



DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XIV - Número 39 - Novembro de 2018
ISSN 1980-637X

A Itália viva na canção

*L'Italia è
viva nella
canzone*

*A cultura trazida pelos
imigrantes italianos
teve um papel decisivo
na formação da
sonoridade paulistana
— e resiste, até hoje,
na expressão de
vários artistas*

*La cultura portata dagli immigrati
italiani ha avuto un ruolo decisivo
nella formazione della musica
paulistana – e resiste, tuttora,
nell'espressione di diversi artisti*



COLEGIO DANTE
FUNDADO

Em 2019,
o seu filho
vai marcar
o **Dante.**

Novo Maternal I em 2019

Um novo Dante especialmente
planejado para seu filho

www.colegiodante.com.br/novomaternal

DCDANTECultural
(ISSN 1980-637X)É UMA PUBLICAÇÃO DO
COLÉGIO DANTE ALIGHIERI
ALAMEDA JAÚ, 1061 SÃO PAULO-SP
FONE: (11) 3179-4400
WWW.COLEGIODANTE.COM.BR**JOSÉ LUIZ FARINA**
PRESIDENTE**JOSÉ PEROTTI**
VICE-PRESIDENTE**FRANCISCO PARENTE JÚNIOR**
DIRETOR-SECRETÁRIO**PAULO FRANCISCO SAVOLDI**
2º DIRETOR-SECRETÁRIO**JOÃO RANIERI NETO**
DIRETOR FINANCEIRO**MILENA MONTINI**
2ª DIRETORA FINANCEIRA**FLAVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI**
DIRETORA ADJUNTA**MÁRIO EDUARDO BARRA**
DIRETOR ADJUNTO**SALVADOR PASTORE NETO**
DIRETOR ADJUNTO**SÉRGIO FAMÁ D'ANTINO**
DIRETOR ADJUNTO**SILVANA LEPORACE**
DIRETORA-GERAL PEDAGÓGICA**VALDENICE MINATEL MELO DE CERQUEIRA**
DIRETORA DE TECNOLOGIA**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:** LARISSA CABRINI MORGATO E
BRUNO VIANELLO**REVISÃO DO ITALIANO:** MAYARA NETO**COMERCIAL:** GRAPPA MARKETING EDITORIAL/
JULIANO@GRAPPA.COM.BR/ TEL.: (11) 3035-4500**COLABORADORES:**ADRIANO DE LUCA, BARBARA RAMAZZINI, DEBORA
PIVOTTO, LUISA ALCANTARA E SILVA, LUISA DESTRI,
NATALIA HORITA, RENATA HELENA RODRIGUES,
ROMERO CRUZ, SILVANA LEPORACE, SILVIA PERCUSSI,
WANEZZA SOARES.**TIRAGEM:** 9.500 EXEMPLARESENVIE SUAS SUGESTÕES E CRÍTICAS PARA
DANTECULTURAL@CDA.COLEGIODANTE.COM.BR

CAPA: WANEZZA SOARES

SIGA A DANTE CULTURAL NO FACEBOOK:



CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 63

A última **DanteCultural** do ano vem musical: nossa matéria de capa é sobre as raízes italianas na sonoridade paulistana. A reportagem traz referências de ontem e de hoje, passando pelo envolvimento dos imigrantes com o samba dos cordões carnavalescos do início do século XX (ainda antes de Adoniran Barbosa), pela música caipira e pelo choro, apresentando também perfis de cantores e músicos de diversos estilos na São Paulo de 2018.

Na reportagem sobre a **Zona Cerealista** da cidade, conhecemos mais uma história em que os primeiros imigrantes tiveram atuação decisiva. Muitos vindos da Puglia, em especial da vila litorânea de Polignano a Mare, instalaram-se na região do Brás e se tornaram empreendedores. A família Leddomado (do armazém Boaluz), cuja história é contada na matéria, é uma delas.

Um ex-aluno que volta à casa é sempre uma grande satisfação para a comunidade dantiana. E o arquiteto Dante Della Mana, de um dos escritórios mais premiados do Brasil (DM/AM), assumiu o projeto dos novos espaços da Educação Infantil do Dante. Como nosso entrevistado da edição, ele contou à **DanteCultural** um pouco de sua trajetória.

Aproveitamos a visita da escritora italiana Igiaba Scego, que esteve no Brasil entre julho e agosto, para apresentar um pouco de sua obra e história de vida na seção **Perfil**. Igiaba, que é filha de pais somalis, tornou-se uma voz importante na literatura explorando temas que perpassam sua própria existência, como a imigração compulsória dos refugiados de guerra e as violências relacionadas a questões de gênero e raciais.

Na seção **Mesa Consciente**, Sílvia Percussi nos traz uma recomendação: na hora de se alimentar, é preciso presença. Uma boa maneira de começar a concentrar as atenções no alimento é preparando-o — e a chef ensina a fazer massa fresca. Prefere ir a um restaurante? Nossa dica desta vez é o Così, do chef Renato Carioni, tema da seção **Gastronomia**.

Formação constante é a chave para a atualização dos conhecimentos dos professores. E a nossa diretora-geral pedagógica, Silvana Leporace, escolheu esse tema para o **Papo Aberto** desta edição. A entrevistada é a professora Laurizete Ferragut Passos, especialista no assunto.

Esperamos que a revista seja uma boa companhia nas férias de final de ano e desejamos a todos os nossos leitores e leitoras um feliz Natal e um 2019 muito próspero.

Boa leitura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

CAPA

A participação dos italianos na formação da sonoridade de São Paulo foi marcante, e, ainda hoje, imigrantes e descendentes seguem cantando, tocando e compondo em solo paulistano

08

COPERTINA

La presenza degli italiani nella formazione della musica di San Paolo è stata decisiva e, tuttora, gli immigrati e i loro discendenti continuano a cantare, a suonare e a comporre sul suolo paulistano

08



ARTE₍₀₆₎, HISTÓRIAS₍₃₀₎ e COMIDA₍₄₆₎

ARTE₍₀₆₎, STORIE₍₃₀₎ e CIBO₍₄₄₎

ZONA CEREALISTA

Imigrantes vindos da Puglia no final do século 19 estavam entre os que tornaram a região próxima ao Mercado Municipal um dos principais focos de abastecimento de alimentos da cidade

48

ZONA CEREALISTA

Gli immigrati arrivati in Brasile dalla Puglia alla fine del XIX secolo sono tra gli artefici della trasformazione della zona vicina al Mercato Comunale in uno dei più importanti centri di distribuzione di generi alimentari della città

48



ENTREVISTA

Dante Della Mana construiu uma carreira brilhante na arquitetura. Mais de 40 anos depois de se formar, ele volta ao Colégio como autor do projeto do novo edifício que será destinado à Educação Infantil

32

ENTREVISTA

Dante Della Mana si costruì una carriera brillante da architetto. Quarant'anni dopo essersi diplomato, lui torna al Collegio come autore del progetto del nuovo edificio che sarà la sede della nostra Scuola Materna

32



Capa/08

Copertina/08

Cultura/18

Cultura/18

Ensaio Fotográfico/24

Servizio fotografico/24

Entrevista/32

Intervista/32

Perfil/38

Profilo/38

Espaço Aberto/42

Spazio Aperto/42

Centro de Memória/44

Centro della Memoria/44

Zona Cerealista/48

Zona Cerealicola/48

Gastronomia/54

Gastronomia/54

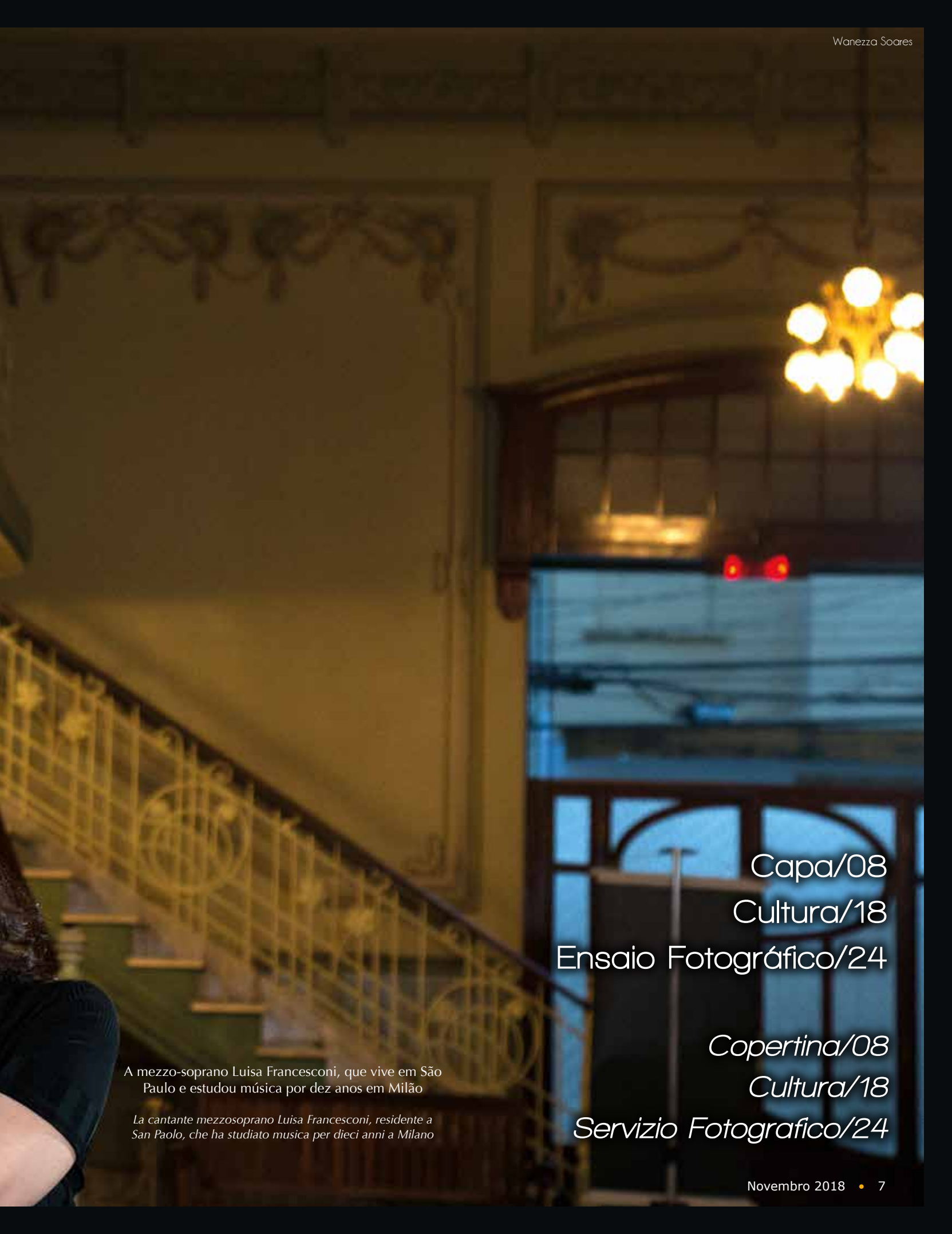
Mesa Consciente/58

Tavola Consapevole/58

Papo Aberto/61

Parliamoci chiaro/61

ARTE



A mezzo-soprano Luisa Francesconi, que vive em São Paulo e estudou música por dez anos em Milão

La cantante mezzosoprano Luisa Francesconi, residente a San Paolo, che ha studiato musica per dieci anni a Milano

Capa/08
Cultura/18
Ensaio Fotográfico/24

Copertina/08
Cultura/18
Servizio Fotografico/24

{CAPA/COPERTINA}

MÚSICA PARA PERTENCER

"A música caipira de São Paulo, por exemplo, fala muito sobre uma pessoa desenraizada, longe de sua terra natal. Ou seja, há muita influência dos imigrantes italianos aí", afirma Flávia Prando, musicista e pesquisadora do Centro de Pesquisa e Formação do Sesc

La musica caipira di San Paolo, per esempio, parla molto del sentirsi sradicati, lontani dalla terra natia. Ovvero, in essa c'è molta influenza degli immigrati italiani", afferma Flavia Prando, musicista e ricercatrice del Centro di Ricerca e Formazione del Sesc



A presença italiana exerceu um papel fundamental na formação da sonoridade paulistana — e ainda hoje ela se faz notar entre os músicos imigrantes e descendentes que vivem e trabalham na cidade

Por Luisa Alcantara e Silva

Fotos: Wanezza Soares

Gioconda, piccina mia,
Va brincar en il mare en il fondo,
Mas atencione per tubarone, ouvisto?
Hai capito, mio San Bedito?

Piove, piove,
Fa tempo che piove qua, Gigi,
E io, sempre io,
Sotto la tua finestra
E voi senza me sentire
Ridere, ridere, ridere
Di questo infelice qui

Ti ricordi, Gioconda,
Di quella sera en Guarujá
Quando il mare te portava via
E me chiamaste: "Aiuto, Marcello!
La tua Gioconda ha paura di quest'onda

MUSICA COME APPARTENENZA

La cultura italiana ebbe un ruolo fondamentale nella formazione della sonorità paulistana – facendosi tuttora presente tra i musicisti immigrati e gli oriundi che vivono e lavorano nella città

Traduzione dell'articolo a pagina 64

“Samba Italiano”, música escrita pelo artista Adoniran Barbosa, nascido no interior de São Paulo, talvez seja um dos principais exemplos de como a cultura italiana influenciou a música paulista. Filho de imigrantes que vieram de Cavarzere, na província de Veneza, João Rubinato (seu verdadeiro nome) compôs a letra em 1965, brincando, por ser cheia de erros, com o italiano falado nas ruas do Brás, Bixiga e Mooca, onde os italianos haviam se instalado no início do século XX. “A influência da cultura italiana entrou em territórios peculiares, como o samba, música afrodescendente que, aparentemente, não tinha muitas ligações com a Itália”, afirma Max de Tomassi, radialista romano da Radio 1, a principal da Itália, especializado em música brasileira. “Mas os compositores italianos e descendentes, como Adoniran Barbosa, aprenderam a arte de compor musicalmente e ritmicamente o samba, acrescentando nele letras que nos conduzem à cultura italiana dos imigrantes, à maneira deles de ver e ler o Brasil e São Paulo naquela época”, completa o especialista, fã de Antonio Carlos Jobim.

Essa relação vem sendo amplamente estudada pela musicista e pesquisadora do Centro de Pesquisa e Formação do Sesc Flavia Prando, de 46 anos. De acordo com ela, a influência italiana chegou muito antes de Adoniran. “Quando comecei a pesquisar sobre o samba no centro de São Paulo, vi que os italianos abriam suas portas e davam dinheiro aos cordões carnavalescos do início do século XX”, afirma Flavia. E, depois, quando surgiram as escolas de samba, eles também participaram, dando dinheiro como maridos das mulheres que saíam nos desfiles.

Ela divide os italianos em três classes: os que ajudavam com dinheiro, os professores e os construtores de instrumentos. “Eles deram a base para a música popular de São Paulo, que foi onde

nasceu o choro, bem diferente da música produzida na época no Rio de Janeiro, que seguia mais para a influência africana”, diz Flavia. No texto “O mundo do violão em São Paulo: presença dos italianos na formação da linguagem instrumental da cidade (1920-1930)”, apresentado no XXVII Congresso da Associação Nacional de Pesquisa e Pós-Graduação em Música, no ano passado, em Campinas, Flavia afirma que “há muito da presença italiana na formação da sonoridade de São Paulo, nos conjuntos de choro e samba, e no desenvolvimento da linguagem violonística local”. Ela explica que “a música caipira de São Paulo, por exemplo, fala muito sobre uma pessoa desenraizada, longe de sua terra natal. Ou seja, tem muito da influência dos imigrantes italianos aí”, diz a musicista, cujas famílias vieram da Calábria e do Vêneto. E é sobre São Paulo que ela se debruça. “As pesquisas sobre o choro e o samba, e sobre o próprio surgimento de uma linguagem instrumental brasileira, partem do Rio de Janeiro”, ela afirma no texto. “No entanto, sabemos que esses gêneros se manifestam em diversas localidades brasileiras, incorporando influências locais que se refletem diretamente nos estilos e nas técnicas utilizados na execução dos instrumentos ligados a tais gêneros.”

Para Marta Regina Maia, de 54 anos, professora do Programa de Pós-Graduação em Comunicação e do curso de jornalismo da Universidade Federal de Ouro Preto (Ufop), o rádio foi determinante para construir a identidade dos imigrantes. “Ele criava um sentimento de pertencimento, especialmente para os japoneses e os italianos, que vieram em grande número para São Paulo”, explica. “O rádio ajudou no sentido de dar espaço para programas que mostravam essas culturas.” Em sua tese de doutorado, intitulada “Quadros radiofônicos: memórias da comunidade radiouvinte paulistana (1930-1950)”, apresentada



A banda Imigrantes Italianos do século XXI é da Mooca. Quem vê o estilo dos integrantes não imagina que em seus shows eles tocam até a tarantela

Il gruppo Immigranti Italiani del XXI Secolo viene dal quartiere Mooca. Dallo stile dei membri del gruppo non si direbbe che durante i loro concerti suonano anche la tarantella

Marco Casella toca teclado e canta aos finais de semana nas cantinas Gigio, do Brás, e San Marco. Aprendeu as músicas italianas com seu pai, napolitano que veio a São Paulo escondido em um navio cargueiro em 1950

Marco Casella suona la tastiera e canta ogni fine settimana nelle trattorie Gigio, nel quartiere Brás, e San Marco. Lui imparò le canzoni italiane dal padre napoletano che arrivò a San Paolo dopo un viaggio clandestino su una nave mercantile negli anni '50.



na Escola de Comunicação e Artes da Universidade de São Paulo, Marta traz a programação da Rádio Educadora Paulista, que dedicava 15 minutos de sua programação diária para a atração “Melodias Italianas”, às 20 horas. “Mas, infelizmente, nosso material de acervo é pobre. Visitei a Rádio França, em Paris, e lá há um museu com algumas relíquias da história do rádio. Aqui, infelizmente, muita coisa da história da música foi jogada no lixo porque não existe política pública que olhe para os nossos acervos.” Mesmo não sendo fácil, ela realizou a pesquisa e afirma que o rádio foi um dos responsáveis por trazer transformações à forma de falar do paulistano. “A São Paulo dos anos 1920 e 1930 estava mudando bastante, e é nessa época que a fala mais popular, superbem representada por Adoniran, com aquele sotaque italiano, vai entrando no linguajar da cidade.”

“Já a tarantela chega ao Brasil mais tarde”, conta Flavia Prando. Ritmo comum em inúmeras cantinas paulistanas, surgiu em Taranto, na região da Puglia, no sul da Itália, e foi muito popular por lá nos séculos XIV e XV. “É um dos estilos que mais pedem”, afirma o músico e tecladista Marco Casella, de 43 anos, que se apresenta há oito anos e meio nas noites de sexta-feira e sábado na unidade da Cantina Gigio do Brás – ele também pode ser visto na Cantina San Marco, de seus irmãos, nos sábados durante o almoço. Ele aprendeu as músicas italianas com seu pai, napolitano que veio a São Paulo escondido em um navio cargueiro em 1950. “Ele me chamava para me apresentar com ele e me colocava na cadeira para cantar quando eu ainda era bem pequeno”, recorda-se. “A influência italiana na música pode ser vista nas cantinas de maneira muito forte, porque ali está a descendência dos imigrantes. Mesmo quem não é italiano se diverte”, diz Marco. Além da tradicional tarantela, ele também canta sucessos mais modernos, trazendo nomes como Gigi D’Alessio e Gianni Fiorellino.

“A música napolitana é muito conhecida mundialmente, mas não reflete bem a diversidade”, afirma Valeria Barbosa de Magalhães, professora da Escola de Artes, Ciências e Humanidades e do Programa de Pós-Graduação em Estudos Culturais da USP Leste. “Uma das razões por que isso acontece é devido ao fato de que os processos

migratórios costumam rotular as pessoas como se fossem uma coisa só e, com os italianos, não foi diferente. A tarantela acabou predominando e, então, criou-se uma ideia do que era a música italiana. Mas, se você for olhar na microcultura, havia vários outros tipos de música que eles trouxeram na bagagem”, conta a autora do subprojeto “Imigração em São Paulo e a Memória das Canções Italianas” e integrante do Musimid, Centro de Estudos em Música e Mídia da Escola de Comunicação e Artes da USP. Em sua pesquisa, Valeria conversou com pessoas das segunda e terceira gerações de imigrantes, com mais de 60 anos. “Quando quis saber sobre que músicas ouviam quando pequenos, citaram artistas como Mario Lanza, Tito Schipa, Carlos Bucci e Roberto Burollo”, conta. “Mas, se eu fosse perguntar para pessoas mais jovens, certamente apareceriam os nomes de Luciano Pavarotti e Andrea Bocelli.”

Canzone per Te, Itália

Pouco depois de “Samba Italiano”, foi a vez de Roberto Carlos fazer sucesso ao interpretar uma música composta na língua de Dante Alighieri. Com a faixa “Canzone per Te”, composta por Luis Bacalov, Sergio Bardotti e Sergio Endrigo, que começa com os versos:

*“La festa appena cominciata
è già finita*

Il cielo non è piu con noi

*Il nostro amore era l’invida di
chi è solo*

*La mia ricchezza la tua
allegria*

*Perché giurare che sarà
l’ultima volta*

Il cuore non ti crederà

Qualcuno ti darà la mano

*E com un bacio un’altra storia
nascerà”,*

Roberto Carlos venceu o Festival de San Remo de 1968, mostrando que a Itália fazia mesmo parte da música brasileira. No mesmo ano, ele lançou o álbum “Canzoni per Te”, seu primeiro disco no idioma italiano. Além da faixa que dá título ao trabalho, havia músicas famosas do rei na versão estrangeira, como “Eu te Darei o Céu”, que virou “Io Ti Darei Il Cielo”, e “Você Não Serve para Mim”, ou “Non Soffrirò Piu Per Te”.

Outros músicos se aventuram na língua italiana. “Muitos descendentes de italianos, compositores brasileiros já cultuados, aproximaram-se da cultura musical italiana procurando uma identidade”, explica Max de Tomassi. “É o caso de Renato Russo, que realizou, antes de nos deixar, o disco ‘Equilíbrio Distante’, dedicado à música italiana dos intérpretes e compositores contemporâneos.”

Ele se refere ao segundo álbum solo do cantor carioca descendente de italianos da comuna de Sesto ed Uniti, em Cremona, lançado em 1995 apenas com músicas em italiano. Quatro das faixas eram *covers* de Laura Pausini, que ainda não era conhecida no Brasil e hoje é uma das cantoras italianas mais famosas por aqui – quem nunca ouviu “Strani Amori”?

Aos mestres, com carinho

Nascido em Piracicaba, no interior de São Paulo, o violonista, compositor, arranjador e professor Alessandro Penezzi, de 44 anos, tem a música italiana em sua história desde pequeno. Na verdade, desde antes de nascer. Quando criança, sua mãe lhe contava que a avó dele, nascida na Calábria, tocava sanfona pela casa. “O sole mio”, composta em 1898 e gravada por diversos artistas, como Luciano Pavarotti, era uma das músicas que alegravam o ambiente. E a

própria mãe de Alessandro herdou o gosto pela música e estava sempre tocando letras italianas no violão, inclusive nos saraus organizados por uma das tias. “Tenho uma forte influência da música italiana, até porque os italianos, em geral, foram importantes na formação musical paulista”, afirma Alessandro.

Quando começou a estudar música, conheceu os trabalhos de artistas como o fiorentino Matteo Carcassi, o apuliano Mauro Giuliani e o luquês Luigi Boccherini. “Gosto de tocar Carcassi e Giuliani até hoje, porque me trazem lembranças de quando eu estava começando.” Outra ligação com a Itália veio de seu professor, seu “pai musical”, Sergio Belluco, filho de italianos. Ao país de onde vieram seus mestres, Alessandro foi uma vez, no início dos anos 2000. Ele participou de um festival de música em duas comunas da Sicília. “Fico encantado com a música italiana, foi muito emocionante ter conhecido aquela região.”

Mas o samba também tem lugar em sua vida: um dos trabalhos mais recentes de Alessandro foi um show em parceria com a cantora Fabiana Cozza (que também tem origens italianas por parte da família materna) dedicado à obra da sambista Dona Ivone Lara.

É da Mooca, meu

Uma brincadeira batizou a banda Imigrantes Italianos do Século XXI, formada, obviamente, por filhos e netos de italianos. “Não tínhamos nome, e, em uma festa à fantasia, um amigo colocou uma boina e falou que era o novo imigrante. Pegamos a ideia e a usamos no nosso grupo”, lembra o baixista Fabiano Martinelli, de 32 anos, o único integrante desde o início. Isso foi há 13 anos e, hoje, apenas dois são de família italiana, mas

A mezzo-soprano Luisa Francesconi foi buscar suas origens na Itália nas vezes em que viajou para lá para estudar música em Milão. Ela já se apresentou oito vezes no país

La mezzosoprano Luisa Francesconi ricercò le proprie origini in Italia ogni volta che visitò il paese per studiare musica a Milano. Lei si è già esibita otto volte nel bel paese





Formação anterior da Imigrantes Italianos do Século XXI posando em trajes semelhantes aos usados pelos imigrantes italianos que chegaram por aqui no final do século 19

La precedente formazione degli Immigranti Italiani del XXI Secolo in posa mentre indossano vestiti simili a quelli usati dagli immigranti italiani che arrivarono in Brasile dalla fine del 19 Secolo

todos moram na Mooca, o bairro mais italiano da capital paulista. A presença do imigrante vai um pouco além: o quarteto costuma tocar em seus shows na avenida Paulista e em casas fechadas a... Tarantela.

Passado distante

A Itália não está apenas no sobrenome que Luisa Francesconi carrega, mas em sua história profissional. A mezzo-soprano, que mora há três anos em São Paulo, estudou música por uma década em Milão, de 2000 a 2010, e teve aulas com a renomada professora Rita Patanè. “Gosto muito da cultura italiana, por isso decidi ir para lá”, conta Luisa, que nasceu em Brasília e cujos antepassados imigrantes se fixaram na serra gaúcha após desembarcarem no porto do Rio de Janeiro.

E foi na Itália que a cantora mergulhou em seu passado. Como sempre gostou de saber mais sobre a árvore genealógica da família, visitou a comuna de Cordignano, na região do Vêneto,

de onde vinham os registros dos Francesconi. O primeiro passo foi buscar nomes nas lápides do cemitério local. No entanto, Luisa se surpreendeu ao não encontrar nenhum parente enterrado por aquelas bandas. Conversou com alguns moradores e soube que lá havia o Centro Culturale Ermenegildo Francesconi. Pesquisando *in loco*, a mezzo-soprano encontrou referências da família no século XVII. “Foi muito emocionante. Descobri que meus antepassados eram importantes por lá e foram enterrados na igreja da cidade”, lembra. A origem italiana a fez conhecer desde pequena artistas como Lucia Valentini Terrani e Renata Tebaldi, referências que a ajudaram, por exemplo, a encenar *As Bodas de Fígaro* com a Orquestra Sinfônica de Roma no Teatro Argentina, na capital italiana – ela já fez cerca de oito apresentações no país.

