



# DC

## DANTECultural

Publicação do  
Colégio Dante Alighieri

Ano XIII - Número 35 - Maio de 2017

ISSN 1980-637X



# VINHOS livres

VINI LIBERI

*Pouco ou nenhum defensivo químico, aditivos ecológicos evitados ou ausentes e apenas leveduras naturais trabalhando na fermentação: assim é a produção desses vinhos quase selvagens que vêm ganhando espaço no Brasil*

*Con l'uso di pochi difensivi chimici o addirittura facendone completamente a meno, evitando gli additivi ecologici e avvalendosi soltanto di lieviti naturali per la fermentazione: è così la produzione dei vini quasi "selvaggi" che conquistano sempre di più il proprio spazio in Brasile*





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

# DC

DANTECultural  
(ISSN 1980-637X)



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

**JOSÉ LUIZ FARINA**  
PRESIDENTE

**JOSÉ PEROTTI**  
VICE-PRESIDENTE

**FRANCISCO PARENTE JÚNIOR**  
DIRETOR-SECRETÁRIO

**PAULO FRANCISCO SAVOLDI**  
2º DIRETOR-SECRETÁRIO

**JOÃO RANIERI NETO**  
DIRETOR FINANCEIRO

**MILENA MONTINI**  
2ª DIRETORA FINANCEIRA

**FLAVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI**  
DIRETORA ADJUNTA

**MARIO EDUARDO BARRA**  
DIRETOR ADJUNTO

**SALVADOR PASTORE NETO**  
DIRETOR ADJUNTO

**SÉRGIO FAMÁ D'ANTINO**  
DIRETOR ADJUNTO

**SILVANA LEPORACE**  
DIRETORA-GERAL PEDAGÓGICA

**PUBLISHER:** FERNANDO HOMEM DE MONTES

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

**PROJETO GRÁFICO:**  
GRAPPA MARKETING EDITORIAL

**REVISÃO:** LUIZ EDUARDO VICENTIN

**DIAGRAMAÇÃO:** SIMONE ALVES MACHADO

**VERSÃO EM ITALIANO:** BRUNO VIANELLO

**REVISÃO DO ITALIANO:** LARISSA CABRINI MORGATO

**COMERCIAL:** FRANKLIN SIQUEIRA E VINICIUS HIJANO

**COLABORADORES:**

ADRIANO DE LUCA, ARTHUR FUJII, DEBORA PIVOTTO, HENRIQUE CARNEIRO, LUISA DESTRI, NATALIA HORITA, NATHALIA GARCIA, PAULO DARCIE, RENATA HELENA RODRIGUES, SILVANA LEPORACE, SILVIA PERCUSSI.

**TIRAGEM:** 9.500 EXEMPLARES

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

CAPA: ADRIANO DE LUCA

SIGA A DANTE CULTURAL NO FACEBOOK:



# CARTA AO LEITOR

Um antigo sonho e duas novidades. Esta edição da DANTECultural traz tudo isso. O sonho, vertido em realidade, é a versão em italiano de todas as matérias, que assim passam a ser publicadas em um caderno especial na parte final da revista.

A primeira das novidades é que, no início deste ano, criamos uma página da DANTECultural no Facebook ([www.facebook.com/DanteCultural](http://www.facebook.com/DanteCultural)), onde são publicadas, além de recordações de edições antigas, novidades culturais e gastronômicas relacionadas à italianidade. Além disso, ao longo da edição, alguns QR Codes poderão ser vistos. Esta é a segunda novidade: eles darão acesso a vídeos produzidos com muito esmero e carinho, sempre relacionados às matérias em que estão inseridos.

Apresentadas as novidades, vamos ao conteúdo. Nossa matéria de capa voltará a falar sobre um assunto praticamente inesgotável: vinhos. Desta vez, sobre rótulos brasileiros produzidos do modo mais natural possível. É interessante notar que a mudança não está apenas nas formas como são feitas as bebidas, mas também no estilo de vida de cada um de seus produtores. No vídeo, uma conversa com Rodrigo Veraldi, da Entrevilas.

Vinhos feitos de modo especial pedem que os acompanhem pratos elaborados com carinho. É o que encontramos na rotisseria Mesa III, da chef Ana Soares, que oferece delicadas massas artesanais, como se pode ler na matéria sobre gastronomia. Sobre esse assunto, mais um vídeo, em que a chef nos conta sobre a sua relação com a cozinha.

Os italianos de São Paulo, além do vinho e da comida, estão também, vejam só, no samba! E não apenas como tema de enredo, mas fazendo parte das escolas. É o que pode ser visto na matéria Ciao, comunidade!, que mostra os ítalo-paulistanos caindo no samba em diversas agremiações da cidade. Aqui, mais um vídeo que vale a pena ser visto.

Nesta edição da DANTECultural, o entrevistado é o ex-aluno e premiado publicitário Rodrigo Jatene. Fatos da sua época de Dante são lembrados, bem como da sua trajetória profissional de muito sucesso. Trechos da conversa também estão disponíveis em mais um vídeo preparado por nós.

Não paramos por aí. Esta rica edição ainda traz, entre outros temas, uma interessante entrevista feita pela profa. Silvana Leporace, nossa diretora-geral pedagógica, com o pesquisador do MIT (Instituto de Tecnologia de Massachusetts) Leo Burd, consultor do laboratório de criatividade que está sendo implantado pelo Dante.

Boa leitura a todos!

*"Traduzione della lettera al lettore a pagina 59"*

FERNANDO HOMEM DE MONTES  
PUBLISHER





**CAPA/Pelo Brasil**  
Vinhos feitos com pouca ou quase nenhuma interferência de defensivos agrícolas e aditivos, guiados essencialmente pela ação de leveduras naturais e de suas próprias personalidades: conheça produtores brasileiros que vêm se dedicando a essa forma de produção da bebida

**08**

*Copertina/In giro per il Brasile*

*Vini fatti quasi del tutto senza ricorrere all'uso di difensivi agricoli ed additivi, guidati essenzialmente dall'azione di lieviti naturali e dalle loro caratteristiche proprie: in questa edizione, esploriamo il mondo dei produttori brasiliani che si dedicano a questo metodo di produzione della bevanda*

08

**COMIDA(06), ARTE(24) e HISTÓRIAS(42)**

*CIBO(06), ARTE(24) e STORIE(42)*







**Pelo Brasil/08**

*In giro per il Brasile/08*

**Gastronomia/18**

*Gastronomia/18*

**Mesa Consciente/22**

*Tavola Consapevole/22*

**Cultura/26**

*Cultura/26*

**Samba/32**

*Samba/32*

**Ensaio Fotográfico/36**

*Servizio fotografico/36*

**Entrevista/44**

*Intervista/44*

**Perfil/50**

*Profilo/50*

**Espaço Aberto/52**

*Spazio Aperto/52*

**Centro de Memória/54**

*Centro della Memoria/54*

**Papo Aberto/ 57**

*Parliamoci chiaro/57*

## SAMBA

A Italia tem forte presença em escolas de samba paulistanas, seja como tema de sambanredo, seja nas raízes de seus fundadores, integrantes e de suas respectivas comunidades

**32**

### SAMBA

*Il richiamo all'Italia è una forte componente delle scuole di samba di San Paolo, tanto nella composizione dei temi della samba quanto nelle radici familiari dei loro fondatori, degli integranti e delle loro rispettive comunità*

32

## ENTREVISTA

Um dos nomes de maior destaque na publicidade brasileira é o do ex-aluno Rodrigo Jatene, CCO da agência Grey desde 2015, que falou à DC sobre carreira, criatividade e o contexto atual do mercado

**44**

### INTERVISTA

*Uno dei nomi di maggior rilievo nella pubblicità brasiliana è quello dell'ex-allievo Rodrigo Jatene, capo direttore creativo dell'agenzia Grey dal 2015, che ha parlato alla DC sulla propria carriera, sulla questione della creatività e sul panorama attuale del mercato*

44





Marcella Charrier

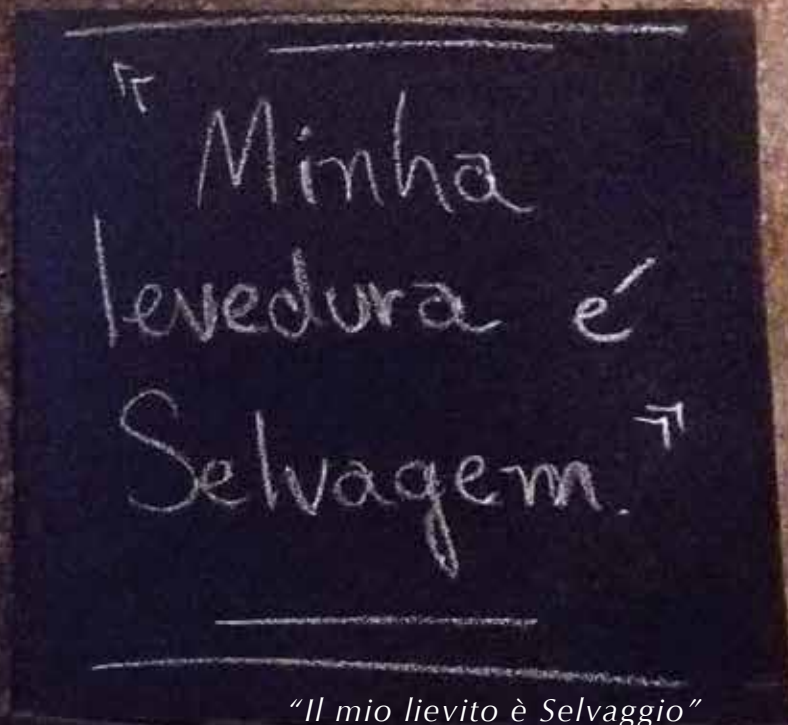
# COMIDA

*CIBO*



Produtores que vêm elaborando  
vinhos mais “selvagens”, de  
sabores e aromas intensos e  
número de garrafas por safra  
bem menor do que o das grandes  
vinícola

*I produttori che stanno elaborando dei  
vini più “selvaggi”, dai sapori e dagli  
aromi intensi, producendo un numero  
di bottiglie molto più contenuto  
rispetto a quello delle grandi aziende  
produttrici di vino*



*“Il mio lievito è Selvaggio”*

Pelo Brasil/08  
Gastronomia/18  
Mesa Consciente/22

*In Giro per il Brasile/08  
Gastronomia/18  
Tavola Consapevole/22*



{PELO BRASIL/IN GIRO PER IL BRASILE}

MAIS  
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo  
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video  
di questo servizio!



# REBELDES E CHEIOS DE PERSONALIDADE

Produtores de vários lugares do Brasil vêm retomando a forma de fazer vinhos à moda antiga: sem as tantas interferências que se tornaram comuns na indústria da bebida, priorizando menores quantidades, alta qualidade e complexidade nos aromas e sabores

Por Marcella Chartier

## **RIBELLI E PIENI DI CARATTERE**

*Viticultori di tutto il Brasile hanno ripreso a fare il vino seguendo il metodo classico: facendo a meno degli additivi che sono diventati comuni nell'industria del vino, dando priorità alla produzione in piccole quantità ad alta qualità ed alla complessità dei profumi e sapori*

*Traduzione dell'articolo a pagina 60*





*Além da pinot noir (foto), o sítio Entrevilas também tem vinhedos de syrah e cabernet franc*

*Oltre al pinot noir (foto), il vitivinicolo Entrevilas coltiva anche i vigneti syrah e cabernet franc*



*Gustavo Borges e os rótulos da Bellaquinta: mínima intervenção enológica possível, sem adição de leveduras e com quantidade baixa e controlada de defensivos no cultivo*

*Gustavo Borges e le bottiglie della Bellaquinta: caratterizzate dal minimo intervento enologico possibile, dall'assenza di lievito aggiunto e dalla bassa e controllata quantità di pesticidi applicati sui vitigni*

Há cerca de cinco anos, em um passeio a cavalo a 50 km de São Roque (no interior de São Paulo), Gustavo Borges, produtor de vinhos da região, parou para observar uma plantação grande de alface. Um trator de pulverização de agrotóxicos acabara de concluir seu trabalho, e, bem próximo dele, um caminhão seria carregado com as verduras destinadas a abastecer muitas casas paulistas. Quando questionou o agricultor que trabalhava na terra, veio a confirmação: “É, precisa carregar o caminhão logo depois de pulverizar para a alface não estragar no mercado”. Aquilo o fez pensar em como é urgente que se transforme a forma como cultivamos o que consumimos. E no que ele poderia fazer para mudar ao menos a realidade da sua vinícola.

A Bellaquinta fica na Estrada do Vinho, uma via turística famosa de São Roque pela produção da bebida, mais especificamente de vinhos de mesa (aqueles doces, feitos com uvas americanas). Foi em 2005 que Gustavo e a esposa, Bruna de Góes, resolveram reformar e ocupar a construção da família de Bruna, que hoje é sua sede. O pai dela, que já vinificava, estava parando com o negócio. E Gustavo, que já havia trabalhado na vinícola do

primo e que, depois da faculdade de administração, percebeu que os empregos disponíveis não o satisfaziam, resolveu empreender.

As famílias dos dois, de origens portuguesas, tinham produtores de vinhos em gerações anteriores. E as primeiras vinificações da Bellaquinta foram feitas da forma como, hoje, é a mais convencional entre as grandes vinícolas: com uvas provenientes de vinhedos em que se aplicam pesticidas, leveduras importadas, inserção de sulfitos, conservantes e outros insumos enológicos que padronizam o sabor da bebida. O que pretendiam de diferente era produzir vinhos finos, que não teriam concorrência na região. Mas aquele dia do passeio a cavalo marcou Gustavo. Assim como uma noite em que, num jantar na casa de amigos, ele bebeu um vinho de uma marca grande, desses que são vendidos a preços bem baixos no supermercado, e teve uma noite inteira de dor de cabeça, provavelmente causada pelo excesso de sulfitos, que são substâncias vasoconstritoras. “O nosso enólogo pediu para eu comprar uma garrafa para ele analisar em laboratório e, quando fez isso, descobriu que todas as leveduras estavam mortas. Era um vinho que nunca estragaria, portanto”, conta. Gustavo não queria que o consumidor dos seus vinhos passasse mal depois de bebê-los. E não via sentido em consumir ou vender um vinho morto. Começou a estudar para entender a que deveria atentar para evitar isso.

### Vinhos livres

No processo de vinificação, as leveduras são responsáveis pela fermentação do suco das uvas (veja box). As que foram encontradas no vinho servido pelo amigo de Gustavo não eram naturais daquela bebida, ou seja, foram inseridas ali para fazer com que o produtor alcançasse um resultado previamente definido nas características do seu vinho. Dessa forma, inclusive, ele pode controlar o padrão de toda a sua produção. A indústria garante ganhos estáveis, e o consumidor interessado naquele padrão sai satisfeito.

Há muitas formas de interferência na produção de um vinho, desde o vinhedo. E mesmo rótulos



Marcella Charrier



premiados e reconhecidos entre os melhores do mundo passam por essas intervenções. São utilizadas substâncias permitidas por lei, o que não significa garantia de boa qualidade e segurança para a saúde.

O que alguns produtores mais interessados em vinhos de personalidade, qualidade e menor escala vêm tentando fazer é reduzir ao máximo ou a zero essas adições. Em países de tradição na produção de vinhos, como a França e a Itália, esse movimento existe há mais tempo e está consolidado. No Brasil, é mais recente, mas já há produtores em vários estados.

Gustavo é um deles. Apesar de ele não poder, por enquanto, utilizar uvas orgânicas, já que não possui vinhedo próprio e na região da Bellaquinta não há fornecedores, percebeu que havia caminhos para atenuar ao máximo o uso de tantos aditivos e se arriscar na produção de um vinho mais natural e autêntico. “Nossos vinhos têm a mínima intervenção enológica possível em nossas condições. Por isso, são mais suaves, mais leves e têm mais caráter próprio. Não têm adição de leveduras, a produção da uva que eu compro segue o calendário biodinâmico, que também uso para a vinificação. Converso sempre com o produtor antes, a quantidade de agrotóxicos é mínima, aplicada mais na parte da folhagem mesmo — quando aparecem os frutos, o tratamento já não é mais feito com defensivos”, explica.

Além de seguir esses princípios em todos os seus vinhos, a Bellaquinta tem, ainda, dois rótulos sem adição de sulfitos: um vinho licoroso – feito da uva niágara – que em uma degustação às cegas, há três anos, ficou em quinto lugar na disputa com vinhos de vários países e então chamou a atenção de *sommeliers* e especialistas; e um tinto feito de cabernet franc (uva de melhor qualidade da região de São Roque), batizado de Sans Roque, e da safra de 2016. “Fizemos apenas cem garrafas e já não temos mais. A deste ano vai ser um pouco maior, mas ainda pequena: 300 garrafas”, conta Gustavo. Cada uma foi vendida por R\$ 80, valor mais elevado do que o dos vinhos de

Arquivo pessoal Gustavo Borges



mesa que sustentam o negócio. Mas a qualidade é bem superior, bem como os riscos envolvidos na produção. “Sei que vou quebrar a cara em algumas safras. A probabilidade de o vinho sem muitas intervenções estragar é muito grande. Mas quero que, aqui, cada safra seja uma, que os vinhos sejam como quiserem ser. Não quero perder essa essência”, garante Gustavo.

#### Um projeto de vida

Há vinte anos, não se falava em produção de vinhos na Serra da Mantiqueira. As temperaturas baixas, o volume alto de chuvas no verão e as restrições para grandes espaços de cultivo, já que se trata de uma região com áreas protegidas por órgãos ambientais, eram os principais fatores que depunham contra a ideia.

Quando Rodrigo Veraldi se formou em agronomia pela Unesp, em 1996, ainda não havia uma disciplina de vitivinicultura. Ele acabou se especializando em café, cultura que tem algumas semelhanças com a da uva. Trabalhou por seis anos com cafeicultura no cerrado mineiro até que decidiu voltar para a terra de sua família, em São Bento do Sapucaí (na parte paulista da Serra da Mantiqueira), e ali se instalar definitivamente. Queria retomar o desejo – também dele – que

*A família de Gustavo, de origens portuguesas, está há pelo menos quatro gerações envolvida com o cultivo das uvas e a produção de vinhos. Na foto, datada dos anos 30, a menina descalça no chão, do lado direito, é sua avó*

*La famiglia di Gustavo, di origine portoghese, da almeno quattro generazioni è coinvolta nella coltivazione delle viti e nella produzione di vino. Nella foto, scattata negli anni '30, la ragazza a destra, a piedi nudi sul pavimento, è sua nonna*



moveu seu pai, médico, a adquirir a propriedade: o de plantar seu próprio alimento, colocando-se desafios que tornassem possível um modo de vida satisfatório no campo, com sentido e qualidade. Ver as duas filhas crescendo ali era uma das prioridades de um projeto que ia muito além da viabilidade de um negócio.

Começou plantando culturas mais comuns, como batata e mandioquinha. Passou então para as framboesas, que já começavam a ser cultivadas na região, e os resultados positivos foram aos poucos aparecendo. “Em 2005, pensei: se posso plantar framboesa, que é uma fruta tão delicada, por que não a uva, que é mais rústica?” Todas as recomendações que ouviu eram contrárias à ideia. “Ambição, teimosia e falta de juízo”, confessa Rodrigo, o fizeram insistir, ainda que numa área reduzida da propriedade. E em 2008 veio a primeira colheita, que, mesmo que insuficiente, trouxe alegria e esperanças.

Nos anos seguintes, a safra foi aumentando, sendo que em 2010 foi criado o primeiro rótulo, e, em 2014, vieram enfim os louros: o vinho Entrevilas foi reconhecido no Brasil e no exterior como de alta qualidade. Estava vencido o desafio,

e todas as garrafas já eram vendidas. Cabernet franc, syrah e pinot noir são as uvas cultivadas no sítio atualmente.

Foi fazendo experiências que ele descobriu e aprimorou as técnicas de cultivo e vinificação até atingir uma excelência. Hoje, os vinhos produzidos no sítio de Rodrigo não podem ser considerados orgânicos porque há o uso controlado de fertilizantes. Mas evitar o uso de defensivos ali é possível graças a uma cobertura plástica que protege as videiras das chuvas.

Os cachos são protegidos, um a um, de insetos e pássaros com saquinhos de TNT, material que não abafa os frutos. “Além disso, eles fazem com que aumente a concentração de açúcares nas uvas, e preserva-se a pruína, substância contida nos bagos que é muito rica nos polifenóis, que fazem tão bem à nossa saúde”, explica. Por fim, a técnica ainda tem um efeito decisivo no sabor e na personalidade do vinho: ela aumenta a variação de temperatura, que já é característica da região da Mantiqueira, de noites bem frias e dias mais quentes. “A amplitude térmica aumenta a espessura da casca da uva, que é onde estão mais concentrados os taninos, o sabor e o aroma

*Apesar de estar situada na Estrada do Vinho, via turística famosa em São Roque, interior paulista, em que predominam os vinhos de mesa, a Bellaquinta dedica-se também, desde a sua abertura, em 2005, à produção de vinhos finos*

*Pur trovandosi sulla Strada del Vino, un famoso percorso turistico di São Roque, nell'entroterra paulista, dove prevale la produzione di vino da tavola, la Bellaquinta si dedica, fin dall'inaugurazione nel 2005, anche alla produzione di vini pregiati*



Divulgação: Bellaquinta





da fruta. Por isso, nosso vinho acabou por se tornar muito intenso, rico e com características singulares”, orgulha-se o produtor. Na vinificação, não há nenhum aditivo, nem leveduras. “Seguimos a máxima de que vinho se faz no vinhedo”, defende.

O nome Entrevilas é também o do restaurante do sítio instalado ali em 2010, e onde Rodrigo serve pratos elaborados com tudo o que sua terra fornece. O espaço recebeu o selo da Slow Food, organização de origem italiana que credencia, no mundo todo, estabelecimentos que seguem princípios sustentáveis — produzir e vender no mesmo local alimentos de acordo com a sazonalidade, cultivados de forma respeitosa com o meio ambiente e com os trabalhadores envolvidos, gerando

recursos para a própria comunidade em que está inserido; são esses, também, os princípios do restaurante de Rodrigo, desde antes de ele conhecer a organização italiana.

Aberto apenas aos sábados — no mês de julho, também às sextas e domingos —, o restaurante começou a gerar recursos que viabilizaram o estabelecimento de mais culturas no sítio. Lúpulo, oliveiras, castanhas-portuguesas, mais frutas vermelhas, mais vinhedos e projetos ainda em desenvolvimento. “Sempre temos 10 ou 15, mas, neste momento, os que estão mais avançados são os de cultivo de avelãs e de trufas”, adianta Rodrigo.

Para criar e dar andamento a tantos testes, o produtor passa bastante tempo na terra. “Tem que dormir na lavoura”, brinca.

*Colheita de pinot noir em fevereiro no Entrevilas: a qualidade das uvas só evolui a cada safra graças à vigilância constante e às técnicas testadas e aprimoradas pelo produtor Rodrigo Veraldi*

*La raccolta di pinot noir a febbraio nell'Entrevilas: la qualità dell'uva migliora ad ogni vendemmia soprattutto grazie alla costante cura e alle tecniche collaudate e perfezionate dal produttore Rodrigo Veraldi*





*Os vinhedos da Entrevilas são cobertos para que, protegidas da chuva, as uvas possam ficar mais resistentes: é uma das maneiras de se contornar a necessidade de aplicação de defensivos químicos*

*I vigneti di Entrevilas sono stati coperti affinché l'uva, protetta dalla pioggia, possa diventare più resistente. Si tratta di uno dei metodi per fare a meno dell'applicazione di pesticidi chimici*

Viaja apenas por conta de consultorias que passou a prestar pelo Brasil. Essa constância no olhar e no cuidado com as culturas é o que possibilita bons resultados, mesmo que alcançados em um tempo muito diferente do que corre nas grandes cidades e empresas. “A agricultura é sobre saber esperar. Você se torna um cara paciente, porque é preciso esperar anos para saber se haverá um retorno. E como a chance de errar é muito grande quando se tenta algo diferente, é importante atuar em mais de uma frente. Mas, a cada dez ou vinte anos, alguma opção acaba dando certo”, afirma.

### **Décadas de dedicação**

No caso de Maurício e Cristina Ribeiro, da vinícola Serena, foram trinta anos. O engenheiro agrônomo especializado em vitivinicultura nasceu em Porto Alegre, no Rio Grande do Sul, mas morou em São Paulo, capital, cidade natal de Cristina, por vinte anos. O plano de se instalarem no sul do Brasil e se tornarem produtores de vinho de alta qualidade existia desde o início do casamento. Mas, para isso, os dois estabeleceram metas a longo prazo: guardar dinheiro para garantir liberdade e qualidade no momento de empreender era uma das principais.



Maurício especializou-se em finanças e trabalhou por todo esse período na área. Cristina, formada em administração de empresas, comprou a ideia do marido. Nos vinte anos vivendo em São Paulo, o casal investiu tempo e dinheiro em pesquisas e viagens. Até que, em 2001, deram um passo maior: adquiriram uma propriedade de 2 hectares em Nova Pádua, no Rio Grande do Sul. Já no ano seguinte, o casal mudou-se com as duas filhas para a casa que construía em um bairro rural de Porto Alegre, Belém Novo.

Mas, mesmo com o vinhedo já instalado na propriedade, foram mais dez anos até que chegassem ao resultado desejado na taça. “Vinificamos experimentalmente, perdemos safras, e decidimos comercializar somente a partir da de 2011, quando atingimos o que almejávamos: o vinho ficou excepcional”, conta Maurício.

A vinícola Serena, como foi batizada pelo casal, é de produção totalmente biodinâmica. Os princípios dessa agricultura provêm da antroposofia, uma filosofia que, criada pelo austríaco Rudolf Steiner (1861-1925), abarca todas as áreas da vida humana. O manejo agrícola, segundo o modelo biodinâmico, deve ser totalmente orgânico, mas vai além disso: considera-se a harmonia integral entre o ambiente e os seres vivos presentes nele como fundamental, bem como a forma com que os movimentos da Terra, da Lua e do Sol atuam nessas relações. “Mais do que agricultura orgânica, a biodinâmica trabalha a propriedade como um organismo vivo”, explica Maurício. Para isso, segue-se uma série de práticas como o uso de preparados homeopáticos e de compostos biofertilizantes totalmente naturais e específicos, entre outras.

O resultado de tanta dedicação é uma pinot noir de alta qualidade, que se tornou um vinho reconhecido por especialistas entre os melhores do Brasil. “O grau de atenção que se dedica a uma produção biodinâmica é grande. E não é só uma questão de acumular micro-organismos no solo, torná-lo mais rico e as plantas, mais resistentes. O resultado é de fato formidável”, orgulha-se Maurício.

Além de terem os vinhos Serena atingido a

qualidade tão almejada pelo casal de vitivinicultores, a vinícola tornou-se, há quatro anos, o sustento da família. O projeto de vida foi concluído com sucesso. “Assumimos riscos que seriam impossíveis se não tivéssemos capital guardado. Nunca cogitamos desistir, porque os resultados na taça sempre mostravam que estávamos no caminho certo”, conta o vitivinicultor.

Os rótulos custam entre 140 e 200 reais, em média. As vendas são feitas apenas localmente, em Nova Pádua, e pelo site. Além disso, alguns dos melhores restaurantes em São Paulo contam com vinhos Serena em sua carta: o Maní, o Tuju, o Dom e o Fasano são alguns deles.

### **Cavalo chucro**

Um produtor de Garibaldi, também no Rio Grande do Sul, é outro apaixonado pela vinificação que prefere deixar seus vinhos se manterem selvagens, mesmo que isso exija uma atenção e um cuidado mais constantes e envolva altos riscos de prejuízo. “É como tentar levar um cavalo chucro para um determinado lugar: se você for até ele e tentar pegá-lo à força, ele vai escapar. Mas se for cercando ele devagarinho, vai chegar”, compara Eduardo Zenker, que, desde 1991, quando fez seu primeiro contato com o mundo dos vinhos em um curso de degustação, seguiu uma trajetória cheia de desvios: Eduardo já criou javalis, foi serigrafista e comerciante. Em 2008, decidiu que se dedicaria exclusivamente à vinificação e concentrou seus esforços nos vinhedos instalados três anos antes em sua propriedade de 2 hectares, que hoje tem metade de seu território ocupado por uvas chardonnay e a outra metade, por pinot noir orgânica certificada. A produção chegou a mil litros — e hoje fica em torno de 5 mil litros por safra.

