



DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XVI - Número 43 - outubro de 2020
ISSN 1980-637X

A VOZ DAS ITALIANAS

LA VOCE DELLE ITALIANE

*De Elsa Morante a Igiaba Scego,
a literatura produzida por mulheres
na Itália tem grandes nomes,
com obras publicadas antes
e depois de Elena Ferrante — e que
ganharam mais visibilidade com
o sucesso da tetralogia napolitana*

*Da Elsa Morante a Igiaba Scego,
la letteratura italiana prodotta dalle donne ha
grandi nomi, con opere pubblicate prima e
dopo Elena Ferrante — e che hanno acquisito
maggiore visibilità con il successo della
tetralogia napoletana*



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



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

COLABORADORES:
ANA JÚLIA GENNARI, AUDREY TIGRE, GIACOMO VICENZO, KARIN HUECK, LAURA FOLGUEIRA, LUISA DESTRI, SILVIA PERCUSSI, VITOR GRANE DINIZ.

TIRAGEM: EDIÇÃO DIGITAL

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

CAPA: AUDREY TIGRE

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

CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 63

A pauta desta edição foi definida durante o isolamento social. Por isso, a DC 43 foi adaptada às limitações que o contexto nos impôs: nossa equipe não pôde realizar entrevistas ao vivo, produzir novas fotos e indicar exposições, peças de teatro e novos restaurantes. Mas, como recomendações de leitura são não apenas viáveis mas também bastante propícias para um contexto de recolhimento, dedicamos nossa matéria de **Capa** ao tema: a literatura italiana produzida por mulheres, a partir de semelhanças com a obra de Elena Ferrante.

Saiu em setembro, aliás, o novo livro da autora da tetralogia napolitana: *A vida mentirosa dos adultos*. É sobre ele uma das resenhas da nossa seção **Cultura**, que nesta edição contém também uma lista de bons filmes italianos da última década que você pode assistir em casa. Ainda nas páginas dedicadas à arte, mais uma adaptação: nosso acervo de imagens produzidas para a seção **Ensaio Fotográfico** em nossos mais de 40 números é bastante rico. Então decidimos publicar fotos que, por conta de espaço, ficaram de fora das seleções finais de edições anteriores.

Comida, um dos assuntos favoritos da comunidade italiana, é o que não falta na DC 43. A começar pela **Entrevista** com a ex-aluna e confeitadeira Luciana Bonometti, que distribuía biscoitos e bolos nos tempos de Dante entre colegas e professores e, depois de uma rápida passagem pelo mercado financeiro, entregou-se aos estudos gastronômicos e abriu sua própria loja.

Na seção **Gastronomia**, contamos a história do Antonietta Cucina, casa que integra o grupo comandado pelo restaurateur Milton Freitas. Em entrevista à DC, ele também falou sobre como seus negócios se adaptaram ao contexto desafiador trazido pela pandemia.

E, como o isolamento fez com que o hábito de cozinhar passasse a constituir o cotidiano de mais pessoas — ou, ainda, com que se tornasse mais frequente —, fizemos um chamado à comunidade dantiana pedindo receitas italianas de família. O resultado você vê a partir da página 52. A chef Sílvia Percussi, nossa ex-aluna e colaboradora, traz um estímulo extra para os mais resistentes: na seção **Mesa Consciente**, ela conta como organizar uma boa lista de compras e oferece a receita de seu molho de tomate.

Esta edição traz também o **Perfil** do padre italiano Paolo Parise, um dos principais responsáveis pela Missão Paz, instituição filantrópica de acolhimento de imigrantes e refugiados, que fica no bairro do Glicério, no centro de São Paulo. E, no **Papo Aberto**, a professora Miriam Guimarães, supervisora do Programa de Educação Socioemocional do Dante, falou à DC sobre saúde emocional no isolamento social.

Boa leitura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES

PUBLISHER



CAPA

Elsa Morante, Natalia Ginzburg, Igiaba Scego, Donatella di Pietrantonio e Silvia Avallone: escritoras italianas publicadas no Brasil cuja obra se relaciona, de alguma forma, com a literatura de Elena Ferrante

08

COPERTINA

Elsa Morante, Natalia Ginzburg, Igiaba Scego, Donatella di Pietrantonio e Silvia Avallone: scrittrici italiane con opere pubblicate in Brasile il cui lavoro è legato, in qualche modo, alla letteratura di Elena Ferrante

08

HISTÓRIAS⁽⁶⁾, ARTE⁽²⁴⁾ e COMIDA⁽³⁶⁾

STORIE⁽⁶⁾, ARTE⁽²⁴⁾ e CIBO⁽³⁶⁾



ENTREVISTA

A confeitadora e ex-aluna Luciana Bonometti relembra sua trajetória de aluna brilhante e conta como abriu sua própria loja de biscoitos e doces

38

INTERVISTA

La pasticcera ed ex-studentessa Luciana Bonometti ricorda la sua carriera di brillante studentessa e racconta come ha aperto il suo negozio di biscotti e dolci

38



Capa/08

Copertina/08

Perfil/16

Profilo/16

Centro de Memória/19

Centro della Memoria/19

Espaço Aberto/20

Spazio Aperto/20

Cultura/26

Cultura/26

Ensaio Fotográfico/30

Servizio fotografico/30

Entrevista/38

Intervista/38

Gastronomia/46

Gastronomia/46

Mesa Consciente/50

Tavola Consapevole/50

Receitas dantianas/52

Ricette della Dante/52

Papo Aberto/60

Parliamoci chiaro/60

RECEITAS DANTIANAS

Convocamos a comunidade dantiana a compartilhar suas receitas italianas de família — e a contar um pouco sobre suas relações afetivas com cada uma delas

52

RICETTE DELLA DANTE

Abbiamo invitato la comunità della Dante a condividere le loro ricette italiane di famiglia — e a raccontarci un po' del legame affettivo con ognuna di loro

52



HISTÓRIAS STORIE

Capa/08

Perfil/16

Centro de Memória/19

Espaço Aberto/20

Copertina/08

Profilo/16

Centro della Memoria/19

Spazio Aperto/20



Audrey Tigre

Arte de capa e diagramação
Audrey Tigre

Muito além de Elena Ferrante

MOLTO OLTRE ELENA FERRANTE



Por Luisa Destri

A literatura italiana tem várias escritoras entre seus fortes representantes — que, com obras anteriores e posteriores à tetralogia napolitana, se relacionam de alguma forma com a escrita de Ferrante

Tra i grandi rappresentanti della letteratura italiana ci sono diverse scrittrici che, con opere scritte prima e dopo la tetralogia napoletana, sono in qualche modo legate alla scrittura di Ferrante

Traduzione dell'articolo a pagina 64

A italiana Elena Ferrante – seja qual for a sua verdadeira identidade – é hoje uma das escritoras de maior sucesso mundial. O fato de não se saber quem está por trás do pseudônimo ou a possibilidade de se tratar de uma parceria entre a tradutora Anita Raja e o escritor Domenico Starnone, seu marido, não impedem a associação entre o seu nome e o velho debate sobre autoria feminina. Sua escrita é típica de uma mulher? O gênero realmente determina características de estilo?

Em uma entrevista que concedeu (por escrito, como faz habitualmente a fim de não se expor) ao jornal *L'Unità* em 2002, a autora afirmou: “Quando era muito jovem, eu almejava escrever exibindo um pulso viril. Eu achava que todos os escritores de alto nível eram do sexo masculino e que, portanto, era necessário escrever como um homem de verdade”. Foi a partir da leitura muito atenta de variadas mulheres que Ferrante começou a mudar de ideia. E então reuniu alguns títulos em uma lista de “livros de encorajamento”: escritos por mulheres, e muito bem escritos, funcionam como “companhia proveitosa” quando ela mesma escreve.

Aproveitando o estímulo de “febre Ferrante”, fenômeno tão intenso que acaba por despertar interesse até mesmo por outras escritoras, a *Dante Cultural* decidiu compor uma lista própria, com o objetivo de também encorajar o leitor a descobrir a literatura produzida por outras mulheres italianas. Elsa Morante, Natalia Ginzburg, Igiaba Scego, Donatella Di Pietrantonio, Silvia Avallone: todas elas têm ao menos uma obra traduzida para o português e publicada no Brasil.

Já que Elena Ferrante é o motivo desta reunião, é também sua literatura que serve de parâmetro para apresentá-las. De cada uma dessas autoras selecionamos traços que revelam afinidades e proximidades com a autora napolitana, para que o leitor da tetralogia napolitana, impulsionado pela febre, possa se deixar transportar em direção a cada uma delas.

Elsa Morante: “modelo fascinante”

Escritora ainda a ser descoberta no Brasil da maneira como merece, Elsa Morante, nascida em Roma em 1912, é uma das principais vozes da literatura italiana do século XX. Em 2019, uma nova edição brasileira de seu livro mais conhecido, *A ilha de Arturo*, foi vista como um possível fruto do fenômeno Ferrante. “A ironia é que estejamos percorrendo o caminho inverso”, afirmou com precisão a pesquisadora Fabiane Secches na revista *Quatro cinco um*, em uma resenha dessa nova tradução, pois é a antecessora que se beneficia do sucesso internacional de uma escritora que a admira.

Publicado inicialmente na Itália em 1957, o romance foi o primeiro escrito por uma mulher a ganhar o prestigioso prêmio Strega, que estava então em sua 11ª edição. A crítica logo destacou a sua singularidade: enquanto o realismo predominava na cultura italiana, com filmes e livros retratando um país assolado pela Segunda Guerra Mundial, a narrativa empregava recursos da fábula para retratar um período anterior à guerra. Onde muitos viram evasão da realidade por meio da fantasia, hoje se reconhece a capacidade de dar forma a problemas reais sem a necessidade da representação direta.

O mais importante a dizer sobre Morante talvez tenha sido sintetizado por sua admiradora. Ferrante a identifica como “modelo fascinante”, “insuperável”, destacando a “narrativa que, apesar da sua densidade, nos arrebatava”. *A ilha de Arturo* é um daqueles romances que nos provocam encantamento tão profundo que, depois de passarmos tantas páginas vendo o mundo através dos olhos de seu narrador-protagonista, sentimos um vazio irremediável.

Arturo narra sua infância e a adolescência em Prócida, ilha do Golfo de Nápoles, com frescor, ingenuidade e alegria: sempre sozinho, educa-se com os livros que encontra em casa e diverte-se ao sabor do ciclo das estações; até que a chegada da madrastra lhe muda inteiramente a rotina, dando início a uma sucessão de eventos que lhe permitirá o exame de si mesmo, questionando inclusive a admiração que nutre pelo pai e a saudade que sente da mãe, morta no parto.

O arrebatamento é tão intenso que se corre o risco de atravessar o livro sem perceber a irresponsabilidade e a crueldade que caracterizam a relação dos adultos com o menino, deixado sozinho pela primeira vez quando tinha apenas um mês de idade. O pai estava em uma de suas longas viagens, e Silvestro, “seu babá”, foi a Nápoles para assistir a um jogo de futebol. “Ele tinha pendurado em meu pescoço a garrafa inquebrável com o bico e, para eu não cair, me pôs no chão, em cima de uns trapos”, conta Arturo, orgulhoso de sua independência. Assim, o livro exige do leitor um exercício de constante atenção àquilo que não é dito – sobretudo em relação ao grande mistério que ronda a sua família e o amplo casarão onde mora com seu pai: a completa ausência de mulheres, que será então quebrada por Nunziata.



A importância de Morante para Ferrante, que muitos reconhecem no eco do pseudônimo, ficou famosa depois que *Um amor incômodo* recebeu, em 1992, o prêmio “Procida – Isla di Arturo – Elsa Morante” como melhor obra de estreia. A autora por princípio não faz aparições públicas, então não compareceu à cerimônia de premiação, enviando aos jurados uma carta para ser lida em público: “De Elsa Morante, cujos livros tanto amo, tenho muitas palavras em mente. Fui procurar algumas antes de escrever para vocês, para nelas me agarrar e delas tirar alguma profundidade”, afirmava a autora então estreada. Reproduzido em *Frantumaglia*, esse pequeno texto comenta, a partir de um trecho de *Lo scialle andaluso* (1953), a figura da mãe em nossa sociedade – justamente o foco da narrativa premiada.

Mas, especialmente quando o assunto é *A ilha de Arturo*, não é óbvia a presença da autora romana na obra da napolitana. Em termos textuais, a maior proximidade com a tetralogia napolitana talvez seja geográfica, já que em *História do novo sobrenome*, o segundo volume, Elena e Rafaella passam o verão em Ísquia, a ilha vizinha a Prócida. O lançamento de *A vida mentirosa dos adultos* [cuja resenha você confere na seção Cultura] talvez seja uma novidade nesse sentido, já que também uma adolescente – neste caso, Giovanna – narra seu amadurecimento, partindo de uma admiração apaixonada pelo pai para uma visão mais lúcida e dolorosa da vida adulta. Quer dizer, suas tramas têm uma importante correlação.

Para além disso, porque ambas as autoras revelam, de modo indireto e fascinante em suas histórias, grande preocupação com a História, é possível afirmar que a ligação entre Morante e Ferrante é profunda: cada uma à sua maneira, elas compõem textos que nos prendem e encantam, ainda assim nos levando a reconhecer e questionar as contradições da realidade.

A ilha de Arturo, Elsa Morante, tradução de Roberta Barni, Carambaia, 384 páginas, 99 reais

Natalia Ginzburg: um olhar sobre o século XX

Um dos nomes mais conhecidos da literatura italiana, Natalia Ginzburg é um daqueles raros casos de mulheres que se notabilizam sem que seja preciso destacar a todo momento que se trata de uma das poucas vozes femininas em meio a tantos homens. Isto talvez por sua presença tão consolidada, inclusive entre os leitores brasileiros, que têm acesso à tradução de seus principais títulos, como *A família Manzoni*, *Caro Michele*, *As pequenas virtudes*, *Léxico familiar*.

Natalia fez parte do mesmo círculo de amigos de Elsa Morante, tendo inclusive sido responsável por muitas das edições da escritora romana, que publicou seus livros pela editora Einaudi, na qual Ginzburg trabalhou por muitos anos. Fundada por Giulio Einaudi com o apoio do poeta Cesare Pavese e de Leone Ginzburg, marido de Natalia, a editora era uma espécie de centro intelectual de esquerda, tornando-se referência para muitos escritores da geração, como Elio Vittorini e Italo Calvino. No conhecido “Retrato de um amigo”, perfil de Pavese escrito após seu suicídio, em 1950, ela assim se refere ao grupo reunido para homenageá-lo: “Éramos todos muito amigos, e nos conhecíamos de muitos anos; pessoas que sempre tinham trabalhado e pensado juntas”.

Essa consciência geracional – isto é, um grupo de amigos e intelectuais provocados e afetados pelos mesmos acontecimentos históricos – surge com frequência nos romances de Elena Ferrante, em especial em relação aos adultos que comparecem nas tramas: são, por exemplo, os pais dos amigos que Elena Greco conhece na escola e na universidade; são os pais de Giovanna em *A vida mentirosa dos adultos*.

Mas, enquanto Ferrante, em “A amiga genial” e suas sequências, procura flagrar como diversas famílias pobres napolitanas viveram as grandes transformações do século XX, Natalia Ginzburg explora como esses mesmos problemas atuam nos núcleos familiares, com especial atenção para a transformação e a sobrevivência dos afetos. Assim, *Léxico*



familiar, publicado inicialmente na Itália em 1963, é um retrato intenso e afetivo das dificuldades vividas pela sua família diante do fascismo e da Segunda Guerra Mundial. A relação com o material sobre o qual escrevem é, além disso, bastante diferente: nascida em 1916, Ginzburg foi testemunha de muitos dos eventos que interessam a Ferrante. Viu pai e irmão presos; o marido, judeu e antifascista, foi torturado e assassinado em 1944. Talvez por isso seu interesse se direcione para a intimidade e a subjetividade.

Tendo escrito também poesia, teatro e ensaios, Ginzburg parece nunca perder o olhar de romancista, atenta a detalhes ínfimos, mas imensos em seus significados e sua importância. Se em *Léxico familiar* isso é frequente a ponto de atuar na composição das personagens, nos diversos textos de *As pequenas virtudes* acaba por trazer para o trabalho não ficcional elementos romanescos que cativam. “As relações humanas”, por exemplo, que integra este volume, vale-se de recursos narrativos para alcançar amplitude ensaística. Nesse percurso, descreve o “sofrimento confuso” das crianças diante dos relacionamentos adultos: “Às vezes ocorre de estarmos sós e absortos num jogo, e de repente aquelas vozes de cólera se erguem na casa: continuamos mecanicamente a brincar, a meter pedrinhas e grama num montinho de terra para fazer a colina: entretanto aquela colina já não nos importa nada, sentimos que não podemos ser felizes enquanto a paz não voltar à casa [...]”. Nessa atenção à perspectiva infantil, aliás, é possível ver outra das afinidades entre a sua literatura e a de Ferrante: o trecho bem poderia ser um comentário sobre como Giovanna, narradora de *A vida mentirosa dos adultos*, se sente diante dos conflitos entre seus pais.

As pequenas virtudes, Natalia Ginzburg, tradução de Maurício Santana Dias, Companhia das Letras, 128 páginas, 44,90 reais
Léxico familiar, Natalia Ginzburg, tradução de Homero Freitas de Andrade, Companhia das Letras, 256 páginas, 44,90 reais



Igiaba Scego: luz nas sombras do século XX italiano



Neste conjunto de escritoras, a voz mais singular talvez seja a de Igiaba Scego, dado que seu projeto literário se concentra em pessoas que deixaram países africanos para viver na Europa — como seus pais, de origem somali. Nascida em Roma em 1974, ela estreou na literatura em 2003, com *La nomade che amava Alfred Hitchcock*, sem tradução no Brasil. Com uma escrita que enfrenta de modo lírico e delicado o passado colonial italiano, Igiaba procura, por meio de uma busca profundamente pessoal, restituir à Itália contemporânea a lembrança de uma história comum com o continente africano.

Minha casa é onde estou, publicado na Itália em 2010 e no Brasil em 2018, faz dessa proposta a própria estrutura do livro. De acento autobiográfico, como boa parte de sua obra, a narrativa tem início com uma reunião da família, em Londres, durante a qual um sobrinho, nascido na Europa, pede que os adultos desenhem, à mão livre, um mapa de Mogadíscio, capital da Somália, de onde provêm seus tios e avós. Ao atender o pedido, a narradora se dá conta de que seu mapa não pode ser meramente geográfico: parte da Somália está, para ela, que nasceu na Itália, em Trastevere, no Estádio Olímpico, em Roma Termini... Locais onde se conectou fortemente com os antepassados, vivendo de modo intenso sua condição

de “encruzilhada”: “Nunca somos só negros ou só brancos. Somos o fruto de um encontro e de um afrontamento [...]. Somos móveis. E podemos voar com as asas escondidas nas dobras das nossas almas celestiais”.

A universalidade dessa condição e sua importância para a sociedade brasileira talvez expliquem a forte ligação da autora com o Brasil, que tem como um de seus frutos principais *Caminhando contra o vento*, ensaio no qual ela explora sua relação com a música de Caetano Veloso. Igiaba gerou comoção quando esteve no Brasil em 2018 para participar da Festa Literária Internacional de Paraty: ao comentar como o encontro com a cultura produzida no Brasil e na América Latina a ajudou a descobrir a própria identidade, levou a intérprete que fazia a tradução simultânea a se emocionar, gerando um silêncio que ficou gravado como demonstração prosaica e intensa do poder da literatura. Nessa ocasião, o número 39 da *Dante Cultural* retratou-a em um perfil.

A força com que Igiaba nos toca não esconde, contudo, um sentido político específico de sua literatura: o de ensinar a ver, sob cada fragmento de Roma, a história pessoal e coletiva de africanos colonizados, sobre a qual efetivamente se construiu a Itália contemporânea. Não à toa, o livro apresenta mais de cem

notas de rodapé, nas quais se esclarecem informações acerca dos locais, personagens e fatos históricos italianos e somalis referidos ao longo da narrativa.

Essa mesma concepção de trabalho literário está na base de *Adua*, que se concentra na personagem-título e em seu pai, Zoppe, para retratar três momentos distintos da relação histórica entre a Somália e a Itália: o período de dominação colonial (iniciado na década de 1880 e encerrado em 1941); a ditadura que teve início em 1969, após a expulsão dos italianos; a contemporaneidade. Avô, pai e filha buscaram, cada um, um caminho diferente — em uma trajetória de conflitos, heranças e negações que encontra, nos dias atuais, o drama dos refugiados que, sobrevivendo a travessias perigosas, esperam encontrar acolhimento na Itália. Provavelmente já não compartilhando a ingenuidade de Adua, que chegou esperando tornar-se estrela do cinema e, explorada, descobriu-se em um mercado no qual seu corpo, negro e feminino, não poderia ter valor mais baixo. É por meio do trabalho de sua memória e do encontro com um desses jovens, somali recém-chegado, que ela reencontra com orgulho e conforto, afinal, a sua ancestralidade.

Assim, Scego dá voz àquilo que em Ferrante permanece em silêncio: a tetralogia napolitana refere-se aos principais

eventos históricos italianos do século XX, mas, centrada em famílias de trabalhadores brancos, acaba por passar longe das relações entre África e Itália.

Minha casa é onde estou, Igiaba Scego, tradução de Francesca Cricelli, Editora Nós, 160 páginas, 40 reais

Caminhando contra o vento, Igiaba Scego, tradução de Francesca Cricelli, Editora Nós, 120 páginas, 29,90 reais

Adua, Igiaba Scego, tradução de Francesca Cricelli, Editora Nós, 180 páginas, 40 reais



Donatella Di Pietrantonio: a irmã genial

Com capacidade narrativa para sustentar a atenção do leitor do começo ao fim, *A retornada*, de Donatella Di Pietrantonio, é o livro certo para quem sente falta da intensa relação entre Elena Greco e Rafaella Cerullo. No centro da trama, passada na década de 1970 em uma região italiana não identificada, mas parecida com a napolitana, está a narradora-protagonista, cujo nome não chegamos a conhecer. Referida no título, ela é devolvida, aos treze anos, à sua família biológica, sem entender por que isso ocorre e assim descobrindo não ser de fato filha do casal que a criou.

Embora a narradora conte sua história quando já adulta, a perspectiva da menina predomina no livro, garantindo a empatia do leitor para os sofrimentos que a incapacidade dos adultos de lidar com os próprios conflitos lhe provoca. Nem os pais que a entregaram nem a família a que foi devolvida lhe oferecem acolhimento ou explicações para o que aconteceu.

O conflito se dará não apenas entre a alegria do passado e o receio do futuro, mas entre a existência confortável proporcionada pelos primeiros pais e a pobreza dos segundos. Aqui está a primeira grande afinidade com a tetralogia napolitana de Ferrante, pois também o romance de Pietrantonio questiona como as condições materiais influenciam os destinos individuais, sobretudo das mulheres. Isso se dá no contraponto entre a narradora e os irmãos que passa a conhecer, especialmente em relação a Adriana, que, um pouco mais nova, se torna sua cúmplice e companheira.

Essa amizade intensa faz muitas vezes lembrar a amizade entre as protagonistas de Ferrante: a narradora e Adriana são brilhantes como Lenù e Lila, mas a inteligência afiada e o jogo de cintura para a vida ficam ao lado de quem vive mais fortemente as limitações da pobreza – Adriana, neste caso, como a Lila de Ferrante. Ambas, desse modo, são admiradas pelas narradoras, as quais, por sua vez, vivenciam mais oportunidades. A professora Perilli, em *A retornada*, tem papel semelhante ao da professora Galiani, lembrando as alunas e as famílias sobre a importância da escola para uma possível ascensão social.

Enquanto o mistério que envolve a identidade de Ferrante confere uma mística especial a qualquer ideia que se faça da autora, Pietrantonio faz questão de se apresentar de forma totalmente contrária. Nascida em Arsita em 1963, concilia a premiada carreira de escritora com a atuação como dentista pediátrica em Penne. *A retornada* foi publicado no Brasil inicialmente com o título *A devolvida*. Seus outros dois livros, *Mia madre è un filme* (2011) e *Bella mia* (2013), não estão ainda disponíveis por aqui.

A retornada, Donatella Di Pietrantonio, tradução de Mario Bresighello, Faro Editorial/TAG, 176 páginas, preço sob consulta



Silvia Avallone: operários longe do paraíso

Em certo sentido, o romance *Aço*, de Silvia Avallone, corresponde a um projeto literário bastante próximo ao de Elena Ferrante: transformar a vida de trabalhadores italianos em uma narrativa envolvente e de grande legibilidade. Para retratar o destino de famílias que vivem em torno de uma siderúrgica em Piombino, na região da Toscana, nos anos 2000, concentra-se principalmente em um par de amigas inseparáveis: Anna e Francesca, que, na passagem de treze para catorze anos, começam a experimentar as dores e as delícias da vida adulta.

Acompanhando o cotidiano das duas adolescentes em férias, dos trabalhadores Alessio e Cristiano e de outras personagens que giram ao seu redor, o romance ganha dimensão coletiva, no que foi reconhecido como um crítico retrato da Era Berlusconi, tocando em questões como o desemprego, o esvaziamento da política tradicional, a falta de perspectiva, o consumismo, o universo de crimes e drogas. Transitando entre o conjunto habitacional onde vivem, a praia e o terreno da indústria, Anna e Francesca vão descobrindo, junto ao poder sensual de seus corpos, as injustiças de sua realidade – sobretudo aquelas relacionadas à estrutura patriarcal. “O pai que estava e não estava, que sorria e depois perdia as estribeiras: já estava cheia daquelas cenas. Por que era ele quem tinha o poder?”, pergunta a primeira delas a respeito de Arturo – um homem viciado em jogos, que desestrutura a família e a mulher, Sandra. “Nascido em Prócida”, como informa o narrador, esse personagem serve, na alusão fortuita, como uma discreta homenagem a Elsa Morante.

Embora os temas sejam densos e complexos, a autora trabalha para que a leitura também entretenha. Priorizando os eventos exteriores e alternando o foco entre personagens, o que acelera a dinâmica da leitura, o narrador em terceira pessoa ainda adere frequentemente ao repertório *pop* de seus personagens, reproduzindo seus gostos, referências e até linguajar. “Não tinha percebido que sua mãe era uma mulher com problemas demais e cansada demais para ter de aguentar as suas babaquices. Já bastava aquele desgraçado do seu pai, bastava o mundo infame para lhe fazer mal”, lemos em um trecho que tem como referência Alessio, jovem que se alterna entre o trabalho pesado e as noites badaladas.

Lançado inicialmente em 2010, *Aço* se tornou sucesso de crítica e público na Itália, ganhando adaptação para o cinema em 2012, sob a direção de Stefano Mordini, e rendendo prêmios a Avallone, que havia estreado em 2007 com poemas em *Il libro dei vent'anni*. Desde então, ela publicou outros dois romances: *Marina Bellezza* (2013) e *Da dove la vita è perfetta* (2017), ainda sem tradução para o português.

Aço, Silvia Avallone, tradução de Eliana Aguiar, Companhia das Letras, 344 páginas, 62,90 reais



UM PADRE CIDADÃO DO MUNDO

O italiano Paolo Parise, à frente da Missão Paz, instituição paulistana de acolhimento para refugiados e imigrantes, defende que todos têm o direito de recomeçar suas vidas em novas terras

Por Giacomo Vicenzo

UN PRETE CITTADINO DEL MONDO

L'italiano Paolo Parise, responsabile della Missão Paz, istituzione per rifugiati e immigrati a San Paolo, difende che tutti hanno il diritto di ricominciare la vita in altre terre

Traduzione dell'articolo a pagina 67

De fala calma e didática, o padre Paolo Parise traz o sotaque de sua terra natal carregado nas sílabas, ainda que de forma sutil. Nascido em uma família católica praticante no norte da Itália há 53 anos, na comuna de Marostica, no Vêneto, Parise é diretor do CEM (Centros de Estudos Migratórios) e há quase uma década é um dos principais nomes à frente da Missão Paz, instituição filantrópica que acolhe imigrantes e refugiados na capital de São Paulo.

A decisão de vestir a batina surgiu ainda na juventude, entre os 15 e 16 anos. A migração de pessoas ao redor do mundo já lhe tocava o coração em sua terra natal e lhe despertava o interesse pela vida e pela história daqueles que atravessam terras, mares e oceanos em busca de recomeçar em um novo pedaço de chão.

“Chamou a minha atenção o grupo dos Scalabrinianos (ordem religiosa fundada na Itália em 1895). Eram pessoas com estilo simples. Havia muitos seres humanos vivendo a experiência de vida da imigração e pensei que queria ser padre nesses grupos. Vi africanos que iam para a Itália trabalhar na lavoura e isso foi me tocando, fui desenhando essa ideia”, lembra Parise.

Há 29 anos o padre missionário italiano pisou em solo brasileiro pela primeira vez, fazendo parte de um programa de troca internacional de missionários de sua ordem religiosa. “Vim para o Brasil, estudei teologia — os quatro anos do processo formativo — e trabalhei, nos finais de semana, com migração interna na Baixada Santista. Em 1996, retornei à Itália e fiz mestrado em Roma”, comenta.

De volta ao Brasil em 2000, Paolo trabalhou com migração interna na região do Grajaú, extremo sul da capital. O período o marcou pela violência da região. “Encontrei um jovem pela noite que fazia parte do meu projeto. Ele me ofereceu ajuda para trocar o pneu do carro — no outro dia vi seu corpo todo perfurado por balas. Porém, alguns desses jovens foram resgatados, casaram e tiveram filhos. São alegrias e dores que se misturam”, lembra.

O padre criou projetos contra a violência no bairro que ofereciam aos jovens aulas de teatro, música e hip-hop. Nem mesmo as ameaças de criminosos locais o fizeram recuar. “Alguns falavam que iam me pegar. Um rapaz chegou a me dizer que tinha sido enviado alguns dias antes por outro para

me dar uma ‘lição’. Tive que dormir em outras casas por um tempo por receio da repressão”, conta ele.

A experiência na zona sul de São Paulo durou até 2007, momento em que Paolo voltou à Itália para estudar, concluindo seu doutorado em teologia. Em 2010, o padre voltou ao Brasil e foi direto para a linha de frente da gestão da Missão Paz, que passou a ter este nome em 2012, mas que desde meados de 1938 acolhe, auxilia e orienta imigrantes e refugiados.

