



# DC

## DANTECultural

Publicação do  
Colégio Dante Alighieri

Ano XIV - Número 38 - Maio de 2018  
ISSN 1980-637X

# Lugar de pausa

*Luogo di riposo*

*A Itália está presente  
nas praças da cidade  
— em suas histórias,  
obras de arte e até  
mesmo em seus  
nomes*

*L'Italia è presente nelle piazze della  
città — nelle loro storie, opere d'arte  
e perfino nei loro nomi*

**PRAÇA  
CIDADE  
DE MILÃO**



A Praça Cidade de Milão foi criada a partir de um terreno desapropriado em março de 1932, quando o qual São Paulo e Milão são declaradas irmãs gêmeas. Acesse a página da praça através do QR-Code, saiba mais sobre o projeto e veja a cidade de Milão em 360°

360°





Saiba mais

# COLÉGIO DANTE ALIGHIERI:

**Aqui, o aluno aprende a construir seu próprio caminho.**

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



**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**REVISÃO DO ITALIANO:** MAYARA NETO**COMERCIAL:** VINICIUS HIJANO**COLABORADORES:**

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

**TIRAGEM:** 9.500 EXEMPLARESENVIE SUAS SUGESTÕES E CRÍTICAS PARA  
DANTECULTURAL@CDA.COLEGIODANTE.COM.BR

CAPA: ARTHUR FUJII

SIGA A DANTE CULTURAL NO FACEBOOK:



# CARTA AO LEITOR

*Traduzione della lettera al lettore a pagina 61*

A matéria de capa desta edição da **DanteCultural** nos convida para um passeio por praças paulistanas, notadamente aquelas que têm algum elo com a comunidade italiana de São Paulo. Numa iniciativa recente da Prefeitura da cidade, com o apoio da Embaixada e do Consulado italianos, algumas delas passaram por restauro financiado por organizações ligadas à italianidade, como o Colégio Dante Alighieri. Sugerimos, assim, uma volta pela pequena praça do Imigrante Italiano, com seu painel em bronze, em homenagem à comunidade ítalo-brasileira, feito por Galileo Emendabili; pela grande Cidade de Milão, com suas crianças e seus cães, além da fonte com estátuas inspiradas na obra de Michelangelo Buonarroti; pela Ramos de Azevedo, ao lado do Theatro Municipal, que possui um conjunto arquitetônico em homenagem a Carlos Gomes, criação do genovês Luigi Brizzolara.

Nossa entrevistada deste número é a ex-aluna Helena Nader. Formada em ciências biológicas pela Universidade Federal de São Paulo, presidiu a Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC) de 2011 a 2017, numa gestão marcada pelo diálogo com o poder público e pela participação em aprovação de leis de grande importância.

Outra conversa que vale a pena ser acompanhada é aquela apresentada na seção **Papo Aberto**, entre a nossa diretora-geral pedagógica, Silvana Leporace, e a professora Marcia Celestini Vaz, coordenadora do Departamento de Língua Portuguesa do Dante, que discorre sobre o desenvolvimento de um comportamento leitor.

A deliciosa gastronomia italiana está presente em diversas frentes: na salumeria desenvolvida por Sauro Scarabotta no Friccò; na apresentação da chef Tássia Magalhães, que comanda a cozinha do Pomodori; na indicação do restaurante Borgo Mooca, em **Cultura**; e na **Mesa Consciente**, de Silvia Percussi.

Vale muito a pena, ainda, passar pelas outras sugestões da seção **Cultura**, apreciar o lindo ensaio fotográfico feito por Barbara Ramazzini, mostrando a coleção particular de óculos de Miguel Giannini, e conhecer o piloto Danilo Dirani, um *expert* em *karts*.

Boa leitura a todos!

FERNANDO HOMEM DE MONTES  
PUBLISHER



## CAPA

Em um passeio pelas praças da cidade que têm a italianidade em suas histórias, descobrimos como os moradores de São Paulo têm ocupado esses espaços públicos que convidam a um respiro em meio ao cotidiano

08

### COPERTINA

*In una passeggiata per le piazze della città che portano i segni dell'italianità nelle loro storie, abbiamo scoperto come i cittadini di San Paolo occupano questi spazi pubblici che invitano a un attimo di pausa in mezzo alla vita quotidiana*

08

# HISTÓRIAS<sub>(06)</sub>, ARTE<sub>(30)</sub> e COMIDA<sub>(44)</sub>

*STORIE<sub>(06)</sub>, ARTE<sub>(30)</sub> e CIBO<sub>(44)</sub>*



## EMBUTIDOS E CURADOS

A arte da salumeria artesanal está em destaque em algumas casas da cidade — saiba onde provar ou comprar para levar para casa

46

### EMBUTIDOS E CURADOS

*L'arte della salumeria artigianale è la specialità di alcuni locali della città – scopri dove assaggiarla o ordinarla da asporto*

46

## ENTREVISTA

Nossa ex-aluna, a professora e pesquisadora Helena Nader fala da importância da valorização da ciência no Brasil, da expressiva produção das mulheres na área e de seus feitos mais relevantes ao longo da carreira

18

### ENTREVISTA

*Una delle nostre ex-allieve, la professoressa e ricercatrice Helena Nader ci parla dell'importanza della valorizzazione della scienza in Brasile, della massiccia produzione scientifica delle donne e dei traguardi più importanti raggiunti nell'arco della sua carriera*

18



**Capa/08**

*Copertina/08*

**Entrevista/18**

*Intervista/18*

**Perfil/24**

*Profilo/24*

**Espaço Aberto/26**

*Spazio Aperto/26*

**Centro de Memória/28**

*Centro della Memoria/28*

**Cultura/32**

*Cultura/32*

**Ensaio Fotográfico/38**

*Servizio fotografico/38*

**Embutidos e curados/46**

*Insaccati e salumi stagionati/46*

**Gastronomia/52**

*Gastronomia/52*

**Mesa Consciente/56**

*Tavola Consapevole/56*


**Papo Aberto/ 59**

*Parliamoci chiaro/59*



# HISTÓRIAS STORIE

Arthur Fujii



A praça Cidade de Milão, na  
zona sul de São Paulo

*La piazza Cidade de Milão, nella  
zona sud di San Paolo*

Capa/08

Entrevista/18

Perfil/24

Espaço Aberto/26

Centro de Memória/28

*Copertina/08*

*Intervista/18*

*Profilo/24*

*Spazio Aperto/26*

*Centro della Memoria/28*

{CAPA/COPERTINA}

# PONTO DE ENCONTRO



A presença da Itália em São Paulo é também reconhecida em algumas praças da cidade, como a Ramos de Azevedo, no centro

Por Luisa Alcantara e Silva Fotos: Arthur Fujii





## **PUNTO DI INCONTRO**

*La presenza dell'Italia a San Paolo si riconosce anche in alcune delle piazze della città, come nella Piazza Ramos de Azevedo, in centro*

*Traduzione dell'articolo a pagina 62*

“As praças são pequenos parênteses na vida da cidade”, diz o urbanista Mauro Calliari, de 55 anos, autor do livro *Espaço público e urbanidade em São Paulo*

“Le piazze sono delle piccole parentesi nella vita della città”, dice l’urbanista Mauro Calliari, 55 anni, autore del libro *Espaço público e urbanidade em São Paulo*

Levar o cachorro para passear, ler um livro, fazer piquenique, dar uma descansada, encontrar alguém, não fazer nada... As praças, definidas como áreas urbanas arborizadas ou com jardim, têm várias funções. E algumas delas guardam fortes ligações com a Itália, como a praça Cidade de Milão, na zona sul da capital paulista. Em uma terça-feira de manhã, 28 cachorros brincavam na área reservada para eles na praça. Outros nove cães presos à coleira passeavam sob as árvores. “Venho aqui há dois anos e meio, desde que comecei a trabalhar como passeador de cães”, conta João Fernandes, de 26 anos. “Gosto de vir aqui porque não tem tanto cachorro como no Ibirapuera”, conta, referindo-se ao principal parque de São Paulo — e vizinho da praça Cidade de Milão. Para a arquiteta Vânia Vendrusculo, de 37 anos, a Cidade de Milão serve como aquecimento para a corrida no Ibirapuera. “Passo por aqui três vezes por semana e, desde a reforma, no ano passado, o ambiente melhorou muito”, diz ela. Mobiliário, bancos e trilhas de pedrinha são algumas novidades da

reforma, que fez parte do projeto *Italia per San Paolo* — Monumentando e Restaurando a Cidade, apoiado por instituições como o Colégio Dante Alighieri, o Consulado Geral da Itália em São Paulo e a Prefeitura. Mas o principal destaque do restauro — e da praça — é a fonte, com quatro estátuas, que representam a Noite e a Aurora (as duas figuras femininas) e o Dia e o Crepúsculo (as figuras masculinas). As esculturas são inspiradas em obras do gênio renascentista Michelangelo Buonarroti originalmente feitas para a Capella Medici, em Florença. Atrás delas, os brasões de São Paulo e de Milão, lembrando o ano de 1962, quando as duas cidades foram declaradas irmãs gêmeas e deram uma praça de presente uma para a outra.

E não foi qualquer presente: “As praças são pequenos parênteses na vida da cidade”, diz o urbanista Mauro Calliari, de 55 anos, autor do livro *Espaço público e urbanidade em São Paulo* e do blog *Caminhadas urbanas*, do jornal *O Estado de S. Paulo*. “O parque são férias e a praça, respiro”, afirma, referindo-se ao tamanho, normalmente menor, das praças paulistanas. De acordo com ele, a questão do encontro é um dos pontos mais importantes quando o assunto é praça. “Desde os tempos medievais elas têm esse papel. É na praça que estão alguns símbolos do poder, como a igreja ou o mercado.” Mas, como tudo na vida urbana, as praças também passaram por um processo de evolução ao longo do tempo. “A Piazza del Campo, em Siena, por exemplo, não tem nenhuma árvore, pois tinha que ser um espaço limpo no meio de uma cidade que vivia enlameada”, explica Mauro. “Na Inglaterra da Revolução Industrial, por exemplo, as praças eram um local em que as pessoas iam para escapar daquela poluição”, diz. “Na América Espanhola as praças principais têm o poder administrativo representado por um órgão municipal; o religioso, pela igreja; e o comércio. Aqui no Brasil, dada a





## A praça das pesquisas

Além dos cachorros, a praça Cidade de Milão recebe outros visitantes fofos: as crianças. Nos menos de 400 metros da rua Diogo Jacome que ladeiam a praça há duas escolas. E elas usam o “quintal” para atividades com os alunos. Uma delas, por exemplo, leva grupos para fazer pesquisas sobre as árvores e os brinquedos. Mas a principal atividade por ali é a festa junina. Todo ano, a festança começa na escola, mas, na hora da dança, os pequenos e seus pais e mães vão para a praça. “Temos que aproveitar esse espaço maravilhoso à nossa frente”, afirma Silvia Fuertes, de 40 anos, coordenadora pedagógica. A localização, aliás, é proposital. A instituição segue o modelo educacional Reggio-Emilia, que vê importância também em seu entorno. “Na Itália, a maioria das escolas como a nossa é em frente a uma praça”, diz a educadora.

Um pouco mais para frente está outra instituição de ensino que também usa a praça com os alunos. “Ela acaba sendo uma extensão do nosso espaço”, afirma Edgar Bin, de 48 anos, diretor de marketing da escola. “Nossos alunos já tiveram atividades como pesquisa de folhas, de insetos e de monumentos e festinha de Carnaval, por exemplo”, conta ele. “E ela é importante também para que as crianças entrem em contato com os conceitos de público e privado.”

Reformada no ano passado, a praça Cidade de Milão tem uma fonte com estátuas inspiradas em esculturas do artista renascentista Michelangelo Buonarroti feitas para a Capella Medici, em Florença

*Ristrutturata l'anno scorso, nella piazza Cidade de Milão vi sono due fontane con statue che si ispirano alle sculture realizzate dall'artista del Rinascimento Michelangelo Buonarroti per la Cappella Medici, a Firenze*

nossa civilização, seguimos o modelo português, com a igreja como ponto central. Foi esse tipo de praça, muito comum no Nordeste, que a gente herdou”, completa ele.

É o caso da praça da Sé, com a catedral como seu ponto principal. Como muitos locais em São Paulo, ali também há um toque italiano: em 1954,

na comemoração do IV Centenário da fundação da cidade, foi inaugurado ali o Monumento a Anchieta, realizado pelo artista italiano Heitor Usia. No mesmo ano a cidade ganhou o Monumento às Bandeiras, esculpido pelo ítalo-brasileiro Victor Brecheret, na praça Armando de Sales Oliveira, no entorno do Parque Ibirapuera.

## A praça e o artista

Se ao passear por São Paulo é possível ver a influência dos italianos na cidade, um dos responsáveis por isso foi Victor Brecheret. Nascido em Farnese, na Itália, em 1894, chegou ao Brasil com dez anos de idade. Com mais de 30 anos, consolidou sua nacionalidade brasileira, o que era comum no início do século XX. Foi um dos escultores mais importantes do país e responsável por introduzir o Modernismo na escultura brasileira. Seu trabalho mais simbólico é o Monumento às Bandeiras, na região do Parque Ibirapuera, mas são dele também obras como o Monumento a Duque de Caxias, na praça Princesa Isabel, a Máscara de Menotti del Picchia, na praça Juca Mulato, na Vila Clementino, e Depois do Banho, no Largo do Arouche. “Esses trabalhos nos remetem à presença dos italianos na construção da cidade”, afirma Henrique Trindade Abreu, do Museu da Imigração.

A praça Armando de Sales Oliveira, no entorno do Parque Ibirapuera, onde fica o Monumento às Bandeiras, esculpido pelo ítalo-brasileiro Victor Brecheret

*La piazza Armando de Sales Oliveira, nei dintorni del Parco Ibirapuera, dove si trova il Monumento alle Bandiere, scolpito dall'italo-brasiliano Victor Brecheret*



## A praça das conquistas

O microempresário Fabio Bertulli, de 40 anos, é considerado um dos frequentadores antigos da praça Cidade de Milão. “Trabalho aqui há 20 anos, já vi muita mudança”, lembra ele. Fabio, morador da Mooca, passou a frequentar a praça quando começou a trabalhar como passeador de cachorro. “Como havia grades, era um bom lugar para vir com os animais, pois eu podia soltá-los tranquilamente.” Mas não era só ele que usava a praça como ponto de trabalho e, com um grupo de colegas, participou de alguns mutirões para limpar o espaço. Na época, a profissão de passeador de cães ainda não era tão conhecida e Fabio conseguiu muitos clientes: chegou a trabalhar com 20 cães. Hoje, diminuiu o ritmo como passeador — vai parar a atividade neste semestre para se dedicar a outras funções: é sócio em uma escola de inglês e tem uma empresa de máquinas de *snacks* saudáveis para academias. “Concentrei minha vida aqui na praça, ela é muito importante para mim”, diz ele. “Tudo o que conquistei foi com os cachorros e a praça.”



Fabio Bertulli frequenta a praça Cidade de Milão há 20 anos. Passeador de cachorros, está mudando de trabalho: agora é sócio de dois negócios. “Tudo o que conquistei foi com os cachorros e a praça”, diz

*Fabio Bertulli frequenta la piazza Cidade de Milão da 20 anni. Finora dog sitter, lui sta cambiando attività: ora è socio di due aziende. “Tutto ciò che ho conquistato lo devo ai cani e alla piazza”, racconta*

“Muitos dos imigrantes que chegaram aqui eram artistas e arquitetos, mas se diziam agricultores para conseguir fugir da Itália e vir ao Brasil trabalhar com o café”, afirma Henrique Trindade Abreu, de 26 anos, historiador e pesquisador do Museu da Imigração, em São Paulo. “Por isso temos essa presença tão forte de italianos que fizeram monumentos na capital paulista.” Mas, se é para falar de praças com “accento”, uma importante é a praça do Imigrante Italiano, na confluência das avenidas Nove de Julho e Cidade Jardim e da rua Peruíbe, no Itaim Bibi, na zona oeste da cidade.

Pequena, abriga uma falsa seringueira, dois longos bancos sinuosos de concreto e um painel em bronze em homenagem à comunidade italo-

brasileira. O monumento, feito pelo escultor Galileo Emendabili, natural de Ancona, cidade litorânea no centro da Itália, representa a hospitalidade dos brasileiros em relação aos primeiros imigrantes italianos do século XIX. A escultura é apenas um pedaço do projeto original do artista, que pertencia ao industrial Luigi Papaiz, de Sesto de Reghena, na província da Bolonha, que chegou a São Paulo no início da década de 1950. O empresário doou a obra à cidade e, em 1988, ela foi instalada na praça em frente ao prédio onde Luigi mantinha um *showroom* de sua companhia de cadeados. Para que pudesse ser visto por pedestres e motoristas que passam por ali, o painel, que mostra uma família brasileira e



A praça do Imigrante Italiano, na zona oeste da cidade, tem um painel em bronze de autoria do escultor italiano Galileo Emendabili em homenagem à comunidade ítalo-brasileira

*Nella piazza dell'Imigrante Italiano, nella zona ovest della città, si trova un pannello di bronzo realizzato dallo scultore italiano Galileo Emendabili in onore della comunità italobrasileira*

outra italiana se cumprimentando, foi instalado em uma parede curva de mármore aurora de cinco metros de largura por três de altura.

Hoje, a pracinha é frequentada por motoboys e senhores que vão ali para jogar baralho. Responsável por varrer o espaço diariamente, o auxiliar de manutenção e serviços gerais Emanuel dos Santos, de 35 anos, aproveita seu tempo de descanso para relaxar por ali às vezes. “É uma praça muito gostosa. Gosto de ficar na sombra e sair um pouco da correria do dia a dia”, conta ele.

São de autoria de Emendabili outros importantes trabalhos em praças paulistanas, como o monumento em homenagem ao cientista Luís

Pereira Barreto na praça Marechal Deodoro, no bairro de Santa Cecília, na região central de São Paulo; o monumento Obelisco Mausoléo aos Heróis de 1932, ou Obelisco do Ibirapuera, como é conhecido, na área do parque (o trabalho, inaugurado em 1955, foi feito em mármore travertino e é, com seus 72 metros de altura, um dos principais símbolos da cidade); e o monumento dedicado ao arquiteto e engenheiro Ramos de Azevedo na Cidade Universitária, no local conhecido como a “subida do cavalo”. Este último foi inaugurado em 25 de janeiro de 1934 na avenida Tiradentes, em frente ao Liceu de Artes e Ofícios (atual Pinacoteca do Estado) — prédio projetado pelo arquiteto homenageado, um dos mais importantes do país —, onde Emendabili trabalhava. A obra foi transferida em 1973 para perto da Escola Politécnica, instituição que Ramos de Azevedo ajudou a fundar. De granito e bronze, tem quase 24 metros de altura e pesa cerca de 22 toneladas.

Na praça Ramos de Azevedo, na região central de São Paulo, em frente ao Theatro Municipal, está um importante conjunto arquitetônico criado por Luigi Brizzolara, genovês de Chiavari: o Monumento a Carlos Gomes, uma homenagem da comunidade italiana a um dos mais importantes compositores brasileiros de ópera. Foi inaugurado em 1922, na comemoração do primeiro centenário da independência do Brasil, e compreende esculturas de bronze, mármore de Carrara e granito rosa como a de Carlos Gomes, a Alegoria à Música e a Alegoria à Poesia. As esculturas estão instaladas na fonte que já existia no local desde a inauguração do Theatro e da praça, em 1911. Em 1957 ela passou a se chamar Fonte dos Desejos, porque o então prefeito da cidade, Adhemar de Barros, jogou ali um frasco de água da Fontana di Trevi, de Roma, recebido da escritora italiana Mercedes La Valle.

No pedestal da estátua de Carlos Gomes é possível ler “Ao grande espírito brasileiro que conjugou o seu gênio com a itálica inspiração”, lembrando o fato de que Carlos Gomes, nascido

## A praça voltou

Em 1998, Manoel Feliciano, de 44 anos, zelador, e Edvania Maria de Lima, de 41, cabeleireira, casaram-se e foram morar no bairro da Liberdade, na região central de São Paulo. E os dois viraram frequentadores da praça Ramos de Azevedo. Iam caminhando cerca de um quilômetro e meio até lá. “Sempre gostei de tirar foto e gostava de vir aqui antigamente porque havia umas áreas com flores, muito bonitas”, lembra Manoel. Com o tempo, a praça foi sendo abandonada, e o casal passou a frequentar a praça Almeida Júnior, mais perto de casa. Mas, recentemente, o casal vem notando que a Almeida Júnior está com problemas (como sujeira) e, sabendo da reinauguração da praça Ramos, voltou a passear no local. “Essa praça é muito bonita”, dizia ele, tomando um sorvete. “Com esse monumento imponente, parece até que estou fora do Brasil.”



Manoel Feliciano frequentava a praça Ramos no final dos anos 1990 com sua mulher, Edvania Lima, com quem acabara de se casar. Trocou de praça quando ela ficou muito deteriorada e agora, com a revitalização, voltou a passear por ali

*Manoel Feliciano frequentava la piazza Ramos alla fine degli anni '90 con sua moglie, Edvania Lima, quando si erano appena sposati. Poi ha smesso di andarci a causa del degrado e ora, dopo la rivitalizzazione, è tornato a farci delle passeggiate*

em Campinas, no interior paulista, viveu grande parte de sua vida na Itália. Nos anos em Milão, onde estudou, apresentou-se diversas vezes no Teatro alla Scala, onde, inclusive, estreou “O Guarani”, um de seus principais trabalhos, no dia 19 de março de 1870. Ainda na praça, um pouco mais abaixo está uma escultura de outro artista, o paulistano José Cucé. Ele retratou o

diplomata brasileiro Rui Barbosa. “Esta praça é potente, está no centro, um lugar histórico, e é um marco do momento em que a cidade começou a se expressar culturalmente”, afirma o urbanista Mauro Calliari. “Ela mostra quando começamos a ver que a cultura também faz parte do crescimento de uma cidade”, diz.

“A última vez que vim aqui tinha sido no

aniversário de São Paulo deste ano, para assistir ao show da banda Baiana System”, diz a apresentadora Mari Moon, de 35 anos, moradora do centro desde os 7. “Acho legal que aconteçam eventos culturais aqui, porque atrai aquela pessoa que tem medo desta região e, a partir de uma primeira experiência legal, passa a frequentar a praça. É bem nítido o quanto o centro mudou, e isso é muito bom, o paulistano está ocupando mais a sua cidade.”

Quem ocupa mesmo espaços do centro paulistano é o grupo Passeio a Pé. Em uma quinta-feira à tarde, cerca de 20 pessoas na faixa dos 55 anos foram circular pela praça Ramos após uma visita ao edifício Copan. “Nossa, a praça está linda”, dizia Ana Regina Bastianelli, de 66 anos, aposentada. Sua prima, a arquiteta Regina Morrone Costella, de 60 anos, também estava no grupo e se encantou com a região. “Gosto

de andar pelo centro, é bonito ver esses espaços revitalizados”, conta ela, que seguia com os colegas para conhecer o Farol Santander, antigo Banespão.

“Nos anos 1990 foram construídos vários shoppings, condomínios e outros espaços fechados, que empobreceram a cidade. Mas de uns oito anos para cá São Paulo está se voltando a áreas mais livres. A população está valorizando mais os espaços públicos”, afirma a arquiteta e urbanista Juliana Barsi, de 31 anos, uma das fundadoras e diretora executiva da Bela Rua, associação sem fins lucrativos que realiza projetos para transformar a cidade em um local mais agradável. “As praças são fundamentais, representam um espaço voltado para o pedestre em um município que ainda dá muito valor ao carro. Elas significam mais verde e mais gente na rua, acrescentando muito ao nosso dia a dia.”

