



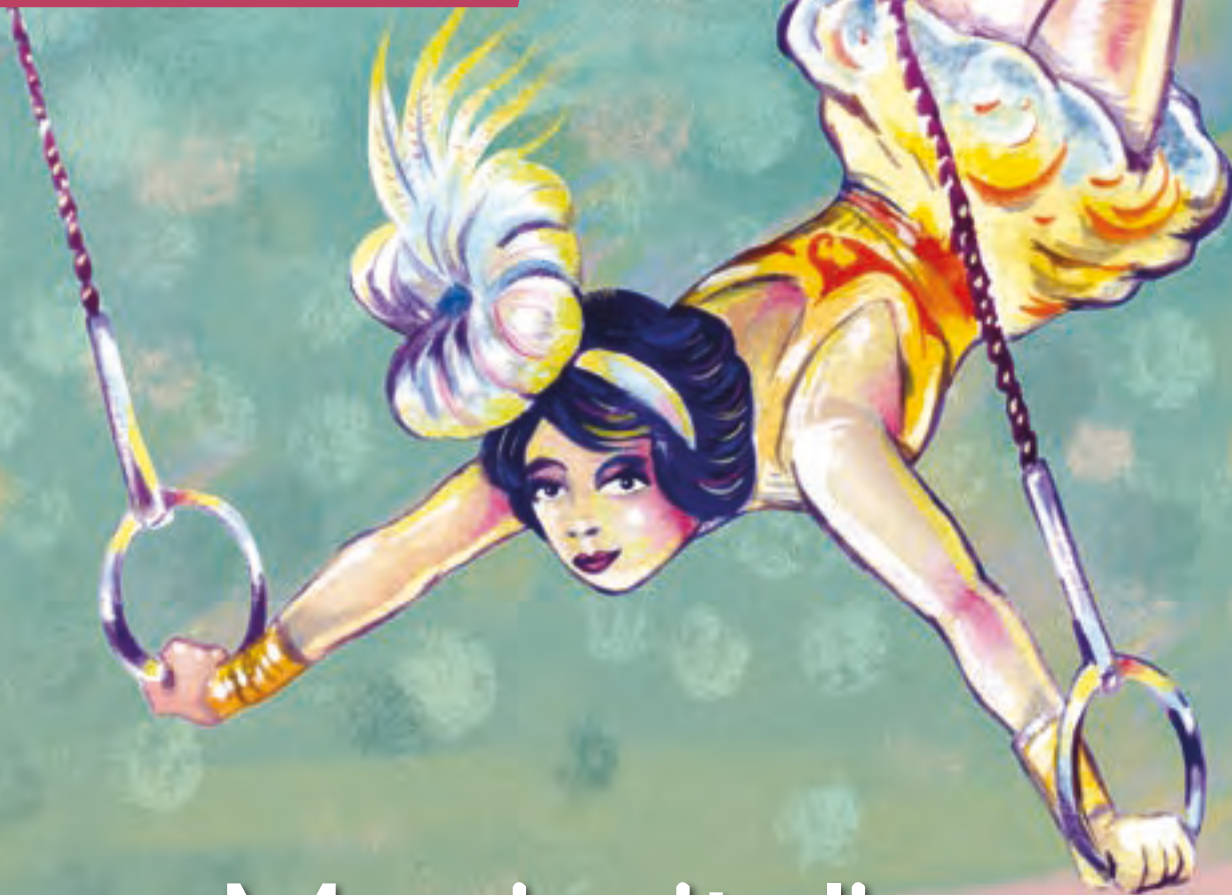
DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XIX - Número 49 - Janeiro de 2023

ISSN 1980-637X



Magia italiana

Magia italiana

O circo mais antigo de que temos notícia é romano - e foi um italiano o responsável por organizar um dos primeiros espetáculos circenses no Brasil, em 1869

Il circo più antico che conosciamo è quello romano, ed è stato un italiano a organizzare uno dei primi spettacoli circensi in Brasile, nel 1869



Venha conhecer o **maternal** do Dante!

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

SAIBA MAIS: www.colegiodante.com.br



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
SÍLVIO MARIA CRESPI
DIRETOR ADJUNTO

DIRETORIA EDUCACIONAL:

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

PUBLISHER: FERNANDO HOMEM DE MONTES

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

DIREÇÃO DE ARTE: ADRIANO DE LUCA

REVISÃO: CAMILLA DE REZENDE, LUIZ EDUARDO VICENTIN

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, J.A. DIAS LOPES, JOÃO MONTENEGRO, JOSÉ VÍCTOR BALGANON LIGERO, KARIN HUECK, 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: JOÃO MONTENEGRO

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

CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 59

O Circo Máximo, da época do Império Romano, é o primeiro circo famoso de que se tem notícia. Mais de 150 mil pessoas podiam assistir às atrações, como corridas e lutas de gladiadores. As origens italianas do maior espetáculo da Terra – hoje tão diferente do que era naquele tempo – são o motivo pelo qual o assunto foi escolhido para a reportagem de **Capa** desta edição.

Outra descoberta interessante que guiou a definição de nossa pauta deste número foi a de que o **Parque Lage**, no Rio de Janeiro, teve seus mármore, azulejos e ladrilhos importados da Itália, medida do empresário e então proprietário da construção, Henrique Lage, para agradar a cantora lírica italiana Gabriella Besanzoni. Lage passou quatro anos cortejando a amada até conseguir se casar com ela. E foi Besanzoni que inaugurou a via de formação artística do palacete, abrindo, ali, um conservatório que recebia artistas de todas as classes sociais. Hoje, o Parque Lage contém a Escola de Artes Visuais, que forma artistas, curadores e pesquisadores de arte contemporânea.

Mais um italiano dos tantos que exerceram e ainda exercem papel importante na sociedade brasileira está nas páginas **Perfil**: o médico Dario Birolini, que emigrou da Itália para o Brasil no pós-guerra e se tornou, aqui, um dos mais importantes nomes da traumatologia. Birolini é professor emérito da USP e colaborou com protocolos de atendimento adotados pelo Ministério da Saúde.

Na **Entrevista**, nosso ex-aluno da edição é o jornalista cultural e pesquisador Manuel da Costa Pinto, mestre em Teoria Literária e Literatura Comparada. Apresentador do programa *Entrelinhas*, da TV Cultura, ele contou à DC que sua relação com a área que viria a ser seu foco de trabalho começou nos tempos de Dante, com a paixão pelos livros deflagrada especialmente por um professor, Alceu Taffari.

Como não poderia faltar, também nesta DC 49 temos nossas seções gastronômicas: na **Itália brasileira**, a chef e nossa ex-aluna Silvia Percussi traz a história e a receita do galetto ao primo canto, prato adaptado da culinária lombarda pelos imigrantes que se estabeleceram por aqui, mais especificamente no sul do Brasil. Em **Gastronomia**, você conhece a história de um dos restaurantes mais tradicionais da cidade, o Tatini, que há 40 anos está instalado no mesmo lugar, no Jardim Paulista.

E um artigo especial também compõe as páginas desta edição, assinado pelo escritor gastronômico J. A. Dias Lopes: retomando passagens da trajetória do patrono de nossa escola, ele conta sobre a produção de vinhos de seus descendentes hoje, em Gargagnago di Valpolicella, província de Verona, no Vêneto. O autor produziu, em parceria com o Colégio, um livro sobre a gastronomia ítalo-brasileira – uma nota na seção **Cultura** conta detalhes a respeito da publicação.

Boa leitura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



DANTECultural

Ano XIX - Número 49 - Janeiro de 2023

CAPA

**Diversão, reinvenção,
ousadia, leveza:
o circo resiste, se
transforma e segue
encantando gerações**

08

COPERTINA

*Divertimento, reinvenzione, audacia,
leggerezza: il circo resiste, si
trasforma e continua a incantare
intere generazioni*

08



PERFIL

Para Dario Birollini, traumatologista italo-brasileiro com mais de 300 trabalhos científicos em revistas e cerca de 150 capítulos em livros, o cerne de sua profissão é o vínculo médico-paciente

PROFILO

Per Dario Birollini, traumatologo italo-brasiliano con oltre 300 pubblicazioni scientifiche su riviste e circa 150 capitoli di libri, il fulcro della sua professione è il legame medico-paziente

30

GASTRONOMIA

A história do Tatini, restaurante que, há 40 anos no mesmo endereço, começou em 1953 com o italiano Fabrizio Tatini, avô do Fabrizio que hoje comanda o negócio

46

GASTRONOMIA

La storia del Tatini, un ristorante che si trova allo stesso indirizzo da 40 anni, inizia nel 1953 con l'italiano Fabrizio Tatini, nonno del Fabrizio che oggi gestisce l'attività

46



ARTE 06

Arte 06

HISTÓRIAS 20

Storie 20

COMIDA 44

Cibo 44

Capa/08

Copertina/08

Cultura/14

Cultura/14

Entrevista/22

Intervista/22

Perfil/30

Profilo/30

Parque Lage/34

Parco Lage/34

Espaço Aberto/40

Spazio Aperto/40

Centro de Memória/42

Centro della Memoria/42

Gastronomia/46

Gastronomia/46

Itália Brasileira/52

Italia Brasileira/52

Artigo/54

Articolo/54

ARTE

ARTE

Capa/08
Cultura/14

Copertina/08
Cultura/14





MAGIA PARA TODOS

Com um pé na Itália, o circo diverte pessoas de todos os cantos do mundo há milhares de anos

Por Luisa Alcantara e Silva Ilustrações: João Montenegro

MAGIA PER TUTTI

Con un piede in Italia, il circo ha intrattenuto per migliaia di anni persone di ogni angolo del mondo

Traduzione dell'articolo a pagina 60

Uma trapezista solta a mão da outra e dá um duplo salto mortal no ar, a 15 metros do chão. O público, boquiaberto, aplaude. Minutos depois, um palhaço entra e faz a plateia chorar de rir. Em seguida, um contorcionista, apoiando-se nos pés e nas mãos, de barriga para cima, encaixa a cabeça entre as pernas, deixando as pessoas sem entender aqueles movimentos.

São apenas alguns momentos de um espetáculo de circo, que há milênios encanta de crianças a adultos. Há milênios mesmo: não se sabe ao certo sua origem, mas a arte circense existe há pelo menos 4 mil anos. E, do jeito que conhecemos hoje, começou a surgir no Império Romano, que durou de 27 a.C. a 476 d.C. Tanto é que uma das definições da palavra “circo” no dicionário é “na Roma Antiga, grande anfiteatro com camarotes e arquibancadas onde se realizavam espetáculos públicos”.

O primeiro circo famoso de que se tem notícia, o Circo Máximo, em Roma, comportava mais de 150

mil espectadores – para se ter ideia, no Maracanã, no Rio de Janeiro, cabem 76 mil pessoas. Sua pista, que hoje seria o picadeiro, tinha cerca de 600 metros de comprimento por aproximadamente 115 metros de largura. Inaugurado no século VI a.C., ele abrigava corridas de biga (aquele veículo de combate de duas rodas) e lutas de gladiador, entre outras atrações. Ele foi um dos palcos para a política do Pão e Circo, que alguns historiadores acreditam ter sido criada para manipular o povo, fazendo com que os cidadãos se voltassem para o lazer e a comida, deixando de brigar por seus interesses.

Depois que um incêndio destruiu o Circo Máximo, os romanos passaram a fazer tais apresentações no Coliseu. Para quem visita a capital italiana, é possível ver as ruínas do circo, que se tornou um parque público. Há, inclusive, um passeio com óculos de realidade virtual que leva o visitante ao passado.

Reinvenção

Na era medieval, artistas passaram a fazer suas apresentações em praças, na rua mesmo, dando origem ao termo saltimbanco, que, segundo o dicionário, é o “indivíduo que exhibe suas habilidades nas feiras ou na via pública”. Faz parte do universo do circo se reinventar e ousar. “O artista circense está sempre se desafiando, lidando com sua inquietude”, afirma Cláudio Baltar, artista circense, ator e diretor de espetáculos. “Ele mexe com a possibilidade de sonhar, de imaginar, que, muitas vezes, fica um pouco adormecida na correria do dia a dia.”

Baltar, que entrou no circo nos anos 1980, foi responsável pela pesquisa do livro *Almanaque do Circo*, escrito por Angela Carneiro e lançado no ano passado. Ali, a dupla conta sobre o inglês Philip Astley, que deu início ao circo moderno, em formato de picadeiro circular. Em 1768, em Londres, ele inaugurou o Royal Amphitheatre of Arts (Anfiteatro Real das Artes), onde apresentava um número de acrobacia em cavalos. “Ele era um soldado da cavalaria inglesa e, em tempo de paz, resolveu exhibir suas habilidades e as dos cavalos. E percebeu que era mais fácil ficar em pé se o cavalo se movimentasse em círculo”, conta o personagem Felisberto no *Almanaque*. Astley, conhecido como “o pai do circo moderno”, também inovou ao incluir palhaços e malabaristas em seu espetáculo, o que acabou sendo copiado mundo afora, inclusive no Brasil.

Não há um consenso sobre a data em que o circo chegou a terras brasileiras, se antes de 1800 ou entre 1820 e 1830, mas um dos primeiros espetáculos circenses organizados no país de que se tem notícia é o do italiano Giuseppe Chiarini, em 1869. Realizado no Rio de Janeiro, ficou em cartaz de novembro de 1869 a maio de 1870 e, depois, retornou de 1875 a 1877.

Também marcou a história do circo no Brasil o palhaço Piolim, nome artístico do paulista Abelardo Pinto. Ele é considerado um dos maiores artistas circenses do país – e conhecido mundialmente –, e em sua data de nascimento, 27 de março, comemora-se o Dia do Circo.

Outra das curiosidades mostradas no *Almanaque* é o surgimento do “Novo Circo”, ocorrido a partir dos anos 1980. “Esse movimento artístico se caracteriza, principalmente, pela retirada da figura do apresentador nos espetáculos circenses, substituído

por uma cuidadosa dramaturgia que adensa e aprofunda o diálogo entre as diferentes áreas do saber artístico”, explica o livro. Também é característica do Novo Circo, ou Circo Novo, a implementação de outras linguagens artísticas, como o teatro e a dança, além de recursos multimídia.

Um dos expoentes mais simbólicos desse movimento é o Cirque du Soleil, fundado em 1984, com sede em Montreal, no Canadá. O grupo, aliás, apresenta nas capitais paulista e fluminense até dezembro o show *Bazaar*, com números que lembram as apresentações favoritas dos fundadores do circo, como cuspidores de fogo e pernas de pau. O próprio Cláudio Baltar é do Circo Novo, tendo trabalhado por 20 anos na Intrépida Trupe, pioneira do movimento no Brasil.

