



DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XV - Número 40 - Maio de 2019
ISSN 1980-637X

Feito à mão

Fatto a mano

*Empreendedores comprometidos com
boa qualidade e uma cadeia produtiva
justa vêm colocando seus talentos à
prova e ganhando o mercado paulistano
em feiras de produtos artesanais*

*Imprenditori impegnati a creare prodotti
di qualità e una catena produttiva equa
hanno messo alla prova i loro talenti e
conquistato i consumatori di San Paolo
nelle fiere di artigianato*



O Novo Maternal do Dante já está funcionando.

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

Saiba mais em: www.colegiodante.com.br

DC

DANTECultural
(ISSN 1980-637X)



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

JOSÉ LUIZ FARINA
PRESIDENTE

JOSÉ PEROTTI
VICE-PRESIDENTE

FRANCISCO PARENTE JÚNIOR
DIRETOR-SECRETÁRIO

PAULO FRANCISCO SAVOLDI
2º DIRETOR-SECRETÁRIO

JOÃO RANIERI NETO
DIRETOR FINANCEIRO

MILENA MONTINI
2ª DIRETORA FINANCEIRA

FLAVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI
DIRETORA ADJUNTA

MARIO EDUARDO BARRA
DIRETOR ADJUNTO

SALVADOR PASTORE NETO
DIRETOR ADJUNTO

SÉRGIO FAMÁ D'ANTINO
DIRETOR ADJUNTO

VALDENICE MINATEL MELO DE CERQUEIRA
DIRETORA-GERAL PEDAGÓGICA

PUBLISHER: FERNANDO HOMEM DE MONTES

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

PROJETO GRÁFICO:
GRAPPA MARKETING EDITORIAL

REVISÃO: CAMILLA DE REZENDE

DIAGRAMAÇÃO: SIMONE ALVES MACHADO

VERSÃO EM ITALIANO: MAYARA NETO/BRUNO VIANELLO

REVISÃO DO ITALIANO: LUCIANA DUARTE BARALDI

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

COLABORADORES:
ADRIANO DE LUCA, ARTHUR FUJII, CAMILA ROLLI
CONTI, DEBORA PIVOTTO, FERNANDO HOMEM DE
MONTES, JULIANA GUIDA, LUISA ALCANTARA E SILVA,
LUIZA DESTRI, NATALIA HORITA, PETER HERTEL,
RENATA HELENA RODRIGUES, SILVIA PERCUSSI.

TIRAGEM: 9.500 EXEMPLARES

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

CAPA: ARTHUR FUJII

CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 65

Uma das grandes satisfações que nós, que fazemos a **DanteCultural**, temos é conhecer pessoas incríveis, envolvidas em projetos bastante interessantes. Este número da revista está particularmente rico em exemplos de gente assim.

Nossa matéria de capa, que fala de produtores artesanais, traz uma série delas, como a ceramista Fernanda Giaccio Rossatto, a joalheira Laura Mallozi, os tipógrafos Érico Romano Padrão e Marcelo Pinheiro, as costureiras Silvia Renée e Janaína Ayres e os biólogos Mariana Mendes e Paulo Presti. Todos com histórias envolventes, de quem foi atrás de seus sonhos.

A reportagem sobre queijos artesanais paulistas também traz pessoas que contam suas experiências com brilho nos olhos. Vale a pena conhecer as histórias de Fabio Pimentel, do casal Ricardo e Maria Rita Rettman, de Marcos e sua filha Viviana Roncoletta e do casal de italianos Piero e Patrizia Alberti — esses últimos criaram uma espécie de comunidade agrícola na Itália, cujo modelo estão implantando no Brasil. Um projeto de pessoas sonhadoras, mas com os pés no chão.

Outra personalidade instigante é o entrevistado desta edição, o juiz da Vara da Infância Iberê Dias, nosso ex-aluno. Atleta, desenvolveu um programa para levar jovens a corridas de rua. Também tem a mão dele o exitoso projeto Adote um Boa Noite, de incentivo à adoção tardia.

Venha conosco conhecer essas e outras pessoas interessantes, como o chef Pier Paolo Picchi, do restaurante Picchi (na seção **Gastronomia**), e Hamilton Cristófaló Junior, da Ladrilar, no **Ensaio Fotográfico** (assista ao vídeo). E reencontrar a chef Silvia Percussi, nossa colaboradora e ex-aluna, em sua **Mesa Consciente**.

Boa leitura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



CAPA

Joias, cerâmicas, roupas, peças de decoração: as feiras e mercados artesanais oferecem opções para todos os gostos — e por trás de cada banca está a história de um artesão que geralmente assume muitas funções diferentes para viabilizar seu negócio

08

COPERTINA

Gioielli, ceramiche, abbigliamento, pezzi di decorazione: le fiere e i mercati di artigianato offrono opzioni per tutti i gusti — e dietro ogni bancarella c'è la storia di un artigiano che spesso assume diverse funzioni per riuscire a mettere su un negozio

08

HISTÓRIAS₍₀₆₎, ARTE₍₃₀₎ e COMIDA₍₄₆₎

ARTE₍₀₆₎, STORIE₍₃₀₎ e CIBO₍₄₆₎



QUEIJOS

Produtores do interior paulista fazem, de maneira artesanal, queijos de alta qualidade a partir do leite de vacas, búfalas e ovelhas, oferecendo degustações e visitas guiadas aos clientes

48

FORMAGGI

Casari dell'entroterra di San Paolo producono, in modo artigianale, formaggi di alta qualità a base di latte vaccino, pecorino e di bufala, e offrono ai clienti degustazioni e visite guidate

48

ENTREVISTA

Iberê Dias, nosso ex-aluno desta edição, é juiz da Vara da Infância em Guarulhos e dedica a vida ao acolhimento de menores e à justiça social
20

INTERVISTA

Iberê Dias, il nostro ex-allievo di questa edizione, è il giudice del Tribunale per i Minorenni di Guarulhos e dedica la sua vita all'accoglienza di minorenni e alla giustizia sociale
20



Capa/08

Copertina/08

Entrevista/20

Intervista/20

Espaço Aberto/26

Spazio Aperto/26

Centro de Memória/28

Centro della Memoria/28

Perfil/32

Profilo/32

Cultura/36

Cultura/36

Ensaio Fotográfico/40

Servizio fotografico/40

Queijos/48

Formaggi/48

Gastronomia/58

Gastronomia/58

Mesa Consciente/62

Tavola Consapevole/62

HISTÓRIAS STORIE

F E I R A

JARDIM SECRETO

EM BUSCA DE CONVÍVIO, CONSUMO CONSCIENTE,
TROCA, SUSTENTABILIDADE, TEMPO, PAUSA,
BELEZA E INSPIRAÇÃO.

“O FUTURO É COLETIVO.”

O Jardim Secreto, no Bixiga, é uma das feiras de rua paulistanas em que podem ser encontrados os empreendedores-artesãos, que prezam pela produção artesanal de artigos diversos

Giardino Segreto, nel quartiere Bixiga, è una delle fiere di strada di San Paolo dove si trovano artigiani-imprenditori che valorizzano la produzione artigianale di articoli diversi

SAIBA MAIS: @JD_SECRET0 / @CASAJARDIMSECRETO

INICIATIVA



ATROCENTRO



Capa/08
Entrevista/20
Espaço Aberto/26
Centro de Memória/28
Copertina/08
Intervista/20
Spazio aperto/26
Centro della memoria/28

{CAPA/COPERTINA}

EM PEQUENA ESCALA

Por Natalia Horita

Fotos: Arthur Fujii

Produtores artesanais conquistam cada vez mais os consumidores paulistanos, seja em feiras e eventos especiais, seja on-line — criando e vendendo itens como cerâmicas, joias, roupas, cosméticos, entre outros



SU PICCOLA SCALA

I produttori artigianali conquistano sempre di più i consumatori di San Paolo, sia in occasione di fiere e ed eventi speciali, sia online — creando e vendendo articoli come ceramiche, gioielli, vestiti, cosmetici e altro.

Traduzione dell'articolo a pagina 66



Peças da Carimbo
Letterpress, gráfica de
impressão em tipografia
de Érico Padrão e
Marcelo Pinheiro

Pezzi della Carimbo
Letterpress, azienda
tipografica di Érico Padrão
e Marcelo Pinheiro



MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
<http://dante.pro/sr3zvx2>



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
<http://dante.pro/b6skq5x>

Quando tomou a decisão de abandonar a carreira em relações internacionais para se dedicar à profissão de joalheira artesanal e autoral, a jovem paulistana Laura Mallozi talvez não imaginasse ser parte de um movimento que vem crescendo. Em busca de satisfação profissional e pessoal, de um trabalho respeitoso ao tempo natural dos processos e que dê vazão a uma criatividade artística, muitas pessoas estão migrando de profissões ditas “seguras” para se dedicar à arte manual, aos produtos feitos artesanalmente, muitas vezes um a um.

Quem caminha pelas feiras de que participam esses artesãos e que, nos últimos anos, se espalharam por vários bairros da cidade se depara com cerâmicas esmaltadas com traços gráficos e modernos, terrários de suculentas plantadas em vasos de cimento queimado, geleias caseiras, produtos orgânicos cultivados com zelo à sazonalidade, sabonetes, xampus e outros cosméticos sem aditivos químicos, joias de linhas retas e design autoral, itens de decoração únicos e outras relíquias de identidade visual contemporânea.

A comunicação das marcas surgidas nessa esteira segue a linha dinâmica e moderna. Para divulgar os feitos, os novos empreendedores recorrem às redes sociais, em especial ao Instagram, onde postam as peças e realizam vendas. O WhatsApp também foi alçado ao posto de importante ferramenta para isso, sendo um veículo de comunicação direta entre produtor e consumidor. Para Joana Ricci, uma das sócias do Sítio São Benedito, não depender de intermediário para vender os produtos ajuda também na propagação do conceito e das ideias envolvidas em cada marca e empreendimento. “É um jeito de expor as ideias por trás de cada empreitada”, acredita.

Seja uma mudança guiada apenas pela busca da satisfação pessoal, como a de Laura Mallozi, seja uma mudança incentivada pela crise econômica, que demanda criatividade para complementar orçamentos ou ainda a capacidade de reinventar caminhos depois de uma demissão, a verdade é que o nicho de produtores artesanais cresce a cada dia. Um levantamento feito pelo Sebrae/SP constatou que há 54 mil profissionais cadastrados

como artesãos no Portal do Empreendedor. Outra pesquisa, conduzida pelo IBGE em 2014, apontou que o artesanato está presente na economia de quase 80% dos municípios brasileiros, chegando a movimentar a considerável cifra de cerca de R\$ 50 bilhões por ano.

As pedras no meio do caminho

Mas, para além dos números retumbantes, alguns percalços atrapalham o desenvolvimento desse setor econômico. Trabalhar com produção artesanal, ainda que em pequena escala, requer uma profissionalização nem sempre fácil de concretizar: é preciso registrar a marca e a empresa, regularizar a contabilidade e cuidar de outros detalhes de natureza burocrática que por vezes obstam o crescimento das marcas pequenas, uma vez que há poucos funcionários envolvidos — ou nenhum.

Um projeto de lei que prevê a regulamentação da profissão está atualmente em trâmite em uma das comissões parlamentares designadas. Se aprovada, a lei permitirá que políticas públicas de incentivo sejam aplicadas, facilitando o acesso a empréstimos e financiamentos, assegurando garantias previdenciárias e incluindo a profissão de artesão em programas públicos de aperfeiçoamento profissional.

Além disso, os produtores se veem obrigados a assumir muitas tarefas de uma vez só, seja pela falta de mão de obra, seja pela falta de eventos e locais para escoar a produção.

À frente da marca Tangerina Moon, especializada em artigos de crochê, as sócias Janaína Ayres e Silvia Renée conhecem direitinho essa rotina de desdobramentos para dar conta das tarefas que envolvem manter a própria empresa. “Tivemos que aprender a fazer absolutamente tudo além do produto, que era a única coisa que conhecíamos”, relembra Janaína. De gerenciar o financeiro a comprar material, de criar peças a cuidar do marketing, as sócias se viram obrigadas a estudar para levar a Tangerina Moon adiante. Fizeram cursos no Sebrae e sempre acompanham pesquisas e tendências de comportamento de consumo. “Tivemos que nos virar para fazer a nossa empresa crescer sem perder o olhar do artesão”, orgulha-se Janaína.



Feiras em praças, museus e outros espaços da cidade reúnem empreendedores que prezam pela qualidade de seus produtos e por uma cadeia produtiva justa

Fiere in piazze, musei e altri spazi della città radunano imprenditori che valorizzano la qualità dei loro prodotti e una catena produttiva equa

Para além de verduras e legumes: as novas feiras de rua

Apesar do sol inclemente que reinava no sábado que antecedeu o fim de semana do Natal de 2018, uma pequena multidão de jovens moderninhos e descolados circulava pela praça Dom Orione, no bairro paulistano do Bixiga. O buchicho tinha um motivo específico: espalhadas pela praça, cerca de 80 barracas de produtores artesanais expunham suas peças feitas uma a uma, por meio de processos manuais, com jeitão *vintage*. Cerâmica, roupas, aventais, cangas, geleias, sabonetes, xampus, bordados, itens de gráfica e papelaria e outros objetos coloriam a tarde e estimulavam a curiosidade dos passantes. Essa rotina é comum especialmente desde 2013, quando a feira em questão, chamada Jardim Secreto, aportou na praça onde realiza suas edições bimensais.

Uma das pioneiras do segmento, a Feira Jardim Secreto começou a reunir produtores artesanais diversos visando propagar o consumo consciente. Idealizada pela designer e DJ Claudia Kievel e pela estilista Gladys Tchoport, começou pequena e itinerante, transitando por bairros como Perdizes e Higienópolis. Para Gladys, a feira destacou-se por ser um reduto de marcas inovadoras, de raízes muito autênticas. Além disso, essa forma de exposição e de contato entre produtor e comprador incentiva o desenvolvimento de uma economia colaborativa e solidária, inovando no modelo de consumo atualmente preponderante. “Acho que o Jardim Secreto deu certo também porque as pessoas estão mais interessadas em saber a origem das coisas, mais preocupadas em entender quem é que produz aquilo que se consome”, argumenta Gladys.

Inicialmente itinerante, em 2018 o Jardim Secreto fincou os pés na praça Dom Orione, no bairro notório pela aura nostálgica e pelas tradições italianas das levas de imigrantes que por lá se instalaram no século passado. O clima de comércio de rua é acentuado pelo coreto instalado no meio da

praça, pela música ao vivo rolando solta e pelo livre trânsito do público, que chega a 10 mil pessoas por edição. Para participar, o expositor desembolsa uma taxa de cerca de R\$ 400,00. Mais do que lucro, muitos deles buscam o chamariz para a marca e o contato sem intermediários com o consumidor, numa oportunidade de dialogar sobre os objetivos, o consumo consciente e a importância de mapear a origem do que se compra.

Para Barbara Parca, frequentadora fiel desses eventos, o grande diferencial das feiras é reunir marcas que se preocupam com o todo da cadeia produtiva. “Acho que marcas pequenas

têm um carinho e um cuidado maior com o que produzem e como produzem. Valorizam a mão de obra envolvida e se preocupam com o impacto no meio ambiente. Não dá mais para o mundo consumir a todo vapor sem pensar nas consequências desse hábito”, afirma. Formada em moda, ela também pretende criar a própria marca com a mesma proposta e visita essas feiras para coletar referências. Sua intenção é produzir, ainda em 2019, roupas feitas com tecido de descarte, montar uma rede produtiva composta apenas por mulheres e remunerar de forma justa de ponta a ponta. “Vejo algumas pessoas reclamando do valor um pouco mais alto

Segundo o Sebrae/SP, há 54 mil profissionais cadastrados como artesãos no Portal do Empreendedor. E uma pesquisa conduzida pelo IBGE em 2014 apontou que o artesanato está presente na economia de quase 80% dos municípios brasileiros, chegando a movimentar cerca de R\$ 50 bilhões por ano

Un sondaggio realizzato dal Sebrae/SP ha rilevato che ci sono 54 mila professionisti registrati come artigiani nel Portale dell'Imprenditore. Un'altra ricerca, condotta dall'IBGE nel 2014, ha evidenziato che l'artigianato è presente nell'economia di quasi l'80% dei comuni brasiliani, arrivando a movimentare la considerevole cifra di circa R\$ 50 miliardi all'anno.

das peças nas feiras artesanais. Mas o preço costuma valer a pena, porque os produtos são de qualidade e a cadeia produtiva é honesta”, defende.

Na esteira do Jardim Secreto, proliferaram outras feiras de produtores artesanais pela capital. Mercado Manual, Feira na Rosenbaum, Feira Preta, Mercado Itinerante, Feira Maternativa, Fêra Féra e Feirinha do Bona são alguns dos eventos que acontecem esporadicamente e que se tornaram importante canal de venda para os produtores artesanais.

Conheça o perfil de alguns produtores artesanais que estão mudando a cara da economia de pequena escala da cidade.



NONI

Foi meio por acaso que Fernanda Giaccio Rossatto identificou o gosto pela cerâmica. Ela cursava design industrial no Mackenzie quando percebeu que gostava do material, mas ainda não havia entendido bem como a forma e o próprio design poderiam se alinhar à cerâmica. “Acho que faz parte do amadurecimento da nossa identidade respeitar esse tempo de entendimento, de compreensão das referências que estão perto da gente”, acredita.

Para testar suas predileções, começou a trabalhar num ateliê, onde aprendeu sobre texturas, pigmentos, formas, tempo, temperatura e técnicas para lidar com o material, que vive um *boom* entre os artesãos contemporâneos. Depois de alguns anos, decidiu abrir a marca Noni, cujo nome remete aos avós italianos, apesar de ter sido suprimido um ‘n’ na grafia.

Em seu ateliê, montado no bairro da Pompeia, Fernanda dedica tempo e paciência às criações em cerâmica. Suas mãos ajudam a forjar vasos, canecas, pratos, tigelas e bules de traços delicados, com cores que passeiam entre o azul, o rosé, o areia, o cinza e os tons que lhe parecerem caber para aquela produção. “Gosto de ser uma pequena produtora por ter autonomia e liberdade criativa para fazer o que represente minha identidade. Por isso, o crescimento da Noni tem limite”, afirma.

Encontre on-line: www.nonisaopaulo.com/ @noni.saopaulo



“Costo de ser uma pequena produtora por ter autonomia e liberdade criativa para fazer o que represente minha identidade. Por isso, o crescimento da Noni tem limite”, afirma a designer Fernanda Rossato

“Mi piace questo lavoro per l'autonomia e libertà creativa di fare ciò che rappresenta la mia identità. Pertanto, la crescita della Noni ha un limite”, dice Fernanda Rossato

LAURA MALLOZI



A joalheira Laura Mallozi credita a predileção por trabalhos manuais à convivência com a mãe, que projetava e fazia móveis, e com o avô, italiano de Pádua versado em fabricar itens com as próprias mãos. “Meu avô era protético, trabalhava principalmente com dentistas. Mas sempre gostou de fazer as coisas do zero, de aprender a fabricar com as mãos. Essa mágica de fazer surgir algo do nada sempre me encantou”, lembra Laura.

Mesmo com essas influências, Laura percorreu outros caminhos antes de encontrar a própria verve artística. Graduada em relações internacionais pela PUC-SP, ela chegou a trabalhar com alguns projetos na área até perceber que aquela profissão não a contemplava. “Sentia falta de algo que expressasse mais a minha identidade. Isso ficou cada vez mais evidente, a ponto de uma mudança se tornar questão de sobrevivência para mim”, lembra.

Foi então que, em 2009, ela entrou em um curso de formação em joalheria no ateliê-escola Renato Camargo, onde iniciou o aprendizado sobre o mundo dos metais. Desde então, percebeu que o que gosta mesmo é do trabalho estritamente manual que envolve a confecção de joias autorais. Tanto o desenho quanto a execução são de sua responsabilidade – assim como o financeiro, a organização dos pedidos e a busca por espaços para expor, num perfeito retrato da “fazer-tudo”. “Gosto da liberdade de mudança da joalheria, que me permite trabalhar com linhas mais clássicas ou mais modernas, a depender da coleção”, afirma. A aparência contemporânea de suas criações contrasta com o método antigo por meio do qual as confecciona. “Costumo dizer que é medieval: para manipular os metais, recorro a fogo, martelo, serra”, diverte-se.

Ela se divide entre seu ateliê e a escola Lab 74, onde leciona o ofício para aspirantes a joalheiros. Em ambos os locais, transforma metais como cobre e prata em lindas linhas modernas, gráficas e contemporâneas, que viram pingentes para enfeitar o colo, anéis e até alianças para adornar as mãos. “Trabalhar com arte em pequena escala é conseguir extravasar nossa própria expressão”, acredita.

Encontre on-line: www.lauramallozi.com.br / @lauramallozi

CARIMBO LETTERPRESS

O slogan “orgulhosamente impresso em tipografia” entrega a vocação da Carimbo Letterpress, gráfica fundada em 2009 por Érico Romano Padrão e Marcelo Pinheiro. São eles os responsáveis por garimpar os chamados “tipos”, fontes que outrora eram usadas para impressão de revistas, jornais, livros, panfletos e folhetins. Trata-se de uma verdadeira caça ao tesouro, considerando que todas as máquinas e peças são para lá de antigas: “a gente encontra tipos largados em mudanças, levados a leilão, abandonados em depósitos. Fomos adquirindo um a um para montar nosso próprio acervo”, relata Érico. “Também temos que ficar na busca por maquinário, já que as impressoras atuais são totalmente automatizadas, digitais, completamente na contramão do que a gente gosta de fazer na Carimbo”, conta.

As peças mapeadas pela dupla vão direto para a gráfica, que funciona numa casinha em Perdizes. Lá são impressos cartões de visita, convites de casamento, lambe-lambes e outros itens que adquirem um charmoso aspecto *vintage* após a impressão. “É preciso pensar direito no formato, na posição das letras, porque os tipos móveis são limitados e de tamanho fixo”, ensina.

Érico conta com empolgação sobre a cadeia produtiva, mexendo as mãos para explicar cada etapa percorrida por ele e pelo sócio. O agito e a forma expressiva com que descreve o próprio negócio denuncia a ascendência italiana: “acho que esse meu jeito expansivo vem da minha família italiana, que emigrou da região da Emilia-Romagna para cá”, acredita. A mesma empolgação serve para turbinar o empreendimento, que já expandiu a ponto de precisar mudar para um endereço em que coubesse todo o maquinário comprado.

Designers de formação, Érico e Marcelo descobriram o interesse comum pela tipografia, mas pouco sabiam da técnica, da operação e manutenção das máquinas, do uso de tintas e da escolha do papel certo para cada tipo de impressão. “Tínhamos que aprender no sistema tentativa e erro, meio por acaso, mas resolvemos encarar o risco.” A aposta deu certo. Quase dez anos depois de largarem os empregos formais, os dois se dedicam exclusivamente à Carimbo: abastecem as redes sociais, cuidam das impressões, atendem os clientes, participam de feiras de produtores artesanais – além, claro, de continuar a caça ao tesouro particular deles.

Encontre on-line: www.carimboletterpress.com.br / @carimbo





TANGERINA MOON

“Inaugurar uma marca com apenas um modelo foi ousadia, mas não aguentávamos mais os trabalhos formais”, conta Janaína Ayres

“Inaugurare un marchio con un singolo modello è stato rischioso, ma non ne potevamo più del lavoro formale”, dice Janaína Ayres



Vem da infância das sócias Silvia Renée e Janaína Ayres, à frente da Tangerina Moon, a vontade de trabalhar com produção manual. Ambas compartilham lembranças de fazer crochê e outras costuras com as respectivas famílias — referência que amadureceu e virou a marca Tangerina Moon, em janeiro de 2017. “Meu tataravô materno veio do Vêneto, então a minha família podia ser meio caótica às vezes, falando alto, gesticulando demais. Mas sempre encontrávamos tempo para fazer crochê e outros trabalhos manuais”, lembra Janaína.

Além de dividir as memórias infantis, a dupla, que se conheceu há doze anos, quando trabalharam juntas em uma empresa, também sempre partilhou do sonho de ter uma marca própria, que valorizasse a produção artesanal. Dessa última afinidade nasceu a Tangerina Moon, que num primeiro momento só tinha um modelo de sapato à venda. “Inaugurar uma marca com apenas um modelo foi ousadia, mas não aguentávamos mais os trabalhos formais e nem imaginávamos o quanto teríamos que aprender para sermos produtoras”, declara Janaína.

Do lançamento para cá, a marca cresceu: ampliou o portfólio de produtos, que além dos sapatos hoje conta também com camisetas, cintos e bolsas, e encontrou dois pontos fixos na capital, que vendem uma parcela enxuta do catálogo. Para 2019, paira a ideia de abrir um ateliê que receba a clientela com hora agendada. “É algo que desejamos muito, porque às vezes marcamos com as clientes nas nossas respectivas casas para atender a essa demanda”, confessa Janaína.

Ainda que se multipliquem para dar conta de todas as atividades referentes ao funcionamento da Tangerina Moon — entre elas, comprar caixas, levar ao correio, gerenciar as redes sociais e o site da marca, organizar o financeiro e procurar feiras e outros canais de venda —, as sócias não se arrependem da mudança. “Deixei um emprego formal em uma marca tradicional, mas de que outra forma eu poderia tomar um sorvete à tarde, entre um compromisso e outro?”, questiona Janaína. Para ela, a diferença entre um trabalho mais conservador, em uma grande indústria, e o pequeno empreendimento está em poder controlar os próprios horários e afazeres. “Em contrapartida, às vezes eu e minha sócia estamos conversando sobre trabalho pelo WhatsApp lá pela meia-noite”, conta Janaína, que não se arrepende da mudança de *lifestyle* trazida pelo empreendimento.

Encontre on-line: www.tangerinamoon.com.br

CLOROFILA-A

CLOROFILA-A

Pássaros, animais e plantas fazem parte do cotidiano da dupla Mariana Mendes e Paulo Presti desde que eram estudantes de biologia no curso de graduação da USP. De tanto observar espécies da fauna e da flora, Paulo percebeu que conseguia desenhá-las com um bom nível de semelhança. “Os colegas começaram a pedir para que ele estampasse camisetas com as ilustrações, de tão verossímeis que eram”, lembra Mariana, atualmente sócia do Clorofila-a com Paulo — que é tataraneto de italianos vindos do norte do país.

Da brincadeira na faculdade surgiu a marca, cujo lançamento ocorreu em maio de 2017, num evento focado em observação de aves. Com foco na biodiversidade brasileira, o artista e biólogo Paulo produz as ilustrações a mão, em lápis de cor ou aquarela, para depois digitalizá-las. Com a arte em mãos, Mariana se encarrega de reproduzir a estampa digital em camisetas de algodão orgânico, cadernos de papel reutilizado e ecobags – tudo como manda a cartilha da sustentabilidade. “Evitamos plástico ao máximo e procuramos usar material reciclado, orgânico”, explica Mariana.

Característica bastante comum entre os produtores artesanais, a atenção despendida à cadeia produtiva inteira passa por conhecer, remunerar devidamente e organizar o processo de ponta a ponta, preocupando-se com a inclusão social e a justa participação de todos os envolvidos. “Por isso, levamos nossas camisetas para serem costuradas e finalizadas no projeto Pano Social, que foca na produção têxtil sustentável e na inclusão de ex-presidiários no mercado de trabalho”, explica Mariana.

