

DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XIII - Número 37 - Dezembro de 2017
ISSN 1980-637X



Pizza para um

*Dischetti
artigianali*

*Discos menores à
moda napolitana
com massa mais
leve e ingredientes
artesanais se
espalham por novas
casas de São Paulo*

*Dischi più piccoli allo stile
napoletano con l'impasto più leggero
e ingredienti artigianali si spargono
in nuovi locali a San Paolo*

Bastón
Legumes Tempura | 4 unid |
Afancini com Ragu de linguiça | 4 unid |
Polenta com Provola defumada | 4 unid |
Croqueta de carne com cenouras | 2 unid |
Fritti Misto | 2 unid |

DANTE **GEN**
A GERAÇÃO QUE VAI MUDAR O MUNDO

**Estamos
formando a
geração que
vai mudar
o mundo.**

Saiba mais em www.colegiodante.com.br/gen



Colégio
**DANTE
ALIGHIERI**

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

www.colegiodante.com.br

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

VERSÃO EM ITALIANO: LARISSA CABRINI MORGATO/
BRUNO VIANELLO

REVISÃO DO ITALIANO: DIANA SZYLIT

COMERCIAL: VINICIUS HIJANO

COLABORADORES:

ADRIANO DE LUCA, ARTHUR FUJII, DEBORA PIVOTTO,
LUIA ALCANTARA E SILVA, LUIA DESTRI, MADALENA
COMENALE CARRARA, NATALIA HORITA, RENATA HELENA
RODRIGUES, SILVANA LEPORACE, SILVIA PERCUSSI,
VANESSA RUIZ.

TIRAGEM: 9.200 EXEMPLARES

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

CAPA: DIVULGAÇÃO NAPOLI CENTRALE

SIGA A DANTE CULTURAL NO FACEBOOK:



CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 61

A pizza da minha infância, pelo menos a que guardo na minha memória afetiva, não era redonda, mas retangular. E sua massa era bem grossa. Era uma das muitas delícias gastronômicas preparadas pela minha *nonna* materna. Para mim, até hoje, essa seria a autêntica pizza italiana. Lendo nossa matéria de capa, descobri que não, ou, pelo menos, não a napolitana; pois, afinal, para receber tal designação, o prato deve ter características bem claras, muito diferentes das do quitute da minha avó. Entretanto, na verdade, o que importa é que as duas são deliciosas e, na total impossibilidade de comer a pizza da minha falecida avó, posso me fartar da *vera pizza napoletana* em qualquer um dos restaurantes indicados na matéria.

Da pizza ao vinho! A nossa entrevistada desta edição é a ex-aluna e *sommelière* Gabriela Monteleone, que, além de nos contar sobre seus anos no Dante, fala dos bons e maus momentos de sua trajetória profissional, desde o estágio em uma enoteca, passando por grandes restaurantes paulistanos, até chegar à sua própria consultoria.

Conheça, também, a história dos luxuosos relógios Panerai, marca italiana fundada por Giovanni Panerai em Florença, em 1860. Durante anos, a relojoaria foi fornecedora da marinha da Itália, fazendo com que tenha, ainda hoje, uma forte ligação com atividades ligadas ao mar.

Leia sobre a história de vida da fantástica Maria Bonomi, personagem da seção **Perfil**. Ela chegou ao Brasil na década de 1940 e se considera uma artista brasileira, mas deixa escapar que "italiano é um pouco o sal da terra, ele torna o lugar em que está mais temperado". No seu caso, uma grande verdade, pois, com sua obra, vem dando sabor ao Brasil.

Belas imagens da Itália, de autoria de Madalena Comenale Carrara; um texto com dicas da chef Silvia Percussi sobre alimentação (e vida) saudável; dicas culturais; o impacto do consumismo nas crianças, tema da entrevista feita por Silvana Leporace com a advogada Ekaterine Karageorgiadis, do Instituto Alana; a indicação do restaurante italiano Osteria del Pettiroso. Tudo isso e mais um pouco compõem esta edição da **DanteCultural**.

Boa leitura a todos!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



CAPA/REDONDINHAS ARTESANAIS

A capital brasileira da pizza agora tem casas servindo redondinhas menores, com massa de fermentação longa e ingredientes cuidadosamente escolhidos: são as pizzas à moda napolitana

14

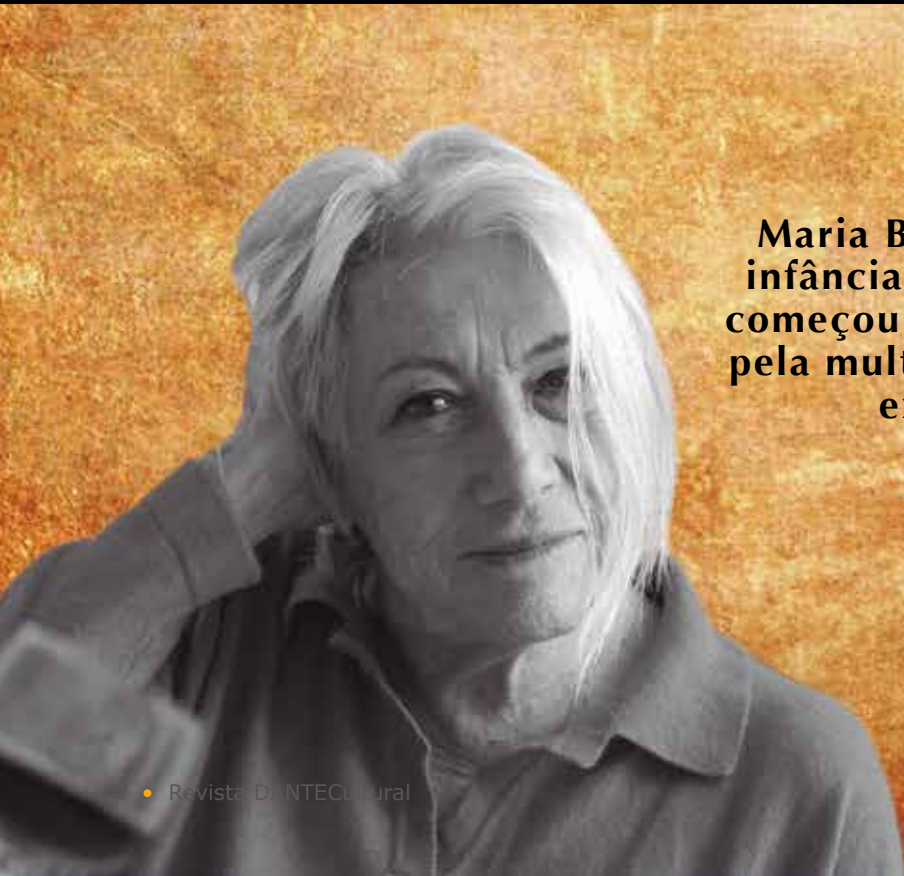
COPERTINA/DISCHETTI ARTIGIANALI

Nella capitale brasiliana della pizza ora ci sono locali che preparano dischetti più piccoli, con impasto a lunga lievitazione e ingredienti scelti con cura: sono le pizze allo stile napoletano

14

COMIDA₍₀₆₎, **ARTE**₍₃₀₎ e **HISTÓRIAS**₍₄₈₎

CIBO₍₀₆₎, *ARTE*₍₃₀₎ e *STORIE*₍₄₈₎



PERFIL

Maria Bonomi veio da Itália na infância e tinha 14 anos quando começou a carreira, hoje marcada pela multiplicidade nas formas de expressão artística

44

PROFILO

Maria Bonomi si trasferì dall'Italia ancora bambina e a 14 anni iniziò la sua carriera, segnata dalla molteplicità nelle forme di espressione artistica

44



TEMPO

Contar o tempo também é tradição italiana: há mais de 150 anos o italiano Giovanni Panerai abriu sua loja e oficina de relógios em Florença — e hoje uma das marcas mais luxuosas do segmento leva seu sobrenome

50

TEMPO

Misurare il tempo è anche una delle tradizioni italiane: più di 150 anni fa l'italiano Giovanni Panerai apriva il negozio e l'officina orologiaia a Firenze — ed oggi uno dei marchi più lussuosi del settore porta il suo cognome

50



Entrevista/08

Intervista/08

Capa/14

Copertina/14

Gastronomia/24

Gastronomia/24

Mesa Consciente/28

Tavola Consapevole/28

Cultura/32

Cultura/32

Ensaio Fotográfico/38

Servizio fotografico/38

Perfil/44

Profilo/44

Tempo/50

Tempo/50

Espaço Aberto/54

Spazio Aperto/54

Centro de Memória/58

Centro della Memoria/58

Papo Aberto/ 59

Parliamoci chiaro/59



COMIDA

CIBO

Entrevista/08

Capa/14

Gastronomia/24

Mesa Consciente/28

Intervista/08

Copertina/14

Gastronomia/24

Tavola Cosciente/28



Pizza de inspiração napolitana da Rossopomodoro, casa do Itaim Bibi

Una pizza allo stile napoletano preparata dal locale Rossopomodoro, nel quartiere Itaim Bibi

T'ASP

{ENTREVISTA/INTERVISTA}

“Gosto de apresentar uma história que alguém construiu e engarrafou. Porque o *sommelier* não produz nada. Não faz vinho, não faz prato. Está no meio do caminho. O momento em que ele cria é na harmonização. E ele pode melhorar o trabalho de quem fez o vinho e do chef de cozinha”, conta a *sommelière*

“Mi piace presentare una storia che qualcuno ha costruito e imbottigliato. Perché il sommelier non produce niente. Non produce i vini, non prepara i piatti. Lui si trova nel mezzo del cammino. Il momento in cui creiamo è quello dell’armonizzazione. E possiamo addirittura migliorare il lavoro di chi ha prodotto il vino e dello chef in cucina”, racconta la sommelière

PAIXÃO

POR SERVIR

Considerada uma das maiores *sommelières* do Brasil, a ex-aluna Gabriela Monteleone fala sobre sua relação com a cultura italiana e sua trajetória no mundo dos vinhos

Por Debora Pivotto

PASSIONE PER SERVIRE

Considerata come una delle più importanti sommelieres brasiliane, l'ex-allieva Gabriela Monteleone parla della sua relazione con la cultura italiana e la sua traiettoria nel mondo dei vini

Traduzione dell'articolo a pagina 62

Apesar da origem italiana, Gabriela conta que na sua casa não era comum servir vinho nas refeições. Foi durante o estágio numa enoteca, na época da faculdade, que ela começou a se interessar pelo assunto. “Eu precisava entender para saber o que estava servindo”, conta. E o que começou como uma pesquisa de trabalho virou uma mistura de paixão e talento.

Formada em gastronomia pela Faculdade Anhembí Morumbi, ela sempre soube que não era na cozinha, mas no salão, que queria trabalhar. Estudou muito sobre vinhos, experimentou diferentes aromas e texturas. Viajou o mundo para conhecer produtores e novos sabores. E, claro, trabalhou duro durante anos em diversos restaurantes da cidade. O francês Ici Bistrô e os italianos Tappo Trattoria, Gero e Pomodori são apenas algumas das casas por onde passou em São Paulo. Na Espanha, fez estágio no El Celler de

Can Roca, considerado até hoje um dos melhores restaurantes do mundo.

Apesar de já ter comandado a carta de vinhos de grandes nomes da gastronomia italiana, foi harmonizando a bebida com ingredientes brasileiros no premiado restaurante Dom, de Alex Atala, que ela foi reconhecida como uma das melhores *sommelières* do Brasil. Em 2012, foi eleita a melhor do país pelas revistas Gula e Prazeres da Mesa e, em 2013, a melhor de São Paulo pela revista Veja São Paulo.

Aos 34 anos, ela hoje divide o tempo entre sua própria consultoria, a Coltrane, por meio da qual presta serviço para adegas particulares, eventos e empresas, as aulas na Associação Brasileira de Sommeliers e os cuidados com o filho Francisco, de 4 anos. Nesta entrevista, Gabriela fala sobre suas memórias como aluna do Dante, sua trajetória no mundo dos vinhos e sua paixão por servir.

Gabriela estudou no Dante do Jardim até o final do Ensino Médio. Na foto, em aula de música no primário (hoje Fundamental 1) – ela é a primeira da direita para a esquerda

Gabriela ha studiato al Dante dalla scuola materna fino alla fine delle Scuole Superiori. Nella foto, scattata durante una lezione di musica della scuola primaria (oggi Fundamental 1), lei è la prima da destra a sinistra



Arquivo pessoal Gabriela Monteleone

DC: *Antes de falar de vinho, me conte sobre sua passagem pelo Colégio.*

Gabriela Monteleone: Comecei a estudar no Dante lá pelos 5 anos, entrei no Jardim e fiquei até terminar o Colegial. Passei uma vida lá. Sempre gostei do Colégio, tenho amigos que fiz naquela época até hoje. Meu filho tem 4 anos e já coloquei ele na lista de espera da escola. Tenho boas lembranças de lá.

DC: *Você se lembra de momentos que tenham sido marcantes para você na escola?*

GM: Eu me lembro muito também daqueles momentos de final de ano, quando o pessoal tentava tocar o sino do Colégio e saía correndo. Essas bagunças eram muito bacanas. Também gostava muito das excursões tipo ir ao zoológico. Sair do ambiente escolar junto com o pessoal era muito bom.

DC: *Depois de formada no Dante, você foi estudar gastronomia, certo?*

GM: Fiz um semestre de hotelaria, mas o curso não fez muito sentido para mim. Migrei para gastronomia na mesma faculdade, a Anhembi Morumbi. Era um curso novo, ninguém sabia direito o que era. Fui meio que por orientação do meu pai, que falou que achava que tinha tudo a ver comigo, porque eu já trabalhava na área, era garçonete em um pub na Vila Madalena.

DC: *E como começou a sua história com o mundo do vinho?*

GM: Meu estágio durante a graduação foi numa enoteca que só trabalha com vinhos italianos, a Acqua Santa. E eu tive que estudar muito para fazer o atendimento e entender o que eu estava servindo para as pessoas. Porque na minha família não tinha essa

tradição de tomar vinho. Então, eu tive que conhecer e gostei muito. Comecei a me envolver com o assunto. E a minha chefe, em 2005, precisou viajar à Itália para visitar produtores de quem ela importava. Eu tinha uma facilidade com o italiano, apesar de não ser fluente, e fui com ela para ajudar. Ficamos quase um mês visitando produtores! E quando voltei eu já sabia que esse era o caminho que eu ia seguir.

DC: *Pode contar sobre a experiência de trabalhar em importantes restaurantes italianos como Gero e Pomodori?*

GM: Todo mundo que é de gastronomia já trabalhou num restaurante italiano. Uma vez um *sommelier* amigo falou que existe um porquê do sucesso desses restaurantes em São Paulo, que vai além da questão da imigração. É o fato de que a cozinha italiana não cansa. Você consegue comer todo dia um prato da culinária italiana. Se não sabe o que fazer em casa, faz um macarrão e resolve. E tem uma harmonização de vinhos ali que é fácil, já montada. Eu trabalhei no Ici Bistrô e na abertura do Tappo Trattoria (que é do mesmo grupo) como *maitre sommelier*. Depois passei por outros lugares e fui para o Pomodori num momento interessante, porque o Jefferson Rueda, proprietário, tinha acabado de reestruturar a sociedade, e o sócio que fazia a parte de vinhos tinha saído. E ele me chamou para trabalhar lá. Era um restaurante bem pequeno, mas ele fazia uma cozinha italiana muito inventiva. E eu consegui colocar algumas práticas que são bem tradicionais da escola italiana como a de adivinhar taças. Depois eu saí de lá e fui para o Gero, onde fiquei um ano. Foi bom por um lado e péssimo por outro.

DC: *Por que péssimo?*

GM: Era para ser mais moderno, mas era um restaurante supertradicional. Era o segundo do Grupo Fasano. E tinha uma estrutura muito machista. Eu era a única mulher no salão, acho que dentro do Grupo Fasano inteiro. Eu era mais nova, mas já era formada há tempos, já trabalhava em restaurante e sabia o que tinha que fazer. Mas era muito difícil. Senti a pressão sexista, não consegui mudar a carta. Não consegui espaço. E ainda na época eu era casada com o Manoel Beato, que era *sommelier-chefe* do Fasano. E ele não conseguia me ajudar porque se fizesse isso diriam que era porque eu era mulher dele. Foi conturbado. Eu estava ali para abrir garrafa e servir. Tudo bem, é a essência do meu trabalho, mas eu posso fazer mais do que isso. Foi frustrante, porque é um grupo onde todos do meu meio desejam trabalhar.

DC: *E como veio o convite para trabalhar no Dom?*

GM: Numa segunda-feira, dia da nossa folga, eu estava no Bar da Dona Onça tomando cerveja quando tocou meu telefone. Era o Alex Atala me chamando

para conversar. Ele falou que estava muito feliz com a equipe dele, com o gerente de sala, mas achava que a carta de vinhos não estava acompanhando o menu. Queria saber se eu não topava trabalhar lá. Eu falei que precisava pensar, mas saí de lá já sabendo que queria trabalhar no Dom. Isso foi em 2011, quando ele estava despontando no ranking, mostrando ingredientes brasileiros para o mundo inteiro. Antes de ir, eu falei para ele que já tinha programado ficar um mês na Europa, de férias, para visitar regiões de vinho em Portugal e Espanha. E ele disse que tudo bem, para eu fazer a viagem, e pediu que eu fizesse um estágio num restaurante na Espanha, o El Celler de Can Roca. Ele falou “vai lá e depois pensa no que você quer fazer aqui”. Fiquei lá por um tempo no restaurante que é dos melhores do mundo entre os criativos. São três irmãos operando: um é chef de cozinha, outro é *pâtissier* e outro chef de sala dos mais respeitados e sensíveis da área de harmonização. E ali eu aprendi o que eu queria fazer, que era a harmonização prato a prato, com precisão, timing de serviço. E, quando voltei, fui aos poucos fazendo isso no Dom.

DC: *É mais difícil criar uma harmonização para ingredientes tipicamente brasileiros?*

GM: Não, é fácil. É que, como a gente não conhece muito, no nosso imaginário tem a ideia de que é difícil, mas não é. São ingredientes delicados, em termos de textura e de sabor, e têm uma paleta de aromas das mais ricas. É um parque de diversões para *sommelier*. E fica fácil quando se conhece.

DC: *Você teve espaço para criar no Dom?*

GM: Tinha autonomia total. Depois eu engravidei, nasceu o Francisco, tirei licença-maternidade, voltei e fiquei mais um ano. Mas como eu e o meu ex-marido trabalhávamos em restaurante, a vida começou a ficar difícil quando meu filho ficou mais velho. E resolvi sair. Mas foram quase quatro anos de muito aprendizado. Depois fiquei um tempo fora, só curtindo o Francisco, e agora estou numa outra fase da sommelieria.

DC: *Em quais projetos você trabalha atualmente?*

GM: Tenho uma consultoria, a Coltrane, em que fazemos eventos, curadoria de vinhos, adegas particulares e atendemos alguns poucos restaurantes. E tem a Kombino, que é um projeto que tenho com meu irmão, de um bar de vinhos itinerante, numa kombi. Levamos ela em feiras e eventos. Já servimos em diversos lugares, como numa feira de produtos artesanais e sustentáveis em que eu fiz uma curadoria só com rótulos sustentáveis e biodinâmicos, e também no meio de um bloquinho de carnaval na Pompeia.

DC: *Do que você mais gosta no trabalho de sommelier?*

GM: Do serviço. Gosto de servir, de estar ali à disposição da pessoa para fazer daquela uma

MAIS
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!



“Uma vez um *sommelier* amigo falou que existe um porquê do sucesso dos restaurantes italianos em São Paulo, que vai além da questão da imigração. É o fato de que a cozinha italiana não cansa. Você consegue comer todo dia. Se não sabe o que fazer em casa, faz um macarrão e resolve. E tem uma harmonização de vinhos ali que é fácil, já montada”

“Una volta un mio amico *sommelier* mi ha detto che c'è un motivo dietro il successo di questi ristoranti a San Paolo, che va oltre la questione dell'immigrazione. E ciò si deve al fatto che la cucina italiana non stanca mai. Puoi mangiare ogni giorno un piatto tipico italiano. Se non sai cosa cucinare a casa, prepari la pastasciutta e sei a posto. E in questo caso l'armonizzazione dei vini è facile, [perché] è già standardizzata”

hora e meia uma boa experiência. Gosto de apresentar uma história que alguém construiu e engarrafou. Porque o *sommelier* não produz nada. Não faz vinho, não faz prato. Está no meio do caminho. O momento em que ele cria é na harmonização. E ele pode melhorar o trabalho de quem fez o vinho e do chef de cozinha.

DC: *Você costuma contar a história de quem produziu o vinho?*

GM: Sim, sempre. Acho que é mais importante do que falar do solo ou algo assim. O raciocínio de quem está por trás daquele vinho é bem importante. Pode ser um raciocínio mais técnico, de alguém que queria determinada uva em tal lugar e conseguiu. Ou aquele que faz vinho de um determinado jeito porque naquela região sempre foi feito assim e ele mantém a tradição. Acho isso mais importante do que falar que ficou 24 meses numa barrica. Falar da história pode impactar e pode fazer mais sentido gustativamente do que falar da técnica.

DC: *Você acha que hoje tem mais espaço para mulheres nesse mercado de sommeliers?*

GM: A entrada da mulher nesse mercado

acompanhou todas as outras áreas. A gente tem hoje em dia mais mulheres em todos os campos. Porque elas resolveram que talvez não queiram casar, ter filho, ou que querem ter uma vida mais igualitária com seu parceiro ou parceira. Mas, quanto a ter mais espaço, tenho parcimônia para falar, porque não gosto muito do discurso feminista que acaba achatando muito a responsabilidade do profissional. Existem profissionais muito bons e muito ruins, sejam mulheres, sejam homens. Vejo gente boa e ruim independentemente do gênero.

DC: *Mas você acha que muitas mulheres ainda passam por experiências machistas como a que você já teve, de não conseguir ter autonomia no ambiente de trabalho?*

GM: A gente está numa cultura patriarcal e machista. Acho que vamos passar por isso sempre. Acho que é pontual e que infelizmente vai sempre existir enquanto não rompermos esse padrão cultural. Não sei se teve melhora, mas acho que as pessoas estão mais conscientes.

DC: *Você acha que aumentou mesmo o interesse do brasileiro pelo vinho nos últimos anos? Como avalia isso?*

GM: Sim, é real. Acho que o vinho é uma bebida alcoólica que tem uma

A Kombino, o bar de vinhos itinerante de Gabriela que circula em feiras e eventos da cidade

La Kombino, la cantinetta itinerante di Gabriela che gira per le fiere e gli eventi in città



Arquivo pessoal Gabriela Monteleone

permissividade maior. Não é feio beber vinho. Ele foi muito pautado em cima da saúde, tem antioxidante, flavonoides. Uma taça de vinho faz bem. Então, as pessoas não se sentem culpadas em tomar. Eu peguei a virada do consumo. Nos meus primeiros trabalhos, as pessoas jantavam bebendo uísque. Hoje em dia é bem raro a pessoa tomar um destilado. Elas reconhecem o vinho como alimento. E isso é muito bom. E tem um outro lado, que é o da socialização. As pessoas partilham a garrafa do vinho. Acho também que hoje as pessoas têm muito mais informação do que havia antes. Facebook, Instagram, sempre se posta muita coisa sobre comida, o vinho que se bebe, existem aplicativos. Isso aquece muito o mercado, mexe com a curiosidade das pessoas. Há muito mais oferta de rótulos. E as pessoas estão deixando de lado alguns preconceitos em relação a tudo. Eu sou otimista. Não temos tradição em vinícolas como em outros países, apesar de haver imigrantes no Sul produzindo. Mas somos um entreposto de comércio interessante, temos acesso a estilos diferentes de vinho.

DC: Você estudou em um colégio italiano, fez estágio numa enoteca que só tinha vinhos da Itália, viajou para lá para visitar produtores, trabalhou em vários restaurantes italianos. Qual é a ligação da sua família com a cultura italiana?

GM: Meu nome é Gabriela Monteleone. Não tem um Silva no meio. Durante muitos anos, a Itália foi a minha referência mais forte de cultura. Eu me descobri brasileira há muito pouco tempo. Quando comecei a viajar para fora, comecei a me reconhecer como brasileira. Antes só me identificava com a cultura italiana.

DC: Quem era italiano na sua família?

GM: Meus bisavós por parte de pai. E minha avó falava muito italiano com a gente. Por parte de mãe, sou bem brasileira, tem negro, tem índio, austríaco, português. Tenho muito orgulho. E a cultura italiana é muito próxima da nossa. Tenho contato com pessoas do mundo todo por conta da profissão, produtores de vinho etc. E tenho muitos amigos na Itália. Às vezes, se eu estou numa mesa na França, com amigos, eu tenho que me encaixar na dinâmica deles. Na Espanha, também tenho que me encaixar. Quando estou na Itália, eu sento à mesa e já vou pegando as coisas, eu me sinto em casa. E com eles aqui no Brasil é a mesma coisa.

DC: Tem algum vinho que você já tomou e que considera inesquecível?

GM: Acho sacanagem falar de um só. Mas pensei

no primeiro vinho que tomei prestando atenção e que falei: “hum, acho que vou mexer com essas coisas de vinho e comida”. Foi num restaurante em Ribeirão Preto, estava com meu pai, que era um superapreciador de restaurantes. A gente saía para jantar todo dia, para felicidade da minha mãe, que não precisava cozinhar. Estávamos num restaurante pequeno e ele pediu um vinho. E, quando eu tomei, pensei: “nossa, que vinho gostoso”. Era um Pinot Noir Gran Reserva, de um produtor chamado Humberto Canale, da Patagônia, Argentina. É superclássico. Foi o primeiro que tomei prestando atenção e que me despertou. Já voltei a esse vinho e não me encantou tanto, mas ele teve essa história.

