



DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XVIII - Número 47 - Maio de 2022

ISSN 1980-637X

Um novo olhar para as plantas

Un nuovo sguardo sulle piante

Vegetais possuem inteligência, se movimentam e têm muito a nos ensinar - é o que afirma o botânico italiano Stefano Mancuso

*Le piante hanno intelligenza, si muovono e hanno molto da insegnarci -
afferma il botanico italiano Stefano Mancuso*

Faça parte da rede de Ex-alunos do Colégio Dante Alighieri



Reencontre

Conecte-se com companheiros de turma, saiba o que eles têm feito e mantenha contato!

Network

Potencialize suas oportunidades profissionais para estar inserido em redes estratégicas



Conecte

Apresente pessoas, indique vagas e atue como mentor junto aos nossos alunos e ex-alunos

Relembre

Tenha acesso a memórias e recorde histórias dos tempos de Dante



Para se cadastrar, entre em contato pelo e-mail marketing@cda.colegiodante.com.br



Rede de **ex-alunos** Dante Alighieri

DC

DANTECultural
(ISSN 1980-637X)



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

DIRETORIA EXECUTIVA:

JOSÉ LUIZ FARINA
PRESIDENTE
MÁRIO EDUARDO BARRA
VICE-PRESIDENTE
FRANCISCO PARENTE JÚNIOR
DIRETOR-SECRETÁRIO
PAULO FRANCISCO SAVOLDI
2º DIRETOR-SECRETÁRIO
JOÃO RANIERI NETO
DIRETOR FINANCEIRO
MILENA MONTINI
2ª DIRETORA FINANCEIRA
FLAVIA GOMES RIBEIRO PIOVACARI
DIRETORA ADJUNTA
SALVADOR PASTORE NETO
DIRETOR ADJUNTO
SILVIO MARIA CRESPI
DIRETOR ADJUNTO

DIRETORIA EDUCACIONAL:

VALDENICE MINATEL MELO DE CERQUEIRA
DIRETORA-GERAL EDUCACIONAL
ANGELA DE CILLO MARTINS
DIRETORA PEDAGÓGICA
EDUCAÇÃO INFANTIL E ENSINO FUNDAMENTAL 1
SANDRA MARIA RUDELLA TONIDANDEL
DIRETORA PEDAGÓGICA
ENSINO FUNDAMENTAL 2 E ENSINO MÉDIO
ELENICE MARIA BONIOLO ZIZIOTTI
DIRETORA DE RELAÇÕES HUMANAS E CONVIVÊNCIA

PUBLISHER: FERNANDO HOMEM DE MONTES

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

DIREÇÃO DE ARTE: ADRIANO DE LUCA

REVISÃO: CAMILLA DE REZENDE

PROJETO GRÁFICO: GRAPPA MARKETING EDITORIAL

DIAGRAMAÇÃO E ARTE: GRAZIELI BARRETO CUNHA

VERSÃO EM ITALIANO: MAYARA NETO

REVISÃO DO ITALIANO: LUCIANA DUARTE BARALDI

COLABORADORES:

ARTHUR FUJII, AUDREY TIGRE, CELSO DE SOUZA AZZI, CÉSAR MORTARI BARREIRA, DEISIANE BARBOSA, ELENA WESLEY, GIACOMO VICENZO, LUISA DESTRI, RENATA HELENA RODRIGUES, SILVIA PERCUSSI.

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

TIRAGEM: 8.500 EXEMPLARES - COLÉGIO DANTE ALIGHIERI -
ALAMEDA JAÚ, 1061. SÃO PAULO-SP - FONE: (11) 3179-4400
WWW.COLEGIODANTE.COM.BR

CAPA: AUDREY TIGRE

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

CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 59

Um convite para olharmos para o mundo vegetal com outros olhos: é o que o botânico italiano Stefano Mancuso propõe em sua obra, da qual trata a reportagem de **Capa** desta edição. O cientista, que é professor do Departamento de Ciência e Tecnologia Agrária, Alimentar, Ambiental e Florestal da Università degli Studi di Firenze (UniFI), criou o primeiro robô inspirado no funcionamento de uma planta e uma *startup* dedicada à imitação de propriedades das plantas utilizando recursos tecnológicos. E ele é uma voz surpreendentemente otimista em plena crise climática: acredita que poderemos encontrar saídas para a insuficiência de recursos naturais – ainda que condicione essa possibilidade à transformação total da nossa relação com as plantas.

Na **Entrevista**, conversamos com o ex-aluno Roberto Lazzarini, esgrimista que foi Campeão Brasileiro por 20 vezes, Tricampeão dos Jogos Sul-Americanos e Atleta Olímpico em Seul (em 1988) e em Barcelona (1992). Hoje treinador no Clube Pinheiros, Roberto contou à DC sobre sua trajetória no esporte e suas lembranças dos tempos de Dante.

Outra ex-aluna, essa sempre presente em nossas páginas, aparece agora em uma nova seção: a chef Silvia Percussi passa, a partir deste número, a contar um pouco sobre receitas de imigrantes italianos e seus descendentes que, na verdade, surgiram em solo brasileiro. **Itália brasileira** também trará sempre uma versão da chef para o prato em questão.

Como a receita da vez é a de um antepasto, sugerimos que a leitura seguinte seja a de **Gastronomia**, em que contamos a história de um estabelecimento paulistano próximo de completar 40 anos de existência: o Quattrino, conhecido por suas massas leves e saborosas, receitas criadas pela proprietária Mary Nigri e seus pais ao longo destas quatro décadas.

A sobremesa está no **Perfil** – aliás, as sobremesas: a seção apresenta o chef Rafael Protti, eleito confeitoiro do ano no especial *Veja Comer & Beber 2021/2022*, da *Veja São Paulo*, que também premiou a Crime, sua doceria, como a melhor da cidade.

A seção de **Música** traz os artistas contemporâneos que vêm fazendo sucesso na Itália e internacionalmente e pode ser ouvida: fizemos uma playlist no Spotify do Colégio – você encontra o QR code para o acesso na página 47.

Esta edição traz um **Artigo** escrito por dois colaboradores ilustres: Celso de Souza Azzi, Presidente do Instituto Norberto Bobbio, e César Mortari Barreira, Coordenador Científico do Instituto Norberto Bobbio, fazem uma reflexão sobre a atualidade do pensamento político de Dante Alighieri. E, no **Papo Aberto**, nossa diretora pedagógica dos Ensinos Fundamental 2 e Médio, a ex-aluna e professora Sandra Tonidandel, conta sobre sua trajetória na educação e, especialmente, no Colégio, em que ela já havia passado seus anos de estudante.

Boa leitura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES

PUBLISHER

DANTECultural

Ano XVIII - Número 47 - Maio de 2022

CAPA

Plantas podem se mover, inspirar tecnologias inovadoras, transmitir informações sobre o tempo: essas são só algumas das habilidades do mundo vegetal

08

COPERTINA

Le piante possono muoversi, ispirare tecnologie innovative, trasmettere informazioni sul clima: queste sono solo alcune delle abilità del mondo vegetale

08



PERFIL

O chef Rafael Protti, à frente da Crime Pastry Shop, vende hoje o mil-folhas mais famoso da cidade – na confeitaria que abriu durante a pandemia, quando minguaram seus trabalhos de consultoria

32

PROFILO

Lo chef Rafael Protti, che dirige la Crime Pastry Shop, oggi vende la millefoglie più famosa della città presso la pasticceria che ha aperto durante la pandemia, quando il suo lavoro di consulenza è diminuito

32

CULTURA

O filme *A filha perdida*, inspirado na obra de Elena Ferrante, a gastronomia cantineira da Cozinha dos Ferrari, na Mooca, e mais dicas de cinema e literatura

38

CULTURA

Il film The Lost Daughter, ispirato al lavoro di Elena Ferrante, la gastronomia cantineira della Cucina dei Ferrari, a Mooca, e altri consigli su cinema e letteratura

38



HISTÓRIAS 06

Storie 06

COMIDA 26

Cibo 26

ARTE 36

Arte 36

Capa/08

Copertina/08

Entrevista/16

Intervista/16

Espaço Aberto/22

Spazio Aperto/22

Centro de Memória/24

Centro della Memoria/24

Gastronomia/29

Gastronomia/29

Perfil/32

Profilo/32

Itália Brasileira/35

Italia Brasiliana/35

Cultura/38

Cultura/38

Música/44

Musica/44

Artigo/48

Articolo/48

Papo Aberto/52

Parliamoci Chiaro/52

HISTÓRIAS

STORIE

Capa/08
Entrevista/16
Espaço Aberto/22
Centro de Memória/24

Copertina/08
Intervista/16
Spazio Aperto/22
Centro della Memoria/24



O QUE PODEMOS APRENDER COM **AS PLANTAS**

Para o botânico italiano Stefano Mancuso, a urgência de transformarmos nossa relação com o mundo vegetal vai além das motivações relacionadas à crise climática: as plantas também podem guardar respostas para grandes perguntas da humanidade

Por Marcella Chartier Ilustrações: Audrey Tigre

COSA POSSIAMO IMPARARE DALLE PIANTE

Per il botanico italiano Stefano Mancuso, l'urgenza di trasformare il nostro rapporto con il mondo vegetale va oltre le motivazioni legate alla crisi climatica: le piante possono anche contenere le risposte alle grandi domande dell'umanità

Traduzione dell'articolo a pagina 60

Chamar alguém de “planta” significa afirmar que se trata de um indivíduo sem iniciativa, que se deixa conduzir. Quando uma pessoa está em estado vegetativo, ela não tem reações físicas voluntárias, não fala, não escuta, não está consciente. Permanece viva, capaz de dormir e acordar, com as funções fisiológicas básicas ativas, mas sem perceber as variações do ambiente.

Acontece que essa associação entre vegetais e passividade não tem fundamento científico. Plantas não são seres desconectados do ambiente, mas sim extremamente sensíveis, e se comunicam constantemente com o meio em que vivem, respondendo a estímulos da maneira mais eficaz possível para se manterem vivas. E elas têm, sim, iniciativa:





que, ainda assim, são relegados a uma categoria hierarquicamente inferior da vida na Terra, inclusive no mundo científico.

Mancuso não cresceu cercado de plantas: apaixonou-se por elas no doutorado, quando começou a compreender a potência desses seres vivos e a possibilidade de seus sistemas internos e coletivos inspirarem soluções inusitadas para muitos problemas da humanidade. Professor do Departamento de Ciência e Tecnologia Agrária, Alimentar, Ambiental e Florestal da Università degli Studi di Firenze (UniFI), o botânico criou o primeiro robô inspirado no funcionamento de uma planta, em 2012, e uma *startup* dedicada à imitação de propriedades das plantas utilizando recursos tecnológicos.

Com boas doses de humor e ironia, o cientista questiona a necessidade humana de hierarquias e a valorização excessiva do raciocínio lógico, propondo uma existência mais cooperativa e livre, com ampliação de perspectivas para se enxergar a realidade. Para o italiano, uma “compreensão instintiva do mundo”, como a dos artistas, é fundamental para ser um bom cientista. Talvez seja esse o atributo que permita a Mancuso um acesso privilegiado a alguns mistérios da vida na Terra, a ponto de prover um defensor veemente das plantas, em meio a uma grave crise climática, de uma fé inspiradora na humanidade: “Em 2050, na Terra, seremos 10 bilhões de pessoas, dois bilhões e meio a mais do que somos hoje. Muitos estão alarmados com esse enorme crescimento populacional, porque acreditam que não haverá recursos suficientes. Não pertencem a esse grupo. Dois bilhões e meio de cabeças pensantes, desde que sejam livres para criar, não são um problema, mas um enorme recurso. Dois bilhões e meio de pessoas serão capazes de resolver qualquer problema, desde que sejam livres para pensar e inovar. Pode parecer um paradoxo, mas no futuro próximo teremos que nos inspirar nas plantas para recomeçarmos a nos mover.”*

Nas próximas páginas, articulamos algumas das histórias contadas por Mancuso nos três livros, explorando possíveis relações das plantas com o tempo, o movimento e a inovação.

*trecho de *Revolução das plantas*, página 125

exemplo, para a perpetuação das espécies, como a produção de frutos grandes e atraentes para despertar o apetite de quem passar por perto e o lançamento de sementes capazes de aderir ao pelo dos animais, pegando uma carona até que surja o solo mais interessante para a germinação. Esses são apenas dois dos tantos argumentos desenvolvidos pelo botânico italiano Stefano Mancuso em seus três livros lançados no Brasil entre 2019 e 2021: *A planta do mundo*, *Revolução das plantas* e *A incrível viagem das plantas*, todos publicados pela Ubu editora. A obra do fundador da neurobiologia vegetal vai além de ser uma leitura recomendada apenas a interessados no assunto, já que uma de suas maiores qualidades é propor novos olhares sobre nossa organização social, nosso modo de viver, nossos valores, nossa (in?)capacidade de viver de forma harmoniosa coletivamente. Tudo isso é feito a partir da observação do comportamento dos vegetais, que compõem 85% da biomassa do planeta, dos quais dependemos diretamente — e

As plantas e o tempo

A cada ano, os caules das árvores crescem em largura: formam-se novos anéis de madeira que aumentam sua circunferência e permitem que saibamos, portanto, as idades delas. Foi Leonardo da Vinci quem sugeriu, pela primeira vez, que esses anéis nos informam também dados a respeito do clima do período em que surgiram. E essa descoberta serviu como ponto de partida para importantes pesquisas científicas.

O astrônomo estadunidense Andrew Ellicott Douglass, nascido em 1867, foi o responsável por uma delas. Ele queria encontrar informações sobre o ritmo do aparecimento de manchas na superfície do Sol — quanto maior o número de manchas, maior a atividade solar. Douglass supôs que a atividade solar afetasse, necessariamente, o clima na Terra e que, assim, anéis concêntricos mais grossos, por serem indicativos de condições climáticas favoráveis ao crescimento, corresponderiam a anos de atividade solar mais intensa.

Mesmo sem conseguir bons resultados com seus experimentos por anos, o astrônomo não desistiu de sua investigação e estendeu o período de estudo dos anéis de árvores antigas para a pré-história, o que era possível por conta de essa análise ser viável com troncos de árvores já mortas ou mesmo em madeiras usadas em construções. Esse fator logo propiciou o encontro da pesquisa de Douglass com os estudos arqueológicos: ele foi procurado pelo Museu Americano de História Natural em 1909 para tentar realizar a datação de ruínas a partir da análise das madeiras presentes nelas. Depois de mais alguns anos de estudos, Douglass obteve sucesso na empreitada.

Quanto mais tempo vive uma árvore, mais informações seu tronco pode nos conceder, e a longevidade pode estar intimamente relacionada às adversidades do ambiente. Em 1839, o pesquisador Edmund Schulman se embrenhou em uma floresta cheia de indivíduos da espécie *Pinus longaeva*, no sudoeste dos Estados Unidos, uma região com pouquíssimas chuvas e uma altitude de até 3500 metros acima do nível do mar, com solo pobre em umidade e nutrientes. Foi ali que ele encontrou a primeira árvore com mais de 4 mil anos de idade.

Essa resistência ao longo de tanto tempo se estende a outros estágios da vida vegetal: Mancuso também nos conta histórias de sementes longevas.

No início do século XIX, um comerciante holandês que apreciava plantas chamado Jan Teerlink levou consigo, de uma viagem à África do Sul, sementes de diversas espécies locais. Mas, na viagem de volta, sua embarcação foi apreendida por um navio inglês, por conta de um conflito entre Reino Unido e França (a Holanda era, àquela altura, um estado-satélite da França, ou seja, sujeito ao domínio do país).

Os envelopes com as 32 sementes reunidas por Teerlink foram encaminhados à Torre de Londres, tendo sido transferidos para o Arquivo Nacional inglês cerca de duzentos anos depois. Especialistas identificaram as espécies e decidiram, sem muita esperança, verificar se elas eram capazes de germinar. Três delas germinaram, duas gerando plantas saudáveis. Mudanças da *Leucospermum conocarpodendron* fizeram a viagem de volta à sua terra de origem, a África do Sul, para crescer em um jardim botânico local.



As plantas e o movimento

Plantas não se mexem como os animais, é fato. Não podem sair do lugar quando ameaçadas — o que, Mancuso defende, exige delas um tipo de inteligência que considere saídas a longo prazo, bem como recursos mais refinados para resistir a investidas de predadores.

Mas a tecnologia do *time lapse* permite que movimentos detalhados dos vegetais sejam visualizados em maior velocidade, de modo a concluir que as plantas, em geral, se mexem sim, ainda que, em grande parte, lentamente. E não estamos falando apenas de crescimento, mas de comportamento vegetal, como variações de movimentos diurnos e noturnos e raízes explorando o solo. Há ainda as que se movem suficientemente rápido para que possamos visualizar a olho nu, como a *Mimosa pudica* (popularmente conhecida como “dormideira”), cujas pequenas folhas se fecham a partir do toque, e a *Desmodium gyrans*, uma leguminosa também chamada de planta dançante.

Não se sabe ao certo, até hoje, porque essas duas espécies acima realizam esses movimentos. Mas as sementes da *Erodium cicutarium*, conhecida como bico-de-cegonha, têm um movimento ativo tão impressionante que inspirou a criação de sondas de exploração extraterrestre. O formato delas é bastante interessante: são estruturas longas com um tipo de arpão vegetal nas pontas, que se acumulam, bem próximas, na planta, até o ponto em que um estímulo leve permita que eclodam em direção ao solo ou

mesmo ao pelo de um animal que esteja passando por perto. Quando as sementes chegam ao solo e encontram uma fissura, esses arpões se posicionam e penetram nele para germinar, em um verdadeiro balé: a semente dá seus rodopios para se fixar ao substrato. E é justamente essa habilidade que interessou à agência espacial europeia (ESA): replicar a tecnologia das sementes de *Erodium* em solo extraterrestre para a exploração e a possível descoberta de água e vida microscópica sem grandes gastos de energia. A pesquisa, liderada por Camilla Pandolfi, uma cientista parceira de Mancuso, deu origem a um modelo do movimento da *Erodium* que pode inspirar a construção de uma sonda.

Disseminar suas sementes o máximo possível é uma das mais importantes motivações dos vegetais para se mexerem, ainda que tais movimentos sejam, digamos, indiretos. Produzir frutos atraentes é uma técnica comum das plantas. O abacate, por exemplo, era parte da dieta de animais da megafauna (com massa corporal superior a 44 quilos, eles se extinguíram cerca de 13 mil anos atrás). Esses bichos eram capazes de engolir frutos grandes de maneira a manter as suas sementes inteiras e, assim, espalhá-las por onde passavam. Isso significa que, com a extinção da megafauna, perdemos também espécies de árvores de frutos grandes. O abacate foi salvo, entre outros vetores, pelas onças — apesar de carnívoras, elas foram atraídas pela polpa gordurosa da fruta e, temporariamente, se mostraram eficientes. Mas foi quando os seres humanos se interessaram pela fruta que consolidou-se a manutenção dos abacateiros na Terra.



As plantas e a inovação

Atualmente, a maior parte das tecnologias criadas com inspiração em sistemas vitais é elaborada com base nos animais, já que, na linha evolutiva, eles são considerados mais desenvolvidos. Mas as soluções para alguns de nossos maiores problemas poderiam, segundo Mancuso, ser buscadas a partir da replicação de tecnologias vegetais. A disponibilidade cada vez mais limitada de água doce para a agricultura é um exemplo: o italiano criou, em parceria com os arquitetos Cristiana Favretto e Antonio Girardi, uma máquina de dessalinização de água do mar.

Quando o cientista conheceu os dois, eles já haviam começado a desenvolver a ideia, que consistia em um tipo de estufa flutuante chamada de Jellyfish Barge, por conta do formato semelhante ao de uma água-viva – uma cúpula transparente com dois longos canos saindo de sua base para absorver água do mar. Mancuso e mais três pesquisadores de seu laboratório juntaram-se a eles para a elaboração de um projeto de fazenda marinha de produção de alimentos, prescindindo de terras cultiváveis, de água doce e de formas de energia diferentes da solar, da eólica e da cinética (que pode ser proveniente das ondas): um sistema cem por cento independente de recursos não renováveis.

A inspiração nos sistemas vegetais não é automática nem mesmo para cientistas especializados em botânica. Mancuso conta que, em vários momentos do processo, a equipe se via sem saída. E buscar a lógica do mundo das plantas precisava ser um lembrete constante para encontrar novos caminhos. Foi dessa maneira que decidiram, por exemplo, remodelar a Jellyfish Barge tornando-a modular, com estruturas repetidas, como são os vegetais, e formular o sistema de dessalinização da água considerando o ciclo natural de evaporação – em resumo, a água salgada evapora e dá origem à chuva, feita de água doce.

Com o patrocínio de uma fundação florentina, o primeiro protótipo foi construído e produziu, em um mês, cerca de quinhentos pés de verduras. O projeto foi apresentado a milhares de pessoas em uma exposição em Milão em 2015 e recebeu vários prêmios, mas até hoje não surgiu nenhum financiador para colocá-lo em prática, para frustração absoluta de Mancuso.



SANGUE QUENTE E GARRA PARA VENCER

Disciplina e tradição italiana marcam vida e conquistas do esgrimista e ex-aluno Roberto Lazzarini

Por Giacomo Vincenzo

SANGUE CALDO E GRINTA PER VINCERE

Disciplina e tradizione italiana segnano la vita e le imprese dello schermitore ed ex allievo Roberto Lazzarini

Traduzione dell'articolo a pagina 62

Se no passado empunhar espadas era o prelúdio de um combate muitas vezes mortal, com o tempo a arte do duelo se tornou esporte: a esgrima, que desde 1986 tem competidores nas olimpíadas, se vale de técnicas precisas e, atualmente, da tecnologia – já que há sensores que identificam quando um esgrimista toca o adversário, o que computa pontos.

A paixão por esgrimir a espada e por competir cativou Roberto Lazzarini, de 60 anos, por volta dos 10. Foi nessa idade que ele assistiu a um campeonato de esgrima e se encantou pelo esporte no qual, mais tarde, se fez Campeão Brasileiro 20 vezes, Tricampeão dos Jogos Sul-Americanos e Atleta Olímpico em Seul (em 1988) e em Barcelona (1992).

Décadas se passaram e Lazzarini segue dedicando seu tempo ao esporte, orientando novos atletas: ele é técnico e professor de esgrima no Esporte Clube Pinheiros. “Sou apaixonado por competições, e é por isso que eu continuo como técnico: para passar adiante ao menos 25% desse sentimento que tenho”, afirma.

Filho de pais italianos, Roberto concedeu uma entrevista para a DC, revelando bastidores de suas

competições, lembranças dos tempos de Dante e como o que ele chama de “orgulho italiano” o ajudou em seu percurso de conquistas.

Dante Cultural: Você tem lembranças dos tempos de Dante? Fez amizades que perduram até hoje?

Roberto Lazzarini: Entrei no Dante aos 7 anos, no primeiro ano primário [hoje 2º ano do Ensino Fundamental], em 1967. Os primeiros anos foram muito divertidos, brincávamos bastante. Eu me lembro claramente do impacto que eu tive quando entrei pela primeira vez na escola, no prédio Ruy Barbosa, e meu pai me deixou na escadaria. Foi traumático, inclusive, a escola era tão grande e desconhecida, mas depois foi muita alegria, arte, esporte, foi muito legal. Quanto aos professores, eu me lembro especialmente de mestres muito severos, como a [Anna] Albanese, de matemática, a [Maria de Lourdes L.] Yazaki, de química, a Linda [Consentino], de história. E encontro até hoje, com alguma frequência, os amigos do Ensino Fundamental 2.



Lazzarini treina atletas no Esporte Clube Pinheiros desde os anos 1980 – já naquela época, campeões brasileiros e sul-americanos recebiam suas orientações

Lazzarini allena atleti all'Esporte Clube Pinheiros sin dagli anni '80 – già a quell'epoca campioni brasiliani e sudamericani ricevevano la sua guida

DC: Quando e como você começou a praticar esgrima?

RL: A primeira vez que tive contato com a esgrima foi quando fui ver um campeonato do esporte no clube Circolo Italiano. Meu pai foi convidado para assistir. Eu tinha 10 anos. Pouco depois, comecei a treinar com o mestre de esgrima italiano Angelo Pio Buonafina, que também tinha um filho que estudava no Dante e praticava esgrima.

DC: Como era sua relação com o mestre Buonafina e qual é a importância dele no seu início na esgrima?

RL: Meu pai era cantor de ópera na Itália e conhecia o Buonafina do meio italiano aqui no Brasil. Foi o mestre quem sugeriu que ele colocasse os filhos, eu e minha irmã, para praticar esgrima. Mas o técnico era bravo, exigente, italiano! Eu aparecia para treinar todo sujo de terra por ter jogado futebol antes. E ele brigava: “Se você voltar assim vai ter que escolher: futebol ou esgrima!”. Eu, com meu orgulho de italiano também, me desentendi com ele e fiquei alguns

meses sem treinar. Achava que ele não fazia questão que eu treinasse com eles.

DC: Como foram a volta para o esporte e as pazes com o técnico?

RL: Minha irmã continuou treinando esgrima e ganhou o campeonato universitário. Foi quando pensei: poxa, minha irmã ganhando medalha na esgrima e eu aqui... Eu estava com meu orgulho muito machucado, mas tive que vencer isso e pedir para voltar. E, claro, ele me aceitou. Desde então, nunca mais larguei e praticava sempre. Foi um momento muito importante, porque foi uma decisão minha, não houve influência do meu pai ou da minha mãe. Percebi que eu gostava mesmo da esgrima.

DC: O que o cativou na esgrima?

RL: O que me atraiu para a esgrima foi essa coisa da luta, do duelo, o combate sem confronto físico direto: isso me cativou. É um esporte muito estratégico, tem muito jogo e habilidade. Antes, pratiquei judô por algum tempo. Cheguei a mudar

de faixa e ir para campeonatos, mas o confronto muito físico não me atraiu.

DC: Qual é a base da estratégia na esgrima?

RL: Você faz um movimento para induzir o outro a tentar um golpe. Desse modo, você consegue golpear o adversário e ganhar pontos. Diria que é quase como um xadrez em movimento, que pode ser treinado, evoluído.

DC: Seu técnico e seus treinos eram muito rígidos?

RL: Com certeza! O Buonafina me formou e formou muitos outros atletas com essa rigidez, mas ao mesmo tempo com liberdade. Ele ia muito pouco aos campeonatos. Falava muito conosco no treino, ensinava, mas nos deixava ir para a competição, ter nossos medos e nos resolver sozinhos. Às vezes ele olhava um pouquinho e aparecia no final novamente. Mas ele não curti ficar durante toda a competição dizendo o que cada um tinha que fazer. Hoje, sou técnico e temos o hábito de ir em todas as competições e ficar muito em cima dos atletas. Talvez seja uma estratégia a ser mudada, olhando por esse ângulo.

DC: Você considera que houve algum diferencial no seu treinamento que o influenciou?

RL: O que me influenciou muito foi a disciplina do Buonafina e o seu jeito bravo de ser. Ele foi muito mais exigente do que imagino que qualquer

outro técnico seja atualmente. Ele me repreendia na frente de todos, eu ficava bravo e ia atrás de resolver aquilo e mostrar que eu não era nada do que ele estava dizendo – falava para mim mesmo: sou um campeão e vou ganhar.

DC: Como você lidava com as provocações no meio esportivo?

RL: O sangue italiano me ajudou muito. Isso está em mim, não sei se é do sangue italiano ou por ser leonino, mas sou competitivo ao extremo e ao máximo! Sempre fui muito focado e muito orgulhoso. Na competição, eu me transformava. Fiz muitos amigos e alguns inimigos, que eu vejo como adversários.

Em toda minha vida, fui catapultado por muitas provocações “morais”. Quando eu passei para um horário diferente na sala de esgrima, havia atletas mais velhos ou que já estavam mais evoluídos. Um dia, cheguei lá e ouvi um perguntando para o outro, enquanto eu estava de costas: “Quem é esse?”. E o outro respondeu: “É o nosso novo alvo móvel, vamos treinar nele!”. Na esgrima, treinamos em um alvo fixo que fica na parede. Fiquei sem acreditar no que ouvi e com aquilo na cabeça. É óbvio que eu perdi no primeiro campeonato que eu joguei com eles, assim como no segundo e no terceiro. Falei para mim mesmo: “Calma, uma hora você chega lá”. Depois de um ano treinando, comecei realmente a me descobrir como atleta. Ganhei a primeira luta deles, e aí coloquei

“Fui o atleta que mais participou de competições no Brasil e que teve mais longevidade na equipe brasileira. Fui ao Mundial com 50 anos. Aquele ano para mim foi especial, queria provar que ainda conseguia.”

