

DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XV - Número 41 - outubro de 2019
ISSN 1980-637X



UMA COZINHA CANTINEIRA

LA CUCINA DELLE CANTINE

Filé à parmigiana, molho à bolonhesa, polpettone: nenhum desses pratos surgiu na Itália, mas sim por aqui, a partir do encontro dos costumes alimentares dos imigrantes com os ingredientes disponíveis em terras paulistas

Filetto alla parmigiana, salsa bolognese, polpettone: nessuno di questi piatti è nato in Italia, ma proprio da queste parti, dall'incontro tra le abitudini alimentari degli immigrati e gli ingredienti disponibili a San Paolo

O parmigiana do Muquifo,
restaurante da chef Renata Vanzetto
Il parmigiana del Muquifo, ristorante della
chef Renata Vanzetto



O novo maternal do Dante já está funcionando!

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

SAIBA MAIS: www.colegiodante.com.br



CONVIVER
PARTICIPAR
EXPLORAR
EXPRESSAR
CONHECER-SE



DC

DANTECultural
(ISSN 1980-637X)



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

JOSÉ LUIZ FARINA
PRESIDENTE

JOSÉ PEROTTI
VICE-PRESIDENTE

FRANCISCO PARENTE JÚNIOR
DIRETOR-SECRETÁRIO

PAULO FRANCISCO SAVOLDI
2º DIRETOR-SECRETÁRIO

JOÃO RANIERI NETO
DIRETOR FINANCEIRO

MILENA MONTINI
2ª DIRETORA FINANCEIRA

FLAVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI
DIRETORA ADJUNTA

MARIO EDUARDO BARRA
DIRETOR ADJUNTO

SALVADOR PASTORE NETO
DIRETOR ADJUNTO

SÉRGIO FAMÁ D'ANTINO
DIRETOR ADJUNTO

VALDENICE MINATEL MELO DE CERQUEIRA
DIRETORA-GERAL PEDAGÓGICA

PUBLISHER: FERNANDO HOMEM DE MONTES

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

PROJETO GRÁFICO:
GRAPPA MARKETING EDITORIAL

REVISÃO: CAMILLA DE REZENDE

DIAGRAMAÇÃO: SIMONE ALVES MACHADO

VERSÃO EM ITALIANO: MAYARA NETO/BRUNO VIANELLO

REVISÃO DO ITALIANO: LUCIANA DUARTE BARALDI

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

COLABORADORES:

ADRIANO DE LUCA, ARTHUR FUJII, CAMILA ROLLI
CONTI, FRED DI GIACOMO, LUISA ALCANTARA E
SILVA, LUISA DESTRI, MARTHA LOPES, NATALIA
HORITA, RENATA HELENA RODRIGUES, SÉRGIO ZACCHI,
SILVIA PERCUSSI.

TIRAGEM: 8.500 EXEMPLARES

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

CAPA: TICIANA NEVES

CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 59

Muitos de nós saímos de uma cantina depois de degustar um nhoque à bolonhesa ou um suculento filé à parmigiana crentes de termos feito uma autêntica refeição italiana. Ledo engano! Ao ler nossa matéria de capa, você vai ficar sabendo que não conseguirá saborear nenhum desses pratos – ou ainda uma palha italiana, ou um polpettone – na Itália. Aliás, também verá que lá não se faz uma refeição numa cantina.

Esses pratos podem ser tão deliciosos quanto os de origem cem por cento italiana servidos em restaurantes que também temos pela cidade. O tortelli de brie com fonduta tartufada, do Casa Santo Antônio, que aparece em nossa seção **Gastronomia**, é um deles. Localizada na Granja Julieta, a casa recebeu o prêmio Bib Gourmand, do Guia Michelin, por cinco vezes consecutivas, inclusive neste ano.

Ainda conversando sobre alimentos, temos uma importante reflexão da chef Silvia Percussi, ex-aluna do Dante, na seção **Mesa Consciente**: a hoje tão comum restrição alimentar pode nos dar a oportunidade de conhecer novas possibilidades e sabores.

Outro ex-aluno em destaque é o nosso entrevistado desta edição: Pedro Passos, presidente da SOS Mata Atlântica e um dos sócios da Natura. O empresário nos fala do seu tempo de Dante, onde inclusive conheceu sua mulher, Márcia; de sua trajetória profissional; da Natura e, principalmente, do seu compromisso com a sustentabilidade.

Não deixe de ver as belas imagens do nosso **Ensaio Fotográfico**. Nele, Sérgio Zacchi fez cliques do Museu da Imigração, local que, no passado, abrigou a Hospedaria dos Imigrantes, primeira casa de muitos italianos ao chegarem ao Brasil.

A revista também traz, em seu **Papo Aberto**, uma entrevista com a professora Valdenice Minatel, que assumiu a direção-geral pedagógica do Colégio no início deste ano. Nela, a professora Nice nos conta um pouco da sua história, fala de seus objetivos e reafirma sua crença no educar para transformar.

Boa leitura a todos!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



CAPA

Filé à parmigiana, lasanha à bolonhesa e outros pratos servidos em cantinas tradicionais, restaurantes contemporâneos ou mesmo em almoços de família têm suas origens à mesa dos imigrantes italianos recém-chegados ao

Brasil

08

COPERTINA

Filetto alla parmigiana, lasagna alla bolognese e altri piatti serviti nelle cantine tradizionali, ristoranti contemporanei o anche nei pranzi di famiglia vengono dal tavolo degli immigrati italiani appena arrivati in Brasile

08



COMIDA(6), ARTE(26) e HISTÓRIAS(42)

CIBO(6), ARTE(26) e STORIE(42)

ENSAIO FOTOGRAFICO

O Museu da Imigração conta a história da nossa cidade por meio da participação ativa de milhares de imigrantes, vindos de diversas partes do mundo

36



ENSAIO FOTOGRAFICO

Il Museo dell'Immigrazione racconta la storia della nostra città attraverso la partecipazione attiva di migliaia di immigrati da tutto il mondo

36

ENTREVISTA

O ex-aluno Pedro Passos conta sobre sua trajetória, que inclui mais de 30 anos na Natura — uma das maiores empresas do ramo de beleza e cuidados pessoais do mundo, da qual agora ele é sócio

44

INTERVISTA

L'ex allievo Pedro Passos racconta la sua carriera, che comprende oltre 30 anni nella Natura — una delle più grandi aziende di bellezza e cura personale del mondo, di cui è ora socio

44



Capa/08

Copertina/08

Gastronomia/20

Gastronomia/20

Mesa Consciente/24

Tavola Consapevole/24

Televisão/28

TV/28

Cultura/32

Cultura/32

Ensaio Fotográfico/36

Servizio fotografico/36

Entrevista/44

Intervista/44

Perfil/50

Profilo/50

Espaço Aberto/52

Spazio Aperto/52

Centro de Memória/54

Centro della Memoria/54

Papo Aberto/56

Parliamoci chiaro/56





COMIDA

CIBO

Capa/08

Gastronomia/20

Mesa Consciente/24

Para a professora Cris Maccarone, do Senac, a palha italiana pode ser derivada de uma sobremesa chamada *salame di cioccolato* — na foto, a palha italiana da confeitadeira Carole Crema
Per la professoressa del Senac Cris Maccarone, la paglia italiana può essere derivata da un dolce chiamato *salame di cioccolato* — nella foto, la paglia italiana della chef pasticciera Carole Crema

Capa/08

Gastronomia/20

Mesa Consciente/24

{CAPA/COPERTINA}

TRADIÇÕES DA COZINHA ÍTALO-PAULISTANA

Por Renata Helena Rodrigues

Receitas italianas adaptadas aos itens disponíveis no Brasil: assim nasceram alguns pratos que remetem à Itália no nome e nos ingredientes, mas que foram criados por aqui mesmo

A confeitaria Carole Crema e sua versão da palha italiana, doce à base de brigadeiro e biscoito que, apesar do nome, foi criado em terras brasileiras (veja receita na página 17)

La chef pasticcera Carole Crema e la sua versione della paglia italiana, dolce a base di biscotti e brigadeiro che, nonostante il nome, è stato creato in terre brasiliane (ricetta sulla pagina 17)



**TRADIZIONI DELLA CUCINA
ITALO-PAULISTANA**

*Ricette italiane adattate agli ingredienti disponibili
in Brasile: così sono nati alcuni piatti che
portano l'Italia nel nome e negli ingredienti, ma
sono stati creati da queste parti*

Traduzione dell'articolo a pagina 60

Um corte bovino empanado e frito, coberto com molho de tomate e mozzarella antes de ser levado ao forno para gratinar. A descrição dessa receita pode parecer familiar aos brasileiros, que facilmente a identificariam como um filé à parmigiana. Mas será que um italiano a reconheceria da mesma maneira? É muito provável que não. A razão: o prato, apesar de ter nome e ingredientes com notável acento italiano, foi criado do lado de cá do Atlântico.

O filé à parmigiana, assim como alguns outros pratos celebrados no Brasil, em especial na cidade de São Paulo, resulta de um choque de culturas: o encontro de costumes alimentares do país da bota

com os ingredientes disponíveis em solo brasileiro. Nasceram dessa frutífera união novas tradições, algumas delas lembradas nos próximos parágrafos.

“Quando os italianos deixaram sua terra natal para morar em outros lugares, eles foram moldando a cozinha que eles tinham com as que encontravam em cada local. Um exemplo disso é a questão do consumo de carne bovina”, explica Cris Maccarone, professora de cozinha italiana e mediterrânea no Centro Universitário Senac, em São Paulo. O aumento do uso de carne de boi, ressalta ela, ocorreu não só no Brasil mas também na Argentina e nos Estados Unidos. “Recebemos muitos imigrantes oriundos do Sul da Itália, onde quase não se consumia carne bovina, mas sim muitas verduras, legumes e peixes”, diz, explicando que eles precisaram se ajustar a uma nova realidade alimentar, com outros insumos disponíveis. Do lado de cá do Atlântico, a oferta de carne (principalmente a bovina) era bem maior do que na Itália, que passava por um período de escassez e privações — o principal motivo que levou as pessoas a emigrarem.

Entre tantas adaptações que a cozinha italiana passou ao viajar para o Brasil, uma das mais significativas é o desuso do costume de fazer a refeição em etapas: um primeiro prato, geralmente composto de risoto ou massa, e um segundo tempo com carne e uma guarnição leve, muitas vezes composta de verduras e legumes. “Aqui esse hábito foi transformado e passamos a consumir a proteína e o carboidrato juntos, mas acho que isso também tem a ver com uma influência francesa muito forte no mercado de restaurantes, segundo a qual devemos comer uma entrada e depois um prato com carne e acompanhamento”, explica a professora.

“Quando os italianos deixaram sua terra natal para morar em outros lugares, eles foram moldando a cozinha que eles tinham com as que encontravam em cada local”, explica Cris Maccarone, professora de cozinha italiana e mediterrânea do Senac

“Quando gli italiani lasciarono la loro terra per vivere altrove, iniziarono ad abbinare la cucina che conoscevano a ciò che trovavano in ogni luogo”, spiega Cris Maccarone, insegnante di cucina italiana e mediterranea presso il Centro Universitario Senac

Arthur Fujii



Mezzo de cá, mezzo de lá

Do encontro de culturas diferentes nasceram novos costumes, receitas e até uma nova cozinha, a cantineira. “Em São Paulo, as cantinas italianas surgiram primeiramente de maneira informal, com portinhas, muitas vezes funcionando na residência das pessoas”, diz Silvana Azevedo, jornalista e pesquisadora. Silvana dedicou seu mestrado e dedica agora o doutorado, ambos na Faculdade de Letras da USP, a um mergulho no universo da cozinha italiana nos restaurantes da cidade de São Paulo.

“É preciso valorizar a cozinha cantineira”, defende ela. “Muitas vezes, as pessoas falam desses restaurantes de maneira pejorativa, mas precisamos lembrar que a tradição cantineira carrega a identidade italiana em seu DNA. Estamos falando de receitas que nasceram de mãos italianas ou de filhos de italianos, seus netos”, explica. “Eu diria que é uma cozinha ítalo-paulistana.”

A tradição cantineira representou uma porta de entrada para que os brasileiros comessem a conhecer uma cozinha tão rica como a italiana. E, para os imigrantes recém-chegados, a culinária era algo muito simbólico. “Eles precisaram aprender português, novos costumes, uma forma diferente de se vestir, e, nesse contexto, a cozinha representou uma importante ligação com a origem”, diz Silvana. “As escolhas alimentares dizem muito sobre a identidade de cada um.”

Quando chegaram ao Brasil, os imigrantes estavam em situações muito difíceis, deixando para trás um período de escassez. Quem aportou no país na primeira grande leva migratória, em 1870, deixou a Itália antes mesmo da unificação. “Nesse tempo, não existia o país que conhecemos hoje, não havia uma cozinha italiana, mas sim a cozinha da casa de

cada um”, ressalta Silvana. Isso porque, à época, a sistematização das receitas não existia, a cozinha se desenvolvia, prioritariamente, no ambiente doméstico.

Em um cenário de adaptações a uma nova realidade, surgiram os primeiros restaurantes italianos em São Paulo. Inicialmente, eles funcionavam apenas à noite e deram origem ao que chamamos hoje de cantinas. Já está aí a primeira mudança: na Itália, a palavra “cantina” tem outro significado e identifica um espaço dedicado ao vinho, uma adega ou até mesmo o local em que as barricas descansam para maturação. “Existe também uma relação com essa ideia do vinho porque as cantinas surgiram informalmente e tinham a bebida como o principal motivo para que os imigrantes

italianos se reunissem em torno da mesa”, explica Silvana.

As primeiras cantinas do Bixiga e do Brás surgiram com o vinho como ponto central, a comida foi ganhando força e esses espaços viraram sinônimo de cozinha italiana. “Houve uma flexibilização no significado da palavra, mas esse uso não foi ao acaso”, diz Silvana. Isso

porque os primeiros

restaurantes do tipo ocupavam o porão da casa dos italianos, onde geralmente ficavam as barricas de madeira com o vinho que eles mesmos produziam. Os trabalhadores das indústrias se reuniam ali e provavam os quitutes que a dona da casa havia preparado.

Assim nasceu, por exemplo, a Cantina Capuano, fundada por um calabrês em 1907, que fechou as portas mais de cem anos depois, no início de 2018. O local nasceu como uma loja de vinhos pelas mãos de Francesco Capuano e foi administrado a partir da década de 1960 pela família de Angelo Mariano Luisi. “Por um bom tempo, o restaurante só funcionava a partir das 16h e quando abriu estava instalado na própria residência do fundador”, conta Silvana.

Quem aportou no país na primeira grande leva migratória, em 1870, deixou a Itália antes mesmo da unificação. “Nesse tempo, não existia o país que conhecemos hoje, não havia uma cozinha italiana, mas sim a cozinha da casa de cada um”, explica a jornalista e pesquisadora Silvana Azevedo

Chi arrivò nel paese durante la prima grande onda migratoria, nel 1870, lasciò l'Italia prima dell'unificazione. “A quel tempo, non esisteva il paese che conosciamo oggi, non c'era una cucina italiana, ma la cucina di casa”, dice la giornalista e ricercatrice Silvana Azevedo



Giovana Balzano

O chef Gustavo Rozzino, à frente do Tonton e do Tontoni Trattoria, aprendeu a cozinhar com o avô, nascido em Jesolo, próximo a Veneza

Lo chef Gustavo Rozzino, a capo dei ristoranti Tonton e Tontoni Trattoria, ha imparato a cucinare dal nonno nato a Jesolo, vicino a Venezia

Outro estabelecimento muito simbólico para a cozinha cantineira de São Paulo, que também encerrou as atividades nos últimos anos, é o Gigetto. A casa fundada na avenida Rio Branco, em 1938, mudou de endereço algumas vezes e fechou as portas em janeiro de 2016, quando ocupava um imóvel na rua 13 de Maio. Foi no restaurante que Giovanni Bruno criou uma das receitas cantineiras mais celebradas: o capeletti à romanesca. À época da sua pesquisa para o mestrado, Silvana fez duas entrevistas com ele, um italiano da região da Campânia que desembarcou no Brasil em 1950 — mesmo ano em que começou a trabalhar no Gigetto.

Foi lá que, a pedido de um cliente, Giovanni criou um capeletti gratinado com

molho à base de creme de leite, presunto, cogumelo-de-paris e ervilha: o famoso capeletti à romanesca. Inspirado em um preparo típico de Roma? Não é bem assim. Explica-se: o cliente que Giovanni buscava agradar havia acabado de voltar da cidade italiana e solicitava algo semelhante ao que havia experimentado por lá. Assim surgiu esse preparo, que, na verdade, é uma receita brasileira e um dos importantes símbolos da cozinha cantineira paulistana. Giovanni Bruno começou no Gigetto como lavador de pratos e, na década de 1980, fundou sua própria casa, a cantina Il Sogno di Anarello — ele morreu em 2014, mas o restaurante segue operando na Vila Mariana, em São Paulo.

De Bolonha ou daqui mesmo?

Entre os clichês associados às cantinas paulistanas estão o ambiente ruidoso, decorado com garrafas penduradas no teto, as toalhas de estampa xadrez sobre as mesas e as porções fartas. Ah, sim, e os molhos sempre em abundância — um deles, o molho à bolonhesa, leva bastante tomate e é acrescido de carne moída. Mas será que esse preparo é mesmo igual ao que se encontra em Bolonha?

A resposta é: não exatamente. A começar pelo principal ingrediente da receita, a versão original não é tão avermelhada. “O tomate é usado com parcimônia na Itália, inclusive no molho à bolonhesa, em que eles só dá uma corzinha”, explica Silvana. Outra questão é o nome que adotamos no Brasil: nem adianta pedir molho à bolonhesa em Bolonha (perdoem a redundância). “Os pratos só ganham essa denominação relacionada à origem quando se deslocam”, explica a pesquisadora. “Lá, é chamado simplesmente de ragu.” O complemento *alla siciliana* ou *alla bolognese*

Em Bolonha, o molho que no Brasil chamamos de bolonhesa é conhecido por ragu — e existem algumas diferenças nos ingredientes e no preparo

La salsa che in Brasile viene chiamata bolognese è conosciuta come ragù a Bologna - e ci sono alcune differenze negli ingredienti e nella preparazione

A lasanha “à bolonhesa” do restaurante Tontoni leva um ragu inspirado na receita original italiana: com carnes de porco e de boi, vinho tinto, cebola, salsão, cenoura, leite e tomate

La lasagna “alla bolognese” del ristorante Tontoni ha un ragù ispirato alla ricetta italiana originale: con carne di maiale e manzo, vino rosso, cipolla, sedano, carota, latte e pomodoro

Giovana Balzano



somos nós que acrescentamos. “O mesmo vale para quando se está na Bahia: lá ninguém diz moqueca baiana, é simplesmente moqueca.”

Cris Maccarone, do Senac, explica que a palavra ragu vem do francês, mostrando a forte influência francesa na Itália antes da unificação do país. “É uma palavra que significa ‘dar mais gosto’”, diz ela. “Originalmente, no ragu de Bolonha usam-se duas carnes, uma bovina e outra suína, e elas não são moídas, mas trituradas com a faca”, conta. Pancetta e outros ingredientes aromáticos, como cenoura e salsão, também vão para a panela e são submetidos a longos cozimentos.

A receita mais comum no Brasil é uma adaptação simplificada, com bastante molho de tomate e carne moída, mas há por aqui quem siga fielmente a tradição italiana. Um desses endereços é a Tontoni Trattoria, aberta no último mês de março no Jardim Paulista. O restaurante é comandado por Gustavo Rozzino, que também lidera a cozinha de seu primogênito Tonton. Em sua mais recente empreitada, Rozzino decidiu apostar em sabores que são bastante familiares para ele: seu avô nasceu em Jesolo, nas proximidades de Veneza. “Eu aprendi a cozinhar com o meu avô e depois de adulto trabalhei no grupo Fasano e morei quase 10 anos em Milão”, conta.

A história do chef inspirou a abertura da *trattoria*. “Quería uma cozinha bem tradicional, busquei referências principalmente do Norte, mas também servimos algumas receitas do Sul, da Sicília”, diz. De Bolonha, trouxe a inspiração para o ragu, que leva de três a quatro horas para ficar pronto. Entre os ingredientes: carnes de porco e de boi, vinho tinto, cebola, salsão, cenoura, leite e um pouco de tomate. “É muito diferente do brasileiro”, afirma o chef. Em seu restaurante, a lasanha e o nhoque têm versões à bolonhesa, mas os clientes também podem optar por colocar o molho em outras massas do cardápio.

O polpettone do Jardim de Napoli é uma criação da cozinha canteineira paulistana atribuída a Antonio Buonerba (morto em 2018), que moeu as aparas de filé-mignon da cozinha do restaurante dos pais, moldando-as em disco e recheando com queijo
Il polpettone del Jardim de Napoli è una creazione della cucina delle cantine di San Paolo attribuita ad Antonio Buonerba (morto nel 2018), che ha macinato i ritagli dei filet mignon della cucina dei suoi genitori, modellandoli a forma di dischi e riempiendoli di formaggio

Divulgação Jardim de Napoli





Parmigiana é de Parma?

Voltando ao prato mencionado no início desta reportagem, que é, muito provavelmente, um dos mais emblemáticos da cozinha cantineira: o filé à parmigiana (ou parmegiana, na grafia mais usada). Trata-se de mais uma daquelas receitas que têm nome (e cara) à moda italiana, mas que foram criadas no Brasil, mais especificamente em São Paulo.

“O filé à parmigiana como conhecemos não existe na Itália”, explica Cris Maccarone. Ela conta que a receita tradicional com nomenclatura semelhante é a *parmigiana di melanzane*, uma preparação que empilha finas fatias de berinjela grelhada ou frita. Para intercalar uma camada e outra: queijo e molho de tomate. “Tradicionalmente, o queijo empregado é o pecorino, feito com leite de ovelha, isso porque trata-se de um prato do sul do país, onde não se usa muito parmesão”, conta ela.

Por que, então, o nome *parmigiana*, se a história não nasceu em Parma? A palavra faz referência a *parmigiana*, aquela janela veneziana antiquinha de madeira, composta por pequenas tábuas sobrepostas. Por também ser composta de muitas camadas, a receita recebeu essa denominação.

“Quando os italianos chegaram por aqui, estranharam que os brasileiros comessem tão pouca verdura”, conta Silvana. “Talvez por conta desse hábito local tenha surgido uma adaptação de um prato que originalmente pode ser feito com berinjela ou abobrinha e que passou a ser preparado com carne”, analisa ela. “Mas o nome tem a ver com as camadas da veneziana mesmo, porque a preparação que encontramos na Itália não leva o tradicional queijo parmigiano reggiano.”

Na composição do prato, a base de tudo é o filé empanado e frito. É o famoso bife à milanesa, certo? Mas será que milanesa é originário de Milão? Pois esse é outro termo adaptado, que não é usado da mesma maneira na tradição italiana. Em Milão, estão entre os clássicos o risoto *alla milanese* (feito com açafrão e queijo parmesão) e a *cotoletta alla milanese*, uma costeleta de vitelo ainda com osso, que é empanada e frita. No Brasil, assim como em outros países da América do Sul, a exemplo da Argentina, adotou-se “milanesa” como um termo culinário, o nome de uma técnica. “Entrou até para o nosso dicionário para definir qualquer ingrediente empanado e frito em óleo”, explica Silvana.



“É preciso valorizar a cozinha cantineira”, defende Silvana Azevedo. “Muitas vezes, as pessoas falam desses restaurantes de maneira pejorativa, mas precisamos lembrar que a tradição cantineira carrega a identidade italiana em seu DNA”

Dobbiamo valorizzare la cucina delle cantine”, sostiene Silvana Azevedo. “Le persone parlano spesso di questi ristoranti in modo dispregiativo, ma dobbiamo ricordare che la tradizione delle cantine porta l’identità italiana nel suo DNA.”

De forma muito relevante, as novas preparações e denominações deram origem a receitas que se difundiram e tornaram-se queridinhas dos brasileiros. Apesar das raízes brasileiras, Silvana ressalta que o prato não deixa de ter um pé na Itália. “Não é errado dizer que o parmigiana é um símbolo da cozinha italiana no Brasil”, defende. De tão difundido na cultura alimentar brasileira, o parmigiana ganhou diversas versões.

A preparação já inspirou até mesmo a criação de um outro clássico paulistano: o polpettone do Jardim de Napoli. “O polpettone consta dos dicionários gastronômicos italianos, mas em referência a outra receita, a de um bolo de carne de formato cilíndrico, que também pode ser feito de peixe, entre outros ingredientes”, explica Silvana. Já a esfera de carne achatada, recheada com mozzarella, empanada, frita e servida sob molho de tomate e parmesão ralado é uma

criação cantineira da cidade de São Paulo. O inventor do polpettone à parmigiana é Antonio Buonerba (morto em 2018), que, na década de 1970, decidiu aproveitar as aparas de filé-mignon da cozinha do restaurante dos pais, os italianos Maria Prezioso e Francesco Buonerba. Ele moeu a carne, moldou um disco e recheou com um naco de queijo. Uma década depois, a receita virou febre na cidade e até hoje o polpettone é carro-chefe das quatro unidades da marca na capital — a matriz fica na rua Martinico Prado, na região central de São Paulo.