“Quando vou servir, sempre falo um pouco da história de quem produziu o vinho. Acho isso mais importante do que falar que ficou 24 meses numa barrica. Falar da história pode impactar e pode fazer mais sentido gustativamente do que falar da técnica.”

“Quando sto per servire, racconto sempre un po' della storia del produttore del vino. Credo che ciò sia più importante del dire che il vino è rimasto 24 mesi in una botte. Raccontare la storia può sortire un effetto più ampio e può generare un senso più forte dal punto di vista gustativo rispetto alle spiegazioni tecniche”

{CAPA/COPERTINA}

REDONDINHAS ARTESANAIS

Seguindo a cartilha clássica napolitana ou ousando em coberturas que fogem do tradicional, novas casas paulistanas quebram paradigmas e apresentam discos menores, para comer sem dividir

Por Renata Helena Rodrigues

DISCHETTI ARTIGIANALI

Seguendo la classica ricetta napoletana o sperimentando condimenti non convenzionali, nuovi locali della città cambiano paradigmi e presentano dischi più piccoli, da mangiare da soli

Traduzione dell'articolo a pagina 65

A Verduretta, da Rossopomodoro, leva molho de tomate, abobrinha, berinjela, tomate-cereja e pesto de manjeriçao

La Verduretta, della Rossopomodoro, è condita con sugo di pomodoro, zucchine, melanzane, pomodorini ciliegia e pesto

DivulgacaoRossopomodoro



MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!



Não faz muito tempo, a única pizza individual que os paulistanos conheciam eram as superfaturadas versões “brotinho”. Pois, de uns tempos para cá, o cenário mudou. E muito.

Nos últimos cinco anos, São Paulo, que, não por acaso, já levava o apelido de capital da pizza, viu pipocarem casas que desafiaram o modelo antigo de consumo da receita. Na terra em que se come mais de 500 mil redondas todos os dias, de acordo com levantamento da Associação Pizzarias Unidas do Estado de SP (Apuesp), os comensais ganharam ainda mais opções. Isso porque os populares discos de massa, antes exclusividade da refeição noturna, passaram a ser vendidos também no almoço e, em alguns casos, em ambiente sem firulas (ou talheres). Além disso, nessa nova onda, as oito fatias deram lugar a quatro ou mesmo a discos servidos sem cortes. Conselho amigo? Nessas casas também não vale pedir as populares versões meio a meio.

Uma das pioneiras é a Leggera Pizza Napoletana, aberta em outubro de 2013, em Perdizes. A casa opera sob a batuta do trio formado por Fabio

Muccio, Bruno Caccavale e Andre Nevoso Guidon. Membros de uma mesma família, eles já preparavam pizzas de maneira informal, em casa, buscando reproduzir as redondas típicas de Nápoles. “Uma das características que mais encantavam a gente na receita napolitana é que a massa não é nada pesada”, lembra Muccio. “Por isso o nome escolhido para batizar nosso negócio foi ‘leggera’, que significa ‘leve’ em italiano.”

Com a bagagem de ter estudado e trabalhado em Nápoles, Guidon, o pizzaiolo do grupo, tornou-se representante da Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) no Brasil. A entidade é responsável pela certificação de casas que seguem as formulações da legítima receita napolitana. E, como era de se esperar, em seu restaurante, os procedimentos são seguidos minuciosamente e explicados em detalhes pelos garçons a cada novo cliente.

A brigada é bem treinada para contar que a massa, produzida exclusivamente com farinha italiana, é resultante de um processo de fermentação natural que dura pelo menos 24 horas. Os discos, que

Uma das duas pizzarias que ostentam o selo de certificação da AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), a Leggera Pizza Napoletana foi uma das pioneiras a servir as redondinhas na cidade — abriu em 2013 em Perdizes

Una delle due pizzerie che ostentano l'adesivo di certificazione dell'AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana), la Leggera Pizza Napoletana è stata una delle prime a servire i dischetti in città — è aperta dal 2013 a Perdizes



Leggera Pizza Napoletana



Uma pizza verdadeiramente napolitana deve ter sua massa fermentada por várias horas e aberta sem rolo. Os tomates devem ser desmanchados com as mãos para a produção do molho e o forno precisa estar bem quente: na Leggera, a temperatura passa dos 400 graus Celsius

Una vera pizza napoletana è fatta con impasto lievitato per molte ore ed è stesa senza mattarello. I pomodori devono essere passati a mano per produrre il sugo e il forno dev'essere molto caldo: da loro, la temperatura va oltre i 400 gradi Celsius

podem ou não levar tomate pelado italiano, são cobertos com queijos e embutidos de produção artesanal. A maioria leva mozzarella do tipo fior di latte, bem alva, fresca e cremosa.

“A Leggera funciona como um espaço de evangelização”, brinca Muccio. “Aqui, seguimos à risca as orientações da AVPN a fim de apresentar para o brasileiro esse produto de que tanto gostamos.” Tida como patrimônio cultural italiano, a receita napolitana é defendida, desde 1984, pela AVPN. A ideia da organização é valorizar e defender os preceitos da preparação original, preservando essa tradição secular.

Além da longa fermentação, outros aspectos fundamentais do processo clássico são a abertura da massa na mão, sem rolo, e a utilização de tomate pelado italiano. O fruto cozido que chega ao Brasil em latas também é manipulado manualmente para que vire uma pasta lisa, sem pedaços grandes.

No salão da casa na zona oeste paulistana, a decoração também remete ao país da bota. Ali, o público encontra algumas fotos antigas de

Na Leggera Pizza Napoletana, os discos, que podem ou não levar tomate pelado italiano, são cobertos com queijos e embutidos de produção artesanal. A maioria leva mozzarella do tipo fior di latte, bem alva, fresca e cremosa.

I dischi, con o senza pomodori pelati italiani, vengono ricoperti di formaggi e prosciutti artigianali. Sulla maggior parte delle pizze della Leggera Pizza Napoletana si mette il fiordilatte molto bianco, fresco e cremoso.

“É comum as pessoas acharem o disco grande demais, mas elas se surpreendem com a leveza e acabam comendo inteira”, afirma Fabio Muccio, da Leggera

“Succede spesso che le persone trovano il disco troppo grande, ma poi si sorprendono con la leggerezza della pizza e finiscono per mangiarla tutta”, dice Fabio Muccio, della Leggera Pizza Napoletana

Nápoles afixadas em uma das paredes do salão. Outro quadro exibe, enfileiradas, as cartas de um baralho de escopa trazido pelo avô de Muccio na viagem de navio quando imigrou para o Brasil. Fazem sucesso no endereço pedidas como a tradicional margherita, com mozzarella fresca e manjericão, e a marinara, que leva apenas o molho, orégano, manjericão, alho e azeite. Essas duas receitas, aliás, são obrigatórias no menu de qualquer casa em busca da certificação da AVPN.

O cardápio, que lista redondas com preços entre R\$ 32 e R\$ 39, também reserva espaço para sugestões mais autorais. Entre elas, a batizada de La Divina Commedia, receita que rendeu a Guidon o título de melhor pizzaiolo emergente na edição de 2014 do Pizzafestival, em Nápoles, na Itália. Nessa criação, ele combina mozzarella de búfala, manjericão, parmesão, provolone defumado, linguiça curada picante, cebola roxa caramelizada e um fio de azeite.

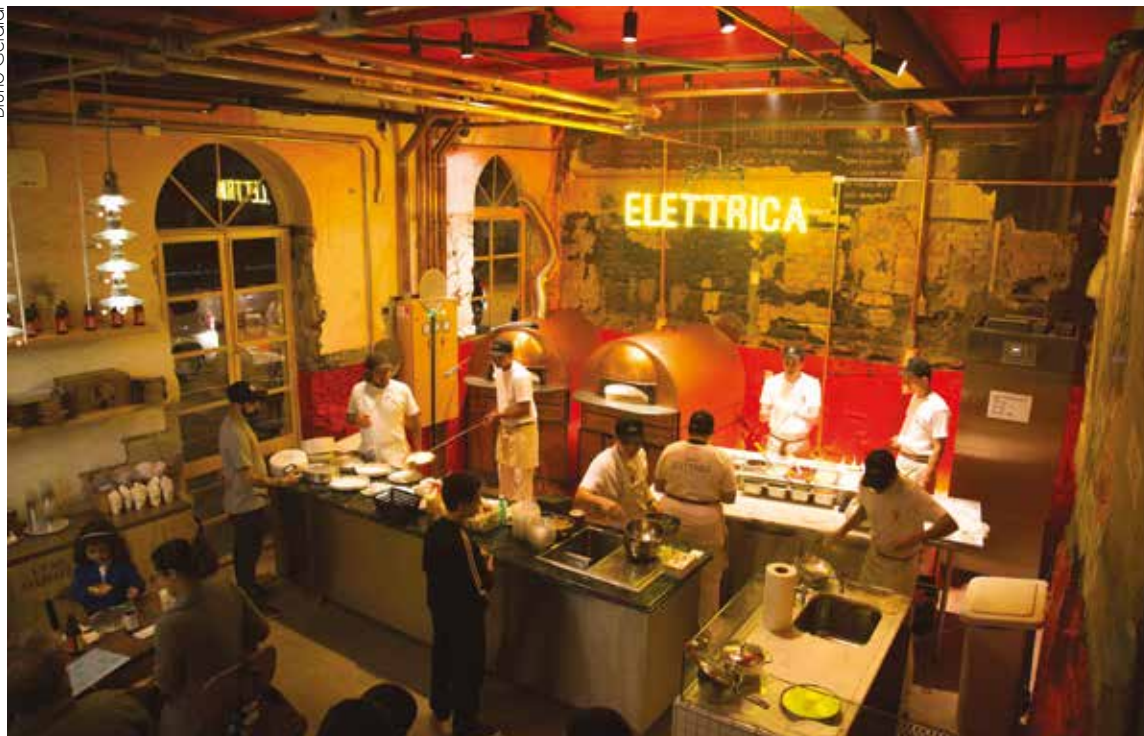
Para Muccio, apresentar um novo produto em uma cidade que já consome tantas pizzas é um

Entre as opções mais ousadas da Napoli Centrale está a pizza que leva burrata, mozzarella fresca, presunto cru e raspas de limão-siciliano

Una delle opzioni più originali della Napoli Centrale è la pizza che abbina burrata, mozzarella, prosciutto crudo e scorze di limone



Divulgação Napoli Centrale



Ambiente da Bráz Elettrica, na rua dos Pinheiros, que tem ar de balada, autoatendimento e fornos elétricos importados. A casa serve discos menores, mas não segue a cartilha napolitana e ousa mais nas combinações de ingredientes

Nel locale della Bráz Elettrica, in rua dos Pinheiros, l'atmosfera è da discoteca, il servizio è self-service e i forni elettrici sono importati. I loro dischi sono più piccoli, ma non seguono i dettami della scuola partenopea, e la casa sperimenta un po' di più nella combinazione degli ingredienti

desafio. “É comum as pessoas acharem o disco grande demais, mas elas se surpreendem com a leveza e acabam comendo inteira”, conta. A massa de fácil digestão é característica garantida pela fermentação longa, processo que proporciona também a elasticidade do produto.

Outro aspecto marcante dos discos preparados de acordo com a cartilha napolitana é a espessura

fina, mas com bordas bem altas. Essas proporções são favorecidas pelo forno, sempre muito quente. Na Leggera, no calor da lenha o termômetro ultrapassa os 400 graus Celsius. Dessa maneira, as pizzas demoram pouco mais de um minuto para assar. O resultado nas bordas, que ganham volume, e também na base garante cor e sabor de tostado na medida.

A REGRA É CLARA

A Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) criou um decálogo, que reúne uma dezena de parâmetros que devem ser respeitados durante o preparo da legítima pizza napolitana. Entre as diretrizes, está o tempo mínimo de fermentação, de 8 horas, assim como os ingredientes que a massa pode conter: apenas farinha, água, sal e fermento. Durante a preparação, a associação afirma que devem ser priorizados insumos da região da Campânia, principalmente no que diz respeito à escolha do tomate e da farinha. O resultado é uma pizza de formato circular, com bordas douradas de um a dois centímetros, cuja parte central tenha espessura que não ultrapasse quatro milímetros. O diâmetro do disco, que precisa ser aberto manualmente, não deve superar 35 centímetros. Já o cozimento, que nunca pode acontecer dentro de assadeiras, leva entre 60 e 90 segundos.

OUTRAS PIZZAS DA NOVA GERAÇÃO

Carlos

Aberta em 2015, não demorou para ganhar fama – e longas filas na porta. Instalada em uma agradável casa da Vila Madalena, a pizzaria tem mesinhas espalhadas pelo salão à meia-luz e por uma pequena varanda na frente do imóvel. A massa, que fermenta mais de 30 horas, é aberta manualmente até obter forma de um disco com cerca de 20 centímetros de diâmetro. Assadas no calor do forno a lenha por no máximo um minuto, as redondas recebem coberturas que fogem do trivial. As receitas são do chef argentino Luciano Nardelli, um dos sócios do restaurante. Entre as sugestões, há versões como a que reúne abobrinhas, mozzarella, parmesão, mascarpone e manjeriço. A pedida batizada com o nome da casa combina mozzarella, radicchio, ricota, parmesão e linguiça curada. Um dos segredos do lugar é o molho, elaborado apenas com tomates assados no forno a lenha, azeite e manjeriço.

•Rua Harmonia, 501, Vila Madalena, tel.: (11) 3813-2017

A Pizza da Mooca

Fellipe Zanutto, à frente da casa, comanda outros negócios de sucesso na região da Mooca, zona leste paulistana. Entre eles o restaurante Hospedaria, com receitas inspiradas na cozinha dos primeiros italianos que aportaram na região, e a cafeteria Cantina, instalada dentro do Museu da Imigração. Na pizzaria, sua primeira empreitada aberta em 2011, o ambiente é moderninho, com paredes de tijolo aparente. No forno a lenha que funciona à vista da clientela, são preparadas redondas de tamanho individual, espessura fina e altas bordas, elaboradas com massa de longa fermentação. O cardápio, porém, não se limita às combinações tradicionais. Entre as receitas inventivas, estão a Veggie, que leva molho de abóbora, cogumelos, pimenta jalapeño, rúcula e noz-pecã; e a Da Nonna, coberta com confit de frango, molho pesto, creme de queijo e rúcula. Margherita, marinara e outras pedidas clássicas completam o menu. Recentemente, em julho de 2017, Zanutto empreendeu em outra vizinhança, abrindo a Da Mooca Pizza Shop, na Vila Madalena. Na casa pequenina, os clientes pedem direto no balcão e comem em mesas coletivas. A especialidade do lugar são as pizzas romanas, de massa aerada e espessura mais grossa, que lembram uma focaccia e são cortadas em quadrados ou retângulos.

•A Pizza da Mooca - rua Guaimbé, 439, Mooca, tel.: (11) 3571-1221
•Da Mooca Pizza Shop - rua Girassol, 273, Vila Madalena

Bráz Elétrica

Um imóvel de esquina, na badalada rua dos Pinheiros, tem paredes grafitadas e mesas coletivas. O clima descolado pode causar estranhamento a quem busca semelhanças com a casa-mãe, a Bráz, mas a proposta aqui é completamente diferente. Com sistema de autoatendimento, os clientes fazem os pedidos no caixa e os retiram diretamente em um balcão posicionado diante dos fornos. Os equipamentos, aliás, são uma atração à parte: importados de Nápoles, são elétricos e, com temperaturas altíssimas, assam as pizzas em cerca de um minuto. Apesar de terem tamanho individual e bordas altas, as receitas fogem da ortodoxia napolitana. Em uma parceria com Anthony Falco (ex-Roberta's, em Nova York), as pedidas ganham coberturas como a Supertramp, que reúne mozzarella, pancetta, clara de ovo, purê de batata e um fio de gema. A versão da tradicional portuguesa servida na casa leva mozzarella, presunto cozido, cebolas caramelizadas, clara de ovo, azeitona verde e um fio de gema. Aberta diariamente a partir do meio-dia, o lugar estende o horário aos fins de semana: vai até 4h da manhã às sextas e aos sábados.

•Rua dos Pinheiros, 220, Pinheiros, tel.: (11) 3061-5132

Rossopomodoro

Quando a rede italiana Eataly abriu as portas de seu primeiro megaempório em terras brasileiras, em 2015, logo ganhou popularidade o espaço dedicado às pizzas de inspiração napolitana. O sucesso foi tanto que, em julho de 2017, a Rossopomodoro abriu seu primeiro endereço solo na capital paulista, no bairro do Itaim Bibi. A fabricação das redondas da casa envolve diversos ingredientes trazidos diretamente da região da Campânia, na Itália, mesma origem dos fornos a lenha que assam as pedidas de tamanho individual. As receitas do pizzaiolo italiano Rosario Minucci, natural de Nápoles, são elaboradas a partir da massa que fermenta por pelo menos 24 horas. Além da clássica margherita, um dos carros-chefes, os discos recebem coberturas como a Verduretta, que reúne molho de tomate, abobrinha, berinjela, tomate-cereja e pesto de manjeriço. Versão fechada, o calzone é uma pizza recheada com molho de tomate, presunto cozido, ricota de búfala, mozzarella e manjeriço.

•Rua Pedroso Alvarenga, 909, Itaim Bibi, tel.: (11) 3073-1544
•Eataly - avenida Presidente Juscelino Kubitschek, 1489, Vila Nova Conceição, tel.: (11) 3279-3300

Atualmente, a AVPN certifica apenas cinco marcas no Brasil, duas delas em São Paulo. Além da Leggera, o outro estabelecimento que ostenta o selo é a Napoli Centrale, no Mercado Municipal de Pinheiros. À frente desta empreitada estão Marcos Livi, cozinheiro e empresário de outros celebrados endereços, caso dos bares Verissimo e Quintana e da padaria Officina, e Gil Guimarães, pizzaiolo no comando da Baco, casa de Brasília que também ostenta certificação.

A dupla que compõe a sociedade se formou após Livi experimentar a receita preparada no endereço brasileiro de Guimarães. A experiência surpreendeu o gaúcho, que está radicado em São Paulo há 25 anos. “Tinha contato com boas pizzas, mas não conhecia a napolitana”, lembra Livi. “Hoje eu entendo o que me surpreendeu naquele momento: o tempo de fermentação, a leveza da massa e a quantidade comedida de ingredientes.”

Antes de inaugurar o novo negócio, focado nas redondas ao estilo napolitano, porém, a dupla foi a Nápoles para que Livi pudesse criar familiaridade com a receita e suas variações. A viagem rendeu novas descobertas e alguns quilos a mais na balança. “Havia dias em que a gente comia quinze pizzas diferentes.”

O resultado da intensa experiência gastronômica foi traduzido em diversas referências no projeto da Napoli Centrale. Inaugurada em setembro do ano passado, a casa está instalada no Mercado Municipal de Pinheiros, entreposto que opera desde a década de 1970, mas que passou por uma revitalização intensa no início de 2016.

Com curadoria do chef Alex Atala, por meio de seu Instituto Até, o espaço passou a abrigar três lojas dedicadas a produtos de cinco biomas brasileiros (Pampa, Cerrado, Caatinga, Mata Atlântica e Amazônia), além de virar endereço de boas cozinhas. Um dos pioneiros do espaço,

Antes de inaugurar o novo negócio, Marcos Livi e Gil Guimarães foram a Nápoles para que Livi pudesse criar familiaridade com a receita e suas variações. A viagem rendeu novas descobertas e alguns quilos a mais na balança. “Havia dias em que a gente comia quinze pizzas diferentes.”

Prima di inaugurare la nuova impresa, Marcos Livi e Gil Guimarães fecero un viaggio a Napoli affinché Livi potesse acquisire familiarità con la ricetta e le sue varianti. Il viaggio finì per portargli nuove scoperte e qualche chilo di troppo sulla bilancia. “C'erano giorni in cui mangiavamo quindici pizze diverse.”

Angelo Dal Bo



Pizzas da Rossopomodoro, que teve sua primeira unidade aberta dentro do Eataly e fez tanto sucesso servindo as pizzas individuais que hoje tem um endereço só dela no Itaim Bibi

Le pizze del Rossopomodoro, che ha aperto la sua prima unità da Eataly ed ha riscosso un successo così grande con le pizze preparate per un'unica persona che oggi ha un proprio indirizzo nel quartiere Itaim Bibi



Ambiente da Rossopomodoro, no Itaim Bibi: o princípio da massa simples, com poucos ingredientes e fermentação longa foi parar até na decoração do espaço

La sala del Rossopomodoro, nel quartiere Itaim Bibi: l'idea dell'impasto semplice, con pochi ingredienti e a lunga lievitazione, ha raggiunto persino l'arredamento dello spazio

atuante desde 2014, mesmo antes da renovação, o boliviano Checho Gonzales serve suas receitas no box vizinho à Napoli Centrale.

A localização dentro de um espaço público sujeitou o projeto a algumas limitações. No caso da Napoli Centrale, adaptações precisaram ser feitas principalmente com relação ao forno, já que o uso de lenha é proibido dentro do entreposto, por questões de segurança. A solução foi trazer de Nápoles o único forno a gás certificado pela AVPN. “Não tem jeito, para fazer a pizza napolitana você tem que seguir exatamente um ritual”, explica Livi. “É um processo que envolve procedimento, regra e padrão.”

Assim, seguindo o passo a passo da fórmula clássica, depois de bater por 40 minutos e descansar fermentando por pelo menos 36 horas, a massa elaborada com uma mescla de três farinhas italianas é aberta manualmente até atingir o diâmetro de aproximadamente 35 centímetros. “É um processo tão cuidado, desenvolvido com tantos anos de prática, que seguir essas diretrizes diminui a margem de erro”, afirma Livi. “Os italianos foram muito felizes ao fazer uma receita simples de farinha, água, fermento e sal, mas que resulta em algo complexo em textura e sabor.”

No cardápio com apenas sete sugestões fixas e preços que vão de R\$ 20 a R\$ 32, figuram as duas

pedidas clássicas obrigatórias, a marinara e a margherita, esta campeã de pedidos. Mas a dupla de cozinheiros também cria novas combinações apostando na *expertise* de Livi entre as panelas. Exemplo das acertadas criações é a cobertura que reúne burrata, mozzarella fresca, presunto cru e ganha perfume cítrico graças à adição de raspas de limão-siciliano.

A montagem feita diante dos olhos da clientela impressiona pela rapidez. Agilidade é característica fundamental para todos os 14 funcionários da equipe. Isso porque a casa, que costuma lotar no horário do almoço, vende cerca de 150 discos por dia durante a semana – número que dobra aos sábados. Depois de receber os ingredientes da cobertura, uma pá leva a massa crua ao forno e são necessários pouco mais de 60 segundos sobre a pedra quente e a temperatura em torno de 470 graus Celsius para que a pizza esteja pronta.

Cortada em quatro pedaços, a redonda da Napoli Centrale é servida sobre tábuas de acrílico forradas com papel pardo. A proposta da casa é que a experiência seja descontraída e livre de firulas. Depois de pedirem diretamente no caixa, os clientes se aboetam no balcão ou nas mesas altas posicionadas no corredor do mercado, onde não fazem cerimônias e comem com as mãos. Para quem não se adaptar à ideia, talheres ficam disponíveis sobre a bancada. “Gostamos desse clima democrático, no qual as pessoas se sentem livres para comer sem tantas regras de etiqueta”, explica Livi. A melhor parte, porém, é que as pizzas são vendidas a partir das 10h, durante toda a tarde até as 20h.

Preparados com a mesma massa, os “ripienos” são pizzas fechadas, semelhantes

ao calzone, que passam por fritura em óleo de sansa, obtido da última extração da oliva. A receita foi outra feliz descoberta de Livi e Guimarães na visita a Nápoles. Entre as versões mais populares na casa paulistana está a preenchida com mozzarella fresca, ricota, provolone defumado, molho de tomate e ciccioli, espécie de torresmo desidratado típico da Itália.

O time das versões assadas ganhou reforço de peso em setembro de 2017. Na ocasião, celebrou-se o aniversário de um ano da casa com combinações inventivas, que foram oferecidas por período limitado. Assinaram o menu temporário os três chefs que empreendem no mercado. Alex Atala, inspirado na cultura culinária do Sul, sugeriu o casamento de queijos artesanais serrano e colonial, pinhão, tomate, folhas de mostarda e de espinafre mais mostarda de butiá (coquinho típico). Com inspiração em suas especialidades, as receitas sertanejas, Rodrigo Oliveira, do Mocotó, criou a redonda com carne-seca na nata e abóbora cabotiá, mais pesto de coentro com beldroega e pimenta-biquinho. Por fim, o vizinho Checho Gonzales assinou a pizza de acento andino que reúne queijo meia cura, lâminas de batata, favas, milho mais molho à base de tomate, hortelã e pimenta. Prova de que Nápoles e São Paulo funcionam bem juntos e misturados.