Mas o primeiro sonho foi o de uma vinícola montada com equipamentos de ponta e barricas francesas. Até ele se dar conta de que, dessa forma, produziria uma bebida sem autenticidade, com características de outro lugar que não a sua terra. “Eu pensei: quero um vinho que retrate o lugar em que estou e no qual vivo, minha cultura”, conta. A partir de 2007, ele foi reduzindo gradativamente





*Vinhedos e colheita da vinícola Serena, cujas terras estão situadas em Nova Pádua, no Rio Grande do Sul. A produção segue os princípios da agricultura biodinâmica*

*I vigneti e la vendemmia della vinicola Serena, i cui terreni si trovano a Nova Pádua, nel Rio Grande do Sul. La produzione viene eseguita secondo i principi dell'agricoltura biodinamica*

o uso de aditivos até o ponto de, como diz, “apenas cuidar para que a bebida não vire vinagre”. Uma dose baixa de sulfitos é a única interferência feita no processo, decisão tomada com base em muita pesquisa e vários testes.

Os estudos de Eduardo, entretanto, não se restringem às uvas de sua propriedade. Ele compra uvas de amigos para avaliar diferentes castas do fruto, com o objetivo de verificar que formas de cultivo e vinificação são mais adequadas a cada tipo de uva. Além disso, a cada safra ele faz uma análise de todo o seu histórico climático e dos efeitos deste nos resultados. Informações e técnicas colhidas em viagens

ao exterior também são parte do processo de pesquisa. “Mas a gente aprende muito mais com os erros do que com os acertos. Tem que saber olhar e interpretar coisas que só se entendem buscando esses conhecimentos”, conta ele.

Olhar, estar presente, ter paciência, respeitar a natureza, dosar técnicas e métodos de produção, entender as particularidades da sua terra, da sua uva, da sua bebida. Os vinhos livres, selvagens, sejam eles orgânicos, biodinâmicos ou totalmente naturais remontam às tradições vitivinícolas de séculos atrás. E não à toa proporcionam experiências intensas a cada taça.

**ONDE ENCONTRAR VINHOS NATURAIS, LIVRES, ORGÂNICOS, SUSTENTÁVEIS E/OU BIODINÂMICOS:**

**Enoteca Saint Vinsaint:**  
<http://www.saintvinsaint.com.br/>

O restaurante da chef e *sommelière* Lis Cereja tem uma carta de vinhos exclusivamente dedicada a esse tipo de bebida, com rótulos de produtores do Brasil e do mundo. Também é possível comprar rótulos pelo site — mesmo alguns já esgotados nas vinícolas de origem.

**AS VINÍCOLAS DESTA REPORTAGEM:**

**Bellaquinta:** <http://bellaquinta.com.br/>

**Entrevilas:** <http://www.entrevilas.com.br/>

**Serena:** [www.vinhedoserena.com/](http://www.vinhedoserena.com/)

**Arte da Vinha:** [www.eduardozenker.com.br](http://www.eduardozenker.com.br/)

Eduardo Zenker está à frente também da Via Orgânica, rota de produtores de vinhos orgânicos, sustentáveis e naturais que também agrega outros produtores artesanais da região. Mais informações: <http://www.turismogaribaldi.com.br/rotas-atrativos/via-organica>



## LEVEDURAS SELVAGENS

As leveduras são as responsáveis por transformar o suco de uva em bebida alcoólica por meio da fermentação. Elas surgem naturalmente no processo de vinificação, mas atualmente é comum as grandes vinícolas controlarem esse processo minuciosamente, inserindo em seus produtos leveduras isoladas e “treinadas” em laboratório. “Uma levedura importada, dessas que se compram por um alto valor, é como um atleta, um lutador de MMA. As dos meus vinhos são como nós, pessoas normais”, brinca Gustavo Borges, da Bellaquinta.

Eduardo Zenker explica como se dá a atuação das leveduras selvagens: “Elas se alimentam de açúcar. Em um dado momento do processo, quando ele acaba, elas começam a se alimentar umas das outras e isso gera aromas, porque elas são diferentes entre si. Cada uma deixa sua marca, e, ao final da fermentação, você terá uma miscelânea de sabores”. Por conta da variedade de tipos de leveduras e, conseqüentemente, dos efeitos gerados por elas, os vinhos que nascem de uma fermentação sem adição de leveduras externas tornam-se mais surpreendentes e complexos. A ponto, inclusive, de se tornarem até estranhos ao paladar de quem está acostumando com vinhos convencionais.

Pensando nisso, Eduardo criou uma escala que chamou de “Glu-glu”, que guia os paladares de quem visita sua vinícola. Em cores que vão do vermelho ao verde-bandeira, ele elenca vinhos mais leves, com aromas mais parecidos com os de bebidas controladas, até os tipos mais complexos, e vai classificando um a um. Dessa forma, ele faz um trabalho de condução de novos degustadores, e o resultado é uma conversa bem diferente daquela conhecida em degustações de especialistas, cheia de expressões padronizadas como “aroma frutado”. “A tabela de aromas da indústria é muito técnica, então fica limitada. Com os vinhos naturais, as pessoas se remetem muito a lembranças pessoais. Um chá na casa da avó, o cheiro de uma flor de determinado lugar a que se foi. Para quem não estuda vinhos comerciais, fica mais fácil entrar numa conversa”. Se for degustar vinhos livres, portanto, já não precisa mais treinar para identificar os padrões dos degustadores profissionais. Basta deixar o caminho aberto para ativar as memórias do seu paladar e olfato — bem como as emocionais — a cada gole.



Divulgação: Arte da Vinha

*“As leveduras se alimentam de açúcar. Em um dado momento do processo de fermentação, quando ele acaba, elas começam a se alimentar umas das outras e isso gera aromas, porque elas são diferentes entre si. Cada uma deixa sua marca, e, ao final do processo, você terá uma miscelânea de sabores”, explica Eduardo Zenker, da Arte da Vinha, sobre a atuação das chamadas leveduras selvagens*

*“I lieviti si nutrono di zucchero. Ad un certo punto del processo di fermentazione, quando finisce lo zucchero, i lieviti cominciano a nutrirsi l'uno dell'altro e così si creano gli aromi perché [i lieviti] sono diversi tra di loro. Ognuno lascia il suo marchio, e alla fine, si ottiene una miscela di sapori”. Spiega Eduardo Zenker, l'esperto dell'Arte della Vite, sullo sviluppo dei cosiddetti “lieviti selvaggi”.*





*“Quando eu entrei na cozinha, senti uma comoção e nunca mais saí”, afirma Ana, que é autodidata entre as panelas. “Eu acho que sempre fui cozinheira, mas não sabia. Foi uma descoberta muito prazerosa”*  
*“Quando sono entrata in cucina, mi sono commossa e non ne sono mai più uscita”, afferma Ana, chef autodidatta in cucina.*  
*“Credo d’esser sempre stata una cuoca, ma non lo sapevo. È stata una scoperta molto piacevole”*

# ARTESÃ DAS MASSAS

A chef Ana Soares desdobrou sua rotisseria em café e hoje oferece suas delicadas massas artesanais também em novo endereço, na zona sul de São Paulo

Por Renata Helena Rodrigues

Fotos: Lucas Terribili/Divulgação

---

## ARTIGIANA DELLA PASTA

*Lo chef Ana Soares ha trasformato la sua rosticceria in caffè, e oggi offre la sua delicata pasta artigianale in un nuovo indirizzo nella zona sud di San Paolo*

*Traduzione dell'articolo a pagina 66*



“O manjeriço se deu bem, mas a sálvia sofreu com a chuva.” A chef Ana Soares apresenta cada uma das plantas que escolheu para compor a horta montada na calçada em frente ao novo endereço de sua rotisseria Mesa III, em uma esquina no Campo Belo, zona sul de São Paulo. A ideia é que as ervas e os temperos ali cultivados fiquem disponíveis para a vizinhança. “Precisamos humanizar essa cidade”, diz Aninha, como é conhecida entre os amigos e clientes.

A nova casa abriu as portas no último mês de novembro, logo após a inauguração de um endereço em Campinas, e representa o início de uma nova fase para a Mesa III. Aos 63 anos, a chef não cansa de reinventar seu negócio, que estreou em 1995 funcionando como um pastifício e atendendo exclusivamente restaurantes e bares. Não demorou, porém, para que os vizinhos batessem à porta, e um pequeno balcão passou a atender a demanda do varejo. Há cinco anos, a Mesa III transformou-se oficialmente em uma rotisseria, com a construção de uma ampla loja anexa à fábrica, no bairro de Pinheiros. No endereço mais recente, na zona sul, a novidade é o café, onde os clientes podem provar massas, sanduíches, tortas e empadinhas da chef. A nova proposta faz parte de um movimento de reaproximação de Ana Soares com sua clientela. “Essa proximidade e esse diálogo são importantes. Quem faz a comida também quer ver o outro comer”, explica.

Até pouco tempo, o trabalho desenvolvido na Mesa III era focado principalmente em consultorias — a chef já criou cardápios e treinou equipes em mais de 60 empreendimentos de todo o Brasil — e na produção de massas artesanais para abastecer os cardápios de diversos restaurantes. Hoje, a fábrica da Mesa III segue a todo vapor, preparando entre 850 quilos e uma tonelada de massa todas as semanas. Entretanto, mais da metade desse total é vendido diretamente para os consumidores, nas lojas e cafés da marca. “A consultoria foi muito importante para a minha formação, mas hoje quero ficar mais voltada para o meu negócio”, explica ela.

O primeiro passo para a reaproximação com seus clientes foi dado com os almoços “pop-up” organizados por ela e servidos entre pitangueiras,

no agradável jardim da Mesa III de Pinheiros. Ali, comendo em bandejas de madeira, os clientes puderam provar criações da chef que homenageavam alguns de seus fornecedores — um dos menus valorizava a carne de coelho, enquanto outro apresentava receitas com diversos cogumelos ou defendia a valorização e o cultivo consciente do palmito-juçara. A informalidade dos encontros inspirou os novos cafés, que herdaram as bandejas de madeira e o clima descontraído.

Mutáveis, os cardápios dos cafés são renovados diariamente, sempre apresentando uma seleção de massas. Entre as sugestões, é possível encontrar o “raviolloni de carne assada”, o “tortelli de brie e pera” e o “cappellacci recheado com alcachofra”, por exemplo. Apesar da variação de sabores, há um aspecto constante nas massas de Ana Soares: a delicadeza no formato, na textura e no sabor. A chef, que é autodidata na cozinha, atribui muito de seu cuidado com a forma e o aspecto artístico de suas comidas à sua trajetória acadêmica: ela é formada em arquitetura. Hoje, os interesses convergem, e sua criatividade é traduzida nas massas da Mesa III. “Eu nunca deixei a arquitetura, ela está presente no meu trabalho na cozinha”, afirma.

Na vida de Ana, a descoberta da gastronomia aconteceu aos poucos. Tudo começou quando, na década de 1970, ela passou quatro anos na França acompanhando o marido, que havia recebido uma bolsa para estudar no país europeu. Ali, encantou-se pelos mercados e pelas comidas.



MAIS  
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo  
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video  
di questo servizio!



As massas do Mesa III são delicadas, feitas à mão. A equipe de 30 funcionários dedicados à cozinha dá conta de uma produção artesanal de cerca de uma tonelada de massas por semana. Na foto, o capeletti de carne

*La pasta del Mesa III è delicata e fatta a mano. L'équipe composta da 30 dipendenti alle prese con la cucina gestisce la produzione artigianale di circa una tonnellata di pasta a settimana. Nella foto, i cappelletti di carne*





*A chef Ana Soares em sua nova unidade da rotisseria Mesa III, localizada no Campo Belo, zona sul de São Paulo  
La chef Ana Soares nella nuova sede della rosticceria Mesa III, nel quartiere Campo Belo, zona sud di San Paolo*

De volta ao Brasil, algum tempo depois, uma amiga a convidou para redesenhar o menu do hotel em que trabalhava. “Quando eu entrei na cozinha, senti uma comoção e nunca mais saí”, lembra. Ali, entre receitas e panelas, foi explorando conhecimentos que nem sabia que tinha, muitos deles fruto da observação da mãe, das tias e das avós. “Eu acho que sempre fui cozinheira, mas não sabia. Foi uma descoberta muito prazerosa.”

A familiaridade com a cozinha italiana se mostrou importante quando ela decidiu abrir a Mesa III e se especializar em massas. Ana tem ascendência italiana nos dois lados da família: seu avô materno era natural do norte do país, de uma localidade próxima à fronteira com a Áustria, e os avós paternos vieram da região de Nápoles, ao sul. No Brasil, o pai da chef chegou a ter o próprio pastifício, e ela se lembra de que, quando pequena, costumava brincar

entre os macarrões da fábrica. Hoje, em seu próprio empreendimento, ela faz as massas como as que sua mãe costumava preparar, de maneira artesanal. “Eu poderia fazer muitos dos processos de produção usando máquinas, mas escolhi manter a fabricação manual”, explica a chef. O resultado são massas com dobraduras apuradas, espessura delicada e recheios ricos em textura – em vez de processar os ingredientes, ela prefere que eles sejam picados na faca. Para dar conta do recado, a equipe é grande: 40 funcionários, 30 dos quais dedicados à cozinha.

Apesar do sucesso, a chef nutria uma preocupação: sentia que seu próprio negócio estava muito distanciado da cozinha nacional. “Minha família é de imigrantes, mas eu sou uma cozinheira brasileira, tinha que explorar essa questão”, diz. A inquietação criativa resultou em uma linha batizada de

Massas do Brasil, lançada em 2014 e disponível nas lojas da marca. Nas criações temáticas, as receitas ganharam cor e sabor graças à adição de ingredientes nacionais, a exemplo da couve, do cacau, do pequi, do café e do coentro. “Usando perfumes da cozinha brasileira, consegui refletir sobre o meu contexto”, explica. “Acho que nós, cozinheiros, temos muitas bandeiras para levantar, temos muitas responsabilidades.” E, assim, ela vai transformando seu entorno, uma massa colorida e uma horta na calçada por vez.

**Mesa III Pastifício e Rotisseria**  
Rua Alves Guimarães, 1474,  
Pinheiros, tel: 3868-5501

**Mesa III Rotisseria e Café**  
Rua da Prata, 546,  
Campo Belo, tel.: 5041-0756



# RECEITA

## RICETTA

### *Tartelette de goiabada e chèvre*

#### **Ingredientes**

400 gramas de massa para tartelette  
250 gramas de creme de chèvre\* (queijo de cabra)  
200 gramas de geleia de goiabada  
Forma de 30 cm de diâmetro, com fundo falso  
Rendimento: serve de 6 a 8 pessoas

#### **Massa para Tartelette**

##### **Ingredientes**

90 gramas de manteiga sem sal  
80 gramas de açúcar  
140 gramas de farinha de trigo  
1 ovo  
65 gramas de amêndoas cruas picadas na faca ou trituradas em um processador\*  
\*nota: podem ser substituídas por outras castanhas, como a de caju, do pará, de baru ou mesmo por amendoim.

#### **Preparo**

Misture a manteiga, o açúcar e a farinha, formando uma farofa. Adicione o ovo batido e as amêndoas, misturando sem amassar até formar uma farofa úmida. Deixe descansar durante 30 minutos na geladeira. levemente, por aproximadamente 30 minutos.

#### **Creme de chèvre**

##### **Ingredientes**

150 gramas de chèvre\*  
50 gramas de gema (2 unidades)  
50 ml de creme de leite fresco  
\*nota: o chèvre pode ser substituído por ricota fresca.

#### **Preparo**

Misture todos os ingredientes e reserve até a hora da montagem da tartelette.

#### **Geleia de goiabada**

##### **Ingredientes**

140 gramas de goiabada  
100 ml de suco de laranja

#### **Preparo**

Em uma panela, misture os dois ingredientes e leve ao fogo. Deixe ferver até que a goiabada derreta, formando uma pasta cremosa e homogênea.

#### **Preparo final**

Forre a forma (fundo e lateral) com 2/3 da massa. Distribua o creme e a geleia de goiabada sobre ela. Esfarele o restante da massa formando uma "farofa" para a cobertura. Distribua sobre o recheio. Leve ao forno preaquecido a 180° C e asse até dourar levemente, por aproximadamente 30 minutos.



{MESA CONSCIENTE/TAVOLA CONSAPEVOLE}



Divulgação/Luis Simone



# SAZONALIDADE: UMA ESCOLHA RESPONSÁVEL

Por Silvia Percussi

*STAGIONALITÀ: UNA SCELTA RESPONSABILE*

*Traduzione dell'articolo a pagina 67*

O consumo sustentável vai muito além de comprar produtos cultivados sem agrotóxicos e evitar embalagens desnecessárias. Trata-se de fazer mais algumas escolhas responsáveis que considerem os impactos ambientais, sociais e econômicos das nossas compras. Quando se fala em frutas, verduras e legumes, isso significa conhecer não apenas a forma de plantio, mas também as condições de trabalho de quem está envolvido no processo, o modo como é feito o transporte, o combustível utilizado no trajeto, a energia empregada no armazenamento, etc.

Há ainda mais um hábito simples e fundamental para uma mesa consciente: respeitar a sazonalidade dos alimentos. Comprar e consumir produtos hortícolas da época, produzidos localmente, significa economizar energia e recursos extras necessários no transporte por longas distâncias. Além disso, o benefício se estende também à nossa saúde, ao nosso bolso e ao nosso paladar: optar pela compra de um alimento no pico de safra — ou seja, quando há maior disponibilidade do produto — garante ao consumidor ingredientes de menor valor e de melhor qualidade.

Por isso, escolhi a abóbora cabotiá (ou abóbora japonesa) para a receita desta edição. Trata-se de um alimento muito versátil e cheio de vantagens nutricionais.

Tem alto teor de fibras, vitamina A e C, além de um baixo índice glicêmico. A casca é rica em betacaroteno. E muitos chefes utilizam-na em sopas e quiches. Essa é mais uma forma de consumir com consciência: realizar um aproveitamento integral do alimento. No caso da abóbora, até suas sementes podem ser utilizadas: é só lavá-las, secá-las com um pano limpo ou papel absorvente, levá-las ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos, e mexer de vez em quando para que fiquem torradas por igual. Essa semente tem as mesmas propriedades das castanhas: é rica em gordura vegetal e tem efeitos antioxidantes, prevenindo o envelhecimento celular devido à concentração de vitamina E e zinco. Vai à feira? Escolha abóboras de casca firme, lisas e sem rachaduras, e bom apetite!

Saiba quais os produtos hortícolas da época:

**MAIO:** Frutas: banana (maçã e nanica), carambola, kiwi, laranja (baia), mamão (formosa), tangerina (cravo), poncã / Legumes: chuchu, ervilha-torta, inhame, mandioca, mandioquinha / Verduras: agrião, chicória, espinafre, rabanete, repolho.

**JUNHO:** Frutas: cupuaçu, laranja (baia), mexerica, poncã. / Legumes: abóbora (paulista), batata-doce (amarela e rosada), cará, ervilha-torta / Verduras: milho-verde, rabanete.

## ABÓBORA CABOTIÁ ASSADA COM CASCA

### Ingredientes

1/2 abóbora cabotiá (japonesa)  
4 dentes de alho com casca amassados com a faca  
Alecrim, tomilho, manjeriço e cebolinha frescos  
Sal e pimenta do reino a gosto  
Azeite o quanto baste  
Ricota fresca (acompanhamento)

### Modo de Preparo:

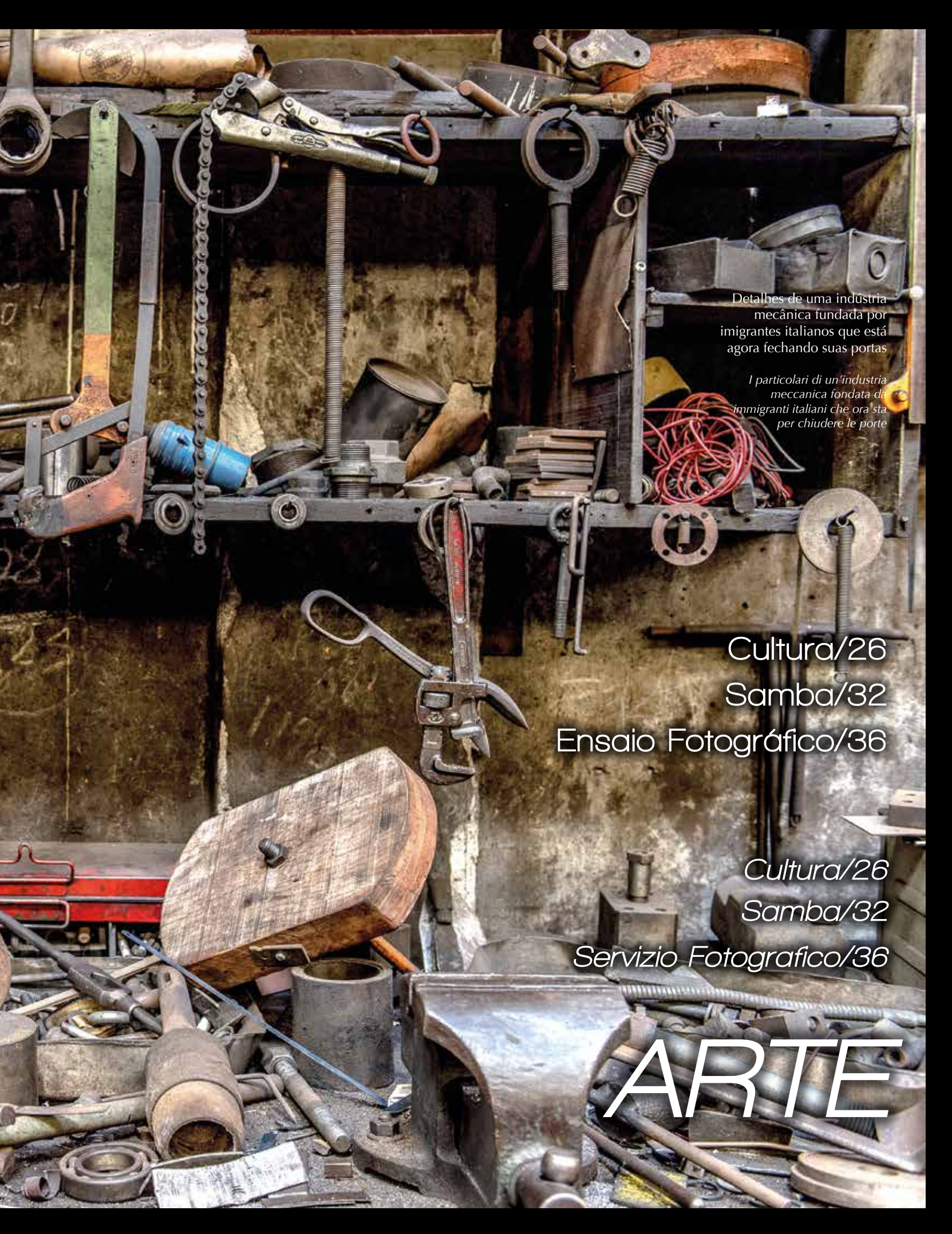
Lave a abóbora e seque-a com um papel-toalha. Retire as sementes e reserve. Corte-a em fatias de aproximadamente 2 cm e arrume-as numa assadeira. Regue com azeite. Distribua os dentes de alho, os raminhos de alecrim, tomilho e manjeriço sobre a abóbora. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto e leve ao forno preaquecido em 180 °C por 20 minutos. Retire do forno, regue novamente com o azeite e coloque de volta por mais 10 minutos ou até que a abóbora esteja totalmente cozida (você pode verificar isso perfurando levemente um pedaço com uma faca). Por fim, retire as fatias do forno, arrume-as numa travessa para servir, regue-as com o azeite que está na assadeira e sirva com ricota fresca temperada com sal, azeite e cebolinha-verde.



Arthur Fujii







Detalhes de uma indústria  
mecânica fundada por  
imigrantes italianos que está  
agora fechando suas portas

*I particolari di un'industria  
meccanica fondata da  
immigranti italiani che ora sta  
per chiudere le porte*

Cultura/26

Samba/32

Ensaio Fotográfico/36

Cultura/26

Samba/32

Servizio Fotografico/36

# ARTE



Por Luisa Destri e Marcella Chartier

# PRODÍGIOS EM CENA

PRODIGI IN SCENA / Traduzione dell'articolo a pagina 68



Olga Vlahou



BeijonoAsfalto\_Acervo Funarte

Croqui do italiano feito para a montagem de *Beijo no Asfalto*, peça de 1961 dirigida por Ratto com participação de Fernanda Montenegro

*I bozzetti dello scenografo italiano realizzati per la messa in scena di "Beijo no Asfalto", del 1961, diretto da Ratto con la partecipazione di Fernanda Montenegro*

Para comemorar o centenário de um milanês que se tornou um dos principais envolvidos na renovação do teatro brasileiro, o Sesc Consolação recebe a exposição "Gianni Ratto: 100 anos". Com desenhos, maquetes, fotografias e registros em vídeo, reconstitui a trajetória do cenógrafo e diretor que, a convite da atriz Maria Della Costa, transferiu-se para o Brasil em 1954, trabalhando com autores como Augusto Boal, Gianfrancesco Guarnieri, Nelson Rodrigues e Chico Buarque.

A exposição ocupa um espaço que remete à sala preta do teatro, e está dividida em quatro grandes áreas. As duas primeiras se dedicam ao país de origem, reconstituindo o ambiente em que se formou Gianni Ratto (uma Itália militarizada e, após a Segunda Guerra, em reconstrução) e apresentando projetos para montagens italianas – trabalhos que lhe renderam a alcunha "O mago dos prodígios", sobretudo pelas criativas soluções adotadas no Piccolo Teatro de Milão. Nesse espaço diminuto, Ratto realizou grandes proezas – uma delas, o cenário

da comédia *El mágico prodigioso*, de Calderón de la Barca, de onde veio o apelido.

A outra metade do espaço corresponde à atuação no Brasil, onde passou a defender a importância de uma cultura gerada no próprio país. Um dos primeiros autores que recebeu sua admiração foi Jorge Andrade (1922-1984), cuja peça *A moratória* teve cenário e direção de Ratto, em montagem de 1955, no Teatro Maria Dalla Costa, na qual Fernanda Montenegro atuou pela primeira vez como protagonista. "Ao meu único diretor": assim Andrade lhe endereça uma bela carta, reproduzida digitalmente na última parte da exposição, junto a outros documentos e recortes de jornal. *A Mochila do Mascate* (2005), documentário de Gabriela Greeb, é exibido em *looping* nessa mesma seção. (Luisa Destri)

**Gianni Ratto: 100 anos**  
Sesc Consolação (Rua Dr. Vila Nova, 245)  
Até 29 de abril - Grátis  
Segunda a sexta, das 11h30 às 21h30  
Sábados e feriados, das 10h às 18h30





L'AMANTE VIRTUOSO

## O AMANTE VIRTUOSO

L'AMANTE VIRTUOSO / Traduzione dell'articolo a pagina 69

*Variações de Casanova* é um filme para amantes da alta cultura e para espectadores que apostam no cinema como uma linguagem capaz de interrogar sobre o lugar que hoje podem ocupar as grandes realizações ocidentais. A relação com outras artes está presente desde o título, que se apropria de um termo musical, e é costurada pela figura

condutora do veneziano Giacomo Casanova (1725-1798).

Há diferentes planos narrativos, entre os quais transita John Malkovich, interpretando ora a si mesmo como ator de uma ópera, ora o libertino autor de *História da minha vida* (1822). A ópera, encenada no Teatro Nacional de São Carlos, em Lisboa, resulta de uma

colagem de obras de Mozart (*As bodas de Fígaro*, *Don Giovanni* e *Così fan tutte* – com libretos de Lorenzo Da Ponte). Sua trama se entrelaça com a biografia de Casanova: das cenas no teatro português se passa, então, ao seu encontro com Elisa Von Der Recke (Veronica Ferres), personagem do passado que retorna a fim de negociar a publicação de suas memórias.