A popularização dos preparos à parmigiana no Brasil resultou em versões do prato preparadas com frango e com outras carnes e vegetais. Até hoje surgem boas inovações. Em seu mais novo restaurante, o Muquifó, a chef Renata Vanzetto (à frente também do Marakuthai, do Ema, do bar MeGusta e da lanchonete Matilda) serve um filé à parmigiana que nada lembra a versão cantineira mergulhada em molho de tomate.

Para elaborar o cardápio do Muquifó, aberto em março, Renata foi buscar inspiração nas comidas de sua avó, Cida. “Querida uma cozinha de vó, de mãe, bem caseira e sem afetação”, define a chef. “Para isso, eu me baseei nos pratos que eu comia na infância, e um deles é o parmigiana. Eu era fanática por essa receita, era um dos meus pratos prediletos.”

O parmigiana do Muquifó ganhou um toque da chef. Sobre o filé empanado com farinha panko, ela coloca um denso molho de tomate feito na

casa, burrata e algumas folhas de rúcula. “Achei que assim o prato ficou mais leve, já que a burrata é bem fresca”, justifica Renata. Hoje, a pedida é uma das mais vendidas do cardápio, que sugere como entrada, por exemplo, os bolinhos de espaguete à matriciana, esferas feitas de macarrão com molho. Empanadas e fritas, chegam crocantes à mesa.

Para adoçar mesclando tradições

Também consta do cardápio de Renata Vanzetto uma sobremesa batizada de biriba. “É uma das maiores memórias que eu tenho da minha avó, nós costumamos brincar que era o doce famoso da Ilhabela [cidade na qual a chef cresceu], porque até nas festinhas da escola ela levava.” A biriba nada mais é do que a receita popularizada com o nome de palha italiana. “Mas nós só fomos descobrir que esse doce existia e que tinha outro nome quando mudamos para São Paulo, porque até então eu achava que minha avó tinha inventado”, diverte-se a chef.

A fórmula é simples e, convenhamos, imbatível. Trata-se de uma mistura de brigadeiro cremoso e bolacha maria quebradinha. A pergunta é: por que será que esse preparo ganhou o nome de palha italiana, especialmente carregando um símbolo da cozinha nacional, que é o brigadeiro?

A confeitadeira Carole Crema não conhece a fundo a origem da palha italiana, mas sabe muito bem como ela faz parte da história de sua família. “Na minha casa, quem começou a fazer palha italiana foi a minha irmã mais nova”, lembra. “Nós éramos adolescentes, ela fazia para nós, e até hoje eu sigo uma receita muito parecida.” Para a doceira, o melhor é usar achocolatado, e não chocolate em pó, no preparo do brigadeiro.

“A palha italiana é um dos itens queridinhos na minha loja, as pessoas gostam muito de brigadeiro”, diz Carole, que é neta de avó italiana e ex-aluna do Dante. Hoje, ela fornece os docinhos para a rede de pizzarias Bráz, que servem a palha ao lado do café. “Estou, inclusive, desenvolvendo novos sabores dessa receita”, conta ela, que já está testando versões de doce de leite, de nozes e de limão.

Atualmente disponível no sabor tradicional, de chocolate, o docinho é resfriado antes de ser cortado em pequenos cubos e passado em açúcar

A expressão *alla milanese* remete a dois pratos clássicos de Milão: o risoto *alla milanese* (feito com açafrão e queijo parmesão) e a *cotoletta alla milanese*, uma costeleta de vitelo empanada e frita. No Brasil, adotou-se “milanesa” como um termo culinário para definir qualquer ingrediente empanado e frito em óleo

L'espressione “alla milanese” fa riferimento a due piatti classici milanesi: il risotto alla milanese (a base di zafferano e parmigiano) e la cotoletta alla milanese, una cotoletta di vitello impanata e frita. In Brasile, il termine “milanesa” è utilizzato per definire qualsiasi ingrediente impanato e fritto

RECEITA | RICETTA

Palha italiana (receita da confeitadeira Carole Crema)

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de achocolatado
- 1 pacote de bolacha maria

Modo de Preparo

Junte o leite condensado, a manteiga e o achocolatado em uma panela e leve ao fogo, mexendo sem parar. Quando a massa desgrudar inteira da panela, no mesmo ponto de enrolar, está pronto. Dessa forma, o brigadeiro fica puxa-puxa. Quebre a bolacha com as mãos até obter pedaços não muito pequenos, para preservar a textura crocante. Leve à geladeira, caso queira acelerar o processo, para esfriar a massa e conseguir cortá-la em quadrados. Passe em açúcar e o docinho está pronto.



Juliana Matos



A versão da chef Renata Vanzetto para a palha italiana se chama biriba (da foto na página ao lado) e é servida no Muquiño, restaurante que traz receitas inspiradas na comida de sua avó (e que também tem, no menu, a parmigiana)

La versione della paglia italiana della chef Renata Vanzetto si chiama biriba (nella foto a fianco) e viene servita al Muquiño, un ristorante che presenta ricette ispirate a quelle di sua nonna (che ha anche il filetto alla parmigiana nel menu)

“A maior diferença é mesmo o sabor, porque a palha italiana é feita com leite condensado, enquanto o salame leva chocolate mais amargo. Eu, por exemplo, uso um que tem 70% de cacau”, compara ele. “O *salame di cioccolato* é minha maior memória afetiva. Nos meus aniversários, minha avó paterna sempre fazia para mim. E eu já atacava antes mesmo da festa, ela fazia dois porque sabia que eu ia comer um inteiro.”

Entre mudanças guiadas pela disponibilidade de insumos e outras orientadas pelas preferências do paladar local, o mais interessante é observar que os hábitos alimentares estão em constante transformação. “A cozinha é muito viva e adaptações de toda sorte vão acontecer a vida inteira, para sempre”, reflete Silvana Azevedo. Bom para quem ganha ainda mais receitas para experimentar, dos clássicos aos novos clássicos, frutos de encontros, misturas e histórias de pessoas que se aventuraram em terras desconhecidas e levaram na mala o paladar repleto de ricas lembranças.

refinado. “Dessa forma, ele tem uma durabilidade muito boa, o açúcar cria uma casquinha em volta e o centro continua cremoso”, explica ela. Além de preferir o achocolatado para a elaboração da receita, ela também conta que considera fundamental o uso de um bom leite condensado e de manteiga de verdade (nada de margarina!).

A origem dessa receita açucarada parece realmente incerta. Para Cris Maccarone, do Senac, uma das possibilidades é que o preparo tenha derivado de uma sobremesa chamada *salame di cioccolato*. “É algo bem típico e poderia ter servido de inspiração, mas é importante lembrar que ele não é feito de brigadeiro, mas sim com um creme à base de chocolate”, explica a professora. “Isso foi o que achei de mais próximo, mas não sei bem por qual razão adotou-se o ‘palha’ no nome”, reflete.

A hipótese da professora parece muito coerente aos olhos do chef italiano Simone Biondi, natural da região de Marche, às margens do Mar Adriático. Ele está radicado em Belo Horizonte, capital de Minas Gerais, há sete anos, onde comanda a cozinha do restaurante Est! Est!! Est!!!. Ali, o típico salame de chocolate tem lugar cativo no cardápio.

Carole Crema

R. da Consolação, 3161, Jardins, São Paulo. Tel. (11) 98392-3169

Est! Est!! Est!!!

Av. Getúlio Vargas, 107, Funcionários, Belo Horizonte. Tel. (31) 2526-5852

Il Sogno di Anarello

Rua Il Sogno Di Anarello, 58, Vila Mariana, São Paulo. Tel. (11) 5575-4266

Jardim de Napoli

Rua Martinico Prado, 463, Vila Buarque, São Paulo. Tel. (11) 3666-3022

Muquiño

R. da Consolação, 2910, Cerqueira César, São Paulo. Tel. (11) 98232-7677

Tontoni Trattoria

Alameda Joaquim Eugênio de Lima, 1.537, Jardim Paulista, São Paulo. Tel. (11) 3051-4750

MAIS
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
<https://youtu.be/upjqFml7di0>



VIAGEM PELA ITÁLIA (SEM SAIR DA MESA)

Fora do eixo Jardins-Pinheiros, o restaurante Casa Santo Antônio chama a atenção pelos pratos caprichados servidos a preços moderados

Por Natalia Horita Fotos: Johnny Mazzilli

VIAGGIARE ATTRAVERSO L'ITALIA (SENZA ALZARSI DAL TAVOLO)

FFuori dall'asse Jardins-Pinheiros, il ristorante Casa Santo Antônio attira l'attenzione per i suoi piatti generosi serviti a prezzi moderati

Traduzione dell'articolo a pagina 63

Apesar de ser conhecida como uma das cidades mais gastronômicas do mundo, São Paulo, na verdade, concentra muitos (e renomados) restaurantes no eixo dos bairros Jardins-Pinheiros-Itaim Bibi, locais de alta densidade demográfica, com empresas, agências, escolas. Não que não haja oferta fora dessas regiões (vêm acontecendo, inclusive, algumas incursões pelo centro), mas ela tende a ser mais tímida. Por isso, não deixa de ser uma ousadia inaugurar um restaurante fora desse perímetro. Mesmo conscientes disso, Mateus Turner, Bruno Taddeucci, Paulo Aprile e Miguel Garcia Jr. tornaram-se sócios em 2013 e resolveram concretizar o sonho de abrir uma casa dedicada à culinária italiana, uma unanimidade dos paulistanos.

“Nossa proposta sempre foi fazer uma comida de extrema qualidade, com atenção às massas, aos pontos e às técnicas da cozinha clássica, mas com preços razoáveis. Isso foi possível, entre outros fatores, pela localização”, explica Mateus, um dos proprietários do Casa Santo Antônio, situado no bairro Granja Julieta, na zona sul da capital. A proposta de trazer uma boa relação entre custo e benefício consolidou-se com a conquista do prêmio Bib Gourmand, do respeitado Guia Michelin, por cinco vezes consecutivas — a última delas ainda em 2019. A categoria em questão celebra casas que oferecem gastronomia de qualidade sem esfolar os bolsos, tornando um pouco mais democrático o acesso à boa comida.

Em funcionamento desde 2013, o restaurante tem base sólida na culinária italiana clássica, com algumas aventuras por criações de pegada mais autoral. O respeito às tradições decorre, principalmente, da experiência de Mateus e Bruno, que se conheceram enquanto trabalhavam para o grupo Fasano como *sommeliers*. “Ficamos lá por anos. Aprendemos muito sobre a cozinha italiana e os detalhes que a tornam tão rica, de sabores marcantes”, conta Mateus. “A *expertise* somou-se à amizade e à vontade de ter um local próprio e partimos em busca de investidores”, lembra. O apreço pelas receitas italianas também tem origem na família de Bruno, cujo avô veio de Lucca, na Toscana, onde ainda tem parentes — alguns, inclusive, comandaram restaurantes.

“Apesar de sempre pedir pratos novos, o público não abandona algumas receitas de jeito nenhum”, conta Mateus Turner, um dos sócios

“Nonostante si aspetti sempre nuovi piatti, il pubblico non abbandona certe ricette”, dice il socio Mateus Turner



Leitão em baixa temperatura com legumes e polenta crocante — sucesso do Menu Mappa D'Italia que homenageava a Calabria e que acabou ficando no cardápio

Maialino cotto a bassa temperatura con verdure e polenta croccante — successo del menu del Mappa d'Italia, che rendeva omaggio alla Calabria ed è rimasto nel menu

A casa que abriga o restaurante é uma construção dos anos 1970 que, antes de se tornar estabelecimento comercial, era uma residência

L'edificio che oggi ospita il ristorante è stato costruito negli anni '70 e, prima di diventare uno stabilimento commerciale, era una residenza



Além do cardápio esmerado, um dos principais atrativos é a própria casa em que o restaurante está instalado. Construído na década de 1970, o imóvel serviu de residência do sócio Miguel, que morou lá e carrega boas lembranças da época. Adaptado para receber o público, o bonito espaço tem chão de taco, mesas e cadeiras de madeira, lareira e uma escada quase em caracol que leva ao andar superior. “O ‘Casa’ nasceu para ser um lugar em que você se sinta bem recebido e prove pratos que confortem você”, resume Mateus.

O clima receptivo do restaurante transparece também na relação dos funcionários. À frente de uma equipe de 26 pessoas, os sócios preocupam-se em estimular que os cozinheiros, garçons e empregados no geral conheçam a culinária praticada com excelência. “Uma vez por mês, levamos o pessoal da cozinha para fazer alguma refeição fora do ‘Casa’. É uma forma de incentivar as criações, proporcionar experiências diferentes que tenham reflexos no cardápio do restaurante”, conta Mateus. Eles também costumam frequentar eventos e recepções de amigos da época em que deram expediente no Fasano. “São Paulo propicia essas vivências. Existem pessoas muito competentes fazendo uma culinária incrível em todos os cantos da cidade”, acredita. Também

é democrático o processo de renovação do cardápio, que ocorre de quatro a cinco vezes por ano. “Todos participam de testes, sugerem ajustes. Aprendemos enquanto coletivo”, afirma o sócio.

Um dos motes considerados na criação dos novos pratos é a ideia de esmiuçar a vasta culinária italiana, que, tal qual acontece no Brasil, varia bastante de acordo com a região do país. Com isso em mente, os sócios criaram o festival Mappa d’Italia, no qual um prato de cada região do país é introduzido no menu. O auge do evento é em outubro, mês em que um chef italiano convidado desenvolve uma sequência de pratos de determinado local. Segundo os proprietários, além de incentivar estudos e pesquisas por parte do *staff*, isso também chama atenção dos clientes. Mas, como quase todo restaurante, o Casa Santo Antônio também tem seu favorito. “Apesar de sempre pedir pratos novos, o público não abandona algumas receitas de jeito nenhum. Fizemos o tortelli de brie como *amuse-bouche* na nossa inauguração e hoje ele é o nosso carro-chefe. Podemos mudar, mas nem tanto assim”, diverte-se Mateus.

Casa Santo Antônio

Av. João Carlos da Silva Borges, 764, Granja Julieta, tel. 4328-6205

MAIS
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
<https://youtu.be/WomVJ17lvE4>

RECEITA | RICETTA

Tortelli de Brie com Fonduta Tartufada

Ingredientes

120 g de queijo brie
200 g de massa fresca para rechear
1 colher de sopa de manteiga de trufa branca
300 g de creme de leite
40 g de molho rôti (recomendamos os molhos vendidos em embalagens a vácuo na Casa Santa Luzia, no supermercado St. Marche e no Empório Santa Maria)*

Modo de Preparo

Coloque bolinhas de cerca de 10 g de queijo brie em cima da massa fresca e feche-a delicadamente. Cozinhe a massa em água fervente e escorra. Em uma panela, coloque o creme de leite fresco e deixe ferver até engrossar. Junte a manteiga de trufas, tempere com sal e finalize com o molho rôti por cima do tortelli. Sirva a massa regada com o molho. Rendimento: uma porção.

*A produção do molho rôti demanda um fogão industrial e demora até 5 dias para ser concluída.



{MESA CONSCIENTE/TAVOLA CONSAPEVOLE}



Bruno Lima

COM RESTRIÇÕES, MAS COM PRAZER

Por Silvia Percussi

CON RESTRIZIONI, MA CON PIACERE

Traduzione dell'articolo a pagina 64

Comer bem, para todo mundo, significa desistir de alimentos refinados e industriais, cheios de aditivos químicos, limitando o consumo de açúcar, sal e gorduras pobres e aprendendo a reconhecer produtos que não nutrem ou saciam, mas criam dependência e nos fazem “passar fome”. Se não tivéssemos nos deixado levar por esses vilões da alimentação saudável, certamente não teríamos nos tornado uma civilização tão cheia de restrições alimentares. Parece um clichê, mas é a pura verdade: na época dos meus avós, não se conhecia a palavra “caloria”, mas comia-se melhor, a incidência de doenças do bem-estar, alergias e intolerâncias era muito menor e a obesidade e o diabetes estavam bem longe de se tornarem epidemias. Naqueles tempos, os alimentos também não eram tão modificados: hoje, muitos produtos passam por processos de transformação em nome da alta produtividade. Mas, dessa maneira, perdem-se nutrientes e fibras importantíssimos para o nosso organismo.

Ter restrições alimentares por conta de alergias, intolerâncias ou quaisquer outras condições não deve ser sinônimo de estar preso a menus repetitivos e sem gosto. É possível ter uma alimentação saudável

e saborosa, baseada em ingredientes de qualidade e combinações interessantes — especialmente nos últimos anos, em que aumentou bastante a oferta de frutas, verduras, legumes, diversos tipos de carnes e ovos orgânicos, pães sem glúten, excelentes queijos sem lactose, sem falar do reconhecimento de PANC.

Para quem, como eu, tem paixão pela

comida, as restrições podem até se tornar oportunidades para descobrir novas possibilidades e sabores inusitados, com receitas que podem ser adaptadas e compor um estilo alimentar válido para toda a vida. A minha dica é: não se limite! Procure ingredientes novos, experimente-os e abra a cabeça. Além de comer muito melhor, você também vai se divertir.

PENNE AI CARCIOFINI E POMODORI SECCHI

(MASSA COM ALCACHOFRAS E TOMATES SECOS)

Ingredientes

400 g de penne rigate sem glúten (recomendo a marca Divella)
3 colheres de azeite de oliva extravirgem
1 dente de alho
12 alcachofrinhas em conserva de azeite fatiadas
4 colheres de sopa de tomate seco picado
Rúcula crua cortada à juliana a gosto
Sal e pimenta-do-reino moída

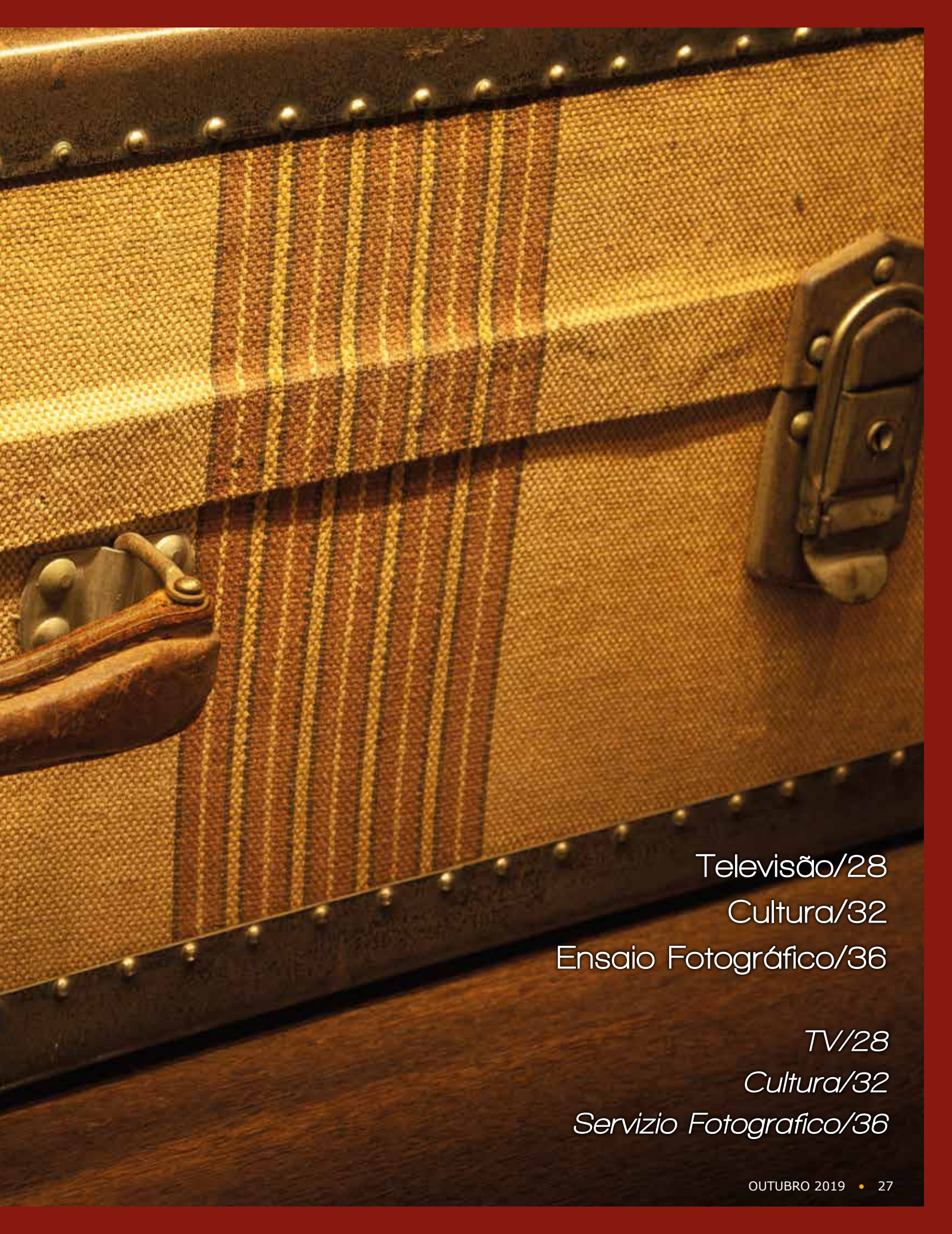
Modo de Preparo

Em uma frigideira, coloque o azeite de oliva e o alho picadinho, deixando-os esquentar bem. Quando dourar, adicione a alcachofra e o tomate seco, salteie e acrescente a rúcula. Reserve. Cozinhe a massa em bastante água fervente até ficar *al dente* e acrescente a ela o conteúdo da frigideira.
Rendimento: 4 porções

Imagem do Ensaio Fotográfico,
realizado no Museu da Imigração
*Immagine del Servizio Fotografico, tenuto
al Museo dell'Immigrazione*

ARTE

Sérgio Zacchi



Televisão/28

Cultura/32

Ensaio Fotográfico/36

TV/28

Cultura/32

Servizio Fotografico/36



Reprodução

TRADIZIONAL FAMÍLIA ITALIANA

Melhor e mais influente seriado da televisão, “Família Soprano” comemora 20 anos e ganha longa-metragem

Por Fred Di Giacomo

UNA TRADIZIONALE FAMIGLIA ITALIANA

*Considerata la migliore e più influente serie televisiva, I Soprano compie 20 anni e ispira un lungometraggio
Traduzione dell'articolo a pagina 65*

“É um estereótipo. E é ofensivo. E você é a última pessoa que eu gostaria que perpetuasse isso. Máfia não existe.” Estamos assistindo a *College* (“Faculdade”), o melhor episódio do melhor e mais influente seriado feito para televisão. Tony Soprano, mafioso e pai de família, está levando sua filha Meadow para conhecer três faculdades onde ela gostaria de estudar. É uma viagem de pai e filha. Os dois estão no carro e Meadow havia acabado de perguntar a Tony se o pai fazia parte da máfia. Num primeiro momento, Tony (trazido à vida em atuações geniais de James Gandolfini) nega, repetindo um discurso ouvido à exaustão no seriado “Família Soprano” (“The Sopranos” no original), exibido e produzido pela HBO e que completa, agora, em 2019, vinte anos. “Italianos retratados como mafiosos são um grande estereótipo que prejudica a comunidade ítalo-americana nos Estados Unidos.” Pouco depois, Tony admite que ganha algum dinheiro com “negócios ilegais”, e a filha fica feliz com sua sinceridade e com o laço de cumplicidade estabelecido entre eles. Tony tenta dizer que também tem negócios legais, mas ela corta o blábláblá ligando o rádio, enquanto, pela janela do carro, vemos as florestas dos Estados Unidos selvagem. Pouco depois, o pai vê um ex-mafioso que traiu a Omertà (pacto de silêncio), mudou de lado e virou informante do FBI. Então, ele equilibra seu tempo restante no episódio entre ser um pai bonachão e presente e desejar a vingança do “rato” que ele acaba assassinando brutalmente. Essa tensão entre a família e a “Famiglia” se perpetuará por toda a narrativa de “Família Soprano”.

Na vida real, em suas primeiras temporadas, o seriado foi criticado por associações de ítalo-americanos. O mesmo havia ocorrido quase 30 anos antes com o clássico “O Poderoso Chefão”, de Francis Ford Coppola.

O filme estrelado por Marlon Brando e Al Pacino sofreu pressões da Italian-American Civil Rights League (Liga dos direitos civis dos ítalo-americanos) quando estava sendo produzido. Por ironia do destino, a Liga era liderada pelo mafioso Joseph Columbus, que liberou Coppola, Brando e companhia para filmar quando eles concordaram em retirar a palavra “máfia” do roteiro. Com o tempo, no entanto, os ítalo-americanos perceberam que o seriado criado por David Chase não tinha — ao contrário do clássico de Coppola — o foco no crime organizado. “Família Soprano” era sobre seres humanos reais, sobre suas famílias, sobre a aleatoriedade da vida e sobre sua finitude. Era, ainda, o melhor retrato da comunidade ítalo-americana feito para televisão. E era o início de uma revolução audiovisual.

Mamma son tanto felice

Como um descendente de italianos escrevendo para uma revista lida por muitos descendentes de italianos, não posso deixar de fazer um destaque para o retrato que David Chase pintou sobre os imigrantes de nossa *terra natale* que escolheram a América do Norte

como sua nova casa.

