



# DC

## DANTECultural

Publicação do  
Colégio Dante Alighieri

Ano XVI - Número 42 - maio de 2020  
ISSN 1980-637X

# CADA OLHAR, UMA HISTÓRIA

*OGNI SGUARDO, UNA STORIA*

*Os registros de fotógrafos ítalo-brasileiros  
(como Emidio Luisi, que hoje se debruça  
sobre o tema da imigração italiana)  
enriquecem a nossa memória iconográfica  
há mais de um século*

*Gli scatti di fotografi italo-brasiliani  
(come Emidio Luisi, che oggi si  
concentra sul tema dell'immigrazione  
italiana) arricchiscono la nostra memoria  
iconografica da oltre un secolo*

A cada 5 segundos, uma pessoa fica cega no mundo.\*

Por isso, a Fundação Dorina trabalha há mais de 70 anos para dar autonomia e incluir pessoas cegas e com baixa visão na sociedade.

Ajude:

[fundacaodorina.org.br](http://fundacaodorina.org.br)



O Gustavo tem baixa visão e é atendido pela Fundação.



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

MÁRIO EDUARDO BARRA  
VICE-PRESIDENTE

FRANCISCO PARENTE JÚNIOR  
DIRETOR SECRETÁRIO

PAULO FRANCISCO SAVOLDI  
2º DIRETOR SECRETÁRIO

JOÃO RANIERI NETO  
DIRETOR FINANCEIRO

MILENA MONTINI  
2º DIRETOR FINANCEIRO

FLÁVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI  
2ª DIRETORA ADJUNTA

SALVADOR PASTORE NETO  
DIRETOR ADJUNTO

SÉRGIO FAMÁ D'ANTINO  
DIRETOR ADJUNTO

SILVIO MARIA CRESPI  
DIRETOR ADJUNTO

VALDENICE MINATEL MELO DE CERQUEIRA  
DIRETORA-GERAL EDUCACIONAL

ANGELA DE CILLO MARTINS  
DIRETORA PEDAGÓGICA  
EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL 1

SANDRA MARIA RUDELLA TONIDANDEL  
DIRETORA PEDAGÓGICA  
ENSINO FUNDAMENTAL 2 E ENSINO MÉDIO

ELENICE MARIA BONIOLLO ZIZIOTTI  
DIRETORA DE RELAÇÕES HUMANAS E CONVIVÊNCIA

PUBLISHER: FERNANDO HOMEM DE MONTES

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

PROJETO GRÁFICO:  
GRAPPA MARKETING EDITORIAL

REVISÃO: CAMILLA DE REZENDE

DIAGRAMAÇÃO: SIMONE ALVES MACHADO

VERSÃO EM ITALIANO: MAYARA NETO/BRUNO VIANELLO

REVISÃO DO ITALIANO: LUCIANA DUARTE BARALDI

COMERCIAL: GRAPPA MARKETING EDITORIAL/  
JULIANO@GRAPPA.COM.BR/ TEL.: (11) 4837-5788

COLABORADORES:  
ARTHUR FUJII, BÁRBARA MONTEIRO, CAMILA ROLLI CONTI, DEBORA PIVOTTO, FRED DI GIACOMO, JOÃO MONTENEGRO, LAURA FOLGUEIRA, LUISA ALCANTARA E SILVA, LUISA DESTRI, SÉRGIO ZACCHI, SILVIA PERCUSSI, VALDENICE MINATEL MELO DE CERQUEIRA.

TIRAGEM: EDIÇÃO DIGITAL

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

CAPA: SÉRGIO ZACCHI

AS DECLARAÇÕES DE Nossos ENTREVISTADOS NÃO REFLETEM, NECESSARIAMENTE, A OPINIÃO DO COLÉGIO.

{EDITORIAL}

# CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 65

Há muitas formas de contar histórias. Capturar imagens é uma delas e, nesta edição, dedicamos a nossa matéria de **Capa** à fotografia produzida por italianos e descendentes que vieram viver no Brasil. Emidio Luisi é uma referência da fotografia de imigração, temática que o levou a investigar sua própria história – ele nasceu na região da Campanha e se mudou para o Brasil aos 7 anos. Emidio clicou imigrantes italianos de bairros como o Bixiga, Barra Funda, Brás, Mooca e Lapa, e sua obra rendeu livros e exposições que, explorando conceitos como partida, regresso, memória e reencontro, integram Brasil e Itália. A reportagem traz, ainda, outros nomes da fotografia italo-brasileira, como o de Gioconda Rizzo, mulher pioneira que no início do século XX já produzia retratos; e Vincenzo Pastore, que deixou como principal legado cenas de uma São Paulo das ruas, com feirantes, quituteiras, engraxates e desvalidos invisibilizados pela sociedade.

A temática da fotografia e da italianidade reaparece algumas páginas adiante, no **Ensaio Fotográfico**: nosso colaborador Arthur Fujii retratou rostos de pessoas que têm em suas origens as raízes italianas misturadas às japonesas, alemãs, libanesas, africanas, indígenas.

Na seção **Gastronomia**, uma casa de pratos italianos descomplicados, executados pelo chef Benny Novak: a Tappo Trattoria — que segue atendendo pelo delivery neste momento de isolamento social. A Vinheria Percussi, da chef e ex-aluna Sílvia Percussi, também vem entregando seus pratos em casa. Nossa colaboradora da seção **Mesa Consciente** traz, nesta edição, um tema importante: a menopausa. Sílvia reúne dicas para amenizar os desconfortos dessa fase que, claro, passam pela comida.

Na seção **Medicina**, especial desta edição, aproveitamos a visita do cardiologista Marco Bobbio, secretário-geral da Slow Medicine, para uma entrevista sobre a organização e seus princípios. Outra boa conversa, publicada na seção **Entrevista**, foi com a ex-aluna, ciclotivista e comunicadora Renata Falzoni, que estudou no Dante durante 13 anos e compartilhou conosco lembranças divertidas desse período. A DC 42 traz, ainda, o Per I do spalla da Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo (Osesp), Emmanuele Baldini, italiano radicado no Brasil apaixonado pela música desde menino.

No **Papo Aberto**, a professora Valdenice Minatel M. de Cerqueira, diretora-geral educacional do Dante, entrevista Maria Elizabeth Bianconcini de Almeida, especialista em educação e tecnologias, formação de professores, web currículo, cultura digital e educação, e narrativa digital.

Boa leitura a todos!

FERNANDO HOMEM DE MONTES  
PUBLISHER



**CAPA**  
 O legado e a trajetória de fotógrafos e fotógrafas ítalo-brasileiros que eternizaram cenas de ruas paulistanas e casas cearenses, retratos femininos e a própria história da imigração italiana  
**08**

*COPERTINA*  
 L'eredità e la storia dei fotografi e fotografe italo-brasiliani che hanno eternato scene delle vie di San Paolo e delle case di Ceará, ritratti femminili e la storia stessa dell'immigrazione italiana  
 08

**ARTE(6), COMIDA(38) e HISTÓRIAS(46)**  
*ARTE(6), CIBO(38) e STORIE(46)*

**PERFIL**  
 O músico italiano radicado no Brasil Emmanuele Baldini, spalla da Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo (Osesp)  
**24**

*PROFILO*  
 Emmanuele Baldini, musicista italiano radicato in Brasile e spalla dell'Orchestra Sinfônica do Estado de São Paulo (Osesp)  
 24



**ENSAIO FOTOGRÁFICO**  
 A diversidade de raízes nos rostos de brasileiros e brasileiras descendentes de imigrantes italianos  
**32**

*SERVIZIO FOTOGRAFICO*  
 La diversità delle radici sui volti dei brasiliani e brasiliane discendenti degli immigrati italiani  
 32

**Capa/08**  
*Copertina/08*  
**Perfil/24**  
*Profilo/24*  
**Cultura/26**  
*Cultura/26*  
**Ensaio Fotográfico/32**  
*Servizio fotografico/32*  
**Gastronomia/40**  
*Gastronomia/40*  
**Mesa Consciente/44**  
*Tavola Consapevole/44*

**Entrevista/48**  
*Intervista/48*  
**Espaço Aberto/56**  
*Spazio Aperto/56*  
**Medicina/58**  
*Medicina/58*  
**Centro de Memória/61**  
*Centro della Memoria/61*  
**Papo Aberto/62**  
*Parliamoci chiaro/62*



Emidio Luisi

# ARTE



Imagem do livro *Ballet Stagium*,  
do fotógrafo Emidio Luisi  
*Immagine del libro Ballet Stagium*,  
del fotografo Emidio Luisi

Capa/08

Perfil/24

Cultura/26

Ensaio Fotográfico/32

Copertina/08

Profilo/24

Cultura/26

Servizio Fotografico/32

{CAPA/COPERTINA}

# RETRATOS

## ÍTALO-BRASILEIROS

Por Luisa Alcantara e Silva

Olhares de fotógrafos de origem italiana que compõem os registros de nossa história desde o início do século XX

### *RITRATTI ITALO-BRASILIANI*

*Sguardi di fotografi di origine italiana che compongono i registri della nostra storia sin dall'inizio del XX secolo*

*Traduzione dell'articolo a pagina 66*

Emidio Luisi

*Capa do livro Italia Mia!, a ex-freira italiana chamada Dorina foi clicada no momento em que Emidio perguntou se ela acreditava em Deus*

*Copertina del libro Italia mia!, l'ex-suora italiana Dorina fu cliccata nel momento in cui Emidio le chiese se credeva in Dio*

A fotografia provoca diversas sensações. Pode comover, arrebatá-lo, incomodar, enternecer. Mas, para além de tudo isso, ela conta uma história, a partir de um ponto de vista: o de quem está por trás da câmara em um determinado espaço e tempo. E esse olhar é guiado por um conjunto de fatores e motivações. “Quando você está em outro lugar, com pessoas de uma cultura diferente da sua, seus sentidos ficam mais aguçados, você tem mais curiosidade”, afirma João Kulcsar, professor do curso de graduação em fotografia do Centro Universitário Senac, sobre o olhar de quem chega de outra realidade. “Os fotógrafos de fora do Brasil vinham, e vêm, com outro olhar. Eles enriquecem os registros do nosso país.”

Em 1997, o Instituto Moreira Salles (IMS) organizou a mostra *São Paulo de Vincenzo Pastore*, sobre um dos mais importantes fotógrafos da capital paulista no início do século XX, que era italiano, vindo da região da Puglia. No livro de apresentação da exposição, o arquiteto e historiador Carlos A. C. Lemos questiona: “Por que Pastore obstinou-se em fotografar o povo simples



e modesto das ruas paulistanas naquele tempo em que isso não era preocupação de ninguém?”. A resposta, ele dá logo a seguir: “Na verdade, não nos interessam os reais motivos que levaram Pastore a fazer seus instantâneos; o que nos importa é que estas fotos nos mostram São Paulo sendo vivida e nos levam a pensar que, sem elas, continuaríamos sabendo do dia a dia das ruas somente por ouvir dizer... Só uma das fotos dele vale por várias páginas de velhos cronistas de nosso cotidiano”.

No caso dos fotógrafos italianos ou ítalo-brasileiros que trabalharam no Brasil, houve quem mostrasse essa São Paulo cotidiana desconhecida das classes mais abastadas, a cidade fora dos casarões e longe da riqueza, como fez Pastore. Houve também quem inovasse no enquadramento para a sua época, quem registrasse problemas sociais de outras regiões do país, e há ainda quem faça, como imigrante italiano, um retrato da própria imigração. A seguir, conheça o trabalho de quatro profissionais de origem italiana que fizeram de seus cliques registros de épocas e culturas.

*Do início da carreira, quando Emídio Luisi retratava cenas do teatro paulistano (imagem de uma peça dirigida por Antunes Filho)*

*Scatto dell'inizio della carriera, quando Emídio Luisi ritraeva scene del teatro di San Paolo (immagine di un'opera teatrale diretta da Antunes Filho)*

## UMA PÁTRIA SÓ

Vivendo em São Paulo desde os 7 anos, o fotógrafo ítalo-brasileiro Emidio Luisi se debruça sobre o tema da imigração

Quando tinha cerca de 10 anos, o então garoto Emidio Luisi recebeu uma carta de uma tia da Itália perguntando o que ele gostaria de ganhar de presente. Sem saber por quê, ele respondeu: “uma câmera fotográfica”. Era o final da década de 1950 e as encomendas demoravam para vir da Itália ao Brasil, mas, alguns meses depois, o pacote chegou. Emidio abriu aquela caixa impressionado com a máquina, que tinha até *flash*. “Aquele presente me acompanhou por muitos anos”, lembra-se o fotógrafo ítalo-brasileiro, hoje com 71 anos. Durante sua adolescência, usou a câmera para registrar eventos como os desfiles de fanfarras e os campeonatos esportivos em sua escola, em São Paulo.

Na hora de prestar vestibular, também sem saber muito por quê, Emidio escolheu o curso de arquitetura. Mas o cursinho era no Bixiga, mesmo bairro em que seu irmão mais velho vivia e mantinha um ateliê, e isso atrapalhou um pouco os planos da faculdade. “Eu ficava mais vendo ele trabalhar do que nas aulas, e acabei não entrando na faculdade de arquitetura.” Escolheu seu plano B: como sempre gostou de números, prestou matemática. E entrou. Durante quase 15 anos após formado, lecionou a disciplina, mas o contato com o trabalho do irmão lhe interessava cada vez mais. No fim dos anos 1960, Pietro Luisi estava produzindo cenários e figurinos de peças apresentadas nos teatros paulistanos, e Emidio acabava o acompanhando, com sua câmera nas mãos – já não era mais aquela dada pela tia. Foi assim que ele começou sua carreira como fotógrafo e, hoje, tem cliques publicados em importantes livros como *Ballet Stagium*, *Imagens do Teatro Paulista* e *Imagens da Dança em São Paulo*.

Mas foi como assistente do fotógrafo Sandro Spini que ele entrou em contato com outra temática: a fotografia de imigração. “Até pela facilidade do idioma, acabei desenvolvendo

um trabalho muito legal com ele no bairro do Bixiga e, depois que ele foi embora, continuei interessado no tema”, conta Emidio. Em cada casa em que entrava, ele se lembrava de sua infância em Sacco, pequena comuna italiana na região da Campanha, em Salerno. “Então, minhas lembranças começaram a ser despertadas ali, ao ver o semelhante, e percebi que nunca tinha me interessado muito pela minha história”, afirma.

A parceria com Spini teve uma boa repercussão e Emidio começou, sem nenhum compromisso, a fotografar outros bairros de imigrantes na cidade de São Paulo. Partiu para os outros mais tradicionais: Barra Funda, Brás e Mooca. Clicou, ainda, os imigrantes da Lapa, mais especificamente da região da Vila Romana, onde seu trabalho de pesquisa o levou a uma conclusão: “O bairro não é tão conhecido pela questão da imigração quanto os outros porque os italianos que foram para lá não trouxeram uma santa para a comunidade, o que agregava muito os imigrantes, que se reuniam em torno da santa”, explica. É o caso de festas como a Nossa Senhora Achirópita, no Bixiga, e a de San Gennaro, na Mooca. “Não é que os imigrantes da Vila Romana fossem menos religiosos. Acho apenas que não conseguiram ter uma unidade... O Bixiga, por exemplo, começou com os calabreses; a Mooca, com napolitanos; já na Vila Romana tudo era mais misturado.”

Emidio foi fotografando os bairros italianos de São Paulo e, depois de 15 anos de pesquisa (alguns tendo trabalhado como fotojornalista de revistas como *Veja*), em 1997, lançou seu primeiro livro, *Ue’Paesà*. “O título, que em português significa ‘Oi, conterrâneo’, faz referência à forma como os imigrantes se cumprimentavam”, diz o fotógrafo.

Mais tarde, em 2010, ele publicou outro livro, *Paesani*, com imagens de imigrantes não só de São Paulo, mas de outros estados em que os imigrantes italianos se fixaram, como Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Dois anos depois, o livro, que além de fotos de Emidio tem textos de



Kazuo Ohno, dançarino e fotógrafo japonês  
Kazuo Ohno, ballerino e fotógrafo giapponese

*Do livro Ballet Stagium,  
também do início da  
carreira de Emidio*  
*Dal libro Ballet Stagium,  
un'altro scatto dall'inizio della  
carriera di Emidio*





A fotografia de imigração é destaque na obra de Emídio. Em cada casa em que entrava quando começou a fazer imagens de imigrantes no bairro do Bixiga, ele se lembrava de sua infância em Sacco, pequena comuna italiana na região da Campanha, em Salerno

La fotografia sull'immigrazione è un punto centrale nell'opera di Emidio. Ogni casa in cui entrava quando iniziò a fare foto di immigrati nel quartiere di Bixiga gli ricordava la sua infanzia a Sacco, un piccolo comune italiano della Campania, in provincia di Salerno



Sergio Zocchi

Wladimir Catanzaro, ganhou uma exposição no Sesc Pinheiros.

O próximo livro veio em 2018, após Emídio “ter uma luz”. “Eu estava escaneando fotos que havia feito da Itália desde que voltei para lá, e percebi que fazia 30 anos”, recorda-se. Foi em 1988 que Emídio revisitou sua terra natal pela primeira vez – sua mulher ia visitar a família e ele, que estava em uma viagem a trabalho na Holanda, foi encontrá-la em Milão. Depois, Emídio desceu para a região Sul, para visitar seus parentes. Logo ao chegar a Sacco, as memórias foram reativadas. “Foi uma sensação incrível. Eu iria ficar lá três dias e senti que tinha que fotografar tudo, se não, as imagens iriam desaparecer.”

Como bons italianos, os moradores convidavam Emídio para tomar vinho e comer queijo e salame em suas casas, e Emídio, 33 anos após deixar o local, ia, munido com sua câmera. Mas um dos momentos mais impressionantes foi quando voltou à casa em que nasceu. “Ela havia sido vendida para um homem que vivia nos Estados Unidos, mas um amigo de Sacco tinha a chave e deixou que eu entrasse”, recorda-se, com emoção. “A casa estava intacta, parecia que eu tinha parado no tempo.” Emídio impressionou-se com a relação de espaço e tempo ao perceber que o quintal do

imóvel, por exemplo, era um espaço de 25 metros quadrados, e não do tamanho de um quarteirão, como se lembrava.

Outro momento marcante daquele primeiro retorno foi quando um primo lhe contou que havia uma senhora que era a única moradora de uma cidadezinha mais acima da montanha – Sacco fica no sopé dela. No primeiro dia, Emídio subiu até a comuna de Roscigno Vecchia sem a câmera, pois sabia que não poderia espantar a moradora daquele local quase fantasma. No segundo dia, ele trocou um olhar com a senhora. “Isso fez com que eu fosse me aproximando dela, mas sem assustá-la”, conta Emídio. No terceiro dia, sua última oportunidade, pois iria voltar ao Brasil, o fotógrafo pegou sua máquina digital e foi até ela. “Querida trazer a coisa do encantamento quando a pessoa se vê na imagem.” A estratégia deu certo e Emídio conseguiu ganhar a credibilidade de Dorina, uma ex-freira que abandonou o hábito e decidiu ir morar com os cachorros. O clique, escolhido como capa do livro *Italia Mia!*, foi feito no momento em que ele pergunta se ela acreditava em Deus – uma imagem de Dorina olhando para cima, reflexiva. “Eu achei que ela se abriu para mim, mas, depois percebi, ela que me abriu. Abriu meu olhar”, revela Emídio, que, com Dorina, aprendeu uma importante lição: as pessoas entregam a alma ao fotógrafo quando passam a acreditar nele. “Essa foto me ensinou sobre ter um controle da ansiedade, não querer que as coisas aconteçam muito rapidamente, ter uma credibilidade das duas partes. A pessoa tem que acreditar em você, principalmente personagens como a Dorina, de quem preciso captar a essência.”

De Dorina fez poucas fotos – sete ou oito –, mas os três dias de viagem renderam filmes e filmes inteiros. E também a vontade de voltar com mais frequência. Assim, há oito anos, Emídio criou o projeto Luzes da Toscana, em que organiza um workshop com alunos em viagem pela Itália.

E foi em 2018 que teve a ideia de juntar esse material, produzido durante três décadas, no livro *Italia Mia!*. Emídio define sua publicação mais recente como “uma viagem no tempo”. “É a minha história ali, do menino que deixou a Itália e depois a reencontrou”, emociona-se. “A Itália é onde eu nasci, mas o Brasil é onde eu cresci. Sempre digo, para mim, Itália e Brasil são uma pátria só.”

## Cronista das ruas

Vincenzo Pastore deixou importantes registros da São Paulo do começo do século XX

Nascido na comuna de Casamassima, no sul da Itália, Vincenzo Pastore veio ao Brasil pela primeira vez em 1884. Viveu por um ano em São Paulo, voltou à Itália e, em 1899, retornou à capital paulista. Montou seu estúdio fotográfico na rua da Assembleia, na região central. Nele, trabalhava com sua mulher, Elvira Pastore, responsável pelo laboratório. Ficou conhecido por fazer os chamados “retratos mimosos”, com moldura especial e detalhes como flores e arabescos.

Mas sua importância se dá especialmente pelos ensaios do cotidiano que fez de São Paulo no início do século XX. O Instituto Moreira Salles descreve sua obra como “um valioso painel documental de

tipos e costumes das ruas de uma cidade ainda pacata que pouco tempo depois seria desfigurada pelo desenvolvimento econômico, com flagrantes de personagens marginais e trabalhadores de rua como jornaleiros, feirantes e engraxates”.

“Pouco lhe importava o espetáculo da elite reunida na confeitaria Castelões ou nos salões do café O Ponto, tão frequentados pelos homens de posse e pelas pessoas importantes”, escreveu o professor e crítico literário Antonio Arnoni Prado no livro *Na rua – Vincenzo Pastore*, do IMS.

Segundo Prado, Pastore conseguia flunar pela cidade por ter uma câmera mais leve. “Italiano anônimo perdido na Pauliceia, as agruras da vida

Largo da Sé, atualmente ocupado pela praça da Sé (1912)

Largo da Sé, dove attualmente si trova la Praça da Sé (1912)



Vincenzo Pastore / Acevo Instituto Moreira Salles

Vendedores no Mercado dos  
Caipiras (1910)  
Venditori nel Mercato dos  
Caipiras (1910)



Vincenzo Pastore /Acervo Instituto Moreira Salles

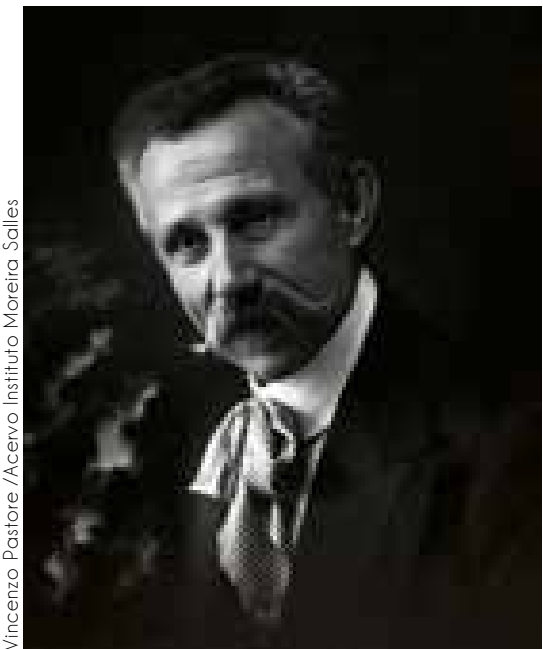
Vincenzo Pastore /Acervo Instituto Moreira Salles



difícil e cheia de incertezas levaram o fotógrafo a alternar o ofício de retratista com as incursões constantes pelas áreas mais pobres da cidade. Nelas, gostava de circular por entre os engraxates e as quituteiras, misturando-se ao cotidiano de outros imigrantes, aos caboclos vindos da roça, aos negros e demais malungos da miséria e do ostracismo social, despercebidos nas calçadas ou no trabalho humilde. Misturando-se, enfim, aos desocupados e desvalidos”, escreveu.

Por muitos anos, as fotos feitas por Pastore ficaram guardadas, até que em 1997 seu neto, o pianista Flávio Varani, doou 137 cliques ao Instituto Moreira Salles. É como Prado escreveu: “Mais que um espetáculo, a arte do fotógrafo é uma decisão empenhada e quase solidária aos outros imigrantes que, como ele, para cá vieram acalentando o sonho de fazer a América”.