“Sono stato l'atleta che ha partecipato a più gare in Brasile e che è stato più longevo nella squadra brasiliana. Sono andato ai Mondiali quando avevo 50 anni. Per farlo ho dovuto classificarmi tra i tre migliori brasiliani. Quell'anno è stato speciale per me, volevo dimostrare che potevo ancora farcela.”

como meta que eles nunca mais me venceriam – e nunca mais venceram, nem mesmo no treino. Com o tempo, ficamos muito amigos, eles eram a minha turma. Hoje, assumo que eles me deram muita força para que eu conseguisse ser o que sou.

Diversas coisas assim me ajudaram na esgrima. E, claro, o mestre Buonafina, que está sempre em todas as passagens. O filho dele também fez esgrima na época e era mais velho, eu o tinha como um ídolo.

DC: Como você acredita que a disciplina marcou a sua carreira no esporte?

RL: Fiquei durante anos competindo, fui o atleta que mais participou de competições no Brasil e que teve mais longevidade na equipe brasileira. Fui ao Mundial com 50 anos. Para isso, tive que me classificar entre os três melhores brasileiros para poder participar. Aquele ano para mim foi especial, queria provar que ainda conseguia. Os amigos, que hoje são técnicos de esgrima, me encontravam e perguntavam se eu também estava como treinador. Quando eu dizia que era atleta, era engraçado ver a expressão deles. Sou apaixonado por competições, e é por isso que eu continuo como técnico: para passar adiante ao menos 25% desse sentimento que tenho.

DC: Como era o seu preparo antes de entrar no duelo?

RL: Eu tinha um preparo que me ajudava a entrar na competição com o “espírito guerreiro”: observava como cada adversário jogava e mentalizava o que iria fazer desde o começo até o final da luta. E tinha as minhas crenças e superstições.

Na Olimpíada de Barcelona, comecei a me preparar três meses antes. Fazia a mentalização de todas as emoções que poderia sentir quando chegasse lá, porque é uma energia tão grande que, se você não controlar, acaba perdendo a competição. A adrenalina às vezes atrapalha, mas pode ajudar muito se você conseguir dominá-la.

Mas o principal trabalho mental que eu fazia era depois do treino, antes de dormir. Já deitado na cama, eu me imaginava chegando à competição e entrando na luta. Só essa imaginação já fazia o ritmo cardíaco acelerar. Eu ficava muito agitado e perdia o sono. Fazia isso de propósito, pois precisava treinar a capacidade de abaixar essa excitação para conseguir dormir.

DC: Esses preparos e a esgrima também o ajudaram, de alguma maneira, em outras áreas da vida?

RL: Tudo isso me serve ainda hoje. Já realizei algumas palestras, não só sobre esse tema, e tenho facilidade de enfrentar o público porque a esgrima me deu isso. Esse esporte traz alguns benefícios individuais, porque para se sair bem nele é preciso aprender a tomar decisões de forma rápida e ter bastante concentração. Eu era muito tímido, e a esgrima me ajudou a socializar e a me desenvolver como ser humano. O esporte também nos ensina sobre a frustração, com as derrotas. Por vezes, aprende-se mais na derrota do que na própria vitória, inclusive. Costumo dizer que às vezes se ganha, e às vezes se aprende.

DC: Como e quando você se tornou técnico? Dos atletas que você treina hoje, algum tem obtido destaque especial nas competições?

RL: Comecei nos anos 1980 com a categoria de base do Esporte Clube Pinheiros e treinei alguns campeões brasileiros e sul-americanos já naquela época. Hoje tenho bons resultados com meus atletas: alguns são campeões das categorias até 20 anos, até 17 e até 15, no brasileiro, e no sul-americano temos hoje um atleta – que inclusive estudou no Dante e se formou em 2021, o Lorenzo Mion. Ele foi campeão sul-americano nas categorias 17 e 20 anos. Temos também o Paulo Moraes, que já está na equipe brasileira adulta com 18 anos, pleiteando uma vaga para ir para a próxima olimpíada. E muitos outros.

DC: Você também teve um restaurante. Como foi manter a rotina de atleta e empreendedor?

RL: Não foi muito difícil, porque eu sempre acordei cedo e mantive a disciplina. A decisão de abrir o restaurante veio porque eu sempre gostei muito dessa área e de cozinhar. É uma coisa que vem de família, da minha mãe, da minha avó, que tinha um comércio em Bolonha, na Itália, inclusive, e nós replicávamos muito a comida dela em casa, eram as receitas familiares. Em 1997 decidimos abrir uma rotisserie e logo depois veio a ideia de ter um restaurante também. Demos o nome de Spaddacino [espadachim, em italiano], por conta de a esgrima ser uma paixão minha e da minha irmã. Infelizmente, no final de 2021, fechamos a casa porque a pandemia foi muito cruel com nosso negócio.



Arquivo pessoal Roberto Lazzarini



“Já deitado na cama, eu me imaginava chegando à competição e entrando na luta, o que fazia o ritmo cardíaco acelerar. Eu ficava muito agitado e perdia o sono. Fazia isso de propósito, pois precisava treinar a capacidade de abaixar essa excitação para conseguir dormir”, conta Lazzarini sobre seu preparo psicológico antes de duelos importantes

“Già sdraiato sul letto, mi immaginavo di arrivare alla competizione e di entrare nel duello. Quella sola immaginazione faceva accelerare i miei battiti cardiaci. Mi agitavo molto e perdevo il sonno. Lo facevo apposta, perché avevo bisogno di allenare la capacità di abbassare questa eccitazione per addormentarmi”, racconta Lazzarini sulla sua preparazione psicologica prima dei duelli importanti

Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc47entrevista

FAZER VENTAR DELÍRIO POESIA SONHO

Por Deisiane Barbosa Ilustração: Audrey Tigre

*FAR VENTARE DELIRIO POESIA SOGNO
Traduzione dell'articolo a pagina 65*

Meia década pode passar voando quando se perdem limites num palheiro de sonho. É o tempo de derivar à procura duma ilha navegante. E aos poucos ir encontrando-a, num catado aqui acolá, como fazem marisqueiras cavando areia úmida e enchendo baldes com chumbinho. E ir alinhavando-a com fio invisível, feito pescador remendando rede esticada na orla. Aos poucos, vislumbra-la, cidade em cidade, feito lençol de retalhos, costurado na paciência dos dedos.

Pois assim tem sido. Há cinco anos, durmo e acordo com Tereza flutuando na cabeça.

~
segunda nota cartográfica/mimetismo e topografia

Tereza é feita cidade invisível. cintila miragem no horizonte desejoso de navegantes que a sonham. conseguir enxergá-la fixa na linha é sinal esperançoso. e chegar a ela sem que esmaça de repente é porque permite ancoragem

em seu porto. Tereza tem os próprios e secretos critérios para assentir pousos de chegada. (...)

~
O miolo de uma ilha se enfiesta com resquícios daquilo que permeia os arredores. E muito além disso, Marco Polo me diria. Teu jorro de invencionices tentadoras e o modo de narrar minúcias de cada canto me fizeram mais crente na fervura do encontro, Polo. Eu revelaria e, assim, ele também saberia que parte de minha coragem em viajar no encaço de uma miragem foi por ter conhecido o transmutável das cidades delineadas por ele ao imperador Kublai Khan. Saber que tomei de instiga o modo de suas cheganças e partidas e nisso fui empregando sonho na construção de um lugar, onde, no mínimo, paz e liberdade estivessem presentes. "Tudo o que pode ser imaginado pode ser sonhado"*; ele reforçaria, atizando a teimosia de escrever.

Há semanas desperto em um mesmo sonho, encarnado em cores e cheiros da Baía de Todos os Santos. Toda manhã mergulho porta afora rumo à beira-mar, na ânsia de atestar o quão palpável é viver aqui, na bainha de uma ilha delirada. Mas só o viver ordinário não basta, como invento, na aventura de afirmar outras realidades possíveis, frente ao desespero e torpor no mundo-agora. Na ousadia de borrar certezas, lugares comuns, conformismos. Apostei a sério que escrever livro certamente me ajudaria a pôr em novelas tangíveis as linhas de uma cidade multifacetada, habitada pela graça dos sortimentos, de gentes plurais, em harmonia, respeito e belezas. Comecei relacionando uma série de estudos – a cidade e suas peles; a cidade e suas filhas; seus mapas; seus sonhos; e fui esboçando o que tenho chamado Inventário da ilha de Tereza.

~
terceira nota cartográfica/habitações
a cidade se espalha muito mais para os lados do que para cima. na ilha de Tereza as habitações se alargam ao ponto de se mesclarem umas com outras. bordas de casas e terrenos vão se trançando e formando ambientes mestiçados, de algum modo partilhados por mais de uma moradora. surgem a todo instante vivendas transpassadas, já que não há um sistema rígido de propriedades privadas. assim, os lugares vão sendo fruídos por mais de uma família e por isso recebem cuidado de várias mãos (...)

~
A arte pede outra natureza de tempo e ao longo de breve meia década estive entregue ao sabor de errâncias, por águas, terras, ares, dada à chama de garimpar palavras e

lapidar realidades diversas, como estratégia para validar outras existências e ampliar subjetividades. Em meio a isso, foram Clarice, Tereza, Carolina, Conceição, as tantas mulheres com quem converso, por ruas, janelas, em páginas, esquinas do fazer poético: todas essas pessoas inspiraram maneiras, ressignificadas em minha ginga de traçar cartografias oníricas em um livro.

Para quê? Afinal, de que lhe serve investir calendários na persistência de um invento? Em outros termos, "você viaja para reencontrar o seu futuro?", indagaria o Grande Khan. "O viajante reconhece o que é seu descobrindo o muito que não teve (...)", começaria lhe respondendo, mas que pode vir a ter, quando ousa teimar os próprios sonhos.

"Para quê?", ecoaria. Teimar os próprios sonhos é também arriscar, em meio ao caos do mundo-agora, mais uma narrativa, ó Grande. Feita sim de fantasia, desejo, nutrida de dança, canto, levezas. Tenho muito acreditado que inventar (fazer ventar delírio poesia sonho) tem sido meu modo mais potente para adiar o fim do mundo – proeza de quem se arrisca a sempre contar mais uma história, segundo o ativista indígena Ailton Krenak**. E, nesse instante, o próprio Marco faria um adendo, afirmando que se trata, certamente, de "(...) tentar saber reconhecer quem e o que, no meio do inferno, não é inferno, e preservá-lo, e abrir espaço".

*citações extraídas de "As cidades invisíveis", Italo Calvino. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

** ver "Ideias para adiar o fim do mundo", Ailton Krenak. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.



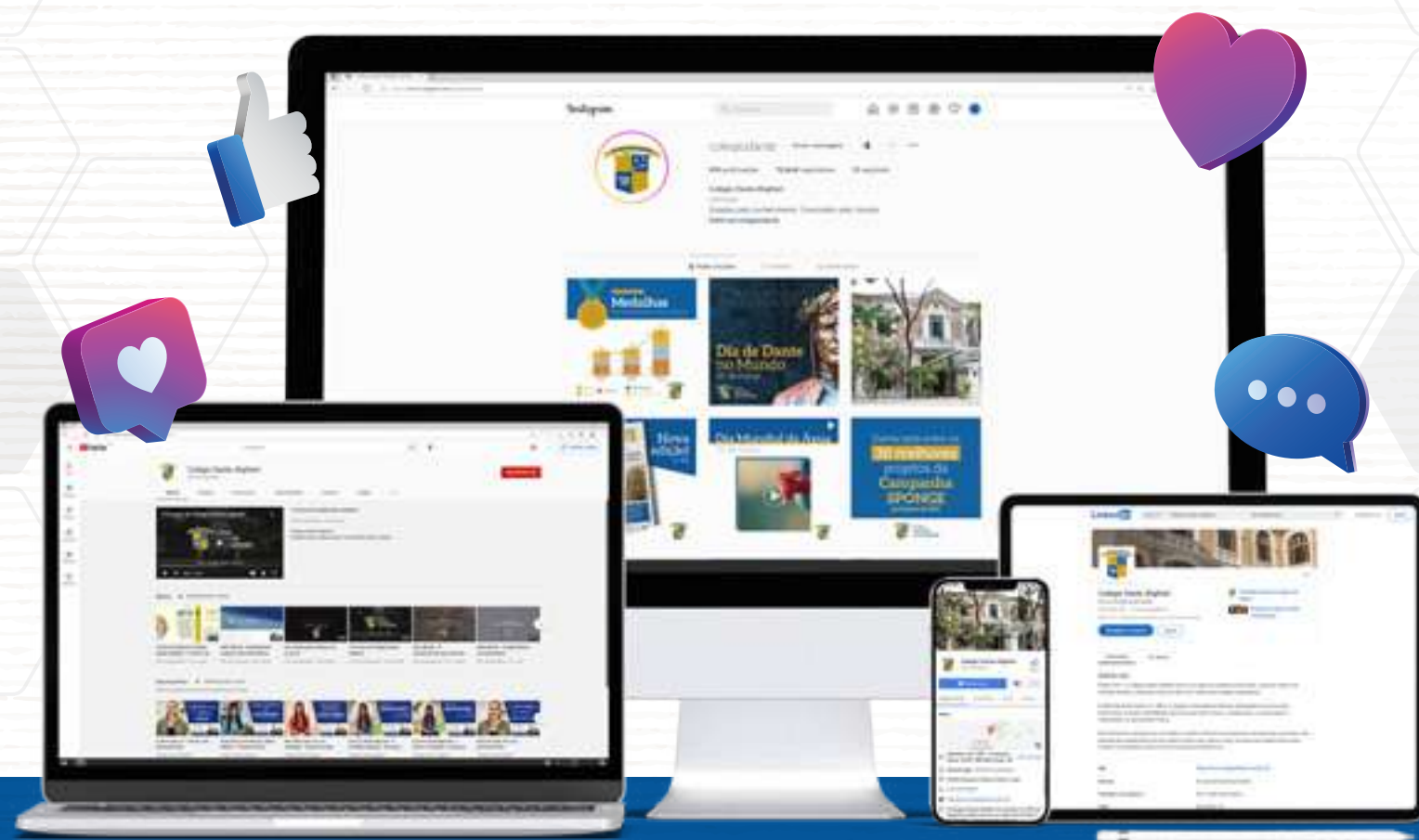
Traduzione dell'articolo a pagina 66

Que tal o verde do gramado dantiano nesta foto de 1953? A imagem original, ao lado, é em preto e branco, mas graças a um aplicativo com inteligência artificial é possível colorir fotos antigas de nosso Colégio. A vista é do campo de futebol (onde hoje estão as cinco quadras do Dante, o parquinho e a área do edifício Ruy Barbosa) e das arquibancadas, ainda descobertas. Logo atrás estão o pátio principal e o edifício Leonardo da Vinci.

*Você tem imagens históricas do Dante? Entre em contato com o nosso Centro de Memória, que já reuniu 20 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.

Siga o Dante nas redes sociais

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



 Facebook: [colegiodanteoficial](#)

 Instagram: [colegiodante](#)

 Youtube: [colegiodantesp](#)

 LinkedIn: [colegiodante](#)



Colégio DANTE ALIGHIERI

Al. Jaú, 1061, São Paulo/SP - CEP: 01420-003
www.colegiodante.com.br
(11) 3179-4400

COMIDA

CIBO

Tartelete de abacaxi da Crime Pastry Shop,
confeitaria do chef Rafael Protti

*Tartelletta all'ananas della Crime Pastry Shop, pasticceria
dello chef Rafael Protti*

Gastronomia/29
Perfil/32
Itália Brasileira/35

*Gastronomia/29
Perfil/32
Italia Brasiliana/35*





O imóvel que abriga o restaurante foi, anos antes, ponto de outro negócio da mesma família proprietária: uma loja de roupas

La proprietà che ospita il ristorante era, anni prima, sede di un'altra attività della stessa famiglia: un negozio di abbigliamento

RECETAS LEVES E BOA MÚSICA

Na Oscar Freire, o Quattrino se mantém há mais de três décadas como um endereço certo para experimentar receitas de acento italiano e curtir apresentações musicais

Por Renata Helena Rodrigues

RICETTE LEGGERE E BUONA MUSICA

In via Oscar Freire, il Quattrino è da più di tre decenni il luogo perfetto per provare ricette dall'accento italiano e godersi spettacoli musicali

Traduzione dell'articolo a pagina 66

O imóvel no número 506 da rua Oscar Freire, em São Paulo, abriga empreendimentos da família de Mary Nigri há quase 40 anos. Tudo começou em 1984, quando os Nigri abriram no local uma loja de roupas da grife Yes Brasil. Cinco anos mais tarde, em 1989, eles decidiram instalar um novo negócio ali e nasceu assim o restaurante Quattrino.

Mais de três décadas se passaram e o Quattrino segue em atividade no mesmo endereço, em uma das ruas mais badaladas da capital paulista. A proposta da casa alia um cardápio com receitas de sotaque italiano, com foco nas massas, e uma animada programação de música ao vivo. “O Quattrino foi idealizado por mim, por meu pai, Elias, e pela minha mãe, Norma”, lembra Mary, a proprietária. “Meu pai faleceu, minha mãe se aposentou e eu sigo à frente da casa.”

Quando o restaurante abriu as portas, muitos dos clientes que frequentavam a loja de roupas da família seguiram fiéis. Um dos mais célebres é Pelé, que estava, inclusive, na inauguração do Quattrino – em uma das fotografias que adornam as paredes, vê-se o jogador de futebol ao lado dos fundadores Elias e Norma. Outros famosos que aparecem nos retratos pendurados no salão são o cantor Leonardo, o maestro João Carlos Martins, os atores Miguel Falabella, Marisa Orth, Lima Duarte e Rodrigo Santoro e a apresentadora Adriane Galisteu.

Além dos porta-retratos, os famosos também aparecem no cardápio, batizando as sugestões. “Nós começamos com essa ideia de colocar nomes de pessoas nos pratos ainda na década de 1990”, lembra Mary. “Isso surgiu como uma forma de homenagearmos nossos amigos. Hoje existem outros restaurantes que fazem isso também.”

Um cardápio de receitas leves

Os pratos que compõem o menu são todos preparados e finalizados à vista do cliente, atrás de um grande balcão de madeira que ocupa uma das laterais do salão. Dali, saem pedidas como o penne Falabella, um dos sucessos do cardápio – a massa que homenageia o ator Miguel Falabella é servida com um molho que combina frango desfiado, alho-poró, tomate seco e Catupiry. O mesmo macarrão é usado no prato que leva o nome da apresentadora Adriane Galisteu, cujo molho leva tomate fresco, muçarela de búfala, azeitona e manjerição.

Mary gosta de ressaltar que alguns itens não entram na cozinha do Quattrino: “não servimos embutidos e enlatados e nem usamos micro-ondas”. Desde que foi criado, o restaurante busca oferecer uma cozinha mais leve, com opções vegetarianas. “Quando abrimos, servíamos apenas massas, quase nada de carne, depois fomos incluindo alguns itens a pedido dos clientes”, explica ela. Ainda hoje, a única carne bovina que usam é filé-mignon.

“Às vezes, recebemos alguém que vinha quando criança e agora, já casado, volta com os filhos. Isso é muito legal, é aí que percebemos que já se passaram 33 anos”, conta Mary Nigri, à frente do Quattrino

“A volte arriva qualcuno che veniva qui da bambino e ora, già sposato, torna con i figli. È davvero fantastico, è allora che ci rendiamo conto che sono già passati 33 anni”, racconta Mary Nigri, oggi a capo del Quattrino





As receitas da casa foram criadas por Mary e seus pais, inspirados principalmente por referências de pratos provados em viagens e sugestões dos clientes. Na foto, o spaghetti picante com camarões

Le ricette del ristorante sono state create da Mary e dai suoi genitori, ispirati principalmente ai piatti assaggiati durante i viaggi e ai suggerimenti dei clienti. Nella foto, gli spaghetti piccanti con i gamberi

“As receitas foram criadas por mim e pelos meus pais ao longo dos anos”, explica a proprietária. “Sempre trazíamos novas referências de viagens, ouvíamos sugestões dos clientes e íamos inventando nossas próprias combinações.” Algumas tradições, porém, já estavam presentes na casa da família Nigri, como a canja de galinha caipira e o nhoque da sorte. “Servimos nhoque todos os dias, mas no dia 29 de cada mês há sempre mais procura.” O nhoque de batata Primavera vai à mesa com molho que leva tomate, muçarela de búfala e manjeriço e divide atenções com o nhoque de mandioquinha com carne-seca.

Assim como os nhoques, as massas frescas são todas feitas na casa. O fettuccine, por exemplo, pode ser servido com molho cremoso de funghi ou com outro que combina bacalhau, tomate, azeitona e cebola. Para os celíacos ou adeptos de dietas mais restritivas, há uma seção do cardápio com receitas como a do risoto de quinoa e das massas sem glúten. “Nosso foco é oferecer receitas leves e saborosas, sem nada muito moderno, sem espumas e essas coisas. Queremos que os clientes voltem sempre, que se sintam à vontade.”

Atmosfera animada

Mary Nigri é a alma do Quattrino. Ela gosta de estar presente no salão, recepcionar os clientes, conversar, lembrar histórias antigas. “Às vezes, recebemos alguém que vinha quando criança e agora, já casado, volta com

os filhos. Isso é muito legal, é aí que percebemos que já se passaram 33 anos.” Foi por influência de Mary também que surgiu uma das marcas registradas do Quattrino: a programação de música ao vivo. “Eu sempre gostei de teatro, de música, de cultura, então trazer isso para dentro do restaurante foi algo muito natural”, diz.

A ideia surgiu há mais de dez anos, em uma conversa com Miguel Falabella. “Ele sugeriu que nós convidássemos atores de espetáculos musicais para se apresentar no restaurante e deu supercerto”, lembra. Isso explica também a data dos shows: sempre às terças-feiras, quando não há apresentação dos musicais em cartaz na cidade. Hoje, o restaurante recebe ainda alguns clientes que gostam de cantar e querem se apresentar no local. “O joalheiro Guerreiro, por exemplo”, conta Mary.

Os shows costumam começar às 21h e terminar até 23h – nesses dias são cobrados couvert artístico e consumo mínima, mas os valores variam de acordo com o convidado. “Antes da pandemia, deixávamos a música ficar até um pouco mais tarde, mas agora estamos cuidando para que termine até 23h mesmo. Pelo menos por enquanto.”

Quattrino

R. Oscar Freire, 506, Jardim Paulista.
Tel.: (11) 3068-0319 | Entregas via iFood

RECEITA | RICETTA

Nhoque de mandioquinha com carne-seca

Rendimento: 4 porções

Ingredientes

Para o nhoque:

1 quilo de mandioquinha
1 gema de ovo
2 colheres de sobremesa de queijo parmesão
240 gramas de farinha de trigo
Sal a gosto

Para o molho:

320 gramas de carne-seca cozida e desfiada
1 colher de sopa de azeite
1 colher de sopa de cebola picada
1 xícara de chá de tomates frescos picados
Sal a gosto

Modo de preparo

Do nhoque:

Cozinhe a mandioquinha em água com uma pitada de sal. Drene a água e esprema as mandioquinhas em seguida.

Reserve até esfriar. Com as mandioquinhas amassadas e em temperatura ambiente, misture a gema de ovo, o parmesão e a farinha. Adicione sal a gosto.

Amasse para que a mistura se torne homogênea. Em seguida, faça rolinhos com a massa e corte-os em pequenos pedaços. Cozinhe os nhoques em água fervente com sal e gotas de azeite. Espere que subam para a superfície da água – quando isso acontecer, significa que estão cozidos. Retire-os da panela com a ajuda de uma escumadeira.

Do molho:

Em uma frigideira com fogo baixo, coloque o azeite e a cebola picada para dourar.

Acrescente a carne-seca e o tomate fresco e deixe refogar por aproximadamente três minutos.

Leve os nhoques à mesma frigideira do molho, para que incorporem o sabor do refogado. No Quattrino, a receita é servida em prato fundo.



UM CONFEITEIRO, MUITAS INSPIRAÇÕES

Gaúcho de ascendência italiana, o talentoso Rafael Protti estudou e trabalhou na França por dez anos antes de fincar raízes em São Paulo, onde inaugurou, há pouco mais de um ano, sua primeira doceria

Por Renata Helena Rodrigues Fotos: Priscila Kim

UN PASTICCERE, TANTE ISPIRAZIONI

Gaúcho di origini italiane, il talentuoso Rafael Protti ha studiato e lavorato in Francia per dieci anni prima di stabilirsi a San Paolo, dove ha aperto la sua prima pasticceria poco più di un anno fa.

Traduzione dell'articolo a pagina 67



A banoffee do confeiteiro leva massa de chocolate, para equilibrar o açúcar do doce de leite

L'impasto della banoffee del pasticcere è al cioccolato, per equilibrare lo zucchero del dulce de leche

A confeitaria não foi amor à primeira vista para Rafael Protti, de 45 anos. Antes de se aventurar profissionalmente entre fornos, farinha e açúcar, ele começou a cursar engenharia, treinou para ser piloto profissional de avião (chegou a tirar brevê) e se formou administrador. Aos 26 anos, decidiu recomeçar mais uma vez: matriculou-se em um curso técnico no Senac Porto Alegre e foi ali que considerou, pela primeira vez, seguir carreira em cozinha.

“Tenho orgulho de lembrar como me matriculei no curso do Senac”, lembra Protti. “As inscrições eram por ordem de chegada e eu fui o primeiro da fila, às 2h30 da madrugada estava na porta para garantir a vaga.” Nos seis meses em que teve aulas, ele enxergou naquele ofício uma oportunidade de construir uma carreira, sair da cidade em que nasceu e viajar o mundo.

Natural de Porto Alegre, ele tem ascendência portuguesa por parte de mãe e italiana por parte de pai. “Os Protti vieram para colonizar a região de Barreiro, distrito rural nos arredores de Ijuí, no Rio Grande do Sul”, conta. O tataravô de Rafael deixou a comuna de Cimolais, na província de Pordenone, norte da Itália, em busca de uma vida melhor no Brasil. Das raízes italianas, perdura até hoje na família o apreço pelas refeições com mesa farta e, claro, com muita pasta.

Apesar da proximidade com a cultura italiana, ao decidir seus próximos passos na gastronomia, Protti escolheu matricular-se em um curso em Paris. “Entendo que as bases da cozinha clássica estão na França, e eu queria muito estudar mais sobre elas”, explica. E lá foi ele: em 2004, embarcou para passar um ano estudando em uma das mais prestigiosas escolas culinárias do mundo, a Ritz Escoffier, na capital francesa.

Nas aulas, ele se surpreendeu com o que aprendeu sobre pâtisserie, a tradicional confeitaria francesa. “A cozinha não me empolgou, mas quando comecei o curso de confeitaria, foi diferente”, diz. “Tive dificuldade porque não fazia doces em casa, mas enxerguei a oportunidade de aprender sobre algo que eu nunca tinha visto no Brasil.”

Com tino de administrador, ele viu nas receitas doces um mercado a ser explorado quando voltasse para casa. Investiu, então, em mais um semestre de curso, desta vez em outra instituição renomada, a École Lenôtre. Nesse período, Protti obteve a cidadania italiana e conseguiu seu primeiro trabalho em Paris. A estreia foi em grande estilo, no celebrado restaurante L'Atelier de Joël Robuchon, estrelado pelo Guia Michelin. Ali, o jovem brasileiro encontrou um ambiente de pressão e extremo



Protti recebeu dois prêmios no especial Veja Comer & Beber 2021/2022, da Veja São Paulo: foi eleito confeiteiro do ano e a Crime, melhor doceria da cidade

Protti ha ricevuto due premi a proposito del numero speciale Veja Comer & Beber 2021/2022, della rivista Veja São Paulo: è stato eletto pasticcere dell'anno e la sua Crime è stata eletta la miglior pasticceria della città



O mil-folhas é o doce mais vendido da Crime Pastry Shop, confeitaria aberta por Protti em dezembro de 2020

La millefoglie è il dolce più venduto alla Crime Pastry Shop, pasticceria aperta da Protti nel dicembre 2020

rigor técnico. “Foi muito puxado, nós trabalhávamos 16 horas por dia, emagreci 14 quilos em três meses”, conta. “Acabei ficando três anos e meio lá. Foi difícil, mas foi também importante, um aprendizado de vida.”