O italianíssimo

Um dos cantores mais conhecidos por sua italianidade, Filippo D’Anello, ou Dick Danello,

de 75 anos, está no Brasil há 63 anos. Chegou a São Paulo com apenas 12 anos e foi morar com o pai, que era estilista no bairro do Bom Retiro, na região central da capital paulista. “Eu nem sabia o que era o Brasil, mas era fascinado pela ideia de vir à América”, lembra ele. Com saudade da mãe, por pouco não voltou a Belvedere Marittimo, sua terra natal, pouco depois de chegar ao Brasil. E, aos poucos, deixou entrar a música, com a qual teve contato no Convento dei Cappuccini, em sua nova vida. “Sempre gostei de cantar e, quando vim para São Paulo, queria mostrar a música italiana para o mundo.” Danello cantava – sempre música italiana – em festinhas e também enquanto ajudava o pai no açougue, empreendimento da família. Foi assim que uma professora de canto se encantou pela voz dele e o incentivou a estudar. Era ele quem encerrava os recitais que ela

organizava, por exemplo. E começou a bater na porta de TVs e rádios para se apresentar.

Mas a estreia profissional se deu em grande estilo, em um show em Santos no qual se apresentaram também Cauby Peixoto, Dalva de Oliveira e Angela Maria. “O organizador do evento me falou aqueles nomes e eu só pensei: ‘Vamos nessa!’.” O sucesso foi aparecendo e Dick estourou com a música “Quando Vedrai la Mia Ragazza”. Era 1965 e a Jovem Guarda, que estava surgindo, começou a chamá-lo para alguns shows. “Eu ia sempre muito elegante, com os ternos confeccionados pelo meu pai [que também era alfaiate], e isso chamou a atenção do Roberto Carlos”, lembra-se. Daí, veio o apelido “o italianíssimo”. Justo, já que Dick sempre levou sua origem para os shows. “Gosto de inventar, cantar em navio, mas sempre músicas italianas.”

MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!



Dick Danello fez sucesso em 1965 com a música “Quando Vedrai la Mia Ragazza”. Ele cantava em shows com a Jovem Guarda. “Eu ia sempre muito elegante, com os ternos confeccionados pelo meu pai, e isso chamou a atenção do Roberto Carlos”, lembra-se

Dick Danello riscosse successo nel 1965 con la canzone Quando Vedrai la Mia Ragazza. Lui realizzava concerti insieme alla Jovem Guarda. “Ci andavo sempre molto elegante, indossando i completi realizzati da mio padre, che colpirono Roberto Carlos”, si ricorda



Por Luisa Destri, Marcella Chartier e Martha Lopes

O PAI DO SAMBA PAULISTA

IL PADRE DEL SAMBA PAULISTA / Traduzione dell'articolo a pagina 66

Poucas figuras expressam tão bem a autenticidade e a identidade do paulistano quanto a do compositor, cantor e ator Adoniran Barbosa. Chamado originalmente de João Rubinato, o filho de imigrantes italianos que vieram de uma província de Vêneto consagrou-se o pai do samba paulista, com uma obra que versa sobre o dia a dia e os desafios de uma população urbana operária.

Agora, em uma exposição que ocupa dois andares do charmoso Farol Santander, no centro de São Paulo, é possível fazer uma imersão no universo do sambista, com todas as suas facetas. Ricamente ambientada, repleta de objetos de acervo pessoal, fotos e recursos multimídia, a mostra permite visitar os grandes sucessos de Adoniran, como "Saudosa Maloca" e "Tiro ao Álvaro", e as variadas fases de sua carreira. É o caso de suas incursões como ator no cinema e em novelas como

"Mulheres de Areia", além de atuações como intérprete cômico no rádio, o que lhe rendeu cinco troféus Roquete Pinto, uma espécie de Oscar do rádio paulista.

Como não poderia deixar de ser, a maior criação de Adoniran, "O Trem das Onze", tem um canto especial. O sucesso, que ganhou versões em italiano, espanhol, francês e até hebraico, foi lançado em 1964 como um samba de meio do ano. Contudo, impulsionado pelo programa do Chacrinha, dominou o Carnaval do ano seguinte. Assim, Adoniran se tornou o primeiro compositor paulista a ganhar o concurso de sambas do Carnaval carioca.

O toque surpreendente da mostra fica por conta do talento do compositor como artesão, que lhe permitiu construir um trenzinho e um parque de diversões totalmente operantes, expostos no espaço. (Martha Lopes)

Exposição "Trem das Onze – Uma Viagem pelo Mundo de Adoniran"

Em cartaz até 30 de dezembro de 2018
Onde: Farol Santander – R. João Brícola, 24
Horários: terça-feira a sábado, das 9h às 20h; domingo, das 9h às 19h
Telefone: (11) 3553-5627
Ingressos: R\$ 20

LILA E LENÙ NA TV

LILA E LENÙ IN TV / Traduzione dell'articolo a pagina 67



Divulgação

Os fãs da tetralogia criada pela escritora italiana Elena Ferrante podem comemorar: em novembro deste ano estreia a série de televisão “A Amiga Genial”, inspirada na obra da autora. A produção é uma parceria da italiana RAI e da estadunidense HBO e promete seguir fielmente a história narrada nos quatro livros. O trailer já foi divulgado e dois de seus oito episódios foram exibidos no Festival de Cinema de Veneza em uma sessão especial. A pré-estreia foi elogiada pelo prefeito de Nápoles, que parabenizou o belo trabalho do diretor italiano Saverio Costanzo.

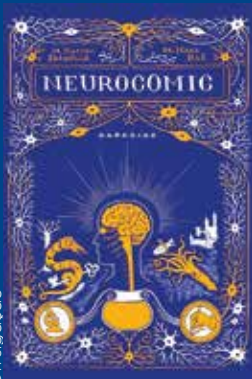
A série literária de Ferrante, sucesso no mundo todo, conta a história de duas amigas que habitam a periferia de Nápoles, Lenù e Lila, da infância até a velhice. Enquanto crescem, enfrentam a miséria e a violência, além de acontecimentos como o pós-guerra, o fascismo e o fortalecimento da Camorra, organização criminosa italiana. (Martha Lopes)

Série “A Amiga Genial”

Estreia: novembro de 2018 no canal HBO

POR DENTRO DA MENTE

ALL'INTERNO DELLA MENTE / Traduzione dell'articolo a pagina 68



Divulgação

Neurocomic, Hana Ros e Matteo Farinella, tradução de Érico Assis, DarkSide Books, 144 páginas, 54,90 reais

Como funciona o nosso cérebro? Essa é a pergunta que *Neurocomic* procura responder. Os quadrinhos narram a viagem de um homem por esse órgão. Levado para “lá” sem saber como, ele conhece os neurônios, as sinapses, os neurotransmissores e outras personagens que protagonizam a nossa história.

O livro se divide em cinco partes: morfologia, farmacologia, eletrofisiologia, plasticidade e sincronicidade – além de um prólogo e um epílogo. Em cada uma delas o narrador encontra seus guias, isto é, cientistas responsáveis pelos avanços no conhecimento do cérebro, como Luigi Galvani

(1737-1798), Bernard Katz (1911-2003) e Ivan Pavlov (1849-1936).

Escrito pelos neurocientistas Hana Ros, croata, e Matteo Farinella, italiano, também quadrinista, o livro tem o propósito de mostrar para um público amplo, e de forma lúdica, os avanços e a situação das pesquisas na área. Apesar disso, e embora seja de leitura rápida, não se dirige aos leitores iniciantes, que sentirão dificuldade em acompanhá-lo.

Vale a pena também visitar o *website* *Cartoon Science*, de Farinella (<http://www.cartoonscience.org/>), que reúne quadrinhos voltados para temas da ciência. (Luisa Destri)

COM CONTEÚDO

DI SOSTANZA / Traduzione dell'articolo a pagina 67

Bonito como os livros que evitamos esconder na estante, expondo-os de forma mais vistosa, *Lina Bo Bardi* é uma síntese, em texto e imagem, da obra da arquiteta nascida em Roma em 1914. Lançado inicialmente em 1993, e agora em sua quarta edição, o livro reúne, em ordem cronológica, materiais diversos – fotografias, desenhos, plantas, estudos –, reconstituindo sua obra, desde o início de sua atuação até seu último projeto.

Além de realizações bastante conhecidas, como o Museu de Arte de São Paulo e o Teatro Oficina, há também projetos cenográficos, exposições e diversas residências. “Uma casa deve ser como uma alma aberta às coisas da vida”, escreve Lina em um dos textos que costuram o material. A partir de suas palavras, o leitor é levado a conhecer sua visão não apenas do ofício mas também de como a arquitetura participa da vida.

O arquiteto, “projetista da casa do homem”, deve se opor a colegas que “vão reduzindo a vida humana a uma aventura sem fantasia, alheia à natureza”. Por isso, mesmo quando cria casas particulares, Lina parece ter em mente a vida pública, coletiva.

Na abertura, um texto da arquiteta narra suas memórias, desde a infância e os anos de formação na Itália até a vinda para o Brasil e a naturalização como brasileira. A Segunda Guerra Mundial tem papel importante nessa história, tanto pelos anos em que Lina atuou na Resistência como pelo interesse na reconstrução do país – a arquitetura foi sempre um instrumento para a sua sobrevivência, pois lhe deu a noção de que “o mundo podia ser salvo, mudado para melhor, que esta era a única tarefa digna de ser vivida”. (Luisa Destri)



Divulgação

Lina Bo Bardi, organização de Marcelo Ferraz, Instituto Bardi/Casa de Vidro e Romano Guerra Editora, 336 páginas, 100 reais

CADA TEMPO EM SEU LUGAR

OGNI TEMPO AL PROPRIO POSTO / Traduzione dell'articolo a pagina 67

Algumas ciências despertam a ideia de hermetismo de modo mais intenso do que outras. Física quântica é, certamente, um desses casos. Parece difícil até mesmo explicar em que consiste – uma de suas características, aliás, é ser não intuitiva, ou seja, tomar como verdadeiras coisas que aparentemente não o são.

O desafio de *A ordem do tempo* é aproximar o leitor desse campo de estudo. Ou, mais especificamente, explicar de que modo as descobertas científicas desde a física moderna vêm modificando a compreensão do tempo. Para isso, Carlo Rovelli, físico teórico italiano com carreira na França, procura uma linguagem simples e direta, capaz de dialogar com o público leigo.

Se acredita que o tempo é uma sucessão linear de eventos, que transcorre igualmente em toda parte e cuja harmonia depende dos fusos horários, você é o alvo ideal de Rovelli. “Nas leis elementares

que descrevem os mecanismos do mundo, não existe diferença entre passado e futuro – entre causa e efeito, entre memória e esperança, entre remorso e intenção”, anuncia, ainda nas páginas iniciais.

Pretendendo falar com todos, o autor combina um olhar histórico sobre a ciência à exposição de questões técnicas, compondo uma demonstração que considera também a evolução da física ao longo do tempo – de Aristóteles a Einstein. De início, acompanhá-lo parece fácil: “O tempo passa mais devagar em alguns lugares e mais rápido em outros”, afirma.

Nem sempre é o que acontece, porém, apesar dos esforços de ambas as partes. Fica o consolo: se a ciência demanda tantas mentes brilhantes para desconstruir uma visão do tempo formada ao longo de tantos séculos, como seria possível ao leitor decifrá-la em poucas horas? (Luisa Destri)



Divulgação

A ordem do tempo, Carlo Rovelli, tradução de Silvana Cobucci, Objetiva, 192 páginas, 34,90 reais

PIZZA

"AL TAGLIO"

PIZZA AL TAGLIO

Tradução de *l'articolo* a página 68

Com mais tempo de forno e vendida em pedaços retangulares, a pizza romana é uma alternativa para quem prefere uma massa mais grossa do que a das napolitanas, que tomaram a cidade nos últimos tempos. A aparência lembra as pizzas caseiras, tão comuns nos lares brasileiros e programas culinários dos anos 1990, mas o gosto, não muito: a fermentação da massa chega a 96 horas, o que a torna aerada e leve, por vezes crocante. Duas casas abertas nos últimos meses na zona oeste servem as pizzas *al taglio* com coberturas bastante variadas — e entradas como *arancini*, os bolinhos fritos feitos de risoto, entre as opções dos cardápios.

No Da Mooca Pizza Shop, os pedaços são cortados com tesoura e os preços são definidos por peso (para se ter uma ideia, um pedaço para uma pessoa custa, em média, a partir de R\$ 7,90). Nada fácil escolher o sabor na vitrine, que fica logo na entrada da casa: vá com fome para poder experimentar ao menos dois. A de funghi tem cobertura generosa de cogumelo shimeji, muçarela e manjericão. A boscaiola é das mais saborosas: molho bechamel, linguiça calabresa, shimeji, muçarela e manjericão (sim, essa combinação deu certo). Mas saiba: o cardápio muda de acordo com a sazonalidade dos ingredientes. As receitas são de Felipe Zanutto, o chef que também está à frente do Hospedaria, do Cantina e d'A Pizza da Mooca. A massa tem crocância e maciez na medida — perto do caixa, há um cantinho com farinhas importadas e acessórios para cortar e servir que estão à venda para quem se empolgar e quiser se aventurar em fazer a sua.



Pizza de batata com alecrim e queijo caccio cavallo, da Da Mooca Pizza Shop
Pizza con patate, rosmarino, formaggio caciocavallo, nel locale Da Mooca Pizza Shop



O Mississippi Pizza Bar tem uma proposta diferente: além das pizzas, a casa tem blues ao vivo em algumas noites da semana e drinques — a carta é assinada por Márcio Silva, do Guilhotina Bar. Entre os sabores, há opções como a Green Blues, que leva molho de tomate, muçarela, manjericão, tomate-cereja confitado, espinafre, fundo de alcachofra, cogumelo paris e cebola roxa, e também sabores mais tradicionais, como a de pepperoni, feita com muçarela e uma versão artesanal do embutido. O destaque é a de mortadela italiana (bem mais suave do que a nossa), em que as fatias ficam sobre uma camada

de ricota com um toque de limão e são parcialmente cobertas por um pesto de pistache. Os preços partem de R\$ 9,50 e os sabores também podem mudar ao longo do ano. (Marcella Chartier)

Da Mooca Pizza Shop

R. Fradique Coutinho, 154, Pinheiros

Tel.: (11) 3062-0422

Horário de funcionamento: de segunda a sábado, das 11h à meia-noite. Domingos, das 16h às 23h.

Mississippi Pizza Bar

Rua Aspícueta, 459, Vila Madalena

Tel.: (11) 3812-0418

Horário de funcionamento: de terça a domingo, das 18h30 à 1 da manhã.



TRATTORIA
Desde 1981
È VERO. È LELLIS

Lellis Trattoria

há 37 anos o ponto de encontro dos amantes da Cozinha Italiana.



Salada à moda do Lellis



Raviolone à moda da casa



Perna de Cabrito



Matriz desde 1981

Almoço executivo de segunda à sexta, oferece uma grande variedade de entradas e pratos quentes entre massas, assados, carnes, peixes e frutos do mar, tudo por R\$ 55,00. Nas noites música ao vivo, pratos fartos em ambos os horários. Estacionamento e o café é cortesia, afinal somos uma casa de família

Lellis, porque comer bem é uma questão de escolha!

È VERO. È LELLIS

Rua Bela Cintra 1849, Jardins - São Paulo • Rua Gonçalves Dias 51, Batel - Curitiba



/lellisrattoria



/lellisrattoria



/lellisrattoria

Traduzione dell'articolo a pagina 68

Por Barbara Ramazzini

Expresso, coado, prensa francesa, hario... Os métodos são variados e cada país adere ao seu favorito, mas o fato é que o café é uma das bebidas mais disseminadas pelo mundo. E com tantos detalhes a serem apreciados quanto um vinho. Por isso, a função de barista tem ganhado sua importância nas cafeterias de São Paulo. A palavra barista, que tem origem italiana e significa "profissional que trabalha atrás do balcão", hoje apresenta uma conotação estritamente direcionada àquele que lida

com café de alta qualidade e cria bebidas à base desse grão. Na capital paulista, Garam Victor Um é um dos novos destaques. Filho mais velho de pais sul-coreanos, vem de uma família cafeeira: eles possuem uma fazenda que produz os grãos no sul de Minas Gerais e acabaram de inaugurar a terceira cafeteria em São Paulo. "Os paulistanos começaram a apreciar outros tipos de café. Mas, assim como é com os italianos, o expresso continua sendo o favorito daqui."



MAIS
INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!











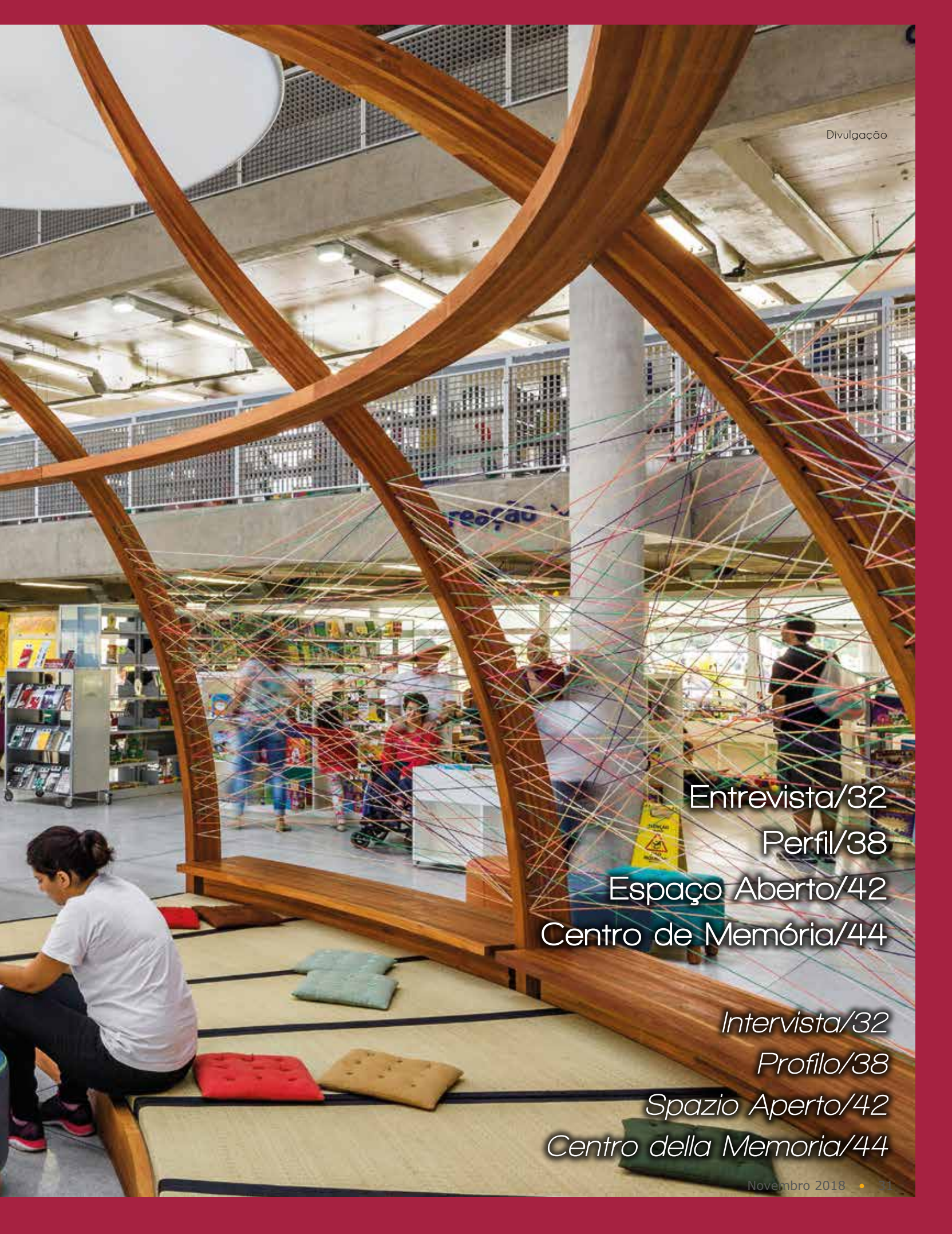


HISTÓRIAS STORIE



A biblioteca do parque Villa-Lobos, projetada pelo ex-aluno e entrevistado desta edição, o arquiteto Dante Della Manna

La biblioteca del parco Villa-Lobos, firmata dall'ex-allievo e intervistato di questa edizione, l'architetto Dante Della Manna



Entrevista/32

Perfil/38

Espaço Aberto/42

Centro de Memória/44

Intervista/32

Profilo/38

Spazio Aperto/42

Centro della Memoria/44

{ENTREVISTA/INTERVISTA}



Divulgação

PROJETO DE VIDA

O premiado arquiteto Dante Della Manna fala sobre suas memórias dos tempos de Dante, sua paixão por arquitetura – inclusive a do Colégio – e seus planos para o futuro

Por Debora Pivotto

UN PROGETTO DI VITA

Il premiato architetto Dante Della Manna ci parla dei ricordi degli anni trascorsi al Dante, la sua passione per l'architettura – compresa quella del Collegio – e i suoi piani per il futuro

Traduzione dell'articolo a pagina 69

O paulistano Dante Della Manna lembra dos tempos de aluno no Dante com muito carinho. Não só pelo aprendizado dos 13 anos de estudo mas também pelas aulas de desenho, pelos divertidos passeios pela rua Augusta aos sábados e pelas amizades que duram até hoje. “Falo com meus amigos do Colégio sempre, é como se fosse família mesmo”, lembra Dante.

Neto de italianos, foi direto do Colégio para o Mackenzie, onde estudou arquitetura, e, depois de formado, fundou o DM/AM, um dos escritórios mais premiados do país, que tem hoje uma equipe de 25 arquitetos. Em seu currículo,

há projetos corporativos para clientes grandes como Rede Globo, Nespresso, LinkedIn, Yahoo, entre muitos outros, além de duas importantes bibliotecas públicas: a Biblioteca de São Paulo, que fica dentro do Parque da Juventude, e a Biblioteca Parque Villa-Lobos.

Depois de construir uma carreira brilhante, Dante, de 63 anos, volta ao Colégio agora como arquiteto. Ele está projetando um novo prédio que será destinado para a Educação Infantil. Nesta entrevista, ele conta sobre esse projeto, suas memórias do tempo de aluno e seus planos para o futuro.



Arquivo pessoal | João Ranieri

Turma do então chamado 1º ano do primário do arquiteto, nosso ex-aluno. Dante é o primeiro, da esquerda para a direita, na terceira fila de alunos (contando de baixo para cima

La classe dell'architetto, nostro ex-allievo, quando frequentava quello che allora veniva chiamato '1º ano do primário', Dante è il primo in terza fila, da sinistra contando dal basso

DC: *Em qual período da vida você estudou no Dante?*

Dante Della Manna: Entrei no Colégio no então chamado pré-primário, no começo dos anos 1960, e saí em 1973, quando acabei o terceiro científico. Fiz tudo lá. Tinha primos que estudavam lá também. Era coisa de italiano colocar os filhos para estudar tudo no mesmo lugar. Logo que entrei, aconteceu uma apresentação de 50 anos do Dante no Parque do Ibirapuera, e eu me lembro de irmos lá nos apresentar. Quem era de família italiana em São Paulo sabia que os italianos tinham fundado o Colégio. Existia uma relação mais próxima entre eles e os descendentes. Naquela época, havia as famílias que eram grandes industriais, como os Matarazzo, Nardeli, Bonfiglioli. E todo mundo se conhecia. O Colégio tinha sido fundado por pessoas importantes, benfeitores. E isso trouxe uma afinidade e levou a gente a ter vontade de estudar ali. Quando eu era criança, fiquei muito doente, tive uma nefrose e passei um ano de cama, quase morri. Mas, um pouco antes de as aulas começarem, melhorei. Meu pai não tinha me inscrito em colégio nenhum. Então, ele foi ao Dante, explicou a situação, mas tinha fila de espera, estava lotado. Meu avô era muito amigo do pai do Francisco Parente, que era o presidente do Colégio na época. Ele contou sobre o meu problema e eles conseguiram me inscrever. E foi incrível para

O abraço do ex-presidente Francisco Parente ao aluno Dante Della Manna, vencedor das 4ªs séries ginasiais do concurso do "Dia das Mães"

L'abbraccio tra l'ex-presidente Francisco Parente e l'allievo Dante Della Manna, il vincitore fra gli studenti delle quarte classi del ginnasio al concorso della "Festa della Mamma"



Arquivo Centro de Memória CDA

mim porque comecei uma outra vida. Eu tinha ficado tanto tempo isolado e comecei a ver gente. Foi uma alegria muito grande, comecei a ter amigos. E a turma foi crescendo junta. O João Ranieri [diretor financeiro do Dante] foi meu colega de primário, aprendemos a ler juntos. Até hoje falo com os amigos de lá, é como se fosse uma família.

DC: *E que memórias você guarda dos anos de aluno?*

DDM: A sensação que tenho é a de que eu estava no lugar certo na hora certa. Fui muito feliz lá. As pessoas tinham muita afinidade. Depois das aulas de sábado, a gente saía para a rua Augusta, que, na época, era o máximo. Tinha a Hi-fi, loja onde comprávamos LPs. Era o único lugar com discos importados na época. O dono trabalhava na Varig e trazia de tudo para cá. Você chegava lá no sábado e encontrava a Rita Lee e os Mutantes. Uma vez cheguei lá e estava o Caetano com o Gil e outras figuras. O pessoal do Dante, e de outros colégios, ia para lá paquerar. A região era muito legal, não havia violência, era tranquilo. Naquela época, os homens estudavam de manhã e as meninas à tarde. Mas, no sábado, as meninas vinham para as aulas da manhã também. Então o recreio era uma alegria. E depois todo mundo saía junto. Outra coisa muito legal é que havia professores italianos muito bons. Depois da Segunda Guerra, a Itália e a Europa estavam uma desgraça e muita gente muito qualificada veio começar uma vida nova no Brasil. E, no caso do Dante, havia umas senhoras, formadas em filosofia em Roma, que davam aula. O diretor na época também era formado em história e filosofia em Roma. Eram todos muito sérios. Havia uma rigidez... Aos poucos, você ia conhecendo e passava a admirá-los. As professoras de italiano eram senhoras finíssimas que exigiam muito da gente. Meus colegas também foram muito bons. A gente aprendeu a ser disciplinado, no bom sentido. Queríamos sempre ser melhores. As coisas tinham sentido. Era uma época de muita esperança, apesar do regime militar. Estávamos trilhando um caminho que fosse bom para todos. Então, eu acho que dei sorte.

DC: *Depois do Dante, você foi direto para a faculdade?*

DDM: Sim, fui direto para o Mackenzie, onde fiz arquitetura. Entrei em 1973. E foi um baque, porque o Colégio era muito organizado e na faculdade era totalmente diferente. Lá o professor dava aula quando tinha vontade. No primeiro dia, cheguei ao auditório e havia um pilar bem no meio do espaço. Eu pensei "poxa, estou na faculdade de arquitetura e há um pilar bem no meio do auditório". Depois de formado, cheguei a dar aula no Mackenzie, de projeto, de 1988 a 1991. No começo era bom, mas o escritório começou a crescer demais e não havia condições de seguir, porque eu ficava com duas manhãs comprometidas. Tive que largar.

DC: *Como surgiu o seu interesse pela arquitetura?*

DDM: Desde pequeno eu olhava as construções e ficava muito curioso. Um tio meu era um dos grandes

construtores na cidade, o Ítalo Della Manna. Muitas vezes meu avô, italiano, me levava para visitar alguma obra. E eu comecei a gostar. Quando meu pai foi construir a nossa casa, eu me lembro que acompanhei tudo. Eu tinha uns 5 anos. Quando chegou a parte dos acabamentos, senti o cheirinho da madeira, da tinta, vi o pessoal pintando e falei: “nossa, acho que quero fazer isso aqui”.

