



DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XIII - Número 36 - Julho de 2017
ISSN 1980-637X

Elena Ferrante

A autora italiana oculta sob um pseudônimo retrata intrigantes narradoras-protagonistas em sua tetralogia que é febre literária mundial

L'autrice italiana nascosta dietro uno pseudonimo che ritrae intriganti narratrici-protagoniste nella sua tetralogia Serie Napoletana, una febbre letteraria mondiale



Saiba mais

COLÉGIO DANTE ALIGHIERI:

Aqui, o aluno aprende a construir seu próprio caminho.

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



www.colegiodante.com.br / (11) 3179-4400

DC

DANTECultural
(ISSN 1980-637X)



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

JOSÉ LUIZ FARINA
PRESIDENTE

JOSÉ PEROTTI
VICE-PRESIDENTE

FRANCISCO PARENTE JÚNIOR
DIRETOR-SECRETÁRIO

PAULO FRANCISCO SAVOLDI
2º DIRETOR-SECRETÁRIO

JOÃO RANIERI NETO
DIRETOR FINANCEIRO

MILENA MONTINI
2ª DIRETORA FINANCEIRA

FLAVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI
DIRETORA ADJUNTA

MARIO EDUARDO BARRA
DIRETOR ADJUNTO

SALVADOR PASTORE NETO
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: CAMILLA DE REZENDE

DIAGRAMAÇÃO: SIMONE ALVES MACHADO E JOYCE BUITONI

VERSÃO EM ITALIANO: LARISSA CABRINI MORGATO

REVISÃO DO ITALIANO: DIANA SZYLIT

COMERCIAL: VINICIUS HIJANO

COLABORADORES:

ADRIANO DE LUCA, ARTHUR FUJII, BARBARA RAMAZZINI, BIANCA SANTANA, DEBORA PIVOTTO, LUISA ALCANTARA E SILVA, LUISA DESTRI, NATALIA HORITA, RENATA HELENA RODRIGUES, SILVANA LEPORACE, SILVIA PERCUSSI.

TIRAGEM: 9.500 EXEMPLARES

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

CAPA: ADRIANO DE LUCA

SIGA A DANTE CULTURAL NO FACEBOOK:



CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 61

Elena Ferrante é um ponto de interrogação. Nem mesmo sua identidade, apesar das recentes especulações de que seria a tradutora Anita Raja, é conhecida. A única certeza é a de que sua obra é um estrondoso sucesso de vendas. Nossa matéria de capa, de autoria da jornalista e doutora em literatura pela USP Luisa Destri, faz uma análise desse êxito, bem como dos livros de Elena Ferrante, cujas histórias são marcadas por fortes personagens femininas.

Do mesmo sul da Itália, origem das protagonistas da *Série Napolitana* de Elena Ferrante, veio a família Carillo, dona da padaria de mesmo nome, localizada na região leste de São Paulo. A casa de pães, assim como a famosa Basilicata, é uma das estrelas da matéria sobre padarias italianas de nossa cidade.

Fazendo jus à sua italianidade, nossa revista tem uma queda pela boa comida. Assim, além das conhecidas padarias, apresentamos o restaurante Tartuferia San Paolo, em **Gastronomia**, e o Etto Restaurante, salumeria resenhada na seção **Cultura**. Temos, ainda, o já tradicional artigo da chef e ex-aluna Sílvia Percussi em **Mesa Consciente**.

Outro ex-aluno em destaque é o nosso entrevistado deste número, o cenógrafo e arquiteto Felipe Crescenti. Ele nos conta sobre sua época de escola e fala também sobre sua carreira, desde o início, quando, como cenógrafo, trabalhou com José Possi Neto, até os dias de hoje, em que, além de trabalhar com arquitetura comercial e residencial, organiza grandes festas, as quais, segundo ele, não deixam de ser obras de cenografia.

Também bastante interessante está a entrevista do **Papo Aberto**, feita por nossa diretora-geral pedagógica, Silvana Leporace, com a dra. Luci Pfeiffer, coordenadora do programa Dedicada (Defesa dos Direitos da Criança e do Adolescente). Dra. Pfeiffer trata de como o uso da tecnologia pode afetar as relações familiares.

Por fim, não deixe de ver, no **Ensaio Fotográfico**, as lindas imagens de máscaras venezianas de autoria da fotógrafa Barbara Ramazzini, feitas no Ateliê das Máscaras, onde a artista plástica Regina Martini se dedica a criá-las.

Boa leitura a todos!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



CAPA/ Elena Ferrante

O último volume da tetralogia literária italiana que se tornou febre mundial chega ao Brasil e consolida por aqui o sucesso de uma escritora oculta por um pseudônimo

08

Copertina/Elena Ferrante

L'ultimo volume della tetralogia letteraria italiana divenuta una febbre mondiale arriva in Brasile e consolida da queste parti il successo della scrittrice nascosta dietro uno pseudonimo

08

HISTÓRIAS₍₀₆₎, ARTE₍₂₄₎ e COMIDA₍₄₄₎

STORIE₍₀₆₎, ARTE₍₂₄₎ e CIBO₍₄₄₎



PADARIAS ITALIANAS

Padarias fundadas por imigrantes italianos há mais de cem anos mantêm suas portas abertas e têm suas receitas originais transmitidas para as novas gerações

46

Panifici italiani

Panifici fondati da immigranti italiani cent'anni fa sono ancora in attività e trasmettono le loro ricette originali alle nuove generazioni

46



ENTREVISTA

O arquiteto e ex-aluno Felipe Crescenti construiu uma carreira eclética elaborando cenários premiados de teatro, residências e mobiliários, e hoje se dedica especialmente ao trabalho como cenógrafo de grandes festas paulistanas

32

INTERVISTA

L'architetto ed ex-allievo Felipe Crescenti si è costruito una carriera eclettica creando la scenografia di spettacoli teatrali premiati, residenze, arredamento ed oggi si dedica soprattutto alla realizzazione di grandi feste a San Paolo

32



Capa/08

Copertina/08

Perfil/18

Profilo/18

Espaço Aberto/20

Spazio Aperto/20

Centro de Memória/22

Centro della Memoria/22

Cultura/26

Cultura/26

Entrevista/32

Intervista/32

Ensaio Fotográfico/38

Servizio fotografico/38

Padarias Italianas/46

Panifici italiani/46

Gastronomia/52

Gastronomia/52

Mesa Consciente/56

Tavola Consapevole/56

Papo Aberto/ 59

Parliamoci chiaro/59

The background of the cover is a collage of various leaves and faces. The leaves are in shades of green and blue, some appearing as cutouts. Two faces, rendered in a textured, blue-toned style, are prominent. One face is on the right side, looking slightly upwards and to the right. The other face is on the left side, looking slightly downwards and to the left. The overall aesthetic is artistic and layered.

HISTÓRIAS STORIE

Adriano De Luca



Uma febre literária chamada
Elena Ferrante

*Una febbre letteraria chiamata
Elena Ferrante*

Capa/08

Perfil/18

Espaço Aberto/20

Centro de Memória/22

Copertina/08

Profilo/18

Spazio aperto/20

Centro della Memoria/22

{CAPA/COPERTINA}



FERRANTEMANIA: UM INCÔMODO AMOR

A publicação do quarto e último volume da Série Napolitana reanima o interesse pelas razões do sucesso de Elena Ferrante

Por Luisa Destri*

*Doutora em Literatura pela Universidade de São Paulo.

*Dottoressa di ricerca in Letteratura presso l'Università di San Paolo.

Ilustração: Adriano De Luca

FERRANTEMANIA: UN AMORE MOLESTO

La pubblicazione del quarto e ultimo volume della Serie Napoletana riaccende l'interesse sulle ragioni del successo di Elena Ferrante

Traduzione dell'articolo a pagina 62


MAIS
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!





“Febre Ferrante” é um fenômeno causado por uma sequência de quatro livros, no Brasil intitulada *Série Napolitana*. Não se conhece seu agente, identificado pelo pseudônimo Elena Ferrante, que pesquisas recentes têm ligado à tradutora italiana Anita Raja. Os sintomas incluem dificuldades para interromper a leitura, ansiedade relacionada à separação do objeto livro e confusões de ordem de crítica literária – tendendo ora para a classificação como literatura comercial, ora para o reconhecimento de qualidades intrínsecas. É agravada pelo corte abrupto que encerra os três primeiros volumes. Embora se manifeste mais comumente durante a tetralogia, pode se expandir por outros livros.

De origem italiana, especula-se que como febre tenha nascido nos Estados Unidos, levada por Ann Goldstein, que a verteu para o inglês. A partir de então, foi se propagando entre os leitores – muito provavelmente por encantamento com a agilidade do enredo, a simplicidade da linguagem, a paisagem napolitana... Os maiores e mais importantes jornais norte-americanos lhe dedicaram resenhas, quase sempre exaltando essas e outras qualidades. Assim se disseminou.

No Brasil, os primeiros casos foram registrados entre o segundo semestre de 2015, com o lançamento de *A amiga genial*, primeiro volume da série, e 2016, quando cinco outros títulos foram publicados: além do segundo e do terceiro volumes – *História do novo sobrenome* e *História de quem foge e de quem fica* –, o infantil *Uma noite na praia* e as novelas *Dias de abandono* e *A filha perdida*, trabalhos mais antigos da autora. Até agora, 2017

é considerado o ano de seu auge por aqui, com a publicação de *História da menina perdida*, que encerra a tetralogia, e do livro de estreia, *Um amor incômodo*, lançado na Itália em 1992.

Acredita-se que a “febre” esteja ligada ao modo como, sob o efeito Ferrante, certas profundezas psicológicas de personagens tendem a vir à tona, adquirindo aparência de simplicidade. Um caso exemplar é o de Elena Greco, personagem cuja biografia acusa as mais importantes mudanças do século XX, conforme ela mesma confessa: “senti-me no centro do caos e ainda assim dotada de instrumentos para discernir suas leis”.

Em nível internacional, uma das manifestações mais recentes da febre é a adaptação dos livros para um seriado, produzido em conjunto pela HBO e pela RAI. Um dos responsáveis pelo roteiro, o escritor italiano Francesco Piccolo, diagnostica: “Elena Ferrante é ‘um símbolo da nossa literatura no exterior’”¹.

As mulheres de Ferrante

A construção das personagens femininas talvez seja o aspecto mais marcante dos livros da autora. Em primeiro lugar, é claro, por conta das narradoras-protagonistas: em todos os livros publicados até o momento, é sempre uma voz feminina que fala em primeira pessoa – até mesmo em seu único título infantil, *Uma noite na praia*, que dá voz a Celina, uma boneca esquecida na areia (veja resenha ao lado). Tal característica traz consequências importantes para a vida subjetiva dessas interessantes figuras, expondo de modo direto para o leitor as descobertas que fazem a respeito de si mesmas.

Delia, por exemplo, que em *Um amor incômodo* (veja resenha ao lado) parte em busca da verdade sobre a morte da mãe, Amalia, aos poucos se dá

¹ “un simbolo della nostra letteratura anche all'estero” (<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2015/02/16/chi-ha-paura-di-elena-ferrante-allo-strega48.html>)



Primeiro livro de Elena Ferrante, *Um amor incômodo* é narrado por Delia, que busca compreender as circunstâncias da morte da mãe, Amália, afogada nos arredores de Minturno. Intrigada pelo comportamento da mãe alguns dias antes, e pelo fato de que, embora tivesse hábitos modestos, foi encontrada vestindo apenas uma cara *lingerie*, a filha procura reconstituir a vida de uma mulher que poucas vezes corresponde à imagem materna até então guardada.

Embora alguns trechos, carentes de fluência, façam pensar que se trata de obra imatura, o livro foi bem recebido na Itália, como sugerem a indicação para o prêmio Strega no mesmo ano e a adaptação para o cinema em 1995, sob a direção de Mario Martone. Há, além disso, bonitas passagens sobre as ligações femininas, prefigurando um dos interesses centrais da tetralogia: “Tudo dela que me fora concedido eu queria apagar do seu corpo. Assim nada mais seria perdido ou dispersado longe de mim, porque finalmente tudo já teria sido perdido”. Trechos assim fazem pensar que tão incômodo como intenso é o amor da filha pela mãe.

Um amor incômodo, Elena Ferrante, tradução de Marcello Lino, Intrínseca, 176 páginas, 34,90 reais



Uma noite na praia, o livro infantil de Elena Ferrante, trata das horas em que a boneca Celina permanece esquecida na praia: entre o fim do dia e o anoitecer, ela vive episódios assustadores, resultantes da ação do Salva-Vidas Malvado da Noite, que revira, com seu Grande Garfo, objetos deixados na areia.

A animização da boneca sustenta o ponto de vista infantil, que transmite com ares de surpresa o ambiente noturno da praia: “Tem uma Onda que vai e volta. Parece uma senhora elegante, com sua bainha branca de espuma”. Apesar disso, e do diálogo que estabelece com o evento central de *A filha perdida*, o resultado é pouco interessante. Mais que surpreender pelo frescor, o ponto de vista da boneca parece meramente infantilizar a narrativa: “... percebo que a Tampa de Metal se tornou vermelha e que a Caneta Esferográfica está se contorcendo como se fizesse um cocô de tinta e sibilando: *Frrrriss*”.

Tomado o conjunto da obra, é o caso de se dizer que Ferrante faz mais pela imaginação dos adultos que pela fantasia das crianças.

Uma noite na praia, Elena Ferrante, ilustrações de Mara Cerri, tradução de Marcello Lino, Intrínseca, 40 páginas, 34,90 reais

A narração vertiginosa de *Dias de abandono* assemelha-se pouco ao prazer de narrar que sustenta a *Série Napolitana*. As linhas iniciais desse segundo livro de Elena Ferrante dão a medida da intensidade narrativa: “Uma tarde de abril, logo após o almoço, meu marido me comunicou que queria me deixar”. Depois de 15 anos de um casamento que julgava sólido, Olga se vê sozinha com dois filhos, privada da convivência com Mário, por quem havia abdicado dos prazeres pessoais, abraçando a vida em família.

Ela narra a melancolia que passa a dominá-la e a vida que desmorona, apesar da tentativa de seguir cuidando da casa, de Gianni e Ilaria e do cão, Otto. A possibilidade de elaborar o trauma da separação aparece à medida que redescobre os próprios contornos, lembrando-se de quem era antes da união com o companheiro.

Trata-se de um poderoso concentrado das questões que preocupam as protagonistas de Ferrante: o desejo de se entregar ao outro e a necessidade de se preservar, a atração pela vida em família e a identidade definida no trabalho, o sentimento de incompletude na maternidade e a aceitação dos papéis tradicionais de gênero. Publicado em 2002, foi adaptado em 2005 para o cinema, sob direção de Roberto Faenza.

Sem dúvida, o mais intenso livro da autora.

Dias de abandono, Elena Ferrante, tradução de Francesca Cricelli, Biblioteca Azul, 184 páginas, 39,90 reais



As semelhanças de *A filha perdida* com o último volume da *Série Napolitana* não se esgotam no título; bem que Leda, feitos alguns ajustes, poderia ser Elena Greco: uma mulher de meia-idade, atraente e profissionalmente reconhecida, passando as férias na praia, onde lê, estuda e reflete a respeito da relação com as filhas. Leda é professora universitária, mãe de duas jovens que vivem no Canadá com o pai. Na costa jônica, onde aluga um apartamento, todos os dias ela se dirige à praia, onde passa a observar uma jovem mãe e sua filha, que carrega sempre uma boneca. Nina, Elena e Nani tornam-se o centro de sua atenção.

Esse terceiro romance de Ferrante constrói com dificuldade, porém, as motivações de sua protagonista. Os eventos parecem ora gratuitos, ora excessivamente artificiosos, e a aproximação com Nina frequentemente tem resultado pouco convincente.

Justiça seja feita, mais uma vez, ao modo como se trabalham as contradições ligadas ao papel da mulher. Em muitos trechos está gravada aquela que talvez seja a qualidade maior de Ferrante – a frase que corta ligeira os esforços para preservar tabus femininos: “Quando minhas filhas se mudaram para Toronto [...] descobri, com um deslumbre constrangedor, que eu não sentia tristeza alguma – pelo contrário, estava leve, como se só então as tivesse definitivamente posto no mundo”.

A filha perdida, Elena Ferrante, tradução de Marcello Lino, Intrínseca, 176 páginas, 34,90 reais

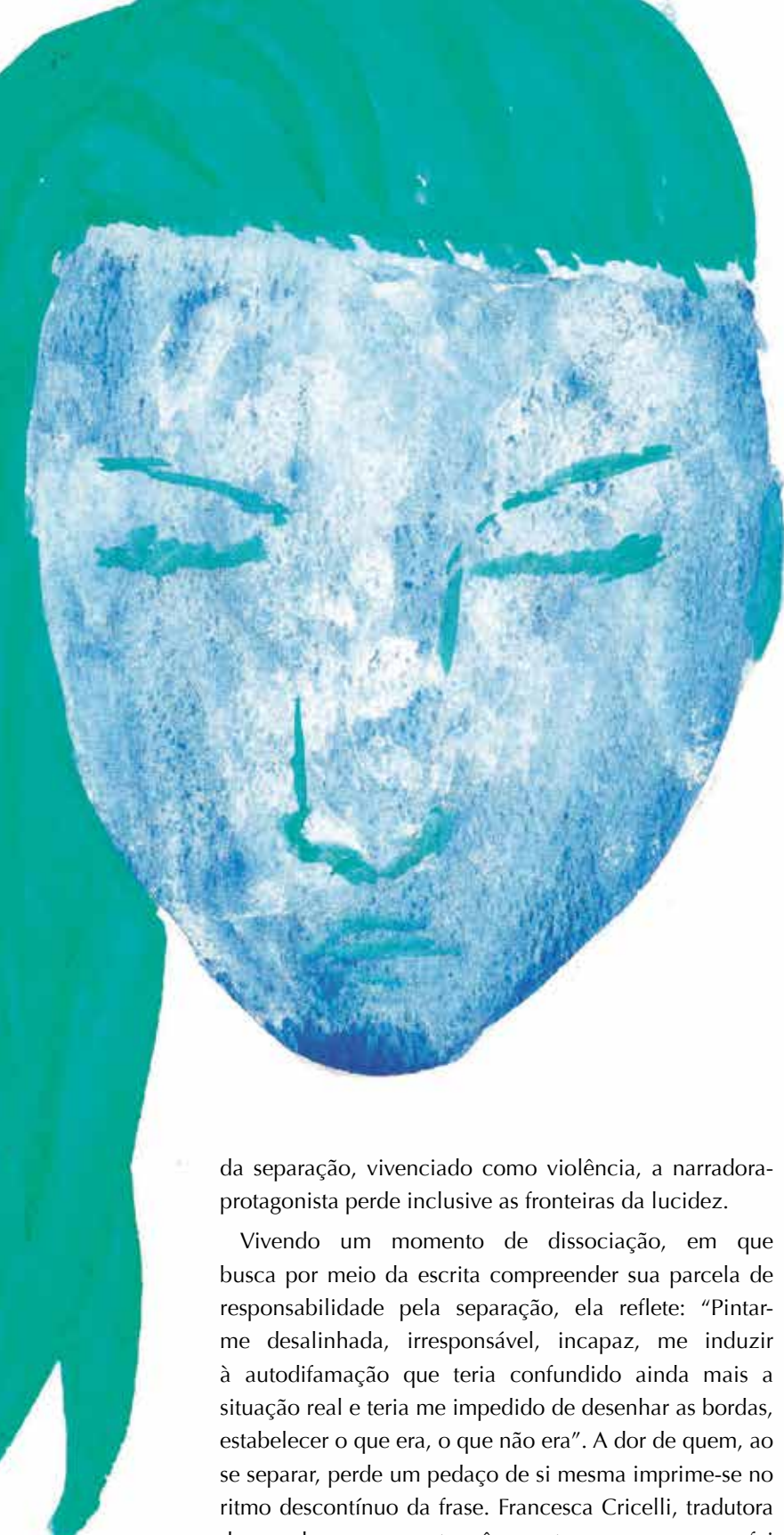


conta de como a relação com ela foi mediada por intrusivas figuras masculinas (não apenas o pai e o tio, que, possessivos e orgulhosos, controlavam a rotina e os hábitos da jovem costureira). Em um dos mais bonitos trechos do livro, a narradora, mostrando-se também possessiva, recorda-se das viagens que juntas faziam nos bondes lotados: “eu ficava aflita para proteger minha mãe do contato com os homens [...]. Era um esforço inútil; o corpo de Amalia não se deixava conter. Os quadris se estendiam pelo corredor na direção dos quadris dos homens ao seu lado; as pernas e a barriga inchavam na direção do joelho ou das costas de quem estivesse sentado à sua frente”.

No esforço para compreender a mãe como uma individualidade de limites mais amplos que o corpo que a gerou, Delia acaba por ter a oportunidade de olhar melhor para si mesma, num encontro não planejado com as próprias verdades pessoais. Assim, a ansiedade vivida na infância diante da ameaça de afastamento da mãe vai sendo compreendida à luz de atos e atitudes machistas que a memória pessoal havia escamoteado.

Se o enredo de *Um amor incômodo* deixa ver a complexidade conferida à busca pelos contornos identitários de Delia, e se a estrutura elíptica do livro parece exigir o empenho do leitor, é na novela seguinte, lançada dez anos depois, que a autora alcançará resultado literário realmente notável – neste caso, o de uma intensidade vertiginosa. Assim como Delia, Olga, de *Dias de abandono* (veja resenha ao lado), lança-se, a partir do evento que inicia a narrativa, ao autoquestionamento que abalará a identidade julgada bem estabelecida. A análise do passado põe em xeque as suas escolhas: a partir do trauma





da separação, vivenciado como violência, a narradora-protagonista perde inclusive as fronteiras da lucidez.

Vivendo um momento de dissociação, em que busca por meio da escrita compreender sua parcela de responsabilidade pela separação, ela reflete: “Pintar-me desalinhada, irresponsável, incapaz, me induzir à autodifamação que teria confundido ainda mais a situação real e teria me impedido de desenhar as bordas, estabelecer o que era, o que não era”. A dor de quem, ao se separar, perde um pedaço de si mesma imprime-se no ritmo descontínuo da frase. Francesca Cricelli, tradutora da novela para o português, conta que o processo foi bastante intenso: “Não é um tipo de romance que dê para traduzir de três em três páginas. Cada vez que me


sentava, eu traduzia de 70 a 80 páginas. Senti que eu tinha que ir com a tradução”.

A força de identificação provocada por *Dias de abandono* talvez decorra do mergulho profundo na subjetividade de uma mulher cuja condição nem sempre é vista com interesse literário. “Talvez seja esta a questão mais interessante [*no trabalho da autora*]: dar voz para quem antes não tinha voz narrativa, e até se fazer aquela voz, mesmo não a sendo diretamente”, completa Cricelli.

Além disso, não se escondem os inconfessáveis sentimentos ligados à dissolução das expectativas e da família de Olga. “Eu queria ser diferente, queria escrever histórias de mulheres com muitos recursos, [...] não um manual da esposa abandonada com o amor perdido como o primeiro pensamento da lista”. Mas é esse, em parte, o livro que escreve: o fato de fazê-lo e a força com que tenta superá-lo talvez expliquem a capacidade de falar a diferentes gerações de mulheres.

O terceiro livro de Ferrante, *A filha perdida* (veja na página 12), de 2006, é provavelmente sua narrativa adulta de menor interesse. O fato de se assemelhar a uma preparação para a *Série Napolitana* testemunha em seu favor, como se a moldura narrativa, a caracterização de Leda e o desaparecimento da boneca trouxessem em forma embrionária sobretudo o volume final da sequência, *História da menina perdida* (veja na página 17). Diante da “febre”, porém, a novela talvez não possa ser mais que um placebo.

O tratamento mais ambicioso das questões femininas está provavelmente na tetralogia, que acompanha as trajetórias de Elena Greco e Rafaella Cerullo ao longo do século que mais testemunhou mudanças na dinâmica das famílias e mais dirigiu questionamentos ao papel social das mulheres. Questões como emancipação feminina pelo trabalho, relacionamentos amorosos abusivos, divisão das tarefas domésticas e expectativas relacionadas com a maternidade permeiam as idas e vindas dessa amizade, retratada desde o início da década de 1950, ultrapassando os anos 2000.



A trajetória de cada uma das amigas pode ser tomada como dois modos femininos de viver as adversidades impostas pelo patriarcado. De um lado, Lila, que segue o destino mais comum entre os filhos dos trabalhadores, isto é, deixa a escola e passa a ajudar a família com sua força de trabalho, condenando-se assim à vida no bairro napolitano de origem; de outro, Lenù segue para o secundário, graças à professora Oliviero, que convence os pais da menina a fazer o sacrifício, transmitindo-lhe assim a crença no triunfo por meio dos estudos.

Se o esquema poderia transformá-las em meras antagonistas, o desenvolvimento da trama ao longo das 1700 páginas se encarregará de mostrar que não é bem assim. A força de Lila estará na capacidade de agir com autonomia, apesar das circunstâncias; já Lenù por vezes se frustrará em relação aos valores que acredita presidirem a vida intelectual.

Um mero produto?

Muito se escreveu a respeito da tetralogia napolitana, em opiniões muitas vezes antagônicas. De um lado estão os mais amplos elogios à sua habilidade romanesca – em que os jornais norte-americanos, diga-se de passagem, são os campeões. De outro, duras críticas à falta de talento literário de Ferrante, caso sobretudo de críticos italianos, como Massimo Onofri, que vê em *A amiga genial* um “ótimo produto, um livro epigonal [...] sem qualquer participação na inquietude estilística, estrutural e epistemológica da melhor narrativa de hoje”². Nesse contexto, seria possível lê-la para além da dicotomia alta literatura x literatura comercial?

“É uma literatura destinada a grandes quantidades de leitores e ao mesmo tempo bastante sofisticada”, defende Maurício Santana Dias, tradutor da *Série Napolitana* no

2 “L’amica geniale, ottimo prodotto, è un libro epigonale, retrò: in nulla partecipe delle inquietudini stilistiche, strutturali, epistemologiche, della migliore narrativa di oggi” (http://spettacoliecultura.ilmessaggero.it/libri/elena_ferrante_opinione_critici-930631.html)

Brasil, cujos quatro volumes somam mais de 145 mil exemplares vendidos. Ele concorda que a autora se apoie principalmente na “ação romanesca”, hoje característica da literatura comercial, mas ressalta a perspectiva “ao mesmo tempo muito particular, subjetiva, psicológica, que se abre para a experiência social coletiva de forma muito bem equilibrada”. Por isso, ele explica, a simplicidade do texto de Ferrante é aparente: “ela consegue combinar a força da narrativa psicológica, do ponto de vista subjetivo, com esse grande panorama dos últimos 60 anos, partindo da periferia de Nápoles e chegando aos grandes centros – a protagonista se desloca para Florença, Milão, Gênova, Pisa, Paris...”.