De toda essa cadeia manual e inclusiva se originam camisetas, sacolas, quadrinhos e itens de papelaria estampados com ilustrações de flor-de-são-miguel, beija-flor-de-fronte-violeta e o pássaro saíra-sapucaia. Encontre on-line: www.clorofilaa.com.br / @clorofilatracoa



Beija-flor-de-fronte-violeta

Thalurania glaucopis



O nome científico *Thalurania glaucopis* é derivado da palavra grega *thalos* (descendente de) combinada com a palavra *auranos* (céu celeste) e a palavra *glaucos* (cinza-azulado). O nome significa Ave cinza-azulada, filha do azul celeste.

CURIOSIDADE

Grande parte dos nutrientes necessários para o metabolismo das beija-flores é proveniente do néctar das flores e eles podem ingerir, por dia, uma quantidade equivalente a um ser humano ingerir cerca de 5 kg de açúcar!

ESTADO DE CONSERVAÇÃO

Pouco Preocupante
(de acordo com a IUCN Red List)



ILUSTRAÇÃO ORIGINAL

Aquarela - 23,5 x 33 cm

{ENTREVISTA/INTERVISTA}



Cristian Morais

UMA CARREIRA PELA JUSTIÇA SOCIAL

O ex-aluno e juiz da Vara da Infância Iberê Dias fala sobre seus projetos de inclusão social de crianças e adolescentes acolhidos, seus planos para o futuro e os desafios de trabalhar com proteção aos menores de idade

Por Debora Pivotto

UNA CARRIERA A SERVIZIO DELLA GIUSTIZIA SOCIALE
L'ex studente e giudice del Tribunale per i minorenni Iberê Dias parla dei suoi progetti di inclusione sociale di bambini e adolescenti, dei suoi piani per il futuro e delle sfide del lavoro con la protezione dei minorenni

Traduzione dell'articolo a pagina 69

A vida de Iberê Dias é uma maratona. Além de seu trabalho como juiz, ele corre até 5 vezes por semana para participar de provas de rua e toca contra-baixo em duas bandas, uma de funk e soul music, e outra de jazz e bossa nova. A disposição para tanto vem desde a época de aluno do Dante: ele fez parte de várias iniciativas ao longo de seus 12 anos na escola. “Havia o jornal que nós fazíamos na máquina de escrever e imprimíamos na gráfica do Colégio”, diz. “Eu adorava os campeonatos, jogava no time de basquete e cheguei a ser pivô. E também começamos a fazer apresentações musicais para os outros alunos quando isso ainda não era comum por lá.”

Hoje, aos 42 anos, ele é juiz da Vara da Infância em Guarulhos, e sua atuação vai muito além de julgar processos, que vão da busca por vagas em creches à adoção, causa pela qual se sentiu tocado e que abraçou. Vendo a carência de projetos sociais na área, criou em 2013 o *Sua que é sua*, iniciativa que leva adolescentes de casas de acolhimento para participar de corridas de rua. E, em 2017, esteve à frente do *Adote um Boa Noite*, que estimula a adoção de crianças e adolescentes com mais de 8 anos. Nesta entrevista, ele conta mais sobre esses e outros projetos, que ainda quer implementar, além das memórias do tempo de aluno do Dante.



Iberê estudou no Dante por 12 anos. Na primeira foto, ele é o segundo, em pé, da esquerda para a direita. Na segunda, o terceiro da fileira do meio, da direita para a esquerda. Iberê studiò nella Dante per 12 anni. Nella prima foto, lui è il secondo, in piedi, da sinistra a destra. Nella seconda, è il terzo della fila centrale, da destra a sinistra

DC: Quando pensa nos tempos de aluno, que histórias vêm à tona?

Iberê Dias: Ah, lembro muitas coisas, de diferentes períodos. Tenho até hoje amigos da época do Colégio, gente que estudou comigo desde o pré e a primeira série, em 1993. Nós nos vemos e conversamos com frequência. E essa amizade se deve às experiências que vivemos ao longo desses anos no Dante. Eu me lembro muito das partidas de futebol, das aulas de educação física, dos campeonatos internos.

DC: Você era bom nos esportes?

ID: Eu era esforçado. Joguei no time de basquete. Apesar de hoje ser baixinho, eu era bem alto em relação à média quando tinha 14 anos, cheguei a ser pivô. Também me lembro muito das apresentações musicais, do jornal do Colégio – eu era do “conselho editorial”. Era a época pré-internet, os alunos hoje nem têm ideia de como era isso. Nós fazíamos tudo na máquina de escrever e rodávamos na gráfica do Dante, tipo 200 ou 300 exemplares. Dos professores, falar nome é sempre difícil, mas me lembro de vários. Roberto Diago, de história; professor Alceu Taffari, grande mestre de literatura; Yazaki [Maria de Lourdes], de química; professor Costabile Squillaro, de geografia; Maria Eugênia [Motta Gueogueiev], de português. Eu tinha uma relação mais próxima com a área de humanas.

DC: E quando veio a decisão de estudar direito?

ID: Foi no Dante, mesmo. Eu me lembro de uma redação que fiz no 3º colegial sobre perspectivas de futuro, já que íamos sair do Colégio. E eu escrevi que seria juiz. Na minha família ninguém é formado em direito, mas era uma vontade que eu já cultivava. Sempre gostei de debates jurídicos, de argumentações, de fazer justiça. É chavão, um ideal, mas acho que é o que deveria nortear as escolhas mesmo.

DC: Como tem sido trabalhar na Vara da Infância?

ID: É uma área bem específica e bem diferente do que eu estava acostumado. Eu trabalhava na área cível, que é algo totalmente jurídico, a lei resolve praticamente tudo. Na área da infância, a lei resolve pouquíssimo. A atuação social é muito mais efetiva do que apenas julgar os processos. Hoje o trabalho me satisfaz plenamente. Foi meio ao acaso, mas foi uma baita oxigenada na minha vida e na minha carreira.

DC: Como surgiu a ideia do projeto Sua que é sua?

ID: Ah, A corrida é um esporte que já pratico há anos. E nas provas de rua, às vezes, você está com 5 ou 30 mil pessoas, e não faz a menor ideia de quem é que está do seu lado. Todos estão ali com o mesmo propósito, partem do mesmo lugar e têm o mesmo objetivo. Percebi que, além do benefício da atividade física, para os adolescentes, que passam a vida inteira sofrendo preconceito em muitos níveis, a corrida poderia representar um raro momento de estar misturado num grupo de forma homogênea. Então resolvemos colocar os jovens para correr. A primeira vez é uma doideira, porque você não sabe se o moleque vai enfartar no primeiro quilômetro ou se dali vai sair eventualmente um atleta. Mas é preciso fazer para descobrir. A primeira vez que fizemos foi em dezembro de 2014, com 12 adolescentes. Conseguimos inscrições, depois os tênis, porque muitos não tinham, e levamos a molecada para correr 5 quilômetros. Outro benefício que percebi foi a questão da medalha. Na corrida de rua, todo mundo que completa a prova ganha uma. E, para esses adolescentes, receber um símbolo físico do reconhecimento por algo que eles tinham feito de bom é extraordinário. Eles mostram e falam “olha, ganhei uma medalha”. É muito simbólico. E isso foi bem relevante para manter o projeto. Em 2018, o Tribunal de Justiça de São Paulo organizou duas corridas só com crianças e adolescentes acolhidos.

Havia desde crianças de 3 anos, que corriam 30 metros, até adolescentes que corriam 800 metros. Juntamos entre 350 e 400 acolhidos. Foi na pista de atletismo do ginásio do Ibirapuera, que era um lugar seguro para colocar todo mundo.

DC: *Houve algum treinamento antes da primeira prova?*

ID: Não, mas muitos deles jogam bola e tinham algum preparo, eram adolescentes de 13, 14 anos. Dois deles foram correr direto do “fluxo”, como eles chamam o baile funk na periferia de Guarulhos. Muito possivelmente, tinham usado droga, porque essa é a realidade deles e temos que saber lidar com isso. Poderíamos falar para ir para casa, mas deixamos eles participarem. No momento em que estamos ali com eles, eu tenho a possibilidade de os influenciar. E isso para nós é muito significativo.

DC: *Como é lidar com esse desafio do uso e do tráfico de drogas com esses adolescentes?*

ID: É difícil porque o tráfico nos goleia sempre, por oferecer todas as possibilidades de aceitação que esse adolescente nunca teve. E, se você perguntar se ele trabalha, ele fala “sim, sou avião do tráfico”. Na realidade dele, aquilo é regular. Num fim de semana, ele vai ganhar o dinheiro que sua mãe não ganha em um mês num subemprego. Ele vai ser respeitado onde mora, o que para adolescente é superimportante. Eu falo que, na nossa disputa com o tráfico, parece o Ibis jogando contra o Barcelona. Por isso que, quando conseguimos o envolvimento deles numa atividade como a corrida, para mim é como marcar um gol no “7 a 1”. É a cutucada que nós damos para, aos poucos, tentar reverter o quadro.

DC: *Mesmo os adolescentes que vivem em abrigos eventualmente trabalham para o tráfico?*

ID: Alguns sim. Os acolhidos são crianças e adolescentes que correm algum risco em ficar com a família de origem. Nós fazemos um trabalho psicológico e social para tentar recuperá-los, para que os pais tenham condições de criar adequadamente os filhos. Mas, quando verificamos que não há condições ou que isso pode demorar muito para acontecer, a criança vem para uma casa de acolhimento. Esses locais, porém, não são casas de contenção. Você não pode trancar as crianças ali, seria ilegal, inclusive. E os adolescentes, muitas vezes, estão muito inseridos no contexto do tráfico. Os pais de alguns eram traficantes, e era aquilo o que sustentava a família. E, quando vai para a casa de acolhimento, ele se sente rejeitado, sofre preconceitos. Ele percebe no tráfico a possibilidade de ser alguém. Nós não podemos impedi-lo de sair e também não é possível ter um acompanhante para cada adolescente. É como a vida normal de jovens nas periferias da cidade. E sempre existem adolescentes que são fortemente atraídos para o tráfico e trabalham como aviãozinho. Nós

não temos como controlar isso, mas temos que lidar e tentar evitar que aconteça, mostrando os riscos que aquilo envolve.

DC: *E como surgiu o projeto Adote um Boa Noite?*

ID: A primeira ideia surgiu da necessidade de dar visibilidade para crianças e adolescentes acolhidos, mostrar quem eles são e lembrar que eles têm os mesmos direitos e necessidades de qualquer criança. Percebemos que eles não tinham quase voz ativa, nunca eram estimulados a falar. A segunda ideia era tentar aumentar a adoção de crianças com mais de 8 anos. Os números de adoção no Brasil são bons, mas existe uma questão etária muito forte. No Brasil, há 41 mil pretendentes à adoção, 39.500 deles querem apenas crianças com até 8 anos, e só uns 500 aceitam adolescentes, com mais de 12 anos. Há uma desproporção muito grande entre a quantidade de pessoas que querem adotar e o perfil de criança que elas querem. Nas casas de acolhimento, existem umas 700 crianças de até 8 anos, e várias delas têm irmãos ou têm alguma deficiência. Esse não é o perfil que eles querem. Então levamos a ideia para uma agência de publicidade e eles bolaram uma campanha. Criamos um site aberto ao público, colocamos fotos e algumas frases de crianças que podem ser adotadas prontamente. Eles contam o que gostam, os seus sonhos e se posicionam de alguma forma.

MAIS INFORMAÇÃO

Assista ao vídeo desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video di questo servizio!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
<http://dante.pro/8ejrdjz>

“No Brasil, há 41 mil pretendentes à adoção, 39.500 deles querem apenas crianças com até 8 anos, e só uns 500 aceitam adolescentes, com mais de 12 anos. Há uma desproporção muito grande entre a quantidade de pessoas que querem adotar e o perfil de criança que elas querem”

“In Brasile, ci sono 41 mila richiedenti adozione, 39.500 di loro vogliono solo bambini di età inferiore agli 8 anni, e soltanto 500 all'incirca accettano adolescenti di età superiore a 12 anni. C'è una grande sproporzione tra la quantità di persone che vogliono adottare e il profilo di figli che vogliono”

DC: *E como tem sido a reação ao projeto?*

ID: Muito positiva. Começamos em 12 de outubro de 2017 e, no primeiro ano, conseguimos 4 adoções completas e mais 22 processos em andamento. Nós nem achávamos que conseguiríamos adoções completas no primeiro ano, porque o processo demora, é um trabalho técnico de longo prazo. Então os resultados são muito bons. Foi um projeto-piloto e apareceram mais de 400 interessados. Vimos que existia uma demanda reprimida para essas adoções, e o projeto abriu a porta para isso.

DC: *Como foi a discussão sobre mostrar o rosto e expor essas crianças?*

ID: Foi um debate longo. Muita gente que trabalha na área ficou resabiada. Nós não tínhamos certeza se daria certo e se seria bom para elas. Algumas pessoas disseram que isso era mercantilizar as crianças, criar um classificado com elas. Nós entendemos essas críticas. Mas a questão é que, da forma como estava, não dava para continuar. Seriam os mesmos resultados pífios de adoção. Então era uma tentativa. Se precisar de ajustes, vamos fazendo. Depois de um ano, percebemos que o caminho é esse, mostrar essas crianças e contar para a sociedade sobre a possibilidade de adotar alguém de 8, 10, 12 anos. Porque, quando você fala em adotar, todos pensam num bebê. Então era preciso mostrar que é possível adotar um adolescente de 15 anos. A pessoa pode saber, pensar e concluir que não é o que ela quer. E tudo bem. Às vezes, a pessoa sente que o que vai satisfazer o desejo dela de ser pai ou mãe é cuidar de uma criança muito pequena, cada um sabe

do seu sonho. Mas a ideia era permitir que as pessoas refletissem sobre isso.

DC: *Muita gente acha que adotar adolescentes pode ser mais difícil porque eles são mais velhos e podem ter mais traumas. Faz algum sentido isso ou é mito?*

ID: É um baita mito. Claro que o adolescente tem uma história de vida muito mais rica do que uma criança de 1 ano. Mas a ideia de que é bem mais difícil a adaptação não é real. O que existe é uma dificuldade natural do momento da adolescência. Mas ela também existe com pais biológicos, não é porque o jovem é adotado. Na verdade, quanto mais consciência o adotado tiver, mais ele participa da integração com a família. Uma criança de 2 anos não tem mecanismo de se esforçar para a adaptação dar certo. Uma de 10 ou 12 anos já tem, pode contribuir para dar certo. Eles vão fazer birra e pirraça porque são crianças. Quem espera adotar e não viver isso não está com uma expectativa real. Isso é um dos grandes trabalhos que temos no processo de preparação.

DC: *O que as pessoas esperam quando elas buscam adoção?*

ID: É muito comum ouvir a frase “poxa, que boa ação, eles adotaram uma criança”. Adoção não é boa ação. É lindo, é legal, resolveu a vida da criança. Mas para a adoção dar certo quem adota não pode achar que está fazendo um favor para a criança. É preciso saber que está fazendo um favor para si, satisfazendo o seu desejo de ser pai ou mãe. Se não for assim, fica difícil. Porque, se achar que está fazendo uma boa ação, a pessoa vai esperar uma retribuição e vai se frustrar. Quem adota querendo fazer caridade, ao se defrontar com um contratempo, vai achar que é ingratidão, que a criança faz isso porque é adotada. E não é verdade, dificuldades também acontecem com os filhos biológicos. É preciso ter esse cuidado. Adoção não é caridade.

DC: *Muita gente critica a longa espera que pode haver na fila de adoção. O que determina o tempo nesses processos?*

ID: O tempo varia muito de acordo com a condição de quem chega para adotar, a situação da criança, o lugar onde ela vive. Há cidades onde a fila é maior do que em outras. Mas, no geral, o tempo na fila tem absoluta relação com as escolhas das pessoas. Claro, o Judiciário pode melhorar para ajudar o processo a andar. Mas, para você ter uma ideia, a pessoa chega ao fórum dizendo que quer adotar, passa por um curso e um processo de habilitação, com entrevistas com psicólogo e assistente social. Esse processo demora, não por acaso, cerca de 9 meses, o tempo de uma gestação. E é para ser assim. É o tempo para ela maturar e se preparar para criar uma criança ou um adolescente. Depois que está na fila, o tempo de adoção vai depender das escolhas que ela fez. Se ela falar que quer adotar um adolescente, a fila é zero. Mas se falar que quer adotar uma menina branca de até 6 meses ela vai esperar por volta de uns 8 anos. Isso

“Adoção não é boa ação. É lindo, é legal, mas para dar certo, quem adota não pode achar que está fazendo um favor para a criança. Está fazendo um favor para si, satisfazendo o seu desejo de ser pai ou mãe. Quem adota querendo fazer caridade, ao se defrontar com um contratempo, vai achar que é ingratidão, que a criança faz isso porque é adotada. E não é verdade, dificuldades também acontecem com os filhos biológicos.”

“L'adozione non è una buona azione. È bellissimo, risolve la vita del bambino. Ma perché l'adozione vada a buon fine, gli adottanti non possono pensare di fargli un favore. Bisogna tenere in mente che stanno facendo un favore a loro stessi, soddisfacendo il desiderio di essere genitori. Se non è così, diventa difficile. Perché se l'adottante pensa di fare una buona azione, si aspetterà una retribuzione e verrà frustrato. Chiunque voglia adottare per fare una carità, davanti a un contratempo penserà che si tratta di ingratitudine, che il bambino lo fa perché è adottato. E non è vero, le difficoltà ci sono anche con i figli biologici.”

porque a demanda é muito maior do que as crianças disponíveis. Há pessoas que falam: “que absurdo esse tempo”. Absurdo, na verdade, é haver crianças para serem adotadas. No mundo ideal, isso nem existiria.

DC: Durante o debate das eleições de 2018, falou-se muito em redução da maioria penal. Como você avalia essa questão?

ID: Para quem trabalha com esse tema é tão óbvio que isso não funciona que temos até dificuldade de entender como é que isso pode ser debatido. Aconteceu recentemente uma reunião com juízes da Vara de Infância de todos os tribunais do Brasil, na qual de forma unânime todos se posicionaram contra a redução da maioria penal. Isso é sintomático. A pergunta que fazem é: por que não punimos adolescentes da mesma forma que punimos adultos? Primeiro porque o sistema socioeducativo que existe hoje para adolescentes tem se mostrado muito mais eficaz para redução da violência do que o sistema penal para adultos. O índice de reincidência de adolescentes que estão no sistema socioeducativo é muito menor do que o de adultos no sistema prisional. É curioso as pessoas quererem colocar adolescentes num sistema mesmo sabendo que os adultos estão sendo punidos e continuam praticando crimes na mesma proporção. Nós não ressocializamos nem resolvemos. Outro ponto bem importante: é necessário pensar no que leva a essa situação. E os dados mostram que a violência está ligada diretamente à condição social. O crime de roubo à mão armada é praticado por pessoas de classes mais baixas: pessoas para quem o estado nunca olhou, que nunca tiveram uma estrutura familiar, saúde, educação. E depois o estado fala: “poxa, como é que você faz isso, vou colocar você na cadeia”. A forma como agimos é uma máquina de produzir pessoas insatisfeitas socialmente. Um país com tamanha desigualdade não pode dar certo. E a desigualdade vinha reduzindo nos últimos anos, mas voltou a aumentar em 2017. Então, se queremos mesmo resolver a questão da violência urbana, temos que resolver a questão social. Caso contrário, vamos continuar ouvindo bravatas como “tem que punir” ou “tem que matar”. Outra coisa muito sintomática: muitos países que aderiram à redução da maioria penal estão voltando a usar o patamar de 18 anos. E essa idade é um marco no mundo inteiro. Não é à toa, é algo científico. No direito, as pessoas não serão punidas se tiverem a capacidade de entender o que estão fazendo, mas sim se tiverem a capacidade de se inibir de acordo com o que elas entendem. Ou seja, a pessoa tem que ser capaz de se frear perante um impulso.

DC: Muitos alegam que o adolescente sabe bem o que está fazendo quando comete um crime...

ID: Uma criança de 4 anos já sabe se o que está fazendo está certo ou errado. O ponto não é saber o que faz, é ter condições biológicas e fisiológicas de se frear perante essa conduta. Freios inibitórios basicamente. E essa maturação chega a um ponto



Arquivo pessoal

razoável aos 18 anos. Então, se o objetivo final é reduzir a violência urbana, o caminho não é reduzir a maioria penal. É preciso levar a sério práticas sociais para reduzir a desigualdade social. Dar respaldo para as classes menos favorecidas. Isso não tem a ver com assistencialismo nem paternalismo, tem a ver com o estado prover ao cidadão o mínimo necessário para ele se desenvolver, como acontece em qualquer país desenvolvido no mundo. Se continuarmos pensando em punir, bater e reprimir, vamos continuar correndo os mesmos riscos de morrer quando paramos no semáforo.

DC: E quanto à percepção que muitos têm de que os adolescentes que cometem crimes não são punidos? Como avalia esse argumento?

ID: É mentira, porque são punidos sim, eles vão para a Fundação Casa. E, dependendo da situação, podem ficar mais tempo presos do que um adulto. Outra coisa: mesmo sabendo que vai ficar preso, o adulto continua praticando roubo. Então essa ideia de que se for presa uma pessoa vai deixar de cometer crime não é verdadeira.

DC: Quais são os projetos que você ainda quer realizar como juiz?

ID: São muitos. Um deles chama “Trampo Justo”. A ideia é fazer com que empregadores forneçam a adolescentes acolhidos vagas de emprego, seja como aprendizes, seja como CLT regular. Quero muito ver esse projeto desenvolvido porque quando eles fazem 18 anos precisam sair da casa de acolhimento e se virar. E eles saem, geralmente, com baixa instrução e pouca experiência profissional. Queremos mudar isso. E tenho também um projeto de música para crianças e adolescentes, que quero ver ganhar corpo. Para o projeto “Sua que é sua”, quero fazer parceria com academias para ver se conseguimos vagas para os adolescentes. Ideia para mim é o que não falta.

Em ação no Sua que é sua, projeto de Iberê em que adolescentes de casas de acolhimento participam de corridas de rua

In azione nel Sua que é sua, progetto di Iberê in cui gli adolescenti delle case di accoglienza partecipano a corse su strada

TORTA DE NOZES

Por Juliana Guida Ilustração: Adriano De Luca

TORTA ALLE NOCI

Traduzione dell'articolo a pagina 72

A TV provê o ruído necessário, que se soma à pouca brisa do ventilador: dezembro. Gira, trepida a luz, gira. Tudo ali – a madeira lustrosa das poltronas, a estante, a janelinha incrustada na porta – indexa o cômodo à pequena cidade em que está.

Algumas famílias comemoram a noite de Natal. Na casa de minha avó é o almoço que conta, a noite de vinte e quatro é passada na cozinha preparando o ponto alto da festa, pelo menos para mim.

Torta de Nozes

- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- ½ kg de nozes
- 6 colheres de sopa de farinha de rosca
- 1 colher de cafézinho de fermento em pó

Madrugada, se estivesse em um grímório, estaria anotado: fazê-la nas primeiras horas do terceiro dia após o solstício de verão. Mas são outras as tradições vigentes. Aqui são todos bons, não praticantes, católicos.

O que distingue essa torta é a massa. Não é feita de farinha de trigo, não. Para ela usamos o pão velho da mesa, já duro e ressequido. A gente torra e tritura e dele se faz a farinha. Depois se acrescentam as nozes, pesadas com casca.

É preciso estourá-las no batente da porta, sob a ameaça de arruinar a dobradiça, depois arrancar o cerne, separá-lo da pele que insiste em grudá-lo à casca, colocar todos os pedaços em um pano limpo e, com um martelo de carne, homogeneizá-los. Jogar fora os que se recusam a assumir o tamanho adequado, ou comê-los.

O sucesso da massa está nesses dois ingredientes: a farinha de pão velho e a estirpe da noz. A eles se acrescentam ovos e açúcar.

Mas é pelo não dito que se faz a torta. Por exemplo, qualquer cozinheiro, amador ou profissional, quando lê “seis colheres de sopa de farinha de rosca” acrescenta, justamente, seis colheres de sopa de farinha de rosca. Um erro fatal.

Pouco fermento, muito pouco, a massa não pode solar de insignificância, mas opulência aqui é repreensível, não se deve crescer demais ou se perde a dignidade de torta e acaba-se com um bolo qualquer.

Neste ano, chego apenas para a festa e o fantasma de minha infância, exultante, tropeça por mim. Reencontro-a, cabelos escorridos, balançando nas grades verdes do portão.

Recheio

- ½ kg de nozes
- 2 xícaras de açúcar
- vinho moscatel
- 5 a 6 gemas de ovos
- 2 colheres de sopa de clara

Outro segredo: os ovos são postos com o fogo desligado, e bate-se, bate-se muito, para que alcancem a firmeza admirada. Há quem se iluda que é a doçura que dá consistência ao recheio, nem imagina que é o ovo, cujo cheiro é disfarçado pelas pancadas.

O músculo tremula na face, eu me obrigo a sorrir enquanto escrutino rostos, atrás da mesma agonia que me devora. Encontro narizes iguais ao meu, uma sobranceira, mas a



festa interdita a dor.

Quem perdeu fui eu?

Pois aquela ruína de família e aquela memória feliz são inconciliáveis, é preciso abandonar alguma, ou a casa não era assim ou era ilusório meu sorriso de nove anos. Olho os personagens, os mesmos, repetindo sempre as mesmas disputas e não posso me convencer que algum dia foi diferente. Vão se esgarçando tendões, nervos, a menina é amputada de mim.

Antes da torta há a leitoa e toda a sua corte: pênfil, o frango em pé (apresentado à moda de Vlade, o Empalador), o presunto defumado, o arroz impecável (com e sem uvas-passas), a farófa, e, e...

Ignoro se as separações são sempre assim, de repente só há lados opostos e uma fenda que se agiganta a cada estúpida discussão. Minha mãe era uma brisa no calor de Guaratinguetá, aliviava a densidade dessa gente dos Vieiras, dos Campos, e de sei lá mais do quê.

Mas agora ela também é só um fantasma, não carrega mais o nome e seu sorriso ilumina o Natal de outros, absurdo dos absurdos. A cada ano tenho menos companhia, no último até meus irmãos foram ausência.

O vulto da menina esmorece, de que me vale toda a fenomenologia se me torturo sempre com a exigência de

uma única realidade e rescrevo toda a minha história, mutilo a memória para enquadrá-la em uma versão única, congruente com a aridez atual? Pois sim, a menina era feliz e pronto; e o era porque acreditava que eles também o fossem e o eram então, apesar deles mesmos, eram e ponto.

Come-se muito; é a hora da torta. Que cada um imagine o seu gosto, só digo que vem coberta com um suspiro lustroso, nozes inteiras e adornada com fios de ovos dourados.

Alguém quase derruba o menino Jesus do presépio, é até uma heresia a imagem assim como está, só eu já o quebrei umas três vezes, para desespero de minha mãe. É retalhado de cicatrizes e superbonder e perdeu um dedo.

Nós nos abraçamos para as fotos dos amigos secretos, minha avó troca uns dois presentes, arrancando das mãos de um parente e entregando-o a outro. Juntam-se os papéis, minha avó tenta salvar os embrulhos que consegue das mãos impiedosas de meu pai.

As últimas cenas são o café, as despedidas, promessas de breves encontros. Como um segundo pedaço de torta, que, com o tempo extra de geladeira, fica melhor, apesar de o suspiro ralear.

Ela acaba.



