

DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XII - Número 34 - Novembro de 2016
ISSN 1980-637X



NOVA imigração

Histórias de italianos que se estabeleceram em São Paulo décadas depois da chegada das nossas nonnas — e se apaixonaram pela cidade





Saiba mais

COLÉGIO DANTE ALIGHIERI:

Aqui, o aluno aprende a construir seu próprio caminho.

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



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

DC

DANTECultural
(ISSN 1980-637X)



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

JOSÉ LUIZ FARINA
PRESIDENTE

JOSÉ PEROTTI
VICE-PRESIDENTE

SALVADOR PASTORE NETO
DIRETOR-SECRETÁRIO

PAULO FRANCISCO SAVOLDI
2º DIRETOR-SECRETÁRIO

JOÃO RANIERI NETO
DIRETOR FINANCEIRO

MILENA MONTINI
2ª DIRETORA FINANCEIRA

FLAVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI
DIRETORA ADJUNTA

FRANCISCO PARENTE JÚNIOR
DIRETOR ADJUNTO

MARIO EDUARDO BARRA
DIRETOR ADJUNTO

SÉRGIO FAMÁ D'ANTINO
DIRETOR ADJUNTO

SILVANA LEPORACE
DIRETORA-GERAL PEDAGÓGICA

PUBLISHER: FERNANDO HOMEM DE MONTES

EDITORA: MARCELLA CHARTIER
(JORNALISTA RESPONSÁVEL - MTB: 50.858)

PROJETO GRÁFICO:
GRAPPA MARKETING EDITORIAL

REVISÃO: LUIZ EDUARDO VICENTIN

DIAGRAMAÇÃO: SIMONE ALVES MACHADO

COMERCIAL: FRANKLIN SIQUEIRA E VINICIUS HIJANO

COLABORADORES:

ADRIANO DE LUCA, ARTHUR FUJII, BARBARA RAMAZZINI, FRED DI GIACOMO ROCHA, GUSTAVO ANTONIO, LAURA FOLGUEIRA, NATALIA HORITA, SILVANA LEPORACE, SILVIA PERCUSSI, YOLANDA SAVOLDI.

TIRAGEM: 9.500 EXEMPLARES

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



CAPA: ARTHUR FUJII

CARTA AO LEITOR

O êxodo pela procura de sobrevivência, ocorrido principalmente entre o final do século XIX e o início do seguinte, deu lugar à migração pela busca de qualidade de vida ou desenvolvimento profissional. Tal como no passado, os italianos continuam chegando ao Brasil, embora agora em número bem menor, é verdade. Nossa matéria de capa conta a história desses novos imigrantes. Nela, conheceremos a trajetória de Carlo Acierno, que deixou o mercado financeiro para criar um espaço marcado pela diversidade de itens, reunindo desde móveis de design até vinhos, massas e gravatas; acompanhamos também a de Clara Bidorini, uma especialista em arquitetura urbana que deixou a Suíça para vir morar aqui; do mesmo modo, registramos os percursos, no Brasil, do artista plástico Francesco di Tillo, que abriu o coletivo artístico .Aurora no centro de São Paulo, e de Elisabetta Santoro, uma linguista apaixonada pelo Brasil, que é professora da USP.

Outro representante da Itália que andou por aqui, ainda que temporariamente, foi o chef Massimo Bottura, que trouxe de Milão para o Rio de Janeiro a ideia do *Refettorio Gastromotiva*. A DANTECultural apresenta esse projeto, que teve início na época dos jogos olímpicos: ali, em um ambiente especial e acolhedor, as refeições – elaboradas com produtos que teriam sido descartados – se destinam a pessoas em situação de vulnerabilidade social. O espaço ainda oferece cursos de capacitação em cozinha para pessoas de baixa renda.

Esta última edição do ano traz outros assuntos igualmente interessantes, como a entrevista com o ex-aluno José Roberto Aguilar, artista de renome, atuante em várias áreas, e o perfil da também ex-aluna Aurora Giora Albanese, a primeira mulher a se tornar reitora da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

A revista ainda guarda um presente especial: um DVD que, além de contar, resumidamente, a história do Colégio bem como a de seu patrono, apresenta um panorama da obra máxima de Dante Alighieri, enriquecido não apenas com detalhes dos painéis pintados aqui na escola pelo artista plástico Claudio Canato, mas com um relato feito pelo próprio pintor.

Aos nossos leitores, de toda a equipe da DANTECultural, nosso desejo de Boas Festas e um Feliz 2017.

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



CAPA Entre as caras da nova imigração italiana em São Paulo, há artistas, empreendedores cheios de propósito, gente que chegou por aqui para recomeçar e/ou se realizar. Em comum, uma grande paixão pela cidade
08

HISTÓRIAS₍₀₆₎, **ARTE**₍₂₈₎ e **COMIDA**₍₄₈₎



REFETTORIO GASTROMOTIVA

O restaurante-escola criado por Alexandra Forbes, Massimo Bottura e David Hertz é um legado das Olimpíadas do Rio de Janeiro que precisa de patrocínio para continuar

56



ENTREVISTA

José Roberto Aguilar, artista e ex-aluno que já atuou como pintor, performer, escritor, músico e videomaker, conta sobre sua trajetória e opina sobre a cultura contemporânea

36



Capa/08

Perfil/18

Espaço Aberto/20

Memória/24

Centro de Memória/26

Cultura/30

Entrevista/36

Ensaio Fotográfico/42

Gastronomia/50

Mesa Consciente/54

Refettorio Gastromotiva/56

Papo Aberto/ 61



HISTÓRIAS

Ex-alunas do Dante em aula
de esgrima nos anos 1940



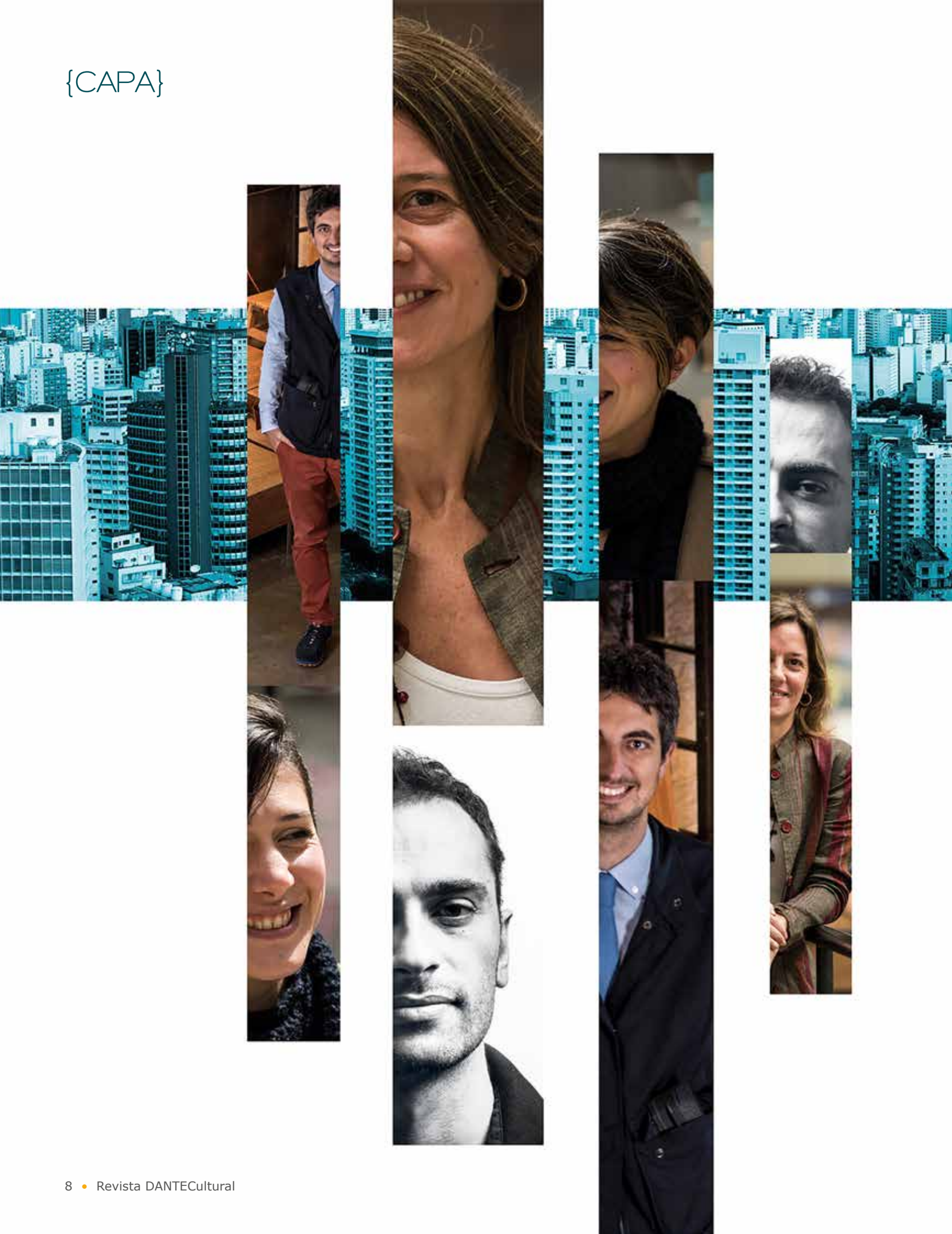
Capa/08

Perfil/18

Espaço Aberto/20

Memória/24

Centro de Memória/26



UMA SELVA DE PEDRA ACOLHEDORA



O perfil do novo imigrante italiano, que encontra no Brasil — especialmente em São Paulo — um espaço para realizações pessoais e profissionais

Por Natalia Horita

Guerras, pobreza, doenças, perseguição, governos totalitários. Todos esses motivos impulsionaram a época das “grandes imigrações”, período historicamente compreendido entre os anos 1870 e 1920. Os ápices imigratórios desse período foram em 1891, quando mais de 215 mil estrangeiros aportaram no Brasil, e em 1913, ano em que aqui chegaram cerca de 190 mil imigrantes, de acordo com dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). A Itália foi um dos países que encabeçaram esse movimento, e é por isso que se vê, andando por aí, sinais claros dessa mistura: cantinas, trattorias, pizzarias; Festa da Achirópita e comemorações do Dia de Santo Antonio; sobrenomes como Meloni, Abruzzi, Bertoli, Campanaro, Mello, Dalla Costa, Guizzo... Só a região do Vêneto, que “exportou”

365 mil pessoas para cá no período citado, foi responsável por 30% desse deslocamento.

Dos anos 1920 para cá, muita coisa mudou. Nos dois últimos censos realizados pelo IBGE, em 2000 e 2010, a Itália não aparece entre os principais centros de origem dos imigrantes -- os países que ocupam esse posto são, em ordem crescente, Paraguai, Japão, Estados Unidos, Argentina e Bolívia (censo de 2000) e Estados Unidos, Japão, Paraguai, Portugal e Bolívia (censo de 2010). Mas isso não quer dizer que os italianos tenham perdido completamente o interesse pelo Brasil, país que outrora recebeu aqueles que viriam a ser *nonnos* e *nonnas* fugidos de guerra, em busca de mais espaço de desenvolvimento profissional e qualidade de vida. O que mudou foram as razões que os trazem para cá.

Eles querem inovar

Engenheiro de formação, Carlo Acierno, de 35 anos, trabalhava com o mercado financeiro quando, em 2008, o chefe propôs que ele viesse para o Brasil para um “intercâmbio”. “Eu tinha uma visão muito remota do Brasil. Imaginava São Paulo como uma megalópole imensa, violenta e extremamente poluída, não queria vir pra cá de jeito nenhum”, lembra. Seis meses foram o suficiente para que ele mudasse as impressões pouco fundamentadas e decidisse ficar aqui.

“Quando você aprende a conhecer a cidade e sai da rotina trabalho–casa, consegue ver um nível de sofisticação igual ao encontrado em Nova York, Londres, Milão”, acredita. Para ele, a virada se deu especialmente quando entrou em contato com a arte, o design, a cultura e as pessoas. “Essa história de São Paulo não ter qualidade de vida é uma mentira malcontada”, resume.

A transformação da água para o vinho englobou até o trabalho. Carlo largou o emprego no mercado financeiro para se dedicar a uma arte tipicamente italiana: a marcenaria, algo enraizado nas origens de sua família. O sobrenome Acierno também representa uma marca criada em Palermo no ano de 1965. Móveis projetados por arquitetos viraram a identidade da Acierno, e foi com essa diretriz que Carlo, neto do fundador, resolveu abrir as portas no Brasil, em 2015. Hoje, a Acierno brasileira é um espaço em Pinheiros que reúne móveis de design, vinhos, massas e gravatas italianas, utensílios de cozinha, exposições fotográficas e tudo mais que a imaginação trouxe à tona. “Uma das coisas que eu mais gosto, no Brasil, é a existência de vontade e de espaço para inovar. Aqui dá para fazer tudo -- basta ter um caminhão de paciência para lidar com a burocracia!”, brinca. “Sou empreendedor.



Arthur Fujii



Esse senso de ‘poder fazer’ é essencial para me motivar, e São Paulo está num patamar de sofisticação e modernidade muito alto”, afirma categoricamente.

Os móveis Acierno são feitos numa fábrica em Ariquemes, Rondônia, somente com madeira brasileira sustentável. Jequitibá, jequití, sucupira e cumaru são algumas das matérias-primas escolhidas pelo proprietário para compor os móveis Acierno. “Cumaru fala ainda mais alto comigo, porque a semente pode ser usada na gastronomia e é uma delícia”, diz Carlo, que sempre que vai à Itália traz na mala alguns biscoitos que não encontra por aqui. “Mas no geral come-se bem em São Paulo”, defende.