Embora não reduza o trabalho de Ferrante à literatura comercial, Santana Dias confessa ter sentido algumas vezes os efeitos da “febre”. Enquanto na Itália o intervalo entre o primeiro e o último volume foi de três anos – 2011

“Eu queria ser diferente, queria escrever histórias de mulheres com muitos recursos, [...] não um manual da esposa abandonada com o amor perdido como o primeiro pensamento da lista”

Trecho de *Dias de abandono*

“Io volevo essere diversa, volevo scrivere storie di donne dalle molte risorse, [...] non un manuale della moglie abbandonata con l’amore perduto in cima ai pensieri”

Brano tratto da I giorni dell’abbandono.

a 2014 –, no Brasil a tetralogia foi publicada entre 2015 e 2017. “Tive que ouvir bastante de leitores que estavam lendo a tetralogia: ‘Quando sai o último volume?’”, conta, divertido.

Na opinião de Cecilia Casini, professora de literatura italiana na USP, e Mariana Almeida, que está escrevendo uma dissertação de mestrado na mesma universidade sobre a autora italiana, o interesse por Ferrante se deve “à potência narrativa que faz com que o público se identifique com as protagonistas e suas histórias, essas últimas permeadas por um estilo objetivo, realista e cortante”. Elas lembram, ainda, como fator para o sucesso de vendas, a curiosidade despertada pelas discussões envolvendo a identidade de Ferrante – que Claudio Gatti, jornalista italiano, em reportagem investigativa para *Il Sole 24 Ore*, sustenta ser a tradutora Anita Raja.

A própria investigação foi motivo de polêmica, já que Gatti se valeu de dados financeiros encontrados no rastro de informações internas da editora recebidas anonimamente. Foi acusado de não respeitar os limites próprios da literatura, universo em que mais importa o livro que o autor. Vale lembrar, nesse sentido, a resposta da autora: “Evidentemente, em um mundo onde a educação filológica praticamente desapareceu, onde críticos não estão atentos ao estilo, a decisão de não estar presente como autor gera más intenções e esse tipo de fantasia”.

Maurício Santana Dias, levado pelo trabalho de tradução a uma convivência íntima com a escrita da autora, tem um palpite: ele acredita se tratar de romances escritos a quatro mãos, pois nota também marcas deixadas pela pena do escritor Domenico Starnone, marido de Raja. Dele, aliás, Dias acaba de traduzir uma novela, intitulada *Laços*, na Itália publicada logo após o

último volume da tetralogia. “Em alguns trechos parece que estamos vendo as discussões entre Nino e Lila”, afirma sobre o livro a publicar.

Nesse jogo, a graça está mais em compreender as regras do que em chegar ao resultado final. Enquanto as narrativas de Elena Ferrante parecem enquadrar-se no gênero da autoficção, com elementos que, repetindo-se livro a livro, ajudam a forjar uma imagem autoral, Elena Ferrante constrói-se como a grande ficção de algum outro autor. Um volume como *La frantumaglia* (ainda inédito em português), que reúne entrevistas e depoimentos de uma autora supostamente real, pode não passar de ficção. Afinal, se Raja, filha de um juiz napolitano e de uma judia-alemã que fugiu do nazismo, é de fato a autora, então a infância humilde em Nápoles, a mãe costureira e outros elementos da mitologia de Ferrante não passam de matéria literária bruta.

Seria possível lançar ainda mais uma hipótese para compreender as causas da “febre Ferrante”: se a literatura “cinematográfica” é valorizada pelo público leitor, a tetralogia não representaria uma espécie de atualização dessa linguagem, assemelhando-se, antes, às séries de televisão? Como em episódios televisivos, ao longo dos volumes a tensão ora cresce, ora diminui, mas um pouco antes do término abrupto de cada livro torna-se invariavelmente intensa. Ao fechar *A amiga genial* após a interrupção da cena do casamento, por exemplo, um leitor distraído poderia ser levado a esperar não um próximo livro, mas um episódio seguinte, de início automático, sem que fosse preciso clicar em nada.

Com o fim da tetralogia, a transposição dos livros para a série deverá representar novo fôlego para a “febre Ferrante”: cuidem-se os que estão com as defesas baixas.





História da menina perdida retoma, sem muita demora, a viagem que havia sido anunciada no terceiro volume, *História de quem foge e de quem fica*, quando Elena decide partir com o novo companheiro para uma breve estadia na França.

São muitas as provas de que a maturidade chegou: Lenù deve conseguir se estabelecer, com as filhas, independentemente dos caminhos de sua vida emocional; os caminhos da vida emocional passam a exigir a mais extrema lucidez – cujo preço talvez seja a solidão. Mas, acima de tudo, há o bairro e a amizade de Lina, aos quais uma Elena madura pode retornar, sem o risco de perder os próprios contornos.

Esse volume revela mais claramente o esforço para traçar um paralelo entre a narrativa que o leitor acompanha e o livro escrito por Elena como forma de recuperar, de algum modo, a presença de Lina – intitulado *Uma amizade*. Assim, após um capítulo nomeado “Velhice – História do rancor”, que busca mostrar o destino mais tardio das amigas, há um epílogo, intitulado “Restituição”, que serve de fecho ao conjunto da série e presentifica a escrita: “terminei este relato e achei que não terminaria nunca”, afirma a narradora, como quem esclarece para si mesma a necessidade da escrita.

Os capítulos finais deixam a impressão de certa pressa em encerrar a sequência, como se, sentindo a necessidade de concluir os assuntos abertos ao longo dos quatro livros, a autora tivesse descoberto que havia material para outro volume. Tarde demais, constatamos com pena.

História da menina perdida, Elena Ferrante, tradução de Maurício Santana Dias, Biblioteca Azul, 480 páginas, 49,90 reais

ENTRE ESPADAS E MÁSCARAS

Angelo Pio Buonafina, o Mestre, veio da Itália ao Brasil em 1949 e se firmou como um dos principais nomes da esgrima no país

Por Luisa Alcantara e Silva

TRA SPADE E MASCHERE

Angelo Pio Buonafina, il Maestro, emigrò dall'Italia in Brasile nel 1949 e si affermò come uno dei più importanti nomi della scherma nel paese

Traduzione dell'articolo a pagina 68

Ele tinha apenas 10 anos quando começou a praticar o esporte que lhe traria os momentos mais felizes que teve até hoje, aos 91. O italiano Angelo Pio Buonafina, de Lagonegro, na região da Basilicata, interessou-se pela esgrima ao ouvir um dos três irmãos falar sobre a tal luta. Aquele irmão foi jogar futebol, mas, intrigado, Buonafina se aventurou no mundo de espadas, floretes e sabres. Aos 13 anos já se destacava em provas, inclusive no Campeonato Italiano, e recebeu de ninguém menos que Edoardo Mangiarotti, um dos maiores esgrimistas da história do esporte, o apelido de Mascote. Na escola, era conhecido pelos professores por se ausentar das aulas para treinar. “Ele só gosta da esgrima”, diziam os docentes.

Os anos foram passando e, de Mascote, ele virou Mestre, título da Federação Internacional que designa quem tem como principal atividade o ensino da esgrima. Em 1949, com 24 anos e depois de servir o Exército Italiano logo após os

horrores da Segunda Guerra Mundial, decidiu vir ao Brasil. Havia lido um livro sobre o país e tinha tios vivendo aqui. Bastou isso para tentar uma nova vida em um novo lugar.

Logo ao chegar a São Paulo, o jornal *A Gazeta Esportiva* fez uma reportagem sobre Buonafina, e sua história despertou o interesse do Clube Esperia (na época, Floresta), que o chamou para ser professor de esgrima. “Eu tinha só 25 anos e fiquei com essa responsabilidade”, lembra o imigrante. Lá, deu aula para um dos principais esgrimistas brasileiros, Ferdinando Alessandri, que havia participado dos Jogos Olímpicos de Berlim, em 1936.

Em 1955, após trabalhar em outros clubes, virou professor do Clube Pinheiros. Levou Alessandri e outros bons alunos que tinha com ele para formar o Departamento de Esgrima, que estava nascendo.

Nesta época, era recém-casado com a paulista Nair, já falecida. Amor à

primeira vista, a mulher, que lhe deu o filho Francisco — de quem também foi professor —, foi uma grande companheira. “Ela só tinha ciúme de uma coisa”, lembra Buonafina. Do quê? “Da esgrima”, responde, aos risos. Casado, aceitou ser vendedor no ramo industrial para aumentar sua renda e, pouco depois, começou uma sociedade em uma importadora de cereais. “Embora o meu lado empresarial tenha dado dinheiro, sempre fui da esgrima”, diz.

E essa sua segunda paixão não só o fez ver seus alunos em campeonatos pelo Brasil afora mas também o levou à televisão. Em 1956, o renomado ator José Parisi, da série *O falcão negro*, da TV Tupi, chamou Buonafina para ser o treinador dele e de outros integrantes do elenco da série *Scaramouche*, que ia estreiar naquele ano. Meses depois, a direção convidou Buonafina não apenas para ensinar os golpes como também para atuar no seriado *Os três mosqueteiros*. Seu personagem, Jussac, era morto por



Angelo Pio Buonafina, hoje com 91 anos, veio da Itália com 24 anos, em 1949, e logo começou a dar aulas de esgrima no Clube Esperia
 Angelo Pio Buonafina, 91 anni appena compiuti, è venuto dall'Italia a 24 anni, nel 1949, e iniziò subito a insegnare scherma nel Club Espéria

D'Artagnan, interpretado pelo amigo Parisi. Por sua ótima atuação na cena final, recebeu o Troféu Walita, entregue aos melhores atores da semana. A boa relação com as câmeras e as espadas ainda rendeu ao italiano uma participação no filme *Uma certa Lucrecia*, de 1957, cujo papel principal era de Dercy Gonçalves. "Fazer televisão e filme foi uma aventura", diz Buonafina.

Mesmo se aventurando nas telas, continuava como professor do Pinheiros. Foram 38 anos de dedicação ao esporte na instituição paulistana, dando aulas para alunos de todas as idades e para atletas olímpicos, como Stevão Molnar, que havia levado o bronze em Buenos Aires, em 1951. O Mestre foi chamado mais de uma vez para ser técnico da seleção

brasileira, mas recusou os convites. Não queria abandonar seus pupilos.

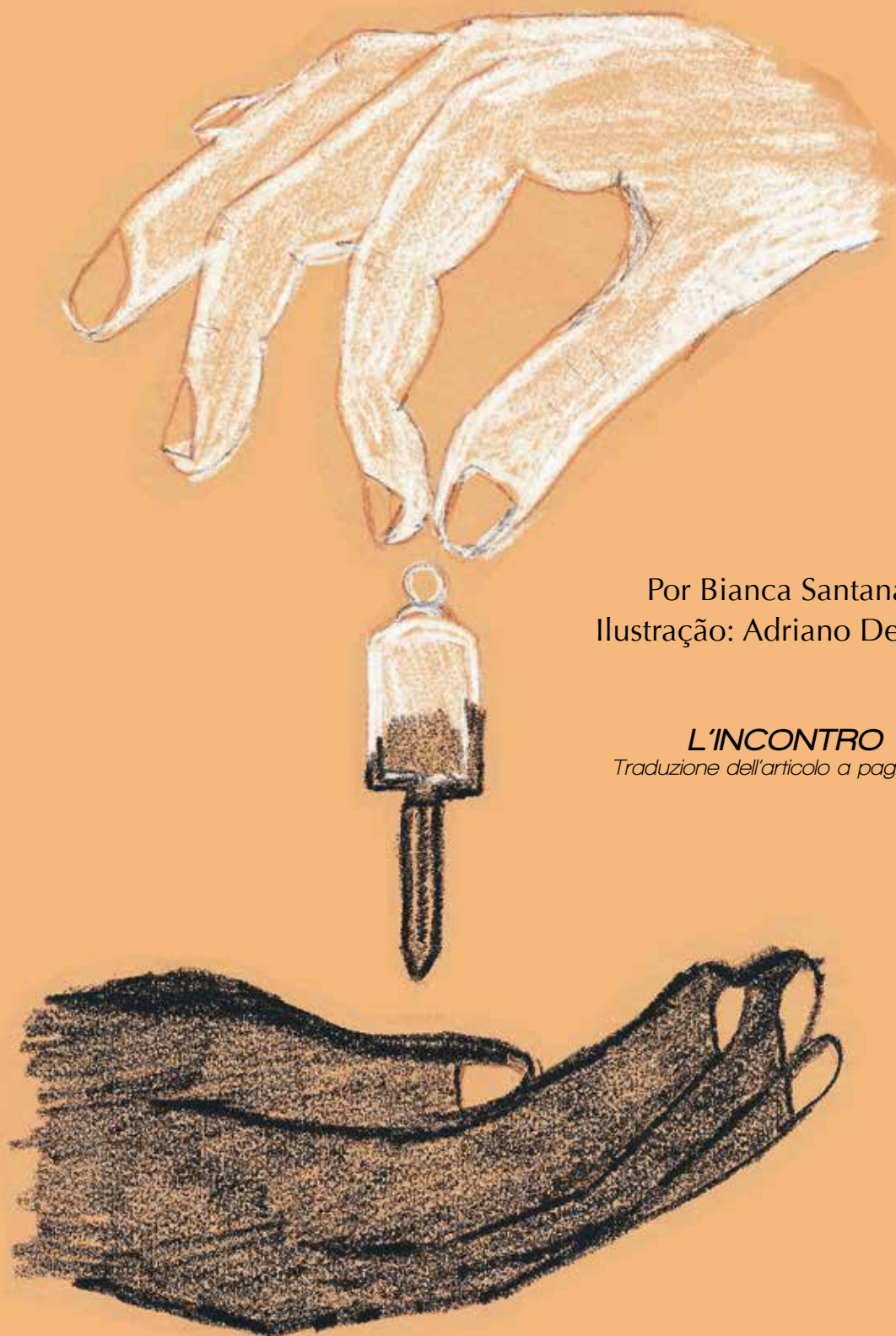
Foi em 1998, cinco anos após deixar de ser professor do Pinheiros e virar conselheiro do clube, que Buonafina e Nair se mudaram para a Itália. Ela estava doente e o tratamento oferecido por lá era melhor. "Nair foi a mulher mais bela que conheci", diz ele, com carinho. Ela faleceu em 2000, mas Buonafina decidiu continuar em seu país natal. Reviu parentes e amigos, voltou a locais onde passou a juventude em Casalbuono, em Salerno, e deu aulas a seus conterrâneos. Voltou só em 2010, após a família pedir. Francisco, seu único filho, foi buscá-lo em Sapri, comuna de cerca de 7 mil habitantes também em Salerno, onde

ele estava morando por sugestão das netas que haviam ido visitá-lo na sua "temporada italiana".

Lembrando-se do passado, Buonafina, autor de *Con la penna e con la spada*, livro publicado com suas memórias (editora Scortecci), vê que o trabalho e a dedicação não foram à toa. Em abril deste ano, o clube Pinheiros homenageou-o criando o 1º Festival de Esgrima Mestre Buonafina. Ao ouvir tanta história, vem a pergunta: quer voltar à Itália? "Amo minha terra natal, mas já estou com 91 anos e gosto muito do Brasil, país que me acolheu e onde tive mulher, filho, netas e bisnetas." A bisneta mais velha, Catarina, aliás, é aluna do Dante, e a menor, Helena, deve entrar no ano que vem.

{ESPAÇO ABERTO/SPAZIO APERTO}

O ENCONTRO



Por Bianca Santana*
Ilustração: Adriano De Luca

L'INCONTRO
Traduzione dell'articolo a pagina 69

Os olhares se cruzaram. Assustados. Então era esse o que veio como trabalhador. Então era aquele o que não servia para o trabalho. Dois homens acostumados a conter desejos. Adaptados às situações, quaisquer que fossem elas. Braços desabitados de alma e sentir, preparados para a colheita. Não eram como cada um deles havia imaginado o outro. Nada de prepotência ou descaso. Nada de besta-fera. Dois homens. Assustados.

Um atravessara o oceano pela promessa de fartura. O outro fora traficado quando já não se podia trazer escravos. Escolha? De verdade, nenhum deles teve. Antes do encontro no armazém, um ouvira sobre os carcamanos que roubariam tudo; o outro sobre as bestas retintas. Mas ali, no armazém, antes de tentarem negociar o pouco para levar à casa, viam olhos assustados desabitados de alma. Não fossem as diferenças na pele, nos traços, no cabelo e nas marcas de violência, poderiam ser espelho.

— Ho trovato un nero, contou um ao vizinho.

— Vi um branco, disse o outro.

“Ainda bem que você não chegou perto dele! Bandido, demônio, dessa gente nada bom se pode esperar”, ouviram os dois. Não contestaram. Balbuciaram qualquer coisa que parecia reafirmar o ouvido. Depois da quinta, décima vez, acreditaram. Não se olharam mais no olho. E puderam dar nome para as suas desgraças.

Tantos anos passados. Gerações. Descendentes dos dois homens se encontraram, desta vez na porta de um restaurante. Diferenças na pele, nos traços, no cabelo. Mas não só. Pouco havia de espelho. Um deixou o carro nas mãos do outro. Foi jantar com a família para comemorar o aniversário do filho, e seu olhar encontrou o do manobrista, que se comoveu ao perceber o jovem. O seu mais novo completaria os mesmos 18 anos se ainda estivesse vivo. Mas aos 17 levou um tiro, na rua de casa, quando voltava da escola. “Por que o senhor atirou em mim?”, perguntou ao policial antes de seu corpo tombar.

O caso ficou famoso, foi noticiado depois de muitos protestos e ônibus queimados na zona

norte. Destoou da maior parte dos 63 assassinatos de jovens negros que acontecem no Brasil todos os dias. Não sabiam os dois que o dono do carro havia, por alguns segundos, ficado perturbado com a notícia do assassinato. “E se fosse meu filho?” Mas logo pensou que boa coisa o menino não devia estar fazendo na rua. E que seu filho era um menino de bem. Ele até já tinha fumado maconha uma ou duas vezes na vida, mas isso não fazia dele um delinquente, como era, certamente, aquele que morreu.

Também por alguns segundos o manobrista sentiu indignação pela dor de ter perdido o filho, ao ver aquela família chegando para jantar. Quase despontou uma raiva por eles. Mas logo lembrou que deviam ser gente de bem, trabalhadora, merecedora daquele carro, do jantar, de estarem juntos. Vivos. Por alguma razão ele merecia menos. Talvez se esforçasse pouco. Trabalhar desde os 6 anos de idade, sair de casa todos os dias às 5h da manhã e emendar dois empregos antes de voltar à 1h não era suficiente. Talvez se o pai, o avô ou o bisavô tivessem se esforçado mais para deixar alguma herança ou oferecer a oportunidade de estudar... Mas ele era o primeiro homem da família com carteira assinada. Nenhum outro conseguira qualquer emprego. Esperava garantir uma vida melhor aos filhos. Ao menos, àqueles que conseguissem se manter vivos.

Ao adentrar o restaurante, o dono do carro se emocionou com a trajetória da família até ali. O bisavô veio da Itália ainda no século 19, trabalhador pobre da roça. O avô estudou marcenaria ainda menino e trabalhou tanto para construir uma empresa. O pai, primeiro a estudar, reconhecido como um dos melhores médicos do país, ofereceu a ele o legado de trabalhador esforçado, bem-sucedido, homem de bem. Na saída, recebeu o carro do mesmo manobrista. Por alguma razão incompreensível sentiu vontade de dar uma boa gorjeta. Sentimento confuso provocou nele o encontro com aquele homem. Tão diferente dele. Mas havia algo, longe, que parecia tão igual. Desejou, no seu íntimo, que aquele dinheiro o ajudasse. E voltou para casa, em paz.

*Bianca Santana é escritora, autora do livro “Quando me descobri negra” (SESI-SP, 2015). Jornalista e colaboradora da revista Cult. Mestre em educação e doutoranda em ciência da informação pela Universidade de São Paulo.

*Bianca Santana è scrittrice, autrice del libro “Quando me descobri negra” [“Quando mi scopri nera”] (SESI-SP, 2015). Giornalista e collaboratrice della rivista Cult. Dottoressa magistrale in Scienza dell’Educazione e dottoranda in Scienza dell’Informazione presso l’Università di San Paolo.

{CENTRO DE MEMÓRIA/CENTRO DELLA MEMORIA}



Traduzione dell'articolo a pagina 69

Corais de alunos do Ensino Fundamental participam de várias festas e solenidades do Colégio. Nosso Departamento de Música tem professores regentes que conduzem grupos de estudantes há anos. Na foto, datada de 1961, alunos do então chamado primário cantam em apresentação musical do evento de entrega do primeiro livro de leitura — a Festa do Livro. Na regência, a professora Dosolina Olivieri.

*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.



O italiano é universal

porque a **cultura italiana** é patrimônio de toda a humanidade

Aprenda a língua italiana na AEDA



ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI

Alameda Jaú, 1.135 - Cerqueira César - CEP: 01420-001

Telefone: (11) 3284-6011

aeda@aeda.com.br

www.aeda.com.br

Cursos de Italiano – Aquarela – Piano – História da Arte Italiana

Cena de uma loja de máscaras
venezianas nos Jardins

*La scena di un negozio di
maschere veneziane nel quartiere
Jardins*



ARTE

Cultura/26
Entrevista/32
Ensaio Fotográfico/38

Cultura/26
Intervista/32
Servizio Fotografico/38

Por Luisa Alcantara e Silva, Luisa Destri e Marcella Chartier

PARA UM **NOVO OLHAR**

PER UN NUOVO SGUARDO / Traduzione dell'articolo a pagina 70



Edouard Fraitpoint - Itaú Cultural

Povoado numa
Planície Arborizada,
Frans Post, século
XVII

*Villaggio in una pianura
alberata, Frans Post,
XVII secolo*

Como você vê o Brasil? Essa é a pergunta provocada na mostra *Modos de ver o Brasil: Itaú Cultural 30 anos*, que comemora as três décadas da instituição e está em cartaz na Oca, no Parque Ibirapuera. São cerca de 750 obras pinçadas entre as mais de 15 mil pertencentes ao acervo da família Setubal. Entre os artistas, há muitos italianos ou filhos de imigrantes que retrataram o Brasil em seus trabalhos. Caso do óleo sobre madeira *Café*, de Candido Portinari, que nos lembra da presença do negro nas plantações – afinal não foram só os imigrantes que trabalharam com o fruto que foi um dos pilares da economia paulista. A ítalo-brasileira Maria Bonomi aparece com obras como a litografia *Por saber que você existe*. “Os italianos e descendentes tiveram importância enorme na nossa arte e não poderiam

deixar de estar representados”, afirma Leno Veras, um dos cocuradores. Outro ítalo-brasileiro, Alfredo Volpi é um exemplo dessa importância. É dele o óleo sobre tela *Crepúsculo às margens do Tietê*, mostrando um outro rio aos visitantes. Trabalhos com traços italianos estão ao lado de nomes como Aleijadinho, Frans Post e tantos outros de diversas nacionalidades. E estão dispostos sem uma ordem preestabelecida. “A mostra é labiríntica”, diz Veras. “A ideia é o espectador descobrir o seu modo de ver.” (Luisa Alcantara e Silva)

Modos de ver o Brasil: Itaú Cultural 30 anos
*Oca (avenida Pedro Álvares Cabral, portão 3,
Parque Ibirapuera). Tel.: (11) 2168-1776
De terça a domingo, das 9h às 18h
Até 13/8
Grátis*

TRÊS EM UM

TRE IN UNO / Traduzione dell'articolo a pagina 70

Uma mãe apressada para sair de casa e que tem que cuidar do filho, uma mulher insatisfeita com o casamento e uma dona de casa trancada no apartamento pelo marido. Essas são as três histórias que permeiam a peça *Brincando em cima daquilo*, em cartaz no Teatro Renaissance, em São Paulo. O texto, escrito nos anos 1970 pelos italianos Dario Fo e Franca Rame (o título original é *Toda casa, cama e igreja*), escancara de forma bem-humorada a violência, muitas vezes velada, sofrida pelas mulheres. E, apesar de já ter sido encenado em cerca de 50 países — inclusive no Brasil, por atrizes como Marília Pêra e Debora Bloch —, é a primeira vez que um homem interpreta as três figuras femininas. O papel cabe ao ator santista Wilson de Santos, 49 anos, para quem fazer uma mulher no palco não é novidade: ele já foi, por exemplo, uma freira em *A noviça mais rebelde*. No trabalho de agora, aliás, ele repete parceria de quando vestiu o hábito e é dirigido novamente por Marcelo Médici, de quem é amigo há mais de 30 anos. “Mais do que nunca, o tema da peça é atual”, afirma Wilson. Tão atual que faz o espectador, e principalmente a espectadora, deixar o teatro pensando nas situações a que acabou de assistir e que já viveu ou conheceu, como mulheres aprisionadas nas relações com seus parceiros. “É para mexer mesmo com as pessoas”, completa o ator. (Luisa Alcantara e Silva)



Mario Fontes

Brincando em cima daquilo

Direção: Marcelo Médici

Teatro Renaissance (alameda Santos, 2.233, Jardim Paulista).

Tel.: (11) 3069-2286

Sábados, às 19h - Até 12/8 - R\$ 80

Vendas: ingressorapido.com.br e (11) 4003-1212

ESTAMOS CHEGANDO?

STIAMO ARRIVANDO? / Traduzione dell'articolo a pagina 71

A típica pergunta feita pelas crianças no interior de um veículo – “Falta muito para chegar?” – é o ponto de partida de *À noite, a caminho de casa*. No livro se sucedem muitas outras interrogações, reproduzindo o ponto de vista de um pequeno que faz um passeio noturno de carro, com seus pais.

As ilustrações de Guido Scarabottolo acentuam a dimensão noturna dessas questões, implícitas no texto de Giovanna Zoboli – “Por que as girafas dormem em pé?”. O horário em que se realiza o passeio parece intensificar as dúvidas da criança,

cujos olhos se deixam atrair pelos interiores com luzes acesas: “Por que todo mundo assiste a TV?”.