Chase é, ele mesmo, um descendente de italianos (o nome de sua família originalmente era DeCesare) criado por uma mãe desconfiada e manipuladora. Sua mãe foi a principal fonte de inspiração para Livia Soprano, a assustadora mãe do mafioso Tony, eleita pela revista *Rolling Stone* a terceira

maior vilã da história da TV. Livia é a versão “Contos da Cripta” (seriado de horror do final dos anos 1980) do clichê de *mamma* italiana. Sentimental, dramática e centralizadora, ela consegue mandar no chefe da máfia — que faz de tudo para agradá-la, mas nunca é o suficiente. Apesar de Livia ser uma péssima mãe, a desaprovação dos colegas de Tony ao

“Família Soprano” era sobre seres humanos reais, sobre suas famílias, sobre a aleatoriedade da vida e sobre sua finitude

“I Soprano” parlava degli esseri umani, delle loro famiglie, della casualità della vita e della sua finitezza

Toda a narrativa da série é pautada em uma tensão entre o papel de Tony Soprano como pai de família e como mafioso

L'intera narrativa della serie si basa sulla tensione tra il ruolo di padre e mafioso di Tony Soprano



Reprodução

saberem que ele vai mandá-la para uma casa de repouso, em vez de cuidar da *mamma* em sua própria casa, é algo que ultrapassa os clichês de filme de máfia e fala com todos nós, descendentes de italianos. Assim como o ódio dos imigrantes do sul da Itália contra os italianos do rico norte, há uma obsessão dos personagens por manter as tradições do seu país, além de deliciosas massas cozidas não só pelas *mammas* e *nonnas* mas também pelos *capos* da máfia — que me lembram os almoços de domingo pilotados por meu avô. Ah, e claro, há montanhas de *cannoli*, o doce que os paulistanos se habituaram a comer nos dias de jogos do Juventus ou depois de um almoço no Bixiga.

Outro tema recorrente em “Família Soprano” é o discurso da terceira geração de imigrantes italianos sobre seus avós que vieram da Itália sem dinheiro no bolso ou parentes importantes e conseguiram ascender socialmente dispensando qualquer apoio do governo, enquanto outras minorias receberiam ajuda

excessiva e fariam muito “mimimi”. Como o seriado é recheado de ironia e sarcasmo, geralmente essas cenas são construídas de maneira que o discurso do *self-made man* realizando o “sonho americano” explicita privilégios que outros grupos étnicos não tiveram.

A televisão vai ser revolucionada

“Família Soprano” vai virar filme em 2020. “The Many Saints of Newark” mostrará a juventude de Tony Soprano (aqui vivido por Michael Gandolfini, filho do ator que fez Tony na série) e de Dickie Moltisanti, pai do personagem Christopher Moltisanti. Vinte anos antes, a série deu a largada para o que foi chamado de “Era de ouro da televisão”, momento em que a TV deixou de ser vista como algo popularesco e barato, uma antítese do glamour e da profundidade das produções cinematográficas. Depois dela surgiram premiados seriados como “Breaking Bad”, “Mad Men”, “The Weed” e “The Wire”.

“Família Soprano” também quebrou uma regra de ouro da TV americana, colocando como protagonista um personagem sem moral, capaz de cometer os piores crimes sem qualquer arrependimento. Comparado muitas vezes com “Guerra e Paz”, de Tolstói, o seriado misturou a ação de filmes de gângster e os dramas das telenovelas com temas que antes só haviam sido abordados pelos melhores romances americanos. Estão lá a insatisfação com a falta de sentido na vida, a decadência do capitalismo tardio na América, a saúde mental em colapso e um tipo de “homem durão” anacrônico — que agora pode ser, no máximo, um anti-herói. “Família Soprano”, espécie de “Dom Quixote” das produções sobre máfia, sabe que trata de um tema batido e, por isso, abusa da metalinguagem em referências constantes a “Os Bons Companheiros” (com quem divide quase 40 atores em comum) e “O Poderoso Chefão”. A visão existencialista de David Chase dá profundidade aos roteiros que incluem momentos de silêncio e tédio

e, muitas vezes, produzem episódios que são “contos” sem obrigação de fazer avançar a narrativa maior.

Esse experimentalismo, o existencialismo e a preocupação com o roteiro são evidentes na cena final do último episódio de “Família Soprano” (e aqui começa um *spoiler* fatal). É uma cena de jantar feliz em família com Tony, seu filho e a mulher num restaurante típico americano. Nesse momento de alegria banal, em que “Don’t stop believin’”, do Journey, toca em um *jukebox*, um homem suspeito, vestindo jaqueta, entra no restaurante e encara levemente Tony antes de ir ao banheiro. Tony Soprano vai morrer? Essa pergunta não é respondida claramente por David Chase, que prefere terminar sua obra-prima com um olhar de Tony (assustado?), seguido por uma tela preta. Chase queria falar sobre a aleatoriedade e efemeridade da vida. Um dia todos vamos morrer. Talvez sem completar o que planejávamos, talvez sem tempo para escrever um ponto fin



O filme “Família Soprano” mostrará a juventude de Tony Soprano, vivido por Michael Gandolfini, filho do ator que fez o mafioso na série — e que morreu em 2013

Il film I Soprano racconterà la giovinezza di Tony Soprano, interpretato da Michael Gandolfini, figlio dell’attore che ha fatto il mafioso nella serie — e che è morto nel 2013

Por Luisa Destri e Martha Lopes

ESQUINAS QUE **CONTAM HISTÓRIAS**

ANGOLI CHE RACCONTANO STORIE / Traduzione dell'articolo a pagina 66

A cidade de São Paulo foi construída, ao longo dos seus 465 anos, por meio do encontro das identidades dos povos originários brasileiros, da população negra, dos imigrantes espanhóis, portugueses, italianos, entre muitos outros. O resultado dessa pluralidade está marcado na geografia da capital paulista:

em prédios que contam histórias, monumentos, ruas que serviram de cenário para grandes feitos. E é a fim de resgatar parte desse tesouro imaterial que foi criado o projeto Memória Paulistana.

Lançado em agosto, o projeto é uma iniciativa da Secretaria Municipal de Cultura liderada pela arquiteta

e urbanista Raquel Schenkman. Por meio de placas instaladas em pontos estratégicos da história cultural de São Paulo, seu objetivo é ampliar os laços afetivos e de pertencimento entre a população e a cidade.

Entre as primeiras 25 placas que compõem o projeto, há muitas que expressam a importância da imigração italiana na construção cultural da cidade. É o caso da que fica na rua Aurora, n. 500, local em que o cantor e compositor Adoniran Barbosa viveu entre 1949 e 1962, e do ponto na rua Líbero Badaró, n. 332, em que se deu a exposição da pintora Anita Malfatti que viria a inspirar a Semana de Arte Moderna de 1922.

(Martha Lopes)

Projeto Memória Paulistana
25 placas no Centro de São Paulo
Tel.: (11) 3397-0000



Divulgação

PAIXÃO NACIONAL EM XÍCARA

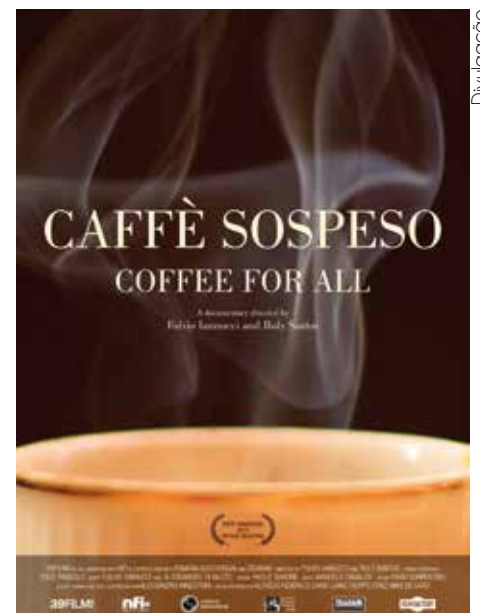
PASSIONE NAZIONALE NELLA TAZZA / Traduzione dell'articolo a pagina 66

Muitos elementos conectam a cultura brasileira à cultura italiana, e um deles certamente é a paixão nacional pelo café. Não se trata apenas da apreciação pela bebida, mas de todo o ritual de conjugação e afeto que se estabeleceu em torno dela. Em outras palavras, com uma xícara, é possível contar histórias, juntar pessoas, aquecer e movimentar a economia – “um café é como um abraço”, anuncia o documentário italiano “Caffè Sospeso”, de 2017, dirigido por Fulvio Ianucci e Roly Santos.

A produção, disponível na plataforma de streaming Netflix, apresenta o café como um fenômeno social. Passando

por Buenos Aires, Nova York e Nápoles, conta histórias de quem encontrou uma nova profissão por meio do café, de quem teve a trajetória da família atravessada pela adoração ao poderoso líquido e até de quem dedica sua arte a ele.

Além disso, mostra que café e solidariedade caminham juntos quando apresenta a tradição italiana do “caffè sospeso”, ou “café em aberto”: o hábito de deixar uma xícara a mais paga em um estabelecimento, para que seja consumida por alguém que não poderia bancar o pedido – prova de que, mais do que aquecer estômagos, o café também pode aquecer corações. (Martha Lopes)



Divulgação

Caffè Sospeso (duração: 90 minutos)
Direção: Fulvio Ianucci e Roly Santos
Disponível para assinantes da plataforma netflix.com

ITÁLICOS DO MUNDO, UNI-VOS!

ITALICI DEL MONDO, UNITEVI / Traduzione dell'articolo a pagina 66

Vivemos um tempo em que as fronteiras do mundo se liquefazem. Há, entretanto, um futuro “glocal” que desponta no horizonte – e que promete fundir as naturezas global e local, conferindo destaque a expressões culturais próprias de determinadas regiões. É dessa perspectiva que parte Piero Bassetti, economista e político nascido em Milão, presidente da Associação Globus et Locus e da Fundação Giannino Bassetti, no livro *Despertemos, itálicos! Manifesto para um futuro “glocal”* (Editora Comunità).

Lançada neste ano, a obra narra a experiência de Piero com Câmaras do Comércio italianas no exterior e sua construção em torno da ideia de “italicidade”, que ele define como uma dimensão sociocultural híbrida capaz de integrar a cultura italiana com as culturas de outras localidades. Trata-se de um movimento desenhado pelos “itálicos” – desde os italianos de origem àqueles que desejam pertencer a essa cultura.

O livro chegou ao Brasil por indicação do advogado Giacomo Guarnera, que propôs a criação do Círculo Itálicos do Brasil. Ele contou à *Dante Cultural* que o trabalho de Bassetti pode impulsionar articulações entre os ítalo-brasileiros, estimados em mais de 30 milhões. Sobre esse processo, explica: “Criamos um núcleo de Itálicos do Brasil para promover iniciativas de agregação, associações de itálicos por descendência ou por adesão, a fim de que as novas gerações possam traduzir este pertencimento em formas novas, unindo-se entre elas no Brasil, com os demais itálicos na Itália e no resto do mundo”. (Martha Lopes)

À venda no Acli São Paulo
Avenida Ipiranga, 318 – 13º andar (Bloco A)
01046-927 – São Paulo-SP
Tel.: (11) 3214-0041
Aberto de segunda a sexta, das 9h às 15h
Em breve estará disponível para venda on-line



Divulgação

HUMANIDADE E DIFERENÇA

UMANITÀ E DIFFERENZA / Traduzione dell'articolo a pagina 67

Sociólogo italiano com importante carreira na França, Vincenzo Cicchelli, professor na Universidade Paris V, propõe neste livro uma nova forma de analisar o mundo contemporâneo – a sociologia cosmopolita. Seu ponto de partida são conceitos correntes das humanidades, como a globalização e o cosmopolitismo, os quais procura redefinir com o objetivo de cunhar ferramentas precisas para compreender fenômenos atuais.

Considerando que os pensadores de sua formação já não dão conta de explicar a dinâmica global das relações e rejeitando modismos teóricos que ignoram aspectos locais, Cicchelli dedica-se com afinco às delimitações teóricas de seu ponto de vista. O rigor e o cuidado com que cerca questões como globalismo, universalismo e localismo servem

de alento e inspiração para o leitor brasileiro, que assiste hoje a uma opinião pública empobrecida discutindo rasamente conceitos como esses.

Embora a escrita límpida não baste para suplantar o estilo acadêmico, o ensaio é de interesse amplo: ao investigar as tensões entre universalismo e particularismo, o autor discute seus pares derivados, como diferença cultural e humanidade comum, inclusão e diversidade – ou, no limite, “o trabalho de tensionamento de sua própria cultura e da cultura do outro com a finalidade de alcançar um horizonte de universalidade”. O resultado, no limite, são reflexões em torno da tolerância – da qual há, global e localmente, grande carência hoje. (Luisa Destri)

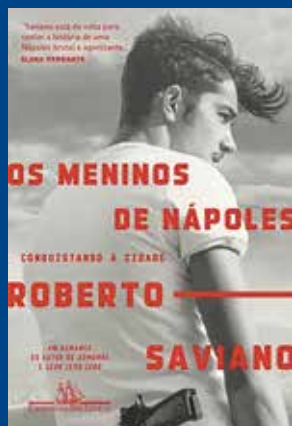


Plural e comum – sociologia de um mundo cosmopolita, Vincenzo Cicchelli, tradução de Adriana Zavaglia, Edições Sesc, 364 páginas, 74 reais

Divulgação

CRIANÇAS ARMADAS

BAMBINI ARMATI / Traduzione dell'articolo a pagina 67



Divulgação

Os meninos de Nápoles: conquistando a cidade - Volume 1, Roberto Saviano, tradução de Solange Pinheiro, Companhia das Letras, 408 páginas, 59,90 reais

Admiração pelo código de honra da Máfia, horas de treinamento em videogame, imersão em uma cultura que vai de *O poderoso chefe* a Youtube e outras redes sociais e um sentimento de tédio que só a violência é capaz de sacudir: neste romance de Roberto Saviano, essa parece ser a fórmula para que um grupo de garotos decida formar a sua própria *paranza* – isto é, a sua própria organização criminosa.

Alguns deles têm pouco mais de dez anos, mas aquilo que almejam e o que estão dispostos a fazer não deixam a desejar aos mais experientes. Marajá, ambicioso líder dos meninos, é inclusive capaz de surpreender um veterano, com sua visão fresca de como uma instituição tradicional – as famílias camorristas – pode se beneficiar das mais contemporâneas formas de concorrência e competição.

A visão de mundo de Marajá é provavelmente o aspecto mais interessante do livro, por indicar como as formas de poder combinam velhas tradições e todo tipo de novidades para se perpetuar. Embora se passe nos dias atuais, este primeiro volume de uma anunciada trilogia é uma espécie de avesso da série napolitana de Elena Ferrante: enquanto Lenu e Lila lutam para fugir à lógica de seu bairro, estes meninos de Nápoles desejam dominar a cidade.

Estreia de Saviano na ficção, o romance não deixa para trás, porém, as pesquisas nas quais se baseou *Comorra*, porque é baseado em uma história real. Resta saber se a continuação saberá recriar, com talento semelhante, a dinâmica social do ambiente napolitano que, em Ferrante, ultrapassa os retratos individuais. (Luísa Destri)

O FIM DAS UTOPIAS

LA FINE DELLE UTOPIE / Traduzione dell'articolo a pagina 67



Divulgação

Depois do futuro, Franco Berardi, tradução de Regina Silva, Ubu Editora, 192 páginas, 49,90 reais

Por que deixamos de ver o futuro como a realização do progresso? Essa é a pergunta que Franco Berardi procura responder no ensaio *Depois do futuro*. O filósofo e escritor italiano busca na história cultural do século XX os elementos que formaram a visão moderna de futuro, discutindo como a realidade socioeconômica acabou por minar a crença na realização da felicidade coletiva.

“Porque o futuro não é uma dimensão natural da mente humana, é uma modalidade de percepção e de imaginação, de espera e de avanço. E essa modalidade se forma e se transforma no curso da história”, justifica o autor. E assim ele parte do Manifesto Futurista, de 1909, no qual Marinetti sintetizava a utopia da velocidade e da máquina, passa pelo Dadaísmo e pelo Surrealismo, discute Maio de 1968 e a década de 1970 e termina

analisando as consequências do ciberespaço e da hiperconectividade para o mercado de trabalho no século XXI.

Esse longo arco permite ao leitor acompanhar como “as premissas filosóficas, estéticas e sociais que desenharam a expectativa de futuro dos modernos se desfizeram, com a dissolução da credibilidade de um modelo progressivo de futuro”. O repertório amplo do autor às vezes exige um esforço extra de pesquisa por parte do leitor, mas, fiel ao seu espírito militante, Berardi procura se articular em um texto leve e sem pedantismos.

Para dizer tudo: de forma acessível e consistente, Berardi ilumina uma questão que ocupa o imaginário de todos e cada um de nós – determinando nossa visão de mundo ainda que não tenhamos disso consciência. (Luísa Destri)

Seu filho formado em uma
High School Americana.



E sem sair do Dante.

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

Traduzione dell'articolo a pagina 68

Por Sérgio Zacchi

São Paulo é uma cidade construída por mãos de muitas origens. A partir do século XIX, pessoas de mais de 70 nacionalidades passaram a viver por aqui. A Hospedaria de Imigrantes era, além de um abrigo para quem acabara de chegar, um lugar que contribuía para que essas pessoas encontrassem emprego. O prédio em que ela funcionou até o final dos anos 1970 tornou-se um centro de preservação de suas memórias: o Museu da Imigração reúne histórias, documentos, referências às trajetórias de imigrantes daqueles e dos nossos tempos, valorizando narrativas diversas

de quem cruzou fronteiras, bem como a contribuição dessas pessoas para a formação cultural paulistana. O Museu da Imigração fica no bairro da Mooca, na zona leste da cidade. (Marcella Chartier)

Museu da Imigração

Rua Visconde do Parnaíba, 1316, Mooca – São Paulo – SP
Tel.: (11) 2692-1866

Horário de funcionamento: de terça a sábado, das 9h às 17h; domingos das 10h às 17h.

www.museudaimigracao.org.br





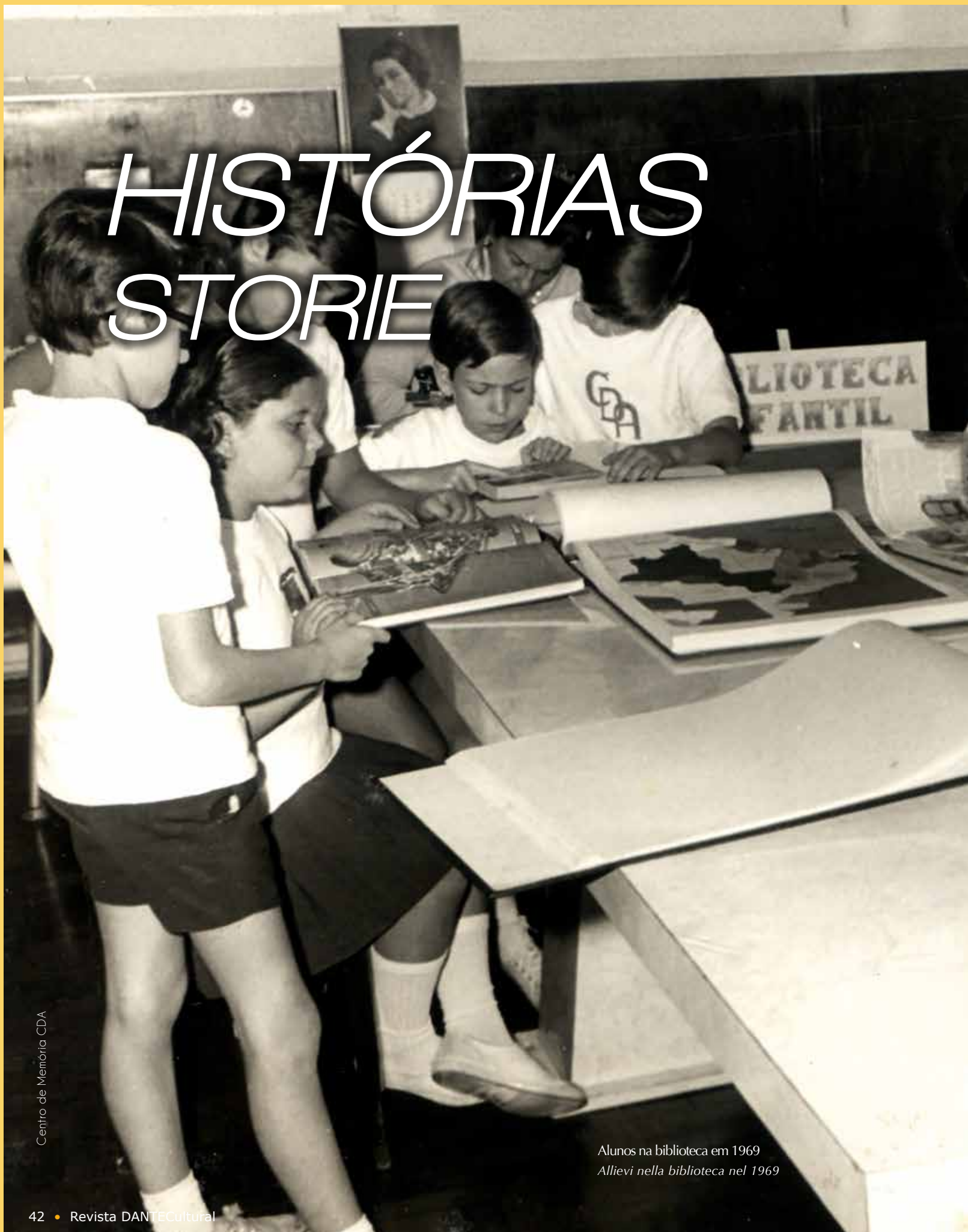








HISTÓRIAS STORIE





Entrevista/44

Perfil/50

Espaço Aberto/52

Centro de Memória/54

Intervista/44

Profilo/50

Spazio Aperto/52

Centro della Memoria/54



Roberto Setton

NO PASSO CERTO

Há 36 anos na Natura, Pedro Passos, ex-aluno e um dos sócios da empresa, conta sobre os desafios e o novo momento da marca, que deve se tornar uma das maiores do ramo no mundo

Por Luisa Alcantara e Silva

AL PASSO GIUSTO

Da 36 anni nella Natura, Pedro Passos, un nostro ex-allievo e uno dei soci dell'azienda, racconta le sfide e il nuovo momento del marchio, che sta per diventare uno dei più grandi del settore al mondo

Traduzione dell'articolo a pagina 68

Uma das maiores empresas do segmento de beleza e cuidados pessoais do mundo tem como um dos sócios um ex-aluno do Dante. Pedro Luiz Barreiros Passos, de 68 anos, estudou no Colégio do primário até o colegial e tem boas memórias da época. “Foi onde fiz grandes amigos, que tenho até hoje, e onde conheci minha mulher, fundamental na minha vida”, conta ele, um dos três nomes à frente da brasileira Natura, que, em maio, comprou a estadunidense Avon – a aquisição ainda está sendo avaliada por órgãos regulatórios. Formado em engenharia pela Escola Politécnica da Universidade de São Paulo e, depois, em administração pela Fundação Getulio Vargas, seu gosto por números vem desde a época escolar e o ajudou na carreira profissional. Outra área

pela qual tem grande interesse é a da sustentabilidade. Começou a entender mais sobre o tema na Natura, onde entrou em 1983, e conheceu o universo da empresa, que encampa esse lema ao usar ingredientes brasileiros e se guiar pela preservação do meio ambiente. Anos mais tarde, em 2009, Pedro assumiu a presidência da ONG SOS Mata Atlântica, que defende o bioma, e mergulhou mais ainda na questão ambiental. Em 2011, fundou o Instituto Semeia, que promove melhorias de gestão de unidades de conservação no país — como parques públicos. Para ele, não há desenvolvimento sem sustentabilidade, e isso deve guiar todas as empresas no Brasil e mundo afora. Na entrevista a seguir, ele conta mais sobre seus desafios e conquistas.

Pedro estudou no Dante por dez anos: da primeira série do primário (hoje 2º ano do Ensino Fundamental) até o segundo colegial (hoje 2ª série do Ensino Médio)

Pedro ha studiato alla Dante per dieci anni: dalla prima elementare [oggi 2º anno de scuola elementare] alla seconda scuola superiore



DC: *Em quais séries o senhor estudou no Dante?*

Pedro Passo: Da primeira série do primário [hoje 2º ano do Ensino Fundamental] até o segundo colegial [hoje 2ª série do Ensino Médio]. Foram dez anos de Dante, de uma época de lembranças muito boas. Gostava muito do astral do Colégio e das brincadeiras. Adorava os diretores e os professores e talvez o que eu mais lembre é o Marino tocando o sino. Era um símbolo do Colégio, mais preciso que o Big Ben.

DC: *Qual foi o principal legado do Colégio na sua vida?*

PP: Os amigos que fiz. Tenho alguns desde a primeira série. E, claro, minha mulher, Márcia. Nós nos conhecemos no segundo colegial e estamos juntos há 52 anos, com dois filhos.

DC: *O senhor é formado em engenharia e em administração. Sempre teve aptidão com os números?*

PP: Sim, sempre gostei de números. Mas eu gostava muito de física, até imaginava me tornar físico. Tinha um colega, também aluno do Dante, que virou físico e era uma fonte de inspiração para mim. Mas, na hora de fazer faculdade, achei que eu ia precisar ganhar um pouco de grana e escolhi engenharia, por achar que seria mais seguro. Mais tarde, cursei administração. E foi minha aptidão por números que me levou a essa escolha.