Vincenzo Pastore /Acervo Instituto Moreira Salles



Engraxates jogando bola  
de gude (1910)

Lustrascarpe che giocano a  
biglie (1910)

O fotógrafo Vincenzo  
Pastore fez ensaios  
cotidianos da São Paulo  
do início do século XX

Il fotografo Vincenzo  
Pastore fece servizi  
fotografici sulla vita  
quotidiana della San Paolo  
dell'inizio del XX secolo

## Pioneira impedida

*De família italiana, Gioconda Rizzo inovou como uma das primeiras mulheres a ter a autoria sobre suas fotos reconhecida*

Em uma época em que o tradicional eram retratos de pessoas de corpo inteiro, a jovem Gioconda Rizzo, paulistana de origem italiana nascida em 1897, inovou com fotos mais fechadas, enquadrando os ombros e o rosto de seus fotografados. Mas ela quase não conseguiu se tornar fotógrafa. Isso porque começou aos 14 anos, sem que seu pai, Michele Rizzo, que se apresentava como o primeiro fotógrafo italiano radicado em São Paulo, soubesse. Quando descobriu, ele ficou contrariado. Com o tempo, acabou permitindo que a filha trabalhasse em seu estúdio — porém, havia uma condição: Gioconda só poderia fotografar mulheres e crianças. Ela chegou a abrir um estúdio próprio, o Photo Femina, mas o espaço durou pouco tempo. Ao descobrir que algumas de suas clientes eram prostitutas francesas e polonesas, seu irmão mais velho fez com que ela fechasse o espaço. Ela, então, voltou a trabalhar no estúdio do pai. Continuou inovando, ainda assim, ao aprender novas técnicas de aplicação de fotografias sobre porcelanas e objetos como joias e enfeites. “Ela foi pioneira, quebrou tabus ao trabalhar em uma profissão que não contava com mulheres e em uma época em que não era comum elas trabalharem”, diz a neta de Gioconda, a escritora e arte-educadora Silvana Salerno.

Seu trabalho fez tanto sucesso que ela chegou a fotografar personalidades como Zezé Leone, a primeira Miss Brasil, e Yolanda Pereira, Miss Universo. Aos 81 anos, ganhou uma mostra na Fotogaleria Fotótica, em São Paulo, onde expôs seu importante trabalho. “A mostra foi um sucesso, ela ficou muito feliz por ter seu trabalho em destaque”, lembra Silvana. Gioconda morreu em meados dos anos 2000, pouco antes de completar 107 anos.



*Miss Universo Yolanda Pereira retratada em 1933 por Gioconda Rizzo, que começou a fotografar aos 14 anos*

*La Miss Universo Yolanda Pereira ritratta nel 1933 da Gioconda Rizzo, che iniziò a fotografare a 14 anni*



*Gioconda Rizzo ao centro, a filha Wanda, a neta Silvana e o bisneto Bruno*

*Gioconda Rizzo al centro, la figlia Wanda, la nipote Silvana e il pronipote Bruno*

## Um tema sensível

*Francesca Nocivelli morou por 12 anos em Fortaleza e escolheu ensinar fotografia para crianças e jovens de uma comunidade, trabalho que também lhe rendeu o livro Maravilha*

De Bréscia, na região da Lombardia, Francesca Nocivelli tinha 25 anos quando veio ao Brasil pela primeira vez. Era 1988 quando seu então marido fora chamado para trabalhar em Fortaleza, em um projeto na área de agricultura. Ela ainda não era fotógrafa, mas, como se interessava muito pela área — seu trabalho de conclusão do curso de arquitetura em uma universidade de Veneza foi sobre fotografia —, aceitou fazer um book para

uma amiga. “Levei-a em pontos turísticos de Fortaleza e acabou funcionando”, lembra-se Francesca. A amiga, que queria ser modelo, levou, então, o ensaio ao jornal *Diário do Nordeste*, mas, quando o diretor viu as imagens, logo quis saber quem era a pessoa responsável por aqueles cliques. Dessa forma, Francesca começou a trabalhar no veículo. Mas, cerca de oito meses depois, o casal resolveu ir morar na França. Animada

*Do livro Maravilha, de Francesca Nocivelli, publicado em 2008 - a obra recebeu o nome de uma comunidade de Fortaleza, no Ceará, e contém fotos de pratos e geladeiras de famílias do lugar*  
*Dal libro Maravilha, di Francesca Nocivelli, pubblicato nel 2008*  
*— l’opera prende il nome di una comunità di Fortaleza, nello stato di Ceará, e contiene immagini di piatti e frigoriferi delle famiglie del luogo*



Francesca Nocivelli



## O novo maternal do Dante já está funcionando!

Agora, os pequenos têm mais do que uma sala de aula - são várias estações de atividades rotativas pensadas com todo o carinho para as habilidades que serão desenvolvidas com professoras especializadas, em 18 ambientes e com foco em cinco direitos de aprendizagem: conviver, participar, explorar, expressar e conhecer-se. SAIBA MAIS: [www.colegiodante.com.br](http://www.colegiodante.com.br)



CONVIVER  
PARTICIPAR  
EXPLORAR  
EXPRESSAR  
CONHECER-SE

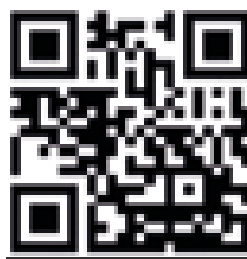


### MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:  
<http://dante.pro/b5q4rsj>

com a fotografia, Francesca resolveu estudar e se profissionalizou. Ela e o marido viveram na França por dez anos, período em que nasceu seu filho, até que voltaram a Fortaleza.

Nessa segunda temporada cearense, ela conheceu um projeto social na comunidade Maravilha, no bairro de Fátima. Como fotógrafa, começou a ensinar a crianças e jovens da favela a técnica da fotografia em lata que usa uma câmera caseira, feita com uma latinha. Assim, criou o Projeto Clica Maravilha, que rendeu exposições e livros com imagens feitas pelos alunos.

Mas, em 2008, intrigada com o tema da fome, Francesca lançou um livro com imagens que fez da comunidade.

A obra *Maravilha* traz cliques de pratos, famílias e geladeiras. “A geladeira é um item importante em qualquer casa. Além de conservar alimentos, ela representa o poder aquisitivo daqueles moradores”, diz a profissional. “Em algumas casas, havia apenas água na geladeira. É um retrato de todo o contexto.”

Um ano depois do lançamento, Francesca deixou o Brasil, país que visita com frequência, mas do qual sente muita falta. “Foi muito bom trabalhar na comunidade. Eu dava aula com poucos recursos, mas era gostoso”, lembra-se a fotógrafa, que até hoje mantém contato com ex-alunos. “Um deles se tornou psicólogo e usa a fotografia para desestressar. Acho ótimo.”



Fernando Ruz

## UM ETERNO VIAJANTE, APRENDIZ E PROFESSOR

Mesmo durante suas extensas turnês pelo mundo, o músico italiano radicado no Brasil Emmanuele Baldini nunca para de praticar e compartilhar conhecimento

Por Bárbara Monteiro

*UN ETERNO VIAGGIATORE, APPRENDENTE E INSEGNANTE*

*Anche durante i lunghissimi tour per il mondo, il musicista italiano radicatosi in Brasile Emmanuele Baldini non smette mai di praticare e condividere le sue conoscenze*

*Traduzione dell'articolo a pagina 69*

A relação do italiano Emmanuele Baldini, *spalla* da Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo (Osesp), com o violino começou como uma paixão arrebatadora, ainda na infância. “Eu comecei no piano. Voltava da escola e ficava horas improvisando. Mas, aos 6 anos, escutei o som de um violino na televisão e imediatamente pedi para trocar de instrumento”, conta ele, que é filho de um casal de músicos e professores, ambos pianistas. Hoje ele leva seu violino em turnês por diversos países — foram, até aqui, cinco no Japão, quatro nos Estados Unidos e uma na Austrália, além de concertos em toda a Europa e na América do Sul.

Nascido em Trieste, cidade costeira localizada perto da fronteira com a Eslovênia, Emmanuele estudou na Itália, Suíça e Alemanha e gravou, como violinista, mais de 20 discos. Venceu vários concursos internacionais (conquistando seu primeiro prêmio aos 12 anos), foi *spalla* (o que significa ser o primeiro violino) em três orquestras italianas (Bolonha, Milão e sua cidade natal) e atuou como regente na Argentina e no Uruguai. Entre os prêmios mais recentes está o de melhor instrumentista da Associação Paulista dos Críticos de Arte (APCA) em 2017.

Mas foi no Brasil que ele decidiu fixar residência em 2005, ano em que recebeu um convite especial de John Neschling, o então diretor artístico e regente da Osesp. Emmanuele mudou-se para São Paulo e assumiu a posição de *spalla* — na hierarquia da orquestra, depois do maestro, é ele quem comanda. O *spalla* é responsável pela afinação da orquestra antes da entrada do maestro.

“Eu me apaixonei pela Osesp, pelo país, pelas pessoas, e enxerguei uma possibilidade real de construir algo”, conta o músico, que em 2008 também criou o “Quarteto Osesp”, aperfeiçoando-se como regente. “Temos uma vida musical orquestral de um certo nível, mas não se pode dizer o mesmo em relação à música de câmara. A oferta é menor, ainda falta algum nível artístico. Meu sonho é uma presença muito mais expressiva da música de câmara em nosso país”, afirma ele, referindo-se aos grupos menores de instrumentistas eruditos. Desde então, ele intensificou sua atividade didática e fez questão de explorar melhor o repertório brasileiro, que continua em grande parte desconhecido. “Não passa um mês

sem que eu descubra algumas joias escondidas. Acabamos de tocar, na Osesp, a surpreendente ‘Sinfonia nº 7’ de Cláudio Santoro, e estou gravando na íntegra as obras para piano e violino dele. Também indico as obras de André Mehmari, um gênio do nosso tempo!”, entusiasma-se.

Emmanuele não cogita parar de ensinar ou de estudar. Além de regente e diretor musical, ele publica vídeos educativos na internet e mantém uma rotina puxada de exercícios técnicos. “A vida é uma aprendizagem contínua. Na arte, então, esse discurso vale ainda mais. Não há limites para o ideal artístico e, cada vez que parece que estamos chegando perto do topo da montanha, novas subidas aparecem, com o topo cada vez mais longe. É uma montanha que não tem cume”, comenta.

Com 15 mil fãs no Facebook, 11 mil seguidores no Instagram e quase 6 mil inscritos em seu canal do YouTube, além de protagonizar vídeos no canal oficial da Osesp, Emmanuele compartilha sua rotina de turnês e apresentações ao mesmo tempo em que oferece um conteúdo de qualidade

sobre música, ensinando desde cuidados com o instrumento a técnicas, como o vibrato. Ele ainda publicou covers inusitados de Metallica e Led Zeppelin com a Orquestra de Câmara de Valdivia (Chile), da qual é diretor musical desde 2017.

No entanto, sua intenção não é popularizar a música clássica. “Não é necessário. É necessário, sim, ser acessível a todos, sem distinções. Mas nunca será um fenômeno de massa.” Seu intuito é mesmo

ajudar, principalmente os jovens: “Tento usar essa ferramenta poderosa para isso, compartilhando um pouco das minhas experiências, passando conselhos, respondendo perguntas, mostrando um exercício que estou fazendo. De repente surge a ideia de algum assunto que possa interessar e pronto! Ligo a câmera e está feito, sem edição nem nada. Não há planejamento ou qualidade técnica, mas uma simplicidade e uma familiaridade que, acredito, fazem com que me considerem um amigo”.

Tudo isso para deixar um legado positivo. “Hoje, depois de 15 anos, posso dizer que certamente a vida musical e artística do Brasil melhorou e, embora eu não saiba se tenho alguma participação nisso, espero que meu trabalho de formiguinha tenha contribuído”, conclui.

“Comecei no piano. Voltava da escola e ficava horas improvisando. Mas, aos 6 anos, escutei o som de um violino na televisão e imediatamente pedi para trocar de instrumento”, conta o *spalla* da Osesp

“Iniziei con il pianoforte. Tomavo da scuola e passavo ore a improvvisare. Ma a 6 anni, senti il suono di un violino in TV e chiesi immediatamente di cambiare strumento”, racconta lo *spalla* dell’Orchestra Sinfonica do Estado de São Paulo (Osesp)

Por Luisa Destri e Marcella Chartier

## REFEIÇÕES PARTILHADAS

PASTI CONDMSI / Traduzione dell'articolo a pagina 69

La Percussi faz muito mais do que apoiar quem deseja cozinhar: além de reunir receitas desenvolvidas e acumuladas ao longo de mais de trinta anos de carreira por Silvia Percussi, o site traz conteúdos que compõem uma espécie de mapa afetivo da chef, que está à frente da Vinheria Percussi e é responsável pela seção Mesa Consciente da Dante Cultural. Em ensaios fotográficos e textos autorais, há recomendações relacionadas a viagens, design, arte e gastronomia; a seção “Ingredientes” traz breves reflexões a respeito de elementos como o sal e o queijo parmesão.

Mas se trata de um verdadeiro presente para quem procura inspiração e conhecimento. Organizadas em “delizie”, “primo”, “secondo” e “dolce”, as receitas instruem sobre a preparação de pratos italianos e da culinária mundial, ilustradas por imagens que convocam todos os

nossos sentidos. Há indicações de rendimento, tempo de preparo e proveniência: a caponata, por exemplo, é uma delícia siciliana; a carbonara tem o preparo descrito conforme tradição do Lácio. Trata-se de receitas verdadeiramente italianas, que revelam a diversidade da gastronomia do país.

“Ao elaborar o site, eu tinha em mente todos os possíveis usuários, como alunos de gastronomia, donas de casa que cozinham, homens que gostam de cozinhar e de cultura também. Pessoas de 18 a 80 anos”, afirma Percussi, que confessa seu objetivo ao criar a página: evitar que o trabalho de sua carreira se perdesse, ficando confinado a seu computador, sem chegar ao público. Viva a partilha! (Luisa Destri)

<http://www.lapercussi.com/>  
Por Silvia Percussi



Divulgação

## PÉS LONGE DO CHÃO

PIEDI LONTANI DA TERRA / Traduzione dell'articolo a pagina 70



Reprodução

Um filme que encerra muitos filmes. Assim pode ser descrito “O homem sem gravidade”, produção italiana da Netflix dirigida por Marco Bonfanti e estrelado por Elio Germano. Para retratar a fantástica história de Oscar, um menino incapaz de, sozinho, manter os pés no chão, a trama conta diversas outras histórias: a da família que superprotege a criança considerada especial, a do inocente que tenta resistir às tentações da sociedade comercial, a do amor capaz de vencer as dificuldades da vida e do tempo.

Embora algumas vezes se tenha a impressão de quebra narrativa justamente porque esse único filme procura dar conta de múltiplas narrativas, o longa sustenta a atenção e a simpatia do espectador – muito, talvez, pela força de encantamento do argumento: quem jamais foi fascinado pela possibilidade de voar? O encaminhamento, além disso, aos poucos se revela longe do banal, já que

Oscar nem se deixa corromper pelas solicitações nem as vence heroicamente – soluções frequentes quando se trata desse gênero cinematográfico. Sua saída é muito mais humilde do que sua habilidade de super-herói poderia fazer prever, acenando para um tipo de aprendizado que raras vezes comparece no cinema comercial.

Ao final, o filme surpreendentemente se revela uma delicada narrativa sobre como é possível encontrar o próprio caminho sem abrir mão do que se tem de mais único, preservando-se a si mesmo apesar de tentações e adversidades. (Luisa Destri)

**O homem sem gravidade (L'uomo senza gravità)**, direção de Marco Bonfanti, 107 minutos  
Disponível para assinantes da plataforma netflix.com

# COMIDA AFETIVA DA LIGÚRIA

COMFORT FOOD DELLA LIGURIA / Traduzione dell'articolo a pagina 70

Logo na entrada, o bar, à direita, a mesa comunitária no centro e a cozinha aberta logo à frente sugerem que o Lido é um restaurante para a partilha, o encontro – e, de fato, é. Um barco branco suspenso no teto com a parte interna virada para baixo abriga a iluminação e dá a entender que se trata de uma casa de sabores marítimos – o que também é verdade, ainda que o cardápio enxuto traga várias opções de entradas e massas sem a presença do mar.

A porção de manjubinha, camarão e lula empanados e fritos (*Fritto misto*, R\$ 46), saborosa e bem servida, divide o menu de entradas, tão cheio de opções quanto o de pratos principais, com receitas exclusivas da região da Ligúria, de onde vem o chef Roberto Rebaudengo. A farinata (R\$ 28), por exemplo, é uma massa assada feita de farinha de grão-de-bico, água e sal, supermacia, que pode vir à mesa com queijo (*stracchino* ou gorgonzola). Se pura, o valor cai para R\$ 22.

Os preços justos se estendem por quase todo o cardápio, e são várias as opções sem carne – como o *minestrone alla genovese*, que sai por R\$ 42, e o *pansoti* recheado com PANCs e ricota de búfala, por R\$ 52. Servem água da casa, tocam música italiana e, a cada noite, um dos drinks do menu sai por R\$ 20, para a alegria dos mais animados – na noite em que estive lá, um grupo de italianos jovens divididos em duas mesinhas colocadas na calçada cumpria o propósito que aparece no nome da casa – *amici di amici*.

Para quem quiser um pouco mais de privacidade, há mesas no andar de cima. De qualquer forma, não vá embora sem pedir o tiramisù (R\$ 24), levíssimo, doce na medida. (Marcella Chartier)

### Lido Amici di Amici

Rua Fradique Coutinho, 282, Pinheiros  
Tel. (11) 2384-9839

Horário de funcionamento: de terça a sexta,  
das 17h à 0h. Sábado, das 13h às 23h.



Divulgação

# REENCONTRO COM MACHADO

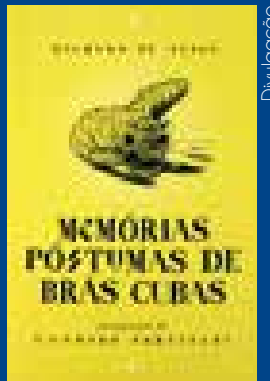
RITROVANDO MACHADO / Traduzione dell'articolo a pagina 70

Um dos principais livros da literatura brasileira, *Memórias póstumas de Brás Cubas* é agora relançado pela Antofágica – editora recém-chegada ao mercado, cujo objetivo é reeditar grandes clássicos. Publicado inicialmente em 1881, o romance apresenta, como mesmo o menos avisado dos leitores deve saber, as recordações de um defunto – um sujeito, digamos, reprovável, cuja narrativa não poderia ser, no entanto, mais saborosa.

A publicação é uma oportunidade para aqueles que não puderam reconhecer em um primeiro encontro com o livro de Machado de Assis uma das mais brilhantes mentes brasileiras. Entre os mais jovens, a obrigatoriedade da leitura para o vestibular muitas vezes participa dessa história.

Os mais velhos talvez não o tenham conhecido, durante seus estudos, como o sagaz intérprete de nossas contradições sociais.

Oferecer a possibilidade desse reencontro é uma das prováveis intenções da nova edição, que, vistosa, em capa dura, é potencial objeto do desejo para o amante dos livros. Não por acaso, traz ilustrações de Candido Portinari, preparadas em 1942 sob encomenda de uma sociedade que buscava justamente fomentar a bibliofilia. Há também notas esclarecendo termos datados e referências históricas e literárias, além de um perfil do autor, preparado, a título de posfácio, por Rogério Fernandes dos Santos, um dos jovens críticos machadianos. Um legado sem miséria. (Luísa Destri)



Memórias póstumas de Brás Cubas, Machado de Assis, Antofágica, 456 páginas, 69,90 reais

Divulgação

# ATENÇÃO, CARO LEITOR

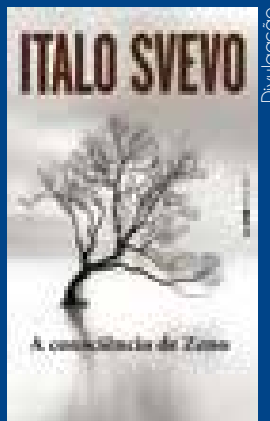
ATTENZIONE, CARO LETTORE / Traduzione dell'articolo a pagina 71

*A consciência de Zeno* é não apenas um dos mais aclamados romances da literatura italiana – mas também leitura das mais saborosas. Terceiro romance de Italo Svevo, pseudônimo do triestino Ettore Schmitz, o livro teve o reconhecimento de grandes nomes da literatura, como o poeta italiano Eugenio Montale e o romancista irlandês James Joyce. Em primeira pessoa, a personagem que lhe dá título esmiúça suas lembranças buscando se tratar do que identifica como uma doença: o fato de durante muitos anos fumar cada cigarro como se fosse o último, sem, entretanto, conseguir de fato deixar o vício.

Publicado inicialmente em 1923, quando a psicanálise era ainda pouco difundida na Itália, o livro traz a marca da ciência então postulada por Freud. Zeno escreve por sugestão de seu analista, que, aliás, é quem publica e apresenta o livro. Abandonado por seu paciente, ele o faz por vingança, mas promete dividir os lucros com o autor da autobiografia caso o tratamento seja retomado.

O esforço de autoconhecimento determina a estrutura do livro, que tem capítulos dedicados às diferentes questões investigadas pelo analisando, como o casamento, a relação com a amante, o trabalho. As questões que os organizam variam do patético ao hilariante: no capítulo dedicado ao pai, por exemplo, Zeno procura elucidar, a partir da revisão de toda uma vida, uma bizarra situação ocorrida em seu leito de morte.

Sarcástico e autocomplacente, o narrador exige leitores que o acompanhem com desconfiança, traço em que reside uma das grandes qualidades do livro. Conhecendo suas relações por meio de seus olhos, aos poucos vamos aprendendo a nos distanciar de seu ponto de vista e a criar novas hipóteses para os eventos narrados. Verdade e mentira, intenções expressas e motivações veladas, realizações e afetos frustrados: na prosa aparentemente límpida de Zeno, cabe ao leitor identificar diferentes camadas e tirar as próprias conclusões. (Luísa Destri)



A consciência de Zeno, Italo Svevo, tradução de Federico Carotti, L&PM, 448 páginas, 38,90 reais

Divulgação

# APENAS UM BONECO DE MADEIRA?

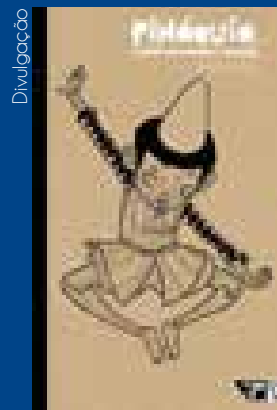
SOLO UN BURATTINO DI LEGNO? / Traduzione dell'articolo a pagina 71

Descobrir o que não se é: tarefa tão fundamental ao autoconhecimento quanto o esforço para compreender os próprios contornos. A essa tarefa se dedica o protagonista de *Pinóquio: o livro das pequenas verdades*, de Alexandre Rampazo. O personagem de Carlo Collodi (1826-1890), aqui recriado, confronta diversos seres da narrativa original, como Gepeto, o Grilo Falante, a Fada Azul – sempre imaginando como seria não ser um boneco de madeira.

Vendo-se diante de tantas e diversas figuras, ele observa a própria imagem: “Ao olhar para o espelho, pensou que, talvez, se ele fosse Gepeto, seria bondoso, amável, paternal e justo”, conta o narrador, em uma estrutura espelhada que se repetirá ao longo de todo o livro. Reiterativo, o texto assinala a persistência do esforço e a forte inquietação com que Pinóquio olha para si

mesmo. O desenlace da autodescoberta se dá por meio da imagem: é numa página do livro que se desdobra em outras quatro que o menino encontra as semelhanças e as diferenças mais capazes de caracterizá-lo. Paradoxalmente, Pinóquio está longe do espelho.

Como sugere Nelson Cruz em texto que acompanha o volume, é como “conto visual” que o livro atinge o seu melhor. Belas e delicadas, as ilustrações permitem que o leitor caminhe por essa jornada de descoberta prescindindo das palavras. Perceber-se, sonhar, reconhecer parencas e legitimar singularidades são temas a trabalhar com os pequenos a partir do livro. Em certo sentido, também o autor é o que pode ser: trata-se do primeiro projeto autoral de Rampazo, premiado ilustrador de livros infantis. (Luisa Destri)



Pinóquio: o livro das pequenas verdades, Alexandre Rampazo, Boitató, 32 páginas, 44 reais



## O italiano é universal

porque a cultura italiana é patrimônio de toda a humanidade

Aprenda a língua italiana na AEDA



ASSOCIAÇÃO DOS EX-ALUNOS DO COLÉGIO DANTE ALIGHIERI  
Alameda Jaú, 1.135 - Cerqueira César - CEP: 01420-001  
Telefone: (11) 3284-6011 aeda@aeda.com.br  
www.aeda.com.br

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

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



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

Delivery: 11-3078-0028  
www.spaziogastronomico.com.br



Por Arthur Fujii    Texto: Marcella Chartier

*Traduzione dell'articolo a pagina 71*



**Bruno Chenque**

é de família grande, com laços fortes e almoços longos em volta da mesa da cozinha. “Todo mundo dando pitaco sobre a vida de todo mundo. Minha avó, quando já estava bem velhinha e com Alzheimer, desembestava a falar italiano, como se alguém entendesse alguma coisa.” Ermínia Esperança Chenque era filha de italianos. Bruno também tem origens alemãs.



**Roberta Votto Melkan**

vem de uma família com origens italianas do lado materno, e libanesas do lado paterno. Seus bisavós, de ambos os lados, foram imigrantes que vieram ao Brasil na década de 1920 em busca de melhores condições de trabalho. “No Natal, nossa ceia é de comida árabe. Mas no dia a dia a culinária italiana prevalece.”





## Giuliana Eliza Ricciardi de Luca

é filha de pai napolitano, vindo da Itália depois da Segunda Guerra, e mãe carioca, negra. “Tenho o rosto fino, típico da família dele. Lábios carnudos e nariz largo são herança de mamãe.” Ela também destaca a cozinha como um lugar de vivências familiares marcantes.