Mais que isso, a noite adquire dimensão própria, gravada na tonalidade escura das ilustrações, ora próximas do desconhecido que assusta a imaginação pueril, ora carregadas de alguma melancolia. É do modo como a criança recebe essa marca que trata, afinal, o livro: se as interrogações testemunham a abertura infantil para o mundo, permitem também que o adulto renove seu olhar. “Será que os peixes sonham?” (Luisa Destri)



Divulgação

À noite, a caminho de casa, Giovanna Zoboli, ilustrações de Guido Scarabottolo, tradução de Noelly Russo, Pequena Zahar, 32 páginas, 39,90 reais

QUE CAMINHO TOMAMOS

CHE STRADA PRENDIAMO / Traduzione dell'articolo a
pagina 71

Considerado um dos clássicos da literatura italiana do século XX, *As cidades invisíveis*, de Italo Calvino, ganha agora, passados 45 anos de seu lançamento, esta edição especial. O projeto gráfico, concebido em torno das ilustrações do italiano Matteo Pericoli, é o atrativo do livro – com páginas em papel diferenciado, que se abrem como uma espécie de mapa.

O pressuposto da obra é o encontro histórico entre o viajante veneziano Marco Polo e o imperador mongol Kublai Khan, no século XIII – espécie de arquétipo das relações entre oriente e ocidente. A partir daí, porém, Calvino fabula com total liberdade: por meio dos relatos do viajante, a imaginação aos poucos inverte a relação de poder entre os personagens.

Tratando-se de uma espécie de livro-atlas, parece justo que cada leitor eleja seu trajeto preferido. O desta resenhista é formado por Zirma, Eutrópia, Adelma, Perínzia, Marósia, Melânia e Tecla – viagem nem sempre marcada pela beleza estonteante da última cidade, onde os moradores trabalham com afinco durante o dia para à noite contemplarem as estrelas. Às vezes haveria ratos; outras, a lembrança perene dos mortos. Seria, ainda assim, uma jornada por lugares que têm força de vida: o desejo, a aspiração à liberdade, o encontro com o outro, a memória.

“As cidades, como os sonhos, são construídas por desejos e medos, ainda que o fio condutor de seu discurso seja secreto, que as suas regras sejam absurdas, as suas perspectivas enganosas, e que todas as coisas escondam uma outra coisa”, afirma a certa altura Marco Polo – falando talvez por Calvino, cuja aposta na capacidade de emancipação pela literatura é, a todo momento, reiterada. (Luisa Destri)

Divulgação



As cidades invisíveis,
Italo Calvino, tradução
de Diogo Mainardi,
Companhia das Letras,
208 páginas, 79,90 reais

COMO CHEGAMOS AQUI

COME CI SIAMO ARRIVATI / Traduzione dell'articolo
a pagina 71

Conhecido no Brasil sobretudo pelo seu *Ócio criativo*, Domenico De Masi é o autor deste *Alfabeto da sociedade desorientada*. Trata-se de um esforço ensaístico para compreender os principais aspectos da vida contemporânea – a configuração do trabalho, a vida nas cidades, o sistema de representação política –, organizado em 26 verbetes dispostos em ordem alfabética: “Jobless”, “Lugares”, “Partidos”...

O ponto de partida é a constatação de que, embora hoje se reúnam os recursos necessários para a melhora coletiva da vida, “cresce uma inquietação dividida entre passividade e angústia”. Em outras palavras: por que há tanta depressão e desorientação se, como crê o autor, o mundo onde vivemos hoje “é o melhor dos mundos existidos até agora”?

O límpido estilo de humanista convicto, somado ao didatismo do professor confiante no poder esclarecedor de sua disciplina, conduz o leitor por problemas coletivos que determinam a vida individual. Trata-se ao mesmo tempo de rever os pilares de um projeto de sociedade, questionar por que não se concretizaram e propor planos para o futuro.

A proximidade com o leitor brasileiro é sentida com frequência, pontuada em diferentes passagens por Masi, cujas investigações a respeito do ócio levaram à pesquisa sobre a matriz indígena da vida ociosa brasileira. Os capítulos relacionados ao trabalho e ao tempo livre, aliás, são o destaque do livro: ao mostrar como falharam as promessas de “libertação do trabalho” e distribuição de riqueza características do século XX, a obra promete iluminar a desorientação com que transitamos entre os compromissos profissionais, as relações afetivas e a convivência com a tecnologia. Esse é, talvez, o principal interesse do livro, ainda que nem sempre se esclareça a ideia de futuro nele defendida. (Luisa Destri)

Divulgação



Alfabeto da sociedade desorientada,
Domenico De Masi,
tradução de Silvana Cobucci e
Federico Carotti,
Objetiva,
600 páginas, 69,90 reais

CANÇÕES SOBRE O AMOR

CANZONI SULL'AMORE / Traduzione dell'articolo a pagina 72



Divulgação Chiara Civello

A italiana Chiara Civello veio recentemente ao Brasil para divulgar *Canzoni*, seu quinto álbum de estúdio. Não foi a primeira vez da cantora por aqui, mas foi diferente. Ela apresentou músicas feitas com participação dos brasileiros Gilberto Gil, Chico Buarque e Ana Carolina e arranjos escritos por Eumir Deodato, que já trabalhou com nomes como Tom Jobim e Frank Sinatra.

São 14 faixas, incluindo uma com a estrela norte-americana Speranza Spalding, em que a artista romana deixa florescer seu talento e sua sensibilidade. O trabalho traz letras sobre o amor — “lo che non vivo senza te” é a faixa com Gil, “lo che amo solo te”, ela entoa com Chico, e “E penso a te”, com Ana Carolina — e melodias que misturam pop e bossa nova. A letra da apaixonada “Senza fine”, por exemplo, é sobre alguém que representa o sol e o céu para a intérprete. Ex-aluna da renomada Berklee

College of Music, em Boston, quando tinha cerca de 20 anos, Chiara também gravou em inglês — caso de *Never never never*, sobre alguém que questiona a paixão. Já em *Que me importa el mundo* ela canta em espanhol que não precisa de nada além de seu amor. Ainda no segundo semestre ela deve lançar por aqui o álbum *Eclipse*, que também tem pitadas de Brasil: duas faixas foram gravadas no Rio de Janeiro. (Luisa Alcantara e Silva)

Chiara Civello

chiaracivello.com

Onde ouvir:

bit.ly/Eclipse-iTunes

bit.ly/Eclipse-GooglePlay

bit.ly/Eclipse-Spotify

bit.ly/Eclipse-Amazon

A DESCOLADA

SALUMERIA DOS JARDINS

LA MODERNA SALUMERIA DEL QUARTIERE JARDINS / Traduzione dell'articolo a pagina 72

Aberto em junho nos Jardins, o Etto é uma casa de sabores italianos legítimos e receitas bem executadas, mas também de pratos sem frescura e ambiente despojado. A ideia dos sócios, Cid Simão e Rodrigo Queiroz, do sofisticado Tre Bicchieri, era justamente oferecer a boa gastronomia italiana com preços amigos e um ar mais leve e descontraído. Deu certo.

Um balcão de embutidos e antepastos logo no centro do salão é o lugar ideal para jogar conversa fora degustando esse tipo de item, que se vende por grama, em geral (significado da palavra etto em italiano). Para quem quer uma refeição completa, depois é só seguir para uma mesa e escolher entre opções de entrada como os quentíssimos ovos no purgatório — caipiras e de gema mole, afundados em um ragu de linguiça artesanal com funghi (R\$ 21) — ou os frescos camarões e lulas empanados com um molho tártaro acertadíssimo no tempero e na leveza (R\$ 36).

Entre os principais, a clássica carbonara (R\$ 39) é bem servida e com bons nacos de guanciale. Há também o nhoque dourado com fonduta de pecorino, ragu de linguiça e funghi (R\$ 49) e opções reconfortantes especialmente para os dias de baixas temperaturas, como o rotoli de ricota e espinafre em molho de tomates, que chega à mesa em panela de ferro (R\$ 45).

Ganha pontos também a jarra de água como cortesia e uma sobremesa em especial: o suspiro ao café com creme de mascarpone e cacau, leve na doçura e lindo na apresentação (R\$ 21). (Marcella Chartier)



Etto Restaurante

Rua Bela Cintra, 1783

Tel.: (11) 2649-4448

Horário de funcionamento: todos os dias, das 12h às 15h (às sextas, até as 16h, aos sábados direto até 1h da manhã e aos domingos até meia-noite) e das 19h à meia-noite (às sextas, até 1h da manhã).

Seu filho formado em uma
High School Americana.



E sem sair do Dante.

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

{ENTREVISTA/INTERVISTA}

“As artes me interessavam muito, arquitetura, cinema. Foi ótimo estudar no Dante, porque me permitiu ter acesso a muitas coisas”, lembra o arquiteto Felipe Crescenti, ex-aluno que estudou no Colégio no final dos anos 1960

“Tutte le arti mi interessavano molto, l’architettura, il cinema. È stata un’ottima esperienza studiare al Dante, perché ciò mi ha permesso di entrare in contatto con molte cose”, ricorda l’architetto Felipe Crescenti, ex-allievo che ha studiato nel Collegio alla fine degli anni ‘60



TALENTO PARA TODA OBRA

O ex-aluno e renomado arquiteto Felipe Crescenti fala sobre sua trajetória e compartilha a experiência de quem já construiu cenários premiados no teatro, desenhou lojas, casas, mobiliários — e ainda quer mais

Por Debora Pivotto

Fotos: Ronaldo Aguiar

IL TALENTO IN OGNI COSA

L'ex-allievo e rinomato architetto Felipe Crescenti parla della sua traiettoria e condivide l'esperienza di aver già costruito degli scenari premiati a teatro, disegnato negozi, case, mobili — e voler ancora andare oltre

Traduzione dell'articolo a pagina 73

No coração da Vila Madalena, bem próximo ao agito de bares e ao mundo de cores dos grafites do Beco do Batman, uma construção sóbria, com muro cinza e portão vedado preto, passa totalmente despercebida. Do lado de dentro, uma fileira de pinheiros é a porta de entrada para um belíssimo escritório de arquitetura. O responsável pela obra diz que a intenção é mesmo criar um oásis escondido em meio ao fervo do bairro boêmio: “A ideia é que ninguém do lado de fora saiba o que acontece aqui dentro”, diz Felipe Crescenti, arquiteto renomado que se instalou no local há 25 anos.

E foi em uma sala do escritório que o ex-aluno recebeu a equipe da Dante Cultural e lembrou boas memórias do tempo de colégio: as primeiras aulas de desenho, a dificuldade para passar de ano em matemática e a diversidade de cultura e arte que não só as aulas mas todo o entorno do colégio ofereciam aos alunos. “Eu saía da escola e ia para a avenida

Paulista ver filmes no Gazeta, Cine Astor. Vi muitos filmes do Fellini e do Antonioni. Era muito bom.”

De espectador, Felipe passou a fazer parte do mundo do teatro depois de se formar em arquitetura pela FAU-USP e começar a trabalhar com cenografia. Começou a convite de um amigo que estava montando um espetáculo de dança, mas, com o apoio do diretor e hoje grande amigo José Possi Neto, virou um mestre no assunto. Ganhou muitos prêmios nos anos 1980 por espetáculos como *Geni*, *Um Sopro de Vida*, *Salomé*, *O Anti-Nelson Rodrigues*, entre tantos outros. Já desenhou o palco para nomes como Maria Bethânia e Zizi Possi. Dos cenários artísticos, Felipe passou para a arquitetura comercial, residencial, e hoje coloca todo o seu talento como cenógrafo em grandes casamentos e outras festas. Ele contou à DC sobre aprendizados e realizações ao longo de uma variada trajetória na arquitetura paulistana.

MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!



DC: Em que período você estudou no Dante?

Felippe Crescenti: Foi no final dos anos 1960. Fui para lá fazer o científico, que era o curso para alunos que queriam fazer faculdade na área de exatas na época.

DC: O que você mais se lembra dos tempos de colégio?

FC: Foi ótima minha experiência no colégio, foi importante. Eu vinha de uma escola que era bem mais relax. E, no Dante, tudo era mais rígido. Tinha que cortar o cabelo, os meninos estudavam separados das meninas. Era muito engraçado. Fiz amigos lá que tenho até hoje. Tive professores muito bacanas. Tinha uma professora de matemática, dona Anna Albanese, de quem todos tinham medo, e eu repeti no final do segundo ano com ela. Eu errei coisas que eu sabia na prova só porque tinha muito medo dela. Tinha uma outra professora muito querida de desenho, a Germana de Angelis, que era uma italiana maravilhosa.

DC: Já pensava em fazer arquitetura nessa época?

FC: Já começava a pensar. As artes me interessavam muito, arquitetura, cinema. Foi ótimo estudar no Dante, porque me permitiu ter acesso a muitas coisas. Depois da aula, eu ia para a avenida Paulista ver filmes no Gazeta, Cine Astor. Vi muitos filmes do Federico Fellini e do Michelangelo Antonioni. Foi uma época muito importante na minha vida. Depois do cinema, eu descia a rua Augusta a pé até a minha casa – morava nos Jardins. Ou eu passava no Masp e ficava “namorando” a bailarina do Degas. Era um passeio incrível. O colégio fica num lugar muito legal. Fora as vezes que eu, no intervalo, pegava o dinheiro que tinha para o almoço e ia até a confeitaria Yara, na rua Augusta, e gastava com um *éclair* de chocolate. Era uma delícia.

DC: O que achava da arquitetura do colégio?

FC: É uma arquitetura neoclássica bem austera, que impõe respeito. E que passa uma mensagem de “crianças, podem se divertir, porém tem um ser maior do que você aqui”. É um pouco a função dessas arquiteturas com uma proporção um pouco sobre-humana, em que o espaço se mostra maior do que as pessoas. É um jeito de controlar também.

DC: E como foi a passagem do colégio para o curso de arquitetura na FAU-USP?

FC: Depois do Dante, fui fazer cursinho e depois entrei na FAU. Os anos de faculdade foram ótimos. Eram anos muito turbulentos, de muita repressão, em plena ditadura militar. Entrei lá em 1973. E, nessa época, era chato, um regime de medo. Especialmente para os jovens, que mal sabiam o que estavam falando, mas que queriam falar e questionar o mundo. E fazer isso sob pressão era muito complexo. Você poderia ir preso se falasse muito alto. Ao mesmo tempo, eram anos muito criativos e muito férteis. Tive a sorte de pegar uma turma incrível. Em 5 anos, havia 750 pessoas na faculdade. Um prédio lindo. Gente de toda parte, de outros bairros, de outras cidades e estados. Todos juntos na mesma classe, para dar um samba ali. Foi muito interessante. Tive professores magníficos, dos quais nunca vou me esquecer. E que me formaram. Saí de lá em 1979.

DC: Quando se formou, queria trabalhar em que área da arquitetura?

FC: Eu me formei para ser restaurador do patrimônio histórico. Trabalhei no escritório de um professor, Benedito Lima de Toledo. Foi muito legal. Depois prestei um concurso para ingressar na Casa da Marquesa, mas, enquanto eu esperava para ser chamado, um amigo me convidou para fazer o cenário de um espetáculo de dança que ele estava montando.



E quem estava dirigindo era o José Possi Neto, um cara de família italiana que hoje é super-reconhecido como diretor. E eu falei: “olha, você me ensina, porque não sei nada disso”. E ele me ensinou tudo o que sei sobre cenografia. É meu grande amigo.

DC: *Você já tinha pensado em trabalhar com cenografia?*

FC: Nunca. Tinha muitos amigos bailarinos, minha irmã também era bailarina, mas eu não sabia nada. Eu gostava muito de ver teatro, dança, ópera, mas sempre como espectador, nunca como profissional da área. Mas eu fiz esse cenário e gostei muito. O Possi gostou do meu trabalho e logo depois me chamou para fazer outro, com a Marilena Ansaldi, premiada atriz. E por esse trabalho ganhei um monte de prêmios. Foi minha entrada no mundo da cenografia. Fiz cenografia para vários espetáculos, *Salomé*, *Geni*, *Sopro de Vida*, espetáculo que me abriu muitas portas. Fiz muitos shows também, para Maria Bethânia, Zizi Possi. Muitas coisas legais.

DC: *E como foi fazer parte do mundo do teatro?*

FC: É fascinante. O mundo do teatro, do cinema, da dança, da ópera. Eu, que até então era só espectador, de repente estava lá no meio. Abri muito minha cabeça. Quando você é arquiteto, quem norteia todo o seu trabalho, ou seja, quem manda em você, é o sol. Tudo o que você constrói tem a luz como medida. E, no teatro, você coloca a luz onde quiser! Faz amanhecer, anoitecer, trovejar, chover. São infinitas possibilidades. É algo divino mesmo. E o José Possi, especialmente, é um ótimo iluminador. Eu podia fazer cenários para serem superiluminados. A experiência com a luz da cenografia foi muito impactante para mim. Fora a questão do espaço, de perder os limites do palco e da plateia. Transportar essa questão da arquitetura para o cenário foi incrível.

“O mundo do teatro, do cinema, da dança, da ópera: é fascinante. Abri muito minha cabeça. Quando você é arquiteto, quem norteia todo o seu trabalho, ou seja, quem manda em você, é o sol. Tudo o que você constrói tem a luz como medida. E, no teatro, você coloca a luz onde quiser! Faz amanhecer, anoitecer, trovejar, chover. São infinitas possibilidades. É algo divino mesmo.”

“È affascinante: il mondo del teatro, del cinema, della danza, dell’opera. Ho aperto molto i miei punti di vista sul mondo. Quando sei un architetto, a fare da bussola al tuo lavoro, cioè, chi ti comanda, è il sole. Tutto ciò che costruisci ha la luce come misura. E, a teatro, puoi mettere la luce dove vuoi! Puoi ricreare l’alba, il tramonto, i tuoni e la pioggia. Le possibilità sono infinite. È qualcosa di davvero divino.”



Da esquerda para a direita: Cenografia do espetáculo “Três Mulheres Altas”, de Edward Albee; exposição do Grupo Pod Minoga no Sesc Pompeia; e Galeria Raquel Arnaud, em São Paulo, todos projetos de Felipe

Da sinistra a destra: la scenografia dello spettacolo “Três Mulheres Altas” [Tre donne alte], di Edward Albee; l’esposizione del Gruppo Pod Minoga al Sesc Pompeia; Galleria Raquel Arnaud, a San Paolo, tutti i progetti sono di Felipe

“O trabalho de arquitetura, mesmo na cenografia, está em função de alguma coisa. Se é uma biblioteca, é para pegar livro, armazenar e ter espaço para ler. Se é uma casa, é para uma família que vai morar ali. Então cabe ao arquiteto ver para quem ele está fazendo aquilo e colocar a visão dele em cima disso. Você sempre vai ser autor, sempre vai colocar o seu jeito, a sua forma de ver o espaço.”

“Il mestiere dell’architetto, così come quello dello scenografo, è al servizio di qualcos’altro. Se è indirizzato a una biblioteca, serve ad ottimizzare il prestito dei libri, immagazzinarli ed avere spazio per leggerli. Se è indirizzato a una casa, serve alla famiglia che ci vivrà. Deve servire a un determinato tipo di persona. Allora spetta all’architetto considerare chi è il committente e metterci dentro la propria visione del mondo.”

DC: E quando você começou na arquitetura residencial e comercial?

FC: Da cenografia, entrei na arquitetura comercial. Fiz muitas lojas. E no meio desse caminho comecei a fazer também residências, tardiamente. Comecei com reformas de apartamentos e interiores. No começo, eu pensava “nossa estou 10 anos atrás dos meus amigos”, mas fiz meu caminho. Hoje faço arquitetura comercial e residencial, trabalho também com interiores e faço muitos eventos pessoais, como festas de casamento, carnaval. Parei um pouco de fazer teatro, mas adoro.

DC: Por que parou?

FC: Porque eu precisava ganhar dinheiro. Gostaria de, para fazer uma ópera, ter a mesma verba que tenho para fazer um casamento. Um cenógrafo ganha muito pouco fazendo teatro, é uma pessoa dentro de uma equipe inteira. E só algumas pessoas valorizam a cenografia, a maioria acha que ela é totalmente coadjuvante. Talvez agora nem tanto, porque arquitetura está na moda. Antes só se valorizava quem era um pouco mais sabido. De uns 15 anos para cá, sinto que a arquitetura passou a ser um item importante, algo que conta na vida das pessoas. Talvez comecem a entender mais o que é o espaço cênico. Quando eu fazia um cenário bonito, eu tinha reconhecimento, mas porque o diretor e a produção tinham dado importância para a cenografia. Hoje o teatro trabalha com pouco dinheiro. E você precisa viver. Eu também queria ir ao festival de Salzburgo, na Áustria, para ver o que tinha lá. Por isso parei, mas gosto muito de cenografia.

DC: Mas nos casamentos e festas você acaba fazendo um pouco de cenografia, não?

FC: Sim. Diferentemente de alguns decoradores, eu encaro as festas como trabalho de cenografia. Penso cenograficamente os espaços. Com a diferença que lá você até pode fazer truques com alguns elementos,

Da cenografia à arquitetura de interiores: Felipe também elabora projetos para residências. Na foto, apartamento paulistano idealizado por ele

Dalla scenografia al design degli interni: Felipe crea pure dei progetti residenziali. Nella foto, un appartamento in città idealizzato da lui



mas outros precisam ser reais. Você vai de objetos que as pessoas só veem e não tocam – como o lustre – até a mesa, o prato, as flores, que precisam ser de verdade. O lustre pode parecer de cristal e não ser, pode ter um truque cenográfico. Mas a comida tem que ser boa, tem que ser real. A flor da qual você vai estar perto tem que ser cheirosa. Acho que, numa festa dessa, a minha brincadeira é fazer as pessoas entrarem num espaço de sonho, algo fantástico. E às vezes o voo é maior ou menor. E a luz é sempre bem importante. Fazer esses trabalhos me dá muito prazer. Cada festa é uma realização, um desafio. É quase uma ópera.

DC: *Tem algo na arquitetura que você gostaria de fazer e ainda não fez?*

FC: Nunca fiz prédios. Já finalizei alguns, mas nunca fiz. Já desenhei muitos objetos para as casas das pessoas, mas agora quero fazer um mobiliário para mim. Quando entrei na faculdade, eu queria desenhar talher, copo e louça. Adoro as coisas da mesa. E nunca fiz nada disso. Acho incrível.

DC: *Como é para você conciliar o trabalho mais autoral do arquiteto com a demanda do cliente?*

FC: O trabalho de arquitetura, mesmo na cenografia, está em função de alguma coisa. Se é uma biblioteca, é para pegar livro, armazenar e ter espaço para ler. Se é uma casa, é para uma família que vai morar ali. É para determinado tipo de pessoa. Então cabe ao arquiteto ver para quem ele está fazendo aquilo e colocar a visão dele em cima disso. Você sempre vai ser autor, sempre vai colocar o seu jeito, a sua forma de ver o espaço. Seja para uma família, seja para a prefeitura, seja para quem quer que seja. Acho que alguns arquitetos perderam essa noção em determinado momento. Nos anos 1980, por exemplo, a decoração estava na moda. Todos os ambientes

eram decorados, travestidos e valorizados. E os arquitetos ficaram um pouco prepotentes, querendo ser muito autorais, e ficaram de fora. Os clientes não sentiam muita empatia, eram meio esnobes. E os decoradores, muito preocupados em atender, pegaram esses clientes. A decoração deslanchou. Depois de um tempo, a arquitetura voltou a ter espaço. Então tem que entender para quem o trabalho está sendo feito. Mesmo um artista, ele vai ter um cliente, que é ele mesmo – ou ele desenha para alguém que ele imagina. Uma vez, na faculdade, eu tinha que fazer uma cadeira. E eu falava: “para quem é essa cadeira? Fala para quem é e daí eu piro”. Se eu fizer uma casa para um pescador achando que ele é um banqueiro, vou fazer errado. Eu encaro assim o meu trabalho. Dialogo permanentemente com o cliente. A cada passo, vejo se ele gosta ou não. E sobre as coisas de que eu não gosto, eu falo e explico os motivos.

DC: *Comparando com outros países, como você avalia a arquitetura brasileira?*

FC: Em todas as áreas, somos muito bons e muito criativos, mas tem algo que nos mata. Ser criativo só não basta. Você tem que acabar o seu projeto. Você olha para São Paulo e a calçada é quase boa. O asfalto é quase benfeito. O prédio é quase bem pintado. Tudo é muito médio, meia-boca. Se você arruma a fachada da sua casa, ela vira quase kitsch no meio das outras, que conservam tudo mais ou menos. Acho que é aí que nós pecamos. Precisávamos ser tecnicamente mais formados e ser mais sérios. Essa coisa de muito boteco e sandália havaiana é bom, mas tem hora. Tem também que ter cobrança para virarmos um bom profissional. Somos muito capazes, mas depende-se muito do esforço pessoal. Fazemos coisas muito bacanas, nossos arquitetos e nossos desenhos são incríveis. Temos que acreditar em nós mesmos e cobrar qualidade.



Loja da Tok Stok e bar SubAstor, ambos na zona oeste, com projeto de Felipe

Il negozio del marchio Tok Stok e il bar SubAstor, entrambi nella zona ovest, realizzati a partire da un progetto di Felipe

Traduzione dell'articolo a pagina 75

MAIS
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
deste ensaio!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!



Por Barbara Ramazzini

Uma pequena vitrine na rua paulistana Oscar Freire pode passar despercebida pelos mais desatentos. Mas para os que andam sem pressa reparando em cada detalhe ao redor é quase impossível não parar diante do vidro que revela um amontoado de máscaras venezianas. Dentro da loja-ateliê, uma infinidade desses adornos, com suas expressões, brilhos e cores, cobre as paredes. Quase todos passaram pelas mãos da artista plástica Regina Martini, que há mais de três décadas se dedica a essa arte italiana — mais precisamente, veneziana. Ela influenciou sua filha Ariane Nascimento, que desde criança aprendeu a manufaturar as máscaras. Ali,

podem-se encontrar grandes personagens da Commedia dell'Arte (teatro popular italiano), como o Arlequim, a Colombina e o Capitão. O uso das máscaras teve seu ápice em Veneza no século XVIII, e elas serviam, principalmente, para que nos bailes os convidados não revelassem sua classe social e sua posição política. Embora hoje não tenham o mesmo fim, as máscaras carregam consigo um legado de história e beleza artística.

Ateliê de Máscaras

www.ateliedemascaras.com.br













COMIDA

CIBO



Pães da padaria Carillo,
na Mooca, uma das mais
antigas da cidade

*I pani del panificio Carillo,
nel quartiere Mooca, uno dei
più antichi della città*

A close-up photograph of a woven wicker basket filled with fresh Italian bread. The basket contains a large, golden-brown loaf with a soft, porous crumb, a smaller loaf, and a bunch of green grapes. A white cloth napkin is tucked into the basket. The background is a patterned fabric with a grid of dark spots.