DC: *Antes da Natura o senhor trabalhou em uma multinacional. Como decidiu dar essa guinada de carreira?*

PP: Eu trabalhava em uma multinacional inglesa,

uma empresa com um pessoal muito bacana, um ambiente ótimo, onde eu tinha uma carreira pela frente. Mas, quando eu pensava que dali a quatro ou cinco anos eu poderia ter um cargo melhor, eu não me via muito naquela trajetória, apesar de ser uma empresa muito boa.

DC: *O senhor e o Guilherme Leal, que lhe chamou para a Natura, já se conheciam?*

PP: Sim, tínhamos trabalhado juntos anteriormente, na Fepasa (Ferrovia Paulista S/A). Aliás, o processo de recrutamento é uma história boa. Ele me chamou para ir com ele para a Fepasa em um jogo de futebol. Disse que eu era um bom lateral direito. Tenho dúvidas se eu era mesmo, mas, pelo menos, eu era esforçado. Trabalhamos juntos, mas, quando houve uma troca de governo, nós saímos. Eu fui para a multinacional e ele, para a Natura, onde seu cunhado era um dos sócios. Alguns anos depois que eu estava na multinacional, o Guilherme precisava de um engenheiro, e eu era o mais próximo que ele conhecia, para ir para lá, tocar uma das fábricas da Natura, que produzia maquiagem e estava começando a fazer alguns perfumes.

DC: *Como foi essa transição, de uma multinacional com centenas de pessoas para uma empresa que ainda era pequena?*

PP: Eu fui conhecer a fábrica e ela tinha 17 funcionários. E eu estava acostumado a lidar com um grupo de 400 pessoas na minha gerência na multinacional. Mas eu gostava muito das pessoas, do Guilherme e de todos os sócios, que me deram carta branca para tocar essa unidade de produção, e eu fiquei encantado com o desafio. Então, conversei com eles para estabelecer uma participação societária caso o trabalho desse certo. E foi dessa forma que fiquei motivado a virar a chave, digamos assim, de um executivo para uma carreira empreendedora. A decisão foi muito fácil do ponto de vista das pessoas, do ambiente e do desafio.

DC: *Qual era o tamanho da Natura naquele momento?*

PP: Naquele momento, a Natura era formada por cinco empresas: duas fábricas e três distribuidoras que vendiam pelo Brasil. Essas empresas vieram a se fundir no final de 1988, quando nasce a Natura como é hoje. Mais robusta, ela começa a ganhar mais espaço no mercado.

DC: *O senhor sempre teve um contato muito direto com os funcionários da fábrica. Como era isso e como isso refletiu na sua carreira?*

PP: Ah, eu gosto de falar sobre isso... Eu tinha o desafio de melhorar a produtividade e, para isso, buscava o contato com o chão de fábrica, com os operários mesmo. Lembro algumas passagens em que

eu aprendia mais com os operários do que com os engenheiros. Eles têm a sabedoria de quem faz no dia a dia e conhecem os problemas de perto. Além disso, ganhando a legitimidade deles, tudo fica mais fácil. Foi uma escola de solução de problemas objetivos, mas também foi uma escola de se relacionar e de como liderar pessoas, e isso me ajudou muito em vários momentos. Também lidei com grandes equipes de vendas, e você tem que estar atento ao que essas pessoas dizem. Por vezes, a solução boa é a mais simples e está ao nosso alcance.

DC: *Como o senhor entrou em contato com o tema da sustentabilidade?*

PP: Aprendi sobre a sustentabilidade ao longo do tempo. Não foi um termo que trouxe desde a infância, porque nasci em 1951 e até o começo da década de 1970 pouco se falava sobre isso. A palavra, inclusive, era bem pouco usada. Então, nos anos 1970 começa-se a falar sobre proteção ao meio ambiente e cria-se esse conceito. E, já na Natura, como há esse propósito de trabalhar com ingredientes naturais desde sempre, fui aprendendo a lidar com a questão ambiental e a respeitá-la. Não só a sustentabilidade no aspecto ambiental, mas social também.

DC: *E o seu envolvimento com a SOS Mata Atlântica, como começou?*

PP: Depois de alguns anos em que eu já estava na Natura, o Roberto Klabin, um dos fundadores da ONG, me convidou para fazer parte do Conselho e eu achei que tinha tudo a ver com meu histórico profissional. Lá aprendi a admirar o trabalho que eles vêm fazendo na preservação do bioma. Foi uma experiência formidável. É um ambiente de gente dada à causa, que luta com todas as forças para recuperar o bioma da mata atlântica.

DC: *Qual é a principal dificuldade desse trabalho?*

PP: A dificuldade de uma ONG normalmente é ter uma causa bem clara, e, normalmente, as instituições têm dificuldade para levantar recursos. É importante ter uma capacidade de mobilização como a que a SOS tem, ter recursos financeiros de forma a se preservar autônoma e independente para poder emitir opiniões que contrariam, por vezes, interesses empresariais e governamentais. Então, é importante manter essa independência, e é um trabalho que a SOS conseguiu fazer ao longo dos anos. Hoje, nós continuamos pedindo ajuda, precisamos de apoiadores fortes, mas a SOS é uma ONG que tem autonomia financeira devido a parceiros que enxergaram o mérito do nosso trabalho, e a autonomia financeira nos permite lutar pelas nossas causas.

“Depois de alguns anos em que eu já estava na Natura, o Roberto Klabin, um dos fundadores da SOS Mata Atlântica, me convidou para fazer parte do Conselho. Lá aprendi a admirar o trabalho que eles vêm fazendo na preservação do bioma. É um ambiente de gente dada à causa, que luta com todas as forças para recuperar o bioma da mata atlântica”

“Dopo alcuni anni nella Natura, Roberto Klabin, uno dei fondatori della SOS Mata Atlantica, mi ha invitato a far parte del Consiglio. Lì ho imparato ad ammirare il lavoro che stanno facendo per preservare il bioma. È un ambiente di persone dedite alla causa, che lottano con tutte le loro forze per recuperare il bioma della Foresta Atlantica”

DC: *O que falta para o Brasil ser um país sustentável?*

PP: Diria que falta tudo e falta nada.

DC: *Como assim?*

PP: Falta tudo porque acho que existe uma mudança de visão a respeito da importância da área ambiental e da área social no país. Tenho a impressão de que os nossos governantes, nossos líderes, em geral, não têm ainda uma visão clara do quanto isso pode ser um diferencial para o nosso país. E falta nada porque o país é rico em florestas e água, tem sol abundante e já tem uma matriz energética mais limpa que outros países. Enfim, o Brasil tem riquezas que poderiam fazer com que ele fosse um país muito mais líder em políticas ambientais. Infelizmente, nós vemos que existem alguns retrocessos até nessa liderança. O Brasil poderia protagonizar essa nova economia, a economia do século 21, sendo um ator mais importante ainda nos fóruns internacionais e na governança global.

DC: *Existe desenvolvimento sem sustentabilidade?*

PP: Acho impossível, diante do que já está provado pela ciência, imaginar desenvolvimento sem a preocupação socioambiental, tanto do ponto de vista do meio ambiente e das mudanças climáticas, como das novas formas de consumo. Tenho a impressão de que no passado foi possível ter crescimento sem ter



Arquivo pessoal

Em 2009, Pedro tornou-se presidente da ONG SOS Mata Atlântica, que defende o bioma
Nel 2009, Pedro è diventato presidente della ONG SOS Mata Atlântica, che difende il bioma

essa preocupação porque se achava que os recursos naturais eram infinitos. Hoje, nós sabemos, o impacto do crescimento das populações vai criando restrições em diversas áreas. O planeta está ameaçado e é impossível imaginar uma empresa, uma organização e um país que não tenham mais a preocupação da sustentabilidade no seu modelo de desenvolvimento.

DC: *E quais são os principais desafios que o senhor encontrou na sua carreira?*

PP: Acho que o desafio de manter o aprendizado contínuo, de manter uma atitude curiosa e poder aprender e sempre ter um projeto mobilizador. E de aprender a lidar com pessoas. Esse é o tema talvez mais importante, que gradativamente vem ocupando cada vez mais o meu tempo: como lidar com pessoas com respeito, justiça, reconhecimento e amizade. Esses são os principais desafios de uma carreira de liderança empreendedora ou executiva.

DC: *Conte alguns momentos marcantes da sua história na Natura.*

PP: Estou com 36 anos de história profissional lá, então, há muita coisa gostosa para lembrar. Mas acho que uma das coisas que me marcaram muito foi o primeiro lançamento de produto que fiz. Nós estávamos lançando o primeiro óleo de banho do Brasil. Era um produto inovador para o mercado nacional e lutamos muito para fazer uma formulação adequada para o gosto brasileiro, que toma mais banho em ducha do que em banheira, como é o hábito europeu. E foi uma experiência fantástica. Depois de várias tentativas, nós conseguimos lançar o óleo Sève e ele se tornou um campeão de vendas durante muitos anos. Até hoje é um dos mais vendidos. Mas existem vários momentos interessantes na minha carreira profissional... Sempre me dediquei muito à gestão e foi interessante quando nós fizemos a fusão das empresas. Depois, mais adiante, tivemos a introdução do Plano Real, adaptação de novas moedas... São várias histórias, mas acho que um projeto marcante da nossa carreira foi o projeto da fábrica em Cajamar, em 2001. Foi um projeto lindo, com um espaço que juntava inovação e tecnologia com logística e produção. Outro momento muito relevante foi em 2004, quando nós fizemos a abertura de capital da empresa. O mercado brasileiro de capitais estava parado; naquela época, nenhuma empresa abria capital. Foi um novo ciclo do mercado de capitais, importante para o Brasil.

DC: *O que uma empresa precisa ter, ou em que precisa acreditar, para seguir firme nos dias de hoje?*

PP: Ter um propósito comum, uma visão compartilhada de líderes, de executivos, de toda a população da empresa. Acho que é o que nos guia nos momentos difíceis. Sempre na Natura procuramos manter isso e o princípio de que a empresa pode ser uma agente de transformação. A crise que vivemos hoje não é pior que as do passado. Hoje, nós somos

“O planeta está ameaçado e é impossível imaginar uma empresa, uma organização e um país que não tenham mais a preocupação da sustentabilidade no seu modelo de desenvolvimento”

“Il pianeta è sotto minaccia ed è inconcepibile che un’azienda, un’organizzazione e un paese non pensino alla sostenibilità nel loro piano di sviluppo”

um país democrático, e essa democracia não pode ter retrocessos. O Brasil tem possibilidades de futuro importantes. Cabe a cada um de nós fazer a nossa parte, lutar pelos interesses coletivos acima de tudo.

DC: *Que conselho o senhor daria a um jovem que queira empreender?*

PP: Tenha um projeto mobilizador, que cause entusiasmo, muita vontade de aprender, muito respeito ao outro e trabalhe bastante. Acho que o empreendedor é isso, a pessoa toma o cenário externo como um dado para trabalhar as oportunidades. Por vezes, até um cenário de crise abre oportunidades para um empreendedor, então, tenha um projeto. Ter projeto é o que mobiliza, o que atrai pessoas, gente boa do teu lado. E saiba que vai ter que trabalhar muito, porque algumas ideias só germinam depois de alguns anos. Não tenha a perspectiva de que num curto espaço de tempo você vai conseguir resolver todos os problemas.

DC: *O que o senhor sentiu quando a Natura comprou a Avon?*

PP: É importante deixar claro que a proposta de compra ainda precisa passar por órgãos regulatórios, o que leva um tempo. Mas foi um marco, porque eu aprendi a ver a Avon como uma referência, a empresa que lançou a venda direta, que tinha uma preocupação muito grande com a mulher. Então, imagina, a Natura fazer essa transação com a Avon hoje é um sentimento de orgulho e responsabilidade. Terminando a transação, virão a ser seis milhões de consultoras no mundo inteiro atingindo provavelmente muitos milhões de consumidores em diversas línguas. É um grande barato.

DC: *Está sendo o seu maior momento na Natura?*

PP: Não, foi um dos momentos importantes, mas nós tivemos vários momentos importantes.

DC: *Como ficarão os valores das companhias?*

PP: Vamos fazer força para que alguns valores da Natura sejam adotados pela Avon e os valores da Avon sejam adotados pela Natura. Então, acho que existe mérito de ambas as partes. Obviamente, nós queremos que essa nova empresa, junto da The Body Shop e da Aesop, também marcas do grupo Natura, seja responsável com o ambiente e socialmente. O mundo está precisando de exemplos empresariais que procurem fazer bons negócios, mas, ao mesmo tempo, também tenham compromissos com o meio ambiente. Ainda há muita coisa ruim acontecendo no mundo. Muita gente com fome, sem oportunidades, sem educação básica. Dando uma entrevista para a revista de um colégio pelo qual eu tenho tanto carinho, acho importante falar sobre como a educação é importante e sobre como ainda temos muito o que fazer pela frente.

DC: *Estamos falando de uma das maiores empresas de cosmético e produtos de beleza do mundo. Aquele menino que estudou no Dante imaginava chegar aonde está?*

PP: Não tinha a menor ideia. Naquela época, eu queria ser um bom jogador, um bom lateral direito. Ou um físico. Não tinha a menor ideia de que estaria aqui. Mas mais importante do que aonde você chega é como você conduz a sua trajetória. O orgulho é do processo, não do ponto de chegada.

DC: *O senhor ainda tem sonhos como empresário?*

PP: Ah, sempre. Empresário sem sonho não é empresário. Tem que estar sempre sonhando em fazer uma empresa legal, que tenha valores globais e não negue sua origem brasileira. Aliás, que enfatize essa origem. Tenho muitos sonhos para a Natura e acho isso muito importante.

Arquivo pessoal



“É importante ter uma capacidade de mobilização como a que a SOS tem, ter recursos financeiros de forma a se preservar autônoma e independente para poder emitir opiniões que contrariam, por vezes, interesses empresariais e governamentais. É um trabalho que a SOS conseguiu fazer ao longo dos anos”, afirma Pedro sobre o trabalho da ONG

“È importante avere una capacità di mobilitazione come quella della SOS, disporre di risorse finanziarie che diano la possibilità di agire in modo autonomo e indipendente per poter esprimere opinioni che talvolta contraddicono gli interessi aziendali e governativi. Quindi è importante mantenere questa indipendenza, ed è un lavoro che la SOS è stata in grado di fare nel corso degli anni”, dice Pedro a proposito del lavoro della ONG

NOTÍCIAS DA ITÁLIA

O jornalista e executivo Pietro Petraglia comanda há 25 anos a revista *Comunitàitaliana*, que faz a ligação entre a Itália e o Brasil

Por Luisa Alcantara e Silva

NOTIZIE DALL'ITALIA

Il giornalista e dirigente Pietro Petraglia comanda da 25 anni la rivista Comunitàitaliana, che collega Italia e Brasile

Traduzione dell'articolo a pagina 71



“Nem se usava muito a palavra ‘comunidade’, dizia-se mais ‘colônia’, mas, para mim, essa opção reduzia o conceito que eu tinha, que era algo sobre pertencimento”, lembra-se Pietro Petraglia de meados dos anos 1990, quando criou a revista Comunitàitaliana
“In quel tempo si usava spesso la parola ‘colonia’, ma per me questo termine non rendeva l’idea che avevo io, che era qualcosa legata all’appartenenza”, ricorda Pietro Petraglia sulla metà degli anni ‘90, quando creò la rivista Comunitàitaliana

Quando tinha apenas oito anos, o hoje jornalista e executivo fluminense Pietro Petraglia visitou com os pais a terra de sua família, Sacco, na Itália. Naquele momento ele teve contato, pela primeira vez, com o sentimento de ser italiano. Na pequena cidade – são menos de 1.000 habitantes – que faz parte do Parque Nacional do Cilento e do Vale de Diano, ele foi tratado pelos garotos e garotas da sua idade como se tivesse nascido ali e fosse um irmão que passou um tempo fora. Depois disso, a ligação com o país de Dante Alighieri só se tornaria mais forte. O elo com a comunidade italiana foi sendo reforçado em encontros no Clube Italiano, em Niterói, onde nasceu. Já adolescente, participando do movimento estudantil de sua escola e indo a encontros no Calçadão da Cultura, ponto de sua cidade em que intelectuais de diferentes idades se encontravam, começou a sentir falta de uma publicação que trouxesse assuntos exaltando a relação entre Brasil e Itália. Mas ele ainda não sabia o que poderia fazer. Foi depois de ver o tio de um amigo usando um computador, nos anos 1990, que ele teve a ideia: fazer uma revista voltada aos italianos. Assim, aos 17 anos, criou a *ComunitàItaliana*, em 1994. “Na época, nem se usava muito a palavra ‘comunidade’, dizia-se mais ‘colônia’, mas, para mim, essa opção reduzia o conceito que eu tinha, que era algo sobre pertencimento”, lembra-se Pietro – seu nome é uma homenagem ao avô materno, um dos primeiros de sua família a imigrar para o Rio de Janeiro.

Para produzir a primeira edição da revista, que teve 5.000 exemplares, ele contou com a ajuda de amigos, mas fez a maior parte do trabalho praticamente sozinho. Escrevia, fotografava, buscava anunciantes, ia atrás de colunistas... O novo trabalho, naturalmente, o levou à faculdade de jornalismo, e, mais tarde, ele ainda estudou administração. A revista foi fazendo sucesso e crescendo, e Pietro contratou uma pessoa para ajudá-lo. Hoje, 25 anos após o lançamento, são 40.000 exemplares mensais distribuídos em todo o Brasil, uma equipe de 12 pessoas em Niterói e colaboradores espalhados em cidades como Roma, Milão, Nápoles e Florença. “A Itália é uma cultura universal, há muito para ser contado e as pessoas se interessam”, diz ele.

O trabalho à frente da *ComunitàItaliana* lhe rendeu o título de Comendador da República Italiana, como um reconhecimento do que faz pelos italianos e seus descendentes. Além de

comandar a publicação, Pietro já presidiu por dois mandatos, entre 2010 e 2014, a Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio e Indústria, em que atuou aproximando autoridades brasileiras e italianas. Em um dos eventos ocorridos na sua gestão, Pietro conseguiu reunir diversos nomes do Rio de Janeiro e empresários italianos no Copacabana Palace, hotel de luxo carioca. “Tenho muito orgulho do meu trabalho na Câmara. Sempre gostei de unir as duas culturas”, afirma.

Essa união continua sendo promovida na *ComunitàItaliana*, que completa 25 anos agora. “É uma revista que traz assuntos de interesse geral. Tratamos de temas econômicos, políticos e culturais com a mesma seriedade”, afirma ele, que também publica livros com sua Editora Comunità e faz parte de academias de letras no Brasil e no exterior.

Para se ter ideia da diversidade de temas abordados pela revista, na edição de maio, por exemplo, a apresentadora Ana Maria Braga estampava a reportagem de capa, contando como conseguiu obter a cidadania italiana. Já na do mês anterior o assunto principal foi a tecnologia vinda da Itália para combater o crime. “Escrevemos sobre tudo o que interessa à nossa comunidade”, comenta Pietro. Há oito anos, a revista,

que já contava com uma página na internet, se expandiu e ganhou uma versão em aplicativo. Para Pietro, é importante estar em todas as plataformas. “Sempre buscamos inovar e dar mais opções aos leitores.”

Além do dia a dia na redação, reuniões e eventos, o trabalho de Pietro inclui muitas viagens à Itália, para onde vai também a passeio – já chegou a voar para lá seis vezes em apenas um ano. Um dos destinos que mais gosta é a capital, onde, além das opções culturais e gastronômicas, ele tem muitos amigos. “É lugar-comum dizer isso, mas Roma é a principal porta de entrada para quem quer conhecer o país”, diz Pietro. “Também gosto muito da Costa Amalfitana, com aquele mar esmeralda.” Uma de suas viagens inesquecíveis foi quando escalou o vulcão Etna, na Sicília. “Foi um dos lugares em que vi a incrível capacidade que o italiano tem de se adaptar. Conseguiram tornar o vulcão um ponto importante de turismo na região”, afirma. Agora, está esperando o filho de três anos crescer um pouco mais para levá-lo a Sacco, de onde veio sua família. “Quero que ele sinta o mesmo que vivi na minha primeira vez lá: o sentimento de pertencimento, algo tão forte na comunidade italiana.”

A revista tem uma tiragem de 40 mil exemplares mensais distribuídos em todo o Brasil e colaboradores espalhados por cidades italianas

La rivista ha una tiratura mensile di 40.000 copie, distribuite in tutto il Brasile, oltre a collaboratori sparsi in diverse città italiane.

TRABALHO INVISÍVEL

Por Marcella Chartier Ilustração: Adriano De Luca

LAVORO INVISIBLE

Traduzione dell'articolo a pagina 71

Era só o ruído do fogo crepitando. Antes que as bolhas começassem a subir, miúdas, uma a uma, dava tempo de abrir a portinhola que dava para o quintal e colocar a comida para os bichos, ainda na penumbra, retirar os ovos das galinhas (3, até 4 em dias bons), ajeitar o balde que servia para armazenar o leite da Genoveva, a cabrinha que o seu Mario mais gostava. Contava até história para ela, de antes da viagem, da vida no Trento, para onde ele sonhava voltar um dia — para passar uns tempos, ele dizia, porque casa mesmo já era aquela ali na Vila Romana. Helena sentia saudade até dos resmungos entremeados com o pigarro insistente do homem que se tornou seu marido pouco antes de os dois se mudarem para o Brasil, aos 18 anos. A cabrinha andava cabisbaixa e já não dava leite todo dia desde aquela manhã em que o seu Mario não mais acordou.

Vinham os passinhos direto para o meu lado da cama, uma pressa inexplicável naquele frio de 11 graus, 5 da manhã, quando todo mundo quer mais alguns minutos sob as cobertas. E um berreiro que, se já não começava antes de ela se perceber sem a mãe ou o pai ao lado, soava feito buzina no meu ouvido e só parava quando eu me levantava rapidamente, já com ela no colo, e ela percebia que estávamos indo para a sala. Ela queria a certeza de que o dia ia começar. E então começava: era ligar a cafeteira que já estava montada com pó e água desde a noite anterior — um pouco pela mania de antecipação, mas também pelo prazer de simplesmente apertar o botão e já ouvir o eletrodoméstico trabalhando, a bebida escura começando a cair na jarra de vidro, o aroma ajudando a aquecer a cozinha gelada.

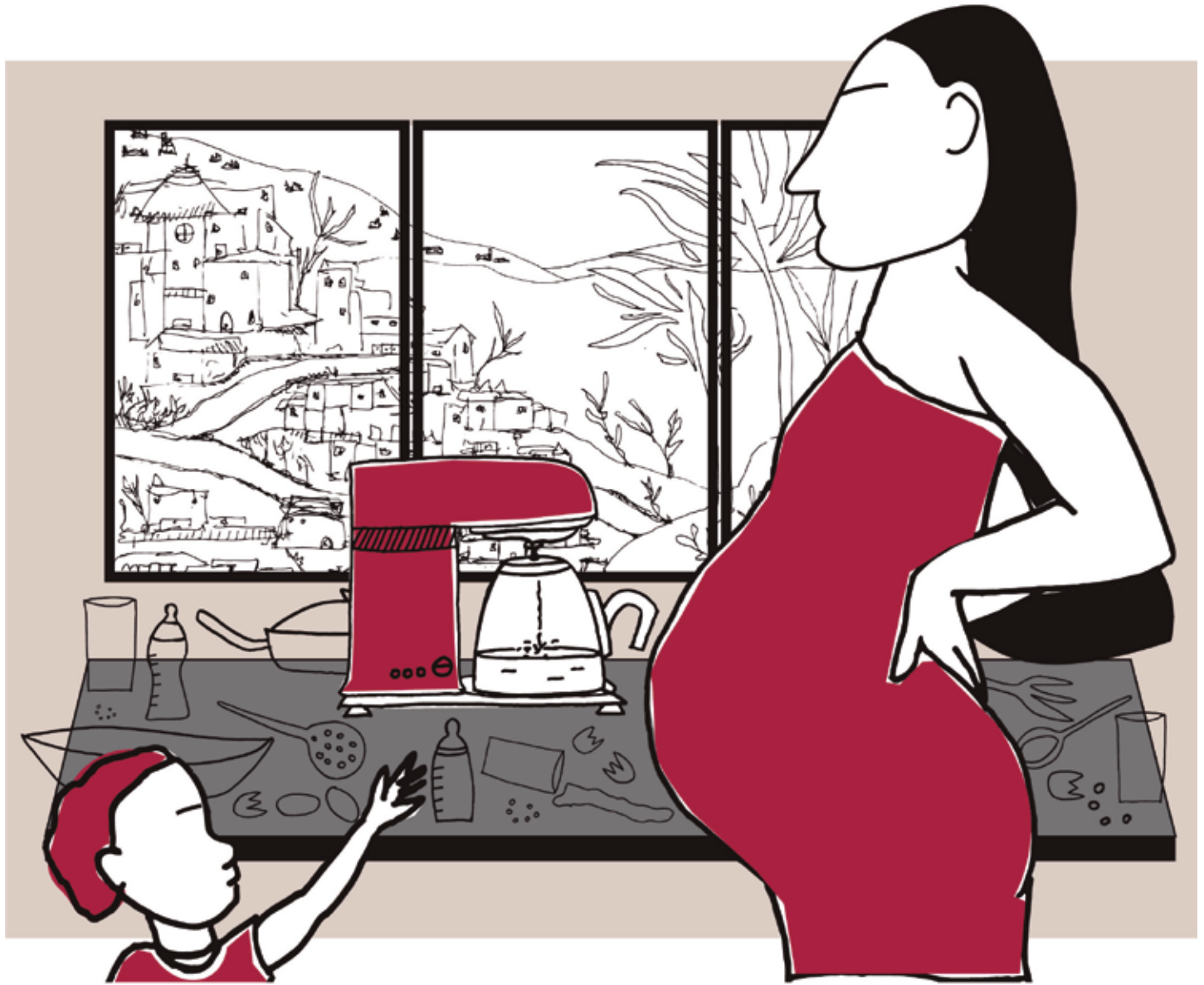
Dois pães fritos, leite quente, melão cortado, remédios, esquecemos de comprar mais banana. Aproveita e anota que acabou o sabão em pó. A mochila da mais velha ficou com os restos do lanche de ontem, traz tudo aqui para eu montar o de

hoje. Duas, até três trocas de fralda nesse meio tempo — com sorte, sem vazarem na roupa. Liga a televisão no desenho para a gente conseguir pelo menos falar da programação da semana, vai. Que seja. Tem que marcar médica, comprar sunga nova para natação e armar o esquema das crianças no fim de semana para a gente se organizar. Eu não quero perder aquele show, uma das coisas que mais amo é dueto. Quando um canta um verso, o outro embala no seguinte, os dois se olham nos olhos... Eu me encho de esperança e ternura.

