



DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XVII - Número 45 - junho de 2021

ISSN 1980-637X

PARA UMA BOA MESA EM CASA

PER UNA BUONA TAVOLA A CASA

Quatro ex-alunos que trabalham com gastronomia e seus projetos mais recentes — envolvendo vinhos, azeites, lanches especiais e jantares completos que você pode aproveitar em casa

Quattro ex allievi che lavorano nel settore della gastronomia e i loro ultimi progetti, che coinvolgono vini, oli d'oliva, spuntini speciali e cene complete che puoi gustare a casa

CARTA AO LEITOR

Tradução da lettera al lettore a pagina 59

As notícias alegres, infelizmente, não têm sido muitas neste momento que estamos atravessando. Mas coisas boas ainda acontecem e, quando elaboramos a pauta desta edição, queríamos poder transmiti-las para tentar aliviar um pouco o peso dos dias de pandemia. Para compor a reportagem de **Capa**, decidimos conversar com quatro ex-alunos que trabalham na área gastronômica (dois chefs, uma sommelière e uma produtora de azeite) e que, apesar do cenário delicado que esse mercado enfrenta, têm boas novas para compartilhar.

Temos pelo menos mais duas seções saborosas na DC 45: em **Gastronomia**, você conhece a história do restaurante Più, casa que tem à frente o chef Marcelo Laskani e ganha, neste ano, mais um endereço em São Paulo; e em **Mesa Consciente** nossa ex-aluna Sílvia Percussi conta um pouco sobre a formação do paladar e traz sua receita de camarão à grega.

Outra ex-aluna que se destacou em sua carreira também aparece nas páginas deste número: Vera Iaconelli, uma das psicanalistas mais respeitadas do país, relembra na **Entrevista** seus tempos de Dante, fala de sua trajetória profissional e reflete sobre como o olhar psicanalítico pode ajudar a compor nossas narrativas pessoais e coletivas e sobre como está a saúde mental dos brasileiros neste momento tão difícil de nossa história.

Já dedicamos, ao longo desses 16 anos, várias páginas da DC a **Lina Bo Bardi**. Nesta edição, isso acontece novamente, por conta de dois lançamentos simultâneos de biografias da arquiteta ítalo-brasileira. Para além de tratar da importância de sua obra para a cultura brasileira, os livros trazem também informações da vida pessoal e profissional da mulher responsável por projetos que compõem a essência de nossa cidade, como o do Masp e o do Sesc Pompeia.

No Perfil, homenageamos postumamente o ex-aluno Raymundo Magliano Filho, que faleceu em janeiro deste ano em decorrência da Covid-19. Magliano foi presidente da Bolsa de Valores de São Paulo e fundou o Instituto Norberto Bobbio, que preserva o legado do filósofo italiano que produziu reflexões importantes sobre democracia, direitos humanos e relações entre política e cultura.

No **Papo Aberto**, seguimos a série de entrevistas com as diretoras educacionais do nosso Colégio. Nesta edição, a professora Angela Martins, responsável pela Educação Infantil e pelo Ensino Fundamental I, conta sobre sua trajetória profissional e sobre os desafios e as vitórias do ensino on-line para os alunos dessas séries, entre outros assuntos.

Estamos preparando nossa próxima edição, que será especialmente dedicada às efemérides deste ano: os 700 anos da morte de Dante Alighieri e os 110 anos de existência de nosso Colégio. Mas o **Ensaio Fotográfico** da DC 45 já abre os trabalhos para o tema, trazendo imagens do nosso patrono que se encontram em diversos espaços da escola.

Boa leitura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

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

DIRETORIA EXECUTIVA

JOSÉ LUIZ FARINA

PRESIDENTE

MÁRIO EDUARDO BARRA

VICE-PRESIDENTE

FRANCISCO PARENTE JÚNIOR

DIRETOR SECRETÁRIO

PAULO FRANCISCO SAVOLDI

2º DIRETOR SECRETÁRIO

JOÃO RANIERI NETO

DIRETOR FINANCEIRO

MILENA MONTINI

2º DIRETOR FINANCEIRO

FLÁVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI

2ª DIRETORA ADJUNTA

SALVADOR PASTORE NETO

DIRETOR ADJUNTO

SÉRGIO FAMÁ D'ANTINO

DIRETOR ADJUNTO

SÍLVIO MARIA CRESPI

DIRETOR ADJUNTO

DIRETORIA EDUCACIONAL

VALDENICE MINATEL MELO DE CERQUEIRA

DIRETORA-GERAL EDUCACIONAL

ANGELA DE CILLO MARTINS

DIRETORA PEDAGÓGICA

EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL 1

SANDRA MARIA RUDELLA TONIDANDEL

DIRETORA PEDAGÓGICA

ENSINO FUNDAMENTAL 2 E ENSINO MÉDIO

ELENICE MARIA BONIOLO ZIZIOTTI

DIRETORA DE RELAÇÕES HUMANAS E CONVIVÊNCIA

PUBLISHER: FERNANDO HOMEM DE MONTES

EDITORA: MARCELLA CHARTIER

(JORNALISTA RESPONSÁVEL - MTB: 50.858)

PROJETO GRÁFICO:

GRAPPA MARKETING EDITORIAL

REVISÃO: CAMILLA DE REZENDE

DIAGRAMAÇÃO: SIMONE ALVES MACHADO

VERSÃO EM ITALIANO: MAYARA NETO

REVISÃO DO ITALIANO: LUCIANA DUARTE BARALDI

COLABORADORES:

ADRIANO DE LUCA, ARTHUR FUJII, ELENA WESLEY, JOÃO MONTENEGRO, LUISA ALCANTARA E SILVA, LUISA DESTRI, RENATA HELENA RODRIGUES, SÍLVIA PERCUSSI

TIRAGEM: EDIÇÃO DIGITAL - COLÉGIO DANTE ALIGHIERI - ALAMEDA JAÚ, 1061. SÃO PAULO-SP - FONE: (11) 3179-4400 WWW.COLEGIODANTE.COM.BR

AS EDIÇÕES 42, 43 E 44 DA DC TAMBÉM NÃO FORAM IMPRESSAS POR CONTA DA PANDEMIA DE COVID-19, MAS ESTÃO DISPONÍVEIS EM PDF NO SITE: [HTTPS://WWW.COLEGIODANTE.COM.BR/PUBLICACOES/REVISTA-DANTE-CULTURAL/](https://www.colegiodante.com.br/publicacoes/revista-dante-cultural/)

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

CAPA: ADRIANO DE LUCA

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



Em 2021, o Colégio Dante Alighieri vive duas importantes efemérides em sua história: 110 anos de escola, celebrados em 9 de julho, e 700 anos da morte de seu patrono.

Saiba mais sobre a nossa proposta de ensino e aprendizagem, conheça o legado do poeta italiano Dante Alighieri e acompanhe as ações culturais que estão sendo realizadas para este ano tão especial.

Educação Infantil ao Ensino Médio

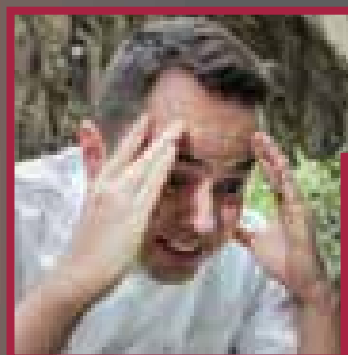
Middle e High School

Bicurricular Brasileiro-Italiano

Eletivas e Cursos Extracurriculares

(11) 3179-4400

www.colegiodante.com.br

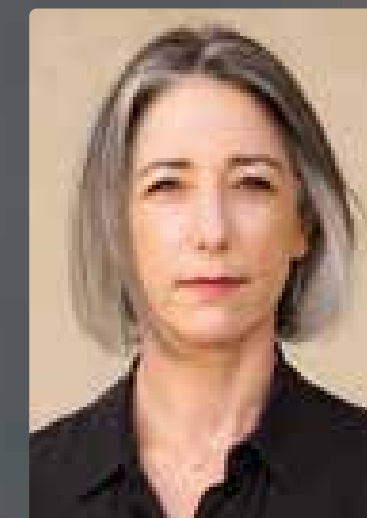


CAPA
 Raphael Despirite, Danilo Miyaoka, Gabriela Monteleone e Glenda Haas: quatro ex-alunos que trabalham com gastronomia e iniciaram novos projetos durante a pandemia
 08



COPERTINA
 Raphael Despirite, Danilo Miyaoka, Gabriela Monteleone e Glenda Haas: quattro ex allievi che lavorano nel settore della gastronomia e hanno avviato nuovi progetti durante la pandemia
 08

ENTREVISTA
 Vera Iaconelli, uma das psicanalistas mais respeitadas do país, relembra seus tempos de Dante e fala da importância da psicanálise para o indivíduo e para o coletivo
 38



INTERVISTA
 Vera Iaconelli, una delle psicoanaliste più rispettate del Brasile, ricorda i suoi tempi alla Dante e parla dell'importanza della psicoanalisi per l'individuo e il collettivo
 38

COMIDA (6), ARTE (24) e HISTÓRIAS (36)
 CIBO(6), ARTE(24) e STORIE(36)

LINA BO BARDI
 Duas biografias recém-lançadas tratam da trajetória pessoal e profissional e do legado da arquiteta ítalo-brasileira
 48

LINA BO BARDI
 Due biografie pubblicate recentemente trattano della storia personale e professionale e l'eredità dell'architetta italo-brasiliana
 48

Capa/08
 Copertina/08
Gastronomia/18
 Gastronomia/18
Mesa Consciente/22
 Tavola Consapevole/22

Cultura/26
 Cultura/26
Ensaio Fotográfico/30
 Servizio fotografico/30

Entrevista/38
 Intervista/38
Perfil/44
 Profilo/44
Lina Bo Bardi/48
 Lina Bo Bardi/48
Espaço Aberto/52
 Spazio Aperto/52
Centro de Memória/55
 Centro della Memoria/55

Papo Aberto/56
 Parliamoci chiaro/56



COMIDA

CIBO

Capa/08
Gastronomia/18
Mesa Consciente/22

Copertina/08
Gastronomia/18
Tavola Consapevole/22

Olival da Lagar H Azeite, da produtora e ex-aluna Glenda Haas
Oliveto della Lagar H Azeite, della produttrice ed ex allieva Glenda Haas

GASTRONOMIA EM TEMPOS DE ISOLAMENTO

Conheça quatro histórias de ex-alunos que têm boas novas para contar mesmo diante da mais severa crise que o mercado da alimentação fora de casa já enfrentou

Por Renata Helena Rodrigues

GASTRONOMIA AI TEMPI DI ISOLAMENTO

Scopri quattro storie di ex allievi che hanno buone notizie da raccontare nonostante la crisi più grave che il mercato della gastronomia abbia mai dovuto affrontare

Traduzione dell'articolo a pagina 60

Ao mesmo tempo que a pandemia do novo coronavírus trouxe uma crise sem precedentes para o mercado da gastronomia — segundo levantamento da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), cerca de 300 mil restaurantes fecharam no Brasil em 2020 —, o isolamento social fez com que surgissem também novas formas de se relacionar com a mesa, as comidas e as bebidas.

Degustações guiadas à distância, jantares em família via Zoom, lives com chefs para aprender novas receitas são apenas alguns exemplos de soluções virtuais que aproximaram as pessoas ao redor da mesa, ainda que à distância.

As próximas linhas contam as histórias de quatro ex-alunos do Dante que trabalham na área da gastronomia e que, mesmo após um ano sombrio e de tantas dificuldades, têm boas novas para compartilhar.

Antonio Rodrigues



Raphael Despirite: novas interações com o público

Já faz algum tempo que o chef Raphael Despirite, de 36 anos, vem se destacando como um profissional com talento para tocar simultaneamente vários projetos bem-sucedidos. Durante a pandemia, muita coisa ficou diferente em sua rotina profissional, mas ele seguiu imprimindo sua criatividade em diversas frentes.

Uma das mais difíceis mudanças nesse período foi o fechamento do restaurante Marcel, em julho de 2020. O negócio era administrado pela família de Raphael e foi onde ele se destacou

profissionalmente. Icônico endereço de cozinha francesa em São Paulo e com 65 anos de funcionamento, o Marcel não sobreviveu às restrições trazidas pelo novo coronavírus. “É difícil fazer a transição para o delivery em um restaurante em que o mais importante é a experiência completa”, avalia o chef.

Se Raphael despontou no Marcel, foi no projeto itinerante “Fechado para Jantar” que ele se provou um chef versátil e criativo, capaz de oferecer jantares memoráveis em locais muitas vezes inusitados — um deles foi o Colégio Dante Alighieri. Criado em 2012, o “Fechado para Jantar” também teve que se adaptar ao distanciamento social, e para isso o chef desenvolveu caixas temáticas que buscam levar uma parte da experiência à casa dos clientes. Bem completos, os kits incluem os ingredientes para o preparo de uma receita, além de produtos como café, azeite e bebidas. O formato deu tão certo que três edições já estão confirmadas para 2021: Dia dos Namorados, aniversário do “Fechado para Jantar” em setembro e Fim do Ano.

“Nós já tínhamos a ideia de criar algo assim porque dessa forma conseguimos chegar a mais gente.” Para a próxima edição, serão vendidas 600 caixas, cada uma com itens para duas pessoas — em jantares presenciais, eles conseguem atender 300 clientes em duas noites de evento. Além disso, mesmo quem não comprar a caixa pode acompanhar a live em que o chef ensina, ao vivo, a receita. “Nós divulgamos a lista de ingredientes uns dias antes e quem quiser pode comprar e preparar também.”

“Ah, no último ano também virei blogueiro de gastronomia”, brinca Raphael, referindo-se às receitas que compartilha em seu Instagram pessoal (@rdespirite) e que fizeram sucesso na rede social. “Comecei sem pretensão,

pensei: deixa eu postar uma receita para ver como é a receptividade.” E a resposta dos seguidores surpreendeu o chef.

“Quando as pessoas ficam em casa, cozinhar também é distração. E eu quero mostrar para elas que preparar algo gostoso não é inacessível.” Muitos dos pratos feitos por Raphael são de execução simples, e o passo a passo do preparo é explicado de forma irreverente e cheia de piadinhas. “Uso uma linguagem mais descontraída, sem a formalidade que um chef poderia ter ao explicar uma receita”, conta. “É basicamente juntar três ingredientes e ‘plau’”, diverte-se.

Para organizar e reunir as receitas, Raphael criou um site (rdespirite.com) em que as pessoas podem se inscrever gratuitamente e acessar os vídeos e as dicas do chef. “O Instagram e o site acabaram se tornando uma ferramenta para me aproximar do público, e isso é muito legal. No restaurante, minha

interação com o cliente era só ir até a mesa.”

Também foi durante a pandemia que outro projeto de Raphael se concretizou: a criação da *startup* Suflex, focada em soluções para restaurantes. “Existem sistemas para controle de vendas, reserva, delivery, mas não havia nada para a parte de gestão da cozinha, era tudo feito na prancheta.” O sistema de controle da Suflex já é usado por restaurantes como Arturito, Sal Gastronomia e Futuro Refeitório.

Parece bastante coisa? Pois é mesmo. E, além de tudo isso, Raphael está preparando a segunda temporada do podcast Groselhando, que faz em parceria com o jornalista gastronômico Rafael Tonon. “Na próxima temporada, queremos discutir tendências e pensar como o mercado vai se comportar após a pandemia.”

Instagram: @rdespirite @fechadoparajantar

Raphael desenvolveu caixas temáticas para levar o “Fechado para Jantar” para a casa dos clientes. Para a edição do Dia dos Namorados, serão produzidas 600 unidades, com ingredientes para duas pessoas preparem seu jantar em casa

Raphael ha creato dei box tematici per portare il “Fechado para Jantar” (Chiuso per Cena) a casa dei clienti. Per l’edizione di San Valentino verranno prodotte 600 unità, con ingredienti perché due persone possano preparare la cena a casa

Thiago Almeida





Arquivo pessoal

Danilo Miyaoka e Analuisa Scalon: sanduíches de chef

Em casa durante a pandemia, Danilo Miyaoka, de 37 anos, e Analuisa Scalon, de 40, prepararam um sanduíche acompanhado de batata frita para comer com as duas filhas pequenas. Compartilharam despretensiosamente a foto do lanche nas redes sociais e acabaram se surpreendendo com a reação dos amigos. “Ali surgiu a ideia de fazer disso nosso negócio: a Hungry Couple Deli”, conta Danilo.

Ex-aluno do Dante, ele trabalha no ramo da gastronomia há bastante tempo. Já chefou restaurantes como Serafina e Geiko-San, além de dar aulas na

graduação do Centro Universitário Senac e da Faculdade Hotec. Nos últimos anos, ele e a esposa, que também é uma chef experiente, vêm atuando como consultores e, com o novo coronavírus, viram os trabalhos minguares. “Tínhamos clientes sólidos, mas eles sofreram muito com a pandemia”, explica Danilo.

Especialistas em viabilizar empreendimentos na área, eles foram cautelosos ao iniciar a operação do próprio negócio. “Tivemos a ideia em maio de 2020, passamos dois meses planejando e montando uma estrutura para então, em julho, começarmos a trabalhar”, lembra. Na edícula da casa em que moram, na Vila Leopoldina, em São Paulo, instalaram uma pequena cozinha: “já tínhamos uma geladeira extra, mas investimos em chapa, fritadeira, forno e freezer”.

Nesse espaço, começaram a preparar sanduíches caprichados, como aquele primeiro que chamou a atenção dos amigos nas redes sociais (e que segue no cardápio), o Chickenlicious. A receita que deu o pontapé inicial da Hungry Couple Deli é um sanduíche de frango crocante com coleslaw, maionese, pickles de pepino e coentro. As primeiras vendas foram feitas pelo aplicativo Goomer, mas desde dezembro os pedidos podem ser feitos também via Rappi e iFood. Eles atendem boa parte da zona oeste da capital paulista.

“Não queríamos fazer hambúrguer porque nossa proposta não é ser uma hamburgueria”, explica Danilo. Essa convicção acabou resultando em um cardápio repleto de sanduíches inspirados, como o Katsuzão. Com pegada asiática, o lanche é montado no pão de leite com barriga de porco

empanada e saladinha de repolho com maionese — por cima, para finalizar: gengibre em conserva e alga nori picadinha. Criado para os vegetarianos, o Avocado invocado combina queijo minas derretido, avocado, tomatinhos confitados e molho pesto de manjeriço no pão multigrãos.

Para desenvolver cada uma das receitas, são feitos incontáveis testes. “Somos muito críticos porque trabalhamos no ramo há bastante tempo e sempre nos perguntamos: nós compraríamos esse produto?”, observa Danilo. “Exemplo disso é o falafel, que estamos testando há meses, mas ainda sentimos que dá para melhorar, por isso não incluímos no cardápio.”

Com o tempo, a quantidade de pedidos cresceu, mas a equipe da cozinha segue a mesma. Danilo e Analuisa tocam sozinhos o preparo dos sanduíches, contando com a ajuda esporádica de familiares para embalar os sanduíches. “Hoje estamos no nosso limite operacional”, diz Danilo, que está em busca de um endereço para instalar oficialmente a Hungry Couple Deli. O plano não é ter uma loja física, mas sim uma cloud kitchen, como são chamadas as cozinhas que funcionam apenas para delivery. “A Hungry vai sair de casa. A ideia é que ela tenha a casa dela e objetivos de crescimento”, planeja o chef.

Instagram: @hungrycoupledeli

O Chickenlicious, receita que deu o pontapé inicial no negócio do casal, é um sanduíche de frango crocante com coleslaw, maionese, pickles de pepino e coentro

Il Chickenlicious, ricetta che ha dato il via al ristorante della coppia, è un panino di pollo croccante con coleslaw, maionese, cetrioli sottaceto e coriandolo

Cláudia Campos



Carlos Ferrari



Glenda Haas: um novo azeite nacional

No caminho contrário das outras iniciativas que foram apresentadas nesta reportagem, de projetos que surgiram há pouco tempo por conta das adversidades do momento, esta história vem sendo pacientemente construída e cultivada há anos. Mas foi justo agora, em meio à pandemia de Covid-19, que a marca de azeites Lagar H amadureceu e está pronta para ser apresentada ao público.

À frente do projeto está a especialista Glenda Haas, de 37 anos. Formada em direito e em administração, ela trabalhou

em grandes escritórios de advocacia antes de mudar os rumos de sua carreira e, em 2013, passar a se dedicar integralmente à produção de azeites.

“Meu pai comprou a fazenda em 2000 e desde então tinha vontade de plantar oliveiras”, lembra. “Mas muitas pessoas o desaconselharam, diziam que não ia dar certo, por isso acabamos plantando as primeiras mudas só em 2014.” Nessa época, Glenda já estava debruçada sobre o tema do azeite, buscando cursos em outros países e pesquisando sobre o assunto. Foi assim que criou o site Olivoteca, cuja missão é ampliar o conhecimento sobre azeites, com foco na fabricação nacional. “Quase 99% do mercado brasileiro ainda é de produto importado, mas os nacionais vêm, gradativamente, ganhando espaço.” Algumas das regiões que concentram a olivicultura no Brasil são a Serra da Mantiqueira e o Rio Grande do Sul.

Por serem práticas recentes no país, o cultivo de oliveiras e a produção de azeites ainda são bastante desafiadores para quem decide empreender nesse mercado. E não foi diferente para a família Haas. Foram anos de muito cuidado e expectativa desde o plantio das primeiras oliveiras na Fazenda Irapuá, em Cachoeira do Sul, cidade localizada na porção central do Rio Grande do Sul.

Com o passar dos anos, o pomar foi crescendo e hoje ocupa 90 hectares da propriedade — sendo que em 56 deles há árvores que estão em fase de produção. “Investir na fabricação de azeite é algo a longo prazo e a cada safra dependemos de muitos fatores, como as condições climáticas e a polinização.”

Em 2020, a dedicação às oliveiras deu bons frutos para Glenda. A colheita de 30 toneladas de azeitonas resultou em 3 mil litros de azeite produzido em parceiros da região. O plano é que a fazenda tenha,

ainda em 2022, o próprio lagar (nome dado ao local em que as azeitonas são processadas para a fabricação do azeite). “Estamos em fase de implementação de um projeto muito bacana, com certificações de sustentabilidade, mas a pandemia atrasou a entrega de alguns equipamentos.”

O primeiro azeite da Lagar H, elaborado com a safra de 2020, levou cinco prêmios internacionais. Um deles é o EVO International Olive Oil Contest, na Itália, no qual foi conquistada a medalha de ouro na categoria melhor monovarietal do Hemisfério Sul com o rótulo Lagar H Koroneiki.

Koroneiki, aliás, é o nome de uma das oito variedades plantadas na Fazenda Irapuá. A proposta de Glenda é que a cada ano a equipe avalie as características das frutas e decida quais azeites serão produzidos. “Primeiro a natureza me diz o que eu tenho para oferecer, aí eu falo para o consumidor

o que eu tenho”, planeja. “Nosso azeite é um espelho da aprendizagem que tivemos, mas também do que acontece no campo, do clima, da natureza, da dedicação dos trabalhadores.”

Em 2021, as azeitonas da Fazenda Irapuá foram colhidas em janeiro, viraram azeite e pela primeira vez vão chegar ao consumidor. Serão dois rótulos desta safra. Um deles será o monovarietal de Koroneiki e o outro será um blend de três variedades diferentes: Arbequina, Koroneiki e Arbosana. A previsão é de que no primeiro semestre os produtos já estejam à venda no site da marca, página em que os consumidores encontrarão também informações sobre cada rótulo, suas características e sugestões de harmonização. “Imagino que um dia as pessoas terão vários azeites em casa e que vão usar cada um deles com uma preparação. Até com arroz e feijão tem azeite que vai bem.”

Instagram: @lagarhazeite

As primeiras mudas de oliveira foram plantadas em 2014, e o pomar hoje ocupa 90 hectares da propriedade da família de Glenda, a Fazenda Irapuá, em Cachoeira do Sul, no Rio Grande do Sul

Le prime piantine di olivo sono state piantate nel 2014 e oggi l'oliveto occupa 90 ettari della proprietà della famiglia di Glenda, Fazenda Irapuá, a Cachoeira do Sul, nello stato di Rio Grande do Sul

Leopoldo_480



Cil Inoue



Gabriela Monteleone: conversas ao redor do vinho

Experiente *sommelière*, Gabriela Monteleone, de 38 anos, tinha acabado de voltar de uma viagem à Argentina em março de 2020. “Quando cheguei, entrei em isolamento antes mesmo de os restaurantes fecharem, porque o trabalho que faço hoje pode ser feito à distância”, lembra. Ela atua na curadoria e coordenação do serviço de vinhos para o grupo D.O.M., de Alex Atala, e também

como parceira das chefs Bel Coelho (do Clandestino e do recém-aberto Cuia Café) e Gabriela Barretto (do Chou e do Futuro Refeitório).

Gabriela manteve seu trabalho de consultoria, mas percebeu que a pandemia havia restringido muito os espaços de conversa a respeito do vinho. “O restaurante sempre foi o grande veículo dessa comunicação, e me senti responsável por seguir fazendo um trabalho que estimula esse diálogo”, explica. Com esse objetivo, surgiu o projeto “Tão longe, tão perto”, uma parceria com o argentino radicado no Brasil Ariel Kogan. “Passamos a mediar a conversa entre produtor e consumidor e isso acabou se transformando em uma oportunidade interessante, porque antes eram raras as vezes que o público tinha contato direto com quem fabrica os vinhos.”

O “Tão longe, tão perto” começou em março de 2020 promovendo palestras virtuais acompanhadas de degustações temáticas. A primeira delas foi dedicada aos vinhos argentinos. Durante o primeiro ano foram realizadas mais de 20 degustações, sempre com a cuidadosa curadoria de Gabriela. Para participar, os interessados escolhem entre três opções de caixa: com uma, duas ou três garrafas de vinho selecionadas pela *sommelière*, de acordo com o assunto da aula. Os temas abordados em cada um dos encontros virtuais serviram de inspiração para um livro que leva o mesmo nome do projeto e que deve ser lançado em junho.