A rica rede de referências é fundamental para compreender as provocações feitas pelo filme, que questiona tanto a lógica atual da representação quanto as limitações impostas ao artista que depende do mecenato (ou do patrocínio, se o contexto for contemporâneo). “Eu preciso de variações. Eu exijo variações”, afirma Malkovich em diferentes momentos do filme. Ao espectador cabe acompanhar as modulações da melodia. (Luisa Destri)

### VARIAÇÕES DE CASANOVA

Direção: Michael Sturminger

118 minutos

Distribuição: Imovision

Previsão de estreia nos cinemas:

13 de abril

## A ESCRITA E O DESEJO

I LIMITI DEL NARRARE

Traduzione dell'articolo a pagina 69

O título do novo romance de Alessandro Baricco, *A noiva jovem*, pode fazer pensar em uma mulher a quem muitos vão querer aconselhar e orientar para que tenha um casamento perfeito. Mas a trama se desenvolve em sentido contrário, bastante longe do convencional. O ponto de partida é, sim, uma promessa de casamento, mas nada a partir daí irá correr como se poderia esperar.

Apresentando-se à família do noivo quando ele está em viagem, a noiva irá conviver, durante a espera, com as

excentricidades da futura família: a mãe, o pai, a irmã e o tio passam a maior parte do dia à mesa, tomando o café da manhã; temem a noite, pois jamais um dos seus faleceu durante o dia; são servidos por um mordomo que dirige a mansão com maestria. Mesmo com a distância que a separa da aristocrática família, a protagonista lhe conhecerá os segredos, descobrindo também a si própria, o que inclui a consciência do erotismo.

A narrativa poderia compor uma alegoria das relações amorosas quando há o envolvimento da família, não fosse pelo requinte formal que torna tudo mais complexo. Não há uma voz narrativa única, e sim algo que desliza, como se o bastão do narrador fosse passado de um a outro personagem (cujos nomes o leitor jamais chega a conhecer). Também o autor passa a integrar esse círculo, e

então o ilusionismo, construído sobre uma atmosfera onírica, é rompido: de uma fábula passada nos arredores de uma cidade italiana no início do século XX chega-se assim ao problema dos limites da própria escrita. (Luisa Destri)



*A noiva jovem*, Alessandro Baricco, tradução de Joana Angélica d'Avila Melo, Alfaguara, 2017, 160 páginas, 39,90 reais

# HISTÓRIA DO DESEJO DE FUGIR

STORIA DEL DESIDERIO DI FUGGIRE / Traduzione dell'articolo a pagina 70

Terceiro romance da série napolitana de Elena Ferrante, *História de quem foge e de quem fica* explora as consequências que as escolhas da adolescência trazem para a maturidade: se no livro anterior, *História do novo sobrenome*, Elena Greco e Rafaella Cerullo, as protagonistas, já começavam a se distanciar, neste novo volume as diferenças se tornarão cada vez mais decisivas. “Cada um conta a própria vida como acha melhor”, afirma Lila, ignorando o esforço sincero da amiga para construir uma história diferente para si – e não apenas na maneira de contar.

Ambientada entre as décadas de 1960 e 1970, a trama acompanha importantes acontecimentos da época, reconstituindo aspectos fundamentais do século XX: Lenu entra em contato com a efervescência de Maio de 68 e com um nascente pensamento feminista que prospera entre as estudantes; o círculo intelectual da família do marido lhe forma a visão política de esquerda, problematizada pelo contato direto com operários de Nápoles; pela necessidade de a certa altura socorrer Lila, é levada a testemunhar os intensos conflitos entre trabalhadores e fascistas. Há notícias ainda da Guerra Fria, das ditaduras na América Latina, do recrudescimento do crime.

Se o estilo leve e as personagens seguem cativando como nos romances anteriores, neste volume a relação das protagonistas com as forças da época vem despertar ainda mais interesse. No capítulo inicial, passado em 2005, Lenu afirma ter compreendido que de nada adiantou ter saído de Nápoles (“não é o bairro que está doente [...], é o universo”); nas seções seguintes, porém, ela ainda buscará saídas: os estudos, o casamento, a vida em família – até mesmo um amor antigo, que volta para reacender o desejo de fuga. (Luisa Destri)



*História de quem foge e de quem fica*, Elena Ferrante, Biblioteca Azul, 2016, 416 páginas, 44,90 reais

# PARTIR E JAMAIS CHEGAR

PARTIRE E GIAMMAI ARRIVARE / Traduzione dell'articolo a pagina 69

Este volume reúne os cinco livros que, entre 2005 e 2011, Luiz Ruffato publicou como integrantes da série *Inferno provisório* – dedicada a reconstituir a trajetória do trabalhador brasileiro que, descendente de imigrantes europeus, em especial italianos, estabeleceu-se inicialmente em Minas Gerais, vindo-se depois forçado a buscar melhores condições na cidade grande.

A reunião inicia-se com “Uma fábula”, que abria também o primeiro volume, *Mamma, son tanto felice*, e que retrata a família de raízes profundamente patriarcais estabelecida pelo velho Micheletto nos arredores de Rodeiro. Ali, sofrem sobretudo as mulheres, como a própria esposa, Chiara Bettio, ou a filha supostamente incapaz de fazer jus à honra paterna.

O arco se completa com “Outra fábula”, que já encerrava o livro final da série, *Domingos sem Deus*. Nela, Luís Augusto, há vinte anos vivendo em São Paulo, recorda-se da família e do passado que deixou em Cataguases. A angústia dos que partem, sugere esse personagem, não é menor do que o rancor dos que ficam – e isso trai as ilusões de quem acreditava que bastava desafiar o destino para encontrar o próprio lugar.

Ao todo, 36 narrativas reconstituem cerca de 50 anos de história brasileira, da década de 1950 ao ano de 2002. Reordenando fragmentos publicados anteriormente, o conjunto ressalta delicadas conexões: não há protagonistas nem linearidade, mas personagens reaparecem com frequência, e algumas passagens aludem a episódios narrados em outras partes. Com essa estrutura, o projeto de Ruffato – único na literatura brasileira – torna-se único também pelo modo como envolve o leitor. (Luisa Destri)



*Inferno provisório*, Luiz Ruffato, Companhia das Letras, 408 páginas, 54,90 reais



## EX-ALUNA À FRENTE DE ORQUESTRA NO URUGUAI

L'EX-ALLIEVA DI FRONTE ALL'ORCHESTRA IN URUGUAY / Traduzione dell'articolo a pagina 70



Divulgação

Ao longo de sua carreira na área musical, Ligia Amadio, ex-aluna do Dante, viu-se algumas vezes ocupando posições até então inalcançadas pelas mulheres. Desde o início de fevereiro, isso está acontecendo novamente: ela se tornou a primeira diretora artística e regente da Orquestra Filarmônica de Montevideú.

A transferência para o Uruguai não é a primeira experiência de Amadio na liderança de orquestras estrangeiras. Além da direção artística da Sinfônica da Universidade Nacional de Cuyo, na Argentina, suas atividades como regente convidada incluem países como Japão, Israel, Líbano e Moldávia, passando pelas vizinhas Colômbia e Bolívia, além de Peru e México. “Quando você está à frente de um organismo de outro país, tem que conhecer o mais rapidamente possível a cultura local, valorizá-la e trabalhar nesse contexto”, afirma a regente.

Além da relação entre culturas, outra ênfase da atuação de Amadio é a busca por igualdade de oportunidades entre homens e mulheres. Idealizadora

do movimento Mulheres Regentes, ao lado de Cláudia Feres, Érica Hindrikson e Vânia Pajares, ela enfatiza a importância das decisões institucionais: “Não é tão difícil: trata-se de uma meta e de uma política”. A igualdade – “dentro da diversidade infinita”, sublinha – deve ser, em sua opinião, um valor fundamental da sociedade.

Do Dante, onde estudou do primeiro ano primário (*hoje 2º ano do Ensino Fundamental*) até o terceiro colegial (*hoje 3ª série do Ensino Médio*), Amadio guarda a lembrança de uma verdadeira formação: “Aí tivemos uma educação esmerada, com excelentes professores, e fomos formados para enfrentar a vida. Agradeço infinitamente a meus pais, que fizeram muitos sacrifícios para dar a mim e a meus irmãos essa formação.” (Luisa Destri)

Acompanhe  
Orquestra Filarmônica de Montevideú:  
<http://orquestafilarmonica.montevideo.gub.uy/>  
Mulheres Regentes:  
<https://mulheresregentes.org/>

# UM CAÇULA

IL FIGLIO MINORE / Traduzione dell'articolo a pagina 71

Os proprietários de um dos restaurantes italianos de maior sucesso na cidade, o Più, abriram mais uma casa: o Piccolo, instalado em uma não tão miúda casa na Rua dos Pinheiros, zona oeste de São Paulo. E já na primeira semana, as reservas eram concorridas, e as filas na porta, formadas.

A cozinha está nas mãos de dois Marcelos: o Laskani, do Più, e o Milani, que também trabalhou com o proprietário dos restaurantes irmãos em outras casas. Os vinhos, tanto no Più como no novo estabelecimento, ficam por conta de Maurício Cavalcante. E a confeitaria é assinada por Mariana Dias, que também já passou pelo Più e prepara sobremesas leves, saborosas e de bela apresentação no novo endereço.

A *saltimboca* é das opções mais atraentes entre as entradas para compartilhar — são croquetes de presunto cru ultracremosos, com um toque do chef: uma pequena fatia de rosbife e gel de sálvia sobre cada um. Entre os pratos principais, um cardápio equilibrado traz vários tipos de carnes (inclusive *dry aged*, maturadas em câmara da

própria casa), frutos do mar e algumas opções vegetarianas, como o *tortellini recheado com burrata com creme de abóbora, cogumelos e espinafre salteado* (R\$ 51) — leve e com uma massa delicada, mas cheio de personalidade. E um aviso no rodapé do cardápio já deixa o cliente mais à vontade, trazendo esperança àqueles que não podem comer de tudo: “Em caso de qualquer restrição alimentar, consulte o gerente”.

Durante a semana, o menu executivo no almoço tem um bom custo-benefício: R\$ 48 com várias opções de entrada, prato principal e sobremesa. (Marcella Chartier)

## Piccolo

Rua dos Pinheiros, 266, Pinheiros

Tel. (11) 3213-8449

Horário de funcionamento: no almoço, abre de segunda a sexta das 12h00 às 15h00, e aos sábados e domingos das 12h30 às 16h00.

No jantar, de terça a quinta das 19h30 à meia-noite, sextas e sábados até 00h30.

Divulgação



Garganelli com ragu de peçoço de cordeiro  
*Garganelli con ragù di collo di agnello*



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



E sem sair do Dante.

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

# CIAO, COMUNIDADE!

A Itália tem forte presença em escolas de samba paulistas, seja como tema de samba-enredo, seja nas raízes de seus fundadores, integrantes e de suas respectivas comunidades

Por Debora Pivotto

## CIAO, COMUNITÀ!

*Il richiamo all'Italia è una forte componente delle scuole di samba di San Paolo, tanto nella composizione dei temi della samba quanto nelle radici familiari dei loro fondatori, degli integranti e delle loro rispettive comunità*

*Traduzione dell'articolo a pagina 71*

Edimar Tobias da Silva, compositor e intérprete da escola de samba Vai-Vai, anda pelas ruas da Bela Vista e cumprimenta quase todos os que passam por ele. Presidente de honra da escola e frequentador do bairro há quase 40 anos, sabe um pouco da história de todos os restaurantes italianos

mais tradicionais da cidade. Senta para almoçar na Conchetta e, em poucos minutos, Walter Taverna, dono da cantina e importante personalidade do bairro, se junta ao amigo na mesa, e os dois relembram histórias de muitos carnavais.

No Bixiga é assim. A cultura negra do samba

*Inos Corradin, artista italiano de 87 anos homenageado pela X-9 no carnaval 2017, foi presença assídua nos ensaios. Deu sorte: a escola foi campeã do grupo de acesso*

*Innos Corradin, l'artista italiano ottantasettenne omaggiato dalla scuola di samba X-9 nel carnevale 2017, è stato una presenza assidua alle prove. È stato il suo portafortuna: la scuola è arrivata prima nel girone di qualificazione*



Leandro Nascimento



se mistura com a italiana. Todos os anos, antes dos desfiles, o padre da Igreja Nossa Senhora da Achirópita vai até a quadra da escola para abençoar a bateria. No dia de São Benedito, a festa começa com a apresentação da bateria na quadra da escola e segue para dentro da igreja. “No início foi um pouco difícil, teve um certo choque cultural, mas depois tudo se harmonizou. Misturamos feijão com macarrão”, brinca Edimar, mais conhecido como Thobias da Vai-Vai.

Italianos e descendentes desfilam pela escola e alguns, inclusive, são membros da diretoria, como a advogada Ana Maria Murari, sócia da Cantina Taberna do Julio e diretora jurídica da Vai-Vai.

Além de abrigar a tradicional escola de samba, o Bixiga também carrega parte da história do carnaval de rua de São Paulo. Foi ali que nasceu em 1947 o bloco Esfarrapados, um dos mais antigos da cidade, e que foi fundado por Walter Taverna e seus amigos, quando ainda eram meninos. “Queríamos participar do Carnaval e começamos a bater panela, lata, o que tivesse na mão para acompanhar a música”, lembra Taverna, de 83 anos. O bloco segue desfilando até hoje pelas ruas do bairro.

A bateção de tampas de panela, que começou no Carnaval, virou a marca registrada de Taverna, que anima o salão de sua cantina com músicas italianas e panelaço todos os fins de semana.

### A Itália que virou samba-enredo

A arte italiana virou fantasia de Carnaval neste ano no Anhembi. A escola X-9 Paulistana, hoje no grupo de acesso, apresentou o samba-enredo “Vim, Vi e Venci – a saga artística de um semideus”, em homenagem ao artista plástico italiano Inos Corradin.

Para contar a história do pintor e escultor, que vive no Brasil há mais de 60 anos, o carnavalesco misturou a biografia de Inos com mitologia. “Está no sangue a essência de lutar / Rasgando o céu surgiu / Um semideus, na luz de Zeus / O mensageiro na Itália despontou, atravessou o mar / Povo abençoado, onde o profano se une ao



Henrique Carneiro

sagrado / Desperta o dom divino a transformar... / É amor demais, não dá pra conter / Em qualquer lugar estarei com você / Eu sou X-9, minha arte é emoção / Inos Corradin, a inspiração”, diz a letra do samba-enredo. A escola foi a vencedora do grupo de acesso e desfilará, em 2018, no grupo especial.

As alegorias lembravam a chegada do artista ao Brasil, o trabalho da imigração italiana na cultura do café, o Carnaval de Veneza, e também retratavam algumas de suas obras. “Transformamos algumas pinturas, que são estáticas, em fantasias com movimento. Foi um grande exercício”, diz o carnavalesco Lucas Pinto.

Inos Corradin diz estar muito feliz e honrado com a homenagem. Aos 87 anos, ele marcou presença nos ensaios; e antes do desfile, quando falou à DanteCultural, estava muito animado para o grande dia. “Me divirto muito, mas sambar mesmo, ainda

“No início, foi um pouco difícil, teve um certo choque cultural, mas depois tudo se harmonizou. Misturamos feijão com macarrão”, brinca Thobias da Vai-Vai, presidente de honra da escola de samba sediada no Bixiga

*“All’inizio fu un po’ difficile, c’è stato un certo shock culturale, ma poi tutto si è armonizzato. Abbiamo mescolato i fagioli brasiliani alla pasta”, scherza Thobias della Vai-Vai, presidente d’onore della scuola di samba con sede nel quartiere Bixiga*

**MAIS**  
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



Quadra da Mocidade Unida da Mooca em um ensaio pré-carnaval deste ano: a escola ficou em segundo lugar no grupo 1

*Il salone della Mocidade Unida da Mooca in una prova di pre-carnevale che si è svolta quest'anno: la scuola è arrivata seconda nel gruppo 1*



Leonardo Nascimento

não consigo. Só sei mexer os dedinhos pra cima”, conta Corradin.

A imigração italiana também já foi tema de samba-enredo da Vai-Vai em 2003, quando São Paulo completou 450 anos. “A prefeitura pediu para que cada escola contasse a história de um bairro. E a Vai-Vai, claro, falou do Bixiga. Foi a maior festa”, conta Thobias.

O samba-enredo “Entre marchas, galopes e cavalgadas” dizia: “Lá vem o Bexiga com muita alegria, devoção e muito mais / Cantando forte em poesia / Eu sou Vai-Vai / A Bela Vista chegou com garra e emoção / Invadindo continentes, vem mostrar a essa gente / A origem da sua criação”.

### **A Itália que faz samba**

Na quadra da escola de samba Mocidade Unida da Mooca, as cores da bandeira da Itália – verde, vermelho e branco – estão estampadas nas paredes, junto com os dizeres “nosso lugar, nossa raiz”. “Somos a comunidade italiana do samba, carregamos o orgulho do italianismo do bairro”, diz Rafael Falanga, presidente da agremiação e neto de italiano.

Ele conta que a escola foi fundada por seu pai, Roberto Falanga, e amigos em 1987, e hoje conta com 110 ritmistas e 1.100 componentes, sendo a maioria moradores do bairro. A escola desfila no

grupo 1 e, neste ano, ficou em segundo lugar na competição, permanecendo no mesmo grupo para o Carnaval de 2018.

A escola pode não ser tão conhecida do público em geral, mas é referência entre os moradores do bairro, que lotam a quadra durante os ensaios pré-Carnaval. Nos domingos que antecederam o desfile deste ano, a folia extrapolou a capacidade do espaço, e o ensaio tomou as ruas do entorno. Jogadores e frequentadores do Juventus, tradicional clube da Mooca, também marcaram presença nos ensaios e desfiles. “Tem uma ala da escola que é só deles”, diz Rafael. “E nós já tocamos em muitos eventos por lá.”

A própria história do bairro já foi tema da escola, que apresentou em 2011 o samba “Mooca, amore mio, hoje e sempre”. Em 2017, o enredo “Sob um céu de lona, um chão de estrelas” fez uma homenagem ao circo. A artista circense e empresária Marlene Querubin, fundadora do Circo Espacial, foi uma das homenageadas. Na estrada com o circo há 37 anos, ela se diz emocionada em ver a trajetória dos artistas representada no samba. E diz que escola de samba e circo têm muita coisa em comum. “Os dois fazem grandes espetáculos, com muita produção e muita gente envolvida. Tem que ter muita organização e planejamento para dar certo”, explica.



### Chef sambista

Na Vila Madalena, zona oeste de São Paulo, um outro italiano participou ativamente da criação de uma escola de samba e se tornou um dos maiores compositores de samba-enredo e marchinhas da cidade.

Pasquale Nigro chegou ao Brasil em fevereiro de 1951, um dia antes de completar 6 anos. E a primeira música que ouviu por aqui foi uma marchinha de Carnaval. “Nos alto-falantes do porto de Santos tocavam muitas músicas de Carnaval, aquilo me marcou”, lembra Pasquale, hoje com 72.

Durante a infância, em São Paulo, ele voltava correndo da escola para ouvir as marchinhas pelo rádio. Na juventude, tocou timba e pandeiro no bloco Boca da Bruxa, de Pinheiros, e, em 1973, ajudou a fundar a Pérola Negra [tradicional escola de samba do mesmo bairro]. Dois anos depois, começou a compor os sambas da Pérola – foram cinco no total – e um deles se tornou o hino da bateria e até hoje é executado em todos os ensaios.

Seu trabalho de compositor evoluiu junto com o de cozinheiro. Pasquale começou preparando antepastos que aprendeu com seu avô, que tinha um restaurante na região da Puglia, na Itália. Mas os pedidos pelas massas foram muitos, e, em 2001, ele abriu uma cantina bem em frente à antiga sede da Pérola Negra, na Rua Girassol.

Ainda hoje, o samba e a comida se misturam na vida de Pasquale. No Carnaval, ele desfila na velha-guarda da escola. E, na sua cozinha, o prato mais pedido é o que ele criou para homenagear a escola do coração, o *penne Pérola Negra*, feito com tomate picado, mozzarella de búfala, alho, azeitonas pretas, pancetta, manjericão e pecorino romano.

Para ele, o ato de compor e de cozinhar são muito parecidos. “Quando você vai fazer um prato, os ingredientes têm que combinar. Assim como as palavras e a melodia da música. Para mim, é a mesma emoção”, diz o chef sambista.



Arquivo pessoal Pasquale



O italiano que ajudou a fundar uma escola de samba na zona oeste paulistana está também à frente das panelas em sua cantina: Pasquale Nigro desfila com a velha guarda da Pérola Negra

*L'italiano che aiutò a fondare una scuola di samba nella zona ovest di San Paolo è anche al comando delle pentole nella sua trattoria: Pasquale Nigro sfilava con la vecchia guardia della Perla Nera*

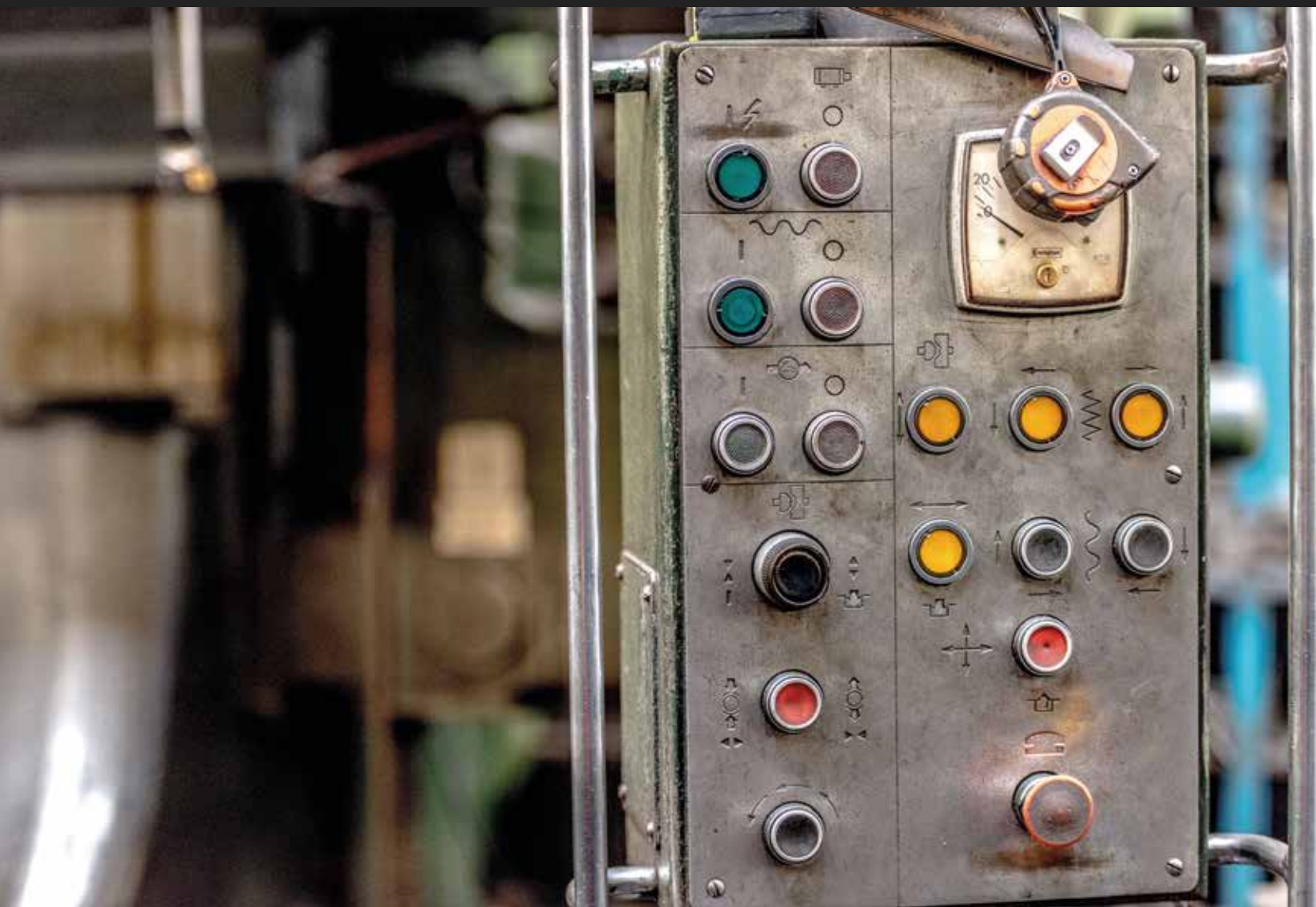
# {ENSAIO FOTOGRÁFICO/SERVIZIO FOTOGRAFICO}

*Traduzione dell'articolo a pagina 73*

Por Arthur Fujii

Filho de imigrantes italianos, Reinaldo Testa tinha o sonho de ser um bem-sucedido corretor de imóveis na cidade de São Paulo. Juntou suas economias e saiu do interior de São Paulo, em 1948, para tentar a vida na capital. Porém, ao chegar na cidade grande, ele começou a trabalhar em uma pequena oficina mecânica de seu cunhado, Belmiro Marchi, e acabou gostando do que viu, decidindo seguir nessa área.

De uma pequena oficina no Brás a uma grande indústria de máquinas no Tatuapé, a Indústria Mecânica Testa Ltda. passou por diversos momentos, contemplando auges e enfrentando crises. O ensaio desta edição retrata uma empresa familiar que, em processo de fechar suas portas, ainda mantém vivas suas memórias nas paredes rabiscadas, nas ferramentas acumuladas e nas pesadas máquinas com cheiro de óleo.