Depois de passar por outro restaurante de Robuchon, o La Table, ele decidiu que era hora de ter uma experiência em uma clássica confeitaria francesa. Foi trabalhar, então, sob a batuta do premiado chef pâtissier Pierre Hermé. “Passei quase três anos lá, foram três Natais trabalhando demais. Cheguei a fazer turno de 28 horas seguidas. O bom é que, depois dessa experiência, tudo na vida parece mais fácil.”

Após quase uma década se aprofundando nas minúcias da pâtisserie francesa, Protti decidiu que era hora de voltar. “Estava com saudade de casa e queria me desafiar no Brasil”, diz. Em 2013, ele desembarcou em São Paulo, mas o que encontrou por aqui não foi bem o que havia imaginado. “Quería trabalhar em uma confeitaria, mas acabei indo para a cozinha de restaurantes.” Ele passou pelo D.O.M., de Alex Atala, e, em seguida, foi convidado pelo chef Ivan Ráston para integrar a equipe inaugural do extinto Tuju.

Apesar de não ser exatamente o que planejava para sua carreira, o ramo dos restaurantes se mostrou repleto de boas oportunidades para Protti. Ele encabeçou a equipe de confeitaria do Lilo, de André Mifano, que fechou em 2020, e trabalhou por dois verões no Cuatro Mares, em Punta del Este, no Uruguai. Além disso, prestou consultoria para uma série de aclamados endereços paulistanos, entre eles: Chef Rouge, Carlota, Adega Santiago, ChefVivi, Jiquitaia e Martín Fierro. Em 2020, porém, com as restrições impostas pela pandemia de Covid-19, ele viu os trabalhos de consultoria minguaem. “Pensei: vou viver do quê?”, lembra. “Foi nessa época que recebi uma ligação do meu

pai e ele me propôs uma sociedade, queria que eu tirasse meu plano de negócio da gaveta.”

Foram meses para escolha do ponto, obra e planejamento até que, em dezembro de 2020, abriu as portas a Crime Pastry Shop, ocupando um charmoso sobrado de fachada branca e janelas vermelhas, em Pinheiros. Em sua primeira doceria, o chef evidencia seu conhecimento técnico e rico repertório, mas procura fugir dos rótulos limitantes. “O doce que mais vendo é o mil-folhas, bem francês, mas sou gaúcho e se um dia me der vontade quero poder fazer uma cuca, tradicional da minha terra”, afirma.

Liderando uma equipe de sete pessoas, Protti produz alguns doces clássicos e outros em versões mais criativas. “A banoffee, por exemplo, é uma receita que testamos várias vezes, e acabamos optando pela massa de chocolate, que equilibra o açúcar do doce de leite.” Detalhista e perfeccionista, ele zela para que a massa folhada seja produzida com o número exato de dobras e para que a torta de limão tenha a quantidade correta de camadas a fim de evidenciar o sabor cítrico da fruta. Tanto cuidado rendeu, logo de cara, dois prêmios no especial Veja Comer & Beber 2021/2022, da Veja São Paulo: Protti foi eleito confeitoiro do ano e a Crime, melhor doceria da cidade.

Os últimos dois anos foram intensos na vida do chef pâtissier, trazendo alegrias e dores igualmente profundas. Ainda lidando com os desafios de empreender em meio à pandemia, Protti casou-se em setembro de 2021 e, dois meses depois, perdeu seu pai por complicações da Covid-19. Em janeiro de 2022, a vida renovou-se com a chegada da pequena Manuela, sua primeira filha. No âmbito profissional, ele viu sua doceria ganhar reconhecimento de público e de crítica e foi convidado para estrelar um programa de televisão no canal Sabor & Arte. No “Doce Crime”, ele ensina o preparo de uma sobremesa clássica e, em seguida, uma versão “criminoso” da receita. “Aceitei o convite como um desafio profissional, mas também pessoal, para ver se deixo de ser tão tímido e envergonhado”, diverte-se.

Crime Pastry Shop

R. Simão Álvares, 1031, Pinheiros, São Paulo. Telefone: (11) 3031-9929
Terça a sábado, das 11h às 19h. Domingo, das 11h às 17h (fecha no último domingo de cada mês).

www.instagram.com/crimepastryshop

DAS SARDINHAS CALABRESAS ÀS ANCHOVAS EM CONSERVA

Por Silvia Percussi

DALLE SARDINE CALABRESI ALLE ACCIUGHE IN SCATOLA
Traduzione dell'articolo a pagina 69



Divulgação

Começamos, a partir desta edição, esta nova coluna: aqui, na Itália brasileira, trataremos de receitas sempre presentes à nossa mesa e que identificamos como italianas – mas são, na verdade, brasileiras, criadas ou adaptadas por imigrantes vindos da velha bota.

São pratos que conquistaram o paladar e o coração de todos, como a sardella. Típica da região da Calábria, a receita original também é conhecida como “caviar dos pobres”. É um molho à base de filhotes de sardinhas ou anchovas, com no máximo 3 cm de comprimento, azeite e pimenta calabresa — o famoso peperoncino. Em 2006, a pesca de filhotes tão pequenos foi proibida pela União Europeia, e o tamanho mínimo permitido dos animais pescados passou a ser de 11 cm de comprimento, para a proteção do ecossistema marinho.

Aqui no Brasil, a sardella foi introduzida entre os anos de 1826 e 1920, pelos imigrantes calabreses que se instalaram principalmente no bairro do Bixiga, em São Paulo. Mas a receita original precisou ser adaptada, já que aqui não se encontravam os filhotes de sardinhas e anchovas do mar Mediterrâneo.

A sardella paulistana não é feita com sardinhas, e sim com filés de anchovas em conserva de azeite. Também foi incluído o pimentão vermelho.



Sardella paulistana

Ingredientes:

- 8 pimentões vermelhos médios
- 1 kg de tomates maduros
- 250 g de filés de anchovas em conserva de azeite
- 3 dentes de alho grandes amassados
- 100 ml de azeite de oliva
- Erva-doce seca a gosto
- 3 folhas de louro
- Pimenta calabresa e sal a gosto

Modo de Preparo:

Corte os pimentões ao meio, descarte a membrana branca com as sementes e pique-os em pedaços. Tire a pele e as sementes dos tomates e corte-os também em pedaços. Passe ligeiramente os filés de anchovas em água corrente, para tirar o excesso de sal, e escorra. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue levemente os dentes de alho inteiros. Em seguida, coloque os pimentões picados. Mexa bem e mantenha a panela por alguns minutos no fogo.

Desligue o fogo e passe o conteúdo da panela no processador. Leve-o de volta à panela e então acrescente os tomates, os filés de anchovas, a erva-doce, a pimenta e o sal. Cozinhe em fogo brando, acrescente o louro e deixe reduzir até obter a consistência desejada. Sirva frio.

Rendimento: 500 g

Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc47perfil

ARTE

ARTE

Cena de A filha perdida,
longa dirigido por Maggie Gyllenhaal

Scena di The Lost Daughter, lungometraggio
diretto da Maggie Gyllenhaal

Cultura/38
Música/44

Cultura/38
Musica/44



MÃES POSSÍVEIS

MADRI POSSIBILI

Traduzione dell'articolo a pagina 69

Reprodução



Adaptação do romance homônimo de Elena Ferrante, “A filha perdida” chega à Netflix quando se multiplicam, na plataforma, as obras dedicadas ao tema da maternidade – como a asfixiante “Maid”, série que traz a atriz Margaret Qualley no papel da protagonista, e o politizado e intrigante “Mães paralelas”, novo longa de Pedro Almodóvar estrelado por Penélope Cruz. Esse interesse coletivo ao mesmo tempo sugere que algo mais amplo se processa na sociedade, abrindo caminho para a discussão pública sobre o tema, e convida a olhar de forma comparativa para as produções.

O filme dirigido por Maggie Gyllenhaal se destaca dos demais pela maneira intensa como mergulha nas angústias de Leda, oprimida por situações mais sutis que a violência tematizada no seriado americano e

retratada desde um ponto de vista mais interno que o adotado na película espanhola. Além de envolver e sensibilizar o espectador, essa característica é a resposta do filme a um dos grandes problemas da adaptação de obras literárias: como transpor para as telas um livro escrito em primeira pessoa, como é o caso do romance de Ferrante?

Para retratar os dilemas, os desejos e as dores que marcam a maternidade de Leda, o livro se alterna entre suas férias no sul da Itália e suas lembranças. Já o filme, que também traz *flashbacks*, se apoia na excelente atuação de Olivia Colman no papel principal (e de Jessie Buckley interpretando-a quando jovem), valendo-se ainda de cenas entrecortadas, ângulos fechados e sugestões se sobrepondo a ações.

A adaptação torna-se às vezes mais intensa que a narrativa original – sendo também mais clara quanto à oportunidade de superação representada pelo encontro com Nina, Elena e a boneca Neni.

Partilhando do empenho atual em retratar sem julgamentos as mães em sua complexidade e suas ambiguidades, “A filha perdida” convida a pensar sobre os danos pessoais causados pela maternidade

vivida como uma experiência individual, solitária e de sobrecarga. (Luisa Destri)

A filha perdida, dirigido por Maggie Gyllenhaal, Estados Unidos e Grécia, disponível na Netflix

NÁPOLES COMO FORMAÇÃO E RECORDAÇÃO

NAPOLI COME FORMAZIONE E RICORDO

Traduzione dell'articolo a pagina 70

O diretor Paolo Sorrentino tornou-se conhecido no Brasil após lançar, em 2013, “A grande beleza”, em que um escritor de 65 anos reflete sobre sua vida durante um verão em Roma. Em “A mão de Deus”, seus traços autorais permanecem reconhecíveis: certo humor escrachado, o corte abrupto para cenas poéticas, alguma tendência para o *nonsense*... O ponto de vista, porém, é bastante distinto. No centro da trama está Fabietto Schisa (Filippo Scotti), um jovem vivendo em Nápoles na década de 1980.

A narrativa, homenagem autobiográfica à cidade natal do diretor, se dá em torno do amadurecimento ou formação do protagonista: coincidindo com a participação de Maradona no time da cidade, que aconteceu entre 1984 e 1991, e à qual o título faz referência, o período é marcado por uma tragédia familiar e pela descoberta de como seguir adiante.

A relação do adolescente com duas figuras femininas concentra boa parte do afeto e da poesia que marcam a sua trajetória. Primeiro, o amor delicado e desejanter por tia Patrizia (Luisa Ranieri), que ele vê com compaixão e sensibilidade, diferentemente de outros homens da família; segundo, com a Baronesa Focale (Betty Pedrazzi), que ele encontra em uma cena memorável do filme.

A crítica vem reconhecendo a qualidade do filme, chamando-o de o “Amarcord” de Sorrentino, em com-



paração com Federico Fellini. Para uma trama que coloca um jovem em busca do diretor que tanto admira, talvez não haja maior elogio possível. (Luisa Destri)

A mão de Deus, dirigido por Paolo Sorrentino, Itália, disponível na Netflix

Reprodução

A FILOSOFIA COMO UM EXERCÍCIO PESSOAL

LA FILOSOFIA COME ESERCIZIO PERSONALE
Traduzione dell'articolo a pagina 70

Uma filósofa e escritora se vê em uma situação inesperada e dolorosa: “abandonada”, como ela mesma diz, pelo marido e sem explicações, deve se mudar rapidamente de apartamento. Ao encaixotar os livros e tentar elaborar os sentimentos despertados pela separação, reencontra nas prateleiras volumes sobre filosofia antiga e decide aproveitá-los em uma espécie de formação, investigando o que eles têm a ensinar a respeito da felicidade.

A partir desse mote, Ilaria Gaspari organiza seis semanas de “estudos”, cada uma dedicada a uma escola filosófica da Grécia Antiga. “A filosofia não era um puro exercício especulativo, mas um engajamento espiritual”, afirma, anunciando o tipo de mergulho que efetuará no material: os ensinamentos deverão se voltar para a vida, surgindo conforme o andamento de suas reflexões pessoais e assim se distanciando de uma ocupação meramente intelectual.

Pitagóricos, eleáticos, cétricos, estoicos, epicuristas e cínicos são apresentados em uma prosa ensaística, envolvente e bem-humorada, que ao mesmo tempo narra os eventos pessoais e os pensamentos da autora e expõe as principais ideias desses autores. A ideia de “autoajuda” é levada, desse modo, à sua máxima expressão: Gaspari mostra de que maneira a leitura desses filósofos, ao oferecer diferentes maneiras de viver e compreender o sofrimento e as adversidades, contribui para o enfrentamento de sua crise pessoal. (Luisa Destri)

Lições de felicidade, Ilaria Gaspari,
tradução de Cezar Tridapalli, Âyiné, 206
páginas, 64,90 reais.

Reprodução



com o objetivo de compreender a sua posição social.

Por meio desses recursos, Barbero elabora um retrato próximo e humano, nem sempre acessível ao leitor quando se trata do maior poeta da língua italiana. No capítulo em que discute a natureza do sentimento por Beatriz, imortalizada nos versos, o biógrafo retoma a ideia de que os episódios apresentados por Dante em *Vida nova* se configuram de acordo com preceitos literários da época – ao mesmo tempo mostrando como a história desse amor, tal como a conhecemos, corresponde aos padrões sociais da época. Um tema central na história literária, entretanto, é visto desde a perspectiva do biografado: “Naquele mundo, surgira pouco tempo antes uma novidade que causava furor entre os jovens”, afirma o pesquisador. “Analisar a paixão amorosa, esse tema de interesse comum, e traduzir

essa análise em versos, não em latim, mas na língua do cotidiano.” Então, aos 18 anos, “Dante já se descobrira muito interessado no assunto”, afirma Barbero ao discutir as motivações para que o poeta tenha se dedicado, nos versos líricos, ao exame do sentimento amoroso.

Com o diálogo entre diferentes fontes e pontos de vista realizado em uma prosa límpida e cadente, a narrativa apresenta Dante não apenas como o grande poeta mas sobretudo como um homem de seu tempo. (Luisa Destri)

Dante – a biografia, Alessandro Barbero,
tradução de Federico Carotti, Companhia
das Letras, 432 páginas, 99,90 reais.



Reprodução

UMA MULHER SEM NOME

UNA DONNA SENZA NOME
Traduzione dell'articolo a pagina 70

“Quando criança, a dona de casa era empoeirada e sonolenta. Sua mãe se esquecera de educá-la e agora nutria rancor por ela. Repetia-lhe: ‘O que você fará quando eu não estiver mais aqui? Chegará o dia em que me matará de desgosto; quero ver, então, como é que vai se virar na vida!’”

Essas poucas linhas constituem o primeiro parágrafo de *Nascimento e morte da dona de casa*, de Paola Masino, e bastam para ilustrar algumas das características essenciais do romance.

Embora tenha como protagonista uma personagem específica, acompanhando-a da infância ao fim da vida, a narrativa jamais nos deixa conhecer seu nome próprio, tratando-a sempre por “dona de casa” ou, mais adiante em seu percurso, “Dona de Casa”. As expectativas que nela depositam sua mãe em particular e a sociedade de modo geral contrariam, além disso, as suas inclinações – que representam uma resistência, algo a ser vencido ou eliminado para que ela se transforme na mulher que deve ser.

Com um narrador em terceira pessoa que vê a Dona de Casa quase sempre desde um ponto de vista exterior, o romance conta com variados recursos para se aproximar da personagem, como transcrição de trechos de seu diário, excerto dramático e um capítulo onírico, super-realista.

Não é difícil entender por que o regime fascista censurou a obra em 1945: combinando experimentalismo e duras críticas ao ambiente responsável por cercear subjetividades e transformar mulheres em donas de casa como as da trama, Masino propõe provocações capazes de ainda hoje fazer pensar, como apontam os textos críticos que compõem o excelente aparato da edição. (Luisa Destri)

Nascimento e morte da dona de casa,
Paola Masino, tradução de Francesca Cricelli, Instante, 256 páginas, 69,90 reais.



Reprodução

A VIDA COMUM DE DANTE

LA VITA COMUNE DI DANTE
Traduzione dell'articolo a pagina 70

Lançada no contexto das celebrações dos 700 anos da morte do poeta, *Dante – a biografia*, do historiador Alessandro Barbero, pretende responder algumas das principais questões envolvendo o autor da Comédia. A primeira delas é a posição dos Alighieri na sociedade florentina: seria Dante nobre ou não? Para se

aproximar de uma resposta, o historiador utiliza uma estratégia exemplar de sua abordagem: dialoga com trabalhos anteriores, recorre a indícios presentes na obra dantesca e busca um olhar amplo para o contexto histórico. Assim, o capítulo inicial narra uma batalha na qual Dante lutou pelo exército florentino

BANQUETE CANTINEIRO

BANCHETTO CANTINEIRO
Traduzione dell'articolo a pagina 71

Não se pode decidir almoçar na Cozinha dos Ferrari, na Mooca, de última hora. Não só porque conseguir uma mesa entre quinta e domingo, dias em que a casa funciona, demanda uma reserva mas também porque é preciso chegar com o estômago vazio e preparado para um verdadeiro banquete de comida cantineira.

A Cozinha fica nos fundos da antiga garagem de uma casa da família Ferrari, que tem um *buffet* de eventos há anos. As efusivas Maíra Ferrari e Dani Abrahão (respectivamente, irmã e mulher do chef Mauro Ferrari) servem as mesas combinando looks – são as “garças”, como elas se autodenominam. Impossível não se sentir à vontade e bem recebido por elas no salão, com paredes cheias de flâmulas e bandei-

ras de times de futebol italianos, fotos de família e mapas da velha bota.

O cardápio muda semanalmente, com algumas exceções – a *burrata* (deliciosa) é presença fixa, servida com compota de tomate, escabeche de abobrinha, toffee de alho e focaccia (R\$ 60). Vale dividir a entrada, para dar conta do prato principal.

A berinjela à parmegiana, crocantíssima, é empanada com farinha de pão, leva mozzarella de búfala e tem como acompanhamento batatas fritas e salada de folhas (R\$ 52). A depender da semana, você pode se deparar com a versão com filé-mignon – todas as terças, os napolitanos, como os Ferrari referem a si mesmos, postam o menu no Instagram. Aparecem por ali também algumas estrelas dos anos 1990, como o *beef wellington* e o frango à *cordon bleu*; especialidades do chef, como a *rabada* com creme de mandioquinha, *pangrattato* e salada de folhas (R\$ 60); e receitas da nonna Ferrari, como a *conchiglia* quatro queijos (massa recheada com molho de tomates e porpetas, R\$ 54).

Mas, antes de olhar o cardápio, pergunte às garças pelo petisco secreto. E saiba: os napolitanos são muito bons de torresmo. (Marcella Chartier)

Cozinha dos Ferrari

Rua Tobias Barreto, 1467, Mooca
Horário de funcionamento: quintas e sextas, das 12 às 17h; sábados e domingos, das 12 às 18h
Reservas: (11) 98724-8384
Instagram: @cozinhadosferrari



Berinjela à parmegiana
Parmigiana di melanzane



Divulgação

CURSOS da AEDA

Curso preparatório para o exame **B1 CITTADINANZA PER MATRIMONIO**

Artes

- Aquarela
- Teatro

Culinária

- Cozinhando na Aeda

Idiomas

- Italiano
- Inglês

Jogos

- Xadrez

Música

- Bateria
- Guitarra
- Violão
- Piano
- Teclado
- Orquestra de guitarra
- Orquestra de violão
- Canto e Musicalização

Nossas atividades são abertas ao público em geral!

FAÇA UMA AULA EXPERIMENTAL GRATUITA!

Associação dos Ex-Alunos do Colégio Dante Alighieri

☎ 3284-6011 📞 97100-7910

🌐 aeda.com.br / loja.aeda.com.br

📷 aedaoficial 📺 aedaoficial



MUITO ALÉM DO ESTEREÓTIPO

Do pop ao indie, do rap ao rock, a música italiana contemporânea abusa da versatilidade

Por Elena Wesley

MOLTO OLTRE LO STEREOTIPO

Dal pop all'indie, dal rap al rock, la musica italiana contemporanea è tutta versatilità

Traduzione dell'articolo a pagina 71

Quando pensamos em música italiana, é automático: nossas memórias já nos conduzem a grandes clássicos, como “Con Te Partirò”, de Andrea Bocelli; “Volare”, sucesso mundial de Domenico Modugno; ou “O Sole Mio”, que consagrou Claudio Villa como um dos principais artistas do país. Contudo, a música italiana vai além dos setlists dos restaurantes tradicionais ou das canções que viraram hits por influência das novelas dos anos 1990 e 2000. Ela é plural e, hoje, atende a todos os gostos. Do pop ao indie, do rock ao rap, a indústria fonográfica contemporânea pode não estar (ainda) sob os holofotes mundiais – tão focados nas produções estadunidenses –, mas não deixa a desejar em qualidade e versatilidade.

Distantes do estereótipo da música melódica tradicional, os nomes da cena atual também não estão interessados em se limitar às “caixinhas” dos gêneros musicais. Exemplo disso é a artista ítalo-palestina Laila Al Habash, que, apesar de reconhecer seu pertencimento ao pop indie, não esconde em suas produções as influências do R&B e do rap, estilos sempre presentes em seus fones de ouvido.

Além de misturar gêneros, os artistas contemporâneos têm se diferenciado com a inserção de elementos e instru-

mentos de outras culturas, bem como o engajamento em causas sociais. Seja por influência da globalização ou dos próprios movimentos migratórios que marcam a história recente da Itália, percebemos nas canções – sobretudo com artistas da cena atual e de renascimento do rap – a força de temas ligados à garantia de direitos civis e à valorização da multiculturalidade.

Com o *boom* e a posterior consolidação das plataformas de *streaming* no cotidiano, o acesso a novos nomes se tornou mais fácil. Basta navegar em playlists oficiais e de usuários para encontrar as revelações mais frescas do mercado. Mas as rádios continuam sendo fontes importantes para conhecer os artistas contemporâneos na Itália. Este foi um dos fatores que impulsionou o diretor do Instituto Italiano de Cultura de São Paulo, Michele Gialdroni, a idealizar um programa radiofônico que ajudasse a divulgar a música contemporânea italiana no Brasil.

“Não é fácil se atualizar sobre o que acontece na Itália, já que não é um mercado muito presente no exterior. Por isso pensamos em trazer essa música popular, mais comercial, porém que não perde em qualidade”, conta. O desejo se concretizou com o programa Conexão Itália, parceria do Ins-

tituto Italiano de Cultura de São Paulo com a Rádio Eldorado. Durante três meses, a equipe inseriu na programação tradicional da rádio pílulas de cinco minutos com indicações para as playlists dos ouvintes. A iniciativa agradou, e o público passou a pedir as canções recomendadas. A apresentadora Roberta Martinelli trazia não apenas os nomes mas também um pouco da trajetória dos artistas.

“Geralmente, quando as pessoas pensam na música popular brasileira, elas não pensam imediatamente no Emicida, outros nomes vêm à mente. Mas, se elas deixam de consumi-lo, é um desperdício. Com a música italiana acontece

da mesma maneira. A contemporânea é menos conhecida, enquanto a clássica já é considerada um patrimônio”, analisa Michele.

Ainda não há previsão sobre uma nova temporada do Conexão Itália, mas a expectativa é que, com a passagem da nova onda de Covid-19, o instituto possa avançar nas negociações com artistas e trazer alguns dos nomes aclamados pelo público para a cidade. Até lá, podemos continuar curtindo as dicas apresentadas nos episódios anteriores, que estão disponíveis em radioeldorado.com.br.

Conheça alguns dos artistas que têm marcado a música italiana contemporânea.

Divulgação



FULMINACCI

O cantor e compositor de Roma tinha apenas 20 anos quando lançou seu primeiro álbum, mas desde cedo se acostumou aos prêmios. “La Vita Veramente”, de 2019, lhe rendeu o melhor álbum do Targhe Tenco e artista do ano no Rockol Awards. Um momento marcante de sua carreira até agora foi a apresentação no Festival de Sanremo, evento tradicional da música italiana, realizado desde 1951. Na edição de 2021, Fulminacci performou “Santa Marinella”, canção de seu segundo álbum, “Tante care cose”, e viu sua popularidade disparar.

LAÏOUNG

O rapper e produtor é um exemplo de artista versátil: toca piano e guitarra, compõe, dirige clipes, entre outros talentos. É fundador do movimento #THERRRMOB, que incentiva jovens empreendedores no campo da música, moda e arte. De pai italiano e mãe serra-leonesa, Laïoung na verdade nasceu em Bruxelas e se mudou para a Itália ainda criança. O que não herdou por influência da família – que também é ligada à música – Laïoung adquiriu morando em outras grandes capitais europeias. Toda essa experiência deságua em suas produções, que não costumam se restringir a um único gênero nem idioma. Laïoung tem trabalhos em italiano, francês, inglês, espanhol e português.



Divulgação

Divulgação



MAHMOOD

Como prova de que a música é uma língua universal, Mahmood conquistou mais do que a terra da bota cantando apenas em italiano. Com o single "Soldi", o artista ítalo-egípcio venceu o Festival de Sanremo em 2019, conquistou o primeiro lugar das canções mais tocadas em dez países, incluindo Itália, Grécia e Israel, e alcançou mais de 187 milhões de visualizações no Youtube até agora. No hit, o cantor milanês compartilha a experiência de não ter um pai presente. O trabalho mais recente de Mahmood, "Ghettolimpo", foi lançado em 2021 e alcançou o segundo lugar nas paradas italianas.

GAIA GOZZI

Vencer um reality show já é uma grande realização para um artista iniciante, mas levar o prêmio com uma música em português foi um dos diferenciais que levaram Gaia a viralizar. Com a canção "Chega", ela emocionou o público na final do show de talentos italiano Amici di Maria De Filippi em 2020. De mãe brasileira e pai italiano, Gaia gosta de intercalar gêneros brasileiros com uma pegada eletrônica e pop. O álbum "Alma", lançado em 2021, conta com canções em italiano, português e inglês e parcerias com nomes como Sean Paul e Francesca Michielin.



Divulgação

SELTON

Faz mais de 15 anos que quatro amigos gaúchos foram "descobertos" pela indústria quando tentavam apenas levantar uma grana para pagar o aluguel em Barcelona. Dos trocados na praça, ganharam clipe na MTV italiana e lá se vão seis álbuns gravados em italiano e em português. O último trabalho da banda, "Benvenuti" (2021), tem participação de Bixiga 70 e Emicida.



Divulgação



PLAYLIST

Itália contemporânea

Curadoria por Elena Wesley

Colégio Dante Alighieri



#	TÍTULO	ÁLBUM	⌚
1	Klimt Gio Evan	Natura Molta	3:38
2	Cantaré Manarino	V	4:04
3	Stormi Iosonouncane	DIE	4:09
4	Oracolo Laila Al Habash	Mystic Motel	3:17
5	La Macchina del tempo Cesare Cremonini	Possibili Scenari	7:02
6	Ultimo amore Vinicio Capossela	L'indispensabile	6:47
7	Campari di Musica Selton, Bixiga 70	Benvenuti	2:44
8	Fuori (Je so' pazz) Laioung	Ave Cesare: Veni, Vidi, Vici	4:07
9	Rubini (feat Elisa) Mahmood, Elisa	Ghettolimpo	3:48
10	Cara Italia Ghali	Cara Italia	4:04
11	Momento Perfetto Ghemon	Momento Perfetto	3:11



Acesse nossa playlist no Spotify

Ascolta la nostra playlist su Spotify

<https://dante.pro/playlistdc47>



DANTE COMO FILÓSOFO DO ESTADO

Notas sobre a sua atualidade, 700 anos depois

Por Celso de Souza Azzi
Presidente do Instituto Norberto Bobbio
e César Mortari Barreira

Coordenador Científico do Instituto Norberto Bobbio

DANTE COME FILOSOFO DELLO STATO

Note sulla sua attualità, 700 anni dopo

Traduzione dell'articolo a pagina 74

Considerações iniciais

As celebrações pelos setecentos anos do falecimento de um dos maiores poetas da humanidade – Dante Alighieri – destacaram as incontáveis qualidades desta figura maior da história italiana. Nesta nota procuraremos salientar, ainda que brevemente, de que modo as reflexões do poeta de Florença ainda podem ser atuais. Para tanto, teremos como base o recém-traduzido livro de Hans Kelsen – um dos grandes pensadores jurídicos no século XX – *A teoria do Estado de Dante Alighieri*, originalmente publicado em 1905.