“Queremos ensinar as pessoas a observar os aspectos que estão no entorno do vinho e que fazem diferença, como a intenção do produtor e o que ele pensa sobre agricultura. O vinho é

só uma desculpa para entrarmos nessas discussões.” Assim, o “Tão longe, tão perto” busca apresentar vinhateiros, dialogar sobre sustentabilidade e estimular o consumo consciente.

Ainda pensando em levar os bons vinhos de pequenos produtores brasileiros a mais pessoas, no fim de 2020 o projeto lançou a iniciativa batizada de “Na pressão”. Passaram a fornecer para restaurantes vinhos em barris de inox de 20 litros — como os usados para armazenar chope. Entre os clientes que gostaram da ideia e engataram os barris para servir as bebidas estão a Carlos Pizza e o Le Jazz, com endereços em São Paulo.

Em março de 2021, quando as restrições ao serviço dos restaurantes ficaram mais severas por conta do agravamento da pandemia, os vinhos do “Na pressão” passaram a ser vendidos também diretamente para o público. Na loja do app Goomer (goomer.app/

<https://goomer.app/> ttp-delivery) é possível comprar as bebidas em *growlers* de 1 litro (garrafas PET geralmente usadas no delivery de chope). Estão disponíveis na loja também rótulos de outras vinícolas brasileiras e estrangeiras, todos selecionados por Gabriela.

Seja aproximando o consumidor dos vinhos que normalmente não seriam encontrados no mercado ou levando-o para dialogar diretamente com os pequenos produtores, o “Tão longe, tão perto” parte da premissa de aproximar pessoas, “que podem estar até em países diferentes, mas que estão dialogando sobre um mesmo tema”. E, de certa forma, foi o fato de estarmos todos isolados em nossas casas que permitiu isso. “Seria inviável promovermos essa quantidade de encontros, com essas pessoas, se não tivéssemos o formato virtual. Uma logística caríssima”, avalia Gabriela.

Instagram: [@tao_longe_tao_perto](https://www.instagram.com/tao_longe_tao_perto)

O “Tão longe, tão perto” promoveu, em seu primeiro ano, 20 degustações temáticas virtuais, com vinhos selecionados por Gabriela. Il “Tão longe, tão perto” (Così lontano, così vicino) ha promosso, nel suo primo anno, 20 degustazioni virtuali tematiche, con vini selezionati da Gabriela.

Divulgação



Divulgação



ITALIANO COM BOSSA

Clima despretensioso e cozinha inventiva são alguns dos atributos do restaurante italiano Più, que nasceu em Pinheiros e em breve ganhará seu terceiro endereço em São Paulo

Renata Helena Rodrigues

ITALIANO COM BOSSA

Un clima modesto e una cucina creativa sono alcuni degli attributi del ristorante italiano Più, che è nato nel quartiere di Pinheiros e presto avrà il suo terzo indirizzo a San Paolo

Traduzione dell'articolo a pagina 62

Quando o chef Marcelo Laskani descreve a proposta de seu Più Restaurante, ele gosta de dizer que faz uma “cozinha italiana com bossa”. A palavra “bossa”, neste caso, é usada para traduzir os toques criativos que Laskani dá a receitas que têm como base a tradição italiana.

Muitas das criações do chef têm um pé na Itália e o outro no Brasil. Bom exemplo dessa mistura de influências é o bauletti, uma massa fresca que já figurou entre as sugestões do cardápio, que é renovado com frequência. Recheada com pato, a massa era servida com molho à base de tucupi (caldo amarelo extraído da mandioca brava). “Usava também beterraba crua e (seu caldo) para hidratar a farinha de Uarini. Acho que essa raiz faz bom contraponto à acidez do tucupi”, descreve o chef.

Com pitadas de inventividade e apresentações caprichadas, as receitas do Più logo conquistaram clientes e crítica especializada. A primeira unidade da marca nasceu em 2015, em uma casa avarandada no Baixo Pinheiros, e não demorou para que o negócio crescesse – em 2017, o empreendimento se desdobrou no Piccolo. O

restaurante caçula mostra o lado mais autoral da cozinha de Laskani, mas está temporariamente fechado por conta da pandemia. “Tivemos que concentrar nossa operação para sobreviver financeiramente a essa fase difícil, mas em breve o Piccolo volta à ativa”, afirma o chef.

Hoje, estão em atividade a matriz e uma segunda unidade, no shopping Iguatemi, aberta em 2018. Ambas ostentam o selo Bib Gourmand, reconhecimento do *Guia Michelin* para restaurantes que têm uma boa relação custo-benefício.

Novidades em tempos difíceis

Além da pausa na operação do Piccolo, as restrições ao funcionamento impostas pela pandemia trouxeram outras mudanças para o grupo. Em 2021 o Più ganhou um sócio de peso: o grupo Ráscal. “Vamos dar as mãos neste momento. O Ráscal entra com um apoio fundamental em toda a parte administrativa do negócio.” Com a nova parceria, manteve-se também o plano de abertura de um terceiro restaurante da marca, no shopping Higienópolis, e com inauguração prevista para o primeiro semestre.

Divulgação



O Più abriu as portas com a proposta de servir uma gastronomia italiana que valorizasse ingredientes brasileiros. “Fui brincando e explorando alguns ingredientes daqui, como outros tipos de arroz, não só o arbório, e algumas ervas brasileiras e PANCs (as plantas alimentícias não convencionais).” (foto tirada antes da pandemia de Covid-19)

Il Più ha aperto le sue porte con la proposta di servire una cucina italiana che valorizzi gli ingredienti brasiliani. “Ho iniziato a giocare e a esplorare alcuni ingredienti tipicamente brasiliani, come altri tipi di riso, non solo l’arborio, e anche alcune erbe brasiliane e le cosiddette PANC (piante alimentari non convenzionali).” (foto scattata prima della pandemia di Covid-19)



Angelo Del Bo

Barros foram mestres que o ensinaram sobre a tradição italiana – hoje a dupla de chefs comanda a Modern Mamma Osteria, no Itaim Bibi, em São Paulo.

Em seu voo solo, ao abrir o Più, a ideia de Laskani era buscar “um novo olhar para a cozinha italiana”. “Fui brincando e explorando alguns ingredientes bem brasileiros, como outros tipos de arroz, não só o arbório, e algumas ervas brasileiras e PANCs (as plantas alimentícias não convencionais).” Assim, surgiu também a vontade de valorizar pequenos produtores nacionais, algo que cresceu com o tempo – hoje, a maior parte dos insumos é de origem brasileira. “Usamos azeites de dois produtores da Serra da Mantiqueira e o arroz vermelho vem dessa região também”, orgulha-se. “Além disso, 90% dos queijos no menu do Più também são nacionais.”

Estrelas do cardápio do Più desde a inauguração, as massas ganham atenção extra da brigada da cozinha. “São todas frescas, feitas na casa, e as recheadas são fechadas na hora do pedido, nada fica pré-pronto”, conta Laskani. Um dos hits do menu é o pici, uma massa longa e grossa servida com pescoço de cordeiro cozido em vinho Malbec e salada de ervilha-torta.

Nas fases mais restritivas da pandemia, em que os restaurantes atendiam apenas por delivery, um prato brilhou como um dos preferidos do público. O cruudo de atum com creme azedo de beterraba com raiz forte. “Esse creme combina acidez, dulçor e picância e vai muito bem com peixe cru”, descreve. Para acompanhar a pedida: pururuca de pele de peixe, bem crocante.

Em tempos de funcionamento normal, a proposta é que os cardápios das três unidades do Più tenham as mesmas sugestões, com exceção de alguns pratos que são criações dos chefs de cada uma das casas. “É um trabalho em parceria, há espaço para que os chefs proponham novidades e mostrem suas ideias também.”

Più Pinheiros
Rua Ferreira de Araújo, 314, Pinheiros
Telefone: 3360-7718 – Delivery via iFood

Più Iguatemi
Shopping Iguatemi – avenida Brigadeiro Faria Lima, 2232, Jardim Paulistano
Telefone: 3198-7649 – Delivery via iFood

Assim como todas as massas servidas no Più, o pici é fresco, feito na casa. Ele é servido com pescoço de cordeiro no Malbec e salada de vagens. Come tutta la pasta servita al Più, i pici sono freschi, fatti in casa. Vengono serviti con collo di agnello cotto nel Malbec e insalata di piselli di neve

Em meio a tantas transformações, Laskani reflete sobre os próximos passos de seu empreendimento e de seu trabalho entre as panelas. “Quero seguir com os toques brasileiros na cozinha italiana, mas penso também em incorporar alguma coisa da cultura culinária sírio-libanesa na mistura”, explica.

Exemplo desse casamento de tradições culinárias é um prato criado recentemente pelo chef, que deve entrar no menu do Più assim que os salões voltarem a abrir para os clientes. Laskani servirá uma receita que combina polvo grelhado, purê de berinjela com gergelim, molho de gengibre, vinagrete de feijão-manteiguinha e broto de feijão.

Bagagem de influências

Se hoje, aos 40 anos, Laskani busca traduzir em sua cozinha sabores que conheceu por meio de suas raízes familiares, ele também deixa claro que a trajetória profissional que o levou até a abertura do Più, há seis anos, é uma importante bagagem para suas criações.

A curiosidade pelo trabalho à beira do fogão surgiu logo cedo, quando ele começou a acompanhar as incursões culinárias de sua tia, “uma grande cozinheira”, como ele se refere a ela. Esse interesse o levou a buscar uma graduação na área, e Laskani se formou em gastronomia em 2000, na primeira turma do curso no Brasil, na Universidade Anhembi Morumbi. Depois disso, trabalhou sob a batuta de renomados chefs, como Mara Salles (Tordesilhas) e Erick Jacquín (à época no finado La Brasserie). Salvatore Loi e Paulo

RECEITA | RICETTA

Risoto de alcachofra, mascarpone e bottarga

Ingredientes

300 g de arroz carnaroli, arbório ou bomba
2 alcachofras grandes
70 g de cebola bem picadinha
20 g de ciboulette bem picadinha
20 g de queijo mascarpone
50 g de queijo parmesão
100 ml de vinho branco
50 ml de azeite
50 ml de vinagre
Bottarga ralada a gosto
Sal e pimenta-do-reino preta a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela, aqueça a água com o sal e o vinagre. Quando começar a ferver, coloque as alcachofras e apoie um prato sobre elas, para que não flutuem. Cozinhe por cerca de 20 minutos e reserve essa água para o cozimento do arroz. Deixe as alcachofras esfriarem e retire o coração de cada uma delas. Pique-os e reserve. Em outra panela, refogue a cebola no azeite até ficar bem douradinha. Acrescente o arroz e deixe-o dourar também. Coloque o vinho e deixe o álcool evaporar. Vá adicionando aos poucos o caldo do cozimento das alcachofras (você vai precisar de cerca de 450 ml). Quando o arroz estiver cozido, retire a panela do fogo e adicione o mascarpone, a alcachofra picada, a ciboulette e o parmesão. Mexa energicamente para emulsionar e o arroz soltar amido. No restaurante, o risoto é servido dentro da alcachofra, com bottarga ralada por cima.

Divulgação





Aquarela: Silvia Percussi

A FORMAÇÃO DO PALADAR

Por Silvia Percussi

LA FORMAZIONE DEL SENSO DEL GUSTO
Traduzione dell'articolo a pagina 64

Como filha e neta de italianos, desde pequena aprendi a experimentar absolutamente tudo à mesa: meu pai não aceitava um “não gosto” sem termos provado um prato. Gastronomia sempre foi praticamente uma religião lá em casa, levada muito a sério desde sempre. As refeições eram momentos sagrados.

Quando íamos a um restaurante, o *papà* tinha uma regra: não podíamos pedir bife com batatas fritas e nem camarão à grega, já que esses eram pratos da moda — e, acredito, por serem caros também. Tínhamos que pedir coisas diferentes, sempre. E foi assim que meu irmão e eu treinamos nosso paladar desde pequenos.

Hoje sabemos que o paladar da criança começa a ser formado quando ela está no ventre da mãe, mais precisamente durante o último trimestre da gravidez. Por meio do líquido amniótico, os bebês já sentem sabores de doce, salgado, ácido e amargo. O umami é sentido depois, por meio do leite materno.

Alguns anos atrás participei de um workshop com o chef estadunidense Charlie Trotter. Eu me surpreendi quando ele disse que o paladar de uma pessoa se forma, efetivamente, aos 30 anos de idade. Ele começou defendendo o que eu já sabia: quanto mais experimentamos comidas e ingredientes diversos, maior é a possibilidade de desenvolvermos um paladar variado — por isso é tão importante que os pais ofereçam alimentos variados e saudáveis aos filhos. Além disso, convidar as

crianças para o preparo das refeições é um bom caminho para criar adultos que comam de tudo um pouco.

Há pesquisas que indicam que é preciso tentar de oito a dez vezes para que um alimento se torne natural na rotina das crianças. Porém, mesmo que ele caia no gosto e no hábito de uma pessoa, isso pode mudar ao longo da vida. Deixar de gostar de uma comida ou passar a ter prazer em consumir outra de que não gostávamos antes vai além de uma questão de paladar. Tem a ver com hábitos, idade, cultura, memórias e até educação. O hábito tem forte influência nesse sentido: alimentos industrializados, por exemplo, com excesso de sódio, gordura e açúcar, são viciantes e podem alterar a química do cérebro, fazendo com que haja compulsão. Quanto mais você come gordura e açúcar, mais quer comer.

CAMARÃO À GREGA

Ingredientes

6 camarões grandes sem casca, só com a cauda
4 cubos de queijo muçarela
1 xícara de farinha de trigo
2 xícaras de farinha Panko
2 ovos
2 espetinhos de madeira
Sal a gosto
Óleo para fritar
1 xícara de arroz branco
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara com pimentão e cenoura picadinhos, ervilhas e passas pretas sem caroço
2 xícaras de batata palha

Modo de Preparo

Cozinhe os legumes com sal a gosto. Em uma frigideira, misture-os ao arroz, adicione uma colher de sopa de manteiga e cozinhe. Tempere os camarões com sal e pimenta. Coloque nos espetos um camarão, um cubo de muçarela, outro camarão, outro dado de muçarela e finalize com um camarão. Passe na farinha de trigo e retire o excesso. Em seguida, passe nos ovos batidos e, por fim, empane na farinha Panko. Frite em óleo quente até corar e finalize no forno já aquecido a 180°C por cinco minutos. Sirva com batata palha. Rendimento: duas porções



Divulgação

Cena de mural de Claudio Canato,
pintado em uma das paredes do
edifício Leonardo da Vinci

*Scena del murale di Claudio Canato,
dipinto su una delle pareti del palazzo
Leonardo da Vinci*

ARTE

Cultura/26
Ensaio Fotográfico/30

*Cultura/26
Servizio fotografico/30*

VOVÓS E VOVÔS ITALIANOS DOMINANDO O YOUTUBE

NONNE E NONNI ITALIANI DOMINANO YOUTUBE

Traduzione dell'articolo a pagina 65



PASTA-GRANNIES

Para permanecer viva, uma cultura precisa ser transmitida de geração em geração. E é essa motivação que leva vovós e vovôs italianos ao Youtube para ensinar receitas tradicionais do país com o toque especial de suas famílias.

É no canal Pasta Grannies que a magia acontece. Toda sexta-feira, um vovô ou vovó da massa, como o nome já sugere, compartilha os segredos de uma pasta fresquinha com muito molho, afeto e história.

É o caso de Concettina, que com 101 anos de idade é a moradora mais velha de Morano Calabro, comuna da província de Cosenza. O *raschiatelli* que ensinou no canal ela aprendeu por volta dos oito ou dez anos de idade, quando a morte de sua mãe a obrigou a assumir a responsabilidade de conduzir a cozinha da família.

Enquanto dão o passo a passo do preparo, ocupados com sêmola e água, os vovôs e vovós apresentadores viajam nas memórias. Conduzidos por perguntas da equipe de produção, os cozinheiros relembram momentos marcantes de sua vida ou, ainda, da história da Itália.

A ideia de resgatar as tradições da culinária italiana partiu da jornalista estadunidense Vicky Bennison. Vicky conta no site oficial do Pasta Grannies que escrevia um livro sobre o tema, quando começou a se questionar: cozinhar perde cada vez mais o status de atividade doméstica para assumir um viés mais comercial. “O que a *nonna* vai cozinhar daqui a 20 anos?” – ela se perguntou – já que os jovens estão tão ocupados para passar tempo na cozinha.

Disponível desde 2014, o acervo do Pasta Grannies ultrapassa 300 vídeos e o canal tem mais de 752 mil inscritos. E quem não domina o italiano pode acompanhar pela narração e legenda em inglês ou acionar a tradução automática do Youtube. Para quem quer se arriscar na culinária, surpreender a *nonna* no almoço em família de domingo ficou mais fácil e acessível. (Elena Wesley)

No Youtube: *Pasta Grannies*
Site oficial: <https://www.pastagrannies.com/>

A PIZZA DA PADEIRA

LA PIZZA DELLA PANETTIERA

Traduzione dell'articolo a pagina 66

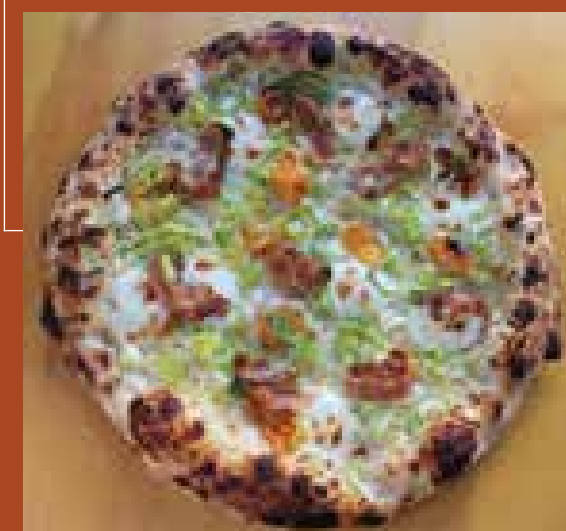
As bordas generosas podem não ser exatamente atrativas em uma pizza convencional paulistana, de oito pedaços, mas, no caso de uma pizza napolitana feita por uma padeira, isso pode mudar. Grossas e bem tostadas, levíssimas e bem alveoladas, as da Iza Padaria Artesanal parecem pães enviados de brinde pelo delivery. No centro, a camada de massa fina leva coberturas delicadas em combinações harmoniosas de ingredientes de pequenos produtores, como a de alho-poró com pancetta curada e tomatinhos amarelos assados (R\$ 38) e a que reúne gorgonzola doce, mozzarella de búfala, tomatinhos assados, cebolas tostadas, tomilho e rúcula baby — que vem à parte para ser espalhada pela pizza na hora do consumo (R\$ 38). A marguerita leva ótimo molho de tomate da casa, mozzarella de búfala e manjerição (R\$ 34). As pizzas são feitas com farinha italiana e assadas em forno elétrico — e o cardápio é sazonal.

A ideia de fazer pizzas já existia há algum tempo: Izabela (Tavares) queria servir as pequenas redondas no próprio espaço da unidade da Vila Madalena de sua padaria de fermentação natural, aberto no início de 2020. Mas, com a pandemia, ela alterou os planos. As pizzas podem ser retiradas ou enviadas pelo delivery, mas por enquanto não

podem ser consumidas no local. É possível, no mesmo pedido, comprar pães e outros itens da produção do dia da padaria, como buns (brioche recheados), cinnamon rolls, bolos, brownies e cookies, a depender da disponibilidade.

Iza Padaria Artesanal

No Instagram: @iza_padariaartesanal
Pizzas são produzidas nas noites de quarta a sábado, a partir das 18h. Pedidos via Goomer: <https://iza.goomer.app/>



Divulgação

ORGULHO DE SUAS ORIGENS

ORGOGGIO DELLE ORIGINI

Traduzione dell'articolo a pagina 66

Pelo menos um milhão de italianos chegaram ao Brasil nas últimas três décadas do século XIX, em busca de uma nova vida, deixando para trás a pobreza e a fome que os levaram a emigrar. É um fato histórico que conhecemos bem, seja pelo que aprendemos na sala de aula, seja pelos relatos de familiares. Mas em “Legado Italiano” essa história ganha vida pelo depoimento de descendentes da comunidade italiana e de pesquisadores brasileiros e estrangeiros.

O documentário estava previsto para estrear nos cinemas em 2020, mas a pandemia de Covid-19

alterou os planos da diretora Marcia Monteiro, que pôde ver seu projeto chegar ao público em abril de 2021, por meio da Netflix. Com a proposta de narrar quase 150 anos da formação da comunidade italiana no Brasil, a equipe de produção partiu de Trentino e Vêneto, regiões no norte da Itália, das quais saíram a maioria dos imigrantes, até chegar à Serra Gaúcha, onde foi gravada boa parte das imagens. Durante quatro anos de trabalho, a equipe de Monteiro visitou 20 cidades e entrevistou quase cem pessoas.

José Tonello é uma dessas fontes preciosas. Com



Divulgação Netflix

o avô, aprendeu a ciência e a arte de cultivar uvas e transformá-las em vinho, uma das principais ocupações dos italianos que se instalaram no Sul do Brasil, as quais, somadas às habilidades com a pedra, o ferro e a madeira, permitiram o surgimento de uma indústria vinícola. Com

personagens como ele, o documentário fala de música, gastronomia, arquitetura e muitas outras áreas influenciadas pelos costumes que trouxeram na bagagem.

A produção, todavia, não se restringe aos relatos pessoais, mas os relaciona com o contexto histórico da época. Os especialistas entrevistados reforçam que a imigração consistiu em um projeto político, econômico e social orquestrado por ambos os governos. Por um lado, a Itália pretendia exportar mão de obra excedente para superar as consequências da Revolução Industrial; e o Brasil, por outro lado, buscava substituir o trabalho escravo e embranquecer uma população majoritariamente negra.

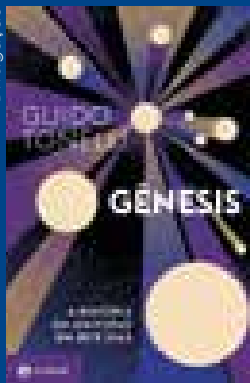
Ao longo de 84 minutos mergulhamos em famílias, municípios e negócios nos quais é unânime o orgulho de sua origem. “Legado Italiano” é produzido pela Camisa Listrada, junto à Globo Filmes, à Globo News e à Celeiro Produções. (Elena Wesley)

Legado Italiano
Dirigido por Marcia Monteiro,
Brasil, 2021, Netflix

DE ONDE VIEMOS?

DE ONDE VEMOS? / Traduzione dell'articolo a pagina 65

Divulgação



Gênesis – a história do Universo em sete dias, Guido Tonelli, tradução de Federico Carotti, Zahar, 140 páginas, 64,90 reais

A curiosidade humana em relação ao surgimento do universo instigou inúmeras narrativas em diferentes tempos e culturas. Uma das mais populares e longevas é a do Gênesis bíblico, que conta como, em sete dias, Deus criou tudo o que existe – inclusive o homem. Essa visão perdurou e perdura mesmo diante do avanço do conhecimento científico, que até o momento não soube impor uma narrativa própria, de circulação mais ampla, que explique as nossas origens.

Essa é a lacuna que o cientista italiano Guido Tonelli, professor da Universidade de Pisa e cientista visitante no Cern (Organização Europeia para a Pesquisa Nuclear), parece querer ocupar com *Gênesis – a história do Universo em sete dias*, em que propõe a criação de uma narrativa das origens a partir de fatos científicos. Repetindo o modelo canônico dos sete dias, relata as mudanças sofridas pela matéria para que o cosmos se tornasse o que é hoje.

A prosa envolvente se vale de exemplos

colhidos na vida cotidiana e de aproximações com obras da cultura para tornar menos áridos os conceitos: vazio, caos, simetria, entre outros, são explorados de forma quase poética, permitindo o entendimento. Isso, porém, não parece acarretar facilitação no mau sentido do termo: a descoberta do bóson de Higgs, uma das mais importantes realizações científicas dos últimos tempos, justamente por atravessar o nada que nos origina, é assim apresentada por alguém que dela participou diretamente e que segue envolvido em seus desdobramentos.

A aposta do autor e da ciência na construção coletiva, o esforço para ampliar o público capaz de acompanhar as novidades e descobertas, a habilidade para mobilizar, relacionar e esclarecer referências culturais diversas ajudam a lembrar – para além de massas estelares, energias escuras, radiações, gases intergalácticos, neutrinos e pósitrons – a matéria humana de que somos feitos. (Luisa Destri)

O MUNDO E OS SONHOS DE UMA FUTURA E NOTÁVEL ARQUITETA

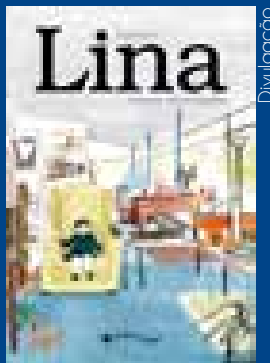
O MUNDO E OS SONHOS DE UMA FUTURA E NOTÁVEL ARQUITETA
Traduzione dell'articolo a pagina 64

Uma menina que gostava de desenhar a vida do bairro, estava sempre em contato com coisas lindas e antigas e desejava ser grande e ter muitas histórias para contar. Nascida em Roma, em 1914, ela renasce no Rio de Janeiro, em 1946, aonde chega já como arquiteta, casada com um colecionador de arte, para mudar a história da arquitetura. Seu nome é Achillina, mas ela ficará conhecida pelo apelido, como ilustra o título da biografia ilustrada agora publicada, *Lina – aventuras de uma arquiteta*, da espanhola Ángela León, dirigida ao público infantojuvenil.

Os principais aspectos da trajetória de Lina Bo Bardi, uma das figuras italianas mais admiradas no Brasil, são retratados com informação, simplicidade e certa dose de poesia. Seu desejo de se estender na grama, sob o sol, contrapõe-se às sombras de uma Itália em guerra, que exige a

permanência das pessoas no subsolo, em abrigos antiaéreos. Sua vontade de conhecer e construir a leva a enfrentar barreiras colocadas para mulheres como ela. Seu projeto de possibilitar o encontro entre as pessoas permite-lhe manter em pé e fazer reviver um edifício que todos pensavam em derrubar.