Leggera Pizza Napoletana
Rua Diana, 80, Perdizes,
tel.: (11) 3862-2581

Napoli Centrale
Rua Pedro Cristi, 89,
boxes 83 e 84, Pinheiros,
tel.: (11) 3031-1689



Tadeu Brunelli

*O salão da osteria, como manda o conceito: aconchegante, mas sem luxos
la sala dell'osteria, come raccomanda il copione: accogliente, ma semplice*

UM PÁSSARO RARO

O pettirosso, uma ave difícil de encontrar, dá nome à osteria chefiada por Marco Renzetti, romano que pousou na América do Sul e (sorte a nossa) nunca mais voou para longe daqui

Por Natalia Horita

UN UCCELLO RARO

Il pettirosso, un volatile difficile da vedere, dà il nome all'osteria gestita da Marco Renzetti, un romano che si è posato in Sud America e (beati noi) non ha mai più spiccato il volo da qui

Traduzione dell'articolo a pagina 69

Imagina-se que as histórias pessoais de chefs de origem italiana comecem sempre na cozinha de casa, no balcão da cozinha ao lado da *mamma* ou da *nonna*, dando forma a pequenos nhoques para o almoço de domingo ou esperando pacientemente enquanto o molho de tomates apura e perfuma a casa. Mas a idílica imagem em nada lembra a infância de Marco Renzetti, de 42 anos, italiano de Roma que aprendeu a cozinhar sozinho.

“A cozinha doméstica é um mundo muito limitado. O chef profissional exercita repetição, padrão, regularidade. É algo completamente diferente do que se vê dentro de casa”, acredita. Afora as diferenças enumeradas, que distanciam a vivência caseira da profissional, Marco confessa que sua mãe “não era particularmente jeitosa com as panelas”. Mas, mesmo sem as referências clássicas da *mamma* ou da *nonna*, o italiano foi aprimorando as habilidades culinárias com o tempo e se firmou como um dos chefs mais reconhecidos do Brasil, à frente da Osteria del Pettiroso.

Funciona no bairro dos Jardins, num pedaço aquietado da alameda Lorena, o restaurante que Marco abriu em março de 2007 ao lado da mulher, a brasileira Érika Andrade. O casal se conheceu

em La Paz, cidade que ele foi conhecer durante as férias do ano de 1999 e por onde acabou ficando por conta de uma oferta de trabalho — um amigo estava vendendo o restaurante italiano que havia aberto. Em 2006, após alguns anos em funcionamento, decidiu trazer o restaurante que então comandava — também chamado Osteria del Pettiroso — para o Brasil, motivado pela vontade de mudança e pelo anseio da mulher de ficar próxima da família.

Uma vez por aqui, os dois levaram pouco mais de 1 ano para achar o imóvel, montar o cardápio e afinar a equipe. A Osteria del Pettiroso, batizada em homenagem a um pássaro raro, tem aura aconchegante, com teto meio baixo, terraço na entrada, mesas relativamente próximas umas às outras e nada da sisudez esperada dos restaurantes classudos. O chef confessa que, ao chegar a São Paulo, tomou um susto com o que era considerado um restaurante de “cozinha italiana”. “O que eu encontrei em São Paulo num primeiro momento era a expressão cultural de uma contaminação, um reflexo mais preocupado em agradar idiosincrasias locais do que em reproduzir, de fato, uma cozinha da Itália”, acredita. As idiosincrasias a que se refere são

Todeu Brunelli



Receitas clássicas são executadas com precisão e respeito às tradições gastronômicas italianas. Na foto, o cacio e pepe da casa

Le ricette classiche vengono realizzate con precisione e nel rispetto delle tradizioni gastronomiche italiane. Nella foto, il piatto cacio e pepe della casa

“O Pettiroso é um trabalho apaixonado que me dá a oportunidade de me expressar. O luxo está no prato: é esse meu lema”, afirma o chef, Marco Renzetti, que é romano

“Il Pettiroso è il frutto di un lavoro appassionato che mi offre l'opportunità di esprimermi. Il lusso è nel piatto: questo è il mio motto”, afferma lo chef, Marco Renzetti, originario di Roma



Tadeu Brunelli

elementos como massas afundadas em molhos abundantes, cozidas além do *al dente*, e outras concessões que os costumes brasileiros atribuíram à cozinha tradicional italiana, mas que, analisadas à luz do rigor técnico, configuram violações aos preparos clássicos. “O que eu encontrei aqui foi, basicamente, uma cozinha italiana empoeirada”, lembra. “É como quando traduzem as músicas dos Beatles para outras línguas: fica bom, mas longe de ser a mesma coisa”, ri.

Isso, no entanto, não o desanimou, e o restaurante foi inaugurado com cardápio focado em especialidades romanas e preparações mais fiéis às italianas. “Eu me baseei na bistronomia, conceito surgido na França e difundido pelo resto da Europa em meados dos anos 1980 e 1990”, diz. A ideia de bistronomia — atualmente lembrada em TV aberta pelo chef francês Erick Jacquin, um dos jurados do Masterchef — consiste em aliar o rigor técnico na cozinha a certa simplicidade no ambiente. Saem as toalhas de linho, as taças de cristal, o serviço afetado e a equipe numerosa e entram a atenção com os pontos corretos de preparo de cada ingrediente, insumos de qualidade, orgânicos ou provenientes

de produtores locais, foco em técnicas que valorizem o prato e a receita. No menu, tudo isso se traduz em clássicos como o spaghetti alla carbonara, o tonnarelli cacio e pepe e o linguine com vôngole, por exemplo. Desde 2015, o chef se permite alguns arroubos de criatividade, injetando toques autorais em pratos do repertório mais tradicional. É o caso, por exemplo, do risoto com tutano, açafrão italiano, caldo de vitela e queijo Grana Padano. “O Pettiroso é fruto desse movimento, é um trabalho apaixonado que me dá a oportunidade de me expressar. O luxo está no prato: é esse meu lema”, afirma Marco.

Mais sinais da aplicação do conceito de bistronomia se veem em outros elementos da casa. Criadas pela marca Studio Neves, que fornece para outros restaurantes renomados de São Paulo, as louças não são ostensivamente luxuosas, ainda que tenham design autoral e sejam feitas à mão. Atualmente, Marco e Érika administram um sítio em São Lourenço da Serra, para onde vão uma vez por semana. Vêm de lá muitos ingredientes usados nas receitas do restaurante, como os ovos e as hortaliças. No espaço de 50 mil m², onde está sendo construída uma casa “para envelhecer”, também foram plantados pés de maçã, pêssego, tangerina, limão e outras frutas. O pomar, que em alguns anos deve crescer e perfumar os arredores, vai se tornar o fornecedor oficial dos insumos para geleias e doces. No futuro, a dupla cogita a possibilidade de criar ovinos e caprinos para preparar os próprios queijos.

É na cozinha do restaurante que são produzidos todos os itens de panificação da casa (à base de fermentação natural), o mascarpone que compõe o afamado tiramisù e outros pratos, toda a parte de salumeria e, claro, todas as massas. Entre uma pergunta e outra da entrevista concedida à Dante Cultural, Marco atende uma funcionária para provar o recheio de um ravióli. “Mais um pouco de mascarpone e um dedinho de pimenta”, corrige, atento aos sabores de sua cozinha verdadeiramente italiana.

Osteria del Pettiroso
Alameda Lorena, 2155
Jardins, tel.: 3062-5338

RECEITA | RICETTA

Spaghetti alla carbonara

Ingredientes

200 g de massa seca ou 300 g de massa fresca

3 ovos

70 g de queijo pecorino ralado

70 g de queijo parmesão ou grana padano ralado

1 colher de café de pimenta-do-reino moída

100 g de pancetta

Preparo

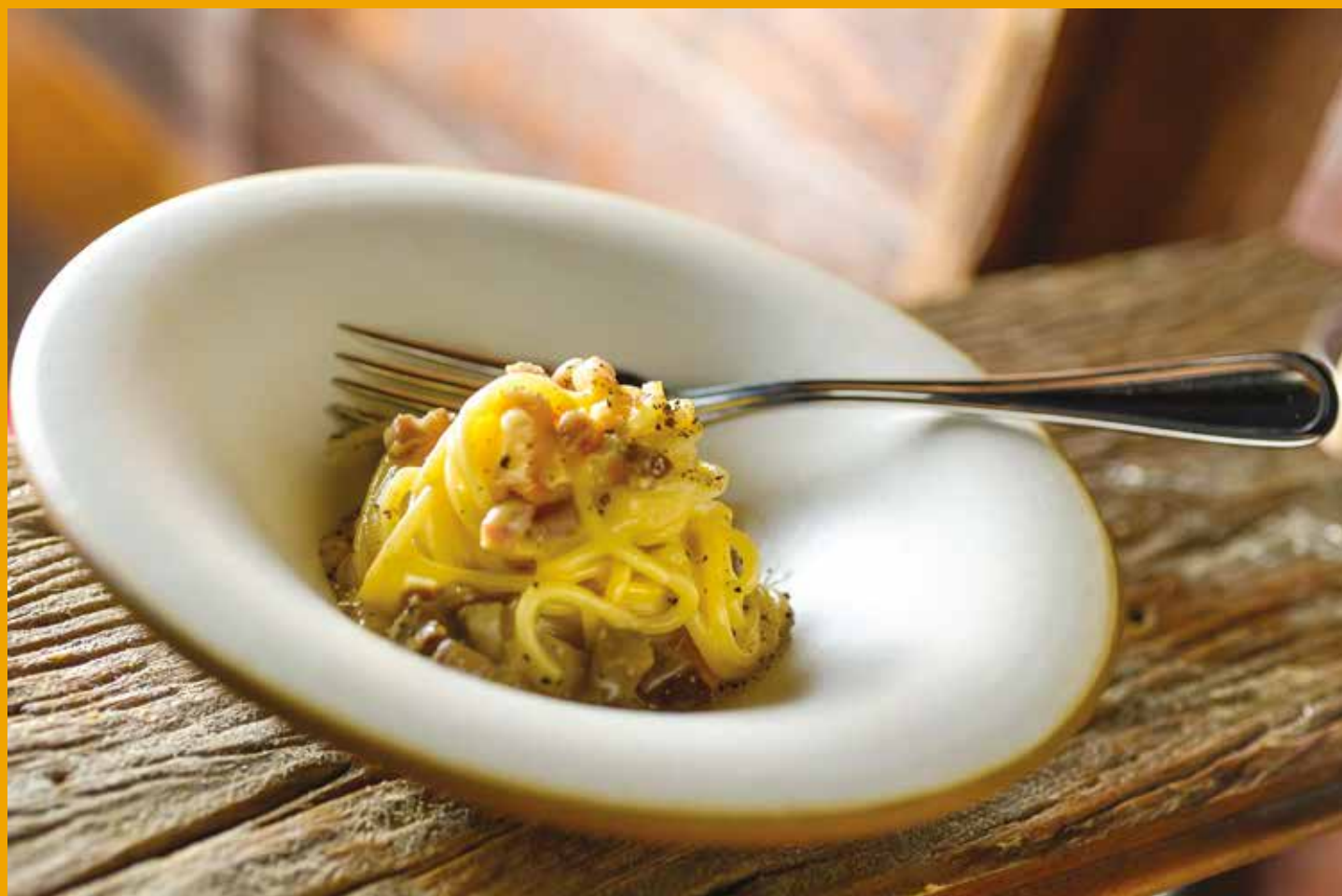
Quebre os ovos em uma tigela e misture-os com os queijos e a pimenta-do-reino. Reserve. Corte a pancetta em cubos de ½ cm e frite-os em uma frigideira. Em outra panela, cozinhe o macarrão.

Junte à pancetta um pouco da água de cozimento da massa e, em seguida, escorra o macarrão e adicione-o também. Deixe o fogo o mais baixo possível e acrescente o creme de ovos, mexendo até que ele engrosse levemente.

Dicas:

Para preservar os aromas, rale os queijos e moa a pimenta-do-reino na hora do preparo. Não use somente uma panela, caso contrário o calor retido em excesso poderá cozinhar seu ovo. E use pancetta em vez de bacon, uma vez que o bacon, por ser defumado, altera demais o sabor do prato.

Rendimento: 2 porções.



Todeu Brunelli

{MESA CONSCIENTE/TAVOLA CONSAPEVOLE}



Todeu Brunelli

DO COMEÇO AO FIM

Por Silvia Percussi

DALL'INIZIO ALLA FINE

Traduzione dell'articolo a pagina 70

A cada dia que passa temos menos tempo, mais pressa, e queremos chegar ao final de tudo sem saber como foi o começo. E então temos uma falsa sensação de completude, de que poupamos um tempo que poderá ser usado em algo mais importante – invariavelmente, trabalho ou outras obrigações do cotidiano.

Pois faço aqui uma sugestão: que tal pararmos um pouco e participarmos mais de processos inteiros? A cozinha é um lugar ótimo para exercitarmos isso, e não é preciso passar o dia todo entre as panelas para fazer valer essa lógica. Você pode, é claro, dedicar-se a uma longa receita do zero, vivenciando cada etapa e atentando para as particularidades do processo. Mas preparar algo rápido e atuar na transformação de ingredientes naturais também pode nos trazer, além da satisfação de um bom resultado, a percepção de como é importante estarmos presentes no que estamos fazendo, do começo ao fim. Só assim teremos a verdadeira dimensão do tempo.

No que diz respeito à alimentação, além de valorizar os processos, sou praticante do

equilíbrio: gosto de variedade, de refeições coloridas, não repetitivas e sem dogmas ou regras, e tomo cuidado com os modismos, dando prioridade à saúde. E gosto de provar novidades. Tenho acompanhado as mudanças de comportamento e as aspirações alimentares, as necessidades dos novos tempos. Acho que não podemos mais fechar os olhos para o futuro, mas também não podemos ignorar o que sabemos sobre comer.

É por conta disso que, na minha opinião, devemos diminuir já o consumo de carne vermelha, começando por tirá-la do cardápio ao menos um dia na semana, e nos nutrir de outras proteínas. Tudo sem sofrimento, com consciência e poupando com amor os recursos do nosso planeta.

A alimentação é viva! É fundamental estarmos sempre abertos para aprender algo novo, fazer substituições e nos habituar a novas experiências. Por isso desta vez escolhi uma receita rápida, fácil, que atende a algumas demandas da modernidade (é sem glúten e sem lactose) e que tem como principal ingrediente um produto brasileiro. Ela é um coringa na forma de servir: fica

bem como aperitivo das ceias de final de ano, em saladas e sanduíches, além de poder ser congelada — assim, quando você tiver preguiça ou pouco tempo para preparar algo do zero, pode recorrer ao seu freezer para se alimentar bem e fugir dos produtos processados e industrializados.

QUEIJO DE CASTANHA-DE-CAJU

Ingredientes

1 xícara de castanhas-de-caju cruas
Água mineral (o quanto baste)
1 dente de alho cru
1 colher de sopa de salsinha picada
Sal a gosto
Azeite (o quanto baste)

Modo de Preparo:

Deixe as castanhas-de-caju de molho em água filtrada por 8 horas. Descarte essa água. Bata as castanhas no processador com 1/3 de xícara de água mineral. Tempere com o azeite, o alho, a salsinha e o sal e bata por mais alguns segundos. Coloque em um recipiente e conserve em geladeira.

ARTE

Arte pública de Maria Bonomi
no metrô de São Paulo

*L'arte pubblica di Maria Bonomi
alla metropolitana di San Paolo*



Cultura/32
Ensaio Fotográfico/38
Perfil/44

Cultura/32
Servizio Fotografico/38
Profilo/44

Por Luisa Alcantara e Silva, Luisa Destri e Marcella Chartier

O PODER DE UMA **REFEIÇÃO DIGNA**

IL POTERE DI UN PASTO DIGNITOSO / Traduzione dell'articolo a pagina 71



Reprodução

Comer é bem mais do que apenas ingerir um alimento para sustentar o corpo. Sentar-se confortavelmente à mesa, compartilhar uma refeição benfeita com o outro, sentir o aroma e o sabor do prato, degustá-lo com tempo. Massimo Bottura, chef da famosa Osteria Francescana, em Modena, na Itália, preocupou-se em levar cada uma dessas etapas do alimentar-se bem a pessoas em situação de vulnerabilidade social. E os resultados transformadores começaram a surgir imediatamente, enquanto todos ainda estavam à mesa.

O documentário *Massimo Bottura: Teatro da Vida*, de Peter Svatek, conta a história do projeto do italiano e está disponível na Netflix. Além de proporcionar a moradores de rua uma experiência digna à mesa, a ideia é combater o desperdício. No Refettorio Ambrosiano, aberto em Milão em 2015, as refeições são elaboradas a partir de alimentos que teriam sido

descartados. E chefs famosos de todo o mundo se revezaram nos preparos no lançamento do projeto.

Além de contar a história do projeto (que inspirou uma iniciativa brasileira nos mesmos moldes no Rio de Janeiro, o Refettorio Gastromotiva), o documentário perfila alguns de seus beneficiados, mostrando o impacto que frequentar o Refettorio causou na vida de cada um, sem deixar de apontar os obstáculos que a comida não consegue transpor. (Marcella Chartier)

Massimo Bottura: Teatro da Vida

Documentário, 2016

Direção: Peter Svatek

Duração: 93 minutos

Disponível para assinantes da plataforma netflix.com

ESTRANHA OBSESSÃO

UNA STRANA OSSESSIONE / Traduzione dell'articolo a pagina 71

“A diretora nos sensibiliza ao mostrar, sempre com bom humor, os diferentes jeitos de lidar com o outro”

A dor do fim de um relacionamento é o fio condutor do filme *Histórias de amor que não pertencem a este mundo* (*Amori che non sanno stare al mondo*), dirigido pela romana Francesca Comencini e que acaba de estrear. O enredo traz Claudia, interpretada pela atriz Lucia Mascino, à beira da loucura

após terminar com Flavio, vivido pelo ator Thomas Trabacchi. Perdida, ela tenta reatar de qualquer forma; o que, em sua cabeça, vai acontecer. Em uma das cenas mais engraçadas da comédia romântica, após enviar 28 mensagens para o ex, a protagonista acha que não recebeu nenhuma resposta porque está sem crédito no celular – e não porque ele a ignorou.

O espectador pode até se cansar do sofrimento exagerado da personagem e de suas ações durante o namoro, mas, no decorrer dos diferentes tempos narrativos, ela consegue nos convencer de sua dor. Sua força vai crescendo conforme ela se

esforça para seguir a vida e encarar os dilemas dos seus 50 anos. A diretora nos sensibiliza ao mostrar, sempre com bom humor, os diferentes jeitos de lidar com o outro. O longa participou do Festival de Locarno, do Festival do Rio e da 8 ½ Festa do Cinema Italiano deste ano. (Luisa Alcantara e Silva)

Histórias de amor que não pertencem a este mundo

Direção: Francesca Comencini

92 minutos

Distribuição: Mares Filmes

Estreia nos cinemas brasileiros:

16 de novembro



Andrea Pirello

UMA ITÁLIA INVENTIVA

UNITALIA INNOVATIVA / Traduzione dell'articolo a pagina 71

O Evvai, aberto desde o fim de julho na rua Joaquim Antunes, em Pinheiros, é um italiano cheio de frescor: o chef Luiz Filipe Souza estreia com pratos ousados, mas não a ponto de dificultar o reconhecimento do que chega à mesa. Um exemplo é o gnocchi da casa, uma versão bem diferente da tradicional: é recheado com fontina e tartufo nero e servido com caldo de cebola assada e cogumelo porcini (R\$ 65). É também nas apresentações que Luiz Filipe inova, dedicando-se a uma geometria colorida, com as texturas dos ingredientes bem exploradas e bem combinadas entre si, o que traz uma leveza interessante. É o caso da burrata ladeada por legumes assados boleados (R\$ 37).

Há um tom de descompromisso que começa no ambiente, moderno sem deixar de ser acolhedor, e que agrega bastante mesmo à experiência da alta gastronomia: algumas opções do menu convidam a uma degustação mais livre e compartilhada, o que proporciona uma vivência mais completa e variada para quem quer conhecer os sabores da casa. Mas há também, para quem prefere uma refeição com começo, meio e fim, e por um preço mais acessível, um menu executivo servido de segunda a sexta (R\$ 65). Entradas e pratos principais variam de acordo com o dia e entre as opções de sobremesa estão sempre um gelato e a mousse de nozes (tão boa que merecia um lugar também no cardápio regular). (Marcella Chartier)



O QUE FAZ UMA FAMÍLIA

*COSA FA UNA FAMIGLIA / Traduzione dell'articolo a
pagina 72*

Domenico Starnone é mais conhecido no Brasil como o marido de Anita Raja, tradutora italiana indicada como a escritora por trás do pseudônimo Elena Ferrante. O escritor napolitano já foi ele mesmo, aliás, suspeito de mover a pena que compôs a tetralogia dedicada à amizade de Lina e Lenù. Neste romance intitulado *Laços*, o leitor poderá reconhecer com alguma facilidade semelhanças com *Dias de abandono* ou *História do novo sobrenome* – em temas como a reação da esposa à infidelidade masculina e as consequências da revolução sexual e em detalhes como nomes de personagens.

Essa não é, porém, a única característica que justifica o interesse pelo livro – o primeiro de Starnone lançado por aqui, em tradução de Maurício Santana Dias, tradutor também de Ferrante. *Laços* é um romance envolvente sobre um drama familiar relativamente comum: casado desde os 22 anos com Vanda, Aldo se apaixona por Lidia doze anos depois; decide então sair de casa, deixando, além da mulher, os filhos Sandro e Anna.

Cada uma de suas três partes corresponde a um ponto de vista: na primeira, fala Vanda – uma voz que vem do passado, em cartas escritas na altura da separação. Na segunda, é Aldo, já aos 74 anos, quem se expõe, lembrando os anos seguintes ao episódio e a reaproximação com a família. Por fim, os filhos surgem na terceira parte, narrada por Anna, que dialoga com Sandro.

A estrutura garante um modo complexo de ver o problema. Traição, libertação das estruturas familiares tradicionais ou direito pessoal de perseguir a felicidade? Sofrimento inevitável, conformação ao papel de gênero ou sadismo? E os filhos, como se sentem e se transformam diante desse complexo quadro sentimental?

O amor é “um recipiente no qual enfiemos tudo”, afirma Vanda a certa altura. A narrativa de Starnone investiga os vazios e os preenchimentos de cada uma das personagens quando se rompem os limites em que pai e mãe são tradicionalmente colocados. (Luisa Destri)

Divulgação



Laços,
Domenico Starnone,
tradução de Maurício
Santana Dias,
Todavia, 144 páginas,
49,90 reais



Evvai

Rua Joaquim Antunes, 98
Tel.: (11) 3062-1160
Horário de funcionamento:
todos os dias, das 12h às 15h
e das 19h à meia-noite

ITALIANOS EM TELAS BRASILEIRAS

ITALIANI IN SCHERMI BRASILIANI / Traduzione dell'articolo a pagina 72



Divulgação

Participação italiana no cinema brasileiro, Maximo Barro, versão para o italiano de Paolo Pani, SESI-SP Editora, 328 páginas, 120 reais

Participação italiana no cinema brasileiro, de Maximo Barro, reúne textos sobre 127 imigrantes italianos que contribuíram, de diferentes formas e em diferentes alturas de sua carreira, para a realização de filmes brasileiros. Há verbetes dedicados a figuras notórias como Gianfrancesco Guarnieri, Lina Bo Bardi, Andrea Tonacci, mas também entradas sobre profissionais pouco conhecidos, como os diretores Massimo Alviani e Guelfo Andaló.

A despeito da trajetória do autor como historiador, pesquisador e professor, a vocação enciclopédica do livro é com frequência confrontada por traços amadores – palavra tomada aqui também em seu sentido mais positivo. Sente-se falta, por vezes, de algum rigor com as fontes de informação.

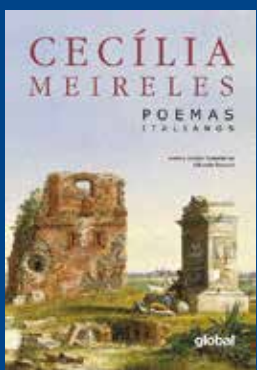
Não há bibliografia, por exemplo, e se registram alguns deslizes como a menção ao documentário *A mochila do mascate*, sobre Gianni Ratto, sem autoria (de Gabriela Greeb).

Ao mesmo tempo, porém, o fato de às vezes encontrar poucas informações sobre a personagem não lhe impede de registrar alguém como José Barruci, que valeria a pena conhecer: “Fez parte daqueles intrépidos desbravadores que [...] percorriam cidades e vilas” brasileiras levando a novidade do cinema no início do século XX.

O livro traz ainda uma breve introdução sobre a imigração italiana para o Brasil, fotografias de algumas personagens e a versão italiana, em sua totalidade. (Luisa Destri)

A ITÁLIA CECILIANA

L'ITALIA CECILIANA / Traduzione dell'articolo a pagina 72



Divulgação

Poemas italianos, Cecília Meireles, com versão para o italiano de Edoardo Bizzarri, Global, 160 páginas, 45 reais

As composições reunidas em *Poemas italianos* decorrem de uma longa viagem que Cecília Meireles realizou entre 1953 e 1954 – e que a levou também à Índia. Diferentemente do que ocorreu, porém, a *Poemas escritos na Índia* (publicado em 1961), a poeta nunca chegou a organizá-los para publicação: o conjunto veio a público apenas postumamente, em 1968. Esta segunda edição retoma a primeira, trazendo, inclusive, a versão dos poemas para o italiano feita por Edoardo Bizzarri – que por aqui se notabilizou como tradutor de João Guimarães Rosa.

Os 45 poemas registram cenas, descrevem paisagens, fixam impressões e dão formas à fantasia de Cecília. Diante dos cavalos esculpidos na Fontana di Trevi, fabula: “Agarrada às suas crinas,/ irei com eles, quando fugirem,/ romperei também os limites da pedra e do tempo”. O monumento romano, encontro de pedra e água,

inspira o desejo de eternizar “esta humana aventura,/ em forma de canção, longa, dorida e calma”.