Pelo direito de recomeçar: migrar é um direito humano

Paolo vive na estrutura da Missão Paz, na região do Glicério, bairro do centro de São Paulo. A instituição tem capacidade para acomodar até 110 pessoas e também oferece, entre os apoios, o jurídico, o de inserção linguística, intercultural e de regularização de documentos de imigrantes e refugiados.

“Tivemos três grandes fluxos migratórios: o dos haitianos entre 2010 e 2014, o dos sírios em 2016 — em que colaboramos com duas mesquitas para que eles pudessem fazer curso de português —, e agora, nos últimos dois anos, os venezuelanos são a maioria. A comunidade italiana deu muito suporte financeiro”, comenta Paolo. No Brasil, 43 mil pessoas são reconhecidas como refugiadas, e deste total 38 mil são venezuelanos, de acordo com dados recentes do Comitê Nacional para os Refugiados (Conare), do Ministério da Justiça e Segurança Pública.

Paolo lembra que o fenômeno migratório acompanha a história

da humanidade. “Seja causado por questões alimentares, violação de direitos humanos ou guerras, esse fenômeno é formado por seres humanos que têm que recomeçar suas vidas em outros lugares, e as primeiras etapas podem durar anos. Ajudar para que vençam vulnerabilidades, aprendam o idioma local e se insiram na cidade é fundamental para aliviar o sofrimento”, afirma o padre. Parise defende que é necessário tratar com respeito quem migra. “Não podemos tratá-los como coitadinhos, apenas com uma política assistencialista. Eles precisam caminhar com suas próprias pernas.”

A visão de Parise é cosmopolita, assim como as ruas e bairros que compõem a maior metrópole do Brasil. Da culinária às

tradições, São Paulo reúne influências de culturas como Líbano, Itália, Japão, Portugal, entre outros. “O mundo é marcado pela migração. Temos que ensinar a comunidade que o imigrante não é um concorrente. Os que estão chegando têm o direito de recomeçar. Lembremos de nossos antepassados: os italianos que estão em São Paulo também são imigrantes”, enfatiza.

Missa digital e Covid-19

A rotina de Paolo seguiu agitada mesmo em meio à pandemia de Covid-19. O cravar dos ponteiros às 19h representa sempre o início de sua missa na igreja Nossa Senhora da Paz, um dos símbolos da comunidade italiana em São Paulo, que fica ao lado do imóvel da Missão Paz. Seu novo companheiro de altar, o *notebook*, não passou pelas mesmas provações



Daniel Aratangy

“Ajudar [imigrantes e refugiados] para que vençam vulnerabilidades, aprendam o idioma local e se insiram na cidade é fundamental para aliviar o sofrimento”, afirma o padre. Aiutarli [immigrati e rifugiati] a superare le vulnerabilità, a imparare la lingua locale e a entrare nella vita della città è essenziale per alleviare le sofferenze”, afferma il sacerdote

do seminário de ordenação, mas é o que lhe permitiu a conexão com boa parte dos fiéis nas celebrações on-line. No mês de agosto, quando a reportagem entrevistou o padre, a igreja recebia apenas 30% de sua capacidade. “Há casos de imigrantes e refugiados que moram em lugares em que não dá para fazer distanciamento social. Eles estão morrendo de Covid-19. Houve um caso em que fiz uma oração com uma família nessa situação, conectado com eles com o *notebook* no altar.”

A experiência do digital é nova ao padre, mas ele a enxerga com bons olhos. “O contato físico — estar próximo, olhar a pessoa — certamente ajuda. Mas essa conexão é melhor que a ausência e com certeza alivia, pois faz perceber a presença de Deus neste momento através da tecnologia. O novo desafio é usar isso da melhor forma possível”, comenta.

Paolo também é professor do seminário na formação de novos padres e passou, com a pandemia e o isolamento, a ministrar aulas on-line duas vezes por semana. Mas foi no pátio da igreja no Glicério que ele se colocou na linha de frente do combate ao vírus que já ceifou mais de 100 mil vidas no Brasil.

Duas assistentes sociais passaram a mapear famílias precisando de ajuda e, diariamente, a enviar uma lista com seus nomes ao padre. Essas pessoas recebem cestas básicas, leite e ajuda para comprar gás de cozinha. Em contato direto com as famílias, mesmo tomando todos os cuidados necessários, Parisse acabou pegando Covid-19 em junho, assim como os outros três padres que participam da entrega. Um deles chegou a ficar 12 dias internado. “No fundo eu sabia que poderia acontecer, era quase matemático. São escolhas que fazemos na vida. Faz parte de doar a vida à vocação”, comenta. Longe de sua família, que mora na Itália, ele não revelou que estava infectado com o novo coronavírus, para não preocupar os pais e as irmãs.

Parisse acredita que a pandemia revelou uma face desigual e injusta da sociedade e escancarou suas contradições. “Uma parte da humanidade vive excluída, totalmente fora dos mecanismos de proteção social. Mas também pudemos ver o que existe de mais lindo no ser humano, que é sentir compaixão pelo irmão.”

Entre os momentos que mais o marcaram nos últimos meses está o rápido diálogo com uma haitiana que, agradecendo ao receber uma cesta básica, mareja os olhos ao se lembrar dos filhos, que ainda estão no Haiti e provavelmente não teriam o que comer naquele mesmo instante. “Às vezes experimento a derrota, a impotência e a fragilidade. Por vezes a alegria profunda de poder ter ajudado uma pessoa. No início, cheguei

a uma estafa muito grande, depois tive que aprender a lidar com isso, não desistir, mas entender que não somos Deus para resolver tudo”, revela Parisse.

Paolo ainda abre sua experiência pessoal de viver Deus além da tradição: “A experiência progressiva foi de viver o catolicismo como o encontro com um ser transcendente. Deus é um ser com o qual me relaciono e dialogo. Esse foi o grande passo que me levou a doar a vida para ser um missionário”.

Longe de sua terra natal, o espírito festivo italiano que lhe corre nas veias levava-o, antes da pandemia, a preparar o molho para até 400 pratos de macarronada em dias de festa na igreja. Em tempos de isolamento e tantas dificuldades, é justamente a culinária que lhe traz algum alívio. “Eu me conecto

à tradição italiana justamente cozinhando. Na companhia dos outros padres, preparo pizzas, risoto de funghi e macarrão à carbonara em nosso alojamento.” Com o espírito da partilha que o constitui integralmente, ele fez questão de contar à reportagem antes do fim da entrevista: “Para fazer um bom molho à bolonhesa é preciso colocar uma quantidade de carne de porco. Depois temos que adicionar salsão”.

“A experiência progressiva foi de viver o catolicismo como o encontro com um ser transcendente. Deus é um ser com o qual me relaciono e dialogo. Esse foi o grande passo que me levou a doar a vida para ser um missionário”

“L’esperienza progressiva è stata quella di vivere il cattolicesimo come incontro con un essere trascendente. Dio è un essere con cui mi relazio e dialogo. Questo è stato il grande passo che mi ha portato a donare la mia vita ed essere un missionario”.



Traduzione dell'articolo a pagina 69

Até o final da década de 1970 e início da de 1980, o Colégio oferecia um curso técnico de secretariado — na foto, a turma formada em 1969. Também houve opções como química industrial (até 1952), administração, contabilidade (ambos encerrados em 1969), e o chamado Curso Normal, que formava professores para o então primário — hoje Ensino Fundamental I. Esse último foi oferecido na instituição entre 1965 e 1974.

*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.

embrulho

Alda acordou suada, mas decidida. Botou as meias pó de arroz como fazia todos os dias, inclusive naquele de trinta e três graus na sombra, calçou a sandália de cortiça e pegou a sacola para ir ao mercado. Quando fazia um verão seco em São Paulo, de muitos dias sem chuva, Alda se lembrava da Puglia. Era juvenzinha ainda quando deixou o salto da bota, mas se lembrava exatamente do sol forte que a acordava pela manhã, da luz refletida no mármore branco que cobria a rua de casa, dos muitos fios elétricos cruzando o azul quase escuro do céu sem nuvens. Mas se lembrava principalmente do café preto tomado cedo, acompanhado dos *pasticcioni* que a mãe buscava na padaria. A mãe, o mármore e o céu azul escuro ficaram na Itália, mas a receita de *pasticcione* viera com ela para o Brasil, e Alda fazia os docinhos recheados de creme de ovos toda vez que o calor seco entrava em casa cedo pela manhã, como naquele dia.

No mercado, Alda achou os ovos, a banha, a farinha, o leite, o açúcar e a baunilha. Usava as formas de empadinha para fazer suas tortinhas e lembrou-se de todas as vezes que ofereceu os docinhos às amigas, da cara de surpresa que faziam quando percebiam que aquelas empadas eram doces, do misto de estranhamento com satisfação imediata. Decidiu botar uma ameixa seca no creme de ovos, como fazia sua avó, e cogitou levar uns pistaches também para bater com o creme, mas desistiu quando viu o preço. Já estava na fila do caixa quando uma voz a chamou:

– Alda, é você?

A italiana reconheceu antes a voz do que o rosto enrugado que a olhava com cautela.

– Lúcia? Eu não acredito!

As duas senhoras se abraçaram forte ali mesmo na fila do mercado e notaram que o abraço agora estava mais macio do que antes, os braços de pele caída tocando as costas cheias de dobras, as barrigas mais rechonchudas agindo como uma barreira fofa que as duas tentavam superar à medida que se apertavam uma contra a outra. Fazia 15 anos que não se viam.

por Karin Hueck

PACCHETTO / Traduzione dell'articolo a pagina 69

– Você por aqui e não me avisa?

– Pois é... Nem te conto. E os meninos? Por onde andam?

– Cresceram, né? Mora cada um num canto. Fiquei sozinha naquela casa, acredita? E as suas?

– As duas se arranjaram, menina. Tenho cinco netos, todos homens. Parece praga, ha.

As duas gargalharam como antigamente, quando moravam uma do lado da outra e se encontravam no meio da tarde para tomar café e reclamar de marido. Foi Lúcia quem amparou a italiana quando o esposo a deixou numa tarde de quarta-feira, no meio de um janeiro quente como o de agora, com os meninos tão pequenos ainda. Lúcia passava todos os dias na casa da vizinha e levava comida, pegava os meninos para brincar com as filhas para que a mãe pudesse viver sua tristeza em paz e jogava fora as garrafas de conhaque vazias pela manhã. Ela passava no mercado, organizava a casa da amiga e, quando o buraco parecia fundo demais, mandava ela entrar no chuveiro e passar um batom. Foram meses assim.

– Vai ter *pasticcione* hoje, é?, disse Lúcia.

A amiga havia reconhecido os ingredientes. Foi nos dias de abandono que aprendeu a fazer o docinho, que acabaram se tornando a cura de Alda. Ambas passavam as tardes sovando a massa podre e mexendo o creme de ovos sem parar para que não empelotasse.

– Você se lembra?

– Como que eu não ia lembrar? Está tudo aqui. E está calor também.

Foi só então que Alda percebeu que Lúcia havia empacotado suas compras. Tinha separado os ingredientes gelados dos outros em sacolinhas de cores diferentes e deixou os ovos sozinhos, para que não quebrassem. Botou tudo no carrinho com cuidado. Finalmente Alda notou a camisa branca, que contrastava com a pele escura da ex-vizinha, com o logo do mercado bordado no peito esquerdo.

Quando o luto finalmente deixou a casa de Alda, Lúcia viu que agora invejava a vizinha. Alda vivia sozinha com o dinheiro que a família mandava da Itália, subia e descia o bairro livremente, tocando a vida como entendia. Já Lúcia continuava casada com o marido de sempre, que agora bebia como nunca. Além de cuidar das duas filhas, passou a recolher o esposo dos bares no meio da madrugada e se desviar das palavras duras que ele jogava nela. Queria que ele também tivesse sumido como o italiano da vizinha. Em vez disso, sumiu com ela: aceitou um emprego em outra cidade, decidiu que a família se mudaria de um dia para o outro, botou suas mulheres todas no carro e as levou para longe. Alda e Lúcia ainda se ligavam de vez em quando, mas, sabe como são essas coisas, perderam o contato.

– Mas, Lúcia, você está trabalhando aqui?

– Gente, olha isso, que cena bonita! Que coisa bonita! – antes que Lúcia pudesse responder, a gerente do mercado invadiu a conversa das duas escandalosamente – É tão raro isso, né gente? Se todo mundo fosse assim, este país não estaria do jeito que está. Esse bom relacionamento entre cliente e funcionário, sabe, é tão difícil de ver.

A gerente falava sem parar, sem chance de as duas explicarem a amizade antiga. Ela falava alto com o vermelho do batom manchando os dentes da frente, e quem estava por perto parou para olhar.

– É tão bonito quando enxergam, assim, como se diz, a humanidade dos funcionários, não é Lúcia? Conversam de igual para igual, né? Não, espera, eu preciso registrar isso aqui.

A gerente tirou o celular do bolso e ficou agitando a mão esquerda para que as duas se aproximassem. As pessoas ao redor sorriam simpáticas com a cena, as duas paradinhas tão bonitinhas, uma de meia pó de arroz, a outra de uniforme engomadinho, com esse calor todo, onde já se viu. Ambas olhavam o chão.

– Lúcia, agora finge que você tá botando as compras da senhora no carrinho. Isso, segura as sacolinhas para cima. Isso mesmo. Lindo!

Lúcia posou como a chefe pediu, erguendo as sacolinhas exageradamente. Depois se botou do lado da amiga, as duas encostando os braços macios, desta vez sem abraços. A mocinha do caixa entregou a nota fiscal para Alda, que a aceitou mecanicamente. Ainda estavam sendo observadas. Despediram-se quase em silêncio. No caminho de casa, Alda sabia que passaria a frequentar o mercado da rua de cima.



ARTE

Cultura/26
Ensaio Fotográfico/30

Cultura/26
Servizio fotografico/30

CINEMA ITALIANO ON-LINE

Uma seleção de filmes italianos lançados na última década para você assistir em casa

Por Vitor Grane Diniz

CINEMA ITALIANO ON-LINE

Una selezione di film italiani usciti nell'ultimo decennio da guardare a casa
Traduzione dell'articolo a pagina 70



Minha filha (2018)
Diretora: Laura Bispuri
Disponível em: Now (R\$ 6,90 o aluguel - para assinantes; R\$ 14,90 para compra), Telecine Play

Minha filha narra a relação conturbada entre três mulheres: uma avó, sua filha e sua neta, respectivamente Tina (Valeria Golino), Angelica (Alba Rohrwacher) e Vittoria (Sara Casu). Angelica é alcoólatra e deixa sua filha aos cuidados da mãe por anos – até que retorna buscando recuperar a guarda da menina. Vittoria se perde em meio às duas referências maternas tão diferentes: Tina e sua estabilidade, sua constância; e a mãe biológica, descompromissada e tão semelhante a ela fisicamente. A jovem se sente tentada a seguir o estilo de vida de Angelica, chegando a se sentir reprimida pela superproteção de Tina.

Para além da narrativa sensível, os aspectos técnicos também merecem atenção: a direção de fotografia, assinada por Vladan Radovic, destaca tons pastéis, o que valoriza as paisagens da Sardenha, onde se passa a história. A atuação das três atrizes, que carregam o filme, é um espetáculo à parte.



Perdoai as nossas dívidas (2018)
Diretor: Antonio Morabito
Disponível em: Netflix

Perdoai as nossas dívidas conta a história de Guido (Claudio Santamaria), um homem que, demitido de seu emprego como auxiliar de almoxarifado e endividado,



O fantasma da Sicília (2017)
Direção: Fabio Grassadonia e Antonio Piazza
Disponível em: Now (R\$ 4,99 o aluguel - para assinantes), Youtube (R\$ 3,90 para aluguel; R\$ 19,90 para compra)

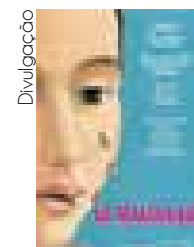
A máfia é um tema que sempre despertou o interesse do público, e por isso está presente na história do cinema em clássicos como *Inimigo público* (1931), *Scarface – a vergonha de uma nação* (1932), *O poderoso chefe* (1972), *Scarface* (1983) e *Os bons companheiros* (1990).

Mas os diretores italianos Fabio Grassadonia e Antonio Piazza se aventuraram em filmar uma história de gangsteres com tons de fantasia, fábula e romance. O drama *O fantasma da Sicília* mistura símbolos mitológicos, sonho e realidade a partir do olhar de uma menina (Luna, a protagonista interpretada brilhantemente por Julia Jedlikowska) e por isso nos faz lembrar de filmes como *O espírito da colmeia* (1973), de Victor Erice, e *O labirinto do fauno* (2006), de Guillermo del Toro.

Com imaginação e criatividade, os diretores criaram uma obra ímpar, o que levou *O fantasma da Sicília* a vencer o prêmio David di Donatello na categoria de melhor roteiro adaptado.

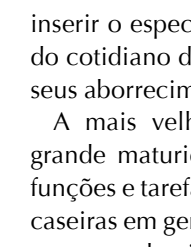
toma empréstimos com agiotas. Sem ter como pagar suas dívidas, ele se oferece para trabalhar de graça para a empresa para a qual deve. Sua função será acompanhar Franco (Marco Giallini), um agiota barra pesada, que representa tudo o que Guido despreza em um homem. O protagonista se vê diante de um dilema moral, já que, para pagar o que deve, precisará infringir suas próprias regras de conduta.

Morabito assina também o roteiro. A produção é da própria Netflix.



As maravilhas (2014)
Diretora: Alice Rohrwacher
Disponível em: Youtube (R\$ 3,90 para aluguel; R\$ 19,90 para compra)

Adolescência, juventude, amadurecimento e dúvidas estão entre os temas mais presentes na obra da diretora Alice Rohrwacher (de *Lazzaro Felice*, 2018). *As maravilhas* (2014) conta a história de Gelsomina (Maria Alexandra Lungu), uma jovem que vive com sua família em uma fazenda produtora de mel. Rohrwacher se mostra habilidosa ao



A grande beleza (2013)
Diretor: Paolo Sorrentino
Disponível em: Now (R\$ 6,90 o aluguel - para assinantes)

O cinema italiano tradicional tem a sutileza, a beleza e a indecifrável mistura de complexidade e simplicidade impressa em suas principais obras. O filme *A grande beleza* (2013), de Paolo Sorrentino, parece dirigido por um fã que dedicou a obra a homenagear seus ídolos do cinema. A obra levou o Oscar de melhor filme estrangeiro em 2014.

Jep Gambardella, vivido por Toni Servillo, é um escritor e jornalista sexagenário que circula pela alta sociedade romana, frequentando festas e aproveitando luxos (e excessos) que sua carreira lhe proporcionou. Autor de apenas um livro, ele se vê diante da possibilidade de desbloquear seu potencial criativo e rever sua vida quando reencontra um amor antigo.

O filme carrega fortes influências de obras clássicas como *Ladrões de bicicleta* (1948), *A doce vida* (1960), *Fellini 8 1/2* (1963), *Matrimônio à italiana* (1964), dentre outros. Mas, apesar de usar a receita e os ingredientes tradicionais, o diretor Paolo Sorrentino cozinha com apetite, criando sua própria obra e nos proporcionando uma experiência saborosa e nostálgica.



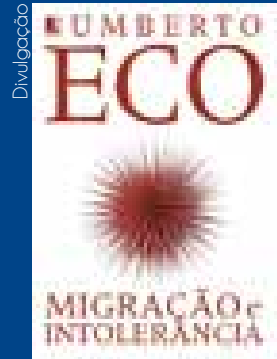
18 presentes (2020)
Diretor: Francesco Amato
Disponível em: Netflix

18 presentes conta a história de Anna (Benedetta Porcaroli), uma jovem adulta que cresceu sem a mãe, que, com um câncer terminal, morreu no dia do parto. Essa ausência deixou um vazio em sua vida: Anna cresceu com um sentimento de perda e revolta por nunca ter conhecido a mulher que lhe deu a vida. Em cada um de seus aniversários, Anna ganhava de presente alguns pertences deixados por sua mãe. No dia em que completou 18 anos, Anna foi atropelada e transportada magicamente ao passado, se deparando com a mãe, ainda grávida.

A grande virtude do diretor Francesco Amato é equilibrar os excessos, sem que as personagens deixem de dar vazão a todos os sentimentos provocados pelas circunstâncias, mas garantindo a fuga de clichês a que um enredo como esse poderia se limitar. E é notável como a narrativa consegue nos oferecer as perspectivas das duas personagens: acompanhamos a história centrada em Anna até o dia do atropelamento, e depois passamos a enxergar o desenrolar dos fatos pelos olhos de sua mãe.

ALTERIDADE E ESPERANÇA

ALTERITÀ E SPERANZA / Traduzione dell'articolo a pagina 72



Migração e intolerância, Umberto Eco, tradução de Eliana Aguiar e Alessandra Bonruquer, Record, 96 páginas, 29,90 reais

Como um dos últimos grandes homens do humanismo, o intelectual italiano Umberto Eco não teria deixado de refletir a respeito do grande problema humanitário do nosso tempo que são os deslocamentos populacionais e a xenofobia. Lançado postumamente tanto na Itália como no Brasil, *Migração e intolerância* reúne textos escritos em diferentes momentos: os mais antigos, em 1997; os mais recentes, em 2011 e 2012.

São ensaios curtos, simples e diretos, mas que fazem pensar em questões atualmente relevantes. Além de refletir sobre conceitos como migração e imigração, explorando suas diferenças, o autor dispara avisos, como o seguinte, publicado pela primeira vez há 23 anos: “O Terceiro Mundo está batendo às portas da Europa e vai entrar mesmo que a Europa não esteja de acordo”. Interessante também as raízes da intolerância, que, em sua opinião, são inicialmente populares; só depois sua consolidação em doutrinas se torna possível. Desse raciocínio Eco extrai uma medida contra fundamentalismos e tempos sombrios, defendendo

que a intolerância seja combatida “através de uma educação constante que tenha início na mais tenra infância, antes que possa ser escrita em livro, e antes que se torne uma casca comportamental espessa e dura demais”. O autor convida ainda à composição de uma identidade europeia que, lutando contra a intolerância, aceite a diferença trazida por populações “extracomunitárias”, e ao exercício antropológico em que diferentes modos de pensar se confrontem efetivamente entre si, num desejo autêntico de (auto)compreensão a partir do olhar do outro.

Embora se trate de intervenções públicas, que poderiam ter sido logo ouvidas caso houvesse interesse político pelo problema, as esferas de poder e boa parte da população têm passado longe desse tipo de reflexão, orientada para acolher e entender o outro. Quanto sofrimento humano não teria sido evitado nos últimos anos se a voz do intelectual e sua mensagem de esperança tivessem sido ouvidas anos atrás... (Luísa Destri)

O NOVO ROMANCE DE FERRANTE

IL NUOVO ROMANZO DI FERRANTE / Traduzione dell'articolo a pagina 72



A vida mentirosa dos adultos, Elena Ferrante, tradução de Marcelo Lino, Intrínseca, 432 páginas, 59,90 reais

Um leitor da tetralogia napolitana que tenha esperado avidamente o novo livro de Elena Ferrante pode sentir algum estranhamento diante de *A vida mentirosa dos adultos*. Com narração de Giovanna, cuja perspectiva adolescente muitas vezes se assemelha ao ponto de vista de Lenù, a trama se concentra em sua vida familiar, como acontece em outros títulos da autora, a exemplo de *Dias de abandono*, e toma Nápoles como geografia afetiva, já não mais como centro de uma vida coletiva cujos destinos é preciso contar.

Mas em muitos sentidos é possível também aplacar a saudade. O ritmo rápido e envolvente da prosa de Ferrante se mantém, a capacidade de transformar vivências adolescentes em matéria de interesse literário é retomada, e a transposição de barreiras sociais por meio da leitura e do estudo – um dos grandes temas da romancista – torna-se novamente centro de interesse.

Se é evidente que algo se perde quando Ferrante decide reduzir o foco e se concentrar apenas em um núcleo familiar, a escolha acaba por também

determinar aquele que é o mais forte ponto do livro. Iniciando o relato pelo que entende como a descoberta de uma mentira contada por seu pai ao longo de anos, Giovanna vai aos poucos identificando mentiras atrás de mentiras, revelando também progressivamente a intensidade das consequências destrutivas que o contato com o verdadeiro mundo dos adultos provoca em seu amadurecimento.

Assim se arma um retrato delicado e pungente do que pode ocorrer a uma menina quando o fim da infância coincide com o divórcio dos pais e, assim, com o fim da vida familiar que lhe garantia não só atenção e cuidado mas principalmente estabilidade e felicidade. Que tipo de adulta Giovanna se tornará e o papel que a estranha aparição da religião terá em sua vida são questões para um próximo livro – que parece ficar prometido no encerramento deste, como não poderia deixar de ser desde o vazio deixado pelo fim da saga das amigas geniais. (Luísa Destri)

POR TRÁS DA NARRATIVA MASCULINA

DIETRO LA NARRATIVA MASCHILE / Traduzione dell'articolo a pagina 71



Segredos, Domenico Starnone, tradução de Maurício Santana Dias, Todavia, 149 páginas, 59,90 reais

Narrativa ainda mais envolvente que os dois livros anteriores de Domenico Starnone publicados no Brasil, *Segredos* se concentra em um professor de literatura que é arrancado da rotina pacata de livros e sala de aula por duas reviravoltas: a primeira, o namoro com Teresa, ex-aluna que promove uma pequena revolução em seu modo de ser e agir; a segunda, a publicação de um livro sobre a realidade escolar italiana, que o alça à condição de pequena celebridade.

Predominantemente narrado em primeira pessoa por Pietro, o professor, o livro tira o melhor partido desse ponto de vista, conquistando o afeto do leitor pelo protagonista e ao mesmo tempo deixando pistas de que é preciso desconfiar dele. A desconfiança se intensifica quando outras vozes assumem o relato.

Essa construção acaba iluminando uma possibilidade menos óbvia de leitura: se o

interesse parecia inicialmente residir sobretudo no professor, aos poucos são as mulheres da vida dele que passam a ocupar o centro da narrativa. A insensibilidade de Pietro diante do sofrimento de Nadia, sua esposa, as reações a Teresa e os sentimentos despertados por Tilde, sua editora, aos poucos nos convencem de que se trata, na verdade, de um livro sobre mulheres – ou melhor, sobre como a vida de um homem pode ser feita a partir de sua relação com as mulheres, ainda que ele mesmo não se dê conta disso.

A ideia de que há algo a desvendar vai-se ligando, à medida que a narrativa avança, às intenções, aos sentimentos e às perspectivas das mulheres – o que o esquema narrativo de início não revela, justamente porque Pietro não as vê. Mas, no fim, elas acabam por intrigar mais do que o “segredo” anunciado desde o título. (Luísa Destri)

Siga o Dante nas REDES SOCIAIS

Notícias, eventos, fotos, vídeos e entrevistas: fique por dentro dos principais acontecimentos da escola

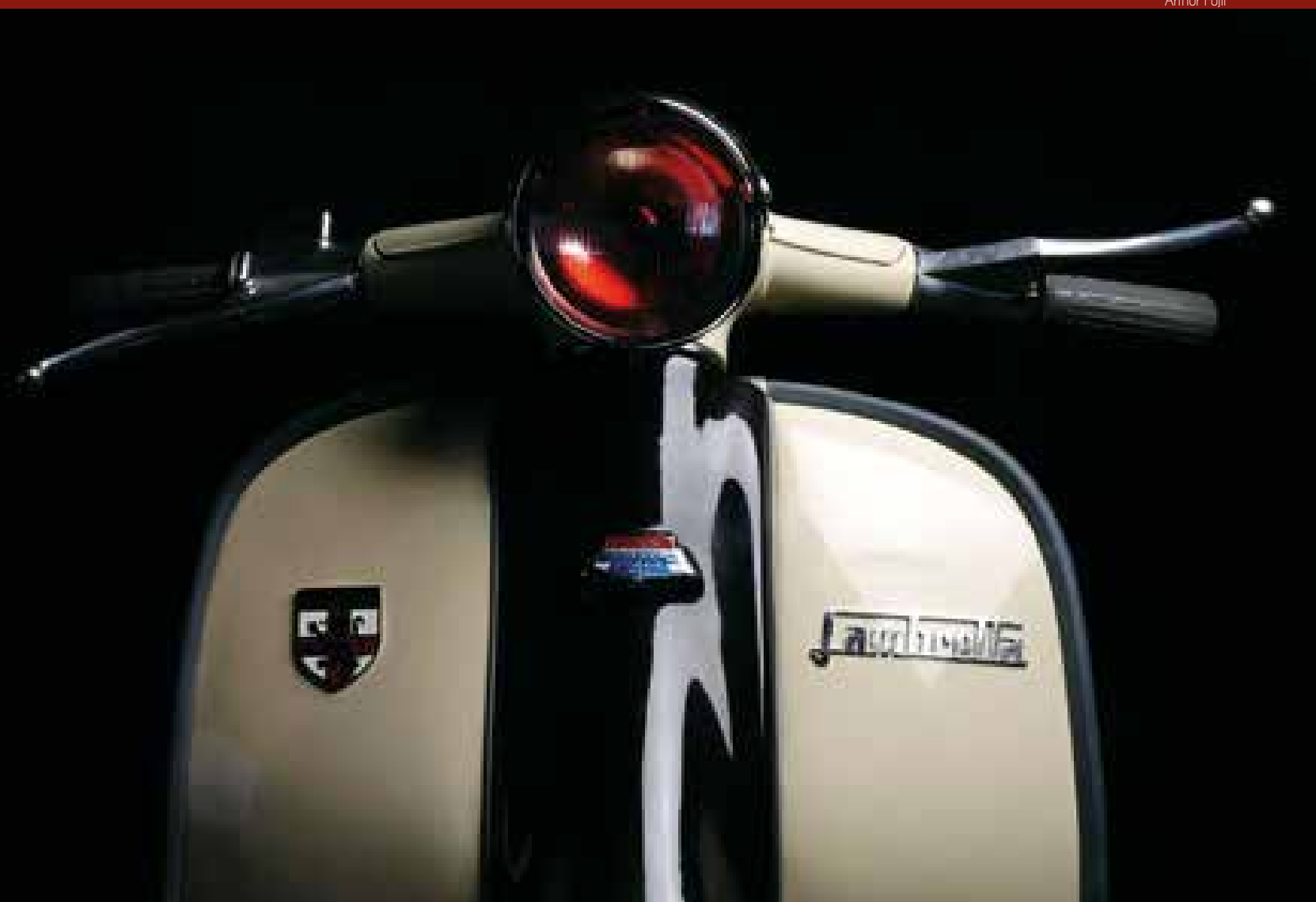


{ENSAIO FOTOGRÁFICO/SERVIZIO FOTOGRAFICO}

A DC completa, em 2020, quinze anos — e esta seção fotográfica autoral está presente na revista desde o nosso primeiro número. O isolamento social dificultou a produção de novas imagens para esta edição, mas selecionamos fotografias inéditas do nosso arquivo que, por falta de espaço, não foram publicadas nos ensaios anteriores.