Na mudança de *lifestyle*, apenas algumas reclamações pontuais aparecem: a distância do mar (“até tem litoral bonito perto de São Paulo, mas não consigo lidar com o trânsito”) e a questão do tamanho da capital, que atualmente registra cerca de 12 milhões de habitantes. “São Paulo é enorme e muito populosa. Isso faz com que a gente tenha que escolher demais, virar bairrista, porque é muito custoso atravessar a cidade só para jantar”, comenta. Por isso, mudou do bairro do Campo Belo para Pinheiros, um jeito de ficar próximo do trabalho e da escola da pequena e graciosa Iolanda, a filha de 1 ano e meio que teve com sua mulher, uma austríaca que também veio para São Paulo a trabalho temporariamente e acabou virando moradora.

Foi em SP que Carlo Acierno retomou, pelo trabalho, as raízes de sua família italiana marceneira: abandonou o mercado financeiro pouco depois de se mudar para o Brasil e abriu um espaço em Pinheiros que reúne móveis de design, vinhos, massas e gravatas italianas, entre outros itens diversos

Uma flor perfumada

Italiana de Gallarate, Clara Bidorini, de 33 anos, é uma verdadeira nômade. Já morou em Portugal, Alemanha, Macau, Suíça e veio, enfim, parar em São Paulo. O motivo de tanta transição é ser ela parte do conhecido movimento de “fuga de cérebros”, intensificado nos últimos 15 anos, especialmente no continente europeu. Devido às sucessivas crises (financeiras ou populacionais), o mercado da Europa não consegue absorver a quantidade de pessoas qualificadas que a boa educação de lá produz, obrigando grande parte dessas pessoas a procurar empregos em mercados mais amplos. “Eu sou arquiteta de formação, gosto de estudar arquitetura urbana e nossa relação moderna com a cidade. A Itália é incrível e tem uma história linda, mas o mercado tem uma cabeça muito velha”, opina.

O paralelo que ela traça é com o longa *A Grande Beleza*, vencedor do Oscar de melhor filme estrangeiro em 2014. A obra retrata uma Itália em decadência, cuja elite vive sob a sombra vazia de um passado cheio de louros. “Para mim, é isto: a Itália ainda se apoia no que já passou. Os professores ainda falam exaustivamente do Renascimento, não há uma preocupação em se atualizar”, critica Clara.

No caso dela, a intenção por trás das imigrações era estudar lugares que já tivessem sido ou tido colônia em algum momento de sua história, analisando

como esses locais formaram cidadãos responsáveis, atentos à língua, à cultura, à arquitetura. Em 2010, o projeto foi apresentado a algumas instituições portuguesas, que o acolheram, mas, devido à crise econômica, as bolsas foram congeladas. À época, Clara morava na Suíça. Sem projetos engatilhados e com o companheiro morando no Brasil, resolveu trocar queijos, chocolates e o frio suíços pelo que o “país tropical” viria a lhe oferecer.

Reflexões sobre globalização, tolerância e coletividade conduzem o trabalho de Clara, que se especializou na área de inovação (empreendedorismo criativo, marketing digital, *design thinking*, entre outros) e atualmente trabalha com soluções criativas para a AES Eletropaulo. “Vejo uma mudança comportamental muito grande nos brasileiros. Movimentos sociais jovens estão mostrando uma vontade coletiva de transformar o jeito de fazer e pensar as coisas”, destaca. Segundo ela, isso se escancara especialmente nas discussões recentes sobre feminismo, representatividade, ocupação de espaços públicos e sustentabilidade. “Antes de vir para cá, eu estava morando na parte alemã da Suíça, onde tudo funciona. Imagina o choque! Cheguei direto nessa bagunça que é São Paulo”, lembra, aos risos. “Mas eu amo o Brasil e com o tempo entendi o porquê: a Suíça é incrível, tudo é perfeito. Mas é como se lá fosse a flor mais bonita do mundo, só que sem perfume.”

“Vejo uma mudança comportamental muito grande nos brasileiros. Movimentos sociais jovens estão mostrando uma vontade coletiva de transformar o jeito de fazer e pensar as coisas”, afirma a arquiteta Clara Bidorini, no Brasil desde 2010





CLARA

Um imigrante *flâneur*

Esse choque cultural que Clara Bidorini comentou também foi sentido por Francesco di Tillo, natural de Campobasso, cidadela da região da Emília-Romanha. Há dez anos ele se despediu da Itália, peregrinou por alguns países (Alemanha, Estados Unidos) até aterrissar no Brasil, em outubro de 2011. “Minha primeira impressão foi traumática. Cheguei no Aeroporto de Guarulhos bem no horário do *rush*. Trânsito, aquele caos, caminho feio. Pensei comigo mesmo: ‘o que eu estou fazendo?!’, lembra aos risos. Antes de vir, morava em Nova York, tinha amigos brasileiros e, apesar de já estar minimamente



FRANCESCO

Luis Fernandes

Artista plástico, Francesco di Tillo descobriu a cidade explorando-a por três meses. Gostou tanto que se instalou, há cinco anos, e abriu no centro da cidade um coletivo artístico, o .Aurora

familiarizado com a cultura, precisava aprender a língua. Arranjou quem lhe ensinasse português e fez questão de atentar ao sotaque. “Eu estava indo para São Paulo. Já imaginou se eu tivesse aprendido português com sotaque carioca?!”, se diverte, mostrando intimidade com uma das “rixas” mais consolidadas no imaginário coletivo.

Após sua chegada, durante três meses ficou percorrendo e descobrindo a cidade, como um *flâneur* (alguém que perambula sem destino para conhecer um lugar a partir de seus detalhes). Foi a maneira que encontrou de se entender e se conectar com São Paulo, um lugar em que o cinza, a imensidão e a correria podem ser bem hostis. Deu certo. A ideia inicial, de ficar apenas três meses, virou um plano sem prazo determinado. Residente na capital paulista há cinco anos, Francesco encontrou a liberdade e o espaço de exercer plenamente sua profissão e vocação. Artista plástico graduado na Itália e com mestrado em Arte Contemporânea, fundou o coletivo .Aurora no centro de São Paulo, junto com outros colegas artistas. O .Aurora, que ele define como um “espaço autônomo de arte”, recebe desde instalações artísticas e mostras fotográficas até workshops e palestras, além, claro, de funcionar como ateliê. “Quisemos inaugurar um local de acolhimento de projetos, um ponto de encontro entre arte, consciência, antropologia, sociologia e tudo mais”, explica. Ele, que estava acostumado com regiões centrais das cidades economicamente ativas, seguras e efervescentes, estranhou quando diziam que o centro de São Paulo não era um lugar exatamente agradável e seguro. Preconceitos (dos outros) deixados de lado, Francesco montou o .Aurora no centro, na rua homônima do coletivo. “É no centro que encontramos uma maior integração social, contextos e pessoas diferentes que nos fazem enxergar as coisas com outros olhos. O centro sempre fez muito sentido pra mim”, continua, ressaltando a importância do processo de

revitalização que vem ocorrendo naquela região.

Para ele, outras relevantes discussões de natureza cultural andam proliferando no Brasil, como a valorização da arte na formação e no desenvolvimento pessoal. “Nossa geração está mais sensibilizada com questões artísticas. A vida na cidade é cheia de informações: farol, faixa de pedestre, correria, trabalho, trânsito... A arte serve para te tirar um pouco disso, ainda que momentaneamente, e te devolver para o cotidiano com uma visão mais consciente das coisas”, discorre. Em São Paulo, também se envolveu com agricultura urbana, algo já em alta em Nova York e outras megalópoles mundiais, mas relativamente jovem por aqui. De uma infância vivida entre hortas, produção de vinhos e conservas e molho feito com tomate colhido da própria plantação na Itália, ficaram o carinho pela terra e a necessidade de estar em contato constante com ela. A fim de alimentar essa relação de proximidade com a natureza, Francesco é ativista ambiental e mantém uma casa em São Carlos, onde imerge atraído por experiências de silêncio e reflexão. De volta à capital, procura participar de grupos que espalham hortas pela cidade e trazer de volta o verde de que tanto carece a paisagem repleta de prédios, arranha-céus, carros, fios e ônibus.

As reminiscências de sua origem italiana se traduzem em imagens de um lugar de conforto, cheio de memórias, mas Francesco afirma se sentir em casa tanto lá quanto aqui. “Para mim, esse conflito não existe. Me sinto bem e acolhido nos dois países, e tenho uma porção italiana e uma porção brasileira coexistindo dentro de mim”, explica. Na sua personalidade, ele enxerga, como heranças italianas, noções de existência enquanto comunidade, de valorização da arquitetura, da memória e das tradições. Na parcela brasileira, vê bem afloradas a capacidade de saber improvisar, de uma tranquilidade no fazer as coisas no próprio ritmo e “deixar rolar”.

Amor à primeira visita

A sensação de pertencimento que Francesco encontrou aqui também surgiu quando Elisabetta Santoro visitou o Brasil pela primeira vez, em 1991, com o então namorado brasileiro. “Quando eu pisei aqui, senti que era aqui que eu deveria viver. Sempre digo que em vidas passadas eu era brasileira”, conta Elisabetta, que só mudou em definitivo para cá sete anos depois dessa primeira vinda. “O namoro terminou, mas o amor pelo Brasil não”, brinca. Em dezembro de 1998, ela chegou em São Paulo com 30 anos, cheia de malas, vontades e força, mas com quase nenhum contato: “Me dei seis meses para ver se conseguia”.

Obstinada, chegou em São Paulo, aprendeu a andar de ônibus e se virar pela cidade o suficiente para distribuir currículos. Segundo ela, seu êxito no Brasil foi mais causado por sorte do que por mérito. “Era uma espécie de energia, acho que as pessoas sentiam. Cheguei em dezembro, perto do Natal, e em fevereiro já estava dando aulas.”

Pouco tempo depois, passou num concurso da USP, onde começou a dar aulas. Linguista de formação, Elisabetta já estava familiarizada com o idioma e conseguia conversar, ir bem em entrevistas, mas confessa que o jeito brasileiro de papear extravasa aspectos formais e técnicos de uma língua. “Eu tinha uma boa noção do português, mas não de como os brasileiros falam. A sorte é que sempre tive desconto por vir de fora, e os estrangeiros costumam ter um acolhimento muito bom aqui”, afirma.

A vida foi acontecendo, e Elisabetta conheceu quem viria a ser seu marido, começou um doutorado, comprou uma casa... Consolidou, então, o desejo de morar no Brasil. “Na Alemanha, de onde saí para vir pra cá, tudo funciona bem e é perfeitamente previsível, mas você não consegue encontrar um olhar pra fazer um comentário, uma piada, as pessoas mantêm uma distância muito grande uma da outra”, explica. “Aqui é o oposto”, conclui.

A linguista Elisabetta Santoro se enamorou pelo Brasil sete anos antes de fazer uma mudança para cá, em 1998. “Me dei seis meses”, conta ela, que em menos de três conseguiu trabalho. “Era uma espécie de energia, acho que as pessoas sentiam”

Arthur Fujii

SABETTA





Com as colegas da esgrima, no Colégio: Aurora é a quinta garota da esquerda para a direita

DESAFIANDO PADRÕES desde os anos 40

Aurora Giora Albanese, de 90 anos, começou a construir uma respeitada carreira acadêmica em uma época em que se acreditava que universidade não era lugar de mulher

Por Gustavo Antonio

Em uma época em que poucas mulheres cursavam uma graduação, ela fez doutorado em Química na USP. Em um tempo de costumes conservadores, casou-se com um homem que havia se separado da primeira esposa e, depois, separou-se dele, assumindo a responsabilidade de cuidar de duas filhas pequenas, dos pais adoecidos e ainda conciliar tudo isso com uma carreira de professora universitária. Na Universidade Presbiteriana Mackenzie, foi, durante certo tempo, a única mulher a dar aulas no curso de Química

da Escola de Engenharia, chegando a ocupar o cargo de reitora da instituição por 12 anos.

Filha dos economistas Eugenio Giora e Ester Zanon, italianos radicados no Brasil a partir de 1923 – Aurora Catharina Giora Albanese nasceria três anos depois, em 11 de fevereiro —, ela começou a estudar no Dante aos 7 anos. Era a melhor aluna de todas as suas turmas. “Naquela época, o Dante tinha poucos alunos e o ambiente era o de uma família. Todos morávamos perto e íamos juntos para o Colégio. Lá tive

uma verdadeira formação que me valeu para o resto da vida”, afirma. Formou-se e, em 1945, ingressou no curso de Química da então da Faculdade de Ciências Exatas e Experimentais da USP.

“Às vezes, minha mãe falava: ‘Você é mulher, por que vai fazer faculdade? Vai cozinhar, ter filhos’. Meu pai respondia: ‘Ela quer estudar, deixa ela fazer faculdade’. Depois da graduação fiz o doutorado, o que era ainda mais raro, pois se tratava de um processo muito penoso, com duração de oito anos”, conta.

Aurora começou a dar aulas na USP e no Dante, onde conheceu o professor italiano Bartolomeo Albanese. A primeira esposa de Bartolomeo não se adaptara ao Brasil, voltando rapidamente à Itália. “Nossas famílias eram próximas e começamos uma amizade. Na época era ‘feio’ namorar uma pessoa separada. Quando anunciei que iria me casar com o Bartolomeo, meu pai ficou receoso, mas me deu um voto de confiança”, relembra Aurora.

Da união com Bartolomeo, nasceram Anna Maria e Adriana Maria. Todavia, o relacionamento do casal não ia bem, e Aurora decidiu se separar. “Eu me vi sozinha, tendo que cuidar de duas filhas e dos meus pais doentes. Além disso, naquela época, sempre que falava que era ‘separada’ aquilo soava como um palavrão.” Certa vez, Aurora foi comprar o título de um clube de campo e teve que apresentar um atestado de idoneidade moral assinado pelo presidente do Dante comprovando que ela era uma pessoa boa “apesar” de estar separada judicialmente. “Depois que saiu a lei do divórcio no Brasil, a coisa melhorou. Mas, no começo, foi bastante difícil para mim.”

