

DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XVIII - Número 48 - Setembro de 2022

ISSN 1980-637X



Novidades com sotaque italiano

Novità dall'accento italiano

Conheça restaurantes inspirados na gastronomia italiana que abriram as portas em 2021 em São Paulo

Scopri i ristoranti ispirati alla cucina italiana che hanno aperto i battenti nel 2021 a San Paolo

Ravioli de grana padano, ricota e pomodoro do Donna

Ravioli al grana padano, ricotta e pomodoro del Donna

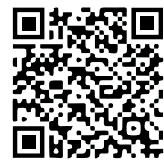




Internacionalização:

conheça nossos
programas

www.colegiodante.com.br/internacionalizacao



{EDITORIAL}

CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 55

Restaurantes sofreram bastante com o impacto econômico da pandemia de Covid-19. Mas, em 2021, várias casas inspiradas na cozinha italiana abriram as portas, revigorando a gastronomia da cidade com os sabores da culinária que mais reconforta os paulistanos. Na reportagem de **Capa** desta edição, apresentamos alguns desses restaurantes.

Ainda para aguçar as papilas dos leitores, temos na seção **Itália brasileira**, de Silvia Percussi, a receita da chef do bife à parmigiana, prato cantineiro bastante presente na mesa dos brasileiros, que nasceu por aqui mesmo, e não na Itália – como ela conta na coluna.

Nesta edição especialmente apetitosa, temos ainda a Cantina Roperto, restaurante tradicional paulistano que tem mais de 80 anos de existência. Na seção **Gastronomia**, contamos a história da casa, administrada pela família de Humberto Roperto, filho de imigrantes italianos, que tem como carro-chefe a famosa perna de cabrito com batatas e brócolis, receita da mãe do fundador, Maria Rosa.

A DC 48 vem para agradecer não só os paladares mas também os ouvidos de quem aceitar o convite para ler o **Perfil** ouvindo a música de Toninho Ferragutti. O artista, que é um dos maiores acordeonistas do Brasil, tem raízes italianas, maternas e paternas. Ele credita à paixão dos italianos pela música a presença dessa arte na casa em que cresceu, onde todos tocavam algum instrumento.

Uma casa pela qual passaram muitas famílias italianas é a casa amarela da Vila Romana, construção centenária da zona oeste paulistana. Na seção **Memória italiana** contamos a sua história, que foi erguida por Angelo de Bortoli, nascido em Padova. Angelo, que imigrou para o Brasil em 1808, era bisavô de Janice de Piero, responsável pela restauração e pelo tombamento da casa, com quem conversamos.

Por fim, mais uma boa conversa que trazemos neste número é a **Entrevista**, feita com a ex-aluna Laura de Mello e Souza, historiadora e autora de *História da vida privada no Brasil – Volume 1: Cotidiano e Vida Privada na América Portuguesa*, entre outros livros. Laura, que lecionou na USP até 2014 e hoje vive em Paris, conta sobre como escolheu sua área de atuação, destacando a História como um campo de estudos que nos ajuda a compreender nosso papel como sociedade, e fala de suas lembranças do tempo de Dante.

Boa leitura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

DC

DANTECultural
(ISSN 1980-637X)



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

DIRETORIA EXECUTIVA:

JOSÉ LUIZ FARINA
PRESIDENTE
MÁRIO EDUARDO BARRA
VICE-PRESIDENTE
FRANCISCO PARENTE JÚNIOR
DIRETOR-SECRETÁRIO
PAULO FRANCISCO SAVOLDI
2º DIRETOR-SECRETÁRIO
JOÃO RANIERI NETO
DIRETOR FINANCEIRO
MILENA MONTINI
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, ELENA WESLEY, GIACOMO VICENZO,
JOSÉ VÍCTOR BALGANON LIGERO, LUISA ALCANTARA E SILVA, LUISA
DESTRI, RENATA HELENA RODRIGUES, SILVIA PERCUSSI.

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

TIRAGEM: 5.000 EXEMPLARES - COLÉGIO DANTE ALIGHIERI -
ALAMEDA JAÚ, 1061. SÃO PAULO-SP - FONE: (11) 3179-4400
WWW.COLEGIODANTE.COM.BR

CAPA: BRUNO GERALDI

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



ecce

Percurso formativo italo-brasileiro

Extracurricular intensivo
e bicultural italiano

O curso ECCE estrutura-se em três módulos. A partir do módulo Scuola Media, o ECCE é considerado **curso bicultural italiano**.

- **CLeCI (Curso de Língua e Cultura Italiana)**
1º ao 5º ano do Ensino Fundamental
- **Scuola Media**
6º ao 8º ano do Ensino Fundamental
- **Liceo Scientifico**
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



DANTECultural

Ano XVIII - Número 48 - Setembro de 2022

CAPA

São Paulo ganhou novos restaurantes de menus inspirados na gastronomia italiana em 2021. Conheça mais sobre o Donna, o Mila, o Nelita e o Pasta Shihoma 08

COPERTINA

San Paolo ha vinto nel 2021 nuovi ristoranti con menu ispirati alla cucina italiana. Scopri di più su Donna, Mila, Nelita e Pasta Shihoma 08



MEMÓRIA ITALIANA

Uma casa centenária na Vila Romana, zona oeste de São Paulo, guarda memórias da imigração italiana na cidade e resiste à verticalização

34

MEMORIA ITALIANA

Una casa centenaria nel quartiere Vila Romana, nella zona ovest di San Paolo, conserva i ricordi dell'immigrazione italiana in città e resiste alla verticalizzazione 34

PERFIL

Um dos grandes acordeonistas, arranjadores e compositores do país, Toninho Ferragutti tem 15 álbuns lançados, entre obras solo e em parceria 52

PROFILO

Toninho Ferragutti, uno dei più grandi fisarmonicisti, arrangiatori e compositori del paese, ha pubblicato 15 album, tra cui lavori solo e in collaborazione 52



COMIDA 06

Cibo 06

HISTÓRIAS 24

Storie 24

ARTE 44

Arte 44

Capa/08

Copertina/08

Gastronomia/18

Gastronomia/18

Itália Brasileira/22

Italia Brasiliana/22

Entrevista/26

Intervista/26

Memória Italiana/34

Memoria Italiana/34

Espaço Aberto/40

Spazio Aperto/40

Centro de Memória/43

Centro della Memoria/43

Cultura/46

Cultura/46

Perfil/52

Profilo/52

COMIDA

CIBO

Risoto de brócolis tostados com pinoli, do Nelita – novo restaurante da chef Tássia Magalhães

Risotto ai broccoli tostati con pinoli, del Nelita – nuovo ristorante della chef Tássia Magalhães

Capa/08
Gastronomia/18
Itália Brasileira/22

*Copertina/08
Gastronomia/18
Italia Brasiliana/22*



{CAPA/COPERTINA}



No Mila, a proposta do cardápio é a de que todos os itens possam ser compartilhados.

Nel Mila, la proposta del menu è che tutte i piatti possano essere condivisi

NOVA SAFRA DE ITALIANOS

Abertos em 2021, quatro restaurantes paulistanos propõem formas criativas de interpretar a cozinha da Itália, trazendo novos ares para o cenário gastronômico da capital

Por Renata Helena Rodrigues

NUOVO RACCOLTO DI ITALIANI

Inaugurati nel 2021, quattro ristoranti a San Paolo propongono modi creativi di interpretare la cucina italiana, portando aria nuova alla scena gastronomica del capoluogo

Traduzione dell'articolo a pagina 56

Quando o assunto é cozinha italiana, o coração (e o estômago) dos paulistanos sempre tem espaço para mais um restaurante, seja ele clássico ou mais inventivo. Sorte a nossa! Graças à afeição dos moradores da capital pelas receitas do país europeu, seguem pipocando por aqui endereços que homenageiam a Itália ao mesmo tempo que buscam criar identidade própria e fugir de clichês.

Os próximos parágrafos apresentam quatro restaurantes que abriram as portas em

2021. Eles fazem parte de uma nova safra de empreendimentos que nasce depois de um período tão difícil para o ramo, que foi duramente impactado com as restrições da pandemia de Covid-19. Seja com um sotaque ítalo-paulistano, com uma pegada moderninha, com uma cozinha tocada exclusivamente por mulheres ou com um cardápio orientado pela sazonalidade, esses lugares trazem novos ares à gastronomia paulistana.

DONNA: VOLTA ÀS RAÍZES



Bruno Ceroldi

“Essa ideia de fazer receitas italianas sempre esteve na minha cabeça, essa cozinha é meu âmago, é de onde eu venho”, diz o chef André Mifano, do Donna

“Questa idea è sempre stata nella mia testa, questa cucina è il mio cuore, è da dove vengo”, dice lo chef André Mifano, del Donna

O ano de 2020 trouxe grandes desafios profissionais para o chef André Mifano. Depois de atravessar alguns dos mais duros meses da pandemia, ele recebeu a notícia de que o imóvel no qual estava instalado seu restaurante Lilu, em Pinheiros, havia sido vendido para dar lugar a um empreendimento imobiliário. “Foi um baque”, lembra Mifano, de 45 anos. O Lilu, dedicado a pratos autorais para serem compartilhados, fechou as portas em outubro de 2020.

Chef talentoso e experiente, com diversos prêmios na bagagem e conhecido também por suas participações em programas de televisão como o The Taste Brasil (GNT), Mifano logo recebeu o contato de um grupo interessado em investir em uma nova localização para o

negócio. “Eu estava frustrado com essa situação, para mim muito do Lilu era também aquela casinha. Levá-lo para outro endereço seria como tirar a alma do corpo”, explica o chef.

Diante da situação, ele propôs uma nova direção: decidiu retomar seu trabalho com receitas italianas. “Essa ideia sempre esteve na minha cabeça, essa cozinha é meu âmago, é de onde eu venho, o que eu faço”, diz. Começou, assim, a nascer o Donna – mas não sem antes passar por uma gestação longa e complicada. “Foram alguns dos meses mais difíceis da minha vida, tocando obra em plena pandemia, com os materiais de construção caríssimos”, lembra.

Paralelamente, o chef lidava com a pressão de voltar a trabalhar com a cozinha da Itália, especialidade pela qual ficou conhecido à frente do extinto restaurante Vito. “Eu lidei muito com a expectativa das pessoas, queria mostrar a minha evolução.” Pois conseguiu! Mifano criou um negócio com alma própria, uma cozinha com toques autorais, que

ele define como ítalo-paulistana. “Eu continuo a mesma pessoa que eu sempre fui, só muito mais velho”, brinca. “E esse processo de amadurecimento é muito legal, ele se manifesta no meu entendimento dos sabores, na forma que eles são apresentados, mas também na decoração, no serviço.”

Em novembro de 2021, o Donna abriu as portas em um endereço nos Jardins. O salão é diminuto (são apenas 28 lugares mais uma sala privativa que acomoda dez clientes), por isso recomenda-se fazer reserva. “Querida um ambiente chique, mas sem pompa, não queria um restaurante em que as pessoas têm vergonha de rir.”

No menu, estão alguns pratos que fizeram fama na trajetória de Mifano, desde a época do Vito, como a barriga de porco, que na versão atualizada chega à mesa em companhia de pupunha, cogumelos, manteiga e vinho branco. “Trouxe algumas figurinhas repetidas da minha carreira, mas sempre aperfeiçoando as receitas, as técnicas”, conta. O trabalho de refinar os preparos, aliás, é constante. O molho de tomate da casa, por exemplo, leva hoje 13 ingredientes. “Esse é um dos símbolos do amadurecimento da nossa cozinha.”

Entre os pratos do menu, alguns dos queridinhos da clientela são o fettuccini ao ragu bolognese, o rigatoni com molho de linguíça feita na casa e erva-doce, e o bacalhau confitado em azeite guarnecido de orecchiette em molho de tomate-cereja e azeitona.

“Quando digo que o restaurante é ítalo-paulistano, esse também sou eu, filho de egípcios de ascendência italiana, o primeiro da minha família a nascer no Brasil”, conta. No Donna, Mifano desenvolve uma cozinha sem amarras, que esbanja bases e técnicas italianas, mas que também investe em bons ingredientes brasileiros e combinações que expressam a criatividade do chef.



Acima, barriga de porco com pupunha, cogumelos, manteiga e vinho branco – versão atualizada de um prato que fazia sucesso no Vito, um restaurante anterior da trajetória do chef André Mifano. Abaixo, bacalhau confitado com orecchiette em molho de tomate-cereja e azeitona

Sopra, pancetta di maiale con pupunha, funghi, burro e vino bianco – una versione aggiornata di un piatto che ha avuto successo al Vito, un precedente ristorante nella storia dello chef André Mifano. Sotto, baccalà conit con orecchiette al sugo di pomodorini e olive



Bruno Ceroldi

Donna

Rua Peixoto Gomide, 1815, Jardins.

Telefone: (11) 97593- 9047. www.instagram.com/restaurantedonna

MILA: UMA OSTERIA MODERNINHA

“Depois de 14 anos trabalhando para os outros, decidi que era hora de abrir meu próprio negócio e tinha apenas uma certeza: ele seria dedicado à cultura italiana”, diz o restaurateur Tito Paolone

“Dopo 14 anni a lavorare per gli altri, ho deciso che era giunto il momento di aprire un’attività in proprio ed ero sicuro solo di una cosa: sarebbe dedicata alla cultura italiana.”, dice il ristoratore Tito Paolone

A Itália inspira, mas não limita o Mila, restaurante aberto em janeiro de 2021 no Itaim Bibi. O empreendimento foi idealizado pelo restaurateur Tito Paolone, de 33 anos, que trabalhou por mais de uma década na rede de supermercados St. Marche.

“É curioso porque parte da minha família veio da Itália, de Sicignano degli Alburni, na província de Salerno, mas eu não era tão conectado com essa minha história”, reflete. Foi por meio do trabalho que Paolone estreitou laços com o país europeu. Ele atuou como diretor de operações da equipe que implementou o Eataly no Brasil e, para essa empreitada, precisou mergulhar fundo na cultura italiana, chegando a passar uma temporada de dois meses em Roma e morar na cidade de Torino. “Nesse processo, eu me reconectei com as minhas origens.”



Lucas Terribili

“Depois de 14 anos trabalhando para os outros, decidi que era hora de abrir meu próprio negócio e tinha apenas uma certeza: ele seria dedicado à cultura italiana”, diz. “Era a primeira vez que eu ia fazer uma coisa minha, queria homenagear o lugar de onde eu vim.” Assim começou a nascer o conceito do Mila, um restaurante que homenageia a Itália nos pratos e na decoração, mas que foge dos maiores clichês.

“Quería um lugar em que as pessoas entrassem e pensassem ‘nossa, isso é diferente de tudo que eu imaginava’”, diz. Para isso, Paolone cuidou de cada detalhe: do espaço com decoração clara, paredes brancas e clima despojado, da boa comida e do ótimo serviço. “Um lugar de troca”: foi assim que ele imaginou sua osteria. Por isso, a ideia do cardápio é que todos os pratos possam ser compartilhados.

Para elaborar o menu e liderar a cozinha, Paolone convidou o chef Pedro Pineda, que estava à frente do bar de vinhos Beverino e que, por conta de uma temporada de um ano na Itália, tinha bastante familiaridade com as receitas do país da bota. “Buscava

alguém que tivesse essa conexão com a Itália, mas que pensasse fora da caixa e que conhecesse muito bem os ingredientes brasileiros”, explica Paolone, que apoia a equipe da cozinha na busca por fornecedores e pequenos produtores nacionais.

“A ideia do cardápio é ter receitas que possam ser jogadas no centro da mesa, para serem compartilhadas.” Também por isso, a sessão do menu que mais faz sucesso entre os clientes é a de entradinhas – ou “Bocatito’s”, em um trocadilho com o nome do idealizador da casa. Alguns dos mais pedidos são o tartar de wagyu com stracciatella, o camarão grelhado com manteiga e harissa da casa, e a lula grelhada com creme de amendoim, pickles de cambuci, coentro e cebola roxa.

Entre os pratos, que também podem ser compartilhados, a milanesa de wagyu com salada, aioli e fermentados lidera os pedidos. Massas e pizzas completam as sugestões, que costumam ganhar a companhia dos ótimos vinhos que compõem a carta.

“Eu vejo na restauração brasileira uma coisa que não queríamos no Mila, a dependência da figura do sommelier como o único que pode recomendar vinhos”, diz Paolone. Para evitar essa dinâmica no salão do Mila, a peça-chave foi a contratação da somelière Camila Ciganda, que nasceu na Argentina, cresceu no Uruguai, mas fincou raízes no Brasil há quase uma década. Ela coordena a equipe do salão e oferece treinamentos frequentes. “A ideia é imprimir conhecimento de vinho em todos os funcionários, para que eles tenham autonomia de fazer as sugestões.”

A carta assinada por Camila foca nos “vinhos com a menor intervenção possível”. Muitos deles são de pequenos produtores, orgânicos, naturais ou biodinâmicos. E o melhor? Há sempre uma bela seleção de rótulos (20, pelo menos) disponíveis em dois tamanhos de taça – com 187 e 125 mililitros – justamente para que as pessoas se sintam instigadas a provar mais de um vinho. “No Mila, criamos uma coisa para ser vivida, não tem delivery, é uma experiência de comida e bebida.”



Lucas Terribili



O chef Pedro Pineda é o responsável pelo menu. Abaixo, a lula grelhada com creme de amendoim, pickles de cambuci, coentro e cebola roxa

Lo chef Pedro Pineda è il responsabile del menù. Sotto, calamari alla griglia con crema di arachidi, cambuci sottaceto, coriandolo e cipolla rossa

Lois Acso

Mila

Rua Bandeira Paulista, 1096, Itaim Bibi.

Telefone e WhatsApp: (11) 2925-8442. www.instagram.com/mila_sp

NELITA: UM LUGAR QUE CELEBRA AS MULHERES



Rubens Kato

“Na minha cozinha autoral, a base é italiana, mas fui juntando outras referências, conhecimento, lembranças de viagens, de pesquisas”, explica a chef Tássia Magalhães

“Nella mia cucina d'autore la base è italiana, ma ho continuato ad aggiungere altri riferimenti, conoscenze, ricordi di viaggio, ricerche”, spiega la chef Tássia Magalhães

Apesar de sua família não ter raízes na Itália, a chef Tássia Magalhães ganhou fama e reconhecimento graças às suas receitas inspiradas na tradição culinária do país europeu. À frente do extinto restaurante Pomodori, a jovem chef, que hoje tem 32 anos, amadureceu as técnicas e o conhecimento dos sabores típicos da cozinha italiana.

Em 2019, quando encontrou o ponto ideal, decidiu tirar da gaveta um antigo projeto e levar ao público seu restaurante com pegada autoral. “Tinha muitas ideias para quando abrisse meu negócio do

zero. Na minha cozinha autoral, a base é italiana, até por eu ter começado no Pomodori, mas fui juntando outras referências, conhecimento, lembranças de viagens, de pesquisas”, explica a chef.

O resultado é um menu que exalta os sabores da Itália, mas também reserva espaço para outras diversas influências. Nirá, matchá e missô garantem nuances asiáticas às receitas, enquanto itens como foie gras e o molho beurre blanc (feito com manteiga e vinho branco) emprestam certo sotaque francês às preparações.

“Aqui conto minha história, e minhas raízes na cozinha são italianas, até por isso nosso forte são as massas”, diz Tássia. Entre as pastas, todas produzidas na casa, duas são campeãs de pedidos: o pappardelle com untuoso molho de

tomate, tentáculos de polvo e creme de espinafre, e o agnolotti de queijo de cabra servido com limão confit, mel e alho negro. Para anteceder os pratos principais, há pequenas porções, como a de croquetas de cogumelos com nirá, e entradinhas, a exemplo dos aspargos confitados, cobertos com molho beurre blanc, fatias de lardo e bottarga.

Os pratos cuidadosamente apresentados são preparados por uma equipe formada apenas por mulheres (dez no total), algo ainda raro nas cozinhas profissionais da cidade. “Minha ideia com o Nelita é colocar a mulher em evidência”, explica. E foi com esse propósito também que Tássia escolheu o nome para seu projeto: “Nelita, pois descobri que este é o apelido de Helena, nome da minha mãe, em italiano”. Assim, a chef prestou homenagem à mulher que mais a inspira.

Se cada detalhe do conceito foi cuidadosamente pensado por Tássia, a decoração do espaço também é resultado do que ela imaginou. “Queria que tivesse um clima descontraído, como se os clientes estivessem jantando na casa de um amigo. Por isso, pensei em uma cozinha completamente aberta, queria o entrosamento com o salão.” O resultado é um ambiente elegante e acolhedor, com paredes de tijolinho aparente.

O ponto escolhido pela chef e seu sócio, Danyel Steinle (responsável pela seleção de vinhos), fica em Pinheiros. “Nunca tinha trabalhado no bairro, mas achei a casa charmosa e, quando vi os tijolinhos, fiquei convencida.” A reforma do imóvel, porém, tomou bem mais tempo do que o previsto: com a pandemia, a abertura, que estava prevista para 2020, foi adiada para janeiro de 2021. Em seu primeiro ano, o Nelita teve sucesso de público e crítica, e a chef segue com grandes planos para o futuro – em breve reabre o Mag Market, sua padaria e confeitaria, e o Riso.e.ria, dedicado aos pratos com arroz, que também vai para Pinheiros.