DC: *As aulas de desenho no Colégio foram importantes nesse processo?*

DDM: Sim. Eu gostava muito de desenhar, e no Dante havia um professor que chamava Marcos, que me deu aula dos 12 aos 15 anos. No ginásio [hoje Ensino Fundamental], eu ia muito bem em desenho, no meio do ano eu já estava com as notas fechadas. Diferente das aulas de italiano, em que passava sempre por um triz. Um dia esse professor me perguntou o que eu queria fazer de faculdade. E minha família, que era de engenheiros, queria que eu fizesse engenharia. Meu pai falava “vai fazer engenharia e depois você projeta”. E falei isso para o professor, que eu gostava de desenhar, mas que meu pai queria que eu fizesse engenharia. Ele falou “não, você vai fazer arquitetura!”. Ele era arquiteto e dava aula no Mackenzie. Ele me “obrigou” a ir para a área, e eu tenho que agradecer. Era o que eu queria, e ele foi importante na decisão que eu precisava tomar. Expliquei para o meu pai, que não gostou muito, mas compreendeu. Eu já estudava desenho também fora do Colégio, fazia perspectiva.

DC: *E como você começou a trabalhar com projetos corporativos?*

DDM: Comecei achando que ia fazer uma coisa e fiz outra. Na década de 1980 não havia trabalho. E eu fui trabalhar como engenheiro de obra por um tempo e aprendi muito. E, com o tempo, fiz o projeto do escritório para uma empresa de alumínio, a Alcoa. E eles me indicaram para outro cliente. Naquela época, eu fazia de tudo, vistoriava obra, limpava, varria o local de madrugada. E começou a dar retorno,

Divulgação



consegui outros clientes. Até que chegou um ponto em que eu estava com bastante trabalho e fui ficando conhecido.

DC: *E como surgiu a oportunidade de fazer as bibliotecas?*

DDM: Um dia um amigo me ligou e perguntou se eu queria fazer uma biblioteca e me indicou para a Secretaria da Cultura. Fechamos contrato e eu comecei a trabalhar no projeto da Biblioteca de São Paulo. Não havia ainda aquele conceito de biblioteca aberta. Eles tinham arrumado um prédio no Parque da Juventude. E começamos a trabalhar nisso. No começo, foi difícil, não sabiam direito como seria o

A biblioteca de São Paulo, dentro do parque da Juventude, também projetada pelo arquiteto La biblioteca San Paolo, all'interno del parco della Gioventù, anch'essa realizzata dall'architetto

“Comecei achando que ia fazer uma coisa e fiz outra. Na década de 1980 não havia trabalho. E eu fui trabalhar como engenheiro de obra por um tempo e aprendi muito. Naquela época, eu fazia de tudo, vistoriava obra, limpava, varria o local de madrugada.”

Iniziai credendo di fare una cosa e fini per farne un'altra. Negli anni '80 non c'era lavoro. Allora entrai nel mondo del lavoro come ingegnere edile e lo feci per un periodo, imparando molte cose. All'epoca, facevo un po' di tutto, ispezionavo il cantiere, lo pulivo, lo spazzavo di notte.”



Projeto do novo espaço da Educação infantil do Colégio, elaborado pelo arquiteto

Il progetto del nuovo spazio dedicato alla Scuola Materna del Collegio, realizzato dall'architetto

espaço, discutimos meses, fiz muitos desenhos e não saía nada. Até que um dia eu falei: “vou resolver esse negócio”. Fiquei 5 dias imerso no projeto até que eu cheguei a um resultado. Apresentei e fomos bancando frente à secretária. Deu muito trabalho, mas saiu. E ficou muito legal. Na Feira dos Livros de Londres, ela foi finalista entre as melhores bibliotecas do mundo de 2018. Arquitetura era um dos itens, depois tem acervo, interação com a sociedade. Foi bem legal, bem interessante. Já a biblioteca do Parque Villa-Lobos, que fizemos em sequência, está concorrendo a um prêmio das melhores instituições públicas do mundo [Prêmio Internacional de Biblioteca Pública do ano de 2018]. Acho difícil ganhar, mas só de estar entre as finalistas é um grande feito, uma vitória. Uma das bibliotecas que concorreria era da Noruega e custou 2 bilhões de euros. E nós trabalhamos com R\$ 18 milhões para fazer tudo. Então, é muito diferente. É uma vitória. O legal é que a Biblioteca de São Paulo está num local onde a população é mais carente, e a resposta da sociedade foi muito grande. Já há 3 milhões de visitantes. A do Villa-Lobos é para outro público. E estou finalizando uma outra agora no centro de Ribeirão Preto, numa casa histórica. Foi um ponto fora da curva, porque nosso forte sempre foi o mundo corporativo.

DC: *Como está sendo trabalhar no projeto do novo espaço da Educação infantil do Colégio?*

DDM: É muito legal estar em contato com os professores, e a coordenadora pedagógica da área [profa. Angela Martins, responsável pela coordenação pedagógica do Maternal ao 1º ano do Ensino

Fundamental] também tem a mente muito aberta. Ela foi para a Itália e trouxe muitas referências para nós. Juntei com a minha experiência das bibliotecas. O projeto básico foi aprovado e estamos agora na fase de detalhamento. Espero poder contribuir com o Colégio nessa parte. Estou muito feliz por terem me chamado. Falo que eu tenho duas casas, a que me criei e onde estudei.

DC: *Que tipo de projeto inspira mais você?*

DDM: Só existe um bom projeto quando há uma relação de confiança entre cliente e arquiteto. Se não acontece isso, é difícil trabalhar e é difícil sair um produto bom. Tem que ter afinidade e confiança. Os melhores projetos e os que tive mais prazer de fazer aconteceram quando houve essa relação. E aí eu acabo até ficando amigo do cliente. Tem gente que me contrata há 20 anos. Conheci muita gente boa nesses anos. Foram anos de muito trabalho, muito mesmo. Trabalhei 12 horas por dia durante muitos anos, depois 10 horas, agora estou com umas 8 horas por dia. Não preciso mais varrer obra, já passei dessa fase [risos].

DC: *Em qual fase você está agora?*

DDM: Estou me retirando, na verdade. Até o fim deste ano, estou querendo ficar como um conselheiro, fazer só um ou outro projeto. Não quero mais ter a obrigação do dia a dia. Trabalho desde os 18 anos. Vou continuar, mas só nos projetos com que me identifico mais. Estou numa fase de transição. São 44 anos em que trabalho com arquitetura, e a fila anda. Tem que dar chance para o pessoal mais novo. No escritório

são 25 arquitetos, e meu primo, Antonio Mantovani, é meu sócio. Quero ter uma rotina mais leve. E também quero me dedicar mais a um trabalho voluntário que faço em São Paulo e em Uberaba.

DC: Como é esse trabalho voluntário?

DDM: Tenho ajudado o CAPS [Centro de Atenção Psicossocial] Maria Boneca e o Sanatório Espírita de Uberaba (MG), que atendem pacientes acometidos por transtornos mentais e trabalham na prevenção e no tratamento de estados depressivos crônicos. Eu tento conseguir recursos, ajudo na estrutura e também faço reiki [terapia alternativa de cura de origem japonesa] nos pacientes. Além disso, também ajudo num centro espírita em São Paulo e em Uberaba (MG).

Esse trabalho voluntário está me demandando muito. E quanto mais eu trabalho nessa área, mais eu me transformo.

DC: Que tipo de transformação esse trabalho trouxe a você?

DDM: Sinto que estou mais tolerante. Tento não julgar as pessoas, entender as dificuldades e as fraquezas delas. E entender que o ser humano está em construção ainda e que cada um tem uma capacidade. Alguns não têm aquela força interna para ter uma vida mais feliz ou mais equilibrada. Quanto mais a gente ajuda, quanto mais é tolerante, melhor a gente vai ficando. Dá muito trabalho, mas estou aprendendo.

MAIS INFORMAÇÃO

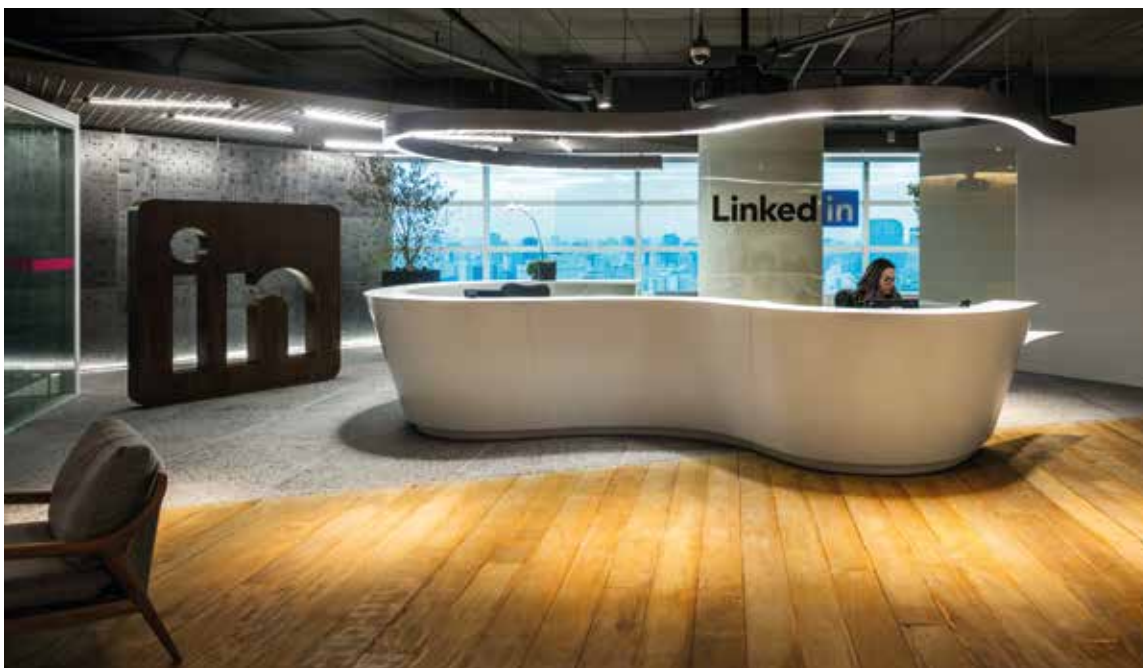
Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



Divulgação



Divulgação

A sede do LinkedIn em São Paulo e o escritório da McKinsey, no Rio de Janeiro, projetados por Dante Della Manna

La sede del social network LinkedIn a San Paolo e l'ufficio della McKinsey, a Rio de Janeiro, firmati da Dante Della Manna

DO PAÍS DA LITERATURA

A italiana Igiaba Scego, filha de imigrantes da Somália, acessa sua própria identidade por meio da escrita — e acredita na literatura como ferramenta de transformação social

Por Marcella Chartier

DAL PAESE DELLA LETTERATURA

La scrittrice italiana Igiaba Scego, figlia di immigrati somali, entra in contatto con la propria identità attraverso la scrittura – e crede che la letteratura sia uno strumento di trasformazione sociale

Traduzione dell'articolo a pagina 71

A discussão sobre o papel da literatura na sociedade já ocupou um espaço considerável não somente na academia mas também no jornalismo cultural e nos próprios círculos literários, entre autores, leitores, representantes do mercado editorial etc. Atualmente, essa conversa nos demanda mais do que elucidar sobre a escrita literária como responsável por constituir discursos acerca de um contexto histórico, político e social ou exclusivamente como uma expressão artística que, como tal, não deve se prestar a esse papel, mas se colocar acima dele. Como já aconteceu em outros momentos, a literatura contemporânea pulsa os gritos, delírios, memórias e desejos humanos de tempos em que não tem bastado, para boa parte dos escritores e escritoras, ecoar suas *performances* líricas unicamente em nome da arte. Entre essas vozes, hoje, estão muitas que foram sistematicamente caladas por bastante tempo e que produzem uma literatura de resistência e reorganização histórica, em nós impossíveis de desatar, feitos com fios de uma linguagem esteticamente apurada para recontar passados e presentes pouco ou nada ouvidos e lidos.

Pois há essas histórias que precisam ser contadas que, na literatura autobiográfica, ganham potência e estabelecem uma

ponte imediata e inescapável entre quem conta e quem lê, aproximando mundos e criando contato onde antes não havia, muitas vezes, nem mesmo um reconhecimento real daquela existência.

“Minha casa é onde estou” é uma dessas histórias. Igiaba Scego, a autora, é italiana, filha de imigrantes somalis. Veio ao Brasil na Flip (Festa Literária Internacional de Paraty), em julho, passando também por São Paulo e Rio de Janeiro em seguida, onde falou sobre seus livros lançados aqui pela editora Nós: além do já citado “Minha casa é onde estou”, o romance “Adua” e “Caminhando contra o vento”, um perfil de Caetano Veloso, de quem a escritora é fã declarada (esse último lançado em parceria com a Buzz editora).

Igiaba é formada em literatura moderna pela Universidade La Sapienza, tem doutorado em estudos pós-coloniais e colaborou, por anos, com jornais e revistas italianos escrevendo especialmente sobre cultura africana e a temática da imigração. Além de publicar seus livros, ela dá oficinas em escolas na Itália, nas quais, por meio de histórias, aborda temas complexos do mundo de hoje e a questão da identidade em diversos contextos. Como sugere o nome do livro em que fala sobre sua



experiência como filha de imigrantes, ela sente nunca pertencer totalmente a um só lugar. “Sou uma encruzilhada, eu acho. Uma ponte, uma equilibrista, alguém que está sempre no limiar e nunca está. No fim, sou somente a minha história. Sou eu e os meus pés”, define em um trecho da obra.

A sensação de não pertencimento é, simultaneamente, a essência e a extremidade mais visível de um todo ainda mais complexo, ao qual se somam fatores como o colonialismo, o racismo, o machismo e a intolerância. Tais questões aparecem também no romance “Adua”, em que a personagem que dá título ao livro é alvo de violências cotidianas por ser imigrante africana, mulher, negra — ela é uma somali que conseguiu partir para a Itália nos anos 1970, década em que uma ditadura militar se instaurou na Somália. A ingenuidade de Adua, que sonhava ser atriz de cinema na Europa, encaminha-a para uma sequência de experiências humilhantes,

dores e decepções, repetindo, ainda que em outro contexto, vivências de seu pai, Zoppe, que serviu aos colonizadores italianos (a Somália, localizada no chifre da África, foi colônia de italianos e ingleses). O romance alterna as histórias das duas personagens, que têm uma relação conturbada.

Minha casa é minha língua

Por muitos anos, durante a colonização italiana, a língua usada para a escrita, na Somália, era o idioma de Dante (“um exilado também”, como lembrou Igiaba em evento no Circolo Italiano, em São Paulo, em agosto). Ao somali cabia apenas a comunicação oral, embora também se falasse o italiano. “Dizem que a Somália é o país dos poetas justamente porque a literatura oral é muito forte no idioma local. Quando eu era criança, ouvia sempre minha mãe declamando poesias improvisadamente, uma prática muito comum por lá”, contou a autora na ocasião.

A relação com a língua italiana, para ela e para muitas pessoas de origem somali, carrega

“Sou uma encruzilhada, eu acho. Uma ponte, uma equilibrista, alguém que está sempre no limiar e nunca está” – (trecho de “Minha Casa é onde estou”, romance autobiográfico da autora)

“Sono un crocevia, mi sa. Un ponte, un’equilibrista, una che è sempre in bilico e non lo è mai” – (brano tratto da “La mia casa è dove sono”, romanzo autobiografico dell’autrice)

Eu tento sempre dialogar. Não é fácil, às vezes, mas estou habituada a encontrar, no público dos eventos a que vou, pessoas que querem fazer provocações ou insultos. Mas aprendi na vida que é melhor usar as palavras e não os punhos”

“Provo sempre a dialogare. Non è facile a volte, ma sono abituata a trovare in mezzo al pubblico delle mie conferenze delle persone che vogliono provocarmi o insultarmi. Ma ho imparato che nella vita è meglio usare le parole e non i pugni”

matizes diversas: traz memórias afetivas, mas não é feita apenas de belezas. “Hoje o italiano está sumindo aos poucos do país, mas ainda existe. Há pessoas, inclusive familiares meus, em torno dos 60 anos, que foram alfabetizadas no idioma e que se relacionam com ele com nostalgia”, explica, destacando também, em seguida, o paradoxo de o italiano ter sido o idioma imposto pelos colonizadores. Como escritora e estudiosa, ela se guia por essa premissa da condição viva da língua, que traz uma riqueza inquestionável. E produz literatura por ter encontrado nela um país que acolhe todos e todas.

Mas foi a América Latina que a ajudou, anos atrás, a encontrar sua própria identidade. Como Igiaba disse na mesa de que participou na Flip, foi por meio do contato com ela que descobriu “que o mundo é bonito, é mestiço, que a história é complexa sempre que há um barco no meio”. Acessar a história e a cultura de países que têm populações de origens mais diversas, ainda que isso não signifique um passado (e um presente) de harmonia entre povos diferentes, transformou-a ao fazer com que ela pudesse se enxergar um pouco em outros.

A música de Caetano Veloso foi mais uma descoberta importante nesse processo de identificação. Em um dos trechos mais bonitos de “Caminhando contra o vento”, Igiaba fala sobre a canção “A tua presença”:

“A tua presença/entra pelos sete buracos da minha cabeça/A tua presença/Pelos olhos, boca, narinas e orelhas/A tua presença/Paralisa meu momento em que tudo começa/A tua presença/Desintegra e atualiza a minha presença.”

Caetano descreve, assim, um amor absoluto que o abraça como uma manta, que quase não o deixa respirar. O mundo se reduz a uma só coisa: a presença do ser amado. E depois, aquele grito: ‘negra, negra, negra’. A presença tem uma cor. Imaginamos uma pele cor de ébano, talvez numa praia, perto de uma palmeira. (...) Eu sempre a amei <a canção> porque a presença cantada por Caetano tem a mesma cor da minha pele, é mais fácil eu me identificar com ela.”

Diálogo e luta

Como alguém que viaja pelo mundo falando sobre os temas delicados e duros que perpassam sua história pessoal e sua produção literária, Igiaba inevitavelmente enfrenta situações desconfortáveis, violências veladas ou mesmo mais ostensivas. “Eu tento sempre dialogar. Não é fácil, às vezes, mas estou habituada a encontrar, no público dos eventos a que vou, pessoas que querem fazer provocações ou insultos. Mas aprendi na vida que é melhor usar as palavras e não os punhos”, afirma. “Às vezes acontecem coisas incríveis: algumas pessoas refletem e mudam seus posicionamentos racistas.”

Mas também há episódios que aquecem o coração. Enquanto esteve no Brasil, um alento foi perceber a resistência feminina. “Meninas tão jovens, de 13 anos, afrodescendentes ou não, que querem ser respeitadas por quem são e por suas histórias. Isso é muito positivo”, alegra-se a autora, que já fez o mesmo caminho.



Saiba mais

COLÉGIO DANTE ALIGHIERI:

Aqui, o aluno aprende a construir seu próprio caminho.

- Educação Infantil • Ensino Fundamental I e II
- Ensino Médio • Middle School • High School
- Cursos Extras • Opção de atividades em italiano



{ESPAÇO ABERTO/
SPAZIO APERTO}

A MAESTRA DA COZINHA

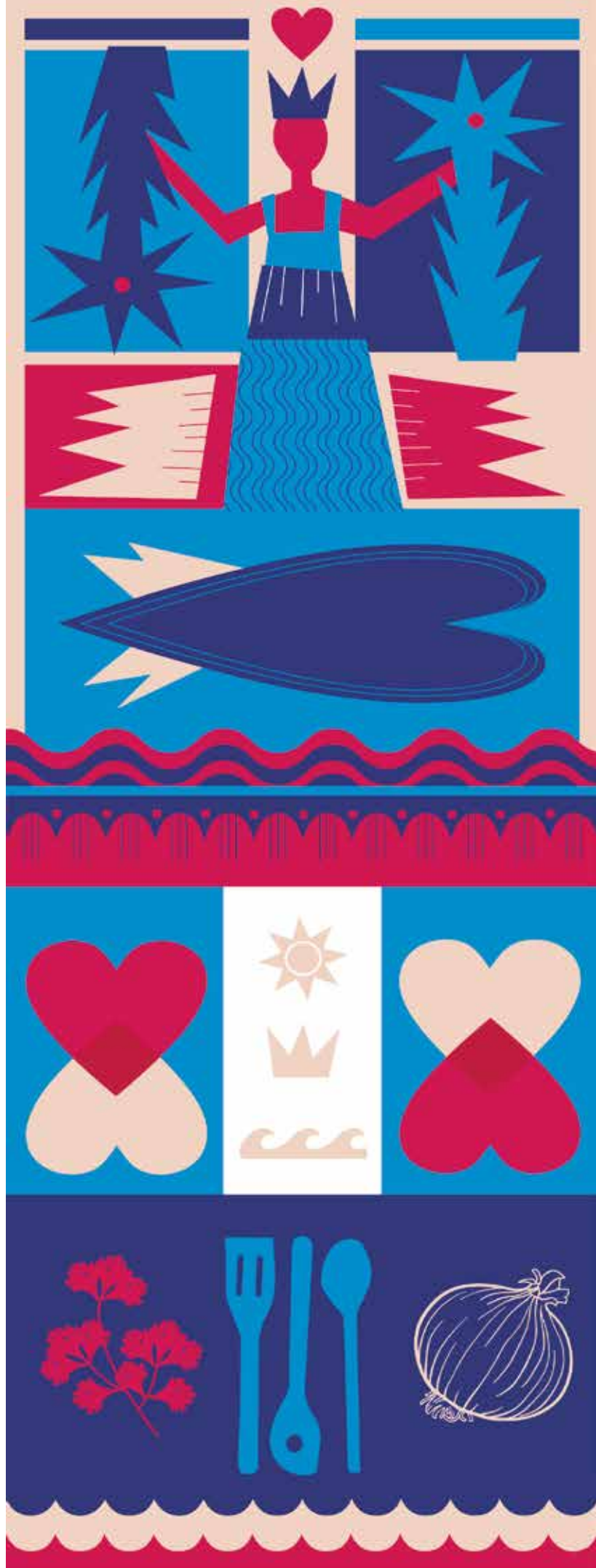
Por Martha Lopes
Ilustração: Adriano De Luca

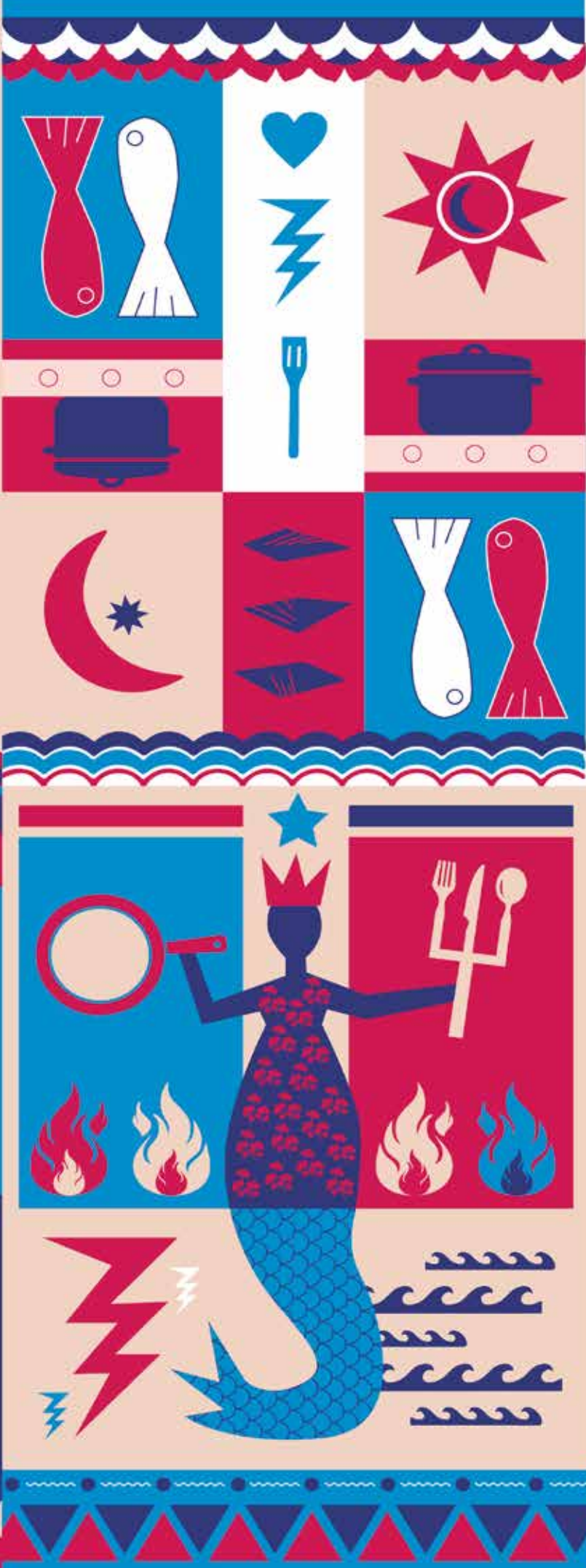
LA MAESTRA DELLA CUCINA
Traduzione dell'articolo a pagina 73

De pano de prato apoiado em um ombro, avental amarrado na cintura redonda – mais murcha nos últimos tempos, é preciso dizer – e um dedo pequeno em riste, a minha avó, dona Beatriz, frequentemente me recebia com um “Que menina bandida!”. Tinha o jeito cantado de falar as palavras, aquela economia nos sons dos “dês” e dos “tês” tão típica dos imigrantes italianos que povoaram e ainda povoam a zona leste de São Paulo – no caso dela, o bairro do Belém, razão pela qual era chamada de “a belezinha do Belenzinho” pelo meu avô.

A cozinha era o território da dona Beatriz. Dali saíam inúmeros pratos maravilhosos, e mesmo sem enxergar muito, diante do fogão, com seu corpinho miúdo e atarracado, punha-se como uma maestra, regendo panelas fumegantes, travessas muito bem recheadas, cozidos, assados, bolos e doces de todos os tipos. Não à toa, incomodava-se com quem se atrevia a dividir o espaço com ela. Não à toa, era incapaz de compartilhar receitas. Com um jeito levemente malicioso, de matriarca à la italiana, dizia não saber as medidas nem os passos: era um saber do corpo, das mãos, não das palavras.

Parece um pouco medíocre resumir a grandeza de uma pessoa como a minha avó pela comida, mas a verdade é que o seu talento para cozinhar diz muito sobre a sua história. Seus pais, assim que chegaram ao Brasil, compraram um bar, onde passavam os dias entre o preparo dos alimentos, o serviço aos





clientes e a administração. Enquanto isso, ainda pequena, ela ficava em casa cuidando da irmã mais nova. Tinha que preparar a comida e, para alcançar a boca do fogão, puxava um caixote de madeira e subia em cima. Com o tempo, passou a cozinhar até quando os pais estavam em casa, tão bom era o sabor e a qualidade de tudo o que preparava – contava com orgulho, aliás, que seu pai a procurava escondido depois que ela casara, só para degustar um pouco da sua massa ou da sua famosa torta de frango.

A verdade é que a minha avó aprendeu a amar os outros através da comida. Para um corpo cansado, um rompimento amoroso, uma doença, um entristecimento qualquer, tinha sempre a receita certa. Sua comida não só reunia a nós, filhos, netos e bisnetos, ao redor da mesa, em momentos divertidos e afetuosos, mas descia como um abraço caloroso, um sabor de quem sabe que é amado por uma mulher muito, muito especial.