Traduzione dell'articolo a pagina 73

As despedidas da terceira série do Ensino Médio atualmente têm visitas aos pequenos da Educação Infantil, shows de bandas de alunos, muita festa e até jogos de futebol disputados entre alunos e professores. Na foto, estudantes dos cursos Clássico e Científico da turma de formandos de 1961, que de acordo com um aluno da época – nosso presidente, dr. José Luiz Farina — perderam para o time dos docentes em uma partida de futebol no campo que, à época, existia no Colégio.

*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.

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



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

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

Arthur Fujii

ARTE

O fotógrafo Peter Hertel registrou cenas da
fábrica de ladrilhos hidráulicos Ladrilar,
aberta por um imigrante italiano em 1922

*Il fotografo Peter Hertel ha registrato scene della
fabbrica di piastrelle idrauliche Ladrilar, aperta da
un immigrato italiano nel 1922*

Perfil/32

Cultura/36

Ensaio Fotográfico/40

Profilo/32

Cultura/36

Servizio fotografico/40



“O ator entra em um nível de expansão muito grande. Até então, eu tinha estudado música, artes plásticas... Tudo muito solitário. O teatro é coletivo”, conta Vera Holtz sobre o início de sua carreira de atriz
“L’attore raggiunge un livello di espansione molto ampio. Fino ad allora, avevo studiato musica, belle arti... Tutto troppo solitario. Il teatro è collettivo”, dice Vera Holtz sull’inizio della sua carriera di attrice

BRILHA UMA ESTRELA

Uma das maiores atrizes do país, Vera Holtz perdeu o sobrenome italiano ainda na infância, mas a ligação com a família materna sempre foi forte. E, agora, sua história é contada em filme

Por Luisa Alcantara e Silva

BRILLA UNA STELLA

Una delle più grandi attrici del Brasile, Vera Holtz ha perso il cognome italiano da bambina, ma il legame con la sua famiglia materna è sempre stato forte. E ora la sua storia è raccontata in un film

Traduzione dell’articolo a pagina 73

Ela nasceu Vera Lúcia Fraletti Holtz, mas, ainda pequena, seu pai, de família alemã, retirou o sobrenome italiano de seu registro. “Ele era um homem muito prático, acho que fez isso para encurtar meu nome”, diz a atriz Vera, de 66 anos. A descoberta da eliminação do sobrenome se deu quando ela tinha cerca de 14 anos, ao precisar de um documento. Mas essa curiosidade não mudou em nada a relação com os tios e mais de 50 primos italianos, descendentes de seu avô João, que viera de Castelnuovo di Garfagnana, comuna na região da Toscana, na província de Lucca, e de sua avó, nascida em Ravena, comuna na província homônima, na região da Emília-Romanha. Na época em que se descobriu “apenas” Holtz, adolescente, ela já havia se mudado de Pereiras, cidade do interior paulista onde passou a infância, para Tatuí, a cerca de 40 quilômetros dali e onde nasceu. “Passávamos todas as férias em Pereiras, com os primos. Era muito gostoso, uma infância livre”, lembra Vera. Algumas histórias vividas nesse período são lembradas no longa “As quatro irmãs”, ainda sem previsão de estreia. No filme, Vera e as irmãs Maria Teresa, Rosa e Regina resgatam o passado no casarão em que viveram em Tatuí.

Foi nessa cidade que ela se formou em artes plásticas. Não se encontrou na profissão e acabou se mudando para São Paulo. Na capital, assistiu à peça “Se correr o bicho pega, se ficar o bicho come”, de Oduvaldo Vianna Filho e Ferreira Gullar. “Ali eu enxerguei o teatro. Tive uma epifania”, lembra. Decidiu, então, estudar artes dramáticas na Universidade de São Paulo. Quase não conseguiu fazer a inscrição na prova, mas contou com a boa vontade de um funcionário que permitiu que ela se inscrevesse, mesmo atrasada. “E, aí, fiz as provas e passei.” Foi então que

começou sua vida como atriz. “O ator entra em um nível de expansão muito grande. Até então, eu tinha estudado música, artes plásticas... Tudo muito solitário. O teatro é coletivo”, afirma. Os pais, a princípio, não entenderam muito a escolha, mas, como Vera não costumava seguir modelos preestabelecidos, eles não se opuseram. “Sempre fui muito ligada ao ato da criação e já vivia nesse mundo da ficção”, recorda-se. E ela se encontrou. “Consegui expandir, sobreviver, porque chega uma hora em que a arte é tão fundamental na sua vida que não tem como viver em outro lugar.”

Para se sustentar, Vera deu aulas e trabalhou no Instituto de Pesquisas Tecnológicas (IPT) como desenhista técnica, copiando mapas. Dois anos depois, em janeiro de 1975, a convite de um amigo geólogo de Tatuí, ela se mudou para o Rio de Janeiro para atuar em um projeto de uma empresa ligada à usina de Itaipu.

Um tempo depois, porém, foi demitida. “Eu curtia a noite carioca e acabava chegando atrasada ou dormia na prancheta. Um dia,

graças a Deus, o engenheiro me mandou embora. Disse: ‘Vai seguir seu destino. Não é aqui’.” Com o valor da indenização, investiu na carreira de atriz. Como sua forma de conhecer o mundo sempre foi por meio dos estudos, voltou à faculdade, desta vez na UniRio, e passou por tudo o que uma atriz em início de carreira passa: dormiu em albergue, dividiu apartamento, viveu apenas com dinheiro para o transporte, entre outras dificuldades.

E ficou fazendo alguns trabalhos menores, até que estreou profissionalmente em 1979, na peça “Rasga, coração”, de Oduvaldo Vianna Filho – mesmo autor do espetáculo que lhe causara epifania anos antes. “Foi uma obra muito importante, a primeira liberada depois de ser censurada”, lembra a atriz. A peça, que entrou em

“O ator entra em um nível de expansão muito grande. Até então, eu tinha estudado música, artes plásticas... Tudo muito solitário. O teatro é coletivo”

“L'attore raggiunge un livello di espansione molto ampio. Fino ad allora, avevo studiato musica, belle arti.. Tutto troppo solitario. Il teatro è collettivo”



No longa “As quatro irmãs”, ainda sem previsão de estreia, Vera e suas irmãs Maria Teresa, Rosa e Regina resgatam o passado no casarão em que viveram em Tatuí, interior de São Paulo

Nel lungometraggio Le quattro sorelle, che non è ancora in programma, Vera e le sue sorelle Maria Teresa, Rosa e Regina ricordano il passato vissuto nella villa dove abitavano a Tatuí, nell’entroterra di San Paolo

cartaz inicialmente no Teatro Guaíra, em Curitiba, foi um sucesso, e Vera não parou mais. Depois desse trabalho, continuou realizando outros com o diretor José Renato. Além de atuar, foi assistente de direção, assistente de figurino e sonoplasta. “Ou eu estava na área administrativa ou atuando e, assim, ganhei prática.”

Da companhia foi para a RioArte, órgão ligado à Prefeitura do Rio de Janeiro. Lá conheceu diversas pessoas do teatro, inclusive o diretor Zé Celso, que a chamou para produzir uma peça. “Como eu gostava de atuar, pedi para entrar no elenco, e ele, que é do interior de São Paulo, como eu, topou.” Trabalharam juntos em algumas peças até que, em 1989, Vera fez seu primeiro papel na TV, na novela “Que rei sou eu?”, da Globo. Ela, como a personagem Fanny, conheceu Antônio Abujamra, o então Mestre Ravengar. Os dois se tornaram amigos e ficaram tão próximos que fundaram uma companhia de teatro. Vera sempre atuou no teatro e na TV, mas o cinema também estava presente. Mais recentemente, em

2017, por exemplo, lançou quatro filmes (“TOC: Transtornada obsessiva compulsiva”, “Malasartes e o duelo com a morte”, “Berenice procura” e “Alguma coisa assim – O filme”). Em todos os seus trabalhos, nunca teve uma preferência por gênero: gosta de tragédia a comédia.

Toda essa versatilidade resultou, de forma orgânica, em sua página no Instagram, em que posta performances. Quando sugeriram que ela publicasse seu dia a dia na rede social, ela foi reticente. “Não tenho nada contra. Sou a favor da comunicação, mas não é a minha linguagem”, diz. Um dia, um colega de trabalho pendurou uma sacola em seu coque, e a foto fez sucesso instantâneo. “Aí, comecei a brincar, brincar com a questão do acaso criativo, e vi aquilo como uma descoberta.” Foi uma descoberta que aquela menina nascida em Tatuí, com sobrenome italiano, não imaginava fazer. Assim como todas as outras que a levaram a ser reconhecida como uma das principais atrizes brasileiras.

UMA ESCOLA, VÁRIOS CAMINHOS

HighSchool e
MiddleSchool



Dante ECCE
Scuola Media 2019

55 opções
de disciplinas eletivas

30 opções
de cursos livres



UM MUNDO DE ESCOLHAS
PARA A GERAÇÃO QUE VAI MUDAR
O MUNDO

Educação Infantil • Ensino Fundamental • Ensino Médio

www.colegiodante.com.br



Por Luisa Destri, Marcella Chartier e Martha Lopes

O LEGADO DE LINA BO BARDI

O LEGADO DE LINA BO BARDI / Traduzione dell'articolo a pagina 75

O Masp abriga, desde o dia 5 de abril, a exposição *Lina Bo Bardi: Habitat*, que homenageia uma das mais importantes arquitetas do Brasil. A ítalo-brasileira, conhecida principalmente por projetos como o do próprio museu, na avenida Paulista, do Sesc Pompeia (na zona oeste paulistana) e da Casa de Vidro, onde viveu, no bairro do Morumbi, teve uma vasta atuação que transcende a arquitetura — e que é contemplada na mostra, constituída em três eixos que organizam seu legado profissional e sua história de vida.

Lina chegou da Itália em 1946, aos 32 anos, já com bastante conhecimento arquitetônico, depois de uma vida acadêmica na Universidade de Roma. Privilegiando sempre a livre ocupação, o encontro e o convívio, ela compreendeu profundamente a realidade brasileira, convidando todos, por meio de suas obras, a olhar para as nossas raízes culturais, a riqueza das populações regionais e as necessidades e reivindicações dos oprimidos.

A curadoria é assinada por representantes de mais dois museus, além de Tomás Toledo, do próprio Masp: José Esparza Chong Cuy, do Museum of Contemporary Art Chicago (MCA), e Julieta González, do Museo Jumex, na Cidade do México. (Marcella Chartier)

Lina Bo Bardi: Habitat

Em cartaz até 28/7

MASP – Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand (avenida Paulista, 1578)

Horário de funcionamento: terças, das 10h às 20h; quarta a domingo, das 10h às 18h (a bilheteria funciona até meia hora antes dos horários de fechamento)

Tel.: (11) 3149-5959

Ingressos: R\$ 40 (estudantes, professores, menores de 11 anos e maiores de 60 pagam meia. Às terças, a entrada é gratuita)

Estudo preliminar do belvedere do museu, em nanquim e aquarela, datado de 1968

Studio preliminare del belvedere del museo, in inchiostro e acquerello, del 1968

MASP



NA ESTRADA, MUITAS CANÇÕES

SULLA STRADA, TANTE CANZONI / Traduzione dell'articolo a pagina 75

Um dos mais populares nomes da música italiana contemporânea, Eros Ramazzotti faz apresentação única em São Paulo, no dia 31 de maio, no Espaço das Américas. O show integra a turnê mundial de seu novo disco, *Vita ce n'è*, o décimo quarto álbum de sua carreira, que traz canções em italiano e espanhol.

Lançado em novembro, o trabalho mais recente dá continuidade às parcerias prezadas pelo músico, que já gravou com Tina Turner, Cher, Ricky Martin, entre outros. Com a canadense Alessia Cara, vencedora do Grammy 2018, ele divide a canção "Vale per sempre". Com o porto-riquenho Luis Fonsi, de "Despacito", "Per le strade una canzone". A alemã Helene Fischer participa de "Per il resto tutto bene". A faixa que dá título ao volume tem versão nas duas línguas e clipe, gravado em Miami, retratando um casal cujos altos e baixos chegam à parceria no crime.

Para a apresentação estão prometidos, além das novas faixas, sucessos acumulados ao longo de 30 anos de carreira. Ramazzotti se apresenta também no Rio de Janeiro, em 2 de junho, e em Buenos Aires e Santiago do Chile. A turnê mundial inclui ainda cidades na Europa, América do Norte e Rússia. Na banda que o acompanha, destaca-se o saxofonista norte-americano Scott Paddock, que já tocou com músicos como Natalie Cole e Ray Charles.



Divulgação

Vita ce n'è world tour

Eros Ramazzotti

Espaço das Américas - Rua Tagipuru, 795

31 de maio de 2019

Abertura da casa: 19h; início do show: 21h

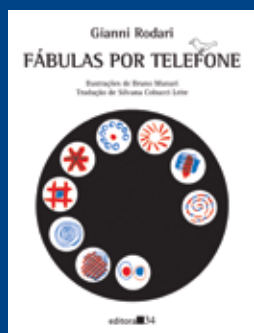
Censura: 16 anos

Ingressos: R\$ 360 a R\$ 650

Nas bilheterias do Espaço das Américas (de segunda a sábado das 10h às 19h – sem taxa de conveniência) ou on-line pelo site Ingresso Rápido – (11) 4000-1139.

POR UM FIO

APPESI A UN FILO / Traduzione dell'articolo a pagina 76



Divulgação

Fábulas por telefone, Gianni Rodari, tradução de Silvana Cobucci Leite, ilustrações de Bruno Munari, Editora 34, 224 páginas, 49 reais

O que mais chama atenção em *Fábulas por telefone*, de Gianni Rodari, é a moldura proposta para o livro: todas as noites o senhor Bianchi, que vivia viajando, telefonava para sua filha e lhe contava uma história. "Vocês vão perceber que todas são um pouco curtas: como ele fazia chamadas a cobrar, não podia ficar muito tempo ao telefone, é claro", avisa o narrador.

São cerca de 70 breves narrativas, quase sempre em torno da capacidade da imaginação em superar as limitações da realidade. É assim em "O tróibus número 75", por exemplo, em que inexplicavelmente um veículo se desvia de sua linha e leva estressados passageiros para a "orla de um bosque fresco e perfumado". Lá, todos encontram respiro e um novo jeito de se relacionar.

Há também as instrutivas – como a do rei que se recusa a trocar de lugar com um mendigo por um dia, mesmo sabendo que assim salvaria a própria vida – e as que brincam com as palavras. É o caso de "Velhos provérbios", em que esses ditos, personificados, veem-se em situações que lhes tiram a razão de ser. Diante de um jogador que tenta jogar bola sozinho, o Velho Provérbio que pregava ser melhor andar só que mal acompanhado acaba adoecendo.

O grau de complexidade e ingenuidade varia bastante entre as histórias, permitindo que o volume interesse a amplas faixas etárias. O leitor iniciante talvez seja o destinatário privilegiado, já que a estrutura permite que caminhe lentamente, em seu ritmo, por um texto simples e que não oferece dificuldades. (Luísa Destri)

OS PRÓPRIOS FANTASMAS

FANTASMI PRIVATI / Traduzione dell'articolo a pagina 75

O pedido da filha para que, por causa de uma viagem a trabalho, fique por alguns dias com o neto tem para Daniele Mallarico efeito devastador e imprevisível: uma tomada de consciência depreciativa, que não lhe permite ver nada além do próprio declínio. Se durante décadas ele, artista, esperou realizar a grande obra que o define, é no prosaico encontro com o pequeno Mario, de 4 anos, que acaba por encontrar os seus limites.

Trata-se de uma narrativa em primeira pessoa, que frequentemente surpreende pela latente crueldade. Betta, a filha, é a certa altura descrita como “a pura matéria dolente que sua mãe e eu, quatro décadas antes, tínhamos lançado no mundo com leviandade culpável”. O afeto que oferece ao menino parece muitas vezes dissimulado, e as críticas que dirige a si mesmo são impiedosas: “Meu corpo sempre fora vazio,

desde a adolescência, desde a infância, desde o nascimento. Eu me enganara sobre mim”.

Esse tom é, ao mesmo tempo, o que torna a narrativa pungente, já que as lentes implacáveis acentuam a dimensão da crise, instigando no leitor o desejo de compreender o que a velhice representa para Daniele e como Mario, verdadeiro espelho, será modificado por ela.

A intensidade dos conflitos psíquicos do narrador encontra concretização num evento que acaba por garantir também a tensão da trama – construção semelhante à de *Dias de abandono*, de Elena Ferrante, em que a protagonista fica presa em seu apartamento. Especula-se que Domenico Starnone componha com a mulher, a tradutora Anita Raja, a verdadeira identidade da misteriosa autora da tetralogia napolitana. Este livro parece fornecer mais uma evidência nesse sentido. (Luísa Destri)



Divulgação
Assombrações,
Domenico Starnone,
tradução de Maurício
Santana Dias, Todavía,
184 páginas,
49,90 reais

VISÃO DO ALTO

VISIONE DALL'ALTO / Traduzione dell'articolo a pagina 75

O título deste livro de Umberto Eco faz referência a um aforismo que, atribuído a um filósofo platônico do século XII, comenta a relação entre antepassados e contemporâneos diante do saber: “Bernardo de Chartres dizia que somos como anões sobre os ombros de gigantes, de modo que podemos ver mais longe que eles, não em virtude de nossa estatura ou da acuidade da nossa visão, mas porque, estando sobre seus ombros, estamos acima deles”.

O pensamento é o mote a partir do qual o autor propõe, na abertura do volume, uma reflexão de longo alcance a respeito da relação entre conflitos geracionais e acúmulo de conhecimento, abrangendo desde os princípios da filosofia cristã até a “orgia de tolerância” hoje vigente – expressão curiosa que Eco adota para identificar a “coexistência e a aceitação sincrética de todos os modelos”. Ao constatar a inexistência, hoje, de

dialética entre pais e filhos, ele parece questionar qual conhecimento é possível.

O ensaio faz parte de um conjunto de textos preparados entre 2001 e 2015 para leitura no festival La Milanese, que acontece anualmente em Milão, com programação que reúne artistas, intelectuais e cientistas. Propostos pela organização, os temas, abstratos, têm a medida correta para a erudição e o refinamento que caracterizam o pensamento de Eco, sempre exposto de modo fluente e cativante: a beleza, a feiura, o invisível, o segredo.

A edição, póstuma, foi lançada na Itália em 2017 e é fartamente ilustrada, trazendo a reprodução das obras comentadas pelo palestrante. De Gustave Doré a Hitler, da Vitória de Samotrácia às vanguardas do século XX, nada na cultura ocidental parece lhe escapar. (Luísa Destri)



Divulgação
Nos ombros dos gigantes,
Umberto Eco, Record,
444 páginas, 199
reais

COZINHA ITALIANA DA ROÇA

CUCINA ITALIANA RUSTICA

Traduzione dell'articolo a pagina 76

A proposta do Grecco Bar e Cucina é oferecer uma cozinha ítalo-caipira com preparações rústicas e que trazem aquele conforto para o estômago. Missão que os proprietários Felipe Grecco, à frente da cozinha, e Rafael Goulart, responsável pela carta de vinhos, conseguem

cumprir integralmente. Para dar corpo à essência do negócio, a dupla busca o máximo possível de ingredientes da estação, vindos de produtores próximos — verduras e legumes vêm do sítio do próprio Felipe, inclusive. Também na carta de vinhos o princípio é seguido, ainda que em escala proporcional: há rótulos naturais e biodinâmicos entre as opções selecionadas por Rafael.

O carbonara (R\$ 55) é o prato que conquistou o status de favorito desde a abertura: leva gema de ovo caipira, *guanciaie* artesanal e queijo tulha, ambos provenientes da Fazenda Atalaia (o embutido é feito na casa, mas a partir de porcos da fazenda). Mas antes do prato principal não deixe de pedir entradas para compartilhar: os bolinhos cremosos com recheio de carne de porco (R\$ 39) são imperdíveis e acompanhados por uma maionese de limão. Há também o *batuto di pato caipira* (R\$ 47), uma versão de *steak tartare* feita de peito de pato picado na ponta da faca e temperado com picles e alcaparras, servido com chips de batata e uma gema crua.

Durante a semana, um menu executivo a R\$ 49 com entrada, prato principal e sobremesa tem opções variadas. É possível encontrar bolinhos de arroz tão sequinhos, crocantes e cremosos quanto os de porco e o polpetone rústico com nhoque dourado, que também figura como um dos carros-chefe da casa.

Para quem já chega pensando na sobremesa, vale pegar mais leve nas entradas e no prato principal para dar conta do mil folhas de churros com doce de leite e banana (R\$ 29). De babar. (Marcella Chartier)



Lucas Terribili



Grecco Bar e Cucina

Rua Henrique Monteiro, 47, Pinheiros

Tel. (11) 9769-32469

Horário de funcionamento: de terça a sábado das 12h às 15h e das 20h à 0h. Domingos, das 12 às 17h

Traduzione dell'articolo a pagina 77

Por Peter Hertel

Foi em 1922 que o toscano Federico della Piagge abriu a Ladrilar Ladrilhos Artesanais, onde as fotos deste ensaio foram produzidas. A técnica de produção das peças coloridas que revestem paredes e pisos foi trazida da Itália por ele, que instalou a fábrica no bairro da Ponte Pequena, região central de São Paulo. A Ladrilar funciona até hoje no mesmo endereço

e é comandada por seu neto, Hamilton Cristóvão Junior. São mais de 1.600 possibilidades de desenhos, algumas delas assinadas por artistas e arquitetos famosos. O processo de produção é manual, e há uma etapa em que as peças ficam submersas em tanques de água para adquirir resistência — por isso os ladrilhos são chamados de hidráulicos. (Marcella Chartier)

MAIS
INFORMAÇÃO

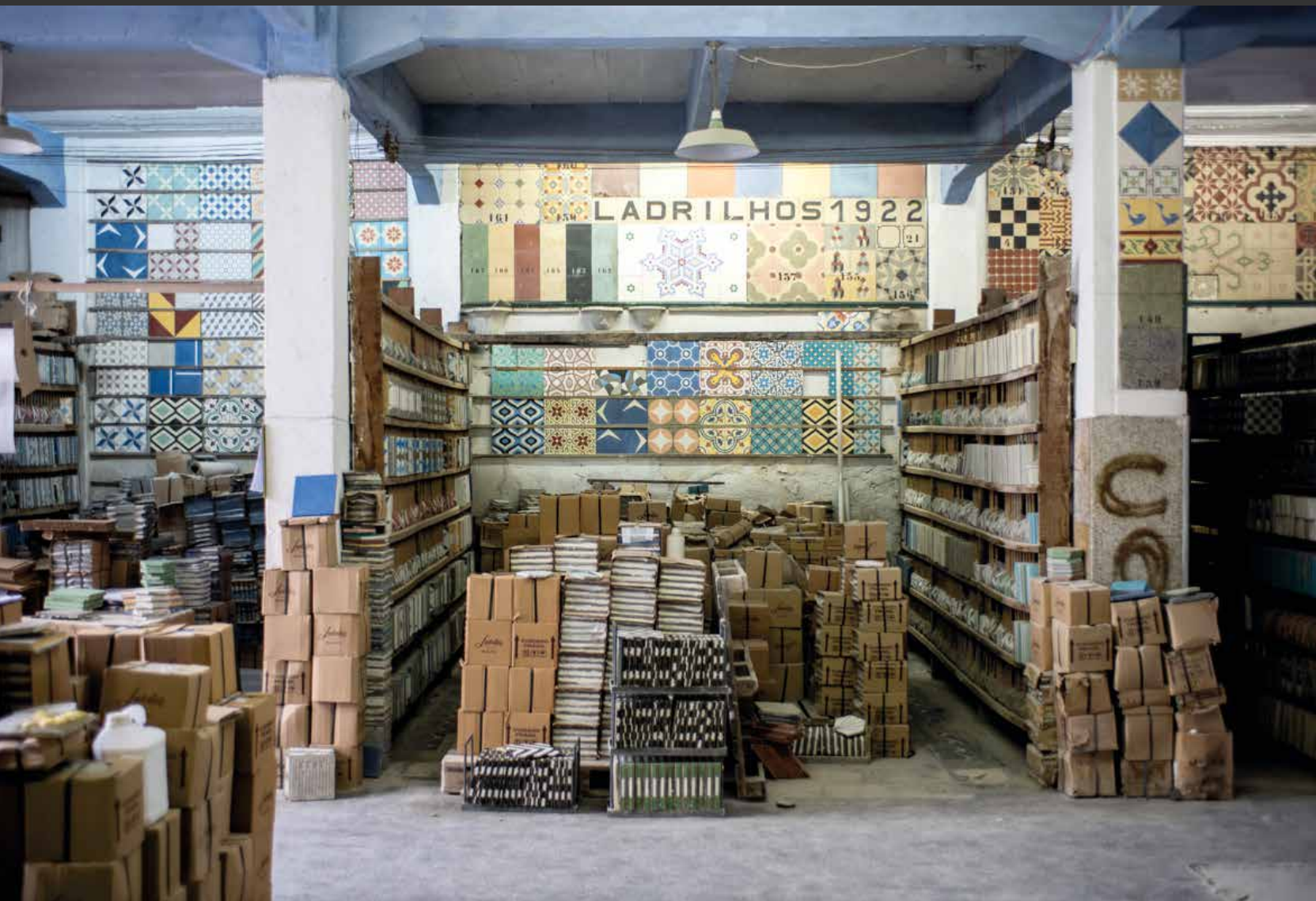
Assista ao vídeo
desta reportagem!

APPROFONDIMENTO

Guarda il video
di questo servizio!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
<http://dante.pro/a7852zn>















No produtor de laticínios Montezuma, em São João da Boa Vista, interior paulista, é possível agendar visitas guiadas com degustação de queijos produzidos na fazenda
Presso l'azienda Montezuma, a São João da Boa Vista, nell'entroterra di San Paolo, è possibile programmare visite guidate con degustazione dei formaggi prodotti nella fattoria

COMIDA

CIBO



Queijos/48

Gastronomia/58

Mesa Consciente/62

Formaggi/48

Gastronomia/58

Mesa Consciente/62

A HORA DO QUEIJO ARTESANAL PAULISTA

Queijeiros com ou sem origens italianas fazem burratas, caciottas, mozzarelas e pecorino sem conservantes e aditivos — e tornam o estado de SP um produtor de sabores cada vez mais apurados nesse mercado

Por Marcella Chartier Colaborou Fernando Homem de Montes

IL TEMPO DEL FORMAGGIO ARTIGIANALE DI SAN PAOLO

Casari con o senza origini italiane producono burrata, caciotta, mozzarella e pecorino senza conservanti e additivi – e rendono lo stato di San Paolo un produttore di sapori sempre più raffinati in questo mercato

Traduzione dell'articolo a pagina 77

Nos anos 1990, Fabio Pimentel tinha um barracão em que promovia leilões de gado semanalmente. Ele alugou o local, aos domingos, para um conhecido, e assim o espaço passou a abrigar também um forró. “Ele trabalhava com eucalipto e um dia uma árvore inteira caiu em cima dele. Eu, que nunca tinha ido a um forró na minha vida, acabei assumindo o negócio com um sócio”, conta Fabio.

Foram 5 anos à frente do forró, que funcionava das 16h às 23h em São João da Boa Vista, interior paulista, e era frequentado por trabalhadores da região, especialmente de construção civil. “Era um ambiente superlegal, cheio de senhores e senhoras que gostavam de dançar, mesmo. Nunca aconteceu uma briga.” O público tinha dinheiro contado, mas não deixava de aparecer. E isso tornou o negócio bastante rentável. “Iam 1.500 pessoas por fim de semana. E, como na época não havia o hábito de usar cartão e cheque, elas pagavam em dinheiro. Eu voltava para casa com 4 ou 5 sacos de dinheiro, chegava a faturar 15 mil reais por fim de semana”, lembra ele.