Circo é resistência

Durante a pesquisa para o *Almanaque do Circo*, Baltar teve ainda mais certeza de algo que sempre sentiu: “o circo é resistência”. O levantamento das informações foi feito durante a pandemia, com os espetáculos parados e artistas precisando de ajuda. “Você vê que, apesar de todas as dificuldades que sempre enfrentou, o circo permanece”, diz Baltar.

Angela Carneiro, autora do livro, recebia a pesquisa de Baltar e a traduzia para as páginas do almanaque. “Foi um presente ter feito essa obra”, afirma. “Pode ser o milionário de Manhattan ou a pessoa mais pobre do interior do Brasil, o circo é feito para todos, é algo mágico”, diz ela, que conta, em 18 capítulos, a história do circo no Brasil e no mundo a partir de uma conversa leve entre a jovem Felipa e o bisavô Felisberto.

Algumas descobertas chamaram a atenção de Angela, como saber que alguns espetáculos de circo são voltados exclusivamente para adultos. Outra curiosidade que ela coloca no livro é algo que ela mesma viu: a eliminação dos animais nos shows.

Resultado de denúncias de maus-tratos e condições precárias e do trabalho de ONGs que lutam pela defesa dos direitos dos animais, a ausência de elefantes, tigres e leões é uma tendência. No Brasil, ao menos dez estados não permitem o uso deles nos picadeiros. Em São Paulo, por exemplo, a prática é proibida desde 2005.

O Circo Zanni é um dos que trabalham apenas com pessoas. E com sucesso. Nascido em 2004, o grupo apresentou, neste ano, o *Piccolo Circo*, espetáculo que resgata o circo do início dos anos 1900.



Para aprender as técnicas circenses, os aspirantes podem fazer cursos de atuação ou tentar uma vaga na única instituição reconhecida pelo Ministério da Educação no Brasil, a Escola Nacional do Circo, da Fundação Nacional de Artes (Funarte), no Rio de Janeiro, fundada em 1982. São 40 anos formando profissionais que saem para um mercado acirrado e de muito trabalho, diferentemente do que muita gente pensa quando imagina um artista circense. A ideia do profissional nômade, sem casa fixa, não é mais comum.

Ela é uma palhaça

Outra mudança, mais recente, inclusive, foi a entrada das mulheres na palhaçaria, arte historicamente dominada por homens. De acordo com a palhaça Samantha Anciães, nos anos 1990 apenas cerca de dez mulheres eram conhecidas pelo ofício no país. Não há números oficiais, mas, para se ter uma ideia, o perfil Rede de Palhaças do Brasil soma pouco mais de 900 seguidores – a maioria, mulheres – no Instagram.

Samantha, aliás, trabalha no primeiro grupo de mulheres que ficou conhecido no país, As Marias da Graça, fundado em 1991. “Não dá para dizer que foi o primeiro no geral porque não sabemos se existiu

um antes em algum lugar do Brasil, mas o primeiro que ficou conhecido é o nosso”, diz ela, que se juntou às três Marias originais em 2003.

Ela mesma conta ter sofrido com a falta de referências de palhaças femininas, quando se interessou por essa arte, na disciplina de *clown* da escola de atuação onde estudou. “As Marias da Graça ajudaram a abrir o mercado, que não para de crescer”, conta Samantha.

Com a chegada das mulheres, a palhaçaria mudou não só de rosto e de corpo mas também de linguagem. “A palhaçaria masculina, de forma geral, repete o que é feito desde 1700, aquele palhaço tradicional de circo”, diz ela. E, infelizmente, tradicional quer dizer o artista que ainda faz piadas machistas, homofóbicas e relacionadas a tantos outros preconceitos. “Até por não termos tido referência, criamos nossa arte do jeito que quisemos, nada nos foi imposto”, explica a palhaça. “Estamos em um lugar de muita coragem, nos expondo ali, dispostas a nos mostrar.”

Até então, como conta Samantha, o papel da mulher no circo era ligado ao ridículo, ao grotesco, com personagens como a Mulher Barbada e a Monga, ou ao belo, ao perfeito, como a trapezista. “No caso do grotesco, você não ri com a mulher, você ri dela. Já na palhaçaria, o objetivo é fazer rir com a gente.”

No picadeiro

Curiosidades sobre artistas circenses

Palhaço: a palavra vem do italiano *paglia* – em português, palha. O material, encontrado no revestimento de colchões, passou a ser usado na roupa dos palhaços, deixando-a afofada.

Malabarista: está em uma tumba de Beni Hassan, no Egito, um dos primeiros relatos de malabarismo da História.

Trapezista: pode ter surgido entre os chineses, que, há milhares de anos, precisaram aprimorar suas técnicas de fuga de refúgios e prisões.

Contorcionista: os movimentos em que os pés vão para perto da cabeça são chamados de contorções caudais.

Ilusionista: a arte era ligada à feitiçaria na Idade Média, e seus praticantes foram perseguidos durante a Inquisição.

Engolidor de espada: na Índia, era uma prática entre faquires, que mostravam como conseguiam controlar o corpo e – acreditavam – se conectar com os deuses.

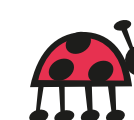
Equilibrista: um dos primeiros relatos de equilíbrio na corda bamba é do ano 108 a.C., durante uma festa na China com números de acrobacia.



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



COMIDINHAS E LENÇOS A POSTOS

STUZZICHINI E FAZZOLETTI A PORTATA DI MANO
Traduzione dell'articolo a pagina 62



Um conto de fadas atualizado, com passagens um tanto mais dramáticas e tristes - já que se trata de uma história verdadeira, e a realidade também tem dessas. "Recomeço", série lançada em outubro na Netflix e que logo se tornou sucesso no streaming, é inspirada na vida de Tembi Locke, atriz e escritora estadunidense que publicou um livro contando sua história de amor com um chef de cozinha italiano. O livro foi publicado por aqui com o mesmo nome da série, pela editora Intrínseca.

Amy (vivida por Zoe Saldaña) é uma estadunidense do Texas que viaja para Florença, na Itália, para estudar arte. Apaixona-se por Lino (Eugenio Mastrandrea), chef siciliano que a conquista especialmente pelo paladar. Já fica o aviso: é melhor não

assistir aos primeiros capítulos com fome. Apesar dos desafios culturais e familiares que vão surgindo pelo caminho, os dois seguem o relacionamento, que vira casamento. Mas logo uma notícia terrível se coloca no caminho do casal - hora de trocar as comidinhas italianas pelos lenços de papel.

"Recomeço" é, também, uma história de resiliência e esperança. Tem como produtora executiva Reese Witherspoon e, na direção, Nzingha Stewart. (Marcella Chartier)

Recomeço (2022), dirigido por Nzingha Stewart, disponível na Netflix

UMA PROSA FELINA

UNA PROSA FELINA
Traduzione dell'articolo a pagina 62

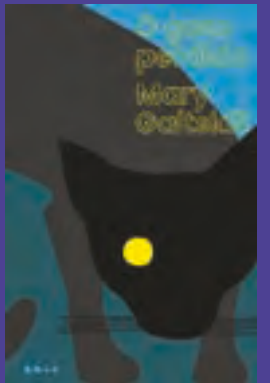
O desaparecimento do gato de estimação é o ponto de partida da escritora norte-americana Mary Gaitskill neste livro breve, que se desenvolve e emaranha o leitor como um animal brincando com seu novelo. A prosa ágil e delicada passeia por lembranças e reflexões, propondo ligações inusitadas e extraindo de eventos cotidianos observações surpreendentes.

A criação do vínculo com Gattino e a dificuldade para elaborar a perda são revistas e comentadas à luz de outras situações vividas pela autora: a decisão de adotar o bichano na Itália e levá-lo consigo para os Estados Unidos, a insistência em recursos de superstição para recuperá-lo, as desavenças com as irmãs, os conflitos com o pai e, de maneira mais demorada, a relação com Caesar

e Natalia, jovens de quem se aproxima por meio de um programa de apadrinhamento.

Uma pergunta que, já ao fim do livro, a autora coloca a si mesma parece sintetizar seu modo de ver: "Se você vai olhar uma única vez, não deveria olhar da maneira mais intensa possível?" Depois de passear por páginas em que a intensidade se traduz em profundidade e precisão quanto a sentimentos e comportamentos humanos, o leitor sai com a impressão de que, por suas linhas, acaba de fazê-lo. (Luisa Destri)

O gato perdido, Mary Gaitskill, tradução de Izalco Sardenberg, Todavia, 80 páginas, 49,90 reais



EM BUSCA DE MAMÃE

ALLA RICERCA DI MAMMA
Traduzione dell'articolo a pagina 62

Tendo como ponto de partida o fato de ter sido adotada por uma mãe amorosa após o suicídio de sua mãe biológica, uma filha se expressa neste livro que parece querer escapar a toda definição: trechos de prosa poética se alternam com fragmentos narrativos; surgem também versos e recortes de jornal. Talvez se trate de autobiografia, mas certamente não apenas do relato de uma vida.

Com intenso lirismo, a narradora procura retomar e compreender o momento em que a relação

com a mãe, alegre e harmoniosa, transformou-se, dando lugar à inconstância e ao sofrimento. O exercício não é fácil, pois exige o retorno à infância, quando podia ver, mas não compreender, a melancolia materna.

Se o amor à poesia lhe foi transmitido pela mãe, Maria Grazia a desenvolve de maneira a contemplar questões universais relacionadas ao amor, ao sofrimento e à maternidade. A escrita, mais que um meio de expressão, é um instrumento de descoberta e elaboração: "São as bússolas e as



armas dos desarmados, as palavras”, ela resume. A trilha sonora que acabamos por constituir a partir de suas indicações musicais são um recurso adicional para situar o leitor no coração da narradora e do livro. (Luisa Destri)

Brilha como vida, Maria Grazia Calandrone, tradução de Patricia Peterle e Andrea Santurbano, Relicário, 228 páginas, 55,90 reais

O SENSÍVEL COMO GÊNESE

IL SENSIBILE COME GENESI
Traduzione dell'articolo a pagina 63

Este volume reúne textos de Natalia Ginzburg que não podem exatamente ser chamados de ensaios: publicados inicialmente no diário *La Stampa* entre 1968 e 1970, são breves e olham apenas de relance para seus objetos. Há, no entanto, um movimento característico da escrita ensaística, responsável por torná-lo extremamente saboroso. Transitando entre o pessoal e o coletivo, o particular e o geral, a autora quase sempre parte de um tema distinto para chegar aonde deseja, conduzindo o leitor por passeios envolventes.

O texto de abertura, “A casa”, narra a busca da autora, em companhia do marido, pelo imóvel que comprariam. Leve e bem-humorado, sinaliza os afetos envolvidos e desencontrados na decisão, lembrando situações capazes de gerar identificação por leitores familiarizados com hipotecas, cômodos, reformas, cansaço decorrente de buscas...

Mas não é apenas de assuntos cotidianos que se trata. Ginzburg comenta filmes, peças de teatro e livros. Com frequência parte da afirmação de

que seu olhar é pouco instruído, como ocorre em “O grito”, sobre o quadro homônimo de Edvard Munch: “Entendo muito pouco de pintura, e raramente fico olhando muito tempo para um quadro ou uma reprodução [...]. Meu modo de olhar seus quadros [os de Munch] não é de quem ama e entende de pintura, penso eu, mas um modo de olhar um tanto primitivo, com olhos de romancista”.

O resultado é a sensibilidade como uma maneira de ver e compreender o mundo – o que produz momentos menos interessantes, como o ingênuo “Viajantes desajeitados”, mas também observações comoventes, como as comparações que faz, em “A cidadezinha de Dickinson”, entre os valores de “nosso” tempo e a grandeza da poeta norte-americana Emily Dickinson. (Luisa Destri)

Não me pergunte jamais, Natalia Ginzburg, tradução de Julia Scamparini, Âyiné, 250 páginas, 64,90 reais

A COZINHA DOS ORIUNDI

LA CUCINA DEGLI ORIUNDI
Traduzione dell'articolo a pagina 63

Bife à parmigiana, polpetone, lasanha com presunto e cheia de molho: esses pratos tão comuns nas cantinas e nos almoços de família paulistanos são exemplos da cozinha ítalo-brasileira, que nasceu nas casas dos imigrantes italianos – e não na Itália, como ainda muito se imagina. Explorar essa vertente gastronômica e compartilhar as origens reais desses pratos foi a proposta do encontro que aconteceu no Colégio na noite de 10 de novembro. A palestra *Oriundi: histórias da cozinha ítalo-brasileira de São Paulo* foi promovida por uma parceria entre o Dante e a *Accademia Italiana della Cucina*, com apoio da Dante Cultural.

Gerardo Landulfo, delegado da *Accademia*, abriu a conversa apresentando dados sobre o processo migratório e pontuando as influências das tão diversas gastronomias regionais da Itália nos estados brasileiros que receberam imigrantes provenientes delas. “O Rio Grande do Sul, por exemplo, recebeu imigrantes vindos do norte do país, onde era comum comer polenta com *uccelli* (passarinhos). Por isso o galetto é um dos pratos tradicionais desse estado brasileiro, é uma adaptação.” Essa história, inclusive, é contada com detalhes pela chef Silvia Percussi na página 52. Nossa colunista, que assina a seção dedicada justamente ao tema (a “Itália Brasileira”), também participou do evento. Silvia, à frente do Vinheria Percussi (restaurante que está prestes a reabrir as portas em novo endereço), já escreveu na DC sobre a gastronomia de cada região italiana e é autora de uma série de fascículos sobre o assunto, que saíram pela Publifolha há alguns anos, com receitas. Silvia ressaltou a importância da identificação das raízes de cada cozinha. “É fundamental que se divulgue a verdadeira origem dos pratos ítalo-brasileiros. São informações importantes para a nossa cultura gastronômica”, afirmou.

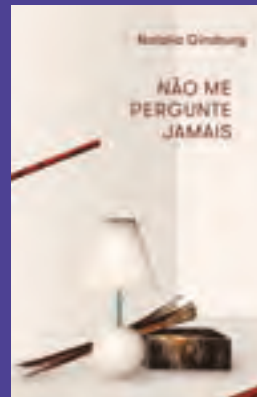
É o que faz o livro *Oriundi – histórias e receitas da cozinha ítalo-brasileira de São Paulo*, do renomado jornalista e escritor gastronômico J.A. Dias Lopes, lançado



Departamento de Audiovisual do Colégio Dante Alighieri

no evento, que contou com a participação do autor. Além de informações históricas sobre a imigração, cantinas e os próprios pratos, a obra traz receitas de chefs e *restaurateurs* e curiosidades saborosas sobre estabelecimentos tradicionais da cidade, seus donos e comensais. O fusilli com braciola, por exemplo, é a receita que marca o hábito dos imigrantes de reunir, em um mesmo prato, massa e proteína – na Itália, onde as refeições são feitas em quatro etapas, ambos não se misturam, pois pertencem, respectivamente, ao *primo* e ao *secondo piatto*. Por aqui, a necessidade de consumir algo barato e nutritivo fez com que a carne, que na Itália seria utilizada no preparo do molho e nunca servida junto à pasta, passasse a compor o prato. “Almocei com o Adoniran Barbosa uma vez, e ele comeu fusilli com braciola, seu prato preferido – acompanhado de uma dose de Old eight”, contou Dias Lopes sobre o sambista.