## Érika Beraldo Takahashi

não sabe por que motivos o avô materno veio da Itália: ele faleceu quando sua mãe ainda era menina. Os avós paternos eram japoneses. Ela cresceu entre familiares expansivos e festeiros (os primeiros) e reservados e regrados (os orientais); entre conservas de pepino, nabo, arroz japonês, e caponatas, pizzas feitas em casa. “Um mix culinário muito louco”, ri. “Meus olhos, apesar de serem puxados, não são pequenos. Lembram mais os da minha mãe.”



## Gessica Torres Rozante

vê em sua cor de pele, estrutura do rosto e altura heranças da família paterna, de origens italianas. “Mas os cabelos, os lábios e o corpo são da família da minha mãe.” Os avós maternos, alagoanos, tinham traços indígenas. “Meu avô era do rio, amava nadar e sempre preparava manjubinhas.” Desse lado da família, Gessica tem primos e tios com traços indígenas, afro-brasileiros e brancos, diversos também nas religiões: há cristãos católicos e umbandistas.



*Insalatina di polpo*, prato do Tappo Trattoria,  
restaurante da seção **Gastronomia**

*Insalatina di polpo*, piatto del Tappo Trattoria,  
ristorante di cui parliamo nella sezione  
**Gastronomia**

# COMIDA

CIBO

Gastronomia/40  
Mesa consciente/44

Gastronomia/40  
Tavola Consapevole/44



## EM MEIO A UM IMPÉRIO GASTRONÔMICO, UM CLÁSSICO

O Tappo Trattoria é onde o chef paulistano Benny Novak serve pratos descomplicados de uma de suas culinárias favoritas, a italiana

Por Laura Folgueira Fotos: Bruno Geraldi

*IN MEZZO A UN IMPERO GASTRONOMICO, UN CLASSICO*

*Il Tappo Trattoria è il luogo dove lo chef di San Paolo Benny Novak serve piatti semplici di una delle sue cucine preferite, quella italiana  
Traduzione dell'articolo a pagina 72*

Um império da gastronomia: é assim que muitas vezes é feita a referência às casas pertencentes ao chef Benny Novak e seus sócios *restauranteurs*. E não à toa: Novak é hoje responsável pelo cardápio de dezenas de estabelecimentos (a maioria, em parceria com a Cia. Tradicional de Comércio — grupo ao qual pertencem a pizzaria Bráz, o bar Pirajá, a Lanchonete da Cidade, entre outros) que vão da culinária francesa à italiana, passando por hambúrgueres e pizzas; há restaurantes dos mais sofisticados aos mais despojados, mas todos têm algo em comum: a visão de Benny como amante da gastronomia tradicional.

Dentre todas as casas, o Tappo Trattoria (que não faz parte do grupo empresarial da Cia. Tradicional de Comércio), localizado no badalado bairro dos Jardins, está entre as mais antigas – e também as mais queridinhas, tanto para o chef como para seus clientes. Foi inaugurado em 2007, quando Novak já era proprietário e chef do clássico francês Ici Bistrô.

O motivo para abrir um restaurante italiano? Simples, segundo ele. “O meu grande motivo para abrir o Tappo foi um só: o prazer em comer comida italiana. Ponto”, conta. “Surgiu a oportunidade de abrir um ponto e, pensando no que fazer – um outro bistrô? Uma hamburgueria? –, eu falei para meu sócio: vamos fazer o que gostamos de comer.”

Pode parecer simples demais, mas a ideia de um restaurante italiano com a comida que Benny Novak gosta de comer significa um norte essencial para o cardápio até hoje: o Tappo não se dedica a nenhuma região específica da Itália, mas a pratos clássicos. “Nestes doze anos, mudamos muito pouco o menu, nós nos mantemos sempre com os pratos clássicos, com eventualmente uma ou outra coisa contemporânea”, explica ele. “Minha característica como chef é essa. Não sou um criador, um chef autoral, e sim alguém que faz execuções de pratos clássicos. Meu grande prazer é poder fazer um bolonhesa benfeito, um bom carbonara, um *brasato* executado de maneira original.”

As poucas “invenções” que aparecem no menu do Tappo, interessantemente, costumam ser criadas por chefs que Novak leva para trabalhar a seu lado e comandar a casa – já que ele não fica

presente lá todos os dias. Entre esses chefs, dois ganharam fama: os italianos Rodolfo de Santis, hoje dono de casas no bairro do Itaim Bibi (como o Nino Cucina e a Cantina Peppino), e Antonio Maiolica, atual chef do Antonietta Cucina. Maiolica, que ficou no Tappo de 2017 a 2018, foi responsável pela recriação contemporânea mais famosa da casa, até hoje no menu: o crême brûlée de queijo pecorino. “Nós mantivemos no cardápio porque é uma coisa muito interessante: apesar de não ser clássico, é uma receita francesa com uma cara e um gosto italiano, que se pode comer como entrada ou como prato de queijo”, explica Novak. “As inovações, então, têm a ver com ideias pessoais, pontuais, alguma referência vista em algum lugar... Elas acontecem não só na receita, mas muitas vezes na montagem do prato; você não precisa mudar a receita, mas muda a cara.”

*O Tappo surgiu a partir de um desejo simples do chef Benny Novak: o de servir pratos da gastronomia italiana que ele gosta de comer. Na foto, cozze alla tarantina*  
*Il Tappo è nato da un semplice desiderio dello chef Benny Novak: servire piatti della cucina italiana che gli piacciono. Nella foto, cozze alla tarantina*



## RECEITA | RICETTA

### Pasta con ragù alla bolognese



#### Ingredientes

Para o cozimento da massa

500 g de fettuccine

Sal

Para o ragu

1 kg de patinho moído (uma só vez)

4 colheres de sopa de azeite de oliva

3 colheres de sopa de manteiga

2 cenouras cortadas em *brunoise* (quadrinhos bem pequenos)

1 cebola cortada em cubos pequenos

1 talo de salsão cortado em cubos pequenos

2 dentes de alho picados

50 g de extrato de tomate

450 g de tomate pelado batido ou molho de tomate

300 ml de leite

300 ml de vinho branco seco

Sal e pimenta a gosto

#### Modo de Preparo

Tempere a carne moída com sal e pimenta-do-reino e reserve. Em uma caçarola, esquite o azeite e a manteiga em fogo médio. Adicione a cebola, o salsão, a cenoura e o alho, e refogue por 15 minutos, sem dar cor, em fogo baixo. Acrescente a carne moída. Misture bem e cozinhe somente para que a carne perca o tom avermelhado.

Adicione o vinho, deixe ferver e cozinhe de 5 a 6 minutos, ou até reduzir e não restar mais líquido. Coloque o leite e faça o mesmo que fez com o vinho. Acrescente o extrato de tomate, misture bem e cozinhe em fogo baixo por 3 minutos. Junte o tomate batido ou o molho de tomate e deixe ferver. Abaixar o fogo e deixe cozinhar por no mínimo 40 minutos em fogo baixo com a tampa cobrindo metade da panela.

Em outra panela, ferva 5 litros de água salgada (o suficiente para que fique com gosto de água do mar). Cozinhe o macarrão até estar *al dente*. Escorra e sirva com o ragu.

#### Comensais experts

O conhecimento amplo de todos os tipos de gastronomia de Benny Novak não é fruto do acaso: aos 27 anos, em 1998, ele estudou na prestigiosa escola Le Cordon Bleu de Londres. Embora a base da técnica da instituição seja francesa, lá ele praticou a culinária de diversos países, que hoje executa com segurança.

Não demorou muito a abrir seu primeiro restaurante, o Ici Bistrô, em 2002. De lá para cá, embora as casas sigam firmes e fortes, muito mudou no cenário gastronômico brasileiro. “O comensal é muito mais *expert* hoje, entende mais de comida, critica e analisa mais. E já não aceita qualquer coisa, porque ele tem sua própria noção de gastronomia”, acredita Novak, que liga essa mudança à expansão da culinária como um tema do mundo do entretenimento, com cada vez mais programas de TV, canais de YouTube e livros dedicados ao assunto. “A coisa está mais séria para nós: todo cliente é um crítico em potencial.”

“O comensal é muito mais *expert* hoje, entende mais de comida. A coisa está mais séria para nós: todo cliente é um crítico em potencial”, acredita o chef

*“I commensali di oggi sono molto più esperti, conoscono il cibo. Oggi la cosa è più seria per noi: ogni cliente è un potenziale critico”, sostiene Novak*

E foi pensando em agradar esse cliente que Benny Novak definiu outra importante característica do Tappo Trattoria: os preços justos, não abusivos, embora o restaurante esteja instalado em um dos bairros mais valorizados de São Paulo. Assim nasceu o menu executivo: em vez de oferecer um ou dois pratos definidos, a casa permite que o cliente escolha qualquer um dos pratos principais do cardápio e, no horário do almoço, adiciona por 10 reais uma entrada ou, por 7, uma sobremesa. A receita foi certa: ganhou a afeição de clientes cativos, que mantêm a casa cheia também nesse horário.

“O que eu quero para o Tappo é que ele continue servindo boa comida, a preços justos e com a clientela feliz”, diz. “A experiência em geral tem que ser boa: a pessoa precisa entrar, ser bem atendida, sentir-se confortável, comer bem, pagar um preço justo e voltar sempre. É nosso objetivo como *restaurateur*.”

#### Tappo Trattoria

Rua da Consolação, 2967

Tel. (11): 3063-4864

“Não sou um chef autoral, e sim alguém que faz execuções de pratos clássicos. Meu grande prazer é poder fazer um bolonhesa benfeito, um bom carbonara, um brasato executado de maneira original”, diz o chef Benny Novak

“Non sono uno chef autoriale, ma uno bravo a preparare i piatti classici. Mi fa un gran piacere poter preparare un bel ragù alla bolognese, una buona carbonara, un brasato eseguito secondo la ricetta originale”, dice lo chef Benny Novak





Arthur Fujii

# MENOPAUSA: UMA TRANSIÇÃO

Por Silvia Percussi Foto: Arthur Fujii

*MENOPAUSA: UNA TRANSIZIONE*  
Traduzione dell'articolo a pagina 73

Estamos em 2020 e muitos assuntos considerados tabus estão caindo por terra. Que bom podermos falar abertamente sobre temas que já foram considerados constrangedores, especialmente para as mulheres – como a menopausa.

A cada dia acredito mais e mais na medicina integrativa, que se baseia em um olhar para o ser humano levando em consideração o todo: seu corpo, sua mente e seu espírito.

Claro que os sintomas da menopausa são terrivelmente desagradáveis: calores, insônia, ansiedade, ganho de peso, alterações de humor, dores de cabeça e até lapsos de memória. Mas é importante compreendermos que a menopausa é um momento de transição e, como tal, exige-nos flexibilidade e paciência. Temos a tendência a resistir e não a seguir pelo caminho da aceitação e da compreensão. E é só por meio dele que ganhamos condições para melhorar nossa qualidade de vida e criar hábitos que podem suavizar os desconfortos.

Que tal começarmos pela comida? Há alguns alimentos que podem ajudar.

As oleaginosas, como castanhas, nozes e amêndoas, e os óleos vegetais são ricos em vitamina E. Ajudam a aliviar as ondas de calor típicas dessa fase.

O leite e seus derivados são ricos em cálcio e auxiliam a fortalecer os ossos. Hortaliças verdes também desempenham esse papel, como brócolis, couve, espinafre e rúcula.

O consumo de peixes é superindicado: eles são ricos em ômega 3, especialmente o salmão e as sardinhas, e ajudam muito nas funções cerebrais e no combate às doenças cardíacas. Também são uma ótima fonte de vitamina D.

O chocolate amargo ou 70% de cacau é rico em triptofano, que auxilia na produção de serotonina e ajuda no combate à depressão e à ansiedade.

Claro que essa mudança de hábitos deve incluir também meditação, exercícios físicos, um *hobby*, boas leituras. Tudo isso colabora para que tenhamos uma vida mais equilibrada, mais feliz e serena – e isso vale para qualquer fase, não somente a menopausa.



Divulgação

## MELANGE DE CASTANHAS DA VINHERIA

### Ingredientes

500 g de amendoim com casca  
500 g de castanha-de-caju  
500 g de amêndoas  
250 g de nozes  
200 g de manteiga  
1 colher de sopa de chilli (pimenta dedo-de-moça em pó)  
Açúcar mascavo a gosto

### Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 150°C. Em uma panela, derreta a manteiga e coloque as castanhas. Em seguida adicione o chilli e misture. Transfira tudo para uma assadeira e leve ao forno. Quando as castanhas corarem, polvilhe o açúcar mascavo e deixe esfriar. Armazene em vidros herméticos.

# HISTÓRIAS STORIE

Arquivo pessoal Renata Falzoni

Entrevista/48  
Espaço Aberto/56  
Medicina/58  
Centro de Memória/61

*Intervista/48  
Spazio Aperto/56  
Medicina/58  
Centro della Memoria/61*

A ex-aluna Renata Falzoni, hoje cicloativista e comunicadora  
*L'ex-allieva Renata Falzoni, oggi cicloattivista e comunicatrice*





Camilla Rolli

# PAIXÃO PELA BIKE

Renata Falzoni relembra suas memórias dos tempos de aluna do Dante e conta a trajetória pessoal e profissional que a transformou em uma das maiores cicloativistas do Brasil

Por Debora Pivotto

## *PASSIONE PER LA BICI*

*Renata Falzoni ricorda i suoi giorni da allieva della Dante e racconta la storia personale e professionale che l'ha resa una delle più grandi attiviste della bicicletta in Brasile*

*Traduzione dell'articolo a pagina 74*

A paulistana Renata Falzoni começou a pedalar quando tinha 5 anos. E, durante toda a infância, as horas em que ela não estava no colégio eram dedicadas para andar de bicicleta com os amigos do bairro onde morava, o Morumbi. “Éramos praticamente uma gangue de crianças que tinha uma bike e um cachorro”, ela lembra.

Mas, diferentemente do que acontece com a maioria das pessoas, pedalar não foi um hábito que se perdeu com o passar dos anos. Muito pelo contrário, a paixão pela bicicleta só cresceu. Ela adotou a bike como seu principal meio de transporte, rodou o mundo pedalando e vem há décadas dedicando a sua vida para falar sobre a valorização

do uso da bike e a importância de viver numa cidade que permita que os ciclistas existam e se locomovam com segurança. “Quando você começa a pedalar e vê o quanto é bom e o quanto é difícil, você vira ativista.”

Arquiteta de formação e ciclista, ativista e comunicadora na prática, ela divide seu tempo entre reportagens sobre o universo da bicicleta no portal “Bike é Legal” e sua militância, que a leva para palestras, feiras e congressos mundo afora. Nesta entrevista, Renata fala sobre as memórias do tempo de aluna do Dante, a paixão pela bike, projetos profissionais, uma possível candidatura a vereadora e muito mais.



Renata foi aluna do Dante por 13 anos — e um dos momentos que ela destaca como os favoritos era o de tirar a foto anual. Renata è stata una studentessa della Dante per 13 anni — e uno dei suoi momenti favoriti era quando veniva scattata la foto annuale.



Arquivo pessoal

**DC:** Quais são suas lembranças mais marcantes dos tempos de aluna de Dante?

**Renata Falzoni:** Foram 13 anos estudando lá, então, são muitas histórias. Eu me lembro bem dos corredores, que tinham chão liso, e adorávamos vir correndo e dar aquela escorregada. Quando aconteceu a festa de 100 anos do Colégio, eu fui de sapato só para poder fazer isso de novo. Outra coisa que lembro muito bem era da fila para pegar o ônibus na volta para casa. Era enorme e eu adorava entrar primeiro para sentar ao lado do motorista, em um banquinho de madeira, e ir conversando com ele. Havia também o momento anual de toda a turma posar para fotografia. Eu adorava. E havia um menino, chamado Priolo, que ia para o Colégio de bike. Era o único. Eu admirava muito isso. Isso me chamou a atenção primeiro porque havia certo *bullying* com ele por conta dessa diferença e também porque, nossa, eu achava muito legal que ele ia de bike. Eu não podia porque morava longe, no Morumbi.

Eu me lembro até hoje do dia em que o diretor entrou na sala de aula e disse que tinha um comunicado importante: “a partir de hoje, o ponto mais alto do Brasil não é mais o Pico da Bandeira, e sim o Pico da Neblina”. São coisas que marcaram. E o dia em que avisaram que não precisávamos mais

usar gravata. Fiquei até triste porque eu gostava, sabia dar nó e tudo. Gostei muito do dia, no terceiro ano do Científico [hoje Ensino Médio], que ganhamos o direito de ir para o Colégio de calça. Até então, as meninas só usavam saia, que era incômoda e difícil de passar.

**DC:** Algum professor foi muito marcante para você?

**RF:** A [Anna] Albanese, professora de matemática. Lembro que ela não falava português direito [a professora era italiana] e tinha um livro só com teoremas e exercícios de trigonometria, e eu consegui resolver todos eles. Tenho grande carinho por ela. Eu ia muito bem em física, matemática, química, desenho. E adorava educação física! Era uma delícia. Nos anos 1950 e 1960, para as meninas a atividade era marchar, educação rítmica. No Científico, já mais velha, todo mundo me odiava porque as meninas chegavam querendo boicotar a aula, mas eu vinha preparada, com tênis e tal. E aí a professora dava aula e ainda marcava falta para elas [risos]. Depois, já mais velha, eu podia jogar vôlei com os meninos. Foi muito bom.

**DC:** E o que a levou para a arquitetura?

**RF:** Estamos falando dos anos 1970. O que uma mulher fazia nessa época? Os homens faziam medicina, engenharia, direito, e as mulheres iam fazer o Normal [de formação de professores], que era chamado também de “curso espera-marido”, ou arquitetura.

**DC:** E quando e como começou a sua relação com bicicletas?

**RF:** Sempre adorei andar de bike. Quando fui morar no Morumbi, ainda menina, nós rodávamos o bairro em grupo. Era quase uma gangue de crianças com bike e cachorro. Nossos pais eram muito relapsos e, quando furava um pneu, eles demoravam muito para arrumar. Então, nós começamos a aprender a se virar. Quando eu me vi, já era mecânica de bicicleta, e nós andávamos o dia todo de bike. Não existia essa neura, podíamos ficar na rua, era uma delícia. Meu primo vinha pedalando do shopping Iguatemi até o Morumbi, andávamos muito. Foi um amor muito grande pela bike e pela mecânica. Andei muito na infância, até 1966, 1967. Depois, quando entrei na faculdade, larguei um pouco. Mudei para a Vila Madalena e voltei a andar de bike só em 1976. E aí fui direto e só parei um pouco por conta da minha filha, porque com criança pequena numa cidade como esta é difícil fazer as coisas na bike. Quando ela fez um ano, voltei a morar aqui nesta casa onde estou, no Itaim Bibi, e voltei a andar. E não parei mais.

**DC:** Quando isso virou uma causa para você?

**RF:** Vira uma causa quando você começa a pedalar e vê que as pessoas não têm vez na cidade. Eu me lembro de que, em 1976, peguei a bike e fui visitar meus pais, mas eu não conseguia atravessar uma ponte. Você vai para a calçada e ela acaba, você tem que se jogar. Às vezes, as pessoas acham que a bike

“incomoda”, mas quando você vê que nem pedestre consegue ter vez é porque alguma coisa está errada. Eu me lembro de que, num congresso em Brasília, dei uma palestra e falei: nunca desassociem a bike dos pedestres. Assim podemos ter legitimidade no que estamos falando. Porque, quando se fala em ciclista, algumas pessoas acham que o ciclista é um ET, mas quando você fala que pedestre não consegue atravessar a ponte a história muda. Quando o ciclista não atravessa, o pedestre também não, nem uma criança, nem um cadeirante, ninguém atravessa. E isso está errado. Então, quando você começa a usar e vê o quanto é bom e o quanto é estúpido não poder, você vira ativista. Não tem como.

**DC:** E quando isso virou um trabalho para você?

**RF:** Depois que me formei em arquitetura, fui trabalhar com fotografia. Entrei na revista *Istoé* em 1981 e, em 1985, comecei a trabalhar para a *Folha de São Paulo*, fazendo muita pauta sobre aventura e bicicleta. Em 1987, peguei um *jeep* e fiz uma viagem para a Patagônia — eu vendia pautas para as revistas, mas o trabalho não se pagava. Aí começamos, eu e outros ativistas, a promover uma modalidade de bike que era nova no Brasil na época, a mountain bike. Em 1988, organizei a primeira prova da modalidade e fui me envolvendo. Em 1989, criei o Night Bikers Club, passeio noturno de bike, e comecei a fazer eventos e competições, até conseguir fazer o que mais queria na época, que era entrar em televisão. Comecei a fazer um programa para a ESPN, o “Aventuras com Renata Falzoni”, em que fiquei até 2014. Nesse meio tempo, também já estava fazendo rádio e até hoje estou na CBN. Então, eu acumulei muito *know-how* de texto e foto e mídia eletrônica. Fizemos um trabalho muito grande de divulgação do uso da bicicleta nos anos 1980.

**DC:** Como você avalia o uso da bike no Brasil?

**RF:** Em 1981, o IBGE fez uma última contagem de bikes nos lares, e havia 40 milhões de usuários no dia a dia, em um país com cerca de 80 milhões de habitantes. Daquela época para hoje, o Brasil entrou em uma política de motorização da população, que culminou com uma matança grande de pessoas por conta das motos. E o cenário de uso popular de bike, que era a base do transporte no Brasil, foi mudando. E isso foi ignorado intencionalmente. Eu fiz um documentário no ano passado chamado “O Elo Perdido – O Brasil que pedala”, que mostra a resiliência no uso da bike e ilustra bem essa escalada. Começamos a criar cidades para pessoas com carros, valorizando a indústria automobilística e a ocupação deturpada do espaço urbano, que fica inóspito.

**DC:** Quais são os grupos mostrados no filme?

**RF:** O filme mostra 7 casos de bicicletas de povão mesmo, a chamada “bicicreta”. Falo da balsa Santos-Guarujá, onde passam 8 mil pessoas de bike por dia, porque é custo zero. Os caras amam bike, entendem

“Sempre adorei andar de bike. Quando fui morar no Morumbi, ainda menina, nós rodávamos o bairro em grupo. Era quase uma gangue de crianças com bike e cachorro. Nossos pais eram muito relapsos e, quando furava um pneu, eles demoravam muito para arrumar. Então, nós começamos a aprender a se virar.”

*“Mi è sempre piaciuto andare in bicicletta. Quando andai a vivere nel Morumbi, da ragazza, andavamo in giro per il quartiere in gruppo. Era quasi una banda di bambini con bici e cani. I nostri genitori erano molto pigri e quando ci si forava una gomma ci impiegavano troppo tempo a ripararla. Quindi abbiamo iniziato a imparare a farlo da soli.”*



Arquivo pessoal

A saia xadrez que marcou tantas gerações foi, por algum tempo, a única opção de uniforme para as meninas — mas ainda enquanto Renata era aluna do colégio, elas ganharam o direito de usar também calças, como os meninos.

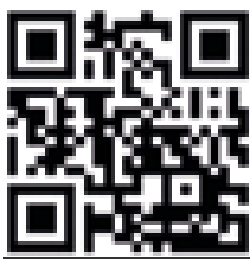
La gonna scozzese, che ha segnato tantissime generazioni, è stata, per qualche tempo, l'unica opzione di divisa per le ragazze — ma mentre Renata studiava ancora alla Dante, loro hanno ottenuto il diritto di indossare anche pantaloni, come i ragazzi.

MAIS  
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:  
<http://dante.pro/623wj32>

Artigo sobre Renata no início dos anos 1990 na Revista Trekking — quando ela já era chamada de “rainha do mountain bike”  
Articolo su Renata pubblicato nella Revista Trekking nei primi anni '90 — quando era già chiamata “regina della mountain bike”



Revista Trekking

a importância dela e ainda ganham saúde com isso. Em Joinville (SC), uma indústria foi expulsa do centro da cidade e construiu um bairro fabril para os trabalhadores ali perto. Eles estão a 10 quilômetros do centro, não têm direito de ir até lá consumir cultura, mas a 2 quilômetros do trabalho, ao menos, e vão de bike. Depois vamos para Mauá (SP), onde está o maior bicicletário da América Latina, com 1800 vagas, que fica ao lado da estação, então os trabalhadores deixam a bike lá e pegam o trem. Ilha de Paquetá (RJ), onde não existe carro, tudo é feito só com bike. A mesma coisa acontece em Afuá, no Pará. Na Ilha de Marajó, também não há carro nem moto, todo mundo só anda de bike. É demais! Falo do Rio de Janeiro e de São Paulo, capital, onde existe o fenômeno da Faria Lima. Você percebe a classe social de quem pedala ali pelo sapato e pela roupa. Nem é pela bike. Há pessoas com bike de R\$ 10 mil e outras com bikes bem baratas. Acho que isso é o uso do futuro. Ali é o único lugar onde acontece integração social na cidade de São Paulo. Não se vê isso no ônibus nem no metrô.

No documentário, eu explico o uso da bike que se mantém nos centros urbanos de forma gentrificada, ou intermodal, do cara que vem lá da periferia, para na estação de trem e usa outro transporte.