Padarias italianas/46

Gastronomia/52

Mesa Consciente/56

Panifici italiani/46

Gastronomia/52

Tavola Consapevole/56

{PADARIAS ITALIANAS/PANIFICI ITALIANI}



Divulgação Basilicata

*Forno à lenha da padaria Basilicata, uma das mais conhecidas entre as italianas da cidade. Dali saem 5 mil pães por dia
Il forno a legna del panificio Basilicata, una delle più conosciute tra i forni italiani della città, che sforna 5 mila pani al giorno*

PADOCAS CENTENÁRIAS

Criadas por italianos, casas paulistanas assam, há mais de um século, pães de casca crocante e miolo denso, como manda a cartilha do país de origem dos fundadores

Por Renata Helena Rodrigues

FORNI CENTENARI

Inaugurati da italiani più di cent'anni fa, alcuni dei panifici della città cuociono il pane dalla crosta croccante e dalla mollica densa, come raccomanda il sillabario del paese di origine dei fondatori

Traduzione dell'articolo a pagina 76

Localizada na porção sul da Itália, a região da Basilicata batiza uma das padarias mais tradicionais de São Paulo, aberta em 1914. Veio de lá, mais precisamente da comuna de Tramutola, o imigrante Filippo Ponzio, fundador do negócio. Ele escolheu um casarão na rua Treze de Maio, no Bixiga, para abrigar seu empreendimento e, inspirado nas receitas domésticas de sua terra natal, começou a produzir pães em solo brasileiro. “Lá em Tramutola, as pessoas costumavam fazer o pão na própria casa, não tinha padaria naquele tempo”, explica Nicola Lorenti, sobrinho-neto de Ponzio e parte da quarta geração à frente do negócio. O fundador, que trabalhava como agricultor antes de embarcar para o Brasil, deixou de lidar com a terra para se dedicar à panificação. Lorenti conta que as primeiras fornadas da Basilicata tinham pães parrudos, redondos e com peso entre dois e três quilos. “Na tradição da Itália, eles eram feitos para durar uns dez dias.” Atualmente, o carro-chefe da marca é o filão, de formato alongado, com aproximadamente 400 gramas. Apesar da mudança no tamanho, muito do modo de fabricação original foi mantido.

“O forno e alguns itens do maquinário que a gente usa são os mesmos há muitas décadas”, explica Lorenti. O forno, aliás, é um capítulo à parte: tem a porção superior em forma de abóbada e é aquecido com lenha até atingir 210 graus. Com oito metros de diâmetro, demanda o uso de alongadas pás de madeira para que as massas possam ser acomodadas em toda a superfície. Ao lado de outros dois equipamentos auxiliares, o forno dá conta dos 5 mil pães produzidos diariamente pela fábrica, instalada no mesmo endereço desde a fundação.

Sobre a base de tijolos refratários aquecidos pela brasa, douram e ganham casquinha crocante pães elaborados com fermento natural, que demoram até oito horas para ficar prontos. A modelagem, assim como nas primeiras fornadas, é manual, mas agora a receita ganha outras versões,

caso da incrementada com chia e das sugestões recheadas com linguiça calabresa e provolone. Se muitas das características da produção foram preservadas, uma coisa certamente mudou: o espaço da loja. Antes acanhado, semelhante aos armazéns de secos e molhados de outrora, o empório passou por uma expansão e foi reinaugurado em março de 2017. O ponto de vendas divide espaço com um restaurante especializado em receitas do sul da Itália, que ocupa o imóvel vizinho e é comandado pelo chef Rafael Lorenti, membro da quinta geração da família de proprietários.

Arquivo Basilicata



Arquivo Carillo



MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



A padaria centenária foi aberta em 1914 pelo italiano Filippo Ponzio. O casarão na rua Treze de Maio, no Bixiga, segue abrigando o estabelecimento, que no início de 2017 foi ampliado

Il panificio centenario fu aperto nel 1914 da Filippo Ponzio. La villa nella via Treze de Maio, nel quartiere Bixiga, è tuttora la sede dello stabilimento, che è stato ampliato nel 2017

Vicente Carillo, irmão de Paschoal, em foto histórica da família (sem data precisa)

Vicente Carillo, fratello di Paschoal, in uno scatto storico della famiglia (data sconosciuta)

Na Carillo, padaria fundada pelo italiano Raphaelle Carillo em 1912 no bairro do Belém, os pães são fermentados por até 6 horas e a receita foi repassada aos seus bisnetos, hoje à frente do negócio, localizado na Mooca

Nel panificio Carillo, fondato da Raphaelle Carillo nel 1912 nel quartiere Belém, la lievitazione dura fino a 6 ore e la ricetta è stata tramandata ai pronipoti che oggi gestiscono l'azienda nel quartiere Mooca



LeiteMei

Outra mudança radical refere-se à distribuição dos produtos, que antes eram entregues pelo bairro com carroças — quando fizer uma visita, repare: afixada na parede do novo empório, a planta da primeira fábrica reserva, nos fundos da casa, um espaço para as cocheiras. Hoje, os pães da Basilicata estão disponíveis em diversas lojas e redes de supermercado, além de restaurantes. Um deles é um antigo cliente instalado na mesma rua: a cantina Roperto, aberta em 1942.

Assim como nas proximidades do centro, na região leste da capital paulista outro imigrante também usava uma charrete para distribuir seus pães. Ele percorria, mais de um século atrás, as ruas de terra da Mooca, Tatuapé, Vila Carrão, Sapopemba e arredores para fazer as entregas. Trata-se de Raphaelle Carillo, natural de San Giuseppe Vesuviano, em Nápoles, na Itália. Ele fundou no Belém uma padaria inicialmente chamada de Trieste e Trento, mas que acabou sendo batizada com o sobrenome da família. Fundado em 1912 na região, o negócio ocupa, desde 1982, um simpático imóvel com fachada de tijolos aparentes adornada por uma parreira e um toldo que exhibe as cores da bandeira italiana, na rua Demétrio Ribeiro, na Mooca.

Ali dentro, um grande forno da década de 1940 toma conta de uma das paredes. Aquecido à lenha, tem capacidade para assar 200 pães de uma só vez, todos elaborados de acordo com uma receita antiga, de longa fermentação — apesar de usar fermento biológico, o processo leva até seis horas. A valorização da tradição prossegue sob a batuta dos jovens Guilherme e Gabriel Carillo, de 32 e 31 anos, respectivamente. A dupla de bisnetos do fundador recebeu os ensinamentos do avô, Paschoal Carillo, que tocou a padaria até o ano de sua morte, em 2008.

Guilherme começou a trabalhar na padaria em 2003. “Eu me dei conta de que o negócio do meu avô era um patrimônio e que ele poderia se perder”, conta. Foram cinco anos trabalhando lado a lado com Paschoal, aprendendo cada detalhe da produção dos pães e entendendo a complexa lógica das entregas. “Meu avô sabia tudo de cabeça, ele lembrava as particularidades de cada cliente: quem gostava do pão mais torrado, do grande, do pequeno.” Apesar de algumas modernizações feitas pela nova gestão, a rota de entrega nos arredores, ainda aquela idealizada pelo fundador, segue a mesma. E, assim como no passado, muitas vezes,

LeiteMei



Pães Italianos
Filões
Grande
Redondo
Grande
Recheado
Souviner
Calabresa
Queijo
Queijo/Azeitona
Calabresa/Queijo
Escarola
Rúcula
Peperoni
Pizza
Champignon

Os pães têm versões recheadas, que são sucesso especialmente nas fornadas das 4h da manhã, que só acontecem aos finais de semana e atraem quem volta das baladas paulistanas

I pani sono realizzati anche con farciture speciali che riscuotono molto successo soprattutto di notte, nelle sfornate delle 4 del mattino, che avvengono soltanto il fine settimana e attirano chi esce dalle discoteche della città

o pão é deixado na porta do cliente, que acerta depois, de acordo com as anotações na caderneta.

Além do sistema de distribuição dos pães, hoje a dupla de irmãos mantém outra característica emblemática do negócio: a fornada da madrugada, oferecida somente aos fins de semana, às 4h da manhã — durante a semana, os primeiros filões saem às 6h. A parada ali é uma tradição que se perpetua por gerações e que costuma atrair gente para um lanche pós-balada. Direto do forno, os clientes comem pães quentinhos e podem provar uma inovação da atual gestão: a variedade de recheios, que abarca mais de dez tipos. Não importa o que vai dentro da massa, uma característica é, segundo Guilherme, fundamental para o bom pão italiano: miolo denso. “A gente brinca que esse é o pão de verdade, o francês é isopor.”

Divulgação Basilicata



O carro-chefe da Basilicata é o filão, de formato alongado, com cerca de 400 g

Il prodotto di spicco della Basilicata è il filone, dal formato allungato e circa 400 grammi

Basilicata – Pão, Empório e Restaurante
 Rua Treze de Maio, 596, Bixiga, São Paulo
 Tel.: 3289-3111

Padaria Carillo
 Rua Demétrio Ribeiro, 29, Mooca, São Paulo
 Tel.: 2605-4045

O que é fermentação natural?

Muito antes da invenção do fermento biológico, os pães já cresciam, ficavam fofinhos e com miolo cheio de alvéolos. Isso porque a fermentação (processo que faz o pão ganhar essas características) pode ser induzida por microrganismos que estão no ambiente. Na maneira tradicional de panificação, guarda-se uma pequena parte do fermento — basicamente uma massa de água e farinha que carrega uma colônia de leveduras que promovem a fermentação — para as próximas receitas.

“Na Itália, o fermento natural era mantido vivo porque uma família fazia o pão e passava-o para outra, que também o usava. Assim, o processo ia se perpetuando” - Nicola Lorenti, da Basilicata.

“In Italia, il lievito naturale era tenuto vivo perché una famiglia faceva il pane e lo passava all'altra che lo usava pure. Così, il processo veniva tramandato” - Nicola Lorenti, del panificio Basilicata.

Outras tradicionais fornadas paulistanas

Padarias fundadas por italianos estão instaladas na região central de São Paulo (Bixiga e Bela Vista). Apesar de terem vindo na mesma geração da Basilicata, elas preservam os ares de antigamente em suas lojas, pequeninas e abarrotadas de produtos. Itens obrigatórios nesses endereços são a linguiça calabresa e peças de queijo provolone pendendo do teto, uma seleção de antepastos e, claro, cestas repletas de filões italianos.

Padaria Italianinha – desde 1896

No mesmo endereço desde a inauguração, também foi fundada por Filippo Ponzio, que depois abriu a Basilicata. Na década de 1960 foi comprada pela família Franciulli, até hoje à frente do negócio, já na quarta geração. Carro-chefe, o filão de pão italiano é elaborado com fermentação natural, e quando a casa abre as portas, às 7h, sempre tem fornada fresca.

- Rua Rui Barbosa, 121, Bela Vista, São Paulo.
Tel.: 3141-4166

São Domingos – desde 1913

Instalada na rua de mesmo nome, a poucos metros da padaria 14 de Julho, esta padaria foi aberta pelo italiano Domenico Albanese, nascido na Calábria. Em um casarão de fachada preservada, um pequeno empório costuma ficar cheio de gente que vai ao local em busca dos pães fresquinhos, que devem ser pedidos diretamente no balcão. As versões recheadas também fazem sucesso.

- Rua São Domingos, 330, Bela Vista, São Paulo.
Tel.: 3104-7600

14 de Julho – desde 1897

As portas da casa abriram pela primeira vez ao público em 14 de julho de 1897. O fundador era Rafaelli Franciulli, italiano da província de Salerno — e que depois assumiu o comando da Italianinha. Apesar de ter passado por outras administrações, quem comanda a casa há mais de 20 anos é Alexandre Franciulli, neto do fundador. Em um imóvel vizinho, funciona uma cantina de mesmo nome.

- Rua 14 de Julho, 92, Bela Vista, São Paulo.
Tel.: 3105-3215

Renata Helena Rodrigues



A Italianinha também foi fundada por Filippo Ponzio, que abriu depois a Basilicata. Hoje é conduzida pela família Franciulli, à frente do negócio desde os anos 1960

Anche il panificio Italianinha è stato fondato da Filippo Ponzio che dopo inaugurò la Basilicata. Oggi è sotto la direzione della famiglia Franciulli, che gestisce il locale dagli anni '60

A MELHOR OPÇÃO DE LAZER E SEGURANÇA PARA A TERCEIRA IDADE CHEGOU ATÉ VOCÊ

Imagine um lugar onde o idoso possa socializar-se e aprender atividades agradáveis aumentando sua qualidade de vida. Tudo isso acontece aqui, no Centro Dia, um programa ideal para terceira idade, onde assistência e lazer acontecem ao mesmo tempo.

No Centro Dia o idoso poderá desfrutar de atividades que proporcionam o fortalecimento de vínculos afetivos através de oficinas culturais, físicas e manuais durante todo expediente ou meio período.

Profissionais extremamente qualificados

O Centro Dia disponibiliza uma equipe multidisciplinar para atenção e cuidado do idoso, tais como: fisioterapeuta, nutricionista e gerontólogo.

Atividades especiais para terceira idade

Fisioterapia, Informática, Cine Atividades, Espaço Gourmet, Horticultura.

**Faça uma visita ao Centro Dia
e conheça nossas atividades.**



CENTRO DIA 

www.amaobranca.org.br



associação beneficente
A MÃO BRANCA
de amparo aos idosos

Tel: (11) 5523-2055

Av. Santo Amaro, 6487 – São Paulo - 04701-100
centrodia@amaobranca.org.br



Na Tartuferia San Paolo, inaugurada na alameda Lorena em 2014, os pratos levam trufas na forma de azeite ou manteiga feitos à base do cogumelo ou, ainda, em lâminas. Nella Tartuferia San Paolo, inaugurata in Alameda Lorena nel 2014, le portate sono a base di olio o di burro tartufato realizzati con il fungo fresco oppure in scaglie.

Divulgação

A CASA DAS TRUFAS

Especializado nesse tipo de cogumelo subterrâneo raro e de aroma único, o restaurante Tartuferia San Paolo tenta inserir a iguaria no dia a dia

Por Natalia Horita

LA CASA DEI TARTUFI

Specializzato in questo tipo di fungo sotterraneo raro e dall'aroma unico, il ristorante Tartuferia San Paolo prova ad inserire il manicaretto nella cucina di tutti i giorni

Traduzione dell'articolo a pagina 79

No Olimpo gastronômico, ao lado de caviar, champanhe, atum toro, lagosta e ostras estão as trufas — que nascem cerca de 30 centímetros abaixo da superfície da terra, dependem de clima ameno, têm aroma indefectível e são consideradas verdadeiras iguarias na cozinha. Elas crescem especialmente na Itália — 85% da produção mundial vem de lá —, mas também podem ser encontradas em menor quantidade no Chile e na Austrália, por exemplo, com algumas modificações no sabor. Além do fator raridade, importar trufas para o Brasil também significa viabilizar um sistema logístico que as entregue no menor tempo possível depois de sua retirada da terra, a fim de manter o frescor e o sabor único.

Por essas e por outras, o uso de trufas na cozinha profissional costuma encarecer expressivamente o preço final de qualquer pedida: as trufas podem ser adicionadas ao azeite, à manteiga ou ser usadas frescas, em lâminas. Em tempos difíceis, parece loucura investir em algo tão arriscado. “Foi arrojado, mas estudei por mais de quinze anos antes de entrar nessa, então sabia o que estava fazendo”, conta Lalo Zanini, empresário paulistano de 50 anos que, em dezembro de 2014, inaugurou a Tartuferia San Paolo.

Localizado no miolo dos Jardins, o restaurante é especializado em trufas. Há pratos preparados com azeite ou manteiga de trufas e outras receitas que levam o cogumelo fresco na composição, normalmente em lâminas perfumadas.

A família italiana, da região do Vêneto, foi um dos fatores que influenciaram Lalo a enveredar pela cozinha após trabalhar por anos no mercado varejista de moda. “Italiano é aquela coisa, né? Come bem e o dia inteiro”, diz. Antes de abrir as portas da Tartuferia, ele teve outras experiências no ramo gastronômico: chefiou o extinto restaurante Limone, foi o responsável pelo ressurgimento da bebida alcoólica absinto no mercado, comandou um sushibar em São Paulo, entre outras empreitadas no ramo. Mas a ideia de trabalhar com trufas surgiu para apaziguar a gana por inovação, algo constante na personalidade empreendedora de Lalo, e para dar vazão à vontade de mudar um panorama até então engessado nos restaurantes brasileiros. “Pedir algo feito com trufas sempre foi um privilégio, coisa de quem podia bancar R\$ 300, R\$ 400 por prato”, lembra Lalo. “Quis mudar esse cenário, tornar a trufa, esse ingrediente tão maravilhoso, algo acessível”, diz. A partir dessa proposta inicial, Lalo percebeu que precisava

Divulgação



O raviolo negro, um dos pratos da casa, que leva trufas no recheio

Il raviolo nero, uno dei piatti del ristorante, con il tartufo nel ripieno



Milton Galvani

“Usar trufa, qualquer um podia usar. Percebi que era preciso ampliar as possibilidades de utilização dela, criar algo genuíno”, afirma Lalo Zanini, empresário responsável pela Tartuferia, que inseriu o ingrediente em receitas brasileiras

Chiunque poteva utilizzare i tartufi. Mi sono reso conto che era necessario ampliare le sue possibilità di utilizzo, creando un prodotto genuino”, afferma Lalo Zanini, imprenditore proprietario della Tartuferia, che inserì l’ingrediente in ricette brasiliane

entender as minúcias do mercado desses fungos antes de seguir adiante no projeto. Empacotou as roupas rumo à região da Toscana, na Itália, com o objetivo de aprender tudo sobre esse universo que envolve a caça, o transporte e o manejo das trufas, tanto pretas quanto brancas. “A grande sacada que eu tive foi enxergar certa simetria entre o processo das trufas e o do leite, produto igualmente caseiro e perecível”, ensina Lalo. Por lá, ele entendeu o ecossistema do ingrediente: além de depender de diversos quesitos geoclimáticos para nascer, são necessários cães treinados em encontrá-lo e, quando em formatos não envasados (como azeite, manteiga, etc.), tem uma vida curta, de cerca de catorze dias. Resumindo: o desafio de otimizar um negócio rentável e diferenciado era hercúleo.

De volta ao Brasil, foram mais de dez anos perpetuando os estudos. Nesse meio tempo, Lalo teve outra sacada, que ele atribui ao seu tino para a venda em varejo. “Usar trufa, qualquer um podia usar. Percebi que era preciso ampliar as possibilidades de utilização dela, criar algo genuíno”, lembra. Em meio a inúmeros (e apetitosos) testes, decidiu aprender a incorporar o ingrediente em receitas tipicamente brasileiras. Das suas panelas começaram a sair brigadeiro, geleia, molhos, requeijão de corte e até pão de queijo, tudo com trufas acrescentadas ao preparo.

A fórmula foi certa: pouco depois de inaugurar, o local já acumulava filas infundáveis.

Os clientes, curiosos para provar um ingrediente tão exclusivo, surpreendiam-se por encontrar uma robusta variedade de itens feitos com os tão desejados cogumelos: além dos pratos, o local comercializa produtos típicos de empório, como geleias, molhos, cerveja, doces, queijos e outras receitas criadas por Lalo e por sua rede de parceiros construída ao longo do tempo.

“Acho que o sucesso foi rápido e permanente porque apliquei uma visão de varejista, não de *restaurateur*”, acredita ele. Atualmente, a marca atinge um invejável patamar de 30% de crescimento ao mês. Em paralelo, expandiram-se a linha de produtos e também os locais de venda deles — são cerca de 43 itens, vendidos em mais de 300 empórios e casas especializadas espalhadas pelo Brasil. Além da casa inaugural, na alameda Lorena, Lalo gerencia e participa ativamente de outros quatro endereços — e outros três estão a caminho. É possível encontrar a Tartuferia San Paolo na rua Oscar Freire, também nos Jardins, e na Casa Cor, em São Paulo; na badalada Praia do Espelho, em Trancoso (BA), em Curitiba (PR) e, num futuro bem próximo, em Goiânia (GO), Belo Horizonte (MG) e Recife (PE). “Montamos um modelo de negócios que eu chamo de parceria na cogestão”, explica Lalo. “Não são exatamente franquias nem lojas próprias, mas um jeito próprio que desenvolvemos para eu me manter sempre próximo da marca”, analisa.

O futuro parece promissor para os negócios de Lalo: além do aumento no número de restaurantes, ele também tem trabalhado em consultorias, em eventos particulares, na criação de produtos e na pesquisa de como fazer a sementeira das trufas em solo brasileiro. “Os primeiros estudos já apontam que é um processo de, ao menos, dez anos”, adianta. A espera, que parece ser longa, ao menos é compensada com uma fatura de pratos preparados com trufas, ingrediente que, se antes era realmente exclusivo, na Tartuferia San Paolo é um pouco mais acessível.

Tartuferia San Paolo

Alameda Lorena, 1906, Jardins, tel.: 3459-4889

RECEITA | RICETTA

Polvo grelhado com purê rústico de batatas

Ingredientes

1 polvo de +/- 1 kg
300 g de batata cozida
30 g de manteiga trufada
100 ml de creme de leite fresco
10 g de salsa tartufata
10 ml de azeite de trufas brancas
50 ml de azeite de oliva
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Cebolinha-francesa para finalizar

Preparo

Lave bem o polvo em água para retirar todas as impurezas, principalmente das ventosas. Retire a cabeça do polvo e cozinhe-o em água com sal por cerca de 1 hora. Reserve. Para o purê, coloque metade da manteiga em uma panela aquecida, adicione as batatas amassadas grosseiramente, o creme de leite e a salsa tartufata. Misture bem até obter consistência de purê. Tempere com sal e acrescente o restante da manteiga trufada. Reserve.

Aqueça bem uma frigideira, adicione o azeite de oliva e coloque o polvo temperado com sal e pimenta do reino. Aguarde até que fique bem tostado.

Para montar o prato, coloque primeiro o purê e, por cima, o polvo. Finalize com o azeite de trufas brancas e a cebolinha-francesa picada.

Rendimento: 3 porções.



Bruna de Lima

{MESA CONSCIENTE/TAVOLA CONSAPEVOLE}



Todeu Brunelli

IMUNIDADE REFORÇADA

Por Silvia Percussi

IMMUNITÀ RAFFORZATA

Traduzione dell'articolo a pagina 81

Em nossa carga genética já estão predeterminadas as forças e as fraquezas do nosso organismo. Mas a tendência às fraquezas, que deve ser observada, não é necessariamente irreversível: podemos transformá-la por meio de um estilo de vida saudável e, com isso, até evitar o surgimento de doenças. Combinar a prática regular de exercícios físicos, meditação e uma alimentação saudável é uma forma de garantir uma boa saúde.

No inverno, nosso organismo fica mais exposto a doenças, e a atividade do sistema imunológico contra os agentes patogênicos é mais solicitada. Além de bons hábitos que podemos colocar em prática ao longo de todo o ano, há alimentos chamados funcionais, que ajudam a reforçar nossas defesas imunológicas nesse período. Selecionei alguns deles:

Probióticos: iogurtes e leites fermentados possuem microrganismos que fortalecem o sistema imunológico. O iogurte natural é rico em cálcio e lactobacilos, que também ajudam a melhorar a flora intestinal.

Alho: fonte de alicina, estimula a resposta imunológica. Também tem função imunoprotetora e vem com uma boa dose de selênio e zinco, nutrientes que ajudam muito a evitar gripes e outras doenças.

Cebola: possui quercitina, um potencializador da função imune que, além de prevenir doenças virais, combate também alergias.

Geleia Real: estimula o sistema imuno-

lógico, combatendo infecções por vírus e bactérias.

Frutas cítricas (como limão, laranja, mexerica): ricas em vitamina C, reforçam a imunidade graças ao aumento de glóbulos brancos, células que fazem parte do sistema imunológico e que combatem doenças como a gripe.

Acerola: riquíssima em vitamina C (tem de 30 a 50 vezes mais que a laranja), age na reconstituição dos leucócitos em períodos de queda de resistência.

Oleaginosas (como nozes, amêndoas, castanha do Pará): todas elas são ricas em vitamina E, que é benéfica por agir no combate da diminuição imunológica.

Gengibre: é expectorante, reduz inflamações e dores.

Tomate e cenoura: fontes de betacaroteno, que ajuda as células imunitárias.

Óleo de coco: rico em ácido láurico e caprílico, possui atividade antiviral e antibacteriana.

Couve e outras verduras de folhas escuras (como brócolis, rúcula e espinafre): possuem antioxidantes fundamentais para manter a imunidade em alta. Também possuem vitaminas A, B6 e B12, responsáveis pela maturação das células imunes, ajudando na resistência a infecções.

Cogumelos: contêm lentinana, substância que aumenta a produção de células de defesa do organismo. E foram eles os meus escolhidos para a receita desta edição. Veja ao lado.

RISOTO DE COGUMELOS

Ingredientes

160 g de arroz arbório
200 g de cogumelos eringui, shimeji e shitake frescos e fatiados
½ litro de caldo de carne sem gordura
1 cebola picada
2 colheres de sopa de manteiga
4 colheres de sopa de parmesão ralado
2 cálices de vinho branco
Sal
Salsinha picada
1 raiz de flor de lótus

Modo de Preparo:

Flor de lótus:

Este ingrediente aparece na receita de duas formas: cozido e frito.

Lave bem os rizomas e retire a película externa com um descascador de legumes ou uma faca pequena afiada. Coloque-os imediatamente dentro de um recipiente com água fria para que não oxidem e escureçam. Você também pode adicionar algumas gotas de vinagre à água para ajudar a manter a cor. Separe os rizomas em duas partes.

Para fritar: seque bem uma parte dos rizomas e corte-a em fatias finas, de preferência usando um fatiador de vegetais (também conhecido como mandolina). Frite as fatias como se fossem batatas, em bastante óleo quente. Retire-as enquanto ainda estão claras, senão poderão ficar amargas. Reserve.

Para cozinhar: a outra parte dos rizomas, também fatiada, deve ser cozida em água temperada com um pouco de sal por poucos minutos, para que não perca a crocância. Reserve.

Risoto:

Leve o caldo de carne ao fogo moderado em uma caçarola, até a ebulição. Depois baixe o fogo, mas mantenha o caldo aquecido.

Em outra panela, refogue metade da cebola no azeite, adicionando em seguida o arroz. Refogue por mais alguns minutos, regue com vinho branco seco e deixe-o evaporar. Comece a regar o arroz, aos poucos, com o caldo de carne. Mexa e deixe cozinhar em panela descoberta até ficar al dente. Em outra panela, refogue os cogumelos fatiados no azeite com o restante da cebola picada, vinho branco e sal. Reserve.