Já Pompeia, “cidade despreocupada” atingida de surpresa pela chegada da morte – “Quem ia amar, parou seu beijo” –, torna-se lugar para refletir sobre a dificuldade de aceitar a finitude. “Levanta-me da cinza em que me encontro”, parece lhe dizer uma das vítimas ali encontradas.

Há ainda poemas sobre Florença, Veneza, Sorrento, Nápoles... “Cecília faz com que todos os países por onde passa ganhem feições absolutamente cecilianas em seus poemas”, escreve a poeta Mariana Ianelli na introdução ao volume. Com a reedição, o leitor-viajante pode agora verificar se não se passaria o mesmo com as cidades italianas cantadas por uma das principais vozes de nossa poesia. (Luisa Destri)

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

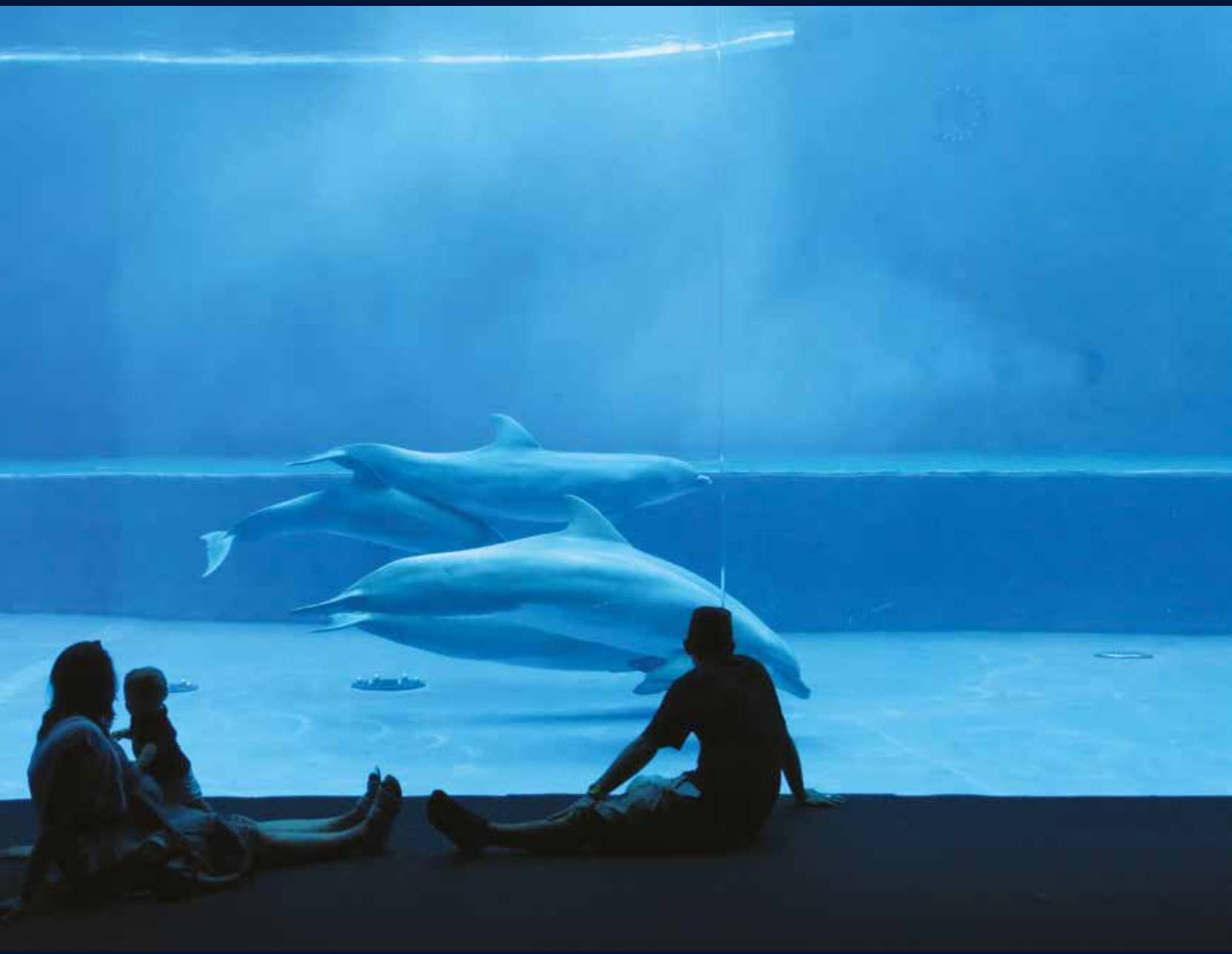
www.aeda.com.br

Cursos de Italiano - Aquarela - Piano

Traduzione dell'articolo a pagina 74

Por Madalena Comenale Carrara

O Ensaio desta edição traz o olhar de uma ex-aluna que, da atuação em biologia, partiu para a fotografia: Madalena Carrara retrata cenas cotidianas de uma Itália de tirar o fôlego — especialmente, na maior parte das fotos selecionadas para estas páginas, de Castellabate, onde sua família tem origens. Madalena tem dois livros publicados: *Costabile* e *Por olhar eu te conto* — este último também com crônicas escritas por ela.















Maria Bonomi, que hoje tem 82 anos, já atuou como figurinista, muralista, pintora, professora, entre outras frentes — sua história com a arte começou quando ela tinha 14 anos

Maria Bonomi, oggi ottantaduenne, che ha già lavorato come figurinista, muralista, pittrice, insegnante, tra altre mansioni — la sua storia con il mondo dell'arte è iniziata quando lei aveva 14 anni

MULTIARTISTA

A vinda da Itália ao Brasil, ainda criança, colocou Maria Bonomi em contato com o mundo das artes, onde ela se encontrou

Por Luisa Alcantara e Silva

MULTI-ARTISTA

Il trasferimento durante l'infanzia dall'Italia in Brasile mise Maria Bonomi in contatto con il mondo delle belle arti, mondo in cui lei trovò sé stessa

Traduzione dell'articolo a pagina 73

Ao chegar ao porto do Rio de Janeiro, em meados dos anos 1940, o avô, Giuseppe Martinelli, de terno branco e chapéu, logo a puxou pela mão para levá-la a sua nova casa, no Morro da Viúva, onde ele já morava. “Fiquei encantada com o Brasil, era tudo fantástico”, conta Maria Anna Olga Luiza Bonomi, de 82 anos. No conjunto de casas construído pelo avô, responsável também pela criação do Edifício Martinelli, em São Paulo, ela andava descalça e solta, sem muitas regras – liberdade que não imaginava existir na província de Novara, na Itália, onde nasceu. A vinda para o novo continente, devido aos horrores da Segunda Guerra Mundial, teve uma passagem importante na Suíça. Sua mãe, Georgina Martinelli Bonomi, carioca que se mudou para a Itália após se casar, foi ao consulado buscar ajuda e acabou sendo recebida pelo poeta e diplomata brasileiro Raul Bopp, que, na época, vivia em Berna. Ele deu a Maria um exemplar de seu *Cobra Norato*, livro publicado em 1931 inspirado no movimento antropofágico. A pequena Maria ilustrou a obra, ainda sem saber que a arte nortearia sua vida. “Fiquei encantada com o livrinho e pensava ‘Eu vou para a terra onde se cria essa história’.”

Após a morte do avô, em 1946, ela veio morar em São Paulo com a mãe e o irmão, que estudava no Colégio Dante Alighieri — Maria foi matriculada no Des Oiseaux, comandado por cónegas de Santo Agostinho. Com cerca de 14 anos, Maria foi levada por Georgina ao ateliê do amigo Lasar Segall, que pediu para a pintora Yolanda Mohalyi instruir a talentosa jovem. Já nos anos seguintes, ela trabalhou com nomes como o do cenógrafo Enrico Prampolini (durante uma viagem à Itália) e Karl Plattner e, em 1955, conheceu Lívio Abramo, o qual admirava e com quem aprendeu muito de seu trabalho. Insistiu para que ele a aceitasse como aprendiz e só parou quando ele disse “sim”. Foi nessa época que começou a gravar em madeira — a xilogravura se tornaria uma de suas marcas.

Com as pinturas *Retrato I* e *Catedral*, tornou-se a mais jovem artista a participar da 3ª Bienal de São Paulo, em 1955. O ano marcaria a carreira da artista também por outros acontecimentos: sua primeira exposição no exterior, em Neuchâtel,

na Suíça, e sua primeira colaboração como ilustradora oficial de um livro, *Vesperal de silêncio*, de Geraldo Azevedo.

Três anos mais tarde, ela foi estudar nos Estados Unidos. Em Nova York, começou a fazer gravuras de grandes dimensões. A carreira foi decolando: Maria participou de importantes mostras mundo afora, trabalhou com cenografia, abriu um ateliê para o ensino de gravura em madeira e metal com seu mestre Lívio Abramo e seguiu desbravando várias áreas (só na Enciclopédia do Itaú Cultural há oito profissões que a definem, como figurinista, muralista, pintora e professora). O reconhecimento pelo seu trabalho consolidou-se, e a artista utilizou-se dele inclusive para protestar, como fez na 8ª Bienal: no início do regime militar, Maria entregou ao presidente Castello Branco um pedido para anular a prisão preventiva de presos políticos.

Foi em 1974 que a artista se envolveu com arte pública. Obras como o altar da Igreja da Cruz Torta, em Alto de Pinheiros, e a fachada do Edifício Jorge Rizkallah, na esquina da rua Bela Cintra com a avenida Paulista, são alguns dos primeiros trabalhos. Em 1989, convidada pelo arquiteto Oscar Niemeyer, trabalhou no painel em

MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!

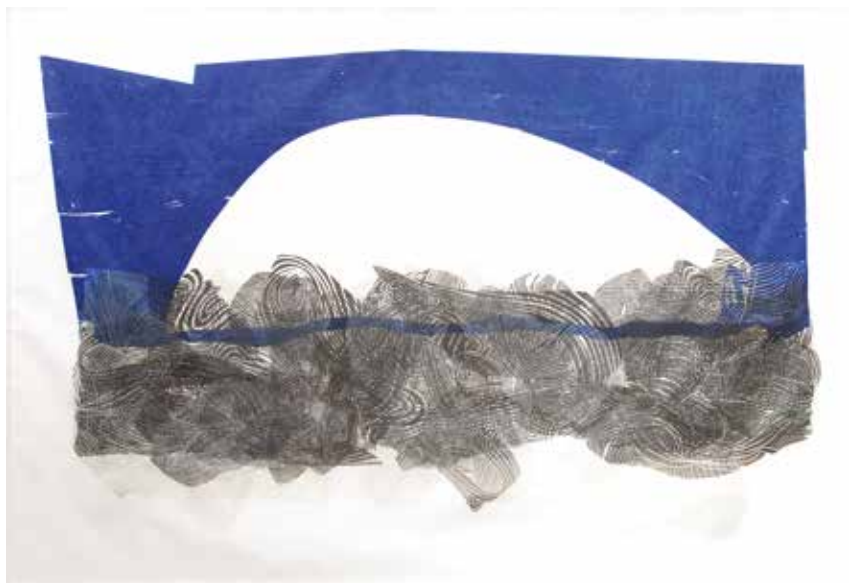


Maria ainda menina,
com a mãe e o avô, no
Rio de Janeiro, nos anos
1940

Maria ancora
bambina, con la
madre e il nonno, a
Rio de Janeiro negli
anni '40

Arquivo Atelier Maria Bonomi





A ponte, gravura da artista de 2011

A ponte, incisione dell'artista fatta nel 2011

solo-cimento *Futura memória*, em que inscreveu tradições e crenças da América Latina, já usando a colaboração de pessoas sem habilidade artística (anos mais tarde, faria, novamente a convite do arquiteto, que a chamava de “a italianinha”, o painel *Etnias* para o Memorial). A ideia de arte coletiva aparece fortemente também na obra *Epopéia Paulista*, instalada na estação Luz

do metrô. Estudantes e operários, entre outros voluntários, ajudaram a gravar as matrizes do painel de 73 metros de comprimento. “A USP me emprestou o espaço para fazer a obra, e por lá passaram mais de mil pessoas que contribuíram”, afirma Maria.

Raízes

“Italiano é um pouco o sal da terra, ele torna o lugar em que está mais temperado”, diz ela durante a entrevista. Maria é piemontesa, mas, ao chegar ao Brasil, teve que optar pela nacionalidade brasileira e se desligar da italiana. Foi só nos anos 2000 que ela recuperou a anterior e tornou-se uma cidadã de dupla nacionalidade.

“Sempre me considerei uma artista brasileira, mas, não sei por quê, nunca fiz uma exposição individual na Itália.” Tem esse sonho? “Não digo sonho. Seria bom, porque eu seria uma gravadora italiana e no resto da vida eu fui uma gravadora brasileira. O Brasil me acolheu, eu me sinto brasileira e acredito muito no país.”

Antonio Sagge

Lauro Rocha



O concreto pigmentado na estação da Luz, centro de São Paulo, faz parte do conjunto de obras de arte pública denominado *Epopéia Paulista*, de 2005

Il calcestruzzo pigmentato nella stazione della Luz, nel centro di San Paolo, fa parte dell'insieme di opere pubbliche denominato Epopea Paulista, del 2005



TRAZ PARA O BRASIL A LINHA COMPLETA DO CAFÉ ESPRESSO ITALIANO GIMOKA

GIMOKA
O verdadeiro espresso Italiano



Cápsulas compatíveis com máquinas Nespresso* e Dolce Gusto*

* Marcas não pertencentes ao Gruppo Gimoka

COMPRE PELO SITE
www.buongustoitaliano.com.br

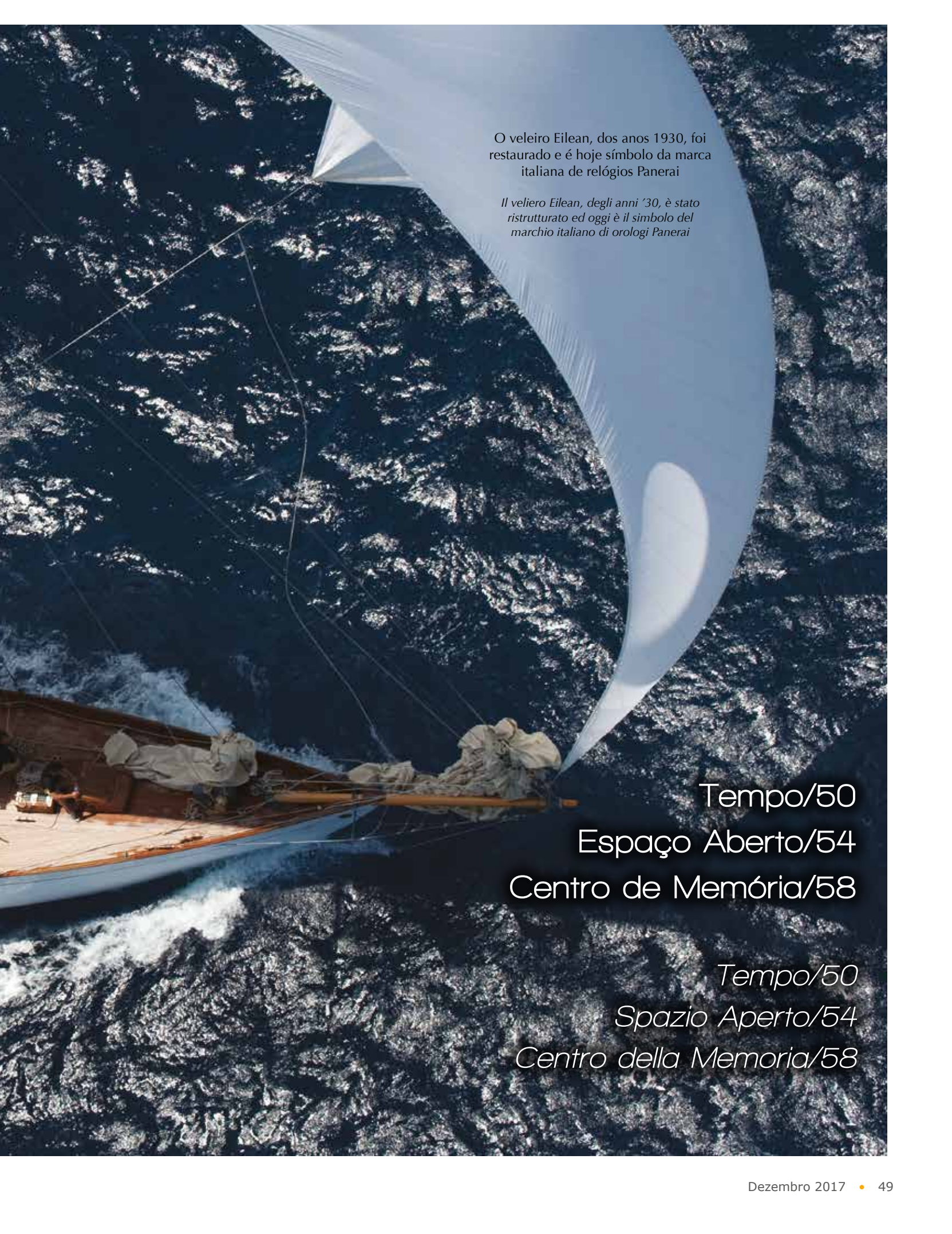
FRETE GRÁTIS*
para compras acima de R\$ 100,00
Na hora da compra preencha com o Código de cupom
"colegiodante" e ganhe o frete dentro da cidade de São Paulo.

* oferta válida por tempo limitado e somente para a cidade de São Paulo

(11) 3846 1783 (11) 9 4790 3239

HISTÓRIAS STORIE





O veleiro Eilean, dos anos 1930, foi restaurado e é hoje símbolo da marca italiana de relógios Panerai

Il veliero Eilean, degli anni '30, è stato ristrutturato ed oggi è il simbolo del marchio italiano di orologi Panerai

Tempo/50

Espaço Aberto/54

Centro de Memória/58

Tempo/50

Spazio Aperto/54

Centro della Memoria/58

SOBRE O TEMPO E O MAR

A história de uma das relojoarias mais luxuosas do mundo começou há mais de cem anos na Itália

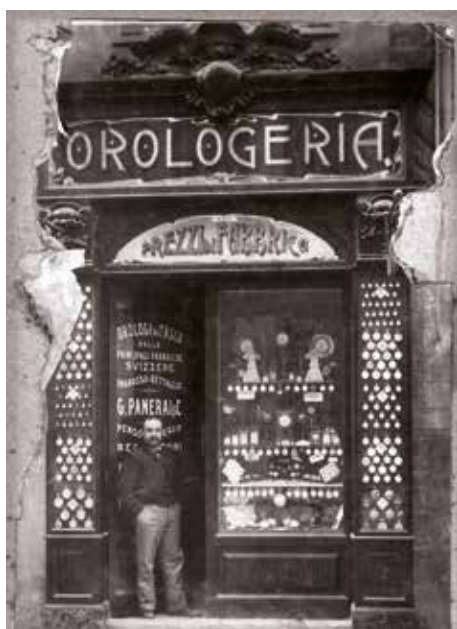
Por Vanessa Ruiz

Fotos: Divulgação

SUL TEMPO E SUL MARE

La storia di una delle orologerie più lussuose al mondo è iniziata più di cent'anni fa in Italia

Traduzione dell'articolo a pagina 75



A loja de Giovanni Panerai, na Florença de 1860, ficava na Ponte alle Grazie

Il negozio di Giovanni Panerai, nella Firenze del 1860, si trovava sul Ponte delle Grazie

Foi na Ponte alle Grazie, na Florença de 1860, que o italiano Giovanni Panerai abriu sua loja e oficina de relojoaria, provavelmente sem poder imaginar que um dia seu sobrenome batizaria boutiques de relógios de luxo ao redor do mundo.

O trabalho de Giovanni resgatou a tradição florentina da medição do tempo, afinal, a cidade toscana fora um centro de excelência científica entre os séculos XIV e XVI, abrigando gênios do Renascimento italiano como Galileu Galilei, astrônomo considerado pai da ciência moderna. Galileu foi o primeiro a verificar que a duração regular da oscilação de um pêndulo é uniforme e independe da sua amplitude, o chamado isocronismo. Esse conhecimento permitiu aperfeiçoar os relógios, as formas de medição do tempo à

época. Florença também guarda a obra de Paolo Uccello, que pintou o mostrador de relógio da Catedral de Santa Maria del Fiore, o “Duomo” da cidade, marcando a quantidade de horas de luz remanescentes no curso do dia em um sistema chamado de “hora itálica”.

Em 1936, 76 anos depois da fundação, a Panerai produziria seu primeiro relógio para a Marinha Real Italiana, que seria utilizado por mergulhadores da Divisão Especial de Operações Subaquáticas, iniciando uma relação que definiu a marca durante o século XX. O modelo Radiomir tinha numerals luminescentes para facilitar a leitura na escuridão do oceano ou da noite, e tal efeito era resultado do uso de pó do elemento químico rádio. Naquele ano, dez protótipos foram

produzidos e assim começou a conexão entre a Officine Panerai e o mar, que se estende pelos dias atuais.

“Hoje a Panerai já não é mais uma fornecedora da marinha italiana ou egípcia, mas os relógios conservam a força e também o design desenvolvidos durante esse período. Eu sinto que é na união entre essas duas características que está o que hoje define um Panerai”, diz Marcello Giusti, responsável pela gestão da boutique da capital paulista. Marcello é neto de italianos. Seus avós vieram da região de Lucca, no noroeste da Toscana. O trabalho com a Panerai ajudou-o a reconectar-se com sua origem nas visitas à Itália: “A boutique em Florença, hoje na Piazza San Giovanni, virou ponto de referência até para turistas. As pessoas passam na frente e tiram fotos nas vitrines! As peças colecionáveis ficam expostas, e é muito bacana ver como a tradição ainda pode existir ali em meio às novidades que vão sendo trazidas”.

Foi só na década de 1990 que os relógios da marca passaram a ser vendidos para o grande público. Mas entrar em uma boutique Panerai nos dias de hoje tem mesmo um quê de volta ao passado. É assim não só em Florença, mas também na loja que fica em um shopping de luxo em São Paulo. A decoração é simples, com chão de madeira como o *deck* de um barco e outros elementos de navegação. A maior parte dos relógios divide-se entre os dois modelos principais, Radiomir e Luminor, e edições especiais lançadas ano a ano.

O modelo Luminor foi patenteado em 1949, e sua grande diferença para o Radiomir é uma alavanca em forma de meia-lua à volta da coroa, a peça lateral utilizada para dar corda ou ajustar o relógio. A ideia era prevenir a entrada de água na caixa e proteger a coroa, e com isso o novo modelo ganhou ainda mais resistência, com a possibilidade de ser utilizado a até 200 metros de profundidade.

A base do design de ambos os modelos, no



entanto, é muito semelhante. Os conceitos de sobriedade, rigor e simplicidade estão em todas as peças. E a grande característica que torna um Panerai identificável de longe mesmo por quem não se considere um grande conhecedor da relojoaria é o mostrador, feito de duas placas superpostas, em que a superior contém as perfurações no formato dos números e a marcação das horas para fazer a pintura mais legível e luminescente. Outra característica exclusiva são os quatro únicos números marcados em numerais: 3, 6, 9 e 12.

Já ao final de nossa conversa com Marcello Giusti, chega à loja Paulo Pomelli, de 53 anos, cliente fiel. A convite de Marcello, ele nos encontra para falar sobre sua relação com a Panerai. Conhecido nas boutiques da marca de Florença a Miami, Paulo é do grupo que

O Radiomir, um clássico da Panerai, teve seu primeiro modelo desenhado em 1936 para a Marinha Real Italiana e era utilizado por mergulhadores. Na foto, um Radiomir dos anos 1940

Il primo modello Radiomir, un classico della Panerai, fu disegnato nel 1936 per la Marina Reale Italiana ed era utilizzato dai sommozzatori. Nella foto, un Radiomir degli anni '40

MAIS
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!





O veleiro Eilean, reformado pelo atual CEO da Panerai, Angelo Bonati, foi projetado e construído em 1936, mesmo ano em que a marca fez o primeiro protótipo do Radiomir

Il veliero Eilean, ristrutturato dall'attuale CEO della Panerai, Angelo Bonatti, fu progettato e costruito nel 1936, lo stesso anno in cui il marchio realizzò il primo prototipo del Radiomir

escolhe o que vai comprar com o coração. “Eu não me prendo tanto à parte técnica, mas quando bato o olho em um relógio já sei se é para mim ou não”, conta Paulo, que está usando um Panerai feito para ele sob demanda (os valores dos relógios nas versões personalizadas vão de R\$ 20 mil a R\$ 700 mil).

Ainda hoje, a relação da Panerai com o oceano vai além de suas origens e da decoração de suas lojas. Marcello conta sobre a experiência única de ter podido navegar no veleiro Eilean, encontrado em péssimo estado na ilha caribenha de Antígua e totalmente reformado pelo atual CEO da marca, o italiano nascido em Milão Angelo Bonati.

“Eilean” significa “ilha” em gaélico, e o barco foi projetado e construído em 1936, mesmo ano em que a Panerai fez o primeiro protótipo do Radiomir. Foram três anos

de reparos até que a embarcação pudesse navegar novamente – saindo da América Central, ela chegara à Europa rebocada para ser restaurada.

O maior circuito de velas clássicas do mundo leva hoje o nome da boutique: Panerai Classic Yachts Challenge. Em 2017, o calendário previu 11 etapas neste que foi seu 13º ano de existência, começando na caribenha Antígua e terminando em Cannes, refinado balneário francês na região conhecida como Côte D’Azur.

Angelo Bonati define o Eilean como um embaixador da marca em regatas e ralis de barcos clássicos e vintages: “Enquanto a Panerai for capaz de espalhar a combinação única entre paixão, trabalho artesanal, beleza, elegância, performance e amor pelo mar, Eilean continuará sendo seu embaixador”, encerra Angelo.