**DC:** Como foi para você fazer o filme?

**RF:** Eu sempre quis falar sobre o uso popular da bike, mas na mídia não podia porque classe média tem horror a pobre. Era preciso sempre se pautar em cima de um glamour para falar do assunto. Eu tinha que falar de bikes que custavam mil dólares. Enfim, o uso da bicicleta no mundo inteiro está sendo gentrificado, está mudando. Na China, as pessoas não estão mais pedalando muito, mas estão gastando até mais do que antes com a bicicleta para esporte, lazer — e não para transporte e sustentabilidade.

**DC:** Esse processo de gentrificação também acontece na Europa?

**RF:** A Europa está em outra pegada, mas, ainda assim, quem pedala lá é quem tem dinheiro e mora perto do trabalho. Não existe mais aquela coisa de massa de trabalhador usando bike. Quem consegue pedalar tem uma condição financeira melhor. Então, pedalar como meio de transporte, infelizmente, está se tornando um privilégio. E isso está diretamente relacionado a morar perto do trabalho.

**DC:** Recentemente, em São Paulo, tivemos um aumento grande no uso de bike pelos entregadores de aplicativos. Você acha que esse é um cenário positivo?

**RF:** Eu adoro. Inclusive, estou tentando uma verba para fazer um filme sobre esses meninos. Tirando o lado da precariedade do trabalho deles, o que não precisaria ser assim, é legal. Mas há uma desconexão grande dos aplicativos com a questão da mobilidade e da bicicleta. E eu também não tenho a opção de querer que o cara venha de bike, por exemplo. Eu adoraria poder dar uma supergorjeta para incentivar, mas pelo aplicativo não consigo. E esses garotos saem lá da periferia, onde não há estrutura nenhuma, vêm para o centro, onde as coisas começam a melhorar, trabalham e depois voltam para a periferia, onde já começam a pensar: “poxa, por que aqui não existe uma ciclovía?”. Acho interessante o movimento. E 90% deles gostam de pedalar e não querem trocar a bike por uma moto.

Quero fazer esse filme porque é importante provocar questionamentos entre eles, inclusive o de que eles deveriam ter direito de continuar de bike ou comprar uma bike elétrica por um preço justo (60% do preço dela é imposto). No Brasil, há mais imposto sobre o preço de uma bike elétrica do que sobre o de um carro. As políticas públicas não são voltadas para a mobilidade ativa, muito menos para a sustentabilidade. Embora existam leis que determinem isso, elas não saem do papel. Então, acho uma superoportunidade, inclusive para pessoas como eu, comunicadoras e ativistas, conseguir plantar sementes neste momento.

**DC:** E como você vê a questão da segurança no trabalho deles?

Arquivo pessoal



**RF:** A segurança tem que partir de quem está no veículo mais pesado. Então, o cara que está no carro não pode atropelar e ponto! Se o cara surgiu do nada na frente do carro, não pode atropelar. Se o pedestre surgiu do nada, não pode atropelar. Se tem muita gente na calçada e o motorista acha que, porque o limite é 60 km/h, ele pode ir sempre nessa velocidade, ele está errado! O sistema está errado. É preciso ter uma promoção de conduta no trânsito em que todos são responsáveis. Um ciclista de baú empinando a bike não vai matar um motorista. Quem vai matar esse menino é o motorista, não ele mesmo. Ele não vai morrer se cair da bike e bater a cabeça no chão. Ele vai morrer se vier em ônibus, bater na sua bike e jogá-lo longe. Mais de 30% dos atropelamentos na cidade de São Paulo são de pessoas tentando chegar aos pontos de ônibus. E isso não se resolve. Então o problema não é o cara de bike que não usa capacete, é o sistema que não abraça as pessoas que estão se comportando de maneira correta. Eu não vou falar para ele não empinar a bike dele. Agora, para e conversa com eles para você ver como eles querem atenção. Outro dia, alguns chegaram perto de mim, começaram a buzinar e começamos a conversar. Dei uma aula de freio a disco das bikes, e daí veio outro respeito. Falta essa empatia na nossa sociedade. E andar de bike ajuda muito. Se eu soubesse, empinaria minha bike como eles.

**DC:** Você foi candidata a vereadora em 1996. Como foi essa experiência?

**RF:** Foi muito traumática. Primeiro porque muitos amigos viraram as costas. “Vai se candidatar? Onde já se viu?” Política é coisa muito suja. E pessoas que se aproximavam só vinham com propostas imorais ou ilegais. Tipo: “sou da ‘associação dos pula-pula’, tenho 40 mil inscritos e vendo apoio a R\$ 1 o voto”. Além de estar sem os amigos por perto, ainda fui assediada por pessoas que não queria nem ver.

**DC:** E você pensa em se candidatar novamente?

**RF:** Estou numa superpressão, mas ainda não decidi. Se você me perguntar se eu quero, a resposta é não. Mas acho que alguém precisa fazer isso. E neste momento, dentro do segmento, a pessoa mais fácil de ser eleita seria eu.

O cenário agora em 2020, com redes sociais, é bem diferente. Seria uma lógica de trabalho com que estou mais acostumada. Em 1996, nós trabalhamos com mala direta, carta, coisas que eu não costumava fazer. Eu confesso que, se houvesse alguém para quem eu pudesse passar esse bastão, eu passava. Estou com 66 anos. É muito trabalhoso.

**DC:** Você é filiada a algum partido atualmente?

**RF:** Eu fui filiada na época ao PSDB, mas hoje não me vejo mais lá. Não me sinto em casa em um partido

A bicicleta, que é paixão de infância de Renata, tornou-se uma causa, um trabalho e ainda pode guiá-la para uma candidatura política

La bicicletta, che è una passione d'infanzia di Renata, è diventata una causa, un lavoro e può ancora portarla a una candidatura politica

"No Brasil, há mais imposto sobre o preço de uma bike elétrica do que sobre o de um carro. As políticas públicas não são voltadas para a mobilidade ativa, muito menos para a sustentabilidade. Embora existam leis que determinem isso, elas não saem do papel. Então, acho uma superoportunidade, inclusive para pessoas como eu, comunicadoras e ativistas, conseguir plantar sementes"

*"In Brasile, ci sono più tasse sul prezzo di una bici elettrica che su una macchina. Le politiche pubbliche non si concentrano sulla mobilità attiva, tanto meno sulla sostenibilità. Sebbene ci siano leggi che lo determinano, non vengono effettivamente applicate. Quindi, penso che sia una grande opportunità, anche per persone come me, comunicatori e attivisti, di seminare delle idee"*



Arquivo pessoal

Acima, em viagem à Toscana em 2007; abaixo, em Berlim, em 2012, com Paulo de Tarso Martins, do Sampa Bikers Su, durante un viaggio in Toscana nel 2007; sotto, a Berlino, nel 2012, con Paulo de Tarso Martins, del Sampa Bikers

com o Aécio Neves, por exemplo. Nós fazemos muitas concessões, mas há limites. Estamos fazendo algumas reuniões para entender qual partido seria esse novo lugar. Porque, assim, gregos e troianos me conhecem e apoiam a minha causa, mas eles não votam em qualquer partido. Ainda mais nestes tempos de polarização. Então, qual seria esse partido? Tem que pensar. Historicamente, sempre fui mais amiga do pessoal do PT do que do pessoal do PSDB, mas a minha dificuldade com o PT sempre foi ouvir uma frase que até hoje eu ouço nas entrelinhas: "Poxa, Renata, o pessoal morrendo de fome e você só fala de bicicleta. Nós queremos luxo para todo mundo, carro para todo mundo". Eles têm justamente essa política desenvolvimentista que o Lula deu um *start* que é completamente insustentável. Não que o PSDB tivesse uma pauta muito melhor, mas ali foi construída uma visão de preservação de reservas, florestas. O Parque da Serra do Mar, por exemplo, foi todo construído na época do Montoro, Fabio Feldmann. Eles tiveram uma contribuição importante. Isso num PSDB do passado, porque hoje está difícil. Mas no PT como pode alguém como a Marina Silva não ter espaço?

**DC:** A atual gestão municipal demonstrou a intenção de retirar as ciclovias paulistas, o que acabou não acontecendo. Qual foi o papel dos cicloativistas nisso?

**RF:** Quando essa nova gestão falou que ia tirar as ciclovias, não conseguiu porque os ciclistas e ativistas brigaram muito! O fato de não ter regredido, infelizmente, foi um grande avanço. Como foi o Haddad que começou a desenhar as ciclovias, aconteceu uma partidarização do tema, o que foi uma grande perda para nós. Isso não é uma questão partidária! A Marta Suplicy, que também era do PT, representou um dos piores governos para mobilidade ativa que tivemos. Ela aumentou o limite de velocidade de 60 km/h para 70 km/h na Paulista. Morria gente todo fim de semana. O PT do Haddad é o mesmo da Marta, então, não é uma questão partidária.



**THE BUGS SHOP**  
Rua Barão de Capatzen, 577, Jd. 97  
Telefone: (11) 3063-5863  
Roupas de 0 a 14 anos

Pega sua condição especial de 20% de cashback



# PIONEIROS.

Por Fred Di Giacomo\* Ilustração: João Montenegro

*Pioneiros. / Traduzione dell'articolo a pagina 77*

Férias na Puglia flutuam, distante memória, quando explodia na língua o sabor doce e refrescante do Caffè Leccese com gelo e leite condensado de amêndoas, tomado enquanto estava sentada no colo do papà. O mar Adriático massageando as costas rochosas do litoral. Azul e branco. Turquesa, Capri e Marinho no mármore milenar. Agora, sertão. Café, café, café – verde que te quero verde. Mato e mosquitos; secura do oeste paulista.

Cecilia botou a cara pra fora e avistou cortejo fúnebre em direção ao cemitério. Levavam caixãozinho de madeira barata chorado pelas carpideiras. Uma criança! E o Manino da vizinha andava tão mal... Seria o Manino o tal anjinho? “*Credo in Dio padre!*” Cecilia correu até Doutor Ferrante para saber quem era a criança que inaugurava a chegada da morte em Penápolis.

- Doutor Ferrante, *buongiorno*, foi anjinho que faleceu?
- Que anjinho que nada, Cecilia, foi a perna do funcionário da estrada de ferro.
- A perna? *Cribbio!* E desde quando perna morre e tem enterro cristão, Doutor Ferrante?
- Pois é, Cecilia, o camarada pegou formigueiro.
- Formigueiro?
- Doença braba. Fez a perna purgar, inchar e feder... Não foi, Santo Aleixo?
- Foi, sim, Cecilia, ia do joelho ao calcanhar... *Mio dio!* Aquilo começou a minar um líquido morfético – amarelão pútrido que onde caía não nascia nem planta.
- Credo! Mas não tinha outro remédio, Doutor Ferrante?
- Passamos uns tempos tentando de tudo, Cecilia. Até a benzedeira espanhola veio, falou aquele “*sana que sana culito de rana, si no sana hoy, sanará mañana*” que ela sempre fala, mas... Nada. Quando deu fé, tava mais podre que marmitta de urubu. Aí decidimos que tinha que amputar. Problema era: que fazer com o cotoco? Decidiram enterrar.
- No cemitério virgem que ainda nem morto tem? Vão plantar uma perna lá?
- O subdelegado que mandou, Cecilia. Aí, o Frei inventou de enterrar no terreiro do Cruzeiro, que tinham levantado na entrada do cemitério. O Frei disse que era tradição das antigas

igrejas fazer a primeira cova no adro. Resumindo, inauguraram o cemitério como tudo no Brasil: mais ou menos, sabe como é?

Doutor Ferrante viera do Abruzzo, ar mais puro da Itália, sabia das coisas. Aquele ali era sempre gravatinha borboleta e suspensório, fazia os caipiras da roça ainda menores – bandeirantes atrofiados. Brasil, pátria nova da italianada, era aquilo: buraco quente onde o “mais ou menos” e o “quase” regiam existências. Enterrar uma perna no cemitério novo de Penápolis? Mal começo; isso era.

Sol a pino, Cecilia em direção à casa para se arrumar. Acenou para o Manino da vizinha. Parecia saudável o capirozinho.

Santo Aleixo que devia andar feliz. Hoje inauguravam a prisão que ele construía com mais dois carcamanos, predinho de três cômodos, primeira cadeia pública da região. Tinham vindo para inauguração a Banda Marcial, o subdelegado e o Coronel que semeava cidades no sertão e depois mandava nelas. Até o Frei chegou para benzer a cadeia; padresco sem graça não fazia milagre, só política.

Baixote e de bigode farto, Coronel discursou complicado. Fez questão de exigir salva de aplausos pro Santo Aleixo. O pedreiro siciliano se ria. Cecilia aplaudiu distraída e se assustou com os tiros para o alto. Rojões não havia. Aí, Coronel mandou buscarem barril de vinho e deu de presente pro siciliano. Povo

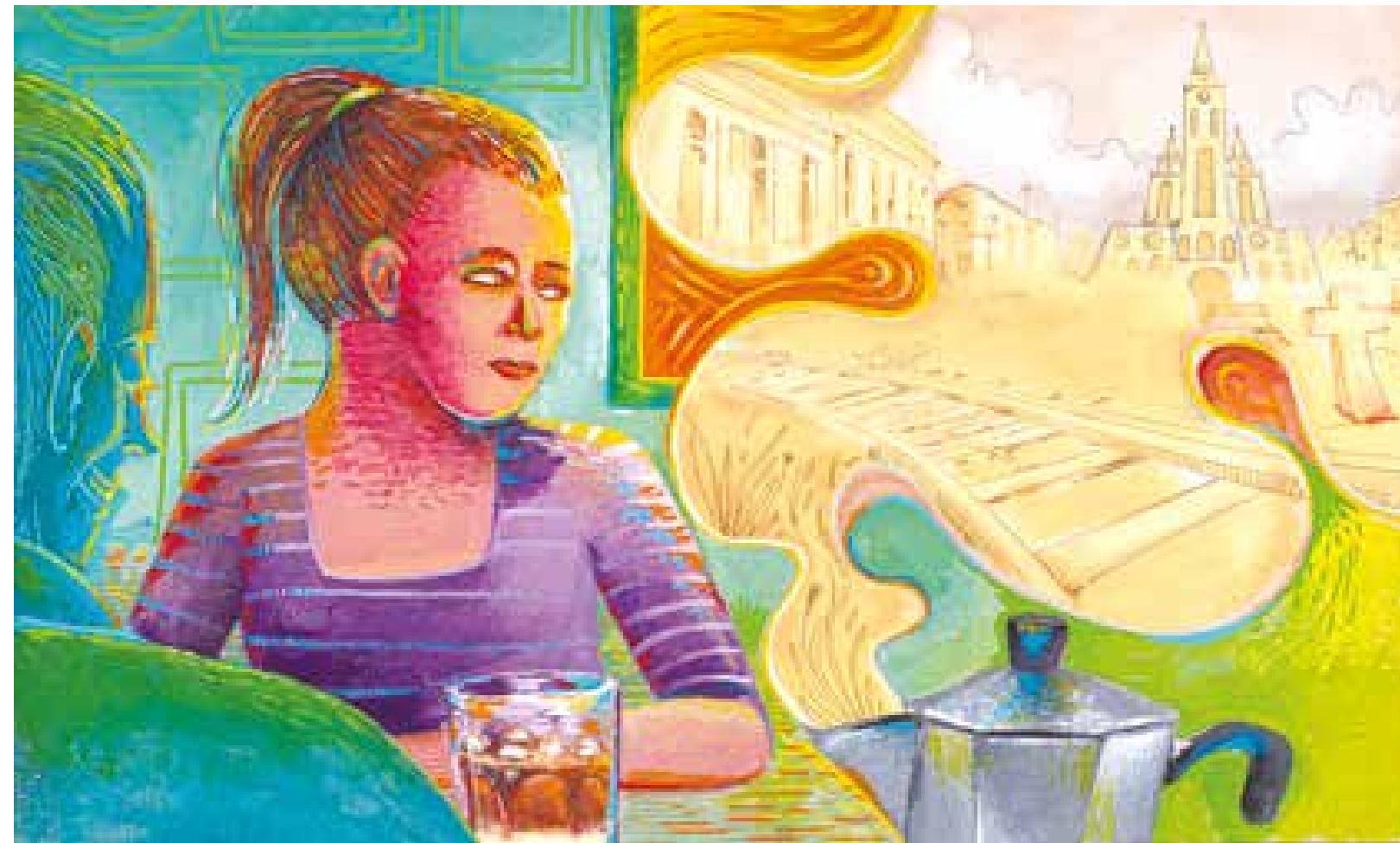
dispersou. Disseram que o Santo Aleixo e os dois camaradas abusaram. Mandaram telegrama pro Doutor Ferrante dizendo que tinha uma encomenda pra ele na rodoviária. Encheram uma caixa de pedras e deixaram lá. Ferrante, coitado, quase morreu pra carregar aquela caixa inútil. Depois seguiram-se traquinagens: roubaram rosa na casa do Coronel e jogaram pra mulher casada mais bonita da cidade; amarraram cachorro com linguça e pediram para o Frei exorcizar o Cruzeiro, onde tinham enterrado a perna, porque disseram que a tal estava andando sozinha pela madrugada. Quando deu madrugada, os dois carcamanos voltaram pra casa e dormiram nas soleiras das portas. Cecilia, espiando pela janela, achou graça e foi deitar também. Santo Aleixo seguiu mamando e cantando na frente da sua delegacia. Orgulho gigante. Quando passasse com os filhos ia sempre lembrar: “*Tuo papà che ha creato*”.

Cançonetas anarquistas às 3 da manhã, aquilo não, subversão já era abuso. Delegado, ansioso pra inaugurar a prisão, prendeu o pedreiro em uma das celas e foi dormir em casa. Manhã seguinte, Penápolis tinha seu primeiro prisioneiro oficial: o homem que construía a cadeia com as próprias mãos.

Escurrido o tempo, Cecilia flagrou Santo Aleixo passando com os filhos pela cadeia, apressado no desgosto do passo.

- Foi o senhor mesmo que fez, *papà*?
- Arre, construí as casas de quase todos os ricos desta cidade, até mesmo do Coronel. Nunca me convidaram a dormir uma só noite por lá, a desfrutar das comodidades que lhes proporcionei. Levantei a escola dos frades tijolo por tijolo e nenhum de vocês jamais pôs os pés em sala de aula. Mas não demoraram a me proporcionar uma estadia hospitaleira nesta que foi minha última obra. Passarinho que dorme com morcego acorda de cabeça para baixo. Bamo!

*\*Fred Di Giacomo é escritor e jornalista. Seu primeiro romance, “Desamparo” (Ed. Reformatório, 2018), foi finalista do Prêmio São Paulo de Literatura 2019. Di Giacomo também editou e coordenou o “Prato Firmeza: guia gastronômico das quebradas de SP”, finalista do Prêmio Jabuti 2017. A história da prisão de Santo Aleixo e do enterro da perna fazem parte da saga caipira “Desamparo”, retrato da violenta colonização do oeste paulista.*





## A ERA DOS SAUDÁVEIS PREOCUPADOS

Dr. Marco Bobbio, secretário-geral da *Slow Medicine* da Itália, alerta para os excessos da medicina — e aponta os problemas de consultas, exames e remédios em demasia

Por Marcella Chartier

### L'ERA DEI SANI PREOCCUPATI

*Il Dott. Marco Bobbio, segretario generale di Slow Medicine in Italia, avverte sugli eccessi di medicina — e sottolinea il problema di una grande quantità di visite, esami e farmaci*

*Traduzione dell'articolo a pagina 78*

A *Slow Medicine* é uma organização pautada nos princípios de uma medicina sóbria, respeitosa e justa. Assim como o *Slow Food*, movimento que inspirou sua criação, nasceu na Itália e hoje tem núcleos em vários outros países do mundo, inclusive no Brasil.

O secretário-geral da *Slow Medicine* italiana, dr. Marco Bobbio, esteve no Brasil no segundo semestre de 2019 e lançou o livro *Medicina demais!*, publicado pela editora Manole. Em uma visita ao

Dante, concedeu entrevista à DC, na qual falou sobre o movimento, as experiências de sua trajetória profissional como cardiologista, especialista em estatística médica e metodologia clínica, e a importância de um olhar crítico para a maneira como a medicina convencional vem tratando os pacientes — ou mesmo as pessoas saudáveis, sem problemas reais de saúde, por vezes consideradas doentes, os *sani preoccupati*, como define o médico.

**DC: Por décadas o senhor atendeu pacientes. Como esse contato com eles construiu seu senso crítico sobre como a medicina é exercida?**

**MB:** Atendi como cardiologista por 40 anos. E me ocupei por 15 anos de pacientes com indicação de transplante de coração — eu me tornei responsável médico pelo programa de transplante de coração da Universidade de Turim. Então eu atendia todos os pacientes antes do transplante e depois os assistia do pós-operatório em diante. Para mim, a relação com eles é um dos aspectos mais bonitos, gratificantes e interessantes da minha profissão. A lição primeira do médico é ajudar o paciente a sair de uma situação crítica. E isso não quer dizer curar a todo custo, mas enfrentar

aquele momento difícil da melhor maneira possível. E aprendi muito com os pacientes, inclusive com todos os erros que cometi com eles. Quando precisamos dar uma notícia difícil, precisamos sempre partir daquilo que o paciente sabe. Do que ele espera, de quais são as suas expectativas e os seus desejos. Sobretudo nos dias de hoje, em que muitas pessoas leem informações na internet. Se dou a notícia sem saber que

ele já tem uma visão, posso cometer um erro. Quando digo: “você teve um infarto”, eu sei o que significa um infarto — para o paciente pode querer dizer uma situação traumática, do vizinho de porta que morreu imediatamente. De sua colega que não se recuperou e vive sentada e caminha pouco. Ou de um parente que recomeçou a jogar tênis e correr. Então preciso primeiro perguntar: “o que você sabe do infarto?” — e depois explicar.

**DC: “Fazer mais não é fazer melhor. Quanto mais medicina, medicamentos, exames, mais satisfeitos ficam os pacientes”. Como mudar essa mentalidade nos pacientes?**

**MB:** A sua pergunta é boa, porque trata-se de um conceito contraintuitivo. A maioria das pessoas acredita que, em todos os setores da vida, fazer mais é fazer melhor. Ter o carro mais potente e o novo modelo de computador e celular. Essa lógica de mercado se aplica na medicina, porque a medicina está inserida no mundo econômico.

Os médicos que são entrevistados em jornais e na TV fornecem sempre a mensagem que fazer mais é melhor. Porque fazer mais é também *business*. Obter mais clientes, realizar mais serviços, ter mais fundos. Obviamente

a indústria vende seus produtos, e os hospitais vendem os serviços. Há quem lucre quando se faz o máximo possível. Então é difícil, inclusive porque não há financiamento para demonstrar que fazer menos certas vezes é melhor. E é difícil explicar esse conceito aos pacientes, sobretudo por exemplo àqueles que descobriram um tumor por acaso e então se sentem salvos por terem feito um exame. Mas,

quando se explicam os problemas, riscos e benefícios de tratamentos, eventos cirúrgicos, terapias, muitos entendem que certas vezes é melhor fazer menos. E no mundo se criou um forte movimento internacional de medicina. O *Journal of American Medical Association*, o *The Lancet*, o *British Medical Journal*, o *New England journal*: todos criaram seções para divulgar experiências, documentos, casos e pesquisas que demonstram que *less is more*.

“Os diagnósticos são, na verdade, a etiqueta que aplicamos a um paciente. E certas vezes eles podem criar mais problemas do que resolver”, afirma o dr. Marco Bobbio

“Le diagnosi sono, in realtà, un'etichetta che applichiamo a un paziente. E certe volte possono creare più problemi di quanti ne risolvano”, afferma il Dr. Marco Bobbio

MAIS  
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:  
<http://dante.pro/tns8kgp>

**DC:** *Creio que não seja uma particularidade do Brasil, mas aqui as pessoas são muito dependentes de seus médicos, mesmo quando estão saudáveis. Existe uma relação de poder e autoridade que também se confunde com uma responsabilidade completa pelos efeitos e resultados dos tratamentos. Você poderia falar um pouco sobre os perigos dessa dinâmica?*

**MB:** Não há dúvidas de que os pacientes no Brasil, como em todo o mundo, são muito dependentes dos médicos. E os médicos devem estar conscientes de que o poder de condicionar a vida de outras pessoas deve ser utilizado de modo apropriado, e não por interesses pessoais, econômicos, de

carreira. Porque quanto mais intervenções os médicos fazem, mais eles ganham, e grande parte desse mecanismo é fundada no medo. Tenho um exemplo: começaram a se desenvolver em muitos países programas de prevenção de tumores na tireoide, dizendo aos cidadãos que eles devem fazer ecografia para controlar. Muitas pessoas se submeteram a esse controle e de fato foram encontrados muitos tumores de tireoide. Mas esses que foram descobertos são, em grande parte, os que têm uma lenta evolução, que não trazem problemas. Existe uma pesquisa muito bem documentada segundo a qual apesar dos altos números de casos de tumores os de morte causada por carcinoma na tireoide não mudaram. E essa explosão de diagnósticos e de intervenções cirúrgicas não levou a uma redução de mortes por tumor. Criam-se problemas, porque assim centenas de pessoas ficam sem tireoide e devem tomar diariamente hormônios, fazer o controle. Então é um programa que, em vez de reduzir a mortalidade por carcinoma de tireoide, provocou danos de insuficiência de hormônios tireoidais. Criaram-se muito mais danos que vantagens. Todos estamos de acordo que prevenir

*“E se em vez de termos pressa, de querer voltar a jogar tênis depois de uma semana, de voltar ao trabalho imediatamente, nós nos permitirmos um momento de calma? Slow quer dizer isso, não quer dizer não intervir.”*

*“E se invece di avere fretta, di tornare a giocare a tennis dopo una settimana, di tornare al lavoro immediatamente, ci concedessimo un momento di calma? È questo il significato di Slow, non significa non intervenire.”*

é melhor que curar. Mas é preciso entender que muitos desses programas têm mais escopo comercial do que vantagens reais à população.