Toti Frison



Acima, aspargos confitados, cobertos com molho beurre blanc, fatias de lardo e bottarga. Abaixo, linguini com vongole, lardo e abobrinha

Sopra, gli asparagi confit, conditi con beurre blanc, fette di lardo e bottarga. Sotto, linguini con vongole, lardo e zucchine

Amanda Francellino

Nelita

Rua Ferreira de Araújo, 330, Pinheiros.

www.instagram.com/nelita.restaurant

SHIHOMA PASTA FRESCA: RIGOR ASIÁTICO, TÉCNICA ITALIANA

“Tenho muita proximidade com a tradição japonesa, mas a cozinha italiana acabou me encantando. Gosto da ideia de pratos que usam poucos ingredientes”, afirma o chef Marcio Shihomatsu

“Sono molto legato alla tradizione giapponese, ma la cucina italiana ha finito per stregarmi. Mi piace l’idea di piatti che utilizzano pochi ingredienti”, afferma lo chef Marcio Shihomatsu

A gastronomia não foi a primeira carreira que Marcio Shihomatsu escolheu. O paulistano de 38 anos formou-se em administração de empresas e passou nove anos trabalhando em uma consultoria financeira antes de decidir que queria mudar os rumos da vida profissional. Foi só em 2013, quando mudou-se com a esposa para Toronto, no Canadá, que ele fez seu primeiro curso de cozinha.

Com o diploma em mãos, foi bater nas portas de alguns de seus restaurantes favoritos na cidade, em busca de trabalho. “Tenho muita proximidade com a tradição japonesa, por conta da cultura, do convívio familiar, mas a cozinha italiana acabou me encantando. Gosto da ideia de pratos que usam poucos ingredientes”, explica. Atuando profissionalmente entre as caçarolas, Marcio teve clareza do tipo de



Divulgação

negócio que gostaria de abrir quando retornasse ao Brasil: um pastifício com restaurante anexo.

Com isso em mente, ele decidiu se especializar, buscou restaurantes com chefs que dominassem a técnica e os sabores tradicionais da Itália e passou anos como cozinheiro e pastaio (masseiro). “Nesse meio tempo, também viajei pela Itália durante um mês, fui a Puglia, Bolonha, aprendi muito, abri minha cabeça”, conta.

Depois de meia década fora, em 2018, Marcio decidiu que era hora de voltar ao Brasil. Em São Paulo, ele participou da implementação do Jojo Lab (cozinha de produção do Jojo Ramen, restaurante de lámen do qual já era sócio-investidor). “Foi uma experiência ótima para entender mais sobre lámen, mas também aprender sobre como funciona o processo de abertura de um restaurante.”

Justo quando se sentia pronto para tirar suas ideias do papel e buscar um ponto para seu negócio próprio, a pandemia de Covid-19 fez com que a rota precisasse ser recalculada. “Tudo fechou e comecei a produzir em casa mesmo, tinha o espaço, tinha o equipamento, resolvi iniciar sozinho.” As massas da semana eram anunciadas sempre às terças-feiras e entregues aos sábados. “Logo, os pedidos começaram a esgotar um ou dois dias depois de anunciarmos o cardápio da semana”, lembra.

“Foi um processo interessante para validar meu negócio, mas também foi puxado, todo sábado eu ficava no meu limite, senti a necessidade de ter mais espaço e mais estrutura.”

Foi então que Marcio convidou a chef Bia Freitas e o padeiro e subchef Joey Lin, que estavam morando em Araraquara, no interior paulista, depois de uma temporada em Nova York, para participarem da ampliação do Shihoma. Em 2021, alugaram o ponto em que antes funcionava a padaria Deli Garage, no coração da Vila Madalena, em São Paulo, e abriram oficialmente as portas do restaurante no mês de agosto, após uma breve reforma.

Ali, em um pequeno salão ou nas mesinhas acomodadas na varanda, é servido um cardápio enxuto e que muda frequentemente. “Estamos sempre buscando ingredientes frescos, sazonais, orgânicos, e vamos renovando as receitas de acordo com o que encontramos”, explica Marcio. Para a produção das massas, ele escolheu, após muitos testes, uma farinha italiana e ovos orgânicos da Turma do Ovo. “Busco deixar o ingrediente e a técnica falarem por si, não quero enfeitar muito, colocar vaidade no prato.”

“Busquei os melhores ingredientes e também temos um jeito diferente de trabalhar a massa, garantindo que ela seja bem laminada, sem pressa, para manter ar dentro dela”, diz. “Isso garante leveza!” E o resultado é mesmo surpreendente, massas extremamente delicadas, cortadas manualmente – as recheadas são fechadas somente no momento do pedido, para não correr o risco de umedecer o conjunto. “Há quem se surpreenda achando que a casa é de cozinha japonesa e há quem relacione a leveza da massa a um cuidado oriental, mas para mim é tudo técnica, paciência e rigor.”

Alguns dos sucessos da casa são o tortelli di gamberi, massa recheada com camarão-rosa fresco, e o agnolotti de carne, que geralmente é preenchido com língua ou bochecha bovinas. Na sobremesa, o tiramisù conquistou a clientela. Quem preferir levar as massas para provar em casa pode fazer os pedidos no delivery, que entrega massas frescas e molhos para que os pratos sejam finalizados em casa.



Divulgação

Acima, tortelli recheado com camarões-rosa – todas as massas são feitas com farinha italiana e ovos orgânicos. Abaixo, o tiramisù da casa

Sopra, tortelli ripieni con gamberi rosa – tutta la pasta è fatta con farina italiana e uova biologiche. Sotto, il tiramisù della casa



Shihoma Pasta Fresca

Rua Medeiros de Albuquerque, 431, Vila Madalena.

Telefone: (11) 3819-2333 e (11) 97560-0188 (WhatsApp).

www.shihoma.com e  www.instagram.com/pastashihoma



RECEITA DE LONGEVIDADE

Há mais de oito décadas, o clã Roperto está à frente da tradicional cantina batizada com o sobrenome da família, um patrimônio gastronômico da cidade de São Paulo

Por Renata Helena Rodrigues

RICETTA DI LONGEVITÀ

Da oltre otto decenni, il clan Roperto è responsabile della tradizionale cantina che porta il nome della famiglia, patrimonio gastronomico della città di San Paolo

Traduzione dell'articolo a pagina 60

Entre os mais longevos restaurantes paulistanos, a cantina Roperto existe há mais de 80 anos. “Nós acreditávamos que o ano da abertura era 1942, mas um cliente localizou um anúncio de jornal datado de maio de 1941”, diz Cristina Maria, que administra atualmente a casa ao lado do marido, Afonso Luiz Roperto, e de Ronaldo Roperto Junior. Não há muitos registros da fase inicial porque, como tantos outros empreendimentos de imigrantes daquela época, o negócio começou de maneira bem informal.

“No começo, a Roperto seguia o significado italiano da palavra ‘cantina’: era um lugar para beber, uma taberna”, explica Cristina. Fundado por Humberto Roperto, filho de imigrantes, o pequeno comércio foi instalado no porão da casa da família e, a princípio, oferecia aos clientes apenas vinhos e outros produtos importados da Itália, como azeitonas, embutidos e azeites. Não demorou para que a clientela da vizinhança comesse a pedir algo mais substancial para comer. E foi assim que Maria Rosa, mãe do fundador, passou a preparar e servir algumas de suas receitas, de forma despreziosa, para os clientes beliscarem. “Eles comiam em cima dos barris de madeira mesmo, sem nenhuma formalidade.”

Com o tempo, a comida foi ganhando protagonismo, e o restaurante se fortaleceu como um legado do clã Roperto. “Hoje, a quinta geração da família trabalha no restaurante: Giulia e Paloma”, conta Cristina. Durante as mais de oito décadas de operação, a Roperto mudou-se do Bixiga na década de 1940 e funcionou por alguns anos na avenida Brigadeiro Luís Antônio, nas proximidades do Largo São Francisco. Em 1971, o restaurante retornou à mesma rua em que havia nascido, uma das mais tradicionais vias do bairro: a Treze de Maio. Ali, ocupa até hoje o térreo de um prédio baixo, cuja fachada é revestida de pedras.

Sobre a porta, um neon vermelho com o nome do restaurante chama a atenção de quem transita pela calçada. Ao entrarem no salão, os clientes encontram um espaço aconchegante, com luz baixa e ares de antigamente: paredes revestidas de madeira e adornadas por muitas garrafas de vinho. No prédio ao lado, funciona um salão anexo, mais novo, com ambiente de paredes claras, sem muita decoração. “Há quem venha aqui e faça

Receber famílias inteiras para comemorações é quase uma especialidade da cantina – a foto é da década de 1950

Accogliere intere famiglie per i festeggiamenti è quasi una specialità della cantina – la foto è degli anni '50



O patriarca Humberto Roperto ao centro, com os filhos Afonso, à direita, e Ronaldo, à esquerda – ambos administram o negócio hoje, juntamente com Cristina Maria, esposa de Afonso

Il patriarca Humberto Roperto al centro, con i figli Afonso, a destra, e Ronaldo, a sinistra, entrambi oggi gestiscono l'attività, insieme a Cristina Maria, moglie di Afonso



Mauro Holanda

A perna de cabrito, receita da matriarca Maria Rosa, é o carro-chefe da casa. Assada lentamente depois de marinada, é servida com batatas coradas e brócolis

La gamba di capretto, ricetta della matriarca Maria Rosa, è il fiore all'occhiello della casa. Arrostita lentamente dopo la marinatura, viene servita con patate rosolate e broccoli

questão de sentar no salão original, e também existem aqueles que preferem o espaço novo, por ser mais claro, arejado.”

Em qualquer um dos salões, os clientes podem provar receitas muito tradicionais, e algumas delas estão no cardápio há décadas. Quer começar com um clássico da casa? Não dispense a sardella, temperada e picante na medida. Também são pedidas certas o tomate seco feito na casa, úmido e carnudo, e a tradicional caponata. A seleção de antepastos apetitosos listados no cardápio torna difícil escolher apenas um tira-gosto, mas é possível experimentar diversos preparos optando pelo mix de aperitivos, que é servido em companhia de pão fatiado.

Entre os pratos principais, os queridinhos da clientela são o filé-mignon à parmigiana e a lasanha recheada com presunto e queijo, servida com superfície dourada depois de gratinar no forno. Mas o carro-chefe é uma das receitas da matriarca Maria Rosa: a perna de cabrito. A peça de carne é marinada, selada na panela e levada

ao forno para assar lentamente – vai à mesa com guarnição de batatas coradas e brócolis. “Nós buscamos preservar as receitas antigas, mas, sempre que possível, aprimorando o preparo. Hoje, por exemplo, o tempero do cabrito leva sete ou oito ervas frescas”, destaca Cristina.

Alguns pratos ou variações foram incorporados às opções ao longo dos anos, mas não é fácil mexer em um cardápio preservado por tantos anos. “Nossa comida, fora o cuidado com o sabor, tem muito da questão sentimental envolvida, da experiência das pessoas que vinham ao restaurante com o avô, com a avó.” Entre as adaptações mais recentes, estão sugestões que atendem veganos e vegetarianos, caso da lasanha de massa verde recheada com legumes e do escalope de soja à parmigiana.

Outra novidade que surgiu nos últimos anos, em meio à pandemia de Covid-19, é o funcionamento como empório. Em tempos de portas fechadas e isolamento, a cantina se organizou para fortalecer o delivery de pratos prontos e também a entre-

ga de massas, molhos e antepastos para quem quisesse finalizar os preparos em casa. “Nossas massas são vendidas em embalagem a vácuo. Além disso, temos molhos e aperitivos. Para completar, vendemos produtos de parceiros da casa, como a importadora La Pastina.”

As inovações mais recentes ocupam espaço minoritário no menu, que é recheado de clássicos, alguns preparados ainda de forma artesanal. É o caso de massas como o fusilli, que aqui é mais alongado, com um furo no meio, até hoje enrolado na vareta de metal – com ele, o molho de calabresa costuma fazer sucesso. Outras massas de produção própria

e que valem o pedido são o nhoque, o richitelli e o fettuccini – este pode ser branco ou verde (tingido com espinafre) e tem espessura mais grossa do que as versões secas. Basta escolher o molho preferido e se deliciar com a comida cantineira farta e saborosa da Roperto, que trabalha para manter vivo o legado culinário da nonna Maria Rosa.

Cantina Roperto

Rua Treze de Maio, 634, Bixiga, São Paulo (SP).
Telefone: 3288-2573.

RECEITA | RICETTA

Fettuccini à etrusca

Rendimento: 3 porções

Ingredientes*

- 500 gramas de fettuccini (de preferência massa fresca)
- 1 dente de alho em lascas finas
- 100 gramas de tomate seco picado
- 100 gramas de azeitonas pretas em lascas
- 200 gramas de brócolis (em floretes, previamente cozidos)
- Azeite
- Queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Cubra o fundo da panela com uma fina camada de azeite. Frite as lascas de alho até ficarem douradas, mas sem queimar. Adicione o tomate seco, as azeitonas e o brócolis e refogue brevemente. Reserve.

Cozinhe a massa até ficar al dente. Jogue o molho por cima da massa cozida e misture bem. Se desejar, sirva com queijo parmesão ralado na hora.

* Na cantina Roperto, o prato é preparado com massa artesanal, tomate seco feito na casa e azeitona preta azapa.

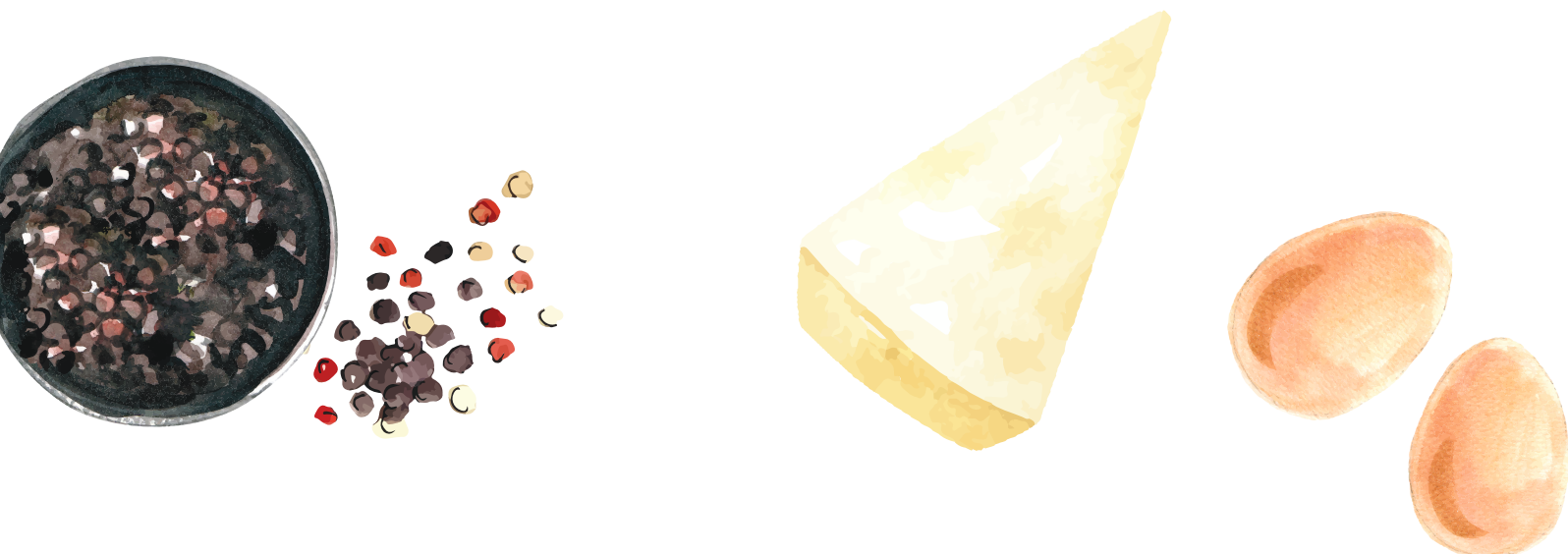


Arthur Fujii

Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc48gastronomia



UM CLÁSSICO BRASILEIRO COM SOTAQUE ITALIANO

Por Silvia Percussi

UN CLASSICO BRASILIANO DALL'ACCENTO ITALIANO
Traduzione dell'articolo a pagina 61



Uma paixão nacional com nome italiano: o bife à parmigiana tem um nome que evoca a cidade de Parma, onde é produzido o *Parmigiano Reggiano*, queijo parmesão mais famoso do mundo. Mas acreditem: a receita nasceu em solo brasileiro.

Ainda assim, foram os imigrantes italianos que a criaram. A influência é da receita siciliana *melanzane alla parmigiana*, feita com berinjela. Esse prato é bastante comum no sul da Itália, e o princípio é bem semelhante ao da receita brasileira: são fatias de berinjela empanadas e fritas, entremeadas com queijo muçarela e

molho de tomate, e com parmesão ralado no topo, para gratinar ao forno. Acreditamos que os imigrantes que vieram ao Brasil encontraram tanta abundância de carne que decidiram reproduzir a receita usando a proteína no lugar do legume.

Mas não podemos nos esquecer também de mencionar como possível referência a *Bistecca alla Milanese*, um prato de origem lombarda em que o bife (de vitela) é passado em ovos e empanado na farinha de rosca, depois frito e servido apenas com um pedaço de limão-siciliano para temperar.

Vamos à minha versão do bife à parmigiana:



Divulgação

Bife à parmigiana

Ingredientes:

- 2 bifés de filé-mignon de 200 gramas (cada) — a carne deve ter 1 cm de espessura. Se necessário, utilize um martelo de carne para atingir esse resultado
- $\frac{2}{3}$ de xícara (chá) de molho de tomate
- 4 fatias de muçarela
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de farinha de rosca feita com a casca ralada de um pão italiano amanhecido
- 1 ovo
- Óleo de milho para fritar
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- Queijo parmesão ralado a gosto para gratinar

Modo de Preparo:

Preaqueça o forno a 220°C. Aqueça o molho de tomates à parte e reserve. Em um prato fundo, quebre o ovo e bata com um garfo. Separe dois pratos rasos: um para a farinha de trigo e outro para a farinha de rosca. Forre uma travessa com papel-toalha.

Numa frigideira com borda alta, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer.

Enquanto o óleo aquece, prepare os bifés. Tempere com sal e pimenta a gosto e empane: passe os bifés primeiro pela farinha de trigo, batendo em seguida com as mãos para retirar o excesso; em seguida, passe-os pelo ovo batido e deixe escorrer bem; por último, passe-os pela farinha de rosca e pressione com a mão para cobrir bem toda a superfície.

Com cuidado, coloque um bife de cada vez no óleo quente e frite. Com a ajuda de uma escumadeira, vire o bife para dourar o outro lado. Transfira para a travessa forrada com papel-toalha.

Em um refratário, coloque um pouco do molho de tomate apenas para cobrir o fundo. Disponha os bifés, cubra-os com as fatias de queijo muçarela e regue-os com o restante do molho. Polvilhe queijo parmesão ralado sobre os bifés e gratine no forno preaquecido até que o queijo derreta completamente.

HISTÓRIAS

STORIE

A Casa Amarela da Vila Romana foi tombada em 2021 e hoje recebe visitantes e promove exposições pela memória dos imigrantes italianos do bairro

La casa amarela da Vila Romana è diventata patrimonio storico nel 2021 e oggi accoglie visitatori e promuove mostre per la memoria degli immigrati italiani del quartiere

Entrevista/26

Memória Italiana/34

Espaço Aberto/40

Centro de Memória/43

Intervista/26

Memoria italiana/34

Spazio Aperto/40

Centro della Memoria/43



COMPREENDER O PASSADO PARA VIVER NO PRESENTE

Com boas lembranças da época em que estudou no Dante, a historiadora Laura de Mello e Souza fala sobre a carreira e o papel da História na sociedade

Por Luisa Alcantara e Silva

CAPIRE IL PASSATO PER VIVERE IL PRESENTE

Con bei ricordi del periodo in cui ha studiato alla Dante, la storica Laura de Mello e Souza racconta la sua carriera e il ruolo della Storia nella società

Traduzione dell'articolo a pagina 62

“Reunião e análise das informações ou dos conhecimentos sobre o passado e sobre o modo como a humanidade se desenvolveu ao longo do tempo.” Esta é uma das definições da palavra “história”, segundo o dicionário. Mas, de acordo com a historiadora Laura de Mello e Souza, seu significado vai muito além. “Ela humaniza, ajuda a entender o papel que os humanos têm ou devem ter no planeta, a tentar não repetir erros, a compreender aquilo que tem valor e, mais do que tudo, a ter amor pelo passado, a se sentir parte de uma comunidade. Não existe nada sem a História”, diz a especialista, ex-aluna do Dante graduada pela Universidade de São Paulo, hoje com 69 anos.

A USP, além de sua faculdade, foi também seu local de trabalho, assim como o de seu pai e de sua mãe, o crítico literário Antonio Candido e a filósofa Gilda de Mello e Souza. Laura começou a trabalhar na instituição em 1983, dando aula de História Moderna. Como pesquisadora de História da Europa e do Brasil, é autora de livros como *Desclassificados do ouro: a pobreza mineira no século XVIII*, *O Diabo e a Terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial* e *Feitiçaria na Europa*

Moderna e coautora de *História da vida privada no Brasil – Volume 1: Cotidiano e Vida Privada na América Portuguesa*, entre outros.

Leccionou na universidade paulista até 2014, quando se aposentou e se mudou para Paris. Lá, seguiu no ofício ensinando História do Brasil na Universidade de Paris IV – Sorbonne até este ano, quando volta a São Paulo com algumas novidades na bagagem. Deve lançar até dezembro o livro *O Jardim das Hespérides*, sobre a natureza em Minas Gerais, e, mais a longo prazo, publicar um título sobre as invasões napoleônicas e o contexto da vinda da família real para o Brasil.