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

HOJE VAI TER RISOTO

Por Marcella Chartier

Ilustração: Adriano De Luca

OGGI CI SARÀ IL RISOTTO
Traduzione dell'articolo a pagina 76

Era fazendo risoto que eu tinha um refúgio. Aquele frio lá fora, um fim de inverno que não parecia que ia embora. E o tempo meio parado, de quando se tem uma vida nova em casa, ainda tão miúda e dependente. Eu ia para a cozinha às vezes com ela amarrada no peito, em um carregador de pano, outras vezes deixava com o pai. Primeiro separava os legumes para o caldo, que, enquanto ficava apurando na panela, também aquecia a casa, embaçava os vidros da janela. Alguns minutos depois vinha o perfume que a mistura de cebola, cenoura, alho-poró, tomilho e salsão mergulhada na água bem quente espalhava pela sala. Um aroma que não é de um nem de outro ingrediente, mas que vem da combinação entre eles. Das pequenas mágicas da cozinha.

No primeiro mês depois da chegada da minha filha eu fiquei mais longe da cozinha cotidiana, que tanto me agrada, porque o tempo curto entre as mamadas e trocas de fralda acabava sendo aproveitado para um banho, um cochilo. Mas não demorou para que eu precisasse usar esses minutos para bater um bolo e, assim, relaxar um pouco. Quebrar os ovos, juntar a farinha devagar, ver a massa tomando forma, derreter o chocolate da cobertura e depois despejá-la em cima do bolo desformado estão entre as coisas mais terapêuticas para mim. Ou preparar um risoto, que além de tudo era um jeito de apaziguar os ânimos: é dos pratos favoritos do meu filho mais velho, de 5 anos, que ainda tateava a vida nova com uma irmã que ele tanto pediu, mas que já havia transformado bastante o dia a dia dele e diminuído a minha disponibilidade consideravelmente.

Mas basta o aviso – “hoje vai ter risoto para o jantar” – para ele se desmanchar num sorriso bem aberto, sentir-se especial outra vez, ficar na ponta dos pés para tentar enxergar a quantas anda o preparo na bancada da cozinha, pedir um punhado do parmesão ralado para comer puro. “Hmm, que delícia, mamãe”, num tom elogioso como se eu fosse responsável pelo sabor do queijo comprado no mercado — ele sabe que não sou, mas quer me recompensar com algum agrado.

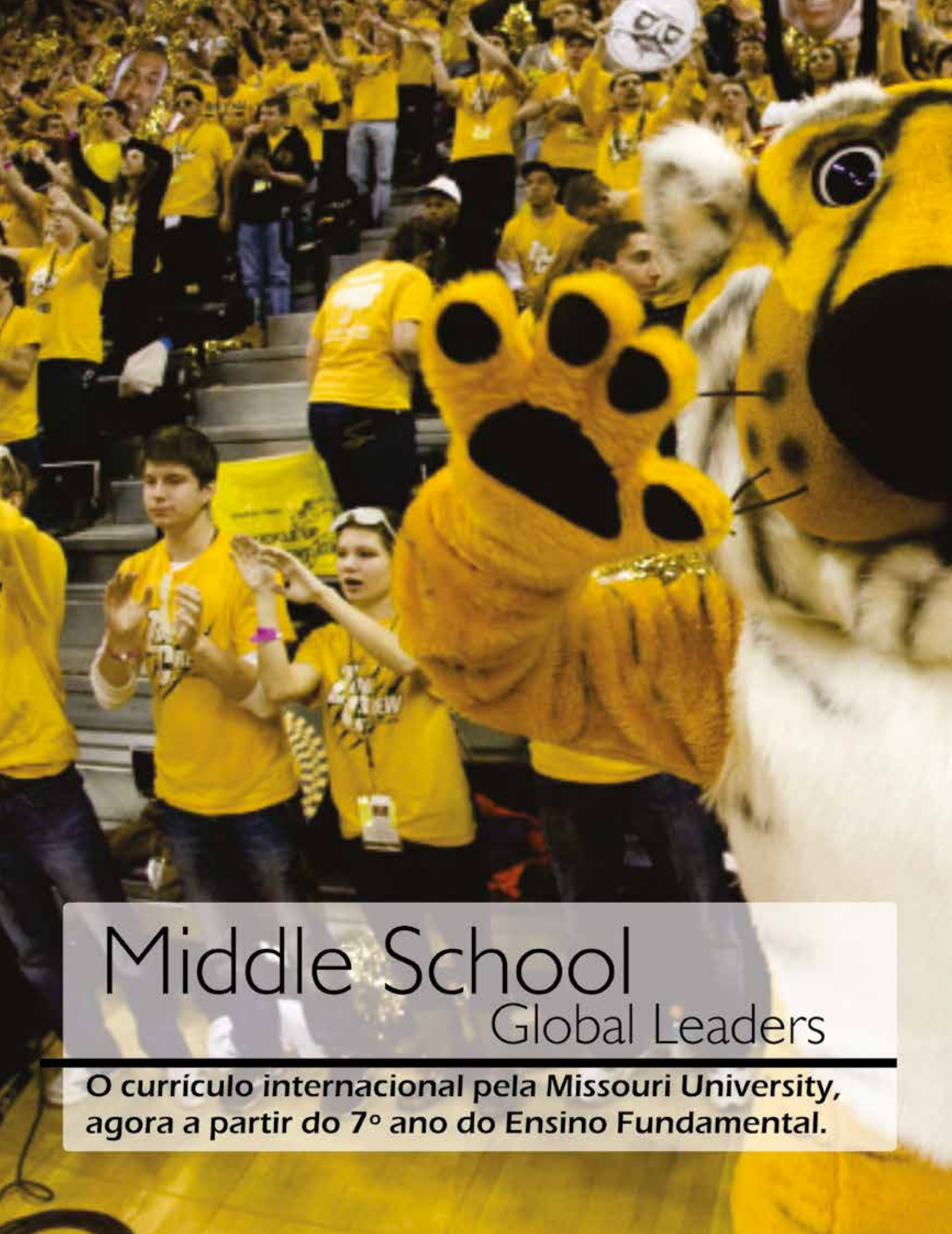
E em semanas tão confusas, em que nem sempre podíamos estar todos juntos à mesa, fosse porque eu não conseguia esperar ninguém para comer — a fome sem fim que dá amamentar —, fosse porque precisávamos fazer um revezamento com a bebê para que mãe e pai pudessem se alimentar com mais tranquilidade, fiz questão de que jantássemos todos juntos nas vezes em que fiz risoto. E que usássemos nossos pratos mais bonitos, ainda que, àquela altura, já estivéssemos todos de pijamas e pantufas, prontos para encerrar mais um dia logo depois do jantar.

Comida, aqui em casa, é um lugar de aconchego. Gostamos de preparar, comer, ler e falar sobre, oferecer, receber. E parte disso vem de nossas famílias, da minha e da do meu marido, em especial das nossas mães, tias e avós, as donas dos sabores que habitam nossas memórias gustativas, que, ainda hoje, devolvem-nos um pouco da infância quando nos preparam um almoço.





Mas o risoto não está entre essas lembranças. Ele é uma memória viva, mais recente, construída entre nós antes da chegada dos filhos. Aprendemos a preparar juntos, ainda antes do casamento, e fomos testando combinações ao longo dos anos. Limão-siciliano e parmesão, linguiça calabresa com vinho tinto e rúcula, queijo de cabra com abóboras assadas e amêndoas (ou com pinhão, quando é tempo dele). Do que tiver na geladeira ou só de parmesão mesmo, quando bate a vontade um dia antes de ir ao mercado — o parmesão nunca falta, tem sempre ao menos um naco aqui em casa, talvez justamente para esse tipo de “emergência”. Fazendo risoto nós aprendemos a dividir as tarefas. A acertar medidas, a encontrar o ponto certo, a arriscar novas combinações, a repetir o que funciona. A valorizar o processo, sempre tão ou mais importante que o resultado. Precisamos disso tudo para aprender a construir uma família, também. E não se pode parar de mexer a panela.



Middle School

Global Leaders

**O currículo internacional pela Missouri University,
agora a partir do 7º ano do Ensino Fundamental.**



{CENTRO DE MEMÓRIA/CENTRO DELLA MEMORIA}



Traduzione dell'articolo a pagina 74

Várias gerações de alunos do Dante se sentaram em carteiras de madeira com bancos espaçosos e pés de ferro. Elas começaram a ser trocadas por um mobiliário mais moderno e funcional no final dos anos 1990, mas com certeza ficaram na memória de muitos ex-alunos. Na foto, datada de 1960, elas aparecem em sala de aula da Colmeia.

*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 CONSUMISMO E SEUS IMPACTOS

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

Entrevistada: Ekaterine Karageorgiadis

IL CONSUMISMO E LE SUE CONSEGUENZE

Di Silvana Leporace – Direttrice Generale Pedagogica del Collegio Dante Alighieri
Intervistata: Ekaterine Karageorgiadis

Traduzione dell'articolo a pagina 77

O consumo desenfreado e a importância excessiva dada aos bens materiais no mundo de hoje são questões preocupantes. Além dos problemas que isso gera entre os adultos, crianças e adolescentes crescem em meio a uma lógica que desvaloriza recompensas internas como competência, criatividade e contribuição à sociedade enquanto evidencia produtos e serviços oferecidos o tempo todo em anúncios publicitários veiculados em diversos meios de comunicação.

O Criança e Consumo (<http://criancaeconsumo.org.br/>) é um programa do Instituto Alana que, desde 2006, procura sensibilizar toda a sociedade a respeito do consumismo na infância e de seus impactos na formação desses indivíduos. Defende o fim da publicidade dirigida ao público infantil, ou seja, a crianças de até 12 anos, e atua em políticas públicas nesse sentido.

Para falar sobre o assunto, entrevistamos Ekaterine Karageorgiadis, porta-voz do programa. Ekaterine é advogada graduada pela Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo (USP), pós-graduada em direito do consumidor pela Escola Paulista de Magistratura (EPM) e em infância, educação e desenvolvimento social (Instituto Singularidades) e mestranda em saúde pública (USP).

DC: *Quais são os principais impactos negativos que a publicidade direcionada às crianças pode gerar a curto e a longo prazo na formação desses indivíduos?*

Ekaterine Karageorgiadis: Crianças de até 12 anos são pessoas supervulneráveis, em processo de desenvolvimento, e precisam da mediação de um adulto para que isso se dê de forma saudável. Mas estão o tempo todo em contato com mensagens publicitárias direcionadas a elas, com algum elemento identificado como do público infantil, como um personagem, uma celebridade, crianças protagonizando situações, cenários infantis. Se há contato com essas mensagens desde muito cedo, há consequências como o consumismo desenfreado, baseado em desejos impulsivos e não em necessidades. Dependendo do produto pode haver outros impactos: obesidade infantil, diminuição de brincadeiras criativas (e, por conta disso, do

desenvolvimento de competências mais variadas), desconexão com a natureza, comportamentos violentos, erotização precoce, segregação de gênero — por conta de produtos naturalmente unissex anunciados de forma diferente “para meninos” e “para meninas”. Além de tudo isso, há o próprio estresse causado pelo efeito principal do consumismo, que é o desejo incessante. E o estresse familiar, já que são gerados conflitos — as famílias vão dizendo não até certo ponto, nem sempre conseguem por muito tempo.

DC: *Como mães, pais e educadores podem atuar para atenuar os efeitos negativos causados pela publicidade dirigida às crianças?*

EK: É sempre bom lembrar o que está na nossa constituição: a responsabilidade pelos cuidados e pela garantia de direitos das crianças é de todos. Família e sociedade devem atuar

Ekaterine Karageorgiadis é advogada e porta-voz do programa Criança e Consumo, do Instituto Alana

Ekaterine Karageorgiadis è avvocato e porta-voce del programma Bambini e Consumo, dell'Istituto Alana



Divulgação

nesse sentido como um todo, e o Estado tem papel legislador. Mas é importante que as famílias tenham conhecimento sobre esse tipo de publicidade e tentem explicar para as crianças qual é o objetivo dela. Porque há pesquisas que mostram que até os 8 anos de idade ainda não é possível diferenciar o que é publicidade e o que é programação. Então, se aparece uma celebridade ou um personagem de algum programa fazendo a promoção de um produto, a criança não consegue definir a diferença dos discursos. Entre os 8 e os 12 anos ela já é capaz de percebê-la, mas ainda não consegue entender que o objetivo da publicidade é o de convencimento, de gerar desejo de consumo, não o de trazer informações necessariamente verdadeiras. Então é importante mediar e acompanhar ao que elas assistem e o que acessam, na TV, na internet. Sabemos que nem sempre é fácil. Mas é importante limitar o tempo de exposição das crianças às telas em geral — atualmente há muita publicidade na internet, seja em jogos, seja nas redes sociais, seja veiculada por youtubers, o que a torna mais difícil de ser percebida pelas crianças e até mesmo pelas famílias. Também é fundamental que as famílias revejam seus próprios hábitos e percebam quanto tempo ficam expostas às telas.

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 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: *O tempo que as crianças passam assistindo à televisão, com jogos de computador e com a internet é citado como um dos fatores preponderantes para o aumento da obesidade, devido ao sedentarismo. Você acredita que seja importante olhar também para o marketing de alimentos com altos teores de calorias, gorduras e açúcares?*

EK: Trata-se de algo ainda mais amplo do que sedentarismo. Claro que as crianças que ficam muito tempo sentadas na frente de computador, tablet ou TV se mexem menos e ficam mais sedentárias. Mas é mais amplo, porque a publicidade estimula o consumo de bebidas adoçadas e de alimentos com altos teores de sódio, açúcares e gorduras e baixo valor nutricional. No Brasil, 15% das crianças são obesas e 30% têm excesso de peso. É um problema grave de saúde pública, que gera impactos negativos: essas crianças são propensas a desenvolver doenças crônicas como diabetes, problemas renais e doenças cardiovasculares, cujas causas poderiam ser evitadas.

DC: *Quais são as orientações que poderíamos deixar às famílias para que reflitam a respeito da exposição demasiada das crianças ao marketing e, conseqüentemente, ao consumismo?*

EK: Que as famílias se informem sobre os impactos do consumismo na infância e sobre as diversas estratégias da publicidade dirigida às crianças, com informações de fontes públicas, de organizações que trabalham com o tema. E que façam a mediação do que as crianças estão assistindo, explicando as características e o real interesse da publicidade. Que passem a exercer um papel ativo com outros atores da sociedade: com outros pais, na escola, em espaços de convivência como clubes e centros culturais, propondo reflexões e atividades. E que, sempre que virem ação publicitária direcionada às crianças, denunciem às próprias empresas ou a órgãos públicos como o Procon e a Defensoria Pública, para termos uma fiscalização efetiva dessa prática, que é ilegal.

DC

DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

Quand'ero bambino, la pizza non era rotonda, ma rettangolare – almeno è così che me la ricordo con affetto. L'impasto era molto spesso. Ed era una delle prelibatezze gastronomiche preparate dalla nonna materna. Per me, tuttora, questa sarebbe l'autentica pizza italiana. Mentre leggevo il servizio di copertina, invece, ho scoperto il contrario, o almeno che quella non era una pizza napoletana; dato che, in sostanza, per venir chiamata così, la pizza deve avere caratteristiche ben precise, molto diverse da quelle delle ghiottonerie di mia nonna. Tuttavia, in realtà, quello che conta è che entrambe sono deliziose e, data la totale impossibilità di mangiare la pizza della nonna già scomparsa, posso abbuffarmi della vera pizza napoletana in uno dei ristoranti consigliati nel servizio.

Dalla pizza al vino! La nostra intervistata di questa edizione è l'ex-allieva e sommelière Gabriela Monteleone, la quale, non solo ci racconta i suoi anni alla Dante, ma ci parla anche dei momenti buoni e cattivi della sua traiettoria professionale, dal tirocinio in un'enoteca, attraversando grandi ristoranti della capitale paulista, fino ad arrivare alla propria attività di consulenza.

Vi presentiamo anche la storia dei lussuosi orologi Panerai, il marchio italiano fondato da Giovanni Panerai a Firenze, nel 1860. Per molti anni, l'orologeria fu la fornitrice della Marina Militare italiana e tuttora ha un forte legame con le attività collegate al mare.

Leggete l'incredibile storia di vita di Maria Bonomi, personalità della sezione **Profilo**. Lei arrivò in Brasile negli anni '40 e si considera un'artista brasiliana, ma le scappa che "l'Italiano è un po' come il sale della terra, [perché] ovunque si trovi, rende il luogo più condito". Nel suo caso, questo è proprio vero perché, con la sua opera, il Brasile acquista un nuovo e migliore sapore.

Poi ci sono le belle immagini dell'Italia, scattate da Madalena Comenale Carrara; un testo con i suggerimenti della chef Silvia Percussi sull'alimentazione (e la vita) salutare; consigli culturali; l'impatto del consumismo sui bambini, argomento dell'intervista realizzata da Silvana Leporace all'avvocato Ekaterine Karageorgiadis, dell'Istituto Alana; il suggerimento del ristorante italiano Osteria del Pettiroso.

Tutto ciò ed altro ancora compongono questa edizione della **DanteCultural**.

Auguro a tutti una buona lettura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

PASSIONE PER SERVIRE

Considerata come una delle più importanti sommelières brasiliane, l'ex-allieva Gabriela Monteleone parla della sua relazione con la cultura italiana e la sua traiettoria nel mondo dei vini

Di Debora Pivotto



Nonostante le origini italiane, Gabriela racconta che a casa sua non c'era l'abitudine di servire del vino a tavola. Fu durante un tirocinio in un'enoteca, all'epoca dell'università, che lei iniziò a interessarsi all'argomento. "Dovevo capire quello che servivo", racconta. E quello che era iniziato come una ricerca di lavoro divenne una mescolanza di passione e talento.

Laureata in gastronomia alla Faculdade Anhembí Morumbi, lei ha sempre saputo che non era in cucina, ma invece in sala, che avrebbe voluto lavorare. Studiò molto l'enologia, sperimentò aromi e densità diversi. Viaggiò in tutto il mondo per conoscere

dei produttori e dei nuovi sapori. E, ovviamente, lavorò sodo durante anni in diversi ristoranti della città. L'Ici Bistrò e gli italiani Tappo Trattoria, Gero e Pomodori sono soltanto alcuni dei ristoranti dove ha lavorato a San Paolo. In Spagna, fece uno stage nel El Celler de Can Roca, ritenuto tuttora uno dei migliori ristoranti al mondo.

Anche se è già stata la responsabile della carta dei vini di grandi nomi della gastronomia italiana, lei venne riconosciuta come una delle migliori sommelières brasiliane armonizzando la bevanda con gli ingredienti locali al premiato ristorante Dom, di Alex Atala. Nel 2012, fu eletta la migliore del paese nel suo settore dalle riviste

Gula e Prazeres da Mesa e, nel 2013, fu ritenuta la miglior sommelière di San Paolo dalla rivista *Veja São Paulo*.

A 34 anni, lei oggi spartisce il tempo tra la propria attività di consulenza, la Coltrane, attraverso la quale lavora per cantine private, eventi e aziende, le lezioni presso l'Associazione Brasiliana dei Sommeliers e le cure del figlio Francisco, di 4 anni. In questa intervista, Gabriela ci racconta le sue memorie da allieva del Dante, la sua traiettoria nel mondo dei vini e la sua passione a servire i vini.

DC: Prima di parlare dei vini, raccontami la tua esperienza nel Collegio.

Gabriela Monteleone: Ho iniziato a frequentare il Dante verso i cinque anni, sono stata iscritta alla scuola materna e ci sono rimasta fino al Liceo. Ho trascorso un'intera vita là. Il Collegio mi è sempre piaciuto, ho ancora degli amici conosciuti all'epoca. Mio figlio ha 4 anni e l'ho già messo nella lista d'attesa della scuola. Ne conservo dei buoni ricordi.

DC: Ti ricordi di qualche momento che ti ha colpito durante gli anni scolastici?

GM: Mi ricordo molto di quei momenti [che avvenivano] verso la fine dell'anno, quando tutti cercavano di suonare la campana del Collegio e poi se la davano a gambe. Queste baldorie erano molto divertenti. Mi piacevano molto anche le gite fuori porta, come quella volta in cui siamo andati allo zoo. Uscire dall'ambiente scolastico con i compagni di classe era molto bello.

DC: Dopo esserti diplomata al Dante, hai studiato gastronomia, vero?

GM: Prima feci un semestre di scuola alberghiera, ma il corso non mi diceva molto. Allora chiesi il trasferimento a gastronomia nella stessa facoltà, l'Anhembí Morumbi. All'epoca era un corso nuovo, nessuno sapeva bene di cosa si trattasse. Lo feci un po' per un consiglio di mio padre, perché lui mi ci vedeva portata, dato che lavoravo già in quell'ambito facendo la cameriera in un pub a Vila Madalena [il quartiere].

DC: E com'è iniziata la sua storia nel mondo dei vini?

GM: Ho fatto un tirocinio durante la laurea in un'enoteca che si rifornisce soltanto di vini italiani, l'Acqua Santa. E ho dovuto studiare molto per lavorare in sala e per capire quello che

servivo alle persone, perché in famiglia non c'era l'abitudine di bere vino. Così sono stata portata a conoscere [questo mondo] e mi è piaciuto molto. Iniziai a farmi coinvolgere di più dall'argomento. Nel 2015, la mia responsabile dovette fare un viaggio in Italia per conoscere dei fornitori, e io, che me la cavavo con l'italiano, anche se non lo parlavo bene, l'accompagnai per aiutarla. Abbiamo viaggiato quasi un mese mentre visitavamo i produttori! E quando tornai a casa sapevo già di voler intraprendere questa strada.

DC: Puoi raccontarci qualcosa della tua esperienza lavorativa in alcuni importanti ristoranti italiani, come il Gero e il Pomodori?

GM: Tutti quelli che lavorano nel settore gastronomico hanno già lavorato in un ristorante italiano. Una volta un mio amico sommelier mi ha detto che c'è un motivo dietro il successo di questi ristoranti a San Paolo, che va oltre la questione dell'immigrazione. E ciò si deve al fatto che la cucina italiana non stanca mai. Puoi mangiare ogni giorno un piatto tipico italiano. Se non sai cosa cucinare a casa, prepari la pastasciutta e sei a posto. E in questo caso l'armonizzazione dei vini è facile, è già standardizzata. Ho lavorato all'Ici Bistrô e all'apertura della Trappo Trattoria (appartenenti allo stesso gruppo) come *maitre sommelier*. Dopodiché ho lavorato in altri locali e sono approdata al Pomodori in un momento interessante, perché Jefferson Rueda, il proprietario, aveva appena finito di ristrutturare la società, e il socio che curava la carta dei vini era uscito. Lui mi ha invitato a lavorare lì. Era un ristorante molto piccolo, ma lui creava una cucina italiana molto innovativa. E io sono riuscita a mettere in pratica alcune regole molto tradizionali dell'enologia italiana, come l'avvinamento. In seguito me ne sono andata e ho cominciato a lavorare al Gero, dove sono rimasta un anno. [Lì] Ho avuto un'esperienza da un lato positiva e, dall'altro, pessima.

DC: Perché pessima?

GM: [Perché] avrebbe dovuto essere un posto più moderno, ma era un ristorante molto tradizionale. Era il secondo locale del Gruppo Fasano. E c'era una struttura molto maschilista. Io ero l'unica donna in sala, anzi, ero l'unica dentro tutto il Gruppo Fasano, credo. Io ero più giovane, ma laureata da anni, avevo esperienza e sapevo bene cosa

dovevo fare. Ma era molto difficile. Ho sentito la pressione sessista e non sono riuscita a cambiare la carta [dei vini]. Non sono riuscita ad avere spazio. E in quel periodo ero ancora sposata con Manoel Beato, che era il caposommelier al Fasano. E lui non riusciva ad aiutarmi perché se l'avesse fatto, avrebbero detto che lo faceva perché ero sua moglie. È stato complicato. Ero lì solo per stappare le bottiglie e servire il vino. [Il che] Va bene, è questa l'essenza del mio lavoro, ma posso fare molto di più di questo. È stato frustrante perché quella è un'azienda nella quale tutti i professionisti del mio settore vorrebbero lavorare.

DC: E come ti è arrivato l'invito per lavorare al Dom?

GM: Era un lunedì, il nostro giorno di riposo, ero al Bar da Dona Onça e bevevo una birra quando il mio cellulare ha squillato. Dall'altro lato c'era Alex Atala che mi invitava a incontrarlo. Mi ha detto allora che era molto soddisfatto della propria équipe, del caposala, ma credeva che la carta dei vini non era adatta al menù. Mi ha chiesto se volevo lavorare nel suo ristorante. Gli ho detto che dovevo rifletterci, ma quando sono andata via sapevo già che la risposta sarebbe stata sì. Questo è accaduto nel 2011, mentre lui scalava posizioni sulle classifiche e presentava al mondo intero gli ingredienti brasiliani. Prima di accettare, gli ho detto che avevo già programmato un mese di vacanza in Europa, per visitare le regioni produttrici di vino del Portogallo e della Spagna. Lui ha risposto che andava bene, mi ha detto di andarci e mi ha chiesto di fare uno stage in un ristorante spagnolo chiamato El Celler de Can Roca. Lui mi ha detto "vacci e poi pensa a ciò che vorresti fare qui". Sono rimasta per un po' al ristorante, che è uno dei migliori al mondo tra quelli creativi. La gestione è fatta da tre fratelli: il primo fa lo chef, il secondo fa il pasticciere e il terzo è il caposala, uno dei più rispettati e sensibili per quanto riguarda l'armonizzazione. Lì ho capito cosa avrei voluto fare, cioè l'armonizzazione piatto dopo piatto, con precisione e nella giusta tempistica del servizio. E, quando sono tornata, ho iniziato man mano a farlo al Dom.