Assim que o arroz estiver cozido, retire-o do fogo, incorpore os cogumelos aquecidos, a flor de lótus cozida e o parmesão ralado. Decore com a salsinha picada. Coloque o arroz no prato em que será servido, já aquecido, e finalize com a flor de lótus frita.

PORTO

VIENA

BARCELONA

PARIS

ZURICH

**EM BREVE, OS ALUNOS DO DANTE
ESTARÃO NA PORTA DE ENTRADA DAS
UNIVERSIDADES EUROPEIAS**



LICEO ITALIANO NO DANTE
O aluno formado na Itália, sem sair do Brasil.

www.colegiodante.com.br

POR MENOS TELINHAS E MAIS CONVIVÊNCIA

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

Entrevistada: Dra. Luci Pfeiffer

PER UN MONDO CON MENO SCHERMI E PIÙ CONVIVITÀ

*Di Silvana Leporace – Direttrice Generale Pedagogica del Collegio Dante Alighieri
Intervistata: Dott.ssa Luci Pfeiffer*

Traduzione dell'articolo a pagina 82

Um levantamento realizado na Inglaterra pela Digital Awareness UK, organização que promove práticas mais responsáveis e éticas no mundo online, investigou a relação de pais e mães com os celulares e como seus filhos se sentiam com isso. Os resultados do levantamento indicam que a interação com o mundo virtual pode estar prejudicando a convivência familiar. Para aprofundar o assunto, convidamos a dra. Luci Pfeiffer. Ela é médica pediatra, psicanalista de crianças e doutora pela UFPR. É coordenadora do programa Dedicar (Defesa dos Direitos da Criança e do Adolescente), que é voltado ao atendimento a crianças e adolescentes em situação de violência grave. Dra. Luci vem desenvolvendo um trabalho de grande importância, no qual faz um alerta para a falta de atenção dos pais aos filhos em função dos onipresentes smartphones.

DC: Quando e por que surgiu a ideia de realizar uma campanha que incentiva pais a “trocar” o celular pelos filhos?

Dra. Luci Pfeiffer: No acompanhamento pediátrico e psicanalítico de crianças e adolescentes, bem como em pesquisas científicas desenvolvidas pelo programa Dedicar e pelas Sociedades Paranaense e Brasileira de Pediatria, evidenciou-se um novo risco de desvinculação entre pais e filhos. As telas do mundo virtual têm ocupado grande parte do tempo de trabalho e também do tempo livre dos adultos.

Assim, em uma parceria do programa Dedicar, da Associação dos Amigos do Hospital de Clínicas de Curitiba e da agência Tif – e como trabalho voluntário de todos –, surgiu a primeira etapa da campanha Conecte-se ao que Importa.

DC: Quais são os perigos que o excesso do uso das tecnologias causa e que nem sempre são percebidos pelas famílias?

LP: As crianças constroem seus valores para a vida – morais, éticos, do certo e do errado, e de como se relacionar consigo mesmo e com o outro – na dependência: do que lhes é ensinado; dos incentivos que recebem; dos limites que lhes são mostrados; do lugar que lhes é dado pela família; dos exemplos que lhes são oferecidos.

O desvio constante do olhar do adulto para as telas virtuais trará para a criança um modelo distorcido de relacionamento, no qual o que vem de fora, de um grupo ou meio social presente nessas telas, passa a ser prioridade imediata, em detrimento do cuidado e da atenção à criança. O uso descontrolado e



Dra. Luci Pfeiffer, pediatra, psicanalista de crianças e doutora pela UFPR, é coordenadora do programa Dedicar (Defesa dos Direitos da Criança e do Adolescente)

Dott.ssa Luci Pfeiffer, pediatra, psicanalista infantile e dottoressa di ricerca presso l'UFPR, coordinatrice dell'associazione Dedicar (Difesa dei Diritti dei Bambini e dell'Adolescente, nella sigla portoghese)

excessivo da tecnologia virtual causa vários danos à saúde física e mental, como erros posturais, problemas visuais, desvios alimentares, déficits de atenção, menor rendimento profissional ou escolar, sedentarismo, isolamento e inabilidade social, entre outros.

DC: Segundo a AVG Technologies, empresa dedicada à segurança online, os filhos sentem-se trocados por smartphones dentro de casa. Gostaria que a dra. comentasse a respeito do assunto.

LP: Mais de 80% das crianças com idade abaixo de 10 anos se sentem trocadas pelo celular, e as imagens criadas para a campanha Conecte-se ao que Importa mostram essa triste realidade (para ver imagens da campanha, acesse: <http://www.crianca.mppr.mp.br/modules/noticias/article.php?storyid=1487#mater>). A criança procura a aprovação dos pais para seus atos e descobertas. De muitas formas ela vai tentar chamar a atenção deles para si, seja pelos seus sucessos, quando são incentivados, seja pelos fracassos, quando se sente abandonada. Se hoje os pais apresentam o vício das telas às crianças, quando elas chegarem à adolescência eles é que serão trocados por elas.

DC: Qual recado e quais orientações poderíamos deixar aos pais que, na correria do dia a dia, nem sempre percebem a diminuição do diálogo na dinâmica familiar?

LP: Seria importante que todos os pais se dessem conta do tempo diário que dedicam às telas e às últimas conversas,

“Seria importante que todos os pais se dessem conta do tempo diário que dedicam às telas e às últimas conversas, notícias, piadas ou memes, e o tempo diário que dispõem, com a mesma intensidade, para brincar, falar e ouvir seus filhos”

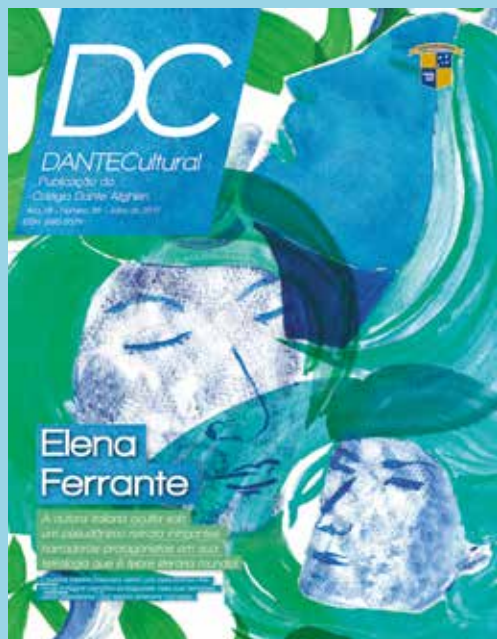
“Sarebbe importante che ogni genitore si rendesse conto del tempo giornaliero dedicato agli schermi e alle ultime chiacchiere, notizie, battute e memi, e il tempo giornaliero che predispongono, con la stessa intensità, per giocare, parlare ed ascoltare i propri figli”

notícias, piadas ou memes, e o tempo diário que dispõem, com a mesma intensidade, para brincar, falar e ouvir seus filhos. Não pode existir nada mais precioso do que acompanhar o desenvolvimento de nossas crianças, que será melhor quanto mais nos dedicarmos a elas.

A Sociedade Brasileira de Pediatria e as Academias Americana e Canadense de Pediatria recomendam: de 0 a 2 anos, nenhum uso de tecnologia; de 3 a 5 anos, uso de 1 hora ao dia; de 6 a 18 anos, uso máximo de 2 horas ao dia. E o Dedicar recomenda: desligue seu celular quando estiver em casa ou passeando com seus filhos.

DC: A campanha Conecte-se ao que Importa abordou essa questão do uso excessivo de dispositivos digitais por pais e mães na presença das crianças. Pode nos contar um pouco sobre as próximas etapas do trabalho?

LP: Na próxima etapa falaremos dos danos à saúde física e psíquica causados pelo uso excessivo das telas do mundo virtual a crianças e adolescentes, bem como trataremos das síndromes de dependência. Na terceira etapa destacaremos os riscos do mundo virtual para crianças e adolescentes que tenham acesso à internet com permissão irrestrita. Tais riscos incluem falar com estranhos, assim como acessar a quaisquer sites, inclusive os da Deep Web. Somente com orientação e supervisão contínua dos pais sobre o uso consciente da internet, além de seus bons exemplos, podemos proteger as crianças desses riscos.



LETTERA AL LETTORE

Elena Ferrante è un punto interrogativo. Non conosciamo neanche la sua identità, nonostante le recenti speculazioni che puntano sulla traduttrice Anita Raja. L'unica certezza è che la sua opera ha raggiunto un clamoroso successo nelle vendite. Il nostro servizio di copertina, scritto dalla giornalista e dottoressa di ricerca presso l'USP Luisa Destri, analizza questo trionfo, così come i libri di Elena Ferrante, le cui storie sono caratterizzate da forti personaggi femminili.

Dallo stesso Mezzogiorno italiano, punto di partenza della *Serie Napoletana* di Elena Ferrante, è emigrata la famiglia Carillo, proprietaria di un panificio omonimo, localizzato nella zona est di San Paolo. Il loro forno, così come la famosa Basilicata [dal nome della regione italiana], è una delle stelle del servizio sui panifici italiani della nostra città.

In onore della sua italianità, la nostra rivista ha un debole per la buona tavola. Così, al di là dei riconosciuti panifici, vi presentiamo il ristorante Tartuferia San Paolo, nella sezione **Gastronomia**, e l'Etto Restaurante, salumeria sulla quale abbiamo scritto una recensione nella sezione **Cultura**. Abbiamo, inoltre, l'articolo della chef ed ex-allieva Silvia Percussi che ormai è diventato una tradizione nella sezione **Tavola Cosciente**.

Un altro ex-studente in risalto è il nostro intervistato di questa edizione, lo scenografo ed architetto Felipe Crescenti. Lui ci racconta dei suoi tempi di scuola e ci parla anche della sua carriera, dagli esordi, quando lavorò da scenografo con il regista José Possi Neto, fino ai giorni d'oggi, in cui, oltre al lavoro nel suo studio di architettura commerciale e residenziale, organizza grandi eventi che, secondo lui, sono anch'essi delle opere di scenografia.

Altrettanto interessante è l'intervista alla dott.ssa Luci Pfeiffer, coordinatrice del programma DEDICA (Difesa dei Diritti del Bambino e dell'Adolescente), nella sezione **Parliamoci Chiaro**, realizzata dalla nostra direttrice generale pedagogica Silvana Leporace. La dott.ssa Pfeiffer ci parla delle conseguenze dell'uso della tecnologia nei rapporti familiari.

Per concludere, non perdetevi l'occasione di vedere, nel **Servizio Fotografico**, le belle immagini delle maschere veneziane scattate dalla fotografa Barbara Ramazzini nell'Ateliê das Máscaras, dove l'artista plastica Regina Martina le crea.

Vi auguro una buona lettura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



FERRANTEMANIA: UN AMORE MOLESTO

La pubblicazione del quarto e ultimo volume della Serie Napoletana riaccende l'interesse sulle ragioni del successo di Elena Ferrante

Di Luisa Destri

Illustrazione: Adriano De Luca

“Febbre Ferrante” è un fenomeno generato da una sequenza di quattro libri, in Brasile intitolata *Serie Napoletana*. È sconosciuto il nome dell'autrice, identificata dallo pseudonimo Elena Ferrante, che ricerche recenti collegano alla traduttrice italiana Anita Raja. I sintomi includono difficoltà ad interrompere la lettura, attacchi d'ansia dovuti alla separazione fisica dall'oggetto-libro e confusione di ordine classificatorio sul genere letterario – alcuni tendono a classificarlo come letteratura commerciale, altri invece gli riconoscono delle qualità intrinseche. La malattia viene aggravata dall'improvviso finale che interrompe i primi tre volumi. Nonostante si manifesti con più frequenza durante la tetralogia, può espandersi alla lettura di altri libri.

Di origine italiana, si suppone che questa febbre si sia scatenata negli Stati Uniti, importata da Ann Goldstein, che l'ha tradotta in inglese. Da quel momento, si è propagata tra i lettori – molto probabilmente per magia grazie all'agilità della narrazione, la semplicità del linguaggio, il paesaggio napoletano... I più grandi e più importanti giornali nordamericani le hanno dedicato recensioni quasi sempre entusiaste di queste e di altre qualità. Così, l'opera si è diffusa.

In Brasile, i primi casi sono stati registrati tra il secondo semestre del 2015, con la pubblicazione de *L'amica geniale*, primo volume della serie, e il 2016, quando altri cinque volumi sono stati pubblicati: oltre al secondo e al terzo volume – *Storia di un nuovo cognome* e *Storia di chi*

fugge e di chi resta –, il libro per bambini *La spiaggia di notte* e le novelle *I giorni dell'abbandono* e *La figlia occulta*, opere più tardive dell'autrice. Finora, il 2017 è considerato l'anno del suo massimo successo da queste parti, con la pubblicazione del romanzo *Storia della bambina perduta*, che conclude la tetralogia, e il libro di esordio, *L'amore molesto*, edito in Italia nel 1992.

Si ritiene che la “febbre” sia legata al modo in cui, sotto l'effetto Ferrante, determinate profondità psicologiche dei personaggi tendono a venire a galla con un'apparenza di semplicità. Un caso eloquente è quello di Elena Greco, un personaggio la cui biografia rivela i più importanti cambiamenti del XX secolo, così come lei stessa ammette: “mi sentii

al centro del caos e tuttavia dotata di strumenti per individuarne le leggi.”

Nello scenario internazionale, una delle manifestazioni più recenti della febbre è l’adattamento dei libri in una serie TV, prodotta dall’HBO in collaborazione con la RAI. Uno dei responsabili della sceneggiatura, lo scrittore italiano Francesco Piccolo, ne offre la diagnosi: “Elena Ferrante è ‘un simbolo della nostra letteratura anche all’estero’”¹.

Le donne di Ferrante

La costruzione dei personaggi femminili è forse l’aspetto di maggior rilievo dei libri dell’autrice. In primo luogo, ovviamente, grazie alla presenza stessa delle narratrici-protagoniste: in tutti i libri pubblicati finora, è sempre una voce femminile a parlare in prima persona – è così addirittura anche nel suo unico libro di letteratura infantile *La spiaggia di notte*, nel quale dà voce a Celina, una bambola dimenticata sulla sabbia (si veda la recensione di fianco). Tale caratteristica porta con sé conseguenze importanti nella vita soggettiva di queste figure interessanti, esponendo direttamente al lettore le loro scoperte rispetto a sé stesse.

Delia, ad esempio, che in *Un amore molesto* (si veda la recensione di fianco) inizia un percorso alla ricerca della verità sulla morte della madre, Amalia, e man mano si rende conto di quanto la loro relazione sia stata mediata da invadenti figure maschili (non soltanto il padre e lo zio, i quali, possessivi e orgogliosi, controllavano la routine e le abitudini della giovane sarta). In una delle parti più belle del libro, la narratrice, dimostrandosi anche lei possessiva, si ricorda dei viaggi che faceva assieme alla madre sui tram affollati: “mi prendeva la smania di proteggere mia madre dal contatto con gli

¹ (<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2015/02/16/chi-ha-paura-di-elena-ferrante-allo-strega48.html>)

uomini [...]. Era uno sforzo inutile, il corpo di Amalia non si lasciava contenere. I fianchi le si dilatavano per il corridoio verso i fianchi degli uomini che aveva a lato; le sue gambe, il ventre si gonfiavano verso il ginocchio o la spalla di chi le sedeva avanti.”

Nello sforzo per comprendere la madre come un individuo dotato di limiti più ampi rispetto al corpo che l’aveva generata, Delia finisce per avere l’opportunità di guardarsi meglio, in un incontro non previsto con le proprie verità personali. Così, l’ansietà vissuta durante l’infanzia di fronte alle minacce di allontanamento dalla madre inizia a essere compresa alla luce degli atti e delle attitudini maschilisti che la memoria personale aveva fatto sparire.

Se la narrativa di *Un amore molesto* ci permette di vedere la complessità conferita alla ricerca dei contorni identitari di Delia, e se la struttura ellittica del libro sembra esigere l’impegno del lettore, è invece nella novella successiva, pubblicata dieci anni dopo, che l’autrice raggiungerà un risultato letterario degno di nota – in questo caso, quello di un’intensità da vertigini. Così come Delia, Olga, personaggio di *I giorni dell’abbandono* (si veda la recensione di fianco), si lancia, dall’evento che dà la spinta alla storia, verso l’autoconoscenza che metterà in discussione la propria identità che, invece, prima veniva considerata già ben stabilita. L’analisi del passato mette a scacco le sue scelte: a partire dal trauma della separazione, vis-



Il primo libro di Elena Ferrante, *Un amore molesto*, è narrato da Delia, che cerca di comprendere le circostanze della morte della madre, Amalia, annegatasi nei dintorni del Minturno. Sollecitata dal comportamento della madre alcuni giorni prima della sua morte e dal fatto che, nonostante lei avesse abitudini modeste, indossava soltanto della biancheria costosa quando il suo corpo è stato ritrovato, la figlia cerca di ricostruire la vita di una donna che poco spesso corrisponde all’immagine materna fino ad allora conservata.

Nonostante alcuni brani poco scorrevoli facciano pensare che si tratti di un’opera immatura, la sua ricezione in Italia è stata positiva, come suggeriscono la candidatura al premio Strega nello stesso anno e l’adattamento per il cinema, sotto la regia di Mario Martone. Ci sono, inoltre, dei bei passaggi sulle relazioni femminili, prefigurando uno degli interessi centrali della tetralogia: “Ciò che di lei non mi era stato concesso volevo cancellarglielo dal corpo. Così niente più si sarebbe perso o disperso lontano da me, perché finalmente tutto era già stato perduto”. Brani simili a questo ci fanno pensare che l’amore della figlia per la madre sia tanto scomodo quanto intenso.

Edizione brasiliana: Um amor incômodo, Elena Ferrante, traduzione di Marcello Lino, Intrínseca, 176 pagine, 34,90 reais.

suto come atto violento, la narratrice-protagonista perde i confini della lucidità.

Vivendo un momento di dissociazione, nel quale cerca di comprendere, attraverso la scrittura, la sua quota di responsabilità nella separazione, lei riflette: "Dipingermi sciatta, irresponsabile, incapace, indurmi a un'autodenigrazione che avrebbe ulteriormente confuso la situazione reale e mi avrebbe impedito di segnare i margini, stabilire cosa era, cosa no." Il dolore di chi, mentre si separa, perde una parte di sé stessa si imprime nel ritmo spezzato della frase. Francesca Cricelli, traduttrice del romanzo in portoghese, racconta che il processo di traduzione è stato molto intenso: "Non è il solito romanzo che puoi tradurre tre pagine alla volta. Ogni volta che mi sedevo, ne traducevo da 70 a 80

pagine. Sentivo che dovevo andare avanti con la traduzione".

La forza di identificazione provocata da *I giorni dell'abbandono* forse deriva dal tuffo profondo nella soggettività di una donna la cui condizione non è sempre colta dai riflettori della letteratura. "Forse è questa la questione più interessante [*del lavoro dell'autrice*]: dare voce a chi prima non aveva voce narrativa e perfino farsi quella voce, anche non essendo direttamente nella sua pelle", completa Cricelli.

Inoltre, non vengono nascosti gli inconfessati sentimenti legati alla dissoluzione delle aspettative e della famiglia di Olga. "Io volevo essere diversa, volevo scrivere storie di donne dalle molte risorse, [...] non un manuale della moglie abbandonata con l'amore perduto in cima ai pen-



La spiaggia di notte, il libro di letteratura infantile di Elena Ferrante, tratta delle ore che la bambola Celina trascorre sulla spiaggia dopo essere stata dimenticata: tra la fine della giornata e il tramonto, lei vive esperienze spaventose che sono il risultato dell'azione del Bagnino Crudele del Tramonto, che rigira con la sua Grande Forchetta gli oggetti lasciati sulla sabbia.

L'antropomorfismo della bambola dà vita al punto di vista infantile che trasmette, in un'atmosfera di stupore, l'ambiente notturno della spiaggia: "C'è un'Onda che va e viene. Sembra una signora elegante, ha un orlo bianco di schiuma". Nonostante questo aspetto e il dialogo che stabilisce con l'evento centrale di *La figlia occulta*, il risultato è poco interessante. Il punto di vista della bambola non riesce a sorprendere per la sua freschezza, ma sembra soltanto rendere infantile la narrazione: "Ma mi accorgo che il Tappo di metallo è diventato rossofiamma e la Penna biro si torce come facendo una cacca nera d'inchiostro e sibilando: 'Frriiss'".

Se consideriamo l'insieme delle sue opere, è doveroso dire che Ferrante fa di più per l'immaginazione degli adulti che per la fantasia dei bambini.

Edizione brasiliana: Uma noite na praia, Elena Ferrante, illustrazioni di Mara Cerri, traduzione di Marcello Lino, Intrínseca, 40 pagine, 34,90.



sieri." Ma è questo, in parte, il libro che ha scritto: il fatto di averlo fatto e la forza con la quale cerca di superarlo forse spiegano la capacità di parlare a diverse generazioni di donne.

Il terzo libro di Ferrante, *La figlia oscura* (si veda la recensione di fianco), del 2006, è probabilmente la sua narrativa adulta di minor interesse. Il fatto di assomigliare a una preparazione della *Serie Napoletana* parla in suo favore, come se la cornice narrativa, la caratterizzazione di Leda e la scomparsa della bambola portassero in sé, in modo embrionale, soprattutto il volume finale della serie, *Storia della bambina perduta* (si veda la recensione di fianco). Di fronte alla "febbre", però, il romanzo forse non sarà nient'altro che un placebo.

Il trattamento più ambizioso riservato alle questioni femminili si trova probabilmente nella tetralogia, che accompagna la traiettoria di Elena Greco e Raffaella Cerullo nell'arco del secolo che ha testi-

moniato il maggior numero di cambiamenti nella dinamica delle famiglie e che ha imposto più questionamenti sul ruolo sociale delle donne. Questioni come l'emancipazione femminile attraverso il lavoro, i rapporti affettivi patologici, la divisione del lavoro domestico e le aspettative riguardo alla maternità attraverso l'andirivieni di questa amicizia, raffigurata dall'inizio degli anni '50 fino agli anni 2000 inoltrati.

La traiettoria di ognuna delle amiche può essere interpretata come due modi femminili di vivere le avversità imposte dal patriarcato. Da un lato, Lila, che segue il destino più scontato tra i figli dei lavoratori, cioè, abbandona gli studi e inizia ad aiutare la famiglia con la sua manodopera, condannandosi, così, alla vita nel quartiere napoletano d'origine; dall'altro, Lenù, che va al liceo, per merito della professoressa Oliviero, che convince i genitori della bambina a sacrificarsi, trasmettendole, così, la fiducia nel successo attraverso gli studi.

Se questo schema narrativo avrebbe potuto trasformarle soltanto in antagoniste, lo sviluppo della trama, nell'arco delle 1700 pagine, si incaricherà di mostrare che le cose non stanno proprio così. La forza di Lila si concentrerà nella capacità di agire in autonomia, nonostante le circostanze; mentre Lenù molto spesso sentirà la frustrazione nei confronti dei valori che credeva sostenessero la vita intellettuale.

Un semplice prodotto?

Molto inchiostro è stato versato sulla tetralogia napoletana, manifestando opinioni a volte antagoniste. Da un lato, ci sono gli elogi più cospicui alla sua abilità romanzesca – su questa sponda, i giornali nordamericani, per la cronaca, sono al primo posto. Dall'altro, ci sono le dure critiche alla sua mancanza di talento letterario, nel caso soprattutto dei critici ita-



La narrativa vertiginosa di *I giorni dell'abbandono* si assomiglia un po' al piacere di narrare che costituisce la base della *Serie Napoletana*. Le righe iniziali del secondo libro di Elena Ferrante danno la misura dell'intensità narrativa: "Un pomeriggio d'aprile, subito dopo pranzo, mio marito mi annunciò che voleva lasciarmi". Dopo il quindicesimo compleanno di un matrimonio che, a suo parere, era ben saldo, Olga si vede da sola con i due figli, esclusa dalla convivenza con Mario, per il quale aveva rinunciato ai piaceri personali ed abbracciato la vita familiare.

Lei narra la melanconia che prende il sopravvento sulle sue emozioni e la vita che si sgretola, nonostante il tentativo di continuare a prendersi cura della casa, dei figli Gianni e Ilaria e del loro cane, Otto. La possibilità di rielaborare il trauma della separazione inizia a prendere piede nella misura in cui lei riscopre i propri lineamenti, ricordandosi di com'era prima delle nozze con l'ex-compagno.

Si tratta di un riepilogo potente e concentrato delle questioni che preoccupano le protagoniste di Ferrante: il desiderio di donarsi all'altro e la necessità di preservare la propria autonomia, l'attrazione per la vita in famiglia e l'identità definita dal lavoro, il sentimento di incompiutezza della maternità e l'accettazione dei ruoli tradizionali di genere. Pubblicato nel 2002, è stato adattato nel 2005 per il cinema, sotto la regia di Roberto Faenza.

Questo è, senza dubbio, il libro più intenso dell'autrice.

Edizione brasiliana: Dias de abandono, Elena Ferrante, traduzione di Francesca Cricelli, Biblioteca Azul, 184 pagine, 39,90 reais

liani, come Massimo Onofri, che vede ne *L'Amica geniale* un "ottimo prodotto, è un libro epigonale, retrò: in nulla partecipa delle inquietudini stilistiche, strutturali, epistemologiche, della migliore narrativa di oggi". In questo contesto, sarebbe possibile leggerla oltrepassando questa dicotomia tra letteratura alta *versus* letteratura commerciale?

"È un tipo di letteratura destinata a grandi masse di lettori e, allo stesso tempo, abbastanza sofisticata", sostiene Maurício Santana Dias, traduttore della *Serie Na-*

poletana in Brasile, i cui quattro volumi hanno venduto insieme più di 145 mila copie. Lui è d'accordo sul fatto che l'autrice faccia uso soprattutto dell'"azione romanzesca", oggi caratteristica della letteratura commerciale, ma mette in risalto la prospettiva "allo stesso tempo molto particolare, soggettiva, psicologica, che si apre sull'esperienza sociale collettiva di forma molto equilibrata". Perciò, secondo lui, la semplicità del testo della Ferrante è visibile: "lei riesce ad abbinare la forza narrativa psicologica, dal punto di vista



soggettivo, al grande panorama degli ultimi sessant'anni, partendo dalla periferia di Napoli e raggiungendo i grandi centri – la protagonista si sposta tra Firenze, Milano, Genova, Pisa, Parigi...”.

Nonostante non riduca il lavoro della Ferrante alla letteratura commerciale, Santana Dias ammette di aver sentito qualche volta gli effetti della “febbre”. Mentre in Italia l'intervallo di pubblicazione tra il primo e l'ultimo libro è stato di tre anni – dal 2011 al 2014 –, in Brasile la tetralogia è stata pubblicata tra il 2015 e il 2017. “Ho dovuto rassegnarmi alle numerose domande dei lettori alle prese con la tetralogia: ‘Quando esce l'ultimo volume?’”, racconta, divertendosi.