Na entrevista a seguir, Laura fala sobre as memórias do Dante, sobre sua carreira e sobre a importância da História.

Dante Cultural: Em qual período a senhora estudou no Dante?

Laura de Mello e Souza: Entrei com sete anos, no segundo semestre do primeiro ano primário, em 1960, quando nos mudamos de Assis, no interior de São Paulo, para a capital. Saí no último ano, com 18, um pouco antes de terminar o colegial.

DC: Como eram os estudos em Assis?

LMS: Não fiz jardim nem pré. Aprendi a ler sozinha, com a ajuda da minha avó. Lembro de ler o jornal *Estadão* com 4, 5 anos. E entrei na escola só no primeiro ano. Minha mãe tentava me matricular, mas eu não ficava.

DC: Por quê?

LMS: Não sei, acho que tinha pânico. Eu subia na mesinha e ficava sapateando até ela vir me buscar.

DC: Nessa mudança para São Paulo, como foi a escolha pelo Dante?

LMS: Era perto de casa, nós podíamos ir a pé. Além disso, como éramos três irmãs, tivemos um desconto. Eram várias vantagens.

DC: Seu nome, Laura, é italiano, mas você tem ascendência?

LMS: Não, nenhuma. Aliás, isso era um problema para mim, porque eu ficava meio envergonhada que não tinha avô, nem bisavô, nem nada de italiano na família. A grande maioria dos alunos era descendente de italianos.

DC: Quais são as principais memórias dos tempos de Dante?

LMS: Achava o colégio bonito, bem estruturado, fiz várias amizades. Minha melhor amiga até hoje foi minha colega a partir do terceiro ano primário. O laboratório era espetacular. Não havia essas construções que existem hoje, e subia um vento no pátio, era um frio no recreio. Eu gostava muito, era uma aluna muito boa no primário.

DC: E, depois, não foi mais?

LMS: Não. No primário eu fui excepcional, de haver anos que eu terminava todas as matérias com nota dez, era superestudiosa. Mas, depois, eu não fui mais. No final do quinto ano nós nos mudamos para a França, onde morei por um ano. Meu pai foi dar aula na Sorbonne.

DC: Como foi a experiência na Europa?

LMS: Foi um ano maravilhoso, porque eu fui para a escola em Paris de janeiro a março, aprendi francês e um monte de coisa, aí, de abril a junho, fiquei viajando pela Itália com minha mãe, minha

irmã mais velha e uma prima. Então, eu não fui para a escola, mas foi o ano mais importante da minha vida.

DC: Por que sua mãe escolheu a Itália para viajar?

LMS: Porque ela era professora de estética e estava muito interessada em história da arte, estudando Piero della Francesca, pintor renascentista do século XV.

DC: E o que vocês fizeram nesse tour?

LMS: Só museus e programas culturais. Ela dava aulas para nós, foi incrível.

DC: Quais cidades a senhora conheceu?

LMS: Fomos para muitos lugares. Começamos em Milão e de lá fomos descendo até Roma e depois subindo pelo Adriático. Florença, Perugia, Arezzo, Sansepolcro, Urbino, Ferrara, Ravena, Verona, Pádua, Assis, San Gimignano, Siena, Veneza... De Veneza ficamos mais uns dias em Milão e, então, seguimos para Genebra, na Suíça, onde ficamos uma semana antes de voltar a Paris. Foi uma viagem fantástica, porque, quando cheguei ao Dante, eu já tinha o ouvido acostumado com o italiano e aprendi rapidíssimo. Era uma ótima aluna de italiano.

DC: Como foi o retorno?

LMS: Voltei para o Dante no ginásio. Era a mais velha da classe e, apesar de ter vindo de um ano decisivo na minha vida, isso cortou um pouco o meu ritmo de estudo. Não fui tão boa no ginásio quanto era no primário.

DC: Quais são as lembranças relacionadas aos professores?

LMS: Os que mais me marcaram não foram os de História. No primário, a dona Vera [Vera Maria Aricó Boccuto] era uma ótima professora, e havia uma dupla dinâmica, dona Zita [Zita de Moraes Neves] e dona Florio [Maria Florio Taliberti]. Já no ginásio, lembro com muita saudade da Zelinda Ghidelli, de italiano, e do Geraldo de Souza, de português. Ele foi importante na minha formação, me estimulou muito, porque eu tinha facilidade para escrever. De matemática, tinha o Ivo Carletti, que era uma estrela.



Laura, nos tempos de Dante – ela é a terceira da esquerda para a direita, na terceira fila (contando a partir de baixo). A foto foi enviada à ex-aluna pela amiga Leila Mezan, a segunda menina da esquerda para a direita na última fila

Laura, ai tempi della Dante – è la terza da sinistra a destra, terza fila (contando dal basso). La foto è stata inviata all'ex studentessa dall'amica Leila Mezan, la seconda ragazza da sinistra a destra nell'ultima fila

“O Dante me deu um instrumento importantíssimo para o que veio a ser minha formação, a língua italiana. Depois eu me aperfeiçoei fazendo algumas aulas particulares, lendo muito e viajando para a Itália, mas o colégio abriu um universo de cultura muito importante.”

“La scuola mi ha dato uno strumento importantissimo per quella che è diventata la mia formazione, la lingua italiana. Studiare alla Dante mi ha dato la capacità di padroneggiare la lingua. Poi sono migliorata prendendo alcune lezioni private, leggendo molto e viaggiando in Italia, ma la Dante mi ha aperto un universo culturale molto importante.”

DC: De quais matérias a senhora gostava?

LMS: Eu me tornei uma aluna muito boa nas que eu gostava e muito medíocre nas que não gostava. Ia muito bem em história, geografia, português, italiano e inglês. Em matemática e outras matérias eu era um desastre. Peguei exame de canto, com o maestro Salvador Callia, que me deu zero.

DC: A senhora ficou no Dante até o final?

LMS: Quando acabou o ginásio, eu pensava que, como gostava das matérias do clássico, não precisava estudá-las. Então, optei pelo científico de medicina. Foi a maior maluquice que fiz na vida. E aí comecei meu desastre, porque eu ia mal. Ficava tensa, não gostava daquilo. Pensei em mudar para o científico de arquitetura, mas o professor Gianfederico Porta, que era o diretor, disse que eu não sabia o que queria e acabei não mudando. Hoje, eu me dou conta de que entrei em pânico, com medo de repetir de ano. E falei para meus pais que queria sair do Dante. Fiz a prova do Madureza [curso de educação de jovens e adultos que oferecia um exame para facilitar a conclusão de etapas escolares], com notas muito altas, mas não consegui média em matemática e física...

Mas pude substituir essas duas matérias por literatura brasileira e francês e fui fazer o exame em um colégio no Rio Grande do Sul. E, assim, eu completei meu colegial com o diploma do Colégio Nossa Senhora das Graças, de Porto Alegre.

DC: Mas por que a senhora decidiu pelo científico de medicina?

LMS: Desde o início eu queria fazer Literatura ou História, mas era um período muito difícil na universidade, com um monte de colegas dos meus pais cassados. Era a ditadura, um clima muito tenso, para dizer o mínimo, e resolvi fazer medicina. Meu avô e muitos parentes eram médicos e encasquetei com isso. Mas, com esse fiasco no colegial, achei que não entraria de jeito nenhum.

DC: A senhora, historiadora, queria ser médica?

LMS: Medicina e História, como forma de conhecimento, têm muita coisa em comum. Você investiga, não tem certeza, tem que saber a vida do paciente, fazer anamnese, vai juntando sintomas para ver se aquilo faz algum sentido... Eu sei que, quando vou ao médico e falo que sou historiadora, o cara fica

me perguntando o que eu penso de Napoleão, da Segunda Guerra Mundial... Os médicos são absolutamente fascinados pela História.

DC: O Dante a influenciou na escolha pela carreira de historiadora?

LMS: Sim e não. No final, com a questão do científico de medicina, eu acabei atirando no que via e acertando no que não via. Porque foi ali que encontrei um mestre que foi muito compreensivo e inspirador, e não foi um professor de História. Era Dino Preti, de Português, que depois foi meu colega na USP. Ele foi uma das minhas grandes influências, e eu disse isso para ele. Sua aula era dinâmica, superinovadora para a época, a sala ficava uma bagunça, nós recortávamos, colávamos, fazíamos jornal, todo mundo falava e funcionava para burro. Ele tinha uma didática incrível, e era bravo, para conter aquela meninada. Foi a única pessoa que disse que eu não tinha jeito para medicina, e me deu confiança para mudar de escolha.

DC: Qual foi a importância do Dante na sua carreira?

LMS: Ele me deu um instrumento importantíssimo para o que veio a ser minha formação, a língua italiana. O ensino no Dante me deu a capacidade de dominar o idioma. Depois eu me aperfeiçoei fazendo algumas aulas particulares, lendo muito e viajando para a Itália, mas o Dante abriu um universo de cultura muito importante. Eu estava naquele ambiente em que minhas amigas falavam italiano em casa, muitas passavam as férias na Toscana ou iam ver os parentes em Nápoles, então, a Itália era uma realidade para mim. No ginásio, nós tínhamos que decorar, por exemplo, dois parágrafos de Petrarca, de Dante Alighieri.

DC: Como o idioma influenciou na sua formação?

LMS: Acho que a Itália foi um dos diferenciais da minha formação, porque desde cedo eu lia os historiadores italianos. A primeira vez que o grande historiador italiano Carlo Ginzburg veio ao Brasil foi por um convite meu e da Marlise Meyer, professora da Unicamp. Depois daquela vez, ele virou uma coqueluche, veio um monte de vezes. Sempre dei leituras em italiano nos meus cursos. Então, eu acho que divulguei a obra de vários historiadores italianos. E isso eu pude fazer por causa do Dante.

DC: Qual é a importância dos italianos quando falamos da formação do Brasil?

LMS: É grande. Há estudos do Sérgio Buarque de Holanda, que dizia que a presença italiana na colonização do Brasil é pouco estudada. Segundo ele, o projeto imperial português no século XV seguiu muito as atividades dos italianos do Mediterrâneo. As atividades dos venezianos e genoveses como navegadores comerciantes foram muito importantes na formação das navegações e atividades comerciais dos portugueses. Temos Américo Vesúcio, o primeiro a reconhecer a costa continental da América do Sul. E as primeiras notícias sobre a América e sobre o Brasil são veiculadas na Europa pelos italianos. Mapas italianos também retratam o Brasil desde muito cedo, então é muito grande a importância.

DC: Como surgiu seu interesse por História do Brasil?

LMS: Quando comecei a fazer mestrado, eu tinha uma filha pequena e, para trabalhar com História da Europa, era preciso sair do Brasil, o que não dava. Então, falei: “Vou trabalhar com História Colonial”. Ou seja, a curto prazo, foi porque fiquei grávida de uma filha e, depois, de outra, e trabalhei com os arquivos disponíveis no Brasil mesmo.

DC: Quando a senhora olha para sua carreira, quais são os principais momentos?

LMS: A entrada na USP como professora é um deles. Eu estava divorciada, com duas filhas, sem emprego, dando aula que nem louca em tudo o que era curso noturno, e foi uma tranquilidade passar a ter um salário. Outro momento foi em 1986, quando minha tese de doutorado foi publicada. A repercussão foi muito grande, comecei a ser convidada para eventos fora do país. Em 1988, passei um mês nos Estados Unidos em várias universidades dando seminários e conferências e, a partir daí, passei a ter uma vida internacional maior. Também destaco 1998, quando fui convidada para ser professora visitante do Texas. Foi a primeira vez que eu saí do Brasil por um tempo maior. Passei seis meses em Austin, e foi um período incrível também. Depois, o fato de eu ter estado em três das principais agências de pesquisa do Brasil, Fapesp, Capes e CNPq, como membro

do comitê científico, também foi muito importante. Pude ver a importância do investimento em pesquisa, que começou depois da democratização. Os historiadores brasileiros são respeitadíssimos no exterior, porque tivemos auxílio.

DC: E como é olhar para o que está acontecendo hoje no Brasil em relação à pesquisa?

LMS: Se não houver uma reação e uma reconstrução, não dá nem para imaginar o que vai acontecer. O papel da universidade brasileira é muito importante, e minha dor é pensar que pode ser que isso termine.

DC: O historiador olha muito para o passado, mas, quando a senhora olha para frente, o que vê quando falamos de Brasil?

LMS: Se você me fizesse essa pergunta em 2010, eu ia dar uma resposta; hoje, dou outra. Eu sou uma historiadora de períodos mais antigos, e quem é treinado para entender na longa duração tem dificuldade para entender na curta. Então, eu não entendo o que está acontecendo no Brasil hoje, acho incompreensível. Ninguém consegue entender como um país rico – porque o Brasil é riquíssimo – está nesta situação de miséria.

DC: A História era um meio majoritariamente masculino quando você começou a lecionar na USP?

LMS: O Departamento de História da universidade sempre teve muita mulher, mas eu vivi no meio de homens, e vivo até hoje. Quando entrei para a disciplina de História Moderna, em 1983, eram cinco homens e eu. Só em 2005 entrou outra mulher. Depois, quando vim para a Sorbonne, eram seis homens e eu. Sou a única titular no meu departamento. Então, nesse sentido, o ambiente era muito masculino, mas tive muitas professoras muito marcantes na USP.

DC: Hoje, em 2022, há mais mulheres na área?

LMS: Acho que sim. Algumas das principais historiadoras no Brasil são mulheres, como Júnia Furtado, Angela Castro Gomes e Maria Ligia Prado.

DC: Qual é o papel do historiador para a sociedade?

LMS: Você deveria perguntar para alguém que não é historiadora, porque, para nós, não existe nada sem História. Ela humaniza, ajuda a entender o papel que

os humanos têm ou devem ter no planeta, a tentar não repetir erros, a compreender aquilo que tem valor e, mais do que tudo, a ter amor pelo passado, a se sentir parte de uma comunidade, imaginária ou não, como dizia Benedict Anderson.

DC: Como assim?

LMS: O que é um país? A França está com o problema dos imigrantes e a extrema-direita diz que é preciso voltar aos valores franceses, à França profunda... Mas tenho vários colegas que dizem que nunca existiu uma França. O que é a França? É um país que está no meio do caminho entre o Norte e o Sul da Europa, que sempre foi uma rota de cruzamento; alguns dos maiores franceses são norte-africanos, italianos, espanhóis ou belgas. O Georges Simenon, um dos autores de língua francesa mais vendidos no mundo, orgulho da França, é belga. Yves Montand, italiano.

DC: O que é a identidade de um país?

LMS: É aquilo que um país imagina que é a sua identidade, e você imagina sua identidade se conhece a História. Agora, por exemplo, a cobrança das populações afrodescendentes no Brasil... Temos que viver este momento com objetividade, solidariedade e compreensão para que possamos chegar a um momento melhor, em que tudo esteja no lugar em que deve estar. A quantidade de negros que é assassinada no Brasil por semana é uma guerra civil, e está havendo uma reação. Por que é possível? Porque você olha para trás e vê que, durante quatro séculos, os negros foram escravizados, fugiram, foram maltratados. Vê também que houve grandes líderes com protagonismo muito impressionante no final do Império, como Luís Gama, José do Patrocínio e André Rebouças, e há grandes intelectuais negros, como Milton Santos, um dos maiores geógrafos do século XX; Gilberto Gil, extraordinário; Silvío de Almeida... É preciso refletir sobre o passado colonial, sobre o destino que o Brasil teve. E não basta condenar, não adianta atirar pedra no passado. Temos que compreendê-lo.

DC: A senhora vê um futuro para o Brasil?

LMS: O brasileiro é um povo extraordinário. Quando se dá educação, é um assombro. Dando oportunidade, a pessoa responde. Tem que investir, olhar mais para a população brasileira.

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



A Casa Amarela, tombada em 2021, foi erguida em 1921 pelo imigrante italiano Angelo de Bortoli, vindo de Padova em meados de 1880

La casa amarela, patrimonio storico dal 2021, è stata costruita nel 1921 dall'immigrato italiano Angelo de Bortoli, venuto da Padova nel 1880



{MEMÓRIA ITALIANA/MEMORIA ITALIANA}

A CASA AMARELA DA VILA ROMANA

Centenária, a construção tombada resistiu à verticalização e preserva memória de imigrantes italianos

Por Giacomo Vincenzo Fotos: Arthur Fujii

LA CASA AMARELA DA VILA ROMANA
Centenario, l'edificio storico ha resistito alla verticalizzazione e conserva la memoria degli immigrati italiani

Traduzione dell'articolo a pagina 65

Na Vila Romana, zona oeste de São Paulo, uma casa com janelas e portas largas resiste à verticalização que hoje domina boa parte da cidade. Ela é de um tempo em que, por aquelas ruas, circulavam operários, os trabalhadores dos largos galpões de fábricas de onde soavam sirenes no horário do almoço, quando as ruas do bairro se enchiam de gente – grande parte imigrantes italianos. Foi Angelo de Bortoli (1862-1945) o responsável por levantar a edificação, há mais de 100 anos.

Quem recorda as memórias e a trajetória de Angelo é a arte-educadora Janice de Piero, de 64 anos, a bisneta que hoje está à frente dos cuidados com a casa e lutou para restaurá-la e tombá-la como um patrimônio histórico do bairro. “Meu bisavô era natural de Padova e muito corajoso: veio sozinho para o Brasil com 18 anos, em meados de 1880. Seus primeiros trabalhos foram como empregado doméstico, ajudando famílias nos afazeres do lar. Com o tempo, ele conseguiu comprar uma carroça de transporte de passageiros”, diz Janice, que vive no imóvel centenário, mantido aberto ao público.

Um lar para si e para outros

Um terreno baldio com mato alto em um bairro quase vazio: foi assim que Bortoli encontrou o solo que seria base da Casa Amarela da Vila Romana. “Em 1889 ele comprou o terreno. Em 1921, a casa foi construída e serviu de moradia para outros imigrantes, a maioria italianos”, lembra Janice, que conta que Bortoli mantinha o imóvel alugado a um preço baixo e residia em uma casa próxima. “Hoje vivemos esse *boom* imobiliário, mas a casa era muito mais um abrigo do que um imóvel para dar lucro. Então, os inquilinos pagavam uma quantia simbólica. Logo veio uma forte industrialização da região e os italianos começaram a deixar as fazendas para trabalhar nas indústrias, entre as quais, a Matarazzo, que tinha grandes galpões no bairro”, conta ela.

Foi nesse momento que o bairro foi de vazio a populoso, aumentando também a quantidade de inquilinos da Casa Amarela: houve épocas em que mais de uma família dividia o imóvel.

A bisneta de Bortoli consultou registros históricos do imóvel e se dedicou a conversar bastante com vizinhos, buscando informações para remontar as

“Hoje vivemos esse *boom* imobiliário, mas a casa era muito mais um abrigo do que um imóvel para dar lucro. Então, os inquilinos pagavam uma quantia simbólica”, conta Janice de Piero

“*Oggi stiamo vivendo questo boom immobiliare, ma la casa era molto più un rifugio che una proprietà da cui ottenere profitti. Quindi gli inquilini pagavano un importo simbolico*”, dice Janice de Piero



Janice de Piero, bisneta de Angelo, começou a morar ali em 1991. “Foi quando começamos a recuperação da casa. Fomos atrás de restauradores, era uma fortuna. A restauração só foi terminar em meados de 2011”, conta.

Janice di Piero, la pronipote di Angelo, ha iniziato a vivere lì nel 1991. “È stato allora che abbiamo iniziato il restauro della casa. Abbiamo cercato restauratori, costava una fortuna. Il restauro è finito solo a metà del 2011”, afferma.

Em 2011 a Casa passou a ser aberta para visitação. Em 2015, Janice promoveu a primeira exposição, reproduzindo o ambiente de uma moradia antiga – com objetos e imagens emprestados pelos vizinhos

Nel 2011 la casa   stata aperta al pubblico. Nel 2015 Janice ha organizzato la prima mostra, riproducendo l'atmosfera di una vecchia casa – con oggetti e immagini presi in prestito dai vicini



histórias das pessoas que viveram por ali. “Uma vizinha contou que existiam outras casas parecidas com a Casa Amarela, com esse estilo neoclássico, que era um padrão da época. Mas, com o tempo, as outras foram demolidas e reformadas. Como a Casa Amarela continuou sendo de aluguel, ficou do jeito que era, pois os inquilinos nunca a reformaram.”

Se os inquilinos ajudaram a preservar a arquitetura histórica da casa, ao longo de muitas décadas também acabaram deixando que parte de sua estrutura e acabamento se deteriorasse. Janice acompanhou esse processo enquanto ainda era criança. “A parte externa era bem feia, sem pintura. Brinc vamos que a casa era mal-assombrada”, lembra. “Moramos a vida toda em frente a ela. Toda a nossa família ergueu construções no entorno – havia cerca de dez casas da nossa família nesta mesma rua.”

Janice lembra que, até os anos 1980, o valor do aluguel seguia muito em conta, e alguns inquilinos chegaram a residir por décadas a fio no imóvel. Ela só passou a morar ali após seu casamento, em 1991. “Foi quando começamos a recuperação da casa. Fomos atrás de restauradores, era uma fortuna. Meu marido se dispôs a ajudar na reforma e restaurou as

janelas e as portas, que eram as partes mais delicadas do imóvel”, afirma. Mesmo com muita dedicação, o casal s  conseguiu entrar no imóvel cerca de dois anos depois, e a restauração da casa seguiu por duas décadas, até o estado em que está hoje. “A restauração só foi terminar em meados de 2011”, lembra Janice.