STIRK PATENT SPLIT FIELD DRIVE AND ELECTRIC ROTARY FEED  
PATENT NOS 8188/14 106969 110958 145980 234566



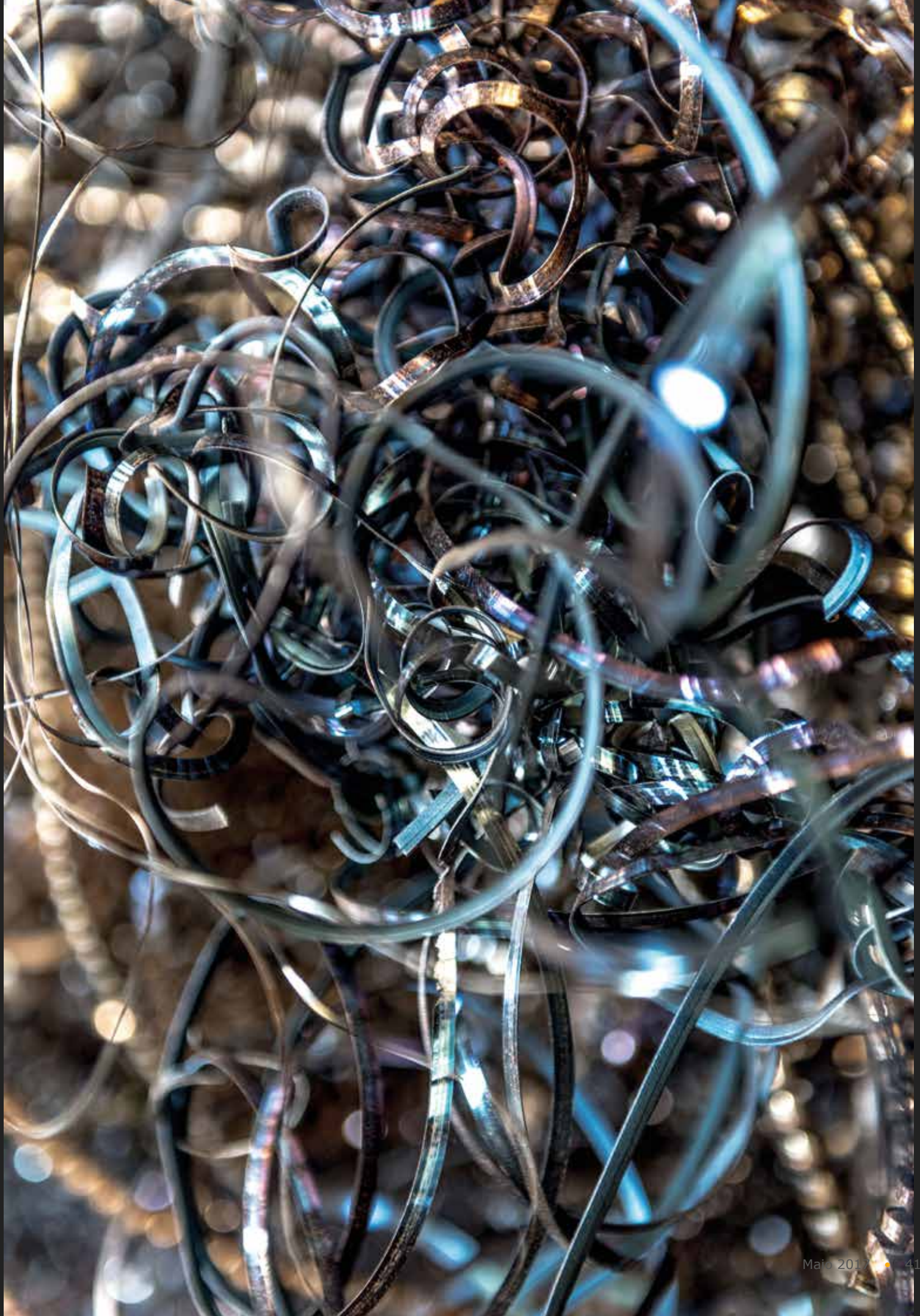




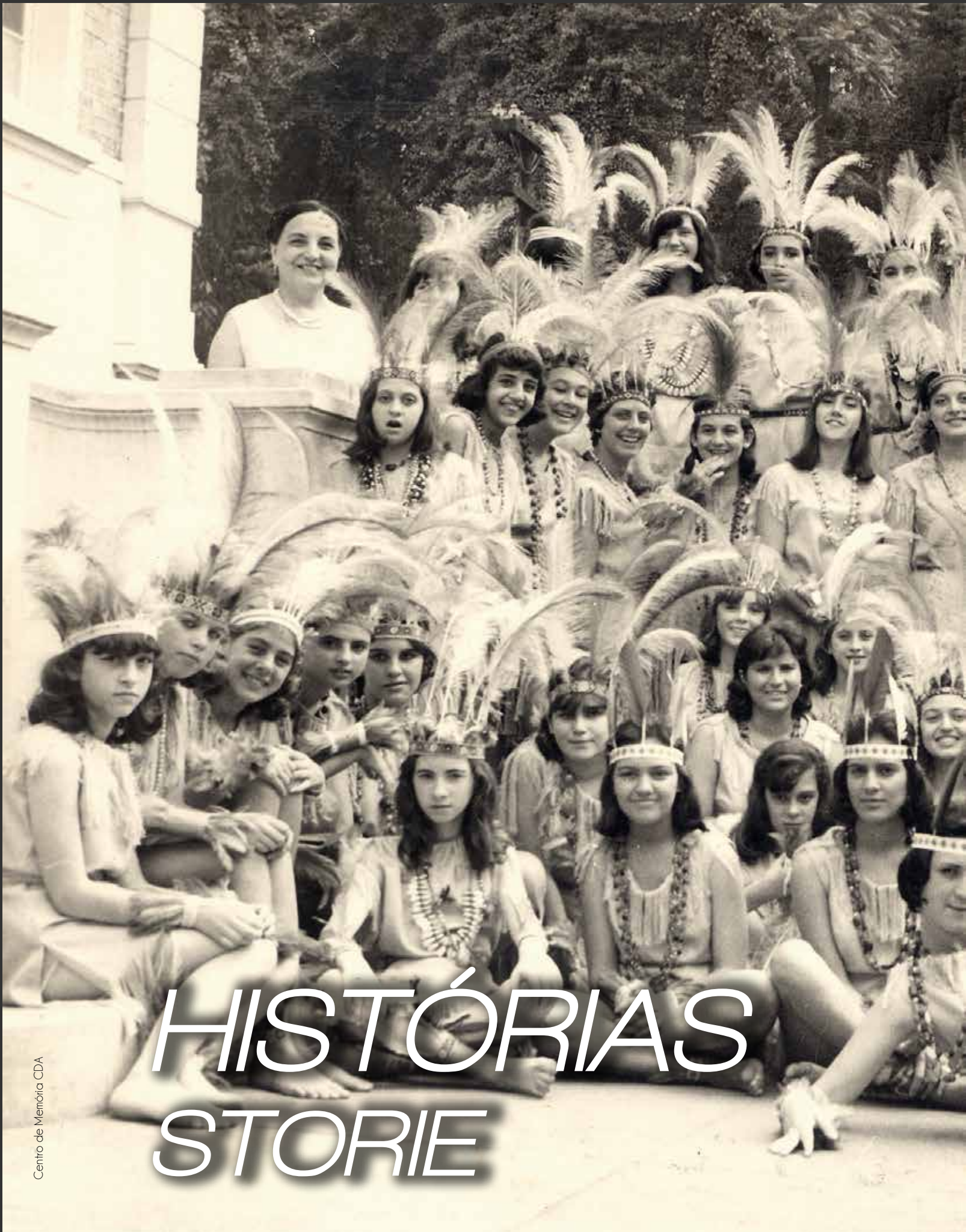






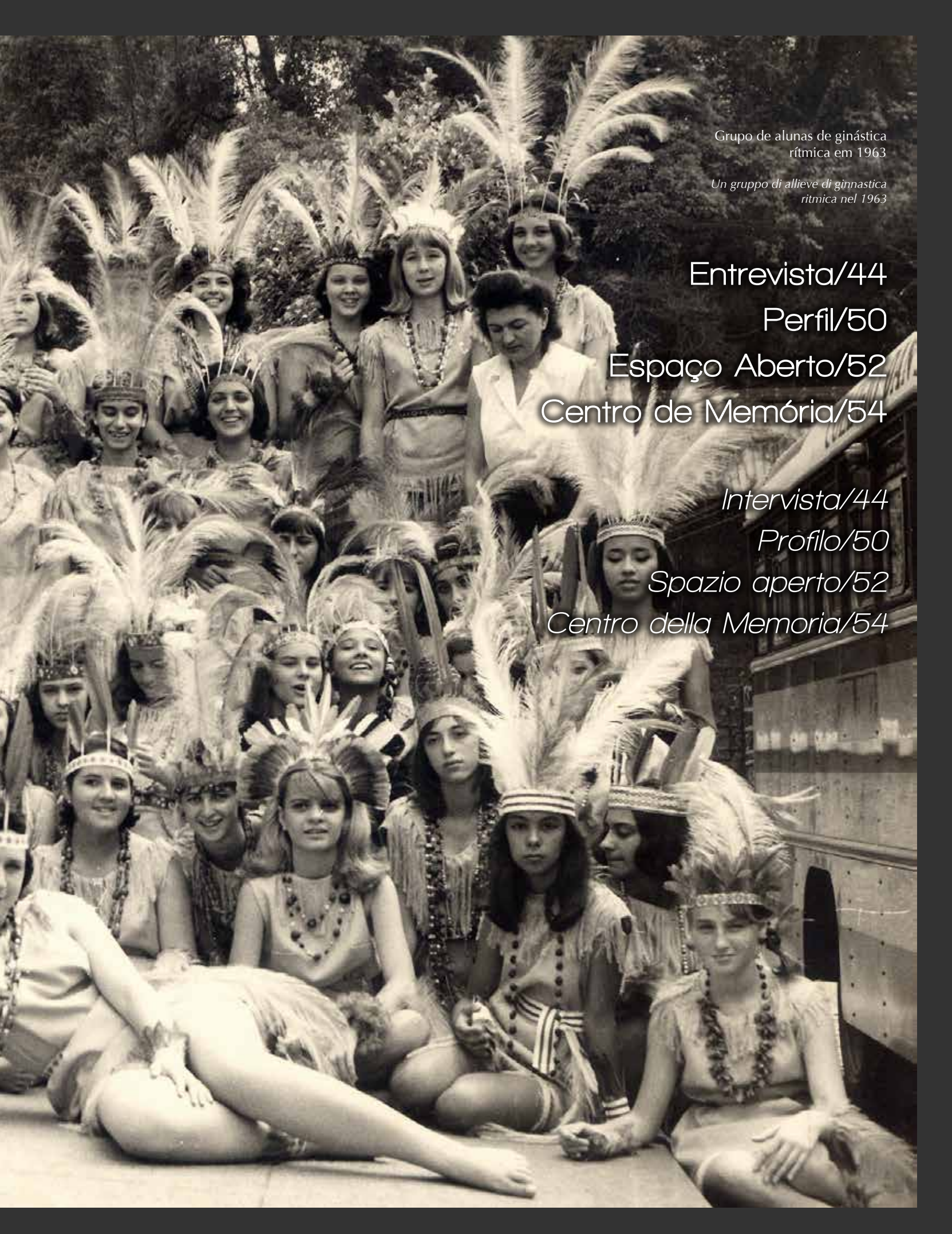






# HISTÓRIAS STORIE





Grupo de alunas de ginástica  
rítmica em 1963

*Un gruppo di allieve di ginnastica  
ritmica nel 1963*

Entrevista/44

Perfil/50

Espaço Aberto/52

Centro de Memória/54

*Intervista/44*

*Profilo/50*

*Spazio aperto/52*

*Centro della Memoria/54*



## {ENTREVISTA/INTERVISTA}

Rodrigo Jatene estudou no Dante de 1987 a 1995 - e era um freqüentador assíduo da sala de direção. "Era bagunça de moleque", lembra

*Rodrigo Jatene studiò alla Dante dal 1987 al 1995 - frequentatore assiduo della direzione. "Erano soltanto birichinate da bambino", ricorda*





# TRANSPIRAÇÃO X INSPIRAÇÃO

Dono de um olhar não tradicional, Rodrigo Jatene vê a criatividade como um músculo que precisa ser exercitado e reflete sobre o atual momento da publicidade

Por Nathalia Garcia

---

## SUDORE x ISPIRAZIONE

*Con uno sguardo non tradizionale, Rodrigo Jatene vede la creatività come un muscolo che ha bisogno di esercitarsi e riflette sul panorama attuale della pubblicità*

*Traduzione dell'articolo a pagina 73*

Um dos maiores talentos da publicidade brasileira, Rodrigo Jatene não se considera criativo. Para ele, o segredo do sucesso está na transpiração e não na inspiração. A disciplina para deixar o suor em todo trabalho que realiza foi incorporada durante sua trajetória estudantil pelo Dante Alighieri, entre 1987 e 1995.

Aos 36 anos, é responsável pela criação e produção da Grey Brasil como *chief creative officer* (CCO) e divide a gestão da agência com Marcia Esteves. Antes de assumir o cargo em 2015, liderou projetos de sucesso na Leo Burnett Tailor Made e virou um ponto fora da curva com as bem-sucedidas campanhas “O Enterro do Bentley”, “Meu Sangue é Rubro-Negro” e “Vem Pra Rua”. Este último trabalho, que ganhou popularidade devido à ebulição política vivida pelo país em 2013, foi marcante para Jatene. “Aprendi que a publicidade tem um poder incrível de influenciar as

pessoas se você estiver no momento certo e na hora certa”, afirma.

Na opinião do ex-aluno do Colégio, é fundamental participar da efervescência social e estar inserido na cultura para que a publicidade tenha relevância. Diante de um mercado consumidor mais exigente em relação a conteúdo e forma, destaca a necessidade de as marcas explicitarem seus pontos de vista e suas bandeiras. São esses conceitos que guiam a carreira de Jatene, que também passou pelas agências DM9DDB, AgênciaClick, McCann e Wunderman Brasil.

E o líder da Grey Brasil tenta reinventar-se diariamente para não cair no ostracismo. “A propaganda não morreu e não vai morrer, mas vai acontecer algo pior, que é perder a importância”, diz.

De camiseta e sem formalidade, Rodrigo Jatene recebeu a DANTECultural na sede de uma das agências mais criativas e premiadas do Brasil.

## MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo  
desta reportagem!

hAPPROFONDIMENTO

Guarda il video  
di questo servizio!



Recebendo o primeiro livro, em solenidade que simboliza a alfabetização dos alunos do 2º ano do ensino fundamental (anteriormente chamado de 1ª série do primário). Ao lado, fantasiado em um Dia do Índio

*Nella foto, mentre riceve il primo libro, durante una cerimonia che simbolizza l'alfabetizzazione degli allievi del 2º anno della scuola media (all'epoca 1º anno della scuola primaria). Nella foto di fianco, Rodrigo mascherato da indio*



Arquivo pessoal

**DC:** *O que se lembra de seus tempos de Colégio?*

**Rodrigo Jatene:** Toda a minha vida de estudante. É minha única referência, do uniforme ao parquinho, e os professores.

**DC:** *Houve, para você, algum professor mais marcante?*

**RJ:** Talvez o que tenha mais me marcado seja um de Matemática, chamado Moisés. Ele morava pertinho da minha casa, e a gente conversava muito. Era o único que tinha paciência para a minha indisciplina; ao invés de me dar bronca e me mandar para a Diretoria, me chamava para conversar no fim da aula. O (Carlos Roberto) Diago, professor de História, também. Os professores de Educação Física, todos. Eu jogava basquete e tinha muito contato com o Edu (Eduardo De Angelis). E os diretores, eu frequentava bastante a sala da Diretoria. As broncas que levava do Zé Carlos, do Anadir. Não dá para não falar do seu Lino. Tem tanta gente...

**DC:** *Você era indisciplinado?*

**RJ:** Eu era um frequentador assíduo da Diretoria e da Orientação Educacional, mas, por incrível que pareça, todos gostavam muito de mim e eu gostava deles também. Não era indisciplina, nunca fui mal-educado, era bagunça de moleque.

**DC:** *Você tem contato com os amigos que estudou naquela época?*

**RJ:** Tenho bastante. Além de tudo o que o Dante me proporcionou, levo as amizades que fiz lá. Meus melhores amigos do Dante estão espalhados pelo Brasil e pelo mundo, mas toda vez que a gente se vê parece que foi ontem. A gente sempre se encontra no Natal, é um sentimento de voltar ao pátio do Dante, as mesmas conversas e brincadeiras.

**DC:** *Qual foi a contribuição do Dante em sua vida?*

**RJ:** A escola tinha uns valores que carrego comigo até hoje, como a rigidez de te colocar na linha. Eu sempre soube, por causa do Dante, o que era certo e o que não era. No profissional, o Dante sempre foi um colégio que estimulava uma competição saudável. Apesar de toda a bagunça, sempre fui bom aluno. E a formação do Dante também foi muito completa; aprendi tudo o que sei de base lá e na minha casa.

**DC:** *Você é de uma família de médicos. Como foi parar na publicidade?*

**RJ:** Saí do Dante querendo ser médico. Eu sou claramente uma pessoa de humanas, mas fiz biológicas porque estava prestando vestibular para medicina. Não tinha absolutamente nada a ver comigo e, no meio do caminho, resolvi mudar. Vim parar na publicidade um pouco sem querer. Tenho respeito pelo que todos da minha família fazem, quase todos são médicos, mas foi bom não ter uma referência porque tive de descobrir tudo sozinho. Sempre contei com o apoio deles, mas fui descobrindo o meu caminho.

**DC:** *O que acredita que foi importante para chegar até o posto que ocupa hoje?*

**RJ:** Tem duas coisas que você não pode tirar da cabeça. Uma delas é que você não pode ter medo de trabalhar. Se você tiver medo ou preguiça, não vai chegar a lugar algum. Uma frase que sempre escutei dentro de casa é: 'Nada vence a força



do trabalho'. A segunda, até pelo momento que vivemos hoje, serve cada vez mais de exemplo: é ter uma retidão de caráter. Não existem atalhos, tem de buscar fazer a coisa certa mesmo que demore mais para chegar lá. A gente vê tanto exemplo de corrupção e malandragem, tanto no campo político quanto no corporativo, que, no fim, até me sinto bem de fazer as coisas no meu ritmo e estar tranquilo. Quando você escolhe algo que te completa, é a melhor coisa do mundo. Sou muito feliz fazendo o que faço.

**DC:** *Como foi sua trajetória na publicidade?*

**RJ:** Minha formação acabou sendo bastante eclética. Comecei com design, fiz até propaganda política, fiz muita coisa de design digital e depois propaganda. Fui me formando para fazer um pouco de tudo. Na Leo (Burnett), consegui colocar tudo em prática, e as coisas começaram a acontecer de outra maneira. Aqui, na Grey, estou continuando um trabalho em que acredito muito, agora empurrando cada vez mais para frente. A cada dia, a propaganda muda. Cada vez que chega um Facebook, Google, Instagram e Snapchat novos, para a gente muda tudo. É outro jeito de chegar às pessoas, de colocar sua marca em contato com as pessoas. É uma indústria da criatividade aplicada: como eu aplico a criatividade do mundo real para resolver um negócio.

**DC:** *Você se considera criativo?*

**RJ:** Nunca me considerei criativo. Acho estranho a gente se rotular. Criatividade é como um músculo: quanto mais exercita, mais você melhora a sua performance. Todo mundo tem potencial para ser criativo. Para mim, é muito mais transpiração do que inspiração. Propaganda para mim é isso. O estalo é resultado de muitas horas sentado pensando naquele problema, e não precisa estar sentado, pode estar tomando banho ou dormindo. Colocando os neurônios para funcionar e fazendo conexões, você vai chegar a um resultado bom em algum momento. A diferença é que você precisa

Arquivo pessoal



“Meus melhores amigos do Dante estão espalhados pelo Brasil e pelo mundo, mas toda vez que a gente se vê parece que foi ontem”, diz Jatene. Foto de 1997

*“I miei migliori amici della Dante sono in giro per il Brasile e per il mondo, ma ogni volta che ci si vede sembra siano stati ieri i tempi della scuola”, dice Jatene. Foto del 1997*

“O estalo é o resultado de muitas horas sentado pensando naquele problema, e não precisa estar sentado, pode estar tomando banho ou dormindo. Colocando os neurônios para funcionar e fazendo conexões, você vai chegar a um resultado bom em algum momento.”

*“Lo scoppio della scintilla è il risultato di molte ore seduto a riflettere su un determinato problema, anzi, non c'è bisogno di essere per forza seduto, a volte ti stai facendo la doccia o stai dormendo [quando scoppia la scintilla]. Basta mettere in moto i neuroni e realizzare le connessioni, arriverai a un buon risultato ad un certo punto.”*



Arquivo pessoal

A campanha “O enterro do Bentley”, com a participação de Chiquinho Scarpa, foi elaborada para a ABTO (Associação Brasileira de Transplante de Órgãos) com o objetivo de estimular a doação de órgãos

*La campagna “Il seppellimento della Bentley”, con la partecipazione di Chiquinho Scarpa, è stata creata per l’ABTO (Associazione Brasileira per il Trapianto di Organi), con l’obiettivo di stimolare la donazione di organi*

estar mais treinado, porque cada vez os prazos diminuem mais, e você tem de responder a esse estímulo mais rápido. Essas conexões às vezes demoram duas horas, um dia, e tem caso que demora um mês.

**DC:** *Como escolhe quem trabalha com você?*

**RJ:** O primeiro crivo é que eu prefiro uma pessoa boa e do bem a uma pessoa ótima e de mau caráter. As pessoas boas e do bem constroem muito mais a longo prazo do que um gênio que vai destruir o seu negócio. O segundo crivo é que eu escolho pessoas melhores do que eu nas coisas em que sou bom e pessoas muito melhores do que eu nas coisas em que sou ruim. Busco ser o pior da minha equipe. Preciso admirar as pessoas que estão aqui.

**DC:** *O que hoje é um diferencial para um publicitário?*

**RJ:** É ser curioso. Publicidade é a arte de saber um pouquinho de tudo. A gente é da área dos generalistas. Um dia estou criando para carro, outro dia para bolacha, leite, shampoo, lâmina de barbear feminina e masculina, o leque é muito grande. Se você for muito curioso, vai ter muitas informações no seu HD e poderá tirá-las da cartola a qualquer momento. E estar disposto a suar. A boa vida da propaganda acabou há duas décadas.

**DC:** *Pode me explicar como foi desenvolver o trabalho “Enterro do Bentley”? (Chiquinho Scarpa anunciou que enterraria seu carro de luxo no quintal de casa e, assim, abriu o debate sobre a importância da doação de órgãos).*

**RJ:** Foi curiosíssimo. O “Enterro do Bentley” foi uma campanha que a gente fez para a ABTO (Associação Brasileira de Transplante de Órgãos). Eles queriam uma campanha para estimular a doação de órgãos, e a gente queria, de fato, falar com o maior número de pessoas possível. Os meninos da agência vieram com a ideia, que era de uma loucura só: o que tinha a ver o Chiquinho Scarpa com doação de órgãos? O processo de colocar de pé a ideia é que foi muito legal. Fui na casa dele, e apareceu o conde Chiquinho Scarpa, uma figura simpaticíssima, supervoluntarioso. Coloquei a papelada na frente dele para contar a ideia da campanha, não cheguei na metade e ele falou: ‘Eu topo, quero fazer isso. As pessoas já acham que sou louco, agora vão ter certeza.’ Depois da parceria, ficou tudo mais fácil porque a gente precisava de alguém para atrair a atenção das pessoas. O difícil foi manter essa história em segredo, ninguém sabia o que estava acontecendo. A gente estava na casa dele e ouvimos um helicóptero sobrevoar para ver se estavam cavando a cova do carro. Foi tudo em uma semana, muito rápido. No dia do enterro, foi a coisa mais surreal que já vi na minha vida. O mais legal de tudo é que foi o melhor resultado de doação de órgãos pós-campanha da história da ABTO no Brasil. Aumentou em 31,5% no mês seguinte, e os números nunca mais baixaram ao nível em que estavam antes.

**DC:** *Qual é a importância da publicidade na defesa de algumas bandeiras?*

**RJ:** Toda marca precisa ter um ponto de vista. Marca que quer te empurrar um produto tem cada vez menos chance de sucesso. As novas gerações estão muito mais preocupadas com o propósito do que com o posicionamento. Essa marca maltrata animais? Usa produto químico? Tem trabalho escravo? As pessoas estão mais atentas a isso. E não é uma tendência, é uma realidade. Tem a ver com a formação das pessoas, um novo jeito de ver o



mundo. As marcas que não tiverem um ponto de vista vão automaticamente cair no ostracismo. Essa é a função da publicidade: encontrar pontos de vista para as marcas que são suas clientes.

**DC:** *O mercado hoje está mais exigente?*

**RJ:** Sem dúvida. O mercado está mais exigente em termos de forma porque a gente tem muito mais formas do que tinha antes. A gente tinha televisão, jornal, revista, internet e outdoor, hoje as formas se multiplicaram. E o mercado consumidor está mais exigente em relação ao conteúdo que você apresenta.

**DC:** *Pode fazer um paralelo entre a publicidade no Brasil e no mundo?*

**RJ:** Temos uma predisposição maior à criatividade do que nos outros países. Viajo muito pela agência e me falam que o Brasil tem a criatividade muito mais a florada. Essa é uma vantagem competitiva. Por outro lado, temos alguns problemas estruturais no Brasil que fazem com que a publicidade não evolua tanto. Nosso país ainda é regido pela televisão. Ela acaba formatando como as agências são remuneradas. Se as agências deixam de fazer televisão para fazer algo mais conectado com o consumidor, elas ganham menos dinheiro e ninguém quer. Indústrias como Estados Unidos e grandes países da Europa não têm isso tão arraigado e têm mais liberdade de trabalhar.

**DC:** *Qual é sua motivação hoje?*

**RJ:** Meus filhos. Mas, dentro da propaganda, é conseguir fazer uma agência preparada para o que a gente vive hoje, sem muita amarra financeira, que tem liberdade de forma e conteúdo mais clara. A propaganda não morreu e não vai morrer, mas vai acontecer algo pior, que é perder a importância. Ela está passando na TV e não tem ninguém vendo, a pessoa desliga a TV ou muda de canal. A propaganda tradicional não tem importância. O que me motiva é encontrar um significado para o que eu faço, o que minhas marcas fazem, o que minha agência faz.

**DC:** *Você se sente realizado?*

**RJ:** Sim, muito. Já tive mais pressa, tem até aquela

“Toda marca precisa ter um ponto de vista (...) Marca que quer te empurrar um produto tem cada vez menos chance de sucesso. Essa marca maltrata animais? Usa produto químico? Tem trabalho escravo? As pessoas estão atentas a isso. E não é uma tendência, é uma realidade”

“Ogni marchio deve avere il proprio punto di vista (...) Un marchio che cerca di farti comprare per forza un prodotto ha sempre meno possibilità di successo. “Questo marchio realizza i test dei suoi prodotti su animali? Utilizza prodotti chimici? Sfrutta il lavoro dei suoi dipendenti rendendoli in pratica degli schiavi?” Le persone fanno più attenzione a tutto ciò. E questa non è una tendenza, è una realtà”

música ‘ando devagar porque já tive pressa’, sabe? Neste momento, comecei a entender que as coisas têm um ritmo, não necessariamente o que você quer dar. Tem de conduzir o seu projeto sem desrespeitar completamente o limite de velocidade. Tenho me encontrado mais realizado.

Arquivo pessoal



Com a equipe em premiações em Cannes em 2014 e 2016

Insieme alla sua équipe a Cannes in occasione delle premiazioni del 2014 e del 2016



Arthur Fujii

“Só quando alguém fazia muita arruaça eu dava bronca”, conta a ex-professora do Dante, Zara Foresti, de 99 anos  
“Riprendevo qualcuno soltanto quando facevano chiasso”, dice l'ex insegnante della Dante, Zara Foresti, a 99 anni.

## UMA HISTÓRIA (quase) secular

A ex-professora Zara Foresti completou 99 anos em setembro do ano passado e se lembra com carinho do tempo em que dava aulas no Dante

Por Natalia Horita

### UNA STORIA (QUASI) SECOLARE

*“L'ex-insegnante Zara Foresti ha compiuto 99 anni a settembre dell'anno scorso e si ricorda con affetto dei tempi in cui impartiva lezioni alla Dante*

*Traduzione dell'articolo a pagina 76*

Cristaleira cheia de copos e porcelanas coloridas; um relógio de parede de madeira escura, com um cuco que lembra das horas que insistem em passar correndo; uma sala cheia de móveis de madeira antigos, trabalhados, sobre os quais repousam vários porta-retratos; na cozinha com uma panela de pressão apitando, o feijão está quase pronto. Enfim: uma típica casa de vovó, dessas para cenógrafo algum apontar defeito. Com 99 anos completados em 21 de

setembro e comemorados em casa, Zara Foresti, paulistana do Brás, é uma resistente senhora cheia de histórias vividas, coletadas e resguardadas numa memória melhor do que a de muita gente jovem por aí.

O ano era 1917 e, pelo mundo, nascia o americano John F. Kennedy e se promulgava a primeira constituição com viés social-democrata de que se tem notícia, a mexicana. No Brasil, além do ex-presidente Jânio Quadros,

nascia também Zara, filha de um dono de armazém de secos e molhados e de uma costureira de roupas luxuosas. Desde cedo, os pais a ensinaram a se comprometer com os estudos e a se aprofundar nas matérias em que tinha mais facilidade ou por que tinha maior apreço, como o francês. Da mãe herdou o hábito da leitura. Do pai, a habilidade de ser autodidata, sempre pesquisando e estudando por conta própria, para além do proposto em classe.