O seu Mario queria 20 filhos. Vivia dizendo isso, e cada um que nascia fazia ele contar quantos faltavam. Chegou aos 9, e a dona Helena já não queria mais saber de cuidar de criança. Vivia se esquivando, mudando de assunto, até que fosse inevitável ostentar a verdade: “É fácil querer 20, se não é você que vai parir nem limpar, dar comida, separar briga o dia inteiro!”. Ele desistia, por ora, rindo.

Roberto, José, Antonio, Fernando, Filippo, Frederico, Julio, Mariano e Stella — a única mulher e a caçula, o que significa que a maior parte do trabalho doméstico demorou anos a ser compartilhada. Era Helena que fazia tudo até a menina ter idade, afora o tempo que a tia Tinta morou por ali, para ajudar com os bebês e a casa, quando ela embalou 4 das gravidezes em 4 anos. Os meninos acabaram aprendendo um pouco, varriam o chão, ajudavam a amassar o pão, cortar a pasta, conforme iam crescendo. Mas às vezes mais atrapalhavam que ajudavam, de tanta bagunça que faziam — fora as brigas. E puderam deixar de lado essas tarefas quando a irmã passou a dar conta de assumi-las.

Eu nem sabia o que fazer. Um silêncio, o ar parado, a mesa vazia, uma sala imensa — eu tinha me esquecido que morava numa casa grande. Liguei a cafeteira, mas nada aconteceu. Lá



estava o pó úmido, de uma manhã já vivida, e no fundo da jarra só uma mancha preta, circular. Peguei o celular e abri novamente as fotos que ele me mandou da praia. As meninas chutando bola na areia, tomando banho de mar, picolé de fruta. Os rostos cheios de marcas brancas do protetor solar — ele passava tanto que era impossível espalhar por completo naqueles rostinhos miúdos. Estava tudo bem, agora.

Ontem brigamos, reclamei das verduras que ele não lavou, dos remédios que ele supôs que eu compraria, estávamos os dois num dia ruim. Eu gritei. Ele bateu a porta. As meninas viram tudo. Ele achou melhor passarmos dois dias separados, me dar um tempo para cuidar só de mim. Foi a coisa mais romântica do meu casamento naquele ano. Vesti a saia azul e fui tomar uma cerveja sozinha.

Helena não queria se casar. Não sabia o motivo, então achou melhor não criar caso. Mario era gentil, encantador, os olhos mais lindos que ela já tinha visto. Ela não conseguia parar de olhar para eles — e era disso que sentia mais falta desde que ficara viúva: as íris azuladas, as pupilas, aquela camada de brilho conferida por uma umidade inexplicável, contornadas por aqueles cílios enormes, que ela até invejava. Toda vez que eles brigavam ou que ela se entristecia com algo, eram aqueles olhos que reorganizavam suas emoções, tornavam fumaça os motivos de chateação. Ela achava que, sem poder olhar para eles, se tornaria uma embarcação à deriva. Por isso que, no dia seguinte ao da morte de Mario, Helena se levantou na mesma hora costumeira e foi ferver a água do café.

{CENTRO DE MEMÓRIA/CENTRO DELLA MEMORIA}

Arquivo Centro de Memória CDA



Traduzione dell'articolo a pagina 72

A biblioteca sempre foi um espaço muito valorizado no Dante. Além de um vasto acervo que abrange obras de referência, clássicos, títulos contemporâneos e periódicos em diversos idiomas, há ambientes destinados a leitura, pesquisa, trabalho e estudo em grupo e contação de história — de acordo com cada faixa etária. Na foto, alunos na biblioteca do Colégio em 1969.

*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 ou ligue para o Centro de Memória: (11) 3179-4400 ramal 4281.

MAIS
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
<https://youtu.be/4tGqqrOhAps>

CURSOS

da AEDA

Italiano, Piano e Violino e Aquarela



Italiano

Intensivo - Conversação
Aulas particulares - Aulas de
proficiência

Curso Regular completo:

6 estágios (2 por ano)

- 2 Básicos

- 2 Intermediários

- 2 Avançados

Manhã - Tarde - Noite

Aquarela

Aulas com Bernardita Uhart
www.bernarditauhart.com.br

Manhã - Tarde - Noite

Não é preciso conhecimento
de desenho ou pintura. Cada
um trabalha no seu próprio
ritmo!

Piano e Violino

Aulas semanais individuais
com duração de 50 minutos

Manhã e Tarde

TRAGAM SUA IDÉIA!

Associados e Ex-Alunos do Dante Alighieri: nossa sede está **disponível para locação** de espaço eventos, cursos, aulas particulares, reuniões, workshops, exposições, vernissages, confraternizações, palestras, entre outras atividades, com estrutura completa. Fale conosco!

Associação dos Ex-Alunos
do Colégio Dante Alighieri

Alameda Jaú, 1135. CEP 01420-003
Tel.: (11) 3284-6011 / (11) 97100-7910
aeda@aeda.com.br / www.aeda.com.br

 @AedaOficial  @aedaoficial



EDUCAR PARA TRANSFORMAR

Por Marcella Chartier

EDUCARE PER TRASFORMARE
Traduzione dell'articolo a pagina 73

No mesmo ano em que celebrou 25 anos de Dante, a professora Valdenice Minatel assumiu a diretoria-geral pedagógica do Colégio. Pedagoga de formação, envolveu-se com o uso de tecnologias na educação ainda no final dos anos 1980. Ao longo de sua trajetória no Dante, Valdenice deu aulas de informática e programação, coordenou o Departamento de Tecnologia Educacional e tornou-se, 14 anos depois, coordenadora-geral de Tecnologia, passando a ser responsável também pela área de Tecnologia da Informação do Colégio. Em 2018, tornou-se diretora de Tecnologia, cargo em que permaneceu até o final do ano.

Nesta entrevista, ela fala dos princípios que regem seu trabalho, dos desafios do novo cargo e da motivação que a acompanha desde o início da carreira: a de ajudar a transformar o mundo por meio da educação.



Camilla Rolli

DC: *Você tem 30 anos de experiência como educadora. Em que medida a tecnologia moldou e enriqueceu seu olhar para a educação?*

Valdenice Minatel: Falar de tecnologia é falar da minha construção profissional e pessoal. A minha relação com ela já tem mais de 30 anos, e a tecnologia tem me ajudado a enxergar o mundo de uma maneira promissora. Acredito que ela pode trazer mais sinergia, e ter essa visão propositiva sobre a tecnologia faz com que tenhamos uma visão propositiva também sobre o mundo. Ela me ajudou, portanto, a construir minha forma de ver o mundo, de me relacionar com as pessoas. Embora pareça paradoxal, quanto mais eu fui me envolvendo com a tecnologia, mais humana eu precisei ser. Temos vivido uma relação dialética, nós duas: eu tento impactá-la e transformá-la na medida em que desenvolvo projetos com ela, mas ela também me transforma profissionalmente.

DC: *A autoria dos alunos e a valorização da produção colaborativa são pilares marcantes da sua atuação profissional, com várias ações e projetos estruturados ao longo de sua trajetória. Qual é o potencial transformador desses princípios em cada indivíduo e, conseqüentemente, em nossa sociedade?*

VM: A transformação precisa acontecer primeiramente em mim. No fundo, toda vez que eu buscava a valorização da autoria e a colaboração era por conta de uma necessidade minha de converter isso em um modo de ser e estar profissional. Reconhecer o talento, o potencial de cada um, o caráter autoral que cada ser humano pode ter, e colocar isso em consonância com outras pessoas e com outras possibilidades é parte do trabalho de todo educador e um pilar fundante de uma educação transformadora. Para mim, a tecnologia e o trabalho com educação só têm sentido quando esse pilar está posto.

Acredito que todos podem ser autores simultaneamente, sem que uma pessoa cumpra somente um papel principal e as outras sejam coadjuvantes. E, quando você tem a possibilidade de juntar o potencial de cada indivíduo em uma experiência coletiva de protagonismo e de colaboração, isso é transformador: transforma as pessoas e, portanto, o mundo. E o melhor jeito de promover essa transformação é por meio da educação. A educação é, sobretudo, o cenário que mais favorece isso porque possibilita que cada indivíduo consiga reunir seus próprios recursos, se conectar aos recursos externos e construir algo que é absolutamente inovador: algo que pode afetar não somente a própria vida mas também a de todos.

DC: *Você já completou um semestre como diretora-geral pedagógica. Como poderia resumir essa experiência até aqui?*

VM: Desafiadora, instigante e muito gratificante. É um orgulho imenso poder viver esta experiência. Eu costumo dizer: todo mundo busca um trabalho que tenha um propósito. E eu tive o privilégio de ter um propósito que vem junto de um trabalho! Trabalhar com educação não é só o meu destino, é mais que isso, é minha missão de vida, que me traz muitas realizações. Além disso, trabalhar em educação em uma escola como o nosso Dante é, antes de mais nada, um privilégio.

DC: *Qual legado você espera deixar para o Dante?*

VM: Poder liderar uma equipe tão especial como a do Colégio, aprender com ela e construir juntos um legado, respeitando a história que nos trouxe até

aqui, é algo que me move. O Dante tem 108 anos, um dia terá 208, 308, e saber que poderemos ser lembrados como um grande time que ajudou a construir cenários e jornadas que impactaram, de maneira positiva, nas pessoas e transformaram o mundo é maravilhoso.

“Reconhecer o talento, o potencial de cada um, o caráter autoral que cada ser humano pode ter, e colocar isso em consonância com outras pessoas e com outras possibilidades é parte do trabalho de todo educador e um pilar fundante de uma educação transformadora.”

“Riconoscere il talento, il potenziale, la capacità di creare che ogni essere umano può avere e metterli in linea con altre persone e altre possibilità fa parte del lavoro di ogni insegnante ed è il pilastro di un'educazione trasformativa.”



PROGRAMA BICURRICULAR

ITALIANO E BRASILEIRO

Alunos a partir do 1º ano do Ensino Fundamental

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

Para mais informações, acesse o site ou mande um e-mail:
www.colegiodante.com.br/ecce • ecce@colegiodante.com.br



DANTE
ecce
un'educazione di eccellenza

DC

DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

Molti di noi, appena usciti da una cantina dopo aver assaggiato gli gnocchi alla bolognese o un succoso filetto alla parmigiana, crediamo di aver mangiato un autentico pasto italiano. Grosso errore! Mentre leggi il nostro articolo di copertina, scoprirai che non sarai in grado di assaggiare nessuno di questi piatti – neanche la paglia o il polpettone italiani – in Italia. A proposito, vedrai anche che non si mangia in una cantina.

Questi piatti possono essere squisiti quanto quelli di origine italiana al cento per cento serviti in alcuni ristoranti della nostra città. I tortelli di brie con fonduta al tartufo del Casa Santo Antonio, di cui parliamo nella sezione **Gastronomia**, ne sono un esempio.

Sempre parlando di cibo, abbiamo un'importante riflessione della chef Silvia Percussi, ex allieva della Dante, che nella sezione **Tavola Consapevole** ci fa capire che la restrizione alimentare, ormai così comune, può darci l'opportunità di scoprire nuove possibilità e nuovi sapori.

Un altro ex allievo importante è il nostro intervistato di questa edizione: Pedro Passos, presidente della SOS Mata Atlântica e uno dei partner dell'azienda Natura. L'uomo d'affari ci racconta del suo periodo di studi alla Dante, dove ha conosciuto addirittura sua moglie, Márcia; della sua carriera professionale; della Natura e, in particolare, del suo impegno con la sostenibilità.

Non perderti le bellissime immagini del nostro **Servizio Fotografico**. Per questa edizione, Sérgio Zacchi ha fotografato il Museo dell'Immigrazione, luogo che un tempo ospitava la Locanda degli Immigrati, la prima casa di molti italiani appena arrivati in Brasile.

La rivista presenta anche, nella sezione **Parliamoci Chiaro**, un'intervista con la professoressa Valdenice Minatel, che ha assunto la direzione pedagogica della Scuola all'inizio di quest'anno. La professoressa Nice ci racconta un po' della sua storia, dei suoi obiettivi e ribadisce il suo credo nell'*educare per trasformare*.

Buona lettura a tutti!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

TRADIZIONI DELLA CUCINA ITALO-PAULISTANA

Ricette italiane adattate agli ingredienti disponibili in Brasile: così sono nati alcuni piatti che portano l'Italia nel nome e negli ingredienti, ma sono stati creati da queste parti

Di Renata Helena Rodrigues

Un taglio di manzo impanato e fritto, ricoperto di salsa di pomodoro e mozzarella e gratinato in forno. La descrizione di questa ricetta può sembrare familiare ai brasiliani, che la riconoscerebbero facilmente come un filetto alla parmigiana. Ma un italiano avrebbe la stessa reazione? Molto probabilmente no. Ecco il motivo: il piatto, nonostante il nome e gli ingredienti dal notevole accento italiano, è stato creato da questo lato dell'Atlantico.

Il filetto alla parmigiana, così come altri piatti molto apprezzati in Brasile, soprattutto nella città di San Paolo, è il risultato di uno shock culturale: l'incontro tra le abitudini alimentari dello Stivale e gli ingredienti disponibili in terre brasiliane. Nuove tradizioni sono nate da questa fruttuosa unione, alcune delle quali verranno ricordate nei paragrafi successivi.

“Quando gli italiani lasciarono la loro terra per vivere altrove, iniziarono ad abbinare la cucina che conoscevano a ciò che trovavano in ogni luogo. Ne è un esempio l'aumento del consumo di carne bovina”, spiega Cris MacCarone, insegnante di cucina italiana e mediterranea presso il Centro Universitario Senac di San Paolo. L'aumento del consumo della carne, sottolinea, si è verificato non solo in Brasile, ma anche in Argentina e negli Stati Uniti. “Abbiamo ricevuto molti immigrati dell'Italia meridionale, dove quasi non si mangiava la carne di manzo, ma tanta verdura e pesce”, dice, spiegando che hanno avuto bisogno di adattarsi a una nuova realtà alimentare, con cibi diversi a disposizione. Da questo lato dell'Atlantico, l'offerta di carne (principalmente quella bovina) era molto più grande che in Italia, che a sua volta attraversava un periodo di scarsità e privazione — il principale motivo dietro quell'onda di immigrazione.

Tra i tanti adattamenti che la cucina italiana ha subito una volta arrivata in Brasile, uno dei più significativi riguarda il cambiamento dell'organizzazione dei pasti: un primo piatto, solitamente composto da risotto o pasta, e un secondo piatto con carne

e un contorno leggero, spesso a base di verdure. “Qui, questa abitudine si è trasformata e si è iniziato a consumare proteine e carboidrati insieme, ma penso che questo abbia pure a che fare con un'influenza francese molto forte sul mercato della ristorazione, con l'idea che dobbiamo mangiare un antipasto e poi un piatto con carne e contorno”, spiega l'insegnante.

Mezzo di là, mezzo di qua

Dall'incontro tra culture diverse sono nate nuove abitudini, ricette e persino una nuova cucina, quella delle cantine. “A San Paolo, le prime cantine italiane erano negozi informali, con piccole porte, che spesso funzionavano nelle case delle persone”, dice Silvana Azevedo, giornalista e ricercatrice. Nel suo master e ora anche nel suo dottorato, entrambi presso la Facoltà di Lettere dell'Università di San Paolo, Silvana ha fatto un tuffo nel mondo della cucina italiana dei ristoranti della città di San Paolo.

“Bisogna valorizzare la cucina delle cantine”, sostiene. “Le persone parlano spesso di questi ristoranti in modo dispregiativo, ma dobbiamo ricordare che la tradizione delle cantine porta l'identità italiana nel suo DNA. Stiamo parlando di ricette che sono nate dalle mani di italiani o dei loro figli, nipoti”, spiega. “Direi che si tratta di una cucina italo-paulistana”.

“La tradizione delle cantine rappresentava un punto di partenza per i brasiliani che cominciavano a conoscere una cucina ricca come quella italiana; per gli immigrati appena arrivati, la cucina era molto simbolica.”



Avevano bisogno di imparare il portoghese, nuove abitudini, un modo diverso di vestirsi e, in questo contesto, la cucina rappresentava un importante legame con le origini”, dice Silvana. “Le scelte alimentari dicono molto sull'identità delle persone”.

Gli immigrati arrivati in Brasile si trovavano in situazioni molto difficili, lasciando alle spalle un periodo di scarsità. Chi arrivò nel paese durante la prima grande onda migratoria, nel 1870, lasciò l'Italia prima dell'unificazione. “A quel tempo, non esisteva il paese che conosciamo oggi, non c'era una cucina italiana, ma la cucina di casa”, dice Silvana. Questo perché, in quel momento, non esisteva una sistematizzazione delle ricette, la cucina si sviluppava maggiormente nell'ambiente domestico.

In questo scenario di adattamenti a una nuova realtà sono nati i primi ristoranti italiani a San Paolo. Inizialmente, funzionavano solo in orario serale e hanno dato origine a ciò che ora chiamiamo cantine. Ed ecco qui il primo cambiamento: in Italia, la parola “cantina” ha un altro significato e dà nome a uno spazio dedicato al vino, una cantina o il luogo in cui le botti riposano per la maturazione. “C'è anche una relazione con il vino perché le cantine sono nate in modo informale e questa bevanda era la ragione principale per cui gli immigrati italiani si radunavano intorno al tavolo”, spiega Silvana.

Le prime cantine del Bixiga e del Brás avevano inizialmente il vino come punto centrale, il cibo piano piano ha guadagnato il suo spazio e questi posti sono diventati sinonimo di cucina italiana. “Il significato della parola è stato allargato, ma questa scelta non è stata casuale”, dice Silvana. I primi ristoranti del genere occupavano il seminterrato della casa degli italiani, dove di solito c'erano le botti di legno con il vino prodotto da loro stessi. I lavoratori delle industrie si radunavano lì e assaggiavano le prelibatezze che la padrona di casa aveva preparato.

Così è nata, per esempio, la Cantina Capuano, fondata da un calabrese nel 1907 e che ha chiuso le porte dopo

più di cent'anni, all'inizio del 2018. Il locale è nato come un negozio di vini sotto la guida di Francesco Capuano ed è stato amministrato a partire dagli anni '60 dalla famiglia di Angelo Mariano Luisi. "Per molto tempo, il ristorante ha funzionato solo dopo le 16:00 e, quando è stato inaugurato, funzionava nella residenza del fondatore stesso", dice Silvana.

Un altro stabilimento molto simbolico per le cantine di San Paolo, che ha anche chiuso le sue attività negli ultimi anni, è il Gigetto. Il ristorante, inizialmente insediato presso il Viale Rio Branco nel 1938, ha cambiato indirizzo alcune volte e ha chiuso le porte nel gennaio 2016, quando occupava una proprietà in via 13 de Maio. In questo ristorante Giovanni Bruno ha creato una delle più celebri ricette della cantina: i cappelletti alla romanesca. Durante la sua ricerca di master, Silvana ha intervistato per due volte questo campano sbarcato in Brasile nel 1950 — lo stesso anno in cui ha iniziato a lavorare al Gigetto.

È stato lì, su richiesta di un cliente, che Giovanni ha creato una ricetta di cappelletti gratinati con salsa a base di panna, prosciutto, funghi e piselli. I famosi cappelletti alla romanesca. Ispirato a una tipica preparazione romana? Non proprio. Ecco la spiegazione: il cliente che Giovanni cercava di soddisfare era appena tornato dalla città eterna e ha chiesto qualcosa di simile a ciò che aveva assaggiato lì. Così è nata questa preparazione, che, in realtà, è una ricetta brasiliana e uno dei simboli della cucina delle cantine di San Paolo. Giovanni Bruno ha esordito nel Gigetto come lavapiatti e negli anni '80 ha fondato la sua propria cantina, Il Sogno di Anarello — lui è morto nel 2014, ma il ristorante continua a operare nel quartiere Vila Mariana, a San Paolo.

Di Bologna o nostrano?

Tra i cliché associati alle cantine di San Paolo ci sono l'ambiente rumoroso, decorato con bottiglie appese al soffitto, tovaglie a quadri sui tavoli e porzioni generose. Ah sì, e le salse sempre abbondanti — una di queste, la salsa bolognese, strapiena di pomodoro e carne macinata di manzo. Ma questa preparazione è davvero la stessa che si fa a Bologna?

La risposta è: non esattamente. Parlando dell'ingrediente principale della ricetta, la versione originale non è così rossa. "Il pomodoro è usato con moderazione in Italia, anche nella salsa

bolognese, in cui è utilizzato giusto per darci un po' di colore", spiega Silvana. Un'altro punto è il nome che abbiamo adottato in Brasile: è inutile chiedere a Bologna una salsa alla bolognese (perdonatemi la ridondanza). "I piatti prendono un nome legato in all'origine solo quando vengono spostati", spiega la ricercatrice. "A Bologna si chiama semplicemente ragù." Il complemento "alla siciliana" o "alla bolognese" siamo noi ad aggiungere. "Lo stesso vale per quando sei in Bahia: lì nessuno dice "moqueca baiana", è semplicemente moqueca."

Cris Maccarone, del Senac, spiega che la parola "ragù" viene dal francese, il che mostra la forte influenza francese in Italia prima dell'unificazione del paese. "È una parola che significa 'dare più gusto'", dice. "Originalmente, nel ragù di Bologna vengono usati due tipi di carne, bovina e di maiale, e non sono macinate, ma tritate col coltello", racconta. Anche pancetta e altri ingredienti aromatici, come carote e sedano, vengono messi in pentola e poi sottoposti a una lunga cottura.

La ricetta più comune in Brasile è una versione semplificata, con molta salsa di pomodoro e carne macinata, ma da queste parti c'è pure chi segue fedelmente la tradizione italiana. Uno di questi indirizzi è la Tontoni Trattoria, inaugurata lo scorso marzo nel quartiere Jardim Paulista. A gestirla è Gustavo Rozzino, che guida anche la cucina del suo ristorante primogenito Tonton. Nella sua ultima impresa, Rozzino ha deciso di scommettere su sapori che gli sono abbastanza familiari: suo nonno è nato a Jesolo, vicino a Venezia. "Ho imparato a cucinare con mio nonno e poi da adulto ho lavorato per il gruppo Fasano e ho trascorso quasi 10 anni a Milano", dice.

Il passato dello chef ha ispirato l'apertura della trattoria. "Volevo una cucina veramente tradizionale, ho cercato riferimenti soprattutto dal Nord, ma proponiamo anche alcune ricette del Sud, dalla Sicilia", dice. Da Bologna, lo chef ha portato ispirazioni per il ragù, che richiede circa tre o quattro ore di cottura. Tra gli ingredienti: carne di maiale e carne di manzo, vino rosso, cipolle, sedano, carote, latte e un po' di pomodoro. "È molto diverso dalla ricetta brasiliana", dice. Nel suo ristorante, lasagne e gnocchi hanno versioni alla bolognese, ma i clienti possono anche scegliere di mettere la stessa salsa su altre paste del menu.



Il parmigiana è di Parma?

Ritorniamo al piatto menzionato all'inizio di questo articolo, che è probabilmente uno dei più emblematici della cucina delle cantine: il filetto alla parmigiana (o "parmegiana", nella grafia più diffusa). Questa è una di quelle ricette che hanno nomi (e apparenza) italiana, ma sono state create in Brasile, più precisamente a San Paolo.

"Il filetto alla parmigiana come lo conosciamo qui non esiste in Italia", spiega Cris Maccarone. Lei racconta che la ricetta tradizionale con nomenclatura simile è la *parmigiana di melanzane*, una preparazione con strati composti da fette di melanzane grigliate o fritte. Tra uno strato e l'altro, formaggio e salsa di pomodoro. "Tradizionalmente, il formaggio utilizzato è il pecorino, fatto con latte di pecora, perché questo è un piatto del sud del paese, dove non si usa tanto il parmigiano", dice.