A edição, produzida em parceria com o Colégio, tem prefácio assinado pelo presidente do Dante, dr. José Luiz Farina. O livro será publicado em breve por uma editora, e então comercializado. (Marcella Chartier)



INGREDIENTES SIMPLES E MUITA TÉCNICA

INGREDIENTI SEMPLICI E MOLTA TECNICA
Traduzione dell'articolo a pagina 64



Cui Colebeck

“Foi o prazer de estar à mesa, que um cozinheiro proporciona para as pessoas, que me levou a escolher essa profissão”, conta o chef Marcelo Giachini, à frente do Imma, que abriu as portas em 2021. Talvez por isso ele faça questão de passear por entre as mesas do restaurante para verificar, olho no olho, se sua missão foi cumprida.

Marcelo foi estudar gastronomia depois dos 30 anos de idade, quando já tinha uma carreira consolidada no mercado financeiro - e maturidade para escolher caminhos que talvez não tivesse trilhado mais jovem. “Estudei na Le Cordon Bleu, porque buscava um embasamento técnico bacana. Quando comecei a me organizar para abrir meu restaurante, depois de anos trabalhando, já sabia que queria atrair um público com interesses variados: apreciadores de alta gastronomia, gente que queira só tomar um drink, um vinho, comer um sanduíche no fim do dia, almoçar no meio da semana”, conta.

As opções por ali são, de fato, bem variadas - todas compoendo um menu que tem um tom reconfortante e descomplicado, seguindo à risca a ideia prioritária de proporcionar prazer à mesa. Há uma seção de crusos (de peixe e carne, além do jamón fatiado), entradas vindas direto do forno a lenha e sanduíches antes dos pratos principais.

Apesar de se tratar de uma cozinha de inspiração ibérica, a Itália é presença marcante no Imma. Do forno a lenha saem a polenta cremosa com cogumelos (R\$ 44) e a berinjela à parmigiana (R\$ 39), e entre os principais há três opções de massas e um risoto. “Mesmo o meu tartare de carne é mais um cruco italiano do que o *steak tartare* francês”,

conta o chef sobre a entrada que é feita de filé-mignon em cubos com avelãs, vinagre de xerez e azeite (R\$ 54). Marcelo é de família italiana, proveniente de Lucca, norte do país. “Minha mãe era a segunda mais nova de oito irmãos, então eu estava sempre na casa da minha avó, das tias - de uma, em especial, que não se casou, com quem passei bastante tempo na cozinha”, lembra.

A proximidade que a comida italiana e a mediterrânea mais rústicas promovem era um dos principais objetivos de Marcelo na criação do menu do Imma. “Temos muita técnica na produção dos pratos, mas que valorizam ingredientes simples, que as pessoas reconhecem facilmente”. O carro-chefe da casa materializa esse princípio: o porco crocante, com a carne macia e pururucada, é servido com purê de batatas e mix de folhas com vinagrete de xerez (R\$ 83). A costela de boi (R\$ 89) também segue essa lógica: seu cozimento leva 24 horas e a finalização é feita no forno a lenha. Acompanha um mil-folhas de batata crocante e legumes glaceados. Tem mil-folhas também no menu de sobremesas (R\$ 36), delicado e crocante.

De terça a sexta, o menu executivo (R\$ 69) tem sempre um dos arrozes do cardápio entre as opções. Marcelo destaca o de pato, sua versão para o prato que sempre gostou de pedir pelos restaurantes por onde passa desde antes de ter o seu próprio. É feito com miniarroz integral com azeitonas pretas, chips de presunto serrano e vagem francesa (R\$ 85). Ainda que cumpra a proposta de atender a interesses variados, vale ir ao Imma com fome e tempo para aproveitar a experiência. (Marcella Chartier)

Imma Restaurante
Rua Emanuel Kant, 58, Jardim Europa
Reservas:
www.getinapp.com.br/sao-paulo/imma
Instagram: @immarestaurante



Cui Colebeck



HISTÓRIAS

STORIE

O Parque Lage, na zona sul do Rio de Janeiro, tem ares de palácio romano

Il Parque Lage, nel sud di Rio de Janeiro, ha l'aspetto di un palazzo romano

Entrevista/22

Perfil/30

Parque Lage/34

Espaço Aberto/40

Centro de Memória/42

Intervista/22

Profilo/30

Parco Lage/34

Spazio Aperto/40

Centro della Memoria/42





UM AMOR SOLITÁRIO NO OÁSIS URBANO

De volta ao Dante após mais de uma década, o jornalista Manuel da Costa Pinto evoca lembranças para falar sobre a carreira e o modo como a literatura moldou sua vida

Por José Victor Balganon Ligerio Fotos: Arthur Fujii

UN AMORE SOLITARIO IN UN'OASI URBANA

Tornato alla Dante dopo più di dieci anni, il giornalista Manuel da Costa Pinto rievoca dei ricordi per parlare della sua carriera e del modo in cui la letteratura ha plasmato la sua vita

Traduzione dell'articolo a pagina 65

“Solitária” e “individual”. Essas são as palavras empregadas pelo jornalista e escritor Manuel da Costa Pinto para definir o que é, na sua visão, literatura. Os adjetivos, de fato, traduzem bem a maneira pela qual o ex-aluno do Dante descobriu o que viria a ser a paixão de sua vida profissional. “Eu chegava muito cedo ao Colégio porque morava na Serra da Cantareira, entrava pelo edifício Leonardo da Vinci e ficava lendo sozinho na grade que dá acesso às quadras. Essa experiência está entre as mais intensas que tive com a literatura”, diz o graduado em jornalismo pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, hoje com 56 anos.

De sua trajetória acadêmica também faz parte a Universidade de São Paulo, onde se tornou mestre em Teoria Literária e Literatura Comparada. No início dos anos 1990, trabalhou como editor-assistente da Editora da Universidade de São Paulo (Edusp) e editor-executivo do *Jornal da USP*. Já no final da década passou a escrever para o extinto caderno Mais!, da Folha de S.Paulo, e ajudou a fundar a *Cult* – revista brasileira de cultura, na qual exerceu o cargo de editor responsável e para onde acaba de retornar na função de colunista.

Como pesquisador de literatura, é autor de livros como *Albert Camus: um elogio do ensaio*, *Literatura brasileira hoje*, *Antologia comentada da poesia brasileira do século 21* e *Paisagens interiores e outros ensaios*. Nos últimos 15 anos, diante de um cenário no qual o jornalismo cultural perdeu espaço no meio impresso, enveredou pelo caminho da televisão e hoje é apresentador do semanal *Entrelinhas*, da TV Cultura – anteriormente, exerceu o ofício em outros programas voltados à área cultural, como o *Arte 1 ComTexto*, do canal a cabo *Arte 1*, o *Letra Livre* e o *Metrópolis*, ambos da TV Cultura.

Na entrevista concedida no próprio Dante, descrito pelo crítico literário como um “oásis urbano”, Manuel fala sobre as lembranças e as emoções percebidas neste retorno ao Colégio, sobre sua trajetória profissional e sobre como a literatura moldou sua vida.

Dante Cultural: Quais são as lembranças que você tem do Dante?

Manuel da Costa Pinto: Minhas lembranças de infância, pré-adolescência e adolescência es-

tão profundamente marcadas pelo Dante, onde estudei de 1972 até 1983. Aqui aprendi a ler, fiz as primeiras amizades, conheci minha primeira namorada e descobri minha paixão pela literatura, que acabou sendo determinante para minha carreira, já que fui fazer jornalismo pensando em trabalhar com literatura – nunca quis ser um jornalista de outra área.

DC: Houve algo ou alguém relacionado ao Dante que influenciou em sua inclinação para a área literária?

MCP: Tenho uma lembrança afetiva enorme de um professor chamado Alceu Taffari, que tinha uma maneira de falar sobre literatura tão apaixonada que isso foi transmitido para muitos alunos. Conheço amigos remanescentes dessa época que, mesmo que tenham ido para outras profissões, lembram com muito carinho de terem tido o gosto pela leitura e literatura despertado pelas aulas do Alceu Taffari, que foi um professor muito marcante para nós. Eu fui aluno dele durante vários anos. Foi o professor de literatura e língua portuguesa responsável por despertar em mim o gosto pela leitura.

DC: Em que momento você decidiu que seria jornalista?

MCP: Nessas aulas descobri que me encantava muito com pessoas que sabiam falar bem de literatura. Ficava realmente hipnotizado pela maneira como alguém pegava um livro e traduzia em palavras. Nasceu daí minha vontade de trabalhar com crítica literária, porque passei a ler livros sobre literatura como quem lê literatura. Eu podia ler poemas, contos, romances, mas eu passei a ler com igual prazer textos bons, bem escritos, inteligentes, com sacadas e *insights*, sobre a literatura.

DC: Houve alguma obra específica que tenha despertado sua paixão por literatura?

MCP: Eu não sei dizer como caiu na minha mão, mas eu li um livro sobre o escritor Albert Camus escrito por um crítico argentino chamado Horacio González. Esse livro [*Albert Camus: a libertinagem do sol*] mudou a minha vida, porque me fez querer

escrever como ele, falar de literatura como ele e me dedicar à obra desse autor sobre quem ele estava comentando, que era o Camus, o autor de *O estrangeiro* e *A peste*. O Camus, então, passou a ser uma obsessão pessoal.

DC: Como foi a experiência de ler esse livro?

MCP: Lembro bem que chegava muito cedo ao Colégio, porque morava na Serra da Cantareira e tinha de entrar aqui às 7h quando estava nos últimos anos de escola. Às vezes, eu “abria” o Dante, entrava pelo edifício Leonardo da Vinci e ficava lendo sozinho, de casaco, na grade que dá acesso às quadras. Essa experiência está entre as mais intensas que tive com a literatura.

DC: Você escreveu o livro *Albert Camus: um elogio do ensaio*. Qual é a importância desse autor na sua vida acadêmica e profissional?

MCP: Passei a gostar tanto desse autor que fui fazer o meu mestrado sobre sua obra e dedico boa parte do meu trabalho de escrita literária a ele. Cheguei a ir para a Argélia por causa desse autor e fui estudar francês por causa disso – ele era um escritor francês, mas nasceu na Argélia. Até hoje sou associado no meio literário brasileiro à obra de Camus. Já traduzi livros dele, escrevi prefácios, organizei eventos, trouxe os maiores especialistas em Camus ao Brasil – franceses e até de fora da França – e tive o prazer de conhecer Horacio González, que representou para mim a descoberta desse escritor. Então é toda uma cadeia de transmissão: o Colégio foi aquela centelha, aquela fagulha que acende o rastilho de pólvora que leva até a eclosão de alguma coisa muito boa, muito luminosa – no meu caso, a literatura.

DC: Atualmente você é o apresentador do programa *Entrelinhas*, da TV Cultura. Como foi o processo de transição para a televisão após muitos anos atuando no impresso?

MCP: Eu tive a sorte de entrar na TV Cultura, onde há uma estrutura muito consolidada e profissional. Eu não tinha experiência em TV, mas eu tive um treinamento para falar com a câmera,

para ter essa intimidade de falar olhando para a câmera, que você não tem inicialmente. A redução do espaço para o jornalismo cultural nos jornais e periódicos impressos foi muito brutal, e aí isso coincidiu com a minha passagem para a televisão, que, de alguma maneira, significou uma alternativa profissional mesmo, do ponto de vista da minha sobrevivência. Encontrei na televisão uma vertente do jornalismo que me garantiu a possibilidade de continuar trabalhando com jornalismo cultural e me proporcionou o prazer de fazer programas sobre escritores, entrevistando autores.

DC: Houve dificuldades nesse percurso?

MCP: O primeiro programa que eu fiz, o *Letra Livre*, era um programa de auditório, e descobri que sou um péssimo leitor de teleprompter, que é aquele texto que em geral os apresentadores de telejornais leem. Já estou em televisão há quase 15 anos e não me sinto à vontade com o TP. Isso não teve jeito de mudar, então eu falo sempre de memória e improviso. A intimidade e a desenvoltura são habilidades que você vai conquistando aos poucos, e hoje já não tenho mais dificuldade para falar em público ou diante de uma câmera. Devo isso graças a um trabalho muito importante de preparação que a TV Cultura me proporcionou e que fez com que eu conquistasse um espaço nesse núcleo restritíssimo do jornalismo cultural e literário na televisão.

DC: A que você atribui esse espaço cada vez mais restrito ao jornalismo cultural em televisão, sobretudo em relação à literatura?

MCP: A cultura, na televisão, é mais visual, é mais o entretenimento: shows, cinema, teatro. A literatura é uma linguagem difícil porque é uma atividade solitária. A matéria em televisão sobre literatura é necessariamente uma entrevista com um escritor, ou então alguém que fale sobre uma obra, e isso não tem tanto espaço na temporalidade contemporânea da internet, das redes sociais e da própria televisão, que têm uma velocidade que contrasta bastante com o tempo da leitura, que é um tempo da reflexão.



“Eu chegava muito cedo ao Colégio, porque morava na Serra da Cantareira e tinha de entrar aqui às 7h. Ficava lendo sozinho, de casaco, nessa grade que dá acesso às quadras. Essa experiência está entre as mais intensas que tive com a literatura”, lembra o ex-aluno

“Arrivavo a scuola molto presto perché abitavo nella Serra da Cantareira e dovevo arrivare a scuola alle 7 del mattino. Leggevo da solo, con il cappotto, appoggiato alla ringhiera che dava accesso ai campi sportivi. Questa esperienza è tra le più intense che abbia mai avuto con la letteratura”, ricorda l'ex allievo

DC: A experiência em televisão o aproximou de grandes escritores. Como foi isso para você?

MCP: Entrevistei, posso dizer com algum orgulho, praticamente todos os escritores brasileiros em atividade ou que tenham repercussão. São grandes autores como Lygia Fagundes Telles, Nélida Piñon, Ariano Suassuna, Carlos Heitor Cony, João Ubaldo Ribeiro, além de escritores internacionais. Com alguns desses autores, estabeleci uma relação de amizade. Hoje sou um grande amigo de um dos maiores escritores brasileiros, que é o Cristovão Tezza, sou amigo do Milton Hatoum e do Bernardo Carvalho, que são autores que admiro muito, assim como da Beatriz Bracher e da Cynthia Boscovich, que são duas autoras absolutamente fantásticas, junto com a Veronica Stigger. A literatura brasileira contemporânea tem escritoras que são imprescindíveis para se entender o panorama da nossa produção literária, e tenho esse prazer proporcionado pela atividade do jornalismo cultural e literário da televisão.