Secondo Cecilia Casini, professoressa di letteratura italiana all'USP, e Mariana Almeida, che sta scrivendo la tesi di laurea magistrale sull'autrice italiana presso la stessa università, l'interesse per Ferrante è dovuto “alla potenza narratrice che fa sì che il pubblico si immedesima nelle protagoniste e nelle loro storie, queste ultime attraversate da uno stile oggettivo, realista e lacerante”. Loro ricordano, tra i fattori

che spiegano il successo di vendita, anche la curiosità scaturita dalle discussioni intorno all'identità di Ferrante – che secondo Claudio Gatti, un giornalista italiano, in un reportage d'inchiesta per *Il Sole 24 Ore*, sarebbe la traduttrice Anita Raja.

L'indagine stessa è stata bersaglio di polemiche, giacché Gatti ha utilizzato i dati finanziari incontrati nel bilancio interno della casa editrice, ricevuto in modo anonimo. È stato accusato di non aver rispettato i limiti propri della letteratura, un universo in cui importa di più il libro che l'autore. Vale ricordare, in questo senso, la risposta dell'autrice: “La scelta di non essere presente in quanto autrice eviden-

temente genera, in uno scenario dove la formazione filologica è quasi del tutto scomparsa, dove non esiste più critica stilistica, cattivi umori e fantasie di questo tipo”.

Maurício Santana Dias, abitato dal suo lavoro di traduzione a una convivenza intima con la scrittura dell'autrice, se n'è fatto un'idea: secondo lui, si tratta di romanzi scritti a quattro mani, perché lui percepisce anche la presenza della penna dello scrittore Domenico Starnone, marito di Raja. Dias ha appena finito di tradurre una novella scritta da questi, intitolata *Lacci*, pubblicata in Italia subito dopo l'ultimo volume della tetralogia. “In alcuni



Le somiglianze tra *La figlia occulta* e l'ultimo volume della *Serie Napoletana* non si limitano soltanto al titolo; non si può non notare che Leda, fatti i dovuti aggiustamenti, avrebbe potuto essere Elena Greco: una donna di mezza età, seducente e professionalmente riconosciuta, che trascorre le vacanze al mare, dove legge, studia e riflette sul suo rapporto con le figlie. Leda è una professoressa universitaria, madre di due giovani che vivono in Canada con il padre. Sulla costa ionica, dove affitta un appartamento, ogni giorno si dirige verso la spiaggia, dove inizia ad osservare una giovane madre e la figlia, che porta sempre con sé una bambola. Nina, Elena e Nani diventano il centro della sua attenzione.

Questo terzo romanzo di Ferrante costruisce con difficoltà, però, le motivazioni della protagonista. Gli eventi appaiono ora gratuiti, ora eccessivamente artificiosi, e l'avvicinarsi a Nina spesso risulta poco convincente.

Bisogna riconoscere il merito, un'altra volta, al modo in cui sono sviluppate, nel libro, le contraddizioni legate al ruolo della donna. In molti passaggi, è inscritta quella che, forse, è la più grande qualità di Ferrante – la frase che taglia fuori senza scrupoli gli sforzi per conservare i tabù femminili: “Quando le mie figlie si trasferirono a Toronto [...] scoprii con imbarazzata meraviglia che non provavo alcun dolore, ma mi sentivo leggera come se solo allora le avessi definitivamente messe al mondo”.

Edizione brasiliana: *A filha perdida*, Elena Ferrante, traduzione di Marcello Lino, 176 pagine, 34,90 reais.

brani, sembra che stiamo assistendo alle discussioni tra Nino e Lila”, afferma sul libro in corso di stampa.

In questo gioco, la bellezza risiede di più nel comprenderne le regole che nell’arrivare al risultato finale. Mentre le narrative di Elena Ferrante sembrano inquadarsi nel genere dell’autofinzione a partire da elementi che, ripetendosi da un libro all’altro, aiutano a forgiarne l’immagine autorale, Elena Ferrante si costruisce come la grande finzione di un altro auto-

re. Un volume come *La frantumaglia* (ancora inedito in portoghese), che riunisce interviste e testimonianze di un’altra di cui soltanto si suppone l’esistenza, può non essere nient’altro che una finzione. Insomma, se Raja, figlia di un giudice napoletano e di una ebrea tedesca che è scappata dal nazismo, è di fatto l’autrice, allora l’infanzia umile a Napoli, la madre sarta e gli altri elementi della mitologia di Ferrante non sono altro che materia letteraria in stato grezzo.

Sarebbe possibile avanzare ancora un’altra ipotesi per comprendere le cause della “febbre Ferrante”: se la letteratura “cinematografica” viene valorizzata dai lettori, la tetralogia non rappresenterebbe una specie di attualizzazione di questo linguaggio, assomigliandosi, anzi, alle serie TV? Così come in episodi televisivi, nella successione dei volumi la tensione a volte cresce, a volte diminuisce, ma un po’ prima della conclusione improvvisa di ogni libro torna ad essere invariabilmente intensa. Al termine de *L’amica geniale*, dopo l’interruzione della scena del matrimonio, ad esempio, un lettore distratto potrebbe essere portato ad aspettarsi non un prossimo libro, ma una nuova puntata che partisse in modo automatico, senza nemmeno il bisogno di cliccare su un tasto dello schermo.

Con la fine della tetralogia, la trasposizione della storia dai libri agli schermi farà riprendere fiato alla “febbre Ferrante”: stiano attenti quelli che sentono le proprie difese immunitarie basse.

La narrativa vertiginosa di *I giorni dell’abbandono* si assomiglia un po’ al piacere di narrare che costituisce la base della *Serie Napoletana*. Le righe iniziali del secondo libro di Elena Ferrante danno la misura dell’intensità narrativa: “Un pomeriggio d’aprile, subito dopo pranzo, mio marito mi annunciò che voleva lasciarmi”. Dopo il quindicesimo compleanno di un matrimonio che, a suo parere, era ben saldo, Olga si vede da sola con i due figli, esclusa dalla convivenza con Mario, per il quale aveva rinunciato ai piaceri personali ed abbracciato la vita familiare.

Lei narra la melanconia che prende il sopravvento sulle sue emozioni e la vita che si sgretola, nonostante il tentativo di continuare a prendersi cura della casa, dei figli Gianni e Ilaria e del loro cane, Otto. La possibilità di rielaborare il trauma della separazione inizia a prendere piede nella misura in cui lei riscopre i propri lineamenti, ricordandosi di com’era prima delle nozze con l’ex-compagno.

Si tratta di un riepilogo potente e concentrato delle questioni che preoccupano le protagoniste di Ferrante: il desiderio di donarsi all’altro e la necessità di preservare la propria autonomia, l’attrazione per la vita in famiglia e l’identità definita dal lavoro, il sentimento di incompiutezza della maternità e l’accettazione dei ruoli tradizionali di genere. Pubblicato nel 2002, è stato adattato nel 2005 per il cinema, sotto la regia di Roberto Faenza.

Questo è, senza dubbio, il libro più intenso dell’autrice.

Edizione brasiliana: *História da menina perdida*, Elena Ferrante, traduzione di Maurício Santana Dias, 480 pagine, 49,90 reais



TRA SPADE E MASCHERE

Testo: Luisa Alcantara e Silva

Aveva soltanto 10 anni quando iniziò a praticare lo sport che gli avrebbe portato i momenti più felici vissuti finora, a 91 anni. L'italiano Angelo Pio Buonafina, di Lagonegro, in Basilicata, si è interessato alla scherma ascoltando uno dei tre fratelli parlare della celebre lotta. Quel fratello intraprese la carriera da calciatore, ma, stuzzicato dalle sue parole, Buonafina si avventurò nel mondo delle spade, dei fioretti e delle sciabole. A 13 anni si era già distinto nelle sfide, incluse quelle del Campionato Italiano, e ricevette proprio da Edoardo Mangiarotti, uno degli schermidori più importanti della storia, il soprannome di Mascotte. A scuola, era conosciuto dagli insegnanti per le frequenti assenze dovute agli allenamenti. "Gli piace soltanto la scherma", dicevano i docenti.

Gli anni passarono e, da Mascotte, lui divenne Maestro, titolo della Federazione Internazionale che designa colui che svolge come principale attività l'insegnamento della scherma. Nel 1949, a 24 anni e dopo essere stato arruolato nell'Esercito Italiano subito dopo gli orrori della Seconda Guerra Mondiale, decise di trasferirsi in Brasile. Aveva letto un libro sul paese e inoltre i suoi zii vivevano qui. È bastato questo per spronarlo a sperimentare una nuova vita in un nuovo luogo.

Subito dopo l'arrivo a San Paolo, il giornale A Gazeta Esportiva fece un reportage su Buonafina, e la sua storia attirò l'interesse del Club Esperia (all'epoca, Floresta), che lo invitò a divenire istruttore di scherma. "Avevo soltanto 25 anni e mi sono ritrovato davanti a questa responsabilità", ricorda l'immigrato. Nel club, impartì lezioni a uno dei più importanti schermidori brasiliani, Ferdinando Alessandri, che aveva partecipato ai Giochi Olimpici di Berlino, nel 1936.

Nel 1955, dopo aver lavorato in altri club, divenne istruttore del Club Pinheiros. Vi portò Alessandri ed altri dei suoi bravi allievi per formare

il Dipartimento di Scherma, che iniziava a vedere la luce.

All'epoca, aveva appena sposato la paulista Nair, scomparsa da qualche anno, che gli ha dato il figlio Francisco, del quale è stato anche istruttore. Nair fu un amore a prima vista e si rivelò una grande compagna. "Lei era gelosa soltanto di una cosa", ricorda Buonafina. Di cosa? "Della scherma", risponde ridendo. Da sposato, accettò un lavoro come rivenditore nel settore industriale per aumentare il proprio reddito e, poco dopo, avviò una società in una ditta importatrice di cereali. "Nonostante questo lato imprenditoriale della mia personalità sia stato redditizio, sono sempre appartenuto alla scherma", dice.

E la sua seconda passione non solo gli permise di vedere i suoi studenti in campionati in giro per il Brasile, ma lo portò anche alla televisione. Nel 1956, il rinomato attore José Parisi, della serie tv O falcão negro ["Il falcone nero"], della TV Tupi, invitò Buonafina a fare da allenatore a lui e ai membri dell'équipe della serie Scaramouche, che sarebbe andata in onda quell'anno. Dopo alcuni mesi, la direzione lo invitò non solo ad insegnare i colpi ma anche a recitare un ruolo nella serie tv I tre moschettieri. Il suo personaggio, Jussac, veniva ucciso da D'Artagnan, interpretato dall'amico Parisi. In riconoscimento della sua ottima recitazione nella scena finale, ricevette il Trofeo Walita, consegnato ai migliori attori della settimana. La buona relazione con le telecamere e con le spade gli portò anche a partecipare al film Uma certa Lucrecia, del 1957, il cui ruolo principale era interpretato da Dercy Gonçalves. "Recitare in TV e nei film è stata un'avventura", dice Buonafina.

Nonostante le avventure sugli schermi, lui ha continuato con la scherma, insegnando nel club Pinheiros. Sono stati 38 anni di dedizione allo sport nell'istituzione della città di San Paolo, impartendo lezioni a studenti di ogni età e ad atleti olimpici, come Stevão Molnar, che aveva vinto il bronzo a Buenos Aires, nel 1951. Il Maestro fu invitato più di una volta a diventare allenatore della nazionale brasiliana,



ma ha sempre rifiutato. Non voleva abbandonare i suoi pupilli.

Nel 1998, cinque anni dopo aver smesso di insegnare nel Pinheiros ed esser divenuto consigliere del club, Buonafina e Nair si trasferirono in Italia. Lei era ammalata ed il trattamento offerto da quelle parti era migliore. "Nair è stata la donna più bella che ho mai conosciuto", racconta lui, con affetto. Lei scomparve nel 2000, ma Buonafina allora decise di rimanere nel suo paese natale. Rivide parenti ed amici, tornò a visitare i luoghi dove trascorse la gioventù a Casalbuono, in provincia di Salerno, e impartì lezioni ai suoi conterranei. Ritornò in Brasile soltanto nel 2010, su sollecitazione della famiglia. Francisco, suo unico figlio, andò a prenderlo a Sapri, comune di circa 7 mila abitanti, anch'esso in provincia di Salerno, dove lui abitava grazie al suggerimento delle nipoti che erano andate a trovarlo durante la sua "stagione italiana".

Ricordandosi del passato, Buonafina, autore di Con la penna e con la spada, il libro pubblicato con le sue memorie (edito da Scortecci), considera che il lavoro e l'impegno non sono stati vani. Nell'aprile di quest'anno, il club Pinheiros gli ha reso onore creando il 1° Festival di Scherma Mestre Buonafina. Ascoltando tutte le sue storie, ci si sente attirati verso la domanda: vuole tornare in Italia? "Amo la mia terra natale, ma ho già 91 anni e sono molto affezionato al Brasile, il paese che mi ha accolto e dove ho avuto una moglie, un figlio, nipoti e pronipoti." La pronipote più grande, Catarina, a proposito, è iscritta al Dante, e la più piccola, Helena, probabilmente inizierà ad andarci l'anno prossimo.

L'INCONTRO

Testo: Bianca Santana*

Illustrazione: Adriano De Luca

Gli sguardi si sono incrociati. Spaventati. Allora era questo l'uomo venuto per lavorare. Così quell'altro era quello che non serviva per il lavoro. Due uomini abituati a trattenerne i propri desideri. Adatti alle situazioni, qualsiasi esse fossero. Le braccia spoglie d'anima e di sentimento, preparate per il raccolto. Non erano come ognuno di loro aveva immaginato l'altro. Nessuna prepotenza o disprezzo. Nessuna bestia-belva. Due uomini. Spaventati.

Uno di loro aveva attraversato l'oceano inseguendo la promessa di abbondanza. L'altro era stato vittima di traffico umano quando già non si potevano più trasportare gli schiavi. Scelta? In verità, nessuno di loro ce l'ha avuta. Prima dell'incontro nel magazzino, uno di loro aveva sentito le voci sui carcamani che rubano ogni cosa; l'altro aveva sentito parlare delle bestie annerite. Però lì, nel magazzino, prima di provare a negoziare quel poco da portarsi a casa, vedevano occhi spaventati sprovvisi d'anima. Se non ci fossero state le differenze sulla pelle, nei tratti, nei capelli e nei segni della violenza, avrebbero potuto essere specchio.

— Ho trovato un nero, disse uno al vicino.

— Ho visto un bianco, disse l'altro.

«Meno male che non ti ci sei avvicinato! Criminale, demone, di questo tipo di gente non ci si può aspettare niente di buono», ascoltarono tutti e due. Non contestarono. Balbettarono una cosa qualsiasi che sembrava riaffermare l'udito. Dopo la quinta, la decima volta ci hanno creduto. Non si guardarono più negli occhi. E riuscirono a dare un nome alle proprie disgrazie.

Tanti anni passarono. Generazioni. I discendenti dei due uomini si sono incontrati, questa volta davanti alla porta di un ristorante. Differenze sulla pelle, nei tratti, nei capelli. Ma non soltanto questo. C'era ben poco di specchio. Il primo ha lasciato la propria macchina nelle

mani dell'altro. È andato a cena con la famiglia per festeggiare il compleanno del figlio, e il suo sguardo si è incontrato con quello del parcheggiatore, che si è commosso nel vedere il giovane. Il suo figlio più piccolo avrebbe completato gli stessi 18 anni se fosse ancora vivo. Ma a 17 anni gli hanno sparato, nella via di casa, mentre tornava da scuola. «Perché Lei mi ha sparato?», domandò al poliziotto prima che il suo corpo cadesse a terra.

Il caso ha fatto scalpore, è stato notiziato dopo molte manifestazioni e numerosi autobus bruciati nella zona nord della città. Si è differenziato dalla maggior parte dei 63 assassini di giovani neri che avvengono ogni giorno in Brasile. Non sapevano, loro due, che il proprietario della macchina era stato scosso, per alcuni secondi, dalla notizia dell'uccisione. «E se fosse stato mio figlio?», ma subito ha pensato che di belle e buone quel ragazzo non ne doveva stare combinando per strada. E suo figlio, invece, era un ragazzo perbene. È vero che aveva fumato l'erba una o due volte nella vita, ma ciò non lo rendeva un delinquente, come doveva essere, per forza, quell'altro che era morto.

Anche il parcheggiatore per alcuni secondi ha sentito l'indignazione per il dolore di aver perso il figlio, mentre guardava quell'altra famiglia che stava per cenare insieme. Gli è quasi nata una rabbia nei loro confronti. Ma subito si è ricordato che dovevano essere gente perbene, lavoratori, meritevoli di quella macchina, di quella cena, di stare insieme. Vivi. Per una qualche ragione, lui meritava di meno. Forse si sforzava poco. Aver lavorato tutta la vita da quando aveva 6 anni, uscire di casa ogni giorno alle 5 del mattino e attaccare due turni di lavoro in due posti diversi, prima di rincasare all'una, non era sufficiente. Forse se il padre, il nonno o il bisnonno si fossero sforzati di più per lasciargli un'eredità o per offrirgli un'opportunità di studio... Ma lui era il primo uomo in famiglia ad avere un contratto di lavoro. Nessuno prima era riuscito ad averne uno. Sperava di poter garantire una vita migliore ai figli. Almeno a quelli che fossero riusciti a mantenersi in vita.

Mentre entrava nel ristorante, il proprietario della macchina si è emozionato riflettendo sulla traiettoria della famiglia fino a quel momento. Il bisnonno arrivò dall'Italia nel XIX secolo, era un povero lavoratore campagnolo. Il nonno studiò falegnameria da ragazzo e lavorò sodo per costruirsi un'azienda. Il padre, il primo ad aver un'istruzione superiore, fu riconosciuto come uno dei migliori medici del paese, e gli offrì in eredità il lascito di essere un bravo lavoratore di successo e uomo perbene. All'uscita, lui ha ripreso la macchina dallo stesso parcheggiatore. Per una qualche ragione incomprensibile sentì il desiderio di dargli una buona mancia. Un sentimento confuso, è quello che gli ha provocato l'incontro con quell'uomo. Così diverso da lui. Ma c'era qualcosa, in lontananza, che gli sembrava così simile. Ha desiderato, nel suo piccolo, che quei soldi lo aiutassero. Ed è rientrato a casa, in pace.

CENTRO DELLA MEMORIA



I cori degli studenti dell'“Ensino Fundamental” partecipano a diverse feste e cerimonie del Collegio. Nel nostro dipartimento di Musica ci sono professori direttori d'orchestra che conducono gruppi di studenti da anni. Nella foto, scattata nel 1961, gli studenti di quello che si chiamava “grado primario” dell'ordinamento scolastico cantano durante il saggio musicale dell'evento di consegna del primo libro di lettura – la Festa del Libro. Nella direzione, la professoressa Dosolina Olivieri.

**Avete qualche fotografia storica del Collegio Dante Alighieri?*

Contattateci attraverso il nostro Centro della Memoria, che ormai ha già raccolto 6000 foto di oltre un secolo di storia dantiana. Scrivete un'e-mail a Marcelo: marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br o chiama il Centro della Memoria: (11) 3179-4400 interno 4281.

PER UN NUOVO SGUARDO

Testo: Luisa Alcantara e Silva, Luisa Destri e Marcella Chartier

Come lo vedi, il Brasile? Questa è la domanda suscitata dalla mostra *Modos de ver o Brasil: Itaú Cultural 30 anos* [Modi di vedere il Brasile: Itaú Culturale 30 anni], in commemorazione del trentesimo anniversario dell'istituzione, allestita nell'Oca, nel Parco Ibirapuera. Vi sono circa 750 opere selezionate tra le oltre 15 mila appartenenti all'archivio della famiglia Setubal. Tra gli artisti, si trovano molti italiani o figli di immigrati che hanno raffigurato nei propri lavori il Brasile, come l'olio su legno intitolato *Café*, di Candido Portinari, che ci ricorda della presenza dei neri nelle piantagioni – tutto sommato, non sono stati soltanto gli immigrati italiani a lavorare i chicchi della pianta che fu uno dei caposaldi dell'economia paulista. L'italobrasiliana Maria Bonomi è presente con opere come la litografia *Por saber que você existe* [Perché si sa della tua esistenza]. "Gli italiani e i loro discendenti hanno avuto un'enorme importanza nella nostra arte e non avrebbero potuto non



esserci", afferma Leno Veras, uno dei co-curatori. Un altro italo-brasiliano presente, Alfredo Volpi, è un esempio di questa importanza. È suo l'olio su tela intitolato *Crepúsculo às margens do Tietê* [Crepuscolo sulla riva del Tietê], mostrando un fiume diverso dall'attuale ai visitatori. I lavori dai tratti italiani si trovano al fianco di nomi quali Aleijadinho, Frans Post e tanti altri di diverse nazionalità. E sono stati disposti senza un ordine prestabilito. "La mostra è

labirintica", dice Veras. "L'idea è quella di far scoprire allo spettatore un modo proprio di vedere." (Luisa Alcantara e Silva)

Modos de ver o Brasil:
Itaú Cultural 30 anos

Oca (avenida Pedro Álvares Cabral, entrada 3, Parco Ibirapuera).
Tel.: +55 11 2168-1776
Dal martedì alla domenica, dalle 9 alle 18
Fino al 13/8
Ingresso gratuito

TRE IN UNO

Una madre che ha fretta di uscire di casa e che deve prendersi cura del figlio, una moglie insoddisfatta del matrimonio e una casalinga rinchiusa



in un appartamento dal marito. Sono queste le tre storie che attraversano lo spettacolo *Brincando em cima daquilo* [Giocando su di quello], in scena al Teatro Renaissance, a San Paolo. Il testo, scritto negli anni '70 dagli italiani Dario Fo e Franca Rame (il titolo originale è *Tutta casa, letto e chiesa*), spalanca, senza perdere il senso dell'umorismo, la violenza sofferta dalle donne, molto spesso velata. E, nonostante sia già stato messo in scena in circa 50 paesi – ed anche in Brasile, da attrici come Marília Pêra e Debora Bloch –, questa è la prima volta in cui un uomo interpreta tutte e tre le figure femminili. Il ruolo spetta all'attore Wilson de Santos, 49 anni, nato a Santos, per il quale recitare al posto di una donna sul palcoscenico non è una novità: lui è già stato nei panni, ad esempio, di una suora in *A noviça mais rebelde* [La suora

più ribelle]. Nell'attuale lavoro, inoltre, lui collabora di nuovo con lo stesso regista dei tempi in cui indossò l'abito, Marcelo Médici, del quale è amico da oltre 30 anni. "Più che mai, il tema dello spettacolo è attuale", afferma Wilson. Così attuale che lo spettatore e, soprattutto, la spettatrice escono da teatro riflettendo sulle situazioni a cui hanno appena assistito e che hanno già vissuto o visto, come nel caso delle donne imprigionate nei rapporti con i propri compagni. "L'intento è proprio quello di smuovere qualcosa dentro le persone", riassume l'attore. (Luisa Alcantara e Silva)

Brincando em cima daquilo
Regia: Marcelo Médici
Teatro Renaissance (alameda Santos, 2.233, Jardim Paulista). Tel.: +55 11 3069-2286
Ogni sabato, alle 19 - Fino al 12/8
R\$ 80 - Biglietteria: ingressorapido.com.br
+55 11 4003-1212

STIAMO ARRIVANDO?



La tipica domanda dei bambini all'interno di un mezzo di trasporto – “Manca ancora molto per arrivare?” – è il punto di partenza di *À noite, a caminho de casa* [titolo originale: *Di notte, sulla strada di casa*]. Nel libro, molti altri interrogativi si succedono a vicenda, riproducendo il punto di vista di un bambino che fa un giro notturno in macchina con i genitori.

Le illustrazioni di Guido Scarabottolo accentuano la dimensione notturna di queste questioni, implicite nel testo di Giovanna Zoboli – “Perché le giraffe dormono in piedi?”. L'orario in cui viene realizzato il giro sembra intensificare i dubbi del bambino, i cui occhi si lasciano

attrarre dall'interno delle casa con le luci accese: “Perché tutti guardano la TV?”.

Inoltre, la notte acquisisce una dimensione propria, tracciata nella tonalità scura delle illustrazioni, a volte vicine all'ignoto che spaventa l'immaginazione puerile, a volte cariche di una certa melanconia. La maniera in cui il bambino percepisce questo tratto è, insomma, l'argomento del libro: se le sue interrogazioni sono i testimoni dell'apertura infantile verso il mondo, permettono d'altra parte che anche l'adulto rinnovi il proprio sguardo. “I pesci sognano?” (Luisa Destri)

Edizione brasiliana: *À noite, a caminho de casa*. Giovanna Zoboli, illustrazioni di Guido Scarabottolo, traduzione di Noelly Russo, Pequena Zahar, 32 pagine, 39,90 reais

CHE STRADA PRENDIAMO



Considerato come uno dei classici della letteratura italiana del XX secolo, *Le città invisibili*, di Italo Calvino, viene ora riedito, trascorsi 45 anni dalla pubblicazione, in un'edizione speciale. Il progetto grafico, basato sulle illustrazioni dell'italiano Matteo Pericoli, è l'attrattivo del libro – con pagine di carta pregiata, che si aprono formando una specie di mappa.

Il presupposto dell'opera è l'incontro storico tra il viaggiatore veneziano Marco Polo e l'imperatore mongolo Kublai Khan nel XIII secolo – una specie di archetipo delle relazioni tra l'oriente e l'occidente. Da questo punto, però, Calvino fantastica in piena libertà: attraverso i resoconti del viaggiatore, l'immaginazione rovescia un po' alla volta i rapporti di potere tra i personaggi.

Essendo una specie di libro-atlante, sembra cosa giusta che ogni lettore scelga la propria traiettoria preferita.

Quella di questa recensitrice è formata da Zirma, Eutropia, Adelma, Perinzia, Marosia, Melania e Tecla – un viaggio non sempre caratterizzato dalla bellezza stupefacente dell'ultima città, dove gli abitanti lavorano sodo di giorno per contemplare le stelle di notte. Certe volte, ci si troverebbero i topi; delle altre, il ricordo perenne dei morti. Sarebbe, nonostante ciò, un percorso tra luoghi che hanno la forza della vita: il desiderio, l'aspirazione alla libertà, l'incontro con l'altro, la memoria.