Perché, allora, il nome "parmigiana", se la storia non è nata a Parma? La parola fa riferimento alla *parmigiana*, quella vecchia finestra tipicamente veneziana, composta da tavolette di legno sovrapposte. Poiché è ugualmente composta da molti strati, la ricetta ha ricevuto questa denominazione.

"Una volta arrivati qui, gli italiani trovavano strano che i brasiliani mangiassero così poca verdura", dice Silvana. "Forse a causa di questa abitudine locale c'è stato l'adattamento di un piatto che era originariamente preparato con melanzane o zucchine e che ha iniziato a essere preparato con la carne", dice. "Ma il nome ha a che fare con gli strati della parmigiana, perché la preparazione che troviamo in Italia non porta il tradizionale parmigiano reggiano".

Nella composizione del piatto, la base di tutto è il filetto impanato e fritto. È il famoso filetto alla milanese, giusto? Ma il milanese è originario di Milano? Questo è un altro termine adattato, che non è usato nello stesso modo nella tradizione italiana. A Milano, sono tra i piatti classici il risotto alla milanese (preparato con zafferano e parmigiano) e la cotoletta alla milanese, una costoletta di vitello con osso che è impanata e frita. In Brasile, come in altri paesi del Sud America, come l'Argentina, "milanese" è stato adottato come termine culinario, come il nome di una tecnica. "È persino entrato nel nostro dizionario per definire qualsiasi ingrediente impanato e fritto in olio", spiega Silvana.

In modo molto significativo, le nuove preparazioni e denominazioni hanno dato origine a ricette che si sono diffuse e sono diventate molto care ai brasiliani. Nonostante le radici brasiliane, Silvana sottolinea che il piatto ha comunque un piede in Italia. "Non è sbagliato dire che il parmigiana è un simbolo della cucina italiana in Brasile", dice. È un piatto così diffuso nella cultura alimentare brasiliana ha ricevuto diverse rivisitazioni.

La preparazione ha ispirato anche la creazione di un altro classico di San Paolo: il polpettone del Jardim de Napoli. "Il polpettone è presente nei dizionari gastronomici italiani, ma fa riferimento a un'altra ricetta, quella di una torta di carne dalla forma cilindrica, che può essere fatta anche di pesce, tra gli altri ingredienti", spiega Silvana. La polpetta appiattita, farcita con mozzarella, impanata, frita e servita con salsa di pomodoro e parmigiano grattugiato è una creazione delle cantine della città di San Paolo. L'inventore del polpettone alla parmigiana è Antonio Buonerba (morto nel 2018), che negli anni '70 ha deciso di utilizzare i ritagli dei filet mignon della cucina del ristorante dei suoi genitori, gli italiani Maria Prezioso e Francesco Buonerba. Buonerba ha macinato la carne e plasmato un disco, che poi ha imbottito con un pezzo di formaggio. Un decennio più tardi, la ricetta è diventata una febbre in città e il polpettone è tuttora il fiore all'occhiello delle quattro unità del ristorante nella capitale: la sede è in via Martinico Prado, nella regione centrale di San Paolo.

Il fatto che questi preparati alla parmigiana siano diventati famosi in Brasile ha portato alla creazione di nuove versioni del piatto, con pollo e

altre carni e verdure. Ci sono tuttora delle buone innovazioni. Nel suo nuovo ristorante, Muquifo, la chef Renata Vanzetto (a capo anche dei ristoranti Marakuthai, Ema, del bar MeGusta e dello snack bar Matilda) serve un filetto alla parmigiana per niente simile alla versione delle cantine, che è immersa nella salsa di pomodoro.

Per elaborare il menu del Muquifo, aperto a marzo, Renata si è ispirata al cibo di sua nonna, Cida. "Volevo la cucina di mamma, di nonna, casereccia e senza pretese", dice la chef. "Per fare ciò, ho preso spunto dai piatti che mangiavo durante l'infanzia, e uno di loro è il parmigiana. Andavo matta per questa ricetta, era una delle mie preferite."

Il parmigiana del Muquifo ha vinto un tocco della chef. Sopra al filetto impanato con farina panko, lei mette una densa salsa di pomodoro fatta nel ristorante stesso, della burrata e qualche foglia di rucola. "L'ho fatto con l'intenzione di renderlo più leggero, dato che la burrata è molto fresca", giustifica Renata. Oggi, il piatto è uno dei più richiesti del menu, che presenta come suggerimento di antipasto, ad esempio, le palline di spaghetti alla matriciana che, impanate e fritte, arrivano croccanti al tavolo.

Mescolare le tradizioni per addolcire

Sul menu di Renata Vanzetto c'è anche un dessert denominato *biriba*. "È uno dei ricordi più forti che ho di mia nonna, dicevamo spesso che era il famoso dolce di Ilabela [città in cui è cresciuta la chef], perché lo portava anche alle feste scolastiche." La *biriba* non è altro che la ricetta conosciuta con il nome di "paglia italiana". "Ma abbiamo scoperto che questo dolce già esisteva e aveva un altro nome quando ci siamo trasferiti a San Paolo, perché fino ad allora pensavo che mia nonna lo avesse inventato", dice ridendo la chef.

La formula è semplice e, ammettiamolo, imbattibile. È un abbinamento tra *brigadeiro* e biscotto marie sbriciolato. La domanda è: perché questa preparazione ha preso il nome di paglia italiana, soprattutto quando porta un simbolo della cucina brasiliana, che è il *brigadeiro*?

La pasticciera Carole Crema non conosce a fondo l'origine della paglia italiana, ma sa benissimo che fa parte della storia della sua famiglia. "A casa mia, è stata mia sorella minore a iniziare a fare la paglia italiana", ricorda. "Eravamo adolescenti, l'ha

fatta per noi e tuttora seguo una ricetta molto simile." Per la pasticciera, è meglio usare il preparato per la cioccolata e non la polvere di cacao per fare il *brigadeiro*.

"La paglia italiana è uno degli articoli più richiesti nel mio negozio, la gente ama davvero il *brigadeiro*", dice Carole, che ha una nonna italiana ed è un ex-allieva della Dante. Oggi lei fornisce questi dolcetti alla catena di pizzerie Bráz, in cui la paglia viene servita accanto al caffè. "Sto anche sviluppando nuovi sapori di questa ricetta", dice lei, che sta già testando le versioni di dulce de leche, noci e limone.

Attualmente disponibili nel sapore tradizionale, al cioccolato, i dolcetti vengono raffreddati prima di essere tagliati a cubetti e passati nello zucchero raffinato. "Così diventa piuttosto durevole, lo zucchero crea una crosta fuori ma il centro rimane cremoso", spiega. Oltre a preferire il preparato per la cioccolata per fare la ricetta, lei dice che trova essenziale usare un buon latte condensato e un burro vero (niente margarina!).

L'origine di questa dolcissima ricetta sembra davvero incerta. Per Cris Maccarone, del Senac, una delle possibilità è che la preparazione derivi da un dolce chiamato salame di cioccolato. "È piuttosto tipico e può essere stata un'ispirazione per la paglia, ma è importante ricordare che il salame non è fatto con il *brigadeiro*, ma con una crema a base di cioccolato", spiega l'insegnante. "È quello che ho trovato di più simile, ma non so di sicuro perché la paglia abbia preso questo nome", riflette.

L'ipotesi dell'insegnante sembra molto coerente agli occhi dello chef italiano Simone Biondi, originario delle Marche, sulle rive del Mare Adriatico. Lui si è radicato sette anni fa a Belo Horizonte, capitale dello stato di Minas Gerais, dove comanda la cucina del ristorante Est! Est!! Est!!!. Lì, il tipico salame di cioccolato è fisso nel menu. "La più grande differenza è veramente il gusto, perché la paglia italiana è fatta con latte condensato, mentre per il salame si usa del cioccolato fondente. Io, per esempio, ne uso uno che contiene il 70% di cacao", dice. "Il salame di cioccolato è la mia più grande memoria affettiva. Nei miei compleanni, mia nonna paterna lo faceva sempre per me. E lo divoravo prima ancora della festa, lei ne faceva due perché sapeva che da solo mangiavo uno intero".

Tra i cambiamenti motivati dalla disponibilità di ingredienti oppure dalle preferenze del palato locale, è forse più interessante osservare che le abitudini alimentari cambiano continuamente. “La cucina è molto vivace e adattamenti di ogni genere accadranno per tutta la vita, per sempre”, riflette Silvana Azevedo. È un’ottima notizia per chi avrà ancora più ricette da provare, dai classici ai nuovi classici, frutti di incontri, misture e storie di persone che si sono avventurate in terre sconosciute e hanno portato in valigia il palato pieno di ricchi ricordi.

RICETTA

PAGLIA ITALIANA

(ricetta della pasticciera Carole Crema)



Ingredienti

1 lattina di latte condensato
1 cucchiaino di burro
4 cucchiaini di preparato per la cioccolata calda
FALTA A QUANTIDADE biscotti marie

Preparazione

- Mettere il latte condensato, il burro e il preparato per la cioccolata in una pentola e portare la mistura in ebollizione, mescolando continuamente.
- L’impasto è pronto quando inizia a staccarsi dalla pentola, con lo stesso punto di cottura del brigadeiro. In questo modo, il *brigadeiro* avrà una consistenza “elastica”.
- Rompere i biscotti con le mani fino a ottenere pezzi non troppo piccoli, per preservare la consistenza croccante.
- Portare in frigo — se si vuole accelerare il processo — per raffreddare l’impasto e riuscire a tagliarlo a cubetti. Passare i dolcetti nello zucchero ed è tutto pronto.

SERVIZIO

Carole Crema

R. da Consolação, 3161, Jardins, San Paolo. Tel. (11) 98392-3169

Est! Est!! Est!!!

Av. Getúlio Vargas, 107, Funcionários, Belo Horizonte. Tel. (31) 2526-5852

Il Sogno di Anarello

Rua Il Sogno Di Anarello, 58, Vila Mariana, San Paolo. Tel. (11) 5575-4266

Jardim de Napoli

Rua Martinico Prado, 463, Vila Buarque, San Paolo. Tel. (11) 3666-3022

Muquifo

Rua da Consolação, 2910, Cerqueira César, San Paolo. Tel. (11) 98232-7677

Tontoni Trattoria

Alameda Joaquim Eugênio de Lima, 1.537, Jardim Paulista, San Paolo. Tel. (11) 3051-4750

VIAGGIARE ATTRAVERSO L'ITALIA (SENZA ALZARSI DAL TAVOLO)

Fuori dall’asse Jardins-Pinheiros, il ristorante Casa Santo Antônio attira l’attenzione per i suoi piatti generosi serviti a prezzi moderati

Di Natalia Horita

Nonostante sia conosciuta come una delle città più gastronomiche del mondo, San Paolo, in realtà, concentra molti (e rinomati) ristoranti nell’asse dei quartieri Jardins-Pinheiros-Itaim Bibi, luoghi ad alta densità abitativa, con aziende, agenzie, scuole. Non che non ci siano opzioni al di fuori di queste zone (alcune incursioni sono state fatte nel centro della città), ma tendono a essere più limitate. Quindi è un’audacia aprire un ristorante fuori da quel perimetro. Pur consapevoli di questo, Mateus Turner, Bruno Taddeucci, Paulo Aprile e Miguel Garcia Jr. sono diventati soci nel 2013 e hanno deciso di realizzare il sogno di aprire un locale dedicato alla cucina italiana, unanimità tra i *paulistanos*.

“La nostra proposta è sempre stata quella di produrre un cibo di estrema qualità, con particolare attenzione alle paste, ai punti di cottura e alle tecniche della cucina classica, ma a prezzi ragionevoli. Ciò è stato possibile, tra gli altri fattori, a causa della localizzazione del ristorante”, spiega Mateus, uno dei proprietari di Casa



Santo Antônio, situato nel quartiere Granja Julieta, nel sud del capoluogo *paulista*. La proposta di creare un buon rapporto tra costi e benefici è stata consolidata dal ricevimento del premio Bib Gourmand, concesso dalla rinomata Guida Michelin per cinque volte consecutive – l’ultima ancora nel 2019. La categoria in questione premia i ristoranti che offrono una gastronomia di qualità senza svuotare le tasche ai clienti, rendendo l’accesso alla buona cucina un po’ più democratico.

In funzione sin dal 2013, il ristorante è fortemente basato sulla cucina classica italiana, con alcune avventure che risultano in piatti più autorevoli. Il rispetto per le tradizioni deriva principalmente dall’esperienza di Mateus e Bruno, che si sono incontrati mentre lavoravano per il gruppo Fasano come *sommeliers*. “Siamo stati lì per anni. Abbiamo imparato molto sulla cucina italiana e sui dettagli che la rendono così ricca, piena di sapori straordinari”, afferma Mateus. “L’expertise si è aggiunta all’amicizia e al desiderio di avere il nostro proprio negozio e così siamo partiti alla ricerca di investitori”, ricorda. L’apprezzamento per le ricette italiane viene anche dalla famiglia di Bruno, il cui nonno venne da Lucca, in Toscana, dove ha ancora parenti – alcuni dei quali hanno pure gestito ristoranti.

Oltre al menu creato con zelo, una delle attrazioni principali è l’edificio in cui si trova il ristorante. Costruita negli anni ‘70, la casa è stata una volta la dimora del socio Miguel, che porta

{IN ITALIANO}

bei ricordi di quel periodo. Adattato per ricevere il pubblico, il bellissimo spazio ha pavimenti in parquet, tavoli e sedie in legno, un camino e una scala quasi a chiocciola che porta al piano superiore. "Il 'Casa' è nato per essere un luogo in cui ci si sente accolti e si gustano piatti che ti confortano", riassume Mateus.

L'atmosfera accogliente del ristorante si manifesta anche nel rapporto con gli impiegati. A capo di una squadra di 26 persone, i soci sono sempre disposti a far sì che cuochi, camerieri e dipendenti in generale conoscano la culinaria di eccellenza praticata dal ristorante. "Una volta al mese, portiamo lo staff della cucina a fare un pasto fuori dal 'Casa'". È un modo di incoraggiare le creazioni, fornire esperienze diverse che poi porteranno miglioramenti al menu del ristorante", afferma Mateus. Gli impiegati, inoltre, frequentano spesso eventi e ricevimenti di amici del tempo in cui i soci lavoravano per il Fasano. "San Paolo favorisce queste esperienze. Ci sono bravissimi cuochi in ogni angolo della città", crede. Anche il processo di rinnovamento del menu, che accade quattro o cinque volte all'anno, è democratico. "Tutti partecipano ai test, suggeriscono aggiustamenti. Impariamo collettivamente", dice il socio.

Uno dei motti presi in considerazione durante la creazione di nuovi piatti è l'idea di esaminare accuratamente la

vasta cucina italiana che, così come accade in Brasile, varia molto da una regione all'altra. Con ciò in mente, i soci hanno creato il festival Mappa d'Italia, in cui un piatto di ogni regione del paese viene introdotto nel menu. Il momento clou dell'evento è in ottobre, mese in cui un cuoco italiano invitato crea una sequenza di piatti tipici di una certa località. Secondo i proprietari, oltre a incoraggiare studi e ricerche da parte dello staff, questo attira anche l'attenzione dei clienti. Tuttavia, come quasi tutti i ristoranti, anche il Casa

Santo Antônio ha il suo piatto preferito. "Nonostante si aspetti sempre nuovi piatti, il pubblico non abbandona certe ricette. Abbiamo preparato i tortelli di brie come *amuse-bouche* per la nostra inaugurazione e oggi l'antipasto è il nostro fiore all'occhiello. Possiamo cambiare, ma non così tanto", dice ridendo Mateus.

Casa Santo Antônio
Av. João Carlos da Silva Borges,
764, Granja Julieta,
tel. 4328-6205

TORTELLI DI BRIE CON FONDUTA AL TARTUFO

Ingredienti

120 gr di brie
200 gr di pasta fresca da farcire
1 cucchiaino di burro al tartufo bianco
300 gr di panna
40 gr di salsa roti (consigliamo le salse vendute in confezioni sottovuoto ai supermercati Casa Santa Luzia, St. Marche ed Empório Santa Maria)*

Preparazione della crema

Disporre le palline di brie con circa 10 gr sopra la pasta fresca e chiuderla delicatamente. Cuocere la pasta in acqua bollente e poi scolarla. In una pentola, mettere la panna fresca e farla bollire fino a quando si addensa. Aggiungere il burro al tartufo, condire

tutto con sale e finalizzare con la salsa roti sopra i tortelli. Servire la pasta con la salsa.

Dosi per: una porzione

*La produzione della salsa roti richiede un fornello industriale e ci vogliono fino a 5 giorni per essere completata.



CON RESTRIZIONI, MA CON PIACERE

Di Silvia Percussi

Foto: Bruno Lima

Mangiare bene di solito viene inteso come rinunciare a cibi raffinati e industrializzati, pieni di additivi chimici, limitando il consumo di zuccheri, sale e grassi e imparando a riconoscere prodotti che non nutrono o saziano ma creano una sorta di dipendenza e ci fanno "morire di fame". Se non ci fossimo lasciati andare a questi cattivi della sana alimentazione, non saremmo certamente diventati una civiltà piena di restrizioni dietetiche. Sembra un cliché, ma è vero: ai tempi dei miei nonni non si conosceva la parola "calorie", ma si mangiava meglio, l'incidenza di malattie del benessere, allergie e intolleranze era molto più bassa e l'obesità e il

diabete erano lungi dal diventare epidemie. A quei tempi, il cibo non era così modificato: oggi molti prodotti subiscono processi di trasformazione con il solo scopo di raggiungere un'alta produttività. Ma con questi processi vengono persi nutrienti e fibre che sono importantissimi per il nostro corpo.

Avere restrizioni dietetiche a causa di allergie, intolleranze o altre condizioni non dovrebbe corrispondere ad avere menu ripetitivi e insipidi. È possibile avere una dieta sana e gustosa basata su ingredienti di qualità e combinazioni interessanti — specialmente negli ultimi anni, dove l'offerta di frutta, verdura, vari tipi di carne e uova biologiche, pane senza glutine e formaggi senza lattosio eccellenti è notevolmente aumentata, per non parlare del riconoscimento delle cosiddette piante alimentari non convenzionali (Panc).

Per quelli che, come me, hanno la passione per il cibo, le restrizioni possono persino diventare un'opportunità per scoprire nuove possibilità e sapori insoliti, con ricette che possono essere adattate e comporre uno stile di vita permanente. Il mio consiglio è: non limitarti! Cerca nuovi ingredienti, assaggiali e apri la testa. Oltre a mangiare molto meglio, sicuramente ti divertirai.



PENNE AI CARCIOFINI E POMODORI SECCHI

Ingredienti

400 gr di penne rigate senza glutine (consiglio il marchio Divella)
3 cucchiaini di olio EVO
1 spicchio d'aglio
12 carciofini sott'olio d'oliva tagliati a fette
4 cucchiaini di pomodori secchi tritati
Rucola cruda tagliata alla giuliana q.b.
Sale e pepe nero macinato

Preparazione

In una padella, mettere l'olio d'oliva e l'aglio tritato, lasciandoli scaldare bene. Quando l'aglio sarà dorato, aggiungerci i carciofini e i pomodori secchi, rosolarli e poi aggiungerci la rucola. Riservare. Cuocere la pasta al dente in acqua bollente abbondante, scolarla e aggiungerci il contenuto della padella. Dosi per: 4 porzioni

UNA TRADIZIONALE FAMIGLIA ITALIANA

Considerata *la migliore* e più influente serie televisiva, *I Soprano* compie 20 anni e ispira un lungometraggio
Por Fred Di Giacomo

“È uno stereotipo. Ed è offensivo. E tu sei l'ultima persona che lo dovrebbe dire. La mafia non esiste.” Stiamo guardando *College* (“Università”), il miglior episodio della migliore e più influente serie televisiva. Tony Soprano, mafioso e padre di famiglia, sta portando sua figlia Meadow a conoscere tre università dove le piacerebbe andare a studiare. È un viaggio di padre e figlia. I due sono in macchina e Meadow aveva appena chiesto a Tony se lui faceva parte della mafia. All'inizio, Tony (interpretato genialmente da James Gandolfini) lo nega, ripetendo un discorso sentito all'esaurimento durante la serie *I Soprano* (originalmente *The Sopranos*), trasmessa e prodotta da HBO e che compie, nel 2019, vent'anni. “Gli italiani ritratti come *gangster* sono un stereotipo dannoso per la comunità italo-americana degli Stati Uniti”. Poco dopo, Tony ammette di guadagnare dei soldi con “affari illegali”, il che rende



la figlia felice della sua sincerità e del vincolo di complicità che si è stabilito tra di loro. Tony cerca di dire che ha pure affari legali, ma lei taglia corto e accende la radio mentre, attraverso il finestrino dell'auto, vediamo le foreste selvagge degli Stati Uniti. Poi, il padre vede un ex *gangster* che ha tradito l'Omertà, è passato dall'altra parte della barricata ed è diventato un informatore dell'FBI. Così spende il tempo rimanente dell'episodio cercando l'equilibrio tra l'essere un buon padre e pianificare la sua vendetta contro il “topo”, che lui finisce per uccidere brutalmente. Questa tensione tra famiglia e “Famiglia” si perpetuerà attraverso la narrativa della *Famiglia Soprano*. Nel mondo reale, nelle sue prime stagioni, la serie è stata criticata da associazioni di italo-americani. Lo stesso era successo quasi 30 anni prima con il classico *Il Padrino*, di Francis Ford Coppola. Il film, con le star Marlon Brando e Al Pacino, ha subito pressioni dalla *Italian-American Civil Rights League* (Lega dei diritti civili degli italo-americani) mentre era in produzione. Ironia della sorte, il leader della Lega era il *gangster* Joseph Columbus, che ha dato a Coppola, Brando e compagnia il permesso di filmare quando hanno accettato di rimuovere la parola “mafia” dalla sceneggiatura. Nel corso del tempo, però, gli italo-americani si sono resi conto che la serie TV creata da David Chase – a differenza del classico di Coppola – non si concentrava sulla criminalità organizzata. *I Soprano* parlava degli esseri umani, delle loro famiglie, della casualità della vita e della sua finitezza. Era anche il miglior ritratto della comunità italo-americana mai creato per la televisione. Ed è stato l'inizio di una rivoluzione audiovisiva.

Mamma son tanto felice

Da italo-discendente che scrive per una rivista letta da molte persone come me, non posso non sottolineare il ritratto che David Chase ha dipinto degli immigrati dalla nostra terra natia che hanno scelto il Nord America come nuova dimora. Chase stesso è

un discendente di italiani (il nome della sua famiglia era originariamente De Cesare), cresciuto da una madre sospettosa e manipolatrice. Sua madre è stata la principale fonte di ispirazione per Livia Soprano, la spaventosa madre del *gangster* Tony, votata dalla rivista *Rolling Stone* come la terza più grande cattiva della storia della TV. Livia è la versione *I racconti della cripta* (serie horror della fine degli anni '80) del cliché della mamma italiana. Sentimentale, drammatica e con un comportamento centralizzatore, riesce ad avere l'obbedienza del boss della mafia – che fa di tutto per compiacerla, ma non è mai abbastanza. Anche se Livia è una madre terribile, la disapprovazione dei compagni di Tony quando vengono a sapere che lui la manderà in una casa di cura, invece di prendersi cura della mamma nella sua propria casa, è qualcosa che supera i cliché sui film di mafia e parla a tutti noi, italo-discendenti. Così come nel caso dell'odio degli immigrati del sud Italia verso gli italiani del ricco nord, si vede un'ossessione dei personaggi nel senso di mantenere le tradizioni del loro paese, che vanno oltre alla sfiziosa pasta cucinata non solo da mamme e nonne ma anche dai boss mafiosi – che mi fanno ricordare i pranzi di domenica organizzati da mio nonno. Ah, certo, ci sono pure le montagne di cannoli, il dolce che i *paulistanos* si sono abituati a mangiare nei giorni delle partite della Juventus o dopo un pranzo nel quartiere *Bixiga*. Un altro tema ricorrente ne *I Soprano* è il discorso della terza generazione di immigrati italiani sui loro nonni che erano venuti dall'Italia senza soldi in tasca o parenti importanti e che comunque sono riusciti a crescere socialmente senza alcun sostegno del governo, mentre altre minoranze avrebbero ricevuto un aiuto eccessivo e fatto troppe lamentele. Poiché la serie è piena di ironie e sarcasmo, queste scene sono solitamente costruite in un modo tale che il discorso fatto dal *self-made man* che realizza il “sogno americano” finisce per esplicitare i privilegi che gli altri gruppi etnici non hanno avuto.