Como é de se imaginar, por tudo isso, dona Beatriz nunca economizava na cozinha – nos ingredientes, no número de pratos ou nas quantidades. Nem no amor. Depois de comermos, na mornidão da tarde, havia sempre um colo e um carinho para receber a soneca pós-almoço. Quando o sol ia se pondo, se levantava para preparar o doce perfeito, que ela mexia na panela enquanto me contava as histórias da infância e me dava conselhos preciosos, que guardarei para sempre dentro de mim.

Desde que a minha avó se foi venho pensando que amor incondicional mesmo é o de avó – sem medida, sem julgamento, sem responsabilidade. Mesmo diante dos meus altos e baixos, dos meus amores e desamores, das minhas tortas decisões da adolescência e dos tropeços da vida adulta, mesmo sem concordar, ela sempre me acolheu, sempre me apoiou. Foi o amor mais puro, mais limpo e mais profundo que já experimentei. “Vó é mãe com açúcar”, ela costumava dizer. Mas, para mim, vó é a mais profunda mágica da cozinha, que transforma, nutre, encanta e faz crescer. Como o sabor do prato mais delicioso que você provou na vida, que vai deixar saudades e uma linda lembrança.

{CENTRO DE MEMÓRIA/CENTRO DELLA MEMORIA}



Arquivo Centro de Memória CDA

Traduzione dell'articolo a pagina 73

Se hoje nossas salas de aula são equipadas com lousas digitais, quadros interativos e um mobiliário leve, que pode ser reposicionado facilmente de acordo com as propostas de atividades, nem sempre foi assim. Na foto, sala de aula da década de 1950, com as carteiras e a lousa usadas pelos professores e alunos do então chamado curso ginásial (hoje Ensino Fundamental 2).

*Você tem imagens históricas do Dante? Entre em contato com o nosso Centro de Memória, que já reuniu 6 mil fotos de mais de um século de história dantiana. Escreva para o Marcelo: marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br ou ligue para o Centro de Memória: (11) 3179-4400 ramal 4281.

VESTIBULAR 2019

MAUA.BR/VESTIBULAR



57 BOLSAS INTEGRAIS

dim

QUAL SEU PRÓXIMO

DESAFIO?

DESIGN

ADMINISTRAÇÃO

ENGENHARIA

PROVA

20/11

OU

02/12

DESENVOLVIMENTO DE
COMPETÊNCIAS SOCIOEMOCIONAIS.

MAIS DE 100 LABORATÓRIOS,
INCLUINDO FAB LAB.

CURRÍCULO MODERNO E FLEXÍVEL,
COM MÚLTIPLOS PROJETOS
E ATIVIDADES PRÁTICAS.

DIVERSAS OPORTUNIDADES DE
MOBILIDADE INTERNACIONAL.

INSTITUTO MAUÁ DE TECNOLOGIA



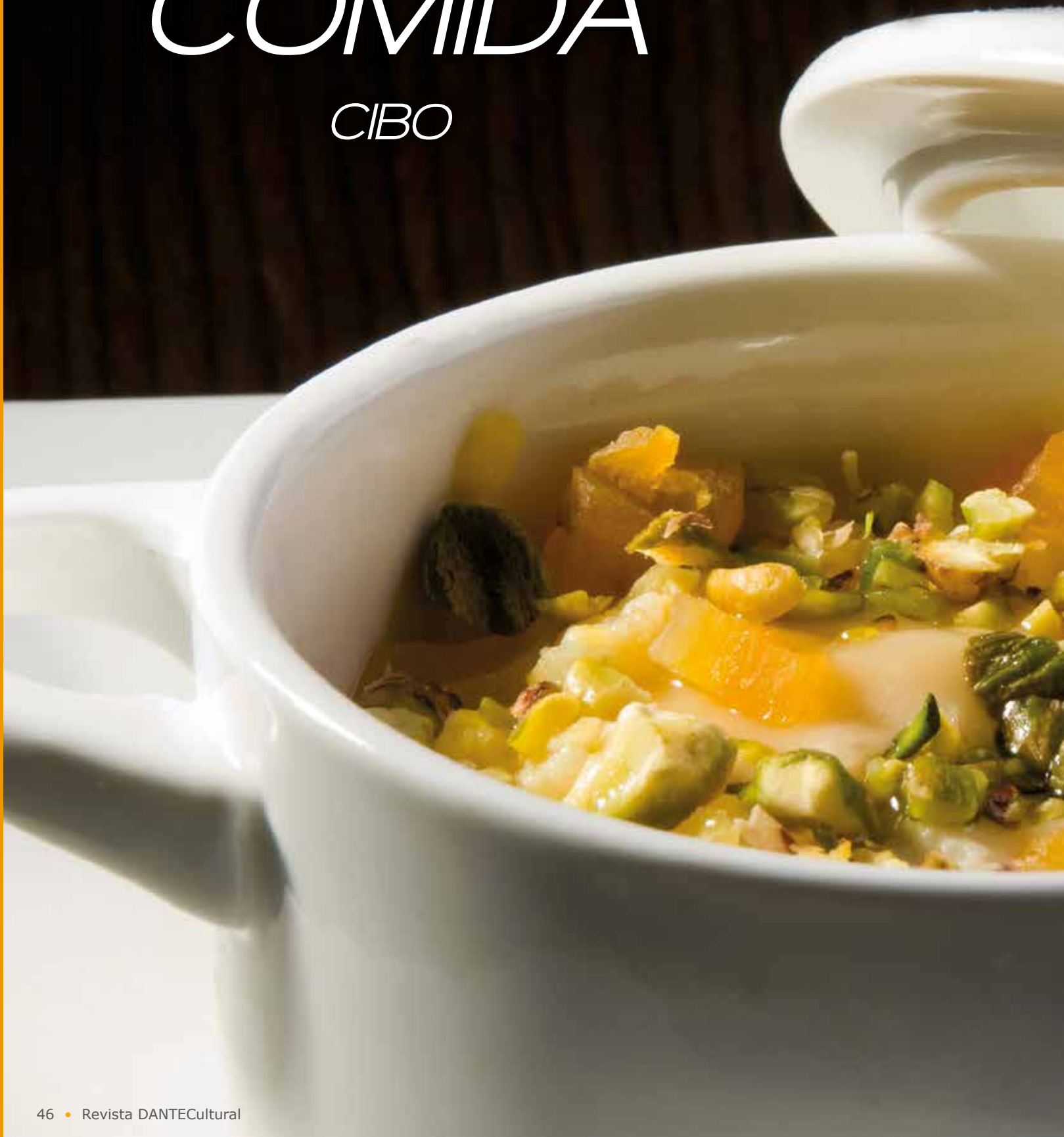
MAUÁ

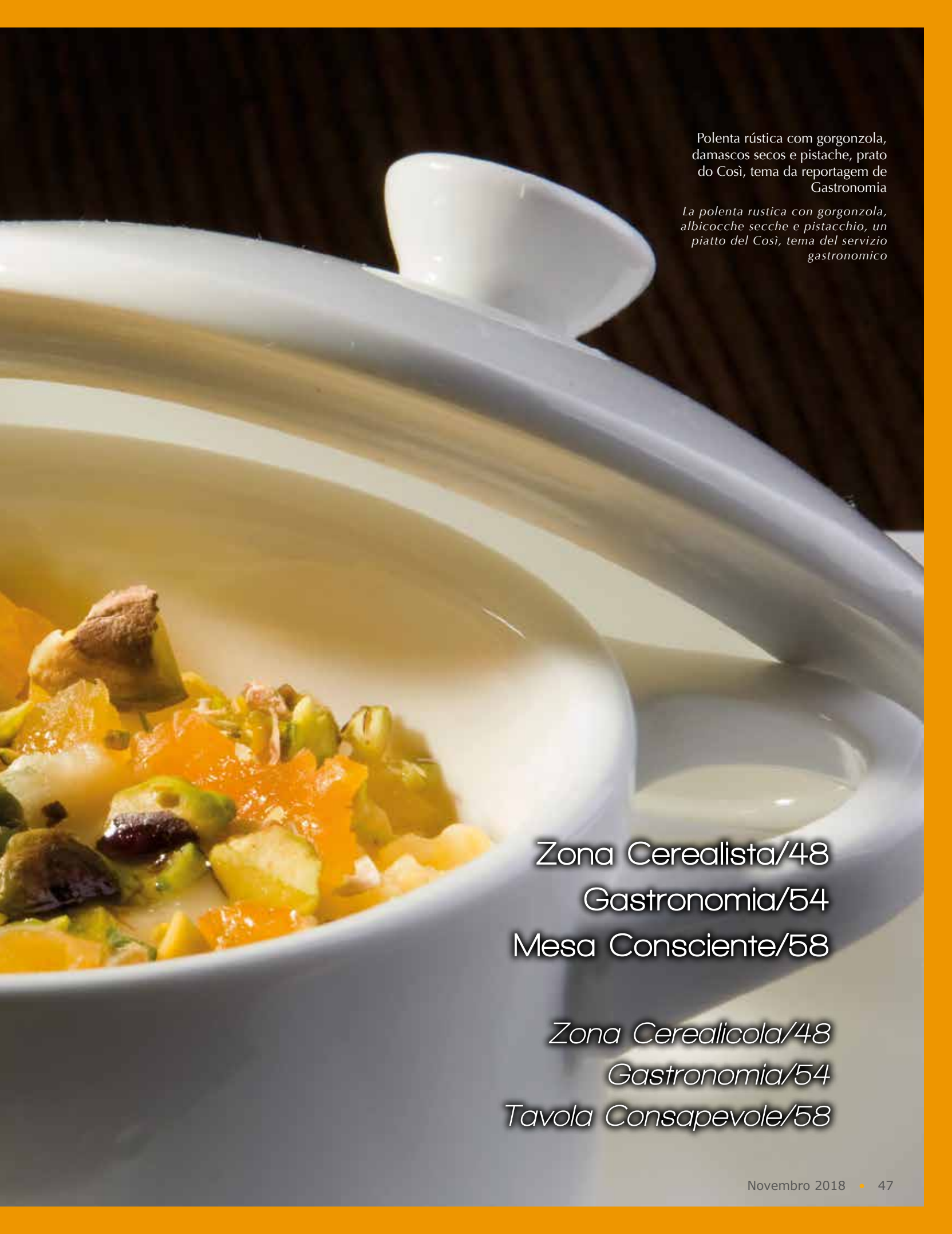
MENTES INOVADORAS
SE ENCONTRAM AQUI

CAMPUS SÃO CAETANO DO SUL, A 12 km DO CENTRO DE SÃO PAULO.

COMIDA

CIBO





Polenta rústica com gorgonzola,
damascos secos e pistache, prato
do Così, tema da reportagem de
Gastronomia

*La polenta rustica con gorgonzola,
albicocche secche e pistacchio, un
piatto del Così, tema del servizio
gastronomico*

Zona Cerealista/48

Gastronomia/54

Mesa Consciente/58

Zona Cerealicola/48

Gastronomia/54

Tavola Consapevole/58

A POLIGNANO DE CÁ

Construída com forte participação da colônia de imigrantes, a Zona Cerealista paulistana passou por intensas transformações nas últimas décadas, mas ainda mantém viva a cultura trazida pelos primeiros italianos

Por Renata Helena Rodrigues Fotos: Romero Cruz e Acervo do Museu da Pessoa

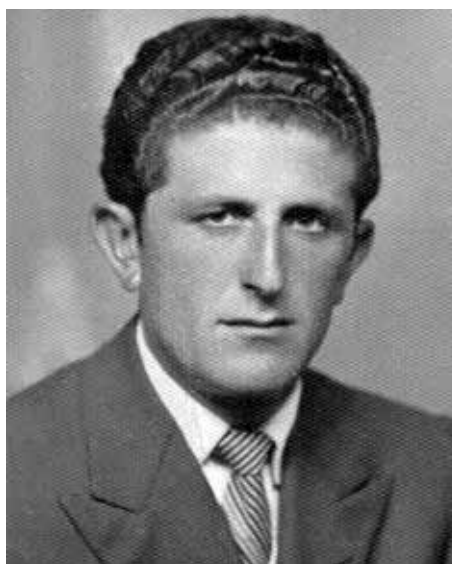
LA POLIGNANO DELLE NOSTRE PARTI

Costruita con grande impegno dagli immigrati, la zona del mercato cerealicolo paulistano ha attraversato intense trasformazioni negli ultimi decenni, ma mantiene ancora viva la cultura portata dai primi italiani residenti nel quartiere

Traduzione dell'articolo a pagina 74

Às margens do mar Adriático, com casas erguidas sobre rochedos e emolduradas por um horizonte que mistura tons de azul, Polignano a Mare pouco lembra a rua homônima localizada no bairro do Brás, região central de São Paulo. A semelhança entre as duas localidades pode ser resumida a um aspecto: as pessoas. Isso porque, no fim do século 19, a área que depois ficou conhecida como Zona Cerealista recebeu muitos imigrantes oriundos desta cenográfica vila litorânea de Puglia, na Itália.

Naquela época, a miséria causada pela industrialização acelerada, o desemprego e a concentração de terras nas mãos dos mais ricos, pesaram mais do que as belezas naturais de Polignano, e um grande número de italianos deixou tudo para



Acervo do Museu da Pessoa

Giuseppe Leddomado veio de Polignano a Mare na década de 1950 fugindo do fascismo e, em 1965, abriu o armazém Boaluz

Giuseppe Leddomado lasciò Polignano a Mare negli anni '50 scappando dal fascismo e, nel 1965, inaugurò il magazzino Boaluz

trás, encarando uma longa viagem de navio até a América do Sul. Os imigrantes começaram a chegar no fim do século 19 e se instalaram em uma região que já era ponto de comércio de alimentos — naquela época, predominavam batata, cebola e alho.

O livro *Armazém do Brasil*, publicado em 2016 como resultado de uma parceria do Museu da Pessoa com o Sesc São Paulo, traça um panorama histórico a partir de depoimentos colhidos entre moradores e trabalhadores do bairro. “Tínhamos uma das últimas oportunidades de ter memórias das primeiras gerações, muitas vezes por meio de seus filhos e netos, nesta região que está passando por intensas transformações”, diz Marcos Terra, de 33 anos, gestor executivo do Museu



Romero Cruz

As irmãs Leddomado: Rosana, à esquerda, e Ana Cristina, à direita, que cuidam do armazém Boaluz, aberto pelo imigrante Giuseppe Leddomado
Le sorelle Leddomado: Rosana, a sinistra, e Ana Cristina, a destra, gestiscono il magazzino Boaluz, aperto dall'immigrante Giuseppe Leddomado

da Pessoa. “Esse pedaço específico do Brás é um território de comércio e desenvolvimento social muito pouco estudado, quase não há registros. É diferente do Mercado Municipal, por exemplo, que é tema de reportagens, trabalhos acadêmicos e afins.”

O Mercadão, aliás, acabou reforçando o comércio atacadista de alimentos. O imponente edifício projetado pelo escritório de Ramos de Azevedo, o mesmo que idealizou outros cartões-postais da cidade, como o Theatro Municipal e a Pinacoteca do Estado, abriu as portas ao público em janeiro de 1933. “A ideia é que ele fosse um entreposto central especializado na comercialização de frutas, verduras, cereais, carnes, temperos e outros produtos alimentícios, o que fortaleceu o movimento dos armazéns da Zona Cerealista, além de trazer o varejo para mais perto do Brás”, explica um trecho do livro *Armazém do Brasil*.

Consolidada, a região da Zona Cerealista começou a ver o arroz e o feijão tornarem-se os insumos mais procurados nos armazéns dos



Acervo do Museu da Pessoa

A bebê é Ana Cristina Leddomado, na casa da avó, que hoje é um dos armazéns de Roberto Corrêa Lima, na rua Benjamim de Oliveira

La neonata nella foto è Ana Cristina Leddomado, nella casa dei nonni, che oggi è uno dei magazzini di Roberto Corrêa Lima, in via Benjamin de Oliveira

arredores. “A rua Santa Rosa nunca deixou de ter grãos, cebola e alho, mas as mudanças econômicas e estruturais da cidade foram fundamentais para as transformações que ocorreram ali”, explica Luiz William Labate Galluzzi, de 53 anos, membro da diretoria do Sagasp, o Sindicato do Comércio Atacadista de Gêneros Alimentícios no Estado de São Paulo. O pai de Luiz, Guglielmo Galluzzi (1930-2016), desembarcou no Brasil em 1957, deixando sua terra natal, a pequenina Polignano a Mare, e fez a vida empreendendo na Zona Cerealista. “Aqui em São Paulo, os imigrantes se dividiram por bairros, ficavam próximos de familiares e amigos que já estavam instalados. O Brás reunia quem vinha de Polignano, na Mooca havia muita gente da Calábria”, explica ele.

Também aportou em solo brasileiro na década de 1950 outro italiano natural de Polignano, chamado Giuseppe Leddomado. Depois de um período no Rio de Janeiro,

não demorou para que ele decidisse visitar familiares e conhecidos na capital paulista. “Ele foi em uma das poucas residências da região em que havia telefone e se apaixonou por uma das filhas do dono da casa, a minha mãe”, conta Rosana Leddomado, de 54 anos, filha de Giuseppe. “Minha avó paterna mandou os filhos embora da Itália porque meu avô era anti-Mussolini e ela achava que eles morreriam se permanecessem lá.”

O número 313 da rua Benjamim de Oliveira, local em que Giuseppe conheceu a futura esposa, ganhou novo uso na década de 1990, quando um dos sobrinhos dela transformou o imóvel na sede de sua empresa, atualmente batizada de Guriri. Trata-se de Roberto Pascoal Corrêa Lima, de 68 anos, neto de italianos, que empreende no ramo desde os 27.

“Nesta casa moravam os meus avós de Polignano, pais de dez filhos. A mais velha era minha mãe, chamada Concetta Guglielme”,

Marcelo Gianetti, sobrinho de Rosana e Ana Cristina, fundou em 2017 uma loja online que vende os mesmos ingredientes do resto da família, mais produtos naturais como frutas secas, quinoa e castanhas

Marcelo Gianetti: nipote di Rosana e Ana Cristina, ha aperto nel 2017 un negozio online che vende gli stessi prodotti dell'attività familiare e, in più, dei prodotti naturali come le frutta secche, la quinoa e le castagne



Romero Cruz



Romero Cruz

Há 11 anos, fica pendente diante do mezanino do Empório Santa Luzia, no Jardim Paulista, uma balança usada em um dos antigos armazéns. Nada semelhante aos modernos equipamentos que conhecemos hoje, ela é totalmente analógica, composta de um robusto disco de metal, correntes e contrapesos. Profundo conhecedor da região, Salvador Issa Gonzales, de 70 anos, hoje sócio da importadora La Rioja, começou sua vida profissional como vendedor autônomo. “Por muito tempo, trabalhei com a Irmãos Ranieri & Cia, onde ficava essa balança”, relata ele. “A especialidade deles era a importação de azeitonas, queijos e temperos como orégano.” Fabricada na década de 1920, a balança não é mais usada no dia a dia, mas adorna o espaço de um mercado que reúne produtos de diversas partes do mundo, inclusive da Itália.



Romero Cruz

A balança em exposição na Casa Santa Luzia data da década de 1920 e era usada em um dos antigos armazéns da Zona Cerealista

La bilancia esposta nella Casa Santa Luzia risale agli anni '20 e veniva usata in uno dei vecchi magazzini della Zona Cerealicola



Acervo do Museu da Pessoa

As enchentes do rio Tamandateí eram frequentes nas décadas de 1950 e 1960 e causavam sérios prejuízos aos comerciantes da região.

Ao lado, imagem da pior delas, em 1966

Le alluvioni del fiume Tamandateí erano frequenti negli anni '50 e '60 ed erano la causa di grosse perdite per i commercianti della regione. A destra, si vede quella che tuttora viene considerata la peggiore mai avvenuta, nel 1966



Acervo do Museu da Pessoa

lembra ele. “Da minha infância eu lembro disso aqui muito diferente, mas já tenho memória do barulho dos caminhões sempre às 5h da manhã, porque todo o alimento do Brasil saía daqui.”

“A casa é muito simbólica para nós. Meus pais se conheceram aqui, tenho foto da minha mãe vestida de noiva em frente à porta, uma tia faleceu aqui”, relata Rosana. Hoje, a empresa de Roberto que ocupa a construção é especializada em temperos. Nos cinco armazéns que ele possui na região, o cenário é composto de sacas alinhadas do chão quase

até o teto. Apesar do visual, é o aroma que chama atenção. Canela, cravo-da-índia, anis-estrelado, pimentas, noz-moscada, erva-doce e camomila são apenas alguns dos ingredientes que perfumam os depósitos.

Estabelecido no Brás, o patriarca Giuseppe dedicou-se, assim como grande parte de seus conterrâneos, ao comércio atacadista de gêneros alimentícios. Em 1965, abriu seu próprio armazém, localizado na rua da Alfândega com o nome de Boaluz. Casou-se, teve filhos e conheceu no Brasil seu melhor amigo: Dionísio Labbate, morto em 2016, que foi fundador da Mercantil Diolena, em operação até hoje.

Quando Giuseppe morreu, em 2007, Rosana assumiu o armazém ao lado de sua irmã, Ana Cristina Leddomado, de 59 anos. “Meu pai era muito articulado, bom vendedor, ele ganhou dinheiro vendendo arroz, milho de pipoca”, conta Rosana. Mais recentemente, o carro-chefe da Boaluz eram gergelim e quinoa. A loja física fechou as portas no último mês de maio, mas as irmãs Leddomado seguem fazendo o que sabem melhor: comercializando e distribuindo gêneros alimentícios.

“Com o tempo, muita gente morreu, lojas fecharam, as coisas mudaram”, avalia Roberto. Mas mesmo depois de tanto tempo, muitas das empresas que operam na região são administradas pelos descendentes dos imigrantes italianos, e a maioria delas é dedicada ao comércio atacadista de alimentos. “Hoje, o forte da Santa Rosa é o varejo. As pessoas precisam pegar senha para serem atendidas aos sábados”, conta Roberto. “A Santa Rosa ainda tem cebola, batata, alho e as empresas de laticínios, como Casa Flora e a Camanducaia, mas o que mudou é que hoje vemos a multiplicação do que chamamos de ‘atacarejo’, com vendas a granel a preços competitivos”, explica Luiz Galluzzi, do Sagasp.

Enchentes, fé e boas comidas

A história de muitos italianos nessa parte do centro de São Paulo é marcada pelo sucesso no ramo comercial, mas também por prejuízos inacreditáveis, causados por grandes enchentes da região. “O rio Tamandateí subia muito e aqui era uma baixada”, explica Ana Cristina. “Esses problemas também marcaram a história da Zona Cerealista”, relata Roberto. Ele lembra que a pior de todas ocorreu em 1966. “Na rua Santa Rosa, a água chegou a quase três metros e as pessoas perderam praticamente tudo. Essa não foi a única, mas foi a pior”, conta o empresário. “Minha avó saiu de barco e eu, com uns cinco anos, tive que ser carregada nos ombros do meu pai”, diz Ana Cristina.

Refúgio em horas difíceis e palco de celebrações repletas de alegria, a igreja de São Vito é um marco na comunidade. O padroeiro de Polignano a Mare tem sua paróquia paulistana erguida justamente na rua que leva o nome da cidadezinha italiana. “Eu e todos os meus primos

“A água chegou a quase três metros e as pessoas perderam praticamente tudo. Essa não foi a única, mas foi a pior”, conta o empresário Roberto Lima, neto de italianos, sobre a enchente de 1966

“L’acqua arrivò a tre metri d’altezza e le persone persero praticamente tutto. Quella non fu l’unica, ma fu la peggiore”, racconta l’imprenditore Roberto Lima, nipote di italiani, sull’alluvione avvenuta nel 1966.

fomos batizados ali, meus tios casaram na igreja, ela faz parte da nossa história”, diz Rosana. A popular Festa de São Vito, que completou 100 anos em 2018, serve receitas típicas da região da Puglia, preparadas por um time de *mammas*.

Transformações do passado e do futuro

Além das mudanças econômicas e do surgimento de novas redes de supermercado, um fator que também afetou bastante as empresas da região foi o estabelecimento da Ceagesp (Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo), em 1969, na Vila Leopoldina. “Continuamos vendendo para a Ceasa, mas o movimento intenso de caminhões não se concentrou mais aqui”, explica Roberto. “Depois disso, fortaleceram-se as importadoras no bairro, e, nos últimos anos, o que vem crescendo é o varejo.”

A Ceagesp, aliás, está englobada em um projeto anunciado pelo governo do estado de São Paulo para realocar os grandes centros de distribuição, incluindo a Zona Cerealista. A ideia é levá-los para uma localidade mais periférica, de fácil escoamento. De acordo

com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento, estudos e propostas ainda estão sendo analisados e não há confirmação do endereço e nem previsão para a mudança.

Enquanto algumas características antigas resistem, há quem invista no novo. Sobrinho de Ana Cristina, Rosana e Roberto, Marcelo Gianetti, de 32 anos, da terceira geração no Brasil, aposta no ramo familiar, mas de olho em novas plataformas. “Até hoje, o comércio atacadista é muito presente nessa parte da cidade, você vê os carregadores com carrinhos de madeira transitando pelas ruas com sacas, está tudo centralizado aqui”, avalia. “Mas as pessoas não têm mais tempo para se deslocar, acabam comprando muito pela internet.”

De olho nessa demanda, ele fundou, em 2017, a Temperos Web, loja *online* que comercializa os mesmos ingredientes do resto da família, mas agora com reforço de outros itens que ganharam espaço também nas prateleiras dos comércios do bairro: os produtos naturais. Frutas secas, sal rosa, chá de hibisco, quinoa e castanhas são só alguns dos exemplos do que mais é vendido nas lojas da Zona Cerealista hoje em dia.



O PIONEIRO DA SANTA CECÍLIA

O chef Renato Carioni imprime sua identidade no Così, restaurante de comida italiana autoral no centro de São Paulo que completa dez anos em 2018

Por Natalia Horita

IL PIONIERE DI SANTA CECILIA

Lo chef Renato Carioni lascia la sua impronta al Così, un ristorante d'autore di specialità italiane nel centro di San Paolo che quest'anno festeggia dieci anni d'attività

Traduzione dell'articolo a pagina 76

Quem passa pelo agitado bairro da Santa Cecília, na zona central de São Paulo, tem dificuldade de imaginar que aquelas ruas hoje apinhadas de bares, restaurantes, cafés, galerias e lojas descoladas eram para lá de pacatas há não muito tempo. O “renascimento” do bairro, que caiu nas graças de jovens moderninhos e empreendedores, começou há pouco mais de três, quatro anos. Muito antes deles, porém, o chef Renato Carioni, de 42 anos, já tinha apostado suas fichas no bairro.

Foi no fim de 2008 que Carioni abriu as portas do Così, restaurante especializado em cozinha italiana autoral, no imóvel n. 302 da rua Barão de Tatuí. A escolha do local foi por ser próximo de sua casa, ter um valor mais acessível e uma dinâmica quase interiorana. “Santa Cecília está numa região central, mas tem um jeitão bem tranquilo”, afirma o chef.

Natural de Florianópolis, capital de Santa Catarina, Carioni é neto de alemães e italianos, e sua família sempre passou um bom tempo em volta do fogão. “Lá nos anos mil novecentos e bolinha minha avó vendia marmitas. Meu pai a ajudava, e juntos eles chegavam a preparar 150 refeições por dia”, conta. Dessa história envolta em cheiro de refogado e de carne fritando no azeite perfumado, além de outras memórias gustativas, veio a predileção pela atividade. “Eu sempre fui aquela criança que quer fazer suco, farofa e que bagunça a cozinha toda”, ri.