Com ilustrações da própria autora, que é designer industrial, o livro assim permite que os jovens leitores conheçam o contexto, as aspirações e as realizações da arquiteta – que mais de uma vez precisou enfrentar um mesmo inimigo: “Não se trata de uma pessoa, mas de uma forma de pensar que condena opiniões diferentes e proíbe tudo o que se desvia das leis impostas pelo regime”, escreve León sobre o “totalitarismo”. Uma leitura formativa, portanto, em vários sentidos. (Luisa Destri)



Lina – aventuras de uma arquiteta, Ángela León, Pequena Zahar, 64 páginas, 54,90 reais

Divulgação

CAPTURAR O SILÊNCIO

CAPTURAR O SILÊNCIO / Traduzione dell'articolo a pagina 65

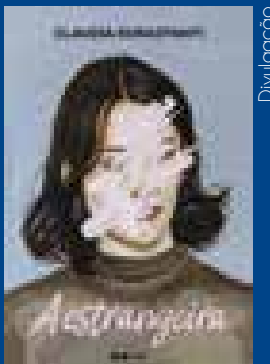
Ser filha de um casal de surdos, ter passado a infância e a adolescência entre a Itália e os Estados Unidos e ter como referências culturais artistas e obras que atuam na contracorrente. Essas são as principais razões que fazem a protagonista de *A estrangeira*, de Claudia Durastanti, sentir-se como tal. “Estrangeiro é uma palavra belíssima, se ninguém se força a lê-lo; o resto do tempo, é apenas o sinônimo de uma mutilação”, escreve.

Nessa narrativa situada entre a memória e a ficção, alguns temas contemporâneos fundamentais são apresentados a partir do olhar singular dessa mulher, nascida “na metade da década de 1980”: a condição do imigrante nas grandes cidades e do deficiente físico na sociedade, as transformações no continente europeu que culminaram no Brexit e suas consequências, a eleição de Trump e a falta de perspectivas para jovens profissionais.

Se muitas vezes gera estranhamento o fato de o lugar da memória ser ocupado por alguém que

leu Tolkien (de *O Senhor dos Anéis*) pela primeira vez no Ensino Médio, atestando seu pertencimento geracional, o lirismo e a originalidade da perspectiva legitimam sua fala. São especialmente saborosas as passagens dedicadas aos pais, que expressam amor, admiração e empatia, sem esconder, no entanto, o sentimento de desamparo que marcou sua vida de menina.

Apreender esse casal no que tem de particular e problemático, e assim homenageá-lo, talvez seja, afinal, o objetivo e também a grande beleza do livro: “Enquanto eu tentava estabelecer alguma ordem com a escrita, eles continuavam se comunicando com os astros superiores e as substâncias ingovernáveis, reforçando sempre em mim a suspeita de que as palavras não significam nada a não ser quando são literais e de que qualquer outro resíduo é uma grande perda de tempo e sentido: a vida é seduzida e hipnotizada em silêncio, todo o resto é fracasso”. (Luisa Destri)



A estrangeira, Claudia Durastanti, tradução de Francesca Cricelli, Todavia, 256 páginas, 64,90 reais

Divulgação

{ENSAIO FOTOGRÁFICO/SERVIZIO FOTOGRAFICO}

No ano em que se completam 700 anos da morte de Dante Alighieri, nosso Colégio chega aos 110 anos. Imagens do nosso patrono estão presentes em todos os espaços da instituição, nos lembrando sempre de manter vivo o legado do poeta italiano que dá nome à nossa escola.

Traduzione dell'articolo a pagina 67

Fotos Arthur Fujii







HISTÓRIAS STORIE

Entrevista/38
Perfil/44
Lina Bo Bardi/48
Espaço Aberto/52
Centro de Memória/55

*Intervista/38
Profilo/44
Lina Bo Bardi/48
Spazio Aperto/52
Centro dela Memoria/55*



Vera_Iaconelli@Renato_Parada

TEMPO DE ANALISAR

Completando 30 anos de carreira, a psicanalista Vera Iaconelli, ex-aluna do Dante, propõe uma reflexão sobre o momento que estamos vivendo e como podemos melhorar o futuro

Por Luisa Alcantara e Silva

TEMPO DE ANALISAR

A 30 anni di carriera, la psicoanalista Vera Iaconelli, ex studentessa della Dante, propone una riflessione sul momento che stiamo vivendo e su come possiamo migliorare il futuro

Traduzione dell'articolo a pagina 67

Vera Iaconelli tinha 17 anos quando se interessou pela psicanálise. Para além do desejo de oferecer para outras pessoas o que recebeu quando passou a fazer terapia, havia uma atração pela subjetividade. “Na época eu não sabia que era isso, mas sempre me interessei pelas produções humanas que expressam a subjetividade, como a arte e a literatura”, formula ela, que é hoje uma das mais respeitadas psicanalistas do país.

Diretora do Instituto Gerar, na capital paulista, Vera é doutora em psicologia pela USP, membra do Departamento de Psicanálise do Instituto Sedes Sapientiae e autora de *Mal-estar na maternidade: do infanticídio à função* (ed. Zagodonì) e *Criar filhos no século XXI* (Contexto), além de colunista do jornal Folha de S.Paulo.

A maternidade foi um catalisador em sua trajetória profissional. “Há uma pilha de livros que eu li sobre o assunto com que eu faria uma bela fogueira, porque não me acrescentaram nada e só me deixaram frustrada. Eu pensei: ‘algo está faltando’”, conta. Os questionamentos deram origem a um desejo de propor novas reflexões sobre o que de fato estava em jogo em relação à parentalidade em si, e desse conceito como ponto de partida para a

compreensão do que era importante na formação da próxima geração. O Instituto Gerar foi fundado por ela, então, em 1999, como clínica e centro de estudos psicanalíticos, em “permanente articulação com as questões do mal-estar contemporâneo”, como aponta a definição do site da instituição — atualmente, isso significa se servir da psicanálise para olhar para o efeito das questões da interseccionalidade (de raça, de gênero e de classe) sobre o sujeito.

Hoje com 56 anos, Vera está lançando os livros que queria ter lido quando se tornou mãe. É dela a organização da coleção *Parentalidade & Psicanálise* (editora Autêntica), que consiste em cinco volumes com textos de 38 autores, como Christian Dunker, Vladimir Safatle e Daniela Teperman, debruçados sobre o tema — a partir do reconhecimento de uma gama de subjetividades muito mais ampla do que a que a psicanalista encontrava nas obras de poucas décadas atrás.

Na entrevista a seguir, ela relembra seus tempos de Dante, fala da importância da psicanálise para o indivíduo e para o coletivo e reflete sobre como anda a saúde mental dos brasileiros em tempos de pandemia.

DC: *Seu avô veio de onde?*

Vera Iaconelli: De Acquafreda, na região da Lombardia. Veio para São Paulo depois da Primeira Guerra Mundial, para trabalhar aqui como mestre cervejeiro, que era sua profissão. Ele tinha uma condição muito pobre, mas era uma condição pobre do imigrante europeu do século XIX, começo do XX, que vem com uma grande vantagem em relação à pobreza que se via no Brasil, indígena e negra. Os imigrantes europeus chegaram com séculos de cultura que podiam trazer na bagagem, diferentemente dos trabalhadores que já estavam aqui. Inclusive, eles vêm para substituir a mão de obra negra, tinham a vantagem de serem brancos. Vêm cheios de esperança de construir a vida aqui, mas dentro dessa engrenagem racial. Meu avô vem, tem três filhos e as gerações seguintes já puderam ter uma condição melhor.

DC: *Seu avô ficou em São Paulo?*

VI: Sim, e aqui conheceu minha avó, que era brasileira e descendente de italianos, mas sei muito pouco sobre a história dela.

DC: *Você foi estudar no Dante por causa da ascendência italiana?*

VI: Sim. E porque eu tinha um tio que morava na rua do Dante. Os filhos dele estudavam lá e ele queria que eu e meus irmãos também estudássemos. Era preciso colocar o nome em uma lista, porque havia espera. Comecei minha vida escolar no Dante Alighieri.

DC: *Como foi?*

VI: Fiz o jardim de infância e lembro de ser muito bacana, mas, quando eu estava no terceiro ano, minha família se mudou para a Granja Julieta, distante do Colégio, e saímos de lá. Lembro de ir de carro de manhã, supercedo, e voltava morrendo de fome. Acabamos mudando para uma escola mais perto de

casa porque minha mãe achava que estava muito penoso. A intenção era que nos formássemos lá, mas saímos muito antes do previsto por uma questão de logística mesmo.

DC: *Quais são suas lembranças do Colégio?*

VI: Lembro que havia muitas atividades paralelas, de balé, judô, e estamos falando de 50 anos atrás. Eu achava o máximo, mas não podia fazer por causa desse problema da logística. Amava o uniforme e me lembro também das excursões, da festa junina, e que tinha que ficar em pé na hora em que o professor entrava na sala. Tenho muitas memórias afetivas daquela época.

DC: *Conseguiu manter algum amigo daqueles tempos?*

VI: Não, porque saí muito cedo, mas há um fato curioso. Depois, adulta, fui morar lá perto e, como não tinha aprendido italiano com meu pai e nem no Dante, decidi fazer um curso. Então, em 1988, voltei ao Colégio para estudar a língua [na época, o Colégio oferecia curso de italiano a ex-alunos]. E no primeiro dia de aula conheci o homem que acabou se tornando meu marido e o pai das minhas filhas.

DC: *Ele era aluno do curso?*

VI: Sim, estava começando junto comigo. Engraçado, é meio cabalístico, nós nos conhecemos no dia 8/8/88. Lembro que eu acordei naquele dia e pensei: “vai rolar algum babado hoje”. Dito e feito: cheguei lá e conheci uma pessoa superimportante na minha vida. Fomos casados por 20 anos.

DC: *Falando da sua carreira, como foi a escolha pela psicanálise?*

VI: Olha, eu fui reconhecer a *posteriori*, mas ela se deu em torno dos meus 17 anos e tem a ver com duas questões. Com um certo jeito de olhar para o mundo que eu acho diferente da forma, por exemplo, do engenheiro ou de outro profissional; é um olhar para a subjetividade. Na época eu não sabia que era isso, mas sempre me interessei pelas produções humanas que expressam a subjetividade, como a arte e a literatura. A segunda questão foi meu sofrimento psíquico, que me levou para a análise e abriu o mundo da psicanálise para mim. E quis oferecer o que eu tinha recebido para outras pessoas.

DC: *Já são 30 anos de trajetória profissional. Em que frentes você atua hoje?*

VI: Sou colunista da *Folha de S.Paulo*, que é a mais incensada dentre as coisas que faço, mas eu tenho meu trabalho clínico e coordeno o Instituto Gerar, que trabalha a psicanálise e as questões da interseccionalidade, que são todas as questões de raça, de gênero, de classe... Nós trabalhamos com o efeito dessas questões sobre o sujeito por meio do olhar da psicanálise. Também tenho alguns livros publicados e recentemente lancei uma coleção com colegas como Daniela Teperman e Thais Garrafa. E venho sendo

“Um discurso que ouvimos muito hoje é o de que, para ajudar na primeira infância, temos que ajudar as mães a cuidarem de seus bebês. Não: temos que ajudar a sociedade a criar as próximas gerações. As mães são exclusivamente responsabilizadas por isso, mas alguma coisa está errada aí”

“Un argomento di cui parliamo molto oggi è che, per aiutare nella prima infanzia, dobbiamo aiutare le madri a prendersi cura dei loro bambini. No: per aiutare nella prima infanzia, dobbiamo aiutare la società a creare le prossime generazioni. Le madri sono le uniche responsabili di questa impresa, ma c'è qualcosa che non va”

muito convidada para participar de podcasts.

DC: *Poderia destacar alguns momentos marcantes da sua carreira?*

VI: Foi muito importante ser convidada para escrever na *Folha* porque me abriu a possibilidade de falar de psicanálise fora do gueto. A criação do instituto foi muito gradual, então, não existe um momento específico, mas chegar a este momento em que estamos agora, com um núcleo de relações sociais lá dentro, trabalhando para ter psicanalistas negros no Brasil, é importante também, um retorno desse longo período de 23 anos de trabalho.

DC: *Como está sendo 2021 nesse sentido?*

VI: O Instituto Gerar desenvolveu uma massa crítica que agora se consolida com esses núcleos. É um projeto para muito além de mim, que já tem autonomia. Sinto uma grande satisfação de ver o amadurecimento dele nesse longo percurso em um país que precisa de tudo, inclusive de psicanálise. Então, esse tem sido um momento importante.

DC: *O que a levou à criação do instituto?*

VI: Ele nasceu a partir de questões pessoais minhas sobre a parentalidade. Quando eu estava pensando em ser mãe, e depois tive um bebê, tinha uma profunda irritação e insatisfação com tudo o que eu lia sobre assuntos ligados à maternidade. Há uma pilha de livros que eu li com que eu faria uma bela fogueira, que não

me acrescentaram nada e só me deixaram frustrada. Então, a partir daí, eu pensei: “algo está faltando”. E o instituto surge dessas questões. Como nós formamos uma nova geração? O que a psicanálise está pensando sobre isso? E surge daí, de uma insatisfação profunda, de muita injustiça, de muita violência. Tive que buscar o feminismo, questões raciais, de vulnerabilidade social, de gênero e um monte de parcerias para pensar o que nós poderíamos oferecer para as próximas gerações.

DC: *Você sente que trabalhos como esse trazem uma mudança para a sociedade?*

VI: Acho que o instituto consegue fazer uma contribuição significativa. Fizemos parte da produção de um texto que faltava. Não sei o que vão fazer com isso, mas acredito que nós fizemos um trabalho de formiguinha, introduzimos um discurso dissonante, criamos uma reflexão das questões que dizem respeito às próximas gerações, que é a nossa função.

DC: *Qual tipo de reflexão?*

VI: Um discurso que ouvimos muito hoje é o de que, para ajudar na primeira infância, temos que ajudar as mães a cuidarem de seus bebês. Não: para ajudar na primeira infância, temos que ajudar a sociedade a criar as próximas gerações. As mães são exclusivamente responsabilizadas por isso, mas alguma coisa está errada aí, e é isso que estamos tentando fazer: mudar a chave de reflexão, trazer os agentes históricos,

A pequena Vera em 1972, na foto clássica com o mapa-múndi ao fundo. “Amava o uniforme e me lembro também das excursões, da festa junina, e que tinha que ficar em pé na hora em que o professor entrava na sala. Tenho muitas memórias afetivas daquela época”, lembra ela

La piccola Vera nel 1972, nella foto classica con la mappamondo sullo sfondo. “Adoravo la divisa e ricordo anche le escursioni, la festa junina e che dovevo stare in piedi quando l’insegnante entrava nell’aula. Ho molti ricordi affettivi di quel periodo”, ricorda



ARQUIVO PESSOAL

reflexões que possam nos fazer repensar a própria forma de cuidar das próximas gerações, que tem sido muito equivocada. Tudo bem, é preciso ajudar as mães a cuidar dos bebês, mas o que está incluído aí? Desde quando a parentalidade ficou na incumbência só das mulheres? Enfim, acho que nós colocamos uma tachinha de uma visão crítica sobre essas questões da infância no mapa.

DC: Quando vemos mais homens discutindo seu papel na criação dos filhos e na sociedade, podemos dizer que está havendo uma mudança nesse pensamento?

VI: A masculinidade está mudando a partir da parentalidade. Quando os homens começaram a se abrir com os filhos, começaram a repensar se queriam passar para eles um modelo de pai ausente que se identifica apenas materialmente, como provedor financeiro, mas não como provedor afetivo. Nesse momento, os homens começam a pensar em quem são eles e como querem criar meninos e meninas. É uma geração que surge dessa questão: como ser pai sendo o homem que eu fui criado para ser?

DC: Como isso reflete no dia a dia de uma família?

VI: Quando nós falamos que o homem não tem que dizer “Eu ajudo”, porque ele está implicado na tarefa.

Ele não tem que ajudar, tem que se responsabilizar. Se hoje o cara fala “Posso ajudar?”, ele leva uma, porque isso significa que ele está ali de apoio. E é isso o que a sociedade faz, ela chega e fala “Como é que eu posso ajudar a mulher a cuidar do bebê?”. Não: todo mundo tem que se responsabilizar pela próxima geração.

DC: Como era ser mãe quando você foi e o que é ser mãe hoje?

VI: Estamos falando de um espaço de tempo um pouco curto, de 24 anos, e eu já era feminista na época, então, não sou exatamente um exemplo. Mas o que mudou? As mulheres estão reconhecendo que não é o caso de elas serem incapazes de cuidar 100% dos filhos e trabalhar 100% como elas achavam que deveriam conseguir fazer. Elas estão começando a perceber que essa tarefa é impossível, que não é exequível. Porque, hoje em dia, a mulher que fala que não trabalha fora de casa é malvista, mas, nos anos 1950 – e eu não estava lá nos anos 1950, que fique muito claro –, a mulher que trabalhava fora de casa era vista como mal casada ou negligente. Hoje em dia, a mulher tem que trabalhar fora de casa, mas como ela junta trabalhar fora de casa e ser a responsável pela criação dos filhos? Não junta, não tem como fechar essa conta.

“A saúde mental se sustenta no laço social, nas relações afetivas, amorosas, de escuta, de cuidado (...) Nós precisamos encontrar formas de compartilhar, de sermos reconhecidos no nosso sofrimento e de reconhecermos o sofrimento do outro.”

“La salute mentale si basa anche sui legami sociali, sulle relazioni affettive, di ascolto, di cura (...) Dobbiamo trovare modi per condividere, per far riconoscere la nostra sofferenza e per riconoscere la sofferenza degli altri”

DC: Como elas estão reagindo a isso?

VI: Estão começando a se conscientizar e trazer para a sociedade essa questão na forma de não ter filhos, que é algo muito forte, e na forma de exigir a divisão de tarefas igualitária. Porque não dá para estar em dois lugares ao mesmo tempo.

DC: Falando sobre a pandemia, como ela está afetando a saúde mental do brasileiro?

VI: Nós temos que pensar que existe a pandemia, que é um evento geral que acomete as pessoas no particular. Há pessoas que não têm o que comer, que não têm como trabalhar, e há pessoas que estão em casa com conforto, mas também estão pirando. Mas, mesmo vivendo coisas muito distintas, não há quem não esteja, em alguma medida, sofrendo. Às vezes, a pessoa não está sofrendo porque as coisas na vida dela ficaram muito ruins, mas nós estamos em um país que está sofrendo. É difícil alguém não se sensibilizar minimamente com a derrocada do Brasil, então, nessa medida, estamos quase todos sofrendo muito, ainda que em condições distintas.

DC: Que condições distintas são essas?

VI: O país tem uma história de sofrimento que só se arrasta, de desigualdade e injustiça, e tem o luto da perda de pessoas, mas também de trabalho, de aspirações, de projetos... O cara que conseguiu uma bolsa e ia estudar em uma faculdade lá fora, que ia casar, há projetos que foram adiados de uma forma terrível. A pandemia nos atingiu de várias formas, e é difícil dar uma resposta que abarque todas as formas de sofrimento em jogo, que vão aparecer na forma de depressão, violência doméstica, doenças psicossomáticas... Mas uma coisa é adoecer e, outra coisa, é sofrer.

DC: Como assim?

VI: Sofrendo quase todos estamos, e muito, mas muitos estão também adoecendo por causa desse sofrimento. Chorar e sofrer porque você está triste não tem problema nenhum; você encher sua mulher de porrada ou não dormir, aí já é outra questão.

DC: É possível manter a saúde mental neste momento?

VI: Cada um precisa descobrir formas e acessar suas redes, porque a saúde mental se sustenta no laço social, nas relações afetivas, amorosas, de escuta, de cuidado. Não existe nenhuma mágica. Nós somos sujeitos de linguagem e adoecemos e nos curamos por meio da linguagem. É claro que uma pessoa pode ser medicada, mas, sozinha, a medicação não resolve. Nós precisamos encontrar formas de compartilhar, de sermos reconhecidos no nosso sofrimento e de reconhecermos o sofrimento do outro. Que seja por meio de processos de análise, por exemplo, mas também por processos terapêuticos. Pode ser muito



ARQUIVO PESSOAL



Vera (a segunda criança da direita para a esquerda) na festa junina do Colégio de 1971, aos 6 anos. Ao lado, com uma professora Vera (a segunda bambina da destra a sinistra) alla festa junina del 1971, a 6 anni. Accanto, con un'insegnante

curativo você cuidar de alguém, entrar numa ação solidária, estar com sua família fazendo atividades absolutamente corriqueiras.

DC: Considerando tudo o que nós estamos vivendo, você vê alguma possibilidade de melhora?

VI: Eu vejo, porque, como psicanalista, entendo que o primeiro passo para um paciente entrar em análise é ele trazer o sofrimento e reconhecer que alguma coisa está errada ali. Então, o Brasil está tendo a oportunidade maravilhosa de rever coisas que estavam escondidas, recalçadas. Olha, nós estamos vendo essa mazela. Não estava bom, existe uma coisa estrutural aí, então, isso é muito importante. É como na análise, que nada mais é do que você se debruçar sobre essas marcas históricas e fazer uma avaliação disso. É a chance de tocar na ferida, compreender e dar soluções melhores em vez de recalcar novamente.

O LEGADO DE RAYMUNDO MAGLIANO FILHO

Como entusiasta do filósofo Norberto Bobbio e presidente da Bolsa de Valores de São Paulo, o ex-aluno e descendente de italianos se destacou pela democratização do mercado de investimentos

Por Luisa Alcantara e Silva

O LEGADO DE RAYMUNDO MAGLIANO FILHO

Appassionato del filosofo Norberto Bobbio e presidente della Borsa di San Paolo, l'ex allievo e discendente di italiani si è contraddistinto per la democratizzazione del mercato degli investimenti che ha promosso

Traduzione dell'articolo a pagina 69



Arquivo da família Magliano



Arquivo da família Magliano

De 2001 a 2008, Magliano presidiu a Bovespa e implantou programas como o “Bovespa vai até você”, que levava profissionais da instituição para todos os cantos do país para ajudar as pessoas a entender o mercado de capitais

Dal 2001 al 2008 Magliano ha presieduto la Bovespa e ha implementato programmi come il “Bovespa vai até você” (Bovespa va da te), che portava i professionisti dell’istituzione in tutti gli angoli del paese per aiutare le persone a comprendere il mercato dei capitali

“Acreditamos saber que existe uma saída, mas não sabemos onde está. Não havendo ninguém do lado de fora que nos possa indicá-la, devemos procurá-la por nós mesmos. O que o labirinto ensina não é onde está a saída, mas quais são os caminhos que não levam a lugar algum.” A afirmação, do filósofo italiano Norberto Bobbio, resume bem a trajetória de Raymundo Magliano Filho, ex-presidente da Bolsa de Valores de São Paulo, falecido no dia 11 de janeiro de 2021, aos 78 anos, por complicações da Covid-19.

Ao assumir o maior cargo na Bolsa, em 2002, Magliano tinha uma missão: implementar o que havia aprendido com o filósofo. “Meu pai foi um estudioso de Bobbio, e seu principal interesse era reduzir a desigualdade social no país”, conta o filho, Raymundo Magliano Neto, que herdou não apenas esse olhar para a injustiça como o tino para os investimentos. “Meu pai fez uma revolução na Bolsa.” Quando fala nessa transformação, o economista de 53 anos está se referindo a fatos como o enorme legado deixado por seu pai ao

popularizar a Bolsa e também por ele ter sido um dos primeiros a apostar na educação financeira no país.

Enquanto presidiu a Bolsa, de 2001 a 2008, ele implantou programas como o “Bovespa vai até você”, que levava profissionais da instituição em um veículo, chamado de Bovmóvel, para todos os cantos do país para ajudar as pessoas a entender o mercado de capitais. “O senhor Magliano foi um homem que refletiu sobre o mundo, e que estava sempre conectado às novidades e incomodado com as desigualdades”, afirma César Mortari Barreira, coordenador do Instituto Norberto Bobbio – Cultura, Democracia e Direitos Humanos, em São Paulo.

Fundado por Magliano em 2009, o instituto é uma sociedade sem fins lucrativos que nasceu com o objetivo “de estudar, pesquisar e difundir no Brasil o legado do pensamento de Norberto Bobbio, notadamente, nas suas fundamentais reflexões sobre democracia, direitos humanos e relações entre política e cultura”, como informa o site da instituição.

“O senhor Magliano foi um homem que refletiu sobre o mundo, e que estava sempre conectado às novidades e incomodado com as desigualdades” César Mortari Barreira, coordenador do Instituto Norberto Bobbio

“Il signor Magliano era un uomo che rifletteva sul mondo e che era sempre attento alle notizie e infastidito dalle disuguaglianze” César Mortari Barreira, coordinatore dell'Istituto Norberto Bobbio

À esquerda, Felipe, filho de Raymundo Magliano Neto (ao centro) e neto de Magliano. A sinistra, Felipe, figlio di Raymundo Magliano Neto (al centro) e nipote di Magliano



Arquivo da família Magliano

Por vezes, o instituto serviu de sala para aulas particulares de filosofia que César dava para seu fundador. “Ele foi uma das pessoas mais apaixonadas pelo conhecimento com quem já tive o prazer de conviver”, diz o professor. “As aulas, na verdade, pareciam conversas entre amigos. Ele era o aluno, mas era uma troca muito horizontal, que me impressionava.”

Como amante da filosofia, dos estudos e da economia, Magliano lançou dois livros, sempre pensando em como melhorar a sociedade em que vivemos. *Um caminho para o Brasil: a reciprocidade entre sociedade civil e instituições*

foi publicado em 2017 e, um ano depois, saiu *Por uma bolsa democrática*. “A preocupação que ele tinha com a questão social e a ética foi o principal legado que nos deixou”, afirma o filho.

A ética é uma das marcas da consultoria Magliano, fundada pelo avô de Raymundo Filho, que veio de Cava de’ Tirreni, na região da Campania, na Itália, a São Paulo no início do século XX. Assim, como segunda geração de descendentes de italianos nascida no Brasil, Magliano foi aluno do Dante e manteve algumas tradições da terra de seus bisavós. “Nossa família sempre foi muito unida, e nos almoços era aquela macarronada”, lembra o primogênito de Magliano.