“As praças são fundamentais, representam um espaço voltado para o pedestre em um município que ainda dá muito valor ao carro. Elas significam mais verde e mais gente na rua, acrescentando muito ao nosso dia a dia”, diz a arquiteta e urbanista Juliana Barsi

*“Le piazze sono fondamentali, [perché] sono uno spazio rivolto al pedone in una città che attribuisce un valore ancora eccessivo alla macchina. La loro presenza vuol dire più verde e più persone per strada, migliorando la vita di tutti i giorni”, dice l’architetto e urbanista Juliana Barsi*







Em 1957 a fonte da praça Ramos de Azevedo passou a se chamar Fonte dos Desejos, porque o então prefeito da cidade, Adhemar de Barros, jogou ali um frasco de água da Fontana di Trevi, de Roma, recebido da escritora italiana Mercedes La Valle

*Nel 1957, la fontana della piazza Ramos de Azevedo è stata battezzata Fontana dei Desideri, perché Adhemar de Barros, allora sindaco della città, vi buttò un flaconcino di acqua della Fontana di Trevi, ricevuto dalla scrittrice italiana Mercedes La Valle*

**MAIS**  
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



*“Toda a turma teve grande sucesso profissional, o Dante formou uma geração muito relevante para o Brasil em várias áreas de conhecimento. Mas não éramos santos, a gente aprontava”, confessa a professora e pesquisadora Helena Nader, nossa ex-aluna*

*“Tutta la classe ha raggiunto un grande successo professionale, la Dante ha formato una generazione molto rilevante per il Brasile in diversi ambiti del sapere. Ma non eravamo santi, combinavamo delle nostre”, confessa la professoressa e ricercatrice Helena Nader, nostra ex-allieva*



# APAIXONADA POR CONHECIMENTO

Professora e pesquisadora da Unifesp, Helena Nader fala de sua brilhante carreira acadêmica, da luta pelo investimento em pesquisa no Brasil e de suas memórias dos tempos de aluna do Dante

Por Debora Pivotto

---

## APPASSIONATA DELLA CONOSCENZA

*Professoressa e ricercatrice dell'Unifesp, Helena Nader parla della sua brillante carriera accademica, della lotta per l'investimento nella ricerca in Brasile e delle sue memorie dei tempi da scolara alla Dante*

*Traduzione dell'articolo a pagina 65*

Helena Bonciani Nader sempre foi uma excelente aluna. Mesmo antes de fazer o colegial (hoje Ensino Médio) no Dante, na década de 1960, ela já se destacava pelas notas altas na escola onde cursou o Ensino Fundamental. “Na minha época havia um prêmio chamado Marina Cintra, que era dado para os alunos com as melhores notas do Estado de São Paulo. E eu ganhava todos os anos”, relembra a professora e pesquisadora.

A paixão e dedicação aos estudos moldaram a sua trajetória de vida. Formou-se em ciências biológicas pela Universidade Federal de São Paulo (Unifesp) e, ainda na graduação, ficou sócia da Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC). Abraçou a causa da luta por recursos para pesquisa no Brasil com amor e chegou à presidência da instituição em 2011, cargo que ocupou durante três mandatos, até o ano passado.

Sua gestão foi marcada pelo crescente diálogo com o poder público e pela participação ativa em aprovação de leis importantes, como a reforma no Código Florestal, de

2012, que mudou as regras de preservação ambiental em áreas de propriedade rural, e, principalmente, o Marco Legal da Ciência, Tecnologia e Inovação, lei aprovada em 2016 para desburocratizar as atividades de pesquisa de inovação, facilitar importação de produtos e permitir parcerias com empresas privadas. Mas ela também presenciou momentos difíceis, como o corte drástico de investimentos no setor por conta da crise política e econômica vivida no país.

Hoje, aos 70 anos, Helena segue como presidente de honra da SBPC e divide seu tempo entre compromissos ligados à divulgação e ao fomento da pesquisa acadêmica, aulas na graduação da Unifesp, seu trabalho de pesquisa e a família. Ela recebeu a equipe da Dante Cultural em sua sala, em um dos laboratórios do Instituto de Farmacologia e Biologia Celular da Unifesp (Infar), e falou sobre sua brilhante carreira, ciência no Brasil e muito mais.

**DC:** *Para começar, gostaria que você contasse quais lembranças que guarda dos tempos que estudou no Dante?*

**Helena Nader:** Eu estudei lá por dois anos e meio, fiz o colegial. No colégio onde eu estava antes só tinha até o ginásio. Depois eu queria muito ir para o Dante e não tinha vaga. Na época, existia um prêmio chamado Marina Cintra, que era dado aos alunos com maiores notas no Estado de São Paulo. E todo ano eu era premiada. Eu lembro que um dos prêmios foi entregue pelas mãos do Ulisses Guimarães, no Theatro Municipal. Meu pai foi até o Dante, mostrou minhas notas, conversou e eles arrumaram uma vaga para mim. Tenho muitas memórias boas. Eu me lembro muito bem do primeiro dia de aula, da professora de química, Regina [Schnaiderman]. Ela era muito exigente. Lembro que a classe era muito unida. Gostávamos de ler e pegávamos livros que não eram dados na escola para lermos juntos. Toda a turma teve grande sucesso profissional, o Dante formou uma geração muito relevante para o Brasil em várias áreas de conhecimento. Mas não éramos santos, a gente aprontava. Às vezes, saíamos para ir até a Augusta

“Estudar numa universidade pública tem um impacto muito grande. A sociedade pagou para eu estar aqui. Gratuito é um conceito errado. As pessoas acham que são merecedoras de tudo.”

*“Studiare in un’università pubblica ha un impatto molto grande. La società ha pagato per farti avere quel posto. La gratuità è un concetto sbagliato. E le persone si credono meritevoli di ogni cosa.”*

tomar um café. Teve um ano que a classe aprontou tanto que o Bernardo [Bernhard Rupenhorst], diretor, teve que suspender a gente (risos). Muitos professores e funcionários me marcaram. A Marina, o professor Porta. Todos foram pessoas muito importantes na minha vida. Os laboratórios eram demais, eu adorava a parte prática. O professor Ivo [Carletti], de matemática, também me marcou muito. O César [Silva], que depois fez todos os livros de biologia. Foram professores excelentes e que desafiavam a gente! Hoje dou aula na universidade e o aluno chega esperando a informação. Quando você sai desse padrão e fala para ele buscar a informação, é um choque. Você tem que ensinar a pensar. E o Dante me ajudou nisso, eu me sinto privilegiada. E tenho que agradecer ao meu pai, porque foi ele que levou minhas notas, falou que meu sonho era estudar lá e conseguiu a vaga.

**DC:** *Você tem uma ligação com o Colégio até hoje, certo?*

**HN:** Sim, participo de algumas reuniões periódicas e falo com os alunos. Gosto muito de falar com o jovem. Vejo que, infelizmente, a mídia é muito ruim, só sabe noticiar coisas ruins. Eles acham que coisas positivas não dão ibope. E há muita coisa boa que o Brasil está fazendo. Então, gosto de ir lá para contar um pouco da minha vida e dizer que, se eu tivesse que fazer tudo de novo, faria! Sou privilegiada. Entrei aqui na Unifesp, estudei de graça. Fiz doutorado, pós-doutorado nos EUA, fui paga para isso. As coisas foram acontecendo na minha vida. Tive muita oportunidade de ficar fora do Brasil desde o colegial, mas quis voltar para cá porque queria retribuir tudo o que o país me deu. E a mídia não mostra isso para o jovem. Eu falo para eles: não acreditem no que falam lá fora, acreditem em vocês.

**DC:** *Depois do colegial, você foi direto para a Unifesp?*

**HN:** Sim, fui da segunda turma de ciências biomédicas. E fiz licenciatura em biologia na USP, para poder dar aula. Em seguida veio o doutorado em biologia molecular pela Unifesp também. Meu marido e eu montamos o primeiro programa de pós-graduação na Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN) na área das ciências da saúde. Ele era o professor *honoris causa* de número 13 da universidade. O Ariano Suassuna era o número 14, e eu recebi depois o número 16. Estávamos bem acompanhados.

**DC:** *E como começou sua ligação com a Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência (SBPC)?*

**HN:** Foi ainda na graduação. Em 1969, fui a uma reunião da SBPC em Porto Alegre, fiquei sócia e nunca mais deixei de ser. É a maior sociedade científica da

América Latina. E, em número de sócios, é a maior do hemisfério sul. Estamos fazendo 70 anos neste ano e as reuniões são sempre feitas numa universidade, durando alguns dias. Diferentemente de outras associações científicas, em que só há gente de uma área específica, na SBPC discute-se erradicação da pobreza, por exemplo. Trazemos sociólogo, economista, médico. São diferentes olhares para o mesmo tema. E a reunião é um sucesso. A visitação média por dia é de 8 mil pessoas. E já chegou a 14 mil pessoas.

**DC:** *E como foi que você se tornou presidente da associação?*

**HN:** Foi meio por acaso. Eu era vice-presidente, mas tive que assumir o cargo em 2011 porque o presidente da época, Marco Antonio Raupp, foi chamado para assumir a Agência Espacial Brasileira. E depois fiquei por mais 3 gestões como presidenta. No total, foram 10 anos de trabalho na SBPC.

**DC:** *E você não ganhava nada para isso, certo? Qual era a motivação?*

**HN:** Não ganhava. Na verdade, até gastava. A motivação é acreditar no Brasil, no jovem, na mudança, e não se acomodar. E também, como falei, retribuir o que esse país me deu. Acho que os jovens se esquecem disso. Estudar numa universidade pública tem um impacto muito grande. A sociedade pagou para eu estar aqui. Gratuito é um conceito errado. Tem que ter um retorno disso. E as pessoas acham que são merecedoras de tudo. Recentemente, dei aula inaugural para o segundo ano de ciências biomédicas e medicina. E mostrei para eles como são privilegiados. Coloquei os dados de quantas pessoas não são alfabetizadas no Brasil, sem contar o analfabeto funcional. Mostrei o percentual da sociedade que tem o segundo grau completo, depois onde está a maior parte das matrículas, cuja resposta é a universidade privada e os centros universitários (75%). E mostrei que quem está aqui na universidade pública, “gratuita”, tem que ter uma responsabilidade. E, quando falo isso, não sou vaiada. Sou ovacionada. Essa história de que jovem não quer mais saber de nada é comodismo da sociedade. Claro que o diálogo com eles hoje não é o mesmo de 10 anos atrás. Eles estão plugados em celular, em tecnologias, e o professor tem que seguir o ritmo, estabelecer diálogo.

**DC:** *Durante sua gestão como presidente, a SBPC participou de forma decisiva para a reformulação do Código Florestal. Como foram as negociações para que se chegasse a um acordo?*

**HN:** Desde quando era vice-presidente, fiz um grande trabalho no Congresso Nacional voltado para a biodiversidade e os direitos humanos. E o Código Florestal foi um desses trabalhos. Criamos um grupo

“Educação não é gasto. A China vai investir 2,5% do PIB em educação até 2020; Israel, 4,5% do PIB; Coreia do Sul, 4,5%; EUA, 2,6%. E o Brasil: 1,04%. É uma piada. A PEC do fim do mundo [PEC 241, que congela os investimentos em educação e saúde por 20 anos] é o fim do mundo”

*“L'istruzione non è una spesa. La Cina investirà il 2,5% del PIL in istruzione fino al 2020; Israele, il 4,5% del PIL; la Corea del Sud, il 4,5%; gli Stati Uniti, il 2,6%. E il Brasile: lo 1,04%. È una barzelletta. Il progetto di revisione costituzionale [così detto] della fine del mondo [la PEC 241, che congela gli investimenti in istruzione e sanità pubblica per 20 anni] è la fine del mondo.”*

de trabalho, coordenado pelo José Antonio Aleixo [agrônomo, doutor em biometria e manejo florestal], e chamamos pessoas de diferentes áreas para estudar a questão florestal e colocar o dedo na ferida. Ganhamos em alguns pontos e perdemos em outros. 100% você nunca vai ganhar. Você tem o mega-agricultor, tem o pequenino, tem gente que cria gado e você tem que balancear todos os interesses e manter a floresta. É complexo. E a SBPC foi fundamental nesse trabalho, conseguimos colocar questões importantes como a de respeitar a distância das margens dos rios. E vamos continuar trabalhando com isso.

**DC:** *E quanto ao Marco Legal da Ciência, Tecnologia e Inovação? Como foi o processo?*

**HN:** Foi uma lei que levou 14 anos de luta para sair. O processo de trabalho começou numa reunião na SBPC em 2008, com a presença do ex-presidente Lula, que ouviu todo mundo. Depois, em maio de 2010, foi entregue a ele um documento com todas as demandas na Conferência de Ciência e Tecnologia. Ele viu que muitas coisas eram rápidas de resolver e outras precisavam de legislação. E o diálogo com o Congresso Nacional funcionou bem. Conseguimos mostrar que aquilo era para o progresso do país. Ninguém pediu nenhum dinheiro, nenhuma comissão. O que queríamos era colocar

“Mais da metade da produção hoje no Brasil é feita por mulheres. É o país com mais mulheres fazendo ciência, e isso só está melhorando. E é maior o contingente de mulheres entre os graduados. Os homens abandonam mais a graduação. Na Academia Brasileira de Ciência, somos 15% do total. Nos EUA e Europa, esse percentual é bem menor. O que não está bom ainda? Postos de chefia. Ainda é de homens a maioria.”

*“Oggi più della metà della produzione [scientifica] in Brasile è fatta da donne. È il paese con il più alto tasso di donne scienziate e va sempre meglio. Ed è più grande il numero di donne tra i laureati. Gli uomini abbandonano più spesso la laurea. Nell'Accademia Brasiliana di Scienza, siamo il 15% del totale. Negli Stati Uniti e in Europa, questa percentuale è molto più piccola. Cosa non va ancora bene? I posti da dirigente, che sono per lo più occupati da uomini.”*

o Brasil entre os *players* mundiais da inovação. E começou uma parceria com o empresariado. E a lei 13.243 foi sancionada pela ex-presidente Dilma em janeiro de 2016. Ela me colocou na mesa, inclusive, porque sabia o quanto eu tinha trabalhado para isso. É uma lei boa, mas uma coisa que aprendi foi que não adianta só ter a lei, tem que regulamentar. E, quando regulamenta, você perde muita coisa. Muitos ganhos foram tirados na regulamentação. Depois de aprovada, vieram oito vetos horrorosos. Queríamos derrubá-los, estávamos quase concluindo, mas, infelizmente, por conta da briga do *impeachment*, não conseguimos concluir a votação para reverter os vetos. Agora estamos tentando de novo. Porque hoje o Brasil está periférico na questão de inovação, apesar da megadiversidade que temos. Todo mundo só olha a árvore, mas a biodiversidade está na água, no mar, no solo. A biodiversidade é muito mais que a Amazônia. As árvores que existem aqui também estão na parte da floresta que fica no Peru, na Colômbia, nas Guianas. A França, por exemplo, é quem mais tem patente de biodiversidade da Amazônia. Porque tem a Guiana Francesa. Essa é uma luta que continua.

**DC:** *Você fala muito da agricultura como um exemplo de área em que o Brasil tem muito sucesso graças ao investimento em pesquisa. Há 30 anos, se se plantasse soja no Mato Grosso nem florescia direito, e hoje a região é uma potência...*

**HN:** E muito desse progresso na agricultura se deve a uma pesquisadora, Joanna Döbereiner, que desenvolveu uma técnica de fixação de nitrogênio no solo, que permite que o Brasil economize pelo menos US\$ 8 bilhões por ano com fertilizantes. A agricultura do Brasil tem muita ciência. Tanto é que somos um dos países que mais publicam nessa área hoje.

**DC:** *Em que outras áreas o Brasil teve muito progresso por conta da ciência?*

**HN:** Temos vários outros exemplos. O vírus da Zika, que estava no mundo inteiro: ninguém tinha feito a associação dele com a microcefalia. Foi o Brasil que fez. A Celina Turchi foi considerada umas das cientistas mais importantes do ano por conta dos trabalhos na área. E isso foi por acaso? Não. Isso só na área de saúde pública. Na engenharia, quem inventou o carro movido a álcool e gasolina? Brasil. Quem inventou combustível não fóssil sem ter que usar alimento? Brasil. Os EUA fazem álcool, mas usam milho, que é alimento. O Brasil produz com cana e ainda faz açúcar. Quem conseguiu tirar petróleo do fundo do mar? Brasil. As universidades brasileiras junto com a Petrobras.

**DC:** *E por que ainda se investe tão pouco em ciência no Brasil mesmo com esses resultados?*

**HN:** Eu vejo que quem manda no país são os ministérios do Planejamento e da Fazenda. Eles

decidem quanto dinheiro vai para educação e ciência. Eles não viram ainda que isso não é gasto, é investimento! A cada dólar que você coloca na área, você economiza pelo menos 7, ainda que não seja de um dia para o outro. Mas o Brasil está ainda na ciranda financeira. Você já viu banco perder dinheiro? Só aumentam os lucros. Por que não houve uma PEC dessa ciranda financeira? Existe a PEC dos gastos, mas educação não é gasto. A China vai investir 2,5% do PIB em educação até 2020; Israel, 4,5% do PIB; Coreia do Sul, 4,5%; EUA, 2,6%. E o Brasil: 1,04%. É uma piada. A PEC do fim do mundo [PEC 241, que congela os investimentos em educação e saúde por 20 anos] é o fim do mundo. O orçamento para pesquisa neste ano está igual ao do ano passado, o que é trágico, porque aumentou o número de pesquisadores. O Brasil não pode continuar exportando cérebros. E todos os nossos economistas são brilhantes. Eles sabem que no exterior não é assim. Onde está o problema? Queriam entender também. Eles reconhecem, mas não aplicam. O orçamento do Ministério de Ciência é uma piada. Só o dinheiro que eles distribuem para conseguir voto é maior do que o orçamento da área. E todos no Congresso são a favor da ciência. Mas infelizmente não aproveitam isso. E a mídia, ao meu ver, não ajuda. Agora a bola da vez é a previdência. Se não fizer a reforma, o Brasil vai afundar. Que tal “se não tiver educação, o Brasil vai afundar”? A mídia tinha que

reverberar mais que educação e ciência podem mudar o Brasil.

**DC:** *Como avalia a participação da mulher na produção científica no Brasil?*

**HN:** Mais da metade da produção hoje no Brasil é feita por mulheres. É o país com mais mulheres fazendo ciência, e isso só está melhorando. Nas chamadas ciências duras – que são física, matemática, engenharia e química – há menos mulheres, mas está aumentando o percentual. E é maior o contingente de mulheres entre os graduados. Os homens abandonam mais a graduação. Na Academia Brasileira de Ciência, somos 15% do total. Nos EUA e Europa, esse percentual é bem menor. O que não está bom ainda? Postos de chefia. Ainda é de homens a maioria. Há alguns exemplos, como a Maria Sílvia Bastos Marques, que foi presidente do BNDES e antes tinha sido presidente da Companhia Siderúrgica Nacional. Mas são poucos os casos. E é preciso estudar o porquê disso e lutar para reverter a situação. Na universidade, aumentou muito o número de mulheres reitoras. Talvez o cenário esteja mudando. E acho que muito tem a ver com a criação, né? A menina ganha boneca, fogãozinho. Pode brincar com isso tudo, mas pode ganhar também uns tijolos para montar, outras coisas. E isso é mundial, a influência do ambiente é fundamental. E estamos conseguindo reverter isso aos poucos.

**MAIS**  
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



Audiovisual CDA



Helena em uma de suas visitas ao Dante, em 2011, em evento do projeto Cientista Aprendiz

*Helena in una delle sue visite alla Dante, nel 2011, in un evento del progetto Scienziato Apprendista*

# O MAIS ITALIANO DOS ESPORTES

Danilo Dirani começou no kart aos 7 anos de idade e hoje, aos 35, além de seguir no esporte é coach de pilotos em início de carreira

Por Vanessa Ruiz

## LO SPORT PIÙ ITALIANO DI TUTTI

*Danilo Dirani ha iniziato a gareggiare nel kart a 7 anni e oggi, a 35, non solo continua a praticarlo ma è allenatore di piloti all'inizio della carriera*

*Traduzione dell'articolo a pagina 68*

“A Itália está para o kart assim como o Havaí está para o surfe.” Foi com essa frase categórica que o piloto paulistano Danilo Dirani começou a contar as histórias sobre sua relação com a terra natal dos bisavós. Dirani é sobrenome que, na família de Danilo, vem de Ravenna, região da Emilia-Romagna, Norte da Itália.

Aos 35 anos, ele tem o italiano como segunda língua desde cedo: “Estudei em uma escola italiana quando pequeno, mas o que eu aprendia na sala de aula para mim não era suficiente, eu gostava muito da língua, e comecei a estudar mais e mais por conta própria. Eu chegava em casa e ficava ouvindo músicas românticas do Andrea Bocelli (risos). Comprei um dicionáriozinho e buscava as palavras que não conhecia!”, conta Danilo, empolgado com as memórias dos primeiros contatos com o idioma que, além de trazer o contato com suas raízes, seria de grande utilidade àquilo a que ele escolheria se dedicar profissionalmente.

Danilo começou no kart aos sete anos, mas aos quatro já brincava com um carrinho motorizado, presente do pai, José Dias Dirani. Passo a passo, os caminhos da vida e a dedicação àquilo que já havia se tornado uma paixão o levaram para os carros fórmula, ou monopostos – aqueles no estilo dos Fórmula 1. Depois da infância no kart recheada de conquistas, ele correu pela Fórmula 3 Sul-Americana, Fórmula 3 Inglesa, Fórmula Atlantic nos Estados Unidos, testou pela GP2, então categoria de acesso à F-1, e também pela World Series. Depois, retornou ao Brasil e passou a se dedicar aos campeonatos de Fórmula Truck, corrida de caminhões adaptados para competição.

Mas, mesmo diante do sonho de ascender a categorias de carros mais tecnológicos e velozes, e



Arquivo pessoal Danilo Dirani

Danilo no monumento em homenagem a Ayrton Senna, seu grande ídolo, em Ímola, na Itália  
*Danilo al monumento in onore di Ayrton Senna, il suo grande idolo, a Imola, in Italia*



paralelamente ao desenvolvimento da sua carreira no automobilismo, Danilo jamais deixou de correr de kart: “Aqui no Brasil, o kart ainda é visto como uma ‘escolinha’ para os carros fórmula. Cada vez menos, mas ainda é. Só que na Itália não é assim, lá você pode ‘viver de kart’, tirar seu sustento daí e ter essa como sua principal atividade. Para alguns fica sendo só uma escola, mas também é algo profissional. É como se fosse o futebol de salão e o futebol de campo. Muitos profissionais do campo começam no salão, mas também dá para fazer carreira no futsal”, explica.

Inspirado nessa forma italiana de ver o kart e com a intenção de aumentar o espaço para quem tinha esta como sua categoria principal de competição, Danilo organizou o Super Kart Brasil, ou SKB, entre 2010 e 2015, ao lado do irmão Dennis Dirani. “Éramos nós e mais cinco pilotos de sucesso no Brasil. Conseguimos dar prêmios bacanas, foi um período bem legal. Sinto que deu uma boa fomentada no kart no nosso país, mas paramos porque naquele momento sentimos que estava ficando mais do mesmo. O mercado do kart está bom no Brasil, mas ainda não temos tantos pilotos para tantos campeonatos. De qualquer forma, temos sim a intenção de voltar com o SKB”, afirma.

A primeira vez que Danilo correu na Itália foi em 1997, pela Tony Kart, uma das equipes mais tradicionais. A grande maioria das fábricas de kart que existem é italiana, como a própria Tony Kart, a CRG e a Birel ART. As corridas mais famosas também acontecem por lá, nas pistas de Adria, Lonato del Garda e outras.

Mais tarde, Danilo voltou incontáveis vezes ao país, e um dos momentos mais marcantes aconteceu em 2005, quando disputava o campeonato da Fórmula 3 Inglesa e pôde correr em uma das mais clássicas e tradicionais pistas do automobilismo mundial, o circuito de Monza. “Desde pequeno sempre ouvia falar de Monza. Eu sempre fui muito fã do Ayrton Senna e gostava de ver suas corridas ali! E aí foi maravilhoso, pois fui para o pódio nas duas corridas daquele fim de semana”, lembra, com carinho.

Já em 2016, acompanhando um piloto que assessorava, Danilo passou cerca de 20 dias vivendo ao lado do autódromo, que fica na região

Arquivo pessoal Danilo Dirani



da Lombardia: “Aquela área é muito bacana, pois tudo ali gira em torno do automobilismo. As fotos nos restaurantes, a decoração dos locais. E o autódromo fica dentro de um parque bem bonito que vale muito a visita. Todos os dias eu ia correr no gramado, praticava *slackline* [esporte de equilíbrio sobre uma fita elástica]”.

Hoje, além de seguir nas pistas de kart ou F-Truck, Danilo também atua como coach de pilotos mais novos, como Guilherme Samaia, de 21 anos, que também começou no kart e agora corre a Fórmula 3 Euro Open pela equipe italiana RB Motorsport. Para quem tem interesse em se aproximar do kart, o caminho não é assim tão árduo, como explica o piloto: “Perto de São Paulo temos uma boa estrutura, com o kartódromo da Granja Viana e o Aldeia da Serra, onde têm acontecido os principais campeonatos e onde estão as equipes”. Segundo Danilo, os sites dos dois\* têm bastante informação que pode ser acessada como referência por quem se sentir chamado por esse universo.