Resistindo   verticalização

A partir de 2002, o processo de verticalização do bairro começou, e, em 2010, as sombras frias dos prédios já tomavam boa parte do bairro, desagradando moradores antigos. Nesse período, casinhas e galpões de fábricas foram sendo comprados por incorporadoras, dando lugar a grandes edifícios. A Casa Amarela ganhou ainda mais valor entre a vizinhança, como símbolo de uma memória do bairro que estava sendo apagada.

Foi em meados de 2011 que a Casa abriu as portas e começou a receber pessoas do bairro. “Comecei a promover encontros e abrir a casa para visitação. Em 2015, resolvi fazer uma grande exposição”, afirma Janice. A exposição reproduzia o ambiente de uma casa antiga, com utensílios de décadas passadas emprestados por seus vizinhos. “Foi uma construção de memória coletiva e afetiva dos que moravam próximo.

Havia uma máquina de macarrão t pica da comunidade italiana, farinha, jogo de louça, um grande pote de café e a cozinha como lugar dos acontecimentos da casa.”

Além dos itens, havia um mural de fotos antigas de casamento, também resgatadas pela vizinhança – um total de 40 imagens cobriram uma das paredes do quarto. Janice conta que foi um trabalho de identificação da comunidade local, um marco que fez as pessoas enxergarem a Casa Amarela como referência histórica, inclusive, nomeando-a espontaneamente dessa forma. “  algo para você se identificar, mesmo. Havia, na exposição, muitas coisas – como um escov o ou uma enceradeira antiga, por exemplo – que faziam as pessoas se lembrarem dos pais, de suas habitações, de velhos hábitos que tinham”, afirma.

Depois da exposição, o imóvel passou a ser conhecido como museu. “Comecei a abrir de segunda, quarta e sábado, e mais pessoas vinham chegando”, diz a proprietária. Foi nesse momento que Janice criou com seus vizinhos um movimento em oposição   verticalização do bairro, unindo o sentimento de pertencimento ao local   causa. “Juntamos muita gente do bairro, foi uma comoção muito grande. As reuniões eram aqui em casa e no meu ateliê. Foi um movimento bonito, de pessoas que não tinham nenhuma preocupação partidária e defendiam a qualidade de vida e a memória do bairro.”

O público das reuniões era variado: compareciam jovens e idosos, engenheiros, professores de sociologia. “Com a vinda de pessoas com mais conhecimento, batalhamos pela preservação do bairro na Subprefeitura da Lapa.”

“Até que a verticalização chegou mais perto de mim. Começaram a especular o meu quarteirão”, conta Janice. O assédio de pessoas medindo a casa e entregando panfletos de imobiliárias assustou a proprietária. “Preparei o material necessário e pedi o tombamento da casa como patrim nio histórico em 2016. Em 2017, abriram o processo. Por fim, em 2021, concederam o tombamento”, conta.

Atualmente, Janice prepara uma nova exposição para comemorar o centenário da Casa Amarela da Vila Romana e mant m o seu ateliê de arte no imóvel. “A vida inteira eu ouvi falar sobre o meu bisav , e a família sempre valorizou muito a coragem e a força que ele teve de viver em uma Vila Romana ainda vazia. Acho que todo descendente de italianos que entra aqui tem um sentimento de gratidão pelos imigrantes que lutaram para deixar este lugar melhor para nós”, emociona-se.



A casa antes da restauração, no início dos anos 1990. Abaixo, foto do bisav  de Janice com a família – a filha mais velha, entre ele e a esposa,   av  de Janice

La casa prima del restauro, nei primi anni 90. Sotto, una foto del bisnonno di Janice con la sua famiglia – la figlia maggiore, tra lui e sua moglie,   la nonna di Janice

Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc48memoria



CORAÇÃO FORTE

Por Marcella Chartier Ilustração: Audrey Tigre

CUORE FORTE

Traduzione dell'articolo a pagina 66

Escolheram “Volare” para tocar na chegada de Maria, que seria surpreendida com a família toda em frente à casa dela, os sobrinhos, netos e bisnetos vindos de quatro cidades diferentes para prestigiar os seus 80 anos. Sabiam que ela se emocionaria com a comemoração surpresa, escolheram a dedo a música que ela cantarolava sempre que se sentia muito feliz – na maioria das vezes, por ter reunido a família toda. Houve quem sinalizasse o perigo daquilo tudo para o coração da mulher, que ficaria muito emocionada, mas o dela era forte – aliás, naquela família, até ali, tinham ocorrido mortes por sobrecarga do fígado (tudo muito, muito tudo); câncer, claro, sempre no mapa das doenças fatais em qualquer família; atropelamento (uma tragédia com tio Júlio, desde sempre deprimido, há quem diga que a corrida para atravessar a rua foi calculada para acabar debaixo do ônibus, mesmo); infecção generalizada causada por cirurgia plástica mal conduzida (tia Fátima não resistia às novidades da medicina estética). Nenhuma causada por problemas cardíacos.

Quando Julinho, o neto já com 24 anos que seguia sendo chamado no diminutivo, entrou pelo portão apressado e anunciou que a avó já havia dobrado a esquina, Isabella, a neta adolescente, abriu o aplicativo do celular para que a música comesse assim que Maria aparecesse diante da

casa. Ela costumava caminhar olhando para baixo, então foi somente quando a música começou que ela levantou o rosto e logo abriu um sorriso desacreditado. Enquanto abraçava cada um dos presentes, invadida pela emoção e verificando presenças e ausências, ia rememorando a letra da música, alta – como é que pode sair neste volume de uma caixinha tão miúda?

Mas, ainda enquanto beijava os bisnetos, ela de repente se viu mais jovem, com pouco mais de 30 anos, já casada com o falecido vô Mauro e mãe de seus três meninos, o olhar inerte diante da janela do quarto, os braços repousados na poltrona. Antes que pudesse se dar conta dos detalhes daquela imagem que a memória lhe trazia, ela desaparecia por completo, era invadida pelos passos bêbados do primogênito Vittorio no embalo da música, o líquido escapando do copo a cada virada mais brusca que ele dava quando cantava “nel blu, dipinto di blu”, a roseira do jardim da frente recebendo rega acidental de vinho de mesa – os mais velhos só tomavam vinho doce.

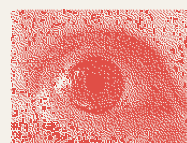
Ainda que a lembrança não viesse completa, que não passasse de uma cena estática a se dissolver antes que Maria pudesse identificar qualquer coisa, a cor das paredes – seria aquela cena de antes ou depois da pintura da casa? –, o tempo lá fora – era inverno, verão? –, ela transformou o humor daquele dia de forma irreversível.



se tornando brilhantes, a boca entreaberta, como de quem acessa repentinamente uma descoberta íntima. Era um segredo tão bem guardado que sua própria consciência tinha conseguido ocultá-lo em um lugar inacessível por 45 anos. Mais que um segredo, era uma suspeita, que ela não chegou a comprovar porque sabia que não havia necessidade. E para tentar enganar a dor.

Na tarde em que aconteceu, ela estava na cozinha requentando o molho de tomates, adicionando bacon, salsão e alho para que Mauro não reclamasse: ele não gostava de comer o mesmo prato do dia anterior. Os meninos entraram correndo pela porta da frente com mais duas ou três crianças da rua, suados e às gargalhadas. Maria baixou o fogo da panela e foi até a porta da cozinha para enxergar a sala e pedir que tomassem cuidado com a cristaleira, quando viu os olhos verde-claros sob aquelas sobrancelhas quase completamente unidas, a penugem ainda suave de um rosto de criança. “Oi, eu sou a Maria, prima do Zezinho, da rua de baixo. Hoje é meu aniversário, já tenho nove anos!”. A Maria adulta não conseguiu emitir nenhum som enquanto calculava quanto tempo já havia se passado desde o dia em que encontrou um envelope com uma foto de mulher na gaveta da mesa de cabeceira do marido. Maurinho tinha 15 dias. Se os olhos e sobrancelhas eram idênticos aos do pai de seus filhos, os contornos do nariz e da boca da menina seguiam fielmente o desenho dos traços da mãe. “Feliz aniversário, Maria”, ela disse à menina, e se virou para voltar à panela, que apesar do fogo baixo borbulhava ruidosamente, o molho a ponto de transbordar. Do radinho que mantinha na cozinha para ouvir novelas enquanto cozinhava, saíam os versos de “Volare”.

Alguns dias depois da festa, todos se reuniam novamente em torno de Maria. “O coração simplesmente parou, ela não sofreu”, diziam os familiares a quem chegava, em tom de consolo.



Por mais que Maria tentasse disfarçar para não chatear a família, todos perceberam que ela foi ficando introspectiva, distante. Maria apertava os olhos, se demorava em alguns movimentos, não ouvia atentamente todas as conversas, insistia nos esforços para se lembrar em que consistia aquela memória, porque uma música tão alegre era trilha sonora de uma cena que parecia corresponder a um momento doloroso.

Ao longo do dia, Maria foi se dando conta de que havia algo que ela, com sucesso, havia conseguido esquecer. E por algum motivo, naquele dia, uma celebração de sua longa vida, cheia de frutos, dores e conquistas, a música “da felicidade” a fez reconstruir uma ponte quebrada. Quando, ao final da tarde, todos dançavam embriagados no quintal, e a caixinha de som começou novamente a soar “Penso che un sogno così non ritorni mai più...”, os olhos de Maria foram

{CENTRO DE MEMÓRIA/CENTRO DELLA MEMORIA}



Traduzione dell'articolo a pagina 67

Os ex-alunos indisciplinados que estudavam no Dante em 1953 devem se lembrar desta imagem: é da sala do então diretor pedagógico, Orlando Porreta, no edifício Leonardo da Vinci. Abaixo, a imagem original – essa é mais uma das fotos coloridas artificialmente por um aplicativo utilizado pelo nosso Centro de Memória.



*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.

ARTE

ARTE

Lady Gaga é Patrizia Reggiani no filme Casa Gucci (2021), dirigido por Ridley Scott

Lady Gaga é Patrizia Reggiani nel film Casa Gucci (2021), diretto da Ridley Scott

Cultura/46
Perfil/52

*Cultura/46
Perfil/52*



UMA GUERRA FAMILIAR

UNA GUERRA FAMILIARE
Traduzione dell'articolo a pagina 68

Reprodução



“Em nome do pai, filho e da casa Gucci”! A oração de Patrizia Reggiani dá o tom irônico e dramático que conduz “Casa Gucci” durante as duas horas e 37 minutos do filme, disponível na plataforma de streaming Amazon Prime Video. Interpretada por Lady Gaga, a personagem é a grande protagonista da trama, fazendo jus aos fatos reais.

Era 1978 quando Patrizia “stalkeava” Maurizio Gucci, sobrinho de Aldo Gucci, o proprietário da grife. Os dois se casam e têm duas filhas, mas o relacionamento perde o rumo com o passar dos anos. Recusando-se a aceitar o divórcio depois de quase duas décadas juntos, ela decide contratar um matador de aluguel para assassinar o ex-marido. A complexidade da personagem, aliada à excelente interpretação de Lady Gaga, alicia o espectador a quase compreender o ímpeto de Patrizia, condenada a 29 anos de prisão por homicídio, em 1998.

Sob direção de Ridley Scott, conhecido por *Gladiator* (2000) e *Blade Runner: O Caçador de Androides* (1982), está um elenco de peso: Adam Driver no papel de Maurizio, Al Pacino como intérprete de Aldo Gucci, além de Jared Leto e Salma Hayek. As cenas externas da produção foram gravadas no Vale de Aosta, em Milão e na Toscana.

Apesar da expectativa por um *Poderoso Chefão* do mercado da moda, o longa foi indicado ao Oscar somente por melhor cabelo e maquiagem. Mas vale a pena conferir a história familiar de uma das maiores empresas de moda do mundo. (Elena Wesley)

Casa Gucci (2021), dirigido por Ridley Scott, disponível na Amazon Prime Video



EMANCIPAÇÃO PELA ESCRITA DIÁRIA

EMANCIPAZIONE ATTRAVERSO LA SCRITTURA QUOTIDIANA
Traduzione dell'articolo a pagina 68

Novembro de 1950. Uma mulher casada, mãe de dois jovens adultos, sai de casa em um domingo de manhã para comprar cigarros para o marido, que ainda dorme. Na tabacaria, um objeto lhe chama a atenção por parecer proibido. Um caderno. Ela decide comprá-lo, dando início a um sentimento constante de ansiedade despertado pela necessidade de mantê-lo escondido.

O que suas páginas contêm? Inicialmente, nada. Estão em branco. No passar dos dias, vão sendo preenchidas por relatos da rotina dessa dona de casa. Aos poucos passam a registrar também seus pensamentos, suas dúvidas, seus desejos, e se tornam um espaço de encontro dessa mulher consigo mesma.

“Se é verdade que a presença oculta deste caderno dá um sabor novo à minha vida, devo reconhecer que não serve para torná-la mais feliz”, ela escreve num momento em que a dor por se perceber limitada na própria vida é maior que o alívio proporcionado por instantes de libertação. Mas novos sentimentos vão surgindo à medida que ela se permite enfrentar interdições e ocupar espaços subjetivos que antes lhe pareciam proibidos.

A relação com o marido, os conflitos com os filhos e as expectativas neles depositadas, o vínculo com a mãe, as impressões sobre o grupo de amigas e sua visão do trabalho são apresentados diretamente ao leitor, na forma de diário. Desse modo, acompanhamos em primeira mão o processo de emancipação da protagonista, com quem acabamos por nos envolver.

O tom de conversa íntima e os temas que (ainda hoje) dialogam com a experiência diária de muitas famílias deixam claro por que a autora – a escritora ítalo-cubana Alba de Céspedes (1911-1997) – foi uma das mais populares vozes femininas na Itália do século XX, emplacando *best-sellers* e escrevendo telenovelas.

Caderno proibido, Alba de Céspedes, tradução de Joana Angélica d’Avila Melo, Companhia das Letras, 288 páginas, 79,90 reais



Reprodução

O MÁGICO E LUMINOSO OUTONO DE 1938

IL MAGICO E LUMINOSO AUTUNNO DEL 1938
Traduzione dell'articolo a pagina 68

Reprodução



O jardim dos Finzi-Contini é um daqueles romances que geram estranhamento inicial no leitor, mas depois o capturam por completo. Abre-se com um prólogo no qual o narrador conta por que decidiu iniciar seu relato: durante um passeio por túmulos etruscos próximos a Roma em 1957, recorda-se de um mausoléu que marcou profundamente o seu imaginário – um monumento construído pela família que dá título ao livro e a respeito de quem desejava escrever fazia muitos anos.

É na cidade italiana de Ferrara que se desenvolve a relação com Alberto e Micòl Finzi-Contini, filhos do professor Ermanno e de Olga. Encontrando-os com frequência na sinagoga, o narrador os observa inicialmente a distância, embora vencendo a visão discretamente negativa que os demais habitantes judeus da cidade têm a seu respeito. Em 1938, quando começam concretamente as ações antisemitas na Itália, tornam-se próximos, e o sentimento que o liga a Micòl se torna mais evidente.

Com frases muitas vezes longas, descrições demoradas e digressões, a prosa de Giorgio

Bassani (1916-2000), que atuou como jornalista e editor, chama atenção sobretudo pela maneira como costura diferentes vozes. Reproduz frequentemente o ponto de vista de seu pai e também o da comunidade judaica de Ferrara – mas com ironia, criticando o conservadorismo e o sentimento de superioridade.

A partir dessa fina costura entre seu olhar e o de outros personagens, o romance amarra de maneira sutil e sofisticada a dimensão coletiva e os destinos individuais. O outono no qual se concentra boa parte dos eventos narrados é descrito como uma “espécie de suspensão mágica, de uma imobilidade vítrea e luminosa” – talvez porque, visto quase vinte anos depois, pareça o contraponto da violência que logo depois atingiria em cheio sua comunidade e sua geração.

***O jardim dos Finzi-Contini*, Giorgio Bassani**, tradução de Maurício Santana Dias, Todavia, 280 páginas, 78,90 reais

UMA GUERRA PIRANDELLIANA DE VERSÕES

UNA GUERRA PIRANDELLIANA DI VERSIONI
Traduzione dell'articolo a pagina 69

Uma das peças mais célebres de Luigi Pirandello, *Assim é (se lhe parece)* foi definida pelo próprio autor como uma “farsa filosófica”. Tirando todo o proveito de uma situação enganosa, o texto nos faz pensar sobre as consequências individuais e coletivas da busca pela “verdade” – que surge de forma metafórica, como personagem, na cena mais comentada e conhecida do drama.

No centro da ação estão Frola e Ponza, seu genro. No prédio para onde se mudam, ele se desculpa com os vizinhos pelo comportamento da sogra, que enlouqueceu após perder a filha. Algum tempo depois, é ela quem se desculpa, dizendo que o genro enlouqueceu e acredita que a esposa esteja morta. A confusão vai envolvendo a todos e assim propondo uma reflexão sobre objetividade que tem muito a dizer a uma sociedade como a

que hoje se vê envolvida em “guerras de versões”.

Desde a redação, em 1917, a peça recebeu frequentes e inúmeras montagens, inclusive no Teatro Brasileiro de Comédia, que, contando com integrantes italianos, mais de uma vez encenou Pirandello. A encenação de 1953 foi considerada pelo crítico Décio de Almeida Prado “o melhor espetáculo que o TBC apresentou até hoje”.

A nova edição traz aparato crítico, com posfácio de Alcir Pécora, professor de teoria literária na Unicamp, além de cronologia e bibliografia.

***Assim é (se lhe parece)*, Luigi Pirandello**, tradução de Sergio N. Melo, Tordesilhas, 200 páginas, 39,30 reais



Reprodução

VINHERIA PERCUSSI EM CASA

VINHERIA PERCUSSI A CASA
Traduzione dell'articolo a pagina 69

O que pode ser melhor do que desfrutar de uma boa experiência gastronômica? Para a chef Silvia Percussi, a resposta é poder levar a Vinheria Percussi para a casa de seus clientes. Desde fevereiro, o restaurante italiano opera um sistema de delivery que pode salvar a rotina do home office ou trazer um diferencial para o almoço em família do final de semana.

O serviço produzido numa *dark kitchen* na rua Alves Guimarães, em Pinheiros, é recente, mas a história do restaurante já ultrapassa 35 anos. Quando a Vinheria Percussi abriu as portas, em 1985, o bairro ainda estava fora do radar gastronômico da cidade, que tinha nos Jardins seu principal polo de alta culinária. Da casa da rua Cônego Eugênio Leite, Silvia e o irmão Lamberto, que é o especialista em vinhos, viram o crescimento comercial e imobiliário do bairro e colaboraram para que a região se tornasse uma referência.

No final do ano passado, o restaurante mudou de endereço. A expectativa dos irmãos Percussi é que o novo espaço físico seja aberto para a clientela novamente em novembro, com novo cardápio, na rua Bianchi Bertoldi. Enquanto o atendimento presencial não volta, dá para se deliciar em casa ou no trabalho com o menu recomendado pela chef. De entrada, Burrata & Pomodori ou Insalata Caprese. Para prato principal, as massas frescas

artesanais como o Ravioli di Mozzarella di Bufala al Sugo ou o Tortelli di Parma al Triplo Burro. Para a sobremesa, você pode optar pelo tradicional Tiramisù ou pelo Cream Caramel, o pudim de leite cremoso da casa. O menu sai por R\$ 158 sem taxa de entrega.

Aos finais de semana, o restaurante oferece combinações para a família, que servem de cinco a seis pessoas. Além do já mencionado ravioli, que é um queridinho do público, o combo sugerido pela chef vem com o Filetto di Manzo in Salsa Roti, que harmoniza muito bem com o vinho tinto Tali Terre Siciliane IGT "Mezzaloro". O menu família fica a R\$ 724 sem a taxa de entrega.

Quem gosta de explorar os próprios dotes culinários ou quer surpreender as visitas ainda pode adquirir o serviço box, disponível em datas especiais. Nele, Silvia envia os ingredientes necessários para a receita, o vinho que harmoniza com o prato e, é claro, uma forcinha da chef num tutorial em vídeo, para que o resultado seja perfeito. (Elena Wesley)



Divulgação

Pedidos podem ser feitos pelo WhatsApp (11) 97695-3704, de terça a domingo, das 11h às 15h e das 18h30 às 22h. Nos sábados e domingos, o atendimento vai até as 15h30 no almoço e as 22h30 no jantar. O delivery abrange Itaim Bibi, Pinheiros, Moema, Morumbi, Jardins, Vila Nova Conceição, Lapa, Vila Mariana e Paraíso.



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





Toninho Ferragutti lançou 15 álbuns solo e em parceria, que lhe renderam diversas premiações e indicações importantes, como a três edições do Grammy Latino

Toninho Ferragutti ha pubblicato 15 album solo e in collaborazione, che gli sono valsi numerosi premi e nomination importanti, come tre edizioni del Latin Grammy

NO EMBALO DO ACORDEOM

Toninho Ferragutti quase virou veterinário, mas a paixão adquirida pelo instrumento ainda na infância floresceu e o tornou um dos maiores acordeonistas da música contemporânea

Por Elena Wesley

AL RITMO DELLA FISARMONICA

Toninho Ferragutti divenne quasi un veterinario, ma la passione acquisita per lo strumento ancora nell'infanzia è sbocciata e lo ha reso uno dei più grandi fisarmonicisti della musica contemporanea

Traduzione dell'articolo a pagina 69

O som de um acordeom nos leva quase que automaticamente para o Nordeste: difícil não começar a cantarolar algum verso de Dominginhos, marcando o ritmo com o pé. Mas, antes de se tornar popular nessa região do país, o instrumento ganhou espaço a muitos quilômetros dali, como revelam os primeiros registros do acordeom no Brasil, que remetem a 1836, no Rio Grande do Sul (segundo estado brasileiro que mais recebeu imigrantes italianos entre os séculos XIX e XX). Música para italianos é assunto sério e, disso, Toninho Ferragutti sabe muito bem. Foi dentro de casa que ele se inspirou, se apaixonou pelo instrumento e deu os primeiros passos para se tornar um dos grandes acordeonistas, arranjadores e compositores do país. Com cerca de 40 anos de carreira, Toninho contribuiu para dar visibilidade ao acordeom como um instrumento versátil e cheio de possibilidades para a música contemporânea.