Mesmo antes de assumir o forró, Fabio já era um apaixonado por queijo. Mozzarella de búfala, especialmente. Nascido em Santos, litoral paulista, havia se mudado para o interior para estudar agronomia. Já formado, trabalhava na propriedade do avô, em São João da Boa Vista, e havia comprado 5 búfalas, pagando uma por mês, para produzir a sua própria mozzarella. Foi depois da experiência com o forró que decidiu comprar mais 15 animais e seguir profissionalmente o caminho do queijo. Fez cursos, viagens e muitos testes. “No começo eu tirava o leite, fazia o queijo, saía para vender, no meu Fusca, e muitas vezes era escambo: na padaria, trocava por pão; no açougue, por carne; e assim por diante”, lembra ele. Hoje, 29 pessoas trabalham para atender 35 cidades e diversos estabelecimentos (incluindo restaurantes como o Fasano, a churrascaria Fogo de Chão e a pizzaria Camelo), e as já mais de mil búfalas do seu rebanho produzem o leite que se transforma em 10 tipos de queijo fresco, manteiga e um doce de leite de cor escura, saboroso, com pouco açúcar. No ano 2000, a Montezuma já era a principal fonte de renda do empresário.

UM CAMINHO PARA PEQUENOS PRODUTORES

As búfalas do laticínio produzem em média 2 mil litros de leite por dia, em duas ordenhas, uma às 4h30 e outra às 14h30. O leite vai diretamente para tanques de inox e não há nenhum contato manual com a matéria-prima, para garantir a qualidade e a higiene do processo. “Não é porque usamos maquinário que não é artesanal. Temos que cumprir um padrão de qualidade”, afirma Fabio. Parte dos queijos, porém, é produzida manualmente.

Além da mozzarella de búfala no seu formato tradicional, em bolinhas, a Montezuma tem burrata, ricota, queijo frescal, mozzarella em barra, nozinho, entre outros produtos. Quando começou na área, Fabio tinha pouca concorrência, e o interesse no seu produto era quase instantâneo quando ele se apresentava a clientes. A venda em mercados era mais viável. No ano passado,

decidiu mudar os rumos do negócio e optou por abrir lojas próprias no estado de São Paulo, focando em uma venda personalizada e mantendo a qualidade do produto. Por enquanto, há pontos de venda em Águas da Prata, e em breve estarão abertos mais um em Campinas e outro na Riviera de São Lourenço. Na própria fazenda, em São João da Boa Vista, também há uma loja. E a ideia de receber pessoas interessadas não somente em comprar produtos mas também em conhecer a propriedade e a maneira como os queijos são feitos vem sendo colocada em prática. “Eu não vendo queijo, vendo experiência. Estamos organizando uma área para receber turistas”, conta.

A Montezuma faz parte de uma iniciativa criada pela Coentro Comunica, agência de comunicação especializada em gastronomia: o Caminho do Queijo Paulista reúne, desde 2017,

A mozzarella de búfala e a burrata são feitas a partir de uma massa moldada à mão ainda quente pelos queijeiros, cujo trabalho é acompanhado de perto por Fabio, proprietário da Montezuma

La mozzarella di bufala e la burrata sono fatte a partire da una pasta ancora calda modellata a mano dai casari, il cui lavoro è monitorato da vicino da Fabio, proprietario della Montezuma





“No começo eu tirava o leite, fazia o queijo, saía para vender, no meu Fusca, e muitas vezes era escambo: na padaria, trocava por pão; no açougue, por carne; e assim por diante”, lembra Fabio Pimentel, da Montezuma – que hoje atende 35 cidades

“All’inizio, prendevo il latte, producevo il formaggio, andavo a venderlo con il mio maggiolino e spesso barattavo: nel panificio, prendevo il pane; nella macelleria, la carne; e così via”, ricorda Fabio Pimentel, della Montezuma – che oggi serve 35 città

11 pequenos produtores do estado. A ideia nasceu para fortalecer as queijarias e o vínculo entre quem produz e quem consome, articulando produtores de alto padrão de qualidade em seus objetivos comuns. No site do projeto (<https://www.caminhodoqueijopaulista.com>), um mapa localiza cada queijaria e suas respectivas atrações — degustações, *tours* guiados, aulas, cafés da manhã, entre outras.

A queijaria Rima é outra que está na rota do Caminho. O casal Ricardo e Maria Clara Rettmann (as sílabas iniciais de seus nomes deram origem ao da marca) também pretende receber turistas na propriedade em que produzem queijos artesanais a partir do leite de ovelhas em Porto Feliz, interior paulista.

São 400 animais, contando machos e filhotes, sendo cerca de 100 em lactação no momento. Essas ovelhas produzem 120 litros de leite por dia, em uma ordenha, o que é pouco em relação à produção leiteira bovina — mas o rendimento em relação à produção de queijo é bem maior: 4 litros são suficientes para um quilo de queijo (a proporção, nos bovinos, é de dez a doze litros para cada quilo). Todos os dias, 30 quilos de queijo saem dali para lojas especializadas e restaurantes da capital, como o Maní, o Più, o Mocotó e outros.

Os clientes foram conquistados com bastante dedicação. “Não é nada fácil sobreviver vendendo queijo”, afirma Ricardo. A escolha do gestor ambiental que trabalhou por cerca de dez anos em uma ONG socioambiental da Amazônia também envolveu o desejo pessoal de mudar o modelo de vida. Ricardo

cresceu em São Paulo, mas desde criança frequenta o sítio onde hoje vive e trabalha. A propriedade é de seu pai, que em 1997 começou a criar ovelhas para corte como atividade paralela e, onze anos depois, decidiu trocar os animais para migrar para a produção leiteira. “Começamos a trocar os animais aos poucos e escolhemos a raça lacaune, que é francesa e dá origem ao queijo roquefort, o primeiro queijo de ovelha do mundo”, conta ele.

Não foi naquele momento que o projeto se concretizou, mas no início de 2017. “A minha mulher e eu trabalhamos nas Olimpíadas de 2016 — eu na área de sustentabilidade e ela, que é jornalista, na comunicação — e sabíamos que, depois daquela experiência temporária, precisávamos definir nossos próximos passos. Decidimos vir para o sítio não só como mudança de atividade profissional, mas de vida, mesmo”, explica ele. Mas se as ovelhas já estavam presentes na vida de Ricardo, os queijos ainda não.

Foram vários cursos e viagens até adquirir o conhecimento necessário para produzir variedades frescas como iogurte, coalhada e doce de leite, além de queijos como as bolinhas inspiradas no boursin francês, peças maturadas em mofos brancos como o Porã, e uma versão do pecorino italiano, o Ararituaba. Esse último, antes produzido em peças de 1 quilo, agora pesa 5 quilos e passa um ano maturando. Cuidar da câmara fria é uma das atribuições de Ricardo, hoje, enquanto Clara lidera a equipe de produção.

UM PROJETO PARA TODA A VIDA

Patrizia Alberti lembra o nome de cada uma das 140 cabeças da fazenda Terra Limpida, em Cássia dos Coqueiros, nordeste paulista. Alguns animais têm nomes de faraós — e pode-se dizer que o tratamento que recebem é mesmo digno dos nobres reis egípcios. Ao contrário da maior parte dos rebanhos leiteiros no Brasil, esses vivem soltos no pasto, são tratados com medicamentos homeopáticos e têm alimentação orgânica.

É Patrizia quem acorda por volta das 4 horas da manhã todos os dias para começar o trabalho na ordenha. E é ela, também, que está à frente da produção dos dez tipos de queijos vendidos em uma loja ali mesmo, em pontos de venda especializados e em feiras da região. “Foi muito estranho, para os funcionários que tivemos por aqui, ver que estávamos trabalhando com eles, lado a lado, por muitas horas seguidas. Porque por aqui geralmente o dono da terra mora na cidade, chega no fim de semana para tomar uma cerveja, fazer churrasco, pescar tilápia”, conta Piero

Alberti, marido de Patrizia e um dos proprietários da fazenda. Os dois fazem parte de um grupo de 14 sócios, todos italianos, que possuem, além da terra brasileira, uma fazenda em San Gimignano, na Toscana, região central da Itália. A Poggio di Camporbiano existe desde 1988, quando o casal começou a colocar em prática o plano de produzir alimentos orgânicos em um sistema totalmente sustentável que se tornou referência internacional.

Patrizia tinha 20 anos e Piero, 21. Os dois nasceram na região Norte da Itália, em pequenas cidades próximas a Turim, aos pés dos Alpes. Conheceram-se ainda adolescentes e vieram de famílias sem qualquer tradição rural, ainda que uma pequena horta e alguns poucos animais no quintal fossem costumes reproduzidos em casa, para ambos. Uma intoxicação alimentar causada pela ingestão de agrotóxicos foi o que levou Piero a se encantar pela agricultura: aos 16 anos, passou a cuidar da horta da família com mais dedicação, começou a criar abelhas, adquiriu uma cabra e

As ovelhas da Rima são da raça francesa lacaune e produzem 120 litros de leite por dia, que se tornam 30 quilos de queijo, vendidos ao consumidor final ou a restaurantes como o Maní, o Mocotó e o Più

Le pecore del caseificio Rima sono della razza francese Lacaune e producono 120 litri di latte al giorno, che poi diventano 30 chili di formaggio, venduti al consumatore finale o a ristoranti come il Maní, il Mocotó e il Più





Camila Rolli Conti

“Decidimos vir para o sítio não só como mudança de atividade profissional, mas de vida, mesmo”, conta Ricardo Rettmann, que era gestor ambiental e hoje está à frente da queijaria Rima

“Abbiamo deciso di venire alla fattoria non solo come un cambiamento di attività professionale, ma di stile di vita”, racconta Ricardo Rettmann, che era un responsabile ambientale e oggi è a capo del caseificio Rima

passou a fazer queijo. Não se falava em agricultura orgânica ainda, àquela época, e a adolescência de Piero foi de muita leitura sobre o assunto. O saber prático, que começou em menor escala na pequena terra da família, foi sendo conquistado ao longo dos anos com o trabalho em produtores da região.

O que se esperava de Patrícia era que ela seguisse a tradição da família de médicos e também se tornasse doutora. Mas os sinais de que não era esse o seu caminho também começaram a aparecer na adolescência. “Chegava o fim de semana e ia todo mundo para festas, passeios. Eu dizia a ela: ‘ah, tenho um compromisso, não posso ir. Tenho que espalhar o esterco hoje, quer vir comigo?’. E ela aceitou”, ri Piero. Patrícia até chegou a entrar na faculdade de medicina alguns anos depois. “Eu comecei, mas não acabei porque no meio do estudo nós já tínhamos a fazenda, não era possível estudar e trabalhar ao mesmo tempo. Escolhi trabalhar, porque você vai aprender muito mais assim do que lá sentado por anos atrás de uma mesa”, diz, sorrindo. “Cada um precisa escolher a vida de que precisa.” Ela precisou romper com a família, que não aceitava a opção da filha.

Com o plano comum de criar um novo modelo de agricultura, o casal encontrou na Toscana a terra que procurava. O clima, a natureza preservada, os

Camila Rolli Conti



O Ararituaba é uma versão do pecorino romano e passa cerca de 12 meses na câmara fria, da qual Ricardo cuida diariamente

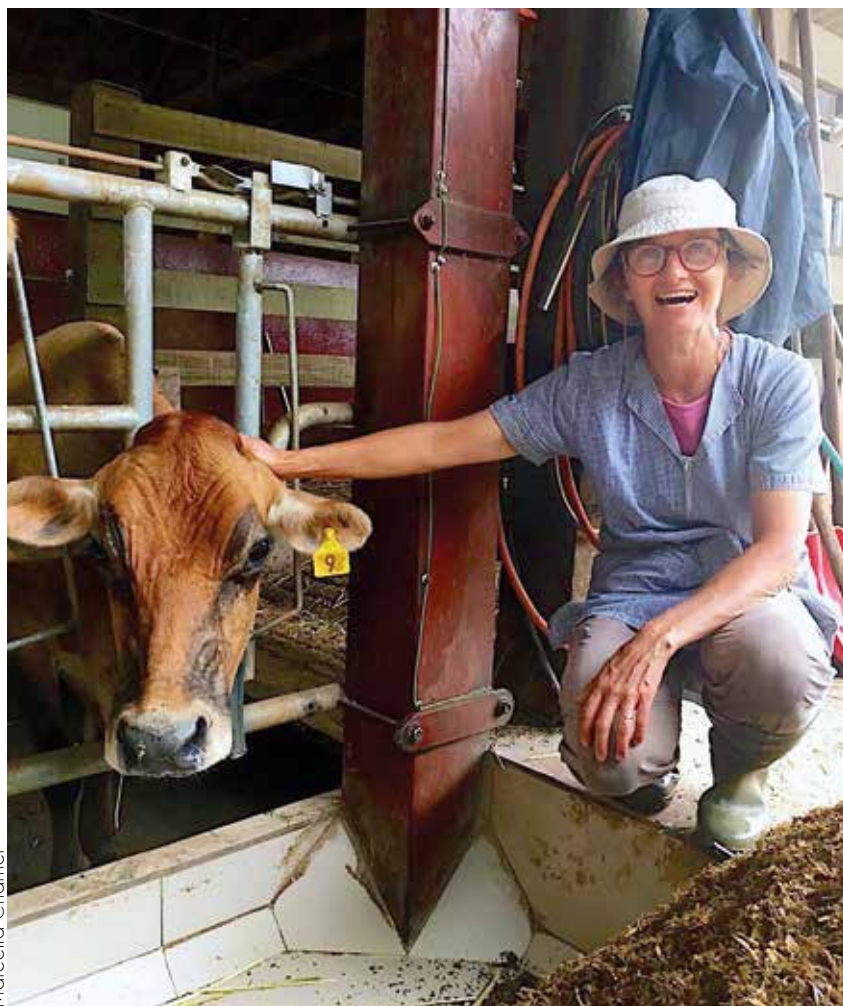
Il formaggio Ararituaba è una versione del pecorino romano ed è pronto dopo circa 12 mesi di stagionatura in camera fredda, della quale Ricardo si occupa ogni giorno

preços mais baixos e a receptividade foram fatores que contaram na definição, depois de 5 anos de busca. “No Norte, até por questões históricas, as pessoas são muito pouco receptivas. A região ali foi invadida por muitos povos, você vê que as propriedades são muradas, parecem castelos erguidos para as pessoas se defenderem. Na Toscana é diferente: é a casa, somente, em meio às montanhas”, explica Piero. Os dois venderam tudo e se mudaram para San Gimignano.

Foram tempos difíceis. Além de serem tratados como estrangeiros, já que até o dialeto soava estranho para os habitantes da região, nenhum dos dois tinha emprego. A estrutura do lugar era bastante antiga e nem água potável havia. O cenário do cultivo orgânico na Itália àquela altura era igualmente árido. Em 1985, três anos antes da Poggio di Camporbiano nascer, Piero era um dos 17 técnicos pela agricultura orgânica reunidos, pela primeira vez, no país.

UMA SEMENTE NO BRASIL

Um amigo da época da adolescência foi o responsável por provocar em Piero o desejo de estender seu projeto de vida para terras brasileiras. Foram noites e noites inquietas se perguntando se seria esse o próximo passo. “Ele sempre pedia para irmos visitar a terra dele por aqui, para darmos dicas do que fazer. E vários brasileiros que visitavam nossa fazenda lá na Itália para conhecer o nosso modelo diziam que deveríamos vir para ensinar um pouco a respeito”, lembra o italiano. Até que, em 2012, eles finalmente atravessaram o oceano. E fizeram palestras em vários estados, já bem relacionados com os órgãos oficiais que estimulam a agricultura sustentável e orgânica por aqui. Quando viram a propriedade em que acabaram por se instalar, gostaram muito. Mas a decisão de ficar veio essencialmente quando puderam detectar, nos estudantes e professores para quem falavam pelo Brasil, uma fertilidade promissora. “Foi impressionante vê-los com uma luz ligada nos olhos, a vontade genuína de fazer diferente. Aqui é muito forte o modelo norte-americano de produção, que gerou uma porção de problemas não só no Brasil, mas na Europa e no resto do mundo”, conta Piero. Em 2014 começava, então, a história da Terra Limpida, com os mesmos valores e princípios que nortearam as escolhas do casal e dos outros sócios que se dividem, ao longo do ano, entre a fazenda italiana e a brasileira. “Nós não estamos aqui para negócio. Sacamos toda a nossa aposentadoria e não temos mais recursos guardados. Mas confiamos que estamos fazendo a coisa certa e isso vale o esforço”, afirma Piero.



Marcello Charrier

Patrizia Alberti, uma das proprietárias da fazenda Terra Limpida, no nordeste paulista, lembra-se do nome de cada uma das 140 cabeças bovinas que produzem leite orgânico

Patrizia Alberti, una dei proprietari dell'azienda agricola Terra Limpida nel nordest di San Paolo, ricorda il nome di ognuno dei 140 animali che producono latte biologico



Marcella Charrier

“Nossa experiência não é um sonho, é uma realidade. E isso ajuda quem está inseguro de seguir pelo mesmo caminho. Por isso estamos aqui hoje”, afirma Piero Alberti, da Terra Limpida, uma fazenda totalmente sustentável que segue princípios da biodinâmica e replica modelo italiano construído por ele e seus sócios há mais de 30 anos

“La nostra esperienza non è un sogno, è una realtà. E questo aiuta chi non è sicuro di seguire lo stesso percorso. Ecco perché siamo qui oggi”, sostiene Piero Alberti, della Terra Limpida, una fattoria completamente sostenibile che segue i principi dell’agricoltura biodinamica e replica il modello italiano ideato da lui e dai suoi soci lungo gli ultimi 30 anni

Além dos desafios práticos e burocráticos, o grupo enfrentou — e ainda enfrenta — dificuldades relacionadas às diferenças culturais e às condições naturais e climáticas brasileiras. Não tem sido fácil, por exemplo, contratar funcionários fixos para dar conta de todas as possibilidades de trabalho e produção que a fazenda oferece. “Aqui [no Brasil] é muito grande a diferença de postura de quem está no topo do poder econômico e de quem está na base. Parece que saíram ontem da escravidão [os últimos]. Nós não trabalhamos desse jeito. Temos parceiros, que recebemos de braços abertos, não exploramos ninguém. Aqui acham que nós estamos bobos, loucos. É uma pena. Cometemos alguns erros nesse sentido, desde que chegamos.” Além dos próprios sócios trabalhando na Terra Limpida hoje (9, no momento), há somente um funcionário.

A própria natureza se comporta de maneira diferente e foi preciso tempo para compreender a brasileira. “Na Toscana, você se deita no gramado e olha o céu, as nuvens, dorme. Aqui, não demora para que as formigas e outros insetos comecem a devorar você. A natureza por aqui foi muito maltratada e existem bichos perigosos que nós não temos lá”, explica. “Mas há uma diversidade que não se vê em qualquer lugar, isso é muito interessante. E o inverno é produtivo, o que explica o fato de que as pessoas tenham menos necessidade de se planejar. Parecem crianças, nesse sentido.” “Mas o bom é

que criança aprende rápido!”, completa Patrizia.

Hoje, a propriedade de 65 hectares tem 62 vacas em lactação que produzem em torno de 800 litros de leite por dia. Pouco mais da metade é vendida para uma multinacional que, recentemente, começou um projeto que visa levar leite orgânico para as prateleiras dos mercados em maior escala por meio do incentivo aos produtores que já trabalham dessa maneira e do apoio à conversão daqueles que têm interesse em tornar sua produção orgânica.

Cerca de 300 litros de leite são processados, diariamente, para a produção dos queijos. Há opções frescas, como a burrata, a mozzarella e a ricotta; e curadas, como a caciotta, de casca mais firme e interior cremoso, o tipo parmesão, e ainda queijos de casca branca, inspirados no brie e no camembert franceses. Todos sem conservantes.

Parte da proposta da fazenda é apresentar, por meio de um almoço e uma visita, a cultura trazida da Itália e todos os valores do projeto, além de fazer com que os visitantes se enxerguem como parte, ainda que por algumas horas, de algo maior. “A natureza é uma criação perfeita. E podemos escolher fazer parte disso, ativamente, entrar nesse equilíbrio que está à nossa volta, interiorizá-lo”, diz Patrizia. “Nossa experiência não é um sonho, é uma realidade. E isso ajuda quem está inseguro de seguir pelo mesmo caminho. Por isso estamos aqui hoje”, conclui Piero.



Fernando Homem de Montes

O rebanho da Terra Limpida tem alimentação orgânica, recebe tratamento homeopático e é criado solto

La mandria della Terra Limpida è nutrita con cibo biologico, riceve trattamenti omeopatici e viene allevata liberamente nel pascolo

AS MESMAS RECEITAS, 60 ANOS DEPOIS

Em 1953, um casal de imigrantes italianos se instalou na região central de Atibaia, interior paulista. Arcanjo Astunes produzia queijos nos fundos de casa e vendia nos mercados da região. O nome escolhido para o negócio foi Gioia, que significa alegria em italiano. Logo um contador, também de origens italianas, foi contratado para ajudar os produtores. Marcos acabou se tornando, décadas depois, o dono da queijaria.

Antes de Marcos assumir a Gioia, em 2010, ela passou pelas mãos de mais dois proprietários, que mantinham as receitas ensinadas pelo queijeiro

italiano. Ele seguiu trabalhando como contador e decidiu adquirir a empresa em um momento em que a marca se enfraquecia. “Ele me chamou para ajudar e a ideia era que eu desse uma assistência inicial, apenas, especialmente no controle de qualidade, diretamente com os produtores, à época. Eu tinha acabado de me formar veterinária. Acabei ficando”, conta Viviana Roncoletta, gerente geral da Gioia e filha de Marcos, que segue cuidando das finanças do negócio.

Se as receitas tradicionais como a da ricota e a da mozzarella nozinho seguem as mesmas, muita

coisa mudou na condução da Gioia: em 2015 ela passou a produzir metade do leite utilizado na produção. Dos 5 mil litros que todos os dias se transformam em queijo, 50% vêm da fazenda da família, que tem 150 animais. O restante vem de pequenos produtores da região. “Queremos chegar a 100%”, conta Viviana. Além de garantir a qualidade da matéria-prima, a mudança facilita o cumprimento de um padrão: o leite precisa ser processado em no máximo 48 horas após a ordenha.

O crescimento da produção exigiu também mudanças no processo. O que era feito manualmente nos tempos de Arcanjo é hoje trabalho de uma máquina importada da Itália: a massa quente que dá origem à mozzarella nozinho, carro-chefe das vendas, é filada mecanicamente, para depois ser “amarrada” pelos funcionários. Mas as concessões à

produtividade têm limites: nenhum dos queijos leva aditivos ou conservantes e a ricota segue sendo produzida da mesma maneira, em um processo lento que não utiliza o soro, como acabou se tornando padrão na indústria por aqui, mas o próprio leite. “Por conta disso a ricota só sai daqui para seis varejos, em entregas diárias. É um produto muito fresco”, conta Viviana.

Além de outros tipos de queijo fresco (como o minas) e as mozzarelas, há peças curadas (como o cacciocavallo), provolone e uma manteiga premiada que também é sucesso de vendas. Nem a gravidez alterou o paladar de Viviana. “Eu não enjojo de queijo, só está faltando o vinho”, brinca. “Laticínio é paixão. Eu nunca imaginei que fosse ficar por aqui, achei que ia morar fora do país. Mas me envolvi muito e foi o que fez sentido para mim”, conclui.



Camila Rolli Conti

“Meu pai comprou a fábrica de laticínio em 2010 e me chamou para dar uma assistência inicial, especialmente no controle de qualidade, diretamente com os produtores, à época. Eu tinha acabado de me formar veterinária. Acabei ficando”, conta Viviana Roncoletta, que hoje é gerente geral da Gioia, localizada em Atibaia

“Mio padre ha comprato il caseificio nel 2010 e mi ha chiamata per aiutare, e l'idea era di dare soltanto un po' di assistenza iniziale, soprattutto nel controllo della qualità, direttamente con i produttori. Mi ero appena laureata in veterinaria. Ho finito per rimanere”, racconta Viviana Roncoletta, direttore generale della Gioia, localizzata ad Atibaia

ONDE ENCONTRAR

Laticínio Montezuma

Estrada Serra da Paulista, km 9, São João da Boa Vista/SP
Tel.: (19) 3631-1294 e (19) 99721-8688
www.latmontezuma.com.br
@montezumalaticinio

Terra Limpida

Estância Delícia das Águas - Cássia dos Coqueiros/SP
Tel.: (16) 99723-8883/8813 ou 9969-2109
www.terralimpida.com
À venda na loja A Queijaria, na Vila Madalena

Queijaria Rima

Estrada Municipal para o Bairro Caiacatinga, 13, Porto Feliz/SP
Tel.: (11) 94440-8818 e (11) 94189-8818
À venda na loja A Queijaria, na Vila Madalena
@queijariarima

Laticínios Gioia

Avenida Industrial Walter Kloth, 1061 – Cerejeiras, Atibaia/SP
Tel.: (11) 4411-0088
À venda na Casa Santa Luzia, em algumas lojas das redes Pão de Açúcar e St. Marché, Empório Santa Maria e na boutique Gioia (av. Professor Alfonso Bovero, 474, Sumaré)
@laticiniosgioia

Apartamento para venda exclusiva

380 m2 de área útil
4 suítes
5 vagas
Quadra de Tênis
Piscina
Sauna
Brinquedoteca

Para maiores informações:
Samuel 11 98060-2030
samuel@appemovel.com

Maison Julie
Rua Peixoto Gomide 1418 / 5º andar
4 minutos a pé do Colégio Dante Alighieri



MÚTIPLAS PAISAGENS GASTRONÔMICAS

Inspirado pela terra natal de seus pais e pelas viagens ao país europeu, o chef Pier Paolo Picchi combina, com notável elegância, as cozinhas de diversas regiões italianas

Por Renata Helena Rodrigues Fotos: Tadeu Brunelli

MOSAICO DI PAESAGGI GASTRONOMICI

Inspirato alla patria dei suoi genitori e ai viaggi nel paese europeo, lo chef Pier Paolo Picchi unisce con notevole eleganza le cucine delle varie regioni italiane

Traduzione dell'articolo a pagina 81

Na residência de Pier Paolo Picchi em Cotia, município vizinho a São Paulo, parte do quintal está reservada e coberta por galhos e folhas resultantes das podas no jardim. O solo protegido pela vegetação seca está sendo preparado para abrigar uma horta. “Penso em plantar abobrinha, chuchu, berinjela e abóbora”, idealiza o chef, imaginando o destino das colheitas: a cozinha de seu restaurante, localizado no térreo de um hotel na badalada rua Oscar Freire, no bairro dos Jardins.

Batizada com o sobrenome do chef, a casa já prioriza matéria-prima cultivada de forma sustentável e sem agrotóxicos. “Há muita diferença no sabor de um vegetal orgânico, você percebe na boca, especialmente no caso do tomate”, explica. “Gosto de fazer pratos com poucos itens, combinar sabores limpos, por isso dou tanto valor ao produto.”

Para completar a elaboração das receitas, muitos dos insumos são importados da Itália. Entre eles, o azeite, queijos, embutidos e as farinhas, estas empregadas na fabricação diária de massas frescas e secas. “Eu também uso ingredientes típicos do Brasil, mesmo fazendo uma cozinha italiana”, diz o chef. “A ideia não é adaptar a receita, mas é possível incluir alguns produtos como a mandioca, o palmito pupunha e o chuchu.”