Ao trabalho com os novos pilotos, Danilo Dirani é extremamente dedicado e sempre fala de seus pupilos com muito carinho, mas ainda assim ele não nega que seu sonho é seguir nas pistas de um jeito bem específico: “Independentemente do que eu fizer nas outras categorias ou como coach, meu plano é continuar vivendo como piloto de kart, um esporte que não tem idade e pode ser tão profissional quanto qualquer outro aqui no Brasil”.

\* <http://kartodromogranjaviana.com.br/>  
<http://www.kartodromoaldeiadaserra.com.br/>

Danilo começou no kart, que segue sendo sua paixão até hoje. Mas já correu pela Fórmula 3 Sul-Americana, Fórmula 3 Inglesa, Fórmula Atlantic nos Estados Unidos, Fórmula Truck, entre outras modalidades *Danilo ha iniziato la sua carriera nel kart, che è tuttora la sua passione. Ma ha già corso nella Formula 3 Sud Americana, Formula 3 Inglese, Formula Atlantic negli Stati Uniti, Formula Truck, tra le altre categorie*

# VIVER FELIZ PARA SEMPRE, SEM O CIGARRO, EM UMA FAMÍLIA **ITALIANA**

Por Luisa Destri Ilustração: Adriano De Luca

*VIVERE FELICI PER SEMPRE, SENZA SIGARETTE, IN UNA FAMIGLIA ITALIANA*  
*Traduzione dell'articolo a pagina 69*

Para alguém que cresceu entre as extroversões tipicamente italianas, é difícil se ambientar na contenção característica da cultura japonesa: o calor expansivo cede lugar a discretos gestos afetuosos; o riso largo, que confunde chacota e carinho, torna-se um sorriso contido, cioso de limites. Não é preciso disputar a palavra pelo volume, pois os japoneses observam o momento em que o outro fala. Embora as duas tradições se reúnam em torno de uma mesa farta, bem servida, as tendências parecem opostas. Enquanto a extroversão latina afronta os limites individuais, a introversão oriental constrói um espaço inviolável – em silêncio, observando, aprendem-se os limites do outro.

Identifico essas duas tendências sem qualquer compromisso com a história cultural da Itália e do Japão. Sou uma pessoa tipicamente introvertida, embora descendente de italianos – uma família que se reúne sempre em clima de festa; que expressa as piadas, as queixas e as alegrias com a mesma intensidade e no mesmo volume; cujos gestos prolongam o afeto que as palavras, sozinhas, não podem conter. E, por razões profissionais, tenho convivido com uma família japonesa justamente no momento em que confronto a importância da introspecção em minha vida. Não só porque, como todos os

que trabalham e usam telefones inteligentes, vivo num ritmo que dificulta o recolhimento, mas sobretudo por ter perdido, há três anos, o recurso que me assegurava, várias vezes por dia, um encontro reservado comigo mesma: o cigarro.

Sempre tive predileção pela vida mental. Sou do tipo que tropeça na quina da cama, derruba coisas no chão três vezes ao dia, deixa a manga da camiseta presa nas maçanetas das portas abertas por que passa... Com o processo de parar de fumar não foi diferente: demorei alguns anos para perceber o benefício físico de estar sem fumar (sim, “estar”, o verbo será sempre esse), mas rapidamente compreendi a função psicológica que o vício tinha para mim. O cigarro era uma espécie de barreira de proteção entre mim e o mundo, pelo bem e pelo mal. A fumaça tinha a desvantagem de encobrir meus desejos, distanciando-me deles, mas o ato de fumar sempre me dava os minutos de reflexão de que necessitava para lidar com diferentes situações.

Os textos sobre deixar de fumar são como filmes hollywoodianos de amor. Basta imaginar que, sob o letrero “viveu feliz para sempre”, há uma pessoa apagando seu último cigarro. Enquanto os romances terminam quando tem início a verdadeira vida do casal, todo o material de apoio diz respeito à superação da vontade de fumar, desafio apenas para

os primeiros tempos. Nada prepara o fumante para o vazio deixado pelo cigarro, com o qual será preciso lidar ao longo de toda a vida.

No meu caso, foram necessários três anos para perceber que eu não estava realmente lidando com esse vazio. Quando deixei de lado o vício que dava apoio para a minha personalidade introvertida, eu não tinha consciência de que seria preciso buscar novos recursos. É como se de repente o mundo tivesse se transformado em uma grande família italiana, com suas vozes altas, seus incômodos apertos de bochecha e seus montes de comida que eu jamais poderia recusar. Antes de me sentar à mesa com aquelas dezenas de parentes, eu dizia com naturalidade: “vou só fumar um cigarro e já venho”. Se agora disser “me dê cinco minutos para antes respirar”, vão me mandar um sonoro “Ma che!”.

Desde que passei a frequentar a família japonesa, venho observando como um ambiente calmo e com menos solicitações é mais confortável para as minhas introversões. Mas não se trata do *meu* ambiente – onde cresci, ao qual pertencço e que me constitui. Além disso, o desafio não

é escolher o meu entorno, ou apenas evitar as situações em que minhas limitações e dificuldades se tornam mais gritantes. Venho tentando descobrir como criar um espaço reservado para mim mesma, sejam quais forem as condições exteriores.

Num mundo marcado pela intensidade cada vez maior de estímulo, como pedir cinco minutos para respirar sem recorrer a um cigarro? De certa forma, essa é uma questão que diz respeito a todos – introvertidos e extrovertidos, japoneses e italianos, fumantes e ex-fumantes. Todos temos necessidade, afinal, de encontros reservados com os nossos próprios pensamentos. Entre tantas solicitações, é preciso descobrir como promovê-los.



## {CENTRO DE MEMÓRIA/CENTRO DELLA MEMORIA}



*Traduzione dell'articolo a pagina 70*

Reencontrar colegas, conhecer outros, começar o ano letivo com disposição para encarar os desafios da nova etapa escolar é o que se espera depois das férias. Na foto, alunas e alunos reunidos no pátio central do Dante no primeiro dia de aula de 1959, quando ainda não existia a 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](mailto:marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br) ou ligue para o Centro de Memória: (11) 3179-4400 ramal 4281.



# O italiano é universal

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

Aprenda a língua italiana na AEDA



**ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI**

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

Telefone: (11) 3284-6011

[aeda@aeda.com.br](mailto:aeda@aeda.com.br)

[www.aeda.com.br](http://www.aeda.com.br)

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

# ARTE



Caixa de provas de óculos antiga, em exposição  
no Museu dos Óculos, no Bixiga

*Scatola vintage di campioni di occhiali, in esposizione  
al Museo degli Occhiali, nel quartiere Bixiga*



Cultura/32  
Ensaio Fotográfico/38

*Cultura/32*  
*Servizio Fotografico/38*

{CULTURA/CULTURA}

Por Luisa Destri e Marcella Chartier





# UM LAR PARA ALMOÇAR

*UNA CASA DOVE PRANZARE  
Traduzione dell'articolo a pagina 70*

São vários os restaurantes paulistanos que tentam reproduzir o ar de casa de família. Mas nem todos dão conta como o Borgo Mooca, instalado em um sobrado dos anos 1950 de frente para o Clube Juventus. Livros, quadros, móveis, fotografias e objetos que poderiam compor um lar se espalham pelos ambientes, com todas as mesas ocupadas durante um almoço de sábado. Antes de ir, aliás, faça uma reserva — e peça a mesa grande do quintal, nos fundos, se for com a família toda: tem até rede para descansar depois da refeição. Providencial, inclusive, porque os pratos são bem servidos, ainda que se opte por ficar só com as entradas, ponto alto do menu do Borgo.

A burrata com tomatinhos defumados, dentes de alho confitados e tapenade de azeitonas (R\$ 37) vem com fatias do ótimo pão da casa, em uma combinação de ingredientes que, ainda que não traga surpresas, é bem equilibrada. Já a carne cruda (R\$ 36), picada bruta, é sobreposta por lascas generosas de grana padano e acompanhada por uma fatia do mesmo pão quase encharcada (no ótimo sentido) de manteiga de tutano. Há ainda os ovos no purgatório (R\$ 37), mergulhados em um molho de tomate apurado, com queijo taleggio e cogumelos, para comer se abanando.

Entre os pratos, opções de massas, peixe, pato e carne. A tagliata di manzo vem com aligot e uma manteiga de funghi (R\$ 60). O simpático chef Matheus Zanchini, que trabalhou com nomes estrelados como Erick Jacquin e Alex Atala, circula o tempo todo pelos ambientes ora verificando a satisfação dos clientes, ora servindo as mesas. Mas saiba: o cardápio muda com frequência, então nem sempre se encontram essas mesmas opções. Acompanhando a página deles no instagram (@borgomooca), é possível saber o que muda a cada semana. Mas a julgar pela qualidade do cardápio desse almoço, as surpresas tendem a ser bastante agradáveis. (Marcella Chartier)

## **Borgo Mooca**

*Rua Comendador Roberto Ugolini, 129*

*Tel.: (11) 3926-0899*

*Horário de funcionamento: quintas-feiras das 18h30 às 22h30; sextas-feiras das 12h às 15h e das 18h30 às 22h30; sábados das 12h às 22h30 e domingos das 12h às 16h.*

# COLONO E COLONIZADOR NO MESMO DIVÃ

*IL COLONO E IL COLONIZZATORE SULLO STESSO LETTINO* / Traduzione dell'articolo a pagina 71

“Este país não presta” é, segundo o próprio autor, a frase que deu origem a *Hello, Brasil!* e outros ensaios, lançado inicialmente em 1991 e publicado agora, em versão revisada. Nos textos que compõem o volume, Contardo Calligaris procura compreender, sob o ponto de vista da psicanálise, diversos fenômenos da sociedade brasileira – inclusive a tendência, tão nacional, de depreciar o país como se não fizessemos parte dele.

“Parece-me que um europeu poderia afirmar que um governo não presta, que a situação econômica não presta ou mesmo que o povo não presta, mas ele dificilmente diria que seu país não presta”, escreve. Essa é apenas uma das passagens em que o olhar do estrangeiro ilumina aspectos que para um brasileiro são mais que naturais. Nascido em Milão em 1948 e formado pela Escola Freudiana de Paris nos anos 1970, Calligaris assume na primeira parte do livro o ponto de vista do “europeu”.



Divulgação

**Hello, Brasil! e outros ensaios: psicanálise da estranha civilização brasileira,** Contardo Calligaris, Três Estrelas, 296 páginas, 49,90 reais

A edição preserva o texto original – com a teoria central de que no brasileiro convivem duas formas de lutar pela legitimação, instâncias que identifica como colono e colonizador e que dariam a especificidade brasileira a problemas como corrupção, consumo irresponsável, escravidão, sonegação de impostos, violência urbana. Há comentários em notas, porém, repensando impressões iniciais, uma nova introdução e alguns ensaios adicionais. Nesses textos, de redação recente, o autor, vivendo há quase trinta anos do país, agora se identifica com os brasileiros.

Num momento em que o país se pergunta a respeito de seus rumos, com discussões políticas acaloradas, mas quase sempre infrutíferas, a lição psicanalítica é mais que bem-vinda – já que dá um passo atrás para, observando, tentar compreender. (Luisa Destri)

# UMA BREVE EXPLOSÃO PIRANDELLIANA

*UNA BREVE ESPLOSIONE PIRANDELLIANA* / Traduzione dell'articolo a pagina 72

*Pirandello em cinco atos* reúne cinco peças do autor italiano até então inéditas em livro no Brasil. Todas têm apenas um ato. A extensão, somada à agilidade característica do texto dramático, torna ainda mais intenso o prazer habitualmente despertado pela leitura do texto pirandelliano.

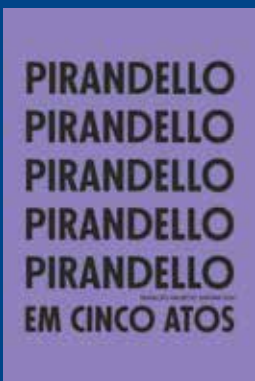
Redigidas entre 1892 e 1923, as peças abarcam um período relevante da trajetória de Luigi Pirandello, acompanhando desde o início da escrita dramática até “os anos gloriosos” posteriores ao sucesso internacional de *Seis personagens em busca de um autor* (1921), como aponta o organizador e tradutor Maurício Santana Dias no posfácio ao volume.

As ações decorrem todas na Itália, quase sempre em períodos contemporâneos ao de redação. “O outro filho” é a exceção à regra: passa-se nos primeiros anos do século XX, na Sicília, e

seu tema é caro aos brasileiros descendentes de italianos, pois se trata de personagens afetadas pela migração para a América no início do século.

De especial interesse para os leitores contemporâneos é também “A patente”, sobre um homem agourento que deseja transformar sua má fama em um negócio rentável. A semelhança com um momento em que todos precisam virar empreendedores de si mesmos será mera coincidência?

O volume traz também uma peça bastante conhecida pelo público brasileiro: “O torniquete”, que marcou a estreia pirandelliana nos palcos da Itália e foi encenada por aqui mais de uma vez – a primeira delas, na década de 1950, com Fernanda Montenegro, sob direção de Sergio Britto. “Limões da Sicília” e “O homem da flor na boca” completam a reunião. (Luisa Destri)



Divulgação

**Pirandello em cinco atos,** Luigi Pirandello, tradução de Maurício Santana Dias, Editora Carambaia, 184 páginas, 65,90 reais

# PROSA PARA ENCERRAR O JEJUM POÉTICO

PROSA PER METTERE FINE AL DIGIUNO POETICO / Traduzione dell'articolo a pagina 71

Em um dos aforismos que integram a última parte de *Poliedro*, Murilo Mendes escreveu: “Debruçado no amanhã suporte o hoje. Esperança: ato dialético por excelência”. A frase é uma das sínteses possíveis para este livro, escrito entre 1965 e 1966, quase dez anos após a transferência do poeta brasileiro para Roma. Seus fragmentos, mistos de memória, observação da realidade e defesa da fantasia, retratam as contradições do tempo sem deixar de apostar no futuro.

Há, de um lado, menções ao caos social da época: a Itália é referida como “Grevelândia”; o tempo, como “filho do tampão com a ditadura”; são muitas

as críticas ao neofascismo. De outro, estão textos delicados como “Ossos de borboleta”, que presta homenagem à poesia dialogando com o livro *Ossos de sépia*, de Eugenio Montale.

Os textos de suas quatro partes (“Microzoo”, “Microlições de coisas”, “A palavra circular” e “Texto délfico”) se prometem descritivos, mas o fato é que Murilo quase nunca se atém ao meramente visível. “A tartaruga”, por exemplo, parte de um comentário sobre esse animal e em apenas cinco parágrafos chega a provocações sobre a violência, a vida na cidade, a morte.

“A humanidade através dos séculos tem sido muito bem treinada para jejuar poesia.

E com uma grande mesa posta diante dos olhos”, diz outra de suas sentenças. Aproveitando esse pensamento, é possível dizer que a carga poética faz de *Poliedro* um dos pratos deliciosos dessa mesa. Celebremos. (Luisa Destri)



Divulgação

**Poliedro**,  
Murilo Mendes,  
Companhia das  
Letras,  
240 páginas,  
49,90 reais



## 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**

# O DOCE SABOR DA SICÍLIA

*IL DOLCE SAPORE DELLA SICILIA*

*Traduzione dell'articolo a pagina 71*

O Caffè Sicilia, em Noto, na Itália, existe desde 1892 e é administrado pela mesma família há quatro gerações. Corrado Assenza está à frente dele hoje, e sua história com o lugar desde a infância, quando passava na confeitaria depois da escola para comer biscoitos amanteigados e granita de amêndoas (uma espécie de sorbet tradicional da região), até os tempos de hoje, em que sua cozinha segue produzindo cannoli e um gelato famosos por toda a ilha, é contada no segundo episódio da nova temporada da série *Chef's Table*, exibida pela Netflix.

Mas não espere um lugar parado no tempo com bons doces tradicionais de receitas imutáveis: Corrado Assenza é um confeitiro inventivo, preocupado em atingir os sabores mais complexos combinando os melhores ingredientes da ilha. Combinações inesperadas, como a ostra e a amêndoa frescas ou tomates e morangos em granitas, são algumas de suas criações.

Apaixonado pela terra (ele cursou agronomia), Corrado aprendeu o ofício da confeitaria observando um chef talentoso que cuidou da cozinha do Caffè Sicilia por muitos anos. A matéria-prima de seus doces vem das terras próximas, que ele explora minuciosamente até encontrar os melhores produtores. “Não precisamos da indústria, para fazer doces, mas de agricultores da nossa própria terra (...) E a qualidade do ingrediente depende da

qualidade dos produtores”, afirma ele no episódio, antes de mostrar o trabalho de um pastor de cabras responsável por ordenhar 500 animais manualmente para produzir uma ricota fresquíssima, base de um gelato de Corrado que também leva rum e pistache. (Marcella Chartier)

**Chef's Table 4: Confeitaria (2018)**

*E2: Corrado Assenza*

*Direção: David Gelb*

*Duração: 48 minutos*

*Disponível para assinantes da plataforma netflix.com*



Divulgação

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



Rua Horácio Lafer, 533 - Itaim  
Rua Dr. Melo Alves, 769 - Jardins

Delivery: 11-3078-0028  
[www.spaziogastronomico.com.br](http://www.spaziogastronomico.com.br)

Traduzione dell'articolo a pagina 72

Por Barbara Ramazzini

Dentro de uma casa tombada no tradicional bairro italiano do Bixiga, encontra-se uma preciosidade: um acervo com mais de 700 pares de óculos. Trata-se da coleção particular de Miguel Giannini, um dos estetas óticos mais conhecidos do país. Sua fama se deu por conta do talento de adequar a personalidade das pessoas aos aros e às formas dos óculos.

Há mais de 20 anos seus clientes passaram a mandar alguns exemplares antigos de família: foi o começo da

coleção. Quando adquiriu o casarão, resolveu mostrar ao público o que guardava com tanto carinho. Nas vitrines, relíquias como um par de óculos de 200 anos, versões usadas na Segunda Guerra Mundial pelo Exército norte-americano, alguns exemplares de celebridades, como Elis Regina e Ruth Cardoso, e, claro, os clássicos italianos. "São os melhores, porque têm qualidade, boa modelagem, sem perder a estética." O nome do museu, Gioconda Giannini, é uma homenagem à mãe do colecionador.

MAIS  
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo  
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il vídeo  
di questo servizio!
















# COMIDA

CIBO



O bolo de chocolate do  
Pomodori, restaurante da chef  
Tássia Magalhães

*La torta di cioccolata del  
Pomodori, ristorante della  
chef Tássia Magalhães*

Embutidos e curados/46

Gastronomia/52

Mesa Consciente/56

*Insaccati e salumi stagionati/46*

*Gastronomia/52*

*Tavola Consapevole/56*

# A ARTE DA SALUMERIA

Em São Paulo também é possível encontrar esses frios preparados artesanalmente, seguindo a tradição italiana. Acepipes ideais para fatiar e beliscar

Por Renata Helena Rodrigues

---

## L'ARTE DELLA SALUMERIA

*Anche a San Paolo si possono trovare i salumi preparati artigianalmente secondo la tradizione italiana.  
Antipasti ideali da affettare e da stuzzicare*

*Traduzione dell'articolo a pagina 73*

“A imitação é a forma mais sincera de elogio, mas, no caso da mortadela, é quase um assassinato”, afirma Marcella Hazan em um trecho de seu celebrado livro *Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica* (1997). A provocação da autora nos faz pensar sobre o que ela diria diante dos embutidos industrializados encontrados em abundância nas vitrines refrigeradas de padarias e supermercados. A boa notícia é que mesmo os italianos (e brasileiros) mais puristas podem respirar aliviados na cidade de São Paulo. Ainda que a milhares de quilômetros de distância da Itália, por aqui também é possível experimentar embutidos de qualidade, muitos deles produzidos de acordo com a cartilha tradicional.

Endereço certo para quem procura bons frios artesanais, o Friccò funciona, há mais de duas décadas, sob o comando do italiano Sauro Scarabotta, de 52 anos. Instalado em uma movimentada via paralela à rua Vergueiro, na Vila Mariana, o restaurante abriga uma

preciosidade gastronômica em forma de presuntos crus. Sustentados por uma estrutura de madeira e metal, erguida no centro da adega climatizada que ocupa o subsolo da casa, os pernis suínos curam, sem pressa, suspensos ao lado de outras peças, entre elas *pancettas* e lardos.

Autor das experimentações, Scarabotta é oriundo da cidade de Gubbio, na região da Úmbria, e tem memórias antigas que envolvem a produção de embutidos e carnes curadas. Isso porque Enrico Marionni, o avô materno do chef, trabalhava como “norcino”, um profissional especializado no abate e na manipulação da carne de porco, empregando o conhecimento na fabricação artesanal de alguns produtos derivados do animal. “Essas práticas são muito comuns na Itália e têm suas origens ainda na época do Império Romano, quando a conservação da carne suína e o aproveitamento de todo o animal eram muito importantes, inclusive para alimentar os exércitos”, conta.

Apesar das antigas referências, ao fincar raízes em terras brasileiras e abrir seu próprio restaurante, o chef focou as massas frescas e, em um primeiro momento, não investiu na elaboração de frios. Foi somente em 2010, após o contato com Carlos Chiari, fabricante de *prosciuttos* à moda italiana em Belo Horizonte (MG), que Scarabotta voltou suas atenções para a salumeria, termo italiano que, segundo ele, é o mais preciso para definir essa categoria de produtos. “No Brasil, usa-se muito a palavra ‘charcutaria’, até porque os portugueses já haviam adotado o termo, mas ela refere-se à tradição francesa de produção de embutidos, em sua maioria preenchidos com miúdos”, explica ele. “É diferente da salumeria, com técnicas originárias da Itália,

na qual predominam os processos de cura a frio.” A barreira, porém, persiste somente no âmbito linguístico, já que no paladar dos brasileiros esses produtos cárneos de acento italiano, a exemplo do salame e da mortadela, conquistaram, há tempos, lugar cativo, seja no sanduíche da padaria, seja nos petiscos da happy hour.

Prova da popularidade desses preparos é que, desde que começou a apresentar novos produtos aos clientes do Friccò, o chef não parou de testar novas receitas. A mais recente delas é a do *prosciutto cotto* (ou presunto cozido), um pernil suíno inteiro cozido lentamente por cerca de 12 horas com diversos temperos. Mas nem só de sucessos foi construída a nova linha idealizada

## MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



Divulgação



O italiano Sauro Scarabotta, do restaurante Friccò, é referência na produção de embutidos e curados artesanais em São Paulo. Aprendeu técnicas com a família, ainda na Itália, mas precisou adquirir mais conhecimentos para adaptar os processos ao clima e às condições de São Paulo

L'italiano Sauro Scarabotta, proprietario del ristorante Friccò, è un punto di riferimento per la produzione di insaccati e salumi stagionati artigianali a San Paolo. Lui ha appreso la tradizione dalla famiglia, quando ancora viveva in Italia, ma ha dovuto arricchire le sue conoscenze per adattare i procedimenti al clima e alle condizioni di San Paolo

por Scarabotta. No início, a fabricação mostrou-se particularmente desafiadora. “Eu já sabia produzir salumeria porque meu avô fazia, meu tio e meus primos também, e o conhecimento passou de geração a geração”, conta. “Mas eu sabia fazer lá na Itália, não aqui”, afirma, lembrando-se de alguns obstáculos com os quais se deparou nos primeiros testes. Algumas das principais questões estavam ligadas ao clima paulistano, muito mais quente e úmido durante boa parte do ano. “Na Itália, a produção artesanal é muito concentrada no período de inverno, e também estamos falando de uma altitude de uns 1.800 metros, onde faz mais frio”, explica.

Outra diferença fundamental se revelou nas raças suínas disponíveis no Brasil. Depois de testes com a carne obtida de animais criados em larga escala, o chef buscou fornecedores

de porcos caipiras, com os quais acabou conseguindo cortes mais adequados. Dos suínos obtidos nas fazendas pequenas, Scarabotta acompanha informações sobre a alimentação, a criação, o abate e o desmanche, e procura aproveitar quase todas as partes do animal.