Traduzione dell'articolo a pagina 73

Arthur Fujii



Lia Coldibelli





Barbara Ramazzini



COMIDA

CIBO

Entrevista/38
Gastronomia/46
Mesa Consciente/50
Receitas dantianas/52

*Intervista/38
Gastronomia/46
Tavola Consapevole/50
Ricette della Dante/52*

*Pesce del Giorno,
do Antonietta
Cucina
Pesce del Giorno,
dell'Antonietta Cucina*



Divulgação

DO MERCADO FINANCEIRO PARA A COZINHA

A ex-aluna Luciana Bonometti passou anos distribuindo seus biscoitos entre amigos, professores e colegas de trabalho — e foram esses os doces que a guiaram para uma carreira profissional na confeitaria

Por Ana Júlia Gennari

DAL MERCATO FINANZIARIO ALLA CUCINA

L'ex studentessa Luciana Bonometti ha regalato per anni i suoi biscotti ad amici, insegnanti e colleghi di lavoro e sono stati questi dolci a spingerla a diventare una pasticceria professionista

Traduzione dell'articolo a pagina 73

Todo ano, no último dia de aula antes do domingo de Páscoa, amigos e professores de Luciana Bonometti recebiam biscoitinhos de limão em formato de coelho feitos por ela. Ex-aluna do Dante, ela também gostava de levar bolos para o Colégio, desde o Ensino Fundamental I, e esse hábito a acompanhou mesmo depois de concluir o Ensino Médio e de cursar economia na USP: os presentes com seus doces passaram a ser os colegas da vida corporativa.

Primeira da turma durante sua trajetória dantiana, Luciana demorou algum tempo para conseguir se jogar de cabeça na sua paixão pela confeitaria. “Eu não me sentia confortável em abraçar a ideia de trabalhar com a cozinha, achava que nesse caminho eu não poderia atingir todo o potencial intelectual que as pessoas viam em mim. A primeira aluna da sala é a menina que quer fazer biscoito? Eu não me permitia perceber que era isso que realmente ia me fazer feliz”, lembra.

Mas Luciana passou pouco tempo trabalhando como economista. A partir de 2010, o surgimento de pequenas confeitarias pela cidade colaborou para que ela começasse a se enxergar com sua loja própria. Largou o mercado financeiro e começou os estudos gastronômicos na escola *Mausi Sebess*, em Buenos Aires, na Argentina. Depois, seguiu para mais cursos na Europa, um na Itália e outro na França. De volta ao Brasil, em 2012, abriu a

Lu Bonometti Biscotti & Dolcezze (hoje chamada apenas de Lu Bonometti). “Eu ficava na cozinha de manhã e no balcão à tarde, a loja só abria a partir da hora do almoço para que eu pudesse preparar tudo. Era uma delícia fazer ambos, colocar a mão na massa e receber gente, eu amo o contato com as pessoas”, conta ela, que mantém o pequeno ateliê até hoje.

Para Luciana, hoje com 31 anos, a experiência como aluna do Dante lhe permitiu explorar habilidades importantes para seu trabalho. “O Dante, ao mesmo tempo em que me estimulou a ser uma ótima aluna dentro da sala de aula, também incentivou meu lado criativo e artístico com o coral, o teatro e a dança. Gastronomia é arte e hoje eu também tenho uma boa desenvoltura e tranquilidade para falar e interagir com o público por causa dessa bagagem.”

Com oito anos no mercado gastronômico e dois livros de receitas publicados, Luciana hoje também é proprietária, em sociedade com sua irmã, Ana Carolina, da Casa Bonometti — um espaço que carrega a tradição de sua família italiana com a farinha e a panificação (os Bonometti que viviam na Lombardia, no século XIX, produziam farinhas premiadas em competições internacionais), além de ser palco para os cursos ministrados pela própria chef. Nesta entrevista, Luciana conta sobre a guinada profissional que mudou sua vida, as memórias dos tempos de Dante e a paixão pela confeitaria.

DC: *Quais memórias você tem dos tempos de Dante?*

Luciana Bonometti: Nossa, eu tenho muitas! Estudei no Dante durante 11 anos, de 1995 a 2006. Foi uma época muito boa para mim, com as melhores memórias. Eu participei de muitas atividades extracurriculares no Colégio. Duas muito importantes para mim foram o coral e o teatro. Fiz parte do coral do 4º ano até me formar, e do grupo de teatro do 8º ano até a 2ª série do Ensino Médio. Também me vêm à memória todas as dancinhas da abertura das Olimpíadas, com as coreografias que as professoras Myriam [Lobo] e Regina [Brasdachia] ensinavam. Eu quase morava dentro do Colégio, estava em todos os eventos. Eu e minha irmã, que é um ano mais nova, estávamos sempre juntas e éramos conhecidas como “as irmãs Figueiredo” pelos corredores da escola. Esses momentos de convívio fora da sala de aula são os mais marcantes na memória. Nós tínhamos um grupinho de amigos do teatro e do coral e acabamos virando uma família — inclusive a professora Gisele (Cruz), maestra do coral até hoje, que me acompanhou dos 10 aos 18 anos, mais do que qualquer professora.

DC: *Existe alguma história especial que marcou para você?*

LB: Quando eu estava no 3º ano do Fundamental, comecei a participar do concurso de redação anual para os alunos. E eu sempre tive o sonho de ganhar. Eu me esforcei durante anos, escrevia textos que eu achava que eram profundos e filosóficos, quando na verdade estavam bregas e cheios de clichê. E só fui entender muito tempo depois que não era sobre ter a melhor escrita gramatical ou tentar ser profundo, mas sobre ser sincero e criativo. Minha irmã ganhou mais de uma vez ao longo da vida escolar e eu, nada. Eis que, no concurso da 3ª série do Ensino Médio, eu estava de frente para a folha e me deu um branco na hora. Não vinha nada na minha cabeça e o relógio parecia correr mais rápido. Ironicamente, o tema geral daquele ano era sobre tempo. Foi chegando

a hora de entregar a redação e eu não tinha escrito nada, então resolvi lançar o que me viesse à cabeça, de maneira muito despreziosa. Quando chegou o dia de entrega das redações, a professora de língua portuguesa da época, Maria Teresa Fornaciari, fez uma surpresa para mim, deixando a minha redação por último para dizer que eu havia ganhado o concurso. Eu até chorei. E para fechar ainda aconteceu um evento que reuniu a entrega do prêmio, um recital de poesia, a apresentação do coral e o lançamento de um vídeo institucional do Colégio de que eu também iria participar. Foi o dia mais marcante na minha vida de Dante, considero aquele dia a minha formatura particular.

DC: *O que você traz como lição mais importante da época do Colégio?*

LB: Eu acho que a cultura do Colégio em exercitar a empatia, em demonstrar a importância do outro, em ensinar a ouvir e enxergar o outro. Eu tenho amigas da época do Dante até hoje. Não era uma escola que incentivava a competição entre os alunos, muito pelo contrário: o Colégio nos estimulava a ajudar uns aos outros, como coletivo. Inclusive, nós sempre fazíamos festinhas de aniversário para amigos, até mesmo de outras salas, e a equipe pedagógica estimulava essa troca afetiva. Eu fazia os bolos e levava para as comemorações na hora do intervalo.

DC: *Então sua paixão por cozinha existe desde cedo?*

LB: Sim! Eu sempre amei muito cozinhar, era rotina fazer bolo e biscoitos e levar para o pessoal no Dante. Minhas amigas sempre lembram do biscoitinho de Páscoa que eu fazia desde muito pequena, ainda no Fundamental I, de limão em formato de coelho. No último dia de aula antes do domingo de Páscoa, eu entregava um saquinho do doce para cada uma e para os professores. Também me lembro que frequentava muito a biblioteca do Colégio e me encantava por alguns livros muito antigos de receita. Eu vivia pegando um, da década de 1950, chamado “Broto



de Forno e Fogão”. Então desde muito cedo eu vivia com livros de receita debaixo do braço e fazendo experimentos em casa.

Era uma paixão, mas quando foi chegando a época de decisão profissional, eu não me sentia confortável em abraçar a ideia de trabalhar com a cozinha, achava que nesse caminho eu não poderia atingir todo o potencial intelectual que as pessoas viam em mim. A primeira aluna da sala é a menina que quer fazer biscoito? Eu não me permitia perceber que era isso que realmente iria me fazer feliz.

DC: *Qual foi o ponto de virada para começar a realizar esse sonho?*

LB: Bom, demorou alguns anos. Primeiro eu fui para uma carreira convencional, cursei economia na USP assim que me formei no Dante. E, quando comecei a trabalhar como economista, levava os meus docinhos para o pessoal do escritório, era meu jeito de demonstrar carinho. Mas já no meu primeiro ano no mercado financeiro percebi que, embora a economia seja uma área de estudo que me interesse muito, não é algo que me apaixone. Não tem nada a ver comigo. Eu fiz teatro e coral minha vida inteira, gosto de arte e para mim gastronomia é arte. Eu já estava pensando na ideia de largar o mercado financeiro, mas ainda sem coragem. Até que, entre 2010 e 2011, começaram a surgir as pequenas confeitarias em São Paulo, especializadas em brigadeiros, *cupcakes* e docinhos. E eu comecei a me enxergar trilhando esse caminho: abrindo uma pequena e charmosa lojinha de confeitaria. Larguei a economia e fui mergulhar nos estudos gastronômicos.

Antes de definir a especialidade da sua primeira loja, que acabou sendo de biscoitos, ela cogitou que fosse de tortas. A torta de maçã é vendida na Casa Bonometti, espaço aberto posteriormente por Luciana em sociedade com a irmã, Ana Carolina. Prima di definire la specialità del suo primo negozio, che poi è risultata essere i biscotti, le torte erano una possibilità. La torta di mele viene attualmente venduta nella Casa Bonometti, negozio aperto successivamente da Luciana in collaborazione con la sorella Ana Carolina

“Eu frequentava muito a biblioteca do Colégio e me encantava por livros antigos de receita. Eu vivia pegando um, da década de 1950, chamado ‘Broto de Forno e Fogão’. Desde muito cedo eu andava com livros de receita debaixo do braço e fazendo experimentos em casa.”

“Io frequentavo spesso la biblioteca della scuola e mi affascinavano alcuni libri di ricette molto antichi. Prendevo sempre in prestito uno degli anni ‘50 dal titolo Broto de Forno e Fogão. Quindi sin molto presto avevo i libri di cucina sotto mano e facevo degli esperimenti a casa.”

Luciana foi aluna do Dante por 11 anos, de 1995 a 2006. Fez parte do coral e do grupo de teatro por vários deles — e tinha um ótimo desempenho em todas as disciplinas

Luciana è stata allieva della Dante per 11 anni, dal 1995 al 2006. Ha fatto parte del coro e del gruppo teatrale per molto tempo — e ha avuto un’ottima performance in tutte le discipline



Arquivo pessoal Luciana Bonometti

DC: Como você decidiu onde iria estudar?

LB: Pesquisei bastante e, como no Brasil quase não existiam cursos especializados em confeitaria naquela época, eu decidi ir primeiro para a Argentina, como um passo intermediário para sentir se estava mesmo no caminho certo. Lá, eu fiz um curso básico na escola *Mausi Sebess*, em Buenos Aires, que foi muito bom e me despertou aquela emoção: foi a primeira vez que eu vesti um dólmã! Depois disso, voltei ao Brasil e pesquisei cursos que me interessassem na Europa, até que encontrei uma escola italiana, na cidade de Bréscia, chamada *Cast Alimenti*, que é a paixão da minha vida.

DC: A sua ascendência italiana influenciou essa escolha?

LB: Na verdade, foi uma grande coincidência. Eu cheguei a procurar por cursos na França também, mas nada lá fez meus olhos brilharem. Bréscia era a cidade do meu avô, que imigrou para o Brasil depois da Segunda Guerra Mundial. É um lugar onde eu tenho família até hoje, e, quando eu encontrei o curso que eu queria lá, tudo fez sentido de uma maneira que me parecia até boa demais para ser verdade. Foi realmente incrível. A *Cast Alimenti* é uma escola que foi criada para ser o centro de treinamento da Itália para competições mundiais de gastronomia, não é uma escola com foco estrangeiro, então não se fala inglês, apenas italiano. Quando a equipe não está treinando, eles dão aula naquele espaço. Inclusive “Bonometti” é sobrenome comum daquela microrregião da Lombardia, o que foi motivo de riso para as pessoas. É como se aqui houvesse um estrangeiro na turma que se chamasse “João da Silva”.

DC: Pode contar mais sobre por que essa escola foi tão especial?

LB: Na *Cast Alimenti* eu fiz alguns cursos curtos de especialização e digo que ela é a paixão da minha vida porque, dentre eles, fiz um de biscoito que foi muito importante para mim – algumas receitas desse curso estão na minha linha de produtos até hoje. Essa escola é incrível porque dá uma grande base teórica também. Por exemplo: havia uma aula sobre açúcares em que eles botavam os mais variados tipos de açúcar na mesa para que você fosse sentindo as diferenças tanto no paladar quanto moleculares, já que um tipo de açúcar vai reagir quimicamente diferente de outro. Entender isso é fundamental para fazer adaptações de receita aqui no Brasil. O nosso clima é mais úmido, a manteiga tem mais água, às vezes as receitas não vão funcionar 100% do mesmo jeito. Confeitaria é precisão. E você precisa de muita técnica, claro, mas existe toda uma alquimia, as reações da farinha com as proteínas do ovo...

DC: E quando você decidiu abrir a Lu Bonometti?

LB: No ano seguinte, em 2012, eu fui fazer um curso de balas na França, na Lenôtre, em Paris, e quando voltei já estava prestes a abrir o ateliê nos Jardins. No início nomeei a empresa de Lu Bonometti Biscotti & Dolcezze, mas este ano decidimos tirar a segunda parte. No começo éramos eu e apenas uma funcionária, que me ajudava na parte de limpeza e pesagem de ingredientes. Eu ficava na cozinha de manhã e no balcão à tarde, a loja só abria a partir da hora do almoço para que eu pudesse preparar tudo. Era uma delícia fazer ambos, colocar a mão na massa e receber gente à tarde, eu amo o contato com as

pessoas. Conforme o tempo foi passando, a empresa foi crescendo e eu percebi que não daria conta desse modelo. Contratei mais pessoas, mas continuei tanto na cozinha como no atendimento.

DC: Como você avalia a identidade da confeitaria brasileira?

LB: Eu acho a confeitaria brasileira riquíssima. Nós temos muitos doces, muitas variedades de frutas e muitas possibilidades de unir ambos. A confeitaria brasileira tradicional é muito interessante. Aqui nós não temos o hábito europeu ou argentino de parar à tarde para tomar um café e comer um docinho naqueles cafés com mesa de calçada, então o acesso à confeitaria passa a ser mais caseiro. É compota, é doce que a avó faz, que a mãe faz, é uma cultura vinda da tradição familiar. A confeitaria fina é algo mais recente no Brasil. É um processo cultural e, como todo processo, leva tempo – e é bom que leve. Eu digo por mim mesma: abri a minha loja com biscoitos de pistache, de avelã, de tudo o que eu tinha visto lá fora. Ao passo que fui me empoderando, hoje já trabalho com castanha-do-pará, coco, goiabada. Nós temos que trazer a nossa própria identidade. A confeitaria moderna no Brasil está acontecendo no agora.

DC: Quando surgiu a ideia de escrever um livro de receitas?

LB: Eu sempre andei com um livro de receitas nas mãos e sempre tive o sonho de escrever um. Mas foi a partir de um bate-papo com uma cliente antiga, que trabalha na Editora Alaúde, que essa ideia despertou de forma mais concreta em mim. Ela sugeriu que eu reunisse todo o meu conteúdo por escrito, e isso fez muito sentido, porque eu já vivia ensinando receitas para amigas e colegas. Comecei a escrever “Biscoito ou bolacha? Pequenas delícias em 50 receitas e dicas” em 2016, foi um processo de muito carinho e a realização de um sonho. Fiz o lançamento em abril de 2017 na Livraria Cultura do Shopping Iguatemi e foi uma surpresa fantástica ver a quantidade de pessoas que apareceram, incluindo alguns professores do Dante com quem mantenho contato até hoje.

DC: O que a levou a querer abrir mais um espaço?

LB: Durante o período em que estava escrevendo o livro, muita gente de vários lugares do país me procurava para dar aulas – porque existem poucas pessoas especializadas em biscoitos no Brasil. E eu não tinha espaço para ministrar cursos na minha loja dos Jardins. Até que meu pai encontrou uma casa em Higienópolis que ele considerou perfeita para ser uma nova loja e me presenteou com ela. Ela já tinha a estrutura de cozinha, mas precisou de uma reforma completa, porque na época estava até sem telhado. Enquanto tudo isso acontecia, eu descobri também que estava grávida. Em abril de 2018 abri a Casa Bonometti, e em maio meu filho nasceu, tudo ao mesmo tempo.



Ana Carolina (à direita) e Luciana (à esquerda) em apresentação do grupo de teatro do Dante. A dupla segue a parceria hoje: Luciana na cozinha e na condução dos cursos, e sua irmã na administração e no marketing



Ana Carolina (a direita) e Luciana (a esquerda) durante uma apresentação del gruppo teatrale della Dante. Il duo continua a collaborare: Luciana che cucina e offre i corsi, e la sorella che si occupa dell'amministrazione e del marketing

DC: Foi neste momento que você decidiu formar uma sociedade com a sua irmã, Ana Carolina?

LB: Sim! A Carol já vinha seguindo carreira de marketing no mundo corporativo e decidiu sair deste nicho para virar minha sócia. Sem ela eu não teria conseguido, ela segurou muito bem o rojão durante os primeiros meses da Casa Bonometti e do meu filho. Eu trabalhei até a semana em que ele nasceu — no dia em que ele nasceu eu voltei para casa de metrô à tarde e minha bolsa estourou à noite. Eu ainda achava que tinha quinze dias pela frente, mas ele veio com trinta e oito semanas.

DC: E como é a relação de irmãs enquanto sócias?

LB: Complementar. A Carol sempre foi muito diferente de mim, desde a época do Colégio. Ela é um ano mais nova e o que eu tinha de “senhora certinha”,

“Na *Cast Alimenti* (escola italiana de confeitaria) eu fiz cursos de especialização e digo que ela é a paixão da minha vida porque, dentre eles, fiz um de biscoito que foi muito importante para mim – algumas receitas desse curso estão na minha linha de produtos até hoje”

“Alla *Cast Alimenti* ho seguito dei brevi corsi di specializzazione e dico che è la passione della mia vita perché, tra questi corsi, c'è uno sulla preparazione di biscotti che è stato molto importante per me – alcune ricette sono tuttora nella mia linea di prodotti.”

“Abri a minha loja com biscoitos de pistache, de avelã, de tudo o que eu tinha visto lá fora. Hoje já trabalho com castanha-do-pará, coco, goiabada. Nós temos que trazer a nossa própria identidade. A confeitaria moderna no Brasil está acontecendo agora”, afirma Luciana “ho aperto il mio negozio con biscotti al pistacchio, alla nocciola, ingredienti che avevo visto all'estero. Ora lavoro con le castagne del Brasile, con il cocco, la pasta di guava. Dobbiamo abbracciare la nostra identità. La pasticceria moderna in Brasile sta succedendo nel presente”, afferma Luciana



Antônio Rodrigues

ela tinha de distraída. Mas, quando se formou na ESPM, ela se encontrou no marketing e desenhou uma carreira brilhante no mundo corporativo dentro da área de pesquisa e de números – por ironia do destino, pois odiava matemática na época do Dante. Então hoje somos uma bela dupla que se inverteu: ela é responsável por toda a parte administrativa da empresa, além da parte estratégica e de marketing, a mulher dos números, enquanto eu sou a pessoa da cozinha, da parte artística e criativa da coisa. Nós vamos nos descobrindo mesmo ao longo da vida.

DC: Qual é a diferença entre as duas lojas Bonometti?

LB: A Lu Bonometti, nos Jardins, é especializada em biscoitos. E a Casa Bonometti, em Higienópolis, tem uma proposta maior e diferente. Temos um empório que vende produtos de terceiros, uma pequena linha de panificação de fermentação natural, tortas, café, pão de queijo e, por uma demanda do bairro, almoço executivo. Além disso, é o espaço no qual eu ministro meus cursos de confeitaria.

DC: Como funcionam seus cursos?

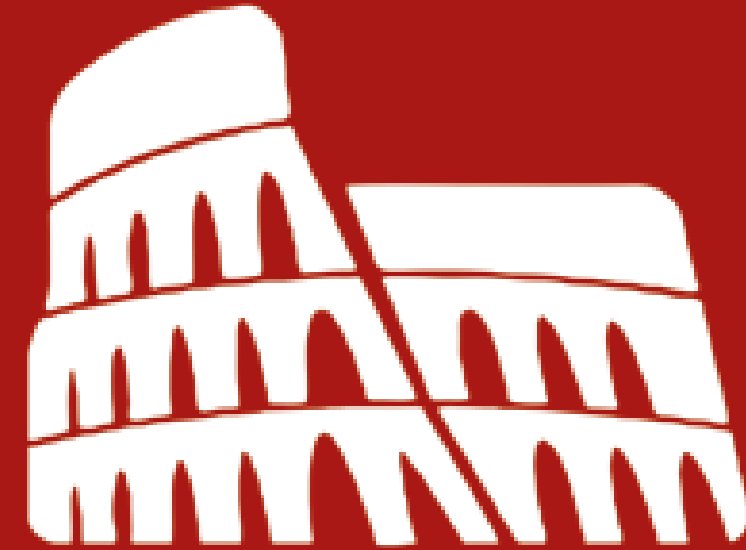
LB: Não tenho uma grade fixa, coloco no site o cronograma dos cursos para o mês seguinte e divulgo nas redes da marca. Preparo aulas para até 18 pessoas. Os cursos que têm mais procura são sobre biscoitos, mas também dou aulas específicas sobre doces de datas comemorativas, como Natal, Páscoa, Dia das Mães e dos Pais e aulas voltadas a crianças durante as férias.

DC: E como ficou essa parte durante o período de isolamento social?

LB: Eu não fico muito motivada para dar cursos on-line, acho que as pessoas perdem muito, então, nesse caso, não valeria a pena. Um curso é muito mais do que apenas um vídeo, porque é um momento também de interação entre as pessoas. Elas vão tocar, experimentar uns dos outros, sentir a textura da massa. Geralmente acabo ficando horas depois que termina a aula conversando com os alunos. O que temos feito é publicar vídeos com receitas no IGTV do Instagram (@lubonometti). São ao menos duas por semana, uma ideia que já queríamos colocar em prática e, com a diminuição do ritmo por causa do isolamento social, conseguimos fazer.

DC: Você lançou neste ano seu segundo livro, desta vez sobre tortas. Como surgiu a ideia?

LB: Foi no ano passado, enquanto eu preparava uma aula sobre tortas. Percebi que tinha muito material sobre isso, desde a época em que comecei a estudar confeitaria. Isso inclusive foi motivo de indecisão quando optei por uma empresa especializada em biscoitos, não sabia se iria por esse caminho ou se focava em tortas. E aí, quando fui reunindo todo o material para o curso, notei que aquela apostila de estudos poderia muito bem virar um livro e foi assim que eu comecei a organizar “A simples arte de fazer torta”. Ele foi lançado pela Editora Alaúde em abril, em meio à pandemia, então ainda não pude fazer uma festinha para ele. Mas conto com isso quando tudo passar.



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

Giuliana Nogueira



UM RESTAURANTE EM CONSTANTE MUDANÇA

O Antonietta foi de pequena cantina a um dos melhores italianos da cidade sob a gestão do *restaurateur* Milton Freitas

Por Laura Folgueira

UN RISTORANTE IN CONTINUA EVOLUZIONE

*Sotto la gestione del ristoratore Milton Freitas, L'Antonietta è passato da piccola cantina a uno dei migliori ristoranti italiani della città
Traduzione dell'articolo a pagina 76*

A virada do restaurante Antonietta Cucina, tradicional em São Paulo, começou de maneira inusitada. Era 2012 quando a vida de Milton Freitas começou a mudar. Recém-separado e iniciando um novo relacionamento, ele começou a fazer terapia de casal. Ao ouvir a sugestão de que ele e seu parceiro, Alessandro Tagliari, deveriam ter um projeto juntos, Milton sugeriu que comprassem algo na área de gastronomia, como uma pizzaria delivery ou um café – ideias que, quando ele viu que tinha dinheiro suficiente, evoluíram para a de adquirir um restaurante.

Era uma vontade antiga de Milton, que, vindo de família com origens italianas e mineiras, sempre gostou da boa comida. Tanto Milton quanto Alessandro eram executivos do mercado de telecomunicações, mas a escolha pelo Antonietta, em Higienópolis, como seu primeiro negócio foi, digamos, romântica: Milton já fora jantar ali anos antes e se encantara pelo charme cor-de-rosa da casa e das mesas, bem como pelos donos. “Fiquei pensando que queria ser um casal assim, um na cozinha, outro no salão, velhinhos e trabalhando no restaurante”, conta ele. Só quando viu que a cantina estava à venda é que descobriu que os dois proprietários não eram o casal da sua imaginação (e que, aliás, cada um tinha sua esposa) – mas aí a paixão já estava instalada.

No dia seguinte, Milton arrematou 70% do Antonietta, mantendo o chef antigo, que seguiu dono de 30% até alguns anos depois. Alessandro pediu demissão da empresa pública em que trabalhava, mas Milton seguiu em jornada dupla por cerca de quatro anos: passava o dia na Oi, onde era alto executivo, e à noite e nos fins de semana ficava no Antonietta.

Com um trabalho forte de redes sociais e mídia, Milton conseguiu um feito: naquele mesmo ano, o restaurante foi eleito Melhor Trattoria pelo voto popular na revista *Veja Comer e Beber*. “Entrei pela porta da frente no mundo gastronômico, um mundo em que vemos sempre os mesmos chefs, as mesmas casas. Imagine nós chegando para a festa da revista, sem ninguém saber quem eram aqueles dois!”, lembra. “E consegui fazer a mesma coisa em 2013 e 2014: ganhamos mais duas vezes o voto popular.”

Comprador de restaurantes

Com os prêmios, a casa começou a encher e demandar mais tempo de Milton. Sempre racional, ele fez as contas: só valeria a pena largar seu salário alto e seus benefícios se ele e Alessandro fossem proprietários de, pelo menos, três casas.

Isso aconteceu em 2016, quando adquiriu o restaurante e bar Jacarandá, de Anna Massochi. “A primeira vez que entrei no Jacarandá, vi que havia um armazém, havia jardim, e falei para o Alessandro: nós compramos o restaurante errado. Fiquei apaixonado!”, conta Milton. Era o lugar que o lembrava de suas origens mineiras e do interior, e, por isso, ele não poupou nem esforços, nem dinheiro. “Eu não tinha um tostão. Disseram que havia mais dois grupos interessados, mas que iam mudar o nome e trocar as pessoas. E o que eu queria era manter tudo, eu era apaixonado pelo Jacarandá”, diz. Isso convenceu a antiga dona. “Mesmo sem dinheiro, assumi o passivo dela e parcelei o resto em dinheiro. Consegui pagar o restaurante com o meu trabalho.”

Depois, vieram o japonês Taka Daru, o bar Obá e o Solo Cozinha & Bar – os dois últimos já vendidos. A experiência em comprar e vender restaurantes foi importante para Milton se adaptar durante a pandemia do novo coronavírus: ele precisou abrir mão do imóvel em que estava o Taka Daru e de uma nova unidade do Antonietta que abrisse em setembro de 2019, nos Jardins. “Mas o Jacarandá já está lotado, com 70% do faturamento, porque pus mesas nos jardins, com distanciamento”, explica.

Milton Freitas, que era executivo de telecomunicações, entrou no mercado gastronômico em 2012, quando comprou o restaurante Antonietta. No mesmo ano, a casa levou o prêmio de Melhor Trattoria pelo voto popular na revista Veja Comer e Beber. Milton Freitas, dirigente nel mercato delle telecomunicazioni, è entrato nel mercato gastronomico nel 2012, quando ha acquistato il ristorante Antonietta. Nello stesso anno il locale ha vinto il premio di migliore trattoria con il voto popolare sulla rivista Veja Comer e Beber



Giuliana Nogueira



Henrique Peron

A clássica bisteca alla fiorentina é uma das boas pedidas do menu de secondi piatti

La classica bistecca alla fiorentina è un'ottima opzione di secondo piatto

Reformulação verdadeiramente italiana e reconhecimento

Mesmo tendo comprado outras casas, Milton desejava que o Antonietta fosse o carro-chefe de seu grupo. Desde 2015, ano da primeira edição do *Guia Michelin* no Brasil, até 2019, a casa aparecia na seção Bib Gourmand, o que era grande fonte de alegria. Mas ainda faltava algo. “O Arnaldo Lorençato [*crítico da Veja*] ia e só elogiava o *tiramisù*. Eu precisava mudar!”, conta. E a mudança começou por um novo ponto, em 2018, na mesma rua de Higienópolis, e com um chef italiano, Antonio Maiolica, que criou um novo cardápio.

“O cônsul italiano se apaixonou pela casa e entramos no seletto grupo que faz a Settimana Della Cucina Regionale Italiana [evento anual que traz chefs italianos a casas paulistanas]. E finalmente ganhei o prêmio de Melhor Trattoria, da *Veja Comer e Beber*” - Milton Freitas, restaurateur

“Il console italiano si è innamorato del locale e siamo entrati nel gruppo selezionato che fa la Settimana Della Cucina Regionale Italiana [evento annuale che porta degli chef italiani nei ristoranti di San Paolo]. E finalmente ho vinto il premio Migliore Trattoria, scelto da Arnaldo!” - Milton Freitas, restaurateur

“A casa foi de 40 para 80 lugares, investi numa adega de 1.200 garrafas no meio do salão, com 80% dos rótulos italianos. No bar que existia ali, criei uma ‘massaria’, para o cliente ver a massa fresca sendo feita, e disse para o Antonio: ‘quero a melhor massa da cidade’”, diz Milton. A repaginada incluiu um teto de vidro, um pé-direito alto com mezanino e uma palmeira no meio do salão, um elevador de acessibilidade, toalhas de mesa e taças de cristal.