As memórias mais antigas do artista de 63 anos com o instrumento vêm da infância: bastou o tio materno emitir algumas notas para que a paixão fosse despertada. “A música sempre foi muito presente em minha casa, com minha mãe arranhando um pouco de violão, meu irmão bateria, meu outro irmão trombone e meu pai no sax. Somente por ver meu tio tocar eu fiquei com vontade de aprender acordeom”, recorda.

É também à ascendência italiana que ele credita a presença da música na casa em que cresceu. A família materna de Toninho vem da região Sul e a paterna da Calábria, no sudoeste do país. “Os italianos são muito musicais. A música em casa era como a água ou o ar, todo dia estava lá de uma maneira bastante intensa. Essa foi a melhor ajuda que recebi”, afirma.

Por ser muito pequeno, não foi possível aprender os primeiros acordes com o tio naquela época, porém a semente já havia sido plantada. Nem mesmo as escolhas profissionais que se seguiram foram capazes de impedir a realização do desejo de criança. É que, antes de se dedicar à música com exclusividade, Toninho chegou a cursar cinco anos de graduação em veterinária no campus da Universidade Estadual Paulista (Unesp) em Botucatu. Com a cara nos livros, o coração seguia focado na música. “Dentro do universo da faculdade, eu via muitos grupos se apresentarem. Comecei a pegar alguns cachês nos bares de Botucatu e vi que era na música que eu gostaria de seguir.”



As memórias mais antigas de Toninho com o acordeom vêm da infância: ele se apaixonou pelo instrumento logo que viu o tio materno tocar

I primi ricordi di Toninho con la fisarmonica risalgono all'infanzia: si è innamorato dello strumento non appena ha visto suonare lo zio materno

Acompanhando assiduamente todas as edições do Festival San Remo e sem tirar Hermeto Paschoal, Nino Rota e Ennio Morricone do toca-discos, Toninho também frequentou diferentes espaços com gêneros musicais diversos, como grupos de música gaúcha, choro e bailes. A estratégia contribuiu para a pluralidade que se vê em seus trabalhos como arranjador. Especialista num instrumento desafiador, que exige muita técnica, o artista garante que é “como qualquer outro, com suas dificuldades e facilidades” e aconselha quem quiser se aventurar: “tem que se dedicar, praticar sempre e ter um mestre por perto”.

Seguindo o próprio conselho, lançou 15 álbuns solo e em parceria, que lhe renderam diversas premiações, como a de melhor solista na categoria instrumental no Prêmio da Música Brasileira de 2017. Mesmo quando o artista não levou o troféu, a indicação trouxe robustez à carreira. Toninho foi indicado ao Grammy Latino em três ocasiões: a primeira em 2000 com “Sanfonemas”, que tem participação do próprio Dominginhos; a segunda em 2014, por conta da obra “Festa na Roça”, que conta com Neymar Dias; e a mais recente em 2019 pelo álbum “Folia de Reis”, em parceria com Edu Ribeiro e Fabio Peron. “As indicações são sempre uma alegria e ajudam muito a trazer uma luz sobre seu trabalho. Nas três ocasiões, lembro de tê-las recebido quando estava viajando fazendo shows e fiquei feliz da vida. Mas nós nunca sentimos que chegamos lá, principalmente se você continua estudando e se dedicando ao que faz”, avalia.

Da época em que cursava veterinária na Unesp, em Botucatu, e tocava em bares da cidade

Da quando studiava veterinária all'Unesp, a Botucatu, e suonava nei bar della città



Da MPB às orquestras sinfônicas, Toninho arranca elogios por onde passa. Maria Bethânia costuma recorrer ao artista em seus trabalhos e o definiu como “brilhante” devido a sua versatilidade com o instrumento, que vai de uma valsa mais europeia à sanfona raiz do forró pé de serra ou chamamé. O acordeonista rouba a cena na canção “O Sopro do Fole”, presente no álbum “Noturno”, lançado em 2021. A dramaticidade da letra que aborda o sertão nordestino ganha ainda mais melancolia quando o acordeom aparece, na metade da faixa. A personalidade característica do trabalho de Toninho conquistou a compositora estadunidense Maria Schneider, que lidera uma orquestra de jazz homônima e já conquistou diversos prêmios do Grammy. “Sou bom músico e sempre procuro fazer meu ofício de forma muito dedicada. Eu me considero também um músico bastante colaborativo e que gosta de estar em grupo, viajar e somar no que for preciso, e isso ajuda muito.”

Fora dos palcos por conta da pandemia, Toninho focou em se aprimorar como educador e lançou o curso on-line “Mecanismo, técnica para o acordeonista”, com a direção de Eliomar Landim, que ensina exercícios de base para quem quer aprender o instrumento. “Não estar fazendo shows foi bem difícil de aguentar, mas aprendi muita coisa na pandemia, por incrível que possa parecer. Dei muita aula on-line. Aliás, a atividade de educador foi o que me ajudou muito a atravessar esse período”, conta Toninho, que também atua como professor da Escola de Música de São Paulo (Emesp) Tom Jobim.

Com a retomada dos espetáculos em 2022, o acordeonista já voltou a se reunir com outros grandes instrumentistas de todo o país. Em junho, participou do consagrado festival Ilhabela In Jazz, no litoral paulista, e ainda contribuiu com a curadoria do “Sotaques da Sanfona”, uma apresentação gratuita realizada na praça Duque de Caxias, em Belo Horizonte.

Apesar da alta procura no Brasil e no exterior, o compositor planeja se dedicar mais à própria música e à nova etapa como educador. “Tive e continuo tendo histórias incríveis ao lado de artistas que admiro como Gilberto Gil, Elba Ramalho, Maria Bethânia, Maria Schneider ou com grupos formados por músicos, seja em gravações de CDs, seja em apresentações. Mas agora quero me dedicar mais ao curso ‘Mecanismo’.”

DC

DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

I ristoranti hanno risentito fortemente l’impatto economico della pandemia di Covid-19. Ma nel 2021, diversi locali ispirati alla cucina italiana hanno aperto le loro porte, rinvigorendo la gastronomia della città con i sapori della cucina che più conforta i residenti di San Paolo. Nel servizio di **Copertina** di questo numero, presentiamo alcuni di questi ristoranti.

Sempre per stuzzicare le papille gustative dei lettori, abbiamo nella sezione **Italia brasiliana**, di Silvia Percussi, la ricetta della chef della bistecca alla parmigiana, piatto *cantineiro* molto presente sulla tavola dei brasiliani, che è nato proprio qui, e non in Italia – come racconta lei nel servizio.

In questa edizione particolarmente appetitosa, abbiamo anche la Cantina Roperto, un ristorante tradizionale di San Paolo che esiste da oltre 80 anni. Nella sezione **Gastronomia** raccontiamo la storia del ristorante, gestito dalla famiglia di Humberto Roperto, figlio di immigrati italiani, il cui fiore all’occhiello è la famosa gamba di capretto con patate e broccoli, ricetta della madre del fondatore, Maria Rosa.

La DC 48 arriva non solo per accontentare i palati ma anche le orecchie di chi accetta l’invito a leggere il **Profilo** mentre ascolta la musica di Toninho Ferragutti. L’artista, che è uno dei più grandi fisarmonicisti del Brasile, ha radici italiane, materne e paterne. Lui attribuisce alla passione degli italiani per la musica la presenza di quest’arte nella casa in cui è cresciuto, dove tutti suonavano uno strumento.

Una casa attraversata da molte famiglie italiane è la *Casa Amarela da Vila Romana*, una costruzione centenaria della zona ovest di San Paolo. Nella sezione **Memoria italiana** ne raccontiamo la storia, che è stata costruita da Angelo de Bortoli, nato a Padova. Angelo, emigrato in Brasile nel 1808, era il bisnonno di Janice de Piero, con la quale abbiamo parlato e che è responsabile del restauro e della trasformazione della casa in patrimonio storico.

Infine, un’altra buona conversazione che portiamo in questo numero è l’**Intervista**, realizzata con l’ex studentessa Laura de Mello e Souza, storica e autrice di *História da vida privada no Brasil – Volume 1: Cotidiano e Vida Privada na América Portuguesa*, tra gli altri libri. Laura, che ha insegnato all’USP fino al 2014 e ora vive a Parigi, racconta come ha scelto la sua area di competenza, evidenziando la Storia come un campo di studio che ci aiuta a capire il nostro ruolo come società, e parla dei suoi ricordi dei tempi della Dante.

Buona lettura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

{Copertina}

Nuovo raccolto di italiani

Inaugurati nel 2021, quattro ristoranti a San Paolo propongono modi creativi di interpretare la cucina italiana, portando aria nuova alla scena gastronomica del capoluogo
Di Renata Helena Rodrigues



Lilu, a Pinheiros, era stata venduta per far posto a uno sviluppo immobiliare. “È stato un colpo”, ricorda Mifano, 45. Il Lilu, dedicato ai piatti d'autore che vanno condivisi, ha chiuso i battenti nell'ottobre 2020.

Chef talentuoso ed esperto, pluripremiato e noto anche per la sua partecipazione a programmi televisivi come *The Taste Brasil* (GNT), Mifano è stato presto contattato da un gruppo interessato a investire in una nuova location per l'attività. “Ero frustrato per questa situazione, per me grande parte del Lilu era anche quella casetta. Portarlo a un altro indirizzo sarebbe come togliere l'anima dal corpo”, spiega lo chef.

Di fronte alla situazione, Mifano ha proposto una nuova via: ha deciso di riprendere il suo lavoro con le ricette italiane. “Questa idea è sempre stata nella mia testa, questa cucina è il mio cuore, è da dove vengo, è quello che faccio”, dice. Così è nato il Donna, ma non prima di attraversare una gravidanza lunga e complicata. “Sono stati alcuni dei mesi più difficili della mia vita, lavorando a un progetto nel mezzo di una pandemia, con materiali da costruzione molto costosi”, ricorda.

Allo stesso tempo, lo chef affrontava la pressione di tornare a lavorare con la cucina italiana, specialità per la quale è divenuto noto alla guida dell'allora ristorante Vito. “Ho dovuto affrontare spesso le aspettative delle persone, volevo mostrare la mia evoluzione”. Bene, ci è riuscito! Mifano ha creato un'attività con un'anima propria, una cucina con tocchi autorevoli, che definisce italo-paulistana. “Sono la persona che sono sempre stato, solo che molto più vecchio”, scherza. “E questo processo di maturazione è davvero bello, si manifesta nella mia comprensione dei sapori, nel modo in cui vengono presentati, ma anche nella decorazione, nel servizio”.

Nel novembre 2021, il Donna ha aperto i battenti in un indirizzo a Jardins. Il salone è piccolo (ci sono solo 28 posti a sedere e una saletta privata che può ospitare dieci

clienti), quindi è consigliata la prenotazione. “Volevo un'atmosfera elegante ma senza sfarzo, non volevo un ristorante in cui le persone si vergognassero di ridere.”

Nel menù ci sono alcuni piatti che hanno segnato la carriera di Mifano fin dai tempi del Vito, come la pancetta di maiale, che nella versione aggiornata arriva a tavola accompagnata da pupunha, funghi, burro e vino bianco. “Ho portato dei vecchi conosciuti della mia carriera, ma sempre perfezionando le ricette, le tecniche”, racconta. Il lavoro di perfezionamento delle preparazioni, tra l'altro, è costante. La salsa di pomodoro della casa, ad esempio, ora ha 13 ingredienti. “Questo è uno dei simboli dell'evoluzione della nostra cucina.”

Tra i piatti del menù, alcuni dei preferiti dai clienti sono le fettuccine al ragù alla bolognese, i rigatoni con sugo di salsiccia della casa con i finocchi e il merluzzo confit in olio d'oliva con orecchiette in salsa di pomodorini e olive.

“Quando dico che il ristorante è italo-paulistano, lo sono anche io, figlio di egiziani di origine italiana, il primo della mia famiglia nato in Brasile”, dice. Nel Donna, Mifano sviluppa una cucina senza catene, che è ricca di basi e tecniche italiane, ma che investe anche in buoni ingredienti brasiliani e abbinamenti che esprimono la creatività dello chef.

Donna

Rua Peixoto Gomide, 1815, Jardins.
Telefono: (11) 97593- 9047.
www.instagram.com/restaurantedonna

Donna: ritorno alle radici



Il 2020 ha portato grandi sfide professionali per lo chef André Mifano. Dopo aver attraversato alcuni dei mesi più duri della pandemia, ha ricevuto la notizia che la proprietà in cui si trovava il suo ristorante

Mila: un'osteria tutta moderna



L'Italia ispira, ma non limita il Mila, ristorante aperto nel gennaio 2021 presso Itaim Bibi. L'impresa è stata ideata dal ristoratore Tito Paolone, 33 anni, che ha lavorato per più di un decennio al St. Marche.

“È curioso perché parte della mia famiglia è venuta dall'Italia, da Sicignano degli Alburni, in provincia di Salerno, ma non ero così legato a questa mia storia”, riflette. È stato attraverso questo lavoro che Paolone ha rafforzato i legami con il Paese europeo. Ha lavorato come direttore delle operazioni per il team che ha implementato Eataly in Brasile e, per questo sforzo, ha dovuto approfondire la cultura italiana, trascorrendo anche un soggiorno di due mesi a Roma e vivendo a Torino. “In questo processo, mi sono riconnesso con le mie origini”.

“Dopo 14 anni a lavorare per gli altri, ho deciso che era giunto il momento di aprire un'attività in proprio ed ero sicuro solo di una cosa: sarebbe dedicata alla cultura italiana”, dice. “Era la prima volta che volevo fare qualcosa di mio, volevo onorare il luogo da cui vengo”. Nasce così il concetto del Mila, un ristorante che rende omaggio all'Italia nei piatti e nelle decorazioni, ma che evita i più grandi cliché.

“Volevo un posto in cui le persone entrassero e pensassero: ‘Wow, questo è diverso da qualsiasi cosa avessi immaginato’”, dice. Per fare ciò Paolone ha curato ogni dettaglio: lo spazio con arredi chiari, le pareti bianche e un'atmosfera rilassata, il buon cibo e l'ottimo servizio. “Un luogo di scambio”: così ha immaginato la sua osteria. Pertanto, l'idea del menù è che tutti i piatti possano essere condivisi.

A preparare il menù e a guidare la cucina, Paolone ha invitato lo chef Pedro Pineda, allora responsabile dell'e-

noteca Beverino e che, grazie a un soggiorno di un anno in Italia, conosceva bene le ricette del paese dello stivale. “Cercavo qualcuno che avesse questo legame con l'Italia, ma che pensasse fuori dagli schemi e che conoscesse molto bene gli ingredienti brasiliani”, spiega Paolone, che affianca il team di cucina nella ricerca di fornitori e piccoli produttori nazionali.

“L'idea del menù è quella di avere ricette da mettere al centro della tavola, da condividere”. Anche per questo la sezione del menù che riscuote maggior successo tra i clienti è quella degli antipasti – o “Bocatito's”, in un gioco di parole sul nome dell'ideatore della casa. Tra i più richiesti ci sono la tartara wagyu con stracciatella, i gamberi alla griglia con burro e harissa della casa, e i calamari alla griglia con crema di arachidi, cambrici sottaceto, coriandolo e cipolla rossa.

Tra i piatti, altrettanto condivisibili, il wagyu alla milanese con insalata, aïoli e fermentati sono i più richiesti. Pasta e pizza completano le proposte, solitamente servite con le ottime etichette che compongono la carta dei vini.

“Vedo nei ristoranti brasiliani qualcosa che non volevamo nel Mila, la dipendenza dalla figura del sommelier come l'unico che può consigliare i vini”, dice Paolone. Per evitare questa dinamica nel salone del Mila, il pezzo chiave è stata l'assunzione della sommeliera Camila Ciganda, nata in Argentina, cresciuta in Uruguay, ma che ha messo radici in Brasile da quasi un decennio. Coordina il personale del salone e fornisce formazione frequente. “L'idea è quella di imprimere



la conoscenza del vino su tutti i dipendenti, in modo che abbiano l'autonomia di dare suggerimenti”.

La carta firmata da Camila punta sui “vini con il minor intervento possibile”. Molti di loro provengono da piccoli produttori, biologici, naturali o biodinamici. E il migliore? C'è sempre una bella selezione di etichette (20 almeno) disponibili in due formati di bicchiere – da 187 e 125 millilitri – proprio perché le persone si sentano incoraggiate ad assaggiare più di un vino. “Nel Mila creiamo qualcosa da vivere, non c'è consegna a domicilio, è un'esperienza enogastronomica”.

Mila

Rua Bandeira Paulista, 1096, Itaim Bibi.
Telefono e WhatsApp: (11) 2925-8442.
www.instagram.com/mila_sp



Nelita: un luogo che festeggia le donne



Sebbene la sua famiglia non abbia radici italiane, la chef Tássia Magalhães ha guadagnato fama e riconoscimento grazie alle sue ricette ispirate alla tradizione culinaria del Paese europeo. A capo dell'ormai chiuso ristorante Pomodori, la giovane chef, che oggi ha 32 anni, ha maturato le sue tecniche e la conoscenza dei sapori tipici della cucina italiana.

Nel 2019, quando ha trovato il posto ideale, ha deciso di tirare fuori dal cassetto un vecchio progetto e di portare al pubblico il suo ristorante dall'impronta personale. "Avevo molte idee per la mia propria attività. Nella mia cucina d'autore la base è italiana, anche perché ho iniziato nel Pomodori, ma ho continuato ad aggiungere altri riferimenti, conoscenze, ricordi di viaggio, ricerche", spiega lo chef.

Il risultato è un menu che esalta i sapori dell'Italia, ma dà spazio anche ad altre diverse influenze. Nirá, matchá e miso garantiscono sfumature asiatiche alle ricette, mentre elementi come il foie gras e la salsa *beurre blanc* (a base di burro e vino bianco) conferiscono alle preparazioni un certo accento francese.

"Qui racconto la mia storia, e le mie radici in cucina sono italiane, per que-

sto il nostro punto di forza è la pasta", racconta Tássia. Tra paste, tutte di produzione propria, due sono le più richieste in assoluto: le pappardelle con salsa di pomodoro untuosa, tentacoli di polpo e crema di spinaci, e gli agnolotti al formaggio di capra serviti con limone confit, miele e aglio nero. Come antipasti, piccole porzioni, come le crocchette di funghi al nirá, e piccole porzioni, come gli asparagi canditi, conditi con *beurre blanc*, fette di lardo e bottarga.

I piatti presentati con cura sono preparati da un team tutto al femminile (dieci donne in totale), cosa ancora rara nelle cucine professionali della città. "La mia idea con il Nelita è quella di mettere le donne sotto i riflettori", spiega. Ed è anche con questo scopo che Tássia ha scelto il nome del suo progetto: "Nelita, perché ho scoperto che questo è il soprannome di Helena, il nome di mia madre, in italiano". Così, la chef ha reso omaggio alla donna che più la ispira.

Se Tássia ha pensato con cura ad ogni dettaglio del concetto del suo locale, anche la decorazione dello spazio è il risultato di ciò che ha immaginato. "Volevo che avesse un'atmosfera rilassata, come se i clienti stessero cenando a casa di amici. Per questo ho pensato a una cucina completamente a vista, volevo mimetizzarmi con il salone." Il risultato è un ambiente elegante ed accogliente, con pareti in mattoncini visibili.

Il luogo scelto dalla chef e dal suo socio, Danyel Steinle (responsabile della selezione dei vini), è a Pinheiros. "Non avevo mai lavorato nel quartiere, ma ho trovato la casa affascinante e, quando ho visto i mattoncini, mi sono



convinta". La ristrutturazione della casa ha però richiesto molto più tempo del previsto: con la pandemia l'apertura prevista per il 2020 è stata posticipata a gennaio 2021. Nel suo primo anno il Nelita ha avuto successo di pubblico e critica e la chef continua con grandi progetti per il futuro – presto riapriranno a Pinheiros anche il Mag Market, la sua panetteria e pasticceria, e il Riso.e.ria, dedicato ai piatti di riso, anche quello situato a Pinheiros.

Nelita
Rua Ferreira de Araújo, 330, Pinheiros.
📍 www.instagram.com/nelita.restaurant



Shihoma Pasta Fresca: rigore asiatico, tecnica italiana



La gastronomia non è stata la prima carriera che Marcio Shihomatsu ha scelto. Il 38enne di San Paolo si è laureato in amministrazione aziendale e ha trascorso nove anni lavorando in una società di consulenza finanziaria prima di decidere di voler cambiare la direzione della sua vita professionale. È stato solo nel 2013, quando si è trasferito con la moglie a Toronto, in Canada, che ha fatto il suo primo corso di cucina.

Con il diploma in mano ha bussato alle porte di alcuni dei suoi ristoranti preferiti della città in cerca di lavoro. "Sono molto legato alla tradizione giapponese, per via della cultura, della vita familiare, ma la cucina italiana ha finito per stregarmi. Mi piace l'idea di piatti che utilizzano pochi ingredienti", spiega. Lavorando professionalmente tra le casseruole, Marcio ha capito chiaramente il tipo di attività che vorrebbe aprire una volta tornato in Brasile: un pastificio con annesso un ristorante.