Convém enfatizar, no entanto, que a retomada de Dante pelas lentes de Kelsen é mediada por outro expoente da filosofia jurídica e política: Norberto Bobbio, profundo admirador do teórico austríaco. O intelectual mediador, homem de cultura e de diálogo constante, que dá exemplo de disciplina mental, como afirma em *Política e Cultura* (1955), nos deixou incontáveis ensinamentos. Na infinitude de seu legado, gostaríamos de salientar ao menos dois aspectos, fundamentais para os objetivos do presente texto.

O primeiro diz respeito à pergunta pelo sentido da vida. Em uma passagem de sua autobiografia, Bobbio interroga-se sobre o significado da vida individual e coletiva por meio de três metáforas. A primeira deriva de uma famosa frase de Ludwig Wittgenstein, segundo a qual a tarefa da filosofia é ensinar a mosca a sair de uma garrafa (evidentemente aberta); a segunda metáfora é aquela do peixe debatendo-se em uma rede, sem perspectiva futura; e a terceira, a preferida de Bobbio, refere-se ao labirinto do qual o homem tenta achar a saída.

É exatamente esta situação que nos leva ao segundo aspecto, qual seja, as chamadas “lições dos clássicos”, indispensáveis para nos guiar como postes de sinalização. Na *Teoria geral da política*, Bobbio enumera três características dos clássicos, referentes (i) àqueles intérpretes autênticos do seu tempo, (ii) à atualidade dos escritos, que cada época lê e relê, relendo-os e reinterpretando-os, e (iii) à capacidade de elaboração de teorias-modelo, que servem continuamente para compreender a realidade. Diante de tais reflexões, surge a seguinte indagação: se Dante é um autêntico clássico no campo literário, o que podemos dizer do menos conhecido “Dante filósofo do Estado”? Haveria alguma atualidade em sua obra política principal – *De Monarchia* –, escrita entre 1316 e 1321, ou deveríamos nos satisfazer com a avaliação de que “não restam dúvidas de que o poeta da Divina Comédia eclipsa o Dante filosófico do Estado” (Kelsen 2021: 180)?

Contextualização

Não faltam elogios de Kelsen a Dante. Pense-se, por exemplo, na seguinte passagem, meramente ilustrativa: “o sistema de pensamento sobre a visão de mundo medieval alcançou nas obras de Dante sua realização mais brilhante e consistente” (Kelsen 2021: 53), frase que abre o terceiro capítulo de *A teoria do Estado de Dante Alighieri*. Ou então no seguinte trecho da introdução do referido livro: “a Teoria do Estado de Dante é a mais magnífica expressão da doutrina medieval e, ao mesmo tempo – ao menos em muitos pontos –, a sua superação” (Kelsen 2021: 8). Por isso mesmo, está longe de ser mera coincidência que a literatura especializada aponte Kelsen como o responsável por redescobrir Dante no campo da filosofia política (Lepsius 2017: 1155).

Note-se que este retorno de Dante ocorreu de modo rigoroso, destacando-se as peculiaridades subjacentes à Florença do século XIII. Em linhas gerais, *De Monarchia* foi escrito durante o exílio de Dante. Naquele momento, Florença vivia de modo particularmente drástico a relação entre o Sacro Império e o Papado, algo intimamente relacionado aos embates que caracterizaram a república de Florença, hoje reconhecida como o primeiro Estado moderno do mundo. De todo modo, se o Papado era apoiado pelos gibelinos, o Império recebia apoio dos guelfos. No entanto, a consolidação destes como cônsules da comuna florentina se deu simultaneamente à pressão do Papado para continuar influenciando politicamente esse território.

Diante desse cenário, houve uma divisão política entre os guelfos brancos (Bianchi), nobres em ascensão financeira que defendiam a autonomia de Florença, e os guelfos negros (Negri), nobres tradicionais que eram simpáticos ao Papado. Em sua carreira política, Dante toma partido dos Brancos, convicto da necessidade de autonomia frente ao poder religioso. No entanto, diante das disputas cada vez mais acirradas, os Negros e o Papado organizam – por meio da atuação do Papa Bonifácio VIII – a tomada de Florença, exatamente quando Dante (então embaixador) e outros líderes foram convocados pelo Papa para irem até Roma prestar esclarecimentos. Os Negros tomam a comuna, confiscam as terras das famílias dos Brancos e os expulsam, determinando a pena de morte caso estes retornassem a Florença. Dante recebera a notícia durante a viagem e nunca mais retornara à sua cidade natal.



Aspectos da filosofia política de Dante

Estes breves parágrafos nos ajudam a compreender o peso que o tema da paz tem para a reflexão política de Dante. Como dirá Kelsen, “somente na tranquilidade da paz pode se desenvolver o gênero humano para o exercício da atividade que lhe cabe” (Kelsen 2021: 80). Por isso mesmo, *De Monarchia* tem como objetivo refutar o poder do Papado a favor do fortalecimento do poder temporal do Imperador. Apenas este poderia assegurar os fundamentos do Estado – certamente, um dos temas que mais chamou a atenção de Kelsen –, notadamente (i) a paz, (ii) a felicidade e (iii) a liberdade individual, articulados pela então revolucionária tese *principium primum nostre libertatis arbitrii* (a primeira condição da nossa liberdade é a liberdade de vontade).

Como se vê, a defesa de um monarca universal é o grande fio condutor dos argumentos desenvolvidos por Dante, excepcionalmente apresentados tanto no plano abstrato como no concreto. Naquele momento, apenas alguém dotado do poder de dominação universal do mundo poderia vencer os vícios da ação coletiva dos homens. Se estes, individualmente, eram guiados pela razão, no âmbito político cediam aos sentimentos e paixões humanas. Um monarca universal, pelo contrário, não teria o que desejar, não teria qualquer interesse outro que não servir à população – mais especificamente, Dante destaca que este sujeito seria um “servidor do comum” (Kelsen 2021: 113). Somente ele, entre os mortais, poderia estabelecer a justiça. Consequentemente, apenas desse modo seria possível satisfazer o objetivo da humanidade: (i) paz, (ii) liberdade e (iii) justiça.

Em sua leitura de Dante, Kelsen também notará como o Direito é fundamental para os propósitos políticos em *De Monarchia*, momento em que o teórico de Viena vislumbra a cristalização inicial do tema da soberania popular. Daí sua afirmação: “a teoria da soberania popular acolhe também a ideia, firmemente defendida por Dante, de que o poder do príncipe está restringido por limites jurídicos” (Kelsen 2021: 115). Assim, “para Dante, todos os poderes do Imperium estão juridicamente vinculados. Sua unidade, indivisibilidade e inalienabilidade são exigências do Direito” (Kelsen 2021: 116).

De todo modo, é importante perceber como esse posicionamento é fruto de sua crença na necessária separação entre um governo secular autônomo e o Papado.

Dante fundamenta sua concepção na natureza humana, argumentando que os homens possuem uma natureza dual: fisicamente efêmeros, espiritualmente imortais. Uma vez que Deus nos deu a possibilidade de seguirmos nossos caminhos, com a felicidade terrena e o paraíso celestial, cada um desses objetivos deveria ser regido por instâncias distintas: “dois caminhos diferentes levam a dois objetivos distintos” (Kelsen 2021: 86). O Imperador seria o responsável por guiar os homens para a felicidade terrena, evitando os desejos egoístas, ao passo que o Papado levaria os homens à vida eterna pela revelação da Verdade. Note-se que a unidade entre esses poderes não estaria no poder eclesástico, mas no poder divino, o que fez com que *De Monarchia* fosse inserido no Index pela Igreja Católica (Lepsius 2017: 1158).

No entanto, Kelsen destaca como as últimas reflexões de Dante acerca da dualidade de poderes contradiz a própria tentativa do poeta de fundamentar um governo universal. Vale a referência:

Valendo-se de todos os meios de uma dialética afiada, de uma convicção entusiasmada, ele se esforçou para reunir os argumentos para defender um poder estatal autônomo; e, agora, quando se trata de tirar as conclusões, fala, com palavras vagas e ambíguas, de uma “reverentia de César a Pedro” e que de algum modo a felicidade terrena depende propriamente do céu. Com isso, depois de tanto esforço em sua ousada argumentação, Dante mesmo derruba toda a sua construção! (Kelsen 2021: 145).

É por isso compreensível que Kelsen leia a demanda do império universal como o elemento corruptor da filosofia política de Dante, uma “ideia antiquada em seus fundamentos” (Kelsen 2021: 181), típica da Idade Média, que negava os ideais que o poeta encontrou na filosofia helênica – notadamente em Aristóteles –, base do progressismo que somente o Renascimento desenvolverá pelas contribuições de Maquiavel e Bodin. Essa avaliação, naturalmente, não impediu Kelsen de ver “o espírito incandescente de Dante”, algo que “permitiu ao poeta vislumbrar as novas ideias que se avizinhavam no horizonte” (Kelsen 2021: 147).

Considerações finais

Defesa incondicional da paz, centralidade do indivíduo para o estabelecimento do direito e limitação do poder; separação entre Estado e Igreja; ênfase na liberdade individual; destaque à soberania po-

pular; reflexões sobre a democracia. Esses não são apenas temas que caracterizam a reflexão política de Dante, mas constituem propriamente os temas da atualidade. De certo modo, nosso tempo é uma manifestação dos “novos tempos” de que fala Bobbio em *De Senectute*: “Uma pessoa da minha idade, por mais que procure com todas as forças ficar na ponta dos pés, consegue ver apenas as primeiras sombras destes novos tempos”.

Ora, poder-se-ia dizer, os novos/nossos tempos demandam os temas recorrentes de Bobbio: o problema da guerra e da paz, as promessas não cumpridas da democracia, a efetivação dos direitos do homem. Mas isso também pressupõe – e, assim, atesta – a presença de Dante, independentemente da orientação política de cada um. Por isso mesmo, é sintomática a caracterização feita por Engels acerca do poeta de Florença: “o fim da Idade Média feudal, o limiar da

era capitalista moderna, é assinalado por uma figura colossal: um italiano, Dante, ao mesmo tempo o último poeta da Idade Média e o primeiro poeta dos tempos modernos” (Engels 2010: 83).

Mas as sombras de que falava Bobbio se apresentam, cada vez mais, como uma espécie de turvamento. As contradições da modernidade, com sua acumulação simultânea de crises sanitárias, econômicas, políticas e sociais, intensificam uma situação já extremamente delicada. Novas confusões entre Estado e Igreja, alimentadas pelo fanatismo religioso, desprezo pela democracia e a retomada de discursos contra a ciência – elementos de anti-iluminismo –, alastram-se e se aprofundam cada vez mais. Nesse contexto, resgatar Dante enquanto poeta e teórico – seja no original, seja pelas lentes de Kelsen e Bobbio – é um imperativo que se impõe e não mais mera liberalidade.

Referências bibliográficas

- BOBBIO, Norberto. Autobiografia. Roma-Bari: Editori Laterza, 1997.
- BOBBIO, Norberto. De senectute. Torino: Einaudi, 1996.
- BOBBIO, Norberto. Política e cultura. Torino: Einaudi, 2005.
- BOBBIO, Norberto. Teoria generale della politica. Torino: Einaudi, 1999.
- ENGELS, Friedrich. “Prefácio à edição italiana de 1893”. In: MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. Manifesto do Partido Comunista. São Paulo: Boitempo, 2010.
- KELSEN, Hans. A teoria do Estado de Dante Alighieri. São Paulo: Contracorrente, 2021.
- LEPSIUS, Oliver. “Hans Kelsen on Dante Alighieri’s Political Philosophy”. *European Journal of International Law*, Volume 27, Issue 4, 1 November 2016, Pages 1153-1167, <https://doi.org/10.1093/ejil/chw060>

Florença, Itália

Firenze, Italia

ENSINO POR INVESTIGAÇÃO EM UMA ESCOLA INTEGRADA

Por Marcella Chartier

*INSEGNAMENTO BASATO SULL'INDAGINE IN UNA SCUOLA INTEGRATA
Traduzione dell'articolo a pagina 76*



Arthur Fujii

A professora Sandra Tonidandel começou oficialmente sua carreira na educação no Dante, em 1991, quando foi contratada como professora de ciências. Ela seguiu trilhando seu percurso no Colégio, passando por cargos de coordenação e estruturando diversos projetos, até que, em 2019, assumiu a diretoria pedagógica dos Ensinos Fundamental 2 e Médio.

O convite havia sido feito pela professora Valdenice Minatel Melo de Cerqueira, que havia se tornado a diretora-geral educacional do Dante, formando uma equipe para atuar na missão de reformular e cumprir o projeto político-pedagógico do Colégio.

A professora Sandra conta, nesta entrevista, sobre o trabalho que vem sendo realizado em sua área desde então, sua trajetória profissional e os planos para os próximos meses, considerando que o fim ou o arrefecimento da pandemia permita a retomada de mais atividades e eventos presenciais no Colégio.

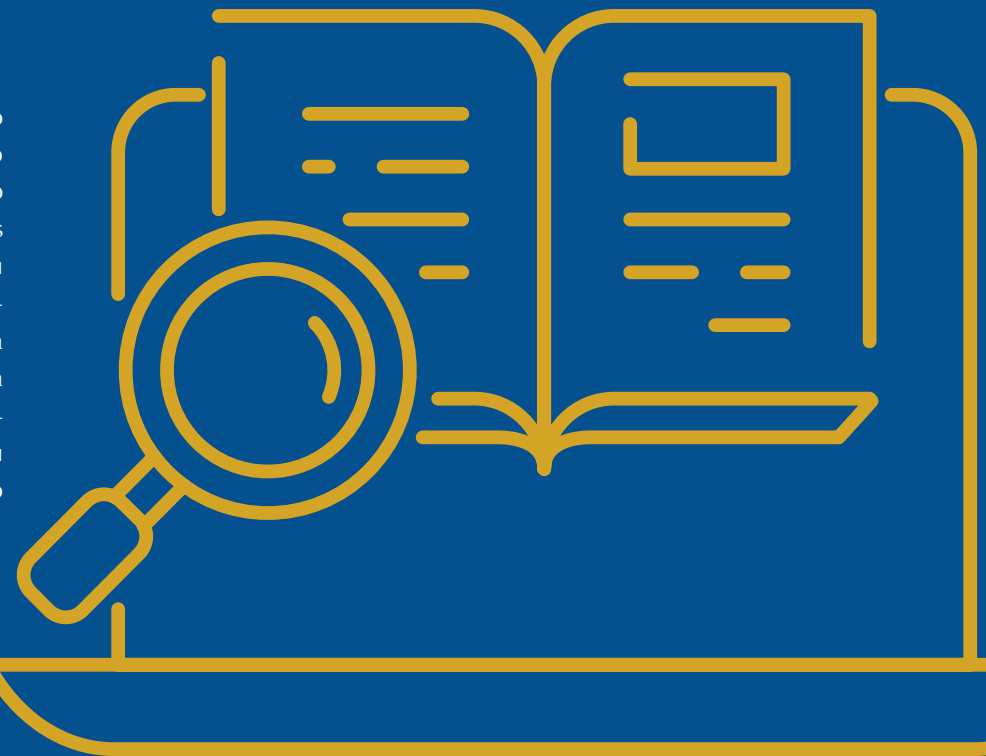
Dante Cultural: Você pode contar um pouco sobre sua trajetória na educação — e, especialmente, no Dante?

Professora Sandra Tonidandel: Comecei minha trajetória na educação muito antes da minha graduação: como aluna do Dante e no grupo de jovens da Paróquia São Rafael. A inspiração para a busca do conhecimento, para a formação humana e para a transformação das pessoas já estava em meu coração.

Na época do meu colegial (equivalente ao Ensino Médio de hoje) escolhi, entre os cursos técnicos então disponíveis, o de patologia clínica. Fui aprovada no vestibular de biologia, na USP, logo que me formei no Colégio. Não tinha clareza sobre a educação como carreira, ainda tinha dúvidas sobre o que me encantaria mais: a área da biologia experimental, como pesquisadora, ou a área de educação, como professora. Só sabia que amava a biologia. No terceiro ano da faculdade apareceram as oportunidades de estágio e consegui uma das vagas mais concorridas: como pesquisadora no Instituto de Pesquisas Tecnológicas da USP (IPT). Ao mesmo tempo, comecei

a dar aulas de biologia em escolas particulares. Ao final do quarto ano de graduação, fui chamada pelo Dante para ministrar aulas nos cursos de recuperação em ciências. Foi no momento em que atuei nas duas áreas que pude perceber que a educação seria o meu caminho, trazendo-me entusiasmo, realização e plenitude. Continuei meu trabalho em escolas e em uma grande empresa. Logo depois que me formei, minha professora de biologia do Dante, que era coordenadora de ciências do Colégio na época, me chamou para ocupar uma vaga de professora de ciências. Isso foi em fevereiro de 1991 e desde então estou no Colégio. Por dez anos trabalhei como professora de ciências do Ensino Fundamental 2, até que fui chamada para a coordenação de ciências, em 2001. Em 2005, comecei o mestrado em educação pela Faculdade de Educação da USP, e, em 2009, o doutorado em educação também pela mesma instituição, finalizando minha tese em 2013. Durante as pesquisas em educação, ampliei minha atuação no Colégio passando para a coordenação de ciências e biologia do Ensino Médio e, em 2014, ocupei a função de coordenadora da macroárea de ciências da natureza dos Ensinos Médio e Fundamental, passando a dar aulas para o Ensino Médio também.

Uma das minhas maiores realizações como profissional foi a criação do programa de pré- iniciação científica do Colégio, o Cientista Aprendiz, em 2006. Durante o mestrado, tive a inspiração e a motivação de trazer para a escola um espaço em que os alunos pudessem criar suas próprias questões de investigação, escolher suas metodologias de pesquisa e chegar a conclusões com fundamentação de pesquisa. Era um trabalho para o desenvolvimento de competências importantes como criatividade, organização, comunicação e pensamento crítico, científico e sistêmico. Comecei o projeto como coordenadora e como professora orientadora e chamei mais três professoras que atuaram comigo nesse início. Foram quatro alunos participantes no primeiro ano. Em 2008, as primeiras premiações em feiras de ciências nacionais vieram, e o programa começou a se expandir. Hoje temos mais de 350 alunos matriculados, 27 professores orientadores, 34 instituições de pesquisa parceiras, 175 projetos em desenvolvimento, 336 prêmios nacionais e 55 prêmios internacionais. Os sonhos desses alunos,



assim como o apreço deles pelo conhecimento e pela ciência, são algumas das minhas grandes alegrias no Dante. Outro sonho que se tornou realidade foi organizar a FeNaDANTE (Feira Nacional de Ciências e Tecnologia do Dante), graças ao apoio de toda a equipe, das diretorias, das famílias e principalmente dos alunos que tanto se envolvem e se dedicam aos seus projetos e seus potenciais.

Em 2015, tive um novo e grande desafio: passei à coordenação-geral pedagógica do Ensino Fundamental 2 e do Ensino Médio do Colégio. Nessa função, foi imprescindível ampliar meu olhar para os processos pedagógicos de todas as áreas do conhecimento. Para isso, busquei cursos específicos. Os mais relevantes eu fiz nos EUA, em 2017, e na Finlândia, em 2018. Eles ampliaram minha formação para que eu pudesse lidar com a montagem dos currículos e com a formação de professores, para o trabalho de integração das áreas e de fortalecimento de resultados em vestibulares, ampliando também para o exterior, quando lançamos o U-Connection, área dedicada ao ingresso em graduação fora do Brasil.

Em 2019, com muita alegria, esperança e orgulho, coroando meu percurso na área de educação, recebi o convite da professora Valdenice [Minatel Melo de Cerqueira, diretora-geral educacional do Dante] para ser a diretora pedagógica do Ensino Fundamental 2 e do Ensino Médio no Dante. É uma honra ocupar esse cargo, tão desafiador e cheio de responsabilidades,

“A partir de 2008 o currículo de ciências da natureza incorporou o ensino por investigação como base de aprendizagem. Desde então, os alunos vão para os laboratórios de ciências não mais para “comprovar” o que foi dito na teoria, mas para começar um novo tema com um desafio, uma pergunta a ser respondida cientificamente, utilizando metodologias experimentais para isso”

“Dal 2008 in poi, il curriculum di scienze naturali ha incorporato, dall’Enseignement Fondamentale all’Enseignement Médio, l’insegnamento attraverso l’indagine come base per l’apprendimento. Da allora, gli studenti si recano nei laboratori di scienze non più per “dimostrare” quanto detto in teoria, ma per iniziare un nuovo argomento con una sfida, una domanda a cui rispondere scientificamente utilizzando metodologie sperimentali.”

e é uma alegria grande chegar à direção com uma equipe tão maravilhosa e competente, tendo ao meu lado tantas pessoas tão bem preparadas e experientes. Na direção pedagógica, em 2019, fiz um curso de liderança para diretores de escolas em Harvard, nos EUA, com a professora Valdenice. Esse curso foi muito importante para trazer ainda mais recursos para lidar com os novos desafios, agora na área de alta gestão da escola.

Sigo este percurso, diariamente, com disposição para o novo, para aprender mais, para trabalhar em equipe, para ouvir e amparar, para ser amparada. Espero continuar trazendo excelentes resultados para alunos, professores, equipe pedagógica e famílias.

DC: Quais são os pilares do trabalho realizado pela diretoria pedagógica dos Ensinos Fundamental 2 e Médio? Pode comentar um pouco cada um deles?

ST: São três os pilares: o primeiro deles é a integração. Ela compreende um trabalho colaborativo, cooperativo, interdisciplinar, respeitoso, motivador e de construção de parcerias entre os diferentes setores do Ensino Fundamental 2 e do Ensino Médio. Só é possível pensar numa educação de qualidade, que forme os jovens de maneira integral, se na escola os diferentes setores compreenderem que os jovens também devem se desenvolver de forma integral, visando ao desenvolvimento completo e não compartimentado,

empobrecido, dividido. Assim, todo o trabalho acontece de forma a incentivar e propiciar a integração entre as áreas do conhecimento, entre os diferentes segmentos pedagógicos, entre os professores dos diversos componentes curriculares, entre a direção pedagógica e os alunos, entre os coordenadores e a direção, entre coordenadores e orientadoras educacionais, entre os diferentes departamentos e setores da escola, de maneira que o desenvolvimento do aluno seja potencializado pela contribuição de todos.

O segundo pilar é a excelência acadêmica no processo de ensino-aprendizagem e na educação integral dos alunos. Para atingir esse nível de excelência, a direção pedagógica investe muito em indicadores de aprendizagem nas avaliações internas organizadas pelos professores e coordenadores e também em avaliações externas, seja de empresas parceiras, seja em vestibulares competitivos no Brasil e em processos seletivos de universidades do exterior. Acompanhar o processo de avaliação para entender como os alunos estão desenvolvendo as habilidades e competências para as diferentes séries e promover mudanças de estratégias e retomadas é um dos aspectos para entender se a excelência acadêmica e de educação global está sendo atingida. O uso de dados e indicadores de alta precisão e confiabilidade para a promoção de melhor educação é um dos pilares desta diretoria.

O terceiro pilar é a formação continuada e diferenciada dos professores e de toda a equipe pedagógica,

incluindo a orientação educacional. Desde critérios de exigência de alto nível de qualidade de formação e especialização e experiência na contratação inicial dos profissionais até a organização de cursos *indoor*, de reuniões semanais para a produção pedagógica coletiva e de projetos de formação baseados em autorreflexão e mentoria especializada, a diretoria utiliza diferentes estratégias para que o coração da escola promova a melhor educação: excelentes professores para gerar experiências variadas com o aluno, com a utilização de diferentes recursos didáticos e pedagógicos, com o incentivo de utilização de materiais didáticos atualizados nas aulas, para que possam empregar as melhores formas de ensinar e com diferentes metodologias do aprender.

DC: A valorização da prática do método científico no ensino básico bem como o estímulo à participação dos alunos em feiras estão entre as principais marcas da sua trajetória como educadora. Como esse caminho vem sendo trilhado no Dante? Pode nos contar um pouco dessa história, desde o início?

ST: Desde o início da minha coordenação na área de ciências, um dos nossos objetivos centrais foi promover a formação dos alunos para muito além de saber ciências (saber os fatos, os conceitos, as leis e as explicações científicas). A pesquisa em educação

científica dos melhores centros de ciências do mundo já discutia a importância de que os jovens não apenas soubessem ciências mas também aprendessem a pensar cientificamente, a pesquisar com uma metodologia científica, a fazer questões científicas relevantes, a saber diferenciar evidências de resultados que não fossem relevantes estatisticamente, a saber o que é o grupo controle e a importância da referência teórica, entre tantos outros saberes. Ou seja, desde 2001, o objetivo central da área era trazer o “saber fazer ciência” como parte integrante do currículo. E, a partir de 2002, a Feira de Ciências do Dante, que já era muito tradicional, mudou: os alunos deveriam fazer uma investigação científica de um tema à escolha deles, mas com a elaboração de uma questão-problema e a utilização de uma metodologia científica para chegar a suas respostas. Os alunos do Fundamental 2 passaram a fazer uma feira de ciências que se assemelhava muito aos congressos científicos, com elaboração de pôsteres indicando suas hipóteses e descrevendo as suas metodologias para a obtenção de resultados. Foi um sucesso, uma mudança muito importante na cultura escolar do Dante. Em seguida, surgiu o Cientista Aprendiz, criado para dar oportunidade para os alunos que queriam ir além da sala de aula para o desenvolvimento de seus projetos de pesquisa das mais diferentes áreas do conhecimento, inclusive das ciências humanas.

Em fevereiro de 1991 a professora Sandra foi contratada para ministrar aulas de ciências no Dante. Tornou-se coordenadora da área em 2001 e, desde 2019, é diretora pedagógica do Ensino Fundamental 2 e do Ensino Médio

Nel febbraio 1991 la professoressa Sandra è stata assunta come insegnante di scienze presso la Dante. È diventata coordinatrice dell’area nel 2001 e, dal 2019, è direttrice pedagogica dell’Enseignement Fondamentale 2 e dell’Enseignement Médio.



Mas ainda faltava uma mudança curricular para que a alfabetização científica ocorresse em maior abrangência. Minha pesquisa do doutorado foi sobre o ensino por investigação, uma metodologia ativa em que os alunos aprendem não apenas as teorias mas também o fazer científico, o pensamento científico, a argumentação e a utilização de dados e de experimentação para dar sustentação às grandes situações-problema do mundo. Assim, a partir de 2008 o currículo de ciências da natureza incorporou, do Ensino Fundamental até o Médio, o ensino por investigação como base de aprendizagem. Desde então, os alunos vão para os laboratórios de ciências não mais para “comprovar” o que foi dito na teoria, mas para começar um novo tema com um desafio, uma pergunta a ser respondida cientificamente, utilizando metodologias experimentais para isso. As feiras de ciências do Ensino Fundamental e a própria FeNaDANTE são oportunidades para que os alunos apresentem para a comunidade escolar suas pesquisas com as produções criativas e de relevância social e ambiental. Também publicamos a primeira revista de divulgação de projetos de pré-iniciação científica de alunos de escola básica, a InCiência. Alunos do Dante e de escolas públicas e particulares do Brasil que são premiados em feiras científicas que o Dante apoia submetem para o corpo editorial da InCiência seus relatórios de pesquisa, que podem ser publicados. Além disso, aplicamos o Pisa para escolas, uma avaliação internacional organizada pela Organização

para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) que mede, entre outras competências, a alfabetização científica dos alunos de forma comparativa, em níveis internacionais. Nossos resultados têm sido excepcionais, com médias superiores a países como Japão, Cingapura e Finlândia, indicando a excelência de nossos alunos nessa área.