Mais importante, porém, era o novo cardápio. “Eu queria uma casa italiana, com chef italiano. Antonio é um excelente cozinheiro, faz uma comida de avó”, fala Milton. “Isso atraiu uma clientela da comunidade; o cônsul italiano se apaixonou pela casa e entramos no seletto grupo que faz a Settimana Della Cucina Regionale Italiana [evento anual que traz chefs italianos a casas paulistanas]. E finalmente ganhei o prêmio de Melhor Trattoria, escolhido pelo Arnaldo!” Agora, o Antonietta passa por sua mudança mais recente: a saída de Maiolica e a chegada de Rafael Gonçalves, de Curitiba, para substituí-lo e trazer novas receitas.

Todos os cardápios do Antonietta, porém, mantêm dois dos grandes sucessos da casa: o italianíssimo *tiramisù*, doce na medida certa e favorito de críticos e comensais; e o peixe com crosta de castanhas e legumes, que Milton conta ser o pedido repetido dos avaliadores do Michelin (que avaliam a constância do prato). As estrelas, porém, são mesmo as massas; entre as frescas, destacam-se o nhoque com linguiça de lombo de porco, fava verde e queijo pecorino e o *ravioli di zucca*, recheado com abóbora cabotia e mostarda de Cremona. O cardápio traz ainda uma seção de *secondi piatti*, em que a boa pedida são o macio ossobuco ou a clássica bisteca *alla fiorentina*.

Hoje, Milton já é figura recorrente nas listas de melhores w. “Cubro muito minha equipe. Eu era um dos melhores executivos de telecomunicações. Se eu mudei minha vida, quero o mesmo na gastronomia”, explica. “Eu sou um cara de alma, vim de uma família supersimples. Tenho orgulho de tudo que conquistei.”

Antonietta Cucina
Rua Mato Grosso, 412, Higienópolis - São Paulo
Tel. 3214-0079

RECEITA | RICETTA

Pappardelle ao ragu genovese

Ingredientes

1,2 kg de cebola branca
400 g de músculo de boi
400 g de miolo de acém
250 ml de vinho tinto
2 folhas de louro
500 g de pappardelle
Azeite, sal e pimenta a gosto
Folhas de manjeriço e queijo pecorino para finalizar

Modo de Preparo

Corte toda a carne em cubos grandes e sele-os em uma panela, de todos os lados. Retire e reserve. Na mesma panela, coloque azeite extravirgem para refogar a cebola cortada à julienne. Quando ela já estiver cozida, coloque a carne já selada e o vinho. Acrescente as folhas de louro, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo até a cebola virar um creme e a carne desmanchar. Cozinhe a massa em água salgada, de acordo com as instruções da embalagem. Misture a carne à massa. Finalize com manjeriço, pecorino, pimenta-do-reino e azeite extravirgem. Rendimento: 4 porções



Giuliana Nogueira



Antonio Rodrigues

LISTA DE COMPRAS

Por Silvia Percussi

*LISTA DELLA SPESA
Traduzione dell'articolo a pagina 78*

Com o isolamento social, muitas famílias passaram a fazer suas compras on-line e precisaram rever sua organização alimentar ou olhar com mais cuidado para ela, já que boa parte dos mercados e lojas de alimentos demora uns dias para fazer as entregas e nem sempre os produtos solicitados estão disponíveis. Por isso, trago dicas para ajudar a otimizar esse processo e manter (ou tornar) as refeições em casa um momento prazeroso, saudável e — por que não? — econômico.

Confesso que eu mesma ainda sou muito fã de colocar minhas planilhas, ideias e receitas primeiro no papel, para depois passar para o digital — é dessa maneira que organizo meu pensamento. Então deixo sempre papel à vista: à medida que vou sentindo falta dos itens, anoto para não me esquecer deles no momento de preparar a lista permanente.

Eleger categorias é um bom caminho para não se perder e separar os itens de base (como arroz, feijão, açúcar, sal e outros) dos mais complementares (como laticínios, itens para lanches, guloseimas etc.). É importante definir a quantidade de acordo com o seu consumo mensal ou semanal para prever a necessidade de reposições.

Fundamental também é elaborar um cardápio semanal, e recomendo, para isso,

a consulta a calendários sazonais de frutas, legumes e verduras — assim, você e sua família consomem alimentos da estação, economizam e, mesmo que não sejam consumidores de alimentos orgânicos, ficam menos sujeitos a agrotóxicos. Vale aproveitar, por exemplo, a safra dos tomates para fazer molho em grande quantidade e congelar para o ano todo, evitando o consumo dos extratos industrializados. Veja abaixo minha receita.

Considere também intercalar as proteínas das refeições (carne bovina, aves, peixes, ovos, queijos): dessa forma, além de contar sempre com uma variedade que evita o tédio à mesa, você pode programar receitas de maneira a reduzir o consumo de carne no cotidiano — conquistando aquela alimentação balanceada e sustentável

que nem sempre conseguimos ter quando passamos mais tempo fora de casa.

Outra dica é planejar menus noturnos sempre mais leves, com menos carboidratos — se fizer questão deles no prato, procure optar por polenta, batata-doce e abóbora. Contemple também, nesse calendário, dias para pedir *delivery* e não se preocupar com a cozinha.

É importante que tudo isso seja realizado com a participação de todos os habitantes da casa: além de ser mais justo, a lista final atenderá a todos os gostos e necessidades. E pode até ser divertido.

Aqui vão minhas dicas de aplicativos para sua lista de compras:

- Bring
- Buy me a pie
- Out of milk
- Lista de compras

MOLHO AO SUGO

Ingredientes

- 1 kg de tomates sem pele e sem sementes
- 1 cebola pequena ralada
- 1 cenoura pequena ralada
- 1 talo de salsão ralado
- Sal a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite

Modo de Preparo

Retire a pele e as sementes dos tomates e processe-os. Reserve. Em uma panela, coloque o azeite e refogue a cenoura, a cebola e o salsão. Adicione a polpa de tomates processada, acerte o sal e deixe apurar até obter um extrato de tomates. Rendimento: 6 porções



Divulgação

COMIDA DE FAMÍLIA

Com o isolamento social, muita gente foi para a cozinha pela primeira vez – ou dedicou mais tempo ao preparo de pratos diversos, a duas ou mais mãos. Fizemos um chamado à comunidade dantiana: qual receita italiana de família você gostaria de ver publicada na DC? A seguir, o resultado

Por Marcella Chartier Fotos: arquivo pessoal dos entrevistados

COMIDA DE FAMÍLIA

Com o isolamento social, muita gente foi para a cozinha pela primeira vez – ou dedicou mais tempo ao preparo de pratos diversos, a duas ou mais mãos. Fizemos um chamado à comunidade dantiana: qual receita italiana de família você gostaria de ver publicada na DC? A seguir, o resultado

Traduzione dell'articolo a pagina 78

BAGUETE

receita enviada por Marli Cremasco de Azevedo, professora do 4º ano do Ensino Fundamental

O ensinamento de Shirley Veloni Cremasco para as filhas, enquanto preparava sua receita de baguete, vale para cozinhar, mas também para a vida: a importância de observar. E por isso ficou na memória de Marli. “Ela sempre dizia que só aprende quem vê fazer, e só depois chega o momento de colocar a mão na massa. Foi um ensinamento valioso e até hoje me preocupo em ser observadora”, conta a professora.

A receita é daquelas que atravessa gerações: Olga Veloni, a avó materna de Marli, descendente de italianos, foi quem ensinou Shirley. E Paula, filha da professora, também está aprendendo a reproduzi-la. Entre as adaptações da receita da avó, além da troca do fermento fresco para o seco, estão as variações de tipos de farinha (às vezes Marli utiliza a integral) e coberturas como gergelim ou queijo parmesão ralado.



RECEITA

Ingredientes

500 g de farinha de trigo branca
10 g de fermento biológico seco
15 g de sal
20 g de açúcar
1 colher de sopa de margarina derretida
200 ml de água morna

Modo de Preparo

Dilua o fermento em água morna com o açúcar. Reserve. Misture os outros ingredientes e trabalhe a massa, empurrando-a para a frente com a palma da mão e dobrando-a. Se necessário,

adicione mais farinha até que ela não grude mais nas mãos. Deixe descansar por duas horas e, depois, trabalhe mais um pouco a massa, modelando os pães em formato de baguete. Deixe crescer em uma forma untada por mais uma hora e meia. Preeaqueça o forno por cerca de 30 minutos a 250°C. Antes de colocar no forno, borrife um pouco de água nos pães para conferir mais elasticidade à massa. Asse por cerca de 20 minutos ou até que fiquem dourados. Quando ficarem prontos, deixe esfriar em um local sem correntes de ar, para manter a crosta crocante e o interior macio. Rendimento: 3 baguetes.

CAPONATA

receita enviada por Juliana Mastrococco, mãe de Giovanna Campelo Mastrococco da Silva, aluna do 3º ano do Ensino Fundamental

A cozinha é um lugar afetivo da casa para Juliana Mastrococco, assim como foi para sua *nonna*, Ida Diva Neusa Riva Campelo — a quem a família chamava de Diva. “Ela era uma cozinheira de mão cheia, daquelas bem tradicionais, que fazia e esticava a pasta, depois deixava secando. Aos domingos, sempre havia frango assado e macarrão feito por ela, com aquele molho de tomate que jamais esqueci o sabor”, lembra. Diva, sua avó paterna, era neta de um italiano, Pietro Riva, nascido em Bréscia, na Lombardia.

A primeira receita que Juliana aprendeu foi a de um pão de forma recheado com patês de vegetais e coberto com maionese caseira, uma tradição natalina que perdura na família. Ela e os outros netos de Diva ajudavam na decoração, feita com azeitonas e flores esculpidas em tomates por uma tia.



Mas a receita que Juliana escolheu para a DC é uma adaptação de um antepasto feito pela sua mãe, Eliana Marques da Rocha, também de origens italianas. “Aprendi a fazer a caponata quando tinha uns 15 anos e é uma receita do cotidiano em minha casa, mas também presente em reuniões festivas, sempre me pedem para levar”, conta. “Eu tenho uma pequena cozinheira por aqui: sempre que possível, a Giovanna me acompanha em alguns preparos.”

Juliana e sua mãe, Eliana, que lhe ensinou a fazer a caponata quando ela era adolescente
Juliana e sua mãe, Eliana, que lhe ensinou a fazer a caponata quando ela era adolescente



RECEITA

Ingredientes

2 berinjelas com casca
1 pimentão amarelo
1 cebola pequena
30 g de azeitonas
30 g de uvas-passas
30 g de alcaparras
30 ml de azeite de oliva
5 ml de vinagre
2 colheres de sobremesa de açúcar
Flor de sal e mix de pimentas a gosto

Modo de Preparo

Corte as berinjelas, o pimentão, a cebola e as azeitonas em cubos bem pequenos. Coloque-os em uma assadeira pequena. Reserve. Em uma tigela, misture bem o açúcar, o azeite, o vinagre e as alcaparras. Despeje esse molho nos ingredientes da assadeira e misture. Feche-a com papel alumínio e leve ao forno em temperatura baixa por 30 minutos.

Retire do forno, acrescente as uvas-passas e tempere com a flor de sal e o mix de pimentas. Guardando na geladeira em um vidro fervido e esterilizado, é válida por até 15 dias.

PIZZA

receita enviada por Flávia Godoy, professora assistente do 2º ano do Ensino Fundamental

Elba Labordi Godoy tem 91 anos e vive em Buenos Aires, na Argentina. Filha de um italiano de Gênova, foi ela quem ensinou ao filho, Daniel Sérgio Godoy, a receita da pizza que sempre foi prato principal em ocasiões especiais com a família toda à mesa. “Todo ano, quando vou para Buenos Aires, assim que chegamos do aeroporto, eles servem pizza. Tenho grandes histórias vividas comendo pizza com meus avós”, lembra Flávia, filha de Daniel — ele emigrou para o Brasil quando tinha 28 anos, instalando-se em São Paulo.

Assim que se casou com a mãe de Flávia, Lara, Daniel começou a fazer pizzas em casa, também. Construiu um forno a lenha e a família acabou tornando o hábito um pequeno



Flávia e seu pai, Daniel, na casa que se tornou uma pequena pizzeria

Flávia e suo padre, Daniel, nella casa che è diventata una piccola pizzeria



negócio: abriram um delivery na região próxima à represa do Guarapiranga. Até que os amigos e fregueses começaram a perguntar: “por que vocês não recebem as pessoas para comer na casa de vocês?”. “Meu pai construiu uma pequena pizzeria em casa, e isso já faz 20 anos. É nosso hobby: eu e ele cuidamos de tudo”, conta Flávia.

Com a pandemia, eles precisaram fechar temporariamente o negócio, mantendo apenas o serviço de delivery, vendendo pizzas congeladas. Flávia acabou se mudando, também temporariamente, para a casa.

Com o isolamento, as “pizzas” que reuniam toda a família tornaram-se jantares entre pai e filhos — Flávia e um de seus dois irmãos. A única alteração na receita de Elba foi o acréscimo de farinha integral na massa, ideia de Daniel para torná-la mais leve.

RECEITA

Massa

Ingredientes

1 kg de farinha de trigo branca
1/2 xícara de farinha de trigo integral
7,5 gramas de fermento biológico seco
1/2 xícara de azeite de oliva
1/2 colher de sopa de sal

Modo de Preparo

Dissolva o fermento em água morna. Reserve. Misture as farinhas e acrescente o sal e o azeite. Trabalhe a massa e, aos poucos, adicione o fermento diluído. Quando for possível formar bolas, faça isso com cada 200 gramas de massa e deixe-as crescer por uma hora.

Preaqueça o forno a 240°C por cerca de 30 minutos. Abra as massas em discos, coloque-os nas formas e cubra com o recheio. Asse por cerca de 15 minutos ou observe: cada pizza estará pronta quando o queijo derreter e a massa dourar.

Recheio

Ingredientes

400 g de molho de tomate (o de Flávia é feito com tomates frescos sem sementes cortados ao meio, processados e temperados com sal, orégano e azeite)
1 kg de queijo minas ralado grosso ou em lascas
4 abobrinhas fatiadas temperadas a gosto
Hortelã a gosto

Rendimento: de 4 a 6 pizzas

MACARRÃO COM ALHO-PORÓ, PRESUNTO CRU E MOLLIKA

receita enviada por Umberto Tomezzoli, pai de Lara, do 5º ano, e Lorenzo, do 7º ano do Ensino Fundamental

Os colegas de Lara e Lorenzo Tomezzoli passam bem quando os visitam: Umberto, pai dos dois, gosta de agradar os paladares e sempre pergunta o que eles gostam de comer. A cozinha é um lugar de encontro prazeroso para toda a família. “Quando temos tempo, todos ajudam: Mara e eu vamos ensinando as crianças, e elas vão conhecendo os sabores. Um faz a massa, o outro prepara os temperos e ingredientes, o outro fica encarregado da arrumação da mesa, e eu cozinho”, conta Umberto. Macarrão é dos seus pratos favoritos — e a receita escolhida para publicação na DC vem de um programa de televisão de pratos típicos regionais italianos. “A única adaptação que fiz foi no preparo da mollica: eles retiram o alho, depois de frito no azeite, mas eu deixo”, explica.

RECEITA

Ingredientes

500 g de fettuccine
2 talos de alho-poró cortados em rodelas finas
70 g de presunto cru
Meio pão italiano amanhecido
5 dentes de alho amassados
4 colheres de sopa de azeite
Alecrim a gosto
1 colher de sopa de manteiga (opcional)

Modo de Preparo

Para preparar a mollica, bata o pão no liquidificador até que fique em pedaços bem pequenos. Aqueça uma frigideira com o azeite, o alho e o alecrim. Assim que estiver bem quente, adicione o pão e frite-o em fogo médio até que fique crocante. Reserve.

Cozinhe a massa em água fervente até ficar al dente. Enquanto isso, doure o alho-poró no azeite e, depois, cubra-o com o presunto cru, sem misturar. Abaixar o fogo e deixe-o na panela por cerca de 5 minutos para que solte a gordura. Desligue o fogo, retire o presunto cru e pique-o, para então devolvê-lo para a panela. Misture bem com o alho-poró.

Quando o macarrão estiver pronto, guarde um pouco da água do cozimento. Adicione a massa à mistura de alho-poró e presunto, a água e, se necessário, uma colher de manteiga. Acrescente a mollica sobre as porções já servidas.



Mara, Umberto e Lara Tomezzoli: a cozinha é um dos lugares favoritos da família

Mara, Umberto e Lara Tomezzoli: la cucina è uno dei luoghi preferiti dalla famiglia



RISOTO DE TOMATE, CALABRESA E MANJERICÃO

receita enviada por *Juliany Brito, professora do 5º ano do Ensino Fundamental e mãe de Julia Bighetti Brito, aluna do 7º ano*

Foi o irmão de Juliany, Felipe, quem ensinou a ela a receita de risoto que se tornou um dos pedidos favoritos

da família. “Faço sempre que eles pedem, geralmente sozinha – mas a Julia ajuda picando ingredientes ou retirando as folhas do manjericão”, comenta a professora, que é bisneta de italianos vindos de Gênova (a bisavó Angela Gatto) e Ferrara (o bisavô Guido Bighetti), pais de sua avó paterna, Catarina.



MASSA PARA PÃES E PIZZA

receita enviada por *Catarina Paulucci, auxiliar de Secretária*

Virginia Milozo Tersi veio da Sicília quando tinha 15 anos. Conheceu Ernesto Tersi, também italiano, vindo da região da Calábria, na fazenda em que ambos viviam, e com ele se casou. Virginia assava pães e outros preparos no forno a lenha com a massa que ensinou à filha, Terezinha, e a neta, Catarina. Todas moravam na fazenda São Vicente, em Jaú, no interior de São Paulo — foi lá que a auxiliar de Secretária do Dante nasceu e viveu até os 9 anos de idade.

O forno da casa de Catarina é convencional, e a receita sofreu ainda mais adaptações dos tempos: no lugar da banha, entrou o óleo; no lugar da fermentação natural, veio o fermento

biológico fresco. Mas o sabor continua agradando. “Tanto os pães quanto as outras receitas ficam uma delícia. No isolamento, não tem sido necessário ir à padaria ou pedir delivery: fazemos tudo em casa”, conta Catarina, que costuma preparar pizzas, pães recheados e esfihas.



RECEITA

Ingredientes

4 colheres de sopa de azeite
3 xícaras de arroz arbório ou carnaroli
1 taça de vinho branco
1 litro de caldo de legumes
4 colheres de sopa de manteiga
1 cebola grande picadinha
1 dente de alho moído
1 linguiça calabresa defumada ralada
5 tomates sem pele picados em cubos
300 g de queijo minas padrão ralado
Sal a gosto
Folhas de manjericão a gosto

Modo de Preparo

Refogue a calabresa em uma frigideira com uma colher de azeite. Reserve. Coloque o restante do azeite e duas colheres de manteiga na panela e aqueça. Frite levemente a cebola e o alho, depois acrescente o arroz. Adicione o vinho e mexa até secar. Sem parar de mexer, vá adicionando o caldo aos poucos — sempre que começar a secar. Junte o tomate e a calabresa e misture. Desligue o fogo e adicione o queijo. Finalize com o restante da manteiga, o manjericão e o sal.

RECEITA

Ingredientes

1 ovo
1/4 de xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de água ou leite
3 colheres de sopa de açúcar
1/2 colher de sopa de sal
15 g de fermento biológico fresco (1 tablete)
3 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

Modo de Preparo

Dissolva o fermento em água morna. Depois, misture todos os ingredientes líquidos e adicione a farinha. Trabalhe a massa por cerca de 10 minutos e deixe-a crescer até que dobre de volume. Preaqueça o forno a 180°C por pelo menos 15 minutos. Abra a massa e modele de acordo com o preparo desejado: se for um pão, você pode enrolá-la (recheando o interior, se for o caso). Se for pizza, basta abri-la em formato redondo; para fazer esfihas, dividi-la. Asse por 30 a 35 minutos ou até dourar.

PÃO CIABATTA

receita enviada por *Vannia Chiodo, supervisora do Departamento de Editoração*

Orlando Chiodo era um italiano da região da Calábria. Aos domingos, ele ocupava a cozinha com os filhos e preparava pão, massa e molho de macarrão. “Eu ia junto e foi assim que aprendi a fazer essas coisas. Ele colocava um banquinho para eu poder alcançar o fogão e a pia”, lembra Vannia, que tinha 19 anos quando ele faleceu, há 50. “Meu pai batia o tomate e punha um pouco para cada filho em um copo com açúcar, virava suco.”

A receita de pão ciabatta até hoje é servida nos almoços de família de Vannia, quando ela faz o mesmo que o pai e assume a cozinha. Um de seus filhos, André Chiodo Silva, e suas netas a acompanham até o momento de acrescentar o azeite. “A massa fica muito pegajosa e aí ninguém quer sujar as mãos. Mas adoram quando está pronto, quente, para comer com mais azeite”, ri.

RECEITA

Ingredientes

1 kg de farinha de trigo
30 g de fermento biológico fresco
700 ml de água fria
100 ml de azeite

Modo de Preparo

Dissolva o fermento em um pouco de água. Reserve. Misture a farinha, os 700 ml de água e o fermento diluído. Acrescente o azeite e trabalhe um pouco a massa, que ficará pegajosa. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Depois, molde os pães e deixe-os descansar por mais 30 minutos antes de assar. Preaqueça o forno a 240 °C por cerca de 30 minutos. Coloque os pães para assar e, antes de fechar a porta do forno, borrife um pouco de água para formar vapor (e assim garantir uma massa úmida e elástica). Asse os pães por cerca de 40 minutos.



“TORTÉI” DI ZUCCA
(CAPELETTI DE MORANGA)
receita enviada por Ana Maria Magri Andolfato, professora de matemática do Ensino Médio

A família Magri costuma estar reunida para comer esse capeletti, mas também para ajudar na produção, que é trabalhosa. Com a suspensão dos encontros causada pela pandemia, a receita foi feita apenas uma vez desde o início do isolamento social, a quatro mãos, pela mãe de Ana Maria, Irene Magri, e sua irmã. Mas nem por isso ela não foi compartilhada. “Minha mãe passou nas casas das filhas e do irmão para entregar a porção de cada família, como num drive-thru”, conta a professora.

A receita foi ensinada pela bisavó de Ana Maria, a italiana Luigia Magri, ao filho, Billio, que por sua vez seguiu a tradição e ensinou Irene e a neta. Billio Magri nasceu em Magnacavallo, Mantova, no norte da Itália, e veio para o Brasil com 14 anos



de idade. “Os momentos de preparar e consumir esse prato sempre foram de muita alegria, união, recordações e saudades de quando meus avós eram vivos. E é por eles que mantemos a tradição e estamos passando esse legado para nossos filhos também”, diz Ana Maria.



Irene Magri, mãe de Ana Maria, que distribuiu a receita entre familiares como um “delivery” durante o isolamento

Irene Magri, madre di Ana Maria, che ha distribuito la pietanza tra i membri della famiglia come “consegna a domicilio” durante l’isolamento

RECEITA
 (comece com 26 horas de antecedência)
Ingredientes

Massa
 1 kg de farinha de trigo
 10 ovos inteiros

Recheio
 1 moranga de aproximadamente 2 kg
 300 g de queijo parmesão ralado
 2 unidades de biscoito de amareto
 1 colher de sopa de noz-moscada ralada na hora
 1 colher de sopa de pimenta-do-reino moída
 Sal a gosto
 2 a 3 colheres de sopa de farinha de rosca (se necessário)

Modo de Preparo
Recheio — primeira etapa
 Corte a tampa da moranga, tire as

sementes, embrulhe-a em um papel alumínio e asse no forno a 180°C por volta de uma hora e quarenta minutos. Depois, descasque-a ainda quente e passe-a por um espremedor de batatas. Seu peso deve ser reduzido para 1,3 kg, aproximadamente. Para que a massa de moranga seque o máximo possível, forme camadas com ela e intercale-as com panos de prato, posicionando-as, então, sobre um escorredor de macarrão. Coloque um peso em cima e deixe escorrer por 24 horas na geladeira.

Massa
 Antes de começar, retire a moranga da geladeira. Coloque a farinha em uma vasilha grande, abra um buraco no centro e coloque os ovos, um a um. Com o auxílio de uma faca sem ponta, vá batendo suavemente os ovos e incorporando a farinha aos poucos. Quando tudo estiver misturado, despeje

a massa em uma superfície lisa enfarinhada e comece a sovar até que ela não grude mais nas mãos e fique lisa. Acrescente mais farinha aos poucos, se necessário. Embrulhe em um plástico filme e deixe descansar enquanto é feito o preparo do recheio.

Recheio — segunda etapa
 Coloque a massa de moranga em uma tigela grande. Se ainda estiver muito úmida, acrescente de 2 a 3 colheres de farinha de rosca. Adicione os demais ingredientes e misture bastante até a massa ficar homogênea. Para fazer o capeletti, passe a massa de farinha em uma máquina de macarrão de número 6 ou 7. Disponha-a na bancada, corte os quadradinhos, recheie-os com a moranga e dobre-os como capeletti. Cozinhe em água fervente e sirva com molho de tomates ou finalize na manteiga com sálvia.

MARZIPÃ
receita enviada por Maria Teresa de Almeida, professora assistente do Laboratório de Biologia

O marzipã é um doce de origem árabe, consumido puro ou como recheio de tortas e cobertura de bolos. Mas foi com um primo distante italiano chamado Salvatore Gigletta que Maria Teresa aprendeu a receita, nos anos 1990. “Ele fazia doces para casamento e eu gostei tanto de aprender que servi na ceia de Natal, em forma de frutinhas. Foi um sucesso”, lembra a professora, que até hoje presenteia amigas com caixinhas cheias do doce no final do ano.

“Uma amiga minha muito querida, a Marly Ferrari, prefere o meu marzipã ao que comeu quando viajou pela Europa”, orgulha-se. “O meu não leva conservantes.” Teresa já ensinou várias pessoas a reproduzir sua receita. “Sempre que alguém se interessa em aprender, eu ensino.”

RECEITA
Ingredientes
 150 g de amêndoas moídas sem a casca ou farinha de amêndoas
 150 g de açúcar de confeitiro peneirado
 1 clara de ovo pasteurizada (para realizar o processo, aqueça a clara em banho-maria a 60°C, mexendo sem parar por 10 minutos)
 1/2 colher de essência de amêndoas

Modo de Preparo
 Bata todos os ingredientes no processador até misturar tudo – por cerca de 20 segundos. Retire a massa do processador e amasse-a para torná-la homogênea (se ficar pegajosa, polvilhe mais açúcar de confeitiro ou mais farinha de amêndoas). Faça um rolo com a massa, embrulhe-a em filme plástico e leve à geladeira, deixando descansar por 2 horas.

Modelagem
 Para modelar o marzipã, você pode fazer bolinhas ou colorir a massa com corantes culinários e modelar bichinhos ou frutinhas.



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 • ecce@colegiodante.com.br



POR UMA SAÚDE SOCIOEMOCIONAL

Por Ana Júlia Gennari e Marcella Chartier



POR UMA SAÚDE SOCIOEMOCIONAL

Traduzione dell'articolo a pagina 81

A pandemia nos impôs um isolamento social que trouxe, junto com os desafios práticos de remanejar atividades presenciais para o ambiente on-line, dificuldades de organização de tempo, rotina, convívio, entre muitos outros. Tudo isso em meio a um contexto de más notícias, sem perspectivas de um retorno total à maneira como todos vivíamos antes da Covid-19. Foi necessário proteger a saúde do corpo, mas também olhar com cuidado para nossas emoções diante de todo esse cenário.

“É importante para a saúde emocional aprendermos a prestar atenção em nossos sentimentos desagradáveis e a nomeá-los. Quando identificamos o que sentimos, temos mais chances de lidar com a situação de maneira eficaz”, afirma a professora Miriam Guimarães, supervisora do Programa de Educação Socioemocional do Dante e nossa entrevistada desta edição.

DC: Como podemos desenvolver nossa capacidade de adaptação em meio a situações adversas?

Profª. Miriam: Fomos obrigados a mudar a rotina no presente e nos planos futuros. Isso traz perdas: entramos em um tipo de luto simbólico, pois nossos planos “morreram” — a viagem, a festa, a mudança de casa.

Há também o medo do futuro, em relação aos riscos e à nossa saúde, bem como à dos que são preciosos para nós. É ainda mais difícil lidar com esse sentimento, pois ele não se atenua sozinho, conforme o tempo passa.

É importante para a saúde emocional aprendermos a prestar atenção nos sentimentos desagradáveis e a nomeá-los. Quando identificamos o que sentimos, temos mais chances de lidar com a situação de maneira eficaz, o que gera mais possibilidade de falarmos sobre nós e de sermos compreendidos. E é por esse caminho que obtemos apoio e acolhimento. Enquanto nos sentimos perdidos em nossos sentimentos, sem entendê-los, fica muito mais difícil comunicar, pedir ajuda ou ainda avançar para novas ideias e possibilidades. Ficamos imobilizados. Para conseguir

avançar, é necessário lidar com os sentimentos, e cada um tem um tempo para isso.

DC: Há famílias em isolamento, mas também várias em que mães e pais retornaram ao trabalho presencial. De qualquer maneira, seguir com o espaço para o diálogo a respeito dos sentimentos, bem como com a organização das rotinas individuais e conjuntas em cada casa, continua proveitoso. Pode falar um pouco a respeito disso?

MG: Quanto mais possibilidade houver para conversas, há mais chance de compreensão. Cada pessoa também tem a necessidade de um tempo para si: pode-se organizar momentos de individualidade e combinar as rotinas da casa levando em consideração as necessidades de cada um. Criar momentos de prazer e resgate de boas lembranças que a família viveu também é interessante, bem como propor atividades em grupo, como jogos, filmes, etc.