Em muitos casos se utiliza o conceito de *worthfull waiting*, de adiar a decisão, quando não é preciso intervir imediatamente. Um exemplo: houve um caso de uma senhora de 40 anos com dor nas costas, tanta que a um certo ponto não conseguia se levantar da cama nem para ir ao banheiro. Decidiu fazer uma ressonância magnética nuclear. O neurocirurgião disse: “há duas hérnias, a senhora precisa fazer uma intervenção no hospital”. Ela, um pouco perplexa, consultou outros médicos que disseram que, como não existiam alterações na sensibilidade das pernas, ela poderia esperar. Depois de quatro dias, ela passou uma noite horrível sem conseguir dormir e sem um remédio que fizesse a dor passar. Ao meio-dia ela disse ao marido: estou um pouco melhor. À tarde, estava de pé. Há casos em que a coisa se resolve sozinha dentro de alguns dias. Conheço bem essa história porque essa senhora é minha mulher. Não foi operada, isso aconteceu em junho, e em setembro ela fez uma viagem ao México, dez horas de voo, muita caminhada. Se tivesse sido operada, teríamos dito: a cirurgia é um milagre. Grande parte das

intervenções médicas não faz nada além de antecipar uma mudança natural.

Agora, e se em vez de termos pressa, de querer voltar a jogar tênis depois de uma semana, de voltar ao trabalho imediatamente, nós nos permitirmos um momento de calma? *Slow* quer dizer isso, não quer dizer não intervir. Reflita, espere o momento, veja como reage o organismo e então decida. Certas vezes a intervenção contrasta o mecanismo espontâneo de cura do corpo, então é contraproducente.



*Traduzione dell'articolo a pagina 79*

No lugar onde hoje ficam as oficinas de marcenaria, elétrica e a sala de lazer dos funcionários, próximo ao pátio dos ônibus, já existiu uma casa. A construção, que foi demolida em 1992, chegou a ser residência de diretores do Colégio. O último a viver nela foi o professor Gianfederico Porta — que ocupou o cargo até 1981, mas anos antes deixou de residir ali. A casa também abrigou, na sequência, departamentos administrativos e de transporte.

\*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.

# UMA CULTURA DIGITAL PRÓPRIA

Por Valdenice Minatel Melo de Cerqueira  
Diretora-Geral Educacional do Colégio Dante Alighieri



UMA CULTURA DIGITAL PRÓPRIA  
Traduzione dell'articolo a pagina 79

## Entrevistada: Professora Maria Elizabeth Bianconcini de Almeida

O Dante é, hoje, uma escola em que a tecnologia está incorporada ao currículo. Esse caminho vem sendo trilhado desde os anos 1990, quando começaram na instituição as aulas de informática – voltadas ao uso das ferramentas tecnológicas, uma necessidade daquele momento. “Vejo que, nesse período, foi desenvolvida no Dante uma cultura digital própria, houve uma apropriação das linguagens digitais e de seus instrumentos”, afirma a professora Maria Elizabeth Bianconcini de Almeida, especialista em educação e tecnologias, formação de professores, web currículo, cultura digital e educação, e narrativa digital – e nossa entrevistada desta edição.

Maria Elizabeth é professora associada da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), livre docente em educação (PUC-SP, 2019), doutora em educação: currículo (PUC-SP, 2000), mestrada em educação (PUC-SP, 1996) e graduada em matemática (Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, 1973). Foi membro do Comitê Assessor da área de Educação do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) de 2014 a 2017 e líder do grupo de pesquisa “Formação de educadores com suporte em meio digital”, certificado em 2003. Coordenou o Programa de Pós-Graduação em Educação: Currículo da PUC-SP (2009-2013).

**Professora Valdenice Minatel:** Qual é a memória mais afetiva da sua trajetória profissional?

**Professora Maria Elizabeth:** Acho que a relação com os orientandos e alunos, porque criam-se vínculos que vão além dos acadêmicos. As pessoas são envolvidas em seu todo, porque, quando se trabalha com pesquisa, é muito difícil não mergulhar totalmente naquilo. Então é uma relação que envolve mais do que cognição, mas também aspectos sociais, culturais, histórias de vida – sem deixar de lado, claro, todo o compromisso profissional das duas partes. E quando trabalhamos com narrativas digitais isso tudo se destaca, porque os alunos fazem as narrativas de suas experiências mais significativas.

**VM:** Quais são os desafios contemporâneos para o desenvolvimento profissional de professores?

**PME:** Em primeiro lugar, o desenvolvimento profissional de professores não se restringe a fazer cursos. Ele não acontece somente de fora para dentro, demanda que você compreenda suas necessidades formativas e desenvolva estratégias próprias para suprir essas necessidades. Determinados aspectos podem ser trabalhados por meio de cursos, mas há outros que dependem de um estudo mais solitário, ou de um diálogo com um especialista na temática em questão. A pessoa precisa ter autonomia para conduzir seu desenvolvimento profissional, ainda que esteja vinculada a alguma instituição que promova ações de formação de professores, porque elas não são suficientes. Fazer-se professor(a) é assumir isso como sua identidade, não se limita a aspectos cognitivos. E isso não é algo simples, sobretudo quando a maioria dos professores, em nosso país, trabalha por três períodos por dia e fica tão extenuada que, ao final da jornada, não tem condições de pensar sobre o que aconteceu, sobre o que deve ser feito a partir dali, sobre novas estratégias. Esse profissional infelizmente fica imerso no próprio fazer, o que impede a tomada de consciência, as reflexões.

**VM:** Qual é a sua mensagem para os jovens formandos que estão saindo da universidade (de licenciaturas) e iniciando a carreira nas escolas?

**PME:** É importante que eles tenham pares mais experientes, ou seja, outros professores com os quais eles possam conversar, trocar ideias, aprender. Outro aspecto é a humildade diante da experiência do outro, respeitando o modo de ser de cada professor. Muitas vezes o jovem recém-formado chega cheio de teorias e sonhos, tem na cabeça uma prática idealizada e critica muito o professor que está desenvolvendo suas ações, sem se colocar no lugar dele. Sem compreender os motivos que o levam a fazer daquela maneira, sem respeitar sua história.

Outra coisa muito importante é que ele já comece tendo consciência do seu protagonismo no próprio desenvolvimento profissional, compreendendo também que isso não significa fazer sozinho. As parcerias, a colaboração nos estudos com pares diferentes e o diálogo precisam estar presentes em todas as situações.

**VM:** Qual é o papel das ciências e das tecnologias no cenário educacional?

**PME:** A educação é uma ciência que se concretiza, na prática, por meio de tecnologias, quer sejam dispositivos tecnológicos novos ou velhos, quer sejam modos de fazer as coisas – porque tecnologia não é só a proporcionada por um objeto físico, mas abrange técnicas de ensino. Agora, em relação a fazer ciência, a educação hoje demanda formar alunos em uma perspectiva investigativa, para levantar e questionar a realidade e buscar os porquês. A ideia é compreender as problemáticas da realidade, estudá-las e buscar soluções.

Aí a tecnologia é fundamental como instrumento de cultura – porque tecnologia é cultura e a educação que se faz por meio do currículo é artefato cultural. Mas é muito importante pensar tecnologia também como linguagem, ainda que mantendo seu caráter de ferramenta. Hoje, para ter acesso ao conhecimento sistematizado disponível, você faz uso de tecnologias. E, para produzir novos conhecimentos, também é fundamental fazer uso de tecnologias.

**VM:** No final da década de 1990, você fez um trabalho de consultoria no Dante. De lá para cá, como enxerga o Colégio?

**PME:** Naquele período, embora já existisse equipe de tecnologia educacional, era um trabalho ainda muito delimitado a um espaço e tempo. Havia parcerias com professores de outras áreas, mas isso era mais esporádico. O trabalho mais intenso era mesmo com essa equipe, e, naquele momento, a demanda era a de ensino de uso de ferramentas. De lá para cá, a fluência em tecnologia evoluiu muito, e o que vejo no Dante é que foi desenvolvida uma cultura tecnológica. Ela foi se incorporando no currículo e na própria cultura do Colégio, nos modos de funcionar dele, não somente nas atividades pedagógicas, mas no modo de gestão. O Dante é um exemplo de instituição em que você vê não somente a integração da escola com a cultura digital mas também o desenvolvimento da cultura digital da própria escola. Um modo de se apropriar das linguagens digitais e de seus instrumentos de acordo com as demandas da instituição. E o caminho que se segue a isso só pode ser um em que a tecnologia se torna transparente nas atividades.





# PROGRAMA BICURRICULAR ITALIANO E BRASILEIRO

## Alunos a partir do 1º ano do Ensino Fundamental

Criado pelo Colégio Dante Alighieri, o **Ecce** oferece, além do diploma brasileiro, um programa dividido em três módulos – Uno, Due e Tre – com professores especializados e atenção à **formação humanística europeia**, constituindo-se em uma importante preparação para o *Esame di Maturità*, aceito em **universidades de toda a Comunidade Europeia**. Conheça em detalhes o conteúdo do Ecce e informe-se sobre as exigências de matrícula para cada um dos módulos.

Para mais informações, acesse o site ou mande um e-mail:  
[www.colegiodante.com.br/ecce](http://www.colegiodante.com.br/ecce) • [ecce@colegiodante.com.br](mailto:ecce@colegiodante.com.br)



**DANTE**  
**ecce**  
un'educazione di eccellenza

# DC

DANTECultural



# LETTERA AL LETTORE

Lorem Ipsum é simplesmente uma simulação de texto da indústria tipográfica e de impressos, e vem sendo utilizado desde o século XVI, quando um impressor desconhecido pegou uma bandeja de tipos e os embaralhou para fazer um livro de modelos de tipos. Lorem Ipsum sobreviveu não só a cinco séculos, como também ao salto para a editoração eletrônica, permanecendo essencialmente inalterado. Se popularizou na década de 60, quando a Letraset lançou decalques contendo passagens de Lorem Ipsum, e mais recentemente quando passou a ser integrado a softwares de editoração eletrônica como Aldus PageMaker.

Buona lettura a tutti!

FERNANDO HOMEM DE MONTES  
PUBLISHER

## RITRATTI ITALO-BRASILIANI

Sguardi di fotografi di origine italiana che compongono i registri della nostra storia sin dall'inizio del XX secolo

Di Luisa Alcantara e Silva



La fotografia suscita molte sensazioni. Può commuovere, estasiare, disturbare, intenerire. Ma oltre a tutto ciò, racconta una storia da un punto di vista: quello della persona che si trova dietro la telecamera in un determinato punto dello spazio e del tempo. E questo sguardo è guidato da una serie di fattori e motivazioni. “Quando sei da qualche altra parte, con persone di una cultura diversa dalla tua, i tuoi sensi si acuiscono, hai più curiosità”, afferma João Kulcsar, professore del corso di fotografia presso il Centro Universitario Senac, sullo sguardo di chi viene da un'altra realtà. “I fotografi stranieri arrivavano e arrivano con un altro sguardo. Arricchiscono la memoria del nostro paese”.

Nel 1997, l'Istituto Moreira Salles (IMS) ha organizzato la mostra *São Paulo de Vincenzo Pastore*, che presentava gli scatti di un fotografo — italiano della Puglia — tra i più importanti della capitale paulista dei primi del Novecento. Nel libro di presentazione della mostra, l'architetto e storico Carlos A. C. Lemos chiede: “Perché Pastore insistì nel fotografare persone semplici e umili per le vie di San Paolo in un momento in cui ciò non interessava a nessuno?”. La risposta la

dà lui stesso: “In effetti, non siamo interessati ai veri motivi che portarono Pastore a scattare le sue foto; ciò che conta per noi è che queste foto ci mostrano come San Paolo era vissuta e ci portano a pensare che, senza di loro, potremmo ancora conoscere la vita quotidiana delle strade solo per sentito dire... Una singola foto sua vale quanto diverse pagine dei vecchi cronisti della nostra vita quotidiana”.

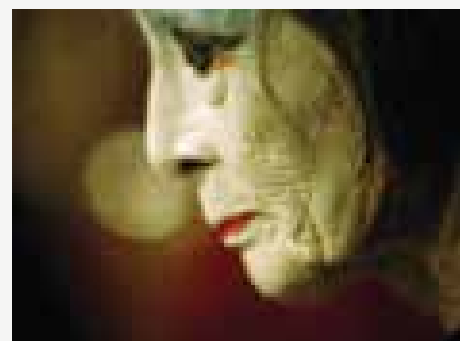
Nel caso dei fotografi italiani o italo-brasiliani che lavoravano in Brasile, c'erano quelli che mostravano questa San Paolo quotidiana sconosciuta alle classi più benestanti, la città fuori dalle ville e lontana dalla ricchezza, proprio come fece Pastore. C'erano anche quelli innovativi, quelli che registravano i problemi sociali di altre regioni del paese, e ci sono quelli che fanno, come immigrati italiani, un ritratto della propria immigrazione. Scopri adesso il lavoro di quattro professionisti nati in Italia che, tramite i loro scatti, hanno registrato epoche e culture.

### Un'unica patria

A San Paolo sin dall'età di 7 anni, il fotografo italo-brasiliano Emidio Luisi si concentra sul tema dell'immigrazione

Quando aveva circa 10 anni, il ragazzino Emidio Luisi ricevette una lettera da una zia italiana che chiedeva cosa gli sarebbe piaciuto ricevere in regalo. Senza saperne il perché, rispose “una macchina fotografica”. Era la fine degli anni '50 ed erano lunghi i tempi di consegna degli ordini tra l'Italia e il Brasile, ma qualche mese dopo arrivò il pacco. Emidio aprì la scatola e rimase colpito dalla macchina, che aveva pure il flash. “Quel regalo mi ha accompagnato per molti anni”, ricorda il fotografo italo-brasiliano, ora 71enne. Durante la sua adolescenza, usò la macchina fotografica per registrare eventi come sfilate di fanfara e campionati sportivi nella sua scuola a San Paolo.

Quando doveva scegliere il corso in cui laurearsi, di nuovo poco consapevole del motivo, Emidio scelse il corso di architettura. Ma il corso preparatorio all'esame d'ingresso si trovava nel *Bixiga*, lo stesso quartiere in cui suo fratello maggiore viveva e aveva uno studio, e questo fu un ostacolo ai suoi progetti accademici. “Rimanevo lì a osservarlo mentre lavorava più spesso di quanto andassi a lezione, e così non entrai alla scuola di architettura.” Scelse, quindi, il suo piano B: siccome i numeri gli sono sempre piaciuti, fece l'esame d'ingresso per il corso di Matematica. E riuscì a entrare. Fece l'insegnante per quasi 15 anni dopo aver preso la laurea, ma il contatto con il lavoro di suo fratello lo interessava sempre di più. Alla fine degli anni '60, Pietro Luisi produceva scenografie e costumi per spettacoli presentati nei teatri di San Paolo, ed Emidio finì per accompagnarlo, con la macchina fotografica in mano — non più quella regalata da sua zia. Così ebbe inizio la sua carriera come fotografo e oggi ci sono scatti firmati da lui su libri come *Ballet Staging*, *Imagens do teatro paulista* e *Imagens da dança de São Paulo*.



Ma è stato come assistente del fotografo Sandro Spini che entrò in contatto con un altro tema: la fotografia sull'immigrazione. “Anche per la dimestichezza con l'idioma finì per sviluppare un lavoro molto carino insieme a lui nel quartiere *Bixiga* e, dopo la sua partenza, rimasi interessato all'argomento”, racconta Emidio. In ogni casa in cui entrava, ricordava la sua infanzia a Sacco, un piccolo comune italiano della provincia di Salerno, nella regione Campania. “I miei ricordi cominciarono a risvegliarsi lì, vedendo i miei simili e accorgendomi del fatto che non ero mai stato molto interessato alla mia storia”, dice.

La collaborazione con Spini ebbe un buon impatto ed Emidio cominciò, senza alcun impegno, a fotografare altri quartieri di immigrati della città di San Paolo. Iniziò da quelli più tradizionali: *Barra Funda*, *Brás* e *Mooca*. Fece anche degli scatti sugli immigrati di *Lapa*, in particolare della zona di *Vila Romana*, dove il suo lavoro di ricerca lo portò a una conclusione: “(il quartiere) non è famoso per la questione dell'immigrazione come gli altri perché gli italiani arrivati lì non portarono un santo per la comunità, il che contribuiva ad aggregare le persone, che si radunavano attorno al santo”, spiega. È il caso di feste come quella della Madonna Achirópita, nel *Bixiga*, e quella di San Gennaro, nella *Mooca*. “Non è che gli immigrati di *Vila Romana* fossero meno religiosi. Penso solo che non siano riusciti a creare un senso di unità... Il *Bixiga*, per esempio, è stato iniziato dai calabresi; la *Mooca*, dai napoletani; la *Vila Romana* era più mista.” Emidio continuava a fotografare i quartieri italiani di San Paolo e, dopo 15 anni di ricerche (alcuni come fotoreporter per riviste come la *Veja*), nel 1997 pubblicò il suo primo libro, *Ue' paesà*. “Il titolo, che significa ‘Ciao, compaesano’, fa riferimento al modo in cui gli immigrati si salutavano”, afferma il fotografo.

Anni dopo, nel 2010, pubblicò un altro libro, *Paesani*, con immagini di immigrati non solo di San Paolo, ma di altri stati in cui si stabilirono gli immigrati italiani, come *Paraná*, *Santa Catarina* e *Rio Grande do Sul*. Due anni dopo, il libro, che oltre alle foto di Emidio ha testi di Wladimir Catanzaro, fu il tema di una mostra al *Sesc Pinheiros*.

Il libro successivo è stato pubblicato

nel 2018, dopo “un'illuminazione” che ha avuto Emidio. “Stavo scansionando le foto che avevo fatto dell'Italia quando ci sono tornato, e mi sono reso conto che era stato 30 anni fa”, ricorda. Fu nel 1988 che Emidio rivisitò per la prima volta la sua terra natale: sua moglie stava andando a visitare la sua famiglia e lui, che era in viaggio d'affari nei Paesi Bassi, andò a trovarla a Milano. Poi Emidio scese al sud per visitare i suoi parenti. Appena arrivato a Sacco, i suoi ricordi si sono riattivati. “Fu una sensazione straordinaria. Sarei rimasto lì tre giorni e sentivo come se dovessi fotografare tutto, altrimenti le immagini sarebbero scomparse.”

Da buoni italiani, i locali invitavano Emidio a bere vino e mangiare formaggio e salame nelle loro case, ed Emidio, 33 anni dopo aver lasciato il posto, ci andava, munito di macchina fotografica. Ma uno dei momenti più impressionanti fu quando tornò alla casa in cui era nato. “Era stata venduta a un uomo che viveva negli Stati Uniti, ma un amico di Sacco aveva la chiave e mi fece entrare”, ricorda con emozione. “La casa era intatta, sembrava che mi fossi fermato nel tempo.” Emidio fu colpito dal rapporto tra spazio e tempo si rese conto che il cortile della proprietà, per esempio, era uno spazio di 25 metri quadrati, non grande quanto un isolato, come lo ricordava.

Un altro momento sorprendente di quel primo ritorno fu quando un cugino gli disse che c'era una signora che era l'unica residente di un piccolo paese in cima alla montagna — Sacco si trova ai suoi piedi. In primo momento, Emidio salì al paese di Roscigno Vecchia senza la macchina fotografica, sapendo che non poteva spaventare la residente di quel luogo quasi spettrale. Nel secondo giorno, scambiarono uno sguardo. “Ciò mi permise di avvicinarla di più a lei, ma senza spaventarla”, racconta Emidio. Nel terzo giorno, la sua ultima opportunità, dato che poi sarebbe tornato in Brasile, il fotografo prese la sua fotocamera digitale e andò a trovarla. “Volevo portarle quella magia di quando ti vedi nella foto.” La strategia funzionò ed Emidio si guadagnò la fiducia di Dorina, un'ex suora che abbandonò l'abito e decise di vivere con i suoi cani. Scelto come copertina del libro *Italia mia!*, la foto fu scattata mentre lui le chiedeva se credeva in Dio — un'immagine di

Dorina che guardava in alto, come chi riflette su qualcosa. “Pensavo che lei si fosse aperta a me, ma poi mi resi conto che fu il contrario, lei mi aprì gli occhi”, rivela Emidio, che da Dorina imparò un'importante lezione: le persone danno la loro anima al fotografo quando arrivano a credere in lui. “Questa foto mi ha insegnato a tenere l'ansia sotto controllo, a non voler che le cose accadano troppo in fretta, a costruire una fiducia reciproca. La persona deve credere in te, specialmente personaggi come Dorina, di cui ho bisogno di cogliere l'essenza.”

Sono poche le foto di Dorina — sette o otto — ma i tre giorni di viaggio diedero origine a interi film. E anche al desiderio di tornarci più spesso. Così, otto anni fa, Emidio ha creato il progetto *Luzes da Toscana*, in cui organizza un laboratorio con studenti durante un viaggio in Italia.

Ed è stato nel 2018 che ha avuto l'idea di mettere insieme questo materiale, prodotto nel corso di tre decenni, e presentarlo al pubblico con il libro *Italia mia!*. Emidio lo definisce come “un viaggio nel tempo”. “È la mia storia lì, quella di un ragazzino che lasciò l'Italia e poi la ritrovò”, dice commosso. “L'Italia è dove sono nato, ma il Brasile è dove sono cresciuto. Lo dico sempre: per me, l'Italia e il Brasile sono un'unica patria”.

### Cronista delle strade

Vincenzo Pastore ha lasciato importanti registri della San Paolo dei primi anni del XX secolo



Nato nel comune di Casamassima, nel sud Italia, Vincenzo Pastore arrivò per la prima volta in Brasile nel 1884. Visse per un anno a San Paolo, tornò in Italia e, nel 1899, tornò a San Paolo, dove mise su uno studio fotografico in via da *Assembleia*, zona centrale della città. Vi lavorava con sua moglie, Elvira Pastore, responsabile del laboratorio, e divenne noto per i cosiddetti “ritratti

delicati” che realizzava, con una cornice e dettagli speciali —come fiori e arabeschi.

Ma la sua importanza si deve soprattutto ai servizi fotografici che fece sulla vita quotidiana di San Paolo all’inizio del XX secolo. L’Istituto Moreira Salles descrive il suo lavoro come “un prezioso documentario sui personaggi e le usanze delle vie di una città ancora tranquilla che poco dopo verrebbe sfigurata dallo sviluppo economico, con scatti di personaggi marginali e persone che lavoravano per strada, come giornalai, bancarellisti e lustrascarpe”.

“Non gli interessava lo spettacolo dell’élite riunita nella pasticceria *Castelões* o nei saloni del bar *O Ponto*, ampiamente frequentato da uomini agiati e da persone importanti”, ha scritto il professore e critico letterario Antonio Arnoni Prado sul libro *Na rua* — Vincenzo Pastore, dell’IMS.

Secondo Prado, Pastore era in grado di girare liberamente per la città perché aveva una macchina fotografica più leggera. “Anonimo italiano perso nella *Pauliceia*, le amarezze di una vita difficile e incerta lo portarono a dividersi tra il mestiere di ritrattista e le costanti incursioni nelle zone più povere della città. Gli piaceva circolare tra lustrascarpe e venditrici di cibo di strada, mescolandosi alla vita quotidiana di altri immigrati, ai *caboclos* provenienti dai campi, ai neri e a altri compagni di miseria e ostracismo sociale, invisibili sui marciapiedi o al loro lavoro umile. Mescolandosi, infine, ai disoccupati e i meno privilegiati”, ha scritto.

Le foto scattate da Pastore furono conservate in famiglia fino al 1997, quando suo nipote, il pianista Flávio Varani, ha donato 137 scatti all’Istituto Moreira Salles. È come ha scritto Prado: “Più che uno spettacolo, l’arte del fotografo è una decisione impegnata e quasi solidale verso gli altri immigrati che, come lui, vennero qui a coltivare il sogno di fare l’America”.

#### Pioniera ostacolata

Nata in una famiglia italiana, Gioconda Rizzo fu una delle prime donne a essere riconosciute come autrici delle proprie fotografie

In un’epoca in cui la norma erano i ritratti di persone a figura intera, la giovane Gioconda Rizzo, di San Paolo, nata nel 1897, innovò con immagini

più ravvicinate, che incorniciavano le spalle e il viso dei soggetti. Ma per poco non riuscì a diventare una fotografa. Questo perché iniziò a lavorare 14 anni, senza che suo padre, Michele Rizzo, che si presentava come il primo fotografo italiano residente a San Paolo, lo sapesse. Quando lo scoprì, si oppose all’idea. Poi, però, finì per permettere a sua figlia di lavorare nel suo studio — ma con una condizione: Gioconda poteva fotografare soltanto donne e bambini. Aprì persino il suo proprio studio, il *Photo Femina*, che, però, rimase aperto per poco tempo. Dopo aver scoperto che alcune delle sue clienti erano prostitute francesi e polacche, suo fratello maggiore le fece chiudere lo spazio. Quindi tornò a lavorare nello studio di suo padre. Comunque, continuò a innovare, imparando nuove tecniche per applicare fotografie su superfici di porcellana e oggetti come gioielli e ornamenti. “Era una pioniera, ruppe i tabù lavorando in una professione tutta al maschile e in un’epoca in cui spesso le donne non lavoravano”, afferma la nipote di Gioconda, la scrittrice ed educatrice d’arte Silvana Salerno.