DC: Sobre o que você mais gosta de escrever?

MCP: Gosto de escrever sobre livros que, sendo ou não contemporâneos, dizem respeito à nossa realidade contemporânea. Acho muito interessante você pensar e escrever sobre autores que permanecem vivos na nossa memória não apenas pela sua qualidade intrínseca de criadores de linguagem, mas também porque seus livros dizem respeito ao presente. Se você pegar livros como *O idiota* ou *Os demônios*, de Dostoiévski, você os lê não apenas pela inventividade, pela densidade psicológica e existencial de Dostoiévski, mas porque esses livros devem sua permanência também pelo fato de que traduzem muito das questões contemporâneas. Então, quando posso escrever por impulso próprio, gosto de escrever sobre grandes obras da literatura que dizem respeito às nossas preocupações atuais e cotidianas.

DC: O que você tem lido ultimamente?

MCP: Se eu tivesse que mencionar um livro que leio e que traduz um pouco o meu gosto e as minhas expectativas, eu citaria um livro que, na verdade, estou relendo neste momento, chamado *As brasas*, do escritor húngaro Sándor Márai, que é uma obra-prima da literatura do século 20. O

Márai é um escritor muito perturbador, e estou lendo *As brasas* pela segunda vez, olhando as anotações que fiz na primeira vez e atentando para detalhes que tinham passado despercebidos nessa narrativa – que é muito interessante – sobre a relação de dois amigos que se conheceram desde a mais tenra idade e estudaram juntos. E existe a experiência de colégio, que remete um pouco ao ambiente em que estamos aqui, o Dante, onde eu estudei, mas depois os jovens veem sua amizade abalada por um trauma, que é o tema da narrativa desse escritor.

DC: Você conseguiria traçar um paralelo entre alguma obra e sua vida?

MCP: Não conseguiria traçar nenhum paralelo entre um enredo e a minha história de vida, mas certamente me identifico com muitas personagens, não necessariamente por acontecimentos factuais dentro de uma obra de ficção e acontecimentos da minha existência, mas por uma percepção de mundo, formas de angústia, preocupações e ansiedades. Poderia citar dois personagens do autor que eu mais leio e estudo, que é o Albert Camus. Tanto o Mersault, de *O estrangeiro*, quanto Clamence, de *A queda*, são personagens que trazem questões com as quais me identifico em maior ou menor intensidade. No caso de *O estrangeiro*, não posso me identificar totalmente com uma pessoa que ao fim cometeu um assassinato, mas a relação de estranhamento dele em relação ao mundo é algo que me captura de alguma maneira. Já o protagonista de *A queda* talvez seja a personagem com a qual eu mais me identifique, uma personagem que interroga a si mesmo o tempo todo, investiga e expõe suas próprias contradições de maneira ao mesmo tempo angustiada e autoirônica. Isso, de alguma maneira, faz com que eu me sinta representado pelo Clamence, de *A queda*.

DC: Quais são seus planos profissionais futuros? Pretende ampliar sua atuação nas redes sociais?

MCP: Não tenho planos imediatos de nenhum tipo de alternativa profissional. Meu trabalho na TV Cultura é bastante absorvente e altamente satisfatório. Podemos fazer modificações no programa, mas é o que eu gosto de fazer, que

me toma bastante tempo. Mantenho algumas atividades paralelas, dou um curso num clube de leitura criado pela escritora Noemi Jaffe e pelo poeta João Bandeira, chamado A Escrevedeira. Também ministro cursos regulares de literatura via plataformas digitais, que é uma das coisas que mais me dá prazer. Sou curador do Prêmio Oceanos de Literatura de Língua Portuguesa, que é um prêmio para escritores de todos os países que escrevem em português. Tenho um canal no YouTube e uma conta no Instagram, criados durante a pandemia por uma grande amiga minha jornalista chamada Myrian Clark Giannini, mas temos tido pouco tempo para dedicar espaço para esses comentários que eu fazia, que eram sobre como as grandes obras literárias do presente e do passado dizem algo a respeito do presente e do cotidiano imediato. Pelo momento, meus planos se restringem basicamente à TV Cultura e às atividades paralelas que desenvolvo dando aula, fazendo curadoria do prêmio e escrevendo a coluna na revista *Cult*.

DC: Como foi revisitar o Dante após tanto tempo de ausência?

MCP: Por razões circunstanciais e geográficas, fiquei muitos anos, talvez décadas, sem vir ao Dante. E é uma coisa incrível porque o estado de preservação dos edifícios do Dante Alighieri, com até alguns novos aspectos arquitetônicos que deram mais vivacidade e beleza a toda a estética desse espaço, faz com que eu encontre aqui uma espécie de oásis. Eu sou tão urbano – e, para mim, os oásis são sempre urbanos também –, e o Dante, no coração de São Paulo, na frente do Parque Trianon, a duas quadras do Masp, é um oásis dentro dessa cidade tão inóspita. E é um oásis também da memória, um lugar a que eu venho e que – só de circular pelos corredores e olhar as salas de aula, que são praticamente iguais àquelas que eu frequentei – representa uma viagem a um lugar do passado que milagrosamente está preservado. É curioso isto: é uma experiência de um oásis não apenas geográfico, mas também um oásis da memória, que você reencontra intacto, apesar de tantos anos passados reavivando memórias e lembranças, e, enfim, isso é algo bem comovente.



UMA ESCOLA, vários caminhos

Um mundo de escolhas para a geração que vai mudar o mundo



- Elementary, Middle e High School
- Ecce: Curso Extracurricular e Bicurricular Italiano
- Opções de disciplinas eletivas
- Cursos extracurriculares

Educação Infantil / Ensino Fundamental 1 e 2 / Ensino Médio
www.colegiodante.com.br



Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc49entrevista

MEDICINA COM VÍNCULO

Imigrante do pós-guerra, Dario Birolini é um dos principais nomes da traumatologia do país, colaborando no lançamento do Hospital Sírio-Libanês e com protocolos de atendimento adotados pelo Ministério da Saúde

Por Elena Wesley

MEDICINA CON LEGAMI

Immigrato nel dopoguerra, Dario Birolini è uno dei principali nomi della traumatologia del Paese, avendo collaborato all'avvio dell'Hospital Sírio-Libanês e con i protocolli assistenziali adottati dal Ministero della Salute

Traduzione dell'articolo a pagina 67

As obras do professor emérito da USP Dario Birolini fazem parte de ementas nas faculdades de medicina do Brasil. São mais de 300 trabalhos científicos em revistas nacionais e internacionais e cerca de 150 capítulos em livros. Currículo Lattes à parte, sua história de vida também poderia ser considerada leitura obrigatória. Saindo da Europa ainda na adolescência por conta dos desdobramentos da Segunda Guerra Mundial, Dario, hoje com 85 anos, tornou-se um dos grandes nomes da área de trauma no Brasil, com contribuições percebidas até hoje por quem é atendido em hospitais públicos ou privados.

Dario Birolini nasceu em 1937, em Fiume, uma cidade-estado italiana que hoje equivale à cidade de Rijeka, na Croácia. Durante boa parte da infância, viveu em Fiera di Primiero, uma cidadezinha de pouco mais de mil habitantes, localizada nas cadeias montanhosas das Dolomitas, no norte da Itália. Foi lá que a família se refugiou durante a Segunda Guerra Mundial até decidir emigrar para o Brasil, que recebeu os Birolini em 1951.

Mais de setenta anos depois, as primeiras impressões seguem frescas na memória: a bordo do navio *Surriento*, Dario se apaixonou pelos “verdes mares” do litoral de Pernambuco. Ao chegar ao porto de Santos, o olfato seria cativado por uma fragrância nova para ele: o cheirinho de café. Já em terra firme, percebeu que as referências que havia recebido sobre o país não eram nada compatíveis. “Descobri que no Brasil se falava português e que não havia índios e cobras nas ruas”, lembra.

Embora não tivesse o português como língua nativa, ingressou na Faculdade de Medicina da USP (FMUSP) em 1956. Na sala de aula, o italiano fez diferença na disciplina de anatomia. “Um dos livros mais usados – o *Tratato de Chiarug* – era escrito em italiano. Os colegas me procuraram para que eu traduzisse a frase ‘Lo sfenoide è un osso che ha la forma di un pipistrello’. Afinal, o que significava ‘pipistrello’? Expliquei que a tradução era ‘morcego’. De tanto repetir essa explicação, acabei recebendo ‘Pipistrello’ como apelido, que, com o passar dos anos, acabou sendo condensado em ‘Pips’, como sou chamado até hoje pelos colegas da 44ª turma da FMUSP.”

Apesar da dedicação aos estudos, o diploma quase ficou em risco após a participação na Primeira



Slow Medicine

Bandeira Científica da USP, em 1957. O projeto, vigente na USP até hoje, reúne estudantes para construir ações de saúde e educação em diferentes cidades do Brasil. Naquele ano, o grupo de cinco aventureiros decidiu entrar na Bolívia sem visto, e o retorno de Dario foi possível somente por intervenção do cônsul italiano de La Paz. Dario se tornou o primeiro médico da família, mérito que confere ao incentivo da mãe, Vittoria. “Devo a ela o estímulo para um exercício humanístico da medicina, voltado para atender o necessitado independentemente de suas origens e de suas características sociais, culturais ou econômicas. Talvez essa tenha sido uma das razões de minha paixão pelo pronto-socorro e pela medicina de urgência.”

Na época em que trabalhava no Hospital Universitário, além de ensinar, atendia pacientes comuns todos os dias do ano. “Não havia ‘casos’ de interesse acadêmico. Havia apenas doentes”, compara. Outro diferencial é que a residência em cirurgia ensinava a operar de tudo: “desde neurocirurgia até cirurgia de cabeça e pescoço, cirurgia de tórax, de abdome e pelve (incluindo ginecologia e urologia), ortopedia, além de cirurgia de emergência, tanto em adultos como em crianças”.

Com dedicação intensa à carreira universitária, o doutor em clínica cirúrgica colaborou no planejamento do Hospital Sírio-Libanês, em 1969, fundou organizações de referência, como a

Dario Birolini viveu boa parte da infância em Fiera di Primiero, uma cidadezinha no norte da Itália onde sua família se refugiou durante a Segunda Guerra. Os Birolini emigraram para o Brasil em 1951

Dario Birolini ha vissuto la maggior parte della sua infanzia a Fiera di Primiero, una piccola città del nord Italia dove la sua famiglia si era rifugiata durante la Seconda Guerra Mondiale. I Birolini sono emigrati in Brasile nel 1951



Ao lado, Dario Birolini recebendo o título honorário da Academia Nacional de Medicina, em 2018. Abaixo, recebendo o prêmio do Colégio Brasileiro de Cirurgiões (CBC), em 2021

A lato, Dario Birolini che riceve il titolo onorifico dell'Accademia Nacional de Medicina, nel 2018. Sotto, mentre riceve il premio dal Colégio Brasileiro de Cirurgiões (CBC), nel 2021



CBC

“Alimentação inadequada, sedentarismo, tabagismo, vida familiar deteriorada, vida profissional competitiva e abuso de medicamentos são transformados em ‘doenças’ que exigem tratamentos farmacológicos altamente sofisticados e, obviamente, muito caros.”

“Dieta inadeguata, inattività fisica, fumo, vita familiare deteriorata, vita lavorativa competitiva e abuso di farmaci si trasformano in ‘malattie’ che richiedono trattamenti farmacologici altamente sofisticati e ovviamente molto costosi.”

Sociedade Brasileira para o Atendimento Integrado ao Traumatizado em 1982, e publicou o primeiro livro sobre trauma no Brasil, *Normas e condutas em cirurgia do trauma*, em 1983. Na década de 1990, participou do Programa de Enfrentamento às Emergências e Traumas do Ministério da Saúde e instaurou a primeira simulação de atendimento de desastres, que culminou num Manual de Treinamento para o atendimento a desastres adotado por diversos municípios do país.

Mesmo fora dos ambulatórios atualmente, o especialista permanece atento ao dia a dia da profissão e identifica três problemas que vê como centrais: a quebra da relação entre médico e paciente, a assistência fragmentada por diversos profissionais e a falta de comunicação entre os médicos. “O exercício da medicina está sendo progressivamente transformado em um verdadeiro negócio movido a interesses financeiros por parte de instituições, de indústrias de medicamentos e de equipamentos e, infelizmente, também de alguns profissionais. É a época da ‘medicina defensiva’, que, na realidade, é uma ‘medicina ofensiva’, pois prejudica a autonomia do médico, transforma o doente em vítima de exames e de medicamentos e agride a sociedade por aumentar os custos da assistência e piorar a qualidade do

atendimento. O médico enfrenta dificuldade para se manter atualizado, pois uma alta proporção de trabalhos publicados ou divulgados é produto de interesses financeiros ou de promoção pessoal de alguns conferencistas.”

Nesse cenário, Birolini também questiona a prática de procurar o “Dr. Google” para obter um diagnóstico e a naturalização de doenças provocadas por maus hábitos de vida. “Alimentação inadequada, sedentarismo, tabagismo, vida familiar deteriorada, vida profissional competitiva e abuso de medicamentos são transformados em ‘doenças’ que exigem tratamentos farmacológicos altamente sofisticados e, obviamente, muito caros.”

Em 1988, Birolini publicou um artigo no *Jornal do Conselho Federal de Medicina* no qual afirmava: “Qualquer que seja o modelo assistencial adotado, o cerne de nossa profissão é o vínculo médico-paciente”. A recomendação do cirurgião permanece válida. Ele acredita que ainda existe espaço para quem deseja exercer uma medicina honesta e para o docente que deseja contribuir com seu exemplo para a formação dos alunos. A convicção ganha respaldo em uma carta que recebeu da filha de uma paciente: “Quase todas as pessoas, quando procuram um médico, às vezes precisam mais de colo do que de remédio”.

UMA HISTÓRIA DE AMOR ÍTALO-BRASILEIRA

O casarão tombado que hoje é ponto turístico do Rio de Janeiro foi residência da cantora lírica italiana Gabriella Besanzoni e de seu marido, o empresário brasileiro Henrique Lage

Por Elena Wesley

UNA STORIA D'AMORE ITALO-BRASILIANA

La villa dichiarata patrimonio storico che oggi è un'attrazione turistica di Rio de Janeiro era la dimora della cantante lirica italiana Gabriella Besanzoni e di suo marito, l'uomo d'affari brasiliano Henrique Lage

Traduzione dell'articolo a pagina 69

Se o Taj Mahal é conhecido por concretizar o amor do imperador mongol Shan Jahan por sua esposa – a princesa persa Aryumand Banu Begam –, um dos pontos turísticos do Rio de Janeiro também traz em sua história um ato de amor. O Parque Lage, na zona sul da cidade, encanta os visitantes que passam pelos dois grandes portões localizados na rua Jardim Botânico. As enormes palmeiras conduzem a um casarão de arquitetura eclética, que tem ao centro uma grande piscina de pedra e, no entorno, 52 hectares de floresta com diversas espécies da Mata Atlântica. O que o público pode não saber é que os mármore, azulejos e ladrilhos da imponente construção foram importados da Itália, numa tentativa do empresário Henrique Lage de tornar a residência um verdadeiro palácio romano. O objetivo era agradar a amada Gabriella Besanzoni, cantora lírica e nome de destaque na arte no início do século XX.