A relação com a Itália sempre acompanhou o empresário, fosse por sua atuação no Instituto Norberto Bobbio, fosse com a consultoria, que, por algumas décadas, foi parceira da italiana Fiat. “Meu pai foi muito a Turim, onde está a sede da fabricante de carros. Viajava por todo o país, adorava a Itália.”

Em uma dessas viagens, em 2009, foi com o amigo Celso Azzi, ex-aluno do Dante, advogado e atual presidente do Instituto Norberto Bobbio. “Acho que Magliano foi o maior entusiasta de Bobbio que conheci, e fomos a Turim para a comemoração do centenário de nascimento do filósofo”, lembra Celso. Agora, o instituto planeja novos passos, olhando para o digital. “O legado de Magliano é para sempre”, completa Celso.



Conheça os programas de Middle e High School* do Colégio Dante Alighieri

*Convênio com a University of Missouri, uma das mais proeminentes instituições de pesquisa dos EUA.



SAIBA MAIS:

www.colegiodante.com.br/cursos/high-school/

www.colegiodante.com.br/cursos/dante-middle-school/



LINA BO BARDI

EM VERSÃO DUPLA

Lançadas ao mesmo tempo, duas biografias apresentam a imaginação e a coragem da arquiteta

Por Luisa Destri

LINA BO BARDI IN DOPPIA VERSIONE

Pubblicate contemporaneamente, due biografie mostrano l'immaginazione e il coraggio dell'architetta

Traduzione dell'articolo a pagina 70

Em tempos de discussão sobre os desafios para a preservação da memória cultural no país e de esforços para valorizar o legado público das mulheres, é preciso saudar um acontecimento editorial do mês de maio: chegam às livrarias duas ótimas biografias de Lina Bo Bardi – a arquiteta italiana naturalizada brasileira que vem sendo celebrada pelo horizonte de liberdade implicado em projetos como os paulistanos Museu de Arte de São Paulo (Masp) e Sesc Pompeia.

Lina: uma biografia, de Francesco Perrotta-Bosch, e *Lina Bo Bardi: o que eu queria era ter história*, de Zeuler R. Lima, partem ambos da caracterização de uma mulher intrigante, empenhada em derrubar barreiras e afirmar-se profissionalmente em um universo masculino, e pretendem abarcar toda a sua trajetória – desde a infância e a juventude na Itália, passando pelos anos

de formação profissional e intelectual em um país dominado pelo fascismo e pela guerra, retratando as razões da mudança para o Brasil ao lado do marido, Pietro Maria Bardi, e investigando os vínculos profundos com o país que ela qualificou como o de seu renascimento.

Os eventos que compõem as narrativas são comuns: ambos os livros mostram que não foi com a intenção de viver permanentemente por aqui que Lina e Pietro, casados havia cerca de dois meses, desembarcaram no Rio de Janeiro em 1946. Bardi, crítico e colecionador de arte com perspectivas de trabalho fechadas na Itália por causa das relações ambíguas que havia mantido com o regime de Mussolini, trazia no porão do navio obras de sua coleção, com o objetivo de expô-las por aqui. Lina, então aos 31 anos, era uma jovem profissional com experiência



Lina Bo Bardi: o que eu queria era ter história, Zeuler R. Lima, Companhia das Letras, 456 páginas, 89,90 reais

em publicações especializadas em arquitetura. Seu entusiasmo diante das novidades e possibilidades em um país livre da guerra logo começa a se revelar. Lima recorta o seguinte trecho, no qual a italiana descreve a primeira visão do Rio de Janeiro: “Para quem chegava do mar, o Ministério da Educação e Saúde avançava (navegava) como um grande navio branco e azul na frente do Rio de Janeiro. (Primeiro encontro com a arquitetura brasileira.) Primeira mensagem de paz, para nossa geração, após o dilúvio da Segunda Guerra Mundial”.

As perspectivas profissionais começaram a se abrir para Lina, como não poderia deixar de ser naquele tempo, como consequência das oportunidades abertas para Pietro. Ainda no ano da chegada, o casal conheceu o empresário Francisco de Assis Chateaubriand, dono de uma cadeia de jornais e mecenas em ascensão. O empresário viu em Pietro o homem certo para adquirir a coleção e montar o museu de arte com que sonhara – e na mulher arquiteta, a profissional adequada para executar as obras e as reformas necessárias ao empreendimento. Fez o convite, que, prontamente aceito, daria origem primeiro ao museu abrigado no edifício dos Diários Associados, no centro de São Paulo, e, no fim do ano de 1968, ao Masp da avenida Paulista.

A ligação intensa com a Bahia e a recuperação do Solar do Unhão, em Salvador, a construção da Casa de Vidro em São Paulo e os projetos que não chegaram à concretização, a relação difícil com a Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da USP e os entraves para a reforma do Teatro Oficina, o

difícil reconhecimento público de seu trabalho, as relações pessoais, profissionais e familiares e a ligação com Pietro: os pontos-chave da trajetória de Lina compõem em ambos os livros, mas cada um deles adota uma estratégia específica para se aproximar da biografada.

Perrotta-Bosch, arquiteto e ensaísta, elabora uma narrativa ligeira, apresentando a trajetória da biografada em capítulos breves, dispostos em ordem não cronológica. A proposta por vezes desperta dúvidas discretas a quem chega sem conhecimento prévio sobre a personagem: o inquérito militar que determinou sua prisão no início da década de 1970, por exemplo, é mencionado algumas vezes antes de ser narrado, o que acontece mais para o fim do livro. A leitura que resulta, porém, é fluente e envolvente, conquistando aos poucos, mas de forma contundente, a simpatia em relação à biografada.

Embora retratada em sua grandeza, Lina surge como uma figura próxima, inclusive em relação a seus traços mais difíceis. Perrotta-Bosch assim comenta seu gosto por discussões acaloradas, nas quais fazia contrapontos com a intenção de provocar a discordância dos interlocutores: “Quando alguém concordava e aquiescia demais, a arquiteta desconfiava e dizia que a pessoa não estava entendendo o que ela estava falando. Durante a alteração, ela podia parecer contrariada, zangada, irritada, mas não queria brigar. Pelo contrário, almejava que a conversa continuasse. Por vezes, seu tom de voz subia e chegava a dar respostas agressivas; no entanto, isso era algo da personalidade dela, do meio italiano em



Lina: uma biografia, Francesco Perrotta-Bosch, Todavia, 576 páginas, 89,90 reais

que cresceu, da persona forte que construiu para si mesma e para se apresentar ao mundo. As falas de Lina eram eruditas e heterodoxas, cativantes e contraditórias. Era uma polemista nata”.

Enquanto em *Lina: uma biografia* as contradições são vistas como fruto dos embates externos da arquiteta e do seu esforço para se estabelecer segundo convicções em constante revisão e aprofundamento, *Lina Bo Bardi: o que eu queria era ter história* procura capturá-la a partir daquilo que coloca como as suas contradições. Professor e pesquisador, o também arquiteto Zeuler R. Lima apresenta Lina a partir de uma abordagem mais analítica. O título de seu trabalho aproveita uma declaração de Lina para sintetizar a proposta de investigar a narrativa por ela criada em torno de sua própria vida: “Eu nunca quis ser jovem. O que eu queria era ter história. Com 25 anos queria escrever memórias, mas não tinha matéria”.

Os mergulhos mais fundos no contexto e o vínculo declarado do autor com a psicanálise têm o efeito de relativizar a narrativa primária da trajetória de Lina, cujas declarações são sempre vistas com distanciamento.

A abordagem tem efeitos tanto para a compreensão do percurso da profissional como para o retrato das aspirações e dos sofrimentos da mulher. Lima dá atenção constante ao que identifica como a “ideologia política contraditória” de Lina, suas “posições contraditórias”: mostra como “ela fazia vista grossa quando uma pessoa ou uma instituição com poder criava condições de trabalho que convinham às suas aspirações” ou

destaca em seus projetos aspectos que considera fruto de seu “pensamento mágico”, sua “nostalgia”. O autor parece observar com reserva o pátio interno idealizado pela arquiteta nos esboços para o Palácio das Indústrias – criação que, é possível especular, dialoga de algum modo com a memória

de seu pai, pequeno empreiteiro que deixava como marca em cada edifício construído um pequeno jardim. Seus relacionamentos pessoais são muitas vezes vistos, além disso, sob a lente de sua “fragilidade emocional” – que o biógrafo procura entender a partir da família de origem, flagrando-a em diferentes manifestações ao longo de toda a trajetória, inclusive no vínculo com o marido.

Curiosamente, o olhar distanciado e crítico de Lima, que poderia ter como efeito um retrato mais próximo, porque mergulhado em contradições humanas, comuns a todos,

acaba gerando o efeito contrário. Uma espécie de mistificação de Lina, talvez mesmo pela força da história que a biografada construiu para si, sobressai a partir do empenho analítico do autor.

“Viver com Bardi é como viver com a fantasia, com a coragem”, ela afirmou certa vez a respeito do marido. A mulher irreverente e irrequieta que surge do olhar simpático e próximo de Perrotta-Bosch e a personagem engrandecida e contraditória esmiuçada por Lima têm algumas características em comum. A capacidade de fantasiar e a habilidade de corajosamente agir de forma fiel à própria imaginação são, certamente, duas delas, e das mais preciosas.

“Por vezes, seu tom de voz subia e chegava a dar respostas agressivas; era algo do meio italiano em que cresceu, da persona forte que construiu para si mesma e para se apresentar ao mundo. As falas de Lina eram eruditas e heterodoxas, cativantes e contraditórias. Era uma polemista nata” Francesco Perrotta-Bosch em *Lina: uma biografia*

“A volte il suo tono di voce si alzava e dava persino risposte aggressive; ma si trattava di una caratteristica della sua personalità, risultato dell’ambiente italiano in cui era cresciuta, era parte della persona forte che aveva costruito per se stessa e per presentarsi al mondo. I discorsi di Lina erano eruditi e poco ortodossi, accattivanti e contraddittori. Era una polemista nata” Francesco Perrotta-Bosch



THE BUGS SHOP
Rua Barão de Capaneira, 577, loja 07
Telefone: (11) 3063-5663
Roupas de 0 a 14 anos



Pega sua condição especial de 20% de cashback

ONÇA NO CÉU

Por Marcella Chartier

Ilustração: João Montenegro

IL GIAGUARO NEL CIELO

Traduzione dell'articolo a pagina 71

Meu avô me disse: “a gente vive de verdade é na fantasia”. Ele nunca afirmou que o que podemos tocar, tornar palavra com facilidade, encadear em raciocínios lógicos e vivenciar dia após dia fosse irreal ou não merecesse nossa consideração. Se assim fosse, ele mesmo não teria tido uma vida muito satisfatória, já que desde que me entendo por gente ouço falar do vô Nicola como o funcionário exemplar que nunca perdeu a hora, que dedicou a vida inteira a uma empresa, onde começou como mensageiro e terminou na chefia do departamento mais importante: o de vendas. O que pode ser menos onírico e poético do que pensar e executar planos e estratégias para fazer com que as pessoas comprassem mais e mais filtros de água potável? Talvez a repetição: acordar todos os dias na mesma hora, tomar o mesmo café preto com pão com manteiga, pegar o ônibus do qual se sabe o nome do motorista e antecipar cada passageiro que vai entrar. Ou pegar o Fusca na garagem, muito tempo depois de ter conseguido economizar dinheiro suficiente para comprá-lo, só quando finalmente chegou ao auge da carreira — ele não era de dar passo em falso.

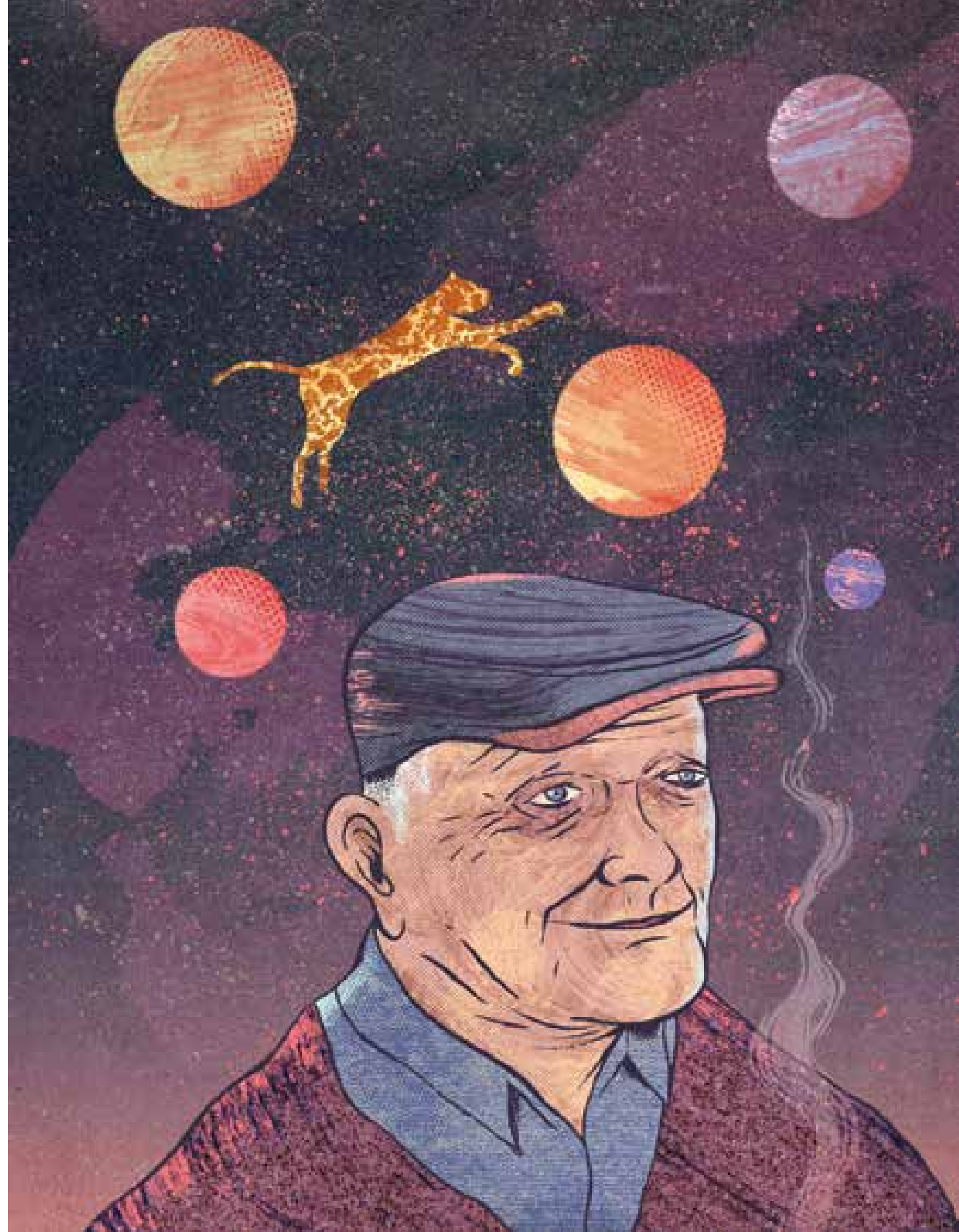
Meu avô não parecia, nem de longe, uma pessoa infeliz. Dava muito valor a esse movimento contínuo, repetitivo, e hoje concluo que, possivelmente, ele acreditava que isso criava o contorno para um eixo, imprescindível para a liberdade de explanação de outras dimensões, para os passeios que circundam mistérios que não desejamos desvendar. Capricorniano com ascendente em peixes, lua em virgem, eu explicava a ele, que se ria todo. Achava graça que alguém acreditasse que os movimentos dos planetas pudessem definir quem somos.

Para mim era claro que essa configuração astral o tinha favorecido, especialmente pelos planetas de terra. Foi preciso muito pé no chão e firmeza de espírito para começar a vida em um país novo, tão jovem, tendo como garantia, no primeiro ano todo, apenas um lugar para descansar o corpo depois de um dia inteiro procurando trabalho: o sofá de dois lugares que era sua cama, no quartinho dos fundos da casa do tio Gianni, marceneiro, que já tinha conseguido se estabelecer por aqui. Não era fácil. Mas meu avô sempre olhava em volta. E se via em condição melhor do que muita gente. Sabia que, para ele, seria possível ir longe, ainda que com muito esforço e dedicação, o que não era real para todos.

O ascendente em peixes, signo dos sonhos, da conexão com outros mundos, da fantasia e da imaginação, eu só conseguia relacionar com o mar da travessia. Dizia isso a ele como piada, mas, nos últimos anos de convivência, fui me tornando capaz de reconhecer esses traços retroativamente. Meu avô me contava histórias quando eu era criança, depois do almoço, enquanto tomava sua segunda xícara de café e todos já haviam saído da mesa, menos eu. Às vezes, avisava antes: “esta é verdadeira”. As histórias eram quase sempre inéditas — ele só repetia as minhas favoritas. Quando ele começava a narrar, me capturava por completo. Também ele parecia tomado: os olhos azuis ainda mais vívidos, as pausas brevíssimas para tomar ar, tão certas no ritmo que era difícil acreditar quando ele me revelava, algum tempo depois, que aquela história era inventada.

Havia uma que me fazia sentir em um encantamento, enquanto ele contava e ao longo de todas as horas seguintes daqueles domingos. Eu recebia cada frase que ele proferia com todos os meus sentidos, sentia o cheiro da floresta, ouvia a água do rio correr. Assim permanecia até a hora de dormir. Era só no dia seguinte, ao acordar, que eu tinha (quase) certeza de que ele havia inventado aquilo. Mas o encantamento se repetia sempre que ele recontava, invariavelmente.

“Pedrinhas Paulista tinha quase cem hectares de Mata Atlântica quando eu morava lá. Minha casa era perto do centro, já tinha me casado com a sua avó, ela estava com seu pai na barriga. Sua tia Elena tinha 4 anos. A uns 40 minutos de casa, tinha um rio, não muito longe da entrada da mata. Eu gostava de ir lá pescar, acordava antes de clarear para dar tempo de chegar assim que o amanhecer firmasse. Havia dias em que eu não pegava peixe nenhum, mas isso não me chateava: o que eu gostava mesmo era do tempo ali, que corria diferente. Uma vez, peguei quatro peixes, o máximo que consegui numa só pescaria. Assim que eu tirei o anzol da boca do último e o botei de lado com os outros, pensando já em chamar o Guido e a família para o almoço, ouvi um farfalhar do mato ali bem perto de mim. Não ventava, então eu já estava certo de que era bicho. E ali sempre aparecia irara, que é como uma fuinha, mas, quando olhei para o



lugar de onde vinha o barulho, não vi nada. Comecei a recolher as iscas e os anzóis para tomar o caminho de volta, até que vi de novo o mato mexer, mais perto de mim — a distância era daqui até a outra ponta da mesa. Senti meu sangue parar de correr no corpo quando cruzei o olhar com o daquela onça. Os primeiros segundos foram de pavor, e eu ia tomando consciência de que não voltaria daquela pescaria. Mas depois o que senti foi como se tivesse de frente para uma revelação, uma santa, uma fantasia, uma presença maior do que os meus olhos podiam enxergar. Eu nem conseguia pensar, estava enfeitiçado. Ela me olhava com alguma serenidade, não parecia que ia atacar. E, enquanto pensava nisso, eu me sentia um tolo: aquilo era eu tentando acreditar que ia sobreviver a uma onça? Que ia olhar nos olhos dela tão de perto para depois ir-me embora com meus dois braços, minhas duas pernas, o corpo inteirinho? Quando achei que ela iria chegar perto para atacar, e aqueles segundos pareciam ter durado horas, ela virou para o lado, olhou para o rio e se sentou. Eu pensava na astúcia traiçoeira daquela caçadora iludindo a sua presa. E muito, mas muito devagar, me sentei e também olhei para o rio. Claro, com os olhos meio de lado para ver se ela se mexia. Ficamos assim por alguns minutos, não sei dizer quantos, mas até que durou. E ela então se levantou devagar, caminhou até os peixes que ainda estavam estendidos no chão, o último que pesquei ainda se debatia de vez em quando. Foi esse que ela abocanhou, tão rápido que na hora senti até frio, e levou embora pela mesma direção de onde veio, depressa. Só me levantei para ir embora quando não vi mais movimento no mato. Deixei os três peixes onde estavam e nunca mais voltei ali.”

Era como se ele fizesse magia. Como se depois de uma revelação como aquela, uma partilha tão imensa, restassem apenas o silêncio e a contemplação interior daquele universo que tinha se aberto para mim como um milagre. Eu não conseguia comentar e nem perguntar nada, e ele migrava em segundos do posto de um narrador concentradíssimo para o do responsável pela louça: dava duas batidinhas na mesa com o nó do dedo do meio da mão direita, o punho semicerrado, como para demarcar oficialmente aquele encerramento, e

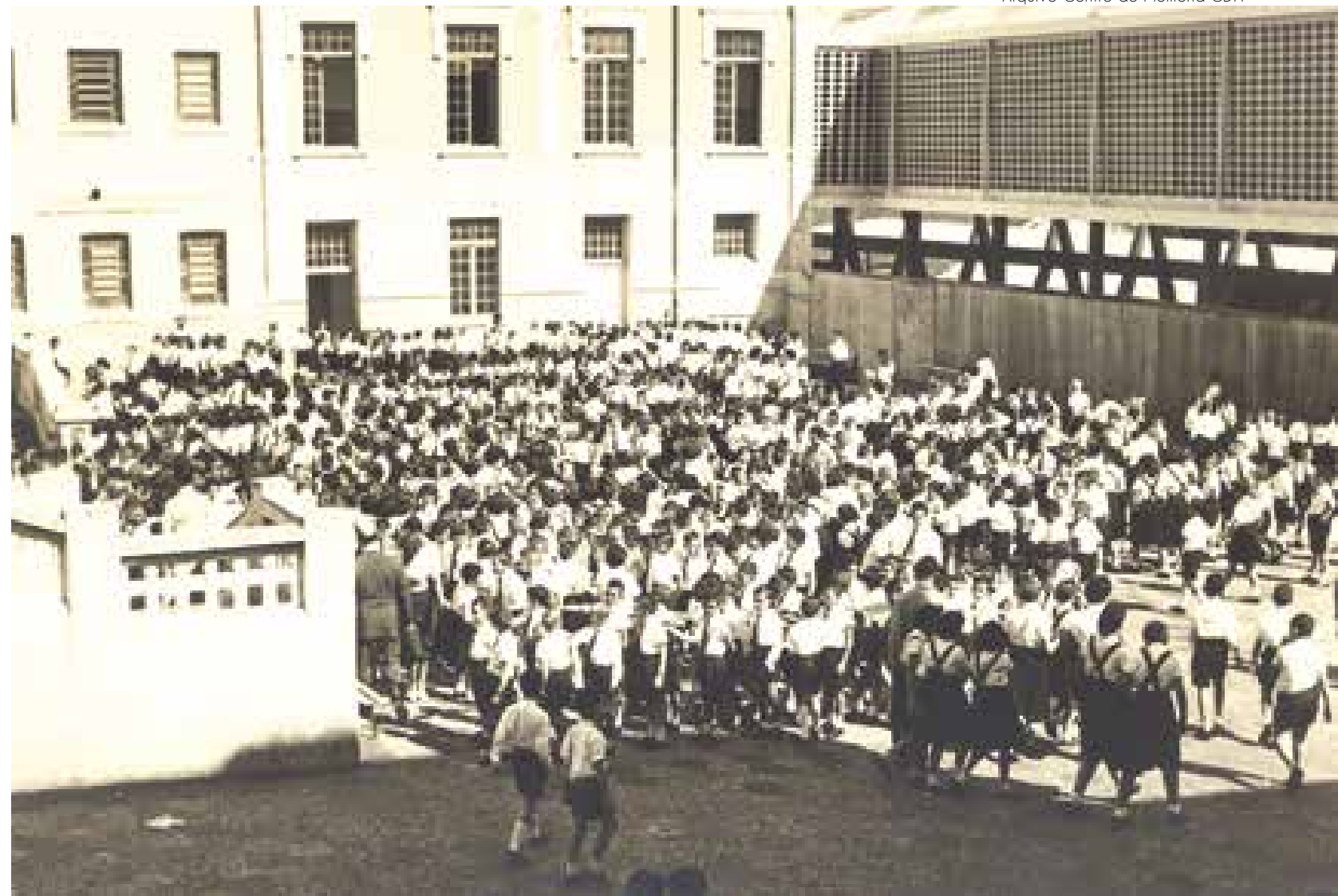
então se levantava levando sua xícara vazia para a pia.

Eu sentia a presença daquela onça até fechar os olhos para dormir, à noite, e então por alguma associação inconsciente, pensava nela ora se movendo entre folhagens, ora cercada de planetas e corpos celestes excessivamente iluminados, igualando-se aos astros em um céu tão improvável quanto íntimo. Não era sonho, era uma visão tão verdadeira que, se fecho os olhos hoje, 31 anos depois, posso enxergá-la como se fosse uma cena de filme silencioso em 3D, gravada em detalhes.

A última vez que meu avô me contou essa história foi nos primeiros dias de internação, suprimindo a falta do domingo em que o coração dele falhou logo depois do primeiro café, quando tínhamos acabado de ficar sozinhos na mesa. Ele seguia recontando, mesmo vendo diante de si uma mulher adulta, como se soubesse que eu ainda precisava dela.

Foram 28 dias no hospital, e, se por um lado a idade avançada dele me trazia alguma resignação, os elogios da equipe médica em relação à sua melhora traíam minhas expectativas daquela finitude próxima. De fato, ele se mostrava tão vivo e até indiferente àquele cenário todo, o quarto branco, tão limpo, invadido de hora em hora por enfermeiras querendo aferir temperatura, colher sangue, perguntar se ele tinha conseguido evacuar, que eu às vezes voltava para casa certa de que no domingo seguinte ele estaria em casa para o almoço.

Um desses dias foi o último. Meu avô cochilava depois do almoço, eu lia. Ouvi um murmúrio e levantei a cabeça pensando que ele estava acordando. “A onça no céu...”, disse, sorrindo, ainda de olhos fechados. Sonhava. Pensei imediatamente na imagem daquele bicho entre planetas, estrelas, galáxias, que me acompanhava desde a infância como uma proteção secreta. Eu nunca havia contado a ele, nem a ninguém, sobre ela. “Que foi, vô, é sonho ou tá fantasiando?”. “A gente vive de verdade é na fantasia” — respondeu, já de olhos abertos, ainda sorrindo. Algumas horas depois, naquela noite, o coração dele decidiu parar de bater.