Aos 18 anos, bem na fase crucial de definição sobre a carreira, o jovem Renato se via em dúvida sobre o que fazer. Foi orientado pelo pai a viajar para a Europa e passar um tempo tentando descobrir seus gostos (e desgostos), de forma que voltasse sabendo qual profissão seguir. Seu pai garantiu as passagens, mas não o sustento no outro continente, e os dois começaram a pensar em um jeito de o jovem ganhar dinheiro. “Meu pai descobriu que o Senac estava com um novo curso aberto, de formação em pizzaiolo, e sugeriu que eu o concluísse antes de embarcar para a Europa”, conta. E continua: “e aí eu perguntei: mas, pai, são somente 32 vagas para o Brasil inteiro. Você acha mesmo que eu vou conseguir entrar? Ao que ele respondeu: ‘minha parte eu já fiz, agora você faça a sua’”, lembra o chef.

A preocupação com os estudos tinha justificativa. Até então, Renato nunca havia sido um bom aluno, o que dificultava não só o ingresso na faculdade como também sua permanência. Mas o gosto pela atividade e por trabalhar sempre numa cozinha o cativou, e de aluno-problema Renato passou a segundo da turma. Uma vez formado, ele pegou as passagens que lhe tinham sido prometidas e embarcou rumo à Europa, onde ficou por cerca de dez anos. Passou por cozinhas profissionais da Inglaterra, da França e da Itália, coletando todo o aprendizado que pudesse reunir. “Comecei de baixo, de onde quase todo mundo começa. Lavei pratos, madruguei, mas fui crescendo na carreira e entendendo o funcionamento de um restaurante do salão à cozinha, do lado comercial ao criativo”, enumera.

De volta ao Brasil, fincou os pés no Cantaloup, restaurante de culinária variada instalado no bairro do Itaim Bibi. Por lá, viu sua carreira decolar: com uma cozinha esperta, inventiva e com forte sotaque autoral, colocou seu nome na rota da gastronomia da cidade e consolidou-o como um dos melhores da área. Chegaram prêmios, reconhecimento, clientes e badalação. Foi então que decidiu inaugurar o Così, numa empreitada em que pretendia unir o gosto pela cozinha com

“Minha avó vendia marmitas. Meu pai a ajudava, e juntos eles chegavam a preparar 150 refeições por dia. Eu sempre fui aquela criança que quer fazer suco, farofa e que bagunça a cozinha toda”, conta Renato Carioni, chef do Così

“Mia nonna vendeva pranzi al sacco. Mio padre la aiutava e insieme loro preparavano fino a 150 pasti al giorno. Da bambino ero sempre in cucina a voler preparare i frullati, la farofa e a pasticciare tutto”, racconta Renato Carioni, chef del Così

Divulgação



a preferência da clientela, cujo paladar é mais habituado às receitas italianas que de outras origens, acredita.

O negócio demorou a fazer sucesso. “Abrir um restaurante é algo muito arriscado. É uma linha muito tênue entre estar perdendo ou estar ganhando dinheiro. Além disso, como sair para jantar fora é algo considerado supérfluo, é um dos primeiros itens a ser cortado em casos de crise. Ou seja, os restaurantes são os primeiros a entrar na crise e os últimos a sair dela”, explica. Cálculos de logística e de fornecimento, mão de obra que deve ser especializada e outros fatores dificultam o processo, como o fato de lidar diariamente com produtos perecíveis, que, uma vez não consumidos, entram para a lista de prejuízos. “Além disso tudo, restaurante sofre com chuva, com jogo de futebol, com Copa perdida”, afirma, sem perder a boa vontade e o entusiasmo: “mas vencer isso diariamente é uma das conquistas que mais valem a pena”.

Mesmo com as adversidades naturais do ramo, Carioni conseguiu se estabelecer como um dos chefs mais reconhecidos. Pratos como a polenta com damasco, gorgonzola e pistaches (*veja receita ao final da reportagem*) e o ossobuco cozido lentamente e servido com risoto de espinafre e gremolata fazem a felicidade do público leal, que o acompanha desde a inauguração do restaurante. Atualmente, o chef comanda uma equipe de 16

funcionários, que se desdobram para preparar tudo na própria casa: todos os dias são assados pães de fermentação natural, cozidos lentamente os molhos que valorizam os pedidos e preparadas as massas que ocupam o cardápio, como o *tortelli*, o *agnolotti* e o *ravioli*. “Agora Santa Cecília mudou, está mais jovem. Sempre tem evento aqui na rua, mas o meu público continua o mesmo”, conta. Sua vertente empreendedora ainda inclui a sociedade do restaurante Lima Cocina Peruana, aulas ministradas na Escola da Arte Culinária Laurent Suaudeau, do chef homônimo, duas consultorias fixas em restaurantes em Rio Branco, um projeto em Brasília, previsto para um futuro breve, e um canal no Youtube que leva seu nome, com 8,2 mil inscritos.

Pai de três filhos, compartilha momentos na cozinha especialmente com um deles, que gosta de preparar o jantar da família e estuda gastronomia lendo livros, fazendo perguntas ao *expert* que tem mais próximo e assistindo a vídeos na internet. Uma versão atualizada daquela família em volta do fogão: os mais novos seguem conhecendo as etapas dos preparos cotidianos e alimentando suas memórias com os aromas e sabores da comida caseira.

Così

Rua Barão de Tatuí, 302
Santa Cecília, tel.: 3826-5088

Agnolotti recheado com ricota de búfala e espinafre na manteiga de frutas, prato do restaurante

Agnolotti ripieni di ricotta di bufala e spinaci al burro di frutta, un piatto del ristorante



Divulgação

RECEITA | RICETTA

Polenta rústica com damasco, gorgonzola e pistaches

Ingredientes

1 concha de milho para polenta
4 damascos
100 gramas de gorgonzola
100 gramas de pistache
2 colheres de sopa de parmesão
1 colher de sopa de manteiga
3 conchas de caldo de frango
1 pitada de cebolinha
Pimenta-do-reino a gosto
Sal a gosto

Preparo

Coloque o caldo de frango para esquentar numa panela. Quando ferver, adicione o milho e mexa suavemente. Quando o caldo voltar a ferver, abafe a panela com papel alumínio, desligue o fogo e espere cerca de cinco minutos.

Depois, adicione a manteiga e o queijo parmesão e comece a mexer (como se fosse um risoto). Acrescente o damasco e a cebolinha picados, uma pitada de sal e um pouco da pimenta-do-reino.

Coloque a polenta no recipiente em que será servida e adicione o gorgonzola. Leve ao forno até o queijo derreter, retire e finalize com os pistaches.



{MESA CONSCIENTE/TAVOLA CONSAPEVOLE}



Tadeu Brunelli

ATENÇÃO PLENA À MESA

Por Silvia Percussi

*PIENA CONSAPEVOLEZZA A TAVOLA
Traduzione dell'articolo a pagina 77*

Minhas recordações sobre a hora da refeição na infância têm sempre a figura do meu pai à mesa, tomando um bom vinho. Ele nos ensinou que aquele era um momento de conversar e saborear o alimento. Ficávamos sentados até o final do café, almoço ou jantar e pedíamos licença para nos levantar. Nunca tivemos televisão na sala de jantar, o entretenimento era o diálogo, às vezes também um convidado, e a grande estrela era a comida. Para nós, italianos, a boa alimentação, com tempo e qualidade, é valiosa.

Com o tempo curto, a vida moderna e a ajuda da internet, aprendemos a fazer várias coisas ao mesmo tempo, e são cada vez mais raros os momentos em que estamos atentos a uma única atividade. Em nome de produtividade, o que se perde é a presença — inclusive na hora de nos alimentarmos. Criamos maus hábitos que trazem sequelas à nossa saúde, já que até distúrbios alimentares, como obesidade, anorexia e outros, podem estar associados a esses comportamentos.

O *Mindfull Eating* nos convida a recuperar essa presença na hora de comer, trazendo nossas atenções de volta para as sensações

de fome e saciedade, evitando confundilas com a ansiedade. Ele nos sugere parar e focar nas nossas demandas e no momento presente da nossa alimentação, não em dietas da moda e na ingestão contada de calorias.

Cozinhar a própria comida também é uma ótima prática para exercitar essa presença. Dessa maneira, conseguimos despertar nossos sentidos, já que especialmente o tato, o olfato e o paladar são colocados à prova

enquanto lavamos, cortamos, refogamos ingredientes. Todo o preparo de uma receita, desde a idealização do resultado final, a escolha e a transformação das matérias-primas e os efeitos das combinações entre elas, pode ser uma oportunidade para dedicarmos nossa atenção plena. E o prato finalizado torna-se um veículo de transmissão de prazer, amor, criatividade, saúde — se não para um outro, para nós mesmos.

MASSA FRESCA

Ingredientes

300g de farinha de trigo*

3 ovos*

1/2 colher de café de sal

1 colher de sopa de óleo (se desejar)

*dê preferência a ovos caipiras e farinhas orgânicas

Modo de Preparo:

Disponha a farinha sobre uma superfície, formando um monte com um furo no meio, onde serão colocados os ovos, o sal e o óleo. Bata os ovos com um garfo e depois, lentamente, comece a trabalhar a massa, até que ela ganhe consistência.

Forme uma bola e deixe-a repousar por 30 minutos, coberta com um pano úmido. Separe a massa em partes (de maneira que seja possível manuseá-las no espaço disponível) e afine-as com o rolo de madeira, sempre polvilhando com farinha. Depois corte a massa de acordo com o formato desejado.

Polvilhe as tiras com farinha de trigo fino. Enrole-as em ninhos ou estique para secar. Cozinhe em água fervente até que fique al dente — quando flutuar, está pronta. Sirva com o molho de sua preferência.

Rendimento: 4 porções.

Sabia que o seu Imposto de Renda pode ajudar crianças cegas e com baixa visão a terem livros acessíveis?

Até 31 de dezembro, você pode destinar 6% do seu Imposto de Renda para o projeto Cultivando a Leitura (PRONAC). A sua doação será transformada em:



110 novos títulos



165.000 exemplares

distribuídos gratuitamente para



3.000 bibliotecas e escolas em todo Brasil

É fácil ajudar e você não gasta nada a mais por isso!

SAIBA MAIS: fdnc.org/imposto



Ana Luiza, 6 anos,
criança atendida na
Fundação Dorina



FUNDAÇÃO
**DORINA
NOWILL**
PARA CEGOS

Canal de Relacionamento com Doador:
relacionamento@fundacaodorina.org.br
0300-777-0101

UM PROFISSIONAL EM FORMAÇÃO CONSTANTE

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

Entrevistada: Professora Laurizete Ferragut Passos

UN PROFESSIONISTA IN FORMAZIONE COSTANTE

Di Silvana Leporace – Direttrice Generale Pedagogica del Collegio Dante Alighieri

Intervistata: Professoressa Laurizete Ferragut Passos

Traduzione dell'articolo a pagina 78

O mundo exige cada vez mais conhecimento, seja qual for o campo de atuação profissional das pessoas. Entre as questões que hoje merecem atenção especial nas escolas estão a formação e a atualização dos professores: as funções tradicionais que eles desempenham precisam ser alargadas. O educador deve ter um papel mais crítico e reflexivo para que possa intervir de forma construtiva com seu aluno, para além do cognitivo.

A DanteCultural conversou com a professora doutora Laurizete Ferragut Passos, coordenadora do Programa de Estudos Pós-Graduados em Educação: Formação de Formadores, da PUC-SP. Ela tem graduação em pedagogia, mestrado em educação pela Universidade Estadual de Campinas, doutorado em educação pela Universidade de São Paulo e pós-doutorado pela Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro. Foi coordenadora do GT Formação de Professores da ANPED (Associação Nacional de Pós-graduação e Pesquisa em Educação) e atualmente coordena projeto de pesquisa CAPES/INEP/SECAD – Observatório da Educação. Tem experiência na área de educação, com ênfase em formação de professores, atuando principalmente nos seguintes temas: formação de professores, formação de professores de matemática, trabalho docente, profissionalidade docente, cursos de licenciatura e educação matemática.

DC: *Que tipo de saberes os professores precisam ter hoje para “dar conta” do desafio da educação escolar?*

Laurizete Ferragut Passos: Vivemos hoje um tempo complexo e desafiador na sociedade e na profissão de professor. Embora a função de ensinar e garantir a tradição cultural, os conhecimentos científicos, éticos e estéticos, bem como as capacidades cognitivas e operativas dos jovens e crianças, seja ainda específica do professor, seus saberes nunca serão suficientes para corresponder às necessidades dos alunos que chegam à escola hoje. É certo que o professor precisa conhecer cada vez mais o conteúdo que ensina, mas precisa de outros elementos para provocar a aprendizagem de um aluno que já chega à escola com saberes trazidos de outras agências, como a família, os amigos, os meios de comunicação, os clubes etc.

Estabelecer as relações e articulações entre esses saberes que os jovens e as crianças trazem e os conhecimentos acadêmicos de que os professores dispõem, ou seja, os da sua disciplina, mas também relacionados com os de outras disciplinas, parece atender às exigências da escola e da sociedade hoje. A questão que o grupo de professores da escola deve se fazer sempre é como, juntos, professores de diferentes disciplinas devem aprender e trabalhar para formar sujeitos pensantes e críticos, que saibam lidar com problemas e situações da realidade. Para isso, saber articular em sua atividade as dimensões cognitivas, sociais, culturais e afetivas para ajudar o aluno a se compreender e a compreender a sociedade em que vive exige do professor um movimento de busca de novos conhecimentos e novos saberes.



*Professora doutora
Laurizete Ferragut
Passos, coordenadora
do Programa de Estudos
Pós-Graduados em
Educação: Formação de
Formadores, da PUC-SP*

*Prof.ssa dott.ssa
Laurizete Ferragut
Passos, coordinatrice
del Programma di Studi
Post-Laurea in Pedagogia:
Formazione di Formatori,
della PUC-SP*

DC: *Quem deve fazer a formação de professores?*

LFP: É a universidade que deve garantir uma formação de base ao professor. É durante a formação inicial que as ferramentas teóricas para a compreensão crítica dessa escola e para a ação prática futura devem assegurar as competências exigidas dos futuros professores. No entanto, a responsabilidade da formação dos professores deve ser também da escola. É a formação a partir de dentro. É da análise das problemáticas vividas pelos professores que projetos e ações de formação podem ser oferecidos para atender as necessidades formativas dos docentes. Melhorar as práticas depende de melhorar a formação, e hoje, especialmente, o professor não pode parar de estudar.

DC: *Como é pensado e realizado o trabalho com a formação de professores hoje?*

LFP: A tendência marcante hoje no trabalho com a formação de professores está centrada nas necessidades sentidas e expressas pelo grupo de professores da escola. Eles devem ser mais ouvidos pela escola, pelos coordenadores e orientadores pedagógicos. É um processo de aprendizagem novo, em que os conhecimentos de todos devem ser partilhados e soluções para questões problemáticas das práticas são pensadas, discutidas e analisadas de forma colaborativa. Uma formação nesses moldes ajuda a observar os outros e a si mesmo. Também se aprende a respeitar e desenvolver a tolerância e, principalmente, criam-se espaços de aprendizagem mútua, pouco comuns nos nossos dias.

DC: *Como o formador reconhece as demandas para trabalhar com seu grupo?*

LFP: Minha experiência como formadora de professores ao longo da vida e atualmente como professora no mestrado profissional Formação de Formadores, da PUC-SP, tem mostrado que a tarefa da formação não é capacitar um docente para transmitir saberes, mas estabelecer processos reflexivos e análises conjuntas para transformar a escola. Os formadores que nisso acreditam e que desenvolvem projetos formativos decorrentes das escolhas e reflexões compartilhadas dos professores sobre experiências das suas práticas poderão contar com mudanças mais efetivas nos processos formativos dos professores. Há várias experiências hoje no Brasil e no exterior de comunidades de práticas formativas ou comunidades de aprendizagem no interior das escolas que têm afetado positivamente o trabalho dos professores e dos próprios formadores, contribuindo para centralizar e melhorar aquilo que é a essência do seu trabalho: o ensino e a aprendizagem dos alunos.

DC: *Quais são os indicadores que o formador deve considerar para avaliar o resultado do seu trabalho?*

LFP: Prefiro trabalhar com questionamentos que o formador deve fazer quando avalia seu trabalho: as ações formativas têm se constituído em condições de aprendizagens para os professores? Essas ações têm fortalecido o relacionamento no grupo de professores? Eles têm tido oportunidade de mostrar e compartilhar seus avanços e os de seus alunos? Eles têm sido valorizados pelo seu conhecimento profissional? Essas são algumas questões que podem levar o trabalho na direção da formação de um professor mais autônomo, reflexivo e, principalmente, orgulhoso e feliz com sua profissão.

DC

DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

L'ultima edizione della **DanteCultural** è musicale: il servizio di copertina è sulle radici italiane della sonorità paulistana. Ci si orienta tra punti di riferimento odierni e passati, attraversando il coinvolgimento degli immigrati nella produzione del samba alle sfilate carnevalesche all'inizio del XX secolo (prima ancora di Adoniran Barbosa), la musica caipira e il choro, presentando pure dei profili di cantanti e di musicisti appartenenti a svariati stili della San Paolo contemporanea.

Nel reportage sulla **Zona Cerealicola** della città, entriamo in contatto con un'altra storia in cui i primi immigrati ebbero un ruolo decisivo. Molti di quelli che arrivarono dalla Puglia, soprattutto dal paese litoraneo di Polignano a Mare, trovarono sistemazione nel quartiere Brás e divennero imprenditori. La famiglia Leddomado (proprietari dell'emporio Boaluz), la cui storia viene narrata nel servizio, è una di loro.

Un ex-allievo che torna a casa è sempre motivo di una grande soddisfazione per la nostra comunità. L'architetto Dante Della Mana, nome di uno degli studi più premiati del Brasile (DM/AM), è stato incaricato della progettazione dei nuovi spazi dell'Istruzione Materna del Dante. Nei panni di intervistato di questa edizione, ci ha raccontato un po' della sua traiettoria.

Abbiamo approfittato la visita della scrittrice italiana Igiaba Scego, che è stata in Brasile tra luglio e agosto, per presentarvi un po' della sua opera e della storia della sua vita nella sezione **Profilo**. Igiaba, figlia di genitori somali, è diventata un'importante voce nella letteratura esplorando temi che trapassano la sua esistenza, come l'immigrazione coatta dei rifugiati di guerra e le violenze correlate alle questioni di genere e di razza.

Nella sezione **Tavola Consapevole**, Silvia Percussi ci fa una raccomandazione: all'ora dei pasti, bisogna esserci. Un buon modo di iniziare a concentrare la nostra attenzione sul cibo è prepararlo – e la chef ci insegna a preparare la pasta fresca. Preferisci mangiare al ristorante? Questa volta il nostro suggerimento è il Così, dello chef Renato Carioni, tema della sezione **Gastronomia**.

La formazione perenne è la chiave dell'aggiornamento delle conoscenze degli insegnanti. E questo è l'argomento scelto da Silvana Leporace, la nostra direttrice-generale pedagogica, per la sezione **Parliamoci Chiaro** di quest'edizione. L'intervistata è la professoressa Laurizete Ferragut Passos, esperta nell'ambito.

Sperando che la rivista sia di buona compagnia durante le vacanze di fine anno, auguriamo a tutti i nostri lettori e a tutte le nostre lettrici Buon Natale e un prospero 2019.

Buona lettura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

MUSICA COME APPARTENENZA

La cultura italiana ebbe un ruolo fondamentale nella formazione della sonorità paulistana – facendosi tuttora presente tra i musicisti immigrati e gli oriundi che vivono e lavorano nella città

Di Luisa Alcantara e Silva



"Gioconda, piccina mia,
Va brincar en il mare en il fondo,
Mas atencione per tubarone, ouvisto?
Hai capito, mio San Benedito?"

Piove, piove,
Fa tempo che piove qua, Gigi,
E io, sempre io,
Sotto la tua finestra
E voi senza me sentire
Ridere, ridere, ridere
Di questo infelice qui

Ti ricordi, Gioconda,
Di quella sera en Guarujá
Quando il mare te portava via
E me chiamaste: "Aiuto, Marcello!"
La tua Gioconda ha paura di quest'onda"

"Samba Italiano", canzone scritta dall'artista Adoniran Barbosa, nato all'interno dello stato di San Paolo, è forse uno degli esempi più significativi dell'influenza della cultura italiana sulla musica paulista. Figlio di immigrati provenienti da Cavarzere, in provincia di Venezia, João Rubinato (come dall'anagrafe) scrisse il testo nel 1965, giocando con l'italiano maccheronico che ascoltava tra le strade dei quartieri Brás, Bixiga e Mooca, luoghi in cui gli italiani si erano stabiliti all'inizio del XX secolo. "L'influenza della cultura italiana penetrò in territori particolari, come nel samba, cioè, nella musica degli afro-discendenti che, in apparenza, non aveva dei legami con

l'Italia", afferma il romano Max de Tomassi, conduttore radiofonico di Radio 1, la più importante emittente italiana, ed esperto di musica brasiliana. "Ma i compositori italiani e gli italo-discendenti, come Adoniran Barbosa, impararono l'arte di comporre musicalmente e ritmicamente il samba, aggiungendoci i testi che ci riconducono alla cultura italiana degli immigrati, al loro modo di vedere e di leggere il Brasile e San Paolo all'epoca", riassume l'esperto, un ammiratore di Antonio Carlos Jobim.

L'origine di questo rapporto è ampiamente studiata da Flavia Prando, 46 anni, musicista e ricercatrice del Centro di Ricerca e Formazione del Sesc. Secondo lei, l'influsso italiano si faceva già sentire molto prima di Adoniran. "Quando iniziai la ricerca sul samba nel centro di San Paolo, ho scoperto che gli italiani aprivano le proprie case e davano soldi ai *cordões* carnevaleschi all'inizio del XX secolo", afferma Flavia. Dopodiché, quando nacquero le scuole di samba, gli italiani ne presero parte, donandoci dei soldi in quanto mariti delle donne che partecipavano alle sfilate.

La ricercatrice suddivide gli italiani in tre categorie: quelli che ci mettevano i soldi, quelli che insegnavano e quelli che costruivano degli strumenti. "Loro crearono la base della musica popolare di San Paolo, città dove nacque il *choro*, un genere molto diverso dalla musica all'epoca prodotta a Rio de Janeiro, orientata di più verso l'influenza africana", afferma Flavia. Nel testo "Il mondo della chitarra a San Paolo: la presenza degli italiani nella formazione del linguaggio musicale della città (1920-1930)", presentato a Campinas l'anno scorso al XXVII Convegno dell'Associazione Nazionale di Ricerca e Specializzazione in Musica, Flavia afferma che "la cultura italiana è molto presente nella formazione della sonorità della città di San Paolo, nei gruppi di choro e di samba e nello sviluppo del linguaggio chitarristico locale". Lei spiega che "la musica *caipira* di San Paolo, per esempio, parla molto del sentirsi sradicati, lontani dalla terra natia. Ovvero, in essa c'è molta influenza degli immigrati

italiani", dice la musicista, discendente da famiglie provenienti dalla Calabria e dal Veneto. Ed è nella storia di San Paolo che lei si immerge. "Le ricerche sul choro e sul samba, e sulla nascita stessa di un linguaggio strumentale brasiliano, ne riconducono l'origine a Rio de Janeiro", lei afferma nel testo. "Tuttavia, sappiamo che questi generi si manifestano in diverse località brasiliane, incorporando le influenze locali che si riflettono direttamente negli stili e nelle tecniche utilizzate nell'esecuzione degli strumenti legati a questi generi."

Secondo Marta Regina Maia, 54 anni, professoressa del Programma di Specializzazione in Comunicazione e della Laurea in Giornalismo dell'Università Federale di Ouro Preto (Ufop), la radio è stata determinante nella costruzione dell'identità degli immigrati. "Essa creava un sentimento di appartenenza, soprattutto nel caso dei giapponesi e degli italiani, che arrivarono in migliaia a San Paolo", spiega. "La radio li aiutò perché ha dato spazio ai programmi che diffondevano queste culture." Nella sua tesi di dottorato, dal titolo "Scenari radiofonici: le memorie della comunità di radioascoltatori paulistana (1930-1950)", presentata alla Scuola di Comunicazione e Arti dell'Università di San Paolo, Marta riporta il palinsesto della Radio Educatrice Paulista, che dedicava un quarto d'ora della sua programmazione giornaliera alla trasmissione "Melodie italiane", che veniva mandata in onda alle 20. "Ma, purtroppo, le fonti documentarie sono scarse. Ho visitato la Radio Francia, a Parigi, dove c'è un museo con alcune delle reliquie della storia della radio. Dalle nostre parti, purtroppo, una gran parte della storia della musica è stata buttata via perché non c'è una politica di conservazione dei beni culturali che si prenda cura del nostro patrimonio." Nonostante l'ostacolo rappresentato da queste difficoltà, lei portò a termine la ricerca e afferma che la radio è stata uno dei responsabili della trasformazione della parlata del paulistano. "Tra gli anni '20 e '30 la città di San Paolo era in piena trasformazione ed è in quel periodo che la parlata più popolare,

rappresentata benissimo da Adoniran, con il suo accento italiano, inizia a entrare nella lingua della città.”

“Invece la tarantella arrivò in Brasile più tardi”, racconta Flavia Prando. Un ritmo che risuona con frequenza nelle trattorie della capitale paulista ed è nato a Taranto, in Puglia, nel Sud Italia, dove fu molto popolare tra i secoli XIV e XV. “È il genere più richiesto”, afferma il musicista e tastierista Marco Casella, 43 anni, che da otto anni e mezzo suona il venerdì e il sabato sera nella sede della Trattoria del Gigio, nel quartiere Brás – e anche nella Trattoria San Marco, di proprietà dei fratelli, il sabato a pranzo. Lui imparò diverse delle canzoni italiane che conosce dal padre, un immigrato napoletano che fece il viaggio fino a San Paolo nascosto in una nave mercantile nel 1950. “Lui mi invitava a suonare sul palco e mi faceva cantare seduto su una sedia quando ero ancora molto piccolo”, si ricorda. “L’influenza italiana nella musica può essere vista nelle trattorie in modo molto evidente, perché chi le frequenta sono i discendenti di italiani. E anche se non sei italiano, ti diverti”, afferma Marco. Al di là della tradizionale tarantella, lui canta anche dei successi più recenti, rifacendosi a nomi come Gigi D’Alessio e Gianni Fiorellino.

“La musica napoletana è molto conosciuta in tutto il mondo, ma non riflette bene la diversità [dello scenario musicale italiano]”, afferma Valeria Barbosa de Magalhães, professoressa della Scuola di Arti, Scienze e Umanità e del Programma di Specializzazione in Studi Culturali dell’USP Est. “Questo succede perché i processi migratori finiscono per etichettare le persone come se loro fossero tutte uguali e, con gli italiani, non è stato diverso. La tarantella finì per predominare e, allora, si affermò l’idea di cosa fosse la musica italiana. Ma se guardi la cultura da un punto di vista meno generalizzante, c’erano diversi altri generi che erano stati portati da loro in valigia”, racconta l’autrice del sottoprogetto “L’immigrazione a San Paolo e la Memoria delle Canzoni Italiane” e integrante del Musimid, il Centro di Studi di Musica e dei Media della Scuola di Comunicazione e di Arti dell’USP. Nella sua ricerca, Valeria ha parlato con integranti della seconda e della terza generazioni di immigrati che avevano superato la soglia dei sessant’anni. “Quando ho chiesto loro quali canzoni ascoltavano quando erano bambini, hanno fatto il nome



di Mario Lanza, Tito Schipa, Carlos Bucci e Roberto Burollo”, racconta. “Ma se andassi a chiederlo a quelli più giovani, sicuramente verrebbero fuori i nomi di Luciano Pavarotti e di Andrea Bocelli.”