Graças à feição pelos estudos, o curso natural seria se tornar professora, algo bastante comum à época entre as mulheres. Começou a lecionar francês em Guararema, no interior, numa escola pública. “Eu sempre tive facilidade com o francês, e até hoje me lembro de bastante coisa da língua”, comenta. Aos poucos, no entanto, a vida foi redirecionando o rumo de Zara, que voltou à cidade natal e passou a integrar a equipe de professores do Colégio Dante Alighieri. “Foi um orgulho enorme para meus pais, que sempre souberam da importância do Dante Alighieri na educação”, lembra. Como professora do Colégio, chegou a dar aula para nomes que futuramente se tornariam notórios, como Ademar de Barros Filho, filho do ex-governador Ademar de Barros, e tantos outros que se destacariam pelo talento para as mais diversas áreas. Ela diz ter sempre se preocupado em transmitir um senso de disciplina aos alunos, mas sem deixar de ser carinhosa e atenciosa no exercício do ofício. “Só quando alguém fazia muita arruaça que eu dava bronca”, conta, aos risos. Segundo ela, foram poucos os episódios em que precisou dar broncas duras. Entre as matérias

ensinadas estavam história e literatura -- esta última, uma das favoritas de Zara, que sempre gostou de ler e mantém o hábito até hoje, informando-se diariamente pelo jornal que assina “desde sempre” e que lê enquanto toma o café da manhã ao lado de seu marido, Luís, de 86 anos. Ele, que a acompanha e ajuda em tudo, guarda no bolso da camisa os ingressos da primeira peça de teatro a que assistiram juntos. São dois papéis amarelados e com marcas do tempo, cuja ação desbotou os escritos que, palidamente, ainda datam o início de uma história que se alongaria por mais de trinta anos.

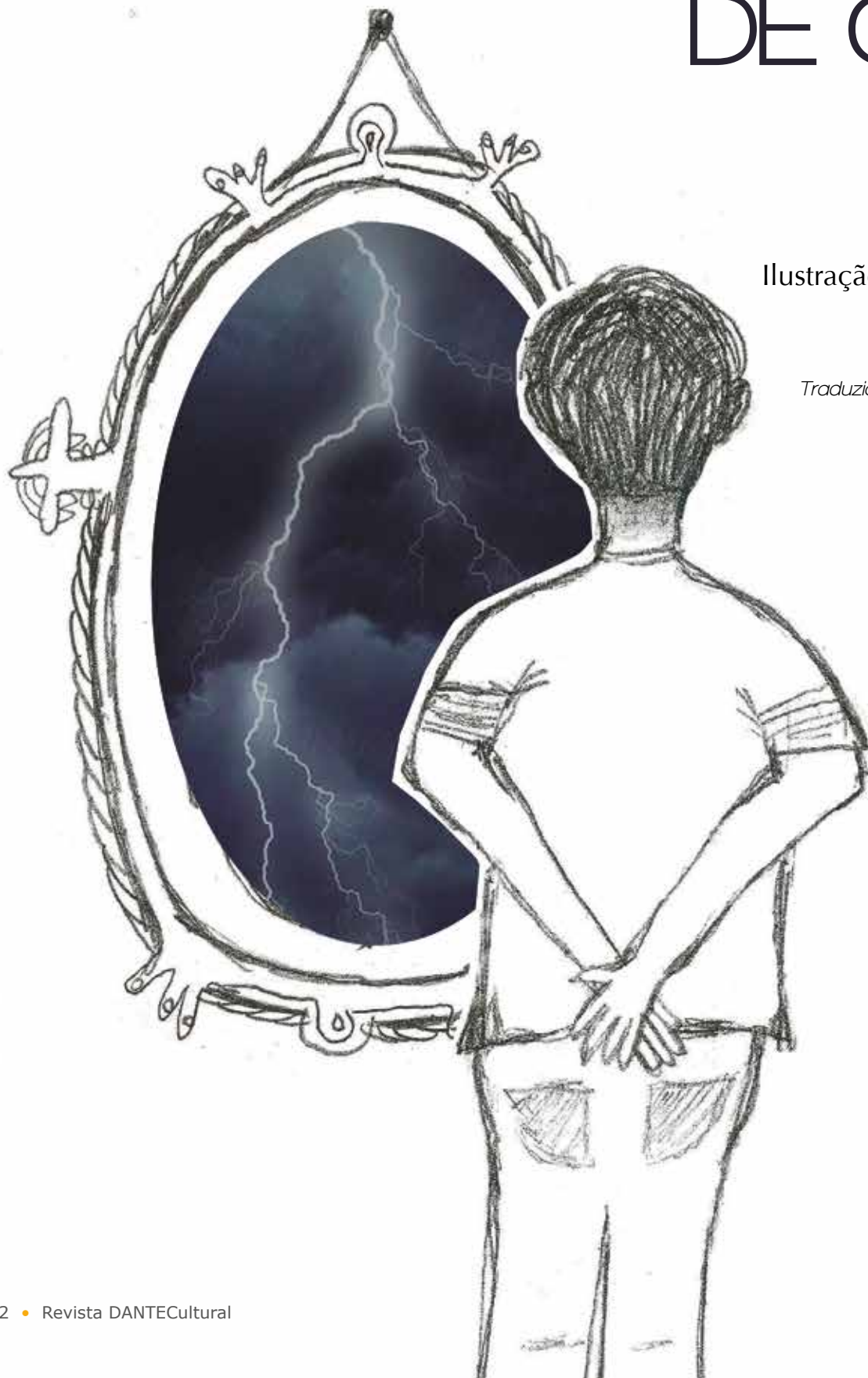
Os dois fazem tudo juntos: levantam cedo, por volta das 7 horas, tomam café passado no coador e fazem o desjejum. Então leem o jornal, assistem à televisão, comentam as notícias do dia, almoçam, jantam e recebem visitas. Não tiveram filhos. Contam com a ajuda de uma das quatro irmãs de Zara, que mora no mesmo apartamento e auxilia nas tarefas domésticas. Atualmente, Zara está com a mobilidade reduzida e quase não sai de casa. “Mas ano que vem vou dar um jeito para comemorar os 100 anos!”, promete, animada.



# DE ONDE **VEM**

Por Paulo Darcie  
Ilustração: Adriano De Luca

*DA DOVE VENE*  
Traduzione dell'articolo a pagina 76





Por conta dos caminhos percorridos por outros no passado, e após um longo processo burocrático, o sobrenome lhe rendeu a tal cidadania italiana. Quando foi passar um bom tempo do outro lado do mundo, precisou lançar mão de seu “Passaporte”, pois, na falta de algum acordo diplomático, lá onde ele iria brasileiros tinham menos trânsito do que italianos.

Não deveria, ele sabia. Mas a hipótese de usar por aí aquele documento avermelhado, em vez do azul, lhe trazia uma sensação de prestígio. Via nele uma ponta de glamour, um “diferencial”, mesmo que a origem fosse a mesma de grande parcela da população paulista: um bocado de bisavós italianos fugidos de algum perrengue histórico, dispostos a atravessar outros tantos por aqui. Uns do norte, outros do sul, trataram de casar os filhos para que resistissem originais enquanto o tempo, o cotidiano e intrusos os abrasileiravam. A próxima geração, dos avós, ainda tinha a memória de uma Itália que conheceu de ouvido, nas expressões em dialeto que se esvaem acompanhando as décadas que passam; perpetuou tradições como a do macarrão e frango sobre toalhas xadrez, e prezou por certo rigor nos ritos católicos. Os pais balançaram com a jovem guarda, fundiram a cuca com a Tropicália, fizeram MBA em escolas norte-americanas, mas ainda são palmeirenses e foram para Roma num pacote de agência de viagem.

Já ele, brasileiro do século XXI, geração Y, daquele tipo que se empanturra de sashimi, séries de TV britânicas e jogos do Barcelona. Ele não tinha lá muita consciência do que o fazia ser brasileiro – ou melhor: do que o fazia não ser outra coisa. Brasilidades propriamente ditas, à la século XX, poucas cometia. Qualquer postura que acusasse a origem de sua família só tinha chances remotas de acontecer mesmo no almoço de domingo – e olha lá.

Mas era a chance dela, a italianice esquecida e renegada, se manifestar no que ele imaginava uma espécie de reajuste das coordenadas, retorno às raízes ao mesmo tempo que se forjaria um novo cidadão do mundo. Era a oportunidade, também, de se livrar do estranhamento de não ser o brasileiro que esperavam

que fosse, minimamente bronzeado, talvez sambista, provavelmente bom de bola e certamente festeiro – tudo o que não podia chamar de seu.

Por um tempo, foi instigante se apresentar oficialmente como italiano e, em seguida, romancear sua real condição. Era excitante desenhar a identidade de um possível italiano nascido no Brasil, e não de um brasileiro portador de um passaporte vermelho. Gostava do status de “excêntrico” que isso ganhava por lá. As reações eram de surpresa, curiosidade genuína, sanada por explicações superficiais, mas suficientes, sobre avós, bisavós, *citizenship* e a diferença entre as línguas latinas. Sentia-se *sui generis*.

Mas condição dúbia e enigmática, enfatizada propositalmente, tinha duração limitada. Mal passava o estranhamento inicial, e um grande vazio tomava conta do seu discurso sobre si mesmo. Estava longe de ser o brasileiro *for export*, e mais distante ainda da personagem que criara para si; não havia consistência e sinceridade para sustentá-lo. Faltava recheio e, principalmente, tempero, fosse ele com azeite de oliva ou dendê.

Saudade, distância e solidão ganhavam espaço, transformavam o que quer que preenchesse seu corpo em uma argila mole e crua, à espera de mãos que dessem sentido àquilo. Encarnar o personagem foi se tornando desconfortável, mas um fardo do qual ele não conseguia se livrar. Sem querer, mas por obra sua, ele passara a ser o cara que... não era. E a não ser o cara que era.

Certa angústia o acompanhou por toda a jornada, e o processo de identificação com alguma coisa – já nem pensava mais em termos de nacionalidade – foi remoído em altos, baixos e reviravoltas durante esse tempo todo. Um esboço do que poderia vir a ser sua nova identidade, uma que contemplasse seu passado, presente e futuro de maneira justa parecia surgir. A caminho do aeroporto, ele tinha uma única certeza: ao pisar de volta em solo brasileiro, iria direto para a casa do seu avô ouvir pela centésima vez a mesma história. Só que, agora, com o coração.



*Traduzione dell'articolo a pagina 77*

Não é de hoje que algumas cerimônias dantianas contam com ginástica rítmica e dança. Na foto acima, de 1963, um grupo de alunas orientadas pela então professora de Educação Física Anna Almerinda Cauduro Terzidis posam em evento de troca de bandeira. Atualmente, o Colégio tem turmas de ginástica artística, coordenadas pelo Departamento de Educação Física, e aulas de ballet e jazz nos Cursos Livres, com apresentações abertas.

\*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**

PORTO

VIENA

BARCELONA

PARIS

ZURICH

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



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

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



# UM ESPAÇO PARA APRENDER CRIANDO

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

Entrevistado: Leo Burd

---

*UN SPAZIO PER IMPARARE ATTRAVERSO LA CREATIVITÀ*  
Intervistato Leo Burd

*Traduzione dell'articolo a pagina 77*

---

O Colégio Dante Alighieri, quando realiza mudanças ou executa novas metodologias, sempre precisa aliá-las aos seus princípios e à sua proposta pedagógica. Foi o que procuramos fazer quando iniciamos a nossa parceria com a Faber-Castell para a implantação do nosso laboratório de criatividade. Para esse projeto, contamos com o consultor Leo Burd, pesquisador do MIT, o Instituto de Tecnologia de Massachusetts. Leo tem como foco, em suas pesquisas, o uso da tecnologia para estimular ideias e inovações, o que, segundo ele, faz com que as pessoas se sintam criativas e cresçam sabendo que podem fazer mais para si e para a comunidade. Leo Burd nasceu no Brasil e está no MIT Media Laboratory desde 2001. Kursou Ciências da Computação no Instituto Tecnológico da Aeronáutica (ITA), tem mestrado pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) no projeto de software para atividades educacionais e é ph.D. pelo MIT Media Lab em estudo sobre iniciativas tecnológicas para o empoderamento social.

**DC:** *As crianças e os jovens são o foco de suas pesquisas. Por que esse público foi escolhido?*

**Leo Burd:** Quando pequenas, as pessoas têm uma propensão muito grande para aprender, criar e se expressar. Infelizmente, à medida que vão crescendo, as pressões da escola e da sociedade acabam tolhendo boa parte desse entusiasmo. Ao trabalhar com jovens e crianças, procuro buscar formas de estender a energia que eles já têm antes que ela se perca. Isso se dá por meio da construção de ambientes educacionais mais criativos e de espaços que incentivem a colaboração entre jovens e adultos.

**DC:** *Gostaria que você explicasse uma afirmação sua, a de que “Existe uma grande diferença entre democratizar a informática e dar acesso à democratização”.*

**LB:** Isso foi algo que aprendi quando coordenei uma organização que montava escolas de informática em comunidades de baixa renda. Uma coisa é distribuir computadores e facilitar o acesso à tecnologia — a tal “democratização da informática”. Algo completamente diferente, e muito mais complexo, é ajudar as pessoas a usar os novos recursos para comparar preços dos supermercados da região, fazer apresentações sobre os seus direitos e conquistar uma melhor qualidade de vida.



*Leo Burd, pesquisador do MIT (Instituto de Tecnologia do Massachussets) e consultor do laboratório de criatividade a ser implantado no Dante em parceria com a Faber Castell*

*Leo Burd, un ricercatore del MIT (Istitito di Tecnologia del Massachusetts) e consulente del laboratorio di creatività che sarà allestito alla Dante, in collaborazione con la Faber-Castell*

Entre outros fatores, a tecnologia que temos ainda é muito complicada e ineficaz. Às vezes, é mais fácil sabermos o que se passa nos Estados Unidos ou na Europa do que o que acontece no nosso bairro.

**DC:** *Você se dedica ao uso da tecnologia para o estímulo de ideias e inovações, algo que, a seu ver, faz com que as pessoas se sintam criativas. Como a tecnologia pode contribuir para a criatividade?*

**LB:** Uma das melhores formas de exercitar o nosso “músculo criativo” é por meio do desenvolvimento de projetos em que se crie algo pessoalmente significativo, tal como um presente para alguém, um joguinho de computador ou algo que resolva um problema local. A tecnologia pode contribuir para esse processo facilitando o acesso às informações necessárias, eliminando barreiras de colaboração, permitindo a visualização de componentes, ou mesmo, como é o caso das impressoras 3D e cortadoras laser, viabilizando a produção caseira do produto final.

**DC:** *Quais foram as soluções desenvolvidas pelo MIT para unir educação, tecnologia e desenvolvimento?*

**LB:** O MIT é muito bom na criação de ferramentas abertas

*Uma das melhores formas de exercitar o nosso “músculo criativo” é por meio do desenvolvimento de projetos em que se crie algo pessoalmente significativo tal como um presente para alguém, um joguinho de computador ou algo que resolva um problema local*

*“Uno dei modi migliori per esercitare il nostro ‘muscolo creativo’ è attraverso lo sviluppo di progetti che creino qualcosa di significativo dal punto di vista personale, come un regalo da fare a qualcuno, un videogioco o qualcosa che risolva un problema locale .”*

que permitam às pessoas criar suas próprias invenções. Por exemplo, o Lifelong Kindergarten Group, que é a equipe da qual faço parte, colaborou na criação do kit de robótica Mindstorms da LEGO. Ele também desenvolveu o Scratch, uma ferramenta de programação para crianças que facilita a criação de jogos, arte interativa, simulações, apresentações, entre outros. Tanto o Mindstorms quanto o Scratch estão sendo usados por milhões de crianças do mundo inteiro.

**DC:** *Qual a contribuição da parceria Faber-Castell com o Dante para a formação de nossas crianças e jovens?*

**LB:** A parceria da Faber-Castell com o Dante visa à construção de um “estúdio de aprendizagem criativa” dentro da escola. A ideia é que esse estúdio seja um espaço muito rico em que os alunos possam utilizar, desde o 1º ano do Ensino Fundamental, novas tecnologias e materiais na criação de projetos interessantes, criativos e conectados ao currículo da escola. A criação desse tipo de espaço é algo muito inovador no mundo todo. Tenho certeza de que essa iniciativa servirá de inspiração para muita gente!





## LETTERA AL LETTORE

Un vecchio sogno e due novità. Quest'edizione della DANTECultural ci porta tutto questo. Il sogno, trasformatosi in realtà, è la versione tradotta in italiano di tutti i servizi giornalistici, che d'ora in poi saranno pubblicati in un inserto speciale nelle ultime pagine della rivista.

E la prima novità è questa: all'inizio dell'anno, abbiamo creato la pagina Facebook della DANTECultural ([www.facebook.com/DanteCultural](http://www.facebook.com/DanteCultural)), dove saranno pubblicate, oltre alle memorie delle edizioni precedenti, le novità culturali e gastronomiche legate all'italianità. Inoltre, nel corso di quest'edizione, ci saranno alcuni QR Code. Eccola, la nostra seconda novità: questi codici daranno accesso ai video prodotti da noi con molta cura e affetto e saranno sempre collegati ai servizi in cui sono stati inseriti.

Ora che vi abbiamo raccontato le novità, passiamo al contenuto. Il servizio di copertina tornerà a parlare di un argomento praticamente inesauribile: i vini. Questa volta, ne parleremo a proposito dei marchi brasiliani prodotti attraverso i metodi più naturali esistenti. È interessante notare che il cambiamento non si trova soltanto nei modi di produzione della bevanda, ma anche nello stile di vita di ognuno dei produttori. Nel video, ne facciamo due chiacchiere con Rodrigo Veraldi, produttore dei vini firmati Entrevilas.

I vini prodotti in modo speciale chiedono di essere accompagnati da piatti elaborati con affetto. È ciò che riscontriamo nella rosticceria Mesa III, della chef Ana Soares, che offre delicate paste artigianali, come si può vedere nel servizio sulla gastronomia. Su questo argomento, abbiamo fatto un altro video, nel quale la chef ci racconta il suo rapporto con la cucina.

Gli italiani di San Paolo, oltre al gusto per il vino e il cibo, sono anche, guarda caso, amanti della samba! E non soltanto nelle composizioni dei temi delle sfilate, ma anche come membri delle scuole. È quanto possiamo vedere nel servizio Ciao, comunità!, che ritrae gli italo-paulistani mentre si scatenano al ritmo della samba in diversi club della città. Anche qui, abbiamo un altro video che vale la pena di vedere.

In quest'edizione della DANTECultural, l'intervistato è l'ex-allievo e premiato pubblicitario Rodrigo Jatene. Sono stati ricordati i fatti dei suoi tempi alla Dante, così come anche la sua traiettoria professionale di molto successo. Alcuni brani dell'intervista sono pure disponibili in uno degli altri video preparati da noi.

E non è tutto! Questa ricca edizione ci porta ancora, tra altri temi, un'interessante intervista fatta dalla professoressa Silvana Leporace, la nostra direttrice-generale pedagogica, a Leo Burd, ricercatore del MIT (Istituto di Tecnologia di Massachusetts) e consulente del laboratorio di creatività che sarà allestito dalla Dante.

Auguriamo a tutti una buona lettura!



## RIBELLI E PIENI DI CARATTERE

Viticoltori di tutto il Brasile hanno ripreso a fare il vino seguendo il metodo classico: facendo a meno degli additivi che sono diventati comuni nell'industria del vino, dando priorità alla produzione in piccole quantità ad alta qualità ed alla complessità dei profumi e sapori

Di Marcella Chartier

Circa cinque anni fa, mentre passeggiava a cavallo a 50 km da São Roque (nell'entroterra paulista), Gustavo Borges, viticoltore della regione, si fermò ad osservare una grande coltivazione di lattuga. Un trattore aveva appena finito di spruzzarci sopra i pesticidi e lì vicino un camion era pronto per essere caricato con le verdure destinate a rifornire molte case a San Paolo. Subito dopo interrogò il contadino che lavorava la terra ed è arrivata la conferma: "Sì, bisogna caricare il camion subito dopo la polverizzazione, affinché la lattuga non vada a male al mercato". Quel fatto gli fece riflettere su quanto sia urgente cambiare i metodi di coltivazione

di ciò che consumiamo, ed anche su quello che lui stesso avrebbe potuto fare per cambiare almeno la realtà della sua vinicola.

La Bellaquinta si trova sulla Strada del Vino, un itinerario turistico della città di São Roque, famosa per la produzione della bevanda e, in particolare, dei vini da tavola (quelli amabili, fatti con l'uva americana). Nel 2005, Gustavo e la moglie, Bruna de Goes, decisero di ristrutturare una proprietà della famiglia di Bruna per trasferirvi l'azienda dove oggi si trova la loro sede. Il padre di Bruna, anche lui viticoltore, stava per chiudere l'attività. E Gustavo, neolaureato in direzione aziendale,

con un'esperienza di lavoro alle spalle nell'azienda vinicola di suo cugino, dopo essere rimasto deluso dall'offerta lavorativa nel suo settore, decise di mettersi in proprio e di diventare imprenditore.

Tra gli antennati di entrambe le loro famiglie, di origini portoghesi, c'erano stati dei viticoltori. E le prime coltivazioni di viti della Bellaquinta sono state fatte come ancora oggi vengono realizzate, cioè, nel modo più convenzionale, quello usato dalle grandi vinicole: con tipologie di uva provenienti da vigneti nei quali vengono applicati pesticidi, con lievito importato, solfiti, conservanti e altri





additivi che rendono standard il sapore della bevanda. La loro intenzione è stata quella di realizzare una produzione diversa, ottenendo vini pregiati, che non avrebbero avuto dei concorrenti nella regione. Ma quel giorno della passeggiata a cavallo aveva lasciato un segno su Gustavo. Così come la sera in cui, ospite a cena a casa di amici, bevette un vino di un marchio grosso, uno di quelli venduti a prezzi molto bassi al supermercato, ed ebbe mal di testa per tutta la notte, probabilmente a causa dell'eccesso di solfiti che sono sostanze vasocostrittrici. "Il nostro enologo mi chiese di comprare una bottiglia del vino che ci era stato servito per analizzarlo in laboratorio, e così scopri che tutti i lieviti ne erano morti. Perciò era un vino che non sarebbe mai andato a male", racconta. Gustavo capì che non aveva l'intenzione di fornire un vino che avrebbe fatto del male alla salute dei consumatori. E non trovava un senso nell'idea di consumare o di vendere un vino "morto". Così diede avvio alla propria formazione per capire quel che andava fatto per evitarlo.



### Vini liberi

Nel processo di vinificazione, i lieviti sono i responsabili della fermentazione del succo d'uva (vedi riquadro). Quelli che furono trovati nel vino servito dall'amico di Gustavo non appartenevano al suo processo di fermentazione naturale, cioè, erano stati aggiunti durante la produzione affinché fossero raggiunte le caratteristiche predefinite volute nel risultato finale. In questo modo, il produttore può controllare lo standard di qualità di tutta la produzione. L'industria si procura profitti stabili e il consumatore interessato a riscontrare quello standard ne rimane soddisfatto.

Ci sono molte tipologie di additivi nella produzione di vini, partendo dalla coltivazione del vigneto. E anche tra i nomi più premiati e riconosciuti come i migliori del mondo si verificano queste alterazioni. Nonostante siano utilizzate delle sostanze consentite dalla legge, questo non è sinonimo di garanzia di buona qualità e di sicurezza per la salute.

L'obiettivo che alcuni produttori interessati piuttosto alla produzione di vini caratterizzati da una propria personalità, maggior qualità e prodotti in minor scala stanno cercando di mettere in atto è quello di ridurre al massimo o addirittura di azzerare la presenza di questi additivi. Nei paesi in cui la produzione di vini è tradizionale, come in Francia e in Italia, questo movimento esiste da tempo e si è già consolidato. In Brasile, è più recente, ma ci sono già viticoltori che ci stanno attenti in diversi stati.

Gustavo è uno di loro. Nonostante

lui non sia in grado, al momento, di impiegare delle uve biologiche nella produzione, perché non possiede un vigneto proprio e nella regione di Bellaquinta non ci sono dei fornitori, si è accorto che c'erano dei modi per ridurre al massimo l'uso di additivi e per mettersi in gioco nella produzione di un vino più naturale ed autentico. "I nostri vini subiscono il minor intervento enologico possibile all'interno di quelle che sono le nostre attuali condizioni di produzione. Perciò, sono vini più morbidi, più leggeri e hanno più carattere. Non vengono aggiunti lieviti, la produzione dell'uva utilizzata segue il calendario biodinamico, il quale viene utilizzato anche nella vinificazione. [In più] sono sempre in diretto contatto con il produttore prima [della vendemmia], la quantità di pesticidi è ridotta al minimo e viene applicata per lo più sul fogliame – di modo che, quando i frutti crescono, il trattamento non viene più fatto con i difensivi", spiega.

Oltre a seguire questi standard nella produzione di tutti i suoi vini, la Bellaquinta ha anche due etichette senza solfiti aggiunti: un vino liquoroso – ottenuto da vitigni Niagara – che in una degustazione alla cieca, tre anni fa, arrivò quinto in una gara con vini provenienti da diversi paesi e, così, attirò l'attenzione di sommeliers ed esperti; e un rosso, ottenuto da vitigni Cabernet Franc (l'uva di migliore qualità della zona di São Roque), chiamato Sans Roque, della vendemmia del 2016. "Ne abbiamo prodotte solo 100 bottiglie e le abbiamo già esaurite. Quest'anno [la produzione] sarà leggermente più grande, ma ancora ridotta: [ne produrremo soltanto] 300 bottiglie", dice Gustavo. Ogni bottiglia è stata venduta a R\$ 80,00, prezzo superiore a quello dei vini da tavola più rinomati del settore. Ma la qualità delle sue bottiglie è molto al di sopra delle concorrenti, così come i rischi della sua produzione. "So che avrò dei problemi in alcune vendemmie. La probabilità che un vino senza molti interventi subisca un deterioramento è molto grande. Ma voglio che, qui, ogni vendemmia sia unica, e che i vini siano come vogliono essere. Non voglio che si perda questa essenza", garantisce Gustavo.

### Un progetto di vita

Vent'anni fa, della produzione di vini nella catena montuosa della Mantiqueira non se ne parlava. Tra le principali caratteristiche che scoraggiavano l'idea c'erano le basse temperature, l'elevata piovosità nel periodo estivo e le restrizioni per grandi aree di coltivazione – dato che si tratta di una regione con aree protette da parte di organismi ambientali.

Quando Rodrigo Veraldi si laureò in





Scienze Agrarie all'Università Statale di San Paolo (UNESP) nel 1996, non era ancora prevista tra le discipline del curriculum la viticoltura. Finì per specializzarsi nella coltura del caffè che condivide alcune somiglianze con quella dell'uva. Veraldi, dopo la laurea, lavorò per sei anni nelle piantagioni di caffè nelle campagne di Minas Gerais finché decise di tornare nella terra della sua famiglia a São Bento do Sapucaí (dalla parte paulista della catena montuosa della Mantiqueira), e lì si stabilì definitivamente. Voleva

riprendere il desiderio – che era anche suo – che in passato aveva portato il padre, medico di professione, ad acquistare una proprietà: quello dell'autosufficienza alimentare, aprendosi a sfide che portassero a uno stile di vita soddisfacente in campagna, colmo di senso e benessere. Crescerei entrambe le figlie era anche una delle priorità del progetto che andava ben oltre alla fattibilità economica della sua azienda agricola.

Iniziò con la coltivazione di piante comuni, come la patata e una delle

varietà di manioca. Poi intraprese la coltivazione dei lamponi, che iniziavano ad essere coltivati nella regione, e i risultati positivi cominciarono ad arrivare. “Nel 2005, pensai: se posso coltivare lamponi, che sono così delicati, perché non produrre anche l'uva, che è più rustica?”. Tutte le opinioni a riguardo che gli giungevano erano contrarie all'idea. “L'ambizione, la testardaggine e la mancanza di senno”, confessa Rodrigo, l'hanno portato a insistere, anche se in un appezzamento ridotto della proprietà. Così, nel 2008, ci fu la prima vendemmia, che gli portò gioie e speranze, nonostante la produzione risultasse ancora insufficiente.

Negli anni successivi, la produzione aumentò, e nel 2010 fu creata la prima etichetta, mentre nel 2014, finalmente sono arrivati i primi allori: il vino Entrevilas è stato riconosciuto in Brasile e all'estero per l'alta qualità. La sfida era vinta e tutte le bottiglie sono state vendute subito. Il Cabernet Franc, il Syrah e il Pinot Nero sono al momento i vitigni coltivate nella proprietà.