“Le città come i sogni sono costruite di desideri e di paure, anche se il filo del loro discorso è segreto, le loro regole assurde, le prospettive ingannevoli, e ogni cosa ne nasconde un'altra”, afferma ad un certo punto Marco Polo – parlando, forse, al posto di Calvino, la cui scommessa nella capacità emancipatrice della letteratura è, ad ogni momento, riconfermata. (Luisa Destri)

Edizione brasiliana: *As cidades invisíveis*. Italo Calvino, traduzione di Diogo Mainardi, Companhia das Letras, 208 pagine, 79,90 reais

COME CI SIAMO ARRIVATI



Conosciuto in Brasile soprattutto per l'opera *Ozio creativo*, Domenico De Masi è l'autore di questo *Mappa Mundi*. Modelli di vita per una società senza orientamento. Si tratta di uno sforzo saggistico per comprendere i principali aspetti della vita contemporanea – la configurazione del lavoro, la vita nelle città, il sistema di rappresentazione politica –, organizzato in 26 voci disposte in ordine alfabetico: “Jobless”, “Luoghi”, “Partiti”...

Il punto di partenza è la constatazione che, nonostante oggi esistano le risorse necessarie per un miglioramento collettivo della qualità della vita, “cresce un'inquietudine divisa tra passività e angoscia”. In altre parole: perché c'è tanta depressione e disorientamento se, come crede l'autore, il mondo in cui viviamo oggi è “il migliore dei mondi esistiti finora”?

Lo stile sciolto dell'umanista convinto, unito alla didattica del professore fiducioso nel potere chiarificatore della sua disciplina, conduce il lettore attraverso i problemi collettivi che

determinano la vita individuale. Si tratta, allo stesso tempo, di rivedere i caposaldi di un progetto di società, chiedersi perché non si sono concretizzati e proporre piani per il futuro.

La prossimità rispetto al lettore brasiliano è spesso sentita, evidenziata in diversi passaggi da Masi, le cui indagini sull'ozio portarono alla ricerca sulla matrice indigena della vita oziosa brasiliana. I capitoli legati al tema del lavoro e al tempo libero, inoltre, sono i punti di risalto del libro: mentre ci mostra come sono fallite le promesse di “emancipazione dal lavoro” e di distribuzione della ricchezza caratteristiche del XX secolo, l'opera promette di illuminare il disorientamento con il quale transitiamo tra gli impegni professionali, i rapporti affettivi e la convivenza con la tecnologia. Questo è, forse, l'interesse principale del libro, nonostante non sia sempre ben chiara l'idea del futuro difesa dall'autore. (Luisa Destri)

Edizione brasiliana: *Alfabeto da sociedade desorientada*, Domenico de Masi, traduzione di Silvana Cobucci e Federico Carotti, Objetiva, 600 pagine, 69,90 reais

CANZONI SULL'AMORE



La cantautrice italiana Chiara Civello è venuta di recente in Brasile per divulgare Canzoni, il suo quinto album in studio. Non è stata la prima volta della cantautrice da queste parti, ma questa è stata diversa. Ha presentato le canzoni create in collaborazione con i brasiliani Gilberto Gil, Chico Buarque e Ana Carolina e con gli arrangiamenti di Eumir Deodato, che

ha già lavorato con artisti come Tom Jobim e Frank Sinatra.

Sono 14 brani, uno dei quali con la celebrità nordamericana Speranza Spalding, nel quale l'artista romana fa sbocciare il suo

talento e la sua sensibilità. I testi delle canzoni parlano dell'amore – "Io che non vivo senza te" è il brano cantato al fianco di Gil, "Io che amo solo te", è quello intonato assieme a Buarque e "E penso a te", in duo con Ana Carolina –, e le musiche mescolano pop e bossa nova. Il testo dell'innamorata canzone "Senza fine", ad esempio, è su qualcuno che rappresenta il sole e il cielo per l'interprete. L'ex-allieva della rinomata Berklee College of Music, a Boston, Chiara, quando aveva circa 20 anni, ha registrato anche dei brani in inglese – come nel caso di Never never never, su qualcuno che indaga sulla passione. Ed invece in Que me importa el mundo, lei canta in spagnolo che non ha bisogno di nient'altro oltre al proprio amore. Nel secondo semestre di quest'anno lei lancerà da queste parti l'album Eclipse, che porta pure un pizzico di Brasile: due dei brani sono stati registrati a Rio de Janeiro. (Luisa Alcantara e Silva)

Chiara Civello
chiaracivello.com
Disponibile su:
bit.ly/Eclipse-iTunes
bit.ly/Eclipse-GooglePlay
bit.ly/EclipseSpotify
bit.ly/Eclipse-Amazon

LA MODERNA SALUMERIA DEL QUARTIERE JARDINS



Inaugurato a giugno nel quartiere Jardins, l'Etto è un locale dal legittimo sapore italiano e dalle ricette fatte per bene, ma è anche il luogo di piatti e ambiente semplici e privi di affettazione. L'idea dei soci, Cid Simão e Rodrigo Queiroz, proprietari del sofisticato ristorante Tre Bicchieri, era proprio quella di offrire buona gastronomia italiana abbinata a prezzi convenienti e un'atmosfera più leggera e rilassata. Ci hanno azzeccato in pieno.

Il banco di salumi ed antipasti al centro della sala è il luogo ideale per scambiare quattro chiacchiere degustando uno di questi prodotti in porzioni da cento grammi (il significato di etto, in italiano). Per quelli che desiderano, invece, un pasto completo, basta proseguire verso uno dei tavoli e scegliere tra le opzioni di antipasti, tra cui le caldissime uova nel purgatorio – provenienti dalla campagna e dal tuorlo morbido, immerse nel ragù di salsiccia artigianale con funghi (R\$ 21) – oppure i gamberi e calamari freschi fritti accompagnati da una salsa tartara azzeccatissima nel condimento e nella leggerezza (R\$ 36).

Tra i piatti principali, la classica carbonara (R\$ 39) è abbondante ed è accompagnata da grossi pezzi di guanciale. Ci sono pure gli gnocchetti gratinati con la fonduta di pecorino, ragù di salsiccia e funghi (R\$ 49) e le opzioni ristoratrici soprattutto per i giorni di basse temperature, così come i rotoli di ricotta e spinaci al sugo, che sono portati a tavola in una pentola di ferro (R\$ 45).

I punti in vantaggio sono anche la caraffa d'acqua servita gratuitamente e uno dei dessert in speciale: la meringa al caffè con la crema di mascarpone e cacao, non troppo dolce e di bell'aspetto (R\$ 21). (Marcella Chartier)

Etto Restaurante
Rua Bela Cintra, 1783
Tel.: +55 11 2649-4448
Orario di apertura: tutti i giorni, dalle 12 alle 15 (al venerdì fino alle 16, al sabato orario continuato fino all'1 di notte e alla domenica fino a mezzanotte) e dalle 19 a mezzanotte (il venerdì fino all'1 di notte).

IL TALENTO IN OGNI COSA

L'ex-allievo e rinomato architetto Felipe Crescenti parla della sua traiettoria e condivide l'esperienza di aver già costruito degli scenari premiati a teatro, disegnato negozi, case, mobili – e voler ancora andare oltre

Testo: Debora Pivotto

Nel cuore del quartiere Vila Madalena, molto vicino alla baldoria dei locali e del mondo colorato dei graffiti del vicolo Beco do Batman, una costruzione sobria, con i muri grigi e un portone nero massiccio, non dà minimamente nell'occhio. All'interno, una schiera di pini fa le veci della porta d'ingresso di un bellissimo studio di architettura. Il responsabile del progetto architettonico dice che l'intenzione era proprio quella di creare un'oasi nascosto nel mezzo del bagordo del quartiere bohémien: "L'idea è che nessuno dall'altro lato sappia cosa succede qui dentro", dice Felipe Crescenti, il celebre architetto che ci si trasferì 25 anni fa.

Ed è stato in una delle stanze del suo studio che l'ex-allievo ha ricevuto l'équipe della Dante Culturale, ricordando i bei ricordi dei tempi del liceo: le prime lezioni di disegno, la difficoltà a superare gli esami di matematica e la diversità culturale e artistica che non soltanto le lezioni ma anche tutto l'ambiente circostante del collegio offrivano agli studenti. "Uscivo da scuola e andavo nell'Avenida Paulista a vedere dei film al Gazzetta, Cine Astor. Vidi molti film di Fellini e di Antonioni. Era molto bello".

Da spettatore, Felipe entrò a far parte del mondo del teatro dopo essersi laureato in architettura presso la FAU-USP [Facoltà di Architettura e Urbanismo dell'Università di San Paolo], quando cominciò a lavorare come scenografo su invito di un amico che stava preparando uno spettacolo di danza. Ma poi, con l'appoggio del regista ed oggi grande amico José Possi Neto, divenne un maestro d'arte. Vinse molti premi negli anni '80 per gli spettacoli Geni, Um Sopro de Vida ["Un soffio di vita"], Salomè, O Anti-Nelson Rodrigues ["L'anti-Nelson Rodrigues"], tra molti altri. Disegnò il palcoscenico per cantautrici come Maria Bethânia e Zizi Possi. Dagli scenari artistici, Felipe slittò all'architettura commerciale, poi

residenziale, ed oggi dedica tutto il proprio talento da scenografo a grandi matrimoni e ad altre feste. Lui ci ha parlato degli insegnamenti e delle realizzazioni acquisiti durante la sua molteplici traiettoria nell'architettura della città di San Paolo.

In quale periodo hai studiato al [Collegio] Dante?

È stato alla fine degli anni '60. Mi ci sono iscritto per fare lo scientifico, che era il corso dedicato agli studenti che, all'epoca, volevano iscriversi a un corso di scienze esatte.

Cosa ti ricordi di più dei tempi di scuola?

La mia esperienza al collegio è stata ottima ed importante. Venivo da una scuola [con una disciplina] molto più rilassata. E, al Dante, tutto era più rigido. C'era bisogno di tagliarsi i capelli, i ragazzi studiavano in classi separate dalle ragazze. Era molto divertente. Lì, ho fatto amicizie che conservo tuttora. Ho avuto insegnanti simpaticissimi. C'era un'insegnante di matematica, la signora Anna Albanese, della quale tutti avevano paura, e io sono stato bocciato alla fine del secondo anno nella sua materia. Durante l'esame, ho sbagliato alcune cose che sapevo solo perché lei mi faceva molta paura. C'era un'altra insegnante molto cara di disegno, Germana De Angelis, che era un'italiana meravigliosa.

Avevi già in mente di fare architettura all'epoca?

Iniziavo già a pensarci. Tutte le arti mi interessavano molto, l'architettura, il cinema. È stata un'ottima esperienza studiare al Dante, perché ciò mi ha permesso di entrare in contatto con molte cose. Dopo le lezioni, andavo nell'Avenida Paulista a vedere dei film al Gazzetta, Cine Astor. Vidi molti film di Federico Fellini e di Michelangelo Antonioni. È stata un'epoca molto importante nella mia vita. Dopo il cinema, scendevo la via Augusta a piedi fino a casa mia – abitavo nel quartiere Jardins. Oppure facevo un salto al MASP e ci restavo per un



po' ad "innamorarmi" della ballerina di Degas. Era una passeggiata incredibile. Il collegio si trova in una posizione molto vantaggiosa. E poi c'erano le volte in cui, ogni tanto, durante l'intervallo, prendevo i soldi del pranzo e andavo alla pasticceria Yara, in via Augusta, e li spendevo in un éclair al cioccolato. Era delizioso.

Cos pensavi dell'architettura del collegio?

È un'architettura neoclassica molto austera che impone rispetto e lascia un messaggio del tipo "ragazzi, potete divertirvi, però c'è un essere che vi è superiore qua". È questa, un po', la funzione di questo tipo di architettura con una proporzione un po' sovrumana, in cui lo spazio si dimostra più grande delle persone. È un modo di esercitare il controllo pure.

E com'è stata la transizione dal collegio al corso di architettura della FAU-USP?

Dopo il diploma al Dante, sono andato a fare un corso preparatorio per l'esame di ingresso all'università e poi sono entrato alla FAU. Gli anni di università sono stati ottimi. Erano anni molto turbolenti, di molta repressione, in piena dittatura militare. Ci sono entrato nel 1973. E, in quel periodo, era noioso, [c'era] un regime di paura. Specialmente per i giovani, che a malapena comprendevano ciò di cui parlavano, ma che volevano parlare e contestare il mondo. E fare tutto ciò sotto pressione era molto complesso. Si rischiava la galera se si parlava troppo forte. Allo stesso tempo, erano anni molto creativi e molto fertili. Ho avuto la fortuna di entrare in una

{IN ITALIANO}

classe incredibile. Durante i 5 anni, c'erano 750 persone in facoltà. Un bel palazzo. Gente venuta da tutte le parti, da altri quartieri, da altre città e stati. Tutti insieme nella stessa classe, per aggiungerci un pizzico di samba. È stato molto interessante. Ho avuto insegnanti magnifici, dei quali non mi scorderò mai, che mi hanno formato. Ne sono uscito nel 1979.

Quando ti sei laureato, in quale ambito dell'architettura volevi lavorare?

Mi sono laureato per fare il restauratore del patrimonio storico. Ho lavorato nello studio di un professore, Benedito Lima de Toledo. È stato molto bello. Dopodiché ho fatto un concorso per far parte del personale della Casa della Marchesa, ma, mentre aspettavo la nomina, un amico mi invitò a realizzare lo scenario di uno spettacolo di danza che stava preparando. E il regista era José Possi Neto, discendente di una famiglia italiana, il quale oggi è molto riconosciuto per il suo lavoro. E gli ho detto "guarda, mi devi insegnare [il mestiere], perché non ne so niente". E lui mi insegnò tutto ciò che so sulla scenografia. È un mio grande amico.

Avevi già pensato di lavorare preparando delle scenografie?

Mai. Avevo molti amici ballerini, anche mia sorella era una ballerina, ma io non ne sapevo niente. Mi piaceva molto assistere a spettacoli teatrali, alla danza, all'opera classica, ma sempre da spettatore, mai nei panni di un professionista del settore. Preparai, però, quello scenario e mi piacque molto. Piacque anche a Possi il mio lavoro e subito dopo lui mi chiamò per farne un altro, con Marilena Ansaldo, un'attrice premiata. E per quel lavoro ho ricevuto molti premi. È stata la mia porta d'ingresso nel mondo della scenografia. Ho creato la messinscena

di molti spettacoli, Salomé, Geni, Sopro de Vida ["Un soffio di vita"]; quest'ultimo mi aperse molte porte. Ho lavorato a molti concerti, pure, per Maria Bethânia, Zizi Possi. Ho fatto molte belle cose.

E com'è stato partecipare al mondo del teatro?

È affascinante: il mondo del teatro, del cinema, della danza, dell'opera. Io, che finora ero stato soltanto uno spettatore, all'improvviso mi ci trovavo in mezzo. Ho aperto molto i miei punti di vista sul mondo. Quando sei un architetto, a fare da bussola al tuo lavoro, cioè, chi ti comanda, è il sole. Tutto ciò che costruisci ha la luce come misura. E, nel teatro, puoi mettere la luce dove vuoi! Puoi ricreare l'alba, il tramonto, i tuoni e la pioggia. Le possibilità sono infinite. È qualcosa di davvero divino. José Possi, specialmente, è un ottimo datore luci. Potevo creare scenari affinché fossero illuminatissimi. L'esperienza con la luce della scenografia mi ha lasciato il segno. Inoltre, c'è anche la questione dello spazio, della perdita di confini tra il palcoscenico e la platea. Trasporre questa questione dall'architettura allo scenario è stato incredibile.

E quando hai iniziato a fare l'architetto residenziale e commerciale?

Dalla scenografia passai all'architettura commerciale. Ho progettato molti negozi e nel mezzo del cammino ho cominciato a fare anche delle residenze, tardivamente. Ho iniziato ristrutturando degli appartamenti e come designer degli interni. All'inizio, pensavo "oddio, sono dieci anni in ritardo rispetto ai miei amici", ma ho costruito la mia strada. Oggi faccio architettura commerciale e residenziale, lavoro anche come designer degli interni e realizzo molti eventi personali, come feste di matrimonio e di carnevale.

Ho smesso di fare teatro da un po' di tempo, ma lo adoro.

Perché hai smesso?

Perché avevo bisogno di guadagnare soldi. Mi piacerebbe avere il budget che ho quando organizzo un matrimonio per fare la scenografia di un'opera classica. Uno scenografo riceve molto poco facendo teatro, è una sola persona all'interno di un'intera équipe. E solo alcune persone valorizzano la scenografia, la maggior parte crede che sia totalmente coadiuvante. Forse ora neanche così tanto, perché l'architettura ora va di moda. Prima si valorizzava soltanto quelli che erano un po' più sapienti. Da una quindicina d'anni a questa parte, vedo che l'architettura è diventata un elemento importante, qualcosa che ha un proprio valore nella vita delle persone. Forse hanno iniziato a capire di più che cos'è lo spazio scenico. Quando facevo un bel scenario, riconoscevano il mio merito, ma solo perché il regista e la produzione avevano messo in rilievo la scenografia. Oggi il teatro lavora con poco denaro. E devi campare. Inoltre, volevo andare al festival di Salisburgo, in Austria, per vedere cosa facevano da quelle parti. Perciò ho smesso, ma mi piace molto la scenografia.

Ma nei matrimoni e nelle feste finisci per fare un po' di scenografia, no?

Sì. Al contrario di altri arredatori, io considero le feste come un lavoro di scenografia. Penso agli spazi dal punto di vista scenografico. Con la differenza che, lì, puoi anche fare dei trucchi con alcuni elementi, ma tutti gli altri devono essere reali. Parti da oggetti che le persone soltanto vedono, ma non toccano – come il lampadario – fino al tavolo, il piatto, i fiori, che devono essere veri. Il lampadario può solo sembrare fatto di cristallo e invece non esserlo, possono esserci



dei trucchi scenografici. Ma il cibo dev'essere buono, dev'essere reale. Il fiore che avrai accanto dev'essere profumato. Credo che, in queste feste, il mio gioco è quello di far entrare le persone in uno spazio da sogno, in un qualcosa di fantastico. E, a seconda delle volte, il volo è più alto o più basso. La luce è sempre molto importante. Fare questo mestiere mi fa molto piacere. Ogni festa è una tappa superata, una sfida. È quasi come un'opera classica.

C'è qualcosa nell'architettura che vorresti fare ma che non hai ancora fatto?

Non ho mai fatto un palazzo. Ne ho già finalizzati alcuni, ma non li ho mai ideati. Ho già disegnato molti oggetti per le case delle persone, ma ora voglio fare dei mobili per me. Quando mi sono iscritto all'università, volevo disegnare posate, bicchieri e stoviglie. Mi piace molto l'arredo da tavola. E non l'ho mai fatto. Lo considero incredibile.

Come funziona, per te, l'esigenza di trovare un punto di contatto tra il tuo lavoro autoriale d'architetto e le richieste del cliente?

Il mestiere dell'architetto, così come quello dello scenografo, è al servizio di qualcos'altro. Se è indirizzato a una biblioteca, serve ad ottimizzare il prestito dei libri, immagazzinarli ed avere spazio per leggerli. Se è indirizzato a una casa, serve alla famiglia che ci vivrà. Deve servire a

un determinato tipo di persona. Allora spetta all'architetto considerare chi è il committente e metterci dentro la propria visione del mondo. Sarai sempre l'autore, lascerai sempre la tua impronta, la tua forma di vedere lo spazio, che il committente sia una famiglia, un comune o un altro qualsiasi cliente. Credo che molti architetti hanno perso di vista questa nozione in un determinato momento. Negli anni '80, ad esempio, il design degli interni andava di moda. Tutti gli ambienti erano arredati, abbelliti e valorizzati. E gli architetti sono diventati un po' prepotenti, desiderosi di essere troppo autorali e ne sono stati tagliati fuori. I clienti non sentivano molta empatia, erano un po' snob. E gli arredatori, molto inquieti di servirli, hanno attirato questi clienti. Il design degli interni ha spiccato il volo. Dopo un po' di tempo, l'architettura ha riconquistato lo spazio. Quindi è necessario capire chi è il committente di ogni lavoro. Anche un artista avrà un cliente, che sarà lui stesso – oppure lui disegnerà per un destinatario creato dalla sua immaginazione. Una volta, all'università, ho dovuto fare una sedia. Mi dicevo: "A chi è destinata questa sedia? Dimmi a chi servirà e mi farò ispirare". Se facessi una casa per un pescatore credendo di farla per un banchiere, sarei dalla parte del torto. È questa la mia prospettiva sul mio

lavoro. Sono in costante dialogo con il cliente. Ad ogni passo, vedo se gli piace o meno. E delle cose che non mi piacciono, gli parlo e ne spiego i motivi.

Facendo un paragone con altri paesi, come valuti l'architettura brasiliana?

In tutti gli ambiti, siamo molto bravi e molto creativi, ma c'è qualcosa che ci uccide. Essere creativi non è sufficiente. Devi portare a termine i tuoi progetti. Guarda la città di San Paolo: i marciapiedi sono quasi ben costruiti. L'asfalto è quasi ben fatto. I palazzi sono quasi ben tinteggiati. Tutto raggiunge soltanto un livello medio, è tutto fatto a metà. Se metti a posto la facciata di casa tua, la vedi diventare quasi kitsch nel mezzo delle altre che conservano tutto più o meno rifinito. Credo sia questo il punto in cui sbagliamo. Avremmo bisogno di avere una formazione tecnica più solida e di essere più seri. Quest'abitudine di avere una vita troppo bohémien e di indossare sempre le ciabatte infradito è bella, ma per ogni cosa c'è un momento giusto. C'è bisogno di rispettare determinate esigenze per diventare un bravo professionista. Abbiamo molte capacità, ma dipendiamo molto dallo sforzo personale. Facciamo molte belle cose, i nostri architetti e i nostri disegni sono incredibili. Dobbiamo credere in noi stessi ed esigere lavori d'alta qualità.

SERVIZIO FOTOGRAFICO

Testo: Barbara Ramazzini

Una piccola vetrina in via Oscar Freire può non dare nell'occhio dei più disattenti. Ma per quelli che camminano senza fretta facendo attenzione ad ogni dettaglio dei dintorni è quasi impossibile non fermarsi di fronte al vetro che rivela un mucchio di maschere veneziane. All'interno del negozio-atelier, un'infinità di questi addobbi, con le loro espressioni, luccichii e colori, riempie le pareti. Quasi tutti fra loro sono passati dalle mani dell'artista plastica Regina Martini che, da ormai più di tre decenni, si dedica a quest'arte italiana – più precisamente, veneziana. Lei influenzò la figlia Ariane Nascimento, che fin da

bambina imparò a lavorare a mano le maschere. È possibile incontrarvi i grandi personaggi della Commedia dell'Arte (teatro popolare italiano), come l'Arlecchino, la Colombina e il Capitano. L'uso delle maschere raggiunse l'apice a Venezia nel XVIII secolo, dove queste venivano usate soprattutto affinché i partecipanti dei balli non rivelassero la propria classe sociale e posizione politica. Nonostante oggi non abbiano la stessa finalità, le maschere tramandano una tradizione di storia e bellezza artistica.

Informazione Pratica: Ateliê de Máscaras: www.ateliedemascaras.com.br



FORNI CENTENARI

Inaugurati da italiani più di cent'anni fa, alcuni dei panifici della città cuociono il pane dalla crosta croccante e dalla mollica densa, come raccomanda il sillabario del paese di origine dei fondatori

Testo: Renata Helena Rodrigues

Situata nel sud dell'Italia, la Basilicata è la regione dalla quale prende nome uno dei panifici più tradizionali di San Paolo, inaugurato nel 1914. Da lì è venuto, più precisamente dal comune di Tramutola, l'immigrato Filippo Ponzio, fondatore dell'impresa. Lui scelse una villa in via Treze de Maio, nel quartiere Bixiga, per aprire la sua attività imprenditoriale e, ispirandosi alle ricette casalinghe della terra d'origine, iniziò a produrre il pane sul suolo brasiliano. "A Tramutola, le persone erano abituate a fare il pane a casa propria, non c'erano panifici all'epoca", spiega Nicola Lorenti, pronipote di Ponzio e membro della quarta generazione ad occuparsi del negozio. Il fondatore, che faceva il contadino prima di partire per il Brasile, lasciò la vita in campagna per dedicarsi alla panificazione. Lorenti racconta che nelle prime sfornate del panificio Basilicata si producevano pani robusti, rotondi e dal peso compreso tra i 2 e i 3 kg. "Seguendo la tradizione italiana, quelli erano fatti per durare almeno circa dieci



giorni". Attualmente il loro prodotto di spicco è il filone, un pane dal formato allungato, di circa 400 grammi. Nonostante il cambiamento nella misura, la maggior parte del modo di produzione originale è stato conservato.

"Il forno e alcuni degli attrezzi del macchinario che usiamo sono gli stessi da molti decenni", spiega Lorenti. Il forno, a proposito, merita un capitolo tutto suo: la parte superiore è a volta e viene riscaldato fino a raggiungere i 210 gradi. Ha

un diametro di otto metri e richiede l'uso di lunghe pale di legno affinché gli impasti possano essere messi su tutta la superficie. Di fianco ad altre due attrezzature ausiliari, il forno riesce a sfornare le 5 mila pagnotte prodotte ogni giorno dal panificio, che si trova nello stesso indirizzo sin dalla sua fondazione.

Sulla base di mattoni refrattari riscaldati dalle braci, diventano dorati e croccanti sulla crosta i pani impastati con il lievito naturale in un processo che dura fino a otto ore finché sono pronti. La formatura, così come nelle prime sfornate, è manuale, ma ora la ricetta presenta nuove versioni, come nel caso del pane arricchito con i semi di chia e di quello – suggerito dai produttori – ripieno di salsiccia calabrese e provolone. Benché molte delle caratteristiche della produzione siano state preservate, una cosa di sicuro è cambiata: lo spazio del locale. Dal



negozio ristretto, simile ai magazzini di alimentari d'altri tempi, l'emporio è stato ampliato e reinaugurato nel marzo del 2017. Il reparto dedicato alla vendita al dettaglio condivide lo spazio con un ristorante di specialità del Mezzogiorno, situato nell'immobile di fianco e sotto la direzione dello chef Rafael Lorenti, membro della quinta generazione della famiglia dei proprietari.

Un altro cambiamento radicale riguarda la distribuzione dei prodotti, i quali un tempo venivano consegnati nel quartiere con dei carri – quando ci andrete, fateci caso: affissata alla parete del nuovo emporio, la piantina del primo panificio prevede, nella parte retrostante l'immobile, uno spazio per le scuderie. Oggi, i pani del panificio Basilicata si trovano non solo in diversi negozi e catene di supermercati, ma anche in ristoranti. Uno tra di loro è un cliente di vecchia data localizzato nella stessa strada: la trattoria Roperto, aperta nel 1942.