Canzone per Te, Italia

Non molto tempo dopo l’esordio di “Samba Italiano”, è toccata a Roberto Carlos interpretare una canzone composta nella lingua di Dante Alighieri. Con il brano “Canzone per te”, composta da Luis Bacalov, Sergio Bardotti e Sergio Endrigo, che parte con i versi:

“La festa appena cominciata è già finita

Il cielo non è più con noi

Il nostro amore era l’invida di chi è solo

La mia ricchezza la tua allegria

Perché giurare che sarà l’ultima volta

Il cuore non ti crederà

Qualcuno ti darà la mano

E con un bacio un’altra storia nascerà”,

Roberto Carlos vinse il Festival di San Remo nel 1968, dando la prova che l’Italia faceva davvero parte della musica brasiliana. Quell’anno lui incise l’album “Canzone per Te”, il suo primo disco in italiano. Oltre al singolo che dà nome al lavoro, c’erano anche delle celebri canzoni del “re” in vesta straniera, come “Eu te Darei o Céu” che divenne “Io Ti Darò il Cielo” e “Você Não Serve para Mim”, “Non Soffrirò Più Per Te”.

Altri musicisti si avventuravano nella lingua italiana. “Molti dei discendenti di italiani, compositori brasiliani già rinomati, si sono avvicinati alla cultura della canzone italiana alla ricerca della propria identità”, spiega Max de Tomassi. “È il caso di Renato Russo, che realizzò, prima di lasciarci, il disco ‘Equilibrio Distante’, dedicato alla musica italiana degli interpreti e dei compositori contemporanei.”

Lui si riferisce al secondo album da solista del cantautore, discendente di italiani provenienti da Sesto ed Uniti, in provincia di Cremona, rilasciato nel 1995 e realizzato completamente

in italiano. Quattro dei brani erano delle covers di Laura Pausini, che non era ancora conosciuta in Brasile e oggi è una delle cantautrici italiane più famose da queste parti – chi non ha mai sentito “Strani Amori”?

Ai maestri, con affetto

Nato a Piracicaba, all’interno dello stato di San Paolo, il chitarrista, compositore, arrangiatore e professore Alessandro Penezzi, 44 anni, ha la musica italiana nella propria storia fin da piccolo. In verità, ce l’aveva già da prima di nascere. Sua mamma gli raccontava che mentre era ancora bambino, sua nonna, nata in Calabria, gli suonava la fisarmonica mentre girava per casa. “O Sole mio”, composta nel 1898 e incisa da diversi artisti, come Luciano Pavarotti, era una delle canzoni che rallegravano l’ambiente. Pure la madre di Alessandro finì per assorbire la passione per la musica e suonava sempre delle canzoni italiane alla chitarra, soprattutto durante le notti bianche organizzate da una delle sue zie. “Ho subito una forte influenza dalla musica italiana, anche perché gli italiani, in generale, hanno svolto un ruolo importante nella formazione della musica paulista”, afferma Alessandro.

Quando iniziò a studiare musica, ebbe modo di conoscere i lavori di artisti come il fiorentino Matteo Carcassi, il pugliese Mauro Giuliani e il lucchese Luigi Boccherini. “Mi piace tuttora suonare Carcassi e Giuliani, perché mi riportano ai miei ricordi dell’inizio della carriera.” Un altro legame affettivo con l’Italia gli è stato trasmesso da Sergio Belluco, suo insegnante e “padre musicale”, anche lui discendente da italiani. Nel bel paese, terra dei suoi maestri, Alessandro c’è stato una volta, all’inizio del 2000. Partecipò a un festival di musica in due Comuni siciliani. “Sono affascinato dalla musica italiana, è stato molto commovente conoscere quella regione.”

Ma anche il samba ha un posto nella sua vita: uno dei suoi lavori più recenti è stato un concerto realizzato insieme alla cantautrice Fabiana Cozza (anche



{IN ITALIANO}

lei di origine italiana dalla parte della famiglia materna), dedicato all'opera della sambista Dona Ivone Lara.

“Veniamo dalla Mooca, bello”

Uno scherzo tra amici è all'origine del nome del gruppo *Immigranti italiani del XXI Secolo*, composto, ovviamente, da figli e nipoti di italiani. “Non avevamo ancora un nome. Eravamo in una festa in costume, un amico mi ha messo un basco in testa e mi ha detto che ero il nuovo immigrante. L'abbiamo reso il nome del gruppo”, ricorda il bassista Fabiano Martinelli, 32 anni, l'unico integrante che ne fa parte da 13 anni, fin dall'inizio del gruppo. Oggi soltanto due di loro sono di origine italiana, ma tutti vivono nel quartiere Mooca, la zona più italiana della capitale paulista. Il richiamo al tema dell'immigrazione va un po' oltre: il quartetto ai loro concerti all'Avenida Paulista e in locali chiusi suona spesso la... tarantella.



Un lontano passato

L'Italia non è presente soltanto nel cognome di Luisa Francesconi, ma anche nella sua storia professionale. La cantante d'opera mezzosoprano, che vive da tre anni a San Paolo, ha studiato musica per dieci anni a Milano, dal 2000 al 2010, ed è allieva della rinomata insegnante di canto Rita Patanè. “Mi piace molto la cultura italiana, perciò decisi di andarci a vivere”, racconta Luisa, nata a Brasília, i cui antenati misero radici sulla serra *gaúcha* dopo lo sbarco al porto di Rio de Janeiro.

In Italia la cantante si immerse nel proprio passato. Interessata da sempre alla storia del proprio albero genealogico, lei visitò il Comune di Cordignano, in Veneto, nel quale erano registrati i certificati di nascita dei Francesconi. Il primo passo è stato cercare le lapidi al cimitero del paese. Tuttavia, Luisa rimase sorpresa quando non trovò neanche un parente seppellito da quelle parti. Fece conoscenza con degli abitanti del posto e seppe che c'era il Centro Culturale Ermenegildo Francesconi. Di seguito, lei realizzò qualche ricerca *in loco* e trovò delle tracce della famiglia che risalivano al XVII secolo. “Mi sono molto commossa. Ho scoperto che i miei antenati hanno avuto un ruolo di rilievo lì e che [perciò] erano seppelliti nella chiesa della città”, ricorda. Le origini italiane fecero sì che lei fin da piccola conoscesse artiste come Lucia Valentini Terrani e Renata Tebaldi, due punti di riferimento che le hanno reso possibile la partecipazione all'opera *Le nozze di Figaro* assieme all'Orchestra Sinfonica di Roma al Teatro Argentina, nella capitale – lei si è già esibita otto volte in Italia.

L'italianissimo

Uno dei cantautori più riconosciuti per la propria italianità, Filippo D'Anello, o Dick Danello, 75 anni, vive in Brasile da 63 anni. Arrivò a San Paolo a 12 anni e si radicò con il padre, stilista, nel quartiere Bom Retiro, nella zona centrale della capitale paulista. “Non immaginavo neanche cosa fosse il Brasile, ma mi affascinava l'idea di venire in America”, si ricorda. Appena arrivato in Brasile, per poco non se ne tornò a Belvedere Marittimo, la sua terra natia, talmente grande era la nostalgia della madre. Dopodiché, man mano, lasciò che la musica, di cui fece esperienza al Convento dei Cappuccini, entrasse nella propria



vita. “Mi è sempre piaciuto cantare e, quando arrivai a San Paolo, volevo mostrare la musica italiana al mondo.” Danello cantava – soltanto delle canzoni italiane – in piccole feste e anche mentre aiutava il padre nella macelleria, l'attività della famiglia. Fu così che un'insegnante di canto rimase affascinata dalla sua voce e lo incentivò a studiare. Ad ogni recita che veniva organizzata da lei, spettava sempre a lui il congedo dal pubblico, per esempio. E allora lui iniziò ad andare dalle emittenti TV e radio a esibirsi.

Ma l'esordio da professionista avvenne in grande stile, in un concerto a Santos nel quale salirono sul palcoscenico anche Cauby Peixoto, Dalva de Oliveira e Angela Maria. “L'organizzatore dell'evento mi fece i loro nomi e ho pensato soltanto: ‘facciamolo’.” Il successo iniziò a battere sulla sua porta e Dick raggiunse il vertice delle classifiche con la canzone *Quando Vedrai la Mia Ragazza*. Era il 1965 e la *Jovem Guarda*, che si stava formando, lo invitò a partecipare ad alcuni dei loro concerti. “Ci andavo sempre molto elegante, indossando i completi realizzati da mio padre [che faceva anche il sarto] che colpirono Roberto Carlos”, si ricorda. Da quel momento, venne chiamato “l'italianissimo”. Giusto, dato che Dick ha sempre portato le sue origini sul palco. “Mi piace creare, cantare sulle navi, ma sempre solo in italiano”.

IL PADRE DEL SAMBA PAULISTA

Poche figure esprimono così bene l'autenticità e l'identità del paulistano come quella del cantautore e attore Adoniran Barbosa. All'anagrafe João Rubinato, figlio di immigrati italiani provenienti da una delle province venete, si è consacrato come il padre del samba paulista in opere che parlano della vita quotidiana e delle sfide che gli operai affrontano.

In un'esposizione che occupa due piani del bell'edificio Farol Santander, in centro a San Paolo, ora è possibile immergersi nell'universo del sambista, in tutte le sue sfaccettature. Riccamente allestita, piena di oggetti del suo archivio personale, di fotografie e di risorse multimediali, la mostra ci riporta ai grandi successi di Adoniran, come “Saudosa Maloca” e “Tiro ao Álvaro”, e alle svariate fasi della sua carriera. Ne sono un esempio le sue partecipazioni di recitazione al cinema



e nelle telenovelas, come “Mulheres de Areia”, oltre ai ruoli da interprete comico alla radio, che gli resero cinque premi Roquete Pinto, una specie di Oscar della radio paulista.

Come naturalmente ci si aspetterebbe, alla sua canzone più famosa, “O Trem das Onze”, è dedicato un angolo tutto suo. Il successo delle classifiche, che fu tradotto in italiano, spagnolo, francese e anche ebraico, fu pubblicato nel 1964, come un samba di mezza stagione. Nonostante ciò, messo sotto i riflettori dal programma del Chacrinha, volò al primo posto nelle classifiche del Carnevale successivo. Così, Adoniran fu il primo cantautore paulista a vincere il concorso di samba del Carnevale carioca.

Il tocco sorprendente della mostra è merito del talento manuale del cantautore che, da artigiano, costruì un trenino e un mini luna park ancora operanti, esposti nella mostra. (Martha Lopes)

Esposizione “Trem das Onze – Un viaggio per il mondo di Adoniran”

Aperta fino al 30 dicembre 2018

Dove: Farol Santander – R. João Brícola, 24

Orari: dal martedì al sabato, dalle 9 alle 20; la domenica, dalle 9 alle 19

Telefono: (11) 3553-5627

Biglietti: R\$ 20

LILA E LENÙ IN TV



I fan della tetralogia creata dalla scrittrice italiana Elena Ferrante possono festeggiare: il prossimo novembre esce la serie tv “L'Amica Geniale”, tratta dall'opera dell'autrice. La produzione è frutto di una collaborazione tra l'emittente italiana RAI e quella statunitense HBO e promette di trasporre la storia dalle pagine allo schermo rimanendo fedele ai libri. Il trailer è già uscito e due delle otto puntate erano in programma al Festival del Cinema di Venezia in una proiezione speciale. L'anteprima ha ricevuto critiche positive dal sindaco di Napoli che ha fatto i complimenti al regista italiano Saverio Costanzo.

La serie letteraria di Ferrante, un successo mondiale, racconta la storia di due amiche che vivono alla periferia di Napoli, Lenù e Lila, dalla loro infanzia fino alla vecchiaia. E mentre loro crescono devono confrontarsi anche con altre questioni come la miseria e la violenza, così come con gli eventi del dopo guerra, il fascismo e la crescita della Camorra, un'organizzazione criminale italiana. (Martha Lopes)

Serie “L'Amica Geniale”

Uscita: novembre 2018 sul canale HBO

DI SOSTANZA



Bello come i libri che evitiamo di nascondere sulla libreria, mettendoli in posizione di spicco, Lina Bo Bardi è una sintesi, in testi e immagini,

dell'opera dell'architetto nato a Roma nel 1914. Pubblicato per la prima volta nel 1993, e ora giunto alla quarta edizione, il libro riunisce, in ordine cronologico, svariati materiali – fotografie, disegni, piante e studi – ripercorrendo tutta la sua opera dall'inizio della sua carriera fino al suo ultimo progetto. Al di là delle progettazioni più famose, come il Museo d'Arte di San Paolo e il Teatro Officina, il libro riporta anche delle scenografie, delle esposizioni e diverse case private realizzate da lei. “Una casa dev'essere come un'anima aperta alla vita”, scrive Lina in uno dei testi che danno vita al materiale. A partire dalle sue parole, il lettore viene introdotto non solo alla sua prospettiva sul mestiere, ma anche al modo in cui l'architettura fa parte della vita.

L'architetto, “progettista della dimora dell'uomo”, deve opporsi ai suoi colleghi che “riducono la vita umana a un'avventura senza fantasia, estranea alla natura”. Per questo motivo, anche quando realizza case private, Lina sembra tenere presente la vita pubblica e collettiva.

Nell'*incipit*, un testo autobiografico narra le sue memorie, partendo dall'infanzia, passando per gli anni di formazione, fino all'arrivo in Brasile e la naturalizzazione brasiliana. La Seconda Guerra Mondiale ebbe un ruolo decisivo in questa storia, sia per gli anni in cui Lina partecipò alla Resistenza sia per l'interesse da lei

dimostrato nella ricostruzione del paese – l'architettura è sempre stata per lei uno strumento di sopravvivenza, perché le insegnò che “si poteva salvare il mondo, che si poteva trasformarlo in meglio e che questo era l'unico compito degno di essere vissuto”. (Luisa Destri)

Lina Bo Bardi, organizzato da Marcelo Ferraz, Instituto Bardi/Casa de Vidro e Romano Guerra Editora, 336 pagine, 110 reais

OGNI TEMPO AL PROPRIO POSTO



Alcune scienze risvegliano la curiosità verso l'ermetismo più intensamente rispetto ad altre. La fisica quantistica è di sicuro una di queste. Perfino spiegare in che cosa essa consista sembra

difficile – tra le sue caratteristiche c'è quella di essere non intuitiva, cioè, di considerare come vere cose che in apparenza sembrano non esserlo.

La sfida di *L'ordine del tempo* è quella di avvicinare il lettore a questa disciplina. E, nello specifico, di spiegare in che modo, sin dall'avvento della fisica moderna, le scoperte scientifiche stanno cambiando la nostra comprensione del tempo. In questa impresa, Carlo Rovelli, fisico teorico italiano radicato in Francia, cerca di utilizzare un linguaggio semplice e diretto, in grado di entrare in dialogo con i non addetti ai lavori.

Se, anche per te, il tempo è una successione lineare di eventi, che trascorre ugualmente ovunque, la cui armonia dipende dai fusi orari, allora sei il bersaglio ideale di Rovelli. “Nelle leggi elementari che descrivono i meccanismi del mondo, non ci sono differenze tra passato e futuro – tra causa ed effetto, tra memoria e speranza, tra rimorso e intenzione”, annuncia già nelle prime pagine.

Nell'intenzione di parlare a un vasto pubblico, l'autore abbina uno sguardo storico sulla scienza alla spiegazione di questioni tecniche, delineando una dimostrazione che prende in considerazione anche l'evoluzione della fisica nel corso del tempo – da Aristotele a Einstein. All'inizio sembra facile seguirlo: “Il tempo è più lento in alcuni posti e più veloce in altri”, afferma.

{IN ITALIANO}

Non è sempre quello che succede, invece, nonostante gli sforzi da entrambe le parti. Almeno qualcosa ci rincuora: se alla scienza sono servite tante menti brillanti per decostruire una visione sul tempo formatasi nell'arco di tanti secoli, come sarebbe possibile al lettore decifrarla in poche ore? (Luisa Destri)

L'ordine del tempo, Carlo Rovelli, traduzione al portoghese di Silvana Cobucci, *Objetiva*, 192 pagine, 34,90 reais

ALL'INTERNO DELLA MENTE



Come funziona il nostro cervello? Questa è la domanda alla quale *Neurocomic* cerca una risposta. I fumetti narrano il viaggio di un uomo all'interno di quest'organo del corpo umano. Trasportato fin "là" inavvertitamente, lui conosce i neuroni, le sinapsi, i neurotrasmettitori e gli altri personaggi che sono al centro della storia.

Il libro è suddiviso in cinque parti: morfologia, farmacologia, elettrofisiologia, plasticità e sincronicità – oltre a un prologo e a un epilogo. In ognuna di esse il narratore viene guidato dagli scienziati protagonisti nello sviluppo sulla conoscenza del cervello, come Luigi Galvani (1737-1798), Bernard Katz (1911-2003) e Ivan Pavlov (1849-1936).

Il libro, che è stato scritto dagli neuroscienziati Hana Ros, croata, e Matteo Farinella, italiano – lui, anche fumettista –, vuole portare al grande pubblico in modo ludico i progressi e la situazione della ricerca nel settore. Nonostante ciò e benché sia una lettura breve, il volume non si rivolge a

principianti, i quali avranno difficoltà a seguirlo.

Vale la pena visitare anche il sito web *Cartoon Science* creato da Farinella (<http://www.cartoonscience.org/>), che riunisce fumetti su argomenti scientifici. (Luisa Destri)

Neurocomic, Hana Ros e Matteo Farinella, traduzione di Erico Assis, *DarkSide Books*, 144 pagine, 54,90 reais

PIZZA AL TAGLIO



Cotta in forno più a lungo e servita in pezzi rettangolari, la pizza romana è un'alternativa per quelli che preferiscono un impasto più spesso rispetto alla pizza napoletana, che ormai spopola ovunque nei locali della città. Il suo aspetto ricorda quello delle pizze caserecce, presenti con frequenza nelle case dei brasiliani e nei programmi gastronomici televisivi degli anni '90, ma il sapore è diverso: per la lievitazione dell'impasto ci vogliono 96 ore, il che lo rende aerato e soffice, a volte croccante. Due locali aperti di recente nella zona ovest servono la pizza al taglio con diversi tipi di condimento – e anche degli antipasti, come gli arancini (palline di riso fritte), tra le opzioni del menù.

Nel locale *Da Mooca Pizza Shop*, i tranci vengono tagliati con le forbici e il prezzo è stabilito in base al peso (per esempio, una porzione individuale costa, in media, dai R\$ 7,90 in su). Al cliente rimane solo l'imbarazzo della scelta davanti al banco, messo subito all'ingresso del locale: andateci con un bel languorino per assaggiare

almeno due tranci. La pizza ai funghi viene generosamente condita con funghi *shimeji*, mozzarella e basilico. La boscaiola è una delle più saporite: besciamella, salsiccia calabrese, *shimeji*, mozzarella e basilico (sì, questo abbinamento è ottimo). Ma tenete presente che il menù cambia a seconda della stagionalità degli ingredienti. Le ricette sono firmate da Felipe Zanutto, lo chef a capo dei locali *Hospedaria*, *Cantina* e *A Pizza da Mooca*. L'impasto è croccante e morbido nella misura giusta – vicino alla cassa, c'è un angolino con le farine importate e gli accessori per tagliare e servire la pizza, in vendita per soddisfare tutti quelli che vogliono provare il "fai da te".

Il *Mississippi Pizza Bar* invece ha una proposta diversa: oltre alla pizza, il locale realizza concerti di blues dal vivo in alcune serate a settimana e serve cocktails – il menù è firmato da Márcio Silva, responsabile del *Guilhotina Bar*. Tra le opzioni di pizza, c'è la *Green Blues*, condita con sugo, mozzarella, basilico, pomodorini ciliegina, spinaci, carciofi, funghi champignon e cipolla rossa e anche ricette più tradizionali come la "pepperoni", condita con mozzarella e un tipo artigianale di salame piccante. Il loro punto di forza è la pizza con la mortadella italiana (molto più leggera della nostra), nella quale l'affettato è disposto su una base di ricotta con un tocco di limone e viene ricoperto con pesto di pistacchio. I prezzi partono da R\$ 9,50 e le ricette possono variare nel corso dell'anno. (Marcella Chartier)

Da Mooca Pizza Shop

R. Fradique Coutinho, 154, Pinheiros
Tel.: (11) 3062-0422

Orario di apertura: dal lunedì al sabato dalle 11 a mezzanotte. Domenica dalle 16 alle 23.

Mississippi Pizza Bar

Rua Aspicuelta, 459, Vila Madalena
Tel.: (11) 3812-0418

Horário de funcionamento: de terça a domingo, das 18h30 à 1 da manhã.

SERVIZIO FOTOGRAFICO

Di Barbara Ramazzini

Espresso, filtrato, alla francese, hario... Di metodi per prepararlo ne esistono tanti e ogni paese ne preferisce uno, ma il fatto è che il caffè è una delle bevande più disseminate al mondo. E possiede così tante particolarità da

apprezzare quanto il vino. Perciò il mestiere del barista diventa sempre più importante nelle caffetterie di San Paolo. La parola barista, che viene dall'italiano e significa "professionista che lavora dietro il banco", oggi ha acquisito una connotazione strettamente correlata alla figura che prepara il caffè con miscele di alta qualità e che crea bevande a base di questo grano. Nella capitale paulista,

Garam Victor Um è uno dei nomi di spicco del settore. Figlio più grande di genitori sudcoreani, fa parte di una famiglia di produttori di caffè, proprietari di una *fazenda* al sud di Minas Gerais, in cui coltivano il grano. Di recente, hanno aperto la loro terza caffetteria a San Paolo. "I paulistiani hanno iniziato ad apprezzare altri tipi di caffè. Ma, così come per gli italiani, l'espresso rimane il loro favorito."

UN PROGETTO DI VITA

Il premiato architetto Dante Della Manna ci parla dei ricordi degli anni trascorsi al Dante, la sua passione per l'architettura – compresa quella del Collegio – e i suoi piani per il futuro

Di Debora Pivotto

Il *paulistano* Dante Della Manna si ricorda degli anni da scolaro trascorsi al Dante con molto affetto. E non soltanto per gli insegnamenti ricevuti nel corso dei 13 anni scolastici, ma anche per le lezioni di disegno, per i divertenti giri nella via Augusta il sabato e per gli amici conosciuti a scuola che lo accompagnano tuttora. "Sono sempre in contatto con i miei amici del Collegio, è come se fossimo davvero una famiglia", ricorda Dante.

Nipote di italiani, dai banchi del Dante lui si spostò direttamente all'Università Mackenzie, in cui studiò alla Facoltà di Architettura e, dopo la laurea, fondò il DM/AM, uno degli studi più premiati del paese, che oggi conta con un'équipe composta da 25 architetti. Nel suo *curriculum*, ci sono dei progetti aziendali realizzati per grandi clienti come la Rede Globo, la Nespresso, LinkedIn, Yahoo e altri ancora, oltre a due importanti biblioteche pubbliche: la Biblioteca di San Paolo, situata all'interno del Parco della Gioventù, e la Biblioteca Parco Villa-Lobos.

Dopo essersi costruito una carriera brillante, Dante, a 63 anni, torna ora al Collegio da architetto. Lui sta progettando il nuovo palazzo nel quale si svolgeranno le attività didattiche della Scuola Materna. In questa intervista, lui ci parla di questo progetto, dei ricordi legati agli anni scolastici e dei suoi piani per il futuro.

DC: In quale periodo della vita hai studiato al Dante?

Dante Della Manna: Ci entrai in quello che, all'epoca, si chiamava "pre-primario", tra il 1960 e il '61 e ne uscì nel 1973, quando finì il terzo anno del Liceo Scientifico. Ho fatto tutto [il

mio percorso scolastico] lì. Anche i miei cugini lo frequentavano. Era una caratteristica degli italiani iscriverne i propri figli tutti nella stessa scuola. Non appena ci entrai, ci fu una recita in commemorazione dei 50 anni del Dante al Parco Ibirapuera e mi ricordo la nostra partecipazione. I discendenti degli immigrati italiani a San Paolo sapevano che gli italiani avevano fondato il Collegio. C'era un rapporto più ravvicinato tra loro e i discendenti. All'epoca, c'erano le famiglie che erano anche dei grandi industriali, come i Matarazzo, i Nardelli e i Bonfiglioli. E tutti si conoscevano. Il Collegio fu fondato da persone di rilievo, da dei benefattori. E questo suscitò un'affinità che ci portò a voler studiare lì. Durante l'infanzia, mi ammalai gravemente, ebbi una nefrosi e rimasi un anno a letto, sfiorai la morte. Ma poco prima dell'inizio delle lezioni, mi ripresi. Non ero ancora stato iscritto in nessuna scuola da mio padre. Allora lui si recò al Dante e spiegò la mia situazione, ma c'era la lista di attesa perché la scuola era piena. Mio nonno, che era un amico stretto del padre di Francisco Parente, all'epoca il presidente del Collegio, gli raccontò il mio problema e loro mi trovarono un posto. Per me fu incredibile perché iniziai una vita nuova. Ero stato così a lungo in isolamento e da quel momento iniziai a vedere della gente. Fu un'allegria enorme, feci degli amici. E il nostro gruppo crebbe insieme. João Ranieri [direttore finanziario del Dante] fu un mio compagno alla Scuola Materna, imparammo a leggere insieme. Tuttora sono in contatto con gli amici conosciuti a scuola, è come se fossimo una famiglia.

DC: E quali ricordi conservi dei tuoi anni scolastici?

DDM: Sento di essere stato nel posto giusto al momento giusto. Fui molto felice lì. Le persone erano in sintonia tra di loro. Il sabato, dopo le lezioni, andavamo verso la via Augusta che, all'epoca, era il massimo. C'era il Hi-fi, un negozio dove compravamo i vinili. Era l'unico luogo che all'epoca vendeva dischi importati.



Il proprietario lavorava alla Varig e ci portava di tutto e di più. Ci andavi il sabato e ti trovavi davanti Rita Lee e Os Mutantes. Una volta ci andai e c'erano Caetano [Veloso] insieme a Gil e altri personaggi. Gli studenti del Dante e quelli di altre scuole ci andavano per corteggiarsi a vicenda. La zona era molto bella, non c'era violenza, era molto tranquilla. All'epoca, i ragazzi studiavano al mattino e le ragazze al pomeriggio. Ma il sabato, invece, anche le ragazze frequentavano le lezioni del mattino. L'intervallo era una festa. E poi uscivamo tutti insieme. Un'altra cosa molto bella è che c'erano dei professori italiani molto bravi. Dopo la Seconda Guerra, l'Italia e l'Europa erano devastate e molti professionisti qualificati decisero di intraprendere una nuova vita in Brasile. E, nel caso del Dante, c'erano alcune signore, laureate in Filosofia a Roma, che ci facevano lezione. Anche il direttore all'epoca era laureato in Storia e Filosofia a Roma. Erano tutti molto seri. C'era una certa rigidità... ma un po' alla volta, iniziavi a conoscerli e ad ammirarli. Le professoressine di italiano erano signore elegantissime che esigevano molto da noi. I miei compagni erano pure loro molto bravi. Abbiamo imparato la disciplina, in senso positivo. Volevamo diventare sempre migliori. E tutto aveva un senso. Era un'epoca di molta speranza, nonostante ci fosse il regime militare. Eravamo tutti sulla giusta strada. Quindi, credo di essere stato fortunato.