Uma mulher na Engenharia do Mackenzie

Em 1968, Aurora foi chamada para substituir temporariamente um professor do Curso de Química da Escola de Engenharia da Universidade Presbiteriana Mackenzie. “Eu era a única professora mulher da Engenharia Química”, relembra. Mesmo estando em um ambiente hostil, ela conquistou a confiança dos alunos e foi efetivada, deixando as aulas no Dante e na USP. Não demorou para assumir a chefia do Departamento de Química.

Na década de 1970, a professora ajudou a implantar a Faculdade de Tecnologia do Mackenzie, tornando-se a primeira diretora da instituição. Logo se tornou presidente da Comissão do Vestibular e vice-reitora. Faltando dois meses para o fim do mandato, contra a sua vontade, teve que substituir o reitor. O que era para ser temporário se estendeu, e Aurora foi reitora por mais de uma década, eleita por quatro mandatos plenos consecutivos.

Na sua gestão, ela fez com que a periodicidade dos cursos passasse de anual para semestral – o que ajudou a equilibrar as finanças –, implantou

a graduação de Química e a pós-graduação. “Ela sabia profundamente sobre cada tarefa que te pedia para executar. Além de ser muito inteligente, conhecia tudo sobre o Mackenzie”, relata Ubirajara Carnevale de Moraes, coordenador da Macroárea de Engenharia e Tecnologia do Mackenzie e professor de Tecnologia Educacional do Dante. Bira conheceu Aurora quando ainda era aluno da Faculdade de Tecnologia, e com ela trabalhou, posteriormente, na administração da Universidade.

Em 1997, ela deixou o Mackenzie satisfeita com suas conquistas. “Quando cheguei lá, mulher não podia nem entrar de calça comprida, só de saia. Mas consegui fazer com que aceitassem professoras na Engenharia Química e acho que meu maior legado foi fazer a Universidade, mantendo a tradição, se atualizar”, avalia. Aurora ainda trabalhou no Colégio Lourenço Castanho e na Universidade Anhembi Morumbi. Hoje em dia, lê muito, faz palavras cruzadas em italiano e frequenta os eventos do Dante e da AEDA (Associação dos Ex-Alunos do Colégio Dante Alighieri), onde encontra o professor Bira e amigas da época de estudante, como Fiammetta Palazio. “Aurora é uma pessoa muito bacana, culta e simpática”, diz Fiammetta.

Em 2014, ela deu seu nome à turma de formandos da 3ª série do Ensino Médio do Dante. “Saber que uma turma recebeu meu nome 70 anos depois que eu saí de lá me deixou muito honrada e comovida”, conta Aurora, que relata toda a sua história no livro “Memórias”, um legado seu para a família e os amigos.

Na época em que era reitora da Universidade Presbiteriana Mackenzie, cargo que ocupou por mais de dez anos



Arquivo pessoal

TIO GIOVANNI

*Non avean penne, ma di vispistrello
era lor modo; e quelle svolazzava,
sì che tre venti si movean da ello,
Dante Alighieri, Inferno, Canto XXXIV*

Por Fred Di Giacomo*

Ilustração: Adriano De Luca



É necessário um sonar no ouvido para captar com clareza o agudo cantar que os morcegos usam para se localizarem. Vó Rita sabia falar com os morcegos. Essa é das poucas lembranças que levo dela.

Rita Montanari, nascida na região do Abruzzo, na Itália, foi minha avó materna. Era uma mulher seca e triste, que passava as noites olhando para as copas das árvores do seu quintal, em Penápolis, cidade localizada no noroeste paulista e fundada em 1908. Minha avó migrou, inicialmente, para a rica Jaú e lá conheceu meu vô Enzo Sbrocco, que tinha temperamento oposto ao da esposa. Alegre, adorava cantarolar “Mano a Mano” e outros tangos de Gardel, enquanto ensaiava alguns passos de dança pelo piso de madeira encerada do casarão onde moravam, na avenida Bento da Cruz. No barracão que se escondia entre folhas de bananeiras e mangueiras, no fundo do quintal, ele construía barcos e revelava fotografias que tirava com uma Rolleiflex. Plantava lá, também, pimentinhas dede-moça e tomatinhos que adorava petiscar com azeite e alho. Comer e cozinhar eram prazeres que cultivava com o tempero da paciência – suas especialidades eram o espaguete com linguiça calabresa e a porchetta romana.

Quando vó Rita morreu, ficaram seus diários, os quais me encarregaram de queimar. Peço perdão a ela pelas transcrições dos trechos abaixo, mas acho que tais manuscritos podem despertar atenção em mais leitores do que meus textos prévios postados nesta nobre revista e em alguns jornais penapolenses esquecidos pelo tempo.

A tradução livre do italiano é minha. Desculpo-me por possíveis erros.

“29 de agosto de 1918,

Não foi sem lágrimas que Enzo me convenceu a migrar para este sertão, boca do inferno perdida em meio à mata. Não existe nada de civilizado ao norte de Bauru e aqui a natureza é selvagem e deforme, não lembrando em absoluto a poesia do Abruzzo. O calor seco de Pennapolis me sufoca. O pedreiro Santo Aleixo contou-me que houve um tiroteio no convento dos Capuchinhos. (...)”

“30 de setembro de 1918,

(...) Insisto para que tenhamos um filho. Tenho 25 anos. Uma velha já e ainda não engravidei. Enzo diz que é preciso reunir mais dinheiro, se estruturar. Quer me levar para a Itália, quando a guerra acabar. Enzo é um sonhador, um fraco. Se depender dele nunca teremos um filho. E que é da mulher que não se realiza na multiplicação da vida? (...)

“25 de dezembro de 1918,

Aniversário do menino Jesus e eu não consigo me sentir feliz. Tempo de nascimento e esperança. Passei o dia deitada, enquanto Enzo bebia com o Soliani do cinema. Querem fazer sociedade. Eu só quero um filho. Pensei, hoje, que a vida solitária não vale a pena. Temi morrer e ir para o inferno. O poeta diz que os blasfemadores acabam no terceiro círculo, num deserto de areia quente onde chovem chamas de fogo... Já não estarei nesse inferno?”

“07 de janeiro de 1919,

Passei o dia na cama. Como se uma âncora de chumbo esmagasse o meu peito.”

“12 de janeiro de 1919,

Tivemos uma discussão seriíssima, mas com final feliz. (...) Sim, sim, sim, Enzo quer me dar um filho!!!! Já começamos a (...)

“24 de março de 1919,

Boba que sou recebi o atraso da regra com misto de felicidade e medo. Medo por quê? Não era esse filho meu desejo desde pequenina? Ninava minhas bonecas de pano com uma intensidade que só quem nasceu para ser mãe pode possuir. Como sou boba. Enzo há de se alegrar quando vir a cara do (...)

“03 de agosto de 1919,

Imaginei que Enzo fosse se felicitar mais com minha gravidez.

Tenho me sentido muito sozinha, apesar de levar Giovanni na barriga. Noite passada tive um sonho confuso (...)

“11 de outubro de 1919,

A criança veio antes do esperado. Criança? (...)

“23 de dezembro de 1919,

“Enzo bebe muito, não consigo amamentar o (...), mal posso olhar para ele. Digo às pessoas que nasceu doente. É um castigo, há de ser. Nunca dorme de noite, mas passa o dia com seus olhões abertos. Emite choros e grunhidos agudos por toda madrugada. Não quer saber do meu leite, mas tira sangue dos meus seios. Um monstro! Alimento-o com frutas amassadas e lágrimas. (...)

“02 de janeiro de 1920,

Suas fezes espalham-se pela casa. Grita a noite toda ainda. Enzo não aguenta mais e me culpa. Nunca estivemos tão distantes. Esta manhã, enquanto dormia, todo enrolado, pensei em sufocá-lo lentamente. Mas... Devo amá-lo, não devo? (...)

“29 de fevereiro de 1920,

Cheguei em casa exaurida. No entanto, seu ninho estava vazio. Uma lacuna abriu-se imediatamente em minh’alma. Achei que Enzo havia feito uma loucura. Onde estava ele, onde estava Giovanni? Sua resposta foi (...):

‘Tive sonhos intranquilos a noite toda, Rita, quando despertei vi a janela aberta ao lado de seu leito. Nosso filho se foi. (...) Voando.’”

**Fred Di Giacomo é escritor e jornalista multimídia e acaba de lançar seu primeiro livro de poemas “Guia poético e prático para sobreviver ao século XXI” (Ed. Patuá). Já publicou dois livros infantis, desenvolveu games e seu contos estão reunidos em “Canções para ninar adultos” (Patuá, 2012)*



Ilustração desenvolvida por Alexandre Jubran - professor e ex-aluno da FAAP.



¡HOLA!
你好!
HI!

FA VESTIBU

QUEM SOMA EXPERIÊNCIAS,

Quem é FAAP, quer ser mais. Quer ir mais longe. Quer deixar sua marca no exterior. Você pode cursar até 4 disciplinas por semestre, sem

- ADMINISTRAÇÃO • ANIMAÇÃO (NOVO) • ARQUITETURA E URBANISMO
- ECONOMIA • ENGENHARIA CIVIL • ENGENHARIA DE PRODUÇÃO
- PUBLICIDADE E PROPAGANDA • RÁDIO E TV • RELAÇÕES INTERNACIONAIS

*Período noturno e mensalidades diferenciadas

INSCRIÇÕES ABERTAS



AP LAR 2017

MULTIPLICA OPORTUNIDADES.

mundo. Por isso, a FAAP tem uma formação múltipla e parcerias com faculdades custo, de qualquer curso de graduação e ter uma formação internacional.

- ARTES VISUAIS • CINEMA • DESIGN GRÁFICO E DE PRODUTO • DIREITO
- ENGENHARIA ELÉTRICA* • ENGENHARIA MECÂNICA* • JORNALISMO • MODA
- RELAÇÕES PÚBLICAS • TECNOLÓGICO EM PRODUÇÃO CULTURAL (NOVO)*

VESTIBULAR.FAAP.BR



FAAP
Desde 1947

A REALIZAÇÃO **DE UM SONHO...**

Por Yolanda Scavone Savoldi

... que se concretizou em agosto de 1970 e que, para contá-la, tenho que voltar no tempo.

Estava eu com pouco mais de 9 anos, junto à mamãe e irmãos, desde o falecimento de papai, morando com meus avós maternos. E, uma noite, quase terminando o jantar, meu avô abriu uma carta e, enquanto a lia, chamou minha avó (a “nonninha”), dizendo:

“*Giuseppi, viene qua*” (ela estava preparando a sobremesa, na copa). “*Viene a vedere cosa ci scrive ‘tuo’ figlio!*” Percebi que não era coisa boa, porque, ao contrário, teria dito: “*nostro figlio!*” A notícia era do irmão da mamãe, solteiro, que estava havia dois anos na Itália especializando-se na profissão de médico em universidades e hospitais milaneses. E, continuando, amargurado: “*Ma quello farabuto va via d’Italia, va in Germania* e em todo esse tempo não achou um dia para ir até a Basilicata e conhecer a terra das nossas origens e nossos parentes. *Che vergogna!* Não sei o que dizer a eles.”

E eu percebi lágrimas nos olhos dele. Aquilo me calou profundamente (nunca tinha visto um homem chorar) e no meu íntimo registrei: – Não fique triste, *nonno*, eu vou crescer. Ele não foi, mas

um dia eu vou para a Itália e juro que vou conhecer a cidade em que o senhor nasceu e das nossas origens. Prometo!

E o tempo foi passando... passando... Quis o destino que, já adulta, fui convidada a trabalhar numa empresa multinacional italiana. Estando lá já havia dez anos, e cada vez mais gostando do convívio e do meu trabalho, em meio a tantas coisas boas que a firma proporcionava, veio uma notícia auspiciosa.

A firma ia patrocinar para os funcionários uma viagem anual à Itália para conhecer Milano, cidade-sede mundial da empresa, oferecendo enormes facilidades, além da regalia de ficarem hospedados três dias em Milão e na região do Lago Maggiore. Os outros 22 dias seriam reservados para que cada grupo fizesse seu roteiro, que se estenderia até o dia estabelecido para voltar ao Brasil. Isso seria uma oportunidade única de ir à Itália. Comecei a me animar com essa feliz ideia. E, com o incentivo de uma colega e amiga italiana, na companhia da mãe dela, em agosto de 1970, partimos para a Itália.

Quando o piloto do avião anunciou que estávamos atravessando o Marrocos, eu senti uma



pulsção diferente. Pouco tempo depois, com o anúncio de que estávamos atravessando a Sicília e logo estaríamos em Roma, aí me deu um nó na garganta, e, emocionada, não contive as lágrimas. E ouvi a mãe da minha amiga dizendo:

– *Dina* (meu apelido), *ma che brutta figura, perchè piange?* Não respondi. Ela não entenderia. As grandes dores, como as grandes alegrias, são mudas. Era aquele sonho que se realizava após 36 anos!

E assim começou o meu deslumbramento por conhecer tantas e tantas belíssimas cidades italianas.

Após alguns anos, estive lá uma segunda vez, e somente na terceira viagem à Itália, em agosto de 1982, e estando no sul, precisamente em Nápoles, consegui me desligar do grupo por dois dias e ir de trem até Basilicata. Já perto da capital da região, Potenza, cheguei à cidade dos meus avós: Tito.