Attraverso diversi esperimenti, Veraldi scoprì e perfezionò le tecniche di coltivazione e di vinificazione fino al raggiungimento dell'eccellenza. Al momento i vini prodotti nella sua proprietà non possono essere considerati organici perché vengono ancora usati fertilizzanti di forma controllata. Però ormai è possibile evitare l'applicazione di pesticidi attraverso l'uso di una copertura di plastica che protegge le viti anche dalla pioggia.

I grappoli sono protetti, uno per uno, dagli insetti e dagli uccelli con sacchetti di tessuto non tessuto (TNT), un materiale che non soffoca la frutta. “Inoltre, [i sacchetti] aumentano la concentrazione degli zuccheri nell'uva, conservano la pruina, una sostanza contenuta negli acini molto ricca di polifenoli, che fanno tanto bene alla nostra salute”, spiega. Infine, questa tecnica ha ancora un effetto decisivo sul sapore e sulla personalità del vino: ne aumenta la variazione di temperatura, che è già una caratteristica della regione della Mantiqueira, dalle notti molto fredde e dai giorni più caldi. “Gli sbalzi di temperatura aumentano lo spessore della buccia dell'uva, dove si concentrano di più i tannini, il sapore e l'aroma del frutto. Così il nostro vino si è rivelato un prodotto con caratteristiche molto intense, ricche ed uniche”, ne va fiero il produttore. Nella vinificazione, non usiamo nessun additivo né alcun lievito. “Seguiamo il motto 'il vino si fa nella vigna'”, sostiene.

Entrevilas è anche il nome del ristorante che ci hanno inaugurato nel 2010, in cui Rodrigo prepara piatti a base di tutto quello che la sua terra offre. Il locale ha ricevuto l'insegna del







marchio Slow Food, un'organizzazione italiana che accredita, in tutto il mondo, gli stabilimenti che seguono i principi dell'agricoltura sostenibile – cioè, produrre e vendere a chilometro zero i cibi della stagione, coltivati nel rispetto dell'ambiente, coinvolgendone i lavoratori e generando risorse per la comunità di appartenenza; questi sono i principi condivisi anche dal ristorante di Rodrigo ancora prima che venisse a conoscenza dell'organizzazione italiana.

Aperto solo il sabato – e nel mese di luglio, anche il venerdì e la domenica – il ristorante ha iniziato a generare le risorse che hanno reso possibile la moltiplicazione delle colture sul luogo: il luppolo, le olive, i marroni-portoghesi, gli svariati frutti rossi, i vigneti ed altri progetti ancora in fase di sviluppo. “Abbiamo sempre tra dieci e quindici coltivazioni in corso allo stesso tempo e in questo momento, quelle più avanzate sono le colture di nocciole e tartufi”, dice Rodrigo.

Per creare e tenere in moto tutti questi esperimenti, il produttore trascorre molto tempo in contatto diretto con la terra. “Bisogna dormire nei campi”, scherza. Viaggia solo per conto delle consulenze che iniziò a prestare in Brasile. La coerenza del suo sguardo e la cura dedicata alle colture è ciò che gli garantisce dei buoni risultati, anche se raggiunti in tempi molto diversi rispetto a quelli che dettano il ritmo delle grandi città e aziende. “L'agricoltura

vuol dire saper aspettare. Ci si diventa paziente, perché bisogna aspettare degli anni prima di vedere se ci sarà un tornaconto. E siccome la possibilità di sbagliare è troppo grande quando si cerca di fare qualcosa di diverso, è importante lavorare su più fronti. Così ogni dieci, vent'anni, una delle opzioni va a buon porto”, dice.

### Decenni di dedizione

Nel caso di Maurizio e Cristina Ribeiro, proprietari della vinicola Serena, ci sono voluti trent'anni. Lui, di mestiere ingegnere agronomo, specializzato in vitivinicoltura, è nato a Porto Alegre, Rio Grande do Sul, ma visse vent'anni a San Paolo, nella capitale, la città natale di Cristina. Il progetto di trasferirsi al sud del Brasile e di diventare produttori di vino di alta qualità c'era già all'inizio del loro matrimonio. Ma, per realizzarlo, assieme stabilirono degli obiettivi da raggiungere a lungo termine: tra questi, quello di risparmiare denaro per garantirsi la libertà e la qualità delle proprie scelte al momento di intraprendere l'attività è stato uno dei più importanti.

Mauricio, nel mentre, si specializzò in economia, area in cui lavorava nel frattempo. Cristina, laureata in economia aziendale, abbracciò l'idea del marito. Durante i vent'anni vissuti a San Paolo, la coppia investì tempo e denaro per fare delle ricerche e dei viaggi apposta. Finché, nel 2001, fecero un passo importante verso il loro

obiettivo: acquistaron una proprietà di due ettari a Nova Pádua, nel Rio Grande do Sul. Un anno dopo, la coppia si trasferì insieme alle due figlie nella casa che avevano fatto costruire a Belém Novo, in un quartiere rurale di Porto Alegre.

Ma dopo la realizzazione degli impianti dei vigneti, ci sono voluti altri dieci anni fino al raggiungimento del risultato desiderato. “Abbiamo vinificato sperimentalmente, abbiamo perso delle vendemmie e abbiamo deciso di mettere il nostro vino sul mercato soltanto a partire dal 2011, quando abbiamo raggiunto ciò che desideravamo: il vino è riuscito eccezionale”, dice Mauricio.

La produzione del vitivinicolo Serena, come è stato battezzato dalla coppia, è completamente biodinamica. I principi di questa agricoltura provengono dall'antroposofia, una filosofia creata dall'austriaco Rudolf Steiner (1861-1925) che copre tutte le aree della vita umana. Il maneggio agricolo, secondo il modello biodinamico, dev'essere totalmente biologico, ma va ancora oltre, perché considera fondamentale l'armonia completa tra l'ambiente e gli esseri vivi presenti in esso, così come il modo in cui i movimenti della Terra, della Luna e del Sole influiscono in queste relazioni. “La biodinamica va molto al di là dell'agricoltura biologica, lavora sulla proprietà considerandola un organismo vivente”, spiega Mauricio. Perciò, è necessario eseguire un certo numero di pratiche come, tra tante altre, l'uso di preparati omeopatici e di composti biofertilizzanti totalmente naturali creati appositamente.

Il risultato di tanta dedizione è un pinot noir di alta qualità riconosciuto dagli esperti come uno tra i migliori in Brasile. “Il livello di attenzione dedicato ad una produzione biodinamica è grande. E non è solo questione di accumulare microrganismi nel suolo, di renderlo più ricco e di riuscire ad avere piante più resistenti. Il risultato è davvero formidabile”, ne parla fiero di sé Mauricio.

I vini Serena, oltre ad aver raggiunto la qualità tanto desiderata dalla coppia di vitivinicoltori, da quattro anni sono anche la fonte di mantenimento della famiglia. Il loro progetto di vita è stato raggiunto con successo. “Abbiamo assunto dei rischi che sarebbero stati impossibili da assumere se prima non avessimo messo da parte le risorse necessarie. Non abbiamo mai pensato di rinunciarci, perché i risultati hanno sempre dimostrato che eravamo sulla strada giusta”, dice il vitivinicoltore.

Ogni bottiglia firmata Serena costa all'incirca tra i 140 e i 200 reais. La vendita viene fatta soltanto in loco a Nova Pádua oppure sul loro sito web. Inoltre, alcuni dei migliori ristoranti di

## {IN ITALIANO}

San Paolo dispongono dei vini Serena tra le loro scelte: tra alcuni di essi, troviamo il Mani, il Tuju, il Dom e il Fasano.

### **Cavallo selvaggio**

Un produttore di Garibaldi, Rio Grande do Sul, è un altro appassionato di vitivinicoltura che preferisce lasciare che i suoi vini rimangano "selvaggi", anche se ciò richiede attenzioni e cure più costanti e comporta elevati rischi di subire delle perdite. "È come cercare di portare un cavallo selvaggio ad un determinato luogo: se ti ci avvicini e cerchi di prenderlo con la forza, lui sicuramente scapperà. Ma se lo avvicini pian piano, si lascerà condurre", paragona Eduardo Zenker, che, da quando, nel 1991, ebbe il suo primo contatto con il mondo dei vini, ad una degustazione, seguì un percorso colmo di deviazioni: Eduardo ha già allevato

cinghiali, ha fatto lo serigrafo ed è stato un commerciante. Nel 2008, decise che si sarebbe dedicato esclusivamente alla vinificazione e concentrò i suoi sforzi sui vigneti impiantati tre anni prima nella sua proprietà di 2 ettari, nella quale ora la metà del terreno è occupata da viti Chardonnay e l'altra metà da viti pinot nero di origine organica certificata. La produzione che prima raggiungeva i mille litri, oggi è di circa 5 mila litri a vendemmia.

Il primo sogno, però, è stato quello di una vitivinicola dotata delle più moderne attrezzature e di botti francesi. Questa idea è durata fino al momento in cui si è reso conto che, così facendo, avrebbe prodotto una bevanda priva di autenticità, che avrebbe avuto le caratteristiche di un luogo diverso da quelle della sua terra. "Pensai: voglio [produrre] un vino che rappresenti il luogo in cui mi trovo e nel quale vivo,

la mia cultura", racconta. Dal 2007, iniziò a ridurre gradualmente l'uso degli additivi fino al punto di impiegarli, come dice lui, "solo per assicurarmi che la bevanda non diventi aceto". Una bassa proporzione di solfiti è l'unico intervento permesso nel processo, una decisione presa in base a molte ricerche e numerosi test.

Gli studi di Eduardo, comunque, non si restringono alle tipologie di uva della sua proprietà. Lui acquista le uve dagli amici per valutare le diverse varietà della frutta, con l'obiettivo di verificare quali siano le forme di coltivazione e di vinificazione più adatte ad ogni tipo di uva. Inoltre, ad ogni annata lui fa un'analisi di tutto lo storico climatico e del suo effetto nei risultati. Anche le informazioni e le tecniche apprese nei viaggi all'estero sono parte del suo processo di ricerca. "Si impara molto di più dagli errori che dai successi. È necessario saper guardare ed interpretare cose che si capiscono soltanto cercando questo tipo di conoscenza", dice.

Guardare, essere presenti e pazienti, rispettare la natura, dosare le tecniche e i metodi di produzione, capire le particolarità della propria terra, della propria uva, della propria bevanda. I vini liberi, selvatici, che siano organici, biodinamici o totalmente naturali, risalgono alle tradizioni vitivinicoltore di secoli fa. E non c'è da meravigliarsi che forniscano esperienze intense ad ogni bicchiere.



*DOVE TROVARE VINI NATURALI, LIBERI, BIOLOGICI, SOSTENIBILI E / O BIODINAMICI:*

**Enoteca San Vinsaint:**

<http://www.saintvinsaint.com.br>

La chef del ristorante e sommelière Lis Cereja ha creato una lista di vini dedicata esclusivamente a questo tipo di bevanda, con marchi di produttori brasiliani e internazionali. La vendita delle bottiglie è disponibile sul loro sito – dove si possono reperire anche quelle già esaurite presso le vinicole produttrici.

*LE VINICOLE DI QUESTO SERVIZIO:*

**Bellaquinta:** <http://bellaquinta.com.br>

**Entrevilas:** <http://www.entrevilas.com.br>

**Serena:** [www.vinhedoserena.com](http://www.vinhedoserena.com)

**Art Vigneto:** [www.eduardozenker.com.br](http://www.eduardozenker.com.br)

Eduardo Zenker è anche il direttore della Via Organica, rotta di produttori di vini organici, sostenibili e naturali che riunisce anche altri produttori artigianali della regione. Per ulteriori informazioni: <http://www.turismogaribaldi.com.br/rotas-atrativos/via-organica>



## Lievito selvaggio

I lieviti sono i responsabili della trasformazione del succo d'uva in una bevanda alcolica attraverso il processo della fermentazione. Essi nascono naturalmente nel processo di vinificazione, ma è ormai pratica consueta nelle grandi vitivinicole controllare attentamente questo processo, inserendo nei loro prodotti lieviti creati e "addestrati" in laboratorio. "Un lievito importato, come quelli che si acquistano ad una cifra elevata, è come un atleta, un lottatore di MMA. Quelli dei miei vini sono come noi, delle persone normali", scherza Gustavo Borges, proprietario della Bellaquinta.

Eduardo Zenker ci spiega come si realizza l'azione dei lieviti selvaggi: "loro si nutrono di zucchero. Ad un certo punto del processo, quando finisce lo zucchero, i lieviti cominciano a nutrirsi l'uno dell'altro e così si creano gli aromi perché [i lieviti] sono diversi tra di loro. Ognuno lascia il proprio marchio, e alla fine, si ottiene una miscela di sapori". Grazie alla varietà delle tipologie di lievito e, di conseguenza, degli effetti generati da loro, i vini che nascono da una fermentazione senza aggiunta di lieviti esterni diventano più sorprendenti e complessi. Ad un punto tale che diventano anche estranei al palato di coloro che sono abituati ai vini convenzionali.

Riflettendoci su, Eduardo ha creato una scala chiamata "Glu-Glu" che guida i palati dei visitatori della sua vitivinicoltura. Con dei colori che vanno dal rosso al verde bandiera, lui elenca i vini più leggeri, con aromi che assomigliano a quelli delle bevande controllate, fino ai tipi più complessi, e li classifica uno per uno. In questo modo, lui fa da guida ai nuovi assaggiatori, e il risultato è una conversazione molto diversa da quella che al solito avviene durante le degustazioni di enologi esperti, piene di frasi fatte come, ad esempio, "un aroma fruttato". "La tabella di aromi dell'industria è molto tecnica, quindi, limitata. Durante l'assaggio dei vini naturali, le persone si riferiscono molto ai propri ricordi personali. Un tè a casa della nonna, l'odore di un fiore in un certo posto visitato. Quelli che non studiano i vini commerciali si sentono più a proprio agio per partecipare alla conversazione". Così, se stai per degustare dei vini liberi, non c'è più bisogno di allenarsi prima per provare ad azzeccare gli standard degli assaggiatori professionisti. Basta lasciare aperta la porta dei sensi per riattivare i ricordi del palato e dell'olfatto – ed anche le emozioni – ad ogni sorso.



*"I lieviti si nutrono di zucchero. Ad un certo punto del processo di fermentazione, quando finisce lo zucchero, i lieviti cominciano a nutrirsi l'uno dell'altro, e così si creano gli aromi perché [i lieviti] sono diversi fra di loro. Ognuno lascia il suo marchio, e così, alla fine, si ottiene una miscela di sapori", spiega Eduardo Zenker, l'esperto dell'Arte della Vite, sullo sviluppo dei cosiddetti "lieviti selvaggi"*



## L'ARTIGIANA DELLA PASTA

Testo: Renata Helena Rodrigues

“Il basilico se l'è filata liscia, ma la salvia ha sofferto con la pioggia”. La chef Ana Soares presenta ciascuna delle piante che ha scelto per comporre l'orto adibito sul marciapiede di fronte al nuovo indirizzo della sua rosticceria Mesa III all'angolo di una strada del Campo Belo, zona sud di San Paolo. L'idea è che le erbe e le spezie lì coltivate siano disponibili ai vicini. “Abbiamo bisogno di umanizzare questa città”, dice Aninha, come è nota tra gli amici e i clienti.

La nuova sede ha aperto le porte lo scorso novembre, poco dopo l'inaugurazione di un altro indirizzo a Campinas, e rappresenta l'inizio di una nuova fase per la Mesa III. A 63 anni, la chef non si stanca di rinnovare il suo negozio, che aprì nel 1995, come un pastificio, e vendendo esclusivamente ai ristoranti e ai bar. Ben presto, però, i vicini si sono accorti della sua presenza e hanno bussato alla porta, e da un piccolo balcone iniziò a prendere gli ordini di vendita al dettaglio. Cinque anni fa, la Mesa III si è sdoppiata ufficialmente in rosticceria, con la costruzione di un grande negozio annesso alla fabbrica, nel quartiere di Pinheiros. Nell'indirizzo più recente, nella zona sud, la novità è la caffetteria dove i clienti possono assaggiare la pasta, i panini, le torte e le “empadinhas” della chef. La nuova proposta fa parte di un movimento di riavvicinamento di Ana Soares alla

sua clientela. “Questo approccio e questo dialogo sono importanti. Chi fa da mangiare vuole anche veder mangiare,” spiega.

Fino a poco tempo fa, il lavoro svolto da Mesa III si è concentrato principalmente sulla consulenza - la chef ha creato i menù e ha preparato le équipes di più di 60 attività di ristorazione in tutto il Brasile - e sulla produzione della pasta artigianale per rifornire molti ristoranti. Oggi, la fabbrica della Mesa III va a gonfie vele, preparando tra 850 chili e una tonnellata di pasta a settimana. Tuttavia, più della metà della produzione viene venduta direttamente ai consumatori nei propri negozi e caffetterie. “La consulenza è stata molto importante per la mia formazione, ma oggi voglio concentrarmi di più sulla mia attività”, spiega.

Il primo passo verso il riavvicinamento ai propri clienti è stato dato con i pranzi “pop-up” organizzati da lei e serviti nel piacevole frutteto-giardino della Mesa III in Pinheiros. Lì, mangiando da vassoi di legno, i clienti hanno potuto assaggiare le creazioni della chef in onore di alcuni dei suoi fornitori - una delle portate valorizzava la carne di coniglio, mentre un'altra presentava delle ricette con svariati funghi o difendeva la valorizzazione e la coltivazione consapevole di cuori di palma Juçara. La familiarità degli incontri ha ispirato le nuove caffetterie,

che ne hanno ripreso i vassoi di legno e l'atmosfera rilassata.

Mutevoli, i menù delle sue caffetterie vengono rinnovati ogni giorno, offrendo sempre una selezione di pasta. Tra i suggerimenti della chef, si trovano i “ravioloni di arrosto di manzo”, i “tortelli di brie e pera” e i “Cappellacci ripieni di carciofi”, per esempio. Nonostante la varietà di sapori, c'è un elemento costante nella pasta di Ana Soares: la delicatezza della forma, la consistenza e il sapore. La chef, autodidatta in cucina, attribuisce gran parte della sua cura della forma e dell'aspetto artistico del suo cibo alla sua traiettoria accademica: ha una laurea in architettura. Oggi, questi interessi convergono, e la sua creatività si traduce nelle paste della Mesa III. “Non ho mai lasciato l'architettura, che è presente nel mio lavoro in cucina,” dice.

Nella vita di Ana, la scoperta del cibo è avvenuta gradualmente. Tutto è cominciato quando, nel 1970, ha trascorso quattro anni in Francia mentre accompagnava il marito, che aveva ricevuto una borsa di studio nel paese europeo. Lì, si è meravigliata dei mercati e del cibo. Tornata in Brasile, qualche tempo dopo, un'amica l'ha invitata a rifare il menù dell'hotel in cui lavorava. “Quando sono entrata in cucina, mi sono commossa e non ne sono mai più uscita”, ricorda. Lì, tra le ricette e le pentole, si è messa ad esplorare le conoscenze che neanche sapeva di avere, molte delle quali erano il frutto dell'osservazione della madre, delle zie e delle nonne. “Credo d'esser sempre stata una cuoca, ma non lo sapevo. È stata una scoperta molto piacevole”.

La familiarità con la cucina italiana si è dimostrata importante quando ha deciso di aprire la Mesa III e di specializzarsi nella preparazione della pasta. Ana ha origini italiane su entrambi i lati della famiglia: il nonno materno era del Nord Italia, veniva da una città vicino al confine con l'Austria, e i nonni paterni provenivano dalla zona di Napoli, nel Meridione. In Brasile, il padre della chef è riuscito ad avere il proprio pastificio, e lei si ricorda che, da bambina, giocava tra le tagliatelle stese in fabbrica. Oggi, nella sua attività, lei fa la pasta come sua madre era solita prepararla, artigianalmente. “Potrei usare tante altre tecniche di produzione avvalendomi delle macchine, ma ho scelto di mantenere la produzione artigianale”, spiega la chef. Il risultato



è una pasta di raffinata pieghettatura, delicato spessore e ripieni ricchi di consistenza - invece di macinare gli ingredienti, lei preferisce che vengano tritati con il coltello. Per fare un buon lavoro, il personale è numeroso: 40 dipendenti, dei quali 30 si dedicano alla cucina.

Nonostante il successo, la chef aveva una preoccupazione: sentiva che la propria attività si allontanava dalla cucina nazionale. "La mia famiglia è di immigranti, ma io sono una cuoca brasiliana, dovevo esplorare questo problema", dice. L'inquietudine creativa ha dato vita a una linea denominata Massas do Brasil, lanciata nel 2014 e disponibile nei negozi del marchio. Nelle creazioni tematiche, le ricette hanno acquisito colore e sapore grazie all'aggiunta di ingredienti nazionali, come il cavolo, il cacao, il pequi, il caffè e il coriandolo. "Attraverso l'uso dei profumi della cucina brasiliana sono riuscita a riflettere sul mio contesto", spiega. "Penso che noi cuochi abbiamo molte bandiere da sventolare, abbiamo molte responsabilità". E, in questo modo, lei comincia a trasformare i suoi dintorni, attraverso una pasta colorata e un orto sul marciapiede alla volta.

#### SERVIZIO

##### Massa III Pastificio e Rosticceria

Rua Alves Guimarães, 1474, Pinheiros, tel: 3868-5501

##### Tabella III Rosticceria e Caffetteria

Rua da Prata, 546, Campo Belo, tel.: 5041-0756

#### RICETTA

##### Tartellette Guava e Chèvre

Ricetta della chef Ana Soares, della Mesa III

Porzioni: 6 a 8 persone



#### Ingredienti

400 grammi di pasta frolla per tartellette  
250 grammi di crema di Chèvre  
200 grammi di marmellata di guava  
Tortiera da 30 cm di diametro, con fondo removibile

#### Preparazione

Foderare uno stampo (il fondo e i bordi) con 2/3 della pasta frolla. Distribuirci sopra la crema e la marmellata di guava. Sbriciolare il resto della pasta frolla e distribuirlo sul ripieno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° C fino a doratura, per circa 30 minuti.

#### Pasta frolla per Tartellette

##### Ingredienti

90 grammi di burro senza sale  
80 grammi di zucchero  
140 grammi di farina di frumento

1 uovo

65 grammi di mandorle crude tritate col coltello o in un tritatutto\*

\* Nota: le mandorle possono essere sostituite da altre noci, come gli anacardi, le noci brasiliane, le noci di baru ed anche gli arachidi.

#### Preparazione

Impastare il burro, lo zucchero e la farina per formare un impasto di consistenza sabbiosa. Aggiungere l'uovo e le mandorle tritate, mescolare fino a formare un impasto umido di pasta frolla. Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero.

#### Crema Chèvre

##### Ingredienti

150 grammi di Chèvre (formaggio di capra)\*  
50 grammi di tuorlo (2 unità)  
50 ml di panna fresca

\*Nota: Il Chèvre può essere sostituito dalla ricotta fresca.

#### Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciar riposare fino al momento della preparazione delle tartellette.

#### Marmellata di guava

##### Ingredienti

140 grammi di pasta di guava  
100 ml di succo d'arancia

#### Preparazione

In una casseruola, mescolare entrambi gli ingredienti e portare a bollitura fino a quando la pasta di guava si sarà sciolta, formando un composto denso, liscio ed omogeneo.

## STAGIONALITÀ: UNA SCELTA RESPONSABILE

Testo: Silvia Percussi

Il consumo sostenibile va molto oltre l'acquisto di prodotti coltivati senza pesticidi e l'evitare l'uso di imballaggi superflui. Si tratta, invece, di fare alcune scelte responsabili in più che prendano in considerazione gli impatti ambientali, sociali ed economici dei nostri acquisti. Quando l'argomento riguarda la frutta, la verdura e i legumi, questo significa conoscere non solo il metodo con il quale vengono coltivati, ma anche le condizioni di lavoro di

coloro che sono coinvolti nel processo produttivo, il modo con cui viene fatto il trasporto, il carburante utilizzato nel percorso, l'energia utilizzata nello stoccaggio ecc.

C'è ancora un'altra abitudine semplice e fondamentale per avere una tavola consapevole: rispettare la stagionalità degli alimenti. Comprare e consumare prodotti ortofrutticoli di stagione e "a chilometro zero", cioè, di produzione locale, significa risparmiare l'energia e le risorse aggiuntive necessarie per il trasporto a lunghe distanze. Inoltre, il beneficio si ripercuote anche sulla nostra salute, sul nostro portafoglio e sul nostro palato: scegliere di acquistare un alimento durante l'alta stagione -, cioè, quando c'è una maggiore disponibilità del prodotto - garantisce al consumatore

ingredienti di costo inferiore e di miglior qualità.

Così ho scelto la zucca cabotiá (o zucca giapponese) per la ricetta di questa edizione. È un alimento molto versatile e pieno di benefici nutrizionali. Presenta un'alta quantità di fibre, di vitamina A e C e un basso indice glicemico. La buccia è ricca di beta-carotene. E molti cuochi la usano in zuppe e torte salate. Questo è un altro modo di consumare con coscienza: l'uso integrale del cibo. Nel caso della zucca perfino i suoi semi possono essere utilizzati: basta lavarli, asciugarli con un canovaccio pulito o con la carta assorbente e portarli al forno preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti e girarli ogni tanto affinché vengano uniformemente tostati. Il suo seme ha le stesse proprietà delle

## {IN ITALIANO}

castagne: è ricco di grassi vegetali ed ha effetti antiossidanti, prevenendo l'invecchiamento cellulare a causa della concentrazione di vitamina E e di zinco. Vai a fare la spesa al mercato? Scegli delle zucche con la buccia compatta, liscia e senza crepe, e buon appetito!

Ecco quali sono i prodotti ortofrutticoli di stagione:

### MAGGIO

Frutta: banana (varietà mela e nana), carambola, kiwi, arancia (varietà baia), papaya (varietà formosa), mandarino (cravo), bergamotta

Legumi: sechio (chayote), piselli, igname, manioca, arracacha

Verdure: crescione, cicoria, spinaci, ravanello, cavolo

### GIUGNO

Frutta: cupuaçu, arancia (baia), mandarino, bergamotta.

Legumi: zucca (paulista), patata americana (gialla o rosiccia), cará, piselli

Verdure: mais, ravanello

### ZUCCA CABOTIÁ ARROSTA CON LA BUCCIA



#### Ingredienti

1/2 zucca cabotiá (giapponese)

4 spicchi d'aglio tritato con il coltello  
Rosmarino, timo, basilico ed erba cipollina fresca

Sale e pepe a piacere

L'olio a piacere

Ricotta fresca per il contorno

#### Preparazione:

Lavare la zucca e asciugarla con carta assorbente. Togliere i semi e metterli da parte. Tagliare la zucca a fette di circa 2 cm e disporle su una teglia da forno. Irrorare con l'olio di oliva. Distribuire gli spicchi d'aglio, i rametti di rosmarino, il timo e il basilico sulla zucca. Condire con sale e pepe a piacere e cuocere in forno preriscaldato a 180° C per 20 minuti. Togliere dal forno, irrorarla un'altra volta con olio d'oliva e rimettere la teglia in forno per altri 10 minuti o finché la zucca sarà completamente cotta (è possibile controllare la cottura perforandone un pezzo leggermente con un coltello). Infine, rimuovere le fette dal forno, disporle su un piatto per servirle, irrorarle con l'olio di oliva rimasto nella teglia e servirle con la ricotta fresca condita con sale, olio d'oliva e cipollotti.



## PRODIGI IN SCENA

Per celebrare il centenario di un milanese che è diventato uno dei protagonisti coinvolti nel rinnovamento del teatro brasiliano, il Sesc Consolação riceve la mostra "Gianni Ratto: 100 anni." A partire da disegni, modelli, fotografie e videoregistrazioni, viene ricostruita la traiettoria dello scenografo e regista che, su invito dell'attrice Maria Della Costa, si trasferì in Brasile nel 1954 e lavorò con autori come Augusto Boal, Gianfrancesco Guarnieri, Nelson Rodrigues e Chico Buarque.

