde. Utilizando o brincar como instrumento de diálogo, estímulo e desenvolvimento humano, trabalha a socialização, a cultura de não violência, a conscientização ambiental e a alimentação saudável. O atendimento é de segunda a sexta, no contraturno escolar.

Beneficiários diretos: 3 turmas de 25 crianças cada.

Duração do projeto: 12 meses

Valor total do projeto: R\$ 87.030,82

Valor mensal per capita: R\$ 96,70

Papelada - propõe a formação de jovens com visão crítica e com coragem de expressar suas opiniões. Através de técnicas de artes plásticas, com construção de figuras de empapelamento, dobraduras, cenários, maquetes e mosaicos, estimula e desenvolve os jovens em sua sensibilidade.

Beneficiários diretos: 25 educandos de 9 a 17 anos, inscritos no Programa Cativarte.

Duração do projeto: 12 meses, com encontros de 2 horas, duas vezes na semana.

Valor total do projeto: R\$ 38.930,57

Valor mensal per capita: R\$ 129,76

No campo sobre a doação efetuada em 2015, aparecerá o destinatário FUNDO MUNICIPAL - Embu das Artes (SP) e um campo para colocar o CNPJ: 19.087.344/0001-08.



João Victor,
8 anos, do Brincarte

Invista nesta maneira de apoiar a Acorde!

Mais informações: mobilize@acorde.org.br | 11 4704-2920 | 4241-7485

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

-15%
NO JANTAR
VÁLIDO ATÉ 31/07/16