Il suo lavoro ebbe un successo tale che la portò persino a fotografare personalità come Zezé Leone, la prima Miss Brasile, e Yolanda Pereira, Miss Universo. A 81 anni, fu il tema una mostra alla *Fotogaleria Fotótica*, a San Paolo, dove venne esposto il suo importante lavoro. “La mostra è stata un successo, lei è rimasta molto contenta di aver visto il suo lavoro in evidenza”, ricorda Silvana. Gioconda è morta a metà degli anni 2000, poco prima di compiere 107 anni.



#### Un argomento delicato

Francesca Nocivelli ha vissuto per 12 anni a Fortaleza e ha scelto di insegnare fotografia a bambini e giovani di una comunità, un lavoro che le è valso anche il libro *Maravilha*



Di Brescia, nella Lombardia, Francesca Nocivelli aveva 25 anni quando venne in Brasile per la prima volta. Era il 1988 quando il suo allora marito fu chiamato a lavorare a Fortaleza nel contesto di un progetto agricolo. Non era ancora una fotografa, ma, dato che era molto interessata al ramo — la sua tesi di laurea in architettura all’università IUAV di Venezia riguardava la fotografia — accettò di creare un *book* per un’amica. “La portai ad alcuni luoghi turistici di Fortaleza ed è andata bene”, ricorda Francesca. L’amica, che voleva fare la modella, portò il *book* alla sede del quotidiano *Diário do Nordeste*, ma quando il regista vide le immagini, presto volle sapere chi fosse il responsabile di quegli scatti. In questo modo Francesca iniziò a lavorarci. Ma circa otto mesi dopo, la coppia decise di andare a vivere in Francia. Ormai un’entusiasta della fotografia, Francesca decise di studiare e professionalizzarsi. Lei e suo marito vissero in Francia per dieci anni, quando è nato il loro figlio, finché non ritornarono a Fortaleza.

In questo secondo soggiorno nel Ceará, ha conosciuto un progetto sociale sviluppato nella comunità *Maravilha*, nel quartiere *Fátima*. Come fotografa, ha iniziato a insegnare ai bambini della *favela* la tecnica della fotografia in scatola usando una macchina fotografica fatta in casa a partire da una lattina. Così, ha creato il progetto *Clica Maravilha*, che ha dato origine a mostre e libri con immagini realizzate dagli allievi.

Ma nel 2008, interessata al tema della fame, Francesca ha lanciato un libro con le immagini che aveva scattato della comunità. La pubblicazione *Maravilha* porta scatti di piatti, famiglie e frigoriferi. “Il frigorifero è un elemento importante in qualsiasi casa. Oltre a conservare il cibo, rappresenta il potere d’acquisto dei residenti”, afferma la fotografa. “In alcune case,

c’era solo acqua nel frigorifero. È un ritratto dell’intero contesto.”

Un anno dopo il lancio del libro, Francesca ha lasciato il Brasile, un paese che visita frequentemente ma che le manca molto. “È stato fantastico lavorare in quella comunità. Ho insegnato con poche risorse, ma è stato delizioso”, ricorda la fotografa, che ha ancora contatti con degli ex allievi. “Uno di loro è diventato uno psicologo e usa la fotografia per ridurre lo stress. È grandioso.”

## UN ETERNO VIAGGIATORE, APPRENDENTE E INSEGNANTE

Anche durante i lunghissimi tour per il mondo, il musicista italiano radicatosi in Brasile Emmanuele Baldini non smette mai di praticare e condividere le sue conoscenze

Di Bárbara Monteiro



Il rapporto tra l’italiano Emmanuele Baldini, spalla dell’Orchestra Sinfônica do Estado de São Paulo (Osesp), e il violino ebbe inizio come una passione travolgente, ancora nell’infanzia. “Iniziai con il pianoforte. Tornavo da scuola e passavo ore a improvvisare. Ma a 6 anni, sentii il suono di un violino in TV e chiesi immediatamente di cambiare strumento”, racconta lui, che è figlio di una coppia di musicisti e insegnanti, entrambi pianisti. Oggi porta in tour il suo violino in diversi paesi — finora cinque in Giappone, quattro negli Stati Uniti e uno in Australia, oltre a concerti in Europa e in Sud America.

Nato a Trieste, città litoranea vicina al confine con la Slovenia, Emmanuele ha studiato in Italia, in Svizzera e in Germania e ha inciso, come violinista, più di 20 album. Ha vinto diversi

concorsi internazionali (il primo a soli 12 anni), è stato spalla (cioè, il primo violino) di tre orchestre italiane (Bologna, Milano e Trieste) e ha fatto il direttore d’orchestra in Argentina e in Uruguay. Tra le premiazioni più recenti vi è quella di miglior strumentista dell’Associação Paulista dos Críticos de Arte (APCA), nel 2017.

Ma è stato in Brasile che ha deciso di stabilirsi nel 2005, anno in cui ha ricevuto un invito speciale da John Neschling, allora direttore artistico e maestro dell’Osesp. Emmanuele si è trasferito a San Paolo e ha assunto la posizione di spalla — nella gerarchia dell’orchestra, dopo il direttore, è lui a comandare, essendo anche responsabile dell’accordatura dell’orchestra prima che entri il direttore.

“Mi sono innamorato dell’Osesp, del paese, della gente e ho visto una reale possibilità di costruire qualcosa”, afferma il musicista, che nel 2008 ha creato anche il “Quartetto Osesp”, perfezionandosi come direttore. “Abbiamo una vita musicale di orchestra di un certo livello, ma lo stesso non si può dire per la musica da camera. L’offerta è minore, manca ancora un certo livello artistico. Il mio sogno è vedere una presenza più significativa della musica da camera nel nostro paese”, afferma, riferendosi ai gruppi più piccoli di strumentisti classici. Da allora ha intensificato la sua attività di insegnamento e ci ha tenuto a esplorare il repertorio brasiliano, che rimane in gran parte sconosciuto. “Non passa un mese senza che io scopra qualche gemma nascosta. Abbiamo appena suonato, con l’Osesp, l’incredibile ‘Sinfonia n. 7’ di Cláudio Santoro, e sto registrando tutte le sue opere di pianoforte e violino. Consiglio anche le opere di André Mehmari, un genio del nostro tempo!”, dice con entusiasmo.

Emmanuele non pensa di smettere di insegnare o di studiare. Oltre a fare il direttore d’orchestra e musicale, pubblica video educativi su Internet e mantiene un’intensa routine di esercizi tecnici. “La vita è un apprendimento continuo. Nell’arte, poi, questo discorso vale ancora di più. Non c’è limite all’ideale artistico, e ogni volta che ci sembra di avvicinarci alla cima della montagna, compagno nuove salite, con la cima sempre più lontana. È una montagna senza vetta”, commenta.

Con 15.000 fan su Facebook, 11.000 follower su Instagram e quasi 6.000 iscritti al suo canale YouTube, oltre a protagonizzare dei video sul canale ufficiale di Osesp, Emmanuele condivide momenti dei tour e delle presentazioni e offre contenuti di qualità sulla musica, insegnando sin da come curare gli strumenti fino a tecniche specifiche, come il vibrato. Ha anche pubblicato insoliti cover dei Metallica e dei Led Zeppelin con l’Orchestra da Camera di Valdivia (Cile), di cui è direttore musicale dal 2017.

Tuttavia, la sua intenzione non è quella di rendere popolare la musica classica. “Non è necessario. Deve essere, però, accessibile a tutti, senza distinzioni. Ma non sarà mai un fenomeno di massa.” Il suo solo scopo è quello di aiutare, specialmente i giovani: “Cerco di usare questo potente strumento per questo — condivido alcune delle mie esperienze, do consigli, rispondo alle domande, mostro un esercizio che sto facendo. All’improvviso nasce l’idea di qualcosa che potrebbe essere interessante e via! Accendo la telecamera ed è fatta, senza ritocchi. I video non sono pianificati né hanno ambizioni tecniche, ma hanno una semplicità e familiarità che, secondo me, fanno sì che mi vedano come un amico.”

Tutto questo per lasciare un’eredità positiva. “Oggi, 15 anni dopo, posso dire che la vita musicale e artistica del Brasile è sicuramente migliorata, e anche se non so se ho giocato una parte in tutto ciò, spero che il mio lavoro di formica ci abbia contribuito”, dice per concludere.

## PASTI CONDIVISI

Il *La Percussi* non solo supporta chi vuole cucinare: oltre a raccogliere ricette sviluppate e accumulate durante oltre trent’anni di carriera da Silvia Percussi, il sito presenta contenuti che formano una sorta di mappa affettiva della chef, che è a capo della *Vinheria Percussi* e la responsabile della sezione “Tavola Consapevole” della rivista *Dante Cultural*. Nei saggi fotografici e nei testi da lei scritti, ci sono suggerimenti relativi a viaggi, design, arte e gastronomia; la sezione “Ingredienti” offre brevi riflessioni su elementi come il sale e il parmigiano.

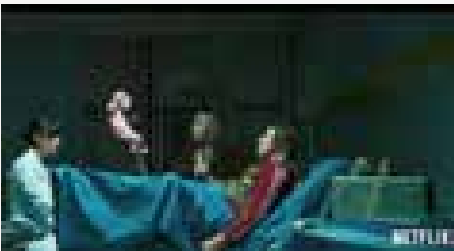
## {IN ITALIANO}

È un vero regalo per chi cerca ispirazione e conoscenza. Organizzate in “delizie”, “primo”, “secondo” e “dolce”, le ricette danno istruzioni sulla preparazione di piatti italiani e della cucina mondiale, illustrati da immagini che richiamano tutti i nostri sensi. Ci sono indicazioni sulla quantità di porzioni, sul tempo di preparazione e sulla provenienza: la caponata, ad esempio, è una delizia siciliana; la ricetta della carbonara è descritta secondo la tradizione laziale. Sono ricette veramente italiane, che rivelano la diversità della cucina del paese.

“Durante la progettazione del sito, avevo in mente tutti i possibili tipi di utenti, come studenti di gastronomia, casalinghe che cucinano e anche uomini che amano la cucina e la cultura. Persone dai 18 agli 80 anni”, afferma la Percussi, che confessa lo scopo della creazione della sua pagina: evitare che il lavoro di tutta una carriera andasse perso e rimanesse confinato sul suo computer senza mai raggiungere il pubblico. Evviva la condivisione! (Luisa Destri)

<http://www.lapercussi.com/>, di Silvia Percussi

## PIEDI LONTANI DA TERRA



Un film che racchiude in sé altri tanti. Così può essere descritto *L'uomo senza gravità*, produzione italiana di Netflix diretta da Marco Bonfanti e interpretato da Elio Germano. Per raccontare la fantastica storia di Oscar, un ragazzo che, da solo, è incapace di tenere i piedi a terra, la trama include molte altre storie: quella della famiglia che protegge eccessivamente il bambino considerato speciale, quella dell'innocente che cerca di resistere alle tentazioni della società commerciale, quella dell'amore che può superare le difficoltà della vita e del tempo.

Nonostante si possa avere l'impressione che ci sia una sorta di rottura nella narrazione, proprio perché questo

singolo film cerca di far fronte a più storie, il film mantiene l'attenzione e la simpatia dello spettatore — molto probabilmente a causa della forte fantasia del tema: chi non è mai stato affascinato dalla possibilità di volare? Lo sviluppo della trama, inoltre, si rivela tutt'altro che banale, poiché Oscar non si lascia corrompere dalle offerte che gli si presentano né le supera eroicamente — soluzione frequente in questo genere cinematografico. La sua via d'uscita è molto più umile di quanto la sua abilità da supereroe avrebbe potuto prevedere, richiamando un tipo di apprendimento che raramente si vede nel cinema commerciale.

Alla fine, il film sorprendentemente si rivela una delicata narrativa su come una persona possa trovare la propria strada senza mai rinunciare a ciò la rende unica, preservandosi nonostante le tentazioni e le avversità. (Luisa Destri)

**L'uomo senza gravità**, direzione di Marco Bonfanti, 107 minuti  
Disponibile per gli abbonati Netflix

## COMFORT FOOD DELLA LIGURIA

Subito all'ingresso, l'angolo bar a destra, il tavolone al centro e la cucina aperta davanti suggeriscono che il Lido è un ristorante adatto alla condivisione, all'incontro — e, in effetti, lo è. Una barca bianca appesa al soffitto con l'interno rivolto verso il basso contiene parte dell'illuminazione e fa capire che si tratta di un locale dai sapori marini — il che è altrettanto vero, anche se il breve menu offre diverse opzioni di antipasti e pasta in cui il mare è assente.

La porzione di manjubinha, gamberi e calamari impanati e fritti (Fritto misto, R\$ 46), gustosa e ben servita, divide il menu degli antipasti — ricco di opzioni come quello dei primi — con alcune ricette esclusive della Liguria, terra dello chef Roberto Rebaudengo.

La farinata (R\$ 28), ad esempio, è un impasto cotto al forno a base di farina di ceci, acqua e sale, morbidissimo, che può essere accompagnato con formaggio (stracchino o gorgonzola). Se invece viene servita da solo, il costo scende a R\$ 22.

I prezzi di quasi tutto il menu sono ragionevoli e ci sono diverse opzioni senza carne — come il minestrone alla

genovese (R\$ 42) e i pansoti ripieni di PANC e ricotta di bufala (R\$ 52). Nel locale viene servita acqua della casa, c'è della musica italiana di sottofondo e, ogni sera, uno dei drink del menu allegri — nella sera in cui ci sono stata, un gruppo di giovani italiani diviso in due tavoli disposti sul marciapiede rappresentava l'idea presente nel nome del locale — “amici di amici”.

Per chi volesse un po' più di privacy, ci sono dei tavoli al piano di sopra. Comunque, è da non perdere il tiramisù (R\$ 24), leggerissimo, dolce nella giusta misura. (Marcella Chartier)

**Lido Amici di Amici**  
Rua Fradique Coutinho, 282, Pinheiros  
Tel. (11) 2384-9839  
Orari: da martedì a venerdì, dalle 17 alle 24. Sabato dalle 13 alle 23.

## RITROVANDO MACHADO

Uno dei libri più importanti della letteratura brasiliana, *Memorie Postume di Brás Cubas* è ora rilanciato da Antofágica, casa editrice arrivata di recente al mercato editoriale, il cui obiettivo è ristampare grandi classici. Pubblicato per la prima volta nel 1881, il romanzo presenta, come ormai anche il meno informato dei lettori dovrebbe sapere, i ricordi di un defunto — un soggetto, diciamo, rimproverabile, la cui narrazione non potrebbe, tuttavia, essere più appetibile.

La pubblicazione è un'opportunità per coloro che non hanno potuto riconoscere, in un primo incontro con il libro di Machado de Assis, una delle più brillanti menti brasiliane. Tra i giovani, la lettura obbligatoria per l'esame di ingresso è spesso parte della storia. Gli anziani possono non averlo conosciuto, durante i loro studi, come il sagace interprete delle nostre contraddizioni sociali.

Offrire questa possibilità di ricongiungimento è una delle probabili intenzioni della nuova edizione, che, vistosa, in copertina rigida, è un potenziale oggetto di desiderio per gli amanti dei libri. Non a caso, porta illustrazioni di Candido Portinari, preparate nel 1942 su richiesta di una società che cercava di promuovere la bibliofilia. Ci sono anche note che chiariscono termini datati e riferimenti

storici e letterari, nonché un profilo dell'autore, realizzato a titolo di postfazione da Rogério Fernandes dos Santos, uno dei giovani critici di Machado. Un'eredità senza miseria. (Luisa Destri)

**Memorie postume di Brás Cubas**, Machado de Assis, Antofágica, 456 pagine, 69,90 reais

## ATTENZIONE, CARO LETTORE



*La coscienza di Zeno* non è soltanto uno dei romanzi più acclamati della letteratura italiana, ma è anche una deliziosa lettura. Terzo romanzo di Italo Svevo, pseudonimo del triestino Ettore Schmitz, l'opera è stata apprezzata da grandi letterati, come il poeta italiano Eugenio Montale e il romanziere irlandese James Joyce. In prima persona, il personaggio che dà nome al libro scruta i propri ricordi, cercando di curare ciò che considera una malattia: il fatto che, per molti anni, fumi ogni sigaretta come se fosse l'ultima, senza mai riuscire effettivamente ad abbandonare il vizio. Pubblicato per la prima volta nel 1923, quando la psicoanalisi non era ancora particolarmente diffusa in Italia, il libro porta l'impronta della scienza postulata da Freud. Zeno scrive le sue memorie su suggerimento del suo analista, che, per inciso, è chi pubblica e presenta il libro. Abbandonato dal suo paziente, lo fa per vendetta, ma promette di condividere i profitti con l'autore dell'autobiografia a patto che riprenda le cure.

Lo sforzo per raggiungere l'autoconoscenza determina la struttura del libro, che ha capitoli dedicati alle diverse questioni investigate dal paziente, come il suo matrimonio, il rapporto con l'amante, il lavoro. Gli argomenti trattati vanno dal patetico al divertente: nel capitolo dedicato a suo padre, ad esempio, Zeno cerca di chiarire, a partire da una revisione di tutta la sua vita, una bizzarra situazione che si è verificata sul suo letto di morte.

Sarcastico e autoindulgente, il narratore richiede lettori che lo seguano con sospetto, caratteristica che è una delle grandi qualità del libro. Conoscendo le sue relazioni attraverso il suo sguardo, impariamo gradualmente ad allontanarci dal suo punto di

vista e a creare nuove ipotesi per gli eventi narrati. Verità e menzogna, intenzioni espresse e motivazioni velate, atti e affetti frustrati: nella prosa apparentemente chiara di Zeno, spetta al lettore identificare i diversi strati e trarre le proprie conclusioni. (Luisa Destri)

**La coscienza di Zeno**, Italo Svevo, traduzione di Federico Carotti, L&PM, 448 pagine, 38,90 reais

## SOLO UN BURATTINO DI LEGNO?



Scoprire ciò che non si è: un compito fondamentale per l'autoconoscenza come lo sforzo di comprendere i propri contorni. A questo compito si dedica il protagonista di *Pinocchio: il libro delle piccole verità*, di Alexandre Rampazo. Il personaggio di Carlo Collodi (1826-1890), ricreato qui, confronta altri diversi personaggi della narrazione originale, come Geppetto, il Grillo Parlante, la Fata dai Capelli Turchini — chiedendosi sempre come sarebbe stata la sua vita da non burattino di legno.

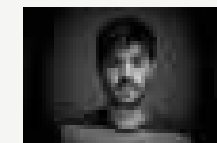
Davanti a tante figure così diverse, lui osserva la propria immagine: “Guardandosi allo specchio, ha pensato che, forse, se fosse Geppetto, sarebbe stato benevolo, affettuoso, paterno e giusto”, dice il narratore, in una struttura a specchio che si ripete in tutto il libro. Reiterativo, il testo rivela la persistenza dello sforzo e la forte inquietudine con cui Pinocchio guarda sé stesso. L'autoscoperta accade per mezzo dell'immagine: è in una pagina del libro — che si svolge in altre quattro — che il bambino trova le somiglianze e le differenze che lo caratterizzano in modo più chiaro. Paradossalmente, Pinocchio si trova lontano dallo specchio.

Come suggerisce Nelson Cruz nel testo che accompagna il libro, è come “racconto visivo” che l'opera raggiunge il suo meglio. Belle e delicate, le illustrazioni consentono al lettore di percorrere questo viaggio di scoperta senza affidarsi soltanto alle parole. Percepire sé stessi, sognare, riconoscere somiglianze e legittimare le singolarità sono temi su cui lavorare con i più piccoli a partire dal libro. In un certo senso, anche l'autore è ciò che può essere: questo è il primo

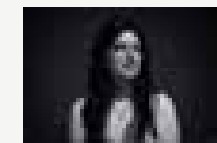
progetto autoriale di Rampazo, un pluripremiato illustratore di libri per bambini. (Luisa Destri)

**Pinocchio: il libro delle piccole verità**, Alexandre Rampazo, Boitatá, 32 pagine, 44 reais

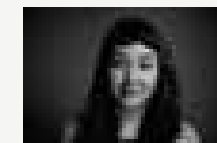
## SERVIZIO FOTOGRAFICO



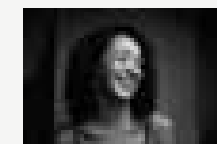
**Bruno Chenque** viene da una famiglia numerosa, con legami forti e lunghi pranzi attorno al tavolo della cucina. “Tutti che parlano della vita di tutti. Mia nonna, quando era già molto anziana e con l'Alzheimer, si metteva a parlare in italiano, come se qualcuno riuscisse a capire qualcosa”. Ermínia Esperança Chenque era la figlia di italiani. Bruno ha anche origini tedesche.



**Roberta Votto Melkan** viene da una famiglia di origini italiane dal lato materno e libanesi da parte del padre. I suoi bisnonni, da entrambe le parti, erano immigrati che vennero in Brasile negli anni '20 in cerca di migliori condizioni di lavoro. “A Natale, nella nostra cena c'è solo cibo arabo. Ma nella vita di tutti i giorni, prevale la cucina italiana.”



**Érika Beraldo Takahashi** non sa perché il nonno materno venne dall'Italia: morì quando sua madre era ancora una bambina. I nonni paterni erano giapponesi. È cresciuta tra parenti espansivi e festaioli (gli italiani) e riservati e ordinati (gli orientali); tra conserve di cetrioli, rape, riso giapponese e caponate e pizze fatte in casa. “Un mix culinario pazzesco”, dice ridendo. “I miei occhi, nonostante siano tirati, non sono piccoli. Sono più simili a quelli di mia madre.”



**Giuliana Eliza Ricciardi de Luca** è figlia di padre napoletano, venuto dall'Italia dopo la Seconda Guerra Mondiale, e di madre carioca (di Rio de Janeiro), nera. “Ho il viso lungo, tipico della famiglia di lui. Le labbra carnose e il naso largo li ho ereditati

## {IN ITALIANO}

dalla mamma.” Lei parla anche della cucina come luogo di memorabili esperienze familiari.



**Gessica Torres Rozante**

vede nella sua carnagione, nella struttura del viso e nell'altezza, l'eredità della famiglia paterna, di origini italiane. “Ma i capelli, le labbra e il corpo li ho presi dalla famiglia di mia madre.” I nonni materni, di Alagoas, avevano tratti indigeni. “Mio nonno era un rivierasco, amava nuotare e preparava sempre della manjubinha.” Da questo lato della famiglia, Gessica ha cugini e zii dai tratti indigeni, afro-brasiliani e bianchi, diversi anche dal punto di vista religioso: ci sono cristiani cattolici e umbandisti.

## IN MEZZO A UN IMPERO GASTRONOMICO, UN CLASSICO

Il Tappo Trattoria è il luogo dove lo chef di San Paolo Benny Novak serve piatti semplici di una delle sue cucine preferite, quella italiana

Di Laura Folgueira

Foto: Bruno Geraldini



Un impero gastronomico: spesso ci si riferisce così ai ristoranti dello chef Benny Novak e i suoi soci. E non per caso: Novak ora è responsabile del menu di decine di locali (la maggior parte dei quali in collaborazione con la Cia. Tradicional de Comércio — gruppo al quale appartengono la pizzeria Bráz, il bar Pirajá, la Lanchonete da Cidade, tra gli altri) che vanno dalla cucina francese a quella italiana, passando dall'hamburger e dalla pizza; ci sono ristoranti dai più sofisticati ai più informali, ma tutti hanno una cosa in comune: l'amore di Benny per la cucina tradizionale.

Tra tutti i ristoranti, il Tappo Trattoria (che non fa parte del gruppo imprenditoriale Cia. Tradicional de Comércio), situato nel frequentatissimo quartiere Jardins, è tra i più antichi — e i più apprezzati, sia dallo chef che dai suoi clienti. È stato aperto nel 2007 quando Novak era già proprietario e chef del classico francese Ici Bistrô.

La motivazione per aprire un ristorante italiano? Semplice, secondo lui. “Il motivo principale per l'apertura del Tappo è stato uno solo: il piacere di mangiare cibo italiano. Punto”, dice. “Avevamo l'opportunità di aprire un nuovo negozio e, pensando a cosa fare — un altro bistrot? Un hamburgeria? — ho detto al mio socio: puntiamo su quello che ci piace mangiare”.