Não vou descrever os acontecimentos e tudo o que vivi naqueles poucos – mas encantadores – dias, cercada de parentes até então desconhecidos para mim. Sem nenhum exagero, fosse aquela estada transformada em um livro, seria um *best-*

seller, ou melhor, seria um tema de filme dirigido pelo saudoso e genial Vittorio De Sica. Uma maravilha!

E quando chegou a hora de ir embora, quase todos, compenetrados, me acompanharam até a estação de trem. Eu, já dentro dele, na janela saudando a todos, enquanto o trem apitava para partir, via todos me acenando e dizendo:

– *Ciao, Dina, torna... torna subito... È stato un piacere... torna ... torna.*

O trem começou a andar, e eu comecei a chorar. Dentro de mim, chamei meu avô:

– *Nonno*, adorei sua gente, tão cordial, afetuosa, dotada de tanta sabedoria e de coração simples, puro – como puro é o ar que respirei em sua cidade linda, linda, parecendo mais um presépio. Viu, *nonno*, foram 48 anos desde aquela noite. Estou chorando de felicidade por Deus ter permitido que isso acontecesse.

Cumpri a minha promessa, e aí vi meu avô me olhando docemente, também com lágrimas nos olhos. Mas, só que, desta vez..., elas eram de indisfarçável alegria.

Que bom!



A entrega do primeiro livro para os alunos que aprendem a ler é uma tradição do Colégio. Atualmente, há uma solenidade anual — a Festa do Livro — em que familiares prestigiam os novos leitores do Ensino Fundamental I. Na foto, datada de 1959, a ex-professora Dosolina Olivieri entrega o primeiro livro para a aluna Silvana Porretta.

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

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

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

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

Profissionais extremamente qualificados

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

Atividades especiais para terceira idade

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

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



CENTRO DIA 

www.amaobranca.org.br



associação beneficente
A MÃO BRANCA
de amparo aos idosos

Tel: (11) 5523-2055

Av. Santo Amaro, 6487 – São Paulo - 04701-100

centrodia@amaobranca.org.br



O Theatro Municipal recebe, em dezembro, uma montagem da ópera *Fosca*, com direção musical de Eduardo Strausser e direção cênica, cenografia, figurino, iluminação e coreografia do italiano Stefano Poda



ARTE

ARTE

Cultura/30

Entrevista/36

Ensaio Fotográfico/42

Por Laura Folgueira e Marcella Chartier

A DEMONSTRAÇÃO DE FORÇA DO POPULAR BRASILEIRO



Eduardo Ortega

Em 1969, a primeira mostra temporária do então recém-inaugurado Museu de Arte de São Paulo, o Masp, foi uma declaração contundente: seu objetivo era ampliar o conhecimento da arte popular brasileira e, ao mesmo tempo, a relação da instituição com artistas folclóricos ou *naïf* – historicamente, os museus são centros que não só valorizam, mas dão aval apenas a certo tipo de arte, excluindo, por exemplo, o artesanato. Em 2016, sua remontagem pretende fazer a mesma declaração: o museu é do povo.

A mão do povo brasileiro 1969/2016 foi concebida por Lina Bo Bardi, arquiteta responsável pela sede modernista; por Pietro Maria Bardi, seu marido e então diretor do museu; pelo cineasta Glauber Rocha; e pelo diretor teatral Martim Gonçalves. Quem chega ao primeiro andar do Masp – em geral, antes de subir ao terceiro para ver o rico acervo de muitas obras-primas europeias e algumas brasileiras –, encontra em torno de mil peças em exposição. São instrumentos, ferramentas, vestuário, mobiliário, carrancas e, sim, pinturas e esculturas feitas em várias partes do Brasil. Embora não houvesse registro exato de todas as obras expostas na primeira mostra, a curadoria se valeu dos mesmos museus e colecionadores que emprestaram as peças naquela época, pedindo trabalhos parecidos (ou seja, nada que tenha sido feito depois

de 1970), e manteve idêntica a sua disposição.

Em 1965, quando foi montada em Roma, a Embaixada Brasileira, voz dos generais da ditadura militar, mandou fechá-la, um ato ao qual o jornal *L'Espresso* dedicou a seguinte manchete: “L’arte dei poveri fa paura ai generali” (a arte dos pobres apavora os generais). Em 2016, mesmo que sem generais, a arte popular segue sendo revolucionária e poderosa. (Laura Folgueira)

A MÃO DO POVO BRASILEIRO 1969/2016

Masp: Avenida Paulista, 1578,
Bela Vista - Tel. (11) 3149-5959
Ter., qua. e sex. a dom., 10h às 18h;
qui., 10h às 20h
Até 29.01.2017
R\$ 25,00 (grátis às terças)

POP ITALIANO RENOVADO

Inegavelmente um dos galãs da música italiana, Tiziano Ferro costuma arrastar multidões nos países por onde passa – e o lançamento de seu novo álbum de inéditas, *Il Mestiere della Vita*, marcado para 2 de dezembro, já promete uma nova onda de devoção. Na cena desde 2001, quando estreou com *Rosso Relativo*, o cantor já tinha hits suficientes para lançar, em 2014, um álbum com “as melhores de”: o *TZN – The Best of Tiziano Ferro*. Ainda assim, desde 2011 Tiziano não lançava um álbum de músicas inéditas.

Especialmente conhecido no Brasil por uma de suas primeiras músicas, a melosa “Imbranato” – que diz “E scusa se ti amo...” e foi tema da igualmente melosa novela *Mulheres Apaixonadas*, na rede Globo, em 2003 –, o cantor amadureceu, e hoje suas canções, embora continuem firmemente calcadas no pop, trazem elementos da música italiana tradicional e elementos de voz de crooner norte-americano.

Do novo *Il Mestiere della Vita*, por enquanto, só foi divulgada a capa do disco, que mostra o cantor em uma estrada, com cenas urbanas surrealistas que lembram a cidade de Los Angeles – e com o nome do álbum reproduzido, ao fundo, com as famosas letras que formam a palavra “Hollywood”. Dois meses antes da estreia, o primeiro *single* ainda não tinha sido divulgado – os ansiosos para ver a transformação de Tiziano terão de esperar. (Laura Folgueira)

Tiziano Ferro,
Il Mestiere della Vita,
lançamento em 2 de dezembro,
preço ainda não divulgado



PIZZA FEITA DE TEMPO (E BOAS ESCOLHAS)

A Carlos Pizza abriu suas portas em fevereiro de 2015 com o objetivo de fazer suas redondas com massa de fermentação natural e, como na Itália, servi-las individualmente. Não demorou a ser reconhecida como uma das melhores pizzarias de uma cidade em que a concorrência é farta. E não só pela qualidade da massa, feita com farinha italiana e fermentada por 36 horas antes de ser aberta em discos, mas também por causa do molho feito a partir de tomates assados e dos ingredientes bem selecionados, em parte entre produtores artesanais (como os embutidos de Adriana Lopez, de São Bento do Sapucaí — a cidade dá nome a uma das opções do cardápio, inclusive, que leva presunto serrano, queijo parmesão, burrata e salsa).

Nas noites da casa aconchegante da Vila Madalena em que está instalada a pizzeria, em toda mesa se vê pelo menos uma das entradas. A mais famosa é o carpaccio, feito com carne cortada na ponta da faca, lascas de grana padano e azeite grego. Mas há também uma deliciosa abóbora assada com mascarpone e amêndoas e os cogumelos confitados com limão siciliano, grana padano e salsa — celebrando as combinações feitas com poucos e bons ingredientes.

O cardápio de entradas é tão sedutor que fica difícil ter parcimônia para deixar espaço no estômago para as pizzas. Mas faça isso, porque vale muito à pena. A aposta em combinações leves e inusitadas (a Da Horta tem folhas de beterraba, ricota e parmesão; as duas opções de Margherita levam mozzarella de búfala e há pizzas sem molho como a de cogumelos, novamente aqui com

Divulgação

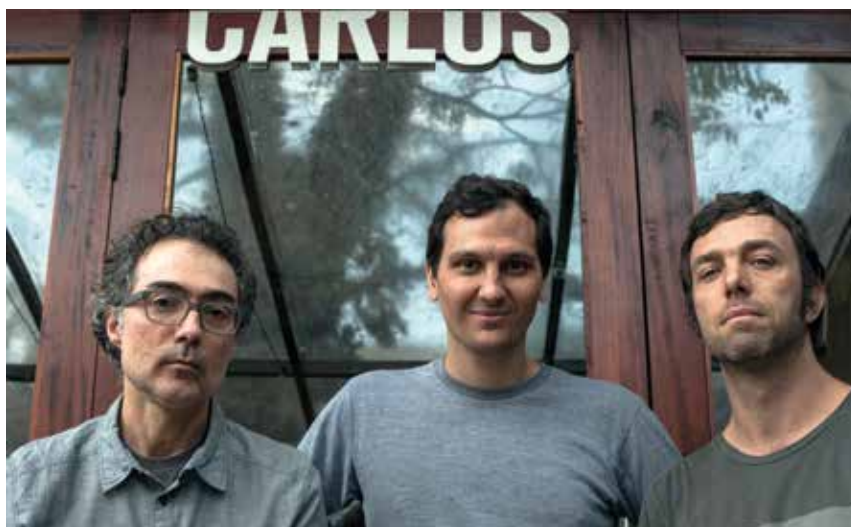


Lucas Terribili

raspas de limão, além de mozzarella, parmesão, alho e salsinha) funciona bem porque, novamente, não há ingrediente que não seja de alta qualidade. No final de semana, chegar cedo é melhor para escapar da fila de espera. Mas, se preferir a garantia de um movimento mais tranquilo um pouco mais tarde, tente de segunda a quarta — a Carlos Pizza abre todos os dias. (Marcella Chartier)

Carlos Pizza

Rua Harmonia, 501, Vila Madalena
Tel. (11) 3813-2017
Horário de funcionamento:
todos os dias, das 18h à meia-noite



Divulgação

O chef argentino Luciano Nardelli (no centro), responsável pela cozinha, já passou pelo DOM e pelo Riviera Bar. À esquerda, Carlos Verna, arquiteto que assina o projeto, e à direita o empresário Arthur Hirsch, também sócios da pizzeria

ÍSTRIA E VENEZA NO PALCO DO MUNICIPAL

As temporadas de óperas no Theatro Municipal de São Paulo costumam ser tão disputadas quanto variadas em tema, montagens e regências. A programação de 2016 traz, ao todo, seis óperas diferentes: Verdi em março, Puccini em maio e agosto, Shostakovitch em junho e Strauss em outubro, fechando, em dezembro, com uma peça ítalo-brasileira.

Fosca, a ópera que encerra esta temporada, é considerada a obra-prima do compositor brasileiro Antônio Carlos Gomes (também autor de *O Guarani*) e tem libreto do italiano Antonio Ghislanzoni, que, para sua criação, transpôs o romance *La festa della Maria*, de Luigi Capranica. Tão bem-aceita foi em sua época, que, depois de estrear em 1873 no prestigiadíssimo Teatro alla Scala de Milão, foi rerepresentada ali 15 vezes consecutivas. A ação, em quatro atos, começa na Ístria, onde piratas planejam, com fanfarrice, um

ataque a mulheres venezianas. Fosca, a protagonista, é irmã de um dos piratas e se apaixona pelo capitão veneziano Paolo, refém dos corsários. Rejeitada, planeja com Cambro, escravo de seu irmão, se vingar de Paolo, que, liberto, está de volta a Veneza.

A montagem do Theatro Municipal tem direção musical de Eduardo Strausser e direção cênica, cenografia, figurino, iluminação e coreografia do italiano Stefano Poda, em sua segunda passagem pelo Brasil para ensaiar o Balé da Cidade de São Paulo. A música fica a cargo da Orquestra Sinfônica Municipal de São Paulo (OSM) e do Coro Lírico Municipal de São Paulo. (Laura Folgueira)

THEATRO MUNICIPAL DE SÃO PAULO:

Praça Ramos de Azevedo, s/n, Sé
Tel. (11) 3053-2090
07, 08, 10, 11, 13, 15 e 17 de dezembro,
sempre às 20h - R\$ 50,00 a R\$ 160,00



Divulgação

AMIGAS EM TRANSFORMAÇÃO

O fim do primeiro romance da série napolitana de Elena Ferrante, *A amiga genial*, deixou os leitores em suspense: o que aconteceria, a partir dali, com as amigas protagonistas? A narradora, Elena Greco (carinhosamente apelidada Lenuccia), está angustiada em um momento crucial de sua vida, tentando se encontrar e descobrir quem é em um mundo que lhe parece cada vez mais limitado. Sua melhor amiga, Lina Cerullo, antes muito admirada por Elena, está por sua vez cada vez mais adaptada à realidade daquele provinciano bairro napolitano.

O segundo romance da tetralogia, *História do sobrenome*, retoma a história no mesmo ponto. Ambas estão com 16 anos e, assim, enquanto o primeiro volume dedicava-se à infância, este se debruça sobre a juventude e as acompanha passando por mudanças que incluem a vida com casamento e filhos, enquanto seguem tentando descobrir quem são.

Ajuda o leitor – mesmo aquele já familiarizado com o primeiro romance – o fato de o livro começar com um breve histórico de cada uma das famílias do bairro. É, também, indicativo da importância dos relacionamentos e da hierarquia social para essa história: a família do sapateiro Cerullo e a família do salsicheiro Carraci, agora, unidas; a família do

ALTERIDADE PÓS-MODERNA



Divulgação

O subtítulo de *Na base do farol não há luz: cultura, educação e liberdade* pretende ser a primeira porta a explicitar os assuntos nada simplórios dos quais vai tratar. É sobre eles, em uma perspectiva fundamentalmente pós-moderna, que discorre o filósofo italiano Mauro Maldonato ao longo de sete artigos.