Con quello in mente, ha deciso di specializzarsi, ha cercato ristoranti con chef che avevano imparato la tecnica e i sapori tradizionali dell'Italia e ha trascorso anni come cuoco e pastaio. "Nel frattempo ho anche girato l'Italia per un mese, sono andato in Puglia, a Bologna, ho imparato molto, mi ha aperto la mente", racconta.

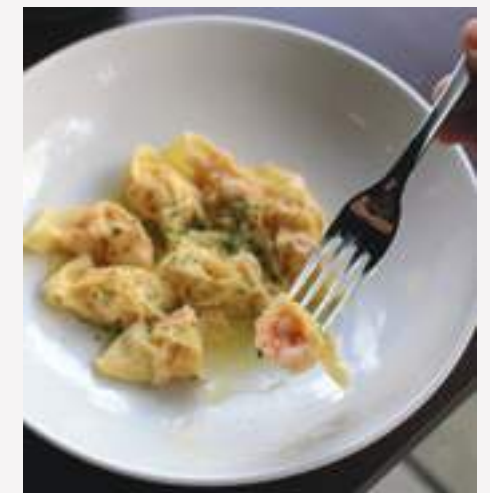
Dopo mezzo decennio all'estero, nel 2018, Marcio ha deciso che era ora di tornare in Brasile. A San Paolo ha partecipato all'implementazione del Jojo Lab (la cucina di produzione di Jojo Ramen, un ristorante di ramen di cui era già socio-investitore). "È stata un'ottima esperienza per capire di più sul ramen, ma anche per conoscere come funziona il processo di apertura di un ristorante."

Proprio quando si sentiva pronto a far decollare le sue idee e cercare un posto per la propria attività, la pandemia di Covid-19 ha reso necessario ricalcolare il percorso. "Era tutto chiuso e ho iniziato a produrre cose in casa, avevo lo spazio, avevo le attrezzature, ho deciso di iniziare da solo". Le paste della settimana venivano sempre annunciate il martedì e consegnate il sabato. "Presto, gli ordini hanno iniziato a esaurirsi un giorno o due dopo che avevamo annunciato il menù per la settimana", ricorda. "È stato un processo interessante per validare la mia attività, ma è stato anche impegnativo, ogni sabato ero al limite, sentivo il bisogno di avere più spazio e più struttura".

In quel momento Marcio ha invitato la chef Bia Freitas e il panettiere e sous-chef Joey Lin, che vivevano ad Araraquara, nell'entroterra di San Paolo, dopo un soggiorno a New York, a partecipare all'espansione di Shihoma. Nel 2021 hanno affittato il luogo in cui funzionava prima la panetteria Deli Garage, nel cuore di Vila Madalena, a San Paolo, e hanno aperto ufficialmente le porte del ristorante ad agosto, dopo una breve ristrutturazione.

Lì, in un piccolo salone o sui tavoli allestiti in veranda, viene servito un menù breve, che cambia frequentemente. "Siamo sempre alla ricerca di ingredienti freschi, di stagione, biologici e continuiamo a rinnovare le ricette in base a ciò che troviamo", spiega Marcio. Per la produzione della pasta ha scelto, dopo tante prove, una farina italiana e uova biologiche di Turma do Ovo. "Cerco di far parlare l'ingrediente e la tecnica, non voglio decorare troppo, mettere la vanità nel piatto".

"Ho cercato gli ingredienti migliori e abbiamo anche un modo diverso di lavorare l'impasto, assicurandoci che sia ben laminato senza fretta, per mantenere l'aria lì all'interno", dice. "Questo ne garantisce la leggerezza!" E il risultato è davvero sor-



prendente, impasti estremamente delicati, tagliati manualmente – quelli ripieni vengono chiusi solo al momento dell'ordine, per non correre il rischio di bagnare il tutto. "C'è chi si stupisce pensando che il ristorante sia di cucina giapponese e c'è chi associa la leggerezza dell'impasto a una cura tipicamente orientale, ma per me si tratta di tecnica, pazienza e rigore".

Alcuni dei successi del locale sono i tortelli di gamberi, pasta ripiena di gamberi rosa freschi e gli agnolotti di manzo, che di solito sono ripieni di lingua o guancia di manzo. Per dessert, il tiramisù ha conquistato i clienti. Chi preferisce portare la pasta da gustare a casa può ordinare dal delivery, che consegna pasta fresca e sughi perché i piatti vengano preparati a casa.

Shihoma Pasta Fresca
Rua Medeiros de Albuquerque, 431, Vila Madalena. Telefono: (11) 3819-2333 e (11) 97560-0188 (WhatsApp).
www.shihoma.com e
📍 www.instagram.com/pastashihoma



{IN ITALIANO}

{Gastronomia}

Ricetta di longevità

Da oltre otto decenni, il clan Roperto è responsabile della tradizionale cantina che porta il nome della famiglia, patrimonio gastronomico della città di San Paolo

Di Renata Helena Rodrigues



Tra i ristoranti più longevi di San Paolo, la cantina Roperto esiste da oltre 80 anni. “Credevamo che l'anno di apertura fosse il 1942, ma un cliente ha trovato un annuncio su un giornale del maggio 1941”, afferma Cristina Maria, che attualmente gestisce la casa con suo marito, Afonso Luiz Roperto, e Ronaldo Roperto Junior. Non ci sono molti registri della fase iniziale perché, come tante altre iniziative di immigrati di quel periodo, l'attività è iniziata in modo molto informale.

“All'inizio Roperto rispettava il significato italiano della parola ‘cantina’: era un locale da bere, un'osteria”, spiega Cristina. Fondata da Humberto Roperto, figlio di immigrati, la piccola attività si è insediata nei sotterranei della casa di famiglia e, inizialmente, offriva ai clienti solo vini e altri prodotti importati dall'Italia, come olive, salsicce e oli. Non ci è voluto molto perché la clientela del quartiere iniziasse a chiedere qualcosa di più

sostanzioso da mangiare. Ed è così che Maria Rosa, madre del fondatore, ha iniziato a preparare e a servire alcune sue ricette, senza pretese, per la merenda dei clienti. “Mangiavano sopra botti di legno, senza nessuna formalità”.

Nel tempo, il cibo ha guadagnato importanza e il ristorante è diventato un'eredità del clan Roperto. “Oggi al ristorante lavora la quinta generazione della famiglia: Giulia e Paloma”, racconta Cristina. Durante i suoi oltre otto decenni di attività, il Roperto si è trasferito da Bixiga negli anni '40 e ha funzionato per alcuni anni in Avenida Brigadeiro Luís Antônio, vicino a Largo São Francisco. Nel 1971 il ristorante è tornato nella stessa via in cui era nato, una delle vie più tradizionali del quartiere: Treze de Maio. Lì occupa ancora il piano terra di un basso edificio, la cui facciata è ricoperta di pietre.

Sopra la porta, un neon rosso con il nome del ristorante attira l'attenzione di chiunque cammini lungo il marciapiede. Entrando nel salone, i clienti trovano uno spazio accogliente, con poca luce e un'atmosfera vecchio stile: pareti rivestite in legno e adornate con molte bottiglie di vino. Nell'edificio accanto c'è un salone annesso, più nuovo, con pareti chiare, senza molti addobbi. “C'è chi viene qui e ci tiene a sedersi nel salone originale, e c'è anche chi preferisce il nuovo spazio, perché è più chiaro e arioso”.

In tutti e due i saloni, i commensali possono assaggiare ricette molto tradizionali e alcune di esse sono presenti nel menù da decenni. Vuoi iniziare con un classico della casa? Imperdibile la sardella, condita e piccante su misura. Molto famosi anche i pomodori secchi fatti in casa, umidi e carnosi, e la tradizionale caponata. La selezione di appetitosi antipasti indicati nel menù rende difficile sceglierne uno solo, ma è possibile provare diverse preparazioni optando per l'antipasto misto, che viene servito con delle fette di pane.

Tra i primi piatti, i preferiti dalla clientela sono il filet mignon alla parmigiana e le lasagne



ripiene di prosciutto e formaggio, servite con una superficie dorata gratinata in forno. Ma il fiore all'occhiello è una delle ricette della matriarca Maria Rosa: la gamba di capretto. Il pezzo di carne viene marinato, sigillato in padella e messo in forno per un arrosto lento – va in tavola con un contorno di patate rosolate e broccoli. “Cerchiamo di preservare le antiche ricette, ma, quando possibile, di migliorarne la preparazione. Oggi, ad esempio, il condimento della gamba di capretto richiede sette o otto erbe fresche”, sottolinea Cristina.

Alcuni piatti o variazioni sono stati incorporati alle opzioni nel corso degli anni, ma non è facile cambiare un menù conservato per così tanti anni. “Il nostro cibo, oltre all'attenzione al sapore, porta in sé molte questioni sentimentali, legate all'esperienza delle persone che venivano al ristorante con il nonno, con la nonna”. Tra gli adattamenti più recenti, ci sono proposte che si rivolgono a vegani e vegetariani, come le lasagne di pasta verde ripiene di verdure e la scaloppa di soia alla parmigiana.

Un'altra novità emersa negli ultimi anni, durante la pandemia di Covid-19, è l'operazione come emporio. In tempi di porte chiuse e isolamento, la cantina è stata organizzata per potenziare la consegna dei pasti pronti e anche la consegna di pasta, sughi e antipasti per chi volesse finire le preparazioni a casa.

“La nostra pasta è venduta in confezioni sottovuoto. Inoltre, abbiamo salse e antipasti. Per completare, vendiamo prodotti di partner della casa, come l'importatore La Pastina”.

Le novità più recenti occupano uno spazio minoritario nel menù, ricco di classici, alcuni dei quali ancora preparati artigianalmente. È il caso di paste come i fusilli, che qui sono più allungati, con un buco in mezzo, fino ad oggi avvolti attorno a un'asta di metallo – con i fusilli, di solito, il sugo alla salsiccia calabrese ha molto successo. Altre paste fatte in casa che vanno assolutamente ordinate sono gli gnocchi, i richitelli e le fettuccine: queste possono essere bianche o verdi (tinte con gli spinaci) e sono più spesse delle versioni secche. Basta scegliere il sugo preferito e godere il sostanzioso e gustoso cibo della cantina Roperto, che lavora per mantenere viva l'eredità culinaria di nonna Maria Rosa.

Cantina Roperto

Rua Treze de Maio, 634, Bixiga, São Paulo (SP). Telefono: 3288-2573.

{Italia brasiliana}

Un classico brasiliano dall'accento italiano

Di Silvia Percussi



Una passione nazionale dal nome italiano: la bistecca alla parmigiana ha un nome che evoca la città di Parma, dove si produce il Parmigiano Reggiano, il formaggio tipo parmigiano più famoso al mondo. Ma credeteci: la ricetta è nata in terre brasiliane.

Sono stati comunque gli immigrati italiani a crearla. L'ispirazione viene dalla ricetta siciliana *melanzane alla parmigiana*, a base di melanzane. Si tratta di un piatto molto diffuso nel sud Italia, e il suo principio è molto simile a quello della ricetta brasiliana: sono fette di melanzane impanate e fritte, intervallate da mozzarella e salsa di pomodoro, con parmigiana grattugiata sopra, da dorare in forno. Riteniamo che gli immigrati giunti in Brasile abbiano trovato così tanta carne in abbondanza che hanno deciso di riprodurre la ricetta utilizzando le proteine al posto delle verdure.

Fettuccini all'etrusca

Dosi per: 3 porzioni

Ingredienti*

500 grammi di fettuccine (preferibilmente pasta fresca)
1 spicchio d'aglio a scaglie sottili
100 grammi di pomodori secchi tritati
100 grammi di olive nere a scaglie
200 grammi di broccoli (in cimette, precedentemente cotte)
Olio d'oliva
Parmigiano grattugiato

Preparazione

Ricopri il fondo della padella con un sottile strato di olio. Friggi le scaglie d'aglio finché siano dorate, ma non bruciate. Aggiungi i pomodori secchi, le olive e i broccoli e falli rosolare brevemente. Tieni da parte. Cuoci la pasta al dente. Versa il sugo sulla pasta cotta e mescola bene. A piacere, servi con parmigiano grattugiato sul momento.

*Nella cantina Roperto il piatto viene preparato con pasta artigianale, pomodori secchi fatti in casa e olive nere azapa.



Ma non possiamo dimenticarci di citare, come possibile riferimento, la Bistecca alla Milanese, piatto di origine lombarda in cui la bistecca (di vitello) viene immersa nelle uova e impanata

nel pangrattato, poi frita e servita con solo un pezzetto di limone siciliano per condire.

Ecco la mia versione della bistecca alla parmigiana:

Bistecca alla parmigiana

Ingredienti

2 filet mignon da 200 grammi (ciascuno) — la carne deve essere spessa 1 cm. Se necessario, utilizza un martello da carne per ottenere questo risultato.
2/3 tazze (tè) di salsa di pomodoro
4 fette di mozzarella
1/2 tazza (tè) di farina di frumento
1/2 tazza (tè) di pangrattato fatto con la crosta grattugiata di pane italiano raffermo
1 uovo
Olio di mais per friggere
Sale e pepe macinato fresco a piacere
Parmigiano grattugiato a piacere

Preparazione

Preriscalda il forno a 220°C. Scalda la salsa di pomodoro separatamente e mettila da parte. In un piatto fondo, rompi l'uovo e sbattilo con una forchetta. Separa due piatti fondi: uno per la farina di frumento e l'altro per il pangrattato. Fodera una forma con della carta assorbente.

In una padella dal bordo alto, aggiungi l'olio e fallo scaldare a fuoco medio. Mentre l'olio si scalda, prepara le bistecche. Condiscile con sale e pepe a piacere e infarinale: passa le bistecche prima nella farina di frumento, poi sbattile con le mani per eliminarne l'eccesso; quindi passale nell'uovo sbattuto e falle scolare bene; infine passale nel pangrattato e schiacciale con le mani in modo da ricoprire bene tutta la superficie.

Metti con cura una bistecca alla volta nell'olio bollente e friggila. Con l'aiuto di una schiumarola, gira la bistecca per farla rosolare dall'altro lato. Mettila poi sulla forma foderata con carta assorbente.

In una forma metti un po' di salsa di pomodoro fino a coprire il fondo. Disponi le bistecche, copri con le fette di mozzarella e copri il tutto con il resto della salsa. Cospargi il parmigiano grattugiato e fai rosolare la preparazione in forno preriscaldato fino a quando il formaggio non sarà completamente sciolto.



{Intervista}

Capire il passato per vivere il presente

Con bei ricordi del periodo in cui ha studiato alla Dante, la storica Laura de Mello e Souza racconta la sua carriera e il ruolo della Storia nella società
Di Luisa Alcantara e Silva



“Raccolta e analisi di informazioni o conoscenze sul passato e su come l’umanità si è sviluppata nel tempo”. Questa è una delle definizioni della parola “storia”, secondo il dizionario. Tuttavia, secondo la storica Laura de Mello e Souza, il suo significato va ben oltre. “[La Storia] Umanizza, aiuta a capire il ruolo che l’uomo ha o dovrebbe avere sul pianeta, a cercare di non ripetere gli errori, a capire cosa ha valore e, soprattutto, ad amare il passato, a sentirsi parte di una comunità. Non c’è niente senza la Storia”, dice la specialista, un’ex allieva della Dante laureatasi all’Università di San Paolo, oggi 69enne.

L’USP, oltre a essere la sua Alma Mater, è stata anche il suo luogo di lavoro, così come quello di suo padre e di sua madre, il critico letterario Antonio Candido e la filosofa Gilda de Mello e Souza. Laura ha iniziato a lavorare presso l’istituzione nel 1983, insegnando Storia moderna. Come ricercatrice di Storia dell’Europa e del Brasile, è autrice di libri come *Desclassificados do ouro: a pobreza mineira no século XVIII*, *O Diabo e a Terra de Santa Cruz: feitiçaria e religiosidade popular no Brasil colonial* e *Feitiçaria na Europa Moderna e co-autrice di História da vida privada no Brasil – Volume 1: Cotidiano e Vida Privada na América Portuguesa*, tra gli altri.

Ha insegnato all’Università di San Paolo fino al 2014, anno in cui è andata in pensione e si è trasferita a Parigi. Lì ha continuato la sua carriera insegnando Storia del Brasile presso l’Università Paris IV – Sorbona fino a quest’anno, quando torna a San Paolo con alcune novità. Entro dicembre dovrebbe essere pubblicato il libro *O Jardim das Hespérides*, sulla natura di Minas Gerais, e, più in avanti, verrà pubblicato un lavoro sulle invasioni napoleoniche e il contesto dell’arrivo della famiglia reale in Brasile.

Nella seguente intervista, Laura parla dei ricordi della Dante, della sua carriera e dell’importanza della Storia.

DC: Quando ha studiato alla Dante?

Laura de Mello e Souza: Sono entrata lì all’età di sette anni, nel secondo semestre del primo anno della scuola primaria, nel 1960, quando ci siamo trasferiti da Assis, nell’entroterra di San Paolo, nella capitale. Ne sono uscita l’ultimo anno di scuola a 18 anni, poco prima di diplomarmi alle superiori.

DC: Come sono stati gli studi ad Assis?

LMS: Non ho frequentato l’asilo o la scuola dell’infanzia. Ho imparato a leggere da sola, con l’aiuto di mia nonna. Ricordo di leggere il giornale *Estadão* quando avevo 4, 5 anni. E sono andata a scuola solo nel primo anno delle elementari. Mia madre provava a iscrivermi, ma non ci rimanevo.

DC: Perché?

LMS: Non lo so, credo che andavo nel panico. Mi arrampicavo sul tavolino e combinavo una bella confusione finché lei non veniva a prendermi.

DC: In questo trasferimento a San Paolo, come è stata la scelta per la Dante?

LMS: Era vicina a casa, potevamo arrivarci a piedi. Inoltre, dato che eravamo tre sorelle, abbiamo ottenuto uno sconto. C’erano diversi vantaggi.

DC: Il Suo nome Laura è italiano, ma Lei ha origini italiane?

LMS: No. In effetti, quello era un problema per me, perché un po’ mi imbarazzava il fatto di non avere un nonno, o bisnonno, o qualche italiano in famiglia. La stragrande maggioranza degli studenti era di origine italiana.

DC: Quali sono i principali ricordi dei tempi della Dante?

LMS: Trovavo la scuola bella, ben strutturata, ci ho fatto molte amicizie. La mia migliore amica fino ad oggi è stata una mia compagna di classe dalla terza elementare in poi. Il laboratorio era spettacolare. Non c’erano questi edifici che esistono oggi, e c’era un vento nel cortile, faceva freddo durante la ricreazione. Mi piaceva molto, ero un’ottima studentessa alle elementari.

DC: E poi non lo è più stata?

LMS: No. Alle elementari ero eccezionale, per anni ho finito tutte le materie con il voto massimo, ero super studiosa. Ma poi non lo sono più stata. Alla fine del quinto anno ci siamo trasferiti in Francia, dove ho vissuto per un anno. Mio padre è andato a insegnare alla Sorbona.

DC: Com’è stata l’esperienza in Europa?

LMS: È stato un anno meraviglioso, perché sono andata a scuola a Parigi da gennaio a marzo, ho imparato il francese e tante cose, poi, da aprile a giugno, ho girato l’Italia con mia madre, mia sorella maggiore e una cugina. Quindi non sono andata a scuola, ma è stato l’anno più importante della mia vita.

DC: Perché Sua madre ha scelto l’Italia come destinazione per il viaggio?

LMS: Perché era una professoressa di Estetica ed era molto interessata alla storia dell’arte, studiava Piero Della Francesca, pittore rinascimentale del XV secolo.

DC: E cosa ha fatto in questo tour?

LMS: Solo visite a musei e programmi culturali. Mia madre ci impartiva lezioni, è stato fantastico.

DC: Quali città ha conosciuto?

LMS: Siamo andate in molti posti. Siamo partite da Milano e da lì siamo scese a Roma e poi siamo risalite sull’Adriatico. Firenze, Perugia, Arezzo, Sansepolcro, Urbino, Ferrara, Ravenna, Verona, Padova, Assisi, San Gimignano, Siena, Venezia... Partite da Venezia abbiamo soggiornato qualche giorno in più a Milano e poi ci siamo dirette a Ginevra, in Svizzera, dove abbiamo soggiornato per un settimana prima di tornare a Parigi. È stato un viaggio fantastico, perché quando sono tornata alla Dante, il mio orecchio era già abituato all’italiano e l’ho imparato molto velocemente. Ero un’ottima studentessa di italiano.

DC: Come è stato il ritorno?

LMS: Sono tornata alla Dante alle medie. Ero la più grande della classe e, pur provenendo da un anno decisivo della mia vita, tutto ciò ha rallentato il mio ritmo di studi. Non sono stata brava alle medie come alle elementari.

DC: Quali sono i ricordi legati agli insegnanti?

LMS: Quelli che mi hanno colpito di più non sono stati quelli di Storia. Nelle elementari, la signora Vera [*Vera Maria Aricó Boccutto*] era un’ottima insegnante e aveva un duo dinamico, la signora Zita [*Zita de Moraes Neves*] e la signora Florio [*Maria Florio Taliberti*]. Delle medie ricordo con grande nostalgia Zelinda Ghidelli, di italiano, e Geraldo de Souza, di portoghese. Lui è stato importante nella mia formazione, mi ha stimolato molto, perché scrivevo bene. In Matematica c’era Ivo Carletti, che era una star.

DC: Quali materie Le piacevano?