DC: Quais são os planos e as expectativas da sua diretoria para 2022?

ST: Neste ano esperamos que a pandemia arrefeça, diminuindo as necessidades de medidas de restrição que foram implantadas em 2020 e 2021. Dessa forma, nossa esperança é que possamos retomar todas as atividades presenciais com motivação e inspiração, de maneira que os processos pedagógicos possam acontecer com toda a sua potência.

Um dos fatos mais evidentes no mundo durante a pandemia é o quanto a escola é fundamental para a sociedade, para as crianças e para as famílias. Não se trata apenas do conhecimento estruturado, da aprendizagem de conteúdos e de objetivos de desenvolvimento de competências e de habilidades. A escola é fundamental para a educação global, para que os jovens aprendam a conviver numa cultura de paz, para ouvir e discutir, com argumentos e fatos, para desenvolver atitudes respeitadas, criativas e com responsabilidade. A escola é importante para o desenvolvimento dos vínculos entre amigos, para a confiança na vida e nas pessoas, para o desenvolvimento dos recursos internos para lidar com as frustrações, dificuldades e obstáculos, para o desenvolvimento dos talentos, de virtudes e de atitudes positivas diante da vida. E, claro, também para uma aprendizagem que vá além da memorização, que chegue aos níveis cognitivos mais complexos de relação entre saberes, de avaliação e sínteses de saberes.

Estamos entusiasmados com a perspectiva do retorno das saídas pedagógicas, que ampliam muito a vivência e a cultura geral dos alunos. Estamos confiantes na qualidade das produções dos alunos em seus projetos interdisciplinares, com foco na relevância social e ambiental. Estamos confiantes nos projetos científicos dos alunos do Cientista, que poderão ser retomados nos centros de pesquisa, que estão voltando a abrir as portas. Esses projetos deverão ser apresentados na FeNaDANTE - edição internacional em setembro deste ano, outro motivo de alegria!

Estamos confiantes no projeto do Colégio para que os alunos diminuam o uso dos dispositivos digitais, em especial do celular, trazendo maior foco para a atenção, para o movimento e para as leituras. Para 2022, a meta é a ampliação de leituras literárias, com a valorização dos clássicos e do contemporâneo e com o uso intensificado da biblioteca. Além disso, estamos ampliando as turmas dos treinamentos esportivos e intensificando as práticas da educação física com a valorização do movimento do cuidado do corpo. Em 2022, focaremos também no desenvolvimento das multilinguagens pelos alunos, no curso regular de inglês e no Middle e na High School, no curso de italiano curricular ou no ECCE e Liceo, nas artes (com o oferecimento de múltiplas modalidades no espaço dos ateliês de artes), na linguagem digital e na programação no STEAM-S, em debates em parceria com a USP-Debates, o que deverá ter a culminância inédita numa semana de multilinguagens ao final de 2022, com a apresentação das várias produções dos alunos em teatro em inglês, dos premiados no concurso de redação, dos videoclipes em italiano, dos debates e da exposição de arte. Estamos planejando a realização de atividades práticas nos laboratórios das ciências experimentais que tratam das questões de emergência climática, de sustentabilidade, de biodiversidade, de biotecnologia e de temáticas relacionadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU. Para este ano, a novidade é a volta do concurso de redação, evento tradicional do Colégio, em parceria com a Academia Paulista de Letras na avaliação dos melhores textos.

Eventos importantes como Dante-UN (Fórum da ONU), Feira de Ciências, Mostra Dante-Gen, FeNaDANTE - edição internacional e as olimpíadas do conhecimento devem retornar com a grandiosidade e a importância para a comunidade escolar do Dante.

Neste ano também esperamos pelo retorno dos simulados presenciais e pelo atendimento individualizado, com a estrutura reforçada das ações do VestibaDante (área cujo foco está em vestibulares competitivos no Brasil). Outro setor que ganhará uma estrutura ainda mais reforçada é o U-Connection (cujo foco está nas universidades no exterior, com a parceria do DaquiPraFora e equipe com Guidance Counselor e especialista para processos internacionais dedicados a auxiliar os alunos para o processo de *application*). Nessa área, os alunos podem contar

“Uma das minhas maiores realizações como profissional foi a criação do Cientista Aprendiz, em 2006. Foram quatro alunos participantes no primeiro ano. Hoje temos mais de 350 alunos matriculados, 27 professores orientadores, 34 instituições de pesquisa parceiras, 175 projetos em desenvolvimento, 336 prêmios nacionais e 55 prêmios internacionais.”

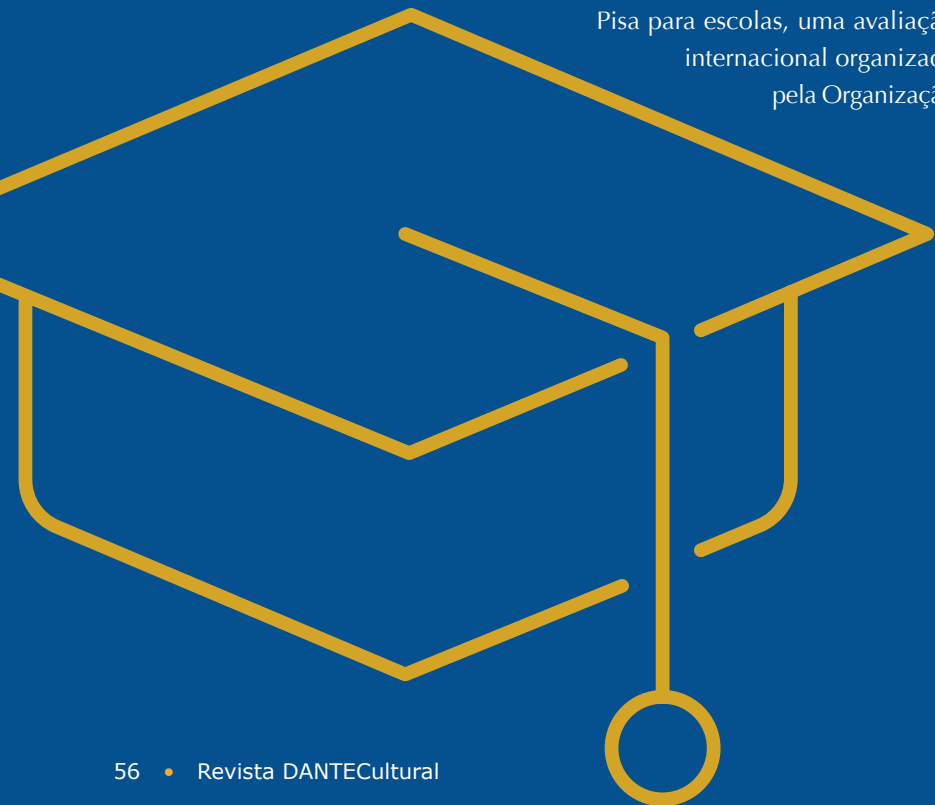
“Uno dei miei più grandi successi come professionista è stata la creazione del programma di pre-iniziazione scientifica della Scuola, Cientista Aprendiz, nel 2006. Oggi abbiamo più di 350 studenti iscritti, 27 insegnanti relatori, 34 istituti di ricerca partner, 175 progetti in fase di sviluppo, 336 premi nazionali e 55 premi internazionali.”

com atendimentos individualizados de especialistas, oferecimento de simulados SAT, workshops para *Assays*, grupos de discussão para apresentação das universidades estrangeiras, americanas e italianas, orientações para as cartas de recomendação e orientações e encaminhamentos para as atividades especiais que os alunos devem desenvolver para um *plus* em seu currículo.

Na área de matemática, a grande novidade é a educação financeira, que conta com uma aula por semana para que os alunos possam desenvolver atitudes responsáveis e de consciência para seu desenvolvimento pessoal nessa área.

Para 2022, outra novidade é a estrutura renovada para a área de educação socioemocional, com dois professores na sala de aula de Gestão Pessoal e Interpessoal (GPI) para os alunos, sendo um deles um psicólogo. Os alunos farão a elaboração de seus projetos de vida, com os elementos de autoconhecimento e orientação profissional, a partir do 9º ano.

Enfim, para 2022, o foco é na esperança e na qualidade de educação integral, integrada, diversa e de excelência acadêmica. Estou muito feliz por poder estar na direção de tantas ações importantes na área da educação!





Conheça nossos programas bicurriculares

www.colegiodante.com.br/internacionalizacao



ecce
educação de excelência

Extracurricular intensivo e bicurricular italiano

O curso ECCE estrutura-se em três módulos. A partir do módulo DUE, o ECCE é considerado curso bicurricular italiano.

- **Ecce 1: Curso intensivo extracurricular**
1º ao 5º ano do Ensino Fundamental
- **Ecce 2: Ensino Fundamental 2**
6º ao 8º ano do Ensino Fundamental
- **Liceo Italiano (Ecce 3)**
9º ano do Ensino Fundamental à 3ª série do Ensino Médio



University of Missouri

O Colégio Dante Alighieri mantém um convênio com a University of Missouri, uma das mais **proeminentes instituições de pesquisa dos EUA**, para os programas Elementary, Middle e High School.

- **Elementary**
5º ano do Ensino Fundamental
- **Mizzou Global Scholars (Middle School)**
6º ao 8º ano do Ensino Fundamental
- **Dual Diploma Program (High School)**
9º ano à 2ª série do Ensino Médio



DC
DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

Un invito a guardare il mondo vegetale con occhi diversi: è ciò che propone il botanico italiano Stefano Mancuso nel suo lavoro, di cui parla la **Copertina** di questo numero. Lo scienziato, professore al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali dell'Università degli Studi di Firenze (UniFI), ha realizzato il primo robot ispirato al funzionamento di una pianta e anche una startup dedicata all'imitazione delle proprietà vegetali tramite l'uso di risorse tecnologiche. Inoltre, è una voce sorprendentemente ottimista in mezzo alla crisi climatica: crede che saremo in grado di trovare soluzioni all'insufficienza delle risorse naturali, nonostante consideri che questa possibilità sia vincolata a una totale trasformazione del nostro rapporto con le piante.

Nell'**Intervista**, abbiamo parlato con l'ex allievo Roberto Lazzarini, schermatore brasiliano per 20 volte campione del Brasile, tre volte campione dei Giochi Sudamericani e atleta olimpico a Seul (nel 1988) e a Barcellona (1992). Ora allenatore dell'**Esporte Clube Pinheiros**, Roberto ha raccontato alla DC la sua carriera nello sport e i suoi ricordi dei tempi della Dante.

Un'altra ex allieva, questa sempre presente nelle nostre pagine, compare ora in una nuova sezione: la chef Silvia Percussi, a partire da questo numero, inizia a raccontare un po' le ricette degli immigrati italiani e dei loro discendenti che, in realtà, sono emerse sul suolo brasiliano. L'**Italia brasiliana** porterà sempre una versione del piatto in questione creata dalla chef.

Poiché la ricetta del momento è quella di un antipasto, suggeriamo che la lettura successiva sia quella della sezione **Gastronomia**, in cui raccontiamo la storia di un ristorante di San Paolo che sta per compiere 40 anni di esistenza: il **Quattrino**, noto per la sua pasta leggera e gustosa, per le ricette create dalla titolare Mary Nigri e dai suoi genitori in questi quattro decenni.

Il dolce si trova nel **Profilo** – anzi, i dolci: la sezione presenta lo chef Rafael Protti, eletto pasticcere dell'anno dalla rivista speciale **Veja Comer & Beber 2021/2022**, che ha premiato anche **Crime**, la sua pasticceria, come la migliore della città.

La sezione **Musica** presenta artisti contemporanei che hanno avuto successo in Italia e all'estero. E questa sezione è pure ascoltabile: abbiamo creato una playlist sull'account Spotify della Scuola – trovate il QR code per l'accesso a pagina 73.

In questo numero c'è un **Articolo** scritto da due illustri collaboratori: Celso de Souza Azzi, presidente dell'Istituto Norberto Bobbio, e César Mortari Barreira, coordinatore scientifico dell'Istituto Norberto Bobbio, riflettono sull'attualità del pensiero politico di Dante Alighieri. E nella sezione **Parliamoci chiaro**, la nostra direttrice pedagogica dell'**Ensino Fundamental 2** e dell'**Ensino Médio**, l'ex allieva e insegnante Sandra Tonidandel, racconta il suo percorso formativo soprattutto alla Scuola, dove aveva già trascorso i suoi anni da studentessa.

Buona lettura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

{Copertina}

Cosa possiamo imparare dalle piante

Per il botanico italiano Stefano Mancuso, l'urgenza di trasformare il nostro rapporto con il mondo vegetale va oltre le motivazioni legate alla crisi climatica: le piante possono anche contenere le risposte alle grandi domande dell'umanità
Di Marcella Chartier



Definire qualcuno "pianta" significa dire che si tratta di un individuo senza iniziativa, che si lascia guidare. Quando una persona è in stato vegetativo, non ha reazioni fisiche volontarie, non parla, non ascolta, non è cosciente. Rimane viva, in grado di dormire e di svegliarsi, con le funzioni fisiologiche di base attive, ma non nota variazioni nell'ambiente.

Succede, però, che questa associazione tra vegetali e passività non ha basi scientifiche. Le piante non sono esseri scollegati dall'ambiente, ma estremamente sensibili, e comunicano costantemente con l'ambiente in cui vivono, rispondendo agli stimoli nel modo più efficace possibile per rimanere in vita. E hanno iniziativa: ci sono processi sofisticati, ad esempio, per la perpetuazione delle specie, come la produzione di frutti grandi e attraenti per risvegliare l'appetito di chi passa e il lancio di semi capaci di aderire al pelo degli animali, che gli danno passaggio fino a quando non appare il terreno più interessante per la germinazione. Questi sono solo due dei tanti argomenti sviluppati dal botanico italiano Stefano Mancuso nei suoi tre libri usciti in Brasile tra il 2019 e il 2021: *La pianta del mondo*, *Plant revolution* e *L'incredibile viaggio delle piante*, tutti pubblicati dalla casa editrice Ubu. Il lavoro del fondatore della neurobiologia vegetale va oltre l'essere una lettura consigliata solo a chi è interessato all'argomento, poiché una delle sue maggiori qualità è quella di proporre nuove prospettive sulla nostra organizzazione sociale, sul nostro modo di vivere, sui nostri valori, sulla nostra (in?)incapacità di vivere collettivamente in modo armonioso. Tutto ciò avviene a partire dall'osservazione del comporta-

mento delle piante, che costituiscono l'85% della biomassa del pianeta, da cui dipendiamo direttamente — e che, anche così, sono relegate a una categoria di vita sulla Terra gerarchicamente inferiore, anche nel mondo scientifico. Mancuso non è cresciuto circondato dalle piante: se ne è innamorato durante il dottorato, quando ha iniziato a comprendere la potenza di questi esseri viventi e la possibilità che i loro sistemi interni e collettivi ispirino soluzioni insolite a molti dei problemi dell'umanità. Professore al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali dell'Università degli Studi di Firenze (UniFI), il botanico ha creato nel 2012 il primo robot ispirato al funzionamento di una pianta e, poi, una startup dedicata all'imitazione delle proprietà delle piante tramite l'uso di risorse tecnologiche.

Con buone dosi di umorismo e ironia, lo scienziato mette in discussione il bisogno umano di gerarchie e l'eccessivo apprezzamento del ragionamento logico, proponendo un'esistenza più cooperativa e libera, con un'ampia gamma di prospettive per vedere la realtà. Per l'italiano, una "comprensione istintiva del mondo", come quella degli artisti, è fondamentale per essere un buon scienziato. Forse questo è l'attributo che con-

sente a Mancuso un accesso privilegiato ad alcuni misteri della vita sulla Terra, al punto da fornire a un veemente difensore delle piante, nel mezzo di una grave crisi climatica, una fiducia ispiratrice nell'umanità: "Nel 2050 sulla Terra saremo dieci miliardi di persone, tre miliardi e mezzo in più di quanti siamo oggi. Molti sono allarmati da questa enorme crescita della popolazione, perché ritengono che non avremo risorse a sufficienza. Io non appartengo a questa schiera. Due miliardi e mezzo di teste pensanti in più, purché lasciate libere di creare, non sono un problema, ma un'enorme risorsa. Due miliardi e mezzo di persone saranno in grado di risolvere qualunque problema, purché lasciate liberi di pensare e innovare. Sembrerà un paradosso, ma nel prossimo futuro dovremo per forza ispirarci alle piante per ricominciare a *muoverci*."*

Nelle pagine successive, articoliamo alcune delle storie raccontate da Mancuso nei tre libri, spiegando i possibili rapporti tra piante e tempo, movimento e innovazione.

*brano di *Plant revolution*, pagina 125

Le piante e il tempo

Ogni anno i fusti degli alberi crescono in larghezza: si formano nuovi anelli di



legno che ne aumentano la circonferenza e ci permettono di conoscere, quindi, la loro età. È stato Leonardo da Vinci a suggerire per primo che questi anelli ci fornissero anche dati sul clima del periodo in cui sono apparsi. E questa scoperta è servita come punto di partenza per importanti ricerche scientifiche.

L'astronomo americano Andrew Ellicott Douglass, nato nel 1867, è stato responsabile di una di queste ricerche. Il suo obiettivo era trovare informazioni sulla velocità con cui le macchie appaiono sulla superficie del Sole: maggiore è il numero di macchie, maggiore è l'attività solare. Douglass ha presupposto che l'attività solare influisse necessariamente sul clima terrestre e che, quindi, anelli concentrici più spessi, indicativi di condizioni climatiche favorevoli alla crescita, corrispondessero ad anni di attività solare più intensa.

Pur senza ottenere per anni buoni risultati con i suoi esperimenti, l'astronomo non ha mai rinunciato alla sua indagine e ha esteso il periodo di studio degli anelli di alberi antichi fino alla preistoria, il che è stato possibile perché tale analisi era fattibile con tronchi di alberi già morti o addirittura con il legno utilizzato nelle costruzioni. Questo fattore ha portato presto all'incontro della ricerca di Douglass con gli studi archeologici: il ricercatore è stato contattato dal Museo Americano di Storia Naturale nel 1909 per cercare di datare delle rovine a partire dall'analisi del legno presente in esse. Dopo qualche altro anno di studi, Douglass ha avuto successo nell'impresa.

Più a lungo vive un albero, più informazioni ci può fornire il suo tronco e la longevità può essere strettamente correlata alle avversità dell'ambiente. Nel 1839, il ricercatore Edmund Schulman è entrato in una foresta piena di individui della specie *Pinus longaeva*, nel sudovest degli Stati Uniti, una regione con scarse precipitazioni e un'altitudine fino a 3500 metri sul livello del mare, con terreno povero di umidità e sostanze nutritive. È stato lì che ha trovato il primo albero di oltre 4.000 anni.

Questa duratura capacità di resistenza si estende ad altre fasi della vita vegetale: Mancuso ci racconta anche storie di semi longevi. All'inizio del XIX secolo, un commerciante olandese amante delle piante di nome Jan Teerlink ha portato con sé, dopo un viaggio in Sud Africa, semi di diverse specie locali. Ma, durante il ritorno a casa, la sua nave è stata sequestrata da una nave inglese, a causa di un conflitto tra il Regno Unito e la Francia (i Paesi Bassi erano, a quel tempo, uno stato satellite della Francia, cioè soggetti alla regola del paese).

Le buste con i 32 semi raccolti da Teerlink sono state inviate alla Torre di Londra e, circa duecento anni dopo, trasferite all'Archivio Nazionale Inglese. Gli specialisti hanno identificato le specie e hanno deciso, senza molte speranze, di verificare se i semi fossero in grado di germogliare. Tre di loro sono germinati, tra cui due hanno generato piante sane. Le *piantine di Leucospermum conocarpodendron* hanno fatto il viaggio di ritorno nella loro terra natale, il Sudafrica, per crescere in un giardino botanico locale.

Le piante e il movimento

Le piante non si muovono come gli animali, è un dato di fatto. Non possono muoversi quando sono minacciate, il che, secondo Mancuso, richiede loro un tipo di intelligenza che preveda soluzioni a lungo termine, nonché risorse più raffinate per resistere agli assalti dei predatori.

Ma la tecnologia *time lapse* consente di visualizzare i movimenti dettagliati delle piante a maggiore velocità, il che rende possibile concludere che le piante, in generale, si muovono, anche se, in larga misura, lentamente. E non stiamo parlando solo della crescita, ma del comportamento delle piante, come le variazioni nei movimenti diurni e notturni e le radici che esplorano il suolo. Ci sono anche quelle che si muovono abbastanza velocemente da permetterci

di vederne i movimenti a occhio nudo, come la *Mimosa pudica* (popolarmente nota come "sensitiva"), le cui piccole foglie si chiudono quando vengono toccate, e il *Desmodium gyrans*, un legume chiamato anche "pianta telegrafo".

Tuttora non si sa con certezza perché queste due specie eseguano questi movimenti. Ma i semi di *Erodium cicutarium*, nota come "becco di gru comune", hanno un movimento attivo così impressionante che ha ispirato la creazione di sonde di esplorazione extraterrestre. La loro forma è piuttosto interessante: sono lunghe strutture con una specie di arpione vegetale alle estremità, che si accumulano, molto ravvicinate, sulla pianta, finché che uno stimolo luminoso non permetta loro di schiudersi verso terra o addirittura verso il pelo di un animale che passa. Quando i semi raggiungono il suolo e trovano una fessura, questi arpioni si posizionano e lo penetrano per germogliare, in un vero e proprio balletto: il seme si gira per attaccarsi al substrato. Ed è proprio questa abilità che ha interessato l'Agenzia spaziale europea (ESA): replicare la tecnologia dei semi di *Erodium* nel suolo extraterrestre per l'esplorazione e l'eventuale scoperta di acqua e di vita microscopica senza grandi dispendi di energia. La ricerca, guidata da Camilla Pandolfi, scienziata partner di Mancuso, ha dato vita a un modello del movimento dell'*Erodium* che potrebbe ispirare la costruzione di una sonda.

Diffondere i loro semi il più possibile è una delle motivazioni più importanti perché le piante si muovano, anche se questi movimenti sono, diciamo, indiret-





ti. La produzione di frutti attraenti è una tecnica vegetale comune. Gli avocado, ad esempio, facevano parte della dieta degli animali della megafauna (con una massa corporea di oltre 44 chilogrammi, sono estinti da circa 13.000 anni). Questi animali erano in grado di ingoiare grandi frutti in modo da mantenere integri i loro semi e, quindi, da spargerli ovunque andassero. Ciò significa che, con l'estinzione della megafauna, abbiamo perso anche specie di alberi dai frutti grossi.

L'avocado è stato salvato, tra gli altri vettori, dai giaguari che, pur essendo carnivori, sono stati attratti dalla polpa grassa del frutto e, temporaneamente, si sono rivelati efficienti. Ma è stato quando gli esseri umani si sono interessati al frutto che il mantenimento degli alberi di avocado sulla Terra è stato consolidato.

Le piante e l'innovazione

Attualmente, la maggior parte delle tecnologie ispirate ai sistemi vitali si basano sugli animali, poiché, nella linea evolutiva, sono considerati esseri più sviluppati. Ma le soluzioni ad alcuni dei nostri maggiori problemi potrebbero, secondo Mancuso, risiedere nella replica di tecnologie vegetali. La disponibilità sempre più limitata di acqua dolce per l'agricoltura ne è un esempio: l'italiano ha realizzato, in collaborazione con gli architetti Cristiana Favretto e Antonio Girardi, una macchina per la dissalazione dell'acqua di mare.

Quando Mancuso li ha incontrati, avevano già iniziato a sviluppare l'idea, che consisteva in una specie di serra galleggiante chiamata *Jellyfish Barge*, per via della forma simile a quella di una medusa: una cupola trasparente con due lunghi tubi che uscivano dalla sua base per assorbire l'acqua di mare. Mancuso e altri tre ricercatori del suo laboratorio si sono uniti a

loro nell'elaborazione di un progetto per un'azienda agricola di produzione alimentare marina senza terreni seminativi, acqua dolce e forme di energia diverse da quella solare, eolica e cinetica (che può provenire dalle onde): un sistema libero al 100% da risorse non rinnovabili.

L'ispirarsi ai sistemi vegetali non è una strategia automatica nemmeno per gli scienziati specializzati in botanica. Mancuso racconta che, in diversi momenti del processo, la squadra si è trovata senza via d'uscita. E la ricerca della logica del mondo vegetale doveva essere un costante promemoria per trovare nuove strade. È stato così che hanno deciso, ad esempio, di rimodellare la *Jellyfish Barge* rendendola modulare, con strutture ripetute, esattamente come nelle piante, e di formulare il sistema di desalinizzazione dell'acqua considerando il ciclo naturale di evaporazione – in breve, l'acqua salata evapora e dà origine alla pioggia, fatta di acqua dolce.

Con il supporto di una fondazione fiorentina è stato costruito il primo prototipo, che in un mese ha prodotto circa cinquecento piante di ortaggi. Il progetto è stato presentato a migliaia di persone in una mostra a Milano nel 2015 e ha ricevuto diversi premi, ma fino ad oggi non è emerso nessun sponsor per metterlo in pratica, motivo di enorme frustrazione per Mancuso.

{Intervista}

Sangue caldo e grinta per vincere

Disciplina e tradizione italiana segnano la vita e le imprese dello schermatore ed ex allievo

Roberto Lazzarini

Di Giacomo Vicenzo

Se in passato impugnare le spade era il preludio di un combattimento spesso mortale, nel tempo l'arte del duello è diventata uno sport: la scherma, che ha atleti alle Olimpiadi sin dal 1896, si avvale di tecniche precise e, attualmente, di tecnologia – già che ci sono sensori che identificano quando uno schermatore tocca l'avversario, che segna punti.

La passione per il gioco della spada e per la competizione ha conquistato Roberto Lazzarini, 60 anni, quando aveva circa 10 anni. È stato a questa età che ha assistito a un campionato di scherma ed è rimasto



incantato dallo sport di cui, anni dopo, è diventato campione brasiliano 20 volte, tricampione dei Giochi Sudamericani e atleta olimpico a Seul (nel 1988) e a Barcellona (nel 1992).

Sono passati decenni e Lazzarini continua a dedicarsi allo sport, facendo da mentore ai nuovi atleti: è allenatore di scherma e insegnante all'*Esporte Clube Pinheiros*. "Sono un appassionato delle competizioni, ed è per questo che continuo nello sport come allenatore: per trasmettere almeno il 25% di questa sensazione che ho", dice.

Figlio di italiani, Roberto ha rilasciato un'intervista alla DC, rivelando il backstage delle sue competizioni, i ricordi dei tempi di Dante e come quello che lui nomina "orgoglio italiano" lo ha aiutato nel suo percorso di conquiste.

Dante Cultural: Hai ricordi dei tempi della Dante? Hai stretto amicizie che durano fino ad oggi?

Roberto Lazzarini: Sono entrato alla Dante quando avevo 7 anni, al primo anno delle elementari [oggi 2° anno dell'*Ensino Fundamental*], nel 1967. I primi anni sono stati molto divertenti, abbiamo giocato molto. Ricordo bene l'impatto che ho avuto quando sono entrato per la prima volta nella scuola, nell'edificio Ruy Barbosa, e mio padre mi ha lasciato sulle scale. È stato traumatico, anche perché la scuola era grande e sconosciuta, ma poi c'è stata molta gioia, arte, c'è stato tanto sport, è stato davvero bello. Per quanto riguarda gli insegnanti, ricordo soprattutto quelli molto severi, come [Anna] l'Albanese, di matematica, [Maria de Lourdes L.] la Yazaki, di chimica, e Linda [Consentino], di storia. E

tuttora incontro con una certa frequenza gli amici del *Fundamental 2*.

DC: Quando e come hai iniziato a praticare la scherma?

RL: Il mio primo contatto con la scherma è stato quando sono andato a vedere un campionato di questo sport al Circolo Italiano. Mio padre era stato invitato ad assistere alla gara. Avevo 10 anni. Poco dopo ho iniziato ad allenarmi con il maestro italiano di scherma Angelo Pio Buonafina, che aveva anche lui un figlio che studiava alla Dante e praticava la scherma.

DC: Com'era il tuo rapporto con il maestro Buonafina e che importanza ha avuto per i tuoi esordi nella scherma?