A apresentação do livro antecipa: “Faz sentido integrar a existência de questões que digam respeito à humanidade como um todo?”. Embora a resposta afirmativa esteja implícita pela própria existência do volume, Danilo Santos de Miranda, que assina o texto, explica que “apesar das diferentes histórias de cada povo, de cada região, de cada continente, determinadas preocupações guardam uma relevância e um alcance capazes de transcender tal diversidade”.

A preocupação com a adaptação dos temas a realidades diversas, porém, existe. Se os textos de Maldonato trazem a ótica da universalidade e de uma vivência majoritariamente europeia, Santos de Miranda, sociólogo e diretor regional do Sesc São Paulo, finaliza o volume com um longo artigo chamado “Do outro ponto da costa”, sobre a formação histórica brasileira, citando pensadores como Marilena Chaui, Darcy Ribeiro e Caio Prado

Júnior, além de escritores como Machado de Assis e os modernistas Mário e Oswald de Andrade. Nesse ponto, o livro ganha um tom verdadeiro de diálogo e daquela alteridade pregada ao longo de suas páginas.

Não dá, porém, para negar: trata-se de um livro denso, que abrange das origens da democracia totalitária à existência de direitos culturais, passando por definições de conceitos de religião e liberdade. As citações de Maldonato demonstram uma bagagem intelectual ampla, e podem ir de Thomas Hobbes a Jürgen Habermas, passando por Hannah Arendt, Santo Agostinho e Søren Kierkegaard, entre muitos outros. Especialmente relevante, hoje, parece ser o artigo intitulado “No mundo como estrangeiros”, que coloca em perspectiva a questão da aceitação de imigrantes e refugiados.

A postura de leitor esperada, e talvez a única possível, é daquele que se envolve, estuda e aprende – trata-se de um livro que precisa de tempo de leitura e digestão. Quem se dedicar à tarefa pode chegar ao fim com novas perspectivas sobre assuntos essenciais à humanidade. (Laura Folgueira)

Na base do farol não há luz: cultura, educação e sociedade, Mauro Maldonato, tradução de Federico Carotti, Edições Sesc, 376 páginas, R\$ 50,00

contínuo Greco, onde ninguém ascende; a rica e arrogante família Solara, dona do bar e confeitaria, que domina o bairro por meio do capital. Em *História do novo sobrenome*, suas histórias passadas se reafirmam e transformam, e todas se entrelaçam de forma a modificar a vida das personagens.

Segue como tônica da série o destaque aos conflitos internos das garotas, e, entre dores e prazeres, acompanhamos, mais uma vez, o crescimento de Lila e Lenu. Ao fim, a legião de leitores-fãs conquistada por Ferrante (pseudônimo de uma autora que insiste em manter sua identidade em segredo) termina como no romance anterior: ansiosa por mais histórias e contente por saber que elas ainda estão longe de chegar ao ponto final. (Laura Folgueira)



Divulgação

História do novo sobrenome, Elena Ferrante, tradução de Maurício Santana Dias, Biblioteca Azul, 470 páginas, R\$ 44,90

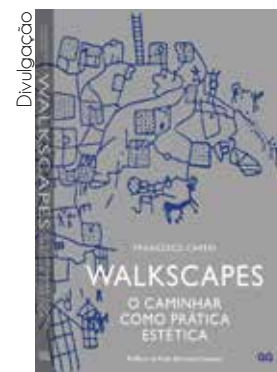
O CAMINHO SE FAZ CAMINHANDO

Vivemos em tempos que demonstram, todos os dias, que é mais que fundamental falar sobre o urbano: nossas cidades e como as ocupamos, modais de transporte, arte e cultura nos espaços coletivos. Tudo isso diz respeito a como existimos como cidadãos. E, para o arquiteto nascido em Roma Francesco Careri, essa questão é, fundamentalmente, estética.

Em *Walkscapes: o caminhar como prática estética*, ele traça uma espécie de genealogia do caminhar, desde os irmãos Caim e Abel – o primeiro, condenado a vagar para sempre depois de matar o último – até artistas como Hélio Oiticica e suas explorações de *delirium ambulatorium* por todo o Rio de Janeiro, Baudelaire e o ato de flunar, os dadás e suas visitas-excursões por Paris, chamadas de antiarte, entre outros. O caminhar, tantas vezes esquecido pelos próprios criadores do espaço urbano – arquitetos, engenheiros, políticos – sempre foi encampado por filósofos, poetas, cineastas, que a partir daí criam suas obras. Uma das principais referências de Careri é o grupo Stalker, que, em 1995, inspirado pelo filme homônimo de Andrei Tarkovski, empreendeu uma

caminhada artística de 60 quilômetros por Roma e arredores.

Andare a zonzo, flunar, caminhar à toa é uma prática que pode parecer natural na Roma natal do autor, em que os carros andam de forma caótica e o caminhar, por sua vez, é recompensado com ruínas, catedrais, charmosas vielas, restaurantes simples onde se pode tomar um capuccino ou uma taça de vinho da casa. Está longe, porém, de ser a única cidade que se presta a esse exercício: o próprio Careri já flanou por São Paulo e Salvador, por exemplo, perdendo-se e atravessando portões e muros. Independentemente de grandes monumentos, Careri defende que caminhar a esmo é a única forma de encontrar o que não está marcado em mapas nem guias. É, assim, uma defesa da mais verdadeira forma de ocupação das cidades – como define Paola Berenstein Jacques no prefácio da obra, intitulado “O grande jogo do caminhar”, trata-se do “caminhar como forma de ver paisagens e, também, como modo não somente de ver, mas, sobretudo, de criar paisagens”. (Laura Folgueira)



Divulgação

Walkscapes: o caminhar como prática estética, Francesco Careri, tradução de Frederico Bonaldo, Editora Gustavo Gili, 184 páginas, R\$ 90,00

{ENTREVISTA}

Nelson Aguilár

José Roberto Aguilár entrou no Dante aos 5 anos em 1946 e estudou no Colégio até se formar, em 1960



UM POLIARTISTA

Com um vasto repertório no mundo das artes, o ex-aluno José Roberto Aguilar relembra momentos marcantes da carreira e reflete sobre a cultura atual

Por Barbara Ramazzini

No bairro do Bixiga, a casa de José Roberto Aguilar é, de fato, o que parece: o lar de um artista. A construção, datada de 1902 e repleta de telas enormes, livros e discos, é residência de Aguilar há 20 anos. Aos 75 e com uma carreira prolífica, o pintor, performer, escritor, músico e videomaker estudou no Dante Alighieri entre 1946 e 1960.

Foi no Colégio que ele conheceu um grande amigo que também viria a se tornar artista: o cantor Jorge Mautner. Os dois aprenderam a pintar juntos e, quando se deu conta, Aguilar estava expondo suas obras na 7ª Bienal Internacional de São Paulo, em 1963. Era a primeira de muitas que se seguiriam. “Quando tive esse reconhecimento tão prematuro, me dei conta de que a pintura era o que eu queria fazer. Eu estava inteiro ali”, relembra.

Em plena ditadura militar, tempos difíceis também para a produção cultural, Aguilar exilou-se em

Londres, no final dos anos 60. Estimulado pela liberdade e pela convivência com artistas como Caetano Veloso e Gilberto Gil, foi lá que ele cresceu em sua arte. Quando foi morar em Nova York, anos mais tarde, descobriu mais uma forma de se expressar: a videoarte. De volta ao Brasil, trouxe consigo sua câmera e suas experimentações, e se tornou o precursor dessa forma de arte por aqui.

Foi por meio da videoarte que se aprofundou em performance e música. “Não há mais uma linha que divide as artes. Hoje é tudo uma coisa só”, garante ele, que acredita que estamos entrando numa nova era. “Daqui a pouco você não vai mais ver o filme como espectador, mas fará parte dele.”

Com os sapatos e as roupas respingadas de tinta, deitado confortavelmente em seu sofá de veludo verde, José Aguilar conversou com a DANTECultural.

Aguilar na Casa Azul, em 1977, em frente ao quadro “Soninha lendo manifesto antropofágico” — quadro de 1974



Arquivo pessoal

DC: Por que escolheu o bairro do Bixiga para morar? Sua família é de origem italiana?

José Roberto Aguilar: Esta casa é de 1902, estou aqui há 20 anos. A casa já foi completamente remodelada, mas a fachada foi conservada. E na casa ao lado fica meu ateliê. Eu nunca saí daqui do Bixiga. Morei em vários lugares, na Joaquim Eugênio de Lima, na Ribeirão Preto – meus pais tinham uma casa lá. Eu sou do bairro mesmo. Tenho família italiana por parte de mãe, de Nápoles, a família T’Aulizio. Acredito que meu avô tenha chegado ao Brasil no começo do século XX. Ele era farmacêutico. Tinha uma farmácia a duas quadras daqui para cima.

DC: E quando começou a estudar no Colégio Dante Alighieri?

JRA: Entrei no Jardim de Infância, numa época muito antiga, em 1946, com 5 anos de idade. E o Dante Alighieri não se chamava assim. Seu nome era Visconde de São Leopoldo: por causa da 2ª Guerra Mundial, tiveram que mudar o nome original. E saí de lá em 1960, no final do Clássico

[atual Ensino Médio].

DC: De que se recorda dessa época de estudante?

JRA: Eu tinha cinco irmãos e todos estudaram no Dante. O primeiro dia em que entrei no Colégio, fui conduzido pelo meu [segundo] irmão mais velho, o Renato. Eu chorei, aquela coisa toda, e fui levado por ele até a sala do Jardim de Infância. O mais velho de todos, o Luís, havia feito a mesma coisa com o Renato, e eu, como o irmão do meio, fiz com os mais novos. Era um ritual nosso.

DC: E você se lembra dos professores?

JRA: Eu tinha professores maravilhosos, mas nossa, minha memória é muito ruim. Me esforçando aqui: tinha o Salvador Callia, professor de Música. Vicente Mecozzi, de Desenho, no Ginásio.

DC: Acredito que tenha sido a disciplina em que se saía melhor.

JRA: Que nada! Fui um dos poucos alunos que quase foram reprovados em Desenho. Ele chegou

a falar para mim: “Nunca na história deste Colégio reprovamos alguém em Desenho. Você deveria ser mil vezes reprovado, mas o que se pode fazer...”.

DC: *Como isso aconteceu?*

JRA: Sempre fiz tudo errado, era muito desajeitado para desenho. Mas era muito bom em literatura.

DC: *E a literatura influencia muito sua arte. Você lia bastante?*

JRA: Exato. Primeiramente, eu queria ser escritor, porque a leitura sempre me acompanhou, independentemente de qualquer coisa. Meus pais eram de classe média baixa. Meu pai fez uma fortuna no comércio, mas não tinha muito conhecimento cultural, e minha mãe era dona de casa. Tínhamos três coleções, mais por decoração, mas li todas, ainda pequeno. Eram Eça de Queiroz, Machado de Assis e “A Vida dos 12 Césares”, de Suetônio. E quando eu fiquei amigo do [músico] Jorge Mautner, o pai dele, o padrasto, a mãe, eram de um nível cultural maravilhoso. Então, eu tive acesso a uma cultura maior, Kafka, Dostoiévski, física quântica, história da filosofia, da civilização. Alcancei um patamar mais universal da literatura por influência deles.

DC: *Como conheceu o Jorge Mautner?*

JRA: Nós nos conhecemos no Dante! Estudamos desde o Ginásio juntos. Depois fomos para o 1º ano Científico, que foi um horror. Repetimos, nada a ver com a gente, eram muitas matérias de exatas, e nós éramos artistas. Ainda acabei indo para Economia, em 1963, na USP. Fiquei um mês. Aí, fui aceito para expor na Bienal de São Paulo e pensei: “É isso, sempre foi isso”; e, bem, está aí.

DC: *Então, você nunca tinha pensado na arte como uma profissão até a Bienal?*

JRA: Não tinha essa preocupação da sobrevivência. Quando chegou a pintura em mim, pensei: “Isso sou eu”. Não tinha outra opção. A Economia era mais para dar uma satisfação aos meus pais. Eu fui reconhecido muito cedo. Particpei da Bienal de 1963, 1965, 1967, 1969, e por aí vai. Mas, como sobrevivência, só consegui começar a ganhar algum dinheiro a partir de 1980.

DC: *E a pintura entrou em que momento?*

“Não tinha essa preocupação da sobrevivência. Quando chegou a pintura em mim, pensei: ‘Isso sou eu’. Não tinha outra opção.”

Arquivo pessoal



O artista em Nova York em 1971, com uma câmera Panasonic colorida

JRA: Foi quando o Mautner disse que o pai, ou tio, do padrasto dele era pintor e só pintava paisagens de neve. “Eu vou vê-lo pintar e depois conto para vocês como se faz” [risos]. Ele foi lá, viu, voltou e falou: “É fácil! É só comprar tela, tinta óleo, pincel e começar a pintar.” Começamos nós três a pintar. Eu era o pior deles, mas depois a pintura tomou conta de mim. Tinha na época uns 17 ou 18 anos.

DC: *Depois de formado, em 1970, você se exilou em Londres. Como foi viver fora do país, nessa época, junto com Caetano Veloso, Gilberto Gil, entre outros?*

JRA: Foi maravilhoso! Eu era do Partido Comunista aqui e, de repente, começamos a ficar muito visados, apesar de eu não ter participado da luta armada. E, mais do que isso, depois do AI-5, em 1968, o país ficou tenebroso. E quando fui visitar, em 1969, o Mautner em Nova York, minha cabeça abriu. Vi aquela coisa maravilhosa da cultura *hippie* e *beatnik*. Era uma liberdade muito grande. Fui ver os filmes do Andy Warhol e, apesar de falar mais ou menos inglês, aquilo me tocou. Em Londres, logo que cheguei, fui para a Ilha de Wight ver o Jimi Hendrix, junto a Caetano e Gil. Foi uma amplidão na mente muito grande para mim.