La mostra occupa uno spazio che rimanda alla sala nera del teatro ed è suddiviso in quattro aree principali. Le prime due sono dedicate al paese di origine e ricostituiscono l'ambiente in cui Gianni Ratto si è formato (un'Italia militarizzata e, dopo la seconda guerra mondiale, in ricostruzione), presentando i progetti degli allestimenti italiani - lavori che gli hanno valso il soprannome di "Il mago dei prodigi", soprattutto per le soluzioni creative adottate al Piccolo Teatro di Milano. In quello spazio

ristretto, Ratto realizzò grandi prodezze - una delle quali fu lo scenario della commedia *El magico prodigioso*, di Calderón de la Barca, dalla quale deriva il suo nomignolo.

L'altra metà dello spazio corrisponde alle sue attività in Brasile, paese in cui iniziò a difendere l'importanza di una cultura generata nel proprio paese. Uno dei primi autori che ammirò fu Jorge Andrade (1922-1984), il cui lavoro *La moratoria* fu messo in scena e diretto da Ratto, in un allestimento del 1955, al Teatro Maria Dalla Costa, quando Fernanda Montenegro salì sul palcoscenico da protagonista per la prima volta. "Al mio unico direttore": così Andrade gli indirizza una bella lettera, riprodotta digitalmente nell'ultima parte della mostra, insieme ad altri documenti e ritagli di giornale. Lo zaino del *Venditore ambulante* (2005), documentario di Gabriela Greb è proiettato in loop in questa stessa sezione. (Luisa Destri)

#### Gianni Ratto: 100 anni

SESC Consolação (Dr. Vila Nova Street, 245)

Fino al 29 aprile

Dal lunedì al venerdì dalle 11:30 alle 21:30

Sabato e festivi dalle 10:00 alle 18:30

Ingresso libero



## L'AMANTE VIRTUOSO

*Variazioni su Casanova* è un film per gli amanti dell'alta cultura e per gli spettatori che intendono il cinema come un linguaggio in grado di chiedere quale posto possono occupare oggi le grandi realizzazioni occidentali. Il rapporto con le altre arti è presente nel titolo, che si appropria di un termine musicale, ed è cucito dal filo conduttore del veneziano Giacomo Casanova (1725-1798).

Ci sono diversi piani narrativi, tra i quali si muove John Malkovich, che interpreta sia sé stesso, come attore di un'opera, sia l'autore libertino della Storia Della Mia Vita (1822). L'opera, andata in scena al Teatro Nazionale San Carlo a Lisbona, deriva da un collage di opere di Mozart (*Le nozze di Figaro*, *Don Giovanni* e *Così fan tutte* - con libretti di Lorenzo Da Ponte). La trama si intreccia con la biografia di Casanova: dalle scene nel teatro portoghese si passa, allora, al suo incontro con Elisa von der Recke (Veronica Ferres), personaggio del suo passato che



ritorna per negoziare la pubblicazione delle sue memorie.

La ricca rete di riferimenti è la chiave per comprendere le provocazioni fatte dal film, il quale mette in dubbio sia la logica attuale della rappresentazione, sia le limitazioni imposte all'artista che dipende dal mecenatismo (o dallo sponsor, se il contesto è contemporaneo). "Ho bisogno di variazioni. Esigo variazioni", afferma

Malkovich in diversi momenti del film. Allo spettatore spetta accompagnare le modulazioni della melodia.

### VARIAZIONI SU CASANOVA

Diretto da Michael Sturminger

118 minuti

Distribuzione: Imovision

Uscita prevista al cinema: 13 aprile

### I limiti del narrare



Il titolo del nuovo romanzo di Alessandro Baricco, *La fidanzata giovane*, può far pensare ad una donna che molti vorranno consigliare ed orientare per che abbia un matrimonio perfetto. Ma la trama si sviluppa in senso contrario, abbastanza lontano dal convenzionale. Il punto di partenza è, sì, una promessa di matrimonio, ma niente da lì in poi verrà eseguito come ci si potrebbe sperare.

Presentandosi alla famiglia dello sposo, quando costui è in viaggio, la sposa vivrà, durante l'attesa, con le eccentricità della futura famiglia: la madre, il padre, la sorella e lo zio passano la maggior parte della giornata a tavola, prendendo la prima colazione; essi temono la notte, giacché nessuno di loro è mai morto di giorno; sono

serviti da un maggiordomo che gestisce il palazzo magistralmente. Anche con la distanza che lo separa dalla famiglia aristocratica, la protagonista gli conoscerà i suoi segreti, scoprendo anche sé stessa, ciò che include la coscienza dell'erotismo.

La narrazione potrebbe comporre un'allegoria delle relazioni amorose quando appare il coinvolgimento della famiglia, non fosse per la raffinatezza formale che rende tutto più complesso. Non esiste un'unica voce narrante, ma qualcosa che scivola, come se il bastone del narratore fosse stato passato da uno ad un altro personaggio (i cui nomi il lettore non viene mai a sapere). Anche l'autore entra a far parte di questo circolo, e allora l'illusionismo, costruito su un'atmosfera onirica, viene rotto: una favola passata nei dintorni di una città italiana all'inizio del XX secolo, si arriva quindi al problema dei limiti della scrittura stessa.

**La fidanzata giovane**, Alessandro Baricco, tradotto da Joana Angelica d'Avila Melo, Alfaguara, 2017, 160 pagine, 39,90 reais

### Partire e giammai arrivare



Questo volume raccoglie i cinque libri che, tra il 2005 e il 2011, Luiz Ruffato pubblicò come integranti della serie *Inferno Provvisorio* - dedicato a ricostruire la traiettoria del lavoratore brasiliano che, discendente di immigrati europei, specialmente italiani, si stabilì inizialmente a Minas Gerais, vedendosi di seguito costretto a cercare migliori condizioni nella grande città.

L'incontro inizia con "Una favola" che apriva anche il primo volume, *Mamma, son tanto felice*, e che fa vedere la famiglia di radici profondamente patriarcali stabilita dal vecchio Micheletto nei dintorni di Rodeiro. Lì, soffrono soprattutto le donne, come la propria sposa, Chiara Bettio, o la figlia presumibilmente incapace di meritare l'onore paterno.

L'arco si completa con "Altra favola", che già chiudeva il libro finale della serie, *Domeniche Senza Dio*. In esso, Luis Augusto, vivendo a San Paolo da vent'anni, si ricorda della famiglia e del passato che ha lasciato a Cataguases. L'angoscia di chi parte, suggerisce questo personaggio, non è minore del rancore di quelli che rimangono - e questo tradisce le illusioni di chi credeva che sfidare il destino fosse sufficiente per trovare il suo posto.

Il tutto, 36 racconti ricostituiscono circa 50 anni di storia brasiliana, dalla decade del 1950 all'anno del 2002. Riordinando frammenti anteriormente pubblicati, l'insieme risalta delicate connessioni: non ci sono protagonisti o linearità, ma personaggi che spesso riappaiono, e alcuni avvenimenti alludono ad episodi narrati altrove. Con questa struttura, il progetto di Ruffato - unico nella letteratura brasiliana - diventa unico anche nel modo come coinvolge il lettore.

**Inferno Intermedio**, Luiz Ruffato, Companhia das Letras, 408 pagine, 54,90 reais

## STORIA DEL DESIDERIO DI FUGGIRE



Il terzo romanzo della serie napoletana di Elena Ferrante, *Storia di chi fugge e di chi rimane* (*História de quem foge e de quem fica*) esplora le conseguenze delle scelte dell'adolescenza che portano alla maturità: se nel libro precedente, *Storia del nuovo cognome*, (*Historia do novo sobrenome*) Elena Greco e Rafaella Cerullo, le protagoniste, avevano già cominciato a distanziarsi, in questo nuovo volume le differenze diventeranno ogni volta più decisive. "Ognuno si racconta la vita come gli fa comodo", afferma Lila, mentre ignora il sincero sforzo compiuto dall'amica per costruire una storia diversa per sé stessa - e non soltanto nel modo di raccontarla.

Ambientata tra gli anni 1960 e 1970, la trama segue importanti avvenimenti dell'epoca, ricostituendo aspetti fondamentali del XX secolo: Lenù entra in contatto con l'effervescenza del maggio '68 e con il pensiero

femminista nascente che prosperava tra gli studenti; la cerchia intellettuale della famiglia del marito forma la sua visione politica di sinistra, problematizzata dal contatto diretto con gli operai di Napoli; a causa della necessità, ad un certo punto, di aiutare Lila, diventa testimone dei conflitti intensi tra i lavoratori e i fascisti. Ci sono anche le notizie della guerra fredda, delle dittature in America Latina, della recrudescenza del crimine.

Lo stile leggero e i personaggi continuano a essere accattivanti come nei romanzi precedenti, ma in questo volume il rapporto delle protagoniste con le forze del tempo attira ancora di più l'interesse. Nel capitolo di esordio, trascorso nel 2005, Lenù sostiene di aver capito che uscire da Napoli non ne è valsa la pena ("non è il quartiere che è malato [...] è l'universo"); nelle sezioni successive, però, lei cercherà ancora delle svolte: gli studi, il matrimonio, la vita in famiglia - ed anche un vecchio amore, che torna a riaccendere il suo desiderio di fuggire.

**Storia di chi fugge e di chi rimane**, Elena Ferrante, Biblioteca Azul, 2016, 416 pagine, 44,90 reais



## L'EX-ALLIEVA DI FRONTE ALL'ORCHESTRA IN URUGUAY

Nel corso della sua carriera nella musica, Ligia Amadio, ex-allieva della Dante, si è trovata ad occupare, qualche volta, posizioni fino a quel momento non raggiunte dalle donne. Dall'inizio di febbraio, è successo un'altra volta: è diventata la prima direttrice artistica e direttrice d'orchestra della Filarmonica di Montevideo.

Il trasferimento in Uruguay non è la prima esperienza di Amadio nella direzione di orchestre straniere. Oltre alla direzione artistica della Sinfonica dell'Università Nazionale di Cuyo,

in Argentina, le sue attività come direttrice ospite includono paesi come Giappone, Israele, Libano e Moldavia, raggiungendo le vicine Colombia e Bolivia e anche il Perù e il Messico. "Quando sei in testa a un organismo di un altro paese, devi conoscere il più rapidamente possibile la cultura locale, valorizzarla e lavorare nel suo contesto", afferma la direttrice.

Oltre al rapporto tra le culture, un altro scopo dell'impegno di Amadio è il raggiungimento di pari opportunità tra uomini e donne. Ideatrice del

Movimento Donne Diretrici, insieme a Cláudia Feres, Érica Hindrikson e Vânia Pajares, Amadio mette enfasi sull'importanza delle decisioni istituzionali: "Non è poi così tanto difficile: si tratta di un obiettivo e di una politica". L'uguaglianza - "dentro l'infinita diversità", sottolinea - dovrebbe essere, a suo avviso, un valore fondamentale della società.

Della Dante, in cui ha studiato dalla prima elementare (ora 2° anno della scuola elementare) fino alla terza liceo (ora 3ª della scuola di secondo grado), Amadio conserva la memoria di una vera formazione: "lì abbiamo avuto un'educazione accurata, con ottimi insegnanti, e siamo stati preparati ad affrontare la vita. Ringrazio infinitamente i miei genitori, che hanno fatto molti sacrifici per offrire questa formazione a me e ai miei fratelli".

(Luisa Destri)

### Seguire:

Orchestra Filarmonica di Montevideo: <http://orquestafilarmonica.montevideo.gub.uy/>  
Movimento Donne Progetto Diretrici: <https://mulheresregentes.org/>



## IL FIGLIO MINORE

I proprietari del Più, uno dei ristoranti italiani di maggior successo della città, hanno aperto un altro locale: il Piccolo, sistemato in una casa di dimensioni non proprio ridotte in Rua dos Pinheiros, zona ovest di San Paolo. E già durante la settimana di inaugurazione, c'è stata la corsa alle prenotazioni e le file pronte davanti alla porta.

La cucina è nelle mani di due Marcelli: il Laskani, del Più, e il Milani, il quale ha lavorato con il proprietario dei locali fratelli anche in altre sedi. La carta dei vini, tanto nel Più, quanto nel nuovo stabilimento, è curata da Maurício Cavalcante. E la pasticceria è firmata da Mariana Dias, che ha fatto esperienza anche nel Più e prepara dessert leggeri, squisiti e di bella presentazione al nuovo indirizzo.

Il saltimbocca è una delle opzioni più attraenti tra gli antipasti da condividere – sono delle crocchette di prosciutto crudo molto cremose, con il tocco dello chef: ognuna è accompagnata da una piccola fetta di arrosto di manzo e dalla salsa di salvia. Tra i primi piatti, un menù equilibrato offre diversi tipi di carne (compresi dry aged, maturata in apposita cella frigorifera nel proprio locale), frutti di mare e alcune opzioni vegetariane, come i tortellini ripieni di burrata con crema di zucca, funghi e spinaci saltati (R\$ 51) - leggeri e fatti con una pasta delicata, ma piena di personalità. E un avviso in calce al menù mette subito a proprio agio la clientela e porta speranza a chi non può mangiare di tutto: "Se avete restrizioni dietetiche, consultate il capocameriere".

Durante la settimana, il menù fisso a pranzo offre un buon rapporto qualità-

prezzo: R\$ 48 con svariate opzioni di antipasti, primi e dessert. (Marcella Chartier)

### Piccolo

Rua dos Pinheiros, 266, Pinheiros  
Tel. (11) 3213-8449

Orario di apertura: dal lunedì al venerdì dalle ore 12 alle 15 e dalle 19:30 a mezzanotte. Sabato e domenica, aperto fino alle 16 a pranzo. Chiuso la domenica a cena.



## CIAO, COMUNITÀ

Gli italiani e i loro discendenti sono presenti nelle scuole di samba di San Paolo

Testo: Debora Pivotto

Edimar Tobias da Silva, compositore e performer della scuola di samba Vai-Vai, cammina per le strade del quartiere Bela Vista e saluta quasi tutti quelli che gli passano accanto. Essendo presidente di onore della scuola e frequentatore del quartiere da quasi 40 anni, lui conosce un po' della storia di tutti i tradizionali ristoranti italiani della città. Si siede a pranzo al Conchetta e, in pochi minuti, Walter Taverna, proprietario della trattoria e importante personalità del quartiere, gli si unisce a tavola e i due ricordano le storie di molti carnevali trascorsi insieme.

Nel quartiere Bixiga le cose funzionano in questa maniera. La cultura nera della samba si mescola con quella italiana. Ogni anno, prima delle sfilate, il parroco della Chiesa della Madonna di Achropita va alla scuola del quartiere per benedire la batteria. Nel giorno di San Benedetto, la festa incomincia con la presentazione della batteria nella scuola e prosegue fino all'interno della chiesa. "All'inizio è stato un po' difficile, c'è stato un certo shock culturale, ma poi tutto si è armonizzato. Abbiamo mescolato i fagioli brasiliani alla pasta", scherza Edimar, più conosciuto come Thobias della Vai-Vai.

Gli italiani e i loro discendenti partecipano alle sfilate della scuola ed alcuni sono pure membri del consiglio, come l'avvocato Ana Maria Murari,

socia della cantina Taverna do Julio e direttrice di giuria della Vai-Vai.

Oltre ad ospitare la tradizionale scuola di samba, il Bixiga tramanda anche la storia del carnevale di strada di San Paolo. Fu lì che nacque, nel 1947, la festa di strada dal nome "Esfarrapados" (I cenciosi), una delle più tradizionali della città, e che fu ideata da Walter Taverna assieme ai suoi amici quando erano bambini. "Volevamo partecipare al carnevale e abbiamo cominciato a percuotere i coperchi delle pentole, le scatole di latta, qualsiasi cosa avessimo a portata di mano per accompagnare la musica", ricorda l'83enne Taverna. Tuttora la loro festa di strada continua a sfilare ogni anno per le strade del quartiere.

La percussione dei coperchi, che ebbe inizio nel Carnevale, diventò il segno distintivo di Taverna, che dona vita alla sua cantina attraverso le canzoni italiane e la percussione delle pentole

ogni fine settimana.

### L'Italia divenuta tema della samba

L'arte italiana è stata uno dei temi del carnevale di quest'anno nel sambodromo di Anhembi. La scuola X-9 Paulistana, oggi nel girone di qualificazione, ha presentato una composizione dal tema "Sono venuto, ho visto e ho vinto - la saga artistica di un semidio", in onore dell'artista plastico italiano Inos Corradin.

Per raccontare la storia del pittore e scultore che vive in Brasile da oltre 60 anni, la Scuola ha narrato la biografia di Inos ispirandosi alla mitologia. "È nel sangue l'essenza della lotta/squarciando il cielo è sorto / un semidio, alla luce di Giove / Il messaggero in Italia spuntò, il mare attraversò / Popolo benedetto, nel quale il profano si unisce al sacro, / sveglia il dono divino che trasforma... / È troppo amore, non si può contenerlo / ovunque sarò con te / sono X-9, la mia arte è l'emozione / Inos Corradin,



l'ispirazione ", recitano le parole del tema della sfilata. La scuola è stata la vincitrice del girone di qualificazione e parteciperà alle sfilate, nel 2018, del gruppo principale.

I carri allegorici hanno ricordato l'arrivo dell'artista in Brasile, il lavoro degli immigrati italiani nelle piantagioni di caffè, il carnevale di Venezia, e hanno anche portato alcune riproduzioni delle sue opere. "Abbiamo reso alcuni dei suoi dipinti, che sono statici, in figure in movimento. È stata una grande impresa", dice il maestro della creazione dei carri allegorici Lucas Pinto.

Inos Corradin dice di essere molto felice e onorato dalla dedica del tema della sfilata alla sua vita. A 87 anni, ha partecipato alle prove generali; e prima della sfilata di carnevale, quando ha parlato con DanteCultural, dimostrava molto entusiasmo per il grande giorno. "Mi sto divertendo molto, ma sambare proprio, ancora non ci riesco. So soltanto muovere i ditini verso l'alto", dice Corradin.

L'immigrazione italiana fu anche il tema della sfilata della Vai-Vai nel 2003, quando la città di San Paolo compì 450 anni. "Il Comune ha chiesto ad ogni scuola di raccontare la storia di uno dei quartieri della città. E la Vai-Vai, naturalmente, portò la storia del Bixiga. Fu una grande festa", dice Thobias.

Il tema della sfilata, "Tra marce, galoppi e cavalcate" recitava:

"Ecco che arriva il Bixiga con gioia, devozione e molto altro ancora / Cantando forte in versi / Sono Vai-Vai / La Bela Vista è arrivata con coraggio ed emozione / conquistando continenti, viene a far vedere a questa gente / L'origine della sua creazione".



## L'Italia che sa sambare

Nel salone della scuola di samba Mocidade Unida da Moóca, i colori della bandiera italiana - verde, rosso e bianco - sono dipinti sui muri, insieme alle parole "nosso lugar, nossa raiz" (in italiano, "il nostro posto, le nostre radici"). "Siamo la comunità italiana della samba, tramandiamo l'orgoglio della italianità del quartiere", dice

Rafael Falanga, presidente del club e nipote di italiani.

Lui racconta che la scuola fu fondata da suo padre, Roberto Falanga e dagli amici del genitore nel 1987, e oggi conta con la partecipazione di 110 percussionisti e di 1.100 membri, la maggior parte dei quali residenti nel quartiere. La scuola partecipa alle sfilate del gruppo 1 ed, essendo arrivata seconda nella classifica finale di quest'anno, rimarrà nello stesso gruppo nel carnevale del 2018.

Anche se la scuola non è molto conosciuta dal grande pubblico, essa rimane un punto di riferimento per i residenti del quartiere, che ne affollano la sede durante le prove generali in attesa del Carnevale. Nelle domeniche precedenti alla sfilata di quest'anno, la baldoria ha superato di molto la capienza dello spazio, e la folla ha occupato anche le strade circostanti. Anche i giocatori e i frequentatori del Club Atlético Juventus, tradizionale squadra della Moóca, hanno partecipato alle prove generali e alle sfilate della scuola. "C'è una sezione della sfilata che appartiene loro", spiega Rafael. "E pure noi abbiamo già suonato in diversi eventi nel loro club".

E anche in passato, come nel 2011, i versi del tema del carnevale si erano già ispirati alla storia del quartiere, con la "Moóca, amore mio, oggi e sempre". Nel 2017, invece, il tema è stato "Sotto un cielo di telo, un pavimento di stelle" in onore del circo. L'artista e imprenditrice Marlene Querubin, fondatrice del Circo Spaziale, è stata una delle personalità circensi a riceverne l'omaggio. In giro per le strade da 37 anni con il suo circo, Marlene confida di essere emozionata nel vedere la traiettoria degli artisti rappresentata nei versi della samba. E afferma anche che, secondo lei, la scuola di samba e il circo hanno molte cose in comune. "Tutti e due fanno grandi spettacoli, con un'enorme produzione e un gran numero di persone coinvolte. Ci devono essere alti livelli di organizzazione e una perfetta pianificazione del lavoro per raggiungere l'obiettivo!", spiega.

## Sambista Chef

Nel quartiere Vila Madalena, nella zona ovest di San Paolo, un altro italiano partecipò attivamente alla creazione di una scuola di samba e divenne uno dei più grandi compositori di temi e canzonette del carnevale della città.

Pasquale Nigro arrivò in Brasile nel febbraio 1951, il giorno prima di compiere sei anni. E la prima canzone che sentì sul suolo brasiliano fu una canzonetta di carnevale. "Nel porto di Santos gli altoparlanti suonavano molte canzoni carnevalesche, e ne rimasi



subito colpito", ricorda Pasquale, ora 72enne.

Quando era ancora bambino, a San Paolo, tornava correndo da scuola per sentire le canzonette di carnevale alla radio. Un po' più cresciuto, ormai giovane, suonò timballo e tamburello nella festa di strada "Bocca della Strega", del quartiere Pinheiros, e, nel 1973, aiutò a fondare la "Perla Nera" [tradizionale scuola di samba dello stesso quartiere]. Due anni più tardi, diede avvio alla composizione di temi carnevaleschi per la Perla - ne scrisse cinque in totale. Uno di questi temi divenne l'inno della batteria e finora viene suonato durante le prove generali.

Il suo lavoro da compositore si è evoluto in contemporanea a quello da cuoco. Pasquale iniziò la sua carriera preparando gli antipasti che aveva imparato da suo nonno, proprietario di un ristorante in Puglia, in Italia. Di seguito, avendo riscosso molto successo con la sua attività e un elevato numero di ordini, nel 2001 aprì una trattoria di fronte all'antica sede della Perla Nera, in Rua Girassol.

Tuttora, la samba e la buona tavola vanno di pari passo nella vita di Pasquale. A carnevale, lui partecipa alla sfilata tra i membri della "vecchia guardia" della scuola. E il piatto più richiesto nella sua cucina sono le "penne Perla Nera", create per onore la scuola del cuore, a base di sugo all'aglio, olive nere, mozzarella di bufala, pancetta, basilico e pecorino romano.

Secondo lui, comporre in versi e cucinare sono attività molto simili. "Quando si prepara un piatto, gli ingredienti devono essere in armonia. Proprio come avviene tra i versi e la melodia della canzone. Per me, è la stessa emozione", spiega lo chef sambista.



## SERVIZIO FOTOGRAFICO

Testo: Arthur Fujii

Figlio di immigrati italiani, Reinaldo Testa sognava di diventare un agente immobiliare di successo a San Paolo. Allora raccolse i suoi risparmi e lasciò l'entroterra paulista, nel 1948, per provare la fortuna nella capitale. Tuttavia, appena arrivato in città, iniziò a lavorare nella piccola officina meccanica del cognato, Belmiro Marchi, ed essendogli piaciuto il mestiere, prese la decisione di seguire nel settore.

Dal periodo della piccola officina nel quartiere Brás fino alla grande fabbrica metalmeccanica nel quartiere Tatuapé, l'Industria Meccanica Testa SrL. ha superato diversi contesti storico-economici, attraversando alti e bassi. Il servizio fotografico realizzato per questa edizione ritrae un'azienda familiare che, in procinto di chiudere le porte, mantiene ancora in vita la propria memoria negli scarabocchi sui muri, negli arnesi accumulati e nelle pesanti macchine che sanno ancora di olio.



## Sudore x Ispirazione

Con uno sguardo non tradizionale, Rodrigo Jatene vede la creatività come un muscolo che ha bisogno di esercitarsi e riflette sul panorama attuale della pubblicità

Testo: Nathalia Garcia

Uno dei più grandi talenti della pubblicità brasiliana, Rodrigo Jatene non si considera un creativo. Secondo lui, il segreto del successo è la fatica ed il proprio sudore e non l'ispirazione. La disciplina necessaria per far sì che il sudore sia alla base di ogni lavoro che svolge, lui l'ha incorporata durante gli anni scolastici trascorsi nella Dante Alighieri, tra il 1987 e il 1995.

A 36 anni, è il responsabile della creazione e della produzione della Grey Brasile come capo direttore creativo ed è corresponsabile della gestione dell'agenzia accanto a Marcia Esteves. Prima di assumere l'incarico, nel 2015, è stato capogruppo in progetti di successo nell'agenzia Leo Burnett Tailor Made ed è diventato un punto fuori dalle righe con le famose campagne pubblicitarie "Il Seppellimento della Bentley", "Il mio sangue è rosso" e "Scendi in strada". Quest'ultima trovata, che ha riscosso una grande popolarità nel contesto dell'agitazione politica vissuta dal paese nel 2013, ha segnato lo sguardo di Jatene. "Ho imparato che la pubblicità ha un incredibile potere di influenzare le persone se sei presente nel luogo e nel momento giusto", dice. Secondo l'ex-allievo del Collegio, è di fondamentale importanza partecipare all'effervescenza sociale ed essere parte della cultura per far sì che la pubblicità abbia rilevanza. Di fronte

ad un mercato di consumo sempre più esigente nei confronti del contenuto e della forma, lui mette enfasi sulla necessità di esplicitare i punti di vista e i principi di ogni marchio. Sono questi i concetti che guidano la sua carriera, che l'ha portato a collaborare, in passato, con le agenzie DM9DDB, AgênciaClick, McCann e Wunderman Brasile.

E il capo della Grey Brasile cerca di reinventarsi ogni giorno per non cadere nell'ostracismo. "La pubblicità non è morta e non morirà, ma accadrà qualcosa di peggio, cioè, perderà la sua importanza", dice.

Indossando una maglietta e senza formalità, Rodrigo Jatene ha ricevuto DANTECultural nella sede di una delle agenzie più creative e premiate del Brasile.

#### **Cosa ti ricordi dei tempi in Collegio?**

Tutta la mia vita da studente. È il mio unico punto di riferimento, dalla divisa scolastica al parco giochi fino agli insegnanti.

#### **C'è stato, per te, un insegnante più significativo?**

Forse quello che mi ha lasciato un ricordo più forte è stato il professore di matematica, Moisés. Viveva molto vicino a casa mia e chiacchieravamo molto. Era l'unico ad avere pazienza con la mia indisciplinatura; invece di sgridarmi e di mandarmi dal direttore, mi chiamava per parlarne alla fine della lezione. [Mi ricordo] Il professore di storia, (Carlos Roberto) Diago, pure, e anche tutti gli insegnanti di educazione fisica. Giocavo a basket ed ho avuto molto contatto con Edu (Eduardo De Angelis). E mi tornano in mente i direttori, frequentavo assiduamente la direzione! Per non parlare anche delle sgridate che ricevevo da Zé Carlos e da Anadir. E non posso dimenticare "Seu" Lino. Ci sono state tante persone...

#### **Tu eri indisciplinato?**

Frequentavo spesso la direzione e il centro di orientamento scolastico, ma, per quanto possa sembrare strano, tutti mi volevano bene ed anch'io gliene volevo. Non era indisciplinato, la mia, non sono mai stato maleducato, erano soltanto birichinate da monello.

#### **Sei ancora in contatto con gli amici dei tempi della scuola?**

Sì, spesso. Oltre a tutto ciò che la Dante mi ha dato, porto con me le amicizie che ho fatto lì. I miei migliori amici della Dante sono in giro per il Brasile e per il mondo, ma ogni volta che ci si vede sembra siano stati ieri i tempi della scuola. Ci rincontriamo sempre a Natale, c'è sempre un'atmosfera che ci rimanda al cortile della Dante, le stesse conversazioni e gli stessi scherzi.