A fim de aperfeiçoar suas técnicas, o chef fez estágios na Itália e visitou produtores locais. A experiência gerou diversas adaptações na forma de preparo e nas características que passou a buscar na matéria-prima. “Não tem jeito, o trabalho artesanal exige prática, você precisa acumular horas de voo”, justifica. As apostas iniciais foram a copa e o lombo curado, primeiras receitas oferecidas aos clientes do Friccò. “Outros cortes são mais difíceis de encontrar e vieram depois, caso da bochecha usada para fazer o *guanciale*”, diz Sauro em referência à carne curada que enriquece o carbonara servido no restaurante.

## QUEM É QUEM NA SALUMERIA

**Bresaola:** apesar de a carne suína predominar entre os itens da salumeria italiana, esse curado é produzido a partir de um corte bovino magro, o lagarto.

**Culatello:** tradicionalmente fabricado na cidade de Zibello, uma província de Parma, é elaborado apenas com parte do pernil suíno, separada do osso e submetida ao processo de cura.

**Guanciale:** carne rica em gordura, obtida na bochecha do porco, é temperada e curada para se tornar ingrediente do legítimo molho à carbonara.

**Lardo:** camada espessa de gordura extraída da porção lombar do porco e submetida a um processo de cura com temperos diversos.

**Mortadela:** receita originária de Bolonha, esse embutido suíno de coloração rosa é resultado do cozimento da carne processada e temperada dentro de um invólucro.

**Pancetta:** corte rico em gordura obtido da barriga do porco, também é temperado e curado.

**Porchetta:** a peça suína que reúne barriga e lombo é temperada, amarrada e vai ao forno até ganhar superfície dourada, preservando o interior suculento. “Com esse corte você tem um perfeito balanceamento entre carnes magra e gorda”, afirma Scarabotta.

**Prosciutto:** o cru é feito a partir de um pernil suíno inteiro que passa por um longo processo de cura. Os italianos mais famosos são o de Parma e o San Daniele. O produzido no restaurante Friccò leva até dois anos para ficar pronto. Há também a versão cozida, o prosciutto cotto.

**Salame:** embutido curado que passa por um processo de fermentação, podendo ter diferentes receitas, variando o tempo de cura, a combinação de cortes e, principalmente, os temperos.





Mauro Holanda

O lardo artesanal de Jefferson Rueda  
Il lardo artigianale di Jefferson Rueda

### A Casa do Porco

É inquestionável a familiaridade de Jefferson Rueda com as técnicas e receitas italianas. Antes de abrir seu próprio endereço, A Casa do Porco, na região central paulistana, o chef comandou cozinhas dedicadas às especialidades do país da bota, como a do Pomodori e a do Attimo. Em seu empreendimento, que tem como proposta exaltar a carne suína em diversas preparações, ele segue fabricando o tradicional lardo. Para isso, a camada de gordura extraída de porcos da raça Nilo é curada por pelo menos seis meses com uma mistura de temperos não revelada pelo chef. O resultado é um lardo alvo e brilhante, servido sempre em delicadas fatias.

R. Araújo, 124, República, tel. 3258-2578

Divulgação



Porchetta do Friccò  
La porchetta del Friccò

**Speck:** presunto produzido no norte da Itália, tem uma característica que resulta da influência germânica nessa região: passa por defumação.

## Modos de preparo

### Curados

Técnica mais empregada nas receitas da clássica salumeria italiana. “A cura envolve sal, tempero e frio”, diz Scarabotta. O chef ressalta que a cura é diferente da desidratação. “Bacalhau e carne-seca são produtos desidratados, que você não come sem reidratar, é desagradável. Já o curado mantém parte da umidade, é um processo diferente.”

### Embutidos

“O embutido nasce para aproveitar aquelas carnes que não tinham um formato bem firme e definido, mas eram boas e comestíveis”, define Scarabotta. Sustentados por um invólucro, esses produtos podem ser cozidos, como é o caso da mortadela, ou curados e fermentados, a exemplo do salame.



Divulgação

*Bacon e coppa artesanais do Friccò estão entre os 20 itens de salumeria oferecidos na casa (em receitas do restaurante e à venda no empório, que fica ao lado)*

*La pancetta e la coppa artigianali del Friccò sono tra i 20 prodotti di salumeria offerti dalla casa (nei piatti del ristorante e nel punto vendita della bottega che si trova di fianco)*

Depois de quase oito anos de pesquisa e aperfeiçoamento, hoje a seleção da casa reúne mais de 20 itens de salumeria, que são oferecidos tanto em um misto de empório e padaria anexo ao salão quanto no menu do próprio restaurante. No cardápio, os clientes podem escolher entre três tamanhos de tábua de frios ou mesmo optar por uma degustação guiada pelo chef, esta realizada somente mediante reserva. Outra forma de explorar esse universo gastronômico é investir nos

curiosos temáticos que Scarabotta oferece no Friccò – a programação fica disponível no site [fricco.com.br](http://fricco.com.br).

Em lascas finas, os curados e embutidos produzidos sob a orientação de Scarabotta surpreendem pela sutileza. Sem temperos ou sal em excesso, revelam o sabor da carne, que muitas vezes ainda preserva boa parte de sua umidade natural. Entre os sucessos da casa está uma mortadela que, podemos especular, não decepcionaria nem mesmo a exigente Marcella Hazan. Elaborada exclusivamente com carne suína, tempero suave, à base de sal, pimenta-do-reino e alho, é vendida em fatias delicadas. “Nossa produção é semanal porque como há poucos conservantes esse embutido tem validade de apenas 10 dias”, explica.

Da seleção de curados, destaca-se o tradicional *prosciutto* (ou presunto cru), preparado a partir do pernil suíno e envelhecido durante dois ou três anos pendurado na adega climatizada, que tem umidade controlada e temperatura entre 14 e 16 graus Celsius. Scarabotta simula, nessas condições, o clima do inverno europeu. O repertório do Friccò também inclui presuntos crus elaborados a partir de carne de javali e de porco caipira, e o chef já fez, inclusive, alguns testes com pernil de cabra e de ovelha. “É fundamental ter paciência, porque se o produto é envelhecido da maneira correta ganha uma complexidade de sabores muito interessante”, afirma ele. Na versão desossada, o pernil vira *culatello* e *fiocco di culatello*, também resultantes do processo de cura e disponíveis na casa.

Outro grupo de produtos muito popular entre a clientela foi carinhosamente apelidado de “gordinhos”, isso porque é composto de itens com alta concentração de gordura, o

### Salumeria

O nome desta casa é autoexplicativo. Aberto em 2017 ao lado do badalado restaurante Nino Cucina, dos mesmos donos, o bar apresenta aos clientes diversos itens importados da Itália, a exemplo do presunto cru e da copa. Mas é o salame de fabricação própria, preparado sob o olhar atento dos chefs Rodolfo de Santis e Tuca Mezzomo, que surpreende a clientela. A receita inspirada no clássico *nduja*, da Calábria, é de um embutido fresco, elaborado com carne suína e temperado com sal, açúcar, pimenta-do-reino preta e pimenta peperoncino mais vinho tinto. Depois de pronta, a peça é fermentada, defumada e, na sequência, curada por uma semana. Para acompanhar os frios, a sugestão é a cremosa burrata, também produzida na casa.

*Rua Jerônimo da Veiga, 30, Jardim Europa, tel. 3368-6863*

que lhes confere untuosidade. Entre os hits dessa linha está a *pancetta* curada, a copa de porco caipira ou de javali, o *guanciale*, feito com a bochecha suína, e o lardo, elaborado a partir da camada de gordura localizada na região lombar do animal. Há quem torça o nariz para os itens mais gordurosos, mas o chef argumenta: “você come manteiga? Agora imagine a melhor manteiga que você já comeu, assim é o lardo. Mas, claro, tem que ser consumido na quantidade certa, sem exageros”. Para quem quer um curado mais magro, a sugestão é a *bresaola*, fabricada a partir do lagarto bovino.

Apesar de a vitrine muitas vezes exibir alguns produtos de outras origens, como o bacon e o pastrami, predominam no Friccò os itens clássicos da tradição italiana, entre eles o salame, que ganha quatro versões distintas

– a *finocchiona*, por exemplo, é típica da região da Toscana, temperada com erva-doce. Mesmo com a variação na receita, todos os salames da casa têm algo em comum: são embutidos suínos curados submetidos a um processo fermentativo. “No Brasil, há quem venda linguiça seca como salame”, alerta o chef. Além de favorecer a durabilidade, a fermentação também garante complexidade de sabor. “Sentimos aquela acidez gostosa como a do vinho e dos pães de fermento natural.” São a espera e a confiança no processo natural que transformam ingrediente em iguaria.

### Friccò

*Rua Cubatão, 83, Vila Mariana,  
tel. 5084-0480/0415*

# VELOZ E TALENTOSA

Aos 28 anos, a chef Tássia Magalhães se destaca à frente do Pomodori,  
numa carreira para lá de acelerada

Por Natalia Horita

---

## VELOCE E TALENTOSA

*A 28 anni, la chef Tássia Magalhães si distingue al comando del  
Pomodori, in una carriera a dir poco vertiginosa*

*Traduzione dell'articolo a pagina 75*

Eram pouco mais de 15h de uma quarta-feira do início de janeiro e o Pomodori, no Itaim Bibi, funcionava a pleno vapor. Embora o serviço de almoço já tivesse sido encerrado, o vaivém de funcionários revelava parte dos bastidores de um restaurante: o período entre turnos é, também, um agito só. Um pequeno atraso da entrevistada foi justificado por um de seus braços direitos: “ela está resolvendo algo no cartório”, explicou. Pouco mais de meia hora depois, surgia pela porta a chef Tássia Magalhães, responsável por organizar a cadeia de acontecimentos do Pomodori — do início da preparação do almoço ao último segundo do serviço do jantar, que inclui deixar a cozinha e o salão impecáveis, prontos para a próxima jornada.

Intercalar compromissos é um jeito de otimizar a agenda para lá de atribulada da chef. Numa janela entre um afazer e outro, ela encaixa qualquer providência: de problemas burocráticos

a idas ao supermercado, da escolha de fornecedores à mão na massa do *mise en place*. No meio disso tudo ela ainda arranja tempo para gerir — e com muita facilidade — as redes sociais e interagir com os clientes/fãs. Só no Instagram, são mais de 21 mil seguidores, que bisbilhotam e curtem fotos apetitosas, como as que destacam belos pratos de pappardelle com cogumelos, spaghetti à carbonara, risotos, fusilli com polvo e pancetta e bolo de brigadeiro. Esses dois últimos, aliás, são sucesso absoluto de pedidos. “Não são raras as vezes em que os clientes pedem exatamente o prato que veem no Instagram. E às vezes foi algo que fiz de teste, em casa, aí tenho que me desdobrar para conseguir servir”, diz Tássia.

As fotos, que são mesmo de dar água na boca, e a desenvoltura com que a chef alimenta a rede social fomentam o *frisson* que paira sobre o restaurante. Mas elas sozinhas não renderiam o sucesso que o Pomodori representa, com filas de espera de até

uma hora e meia aos sábados. Esse maior crédito vem do talento e da habilidade da cozinheira, que deixou a cidade de Guaratinguetá em 2009, aos 19 anos, para aprender o ofício e se dedicar integralmente às panelas.

Mas, se a maioria dos cozinheiros tem grandes referências afetivas na memória, como o cheiro do refogado de alho e cebola, o pernil assando no forno ou os nhoques sendo enrolados um a um, a história de Tássia foge à regra. “Na minha família, ninguém cozinha”, ela conta. Tanto é que sua relação com a gastronomia tem mais ligação com a afamada e querida Vovó Palmirinha, de quem anotava dicas e receitas para desbravar o mundo das panelas.

Apesar de não ter colecionado as referências mais óbvias, talento e obstinação em seguir a carreira de cozinheira não faltaram. Uma

pequena dúvida quase a induziu a prestar direito, mas sua opção final acabou sendo gastronomia. Foi no próprio Pomodori que ela conseguiu seu primeiro estágio — e de lá praticamente não saiu. Durante esse primeiro período de aprendizado, viu que a prática era muito diferente da teoria vista exaustivamente na sala de aula da faculdade Senac, na unidade de Campos do Jordão, onde cursou gastronomia entre 2007 e 2009. “O ritmo é outro, a pressão é outra... Não adianta, para aprender gastronomia tem que estar dentro de uma cozinha”, acredita. Na primeira função que assumiu, foi apresentada a tarefas das mais básicas até as mais exigentes da rotina de um cozinheiro. “Foi uma mudança expressiva, porque eu não conhecia nada. Nunca tinha provado *bottarga* [ova de peixe salgada e seca], por exemplo”, lembra. Em vinte dias de estágio, foi efetivada, tornando-se

Fusilli com polvo, ragu de linguiça e *pancetta*, um dos pratos de mais sucesso do Pomodori

*Fusilli con polipo, ragù di salsiccia e pancetta, uno dei piatti di maggior successo del Pomodori*

Divulgação



A chef Tássia Magalhães começou a carreira como estagiária no Pomodori e hoje é proprietária da casa

*La carriera della chef Tássia Magalhães è iniziata in un tirocinio nel Pomodori e oggi lei ne è la proprietaria*



Divulgação

uma das principais responsáveis pelas sobremesas e pelos produtos de panificação servidos na casa.

Daí para frente, é possível dizer que a carreira teve pouco de convencional — Tássia não demorou tanto a subir os suados degraus da profissão. E, após um ano e meio de Pomodori, arrumou a mala rumo à Europa para aprender sobre o vanguardismo misturado ao clássico da cozinha dinamarquesa. Como o bom filho à casa torna, na volta para o Brasil aportou direto no Pomodori, à época comandado pelo chef Jefferson Rueda, hoje à frente d'A Casa do Porco. “Um dia depois de eu voltar, ele deixou o Pomodori. Foi uma grande perda, mas eu não podia deixar que isso afetasse meu retorno. Tinha um compromisso com o restaurante”, comenta. Após a saída de Rueda, durante três anos o posto de chef de cozinha foi mudando de mãos, até que a própria Tássia assumisse o cargo, em março de

2013. “Fui a primeira mulher chef do restaurante”, conta. “Sempre fui respeitada e consegui impor a disciplina de que uma cozinha precisa. Sei que algumas mulheres sofrem quando conquistam um cargo como esse, mas comigo nunca aconteceu”, arremata a segura cozinheira.

O ano de 2013 ainda guardava uma nova — e boa — reviravolta: no segundo semestre, Tássia e o ex-marido se tornaram proprietários do Pomodori e enxergaram o acontecimento como uma oportunidade para repaginar o restaurante. Em 2015, reformularam quase toda a casa: o cardápio sisudo, fornido de clássicos italianos, cedeu espaço para sugestões ainda com acento italiano, porém mais contemporâneas e delicadas. “Só três pratos do ‘antigo’ menu ficaram; se eu tirasse, perdia toda a clientela”, ri a cozinheira. A mudança incluiu também uma enorme reforma no salão, que ganhou jeitão mais moderno.

Sucesso absoluto e consolidado desde então, Tássia comanda uma orquestra de 40 funcionários para dar conta de atender o público ávido e fiel. Além das atividades relacionadas ao ofício, como a criação de novos pratos, o trato com fornecedores, as compras em mercados e, eventualmente, uma burocracia ou outra nos cartórios, Tássia se mantém ligada no que gosta de fazer. Ela costuma praticar corrida várias vezes por semana, gosta de ler sobre comida, ficção ou romance, monta apostilas para ensinar a equipe e acompanha o Corinthians, time do coração. Ela estava no estádio em 2017, quando o time conquistou o 28º título no Campeonato Paulista. “A rotina na cozinha é cheia de adrenalina, mas confesso que o Corinthians vira e mexe rouba esse posto de maiores emoções”, ri. Nada que ela não tire de letra — afinal, aos 28 anos, a cozinheira já convive tranquilamente com as responsabilidades e as alegrias que um posto de chefia traz.

#### **Pomodori**

*Rua Doutor Renato Paes de Barros, 534  
Itaim Bibi, tel.: 3168-3123*

# RECEITA | RICETTA

## *Bolo de chocolate*

### Ingredientes

Para a massa:

**2 xícaras de farinha de trigo**  
**6 ovos**  
**2 xícaras de açúcar**  
**6 colheres de sopa de cacau em pó**

Para o brigadeiro:

**4 latas de leite condensado**  
**1/2 xícara de chocolate 55%**  
**10 colheres de sopa de cacau em pó**

Para a calda:

**1 lata de leite condensado**  
**1 xícara de creme de leite**  
**2 e 1/2 colheres de sopa de cacau em pó**

### Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Misture a farinha e o cacau e reserve. Peneire os ovos 3 vezes e coloque-os na batedeira com o açúcar. Bata até a mistura dobrar de volume e ficar consistente. Diminua a velocidade e despeje a farinha com o cacau. Bata lentamente por 30 segundos ou até a massa estar bem homogênea e desligue. Divida-a em duas formas e asse por 15 minutos. Espere esfriar, desenforme e reserve.

### O brigadeiro:

Com a ajuda de um *fouet*, misture bem o leite condensado com o cacau e leve-os para cozinhar ao fogo médio por aproximadamente 30 minutos — ou até atingir o ponto de brigadeiro. Adicione o chocolate 55% cacau, misture bem e reserve.

### A calda de chocolate:

Misture bem o leite condensado com o cacau utilizando um *fouet*. Leve para cozinhar em fogo médio por aproximadamente 30 minutos, ou até atingir o ponto de brigadeiro. Adicione o creme de leite, mexa bem e reserve na geladeira.

### Montagem:

Pegue uma forma de fundo removível e posicione um dos bolos dentro dela. Se não for do mesmo tamanho, corte o bolo para que ele se encaixe nela. Cubra-o com metade do brigadeiro. Coloque o outro bolo por cima e acrescente a outra metade. Resfrie a sobremesa por 12 horas e retire-a da geladeira 30 minutos antes de servir. Aqueça a calda de brigadeiro em fogo baixo e sirva sobre o bolo.



{MESA CONSCIENTE/TAVOLA CONSAPEVOLE}



Johnny Mazzilli



# TCHAU, TOXINAS!

Por Silvia Percussi

*ADDIO, TOSSINE!*

*Traduzione dell'articolo a pagina 77*

Agora que passaram as férias e o Carnaval — e que logo chegam os exaeros da Páscoa —, que tal uma receita detox? O detox nada mais é do que uma alimentação funcional que auxilia nosso organismo a eliminar toxinas e outras substâncias que podem prejudicar nossa saúde. É importante ressaltar que não se trata de dieta, mas sim de uma depuração dessas substâncias, ainda que perder peso possa ser uma das consequências disso.

Mas, mesmo fora do período de festas e dos feriados, boa parte da população tem uma alimentação pobre em vitaminas e, infelizmente, rica em hormônios, agrotóxicos, aditivos alimentares, açúcares e gorduras — itens que muitas vezes são consumidos sem que saibamos da presença deles nos alimentos. Sem falar no abuso do uso de medicamentos. Essa combinação atrapalha o bom funcionamento do nosso corpo.

Com uma dieta detox de pelo menos uma semana — ou, idealmente, com a inclusão de mais alimentos com essa propriedade na nossa dieta diária, diminuimos a ingestão de alimentos industrializados, carnes

gordurosas, frituras e doces. Conseguimos combater o cansaço excessivo, a insônia, a dificuldade de digestão, o mau funcionamento do intestino, o excesso de gases, a retenção de líquidos, a falta de concentração, as dores de cabeça, e até mesmo a dificuldade de perder peso. São muitos ganhos para a nossa saúde.

Alimentos orgânicos — entre frutas, verduras, legumes, carnes magras, oleaginosas (castanhas, como nozes e amêndoas), cereais (arroz integral, quinoa, amaranto), leguminosas (feijão, grão-de-bico e lentilhas), sementes (linhaça, semente de abóbora, girassol) — e muitos líquidos (água mineral, água de coco, chás e sucos verdes) são a chave para uma alimentação saudável e prazerosa.

O toque final é caprichar bastante nos temperos naturais, como alho, cebola, alecrim, gengibre, *curry* e ervas frescas. Além de agregar sabor aos alimentos, eles são nossos aliados na redução da quantidade de sal que adicionamos às receitas. Ficou na dúvida de como colocar isso tudo em prática? Aqui vai uma sugestão de receita para você.

## **TAGLIOLINI DI ZUCCHINE ALLA MEDITERRANEA**

### **Ingredientes**

2 abobrinhas italianas  
3 tomates secos picados  
2 colheres de sopa de tomate picado sem casca  
Um punhado de azeitonas pretas portuguesas sem caroço  
Azeite (o quanto baste)  
Vinagre balsâmico (o quanto baste)  
Pinoli tostados  
Sal a gosto  
Manjericão fresco

### **Modo de Preparo:**

Higienize bem as abobrinhas. Corte-as com um cortador em espiral para conseguir tirar fios longos delas. Tempere e junte todos os ingredientes acima. Decore com folhas frescas de manjericão. Sirva em temperatura ambiente.

Rendimento: 3 porções

Seu filho formado em uma  
**High School Americana.**



E sem sair do Dante.

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

# COMO DESENVOLVER UM COMPORTAMENTO LEITOR?

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

*Entrevistada: Professora Marcia Celestini Vaz*

---

## COME FAR CRESCERE UN LETTORE?

*Di Silvana Leporace – Direttrice Generale Pedagogica del Collegio Dante Alighieri*

*Intervistata: Marcia Celestini Vaz*

*Traduzione dell'articolo a pagina 77*

---

“O brasileiro não lê” ou “Nunca se leu tanto nessa era tecnológica desenfreada” são bordões que reforçam estereótipos sem indicar caminhos para pensar com seriedade e profundidade sobre o que as escolas deveriam instituir como seu projeto-primeiro: enxergar a leitura como fenômeno social, psíquico, cognitivo, estético e cultural — a ser trabalhada, portanto, por todos os seus atores sociais. Nossa entrevistada desta edição é a professora Marcia Celestini Vaz, coordenadora de Língua Portuguesa do Colégio Dante Alighieri, especialista em literatura, mestre em comunicação e semiótica e doutora em linguagem e educação. Atua na docência e na formação de professores e professoras há 27 anos.

**DC:** *Parece sempre muito difícil discutir sobre leitura no Brasil. Resultados externos de avaliações a respeito, como o PISA (Programme for International Student Assessment – Programa Internacional de Avaliação de Estudantes), indicam um movimento de declínio constante. Como é possível reverter esse quadro?*

**Marcia Celestini Vaz:** Continuará sendo muito difícil discutir sobre o processo de leitura no Brasil se não considerarmos, primeiramente, o contexto histórico-social brasileiro. Nosso país teve uma entrada tardia da imprensa em seu território, um processo de colonização e de escravidão com consequências graves para a formação de um leitor e, mais ainda, de uma leitora. E não me refiro a um leitor ou a uma leitora com níveis altos de análise e de interpretação, mas que entendam o que leem em um nível primeiro de leitura, quase que somente de decodificação. Mais que isso, refiro-me àqueles e àquelas que tiveram efetivamente acesso. Temos de pensar, inclusive,

que nossa tradição oral, fortíssima e riquíssima, ainda é vista como excêntrica, exótica. Essa tradição hoje faz parte de livros didáticos, mas ainda é abordada em comparação com a variante padrão escrita, e não em seus valores intrínsecos. É tudo isso (e muito mais) que deveríamos considerar quando nos deparamos com máximas como “o brasileiro não lê” ou “nunca se leu tanto como hoje”. Qual é o referencial de leitura que deveríamos ter para “ler” esses clichês? De que brasileiro falamos? A que leitura nos referimos? Com base em que contexto? E tendo como referência quais critérios e dados?

**DC:** *A análise ficaria mais fácil ou mais difícil se a referência não fosse o processo de leitura, de modo geral, mas o processo de leitura literária?*

**MCV:** Tratando-se de leitura, todas as suas instâncias de manifestação e construção são importantes, porque deveriam estar atreladas a objetivos e estratégias para alcançá-los. Sendo

Professora Marcia  
Celestini Vaz,  
coordenadora do  
Departamento de  
Língua Portuguesa  
do Dante

Professoressa  
Marcia Celestini  
Vaz, coordinatrice  
del Dipartimento di  
Lingua Portoghese  
della Dante



assim, considerando a intenção, as habilidades que se quer desenvolver e o que se pretende trabalhar, a leitura de um panfleto em si já é importante, mas pode se tornar banal e sem significado se não for pensada em um contexto específico.