Cantando em show da Banda Performática em 1982, na Praça Benedito Calixto, em São Paulo

DC: *E, depois, você voltou para Nova York, para morar.*

JRA: Sim, morei um tempo lá, pinte bastante. E foi lá que eu comprei a minha câmera Sony Open-Reel, e morava num prédio só de artistas no bairro do East Village. Tinha um nível de democracia tão absurdo naquela cidade. Lembro-me quando houve a vitória dos vietcongues, houve uma aglomeração no Central Park. Você já imaginou que democracia é essa, com os americanos, que perderam a guerra, festejando a vitória do Vietnã?

DC: *Você foi um dos precursores da videoarte no Brasil e teve o primeiro contato com essa forma de expressão artística ainda em Nova York. Como aconteceu esse encontro?*

JRA: Essa questão de vídeo vem de antes de Nova York. É uma questão até histórica. Quando era pequeno, meu pai comprou num leilão um lote que incluía uma coleção enorme de soldadinhos de chumbo, trenzinhos elétricos e máquinas e filmes 16 mm. Ele virou um cinéfilo e criou uma filmoteca, que chamava Rainha. Então, com uns 12 anos, eu passava filmes “a domicílio”. Ia na casa de gente muito rica para projetar filmes. Por isso, esse lado imagético foi muito grande para os meus irmãos e para mim. Em Londres, por exemplo, veio se hospedar comigo o cineasta Hector Babenco, que foi para lá gravar uma corrida do piloto Emerson Fittipaldi. Eu já tinha uma câmera Super-8 e fui com ele. E aí, quando me deparei, em Nova York, com aquela câmera em que eu podia ter uma hora de fita, aquilo virou um tesouro em minhas mãos.

DC: *E como você trouxe essa experiência ao Brasil?*

JRA: Lá, em 1975, 1976, comecei a fazer um vídeo, *Where is South America?*, que terminei aqui. A partir dele, fiz vários outros. Organizei o primeiro encontro de videoarte em São Paulo. O vídeo foi recebido muito bem no país, as pessoas tinham a cabeça aberta. Depois, saí de trás das câmeras e me joguei para frente dela, com as performances. Em 1981, fiz a Banda Performática, por causa do vídeo.

DC: *Quem participava dessa banda era o Arnaldo Antunes, certo? Ele até se assemelha muito a você,*

Reprodução



Duas obras de Aguilar: “Anima”, que entrou na Bienal de 1963, e um quadro da série “The Sufis”, de 1984

no sentido de ser um artista plural, que atua em várias frentes. Como vocês se conheceram?

JRA: Eu tinha um ateliê chamado Casa Azul, morava ali. Certa vez, uma amiga arquiteta, a Uche, me disse que o irmão dela estava saindo de uma casa perto da USP, estudava Letras, e perguntou se ele poderia morar ali comigo. Era o Arnaldo Antunes. Tivemos uma sintonia incrível. Fizemos uma performance na Pinacoteca, em novembro de 1980, o “Concerto de Piano com Luvas de Boxe”, e ele tocava extintor de incêndio [risos]. Foi um sucesso imenso, dentro de uma contracultura muito maluca. Depois fomos para o Festival de Música da PUC, no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro. E eu toquei guitarra com luvas de boxe, enquanto o Arnaldo tocava o extintor com aquela poeira branca toda. Tivemos que sair correndo para não apanharmos. Mas ficamos tão felizes com a junção dos nossos trabalhos que, no ano seguinte, fizemos a Banda Performática, com música e letra.

DC: Você acompanha os artistas que fazem videoarte hoje?

JRA: Videoarte não existe mais. Agora vídeo é tudo, as artes se unificaram, não existe mais uma linha limitante de expressões artísticas. O que acredito é que a realidade aumentada é a grande revolução em que estamos entrando, depois da massificação das imagens. Daqui a pouco você não vai mais ver o filme como espectador, mas fará parte dele. Acho que está para acontecer uma mudança muito grande, em muito pouco tempo.

“Videoarte não existe mais. Agora vídeo é tudo, as artes se unificaram, não existe mais uma linha limitante de expressões artísticas.”

Arquivo pessoal



Em instalação na Bienal de São Paulo, em 1979

Por Barbara Ramazzini

Primeiro os contornos a lápis nas peças de cerâmica ainda brancas e opacas. Depois, a pintura, com pincéis finos e delicados que colorem os desenhos. Os objetos ficam por mais de um dia em um forno que beira os mil graus Celsius de temperatura. E permanecem lá dentro mesmo depois que ele é desligado, recebendo o calor que decresce, até que sejam retirados ainda quentinhos, como se fossem uma fornada de pães. Dali saem vasos, pratos, potinhos e potões, xícaras e peças decorativas.

Há pelo menos sete séculos é assim que se repete o processo de produção da cerâmica de faiança. O nome vem da cidade de Faenza, que na região italiana da Emilia Romagna, ainda hoje é uma das capitais mundiais dessa arte — tendo tido seu auge no período da Renascença (entre os séculos XVI a XVI). Em São Paulo, a oleira Iris Galletti Nogueira dá continuidade à tradição em seu ateliê, onde recebe alunos que ajudam a manter viva essa arte centenária.













Folha de taioba, uma Panc (planta alimentícia não convencional) usada pela chef Silvia Percussi na receita da seção Mesa Consciente



COMIDA

Gastronomia/50

Mesa Consciente/54

Refettorio Gastromotiva/56



Na foto, o aquário em que o cliente escolhe entre vários tipos de mozzarella e salada.
A maioria dos ingredientes é orgânica

ÍTALO-MEDITERRÂNEO MAS COM SOTAQUE NAPOLITANO

O Olea Mozzarella Bar, de Onorato Fiorentino e Giovanna Paternò, traz pratos classicamente italianos, apostando na qualidade dos ingredientes

Por Laura Folgueira

Fotos: Divulgação

Se ao pensar em comida italiana a primeira imagem que vem à sua cabeça são aquelas cantinas tradicionalíssimas, pense de novo. Em São Paulo, há um chef napolitano propondo que repensemos esse conceito, oferecendo comida italiana leve, feita com ingredientes orgânicos e seguindo uma tradição saudável. Trata-se do Olea Mozzarella Bar, de Onorato Fiorentino, restaurante hoje com três unidades paulistanas, todas em Pinheiros: a matriz, na rua Joaquim Antunes; um quiosque no Shopping Cidade Jardim; e outro dentro da loja da Mercedes Benz na avenida Faria Lima.

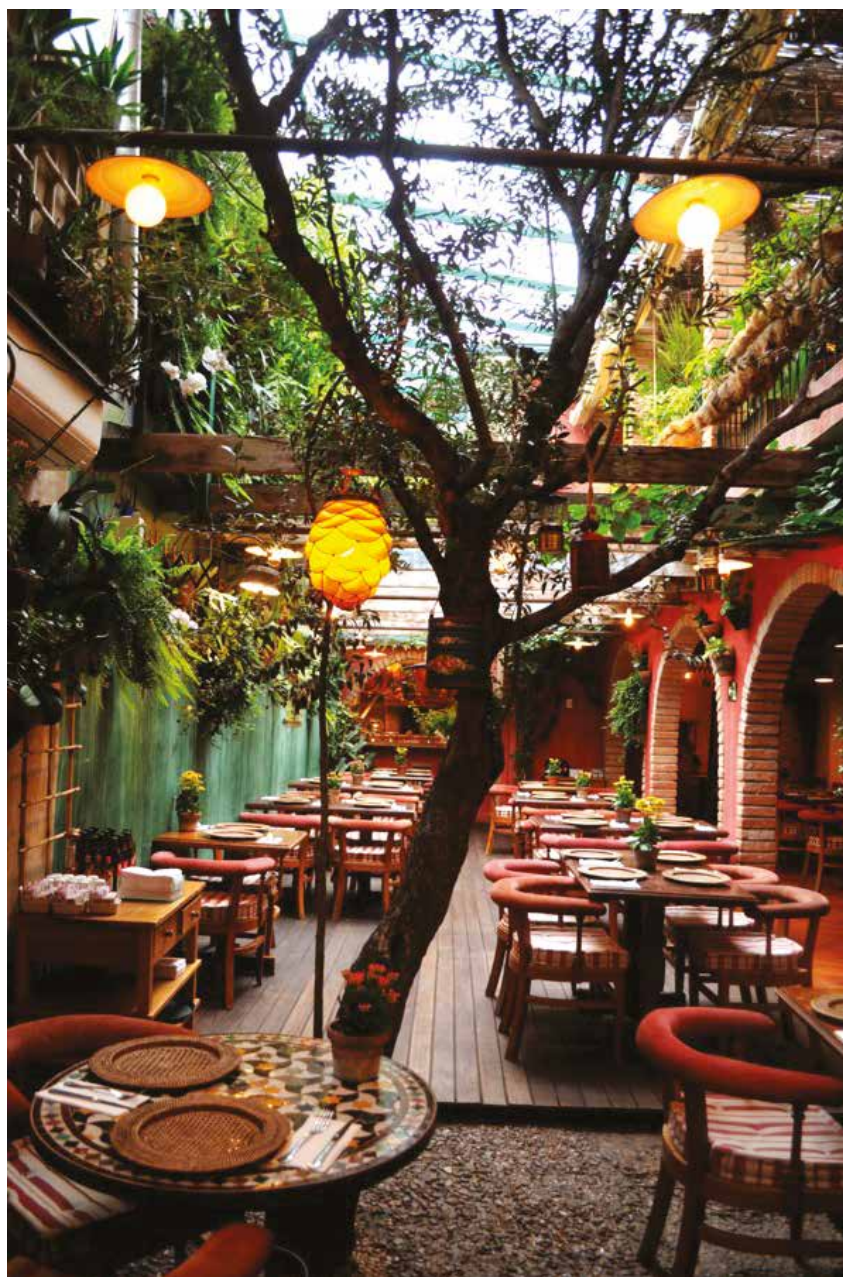
Embora o chef seja original de Nápoles, a inspiração para a criação do cardápio veio da região do Mediterrâneo. A exceção a essas raízes mediterrâneas fica por conta da pizza, que é servida à noite e segue as regras napolitanas. “O principal da pizza napolitana é que ela é muito leve nos ingredientes. É feita sempre com mozzarella de búfala, e os outros ingredientes, por exemplo, presunto e alcachofrinha, vão em pouca quantidade”, explica Onorato, que ainda cita a necessidade de ser a massa um pouco mais grossa e, claro, ser assada sempre em forno a lenha. Ainda cabe, no conceito do Olea, uma homenagem a outra região italiana, a Toscana – a arquitetura do restaurante faz lembrar uma típica vila, com direito a duas oliveiras, que inspiraram o nome do lugar.

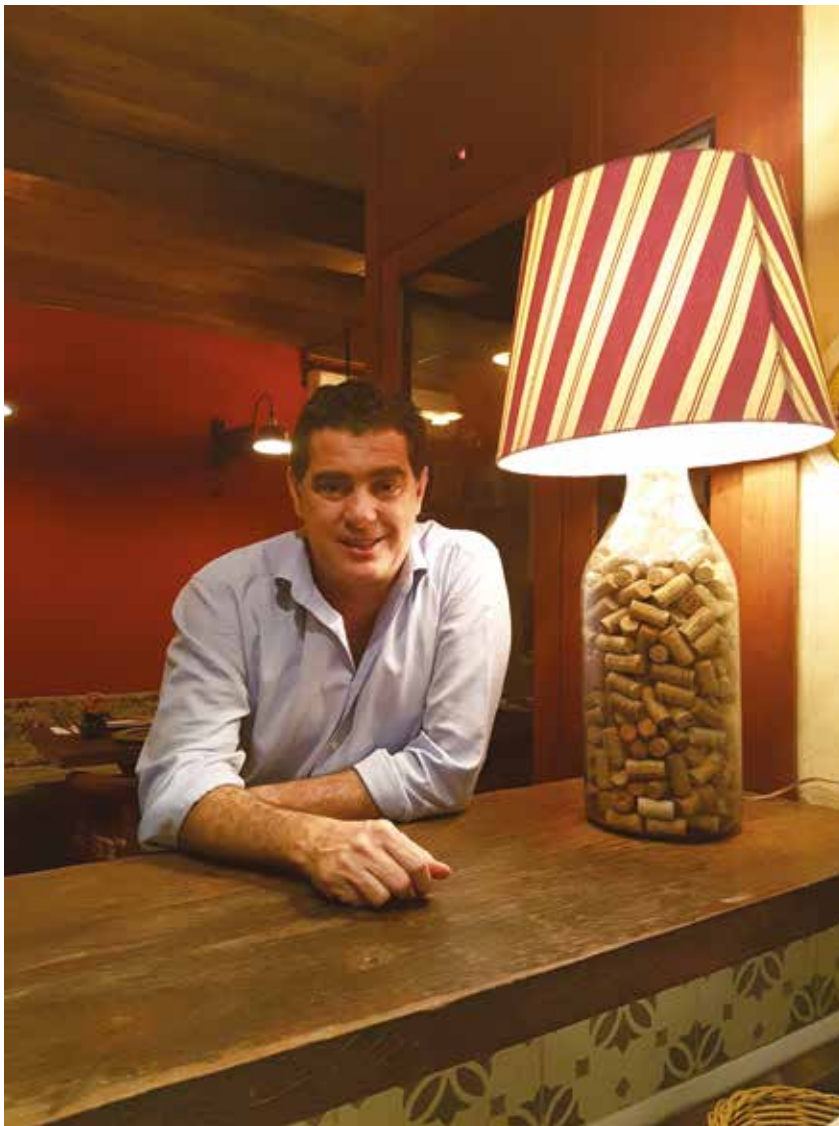
Ali, os reis são, porém, os produtos, todos de primeira linha. “Ingrediente é fundamental. Se não tiver uma boa matéria-prima, não se faz um bom produto final”, diz o chef. O azeite, por exemplo, é importado por ele próprio de um produtor na Sicília.