A instalação de uma rotina é muitíssimo importante para este momento. Se o ambiente externo está muito incerto e dinâmico, qualquer constância nos trará tranquilidade. O fato de não sabermos como serão os próximos dias, meses e até anos traz muita ansiedade. E a rotina é um antídoto para a ansiedade, pois ela já traz em si a regularidade, ela se fixa no tempo presente.

É importante seguir dividindo as funções e atividades de modo proporcional à capacidade que os filhos têm de participar, para que os adultos da casa consigam gerir todo o resto. Mães e pais estão assistindo seus filhos por mais horas diárias do que estavam acostumados. E a exaustão vem muitas vezes, por conta do medo de não serem suficientemente bons para os seus filhos. O cansaço emocional é mais forte que o físico, neste momento. A ideia é cada um fazer o possível e não o ideal. Pensar em apenas hoje. O que podemos fazer juntos hoje para que nosso dia tenha algo de bom?

DC: Pode falar um pouco sobre a importância da consciência social para crianças e jovens diante desta pandemia? E de que maneira isso vem sendo trabalhado à distância com os alunos do Dante?

MG: A pandemia é mais um cenário em que a consciência social tem relevância vital para a sociedade, dado seu impacto e velocidade. No projeto pedagógico do Colégio, a ciência é um eixo do conhecimento que recebe toda a atenção. Os problemas da atualidade são debatidos sempre

com a fundamentação em dados científicos e a análise de metodologias.

Pessoas com formação científica frágil ou baixa consciência social tendem a não compreender seu papel e suas responsabilidades como cidadãos, trazendo riscos à comunidade. A visão de coletivo é uma das habilidades necessárias para a análise de problemas complexos.

Este é o momento de colhermos o que viemos plantando na escola. Já tivemos oportunidade de ver que a grande maioria de nossos alunos tem o pensamento crítico desenvolvido para argumentação embasada em dados, sustentando sua visão de sociedade e postura cidadã. Nas aulas à distância promovemos rodas de conversa virtuais, discutimos diferentes cenários, falando sobre como a pandemia afetou diferentes grupos e o que podemos fazer para contribuir. Tivemos alunos mobilizados em oferecer apoio a grupos mais vulneráveis. Uma aluna promoveu um evento musical para arrecadar fundos para eles. A escola apoia as ações e dá o suporte.

DC: Se no início a recomendação era de isolamento absoluto para mantermos a boa saúde do corpo, com o passar do tempo foi a saúde mental que se tornou também um ponto de atenção. Em que medida encontros controlados com amigos e familiares, bem como algumas atividades presenciais, podem ajudar nesse sentido?

MG: Aprender a nova realidade em que estamos entrando é saber equilibrar as duas coisas: a autopercepção de nossas necessidades em relação à saúde mental — o quanto um encontro com amigos pode nos fazer sentir melhor — e a avaliação se esse encontro representa algum risco, para que cuidados sejam tomados. Aprender a tomar um cuidado que antes não era necessário faz parte de novos hábitos.

As atividades presenciais estão retornando para atender à demanda socioemocional de todos nós. Isso nos trará a sensação de proximidade, de que nos aproximamos da realidade que ficou no passado. Também virá a sensação de que os problemas estão passando e que a parte mais difícil já foi. Isso renova a esperança e traz otimismo.

Temos conversado sobre isso nas aulas semanais e os alunos estão na expectativa de retomar o tempo de convivência na escola. É algo que todos desejamos, os professores também sentem falta disso. A escola poder reabrir com segurança será um momento de muita alegria para todos.



DC

DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

L'agenda di questa edizione è stata definita durante l'isolamento sociale. Per questo motivo la *DC 43* è stata adattata ai limiti che il contesto ci ha imposto: il nostro team non è stato in grado di condurre interviste dal vivo, produrre nuove foto o indicare mostre, spettacoli e nuovi ristoranti. Tuttavia, poiché i consigli di lettura non sono solo fattibili ma anche molto propizi a un contesto di raccoglimento, dedichiamo il nostro articolo di **Copertina** al tema: la letteratura italiana prodotta da donne, a partire dalle somiglianze con l'opera di Elena Ferrante.

A proposito, è uscito a settembre il nuovo libro dell'autrice della tetralogia napoletana: *La vita bugiarda degli adulti*. È su questo volume una delle recensioni della nostra sezione **Cultura**, che in questa edizione contiene anche un elenco di buoni film italiani dell'ultimo decennio da guardare a casa. Sempre sulle pagine dedicate all'arte, un altro adattamento: la collezione di immagini prodotte per la sezione **Servizio Fotografico** dei nostri oltre 40 numeri è piuttosto ricca. Abbiamo quindi deciso di pubblicare foto che, per motivi di spazio, erano rimaste fuori dalle selezioni finali delle edizioni precedenti.

Anche il cibo, uno degli argomenti favoriti dalla comunità italiana, non manca nella *DC 43*. A cominciare dall'**Intervista** all'ex studentessa e pasticciera Luciana Bonometti, che ai tempi della Dante regalava biscotti e torte a colleghi e docenti e, dopo una breve esperienza nel mercato finanziario, si è dedicata agli studi gastronomici e ha aperto il suo proprio negozio.

Nella sezione **Gastronomia** raccontiamo la storia dell'Antonietta Cucina, locale che fa parte del gruppo guidato dal ristoratore Milton Freitas. In un'intervista alla *DC*, lui ha anche parlato di come la sua azienda si è adattata alle difficoltà imposte dalla pandemia.

E, dato che l'isolamento ha fatto sì che l'abitudine di cucinare diventasse parte della vita quotidiana di più persone – o quantomeno un'azione più frequente – abbiamo fatto un appello alla comunità dantiana chiedendo ricette italiane di famiglia. Il risultato si può vedere a partire dalla pagina 52. La chef Silvia Percussi, nostra ex-studentessa e collaboratrice, porta uno stimolo extra ai più resistenti: nella sezione **Tavola Consapevole**, lei spiega come organizzare una buona lista della spesa e condivide la sua ricetta di sugo di pomodori.

Questa edizione presenta anche il **Profilo** del sacerdote italiano Paolo Parise, uno dei principali responsabili della *Missão Paz*, un'istituzione filantropica che accoglie immigrati e rifugiati e si trova nel quartiere Glicério, nel centro di San Paolo. Nella sezione **Parliamoci Chiaro**, inoltre, la professoressa Miriam Guimarães, supervisore del Programma di Educazione Socioemotiva della Dante, ci ha parlato della salute emotiva nel contesto dell'isolamento sociale.

Buona lettura!

Fernando Homem de Montes
Publisher

THE BUGS SHOP



THE BUGS SHOP

Rua Barão de Copacabana, 577, loja 07

Telefone: (11) 3063-0883

Roupas de 0 a 14 anos



Peça sua condição especial de 20% de cashback

MOLTO OLTRE ELENA FERRANTE

Tra i grandi rappresentanti della letteratura italiana ci sono diverse scrittrici che, con opere scritte prima e dopo la tetralogia napoletana, sono in qualche modo legate alla scrittura di Ferrante

Di Luisa Destri



Approfittando della “febbre Ferrante”, un fenomeno talmente intenso da suscitare l’interesse anche per altre scrittrici, la *Dante Cultural* ha deciso di creare la sua propria lista, in modo da incoraggiare il lettore a scoprire la letteratura prodotta da altre donne italiane. Elsa Morante, Natalia Ginzburg, Igiaba Scego, Donatella Di Pietrantonio, Silvia Avallone: tutte loro hanno almeno un’opera tradotta in portoghese e pubblicata in Brasile.

Poiché Elena Ferrante è la ragione di questo raduno, prendiamo la sua letteratura come parametro per presentare le altre opere. Da ciascuna di queste auttrici abbiamo selezionato tratti di affinità e vicinanza con l’auttrice napoletana, affinché il lettore della tetralogia, spinto dalla febbre, possa lasciarsi trasportare verso ciascuna di loro.



Elsa Morante: “modello ammalante”

Scrittrice che merita ancora di essere scoperta in Brasile in modo appropriato, Elsa Morante, nata a Roma nel 1912, è una delle principali voci della letteratura italiana del Novecento. Nel 2019, una nuova edizione brasiliana del suo libro più noto, *L’isola di Arturo*, è stata vista come un possibile frutto del fenomeno Ferrante. “L’ironia è che stiamo percorrendo la strada inversa”, ha detto con precisione la ricercatrice Fabiane Secches sulla rivista *Quatro cinco um*, in una recensione di questa nuova edizione, in quanto è la predecessora a trarre beneficio dal successo internazionale di una scrittrice che la ammira.

Pubblicato per la prima volta in Italia nel 1957, il romanzo fu il primo scritto da una donna a vincere il prestigioso premio Strega, allora giunto all’undicesima edizione. La critica ha subito messo in luce il suo carattere singolare: mentre il realismo predominava nella cultura italiana, con film e libri che ritraevano un paese devastato dalla Seconda Guerra Mondiale, la sua narrativa utilizzava

elementi fiabeschi per ritrarre un periodo anteriore alla guerra. Laddove molti hanno visto una fuga dalla realtà attraverso la fantasia, oggi viene riconosciuta la sua capacità di plasmare problemi reali senza la necessità di una rappresentazione diretta.

La cosa forse più importante da dire sulla Morante è stata riassunta dalla sua ammiratrice. La Ferrante la descrive come un “modello ammalante”, “insuperabile”, sottolineando la “narrativa che, malgrado la sua densità, ti trascina via”. *L’isola di Arturo* è uno di quei romanzi che provocano un incanto così profondo che, dopo aver passato tante pagine a vedere il mondo attraverso gli occhi del suo narratore-protagonista, sentiamo un vuoto irrimediabile.

Arturo racconta l’infanzia e l’adolescenza vissute a Procida, isola del Golfo di Napoli, con freschezza, ingenuità e gioia: sempre da solo, si educa con i libri che trova in casa e si diverte con il cambiar delle stagioni; fino a quando l’arrivo della matrigna cambia completamente la sua quotidianità, dando inizio a un susseguirsi di eventi che gli permetteranno di esaminarsi, mettendo in dubbio anche l’ammirazione che nutre verso suo padre e la nostalgia che prova per sua madre, morta nel parto.

Il trascinarsi è così intenso che si rischia di ripercorrere il libro senza rendersi conto dell’irresponsabilità e della crudeltà che caratterizzano il rapporto tra gli adulti e il bambino, lasciato solo per la prima volta quando aveva appena un mese. Il padre era in uno dei suoi lunghi viaggi e Silvestro, “il suo tata”, era andato a Napoli per guardare una partita di calcio. “M’aveva attaccato al collo la bottiglia infrangibile col succhiatoio, e perché non cadessi m’aveva posato per terra, su degli stracci”, dice Arturo, orgoglioso della sua indipendenza. Il libro, quindi, esige dal lettore un esercizio costante di attenzione a ciò che non viene detto, soprattutto in relazione al grande mistero che circonda la famiglia del protagonista e la grande casa in cui vive con il padre: la completa assenza di donne, che verrà poi interrotta da Nunziata.

L’importanza di Morante per la Ferrante, che molti riconoscono nell’eco dello pseudonimo, è diventata celebre dopo che *L’amore molesto* ha ricevuto, nel 1992, il premio “Procida

– Isola di Arturo – Elsa Morante” come miglior opera prima. Per principio, l’autrice non fa apparizioni pubbliche e perciò non ha partecipato alla premiazione, inviando alla giuria una lettera da leggere in pubblico: “Di Elsa Morante, i cui libri amo tanto, ho tante parole in mente. Sono andata a cercarne alcune prima di scrivervi, per afferrarmi a loro e trarne un po’ di profondità”, ha affermato l’allora nuova autrice. Riportato in *Frantumaglia*, questo piccolo testo commenta, basato su un estratto da *Lo scialle andaluso* (1953), la figura della madre nella nostra società □ proprio al centro della premiata narrazione.

Tuttavia, soprattutto quando si parla de *L’isola di Arturo*, la presenza dell’autrice romana nell’opera della napoletana non è chiara. In termini testuali, la più grande vicinanza alla tetralogia napoletana è forse geografica, poiché in *Storia del nuovo cognome*, il secondo volume, Elena e Rafaella trascorrono l’estate a Ischia, isola vicina a Procida. L’uscita di *La vita bugiarda degli adulti* [la cui recensione potete vedere nella sezione Cultura] è forse una novità in questo senso, visto che anche lì un’adolescente – in questo caso, Giovanna – racconta la sua maturazione personale, partendo da un’appassionata ammirazione nei confronti del padre verso una vita adulta più consapevole e dolorosa. Le loro trame, dunque, hanno un’importante correlazione.

Inoltre, poiché entrambe le autrici rivelano nei loro racconti, in modo indiretto e affascinante, una grande preoccupazione per la Storia, è possibile affermare che c’è un profondo legame tra Morante e Ferrante: ciascuna a modo suo, creano testi che attraggono, incantano, ma che ci portano a riconoscere e a mettere in discussione le contraddizioni della realtà.

L’isola di Arturo, Elsa Morante, traduzione di Roberta Barni, Carambaia, 384 pagine, 99 reais



Natalia Ginzburg: uno sguardo sul XX secolo

Uno dei nomi più noti della letteratura italiana, Natalia Ginzburg è uno d i quei rari casi di donne che si distinguono senza dover sottolineare in ogni momento che è una delle

poche voci femminili tra tanti uomini. Ciò è forse dovuto alla sua presenza consolidata anche tra i lettori brasiliani, che hanno a disposizione i suoi principali titoli tradotti in portoghese, come *La famiglia Manzoni*, *Caro Michele*, *Le piccole virtù*, *Lessico familiare*.

Natalia faceva parte dello stesso gruppo di amici di Elsa Morante, essendo stata anche responsabile di molte edizioni della scrittrice romana, che ha pubblicato i suoi libri tramite la casa editrice Einaudi, in cui la Ginzburg ha lavorato per molti anni. Fondata da Giulio Einaudi con il sostegno del poeta Cesare Pavese e di Leone Ginzburg, marito di Natalia, la casa editrice è stata una sorta di centro intellettuale di sinistra, diventando un punto di riferimento per molti scrittori di quella generazione, come Elio Vittorini e Italo Calvino. Nel noto “Ritratto di un amico”, profilo di Pavese scritto dopo il suo suicidio, nel 1950, la scrittrice fa riferimento al gruppo riunito per onorarlo: “Eravamo tutti molto amici, e ci conoscevamo da tanti anni; persone che avevano sempre lavorato e pensato insieme”.

Questa consapevolezza generazionale – cioè, un gruppo di amici e intellettuali provocati e colpiti dalle stesse vicende storiche – compare frequentemente nei romanzi di Elena Ferrante, soprattutto in relazione agli adulti delle trame: sono, ad esempio, i genitori degli amici che Elena Greco conosce a scuola e all’università; sono i genitori di Giovanna ne *La vita bugiarda degli adulti*.

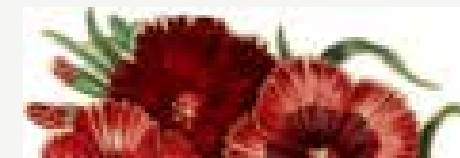
Però, mentre Ferrante, ne *L’amica geniale* e nei libri successivi, cerca di catturare come diverse famiglie povere napoletane hanno vissuto le grandi trasformazioni del XX secolo, Natalia Ginzburg parla di quali sono le conseguenze di questi stessi problemi sui nuclei familiari, con particolare attenzione alla trasformazione e alla sopravvivenza degli affetti. *Lessico familiare*, pubblicato per la prima volta in Italia nel 1963, è quindi un ritratto intenso e affettivo delle difficoltà vissute dalla sua famiglia di fronte al fascismo e alla Seconda Guerra Mondiale. Il rapporto con il materiale di cui scrivono è, del resto, ben diverso: nata nel 1916, Ginzburg è stata testimone di molte delle vicende di cui si interessa la Ferrante. Ha visto padre e fratello in prigione; suo marito,

ebreo e antifascista, è stato torturato e assassinato nel 1944. Forse per questo il suo interesse era rivolto all’intimità e alla soggettività.

Avendo scritto anche poesie, testi teatrali e saggi, Ginzburg sembra non perdere mai lo sguardo da romanziere, attenta ai dettagli più piccoli, ma di immenso significato e importanza. Se nel *Lessico familiare* si tratta di un aspetto così frequente da influenzare la composizione dei personaggi, nei diversi testi de *Le piccole virtù* finisce per portare a un’opera non finzionale degli elementi romanzeschi accattivanti. Ne “I rapporti umani”, ad esempio, che fa parte di questo volume, l’autrice fa uso di risorse narrative per conferire ampiezza al saggio. In questo brano, descrive la “sofferenza confusa” dei bambini di fronte ai rapporti degli adulti: “Succede che siamo soli e assorti in un gioco, e d’improvviso s’alzano nella casa quelle voci di collera: seguiamo meccanicamente a giocare, a conficcare sassi ed erbe in un mucchietto di terra per fare una collina: ma intanto non ce ne importa più niente di quella collina, sentiamo che non potremo essere felici finché la pace non sarà tornata in casa [...]”. In questa attenzione alla prospettiva dei bambini, infatti, è possibile intravedere un’altra delle affinità tra la sua letteratura e quella di Ferrante: questo brano potrebbe benissimo essere un commento su come si sente Giovanna, narratrice de *La vita bugiarda degli adulti*, di fronte ai conflitti tra i suoi genitori.

Le piccole virtù, Natalia Ginzburg, traduzione di Maurício Santana Dias, Companhia das Letras, 128 pagine, 44,90 reais

Lessico familiare, Natalia Ginzburg, traduzione di Homero Freitas de Andrade, Companhia das Letras, 256 pagine, 44,90 reais



Igiaba Scego: luce nell’ombra del Novecento italiano

In questo gruppo di autrici, la voce più singolare è forse quella di Igiaba Scego, dato che il suo progetto

letterario si concentra su persone che hanno lasciato i paesi africani per vivere in Europa – come i suoi genitori, di origine somala. Nata a Roma nel 1974, ha debuttato nella letteratura nel 2003 con *La nomade che amava Alfred Hitchcock*, ancora senza traduzione in Brasile. Con una scrittura che affronta in modo lirico e delicato il passato coloniale italiano, Igiaba cerca di restituire all'Italia contemporanea, attraverso una ricerca profondamente personale, la memoria di una storia comune con il continente africano.

La mia casa è dove sono, pubblicato in Italia nel 2010 e in Brasile nel 2018, fa di questa proposta la struttura stessa del libro. Con un accento autobiografico, come gran parte del suo lavoro, la narrativa inizia con un incontro di famiglia a Londra, durante il quale un nipote, nato in Europa, chiede agli adulti di disegnare, a mano libera, una mappa di Mogadiscio, capitale della Somalia, da dove provengono gli zii e i nonni. Nell'adempiere alla richiesta, la narratrice si rende conto che la sua mappa non può essere meramente geografica: per lei, che è nata in Italia, parte della Somalia si trova a Trastevere, allo Stadio Olimpico, a Roma Termini... Luoghi in cui si è collegata fortemente con gli antenati, vivendo intensamente la sua condizione di "crocevia": "Non siamo mai solo neri o solo bianchi. Siamo il frutto di un incontro o di uno scontro [...]. Siamo mobili. E possiamo volare con le ali nascoste nelle pieghe delle nostre anime celesti". L'universalità di questa condizione e la sua importanza per la società brasiliana possono forse spiegare il forte legame dell'autrice con il Brasile, da cui è risultato principalmente il saggio *Caminhando contra o vento*, in cui esplora il suo rapporto con la musica di Caetano Veloso. Igiaba ha generato commozione quando è stata in Brasile nel 2018 per partecipare alla Festa Letteraria Internazionale di Paraty: il suo racconto personale su come il contatto con la cultura prodotta in Brasile e in America Latina l'ha aiutata a scoprire la propria identità, ha fatto commuovere l'interprete che le stava facendo la traduzione simultanea, generando un silenzio registrato come dimostrazione prosaica e intensa del potere della letteratura. In quell'occasione, il numero 39 della *Dante Cultural* l'ha ritratta in un Profilo.

La forza con cui Igiaba ci colpisce non nasconde, però, il senso politico caratteristico della sua letteratura: quello di insegnare a vedere, sotto ogni frammento di Roma, la storia personale e collettiva degli africani colonizzati, su cui è stata effettivamente costruita l'Italia contemporanea. Non a caso il libro presenta più di cento note a piè di pagina, in cui vengono spiegate le informazioni sui luoghi, i personaggi e i fatti storici dell'Italia e della Somalia a cui si fa riferimento nel corso della narrativa.

Questa stessa concezione di lavoro letterario è alla base di *Adua*, che si concentra sul personaggio che dà titolo al libro e sul suo padre, Zoppe, per ritrarre tre momenti distinti del rapporto storico tra Somalia e Italia: il periodo della dominazione coloniale (iniziato negli anni 1880 e chiuso nel 1941); la dittatura iniziata nel 1969, dopo l'espulsione degli italiani; e la contemporaneità. Nonno, padre e figlia cercano ognuno una strada diversa – in un percorso pieno di conflitti, eredità e negazioni che trova eco nel dramma dei profughi di oggi che, sopravvissuti a pericolose traversate, sperano di trovare rifugio in Italia. Probabilmente questi profughi non condividono l'ingenuità di Adua, che, arrivata in Italia sperando di diventare una star del cinema, viene sfruttata e si trova in un mercato in cui il suo corpo, nero e femminile, sembra non poter avere un valore ancora più basso. È tramite il lavoro della sua memoria e l'incontro con uno di questi giovani, un somalo appena arrivato, che lei riscopre, con orgoglio e conforto, dopotutto, la storia dei suoi ancestrali.

Così, Scego dà voce a ciò che resta in silenzio nella Ferrante: la tetralogia napoletana fa riferimento ai principali eventi storici dell'Italia del Novecento, sempre centrata, però, sulle famiglie dei lavoratori bianchi, motivo per cui non vengono presi in considerazione i rapporti tra Africa e Italia.

La mia casa è dove sono, Igiaba Scego, traduzione di Francesca Cricelli, Editora Nós, 160 pagine, 40 reais

Caminhando contra o vento, Igiaba Scego, traduzione de Francesca Cricelli, Editora Nós, 120 pagine, 29,90 reais

Adua, Igiaba Scego, traduzione di Francesca Cricelli, Editora Nós, 180 pagine, 40 reais



Donatella Di Pietrantonio: la sorella geniale

Con una narrativa capace di trattenere l'attenzione del lettore dall'inizio alla fine, *L'Arminuta*, di Donatella Di Pietrantonio, è il libro giusto per quelli a cui manca l'intenso rapporto tra Elena Greco e Rafaella Cerullo. Al centro della trama, ambientata negli anni '70 in una regione italiana non identificata, ma simile al napoletano, c'è la narratrice-protagonista, di cui non veniamo mai a conoscere il nome. Citata nel titolo del romanzo, all'età di tredici anni, viene restituita alla sua famiglia biologica, senza capire perché ciò avvenga e scoprendo, così, di non essere veramente la figlia della coppia che l'ha cresciuta.

Sebbene la narratrice racconti la sua storia da adulta, predomina nel libro la prospettiva della ragazzina, il che garantisce l'empatia del lettore nei confronti delle sofferenze causate dall'incapacità degli adulti nel gestire i propri conflitti. Né i genitori che l'hanno data via né la famiglia a cui è stata restituita offrono rifugio o spiegazioni su quanto sia accaduto.

Il conflitto si verificherà non solo tra la gioia del passato e la paura del futuro, ma tra l'esistenza comoda fornita dai primi genitori e la povertà dei successivi. Ecco qui la prima grande affinità con la tetralogia napoletana di Ferrante, visto che anche nel romanzo della Pietrantonio si parla di come le condizioni materiali influenzino i destini individuali, in particolare quelli delle donne. Questa riflessione si realizza nell'opposizione tra la narratrice e i fratelli che viene a conoscere, soprattutto Adriana, che, un po' più piccola, diventa la sua complice e compagna.

Questa intensa amicizia ricorda spesso quella tra le protagoniste della Ferrante: la narratrice e Adriana sono geniali come Lenù e Lila, ma la notevole intelligenza e la flessibilità sono dalla parte di chi vive più fortemente i limiti della povertà – Adriana, in questo caso, come Lila della Ferrante. Entrambe, in questo modo, sono ammirate dalle narratrici, che, a loro volta, hanno maggiori opportunità. La professoressa Perilli, ne *L'Arminuta*, ha un ruolo simile a quello della professoressa Galiani, ricordando alle studentesse e alle famiglie l'importanza della scuola per una possibile ascensione sociale.

Mentre il mistero che circonda l'identità della Ferrante conferisce una particolare mistica a qualsiasi idea su di lei, la Pietrantonio ci tiene a presentarsi in modo completamente opposto. Nata ad Arsita nel 1963, concilia la sua pluripremiata carriera di scrittrice con il suo lavoro di dentista pediatrica a Penne. *L'Arminuta* è stato pubblicato inizialmente in Brasile con il titolo *A devolvida*. Gli altri due libri da lei scritti, *Mia madre è un fiume* (2011) e *Bella mia* (2013), non sono ancora disponibili qui.

L'Arminuta, Donatella Di Pietrantonio, traduzione di Mario Bresighello, Faro Editoriale/TAG, 176 pagine, PREÇO



Silvia Avallone: operai lontani dal paradiso

In un certo senso, il romanzo *Acciaio*, di Silvia Avallone, sembra un progetto letterario molto vicino a quello di Elena Ferrante: trasformare la vita dei lavoratori italiani in una narrativa coinvolgente e di grande leggibilità. Per raccontare il destino delle famiglie che vivono intorno a un'acciaiera a Piombino, in Toscana, negli anni 2000, la trama punta principalmente su due amiche inseparabili: Anna e Francesca, che, nel passaggio dai tredici ai quattordici anni, iniziano a sperimentare i dolori e le gioie dell'età adulta.

Seguendo la vita quotidiana delle due adolescenti in vacanza, dei lavoratori Alessio e Cristiano e degli altri personaggi che si trovano intorno a loro, il romanzo acquista una dimensione collettiva, in quello che è stato riconosciuto come un ritratto critico dell'era berlusconiana, toccando temi come la disoccupazione, lo svuotamento della politica tradizionale, la mancanza di prospettiva verso il futuro, il consumismo, l'universo del crimine e della droga. Muovendosi tra il complesso residenziale in cui vivono, la spiaggia e il territorio industriale, Anna e Francesca scoprono il potere sensuale dei loro corpi e anche le ingiustizie della loro realtà, soprattutto quelle legate alla struttura patriarcale.

“Il padre che c'era e non c'era, che sorrideva e perdeva le staffe: ne aveva abbastanza delle sue sceneggiate. Perché ce l'aveva lui il potere?”, si chiede Anna su Arturo – un uomo con il vizio del gioco, che disgrega la sua famiglia e sua moglie, Sandra. “Nato a Procida”, come informa il narratore, questo personaggio funziona, in un'allusione casuale, come un discreto tributo a Elsa Morante.

Sebbene i temi siano densi e complessi, l'autrice si impegna per far sì che la lettura sia gradevole. Dando priorità agli eventi esterni e alternando il focus tra i personaggi, il che accelera la dinamica di lettura, il narratore in terza persona ricorre spesso al repertorio *pop* dei suoi personaggi, riproducendone le preferenze, i riferimenti e persino il linguaggio. “Non se ne era ancora accorto che sua madre era una donna con troppe preoccupazioni e troppo stanca per reggere anche le sue cazzate. Bastava quel disgraziato di suo padre, bastava il mondo bastardo a farle male”, leggiamo in un brano che ha come riferimento Alessio, un giovane che vive tra lavoro pesante e serate.

Uscito inizialmente nel 2010, *Acciaio* è un successo di critica e di pubblico in Italia, ottenendo un adattamento cinematografico nel 2012, con la regia di Stefano Mordini, e rendendo l'Avallone, che aveva debuttato nel 2007 con il volume di poesie *Il libro dei vent'anni*, un'autrice pluripremiata. Da allora lei ha pubblicato altri due romanzi: *Marina Bellezza* (2013) e *Da dove la vita è perfetta* (2017), ancora senza traduzione in portoghese.

Acciaio, Silvia Avallone, traduzione di Eliana Aguiar, Companhia das Letras, 344 pagine, 62,90 reais



UN PRETE CITTADINO DEL MONDO

L'italiano Paolo Parise, responsabile della Missão Paz, istituzione per rifugiati e immigrati a San Paolo, difende che tutti hanno il diritto di ricominciare la vita in altre terre

Di Giacomo Vincenzo



Nel suo parlare calmo e didattico, padre Paolo Parise porta l'accento della sua terra, anche se in modo sottile. Nato in Italia 53 anni fa, in una famiglia cattolica praticante del comune di Marostica, Veneto, Parise è il direttore del CEM (Centro per gli Studi Migratori) e da quasi un decennio è uno dei principali nomi responsabili della *Missão Paz*, un'istituzione filantropica che accoglie immigrati e rifugiati nel capoluogo di San Paolo.

La decisione di indossare l'abito è arrivata presto, tra i 15 e i 16 anni. Ancora nella sua terra natale, la migrazione di persone in tutto il mondo già gli toccava il cuore e suscitava il suo interesse per la vita e la storia di coloro che attraversano terre, mari e oceani in cerca di ricominciare la vita su un nuovo pezzo di terra.

“Ha attirato la mia attenzione il

gruppo scalabriniano (un ordine religioso fondato in Italia nel 1895). Erano persone dallo stile semplice. C'erano molti esseri umani che vivevano l'esperienza dell'immigrazione e ho pensato di voler essere un prete proprio in questi gruppi. Ho visto africani che andavano in Italia a lavorare nei campi e questo mi colpiva, ho piano piano maturato questa idea", ricorda Parise.

Ventidue anni fa il sacerdote missionario italiano ha messo piede per la prima volta sul suolo brasiliano, nel contesto di un programma di scambio internazionale per i missionari del suo ordine religioso. "Sono venuto in Brasile, ho studiato teologia – i quattro anni del processo formativo – e ho lavorato, nei weekend, con la migrazione interna nella *Baixada Santista*. Nel 1996 sono tornato in Italia e ho fatto un master a Roma", commenta.