DC: *Dopo l'esperienza al Dante, ti sei iscritto subito all'Università?*

DDM: Sì, mi iscrissi subito ad Architettura alla Mackenzie nel 1973. Ed è stato uno shock perché il Collegio era molto organizzato e all'Università era tutto completamente diverso. I professori facevano lezione soltanto quando ne avevano voglia. Il primo giorno dell'anno scolastico, entrai nell'auditorium e vidi che c'era un pilastro proprio in mezzo allo spazio della sala. Pensai "Diamine, sono alla Facoltà di Architettura e c'è un pilastro proprio in mezzo all'auditorium". Dopo la laurea, insegnai progettazione per un periodo alla Mackenzie, dal 1988 al 1991. All'inizio fu positivo, ma quando lo studio iniziò a crescere molto, non riuscì più a dedicarmi all'insegnamento, perché mi teneva impegnato per due mattine a settimana. Ho dovuto rinunciarci.

DC: *Com'è nato il tuo interesse per l'Architettura?*

DDM: Da quando ero piccolo guardavo le costruzioni e mi incuriosivo. Uno dei miei zii era Italo Della Manna, uno dei grandi costruttori della città. Molte volte mio nonno, che era italiano, mi portava a vedere qualche cantiere. E man mano quel mondo ha iniziato a piacermi. Quando mio padre cominciò a costruire la nostra casa, mi ricordo di aver accompagnato tutto il processo. Avevo circa 5 anni. Appena arrivammo al momento della rifinitura, sentì l'odorino del legno, della vernice, vidi gli imbianchini che lavoravano e pensai: "cavolo, mi sa che ho trovato cosa voglio fare".

DC: *Le lezioni di disegno al Collegio sono state importanti in questo processo?*

DDM: Sì, mi piaceva molto disegnare e, al Dante c'era un insegnante che si chiamava Marcos, con cui feci lezioni dai 12 ai 15 anni. Al Liceo, prendevo buoni voti in disegno, alla metà dell'anno avevo già superato la materia. Al contrario delle lezioni di italiano, materia in cui per poco non venivo bocciato. Un giorno lui mi chiese quale laurea avrei voluto

prendere all'Università. La mia famiglia, composta tutta da ingegneri, voleva che prendessi la laurea in Ingegneria. Gli ho detto che mi piaceva disegnare, ma che mio padre voleva che mi iscrivessi a Ingegneria. Lui mi disse "no, tu farai Architettura!". Lui era architetto, insegnava alla Mackenzie e mi "costrinse" a intraprendere la sua stessa strada, motivo per cui gliene sono grato. Era ciò che volevo e lui fu importante nella decisione che dovevo prendere. Lo spiegai a mio padre, che se ne dispiacque un po', ma mi comprese. All'epoca studiavo disegno anche per conto proprio, fuori dal Collegio, nelle lezioni di prospettiva.

DC: *E come hai iniziato a realizzare progetti aziendali?*

DDM: Iniziai credendo di fare una cosa e finì per farne un'altra. Negli anni '80 non c'era lavoro [per gli architetti]. Allora entrai nel mondo del lavoro come ingegnere edile e lo feci per un periodo, imparando molte cose. E, col tempo, realizzai il progetto dello studio di un'azienda che produce alluminio, l'Alcoa. Dopodiché loro mi consigliarono a un altro cliente. All'epoca, facevo un po' di tutto, ispezionavo il cantiere, lo pulivo, lo spazzavo di notte. E iniziai a ricevere dei riscontri positivi e a conquistare nuovi clienti. Finché sono giunto a un punto in cui avevo molto lavoro e il mio nome cominciò a diventare conosciuto.



DC: *E com'è nata la proposta di progettare delle biblioteche?*

DDM: Un giorno un mio amico mi chiamò e mi chiese se ero interessato a progettare una biblioteca e poi fece il mio nome alla Segreteria di Cultura. Firmammo il contratto e cominciai a lavorare al progetto della Biblioteca di San Paolo. Ancora non esisteva il concetto di biblioteca *open space*. Loro erano riusciti a trovare un palazzo nel Parco della Gioventù. E iniziammo a lavorarci su. All'inizio, fu difficile, perché non si sapeva esattamente come sarebbe stato lo spazio, le discussioni durarono mesi, feci molti disegni, ma

non riuscivamo ad arrivare da nessuna parte. Finché un giorno mi dissi: "metterò un punto in questa faccenda". Trascorsi cinque giorni immerso nel progetto finché giunsi a un risultato. Lo presentai e lo sostenemmo per farlo passare alla Segreteria. Ci volle molto lavoro, ma ci riuscimmo e il risultato fu molto bello. Nella Fiera dei Libri di Londra, la nostra biblioteca è stata una delle finaliste tra le migliori biblioteche al mondo del 2018. L'architettura era uno dei parametri, tra cui c'erano anche l'archivio e l'interazione con il pubblico. È stato molto bello e interessante. E invece la biblioteca del Parco Villa-Lobos, che realizzammo subito dopo, è una delle concorrenti al premio delle migliori istituzioni pubbliche al mondo [Premio Internazionale Biblioteca Pubblica Anno 2018]. Credo sia difficile vincerlo, ma anche soltanto il fatto di essere tra i finalisti è un successo, una vittoria. Una delle biblioteche che concorrono al premio si trova in Norvegia ed è costata 2 miliardi di euro. E noi invece lavorammo con un budget da 18 milioni di reais per realizzarla. Perciò, è imparagonabile, è una vittoria. La cosa bella è che la Biblioteca di San Paolo si trova in un luogo dove la popolazione non ha un reddito alto e la partecipazione del pubblico è enorme. Ci sono già stati più di tre milioni di visitatori. Invece la [Biblioteca] Villa-Lobos ospita un'altra tipologia di pubblico. E ora sto per finirne un'altra nel centro di Ribeirão Preto, in un palazzo storico. Insomma, tutto ciò è stato fuori dal comune per noi, perché il nostro cavallo di battaglia è sempre stato il mondo aziendale.

DC: *Come si stanno svolgendo i lavori del progetto del nuovo spazio dedicato alla Scuola Materna del Collegio?*

DDM: È molto bello essere in contatto con gli insegnanti e con la direttrice dell'area che ha una mentalità molto aperta, perciò ci troviamo molto bene. Angela/Silvana ha fatto un viaggio in Italia e ci ha portato molte idee. Le ho unite alla mia esperienza nella progettazione delle biblioteche. Il progetto preliminare è stato approvato e ci stiamo prendendo cura dei dettagli del progetto definitivo. Spero di poter contribuire con il Collegio anche in questa tappa. Sono molto lieto di essere stato invitato a realizzarlo. Dico sempre che ho due case, quella dove sono cresciuto e quella dove ho studiato.

DC: Quale tipo di progetto è per te fonte di maggior ispirazione?

DDM: Un buon progetto può esistere soltanto quando si crea un rapporto di fiducia tra il cliente e l'architetto. Se ciò non succede, è difficile lavorare ed è difficile che il prodotto finale sia buono. Ci dev'essere affinità e fiducia. I miei migliori progetti e quelli che mi hanno fatto provare più piacere sono stati quelli in cui c'è stata questa relazione. E così poi capita che nasca un'amicizia tra me e il cliente. Ci sono persone che si affidano a me da vent'anni. Ho conosciuto molte brave persone durante la mia carriera. Sono stati anni di molto lavoro, davvero tanto. Ho lavorato per dodici ore al giorno per molti anni, dopo sono passato a dieci e ora sono giunto a otto ore al giorno all'incirca. Non ho più bisogno di spazzare il cantiere, questa fase l'ho già superata [ride].

DC: Oggi in quale fase della tua carriera ti trovi?

DDM: Sto per andare in pensione, in realtà. Fino alla fine dell'anno, vorrei diventare sempre di più un consigliere e occuparmi soltanto di qualche progetto. Non voglio più dover andare in studio ogni giorno.

Lavoro da quando avevo diciott'anni. Continuerò a fare il mio lavoro, però mi dedicherò soltanto a quei progetti con i quali mi identifico di più. Sono in una fase di transizione. Ormai sono quarantaquattro anni che mi dedico all'architettura ed è ora di voltare pagina. Bisogna dare un'opportunità ai ragazzi più giovani. Nel nostro studio lavorano venticinque architetti e mio cugino, Antonio Mantovani, che è mio socio. Voglio avere una routine più leggera. E voglio dedicarmi di più al volontariato che realizzo a San Paolo e a Uberaba.

DC: Qual è il servizio di volontariato che svolgi?

DDM: Aiuto con regolarità il CAPS [Centro di Ascolto Psicossociale] Maria Boneca e l'Ospedale Spiritista di Uberaba (MG), che si prendono cura di pazienti che soffrono di disturbi mentali e che lavorano nella prevenzione e nel trattamento dei disturbi depressivi cronici. Io mi occupo della raccolta fondi, del coordinamento e applico anche il reiki [terapia giapponese di cura alternativa] ai pazienti. In più, partecipo anche alle attività di centri spiritisti a San Paolo e a Uberaba (MG). Il volontariato mi chiede sempre

più energie. E quanto più lavoro in quest'ambito, più ne esco trasformato.

DC: Quale tipo di trasformazione il volontariato ha prodotto nella tua vita?

DDM: Sento di essere diventato più tollerante. Cerco di non giudicare gli altri, di capire le loro difficoltà, le loro debolezze. E cerco di capire che l'essere umano è in via di costruzione e che ognuno di noi ha le proprie capacità. Alcuni non riescono ancora ad avere la forza interiore per crearsi una vita più felice e più equilibrata. Quanto più aiuti gli altri, più diventi una persona tollerante e migliore. Ci vuole molto impegno, ma ci sto provando.



DAL PAESE DELLA LETTERATURA

La scrittrice italiana Igiaba Scego, figlia di immigrati somali, entra in contatto con la propria identità attraverso la scrittura – e crede che la letteratura sia uno strumento di trasformazione sociale

Di Marcella Chartier

La discussione intorno al ruolo della letteratura nella società occupa uno spazio considerevole non solo nell'Accademia, ma anche nelle rubriche culturali dei giornali e nei circoli letterari stessi, tra gli autori, i lettori, i rappresentanti del mercato editoriale ecc. Attualmente, questo dibattito ci chiede di andare oltre l'elucubrazione sulla scrittura letteraria in quanto mezzo responsabile della creazione di discorsi sul contesto storico, politico e sociale oppure in quanto espressione esclusivamente artistica che, come tale, non deve adeguarsi a quest'ultimo ruolo, ma che, invece, può mettersi in una posizione superiore. Com'è già successo prima,



la letteratura contemporanea pulsa le grida, i deliri, le memorie e i desideri umani di tempi nei quali non basta, per la maggior parte degli scrittori e scrittrici, far eco delle proprie *performances* liriche solo in nome dell'arte. Tra queste voci, oggi, appaiono molte che in passato furono sistematicamente messe a tacere per molto tempo e che ora sono artefici di una letteratura di resistenza e di

riorganizzazione storica, in nodi impossibili da sciogliere, fatti dai fili di un linguaggio esteticamente maturo capace di raccontare il passato e il presente sui quali poco o niente è stato ascoltato o letto.

Infatti ci sono delle storie che meritano di essere raccontate, le quali, nella letteratura autobiografica, prendono forza e stabiliscono un ponte immediato e ineludibile tra chi

le racconta e chi le legge, avvicinando mondi e creando un contatto dove prima non c'era, in molti casi, neanche la consapevolezza stessa di quella esistenza.

“Casa mia è dove sono” è una di queste storie. Igiaba Scego, l'autrice, è italiana, figlia di immigrati somali. È venuta a luglio in Brasile per partecipare alla FLIP (Festa Letteraria Internazionale di Paraty), dopodiché è stata anche a San Paolo e a Rio de Janeiro, dove ha parlato dei suoi libri pubblicati dalla casa editrice Nós: oltre al sopraccitato “Casa mia è dove sono”, il romanzo “Adua” e “Camminando controvento”, un profilo di Caetano Veloso, del quale la scrittrice è una fan dichiarata (quest'ultimo è stato pubblicato in collaborazione con la casa editrice Buzz).

Igiaba è laureata in Letteratura Moderna all'Università La Sapienza, ha un dottorato in studi postcoloniali e ha collaborato, per anni, con giornali e riviste italiane scrivendo soprattutto sulla cultura africana e sul tema dell'immigrazione. Oltre alla pubblicazione dei suoi libri, lei realizza workshop nelle scuole italiane, nelle quali, attraverso dei racconti, affronta argomenti complessi del mondo d'oggi e la questione identitaria in contesti diversi. Come suggerisce il nome del libro in cui parla della sua esperienza come figlia di immigrati, lei sente di non appartenere totalmente a un solo luogo. “Sono un crocevia, mi sa. Un ponte, un'equilibrata, una che è sempre in bilico e non lo è mai. Alla fine, sono la mia storia. Sono io e i miei piedi”, definisce in un brano dell'opera.

La sensazione di non appartenenza è, allo stesso tempo, l'essenza e l'estremità più visibile di un insieme ancora più complesso, al quale si sommano fattori come il colonialismo, il razzismo, il maschilismo e l'intolleranza. Tali questioni compaiono anche nel romanzo “Adua”, nel quale il personaggio che dà titolo al libro è il bersaglio di violenze quotidiane per il fatto di essere africana, donna, nera – lei è una somala che riuscì a partire per l'Italia negli anni '70, anni in cui la dittatura militare si è instaurata in Somalia. L'ingenuità di Adua, che sognava di diventare un'attrice cinematografica in Europa, la porta a vivere una sequenza di esperienze umilianti, di dolori e di disillusioni, rivivendo, anche se in un altro contesto, il vissuto del padre, Zoppe, che aveva lavorato per i colonizzatori italiani (la

Somalia, nel corno d'Africa, fu una colonia italiana e inglese). Il romanzo alterna le storie dei due personaggi, che hanno un rapporto conturbato.

Casa mia è la mia lingua

Durante molti anni, durante la colonizzazione italiana, la lingua usata nella scrittura, in Somalia, era la lingua di Dante (“pure lui un esiliato”, come ha ricordato Igiaba in un evento nel Circolo Italiano, a San Paolo, ad agosto). Alla lingua somala spettava soltanto la comunicazione orale, nonostante si parlasse anche l'italiano. “Dicono che la Somalia è il paese dei poeti proprio perché la letteratura orale è molto forte nella lingua locale. Quando ero bambina, sentivo mia madre che declamava sempre delle poesie all'improvviso, una pratica molto comune da quelle parti”, ha raccontato l'autrice durante l'evento.

Il rapporto con la lingua italiana, per lei e per molte persone di origine somala, porta in sé sfumature diverse: comporta memorie affettive, ma non è fatto solo di bellezza. “Oggi l'italiano sta scomparendo un po' alla volta dal paese, ma esiste ancora. Ci sono persone, anche dei miei familiari, oggi intorno ai sessant'anni, che sono stati alfabetizzati in italiano e che ne sentono tuttora la nostalgia”, spiega, mettendo anche in risalto, di seguito, il paradosso dell'imposizione dell'italiano come lingua ufficiale da parte dei colonizzatori. Da scrittrice e studiosa, lei si fa guidare da questa premessa della condizione viva della lingua, che porta in sé una ricchezza indubitabile. E scrive letteratura per il fatto di aver trovato in essa un paese che accoglie tutti e tutte.

Ma è stata l'America Latina ad averla aiutata, anni fa, a trovare la propria identità. Come Igiaba stessa ha detto al suo intervento alla FLIP, è stato questo contatto a farla scoprire che “il mondo è bello, meticcio, che la storia è complessa ogni volta che c'è di mezzo un barco”. Accedere alla storia e alla cultura dei paesi in cui le popolazioni hanno diverse origini, anche se ciò non corrisponde a un passato (e un presente) di armonia tra popoli diversi, l'ha trasformata a un tale punto da farla riconoscersi un po' negli altri.

Le canzoni di Caetano Veloso sono state una scoperta importante in questo processo di identificazione. In uno dei brani più belli di “Camminando controvento”, Igiaba parla della canzone “A tua presença”:

“A tua presença/entra pelos sete

buracos da minha cabeça/A tua presença/Pelos olhos, boca, narinas e orelhas/A tua presença/Paralisa meu momento em que tudo começa/A tua presença/Desintegra e atualiza a minha presença.

Caetano descrive un amore assoluto, che lo circonda come un manto, che quasi non lo fa respirare. Il mondo si riduce a una sola cosa: la presenza dell'essere amato. E poi quel grido “negra, negra, negra”. La presenza ha un colore. Ci immaginiamo quella pelle color ebano, magari su una spiaggia, vicino a una palma. [...] Io poi l'ho sempre amata <la canzone> perché quella presenza di cui parla Caetano ha lo stesso mio colore di pelle, mi è facile identificarmi.”

Una presenza nera cantata dall'altro lato dell'oceano fece sì che lei si guardasse e si sentisse in un altro modo. Ma l'identificazione e il coinvolgimento con Caetano Veloso, con la sua opera e con la sua storia personale vanno oltre tutto ciò. Durante la dittatura militare brasiliana, per un po' di tempo, l'artista baiano visse in esilio nella stessa Roma in cui si trovava Igiaba, e, in una fotografia scattata durante quel periodo, venne registrato lo sguardo afflitto di chi non sa se un giorno potrà tornare a casa. Uno sguardo così familiare per l'autrice, che molto spesso l'aveva riconosciuto sui volti dei genitori.

Dialogo e lotta

Da viaggiatrice che va in giro per il mondo parlando di argomenti delicati e duri che trapassano la sua storia personale e la sua produzione letteraria, Igiaba inevitabilmente affronta situazioni sfortunate, violenze velate o anche più esplicite. “Provo sempre a dialogare. Non è facile a volte, ma sono abituata a trovare in mezzo al pubblico delle mie conferenze delle persone che vogliono provocarmi o insultarmi. Ma ho imparato che nella vita è meglio usare le parole e non i pugni”, afferma. “A volte succedono cose incredibili: le persone riflettono e cambiano il proprio punto di vista razzista.”

Ma ci sono anche degli episodi che rincuorano. Mentre è stata in Brasile, percepire la resistenza femminile le è stato un sollievo. “Ragazze così giovani, sui 13 anni, afrodiscendenti oppure di altra origine, che vogliono farsi rispettare per chi sono e per le proprie storie. Questo è molto positivo”, si rallegra l'autrice, che ha già percorso lo stesso cammino.

LA MAESTRA DELLA CUCINA

Di Luisa Destri

Illustrazione: Adriano de Luca



Con lo strofinaccio appoggiato su una spalla, il grembiule stretto alla vita tonda – un po' sgonfia negli ultimi tempi, è doveroso dirlo – e un piccolo dito puntato contro di me, mia nonna, la signora Beatriz, mi riceveva spesso con un sonoro "che ragazza monella!". Aveva una cadenza musicale nel modo di parlare, quell'economia nelle parole con le "di" e le "ti" così tipica degli immigrati italiani che abitarono e che ancora abitano nella zona est di San Paolo – nel suo caso, nel quartiere *Belém*, motivo per cui lei veniva chiamata "la piccola bellezza del *Belenzinho*" da mio nonno.

La cucina era il territorio della signora Beatriz. Da lì uscivano innumerevoli piatti meravigliosi e anche senza vederci bene, con il suo corpicino minuto ma robusto, lei si metteva davanti ai fornelli come una maestra, che dirigeva pentole fumeggianti, tegami pienissimi, cotti e arrostiti, torte e dolci di tutti i tipi. Non a caso, si infastidiva se qualcuno si azzardava a condividere con lei il suo spazio. Non a caso, non riusciva a rivelare le sue ricette. Con un atteggiamento leggermente malizioso, da matrona italiana, diceva di non conoscerne le

misure e neanche la preparazione: era un sapere del corpo e delle mani, non delle parole.

Sembra un po' mediocre definire la grandezza di una persona come mia nonna attraverso il cibo, ma la verità è che il suo talento in cucina la dice lunga sulla sua storia. I suoi genitori, non appena arrivarono in Brasile, comprarono un bar, nel quale trascorrevano i giorni impegnati tra la preparazione dei piatti, il servizio ai clienti e la gestione. Nel frattempo, mentre ancora bambina, lei rimaneva a casa e si prendeva cura della sorella più piccola. Toccava a lei prepararle da mangiare e, così, per raggiungere l'altezza dei fornelli, lei si arrangiava salendo su una cassa di legno. Col tempo, iniziò a cucinare anche quando i genitori erano a casa, talmente erano buoni il sapore e la qualità di tutto ciò che preparava – tra l'altro, lei raccontava, fiera di sé, che dopo essersi spostata suo padre la cercava di nascosto per assaggiare un po' della pasta e della famosa torta di pollo che preparava.

La verità è che mia nonna ha imparato ad amare gli altri attraverso il cibo. Per guarire un corpo stanco, la fine di una storia d'amore, una malattia, una qualsiasi forma di tristezza, lei conosceva sempre la ricetta giusta. Il suo cibo non era soltanto in grado di riunirci – figli, nipoti, pronipoti – intorno alla tavola, in momenti divertenti e affettuosi, ma scendeva come un abbraccio caloroso, con il sapore di chi sa di essere amato da una donna molto, molto, speciale.

Come potete immaginare, grazie a tutto ciò, la signora Beatriz non ha mai risparmiato in cucina – né negli ingredienti, nel numero delle portate o nelle quantità. E neanche in amore. Dopo il pasto, nel caldo del pomeriggio, lei era sempre pronta a prenderci in braccio e a farci una carezza per conciliare il sonnellino del dopo pranzo. Quando il tramonto iniziava ad avvicinarsi, lei si alzava per andare a prepararci il dolce perfetto, che lei girava in pentola mentre mi raccontava le storie della sua infanzia e mi dava preziosi consigli, che porterò per sempre dentro di me.

Da quando mia nonna è venuta a mancare, ho cominciato a pensare che il vero amore incondizionato sia quello della nonna – senza misure, senza giudizi e senza responsabilità.

Anche davanti agli alti e bassi della mia vita, davanti ai miei amori e alle mie disavventure, alle mie equivoche decisioni dell'adolescenza e ai miei inciampi nella vita da adulta, anche se non era d'accordo con me, lei mi ha sempre accolto, mi ha sempre appoggiato. È stato l'amore più puro, più limpido e più profondo che abbia mai sperimentato. "Una nonna è una mamma zuccherata", lei spesso mi diceva. Ma, per me, la nonna è la più profonda magia della cucina, che trasforma, nutre, incanta e fa crescere. Così come il sapore del piatto più buono che tu abbia mai provato nella vita, che ti lascerà nostalgia e un bel ricordo.

CENTRO DELLA MEMORIA



Nonostante oggi le nostre aule siano attrezzate con lavagne digitali, LIM e mobili leggeri, i quali possono essere spostati facilmente a seconda delle attività proposte, non sempre fu così. In questa foto, scattata in un'aula negli anni '50, ci sono i banchi e la lavagna utilizzati dagli insegnanti e dagli studenti di quello che allora veniva chiamato "curso ginásial" (oggi *Ensino Fundamental 2*).

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

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

A POLIGNANO DE CÁ

Costruita con grande impegno dagli immigrati, la zona del mercato cerealicolo paulistano ha attraversato intense trasformazioni negli ultimi decenni, ma mantiene ancora viva la cultura portata dai primi italiani residenti nel quartiere

Di Renata Helena Rodrigues Fotografie: Romero Cruz e Archivio del Museo della Persona

Situata sulla riva del mar Adriatico, con le sue case sulle rocce incorniciate da un orizzonte che mescola sfumature di blu, Polignano a Mare non farebbe pensare alla via che porta il suo nome nel quartiere *Brás*, nel centro di San Paolo. La somiglianza tra questi due posti si limita a un aspetto: le persone. E ciò si deve al periodo in cui, alla fine del diciannovesimo secolo, questo posto, di seguito nominato Zona Cerealicola, accolse molti immigrati provenienti da questo paese, che assomiglia a un set cinematografico, sulla costa della Puglia, in Italia.

All'epoca, la miseria provocata dalla veloce industrializzazione, dalla disoccupazione e dalla concentrazione agraria nelle mani dei più ricchi ebbero un peso maggiore rispetto alle bellezze naturali di Polignano, e un gran numero di italiani lasciò tutto alle spalle per affrontare un lungo viaggio in nave e approdare in Sudamerica. Gli immigrati sbarcarono in Brasile alla fine del diciannovesimo secolo e trovarono alloggio in una zona della città in cui il commercio di prodotti alimentari era già cospicuo – in quel periodo, i prodotti maggiormente scambiati erano le patate, le cipolle e l'aglio.

Nel libro *Armazém do Brasil*, pubblicato nel 2016, frutto della collaborazione tra il Museo della Persona e il Sesc San Paolo, viene delineato il panorama storico della zona a partire dalle testimonianze dei suoi abitanti e lavoratori. "Stavamo per perdere l'opportunità di raccogliere le memorie delle prime generazioni [vissute nel quartiere], molte delle quali sono state preservate tramite i loro figli e nipoti, in questa zona che ora attraversa intense trasformazioni", racconta Marcos Terra, 33 anni, direttore del Museo della Persona. "Questo pezzo specifico del quartiere *Brás* è una zona di commercio e di sviluppo sociale poco studiato, non c'è della documentazione. È diverso dal caso del Mercato Comunale, per esempio, che è stato argomento di reportage, di tesi accademiche e di altre indagini."

Il "Mercatone", tra l'altro, finì per accrescere il commercio all'ingrosso

di alimenti. L'imponente edificio progettato dallo studio dell'architetto Ramos de Azevedo, lo stesso che pianificò altri luoghi simbolo della città, come il Teatro Municipale e la Pinacoteca dello Stato, fu inaugurato nel gennaio del 1933. "L'idea iniziale prevedeva che diventasse il magazzino centrale specializzato nel commercio di frutta, verdura, cereale, carne, spezie e altri generi alimentari, ciò fece sì che aumentasse la circolazione di clienti negli altri magazzini della Zona Cerealicola e, inoltre, avvicinò il commercio al dettaglio al quartiere *Brás*", lo spiega Terra in un brano del libro *Armazém do Brasil*.

Una volta consolidatasi, il riso e i fagioli divennero i prodotti più ricercati negli empori della Zona Cerealicola. "In Via Santa Rosa si trovarono sempre, in tutta la sua storia, i cereali, la cipolla e l'aglio, ma i cambiamenti economici e strutturali della città ebbero un ruolo decisivo nelle trasformazioni avvenute lì", spiega Luiz William Labate Galluzzi, 53 anni, membro del consiglio della Sagasp, il Sindacato del Commercio All'Ingrosso di Generi Alimentari dello Stato di San Paolo. Il padre di Luiz, Guglielmo Galluzzi (1930-2016), sbarcò in Brasile nel 1957, lasciando alle spalle la terra natia, la piccolina Polignano a Mare, e si guadagnò da vivere come imprenditore nella Zona Cerealicola. "Qui a San Paolo, gli immigrati si sparpagliarono per i quartieri, [ma] rimasero vicini ai familiari e agli amici che si erano già sistemati. Al quartiere *Brás* c'erano quelli venuti da Polignano, al quartiere *Mooca*, invece, c'erano i calabresi", spiega.