Aos 42 anos, Picchi coleciona boas referências da cozinha do país da bota. Paulistano, ele é filho de italianos – a família do pai é da Toscana e a da mãe vem do Vêneto. Quando tinha apenas 17 anos, depois de um breve estágio no restaurante Filomena, à época chefiado por Alex Atala, ele se encantou pelo trabalho entre fogões e caçarolas e decidiu partir para a terra de seus pais a fim de desbravar a riqueza dos sabores locais. A temporada no exterior acabou durando nove anos e incluiu passagens por diversas cozinhas estreladas, entre elas a do Guido, no Piemonte; da Casa Vissani, na Úmbria; e, para arrematar o intercâmbio na Espanha, um período no vanguardista Mugaritz.

Com a bagagem repleta de ideias, o chef embarcou de volta ao Brasil e, na capital paulista, assumiu a cozinha do hotel Emiliano, que abriga um restaurante homônimo, e liderou a brigada do Salvatore. Depois de algumas empreitadas,

em maio de 2007, estampou seu sobrenome na fachada de um imóvel no Itaim e alçou voo solo. “É muito bacana ter um negócio próprio, fazer sua cozinha, se expressar livremente, mas foi muito pesado no início porque eu não tinha sócio, fazia tudo sozinho”, lembra.

Quando precisou desocupar o segundo imóvel que ocupava no mesmo bairro, desalojado por um novo empreendimento imobiliário, surgiu a parceria com o Regent Park Hotel, instalado no número 533 da Oscar Freire. Após uma extensa reforma que abrangeu cozinha e salão, em setembro de 2014, o Picchi reabriu no coração dos Jardins. “Aqui tenho uma retaguarda na parte administrativa e financeira e me sobra tempo para acompanhar a produção, a arrumação, olhar as toalhas, as flores.”

A atenção aos detalhes é notável. No salão de tons sóbrios, com cadeiras estofadas e garçons elegantemente uniformizados, as mesas são cobertas por toalhas brancas sem vincos, simetricamente alinhadas. No fundo do espaço, uma adega climatizada exhibe os 130 rótulos da carta de vinhos, que, por incrível que pareça,



“Há muita diferença no sabor de um vegetal orgânico, você percebe na boca, especialmente no caso do tomate”, diz o chef Pier Paolo Picchi, à frente do restaurante que leva seu sobrenome e que prioriza ingredientes produzidos de maneira sustentável

“Il sapore di una verdura biologica è molto diverso, lo si nota in bocca, specialmente nel caso del pomodoro”, dice lo chef Pier Paolo Picchi, a capo del ristorante che porta il suo cognome e che dà priorità agli ingredienti prodotti in modo sostenibile

Pier Paolo gosta de elaborar pratos com poucos itens, “combinando sabores limpos”, como ele próprio diz. Na foto, capeletti de parmesão com creme de ervilha

A Pier Paolo piace preparare piatti con pochi elementi, combinando “sapori puliti”, come dice lui. Nella foto, i cappelletti alla parmigiana con crema di piselli



também passa pelo criterioso olhar do chef. “Privilegio produtores europeus, em especial os italianos”, diz ele. “A carta guarda espaço para uma boa seleção de grapas, e buscamos ampliar cada vez mais a oferta de vinhos naturais.”

“No endereço anterior, o restaurante tinha uma informalidade maior, funcionava com uma rotisseria anexa, mas desde o início sigo a mesma linha de cozinha”, explica. O menu, que apresenta massas, carnes e peixes, entre outras preparações, traduz o percurso de Picchi ao explorar o país de origem de sua família. “Faço clássicos do sul, da Ligúria, do Piemonte, da Toscana. Eu viajo com um pouco da Itália inteira.” Em um país de paisagens, tradições e sabores tão diversos, o que não faltam são boas referências. “Cada região tem uma cozinha muito típica, tanto que lá eles usam a expressão ‘buscar alimento no quilômetro zero’, ou seja, usando algo que é local.”

Nessa rica mescla de técnicas e ingredientes, o menu do Picchi muda com frequência, mas mantém alguns clássicos, a exemplo do *pici* servido com ragu de linguiça e feijão-branco e do *agnolotti* de coelho regado com molho do próprio cozimento da carne. Outro sucesso que não pode deixar o cardápio é o espaguete ao vôngole com *pancetta* e ouriço, “espécie de *carbonara* do mar”.

Para garantir a qualidade desses pratos, uma dupla de profissionais dedica-se exclusivamente à produção das massas, tanto secas quanto recheadas. Também são feitos na casa outros itens do menu, caso dos pães e do *mascarpone* usado no *tiramisù*. “Quando não encontramos o leite adequado, usamos o queijo *mascarpone* importado da Itália, mas gostamos de prepará-lo aqui”, diz o chef, que acompanha de perto o vaivém de sua brigada de cozinha, composta de 22 funcionários. “Costumo chegar aqui às 10h da manhã e ficar no restaurante direto até a meia-noite”, relata.

Tamanha dedicação rendeu frutos, e um deles foi uma estrela no Guia Michelin. “Nunca passou pela minha cabeça ter estrela, foi um sonho realizado, mas junto com ela vem o peso da responsabilidade e a vontade de manter a boa avaliação.” Pois o esforço parece ter sido eficaz e em 2018, pelo segundo ano seguido, a casa recebeu a tão almejada premiação. Mérito do dedicado chef que proporciona aos paulistanos uma viagem gastronômica pelos quatro cantos da Itália.

Picchi

Rua Oscar Freire, 533, Jardins,
tel. 3065-5560

RECEITA | RICETTA

Tiramisù

Ingredientes

1,1 kg de queijo *mascarpone*
150 g de açúcar de confeitado
200 g de creme de leite fresco
9 gemas

Para finalização do doce
Cacau em pó

Preparo do creme

Bata as gemas com o açúcar na batedeira até obter um creme claro e homogêneo. Acrescente o creme de leite e continue batendo. Adicione o *mascarpone* e bata até firmar bem. Reserve.

Montagem

No restaurante o chef faz o próprio biscoito *savoirdi* (ou champanhe), mas também é possível preparar a receita com as versões vendidas em lojas e supermercados. Serão necessárias quatro caixas de biscoito.

Prepare um café concentrado (pode até ser o solúvel, mas o chef prefere o expresso), levemente adoçado e com um pouco de conhaque. Molhe o biscoito na mistura do café. O ideal é que seja um processo breve, de um lado e de outro, evitando que a massa fique excessivamente encharcada pelo líquido.

Em uma travessa ou refratário, monte as camadas. Comece pelos biscoitos embebidos em café no fundo. Cubra com o creme, disponha mais uma camada de biscoitos e finalize com a última de creme. Deixe na geladeira de um dia para o outro e, antes de servir, polvilhe cacau em pó sobre o doce. Rendimento: 20 porções



{MESA CONSCIENTE/TAVOLA CONSAPEVOLE}



Tadeu Brunelli

VOCÊ SABE O QUE ESTÁ CONSUMINDO?

Por Silvia Percussi

*SAI DAVVERO COSA COMPRIR?
Traduzione dell'articolo a pagina 82*

No supermercado, o que guia você no momento de escolher os produtos? Com relação aos alimentos, será que o preço é o único elemento a ser observado?

Vivemos em um país em que boa parte da população não pode considerar nenhum outro critério além desse: o que couber no bolso vai para o carrinho. E às vezes as opções mais baratas são também as mais saudáveis. Mas, infelizmente, nem sempre é assim.

Para quem tem melhores condições financeiras, as possibilidades de escolha diante das prateleiras aumentam. E é mais fácil, portanto, manter bons hábitos à mesa. Mas há um bem maior que, também na hora de ir ao mercado, é um grande aliado da boa alimentação: informação.

Para além de verificar a validade e o modo de conservação de um produto, é fundamental que atentemos para os rótulos. É neles que estão listados os ingredientes, bem como as informações nutricionais daquele alimento. E, se conhecer bem esses dados é importante para qualquer consumidor, essa necessidade aumenta quando se trata de pessoas que, por algum motivo, não podem ingerir determinados itens.

Um fator de extrema importância é a referência de valores como açúcares, sal, nutrientes e gorduras trans. Essas últimas são usadas na indústria para ajustar a textura de alguns alimentos e fazer com que eles durem mais tempo e fiquem mais saborosos. A gordura trans é a maior inimiga das dietas saudáveis, pois não é sintetizada pelo organismo e, por essa razão, não deveria ser consumida nunca. Ela é a grande vilã do aumento de colesterol e triglicérides.

Outro inimigo de uma boa alimentação é o sódio, que nada mais é do que o principal componente do sal. É recomendado que um adulto consuma 2 g de sódio por dia — o

equivalente a, aproximadamente, 5 g de sal de cozinha.

Na dúvida, prefira alimentos com o menor índice de aditivos. E ingira com parcimônia os produtos *light*, visto que nosso organismo também tem um limite diário para a ingestão de adoçantes artificiais. No fim das contas, um carrinho com mais alimentos *in natura* do que enlatados e outros tipos de industrializados é sempre a melhor opção para a sua saúde. Para inspirar suas próximas compras, indico aqui uma receita de salada fresca e saborosa para uma refeição leve e saudável.

SALADA DE COGUMELOS COM MOLHO DE MARACUJÁ

Ingredientes

200 g de cogumelos-de-paris frescos
100 g de tomates sweet grape
1 maço de mache ou rúcula
3 colheres de azeite extravirgem
2 colheres de suco de maracujá
Bolinhas de mozzarella de búfala
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Limpe os cogumelos com um pano de prato úmido e depois mergulhe-os por alguns minutos em uma vasilha com água e suco de limão. Em seguida, corte-os em fatias finas, escorra e coloque-os em uma saladeira. Junte a verdura já lavada, escorrida e enxuta. Adicione os tomatinhos e a mozzarella, para então temperar com o azeite misturado com o suco do maracujá, sal e pimenta-do-reino a gosto. Rendimento: 4 porções.



Lellis Trattoria

há 38 anos o ponto de encontro dos amantes da Cozinha Italiana.

Almoço executivo de segunda à sexta-feira, oferecemos grande variedade de entradas e pratos quentes, entre massas, assados, carnes, peixes e frutos do mar, tudo por R\$59,90.

Pratos fartos em ambos horários, noites com música ao vivo. O estacionamento e o café são cortesia da casa. Afinal somos todos uma família.

Lellis, porque comer bem é uma questão de escolha!



É VERO. É LELLIS

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



/ *lellis*trattoria



/ *lellis*trattoria



/ *lellis*trattoria

DC

DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

Una delle grandi soddisfazioni che noi della Dante Cultural abbiamo è quella di conoscere persone incredibili, coinvolte in progetti molto interessanti. Questa edizione della rivista è particolarmente ricca di esempi di persone così.

Il nostro articolo di copertina, che parla di produttori artigianali, ne presenta alcune di loro, come la ceramista Fernanda Giaccio Rossatto, la gioielliera Laura Mallozi, i tipografi Érico Romano Padrão e Marcelo Pinheiro, le cucitrici Silvia Renée e Janaína Ayres e i biologi Mariana Mendes e Paulo Presti. Tutti con storie coinvolgenti di chi ha inseguito i propri sogni.

L'articolo sui formaggi artigianali prodotti da casari di San Paolo porta la storia di persone che raccontano le loro esperienze con gli occhi brillanti. Vale la pena conoscere le storie di Fabio Pimentel, della coppia Ricardo e Maria Rita Rettman, di Marcos e sua figlia Viviana Roncoletta e di Piero e Patrizia Alberti – coppia di italiani che ha creato una specie di comunità agricola in Italia, implementata anche in Brasile. Un progetto di persone sognanti, ma con i piedi per terra.

Un'altra personalità singolare è l'intervistato di questa edizione, il giudice del Tribunale per i minorenni Iberê Dias, un nostro ex-allievo. Essendo un atleta, ha sviluppato un progetto per portare i giovani a partecipare alle gare di corsa su strada. Anche il programma di successo Adote um boa noite ("adotta un buonanotte"), di incentivo all'adozione tardiva, ha la sua firma.

Vieni con noi a conoscere queste e altre persone interessanti, come lo chef Pier Paolo Picchi, del ristorante Picchi (nella sezione **Gastronomia**) e Hamilton Cristófaló Junior, della Ladrilar, nel **Servizio fotografico** (guarda il video). Incontra di nuovo anche la chef Silvia Percussi, una nostra collaboratrice ed ex-allieva, nella sua **Tavola consapevole**.

Buona lettura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

SU PICCOLA SCALA

I produttori artigianali conquistano sempre di più i consumatori di San Paolo, sia in occasione di fiere e ed eventi speciali, sia online — creando e vendendo articoli come ceramiche, gioielli, abbigliamento, cosmetici e altro

Di Natalia Horita Foto: Arthur Fujii

Quando ha deciso di abbandonare la sua carriera nelle relazioni internazionali per dedicarsi alla gioielleria artigianale e autoriale, la giovane *paulistana* Laura Mallozi non ha forse immaginato di far parte di un movimento in crescita. Alla ricerca della soddisfazione professionale e personale, di un lavoro rispettoso del tempo naturale dei processi e che dia sfogo alla creatività artistica, molte persone si stanno spostando dalle cosiddette professioni “sicure” per dedicarsi all’arte manuale, ai prodotti fatti a mano spesso uno per uno.

Coloro che visitano le fiere frequentate da questi artigiani, che negli ultimi anni si sono diffuse per i vari quartieri della città, si trovano di fronte a ceramiche smaltate con caratteristiche moderne e lineari, piante succulente piantate in vasi di cemento, marmellate fatte in casa, prodotti biologici coltivati secondo la stagionalità, saponi, shampoo e altri cosmetici senza additivi chimici, gioielli lineari e autorali, oggetti decorativi unici e altre reliquie dall’identità visiva contemporanea.

La comunicazione dei marchi che seguono questa scia ha un tono dinamico e moderno. Per pubblicizzare i prodotti, i nuovi imprenditori usano i social network, in particolare Instagram, dove pubblicano delle foto e fanno vendite. Anche WhatsApp è stato elevato al ruolo di strumento chiave per questo processo, visto che è un veicolo di comunicazione diretta tra produttore e consumatore. Per Joana Ricci, una delle socie della Fattoria San Benedetto, non dipendere da un intermediario per vendere i prodotti aiuta anche nella propagazione del concetto e delle idee coinvolti in ogni marchio e impresa. “È un modo di mostrare le idee che sono dietro ogni sforzo”, sostiene.

Che si tratti di un cambiamento guidato solo dalla ricerca della soddisfazione personale, come quello di Laura Mallozi, o di un cambiamento motivato dalla crisi economica, che richiede creatività per integrare i budget o la capacità di reinventarsi dopo un licenziamento, la verità è che il



numero di produttori artigianali cresce ogni giorno. Un sondaggio realizzato dal Sebrae/SP ha rilevato che ci sono 54 mila professionisti registrati come artigiani nel Portale dell’Imprenditore. Un’altra ricerca, condotta dall’IBGE nel 2014, ha evidenziato che l’artigianato è presente nell’economia di quasi l’80% dei comuni brasiliani, arrivando a movimentare la considerevole cifra di circa R\$ 50 miliardi all’anno.

Le pietre nel mezzo del cammino

Ma oltre ai numeri clamorosi, alcuni contrattempi ostacolano lo sviluppo di questo settore economico. Lavorare con la produzione artigianale, anche se su piccola scala, richiede un livello di professionalizzazione che non è sempre facile da raggiungere: è necessario registrare il marchio e l’azienda, regolarizzare la contabilità e occuparsi di altri dettagli burocratici che a volte impediscono la crescita dei piccoli marchi, dal momento che i dipendenti sono pochi — o addirittura nessuno.

Un progetto di legge che prevede la regolamentazione della professione è attualmente in corso in una delle commissioni parlamentari designate. Se approvata, la legge consentirà l’applicazione di politiche di incentivi pubblici, rendendo più semplice l’accesso a prestiti e finanziamenti, assicurando il diritto alla sicurezza sociale e includendo la professione

di artigiano in programmi pubblici di sviluppo professionale.

Inoltre, i produttori sono costretti a svolgere molti compiti contemporaneamente, sia per scarsa manodopera che per mancanza di eventi e luoghi dove vendere quanto è stato prodotto.

A capo del marchio Tangerina Moon, specializzato in articoli a uncinetto, le socie Janaína Ayres e Silvia Renée sanno benissimo quanto sforzo ci vuole per affrontare tutti i compiti coinvolti nel mantenimento della propria azienda. “Abbiamo dovuto imparare a fare tutto oltre al prodotto, che era l’unica cosa che conoscevamo”, ricorda Janaína. Dalla gestione delle finanze all’acquisto di materiale, dalla creazione di articoli al marketing, loro si sono viste obbligate a studiare per portare avanti la Tangerina Moon. Hanno seguito corsi nel Sebrae e si tengono sempre informate su ricerche e tendenze nel comportamento dei consumatori. “Abbiamo fatto di tutto per far crescere la nostra azienda senza perdere lo sguardo dell’artigiano”, se ne vanta Janaína.

Oltre a legumi e verdure: i nuovi mercati

Nonostante il sole inclemente del sabato prima del Natale del 2018, una piccola folla di giovani hipsters passeggiava per la piazza Don Orione, nel quartiere Bixiga, a San Paolo. Il fermento aveva un motivo preciso: in circa 80 bancarelle sparse per la piazza, produttori artigianali espongono gli articoli fatti da loro a uno a uno, con procedimenti manuali e uno stile vintage. Ceramiche, vestiti, grembiuli, copricostumi, marmellate, saponi, shampoo, ricami, cancelleria e altri oggetti coloravano il pomeriggio e stimolavano la curiosità dei passanti. Questa routine è diventata comune soprattutto dal 2013, quando la fiera in questione, chiamata Giardino Segreto, è arrivata nella piazza in cui si tengono le sue edizioni bimestrali.

Una lle pionieridei pionieri del settore, la Giardino Segreto ha iniziato a radunare diversi produttori artigianali per diffondere il consumo

consapevole. Ideata dalla designer e DJ Claudia Kievel e dalla stilista Gladys Tchoport, la fiera all'inizio era piccola e itinerante, passando per quartieri come Perdizes e Higienópolis. Per Gladys, la fiera si è contraddistinta perché era una sorta di roccaforte di marchi innovativi, con radici veramente autentiche. Inoltre, questa forma di esposizione e contatto tra produttore e acquirente incoraggia lo sviluppo di un'economia collaborativa e solidale, portando aria nuova al modello di consumo attualmente preponderante. "Penso che la Giardino Segreto abbia funzionato perché le persone sono più interessate a conoscere l'origine delle cose, vogliono capire chi produce ciò che consumano", sostiene Gladys.

Inizialmente itinerante, nel 2018 la Giardino Segreto si è stabilita nella Piazza Don Orione, situata nel quartiere noto per l'aura nostalgica e le tradizioni italiane dovute agli immigrati che vi si insediarono nel secolo scorso. Il clima del commercio di strada è accentuato dal palco installato al centro della piazza, dalla musica dal vivo e dal viavai del pubblico, che raggiunge le 10 mila persone ogni edizione. Per partecipare, gli espositori versano una tassa di circa R\$ 400,00. Oltre al profitto, molti di loro cercano di dare visibilità al marchio e di essere in contatto con il consumatore senza intermediari, in un'opportunità per parlare degli obiettivi, del consumo consapevole e dell'importanza di mappare l'origine di ciò che viene acquistato.

Per Barbara Parca, frequentatrice fedele di questi eventi, il grande differenziale delle fiere è quello di radunare marchi che si preoccupano dell'intera catena produttiva. "Penso che i piccoli marchi abbiano un maggiore affetto e attenzione per ciò che producono e come lo fanno. Valorizzano la manodopera e si preoccupano dell'impatto sull'ambiente. Non si può più consumare a tutto gas senza pensare alle conseguenze di questa abitudine", dice. Laureata in moda, anche lei ha piani di creare il proprio marchio con la stessa proposta e quindi visita queste fiere per raccogliere riferimenti. La sua intenzione è quella di produrre, ancora nel 2019, abiti realizzati con tessuto scartato, per creare una catena produttiva composta solo da donne e per pagarle equamente. "Vedo che alcune persone si lamentano del valore leggermente più alto degli articoli venduti nelle fiere dell'artigianato.

Ma di solito ne vale la pena, perché i prodotti sono di qualità e la catena produttiva è onesta", difende.

Sulla scia del Giardino Segreto, si sono proliferate a San Paolo le fiere di produttori artigianali. Fiera Manuale, Fiera dalla Rosenbaum, Fiera Black, Fiera Itinerante, Fiera *Maternativa*, *Fêra Féra* e Mercatino del Bona sono alcuni degli eventi che accadono sporadicamente e che sono diventati un importante canale di vendita per i produttori artigianali.

Scopri il profilo di alcuni produttori artigianali che stanno cambiando il volto dell'economia su piccola scala della città.

Laura Mallozi



La gioielliera Laura Mallozi attribuisce la predilezione per il lavoro artigianale alla convivenza con la madre, che progettava e realizzava mobili, e al nonno italiano di Padova, abile nel produrre oggetti con le proprie mani. "Mio nonno fabbricava protesi, lavorava soprattutto con i dentisti. Ma gli piaceva sempre fare le cose da zero, imparare a fabbricare con le proprie mani. Questa magia di creare qualcosa dal nulla mi ha sempre incantato", ricorda Laura.

Nonostante queste influenze, Laura ha percorso altre strade prima di ritrovare la sua verve artistica. Laureata in relazioni internazionali alla PUC-SP, ha iniziato a lavorare con alcuni progetti nell'area fino a quando non si è resa conto che la professione non la soddisfaceva. "Mi mancava qualcosa che esprimesse di più la mia identità. Questo è diventato sempre più evidente, al punto che cambiare è diventato una questione di sopravvivenza per me", ricorda.

Così, nel 2009, ha cominciato a seguire un corso di formazione in gioielleria nella scuola Renato Camargo, dove ha iniziato a conoscere il mondo dei metalli. Da allora si è resa conto che ciò che le piace davvero è il lavoro rigorosamente manuale che consiste nella creazione di gioielli. Sia

il design che l'esecuzione sono sotto la sua responsabilità — così come le finanze, l'organizzazione delle richieste e la ricerca di spazi dove esibire i prodotti, in un ritratto perfetto del "tuttofare". "Mi piace la libertà di cambiare, che mi consente di lavorare con linee più classiche o più moderne, a seconda della collezione", afferma. L'aspetto contemporaneo delle sue creazioni contrasta con l'antico metodo con cui le realizza. "Dico spesso che è un metodo medioevale: per manipolare i metalli, ricorro al fuoco, martello, sega", scherza.

Lei si divide tra il suo atelier e la scuola Lab 74, dove insegna il mestiere ad aspiranti gioiellieri. In entrambi i luoghi, trasforma metalli come il rame e l'argento in splendide forme moderne, lineari e contemporanee, che diventano ciondoli per adornare il collo, anelli e persino fedi nuziali per adornare le mani. "Lavorare con l'arte su piccola scala significa poter esprimersi più liberamente", crede.

Trova online: www.lauramallozi.com.br/
@lauramallozi

Tangerina Moon



Viene sin dall'infanzia delle socie Silvia Renée e Janaína Ayres, a capo della Tangerina Moon, il desiderio di lavorare con la produzione manuale. Entrambi condividono memorie legate all'uncinetto e altre cuciture che facevano con le rispettive famiglie — esperienzaun'esperienza che è maturata e diventata il marchio Tangerine Moon, nel gennaio 2017. "Il mio bisnonno materno era veneto, per cui la mia famiglia poteva essere un po' caotica, con tutti che parlavano ad alta voce, gesticolavano troppo. Ma si trovava sempre il tempo per fare l'uncinetto e altri lavori manuali", ricorda Janaína.

Oltre a condividere i ricordi di

{IN ITALIANO}

infanzia, le due socie, che si sono conosciute dodici anni fa mentre lavoravano insieme in un'azienda, hanno sempre condiviso il sogno di avere un marchio proprio, che valorizzasse la produzione artigianale. Da quest'ultima affinità è nata l'azienda Tangerina Moon, che all'inizio aveva solo un modello di scarpa in vendita. "Inaugurare un marchio con un singolo modello è stato rischioso, ma non ne potevamo più del lavoro formale e non avevamo idea di quanto avremmo dovuto imparare per diventare produttrici artigianali", dice Janaína.

Sin dall'inaugurazione, il marchio ha avuto una grande crescita: ha ampliato il suo portafoglio di prodotti — che, oltre alle scarpe, ora ha anche t-shirt, cinture e borse — e conta con due punti vendita fissi nella città, in cui sono disponibili alcuni prodotti del catalogo. Nel 2019, l'idea è aprire un atelier dove ricevere la clientela su prenotazione. "È una cosa che vogliamo davvero tanto perché a volte fissiamo appuntamenti con i clienti nelle nostre case per soddisfare questa domanda", afferma Janaína.

Anche se si fanno in quattro per riuscire a portare a fine gli impegni legati alla Tangerina Moon — tra cui comprare scatole e spedirle, gestire i social network e il sito del marchio, organizzare le finanze e cercare fiere e altri canali di vendita, le socie non rimpiangono il cambiamento. "Ho lasciato un lavoro formale in un'azienda tradizionale, ma in quale altro modo potrei avere un gelato nel pomeriggio, tra un impegno e l'altro?", chiede Janaína. Per lei, la differenza tra avere un lavoro più conservatore, in una grande industria, e gestire una piccola azienda è quella di poter controllare i propri orari e le attività. "D'altra parte, a volte io e la mia socia parliamo di lavoro su WhatsApp a mezzanotte", dice Janaína, che non si pente del nuovo stile di vita portato dall'impresa.

Trova online: www.tangerinamoon.com.br

Clorofila-a

Uccelli, animali e piante fanno parte della vita quotidiana di Mariana Mendes e Paulo Presti sin da quando erano studenti di biologia alla USP. Dall'osservare le specie di fauna e flora, Paulo si è reso conto di poter disegnarle con un buon livello di somiglianza. "Erano talmente verosimili che i colleghi hanno iniziato a chiedergli di stampare magliette con le illustrazioni", ricorda Mariana,

attualmente a capo dell'azienda Clorofila-a insieme a Paulo, che è pronipote di italiani del nord.



Da queste battute all'università è nato il marchio, lanciato nel maggio del 2017 in un evento incentrato sull'osservazione di uccelli. Concentrandosi sulla biodiversità brasiliana, l'artista e biologo Paulo fa le illustrazioni a mano, a matite colorate o ad acquerello, e poi le digitalizza. Con l'arte in mano, Mariana ha il compito di riprodurre la stampa digitale su magliette di cotone organico, quaderni di carta riutilizzata ed ecobags — tutto secondo il concetto di sostenibilità. "Evitiamo al massimo la plastica e cerchiamo di utilizzare materiale organico riciclato", spiega Mariana.

Caratteristica ricorrente tra i produttori artigianali, l'attenzione rivolta all'intera catena produttiva include conoscere, pagare in modo adeguato e organizzare il processo produttivo da un capo all'altro, preoccupandosi dell'inclusione sociale e della giusta partecipazione di tutti i soggetti coinvolti. "Per questo motivo le nostre magliette vengono cucite e finalizzate dai dipendenti del progetto Pano Social, che si concentra sulla produzione tessile sostenibile e sull'inclusione di ex detenuti nel mercato del lavoro", spiega Mariana.