RL: Mio padre era un cantante d'opera in Italia e conosceva Buonafina dalla comunità italiana qui in Brasile. È stato lui a suggerire a mio padre di farmi praticare la scherma insieme a mia sorella. Ma l'allenatore era arrabbiato, esigente, italiano! Mi presentavo per allenarmi tutto sporco di terra per aver giocato a calcio prima. E lui mi rimproverava: "Se torni così, dovrai scegliere: calcio o scherma!". Anche io, con il mio orgoglio di italiano, ho avuto un disaccordo con lui e non mi sono allenato per alcuni mesi. Pensavo che per lui fosse indifferente se mi allenassi con loro o meno.

DC: Com'è stato il ritorno allo sport e fare la pace con l'allenatore?

RL: Mia sorella ha continuato ad allenarsi nella scherma e ha vinto il campionato universitario. In quel momento ho pensato: mah, mia sorella ha vinto una

medaglia nella scherma e io sono qui... Il mio orgoglio era davvero ferito, ma ho dovuto superarlo e chiedere di tornare. E, naturalmente, Buonafina mi ha accettato. Da allora non ho mai abbandonato lo sport e mi sono esercitato sempre. È stato un momento molto importante, perché è stata una decisione mia, non c'è stata nessuna influenza da parte di mio padre o di mia madre. Ho capito che mi piaceva molto la scherma.

DC: Cosa ti ha affascinato della scherma?

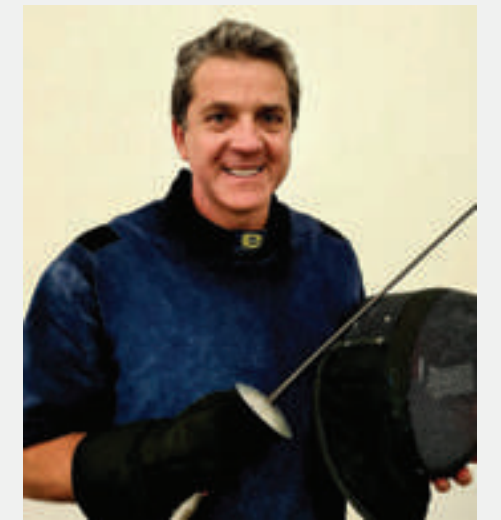
RL: Quello che mi ha attratto della scherma è stato il combattimento, il duello, il combattimento senza confronto fisico diretto: questo mi ha affascinato. È uno sport molto strategico, esige molto gioco e abilità. Prima ho praticato il judo per un po' di tempo. Ho anche cambiato cintura e sono andato ad alcuni campionati, ma il confronto molto fisico non mi piaceva.

DC: Qual è la base della strategia nella scherma?

RL: Fai una mossa per indurre l'altro a tentare di colpirti. In questo modo, puoi colpire il tuo avversario e guadagnare punti. Direi che è quasi come giocare a scacchi in movimento, puoi migliorare, evolvere.

DC: Il tuo allenatore e la tua formazione sono stati troppo severi?

RL: Certo! Buonafina ha allenato me e tanti altri atleti con questa rigidità, ma allo stesso tempo con libertà. Andava pochissimo ai campionati. Ci parlava molto durante gli allenamenti, ci insegnava, ma ci lasciava andare alle competizioni, avere le nostre paure e risolverle da soli. A volte sbirciava un po' e poi tornava alla fine. Ma non gli piaceva restare per tutta la gara a dire quello che dovevamo fare. Oggi sono





un allenatore e, come gli altri della commissione tecnica, ho l'abitudine di andare a tutte le competizioni e di stare vicino agli atleti. Forse è una strategia da cambiare, pensando sotto questo punto di vista.

DC: Pensi che ci sia stata qualche differenza nella tua formazione che ti ha influenzato?

RL: Ciò che mi ha influenzato molto è stata la disciplina di Buonafina e il suo modo di fare arrabbiato. Era molto più esigente di quanto immagino qualsiasi altro allenatore dei nostri tempi possa essere. Mi rimproverava davanti a tutti, io mi arrabbiavo e cercavo di risolverlo e di mostrare che non ero per niente come quello che diceva lui, mi dicevo: sono un campione e vincerò.

DC: Come hai affrontato le provocazioni in ambito sportivo?

RL: Il sangue italiano mi ha aiutato molto. È qualcosa che è dentro di me, non so se è il sangue italiano o se è perché sono del Leone, ma sono competitivo all'estremo e al massimo! Sono sempre stato molto concentrato e molto orgoglioso. In gara mi trasformavo. Ho fatto molti amici e alcuni nemici, che vedo come avversari.

In tutta la mia vita sono stato catapultato da tante provocazioni "moralì". Quando mi sono trasferito in un altro orario di allenamento nella sala di scherma, c'erano atleti più grandi o che erano già più esperti. Un giorno, sono arrivato lì e ho sentito uno che chiedeva all'altro, mentre mi voltavo le spalle: "Chi è questo?". E l'altro ha risposto: "È il nostro nuovo bersaglio mobile, alleniamoci su di lui!". Nella scherma, ci alleniamo su un bersaglio fisso appeso sul muro. Non riesco a credere a quello che avevo sentito e quello è rimasto nella

mia testa. È ovvio che ho perso nel primo campionato che ho giocato contro di loro, così come nel secondo e nel terzo. Mi sono detto: "Calmati, un giorno ci arriverai". Dopo un anno di allenamenti, ho iniziato davvero a vedermi come un atleta. Ho vinto il primo duello contro di loro e poi ho fissato come obiettivo che non loro mi avrebbero mai più battuto – e non l'hanno fatto mai più, nemmeno negli allenamenti. Col tempo siamo diventati ottimi amici, erano il mio gruppo. Oggi penso che mi abbiano dato molta forza per poter essere quello che sono.

Diverse cose del genere mi hanno aiutato nella scherma. E, naturalmente, il maestro Buonafina, che è sempre in ogni tappa della mia carriera. Anche suo figlio all'epoca praticava la scherma ed era più grande, lo consideravo un idolo.

DC: In che modo credi che la disciplina abbia segnato la tua carriera sportiva?

RL: Ho gareggiato per anni, sono stato l'atleta che ha partecipato a più gare in Brasile e che è stato più longevo nella squadra brasiliana. Sono andato ai Mondiali quando avevo 50 anni. Per farlo ho dovuto classificarmi tra i tre migliori brasiliani. Quell'anno è stato speciale per me, volevo dimostrare che potevo ancora farcela. Gli amici, che ora sono allenatori di scherma, mi incontravano e mi chiedevano se ero un allenatore anche io. Quando gli dicevo che ero un atleta, era divertente vedere le loro facce. Sono un appassionato delle competizioni, ed è per questo che continuo nello sport come allenatore: per trasmettere almeno il 25% di questa sensazione che ho.

DC: Com'era la tua preparazione prima di entrare nel duello?

RL: Avevo una preparazione che mi aiutava ad entrare nelle competizioni con lo "spirito del guerriero": osservavo come ogni avversario giocava e pensavo a cosa fare dall'inizio alla fine del combattimento. E avevo le mie convinzioni e superstizioni.

Ho iniziato a prepararmi tre mesi prima alle Olimpiadi di Barcellona. Mentalizzavo tutte le emozioni possibili da provare una volta arrivato lì, perché è un'energia così grande che, se non la controlli, finisci per perdere la competizione. L'adrenalina a volte disturba, ma può aiutare molto se riesci a dominarla.

Ma il principale lavoro mentale che facevo era dopo l'allenamento, prima di andare a letto. Già sdraiato sul letto, mi immaginavo di arrivare alla competizione e di entrare nel duello. Quella sola immaginazione faceva accelerare i miei battiti

cardiaci. Mi agitavo molto e perdevo il sonno. Lo facevo apposta, perché avevo bisogno di allenare la capacità di abbassare questa eccitazione per addormentarmi.

DC: Questi rituali e la scherma ti hanno aiutato, in qualche modo, anche in altri ambiti della vita?

RL: Tutto ciò mi serve ancora oggi. Ho già tenuto alcune conferenze, non solo su questo argomento, e mi risulta facile affrontare il pubblico perché la scherma me lo ha insegnato. Questo sport offre alcuni vantaggi individuali, perché per essere bravi si deve imparare a prendere decisioni velocemente e avere molta concentrazione. Ero molto timido e la scherma mi ha aiutato a socializzare e a svilupparmi come essere umano. Lo sport ci insegna anche ad affrontare le frustrazioni, le sconfitte. A volte impari di più dalla sconfitta che dalla vittoria stessa, tra l'altro. Mi piace dire che a volte si vince e a volte si impara.

DC: Come e quando sei diventato un allenatore? Tra gli atleti che alleni oggi, qualcuno ha avuto particolare successo nelle competizioni?

RL: Ho iniziato negli anni '80 con la divisione giovanile dell'*Esporte Clube Pinheiros* e all'epoca ho allenato alcuni campioni brasiliani e sudamericani. Oggi ho buoni risultati con i miei atleti: alcuni sono campioni delle categorie fino a 20, 17 e 15 anni, nel brasiliano, e nel sudamericano abbiamo oggi un atleta – che ha anche studiato alla Dante e si è laureato nel 2021, Lorenzo Mion. È stato campione sudamericano nelle categorie 17 e 20 anni. Abbiamo anche Paulo Morais, che all'età di 18 anni è già nella squadra brasiliana per adulti e rivendica un posto per andare alle prossime Olimpiadi. E molti altri.

DC: Hai anche avuto un ristorante. Com'è stato mantenere la routine di atleta e imprenditore?

RL: Non è stato troppo difficile, perché mi sono sempre svegliato presto e ho mantenuto la disciplina. Ho preso la decisione di aprire il ristorante perché ho sempre amato questo settore e la cucina. È qualcosa che viene dalla mia famiglia, da mia madre, da mia nonna, che aveva un negozio a Bologna, e noi riproducevamo spesso le sue ricette a casa, erano ricette di famiglia. Nel 1997 abbiamo deciso di aprire una rosticceria e subito dopo è nata anche l'idea di avere un ristorante. L'abbiamo chiamato *Spadaccino* perché la scherma è una passione mia e di mia sorella. Purtroppo, a fine 2021, lo abbiamo chiuso perché la pandemia è stata molto crudele con la nostra attività.

{Spazio Aperto}

Far ventare delirio poesia sogno

Di Deisiane Barbosa

Mezzo decennio può volare quando i limiti si perdono in un pagliaio di sogni. È giusto il tempo di andare alla deriva per cercare un'isola navigante. E gradualmente trovarla, nel raccattare qua e là, come fanno quelle che raccolgono i molluschi quando scavano la sabbia bagnata e riempiono i secchi con le vongole. E imbastirla via via con un filo invisibile, come un pescatore che rammenda una rete stesa sulla spiaggia. A poco a poco, intravederla, città per città, come un lenzuolo patchwork, cucito con la pazienza delle dita.

E così vanno le cose. Da cinque anni mi addormento e mi sveglio con Tereza che mi fluttua nella testa.

~
seconda nota cartografica/mimetismo e topografia

Tereza è come una città invisibile. un miraggio luminoso sull'orizzonte desiderante dei navigatori che la sognano. poterla vedere fissa sul filo [dell'orizzonte] è un segno di speranza. e se la raggiungiamo senza che sbiadisca improvvisamente è perché permette l'ancoraggio nel suo porto. Tereza ha criteri propri e segreti per consentire gli sbarchi. (...)

~
Il nucleo di un'isola si infesta di resti di ciò che permea l'ambiente circostante. E molto oltre, mi avrebbe detto Marco Polo. Il tuo fiotto di invenzioni allettanti e il tuo il modo di raccontare i dettagli di ogni angolo mi hanno fatto credere di più nell'ebollizione dell'incontro, Polo. Glielo avrei rivelato e così avrebbe saputo pure lui che parte del mio coraggio di viaggiare alla ricerca di un miraggio si deve al fatto che ho

conosciuto il trasmutabile delle città da lui delineate all'imperatore Kublai Khan. Avrebbe saputo che ho preso come spinta il suo modo di arrivare e partire e ho usato via via il sogno nella costruzione di un luogo dove, perlomeno, fossero presenti pace e libertà. "Tutto l'immaginabile può essere sognato"*, avrebbe ribadito, alimentando la caparbia della scrittura.

Da settimane mi sveglio nello stesso sogno, incarnato nei colori e negli odori della *Baía de Todos-os-Santos*. Ogni mattina mi tuffo fuori dalla porta verso la riva del mare, desiderando attestare quanto sia palpabile vivere qui, ai margini di un'isola immaginata. Ma la vita ordinaria non basta, sommo invenzioni, nell'avventura di affermare altre realtà possibili, di fronte alla disperazione e al torpore nel mondo attuale. Nell'audacia di offuscare certezze, luoghi comuni, conformismi. Ho scommesso seriamente che scrivere un libro mi aiuterebbe sicuramente a mettere in matasse tangibili i fili di una città multiforme, abitata dalla grazia

della varietà, di persone plurali, in armonia, rispetto e bellezze. Ho cominciato relazionando una serie di studi – la città e le sue pelli; la città e le sue figlie; le sue mappe; i suoi sogni; e ho piano piano schizzato quello che ho chiamato *Inventario dell'isola di Tereza*.

~
terza nota cartografica/abitazioni
la città si estende più ai lati che verso l'alto. nell'isola di Tereza le abitazioni si espandono fino a fondersi tra di loro. bordi di case e terreni si intrecciano e formano ambienti misti, in qualche modo condivisi da più di una residente. abitazioni trapassate spiccano continuamente, non essendoci un rigido sistema di proprietà privata. così il i luoghi sono goduti da più di una famiglia e quindi vengono curati da più mani (...)

~
L'arte richiede un altro tipo di tempo e nel corso di un breve mezzo decennio mi sono data a peregrinazioni per acqua, per terra, per aria, presa dalla passione di minerare parole e lapidare realtà diverse, come strategia per convalidare altre esistenze e ampliare le soggettività. In mezzo a tutto questo c'erano Clarice, Tereza, Carolina, Conceição, le numerose donne con cui parlo per le strade, le finestre, le pagine, gli angoli del fare poetico: tutte queste persone hanno ispirato modi di fare, risignificate attraverso la mia *ginga* nel tracciare cartografie oniriche in un libro.

Perché? Dopotutto, a che serve investire calendari nella persistenza di un'invenzione? In altre parole, "viaggi per ritrovare il tuo futuro?", avrebbe chiesto il Grande Khan. "Il viaggiatore riconosce ciò che è suo scoprendo tutto quanto non ha avuto (...)" – avrei iniziato a rispondere – ma che può venire ad avere quando osa insistere sui propri sogni. "Perché?", avrebbe echeggiato. Insistere sui propri sogni è anche rischiare, in mezzo caos del mondo- adesso, un'altra narrazione, oh Grande. Fatta, sì, di fantasia, di desiderio, nutrita di danze, canti, leggerezza. Da tempo credo veramente che inventare (far ventare delirio poesia sogno) è il mio modo più potente per posticipare la fine del mondo – impresa di chi osa raccontare sempre una storia in più, secondo l'attivista indigeno Ailton Krenak**. E, in quel momento, lo stesso Marco avrebbe fatto un'aggiunta, affermando che si tratta certamente di "(...) cercare di riconoscere chi e cosa, in mezzo all'inferno, non è l'inferno, e conservarlo, e fare spazio.

*citazioni tratte da *As cidades invíveis*, Italo Calvino. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

** vedere *Ideias para adiar o fim do mundo*, Ailton Krenak. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.





{Centro della Memoria}

Che ne dici del verde del prato della Dante in questa foto del 1953? L'immagine originale, appena sotto, è in bianco e nero, ma grazie ad un'applicazione con intelligenza artificiale è possibile colorare vecchie foto della nostra Scuola. La vista è del campo da calcio (dove oggi si trovano i cinque campi da calcio della Dante, l'area giochi e il palazzo Ruy Barbosa) e delle tribune, ancora scoperte. Subito dietro si trovano il cortile principale e il palazzo Leonardo da Vinci.

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

CIBO

{Gastronomia}

Ricette leggere e buona musica



In via Oscar Freire, il Quattrino è da più di tre decenni il luogo perfetto per provare ricette dall'accento italiano e godersi spettacoli musicali
Di Renata Helena Rodrigues

L'immobile al civico 506 di via Oscar Freire, a San Paolo, ospita da quasi 40 anni le imprese della famiglia di Mary Nigri. Tutto è iniziato nel 1984, quando i Nigri hanno aperto in quell'indirizzo un negozio di abbigliamento del marchio Yes Brasil. Cinque anni dopo, nel 1989, hanno deciso di stabilire lì una nuova attività e così è nato il ristorante Quattrino.

Dopo più di tre decenni il Quattrino è ancora attivo nello stesso indirizzo, in una delle vie più frequentate del capoluogo di San Paolo. La proposta del locale abbina un menù con ricette dall'accento italiano, con particolare attenzione alla pasta, e un vivace programma di musica dal vivo. "Il Quattrino è

stato concepito da me, mio padre Elias, e mia madre Norma", ricorda Mary, la proprietaria. "Mio padre è morto, mia madre è andata in pensione e io continuo a capo del locale".

Quando il ristorante ha aperto i battenti, molti dei clienti che frequentavano il negozio di abbigliamento sono rimasti fedeli alla famiglia Nigri. Uno dei clienti più famosi è Pelé, che è stato anche all'inaugurazione del Quattrino: in una delle fotografie che adornano le pareti, l'ex calciatore si trova accanto ai fondatori Elias e Norma. Altri personaggi famosi che compaiono nelle fotografie appese sui muri della sala sono il cantante Leonardo, il maestro João Carlos Martins, gli attori Miguel Falabella, Marisa Orth, Lima Duarte e Rodrigo Santoro e la conduttrice Adriane Galisteu.

Oltre alle foto, le celebrità compaiono anche sul menù, dando nome ad alcuni piatti. "Abbiamo cominciato a mettere in pratica questa idea di battezzare i piatti con nomi di persone negli anni '90", ricorda Mary. "È un modo di onorare i nostri amici. Oggi pure altri ristoranti fanno la stessa cosa".

Un menù di ricette leggere

I piatti che compongono il menù sono tutti preparati e rifiniti sotto gli occhi del cliente, dietro un grande bancone in legno che occupa un lato della sala. Da lì escono ordini come le penne Falabella, uno dei successi del menu: la pasta in onore dell'attore Miguel Falabella viene servita con una salsa che contiene pollo grattugiato, porri, pomodori secchi e Catupiry. La stessa pasta è utilizzata nel piatto dedicato alla conduttrice Adriane Galisteu, il cui sugo

è a base di pomodori freschi, mozzarella di bufala, olive e basilico.

A Mary piace sottolineare che alcune cose non entrano nella cucina del Quattrino: "non serviamo insaccati e conserve, né usiamo il microonde". Fin dalla sua creazione, il ristorante ha cercato di offrire una cucina più leggera, con opzioni vegetariane. "Quando lo abbiamo aperto, servivamo solo pasta, quasi niente carne, poi abbiamo aggiunto alcune pietanze su richiesta dei clienti", spiega. Ancora oggi l'unica carne di manzo che viene servita è il filet mignon.

"Le ricette sono state create da me e dai miei genitori nel corso degli anni", spiega la titolare. "Portavamo sempre nuovi riferimenti dai nostri viaggi, ascoltavamo i suggerimenti dei clienti e inventavamo le nostre combinazioni". Alcune tradizioni, però, erano già presenti nella casa della famiglia Nigri, come la zuppa di pollo di campagna e gli gnocchi portafortuna. "Serviamo gli gnocchi tutti i giorni, ma il 29 di ogni mese c'è sempre più richiesta". Gli gnocchi di patate Primaverili vanno in tavola con un sugo a base di pomodori, mozzarella di bufala e basilico e condividono l'attenzione dei clienti con gli gnocchi di arracacha con *carne-seca*.



Proprio come gli gnocchi, la pasta fresca è tutta fatta in casa. Le fettucine, ad esempio, possono essere servite con una salsa cremosa ai funghi o con un'altra che contiene baccalà, pomodori, olive e cipolle. Per i celiaci o per chi segue diete più restrittive, c'è una sezione del menù con ricette come il risotto alla quinoa e la pasta senza glutine. "Il nostro obiettivo è offrire ricette leggere e gustose, senza nulla di troppo moderno, senza schiume e cose del genere. Vogliamo che i clienti tornino ancora e ancora, che si sentano a proprio agio".

Atmosfera allegra

Mary Nigri è l'anima del Quattrino. Le piace essere presente in salone, accogliere i clienti, parlare, ricordare vecchie storie. "A volte arriva qualcuno che veniva qui da bambino e ora, già sposato, torna con i figli. È davvero fantastico, è allora che ci rendiamo conto che sono già passati 33 anni." È stato per l'influenza di Mary che è venuto fuori uno dei marchi del Quattrino: la musica dal vivo. "Mi sono sempre piaciuti il teatro, la musica, la cultura, quindi portare la musica nel ristorante è stato qualcosa di molto naturale", dice.

L'idea è nata più di dieci anni fa, in una chiacchiera con Miguel Falabella. "Lui mi ha suggerito di invitare gli attori di spettacoli musicali ad esibirsi al ristorante e ha funzionato benissimo", ricorda. Questo spiega anche la

data degli spettacoli: sempre il martedì, quando non ci sono spettacoli dei musical in mostra in città. Oggi il ristorante riceve ancora alcuni clienti che amano cantare e vogliono esibirsi in loco. "Il gioielliere Guerreiro, per esempio", racconta Mary.

Gli spettacoli di solito iniziano alle 21 e finiscono alle 23 – in questi giorni si pagano la copertura artistica e il minimo consumo, ma i valori variano a seconda dell'invitato. "Prima della pandemia, lasciavamo che la musica continuasse fino a un po' più tardi, ma ora ci assicuriamo che finisca fino alle 23:00. Almeno per adesso."

Gnocchi di arracacha con carne-seca

Dosi per: 4 porzioni

Ingredienti:

Per gli gnocchi:
1 kg di arracacha
1 tuorlo d'uovo
2 cucchiaini di dessert di parmigiano
240 grammi di farina di frumento
sale q.b.

Preparazione

Degli gnocchi:
Cuoci l'arracacha in acqua con un pizzico di sale. scola l'acqua e poi spremi l'arracacha. Riservalo fino a quando non si sarà raffreddato. Con l'arracacha schiacciata e a temperatura ambiente, aggiungi il tuorlo d'uovo, il parmigiano e la farina. Sala a piacere. Impasta il tutto in modo che il composto diventi omogeneo. Quindi stendi l'impasto in rotoli e tagliali a pezzetti. Lessa gli gnocchi in acqua bollente con sale e un filo d'olio d'oliva. Aspetta che salgano a galla: quando lo fanno, significa che sono cotti. Toglili dalla pentola con l'aiuto di una schiumarola.

Del sugo:

In una padella a fuoco basso, aggiungi l'olio e la cipolla tritata per farla rosolare. Aggiungi la carne-seca e i pomodori freschi e falli soffriggere per circa tre minuti. Metti gli gnocchi nella stessa padella del sugo, in modo che incorporino il sapore del soffritto. Al Quattrino la ricetta va servita in un piatto fondo.

Quattrino

Via Oscar Freire, 506, Jardim Paulista
Tel.: (11) 3068-0319 | Consegne via iFood



Per il sugo:

320 grammi di carne-seca cotta e sminuzzata
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di cipolla tritata
1 tazza di pomodori freschi tritati
sale q.b.

{Profilo}

Un pasticciere, tante ispirazioni

Gaучo di origini italiane, il talentuoso Rafael Protti ha studiato e lavorato in Francia per dieci anni prima di stabilirsi a San Paolo, dove ha aperto la sua prima pasticceria poco più di un anno fa

Di Renata Helena Rodrigues

La pasticceria non è stata amore a prima vista per Rafael Protti, 45 anni. Prima di avventurarsi professionalmente tra forni, farina e zucchero, ha iniziato a studiare ingegneria, ha fatto il training per diventare pilota professionista di aereo (ha anche preso la licenza di volo) e si è laureato come amministratore. A 26 anni ha deciso di ricominciare da capo: si è iscritto a un corso tecnico al Senac Porto Alegre ed è lì che ha considerato, per la prima volta, intraprendere una carriera in cucina.

"Sono orgoglioso di ricordare come mi sono iscritto al corso del Senac", ricorda Protti. "Le iscrizioni erano in base all'ordine di arrivo e io ero il primo della fila, alle 2.30 di notte ero alla porta per garantire il





riodo Protti ha ottenuto la cittadinanza italiana e il suo primo lavoro a Parigi. Il debutto è avvenuto in grande stile, presso il celebre ristorante L'Atelier de Joël Robuchon, stellato dalla Guida Michelin. Lì il giovane brasiliano ha trovato un ambiente di pressione e di estremo rigore tecnico. "Era molto impegnativo, lavoravamo 16 ore al giorno, ho perso 14 chili in tre mesi", racconta. "Sono rimasto lì per tre anni e mezzo. È stato difficile, ma è stato anche importante, una lezione di vita".

Dopo essere passato da un altro ristorante di Robuchon, La Table, ha deciso che era ora di avere un'esperienza in una classica pasticceria francese. È andato, quindi, a lavorare sotto la direzione del premiato chef pâtissier Pierre Hermé. "Ci ho passato quasi tre anni, sono stati tre Natali a lavorare sodo. Sono arrivato a lavorare 28 ore di fila. La cosa buona è che, dopo questa esperienza, tutto nella vita sembra più facile".

Dopo quasi un decennio ad approfondire le minuzie della pâtisserie francese, Protti ha deciso che era ora di tornare a casa. "Mi mancava casa e volevo mettermi alla prova in Brasile", dice. Nel 2013 è atterrato a San Paolo, ma quello che ha trovato qui non era proprio quello che aveva immaginato. "Volevo lavorare in una pasticceria, ma sono finito nella cucina dei ristoranti". Ha lavorato nel D.O.M. di Alex Atala e poi è stato invitato dallo chef Ivan Ráston a unirsi alla squadra inaugurale dell'ormai chiuso Tuju.

Anche se non esattamente quello che aveva programmato per la sua carriera, il settore della ristorazione si è rivelato pieno di buone opportunità per Protti. Ha guidato la squadra di pasticceri del Lilo di André Mifano, che ha chiuso i battenti nel 2020, e ha lavorato per due estati al Cuatro Mares di Punta del Este, in Uruguay. Inoltre, ha offerto consulenza a numerosi indirizzi acclamati a San Paolo, tra cui: Chef Rouge, Carlota, Adegas Santiago, ChefVivi, Jiquitaia e Martín Fierro. Nel 2020, però, con le restrizioni imposte dalla pandemia di Covid-19, ha visto svanire il lavoro di consulenza. "Ho pensato: come faccio a campare?", ricorda. "È stato in quel momento che ho ricevuto una telefonata da mio padre e lui mi ha proposto una partnership, voleva che tirassi fuori dal cassetto il mio piano aziendale".

Ci sono voluti mesi per scegliere la posizione, per il lavoro di ristrutturazione e la pianificazione fino a quando, nel dicembre 2020, la Crime Pastry Shop ha aperto i battenti, occupando un'affascinante residenza a schiera con la facciata bianca e le finestre rosse, a Pinheiros. Nella sua prima pasticceria, lo chef dimostra le sue conoscenze tecniche e il suo ricco repertorio, ma cerca di sfuggire alle etichette limitanti. "I dolci



che vendo di più sono le millefoglie, molto francesi, ma io sono gaúcho e se mai ne avrò voglia, voglio poter fare una *cuca*, tradizionale della mia terra", dice.

Alla guida di una squadra di sette persone, Protti produce alcuni dolci classici e altri in versioni più creative. "La banoffee, ad esempio, è una ricetta che abbiamo provato a fare più volte e alla fine abbiamo deciso per l'impasto al cioccolato, che bilancia lo zucchero del dulce de leche". Orientato al dettaglio e perfezionista, assicura che la pasta sfoglia sia prodotta con il numero esatto di pieghe e che la torta al limone abbia la giusta quantità di strati per evidenziare il sapore del frutto. Tale cura si è guadagnata subito due premi nello speciale *Veja Comer & Beber 2021/2022*, della rivista *Veja São Paulo*: Protti è stato eletto pasticciere dell'anno e la Crime, la miglior pasticceria della città.