Tornato in Brasile nel 2000, Paolo ha lavorato con la migrazione interna nel quartiere Grajaú, nella zona più meridionale del capoluogo paulista. Gli ha particolarmente segnato la violenza del luogo. "Una notte ho incontrato un giovane che faceva parte del mio progetto. Si è offerto di aiutarmi a cambiare la gomma della macchina e, il giorno dopo, ho visto il suo corpo tutto bucato dai proiettili. Alcuni di questi giovani, però, sono stati salvati, si sono sposati e hanno avuto figli. È un misto di gioie e dolori", ricorda.

Il sacerdote ha creato progetti per combattere la violenza nel quartiere, offrendo ai giovani corsi di teatro, musica e hip-hop. Nemmeno le minacce dei criminali locali lo hanno fatto tornare indietro. "Alcuni hanno detto che mi avrebbero fermato. Un ragazzo mi ha anche detto di essere stato mandato da un altro, pochi giorni prima, a insegnarmi una 'lezione'. Ho dovuto dormire per un po' in altre case, per paura della repressione", racconta.

La sua esperienza nella zona sud di San Paolo è durata fino al 2007, quando è tornato in Italia per studiare, completando il dottorato in teologia. Nel 2010, il sacerdote è rientrato in Brasile ed è andato direttamente a lavorare in prima linea nell'amministrazione della *Missão Paz*, così nominata nel 2012, ma che dalla metà del 1938 accoglie, assiste e guida immigrati e rifugiati.

Per il diritto di ricominciare: la migrazione è un diritto umano

Paolo vive nella struttura della *Missão Paz*, nella zona del quartiere Glicério, nel centro di San Paolo. L'istituto ha la capacità di ospitare fino a 110 persone e offre assistenza giuridica, aiuto per la regolarizzazione dei documenti di immigrati e rifugiati, così come l'inserimento linguistico e interculturale, tra le altre possibili assistenze.

"Abbiamo avuto tre grandi flussi migratori: quello degli haitiani tra il 2010 e il 2014, quello dei siriani nel 2016 – ai quali abbiamo collaborato con due moschee perché potessero seguire un corso di portoghese □, e ora, negli ultimi due anni, i venezuelani sono la maggioranza. La comunità italiana ha dato un importante sostegno economico", commenta Paolo. In Brasile, 43.000 persone sono considerate rifugiate, di cui 38.000 venezuelani, secondo dati recenti del Comitato Nazionale per i Rifugiati (Conare), del Ministero della Giustizia e della Pubblica Sicurezza.

Paolo ricorda che il fenomeno migratorio accompagna la storia dell'umanità. "Che sia causato da problemi alimentari, violazioni dei diritti umani o guerre, questo è un fenomeno in cui esseri umani devono ricominciare la loro vita in altri luoghi e le prime fasi possono durare anni. Aiutarli a superare le vulnerabilità, a imparare la lingua locale e a entrare nella vita della città è essenziale per alleviare le sofferenze", dice il sacerdote. Parise sostiene che è necessario trattare coloro che emigrano con rispetto. "Non possiamo trattarli come poverelli, solo con una politica di assistenza. Devono camminare con le proprie gambe".

La visione di Parise è cosmopolita, così come le strade e i quartieri che formano la più grande metropoli del Brasile. Dalla cucina alle tradizioni, San Paolo è una confluenza di numerose culture come quelle del Libano, Italia, Giappone, Portogallo, tra le altre. "Il mondo è segnato dalla migrazione. Dobbiamo insegnare alla comunità che l'immigrato non è un concorrente. Chi arriva ha il diritto di ricominciare. Ricordiamo i nostri antenati: anche gli italiani che sono a San Paolo sono immigrati", sottolinea.

Messa digitale e Covid-19

La routine di Paolo è rimasta agitata anche nel mezzo della pandemia di Covid-19. Le lancette che segnano le 19.00 rappresentano sempre l'inizio della messa nella chiesa di *Nossa Senhora da Paz*, uno dei simboli della comunità italiana a San Paolo, che si trova accanto all'edificio della *Missão Paz*. Il suo nuovo compagno d'altare, il laptop, non ha affrontato le stesse prove del seminario, ma è ciò che gli ha permesso di entrare in contatto con gran parte dei fedeli nelle celebrazioni online. Ad agosto, quando la DC ha intervistato il sacerdote, la chiesa riceveva solo il 30% della sua capacità. "Ci sono casi di immigrati e rifugiati che vivono in luoghi dove non è possibile fare il distanziamento sociale. Stanno morendo di Covid-19. C'è stato un caso in cui ho pregato con una famiglia in questa situazione utilizzando il laptop sull'altare".

L'esperienza digitale è nuova per il prete, ma lui la vede di buon occhio. "Il contatto fisico □ essere vicini, guardare la persona □ sicuramente aiuta. Ma questa connessione è meglio di un'assenza totale e certamente rappresenta un sollievo, perché fa vedere la presenza di Dio attraverso la tecnologia. La nuova sfida è utilizzarla nel miglior modo possibile", commenta.

Paolo è anche professore al seminario di formazione di nuovi sacerdoti e ha iniziato, con la pandemia e l'isolamento, a tenere lezioni online due volte a settimana. Ma è stato nel cortile della chiesa del Glicério che si è messo in prima linea nella lotta contro il virus che ha fatto più di 100mila vittime in Brasile.

Due assistenti sociali hanno iniziato a mappare le famiglie bisognose di aiuto e a inviare quotidianamente un elenco dei loro nomi al sacerdote. Queste persone ricevono pacchi dono, latte e un aiuto per comprare il gas da cucina. A contatto diretto con le famiglie, pur avendo tutte le cure necessarie, Parise ha finito per prendere il Covid-19 a giugno, così come gli altri tre sacerdoti che partecipano alla consegna dei doni. Uno di loro è rimasto in ospedale per 12 giorni. "In fondo sapevo che poteva succedere, era quasi una questione matematica. Queste sono le scelte che facciamo nella vita. Fa parte del donare la vita alla tua vocazione", commenta.

Lontano dalla sua famiglia, che vive in Italia, non ha rivelato di essere stato contagiato dal nuovo coronavirus, per non preoccupare genitori e sorelle.

Parise ritiene che la pandemia abbia rivelato la disuguaglianza e l'ingiustizia della società, portando alla luce le sue contraddizioni. "Una parte dell'umanità vive esclusa, totalmente fuori dai meccanismi di protezione sociale. Ma allo stesso tempo abbiamo potuto vedere quello che c'è di più bello negli esseri umani, cioè, provare compassione per gli altri".

Tra i momenti che lo hanno segnato di più in questi mesi c'è il veloce dialogo con una donna haitiana che, mentre lo ringraziava per aver ricevuto un pacco dono, aveva le lacrime agli occhi per il ricordo dei suoi figli, che sono ancora ad Haiti e probabilmente non avrebbero nulla da mangiare in quel momento. "A volte provo un sentimento di sconfitta, impotenza e fragilità, a volte una gioia profonda per poter aiutare qualcuno. All'inizio sono arrivato a sentirmi veramente esaurito, poi ho dovuto imparare ad affrontare tutto ciò, a non mollare, ma capire che non siamo Dio e non possiamo risolvere tutto", rivela Parise.

Paolo parla apertamente anche della sua esperienza personale di vivere Dio oltre le tradizioni: "L'esperienza progressiva è stata quella di vivere il cattolicesimo come incontro con un essere trascendente. Dio è un essere con cui mi relazio e dialogo. Questo è stato il grande passo che mi ha portato a donare la mia vita ed essere un missionario".

Lontano dalla sua terra natale, l'amore per le feste tipico degli italiani che correva nelle sue vene lo portava, prima della pandemia, a preparare il sugo per circa 400 piatti di pastasciutta durante le feste parrocchiali. In tempi di isolamento e tante difficoltà, è proprio la cucina a portargli un po' di sollievo. "Mi ricollego alla tradizione italiana cucinando. Insieme agli altri sacerdoti preparo pizze, risotto ai funghi e pasta alla carbonara nel nostro alloggio". Spinto dal profondo spirito di condivisione che lo contraddistingue, ci ha tenuto a dirci prima della fine dell'intervista: "Per fare un buon ragù alla bolognese, ci vuole un po' di carne di maiale. Poi dobbiamo aggiungere il sedano".

CENTRO DELLA MEMORIA



Fino alla fine degli anni '70 e all'inizio degli anni '80, la Dante offriva un corso tecnico di segreteria amministrativa — nella foto, la classe formata nel 1969. C'erano anche opzioni come chimica industriale (fino al 1952), amministrazione, contabilità (tutti e due chiusi nel 1969) e il cosiddetto "Corso Normale", che formava i docenti per il livello di insegnamento allora chiamato "primario" — attualmente Ensino Fundamental I. Quest'ultimo corso fu offerto dalla Dante tra il 1965 e il 1974.

**Hai qualche fotografia storica della Dante? Contattaci attraverso il nostro Centro della Memoria, che ormai ha già raccolto 6 mila foto di oltre un secolo di storia dantiana. Scrivi un'e-mail a Marcelo: marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br*

PACCHETTO

Di Karin Hueck

Alda si è svegliata in un bagno di sudore, ma era determinata. Come faceva ogni giorno, si è messa le calze velate (anche se c'erano trentatré gradi all'ombra), i sandali di sughero e, munita di una busta, è andata al



supermercato. Quando l'estate era particolarmente secca a San Paolo, con molti giorni senza pioggia, Alda si ricordava della Puglia. Era ancora giovane quando lasciò il tacco dello stivale, ma aveva ben presente nella memoria il sole forte che la svegliava la mattina, la luce riflessa nel marmo bianco che ricopriva la strada dove abitava, i numerosi fili elettrici che attraversavano il blu quasi scuro del cielo senza nuvole. Ma si ricordava soprattutto del caffè preso a colazione, accompagnato dai pasticciotti comprati da sua madre nella pasticceria. La madre, il marmo e il cielo blu erano rimasti in Italia, ma la ricetta del pasticciotto arrivò con lei in Brasile e Alda preparava i dolci ripieni di crema pasticceria ogni volta che il caldo secco entrava in casa la mattina presto, come in quel giorno.

Nel supermercato, Alda ha trovato le uova, lo strutto, la farina, il latte, lo zucchero e la vaniglia. Usava gli stampini di *empadinha* per fare i suoi dolcetti e si è ricordata di tutte le volte che li ha offerti alle sue amiche, della loro faccia sorpresa quando si rendevano conto che quelle tortine erano dolci, un misto di stranezza e soddisfazione immediata. Ha deciso di mettere una prugna secca nella crema pasticceria, come faceva sua nonna, considerando anche la possibilità di prendere qualche pistacchio da aggiungere, ma ha mollato l'idea quando ha visto il prezzo. Era già in fila alla cassa quando si è sentita chiamare:

– Alda, sei tu?

L'italiana ha riconosciuto la voce prima ancora del viso rugoso che la guardava con attenzione. – Lúcia? Non ci credo!

Le due signore si sono abbracciate proprio lì in fila al supermercato e hanno notato che ora l'abbraccio era più morbido di prima: le loro braccia con della pelle flaccida che toccavano la schiena piena di rotolini, le loro pance che funzionavano come una barriera soffice che loro cercavano di superare mentre si stringevano l'una contro l'altra. Non si vedevano da 15 anni.

– Torni da queste parti e non mi dici niente?

– Eh sì... Non ne parliamo. E i ragazzi? Come stanno?

{IN ITALIANO}

– Beh, sono cresciuti. Ognuno vive in un posto diverso. Sono rimasta da sola in quella casa, ci credi? E le tue bambine?

– Tutte e due si sono sistemate, bella. Ho cinque nipoti, tutti maschi. Sembra una maledizione, haha.

Le due amiche si sono spacciate dalle risate come una volta, quando erano vicine di casa e si incontravano a metà pomeriggio per prendere un caffè e lamentarsi dei mariti. È stata Lúcia a sostenere la donna italiana quando suo marito l'ha lasciata un mercoledì pomeriggio, nel bel mezzo di un gennaio caldo come questo, quando i bambini erano ancora piccolissimi. Lúcia passava ogni giorno dalla casa dell'amica a lasciare del cibo e a portare via i bambini perché giocassero con le sue figlie, in modo che la madre potesse vivere la sua tristezza in pace, oltre a buttare via le bottiglie vuote di cognac la mattina presto. Andava a fare la spesa, organizzava la casa dell'amica e, nei suoi giorni più bui, le diceva di entrare sotto la doccia e di mettersi un rossetto. Così hanno vissuto per mesi e mesi.

– Oggi si fa il pasticciotto, vero? Ha detto Lúcia.

L'amica aveva riconosciuto gli ingredienti. Durante i giorni dell'abbandono, ha imparato a preparare il dolce, che alla fine è diventato la cura di Alda. Loro trascorrevano i pomeriggi a impastare la pasta frolla e a mescolare continuamente la crema pasticceria in modo da evitare i grumi.

– Ti ricordi?

– Come no? Qui c'è tutto. E fa anche caldo.

Solo allora Alda si è resa conto che Lúcia aveva impacchettato la sua spesa. Aveva pure messo gli ingredienti congelati in bustine di colore diverso, lasciando le uova separate, in modo che non si spaccassero. Poi ha messo tutto nel carrello con cura. Finalmente Alda ha notato la camicia bianca – che contrastava con la pelle scura dell'ex vicina di casa – con il logo del mercato ricamato sul petto a sinistra.

Quando finalmente il lutto ha lasciato la casa di Alda, Lúcia si è resa conto che invidiava l'amica. Alda viveva da sola con i soldi che la famiglia le inviava dall'Italia, andava su e giù per il quartiere liberamente, viveva la vita

come meglio credeva. Lúcia, d'altra parte, era ancora sposata con il solito marito, che allora beveva come non mai. Oltre a prendersi cura delle sue due figlie, ha iniziato a prelevare suo marito dai bar nel mezzo della notte e a schivare le dure parole che le buttava addosso. Voleva che anche lui fosse scomparso come l'italiano della vicina di casa. Suo marito, invece, è sparito insieme a lei: ha accettato un'offerta di lavoro in un'altra città, decidendo che la famiglia si sarebbe trasferita da un giorno all'altro, ha messo tutte le sue donne in macchina e le ha portate via. Ogni tanto Alda e Lúcia si sentivano per telefono, ma, come succede spesso, si sono allontanate.

– Ma Lúcia, tu ci lavori?

– Ragazzi, guardate che bella scena! Che cosa meravigliosa! – prima che Lúcia potesse rispondere, la gerente del supermercato ha interrotto scandalosamente la loro conversazione – È così raro, vero? Se tutti fossero così, questo paese sarebbe diverso. Questo bel rapporto tra cliente e dipendente è una cosa proprio rara da vedere.

La gerente si è messa a parlare così tanto che le due amiche non hanno nemmeno avuto il tempo di raccontare la loro storia. Parlava ad alta voce, con i denti macchiati dal rossetto, e chiunque fosse lì vicino si fermava a guardare.

– È così bello quando le persone vedono, come si dice, l'umanità dei dipendenti, no, Lúcia? Quando gli parlano da pari a pari, vero? No, aspetta, devo registrare questo momento.

La gerente ha preso il cellulare e si è messa ad agitare la mano sinistra facendo segno perché le due amiche si avvicinasero. La gente attorno sorrideva simpaticamente alla scena: le due graziose signore lì, ferme, una con le calze velate, l'altra con la sua divisa impeccabile, con tutto quel calore, figuriamoci. Entrambe guardavano il pavimento.

– Lúcia, ora fai finta di mettere la spesa della signora nel carrello. Così, tieni le buste in alto. Giusto. Bellissimo!

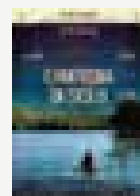
Lúcia ha posato come aveva chiesto la sua capo, sollevando le buste esageratamente. Poi si è messa accanto alla sua amica e, così, le loro braccia morbide si sono toccate, ma senza abbracci. La cassiera ha consegnato lo scontrino ad Alda, che l'ha accettato

meccanicamente. Erano ancora osservate. Si sono salutate quasi in silenzio. Nella strada verso casa, Alda sapeva che sarebbe andata più spesso al supermercato della via di sopra.

CINEMA ITALIANO ON-LINE

Una selezione di film italiani usciti nell'ultimo decennio da guardare a casa

Di Vitor Grane Diniz



Sicilian Ghost Story (2017)

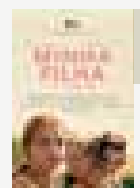
Regia: Fabio Grassadonia e Antonio Piazza

Disponibile su: Now (R\$ 4,99 il noleggio – per gli abbonati), Youtube (R\$ 3,90 il noleggio; R\$ 19,90 l'acquisto)

La mafia è un tema che da sempre suscita l'interesse del pubblico, per questo motivo è presente nella storia del cinema in classici come Nemico pubblico (1931), Scarface – Lo sfregiato (1932), Il padrino (1972), Scarface (1983) e Quei bravi ragazzi (1990).

Ma i registi italiani Fabio Grassadonia e Antonio Piazza si sono cimentati nelle riprese di una storia di gangster con sfumature di fantasia, favola e romanticismo. Il dramma Sicilian Ghost Story mescola simboli mitologici, sogno e realtà a partire dallo sguardo di una ragazza (Luna, la protagonista brillantemente interpretata da Julia Jedlikowska) e per questo ci ricorda film come Lo spirito dell'alveare (1973), di Victor Erice, e Il labirinto del fauno (2006), di Guillermo del Toro.

Con immaginazione e creatività, i registi hanno creato un'opera unica, che ha portato Sicilian Ghost Story a vincere il premio David di Donatello nella categoria miglior sceneggiatura adattata.



Figlia mia (2018)

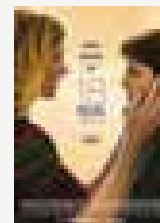
Regia: Laura Bispuri

Disponibile su: Now (R\$ 6,90 il noleggio – per gli abbonati; R\$ 14,90 l'acquisto), Telecine Play

Figlia mia racconta il travagliato

rapporto tra tre donne: una nonna, sua figlia e sua nipote, rispettivamente Tina (Valeria Golino), Angelica (Alba Rohrwacher) e Vittoria (Sara Casu). Angelica è un'alcolizzata e affida la figlia alla madre per anni, finché non torna cercando di recuperare la custodia della ragazzina. Vittoria si sente persa in mezzo a due riferimenti materni completamente opposti: Tina e la sua stabilità, la sua costanza; e la madre biologica, spensierata e fisicamente molto simile a lei. La giovane donna è tentata di seguire lo stile di vita di Angelica, sentendosi anche repressa dall'iperprotezione di Tina.

Oltre alla delicata narrazione, meritano attenzione anche gli aspetti tecnici: la direzione fotografica, firmata da Vladan Radovic, mette in risalto i toni pastello, che esaltano i paesaggi della Sardegna, dove si svolge la storia. La performance delle tre attrici, protagoniste del film, è uno spettacolo a parte.



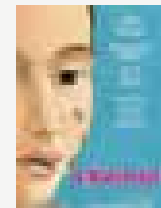
18 regali (2020)

Regia: Francesco Amato

Disponibile su: Netflix

18 regali racconta la storia di Anna (Benedetta Porcaroli), una giovane adulta cresciuta senza la madre, morta di un cancro terminale il giorno del parto. Questa assenza ha lasciato un vuoto nella sua vita: Anna è cresciuta con un senso di perdita e indignazione per non aver mai incontrato la donna che le ha dato la vita. In ognuno dei suoi compleanni, Anna riceveva in dono alcuni oggetti personali lasciati da sua madre. Il giorno in cui ha compiuto 18 anni, Anna è stata investita e trasportata magicamente nel passato, trovando sua madre ancora incinta.

La grande virtù del regista Francesco Amato è quella di bilanciare gli eccessi, senza impedire che i personaggi diano sfogo a tutti i sentimenti provocati dalle circostanze, ma garantendo la fuga dai luoghi comuni a cui una trama come questa potrebbe essere limitata. Ed è notevole come la narrazione riesca a presentarci le prospettive dei due personaggi: seguiamo il filo di una storia incentrata su Anna fino al giorno dell'incidente e poi iniziamo a guardare i fatti attraverso gli occhi di sua madre.



Le meraviglie (2014)

Regia: Alice Rohrwacher

Disponibile su: Youtube (R\$ 3,90 il noleggio; R\$ 19,90 l'acquisto)

A d o l e s c e n z a , giovinezza, crescita e dubbi sono tra i temi più presenti nel lavoro della regista Alice Rohrwacher (Lazzaro Felice, 2018). Le meraviglie (2014) racconta la storia di Gelsomina (Maria Alexandra Lungu), una giovane donna che vive con la sua famiglia in una fattoria dove producono miele. La Rohrwacher è abile nel far sì che lo spettatore si senta quasi come un intimo compagno della vita quotidiana della protagonista, rendendoci testimoni dei suoi fastidi e della trascuratezza dei genitori e della zia nei suoi confronti.

La maggiore di quattro sorelle, Gelsomina dimostra una grande maturità, anche se molto giovane, e si assume i ruoli e le mansioni del padre, oltre alle responsabilità domestiche in generale. Quando le risorse finanziarie iniziano a venir meno, intravede la possibilità di partecipare a un programma televisivo che premia i principali agricoltori dell'entroterra.

Le meraviglie non ha effetti visivi, costumi o colonna sonora grandiosi. Approfondendo degli eventi quotidiani - non sempre valorizzati - delle storie di vita, la regista riesce a imporre ritmo, fluidità e leggerezza alla sua narrativa.



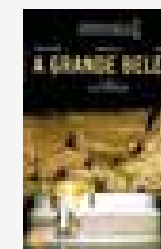
Rimetti a noi i nostri debiti (2018)

Regia: Antonio Morabito

Disponibile su: Netflix

Rimetti a noi i nostri debiti racconta la storia di Guido (Claudio Santamaria), un uomo che, licenziato dal lavoro di magazziniere e indebitato, prende prestiti dagli strozzini. Incapace di pagare i suoi debiti, si offre di lavorare gratuitamente per l'azienda a cui deve dei soldi. Il suo compito sarà quello di accompagnare Franco (Marco Giallini), un pericoloso strozzino che rappresenta tutto ciò che Guido disprezza in un uomo. Il protagonista si trova di fronte a un dilemma morale, poiché, per pagare ciò che deve, dovrà infrangere le proprie regole di condotta.

Morabito firma anche la sceneggiatura. La produzione è di Netflix.



La grande bellezza (2013)

Regia: Paolo Sorrentino

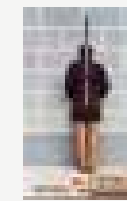
Disponibile su: Now (R\$ 6,90 il noleggio – per gli abbonati)

Il cinema italiano tradizionale ha la raffinatezza, la bellezza e l'indecifrabile miscela di complessità e semplicità stampata nei suoi capolavori. Il film La grande bellezza (2013), di Paolo Sorrentino, sembra essere diretto da un fan che ha creato un'opera in onore dei suoi idoli cinematografici. Il film ha vinto l'Oscar per miglior film straniero nel 2014.

Jep Gambardella, interpretato da Toni Servillo, è uno scrittore e giornalista sessantenne che vive nell'alta società romana, frequentando feste e godendosi i lussi (e gli eccessi) che la sua carriera gli ha regalato. Autore di un solo libro, si trova di fronte alla possibilità di sbloccare il suo potenziale creativo e rivalutare la sua vita quando ritrova un vecchio amore.

Il film porta forti influenze di opere classiche come Ladri di biciclette (1948), La dolce vita (1960), Fellini 8 1/2 (1963), Matrimonio all'italiana (1964), tra le altre. Però, nonostante utilizzi la ricetta e gli ingredienti tradizionali, il regista Paolo Sorrentino cucina con appetito, creando un'opera tutta sua e offrendoci un'esperienza gustosa e nostalgica.

DIETRO LA NARRATIVA MASCHILE



Con una narrativa ancora più coinvolgente rispetto ai due libri precedenti di Domenico Starnone pubblicati in Brasile, *Confidenza* si concentra su un insegnante di letteratura che viene strappato dalla sua vita tranquilla, tra libri e lezioni, da due colpi di scena: il primo, la relazione con Teresa, ex studentessa che promuove una piccola rivoluzione nel suo modo di essere e di fare; il

secondo, la pubblicazione di un libro sulla realtà scolastica italiana, che lo trasforma in una piccola celebrità.

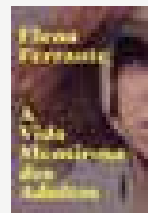
Narrato prevalentemente in prima persona da Pietro, l'insegnante, il libro sfrutta al meglio questo punto di vista, portando il lettore a nutrire affetto nei confronti del protagonista e, allo stesso tempo, lasciando intravedere che è necessario diffidare di lui. La diffidenza si intensifica quando altre voci prendono la parola.

Così costruita, la narrativa illumina una possibilità di lettura meno ovvia: se l'interesse inizialmente sembrava risiedere principalmente nell'insegnante, a poco a poco sono le donne della sua vita a occupare il centro della storia. L'insensibilità di Pietro nei confronti della sofferenza di sua moglie Nadia, il modo in cui reagisce a Teresa e i sentimenti suscitati da Tilde, la sua editrice, gradualmente ci fanno credere che si tratta, in realtà, di un libro sulle donne - o meglio, su come la vita di un uomo può essere strutturata a partire dal suo rapporto con le donne, anche se lui stesso non se ne rende conto.

L'idea che ci sia qualcosa da svelare si lega, mentre la storia va avanti, alle intenzioni, ai sentimenti e alle prospettive delle donne - che lo schema narrativo inizialmente non rivela, proprio perché Pietro non le vede. Alla fine, però, loro finiscono per intrigarci più del "segreto" preannunciato dal titolo. (Luisa Destri)

Confidenza, Domenico Starnone, traduzione di Maurício Santana Dias, Todavía, 149 pagine, 59,90 reais

IL NUOVO ROMANZO DI FERRANTE



Un lettore della tetralogia napoletana che ha atteso con ansia il nuovo libro di Elena Ferrante potrebbe provare un certo sentimento di stranezza davanti a *La vita bugiarda degli adulti*. Con la narrazione di Giovanna, la cui prospettiva adolescenziale si assomiglia spesso al punto di vista di Lenù, la trama si concentra sulla sua vita familiare, come in altri titoli

dell'autrice, come, ad esempio *I giorni dell'abbandono*, e prende Napoli come riferimento geografico affettivo, non più come centro di una vita collettiva i cui destini devono essere raccontati.

Per molti versi, però, è possibile placare la nostalgia. Il ritmo veloce e avvolgente della prosa di Ferrante c'è, si vede ancora la capacità di trasformare le esperienze adolescenziali in materia di interesse letterario, e l'idea di superare delle barriere sociali attraverso la lettura e lo studio - uno dei grandi temi dell'autrice - diventa di nuovo un punto centrale.

Se è evidente che qualcosa si perde quando Ferrante decide di ridurre lo scopo e concentrarsi su un unico nucleo familiare, la scelta finisce anche per gettare luce sul punto di forza del libro. Partendo dal racconto di quella che lei intende come la scoperta di una bugia raccontata dal padre nel corso degli anni, Giovanna identifica gradualmente bugie dopo bugie, rivelando altrettanto gradualmente l'intensità delle conseguenze distruttive che il contatto con il vero mondo degli adulti provoca sulla sua maturità.

In questo modo viene delineato un ritratto delicato e toccante di ciò che può accadere a una bambina quando la fine dell'infanzia coincide con il divorzio dei suoi genitori e, quindi, con la fine di una vita familiare che le garantiva non solo attenzione e cura ma, soprattutto, stabilità e felicità. Che tipo di adulta Giovanna diventerà e il ruolo che la strana apparizione della religione avrà nella sua vita sono domande per un prossimo libro - che sembra sia stato promesso alla fine della storia, come era da aspettarsi dopo il vuoto lasciato alla fine della saga delle amiche geniali. (Luisa Destri)

La vita bugiarda degli adulti, Elena Ferrante, traduzione di Marcelo Lino, Intrínseca, 432 pagine, 59,90 reais

ALTERITÀ E SPERANZA



Come uno degli ultimi grandi uomini de l'umanesimo, l'intellettuale italiano Umberto Eco non avrebbe mancato di riflettere sul grande problema umanitario

del nostro tempo, che sono lo sfollamento delle popolazioni e la xenofobia. Pubblicato postumamente sia in Italia che in Brasile, *Migrazioni e intolleranza* comprende testi scritti in momenti diversi: quelli più antichi nel 1997; i più recenti nel 2011 e nel 2012.

Sono saggi brevi, semplici e diretti, ma che fanno riflettere su questioni attualmente rilevanti. Oltre a riflettere su concetti come migrazione e immigrazione, esplorando le loro differenze, l'autore dà alcuni avvertimenti, come si vede nel brano qui riportato, pubblicato per la prima volta 23 anni fa: "Il Terzo Mondo sta bussando alle porte dell'Europa, e vi entra anche se l'Europa non è d'accordo". Interessano l'autore anche alle radici dell'intolleranza che, secondo lui, sono inizialmente popolari; solo in un momento successivo diventa possibile il suo consolidamento in dottrine. A partire da questo ragionamento Eco elabora un provvedimento contro i fondamentalismi e i tempi più bui, sostenendo che l'intolleranza va combattuta "attraverso una educazione costante che inizi dalla più tenera infanzia, prima che sia scritta in un libro, e prima che diventi crosta comportamentale troppo spessa e dura". L'autore invita anche alla composizione di un'identità europea che, combattendo l'intolleranza, accetti la differenza portata dalle popolazioni "extracomunitarie", e all'esercizio antropologico in cui differenti modi di pensare si confrontino efficacemente, in un autentico desiderio di (auto) comprensione dal punto di vista dell'altro.