Può sembrare troppo semplice, ma l'idea di un ristorante italiano con il cibo che Benny Novak ama mangiare è, fino ad oggi, una linea guida essenziale per il menu: il Tappo non è orientato verso nessuna regione specifica d'Italia, ma è dedicato ai piatti classici. “In questi dodici anni, abbiamo cambiato pochissimo il menu — manteniamo sempre i piatti classici, aggiungendo eventualmente qualcosa di contemporaneo”, spiega. “La mia caratteristica come chef è questa. Non sono un creatore, ma chef autoriale, ma qualcuno che cucina piatti classici. Mi fa un gran piacere poter preparare un bel ragù alla bolognese, una buona carbonara, un brasato eseguito secondo la ricetta originale”.

Le rare “invenzioni” che compaiono sul menu del Tappo sono di solito create dagli chef che Novak assume per lavorare al suo fianco e guidare il ristorante — dal momento che lui non si trova lì ogni giorno. Tra questi chef, due hanno guadagnato fama: gli italiani Rodolfo D e Santis, ora proprietario di ristoranti nel quartiere Itaim Bibi (come il Nino Cucina e il Cantina Peppino), e Antonio Maiolica, attuale chef dell'Antonietta Cucina. Maiolica, che ha lavorato al Tappo dal 2017 al 2018, è stato il responsabile della più famosa ricreazione contemporanea della casa, tuttora nel menu: il crême brûlée di pecorino. “L'abbiamo tenuto nel menu perché è molto interessante: sebbene non sia un classico, è una ricetta francese con aspetto e gusto italiani, che puoi mangiare come antipasto o come piatto di formaggio”, spiega Novak. “Le innovazioni, quindi,



hanno a che fare con idee personali e puntuali, con qualche riferimento visto da qualche parte... Si verificano non solo nelle ricette, ma spesso nell'assemblaggio del piatto; non cambi la ricetta, ma cambi l'aspetto.”

### Commensali esperti

La vasta conoscenza di Benny Novak su tutti i tipi di cucina non è un caso: a 27 anni, nel 1998, ha studiato alla prestigiosa scuola Le Cordon Bleu di Londra. Nonostante le basi della tecnica dell'istituzione siano francesi, lì ha avuto occasione di venire a contatto con la cucina di diversi paesi, che oggi esegue con precisione.

Non ci è voluto molto perché aprisse il suo primo ristorante, l'Ici Bistrô, nel 2002. Da allora, sebbene i locali rimangano solidi e forti, lo scenario gastronomico brasiliano è molto cambiato. “I commensali di oggi sono molto più esperti, conoscono il cibo, sono più critici e analizzano di più. E non accettano più una cosa qualsiasi, perché hanno la loro propria idea di gastronomia”, sostiene Novak, che collega questo cambiamento alla crescita della gastronomia come tema nel mondo dell'intrattenimento, con sempre più programmi in TV, canali su YouTube e libri dedicati. “Oggi la cosa è più seria per noi: ogni cliente è un potenziale critico”.

E proprio per accontentare questo nuovo tipo di cliente, Benny Novak ha coniato un'altra importante caratteristica del Tappo Trattoria: i prezzi onesti, non esagerati, anche se il ristorante si trova in uno dei quartieri più costosi di San Paolo. Così è nato il menu cosiddetto esecutivo: invece

di offrire uno o due piatti definiti, il ristorante consente al cliente di scegliere uno dei primi del menu e, all'ora di pranzo, di aggiungere 10 reais per avere un antipasto o 7 reais per avere un dessert. La mossa è stata un successo: ha conquistato l'affetto e la fedeltà dei clienti, che riempiono la casa all'ora di prazzo.

“Il mio desiderio è che il Tappo continui a servire buon cibo a prezzi onesti e abbia una clientela soddisfatta”, afferma. “L'esperienza complessiva deve essere buona: la persona deve entrare, essere trattata bene, sentirsi a proprio agio, mangiare bene, pagare un prezzo onesto e tornare spesso. È questo il nostro obiettivo come ristoratori.”

### Tappo Trattoria

Rua da Consolação, 2967  
Tel. (11): 3063-4864

### PASTA CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Di Benny Novak / 4 a 5 porzioni

#### Ingredienti per la cottura della pasta

500 g di fettuccine  
Sale

#### Ingredienti per il ragù

1 kg di noce bovina macinata (una volta sola)  
4 cucchiaini olio evo  
3 cucchiaini di burro  
2 carote tagliate alla *brunoise* (cioè, a cubetti piccoli)  
1 cipolla tagliata a cubetti  
1 gambo di sedano tagliato a cubetti  
2 spicchi d'aglio tritati  
50 g di passata di pomodoro  
450 g di pomodori pelati frullati o salsa di pomodori  
300 mL di latte  
300 mL di vino bianco  
Sale e pepe q.b.

#### Preparazione

Condire la carne macinata con sale e pepe nero e mettere da parte. In una casseruola, scaldare l'olio e il burro a fuoco medio. Aggiungere la cipolla, il sedano, la carota e l'aglio e farli rosolare per 15 minuti, senza che prendano colore, a fuoco basso. Aggiungere la carne macinata. Mescolare bene e cuocere solo finché la carne perda la tonalità rossastra. Aggiungere il vino, portare a ebollizione e cuocere per 5-6 minuti o

fino a quando non rimane più liquido. Versare il latte e fare lo stesso processo che è stato fatto con il vino.

Aggiungere la passata di pomodoro, mescolare bene e cuocere a fuoco basso per 3 minuti. Aggiungere i pomodori pelati frullati o la salsa di pomodoro e portare a ebollizione. Abbassare la fiamma e far bollire per almeno 40 minuti a fuoco basso con la casseruola coperta a metà.

In un'altra pentola, far bollire 5 litri di acqua salata (abbastanza per farla sembrare acqua di mare). Cuocere la pasta al dente. Scolare e servire con il ragù.



## MENOPAUSA: UNA TRANSIZIONE

Di Silvia Percussi

Siamo nel 2020 e molti argomenti considerati tabù stanno cadendo. Per fortuna possiamo parlare apertamente di argomenti una volta considerati imbarazzanti, soprattutto per le donne — come la menopausa.

Ogni giorno credo sempre di più nella medicina integrativa, che si basa su uno sguardo all'essere umano che prende in considerazione tutte le sue sfaccettature: il suo corpo, la sua mente e il suo spirito.

È chiaro che i sintomi della menopausa sono terribilmente spiacevoli: vampate di calore, insonnia, ansia, aumento di peso, sbalzi d'umore, mal di testa e persino perdite di memoria. Ma è importante capire che la menopausa è un momento di transizione e, come tale, richiede flessibilità e pazienza. Tendiamo a resistere e a non seguire un percorso di accettazione e comprensione. Eppure solo questa via ci offre le condizioni per migliorare la nostra qualità di vita e per creare abitudini che possono alleviare il disagio.

E se iniziamo dal cibo? Ci sono alcuni alimenti che possono aiutare.

I semi oleosi, come le noci, le nocciole e le mandorle — anche gli oli vegetali — sono ricchi di vitamina E e aiutano ad alleviare le vampate di calore tipiche di questa fase.

Il latte e i suoi derivati sono ricchi di calcio e aiutano a rafforzare le ossa. Anche le verdure verdi svolgono questo ruolo, come i broccoli, i cavoli, gli spinaci e la rucola.

Il consumo di pesce è altamente raccomandato: sono ricchi di omega 3, in particolare il salmone e le sardine, e aiutano notevolmente sia le funzioni cerebrali che la lotta contro le malattie cardiache. Sono anche un'ottima fonte di vitamina D.

Il cioccolato fondente o con il 70% di cacao è ricco di triptofano, che aiuta nella produzione di serotonina e anche a combattere la depressione e l'ansia.

Naturalmente, questo cambiamento di abitudini deve includere anche la meditazione, l'esercizio fisico, un hobby, delle buone letture. Tutto ciò contribuisce a una vita più equilibrata, più felice e serena — e ciò vale per ogni fase, non solo per la menopausa.

### MELANGE DI CASTAGNE DELLA VINHERIA

#### Ingredienti

500 g di arachidi con pelle  
500 g di anacardi  
500 g di mandorle  
250 g di noci  
200 g di burro  
1 cucchiaino di chilli (peperoncino tipo dedo-de-moça in polvere)  
zucchero di canna q.b.

#### Preparazione

Preriscalda il forno a 150 °C. In una pentola, sciogli il burro e metti le castagne. Quindi aggiungi il peperoncino e mescola. Trasferisci tutto su una teglia e inforna. Quando le castagne avranno preso un po' di colore, cospargi lo zucchero di canna e lascia raffreddare. Conserva la preparazione in barattoli ermetici.



## PASSIONE PER LA BICI

Renata Falzoni ricorda i suoi giorni da allieva della Dante e racconta la storia personale e professionale che l'ha resa una delle più grandi attiviste della bicicletta in Brasile

Di Debora Pivotto



La paulistana Renata Falzoni iniziò a pedalare a 5 anni. E durante la sua infanzia, le ore in cui non era a scuola erano dedicate ad andare in bici con gli amici nel suo quartiere, Morumbi. "Eravamo praticamente una banda di bambini che avevano una bici e un cane", ricorda.

Ma a differenza della maggior parte delle persone, pedalare non diventò un'abitudine persa nel corso degli anni. Al contrario, la passione per la bicicletta crebbe sempre di più. Lei adottò la bicicletta come principale mezzo di trasporto, pedalando per il mondo e da decenni dedica la sua vita a parlare della valorizzazione della bicicletta e dell'importanza di vivere in una città che consenta ai ciclisti di esistere e muoversi in sicurezza. "Quando inizi a pedalare e vedi quanto è bello e quanto è difficile, diventi un attivista."

Architetto di formazione e ciclista, attivista e comunicatrice nella pratica, divide il suo tempo tra gli articoli sull'universo della bicicletta che pubblica sul portale "Bike é Legal" e l'attivismo che la porta a partecipare

a conferenze, fiere e congressi in tutto il mondo. In questa intervista, Renata parla dei ricordi del tempo da allieva della Dante, della sua passione per la bicicletta, di progetti professionali, di una possibile candidatura per consigliere comunale e molto altro.

**DC: Quali sono i ricordi più memorabili dei tuoi giorni da allieva della Dante?**

**Renata Falzoni:** Sono stati 13 anni a studiare lì, ci sono molte storie. Ricordo bene i corridoi, che avevano pavimenti lisci, amavamo correre lì e scivolare. Quando è avvenuta la festa per il centesimo compleanno della scuola, ci sono andata con le scarpe basse solo per poter farlo di nuovo. Un'altra cosa che ricordo molto bene era la coda per prendere l'autobus per tornare a casa. Era enorme e mi piaceva molto entrare per prima e sedermi accanto all'autista, su uno sgabello di legno, e parlare con lui. Poi ogni anno c'era il momento in cui l'intera classe posava per la fotografia. Io lo amavo. E c'era un ragazzo di nome Priolo che andava a scuola in bici. Era l'unico. Lo ammiravo tantissimo. Questo mi attirava l'attenzione innanzitutto perché c'era un po' di bullismo nei suoi confronti a causa di questa differenza e anche perché, wow, trovavo proprio bello che lui ci andasse in bici. Non potevo farlo perché abitavo lontano, nel Morumbi.

Ricordo ancora oggi il giorno in cui il preside entrò in classe dicendo che aveva una dichiarazione importante: "Da oggi, il punto più alto del Brasile non è più il Pico da Bandeira, ma il Pico da Neblina". Queste sono cose che mi segnarono. E il giorno in cui ci dissero che non dovevamo più indossare una cravatta. Ci rimasi triste perché mi piaceva, sapevo annodarla e tutto quanto. Mi piacque molto il giorno, nel terzo anno dello Scientifico [oggi Scuola Superiore], in cui ottenemmo il diritto di andare a scuola in pantaloni. Fino ad allora, le ragazze indossavano solo gonne, che erano scomode e difficili da stirare.

**DC: C'è stato qualche insegnante particolarmente importante per te?**

**RF:** La [Anna] Albanese, insegnante di matematica. Ricordo che non parlava bene il portoghese [l'insegnante era italiana] e aveva un libro con soli teoremi ed esercizi di trigonometria, riuscì a risolverli tutti. Ho un grande affetto per lei. Ero molto brava in



fisica, matematica, chimica, disegno. E adoravo l'educazione fisica! Era una meraviglia. Negli anni '50 e '60, per le ragazze l'attività era la marcia, la ginnastica ritmica. Allo scientifico, già più grande, mi odiavano tutti perché le ragazze volevano boicottare la lezione ma io arrivavo sempre preparata, con le scarpe da ginnastica e così via. L'insegnante faceva la lezione e segnalava pure un'assenza a chi non partecipava [ride]. Poi, quando ero più grande, potevo giocare a pallavolo con i ragazzi. Era bellissimo. .

**DC: E cosa ti ha portata all'architettura?**

**RF:** Stiamo parlando degli anni '70. Cosa faceva una donna in quell'epoca? Gli uomini studiavano medicina, ingegneria, giurisprudenza e le donne frequentavano la Normale [formazione per insegnanti], il cosiddetto "corso aspetta marito", o architettura.

**DC: E quando e come è iniziato il tuo rapporto con le biciclette?**

**RF:** Mi è sempre piaciuto andare in bicicletta. Quando andai a vivere



nel Morumbi, da ragazza, andavamo in giro per il quartiere in gruppo. Era quasi una banda di bambini con bici e cani. I nostri genitori erano molto pigri e quando ci si forava una gomma ci impiegavano troppo tempo a ripararla. Quindi abbiamo iniziato a imparare a farlo da soli. A un certo punto ero già diventata praticamente una meccanica di biciclette e pedalavamo tutto il giorno. Non avevamo paura di niente, potevamo stare per strada, era bellissimo. Mio cugino veniva dal centro commerciale Iguatemi fino al Morumbi, pedalavamo tantissimo. C'era un grande amore per la bici e per la meccanica. Andai molto in bici nella mia infanzia, fino al 1966, 1967. Poi, quando entrai all'università, smisi di farlo per un po'. Mi trasferì alla Vila Madalena e ricominciai a pedalare solo nel 1976. E poi continuai a farlo e mi fermai un po' solo a causa di mia figlia, perché con un bambino piccolo in una città come questa è difficile fare le cose in bici. Quando ha compiuto un anno, sono tornata a vivere qui in questa casa dove sono, all'Itaim Bibi, e ho iniziato di nuovo. E non mi sono più fermata.

**DC: Quando questa è diventata una causa per te?**

**RF:** Diventa una causa quando inizi a pedalare e vedi che le persone non hanno spazio nella città. Ricordo che nel 1976 presi la bici e andai a trovare i miei genitori, ma non riuscivo ad attraversare un ponte. Se vai sul marciapiede e a un certo punto finisce, ti devi buttare. A volte la gente pensa che la bici "disturba", ma quando vedi che anche i pedoni non possono avere spazio è perché c'è qualcosa che non va. Ricordo che in un congresso a Brasilia, ho tenuto un discorso e ho detto: non dissociare mai la bici dai pedoni. Così ciò di cui stiamo parlando può avere legittimità. Perché quando si tratta di ciclisti, alcune persone pensano che il ciclista sia un ET, ma quando dici che i pedoni non possono attraversare il ponte, la storia cambia. Quando il ciclista non attraversa, non lo fa il pedone, il bambino, né una sedia a rotelle, nessuno lo fa. E questo è sbagliato. Quindi, quando inizi a usare la bici e vedi quanto è buono e quanto assurdo non poter farlo, diventi un attivista. Non c'è verso.

**DC: E quando è diventato un lavoro per te?**

**RF:** Dopo essermi laureata in architettura, andai a lavorare con la fotografia. Iniziai a lavorare per la rivista *Istoé* nel 1981 e, nel 1985, per la *Folha de São Paulo*, scrivendo molti articoli sull'avventura e il ciclismo. Nel 1987, presi una jeep e feci un viaggio in Patagonia — vendevo articoli alle riviste, ma il lavoro non era ripagato. Quindi iniziammo, io e altri attivisti, a promuovere una modalità di bici che all'epoca era nuova in Brasile, la *mountain bike*. Nel 1988, organizzai la prima gara di questo sport e mi coinvolsi sempre di più. Nel 1989, creai il *Night Bikers Club*, un giro in bici notturno, e iniziai a fare eventi e competizioni fino a quando non sono stata in grado di fare quello che volevo, che era andare in televisione. Iniziai a fare un programma per l'ESPN, "Avventure con Renata Falzoni", fino al 2014. Nel frattempo, feci anche radio e sono ancora al CBN. Così ho accumulato un sacco di know-how di testi, foto e media elettronica. È stato fatto un ottimo lavoro di diffusione dell'uso delle biciclette negli anni '80.

**DC: Come valuti l'uso della bici in Brasile?**

**RF:** Nel 1981, l'IBGE fece un ultimo conteggio delle biciclette nelle case del paese e c'erano circa 40 milioni di utenti giornalieri in un paese di circa 80 milioni di abitanti. Da quel momento fino ad oggi, il Brasile ha iniziato una politica di motorizzazione della popolazione, che è culminata in una grande quantità di morti a causa delle motociclette. E lo scenario dell'uso popolare della bicicletta, che era la base del trasporto in Brasile, è cambiato. E questo è stato intenzionalmente ignorato. L'anno scorso ho realizzato un documentario intitolato *O Elo Perdido – O Brasil que pedala*, che mostra la resistenza nell'uso della bicicletta e illustra bene questo processo. Abbiamo iniziato a creare città per le persone con macchine, valorizzando l'industria automobilistica, l'occupazione inadeguata dello spazio urbano, che diventa insospitale.

**DC: Quali sono i gruppi mostrati nel film?**

**RF:** Il film mostra 7 casi di biciclette di persone semplici, che la chiamano "bicicreta". Parlo del traghetto Santos-Guarujá, dove 8.000 persone al giorno vanno in bicicletta, perché è a



costo zero. Queste persone adorano andare in bicicletta, ne capiscono l'importanza e ne traggono pure salute. A Joinville (SC), un'industria è stata espulsa dal centro città e ha costruito un quartiere industriale per i lavoratori nelle vicinanze. Sono a 10 chilometri dal centro, non hanno il diritto di andare lì per fare attività culturali, ma almeno sono a 2 chilometri dal lavoro e ci vanno in bicicletta. Poi parliamo di Mauá (San Paolo), dove si trova il più grande portabiciclette dell'America Latina, con 1.800 posti e che si trova vicino alla stazione — quindi, i lavoratori lasciano la bici lì e prendono il treno. Sull'Isola di Paquetá (Rio de Janeiro), dove non ci sono macchine, si fa tutto con la bici. Lo stesso accade ad Afuá, nello stato di Pará. Sull'Isola di Marajó, non ci sono né auto né moto, tutti vanno in bicicletta. È fantastico! Parlo di Rio de Janeiro e San Paolo, capoluoghi, dove c'è il caso del viale Faria Lima. Capisci quale sia la classe sociale di coloro che andano in bici dalle scarpe e dai vestiti. Non è nemmeno per la bici. Ci sono persone con bici da 10.000 reais e altre con bici molto economiche. Penso che questo sia l'uso del futuro. Questo è l'unico luogo in cui l'integrazione sociale ha luogo nella città di San Paolo. Non lo vedi sull'autobus o sulla metropolitana. Nel documentario, spiego l'uso della bicicletta che accade nei centri urbani in modo gentrificato, o intermodale, da parte di una persona che viene dalla periferia della città, si ferma alla stazione ferroviaria e utilizza altri mezzi di trasporto.

**DC: Come è stato per te fare questo film?**

**RF:** Ho sempre voluto parlare dell'uso popolare della bicicletta, ma nei media non è stato possibile perché la classe media odia i poveri. Devi sempre basarti su qualcosa di molto chic per



poter parlarne. Ho dovuto parlare di biciclette che costavano mille dollari. Insomma, andare in bicicletta in tutto il mondo sta diventando una cosa gentrificata, sta cambiando. In Cina, le persone non pedalano più molto, ma stanno spendendo ancora più di prima in biciclette per lo sport, il tempo libero — non per il trasporto e la sostenibilità.

**DC: Questo processo di gentrificazione avviene anche in Europa?**

**RF:** La situazione dell'Europa è diversa, comunque, vanno in bici coloro che hanno soldi e abitano vicino al lavoro. Non c'è più quell'idea dell'operaio che usa la bicicletta. Chi riesce a pedalare ha una condizione finanziaria migliore. Quindi, il ciclismo come mezzo di trasporto, sfortunatamente, sta diventando un privilegio. E questo è direttamente legato alla possibilità di vivere vicini al lavoro.

**DC: Di recente, a San Paolo, abbiamo visto un forte aumento nell'uso di biciclette da parte dei fattorini che lavorano per le aziende che utilizzano applicazioni. Pensi che questo sia uno scenario positivo?**

**RF:** Lo adoro. In effetti, sto cercando di ottenere soldi per fare un film su questi ragazzi. A parte il lato precario del loro lavoro, che non dovrebbe essere così, è bello. Ma c'è una grande disconnessione tra le aziende che gestiscono le applicazioni e il problema della mobilità e del ciclismo. E io non ho nemmeno la possibilità di volere che la

mia consegna sia fatta in bicicletta, ad esempio. Mi piacerebbe poter dare una super mancia come incoraggiamento, ma tramite l'applicazione non lo posso fare. E questi ragazzi escono dalla periferia, dove non c'è nessuna struttura, vengono al centro, dove le cose iniziano a migliorare, lavorano e poi tornano alla periferia e iniziano a pensare: "Ehi, ma perché non c'è una pista ciclabile anche qui?". Trovo interessante il movimento. E il 90% di loro ama pedalare e non vuole scambiare la bici con una motocicletta.

Voglio fare questo film perché è importante far sì che pensino su questi argomenti, anche sul fatto che dovrebbero avere il diritto di continuare in bicicletta o di acquistare una bici elettrica a un prezzo equo (il 60% del suo prezzo è composto da tasse). In Brasile, ci sono più tasse sul prezzo di una bici elettrica che su una macchina. Le politiche pubbliche non si concentrano sulla mobilità attiva, tanto meno sulla sostenibilità. Sebbene ci siano leggi che lo determinano, non vengono effettivamente applicate. Quindi, penso che sia una grande opportunità, anche per persone come me, comunicatori e attivisti, di seminare delle idee.

**DC: E come vedi la questione della sicurezza del lavoro?**

**RF:** La sicurezza deve venire da chi si trova nel veicolo più pesante. Quindi chi è in macchina non può investire nessuno e basta! Se un ragazzo viene fuori dal nulla davanti alla macchina, non lo puoi investire. Se il pedone è venuto fuori dal nulla, non puoi investirlo. Se ci sono molte persone sul marciapiede e il conducente pensa che, poiché il limite è di 60 km/h, può sempre andare a quella velocità, sbaglia! Il sistema è sbagliato. Si deve promuovere un comportamento sul



traffico in cui tutti siano responsabili. Un ciclista sulla sua bici non uccide chi sta guidando una macchina. Chi uccide questo ciclista è l'autista. Lui non muore se cade dalla bicicletta e sbatte la testa sul pavimento. Muore se arriva un autobus, si schianta contro la sua bici e lo fa volare via. Oltre il 30% dei pedoni investiti nella città di San Paolo sono di persone che cercano di raggiungere le fermate degli autobus. E questo problema non viene mai risolto. Quindi il punto non è il ciclista che non indossa un casco, è il sistema che non abbraccia le persone che si comportano correttamente. Non gli dirò di non impennare la loro bici. Allora, se ti fermi e parli con loro vedrai che vogliono un po' di attenzione. L'altro giorno, alcuni mi si sono avvicinati, hanno iniziato a suonare il clacson e quindi abbiamo iniziato a parlare. Ho fatto a loro una lezione sui freni a disco delle bici e così hanno iniziato a guardarmi con più rispetto. Manca proprio questa empatia nella nostra società. E andare in bicicletta aiuta molto. Se lo sapessi, impennerei la mia bici come loro.

**DC: Sei stata candidata a consigliere comunale nel 1996. Com'è stata questa esperienza?**

**RF:** È stata molto traumatica. Innanzitutto perché molti amici mi hanno voltato le spalle. "Ti candidi? Come mai?" La politica è una cosa molto sporca. E le persone che mi si avvicinavano lo facevano solo per darmi proposte immorali o illegali. Tipo: "Rappresento l'associazione dei proprietari di castelli gonfiabili, ho 40.000 abbonati e vendo supporto a R\$ 1 per voto". Oltre a non avere gli amici accanto, ero molestata da persone che non volevo nemmeno vedere.

**DC: E pensi di candidarti di nuovo?**

**RF:** Sono sotto molta pressione, ma non ho ancora deciso. Se mi chiedi se lo voglio, la risposta è no. Ma penso che qualcuno debba farlo. E ora, all'interno del settore, la persona più facile da eleggere sarei proprio io. Lo scenario nel 2020, con i social network, è abbastanza diverso. Sarebbe una logica di lavoro a cui sono più abituata. Nel 1996, abbiamo lavorato con posta diretta, lettere, cose che non ero solita fare. Confesso che se ci fosse qualcuno a cui potessi passare questo bastone, lo farei. Ho 66 anni. È molto faticoso.