Engenho de açúcar na era colonial, a propriedade chegou aos Lage em 1896. Na época, a família de origem portuguesa possuía uma chácara agrícola cuja extensão ia da lagoa Rodrigo de Freitas ao pé do Corcovado. Problemas financeiros os fizeram perder as terras, mas coube a Henrique Lage recuperá-las em 1920. O jardim de inspiração romântica projetado

pelo paisagista inglês John Tyndale em 1840 deu lugar à força do romance que Henrique buscava construir com Gabriella. Em 1933, o empresário do ramo naval declarou ao jornal A Nação que ele mesmo havia desenhado a planta, no que definiu como um projeto “meio mouro, meio pompeano”.

Provas de amor eram especialidade de Henrique Lage. Foram longos quatro anos até que Gabriella aceitasse se encontrar com ele. A paixão começara em 1918, numa apresentação da cantora no espetáculo Sansão e Dalila, ópera do francês Camille Saint-Saëns, regida pelo maestro Gino Marinuzzi no Theatro Municipal do Rio de Janeiro. Além das habilidades líricas, Besanzoni roubava a cena com sua sensualidade, arrancando suspiros da plateia. A cada cena mais instigante, Henrique comentava “Ai, meu santo!” – frase que costumava usar para momentos marcantes, como conta o historiador Clóvis Bulcão na obra “Henrique Lage – O grande empresário brasileiro que, por amor, criou um parque”, publicado em 2021 pela editora Record.

Henrique voltou nas noites seguintes e, em todas, mandou flores ao camarim e convites para jantar. Ela recusou todos, mas, em 1922, o empresário repetiria o ritual. Naquele ano, Gabriella já havia se consagrado com Carmen, de Georges Bizet, e era uma celebridade internacional. A cantora estampava campanhas publicitárias nos Estados Unidos e tinha homens poderosos de diversas nacionalidades a seus pés, fossem do ramo artístico ou político. Contudo, a insistência do brasileiro a intrigou. Geniosa e ciente da fortuna do admirador, resolveu aprontar com ele: aceitou o convite e levou toda a equipe da peça com ela, cerca de 50 pessoas. Todos foram muito bem tratados. Em um segundo encontro, Lage a pediu em casamento e, diante da recusa, disparou: “Sou muito paciente. Você seguirá dando voltas ao mundo, mas ao final vai ser minha esposa”, fala que a *mezzo-soprano* achou de extrema arrogância.

Fato é que Henrique cumpriu a promessa de ser paciente – e insistente. Embora a temporada de 1924 não incluísse apresentações no Brasil, Henrique convidou Gabriella para visitar o Rio de Janeiro. Em um jantar no alto do Pão de Açúcar, ele finalmente a conquistou com a vista da Cidade Maravilhosa. O casamento aconteceu em fevereiro de 1925 sob duas condições: a cantora seguiria com a carreira, mas sem interpretar Dalila novamente.

Reprodução



No livro, lançado em 2021 pela editora Record, além de contar a história de amor de Lage, o autor também apresenta o legado do empresário para a indústria brasileira

Nel libro, pubblicato nel 2021 da Record, oltre a raccontare la storia d'amore di Lage, l'autore parla dell'eredità che l'uomo d'affari ha lasciato all'industria brasiliana



Caio Vinícius Costa / Wikimedia

Alan Franco / Flickr

A partir do matrimônio, tornou-se comum que Henrique usasse a fama da esposa para travar negócios internacionais, consolidando seu nome como um dos principais industriais brasileiros no tripé carvão, siderurgia e navios. Pertencendo à elite carioca, o casal era figura sempre presente nas notícias da imprensa, que causou grande estardalhaço diante do anúncio sobre a nova residência dos Lage, que saíam da Ilha de Santa Cruz, nas proximidades da Baía de Guanabara, para viver num território industrial. Na década de 1920, a zona sul carioca era muito diferente da que os turistas costumam encontrar atualmente. Embora hoje o Parque Lage esteja situado no bairro nobre do Humaitá, onde também estão situados o Jardim Botânico e os estúdios da Rede Globo, a região era considerada um subúrbio enlameado, com moradias insalubres, infestado de mosquitos. O próprio Parque Lage era vizinho da fábrica de tecidos Corcovado. O casal abafou as críticas com um suntuoso projeto que faria da pacata propriedade um importante centro cultural da cidade.

A percepção visionária de Henrique sobre os negócios e sobre o crescimento da zona sul se cumpriu, e a Villa Gabriella ou Chácara dos Lage, como era chamada, se transformou em um local de agitação cultural. Afastando-se dos palcos, Gabriella passou a se dedicar à vida de empresária: converteu o palacete em um conservatório de artistas, fazendo dos cômodos alojamentos para artistas de todas as classes sociais. As maiores personalidades internacionais que

visitavam o Rio passavam por lá e podiam desfrutar de exposições de grandes nomes na música nacional e mundial, como Heitor Villa-Lobos, por exemplo. Em 1937, a maior festa celebrada pelo casal prometeu trazer Veneza à então capital brasileira por meio da música e da decoração com uso das cores e da água da piscina. Nem mesmo o presidente da República, Getúlio Vargas, perdeu o evento, em que Gabriella acabou cantando uma ária de *Orfeu*.

Os anos de glória, no entanto, não duraram muito, e a família acabou perdendo a posse do Parque Lage novamente; desta vez, sem que uma nova geração a recuperasse. A decadência foi consequência de uma série de fatores internos e externos. Da parte de Henrique, pesou a relação instável com Getúlio Vargas, marcada por negociações arriscadas, baseadas em empréstimos e adiantamentos. O contexto da Segunda Guerra Mundial também não colaborou, pois o governo federal assumiu o controle de parte da empresa para pagar as dívidas. Somado a isso, a empreitada de Gabriella à frente da S.A. Theatro Brasileiro, sua iniciativa para democratizar a arte lírica junto à população mais pobre, também não teve êxito. A cantora havia prometido trazer grandes nomes da cena artística, que não chegaram a comparecer, e alguns eventos ficaram esvaziados. Para aprofundar a crise, o Brasil mudou o posicionamento com os países do Eixo. De amigas, Alemanha e Itália tornaram-se um mal a ser combatido, sobretudo após ataques a submarinos brasileiros, que deixaram mais

Em 1937, a maior festa celebrada pelo casal (Henrique e Gabriella) prometeu trazer Veneza à então capital brasileira por meio da música e da decoração com uso das cores e da água da piscina. Nem mesmo o presidente da República, Getúlio Vargas, perdeu o evento, em que Gabriella acabou cantando uma ária de *Orfeu*.

Nel 1937, la più grande festa celebrata prometteva di portare Venezia nell'allora capitale brasiliana attraverso la musica e le decorazioni con i colori e l'acqua della piscina. Nemmeno il Presidente della Repubblica, Getúlio Vargas, si è perso l'evento, che ha visto Gabriella cantare un'aria dell'Orfeo.



Jonathan Borba / Unsplash

de uma centena de mortos em pouco tempo. Historicamente atrelada a grandes figuras fascistas, como o próprio Benito Mussolini, Gabriella se viu no centro de uma briga maior que ela. Com a morte de Henrique, em 1941, a viúva tornou-se a principal herdeira das companhias, consideradas bens importantes para a segurança nacional, e passou a ser alvo constante de ataques da imprensa. Com apenas uma canetada, Vargas passou o patrimônio de R\$ 1 bilhão para o controle do Estado, deixando a cantora com a herança pessoal do marido. Gabriella ainda tentou uma última cartada – conseguir nacionalidade brasileira –, mas a manobra tardia não avançou.

Assim como os negócios do casal, o Parque Lage sofreu o baque da decadência. O intenso fluxo de artistas dos anos 1930 e 1940 deu lugar, na década seguinte, a um tom sombrio nos corredores esvaziados, cômodos trancados e piscina sem manutenção. Mas ainda faltava um último golpe contra a história dos Lage. De volta a seu país de origem, Gabriella se casou novamente e deu ao novo marido, o italiano Michelle Lillo, a incumbência de cuidar das burocracias de seu patrimônio como viúva Lage. O plano não deu muito certo, pois Lillo vendeu parte do Parque Lage para negociar dívidas com o Banco do Brasil, decisão que Besanzoni considerou inaceitável. A artista morreria pouco tempo depois, em 1962.

Na posse do Estado, o Parque Lage entrou na mira dos interesses privados. A região já não era mais o subúrbio lamacento de outrora e atraía a especulação de grandes empresários, como o jornalista Roberto Marinho e Arnon de Mello, pai do ex-presidente Fernando Collor. Com planos de erguer um conjunto de prédios de mais de 20 andares ou de criar um cemitério de luxo, as personalidades convenceram o presidente Juscelino Kubitschek a revogar o tombamento do parque, estabelecido como patrimônio histórico por Getúlio Vargas por conta de construções da era colonial. Uma articulação da arquiteta e paisagista Lota de Macedo Soares resultou num novo decreto de preservação, desta vez pelo governador Carlos Lacerda.

Ainda que o legado de Henrique Lage no parque tenha sobrevivido apenas na manutenção do sobrenome da família, o uso do espaço para fins culturais e desenvolvimento de jovens artistas – iniciado por Gabriella – permanece até hoje. O Parque Lage abriga, desde 1975, a Escola de Artes Visuais, um centro de formação para artistas, curadores e pesquisadores de arte contemporânea. Assim, quase cem anos depois de se unirem, os desejos do casal de exaltar a cultura e democratizar o acesso a esse direito permanecem vivos. Como Gabriella tantas vezes cantou em Carmen, “o amor é um pássaro rebelde que ninguém pode domar”.

Foi o próprio Henrique Lage quem desenhou a planta do palacete, que definiu como um projeto “meio mouro, meio pompeano”

È stato Henrique Lage stesso a disegnare la pianta del palazzo, che ha definito un progetto “metà moresco e metà pompeiano”

gosto de vitela

Por Karin Hueck Ilustração: Audrey Tigre

SAPORE DI VITELLO
Traduzione dell'articolo a pagina 71

Acordou com o barulho da terceira visita noturna, a batida performática na porta, a vizinha sussurrando “boa noite, dá licença” já dentro do quarto. A enfermeira anotou os números iluminados na tela escura que brilhava ao lado da sua cabeça e checkou o conteúdo das sondas, o que a satisfiz bastante, justo essa, entre todas as coisas. Então lhe ofereceu mais remédios para a dor, que aceitou com um aceno de cabeça e que a levariam para longe, para um sono inquieto entre sinais vitais, apitos intermitentes e urina gotejante. Estendeu a mão para agarrar os comprimidos, mas nada se mexeu.

Estava de volta em casa. Tinha feito o caminho a pé, bordeando o Lago di Cecita, mais atenta aos galantos brancos despontando na terra ainda congelada do que à beleza daquela massa de água brilhante ao entardecer. Abrira o portão que dava para a Strada Provinciale e, depois de descer a trilha em meio aos pinheiros, depois de se embrenhar pelos arbustos de framboesa secos, chegara à porta da frente com a satisfação que apenas a casa da gente dá. Os latidos a receberam. Chamou-os carinhosamente pelo nome e entrou.

Botou a água para ferver na chaleira esmaltada e cheirou as diversas latas de ervas secas. Enquanto esperava o apito, encarou os olhos de vidro do veado empalhado na parede, aquele que não podia suportar antes da viuvez, mas que a saudade transformara em companhia. Conversava com o veado morto e os cachorros vivos.

Escolheu um roibos com tangerina e foi ao terraço com a xícara, tomar o chá cercada pelos cães. Lambiam-na nos pés, nas pernas, nas mãos, balançando os rabos pretos e peludos. Ela distribuía tapinhas carinhosos que os faziam pular de alegria. Freccia, Omero, Raggio. Onde estava Attila? Encontrou-o na porta do canil, a outra construção de pedra e telhado íngreme embrenhada nas coníferas. Estava inerte, os olhos semicerrados, um rottweiler enrolado em si mesmo como um nascituro, enquanto a neblina do começo da noite o escondia à distância. Decidiu ir até lá conferir o animal, que virou os olhos com dificuldade para recebê-la.

– É bruxa, com certeza, para morar aqui. O paramédico ainda a atendia no chão, a adrenalina a sacudia violentamente e exigia os esforços de dois profissionais para que ela pudesse ser transferida para a maca, a poça de sangue se espalhando até o terraço e fecundando a terra fria – e mesmo assim o comentário feriu. Os cães latiam enfurecidos do lado de fora. Embalaram-na com mantas térmicas e a carregaram até a ambulância.

As luzes, os alarmes, as instruções berradas entre médicos e assistente. Então o sono induzido. Acordou no dia seguinte à cirurgia presa naquela cama com o visor brilhante e as sondas acopladas por canudos transparentes. Acordou, mas dormiu de novo em poucos minutos, e assim o fez por muitos dias.

Não saberia dizer quanto tempo passou e nem como o suportou. Precisava de ajuda para tudo, mas não recebeu visitas. A comida vinha já picada ou em consistência pastosa. As roupas eram sem botões. No primeiro banho que tomou sozinha, depois de semanas de internação, percebeu que não conseguia mais se ensaboar. Ficou olhando para o sabonete enquanto a água escorria pelo corpo. Recebeu alta pouco tempo depois. Fez o caminho para casa aflita, como que em dívida.

Dizem que o gosto é de porco. Outros insistem que se parece com vitela. Carne vermelha, seguramente, mas mais suave do que a de boi, embora um pouco amarga. De acordo com todos os relatos históricos, porém, bastante gostosa. Tão gostosa que quem a prova sempre quer mais. Pelo menos foi o que ela leu na internet enquanto convalescia.

Attila virou os olhos com dificuldade para recebê-la. Respirava em suspiros. O focinho estava apoiado no chão de cerâmica e o corpo encolhido tremia de leve. Assim que encostou no pelo do cachorro, de um preto molhado e insinuante, percebeu que ardia em febre. Procurou o machucado ou o membro quebrado que pudesse estar causando a infecção, mas não encontrou. O mal estava do lado de dentro.