DC: È più difficile armonizzare il vino agli ingredienti tipici brasiliani [rispetto agli altri]?

GM: No, è facile. Il fatto è che siccome

[in Brasile] non abbiamo molta conoscenza in merito, c'è ancora nel nostro immaginario l'idea che ciò sia difficile, ma non lo è. Sono ingredienti delicati, in termini di consistenza e di sapore, e c'è una sfumatura di aromi tra le più ricche. È un parco giochi per un sommelier. E poi è facile per gli esperti.

DC: Hai avuto spazio per impiegare la tua creatività al Dom?

GM: Avevo totale autonomia. Dopo però sono rimasta incinta, è nato Francisco e sono andata in congedo di maternità, ma poi ci sono tornata e ci sono rimasta per un altro anno. Dopo, dato che io e il mio ex-marito lavoravamo entrambi nella ristorazione, la routine aveva iniziato a complicarsi mentre mio figlio cresceva. Così ho dato le dimissioni. Ma sono stati quattro anni ricchi di insegnamenti. Dopodiché ho trascorso un periodo in cui mi sono dedicata solo a prendermi cura di Francisco e, ormai, sono in un'altra fase della mia attività enologica.

DC: Quali sono ora i tuoi progetti?

GM: Ho un'azienda di consulenza, la Coltrane, attraverso la quale ci occupiamo di eventi, della selezione dei vini, di cantine private e lavoriamo per alcuni ristoranti. E c'è anche la Kombino, un progetto realizzato insieme a mio fratello, nel quale abbiamo allestito una cantinetta itinerante, specializzata in vino, in un pulmino Bulli. La presentiamo in fiere e in altri eventi. Abbiamo già lavorato in diversi luoghi, come ad una fiera di prodotti artigianali e sostenibili per la quale ho selezionato solo vini sostenibili e biodinamici, e anche ad una festa di carnevale di strada a Pompeia [il quartiere].

DC: Cosa ti piace di più del tuo lavoro?

GM: Il servizio. Mi piace servire, essere lì a disposizione del cliente per trasformare quell'ora e mezza in una bella esperienza. Mi piace presentare una storia che qualcuno ha costruito e imbottigliato. Perché il sommelier non produce niente. Non produce i vini, non prepara i piatti. Lui si trova nel mezzo del cammino. Il momento in cui creiamo è quello dell'armonizzazione. E possiamo addirittura migliorare il lavoro di chi ha prodotto il vino e dello chef in cucina.

DC: È una tua consuetudine raccontare la storia di chi ha prodotto il vino?

GM: Sì, sempre. Credo che questo sia più importante del parlare del suolo o

{IN ITALIANO}

di qualcosa del genere. Il pensiero di chi si trova dietro la produzione del vino è molto importante. Può essere anche un aspetto più tecnico, come la storia di chi voleva una determinata uva in un tale luogo e ci è riuscito. Oppure il caso di chi produce vino in un determinato modo perché in quella regione è sempre stato così e lui porta avanti la tradizione. Credo che ciò sia più importante del dire che il vino è rimasto 24 mesi in una botte. Raccontare la storia può sortire un effetto più ampio e può generare un senso più forte dal punto di vista gustativo rispetto alle spiegazioni tecniche.

DC: Secondo te oggi c'è più spazio per le donne nel mondo del lavoro dei sommeliers?

GM: L'entrata delle donne in questo mercato è andata di pari passo a quella avvenuta nelle altre aree. Oggi abbiamo più donne in tutti i campi lavorativi. Perché loro hanno deciso di forse non voler sposarsi, né fare figli, oppure desiderano una vita più ugualitaria nel rapporto con il proprio compagno o compagna. Ma, per quanto riguarda la conquista di uno spazio più grande [nel mercato del lavoro], preferisco non parlare troppo, perché non mi piace molto il discorso femminista che finisce per ridurre molto la responsabilità del professionista. Ci sono bravi e cattivi professionisti, sia donne che uomini. Conosco brave e cattive persone, e ciò non dipende dal genere.

DC: Ma secondo te molte donne devono sopportare ancora oggi esperienze maschiliste come quella che hai vissuto, in cui viene tolta loro l'autonomia lavorativa?

GM: Facciamo parte di una cultura

patriarcale e maschilista. Credo che lo affronteremo sempre e che purtroppo sarà sempre così finché non romperemo con questo schema culturale. Non so se ci sono stati progressi, ma credo che le persone oggi ne siano più consapevoli.

DC: Secondo te l'interesse dei brasiliani per i vini è aumentato negli ultimi anni? Qual è la tua opinione?

GM: Sì, è vero. Credo che il vino sia una bevanda alcolica con un livello di permissività più grande. Non viene visto male chi beve vino. Si è detto molto che il vino fa bene alla salute, contiene antiossidanti, flavonoidi. Un calice di vino fa bene. Perciò, le persone non si sentono in colpa quando lo bevono. Io iniziai a lavorare durante questo cambiamento di tendenza del mercato. Nelle mie prime esperienze lavorative, le persone cenavano bevendo whisky. Oggi è molto raro vedere qualcuno che [mangia] e beve distillati. Il vino viene riconosciuto anche come un alimento. E tutto ciò è ottimo. E c'è anche un altro aspetto, quello della sociabilità. Le persone condividono la bottiglia di vino. Credo anche che oggi le persone abbiano più accesso all'informazione rispetto a prima. Su Facebook e su Instagram ci sono molti post sul cibo, sul vino che si beve a cena, e poi ci sono anche le app. Tutto ciò fa crescere il mercato, coinvolge la sensibilità delle persone. È cresciuta anche l'offerta di bottiglie. E le persone si stanno sbarazzando di alcuni pregiudizi in relazione a tutto. Io sono ottimista. Non abbiamo una tradizione vinicola come in altri paesi, anche se c'è la produzione degli immigrati [italiani] al sud. Ma siamo un mercato interessante, abbiamo accesso a svariati stili di vini.

DC: Hai studiato in una scuola italiana, hai fatto un tirocinio in un'enoteca dove c'erano solo vini italiani, hai visitato l'Italia per conoscere i produttori, hai lavorato in diversi ristoranti italiani. Qual è il tuo rapporto con la cultura italiana?

GM: Mi chiamo Gabriela Monteleone. Non c'è un Silva in mezzo. Durante molti anni, l'Italia è stato il mio punto di riferimento culturale più forte. Ho scoperto la mia identità brasiliana soltanto poco tempo fa. Quando ho fatto i primi viaggi all'estero, ho iniziato a riconoscermi come brasiliana. Prima mi identificavo soltanto con la cultura italiana.

DC: Chi era italiano nella tua famiglia?

GM: I miei bisnonni paterni. E mia nonna parlava in italiano con noi. Dalla parte materna, io sono molto brasiliana: ci sono neri, indigeni, austriaci e portoghesi. Ne vado molto fiera. E la cultura italiana è molto vicina alla nostra. Sono in contatto con persone che vengono da tutte le parti del mondo nella mia professione, come i produttori di vini ed altri. Ho molti amici in Italia. A volte, se sono con amici a tavola in Francia, mi devo adattare alle loro dinamiche. Se sono in Spagna, pure. Ma quando sono in Italia, mi siedo a tavola e inizio a servirmi, mi sento a casa mia. E quando loro sono in Brasile succede la stessa cosa.

DC: C'è stato un vino che hai assaggiato e che ritieni indimenticabile?

GM: Sarebbe una fregatura se ne nominassi solo uno. Ma ho pensato al primo vino che ho bevuto facendo molta attenzione e dopo il quale dissi: "mm, mi sa che voglio lavorare con qualcosa che abbia a che fare col vino e col cibo". È stato in un ristorante di Ribeirão Preto, ero con mio padre, un vero intenditore in materia di ristoranti. Uscivamo a cena ogni sera, per gioia di mia madre, che perciò non doveva cucinare. Eravamo in un piccolo ristorante e lui ha ordinato un vino. E, quando l'ho bevuto, ho pensato: "ah, però! che vino squisito". Era un Pinot Noir Gran Reserva, prodotto da un viticoltore chiamato Humberto Canale, in Patagonia, Argentina. Un classico affermato. È stato il primo che ho bevuto con particolare attenzione e che mi ha risvegliato. L'ho assaggiato di nuovo un po' di tempo fa e non mi ha colpito allo stesso modo, ma ha la sua storia.



DISCHETTI ARTIGIANALI

Seguendo la classica ricetta napoletana o sperimentando condimenti non convenzionali, nuovi locali della città cambiano paradigmi e presentano dischi più piccoli, da mangiare da soli.

Di Renata Helena Rodrigues



Non molto tempo fa, l'unico tipo di pizza per una persona che i cittadini di San Paolo conoscevano erano le sopravvalutate versioni che in portoghese vengono chiamate "brotinhos". Ecco, da un po' di tempo a questa parte, lo scenario è cambiato. E anche di molto.

Negli ultimi cinque anni, San Paolo, la città che non per caso era già stata soprannominata la capitale della pizza, ha visto spuntare come funghi locali che sfidano l'antico modello di consumo della ricetta. Nella terra in cui si mangiano più di 500 mila pizze al giorno, secondo il sondaggio dell'Associazione Pizzerie Unite dello Stato di SP (Apuesp), i consumatori hanno ancora più opzioni. E ciò perché i popolari dischi di pasta, prima consumati esclusivamente a cena, ormai sono venduti anche a pranzo

e, in alcuni casi, in ambienti molto accomodanti (e senza posate). Inoltre, in questa nuova tendenza, le otto porzioni hanno fatto spazio alle quattro fette, oppure a dischi serviti non tagliati. Un consiglio da amico? In questi locali non si possono ordinare le popolari versioni metà e metà.

Uno dei pionieri è il locale Leggera Pizza Napoletana, aperto nell'ottobre 2013, nel quartiere Perdizes. L'attività si svolge sotto la regia del trio composto da Fabio Muccio, Bruno Caccavale e Andre Nevoso Guidon. Come membri della stessa famiglia, loro già da prima preparavano a casa delle pizze in modo informale, cercando di riprodurre le tipiche pizze di Napoli. "Una delle caratteristiche che ci sbalordivano di più nella ricetta napoletana era la leggerezza della pizza", ricorda Muccio. "Per questo motivo, il nome

scelto per battezzare la nostra impresa è stato 'leggera'".

Dopo un periodo di studio e un'esperienza lavorativa a Napoli, Guidon, il pizzaiolo del gruppo, è diventato il rappresentante dell'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) in Brasile. L'organizzazione è responsabile della certificazione delle pizzerie che seguono i dettami dell'autentica ricetta napoletana. E, come ci si poteva aspettare, nel suo ristorante, il metodo viene eseguito minuziosamente e spiegato dai camerieri in ogni particolare ai nuovi clienti.

L'équipe è stata preparata con cura per precisare che l'impasto, prodotto esclusivamente con farina italiana, è il risultato di un processo di lievitazione naturale di almeno 24 ore. I dischi, con o senza pomodori

{IN ITALIANO}

pelati italiani, vengono ricoperti di formaggi e prosciutti artigianali. Sulla maggior parte delle pizze si mette il fiordilatte molto bianco, fresco e cremoso. “La [pizzeria] Leggera è come uno spazio di evangelizzazione”, scherza Muccio. “Qui seguiamo alla lettera le indicazioni della AVPN con l’obiettivo di presentare ai brasiliani questo prodotto che ci piace tanto”. Considerata un patrimonio culturale italiano, la ricetta napoletana viene salvaguardata, dal 1984, dall’AVPN. L’idea dell’organizzazione è valorizzare e tutelare i precetti della preparazione originale, preservandone la secolare tradizione.

Al di là della lunga lievitazione, altri aspetti fondamentali della classica ricetta sono la stesura dell’impasto a mano, senza mattarello, e l’uso di pomodori pelati italiani. La frutta cotta, che arriva in Brasile in barattoli, viene anch’essa lavorata a mano affinché si trasformi in un sugo liscio e senza grumi.

Nella sala del ristorante nella zona ovest di San Paolo, anche l’arredamento rimanda al paese dello stivale, con alcune fotografie della Napoli di un tempo appese su una delle pareti. Un’altra cornice esibisce, allineate in



fila, le carte da scopa conservate dal nonno di Muccio durante il viaggio in nave quando immigrò in Brasile. Vengono molto richieste nel locale pizze come la tradizionale margherita, con mozzarella fresca e basilico, e la marinara, con soltanto sugo, origano, basilico, aglio e olio. Queste due ricette, tra l’altro, devono esserci obbligatoriamente nel menù di tutte le pizzerie che cercano la certificazione dell’AVPN.

Il loro menù, che elenca pizze da R\$ 32 a R\$ 39, fa spazio anche alle creazioni d’autore. Tra di esse, troviamo La Divina Commedia, ricetta che portò a Guidon il premio di miglior pizzaiolo emergente straniero nell’edizione del 2014 del Pizzafestival, a Napoli, in Italia. In essa, lui unisce la mozzarella di bufala, il basilico, il parmigiano,

il provolone affumicato, la salsiccia affumicata piccante, la cipolla rossa caramellata e un filo d’olio.

Secondo Muccio, presentare un nuovo prodotto in una città che mangia già tantissima pizza è una vera sfida. “ Succede spesso che le persone trovano il disco troppo grande, ma poi si sorprendono con la leggerezza della pizza e finiscono per mangiarla tutta”, racconta. L’impasto molto digeribile è una delle caratteristiche assicurate dal lungo processo di lievitazione, che rende il prodotto anche elastico.

Un altro aspetto di spicco dei dischi preparati seguendo i dettami napoletani sono i bordi molto alti nonostante la pizza sia sottile. Queste proporzioni vengono favorite dal forno sempre molto caldo. Nella pizzeria Leggera, nel caldo delle braci il termometro oltrepassa i 400 gradi centigradi. In questo modo, le pizze vengono cotte in poco più di un minuto. Il risultato sui bordi, che crescono in volume, e anche sulla base, garantisce colore e sapore al punto giusto. Attualmente, l’AVPN certifica soltanto cinque marche in Brasile, due di esse a San Paolo. Oltre la Leggera, l’altro stabilimento che sfoggia il riconoscimento è il Napoli Centrale, nel Mercato del

LA REGOLA È CHIARA

L’associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) ha creato un decalogo che riunisce una decina di parametri che devono essere rispettati nella preparazione della legittima pizza napoletana. Tra le linee guida, ci sono il tempo minimo di lievitazione di 8 ore, così come gli ingredienti che possono essere usati nell’impasto: soltanto farina, acqua e lievito. Durante la preparazione, l’associazione afferma che devono essere favorite le materie prime provenienti dalla Campania, soprattutto per quanto riguarda la scelta del pomodoro e della farina. Il risultato è una pizza dal formato tondo, con bordi dorati di 1-2 centimetri, la cui parte centrale ha uno spessore di non più di quattro millimetri. Il diametro del disco, che deve essere steso a mano, non deve superare i 35 centimetri. Per la cottura, che non deve mai avvenire impiegando le teglie, ci vogliono tra i 60 e i 90 secondi.

ALTRE PIZZERIE DELLA NUOVA GENERAZIONE

Bráz Elétrica

C’è un locale all’angolo di una delle vie della movida della città, la rua dos Pinheiros, in cui le pareti sono piene di graffiti e i tavoli sono collettivi. L’atmosfera rilassata può provocare un certo straniamento nell’osservatore che cerchi delle somiglianze con il locale-madre, il Bráz, perché la sua proposta è invece completamente diversa. Con un sistema fai da te, i clienti ordinano alla cassa e ritirano l’ordine direttamente al banco che si trova davanti al forno. L’attrezzatura del locale, tra l’altro, è di per sé uno spettacolo: importata da Napoli, è elettrica e, a temperature altissime, cuoce le pizze in circa un minuto. Nonostante le pizze abbiano i bordi alti e siano per una sola persona, le ricette sfuggono all’ortodossia napoletana. In una collaborazione con Anthony Falco (ex pizzaiolo del locale Roberta’s, a New York), le ricette delle pizze prevedono condimenti come quelli della Supertramp, che abbina mozzarella, pancetta, bianco d’uovo, purè di patate e un filo di

tuorlo. La versione della tradizionale pizza “portoghese” viene servita con mozzarella, prosciutto cotto, cipolle caramellate, albume, olive verdi e un filo di tuorlo. Aperto ogni giorno a partire da mezzogiorno, il locale fa orari più estesi durante il fine settimana: lavorano fino alle 4 di notte il venerdì e il sabato.

Rua dos Pinheiros, 220, Pinheiros, tel.: (11) 3061-5132

Carlos

Aperta nel 2015, ci ha messo poco a diventare famosa – e a radunare grosse file all’ingresso. Allestita in una gradevole casa nel quartiere Vila Madalena, la pizzeria dispone di tavoli piccoli sparpagliati nel salone a mezza luce e nella terrazza davanti al suo ingresso. L’impasto, che lievita per più di 30 ore, viene steso a mano di modo che si ottenga un formato a disco di circa 20 centimetri di diametro. Cotte nel forno a legna in massimo un minuto, le pizze vengono condite con ingredienti inconsueti. Le ricette sono state create dallo chef argentino Luciano Nardelli, uno dei soci del ristorante. Tra i suggerimenti,

Município de Pinheiros. Al comando di quest'impresa vi sono Marcos Livi, cuoco e imprenditore di altri rinomati locali, come i bar Verissimo e Quintana e il panificio Officina, e Gil Guimarães, pizzaiolo alla guida del Baco, locale di Brasília che esibisce pure il certificato.

La coppia che dà vita alla società si è formata dopo che Livi ha sperimentato la ricetta preparata nel locale di Guimarães a Brasília. L'esperienza sorprese il *gaúcho*, che vive a San Paolo da 25 anni. "Conoscevo buone pizze, ma non quella napoletana", ricorda Livi. "Oggi capisco quello che mi ha sorpreso quando l'ho provata: il tempo di lievitazione, la leggerezza dell'impasto e la ridotta quantità di ingredienti."

Ma prima di inaugurare la nuova impresa, focalizzata sulla preparazione di pizze napoletane, la coppia fece un viaggio a Napoli affinché Livi potesse acquisire familiarità con la ricetta e le sue varianti. Il viaggio finì per portargli nuove scoperte e qualche chilo di troppo sulla bilancia. "C'erano giorni in cui mangiavamo quindici pizze diverse."

Il risultato dell'intensa esperienza gastronomica fu poi tradotto nei diversi riferimenti del progetto della Napoli



Centrale. Inaugurata a settembre dell'anno scorso, il locale si trova nel Mercato del Município di Pinheiros, un emporio attivo dagli anni '70, ma che subì un intenso processo di rivitalizzazione nel 2016.

Sotto la guida dello chef Alex Atala

e dell'Istituto Atá, di sua proprietà, lo spazio oggi presenta tre negozi dedicati ai prodotti dei cinque biomi brasiliani (Pampa, Cerrado, Caatinga, Foresta Atlantica e Amazzonia), e in più è una sede gastronomica. Uno dei pionieri dello spazio, il box del boliviano

ci sono delle versioni come quella che mescola zucchine, mozzarella, parmigiano, mascarpone e basilico. La pizza che porta il nome del locale accosta mozzarella, radicchio, ricotta, parmigiano e salsiccia affumicata. Uno dei segreti del ristorante è il sugo, preparato soltanto con pomodori cotti nel forno a legna, olio e basilico.

Rua Harmonia, 501, Vila Madalena, tel.: (11) 3813-2017

A Pizza da Mooca

Fellipe Zanutto, alla guida del locale, gestisce altre imprese di successo nel quartiere Mooca, nella zona est di San Paolo. Tra di essi, v'è il ristorante Hospedaria, che prepara ricette ispirate alla cucina dei primi italiani arrivati in zona, e la caffetteria Cantina, all'interno del Museo dell'Immigrazione. Nella pizzeria aperta nel 2011, la sua prima attività imprenditoriale, l'ambiente è alla moda con i mattoni a vista sui muri. Nel forno a legna, davanti agli occhi dei clienti, vengono cotte pizze individuali, sottili, dai bordi alti e preparate con l'impasto a lievitazione lunga. Il menù, tuttavia, non si limita agli accostamenti tradizionali. Tra le

ricette inusitate, troviamo la pizza Veggie, con sugo di zucca, funghi, peperoncino jalapeño, rucola e noce pecan, e anche la pizza Da Nonna, condita con pollo confit, pesto, mousse di formaggio e rucola. La margherita, la marinara e le altre classiche pizze completano il menù. Di recente, nel luglio del 2017, Zanutto intraprese un'altra attività con l'apertura della pizzeria Da Mooca Pizza Shop, nel quartiere Vila Madalena. In un locale piccolino, i clienti ordinano direttamente al banco e mangiano ai tavoli collettivi. La loro specialità è la pizza romana, dall'impasto soffiato e dal maggior spessore, che fa pensare ad una focaccia ed è tagliata in quadrati o in rettangoli.

A Pizza da Mooca - rua Guaimbé, 439, Mooca, tel.: (11) 3571-1221

Da Mooca Pizza Shop - rua Girassol, 273, Vila Madalena

Rossopomodoro

Quando la catena italiana Eataly aprì i battenti del suo primo mega emporio sul suolo brasiliano, nel 2015, subito lo spazio dedicato alle pizze di ispirazione napoletana raggiunse

una grande popolarità. Il successo fu così grande che, nel luglio del 2017, la catena Rossopomodoro ha aperto il suo primo locale autonomo nella capitale paulista, nel quartiere Itaim Bibi. La preparazione delle pizze della casa viene fatta con diversi ingredienti provenienti direttamente dalla Campania (Italia), da dove vengono anche i forni a legna che cuociono le pizze, sempre individuali. Le ricette firmate dal pizzaiolo italiano Rosario Minucci, napoletano doc, sono preparate con l'impasto che lievita per almeno 24 ore. Al di là della classica margherita, che è uno dei loro fiori all'occhiello, sui dischi ci sono condimenti come quelli della Verduretta, che riunisce sugo di pomodoro, zucchine, melanzane, pomodorini ciliegia e pesto. Il calzzone, un tipo di pizza ripiegata su sé stessa, è ripieno di sugo di pomodoro, prosciutto cotto, ricotta di bufala, mozzarella e basilico.

Rua Pedroso Alvarenga, 909, Itaim Bibi, tel.: (11) 3073-1544

Eataly - avenida Presidente Juscelino Kubitschek, 1489, Vila Nova Conceição, tel.: (11) 3279-3300

{IN ITALIANO}

Checho Gonzales, attivo dal 2014, ancora prima della ristrutturazione, prepara le sue ricette di fianco al Napoli Centrale.

Il fatto di trovarsi all'interno di uno spazio pubblico comportò alcune limitazioni al progetto. Nel caso del Napoli Centrale, si dovettero eseguire degli adattamenti soprattutto per quanto riguarda il forno, dato che l'uso del legname è vietato all'interno del bazar per motivi di sicurezza. La soluzione è stata quella di importare da Napoli l'unico forno a gas certificato dall'AVPN. "Non c'è niente da fare, per preparare la pizza napoletana si deve seguire precisamente un rituale", spiega Livi. "È un processo nel quale sono coinvolti un metodo, una regola e uno standard."

Così, seguendo passo a passo la ricetta tradizionale, dopo essere stato sbattuto per 40 minuti e dopo aver riposato, lievitando, per almeno 36 ore, l'impasto preparato con un amalgama di tre tipi di farina italiana viene steso a mano fino a raggiungere un diametro di circa 35 centimetri. "È un processo tanto curato, sviluppato in così tanti anni di pratica, di modo che seguire queste istruzioni diminuisce il margine di errore", afferma Livi. "Gli italiani colsero nel segno quando crearono una ricetta semplice con la farina, l'acqua, il lievito e il sale, ma che diventa qualcosa di complesso nel sapore e nella consistenza".

Nel menù, nel quale ci sono solo sette suggerimenti fissi e prezzi che variano dai R\$ 20 ai R\$ 32, appaiono le due richieste classiche e obbligatorie, la marinara e la margherita, quest'ultima la più gettonata. Ma la coppia di cuochi crea anche nuovi abbinamenti scommettendo sulla padronanza di Livi al forno. Tra le sue azzeccate creazioni c'è il condimento che abbina la burrata, la mozzarella fresca e il prosciutto crudo, ed è anche arricchito da un profumo citrico grazie all'aggiunta delle scorze di limone. La preparazione, realizzata sotto gli occhi dei clienti, sbalordisce per la velocità. L'agilità è un requisito fondamentale per i 14 membri dell'équipe. E questo si deve al fatto che il locale, al solito sovraffollato a pranzo, sforna circa 150 pizze al giorno nei giorni feriali – con un raddoppiamento il sabato. Dopo essere stata condita, con una pala l'impasto ancora crudo viene messo nel forno: ci vogliono poco più di 60



secondi sulla pietra calda, a circa 470 gradi centigradi, perché la pizza sia pronta.

Tagliata in quattro pari, la pizza della Napoli Centrale viene servita su taglieri in acrilico ricoperti di carta oleata. La proposta del locale è che l'esperienza sia rilassata e senza affettazioni. Dopo aver fatto l'ordine alla cassa, i clienti si concentrano sul banco o sui tavoli alti nel corridoio del mercato, dove non fanno complimenti e mangiano con le mani. Per chi così non si sente a proprio agio, le posate sono disponibili sul banco. "Ci piace quest'atmosfera democratica in cui le persone si sentono libere di mangiare senza troppe regole e galatei", spiega Livi. La miglior parte, però, è che le pizze sono in vendita dalle 10 e per tutto il pomeriggio fino alle 20.