**DC: Sei attualmente affiliato a qualche partito?**

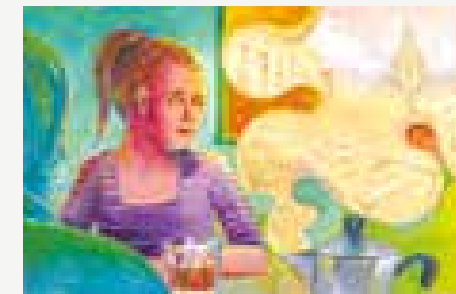
**RF:** All'epoca ero affiliata al PSDB, ma oggi non mi ci vedo più. Ad esempio, non mi sento a casa essendo nello stesso partito di Aécio Neves. Facciamo molte concessioni, ma ci sono dei limiti. Stiamo organizzando degli incontri per capire quale partito sarebbe il mio nuovo posto. Perché, per dire, tutti mi conoscono e sostengono la mia causa, ma non votano per qualsiasi partito. Ancora di più in questi tempi di polarizzazione. Quindi quale sarebbe questo partito? Dobbiamo pensarci. Storicamente, sono sempre stata più amica delle persone PT che delle persone PSDB, ma la mia difficoltà con il PT è sempre stata quella di sentirmi dire una frase che mi dicono tuttora tra le righe: "Ehi, Renata, c'è gente che muore di fame e tu che parli di bici. Vogliamo lusso per tutti, macchine per tutti". Hanno proprio questa politica di sviluppo che Lula ha iniziato e che è completamente insostenibile. Non che il PSDB avesse un programma molto migliore, ma durante il suo governo fu costruita una visione di conservazione delle riserve, delle foreste. La riserva della *Serra do Mar*, per esempio, è stata costruita ai tempi di (Franco) Montoro, Fabio Feldman. Hanno dato un contributo importante. Tutto ciò in un PSDB del passato, perché oggi è tutto molto difficile. Ma nel PT come è possibile che qualcuno come Marina Silva non abbia spazio?

**DC: L'attuale gestione comunale ha dimostrato l'intenzione di rimuovere le piste ciclabili di San Paolo, cosa che non è avvenuta. Qual è stato il ruolo degli attivisti della bici in tutto ciò?**

**RF:** Quando questa nuova gestione ha detto che avrebbe tolto le piste ciclabili, non lo ha fatto perché i ciclisti e gli attivisti hanno combattuto proprio tanto! Il fatto che non ci siano stati perdite, purtroppo, è già un grande progresso. Quando Haddad ha iniziato a progettare le piste ciclabili, il tema è stato subito legato al suo partito, il che ha significato una grande perdita per noi. Questo non è un problema di partito! Marta Suplicy, anch'essa del PT, ha rappresentato una delle peggiori gestioni per la mobilità attiva che abbiamo mai avuto. Ha aumentato il limite di velocità da 60 a 70 km/h all'*Avenida Paulista*. C'erano morti ogni fine settimana. Il PT di Haddad è uguale a quello di Marta, quindi non è un problema legato al partito.

## PIONIERI.

Di Fred Di Giacomo\*



Le vacanze in Puglia fluttuano, ricordo lontano di quando esplodeva in bocca il sapore del dolce e rinfrescante caffè leccese con ghiaccio e latte di mandorla condensato, preso mentre se ne stava seduta sulle ginocchia di papà. L'Adriatico che massaggiava le coste rocciose. Bianco e blu. Turchese, capri e marino sul marmo millenario. Ora, *sertão*. Caffè, caffè, caffè — verde che ti voglio verde. Erbacce e zanzare; l'aridità dell'ovest di San Paolo.

Cecilia mise fuori la testa e vide un corteo funebre andare verso il cimitero. La gente portava una piccola bara di legno di scarso valore su cui piangevano le prefiche. Un bambino! Manino, il figlio della vicina di casa, stava davvero male... Sarà Manino il piccolo angelo? "Credo in Dio Padre!" Cecilia corse dal dottor Ferrante per scoprire chi fosse il bambino che inaugurava l'arrivo della morte a Penápolis.

— Dottor Ferrante, *buongiorno*, è morto un piccolo angelo?

— Ma quale angelo, Cecilia, era la gamba dell'impiegato della ferrovia.

— La gamba? *Cribbio!* E quando mai una gamba muore e riceve un funerale cristiano, dottor Ferrante?

— Eh sì, Cecilia, si è beccato il formicaio.

— Formicaio?

— Brutta malattia. Fa gonfiare e puzzare la gamba... Non è vero, Santo Alessio?

— Sì, Cecilia, dal ginocchio al tallone... *Mio dio!* Quella cominciò a fare un liquido schifoso — giallo e putrido che, quando toccava terra, non ci cresceva più niente.

— Oddio! Ma non c'era nient'altro da fare, dottor Ferrante?

— Per un bel po' di tempo abbiamo

provato di tutto, Cecilia. Anche la guaritrice spagnola è venuta, ha fatto quella benedizione "*sana que sana culito de rana, si no sana hoy, sanará mañana*" che fa sempre, ma ... Niente. Quando ce ne siamo accorti, la gamba era così marcia da poter esser cibo per gli avvoltoi. Quindi abbiamo deciso che era da amputare. Il problema era: cosa fare del moncone? Si è deciso di seppellirlo.

— Nel cimitero nuovo in cui non c'è ancora nessun morto? Avete deciso di seppellire una gamba?

— Lo ha deciso il vice commissario, Cecilia. Poi il Frate ha avuto l'idea di seppellirla nel cortile del Crocefisso che era stato eretto all'ingresso del cimitero. Ha detto il Frate che era una tradizione delle antiche chiese fare la prima tomba nel sagrato. Per riassumere la vicenda, hanno inaugurato il cimitero come tutto il resto in Brasile: così così, sai?

Il dottor Ferrante era venuto dall'Abruzzo, l'aria più pura d'Italia, era uno che sapeva le cose. Sempre in papillon e bretelle, faceva sembrare ancora più piccoli insignificanti i contadini — veri e propri *bandeirantes* denutriti. Ecco il Brasile, la nuova patria degli italiani: zona calda dove il "così così" e il "quasi" regolano le esistenze. Seppellire una gamba nel nuovo cimitero di Penápolis? Proprio un brutto inizio.

Sole a picco, Cecilia diretta verso casa per prepararsi. Salutò il Manino. Sembrava sano il diavoleto. Santo Alessio sì che aveva motivi per essere contento. Oggi inauguravano la prigione che aveva costruito insieme ad altri due italiani, un palazzetto di tre stanze, il primo carcere pubblico della regione. Erano venuti per l'inaugurazione la banda musicale, il vice commissario e il colonnello che disseminava città nel *sertão* per poi tenerle sotto il suo controllo. È venuto anche il Frate a benedire la prigione; pretino noioso, non faceva miracoli, solo politica.

Bassotto e dai baffi abbondanti, il colonnello fece un discorso complicato. Ci tenne a far fare un giro di applausi a Santo Alessio. Il muratore siciliano sorrideva. Cecilia applaudì distrattamente e si spaventò con gli spari in aria. Non c'erano petardi. Il colonnello poi ordinò che andassero a

prendere una botte di vino e la regalò al siciliano. La gente si disperse. Le voci dicevano che Santo Alessio e i due compagni avevano esagerato. Mandarono un telegramma al dottor Ferrante dicendo che c'era un pacco per lui all'autostazione. Riempirono una scatola di pietre e la lasciarono lì. Ferrante, poveretto, è quasi morto dallo sforzo di portare quella scatola inutile. Poi altri scherzetti: rubarono delle rose alla casa del colonnello e le lanciarono alla più bella donna sposata della città; legarono un cane con le salsicce e chiesero al Frate di esorcizzare il Crocefisso, dove era stata seppellita la gamba, dicendo che camminava da sola all'alba. Quando fece giorno, i due italiani tornarono a casa loro e dormirono sull'uscio. Cecilia, che spiava tutto dalla finestra, lo trovò divertente e andò a letto pure lei. Santo Alessio ha continuato a sbornarsi e a cantare davanti alla sua stazione di polizia. Orgoglio enorme. Quando ci sarebbe passato davanti con i suoi figli si sarebbe sempre ricordato: "Tuo papà che ha creato".

Canzoncine anarchiche alle 3 di notte, quelle no, la sovversione era già un reato. Il commissario, desideroso di inaugurare la prigione, mise il muratore in una delle celle e andò a dormire a casa. La mattina dopo, Penápolis aveva il suo primo prigioniero ufficiale: l'uomo che aveva costruito la prigione con le proprie mani.

Trascorso del tempo, Cecilia vide Santo Alessio che passava con i suoi figli davanti alla prigione, in fretta e disgustato.

— L'hai fatta davvero tu, papà?

— Mah, ho costruito le case di quasi tutti i ricchi di questa città, anche quella del colonnello. Non mi hanno mai invitato a dormire lì nemmeno una notte per godermi le comodità che gli ho procurato. Ho messo su la scuola dei frati, mattone dopo mattone, e nessuno di voi ha mai messo piede in classe. Ma sono stati veloci a offrirmi un soggiorno ospitale in quello che è stato il mio ultimo lavoro. L'uccellino che dorme con il pipistrello si sveglia sottosopra. *Bamo!*

\*Fred Di Giacomo è scrittore e giornalista.

Il suo primo romanzo, "Desamparo" (Reformatório, 2018), è stato finalista del Prêmio São Paulo de Literatura 2019. Di Giacomo ha anche curato e coordinato il "Prato Firmeza: guia gastronômico das

quebradas de SP", finalista del Prêmio Jabuti 2017. La storia dell'arresto di Santo Alessio e la sepoltura della gamba fanno parte della saga "Desamparo", un ritratto della violenta colonizzazione dell'ovest di San Paolo.

## L'ERA DEI SANI PREOCCUPATI

Il Dott. Marco Bobbio, segretario generale di Slow Medicine in Italia, avverte



sugli eccessi di medicina — e sottolinea il problema di una grande quantità di visite, esami e farmaci

Di Marcella Chartier

La *Slow Medicine* è un'organizzazione basata sui principi di una medicina sobria, rispettosa ed equa. Così come lo *Slow Food*, movimento che ha ispirato la sua creazione, l'idea è nata in Italia e oggi ci sono sedi in molti altri paesi del mondo, tra cui il Brasile.

Il segretario generale della *Slow Medicine* in Italia, dott. Marco Bobbio, è stato in Brasile nel secondo semestre del 2019 e ha presentato il libro *Medicina demais!*, pubblicato dalla casa editrice Manole. Durante una visita alla Dante, ha rilasciato un'intervista alla *DC*, in cui ha parlato del movimento, delle esperienze della sua carriera professionale come cardiologo, specialista in statistica medica e metodologia clinica, e dell'importanza di uno sguardo critico sul modo in cui la medicina convenzionale cura i pazienti — o anche le persone sane, senza reali problemi di salute, a volte considerate malate, i cosiddetti *sani preoccupati*, secondo la definizione del medico.

**DC: Per decenni Lei ha seguito pazienti. In che modo questo contatto**

**con loro ha sviluppato il suo senso critico nei confronti della pratica medica?**

**MB:** Ho lavorato come cardiologo per 40 anni. E per 15 anni mi sono occupato di pazienti che avevano bisogno di trapianto di cuore — sono diventato responsabile del programma di trapianto di cuore dell'Università di Torino. Quindi curavo tutti i pazienti prima del trapianto e li assistivo dal periodo postoperatorio in poi. Per me, il rapporto con loro è uno degli aspetti più belli, gratificanti e interessanti della mia professione. La prima lezione del medico è quella su aiutare il paziente a uscire da una situazione critica. E ciò non significa scoprire una cura a tutti i costi, ma affrontare quel momento difficile nel miglior modo possibile. E ho imparato molto dai pazienti, anche da tutti gli errori che ho fatto con loro. Quando dobbiamo dare notizie difficili, dobbiamo sempre partire da ciò che sa già il paziente. Da cosa si aspetta, dalle sue aspettative e i suoi desideri. Soprattutto ai giorni d'oggi, in cui molte persone leggono informazioni su internet. Se do la notizia senza sapere se [il paziente] ha già una visione sull'argomento, posso commettere un errore. Quando dico: "hai avuto un infarto", so cosa significa un infarto — per il paziente può significare una situazione traumatica, quella del vicino della porta accanto che è morto subito. Della sua collega che non si è ripresa e vive seduta e cammina poco. O di un parente che ha iniziato a giocare a tennis e a correre di nuovo. Quindi devo prima chiedere: "Cosa sai sugli infarti?" — e poi spiegare.

**DC: "Fare di più non significa fare meglio. Più medicina, medicine, esami, più i pazienti sono soddisfatti". Come cambiare questa mentalità nei pazienti?**

**MB:** È una buona domanda, perché è un concetto controintuitivo. Molte persone credono che, in tutti i settori della vita, fare di più sia fare meglio. Avere la macchina più potente e il nuovo modello di computer e cellulare. Questa logica del mercato si applica alla medicina, perché la medicina è inserita nel mondo economico.

I medici che vengono intervistati sui giornali e in TV trasmettono sempre il messaggio che fare di più è meglio. Perché fare di più è anche *business*. Ottieni più clienti, esegui più servizi,

umenti gli incassi. Ovviamente l'industria vende i suoi prodotti e gli ospedali vendono servizi. C'è chi guadagna di più quando fa il massimo possibile. Quindi è difficile, anche perché non ci sono finanziamenti per dimostrare che fare di meno a volte è meglio. Ed è difficile spiegare questo concetto ai pazienti — specialmente, per esempio, a quelli che hanno scoperto un tumore per caso e poi si sentono salvati perché hanno fatto un controllo. Ma quando spieghiamo i problemi, i rischi e i benefici di trattamenti, eventi chirurgici, terapie, molti comprendono che a volte è meglio fare di meno. E nel mondo è stato creato un forte movimento medico internazionale. Il *Journal of American Medical Association*, il *The Lancet*, il *British Medical Journal*, il *New England Journal*: tutti hanno creato sezioni per divulgare esperienze, documenti, casi e ricerche che dimostrano che *less is more*.

**DC: Non credo che sia una peculiarità del Brasile, ma qui le persone dipendono molto dai loro medici, anche quando sono in buona salute. Esiste una relazione di potere e autorità che viene anche confusa con assumere la piena responsabilità sugli effetti e i risultati dei trattamenti. Potrebbe parlare un po' dei pericoli di questa dinamica?**

**MB:** Non c'è dubbio che i pazienti in Brasile, come nel resto del mondo, dipendano molto dai medici. E i medici devono avere in mente che il potere di condizionare la vita delle altre persone deve essere usato in modo appropriato e non per interessi personali, economici, di carriera. Perché più interventi fanno i medici, più guadagnano, e gran parte di questo meccanismo si basa sulla paura. Ho un esempio: molti paesi hanno iniziato a sviluppare programmi di prevenzione del tumore alla tiroide, dicendo ai cittadini che devono sottoporsi a un'ecografia per controllarla. Molte persone hanno subito questo controllo e infatti sono stati identificati molti tumori della tiroide. Ma quelli che sono stati scoperti, il più delle volte, hanno un'evoluzione lenta, non creano problemi. Esiste una ricerca ben documentata secondo cui, nonostante l'elevato numero di casi di tumore, la quantità di morti per carcinoma alla tiroide non è cambiata. E questa esplosione di diagnosi e interventi

chirurgici non ha portato a una riduzione delle morti per tumore. Vengono creati problemi, perché in questo modo centinaia di persone restano senza tiroide e devono assumere ormoni ogni giorno, fare controlli. Quindi è un programma che, invece di ridurre la mortalità per carcinoma alla tiroide, ha provocato danni a causa di insufficienti ormoni tiroidei. Sono stati creati molti più danni che vantaggi. Siamo tutti d'accordo sul fatto che prevenire è meglio che curare. Ma è necessario capire che molti di questi programmi hanno più uno scopo commerciale che una capacità di portare benefici reali per la popolazione.

In molti casi viene utilizzato il concetto di *worthfull waiting*, di rinviare la decisione quando non è necessario intervenire immediatamente. Un esempio: c'è stato il caso di una donna di 40 anni con mal di schiena, un dolore tale che a un certo punto non era in grado di alzarsi dal letto nemmeno per andare in bagno. Ha deciso di fare una risonanza magnetica nucleare. Il neurochirurgo ha detto: "Ci sono due ernie, è necessario un intervento in ospedale". Lei, un po' perplessa, ha chiesto ad altri medici, che le hanno detto che poteva aspettare, visto che non c'erano cambiamenti nella sensibilità delle gambe. Dopo quattro giorni, ha trascorso una notte orribile, incapace di dormire e senza una medicina per far passare il dolore. A mezzogiorno, poi, ha detto a suo marito: sto un po' meglio. Nel pomeriggio era già in piedi. Ci sono casi in cui la cosa si risolve da sola in pochi giorni. Conosco bene questa storia perché quella signora è mia moglie. Non è stata operata, è successo a giugno e a settembre ha fatto un viaggio in Messico, dieci ore di volo, molte passeggiate. Se fosse stata operata, avremmo detto: la chirurgia è un miracolo. La maggior parte degli interventi medici non fa altro che anticipare un cambiamento naturale.

Allora, e se invece di avere fretta, di tornare a giocare a tennis dopo una settimana, di tornare al lavoro immediatamente, ci concedessimo un momento di calma? È questo il significato di *Slow*, non significa non intervenire. Rifletti, aspetta il momento, vedi come reagisce l'organismo e poi prendi una decisione. Certe volte l'intervento contrasta il meccanismo spontaneo di guarigione del corpo, quindi è controproducente.

## CENTRO DELLA MEMORIA



Nel luogo in cui si trovano la falegnameria, l'officina elettrica e la sala giochi dei dipendenti, vicino al parcheggio degli autobus, c'era una volta una casa. L'edificio, che fu demolito nel 1992, un tempo era la residenza dei direttori della Scuola. L'ultimo a viverci fu il professor Gianfederico Porta, che ricoprì l'incarico fino al 1981, ma lasciò la casa anni prima. La stessa casa ospitò, più tardi, dipartimenti amministrativi e di trasporto.

\*Avete qualche fotografia storica del Collegio Dante Alighieri?

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

## UNA CULTURA DIGITALE TUTTA SUA

Di Valdenice Minatel Melo de Cerqueira — Direttrice-Generale di Istruzione della Scuola Dante Alighieri

Intervistata:

Professoressa Maria Elizabeth Bianconcini de Almeida

Oggi la Dante è una scuola in cui la tecnologia è completamente integrata nel curriculum. Si tratta di un percorso che risale agli anni '90, quando sono iniziate le lezioni di informatica — incentrate sull'uso di strumenti tecnologici, il che era una necessità a quei tempi. "Vedo che,



## {IN ITALIANO}

durante questo periodo, la Dante ha sviluppato una cultura digitale tutta sua, c'è stata un'appropriazione dei linguaggi digitali e dei loro strumenti", afferma la professoressa Maria Elizabeth Bianconcini de Almeida, che è specialista in istruzione e tecnologie, formazione degli insegnanti, cultura digitale e istruzione, curriculum web e narrativa digitale — oltre che l'intervistata di questa nostra edizione.

Maria Elizabeth è professore associato presso la Pontificia Università Cattolica di San Paolo (PUC-SP), possiede la *livre-docência* in scienze dell'educazione (PUC-SP, 2019), un dottorato in scienze dell'educazione: curriculum (PUC-SP, 2000), un master in scienze dell'educazione (PUC-SP, 1996) e una laurea in matematica (Università Statale Paulista *Júlio de Mesquita Filho-Unesp*, 1973). È stata membro del Comitato per l'Istruzione presso il Consiglio Nazionale per lo Sviluppo Scientifico e Tecnologico (CNPq) dal 2014 al 2017 e leader del gruppo di ricerca "Formazione degli insegnanti con supporto digitale", certificato nel 2003. Ha coordinato la Scuola di Master e Dottorato in Scienze dell'Educazione: Curriculum della PUC-SP (2009-2013).

**Professoressa Valdenice Minatel Melo de Cerqueira:** Qual è il ricordo più caro della tua carriera?

**Professoressa Maria Elizabeth:** Penso che sia il rapporto con gli studenti, perché si creano legami che vanno oltre a quelli accademici. È un coinvolgimento completo, perché quando si tratta di ricerca, è molto difficile non immergersi in quello che si studia. Quindi è un rapporto che va oltre l'aspetto cognitivo, riguarda anche quelli sociali, culturali, le storie di vita — senza tralasciare, ovviamente, la responsabilità professionale di entrambe le parti. E quando si lavora con le narrative digitali, tutto ciò diventa ancora più evidente, perché gli studenti raccontano le loro esperienze più significative.

**VM:** Quali sono le sfide contemporanee per lo sviluppo professionale degli insegnanti?

**PME:** Innanzitutto, lo sviluppo professionale degli insegnanti non è limitato a seguire corsi. Non avviene soltanto dall'esterno verso l'interno, ma richiede la comprensione delle proprie necessità formative e la

creazione di strategie per soddisfarle. Alcuni aspetti possono essere trattati durante corsi formativi, altri invece richiedono uno studio più solitario o un dialogo con uno specialista nella materia in questione. La persona deve avere autonomia per condurre il proprio sviluppo professionale, anche se collegata a un'istituzione che promuove azioni formative per insegnanti, che comunque non sono sufficienti. Diventare insegnanti significa assumerlo come identità, non si limita agli aspetti cognitivi. E ciò non è una questione semplice, specialmente quando la maggior parte degli insegnanti del nostro paese lavora per tre turni al giorno e arriva a fine giornata talmente esaurita da non essere più in grado di pensare a quello che è accaduto, a cosa fare a partire da quelle esperienze e a nuove strategie. Sfortunatamente, questo professionista è immerso nel proprio modo di agire, il che impedisce una presa di coscienza, un processo di riflessione.

**VM:** Quale consiglio daresti ai giovani laureandi che stanno per lasciare l'università (i corsi di abilitazione all'insegnamento), pronti a iniziare la loro carriera nelle scuole?

**PME:** È importante che abbiano colleghi più esperti, cioè, altri insegnanti con cui possano parlare, scambiare idee, imparare insieme. Un altro aspetto è l'umiltà nei confronti dell'esperienza dell'altro, rispettando il modo di essere di ogni insegnante. Spesso il giovane neolaureato arriva [nelle scuole] pieno di teorie e sogni, ha un concetto di pratica di insegnamento idealizzato nella sua testa e critica fortemente l'insegnante che sta facendo il suo lavoro senza mettersi nei suoi panni. Senza capire i motivi che lo hanno portato a farlo in quel modo, senza rispettare la sua storia. Un'altra cosa molto importante è che inizi la sua carriera consapevole del proprio ruolo nel suo sviluppo professionale, sapendo anche che ciò non significa fare tutto da solo. La collaborazione nel lavoro e nello studio con colleghi diversi, così come il dialogo, devono essere presenti in tutte le situazioni.

**VM:** Qual è il ruolo della scienza e della tecnologia nello scenario educativo?

**PME:** L'istruzione è una scienza che si realizza attraverso le tecnologie, che siano dispositivi tecnologici nuovi

o vecchi oppure modi di fare le cose — perché la tecnologia non è solo quella rappresentata da un oggetto, ma comprende anche tecniche di insegnamento. Ora, per quanto riguarda fare scienza, l'educazione di oggi richiede di formare gli studenti in una prospettiva investigativa, per portare all'attenzione e discutere la realtà e cercare i perché. L'idea è quella di comprendere i problemi della realtà, studiarli e cercare soluzioni. Qui la tecnologia diventa fondamentale come strumento di cultura — perché la tecnologia è cultura e l'educazione attraverso il curriculum è un artefatto culturale. Ma è molto importante vedere la tecnologia anche come un linguaggio, pur mantenendo il suo carattere strumentale. Oggi, per accedere alle conoscenze sistematizzate disponibili, fai uso delle tecnologie. E, per produrre nuove conoscenze, è altrettanto essenziale utilizzare le tecnologie.

**VM:** Alla fine degli anni '90, hai svolto un lavoro di consulenza presso la Dante. Da allora, come vedi la Scuola?

**PME:** A quel tempo, sebbene esistesse già un dipartimento di tecnologia educativa, era ancora un lavoro molto limitato dal punto di vista dello spazio e del tempo. Ci sono state delle collaborazioni con insegnanti di altre aree, ma comunque sporadiche. Il lavoro più intenso è stato proprio con quel team e, in quel momento, l'esigenza quella era di insegnare l'uso degli strumenti. Da allora, la padronanza della tecnologia è molto aumentata e ciò che vedo nella Dante è che è stata sviluppata una cultura tecnologica. È stata incorporata nel curriculum e nella cultura stessa della Scuola, nei suoi modi di funzionare, non solo nelle attività pedagogiche, ma anche nell'amministrazione. La Dante è un esempio di istituzione in cui si vede non solo l'integrazione della scuola con la cultura digitale, ma anche lo sviluppo di una cultura digitale propria. Un modo di appropriarsi dei linguaggi digitali e dei loro strumenti in base alle esigenze dell'istituzione. E la tendenza per il futuro è che la tecnologia diventi sempre più trasparente durante le attività.



THE BUGS SHOP

Rua Barão de Capatema, 577, loja 07

Telefone: (11) 3083-5903

Roupas de 0 a 14 anos



Peça sua condição especial de 20% de cashback

# UMA ESCOLA, vários caminhos

Um mundo de escolhas  
para a geração que vai  
mudar o mundo



- HighSchool e MiddleSchool
- Dante ECCE - Scuola Media
- Opções de disciplinas eletivas
- Cursos extracurriculares

Educação Infantil / Ensino Fundamental / Ensino Médio

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