La TV sarà rivoluzionata

I Soprano diventerà un film nel 2020. *The Many Saints of Newark* racconterà la gioventù di Tony Soprano (interpretato da Michael Gandolfini, figlio dell'attore che ha sostenuto il ruolo di Tony nella serie) e Dickie Moltisanti, il padre del personaggio

Christopher Moltisanti. Vent'anni prima, la serie ha dato il via alla cosiddetta "Golden Age of Television", quando la TV ha iniziato a essere vista non più come qualcosa di popolare ed economico, un'antitesi al fascino e alla profondità del cinema. Dopo questo periodo sono state create serie TV di successo come *Breaking Bad*, *Mad Men*, *The Weed* e *The Wire*. *I Soprano* ha anche violato una regola d'oro della TV americana, mettendo al centro della narrativa un personaggio senza morale, in grado di commettere i peggiori crimini senza rimorsi. Paragonata spesso a *Guerra e Pace* di Tolstoj, la serie TV ha mescolato l'azione dei film di *gangster* e i drammi caratteristici dei soap opera con temi che in precedenza erano stati toccati solo dai migliori romanzi americani. C'è l'insoddisfazione per l'assenza di senso della vita, la decadenza del tardo capitalismo in America, il crollo della salute mentale e un tipo anacronistico di "uomo duro" – che ora può essere, nel migliore dei casi, un antieroe. *I Soprano*, una sorta di *Don Chisciotte* delle produzioni sulla mafia, parla consapevolmente di un tema battuto e ribattuto e, quindi, usa abbondantemente il metalinguaggio facendo costante riferimento a *Quei bravi ragazzi* (con cui condivide quasi 40 attori in comune) e *Il Padrino*. La visione esistenzialista di David Chase dà profondità alle sceneggiature, che includono momenti di silenzio e noia e spesso producono episodi che sono "racconti" privi dell'obbligo di portare avanti la narrativa.

Lo sperimentalismo, l'esistenzialismo e l'attenzione alla sceneggiatura sono evidenti nella scena finale dell'ultimo episodio de *I Soprano* (e qui inizia uno *spoiler* fatale). Qui vediamo una felice cena in famiglia con Tony, suo figlio e sua moglie in un tipico ristorante americano. In questo momento di gioia banale, con "Don't stop believin'" dei Journey che suona nel *jukebox*, un uomo sospettoso, che indossa una giacca, entra nel ristorante e fissa leggermente Tony prima di andare in bagno. Tony Soprano sta per morire? A questa domanda David Chase non dà una risposta chiara, preferisce chiudere il suo capolavoro con uno sguardo (spaventato?) di Tony, seguito da uno schermo nero. Chase voleva parlare della casualità e brevità della vita. Un giorno moriremo tutti. Forse senza aver completato ciò che avevamo programmato, forse senza tempo per scrivere un punto finale

ANGOLI CHE RACCONTANO STORIE

La città di San Paolo è stata plasmata, lungo i suoi 465 anni, tramite l'incontro delle identità dei popoli autoctoni brasiliani, africani, spagnoli, portoghesi, italiani e molti altri. Questa pluralità ha segnato la geografia del capoluogo *paulista*: edifici che raccontano storie, monumenti, strade che hanno fatto da palcoscenico a grandi opere. Ed è per salvare parte di questo patrimonio immateriale che è stato creato il progetto Memoria Paulistana.

Lanciato ad agosto, il progetto è un'iniziativa della Segreteria della Cultura del Comune, guidata dall'architetto e urbanista Raquel Schenkman. Per mezzo di cartelli posizionati in punti strategici della storia culturale di San Paolo, il suo obiettivo è espandere i legami affettivi e di appartenenza tra la popolazione e la città.

Tra i primi 25 cartelli che compongono il progetto, molti esprimono l'importanza dell'immigrazione italiana per la costruzione culturale della città. È il caso del cartello situato in via Aurora, numero 500, dove il cantautore Adoniran Barbosa visse tra il 1949 e il 1962, e di quello in via Libero Badarò, numero 332, che ospitò la mostra della pittrice Anita Malfatti, che avrebbe poi ispirato la Settimana dell'Arte Moderna del 1922. (Martha Lopes)

Progetto Memoria Paulistana
25 cartelli nel Centro di San Paolo
Tel.: (11) 3397-0000

ITALICI DEL MONDO, UNITEVI!

Viviamo in un periodo in cui le frontiere del mondo diventano sempre meno precise. Un futuro "glocal", però, sorge nell'orizzonte – e promette di amalgamare le nature globali e locali, enfatizzando le espressioni culturali caratteristiche di determinate regioni. È questa la prospettiva da cui parte Piero Bassetti, economista e politico nato a Milano, presidente dell'Associazione Globus et Locus e della Fondazione Giannino Bassetti, nel libro *Svegliamoci, Italici! Manifesto per un futuro "glocal"* (Casa Editrice Comunità).

Lanciato nell'anno corrente, il lavoro racconta l'esperienza di Piero con le Camere di Commercio italiane all'estero e il suo ragionamento attorno all'idea di "italicità", definita da lui come una dimensione socioculturale ibrida in grado di integrare la cultura italiana e quella di altre località. È un movimento ideato dagli "italici" – sia italiani di origine che persone che desiderano appartenere a questa cultura.

Il libro è arrivato in Brasile su indicazione dell'avvocato Giacomo Guarnera, che ha proposto la creazione del Circolo Italici del Brasile. Lui ha dichiarato alla *Dante Cultural* che il lavoro di Bassetti potrebbe stimolare articolazioni tra italo-brasiliani, i quali sono possibilmente più di 30 milioni. A proposito di questo processo, spiega: "Abbiamo creato un nucleo di italici del Brasile per promuovere iniziative di aggregazione e associazioni di italici per discendenza o adesione, in modo che le prossime generazioni possano creare nuove cose a partire da questa appartenenza, essendo più unite tra di loro in Brasile e creando legami anche con gli altri italici in Italia e nel resto del mondo." (Martha Lopes)

In vendita presso l'Acli San Paolo
Avenida Ipiranga, 318 – 13° piano
(Blocco A)
01046-927 – São Paulo-SP
Tel.: (11) 3214-0041
Aperto da lunedì a venerdì, dalle 9
alle 15
A breve sarà disponibile l'acquisto
online.

PASSIONE NAZIONALE NELLA TAZZA

Molti elementi collegano la cultura brasiliana a quella italiana e uno di questi è sicuramente la passione in comune per il caffè. Non si tratta solo del piacere di berlo, ma dell'intero rituale di congiungimento e affetto che ci si è stabilito intorno. In altre parole, con una tazza puoi raccontare storie, riunire persone e far muovere l'economia: "un caffè è come un abbraccio", dice il documentario italiano *Caffè sospeso*, del 2017, diretto da Fulvio Iannucci e Roly Santos.

La produzione, disponibile sulla piattaforma di *streaming* Netflix, presenta il caffè come un fenomeno sociale. Passando per Buenos Aires, New York e Napoli, racconta storie di persone che hanno trovato una nuova professione attraverso il caffè, di coloro

la cui storia familiare è stata segnata dal culto a questo potente liquido e persino di coloro che a esso dedicano la loro arte.

Inoltre, il documentario mostra che il caffè e la solidarietà vanno di pari passo quando presenta la tradizione italiana del “caffè sospeso”: l’abitudine di pagarne una tazza in più da essere consumata da qualcuno che non se la può permettere – ecco la prova che, oltre a riscaldare lo stomaco, il caffè può anche riscaldare i cuori. (Martha Lopes)

Caffè sospeso (90 minuti)

Regia: Fulvio Iannucci e Roly Santos
Disponibile per gli abbonati Netflix

BAMBINI ARMATI



Ammirazione per il codice d’onore della mafia, ore di allenamento ai videogiochi, immersione in una cultura che va da *The Godfather* a YouTube e altri social network e un senso di noia che solo la violenza è

in grado di scuotere: in questo romanzo di Roberto Saviano, questa sembra la formula perché un gruppo di ragazzi decida di creare la propria paranza – cioè, la propria organizzazione criminale.

Alcuni di loro hanno poco più di dieci anni, ma quello a cui mirano e cosa sono disposti a fare fanno invidia pure ai più esperienti. Marajá l’ambizioso capo dei ragazzi, è in grado di sorprendere persino un veterano, con la sua nuova visione su come un’istituzione tradizionale – la famiglia camorrista – può ottenere benefici a partire dalle più moderne modalità di concorrenza.

La visione di mondo di Marajá è probabilmente l’aspetto più interessante del libro, perché indica come le forme di potere abbinano antiche tradizioni ad aspetti nuovi per perpetuarsi. Anche se accade ai nostri giorni, questo primo volume di una trilogia annunciata rappresenta l’opposto della serie napoletana di Elena Ferrante: mentre Lenu e Lila lottano per sfuggire alla logica del suo quartiere, questi ragazzi di Napoli vogliono dominare la città.

Debutto di Saviano nel mondo dei testi finzionali, il romanzo non abbandona, tuttavia, la ricerca su cui si basava

Gomorra, perché si basa comunque su una storia vera. Resta da vedere se nei libri successivi verranno ricreate, con talento simile, le dinamiche sociali dell’ambiente napoletano che, in Ferrante, superano i singoli ritratti. (Luisa Destri)

La paranza dei bambini, Roberto Saviano, traduzione di Solange Pinheiro, Companhia das Letras, 408 pagine, 59,90 reais

LA FINE DELLE UTOPIE



Perché non riusciamo a vedere il futuro come la realizzazione del progresso? Questa è la domanda a cui Franco Berardi cerca di rispondere nel suo saggio *Dopo il futuro*. Il filosofo e scrittore italiano cerca nella storia

culturale del XX secolo gli elementi che hanno formato la visione moderna di futuro, discutendo su come la realtà socioeconomica abbia finito per indebolire la fiducia nel raggiungimento della felicità collettiva.

“Perché il futuro non è una dimensione naturale della mente umana, è una modalità di percezione e immaginazione, di attesa e di progresso. E questa modalità si forma e si trasforma nel corso della storia”, giustifica l’autore. E parte, così, dal Manifesto del Futurismo del 1909, in cui Marinetti sintetizza l’utopia della velocità e della macchina, passa attraverso il dadaismo e il surrealismo, discute il Maggio 1968 e gli anni ‘70 e finisce analizzando le conseguenze del cyberspazio e dell’iperconnettività per il mercato del lavoro nel XXI secolo.

Questo lungo arco di tempo permette al lettore di capire in che modo “le premesse filosofiche, estetiche e sociali che hanno modellato le aspettative dei moderni verso il futuro sono state smantellate, con la dissoluzione della credibilità di un modello progressivo del futuro”. L’ampio repertorio dell’autore richiede talvolta un ulteriore sforzo di ricerca da parte del lettore, tuttavia, fedele al suo spirito militante, Berardi cerca di esprimersi in un testo leggero e senza pedanterie.

Per dire tutto: in modo accessibile e coerente, Berardi illumina una questione che occupa l’immaginario di ognuno di noi – determinando la nostra visione

del mondo anche se non ne siamo consapevoli. (Luisa Destri)

Dopo il futuro, Franco Berardi, traduzione di Regina Silva, Ubu Editora, 192 pagine, 49,90 reais

UMANITÀ E DIFFERENZA



Sociologo italiano con un’importante carriera in Francia, Vincenzo Cicchelli, professore all’Università Paris V, propone in questo libro un nuovo modo di analizzare il mondo contemporaneo – la sociologia cosmopolita. Il

suo punto di partenza sono concetti attuali delle scienze umane, come la globalizzazione e il cosmopolitismo, che, da lui ridefiniti, diventano strumenti precisi per comprendere i fenomeni attuali.

Considerando che i pensatori precedenti non spiegano più la dinamica globale dei rapporti e rifiutando i concetti teorici alla moda, che ignorano gli aspetti locali, Cicchelli si dedica insistentemente alle delimitazioni teoriche del suo punto di vista. Il rigore e la cura con cui parla di questioni come il globalismo, l’universalismo e il localismo servono come incoraggiamento e ispirazione per il lettore brasiliano, che oggi si trova davanti a un’opinione pubblica impoverita e che discute concetti come questi in modo superficiale.

Sebbene la scritta chiara non sia sufficiente per soppiantare lo stile accademico, il saggio è di ampio interesse: nell’indagare le tensioni tra universalismo e particolarismo, l’autore discute le loro coppie derivate, come i concetti di differenza culturale e umanità comune, inclusione e diversità – oppure, nel limite, “il lavoro di mettere in tensione la propria cultura e la cultura dell’altro con l’obiettivo di raggiungere un orizzonte di universalità”. Risultano da questo processo riflessioni sulla tolleranza, qualcosa di veramente necessario a livello globale e locale nei nostri giorni. (Luisa Destri)

Plurale e comune – Sociologia di un mondo cosmopolita, Vincenzo Cicchelli, traduzione di Adriana Zavaglia, Edições Sesc, 364 pagine, 74 reais

SERVIZIO FOTOGRAFICO

Di Sérgio Zacchi

San Paolo è una città costruita da mani di molte origini. A partire dal XIX secolo, persone di oltre 70 nazionalità sono venute a vivere qui. La Locanda degli Immigrati era, oltre a un rifugio per coloro che erano appena arrivati, un posto che ha aiutato queste persone a trovare un lavoro. L'edificio in cui ha funzionato fino alla fine degli anni '70 è diventato un centro per la conservazione della memoria: il Museo



dell'Immigrazione riunisce storie, documenti, riferimenti alla vita di immigrati di allora e dei nostri tempi, valorizzando le diverse narrative di

coloro che hanno attraversato i confini, nonché il contributo di queste persone alla formazione culturale di San Paolo. Il Museo dell'Immigrazione si trova nel quartiere Mooca, nella zona est della città. (Marcella Chartier)

Museo dell'Immigrazione

Rua Visconde do Parnaíba, 1316,
Mooca – São Paulo – SP
Tel.: (11) 2692-1866

Orari di apertura: da martedì a
sabato, dalle 9 alle 17; domenica,
dalle 10 alle 17.

www.museudaimigracao.org.br

AL PASSO GIUSTO

Da 36 anni nella Natura, Pedro Passos, un nostro ex-allievo e uno dei soci dell'azienda, racconta le sfide e il nuovo momento del marchio, che sta per diventare uno dei più grandi del settore al mondo

Di Luisa Alcantara e Silva

Una delle più grandi aziende di bellezza e cura personale del mondo ha come socio un ex-allievo della Dante. Pedro Luiz Barreiros Passos, 68 anni, ha studiato alla Scuola dalle elementari fino alle superiori e ha bei ricordi di quel tempo. "Lì ho fatto grandi amici, che ho ancora, e ho incontrato mia moglie, che è fondamentale nella mia vita", dice uno dei tre nomi a capo dell'azienda brasiliana Natura, che a maggio ha acquistato l'americana



Avon — acquisizione è ancora sotto valutazione da parte dell'organo di regolamentazione. Laureato in ingegneria presso il Politecnico dell'Università di San Paolo e poi in amministrazione aziendale presso la Fondazione Getulio Vargas, il suo amore per i numeri risale ai tempi della scuola e lo ha aiutato nella sua carriera professionale. Un'altra area che suscita il suo interesse è la sostenibilità. Ha iniziato a comprendere meglio la tematica nella Natura, dove è entrato a lavorare nel 1983, avendo così occasione di conoscere l'universo dell'azienda, che segue questo motto utilizzando ingredienti brasiliani all'insegna della salvaguardia dell'ambiente. Anni dopo, nel 2009, Pedro ha assunto la presidenza della ONG SOS Mata Atlântica, che difende il bioma, e si è immerso ulteriormente nella questione ambientale. Nel 2011 ha fondato l'Istituto Semeia, che promuove miglioramenti gestionali nelle aree di conservazione del paese — come i parchi pubblici. Per lui, non c'è sviluppo senza sostenibilità, e questo dovrebbe guidare tutte le aziende nel Brasile e nel mondo. Nella presente intervista, lui racconta le sue sfide e i loro risultati.

DC: In quali anni scolastici lei ha studiato alla Dante?

Pedro Passos: Dal primo anno delle elementari [oggi il 2° anno della scuola elementare] alla seconda superiore [oggi 2° anno della scuola superiore]. Sono stati dieci anni alla Dante, di un periodo di ricordi molto belli. Mi piaceva il clima della Scuola e pure i giochi. Adoravo i presidi e gli insegnanti e forse quello che



ricordo di più è Marino, che suonava il campanello. Era un simbolo della scuola, più preciso del Big Ben.

DC: Qual è stata la principale eredità della Scuola per la sua vita?

PP: Gli amici che ho fatto. Alcuni dei quali sin dalla prima elementare. E ovviamente mia moglie Márcia. Ci siamo conosciuti alle superiori e stiamo insieme da 52 anni, abbiamo due figli.

DC: Lei è laureato in ingegneria e in amministrazione aziendale. È sempre stato abile con i numeri?

PP: Sì, i numeri mi sono sempre piaciuti. Ma amavo molto la fisica, immaginavo persino di diventare fisico. Ho un collega, anche lui uno studente della Dante, che è diventato fisico ed era fonte di ispirazione per me. Ma al momento di andare alla università, ho pensato che avrei dovuto guadagnare un po' di soldi e ho scelto ingegneria perché pensavo fosse più sicuro. Più tardi, ho preso una laurea in amministrazione aziendale. Ed è stata la mia abilità con i numeri a farmi fare a questa scelta.

DC: Prima della Natura, lei lavorava in un'azienda multinazionale. Come

ha deciso di cambiare carriera?

PP: Lavoravo in una multinazionale inglese, un'azienda con un personale molto simpatico, un clima fantastico, dove c'era tutta una carriera davanti. Ma quando pensavo che tra quattro o cinque anni sarei stato in una posizione migliore, non mi vedevo molto in quel contesto, nonostante fosse un'ottima azienda.

DC: Lei e Guilherme Leal, che Le ha invitato a lavorare nella Natura, vi conoscevate prima?

PP: Sì, avevamo lavorato insieme alla Fepasa (Ferrovia Paulista S/A). A proposito, il processo di reclutamento è una bella storia. Lui mi ha invitato a una partita di calcio nella Fepasa. Ha detto che ero un buon terzino destro. Dubito che lo fossi davvero, ma almeno ero un gran lavoratore. Abbiamo lavorato insieme, ma c'è stato un cambio di governo e siamo stati licenziati. Sono andato alla multinazionale e lui alla Natura, dove suo cognato era uno dei soci. Dopo qualche anno alla multinazionale, Guilherme ha avuto bisogno di un ingegnere, ed ero io quello che conosceva più da vicino e che potrebbe andare lì a portare avanti una delle fabbriche della Natura, che faceva prodotti per il trucco e stava iniziando a fare alcuni profumi.

DC: Come è stata questa transizione da una multinazionale con centinaia di persone a un'azienda ancora piccola?

PP: Sono andato a conoscere la fabbrica e c'erano 17 dipendenti. Ed ero abituato a trattare con un gruppo di 400 persone sotto la mia gestione presso la multinazionale. Ma mi ero molto affezionato alle persone, a Guilherme e a tutti i soci, che mi hanno dato la carta bianca per far andare avanti questa fabbrica, e sono rimasto contento della sfida. Quindi ho parlato con loro per proporre di stabilire una società nel caso il lavoro andasse a buon fine. Ed è così che sono stato motivato a cambiare rotta, diciamo, da un dirigente a un imprenditore. La decisione è stata molto semplice dal punto di vista delle persone, dell'ambiente e della sfida.

DC: Quanto era grande la Natura in quel momento?

PP: In quel momento, la Natura era formata da cinque società: due fabbriche e tre distributori che vendevano i prodotti in tutto il Brasile.

Queste società si sono fuse alla fine del 1988, quando è nata la Natura così com'è oggi. Più robusta, ha iniziato a guadagnarsi più spazio sul mercato.

DC: Lei ha sempre avuto un contatto molto diretto con i dipendenti della fabbrica. Com'era questo rapporto e come ha influenzato la Sua carriera?

PP: Oh, mi piace parlarne ... Avevo la sfida di migliorare la produttività e, per raggiungere quell'obiettivo, cercavo sempre un contatto diretto con gli operai. Mi ricordo alcuni momenti in cui ho imparato di più dagli operai che dagli ingegneri stessi. Loro hanno la saggezza di chi fa quel lavoro giorno dopo giorno e ne conosce i problemi da vicino. Inoltre, avere la loro fiducia rende tutto più semplice. Era una scuola pratica per la risoluzione di problemi, ma era anche una scuola di relazioni e leadership, e mi ha aiutato molto in varie occasioni. Ho anche avuto a che fare con grandi squadre di vendita e dobbiamo stare attenti a ciò che dicono queste persone. A volte la soluzione migliore è quella più semplice e a portata di mano.

DC: Come si è avvicinato al tema della sostenibilità?

PP: Ho conosciuto il concetto di sostenibilità nel correre del tempo. Non è un termine che mi sono portato sin dall'infanzia, perché sono nato nel 1951 e fino ai primi anni '70 non se ne parlava molto. La parola era persino poco usata. Quindi, negli anni '70, si inizia a parlare di protezione ambientale e si crea questo concetto. E nella Natura, dato che c'è sempre stato questo obiettivo di lavorare con ingredienti naturali, ho imparato con il tempo a gestire la questione ambientale e a rispettarla. Non solo sostenibilità legata all'ambiente, ma anche all'aspetto sociale.

DC: E il Suo coinvolgimento con SOS Mata Atlântica, come è iniziato?

PP: Dopo alcuni anni nella Natura, Roberto Klabin, uno dei fondatori della ONG, mi ha invitato a far parte del Consiglio e ho pensato che avesse tutto a che fare con la mia storia professionale. Lì ho imparato ad ammirare il lavoro che stanno facendo per preservare il bioma. È stata un'esperienza formidabile. È un ambiente di persone dedite alla causa, che lottano con tutte le loro forze per recuperare il bioma della Foresta

Atlantica.

DC: Qual è la principale difficoltà di questo lavoro?

PP: Normalmente è difficile per le ONG delimitare una causa chiara, e di solito le istituzioni hanno difficoltà a raccogliere risorse. È importante avere una capacità di mobilitazione come quella della SOS, disporre di risorse finanziarie che diano la possibilità di agire modo autonomo e indipendente per poter esprimere opinioni che talvolta contraddicono gli interessi aziendali e governativi. Quindi è importante mantenere questa indipendenza, ed è un lavoro che la SOS è stata in grado di fare nel corso degli anni. Oggi continuiamo a chiedere aiuto, abbiamo bisogno di forti sostenitori, ma la SOS è una ONG economicamente autonoma grazie ai partner che hanno visto il merito del nostro lavoro, e l'autonomia economica ci consente di lottare per le nostre cause.

DC: Cosa manca al Brasile perché diventi un paese sostenibile?

PP: Direi che manca tutto e non manca nulla.

DC: Come mai?

PP: Manca tutto perché penso che ci sia un cambiamento di opinione riguardo all'importanza delle aree ambientali e sociali del paese. Ho l'impressione che i nostri governanti, i nostri leader, in generale, non abbiano ancora una visione chiara di come questo possa essere un fattore di differenziazione per il nostro paese. E non manca nulla perché il paese è ricco di foreste e acqua, ha luce solare in abbondanza e una matrice energetica più pulita rispetto ad altri paesi. Infine, il Brasile ha ricchezze che potrebbero lasciarlo in una posizione di spicco nelle politiche ambientali. Sfortunatamente, vediamo che ci sono alcuni arretramenti persino in questa leadership. Il Brasile potrebbe essere il protagonista di questa nuova economia, l'economia del XXI secolo, un attore ancora più importante nei forum internazionali e nella governance globale.

DC: C'è sviluppo senza sostenibilità?

PP: Trovo impossibile, alla luce di ciò che è già stato dimostrato dalla scienza, concepire lo sviluppo senza le preoccupazioni socioambientali, sia dal punto di vista ambientale

e dei cambiamenti climatici che dalle nuove forme di consumo. Ho l'impressione che nel passato sia stata possibile una crescita senza queste preoccupazioni perché si pensava che le risorse naturali fossero infinite. Oggi sappiamo che l'impatto della crescita delle popolazioni crea restrizioni in diverse aree. Il pianeta è sotto minaccia ed è inconcepibile che un'azienda, un'organizzazione e un paese non pensino alla sostenibilità nel loro piano di sviluppo.

DC: E quali sono le principali sfide che ha incontrato nella Sua carriera?

PP: Penso che la sfida dell'apprendimento continuo, di mantenere un atteggiamento curioso per poter imparare e avere sempre un progetto coinvolgente. E imparare a trattare con le persone. Questo è forse il tema più importante, che sta occupando sempre di più il mio tempo: come trattare le persone con rispetto, giustizia, riconoscimento e amicizia. Queste sono le principali sfide di una carriera imprenditoriale o dirigenziale.

DC: Ci racconti alcuni momenti importanti della Sua storia nella Natura.

PP: Sono 36 anni di storia professionale nella Natura, quindi ci sono tante cose interessanti da ricordare. Ma penso che una delle cose che mi ha davvero colpito sia stata il primo lancio di un prodotto che ho realizzato. Era il primo olio da bagno del Brasile, un prodotto innovativo per il mercato nazionale — abbiamo faticato a creare una formulazione adatta al gusto brasiliano, che è abituato a usare la doccia e non la vasca, come succede in Europa. Ed è stata un'esperienza fantastica. Dopo diversi tentativi, siamo stati in grado di lanciare l'olio Sève, che è diventato un campione di vendite per molti anni. È tuttora uno dei prodotti più venduti. Ma ci sono molti momenti da ricordare nella mia carriera professionale... Mi sono sempre molto dedicato al management ed è stato interessante quando abbiamo fatto la fusione delle aziende. Poi, più tardi, abbiamo avuto l'introduzione del *Plano Real*, l'adattamento di nuove valute... Ci sono molte storie, ma penso che un progetto straordinario della nostra carriera sia stato il progetto della fabbrica di Cajamar, nel 2001. Era un bellissimo progetto, con uno spazio che combina innovazione e

tecnologia con logistica e produzione. Un altro momento molto rilevante è stato nel 2004, quando siamo diventati una società ad azionariato diffuso. Il mercato brasiliano era fermo in questo senso; a quel periodo, nessuna azienda apriva il capitale a nuovi investitori. È stato un nuovo ciclo del mercato dei capitali, importante per il Brasile.