A leitura literária deve ter um espaço especial na disciplina de língua portuguesa, na interface com outras disciplinas, na vida pessoal do leitor e da leitora, nas famílias. Porque é ela que faz a língua tornar-se ainda mais humana, abrindo frentes cognitivas, culturais, psíquicas, sociais e estéticas (seu princípio maior). Ela consegue transformar o que é no que poderia ser. Nesse sentido, abre perspectivas, cria e recria contextos.

Por tudo isso, a régua para avaliação sobre o desempenho leitor de uma pessoa não pode ser o cânone das listas de vestibulares, que aparece no fim da escolaridade básica e com uma função bem específica: a entrada na universidade.

**DC:** *O que é fundamental no trabalho de um docente que busque o desenvolvimento do comportamento leitor de seus alunos e alunas?*

**MCV:** A formação desse comportamento leitor ocorre em várias frentes e por meio de muitas mãos e cabeças: a família; os contextos sociais dos quais faz parte uma pessoa; adultos mediadores; professores, de modo geral; professores de língua portuguesa, de modo especial, uma vez que é essa a disciplina que toma a língua como objeto

de estudo e não como meio ou instrumento de comunicação.

A qualidade dessas mediações é que deve ser o centro do debate. Uma pessoa não desenvolve estratégias, atividades, dinâmicas para a formação de um comportamento leitor se não é ela mesma uma leitora. O mediador do processo deve ter consciência da responsabilidade de seu papel social. Se o professor só vê a língua em sua função utilitária, a de comunicar, é assim que passará essa concepção ao aluno e à aluna.

**DC:** *De que forma isso ocorre aqui no Dante?*

**MCV:** Acredito na formação de um comportamento leitor a partir dos atores da escola: obviamente, alunos e professores, em constante integração; professores das demais áreas; professores dos demais segmentos; coordenações e direção, familiares.

No par professor-aluno, as palavras-chave são qualidade e intenção. Qualidade na seleção de textos, leituras; na abordagem, que deve ser sempre contextualizada; intenção no planejamento responsável de atividades e avaliações.

Em língua portuguesa, as frentes (linguística textual/produção textual e literatura) dialogam o tempo todo de modo que o aluno perceba que elas são interdependentes.

As estratégias de leitura visam a auxiliar o aluno a ler criticamente, de modo a desafiá-lo a pensar de outro modo e considerar outra posição. As leituras de compartilhamento, em rodas de leitura, auxiliam o aluno a acessar não apenas o seu arquivo de leituras mas outros também, os dos colegas.

**DC:** *Qual é a principal tarefa desses mediadores de quem você fala?*

**MCV:** Trabalhamos a autonomia em língua portuguesa como princípio didático, o que requer a responsabilidade conjunta do mediador e do aluno. O mediador deve auxiliar o leitor em seu processo contínuo de leitura, estabelecendo critérios, conferindo e aferindo qualidade a suas ações. Essa tarefa, porém, não deve se restringir à disciplina de língua portuguesa. Os adultos devem ser os modelos primeiros desses comportamentos, sejam eles os professores, os coordenadores, os familiares.

# DC

DANTECultural



## LETTERA AL LETTORE

Il servizio di copertina di quest'edizione della Dante Cultural ci invita a fare una passeggiata nelle piazze della capitale, specialmente in quelle che hanno un legame particolare con la comunità italiana di San Paolo. A partire da una recente iniziativa realizzata dal Comune, con il sostegno dell'Ambasciata e del Consolato italiani, alcune di esse sono state ristrutturate attraverso la sponsorizzazione di organizzazioni legate all'italianità, come il Collegio Dante Alighieri. Vi suggeriamo, quindi, di fare un giro nella piccola piazza dell'*Imigrante Italiano*, in cui v'è il pannello di bronzo in onore della comunità italo-brasiliana, realizzato da Galileo Emendabili; nella grande piazza *Cidade de Milão*, in cui troverete non solo i numerosi bambini e cani abituati a frequentarla, ma anche la fontana con le statue che si ispirano alle opere di Michelangelo Buonarroti; e anche nella Ramos de Azevedo, accanto al Teatro Comunale, dove si trova un insieme architettonico in onore di Carlo Gomes, creato dal genovese Luigi Brizzolara.

L'intervistata di questa edizione è l'ex-allieva Helena Nader. Laureata in Scienze Biologiche presso l'Università Federale di San Paolo, è stata presidente della Società Brasiliana per il Progresso della Scienza (SBPC) dal 2011 al 2017, in una gestione segnata dal dialogo con il potere pubblico e dalla partecipazione nell'approvazione di leggi di ampio rilievo.

Un'altra conversazione che vale la pena di leggere è quella della sezione **Parliamoci Chiaro**, in cui dialogano la nostra Direttrice Generale Pedagogica, Silvana Leporace, e la professoressa Marcia Celestini Vaz, coordinatrice del Dipartimento di Lingua Portoghese del Dante, che discorre sullo sviluppo della competenza di lettura.

La sfiziosa gastronomia italiana si trova da diverse parti: nella salumeria realizzata da Sauro Scarabotta nel Friccò; nella presentazione della chef Tássia Magalhães, che firma la cucina del Pomodori; nel suggerimento del ristorante Borgo Mooça, nella sezione **Cultura**; e nella sezione **Tavola Consapevole**, di Silvia Percussi.

Vale altrettanto la pena di dare un'occhiata agli altri suggerimenti della sezione **Cultura**, così come ammirare il bel servizio fotografico fatto da Barbara Ramazzini, che ci mostra la collezione privata di occhiali di Miguel Giannini, e conoscere anche il pilota Danilo Dirani, un esperto di kart.

Una buona lettura a tutti!

FERNANDO HOMEM DE MONTES  
PUBLISHER

## Punto di incontro

La presenza dell'Italia a San Paolo si riconosce anche in alcune delle piazze della città, come nella Piazza Ramos de Azevedo, in centro

Di Luisa Alcantara e Silva Fotografie: Arthur Fuji



Portare il cane a spasso, leggere un libro, fare un picnic, riposarsi, incontrare qualcuno, non fare nulla... Le piazze, definite come aree urbane verdi o dotate di un giardino, svolgono diverse funzioni. E alcune di loro conservano forti legami con l'Italia, come la piazza Cidade de Milão, nella zona sud della capitale paulista. Un martedì mattina, 28 cani giocavano nell'area loro riservata in piazza. Altri nove cani al guinzaglio passeggiavano sotto gli alberi. "Vengo qua da due anni e mezzo, da quando ho iniziato a fare il dog sitter", dice João Fernandes, 26 anni. "Mi piace venirci perché non ci sono così tanti cani come all'Ibirapuera", racconta, riferendosi al principale parco di San Paolo – vicino alla piazza Cidade de Milão. Per l'architetto Vânia Vendrusculo, 37 anni, la Cidade de Milão è il posto dove riscaldarsi prima di andare a correre all'Ibirapuera. "Ci vengo tre volte a settimana e, da quando l'anno scorso l'hanno ristrutturata l'ambiente è molto migliorato", dice. Arredo urbano, panchine e vialetti in ghiaia sono alcune delle novità apportate dalla ristrutturazione, appartenente al progetto *Italia per San*

*Paolo – Monumentando e Restaurando a Cidade*, realizzato da istituzioni come il Consolato Generale d'Italia a San Paolo, il Collegio Dante Alighieri e il Comune. Ma il punto di spicco della ristrutturazione – e della piazza – è la fontana, con quattro statue, che rappresentano la Notte e l'Aurora (le due figure femminili) e il Giorno e il Crepuscolo (le figure maschili). Le sculture sono ispirate alle opere di Michelangelo Buonarroti, genio del Rinascimento, originariamente create per la Cappella Medici, a Firenze. Dietro, ci sono gli stemmi di San Paolo e di Milano, in ricordo del 1962, l'anno in cui le due città sono state dichiarate gemelle e si sono regalate a vicenda una piazza.



E non è stato un regalo qualsiasi: "le piazze sono delle piccole parentesi nella vita della città", dice l'urbanista Mauro Calliari, 55 anni, autore del libro *Espaço público e urbanidade em São Paulo* e del blog *Caminhadas urbanas*, del giornale *O Estado de S. Paulo*. "Il parco è come una vacanza e la piazza, come un respiro", afferma, riferendosi alla dimensione, normalmente più piccola, delle piazze della capitale. Secondo lui, la questione dell'incontro è uno dei punti più rilevanti quando si tratta di una piazza. "Dal Medioevo, le piazze hanno questo ruolo. È in piazza che si trovano alcuni simboli del potere, come la chiesa e il mercato." Ma, come ogni cosa nella vita urbana, le piazze attraversarono un processo di evoluzione nel corso del tempo. "In piazza del Campo, a Siena, per esempio, non ci sono alberi, dato che doveva essere uno spazio pulito in mezzo ad una città che era sempre infangata", spiega Mauro. "Durante la Rivoluzione Industriale in Inghilterra, ad esempio, le piazze erano un luogo in cui le persone andavano per sfuggire all'inquinamento", dice. "Nell'America spagnola, nelle piazze principali c'è il potere amministrativo rappresentato

## La piazza delle ricerche

Al di là dei cani, la piazza Cidade de Milão riceve altri teneri visitatori: i bambini. Nel tratto di via Diogo Jacome che circonda la piazza, lungo meno di 400 metri, ci sono due scuole che la usano come “cortile” per svolgere delle attività con gli studenti. Una di queste, per esempio, porta dei gruppi a fare ricerca sugli alberi e sui giocattoli. Ma l’attività principale da quelle parti è la festa *junina*. Ogni anno, la festività inizia a scuola, ma, al momento del ballo, i piccini e i loro genitori vanno in piazza. “Dobbiamo approfittare dello spazio meraviglioso che abbiamo di fronte a noi”, afferma Silvia Fuertes, 40 anni. La localizzazione della scuola, tra l’altro, è stata scelta apposta. L’istituzione

segue il modello educativo Reggio Emilia, che attribuisce importanza anche ai dintorni della sede scolastica. “In Italia, la maggior parte delle scuole come la nostra si trova davanti a una piazza”, dice l’educatrice.

Un po’ più avanti, si trova un’altra istituzione, che intrattiene un rapporto simile con la piazza. “La piazza finisce per essere un’estensione del nostro spazio”, afferma Edgar Bin, 48 anni, direttore di marketing. “I nostri studenti ci hanno già realizzato delle attività come la ricerca delle foglie, degli insetti, dei monumenti e la festa di Carnevale, per esempio”, racconta. “E la piazza è pure importante perché i bambini possano comprendere i concetti di pubblico e di privato.”



dal palazzo municipale; il religioso, dalla Chiesa; e il commercio. In Brasile, grazie alla nostra colonizzazione, seguiamo il modello portoghese, con la chiesa al posto centrale. È stato questo tipo di piazza, molto comune nel Nord Est, che abbiamo ereditato”, conclude.

È il caso della piazza da Sé, in cui la cattedrale occupa la posizione principale. Come in molti luoghi della capitale, anche lì troviamo un tocco italiano: nel 1954, durante la commemorazione del IV Centenario della fondazione della città, è stato inaugurato il Monumento ad Anchieta, realizzato dall’artista italiano Heitor Usia. Nello stesso anno, la città è stata arricchita dal Monumento alle Bandiere, realizzata dall’italobrasiliano Victor Brecheret, in piazza Armando de Sales Oliveira, nei dintorni del Parco Ibirapuera.

“Molti degli immigrati che sono arrivati qua erano artisti e architetti, ma dicevano di essere contadini per riuscire a scappare dall’Italia e a trasferirsi in Brasile a lavorare nelle fattorie di caffè”, afferma Henrique Trindade Abreu, 26 anni, storico e ricercatore del Museo dell’Immigrazione a San Paolo. “Per questa ragione, abbiamo un numero così rilevante di italiani che hanno creato monumenti nella capitale paulista.” Ma, se l’argomento sono le piazze che hanno l’accento italiano, un’altra piazza importante è quella dell’Immigrante Italiano, nell’incrocio tra i viali Nove de Julho e Cidade Jardim e la via Peruíbe, nel quartiere Itaim Bibi, nella zona ovest della città.

Una piazza piccola, in cui si trovano un falso albero della gomma, due lunghe panchine sinuose di calcestruzzo e un pannello di bronzo in

onore della comunità italo-brasiliana. Il monumento, realizzato dallo scultore Galileo Emendabili, nato ad Ancona, città sul litorale del Centro Italia, rappresenta l’ospitalità con la quale i primi immigrati italiani sono stati accolti dai brasiliani nel XIX secolo. La scultura è solo una parte del progetto originale dell’artista, che apparteneva all’industriale Luigi Papaiz, nato a Sesto al Reghena, in provincia di Bologna, che arrivò a San Paolo all’inizio degli anni ’50. L’imprenditore donò l’opera alla città e, nel 1988, essa fu allestita nella piazzetta davanti al palazzo dove Luigi gestiva lo showroom della sua compagnia di lucchetti. Affinché i pedoni e gli automobilisti che ci passavano riuscissero a vederlo, il pannello, in cui si vedono due famiglie che si salutano, una brasiliana e una italiana, fu allestito su un muro curvo

## La piazza e l’artista

Se è possibile vedere l’influenza degli italiani in città mentre si passeggia per San Paolo, il merito spetta anche a Victor Brecheret. Nato a Farnese, in Italia, nel 1894 e arrivato in Brasile quando aveva 10 anni. Superati i 30 anni, prese la nazionalità brasiliana, una decisione usuale all’inizio del XX secolo. Fu uno degli scultori più importanti del paese e l’introduttore del Modernismo nella scultura brasiliana. La sua opera più rappresentativa è

il Monumento alle Bandiere, nella zona del Parco Ibirapuera, ma sono suoi anche il Monumento a Duque de Caxias, in piazza Princesa Isabel, la Maschera di Menotti del Picchia, in piazza Juca Mulano, nel quartiere Vila Clementino, e Dopo la Doccia, nel Largo do Arouche. “Questi lavori rimandano alla presenza degli italiani nella costruzione della città”, afferma Henrique Trindade Abreu, del Museo dell’Immigrazione.



## {IN ITALIANO}

di marmo Aurora di cinque metri di larghezza per tre di altezza.

Oggi, la piazzetta è frequentata da motorecapiti e da signori che ci vanno a giocare a carte. Il responsabile per la pulizia giornaliera dello spazio, Manoel dos Santos, 35 anni, assistente alla manutenzione e ai servizi generali, a volte sfrutta le ore di pausa per andarci a rilassarsi. “È una piazza molto bella. Mi piace sedermi all’ombra e scappare un po’ dalla frenesia del vivai quotidiano”, racconta.

Altri importanti lavori presenti in piazze della capitale sono stati creati da Emendabili, come ad esempio il monumento in onore dello scienziato Luís Pereira Barreto in piazza Marechal Deodoro, nel quartiere Santa Cecília, in centro a San Paolo; il monumento Obelisco Mausoleo agli Eroi del 1932, oppure Obelisco dell’Ibirapuera, come è conosciuto, situato nel perimetro del parco (l’opera, inaugurata nel 1955, è fatta di travertino ed è, dall’alto dei suoi 72 metri, uno dei più importanti simboli della città); e il monumento dedicato all’architetto e ingegnere Ramos de Azevedo nella Città Universitaria, nel luogo conosciuto come “la salita del cavallo”. Quest’ultimo fu inaugurato il 25 gennaio del 1934 sul viale Tiradentes, davanti al Liceu de Artes e Ofícios (attualmente Pinacoteca dello Stato) – palazzo che fu progettato dall’architetto onorato, uno dei più importanti del paese –, in cui Emendabili lavorava. L’opera fu trasferita nel 1973 nelle vicinanze della Scuola Politecnica, istituzione che Ramos de Azevedo aiutò a fondare. Fatta di granito e bronzo, essa ha 24 metri di altezza e pesa circa 22 tonnellate.

In piazza Ramos de Azevedo, in centro a San Paolo, davanti al Teatro Comunale c’è un’importante



complesso architettonico creato da Luigi Brizzolara, genovese di Chiavari: il Monumento a Carlos Gomes, un onore reso dalla comunità italiana a uno dei più importanti compositori d’opera brasiliani. Fu inaugurato nel 1922, durante la commemorazione del primo centenario dell’Indipendenza del Brasile, e raggruppa sculture di bronzo, marmo di Carrara e granito rosa, come quella di Carlos Gomes, l’Allegoria alla Musica e l’Allegoria alla Poesia. Le sculture sono sulla fontana che c’era già dai tempi dell’inaugurazione del Teatro e della piazza, nel 1911. Nel 1957, l’insieme scultorio fu battezzato Fontana dei Desideri, perché Adhemar de Barros, allora sindaco della città, vi buttò un flaconcino di acqua della Fontana di Trevi, proveniente da Roma, ricevuta dalla scrittrice Mercedes La Valle.

Sul piedistallo della statua dedicata a Carlos Gomes si legge “Al grande spirito brasiliano che coniugò il proprio genio con l’italica ispirazione”,

ricordando il fatto che Carlos Gomes, nato a Campinas, nell’entroterra di San Paolo, visse gran parte della sua vita in Italia. Negli anni vissuti a Milano, dove studiò, si esibì diverse volte al Teatro alla Scala, in cui esordì anche “Il Guarani”, una delle sue opere più importanti, il 19 marzo del 1870. Nella stessa piazza, un po’ più giù, si trova la scultura di un altro artista della città, José Cucé, che raffigurò il diplomatico brasiliano Rui Barbosa. “Questa piazza è potente, è in centro, in un luogo storico, ed è un segno del momento in cui la città iniziò ad esprimersi culturalmente”, afferma l’urbanista Mauro Calliari. “È un segno del momento in cui abbiamo capito che anche la cultura fa parte dello sviluppo di una città”, dice.

“L’ultima volta in cui ci sono venuta è stata in occasione dell’anniversario di San Paolo, per vedere il concerto del gruppo Baiana System”, afferma la presentatrice Mari Moon, 35 anni, residente in centro da quando ne aveva 7. “Mi piace il fatto che molti eventi culturali avvengano qui, perché così vengono attratti quelli che hanno paura della zona e, dopo una prima esperienza piacevole, loro iniziano a frequentarla. È davvero palese quanto il centro sia cambiato e ciò è molto positivo, il cittadino si sta facendo più presente nella vita della propria città.”

Chi si fa veramente presente nel centro della capitale è il gruppo Passeggiata a Piedi. In un giovedì pomeriggio, un gruppo di circa venti persone sui 55 anni è andato a fare un giro in piazza Ramos dopo aver visitato il palazzo Copan. “Caspita, la piazza ora è proprio bella”, diceva Ana Regina Bastianelli, 66 anni, pensionata. Tra i partecipanti della gita, c’era anche l’architetta Regina Morrone Costella, 60 anni, sua cugina, che si

### La piazza è tornata

Nel 1988, Manoel Feliciano, 44 anni, custode, e Edvania Maria de Lima, 41 anni, parrucchiera, si sono sposati e sono andati a vivere nel quartiere Liberdade, in centro a San Paolo. Ed entrambi sono diventati frequentatori della piazza Ramos de Azevedo. Per arrivarci, camminavano per circa 1 km e mezzo. “Mi è sempre piaciuto fotografare e mi piaceva venirci perché prima c’erano le aiuole con dei fiori molto belli”, ricorda Manoel. Col tempo, la piazza è stata abbandonata,

e la coppia ha iniziato a frequentare la piazza Almeida Júnior, più vicina a casa loro. Ma, di recente, la coppia ha notato che la piazza Almeida Júnior ha alcuni problemi (come la sporcizia) e, avendo saputo dell’inaugurazione della piazza Ramos, hanno ripreso a frequentarla. “Questa piazza è molto bella”, dice lui, mentre mangia un gelato. “Con questo monumento imponente, mi sembra addirittura di essere all’estero.”





## La piazza delle conquiste

Il microimprenditore Fabio Bertulli, 40 anni, è considerato uno dei frequentatori più antichi della piazza Cidade de Milão. “Lavoro qui da 20 anni, ne ho visti tanti di cambiamenti”, si ricorda. Fabio, residente nel quartiere Mooca, è diventato una presenza costante nella piazza quando ha iniziato a lavorare come dog sitter. “Siccome c’è la ringhiera, è un buon posto per venire con gli animali, perché posso lasciarli liberi tranquillamente.” Ma non era soltanto lui a utilizzarla come luogo di lavoro e, con un gruppo di colleghi, ha partecipato ad

alcune iniziative collettive per pulirla. All’epoca, il mestiere del dog sitter non era così conosciuto e Fabio è riuscito a trovare molti clienti: è arrivato ad avere 20 cani da portare a passeggio. Oggi, ha ridotto le ore da dog sitter – cesserà l’attività questo semestre per dedicarsi ad altre imprese: è socio in una scuola di inglese ed è proprietario di un’azienda di distributori di spuntini salutaris per palestre. “Ho concentrato la mia vita in piazza, è un luogo molto importante per me”, dice. “Tutto ciò che ho conquistato lo devo ai cani e alla piazza.”



è meravigliata della zona. “Mi piace camminare in centro, è bello vedere questi spazi rivitalizzati”, racconta, mentre andava con i compagni a conoscere il Faro Santander, il vecchio Banespão.

“Negli anni ’90, sono stati costruiti diversi centri commerciali, condomini e altri spazi chiusi, che hanno reso

la città meno vivace. Ma da circa otto anni, San Paolo man mano sta tornando ad avere aree più aperte. La popolazione sta valorizzando di più gli spazi pubblici”, afferma l’architetta e urbanista Juliana Barsi, 31 anni, una delle fondatrici e dirigente della Bela Rua, un’associazione senza scopo di lucro che realizza progetti

per trasformare la città in un luogo più gradevole. “Le piazze sono fondamentali, [perché] sono uno spazio rivolto al pedone in una città che attribuisce un valore ancora eccessivo alla macchina. La loro presenza vuol dire più verde e più persone per strada, migliorando la vita di tutti i giorni”.

## APPASSIONATA DELLA CONOSCENZA

Professoressa e ricercatrice dell’Unifesp, Helena Nader parla della sua brillante carriera accademica, della lotta per l’investimento nella ricerca in Brasile e delle sue memorie dei tempi da scolaria alla Dante

Di Debora Pivotto Foto: Sandro Mitter

Helena Bonciani Nader è sempre stata un’eccellente allieva. Ancora prima di fare il liceo (oggi la Scuola Superiore) alla Dante, negli anni ’60, lei già si distingueva per i voti alti nella scuola in cui ha fatto la Scuola Media. “Ai miei tempi, c’era un premio che si chiamava Marina Cintra, che veniva conferito agli studenti che ottenevano i migliori voti nello Stato di San Paolo. E lo vincevo ogni anno”, ricorda la professoressa e ricercatrice.

La passione e la dedizione allo studio hanno modellato la sua traiettoria di vita. Si è laureata in scienze biologiche all’Università Federale di San Paolo (Unifesp) e, ancora prima di prendere la laurea, è diventata socia della Società Brasiliana per il Progresso della Scienza (SBPC). Da allora ha abbracciato con passione la lotta per l’investimento nella ricerca in Brasile ed è arrivata alla presidenza

dell’istituzione nel 2011, posto che ha occupato per tre mandati, fino all’anno scorso.

La sua amministrazione è stata segnata dal crescente dialogo con il potere pubblico e dalla partecipazione attiva nell’approvazione di leggi importanti, come la riforma del Codice Forestale del 2012, che ha cambiato le regole di preservazione ambientale in zone di proprietà rurale e, soprattutto, la Legge della Scienza, Tecnologia e Innovazione, approvata nel 2016 per sciogliere i nodi burocratici che riguardano la ricerca scientifica e l’innovazione tecnologica, facilitare l’importazione di prodotti e permettere che si creino collaborazioni con enti privati. Ma lei è stata testimone anche di momenti difficili, come il taglio drastico degli investimenti nel settore a causa della crisi politica ed economica che il paese attraversa.



Oggi, a 70 anni, Helena è ancora presidente onoraria della SBPC e si divide tra gli impegni legati alla divulgazione e all’incentivo alla ricerca, le lezioni nel corso di laurea all’Unifesp, l’attività di ricerca e la famiglia. Lei ha ricevuto l’équipe della Dante Cultural nel suo studio, in uno dei laboratori dell’Istituto di

Farmacologia e Biologia Cellulare dell'Unifesp (Infar), e ha parlato della sua brillante carriera, della scienza in Brasile e di molto altro ancora.