Preparati con lo stesso impasto, i "ripieni" sono pizze chiuse, simili ad un calzone, fritte in olio di sansa, un sottoprodotto del processo di estrazione dell'olio di oliva. La ricetta è stata un'altra felice scoperta di Livi e Guimarães durante il loro soggiorno a Napoli. Tra le versioni più popolari di ripieno che possiamo trovare nel locale di San Paolo, c'è quella farcita con la mozzarella fresca, la ricotta, il provolone affumicato, il sugo di pomodoro e i ciccioli, un tipico prodotto suino italiano.

L'offerta dei prodotti da forno è stata arricchita nel settembre del

2017. Nell'occasione, si è celebrato il primo anniversario di apertura del locale con abbinamenti inconsueti, proposti per un periodo limitato. Il menù temporaneo fu firmato dai tre chef alla guida del mercato. Alex Atala, ispirandosi alla cultura gastronomica del Sud, ha suggerito l'accostamento di due formaggi artigianali brasiliani, il serrano e il colonial, con l'aggiunta di pinoli, pomodori, foglie di senape e di spinaci e senape di butiá (un piccolo frutto del Sud America). Traendo ispirazione dalla sua specialità, le ricette della cucina contadina, Rodrigo Oliveira, del ristorante Mocotó, ha creato una pizza con carne secca alla panna, zucca kabocha e pesto di coriandolo con porcacchia e peperoncino. In chiusura, il vicino Checho Gonzales ha messo la sua firma su una pizza dall'accento andino che accoppia formaggio meia cura, fette di patate, fave, mais e sugo di pomodoro, menta e peperoncino. È la prova che San Paolo e Napoli vanno bene insieme, unite e mescolate.

SERVIZIO

Leggera Pizza Napoletana

Rua Diana, 80, Perdizes,
tel.: (11) 3862-2581

Napoli Centrale

Rua Pedro Cristi, 89, boxes 83 e 84,
Pinheiros, tel.: (11) 3031-1689

UN UCCELLO RARO

Di Natalia Horita

Quando pensiamo alle storie di vita degli chef di origine italiana, immaginiamo che siano sempre iniziate nella cucina di casa, sulle spianatoie accanto alla madre o alla nonna, mentre loro preparano piccoli bigoli di gnocchi per il pranzo della domenica o aspettano senza fretta che il sugo di pomodori si addensi e profumi la casa. Ma quest'idillica immagine non ha niente a che vedere con l'infanzia di Marco Renzetti, un quarantaduenne proveniente da Roma che ha imparato a cucinare da solo.



“La cucina domestica è un mondo molto limitato. Lo chef professionista esegue uno standard attraverso la ripetizione e la regolarità. È qualcosa di completamente diverso da quello che si vede a casa”, sostiene. Al di là delle differenze elencate, che separano il vissuto familiare da quello professionale, Marco confessa che sua madre “non era particolarmente brava con le pentole”. Ma anche senza i classici riferimenti della madre o della nonna, lo chef italiano perfezionò le sue abilità gastronomiche nel tempo e si conquistò un posto tra gli chef più rinomati del Brasile, davanti alla gestione dell'Osteria del Pettiroso.

Aperto nel quartiere Jardins, in un angolo tranquillo della Alameda

Lorena, il ristorante è stato inaugurato da Marco nel marzo 2007 assieme alla moglie, la brasiliana Érika Andrade. Loro si sono conosciuti a La Paz, mentre lui visitava la città durante le vacanze del 1999 e dove finì per stabilirsi dopo aver colto un'opportunità di lavoro — un suo amico voleva vendere il ristorante italiano di sua proprietà. Nel 2006, dopo alcuni anni di attività, lui decise di trasferire il ristorante che allora dirigeva — chiamato anch'esso Osteria del Pettiroso — in Brasile, spinto dalla voglia di cambiamento e dal desiderio della moglie di essere vicina alla famiglia.

Già in Brasile, ci misero poco più di un anno per trovare un locale, preparare il menù e formare l'équipe. L'Osteria del Pettiroso, così battezzata in omaggio al raro uccello, ha un'atmosfera accogliente, il soffitto basso, una terrazza all'entrata, tavoli relativamente vicini l'uno all'altro e niente della rigidità che ci si aspetta da un ristorante sofisticato. Lo chef confessa che, appena arrivato a San Paolo, rimase sbalordito da ciò che qui veniva considerato un ristorante “italiano”. “Quello che ho incontrato a San Paolo in un primo momento è stata l'espressione culturale di una contaminazione, un riflesso che si preoccupava più di compiacere le consuetudini locali che di riprodurre,

in effetti, la cucina italiana”, afferma. Le usanze alle quali si riferisce sono elementi come la pasta immersa nel sugo abbondante, scotta, ed altre licenze che le abitudini dei brasiliani attribuiscono alla tradizione culinaria italiana, ma che, analizzate sotto le luci del rigore tecnico, costituiscono infrazioni alle ricette classiche. “Quello che ho trovato qui è stato, in poche parole, una cucina italiana impolverata”, ricorda. “È come quello che succede quando traducono le canzoni dei Beatles in altre lingue: è carino, ma non sarà mai la stessa cosa”, ride.

Tutto ciò non lo scoraggiò e il ristorante fu inaugurato con un menù focalizzato sulle specialità romane e sulle preparazioni più fedeli a quelle italiane. “Mi sono basato sulla bistronomia, un concetto nato in Francia e diffuso in Europa tra gli anni '80 e '90”, dice. L'idea della bistronomia — che attualmente è ricordata in TV dallo chef francese Erick Jacquin, uno dei giurati di Masterchef — è quella di abbinare il rigore tecnico nella cucina ad una certa semplicità dell'ambiente. Escono di scena le tovaglie di lino, i calici di cristallo, il personale impostato e l'équipe numerosa, ed entrano l'attenzione al tempo corretto di preparazione degli ingredienti, le materie prime di qualità,

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti

200 g di pasta secca o 300 g di pasta fresca
3 uova
70 g di pecorino grattugiato
70 g di parmigiano o grana padano grattugiato
1 cucchiaino di pepe nero macinato
100 g di pancetta



Preparazione

Rompe le uova in una ciotola, mescolarle con i formaggi e il pepe nero e poi mettere da parte il composto. Tagliare la pancetta in cubetti di ½ cm e friggerli in padella. In una pentola, cucinare la pasta. Aggiungere un po' d'acqua di cottura alla pancetta e, in seguito, scolare la pasta e aggiungerla alla pancetta. Mantenendo la fiamma il più basso possibile, aggiungere il composto d'uova, mescolando finché si addensi leggermente.

Suggerimenti:

Per conservare la freschezza degli aromi, grattugiare il formaggio e macinare il pepe al momento della preparazione. Non utilizzare soltanto una pentola, altrimenti il calore in eccesso finirà per cuocere le uova. Utilizzare la pancetta piuttosto che il bacon, dato che quest'ultimo, essendo affumicato, modifica troppo la ricetta. Porzioni: 2

l'agricoltura biologica o a chilometro zero e la concentrazione sulle tecniche che valorizzano il piatto e la ricetta. Nel menù, tutto ciò si traduce in pietanze classiche, come gli spaghetti alla carbonara, i tonnarelli cacio e pepe e le linguine con le vongole, per esempio. Dal 2015, lo chef si permette anche qualche slancio di creatività, introducendo tocchi personali nei piatti del repertorio più tradizionale. È il caso, per esempio, del risotto con midollo, zafferano italiano, brodo di vitello e grana padano. "Il Pettiroso è il frutto di questo movimento, di un lavoro appassionato che mi offre l'opportunità di esprimermi. Il lusso è nel piatto: questo è il mio motto", afferma Marco.

Dentro il ristorante ci sono ancora altri segni dell'applicazione del concetto di bistronomia. Create dallo Studio Nevez, il fornitore di altri rinomati ristoranti di San Paolo, le stoviglie non sono ostensivamente lussuose, anche se sono prodotti di design d'autore e fatte a mano. Oggi, Marco ed Érika amministrano una fattoria nella città di São Lourenço da Serra, dove si dirigono una volta a settimana. Da lì provengono molti degli ingredienti usati nelle ricette del ristorante, come le uova e le verdure. In una proprietà di 50 mila m², dove stanno costruendo una casa "per la vecchiaia", sono stati piantati anche alberi di mele, pesca, mandarino, limone e altra frutta. Il frutteto, che tra qualche anno crescerà profumando i dintorni, sarà il fornitore ufficiale della materia prima delle marmellate e dei dolci. Nel futuro, la coppia studia la possibilità di allevare anche ovini e caprini per poter preparare i propri formaggi.

È dalla cucina del ristorante che escono tutti i prodotti da panificio della casa (a lievitazione naturale), il mascarpone usato nel celebre tiramisù e anche in altri piatti, tutto il reparto salumeria e, ovviamente, anche tutta la pasta. Tra l'una e l'altra domanda dell'intervista concessa alla *Dante Cultural*, Marco ha risposto a uno dei dipendenti che gli chiedeva di assaggiare il ripieno di un raviolo. "Un altro po' di mascarpone e un pizzico di pepe", ha corretto, attento ai sapori della sua autentica cucina italiana.

Osteria del Pettiroso
Alameda Lorena, 2155
Jardins, tel. 3062-5338

DALL'INIZIO ALLA FINE

Di Silvia Percussi

Giorno dopo giorno abbiamo sempre meno tempo, più fretta, e vogliamo arrivare alla fine di ogni cosa senza conoscerne l'inizio. Ed allora abbiamo la falsa sensazione di pienezza, di aver risparmiato un po' di tempo, che potrà venir usato in qualcos'altro di più importante – invariabilmente, il lavoro o altri obblighi della vita quotidiana.

Ed ecco che darò un suggerimento: che ne dite di soffermarci un po' e di partecipare di più ai processi nella loro interezza? La cucina è un ottimo luogo per metterlo in pratica, e non c'è bisogno di trascorrere tutta la giornata ai fornelli per riuscirci. Potete, di sicuro, dedicarvi a una lunga ricetta dal principio, facendo esperienza di ogni punto della preparazione e osservando tutte le particolarità del suo svolgersi. Ma preparare un piatto veloce e lavorare nella trasformazione degli ingredienti naturali può pure portarci, al di là della soddisfazione di raggiungere un buon risultato, alla percezione di quanto sia importante essere presenti a ciò che facciamo, dall'inizio alla fine. Soltanto così percepiremo la vera dimensione del tempo.

Per quanto riguarda l'alimentazione, al di là della valorizzazione delle preparazioni, pratico anche l'equilibrio: mi piacciono la varietà, le pietanze colorate, non ripetitive e senza dogmi o regole; sto attenta alle mode e valorizzo la cura della salute. E mi piace provare le novità. Mi sto informando sui cambiamenti nel comportamento e sulle aspirazioni alimentari, le necessità dei tempi nuovi. Credo che non possiamo più chiuderci al futuro, ma non possiamo neanche ignorare ciò che già sappiamo sul mangiare.

Perciò, credo che dobbiamo ridurre subito la consumazione di carne rossa, iniziando a toglierla dal menù almeno una volta a settimana e nutrendoci di altre proteine. E farlo senza sofferenza, consapevoli che, così, risparmiamo con amore le risorse del nostro pianeta.

L'alimentazione è viva! È fondamentale essere sempre pronti a imparare qualcosa di nuovo, a realizzare delle sostituzioni e ad abituarci all'idea di fare nuove esperienze. Perciò questa

volta ho scelto una ricetta veloce, facile, che risponde ad alcune richieste della modernità (è senza glutine e senza lattosio), a base soprattutto di un ingrediente brasiliano. Un vero jolly nel momento di portarla a tavola: può diventare uno stuzzichino nei cenoni di fine anno, si abbina alle insalate e ai tramezzini e, in più, può essere surgelata – così, nei momenti di pigrizia o quando non avete molto tempo disponibile per preparare qualcosa dallo zero, potete affidarvi al vostro congelatore per un pasto sano, sfuggendo ai prodotti processati ed industrializzati.

FORMAGGIO DI ANACARDI

Ingredienti

1 tazza di anacardi crudi
Acqua minerale (quanto basta)
1 spicchio d'aglio crudo
1 cucchiaino di prezzemolo tagliato
Sale a piacere
Olio (quanto basta)

Preparazione

Lasciare gli anacardi a mollo in acqua minerale per 8 ore. Buttare via l'acqua. Frullare gli anacardi nel mixer e aggiungere 1/3 di una tazza d'acqua minerale. Condire con olio, aglio, prezzemolo e sale. Frullarlo ancora per qualche secondo. Metterlo in un contenitore e tenerlo in frigo.



IL POTERE DI UN PASTO DIGNITOSO



Mangiare è molto di più del semplice inghiottire del cibo per il sostentamento del corpo. È anche sedersi confortevolmente a tavola, condividere un pasto ben preparato con qualcun altro, sentire il profumo e il sapore della pietanza ed assaporarla senza fretta. Massimo Bottura, lo chef della rinomata Osteria Francescana, a Modena, in Italia, si è impegnato a portare ognuno di questi momenti della buona tavola alle persone in condizioni di vulnerabilità sociale. E i risultati rigeneranti dell'impresa si sono fatti sentire immediatamente, mentre erano tutti ancora a tavola.

Il documentario Massimo Bottura: Teatro della Vita, di Peter Svatek, racconta la storia di questo progetto ed è disponibile su Netflix. Al di là del portare ai senzatetto un'esperienza dignitosa a tavola, l'idea è quella di ridurre gli sprechi. Al Refettorio Ambrosiano, aperto nel 2015 a Milano, i pasti sono preparati con alimenti che altrimenti sarebbero finiti nella spazzatura. E degli chef rinomati e provenienti da tutto il mondo si sono dati il cambio nell'allestimento del lancio del progetto.

Oltre al racconto della storia del progetto (che ha ispirato un'iniziativa brasiliana dello stesso tipo a Rio de Janeiro, il Refettorio Gastromotiva), il documentario fa il profilo di alcuni dei commensali, facendo vedere l'impatto del Refettorio sulla vita di ognuno di loro, senza tralasciare gli ostacoli che il cibo non riesce a superare. (Marcella Chartier)

Massimo Bottura: Teatro della Vita
Documentario, 2016
Regia: Peter Svatek
Durata: 93 minuti
Disponibile agli abbonati
sul sito netflix.com

UNA STRANA OSSESSIONE

Il dolore provocato dalla fine di un rapporto amoroso è il filo conduttore

del film *Amori che non sanno stare al mondo*, della regista romana Francesca Comencini, che è appena uscito. Nella trama, Claudia (Lucia Mascino) va quasi fuori di testa dopo essersi lasciata con Flavio (Thomas Trabacchi). Completamente persa, lei prova a riallacciare il rapporto in tutti i modi; il che, secondo lei, sicuramente accadrà. In una delle scene più divertenti di questa commedia romantica, dopo aver inviato 28 messaggi all'ex, la protagonista crede di non aver ricevuto nessuna risposta perché è rimasta senza soldi sul cellulare – e non perché lui l'ha ignorata.



Lo spettatore può anche stancarsi davanti alla sofferenza esacerbata del personaggio e delle sue azioni durante il fidanzamento ma, nell'evoluzione dei diversi tempi narrativi della storia, lei riesce a convincerci della verità del suo dolore. La sua forza cresce man mano che lei si sforza di dare seguito alla propria vita e affrontare i dilemmi esistenziali di una cinquantenne. La regista ci rende sensibili mostrando, con ottimo senso dell'umorismo, i diversi modi di rapportarsi con l'altro. Quest'anno il film è stato selezionato al Festival di Locarno, al Festival di Rio e al 8 ½ Festa del Cinema Italiano. (Luisa Alcantara e Silva)

Histórias de amor que não pertencem a este mundo
Regia di Francesca Comencini
92 minuti
Distribuzione Mares Filmes
Uscita prevista al cinema:
15 novembre

UN'ITALIA INNOVATIVA

L'Evvai, aperto dalla fine di luglio nella via Joaquim Antunes, nel quartiere Pinheiros, è un ristorante italiano pieno di freschezza: lo chef Luiz Filipe Souza esordisce con piatti audaci, ma non così tanto da rendere difficile l'individuazione di ciò che arriva a tavola. Ne sono un esempio gli gnocchi della casa, una versione diversa rispetto a quella tradizionale: le palline sono ripiene di fontina e

tartufo nero al brodo di cipolla cotta al forno e funghi porcini (R\$ 65). Ed anche l'impattamento delle preparazioni di Luiz Filipe è innovativo, sviluppando una geometria colorata, con il pregio di lavorare e abbinare bene le consistenze degli ingredienti tra di loro, lui riesce a creare un'interessante leggerezza. Ne è un esempio la burrata con il contorno di verdure a palline cotte al forno (R\$ 37).



Si crea un'atmosfera senza troppe pretese già dall'ambiente moderno, ma comunque accogliente, e che offre molto all'esperienza dell'alta gastronomia: alcune opzioni del menù invitano a un percorso di degustazione più libero, da assaggiare insieme ad altri, rendendo possibile una sperimentazione più completa e svariata a coloro che desiderano conoscere i sapori della casa. Ma c'è anche, per chi preferisce un pasto con antipasto, piatto principale e dessert ad un prezzo più conveniente, un menù executive preparato dal lunedì al venerdì (R\$ 65). Gli antipasti e i piatti principali variano a seconda del giorno, e tra le opzioni di dessert ci sono sempre il gelato e la mousse di noci (così buona che meriterebbe un posto nel menù fisso). (Marcella Chartier)

Evvai
Rua Joaquim Antunes, 98
Tel.: +55 11 3062-1160
Orario di apertura: tutti i giorni,
dalle 12 alle 15 e dalle 19 a mezzanotte

COSA FA UNA FAMIGLIA



In Brasile Domenico Starnone è più conosciuto come il marito di Anita Raja, la traduttrice italiana che molti ritengono essere il volto dietro lo pseudonimo Elena Ferrante. Qualcuno ha già addirittura sospettato che sia stato lo stesso scrittore napoletano a muovere la penna che scrisse la tetralogia dedicata all'amicizia tra Lina e Lenù. In questo romanzo intitolato *Lacci*, il lettore potrà riconoscere senza troppa difficoltà delle somiglianze con il libro *I giorni dell'abbandono* o *Storia del nuovo cognome* negli argomenti trattati, come la reazione della moglie all'adulterio maschile, le conseguenze della rivoluzione sessuale e nei dettagli, come i nomi dei personaggi.

Questa non è, tuttavia, l'unica caratteristica che spiega l'attenzione per il libro – il primo volume di Starnone edito da queste parti, nella traduzione di Maurício Santana Dias, lo stesso traduttore di Ferrante. *Lacci* è un romanzo coinvolgente su un dramma familiare relativamente comune: sposatosi a 22 anni con Vanda, Aldo si innamora di Lidia dodici anni dopo; decide allora di trasferirsi, lasciando indietro, oltre la moglie, anche i figli Sandro e Anna.

Ognuna delle tre parti rispecchia un punto di vista: nella prima, ascoltiamo Vanda – una voce che arriva dal passato, nelle lettere scritte nel periodo del divorzio. Nella seconda, Aldo, settantaquattrenne, si espone, ricordando gli anni susseguenti all'episodio e il riavvicinamento alla famiglia. Per ultimo, nella terza parte, narrata da Anna in dialogo con Sandro, salgono sul palcoscenico i figli.

La struttura garantisce che il problema sia riportato da un punto di vista complesso. Insomma, tradimento, cambiamento delle strutture familiari tradizionali oppure diritto personale di inseguire la propria felicità? Si tratta di una sofferenza inevitabile, dell'accettazione del ruolo di genere oppure di sadismo? E i figli, come si sentono e in che modo si trasformano quando si confrontano con questa complessa cornice sentimentale?

L'amore è un "contenitore dentro cui ci ficchiamo di tutto", afferma Vanda ad un certo punto. La narrativa di Starnone esplora i vuoti e i riempimenti

escogitati da ognuno dei personaggi quando si rompono i limiti dentro i quali i genitori vengono tradizionalmente collocati. (Luisa Destri)

Laços, Domenico Starnone, traduzione di Maurício Santana Dias, Todavia, 144 pagine, 49,90 reais

ITALIANI IN SCHERMI BRASILIANI



Il volume *Partecipazione italiana nel cinema brasiliano*, di Maximo Barro, raccoglie testi su 127 immigrati italiani che contribuirono, in svariati modi e in diverse fasi delle proprie carriere, alla realizzazione di film brasiliani. Vi sono voci dedicate a personaggi notevoli, come Gianfrancesco Guarnieri, Lina Bo Bardi, Andrea Tonacci, ma anche lemmi su professionisti poco conosciuti, come i registi Massimo Alviani e Guelfo Andraló.

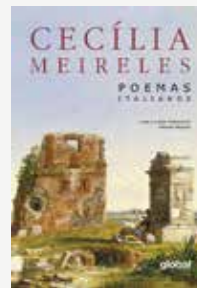
Nonostante l'esperienza da storico, ricercatore e professore dell'autore, la vocazione enciclopedica che intendeva dare al libro è spesso attraversata da tratti amatoriali – parola qui intesa anche nella sua accezione più positiva. Si avverte la mancanza, talvolta, di un certo rigore nel trattamento delle fonti delle informazioni riportate. Non v'è una bibliografia, ad esempio, e si registrano alcuni scivoloni, come la citazione del documentario *A mochila do mascate*, sulla vita di Gianni Ratto, senza i crediti d'autore (che spettano a Gabriela Greb).

Allo stesso tempo, però, il fatto di aver riscontrato a volte soltanto poche informazioni sui personaggi non gli impedisce di registrare un soggetto come José Barruci, che varrebbe la pena di conoscere: "Lui fu uno di quegli intrepidi esploratori che [...] percorrevano città e paesi" brasiliani introducendovi la novità del cinema all'inizio del XX secolo.

Il libro riporta anche una breve introduzione sull'immigrazione italiana in Brasile, così come le fotografie di alcuni dei personaggi e il testo integrale nella traduzione italiana. (Luisa Destri)

Participação italiana no cinema brasileiro, Maximo Barro, traduzione in italiano di Paolo Pani, SESI-SP Editora, 328 pagine, 120 reais

L'ITALIA CECILIANA



Le composizioni riunite nella raccolta *Poemi italiani* derivano da un lungo viaggio che Cecília Meireles fece tra il 1953 e il 1954 – e che la portò anche in India. Tuttavia, al contrario di quello che successe al

volume *Poemi scritti in India* (pubblicato nel 1961), la poetessa non giunse mai ad organizzarle per darle alla stampa: l'insieme cadde sotto l'attenzione del pubblico soltanto dopo la sua morte, nel 1968. Questa seconda edizione riprende la prima, riportando anche la traduzione dei poemi in lingua italiana realizzata da Edoardo Bizzarri – che divenne riconosciuto da queste parti come traduttore di João Guimarães Rosa.

I 45 poemi registrano scene, descrivono paesaggi, fissano impressioni e danno forme alla fantasia di Cecília. Davanti ai cavalli scolpiti della Fontana di Trevi, affabula: "Agarrada às suas crinas,/ irei com eles, quando fugirem,/ romperei também os limites da pedra e do tempo". Il monumento romano, incontro tra pietra e acqua, ispira il desiderio di eternizzare "esta humana aventura,/ em forma de canção, longa, dorida e calma". Invece Pompei, "cidade despreocupada", colpita all'improvviso dalla morte, – "Quem ia amar, parou seu beijo" –, diviene un luogo per riflettere sulla difficoltà di accettare la finitudine dell'esistenza. "Levante-me da cinza em que me encontro", sembra dirle una delle vittime che vi si trovano.

Vi sono ancora poemi su Firenze, Venezia, Sorrento, Napoli... "Cecília fa sì che tutti i paesi che attraversa acquisiscano tratti assolutamente cecilianici nei suoi poemi", scrive la poetessa Mariana Ianelli nell'introduzione al volume. Con la riedizione, il lettore-viaggiatore può ora accertarsi se è proprio ciò che succede nelle città italiane cantate da una delle più importanti voci della poesia brasiliana. (Luisa Destri)

Poemas italianos, Cecília Meireles, con la traduzione a fronte di Edoardo Bizzarri, Global, 160 pagine, 45 reais

MULTI-ARTISTA

Il trasferimento durante l'infanzia dall'Italia in Brasile mise Maria Bonomi in contatto con il mondo delle belle arti, mondo in cui lei trovò sé stessa

Di Luisa Alcantara e Silva



Appena arrivata al porto di Rio de Janeiro, alle soglie degli anni '40, il nonno, Giuseppe Martinelli, in completo bianco e cappello, subito la prese per la mano per portarla nella sua nuova casa, nel Morro da Viúva, dove lui già viveva. "Sono rimasta colpita dal Brasile, era tutto fantastico", racconta l'ottantaduenne Maria Anna Olga Luiza Bonomi. Nel gruppo di abitazioni costruito dal nonno, a cui spetta anche la creazione dell'Edifício Martinelli, a San Paolo, lei camminava scalza e libera, senza troppe imposizioni – libertà che in Provincia di Novara, in Italia, dove nacque, non immaginava esistesse. Il trasferimento nel nuovo continente, a causa degli orrori della Seconda Guerra Mondiale, ebbe uno scalo importante in Svizzera. La madre, Georgina Martinelli Bonomi, una carioca trasferitasi in Italia dopo il matrimonio, si recò al consolato in cerca di aiuto ed ebbe la fortuna di essere accolta dal poeta e diplomatico brasiliano Raul Bopp, che all'epoca viveva a Berna. In quell'occasione, lui regalò a Maria un esemplare del suo *Cobra Norato*, libro ispirato al movimento antropofago e pubblicato nel 1931. La piccola Maria fece le illustrazioni dell'opera, ancora inconsapevole che l'arte avrebbe orientato la sua vita. "Quel libriccino mi colpì molto, e mi ricordo che pensavo 'Andrò a vivere nella terra dove si crea questa storia'."