Traduzione dell'articolo a pagina 73

O tipo de aglomeração de que mais sentimos falta é este: de alunos em nossa escola. Na foto, o primeiro dia de aula de 1959 no pátio do edifício Leonardo da Vinci. Ao fundo, a Colmeia, uma das partes mais marcantes de nosso Colégio, ainda antes da inauguração.

*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.

POR UM DESENVOLVIMENTO INFANTIL INTEGRAL

Por Marcella Chartier

PER UNO SVILUPPO INTEGRALE DEI BAMBINI

Traduzione dell'articolo a pagina 73



Quando, em 2019, a professora Valdenice M. M. de Cerqueira tornou-se a diretora-geral educacional do Dante, uma equipe com mais três educadoras foi formada para assumir a missão de reformular e cumprir o projeto político-pedagógico do Colégio. A professora Angela Martins, responsável pela diretoria pedagógica da Educação Infantil e do Ensino Fundamental I, conta nesta entrevista sobre o trabalho que vem sendo realizado em sua área desde então, bem como sua trajetória no Dante, que começou ainda em 1963, quando foi matriculada como aluna no que hoje chamamos de 1º ano do Ensino Fundamental.

DC: *Você pode contar um pouco sobre sua trajetória na educação – e, especialmente, no Dante?*

Professora Angela Martins: Eu conheci o Dante em 1963, pelas mãos de minha mãe: fui entregue para as minhas professoras do pré-primário, que hoje seria o 1º ano. Sempre tive uma relação forte com a educação, assim como meus pais — venho de uma família interiorana que não mediu esforços para se mudar a São Paulo para matricular os seus filhos,

inicialmente meus irmãos mais velhos, na que consideravam a melhor escola do Brasil. Meus pais acreditavam e sempre nos transmitiram a ideia de que uma pessoa que se importa com o mundo à sua volta deve enxergar na educação um meio de transformação para melhorá-lo. A educação para mim é uma força indispensável de que todos nós devemos nos apropriar. Eu já sabia, ainda durante a minha vida escolar, que seria professora.

Quando finalizei a educação básica, eu me matriculei no curso para formação de professores para o Ensino Fundamental e, em seguida, especializei-me em Educação Infantil. Quis voltar ao Dante como professora, era um desejo imenso. Já cursando pedagogia, achei-me preparada para participar de um processo seletivo para professoras da Educação Infantil. Quando fui informada de que seria contratada como auxiliar pedagógica, em 1982, era o meu sonho dourado sendo realizado.

Os anos foram passando e eu sentia, cada vez mais, que a minha missão não era apenas ser professora, mas uma educadora completa, dentro e fora do espaço escolar. Segui os estudos de

especialização e fui mudando de cargo: fui professora regente, coordenadora pedagógica da Educação Infantil e do 1º ano, depois passei a coordenar também o Ensino Fundamental I, tornando-me coordenadora-geral pedagógica.

O ano de 2019 foi um período de muito, mas muito trabalho mesmo. Formamos uma equipe de quatro pessoas com experiências e conhecimentos diversos para representar o Colégio Dante como diretoria pedagógica e educacional. Com uma responsabilidade desta proporção, a dedicação é imensa, mas a cada dia mais apaixonante.

Tem sido uma trajetória gratificante. Realizei o sonho de transmitir para a minha equipe de professoras que a criança deve ser vista por inteiro, que seu desenvolvimento deve ser integral e que a escola deve oferecer condições para que isso aconteça, respeitando a individualidade de cada um e favorecendo a autonomia, mas também valorizando o convívio em grupo e a coletividade. É muito bom ver a Educação Infantil do Dante se tornar referência.

DC: *Quais são os pilares do trabalho realizado pela diretoria pedagógica da Educação Infantil e do Ensino Fundamental I? Pode comentar um pouco cada um deles?*

AM: A diretoria pedagógica da Educação Infantil e do Ensino Fundamental I é responsável pelo cumprimento do projeto político-pedagógico, valorizando sua visão, missão e valores.

Quando as novas diretorias foram estabelecidas, sob o comando da diretora-geral educacional, professora Valdenice M. M. de Cerqueira, muitas reuniões foram necessárias para que identificássemos as modificações que deveriam ser implantadas a curto, médio e longo prazo, cuidadosa e respeitosamente. Foi quando começamos a desenhar o plano estratégico, com o papel de cada diretoria sendo desempenhado em nome de objetivos comuns. Um dos principais é o de que o Dante seja uma escola única com protocolos bem definidos e conhecidos por todos.

A diretoria pedagógica da Educação Infantil e do Ensino Fundamental I é um departamento composto por várias pessoas: uma assistente de diretoria, quatro coordenadoras e suas assistentes. O Departamento de Orientação Educacional faz parte dela, com as orientadoras do Maternal I ao 5º ano do Ensino Fundamental.

Um dos nossos pilares centrais é a valorização da formação de profissionais que acreditem no seu papel de educadores. Precisamos de educadores que acreditem em seus alunos, que os vejam como seres potentes para a aprendizagem e capazes de protagonizar esse processo. Além disso, é fundamental a consciência de que o mundo está em constante transformação. Por isso, trabalhamos com uma formação contínua de nossos professores, para que tenham condições de enfrentar os

desafios que surgem ao longo do caminho com confiança, responsabilidade e colaboração.

DC: *Você pode contar um pouco sobre as adaptações necessárias ao longo do ano atípico de 2020 para que os processos de aprendizagem dos alunos seguissem da melhor maneira possível?*

AM: O ano de 2020 nos trouxe um cenário muito desafiador, de muitas incertezas. No princípio, quando soubemos que as aulas presenciais seriam suspensas, o primeiro pensamento que nos ocorreu foi: como faremos, especialmente com nossos alunos pequenos, para que não só a aprendizagem não fosse prejudicada mas as crianças também ficassem bem emocionalmente com o isolamento social imposto?

Para tornar as aulas mais interessantes para os alunos recorremos à tecnologia. O Dante já contava, àquela altura, com uma infraestrutura de primeira linha. E, com o empenho dos professores trabalhando em sinergia com a equipe de tecnologia, sempre pronta para colaborar da melhor maneira possível, começamos a perceber que era possível sim encontrar formas de interação de qualidade entre alunos e professores.

Sabemos que as aulas virtuais não substituem as aulas presenciais, principalmente nas séries iniciais, que exigem ainda mais interação com colegas, professores e outros adultos da escola. Mas a equipe de professores nunca deixou de trabalhar os objetivos de aprendizagem, adaptando o processo de acordo com as restrições que nos foram impostas. E tivemos momentos muito tensos, de decisões difíceis, pois sabemos que, além de nossos pequenos ficarem muito tristes em não poderem vir à escola, fechar as portas prejudicaria a logística das famílias.

Muitas pessoas pensam que 2020 foi um ano perdido. Não concordo de forma alguma com essa afirmação. A pandemia impediu que as crianças viessem à escola, mas, em contrapartida, proporcionou diferentes vivências que, tenho certeza, foram muito importantes no desenvolvimento integral de cada um.

DC: *Quais são os planos e as expectativas da sua diretoria para o restante deste ano, depois dos aprendizados e das adaptações de 2020?*

AM: Os planos são muitos, principalmente para recuperarmos as defasagens do ano passado e resgatarmos o emocional do aluno que ficou em isolamento social e não pode interagir, brincar ou trocar ideias com seus pares. Pensamos também em nossos professores, em formas de garantir um apoio emocional a eles neste novo ano.

Como educadores, nós nos mantemos otimistas, desejando e esperando que a pandemia acabe logo e que nossos queridos alunos possam voltar a frequentar a escola todos os dias.

CURSOS da AEDA

Artes

- Aquarela
- Teatro

Culinária

- Cozinhando na Aeda

Idiomas

- Italiano
- Inglês

Jogos

- Xadrez

Música

- Bateria
- Guitarra
- Violão
- Piano
- Teclado
- Orquestra de guitarra
- Orquestra de violão

Nossas atividades são abertas
ao público em geral!

FAÇA UMA AULA
EXPERIMENTAL GRATUITA!

Associação dos Ex-Alunos
do Colégio Dante Alighieri

☎ 3284-6011 ☎ 97100-7910

🌐 aeda.com.br / loja.aeda.com.br

📷 aedaoficial 📺 aedaoficial



DC

DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

Le buone notizie, purtroppo, non sono molto numerose in questo momento che stiamo attraversando. Ma le cose buone accadono ancora e, quando abbiamo elaborato l'agenda di questa edizione, abbiamo voluto raccontarle per cercare di alleggerire un po' il peso dei giorni di pandemia. Per comporre la storia di **Copertina** abbiamo deciso di parlare con quattro ex allievi che lavorano nel settore gastronomico (due chef, una sommelière e una produttrice di olio d'oliva) e che, nonostante il delicato scenario che questo mercato sta affrontando, hanno buone notizie da condividere.

Abbiamo almeno altre due sezioni sfiziose sulla DC 45: a **Gastronomia** conoscerai la storia del ristorante Più – capitanato dallo chef Marcelo Laskani –, che guadagna quest'anno un altro indirizzo a San Paolo; a **Tavola Consapevole**, invece, la nostra ex allieva Silvia Percussi ci parla un po' della formazione del senso del gusto e condivide la sua ricetta di spiedini di gamberi impanati.

Sulle pagine di questo numero compare anche un'altra ex allieva che si è contraddistinta nella sua carriera: Vera Iaconelli, una delle psicoanaliste più rispettate del Brasile, ricorda nella sua **Intervista** i suoi tempi alla Dante, racconta la storia della sua carriera professionale e riflette su come lo sguardo psicoanalitico può aiutare a comporre le nostre narrazioni personali e collettive, oltre a parlare della salute mentale dei brasiliani in questo momento difficile della nostra storia.

Negli ultimi 16 anni abbiamo già dedicato diverse pagine della DC a **Lina Bo Bardi**. In questa edizione, ciò accade di nuovo per via di due pubblicazioni simultanee di biografie dell'architetta italo-brasiliana. Oltre a trattare dell'importanza del suo lavoro per la cultura brasiliana, i libri forniscono informazioni sulla vita personale e professionale della donna responsabile di progetti che costituiscono parte dell'essenza della nostra città, come il *Masp* e *Sesc Pompeia*.

Nel **Profilo**, rendiamo un omaggio postumo all'ex allievo Raymundo Magliano Filho, morto a gennaio di quest'anno a causa del Covid-19. Magliano è stato presidente della Borsa di San Paolo e ha fondato l'Istituto Norberto Bobbio, che conserva l'eredità del filosofo italiano che ha prodotto importanti riflessioni su democrazia, diritti umani e rapporti tra politica e cultura.

Nella sezione **Parliamoci Chiaro**, abbiamo continuato con la serie di interviste alle direttrici di istruzione della nostra Scuola. In questa edizione, la professoressa Angela Martins, responsabile dell'Istruzione Infantile e dell'*Ensino Fundamental I*, racconta, tra le altre cose, la sua storia professionale e le sfide e le vittorie dell'istruzione online per gli studenti di queste classi.

Stiamo preparando la nostra prossima edizione, che sarà specialmente dedicata alle celebrazioni di quest'anno: il 700° anniversario della morte di Dante Alighieri e il 110° anniversario di esistenza della nostra Scuola. Ma il **Servizio Fotografico** della DC 45 apre già i lavori sul tema, portando le immagini del nostro patrono che si trovano in diversi spazi della scuola.

Buona lettura!

Fernando Homem de Montes
Publisher

DEVOZIONE SENZA AGGLOMERAZIONE

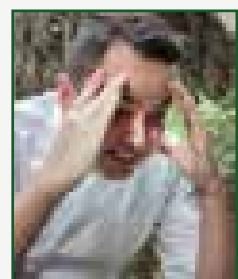
Scopri quattro storie di ex allievi che hanno buone notizie da raccontare nonostante la crisi più grave che il mercato della gastronomia abbia mai dovuto affrontare

Di Renata Helena Rodrigues

Allo stesso tempo in cui la pandemia del nuovo coronavirus ha portato una crisi senza precedenti al mercato della gastronomia – secondo un sondaggio dell'Associazione Brasiliana di Bar e Ristoranti (Abbrasel), circa 300mila ristoranti hanno chiuso i battenti in Brasile nel 2020 –, con l'isolamento sociale sono emersi nuovi rapporti con la tavola, il cibo e le bevande.

Degustazioni guidate a distanza, cene in famiglia tramite Zoom, live sui social con diversi chef per imparare nuove ricette sono solo alcuni esempi di soluzioni virtuali che hanno radunato le persone attorno alla tavola, seppur a distanza.

Le righe successive raccontano le storie di quattro ex allievi della Dante che lavorano nel campo della gastronomia e che, anche dopo un anno buio e pieno di difficoltà, hanno buone notizie da condividere.



Raphael Despirite: nuove interazioni con il pubblico

Da tempo lo chef Raphael Despirite, 36 anni, si è contraddistinto come professionista con talento per gestire contemporaneamente diversi progetti di successo. Durante la pandemia, la sua routine professionale è molto cambiata, ma Raphael ha continuato a usare la sua creatività su diversi fronti.

Uno dei cambiamenti più difficili durante questo periodo è stata la chiusura del ristorante *Marcel*, nel luglio 2020. L'attività era gestita dalla famiglia di Raphael ed è lì che si è contraddistinto professionalmente. Indirizzo iconico della cucina francese a San Paolo e con 65 anni di attività, il *Marcel* non è sopravvissuto alle restrizioni portate dal nuovo coronavirus. "È difficile fare

il passaggio alla consegna a domicilio in un ristorante dove la cosa più importante è l'esperienza completa", valuta lo chef.

Se Raphael è diventato conosciuto al *Marcel*, è stato nel progetto itinerante "*Fechado para Jantar*" (Chiuso per Cena) che si è dimostrato uno chef versatile e creativo, capace di offrire cene memorabili in luoghi spesso insoliti – uno di questi è stata la Scuola Dante. Creato nel 2012, anche il "*Fechado para Jantar*" ha dovuto adattarsi al distanziamento sociale, e per ciò lo chef ha sviluppato dei kit tematici che cercano di portare parte dell'esperienza alla casa dei clienti. Molto completi, i kit includono gli ingredienti per preparare una ricetta, oltre a prodotti come caffè, olio d'oliva e bevande. L'idea ha funzionato così bene che per il 2021 sono già confermate tre edizioni: San Valentino, l'anniversario del "*Fechado para Jantar*" a settembre e Capodanno.

"Avevamo già l'idea di creare qualcosa del genere perché in questo modo riusciamo a raggiungere più persone". Per la prossima edizione, saranno venduti 600 kit, ciascuno con ingredienti per due persone: nelle cene presenziali, è possibile servire 300 clienti in due serate di evento. Inoltre, anche chi non acquista il kit può seguire la live in cui lo chef insegna a preparare la ricetta in diretta. "Pubblichiamo la lista degli ingredienti pochi giorni prima e chiunque lo desidera può acquistarli e preparare il pasto".

"Ah, l'anno scorso sono diventato anche un blogger di gastronomia", scherza Raphael, riferendosi alle ricette che condivide sul suo profilo Instagram personale (@rdespirite) e che hanno avuto un grande successo sul social network. "Ho iniziato senza pretese, ho pensato: ora pubblico una ricetta per vedere come sarà la reazione". E la risposta dei follower ha sorpreso lo chef.

"Quando le persone stanno

a casa, anche cucinare è una distrazione. E voglio mostrare loro che preparare qualcosa di delizioso non è inaccessibile". Molti dei piatti realizzati da Raphael sono semplici da eseguire, e la preparazione passo passo è spiegata in maniera irriverente e piena di battute. "Uso un linguaggio più rilassato, senza la formalità che potrebbe avere uno chef quando spiega una ricetta", dice. "Fondamentalmente mettiamo insieme tre ingredienti e ciao", si diverte.

Per organizzare e raccogliere le ricette, Raphael ha creato un sito web (rdespirite.com) dove le persone possono registrarsi gratuitamente e accedere ai video e ai suggerimenti dello chef. "Instagram e il sito web hanno finito per diventare uno strumento per avvicinarmi al pubblico, e questo è fantastico. Al ristorante, tutta la mia interazione con il cliente era andare a trovarlo a tavola".

È stato anche durante la pandemia che si è concretizzato un altro progetto di Raphael: la creazione della startup *Suflex*, focalizzata sulle soluzioni per la ristorazione. "Ci sono sistemi per controllare le vendite, la prenotazione, la consegna, ma non c'era niente per la gestione della cucina, era tutto fatto manualmente". Il sistema di controllo di *Suflex* è già utilizzato da ristoranti come *l'Arturito*, il *Sal Gastronomia* e il *Futuro Refeitório*.

Sembra troppo? Infatti lo è. E oltre a tutto questo, Raphael sta preparando la seconda stagione del podcast *Groselhand*, che fa in collaborazione con il giornalista gastronomico Rafael Tonon. "Nella prossima stagione, vogliamo discutere delle tendenze e pensare a come si comporterà il mercato dopo la pandemia".

Instagram: @rdespirite @fechadoparajantar



Danilo Miyaoka e Analuisa Scalon: panini da chef

A casa durante la pandemia, Danilo Miyaoka, 37 anni, e Analuisa Scalon, 40, hanno preparato un panino accompagnato da patatine fritte da mangiare con le loro due piccole figlie. Hanno condiviso senza pretese la foto della merenda sui social

e sono rimasti sorpresi dalla reazione dei loro amici. "Lì è nata l'idea di fare di questo il nostro business: *Hungry Couple Deli*", racconta Danilo.

Ex allievo della Dante, lui lavora da tempo nel settore della gastronomia. È già stato a capo di ristoranti come il *Serafina* e il *Geiko-San*, oltre ad aver insegnato al Centro Universitario *Senac* e alla *Faculdade Hotec*. Negli ultimi anni lui e sua moglie, anche lei una chef con anni di esperienza, hanno lavorato come consulenti e, con il nuovo coronavirus, hanno visto diminuire la quantità di lavoro. "Avevamo clienti solidi, ma hanno sofferto molto per la pandemia", spiega Danilo.

Specialista nel rendere possibili le iniziative nel settore, la coppia è stata cauta quando ha avviato la propria attività. "Abbiamo avuto l'idea a maggio 2020, ci abbiamo messo due mesi a progettare e creare una struttura per iniziare a lavorare solo a luglio", ricorda. Nella piccola stanza annessa alla casa in cui vivono, nel quartiere Vila Leopoldina, a San Paolo, hanno installato una piccola cucina: "avevamo già un frigorifero in più, ma abbiamo comprato piastra, friggitrice, forno e congelatore".

In quello spazio hanno iniziato a preparare panini sfiziosi, come quel primo che ha attirato l'attenzione degli amici sui social (e che è ancora nel menù), il *Chickenlicious*. La ricetta che ha dato il via all'*Hungry Couple Deli* è un panino di pollo croccante con coleslaw, maionese, cetrioli sottaceto e coriandolo. Le prime vendite sono state effettuate tramite l'app Goomer, ma da dicembre è possibile effettuare ordini anche tramite le app Rappi e iFood. L'attività serve una buona parte della zona ovest della città di San Paolo.

"Non volevamo fare hamburger perché la nostra proposta non è quella di essere un hamburgeria", spiega Danilo. Questa convinzione ha finito per dare luogo a un menù pieno di panini originali, come il *Katsuzão*. Di impronta asiatica, il panino è montato su pane al latte con pancetta di maiale impanata e insalata di cavolo con maionese – sopra, per finire: zenzero sottaceto e alga nori tritata finemente. Creato per i vegetariani, l'*Avocado invocado* combina formaggio *Minas* fuso, avocado, pomodorini confit e salsa al pesto di basilico in pane multicereali.

Per sviluppare ciascuna delle ricette, vengono eseguiti innumerevoli test. "Siamo molto esigenti perché lavoriamo nel settore da molto tempo e ci chiediamo sempre: comprenderemo un prodotto del genere?", dice Danilo. "Un esempio è il falafel, che stiamo testando da mesi, ma pensiamo che possa ancora migliorare, quindi non lo abbiamo incluso nel menù".

Con il tempo, il numero di ordini è cresciuto, ma il team della cucina rimane lo stesso. Danilo e Analuisa preparano da soli i panini, contando sull'aiuto sporadico di familiari per metterli nelle confezioni. "Oggi siamo al nostro limite operativo", dice Danilo, che sta cercando un indirizzo dove installare ufficialmente l'*Hungry Couple Deli*. Il piano non è quello di avere un negozio fisico, ma una "cucina fantasma", come vengono chiamate le cucine che funzionano solo per la consegna a domicilio. "L'*Hungry* uscirà di casa. L'idea è che abbia la sua propria casa e degli obiettivi di crescita", pianifica lo chef.

Instagram: @hungrycoupledeli



Glenda Haas: un nuovo olio d'oliva nazionale

In direzione opposta rispetto alle altre iniziative che sono state presentate in questo articolo, che sono progetti creati di recente a causa delle avversità del momento che stiamo affrontando, questa storia è stata pazientemente costruita e coltivata negli anni. Ma è stato proprio ora, in mezzo alla pandemia del Covid-19, che il marchio di olio d'oliva *Lagar H* è maturato e pronto per essere presentato al pubblico.

A capo del progetto c'è la specialista Glenda Haas, 37 anni. Laureata in giurisprudenza e in amministrazione, ha lavorato in grandi studi legali prima di cambiare direzione alla sua carriera e, nel 2013, ha iniziato a dedicarsi esclusivamente alla produzione di oli di oliva.

"Mio padre ha acquistato la fattoria nel 2000 e da allora ho voluto piantare olivi", ricorda. "Ma molte persone lo hanno sconsigliato, dicevano che non avrebbe funzionato, quindi

abbiamo finito per piantare le prime piantine solo nel 2014". In quel momento Glenda già si concentrava sul tema dell'olio d'oliva, cercando corsi in altri paesi e facendo ricerche sull'argomento. È così che ha creato il sito web *Olivoteca*, la cui missione è ampliare la conoscenza sugli oli d'oliva, con un focus sulla produzione nazionale. "Quasi il 99% del mercato brasiliano è ancora rifornito da prodotti importati, ma quelli nazionali stanno gradualmente guadagnando spazio". Alcune delle regioni che concentrano l'olivicoltura in Brasile sono *Serra da Mantiqueira* e *Rio Grande do Sul*.

Visto che sono pratiche recenti nel paese, la coltivazione dell'olivo e la produzione di olio d'oliva sono ancora una sfida per chi decide di entrare in questo mercato. E non è stato diverso per la famiglia Haas. Sono stati anni di grande cura e aspettative sin dalla piantagione dei primi olivi alla *Fazenda Irapuá*, a *Cachoeira do Sul*, una città situata nella parte centrale del Rio Grande do Sul.

Negli anni l'oliveto è cresciuto e ora occupa 90 ettari della proprietà, di cui 56 con alberi in fase di produzione. "Investire nella produzione di olio d'oliva è una scelta a lungo termine e ogni stagione dipendiamo da molti fattori, come le condizioni climatiche e l'impollinazione".

Nel 2020, la dedizione agli olivi ha dato i suoi frutti a Glenda. La raccolta di 30 tonnellate di olive ha portato alla produzione di 3mila litri di olio, elaborati dai partner della zona. Il progetto prevede che l'azienda abbia, ancora nel 2022, il proprio frantoio (nome dato al luogo in cui vengono lavorate le olive per la produzione dell'olio). "Siamo nella fase di implementazione di un progetto molto interessante, con certificazioni di sostenibilità, ma la pandemia ha ritardato la consegna di alcune apparecchiature".

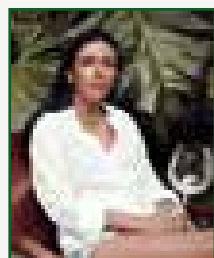
Il primo olio d'oliva della *Lagar H*, prodotto con la raccolta del 2020, ha vinto cinque premi internazionali. Uno di loro è l'*EVO International Olive Oil Contest*, in Italia, in cui ha vinto la medaglia d'oro nella categoria migliore monovarietale nell'emisfero sud con l'etichetta *Lagar H Koroneiki*.

Koroneiki, a proposito, è il nome di una delle otto varietà piantate alla *Fazenda Irapuá*. La proposta di Glenda è che ogni anno il team valuti le

caratteristiche dei frutti e decida quali oli di oliva verranno prodotti. “Prima la natura mi dice cosa ho da offrire, poi dico al consumatore quello che ho”, dice. “Il nostro olio è lo specchio del sapere che abbiamo costruito, ma anche di ciò che accade in campagna, del clima, della natura, della dedizione dei lavoratori”.

Nel 2021 le olive della Fazenda Irapuá sono state raccolte a gennaio, trasformate in olio e per la prima volta arriveranno al consumatore. Ci saranno due etichette per questa stagione. Una di loro sarà l’olio monovarietale Koroneiki e l’altra sarà una miscela di tre diverse varietà: Arbequina, Koroneiki e Arbosana. La previsione è che nel primo semestre i prodotti siano già in vendita sul sito del marchio, una pagina dove i clienti troveranno anche informazioni su ogni etichetta, le rispettive caratteristiche e dei suggerimenti per l’armonizzazione. “Immagino che un giorno le persone avranno diversi tipi di olio d’oliva a casa e che li useranno a seconda della preparazione. Anche con riso e fagioli, ci sarà un tipo di olio che va bene”.

Instagram: @lagarhazeite



Gabriela Monteleone: conversazioni sul vino

Esperla, la 38enne Gabriela Monteleone era appena tornata da un viaggio in Argentina nel marzo 2020. “Quando sono arrivata, sono andata in isolamento ancora prima che i ristoranti chiudessero, perché il lavoro che faccio oggi si può fare a distanza”, ricorda. È curatrice e coordinatrice del servizio del vino per il gruppo D.O.M., di Alex Atala, e lavora anche con le chef Bel Coelho (del *Clandestino* e del *Cuia Café*, aperti di recente) e Gabriela Barretto (dei ristoranti *Chou* e *Futuro Refeitório*).