**DC: Per iniziare, mi piacerebbe sentire quali sono i ricordi che conservi dei tempi in cui hai studiato alla Dante.**

**Helena Nader:** Ho studiato lì per due anni e mezzo, durante il liceo. Nella scuola dove studiavo prima il percorso d'istruzione andava fino alle scuole medie. Perciò, dopo le medie, desideravo tanto iscrivermi alla Dante, ma non c'erano posti. All'epoca, c'era un premio che si chiamava Marina Cintra, che veniva conferito agli studenti che ottenevano i migliori voti nello Stato di San Paolo. E lo vincevo ogni anno. Mi ricordo che uno dei premi mi è stato consegnato dalle mani di Ulisses Guimarães, al Teatro Comunale. Mio padre è andato alla Dante, ha fatto vedere i miei voti, ha parlato con la direzione e mi hanno trovato un posto. Ne conservo molte buone memorie. Mi ricordo molto bene il primo giorno di scuola, la professoressa di chimica, Regina [Schnaiderman]. Lei era molto esigente. Mi ricordo che la classe era molto unita. Ci piaceva leggere e prendevamo libri che non erano in programma da leggere insieme. Tutta la classe ha raggiunto un grande successo professionale, la Dante ha formato una generazione molto rilevante per il Brasile in diversi ambiti del sapere. Ma non eravamo santi, combinavamo delle nostre. A volte, uscivamo per andare fino alla via Augusta per prendere un caffè. C'è stato un anno in cui la classe ne ha combinate così tante che Bernardo [Bernhard Rupenhorst], il direttore, ha dovuto sospenderci (risate). Molti professori e dipendenti mi hanno colpito. Marina, il professore Porta. Sono state tutte persone importanti nella mia vita. I laboratori erano fantastici, adoravo le lezioni pratiche. Il professore Ivo [Carletti], che insegnava matematica, mi ha colpito molto. [Così come] César [Silva] che dopo ha realizzato tutti quei libri di biologia. Sono stati professori eccellenti e che ci sfidavano! Oggi insegno all'università e lo studente arriva soltanto in attesa di ricevere l'informazione già pronta. Quando tu esci da questo standard, e gli dici di cercare l'informazione, diventa un trauma. Devi insegnare a fare ricerca. E [siccome] la Dante mi ha aiutato in questo, mi sento privilegiata. E devo ringraziare mio padre, perché è stato

lui a consegnare loro i miei voti, dicendo che il mio sogno era studiare lì e così è riuscito ad assicurarmi un posto.

**DC: Mantieni tuttora il legame con la scuola, vero?**

**HN:** Sì, partecipo ad alcune riunioni periodiche e parlo con gli studenti. Mi piace molto conversare con i giovani. Vedo che, purtroppo, i mezzi di comunicazione sono pessimi, sanno dare soltanto notizie su cose negative. Pensano che pubblicare notizie positive non crei audience. E il Brasile sta realizzando molte cose buone. Allora mi piace andarci per raccontare un po' della mia vita e dire che, se dovessi rifare tutto daccapo, lo rifarei! Sono privilegiata. Sono entrata all'Unifesp, mi sono laureata senza pagare le tasse. Ho fatto il dottorato, il post-dottorato negli Stati Uniti, e per farlo. Le cose sono successe man mano spontaneamente nella mia vita. Ho avuto l'opportunità di vivere fuori dal Brasile fin dal liceo, ma ci sono voluta tornare perché volevo ricambiare tutto ciò che il paese mi ha dato. E i mezzi di comunicazione non lo mostrano ai giovani. Dico loro: non credete in ciò che dicono là fuori, credete in voi stessi.

**DC: Dopo il liceo, sei entrata subito all'Unifesp?**

**HN:** Sì, mi sono laureata insieme alla seconda classe di scienze biomediche. Ho preso l'abilitazione all'insegnamento in biologia all'USP, per poter insegnare. Di seguito, ho fatto anche il dottorato in biologia molecolare all'Unifesp. Mio marito ed io abbiamo creato il primo programma di formazione post-laurea all'Università Federale del Rio Grande do Norte (UFRN) nell'area di scienze della salute. Lui è stato il tredicesimo professore a ricevere la laurea *honoris causa* dall'università. Ariano Suassuna ne ha ricevuto la quattordicesima ed io, la sedicesima. Eravamo in buona compagnia.

**DC: E com'è nato il tuo legame con la Società Brasiliana per il Progresso della Scienza (SBPC)?**

**HN:** È successo durante la laurea. Nel 1969, sono andata a una riunione della SBPC, a Porto Alegre, mi sono associata e non ho mai smesso di farlo. È la più grande società scientifica dell'America Latina. E, dal numero di soci, è la più grande dell'emisfero sud. Stiamo per compiere 70 anni quest'anno e le riunioni vengono realizzate in un'università, nel giro

di alcuni giorni. A differenza di altre associazioni scientifiche, in cui tutti appartengono a un'area specifica, nella SBPC trattiamo dell'eradicazione della povertà, ad esempio. Invitiamo sociologi, economisti, medici. Presentiamo sguardi diversi sullo stesso tema. E la riunione è un successo. Il numero medio di presenze al giorno s'aggira intorno alle 8 mila persone. E abbiamo già raggiunto i 14 mila.

**DC: E come sei diventata presidente dell'associazione?**

**HN:** È stato un po' per caso. Ero la vice-presidente, ma ho dovuto assumere il posto nel 2011 perché Marco Antonio Raupp, che all'epoca ne era il presidente, è stato chiamato a incaricarsi dell'Agenzia Spaziale Brasiliana. E dopo ci sono rimasta come presidente per altri tre mandati. In totale, sono stati 10 anni di lavoro alla SBPC.

**DC: E non ricevevi alcun compenso per farlo, vero? Qual era la motivazione?**

**HN:** Non ricevevo niente. In realtà, ci rimettevo dei miei soldi. La motivazione è la fiducia che ho nel Brasile, nei giovani, nel cambiamento, nella necessità di non adagiarsi. E, come ho già detto, l'ho fatto anche per ricambiare ciò che il paese mi aveva dato. Credo che i giovani se lo dimentichino: studiare in un'università pubblica ha un impatto molto grande. La società ha pagato per farti avere quel posto. La gratuità è un concetto sbagliato. Ci dev'essere un contraccambio da parte degli studenti. E le persone si credono meritevoli di ogni cosa. Di recente, ho impartito una lezione inaugurale per il secondo anno di scienze biomediche e medicina. Ho fatto capire quanto loro sono privilegiati. Ho presentato le statistiche di quante persone non sono alfabetizzate in Brasile, per non parlare dell'analfabetismo funzionale. Ho mostrato la percentuale della società che ha il diploma scolastico e, poi, anche dove si concentra la maggior parte delle matricole [universitarie], e la risposta è: all'università privata e nei centri universitari (75%). Ho fatto capire che quelli che studiano all'università pubblica, "gratuita", devono assumersi la responsabilità che ne deriva. E quando lo dico, non vengo fischiata. Vengo acclamata. Quando dicono che i giovani sono dei bamboccioni, si tratta di comodismo da parte della società. Loro sono connessi con i telefonini, con le altre

tecnologie, e il professore deve seguire il loro ritmo per stabilire il dialogo.

**DC:** *Durante la tua amministrazione come presidente, la SBPC ha avuto un ruolo decisivo nella riformulazione del Codice Forestale. Come sono state le negoziazioni per raggiungere un accordo?*

**HN:** Dal periodo in cui ero vicepresidente, ho svolto un lavoro importante in Parlamento rivolto alla difesa della biodiversità e dei diritti umani. E il Codice Forestale è stato uno di questi lavori. Abbiamo creato un gruppo di lavoro sotto il coordinamento di José Antonio Aleixo [agronomo, dottore in Biometria e Gestione Forestale], e abbiamo invitato esperti in diversi ambiti per studiare la questione forestale e mettere il dito sulla piaga. Abbiamo vinto su alcune questioni e perso su altre. Al 100% non vincerai mai. Ti confronti con il latifondista, il piccolo produttore e con gli allevatori di bestiame e devi saper mettere sulla bilancia tutti gli interessi e preservare la foresta. È complesso. E la SBPC è stata fondamentale in questo lavoro, siamo riusciti a proporre questioni importanti come quella di rispettare la distanza dalle sponde dei fiumi. E continueremo a lavorarci su.

**DC:** *E per quanto riguarda la Legge della Scienza, Tecnologia e Innovazione? Com'è stato il processo [di approvazione]?*

**HN:** È una legge per la quale ci sono voluti 14 anni di lotta. Il corso dei lavori è iniziato in una riunione della SBPC nel 2008, con la presenza dell'ex-presidente Lula, che ha ascoltato tutti quanti. Di seguito, nel maggio del 2010, gli è stato consegnato un documento con tutte le nostre richieste durante la Conferenza della Scienza e Tecnologia. Lui ha visto che molte cose erano semplici da risolvere, mentre altre richiedevano un'apposita legislazione. E il dialogo con il Parlamento è andato bene. Siamo riusciti a dimostrare che il paese ne aveva bisogno per progredire. Nessuno ha chiesto soldi o retribuzioni. Quello che volevamo era mettere il Brasile tra i protagonisti dell'innovazione mondiale. E la legge 13.243 è stata promulgata dall'ex-presidente Dilma nel gennaio del 2016. Lei me ne ha reso partecipe, anche perché sapeva quanto ci avevo lavorato. È una buona legge, ma ho imparato che non basta avere soltanto la legge, ci vuole la regolamentazione. E, quando la regolamenti, perdi molte cose. Molto

di ciò che avevamo conquistato ci è stato sottratto nel processo. Dopo l'approvazione, sono arrivati otto veti spaventosi. La nostra intenzione era di rimuoverli, stavamo quasi per riuscirci, ma, purtroppo, a causa delle lotte per l'impeachment, non siamo riusciti a concludere la votazione per recuperare i voti. Ora ci stiamo provando di nuovo. Perché oggi il Brasile si trova in una posizione periferica per quanto riguarda la questione dell'innovazione, nonostante la megadiversità che abbiamo. A tutti vengono in mente soltanto gli alberi, ma la biodiversità si trova nell'acqua, nel mare, nel suolo. La biodiversità va molto al di là dell'Amazzonia. Gli alberi che abbiamo dalla nostra parte della foresta si trovano anche in Perù, in Colombia e nelle Guiane. La Francia, ad esempio, è il paese proprietario di più brevetti sulla biodiversità amazzonica, perché in possesso della Guiana Francese. Questa è una lotta che continua.

**DC:** *Parli molto dell'agricoltura come di un esempio di un'area in cui il Brasile ha molto successo grazie all'investimento nella ricerca. Da 30 anni, se si piantasse soja nello stato del Mato Grosso non cresceva quasi niente e invece oggi la regione è una potenza...*

**HN:** È molto di questo progresso nell'agricoltura è dovuto a Joanna Döbereiner, una ricercatrice che ha sviluppato una tecnica di fissazione dell'azoto nel suolo, che fa risparmiare al Brasile almeno 8 miliardi di dollari all'anno, facendone a meno dei fertilizzanti. Nell'agricoltura in Brasile c'è molta scienza. Tant'è vero che oggi siamo uno dei paesi che pubblicano [più articoli] in quest'area.

**DC:** *In quali altre aree il Brasile ha conosciuto un grosso sviluppo grazie alla scienza?*

**HN:** Ne abbiamo diversi altri esempi. Il virus Zika, che era dappertutto nel mondo: nessuno l'aveva associato con la microcefalia. È stato il Brasile a farlo. Cecilia Turchi è stata considerata una dellescienze più importanti dell'anno grazie ai suoi lavori in quest'ambito. E ciò è successo per caso? No. E stiamo parlando solo della sanità pubblica. Per quanto riguarda l'ingegneria, chi ha inventato l'automobile a bioetanolo e benzina? Il Brasile. Chi ha inventato un combustibile non fossile senza l'utilizzo di alimenti? Il Brasile. Gli Stati Uniti producono il bioetanolo, ma usano il mais, che è un prodotto alimentare. Il Brasile lo produce con la



canna da zucchero e la utilizza anche per fare lo zucchero. Chi è riuscito ad estrarre petrolio dal fondale marino? Il Brasile. [Ovvero] le università brasiliane insieme alla Petrobras.

**DC:** *E perché si investe così poco nella scienza in Brasile, nonostante questi risultati?*

**HN:** Vedo che chi comanda il paese sono i Ministeri della Pianificazione e dell'Economia. Loro decidono quanti soldi saranno destinati all'istruzione e alla scienza. Loro non hanno ancora capito che non si tratta di una spesa, ma di un investimento! Per ogni dollaro che metti in queste aree, ne risparmi almeno 7, anche se non da un giorno all'altro. Ma il Brasile è ancora nel girotondo della finanza. Hai mai visto una banca perdere soldi? I loro guadagni non fanno altro che aumentare. Perché non c'è stata una proposta di revisione costituzionale di questo girotondo della finanza? C'è il progetto di revisione costituzionale delle spese, ma l'istruzione non è una spesa. La Cina investirà il 2,5% del PIL in istruzione fino al 2020; Israele, il 4,5% del PIL; la Corea del Sud, il 4,5%; gli Stati Uniti, il 2,6%. E il Brasile: lo 1,04%. È una barzelletta. Il progetto di revisione costituzionale [così detto] della fine del mondo [la PEC 241, che congela gli investimenti in istruzione e sanità pubblica per 20 anni] è la fine del mondo. Il budget per la ricerca quest'anno è uguale a quello dell'anno scorso, il che è una tragedia, perché è aumentato il numero di ricercatori. Il Brasile non può continuare a esportare cervelli. E tutti i nostri economisti sono eccellenti. Loro sanno che all'estero non è così. Dov'è il problema? Anch'io vorrei capirlo. Loro lo riconoscono, ma non lo applicano. Il budget del Ministero della Scienza è una barzelletta. Perfino i soldi che distribuiscono per ottenere i voti è più grande del budget applicato nel settore. E tutti in Parlamento sono favorevoli alla scienza. Ma purtroppo non lo mettono in atto. E i mezzi di comunicazione, a mio parere, non ci

aiutano. Ora l'argomento di moda è la previdenza sociale. [Dicono che] se non la riformiamo, il Brasile naufragherà. E se dicessimo "se non ci sarà istruzione, il Brasile naufragherà"? I mezzi di comunicazione dovrebbero amplificare l'idea che soltanto più istruzione e più scienza possono cambiare il Brasile.

**DC: Come vedi la presenza delle donne nella produzione scientifica in Brasile?**

**HN:** Oggi più della metà della produzione [scientifica] in Brasile è fatta da donne. È il paese con il più alto tasso di donne scienziate e va sempre

meglio. Nelle così dette scienze dure – che sono la fisica, la matematica, l'ingegneria e la chimica – ci sono meno donne, ma la percentuale è in crescita. Ed è più grande il numero di donne tra i laureati. Gli uomini abbandonano più spesso la laurea. Nell'Accademia Brasiliana di Scienza, siamo il 15% del totale. Negli Stati Uniti e in Europa, questa percentuale è molto più piccola. Cosa non va ancora bene? I posti da dirigente, che sono per lo più occupati da uomini. Ci sono alcuni esempi, come quello di Maria Sílvia Bastos Marques, che è stata presidente del BNDES e che prima era

stata presidente della Compagnia di Siderurgia Nazionale. Ma i casi sono rari. Ed è necessario capirne il perché e lottare per trasformare la situazione. All'università, è aumentato il numero di donne tra i rettori. Forse lo scenario sta cambiando. Ma credo che c'entri molto con la formazione familiare. I regali fatti alle bambine sono delle bambole, dei fornelli. Non c'è nessun problema se loro ci giocano, ma si potrebbe regalare loro anche dei mattoni da assemblare e altro ancora. Ed è un fenomeno mondiale, l'influenza del contesto è fondamentale. E riusciremo a cambiarlo un po' alla volta.

## LO SPORT PIÙ ITALIANO DI TUTTI

Danilo Dirani ha iniziato a gareggiare nel kart a 7 anni e oggi, a 35, non solo continua a praticarlo ma è allenatore di piloti all'inizio della carriera

Di Vanessa Ruiz

"Il kart è per l'Italia quello che il surf è per le Hawaii." È stata con questa dichiarazione d'effetto che il pilota nato a San Paolo Danilo Dirani ha iniziato a raccontare la storia della sua relazione con la terra natia dei bisnonni. Dirani è un cognome che, nella famiglia di Danilo, proviene da Ravenna, in Emilia-Romagna, al Nord d'Italia.

A 35 anni, l'italiano è la sua seconda lingua da lungo tempo: "Ho studiato in una scuola italiana quando ero piccolo, ma ciò che imparavo a lezione non era sufficiente, mi piaceva molto la lingua e allora ho iniziato a studiarla sempre di più da solo. Arrivavo a casa e iniziavo ad ascoltare le canzoni romantiche di Andrea Bocelli (ride). Ho comprato un dizionarietto e cercavo le parole che non conoscevo!", racconta Danilo, entusiasmato dalle memorie dei primi contatti con la lingua che non solo l'ha riportato alle sue radici, ma che è stata anche molto utile nel mestiere al quale si è dedicato.

Danilo ha iniziato a gareggiare nel kart a 7 anni, ma quando ne aveva solo 4 giocava già con una macchinetta motorizzata, che gli era stata regalata dal padre, José Dias Dirani. Un passo dopo l'altro, i percorsi di vita e la dedizione a ciò che era già diventato una passione l'hanno portato alle automobili formula o monoposto – simili a quelli della Formula 1. Dopo



aver collezionato conquiste nel kart durante l'infanzia, lui ha gareggiato nella Formula 3 Sud Americana, nella Formula 3 Inglese, nella Formula Atlantic negli Stati Uniti, ha fatto dei test nella GP2, allora categoria d'accesso alla F-1, e anche nella World Series. Di seguito, è rientrato in Brasile e ha iniziato a dedicarsi ai campionati della Formula Truck, una gara di camion adattati per competere.

Nonostante il sogno di salire alle categorie delle macchine più tecnologiche e veloci, e in concomitanza con lo sviluppo della sua carriera automobilistica, Danilo non ha mai smesso di guidare il kart: "In Brasile, il kart è ancora considerato una scuola di preparazione per le

automobili formula. Sempre di meno, ma lo è ancora. Ma in Italia non è così, lì puoi "campare attraverso il kart", riesci a mantenerti guidandolo, tenendolo come attività principale. Per alcuni [il kart] rimane soltanto una scuola, ma è anche un'attività da professionisti. Per fare un paragone, è come il calcio e il calcetto. Molti calciatori iniziano giocando a calcetto [e poi scelgono il calcio], ma è possibile costruirsi un'intera carriera giocando a calcetto", spiega.

Ispirato da questo modo tutto italiano di considerare il kart e con l'intenzione di ampliare lo spazio per quelli che lo adottano come prima categoria di competizione, Danilo ha organizzato il Super Kart Brasil, o SKB, dal 2010 al 2015, a fianco del fratello Dennis Dirani. "Eravamo noi e altri cinque piloti di successo in Brasile. Siamo riusciti a dare premi interessanti, è stato un periodo molto bello. Sento che [il campionato] ha aiutato a far crescere il kart nel nostro paese, ma non l'abbiamo più realizzato perché abbiamo sentito che si ripeteva sempre uguale. Il mercato del kart in Brasile va bene, ma non abbiamo ancora così tanti piloti per tutti i campionati. In ogni modo, abbiamo l'intenzione di fare un'altra edizione del SKB", afferma.

La prima volta che Danilo ha gareggiato in Italia è stato nel 1997, per la Tony Kart, una delle équipes più tradizionali. La maggior parte delle fabbriche di kart sono italiane, come la propria Tony Kart, la CRG e l'aBirel ART. Le gare più famose sono pure realizzate da quelle parti, nelle piste di Adria, di Lonato del Garda, tra le altre.

Più tardi, Danilo è tornato diverse

volte a visitare il paese, e uno dei momenti più speciali è avvenuto nel 2005, mentre gareggiava nel campionato della Formula 3 e ha avuto l'opportunità di correre in una delle più classiche e tradizionali piste dell'automobilismo mondiale, il circuito di Monza. "Da quando ero bambino ho sempre sentito parlare di Monza. Sono sempre stato un fan di Ayrton Senna e mi piaceva vedere le gare che aveva disputato lì! Ed è stato meraviglioso perché sono salito sul podio in entrambe le gare di quel fine settimana", ricorda, con affetto.

Nel 2016, invece, in compagnia di un pilota per il quale lavorava come consulente, Danilo ha trascorso circa 20 giorni vivendo accanto all'autodromo che si trova nella regione Lombardia: "Quella zona è molto interessante, perché tutto lì gira intorno all'automobilismo.

Le fotografie appese nei ristoranti, l'arredo dei locali. E l'autodromo si trova in un parco molto bello che vale la pena visitare. Tutti i giorni andavo a correre sul prato, praticavo *slackline* [uno sport di equilibrio su una striscia elastica]".

Oggi, non solo Danilo si dedica ancora al kart o alla F-Truck, ma è l'allenatore di piloti più giovani, come Guilherme Samaia, 21 anni, che ha esordito nel kart e che ora gareggia nella Formula 3 Euro Open per l'équipe italiana RB Motorsport. Per quelli che hanno il desiderio di avvicinarsi al kart, la strada non è così ardua, come spiega il pilota: "Vicino a San Paolo, abbiamo una bella struttura, come il kartodromo di Granja Viana e quello di Aldeia da Serra, dove si stanno facendo i più importanti campionati e dove si trovano le équipe". A suo parere, il sito di entrambi\* contiene

tante informazioni alle quali possono accedere quelli che sentono il richiamo di questo universo per avere qualche punto di riferimento.

Per quanto riguarda il lavoro con i nuovi piloti, Danilo Dirani è estremamente dedito e parla sempre dei suoi pupilli con affetto, ma nonostante ciò non nega che il suo sogno è continuare sulle piste in un modo molto particolare: "Indipendentemente da ciò che farò nelle altre categorie o come allenatore, il mio progetto è quello di continuare vivendo come pilota da kart, uno sport per il quale non c'è un'età e che può essere così tanto professionale quanto tutti gli altri sport in Brasile".

\* <http://kartodromogranjaviana.com.br/>  
<http://www.kartodromoaldeiadaserra.com.br/>

## VIVERE FELICI PER SEMPRE, SENZA SIGARETTE, IN UNA FAMIGLIA ITALIANA

Di Luisa Destri

Illustrazione: Adriano de Luca

Per una persona cresciuta in mezzo alle estroversioni tipiche della cultura italiana è difficile abituarsi al riserbo caratteristico della cultura giapponese: il calore espansivo lascia spazio a discreti gesti d'affetto; il riso largo, che scambia burla per tenerezza, diventa un sorriso contenuto, consapevole dei limiti. Da loro non è necessario prendere la parola alzando il tono di voce, perché i giapponesi rispettano il momento in cui l'altro parla. Nonostante entrambe le tradizioni si riuniscano attorno a un'abbondante tavola, ben servita, i loro atteggiamenti sembrano opposti. Mentre l'estroversione mediterranea affronta i limiti individuali, l'introversione orientale costruisce uno spazio inviolabile – in silenzio, osservandosi, si imparano i limiti dell'altro.

Riconosco questi due approcci senza nessun impegno verso la storia culturale dell'Italia e del Giappone. Sono una persona tipicamente introversa, nonostante sia discendente di italiani

– nata in una famiglia che si riunisce sempre in clima di festa; che racconta le barzellette, esprime i lamenti e la gioia con la stessa intensità e lo stesso volume; i cui gesti prolungano l'affetto che le parole, da sole, non possono contenere. E, per motivi di lavoro, ho iniziato a frequentare una famiglia giapponese proprio nel momento in cui mi confronto con l'importanza dell'introspezione nella mia vita. Non solo perché, come tutti quelli che lavorano e usano uno *smartphone*, vivo in un ritmo che rende difficile raccogliersi, ma ciò dipende, soprattutto, dal fatto di aver perso, da tre anni, la risorsa che mi assicurava, per diverse volte al giorno, un incontro riservato con me stessa: le sigarette.

Ho sempre prediletto la vita mentale. Sono quel tipo di persona che inciampa sull'angolo del letto, che fa cadere le cose a terra tre volte al giorno, che incastra la manica della maglietta sulle maniglie delle porte aperte dove passa... A smettere di fumare non è stato diverso: ci ho messo qualche anno per rendermi conto dei benefici fisici di restare senza sigarette (sì, "restare", il verbo sarà sempre questo), ma ho compreso velocemente la funzione psicologica che il vizio svolgeva nella mia vita. La sigaretta era una specie di barriera di protezione tra me e il mondo, nel bene e nel male. Il fumo comportava lo svantaggio di nascondere i miei

desideri, allontanandomi da essi, ma l'atto di fumare ogni volta mi offriva i minuti di riflessione di cui avevo bisogno per gestire diverse situazioni.