Gli ultimi due anni sono stati intensi nella vita dello chef pâtissier, portando gioia e dolore ugualmente profondi. Ancora alle prese con le sfide dell'imprenditorialità in mezzo alla pandemia, Protti si è sposato nel settembre 2021 e, due mesi dopo, ha perso il padre per complicazioni dovute al Covid-19. Nel gennaio 2022 la vita si è rinnovata con l'arrivo della piccola Manuela, la sua prima figlia. In campo professionale ha visto la sua pasticceria ottenere riconoscimenti di pubblico e di critica ed è stato invitato a recitare in un programma televisivo sul canale Sabor & Arte. Nel programma *Doce Crime*, insegna a preparare un dolce classico e poi una versione "criminale" della ricetta. "Ho accettato l'invito come una sfida professionale, ma anche personale, per vedere se riesco a smettere di essere così timido e imbarazzato", ride.

Crime Pastry Shop

Via Simão Álvares, 1031, Pinheiros, São Paulo. Telefono: (11) 3031-9929
Dal martedì al sabato, dalle 11h alle 19h. Domenica, dalle 11h alle 17h (chiuso l'ultima domenica di ogni mese).
📍 www.instagram.com/crimepastryshop

{Italia Brasiliana} Dalle sardine calabresi alle acciughe in scatola

Di Silvia Percussi



A partire da questo numero iniziamo questa nuova rubrica: qui, nell'Italia brasiliana, ci occuperemo di ricette che sono sempre presenti sulle nostre tavole e che identifichiamo come italiane – ma sono, in realtà, brasiliane, create o adattate da immigrati venuti dal vecchio stivale.

Sono piatti che hanno conquistato il gusto e il cuore di tutti, come la sardella. Tipica della Calabria, la ricetta originale è anche conosciuta come "caviale dei poveri". Si tratta di una salsa a base di piccoli di sardine o acciughe, dalla lun-

ghezza massima di 3 cm, olio d'oliva e il famoso peperoncino calabrese. Nel 2006, la pesca di piccoli di questi pesci è stata vietata dall'Unione Europea e la taglia minima consentita per i pesci catturati è di 11 cm di lunghezza, per proteggere l'ecosistema marino.

Qui in Brasile la sardella è stata introdotta tra il 1826 e il 1920 da immigrati ca-

labresi che si sono stabiliti principalmente nel quartiere di Bixiga, a San Paolo. Ma la ricetta originale è stata adattata, visto che qui non si trovavano le piccole sardine e acciughe del Mediterraneo.

La sardella di San Paolo non è fatta con le sardine, ma con i filetti di acciughe sott'olio d'oliva. È stato incluso anche il peperone rosso.

Sardella paulistana

(Dosi per: 500 g)

Ingredienti:

8 peperoni rossi medi
1 kg di pomodori maturi
250 g di filetti di acciughe sott'olio d'oliva
3 spicchi d'aglio grandi schiacciati
100 mL d'olio d'oliva
Finocchi secchi a piacere
3 foglie di alloro
Peperoncino calabrese e sale q.b.

Preparazione:

Taglia a metà i peperoni, elimina la membrana bianca con i semi e tagliali a pezzetti. Elimina la pelle e i semi anche dei pomodori e tagliali a pezzi. Immergi leggermente i filetti di acciuga in acqua corrente per eliminare il sale in eccesso e scolali. In una padella fai scaldare l'olio e soffriggi leggermente gli spicchi d'aglio interi. Quindi aggiungi i peperoni tritati. Mescola bene e tieni la padella per qualche minuto sul fuoco.

Spegni il fuoco e passa il contenuto della padella nel robot da cucina. Rimettilo in padella e poi aggiungi i pomodori, i filetti di acciughe, il finocchio, il pepe e il sale. Cuoci il sugo a fuoco basso, aggiungi le foglie di alloro e fallo restringere fino a quando non raggiunge la consistenza desiderata. Servilo freddo.

ARTE

{Cultura} Madri possibili



Adattamento dell'omonimo romanzo di Elena Ferrante, *The Lost Daughter* (*La figlia perduta*) arriva su Netflix quando sulla piattaforma si moltiplicano le opere dedicate al tema della maternità – come l'asfissiante *Maid*, serie che vede protagonista l'attrice Margaret Qualley, e il politicizzato e intrigante *Madres paralelas*, nuovo lungometraggio di Pedro Almodóvar con Penélope Cruz. Questo interesse

collettivo allo stesso tempo suggerisce che qualcosa di più ampio sta avvenendo nella società, aprendo la strada alla discussione pubblica sull'argomento, e invita a guardare le produzioni in modo comparativo.

Il film diretto da Maggie Gyllenhaal si contraddistingue dagli altri per il modo intenso in cui si immerge nell'angoscia di Leda, oppressa da situazioni più sottili rispetto alla violenza rappresentata nella serie americana e ritratta da un punto di vista più interno rispetto a quello adottato nel film spagnolo. Questo lungometraggio, oltre a coinvolgere e sensibilizzare lo spettatore, è la risposta del film a uno dei maggiori problemi di adattamento delle opere letterarie: come trasporre sullo schermo un libro scritto in prima persona, come è il caso del romanzo di Ferrante?

Per raccontare i dilemmi, i desideri e i dolori che segnano la maternità di Leda, il libro alterna la sua vacanza nel sud Italia e i suoi ricordi. Il film, che presenta anche

dei flashback, si basa sull'eccellente interpretazione di Olivia Colman nel ruolo principale (e su quella di Jessie Buckley, che la interpreta quando era giovane), facendo uso di scene mosse, angoli chiusi e suggerimenti che si sovrappongono alle azioni. L'adattamento diventa a volte più intenso rispetto alla narrazione originale: è anche più chiara l'opportunità di superamento rappresentata dall'incontro con Nina, Elena e la bambola Neni.

Condividendo lo sforzo attuale di ritrarre le madri nella loro complessità e ambiguità senza giudizi, "La figlia perduta" invita a pensare al danno personale causato dalla maternità vissuta come esperienza individuale, solitaria e sovraccarica.

La figlia perduta, regia di Maggie Gyllenhaal, Stati Uniti e Grecia, disponibile su Netflix

Napoli come formazione e ricordo



Il regista Paolo Sorrentino è diventato famoso in Brasile dopo aver lanciato, nel 2013, *La grande bellezza*, in cui uno scrittore di 65 anni riflette sulla sua vita durante un'estate a Roma. In *È stata la mano di Dio* restano riconoscibili i suoi tratti autoriali: un certo umorismo audace, il cambiamento brusco verso scene poetiche, una certa tendenza al nonsense... Il punto di vista, però, è ben diverso. Al centro della trama c'è Fabietto Schisa (Filippo Scotti), un giovane residente a Napoli negli anni '80.

La narrazione, omaggio autobiografico alla città natale del regista, ruota attorno alla maturazione o formazione del protagonista: in coincidenza con la partecipazione di Maradona nella squadra della città, avvenuta tra il 1984 e il 1991, e alla quale il titolo si riferisce, il periodo è segnato da un tragedia familiare e la scoperta di come andare avanti.

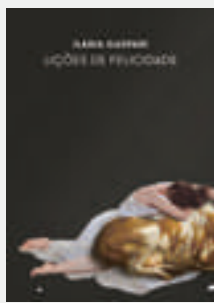
Il rapporto dell'adolescente con due figure femminili concentra gran parte dell'affetto e della poesia che segnano la sua traiettoria. Primo, l'amore delicato e desideroso per zia Patrizia (Luisa Ranieri), che vede con compassione e sensibilità, a differenza degli altri uomini della famiglia; secondo, il sentimento nei confronti della baronessa Focale (Betty Pedrazzi), che incontra in una scena memorabile del film.

La critica ha riconosciuto la qualità del film, definendolo *Amarcord di Sorrentino*, in un paragone con Federico Fellini. Per una trama che vede un giovane alla ricerca del regista che tanto ammira, forse non c'è un complimento più grande.

È stata la mano di Dio, regia di Paolo Sorrentino, Italia, disponibile su Netflix

La filosofia come esercizio personale

Una filosofa e scrittrice si trova in una situazione inaspettata e dolorosa: "abbandonata dal marito", come dice lei, senza spiegazioni, deve trasferirsi in fretta. Mentre mette i libri nelle scatole e cerca di capire i sentimenti suscitati dalla



separazione, trova sugli scaffali alcuni volumi di filosofia antica e decide di sfruttarli in una sorta di formazione, indagando ciò che hanno da insegnare sulla felicità.

A partire da questo motto, Ilaria Gaspari organizza sei settimane di "studi", ciascuna dedicata a una scuola filosofica dell'antica Grecia. "La filosofia non era un puro esercizio speculativo, ma un impegno spirituale.", dice, annunciando il tipo di immersione che farà nella materia: gli insegnamenti devono incorporarsi alla vita, emergendo secondo l'andamento delle riflessioni personali e prendendo così le distanze da un'attività puramente intellettuale.

Pitagorici, Eleatici, Scettici, Stoici, Epicurei e Cinici vengono presentati in una prosa saggistica, coinvolgente e umoristica, che allo stesso tempo narra le vicende e i pensieri personali dell'autrice ed espone le idee principali di questi filosofi. L'idea di "auto-aiuto" viene così portata alla sua massima espressione: Gaspari mostra come la lettura di questi filosofi, proponendo modi diversi di vivere e di comprendere la sofferenza e le avversità, contribuisca ad affrontare la sua crisi personale.

Lezioni di felicità, Ilaria Gaspari, traduzione di Cezar Tridapalli, yiné, 206 pagine, 64,90 reais

La vita comune di Dante

Lanciato nell'ambito delle celebrazioni del 700° anniversario della morte del sommo poeta, *Dante*, dello storico Alessandro Barbero, si propone di rispondere ad alcune delle principali domande che coinvolgono l'autore della *Commedia*. La prima di queste è la posizione degli Alighieri nella società fiorentina: Dante

era un nobile o no? Per avvicinarsi a una risposta, lo storico utilizza una strategia caratteristica del suo approccio: dialoga con opere precedenti, ricorre alle evidenze presenti nell'opera dantesca e cerca di avere uno sguardo ampio sul contesto storico. Così, il capitolo iniziale narra una battaglia in cui Dante combatté per l'esercito fiorentino con lo scopo di capire la sua posizione sociale.



Con queste risorse Barbero elabora un ritratto vicino e umano, non sempre accessibile al lettore quando si parla del più grande poeta della lingua italiana. Nel capitolo in cui discute la natura del suo sentimento per Beatrice, immortalato nei versi, il biografo riprende l'idea che gli episodi presentati da Dante in *Vita nova* sono costruiti secondo i precetti letterari dell'epoca, mostrando al contempo come la storia di questo amore, come lo conosciamo noi, corrisponde agli standard sociali del periodo. Un tema centrale nella storia della letteratura, però, è visto dalla prospettiva del soggetto biografato: "In quel mondo era comparsa da poco una novità che faceva furore fra i giovani", dice il ricercatore. "Analizzare la passione amorosa, questo argomento di interesse comune, e tradurre l'analisi in versi, e non in latino, ma nella lingua di tutti i giorni". Poi, all'età di 18 anni, "Dante era già molto interessato all'argomento", dice Barbero mentre parla delle motivazioni per cui il poeta si è dedicato, nei versi lirici, all'esame del sentimento d'amore.

Con il dialogo tra fonti e punti di vista differenti materializzato in una prosa limpida e cadenzata, la narrazione presenta Dante non solo come il grande poeta ma soprattutto come un uomo del suo tempo.

Dante, Alessandro Barbero, traduzione di Federico Carotti, Companhia das Letras, 432 pagine, 99,90 reais

Una donna senza nome

"Da bambina la massaia era polverosa e sonnolenta. La madre s'era dimenticata di educarla e ora gliene serbava rancore. Le ripeteva: 'Che farai quando io non sarò

più? Verrà il giorno in cui m'avrai fatta morire di crepacuore; voglio vedere, allora, come te la sbrigherai da sola nella vita."

Queste poche righe costituiscono il primo paragrafo di *Nascita e morte della massaia*, di Paola Masino, e bastano a illustrare alcuni tratti essenziali del romanzo.

Nonostante abbia come protagonista un personaggio specifico, accompagnandolo dall'infanzia alla fine della vita, la narrazione non ci fa mai conoscere il suo nome proprio, trattandola sempre come "massaia" o, più avanti nel suo viaggio, "Massaia". Le aspettative che sua madre in particolare e la società in generale ripongono su di lei contraddicono, tra l'altro, le sue inclinazioni – che rappresentano una resistenza, qualcosa da superare o eliminare perché possa diventare la donna che dovrebbe essere.

Con un narratore in terza persona che vede la Massaia quasi sempre da un punto di vista esterno, il romanzo ha diverse risorse per avvicinarsi al personaggio, come la trascrizione di brani del suo diario, estratto drammatico e un capitolo onirico, iperrealistico.

Non è difficile capire perché il regime fascista abbia censurato l'opera nel 1945: coniugando sperimentalismo e aspre critiche all'ambiente responsabile della riduzione delle soggettività e della trasformazione di donne come quelle della trama in massaie, Masino propone provocazioni capaci di far pensare, come segnalano i testi critici che costituiscono l'ottimo apparato editoriale.

Nascita e morte della massaia, Paola Masino, traduzione di Francesca Cricelli, Instante, 256 pagine, 69,90 reais

Banchetto cantineiro

Non si può decidere di pranzare nella cantina *Cozinha dos Ferraris*, nel quartiere Mooca, all'ultimo momento. Non solo perché avere un tavolo tra giovedì e domenica, giorni di apertura del locale, richiede la prenotazione, ma anche perché bisogna arrivare a stomaco vuoto e preparati per un vero e proprio banchetto di cibo *cantineiro*.



La *Cozinha* si trova nel retro del vecchio garage di una casa della famiglia Ferrari, che da anni ospita un buffet per eventi. Le esuberanti Maíra Ferrari e Dani Abrahão (rispettivamente sorella e moglie dello chef Mauro Ferrari) servono i tavoli con i look abbinati: sono le "garças" (una versione buffa del termine portoghese *garçonetes*, cioè "cameriere"), come si intitolano. Impossibile non sentirsi a proprio agio e accolti da loro nel salone, che ha le pareti piene di gagliardetti e bandiere delle squadre di calcio italiane, foto di famiglia e mappe del vecchio stivale.

Il menu cambia ogni settimana, con poche eccezioni: la burrata (deliziosa) è una presenza regolare, servita con confettura di pomodoro, scapece di zucchini, toffee d'aglio e focaccia (R\$ 60). Vale la pena condividere l'antipasto per lasciare spazio alle portate principali.

La parmigiana di melanzane, croccantissima, è impanata con pangrattato, ha nella ricetta la mozzarella di bufala ed è servita con patatine fritte e insalata (R\$ 52). A seconda della settimana, potresti imbatterti nella versione filet mignon:



ogni martedì i napoletani, come si autodefiniscono i Ferrari, pubblicano il menu su Instagram. Vi compaiono anche alcune star degli anni '90, come il beef wellington e il cordon bleu di pollo; le specialità dello chef, come la coda di bue con crema di arracacha, pangrattato e insalata di foglie (R\$ 60); e ricette di nonna Ferrari, come le conchiglie ai quattro formaggi (pasta ripiena di salsa di pomodoro e polpette, R\$ 54).

Ma prima di guardare il menu, chiedi alle *garças* lo spuntino segreto. E sappiate: i napoletani sono bravissimi a fare il *torresmo* (una preparazione a base di pelle di maiale tagliata a pezzi e frita).

Cozinha dos Ferraris

Via Tobias Barreto, 1467, Mooca
Orari: giovedì e venerdì, dalle 12.00 alle 17.00; sabato e domenica, dalle 12.00 alle 18.00
Prenotazioni: (11) 98724-8384
Instagram: @cozinhadosferraris

{Musica}

Molto oltre lo stereotipo

Dal pop all'indie, dal rap al rock, la musica italiana contemporanea è tutta versatilità

Di Elena Wesley

Quando pensiamo alla musica italiana, è automatico: i nostri ricordi ci portano subito ai grandi classici, come "Con te partirò", di Andrea Bocelli; "Volare", il successo mondiale di Domenico Modugno; oppure "O sole mio", che ha reso Claudio Villa uno dei principali artisti del paese. Tuttavia, la musica italiana va oltre le scalette dei ristoranti tipici o le canzoni che sono diventate hit influenzate dalle *telenovelas* degli anni '90 e 2000: è plurale e oggi soddisfa tutti i gusti. Dal pop all'indie, dal rock al rap, l'industria della musica contemporanea può non essere (ancora) sotto i riflettori globali – concentrati particolarmente sulle produzioni americane –, ma non manca di qualità e versatilità.

Lontani dallo stereotipo della musica melodica tradizionale, anche i nomi della scena attuale non vogliono limitarsi alle "scatoline" dei generi musicali. Ne è un

{IN ITALIANO}

esempio l'artista italo-palestinese Laila Al Habash, che, pur riconoscendo la sua appartenenza all'indie pop, non nasconde nelle sue produzioni le influenze dell'R&B e del rap, stili sempre presenti nelle sue playlist.

Oltre a mescolare i generi, gli artisti contemporanei si contraddistinguono per l'inclusione di elementi e strumenti di altre culture, oltre che per l'impegno nelle cause sociali. Che siano influenzati dalla globalizzazione o dai movimenti migratori che segnano la storia recente d'Italia, possiamo vedere nelle canzoni – soprattutto nel caso degli artisti della scena attuale e di rinascimento del rap – la forza di temi legati alla garanzia dei diritti civili e alla valorizzazione del multiculturalismo.

Con il boom e il successivo consolidamento delle piattaforme di streaming nella vita di tutti i giorni, l'accesso a nuovi nomi è diventato più facile. Basta sfogliare le playlist ufficiali e degli utenti per trovare le ultime novità sul mercato. Ma le radio continuano ad essere strumenti importanti per far conoscere gli artisti contemporanei in Italia. Questo è stato uno dei fattori che hanno spinto il direttore dell'Istituto Italiano di Cultura di San Paolo, Michele Gialdroni, a ideare un programma radiofonico che aiutasse a promuovere la musica contemporanea italiana in Brasile.

“Non è facile aggiornarsi su quello che sta succedendo in Italia, perché all'estero non è un mercato molto presente. Ecco perché abbiamo pensato di portare questa musica popolare, più commerciale, ma che non perde in qualità”, racconta. Il desiderio si è avverato con il programma *Conexão Itália*, una partnership tra l'Istituto Italiano di Cultura di San Paolo e la *Rádio Eldorado*. Per tre mesi, il team ha aggiunto al palinsesto tradizionale pillole di cinque minuti con indicazioni per le playlist degli ascoltatori. L'iniziativa è piaciuta al pubblico, che ha iniziato a chiedere di ascoltare in onda i brani consigliati. La conduttrice Roberta Martinelli diceva non solo i nomi degli artisti, ma raccontava anche un po' della loro storia.

“Di solito, quando si pensa alla musica popolare brasiliana, non si pensa subito a Emicida, vengono in mente altri nomi. Ma se non lo si ascolta, è uno spreco. Con la musica italiana succede lo stesso. Il classico è già considerato un patrimonio”, analizza Michele.

Ancora nessuna previsione su una nuova stagione di *Conexão Itália*, ma l'aspettativa è che, con il passaggio della nuova ondata di Covid-19, l'Istituto possa avanzare nelle trattative con gli artisti e portare alcuni dei nomi acclamati dal pubblico

alla città. Nel frattempo, possiamo continuare a goderci i suggerimenti presentati negli episodi precedenti, disponibili su radioeldorado.com.br.

Ecco alcuni degli artisti che hanno segnato la musica italiana contemporanea.

Fulminacci



Il cantautore romano aveva solo 20 anni quando ha pubblicato il suo primo album, ma si è abituato ai premi fin da piccolo. “La vita veramente”, del 2019, gli è valso il premio di miglior album al Targa Tenco e di artista dell'anno ai Rockol Awards. Un momento determinante della sua carriera finora è stata la sua esibizione al Festival di Sanremo, tradizionale manifestazione della musica italiana, che si tiene sin dal 1951. Nell'edizione 2021, Fulminacci ha eseguito “Santa Marinella”, brano tratto dal suo secondo album, “Tante care cose”, e ha visto la sua popolarità salire alle stelle.

Laïoung



Il rapper e produttore è un esempio di artista versatile: suona il pianoforte e la chitarra, compone, dirige videoclip, tra gli altri talenti. È il fondatore del movimento #THERRRMOB, che incoraggia i giovani imprenditori del campo della musica, della moda e dell'arte. Di padre italiano e madre sierraleonese, Laïoung è effettivamente nato a Bruxelles e si è trasferito in Italia da bambino. Ciò che non ha ereditato a causa dell'influenza della sua famiglia – ugualmente legata alla musica – Laïoung ha acquisito vivendo in altre grandi capitali europee. Tutta questa esperienza confluisce nelle sue produzioni, che di solito non si limitano a un solo genere o una sola lingua. Laïoung ha pezzi in italiano, francese, inglese, spagnolo e portoghese.

Mahmood



Come prova che la musica è un linguaggio universale, Mahmood ha conquistato più della terra dello stivale cantando solo in italiano. Con il singolo “Soldi”, l'artista italo-egiziano ha vinto il Festival di Sanremo 2019, ha conquistato il primo posto delle canzoni più ascoltate in dieci paesi, tra cui Italia, Grecia e Israele, e ha raggiunto finora su YouTube oltre 187 milioni di visualizzazioni. Nella hit, il cantante milanese condivide l'esperienza di non avere un padre presente. L'ultimo lavoro di Mahmood, “Ghettolimpo”, è uscito nel 2021 e ha raggiunto il secondo posto nelle classifiche italiane.

Gaia Gozzi

Vincere un reality è già un grande risultato per un artista agli esordi, ma vincere il premio con una canzone in portoghese è stato uno degli aspetti che



hanno reso Gaia virale. Con il brano “Chega”, ha commosso il pubblico alla finale del talent show italiano Amici di Maria De Filippi nel 2020. Di madre brasiliana e padre italiano, Gaia ama alternare generi brasiliani con elettronico e pop. L'album “Alma”, uscito nel 2021, contiene brani in italiano, portoghese e inglese e collaborazioni con nomi come Sean Paul e Francesca Michielin.

Selton



Sono passati più di 15 anni da quando quattro amici del Rio Grande do Sul sono stati “scoperti” dall'industria quando stavano solo cercando di ottenere i soldi per pagare l'affitto a Barcellona. Dopo gli spiccioli in piazza, hanno vinto un videoclip su MTV Italia e oggi sono sei gli album registrati in italiano e portoghese. L'ultimo lavoro della band, “Benvenuti” (2021) conta con la partecipazione di Bixiga 70 ed Emicida.

PLAYLIST

Italia contemporanea

A cura di Elena Wesley
Colégio Dante Alighieri

#	TITOLO	ALBUM
1	Klimt Gio Evan	Natura Molta
2	Cantaré Manarino	V
3	Stormi Iosounoucane	DIE
4	Oracolo Laila Al Habash	Mystic Motel
5	La Macchina del tempo Cesare Cremonini	Possibili Scenari
6	Ultimo amore Vinicio Capossela	L'indispensabile
7	Campari di Musica Selton, Bixiga 70	Benvenuti
8	Fuori (Je so' pazz) Laïoung	Ave Cesare: Veni, Vidi, Vici
9	Rubini (feat Elisa) Mahmood, Elisa	Ghettolimpo
10	Cara Italia Ghali	Cara Italia
11	Momento Perfetto Ghemon	Momento Perfetto

Ascolta la nostra playlist su Spotify

<https://dante.pro/playlistdc47>

{Articolo}
**Dante come
filosofo dello Stato**



Note sulla sua attualità,
700 anni dopo

Di Celso de Souza Azzi

Presidente dell'Istituto
Norberto Bobbio

e César Mortari Barreira

Coordinatore Scientifico dell'Istituto
Norberto Bobbio

Considerazioni iniziali

Le celebrazioni per il settecentesimo anniversario della morte di uno dei più grandi poeti dell'umanità – Dante Alighieri – hanno messo in luce le innumerevoli qualità di questa grandiosa figura della storia italiana. In questa nota cercheremo di evidenziare, seppur brevemente, come le riflessioni del poeta fiorentino possano essere ancora attuali. Per farlo, ci riferiremo al libro *La teoria dello Stato in Dante*, di Hans Kelsen – uno dei grandi pensatori del diritto del XX secolo, originariamente pubblicato nel 1905 e tradotto recentemente.

Vale la pena sottolineare, tuttavia, che la ripresa di Dante attraverso lo sguardo di Kelsen è mediata da un altro esponente della filosofia giuridica e politica: Norberto Bobbio, profondo ammiratore del teorico austriaco. Il mediatore intellettuale, uomo di cultura e di dialogo costante, che è esempio

di disciplina mentale, come afferma in *Politica e cultura* (1955), ci ha lasciato innumerevoli insegnamenti. Nell'infinità della sua eredità, vorremmo sottolinearne almeno due aspetti, fondamentali ai fini di questo testo.

Il primo riguarda la domanda sul senso della vita. In un passaggio della sua autobiografia, Bobbio si interroga sul senso della vita individuale e collettiva attraverso tre metafore. La prima deriva da una celebre frase di Ludwig Wittgenstein, secondo cui il compito della filosofia è insegnare alla mosca ad uscire da una bottiglia (evidentemente aperta); la seconda metafora è quella del pesce che lotta in una rete, senza prospettive future; e la terza, la preferita di Bobbio, si riferisce al labirinto dal quale l'uomo cerca di uscire.

È proprio questa situazione che ci conduce al secondo aspetto, ovvero le cosiddette "lezioni dei classici", indispensabili per guidarci come la segnaletica. In *Teoria generale della politica*, Bobbio elenca tre caratteristiche dei classici, che fanno riferimento (i) agli autentici interpreti del loro tempo, (ii) all'attualità degli scritti, che ogni epoca legge e rilegge, rileggendoli e reinterpretandoli, e (iii) alla capacità di sviluppare teorie modello, che ci aiutano continuamente a comprendere la realtà. Di fronte a tali riflessioni sorge la seguente domanda: se Dante è un autentico classico nel campo letterario, che dire del meno noto "Dante filosofo dello Stato"? Ci sarebbe qualche attualità nella sua principale opera politica – *De Monarchia* –, scritta tra il 1316 e il 1321, o ci si dovrebbe accontentare della constatazione che "non c'è dubbio che il poeta della Divina Commedia eclissi il Dante filosofico dello Stato" (Kelsen 2021:180)?

Contestualizzazione

Non mancano complimenti a Dante da parte di Kelsen. Si pensi, ad esempio, al seguente passaggio, che è meramente illustrativo: "il sistema di pensiero sulla visione del mondo medievale ha raggiunto la sua realizzazione più brillante e coerente nelle opere di Dante" (Kelsen 2021: 53), frase che apre il terzo capitolo de *La teoria dello Stato di Dante Alighieri*. O al seguente estratto dell'introduzione del libro appena citato: «*La teoria dello Stato di Dante è l'espressione più magnifica della dottrina medievale e, nello stesso tempo – almeno in molti punti – il suo superamento*» (Kelsen 2021: 8). Per questo motivo, non è una semplice coincidenza

che la letteratura specializzata veda in Kelsen il responsabile della riscoperta di Dante nel campo della filosofia politica (Lepsius 2017: 1155).

Va notato che questo ritorno di Dante è avvenuto in modo rigoroso, mettendo in luce le peculiarità di fondo della Firenze del XIII secolo. In generale, *De Monarchia* fu scritto durante l'esilio di Dante. In quel periodo Firenze viveva in modo particolarmente drastico il rapporto tra Sacro Impero e Papato, qualcosa di strettamente legato agli scontri che caratterizzarono la Repubblica di Firenze, oggi riconosciuta come il primo stato moderno al mondo. In ogni caso, se il Papato era sostenuto dai Ghibellini, l'Impero riceveva il supporto dei Guelfi. Tuttavia, il consolidamento di quest'ultimi come consoli del comune fiorentino avvenne contemporaneamente alle pressioni del Papato per continuare ad influenzare politicamente questo territorio.