DC: Di cosa ha bisogno o a cosa deve credere un'azienda per rimanere forte in questi giorni?

PP: Avere uno scopo comune, una visione condivisa dai leader, dirigenti, dall'intera popolazione dell'azienda. Penso che sia ciò a guidarci attraverso i tempi difficili. Nella Natura cerchiamo sempre di tenerlo in mente, partendo anche dal principio secondo cui l'azienda può essere un agente di trasformazione. La crisi che stiamo vivendo oggi non è peggiore di quelle del passato. Oggi siamo un paese democratico e questa democrazia non può subire arretramenti. Il Brasile ha importanti possibilità future. Spetta a ciascuno di noi fare la nostra parte, lottando soprattutto per gli interessi collettivi.

DC: Che consigli darebbe a un giovane che vuole intraprendere?

PP: Abbi un progetto coinvolgente — che provochi entusiasmo, voglia di imparare, molto rispetto per gli altri e lavora sodo. Penso che l'imprenditore sia questo, la persona che prende lo scenario esterno come un dato per lavorare le opportunità. A volte anche uno scenario di crisi offre opportunità a un imprenditore, quindi abbi un progetto. Avere un progetto è ciò che mobilita, che attrae le persone, che porta brave persone dalla tua parte. E sappi che dovrai lavorare sodo, perché alcune idee germogliano solo dopo alcuni anni. Non aspettarti che in breve tempo avrai risolto tutti i problemi.

DC: Cosa ha provato quando la Natura ha acquistato l'Avon?

PP: È importante chiarire che la proposta di acquisto è ancora sotto analisi dagli organismi di regolamentazione, il che richiede del tempo. Ma è stata una pietra miliare, perché ho imparato a vedere l'Avon come riferimento, l'azienda che ha lanciato la vendita diretta, che aveva una grande preoccupazione per le donne. Quindi immagina, il fatto che la Natura abbia fatto questa transazione

con l'Avon provoca oggi un sentimento di orgoglio e responsabilità. Finita la transazione, ci saranno sei milioni di consulenti in tutto il mondo, che probabilmente raggiungeranno milioni di consumatori in diverse lingue. È fantastico.

DC: È questo il Suo miglior momento nella Natura?

PP: No, è stato uno dei momenti importanti, ma di momenti così ne abbiamo avuto tanti.

DC: Come saranno i valori delle aziende?

PP: Faremo il possibile perché alcuni valori della Natura vengano adottati dall'Avon e dei valori dell'Avon siano adottati dalla Natura. Quindi, penso che ci siano meriti da entrambe le parti. Ovviamente, vogliamo che questa nuova società, insieme a The Body Shop e Aesop, anche questi marchi del gruppo Natura, sia responsabile a livello ambientale e sociale. Il mondo ha bisogno di esempi di negozi che cerchino di fare buoni affari, ma allo stesso tempo, si prendano cura dell'ambiente.

Succedono ancora molte cose brutte nel mondo. Troppe persone affamate, senza opportunità, senza istruzione di base. Durante un'intervista a una rivista della scuola alla quale mi sono così affezionato, penso sia importante dire quanto l'educazione sia importante e quanto abbiamo ancora da fare.

DC: Stiamo parlando di una delle più grandi aziende di cosmetici e prodotti di bellezza al mondo. Quel ragazzo che ha studiato alla Dante immaginava di arrivare a questa posizione?

PP: Non ne avevo proprio idea. A quel tempo, volevo essere un buon calciatore, un buon terzino destro. O un fisico. Non avevo idea che sarei arrivato qui. Ma più importante di dove arrivi è come vivi il percorso. L'importante è il processo, non il punto di arrivo.

DC: Da uomo d'affari, ha ancora sogni da realizzare?

PP: Ah, sempre. Un uomo d'affari senza sogni non è un uomo d'affari. Deve sempre sognare di creare un'azienda interessante, che abbia valori globali e senza rinnegare la sua origine brasiliana. Anzi, deve sottolineare questa origine. Ho molti sogni per la Natura e penso che questo sia molto importante.

NOTIZIE DALL'ITALIA

Il giornalista e dirigente Pietro Petraglia comanda da 25 anni la rivista *Comunità Italiana*, che collega Italia e Brasile

Di Luisa Alcantara e Silva

Quando aveva solo otto anni, l'oggi giornalista e dirigente fluminense Pietro Petraglia visitò insieme ai genitori la terra della sua famiglia, Sacco, in Italia. In quel momento sperimentò, per la prima volta, il sentimento di italianità. In quel paesino – che conta meno di 1.000 abitanti – situato all'interno del Vallo di Diano e Alburni, fu trattato dai suoi coetanei come se fosse un fratello, nato lì e che aveva solo trascorso un periodo lontano. Dopodiché la connessione con il paese di Dante Alighieri sarebbe diventata sempre più forte. Il legame con la comunità italiana fu rafforzato negli anni durante gli incontri al Club Italiano, a Niterói, la sua città di nascita. Da adolescente, mentre partecipava al movimento studentesco della scuola e andava alle riunioni al *Calçadão* della Cultura, posto dove si radunavano intellettuali di diverse età, iniziò ad avvertire la carenza di una pubblicazione che parlasse di argomenti legati al rapporto tra Brasile e Italia. Ma non sapeva ancora cosa potesse fare. Negli anni '90, dopo aver visto lo zio di un amico che utilizzava un computer, ebbe un'idea: creare una rivista dedicata agli italiani. Così, nel 1994, a 17 anni, creò la *Comunità Italiana*. "In quel tempo si usava spesso la parola 'colonia', ma per me questo termine non rendeva l'idea che avevo io, che era qualcosa legata all'appartenenza", ricorda Pietro – il suo nome è un omaggio al nonno materno, uno dei primi della sua famiglia a emigrare a Rio de Janeiro.

Per produrre le 5.000 copie del primo numero della rivista, ebbe l'aiuto di amici, ma fece quasi tutto il lavoro praticamente da solo. Si occupava dei testi, delle fotografie, cercò inserzionisti, giornalisti... Il nuovo lavoro lo portò naturalmente alla facoltà di giornalismo e poi anche a quella di amministrazione. La rivista iniziò ad avere sempre più successo, per cui Pietro assunse una persona per aiutarlo. Oggi, 25 anni dopo la prima edizione, sono 40.000 le copie



distribuite in tutto il Brasile, lo staff – situato a Niterói – conta 12 persone e ci sono pure collaboratori sparsi in altre città come Roma, Milano, Napoli e Firenze. "L'Italia è una cultura universale, c'è molto da raccontare e le persone sono interessate", dice.

Il lavoro a capo della *Comunità Italiana* gli è valso il titolo di Commendatore della Repubblica Italiana, come riconoscimento di ciò che fa per gli italiani e i loro discendenti. Oltre a dirigere la pubblicazione, Pietro ha già presieduto per due mandati, tra il 2010 e il 2014, la Camera di Commercio e Industria Italo-Brasiliana, in cui ha lavorato per avvicinare le autorità brasiliane e italiane. In uno degli eventi accaduti durante i suoi mandati, Pietro è stato in grado di radunare diversi uomini d'affari italiani e di Rio de Janeiro al Copacabana Palace, un lussuoso hotel della città. "Sono molto orgoglioso del mio lavoro nella Camera. Mi è sempre piaciuto unire le due culture", dice.

Questa unione continua ad essere promossa dalla *Comunità Italiana*, che compie adesso 25 anni. "È una rivista che tratta di argomenti di interesse generale. Parliamo di problemi economici, politici e culturali con la stessa serietà", dice Pietro, che pubblica anche libri tramite la sua casa editrice Comunità e fa parte di accademie delle lettere in Brasile e all'estero. Per illustrare la diversità degli argomenti trattati dalla rivista, nel numero di maggio, ad esempio, era sulla copertina la presentatrice Ana Maria Braga, che raccontava come è riuscita a ottenere la cittadinanza italiana. Nell'edizione del mese precedente, invece, il tema principale era la tecnologia proveniente dall'Italia per combattere la criminalità. "Scriviamo su tutto ciò che interessa alla nostra comunità", afferma Pietro. Otto anni fa, la rivista, che già aveva un sito Web, ha messo a disposizione

dei lettori un'applicazione. Per Pietro, è importante essere su tutte le piattaforme. "Cerchiamo sempre di innovare e offrire più opzioni ai lettori".

Oltre agli impegni quotidiani alla sede della rivista, incontri ed eventi, il lavoro di Pietro include molti viaggi in Italia, dove va anche a fare turismo – gli è già capitato di andare lì sei volte in un solo anno. Una delle destinazioni che gli piace di più è la capitale, dove, oltre alle opzioni culturali e gastronomiche, ha molti amici. "È un luogo comune, ma Roma è un ottimo punto di partenza per chi vuole conoscere il Paese", dice Pietro. "Adoro anche la Costiera Amalfitana, con quel mare color smeraldo." Uno dei viaggi più memorabili per lui è stato quello in cui ha scalato l'Etna, in Sicilia. "È stato uno dei luoghi in cui ho visto l'incredibile capacità di adattamento degli italiani. Sono riusciti a rendere il vulcano un'importante località turistica della regione", dice. Ora sta aspettando che il suo bambino di tre anni cresca un po' di più per portarlo a Sacco, da dove viene la sua famiglia. "Voglio che lui provi lo stesso che ho provato io nella prima volta che ci sono stato: il sentimento di appartenenza, che è fortissimo nella comunità italiana."

LAVORO INVISIBILE

Di Marcella Chartier

Illustrazioni: Adriano De Luca

Era solo il rumore del crepitio del fuoco. Prima che le bolle iniziassero a salire in superficie, minuscole, una ad una, c'era ancora tempo per aprire la porticina che portava all'aia e, ancora nella penombra, dare da mangiare agli animali, raccogliere le uova dai polli (3, anche 4 nei giorni buoni) e mettere a posto il secchio usato per conservare il latte di Genoveva, la capretta preferita del signor Mario. Lui le raccontava persino delle storie sulla sua vita prima del viaggio in Brasile, a Trento, dove un giorno sognava di tornare — solo per trascorrerci un po' di tempo, diceva, perché ormai la sua vera casa era lì, nella Vila Romana. A Helena mancava persino i borbottii mescolati all'insistente schiarimento della gola dell'uomo che divenne suo marito poco prima che i due si trasferissero in Brasile all'età di 18 anni. La capretta era malinconica e non dava più latte

{IN ITALIANO}

tutti i giorni sin dalla mattina in cui il signor Mario non si è più svegliato.

I piccoli passi arrivavano direttamente al mio fianco del letto, una fretta inspiegabile in quel freddo di 11 gradi, alle 5 del mattino, quando tutti vogliamo qualche minuto in più sotto le coperte. E le urla, se non avevano inizio ancora prima che lei si rendesse conto di non avere accanto la madre o il padre, suonavano come un clacson nelle mie orecchie e si fermavano solo quando mi alzavo velocemente e lei si rendeva conto, già nelle mie braccia, che stavamo andando nel soggiorno. Voleva assicurarsi che la giornata stesse per cominciare. E così iniziava: bastava accendere la caffettiera che era già stata assemblata con caffè e acqua la notte prima — un po' per ansia dell'anticipazione, ma anche per il piacere di semplicemente premere il pulsante e sentire subito il rumore dell'apparecchio in funzionamento, della bevanda scura che iniziava a cadere nella caraffa di vetro, per il piacere di sentire l'aroma che aiutava a riscaldare la cucina fredda.

Pane fritto, latte caldo, melone a fette, medicine, ci siamo dimenticati di comprare più banane. Approfitta e segna che il detersivo in polvere è finito. Nello zaino della bambina più grande sono rimasti i resti dalla merenda di ieri, portami tutto qui che sistemo quella di oggi. Nel frattempo, 2, anche 3 cambi di pannolino — con fortuna, senza sporcare i vestiti. Accendi la TV e metti i cartoni animati, così almeno parliamo del programma della settimana, dai. Vabbé. Dobbiamo prenotare una visita dal dottore, acquistare un nuovo costume per il nuoto e impostare il programma dei bambini nel fine settimana in modo che possiamo organizzarci. Non voglio perdere quel concerto, una delle cose che amo di più è il duetto. Quando uno canta un verso, l'altro inizia quello successivo, i due si guardano negli occhi... Mi riempio di speranza e tenerezza.

Il signor Mario voleva avere 20 figli. Lo diceva continuamente, e a ogni nascita si metteva a contare quanti bambini mancavano. È arrivato a 9 e la signora Helena non ne poteva più di prendersi cura di bambini. Si schivava, cambiava argomento, finché

era inevitabile ostentare la verità: "È facile volerne 20, se non devi partorire né pulire, cibare, pacificare litigi tutto il giorno!". Tra sorrisi si arrendeva, per il momento.

Roberto, José, Antonio, Fernando, Filippo, Frederico, Julio, Mariano e Stella — l'unica donna e la più piccola, ciò significa che era Helena a occuparsi della maggior parte delle faccende domestiche, fino a quando la piccola non ha raggiunto l'età. A parte il tempo in cui la zia Tinta era lì per aiutare con i bambini e la casa, periodo in cui ha attaccato 4 delle sue gravidanze in 4 anni. Alla fine, mentre crescevano, pure i ragazzi davano una mano, spazzando il pavimento, aiutando a impastare il pane, a tagliare la pasta. Ma a volte combinavano un pasticcio talmente grande che non aiutavano affatto — per non parlare delle liti. E hanno abbandonato questi compiti quando la sorella ha iniziato ad assumerseli.



Non sapevo nemmeno cosa fare. Il silenzio, l'aria ferma, il tavolo vuoto, una stanza enorme — non mi ricordavo più di vivere in una casa così grande. Ho acceso la caffettiera, ma non è successo niente. C'era solo la polvere umida di una lunga mattina già vissuta e una macchia nera circolare sullo sfondo della caraffa. Ho preso il cellulare per guardare di nuovo le foto che mi aveva mandato dalla spiaggia. Le ragazze che giocavano a palla sulla sabbia, che si facevano un bagno nel mare, il ghiacciolo di frutta. I volti pieni di macchie bianche dalla crema solare — lui ce ne metteva così tanta che era impossibile spargerla completamente su quei piccoli volti. Ora era tutto a posto.

Ieri abbiamo litigato, mi sono lamentata per le verdure che non aveva

lavato, per le medicine che pensava che io avessi comprato, era una brutta giornata per tutti e due. Ho gridato io. Ha sbatutto la porta lui. Le ragazze hanno visto tutto. Lui ha pensato che sarebbe meglio che passassimo due giorni separati, che io avessi tempo per prendermi cura di me stessa. È stata la cosa più romantica del mio matrimonio quell'anno. Mi sono messa la mia gonna blu e sono andata a prendermi una birra da sola.

Helena non voleva sposarsi. Non sapeva perché, quindi pensò che fosse meglio non creare problemi. Mario era gentile, affascinante, gli occhi più belli che avesse mai visto. Non riusciva a smettere di guardarli — ed era quello che le mancava di più da quando era rimasta vedova: le iridi blu, le pupille, quella luminosità conferita da un'umidità inspiegabile, circondate da quelle enormi ciglia che erano da invidiare. Ogni volta che litigavano o qualcosa la rendeva triste, erano quegli occhi a riorganizzare le sue emozioni, a dissipare i motivi del fastidio. Pensava che, senza poter guardarli, sarebbe diventata una nave alla deriva. Ecco perché, il giorno dopo la morte di Mario, Helena si è alzata alla solita ora ed è andata a mettere l'acqua del caffè a bollire.

CENTRO DELLA MEMORIA

La biblioteca è sempre stata uno spazio molto valorizzato dalla Dante. Oltre a una vasta collezione di opere di riferimento, classici, titoli contemporanei e periodici in diverse lingue, ci sono ambienti appositi per la lettura, la ricerca, il lavoro, lo studio di gruppo e la narrazione di storie — in base alla fascia d'età. Nella foto, gli studenti nella biblioteca della Scuola nel 1969.

**Avete qualche fotografia storica del Collegio Dante Alighieri?*

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

EDUCARE PER TRASFORMARE

Di Marcella Chartier

Nello stesso anno in cui ha celebrato 25 anni di lavoro alla Dante, la professoressa Valdenice Minatel ha assunto la Direzione Pedagogica Generale della Scuola. Laureata in Pedagogia, si è interessata all'uso della tecnologia nell'istruzione alla fine degli anni 1980. Durante la sua carriera nella Dante, Valdenice ha insegnato informatica e programmazione, ha coordinato il Dipartimento di Tecnologia dell'Educazione e, 14 anni dopo, è diventata coordinatrice generale di Tecnologia – quindi, responsabile anche per l'area di Tecnologia dell'Informazione della Scuola. Nel 2018, è diventata direttrice di Tecnologia, occupazione che ha avuto fino alla fine dell'anno.

In questa intervista, la professoressa parla dei principi che regolano il suo lavoro, delle sfide della nuova occupazione e di quello che la motiva sin dall'inizio della sua carriera: aiutare a trasformare il mondo attraverso l'educazione.

DC: Ha 30 anni di esperienza come insegnante. In che misura la tecnologia ha plasmato e arricchito il Suo sguardo sull'educazione?

Valdenice Minatel: Parlare di tecnologia è parlare della mia costruzione professionale e personale. La nostra relazione ha più di 30 anni e la tecnologia mi ha aiutato a credere che c'è un futuro promettente per il mondo. Credo che sia in grado di portare più sinergia e avere questa visione propositiva della tecnologia ci dà una visione ugualmente propositiva del mondo. Mi ha aiutato, quindi, a costruire il mio modo di vedere il mondo, di relazionarmi con le persone. Sebbene sembri paradossale, più mi sono coinvolta con la tecnologia, più umana sono dovuta diventare. Viviamo una relazione dialettica, io e lei: provo a influenzarla e a trasformarla mentre sviluppo dei progetti, ma anche lei mi trasforma professionalmente.

DC: La valorizzazione della **creatività degli studenti e il gusto per la produzione collaborativa sono pilastri notevoli della Sua attuazione professionale, con varie azioni e progetti strutturati lungo gli anni.**



Qual è il potenziale trasformativo di questi principi per ogni individuo e, di conseguenza, per la nostra società?

VM: La trasformazione deve avvenire in me stessa per prima. In fondo, ogni volta che cercavo di valorizzare la creatività e la collaborazione ero motivata dal mio bisogno di trasformare tutto ciò in un modo di essere professionale. Riconoscere il talento, il potenziale, la capacità di creare che ogni essere umano può avere e metterli in linea con altre persone e altre possibilità fa parte del lavoro di ogni insegnante ed è il pilastro di un'educazione trasformativa. Per me, la tecnologia e l'educazione hanno senso solo quando si basano su questi principi.

Credo che tutti possano essere autori contemporaneamente, senza che una persona svolga il ruolo di protagonista mentre gli altri prendono ruoli secondari. E quando hai l'opportunità di mettere insieme il potenziale di ogni individuo per creare un'esperienza collettiva di protagonismo e collaborazione, è qualcosa di trasformativo: trasforma le persone e, quindi, il mondo. E il modo migliore di promuovere questa trasformazione è attraverso l'educazione. L'educazione è per eccellenza lo scenario più favorevole per farlo, visto che consente a ciascun individuo di riunire le proprie risorse, connettersi a risorse esterne e costruire

qualcosa di assolutamente innovativo: qualcosa che può influenzare non solo la propria vita, ma quella di tutti.

DC: Ha già completato un semestre come direttrice pedagogica generale. Come riassumerebbe questa esperienza fino a questo momento?

VM: Impegnativa, stimolante e molto gratificante. È un grande orgoglio poter vivere questa esperienza. Io dico spesso: tutti cercano un lavoro che abbia un proposito. E ho avuto il privilegio di avere un proposito che viene accompagnato da un lavoro! Lavorare con l'educazione non è solo il mio destino, è di più, è la mia missione di vita e mi permette di conquistare tante cose. Inoltre, lavorare nell'istruzione in una scuola come la Dante è, innanzitutto, un privilegio.

DC: Quale eredità si aspetta di lasciare alla Dante?

VM: Poter guidare una squadra così speciale come quella della Scuola, con cui posso imparare e costruire un'eredità, rispettando la storia che ci ha portati qui, è qualcosa che mi commuove. La Dante ha 108 anni, un giorno ne avrà 208, 308 e sapere che possiamo essere ricordati come una grande squadra che ha contribuito a costruire scenari e esperienze che hanno avuto un impatto positivo sulle persone e trasformato il mondo è meraviglioso.



FAÇA PARTE DA FUNDAÇÃO DORINA

A **Fundação Dorina** precisa do seu apoio para continuar o trabalho de mais de **70 anos** pela autonomia e inclusão de pessoas com deficiência visual na sociedade.

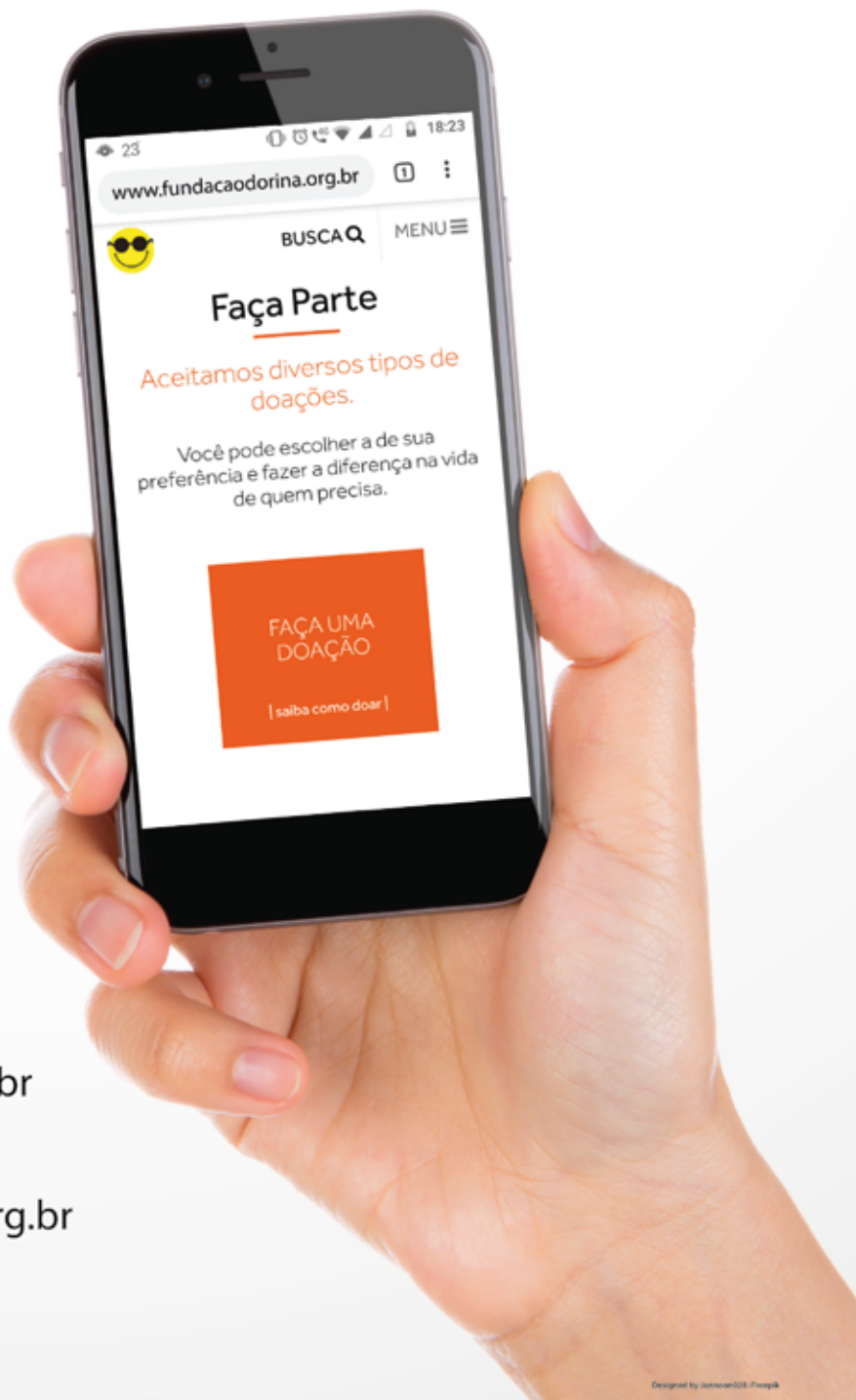


Acesse o nosso site pelo **QR Code**, ou entre em contato conosco pelos seguintes meios para saber mais.

Seja Voluntário: (11) 5087-0971
voluntariado@fundacaodorina.org.br

Seja Doador: 0300-777-0101
relacionamento@fundacaodorina.org.br

Conheça: (11) 5087-0955
centrodememoria@fundacaodorina.org.br



Designed by Jansen08 - Freepik

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



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

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

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