Da tutta questa catena di produzione manuale e inclusiva nascono t-shirt, borse, fumetti e articoli di cancelleria stampati con illustrazioni di fiori di petrea, colibrì dalla fronte viola e di uccelli *tangara dorsonero*.

Trova online: www.clorofilaa.com.br/
[@clorofilatracoa](https://www.instagram.com/clorofilatracoa)

Carimbo Letterpress

Lo slogan "orgogliosamente stampato in tipografia" esprime la vocazione della Carimbo Letterpress, un'azienda grafica fondata nel 2009 da Érico

Romano Padrão e Marcelo Pinheiro. Sono loro i responsabili di cercare i cosiddetti "tipi", caratteri che un tempo venivano utilizzate per la stampa di riviste, giornali, libri, volantini e pubblicazioni periodiche. Questa è una vera e propria caccia al tesoro, considerando che tutte le macchine e i pezzi sono molto antichi: "troviamo tipi abbandonati durante traslochi, aste o dimenticati nei magazzini. Li abbiamo comprati a uno a uno per costruire la nostra collezione", racconta Érico. "Dobbiamo inoltre stare sempre alla ricerca di macchinari, dal momento che le attuali stampanti sono tutte automatizzate, digitali, completamente contro ciò che ci piace fare alla Carimbo", dice.



I pezzi mappati dai soci vanno direttamente all'azienda, che funziona in una piccola casa nel quartiere Perdizes. Lì vengono stampati biglietti da visita, inviti di nozze, manifesti e altri articoli che acquisiscono un affascinante aspetto vintage dopo la stampa. "Si deve valutare bene il formato, la posizione delle lettere, perché i tipi mobili sono limitati e di dimensioni fisse", insegna.

Érico parla con entusiasmo della catena produttiva, agitando le mani per spiegare ogni tappa compiuta da lui e il suo socio. L'eccitazione e il modo espressivo con cui descrive la propria attività denunciano le sue radici italiane: "Secondo me questo mio modo di fare espansivo viene dalla mia famiglia italiana, emigrata dall'Emilia-Romagna", crede. La stessa eccitazione serve a dare impulso all'azienda, che è già cresciuta al punto di dover trasferirsi in un indirizzo con spazio sufficiente per tutti i macchinari acquistati.

Designers di formazione, Érico e Marcelo hanno scoperto l'interesse comune per la tipografia, ma sapevano poco sui particolari del mestiere come la tecnica, manutenzione e il funzionamento delle macchine, l'uso di inchiostri e la scelta del tipo giusto di carta per ogni genere di

stampa. “Abbiamo dovuto imparare per tentativi ed errori, un po’ per caso, ma abbiamo deciso di affrontare il rischio”. La scommessa ha funzionato. Quasi dieci anni dopo aver lasciato un lavoro formale, i due sono dedicati esclusivamente alla Carimbo: aggiornano i social network, si occupano delle impressioni, ricevono i clienti, partecipano a fiere di produttori artigianali — oltre, naturalmente, a continuare a cercare il loro tesoro privato.

Trova online: www.carimboletterpress.com.br / @carimbo

Noni



Per puro caso Fernanda Giaccio Rossatto ha identificato il gusto per la ceramica. Mentre studiava design industriale alla Mackenzie si è resa conto che le piaceva il materiale, ma ancora non capiva come la forma e il design potessero collegarsi alla ceramica. “Penso che sia parte della maturazione della nostra identità rispettare questo tempo di comprensione delle influenze che ci circondano”, crede.

Per testare le sue predilezioni, ha iniziato a lavorare in un atelier dove ha imparato di più su consistenze, pigmenti, forme, tempo, temperatura e tecniche per manipolare il materiale, che attualmente gode di grande popolarità tra gli artigiani contemporanei. Dopo alcuni anni, ha deciso di creare il marchio Noni, nome che fa riferimento ai nonni italiani, nonostante sia stata soppressa una ‘n’ nella grafia.

Nel suo atelier, situato nel quartiere Pompeia, Fernanda dedica tempo e pazienza alle creazioni in ceramica. Le sue mani aiutano a modellare vasi, tazze, piatti, ciotole e teiere dai tratti delicati, con colori che vanno dal blu, rosé, sabbia, grigio a qualsiasi tonalità che sembri adattarsi alla produzione in corso. “Mi piace questo lavoro per l’autonomia e libertà creativa di fare ciò che rappresenta la mia identità. Pertanto, la crescita della Noni ha un limite”, dice.

Trova online: www.nonisaopaulo.com / @noni.saopaulo

UNA CARRIERA A SERVIZIO DELLA GIUSTIZIA SOCIALE

L'ex studente e giudice del Tribunale per i minorenni Iberê Dias parla dei suoi progetti di inclusione sociale di bambini e adolescenti, dei suoi piani per il futuro e delle sfide del lavoro con la protezione dei minorenni

Di Debora Pivotto



La vita di Iberê Dias è una maratona. Oltre a fare il giudice, corre fino a cinque volte alla settimana per partecipare a gare di corsa su strada e suona il contrabbasso in due gruppi, uno di musica funk e soul e un altro di jazz e bossa nova. La disposizione per questi numerosi impegni ce l’aveva sin dai tempi da scolaro alla Dante: Dias prese parte a diverse iniziative durante i suoi 12 anni di scuola. “C’era il giornale che facevamo sulla macchina da scrivere e stampavamo nel servizio grafico della scuola”, dice. “Adoravo le gare, giocavo nella squadra di pallacanestro e facevo il perno. E iniziammo pure a fare spettacoli musicali per gli altri studenti quando questo non era ancora una pratica comune da quelle parti”.

Oggi, a 42 anni, è giudice del Tribunale per i minorenni a Guarulhos, ma le sue attività non si limitano ai casi giudiziari, che vanno dalla ricerca di posti in asili nido fino all’adozione, causa che gli ha particolarmente toccato e che ha deciso di abbracciare. Vedendo la mancanza di progetti sociali in questo ambito, nel 2013 ha creato il progetto *Sua che é sua* (in traduzione libera, “suda che è tua”), un’iniziativa che porta gli adolescenti dalle case di accoglienza a partecipare alle gare su strada. Nel 2017, è stato responsabile del progetto *Adote um boa noite* (“adotta un buonanotte”), che incoraggia l’adozione di bambini e

adolescenti sopra gli 8 anni. In questa intervista, lui ci racconta di più su questi e altri progetti, che vuole ancora implementare, oltre ai ricordi dei suoi tempi di studente alla Dante.

DC: Quando pensi ai tuoi tempi di studente, quali storie ti vengono in mente?

Iberê Dias: Ah, ricordo molte cose, di periodi diversi. Ho tuttora degli amici della scuola, persone che hanno studiato con me sin dalla scuola dell’infanzia e dal primo anno della primaria, nel 1993. Ci vediamo e parliamo spesso. E questa amicizia è dovuta alle esperienze vissute in questi anni alla Dante. Ricordo molte partite di calcio, le lezioni di educazione fisica, i campionati interni.

DC: Eri bravo nello sport?

ID: Ero un gran lavoratore. Giocavo nella squadra di pallacanestro. Anche se oggi sono piuttosto basso, ero molto alto rispetto alla media quando avevo 14 anni, facevo pure il perno. Ricordo anche molte delle presentazioni musicali, il giornale della Scuola — facevo parte del “comitato editoriale”. Era l’era pre-internet, gli studenti di oggi non ne hanno la più pallida idea. Facevamo tutto con la macchina da scrivere e stampavamo circa 200 o 300 copie nel servizio grafico della Dante. Tra gli insegnanti, nominarli è sempre difficile, ma ne ricordo parecchi. Roberto Diago, di storia; Il professore Alceu Taffari, grande maestro di letteratura; Yazaki (Maria de Lourdes), di chimica; il professore Costabile Squillaro, di geografia; Maria Eugênia (Motta Gueogueiev), di lingua portoghese. Avevo più affinità con le discipline umanistiche.

DC: E quando ti è capitata la decisione di studiare giurisprudenza?

ID: Nella Dante, in realtà. Mi ricordo di un testo che scrissi in terza superiore su prospettive future, dato che stavamo per lasciare la Scuola. E scrissi che sarei diventato un giudice. Nella mia famiglia non c’è nessun laureato in giurisprudenza, ma già era un desiderio che coltivavo. Mi sono sempre piaciuti

i dibattiti legali, le argomentazioni e la giustizia. È un cliché, un ideale, ma penso che dovrebbe essere proprio quello a guidare le scelte.

DC: E com'è lavorare nel Tribunale per i minorenni?

ID: È un'area molto specifica e molto diversa da quella a cui ero abituato. Ho lavorato nell'area civile, che è qualcosa di totalmente legale, la legge risolve praticamente tutto. Nell'area dell'infanzia, la legge risolve pochissimo. L'azione sociale è molto più efficace di semplicemente dare sentenze. Oggi il lavoro che faccio mi soddisfa pienamente. È stato un po' per caso, ma ha ossigenato la mia vita e la mia carriera.

DC: Come ti è venuta l'idea del progetto Sua que é sua?

ID: La corsa è uno sport che pratico da anni. E nelle gare su strada, a volte hai 5 o 30 mila persone intorno a te e non hai idea di chi sia la persona che ti sta accanto. Tutti sono lì per lo stesso scopo, partono dallo stesso posto e hanno lo stesso obiettivo. Mi sono reso conto che, oltre al beneficio dell'attività fisica, per gli adolescenti che passano tutta la vita a soffrire di pregiudizi su molti livelli, praticare la corsa potrebbe essere un raro momento di inclusione in un gruppo omogeneo. Quindi abbiamo deciso di farli correre. La prima volta è una follia, perché non sai se il bambino soffre un infarto nel primo chilometro o se alla fine diventa un atleta. Ma devi provare per scoprirlo. La prima volta che l'abbiamo fatto è stato nel dicembre 2014 con 12 adolescenti. Abbiamo ricevuto le iscrizioni, poi ci hanno donato le scarpe da ginnastica, perché molti non ce l'avevano, e abbiamo portato i bambini a correre 5 chilometri. Un altro aspetto positivo che ho notato è stato la consegna delle medaglie. Nelle gare su strada, tutti quelli che completano il percorso ne ottengono una. E per questi ragazzi, ricevere un simbolo materiale di riconoscimento per qualcosa che hanno fatto bene è straordinario. Ci fanno vedere il premio e dicono "guarda, ho vinto una medaglia". È molto simbolico. E questo è stato molto importante per portare avanti il progetto. Nel 2018, la Corte di Giustizia di San Paolo ha organizzato due gare solo con bambini e adolescenti. C'erano sin da bambini di 3 anni, che correvano 30 metri, fino a adolescenti che ne facevano 800. Ci hanno partecipato tra 350 e 400 ragazzi. L'evento è stato realizzato sulla pista di atletica della palestra

di Ibirapuera, che era un posto sicuro dove radunare tutti.

DC: C'è stato qualche allenamento prima della gara?

ID: No, ma molti di loro giocavano a pallone e avevano quindi po' di allenamento, erano sui 13, 14 anni. Due di loro ci sono andati direttamente dal "flusso", come viene chiamato il ballo funk alla periferia di Guarulhos. Molto probabilmente avevano usato droghe, perché questa è la loro realtà e dobbiamo sapere affrontarla. Avremmo potuto dirgli di andare a casa, ma gli abbiamo permesso di partecipare. Al momento in cui siamo lì con loro, c'è la possibilità di essere un'influenza positiva. E questo per noi è molto significativo.

DC: Come affronti la questione del consumo e del traffico di droga con questi adolescenti?

ID: È difficile perché il traffico sempre ci sconfigge di brutto, visto che offre agli adolescenti un sentimento di accettazione che non hanno mai avuto. E se chiedi loro se lavorano dicono "sì, sono un pusher". Nella loro realtà è normale. In un fine settimana, possono guadagnare i soldi che la loro madre non guadagna neanche in un mese di lavoro sottopagato. E possono pure essere rispettati dove vivono, il che per gli adolescenti è davvero importante. Io dico che la nostra disputa con il traffico sembra una partita dell'Ibis contro il Barcellona. Ecco perché, quando li coinvolgiamo in un'attività come la corsa, è come segnare un gol nel "7-1". È la spinta che diamo per cercare pian piano di cambiare la situazione.

DC: Anche gli adolescenti che vivono in case di accoglienza lavorano eventualmente per il traffico?

ID: Alcuni sì. I bambini e adolescenti accolti in queste case sono quelli che sono a rischio all'interno della propria famiglia. Facciamo prima un lavoro psicologico e sociale per recuperarli, in modo che i genitori possano farli crescere in maniera. Ma quando vediamo che non ci sono le condizioni necessarie oppure che ci vorrebbe tanto tempo di lavoro, i bambini vengono trasferiti in una casa di accoglienza. Questi posti, tuttavia, non sono "case di confinamento". Non puoi chiudere i bambini lì, anzi, sarebbe illegale. E gli adolescenti sono spesso molto inseriti nel contesto dello spaccio. Alcuni dei loro genitori erano pusher, ed era quello che sosteneva la famiglia. E quando si trovano nella casa di accoglienza si

sentono respinti, soffrono di pregiudizi. Si rendono conto che nell'ambiente del traffico sono riconosciuti e accettati. Non possiamo impedirgli di uscire e non è possibile assegnare un accompagnatore a ogni adolescente. È come la vita normale di un giovane nella periferia della città. E ci sono sempre quelli che sono fortemente attratti dal traffico e lavorano come pusher. Non lo possiamo controllare, ma dobbiamo affrontare la situazione e cercare di evitarla, facendoli vedere i rischi coinvolti in questo tipo di attività.

DC: E come è nato il progetto Adote um boa noite?

ID: L'idea iniziale è nata dalla necessità di dare visibilità ai bambini e adolescenti accolti, di mostrare chi sono e ricordargli che hanno gli stessi diritti e le stesse esigenze di ogni bambino. Abbiamo notato che non avevano quasi nessuna voce attiva, non erano mai incoraggiati a parlare. La seconda idea era cercare di aumentare l'adozione di bambini con età superiore a 8 anni. I numeri di adozione in Brasile sono buoni, ma c'è un grave problema legato alla fascia d'età. In Brasile, ci sono 41 mila richiedenti adozione, 39.500 di loro vogliono solo bambini di età inferiore agli 8 anni, e soltanto 500 all'incirca accettano adolescenti di età superiore a 12 anni. C'è una grande sproporzione tra la quantità di persone che vogliono adottare e il profilo di figli che vogliono. Nelle case di accoglienza ci sono più o meno 700 bambini fino a 8 anni e molti di loro hanno fratelli o sono disabili. Questo non è il profilo desiderato. Allora abbiamo condiviso l'idea con un'agenzia pubblicitaria che ha creato una campagna. Abbiamo creato un sito web aperto al pubblico con delle foto e alcune frasi di bambini che possono essere adottati prontamente. Loro parlano delle cose che gli piacciono, dei loro sogni e si raccontano in qualche modo.

DC: E come è la reazione al progetto?

ID: Molto positiva. Abbiamo iniziato il 12 ottobre 2017 e in questo primo anno abbiamo ottenuto 4 adozioni complete e 22 processi in corso. Non pensavamo nemmeno di riuscire a ottenere adozioni complete nel primo anno, perché il processo è lento, si tratta di un lavoro tecnico a lungo termine. Quindi i risultati sono molto buoni. Era un progetto pilota e ci sono stati più di 400 interessati. Abbiamo visto che c'era una domanda repressa per questo tipo di adozioni e il progetto

ha aperto una porta ai richiedenti.

DC: Com'è stata la discussione su mostrare la faccia e esporre questi bambini?

ID: È stato un lungo dibattito. Molte persone che lavorano nell'area si sono mostrate diffidenti. Non eravamo sicuri se avrebbe funzionato e se sarebbe stato positivo per i bambini. Alcuni hanno detto che questo corrisponderebbe a mercificarli, creare un annuncio pubblicitario con loro. Noi capiamo queste critiche. Ma il punto è che non si poteva portare avanti la stessa strategia. Avremmo avuto lo stesso numero scarso di adozioni. Quindi è stato un tentativo. Se ci vogliono cambiamenti, li facciamo. Dopo un anno, ci rendiamo conto che è questa la via giusta, far vedere questi bambini e parlare alla società sulla possibilità di adottare qualcuno con 8, 10, 12 anni. Perché quando parli di adozione, tutti pensano subito a un neonato. Quindi è stato necessario dimostrare che è possibile adottare un quindicenne. Uno può sapere, pensare e concludere che non è quello che vuole. E va bene così. Può darsi che per quella persona ciò che soddisferà veramente il suo desiderio di essere un genitore è prendersi cura di un bambino molto piccolo, ognuno conosce i propri sogni. Ma l'idea era quella di permettere a queste persone di riflettere su questa possibilità.

DC: Molte persone pensano che adottare adolescenti sia più difficile perché sono più grandi e possono avere più traumi. Ha senso o è soltanto un mito?

ID: È un mito gigantesco. Ovviamente un adolescente ha una storia di vita molto più ricca di un bambino di un anno. Ma l'idea che l'adattamento sia molto più difficile non è reale. Ciò che esiste è una difficoltà naturale del periodo dell'adolescenza. Ma queste difficoltà esistono anche con i genitori biologici, non perché il giovane è adottato. Infatti, più consapevolezza ha l'adottato, più partecipa all'integrazione con la famiglia. Un bambino di 2 anni non è in grado di agire in modo a fare andar bene l'integrazione con la famiglia. Un bambino di 10 o 12 anni invece sì, può contribuire a creare una relazione di successo. Possono provocare e fare capricci perché sono bambini. Chi spera di adottare e non vivere queste esperienze ha un'aspettativa sbagliata. Questo è uno dei grandi lavori che abbiamo nel processo di preparazione dei futuri genitori.

DC: Cosa si aspettano le persone

quando cercano l'adozione?

ID: È molto comune sentire la frase "Che buona azione, hanno adottato un bambino". L'adozione non è una buona azione. È bellissimo, risolve la vita del bambino. Ma perché l'adozione vada a buon fine, gli adottanti non possono pensare di fargli un favore. Bisogna tenere in mente che stanno facendo un favore a loro stessi, soddisfacendo il desiderio di essere genitori. Se non è così, diventa difficile. Perché se l'adottante pensa di fare una buona azione, si aspetterà una retribuzione e verrà frustrato. Chiunque voglia adottare per fare una carità, davanti a un contrattempo penserà che si tratta di ingratitudine, che il bambino lo fa perché è adottato. E non è vero, le difficoltà ci sono anche con i figli biologici. Si deve stare attenti. L'adozione non è carità.

DC: Molte persone criticano la lunga attesa che può esserci durante il processo di adozione. Cosa determina il tempo di attesa?

ID: Il tempo varia molto a seconda delle condizioni della persona che fa richiesta, della situazione del bambino, del luogo in cui vive. Ci sono città in cui il tempo di attesa è più grande che in altre. Ma nel complesso, il tempo è assolutamente correlato alle scelte delle persone. Ovviamente, la magistratura può promuovere dei miglioramenti per agevolare il processo. Ma, per darti un'idea, una persona che arriva al forum dicendo che vuole adottare segue un corso e un processo di abilitazione, con interviste con uno psicologo e un'assistente sociale. Questo processo dura, non a caso, circa 9 mesi, il tempo di una gestazione. E deve essere così. È il tempo necessario per maturare l'idea e prepararsi a crescere un bambino o un adolescente. Una volta iniziato il processo, il tempo di adozione dipenderà dalle scelte che ha fatto. Se la persona dice che vuole adottare un adolescente, l'attesa è zero. Ma se dice di voler adottare una bambina bianca fino a 6 mesi, aspetterà circa 8 anni. Questo perché la domanda è molto più alta dei bambini disponibili. Ci sono persone che dicono "Quanto è assurdo questo tempo di attesa". È assurdo, in realtà, che siano bambini da adottare. Nel mondo ideale, questo non esisterebbe nemmeno.

DC: Durante il dibattito sulle elezioni del 2018, si è parlato molto della riduzione dell'età della responsabilità penale. Come la pensi?

ID: Per coloro che lavorano con



questo tema è così ovvio che non funziona che abbiamo persino difficoltà a capire come questo possa essere sotto dibattito. Di recente si è tenuto un incontro con i giudici dei Tribunali dei minorenni di tutto il Brasile, in cui tutti all'unanimità si sono opposti alla riduzione dell'età della responsabilità penale. Questo è sintomatico. La domanda che pongono è: perché non puniamo gli adolescenti nel modo in cui puniamo gli adulti? Innanzitutto, il sistema socio-educativo che abbiamo oggi per gli adolescenti si è dimostrato molto più efficace nel ridurre la violenza rispetto al sistema penale adulto. Il tasso di recidività degli adolescenti nel sistema socio-educativo è molto più basso di quello degli adulti nel sistema carcerario. È curioso che la gente voglia mettere gli adolescenti nello stesso sistema in cui gli adulti vengono puniti e continuano a commettere reati nella stessa proporzione. Non li risocializziamo né risolviamo il problema. Un altro punto molto importante: bisogna pensare a cosa porta a questa situazione. E i dati mostrano che la violenza è direttamente collegata alla condizione sociale. Il crimine di rapina a mano armata è praticato da persone di classi inferiori: persone invisibili allo stato, che non hanno mai avuto una struttura familiare, accesso alla salute, all'istruzione. E poi lo stato dice: "come fai una cosa del genere? Ti metto in prigione". Il nostro comportamento è una sorta di fabbrica di persone socialmente insoddisfatte. Un paese così disuguale non può funzionare. E la disuguaglianza era in calo negli ultimi anni, ma è aumentata nuovamente nel 2017. Quindi, se vogliamo davvero affrontare la questione della violenza urbana, dobbiamo affrontare la questione sociale. Altrimenti, continueremo ad ascoltare bravate come "lo devono punire" o "lo devono uccidere". Un'altra cosa molto sintomatica:

{IN ITALIANO}

molti paesi che hanno aderito alla riduzione dell'età della responsabilità penale stanno tornando a usare il criterio di 18 anni. E questa età è un consenso in tutto il mondo. Non c'è da stupirsi, è scientifico. Secondo la legge, le persone non saranno punite se hanno la capacità di capire quello che stanno facendo, ma piuttosto se hanno la capacità di inibire le loro azioni secondo ciò che capiscono. Cioè, la persona deve essere in grado di frenarsi di fronte a un impulso.

DC: Molti sostengono che l'adolescente sappia molto bene cosa stia facendo quando commette un reato...

ID: Un bambino di 4 anni sa già se quello che sta facendo è giusto o sbagliato. Il punto non è sapere cosa fa, ma avere condizioni biologiche e fisiologiche di frenarsi di fronte a una determinata situazione. I freni inibitori fondamentalmente. E questa maturazione raggiunge un punto ragionevole a 18 anni. Quindi se

l'obiettivo finale è ridurre la violenza urbana, il miglior modo di farlo non è ridurre l'età della responsabilità penale. Dobbiamo invece prendere sul serio le pratiche sociali per ridurre la disuguaglianza sociale. Dare supporto alle classi meno privilegiate. Questo non ha nulla a che fare con l'assistenzialismo o il paternalismo, ha a che fare con il fatto che lo stato debba fornire al cittadino il minimo necessario perché si sviluppi, come accade in qualsiasi paese sviluppato del mondo. Se continuiamo a pensare a punire, colpire e reprimere, continueremo a rischiare di morire quando ci fermiamo al semaforo.

DC: E che dire dell'impressione che molti hanno che gli adolescenti che commettono reati non vengono puniti? Come valuti questo argomento?

ID: È una bugia, certo che sono puniti, vanno alla *Fundação Casa*. E, a seconda della situazione, possono rimanere in carcere più a lungo rispetto a un adulto. Un'altra cosa: anche se sa

che verrà arrestato, l'adulto continua a praticare rapine. Quindi questa idea che se arrestata una persona smetterà di commettere un reato è sbagliata.

DC: Quali progetti vuoi ancora realizzare come giudice?

ID: Ce ne sono molti. Uno di loro si chiama *Trampo justo*. L'idea è quella di fare in modo che i datori di lavoro forniscano posti di lavoro agli adolescenti delle case di accoglienza, sia come apprendisti che come normali CLT. Voglio davvero che questo progetto si realizzi perché quando compiono 18 anni devono lasciare la casa e prendersi cura della propria vita. E di solito se ne vanno con poca istruzione e poca esperienza lavorativa. Vogliamo cambiare questo scenario. E ho anche un progetto musicale per bambini e adolescenti, che voglio proprio che prenda corpo. Per il progetto *Sua que é sua*, voglio collaborare con le palestre per vedere se riusciamo a ottenere posti per gli adolescenti. A me non mancano idee.

TORTA ALLE NOCI

Di Juliana Guida

Illustrazione: Adriano De Luca

La TV provvede il rumore necessario, che si aggiunge alla brezza leggera del ventilatore: dicembre. Gira, fa tremare la luce, gira. Tutto lì — il legno lustro delle poltrone, la libreria, la finestrina incorporata alla porta — collega la stanza alla piccola città in cui si trova.

Alcune famiglie celebrano la vigilia di Natale. A casa di mia nonna è il pranzo che conta: la notte tra il ventiquattro e il venticinque si trascorre in cucina a preparare il clou della festa, almeno per me.

Torta alle noci

- 6 uova
- 2 tazze di zucchero
- ½ kg di noci
- 6 cucchiaini di pangrattato
- 1 cucchiaino di lievito in chimico

All'alba — se fosse in un libro di magia — verrebbe indicato: da fare nelle prime ore del terzo giorno dopo il solstizio d'estate. Ma le tradizioni in vigore sono altre. Qui sono tutti buoni, cattolici non praticanti.

Ciò che contraddistingue questa torta è l'impasto. No, non è fatto con farina di grano. Usiamo il vecchio pane da tavola, già duro, rinsecchitoraffermo. Lo tostiamo, lo maciniamo e ne facciamo



la farina. Poi vengono aggiunte le noci, pesate con il guscio.

È necessario romperle sbattendole contro lo stipite della porta, sotto il rischio di rovinarne la cerniera, per poi strappare il nucleo della noce, separarlo dalla pellicina che insistentemente lo attacca al guscio, mettere tutti i pezzi su un canovaccio pulito e, con un martello di carne, renderli omogenei. Buttando via quelli che si rifiutano di prendere la dimensione giusta, o mangiandoli.

Il successo dell'impasto risiede in questi due ingredienti: la farina di pane vecchio e la varietà della noce. A loro vengono aggiunti uova e zucchero.

Ma sono le parole non dette a fare la torta. Ad esempio, qualsiasi cuoco, dilettante o professionista, quando legge "sei cucchiaini di pangrattato" ne aggiunge esattamente sei cucchiaini. Un errore fatale.

Un po' di lievito, pochissimo: l'impasto non può essere sgonfio, ma l'opulenza qui è riprovevole; non deve neanche crescere troppo o si perde la dignità della ricetta e si finisce con una torta qualsiasi.

Quest'anno, arrivo in tempo solo per la festa e il fantasma della mia infanzia, esultante, mi inciampa addosso. La ritrovo, capelli lisci che ondeggiavano tra le grate verdi del cancello.

Ripieno

- ½ kg di noci
- 2 tazze di zucchero
- vino moscato
- da 5 a 6 tuorli d'uovo
- 2 cucchiaini di albume

Un altro segreto: le uova vanno aggiunte con il fuoco spento e sbattute tanto tanto, finché si raggiunga l'ammirata compattezza. C'è chi si illude e pensa che sia la dolcezza a dare la giusta consistenza al ripieno, ma non immagina che il vero responsabile sia l'uovo, il cui odore è mascherato dai colpi.