O erro foi tentar curá-lo sozinha. Carregou o animal com alguma dificuldade para dentro da casa principal e trouxe a maleta de primeiros socorros. Suspeitava do ouvido, porque Attila balançava a cabeça sempre tombando para o mesmo lado. Sabia que tinha acertado o diagnóstico quando pegou na pele mole da orelha e o bicho se transformou numa besta. Deu um rugido inédito e então os dentes afiadíssimos cravaram na mão que os alimentava, depois no antebraço, e foram subindo até quase os ombros. O gosto de vitela.

O motorista do táxi a deixou na saída da Strada Provinciale. De longe, viu apenas três cachorros no meio do pinheiral. Hesitantes, não se aproximavam. Teve dificuldade para abrir o portão usando apenas a mão esquerda. Olhou para aqueles bichos majestosos e a culpa apertou com força. Sabia que nunca mais confiariam uns nos outros.

Karin Hueck é jornalista e escritora, autora de “O lado sombrio dos contos de fadas”. Seu primeiro romance sai pela editora Todavia em 2023.

{CENTRO DE MEMÓRIA/CENTRO DELLA MEMORIA}



Traduzione dell'articolo a pagina 72

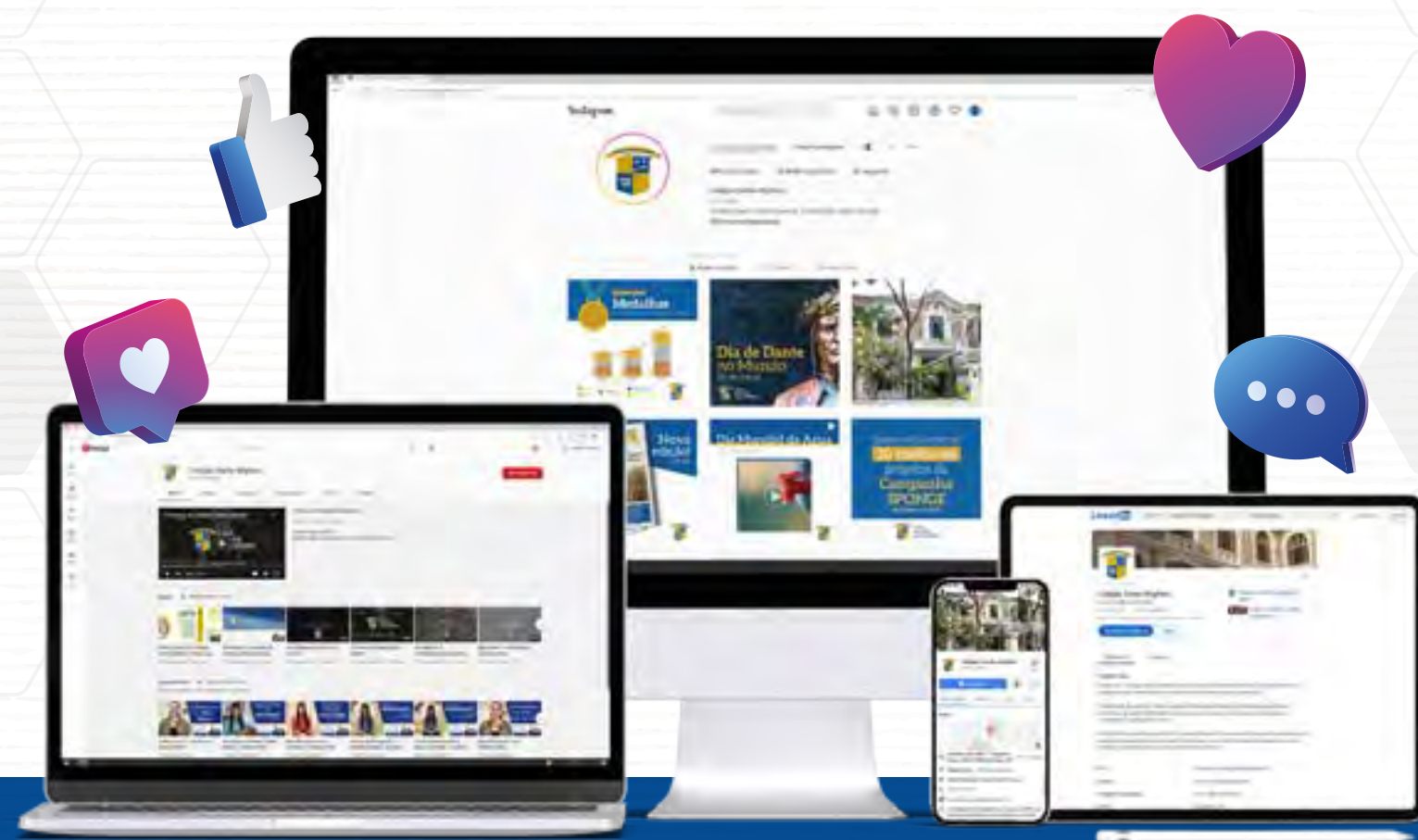
Imagem colorida artificialmente do laboratório de biologia e história natural do Dante em 1953, no edifício Leonardo da Vinci. O esqueleto humano é o mesmo que fica, hoje, no museu do Colégio, no mesmo prédio. Abaixo, a foto original.



*Você tem imagens históricas do Dante? Entre em contato com o nosso Centro de Memória, que já reuniu 20 mil fotos de mais de um século de história dantiana. Escreva para o Marcelo: marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br ou ligue para o Centro de Memória: (11) 3179-4400 ramal 4281.

Siga o Dante nas redes sociais

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



Facebook:
colegiodanteoficial



Instagram:
colegiodante



Twitter:
colegiodante



Youtube:
colegiodantesp



Linkedin:
colegiodante



Colégio
**DANTE
ALIGHIERI**

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

COMIDA

CIBO

Gastronomia/46
Itália Brasileira/52
Artigo/54

Gastronomia/46
Italia Brasiliana/52
Articolo/54



Mario Tatini, fundador do restaurante, era consultor de negócios gastronômicos e hoteleiros nos anos 1980, quando abriu a casa

Mario Tatini, fondatore del ristorante, era un consulente nel settore gastronomico e alberghiero negli anni '80 quando ha aperto il ristorante



EM CLIMA DE ANTIGAMENTE

Funcionando há quase quatro décadas, o restaurante Tatini honra a tradição da família de fundadores, que há cinco gerações se dedica ao trabalho no ramo da gastronomia

Por Renata Helena Rodrigues Fotos: Divulgação

COME AI VECCHI TEMPI

Aperto da quasi quattro decenni, il ristorante Tatini onora la tradizione della famiglia dei fondatori, che da cinque generazioni si dedica al lavoro nel campo della gastronomia

Traduzione dell'articolo a pagina 73

Mesas forradas com toalhas brancas e guardanapos de pano cuidadosamente dobrados anunciam a elegância do serviço do Tatini. A casa preserva algumas das delicadezas que marcaram a experiência em restaurantes nas décadas passadas – uma delas é a finalização dos pratos à vista dos clientes, em fogareiros montados ao lado das mesas. “A excelência do serviço, entendemos, faz com que as pessoas percebam que estamos felizes em recebê-las e felizes por trabalhar com alimentação”, diz Fabrizio Tatini Neto, que é filho do fundador, Mario Tatini (1928-2020), e está à frente da operação.

O Tatini existe há quase 40 anos no mesmo endereço, instalado no térreo de um *flat* no Jardim Paulista, em São Paulo. Entretanto, para entender a história do empreendimento, é preciso voltar algumas décadas no tempo. O ano era 1953 quando o italiano Fabrizio Tatini (avô do Fabrizio que hoje comanda o restaurante) desembarcou em solo brasileiro pela primeira vez. Ele chegou a Santos atraído por uma proposta de negócio: ser sócio em um restaurante na cidade. Acompanhado do filho Dino, ele deixou sua terra natal, Florença, onde estavam outros quatro filhos e a esposa, Santa Maria. Seis meses depois, o restante da família se uniu ao patriarca no Brasil para tentar a vida no Novo Mundo.

Na cidade litorânea de Santos, os Tatini abriram, em 1954, seu primeiro restaurante: o Don Fabrizio. O início foi duro e a operação envolvia toda a família. “Eram quatro irmãos, meu avô, minha tia e minha avó, e eles dividiam todas as atividades do restaurante, desde cozinhar e servir até lavar e costurar toalhas e guardanapos”, conta Fabrizio. Não demorou, porém, para que o endereço se tornasse conhecido entre santistas e paulistanos. “Foi um sucesso estrondoso, quatro anos depois eles inauguraram outro Don Fabrizio em São Paulo.” As casas funcionaram simultaneamente até 1980, quando a unidade de Santos encerrou as atividades. Dois anos depois, em 1982, o endereço da capital foi vendido.

Novo capítulo na história dos Tatini

Nos anos 1980, Mario Tatini era um reconhecido consultor para negócios gastronômicos e hoteleiros, além de ser professor nos primeiros



Fabrizio (à esquerda) dedica-se ao restaurante há 30 anos; no centro, o fundador, Mario, falecido em 2020; à direita, Thiago, que além do apoio ao tio Fabrizio no Tatini, comanda outra casa, o Casimiro

Fabrizio (a sinistra) si dedica al ristorante da 30 anni; al centro, il fondatore Mario, scomparso nel 2020; a destra, Thiago, che, oltre ad affiancare lo zio Fabrizio al Tatini, gestisce un altro ristorante, il Casimiro

“Eram quatro irmãos, meu avô, minha tia e minha avó, e eles dividiam todas as atividades, desde cozinhar e servir até lavar e costurar toalhas e guardanapos”, conta Fabrizio sobre o primeiro restaurante da família, em Santos

“C'erano quattro fratelli, mio nonno, mia zia e mia nonna, e condividevano tutte le attività del ristorante, dal cucinare e servire a lavare e cucire asciugamani e tovaglioli”, racconta Fabrizio sul primo ristorante della famiglia, a Santos



Thiago preparando o *linguine nel grana padano*, massa finalizada numa peça grande do queijo, levada ao salão

Thiago prepara le *linguine nel grana padano*, pasta rifinita in una grossa forma del formaggio, portata in salone

cursos de especialização. Foi nesse momento que ele recebeu o convite para assumir o restaurante no térreo do *flat* que estava sendo construído no número 558 da rua Batataes. Nasceu ali o restaurante Tatini, cujo cardápio conserva até hoje receitas da família, preparos tradicionais da Itália e alguns clássicos internacionais.

Muitas das sugestões preparadas no início do Tatini seguem descritas até hoje nas páginas do extenso menu. “Nosso cardápio vai crescendo, entre outras razões, porque nós ficamos com pena de excluir pratos bons e que os clientes gostam tanto”, reflete Fabrício. Algumas das receitas servidas desde a inauguração são: *spaghetti alle vongole*, estrogonofê de filé-mignon e steak siberiana (flambado na vodca, com champignon e cebola).

Marca registrada do restaurante, o serviço atencioso conta com uma afinada brigada de garçons que são, também, um pouco cozinheiros. Isso porque boa parte das receitas é finalizada no salão, em fogareiros. “Eles terminam muitos preparos,

então precisam apurar o paladar, o olfato e até a audição, porque a comida fala com você.”

Uma das sugestões mais pedidas, o *linguine nel grana padano* é preparado à vista dos clientes com toque extra de teatralidade garantido pela enorme peça de grana padano levada ao salão. Diante dos comensais, os garçons soltam lascas do queijo e colocam dentro dele a massa semicozida ainda quente. Para concluir o preparo, a mistura vai para o fogareiro com creme de leite fresco e manteiga. O resultado é um molho de sabor e cremosidade igualmente intensos. “A primeira vez que eu experimentei uma massa preparada dentro do queijo, ela foi feita pelo meu avô com pecorino romano”, lembra Fabrício. “Por conta da inconstância na importação dos insumos italianos, essa receita não era perene no menu. De 15 anos para cá, o prato entrou no cardápio e ficou.”

A indisponibilidade de alguns ingredientes também motivou uma adaptação que está entre as queridinhas do público: o escalope de filé-mignon

à don, que é inspirado na *saltimbocca alla romana*. “O brasileiro não tinha costume de comer vitela, essa carne era muito rara por aqui, então foi criada uma receita que consiste em um corte baixo de filé-mignon envolto levemente em farinha e puxado na manteiga com sálvia, presunto cru e vinho tinto.” Para acompanhar, o cardápio sugere purê de batatas, mas também é possível optar por legumes.

Honrando a tradição italiana, boa parte das massas servidas na casa, como o *linguini* e as versões recheadas, é de produção própria. Entre as mais solicitadas está o ravióli à moda, recheado de carne e finalizado com dois molhos (de tomate e bolonhesa) mais um toque de creme de leite e queijo ralado. Outra pedida que agrada a clientela fiel é o *fettuccine alla moschettiera*, cujo molho combina champignon fresco fatiado, *pancetta*, molho pomodoro e pimenta vermelha.

Uma família ligada pela comida

Apesar de ser típica da Itália, a receita de nhoque do Tatini tem uma história especial: foi aprendida por Mario no Brasil, mais especificamente em Santos. “Quando minha mãe apresentou meu pai para a família dela, minha avó preparou nhoque com braciola”, conta Fabrício. “Meu pai já era um profissional experiente na gastronomia, trabalhava em restaurantes em Roma, mas não teve dúvidas e logo pediu para a minha avó materna lhe ensinar o preparo do nhoque, que achou muito superior ao dele.”

“Nossa família tem isso em comum, essa curiosidade pela comida. Quando algum de nós volta de viagem, a primeira pergunta que fazemos é sempre ‘comeu o que por lá?’, diverte-se o *restaurateur*. O interesse pela alimentação orientou, também, a escolha profissional de muitos do clã – dos quatro filhos de Mario e Gisela, apenas Thais não atua no ramo. Paola e Andrea têm uma rotisseria no Campo Belo, também em São Paulo, e Fabrício, apesar de ter se formado em publicidade e atuado por quase duas décadas em agências, dedica-se há 30 anos ao restaurante.

“Hoje, a quinta geração da família está trabalhando com cozinha, meu sobrinho Thiago”, diz Fabrício. Thiago Tatini até pensou em seguir outros rumos, chegou a cursar direito, mas acabou entendendo que sua vocação era mesmo o trabalho entre fogões e caçarolas. Graduado em gastronomia pela Anhembi Morumbi, ele apoia o tio no Tatini e comanda o restaurante Casimiro, batizado em homenagem a seu trisavô, que também era cozinheiro e foi dono de restaurante em Florença. “Para o cardápio do Casimiro, eu revisei as receitas do meu avô e do meu bisavô”, explica Thiago. “Fiz algumas adaptações, desenvolvi pratos autorais, mas minha base é a cozinha italiana que conheci desde cedo, na minha família.”

Tatini Restaurante

Rua Batataes, 558 - Jardim Paulista, São Paulo.
Telefone: (11) 3885-7601.