Un altro italiano originario di Polignano, Giuseppe Leddomado, arrivò sul suolo brasiliano negli anni '50. Dopo un periodo a Rio de Janeiro, non ci volle molto perché decidesse di visitare dei parenti e dei conoscenti che aveva nel capoluogo paulista. "Lui entrò in una delle poche case del posto in cui c'era un telefono e si innamorò di una delle figlie del proprietario della casa, mia madre", racconta Rosana Leddomado, 54 anni, figlia di Giuseppe. "Mia nonna paterna

decise che i figli dovevano andare via dall'Italia perché mio nonno era antifascista e lei credeva che sarebbero stati uccisi se fossero rimasti là."

Il civico 313 in via Benjamin de Oliveira, luogo in cui Giuseppe conobbe la futura moglie, fu destinato a un altro scopo, non più residenziale, quando uno dei cugini di Rosana lo trasformò nella sede della sua azienda, attualmente chiamata Guriri. Si tratta di Roberto Pascoal Corrêa Lima, nipote di italiani, 68 anni, imprenditore da quando ne aveva 27.

"In questa casa vivevano i miei nonni nati a Polignano, loro hanno avuto dieci figli. La più grande era mia madre, Concetta Guglielme", ricorda. "Quando ero piccolo questo posto era molto diverso da com'è ora, ma già all'epoca si sentiva il rumore dei camion ogni giorno alle cinque del mattino, perché da qui partiva tutto ciò che si mangiava in Brasile."

"La casa è un simbolo per noi. I miei genitori si sono conosciuti qua, ho una foto di mia mamma in abito da sposa davanti alla porta, mia zia è morta qui", racconta Rosana. Oggi, l'azienda di Roberto, installata in quella che era un'abitazione, è specializzata nella vendita di spezie. Nei cinque empori di sua proprietà che si trovano nel quartiere, lo scenario è questo: i sacchi si accumulano l'uno sopra l'altro dal pavimento quasi fino al soffitto. Nonostante l'impatto visivo, è l'aroma ad attirare l'attenzione. Cannella, chiodi di garofano, anice, pepe, noce moscata, finocchio e camomilla sono soltanto alcuni degli ingredienti che profumano i suoi magazzini.

Stabilitosi nel quartiere *Brás*, il patriarca Giuseppe si dedicò, così come la maggior parte dei suoi conterranei, al commercio all'ingrosso di generi alimentari. Nel 1965, aprì il proprio magazzino, in via da Alfândega, chiamato Boaluz. Si sposò, mise su famiglia e conobbe in Brasile il suo miglior amico: Dionísio Labbate, morto nel 2016, uno dei fondatori della Mercantil Diolena, tuttora in attività.

Alla scomparsa di Giuseppe, nel 2007, Rosana prese in mano la gestione del magazzino accanto alla sorella, Ana Cristina Leddomado, 59 anni. "Mio padre era molto eloquente, un buon venditore, fece soldi vendendo riso e mais da popcorn", racconta Rosana. Nell'ultimo periodo, il punto di forza del Boaluz sono stati il sesamo e la quinoa. Il negozio fisico chiuse le porte l'ultimo maggio, ma le sorelle Leddomado danno seguito a ciò che

sanno fare meglio: vendere e distribuire prodotti alimentari.

“Col tempo, molte persone vennero a mancare, i negozi chiusero, le cose cambiarono”, ragiona Roberto. Ma nonostante sia trascorso così tanto tempo, molte delle aziende del quartiere appartengono tuttora ai discendenti degli immigrati italiani, e la maggior parte di esse si dedica al commercio all’ingrosso di alimenti. “Oggi, il punto di forza del Santa Rosa è la vendita al dettaglio. Le persone devono mettersi in fila il sabato prima di venire servite”, racconta Roberto. “Il Santa Rosa vende ancora cipolle, patate, aglio e ci sono anche i prodotti caseifici di aziende come la Casa Flora e la Camanducaia, ma rispetto al passato c’è stato un cambiamento, cioè, quello che chiamiamo “atacarejo”, la vendita alla rinfusa a prezzi competitivi”, spiega Luiz Galluzzi, del Sagasp.

Alluvioni, fede e buon cibo

La storia di molti italiani di questa zona del centro di San Paolo è segnata dal successo economico in ambito commerciale, ma anche da pregiudizi incredibili, provocati dalle grandi alluvioni che colpiscono la regione. “Arrivavano le piene del fiume Tamanduateí e qui siamo in pianura”, spiega Ana Cristina. “Questi problemi hanno segnato anche la storia della Zona Cerealicola”, racconta Roberto. Lui ricorda che la peggiore alluvione che ci sia mai stata avvenne nel 1966. “In via Santa Rosa, l’acqua arrivò a tre metri d’altezza e le persone persero praticamente tutto. Quella non fu l’unica, ma fu la peggiore”, racconta l’imprenditore. “Mia nonna è stata portata via con una barca e io, che all’epoca avevo cinque anni, uscì sulle spalle di mio padre”, narra Ana Cristina.

La chiesa di San Vito è un punto di riferimento della comunità: un rifugio nelle ore difficili e il palcoscenico delle celebrazioni piene di gioia. Il patrono di Polignano a Mare ha la propria parrocchia paulistana appunto nella via denominata con lo stesso nome del paesino italiano. “Io e tutti i miei cugini siamo stati battezzati lì, i miei zii si sposarono in quella chiesa, che è parte della nostra storia”, racconta Rosana. La popolare Festa di San Vito, che ha compiuto cent’anni nel 2018, serve ricette tipiche della Puglia, preparate da una squadra di mamme.

Trasformazioni del passato e del futuro

Oltre ai cambiamenti economici e all’apertura delle catene di supermercati,



Da undici anni, dal mezzanino dell’Emporio Santa Luzia pende una bilancia che veniva utilizzata in uno dei vecchi magazzini. Per niente simile alle moderne apparecchiature di oggi, essa è totalmente analogica, composta da un robusto disco di metallo, da catene e contrappesi. Salvador Issa Gonzales, 70 anni, un profondo conoscitore del quartiere, oggi socio dell’azienda di import-export La Rioja, iniziò la propria carriera da venditore autonomo. “Per un lungo periodo, lavorai con i Fratelli Ranieri & Compagnia, nel luogo dove si trovava questa bilancia”, racconta.

“La loro specialità era l’importazione di olive, formaggi e spezie come l’origano.” Fabbricata negli anni ’20, la bilancia non viene più utilizzata nel lavoro quotidiano, ma abbellisce lo spazio del mercato che riunisce prodotti da diverse parti del mondo, inclusa l’Italia.



Le aziende del quartiere sono state molto colpite da un altro fattore: la nascita della Ceagesp (Compagnia di Magazzini e Empori Generali di San Paolo), nel 1969, nel quartiere Vila Leopoldina. “Non abbiamo smesso di fornire prodotti alla Ceasa, ma il movimento intenso di camion si è spostato da qui”, spiega Roberto. “Dopodiché, si rafforzarono le aziende di import-export del quartiere e, negli ultimi anni, ciò che cresce è la vendita al dettaglio.”

La Ceagesp, tra l’altro, fa parte di un progetto annunciato dal governo dello stato di San Paolo per riposizionare i grandi centri di distribuzione, includendo la Zona Cerealicola. L’idea è portarli verso una località periferica, facilmente raggiungibile dai mezzi

di trasporto. Secondo la Segretaria di Agricoltura e Rifornimento, gli studi e le proposte devono ancora essere analizzati e non è stato confermato l’indirizzo né la previsione della data di trasloco.

Mentre alcune delle vecchie caratteristiche resistono, c’è chi investe sulle novità. Il nipote di Ana Cristina, Rosana e Roberto, Marcelo Gianetti, 32 anni, membro della terza generazione della famiglia in Brasile, scommette sul negozio di famiglia, ma tiene un occhio sulle nuove piattaforme. “Il commercio all’ingrosso è tuttora molto presente in questa parte della città, vedi i facchini che portano su e giù della merce sui carrelli di legno, è tutto centralizzato qui”, analizza. “Ma molte persone non hanno più tempo per muoversi, finiscono per fare molti acquisti in Internet.”

Attento a questa domanda, lui ha creato, nel 2017, il sito Temperos Web, un negozio online che vende le stesse spezie dei negozi della famiglia, arricchito da altri prodotti presenti anche sugli scaffali delle attività del quartiere: i prodotti naturali. Frutta secca, sale rosa, carcadè, quinoa e castagne sono alcuni degli esempi di prodotti più venduti nei negozi della Zona Cerealicola al giorno d’oggi.

IL PIONIERE DI SANTA CECILIA

Lo chef Renato Carioni lascia la sua impronta al Così, un ristorante d'autore di specialità italiane nel centro di San Paolo che quest'anno festeggia dieci anni d'attività

Di Natalia Horita

Chi attraversa il caotico quartiere di Santa Cecilia, in centro a San Paolo, difficilmente potrebbe immaginare che quelle vie, attualmente zeppe di locali, ristoranti, caffetterie, gelaterie e negozi alla moda, non molto tempo fa erano tranquillissime. La "rinascita" del quartiere, oggi entrato nelle grazie dei giovani modaioli e intraprendenti, è iniziata poco più di tre, quattro anni fa. Molto tempo prima, però, lo chef Renato Carioni, 42 anni, ci aveva già scommesso le sue fiches.

Alla fine del 2008 Carioni ha aperto le porte del Così, un ristorante d'autore di specialità italiane, al numero civico 302 della via Barão de Tatuí. L'ha scelto perché si trovava vicino a casa sua, perché il prezzo dell'immobile era conveniente e per l'atmosfera quasi paesana del luogo. "Il quartiere] Santa Cecilia si trova in centro, ma è un posto molto tranquillo", dice lo chef.

Nato a Florianópolis, la capitale di Santa Catarina, Carioni è nipote di tedeschi e italiani e la sua famiglia aveva l'abitudine di trascorrere sempre molto tempo intorno ai fornelli. "Molti anni fa, nel secolo scorso, mia nonna vendeva i pranzi al sacco. Mio padre la aiutava e insieme loro preparavano fino a 150 pasti al giorno", racconta. Da questa storia familiare, avvolta nell'odore di soffritto e della carne a cuocere nell'olio profumato, oltre ad altri ricordi gustativi, è nata la predilezione per la sua attività. "Da bambino ero sempre in cucina a voler preparare i frullati, la *farofa* e a pasticciare tutto", ride.

A 18 anni, al momento chiave per la definizione del proprio futuro lavorativo, il giovane Renato era in dubbio sul da farsi. Suo padre gli consigliò di fare un viaggio in Europa e di trascorrere un periodo cercando di capire cosa gli piacesse (e dispiacesse), di modo tale da rientrare a casa sapendo quale professione volesse intraprendere. Il padre gli comprò i biglietti aerei, ma non gli procurò le risorse per mantenersi nell'altro continente e, insieme, entrambi si misero a cercare un modo che permettesse al giovane ragazzo di guadagnarsi dei soldi. "Mio padre scoprì che erano aperte le iscrizioni per un nuovo corso per pizzaioli al Senac



e mi suggerì di farlo prima di partire per l'Europa", racconta. E aggiunge: "e allora gli chiesi: 'ma, babbo, il corso è a numero chiuso e ci sono soltanto 32 posti per tutto il Brasile. Secondo te ho davvero qualche possibilità di riuscirci?' E lui mi rispose: 'quello che dovevo fare, l'ho fatto, ora tocca a te'", ricorda lo chef.

La preoccupazione nei confronti degli studi era giustificata. Fino a quel momento, Renato non era mai stato un bravo studente, il che rendeva difficile non solo il suo ingresso all'università, ma anche l'ottenimento della laurea. Ma il piacere per l'attività e per il continuo lavoro in cucina lo conquistarono e lo studente-problema Renato divenne il secondo miglior allievo della classe. Non appena si laureò, prese i biglietti che gli erano stati comprati e salì sull'aereo diretto in Europa, dove visse per circa dieci anni. Lavorò per cucine prestigiose in Inghilterra, in Francia e in Italia, raccogliendone tutta l'esperienza che fosse possibile assorbirci. "Cominciai dal basso, da dove quasi tutti iniziano. Feci il lavapiatti, i turni di notte e nella misura in cui la mia carriera cresceva, capivo com'era la gestione di un ristorante, dal salone alla cucina, dal lato commerciale a quello creativo", racconta.

Dopo il rientro in Brasile, mise radici nel Cataloup, un ristorante di specialità miste nel quartiere Itaim Bibi. Lì, vide la propria carriera spiccare il volo: con un menù vivace, innovativo e dall'accento marcatamente autorale, lui inserì il proprio nome nella rotta della gastronomia della città e si affermò come uno dei migliori del settore. Gli

arrivarono i premi, i riconoscimenti, dei nuovi clienti e tanto successo. Fu allora che decise di inaugurare il Così, in una scommessa imprenditoriale che voleva unire l'amore per la cucina alle preferenze della clientela, il cui palato è più abituato alle ricette italiane piuttosto che a piatti di altre tradizioni, secondo lui.

L'attività ci mise un po' di tempo a raggiungere il successo. "Aprire un ristorante è molto rischioso. C'è una linea sottile tra il perdersi e il guadagnarci dei soldi. In più, siccome andare a cena fuori viene considerato come una spesa superflua, questa è una delle prime cose di cui le persone possono farne a meno se c'è crisi. Cioè, i ristoranti sono i primi a soffrire gli effetti della crisi e gli ultimi a uscirne", spiega. La logistica, la gestione dei fornitori, il bisogno di manodopera specializzata e altri fattori rendono il processo ancora più difficile, così come l'aver a che fare quotidianamente con prodotti a breve scadenza che, una volta non consumati, entrano nella lista delle perdite. "Oltre a tutto ciò, il ristorante risente della pioggia, delle partite di calcio, dei Mondiali persi", afferma, ma senza perdere la buona volontà e l'entusiasmo: "ma vincere questa sfida giorno dopo giorno è una delle conquiste che valgono di più".

Nonostante le avversità proprie del settore, Carioni è riuscito ad affermarsi come uno degli chef più rinomati. Piatti come la polenta con le albicocche, il gorgonzola e i pistacchi (*guardate la ricetta alla fine del servizio*) e l'ossobuco cotto a bassa fiamma e servito con il risotto di spinaci e gremolada sono uno dei motivi per cui gioisce il fedele pubblico che lo accompagna sin dall'inaugurazione del ristorante. Attualmente, lo chef è responsabile di un'équipe composta da 16 dipendenti, che si danno da fare per preparare *in loco* ognuno dei prodotti serviti nel locale: ogni giorno viene sfornato il pane a lievitazione naturale, vengono fatti cuocere lentamente i sughi che danno risalto ai sapori delle ordinazioni e vengono preparate le paste che danno vita al menù, come i tortelli, gli agnolotti e i ravioli. "Ormai [il quartiere] Santa Cecilia è cambiato, si è ringiovanito. C'è sempre qualche evento per la strada, ma il mio pubblico rimane sempre lo stesso", racconta. La sua vena imprenditoriale comprende anche una collaborazione con il ristorante Lima Cocina Peruana, così come le lezioni impartite alla Scuola di Arte Culinaria Laurent Suaudeau (di proprietà dell'omonimo chef),

due servizi di consulenza permanenti per due ristoranti di Rio Branco, un progetto a Brasília che aprirà tra poco e un canale su YouTube firmato da lui, che raggruppa già 8,2 mila iscritti.

Padre di tre figli, condivide dei momenti in cucina soprattutto con uno di loro, al quale piace preparare la cena per la famiglia e che studia gastronomia tramite la lettura di libri specializzati, le domande fatte all'esperto che gli è più vicino e dei filmati su Internet. Insomma, una versione aggiornata della stessa famiglia d'origine che si raduna intorno ai fornelli: i più piccoli continuano a seguire i passi dei più grandi nelle preparazioni quotidiane e a riempire la memoria di aromi e di sapori casalinghi.

Così

Rua Barão de Tatuí, 302
Santa Cecília, tel.: 3826-5088

POLENTA RUSTICA CON ALBICOCCHIE, GORGONZOLA E PISTACCHIO

Ingredienti

1 mestolo di mais per polenta
4 albicocche
100 grammi di gorgonzola
100 grammi di pistacchio
2 cucchiaini di parmigiano
1 cucchiaino di burro
3 mestoli di brodo di pollo
1 pizzico di erba cipollina
Pepe nero quanto basta
Sale quanto basta

Preparazione

Riscaldare il brodo di pollo in una pentola. Raggiunta l'ebollizione, aggiungere il mais e mescolare dolcemente. Quando il brodo avrà raggiunto di nuovo l'ebollizione, coprire la pentola con la carta stagnola, spegnere il fuoco e aspettare circa

cinque minuti. Aggiungere il burro e il parmigiano e mescolare come nella preparazione di un risotto. Aggiungere le albicocche e l'erba cipollina tagliate, un pizzico di sale e un po' di pepe nero.

Mettere la polenta sulla teglia in cui verrà servita e aggiungere il gorgonzola. Gratinare in forno e, quando sarà pronto, finalizzare il piatto con i pistacchi.



PIENA CONSAPEVOLEZZA A TAVOLA

Di Silvia Percussi Foto:Tadeu Brunelli

Nei miei ricordi d'infanzia all'ora dei pasti c'è sempre mio padre seduto a tavola, bevendo del buon vino. Lui ci ha insegnato che quello era un momento per stare insieme e godersi il cibo. Rimanevamo a tavola fino alla fine della merenda, del pranzo o della cena e chiedevamo il permesso prima di alzarci. Non abbiamo mai avuto la televisione nella sala da pranzo, l'intrattenimento era il dialogo o, a volte, un ospite, e il grande protagonista era il cibo. Per noi, italiani, l'arte del mangiare, con tempo e qualità, è preziosa.

Nel mondo moderno, in cui manca il tempo e signoreggia Internet, abbiamo imparato a fare molte cose allo stesso tempo e sono diventati sempre più rari i

momenti in cui siamo attenti a un'unica attività. In nome della produttività, ciò che si perde è la presenza – soprattutto all'ora dei pasti. Abbiamo dato spazio a cattive abitudini che lasciano dei segni nella nostra salute, dato che anche i disturbi alimentari, tra cui l'obesità e l'anoressia, possono essere collegati a questi comportamenti.

Il metodo *Mindfull Eating* ci invita a recuperare la consapevolezza mentre mangiamo, riportando l'attenzione alle sensazioni di fame e di sazietà per evitare di confonderle con l'ansia. Esso ci suggerisce di fermarci e di focalizzarci sui nostri bisogni reali e sul momento dell'alimentazione, piuttosto che su diete alla moda o sul conteggio di calorie.

Cucinare il proprio cibo è un ottimo modo per esercitarsi alla consapevolezza. In questo modo, riusciamo a risvegliare i nostri sensi, dato che il tatto, l'olfatto e il gusto vengono messi alla prova mentre laviamo, tagliamo e soffriggiamo gli ingredienti. Tutta la preparazione di una ricetta, dall'idealizzazione al risultato finale, dalla scelta alla trasformazione delle materie prime, e perfino l'effetto della loro combinazione, possono essere un'opportunità per dedicarci alla piena consapevolezza. E il piatto portato a tavola diventa allora un veicolo di trasmissione di piacere, di amore, di creatività e di salute – se non agli altri, almeno a noi stessi.

PASTA FRESCA

Ingredienti

300 g di farina di grano duro*
3 uova
½ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di olio (opzionale)
*Preferite uova e farine organiche

Preparazione

Versate la farina sulla spianatoia e fateci una conca al centro, dove metterete le uova, il sale e l'olio. Iniziate a mescolare con una forchetta e dopo, lentamente, iniziate a lavorare l'impasto, finché avrà una consistenza liscia ed elastica. Date all'impasto una forma sferica e lasciatelo riposare per

mezz'ora, copritelo con uno strofinaccio bagnato.

Dividete l'impasto in parti (di modo tale che potrete lavorarlo nello spazio disponibile) e stendetelo con il mattarello, spolverandolo sempre con della farina.

In seguito, tagliate l'impasto come desiderate.

Spolverate le strisce con la farina di grano duro. Arrotolatele in nidi oppure stendetele perché si asciughino. Cucinatele al dente in acqua bollente – quando galleggiano, sono pronte. Servitele con il sugo che preferite. Porzioni: 4.



UN PROFESSIONISTA IN FORMAZIONE COSTANTE

Intervistata: Professoressa
Laurizete Ferragut Passos

Di Silvana Leporace – Direttrice
Generale Pedagogica del Collegio
Dante Alighieri

Il mondo ha un bisogno sempre crescente di conoscenza in ogni settore lavorativo. Tra le questioni che meritano più attenzione nelle scuole troviamo la formazione e l'aggiornamento degli insegnanti: le funzioni tradizionali da loro svolte devono essere allargate. L'educatore deve avere un ruolo più critico e riflessivo al fine di intervenire in modo costruttivo nella vita dell'allievo al di là della sfera cognitiva.

La *DanteCulturale* ha parlato con la dottoressa Laurizete Ferragut Passos, coordinatrice del Programma di Studi Post-Laurea in Pedagogia: Formazione di Educatori, presso la PUC-SP. Lei è laureata in Pedagogia, ha una laurea magistrale in Pedagogia presso l'Università Statale di Campinas, un dottorato in Pedagogia presso l'Università di San Paolo e un post-dottorato presso la Pontificia Università Cattolica di Rio de Janeiro. È stata coordinatrice del Gruppo di Lavoro "Formazione di Insegnanti" presso la ANPED (Associazione Nazionale di Post-Laurea e Ricerca in Pedagogia) e attualmente è a capo del progetto di ricerca CAPES/INEP/SECAD – Osservatorio dell'Istruzione. Esperta nel settore dell'istruzione, specializzata nella formazione di insegnanti, lavora soprattutto sui seguenti argomenti: formazione di insegnanti, formazione di insegnanti di matematica, lavoro docente, professionalità docente, corsi di laurea in pedagogia e istruzione matematica.

DC: Quali conoscenze gli insegnanti devono avere oggi per superare la sfida dell'istruzione scolastica?

Laurizete Ferragut Passos: Stiamo affrontando un momento complesso, pieno di sfide, per la società e per il mestiere dell'insegnante. Nonostante spetti specificamente all'insegnante il compito di istruire e di garantire la trasmissione della tradizione culturale, delle conoscenze scientifiche, etiche ed estetiche, così come le competenze cognitive e operazionali dei giovani e dei bambini, la sua preparazione non sarà mai sufficiente per essere

all'altezza delle necessità degli studenti che arrivano a scuola oggi. Sicuramente l'insegnante deve conoscere il contenuto che insegna in modo sempre più approfondito, ma ha bisogno anche di altri elementi per provocare l'apprendimento di uno studente che arriva già ai banchi scolastici carico degli insegnamenti apportati da altri luoghi, come la famiglia, gli amici, i mezzi di comunicazione, i club ecc. Stabilire delle relazioni e delle articolazioni tra queste forme di sapere portate dai giovani e dai bambini e le conoscenze accademiche in possesso degli insegnanti, cioè, quelli della sua disciplina, ma anche quelli che appartengono ad altre discipline, è ciò che sembra soddisfare le esigenze della scuola e della società d'oggi. La domanda che il gruppo di insegnanti della scuola deve porsi sempre è questa: come gli insegnanti di discipline diverse possono imparare e lavorare insieme per formare individui critici capaci di ragionare e di gestire problemi e situazioni concreti nella realtà? Perciò è necessario saper mettere insieme nelle proprie attività d'insegnamento le dimensioni cognitive, sociali, culturali e affettive per aiutare lo studente a comprendersi e a comprendere la società in cui vive, il che richiede all'insegnante un movimento di ricerca per nuove forme di conoscenza e di sapere.

DC: A chi spetta la formazione degli insegnanti?

LFP: All'università, la quale deve garantire una formazione di base all'insegnante. Durante la formazione iniziale, gli strumenti teorici per la comprensione critica della scuola e per la pratica nel futuro devono essere trasmessi in modo tale da plasmare le competenze necessarie ai futuri insegnanti. Nonostante ciò, la responsabilità sulla formazione degli insegnanti spetta anche alla scuola. È la formazione da dentro. A partire dall'analisi delle problematiche vissute dagli insegnanti si possono proporre progetti e azioni rivolti alla formazione per soddisfare le loro necessità formative. Il miglioramento della pratica dipende da una formazione migliore e oggi, soprattutto, l'insegnante non può smettere di studiare.

DC: Come viene strutturata e realizzata la formazione degli insegnanti oggi?

LFP: La tendenza più forte oggi nella formazione degli insegnanti si concentra sulle necessità sentite ed espresse dal gruppo di insegnanti della scuola. Loro devono essere più

ascoltati dalla scuola, dai coordinatori e dai consiglieri pedagogici. È un processo d'apprendimento nuovo, nel quale le conoscenze di tutti devono venir condivise, in cui le soluzioni per problematiche pratiche devono venir pensate, discusse e analizzate in un rapporto collaborativo. Una formazione che parte da questi modelli aiuta a capire gli altri e sé stessi. Inoltre, si impara anche a rispettare e a sviluppare la tolleranza e, soprattutto, si creano degli spazi d'apprendimento mutuo, qualcosa di poco frequente al giorno d'oggi.

DC: Come il formatore riesce a riconoscere i bisogni del gruppo con il quale deve lavorare?

LFP: Dalla mia esperienza come formatrice di insegnanti nell'arco della mia vita e ora come insegnante nel corso di Laurea Magistrale Formazione di Formatori, della PUC-SP, vedo che il compito della formazione non è quello di istruire i docenti alla trasmissione delle materie, ma di stabilire processi riflessivi e analisi congiunte per trasformare la scuola. I formatori che ci credono e che sviluppano progetti di formazione in linea con le scelte e le riflessioni condivise dagli insegnanti sulle loro esperienze pratiche potranno sperare in cambiamenti effettivi nei processi di formazione degli insegnanti. In Brasile e all'estero ci sono oggi diverse esperienze di comunità di pratiche formative o di comunità di apprendimento all'interno delle scuole che producono effetti positivi sul lavoro degli insegnanti e dei formatori stessi, contribuendo a focalizzare e a migliorare ciò che costituisce l'essenza del nostro lavoro: l'insegnamento e l'apprendimento scolastico.

DC: Quali indicatori il formatore deve considerare per valutare il risultato del suo lavoro?

LFP: Preferisco lavorare sugli interrogativi che il formatore deve porsi mentre valuta il proprio lavoro: quali azioni formative si sono trasformate in condizioni di apprendimento per gli insegnanti? Queste azioni hanno rafforzato il rapporto all'interno del gruppo di insegnanti? Loro hanno avuto l'opportunità di mostrare e condividere i loro progressi insieme a quello dei loro studenti? Loro vengono riconosciuti per le proprie competenze professionali? Queste sono alcune delle questioni che possono portare il lavoro verso la formazione di un insegnante più autonomo, riflessivo e, soprattutto, fiero e felice del proprio mestiere.

DANTE **GEN**
A GERAÇÃO QUE VAI MUDAR O MUNDO

**Estamos
formando a
geração que
vai mudar
o mundo.**

Saiba mais em www.colegiodante.com.br/gen



Colégio
**DANTE
ALIGHIERI**

Educação Infantil • Ensino Fundamental I e II
Ensino Médio • Middle School • High School
Cursos Extras • Opção de atividades em italiano

www.colegiodante.com.br

PANERAI



LUMINOR *due*

TECHNICAL BUT THIN

PANERAI.COM

LABORATORIO DI IDEE.

SÃO PAULO BOUTIQUE

JK IGUATEMI • AV. JUSCELINO KUBITSCHEK, 2.041 • 11 3152 6620