Gabriela ha continuato a fare il suo lavoro di consulenza, ma si è resa conto che la pandemia aveva limitato fortemente gli spazi di conversazione sul vino. “Il ristorante è sempre stato il grande luogo di questa comunicazione e mi sono sentita responsabile di continuare a fare un lavoro che

incoraggia questo dialogo”, spiega. Con questo obiettivo è stato creato il progetto “*Tão longe, tão perto*” (Così lontano, così vicino), una partnership con l’argentino trasferitosi in Brasile Ariel Kogan. “Abbiamo iniziato a mediare la conversazione tra produttore e clienti e questa si è rivelata un’opportunità interessante, perché prima il pubblico raramente aveva contatti con chi produce i vini”.

Il “*Tão longe, tão perto*” è iniziato a marzo 2020 con delle conferenze virtuali accompagnate da degustazioni tematiche. La prima è stata dedicata ai vini argentini. Durante il primo anno si sono svolte più di 20 degustazioni, sempre sotto lo sguardo attento di Gabriela. Per partecipare, gli interessati scelgono tra tre opzioni di scatole: con una, due o tre bottiglie di vino selezionate dalla *sommelière* in base all’argomento del corso. Gli argomenti trattati in ciascuno degli incontri virtuali sono serviti da ispirazione a un libro che porta lo stesso nome del progetto e dovrebbe essere pubblicato a giugno.

“Vogliamo insegnare alle persone a osservare gli aspetti che stanno intorno al vino e che fanno la differenza, come l’intenzione del produttore e cosa pensa dell’agricoltura. Il vino è solo una scusa per entrare in queste discussioni”. In questo modo, il “*Tão longe, tão perto*” cerca di presentare i produttori di vino, di parlare di sostenibilità e di incoraggiare un consumo consapevole.

Sempre con l’idea di far arrivare a più persone i buoni vini dei piccoli produttori brasiliani, alla fine del 2020 il progetto ha lanciato l’iniziativa intitolata “*Na pressão*” (Sotto pressione). I collaboratori hanno iniziato a fornire ai ristoranti vini in botti di acciaio inossidabile da 20 litri, come quelli usati per conservare la birra alla spina. Tra i clienti che hanno apprezzato l’idea ci sono i ristoranti Carlos Pizza e Le Jazz, situati a San Paolo.

Nel marzo 2021, quando le restrizioni al servizio dei ristoranti si sono fatte più severe a causa dell’aggravamento della pandemia, i vini del progetto “*Na pressão*” hanno iniziato a essere venduti anche direttamente al pubblico. Nell’app Goomer (goomer.app/tlp-delivery) è possibile acquistare bevande in growler da 1 litro (bottiglie in PET solitamente utilizzate per la consegna

a domicilio della birra alla spina). Nel negozio online sono disponibili anche vini di altri produttori brasiliani e stranieri, tutti selezionati da Gabriela.

Che si tratti di avvicinare il consumatore ai vini che non si troverebbero facilmente in vendita o di portarlo a dialogare direttamente con i piccoli produttori, il “*Tão longe, tão perto*” parte dalla premessa di avvicinare le persone, “che possono anche trovarsi in paesi diversi, ma che parlano dello stesso argomento”. E, in un certo senso, è stato il fatto che ci trovassimo tutti isolati nelle nostre case a rendere possibili questi incontri. “Sarebbe impraticabile promuovere questa quantità di incontri, con tutte queste persone, se non avessimo a disposizione il formato virtuale. È una logistica costosissima”, afferma Gabriela.

Instagram: @tao_longe_tao_perto

ITALIANO CON BOSSA

Un clima modesto e una cucina creativa sono alcuni degli attributi del ristorante italiano Più, che è nato nel quartiere di Pinheiros e presto avrà il suo terzo indirizzo a San Paolo

Di Renata Helena Rodrigues

Quando lo chef Marcelo Laskani descrive la proposta del Più Restaurante, gli piace dire che fa “cucina italiana con bossa”. La parola “bossa”, in questo caso, fa riferimento ai tocchi creativi che Laskani dà a ricette basate sulla tradizione italiana.

Molte delle creazioni dello chef hanno un piede in Italia e l’altro in Brasile. Un buon esempio di questo miscuglio di influenze sono i bauletti, una pasta fresca che è già stata tra le proposte del menù, il quale viene spesso rinnovato. Con un ripieno di anatra, la pasta era condita con un sugo a base di *tucupi* (brodo giallo estratto dalla manioca selvatica). “Usavo anche la barbabietola cruda (il brodo) per idratare la farina di *Uarini*. Penso che questa radice crei un buon contrappunto all’acidità del *tucupi*”, spiega lo chef.

Con pizzichi di creatività e un impiattamento curato, le ricette del Più hanno presto conquistato clienti ed esperti critici. Il primo ristorante del

marchio è nato nel 2015, in una villetta a schiera nel quartiere *Baixo Pinheiros*, e non ci è voluto molto perché l’attività avesse successo – nel 2017 il progetto ha dato origine al *Piccolo*. Il ristorante più giovane mostra il lato più autoriale della cucina di Laskani, ma è temporaneamente chiuso a causa della pandemia. “Abbiamo dovuto concentrare le nostre operazioni per sopravvivere economicamente in questa fase difficile, ma il Piccolo riaprirà presto”, dice lo chef.

Oggi sono operative la sede e una filiale presso il centro commerciale Iguatemi, inaugurata nel 2018. Entrambe portano l’insegna Bib Gourmand, concessa dalla Guida Michelin ai ristoranti che hanno un buon rapporto costi-benefici.

Novità in tempi difficili

Oltre alla pausa nelle operazioni del Piccolo, le restrizioni operative imposte dalla pandemia hanno portato altri cambiamenti al gruppo. Dal 2021, il Più ha un nuovo forte partner: il gruppo *Ráscal*. “Ci terremo per mano in questo momento. Il *Ráscal* ci offrirà un supporto fondamentale in tutta la parte amministrativa dell’azienda”. Con la nuova partnership, è stato mantenuto anche il progetto di aprire un terzo ristorante del marchio, presso il centro commerciale Higienópolis, che dovrebbe aprire ancora nel primo semestre del 2021.

In mezzo a tante trasformazioni, Laskani riflette sui prossimi passi della sua azienda e del suo lavoro tra le pentole. “Voglio continuare ad aggiungere tocchi brasiliani alla cucina italiana, ma penso anche di incorporare qualcosa della cultura culinaria siro-libanese in questo mix”, spiega.

Un esempio di questo connubio di tradizioni culinarie è un piatto creato di recente dallo chef e che dovrebbe essere inserito nel menù del Più non appena i saloni verranno riaperti ai clienti. Laskani servirà una ricetta che abbina polpo alla griglia, purè di melanzane con semi di sesamo, salsa allo zenzero, vinaigrette di *feijão-manteiguinha* e germogli di fagioli.

Bagaglio di influenze

Se oggi, a 40 anni, Laskani cerca di introdurre nella sua cucina sapori che ha conosciuto attraverso le radici familiari, fa anche capire che

la traiettoria professionale che lo ha portato all’apertura del Più, sei anni fa, è un bagaglio importante per le sue creazioni.

La curiosità nei confronti del lavoro ai fornelli è nata presto, quando ha iniziato a seguire le avventure culinarie della zia, “una grande cuoca”, come l’ha definita lui. Questo interesse lo ha portato a laurearsi in gastronomia nel 2000, nella prima classe del corso in Brasile, presso l’Università *Anhembi Morumbi*. Successivamente, ha lavorato sotto la direzione di chef rinomati, come Mara Salles (del *Tordesilhas*) ed Erick Jacquin (nell’ormai chiuso *La Brasserie*). Salvatore Loi e Paulo Barros sono stati i maestri che gli hanno insegnato la tradizione italiana – oggi i due chef gestiscono il *Modern Mamma Osteria*, nel quartiere *Itaim Bibi*, a San Paolo.

Quando ha deciso di volare da solo e aprire il Più, l’idea di Laskani era quella di cercare “un nuovo sguardo alla cucina italiana”. “Ho iniziato a giocare e a esplorare alcuni ingredienti tipicamente brasiliani, come altri tipi di riso, non solo l’arborio, e anche alcune erbe brasiliane e le cosiddette PANC (piante alimentari non convenzionali).” Così è emersa anche la voglia di valorizzare i piccoli produttori nazionali, che è cresciuta nel tempo – oggi la maggior parte dei prodotti è di origine brasiliana. “Usiamo l’olio d’oliva di due produttori della *Serra da Mantiqueira* e anche il riso rosso proviene da quella regione”, dice orgoglioso. “Inoltre, anche il 90% dei formaggi del menù del Più sono nazionali”.

Protagoniste del menù del Più sin dall’inaugurazione, le paste ricevono un’attenzione particolare da parte del team della cucina. “Sono tutte fresche, fatte da noi, e quelle ripiene sono chiuse al momento dell’ordine, niente è previamente pronto”, dice Laskani. Una delle hit del menù sono i picci, un tipo di pasta lunga e larga servita con collo di agnello cotto nel Malbec e insalata di piselli della neve.

Nelle fasi più restrittive della pandemia, quando i ristoranti potevano solo fare consegne a domicilio, un piatto si è rivelato uno dei preferiti del pubblico. Il tonno crudo con panna acida di barbabietola al rafano. “Questa crema unisce acidità, dolcezza e piccantezza e si abbina molto bene

con il pesce crudo”, racconta. Per accompagnare l’ordine: *pururuca* di pelle di pesce, molto croccante.

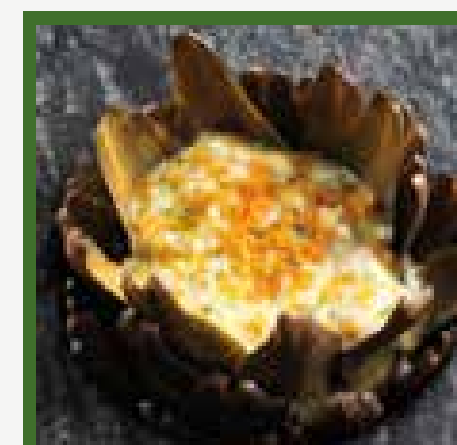
In tempi normali, l’idea è che i menù di tutti i ristoranti del marchio Più abbiano le stesse proposte, a eccezione di alcuni piatti creati dagli chef di ciascuno dei ristoranti. “È un lavoro di partnership, gli chef hanno tutto lo spazio per proporre novità e mostrare anche le loro idee”.

Più Pinheiros

Rua Ferreira de Araújo, 314, Pinheiros
Telefono: 3360-7718
Consegna a domicilio tramite iFood

Più Iguatemi

Shopping Iguatemi – Avenida
Brigadeiro Faria Lima, 2232,
Jardim Paulistano
Telefono: 3198-7649
Consegna a domicilio tramite iFood



RISOTTO AI CARCIOFI, MASCARPONE E BOTTARGA

Ingredienti

300 g di riso carnaroli, arborio o bomba
2 carciofi grandi
70 g di cipolla tritata finemente
20 g di erba cipollina tritata finemente
20 g di mascarpone
50 g di parmigiano
100 ml di vino bianco
50 ml di olio d’oliva
50 ml di aceto
Bottarga grattugiata q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione

In una pentola scaldi l’acqua con il sale e l’aceto. Quando inizia a bollire, aggiungi i carciofi e mettili sopra un piatto in modo che non galleggino. Cuoci per circa 20 minuti

e riserva l'acqua per la cottura del riso. Lascia raffreddare i carciofi, di cui devi tenere solo il cuore. Tritali e mettili da parte.

In un'altra pentola, soffriggi la cipolla nell'olio d'oliva fino a quando non sarà ben dorata. Aggiungi il riso e fallo rosolare. Poi metti il vino e fa' evaporare l'alcol. Aggiungi poco alla volta il brodo della cottura dei carciofi (ti serviranno circa 450 ml). Quando il riso sarà cotto, togli la pentola dal fuoco e aggiungi il mascarpone, il carciofo tritato, l'erba cipollina e il parmigiano. Mescola tutto energicamente per emulsionare la mistura e far rilasciare l'amido al riso. Al ristorante, il risotto viene servito all'interno del carciofo, con sopra la bottarga grattugiata.

LA FORMAZIONE DEL SENSO DEL GUSTO

Di Silvia Percussi

Figlia e nipote di italiani, ho imparato sin da piccola ad assaggiare assolutamente tutto a tavola: mio padre non accettava un mio "non mi piace" se non avessi effettivamente assaggiato un piatto. A casa nostra la gastronomia è sempre stata praticamente una religione, presa sempre molto sul serio. I pasti erano momenti sacri.

Quando andavamo a un ristorante, papà aveva una regola: non potevamo ordinare bistecche con patatine fritte o spiedini di gamberi impanati, perché erano piatti che andavano di moda – e, credo, perché erano pure costosi. Dovevamo ordinare cose diverse, sempre. Ed è così che io e mio fratello abbiamo allenato le nostre papille gustative sin da piccoli.

Oggi sappiamo che il senso del gusto del bambino inizia a formarsi nel grembo materno, più precisamente durante l'ultimo trimestre di gravidanza. Attraverso il liquido amniotico, i bambini possono già percepire il dolce, il salato, l'acido e l'amaro. L'umami viene percepito solo dopo, attraverso il latte materno.

Qualche anno fa ho partecipato a un workshop con lo chef americano Charlie Trotter. Sono rimasta sorpresa quando ha detto che il senso del gusto di una persona si forma effettivamente all'età di 30 anni. Ha

iniziato difendendo un concetto che già conoscevo: più proviamo cibi e ingredienti diversi, maggiori sono le possibilità di sviluppare un gusto più vario – ecco perché è così importante che i genitori offrano cibi svariati e sani ai loro figli. Inoltre, invitare i bambini a partecipare alla preparazione dei pasti è un buon modo per creare adulti che mangiano un po' di tutto.

Ci sono ricerche che indicano che è necessario fare da otto a dieci tentativi affinché un alimento diventi naturale nella routine dei bambini. Tuttavia, anche se rientra nei gusti e nelle abitudini di una persona, ciò può cambiare nel corso della vita. Smettere di apprezzare un cibo o iniziare a provare piacere nel consumarne un altro che prima non ci piaceva va oltre la questione del gusto. Ha a che vedere con le abitudini, l'età, la cultura, i ricordi e persino l'istruzione. L'abitudine ha una forte influenza in questo senso: gli alimenti industrializzati, ad esempio, con una grande quantità di sodio, grassi e zuccheri, creano dipendenza e possono alterare la chimica del cervello, creando una compulsione. Più mangi grassi e zuccheri, più ne vuoi mangiare.

Per aiutare a riprogrammare il cervello, uno sforzo costante entro un massimo di 15 giorni di nuove esperienze alimentari può funzionare molto bene. Inoltre, al momento del pasto vale la pena lasciare da parte il cellulare, spegnere la tv e concentrarsi sul piatto. In questo modo puoi sentire il sapore di ogni alimento e il piacere di mangiare in modo sano. E cucinare il proprio cibo non vale solo per i bambini, ovviamente. Che ne dici di imparare a preparare un piatto che è attualmente meno comune nei menù dei ristoranti? Quindi ho scelto di condividere la mia ricetta di spiedini di gamberi impanati. Buon appetito!

SPIEDINI DI GAMBERI IMPANATI

Ingredienti

6 gamberi sguosciati, solo con la coda
4 cubetti di mozzarella
1 tazza di farina
2 tazze di farina Panko
2 uova
2 spiedini di legno
Sale e pepe q.b.
Olio per friggere
1 tazza di riso bianco
1 cucchiaino di burro

1 tazza con peperoni e carote tritati finemente, piselli e uvetta nera snocciolata

2 tazze di *batata palha* (patate tagliate a forma di piccoli stuzzicadenti)

Preparazione

Cuoci le verdure con sale a piacere. In una padella, mescolale al riso, aggiungi un cucchiaino di burro e fai cuocere.

Condisci i gamberi con sale e pepe. Infila sugli spiedini un gambero, un cubetto di mozzarella, un altro gambero, un altro cubetto di mozzarella e finisci con un gambero. Passa gli spiedini nella farina e togli l'eccesso. Quindi, passali nelle uova sbattute e, infine, nella farina Panko. Friggi gli spiedini in olio caldo fino a quando non diventano dorati e finisci la cottura in forno già riscaldato a 180 °C per cinque minuti.

Servi con la *batata palha*. Dosi per: due porzioni



IL MONDO E I SOGNI DI UNA FUTURA ARCHITETTA



Una bambina a cui piaceva disegnare la vita del quartiere, che era sempre in contatto con le cose belle e vecchie e che desiderava essere grande e avere tante storie da raccontare.

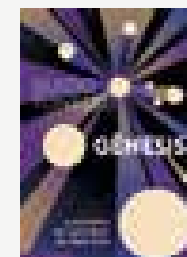
Nata a Roma nel 1914, rinasce a Rio de Janeiro nel 1946, dove arriva già come un'architetta, sposata con un collezionista d'arte, per cambiare la storia dell'architettura. Si chiama Achillina, ma sarà conosciuta con il suo soprannome, come si vede dal titolo della biografia illustrata pubblicata di recente, *Lina. Avventure di un'architetta*, della spagnola Ángela León, opera rivolta a bambini e adolescenti.

Gli aspetti principali del percorso di Lina Bo Bardi, una delle figure italiane più ammirate in Brasile, sono ritratti con informazione, semplicità e una certa dosi di poesia. La sua voglia di sdraiarsi sull'erba, sotto il sole, si contrappone all'ombra di un'Italia in guerra, che obbliga le persone a rimanere sottoterra, nei rifugi antiaerei. Il suo desiderio di conoscere e costruire la porta ad affrontare le barriere imposte a donne come lei. Il suo progetto di rendere possibile l'incontro tra le persone le permette di lasciare in piedi e di ravvivare un edificio che tutti pensavano di abbattere.

Con illustrazioni dell'autrice stessa, che è una designer industriale, il libro permette ai giovani lettori di conoscere il contesto, le aspirazioni e le realizzazioni dell'architetta – che ha dovuto affrontare lo stesso nemico più di una volta: "Non si tratta di una persona, ma di un modo di pensare che condanna le opinioni diverse e proibisce tutto ciò che devia dalle leggi imposte dal regime", scrive León sul "totalitarismo". Una lettura formativa, quindi, in diversi sensi. (Luisa Destri)

Lina. Avventure di un'architetta, Ángela León, Pequena Zahar, 64 pagine, 54,90 reais

DA DOVE VENIAMO?



La curiosità umana sulla creazione dell'universo ha ispirato innumerevoli narrazioni in diversi tempi e culture. Una delle più popolari e longeve è la Genesi biblica, che racconta come, in sette giorni, Dio ha creato tutto ciò che esiste, compreso l'uomo. Questa visione ha resistito e persiste anche di fronte al progresso della scienza, che tutt'ora

non ha saputo imporre una narrazione propria, di diffusione più ampia, che spieghi la nostra origine.

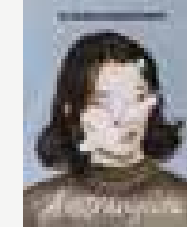
Questa è la lacuna che lo scienziato italiano Guido Tonelli, professore all'Università di Pisa e ricercatore visitante al Cern (European Organization for Nuclear Research), sembra voler colmare con *Genesi. Il grande racconto delle origini*, in cui propone una narrazione delle origini a partire da fatti scientifici. Ripetendo il modello canonico dei sette giorni, descrive i cambiamenti subiti dalla materia affinché il cosmo diventasse quello che è oggi.

L'avvolgente prosa utilizza esempi tratti dalla vita quotidiana e da opere di cultura per rendere i concetti meno aridi: un approccio quasi poetico permette la comprensione del significato di termini come vuoto, caos, simmetria, tra gli altri. Questo, però, non sembra portare a una semplificazione, almeno non nel senso negativo della parola: la scoperta del bosone di Higgs, una delle più importanti realizzazioni scientifiche degli ultimi tempi, precisamente perché attraversa il nulla che ci origina, viene presentata in questo modo dall'autore, che ha partecipato direttamente al processo e che continua a essere coinvolto nei suoi sviluppi.

La scommessa dell'autore e della scienza sulla costruzione collettiva, oltre allo sforzo di ampliare il pubblico in grado di seguire le notizie e le scoperte, la capacità di mobilitare, di mettere in relazione e di chiarire diversi riferimenti culturali, ci aiutano a ricordare – oltre alle masse stellari, alle energie oscure, alle radiazioni, ai gas intergalattici, ai neutrini e ai positroni – la materia umana di cui siamo fatti. (Luisa Destri)

Genesi. Il grande racconto delle origini, Guido Tonelli, traduzione di Federico Carotti, Zahar, 140 pagine, 64,90 reais

CATTURARE IL SILENZIO



Essere figlia di una coppia di sordi, aver trascorso l'infanzia e l'adolescenza tra l'Italia e gli Stati Uniti e avere come riferimenti culturali artisti e opere controcorrente.

Questi sono i motivi principali che fanno sentire come una straniera la protagonista del romanzo omonimo *La straniera*, di Claudia Durastanti. "Straniero è una parola bellissima, se nessuno ti costringe a esserlo; il resto del tempo, è solo sinonimo di una mutilazione", scrive.

In questa narrazione situata tra memoria e finzione, alcuni temi contemporanei fondamentali vengono presentati a partire dallo sguardo singolare di questa donna, nata "a metà degli anni '80": la condizione degli immigrati nelle grandi città e dei diversamente abili nella società, le trasformazioni avvenute in Europa che hanno culminato nella Brexit e le sue conseguenze, l'elezione di Trump e la mancanza di prospettive per i giovani professionisti.

Se tante volte sembra strano che il posto della memoria sia occupato da qualcuno che ha letto Tolkien (da "Il Signore degli Anelli") per la prima volta al liceo, attestando la sua appartenenza generazionale, il lirismo e l'originalità della prospettiva rendono legittimo il suo discorso. Sono particolarmente deliziosi i brani dedicati ai genitori, che esprimono amore, ammirazione ed empatia, senza nascondere, però, il sentimento di vulnerabilità che ha segnato la sua vita di ragazza.

Cogliere di questa coppia ciò che è particolare e problematico, e quindi onorarla, può essere, in fondo, l'obiettivo e anche la grande bellezza del libro: "Mentre io cercavo di creare un ordine con la scrittura, loro restavano in comunicazione con gli astri superiori e le sostanze ingovernabili, rinviandomi sempre il sospetto che le parole non significano niente se non quando sono letterali e ogni altro residuo è una gran perdita di tempo e senso: la vita si seduce in silenzio, si ipnotizza, e tutto il resto è un fallimento". (Luisa Destri)

La straniera, Claudia Durastanti, traduzione di Francesca Cricelli, Todavia, 256 pagine, 64,90 reais

NONNE E NONNI ITALIANI DOMINANO YOUTUBE

Per rimanere viva, una cultura deve essere tramandata di generazione in

generazione. Ed è questa motivazione che porta nonne e nonni italiani su YouTube a insegnare ricette tradizionali del paese con il tocco speciale delle loro famiglie.

È nel canale *Pasta Grannies* che avviene la magia. Ogni venerdì, un nonno o una nonna della pasta, come suggerisce il nome del canale, condivide i segreti di una pasta fresca con tanto sugo, affetto e storia.

È il caso di Concettina, che a 101 anni è la residente più anziana di Morano Calabro, comune in provincia di Cosenza. I raschiattelli, la cui ricetta ha insegnato sul canale, ha imparato a farli intorno agli otto o dieci anni, quando la morte della madre l'ha costretta ad assumersi la responsabilità di gestire la cucina della famiglia.

Mentre spiegano ogni tappa della preparazione, occupati con semola e acqua, le nonne e i nonni conduttori viaggiano nei loro ricordi. Guidati dalle domande del team di produzione, i cuochi rievocano momenti straordinari della loro vita o addirittura della storia d'Italia.

L'idea di salvare le tradizioni culinarie italiane è venuta dalla giornalista americana Vicky Bennison. Vicky racconta sul sito ufficiale di *Pasta Grannies* che stava scrivendo un libro sull'argomento quando ha iniziato a chiedersi: la cucina perde sempre più lo status di attività domestica per assumere un carattere più commerciale. "Cosa cucinerà una nonna tra 20 anni?" – si è chiesta – visto che i giovani sono troppo impegnati per passare del tempo in cucina.

Disponibile sin dal 2014, il progetto *Pasta Grannies* supera i 300 video e il canale conta più di 752mila iscritti. E chi non parla l'italiano può seguire i video tramite la narrazione e i sottotitoli in inglese oppure può attivare la traduzione automatica di Youtube. Per chi vuole cimentarsi in cucina, sorprendere la nonna nel pranzo di domenica in famiglia è diventato più facile e accessibile. (Elena Wesley)

Su Youtube: *Pasta Grannies*
Sito ufficiale: <https://www.pastagrannies.com/>

LA PIZZA DELLA PANETTIERA

I bordi generosi potrebbero non essere esattamente attraenti su una pizza da otto pezzi tipica di San Paolo, ma nel caso di una pizza napoletana



fatta da una panettiera il discorso può cambiare. Spessi e ben tostati, leggeri e ben alveolati, i bordi di *Iza Padaria Artesanal* sembrano dei pani spediti in regalo ai clienti. Al centro dell'impasto, il sottile strato di pasta riceve delicati condimenti, che consistono in armoniosi accostamenti di ingredienti di piccoli produttori. È il caso della pizza di porro con pancetta stagionata e pomodorini gialli arrostiti (R\$ 38) e di quella di gorgonzola dolce, mozzarella di bufala, pomodorini al forno, cipolle tostate, timo e rucola — quest'ultima inviata separatamente in modo che possa essere messa sulla pizza al momento del consumo (R\$ 38). La margherita ha un'ottima salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e basilico (R\$ 34). Le pizze sono fatte con farina italiana e cotte in un forno elettrico — e il menù è stagionale.

L'idea di fare le pizze ce l'aveva da tempo: Izabela (Tavares) voleva servire pizze nella filiale di Vila Madalena del suo panificio, che offre prodotti a fermentazione naturale, aperto all'inizio del 2020. Con la pandemia, però, i piani sono cambiati. Le pizze possono essere ritirate o spedite tramite consegna, ma per il momento non possono essere consumate in loco. È possibile, nello stesso ordine, acquistare pane e altri prodotti della produzione quotidiana del panificio, come *buns* (brioche ripiene), rotolini alla cannella, torte, brownies e biscotti, a seconda della disponibilità.