Così come avveniva nelle vicinanze del centro, anche in periferia, nella zona est della capitale paulista, un immigrante usava un carro per distribuire i suoi pani. Lui percorreva, oltre un secolo fa, le strade in terra battuta dei quartieri Mooca, Tatuapé, Vila Carrão, Sapopemba e dintorni per svolgere le commissioni. Si tratta di Raphaelle Carillo, nato a San Giuseppe Vesuviano, in provincia di Napoli, in Italia. Lui aperse nel quartiere Belém un panificio che inizialmente si chiamava "Trieste e Trento", ma che finì per essere ribattezzato con il cognome della famiglia. Fondato nella zona nel 1912, il negozio occupa, dal 1982, un grazioso immobile con la facciata a mattoni a vista abbellita da una pianta rampicante e da un tendone che esibisce i colori della bandiera italiana, in via Demétrio Ribeiro, nel quartiere Mooca.

Lì dentro, un grande forno degli anni '40 s'impadronisce di una delle pareti. Riscaldato a legna, esso può cuocere fino a 200 pani allo stesso tempo, tutti elaborati seguendo

un'antica ricetta che prevede una lievitazione lunga – nonostante siano usati lieviti biologici, il processo richiede fino a sei ore. La valorizzazione della tradizione continua sotto la direzione dei giovani Guilherme e Gabriel Carrilo, 32 e 31 anni, rispettivamente. La coppia di pronipoti del fondatore ha ricevuto gli ammaestramenti del nonno, Paschoal Carillo, che gestì il panificio fino alla morte, nel 2008.

Guilherme iniziò a lavorarci nel 2003. "Mi sono reso conto che il negozio di mio nonno era un patrimonio e che sarebbe potuto andare perso", racconta. Nei cinque anni in cui ha lavorato al fianco di Paschoal, Guilherme ha imparato ogni dettaglio della produzione dei pani e della complessa logistica delle consegne. "Mio nonno ce l'aveva tutta in testa, lui si ricordava delle preferenze particolari di ogni cliente: a chi il pane piaceva più tostato, più grande, più piccolo". Benché la nuova gestione abbia realizzato delle modernizzazioni, la logistica delle consegne nei dintorni è ancora identica a quella idealizzata dal suo fondatore. E, così come in passato, molte volte, il pane prima viene consegnato a domicilio, ed il cliente paga in un secondo

momento, a seconda degli appunti presi sul libretto.

Oltre al sistema di consegna dei pani, oggi la coppia di fratelli porta avanti anche un'altra caratteristica emblematica dell'attività: la sfornata delle 4 di notte, realizzata soltanto durante il fine settimana – durante i giorni feriali, i primi filoni escono alle 6 del mattino. Il loro panificio è una tradizione che viene tramandata da generazioni e che al solito attira la clientela che vuole fare uno spuntino dopo una serata in discoteca. Appena sfornati, i clienti mangiano pani ancora caldi e possono assaggiare un'innovazione dell'attuale gestione: la varietà di ripieni che annovera oltre dieci tipi. Qualunque sia il ripieno, per ottenere un buon pane italiano, secondo Guilherme, una sola cosa è fondamentale: la mollica densa. "Noi diciamo, per scherzo, che questo è il pane vero, mentre il pane francese è polistirolo".

Informazioni pratiche

Basilicata – Panificio, Emporio e Ristorante
Rua Treze de Maio, 596, Bixiga, San Paolo.
Tel.: +55 11 3289-3111

Panificio Carillo

Rua Demétrio Ribeiro, 29, Mooca, San Paolo. Tel.: +55 11 2605-4045



{IN ITALIANO}

Che cos'è la lievitazione naturale?

Molto prima ancora dell'invenzione del lievito biologico, i pani già crescevano, diventavano soffici e con la mollica piena di alveoli. Questo avviene perché la lievitazione (il processo che fa sì che il pane acquisisca queste caratteristiche) può essere indotta dai microrganismi che si trovano naturalmente nell'ambiente. Nella panificazione tradizionale, prima di ogni infornata, si mette da parte una piccola porzione di lievito – in sostanza, un impasto di acqua e farina che contiene una colonia di lieviti che realizzano la fermentazione – per le prossime ricette.



ALTRE SFORNATE TRADIZIONALI IN CITTÀ

Nella regione centrale di San Paolo (nei quartieri Bixiga e Bela Vista) ci sono dei panifici fondati da italiani. Anche se i loro fondatori facevano parte della stessa generazione dei fondatori del panificio Basilicata sbarcati in Brasile, loro conservano l'atmosfera di un tempo nei propri locali, piccolini e zeppi di prodotti. Tra la merce indispensabile in questi negozi, troviamo la salsiccia calabrese e i tranci di formaggio provolone appesi al tetto, una selezione di antipasti e, senz'altro, cestini ripieni di filoni italiani.

Panificio Italianinha – dal 1896

Nella stessa sede dall'inaugurazione, fu anch'essa fondata da Filippo Ponzio, che di seguito apertose il panificio Basilicata. Negli anni '60, fu acquistata dalla famiglia Franciulli, tuttora alla direzione dell'attività, ormai gestita dalla quarta generazione. Il loro prodotto di spicco, il pane filone italiano, è lievitato naturalmente, e quando aprono le saracinesche, alle 7, il pane è sempre appena stato sfornato.

Rua Rui Barbosa, 121, Bela Vista, San Paolo. Tel.: +55 11 3141-4166

São Domingos – dal 1913

Situata nella via omonima, a pochi metri dal panificio 14 de Julho, questo panificio è stato aperto da Domenico Albanese, originario della Calabria. In una villa dalla facciata ancora preservata, un piccolo emporio è abituato a ricevere la folla che ci va alla ricerca del pane fresco, i quali devono essere ordinati direttamente al banco. Anche le versioni ripiene riscuotono successo.

Rua São Domingos, 330, Bela Vista, San Paolo. Tel.: +55 11 3104-7600

14 de Julho – dal 1897

I battenti sono stati aperti per la prima volta al pubblico il 14 luglio del 1897. Il fondatore era Rafaelli Franciulli, originario della provincia di Salerno – e che dopo ha assunto la gestione del panificio Italianinha. Anche se in passato è stata amministrata da persone diverse, ormai da vent'anni al comando delle attività c'è Alexandre Franciulli, nipote del fondatore. In un immobile nelle vicinanze, c'è la trattoria dallo stesso nome.

Rua 14 de Julho, 92, Bela Vista. Tel.: +55 11 3105-3215W



LA CASA DEI TARTUFI

Specializzato in questo tipo di fungo sotterraneo raro e dall'aroma unico, il ristorante Tartuferia San Paolo prova ad inserire il manicaretto nella cucina di tutti i giorni

Testo: Natalia Horita

Nell'Olimpo gastronomico, accanto al caviale, allo Champagne, alla ventresca di tonno, all'aragosta e alle ostriche si trovano i tartufi – che nascono nel suolo ad una profondità di circa 30 cm, dipendono dal clima mite, hanno un profumo indefettibile e sono considerati dei veri manicaretti della cucina. Crescono soprattutto in Italia – da dove proviene l'85% della produzione mondiale –, ma possono trovarsi in minor quantità anche in Cile e in Australia, ad esempio, con alcune variazioni di sapore. Oltre al fattore rarità, importare tartufi in Brasile significa anche rendere praticabile un sistema logistico che riesca a consegnarli nel minor tempo possibile dopo la loro estrazione dalla terra, affinché siano preservati la freschezza e il sapore inconfondibile.

Per questo motivo e per altri ancora, l'uso dei tartufi nella cucina professionale solitamente rincarà il prezzo finale di ogni portata: i tartufi possono essere aggiunti all'olio, al burro oppure possono essere usati freschi, in scaglie. In tempi difficili, può sembrare una pazzia investire in un progetto così rischioso. "È stata una mossa audace, ma ho studiato per più di 15 anni prima di intraprendere questa strada, perciò ero convinto di ciò che facevo", racconta Lalo Zanini, imprenditore cinquantenne di San Paolo che ha inaugurato nel dicembre 2014 la Tartuferia San Paolo.

Situato al centro del quartiere Jardins, la specialità del ristorante sono i tartufi. Ci sono piatti preparati con l'olio o il burro al tartufo ed altre ricette che contengono il fungo fresco



nella composizione, generalmente in scaglie profumate.

L'origine italiana della sua famiglia, proveniente dal Veneto, è stata uno degli elementi ad aver influenzato Lalo ad indirizzarsi verso la cucina dopo aver lavorato per anni con la vendita al dettaglio di capi d'abbigliamento. "Gli italiani sono famosi per una cosa, no? Mangiano bene e tutto il giorno", dice. Prima di aprire i battenti della Tartuferia, aveva già avuto altre esperienze nel settore della ristorazione: era stato a capo del ristorante Limone, ormai chiuso; era stato il responsabile della ricomparsa dell'assenzio nel mercato brasiliano; ed inoltre era stato a capo di un sushi bar a San Paolo, oltre ad altre imprese nel settore. L'idea, invece, di lavorare con i tartufi è sorta per appagare l'ambizione di innovare, una componente sempre presente nella personalità imprenditrice di Lalo, ed anche per soddisfare la volontà di cambiare una situazione fino a quel momento rimasta bloccata nei ristoranti brasiliani. "Ordinare un piatto a base di tartufi è sempre stato un privilegio riservato a quelli che

potevano permettersi una spesa da R\$ 300, R\$ 400 al piatto", ricorda Lalo. "Ho voluto cambiare questo scenario e rendere un ingrediente così straordinario, come il tartufo, alla portata di un maggior numero di persone", dice. Partendo da questa proposta iniziale, Lalo si è reso conto che doveva capire le minuzie del mercato dei tartufi prima di dare proseguimento al suo progetto. Fece i bagagli e si diresse verso la Toscana, in Italia, con l'obiettivo di diventare un esperto in questo universo che comprende la ricerca, il trasporto e il maneggio dei tartufi neri e bianchi. "La trovata che ho avuto è stata quella di cogliere una certa simmetria tra il processo dei tartufi e quello del latte, un altro prodotto casereccio e deperibile", insegna Lalo. Da quella parte del mondo, lui comprese l'intero ecosistema dell'ingrediente: il tartufo dipende da diversi fattori geoclimatici per nascere; per trovarlo sono necessari anche dei cani allenati e, se non introdotto in un grasso alimentare (come l'olio, il burro, ecc.), ha una scadenza breve, di circa 14 giorni. Insomma, la sfida per ottimizzare e rendere redditizia ed esclusiva l'impresa era degna delle fatiche d'Ercole.

Una volta rientrato in Brasile, ci sono voluti più di dieci anni di studio. Nel frattempo, Lalo ebbe un'altra trovata, che attribuisce al suo fiuto per la vendita al dettaglio. "Chiunque poteva utilizzare i tartufi. Mi sono reso conto che era necessario ampliare le sue possibilità

{IN ITALIANO}

di utilizzo, creando un prodotto genuino”, ricorda. Nel mezzo di innumerevoli (e deliziose) prove, decise di imparare a incorporarlo in ricette tipiche brasiliane. Dalle sue pentole, iniziarono ad uscire il brigadeiro, la marmellata, i sughi, il requeijão casereccio e perfino il pão de queijo, ognuno di essi con i tartufi aggiunti nella preparazione.

La sua formula è riuscita a sfondare: poco tempo dopo l'inaugurazione, il locale aveva già file d'attesa interminabili. I clienti, curiosi di provare un ingrediente così esclusivo, si sorprendevo di incontrare una robusta varietà di prodotti realizzati con quei funghi così desiderati: oltre ai piatti, il locale vende i tipici prodotti da emporio, come le marmellate, i sughi, la birra, i dolci, i formaggi ed altre ricette create da Lalo e dalla sua rete di partner costruita nel tempo. “Credo che il successo sia stato raggiunto velocemente e in modo permanente perché ho applicato una visione da rivenditore al dettaglio e non da ristoratore”, sostiene. Attualmente, il marchio raggiunge un invidiabile tasso di crescita del 30% al mese. Allo stesso tempo, la filiera dei prodotti si è espansa ed anche i loro punti vendita – ci sono circa 43 prodotti, venduti in più di 300 empori e negozi specializzati sparpagliati per il Brasile. Oltre al locale d'inaugurazione, in Alameda Lorena, Lalo gestisce e partecipa alle attività di altri quattro locali – ed altre tre stanno per essere inaugurati. La Tartuferia San Paolo si trova in rua Oscar Freire, nel quartiere Jardins, e nella Casa Cor, a San Paolo; nella famosa Praia do Espelho, a Trancoso (BA); a Curitiba (PR) e, tra poco, a Goiania (GO), Belo Horizonte (MG) e Recife (PE). “Abbiamo creato un modello di amministrazione che io chiamo collaborazione in cogestione”, spiega Lalo. “Non sono esattamente franchising neppure negozi autonomi, ma un formato proprio che abbiamo sviluppato affinché la mia presenza sia sempre vicina al marchio”, analizza.

Il futuro sembra riservare buoni frutti agli affari di Lalo: oltre all'aumento del numero di ristoranti, lui di recente ha anche fornito consulenze e lavorato in eventi privati nella creazione di prodotti e nella ricerca sulla seminagione dei tartufi in suolo brasiliano. “I primi studi indicano che sarà un processo di almeno 10 anni”, anticipa. L'attesa, che a quanto sembra sarà lunga, almeno è ricompensata con l'abbondanza di

piatti al tartufo, ingrediente che, se prima era veramente esclusivo, nella Tartuferia San Paolo è un po' più accessibile.

INFORMAZIONI PRATICHE

Tartuferia San Paolo
Alameda Lorena, 1906
Jardins, tel.: +55 11 3459-4889

RICETTA

Polpo alla griglia con purè rustico di patate

1 polpo da più o meno 1 kg
300 gr di patate lesse
30 gr di burro al tartufo
100 ml di panna fresca
10 gr di salsa tartufata
10 ml di olio al tartufo bianco
50 ml di olio d'oliva
Sale a piacere
Pepe nero a piacere
Erba cipollina per guarnire

Lavate bene il polpo nell'acqua per togliere le impurità, soprattutto dalle ventose. Tagliatene la testa e cuocetelo in acqua salata per circa 1 ora. Mettetelo da parte.

Per il purè, mettete metà del burro in una pentola riscaldata, aggiungete le patate schiacciate in modo grossolano, la panna fresca e la salsa tartufata. Mescolatelo bene finché avrete raggiunto la consistenza del purè. Conditelo con sale e aggiungete la quantità di burro al tartufo rimanente. Mettetelo da parte.

Riscaldate bene una padella, aggiungete l'olio di oliva e metteteci il polpo condito con sale e pepe. Fatelo cuocere finché sarà ben grigliato.

Per impiattare, mettete prima il purè e, poi, di sopra, il polpo. Guarnite con l'olio al tartufo bianco e l'erba cipollina tagliata.

Porzioni: 3.



IMMUNITÀ RAFFORZATA

Testo: Silvia Percussi



Nel nostro bagaglio genetico sono già predeterminati le forze e le debolezze del nostro organismo. Ma la tendenza alle debolezze, che dev'essere tenuta d'occhio, non è necessariamente irreversibile: possiamo trasformarla attraverso uno stile di vita salutare e, in questo modo, evitare perfino la comparsa di malattie. Abbinare la pratica regolare di esercizio fisico, meditazione e un'alimentazione sana è una forma di garantire una buona salute.

D'inverno, il nostro organismo è più esposto alle malattie, e l'attività del nostro sistema immunitario contro gli agenti patogeni è più sollecitata. Oltre alle buone abitudini che possiamo mettere in pratica durante tutto l'anno, ci sono degli alimenti chiamati funzionali, che aiutano a rafforzare le nostre difese immunitarie in questo periodo. Ne ho selezionato alcuni:

Probiotici: gli yogurt e i lattici possiedono microrganismi che rafforzano il sistema immunitario. Lo yogurt naturale è ricco di calcio e lattobacilli, che aiutano anche a migliorare la flora intestinale.

Aglio: è una fonte di allicina, stimola la risposta immunitaria. Ha anche una funzione

immunoprotettiva e porta in sé una buona dose di selenio e di zinco, nutrienti di grande aiuto per evitare raffreddori e altre malattie.

Cipolla: è ricca di quercetina, un potenziatore della funzione immune che, oltre al prevenire le malattie virali, combatte pure le allergie.

Pappa reale: stimola il sistema immunitario, combattendo le infezioni causate da virus e batteri.

Agumi (come il limone, l'arancia e il mandarino): ricche di vitamina C, rafforzano l'immunità grazie all'aumento della produzione di globuli bianchi, le cellule che fanno parte del sistema immunitario e che combattono malattie come l'influenza.

Acerola: ricchissima di vitamina C (ne ha da 30 a 50 volte di più rispetto all'arancia), agisce nella ricostituzione dei leucociti in periodi di calo delle difese.

Oleaginosi (come le noci, le mandorle, le noci brasiliane): sono tutti ricchi di vitamina E, che fa bene perché agisce contro il calo immunitario.

Zenzero: è un espettorante, riduce le infiammazioni e i dolori.

Pomodoro e carota: sono fonti di betacarotene, che aiuta le cellule immunitarie.

Olio di cocco: ricco di acido laurico e caprilico, possiede attività antivirale e antibatterica.

Cavolo ed altre verdure con foglie scure (come i broccoli, la rucola e gli spinaci): sono ricchi di antiossidanti fondamentali per mantenere alta l'immunità. Sono ricchi anche di vitamine A, B6 e B12, responsabili della maturazione delle cellule immunitarie, aiutando la difesa contro le infezioni.

Funghi: contengono lentinano, sostanza che aumenta la produzione delle cellule di difesa dell'organismo. Sono stati i miei ingredienti per la ricetta di quest'edizione. Guardate qui a fianco.

RISOTTO AI FUNGHI

Ingredienti

160 g di riso arborio
200 g di funghi eryngii, shimeji e shitake freschi e tagliati
0,5 L di brodo di carne senza grassi
1 cipolla a cubetti
2 cucchiaini di burro
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
2 calici di vino bianco
Sale
Prezzemolo tritato
1 radice di fiore di loto

Preparazione

Fiore di loto:

Questo ingrediente viene usato nella ricetta in due modi: cotto e fritto.

Lavate bene il rizoma e togliete la pellicola esterna con uno sbuccia patate o con un piccolo coltello ben affilato. Metteteli subito dentro una ciotola con acqua fredda affinché non si ossidino e non diventino scuri. Potete anche aggiungere alcune gocce di aceto nell'acqua per aiutare a conservare il colore. Separate i rizomi in due parti.

La parte da friggere: asciugate bene una parte del rizoma e tagliatela a fette sottili, preferibilmente utilizzando un affettavere (conosciuto anche come mandolina). Friggete le fette in abbondante olio bollente, come se fossero delle patate. Toglietele quando sono ancora chiare, altrimenti potrebbero diventare amare. Tenetele da parte.

La parte da cucinare: l'altra metà, anch'essa affettata, dev'essere cotta in acqua con un po' di sale per alcuni minuti, affinché non perda la croccantezza. Tenetele da parte.

Risotto:

Mettete il brodo di carne a cuocere a fuoco moderato in una cazzaruola fino ad ebollizione. Dopo abbassate il fuoco, ma tenete il brodo riscaldato.

In un'altra pentola, fate soffriggere metà della cipolla nell'olio di oliva, aggiungendoci di seguito il riso. Soffriggete ancora per alcuni minuti, sfumate con il vino bianco e fatelo evaporare. Cominciate ad innaffiare il riso, un po' alla volta, con il brodo di carne. Giratelo e lasciatelo cuocere senza il coperchio finché sarà al dente. In un'altra pentola, soffriggete nell'olio di oliva i funghi affettati con l'altra metà della cipolla tagliata, vino bianco e sale. Teneteli da parte.

Non appena il risotto sarà cotto, toglietelo dal fuoco, aggiungeteci i funghi ancora caldi, il fiore di loto cotto e il parmigiano grattugiato. Abbellitelo con il prezzemolo tritato. Mettete il riso sul piatto in cui lo servirete, scaldato in precedenza, e finalizzate la preparazione con il fiore di loto fritto.

PER UN MONDO CON MENO SCHERMI E PIÙ CONVIVIALITÀ

Intervistata: Dott.ssa Luci Pfeiffer

Testo: Silvana Laporace – Direttrice Generale Pedagogica del Collegio Dante Alighieri

Un rilevamento realizzato in Inghilterra dalla Digital Awareness UK, organizzazione che promuove pratiche più responsabili ed etiche nel mondo virtuale, ha indagato sulla relazione di padri e madri con i cellulari e sulla percezione emotiva dei figli a tale riguardo. I risultati del rilevamento indicano che l'interazione con il mondo virtuale starebbe danneggiando la convivialità familiare.

Per approfondire l'argomento, abbiamo invitato la dott.ssa Luci Pfeiffer. Lei è medico pediatra, psicanalista infantile e dottoressa di ricerca presso l'UFPR. È coordinatrice dell'associazione DEDICA (Difesa dei Diritti di Bambini e Adolescenti, nella sigla portoghese), dedicata a sostenere bambini e adolescenti esposti a situazioni di grave violenza. La dott.ssa Luci sta sviluppando un lavoro di grande importanza, nel quale lancia l'allarme nei confronti della mancanza di attenzione dei genitori ai figli a causa degli onnipresenti smartphone.

DC: Quando e per quale motivo è sorta l'idea di realizzare una campagna che incentivi i genitori a "scambiare" il cellulare per i figli?

Dra. Luci Pfeiffer: Dal monitoraggio pediatrico e psicanalitico di bambini e adolescenti, così come dalle ricerche scientifiche sviluppate dal programma DEDICA e dalle Società Paranaense e Brasiliana di Pediatria, è stato evidenziato un nuovo rischio di separazione tra genitori e figli. Gli schermi del mondo virtuale si sono ormai impadroniti di una buona parte del tempo di lavoro ed anche del tempo libero degli adulti.

Così, in una collaborazione tra il programma DEDICA, l'Associazione degli Amici dell'Ospedale Universitario di Curitiba e l'agenzia Tif – e con il contributo del lavoro volontario di tutti –, è sorta la prima tappa della campagna Connettiti a ciò che Conta.

DC: Quali sono i pericoli causati dall'uso eccessivo delle tecnologie e che spesso non vengono percepiti dalle famiglie?



LP: I bambini costruiscono i propri valori – morali, etici, del giusto e dell'ingiusto, del modo di relazionarsi con sé stessi e con l'altro – verso il futuro secondo ciò che viene insegnato loro; gli incentivi che ricevono; i limiti che vengono mostrati loro; il luogo che viene dato loro dalla famiglia; gli esempi che vengono loro offerti.

La distrazione costante dello sguardo dell'adulto rivolto agli schermi virtuali trasmetterà al bambino un modello distorto di relazione, nel quale ciò che viene dall'esterno, da un gruppo o da un ambiente sociale presente negli schermi, diventa la priorità immediata, a discapito della cura e dell'attenzione rivolta al bambino. L'uso sregolato ed eccessivo della tecnologia virtuale genera diversi danni alla salute fisica e mentale, come, ad esempio, i vizi posturali, i problemi visivi, i disturbi del comportamento alimentare, i deficit di attenzione, un minor rendimento professionale o scolastico, il sedentarismo, l'isolamento e l'inettitudine sociale ed altri ancora.

DC: Secondo l'AVG Technologies, azienda dedicata alla sicurezza online, i figli si sentono trascurati a causa degli smartphone dentro casa. Mi piacerebbe che lei commentasse questo argomento.

LP: Più dell'80% dei bambini sotto i 10 anni si sente trascurato a causa del cellulare, e le immagini create per la campagna Connettiti a ciò che Conta mostrano questa triste realtà (per vedere le immagini della campagna, andate su: <http://www.crianca.mppr.mp.br/modules/noticias/article.php?storyid=1487#mater>). Il bambino cerca l'approvazione dei genitori ai propri atti e scoperte. In molte forme, lui

cercherà di richiamare la loro attenzione a sé stesso, sia attraverso i propri successi, quando questi sono incentivati, sia attraverso le sconfitte, quando si sente abbandonato. Se oggi i genitori presentano la dipendenza dagli schermi ai bambini, quando loro raggiungeranno l'adolescenza, saranno i genitori a essere trascurati a causa degli schermi.

DC: Quale messaggio e quali raccomandazioni potremmo dare ai genitori che, tra i mille impegni quotidiani non percepiscono la diminuzione del dialogo nella dinamica familiare?

LP: Sarebbe importante che ogni genitore si rendesse conto del tempo giornaliero dedicato agli schermi e alle ultime chiacchiere, notizie, battute e memi, e il tempo giornaliero che predispongono, con la stessa intensità, per giocare, parlare ed ascoltare i propri figli. Non può esserci niente di più prezioso di accompagnare la crescita dei nostri bambini, che sarà migliore quanto più ci dedicheremo ad essi.

La Società Brasiliana di Pediatria e le Accademie Americana e Canadese di Pediatria raccomandano: da 0 a 2 anni, nessun uso di strumenti tecnologici; da 3 a 5 anni, al massimo 1 ora al giorno; da 6 a 18 anni, al massimo 2 ore al giorno. E il DEDICA raccomanda: spegnete il vostro cellulare quando siete a casa o quando siete in gita con i vostri figli.

DC: La campagna Connettiti a ciò che Conta ha indagato la questione dell'uso eccessivo dei dispositivi digitali da parte di padri e madri in presenza dei bambini. Può raccontarci un po' sulle prossime tappe del lavoro?

LP: Nella prossima tappa, parleremo dei danni alla salute fisica e psichica causati dall'uso eccessivo degli schermi virtuali da parte dei bambini e degli adolescenti e affronteremo anche le sindromi di dipendenza. Nella terza tappa, evidenzieremo i rischi ai quali sono esposti i bambini e gli adolescenti che hanno accesso illimitato a internet. Tali rischi includono parlare con degli sconosciuti, così come l'accesso a qualsiasi tipologia di sito web, inclusi quelli del Web Sommerso. Soltanto attraverso l'orientamento e la sorveglianza continua da parte dei genitori sull'uso cosciente di internet, oltre ai loro buoni esempi, possiamo proteggere i bambini da questi rischi.

Dê mais cor aos seus dias



venha participar das aulas de aquarela na AEDA.



ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI

Alameda Jaú, 1.135 - Cerqueira Cesar - CEP: 01420-001

Telefone: (11)3284-6011

aeda@aeda.com.br

www.aeda.com.br

Cursos de Italiano - Aquarela - Piano

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