LMS: Sono diventata un’ottima studentessa in quelle che mi piacevano e molto mediocre in quelle che non mi piacevano. Ero molto brava in Storia, Geografia, Portoghese, Italiano e Inglese. In Matematica e in altre materie ero un disastro. Ho sostenuto un esame di canto con il maestro Salvador Callia, che mi ha dato zero.

DC: Lei è rimasta alla Dante fino alla fine?

LMS: Quando ho finito le medie, ho pensato che, poiché mi piacevano le materie classiche, non avevo bisogno di studiarle. Quindi, ho deciso per il liceo di medicina. È stata la cosa più scema che abbia mai fatto in vita mia. Lì è iniziato il disastro, perché tutto mi riusciva male. Ero sempre tesa, quello non mi piaceva. Ho pensato di trasferirmi al liceo di architettura, ma il professor Gianfederico Porta, che era il direttore, ha detto che non sapevo cosa volevo e alla fine non ho cambiato

indirizzo. Oggi mi rendo conto di essere andata nel panico, per paura di ripetere un anno. E ho detto ai miei genitori che volevo uscire dalla Dante. Ho sostenuto il test di Madureza [*un corso di educazione per giovani e adulti che offriva un esame per facilitare il completamento delle tappe scolastiche*], ho avuto voti altissimi, ma non riuscivo a ottenere la media in Matematica e Fisica... Ma ho potuto sostituire queste due materie con Letteratura Brasiliana e Francese e sono andata a sostenere l’esame in una scuola di Rio Grande do Sul. E così, ho completato il mio liceo con un diploma del Colégio Nossa Senhora das Graças, a Porto Alegre.

DC: Ma perché Lei ha scelto il liceo di medicina?

LMS: Fin dall’inizio volevo studiare Lettere o Storia, ma è stato un periodo molto difficile all’università, con molti colleghi dei miei genitori che erano stati banditi. C’era la dittatura, un’atmosfera molto tesa, a dir poco, e ho deciso di studiare medicina. Mio nonno e molti parenti erano medici e me lo sono messa in testa. Ma con questo disastro al liceo, non pensavo di riuscirci affatto.

DC: Lei, una storica, voleva fare il medico?

LMS: Medicina e Storia, come forma di conoscenza, hanno molto in comune. Indagini, non c’è sicurezza, devi conoscere la vita del paziente, fare un’anamnesi, analizzare i sintomi per vedere se la cosa ha un senso... So che quando vado dal dottore e gli dico che sono una storica, il tipo mi chiede continuamente cosa penso di Na-

poleone, della seconda guerra mondiale... I medici sono assolutamente affascinati dalla storia.

DC: La Dante L’ha influenzata nella scelta di una carriera come storica?

LMS: Sì e no. Alla fine, con la questione del liceo di medicina, ho finito per sparare a ciò che vedevo e colpire ciò che non vedevo. Perché è stato lì che ho trovato un insegnante che era molto comprensivo e stimolante, e non era un insegnante di Storia. Era Dino Preti, di Portoghese, che poi è diventato un mio collega all’USP. È stato una delle mie più grandi influenze e gliel’ho detto. La sua lezione era dinamica, super innovativa per l’epoca, la stanza era un casino, tagliavamo cose, facevamo collage, facevamo giornali, tutti parlavano e lavoravano come matti. Lui aveva una didattica incredibile, ed era rigido, per tenere quei ragazzi sotto controllo. Era l’unica persona a dirmi che non ero portata alla medicina e mi ha dato la fiducia necessaria per cambiare la mia scelta.

DC: Quanto la Dante è stata importante nella Sua carriera?

LMS: Mi ha dato uno strumento importantissimo per quella che è diventata la mia formazione, la lingua italiana. Studiare alla Dante mi ha dato la capacità di padroneggiare la lingua. Poi sono migliorata prendendo alcune lezioni private, leggendo molto e viaggiando in Italia, ma la Dante mi ha aperto un universo culturale molto importante. Mi trovavo in quell’ambiente dove le mie amiche parlavano italiano a casa, molte andavano in vacanza in To-



scana o andavano a trovare i loro parenti a Napoli, quindi l'Italia era una realtà per me. Alle medie dovevamo memorizzare, ad esempio, due paragrafi di Petrarca, di Dante Alighieri.

DC: In che modo la lingua ha influenzato la Sua formazione?

LMS: Penso che l'Italia sia stata un punto di forza della mia formazione, perché fin da piccola ho letto gli storici italiani. La prima volta che il grande storico italiano Carlo Ginzburg è venuto in Brasile è stato invitato da me e da Marlise Meyer, professoressa all'Unicamp. Dopodiché, è diventato un successo, ci è venuto un sacco di volte. Ho sempre suggerito letture in italiano nei miei corsi. Quindi, credo di aver diffuso il lavoro di diversi storici italiani. E l'ho potuto fare grazie alla Dante.

DC: Qual è l'importanza degli italiani quando si parla di formazione del Brasile?

LMS: È grande. Ci sono studi di Sérgio Buarque de Holanda, secondo i quali la presenza italiana nella colonizzazione del Brasile è poco studiata. Secondo lui, il progetto imperiale portoghese nel XV secolo si è basato molto sulle attività degli italiani nel Mediterraneo. L'attività dei veneziani e dei genovesi come navigatori mercantili fu molto importante nella formazione delle navigazioni e delle attività commerciali dei portoghesi. Abbiamo Amerigo Vespucci, il primo a riconoscere la costa continentale del Sud America. E le prime notizie sull'America e sul Brasile vengono veicolate in Europa dagli italiani. Le mappe italiane raffigurano anche il Brasile fin da molto presto, quindi è molto grande l'importanza.

DC: Come è nato il Suo interesse per la storia brasiliana?

LMS: Quando ho iniziato a fare il master, avevo una figlia piccola e, per lavorare con Storia Europea, sarebbe stato necessario lasciare il Brasile, cosa che non era possibile. Così ho detto: "Lavorerò con Storia Coloniale". In altre parole, nel breve periodo, è stato perché sono rimasta incinta di una figlia e, successivamente, di un'altra, e ho lavorato con gli archivi disponibili in Brasile.

DC: Quando pensa alla Sua carriera, quali sono i momenti principali?

LMS: Entrare nell'USP come professoressa è uno di loro. Ero divorziata, con due figlie, senza lavoro, insegnavo come una matta in tutti i corsi serali possibili, e mi ha tranquillizzato avere uno stipendio. Un altro momento è stato nel 1986, quando è stata pubblicata la mia tesi di dottorato. La

ripercussione è stata enorme, ho iniziato ad essere invitata ad eventi fuori dal Brasile. Nel 1988 ho trascorso un mese negli Stati Uniti in varie università tenendo seminari e conferenze e da allora ho iniziato ad avere una vita internazionale più ampia. Sottolineo anche il 1998, quando sono stata invitata come *visiting professor* in Texas. Era la prima volta che lascio il Brasile per un periodo più lungo. Ho trascorso sei mesi ad Austin ed è stato anche un periodo fantastico. Poi è stato molto importante anche il fatto di essere stata in tre delle principali agenzie di ricerca in Brasile, Fapesp, Capes e CNPq, come membro del comitato scientifico. Ho potuto vedere l'importanza dell'investimento nella ricerca, iniziato dopo la democratizzazione. Gli storici brasiliani sono molto rispettati all'estero, perché abbiamo avuto aiuto.

DC: E com'è guardare ciò che sta accadendo oggi in Brasile in relazione alla ricerca?

LMS: Se non ci sarà una reazione e una ricostruzione, non si può nemmeno immaginare cosa accadrà. Il ruolo dell'università brasiliana è molto importante e il mio dolore è pensare che questo possa finire.

DC: Gli storici guardano molto al passato, ma quando si guarda avanti cosa si vede quando si parla di Brasile?

LMS: Se mi avessi fatto questa domanda nel 2010, ti avrei dato una risposta; oggi ne darei un'altra. Sono una storica dei periodi più antichi e coloro che sono addestrati a capire le cose a lungo termine hanno difficoltà a capire i tempi più recenti. Quindi, non capisco cosa sta succedendo oggi in Brasile, lo trovo incomprensibile. Nessuno può capire come mai un Paese ricco – perché il Brasile è ricchissimo – si trovi in questa situazione di miseria.

DC: La Storia era un ambiente prevalentemente maschile quando ha iniziato a insegnare all'USP?

LMS: Il Dipartimento di Storia dell'università ha sempre avuto molte donne, ma ho vissuto tra uomini, e lo faccio ancora oggi. Quando ho iniziato a lavorare con la disciplina di Storia Moderna, nel 1983, c'erano cinque uomini ed io. Solo nel 2005 è entrata un'altra donna. Poi, quando sono arrivata alla Sorbona, c'erano sei uomini e io. Sono l'unica titolare nel mio dipartimento. Quindi, in questo senso, l'ambiente era molto maschile, ma ho avuto molte professoresses eccezionali all'USP.

DC: Oggi, nel 2022, ci sono più donne nella Storia?

LMS: Credo di sì. Alcune delle principali storiche in Brasile sono donne, come Júnia

Furtado, Angela Castro Gomes e Maria Ligia Prado.

DC: Qual è il ruolo degli storici per la società?

LMS: Dovresti chiedere a qualcuno che non sia uno storico, perché per noi non c'è niente senza la Storia. Umanizza, aiuta a comprendere il ruolo che l'uomo ha o dovrebbe avere sul pianeta, a cercare di non ripetere gli errori, a capire cosa ha valore e, soprattutto, ad amare il passato, a sentirsi parte di una comunità, immaginario o meno, come diceva Benedict Anderson.

DC: Come mai?

LMS: Che cos'è un paese? La Francia ha il problema degli immigrati e l'estrema destra dice che bisogna tornare ai valori francesi, alla Francia profonda... Ma ho diversi colleghi che dicono che non c'è mai stata una Francia. Che cos'è la Francia? È un Paese a metà strada tra il Nord e il Sud Europa, da sempre crocevia; alcuni dei più grandi francesi sono nordafricani, italiani, spagnoli o belgi. Georges Simenon, uno degli autori di lingua francese più venduti al mondo, orgoglio della Francia, è belga. Yves Montand, italiano.

DC: Qual è l'identità di un paese?

LMS: È ciò che un paese immagina che sia la sua identità e tu immagini la tua identità se conosci la tua storia. Ora, per esempio, le richieste delle popolazioni afro-discendenti in Brasile... Dobbiamo vivere questo momento con obiettività, solidarietà e comprensione per poter raggiungere un momento migliore, dove tutto è al posto dove dovrebbe essere. La quantità di neri uccisi in Brasile ogni settimana è una guerra civile e oggi c'è una reazione. Perché è possibile? Perché guardi indietro e vedi che, per quattro secoli, i neri sono stati schiavizzati, sono scappati, sono stati maltrattati. Vedi anche che c'erano grandi leader con un ruolo molto importante alla fine dell'Impero, come Luís Gama, José do Patrocínio e André Rebouças, e ci sono grandi intellettuali neri, come Milton Santos, uno dei più grandi geografi del XX secolo; Gilberto Gil, straordinario; Silvio de Almeida... Bisogna riflettere sul passato coloniale, sul destino che ha avuto il Brasile. E non basta condannare, non serve tirare sassi al passato. Dobbiamo capirlo.

DC: Lei vede un futuro per il Brasile?

LMS: I brasiliani sono un popolo straordinario. Quando gli viene fornita l'istruzione adeguata, è una meraviglia. Se vengono date opportunità, le persone corrispondono. Bisogna investire, guardare di più alla popolazione brasiliana.

{Memoria italiana}

La Casa Amarela da Vila Romana

Centenario, l'edificio storico ha resistito alla verticalizzazione e conserva la memoria degli immigrati italiani

Di Giacomo Vicenzo

Nel quartiere Vila Romana, zona ovest di San Paolo, una casa con ampie finestre e porte resiste alla verticalizzazione che oggi domina gran parte della città. È di un'epoca in cui per quelle strade camminavano gli operai, i lavoratori dei grandi capannoni delle fabbriche dove suonavano le sirene all'ora di pranzo, quando le strade del quartiere si riempivano di gente, la maggioranza immigrati italiani. È stato Angelo de Bortoli (1862-1945) il responsabile di erigere l'edificio oltre 100 anni fa.

Chi ricorda le memorie e la vita di Angelo è l'educatrice d'arte Janice Di Piero, 64 anni, la pronipote che ora si occupa della cura della casa e ha lottato per restaurarla e renderla un patrimonio storico del quartiere. "Mio bisnonno era di Padova ed era molto coraggioso: arrivò in Brasile da solo a 18 anni, a metà degli anni 1880. Il suo primo lavoro è stato come collaboratore domestico, aiutava le famiglie nelle faccende domestiche. Col tempo è riuscito ad acquistare una carrozza passeggeri", racconta Janice, che vive nella proprietà secolare aperta al pubblico.



Una casa per sé e per gli altri

Un lotto abbandonato con erba alta in un quartiere quasi vuoto: così Bortoli ha trovato il terreno che sarebbe la base della Casa Amarela da Vila Romana. "Nel 1889 ha acquistato il terreno. Nel 1921 la casa è stata costruita ed è servita da alloggio per altri immigrati, per la maggior parte italiani", ricorda Janice, la quale racconta che Bortoli teneva la proprietà affittata a basso prezzo e viveva in una casa vicina. "Oggi stiamo vivendo questo boom immobiliare, ma la casa era molto più un rifugio che una proprietà da cui ottenere profitti. Quindi gli inquilini pagavano un importo simbolico. Ben presto ci è stata una forte industrializzazione nella regione e gli italiani hanno iniziato a lasciare le fattorie per lavorare nelle industrie, tra cui la Matarazzo, che aveva grandi capannoni nel quartiere", racconta.

È stato in quel momento che il quartiere è passato da vuoto ad affollato, aumentando anche il numero degli inquilini della Casa Amarela: c'erano volte in cui più di una famiglia divideva la proprietà.

La pronipote di Bortoli ha consultato i documenti storici della proprietà e si è impegnata a dialogare con i vicini, cercando informazioni per ricomporre le storie delle persone che vi abitavano. "Una vicina ha detto che c'erano altre case simili a Casa Amarela, con questo stile neoclassico, che all'epoca era uno standard. Ma nel tempo le altre sono state demolite e ristrutturate. Poiché la Casa Amarela ha continuato ad essere affittata, è rimasta com'era, poiché gli inquilini non l'hanno mai rinnovata".

Se gli inquilini hanno contribuito a preservare l'architettura storica della casa, nel corso di molti decenni hanno anche finito per lasciare che parte della sua struttura e rifinitura si deteriorasse. Janice ha seguito questo processo mentre era ancora una bambina. "L'esterno era molto brutto, non verniciato. Scherzavamo dicendo

che la casa fosse piena di fantasmi", ricorda. "Abbiamo vissuto tutta la nostra vita di fronte alla Casa. Tutta la nostra famiglia ha costruito edifici nei dintorni: c'erano una decina di case della nostra famiglia su questa stessa strada".

Janice ricorda che, fino agli anni '80, l'affitto era molto abbordabile e alcuni inquilini hanno vissuto nella proprietà per molti anni. Lei ha iniziato a vivere lì solo dopo il suo matrimonio, nel 1991. "È stato allora che abbiamo iniziato il restauro della casa. Abbiamo cercato restauratori, costava una fortuna. Mio marito era disposto ad aiutare con la ristrutturazione e ha restaurato le finestre e le porte, che erano le parti più delicate della proprietà", dice. Pur con molta dedizione, la coppia è riuscita ad entrare nella proprietà solo circa due anni dopo, e il restauro della casa ha continuato per due decenni, fino allo stato in cui si trova oggi. "Il restauro è finito solo a metà del 2011", ricorda Janice.

Resistendo alla verticalizzazione

Dal 2002 è iniziato il processo di verticalizzazione del quartiere e, nel 2010, le fredde ombre degli edifici già invadevano gran parte del quartiere, il che è dispiaciuto ai vecchi residenti. Durante questo periodo, piccole case e capannoni venivano acquistati da sviluppatori, dando origine a grandi edifici. La Casa Amarela ha acquistato ancora più valore nel quartiere, come simbolo di una memoria del posto che gradualmente svaniva.

È stato a metà del 2011 che la Casa ha aperto i battenti e ha iniziato ad accogliere le persone del quartiere. "Ho iniziato a promuovere incontri e ad aprire la casa ai visitatori. Nel 2015 ho deciso di farci una grande mostra", dice Janice. La mostra riproduceva l'atmosfera di una vecchia casa, con utensili dei decenni passati presi in prestito dai vicini. "Era una costruzione della memoria collettiva e affettiva di chi viveva lì vicino. C'era una



macchina per la pasta tipica della comunità italiana, la farina, un servizio di stoviglie, un grande contenitore di caffè e la cucina come luogo degli eventi della casa”.

Oltre agli oggetti, c’era un murale di vecchie foto di matrimoni, anch’esse recuperate nel quartiere: un totale di 40 immagini coprivano una delle pareti della camera. Janice dice che è stato un lavoro di identificazione della comunità locale, una pietra miliare che ha fatto sì che le persone vedessero la Casa Amarela come un riferimento storico, battezzandola anche spontaneamente in questo modo. “È qualcosa con cui ti identifichi, davvero. C’erano molte cose nella mostra – come una spazzola o una vecchia lucidatrice per pavimenti, per esempio – che facevano ricordare alle persone i propri genitori, le loro case, le vecchie abitudini che avevano”, racconta.

Dopo la mostra, la proprietà è diventata nota come museo. “Ho iniziato ad aprire il lunedì, il mercoledì e il sabato e arrivavano sempre più persone”, racconta la proprietaria. È stato in quel momento che Janice ha creato con i suoi vicini un movimento di opposizione

alla verticalizzazione del quartiere, unendo alla causa il sentimento di appartenenza. “Abbiamo radunato molte persone del quartiere, è stata una grande commozione. Gli incontri avvenivano qui a casa e nel mio studio. È stato un bel movimento di persone che non avevano preoccupazioni politiche e difendevano la qualità della vita e la memoria del quartiere”.

Il pubblico degli incontri era vario: ci hanno partecipato giovani e anziani, ingegneri, professori di sociologia. “Con l’arrivo di persone con più conoscenze, abbiamo lottato per la conservazione del quartiere nella sottoprefettura di Lapa”.

“Fino a quando la verticalizzazione non si è avvicinata a me. Hanno iniziato a speculare sul mio isolato”, dice Janice. Il disturbo delle persone che misuravano la casa e distribuivano volantini di agenti immobiliari hanno spaventato la proprietaria. “Ho preparato il materiale necessario e ho chiesto che la Casa fosse inserita nell’elenco dei beni storici nel 2016. Nel 2017 è stato avviato il processo. Infine, nel 2021, è diventata un patrimonio storico”, dice.

Attualmente, Janice sta preparando una nuova mostra per celebrare il centenario della Casa Amarela da Vila Romana e mantiene il suo studio d’arte nella proprietà. “Per tutta la vita ho sentito parlare di mio bisnonno e la famiglia ha sempre apprezzato il coraggio e la forza che ha avuto per vivere in una Vila Romana ancora vuota. Penso che ogni persona di origine italiana che entra qui provi un sentimento di gratitudine per gli immigrati che hanno lottato per rendere questo posto migliore per noi”, dice commossa.



camera, le braccia appoggiate alla poltrona. Prima che potesse rendersi conto dei dettagli di quell’immagine che la memoria le portava, scompariva del tutto, invasa dai passi ubriachi del primogenito Vittorio al ritmo della musica: il liquido che fuoriusciva dal bicchiere ad ogni giro più brusco che faceva quando cantava nel “nel blu, dipinto di blu”, il rosaio nel giardino antistante innaffiato accidentalmente con vino da tavola – i più grandi bevevano solo vino dolce.

Anche se la memoria non era completa, ma solo una scena statica che si dissolveva prima che Maria potesse identificare qualcosa, come il colore delle pareti – quella scena è stata prima o dopo che la casa era stata dipinta? – il tempo fuori – era inverno, estate? –, ha trasformato in modo irreversibile l’umore di quel giorno.

Per quanto Maria cercasse di nascondere per non turbare la famiglia, tutti hanno notato che stava diventando introversa, distante. Maria strizzava gli occhi, alcuni movimenti diventavano più lenti, non seguiva con attenzione tutte le conversazioni, insisteva nei suoi sforzi per ricordare in cosa consisteva quel ricordo, perché una canzone così allegra era la colonna sonora di una scena che sembrava corrispondere a un momento doloroso.

Con il passare delle ore Maria si rendeva conto che c’era qualcosa che era riuscita a dimenticare con successo. E per qualche motivo, quel giorno, una celebrazione della sua lunga vita, piena di frutti, dolori e conquiste, la canzone “della felicità” le ha fatto ricostruire un ponte rotto. Quando, alla fine del pomeriggio, tutti ballavano ubriachi nel cortile di casa, e la cassa riprendeva a suonare “Penso che un sogno così non ritorni mai più...”, gli occhi di Maria si sono illuminati, la bocca si è socchiusa, come succede a chi all’improvviso accede a una scoperta intima. Era un segreto custodito così bene che la sua stessa coscienza era riuscita a nascondere in un luogo inaccessibile per 45 anni. Più che un segreto, era un sospetto, che non era riuscita a verificare perché sapeva che non ce n’era bisogno. E per cercare di imbrogliare il dolore.