I testi su come smettere di fumare sono come film d'amore hollywoodiani. Basta immaginare che, sotto l'insegna "visse felice per sempre", c'è una persona che spegne la sua ultima sigaretta. Mentre i romanzi finiscono proprio nel punto in cui inizia la vera vita della coppia, tutti i materiali di supporto parlano del superamento della voglia di fumare, sfida che si limita soltanto ai primi tempi del processo. Niente prepara il fumatore per il vuoto lasciato dalla sigaretta, con il quale dovrà confrontarsi per il resto della vita.

Nel mio caso, ci sono voluti tre anni per rendermi conto che non stavo veramente affrontando questo vuoto. Quando ho messo da parte il vizio che reggeva la mia personalità introversa, non avevo la consapevolezza che sarebbe stato necessario cercare nuove risorse per colmarlo. È come se, all'improvviso, il mondo fosse diventato una grande famiglia italiana, con i suoi toni ad alta voce, le sue scomode strizzate alle guance e le sue montagne di cibo che non avrei mai potuto rifiutare. Un tempo, prima di sedermi a tavola con decine di parenti, dicevo con scioltezza: "vado a fumare solo una sigaretta e torno subito". Se ora dicessi "datemi cinque minuti per

respirare”, mi lancerebbero un sonoro “Ma che!”.

Da quando ho iniziato a frequentare la famiglia giapponese, sto osservando come un ambiente calmo e meno incalzante mette più a proprio agio la mia introversione. Ma non si tratta del mio ambiente – dove sono cresciuta, al quale appartengo e dove mi sono formata. Oltretutto, la sfida non è scegliere il contesto che mi circonda, o soltanto evitare le situazioni in cui i miei limiti e difficoltà diventano più palesi. Sto cercando di scoprire come creare uno spazio riservato per me stessa, indipendentemente dalle condizioni esterne.

In un mondo caratterizzato dall'intensità sempre più forte degli stimoli, come chiedere cinque minuti per respirare senza ricorrere a una sigaretta? In un certo modo, questa è una questione che coinvolge tutti – introversi ed estroversi, giapponesi e italiani, fumatori ed ex-fumatori. Ognuno di noi ha bisogno, alla fine, di incontri riservati con i propri pensieri. In mezzo a tante sollecitazioni, è necessario scoprire come promuoverli.

## CENTRO DELLA MEMORIA



Rincontrare i compagni di classe, conoscerne dei nuovi, iniziare l'anno scolastico in forma per affrontare le sfide della nuova tappa sui banchi è ciò che ognuno si aspetta dopo le vacanze.

In questa foto, vediamo le studentesse e gli studenti riuniti nel cortile centrale del Dante nel primo giorno di scuola del 1959, quando ancora non esisteva l'Alveare.

*\*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](mailto:marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br) o chiama il Centro della Memoria: (11) 3179-4400 interno 4281.*

## UNA CASA DOVE PRANZARE

Sono molti i ristoranti della capitale paulista che cercano di creare un'atmosfera familiare. Ma non tutti ci riescono come il Borgo Mooca, situato in una villetta a schiera degli anni '50 di fronte al Clube Juventus. Libri, quadri, mobili, fotografie e oggetti che starebbero benissimo in una casa sono sparsi negli ambienti, in cui tutti i tavoli sono occupati durante il pranzo del sabato. Prima di andarci, ricorda di prenotare – e, se ci andrai con tutta la famiglia, chiedi se è disponibile il tavolo grande del cortile sul retro: c'è addirittura un'amaca dove riposarsi dopo il pasto. Una trovata provvidenziale, insomma, perché i piatti sono abbondanti, anche se scegli di fermarti agli antipasti, punto forte del menù del Borgo.

La burrata con pomodorini affumicati, confit di spicchi d'aglio e salsa tapenade di olive (R\$ 37) è servita con l'ottimo pane della casa, in una combinazione di ingredienti che, nonostante non sia sorprendente, è ben equilibrata. Invece la carne cruda (R\$ 36), tagliata grossolanamente, è coperta con scaglie generose di grana



padano ed è accompagnata da una fetta di pane inzuppata di burro di midollo. Ci sono anche le uova in purgatorio (R\$ 37), immerse in salsa concentrata di pomodori, con taleggio e funghi, da mangiare sventolandosi.

Tra i primi e i secondi, le opzioni sono la pasta, il pesce, l'anatra e la carne. La tagliata di manzo è servita con aligot e burro ai funghi (R\$ 60). Il simpatico chef Matheus Zanchini, che

ha lavorato insieme a nomi stellati come Erick Jacquin e Alex Atala, gira tutto il tempo per gli ambienti, accertandosi della soddisfazione dei clienti o servendo i tavoli. Ma sappilo: il menù cambia spesso, quindi non si trovano sempre le stesse scelte. Seguendo il loro profilo Instagram (@borgomooca) rimarrai aggiornato su cosa cambia ogni settimana. Ma considerando la qualità del menù del nostro pranzo,

le sorprese saranno molto piacevoli. (Marcella Chartier)

### **Borgo Mooca**

Rua Comendador Roberto Ugolini,  
129

Tel.: (11) 3926-0899

Orario: giovedì dalle 18:30 alle 22:30; venerdì dalle 12 alle 15 e dalle 18:30 alle 22:30; sabato dalle 12 alle 22:30 e domenica dalle 12 alle 16.

## **IL DOLCE SAPORE DELLA SICILIA**

In attività dal 1892 a Noto, in Italia, il Caffè Sicilia è gestito dalla quarta generazione della stessa famiglia. Alla direzione oggi si trova Corrado Assenza, la cui storia con il locale, dai tempi dell'infanzia, quando ci andava dopo la scuola a mangiarsi dei biscotti al burro e a gustarsi delle granite di mandorle, fino ai nostri giorni, in cui la sua cucina continua a sfornare cannoli e a produrre gelati famosi in tutta l'isola, è narrata nella seconda puntata della nuova stagione della serie *Chef's Table*, disponibile su Netflix.

Ma non aspettarti un luogo fermo nel tempo in cui trovare dolci tradizionali dalle ricette immutabili: Corrado Assenza è un pasticciere creativo, impegnato nella ricerca dei sapori più complessi a partire dall'abbinamento dei migliori ingredienti dell'isola. Tra le sue creazioni ci sono degli accostamenti inaspettati, come le granite all'ostrica e alla mandorla fresche oppure al pomodoro e alle fragole.



Appassionato della terra (è laureato in Agraria), Corrado ha imparato a fare il pasticciere osservando un talentoso chef che si è preso cura della cucina del Caffè Sicilia per molti anni. La materia prima dei suoi dolci proviene dai territori circostanti, da lui esplorati minuziosamente finché ne trova i produttori migliori. "Per fare le pasticcerie, l'industria non mi serve, quando acquisto delle materie prime io vado direttamente dai contadini della nostra terra, non c'è qualità dell'ingrediente se non c'è qualità della persona che lo produce", lo afferma nella puntata, prima di mostrare il lavoro di un pastore di capre responsabile della mungitura manuale di 500 animali per la produzione di una ricotta freschissima che viene usata come base di un gelato prodotto da Corrado, fatto anche con il rum e il pistacchio. (Marcella Chartier)

### **Chef's Table 4: Pasticceria (2018)**

Puntata 2: Corrado Assenza

Regia: David Gelb

Durata: 48 minuti

Disponibili per gli abbonati su [netflix.com](https://www.netflix.com)

## **PROSA PER METTERE FINE AL DIGIUNO POETICO**



In uno degli aforismi che appartengono all'ultima parte di *Poliedro*, Murilo Mendes ha scritto: "Piegato sul domani resisto all'oggi. Speranza: l'atto dialettico per eccellenza". La frase è una delle possibili sintesi di questo libro, scritto tra il 1965 e il 1966, dopo quasi dieci anni dal suo trasferimento a Roma. I frammenti, che sono un misto di memoria, osservazioni sulla realtà e una difesa della fantasia, ritraggono le contraddizioni del tempo senza smettere di fidarsi del futuro.

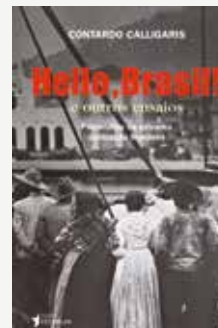
Ci sono, da un lato, riferimenti al caos sociale dell'epoca: l'Italia viene chiamata "Terra dello Sciopero"; il tempo, "figlio del tampone e della dittatura"; e ci sono molte critiche al neofascismo. Dall'altro lato, ci sono dei testi delicati come "Ossa di farfalle", che rende omaggio alla poesia dialogando con la raccolta *Ossi di seppia*, di Eugenio Montale.

I testi delle quattro sezioni ("Microzoo", "Microlezioni di cose", "La parola circolare" e "Testo delfico") si promettono descrittivi, ma, in realtà, Murilo non si attiene quasi mai al meramente visibile. "La tartaruga", per esempio, parte da un commento su questo animale e, dopo solo cinque paragrafi, arriva a delle provocazioni sulla violenza, la vita in città, la morte.

"L'umanità nei secoli è stata molto bene addestrata ad astenersi dalla poesia. E con una gran tavola servita davanti agli occhi", dice una delle sue affermazioni. Approfondendo di questo pensiero, possiamo dire che la sua carica poetica rende *Poliedro* un piatto sfizioso di questa tavola. Celebriamolo. (Luisa Destri)

**Poliedro**, Murilo Mendes,  
*Companhia das Letras*, 240 pagine,  
49, 90 reais

## **IL COLONO E IL COLONIZZATORE SULLO STESSO LETTINO**



"Questo paese fa schifo" è, secondo il proprio autore, la frase che ha dato origine a *Hello, Brasil!* e *outros ensaios* pubblicato per la prima volta nel 1991 e riedito ora, in una versione *revisi on a t a*. Nei testi che compongono il volume, Contardo Calligaris cerca di comprendere, dal punto di vista della psicoanalisi, diversi fenomeni della società brasiliana – inclusa la tendenza, così nostrana, di denigrare il paese come se non ne facessimo parte.

"Mi sembra che un europeo potrebbe affermare che un governo fa schifo, che la situazione economica non va bene o addirittura che il popolo fa schifo, ma difficilmente direbbe che il paese fa schifo", scrive. Questo è soltanto uno dei brani in cui lo sguardo straniero illumina aspetti che per un brasiliano sembrano più che naturali. Nato a Milano nel 1948 e laureato alla Scuola Freudiana di Parigi negli anni '70, Calligaris assume nella prima parte del libro il punto di vista dell'"europeo".

L'edizione conserva il testo originale – che ha come centro la teoria secondo

cui i brasiliani hanno due modi di lottare per la legittimazione, istanze che lui identifica come quelle del colono e del colonizzatore e che spiegherebbero la specificità brasiliana per quanto riguarda problemi come la corruzione, il consumo irresponsabile, la schiavitù, l'evasione fiscale, la violenza urbana. Vi sono dei commenti nelle note, tuttavia, che ripensano le impressioni iniziali, così come una nuova introduzione e alcuni saggi aggiuntivi. In questi testi, scritti di recente, l'autore, che vive da quasi trent'anni nel paese, ora dice di identificarsi con i brasiliani.

In un momento in cui il paese si interroga sui propri destini, in discussioni politiche infiammate ma quasi sempre infruttuose, la lezione psicoanalitica è più che benvenuta – dato che fa un passo indietro per cercare di comprendere la realtà osservandola. (Luisa Destri)

**Hello, Brasil! e outros ensaios: psicanálise da estranha civilização brasileira**, Contardo Calligaris, Três Estrelas, 296 pagine, 49,90 reais

## UNA BREVE ESPLOSIONE PIRANDELLIANA

PIRANDELLO  
PIRANDELLO  
PIRANDELLO  
PIRANDELLO  
EM CINCO ATOS

*Pirandello in cinque atti* riunisce cinque opere dell'autore italiano finora inedite in Brasile. Tutte sono composte da un atto solo. La brevità, sommata all'agilità caratteristica del testo drammatico, rende ancora più intenso l'usuale piacere suscitato dalla lettura degli scritti pirandelliani.

Scritte tra il 1892 e il 1923, le opere comprendono un periodo di rilievo nella traiettoria di Luigi Pirandello, dall'inizio della scrittura drammaturgica fino agli "anni di gloria" posteriori al successo internazionale di *Sei personaggi in cerca d'autore* (1921), come puntualizza l'organizzatore e traduttore Maurício Santana Dias nella postfazione al volume.

Le azioni si sviluppano tutte in Italia, quasi sempre in concomitanza con il periodo di stesura. *l'altro*

*figlio* è l'eccezione alla regola: si svolge nei primi anni del XX secolo, in Sicilia, e tratta di un tema caro agli italo-brasiliani, poiché parla di personaggi colpiti dall'emigrazione in America all'inizio del secolo.

Ugualmente di particolare interesse per i lettori contemporanei è anche *La patente*, che racconta la storia di un iettatore che vuole approfittarsi della sua cattiva fama trasformandola in un tornaconto economico. La somiglianza con un momento in cui tutti devono diventare imprenditori di sé stessi sarà una semplice coincidenza?

Il volume presenta anche un'opera piuttosto conosciuta dal pubblico brasiliano: *La morsa*, che segnò l'esordio pirandelliano sui palcoscenici d'Italia e fu messa in scena da queste parti più di una volta – la prima di esse da Fernanda Montenegro, negli anni '50, con la regia di Sergio Britto. *Lumie di Sicilia* e *L'uomo dal fiore in bocca* completano la raccolta. (Luisa Destri)

**Pirandello em cinco atos**, Luigi Pirandello, traduzione di Maurício Santana Dias, Editora Carambaia, 184 pagine, 65,90 reais

## SERVIZIO FOTOGRAFICO

Di Barbara Ramazzini

In una casa vincolata dalla Protezione dei Beni Culturali nel tradizionale quartiere italiano Bixiga, si trova un gioiello: una raccolta che ha più di 700 paia di occhiali. Si tratta della collezione privata di Miguel Giannini, uno degli esteti degli occhiali più famosi del paese. La sua fama è stata conquistata grazie al suo talento nell'abbinare la personalità delle

persone alle montature e alla forma degli occhiali.

Da più di 20 anni i suoi clienti gli mandano alcuni modelli antichi tramandati in famiglia: così è iniziata la sua collezione. Quando ha comprato la villa, ha deciso di esibire al pubblico ciò che custodiva con affetto. Nelle vetrine, ci sono alcune reliquie come un paio di occhiali che ha più di 200 anni, delle versioni

usate durante la Seconda Guerra Mondiale dall'Esercito statunitense, alcuni modelli indossati da celebrità come Elis Regina e Ruth Cardoso e, ovviamente, i classici occhiali italiani. "Sono i migliori, perché sono di qualità, sono modellati bene, mantenendo la bellezza estetica." Il museo è stato battezzato Gioconda Giannini in onore della madre del collezionista.





## L'ARTE DELLA SALUMERIA

Anche a San Paolo si possono trovare i salumi preparati artigianalmente secondo la tradizione italiana. Antipasti ideali da affettare e da stuzzicare

Di Renata Helena Rodrigues

“L’imitazione è la forma più sincera d’elogio, ma, nel caso della mortadella, è quasi un assassinio”, afferma Marcella Hazan in un brano del suo celebre libro *Fundamentos da Cozinha Italiana Clássica* (1997). La provocazione dell’autrice ci fa riflettere su cosa lei stessa direbbe davanti agli insaccati e ai salumi industrializzati che si trovano in abbondanza al banco frigo di panifici e supermercati. La buona notizia è che anche gli italiani (e i brasiliani) più puristi possono tirare un respiro di sollievo a San Paolo. Sebbene a migliaia di chilometri di distanza dall’Italia, anche da queste parti è possibile provare insaccati e salumi di qualità, molti dei quali vengono prodotti seguendo i dettami tradizionali.

Un indirizzo sicuro per quelli che cercano dei buoni salumi artigianali, il Friccò è in attività, da oltre due decenni, sotto la gestione di Sauro Scarabotta, un italiano di 52 anni.



Situato in una movimentata via parallela alla via Vergueiro, nel quartiere Vila Mariana, il ristorante ospita un gioiello gastronomico sotto forma di prosciutti crudi. Sorretti da una struttura di legno e metallo, eretta al centro della cantina climatizzata che si trova nel sotterraneo della casa, i prosciutti stagionano, senza fretta, sospesi accanto ad altri salumi, tra cui pancette e lardi.

L’artefice delle sperimentazioni, Scarabotta è nato a Gubbio, in Umbria, e conserva memorie antiche sulla produzione degli insaccati e della carne stagionata. Ciò è dovuto a suo nonno materno, Enrico Marionni, che era un norcino – un professionista specializzato nei processi di macellazione del maiale – e impiegava le sue competenze nella produzione artigianale di alcuni prodotti derivati dall’animale. “Queste sono usanze molto presenti in Italia che risalgono ai tempi dell’Impero Romano, quando la conservazione della carne suina e lo sfruttamento di tutto l’animale erano molto importanti, perfino per il mantenimento dell’esercito”, racconta.

Nonostante il legame con la tradizione, nel periodo in cui si stava radicando sul suolo brasiliano e avviava il proprio ristorante, lo chef si è focalizzato sulla pasta fresca e, all’inizio, non ha investito nella

### GLOSSARIO DEI SALUMI

**Bresaola:** nonostante la carne suina sia predominante tra i prodotti della salumeria italiana, questo salume stagionato è prodotto a partire da un taglio bovino magro, la sottofesa.

**Culatello:** prodotto tradizionalmente a Zibello, in provincia di Parma, viene prodotto con la coscia del suino, separato dall’osso e stagionato.

**Guanciale:** carna ricca di grassi, ottenuta dalla guancia del maiale, è condita e stagionata prima di divenire l’ingrediente della vera carbonara.

**Lardo:** strato spesso di grasso ottenuto dalla lombare del maiale e stagionato con diversi condimenti.

**Mortadella:** nato a Bologna, questo salume suino dal colore rosa è il risultato della cottura della carne processata e condita all’interno di un involucro.

**Pancetta:** taglio ricco di grassi ottenuto dalla pancia del maiale, viene condito e stagionato.

**Porchetta:** riunisce la pancia e il

lombo, viene condita, legata e va in forno finché la superficie diventa dorata, mantenendo l’interno succulento. “In questo taglio hai un perfetto equilibrio tra le carni magre e grasse”, afferma Scarabotta.

**Prosciutto crudo:** è preparato con una coscia di suino intera che passa per un lungo processo di stagionatura. I marchi italiani più famosi sono il Prosciutto di Parma e il San Daniele. Quello prodotto da Friccò ci mette fino a due anni prima di essere pronto per la tavola. C’è anche la variante cotta, il prosciutto cotto.

**Salame:** salume stagionato che viene fermentato e può variare, a seconda dei tempi di stagionatura, della combinazione dei tagli e, soprattutto, dei condimenti.

**Speck:** salume prodotto nel Nord d’Italia, che presenta una caratteristica risalente all’influenza germanica nella regione, cioè, è affumicato.

### MODI DI PREPARAZIONE

#### Stagionati

La tecnica più usata nelle ricette tipiche della salumeria italiana. “Per la stagionatura ci vogliono il sale, il condimento e il freddo”, afferma Scarabotta. Lo chef sottolinea che la stagionatura è diversa dall’essiccazione. “Il baccalà e la carne secca sono prodotti essiccati, che non puoi mangiare senza reidratarli, è spiacevole. Invece lo stagionato mantiene parte dell’umidità, è un processo diverso.”

#### Insaccati

“L’insaccato nasce per sfruttare le carni che non avevano una forma bella rigida e ben definita, ma erano buone e commestibili”, spiega Scarabotta. Sorretti dall’involucro, questi prodotti possono essere cotti, come nel caso della mortadella, o stagionati e fermentati, come il salame.

## {IN ITALIANO}

produzione dei salumi. Solo dopo aver conosciuto, nel 2010, Carlos Chiari, produttore di prosciutti all'italiana a Belo Horizonte (MG), Scarabotta si è dedicato alla *salumeria*, il termine italiano che, come afferma lui, definisce con più precisione questa categoria di prodotti. "In Brasile, è molto utilizzata la parola "charcutaria", anche perché i portoghesi l'avevano già adottata, ma essa rimanda alla tradizione francese della produzione di insaccati, che sono nella maggior parte ripieni di viscere", spiega. "È diversa dalla salumeria, una tecnica nata in Italia, nella quale predominano i procedimenti di stagionatura a freddo". La barriera, tuttavia, persiste soltanto in ambito linguistico, perché nel palato dei brasiliani questi prodotti suini dall'accento italiano, come nel caso del salame e della mortadella, da molto hanno già conquistato il loro posto, sia nel panino della tavola calda che negli stuzzichini dell'*happy hour*.



Da quando lo chef ha iniziato a presentare nuovi prodotti ai clienti del Friccò, non ha più smesso di sperimentare nuove ricette, a dimostrazione della loro popolarità. Tra di esse, la più recente è quella del prosciutto cotto, un'intera coscia di suino cotta lentamente per 12 ore con diversi tipi di condimento. Ma non solo di successi è stata fatta la nuova linea di prodotti di Scarabotta. All'inizio, la produzione si è rivelata particolarmente impegnativa. "Ero già in grado di produrre salumi perché lo facevano mio nonno, mio zio e anche i miei cugini, e la conoscenza si è tramandata da una generazione all'altra", racconta. "Ma sapevo farlo in Italia, non qua", afferma, ricordandosi di alcuni degli ostacoli con i quali si è confrontato durante i primi tentativi. Tra le questioni principali, c'è il clima della città di San Paolo, molto più caldo e umido durante la maggior parte dell'anno.

"In Italia, la produzione artigianale si concentra durante la stagione invernale, e stiamo parlando di luoghi dove l'altitudine è di circa 1.800 metri, dove fa più freddo", spiega.

Un'altra differenza fondamentale sono state le razze suine disponibili in Brasile. Dopo alcuni tentativi con la carne di animali allevati industrialmente, lo chef ha cercato fornitori di maiali allevati in campagna, attraverso i quali è riuscito a ottenere dei tagli più adeguati. Dei suini provenienti dalle piccole fattorie, Scarabotta ne controlla le informazioni sull'alimentazione, sull'allevamento, sul macello e sul sezionamento, cercando di sfruttare quasi tutte le parti dell'animale.

Con l'intuito di perfezionare le sue tecniche, lo chef ha fatto tirocini in Italia e ha visitato dei produttori locali. L'esperienza l'ha portato a diversi adattamenti nella preparazione e nelle caratteristiche che cerca di ottenere dalla materia prima. "Non c'è verso, il lavoro artigianale richiede pratica, hai bisogno di accumulare tante ore di volo", spiega. Le prime scommesse sono state la coppa e il lombo stagionato, le prime ricette offerte ai clienti del Friccò. "Gli altri tagli sono più difficili da trovare e sono arrivati dopo, come nel caso della guancia per il guanciale", spiega Sauro, parlando della carne stagionata che arricchisce la carbonara preparata nel ristorante.

Dopo quasi otto anni di ricerche e perfezionamenti, oggi la selezione della casa riunisce più di 20 tipi di salumi, che sono disponibili tanto nello spazio accanto alla sala, una via di mezzo tra un emporio e un panificio, quanto nel menù del ristorante. Nel menù, i clienti possono scegliere fra tre misure di taglieri di salumi oppure una degustazione guidata dallo chef, che viene realizzata su prenotazione. Un'altra forma di esplorare questo universo gastronomico è investire in uno dei corsi tematici che Scarabotta offre nel Friccò – la programmazione è disponibile sul sito [fricco.com.br](http://fricco.com.br).

In tagli sottili, i salumi stagionati prodotti sotto la guida di Scarabotta sorprendono per la delicatezza. Senza condimenti né sale in eccesso,

### ALTRI INDIRIZZI DI BUONE SALUMERIE A SAN PAOLO

#### A Casa do Porco

È indiscutibile la familiarità di Jefferson Rueda con le lavorazioni e le ricette italiane. Prima di aprire la propria attività, A Casa do Porco, nella regione centrale della capitale, lo chef ha guidato cucine dedicate alle specialità dello Stivale, come quelle del Pomodoro e dell'Attimo. Nel suo locale, che si propone di esaltare la carne suina nelle diverse declinazioni, lui continua a preparare il tradizionale lardo. Per farlo, lo strato di grasso estratto dai maiali della razza Nilo viene stagionato per almeno sei mesi con un miscela di condimenti custodita in segreto dallo chef. Il risultato è un lardo bianco e lucido, servito sempre in fette delicate.