I muscoli mi tremano in faccia, mi costringo a sorridere mentre esamino i volti, dietro la stessa agonia che mi

divora. Trovo nasi simili ai miei, un sopracciglio, ma la festa vieta il dolore.

Ho perso io?

Quella rovina di famiglia e la mia memoria felice sono inconciliabili, bisogna abbandonarne una; o la casa non era proprio così o era illusorio il mio sorriso di nove anni. Guardo i personaggi, i soliti, che ripetono sempre le stesse dispute e non riesco a convincermi che un giorno è stato diverso. Man mano mi si stracciano i tendini, i nervi, e la bambina viene amputata da me.

Prima della torta c'è l'arrosto di maiale e tutta la sua corte: coscia di suino, il pollo in piedi (presentato nello stile Vlad, l'Impalatore), prosciutto affumicato, riso impeccabile (con e senza uvetta), *farofa*, e, e...

Non so se le separazioni siano sempre così, può darsi che ci siano solo lati opposti e un vuoto che si ingrandisce a ogni stupido litigio. Mia madre era una brezza nel calore di Guaratinguetá, un

solievo alla pesantezza della stirpe dei Vieiras, dei Campos e di qualsiasi altra cosa.

Ma ora anche lei è solo un fantasma, non porta più lo stesso cognome e il suo sorriso illumina il Natale di altri, assurdo degli assurdi. Ogni anno ho meno compagnia, nell'ultimo Natale pure i miei fratelli erano assenti.

Il volto della ragazza svanisce, a cosa mi serve tutta una fenomenologia se continuo a torturarmi con l'esigenza di una singola realtà e riscrivo tutta la mia storia, mutilando la mia memoria per adeguarla a una singola versione, congruente con l'aridità attuale? Sì, la bambina era felice e basta; e lo era perché credeva che anche gli altri fossero così, e lo erano, a dispetto di loro stessi, lo erano e basta.

Si mangia tanto; è arrivato il momento della torta. Che ognuno immagini il suo sapore: dico solo che viene ricoperta da una brillante meringa, noci intere e fili d'uova.

Qualcuno quasi fa cadere fuori dalla culla il bambino Gesù, l'immagine sembra persino un'eresia. Io da sola l'ho già rotta ben tre volte, per la disperazione di mia madre. È pieno di cicatrici e supercolla e ha perso un dito.

Ci abbracciamo per le foto del tradizionale scambio di regali, mia nonna ne scambia un paio, strappandoli dalle mani di un parente e consegnandoli a un altro. Raccolte le carte da regalo, mia nonna cerca di salvare dalle mani impietose di mio padre quelle che possono essere riutilizzate.

Le ultime scene sono caffè, addii, promesse di brevi incontri. Mangio un secondo pezzo di torta, che, con il tempo extra frigoriferodentro il frigo, diventa più gustosa, nonostante la meringa già un po' liquida.

È finita.

CENTRO DELLA MEMORIA



L'addio degli studenti della terza superiore della Dante include attualmente visite ai bambini della scuola dell'infanzia, spettacoli di gruppi di studenti, tante feste e persino partite di calcio tra studenti e insegnanti. Nella foto, gli studenti del classico e del scientifico della classe di laureati del 1961, che secondo uno studente dell'epoca – il nostro presidente, dott. José Luiz Farina – persero la partita contro la squadra degli insegnanti, disputata nel campo che all'epoca esisteva nella Scuola.

**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.

BRILLA UNA STELLA

Una delle più grandi attrici del Brasile, Vera Holtz ha perso il cognome italiano da bambina, ma il legame con la sua famiglia materna è sempre stato forte. E ora la sua storia è raccontata in un film

Di Luisa Alcantara e Silva

È nata Vera Lúcia Fraletti Holtz, ma, quando era ancora piccola, suo padre, di famiglia tedesca, rimosse il cognome italiano dal suo atto di nascita. "Era un uomo molto pratico, penso che l'abbia fatto per abbreviare il mio nome", dice l'attrice Vera, 66 anni. La scoperta della cancellazione del cognome avvenne quando lei aveva circa 14 anni e aveva bisogno di un documento. Ma questa curiosa vicenda non cambiò per niente il rapporto con gli zii e i più di 50 cugini italiani discendenti di nonno Giovanni, che era venuto da Castelnuovo di Garfagnana, in provincia di Lucca, nella Toscana, e della nonna, nata a Ravenna, capoluogo dell'omonima provincia in Emilia-Romagna. Quando, da adolescente, scoprì di portare "solo" il cognome Holtz, si era già trasferita da Pereiras, una città dello stato di San Paolo dove trascorse la sua infanzia, a Tatuí, lontana circa 40 chilometri e luogo dove era nata.



"Passavamo tutte le vacanze a Pereiras, con i cugini. Era fantastico, un'infanzia libera", ricorda Vera. Alcune storie di questo periodo vengono raccontate nel

{IN ITALIANO}

lungometraggio *Le quattro sorelle*, che non è ancora in programma. Nel film, Vera e le sorelle Maria Teresa, Rosa e Regina ricordano il passato vissuto nella villa dove abitavano a Tatuí.

Fu in questa città che si laureò in arti plastiche. Non trovandosi bene nella professione, si trasferì a San Paolo. Lì vide la commedia *Cadere dalla padella nella brace*, di Oduvaldo Vianna Filho e Ferreira Gullar. “Lì io vidi il teatro. Ebbi un’epifania”, ricorda. Decise, allora, di studiare recitazione all’Università di San Paolo. Quasi non ce la fece a iscriversi alla prova, ma si fidò della generosità di un impiegato che le permise di registrarsi, anche se in ritardo. “E poi ho fatto le prove e le ho superate.” Lì è iniziata la sua vita come attrice. “L’attore raggiunge un livello di espansione molto ampio. Fino ad allora, avevo studiato musica, belle arti... Tutto troppo solitario. Il teatro è collettivo”, dice. All’inizio i genitori non capivano la sua scelta, ma siccome Vera non seguiva modelli prestabiliti, non si sono opposti alla sua decisione. “Sono sempre stata molto legata al processo creativo e vivevo già in questo mondo di finzione”, ricorda. E si è trovata bene. “Sono riuscita a espandermi, a sopravvivere, perché a un certo punto l’arte diventa così fondamentale nella tua vita che non puoi vivere in nessun altro modo”.

Per mantenersi, Vera ha insegnato e lavorato presso l’Istituto di Ricerche Tecnologiche (IPT) come disegnatore tecnico, copiando mappe. Due anni dopo, nel gennaio del 1975, su invito di un amico geologo di Tatuí, si è trasferita a Rio de Janeiro per lavorare a un progetto di una impresa collegata all’impianto di Itaipu.

Qualche tempo dopo, però, l’hanno licenziata. “Mi piaceva la notte di Rio e finivo per arrivare in ritardo o dormire sul tavolo da disegno. Un giorno, grazie a Dio, l’ingegnere mi ha licenziata. Ha detto: ‘Segui il tuo destino. Non è qui.’” Con l’importo del risarcimento, ha investito nella carriera di attrice. Come il suo modo di conoscere il mondo è sempre stato attraverso gli studi, è tornata all’università, questa volta l’UniRio, e ha vissuto tutto ciò che gli attori a inizio carriera di solito affrontano: dormiva in un ostello, condivideva un



appartamento, viveva solo con i soldi per i biglietti del trasporto pubblico, tra tante altre difficoltà.

E ha interpretato diversi ruoli minori fino al suo debutto come professionista nel 1979, nel pezzo *Spaccati*, cuore di Oduvaldo Vianna Filho — l’autore dello stesso spettacolo che le aveva causato l’epifania anni prima. “È stata un’opera molto importante, la prima liberata dopo essere stata censurata”, ricorda l’attrice. Il pezzo, rappresentato per la prima volta al Teatro Guaíra di Curitiba, ha raggiunto un grande successo e Vera non si è più fermata. Dopo questo lavoro, ha continuato a recitare con il regista José Renato. Oltre a recitare, ha fatto l’assistente alla regia, assistente al guardaroba e tecnico del suono. “O lavoravo nell’area amministrativa o recitavo, così ho guadagnato pratica.”

Dalla compagnia teatrale è passata alla RioArte, un organo collegato al municipio di Rio de Janeiro. Lì ha incontrato diverse persone del teatro, tra cui il regista Zé Celso, che l’ha invitata a produrre un’opera teatrale. “Siccome mi piaceva recitare, gli ho chiesto di entrare nel cast e lui, che è dell’entroterra di San Paolo come me, ha accettato.” Hanno lavorato insieme in alcuni spettacoli fino a quando, nel 1989, Vera ha interpretato il suo primo ruolo televisivo nella telenovela *Che re sono io?*, nella Globo. Nei panni di Fanny, ha incontrato Antônio Abujamra,

l’allora Maestro Ravengar. I due sono diventati amici così vicini da fondare insieme una compagnia teatrale. Vera ha sempre lavorato in teatro e in TV, ma anche il cinema era presente. Più recentemente, nel 2017, ad esempio, ha lanciato quattro film (*DOC: Disturbata Ossessiva Compulsiva*, *Malasartes e il duello con la morte*, *Berenice cerca e Qualcosa del genere – Il film*). In tutta la sua carriera non ha mai preferito un genere all’altro: le piace dalla commedia alla tragedia.

Tutta questa versatilità è risultata, in modo organico, nella sua pagina Instagram, in cui pubblica delle performance. Quando le hanno suggerito di pubblicare scene del suo quotidiano sui social, lei è rimasta reticente. “Non ci ho nulla in contrario. Sono a favore della comunicazione, ma non è la mia lingua”, dice. Un giorno un collega ha appeso una borsa alla sua crocchia e la foto ha subito viralizzato. “Lì, ho iniziato a giocare, a giocare con la questione del caso creativo, e l’ho vista come una scoperta.” Era una scoperta che questa ragazza nata a Pereiras, con un cognome italiano, non immaginava di fare. Proprio come tutte le altre che l’hanno portata a essere riconosciuta come una delle principali attrici brasiliane.

L'EREDITÀ DI LINA BO BARDI



Dal 5 aprile, il Masp ospita la mostra *Lina Bo Bardi: Habitat*, che onora uno dei più importanti architetti del Brasile. L'italo-brasiliana, conosciuta principalmente per progetti come il museo stesso, in Avenida Paulista, il Sesc Pompeia (nella zona ovest di San Paolo) e la Casa di Vetro, dove abitava nel quartiere Morumbi, ha avuto una vasta esibizione che va oltre l'architettura – e questo è contemplato nella mostra, costituita da tre assi che organizzano la sua eredità professionale e la sua storia di vita.

Lina arrivò dall'Italia nel 1946, all'età di 32 anni, già con molta conoscenza architettonica, dopo una vita accademica all'Università di Roma. Privilegiando sempre la libera occupazione, l'incontro e lo stare insieme, lei ha compreso profondamente la realtà brasiliana, invitando tutti, attraverso le sue opere, a osservare le nostre radici culturali, la ricchezza delle popolazioni regionali e i bisogni e le rivendicazioni degli oppressi.

La curatela è firmata da rappresentanti di altri due musei, oltre a Tomás Toledo, del Masp stesso: José Esparza Chong Cuy, del Museum of Contemporary Art di Chicago (MCA) e Julieta González, del Museo Jumex di Città del Messico. (Marcella Chartier)

Lina Bo Bardi: Habitat

Fino al 28/7

Masp – Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand (Avenida Paulista, 1578)

Orari: martedì, dalle 10 alle 20; dal mercoledì alla domenica, dalle 10 alle 18 (la biglietteria funziona fino a mezz'ora prima degli orari di chiusura)

Tel.: (11) 3149-5959

Biglietteria: R\$ 40 (studenti, professori, i bambini sotto gli 11 e gli over 60 pagano la metà. Il martedì l'ingresso è gratuito)

SULLA STRADA, TANTE CANZONI

Uno dei nomi più popolari della musica italiana contemporanea, Eros Ramazzotti fa una singolare presentazione a San Paolo, il 31 maggio, presso l'Espaço das Américas. Lo spettacolo integra il tour mondiale del suo nuovo album, il quattordicesimo della sua carriera, che porta canzoni in italiano e spagnolo.



Lanciato a novembre, il lavoro più recente porta avanti i duetti apprezzati dal musicista, che ha già lavorato con Tina Turner, Cher, Ricky Martin, tra gli altri. Con la canadese Alessia Cara, vincitrice del Grammy 2018, condivide il brano "Vale per sempre". Con il portoricano Luis Fonsi, da "Despacito", canta "Per le strade una canzone". La tedesca Helene Fischer partecipa a "Per il resto tutto bene". La *title track* dell'album ha versioni in italiano e spagnolo e una clip, registrata a Miami, che racconta la storia di una coppia che, tra alti e bassi, diventa partner nel crimine.

Per la presentazione sono promessi, oltre ai nuovi brani, i successi accumulati nei suoi 30 anni di carriera. Ramazzotti si esibisce anche a Rio de Janeiro, il 2 giugno, e a Buenos Aires e Santiago del Cile. Il tour mondiale include anche delle città in Europa, Nord America e Russia. Della band che lo accompagna, va sottolineata la presenza del sassofonista nordamericano Scott Paddock, che ha già suonato con musicisti come Natalie Cole e Ray Charles.

Vita ce n'è tour mondiale

Eros Ramazzotti

Espaço das Américas

Via Tagipuru, 795

31 maggio 2019

Apertura della casa: 19:00; inizio dello spettacolo: 21:00

Età: 16 anni

VISIONE DALL'ALTO

Il titolo di questo libro di Umberto Eco fa riferimento a un aforisma che, attribuito a un filosofo platonico del XII secolo, commenta la relazione tra antenati e contemporanei riguardo alla conoscenza: "Bernardo de Chartres diceva che noi siamo come nani che stanno sulle spalle dei giganti, così che possiamo vedere più lontano di loro non a causa della nostra statura o l'acutezza della nostra vista, ma perché stando sulle loro spalle, stiamo più in alto di loro".

Questo pensiero è il motto da cui parte l'autore per proporre, all'inizio del volume, una profonda riflessione sul rapporto tra conflitti generazionali e l'accumulo di conoscenze, parlando sin dai principi della filosofia cristiana fino all'"orgia di tolleranza" in vigore nei nostri giorni — espressione curiosa che Eco utilizza per descrivere la "coesistenza e l'accettazione sincretica di tutti i modelli". Notando l'attuale mancanza di dialettica tra genitori e figli, Eco sembra mettere in discussione quale sia la conoscenza possibile.

Il saggio fa parte di una serie di testi scritti tra il 2001 e il 2015 per il festival La Milanese, che si tiene annualmente a Milano, con un programma che riunisce artisti, intellettuali e scienziati. Proposti dagli organizzatori dell'evento, le tematiche astratte hanno la giusta misura per l'erudizione e la raffinatezza che caratterizzano il pensiero di Eco, sempre esposto in modo fluido e accattivante: la bellezza, la bruttezza, l'invisibile, il segreto.

L'edizione, postuma, è stata pubblicata in Italia nel 2017 ed è riccamente illustrata, portando la riproduzione delle opere commentate dall'autore. Da Gustave Doré a Hitler, dalla Nike di Samotracia alle avanguardie del XX secolo: della cultura occidentale nulla sembra sfuggirgli. (Luisa Destri)

Sulle spalle dei giganti, Umberto Eco, ed. Record, 444 pagine, 199 reais.

FANTASMI PRIVATI

La richiesta della figlia di rimanere per qualche giorno con suo nipote a causa di un viaggio di lavoro ha un effetto devastante e impreveduto su Daniele Mallarico: una presa di

{IN ITALIANO}

consapevolezza sprezzante che non gli consente di vedere altro che il proprio declino. Se per decenni lui, un artista, ha sperato di realizzare il suo capolavoro, è nel prosaico incontro con il piccolo Mario, di 4 anni, che lui finisce per trovare i suoi propri limiti.

È una narrativa in prima persona, che spesso sorprende per la crudeltà latente. Betta, la figlia, è a un certo punto descritta come “la pura materia dolente che sua madre e io, quattro decenni prima, avevamo gettato nel mondo con leggerezza colpevole”. L'affetto che offre al bambino sembra spesso finto, e le critiche che rivolge a sé stesso sono spietate: “Il mio corpo era stato vuoto sempre, fin dall'adolescenza, fin dall'infanzia, fin dalla nascita. Avevo preso un abbaglio su me stesso”.

Nondimeno, questo tono è ciò che rende commovente la narrativa, dal momento che questo sguardo implacabile sottolinea la dimensione della crisi, infondendo nel lettore il desiderio di capire che cosa rappresenta la vecchiaia per Daniele e in che modo Mario, un vero e proprio specchio, ne verrà modificato.

L'intensità dei conflitti psicologici del narratore trova concretezza in un evento che finisce per garantire anche la tensione della trama — costruzione simile a quella de *I giorni dell'abbandono*, di Elena Ferrante, in cui la protagonista rimane intrappolata nel suo appartamento. Si ipotizza che, insieme alla moglie, la traduttrice Anita Raja, Domenico Starnone sia la vera identità della misteriosa autrice della tetralogia napoletana. Questo libro sembra fornire ulteriori prove a questa ipotesi. (Luisa Destri)

Scherzetto, Domenico Starnone, traduzione di Maurício Santana Dias, Todavia, 184 pagine, 49,90 reais

APPESI A UN FILO

Ciò che salta agli occhi nelle *Favole al telefono*, di Gianni Rodari, è la cornice proposta per il libro: ogni notte il signor Bianchi, che era sempre in viaggio, chiamava sua figlia e le raccontava una storia. “Vedrete che sono tutte un po' corte: per forza, il ragioniere pagava il telefono di tasca sua, non poteva mica fare telefonate troppo lunghe”, dice il narratore.

Ci sono circa 70 brevi narrative, che ruotano quasi sempre attorno alla capacità dell'immaginazione di

superare i limiti della realtà. È così in “Il filobus numero 75”, ad esempio, in cui inspiegabilmente un veicolo si discosta dal suo tragitto e porta i passeggeri innervositi “sulle soglie di un boschetto fresco e profumato”. Una volta lì, tutti trovano sollievo e un nuovo modo di relazionarsi.

Ci sono anche quelle istruttive — come quella del re che rifiuta di cambiare posto con un mendicante per un giorno, pur sapendo che questo gli salverebbe la vita — e quelle che giocano con le parole. Questo è il caso dei “Vecchi proverbi”, in cui questi detti, personificati, si vedono in situazioni che gli tolgono la ragione di essere. Di fronte a un giocatore che cerca di giocare a palla da solo, il Vecchio Proverbio che dice “meglio soli che male accompagnati” finisce per ammalarsi.

Il grado di complessità e ingenuità delle storie varia notevolmente, il che rende il volume interessante a lettori delle più diverse età. Il lettore principiante è forse quello privilegiato, poiché la struttura delle narrative gli permette di camminare lentamente, nel suo proprio ritmo, per un testo semplice e privo di difficoltà. (Luisa Destri)

Favole al telefono, Gianni Rodari, traduzione di Silvana Cobucci Leite, illustrazioni di Bruno Munari, Ed. 34, 224 pagine, 49 reais

CUCINA ITALIANA RUSTICA

La proposta del Grecco Bar e Cucina è quella di offrire una cucina rustico-italiana con preparazioni rustiche che portano una sensazione di conforto allo stomaco. Missione che i proprietari Felipe Grecco, a capo della cucina, e Rafael Goulart, responsabile per la carta dei vini, riescono a compiere pienamente. Per dare sostanza all'essenza dell'azienda, il duo cerca al massimo di trovare gli ingredienti della stagione, provenienti dai produttori locali — ortaggi e verdure provengono dalla tenuta di Felipe. Pure la carta dei vini segue questo principio, anche se su scala proporzionale: ci sono etichette naturali e biodinamiche tra le opzioni selezionate da Rafael.

La carbonara (R\$ 55) è il piatto che ha guadagnato lo status di favorito sin dall'apertura del ristorante: con

tuorlo d'uovo, guanciaie tradizionale e il formaggio tulha, entrambi dalla Fattoria Atalaia (l'imbottito è fatto nel ristorante, ma dai maiali della fattoria). Ma prima del secondo piatto ordinate degli antipasti da condividere: palline cremose con ripieno di maiale (R\$ 39), accompagnate da una maionese al limone, sono da non perdere. C'è anche il batuto di anatra rustica [inserire foto?] (R\$ 47), una versione di bistecca alla tartara fatta con petto d'anatra tritato con la punta del coltello e condito con sottaceti e capperi, servito con patatine chips e un tuorlo d'uovo crudo.



In settimana, un pasto completo da R\$ 49 con antipasto, secondo e dessert ha varie opzioni. È possibile trovare palline di riso croccanti e cremose come quelle con il ripieno di maiale e il polpettone rustico con gli gnocchi d'oro, che figurano anche come uno dei fiori all'occhiello della casa.

Per chi pensa subito al dessert, vale la pena non esagerare nella scelta degli antipasti e del secondo per gustarsi le millefoglie di churros con dulce de leche e banana (R\$ 29). Da leccarsi le dita. (Marcella Chartier)

Grecco Bar e Cucina

Rua Henrique Monteiro, 47, Pinheiros

Tel. (11) 97693-2469

Orari: dal martedì al sabato, dalle 12 alle 15 e dalle 20 a mezzanotte.

La domenica, dalle 12 alle 17

SERVIZIO FOTOGRAFICO

Di Peter Hertel

Fu nel 1922 che il toscano Federico della Piagge aprì la Ladrilar Ladrilhos Artesanais, dove sono state prodotte le foto di questo servizio. La tecnica di produzione dei pezzi colorati che coprono pareti e pavimenti fu portata dall'Italia da lui, che mise su la fabbrica nel quartiere di Ponte Pequena, zona centrale di San Paolo. La Ladrilar funziona tuttora nello stesso indirizzo ed è amministrata da suo nipote, Hamilton Cristófal Junior. Ci sono più di 1.600 disegni, alcuni dei quali firmati da famosi artisti e architetti. Il processo di produzione è manuale, e c'è una fase in cui i pezzi vengono immersi in serbatoi d'acqua per acquisire resistenza – motivo per cui le piastrelle vengono chiamate idrauliche. (Marcella Chartier)



IL TEMPO DEL FORMAGGIO ARTIGIANALE DI SAN PAOLO

Casari con o senza origini italiane producono burrata, caciotta, mozzarella e pecorino senza conservanti e additivi – e rendono lo stato di San Paolo un produttore di sapori sempre più raffinati in questo mercato

Di Marcella Chartier Collaborazione di Fernando Homem de Montes

Negli anni '90, Fabio Pimentel aveva un capannone dove promuoveva aste settimanali di bestiame. Affittò il posto, solo di domenica, a un conoscente, e così lo spazio ospitava anche un forró. "Lui negoziava ceppi di eucalipto e un giorno un intero albero cadde su di lui. Io, che non ero mai stato a un forró nella mia vita, finì per amministrare l'azienda con un socio", dice Fabio.

Furono cinque anni a capo del forró, che operava dalle 16:00 alle 23:00 a São João da Boa Vista, nello stato di San Paolo, ed era frequentato da lavoratori locali, in particolare da operai edili. "Era un ambiente molto piacevole, pieno di uomini e donne che davvero amavano ballare. Non ci fu mai un singolo litigio. "Il pubblico aveva i soldi contati, ma continuava a frequentare il locale. E questo ha reso l'attività abbastanza redditizia. "C'erano 1.500 persone ogni fine settimana. E poiché non c'era l'abitudine di usare la carta e l'assegno, pagavano in contanti. Andavo a casa con 4 o 5 sacchi di soldi, guadagnavo 15 mila reais al fine settimana", ricorda.



Anche prima di amministrare il forró, Fabio era già un amante del formaggio. Mozzarella di bufala, in particolare. Nato a Santos, sul litorale di San Paolo, si era trasferito nell'entroterra per studiare agronomia. Già laureato, lavorava nella tenuta di suo nonno a

São João da Boa Vista, e aveva comprato cinque bufale, pagandone una al mese, per produrre la sua mozzarella. Fu dopo l'esperienza con il forró che decise di comprare altri 15 animali e seguire professionalmente la strada del formaggio. Ha fatto corsi, viaggi

e molti test. "All'inizio, prendevo il latte, producevo il formaggio, andavo a venderlo con il mio maggiolino e spesso barattavo: nel panificio, prendevo il pane; nella macelleria, la carne; e così via", ricorda. Oggi, 29 persone lavorano per servire 35 città e diversi negozi (tra cui ristoranti come il Fasano, la steakhouse Fogo de Chão e la pizzeria Camelo) e le più di mille bufale della sua mandria producono il latte che poi viene trasformato in 10 tipi di formaggio fresco, burro e un dulce de leche dal colore scuro, gustoso, con poco zucchero. Nel 2000, la Montezuma era già la principale fonte di reddito dell'imprenditore.

Una via per i piccoli produttori

Le bufale del caseificio producono in media 2 mila litri di latte al giorno, in due mungiture, una alle 4:30 e l'altra alle 14:30. Il latte va direttamente alle vasche di acciaio inossidabile e non c'è nessun contatto manuale con la materia prima per garantire la qualità e l'igiene del processo. "Non è perché usiamo macchinari che il prodotto non è artigianale. Dobbiamo soddisfare uno standard di qualità", afferma Fabio. Alcuni dei formaggi, tuttavia, sono prodotti manualmente.



Oltre alla mozzarella di bufala nella sua forma sferica tradizionale, la Montezuma produce burrata, ricotta, formaggio fresco, mozzarella in panetto rettangolare, nodini, tra gli altri prodotti. Quando iniziò a lavorare nell'area, Fabio aveva poca concorrenza e l'interesse per il suo prodotto era quasi istantaneo quando si presentava ai clienti. La vendita nei supermercati era più praticabile. L'anno scorso, ha deciso di cambiare il corso del business e ha scelto di aprire negozi propri nello stato di San Paolo, concentrandosi su una vendita personalizzata e mantenendo la qualità del prodotto. Per ora, ci sono punti vendita ad Águas da Prata, e presto un altro sarà aperto a Campinas e un altro

ancora nella Riviera de São Lourenço. Nella fattoria stessa, a São João da Boa Vista, c'è un punto vendita. E l'idea di accogliere persone interessate non solo ad acquistare prodotti, ma anche a conoscere la proprietà e il modo in cui vengono prodotti i formaggi è stata messa in pratica. "Non vendo formaggi, vendo esperienze. Stiamo organizzando un'area per accogliere i turisti", dice.

La Montezuma è parte di un'iniziativa creata dalla Coentro Comunica, un'agenzia di comunicazione specializzata in gastronomia: il Caminho do Queijo Paulista riunisce, sin dal 2017, 11 piccoli produttori dello stato. L'idea è nata per rendere più forti i caseifici e il legame tra chi produce e chi consuma, articolando produttori di alta qualità nei loro obiettivi comuni. Nel sito del progetto (<https://www.caminhodoqueijopaulista.com>), c'è una mappa su cui si possono trovare tutti i negozi di formaggio e le loro rispettive attrazioni – degustazioni, visite guidate, lezioni, colazioni, tra gli altri.

Il caseificio Rima è un altro che si trova sul Caminho. Anche la coppia Ricardo e Maria Clara Rettmann (le sillabe iniziali dei loro nomi hanno dato origine a quella del marchio) intende accogliere turisti nella sua proprietà a Porto Feliz, entroterra di San Paolo, dove vengono prodotti formaggi pecorini artigianali.