#### **Qual è stato il contributo della Dante nella tua vita?**

La scuola aveva alcuni valori che porto tuttora con me, ad esempio la rigidità per indirizzarci alle scelte giuste. Ho sempre saputo, grazie alla Dante, ciò che era giusto e ciò che non lo era. Dal punto di vista professionale, la Dante è sempre stata una scuola che ha incoraggiato la concorrenza sana. Nonostante tutta la confusione, sono sempre stato un bravo studente. E la formazione che ho ricevuto lì è stata anche molto completa; tutta la mia formazione di base l'ho appresa lì e dai miei.

#### **Nella tua famiglia sono tutti medici. Come mai sei finito nel mondo della pubblicità?**

Ho preso il diploma delle Superiori alla Dante col desiderio di diventare medico. Ho senza dubbio una mentalità umanistica, però avevo scelto di studiare materie biologiche perché mi stavo preparando per gli esami di ammissione al corso di medicina. Non c'entravano niente con me e, a metà strada, ho deciso di cambiare. Mi sono ritrovato in mezzo al mondo della pubblicità un po' senza volerlo. Rispetto il mestiere di tutta la mia famiglia, in cui fanno quasi tutti il medico, ma è stato positivo non avere alle spalle un riferimento, perché ho dovuto scoprire tutto da solo. Ho sempre avuto il loro supporto, ma un po' alla volta ho scoperto la mia strada.

#### **Secondo te, cos'è stato importante per raggiungere il posto in cui ti trovi oggi?**

Ci sono due cose che non devi dimenticare mai. La prima è che [per arrivarci] non puoi avere paura di lavorare. Se hai paura o se sei pigro, non arriverai da nessuna parte. Una frase che ho sempre sentito dai miei genitori è: "Nulla vince la forza del lavoro". La seconda, poi, soprattutto considerando il momento che viviamo oggi, serve sempre di più come esempio: bisogna avere un carattere improntato alla rettitudine. Non ci

sono scorciatoie, bisogna cercare di fare la cosa giusta, anche se ci vuole più tempo per arrivarci. Vediamo tanti esempi di corruzione e di furbizia, tanto nel campo politico, quanto in quello aziendale cosicché, alla fine, sono anche fiero di me, di fare le cose seguendo il mio ritmo e di starmene tranquillo. Quando scegli quello che ti completa, non c'è nient'altro di meglio al mondo. Sono molto felice nel mio lavoro.

#### **Com'è stata la tua traiettoria nel mondo della pubblicità?**

La mia formazione è stata piuttosto eclettica. Sono partito dal design, ho lavorato perfino con propaganda politica, ho svolto molti lavori di design digitale e, dopo, ho iniziato con la pubblicità. Un po' alla volta mi sono preparato per fare un po' ogni cosa. All'agenzia Leo (Burnett), sono riuscito a mettere tutto questo bagaglio in pratica, e le cose sono cominciate ad accadere in un altro modo. Qui alla Grey, do proseguimento a un lavoro in cui credo fortemente, ormai spinto sempre più avanti. Ogni giorno, la pubblicità cambia. Ogni volta che un nuovo Facebook, Google, Instagram e Snapchat si afferma, per noi cambia tutto. Si crea un altro modo di coinvolgere le persone e di metterle in contatto col tuo marchio. È un'industria di creatività applicata: il lavoro si svolge attraverso l'applicazione della creatività del mondo reale per far crescere un marchio.

#### **Ti consideri creativo?**

Non mi sono mai considerato creativo. Mi sembra strana l'idea di etichettare sé stessi. La creatività è come un muscolo: più ci si allena, più si migliora la performance. Ogni persona è un creativo in potenziale. Secondo me, c'entra molto di più col sudore che non invece con l'ispirazione. La pubblicità, a mio avviso, è questo. Lo scoppio della scintilla è il risultato di molte ore seduto a riflettere su un determinato problema, anzi, non c'è bisogno di essere per forza seduto, a volte ti stai facendo la doccia o stai dormendo [quando scoppia la scintilla]. Basta mettere in moto i neuroni e realizzare le connessioni, arriverai a un buon risultato ad un certo punto. La questione è che devi essere sempre più allenato, perché ogni volta le scadenze si fanno più strette e c'è bisogno di rispondere a questi stimoli più in fretta. A volte, per raggiungere queste connessioni, ci vogliono due ore, un giorno e, in certi casi, anche un mese.

#### **Come fai a scegliere chi lavora al tuo fianco?**



Il criterio di selezione è preferire una persona buona e perbene ad una persona ottima e di cattivo carattere. Le persone buone e perbene raggiungono molti obiettivi in più a lungo termine rispetto a un genio che distruggerà la tua attività. Il secondo criterio è quello di scegliere persone migliori di me nelle cose in cui sono bravo, e persone molto al di sopra di me nelle cose in cui sono scarso. Cerco di essere il peggiore della mia équipe. Ho bisogno di ammirare le persone che sono qui.

### **Cosa fa la differenza oggi nella carriera di pubblicitario?**

L'essere curioso. La pubblicità è l'arte di conoscere un pochino di tutto. Il nostro ambito è quello dei generalisti. Un giorno creo [degli spot] per una macchina, un altro giorno per i biscotti, il latte, lo shampoo, i rasoi femminili e maschili, il ventaglio è molto ampio. Se sei molto curioso, avrai molte informazioni immagazzinate nella memoria e potrai tirarle fuori a qualsiasi momento. Ed [è importante] essere disposto a lavorare sodo. La dolce vita nella pubblicità è finita vent'anni fa.

### **Potresti spiegarmi com'è stato realizzare il lavoro "Il Seppellimento della Bentley?" (Chiquinho Scarpa aveva annunciato l'intenzione di seppellire la sua macchina di lusso nel cortile di casa aprendo il dibattito sull'importanza della donazione di organi).**

È stato curiosissimo. Il "Seppellimento della Bentley" è stato uno spot che abbiamo fatto per l'ABTO (Associazione Brasiliana di Trapianti di Organi). Ci avevano chiesto una campagna per incoraggiare la donazione di organi, e abbiamo voluto, in effetti, rivolgerci al maggior numero di persone che fosse possibile raggiungere. I ragazzi dell'agenzia hanno presentato l'idea, che era una vera pazzia: che rapporto c'era tra Chiquinho Scarpa e la donazione di organi? Iniziare a renderla concretizzabile è stato davvero bello. Sono andato a casa sua e sono stato ricevuto dal conte Chiquinho Scarpa, una figura simpaticissima, molto determinato. Gli ho mostrato il materiale che avevamo preparato e ho iniziato a spiegargli l'idea dello spot, quando ero ancora a metà, lui mi ha detto, "Ci sto, voglio farlo. Le persone pensano di già che io sia pazzo, così ne saranno sicure". Dopo aver concordato la sua collaborazione, tutto è stato più semplice perché avevamo bisogno di qualcuno per attirare l'attenzione delle persone. La difficoltà è stata mantenere il segreto intorno alla storia, nessuno sapeva ciò che stava succedendo.

Eravamo a casa sua e abbiamo sentito il rumore di un elicottero che sorvolava l'area per vedere se si stava scavando la sepoltura della macchina. Tutta la faccenda si è svolta nell'arco di una settimana, molto in fretta. Il giorno del seppellimento fu uno dei più surreali che abbia mai visto in vita mia. Il più bello di tutto ciò è stato il fatto di aver raggiunto il miglior risultato [nell'incremento] della donazione di organi dopo lo svolgimento di una campagna pubblicitaria nella storia dell'ABTO in Brasile. [Le donazioni] Sono aumentate del 31,5% nel mese successivo e i numeri non sono mai più scesi al livello di prima.

### **Qual è l'importanza della pubblicità nella difesa di alcune bandiere?**

Ogni marchio deve avere il proprio punto di vista. Un marchio che cerca di farti comprare insistentemente un prodotto ha sempre meno possibilità di successo. Le nuove generazioni sono molto più attente al proposito [dell'azienda] e non al suo posizionamento. "Questo marchio realizza i test dei suoi prodotti su animali? Utilizza prodotti chimici? Sfrutta il lavoro dei suoi dipendenti rendendoli in pratica degli schiavi?" Le persone fanno più attenzione a tutto ciò. E questa non è una tendenza, è una realtà. C'entra con la formazione delle persone, con un nuovo sguardo sul mondo. I marchi privi di un proposito cadranno automaticamente nell'ostracismo. Questa è la funzione della pubblicità: rintracciare i punti di vista dei marchi che sono tra i nostri clienti.

### **Il mercato oggi è più esigente?**

Non c'è dubbio. Il mercato è più esigente in termini di forma perché abbiamo molti più mezzi di quanti ce ne fossero prima. Avevamo la TV, i giornali, le riviste, Internet e i cartelloni pubblicitari, oggi i mezzi si sono moltiplicati. E i consumatori sono più esigenti nei confronti del contenuto che gli si presenta.

### **È possibile tracciare un parallelo tra la pubblicità in Brasile e nel mondo?**

Abbiamo una maggiore predisposizione alla creatività rispetto ad altri paesi. Io viaggio molto per conto dell'agenzia e mi dicono che in Brasile la creatività è molto più espressiva. Questo è un vantaggio competitivo. D'altra parte, abbiamo alcuni problemi strutturali in Brasile che non aiutano la pubblicità a svilupparsi. In Brasile, la TV è ancora la regina. E lei finisce per definire quanto le agenzie vengono pagate. Quando le agenzie smettono di creare per la TV, per fare qualcosa più in linea con i consumatori, diminuiscono i

loro profitti e nessuno lo desidera. In altre industrie, come negli Stati Uniti e nei principali paesi europei, questo dominio non è così forte e c'è più libertà nel lavoro creativo.

### **Qual è la tua motivazione oggi?**

I miei figli. Ma nella pubblicità, [la mia motivazione] è riuscire a preparare l'agenzia per ciò che viviamo oggi, liberarla dalle molte restrizioni finanziarie e darle una libertà di forma e contenuto più chiara. La pubblicità non è morta e non morirà, ma accadrà qualcosa di peggio, cioè, perderà la sua importanza. Quando viene trasmessa in TV, nessuno la guarda e la gente la spegne o cambia canale. La pubblicità standard non conta niente. La mia vera motivazione è trovare un senso in quello che faccio, in quello che i marchi sotto la mia responsabilità fanno e in quello che la mia agenzia fa.

### **Ti senti realizzato?**

Sì, molto. C'è stato un tempo in cui avevo più fretta, così come recita quella canzone "ora cammino piano perché prima andavo troppo forte", la conosci? In questo momento, sto iniziando a comprendere che ogni cosa ha il suo proprio ritmo, che non rispecchia necessariamente quello che vuoi tu. Bisogna condurre i tuoi progetti senza sorpassare completamente il limite di velocità. Ormai mi sento più realizzato.



*"Lo scoppio della scintilla è il risultato di molte ore seduto a riflettere su un determinato problema, anzi, non c'è bisogno di essere per forza seduto, a volte ti stai facendo la doccia o stai dormendo [quando scoppia la scintilla]. Basta mettere in moto i neuroni e realizzare le connessioni, arriverai a un buon risultato ad un certo punto."*

## UNA STORIA (QUASI) SECOLARE

L'ex insegnante Zara Foresti ha compiuto 99 anni nel settembre dell'anno scorso e ricorda con affetto gli anni trascorsi alla Dante

Testo: Natalia Horita

La cristalliera piena di bicchieri e di porcellane colorate; l'orologio da parete di legno scuro col pendolo che ricorda l'insistenza delle ore che passano in fretta; il salotto pieno di antichi mobili di legno, lavorati, sul quale poggiano diversi portaritratti; in cucina la pentola a pressione fischia, i fagioli sono quasi pronti. Riassumendo: l'immagine di una tipica casa della nonna, in cui nessuno scenografo riuscirebbe a trovare alcun difetto. A 99 anni, compiuti l'ultimo 21 settembre e festeggiati a casa, Zara Foresti, nata a San Paolo, nel quartiere Brás, è una signora forte e testimone di molte storie vissute, raccolte e conservate in una memoria che è migliore di quella di molti giovani.

Correva l'anno 1917 mentre, nel mondo, nasceva il presidente statunitense John F. Kennedy e veniva promulgata la prima costituzione di stampo social-democratico di cui si ha notizia, in Messico. In Brasile, nel mentre, oltre all'ex presidente Jânio Quadros, nasceva anche Zara, figlia di un negoziante di generi alimentari e di una sarta di abiti di lusso. Fin dall'infanzia, i genitori le hanno insegnato ad impegnarsi negli studi e a cimentarsi nelle discipline in cui dimostrava di avere maggiore facilità



o in quelle che le piacevano di più, come il francese. La madre le trasmise la passione per la lettura. Il padre, invece, le tramandò la capacità di essere autodidatta, di approfondire gli argomenti studiando per conto proprio, andando oltre il programma scolastico.

Grazie alla sua passione per gli studi, il proseguimento naturale sarebbe stato quello di intraprendere la carriera di insegnante, cosa abbastanza comune tra le donne all'epoca. Così iniziò ad insegnare francese a Guararema, nell'entroterra di San Paolo, in una scuola pubblica. "Sono sempre stata portata per il francese, e tuttora mi ricordo ancora un bel po' della lingua", dice. A poco a poco, però, il destino iniziò a ridisegnare la traiettoria della vita di Zara, che tornò nella sua città natale e si unì al corpo docente del collegio Dante Alighieri. "È stato un grande orgoglio per i miei genitori, che hanno sempre riconosciuto l'importanza della Dante Alighieri nell'educazione", ricorda. Come insegnante del Collegio, impartì lezioni a studenti che sarebbero poi diventati noti, come Adhemar de Barros Filho, figlio dell'ex governatore Adhemar de Barros, fra tanti altri che si sarebbero distinti nei più diversi settori.

Lei dice di essere sempre stata pronta a trasmettere il senso della disciplina agli studenti, ma senza smettere di essere attenta e premurosa nel suo lavoro. "Riprendevo qualcuno soltanto quando facevano chiasso" racconta, mentre ne ride. Secondo lei, sono state poche le volte in cui si è sentita obbligata ad ammonire qualche studente. Tra le materie che impartiva, c'erano storia e letteratura – quest'ultima, una delle materie preferite di Zara, giacché le è sempre piaciuto leggere ed ancora ne mantiene l'abitudine, mettendosi al corrente delle notizie del giorno dal giornale al quale è abbonata "da sempre", mentre fa colazione la mattina accanto al marito Luís, un signore 86enne. Lui, che l'accompagna e l'aiuta in tutto, conserva nel taschino della camicia i biglietti del primo spettacolo teatrale al quale hanno assistito insieme. Sono due pezzi di carta ingiallita e sbiadita dal tempo, e che, pallidamente, rimandano ancora all'inizio di una storia che, in seguito, si sarebbe estesa per oltre trent'anni.

Loro due fanno tutto insieme: si alzano presto, intorno alle 7 del mattino, prendono il caffè filtrato e fanno la prima colazione. Leggono il giornale, guardano la televisione, commentano le notizie del giorno, pranzano, cenano e ricevono le visite. Non hanno avuto figli. Contano sull'appoggio di una delle quattro sorelle di Zara, che vive nello stesso appartamento e li aiuta nelle faccende domestiche. Oggigiorno, Zara ha la mobilità ridotta e difficilmente esce di casa. "Ma l'anno prossimo voglio trovare un modo per celebrare i miei 100 anni!", promette, vivace.

## DA DOVE VIENE

Testo: Paul Darcie

Illustrazione: Adriano De Luca



Grazie ai percorsi intrapresi da altri nel passato, e dopo una lunga trafila burocratica, il proprio cognome gli ha valso la cittadinanza italiana. Quando è andato a trascorrere un lungo periodo dall'altra parte del mondo, ha dovuto ricorrere al suo passaporto, perché, in assenza di un accordo diplomatico, nel posto dove stava per recarsi, i brasiliani potevano transitare con meno libertà rispetto agli italiani.

Non avrebbe dovuto farlo, ne era consapevole. Ma l'ipotesi di valersi di quel documento dalla copertina rossa, invece di quella blu, gli dava una sensazione di prestigio. Ci vedeva un pizzico di glamour, un tocco in più, nonostante la sua origine fosse la stessa di gran parte della popolazione di San Paolo: dei bisnonni italiani che scappavano da qualche sciagurata vicenda storica, pronti ad affrontarne altrettanti da queste

parti. Alcuni di loro, provenienti dal nord d'Italia, altri, invece, dal sud, cercarono di sposare i loro figli con altri discendenti della comunità italiana, di modo che si preservassero le loro origini mentre lo scorrere del tempo, la vita quotidiana e gli intrusi facevano sì che diventassero brasiliani. La generazione successiva, quella dei loro nonni, conservava ancora il ricordo di quell'Italia di cui aveva soltanto sentito parlare, nelle espressioni dialettali che svaniscono di pari passo con i decenni che volano via; tramandò le loro tradizioni, come la pastasciutta e il pollo sulla tavola apparecchiata con la tovaglia a scacchi, e ci teneva a mantenere un certo rigore nel seguire i riti cattolici. I genitori sono stati scossi dalla "jovem guarda", sono andati giù di testa con la Tropicália, presero un Master in Business Administration nelle scuole statunitensi, ma sono ancora tifosi del Palmeiras e sono



andati a Roma partecipando a un viaggio di gruppo di un'agenzia di turismo.

Lui, però, brasiliano nato nel XXI secolo, appartenente alla generazione Y, la personificazione degli stereotipi, che si abbuffa di sashimi, di serie TV inglesi e di partite del Barcelona. Lui non aveva molta coscienza di quello che lo rendeva un cittadino brasiliano – o meglio: non sapeva che cosa l'avrebbe reso cittadino di un altro paese qualsiasi... Dei costumi della brasilianità più autentica e caratteristica del XX secolo poche ne dava nell'occhio. Degli atteggiamenti che rivelassero le origini della sua famiglia avevano soltanto una remota possibilità di manifestarsi perfino nel pranzo della domenica – e forse neanche se aiutato dalla fortuna.

Quella era la sua occasione, dell'italianità dimenticata e sconosciuta, di manifestarsi in ciò che lui immaginava come una sorta di aggiustamento delle coordinate, una specie di ritorno alle radici allo stesso tempo in cui si sarebbe plasmato come un nuovo cittadino del mondo. Quella era pure l'opportunità di sbarazzarsi dello straniamento di non essere il brasiliano che si aspettavano che fosse, almeno un po' abbronzato, forse sambista, probabilmente bravo a palleggiare e certamente festaiolo – tutto quello che non riusciva a considerare suo.

Per un po' di tempo, è stato stuzzicante presentarsi come un italiano vero e, di seguito, affabulare sulla sua vera condizione. Era eccitante plasmarsi l'identità di un ipotetico italiano nato in Brasile, e non quella di un brasiliano portatore di un passaporto rosso. Gli piaceva lo status di "eccentrico" che tutto questo gli rendeva all'estero. Le reazioni degli interlocutori erano di sbigottimento, di genuina curiosità, rimediata da spiegazioni superficiali, ma sufficienti, sui nonni, i bisnonni,

sulla cittadinanza e sulla differenza tra le due lingue neolatine. Lui si sentiva un soggetto molto particolare.

Ciò nonostante, questa condizione dubbia ed enigmatica, volutamente enfaticata, durava poco. Non appena superato lo straniamento iniziale, un grande vuoto si appropriò del suo discorso su sé stesso. Lui si trovava lontano dall'essere il brasiliano for export e ancora più lontano dal personaggio che aveva creato per sé stesso; non v'era alcuna traccia di consistenza e di sincerità nel suo discorso che potesse sorreggerlo. Ne mancava la sostanza, e soprattutto, il condimento, fosse esso olio d'oliva o olio di palma.

La nostalgia, la distanza e la solitudine si conquistavano il proprio spazio, mentre trasformavano tutta la materia che riempiva il suo corpo in argilla molle e cruda, in attesa di mani che ne plasmassero la forma. Mettere in scena il suo personaggio man mano iniziava a diventare scomodo, ma era un fardello dal quale non riusciva a liberarsi. Senza averlo desiderato, ma per merito proprio, lui aveva iniziato a essere il tipo che... invece non era. E a non essere il tipo che era.

Una certa angoscia lo seguì durante tutta la durata del viaggio, e il processo di identificazione con ogni cosa – ormai non pensava più in termini di nazionalità – è stato rimuginato mentre andava su e giù di morale, in capovolgimenti continui e costanti. L'abbozzo di quella che sarebbe potuta diventare la sua nuova identità, quella che avrebbe riflettuto il proprio passato, presente e futuro sembrava sorgere nel modo giusto. Mentre andava verso l'aeroporto, lui aveva un'unica certezza: appena giunto in suolo brasiliano, sarebbe subito andato da suo nonno per sentire per l'ennesima volta la stessa storia, con la differenza che ora l'avrebbe fatto con il cuore.

## CENTRO DELLA MEMORIA



*Non è da oggi che alcune cerimonie dantiane contano con i saggi di ginnastica ritmica e di danza. In questa foto, scattata nel 1963, un gruppo di allieve guidate dall'insegnante di Educazione Fisica in cattedra all'epoca, Anna Almerinda Cauduro Terzidis, posa in ricorrenza dello scambio delle bandiere. Oggigiorno, il Collegio ha delle classi di ginnastica artistica, coordinate dal Dipartimento di Educazione Fisica, ed impartisce anche lezioni di balletto e di jazz che si svolgono in corsi liberi, con partecipazione aperta al pubblico.*

*\* Hai qualche fotografia storica della Dante? Contattaci attraverso il nostro Centro della Memoria, che ormai ha già raccolto 6000 foto di oltre un secolo di storia dantiana. Scrivi un'e-mail a Marcelo: [marcelo.meneses@cda.collegiodante.com.br](mailto:marcelo.meneses@cda.collegiodante.com.br) o chiama il Centro della Memoria: (11) 3179-4400 interno 4281.*

## UNO SPAZIO PER IMPARARE ATTRAVERSO LA CREATIVITÀ

Intervista a Leo Burd

Testo: Silvana Leporace -  
Direttrice Generale Pedagogica del  
Collegio Dante Alighieri

Il Collegio Dante Alighieri, quando realizza delle modifiche o applica nuove metodologie, cerca sempre di unirle ai suoi principi e alla sua proposta pedagogica. Questo è quanto abbiamo cercato di fare quando abbiamo dato



avvio alla nostra collaborazione con la Faber-Castell per la creazione del nostro laboratorio di creatività.

In questo progetto, ci avvaliamo della consulenza di Leo Burd, ricercatore dell'Istituto di Tecnologia di Massachusetts (MIT). La ricerca sviluppata da Leo dà risalto all'uso della tecnologia per stimolare le idee e le innovazioni, che, secondo lui, aiutano le persone a sentirsi creative e a crescere consapevoli di poter fare di più per sé stessi e per la comunità.

Leo Burd è nato in Brasile e lavora al MIT Media Laboratory dal 2001. Si è laureato in Informatica presso l'Istituto Tecnologico dell'Aeronautica (ITA), ha preso la laurea magistrale presso l'Università Statale di Campinas

## {IN ITALIANO}

(Unicamp), realizzando il progetto di un software dedicato ad attività didattiche e ha ottenuto il dottorato presso il MIT Media Lab con una tesi sulle iniziative tecnologiche che favoriscono l'acquisizione delle competenze sociali.

**DC:** I bambini e i giovani sono al centro delle sue ricerche. Perché ha scelto questo pubblico?

**Leo Burd:** I bambini hanno un'elevata propensione ad imparare, a creare e ad esprimersi. Purtroppo, mentre crescono, le pressioni della scuola e della società finiscono per ostacolare gran parte di quell'entusiasmo. Quando lavoro con i giovani e i bambini, cerco di trovare dei modi per spendere la loro energia prima che si disperda. Questo risultato si ottiene attraverso la costruzione di ambienti didattici più creativi e di spazi che favoriscano la collaborazione tra i giovani e gli adulti.

**DC:** Mi piacerebbe che spiegassi una tua affermazione, secondo la quale "C'è una grande differenza tra democratizzare l'informatica e rendere accessibile la democratizzazione".

**LB:** Questa è una cosa che ho imparato quando ero a capo di una organizzazione che allestiva sale di informatica in una comunità a basso reddito. Un conto è distribuire dei computer e facilitare l'accesso alla tecnologia – la cosiddetta "democratizzazione dell'informatica". Una cosa completamente diversa

e molto più complessa è aiutare le persone a servirsi delle nuove risorse per confrontare i prezzi dei supermercati in zona, esporre i propri diritti e [aiutarli ad] raggiungere una qualità di vita migliore. Uno dei motivi è che la tecnologia che abbiamo è ancora molto complicata e inefficace. A volte è più facile sapere che cosa sta accadendo negli Stati Uniti o in Europa piuttosto che quanto accade nel nostro proprio quartiere.

**DC:** Tu ti impegni a stimolare le idee e le innovazioni attraverso l'uso della tecnologia, perché, secondo te, questo fa sì che le persone si sentano creative. In che modo la tecnologia può contribuire alla creatività?

**LB:** Uno dei modi migliori per esercitare il nostro "muscolo creativo" è lo sviluppo di progetti che creino qualcosa di significativo dal punto di vista personale, come un regalo da fare a qualcuno, [la creazione di] un videogioco o qualcosa che risolva un problema locale. La tecnologia può contribuire a questo processo attraverso la semplificazione dell'accesso alle informazioni necessarie, l'eliminazione delle barriere di collaborazione e l'accesso alla visualizzazione delle componenti, oppure, come nel caso delle stampanti 3D e delle macchine a taglio laser, attraverso la produzione casalinga del prodotto rifinito.

**DC:** Quali sono state le soluzioni sviluppate dal MIT per riunire

l'educazione, la tecnologia e lo sviluppo [in un unico progetto]?

**LB:** Il MIT è molto competente nello sviluppo di strumenti aperti che permettono alle persone di creare le proprie invenzioni. Ad esempio, il Gruppo Lifelong Kindergarten, l'équipe della quale faccio parte, ha collaborato alla creazione del kit di robotica Mindstorms LEGO. Abbiamo anche sviluppato lo Scratch, uno strumento di programmazione per i bambini che rende più semplice la creazione di giochi, l'arte interattiva, le simulazioni, le presentazioni, tra altre funzioni. Tanto il Mindstorms quanto lo Scratch vengono utilizzati da milioni di bambini in tutto il mondo.

**DC:** Qual è il contributo della collaborazione tra la Faber-Castell e la Dante alla formazione dei nostri bambini e giovani?

**LB:** La collaborazione tra la Faber-Castell e la Dante punta alla costruzione di uno "studio di formazione creativa" all'interno della scuola. L'idea è che questo studio sia uno spazio molto ricco in cui gli studenti possano utilizzare dal 1° anno di istruzione primaria le nuove tecnologie e i materiali per creare dei progetti interessanti, creativi e collegati al curriculum scolastico. La creazione di questo tipo di spazio è molto innovativo nel mondo. Sono certo che questa iniziativa servirà di ispirazione a molta gente!



## 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**



PROJETO EXCLUSIVO, COM ARQUITETURA E DESIGN LAPIDADOS  
PARA VOCÊ VIVER SOB UMA NOVA PERSPECTIVA.

ÚLTIMAS UNIDADES

ENTREGA OUT/18

JADE

JARDIM PAULISTA

MD Ópera

206 M<sup>2</sup>  
4 VAGAS  
COM DEPÓSITO

COBERTURA DUPLEX

347 M<sup>2</sup>  
6 VAGAS  
COM DEPÓSITO

ARQUITETURA  
PERSPECTIVA ILUSTRADA DA FACILIDADE

• F •
G • •
• M F



RUA GUARARÁ, 316 - JARDINS  
CONSTRAC.COM.BR/IMOVEIS/JADE

☎ 11 2158-1237  
📞 11 97221-1696

Intermediação:

TUA  
IMOBILIÁRIA

Mais um Projeto:

CONSTRAC 35



**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](http://www.spaziogastronomico.com.br)