Mas o destaque da casa é outro produto. E o próprio nome do restaurante dá a pista: no cardápio, uma estrela brilha mais forte. E essa estrela é a mozzarella, feita por dois produtores selecionados pelo chef por serem, a seu ver, os melhores: La Bufalina e Búfalo Dourado. O próprio cliente escolhe um dos tipos de mozzarella expostos em uma espécie de aquário – há bolas de 60 ou 150 gramas: *bocconcini*, *burrata*, mozzarella defumada e mozzarella-cereja. Ficam ali também os componentes das saladas, que o freguês monta como quiser, escolhendo entre vegetais, queijos e

outras proteínas, além do molho. É ali, também, que se pode encontrar uma rara – mas certa – influência do país-sede do restaurante: uma das opções da cozinha é um brasileiríssimo bife com farofa. Ainda que haja um ótimo cardápio italiano a *la carte* (servido apenas às noites e em fins de semana), essa parte do negócio é considerada por Onorato, hoje, o carro-chefe da casa: “A ideia sempre foi ter um cardápio leve – as pessoas chamam de ‘saudável’. Quase tudo nas saladas, por exemplo, é orgânico, e este é o maior desafio: garantir a procedência dos ingredientes.”

A arquitetura do restaurante lembra uma vila toscana típica, com direito a duas oliveiras que inspiraram o nome do lugar





“Ingrediente é fundamental. Se não tiver uma boa matéria-prima, não se faz um bom produto final”, diz o chef e proprietário Onorato Fiorentino

Família hoteleira

Ainda falando com um sotaque carregado de Nápoles, Onorato atrai naturalmente a curiosidade: como teria chegado ao Brasil, país que ele, há quase 30 anos, escolheu como lar definitivo? A resposta traz um enlaçamento da história de seu pai com a sua. O patriarca, na Itália, trabalhava com hotelaria e, em 1976, foi convidado para vir ao Brasil gerenciar, na alameda Casa Branca, a abertura do primeiro hotel do grupo Residence no país – hoje, o luxuoso George V Residence.

Assim, trouxe para cá toda a família, matriculando os filhos no Dante Alighieri, próximo ao hotel – de modo

a não perder contato com a comunidade italiana. Onorato tinha então 13 anos, e por aqui ficaram por sete anos. Já formado, o filho decidiu seguir os passos do pai: foi estudar hotelaria na Suíça e ficou na Europa, trabalhando no ramo, por cinco anos.

“A hotelaria abre um campo para trabalhar no mundo inteiro, então eu trabalhei em diversos lugares por lá. Mas voltei ao Brasil para o casamento de um amigo e aí decidi ficar: praticamente todos os meus amigos estavam aqui”, relembra. Em terras brasileiras, a carreira foi longa e cheia de frutos: desde os anos 1990, ele foi proprietário dos restaurantes italianos Amici Mei e Onorato, da pizzeria Paper Moon, no Bixiga, do bar de inspiração cubana Azúcar, até chegar, em 2009, à abertura do Olea, em sociedade com a também chef Giovanna Paternò.

Voltando à Itália de dois em dois meses para visitar a família, Onorato não se arrepende da escolha: “O brasileiro e o italiano são muito idênticos no ‘latinismo’, e há muito mais semelhanças entre um italiano e um brasileiro do que entre um italiano e um francês – em tudo, até nos problemas”. Assim, tanto na vida quanto no cardápio de seu restaurante, o chef prova que farofa e pizza, ou Brasil e Itália, podem conviver perfeitamente – e, principalmente, com leveza.

Olea Mozzarella Bar

Rua Joaquim Antunes, 198,
Jardim Paulistano

Tel.: 3062-1535 e 3062-2575

Horários de funcionamento:

seg. a qui., 12h às 15h e 19h às 24h;

sex., 12h às 15h e 19h à 1h;

sáb., 12h às 17h e 19h à 1h;

dom. 12h às 17h e 19h às 24h.

RECEITA

Orecchiete com broccolis e salsicce

Ingredientes

1 pacote de massa tipo orecchiete
Brócolis, de preferência frescos
Linguiça tipo toscana
2 dentes de alho
Azeite de oliva extravirgem
Manteiga a gosto
Vinho branco
Parmesão ralado a gosto

Preparo

Em uma panela alta e com bastante água fervente e salgada, coloque o *orecchiette* e cozinhe até ficar *al dente* – não se esqueça de mexer constantemente a massa, para que não grude na panela. Sem jogar fora toda a água do cozimento, escorra.

Para o molho, limpe e lave os brócolis. Corte os talos. Aproveite a água do cozimento, que deverá ser fervida novamente, e coloque os brócolis por cerca de 5 minutos ou até que amoleçam. Pique a linguiça em pedaços bem pequenos (quase como se fosse moída).

Em uma frigideira média, coloque o azeite de oliva e, depois de aquecer, doure levemente os dentes de alho em fogo baixo. Junte a linguiça picada e, logo em seguida, o vinho branco. Deixe-a dourar bastante, entre 10 e 15 minutos, em fogo médio. Adicione os brócolis picados e a manteiga.

Coloque o *orecchiette* nessa frigideira e, com uma colher de pau, misture todos os ingredientes. Adicione o parmesão. Junte a água do cozimento até achar que a massa esteja suficientemente amalgamada com os outros ingredientes.



{MESA CONSCIENTE}



PANCS: DIVERSIDADE À MESA

Por Silvia Percussi Foto: Tadeu Brunelli

Tenho 52 anos de vida e 31 de gastronomia. E venho me sentindo um pouco entediada com nossa alimentação. Aqui no restaurante e em casa, elaboro muitos cardápios. Mas muitas vezes há dificuldade em inovar, pois as opções que o mercado oferece são as mesmas que nossa civilização conhece desde o Neolítico — sim, 90% dos alimentos são provenientes de apenas 20 espécies, descobertas pelos nossos antepassados nesse período. Isso sem falar na monotonia dos alimentos processados, para quem acaba optando por consumi-los.

Além de serem tão poucas espécies de alimentos, hoje usamos o mínimo de sua variedade, até porque muitas já foram extintas. Deram lugar, na terra e na nossa alimentação, a monoculturas transgênicas que ocupam grande parte das áreas cultivadas pelo mundo.

Portanto, por mais que você viaje por outros países — ou ande em São Paulo, pelo bairro mesmo — para comer alimentos de origens diversas, não necessariamente encontrará produtos realmente diferentes dos que costuma ter à mesa. É aí que entram as PANCS, as plantas alimentícias não convencionais, trazendo ares novos para a gastronomia.

PANCS são comestíveis e nascem em calçadas, terrenos baldios e beiras de estradas. Alguns exemplos são o coração da bananeira, a folha de taioba,

flores de hibiscos, de ipês, entre outras. Muitas são denominadas 'daninhas' por brotarem espontaneamente entre as plantas. A maioria das pessoas não se dá conta das suas funções alimentares, mas elas têm alto potencial nutritivo, além de permitirem maior diversificação do cardápio e, pensando na sustentabilidade em maior escala, aumentarem também as possibilidades de fonte de renda das famílias agricultoras — seja pela venda das próprias plantas, seja pela comercialização de produtos provenientes delas, como geleias, pães, farinhas. O turismo rural ou gastronômico também ganha com elas.

Não posso deixar de mencionar a Itália nessa história: foi lá que se instituiu, em 1767, o termo fitoalimurgia (*phytoalimurgia*), pelo médico e pesquisador Ottaviano Tozzeti, em consequência de um período de grande carestia, para indicar a possibilidade de alimentar-se colhendo aquilo que a natureza oferecia.

O Brasil detém a maior biodiversidade do mundo, reunindo, aproximadamente, de 15 a 20% das espécies do planeta. Dentro dessa riqueza, imaginam o quanto temos de PANCS? Cabe a nós também procurar saber, conversar com os feirantes e produtores sobre o assunto, perguntar sobre hortaliças diferentes e testar receitas novas!

TAIOBA RECHEADA COM BACALHAU

Ingredientes

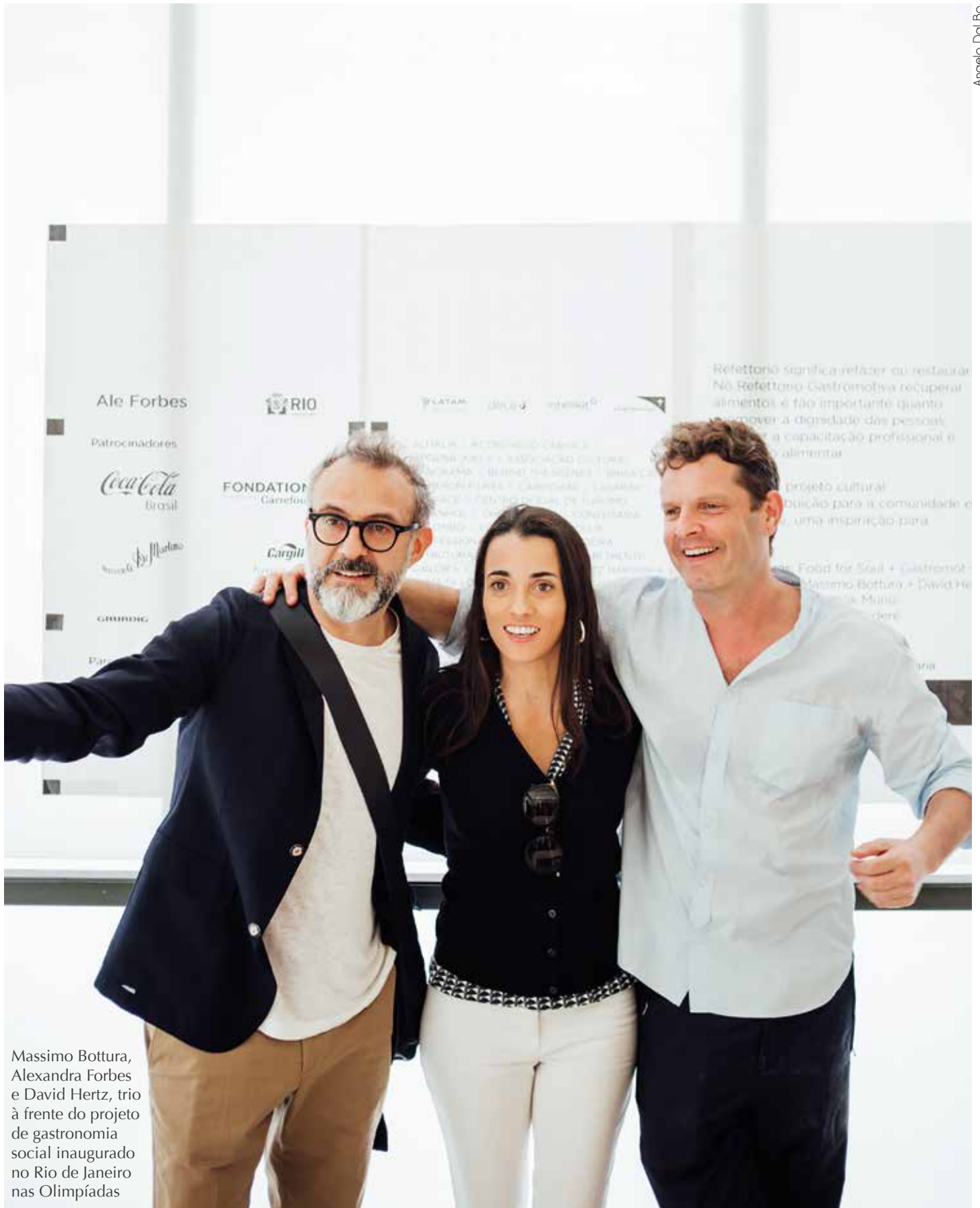
4 folhas médias de taioba
200 g de bacalhau demolido, limpo e desfiado
200 g de palmito picado
250 g de mascarpone
Folhas de manjeriço a gosto
1 colher (sopa) de pimenta-rosa
1 1/2 xícara (chá) de molho de tomate
queijo parmesão quanto baste

Modo de Preparo:

Ferva as folhas de taioba por 2 minutos. Escorra e reserve. Numa tigela, coloque o bacalhau, o palmito e metade do mascarpone. Misture até ficar bem homogêneo. Abra uma folha de taioba, retire o talo e recheie-a com a mistura de bacalhau. Repita até terminarem os ingredientes. Forre uma travessa refratária com molho de tomate e disponha as folhas de taioba recheadas. Sobre cada uma, distribua o mascarpone restante, o manjeriço e a pimenta. Polvilhe o parmesão ralado por cima e leve ao forno por 10 minutos. Sirva em seguida.

{REFETTORIO GASTROMOTIVA}

Angelo Dal Bo



Massimo Bottura, Alexandra Forbes e David Hertz, trio à frente do projeto de gastronomia social inaugurado no Rio de Janeiro nas Olimpíadas

COMIDA É CULTURA

Uma ideia do chef italiano Massimo Bottura tomou forma em um projeto comunitário no Rio de Janeiro liderado por mais dois brasileiros comprometidos com a gastronomia social

Por Marcella Chartier

Uma refeição completa, com entrada, prato principal e sobremesa. Em um espaço projetado por um arquiteto, com obras de arte, móveis feitos por designers, atendimento acolhedor. É o que o Refettorio Gastromotiva, espaço aberto no bairro da Lapa, no Rio de Janeiro, proporciona para pessoas em situação de vulnerabilidade social. Para além dos menus — vários deles elaborados por chefs que visitaram o projeto e são renomados no Brasil e no mundo —, o alimento está no tratamento digno, na mesa compartilhada e no conhecimento sobre ingredientes e desperdício: as receitas feitas ali são compostas de itens que costumam ser descartados por estarem próximos do prazo de vencimento ou por não seguirem padrões estéticos esperados pelos consumidores. Aberto no dia 9 de agosto para aproveitar a visibilidade das Olimpíadas, o Refettorio foi abastecido, até o dia 19 de setembro, pela empresa de *catering* responsável por atender o parque olímpico. Depois de um fechamento temporário para reorganização de equipe e finanças, reabriu no dia 8 de novembro e continua recebendo, da mesma empresa, os legumes, verduras e frutas que teriam ido para o lixo.