O escalope de filé-mignon à don é inspirado na *saltimbocca alla romana*: envolto levemente em farinha e puxado na manteiga com sálvia, presunto cru e vinho tinto

La scaloppa di filet mignon alla don è ispirata ai saltimbocca alla romana: leggermente infarinata e saltata con burro e sálvia, prosciutto crudo e vino rosso

Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc49gastronomia

RECEITA | RICETTA

Fettuccine Toscana

Para o *fettuccine*
Rendimento: 2 porções

Ingredientes
1 ovo caipira
100 gramas de farinha de trigo grano duro

Modo de preparo
Despeje a farinha sobre uma bancada ou mesa, faça um montinho e abra um buraco no meio (como um vulcão). Quebre o ovo e coloque-o no buraco. Com um garfo, comece a misturar, delicadamente, a gema com a clara. Gradualmente, com movimentos circulares, misture o ovo com toda a farinha até criar uma massa consistente.

Trabalhe a massa com as mãos por cerca de 10 a 15 minutos, sempre recolhendo a farinha que resta sobre a bancada e incorporando-a. Siga até que a massa fique lisa e macia. Embale a massa com filme plástico e deixe-a descansar em temperatura ambiente por 30 minutos. É importante mantê-la longe de fontes de calor e em um local fresco e seco.

Após o descanso, desembale a massa e a transfira para a bancada. Polvilhe a superfície com um pouco de farinha e, com o rolo de macarrão, abra uma parte da massa formando um retângulo de aproximadamente 40 cm x 20 cm, com cerca de 2 mm de espessura. Faça o mesmo com o restante das partes.

Como cortar o *fettuccine*:

Polvilhe farinha sobre os retângulos de massa e dobre cada um deles 4 vezes, sem apertar muito, sempre no sentido do comprimento. É fundamental dobrar a partir de um dos lados menores do retângulo, para que os fios de *fettuccine* fiquem mais longos. Com uma faca de lâmina lisa, corte a massa em fatias de cerca de 4 a 6 mm. Suavemente, com as mãos, desenrole e solte os fios e transfira-os para uma assadeira polvilhada com farinha. Repita o processo com o restante da massa. Quando terminar, polvilhe com farinha, cubra com um pano e deixe descansar pelo menos uma hora antes de cozinhar.

Para o molho Toscana
Rendimento: 1 porção

Ingredientes
4 tomates (de preferência *San Marzano*)
12 azeitonas pretas sem caroço cortadas em fatias
12 azeitonas verdes sem caroço cortadas em fatias
2 colheres de sopa de cebola cortada em cubos pequenos
1 dente de alho cortado em lâminas finas



Ingredientes
Azeite de oliva para refogar
Sal temperado com ervas – a gosto

Modo de preparo
Cozinhe os tomates rapidamente em água fervente para retirar a pele com mais facilidade. Corte-os ao meio e retire as sementes. Corte a polpa em pedaços.

Lave bem as azeitonas para retirar o excesso de sal. Refogue a cebola picada e o alho filetado com azeite de oliva. Adicione os tomates e as azeitonas e deixe refogar por 3 a 4 minutos. Acerte o sal.

Para a finalização do prato:
Em uma panela grande, coloque 5 litros de água e leve ao fogo alto. Assim que ferver, adicione uma quantidade generosa de sal e coloque o *fettuccine* na panela. Com a ajuda de um garfo, mexa a massa dentro da água, ajudando a soltar as tiras para que cozinhem por igual. Leva cerca de 5 minutos para que a massa esteja *al dente*. Escorra o *fettuccine* e leve para uma frigideira funda com o molho. Misture bem e sirva.
Polvilhe parmesão ralado a gosto.

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



O “FRANGO DE LEITE” OU “GALETO AO PRIMO CANTO”

Por Silvia Percussi

IL “POLLO AL LATTE” O “GALETO DI PRIMO CANTO”

Traduzione dell'articolo a pagina 76

Divulgação



Quando éramos pequenos, meu irmão e eu fomos a um almoço na casa de nosso tio na Itália. Ele criava passarinhos para comer – e foi o que serviu para nossa família. Lembro até hoje a cara de espanto e pena do meu irmão, que passou o almoço todo disfarçando e escondendo os passarinhos no seu guardanapo.

Na região da Lombardia, é servida uma receita que se chama Polenta e Osei, que é composta de polenta e passarinhos. Na Itália, essa receita e o espetinho alla Bresciana (também composto de passarinhos) foram proibidos em 2014 e, em 2022, voltaram a ser permitidos, com criações de passarinhos e a lei do quilômetro zero (que incentiva o consumo de ingredientes da região), sustentando a alegação de que não é gerado um impacto ao meio ambiente.

O galeto é como chamamos o frango abatido com 25 dias de vida – conhecido também por “frango de leite” ou “galeto ao primo canto”. Temos relatos da tão nobre iguaria assada em espetinhos (os “passarinhos”) desde 475 a.C., na Mesopotâmia. Seu consumo era permitido até 1979, quando a União Europeia proibiu a caça por conta dos maus-tratos sofridos pelos animais. No entanto, a legislação só

alcançou os franceses, por exemplo, duas décadas depois. O consumo remonta aos tempos do Império Romano, quando apenas a realeza tinha acesso a um determinado passarinho cantor.

Voltando aqui para a nossa terra, os imigrantes que chegaram ao Brasil a partir dos anos 1870 vieram da região norte da Itália, principalmente do Vêneto e da Lombardia, e se estabeleceram no sul do nosso país. Para eles foram destinados lotes pequenos, com cerca de 25 hectares, onde conseguiam plantar apenas produtos para a subsistência, como o milho, o trigo e as videiras. Para completar a alimentação, precisavam de proteína animal. Como não tinham onde criar animais, a solução encontrada foi caçar passarinhos. Eles eram assados na brasa e servidos com polenta. Com a proibição de caçá-los, o ingrediente foi substituído pelo galeto.

Os primeiros registros de comercialização datam do ano de 1931, em Caxias do Sul, na ocasião da Festa da Uva, pelo restaurante Galeteria Peccini. O sucesso foi tão grande que a receita se espalhou pelo Rio Grande do Sul, estado em que o prato é servido até hoje em vários estabelecimentos. Confira a minha receita:



Galeto ao primo canto

Ingredientes:

- 6 galetos – cerca de 3 kg no total
- 1 garrafa de vinho branco seco
- 2 cebolas médias picadas
- 2 colheres de sopa de sálvia picada
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- 2 colheres de sopa de manjerona picada
- Noz-moscada a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto

Modo de Preparo:

Um dia antes, limpe bem os galetos, corte-os ao meio e coloque-os em uma tigela. Tempere com o vinho, a cebola, a sálvia, a salsa, a manjerona, a noz-moscada, a pimenta-do-reino e o sal. Cubra a tigela com papel-alumínio e deixe na geladeira, para tomar gosto. No dia seguinte, aqueça uma grelha e coloque os pedaços para assar, até a carne ficar macia e úmida por dentro e crocante por fora. Para evitar que a carne resseque, pincele-a com o restante do tempero (outra opção é colocar os galetos no espeto e assá-los na churrasqueira). Sirva em seguida.

OS VINHOS DOS ALIGHIERI

Por J. A. Dias Lopes* Ilustração: Audrey Tigre

I VINI DEGLI ALIGHIERI
Traduzione dell'articolo a pagina 77



Sete séculos depois de abandonar definitivamente Florença, no centro da Itália, a família do autor de “A Divina Comédia” pôde retornar à sua Toscana natal – e para fazer vinho. Acompanhando seu ancestral Dante Alighieri (1265-1321), a família havia se mudado, em 1300, para o Vêneto, onde o genial poeta e escritor refugiou-se para escapar da perseguição política que o levou ao exílio. Desde a Idade Média, seus descendentes vivem na comuna de Gargagnago di Valpolicella, na província de Verona, no Vêneto. Ali, o primeiro e maior poeta da língua italiana e do mundo ficou exilado por alguns anos.

Na recente volta à região, os Alighieri foram acolhidos fraternalmente na Toscana. Em julho de 2008, a câmara de vereadores de Florença revogou simbolicamente o exílio que havia imposto a Dante e concedeu a seus descendentes o Fiorino D’Oro, o máximo reconhecimento atribuído a personalidades queridas. Assim mesmo, a distinção foi aprovada por apenas um voto além do necessário. As bancadas socialista e comunista opuseram-se à honraria, por considerarem “uma forma de beneficiar os herdeiros vivos de Dante”. Inacreditável! Muitas vezes as ideologias têm razões que a razão não aceita.

O regresso dos Alighieri começou com a aquisição de 75 hectares em Cinigiano, na divisa com Montalcino (onde é feito o célebre tinto Brunello). O empreendimento ocorreu em parceria com Sandro Boscaini, presidente da Masi, vinícola italiana que existe em Valpolicella desde o século XVIII. Foram plantadas as uvas Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo, com a primeira safra sendo colhida em 2004. O vinho porta-bandeira recebeu o nome Poderi Bellovile, um tinto Toscana IGT (reconhecimento de qualidade). É dotado de um vermelho rubi profundo com reflexos violáceos, rico bouquet de frutas silvestres e notas de alcaçuz.

O Poderi Bellovile encontra-se à venda na Itália e em vários países. A propriedade recebeu o mesmo nome: Poderi del Bello Ovile, tirado de um canto de *A Divina Comédia* no qual o poeta exilado sonha regressar à terra natal: “Vinca la crudeltà che fuor mi serra del bello ovile ov’io dormi’ agnello, nimico ai lupi che li danno guerra” (“Vencer a crueldade que em prisão/ me exila

do redil onde, cordeiro, /dormi oposto aos lobos que atacam”).

Uma mágoa de vinte gerações impedia que os Alighieri reatassem com a região de origem. Na verdade, a briga era com sua capital, a monumental Florença, onde “il sommo poeta” nasceu. No tempo de Dante, a cidade dividiu-se entre os guelfos, que apoiavam o papa, e os gibelinos, partidários da supremacia dos imperadores. Os dois grupos eram inimigos inconciliáveis. O autor de *A Divina Comédia* militava entre os guelfos, mas rompeu com seus correligionários quando eles apoiaram a eleição do papa Bonifácio VIII, que para ele simbolizava a corrupção e o interesse financeiro. Com o agravamento e o desdobramento das tensões, Dante acabou no exílio e nunca mais retornou à cidade natal. Se voltasse, correria o risco de execução. Passou o resto da vida foragido e transmitiu seu ressentimento pela situação aos descendentes. No desterro, escreveu sua obra-prima.

Em 1320, Dante trocou a província de Verona por Ravenna, na Emília-Romanha, onde morreu provavelmente de malária e foi sepultado. Há séculos os florentinos querem, mas não conseguem, receber seus restos, que permanecem até hoje em Ravenna, na Igreja de San Pier Maggiore (mais tarde denominada Igreja de San Francesco). Após a morte de Dante, o juiz Pietro, um de seus três filhos, retornou a Verona e comprou, em 1353, a propriedade de Casal dei Ronchi, em Gargagnago. Até hoje a família reside ali, cultivando 130 hectares.

Produzem-se uvas, vinho, grapa, azeitonas, mel, castanhas, frutas, conservas e dois tipos de arroz: vialone nano e carnaroli, ideais para risoto. A tradição sustenta tratar-se do mais antigo vinhedo em exploração contínua no mundo. Seus tintos e brancos são hoje elaborados sob a direção técnica do sócio Sandro Boscaini, da Masi, consagrada pela qualidade dos tintos, especialmente pelo Amarone della Valpolicella, seco, e o Recioto della Valpolicella, doce.

O sobrenome Alighieri quase desapareceu no século XVI, quando Francesco, o último descendente masculino do poeta, ingressou na vida religiosa. Mas, convencido pela família, que o conscienci-

zou do problema criado pelo seu voto de castidade, desrespeitou o celibato. Convenceu uma mulher de Verona a ter pelo menos um filho com ele – e foi à luta. A empreitada não alcançou o resultado desejado.

Do relacionamento nasceram três meninas – e nenhum menino. Além de discriminadas nas sucessões, as mulheres da época perdiam o nome da família quando casavam, assimilando o do marido. Após reconhecer as filhas e conceder a cada uma o dote de 1 mil ducados, uma fortuna para a época, Francesco redigiu seu testamento. Destinou tudo o que tinha – inclusive a propriedade de Casal dei Ronchi – ao primeiro filho homem da sobrinha Ginevra.

A moça casara-se em 1549 com Marcantonio Serego, agricultor progressista, introdutor da cultura do milho na região. O casal teve quinze filhos, nove dos quais homens. No testamento, porém, o padre Alighieri impôs uma condição. Um menino teria de usar por último o sobrenome de Dante. Assim aconteceu. Em vez de Alighieri Serego, como seria natural, o primeiro filho de Ginevra assinou ao nascer Serego Alighieri. No século XX, a família enfrentou uma situação assemelhada. O conde Pieralvise Serego Alighieri, último descendente masculino de “il sommo poeta”, teve apenas duas filhas mulheres – e nenhum tio padre para tentar reverter a situação.

Outras histórias deliciosas ornamentam a saga dos Alighieri. Na Segunda Guerra Mundial, os alemães ocuparam a propriedade da família e nela instalaram seu quartel-general. Acuados pelo avanço das tropas anglo-americanas, os alemães prepararam a retirada. O alto comando nazista mandou explodir todas as munições que os soldados não pudessem carregar. Como havia muita coisa,

a localidade inteira de Gargagnago iria pelos ares.

Mas o então patriarca da família, que coincidentemente chamava-se Dante, era homem esperto. Convidou o general e o *staff* nazista para um jantar, em Casal dei Ronchi, em que serviu vinho à vontade. Os alemães comeram demais e acabaram completamente embriagados. Enquanto isso, a população de Gargagnago jogava as munições na água de um canal. Nada ficou para ser explodido. Até hoje o episódio é lembrado com uma solene procissão religiosa anual.

A propriedade de Casal dei Ronchi inclui uma “foresteria”, a velha residência dos camponeses adaptada para pousada de luxo, com oito apartamentos e uma cozinha de primeira. Do fogão e do forno saem pratos magníficos, como o *risotto ai piselli* e pancetta, feito com arroz vialone nano, variedade típica da área de Verona; e uma torta de amêndoas doce, seca e saborosa, para ser partida com as mãos e comida aos pedaços, chamada *sbrisolona*.

Os gulosos são maltratados em *A Divina Comédia*. O genial poeta coloca-os no “Inferno”, uma das três partes nas quais dividiu a obra-prima – as outras, como se sabe, são o “Purgatório” e o “Paraíso”. Eles sofrem ao lado de outros pecadores. Em compensação, os descendentes de Dante sempre cultuaram a boa mesa. Mas, afortunadamente, seu ancestral ilustre abençoava o vinho. O poeta refere-se à bebida no “Purgatório”. Os Alighieri declamam a menção às pessoas que visitam Casal dei Ronchi: “Com meu dizer tua mente se conforma,/ notando que do sol calor em vinho,/da uva ao sumo unido, se transforma”.