Iza Padaria Artesanal

Su Instagram: @iza_padariaartesanal

Le pizze vengono prodotte dal mercoledì al sabato sera, a partire dalle 18h. Ordini tramite Goomer: <https://iza.goomer.app/>

ORGOGGIO DELLE ORIGINI

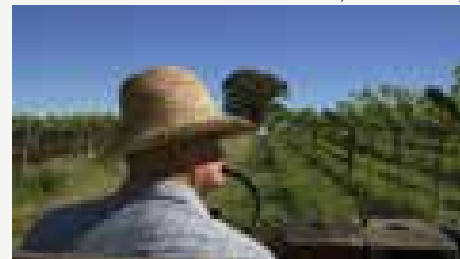
Almeno un milione di italiani sono arrivati in Brasile negli ultimi tre decenni del XIX secolo in cerca

di una nuova vita, lasciandosi alle spalle la povertà e la fame che li ha portati a emigrare. È un fatto storico che conosciamo bene, sia da ciò che abbiamo imparato a scuola che dai racconti di membri della famiglia. Ma in *Legado Italiano* (Eredità Italiana) questa storia prende vita attraverso la testimonianza di discendenti della comunità italiana e di ricercatori brasiliani e stranieri.

Il documentario sarebbe dovuto uscire nelle sale nel 2020, ma la pandemia di Covid-19 ha cambiato i piani della regista Marcia Monteiro, che ha potuto vedere il suo progetto raggiungere il pubblico solo nell'aprile 2021, attraverso Netflix. Con la proposta di raccontare quasi 150 anni di formazione della comunità italiana in Brasile, il team di produzione è partito dal Trentino e dal Veneto, regioni del nord Italia, da dove è partita la maggioranza degli immigrati, fino a raggiungere la Serra Gaúcha, dove sono state registrate molte immagini. Durante quattro anni di lavoro, il team di Monteiro ha visitato 20 città e ha intervistato quasi 100 persone.

José Tonello è una di quelle preziose fonti. Con il nonno ha imparato la scienza e l'arte di coltivare l'uva e trasformarla in vino, una delle principali occupazioni degli italiani che si sono stabiliti nel sud del Brasile e una conoscenza che, oltre alle abilità con la pietra, il ferro e il legno, ha reso possibile l'emergere di un'industria vinicola. Con personaggi come lui, il documentario parla di musica, gastronomia, architettura e molti altri settori influenzati dalle usanze che gli italiani si sono portati dietro.

La produzione, tuttavia, non si limita a racconti personali, ma li mette in relazione con il contesto storico dell'epoca. Gli esperti intervistati ribadiscono che l'immigrazione consisteva in un progetto politico, economico e sociale orchestrato da entrambi i governi. Da un lato, l'Italia intendeva esportare la manodopera in eccesso per superare le conseguenze della rivoluzione industriale; il Brasile,



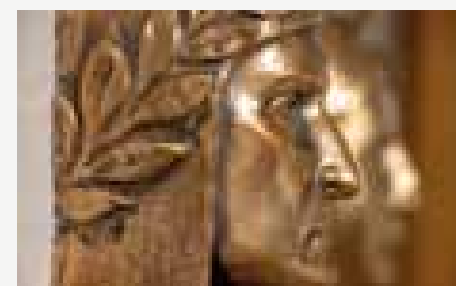
d'altra parte, cercava di sostituire il lavoro schiavo e di sbiancare una popolazione in gran parte nera.

In 84 minuti ci immergiamo in famiglie, comuni e aziende in cui l'orgoglio della loro origine è unanime. *Legado Italiano* è prodotto da Camisa Listrada, insieme a Globo Filmes, Globo News e Celeiro Produções. (Elena Wesley)

Legado italiano.

Regia di Marcia Monteiro, Brasile, 2021, Netflix

SERVIZIO FOTOGRAFICO



Nell'anno del 700° anniversario della morte di Dante Alighieri, la nostra Scuola raggiunge i 110 anni di età. Le immagini del nostro patrono sono presenti in tutti gli spazi dell'istituzione, ricordandoci sempre di mantenere viva l'eredità del poeta italiano che dà il nome alla nostra scuola.

IL TEMPO DELL'ANALISI

A 30 anni di carriera, la psicoanalista Vera Iaconelli, ex studentessa della Dante, propone una riflessione sul momento che stiamo vivendo e su come possiamo migliorare il futuro

Di Luisa Alcantara e Silva

Vera Iaconelli aveva 17 anni quando si è interessata alla psicoanalisi. Oltre al desiderio di offrire agli altri ciò che ha ricevuto quando ha iniziato a fare terapia, c'era un particolare interesse nei confronti della soggettività. "All'epoca non sapevo che fosse quello, ma sono sempre stata interessata alle produzioni umane che esprimono la soggettività, come l'arte e la letteratura", dice lei, che oggi è una delle psicoanaliste più rispettate del Brasile.

Direttrice dell'Istituto Gerar, nel capoluogo di San Paolo, Vera ha conseguito un dottorato in psicologia presso la USP, è membro del Dipartimento di Psicoanalisi dell'Istituto Sedes Sapientiae, ha pubblicato i libri *Mal-estar na maternidade: do infanticídio à função* (Malessere nella maternità: dall'infanticidio alla funzione, casa editrice Zagodoni) e *Criar filhos no século XXI* (Crescere figli nel XXI secolo, casa editrice Contexto) e scrive per il giornale *Folha de S.Paulo*.

La maternità è stata una sorta di catalizzatore per la sua carriera professionale. "C'è una pila di libri che ho letto sull'argomento con cui farei un bel falò, perché non mi hanno insegnato nulla e mi hanno semplicemente frustrata. Ho pensato: 'manca qualcosa'", dice. Le domande hanno fatto nascere la voglia di proporre nuove riflessioni su ciò che era effettivamente in gioco in relazione alla genitorialità stessa, e questo concetto è stato come un punto di partenza per capire cosa fosse importante nella formazione della prossima generazione. L'Istituto Gerar, quindi, è stato fondato da lei nel 1999 come clinica e centro di studi psicoanalitici, in "collegamento permanente con i problemi del malessere contemporaneo", come sottolinea la definizione presente sul sito web dell'istituto — attualmente, questo significa servirsi della psicoanalisi per esaminare l'effetto delle questioni di intersezionalità (razza, genere e classe) sull'individuo.

Ora 56enne, Vera pubblica i libri che avrebbe voluto leggere quando è diventata madre. È lei l'organizzatrice della collana *Parentalidade & Psicanálise* (Genitorialità e Psicoanalisi, casa editrice Autêntica), composta da cinque volumi con testi di 38 autori, tra cui Christian Dunker, Vladimir Safatle e Daniela Teperman, che parlano del tema a partire dal riconoscimento di una gamma di soggettività molto più ampia rispetto a quella che la psicoanalista trovava nelle opere di qualche decennio fa.

Nella seguente intervista, Vera ricorda i suoi tempi alla Dante, parla dell'importanza della psicoanalisi per l'individuo e per il collettivo e riflette su come sta andando la salute mentale dei brasiliani in tempi di pandemia.

DC: Di dove era tuo nonno?

VI: Di Acquafrredda, in Lombardia. È venuto a San Paolo dopo la prima guerra mondiale per lavorare qui come mastro birraio, che era la sua professione. Era molto povero, ma era questa la condizione dell'immigrato europeo della fine del XIX secolo e primi del XX, che arriva però con un grande vantaggio rispetto alla povertà che si vedeva in Brasile, degli indigeni e neri. Gli immigrati europei sono arrivati con secoli di cultura alle spalle, a differenza dei lavoratori che erano già qui. Sono venuti infatti a sostituire il lavoro degli schiavi, avevano il vantaggio di essere bianchi. Arrivano pieni di speranza per ricostruire la vita qui, ma all'interno di questa struttura razziale. Mio nonno è venuto, ha avuto tre figli e le generazioni successive hanno già potuto avere una condizione migliore.

DC: Tuo nonno è rimasto a San Paolo?

VI: Sì, e qui ha conosciuto mia nonna, che era brasiliana di origini italiane, ma io so molto poco della sua storia.

DC: Sei andata a studiare alla Dante a causa delle tue origini italiane?

VI: Sì. E perché avevo uno zio che abitava nella stessa via della scuola. I suoi figli studiavano lì e lui voleva che ci studiassimo anche io e i miei fratelli. Bisognava mettere il nome in una lista d'attesa. Ho iniziato la mia vita scolastica alla Dante Alighieri.

DC: Com'è andata?

VI: Ho frequentato l'asilo lì e ricordo che era molto piacevole, ma quando ero al terzo anno la mia famiglia si è trasferita a Granja Julieta, un quartiere lontano dalla Scuola, e siamo dovuti uscire. Ricordo che mi ci portavano in macchina molto presto la mattina, e che tornavo a casa che avevo una fame da lupi. Alla fine ci siamo trasferiti in una scuola più vicina a casa perché mia madre pensava che fosse molto pesante. L'intenzione era che



studiassimo alla Dante fino alla fine, ma l'abbiamo lasciata molto prima del previsto a causa di problemi logistici.

DC: Quali sono i tuoi ricordi della Scuola?

VI: Mi ricordo che c'erano molte attività extra, balletto, judo, e stiamo parlando di 50 anni fa. Lo trovavo fantastico, ma non ho potuto fare nulla a causa di questo problema logistico. Adoravo la divisa e ricordo anche le escursioni, la festa junina e che dovevo stare in piedi quando l'insegnante entrava nell'aula. Ho molti ricordi affettivi di quel periodo.

DC: Hai ancora qualche amicizia di quel periodo?

VI: No, perché sono partita molto presto, ma c'è un fatto curioso. Poi, da adulta, sono andata a vivere nelle vicinanze della Scuola e, non avendo imparato l'italiano da mio padre e nemmeno alla Dante, ho deciso di fare un corso. Nel 1988, sono quindi tornata alla Scuola per studiare la lingua e nella prima lezione ho incontrato l'uomo che è finito per diventare mio marito e padre delle mie figlie.

DC: Era anche lui uno studente del corso?

VI: Sì, stava iniziando come me. Buffo, è quasi cabalistico, ci siamo conosciuti l'8/8/88. Ricordo che quel giorno mi sono svegliata e ho pensato: "oggi succede qualcosa". Detto e fatto: sono arrivata lì e ho conosciuto una persona super importante nella mia vita. Siamo stati insieme per 20 anni.

DC: A proposito della tua carriera, come mai hai scelto la psicoanalisi?

VI: Senti, l'ho capito a posteriori, ma è successo intorno ai miei 17 anni e ha a che fare con due questioni. Con un certo modo di guardare al mondo che penso sia diverso da quello dell'ingegnere o di un altro professionista, ad esempio; ero profondamente irritata e insoddisfatta di tutto ciò che leggevo sugli argomenti legati alla maternità. C'è una pila di libri che ho letto sull'argomento con cui farei un bel falò, perché non mi hanno insegnato nulla e mi hanno semplicemente frustrata. A partire da quel momento ho pensato: "manca qualcosa". E l'istituto nasce da questi problemi. Come si forma una nuova generazione? Cosa ne pensa la psicoanalisi? Nasce da tutto questo, da una profonda insoddisfazione, dall'enorme

VI: Scrivo per il giornale Folha de S. Paulo, che è la più popolare tra le cose che faccio, ma ho anche il mio lavoro clinico e coordino l'Istituto Gerar, che lavora con la psicoanalisi e le questioni di intersezionalità, che sono tutte le questioni di razza, di genere, di classe... Lavoriamo con l'effetto di questi aspetti sull'individuo attraverso gli occhi della psicoanalisi. Ho anche pubblicato alcuni libri e recentemente ho lanciato una collana con colleghi come Daniela Teperman e Thais Garrafa. E sono spesso invitata a partecipare a dei podcast.

DC: Potresti evidenziare alcuni momenti importanti della tua carriera?

VI: È stato molto importante essere invitata a scrivere per la Folha perché mi ha dato la possibilità di parlare di psicoanalisi fuori dalla mia bolla. La creazione dell'istituto è stata molto graduale, quindi non c'è un momento specifico, ma raggiungere il punto in cui ci troviamo ora, con un nucleo di relazioni sociali lì dentro, con un lavoro volto ad avere psicoanalisti neri in Brasile, è anche importante, è il risultato di questo lungo periodo di 23 anni di lavoro.

DC: Come sta andando il 2021 in questo senso?

VI: L'Istituto Gerar ha sviluppato una massa critica che ora si è consolidata con questi nuclei. È un progetto che va oltre me stessa, che ha già autonomia. Sono molto contenta di vedere che ha acquisito maturità in questo lungo viaggio in un Paese che ha bisogno di tutto, psicoanalisi compresa. Quindi, questo è un momento importante.

DC: Cosa ha motivato la creazione dell'Istituto?

VI: L'Istituto è nato dalle mie domande personali sulla genitorialità. Quando stavo pensando di diventare madre, e poi ho avuto una bambina, ero profondamente irritata e insoddisfatta di tutto ciò che leggevo sugli argomenti legati alla maternità. C'è una pila di libri che ho letto sull'argomento con cui farei un bel falò, perché non mi hanno insegnato nulla e mi hanno semplicemente frustrata. A partire da quel momento ho pensato: "manca qualcosa". E l'istituto nasce da questi problemi. Come si forma una nuova generazione? Cosa ne pensa la psicoanalisi? Nasce da tutto questo, da una profonda insoddisfazione, dall'enorme

ingiustizia, dall'enorme violenza [che affrontiamo in Brasile]. Ho dovuto attingere al femminismo, alle questioni razziali, alla vulnerabilità sociale, di genere e a molte collaborazioni per pensare a cosa avremmo potuto offrire alle prossime generazioni.

DC: Pensi che lavori come questo portino a un cambiamento nella società?

VI: Penso che l'istituto possa dare un contributo significativo. Abbiamo fatto parte della produzione di un testo che mancava. Non so cosa ne verrà fatto, ma credo che abbiamo fatto un lavoro da formiche, abbiamo introdotto un discorso discordante e creato una riflessione su temi che riguardano le prossime generazioni, che è il nostro ruolo.

DC: Che tipo di riflessione?

VI: Ad esempio, un argomento di cui parliamo molto oggi è che, per aiutare nella prima infanzia, dobbiamo aiutare le madri a prendersi cura dei loro bambini. No: per aiutare nella prima infanzia, dobbiamo aiutare la società a creare le prossime generazioni. Le madri sono le uniche responsabili di questa impresa, ma c'è qualcosa che non va, e questo è ciò che stiamo cercando di fare: cambiare la direzione della riflessione, portare alla discussione gli agenti storici, promuovere riflessioni che possano farci rivalutare il modo stesso di prendersi cura delle prossime generazioni, che da tempo è molto sbagliato. Ok, dobbiamo aiutare le madri a prendersi cura dei bambini, ma in cosa consiste questo aiuto? A partire da quando la genitorialità è stata responsabilità solo delle donne? Ad ogni modo, penso che abbiamo messo sulla mappa una visione critica su questi problemi dell'infanzia.

DC: Quando vediamo più uomini che discutono del loro ruolo nell'educazione dei figli e nella società, possiamo dire che è in corso un cambiamento in quel modo di pensare?

VI: La mascolinità sta cambiando a partire dalla genitorialità. Quando gli uomini hanno cominciato ad aprirsi ai propri figli, hanno cominciato a ripensare se volevano trasmetterli un modello di padre assente che viene identificato solo materialmente, come fornitore finanziario, ma non come fornitore affettivo. In quel momento,

gli uomini iniziano a pensare a chi sono e a come vogliono crescere bambini e bambine. È una generazione che nasce da questa domanda: come posso essere un padre [diverso] se sono stato cresciuto per essere questo tipo di uomo?

DC: Quali sono gli effetti di queste discussioni sulla vita quotidiana di una famiglia?

VI: Quando diciamo che l'uomo non deve dire "ti aiuto", perché è coinvolto nel compito. L'uomo non deve aiutare, deve assumersi le sue responsabilità. Se oggi un tipo dice "Posso darti una mano?" riceve una brutta risposta, perché intende dire che è lì per dare supporto. Ed è quello che fa la società, dice "Come posso aiutare la donna a prendersi cura del bambino?". No: tutti devono assumersi la responsabilità per la prossima generazione.

DC: Com'era essere madri quando lo sei diventata e come lo è oggi?

VI: Stiamo parlando di un arco di tempo un po' breve, 24 anni, ed ero già una femminista all'epoca, quindi non sono esattamente un esempio. Ma cosa è cambiato? Le donne stanno iniziando a capire che non è che non sono in grado di prendersi cura dei loro figli al 100% e di lavorare al 100%, come pensavano di dover fare. Si stanno rendendo conto che questo compito è impossibile, che non è fattibile. Perché attualmente la donna che non lavora fuori casa è malvista, ma negli anni '50 - e io non c'ero negli anni '50, che sia chiaro - la donna che lavorava fuori casa era vista come malposata o negligente. Ai giorni d'oggi, una donna deve lavorare fuori casa, ma come fa a lavorare fuori ed essere responsabile della crescita dei suoi figli? Non ci riesce, il conto non torna.

DC: Come le donne stanno reagendo a tutto questo?

VI: Stanno cominciando a prendere coscienza di questo problema e a presentarlo alla società tramite la decisione di non avere figli, che è una cosa molto forte, e tramite l'esigenza di una divisione equa dei compiti. Perché non si può essere in due posti allo stesso tempo.

DC: Parlando della pandemia, che influenza ha sulla salute mentale dei brasiliani?

VI: Dobbiamo pensare che c'è una pandemia, che è un evento collettivo

che colpisce le persone nell'ambito personale. Ci sono persone che non hanno da mangiare, che non possono lavorare, e ci sono persone che sono a casa comodamente ma che stanno impazzendo lo stesso. Anche affrontando realtà molto diverse, non c'è nessuno che non stia soffrendo in qualche misura. Una persona forse può soffrire non perché le cose stanno andando molto male a livello personale, ma perché siamo in un paese che sta soffrendo. È difficile non essere colpiti dal crollo del Brasile, quindi, in questo senso, stiamo quasi tutti soffrendo molto, anche se sotto condizioni diverse.

DC: Quali sono queste condizioni diverse?

VI: Il paese ha una storia di sofferenze che persistono, di disuguaglianze e ingiustizie, e piange anche la perdita di persone care, ma anche di lavori, di aspirazioni, di progetti ... La persona che aveva vinto una borsa per studiare all'estero, quella che stava per sposarsi, ci sono progetti che sono stati rimandati in modo terribile. La pandemia ci ha colpito in molti modi ed è difficile dare una risposta che comprenda tutte le forme di sofferenza, che si presenteranno sotto forma di depressione, violenza domestica, malattie psicosomatiche... Ma un conto è ammalarsi, soffrire è un'altra cosa.

DC: Come mai?

VI: Stiamo soffrendo quasi tutti, e molto, ma in molti si stanno ammalando a causa di questa sofferenza. Piangere e soffrire perché sei triste non è un problema; picchiare la moglie o non dormire è un altro discorso.

DC: È possibile mantenere la salute mentale in questo momento?

VI: Ognuno deve scoprire dei modi per accedere alle proprie reti di contatto, perché la salute mentale si basa anche sui legami sociali, sulle relazioni affettive, di ascolto, di cura. Non c'è segreto. Siamo soggetti linguistici e ci ammaliamo e guariamo attraverso il linguaggio. Certo, una persona può essere medicata, ma il farmaco da solo non risolve tutto. Dobbiamo trovare modi per condividere, per far riconoscere la nostra sofferenza e per riconoscere la sofferenza degli altri, sia tramite processi di analisi, ad esempio, che tramite processi terapeutici. Prendersi

cura di qualcuno, intraprendere azioni di solidarietà, stare con la famiglia facendo attività che sono assolutamente banali possono essere azioni curative.

DC: Considerando tutto ciò che stiamo affrontando, vedi qualche possibilità di miglioramento?

VI: Sì, come psicoanalista credo che il primo passo perché un paziente entri in un processo di analisi è raccontare la sua sofferenza e riconoscere che lì c'è qualcosa che non va. Quindi, il Brasile adesso ha la meravigliosa opportunità di rivedere cose che erano nascoste, repressi. Guarda, stiamo vedendo il problema. La situazione non va bene, c'è un problema strutturale, quindi questo è molto importante. È come nell'analisi, che non è altro che guardare a questi segni della nostra storia e valutarli. È la possibilità di toccare la ferita, di capirla e di creare soluzioni migliori invece di reprimerla di nuovo.

L'EREDITÀ DI RAYMUNDO MAGLIANO FILHO

Appassionato del filosofo Norberto Bobbio e presidente della Borsa di San Paolo, l'ex allievo e discendente di italiani si è contraddistinto per la democratizzazione del mercato degli investimenti che ha promosso

Di Luisa Alcantara e Silva



"Crediamo di sapere che una via d'uscita esista, ma non sappiamo dove sta. Non essendoci nessuno al di fuori di noi che possa indicarcela, dobbiamo cercarla da noi. Ciò che insegna il labirinto non è dove sia la via d'uscita, ma quali sono le vie che non portano da nessuna parte". L'affermazione, del filosofo italiano Norberto Bobbio, riassume bene la traiettoria di Raymundo Magliano Filho, ex presidente della Borsa di San Paolo, scomparso l'11 gennaio 2021, all'età di 78 anni, a causa di complicazioni

legate al Covid-19.

Quando ha assunto la carica più importante della Borsa, nel 2002, Magliano aveva una missione: mettere in pratica ciò che aveva imparato dal filosofo. “Mio padre era uno studioso di Bobbio e il suo interesse principale era ridurre le disuguaglianze sociali in Brasile”, dice il figlio, Raymundo Magliano Neto, che ha ereditato non solo questo sguardo sull’ingiustizia ma anche il suo talento per gli investimenti. “Mio padre ha promosso una rivoluzione alla Borsa”. Parlando di questa trasformazione, l’economista 53enne si riferisce all’enorme eredità di divulgazione della borsa lasciata da suo padre e anche al fatto che sia stato uno dei primi a scommettere sull’educazione finanziaria nel Paese.

Come presidente della borsa, dal 2001 al 2008, ha implementato progetti come il “*Bovespa vai até você*” (Bovespa va da te), che portava i professionisti dell’istituzione in un veicolo, chiamato *Bovmóvel* in tutti gli angoli del Paese, al fine di aiutare le persone a capire il mercato dei capitali. “Il signor Magliano era un uomo che rifletteva sul mondo e che era sempre attento alle notizie e infastidito dalle disuguaglianze”, dice César Mortari Barreira, coordinatore dell’Istituto Norberto Bobbio – Cultura, democrazia e diritti umani, a San Paolo.

Fondato da Magliano nel 2009, l’istituto è una società senza scopo di lucro che è nata con l’obiettivo “di studiare, investigare e diffondere in Brasile l’eredità del pensiero di Norberto Bobbio, in particolar modo per quanto riguarda le sue riflessioni fondamentali su democrazia, diritti umani e rapporti tra politica e cultura”, come riportato sul sito web dell’istituzione.

L’istituto fungeva, a volte, da stanza per le lezioni private di filosofia che César dava al suo fondatore. “Era una delle persone più appassionate della conoscenza che abbia mai avuto il piacere di conoscere”, dice il professore. “Le lezioni, in realtà, sembravano conversazioni tra amici. Lui era lo studente, ma era uno scambio molto orizzontale, che mi stupiva”.

Da amante della filosofia, degli studi e dell’economia, Magliano ha pubblicato due libri, pensando sempre a come migliorare la società in cui viviamo. *Um caminho para o Brasil*:

a *reciprocidade entre sociedade civil e instituições* (Una strada per il Brasile: la reciprocità tra società civile e istituzioni) è stato pubblicato nel 2017 e, un anno dopo, è uscito *Para uma bolsa democrática* (Per una borsa democratica). “La preoccupazione che aveva per la questione sociale ed etica è stata la principale eredità che ci ha lasciato”, dice il figlio.

L’etica è uno dei tratti distintivi della società di consulenza Magliano, fondata dal nonno di Raymundo Filho, giunto a San Paolo da Cava de’ Tirreni, in Campania, all’inizio del XX secolo. Così, come seconda generazione di discendenti di italiani nati in Brasile, Magliano ha studiato alla Dante e ha mantenuto alcune tradizioni della terra dei suoi bisnonni. “La nostra famiglia è stata sempre molto unita, e nei pranzi c’era sempre la pasta”, ricorda il primogenito di Magliano.

Il rapporto con l’Italia ha sempre accompagnato l’imprenditore, sia per la sua partecipazione all’Istituto Norberto Bobbio, sia per la sua società di consulenza, che, durante alcuni decenni, è stata partner della Fiat. “Mio padre è stato spesso a Torino, dove c’è la sede dell’azienda automobilistica. Ha viaggiato per tutto il Paese, amava l’Italia”.

Uno di questi viaggi, nel 2009, l’ha fatto con l’amico Celso Azzi, ex allievo della Dante, avvocato e attuale presidente dell’Istituto Norberto Bobbio. “Penso che Magliano sia stato il più grande appassionato di Bobbio che abbia conosciuto, e siamo andati a Torino per la celebrazione del centenario della nascita del filosofo”, ricorda Celso. Ora l’istituto pianifica nuovi passi, guardando al digitale. “L’eredità di Magliano è per sempre”, aggiunge Celso.

LINA BO BARDI IN DOPPIA VERSIONE

Pubblicate contemporaneamente, due biografie mostrano l’immaginazione e il coraggio dell’architetta

Di Luisa Destri

In tempi di discussione sulle sfide che riguardano la conservazione della memoria culturale nel Paese e gli sforzi per valorizzare l’eredità pubblica

delle donne, è necessario celebrare un importante evento editoriale del mese di maggio: arrivano alle librerie due grandi biografie di Lina Bo Bardi – l’architetta italiana naturalizzata brasiliana che è celebrata per la prospettiva di libertà presente nei suoi progetti, come il *Museu de Arte de São Paulo* (Masp) e il *Sesc Pompeia*.