R. Araújo, 124, República,  
tel. 3258-2578

#### Salumeria

Il nome di questa casa si spiega da solo. Aperto nel 2017 di fianco all'acclamato ristorante Nino Cucina, che appartiene agli stessi proprietari, il locale presenta ai clienti diversi prodotti importati dall'Italia, come per esempio il prosciutto crudo e la coppa. Ma è il salame di produzione propria, preparato sotto lo sguardo attento degli chef Rodolfo de Santis e Tuca Mezzomo, che sorprende la clientela. La ricetta, ispirata alla classica 'nduja calabrese, questo salame è un insaccato fresco, elaborato con carne suina condita con sale, zucchero, pepe nero, peperoncino e vino rosso. Una volta pronto, ogni pezzo viene fermentato, affumicato e, di seguito, stagionato per almeno una settimana. Per accompagnare la degustazione dei salumi, il suggerimento è la cremosa burrata, anche questa prodotta da loro.

R. Jerônimo da Veiga, 30,  
Jardim Europa, tel. 3368-6863

essi rivelano il sapore della carne, che molto spesso conserva ancora una buona parte della loro umidità naturale. Uno dei prodotti più richiesti della casa è la mortadella che, possiamo supporre, non avrebbe deluso neanche l'esigente Marcella Hazan. La mortadella, preparata esclusivamente con carne suina, condimento leggero a base di sale, pepe nero e aglio, è venduta in fette delicate. "La nostra produzione è settimanale perché siccome ci sono pochi conservanti, questi insaccati hanno una scadenza di solo 10 giorni", spiega.

Nella selezione dei salumi, occupa un posto di pregio il tradizionale prosciutto crudo, preparato con la coscia del suino e stagionato per due o tre anni appeso nella cantina climatizzata, in cui l'umidità e la temperatura vengono mantenute tra i 14 e i 16 gradi Celsius. Scarabotta riesce a simulare, in queste condizioni, il clima dell'inverno europeo. Nel repertorio del Friccò ci sono anche i prosciutti preparati con la carne di cinghiale e il maiale di campagna, e lo chef ha già fatto addirittura alcuni tentativi con

la coscia di capra e con quella di pecora. "È fondamentale avere pazienza, perché se il prodotto viene stagionato nel modo corretto acquisisce una complessità di sapori molto interessante", afferma. Nella versione senza osso, il prosciutto crudo è chiamato invece culatello o fiocco di culatello, anche questi ottenuti dai processi di stagionatura e disponibili nel locale.

Un altro prodotto altrettanto popolare tra la clientela è stato affettuosamente soprannominato "cicciettello", perché è fatto con ingredienti ad alta concentrazione di grassi, che conferisce loro untuosità. Tra i successi di questa linea, c'è la pancetta stagionata, la coppa di maiale di campagna o di cinghiale, il guanciale, fatto con la guancia suina, e il lardo, fatto con gli strati di grasso della lombare dell'animale. Ci sono quelli che storcono il naso davanti ai prodotti più grassi, ma lo chef si difende: "Ti piace il burro? Ora immaginati il burro più buono che avrai mai mangiato, questo è il lardo. Ma, ovviamente, bisogna mangiarlo nella quantità giusta, senza esagerare". Per quelli che

desiderano un salume più leggero, il suggerimento è la bresaola, realizzata con la sottofesa bovina.

Nonostante in vetrina siano in mostra molto spesso alcuni prodotti di altra origine, come la pancetta e il pastrami, nel Friccò predominano i prodotti tipici della tradizione italiana, tra cui il salame, venduto in quattro versioni diverse, e la finocchiona, per esempio, un prodotto tipico della Toscana condito con il finocchio. Nonostante le variazioni nelle ricette, tutti i salami della casa condividono la stessa caratteristica: sono insaccati suini stagionati che vengono sottomessi a un processo di fermentazione. "In Brasile, c'è chi vende salsiccia secca come se fosse salame", ci mette in guardia lo chef. Al di là di favorire la durabilità, la fermentazione assicura anche la complessità del sapore. "Si sente quell'acidità piacevole, la stessa del vino e del pane a fermentazione naturale." Sono l'attesa e la fiducia nel processo naturale a trasformare gli ingredienti in prelibatezze.

#### **Friccò**

Via Cubatão, 83, Vila Mariana,  
tel. 5084-0480/0415

## VELOCE E TALENTOSA

Di Natalia Horita

Erano appena passate le tre del pomeriggio di un mercoledì di inizio di gennaio e il Pomodori, nel quartiere Itaim Bibi, era a pieno vapore. Nonostante il servizio del pranzo fosse già finito, il viavai di dipendenti rivelava una parte dei retroscena di un ristorante: pure nel periodo tra i turni c'è tanta agitazione. Un piccolo ritardo dell'intervistata è stato giustificato da un suo braccio destro: "lei sta sbrigando qualche faccenda dal notaio", ha spiegato.

Dopo circa mezz'ora, compariva sulla porta la chef Tássia Magalhães, la responsabile dell'avvicinarsi del Pomodori – dall'inizio della preparazione all'ultimo secondo del servizio della cena, che include lasciare la cucina e la sala impeccabili, pronti per la prossima giornata. Intercalare impegni è un modo di ottimizzare l'agenda più che indaffarata della chef. Tra una cosa e l'altra, lei incastra qualsiasi



evenienza: dai problemi burocratici ai salti al supermercato, dalla scelta dei fornitori alla preparazione del *mise en place*. In mezzo a tutto ciò, lei riesce a trovare il tempo per gestire – e con molta facilità – i social network e per interagire con i clienti/fan. Soltanto su Instagram, lei conta più di 21 mila follower, che curiosano le sue pubblicazioni e mettono mi piace su foto invitanti, come quelle che mettono in risalto bei piatti di pappardelle ai funghi, spaghetti alla carbonara, risotti, fusilli con polipo e pancetta e torta di brigadeiro. Questi ultimi due, tra l'altro, riscuotono un grandissimo successo tra gli ordini. "Molto spesso i clienti ordinano esattamente il piatto che vedono su Instagram. E, a volte,

capita che era una prova che avevo fatto a casa e, allora, devo farmi in due per riuscire a servirlo", dice Tássia. Le foto, che fanno venire davvero l'acquolina in bocca, e la disinvoltura con la quale la chef aggiorna il social network contribuiscono all'eccitazione che aleggia sul ristorante. Ma soltanto le foto non renderebbero il successo di cui il Pomodori gode, con liste d'attesa che raggiungono un'ora e mezza ogni sabato. Il merito più grande deriva dal talento e dall'abilità della cuoca, che lasciò la città di Guaratinguetá nel 2009, a 19 anni, per imparare il mestiere e dedicarsi integralmente ai fornelli.

Ma, se la maggior parte dei cuochi ha dei grandi riferimenti affettivi nella memoria, come il profumo del soffritto di aglio e cipolla, lo stinco di maiale che si cuoce in forno o gli gnocchi fatti a mano uno a uno, la storia di Tássia invece sfugge alla regola. "Nella mia famiglia, nessuno cucina", lei racconta. E infatti la sua relazione con la gastronomia è più legata alla famosa e cara Vovó Palmirinha, dalla quale lei prendeva appunti con i consigli e

## {IN ITALIANO}

le ricette per scoprire il mondo delle pentole.

Nonostante non abbia avuto alle spalle i riferimenti più scontati, talento e determinazione nell'intraprendere la carriera di cuoca non sono mancati. Un piccolo dubbio l'aveva quasi portata a iscriversi a Giurisprudenza, ma la scelta alla fine è ricaduta sulla gastronomia. È stato al Pomodori stesso che lei ha fatto il primo tirocinio – e da lì, praticamente, non si è più mossa. Durante il primo periodo di apprendistato, lei ha capito che il mestiere era molto diverso dalla teoria studiata esaustivamente in classe nel polo di Campos do Jordão della facoltà Senac, dove studiò gastronomia tra il 2007 e il 2009. "Il ritmo è diverso, la pressione è diversa... Non c'è niente da fare, per imparare la gastronomia bisogna essere dentro una cucina", sostiene. Durante il primo incarico che ha ricevuto, si è confrontata con attività dalle più semplici fino alle più esigenti nella routine di un cuoco. "È stato un cambiamento espressivo, perché non conoscevo niente. Non avevo mai assaggiato la bottarga, per esempio", ricorda. Dopo venti giorni dall'inizio del tirocinio, è stata assunta, divenendo una delle principali responsabili dei dessert e dei prodotti da panificio serviti nel locale. Da quel momento in poi, si potrebbe dire che la sua carriera è stata poco convenzionale – Tássia non ci ha messo tanto a scalare i sudati gradini della professione. E, dopo un anno e

mezzo al Pomodori, ha fatto le valigie con destinazione Europa per imparare l'avanguardia unita alla tradizione della cucina danese. Come ogni figlio prodigo che torna a casa, di ritorno in Brasile, è approdata dritta al Pomodori, all'epoca guidato dallo chef Jefferson Rueda, oggi all'A Casa do Porco. "Il giorno dopo il mio rientro, lui è andato via dal Pomodori. È stata una gran perdita ma non potevo permettere che questo fatto comportasse delle ricadute sul mio ritorno. Avevo preso un impegno con il ristorante", commenta. Dopo l'uscita di Rueda, durante i successivi tre anni l'incarico da chef è passato per mani diverse, finché la stessa Tássia assunse il posto, nel marzo del 2013. "Sono stata la prima donna chef del ristorante", racconta. "Sono sempre stata rispettata e sono riuscita a imporre la disciplina di cui una cucina ha bisogno. So che alcune donne soffrono quando conquistano un posto del genere, ma a me non è mai successo", conclude con sicurezza la cuoca.

Il 2013 le ha portato anche un'altra – e buona – giravolta: nel secondo semestre, Tássia e l'ex-marito sono diventati proprietari del Pomodori e hanno visto l'avvenimento come un'opportunità per rinnovare il ristorante. Nel 2015, hanno modificato quasi ogni cosa nel locale: il rigido menù, pieno di piatti della tradizione italiana, ha lasciato il posto a suggerimenti dove l'accento italiano rimane, però in creazioni

contemporanee e delicate. "Sono rimasti soltanto tre piatti del 'vecchio' menù; se li avessi tolti, avrei perso tutta la clientela", dice la cuoca mentre ne ride. Il cambiamento ha coinvolto anche la ristrutturazione della sala, che ora ha tratti più moderni.

Un successo assoluto e già da allora consolidato, Tássia gestisce una squadra formata da 40 dipendenti per riuscire a far fronte alle richieste del pubblico ghiottone e fedele. Oltre alle attività legate al suo mestiere, come la creazione di nuovi piatti, le trattative con i fornitori, la spesa al mercato e, ogni tanto, qualche burocrazia dai notai, Tássia rimane in contatto con ciò che le piace fare. Lei è abituata a correre diverse volte a settimana; le piacciono i libri di cucina e la letteratura; prepara manuali per insegnare i ferri del mestiere all'équipe e segue il Corinthians, la squadra del cuore. Lei era allo stadio quando, nel 2017, la squadra ha vinto il ventottesimo scudetto del Campionato Paulista. "La routine in cucina è piena di adrenalina, ma ammetto che il Corinthians molto spesso si prende tutto per sé il posto delle emozioni più forti", ride. Niente che per lei non sia un gioco da ragazzi – dopotutto, a 28 anni, la cuoca convive già tranquillamente con le responsabilità e le allegrie che la vita del capo comporta.

### **Pomodori**

Rua Doutor Renato Paes de Barros,  
534 - Itaim Bibi, tel.: 3168-3123

### **TORTA DI CIOCCOLATO**

#### **Ingredienti**

##### **Per l'impasto:**

2 tazze di farina 00  
6 uova  
2 tazze di zucchero  
6 cucchiaini di cacao in polvere

##### **Per il brigadeiro:**

4 barattoli di latte condensato zuccherato  
½ tazza di cioccolato fondente 50%  
10 cucchiaini di cacao in polvere

##### **Per la glassa:**

1 barattolo di latte condensato zuccherato  
1 tazza di panna  
2 cucchiaini e mezzo di cacao in polvere

#### **Preparazione**

##### **L'impasto**

Preriscaldare il forno a 180 gradi. Mescolare la farina e il cacao e metterli



da parte. Setacciare le uova 3 volte e metterle nella ciotola dello sbattitore elettrico insieme allo zucchero. Sbatterli finché avranno il doppio del volume e saranno consistenti. Ridurre la velocità ed aggiungere la farina con il cacao. Sbattere tutto lentamente per 30 secondi o finché l'impasto sarà omogeneo. Dividerlo in due tortiere e cuocerlo in forno per 15 minuti. Aspettare che si raffreddi, toglierlo dalla tortiera e metterlo da parte.

##### **Il brigadeiro:**

Con l'aiuto di un frusta, mescolare per bene il latte condensato zuccherato con

il cacao e metterli a cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti – o finché avrà raggiunto la consistenza del brigadeiro. Aggiungere il cioccolato fondente 50%, mescolare bene e mettere da parte.

##### **La glassa di cioccolato:**

Mescolare bene il latte condensato zuccherato con il cacao utilizzando una frusta. Cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti o finché avrà raggiunto la consistenza del brigadeiro.

Aggiungere la panna, mescolare bene e metterla in frigo.

##### **Assemblaggio:**

In una tortiera a cerniera, metterci una delle torte. Se la misura della tortiera non combacia con la torta, tagliarla per adeguarne la forma. Ricoprirla con metà del brigadeiro. Metterci sopra l'altra torta e aggiungere l'altra metà del brigadeiro. Raffreddare il dessert per 12 ore e toglierlo dal frigo 30 minuti prima di servire. Riscaldare la glassa di cioccolato a bassa fiamma e versarla sulla torta.

## ADDIO, TOSSINEI

Di Silvia Percussi

Ora che le vacanze e il Carnevale sono finiti – e visto che tra poco ci saranno le abbuffate di Pasqua, che ne dite di una ricetta detox? Il detox non è nient'altro se non l'alimentazione funzionale che aiuta il nostro organismo ad eliminare le tossine ed altre sostanze che possono danneggiare la nostra salute. È importante mettere in risalto che non si tratta di una dieta, ma della depurazione di queste sostanze, anche se perdere peso può essere una delle sue conseguenze.

Ma, anche al di fuori dei periodi delle feste e dei festivi, una buona parte della popolazione ha un'alimentazione povera di vitamine e, purtroppo, ricca di ormoni, pesticidi, additivi alimentari, zuccheri e grassi – elementi che molto spesso consumiamo senza essere consapevoli della loro presenza negli alimenti. Per non parlare degli abusi nella somministrazione delle medicine. Questo abbinamento ostacola il buon funzionamento del nostro corpo.

Realizzando una dieta detox della durata di almeno una settimana – o, come sarebbe ideale, includendo più alimenti che hanno queste proprietà nella nostra dieta giornaliera, riduciamo l'ingestione di alimenti industrializzati, carni grasse, frittiture e dolci. Riusciamo a combattere la stanchezza eccessiva, l'insonnia, la difficoltà di digestione, il cattivo funzionamento dell'intestino, l'eccesso

### TAGLIOLINI DI ZUCCHINE ALLA MEDITERRANEA

#### Ingredienti

2 zucchine  
3 pomodori secchi tagliati  
2 cucchiaini di pomodoro pelati in pezzi  
Una manciata di olive nere portoghesi snocciolate  
Olio (quanto basta)  
Aceto balsamico (quanto basta)  
Pinoli tostati  
Sale a piacere  
Basilico fresco

#### Preparazione

Lavare bene le zucchine. Utilizzare un taglia zucchine per affettarle in strisce a spirale. Condirle e unire tutti gli ingredienti della ricetta. Abbellire il piatto con le foglie di basilico fresco. Servire a temperatura ambiente.

Porzioni: 3



di flatulenza, la ritenzione di liquidi, la mancanza di concentrazione, il mal di testa e, perfino, la difficoltà di perdere peso. I benefici che ne derivano per la nostra salute sono tanti.

Gli alimenti organici – tra i quali la frutta, le verdure, i legumi, le carni magre, i semi oleosi (le noci brasiliane, le noci e le nocciole), cereali (il riso integrale, la quinoa, l'amaranto), i legumi (i fagioli, i ceci e le lenticchie), i semi (di lino, di zucca, di girasole) – e molti liquidi (acqua minerale, latte di cocco, tisane e succhi verdi) sono la

chiave per un'alimentazione salutare e saporita.

Il tocco finale è usare molti condimenti naturali, come l'aglio, la cipolla, il rosmarino, lo zenzero, il curry e le erbe fresche. Al di là di dare risalto al sapore degli alimenti, questi sono i nostri alleati nella riduzione della quantità di sale che aggiungiamo alle ricette. Hai qualche dubbio su come mettere tutto ciò in pratica? Eccoti il suggerimento di una ricetta.

## COME FAR CRESCERE UN LETTORE?

Intervistata: Professoressa Marcia Celestini Vaz

Di Silvana Leporace – Direttrice Generale Pedagogica del Collegio Dante Alighieri

“I brasiliani non leggono” o “non si è mai letto così tanto come in quest'era di sviluppo tecnologico sfrenato”: sono due dei luoghi comuni che rafforzano gli stereotipi senza indicare la strada a una riflessione seria e profonda su ciò che le scuole dovrebbero adottare come progetto di base: vedere la lettura come un fenomeno sociale, psichico, cognitivo, estetico e culturale – in cui devono impegnarsi, pertanto, tutti gli attori sociali.

L'intervistata di questa edizione è la professoressa Marcia Celestini Vaz, coordinatrice di Lingua Portoghese del

Collegio Dante Alighieri, esperta di letteratura, laureata in Comunicazione e Semiotica e dottoressa in Scienze del Linguaggio ed Educazione. Lei insegna a scuola e imparte corsi di formazione per docenti da 27 anni.

**DC: Sembra sempre molto difficile parlare di lettura in Brasile. I risultati del Programma per la valutazione internazionale dello studente (più noto con l'acronimo PISA - Programme for International Student Assessment) ne indicano un declino costante. Com'è possibile invertire questo scenario?**

**Marcia Celestini Vaz:** sarà sempre molto difficile discutere la diffusione della lettura in Brasile se non prendiamo in considerazione, in primo luogo, il contesto storico-sociale brasiliano. La nostra storia è caratterizzata dall'arrivo tardivo della stampa, dal processo di colonizzazione e dalla schiavitù che comportarono gravi conseguenze per la formazione di un lettore e, ancora di più, di una lettrice. E non mi riferisco a un lettore o a una lettrice che sia in possesso di un alto livello d'analisi e d'interpretazione, ma a uno che possieda un livello di



“La formazione di questo interesse nel lettore avviene in diversi modi e per mezzo di molte mani e menti: la famiglia; i contesti sociali nei quali è inserito; gli adulti mediatori; gli insegnanti”

comprensione basilare, quasi soltanto di decodificazione. E ancor di più, mi riferisco a tutti quelli che hanno avuto accesso all'istruzione. Dobbiamo anche tener presente che la nostra fortissima e ricchissima tradizione orale è vista tuttora come eccentrica, esotica. Questa tradizione è presente nei libri didattici, ma viene affrontata soltanto facendo la comparazione con la variante standard scritta e non dal punto di vista dei suoi valori intrinseci. Tutto ciò (e altro ancora) è quanto dovremmo considerare quando ci confrontiamo con frasi come “i brasiliani non leggono” o “non abbiamo mai letto così tanto come ora”. Qual è il punto di riferimento che dovremmo assumere per “leggere” questi clichés? Stiamo parlando di quali brasiliani? E a quale tipo di lettura ci riferiamo? In quale contesto? E in base a quali criteri e dati?

**DC: L'analisi sarebbe più facile o più difficile se il punto di riferimento non fosse il processo di lettura, in generale, ma il processo di lettura di un'opera letteraria?**

**MCV:** Quando parliamo di lettura, tutte le sue modalità di manifestazione e di costruzione sono importanti, perché dovrebbero essere correlate a obiettivi e a strategie per raggiungerli. Così, prendendo in considerazione l'intenzione, le abilità da sviluppare e il materiale su cui lavorare, la stessa lettura di un volantino è importante, ma può venir banalizzata e perdere di significato se non viene inserita in un contesto specifico.

La lettura di un'opera letteraria deve avere uno spazio privilegiato nell'insegnamento della lingua portoghese, nel confronto con le altre discipline, nella vita personale del lettore e della lettrice e nelle famiglie. Perché è questa modalità di lettura che rende la lingua ancora più umana,

aprendo orizzonti cognitivi, culturali, psichici, sociali ed estetici (il suo principio cardine). La lettura riesce a trasformare la realtà di ciò che è in ciò che essa potrebbe essere. In questo senso, apre le prospettive, crea e ricrea i contesti.

Per tutto ciò, la pietra di paragone per valutare la competenza di lettura di una persona non può essere il canone [di letture obbligatorie] dei test di ingresso all'università, il quale compare soltanto alla fine della formazione scolastica di base con una funzione ben precisa: l'ingresso all'università.

**DC: Cos'è fondamentale nel lavoro di un insegnante che cerchi di far crescere l'interesse per la lettura nei suoi studenti e studentesse?**

**MCV:** La formazione di questo interesse nel lettore avviene in diversi modi e per mezzo di molte mani e menti: la famiglia; i contesti sociali nei quali è inserito; gli adulti mediatori; gli insegnanti, in generale; gli insegnanti di lingua portoghese, in particolare, perché questa è la materia che assume la lingua come proprio oggetto di studio e non come mezzo o strumento di comunicazione.

La qualità di queste mediazioni è ciò che dev'essere al centro del dibattito. Un individuo non sviluppa strategie, attività, dinamiche per far crescere l'interesse per la lettura se non è lui stesso un lettore. Il mediatore di questo processo deve essere consapevole della responsabilità del proprio ruolo sociale. Se l'insegnante vede la lingua soltanto nella sua dimensione utilitaristica, cioè, quella puramente funzionale, è questa la concezione che trasmetterà allo studente e alla studentessa.

**DC: Come funziona questo processo qui alla Dante?**

**MCV:** Credo che l'interesse per la lettura nasca a partire dal rapporto

tra tutti i soggetti che fanno parte della scuola: ovviamente, gli studenti e gli insegnanti [di portoghese], in costante contatto; gli insegnanti delle altre materie; gli insegnanti degli altri ambiti; i coordinatori e la direzione, i familiari.

Per quanto riguarda il rapporto insegnante-studente, le parole chiavi sono qualità e proposito. Qualità nella selezione dei testi, delle letture; nell'approccio, che dev'essere sempre contestualizzato; nel proposito di una pianificazione responsabile delle attività e delle verifiche.

Nelle lezioni di lingua portoghese, le aree di studio (linguistica testuale/ produzione testuale e letteratura) dialogano tra di loro facendo sì che lo studente percepisca la loro interdipendenza.

Le strategie di lettura hanno l'obiettivo di insegnare allo studente a leggere con sguardo critico, di modo tale da sfidarlo a riflettere e a considerare posizioni diverse dalle sue. Gli incontri di lettura, realizzati con gli studenti seduti in cerchio, li aiutano ad accedere non soltanto al proprio bagaglio di letture ma anche a quello degli altri compagni.

**DC: Qual è il compito principale dei mediatori di cui hai parlato?**

**MCV:** In classe lavoriamo sull'idea di autonomia nella lingua portoghese come principio didattico, ciò richiede l'assunzione della propria responsabilità da parte del mediatore e dello studente. Il mediatore deve aiutare il lettore nel processo continuo della lettura, stabilendo criteri, valutando e attribuendo qualità alle sue azioni. Questo compito, tuttavia, non deve limitarsi all'insegnamento della lingua portoghese. Gli adulti devono essere i primi a darne l'esempio, siano essi gli insegnanti, i coordinatori o i familiari.



CONHEÇA.  
DOE.  
#VOCÊ  
FAZO  
GRAACC

O HOSPITAL COM  
TUDO PARA CURAR  
CRIANÇAS COM  
CÂNCER É VOCÊ  
QUEM FAZ.

**GRAACC**  
COMBATENDO E VENCENDO  
O CÂNCER INFANTIL

[WWW.GRAACC.ORG.BR](http://WWW.GRAACC.ORG.BR)



/GRAACC



@instagraacc



@graacc



/GRAACCSP

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](http://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](http://www.colegiodante.com.br)