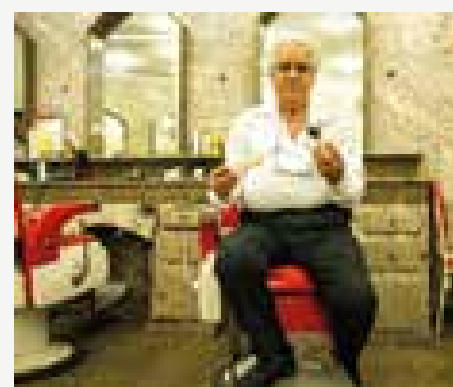
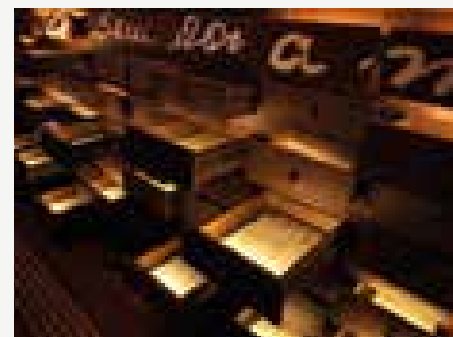
Nonostante questi siano interventi pubblici, che avrebbero potuto essere ascoltati immediatamente se ci fosse stato un interesse politico riguardo al tema, le istanze di potere e buona parte della popolazione sono da molto tempo lontane da questo tipo di riflessione, orientate ad accogliere e comprendere l'altro. Quanta sofferenza umana non sarebbe stata evitata in questi anni se la voce dell'intellettuale e il suo messaggio di speranza fossero stati ascoltati anni fa... (Luisa Destri)

Migrazioni e intolleranza, Umberto Eco, traduzione di Eliana Aguiar ed Alessandra Bonruquer, Record, 96 pagine, 29,90 reais

SERVIZIO FOTOGRAFICO



La DC compie, nel 2020, quindici anni — e questa sezione fotografica autoriale è presente nella rivista sin dal nostro primo numero. L'isolamento sociale ha reso difficile la produzione di nuove immagini, ma abbiamo selezionato dal nostro archivio delle fotografie inedite che, per mancanza di spazio, non erano state pubblicate nelle edizioni precedenti.



DAL MERCATO FINANZIARIO ALLA CUCINA



L'ex studentessa Luciana Bonometti ha regalato per anni i suoi biscotti ad amici, insegnanti e colleghi di lavoro - e sono stati questi dolci a spingerla a diventare una pasticciera professionista

Di Ana Júlia de Paiva Gennari

Ogni anno, nell'ultimo giorno di scuola prima della Pasqua, gli amici e gli insegnanti di Luciana Bonometti ricevevano in dono dei biscotti al limone a forma di coniglio da lei realizzati. Ex studentessa della Dante, fin dalla scuola primaria amava portare anche delle torte a Scuola e ha mantenuto questa abitudine fino a dopo le superiori e la laurea all'Università di San Paolo: quelli a cui venivano regalati i dolci erano, invece, i colleghi di lavoro.

Prima della classe durante la sua traiettoria alla Dante, Luciana ci ha messo del tempo per tuffarsi a capofitto nella sua passione per la pasticceria. "L'idea di lavorare con la cucina non mi faceva sentire a mio agio, pensavo che in questo modo non avrei potuto raggiungere tutto il potenziale intellettuale che le persone vedevano in me. La prima della classe è la ragazza che vuole fare i biscotti? Mi rifiutavo di capire che questo era ciò che mi avrebbe davvero resa felice", ricorda.

Ma Luciana ha lavorato come economista solo per un breve periodo. A partire dal 2010, l'apertura di piccole pasticcerie in giro per la città l'ha aiutata a iniziare a vedersi anche lei come proprietaria di un negozio. Così, ha lasciato il mercato finanziario e ha iniziato gli studi gastronomici presso la scuola *Mausi Sebess*, a Buenos Aires, in Argentina. Poi ha seguito altri corsi in Europa, uno in Italia e uno in Francia. Tornata in Brasile, nel 2012, ha aperto la *Lu Bonometti Biscotti & Dolcetto* (oggi solamente *Lu Bonometti*). "La mattina stavo in cucina e il pomeriggio al banco, aprivo il negozio solo dopo pranzo per poter preparare tutto. Era delizioso fare entrambe le cose, sporcarmi le mani e ricevere persone, adoro il contatto con le persone", racconta lei, che mantiene il piccolo studio fino ad oggi.

Per Luciana, ora 31enne, la sua esperienza come studentessa alla Dante le ha permesso di esplorare competenze importanti per il suo lavoro. "La Dante, stimolandomi ad essere una brava studentessa in classe, ha anche incoraggiato il mio lato creativo e artistico con il coro, il teatro e la danza. La gastronomia è arte e oggi ho anche una buona disinvoltura e tranquillità per parlare e interagire con il pubblico grazie a questo background".

Da otto anni nel mercato gastronomico e con due libri di ricette pubblicati, Luciana oggi è proprietaria, insieme alla sorella Ana Carolina, anche della *Casa Bonometti* - uno spazio che fa ricordare il lavoro tradizionale della sua famiglia italiana con la farina e il pane (i Bonometti che abitavano in Lombardia nell'Ottocento producevano farine pluripremiate in concorsi internazionali), oltre a essere il palcoscenico per i corsi tenuti dalla chef stessa. In questa intervista, Luciana racconta la svolta professionale che le ha cambiato la vita, i ricordi dei tempi della Dante e la passione per la pasticceria.

DC: Che ricordi hai dei tempi della Dante?

Luciana Bonometti: Ah, ne ho tantissimi! Ho studiato alla Dante per 11 anni, dal 1995 al 2006. È stato un periodo molto bello per me, con i migliori ricordi. Ho partecipato a molte attività extrascolastiche. Quelle più importanti per me erano



il coro e il teatro. Ho partecipato al coro dal quarto anno dell'*ensino fundamental* fino a ottenere il diploma e al gruppo di teatro dall'ottavo anno del *fundamental* fino al secondo anno dell'*ensino médio*. Ricordo anche tutti i balli di apertura delle Olimpiadi, con le coreografie che le maestre Miriam e Regina ci insegnavano. Io praticamente abitavo alla Scuola, partecipavo a tutti gli eventi. Io e mia sorella, un anno più piccola di me, stavamo sempre insieme e nei corridoi della scuola ci chiamavano "le sorelle Figueiredo". Questi momenti di socializzazione fuori dalle aule sono quelli più presenti nella memoria. Avevamo un piccolo gruppo di amici del teatro e del coro e alla fine siamo diventati una famiglia - inclusa la maestra Gisele (Cruz), tuttora direttrice del coro, che mi ha seguita dai 10 ai 18 anni, più di qualsiasi altra insegnante.

DC: C'è qualche storia che ti ha particolarmente segnata?

LB: Quando ero al terzo anno dell'*ensino fundamental*, ho iniziato a partecipare al concorso annuale di scrittura per studenti. E ho sempre sognato di vincerlo. Mi sono impegnata per anni, scrivevo testi che ritenevo profondi e filosofici, quando in realtà erano di cattivo gusto e pieno di cliché. E solo dopo molto tempo ho capito che non si trattava di avere la migliore scrittura da punto di vista grammaticale o di cercare di essere profondi, ma di essere sinceri e creativi. Mia sorella lo aveva vinto più di una volta nella sua vita scolastica e io invece, niente. Ed ecco che, nel concorso del mio ultimo anno di scuola, con il foglio davanti, ho avuto un vuoto di memoria. Non mi veniva niente in mente e tempo sembrava scorrere più veloce. Ironia della sorte, il tema generale di quell'anno era il tempo. Era ora di consegnare il testo e non avevo scritto nulla, quindi ho deciso di mettere sul foglio qualsiasi cosa mi venisse

in mente, senza pretese. Quando è arrivato il giorno della consegna dei testi, l'insegnante di lingua portoghese all'epoca, Maria Teresa Fornaciari, mi ha fatto una sorpresa, lasciando il mio testo per ultimo per dire che avevo vinto il concorso. Ho addirittura pianto. E per chiudere in bellezza c'è stato anche un evento con la premiazione, una recitazione di poesie, una presentazione del coro e il lancio di un video istituzionale della Scuola, a cui avrei partecipato anche io. È stato il giorno più memorabile della mia vita alla Dante, considero quel giorno una sorta di festa del diploma tutta mia.

DC: Secondo te, qual è la lezione più importante dai tempi di Scuola?

LB: Penso che la cultura dell'esercitare l'empatia, del far vedere l'importanza dell'altro, dell'insegnare ad ascoltare e a vedere l'altro. Ho ancora delle amiche dai tempi della Dante. Non era una scuola che incoraggiava la competizione tra gli studenti, al contrario: la Scuola ci incoraggiava ad aiutarci a vicenda, come collettività. In effetti, abbiamo sempre organizzato feste di compleanno per gli amici, anche per quelli di altre classi, e il team pedagogico incoraggiava questo scambio affettivo. Preparavo le torte e le portavo alle feste che facevamo durante le pause.

DC: Quindi quella per la cucina è una passione che è arrivata presto?

LB: Sì! Ho sempre amato cucinare, era una mia abitudine fare torte e biscotti e portarli alla Dante. I miei amici ricordano sempre i biscottini di pasqua che facevo fin da piccola, ancora alle elementari, al limone a forma di coniglio. L'ultimo giorno di scuola prima della domenica di Pasqua, regalavo un sacchetto di caramelle a ciascuno dei colleghi e agli insegnanti. Ricordo anche che frequentavo spesso la biblioteca della scuola e mi affascinavano alcuni libri di ricette molto antichi. Prendevo sempre in prestito uno degli anni '50 dal titolo *Broto de Forno e Fogão*. Quindi sin molto presto avevo i libri di cucina sotto mano e facevo degli esperimenti a casa.

Era una passione, ma quando è arrivato il momento di prendere una decisione sulla carriera professionale, l'idea di lavorare con la cucina non mi faceva sentire a mio agio, pensavo che in questo modo non avrei potuto

raggiungere tutto il potenziale intellettuale che le persone vedevano in me. La prima della classe è la ragazza che vuole fare i biscotti? Mi rifiutavo di capire che questo era ciò che mi avrebbe davvero resa felice.

DC: Qual è stato il punto di svolta per iniziare a realizzare questo sogno?

LB: Allora, ci è voluto del tempo. Prima ho intrapreso una carriera convenzionale, ho studiato economia alla USP non appena ho preso il diploma alla Dante. E quando ho iniziato a lavorare come economista, portavo i miei dolci ai colleghi dell'ufficio, era il mio modo di dimostrare affetto. Ma già nel primo anno nel mercato finanziario mi sono resa conto che, sebbene l'economia sia un'area di studi che mi interessa molto, non è qualcosa di cui mi sono innamorata. Non ha niente a che fare con me. Ho sempre frequentato corsi di teatro e coro, mi piace l'arte e per me la gastronomia è arte. Stavo già pensando all'idea di lasciare il mercato finanziario, ma mi mancava il coraggio. Fino a quando, tra il 2010 e il 2011, si sono diffuse per la città piccole pasticcerie specializzate in *brigadeiros*, cupcakes e dolcetti. Così ho iniziato a vedermi su questa strada, con una piccola e graziosa pasticceria. Ho abbandonato l'economia e mi sono tuffata a capofitto negli studi gastronomici.



DC: Come hai deciso dove andare a studiare?

LB: Ho fatto molte ricerche e, siccome in Brasile non c'erano quasi corsi di specializzazione in pasticceria a quei tempi, ho deciso di andare prima in Argentina, come passaggio intermedio per capire se ero davvero sulla strada giusta. Lì ho seguito un corso di base presso la scuola *Mausi Sebess* di Buenos Aires, che è stato molto bello e mi ha suscitato una grande emozione: era la prima volta che indossavo una giacca!

Poi sono tornata in Brasile e ho cercato corsi che potessero interessarmi in Europa, fino a quando ho trovato una scuola italiana a Brescia chiamata *Cast Alimenti*, che è la passione della mia vita.

DC: Il fatto di avere antenati italiani ha influenzato questa scelta?

LB: In realtà è stata una coincidenza. Ho anche cercato dei corsi in Francia, ma lì niente mi ha fatto brillare gli occhi. Brescia era la città di mio nonno, immigrato in Brasile dopo la Seconda Guerra Mondiale. È un posto dove ho ancora dei parenti e quando ho trovato il corso che volevo lì, tutto tornava in un modo che sembrava troppo bello per essere vero. È stato davvero incredibile. La *Cast Alimenti* è una scuola ideata per essere un centro di allenamento in Italia per i concorsi mondiali di gastronomia, non è una scuola con focus sugli stranieri, quindi non si parla inglese, solo italiano. Quando la squadra non si allena, fanno lezioni in quello spazio. A proposito, "Bonometti" è un cognome molto comune in quella micro regione della Lombardia, il che faceva ridere. È come se nel gruppo ci fosse uno straniero chiamato "João da Silva".

DC: Puoi raccontarci perché questa scuola è stata così speciale?

LB: Alla *Cast Alimenti* ho seguito dei brevi corsi di specializzazione e dico che è la passione della mia vita perché, tra questi corsi, c'è uno sulla preparazione di biscotti che è stato molto importante per me □ alcune ricette sono tuttora nella mia linea di prodotti. La scuola è incredibile perché offre anche un'ottima base teorica. Ad esempio: c'era una lezione sui zuccheri in cui mettevano sulla tavola i più svariati tipi di zucchero in modo che potessimo sentire le differenze sia di gusto che molecolari, visto che un tipo di zucchero reagisce chimicamente in modo diverso da un altro. Capirlo è essenziale per adattare le ricette alla realtà brasiliana. Il nostro clima è più umido, il burro ha più acqua, a volte le ricette non funzionano al 100% allo stesso modo. La pasticceria è precisione. E hai bisogno di molta tecnica, ovviamente, ma c'è tutta un'alchimia, le reazioni della farina con le proteine dell'uovo ...

DC: E quando hai deciso di aprire la Lu Bonometti?

LB: L'anno successivo, nel 2012, sono andata a fare un corso sulla preparazione di caramelle in Francia, alla Lenôtre di Parigi, e poco tempo dopo il mio rientro in Brasile ho aperto lo studio nel Jardins. All'inizio l'ho nominato *Lu Bonometti Biscotti & Dolcetti*, ma quest'anno abbiamo deciso di togliere la seconda parte. Allora c'eravamo solo io e una dipendente, che mi aiutava con la pulizia e la pesatura degli ingredienti. La mattina stavo in cucina e il pomeriggio al banco, aprivo il negozio solo dopo pranzo per poter preparare tutto. Era delizioso fare entrambe le cose, sporcarmi le mani e ricevere persone, adoro il contatto con le persone. Con il passare del tempo l'azienda è cresciuta e ho capito che non sarei stata in grado di mantenere questo modello. Ho assunto più persone, ma ho continuato sia in cucina che al banco.

DC: Cosa pensi dell'identità della pasticceria brasiliana?

LB: Io trovo la pasticceria brasiliana ricchissima. Abbiamo tanti dolci, tante varietà di frutta e tante possibilità di combinare entrambi. La pasticceria tradizionale brasiliana è molto interessante. Qui non abbiamo l'abitudine europea o argentina di fermarci il pomeriggio per un caffè e un dolce in quei negozi con i tavolini messi all'aperto, quindi l'accesso alla pasticceria è più casalingo. La marmellata, il dolce fatto dalla nonna o dalla mamma, è una cultura che nasce da una tradizione di famiglia. L'alta pasticceria è una novità in Brasile. È un processo culturale e, come per ogni processo, ci vuole tempo ed è un bene che sia così. Lo dico per me: ho aperto il mio negozio con biscotti al pistacchio, alla nocciola, ingredienti che avevo visto all'estero. Una volta più emancipata, ora lavoro con le castagne del Brasile, con il cocco, la pasta di guava. Dobbiamo abbracciare la nostra identità. La pasticceria moderna in Brasile sta succedendo nel presente.

DC: Quando è nata l'idea di scrivere un libro di ricette?

LB: Avevo da sempre un libro di ricette in mano e ho sempre sognato di scriverne uno. Ma soltanto in una chiacchierata con una cliente assidua, che lavora presso *l'Editora Alaúde*, questa idea si è fatta più concreta. Lei mi ha suggerito di mettere insieme tutto il mio contenuto per iscritto,

e questo aveva molto senso, perché già insegnavo delle ricette ad amici e colleghi da tanto tempo. Ho iniziato a scrivere *Biscoito ou bolacha? Pequenas delícias em 50 receitas e dicas* nel 2016, è stato un processo pieno di affetto e anche la realizzazione di un sogno. L'ho lanciato nell'aprile del 2017 presso la Livreria Cultura del centro commerciale Iguatemi ed è stata una fantastica sorpresa vedere il numero di persone che si sono presentate, tra cui alcuni docenti della Dante con cui sono tuttora in contatto.



DC: Cosa ti ha spinto ad aprire un altro negozio?

LB: Durante il periodo in cui stavo scrivendo il libro, molte persone da diverse parti del paese mi cercavano per avere lezioni, perché in Brasile ci sono poche persone specializzate in biscotti. E nel mio negozio nel Jardins non c'era spazio per tenere le lezioni. A un certo punto mio padre ha trovato una casa a Higienópolis che ha considerato perfetta per il mio nuovo negozio e me l'ha regalata. La struttura della cucina c'era già, ma ci voleva una ristrutturazione completa, perché all'epoca la casa era addirittura scopercchiata. Nel mezzo di tutto ciò, ho anche scoperto di essere incinta. Ad aprile 2018 ho aperto la Casa Bonometti e a maggio è nato mio figlio, tutto allo stesso tempo.

DC: È stato in quel momento che hai deciso di formare una società con tua sorella Ana Carolina?

LB: Sì! Carol aveva intrapreso una carriera nel marketing nel mondo aziendale e ha deciso di abbandonare questa nicchia per diventare la mia socia. Non ce l'avrei fatta senza di lei, ha resistito benissimo durante i primi mesi di Casa Bonometti e di mio figlio. Ho lavorato fino alla settimana in cui è nato - il giorno in cui è nato ho preso la metro per tornare a casa nel pomeriggio e in serata mi si sono rotte le acque. Pensavo di avere ancora

quindici giorni davanti, ma lui è arrivato con trentotto settimane.

DC: E com'è il rapporto delle sorelle come socie?

LB: Complementare. Carol è sempre stata molto diversa da me, sin dall'epoca della Dante. È un anno più piccola di me e, se io ero "la precisina", lei era quella spensierata. Ma quando si è laureata all'ESPM, si è trovata nel marketing e ha costruito una brillante carriera nel mondo aziendale nell'area della ricerca e dei numeri - ironia della sorte, dato che odiava la matematica ai tempi della Dante. Quindi oggi siamo una bella coppia che si è capovolta: lei è responsabile di tutta la parte amministrativa dell'azienda, oltre a quelle di strategia e di marketing, la donna dei numeri, mentre io sono la persona della cucina, della parte artistica e creativa della cosa. È proprio vero che conosciamo noi stessi solo nel corso della vita.

DC: Qual è la differenza tra i due negozi Bonometti?

LB: La Lu Bonometti, nel Jardins, è specializzata in biscotti. E la Casa Bonometti, a Higienópolis, ha una proposta più ampia e diversa. Abbiamo una sezione in cui vendiamo prodotti di terzi, una piccola linea di pane a fermentazione naturale, torte, caffè, *pão de queijo* e, vista la realtà del quartiere, un menu pranzo. Inoltre, è lo spazio in cui tengo i miei corsi di pasticceria.

DC: Come funzionano i tuoi corsi?

LB: Non ho un programma fisso, metto sul sito il programma dei corsi del mese successivo e lo pubblico sulle pagine social del brand. Preparo lezioni per un massimo di 18 persone. I corsi più richiesti sono quelli sui biscotti, ma ci sono anche quelli specificamente sui dolci tipici di feste come Natale, Pasqua, festa della mamma e del papà, così come corsi rivolti ai bambini durante le vacanze.

DC: E come hai gestito queste attività durante il periodo di isolamento sociale?

LB: Non mi sento motivata a tenere corsi online, penso che le persone perdano molto [dell'esperienza], quindi in quel caso non ne varrebbe la pena. Un corso è molto più di un semplice video, perché è anche un momento di interazione tra le persone. Loro toccano gli impasti, scambiano



assaggi, sentono la consistenza degli impasti. Di solito mi fermo a parlare con gli studenti per ore dopo le lezioni. Quello che stiamo facendo è pubblicare video con ricette sull'IGTV di Instagram (@lubonometti). Ce ne sono almeno due a settimana, un'idea che già volevamo mettere in pratica e che, con il rallentamento dovuto all'isolamento sociale, siamo riuscite a realizzare.

DC: Hai pubblicato il tuo secondo libro quest'anno, questa volta sulle torte. Come è nata l'idea?

LB: L'anno scorso, mentre preparavo una lezione sulle torte. Mi sono resa conto di avere molto materiale a riguardo, sin da quando ho iniziato a studiare pasticceria. Questo è stato anche un motivo di indecisione quando ho optato per un negozio specializzato in biscotti, non sapevo se seguire quella strada o se concentrarmi sulle torte. Poi, quando ho raccolto tutto il materiale per il corso, ho notato che poteva benissimo diventare un libro ed è così che ho iniziato a organizzare *A simples arte de fazer torta*. È stato pubblicato dall'Editora Alaúde ad aprile, nel bel mezzo della pandemia, quindi non ho potuto neanche organizzare una festa. Ma lo farò quando tutto sarà finito.

UN RISTORANTE IN CONTINUA EVOLUZIONE

Sotto la gestione del ristorante Milton Freitas, L'Antonietta è passato da piccola cantina a uno dei migliori ristoranti italiani della città

Di Laura Folgueira

La svolta del ristorante *Antonietta Cucina*, locale tradizionale di San Paolo, è iniziata in modo insolito. Era il 2012 quando la vita di Milton Freitas

iniziò a cambiare. Appena divorziato e all'inizio di una nuova relazione, ha cominciato a fare terapia di coppia. Dopo aver sentito dire che lui e suo compagno, Alessandro Tagliari, dovrebbero avere un progetto insieme, Milton ha suggerito l'acquisto di un negozio nel settore della gastronomia, come una pizzeria a domicilio o un bar - idea che si è evoluta in quella di comprare un ristorante quando ha visto che avevano abbastanza soldi.

Era un'aspirazione segreta di Milton, che, provenendo da una famiglia di origini italiane e *mineiras*, ha sempre amato la buona cucina. Sia Milton che Alessandro erano dirigenti nel mercato delle telecomunicazioni, ma la scelta dell'Antonietta (a Higienópolis), come la sua prima attività è stata, diciamo, romantica: Milton aveva già cenato lì anni prima ed era rimasto incantato dal fascino color rosa della casa e dei tavoli, oltre che dai proprietari. "Mi sono messo a pensare che volevo essere una coppia così, uno nella cucina, l'altro nella sala, vecchietti ma ancora lavorando al ristorante", dice. Solo quando ha visto che la cantina era in vendita ha scoperto che i due proprietari non erano la coppia della sua immaginazione (e che, infatti, ciascuno di loro aveva una moglie) - ma allora la passione si era già radicata.

Il giorno successivo Milton ha acquistato il 70% dell'Antonietta, mantenendo il vecchio chef, che ha continuato a possederne il 30% fino ad alcuni anni dopo. Alessandro si è dimesso dall'azienda pubblica per cui lavorava, ma Milton ha fatto doppio turno per circa quattro anni: trascorrevano le giornate alla Oi, dove era un alto dirigente, e le sere, weekend inclusi, lavorava all'Antonietta.

Con un forte lavoro sui social network e media, Milton ha realizzato un'impresa: nello stesso anno il ristorante è stato eletto Miglior Trattoria dalla rivista *Veja Comer e Beber* con il voto popolare. "Sono entrato con il piede giusto nel mondo gastronomico, un mondo in cui vediamo sempre gli stessi chef, gli stessi locali. Pensa un po', noi che arriviamo alla festa della rivista, senza che nessuno sapesse chi fossimo!", ricorda. "E sono riuscito a fare la stessa cosa nel 2013 e nel 2014: abbiamo vinto altre due volte il voto popolare".

Compratore di ristoranti

Dopo i premi, la casa iniziò a riempirsi e richiedere più tempo a Milton. Sempre razionale, ha fatto i conti: varrebbe la pena di mollare il suo alto stipendio e i benefici solo se lui e Alessandro avessero almeno tre locali.



Questo è successo nel 2016, quando ha acquistato il ristorante e bar *Jacarandá*, di Anna Massochi. "La prima volta che ci sono entrato, ho visto che c'era un minimarket, un giardino, e ho detto ad Alessandro: abbiamo comprato il ristorante sbagliato. Me ne sono innamorato!", racconta Milton. Era il luogo che gli ricordava le sue origini *mineiras* e dell'entroterra, e per questo non ha risparmiato né sforzi né soldi. "Non avevo un centesimo. Mi hanno detto che c'erano altri due gruppi interessati al locale, ma che ne avrebbero cambiato il nome e il personale. E quello che volevo fare era tenere tutto, ero innamorato del *Jacarandá*", dice. Questo ha convinto l'ex proprietaria. "Anche senza soldi, mi sono assunto i suoi debiti e ho pagato il resto in rate. Sono riuscito a pagare il ristorante con il mio lavoro".

Poi sono arrivati il giapponese *Taka Daru*, il locale *Obá* e il *Solo Cozinha & Bar* - gli ultimi due già venduti. L'esperienza di acquisto e vendita di ristoranti è stata importante perché Milton riuscisse ad adattarsi alla realtà imposta dalla pandemia del nuovo coronavirus: ha dovuto rinunciare all'edificio in cui si trovava il *Taka Daru* e a una nuova filiale dell'Antonietta che aveva aperto nel settembre del 2019, nel quartiere Jardins. "Ma il *Jacarandá* è già pieno, con il 70% degli incassi, perché ho messo i tavoli nei giardini, rispettando le distanze", spiega.

Riformulazione veramente italiana e riconoscimento

Anche se ha comprato altri locali, Milton voleva che l'Antonietta fosse il fiore all'occhiello del suo gruppo.

Dal 2015, anno della prima edizione della Guida Michelin in Brasile, fino al 2019, il ristorante risultava nella sezione Bib Gourmand, il che è stata una grande gioia. Ma mancava ancora qualcosa. "Arnaldo Lorençato [critico della rivista *Veja*] veniva e faceva complimenti solo al tiramisù. Ci voleva un cambiamento!", racconta. E il cambiamento è iniziato da un nuovo edificio, nel 2018, sulla stessa strada di Higienópolis, e da uno chef italiano, Antonio Maiolica, che ha creato un nuovo menu.

"La casa è passata da 40 a 80 posti, ho investito in una cantina - messa al centro della sala - con 1.200 bottiglie, di cui l'80% ha origini italiane. Al posto del bar che c'era lì, ho messo un "pastificio", in modo che il cliente possa vedere la preparazione della pasta fresca e ho detto ad Antonio: "Voglio la pasta migliore della città", dice Milton. La riprogettazione ha incluso un soffitto in vetro, uno spazio libero tra la testa e il soffitto piuttosto alto con un mezzanino e una palma al centro della sala, oltre a un ascensore per l'accessibilità, tovaglie e bicchieri di cristallo.

Più importante, tuttavia, era il nuovo menu. "Volevo un ristorante italiano, con uno chef italiano. Antonio è un ottimo cuoco, cucina come le nonne", dice Milton. "Questo ci ha permesso di attirare nuovi clienti della comunità; il console italiano si è innamorato del locale e siamo entrati nel gruppo selezionato che fa la Settimana Della Cucina Regionale Italiana [evento annuale che porta degli chef italiani nei ristoranti di San Paolo]. E finalmente ho vinto il premio Migliore Trattoria, scelto da Arnaldo!" Ora, l'Antonietta sta attraversando il suo cambiamento più recente: la partenza di Maiolica e l'arrivo di Rafael Gonçalves, da Curitiba, per sostituirlo e portare nuove ricette.

Tutti i menu dell'Antonietta, però, conservano due dei più grandi successi del locale: l'italianissimo tiramisù, dolce nella giusta misura e piatto prediletto di critica e clienti; e il pesce in crosta di castagne e verdure, che secondo Milton è il piatto scelto dai valutatori Michelin (che valutano la costanza del piatto). Le star, tuttavia, sono le paste; tra quelle fresche spiccano gli gnocchi con lonza di maiale, fave verdi e pecorino e i ravioli

di zucca, ripieni di zucca *cabotiá* e senape cremonese. Il menu comprende anche una sezione di secondi, dove le migliori opzioni sono il morbido ossobuco o la classica bistecca alla fiorentina.

Milton è ormai una figura ricorrente nelle liste dei migliori ristoranti. "Sono molto esigente con il mio staff. Sono stato uno dei migliori dirigenti delle telecomunicazioni. Ho cambiato vita, ma voglio lo stesso [successo] nella gastronomia", spiega. "Sono un tipo con una grande anima, vengo da una famiglia semplicissima. Sono orgoglioso di tutto ciò che ho ottenuto".

PAPPARDELLE AL RAGÙ GENOVESE

Ingredienti

1,2 kg di cipolle bianche
400 g di muscolo di manzo
400 g di fesaone di manzo
250 ml di vino rosso
2 foglie di alloro
500 g di pappardelle
Olio evo, sale e pepe q.b.
Foglie di basilico e pecorino per decorare

Dosi per: 4 porzioni

Preparazione

Tagliare tutta la carne a cubetti larghi e sigillarli in padella, su tutti i lati. Rimuovere e mettere da parte. Nella stessa padella aggiungere l'olio per far soffriggere la cipolla tagliata a listarelle. A cottura ultimata, aggiungere la carne e il vino. Aggiungere anche le foglie di alloro, coprire la padella e cuocere il tutto a fuoco basso finché la cipolla non diventi una crema e la carne si sbricioli. Cuocere la pasta in acqua salata, secondo le istruzioni sulla confezione. Versare la pasta previamente scolata nel ragù. Finire con basilico, pecorino, pepe nero e olio evo.



LISTA DELLA SPESA

Di Silvia Percussi



Con l'isolamento sociale, molte famiglie hanno iniziato a fare la spesa online e hanno dovuto rivedere la propria organizzazione alimentare o esaminarla con maggiore attenzione, poiché la maggior parte dei supermercati e negozi di alimentari impiegano alcuni giorni per la consegna e non sempre i prodotti richiesti sono disponibili. Per questo motivo, presento qui dei consigli per aiutarvi a ottimizzare questo processo e a mantenere (o rendere) piacevoli, sani e – perché no? – economici i pasti fatti a casa.

Confesso che amo ancora mettere i miei fogli di calcolo, idee e ricette prima su carta per poi trasferirli al digitale: è così che organizzo il mio pensiero. Quindi ho sempre della carta sottomano: se mi accorgo che manca qualcosa, lo scrivo subito per non dimenticare nulla al momento di preparare la lista permanente.

Definire delle categorie è un buon modo per evitare di perdersi e per separare gli elementi di base (come riso, fagioli, zucchero, sale e altri) da quelli più complementari (come latticini, merendine, dolcetti ecc.). È importante decidere l'importo da spendere in base al consumo mensile o settimanale per prevedere la necessità di reposizioni.