Lina: uma biografia (Lina: una biografia), di Francesco Perrotta-Bosch, e *Lina Bo Bardi: o que eu queria era ter uma história* (Lina Bo Bardi: quello che volevo era avere una storia), di Zeuler R. Lima, puntano sulla caratterizzazione di una donna intrigante, impegnata ad abbattere le barriere sociali e ad affermarsi professionalmente in un universo maschile, e intendono coprire la sua intera storia – parlando dell’infanzia e della giovinezza in Italia, degli anni di formazione professionale e intellettuale in un paese dominato dal fascismo e dalla guerra, raccontando le ragioni del trasferimento in Brasile insieme al marito, Pietro Maria Bardi, e indagando i legami profondi con il paese che lei stessa ha qualificato come la sua rinascita.

Le vicende che compongono le narrazioni sono simili: entrambi i libri rivelano che non era con l’intenzione di vivere qui stabilmente che Lina e Pietro, sposati da circa due mesi, sono sbarcati a Rio de Janeiro nel 1946. Bardi, critico e collezionista d’arte con prospettive di lavoro chiuse in Italia a causa dei rapporti ambigui che aveva con il regime di Mussolini, ha portato nella stiva della nave alcune opere della sua collezione, con l’obiettivo di esporle qui. Lina, allora 31enne, era una giovane professionista con esperienza in pubblicazioni specializzate in architettura. Il suo entusiasmo per le novità e le possibilità che vedeva in un paese libero dalla guerra cominciano presto a rivelarsi. Lima mette in risalto il seguente brano, in cui l’italiana descrive la sua prima visione di Rio de Janeiro: “Per chi arrivava dal mare, il Ministero dell’Istruzione e della Salute avanzava (navigava) come una grande nave bianca e blu davanti a Rio de Janeiro. (Primo incontro con l’architettura brasiliana.) Primo messaggio di pace per la nostra generazione dopo il diluvio della seconda guerra mondiale”.

Le opportunità professionali hanno

cominciato ad aprirsi per Lina come conseguenza delle opportunità date a Pietro, il che era la norma in quel tempo. Nell’anno stesso del suo arrivo, la coppia ha conosciuto l’uomo d’affari Francisco de Assis Chateaubriand, proprietario di una catena di giornali e mecenate in ascesa. L’imprenditore vedeva in Pietro l’uomo giusto per acquisire la collezione e allestire il museo d’arte che aveva sognato – e nella sposa architetta il professionista giusto per realizzare i lavori e le riforme necessarie all’impresa. L’invito è stato fatto e, prontamente accettato, ha dato vita prima al museo ospitato nell’edificio dei *Diários Associados*, nel centro di San Paolo, e poi, alla fine del 1968, al Masp dell’Avenida Paulista.

L’intenso legame con la Bahia e il recupero del *Solar do Unhão* (Villa dell’*Unhão*), a Salvador, la costruzione della *Casa de Vidro* (Casa di Vetro) a San Paolo e i progetti che non si sono concretizzati, il difficile rapporto con la Facoltà di Architettura e Urbanistica della USP e gli ostacoli per la riforma del *Teatro Oficina*, il difficile riconoscimento pubblico del suo lavoro, i rapporti personali, professionali e familiari e il legame con Pietro: i punti chiave della vita di Lina compaiono in entrambi i libri, ma ognuno di loro impiega una strategia diversa per avvicinarsi alla biografata.

Perrotta-Bosch, architetto e saggista, ha creato una narrazione leggera, presentando la vita della biografata in capitoli brevi, disposti in ordine non cronologico. La proposta a volte solleva discreti dubbi nei lettori che non hanno nessuna conoscenza previa sul personaggio: l’inchiesta militare che ne ha determinato l’arresto all’inizio degli anni ‘70, ad esempio, viene citata alcune volte prima che venga effettivamente narrata, il che avviene verso la fine del libro. La lettura, tuttavia, risulta fluente e coinvolgente, suscitando lentamente ma inesorabilmente una simpatia nei confronti della biografata.

Sebbene ritrattata nella sua grandezza, Lina appare come una figura vicina, anche in relazione ai suoi tratti più difficili. Perrotta-Bosch commenta così il suo gusto per le discussioni accese, in cui faceva dei contrappunti con l’intenzione di provocare il dissenso degli interlocutori: “Quando

qualcuno era d’accordo e acconsentiva troppo, l’architetta si mostrava sospettosa e diceva che la persona non aveva capito cosa stesse dicendo. Durante l’alterco, poteva sembrare contrariata, arrabbiata, irritata, ma non voleva litigare. Al contrario, desiderava che la conversazione proseguisse. A volte il suo tono di voce si alzava e dava persino risposte aggressive; ma si trattava di una caratteristica della sua personalità, risultato dell’ambiente italiano in cui era cresciuta, era parte della persona forte che aveva costruito per se stessa e per presentarsi al mondo. I discorsi di Lina erano eruditi e poco ortodossi, accattivanti e contraddittori. Era una polemista nata”.

Mentre in *Lina: uma biografia*, le contraddizioni sono viste come il risultato delle lotte esterne dell’architetta e del suo sforzo di affermarsi secondo convinzioni che erano in un costante processo di revisione e approfondimento, *Lina Bo Bardi: o que eu queria era ter uma história* cerca di descriverla a partire dalle sue contraddizioni. Professore e ricercatore, l’architetto Zeuler R. Lima presenta Lina con un approccio più analitico. Il titolo del suo lavoro si avvale di una dichiarazione di Lina per sintetizzare la proposta di indagare la narrazione che lei ha creato intorno alla propria vita: “Non ho mai voluto essere giovane. Quello che volevo era avere una storia. A 25 anni volevo scrivere memorie, ma non avevo il materiale necessario”. Le immersioni più profonde nel contesto e il legame dichiarato dell’autore con la psicoanalisi hanno l’effetto di mettere in prospettiva la narrazione della storia di Lina, le cui affermazioni sono sempre viste a distanza.

L’approccio ha effetti sia sulla comprensione della carriera dell’architetta che sul racconto delle sue aspirazioni e sofferenze. Lima presta costante attenzione a ciò che identifica come “l’ideologia politica contraddittoria” di Lina, alle sue “posizioni contraddittorie”: mostra come “lei chiudeva un occhio quando una persona o istituzione che aveva potere creava condizioni di lavoro adatte alle sue aspirazioni” o come evidenziava nei suoi progetti aspetti che lui considera il frutto del suo “pensiero magico”, della sua “nostalgia”. L’autore sembra osservare



con riserva il cortile interno idealizzato dall’architetta nelle bozze del progetto per il *Palácio das Indústrias* (Palazzo delle Industrie) – una creazione che, è possibile ipotizzare, dialoga in qualche modo con la memoria del padre, un piccolo imprenditore che lasciava un piccolo giardino in ogni edificio da lui costruito come un suo segno. Le relazioni personali di Lina vengono spesso viste, inoltre, sotto la lente della sua “fragilità emotiva”, che il biografo cerca di capire a partire dalla famiglia di origine, cogliendola in diverse manifestazioni lungo tutta la storia di vita, compreso nel legame con il marito.

Curiosamente, lo sguardo distante e critico di Lima, che avrebbe potuto avere come effetto un ritratto più ravvicinato, perché intriso di contraddizioni umane, comuni a tutti, finisce per creare l’effetto opposto: una sorta di mistificazione di Lina, forse anche per la forza del racconto che la biografata si è costruita, guadagna spazio a partire dallo sforzo analitico dell’autore.

“Vivere con Bardi è come vivere con la fantasia, con il coraggio”, ha detto una volta di suo marito. La donna irriverente e inquieta che emerge dallo sguardo amichevole e vicino di Perrotta-Bosch e il personaggio grandioso e contraddittorio scrutato da Lima hanno, però, alcune caratteristiche in comune. La capacità di fantasticare e di agire con coraggio e fedeltà alla propria immaginazione sono certamente due di esse, e delle più preziose.

IL GIAGUARO NEL CIELO

Di Marcella Chartier

Illustrazioni: João Montenegro

Mio nonno mi ha detto: “è nella fantasia che viviamo davvero”. Non ha mai detto che ciò che possiamo toccare, trasformare facilmente in



parole, concatenare in ragionamenti logici e sperimentare giorno dopo giorno è irrealista o non merita la nostra considerazione. Se così fosse, lui stesso non avrebbe avuto una vita molto soddisfacente, poiché da quando riesco a ricordare sento parlare di Nonno Nicola come il dipendente esemplare che non ha mai perso tempo, che ha dedicato tutta la sua vita a un'azienda, dove ha iniziato come fattorino ed è arrivato a capo del reparto più importante: quello di vendite. Cosa può esserci di meno onirico e poetico che pensare ed eseguire piani e strategie per convincere le persone a comprare sempre più filtri per l'acqua potabile? Forse la ripetizione: svegliarsi tutti i giorni alla stessa ora, prendere lo stesso caffè con pane e burro, prendere l'autobus guidato sempre dallo stesso autista (di cui sa il nome) e anticipare ogni passeggero che entrerà. Oppure prendere in garage il Maggiolino che ha comprato molto tempo dopo essere riuscito a risparmiare i soldi sufficienti per farlo, solo quando finalmente ha raggiunto l'apice della sua carriera – non era uno che faceva passi falsi.

Mio nonno non sembrava per niente una persona infelice. Valorizzava molto questo movimento continuo e ripetitivo, e oggi penso che forse credeva che ciò creasse il contorno di un'asse essenziale per la libertà di spiegazione di altre dimensioni, per le passeggiate che circondano i misteri che non vogliamo svelare. Capricorno con ascendente in Pesci e luna in Vergine, spiegavo a lui, che mi ascoltava tra risate. Trovava divertente che qualcuno credesse che i movimenti

dei pianeti potessero definire chi siamo.

Per me era chiaro che questa configurazione astrale lo aveva favorito, soprattutto per i pianeti di terra. Ha dovuto avere i piedi per terra e molta fermezza d'animo per iniziare la vita in un nuovo paese, così giovane, con la sola garanzia, in tutto il suo primo anno da queste parti, di avere un posto dove riposare il corpo dopo un'intera giornata in cerca di lavoro: il divano a due posti che gli faceva da letto, nella stanza sul retro della casa di zio Gianni, falegname, che era già riuscito a stabilirsi qui. Non è stato facile. Ma mio nonno si guardava sempre intorno. E si vedeva in condizioni migliori rispetto a molte altre persone. Sapeva che per lui era possibile andare lontano, anche se solo con tanto impegno e dedizione, il che non era una realtà per tutti.

L'ascendente in pesci, il segno dei sogni, della connessione con altri mondi, della fantasia e dell'immaginazione, riuscivo solo a collegarlo al mare che ha attraversato. Glielo dicevo per scherzo, ma negli ultimi anni di convivenza piano piano ho riconosciuto questi tratti retroattivamente. Mio nonno mi raccontava delle storie quando ero piccola, dopo pranzo, mentre beveva la sua seconda tazza di caffè e quando tutti si erano alzati da tavola, tranne me. A volte mi avvertiva prima di iniziare: "questa è vera". Le storie erano quasi sempre inedite – ripeteva solo le mie preferite. Quando iniziava a parlare, catturava completamente la mia attenzione. Anche lui sembrava in estasi: gli occhi azzurri ancora più vividi e le brevi pause per respirare in un ritmo così giusto che era difficile crederci quando mi rivelava, qualche tempo dopo, che la storia era inventata.

Ce n'era una che mi faceva sentire come se stessi sotto un incantesimo, mentre nonno me la raccontava per tutte le ore che seguivano in quelle domeniche. Accoglievo ogni frase che pronunciava con tutti i miei sensi, sentivo l'odore della foresta, ascoltavo lo scorrere dell'acqua del fiume. Rimanevo così fino all'ora di andare a letto. Solo il giorno dopo, quando mi svegliai, ero (quasi) sicura che l'avesse inventata. Ma l'incantesimo si ripeteva ogni volta che me la raccontava, invariabilmente.

"Pedrinhas Paulista aveva quasi cento ettari di foresta atlantica quando vivevo lì. La mia casa era vicina al centro, avevo già sposato tua nonna, che portava tuo padre in grembo. Tua zia Elena aveva 4 anni. A circa 40 minuti da casa c'era un fiume, non molto lontano dall'ingresso della bosaglia. Mi piaceva andare a pescare lì, mi svegliai prima dell'alba per arrivarci a giorno appena fatto. Ci sono stati giorni in cui non ho preso niente, ma non mi infastidivo: quello che mi piaceva davvero era il momento, il tempo trascorreva lì in modo diverso. Una volta ho preso quattro pesci, il massimo che sono riuscito a prendere in una battuta di pesca. Appena ho tolto l'amo dalla bocca dell'ultimo pesce e l'ho messo da parte con gli altri, già pensando di invitare a pranzo Guido e la sua famiglia, ho sentito un fruscio nella bosaglia lì vicino. Non c'era vento, quindi ero già sicuro che fosse un animale. E lì c'era sempre l'irara, che è una sorta di donnola, ma quando ho guardato verso il luogo da dove veniva il rumore non ho visto nulla. Ho iniziato a raccogliere le esche e gli ami per tornare indietro, finché non ho visto muoversi di nuovo la bosaglia, ma più vicino a me – la distanza era come da qui all'altro capotavola. Mi si è gelato il sangue nelle vene quando il mio sguardo ha incrociato quello del giaguaro. I primi secondi sono stati di terrore e mi sono reso conto che non sarei tornato da quella battuta di pesca. Ma poi quello che ho sentito è stato come se avessi davanti una rivelazione, una santa, una fantasia, una presenza più grande di quanto i miei occhi potessero vedere. Non riuscivo nemmeno a pensare, ero stregato. Il giaguaro mi guardava con una certa serenità, non sembrava che volesse attaccare. E mentre ci pensavo mi sentivo uno scemo: tutto ciò era un mio tentativo di credere di sopravvivere a un giaguaro? Di poter guardarlo negli occhi così da vicino e poi andarmene con le mie due braccia, le mie due gambe, con il mio corpo intatto? Quando ho pensato che si sarebbe avvicinato per attaccarmi, e quei secondi sono sembrati ore, si è girato di lato, ha guardato il fiume e si è seduto. Pensavo solo alla perfida astuzia di quel cacciatore che ingannava la sua preda. Quindi molto, molto lentamente, mi sono seduto a guardare il fiume anche io. Certo, guardavo il giaguaro con la coda dell'occhio per

vedere se si muoveva. Siamo rimasti così per qualche minuto, non so dire quanti, ma è durata un po'. E poi si è alzato lentamente e si è avvicinato ai pesci che erano ancora a terra, l'ultimo che avevo preso lottava ancora di tanto in tanto. Proprio quello ha addentato, così in fretta che in quel momento ho pure sentito il freddo nella schiena, e l'ha portato via nella stessa direzione da cui è venuto, velocemente. Mi sono alzato per andarmene solo quando non ho più visto nessun movimento nella bosaglia. Ho lasciato gli altri tre pesci dov'erano e non ci sono tornato mai più."

Era come se facesse magia. Come se dopo una rivelazione del genere, una condivisione così immensa, fossero rimasti solo il silenzio e la contemplazione interiore di quell'universo che mi si era aperto come un miracolo. Non riuscivo a commentare o a chiedere nulla, e lui passava in pochi secondi dalla posizione di narratore molto concentrato a quella del responsabile dei piatti: colpiva la tavola due volte con la nocca del dito medio della mano destra, con il pugno semichiuso, come a segnare ufficialmente la fine di quel momento, e poi si alzava portando la tazza vuota nel lavandino.

Sentivo la presenza di quel giaguaro fino a quando non chiudevo gli occhi per dormire la notte e poi, per qualche inconscia associazione, pensavo che ora si muoveva tra il fogliame, ora era circondato da pianeti e corpi celesti eccessivamente illuminati, diventando uguale alle stelle in un cielo tanto improbabile quanto intimo. Non era un sogno, era una visione così vera che se chiudo gli occhi oggi, 31 anni dopo, posso vederla come se fosse la scena di un film muto in 3D, girata nei minimi dettagli.

L'ultima volta che mio nonno mi ha raccontato questa storia è stata nei primi giorni di ricovero in ospedale, rimediando la mancanza della domenica in cui il suo cuore ha fallito subito dopo il primo caffè, quando eravamo appena rimasti soli a tavola. Ha continuato a raccontarla, anche se vedeva davanti a sé una donna adulta, come se sapesse che ne avevo ancora bisogno.

Sono stati 28 giorni in ospedale e, se da un lato la sua età avanzata mi provocava un sentimento

di rassegnazione, dall'altro i complimenti dell'équipe medica per il suo miglioramento tradivano le mie aspettative sulla fine che era vicina. In effetti, sembrava così vivo e persino indifferente a tutto quello scenario, la stanza bianca, pulitissima, invasa ogni ora da infermiere che volevano controllare la temperatura, prelevare sangue, chiedere se era riuscito a evacuare, che a volte tornavo a casa sicura che la domenica successiva sarebbe stato a casa per pranzo.

Uno di quei giorni è stato l'ultimo. Mio nonno faceva un pisolino dopo pranzo, io leggevo. Ho sentito un mormorio e ho alzato la testa pensando che si stesse svegliando. "Il giaguaro nel cielo ...", ha detto sorridendo, sempre con gli occhi chiusi. Sognava. Ho subito pensato all'immagine di quell'animale tra pianeti, stelle, galassie, che mi accompagnava fin dall'infanzia come una protezione segreta. Non ne avevo mai parlato, né con lui né con altre persone. "Che cos'è, nonno, è un sogno o stai fantasticando?" "È nella fantasia che viviamo davvero" – ha risposto, con gli occhi aperti, ancora sorridendo. Poche ore dopo, quella notte, il suo cuore ha deciso di smettere di battere.

CENTRO DELLA MEMORIA



L'agglomerazione che ci manca di più è questa: quella degli studenti della nostra scuola. Nella foto, il primo giorno di scuola del 1959 nel cortile del palazzo Leonardo da Vinci. Sullo sfondo, la Colmeia (l'Alveare), una delle parti più suggestive della nostra Scuola, ancora prima dell'inaugurazione.

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

PER UNO SVILUPPO INTEGRALE DEI BAMBINI

Di Marcella Chartier

Quando, nel 2019, la professoressa Valdenice M. M. de Cerqueira è diventata la direttrice generale dell'istruzione della Dante, è stata costituita un'équipe con tre educatrici che aveva la missione di riformulare e realizzare il progetto politico-pedagogico della Scuola. La professoressa Angela Martins, responsabile della direzione pedagogica dell'Istruzione infantile e della Scuola Elementare, parla in questa intervista del lavoro che è stato svolto nel suo dipartimento da allora, nonché della sua storia alla Dante, iniziata nel 1963, quando è stata iscritta come studentessa a quello che oggi chiamiamo il 1° anno dell'Ensino Fundamental I.



DC: Puoi parlarci un po' della tua carriera nel campo dell'istruzione – soprattutto alla Dante?

Professoressa Angela Martins: Ho conosciuto la Dante nel 1963, per mano di mia madre: sono stata affidata alle mie insegnanti della Scuola dell'Infanzia, che oggi sarebbe il 1° anno dell'Ensino Fundamental I. Ho sempre avuto un forte rapporto con l'istruzione, proprio come i miei genitori: vengo da una famiglia di campagna che ha fatto del suo meglio per trasferirsi a San Paolo per iscrivere i figli, inizialmente i miei fratelli maggiori, a quella che consideravano la migliore scuola del Brasile. I miei genitori credevano — e ci hanno trasmesso quest'idea — che una persona che ha a cuore il mondo che la circonda deve vedere l'istruzione come un mezzo per migliorarlo. L'istruzione per me è una forza indispensabile di cui tutti dobbiamo appropriarci. Sapevo già, anche durante la mia

vita scolastica, che sarei diventata un'insegnante.

Terminata l'istruzione di base, mi sono iscritta al corso di formazione per insegnanti dell'Ensino Fundamental e poi mi sono specializzata in Istruzione infantile. Volevo tornare alla Dante come insegnante, era un desiderio immenso. Ancora come studentessa di Pedagogia, mi sono sentita pronta a partecipare a un processo di selezione per insegnanti di Istruzione Infantile. Quando mi hanno detto che sarei stata assunta come assistente alla didattica nel 1982, era il mio sogno d'oro che si stava realizzando.

Gli anni passavano e sentivo sempre di più che la mia missione non era solo quella di essere un'insegnante, ma un'educatrice completa, dentro e fuori l'ambiente scolastico. Ho seguito gli studi di specializzazione e ho piano piano cambiato posizione: sono stata insegnante reggente, coordinatrice pedagogica dell'Istruzione Infantile e del 1° anno, poi sono passata coordinatrice dell'Ensino Fundamental I, diventando coordinatrice pedagogica generale.

Il 2019 è stato un anno di molto, ma molto lavoro. Abbiamo formato un'équipe di quattro persone con diverse esperienze e conoscenze per rappresentare la Scuola Dante come direzione pedagogica ed educativa. Con una responsabilità di queste proporzioni, la dedizione è immensa, ma è un lavoro sempre più appassionante.

È un percorso molto gratificante. Ho realizzato il sogno di trasmettere al mio gruppo di insegnanti che il bambino va visto nella sua interezza, che il suo sviluppo deve essere integrale e che la scuola deve offrire le condizioni perché ciò avvenga, rispettando l'individualità di ciascuno e favorendo l'autonomia, ma valorizzando anche la vita di gruppo e la collettività. È molto bello vedere che l'Istruzione Infantile della Dante diventa sempre di più un modello di riferimento.

DC: Quali sono i pilastri del lavoro svolto dalla direzione pedagogica dell'Istruzione Infantile e dell'Ensino Fundamental I? Puoi parlare brevemente di ciascuno di loro?

AM: La direzione pedagogica per l'Istruzione Infantile e l'Ensino Fundamental I è responsabile della

realizzazione del progetto politico-pedagogico, valorizzandone la visione, la missione e i valori.

Quando sono state istituite le nuove direzioni, sotto il comando della direttrice generale dell'Istruzione, la professoressa Valdenice M. M. de Cerqueira, sono stati necessari molti incontri per identificare i cambiamenti da implementare a breve, medio e lungo termine, con cura e rispetto. È stato allora che abbiamo iniziato a disegnare il piano strategico, considerando che ogni direzione ha un ruolo volto al bene degli obiettivi comuni. Uno dei principali obiettivi è che la Dante sia una scuola unica con protocolli ben definiti e noti a tutti.

La direzione pedagogica per l'Istruzione Infantile e l'Ensino Fundamental I è un dipartimento composto da diverse persone: un'assistente alla direzione, quattro coordinatrici e le loro assistenti. È parte della direzione anche il Dipartimento di Orientamento Educativo, con le consulenti per la Scuola dell'Infanzia I (Maternal I) fino al 5° anno dell'Ensino Fundamental I.

Uno dei nostri pilastri centrali è valorizzare la formazione di professionisti che credano nel proprio ruolo di educatori. Abbiamo bisogno di educatori che credano nei loro studenti, che li vedano come esseri capaci di imparare e di essere protagonisti di questo processo di apprendimento. Inoltre, è fondamentale avere la consapevolezza che il mondo è in continua evoluzione. Per ciò lavoriamo con una formazione continua dei nostri insegnanti, affinché siano in grado di affrontare le sfide che si presentano lungo il percorso con fiducia, responsabilità e spirito di collaborazione.

DC: Puoi parlarci un po' degli adattamenti realizzati durante l'anno atipico del 2020 perché l'apprendimento degli studenti potesse seguire nel miglior modo possibile?

AM: Il 2020 ci ha presentato uno scenario molto impegnativo, pieno di incertezze. All'inizio, quando abbiamo saputo che le lezioni presenziali verrebbero sospese, il primo pensiero che ci è venuto in mente è stato: cosa faremo, soprattutto nel caso dei nostri piccoli studenti, perché non solo l'apprendimento non sia compromesso ma perché i bambini stiano anche

emotivamente bene con l'isolamento sociale imposto?

Per rendere le lezioni più interessanti per gli studenti, abbiamo usato la tecnologia. La Dante aveva già, a quel punto, un'infrastruttura eccellente. E, con l'impegno dei docenti, che hanno lavorato in sinergia con un team di tecnologia che era sempre pronto a collaborare nel miglior modo possibile, abbiamo iniziato a renderci conto che era possibile trovare modalità di interazione di qualità tra studenti e insegnanti.

Sappiamo che le lezioni virtuali non sostituiscono le lezioni presenziali, specialmente nelle classi iniziali, che richiedono ancora più interazione tra bambini, insegnanti e gli altri adulti della scuola. Ma gli insegnanti non hanno mai smesso di lavorare in modo da raggiungere gli obiettivi di apprendimento, adattando il processo in base alle restrizioni che sono state imposte. E abbiamo avuto momenti di molta tensione, di decisioni difficili, perché sappiamo che, oltre alla tristezza dei nostri piccoli per non poter venire a scuola, chiudere la scuola porta danni anche alla logistica delle famiglie.

Molte persone pensano che il 2020 sia stato un anno perso. Non sono assolutamente d'accordo con questa affermazione. La pandemia ha impedito ai bambini di venire a scuola, ma, d'altra parte, ha reso possibile avere esperienze diverse che, ne sono sicure, sono state molto importanti per lo sviluppo integrale di ciascuno di loro.

DC: Quali sono i piani e le aspettative della tua direzione per il resto di quest'anno, dopo gli apprendimenti e gli adattamenti del 2020?

AM: I piani sono molti, pensati principalmente per recuperare i ritardi dell'anno scorso e per sanare l'emotività dello studente che è rimasto in isolamento sociale e non ha potuto interagire, giocare o scambiare idee con i suoi coetanei. Pensiamo anche ai nostri insegnanti, ai modi per garantire loro il necessario supporto emotivo in questo nuovo anno.

Noi, come educatori, rimaniamo ottimisti, desiderando e sperando che la pandemia finisca al più presto e che i nostri cari studenti possano tornare a frequentare la scuola ogni giorno.



DANTE
ecce

un'educazione di eccellenza

Venha conhecer nosso programa bicurricular!

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 Exame de Maturidade, 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.



dante.pro/2021ecce

ecce@colegiodante.com.br

Vieni a conoscere il nostro programma bicurricolare!

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 Exame de Maturidade, 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.





Venha conhecer o **maternal** do Dante!

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

SAIBA MAIS: www.colegiodante.com.br