Ci sono 400 animali, tra maschi e prole, di cui circa 100 sono attualmente in fase di allattamento. Queste pecore producono 120 litri di latte al giorno, in un'unica mungitura, il che non è molto rispetto alla produzione di latte bovino – ma il rendimento in relazione alla produzione di formaggio è molto più alto: 4 litri sono sufficienti per produrre un chilo di formaggio (la proporzione tra i bovini va da 10 a 12 litri per ogni chilo). Ogni giorno, 30 chili di formaggio vanno dal caseificio ai negozi specializzati e ristoranti del capoluogo di San Paolo, come il Maní, il Più, il Mocotó e altri.

I clienti sono stati conquistati con molta dedizione. "Non è facile guadagnarsi da vivere con la vendita di formaggio", afferma Ricardo. La scelta del responsabile ambientale che lavorò per dieci anni in una ONG socio-ambientale in Amazzonia coinvolse anche il desiderio personale

di cambiare lo stile di vita. Ricardo, cresciuto a San Paolo, sin da bambino frequenta il luogo in cui ora vive e lavora. La tenuta è di proprietà di suo padre, che nel 1997 iniziò ad allevare pecore da carne come un'attività parallela e, undici anni dopo, decise di cambiare gli animali per lavorare con la produzione di latte. "Iniziammo a cambiare gradualmente gli animali e scegliemmo la razza laccaune, che è francese e dà origine al formaggio roquefort, il primo formaggio pecorino al mondo", dice.

Tuttavia il progetto non si concretizzò in quel momento, ma solo all'inizio del 2017. "Mia moglie ed io abbiamo lavorato alle Olimpiadi del 2016 – io nel campo della sostenibilità e lei, una giornalista, nella comunicazione – e lo sapevamo che dopo quell'esperienza temporanea di lavoro avevamo bisogno di definire i nostri prossimi passi. Abbiamo deciso di venire alla fattoria non solo come un cambiamento di attività professionale, ma di stile di vita", spiega. Però, se le pecore erano già presenti nella vita di Ricardo, i formaggi ancora no.

Ci sono voluti diversi corsi e viaggi per acquisire le conoscenze necessarie per produrre prodotti freschi come lo yogurt, la cagliata e il dulce de leche, così come formaggi a palline ispirati al boursin francese, pezzi stagionati con la muffa bianca come il Porã e una versione del pecorino italiano, il formaggio Ararituaba. Quest'ultimo, precedentemente prodotto in pezzi da un chilo, ora ne pesa cinque ed è pronto dopo un anno di stagionatura. Prendersi cura della camera fredda è uno degli incarichi di Ricardo oggi, mentre Clara guida la produzione.

Un progetto per tutta la vita

Patrizia Alberti ricorda il nome di ognuno dei 140 animali dell'azienda agricola Terra Limpida, a Cássia dos Coqueiros, nel nordest dello stato di San Paolo. Alcuni animali hanno nomi di faraoni – e si può dire che il trattamento che ricevono sia addirittura degno dei nobili re egizi. A differenza della maggior parte delle mandrie da latte in Brasile, questi animali vivono liberi al pascolo, vengono trattati con medicine omeopatiche e alimenti biologici.

È Patrizia che si sveglia verso le 4 ogni mattina per iniziare il lavoro

di mungitura. Ed è anche lei che sta conducendo la produzione dei dieci tipi di formaggio venduti nella fattoria stessa, in punti vendita specializzati e in mercati della zona. “Era molto strano, per gli impiegati che abbiamo avuto qui, vedere che lavoravamo con loro, fianco a fianco, per molte ore al giorno. Perché qui di solito il proprietario vive in città, arriva nel weekend per bersi una birra, fare una grigliata, pescare la tilapia”, racconta Piero Alberti, marito di Patrizia e uno dei proprietari della fattoria. I due fanno parte di un gruppo di 14 soci, tutti italiani, che hanno, oltre all’azienda brasiliana, una fattoria a San Gimignano, in Toscana, nel centro Italia. La Poggio di Camporbiano esiste dal 1988, quando la coppia ha iniziato a mettere in pratica un piano per la produzione di alimenti biologici in un sistema totalmente sostenibile che è diventato un riferimento internazionale.

Patrizia aveva 20 anni e Piero, 21. Entrambi nacquero nel nord Italia, in piccoli paesi vicino a Torino, ai piedi delle Alpi. Conosciutisi ancora da adolescenti, venivano da famiglie senza alcuna tradizione rurale, anche se avere un piccolo giardino e alcuni animali nel cortile era un costume riprodotto a casa di tutti e due. Un’intossicazione alimentare causata dall’ingestione di pesticidi portò Piero a rimanere incantato dall’agricoltura: all’età di 16 anni, iniziò a prendersi cura del giardino della sua famiglia con più dedizione, iniziò ad allevare le api, comprò una capra e iniziò a produrre il formaggio. All’epoca non si parlava dell’agricoltura biologica e l’adolescenza di Piero fu piena di letture sull’argomento. La conoscenza pratica, che ebbe inizio su piccola scala nella piccola tenuta di famiglia, fu conquistata negli anni lavorando con i produttori locali.

Ciò che si aspettava da Patrizia era che seguisse la tradizione della famiglia di medici e diventasse anche lei un medico. Ma i segni che questa non era la sua strada cominciarono anche ad apparire nell’adolescenza. “Arrivava il fine settimana e tutti andavano alle feste, alle gite. Le dicevo: ‘Oh, ho un appuntamento, non posso venire. Devo spargere il letame oggi, vuoi venire con me?’ E lei accettò”, ci ride su Piero. Patrizia entrò nella facoltà di medicina pochi anni dopo. “Iniziai il

corso ma non lo finì perché avevamo già la fattoria, era impossibile studiare e lavorare allo stesso tempo. Decisi di lavorare perché impari molto di più in questo modo che essendo lì per anni dietro un tavolo”, dice sorridendo. “Tutti hanno bisogno di scegliere la vita di cui hanno bisogno”. Dovette pure rompere con la famiglia, che non accettò la sua scelta.



Con il piano condiviso di creare un nuovo modello di agricoltura, la coppia trovò in Toscana la terra che stava cercando. Il clima, la natura preservata, i prezzi più bassi e l’accoglienza degli abitanti locali contarono tanto nella decisione, dopo 5 anni di ricerca. “Nel Nord, anche per ragioni storiche, le persone sono molto chiuse. La regione fu invasa da molti popoli, si vede che le proprietà sono murate, sembrano castelli costruiti per la difesa delle persone. In Toscana è diverso: c’è solo la casa in mezzo alle montagne”, spiega Piero. I due vendettero tutto e si trasferirono a San Gimignano.

Furono tempi difficili. Oltre a essere trattati come stranieri, poiché il loro dialetto suonava strano agli abitanti della zona, nessuno dei due aveva un lavoro. La struttura del posto era piuttosto vecchia e non c’era neanche acqua potabile. Allo stesso tempo, lo scenario dell’agricoltura biologica in Italia era ugualmente arido. Nel 1985, tre anni prima della nascita della Poggio di Camporbiano, Piero era uno dei 17 tecnici di agricoltura biologica riuniti per la prima volta nel paese.

Una semente in Brasile

È stato un amico dell’adolescenza a suscitare in Piero il desiderio di estendere il suo progetto di vita alle terre brasiliane. Sono state tante notti in bianco a chiedersi se quello dovrebbe essere il prossimo passo. “Lui ci ha sempre chiesto di venire a visitare la sua fattoria qui per dargli consigli su cosa fare. E diversi brasiliani che hanno visitato la nostra fattoria in Italia per conoscere il nostro modello

dicevano che dovevamo venire a insegnare qualcosa a riguardo”, ricorda l’italiano. Fino a quando, nel 2012, hanno finalmente attraversato l’oceano. E hanno tenuto conferenze in diversi stati, già ben collegati con gli enti ufficiali che stimolano l’agricoltura sostenibile e biologica da queste parti. Quando hanno visto la proprietà in cui poi si sono stabiliti definitivamente, gli è molto piaciuta. Ma la decisione di rimanere è avvenuta essenzialmente quando hanno notato un promettente interesse tra gli studenti e gli insegnanti brasiliani a cui parlavano. “È stato fantastico vedere come una luce sui loro occhi, una genuina volontà di fare diversamente. Il modello di produzione americano è molto forte qui, e ha creato molti problemi non solo in Brasile, ma in Europa e nel resto del mondo”, afferma Piero. Nel 2014 è iniziata la storia della Terra Limpida, con gli stessi valori e principi che hanno guidato le scelte della coppia e degli altri soci che si dividono, nel corso dell’anno, tra la fattoria italiana e quella brasiliana. “Non siamo qui per affari. Abbiamo prelevato tutti i soldi della nostra pensione e non abbiamo più risorse da parte. Ma siamo sicuri che stiamo facendo la cosa giusta e che ne vale la pena”, dice Piero.

Oltre alle sfide pratiche e burocratiche, il gruppo ha affrontato – e affronta tuttora – le difficoltà legate alle differenze culturali e alle condizioni naturali e climatiche brasiliane. Ad esempio, non è stato facile assumere dipendenti fissi per tenere conto di tutte le possibilità di lavoro e di produzione offerte dall’azienda. “Qui [in Brasile] è molto diverso il comportamento di coloro che sono al vertice del potere economico e di chi è in basso. Sembra che abbiano lasciato la schiavitù ieri [quelli in basso]. Non lavoriamo in questo modo. Abbiamo collaboratori, che riceviamo a braccia aperte, non sfruttiamo nessuno. Qui pensano che siamo sciocchi, pazzi. È un peccato. Abbiamo commesso alcuni errori in questo senso da quando siamo arrivati”. Oltre ai soci che lavorano alla Terra Limpida oggi (9, in questo momento), c’è soltanto uno dipendente.

La natura stessa si comporta in modo diverso e ci è voluto tempo per capire quella brasiliana. “In Toscana, ti sdrai sul prato e guardi il cielo, le nuvole, ti addormenti. Qui non ci vuole molto

{IN ITALIANO}

perché le formiche e gli altri insetti inizino a divorarti. La natura qui è stata maltrattata e ci sono animali pericolosi che non abbiamo lì”, spiega. “Ma c’è una diversità che non puoi vedere da nessun’altra parte, è molto interessante. E l’inverno è produttivo, il che spiega perché le persone hanno meno bisogno di fare piani. Sembrano bambini in questo senso.” Ma la cosa buona è che i bambini imparano velocemente!”, aggiunge Patrizia.

Oggi, la tenuta di 65 ettari ha 62 vacche in lattazione che producono circa 800 litri di latte al giorno. Poco più della metà viene venduta a una multinazionale che ha recentemente avviato un progetto volto a portare il latte biologico sugli scaffali dei mercati su grande scala, incoraggiando i produttori che già lavorano in questo modo e incentivando la transizione di coloro che sono interessati alla produzione biologica.

Circa 300 litri di latte vengono lavorati giornalmente per la produzione di formaggi. Ci sono opzioni fresche, come la burrata, la mozzarella e la ricotta; e stagionate, come la caciotta, con la crosta più soda e l’interno cremoso, il parmigiano e i formaggi a crosta bianca, ispirati ai francesi brie e camembert. Tutti senza conservanti.

Parte della proposta dell’azienda agricola è quella di presentare, attraverso un pranzo e una visita guidata, la cultura portata dall’Italia e tutti i valori del progetto, oltre a far sì che i visitatori si vedano come parte, anche per poche ore, di qualcosa di più grande. “La natura è una creazione perfetta. E possiamo scegliere di farne parte attivamente, di entrare in quell’equilibrio che ci circonda, di interiorizzarlo”, dice Patrizia. “La nostra esperienza non è un sogno, è una realtà. E questo aiuta chi non è sicuro di seguire lo stesso percorso. Ecco perché siamo qui oggi”, conclude Piero.

Le stesse ricette, 60 anni dopo

Nel 1953, una coppia di immigrati italiani si stabilì nella zona centrale di Atibaia, nello stato di San Paolo. Arcanjo Astunes produceva formaggi sul retro della casa e li vendeva nei mercati delle vicinanze. Il nome scelto per l’attività fu Gioia. Ben presto un ragioniere, anche lui di origini italiane,

fu assunto per aiutare i produttori. Marcos divenne, decenni dopo, il proprietario del caseificio.

Prima che Marcos assumesse la



direzione della Gioia nel 2010, l’azienda è stata amministrata da altri due proprietari, che continuavano a utilizzare le ricette insegnate dal casaro italiano. Poi ha continuato a lavorare come ragioniere e ha deciso di acquisire l’azienda in un momento in cui il marchio si stava indebolendo. “Mi ha chiamata per aiutare, e l’idea era di dare soltanto un po’ di assistenza iniziale, soprattutto nel controllo della qualità, direttamente con i produttori, all’epoca. Mi ero appena laureata in veterinaria. Ho finito per rimanere”, dice Viviana Roncoletta, direttore generale della Gioia e figlia di Marcos, che continua a prendersi cura delle finanze del business.

Se le ricette tradizionali come quelle della ricotta e dei nodini sono le stesse, molto è cambiato nell’amministrazione della Gioia: nel 2015, ha iniziato a produrre metà del latte utilizzato nella produzione. Dei 5 mila litri che ogni giorno vengono trasformati in formaggio, il 50% proviene dalla fattoria di famiglia, che ha 150 animali. Il resto proviene da piccoli produttori della zona. “Vogliamo raggiungere il 100%”, afferma Viviana. Oltre a garantire la qualità della materia prima, la modifica facilita il compimento di uno standard: il latte deve essere processato entro 48 ore dalla mungitura.

La crescita della produzione ha richiesto dei cambiamenti pure nel processo. Quello che era fatto manualmente ai tempi di Arcanjo oggi è fatto da una macchina importata dall’Italia: la pasta calda che dà origine ai nodini, fiore all’occhiello delle vendite, viene meccanicamente sfilata e poi “legata” dai dipendenti. Ma le concessioni alla produttività hanno dei limiti: nessuno dei formaggi porta additivi o conservanti, e la ricotta viene ancora prodotta allo stesso modo, in

un processo lento che non usa il siero, ma il latte stesso, il che è diventato uno standard dell’industria da queste parti. “Per questo la ricotta viene consegnata a soltanto sei negozi al dettaglio, in consegne giornaliere. È un prodotto molto fresco”, afferma Viviana.

Oltre ad altri tipi di formaggio fresco (come il cosiddetto minas) e alla mozzarella, ci sono anche formaggi stagionati (come il cacciocavallo), il provolone e un burro premiato che è anche un successo. Neanche la gravidanza ha alterato il palato di Viviana. “Il formaggio non mi dà fastidio, mi manca solo il vino”, scherza. “Il caseificio è una passione. Non avrei mai immaginato di rimanere qui, pensavo di andare a vivere all’estero. Ma mi sono sempre più coinvolta ed era questo ciò che aveva senso per me”, conclude.

DOVE TROVARE

Laticínio Montezuma

Estrada Serra da Paulista, km 9 – São João da Boa Vista/SP
Tel.: (19) 3631-1294 e (19) 99721-8688
www.latmontezuma.com.br
@montezumalaticinio

Terra Limpida

Estância Delícia das Águas – Cássia dos Coqueiros/SP
Tel.: (16) 99723-8883/8813 ou 9969-2109
www.terralimpida.com
Prodotti in vendita anche nel negozio A Queijaria, nel quartiere Vila Madalena, a San Paolo

Queijaria Rima

Estrada Municipal para o Bairro Caiacatinga, 13 – Porto Feliz/SP
Tel.: (11) 94440-8818 e (11) 94189-8818
Prodotti in vendita nel negozio A Queijaria, nel quartiere Vila Madalena.
@queijariarima

Laticínios Gioia

Avenida Industrial Walter Kloth, 1061 – Cerejeiras, Atibaia/SP
Tel.: (11) 4411-0088
Prodotti in vendita nel negozio Casa Santa Luzia, in alcuni punti vendita dei supermercati Pão de Açúcar e St. Marché e Empório Santa Maria e nella boutique Gioia (Viale Professor Alfonso Bovero, 474, Sumaré)
@laticiniosgioia

MOSAICO DI PAESAGGI GASTRONOMICI

Ispirato alla patria dei suoi genitori e ai viaggi nel paese europeo, lo chef Pier Paolo Picchi unisce con notevole eleganza le cucine delle varie regioni italiane

Di Renata Helena Rodrigues

Foto: Tadeu Brunelli

Nella residenza di Pier Paolo Picchi a Cotia, un comune vicino a San Paolo, una parte del cortile è riservata e coperta da rami e foglie derivanti dalla potatura del giardino. La vegetazione secca serve a proteggere e preparare il terreno per un orto. “Penso di piantare zucchine, chayote, melanzane e zucca”, lo chef idealizza, immaginando la destinazione dei raccolti: la cucina del suo ristorante, situato al piano terra di un hotel sulla Oscar Freire, via della moda nel quartiere Jardins.

Portando lo stesso cognome dello chef, il ristorante dà priorità alle materie prime coltivate in modo sostenibile e senza pesticidi. “Il sapore di una verdura biologica è molto diverso, lo si nota in bocca, specialmente nel caso del pomodoro”, spiega. “Mi piace preparare i piatti con pochi elementi, combinare sapori puliti, per cui la qualità dei prodotti conta molto.”

Per arricchire la preparazione delle ricette, molti ingredienti sono importati dall'Italia. Tra questi, l'olio d'oliva, formaggi, salsicce e le farine utilizzate nella produzione giornaliera di pasta fresca e secca. “Uso pure ingredienti tipici del Brasile anche se faccio cucina italiana”, dice lo chef. “L'idea non è quella di adattare la ricetta, ma è perfettamente possibile includere alcuni prodotti come manioca, cuore di palma e chayote”.

All'età di 42 anni, Picchi raccoglie buoni riferimenti dalla cucina dello Stivale. *Paulistano*, è figlio di italiani — la famiglia di suo padre viene dalla Toscana ed è veneta quella di sua madre. Quando aveva solo 17 anni, dopo un breve periodo di tirocinio al Filomena, all'epoca diretto dallo chef Alex Atala, rimase affascinato dal lavoro tra fornelli e pentole e decise di andare nella terra dei suoi genitori per esplorare la ricchezza dei sapori locali. La stagione oltreoceano alla fine durò nove anni e comprese esperienze in diversi ristoranti stellati, tra cui il Guido, in Piemonte; il Casa Vissani, in Umbria; e, per chiudere l'interscambio



in Spagna, un periodo nella cucina di avanguardia del Mugaritz.

Con la valigia piena di idee, lo chef sbarcò in Brasile e, nel capoluogo di São Paulo, assunse la cucina dell'hotel Emiliano, che ospita un ristorante con lo stesso nome, e guidò il team del Salvatore. Dopo alcuni contratti, nel maggio del 2007, stampò il suo cognome sulla facciata di una proprietà nel quartiere Itaim, mettendosi in proprio. “È molto bello avere un'attività tutta tua, fare la tua cucina, esprimerti liberamente, ma all'inizio era molto pesante perché non avevo un socio, facevo tutto da solo”, ricorda.

Quando, a causa di un nuovo progetto immobiliare, dovette lasciare la seconda proprietà che occupava nello stesso quartiere, è venuta fuori una partnership con il Regent Park Hotel, situato al numero 533 della Oscar Freire. Dopo una vasta ristrutturazione che coinvolse la cucina e il salone, nel settembre 2014, il Picchi è stato riaperto nel cuore del Jardins. “Qui ho tutto un supporto amministrativo e finanziario, così ho tempo per accompagnare la produzione, le pulizie, per guardare le tovaglie, i fiori”.

L'attenzione ai dettagli è notevole. Nel salone dai toni sobri, con sedie imbottite e camerieri elegantemente in divisa, i tavoli sono coperti da tovaglie bianche e senza pieghe, allineate simmetricamente. In fondo a questo spazio, una cantina climatizzata comporta le 130 etichette presentate sulla carta dei vini e, per quanto sembri incredibile, viene esaminata dallo sguardo attento dello chef. “Do la precedenza a produttori europei, soprattutto italiani”, dice. “Nella carta dei vini c'è spazio per una buona selezione di grappe, e stiamo cercando di ampliare sempre di più l'offerta di vini naturali.”

“Nell'indirizzo precedente, il ristorante aveva una maggiore informalità, c'era pure una rotisserie annessa, ma sin dall'inizio seguì una stessa linea di cucina”, spiega. Il menu, che include pasta, carne e pesce, tra le altre preparazioni, racconta il viaggio esplorativo di Picchi nella patria della sua famiglia. “Realizzo classici del sud, della Liguria, del Piemonte, della Toscana. Viaggio un po' per tutta l'Italia”. In un paese di paesaggi, tradizioni e gusti così diversi, non mancano buoni riferimenti. “Ogni regione ha una cucina molto particolare, tanto che lì è comune l'espressione 'cibo a chilometro zero', cioè, si cerca di usare qualcosa di locale.”

In questo ricco amalgama di tecniche e ingredienti, il menu del Picchi cambia costantemente ma conserva alcuni classici, come i picci serviti con ragù di salsiccia e fagioli bianchi e gli agnolotti di coniglio con la salsa di cottura della carne. Un altro successo che non può lasciare il menu sono gli spaghetti alle vongole con pancetta e ricci di mare, “una sorta di carbonara di mare”.

Per garantire la qualità di questi piatti, una coppia di professionisti si dedica esclusivamente alla produzione della pasta, sia secca che ripiena. Altri ingredienti del menu vengono preparati nel ristorante stesso, come il pane e il mascarpone utilizzato nella ricetta del tiramisù. “Quando non troviamo il tipo di latte giusto, utilizziamo il mascarpone importato dall'Italia, ma ci piace prepararlo qui”, afferma lo chef, che segue da vicino il viavai della sua brigata di cucina, composta da 22 dipendenti. “Di solito arrivo qui alle

{IN ITALIANO}

10 del mattino e sono al ristorante fino a mezzanotte”, racconta.

Tale dedizione ha dato i suoi frutti: uno di loro è stato una stella nella Guida Michelin. “Non mi è mai passato per la mente di avere una stella, è un sogno che si avvera, ma con esso arriva il peso della responsabilità e la volontà di mantenere la buona valutazione.” Lo sforzo sembra essere stato efficace e nel 2018, per il secondo anno consecutivo, il ristorante ha ricevuto il tanto desiderato premio. Merito dello chef dedicato che offre ai *paulistanos* un viaggio gastronomico attraverso i quattro angoli d'Italia.

Picchi

Rua Oscar Freire, 533, Jardins, tel. 3065-5560

SAI DAVVERO COSA COMPRI?

Di Silvia Percussi Foto:Tadeu Brunelli

Nel supermercato, cosa ti guida nella scelta dei prodotti? Per quanto riguarda il cibo, sarà il prezzo l'unico elemento da osservare?

Viviamo in un paese in cui una buona parte della popolazione non può prendere in considerazione nessun altro criterio oltre a quello: si mette nel carrello solo quello che ci si può permettere. A volte le opzioni più economiche sono pure quelle più sane, ma purtroppo però non è sempre il caso.

Per coloro che godono di una migliore condizione finanziaria, le possibilità di scelta davanti agli scaffali aumentano. Ed è più facile, quindi, mantenere buone abitudini al tavolo. Ma c'è qualcosa che vale di più, anche al momento di andare al supermercato, ed è un gran alleato per una buona alimentazione: l'informazione.

Oltre a verificare la validità e le modalità di conservazione di un prodotto, è fondamentale esaminare le etichette. È lì che vengono elencati gli ingredienti e le informazioni nutrizionali del cibo. E se conoscere questi dati è importante per qualsiasi consumatore, questa necessità è ancora più rilevante per coloro che, per qualche motivo, non possono ingerire determinati alimenti.

Sono un fattore essenziale i valori di riferimento di elementi come zuccheri,

Tiramisù

Ingredienti della crema

1,1 kg di mascarpone
150 g di zucchero a velo
200 g di panna fresca
9 tuorli

Per finalizzare

Cacao in polvere

Preparazione della crema

Sbatti i tuorli con lo zucchero nelle fruste elettriche fino a ottenere una crema chiara e omogenea. Versa la panna e continua a sbattere. Aggiungi il mascarpone e sbatti fino a quando il composto avrà una consistenza ben ferma. Metti la crema da parte.

Montaggio del dolce

Nel ristorante lo chef cucina i suoi propri savoiardi (o champagne), ma

è possibile preparare la ricetta con le versioni del biscotto vendute nei negozi e supermercati. Saranno necessarie quattro confezioni di biscotti.

Prepara un caffè concentrato (può essere il solubile, ma lo chef preferisce l'espresso), leggermente zuccherato e con un po' di brandy. Inzuppa i biscotti nel caffè. L'ideale è che sia un processo breve, da un lato e dall'altro, evitando così che l'impasto diventi eccessivamente umido.

Su un piatto una pirofila, monta gli strati. Inizia con i biscotti imbevuti nel caffè sullo sfondo. Coprili con la crema, realizza un altro strato di biscotti e finisci con l'ultimo strato di crema. Lascia il dolce in frigorifero durante la notte e, prima di servire, spolverizzalo con il cacao in polvere. Dosi per: 20 porzioni

sale, nutrienti e grassi trans. Questi grassi sono utilizzati dal settore di alimentari per regolare la consistenza di alcuni alimenti, farli durare più a lungo e renderli più gustosi. Il grasso trans è il più grande nemico delle diete sane poiché non è sintetizzato dal corpo, per cui non dovrebbe mai essere ingerito. È il grande cattivo degli alti livelli di colesterolo e trigliceridi.

Un altro nemico della buona nutrizione è il sodio, che non è altro che il principale componente del sale. Si raccomanda che un adulto consumi

2g di sodio al giorno — l'equivalente a circa 5g di sale da cucina.

In caso di dubbi, dai la precedenza agli alimenti con la minor quantità di additivi. Ed evita gli alimenti light, poiché il nostro corpo ha anche un limite giornaliero di assunzione di dolcificanti artificiali. Alla fine, un carrello con più alimenti in natura rispetto a conserve e altri tipi di cibo processato è sempre l'opzione migliore per la tua salute. Per ispirare i tuoi prossimi acquisti, ecco una ricetta di insalata fresca e gustosa per un pasto leggero e salutare.

INSALATA DI FUNGHI CON SALSA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Ingredienti

200 g di champignon freschi
100 g di pomodori ciliegini
1 mazzo di rucola
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
2 cucchiaini di succo di frutto della passione
Bocconcini di mozzarella di bufala
Sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Pulisci i funghi con un canovaccio umido e poi immergili per qualche minuto in una ciotola con acqua e succo di limone. Poi tagliali a fette sottili, scolali e mettili in un'insalatiera. Aggiungi le verdure già lavate, scolate e asciutte. Unisci i pomodori e la mozzarella e condisci tutto con l'olio d'oliva mescolato al succo del frutto della passione, sale e pepe nero a piacere. Dosi per: 4 (quattro)

porzioni. Cucinatele al dente in acqua bollente – quando galleggiano, sono pronte. Servitele con il sugo che preferite. Porzioni: 4.





www.grupoecc.com.br



55 11 5181 - 0227



O principal Grupo de Consultorias 100% Nacional.



Um Grupo fundado e gerido por ex-alunos do
Colégio Dante Alighieri

ESCOLHIDO PARA PROJETOS ESTRATÉGICOS
por 54 das 100 maiores e
MAIS RELEVANTES EMPRESAS DO PAÍS!

Empresas do Grupo.



PANERAI

LABORATORIO DI IDEE



SUBMERSIBLE®
BMG-TECH™

A PIONEERING INNOVATION MADE FOR MODERN HEROES

*the first mechanical watch case made of bulk metallic glass