Dopo la morte del nonno, nel 1946, lei si trasferì a San Paolo con la madre e il fratello, che studiava al Collegio Dante Alighieri — Maria venne iscritta al Des Oiseaux, diretto da canoniche di San'Agostino. A circa 14 anni, Georgina portò Maria all'atelier del suo amico Lasar Segall, che diede alla pittrice Yolanda Mohalyi il compito di istruire la talentosa giovane. Negli anni successivi, lei iniziò a lavorare con artisti del calibro di Enrico Prampolini (durante un viaggio in Italia) e Karl Plattner e, nel 1995, conobbe Lívio Abramo, da lei molto ammirato e col quale imparò molti ferri del suo mestiere. Insistette perché lui la accettasse come apprendista e non smise finché non ottenne un "sì" come risposta. Fu in questo periodo che iniziò a incidere su legno – la

xilografia, la tecnica che divenne una delle sue firme.

Nel 1955, con l'esposizione dei dipinti *Ritratto I* e *Cattedrale* alla 3a Biennale di San Paolo, lei divenne la più giovane artista ad aver mai partecipato all'evento. Quell'anno segnò la sua carriera artistica anche grazie ad altri avvenimenti: la sua prima esposizione all'estero, a Neuchâtel, in Svizzera, e la sua prima collaborazione come illustratrice di un libro, *Vesperal de silêncio*, pubblicato da Geraldo Azevedo.

Tre anni più tardi, lei si trasferì negli Stati Uniti per studiare. A New York, iniziò a realizzare incisioni di grandi dimensioni. La sua carriera allora iniziò a spiccare il volo: Maria partecipò ad importanti mostre in giro per il mondo, creò scenografie, aprì un atelier dedicato all'insegnamento della xilografia su legno e su metallo assieme al maestro Lívio Abramo e continuò a esplorare attività diverse (nella voce dell'Enciclopedia dell'Itaú Cultural addirittura troviamo otto professioni che la definiscono, come, ad esempio, figurinista, muralista, pittrice ed insegnante). Il riconoscimento del proprio lavoro si consolidò e l'artista se ne avvale anche per protestare, come fece durante l'8a Biennale: all'inizio della dittatura militare, Maria consegnò al presidente Castello Branco una richiesta per annullare la detenzione cautelare di prigionieri politici.

Nel 1974, l'artista realizzò alcune opere pubbliche. L'altare della ,



{IN ITALIANO}

nel quartiere Alto de Pinheiros, e la facciata dell'Edifício Jorge Rizkallah, all'incrocio tra via Bela Cintra e Avenida Paulista, furono alcuni dei suoi primi lavori. Nel 1989, dietro invito dell'architetto Oscar Niemeyer, lavorò al murale di terra stabilizzata a cemento *Futura memória*, basandosi su tradizioni e leggende dell'America Latina, con la collaborazione di individui senza formazione artistica (anni dopo, fece, ancora su invito dell'architetto, che la chiamava "la ragazzina italiana", il murale *Etnias* per il Memoriale). L'idea di un'arte collettiva appare con forza anche nell'opera *Epopeia paulista*, allestita nella stazione Luz della metropolitana. Studenti e operai, tra altri volontari, aiutarono a incidere il pannello di 73



metri di lunghezza. "L'USP [Università di San Paolo] mi concesse lo spazio per realizzare l'opera, e da lì passarono più di mille collaboratori", afferma Maria.

Radici

"L'Italiano è un po' come il sale della terra, [perché] ovunque si trovi, rende il luogo più condito", dice, durante

l'intervista. Maria è piemontese, ma, quando arrivò in Brasile, venne costretta a scegliere la nazionalità brasiliana e a rinunciare a quella italiana. Soltanto nel 2000 riuscì a recuperare la cittadinanza d'origine, divenendo una cittadina dalla doppia nazionalità.

"Mi sono sempre considerata un'artista brasiliana, ma, non so perché, non ho mai realizzato un'esposizione individuale in Italia." Ha ancora questo sogno? "Non lo chiamerei sogno. Sarebbe bello, perché diventerei una incisitrice italiana, mentre per tutta la vita sono stata una incisitrice brasiliana. Il Brasile mi accolse, mi sento brasiliana e credo molto in questo paese."

SERVIZIO FOTOGRAFICO

Di Madalena Comenale Carrara



Il Servizio Fotografico di quest'edizione ci porta lo sguardo di un'ex-allieva che, dall'esperienza nel campo della biologia, è approdata alla fotografia: Madalena Carrara ritrae scene quotidiane di un'Italia mozzafiato – e, soprattutto, come vediamo dalla maggior parte delle fotografie selezionate per queste pagine, di Castellabate, da dove proviene la sua famiglia. Madalena ha pubblicato due libri: *Costabile* e *Por olhar eu te conto* – in quest'ultimo troviamo anche dei racconti scritti da lei.



CENTRO DELLA MEMORIA

Diverse generazioni di studenti del Dante si sono seduti a questi spaziosi banchi. Alla fine degli anni '90, i mobili di legno con i piedi in ferro iniziarono a essere sostituiti da altri più moderni e funzionali, ma sicuramente sono rimasti impressi nella memoria di molti ex-studenti. Nella foto, scattata negli anni '60, li vediamo in un'aula della *Colmeia*.



**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.

SUL TEMPO E SUL MARE

La storia di una delle orologerie più lussuose al mondo è iniziata più di cent'anni fa in Italia

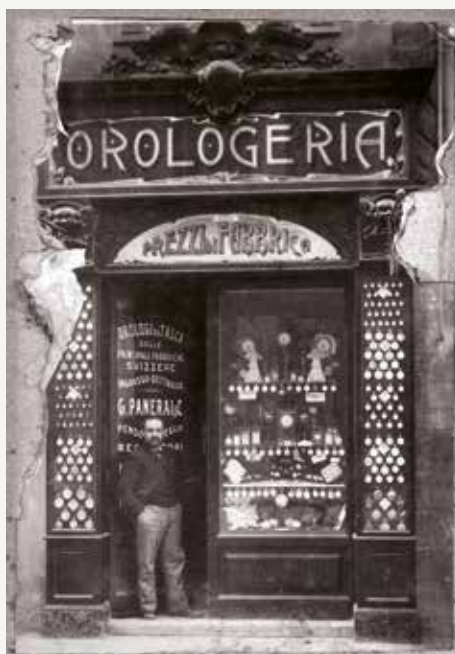
Di Vanessa Ruiz

Fu nel 1860 sul Ponte alle Grazie che Giovanni Panerai aperse a Firenze un negozio e un'officina orologiaia, probabilmente senza immaginarsi che un giorno il suo cognome sarebbe stato sulla facciata di molte boutique di orologi di lusso in giro per il mondo.

Il lavoro di Giovanni ridette vita alla tradizione fiorentina di misurazione del tempo, dato che la città toscana tra i secoli XIV e XVI fu un centro di eccellenza scientifica, in cui vissero dei geni del Rinascimento come Galileo Galilei, l'astronomo considerato il padre della scienza moderna. Galileo fu il primo a constatare che la durata regolare dell'oscillazione di un pendolo è uniforme e indipendente dalla sua grandezza, cioè quello che viene chiamato isocronismo. Questa conoscenza permise di perfezionare gli orologi, le forme di misurazione del tempo all'epoca. Firenze custodisce anche l'opera di Paolo Uccello, che dipinse il quadrante dell'orologio del Duomo, la Cattedrale di Santa Maria del Fiore, il quale segna la quantità di ore di luce rimaste nel corso della giornata in un sistema denominato in latino *hora italica*.

Nel 1936, 76 anni dopo l'inaugurazione, la Panerai produsse il suo primo orologio per la Marina Reale Italiana, che sarebbe stato utilizzato di seguito dalla Divisione Speciale di Operazioni Subacquee, dando avvio a una relazione che definì il marchio durante il XX secolo. Sul modello "Radiomir" c'erano i numeri luminescenti per rendere agibile la loro lettura nel buio dell'oceano o di notte, e tale effetto veniva ottenuto tramite l'uso della polvere di un elemento chimico, il radio. In quell'anno, dieci prototipi furono prodotti, e così ebbe inizio la collaborazione tra le Officine Panerai e il mare, che prosegue tuttora.

"Ormai la Panerai non è più la fornitrice della marina italiana o egiziana, ma gli orologi conservano la propria forza e anche il design sviluppati in quel periodo. Ritengo che è nell'unione tra queste due caratteristiche che troviamo ciò che caratterizza un Panerai", dice Marcello



Giusti, responsabile della gestione della boutique della capitale paulista. Marcello è nipote di italiani. I suoi avi provengono dalla provincia di Lucca, al nord ovest della Toscana. Il lavoro alla Panerai l'ha aiutato a riconnettersi con le sue origini durante i viaggi realizzati in Italia: "La boutique a Firenze, oggi in Piazza San Giovanni, è diventata un punto di riferimento anche per i turisti. Le persone ci passano davanti e fanno delle foto alle vetrine! I pezzi da collezione vengono esposti, ed è molto carino vedere come la tradizione può esistere in mezzo alle novità che arrivano di continuo".

È stato solo negli anni '90 che gli orologi del marchio furono messi in vendita al pubblico in generale. Ma varcare la soglia di una boutique Panerai oggi ha infatti qualcosa che ci rinvia indietro nel tempo. È così non solo a Firenze, ma anche nel negozio allestito in un centro commerciale di lusso a San Paolo. L'arredamento è semplice, con il parquet a terra come il deck di una barca, tra altri elementi nautici. La maggior parte degli orologi si divide tra i due modelli principali, Radiomir e Luminor, e le edizioni speciali lanciate ogni anno.

Il modello Luminor fu brevettato nel 1949 e differisce dal Radiomir per la presenza di una manopola a mezza luna intorno alla corona, un pezzo laterale utilizzato per dare la carica o regolare le ore. L'idea era quella di prevenire l'entrata dell'acqua nella cassa proteggendo la corona, e con ciò il nuovo modello è diventato ancora più resistente, con la possibilità di essere immerso fino ai 200 metri di profondità.

L'idea alla base del design di entrambi i modelli, tuttavia, è molto simile. Concetti come sobrietà, rigore e semplicità si trovano in ambedue. E la principale caratteristica che rende un Panerai riconoscibile a distanza anche da chi non ne è un grande esperto è il quadrante, costruito con due placche sovrapposte, nel quale i numeri e le indicazioni sono perforati su quella superiore per rendere la tinta più leggibile e luminescente. Un'altra caratteristica esclusiva sono i quattro unici numeri segnati: 3, 6, 9 e 12.

Verso la fine della nostra chiacchierata con Marcello Giusti, è arrivato in negozio Paulo Pomelli, 53enne, cliente fedele. Su invito di Marcello, lui ci ha incontrato per parlare del suo rapporto con la Panerai. *Habitué* dei negozi del





marchio a Firenze e a Miami, Paulo fa parte del gruppo che sceglie con il cuore ciò che acquisterà. “Non ci faccio molto caso alla parte tecnica, ma quando incrocio con lo sguardo un orologio, so già se è stato fatto per me o no”, racconta Paulo, che indossa un Panerai fatto su misura (i prezzi degli orologi nelle versioni personalizzate vanno da R\$ 20 mila a R\$ 700 mila).

Tuttora, il rapporto della Panerai con l’oceano va oltre le proprie origini e l’arredamento dei negozi. Marcello ci racconta l’esperienza di aver avuto la fortuna di poter viaggiare sul veliero Eilean, ritrovato in pessimo

stato nell’isola caraibica di Antigua e totalmente ristrutturato dall’attuale CEO del marchio, il milanese Angelo Bonati.

“Eilean” significa “isola” in gaelico, e la nave fu progettata e costruita nel 1936, lo stesso anno in cui il Panerai fece il primo prototipo del Radiomir. Ci sono voluti tre anni finché l’imbarcazione ridiventasse pronta per navigare – dall’America Centrale, la nave è stata rimorchiata verso l’Europa per essere restaurata.

Il più grande circuito di vele classiche nel mondo porta oggi il nome della boutique: Panerai Classic Yachts

Challenge. Nel 2017, tredicesimo anno di gara, il calendario prevedeva 11 tappe, partendo da Antigua fino a Cannes, raffinato posto di villeggiatura nella Costa Azzurra.

Angelo Bonati definisce l’Eilean come un ambasciatore del marchio nelle regate e rails di barche classiche e vintage: “Finché la Panerai sarà in grado di diffondere la combinazione unica tra passione, lavoro artigianale, bellezza, eleganza, performance e amore per il mare, l’Eilean sarà sempre un suo ambasciatore”, conclude Angelo.

OGGI CI SARÀ IL RISOTTO

Di Marcella Chartier

Illustrazione: Adriano De Luca

Mentre preparavo il risotto trovavo un rifugio. Faceva freddo fuori, eravamo ormai alla fine di un inverno che sembrava non andarsene via. E il tempo si era un po’ soffermato, come accade quando hai una nuova vita in casa, ancora tanto piccola e dipendente. Mi mettevo in cucina a volte con lei stretta al mio petto su una fascia di panno; a volte, invece, la lasciavo con il padre. Prima preparavo i legumi per il brodo che, mentre si insaporiva in pentola, riscaldava pure la casa e appannava i vetri della finestra. Qualche minuto dopo si sentiva il profumo che la combinazione della cipolla con il porro, il timo e il sedano immersi

nell’acqua caldissima diffondeva in salotto. Un profumo che non viene né da uno né dall’altro ingrediente, ma dalla loro unione. Una di quelle piccole magie della cucina.

Nel primo mese dopo l’arrivo di mia figlia, ho smesso di cucinare ogni giorno, una cosa che mi piace tanto fare, perché le brevi pause tra l’allattamento e il cambio di pannolini finivano per essere sfruttate per farmi una doccia o un sonnellino. Ma non ci è voluto molto perché avvertissi il bisogno di usare questi minuti per preparare una torta e, così facendo, rilassarmi un po’. Rompere le uova, unire man mano la farina, vedere l’impasto che prende

forma, sciogliere la cioccolata della glassa e dopo versarla sopra la torta appena sfornata sono alcune tra le cose per me più terapeutiche. Oppure preparare il risotto, che oltretutto era un modo di placare gli animi: è uno dei piatti preferiti del mio figlio più grande, che, a 5 anni, tastava ancora la nuova vita con la sorellina che aveva tanto voluto, ma che aveva finito per trasformare fin troppo la sua routine, riducendo la mia disponibilità in modo considerevole.

Ma basta l’avviso “a cena stasera c’è il risotto”, per vederlo sciogliersi in un gran sorriso, – che dimostra che si sente speciale un’altra volta –, mettersi in punta di piedi per cercare di vedere a che punto è la preparazione sul ripiano della cucina e chiedere una manciata di parmigiano grattugiato da mangiare a parte. “Mmm, che buono,

mamma”, mi fa i complimenti come se fossi io la responsabile per il sapore del formaggio comprato al supermercato — lui sa che non lo sono, ma vuole ricompensarmi con qualche tenerezza.

E in quelle settimane così confusionarie, nelle quali non eravamo sempre insieme a tavola, sia perché non riuscivo ad aspettare nessuno per mangiare — la fame senza fine dell’allattamento —, sia perché dovevamo darci il cambio con il bebè perché la madre e il padre potessero fare i pasti in tranquillità, ho insistito perché mangiassimo tutti insieme almeno quando preparavo il risotto. E ho voluto che usassimo i nostri piatti più belli, anche se a quel punto eravamo già in pigiama e pantofole, pronti per chiudere un’altra giornata subito dopo la cena.

Il cibo, a casa nostra, è un luogo per coccolarci. Ci piace preparare i pasti, mangiarli, informarci sulle preparazioni, parlarne, offrirli e ricevere ospiti a tavola. Una parte di tutto ciò viene dalle nostre famiglie, dalla mia e da quella di mio marito,



soprattutto dalle nostre madri, zie e nonne, le donne dei sapori che abitano le nostre memorie gustative e che, ancora oggi, ci restituiscono un po’ dell’infanzia quando ci preparano il pranzo. Ma il risotto non è uno di questi ricordi. Esso è una memoria fresca, più recente, costruita da noi due insieme prima dell’arrivo dei nostri figli. Abbiamo imparato a prepararlo

insieme, ancora prima del matrimonio, e abbiamo sperimentato abbinamenti diversi nel corso degli anni. Limone e parmigiano, salsiccia con il vino rosso e la rucola, formaggio di capra con zucca cotta al forno e mandorle (o pinoli, se è stagione). Oppure con quello che c’è in frigo, o addirittura preparato anche soltanto con il parmigiano, quando veniamo sorpresi dalla gola prima ancora del giorno della spesa — il parmigiano non manca mai, ce n’è sempre almeno un po’ a casa nostra, forse proprio per questo tipo di “emergenza”. Preparando il risotto abbiamo imparato a dividere i compiti. E a regolarci con le misure, a trovare il punto giusto, ad azzardare nuove combinazioni, a ripetere quello che ci convince. Ma anche a valorizzare il processo, che è importante tanto quanto il risultato o forse addirittura di più. Abbiamo bisogno di tutto ciò per imparare a costruire pure una famiglia. E non si può smettere di mescolare in pentola.

IL CONSUMISMO E LE SUE CONSEGUENZE

Intervistata: Ekaterine Karageorgiadis

Di Silvana Leporace – Direttrice Generale Pedagogica del Collegio Dante Alighieri

Nel mondo d’oggi, il consumo sfrenato e l’importanza eccessiva attribuita ai beni materiali sono questioni preoccupanti. Oltre ai problemi che tutto ciò genera nel rapporto tra gli adulti, i bambini e gli adolescenti crescono abituati ad una logica che sminuisce le ricompense interiori, come la crescita della competenza, la creatività e il contributo offerto alla società, mentre vengono evidenziati continuamente i prodotti e i servizi offerti dagli annunci pubblicitari veicolati da svariati mezzi di comunicazione.

Il programma “Criança e Consumo” (“I Bambini e il Consumo”, <http://criancaeconsumo.org.br/>) è un’iniziativa dell’Istituto Alana che, dal 2006, cerca di sensibilizzare la società nei confronti del consumismo e delle sue conseguenze nell’infanzia e nella formazione degli individui.



L’istituto difende la proibizione della pubblicità diretta ai bambini, cioè, ai minori di 12 anni, e svolge politiche pubbliche in questa direzione.

Per discutere questo argomento, abbiamo intervistato Ekaterine

Karageorgiadis, portavoce del programma. Ekaterine è avvocato, laureata presso la Facoltà di Giurisprudenza dell’Università di San Paolo (USP), specializzata in Diritto del Consumatore presso la Scuola Paulista della Magistratura (EPM) ed anche in Infanzia, Educazione e Sviluppo Sociale presso l’Istituto Singularità ed è laureanda magistrale in Salute Pubblica presso l’USP.

DC: Quali sono le principali conseguenze negative che la pubblicità rivolta ai bambini può generare a breve e a lungo termine nella formazione dei bambini?

Ekaterine Karageorgiadis: I bambini minori di 12 anni sono individui vulnerabili, ancora in fase di sviluppo, e hanno bisogno della guida di un adulto per crescere in modo sano. Ma vengono costantemente messi a contatto con dei messaggi pubblicitari

indirizzati alla loro attenzione e che presentano degli elementi che si identificano con il pubblico infantile, come un personaggio, una celebrità o delle situazioni in cui i protagonisti e gli scenari fanno parte del loro mondo. Se i bambini vengono esposti a questi messaggi fin da piccoli, ci sono diverse conseguenze, come il consumismo sfrenato, basato sui desideri impulsivi e non sulle vere necessità, o, a seconda del prodotto, l'obesità infantile, la diminuzione dei giochi creativi (e, perciò, la riduzione dello sviluppo di competenze più diversificate), la perdita del legame con la natura, i comportamenti violenti, l'erotizzazione precoce e la segregazione di genere dovuta ai prodotti unisex che vengono però annunciati con modalità diverse e divisi tra quelli "per bambini" e "per bambine". Oltre a tutto ciò, c'è il solito stress causato dal principale effetto del consumismo, cioè, il desiderio ininterrotto. Ed anche lo stress familiare, dato che tutto ciò genera dei conflitti — le famiglie riescono a dire "no" fino ad un certo punto, e non sempre ci riescono per molto tempo.

DC: Come i genitori e gli educatori possono agire per minimizzare gli effetti negativi generati dalla pubblicità rivolta ai bambini?

EK: Vale sempre la pena di ricordarci ciò che dice la nostra Costituzione: tutti sono responsabili per le cure e la tutela dei diritti dei bambini. La famiglia e la società devono agire in consenso in questa direzione, e allo Stato spetta il ruolo di legislatore. Ma è importante che le famiglie siano informate su questo tipo di pubblicità e che cerchino di spiegare ai bambini quale ne sia l'obiettivo. Ci sono delle ricerche che dimostrano che fino agli 8 anni i bambini non sono ancora in grado di differenziare le pubblicità dalla programmazione. Allora, se compare sullo schermo una celebrità o un personaggio di uno dei programmi TV che fa la promozione di un prodotto, il bambino non riesce a discernere la differenza dei discorsi. Invece tra gli 8 e i 12 anni, i bambini sono già in grado di fare questa distinzione, ma non riescono ancora a comprendere che l'obiettivo della pubblicità è quello di persuadere, di generare il desiderio del consumo, e non quello di fornire informazioni necessariamente

"I bambini vengono costantemente messi a contatto con dei messaggi pubblicitari indirizzati alla loro attenzione e che presentano degli elementi che si identificano con il pubblico infantile. Se i bambini vengono esposti a questi messaggi fin da piccoli, ci sono diverse conseguenze, come il consumismo sfrenato, basato sui desideri impulsivi e non sulle vere necessità"

veritiere. Dunque è importante la mediazione e il controllo del contenuto che loro guardano in TV e su Internet. Sappiamo che non è sempre facile farlo. Ma è importante ridurre il tempo di esposizione dei bambini agli schermi in generale — nel giorno d'oggi c'è molta pubblicità su Internet, sia nei giochi, sia nei social network, sia nei canali di youtubers, il che rende più difficile la sua ricognizione da parte dei bambini e addirittura anche da parte delle famiglie. Ed è anche fondamentale che le famiglie riconsiderino le proprie abitudini e si rendano conto della quantità di tempo in cui si espongono agli schermi.

DC: La quantità di ore in cui i bambini guardano la TV, giocano a videogiochi o navigano su Internet è indicata come uno dei fattori prevalenti nell'aumento dell'obesità a causa della sedentarietà. Secondo te, è importante fare attenzione anche al marketing degli alimenti con alte concentrazioni di calorie, grassi e zuccheri?

EK: Si tratta di un problema ancora più vasto della semplice sedentarietà. Non c'è dubbio che se i bambini trascorrono troppo tempo davanti al computer, al tablet e alla TV, si muovono di meno e diventano più sedentari. Ma la questione è più ampia, perché la pubblicità stimola il consumo di bibite addolcite e di alimenti con alte concentrazioni di sodio, zuccheri

e grassi dal basso valore nutritivo. In Brasile, il 15% dei bambini sono obesi e il 30% sono sovrappeso. È un grave problema di salute pubblica, che genera conseguenze negative: questi bambini tendono a sviluppare malattie croniche come il diabete, i problemi renali e le malattie cardiovascolari, le cui cause potrebbero venire evitate.

DC: Quali consigli potremmo dare alle famiglie affinché riflettano sull'esposizione eccessiva dei bambini al marketing e, di conseguenza, al consumismo?

EK: Gli si potrebbe consigliare di informarsi sulle conseguenze del consumismo nell'infanzia e sulle diverse strategie delle pubblicità rivolte ai bambini, attraverso le informazioni di fonti pubbliche e di organizzazioni che si occupano di questo tema. Di mediare ciò che i bambini guardano, spiegando loro le caratteristiche e il vero scopo della pubblicità. Di esercitare un ruolo attivo nei confronti di altri attori sociali: di altri genitori, a scuola, negli spazi della convivialità, come i club e i centri culturali, proponendo riflessioni ed attività. Ed anche di sporgere denuncia alle aziende o agli organi pubblici come il Procon e la Defensoria Pública ogni volta che trovino delle pubblicità rivolte ai bambini, affinché si possa avere un'effettiva fiscalizzazione di questa pratica, che è illegale.

CURSOS MODULARES MAUÁ.

dum

A PÓS DO SEU TEMPO

Faça a Pós que se encaixa no seu dia a dia.

Presente nas principais universidades do mundo, a Pós-Graduação modular, agora também oferecida na Mauá, permite que você monte o seu curso de acordo com a sua necessidade e o seu tempo.

S	T	Q	Q	S	S	■	
				01	02	03	04
05	06	07	08	09	10	11	

12
SEGUNDA-FEIRA



AULA DE GESTÃO ESTRATÉGICA DE INOVAÇÃO



VEJA COMO É PRÁTICO:

Duas Atualizações compõem um Aperfeiçoamento.

➡ 2 Atualizações = AP Aperfeiçoamento

Três Atualizações + TCC compõem uma Especialização.

➡ 3 Atualizações + TCC = MBA MBA / Especialização

12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

SAIBA MAIS E INSCREVA-SE: MAUA.BR/POSGRADUACAO

INSTITUTO MAUÁ DE TECNOLOGIA



MENTES INOVADORAS
SE ENCONTRAM AQUI.

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