Em vez disso, esses itens se tornam pratos como sopa de feijões e vegetais, estufado de carne com molho de banana e purê de mandioca, sardinha e abobrinha grelhadas com purê de abobrinha e pesto de salsa. Essas foram algumas das opções servidas durante o período olímpico no espaço, construído em apenas 55 dias em um terreno cedido pela prefeitura carioca por dez anos. À frente do projeto, estão a crítica gastronômica Alexandra Forbes, David Hertz, chef e empreendedor social, e Massimo Bottura, chef italiano cujo restaurante em Modena (Osteria Francescana) foi eleito em 2016 o melhor do mundo. A obra, assinada pelo arquiteto Gustavo Cedroni, ganhou um painel do artista Vik Muniz, mobiliário dos Irmãos Campana e iluminação idealizada por Maneco Quinderé.

Depois de pronto, o Refettorio recebeu, até 19 de setembro, em média 70 pessoas para cada jantar, totalizando mais de 2.600, todas atendidas por ONGs e instituições locais. “Tivemos noites só de crianças, outras com moradores de rua que frequentam abrigos na região, outras com transexuais de uma organização próxima focada em atendê-los”, conta Alexandra Forbes. Ela,

O espaço do Refettorio
Gastromotiva, erguido
em 55 dias com projeto
do arquiteto Gustavo
Cedroni, painel de Vik
Muniz e mobiliário dos
Irmãos Campana



que é crítica gastronômica (editora contribuinte da revista *GQ Brasil* e colunista da revista *São Paulo, da Folha de S.P.*), queria deixar um legado de trabalho mais concreto do que seus textos e livros. E aproveitou os contatos feitos ao longo da carreira para isso. “Querida fazer algo de que pudesse me orgulhar. Meu trabalho como crítica sempre foi falar sobre os feitos dos outros e agora tenho um feito meu”, diz. “Amo o Rio de Janeiro, e tanto eu quanto o David tínhamos certeza de que, se foi bom para Milão, seria ainda melhor para essa cidade tão cheia de problemas e necessidades.” Ela se refere ao Refettorio Ambrosiano, criado em Milão no ano passado por Massimo Bottura com moldes semelhantes: lá, utilizavam-se os ingredientes excedentes da Expo Milão (cujo tema foi comida e nutrição) para produzir refeições para a população carente do subúrbio do município. Foram mais de 65 chefs de vários países cozinhando durante o evento. Foi Alexandra que fez a ponte entre Massimo e David.

Para alimentar a alma

Massimo Bottura, mesmo antes de ser considerado o melhor chef do mundo, já ostentava três estrelas Michelin. Mas é conhecido também por sua atuação como ativista. A *Food for Soul*, organização criada por ele, tem como um de seus objetivos atuar no combate ao desperdício: 1,3 bilhão de toneladas de comida são jogadas fora todos os anos, em um mundo em que 800 milhões de pessoas ainda passam fome. Além disso, Massimo defende que o papel da comida vai muito além de sustentar nossos corpos, indicando que o conceito de alimento transcende aquilo que servimos à mesa. A propósito, “proporcionar ambientes inclusivos que nutrem o corpo e a alma ajuda a levar dignidade à mesa” é um dos ideais que regem a organização. Comida, então, também é arte. E conforto, acolhimento, transformação.

Como disse em entrevistas à época da abertura do Refettorio, Massimo quer oferecer uma comida reconfortante para fazer com que as pessoas que

a recebem sintam-se “milionárias”. “Não é caridade, é cultura”, ele sempre repete. E assim foi na primeira noite do Refettorio, em que ele mesmo cozinhou, tendo ouvido depois, da boca de dois homens que jantaram ali, que aquela tinha sido a primeira vez que eles haviam sido tratados como seres humanos.

Um restaurante-escola

No Rio de Janeiro há um diferencial em relação à iniciativa de Milão: o Refettorio leva o nome da OSCIP Gastromotiva, que, liderada pelo chef David Hertz, atua há dez anos em projetos de educação e gastronomia, oferecendo cursos de capacitação em cozinha para jovens de baixa renda, entre outras ações baseadas na transformação social por meio da comida. Nos 45 dias de olimpíadas e paraolimpíadas, o Refettorio funcionou com o trabalho de aprendizes provenientes dos cursos da Gastromotiva no Rio de Janeiro e em São Paulo. Com a reabertura, o projeto segue com a mesma veia educacional. “Teremos cursos e palestras para aprendizes. O Refettorio agora é mais um *hub* [eixo] de gastronomia social, em que os jantares para a população carente serão uma parte de um trabalho mais complexo”, diz Alexandra.

As equipes da cozinha puderam, no período olímpico, aprender e trabalhar lado a lado com nomes como Roberta Sudbrack, Alex Atala, Rodrigo Oliveira, Bela Gil, Alain Ducasse, Albert Adrià, entre vários outros. Para 2017, já há uma lista de chefs convidados, a ser divulgada no início do ano.

Apesar da abertura do Refettorio para almoços pagos ao longo da semana, a sustentação do espaço ainda precisa de patrocinadores. Das empresas que apoiaram financeiramente a primeira fase do projeto, somente uma se manteve como parceira: a fundação Cargill. Além disso, há ainda o apoio da empresa de *catering* Behind e da Benassi, maior empresa de hortifrúti do Brasil.

Refettorio, em latim, significa refazer, restaurar. E esse conceito vale não apenas para transformar pão velho em farinha ou em migalhas que podem compor um prato de massa ou salada, para fazer de uma manga supermadura um sorvete ou para usar os alimentos em sua totalidade (“do nariz ao rabo e da raiz às folhas”, princípio da cozinha popular italiana), mas também para devolver às pessoas que se alimentam naquele espaço coletivo a dignidade que lhes foi tirada. Mesmo que seja só por uma refeição, isso está acontecendo no Refettorio Gastromotiva.



Angelo Dal Bo



Divulgação

A chef Manu Buffara e a atriz e cozinheira Carolina Ferraz estiveram entre as convidadas para assumir a cozinha do Refettorio na primeira fase do projeto



O italiano é universal

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

Aprenda a língua italiana na AEDA



ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI

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

Telefone: (11) 3284-6011

aeda@aeda.com.br

www.aeda.com.br

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

INOVAÇÃO COM QUALIDADE

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

Entrevistada: Marcia Padilha

As crianças e os jovens estão imersos no mundo digital. As tecnologias estão inseridas na maioria das atividades realizadas atualmente, e a escola é o espaço onde elas atuam como ferramentas facilitadoras, em que suas funcionalidades são aproveitadas ao máximo. Mas a tecnologia por si só não basta. Precisamos ficar sempre atentos à forma como a utilizamos no dia a dia escolar. Conversaremos sobre isso com a entrevistada desta edição da DANTECultural: Marcia Padilha. Mestre em História Social pela Universidade de São Paulo, por vinte anos atuou junto a secretarias de educação, ONGs e fundações empresariais, envolvendo-se também, internacionalmente, na cooperação em formação docente, avaliação, desenvolvimento de projetos e pesquisas sobre tecnologias, cultura digital e inovação para a qualidade educativa. Tem vários artigos e livros publicados. Nos últimos anos, vem desenvolvendo processos formativos experimentais baseados em autoria, autonomia e colaboração para educação básica e ensino superior. É coidealizadora do LED – Laboratório de Experimentações Didáticas, parceira na MEIO e criadora do projeto CriaMundi, de formação de equipes escolares.

DC: Qual o papel das tecnologias no mundo de hoje?

Marcia Padilha: As tecnologias digitais, a internet, as redes sociais e os mais diversos tipos de aplicativos nunca estiveram tão acessíveis, literalmente em nossas mãos, via celular. A presença das tecnologias no mundo de hoje é muito grande, mas, de fato, o papel delas sempre será definido por nós. Podemos utilizar as redes sociais para salvar vidas ou para cometer *ciberbullying*. As tecnologias possuem o potencial de nos emancipar, mas também de nos escravizar.

DC: Como levar as tecnologias para a sala de aula a serviço dos conteúdos e gerar oportunidades de ensino?

MP: As metodologias em torno de projetos e desafios, pesquisa e criatividade, que exigem responsabilização pela própria aprendizagem e pelo “aprender a aprender”, aquelas que colocam os alunos como produtores e não apenas consumidores de tecnologias, e que apresentam sentido àquilo que eles produzem, têm obtido maior sucesso, seja pelo interesse dos alunos, seja por produzir usos contextualizados,

Marcia Padilha, mestre em História e especialista em tecnologias, cultura digital e inovação para a qualidade educativa



“Estamos falando não apenas do uso de tecnologias, mas da entrada em uma nova cultura propiciada por elas: a cultura digital, cujas características incluem aprendizagem colaborativa, produção coletiva, autoria e situações bastante diferentes de ensino e de aprendizagem.”

críticos e criativos das tecnologias digitais. É preciso deixar claro que, embora os nativos digitais se sintam confortáveis com tecnologias, eles não sabem dominá-las como instrumento de aprendizagem porque não são demandados nesse sentido. Não é uma tarefa trivial, mas acredito que já temos acúmulo suficiente em educação para criar situações sofisticadas, instigantes e desafiantes de uso de tecnologias digitais.

DC: *Embora muitos colégios trabalhem fortemente na formação de professores e no apoio para aplicação das tecnologias em sala de aula, alguns profissionais ainda não se sentem seguros para tal prática. Como reverter esse cenário?*

MP: A formação é necessária, mas não suficiente. O professor sabe que, para criar usos diferenciados de tecnologias, é preciso inovar em metodologias, em didáticas de “sala de aula”. E ele conhece os entraves em meio a uma rotina escolar muito estabelecida e exigente. Acredito que a mudança de atitude do docente depende diretamente da mudança do cenário institucional escolar. A escola, que não foi idealizada como um ambiente de experimentação e estudos sistemáticos de novas práticas, precisará, cada vez mais, organizar esquemas para apoiar, subsidiar e sistematizar de forma permanente a inovação metodológica dos docentes, por meio de trabalhos coletivos que os retire do isolamento. Vale lembrar, ainda, que o apoio das famílias é fundamental para que as escolas

possam avançar nesse sentido. Isso implica estabelecer uma comunicação eficiente com os pais para que eles compreendam a importância e valorizem essas novas atividades.

DC: *Como os meios tecnológicos podem favorecer a produção de conhecimento em contextos educativos?*

MP: As possibilidades são inúmeras. Eu sou uma entusiasta. Mas tenho convicção de que elas dependem de um investimento coletivo da direção, coordenação, professores, estudantes e suas famílias. Porque estamos falando não apenas do uso de tecnologias, mas da entrada em uma nova cultura propiciada por elas: a cultura digital, cujas características incluem aprendizagem colaborativa, produção coletiva, autoria e situações bastante diferentes de ensino e de aprendizagem.

DC: *Um dos grandes problemas que enfrentamos é instrumentalizar os alunos para que pesquisem, publiquem e interajam com segurança na internet. Como ajudá-los nessa construção?*

MP: O uso seguro de tecnologias exige compreender a técnica, manter atitudes éticas e preservar a privacidade. Não há como instrumentalizar apenas com cartilhas e palestras. Quanto mais a escola propiciar situações concretas de uso de tecnologia, mais terá oportunidade de orientar e formar, na prática do dia a dia, para atitudes seguras e éticas no ciberespaço.



MURAIIS DIVINA COMÉDIA

O DVD: MURAIIS Divina Comédia é um registro do que motivou sua realização e o que inspirou seu autor, Claudio Canato, a ilustrar as passagens principais da obra do poeta Dante Alighieri. É o resultado do trabalho voluntário de um grupo de profissionais cujos nomes estão elencados ao final deste encarte.

A Cena I. Dante Alighieri: O Colégio é um tributo documentado da criação do Colégio, instituição centenária, bem como uma contribuição para o entendimento de sua cultura, visão e valores.

A Cena II. Dante Alighieri: O Poeta dá uma visão sintética da vida e do cenário sociocultural da época em que o autor viveu. É possível entender melhor a dimensão da obra desse poeta, inovador e revolucionário à sua época, o qual deixou como legado a unificação linguística da Itália.

A Cena III. Os Murais Divina Comédia elenca os motivos da realização deste DVD, a que se segue a apresentação da obra, conduzida pelo próprio autor dos painéis, o artista plástico Claudio Canato.

CONCEPÇÃO:

Francisco Savoldi
Mario Eduardo Barra
Claudio Canato
Fernando Montes de Montes
João Florêncio Sousa Filho
Marcio Lopes

COLABORAÇÃO:

Adriano Batista
Cristian Morais
Danilo Oliveira
Gilmar Ferreira da Silva
Sandro Mitter
Marcelo Menezes

AGRADECIMENTOS:

Diretoria Executiva Colégio Dante Alighieri

Coordenação do Departamento de Italiano:
Profa. Angela Angoretto

Coordenação do Departamento de História,
Filosofia e Sociologia:
Prof. Carlos Roberto Diago

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



Rua Horácio Lafer, 533 - Itaim

Delivery: 11-3078-0028

www.spaziogastronomico.com.br