Di fronte a questo scenario vi era una divisione politica tra i guelfi Bianchi, nobili in ascesa finanziaria che difendevano l'autonomia di Firenze, e i guelfi Neri, nobili tradizionali che erano solidali con il Papato. Nella sua carriera politica, Dante si schierò dalla parte dei Bianchi, convinto della necessità di autonomia di fronte al potere religioso. Tuttavia, a fronte alle dispute sempre più accese, i Neri e il Papato organizzarono – per azione di papa Bonifacio VIII – la presa di Firenze, proprio quando Dante (allora ambasciatore) e altri capi furono chiamati dal papa a recarsi a Roma per fornire chiarimenti. I neri si impadronirono del comune, confiscarono le terre delle famiglie dei Bianchi e li espulsero, infliggendogli la pena di morte se tornassero a Firenze. Dante ricevette la notizia durante il viaggio e non tornò mai più nella sua città natale.

Aspetti della filosofia politica di Dante

Questi brevi paragrafi ci aiutano a comprendere il peso che il tema della pace ha per la riflessione politica di Dante. Come dirà Kelsen, "solo nella tranquillità della pace il genere umano può svilupparsi per l'esercizio dell'attività che gli tocca" (Kelsen 2021: 80). Proprio per questo *De Monarchia* mira a confutare il potere del Papato in favore del rafforzamento del potere temporale dell'Imperatore. Solo lui avrebbe potuto assicurare le fondamenta dello Stato – certamente uno dei temi che più hanno attirato l'attenzione di Kelsen –, in particolare (i) la pace, (ii) la felicità e (iii) la libertà individuale, articolate dall'allora rivoluzionaria tesi *principium*

primum nostre libertatis arbitrii (la prima condizione della nostra libertà è la libertà di volontà).

Come si vede, la difesa di un monarca universale è il filo conduttore delle argomentazioni sviluppate da Dante, eccezionalmente presentate sia nel campo astratto che nel concreto. In quel momento, solo qualcuno dotato del potere di dominio universale del mondo avrebbe potuto vincere i vizi dell'azione collettiva degli uomini. Se questi, individualmente, erano guidati dalla ragione, nella sfera politica cedevano ai sentimenti e alle passioni umane. Un monarca universale, al contrario, non avrebbe nulla da desiderare, non avrebbe altro interesse che servire la popolazione – in particolare, Dante sottolinea che questo soggetto sarebbe un "servitore dei beni comuni" (Kelsen 2021: 113). Solo lui, tra i mortali, potrebbe stabilire la giustizia. Di conseguenza, solo così sarebbe possibile soddisfare l'obiettivo dell'umanità: (i) la pace, (ii) la libertà e (iii) la giustizia.

Nella sua lettura di Dante, Kelsen noterà anche come il Diritto sia fondamentale ai fini politici in *De Monarchia*, momento in cui il teorico viennese intravede l'iniziale cristallizzazione del tema della sovranità popolare. Da qui la sua affermazione: "la teoria della sovranità popolare accoglie anche l'idea, fermamente difesa da Dante, che il potere del principe è circoscritto da limiti giuridici" (Kelsen 2021: 115). Così, "per Dante, tutti i poteri dell'Imperium sono legalmente vincolati. La sua unità, indivisibilità e inalienabilità sono requisiti del Diritto" (Kelsen 2021: 116).

In ogni caso, è importante capire come questa posizione sia il risultato della sua convinzione nella necessaria separazione tra un governo secolare autonomo e il Papato. Dante basa la sua concezione sulla natura umana, sostenendo che gli uomini abbiano una duplice natura: fisicamente effimera, spiritualmente immortale. Poiché Dio ci ha dato la possibilità di seguire le nostre strade, con la felicità terrena e il paradiso celeste, ciascuno di questi obiettivi dovrebbe essere governato da istanze diverse: "due strade diverse portano a due obiettivi distinti" (Kelsen 2021: 86). L'Imperatore avrebbe il compito di guidare gli uomini alla felicità terrena, evitando i desideri egoistici, mentre il Papato condurrebbe gli uomini alla vita eterna per via della rivelazione della Verità. Va notato che l'unità tra questi poteri non risiederebbe nel potere ecclesiastico, ma nel potere divino, idea che

portò *De Monarchia* ad essere incluso nell'*Index Librorum Prohibitorum* della Chiesa cattolica (Lepsius 2017: 1158).

Tuttavia, Kelsen sottolinea come le successive riflessioni di Dante sulla dualità dei poteri contraddicono il tentativo del poeta di fondare un governo universale. Vale il riferimento:

Avvalendosi di tutti i mezzi di un'acuta dialettica, di una convinzione entusiasta, [Dante] si sforza per raccogliere gli argomenti per difendere un potere statale autonomo; e poi, quando si tratta di trarre conclusioni, parla, con parole vaghe e ambigue, di una "reverentia di Cesare verso Pietro" e dice che in qualche modo la felicità terrena dipende propriamente dal cielo. Con ciò, dopo il grande sforzo della sua audace argomentazione, Dante stesso fa cadere l'intera sua costruzione! (Kelsen 2021: 145).

È quindi comprensibile che Kelsen veda la richiesta di un impero universale come l'elemento corruttore della filosofia politica di Dante, "un'idea superata già nelle sue fondamenta" (Kelsen 2021: 181), tipica del medioevo, che negava gli ideali che il poeta trovò nella filosofia ellenica – in particolare in Aristotele –, base del progressismo che solo il Rinascimento svilupperà attraverso i contributi di Machiavelli e Bodin. Questa valutazione, ovviamente, non ha impedito a Kelsen di vedere "lo spirito incandescente di Dante", qualcosa che "permise al poeta di intravedere le nuove idee che si profilavano nell'orizzonte" (Kelsen 2021: 147).

Considerazioni finali

Difesa incondizionata della pace, centralità dell'individuo per l'affermazione del diritto e limitazione del potere; separazione tra Stato e Chiesa; enfasi sulla libertà individuale; enfasi sulla sovranità popolare; riflessioni sulla democrazia. Questi non sono solo temi che caratterizzano la riflessione politica di Dante, ma sono temi del presente. In un certo senso, il nostro tempo è una manifestazione dei "nuovi tempi" di cui parla Bobbio nel *De Senectute*: "Una persona della mia età, per quanto si sforzi di stare in punta di piedi, può vedere solo le prime ombre di questi tempi nuovi".

Ora, si potrebbe dire, i nuovi/nostri tempi esigono i temi ricorrenti di Bobbio: il problema della guerra e della pace, le promesse non mantenute della democrazia, la realizzazione dei diritti umani. Ma questo presuppone – e quindi

attesta – anche la presenza di Dante, a prescindere dall'orientamento politico di ciascuno. Proprio per questo la caratterizzazione che Engels fa del poeta fiorentino è sintomatica: "la fine del medioevo feudale, soglia della moderna era capitalista, è segnata da una figura colossale: un italiano, Dante, al tempo stesso l'ultimo poeta del medioevo e primo poeta dei tempi moderni" (Engels 2010: 83).

Ma le ombre di cui parlava Bobbio si presentano, sempre di più, come una sorta di sfocatura. Le contraddizioni della modernità, con il suo accumularsi di crisi sanitarie, economiche, politiche e sociali, intensificano una situazione già estremamente delicata. Nuove confusioni tra Stato e Chiesa, alimentate dal fanatismo religioso, dal disprezzo per la democrazia e dalla ripresa dei discorsi contro la scienza – elementi di anti-illuminismo –, si diffondono e si approfondiscono sempre di più. In questo contesto, riprendere Dante poeta e teorico – sia in originale che attraverso gli sguardi di Kelsen e Bobbio – è una necessità che si impone e non più mera liberalità.



Riferimenti bibliografici

BOBBIO, Norberto. *Autobiografia*. Roma-Bari: Editori Laterza, 1997.

BOBBIO, Norberto. *De senectute*. Torino: Einaudi, 1996.

BOBBIO, Norberto. *Politica e cultura*. Torino: Einaudi, 2005.

BOBBIO, Norberto. *Teoria generale della politica*. Torino: Einaudi, 1999.

ENGELS, Friedrich. "Prefácio à edição italiana de 1893". In: MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. *Manifesto do Partido Comunista*. São Paulo: Boitempo, 2010.

KELSEN, Hans. *A teoria do Estado de Dante Alighieri*. São Paulo: Contracorrente, 2021.

LEPSIUS, Oliver. "Hans Kelsen on Dante Alighieri's Political Philosophy". *European Journal of International Law*, Volume 27, Issue 4, 1 November 2016, Pages 1153-1167, <https://doi.org/10.1093/ejil/chw060>

{Parliamoci Chiaro}

Insegnamento basato sull'indagine in una scuola integrata

Di Marcella Chartier



La professoressa Sandra Tonidandel ha iniziato ufficialmente la sua carriera nel campo dell'educazione alla Dante nel 1991, quando è stata assunta come insegnante di scienze. Ha continuato il suo percorso alla Scuola, svolgendo attività di coordinamento e strutturando diversi progetti, fino a quando, nel 2019, ha assunto la direzione pedagogica dell'*Ensino Fundamental 2* e dell'*Ensino Médio*.

L'invito era stato fatto dalla professoressa Valdenice Minatel Melo de Cerqueira, appena divenuta direttrice generale dell'Educazione alla Dante, che cercava di formare un gruppo per lavorare alla missione di riformulare e realizzare il progetto politico-pedagogico della Scuola.

La professoressa Sandra racconta, in questa intervista, il lavoro che da allora è stato svolto nel suo dipartimento, il suo percorso professionale e i programmi per i prossimi mesi, considerando che la fine o il raffreddamento della pandemia consentirà la ripresa di più attività ed eventi presenziali alla Scuola.

Dante Cultural: Puoi parlarci un po' del tuo percorso nel campo dell'educazione, e in particolare alla Dante?

Professoressa Sandra Tonidandel: Ho iniziato il mio percorso nel campo dell'istruzione molto prima della laurea: come studentessa della Dante e nel gruppo giovanile della Parrocchia São Rafael. L'ispirazione per andare alla ricerca della conoscenza, della formazione umana e per promuovere la trasformazione delle persone era già nel mio cuore.

All'epoca del *Colegial* (equivalente all'*Ensino Médio* di oggi) ho scelto, tra i corsi tecnici allora disponibili, quello di patologia clinica. Ho superato l'esame di ammissione per il corso di biologia all'USP non appena mi sono diplomata alla Scuola. Non mi era chiaro il desiderio di scegliere l'educazione come carriera, avevo ancora dei dubbi su cosa mi avrebbe affascinato di più: lavorare con la biologia sperimentale, come ricercatrice, o nell'area dell'istruzione, come insegnante. Sapevo solo che amavo la biologia. Nel terzo anno di università sono apparse delle opportunità di tirocinio e ho ottenuto una delle posizioni più desiderate: quella di ricercatrice presso l'*Instituto de Pesquisas Tecnológicas* (IPT) dell'USP. Allo stesso tempo, ho iniziato a insegnare biologia in scuole private. Alla fine del quarto anno di università, sono stata chiamata dalla Dante a tenere lezioni nei corsi di recupero di scienze. È stato quando ho lavorato in entrambe le aree che ho capito che l'istruzione sarebbe stata la mia strada, portandomi entusiasmo, soddisfazione e pienezza. Ho continuato il mio lavoro nelle scuole e in una grande azienda. Poco dopo la laurea, la mia insegnante di biologia alla Dante, che all'epoca era la coordinatrice scientifica della Scuola, mi ha chiesto di ricoprire un posto vacante di insegnante di scienze. Era il febbraio 1991 e da allora sono alla Scuola. Per dieci anni ho lavorato come insegnante di scienze nel cosiddetto *Fundamental 2*, fino a quando sono stata chiamata a coordinare l'area di scienze, nel 2001. Nel 2005 ho iniziato un master in pedagogia presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'USP e, nel 2009, un dottorato sull'istruzione presso lo stesso istituto, concludendo la tesi nel 2013. Durante le mie ricerche sull'istruzione, ho ampliato il mio lavoro alla Scuola, passando al coordinamento dell'area di scienze e biologia dell'*Ensino Médio* e, nel 2014, ho ricoperto l'incarico di coordinatrice della macroarea delle scienze della natura dell'*Ensino Fundamental* e dell'*Ensino Médio*, iniziando ad insegnare anche nelle classi dell'*Ensino Médio*.

Uno dei miei più grandi successi come professionista è stata la creazione del programma di pre-iniziazione scientifica della Scuola, *Cientista Aprendiz*, nel 2006. Durante il mio master, ho avuto l'ispirazione e la motivazione per portare nella scuola uno spazio in cui gli studenti potessero creare le proprie domande di ricerca, scegliere le loro metodologie di ricerca e raggiungere conclusioni basate sulla ricerca. Era un lavoro per lo sviluppo

di competenze importanti come creatività, organizzazione, comunicazione e pensiero critico, scientifico e sistemico. Ho iniziato il progetto come coordinatrice e insegnante-relatrice e ho invitato altri tre insegnanti che hanno lavorato con me all'inizio. Quattro studenti hanno partecipato al progetto nel primo anno. Nel 2008 sono arrivati i primi premi delle fiere nazionali di scienza e il programma ha iniziato a espandersi. Oggi abbiamo più di 350 studenti iscritti, 27 insegnanti relatori, 34 istituti di ricerca partner, 175 progetti in fase di sviluppo, 336 premi nazionali e 55 premi internazionali. I sogni di questi studenti, così come la loro passione per la conoscenza e la scienza, sono alcune delle mie più grandi gioie alla Dante. Un altro sogno che si è avverato è stato quello di organizzare la *FeNaDANTE* (*Feira Nacional de Ciências e Tecnologia do Dante*), grazie al supporto di tutto il team, dei direttori, delle famiglie e soprattutto degli studenti così coinvolti e dediti ai loro progetti e alle loro potenzialità.

Nel 2015 ho affrontato una nuova e grande sfida: sono diventata coordinatrice pedagogica generale dell'*Ensino Fundamental 2* e dell'*Ensino Médio* della Scuola. In questo ruolo, è stato essenziale ampliare la mia visione dei processi pedagogici in tutte le aree del sapere. Per questo, ho cercato corsi specifici. I più rilevanti li ho fatti negli USA, nel 2017, e in Finlandia, nel 2018. Hanno ampliato la mia formazione in modo che potessi occuparmi della creazione dei curricula e della formazione degli insegnanti, del lavoro di integrazione delle aree e del miglioramento dei risultati negli esami di ammissione, estesi anche all'estero quando abbiamo lanciato il progetto U-Connection, dedicato all'ammissione ai corsi di laurea fuori dal Brasile.

Nel 2019, con grande gioia, speranza e orgoglio, come coronamento del mio percorso nel campo dell'istruzione, sono stata invitata dalla professoressa Valdenice [Minatel Melo de Cerqueira, Direttrice Generale dell'Istruzione della Dante] a essere Direttrice Pedagogica dell'*Ensino Fundamental 2* e dell'*Ensino Médio* della Scuola. È un onore assumere questo incarico, così impegnativo e pieno di responsabilità, ed è una grande gioia arrivare al direttivo con un team così meraviglioso e competente, avendo al mio fianco tante persone preparate ed esperte. Già alla direzione pedagogica, nel 2019, ho seguito un corso di leadership per presidi scolastici ad Harvard, USA, con la professoressa Valdenice. Questo corso è stato molto importante

per portare ancora più risorse per affrontare le nuove sfide, ora nell'alto direttivo della scuola.

Continuo questo percorso, quotidianamente, con voglia di incontrare il nuovo, di imparare sempre di più, di lavorare in squadra, di ascoltare e supportare, di essere supportata. Spero di continuare a portare ottimi risultati per gli studenti, gli insegnanti, il personale pedagogico e le famiglie.

DC: Quali sono i pilastri del lavoro svolto dal direttivo pedagogico dell'Ensino Fundamental 2 e dell'Ensino Médio? Puoi commentare un po' ciascuno di loro?

ST: I pilastri sono tre: il primo è l'integrazione. Comprende un lavoro collaborativo, cooperativo, interdisciplinare, rispettoso, motivante e di costruzione di partnership tra i diversi settori dell'*Ensino Fundamental 2* e dell'*Ensino Médio*. Si può pensare a un'istruzione di qualità, che formi i giovani in modo integrale, solo se a scuola i diversi settori sviluppano in modo integrale, puntando a uno sviluppo completo e non compartimentato, impoverito, diviso. Pertanto, tutto il lavoro si svolge al fine di incentivare e facilitare l'integrazione tra le aree di conoscenza, tra i diversi segmenti pedagogici, tra i docenti delle diverse componenti curriculari, tra la direzione pedagogica e gli studenti, tra i coordinatori e il direttivo, tra coordinatori e consulenti educativi, tra i diversi dipartimenti e settori della scuola, affinché lo sviluppo dello studente sia potenziato dal contributo di tutti.

Il secondo pilastro è l'eccellenza accademica nel processo di insegnamento-apprendimento e nell'istruzione integrale degli studenti. Per raggiungere questo livello di eccellenza, la direzione pedagogica investe molto negli indicatori di apprendimento tramite valutazioni interne organizzate da professori e coordinatori ma anche valutazioni esterne, sia di aziende partner che di concorsi di ammissione in Brasile e processi di selezione delle università all'estero. Monitorare il processo di valutazione per capire come gli studenti stanno sviluppando abilità e competenze per i diversi gradi e promuovere cambiamenti nelle strategie e nelle riprese è uno degli aspetti per capire se si stanno raggiungendo l'eccellenza accademica e l'istruzione globale. L'uso di dati e indicatori altamente accurati e affidabili per promuovere una migliore istruzione è uno dei pilastri di questo direttivo.

Il terzo pilastro è la formazione continua e differenziata degli insegnanti e dell'intero team pedagogico, compreso l'orientamento educativo. Dai criteri che richiedono un alto livello di qualità nella formazione e specializzazione e l'esperienza nell'assunzione iniziale di professionisti all'organizzazione di corsi indoor, di incontri settimanali per la produzione pedagogica collettiva e di progetti di formazione basati sull'autoriflessione e sul tutoraggio specializzato, il consiglio utilizza diverse strategie affinché il "cuore" della scuola promuova la migliore istruzione: insegnanti eccellenti per generare esperienze variegata con lo studente, con l'uso di diverse risorse didattiche e pedagogiche, con l'incoraggiamento dell'uso di materiali didattici aggiornati nelle classi, affinché possano utilizzare le migliori modalità di insegnamento e con diverse metodologie di apprendimento.

DC: La valorizzazione della pratica del metodo scientifico nell'istruzione di base e l'incoraggiamento alla partecipazione degli studenti alle fiere sono tra i segni principali della tua storia come educatrice. Come è stata percorsa questa strada alla Dante? Puoi raccontarci un po' di questa storia, sin dall'inizio?

ST: Sin dall'inizio del mio lavoro di coordinamento nell'area delle scienze, uno dei nostri obiettivi centrali è stato quello di promuovere la formazione degli studenti ben oltre il conoscere la scienza (conoscere i fatti, i concetti, le leggi e le spiegazioni scientifiche). Le

ricerche nell'ambito dell'educazione scientifica realizzate nei migliori centri scientifici del mondo hanno già discusso dell'importanza del fatto che i giovani non solo conoscano la scienza, ma imparino anche a pensare scientificamente, a ricercare con una metodologia scientifica, a porre domande scientifiche pertinenti, a sapere come differenziare indizi da risultati statisticamente irrilevanti, a sapere cos'è il gruppo di controllo e l'importanza dei riferimenti teorici, tra molti altri tipi di conoscenza. In altre parole, dal 2001, l'obiettivo principale dell'area è stato quello di far sì che il "saper fare scienza" fosse parte integrante del curriculum. E, a partire dal 2002, la Fiera della Scienza della Dante, che era già molto tradizionale, è cambiata: gli studenti dovevano fare un'indagine scientifica su un argomento a scelta, ma con l'elaborazione di una domanda di ricerca e l'uso di una metodologia scientifica per arrivare alle loro risposte. Gli studenti del *Fundamental 2* hanno iniziato ad organizzare una fiera della scienza molto simile ai congressi scientifici, con la creazione di poster che presentavano le loro ipotesi e la descrizione delle metodologie impiegate per ottenere i risultati. È stato un successo, un cambiamento molto importante nella cultura scolastica della Dante. Poi è arrivato il *Cientista Aprendiz* ("Apprendista Scienziato"), progetto creato per offrire opportunità agli studenti che volevano andare oltre l'aula per sviluppare i loro progetti di ricerca nelle più diverse aree del sapere, comprese le scienze umane.



{IN ITALIANO}

Mancava, però, un ulteriore cambiamento curricolare in modo che l'alfabetizzazione scientifica potesse svolgersi su scala più ampia. La mia ricerca di dottorato riguardava l'insegnamento basato sull'indagine, una metodologia attiva in cui gli studenti imparano non solo le teorie ma anche la pratica scientifica, il pensiero scientifico, l'argomentazione e l'uso dei dati e della sperimentazione per supportare grandi situazioni-problema del mondo. Così, dal 2008 in poi, il curriculum di scienze naturali ha incorporato, dall'*Ensino Fundamental* all'*Ensino Médio*, l'insegnamento attraverso l'indagine come base per l'apprendimento. Da allora, gli studenti si recano nei laboratori di scienze non più per "dimostrare" quanto detto in teoria, ma per iniziare un nuovo argomento con una sfida, una domanda a cui rispondere scientificamente utilizzando metodologie sperimentali. Le fiere delle scienze delle scuole elementari e la FeNaDANTE stessa sono occasioni per gli studenti di presentare alla comunità scolastica le loro ricerche con produzioni creative e di rilevanza sociale e ambientale. Abbiamo pubblicato anche la prima rivista per diffondere i progetti di pre-iniziazione scientifica degli studenti delle scuole di base, *InCiência*. Gli studenti della Dante e delle scuole pubbliche e private del Brasile premiati nelle fiere della scienza sostenute dalla Dante inviano i loro rapporti di ricerca alla redazione di *InCiência*, che può pubblicarli. Inoltre, applichiamo *Pisa para escolas*, una valutazione internazionale organizzata dall'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE) che misura, tra le altre competenze, l'alfabetizzazione scientifica degli studenti in modo comparativo, a livello internazionale. I nostri risultati sono stati eccezionali, con medie superiori a paesi come Giappone, Singapore e Finlandia, a dimostrazione dell'eccellenza dei nostri studenti in quest'area.

DC: Quali sono i piani e le aspettative del tuo direttivo per il 2022?

ST: Quest'anno ci auguriamo che la pandemia si raffreddi, riducendo la necessità delle misure restrittive che sono state attuate nel 2020 e nel 2021. In questo modo, la nostra speranza è di poter riprendere tutte le attività faccia a faccia con motivazione e ispirazione, in modo che i processi pedagogici possano realizzarsi con tutta la loro potenza.

Uno dei fatti più evidenti al mondo durante la pandemia è quanto la scuola sia fondamentale per la società, per i bambini e per le famiglie. Non si tratta solo di conoscenze strutturate, di ap-

prendimento dei contenuti e obiettivi di sviluppo delle competenze e delle abilità. La scuola è fondamentale per l'educazione globale, perché i giovani imparino a vivere insieme in una cultura di pace, ad ascoltare e a discutere, con argomenti e fatti, in modo da sviluppare atteggiamenti rispettosi, creativi e responsabili. La scuola è importante per lo sviluppo dei legami tra amici, per la fiducia nella vita e nelle persone, per lo sviluppo delle risorse interne per far fronte a frustrazioni, difficoltà e ostacoli, per lo sviluppo di talenti, virtù e atteggiamenti positivi nei confronti della vita. E, naturalmente, anche per un apprendimento che vada oltre la memorizzazione, raggiungendo i livelli cognitivi più complessi del rapporto tra conoscenza, valutazione e sintesi delle conoscenze.

Siamo entusiasti della prospettiva del ritorno delle gite pedagogiche, che ampliano notevolmente l'esperienza e la cultura generale degli studenti. Siamo fiduciosi nella qualità delle produzioni degli studenti nei loro progetti interdisciplinari, con particolare enfasi sulla rilevanza sociale e ambientale. Siamo fiduciosi nei progetti scientifici degli studenti del *Cientista*, che potranno essere ripresi nei centri di ricerca, che stanno riaprendo i battenti. Questi progetti saranno presentati alla FeNaDANTE - edizione internazionale a settembre di quest'anno, un altro motivo di gioia! Siamo fiduciosi nel progetto della Scuola che ha l'obiettivo di far sì che gli studenti riducano l'uso dei dispositivi digitali, in particolare i telefoni cellulari, portando a una maggiore enfasi sull'attenzione, sul movimento e sulla lettura. Per il 2022 l'obiettivo è l'ampliamento delle letture di opere letterarie, con la valorizzazione dei classici e del contemporaneo e con l'intensificazione dell'uso della biblioteca. Inoltre, stiamo ampliando le classi di allenamento sportivo e intensificando le pratiche di educazione fisica con la valorizzazione del movimento della cura del corpo. Nel 2022 ci concentreremo anche sullo sviluppo del multilinguismo da parte degli studenti, sul corso regolare di inglese e su *Middle e High School*, sul corso di italiano curricolare o sull'ECCE e sul Liceo, sulle arti (con l'offerta di molteplici modalità nel spazio degli studi artistici), sul linguaggio digitale e programmazione su STEAM-S, sui dibattiti in partnership con USP-Debates, che dovrebbe avere un culmine senza precedenti in una settimana di multilinguismo a fine 2022, con la presentazione delle varie produzioni degli studenti a teatro in inglese, dei vincitori del concorso di

scrittura, dei videoclip in italiano, dei dibattiti e della mostra d'arte. Abbiamo in programma attività pratiche nei laboratori di scienze sperimentali che affrontino i temi di emergenza climatica, sostenibilità, biodiversità, biotecnologie e temi legati agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite (OSS). Per quest'anno la novità è il ritorno del concorso di scrittura, tradizionale appuntamento della Scuola, in collaborazione con l'*Academia Paulista de Letras* per la valutazione dei migliori testi.

Eventi importanti come Dante-ONU (Forum ONU), Fiera della Scienza, Mostra Dante-Gen, FeNaDANTE - edizione internazionale - e le Olimpiadi della conoscenza devono tornare con la loro grandezza e importanza per la comunità scolastica della Dante.

Quest'anno attendiamo anche il ritorno delle simulazioni presenziali e dell'assistenza individualizzata, con la struttura rafforzata delle azioni del *VestibaDante* (area focalizzata sugli esami di ammissione più competitivi del Brasile). Un altro settore che acquisirà una struttura ancora più forte è l'U-Connection (che si concentra sulle università estere, con la collaborazione del *DaquiPraFora* e il team di Guidance Counselor, specialisti sui processi internazionali e dedicati ad assistere gli studenti nel processo di candidatura). In quest'area gli studenti possono avere a disposizione l'assistenza individualizzata da parte di specialisti, l'offerta di simulazioni SAT, workshop per *Assays*, gruppi di discussione per la presentazione di università straniere, americane e italiane, orientamento per ottenere lettere di raccomandazione e per realizzare attività speciali per arricchire il curriculum.

Nell'area della matematica, la grande novità è l'educazione finanziaria, che avrà la frequenza di una lezione a settimana, in modo che gli studenti possano sviluppare atteggiamenti responsabili e consapevoli per il loro sviluppo personale in questo settore.

Per il 2022 un'altra novità è la rinnovata struttura per l'area dell'educazione socio-emotiva, con due docenti che si occupano di Gestione Personale e Interpersonale (GPI) per gli studenti, di cui uno psicologo. Gli studenti prepareranno i loro progetti di vita, con gli elementi della conoscenza di sé e orientamento professionale, dal 9° anno in poi.

Infine, per il 2022, l'enfasi è sulla speranza e sulla qualità di un'istruzione completa, integrata, diversificata e di eccellenza accademica. Sono molto felice di poter essere a capo di tante azioni importanti nel campo dell'istruzione!

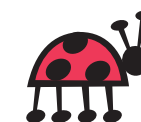


THE
BUGS
SHOP



THE BUGS SHOP

Rua Barão de Capanema, 577, loja 07
Telefone: (11) 3063-5863
Roupas de 0 a 14 anos



Pega sua condição
especial de 20%
de cashback



Venha conhecer o **maternal** do Dante!

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

SAIBA MAIS: www.colegiodante.com.br



CONVIVER
PARTICIPAR
EXPLORAR
EXPRESSAR
CONHECER-SE