Il pomeriggio in cui è successo, lei era in cucina a riscaldare la salsa di pomodoro, aggiungendoci pancetta, sedano e aglio perché Mauro non si lamentasse: non gli piaceva mangiare lo stesso piatto del giorno prima. I ragazzi sono entrati di corsa attraverso la porta d’ingresso con altri due o tre bambini della contrada, sudati e ridenti. Maria ha abbassato la fiamma del fornello ed è andata alla porta della cucina per

riuscire a vedere il soggiorno e chiedere loro di stare attenti alla credenza, quando quando ha visto gli occhi verde pallido sotto quelle sopracciglia quasi completamente unite, la peluria ancora morbida del viso di una bambina. “Ciao, sono Maria, cugina di Zezinho, della strada di sotto. Oggi è il mio compleanno, ho già nove anni! La Maria adulta non è riuscita a emettere neanche il più piccolo suono mentre calcolava quanto tempo era passato dal giorno in cui aveva trovato una busta con la foto di una donna nel cassetto del comodino del marito. Maurinho aveva 15 giorni. Se gli occhi e le sopracciglia erano identici a quelli del padre dei suoi figli, i contorni del naso e della bocca della ragazza seguivano fedelmente il disegno dei lineamenti della madre. “Buon compleanno, Maria,” ha detto alla bambina, e si è voltata per tornare al sugo, che nonostante il fuoco basso gorgogliava rumorosamente, stava per fuoriuscire dalla pentola. Dalla piccola radio che teneva in cucina per ascoltare telenovele mentre cucinava, uscivano i versi di “Volare”.

Pochi giorni dopo la festa, tutti si sono riuniti di nuovo intorno a Maria. “Il suo cuore semplicemente si è fermato, non ha sofferto”, hanno detto i parenti a chi arrivava, in tono di conforto.

{Spazio Aperto}
Cuore forte

Di Marcella Chartier



Avevano scelto “Volare” per l’arrivo di Maria, che sarebbe rimasta sorpresa con tutta la famiglia davanti a casa sua, i figli dei suoi fratelli, i suoi nipoti e pronipoti provenienti da quattro diverse città per festeggiare i suoi 80 anni. Sapevano che si sarebbe commossa con la festa a sorpresa, avevano scelto apposta la canzone che canticchiava ogni volta che si sentiva molto felice – il più delle volte, per aver riunito l’intera famiglia. Alcuni avevano segnalato il pericolo di tutto ciò per il cuore della donna, che si sarebbe molto commossa, ma il suo era forte – infatti, in quella famiglia, fino ad allora, c’erano stati morti solo per sovraccarico del fegato (tutto in eccesso, un eccesso di tutto); per il cancro, ovviamente, sempre sulla mappa delle malattie mortali in ogni famiglia; per investimenti (una tragedia capitata a zio Júlio, che è sempre stato depresso, c’è chi dice che la corsa per attraversare la strada fosse stata calcolata perché lui finisse sotto l’autobus); per un’infezione generalizzata causata da un chirurgia plastica mal condotta

(zia Fatima non resisteva alle novità della medicina estetica). Nessuna morte causata da problemi cardiaci.

Quando Julinho, il nipote di 24 anni ancora chiamato con il diminutivo, è entrato di fretta dal cancello annunciando che sua nonna aveva già girato l’angolo, Isabella, la nipote adolescente, ha aperto l’app del cellulare in modo che la musica iniziasse non appena Maria fosse apparsa davanti alla casa. Lei andava in giro guardando in basso, quindi è stato solo quando è iniziata la musica che ha alzato lo sguardo e poi è scoppiata in un sorriso incredulo. Mentre abbracciava ciascuno dei presenti, invasa dall’emozione e controllando presenze e assenze, ricordava il testo della canzone, ad alta voce – come può uscire a questo volume da uno speaker così piccolo?

Ma mentre baciava ancora i pronipoti, si è rivista improvvisamente più giovane, poco più che trentenne, già sposata con il defunto nonno Mauro e madre dei loro tre figli, lo sguardo immobile davanti alla finestra della

{Centro della Memoria}

Gli ex allievi indisciplinati che hanno studiato alla Dante nel 1953 si ricorderanno questa immagine: è dello studio dell’allora direttore pedagogico, Orlando Porreta, nel palazzo Leonardo da Vinci. Sotto, l’immagine originale: questa è un’altra delle foto colorate artificialmente da un’applicazione utilizzata dal nostro Centro della Memoria.

*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



{Cultura}

Una guerra familiare



“Nel nome di padre, del figlio e della casa Gucci”! La preghiera di Patrizia Reggiani dà il tono ironico e drammatico che guida “Casa Gucci” durante le due ore e 37 minuti del film, disponibile sulla piattaforma streaming Amazon Prime Video. Interpretato da Lady Gaga, il personaggio è il grande protagonista della trama, all'altezza dei fatti reali.

Era il 1978 quando Patrizia “stalke-rava” Maurizio Gucci, nipote di Aldo Gucci, il titolare del marchio. I due si sposano e hanno due figlie, ma la relazione si perde nel corso degli anni. Rifiutando di accettare il divorzio dopo quasi due decenni insieme, lei decide di assumere un sicario per uccidere il suo ex marito. La complessità del personaggio, oltre all'ottima interpretazione di Lady Gaga, spinge lo spettatore a quasi comprendere l'impeto di Patrizia, condannata nel 1998 a 29 anni di carcere per omicidio.

Sotto la regia di Ridley Scott, noto per *Il gladiatore* (2000) e *Blade Runner* (1982), vi è un cast forte: Adam Driver nel ruolo di Maurizio, Al Pacino come Aldo Gucci, oltre a Jared Leto e Salma Hayek. Le scene esterne della produzione sono state girate in Valle d'Aosta, a Milano e in Toscana.

Nonostante le aspettative per un *Il Padrino* del mercato della moda, il film è stato nominato all'Oscar solo per i migliori capelli e trucco. Ma vale la pena dare un'occhiata alla storia familiare di una delle più grandi aziende di moda del mondo. (Elena Wesley)

Casa Gucci (2021), regia di Ridley Scott, disponibile su Amazon Prime Video

Emancipazione attraverso la scrittura quotidiana

Novembre 1950. Una donna sposata, madre di due giovani adulti, esce di casa una domenica mattina per comprare le sigarette al marito che dorme ancora. In tabaccheria un oggetto le salta all'occhio perché sembra proibito. Un quaderno.



Decide di acquistarlo, il che innesca una costante sensazione di ansia motivata dalla necessità di tenerlo nascosto.

Cosa contengono le sue pagine? Inizialmente niente. Sono vuote. Col passare dei giorni, si riempiono di resoconti sulla routine di questa casalinga. A poco a poco, iniziano anche a registrare i suoi pensieri, i suoi dubbi, i suoi desideri e diventano uno spazio in cui questa donna può incontrarsi con sé stessa.

“Se è vero che la nascosta presenza di questo quaderno dà un sapore nuovo alla mia vita, debbo riconoscere che non serve a renderla più felice”, scrive in un momento in cui il dolore di vedersi limitata nella propria vita è maggiore del sollievo fornito dai momenti di liberazione. Ma nuovi sentimenti emergono quando si permette di affrontare divieti e occupare spazi soggettivi che prima le sembravano proibiti.

Il rapporto con il marito, i conflitti con i figli e le aspettative riposte su di loro, il legame con la madre, le impressioni sul gruppo di amiche e la sua visione sul lavoro sono presentati direttamente al lettore, sotto forma di diario. In questo modo seguiamo in prima persona il processo di emancipazione della protagonista, con la quale finiamo per coinvolgerci.

Il tono di conversazione intima e i temi che (ancora oggi) dialogano con l'esperienza quotidiana di molte famiglie fanno capire perché l'autrice – la scrittrice italo-cubana Alba de Céspedes (1911-1997) – sia stata una delle voci femminili più apprezzate nell'Italia del XX secolo, che ha creato bestsellers e telenovele.

Quaderno proibito, Alba de Céspedes, traduzione di Joana Angélica d'Ávila Melo, Companhia das Letras, 288 pagine, 79,90 reais

Il magico e luminoso autunno del 1938

Il Giardino di Finzi-Contini è uno di quei romanzi che provocano una sensazione iniziale di stranezza nel lettore, ma che poi lo conquistano completamente. Si apre con un prologo in cui il narratore racconta perché ha deciso di iniziare la sua storia:

durante una passeggiata tra le tombe etrusche nei pressi di Roma nel 1957, ricorda un mausoleo che ha segnato profondamente la sua immaginazione, un monumento costruito dalla famiglia che dà il titolo al libro e di cui voleva scrivere da molti anni.

È nella città di Ferrara che si sviluppa la relazione con Alberto e Micòl Finzi-Contini, figli del professor Ermanno e di Olga. Incontrandoli frequentemente in sinagoga, il narratore li osserva inizialmente da lontano, superando l'opinione discretamente negativa che gli altri abitanti ebrei della città hanno su di loro. Nel 1938, quando in Italia sono iniziate le azioni antisemite, si sono avvicinati e il sentimento che lo legava a Micòl è diventato più evidente.

Con frasi spesso lunghe, descrizioni dettagliate e divagazioni, la prosa di Giorgio Bassani (1916-2000), che ha lavorato come giornalista ed editore, attira l'attenzione soprattutto per il modo in cui mette insieme voci diverse. Riproduce spesso il punto di vista di suo padre e anche quello della comunità ebraica ferrarese – ma con ironia, criticando il conservatorismo e il sentimento di superiorità.

Da questa fine cucitura tra il suo sguardo e quello degli altri personaggi, il romanzo lega in modo sottile e sofisticato la dimensione collettiva e i destini individuali. L'autunno in cui si concentra buona parte degli eventi narrati viene descritto come una “sorta di magica sospensione, di una vitrea e luminosa immobilità” – forse perché, visto quasi vent'anni dopo, sembra il contrappunto della violenza che subito dopo colpirebbe fortemente la comunità e la sua generazione.

Il Giardino dei Finzi-Contini, Giorgio Bassani, traduzione di Maurício Santana Dias, Todavia, 280 pagine, 78,90 reais



Una guerra pirandelliana di versioni

Una delle opere più famose di Luigi Pirandello, *Così è (se vi pare)* è stata definita dall'autore stesso una “farsa filosofica”. Sfruttando appieno una situazione ingannevole, il testo fa riflettere sulle conseguenze individuali e collettive della ricerca della “verità” – che appare metaforicamente, come personaggio, nella scena più commentata e conosciuta del dramma.



Al centro dell'azione ci sono Frola e Ponzà, suo genero. Nell'edificio in cui si trasferiscono, Frola si scusa con i vicini per il comportamento di sua suocera, che è impazzita dopo aver perso la figlia. Qualche tempo dopo, è lei che si scusa, dicendo che suo genero è impazzito e crede che sua moglie sia morta. La confusione coinvolge tutti, proponendo così una riflessione sull'obiettività che ha molto da dire a una società come quella di oggi, che si trova coinvolta in una “guerra di versioni”.

Sin dalla stesura, nel 1917, lo spettacolo ha ricevuto frequenti e numerose produzioni, anche al Teatro Brasileiro de Comédia, che, con componenti italiani, tante volte ha messo in scena Pirandello. La produzione del 1953 è stata considerata dal critico Décio de Almeida Prado “il miglior spettacolo che il TBC abbia presentato fino ad oggi”.

La nuova edizione ha un apparato critico, con una postfazione di Alcir Pécora, professore di teoria letteraria all'Unicamp, oltre a cronologia e bibliografia.

Così è (se vi pare), Luigi Pirandello, traduzione di Sergio N. Melo, Tordesilhas, 200 pagine, 39,30 reais

{Profilo}

Al ritmo della fisarmonica

Toninho Ferragutti divenne quasi un veterinario, ma la passione acquisita per lo strumento ancora nell'infanzia è sbocciata e lo ha reso uno dei più grandi fisarmonicisti della musica contemporanea
Di Elena Wesley

Vinheria Percussi a casa

Cosa c'è di meglio che godere una buona esperienza gastronomica? Per la chef Silvia Percussi la risposta è poter portare il Vinheria Percussi a casa dei suoi clienti. Da febbraio, il ristorante italiano opera un sistema di consegna che può salvare la routine dello smartworking o dare un tocco speciale al pranzo in famiglia nel fine settimana.

Il servizio prodotto in una *dark kitchen* in Rua Alves Guimarães, nel quartiere Pinheiros, è recente, ma la storia del ristorante ha più di 35 anni. Quando il Vinheria Percussi ha aperto i battenti nel 1985, il quartiere era ancora fuori dal radar gastronomico della città, che aveva il suo punto focale per l'alta cucina nel Jardins. Dalla casa di via Cônego Eugênio Leite, Silvia e suo fratello Lambert, specialista in vini, hanno assistito alla crescita commerciale e immobiliare del quartiere e hanno collaborato per rendere la regione un riferimento.

Alla fine dello scorso anno, il ristorante ha cambiato indirizzo. L'aspettativa dei fratelli Percussi è che il nuovo spazio fisico sia riaperto ai clienti a novembre, con un nuovo menù, in via Bianchi Bertoldi. Mentre il servizio presenziale non torna, puoi deliziarti a casa o al lavoro con il menù consigliato dalla chef. Per cominciare, Burrata & Pomodori o Insalata Caprese. Come secondo, pasta fresca artigianale come i Ravioli di Mozzarella di Bufala al Sugo o i Tortelli di Parma al Triplo Burro. Per dessert si può optare per il tradizionale Tiramisù o il Cream Caramel, il cremoso budino al latte della casa. Il menu costa R\$ 158 senza spese di consegna.

Nei fine settimana, il ristorante offre combinazioni per la famiglia, che servono da cinque a sei persone. Oltre ai già citati ravioli, che sono i preferiti dal pubblico, l'abbinamento suggerito dalla chef comprende il



Filetto di Manzo in Salsa Roti, che va molto bene con il vino rosso Tali Terre Siciliane IGT “Mezzaloro”. Il menu per famiglie costa R\$ 724 senza spese di consegna.

Coloro che amano esplorare le proprie abilità culinarie o vogliono sorprendere gli ospiti possono comunque acquistare il servizio box, disponibile in date speciali. Nei box, Silvia invia gli ingredienti necessari per la ricetta, il vino che si armonizza con il piatto e, ovviamente, un piccolo aiuto della chef in un video tutorial, affinché il risultato sia perfetto. (Elena Wesley)

Gli ordini possono essere effettuati tramite WhatsApp (11) 97695-3704, dal martedì alla domenica, dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 18.30 alle 22.00. Il sabato e la domenica il servizio va fino alle 15.30 a pranzo e fino alle 22.30 a cena. Rientrano nel territorio coperto dalle consegne i quartieri Itaim Bibi, Pinheiros, Moema, Morumbi, Jardins, Vila Nova Conceição, Lapa, Vila Mariana e Paraíso.





si è innamorato dello strumento e ha fatto i primi passi per diventare uno dei più grandi fisarmonicisti, arrangiatori e compositori del paese. Con circa 40 anni di carriera, Toninho contribuisce a dare visibilità alla fisarmonica come strumento versatile e ricco di possibilità per la musica contemporanea.

I primi ricordi dell'artista 63enne con lo strumento risalgono all'infanzia: lo zio materno ha solo emesso alcune note ed è nata la sua passione. "La musica è sempre stata molto presente in casa mia, con mia madre che suonava un po' la chitarra, mio fratello la batteria, l'altro mio fratello il trombone e mio padre il sax. Solo a guardare mio zio suonare mi è venuta la voglia di imparare la fisarmonica", ricorda.

È anche alla sua discendenza italiana che attribuisce la presenza della musica nella casa in cui è cresciuto. La famiglia materna di Toninho proviene dal Sud e quella paterna dalla Calabria, nel sud-ovest del Paese. "Gli italiani sono molto musicali. La musica in casa era come l'acqua o l'aria, ogni giorno era lì in modo molto intenso. Questo è stato il miglior aiuto che abbia ricevuto", dice.

Poiché era molto piccolo, non è stato possibile imparare i primi accordi dallo zio in quel momento, ma il seme era già stato piantato. Nemmeno le scelte professionali che sono seguite sono state in grado di impedire la realizzazione del sogno di bambino. Prima di dedicarsi esclusivamente alla musica, Toninho ha frequentato una laurea quinquennale in medicina veterinaria presso l'Università Statale di San Paolo (Unesp) a Botucatu. Con la faccia nei libri, il cuore era ancora concentrato sulla musica. "Nel mondo dell'università, ho visto l'esibizione di molti gruppi. Ho iniziato a ricevere dei soldi nei bar di Botucatu e ho capito che era la musica quello che volevo inseguire".

Seguendo assiduamente tutte le edizioni del Festival di Sanremo e senza togliere dal giradischi Hermeto Paschoal, Nino Rota ed Ennio Morricone, Toninho ha frequentato anche spazi diversi con generi musicali diversi, come gruppi di musica *gaúcha*, *choro* e balli. La strategia ha contribuito alla pluralità vista nel suo lavoro di arrangiatore. Specialista in uno strumento impegnativo, che richiede molta tecnica, l'artista garantisce che è "come gli altri, con le sue difficoltà e facilità" e consiglia a chiunque voglia avventurarsi nello strumento: "uno deve dedicarsi, praticare sempre e avere un maestro vicino".

Seguendo il proprio consiglio, ha inciso 15 album da solista e con altri artisti, che gli sono valsi numerosi premi, come il miglior solista nella categoria strumentale al *Prêmio da Música Brasileira* del 2017. Toninho è stato nominato al Latin Grammy in tre occasioni: la prima nel 2000 con "Sanfonemas", che vede protagonista lo stesso Dominginhos; la seconda nel 2014, per l'opera "Festa na Roça", che vede protagonista Neymar Dias; e la più recente nel 2019 per l'album "Folia de Reis", in collaborazione con Edu Ribeiro e Fabio Peron. "Le nomination sono sempre una gioia e aiutano molto a fare luce sul tuo lavoro. In tutte e tre le occasioni, ricordo di averle ricevute quando ero in viaggio per dei concerti ed sono rimasto contentissimo. Ma non ci sentiamo mai arrivati, soprattutto se continuiamo a studiare e a dedicarci a quello che facciamo", dice.

Dalla MPB alle orchestre sinfoniche, Toninho ottiene elogi ovunque vada. Maria Bethânia invita spesso l'artista ai suoi lavori e lo ha definito "brillante" per la sua versatilità con lo strumento, che va da un valzer più europeo alla una fisarmonica più regionale con il *forró pé de serra* o un *chamamé*. Il fisarmonicista ruba la scena nel brano "O Sopro do Fole", presente nell'album "No turno", uscito nel 2021. La drammaticità del testi che parla del *sertão* nordestino si



fa ancora più malinconica quando compare la fisarmonica, nel bel mezzo della traccia. La personalità caratteristica del lavoro di Toninho ha conquistato la compositrice americana Maria Schneider, che dirige l'omonima orchestra jazz e ha già vinto diversi Grammy Awards. "Sono un bravo musicista e cerco sempre di fare il mio mestiere in modo molto dedicato. Mi considero anche un musicista molto collaborativo a cui piace stare in un gruppo, viaggiare e contribuire con tutto ciò che serve, e questo aiuta molto".

Fuori dal palcoscenico a causa della pandemia, Toninho si è concentrato sul migliorarsi come educatore e ha lanciato il corso online "Meccanismo, tecnica per il fisarmonicista", con la direzione di Eliomar Landim, in cui insegna esercizi di base per chi vuole imparare lo strumento. "Non fare concerti è stato davvero difficile da sopportare, ma ho imparato molto dalla pandemia, per quanto sembri incredibile. Ho tenuto molte lezioni online. In effetti, essere un educatore è stato ciò che mi ha aiutato di più in questo periodo", afferma Toninho, che lavora anche come insegnante presso la Scuola di Musica Tom Jobim di São Paulo (Emesp).

Con la ripresa degli spettacoli nel 2022, il fisarmonicista si è già riunito ad altri grandi strumentisti provenienti da tutto il Paese. A giugno ha partecipato al rinomato festival Ilhabela In Jazz, sulla costa di San Paolo, e ha anche contribuito alla curatela di "Sotaques da Sanfona", una presentazione gratuita tenutasi in piazza Duque de Caxias, a Belo Horizonte.

Nonostante la forte richiesta in Brasile e all'estero, il compositore pensa di dedicarsi maggiormente alla propria musica e alla sua nuova fase di educatore. "Ho avuto e continuo ad avere storie incredibili insieme ad artisti che ammiro come Gilberto Gil, Elba Ramalho, Maria Bethânia, Maria Schneider o con gruppi formati da musicisti, sia nelle registrazioni di CD che nelle presentazioni. Ma ora voglio dedicarmi di più al corso "Meccanismo".

O que uma criança em vulnerabilidade social precisa para ter um futuro melhor?

Só precisa de oportunidade!

A **Fundação Julita** atua há mais de **70 anos** contribuindo para crianças transformarem suas vidas por meio da educação, da promoção à saúde, cultura e esporte.




Doe oportunidades de um futuro melhor

www.fundacaojulita.org.br



FUNDAÇÃO
Julita

Julita
70
anos



Confiança leva tempo. E, de tempo, entendemos bem.

Ampliações, reformas estruturais e uma bela roupagem podem encantar. Mas nada disso surte efeito se não houver uma base sólida de onde partir. E, para isso, valores são fundamentais. Há 111 anos, nós nos empenhamos para desenvolver e modernizar projetos pedagógicos que ampliem os caminhos dos alunos pelas diversas áreas do conhecimento, amparados por um ensino humanístico e contemporâneo.



Sala de aula na década de 1940

Venha conhecer nossa proposta de ensino para *Educação Infantil* e *Ensino Fundamental 1*.



Educação Infantil * Ensino Fundamental 1 e 2 * Ensino Médio
Eletivas * Cursos Extracurriculares
Opções biculturais: Português-Ingês e Português-Italiano

www.colegiodante.com.br +55 11 3179-4400