È altrettanto essenziale preparare un menu settimanale, e per fare ciò consiglio la consultazione dei calendari stagionali di frutta e verdura – così tu e la tua famiglia potete consumare cibi di stagione, risparmiare soldi e, anche se non siete consumatori di

alimenti biologici, rimanere meno soggetti ai pesticidi. Vale la pena, ad esempio, approfittare del periodo della raccolta dei pomodori per fare sugo in grandi quantità e congelare per tutto l'anno, evitando il consumo di sughi industrializzati. Vedi la mia ricetta qui accanto.

Considera anche di variare le fonti proteiche ai pasti (manzo, pollame, pesce, uova, formaggi): in questo modo, oltre a sfruttare la varietà per evitare la noia a tavola, puoi programmare le ricette in modo da ridurre il consumo quotidiano di carne - raggiungendo la dieta equilibrata e sostenibile che non sempre siamo in grado di avere quando passiamo più tempo fuori casa.

Un altro consiglio è quello di programmare menu serali sempre più leggeri, con meno carboidrati: se ci tieni ad averli nel piatto, prova a scegliere la polenta, le patate dolci e la zucca. Inoltre, in questo calendario, scegli dei giorni per ordinare cibo a domicilio e non pensare a cucinare.

È importante che tutto ciò avvenga con la partecipazione di tutti gli abitanti della casa: oltre ad essere più giusto, la lista definitiva soddisferà tutti i gusti ed esigenze. E può anche essere un'attività divertente.

Ecco qui alcune app utili per la tua lista della spesa:

- Bring
- Buy me a pie
- Out of milk
- Lista de compras

SUGO DI POMODORI

Ingredienti

- 1 kg di pomodori pelati e senza semi
- 1 cipolla piccola grattugiata
- 1 carota piccola grattugiata
- 1 gambo di sedano grattugiato
- Sale q.b.
- 2 cucchiaini di olio evo

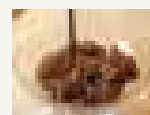
Preparazione

Togli la pelle e i semi ai pomodori e frullali. Riserva. In una casseruola metti l'olio e fai soffriggere la carota, la cipolla e il sedano. Aggiungi i pomodori frullati, regola di sale e lasciali cuocere finché non ottieni la consistenza di una passata di pomodoro.

Dosi per: 6 porzioni

CIBO FAMILIARE

Con l'isolamento sociale, molte persone hanno vissuto le loro prime esperienze in cucina – o hanno iniziato a trascorrere più tempo a preparare piatti diversi, a due o più mani. Abbiamo fatto un appello alla comunità della Dante: quale ricetta italiana di famiglia vorresti vedere pubblicata sulla DC? Ecco il risultato



CAPONATA

ricetta inviata da Juliana Mastrorocco, mamma di Giovanna Campelo

Mastrorocco da Silva, alunna del 3° anno dell'Ensino Fundamental

La cucina è un luogo dell'affetto per Juliana Mastrorocco, così come lo era per sua nonna, Ida Diva Neusa Riva Campelo, chiamata Diva dalla famiglia. "Era una cuoca a tutti gli effetti, di quelle molto tradizionali, preparava e stendeva la pasta, poi la lasciava asciugare. La domenica c'era sempre pollo arrosto e pasta fatti da lei, con quella salsa di pomodoro di cui non ho mai dimenticato il sapore", ricorda. Diva, la nonna paterna, era nipote di un italiano, Pietro Riva, nato a Brescia, in Lombardia.

La prima ricetta che Juliana ha imparato è stata un pan bauletto farcito con paté di verdure e ricoperto di maionese fatta in casa, tuttora una tradizione natalizia della famiglia. Lei e gli altri nipoti di Diva la aiutavano con la decorazione, realizzata con olive e fiori intagliati nei pomodori da una zia.

Ma la ricetta che Juliana ha scelto per la DC è una versione adattata di un antipasto fatto da sua madre, Eliana Marques da Rocha, anche lei di origini italiane. "Ho imparato a fare la caponata quando avevo circa 15 anni ed è una ricetta quotidiana a casa mia, ma presente anche alle riunioni festive, mi chiedono sempre di portarla", racconta. "Ho una piccola cuoca da queste parti: quando possibile, Giovanna mi dà una mano in alcune preparazioni".

Ricetta

Ingredienti:

- 2 melanzane con la buccia
- 1 peperone giallo
- 1 cipolla piccola

- 30 g di olive
- 30 g di uvette
- 30 g di capperi
- 30 ml di olio evo
- 5 ml di aceto
- 2 cucchiaini da dessert di zucchero
- Fior di sale e mix di pepe q.b.

Preparazione:

Taglia a cubetti molto piccoli le melanzane, il peperone, la cipolla e le olive. Mettiti in una teglia piccola. Riserva. In una ciotola mescola bene lo zucchero, l'olio, l'aceto e i capperi. Versa questa salsa sugli ingredienti previamente messi nella teglia e mescola il tutto. Copri la teglia con della carta stagnola e infornala a bassa temperatura per 30 minuti.

Sforna, aggiungi l'uvetta e condisci con il fior di sale e il mix di pepe. Se conservata in frigorifero in un vasetto bollito e sterilizzato, la caponata può durare fino a 15 giorni.



PIZZA

ricetta inviata da Flávia Godoy, assistente all'insegnamento del

2° anno dell'Ensino Fundamental

Elba Labordi Godoy ha 91 anni e vive a Buenos Aires, in Argentina. Figlia di un italiano di Genova, è stata lei a insegnare al figlio, Daniel Sérgio Godoy, la ricetta della pizza che da sempre è il piatto forte nelle occasioni speciali con tutta la famiglia a tavola. "Ogni anno, quando vado a Buenos Aires, appena arriviamo dall'aeroporto mangiamo la pizza. Ho vissuto grandi storie mentre mangiavo la pizza con i miei nonni", ricorda Flávia, figlia di Daniel — che emigrò in Brasile quando aveva 28 anni, stabilendosi a San Paolo.

Non appena sposò la madre di Flávia, lara, Daniel iniziò a fare le pizze anche a casa. Costruì un forno a legna e la famiglia poi ha finito per fare dell'abitudine un piccolo negozio: hanno aperto una pizzeria a domicilio nella zona della diga Guarapiranga. Fino a quando amici e clienti non hanno iniziato a chiedersi "perché non fate mangiare alla gente a casa vostra?". "Mio padre ha costruito una piccola pizzeria a casa, e ormai sono passati 20 anni. È il nostro hobby: io e lui ci occupiamo di tutto", dice Flávia.

Con la pandemia hanno dovuto chiudere temporaneamente il negozio,

mantenendo solo il servizio di consegna a domicilio, vendendo pizze surgelate. Flávia ha finito per trasferirsi, anche temporaneamente, nella stessa casa.

Con l'isolamento sociale, le "pizzate" che radunavano tutta la famiglia sono diventate cene tra padre e figli — Flávia e uno dei suoi due fratelli. L'unico cambiamento nella ricetta di Elba è stata l'aggiunta di farina integrale all'impasto, l'idea di Daniel per renderlo più leggero.

Ricetta

Impasto

Ingredienti:

- 1 kg di farina di grano bianca
- 1/2 tazza di farina integrale
- 7,5 grammi di lievito secco biologico
- 1/2 tazza di olio evo
- 1/2 cucchiaino di sale

Preparazione:

Sciogli il lievito in acqua tiepida. Riserva. Mescola le farine e aggiungi il sale e l'olio. Lavora l'impasto e aggiungi il lievito poco alla volta. Quando sarà possibile formare delle palline, falle in modo che ciascuna abbia 200 grammi di impasto e lasciale lievitare per un'ora.

Preriscalda il forno a 240 °C per circa 30 minuti. Stendi l'impasto, adagia i dischi sulle teglie e aggiungi la farcitura. Infornali per circa 15 minuti oppure fai attenzione: la pizza è pronta quando il formaggio si scioglie e l'impasto è dorato.

Farcitura

Ingredienti:

- 400 g di salsa di pomodoro (quella di Flávia è fatta con pomodori freschi tagliati a metà e senza semi, frullati e conditi con sale, origano e olio d'oliva)
- 1 kg di formaggio Minas grattugiato o in scaglie
- 4 zucchine a fette condite a piacere
- Menta q.b.

Dosi per: 4 a 6 pizze



PANE CIABATTA

ricetta inviata da Vannia Chiodo, supervisore del Dipartimento Editoriale

Orlando Chiodo era un italiano della Calabria. La domenica occupava la cucina con i suoi figli e preparava pane, pasta e sugo. "Andavo in cucina pure io ed è così che ho imparato a fare queste cose. Mi metteva su uno sgabello in modo che potessi raggiungere i fornelli

e il lavandino", ricorda Vannia, che aveva 19 anni quando lui è morto, 50 anni fa. "Mio padre frullava i pomodori e ne metteva un po' per ciascuno dei figli in un bicchiere con lo zucchero, diventava un succo di frutta".

La ricetta della ciabatta viene tuttora servita nei pranzi di famiglia di Vannia, quando lei fa quello che faceva suo padre e prende in mano la cucina. Uno dei suoi figli, André Chiodo Silva, e le sue nipoti la aiutano fino al momento di aggiungere l'olio. "Poi l'impasto diventa molto appiccicoso e nessuno vuole sporcarsi le mani. Ma lo adorano quando è pronto, caldo, da mangiare con altro olio", dice ridendo.

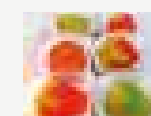
Ricetta

Ingredienti:

- 1 kg di farina di grano
- 30 g di lievito biologico fresco
- 700 ml di acqua fredda
- 100 ml di olio

Preparazione:

Sciogli il lievito in un po' d'acqua. Riserva. Mescola la farina, 700 ml di acqua e il lievito diluito. Aggiungi l'olio e lavora un po' l'impasto, che diventerà appiccicoso. Coprilo e lascialo riposare per 1 ora. Quindi modella le pagnotte e lasciale riposare per altri 30 minuti prima di infornare. Preriscalda il forno a 240 °C per circa 30 minuti. Inforna le pagnotte e, prima di chiudere la porta del forno, spruzza dell'acqua sopra di loro per far formare del vapore (garantendo che l'impasto sia umido ed elastico). Cuoci le pagnotte per circa 40 minuti.



MARZAPANE

ricetta di Maria Teresa de Almeida, assistente all'insegnamento del

Laboratorio di Biologia

Il marzipane è un dolce di origine araba, consumato puro o come ripieno per crostate e topping per torte. Ma è stato da un lontano cugino italiano di nome Salvatore Gigletta che Maria Teresa ha imparato la ricetta negli anni 90. "Lui preparava i dolci nuziali e mi è piaciuto così tanto imparare a farlo che l'ho servito alla cena di Natale sotto forma di piccoli frutti. È stato un successo", ricorda l'insegnante, che tuttora a fine anno regala agli amici scatole piene di questi dolci.

"Una mia cara amica, Marly Ferrari, preferisce il mio marzipane a quello

che ha mangiato quando ha girato l'Europa", dice orgogliosa. "Io non ci metto i conservanti." Teresa ha già insegnato la sua ricetta a diverse persone. "Se qualcuno è interessato a imparare, io la insegno".

Ricetta

Ingredienti:

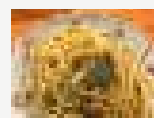
150 g di mandorle macinate senza guscio o farina di mandorle
150 g di zucchero a velo setacciato
1 albume d'uovo pastorizzato (per eseguire il processo, scaldi l'albume a bagnomaria a 60 °C, mescolando continuamente per 10 minuti)
1/2 cucchiaino di essenza di mandorle

Preparazione:

Sbatti tutti gli ingredienti con il robot da cucina fino a quando sono amalgamati – per circa 20 secondi. Togli l'impasto dal robot da cucina e lavoralo per renderlo omogeneo (se diventa appiccicoso, spolverizzalo con più zucchero a velo o più farina di mandorle). Fai un rotolo con l'impasto, avvolgilo nella pellicola e mettilo in frigorifero, lasciandolo riposare per 2 ore.

Modellatura:

Per modellare il marzapane, puoi fare delle palline o colorare l'impasto con coloranti culinari e modellarlo a forma di animali o piccoli frutti.



PASTA AI PORRI, PROSCIUTTO CRUDO E MOLLICA

ricetta inviata da Umberto Tommezoli, papà di Lara, del 5° anno, e di Lorenzo, del 7° anno dell'Ensino Fundamental

I colleghi di Lara e Lorenzo Tommezoli sicuramente si trovano bene quando vanno a visitare gli amici: a Umberto, il loro padre, piace accontentare i palati, chiedendo sempre cosa gli piace mangiare. La cucina è un piacevole luogo di incontro per tutta la famiglia. "Quando c'è tempo, tutti aiutano: Mara ed io insegniamo delle cose ai bambini, e così loro conoscono i sapori. Uno fa la pasta, l'altro prepara le spezie e gli ingredienti, l'altro si occupa di apparecchiare la tavola e io rimango da solo", dice Umberto. La pasta è uno dei suoi piatti preferiti — e la ricetta scelta per la DC proviene da un programma televisivo su piatti tipici regionali italiani. "L'unico adattamento che ho fatto riguarda la preparazione

della mollica: di solito l'aglio fritto in olio d'oliva viene tolto, ma io lo lascio", spiega.

Ricetta

Ingredienti:

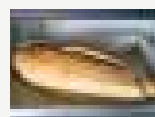
500 g di fettuccine
2 gambi di porri tagliati ad anelli
70 g di prosciutto crudo
Pane italiano raffermo (metà)
5 spicchi d'aglio schiacciati
4 cucchiaini di olio d'oliva
Rosmarino q.b.
1 cucchiaino di burro (facoltativo)

Preparazione:

Per preparare la mollica, frulla il pane fino a quando non sarà a pezzetti molto piccoli. Scaldi una padella con l'olio, l'aglio e il rosmarino. Quando sarà ben calda, aggiungi il pane e soffriggilo a fuoco medio finché non diventa croccante. Riserva.

Cuoci la pasta al dente. Nel frattempo rosola i porri in olio d'oliva e poi coprili con il prosciutto crudo, senza mescolare. Abbassa la fiamma e lascialo in padella per circa 5 minuti per far sciogliere il grasso. Spegni il fuoco, toglilo il prosciutto crudo e tritalo, quindi rimettilo nella padella. Mescolalo bene con i porri.

Quando la pasta sarà pronta, conserva un po' dell'acqua di cottura. Aggiungi al composto di porri e prosciutto la pasta, un po' di acqua e, se necessario, un cucchiaino di burro. Spargi la mollica sulle porzioni già servite.



BAGUETTE

ricetta inviata da Marli Cremasco de Azevedo, insegnante del 4° anno dell'Ensino Fundamental

Quello che Shirley Veloni Cremasco insegnava alle figlie mentre preparava la sua ricetta di baguette vale per la cucina ma anche per la vita: l'importanza dell'osservare. E il consiglio è rimasto nella memoria di Marli. "Lei diceva sempre che impara solo chi osserva come si fa, e che solo dopo arriva il momento di sporcarsi le mani. È stata una lezione preziosa e ancora oggi mi preoccupa di essere un'osservatrice", dice l'insegnante.

La ricetta è di quelle che attraversano generazioni: è stata Olga Veloni, la nonna materna di Marli, di origini italiane, a insegnarla a Shirley. E anche Paula, la figlia dell'insegnante, sta imparando a riprodurla. Tra gli

adattamenti della ricetta della nonna, oltre al passaggio dal lievito fresco a quello secco, ci sono variazioni nei tipi di farina (a volte Marli usa quella integrale) e di topping, come il sesamo o il parmigiano grattugiato.

Ricette

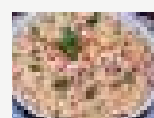
Ingredienti:

500 g di farina di grano bianca
10 g di lievito biologico secco
15 g di sale
20 g di zucchero
1 cucchiaino di margarina sciolta
200 ml di acqua tiepida

Preparazione:

Diluisci il lievito in acqua tiepida con lo zucchero. Riserva. Amalgama gli altri ingredienti e lavora l'impasto spingendolo in avanti con il palmo della mano e piegandolo. Se necessario, aggiungi altra farina finché non si attacca più alle mani. Lascia riposare l'impasto per due ore e poi lavoralo ancora un po', modellando le pagnotte a forma di baguette. Lasciale lievitare in una teglia unta per un'altra ora e mezza. Preriscalda il forno per circa 30 minuti a 250 °C. Prima di infornare, spruzza un po' d'acqua sui pani per dare maggiore elasticità all'impasto. Cuocili per circa 20 minuti o finché non diventano dorati. Quando saranno pronti lasciali raffreddare in un luogo senza correnti d'aria per mantenere la crosta croccante e l'interno morbido.

Dosi per: 3 baguettes.



RISOTTO AL POMODORO, SALSICCIA AFFUMICATA E BASILICO

ricetta inviata da Juliany Brito, insegnante del 5° anno dell'Ensino Fundamental e mamma di Julia Bighetti Brito, alunna del 7° anno

È stato il fratello di Juliany, Felipe, a insegnarle la ricetta del risotto che è diventato uno dei piatti preferiti della famiglia. "Lo faccio ogni volta che me lo chiedono, di solito da sola — ma Giulia mi aiuta tritando gli ingredienti o prendendo le foglie di basilico", commenta l'insegnante, che è pronipote di italiani di Genova (bisnonna Angela Gatto) e Ferrara (bisnonno Guido Bighetti), genitori della nonna paterna, Catarina.

Ricetta

Ingredienti:

4 cucchiaini di olio d'oliva
3 tazze di riso arborio o carnaroli

1 bicchiere di vino bianco
1 litro di brodo vegetale
4 cucchiaini di burro
1 cipolla grande tritata
1 spicchio d'aglio tritato
1 salsiccia affumicata grattugiata
5 pomodori pelati tagliati a dadini
300 g di formaggio Minas padrao grattugiato
Sale q.b.
Foglie di basilico q.b.

Preparazione:

Rosola la salsiccia in una padella con un cucchiaino di olio d'oliva. Riserva. Metti nella padella il resto dell'olio e due cucchiaini di burro e scaldi. Soffriggi leggermente la cipolla e l'aglio e quindi aggiungi il riso. Aggiungi il vino e mescola fino a quando non si asciuga. Senza smettere di mescolare, aggiungi gradualmente il brodo — ogni volta che inizia ad asciugarsi. Aggiungi i pomodori e la salsiccia e mescola. Spegni il fuoco e aggiungi il formaggio. Finisci con il resto del burro, il basilico e il sale.



"TORTÉ" DI ZUCCA

ricetta inviata da Ana Maria Magri Andolfato, insegnante di matematica dell'Ensino Médio

La famiglia Magri di solito si raduna per mangiare questi capeletti, ma anche per aiutare nella preparazione, che è laboriosa. Con la sospensione degli incontri causata dalla pandemia, la ricetta è stata realizzata una sola volta sin dall'inizio dell'isolamento sociale e a quattro mani: dalla madre di Ana Maria, Irene Magri, e dalla sorella. Ma ciò non ha ostacolato la condivisione della pietanza. "Mia madre è passata dalle figlie e dalla casa del fratello per consegnare la porzione riservata a ogni famiglia, come in un drive-thru", dice l'insegnante.

La ricetta fu insegnata dalla bisnonna di Ana Maria, l'italiana Luigia Magri, a suo figlio, Billio, che a sua volta seguì la tradizione e la insegnò a Irene e alla nipote. Billio Magri nacque a Magnacavallo, Mantova, nel nord Italia, e arrivò in Brasile all'età di 14 anni. "I momenti di preparazione e consumo di questo piatto sono sempre stati una grande gioia, unione, ricordi e nostalgia di quando i miei nonni erano vivi. Ed è per loro che manteniamo la tradizione e stiamo trasmettendo questa eredità anche ai nostri figli", dice Ana Maria.

Ricetta

(comincia la preparazione con 26 ore di anticipo)

Ingredienti:

Impasto

1 kg di farina di grano
10 uova intere
Ripieno
1 zucca di circa 2 kg
300 g di parmigiano grattugiato
2 biscotti all'amaretto
1 cucchiaino di noce moscata grattugiata fresca
1 cucchiaino di pepe nero macinato
Sale q.b.
2-3 cucchiaini di pangrattato (se necessario)

Preparazione:

Ripieno – prima tappa

Taglia il coperchio della zucca, rimuovi tutti i semi, avvolgila nella carta stagnola e infornala a 180 °C per circa un'ora e quaranta minuti. Sbucciala mentre è ancora calda e passala allo schiacciapate. Il suo peso dovrebbe essere ridotto a circa 1,3 kg.

Per far asciugare il più possibile l'impasto di zucca, forma degli strati con essa e intercalali con degli strofinacci, adagiandoli tutti su uno scolapasta. Mettici sopra un peso e lascia scolare per 24 ore in frigorifero.

Impasto

Prima di iniziare, toglilo la zucca dal frigorifero. Metti la farina in una ciotola capiente, apri un buco al centro e metti le uova, una per una. Con l'aiuto di un coltello smussato sbatti delicatamente le uova e incorpora gradualmente la farina. Quando il tutto sarà amalgamato, versa l'impasto su una superficie liscia infarinata e inizia a lavorarlo finché non si attaccherà più alle mani e risulterà liscio. Aggiungi gradualmente altra farina se necessario. Avvolgi l'impasto nella pellicola e lascialo riposare mentre prepari il ripieno.

Ripieno – seconda tappa

Metti l'impasto di zucca in una ciotola grande. Se è ancora molto umido, aggiungi 2 o 3 cucchiaini di pangrattato. Aggiungi gli altri ingredienti e lavora bene l'impasto fino a ottenere una consistenza omogenea.

Per fare i capeletti lavora l'impasto con una macchina per la pasta numero 6 o 7. Adagia l'impasto su un bancone,

taglialo a quadrati, riempi con la zucca e piegali a forma di capeletti. Cuoci in acqua bollente e servi con salsa di pomodoro o finisci con burro e salvia.

IMPASTO PER PANE E PIZZA



ricetta inviata da Catarina Paulucci, assistente segretaria

Virginia Milozo Tersi arrivò dalla Sicilia quando aveva 15 anni. Conobbe Ernesto Tersi, anche lui italiano, della Calabria, nella fattoria dove entrambi vivevano, e lo sposò. Virginia cuoceva il pane e altre preparazioni nel forno a legna con l'impasto la cui ricetta insegnò a sua figlia, Terezinha, e a sua nipote, Catarina. Vivevano tutti nella fattoria São Vicente, a Jaú, nell'entroterra di San Paolo — è lì che è nata e ha vissuto fino all'età di 9 anni l'assistente segretaria della Dante.

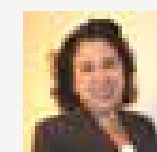
Il forno della casa di Catarina è convenzionale, e i nuovi tempi hanno imposto molti altri adattamenti alla ricetta: al posto dello strutto è entrato l'olio; al posto della fermentazione naturale è arrivato il lievito biologico fresco. Ma il sapore rimane piacevole. "Sia il pane che le altre ricette sono deliziose. In isolamento, non abbiamo bisogno di andare al panificio o ordinare la consegna: facciamo tutto a casa", dice Catarina, che di solito prepara pizze, pane farcito e sfiha.

Ricetta

Ingredienti:

1 uovo
1/4 tazza di olio
1 tazza di acqua o latte
3 cucchiaini di zucchero
1/2 cucchiaino di sale
15 g di lievito di birra fresco biologico (1 tavoletta)
3 tazze e 1/2 di farina di grano

PER UNA SALUTE SOCIO-EMOTIVA



Di Ana Júlia Gennari e Marcella Chartier

La pandemia ci ha imposto un isolamento sociale che ha comportato, oltre alle sfide pratiche legate al trasferimento delle attività presenziali a un ambiente online, difficoltà nell'organizzazione del tempo, routine, socializzazione, tra

{IN ITALIANO}

le altre cose. Tutto ciò in un contesto pieno di brutte notizie, senza alcuna prospettiva di un ritorno totale al modo in cui tutti vivevamo prima del Covid-19. Era necessario tutelare la salute del corpo, ma anche guardare con attenzione alle nostre emozioni di fronte a questo scenario.

“È importante per la salute emotiva che impariamo a fare attenzione ai nostri sentimenti spiacevoli e a nominarli. Quando identifichiamo ciò che sentiamo, è più probabile che affrontiamo la situazione in modo efficace”, afferma la professoressa Miriam Guimarães, supervisore del Programma di Educazione Socio-emotiva della Dante e l'intervistata di questa edizione.

DC: Come possiamo sviluppare la nostra capacità di adattamento di fronte a situazioni avverse?

Prof^a. Miriam: Siamo stati costretti a cambiare la nostra routine nel tempo presente e nei piani per il futuro. E tutto ciò porta delle perdite: siamo entrati in un tipo simbolico di lutto, perché i nostri piani “sono morti” — il viaggio, la festa, il trasloco.

C'è anche la paura del futuro, rispetto ai rischi alla nostra salute e a quella delle persone che ci stanno a cuore. È ancora più difficile affrontare questa sensazione, perché non si smorza con il passare del tempo.

È importante per la salute emotiva che impariamo a fare attenzione ai nostri sentimenti spiacevoli e a nominarli. Quando identifichiamo ciò che sentiamo, è più probabile che affrontiamo la situazione in modo efficace, il che crea maggiori possibilità di parlare di noi stessi e di essere compresi. Ed è attraverso questo percorso che troviamo sostegno e accoglienza. Mentre ci sentiamo persi nei nostri sentimenti, senza comprenderli, diventa molto più difficile comunicare, chiedere aiuto o persino passare a nuove idee e possibilità. Siamo rimasti immobilizzati. Per andare avanti, è necessario affrontare i propri sentimenti e ognuno ha il suo tempo per riuscire a farlo.

DC: Ci sono famiglie in isolamento, ma tante altre in cui madri e padri sono tornati a lavorare in forma presenziale. In ogni caso, rimane fruttuoso lasciare aperto lo spazio per dialogare sui sentimenti e sull'organizzazione delle routine individuali e comuni di ogni casa. Potresti parlarne un po'?

MG: Più possibilità ci sono per le conversazioni, più possibilità di comprensione. Inoltre, ogni persona ha bisogno di tempo per se stessa: si possono organizzare momenti di individualità e definire le routine della casa tenendo conto delle esigenze di ciascuno. È altrettanto interessante creare momenti di piacere e ricordare le cose belle che la famiglia ha vissuto, oltre a proporre attività di gruppo, come giochi, film, ecc.

Implementare una routine è estremamente importante in questo momento. Se l'ambiente esterno è molto incerto e dinamico, qualsiasi segno di costanza ci renderà più tranquilli. Il fatto che non sappiamo come saranno i prossimi giorni, mesi e persino anni porta molta ansia. E la routine è un antidoto all'ansia perché porta con sé un senso di regolarità, è ancorata nel tempo presente.

È importante continuare a dividere ruoli e attività in base alla capacità di partecipazione dei figli, in modo che gli adulti della famiglia possano gestire tutto il resto. Madri e padri ora seguono i loro figli per più ore al giorno di quanto fossero abituati. E spesso arriva l'esaurimento, provocato dalla paura di non essere abbastanza buoni per i figli. La fatica emotiva è più forte di quella fisica a questo punto. L'idea è che tutti facciano ciò che è possibile e non l'ideale. Che pensino solo all'oggi. Cosa possiamo fare insieme oggi in modo che la nostra giornata abbia qualcosa di buono?

DC: Puoi parlarci un po' dell'importanza della consapevolezza sociale per bambini e giovani di fronte a questa pandemia? E come si è lavorato a distanza con gli studenti della Dante?

MG: La pandemia, per il suo impatto e la sua velocità, è uno scenario in cui la consapevolezza sociale è di vitale importanza per la società. Nel progetto pedagogico della Scuola, la scienza è un asse della conoscenza a cui viene data una grande attenzione. I problemi dei nostri giorni sono sempre dibattuti sulla base di dati scientifici e dell'analisi delle metodologie.

Le persone con una formazione scientifica fragile o una scarsa consapevolezza sociale tendono a non comprendere il proprio ruolo e le proprie responsabilità come cittadini, portando rischi alla comunità. Il senso di collettività è una delle abilità

necessarie per analizzare problemi complessi.

Questo è il momento di raccogliere quello che abbiamo piantato a scuola. Abbiamo già avuto l'occasione di vedere che la stragrande maggioranza dei nostri studenti ha sviluppato un pensiero critico per un'argomentazione basata su dati, a sostegno della loro visione di società e cittadinanza. Nelle lezioni a distanza, promuoviamo delle conversazioni e discutiamo diversi scenari, parlando di come la pandemia abbia colpito diversi gruppi e di come possiamo dare il nostro contributo. Alcuni studenti hanno preso l'iniziativa di offrire sostegno ai gruppi più vulnerabili. Una studentessa ha tenuto un evento musicale per raccogliere fondi da destinare a queste persone. La Dante ritiene giuste le iniziative e offre il sostegno necessario.

DC: Se all'inizio la raccomandazione era l'assoluto isolamento per mantenere la buona salute del corpo, poi è stata la salute mentale a diventare un punto di attenzione. In che misura gli incontri controllati con amici e familiari, così come alcune attività presenziali, possono essere d'aiuto?

MG: Comprendere la nuova realtà in cui stiamo entrando significa trovare l'equilibrio tra due cose: l'autopercezione dei nostri bisogni in relazione alla salute mentale — quanto un incontro con gli amici può farci sentire meglio — e la capacità di valutare se questo incontro rappresenta un rischio, in modo da prendersi tutte le cure necessarie. Imparare a prendere delle misure che prima non erano necessarie fa parte delle nuove abitudini.

La ripresa delle attività presenziali è in corso per soddisfare le nostre esigenze socio-emotive. Questo ci porterà una sensazione di vicinanza, l'impressione che ci stiamo riavvicinando a una realtà che ormai è rimasta nel passato. Avremo anche la sensazione che i problemi stiano passando e che la parte più difficile sia già finita. Tutto ciò rinnova le nostre speranze e porta ottimismo.

Ne stiamo parlando nelle lezioni settimanali e gli studenti non vedono l'ora di riprendere la convivenza scolastica. È una cosa che vogliamo tutti, che manca anche agli insegnanti. La riapertura della scuola in sicurezza sarà un momento di grande gioia per tutti.

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



Rua Horácio Lafer, 533 - Itaim

Delivery: 11-3078-0028

www.spaziogastronomico.com.br



Venha conhecer o **maternal** do Dante!

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