*J. A. Dias Lopes é jornalista e escritor gastronômico em São Paulo, SP, Brasil





Internacionalização:

conheça nossos
programas

www.colegiodante.com.br/internacionalizacao



ecce

Percorso formativo italo-brasiliano

Extracurricular intensivo
e **bicurricular italiano**

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

- **CLeCI (Curso de Língua e Cultura Italiana)**
1º ao 5º ano do Ensino Fundamental
- **Escola Media**
6º ao 8º ano do Ensino Fundamental
- **Liceo Científico**
9º ano do Ensino Fundamental à 3ª série do Ensino Médio



University of Missouri

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

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



DC

DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

Il Circo Massimo, risalente all'epoca dell'Impero Romano, è il primo circo famoso di cui si abbia notizia. Più di 150mila persone potevano assistere alle attrazioni, come le corse e i combattimenti tra gladiatori. Le origini italiane del più grande spettacolo del mondo, oggi così diverso da quello di allora, sono il motivo per cui è stato scelto come argomento del servizio di **Copertina** di questa edizione.

Un'altra interessante scoperta che ha guidato la scelta dei temi di cui parlare in questo numero è stata che per la costruzione del **Parque Lage**, a Rio de Janeiro, sono stati importati dall'Italia marmi, piastrelle e mattonelle, una misura presa dall'imprenditore e allora proprietario dell'edificio, Henrique Lage, per compiacere la cantante lirica italiana Gabriella Besanzoni. Lage ha trascorso quattro anni a corteggiare la sua amata fino a quando è riuscito a sposarla. Ed è stata la Besanzoni a inaugurare il filone di formazione artistica del palazzo, aprendovi un conservatorio che accoglieva artisti di tutte le classi sociali. Oggi il Parque Lage ospita la Escola de Artes Visuais, che forma artisti, curatori e ricercatori di arte contemporanea.

Un altro italiano tra i tanti che hanno avuto e hanno un ruolo importante nella società brasiliana è sulle pagine di **Profilo**: il medico Dario Birolini, emigrato dall'Italia in Brasile nel dopoguerra e diventato, qui, uno dei nomi più importanti della traumatologia. Birolini è professore emerito all'USP e ha collaborato ai protocolli di cura adottati dal Ministério da Saúde.

Nell'**Intervista**, il nostro ex allievo dell'edizione è il giornalista e ricercatore culturale Manuel da Costa Pinto, master in Teoria letteraria e Letteratura comparata. Presentatore del programma *Entrelinhas*, in onda su TV Cultura, ha raccontato alla DC che il suo rapporto con l'area che sarebbe diventata il fulcro del suo lavoro è iniziato durante il periodo della Dante, con la passione per i libri accesa soprattutto dall'insegnante Alceu Taffari.

Come da consuetudine, anche in questa DC 49 abbiamo le nostre sezioni gastronomiche: in **Italia brasiliana**, la chef e nostra ex allieva Silvia Percussi porta la storia e la ricetta del "galletto di primo canto", un piatto della cucina lombarda adattato dagli immigrati che si sono stabiliti qui, più precisamente nel sud del Brasile. In **Gastronomia**, conoscerai la storia di uno dei ristoranti più tradizionali della città di San Paolo, il Tatini, che da 40 anni si trova nello stesso luogo, nel Jardim Paulista.

E anche un articolo speciale occupa le pagine di questo numero, firmato dallo scrittore gastronomico J. A. Dias Lopes: ripercorrendo i passaggi della traiettoria del patrono della nostra scuola, lo specialista ci racconta della produzione vinicola dei discendenti odierni del sommo poeta a Gargagnago di Valpolicella, in provincia di Verona, in Veneto. L'autore ha realizzato, in collaborazione con la Scuola, un libro sulla gastronomia italo-brasiliana – una nota nella sezione **Cultura** presenta i dettagli della pubblicazione.

Buona lettura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER



{Copertina}

Magia per tutti

Con un piede in Italia, il circo ha intrattenuto per migliaia di anni persone di ogni angolo del mondo

Di Luisa Alcantara e Silva

Una trapezista lascia andare la mano dell'altra e fa un doppio salto mortale a 15 metri da terra. Il pubblico, a bocca aperta, applaude. Pochi minuti dopo, un pagliaccio entra e fa piangere il pubblico dalle risate. Quindi, un contorsionista, appoggiandosi sui piedi e sulle mani, a pancia in su, incastra la testa fra le gambe, una cosa incomprendibile alle persone.

Questi sono solo alcuni momenti di uno spettacolo circense, che da millenni incanta grandi e piccini. Sono davvero millenni: le sue origini non sono note con certezza, ma l'arte circense esiste da almeno 4.000 anni. E, come lo conosciamo oggi, è emerso nell'Impero Romano, che è durato dal 27 a.C. al 476 d.C. Tanto che una delle definizioni della parola "circo" nel dizionario è "nell'Antica Roma, un grande anfiteatro con palchi e gradinate dove si tenevano spettacoli pubblici".

Il primo circo famoso che conosciamo, il Circo Massimo, a Roma, aveva una capienza di oltre 150.000 spettatori – per aver-

ne un'idea, il Maracanã, a Rio de Janeiro, ospita 76.000 persone. La sua pista, che oggi sarebbe l'arena, era lunga circa 600 metri e larga circa 115. Inaugurato nel VI secolo a.C., la struttura ospitava, tra le altre attrazioni, corse di bighe (quel veicolo da combattimento a due ruote) e combattimenti di gladiatori. È stato uno dei palcoscenici della politica del Pane e del Circo, che alcuni storici ritengono sia stata creata per manipolare il popolo, facendo sì che i cittadini si dedicassero allo svago e al cibo e non lottassero per i loro interessi.

Quando un incendio ha distrutto il Circo Massimo, i romani hanno iniziato a fare tali spettacoli nel Colosseo. Per chi visita la capitale italiana, è possibile vedere le rovine del circo, divenuto parco pubblico. C'è anche un tour con occhiali per realtà virtuale che porta il visitatore nel passato.

Reinvenzione

In epoca medievale, gli artisti hanno iniziato a fare le loro presentazioni nelle piazze, proprio sulla strada, dando origine al termine "saltimbanco", che, secondo il dizionario, è "l'individuo che esibisce le sue abilità nelle fiere o sulla pubblica via". Fa parte dell'universo del circo reinventare e osare. "L'artista circense mette sempre alla prova se stesso, affrontando la sua irrequietezza", afferma

Cláudio Baltar, artista circense, attore e regista di spettacoli. "Ravviva la possibilità di sognare, di immaginare, che, molte volte, è un po' sopita dalla frenesia della vita quotidiana".

Baltar, che si è unito al circo negli anni '80, è stato responsabile della ricerca del libro *Almanaque do Circo*, scritto da Angela Carneiro e pubblicato l'anno scorso. Lì, il duo racconta l'inglese Philip Astley, che ha dato vita al circo moderno, con l'arena circolare. Nel 1768, a Londra, ha inaugurato il Royal Amphitheatre of Arts (Reale Anfiteatro delle Arti), dove presentava numerose acrobazie a cavallo. "Era un soldato della cavalleria inglese, e in tempo di pace ha deciso di mettere in mostra le sue abilità e quelle dei cavalli. E ha capito che era più facile stare in piedi se il cavallo si muoveva in cerchio", racconta il personaggio Felisberto nell'*Almanaque*. Astley, noto come "il padre del circo moderno", ha anche innovato includendo clown e giocolieri nel suo spettacolo, il che è finito per essere copiato in tutto il mondo, anche in Brasile.

Non esiste un consenso sulla data in cui il circo è arrivato in terre brasiliane, se prima del 1800 o tra il 1820 e il 1830, ma uno dei primi spettacoli circensi organizzati nel paese che conosciamo è quello dell'italiano Giuseppe Chiarini, nel 1869. Tenutosi a Rio de Janeiro, è durato dal novembre 1869 al maggio 1870 e poi è tornato dal 1875 al 1877.

Anche il pagliaccio Piolim, nome d'arte dell'artista di San Paolo Abelardo Pinto, ha segnato la storia del circo in Brasile. È considerato uno dei più grandi artisti circensi del paese – e conosciuto in tutto il mondo – e nella ricorrenza della sua data di nascita, il 27 marzo, si celebra la Giornata del Circo.

Un'altra delle curiosità mostrate nell'*Almanaque* è l'emergere del "Nuovo Circo", avvenuto negli anni 80. "Questo movimento artistico è caratterizzato principalmente dalla rimozione della figura del presentatore negli spettacoli circensi, sostituita da un'attenta drammaturgia che si addensa e il dialogo tra i diversi ambiti del sapere artistico", spiega il libro. Un'altra caratteristica del *Novo Circo*, o *Circo Novo*, è l'implementazione di altri linguaggi artistici, come il teatro e la danza, oltre alle risorse multimediali.

Uno degli esponenti più simbolici di questo movimento è il *Cirque du Soleil*, fondato nel 1984, con sede a Montreal, in Canada. Il gruppo, tra l'altro, presenta nelle capitali di San Paolo e Rio de Janeiro fino a dicembre lo spettacolo *Bazaar*, con numeri che ricordano gli spettacoli preferiti dai fondatori del circo, come sputafuoco e trampoli. Lo stesso Cláudio Baltar è del *Circo Novo*, avendo lavorato per 20 anni presso l'*Intrépida Trupe*, pioniere del movimento in Brasile.

Il circo è resistenza

Durante la ricerca per *Almanaque do Circo*, Baltar ha avuto ancora più certezza di qualcosa che aveva sempre sentito: "il circo è resistenza". La raccolta di informazioni è stata effettuata durante la pandemia, con gli spettacoli interrotti e gli artisti bisognosi di aiuto. "Vedi che, nonostante tutte le difficoltà che ha sempre dovuto affrontare, il circo resta", dice Baltar.

Angela Carneiro, autrice del libro, riceveva la ricerca di Baltar e la traduceva per le pagine dell'almanacco. "È stato un dono aver fatto questo lavoro", dice. "Sia per il milionario di Manhattan che per la persona più povera dell'interno del Brasile, il circo è fatto per tutti, è qualcosa di magico", dice lei, che racconta, in 18 capitoli, la storia del circo in Brasile e nel mondo a partire da una conversazione leggera tra la giovane Felipa e il bisnonno Felisberto.

Alcuni risultati hanno attirato l'attenzione di Angela, come sapere che alcuni spettacoli circensi sono esclusivamente per adulti. Un'altra curiosità che ha incluso nel libro è una cosa che lei stessa ha visto: l'eliminazione degli animali negli spettacoli.

Risultato delle denunce di maltrattamenti e condizioni precarie e del lavoro delle ONG che lottano per i diritti degli animali, l'assenza di elefanti, tigri e leoni è una tendenza. In Brasile, almeno dieci stati non ne consentono

l'uso nelle arene. A San Paolo, ad esempio, la pratica è vietata dal 2005.

Il Circo Zanni è uno di quelli che lavorano solo con persone. E con successo. Nato nel 2004, il gruppo ha presentato quest'anno il Piccolo Circo, uno spettacolo che si rifà al circo dei primi del '900.

Per imparare le tecniche circensi, gli aspiranti possono seguire corsi di recitazione o fare domanda per un posto presso l'unico istituto riconosciuto dal Ministero dell'Educazione in Brasile, l'*Escola Nacional do Circo*, della *Fundação Nacional de Artes* (Funarte), a Rio de Janeiro, fondata nel 1982. È da 40 anni che la scuola si impegna a formare professionisti che partono per un mercato agguerrito e di tanto lavoro, a differenza di quanto molti immaginano quando pensano a un artista circense. L'idea del professionista nomade, senza fissa dimora, non è più comune.

Lei è una pagliaccia

Un altro cambiamento, più recente, è stato l'ingresso delle donne nel mondo dei pagliacci, un'arte storicamente dominata dagli uomini. Secondo la pagliaccia Samantha Anciães, negli anni '90 solo una decina di donne erano conosciute per questo mestiere nel paese. Non ci sono numeri ufficiali, ma, per averne un'idea, il profilo *Rede de Palhaças do Brasil* conta poco più di 900 followers – perlopiù donne – su Instagram.

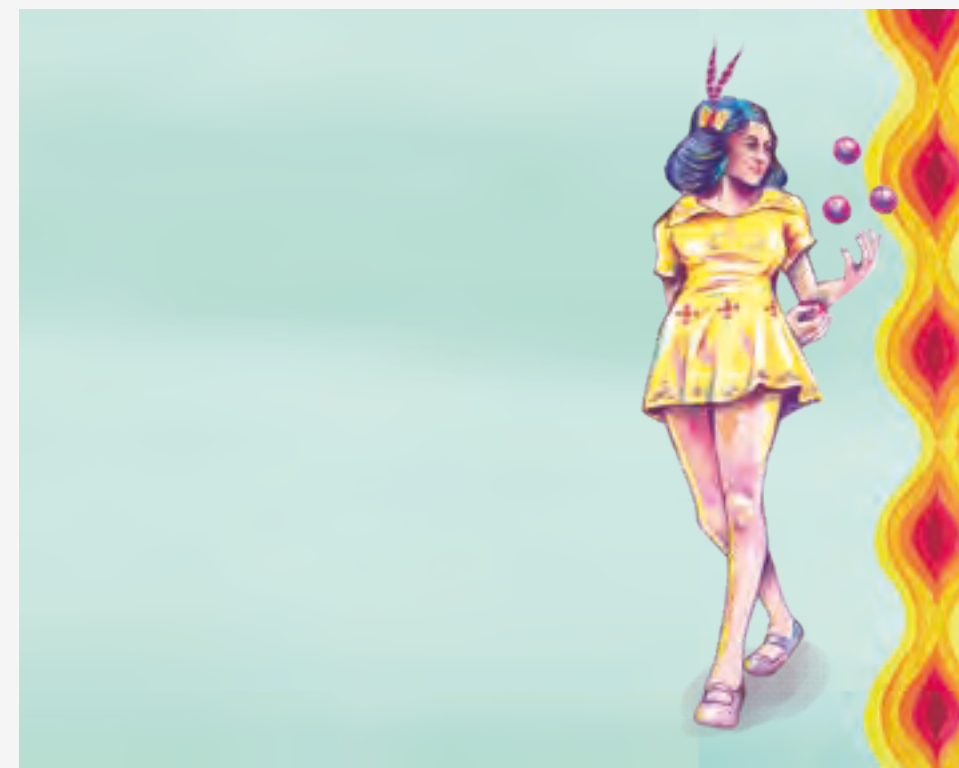
Samantha, tra l'altro, lavora nel primo gruppo di donne che si è fatto conoscere

nel Paese, *As Marias da Graça*, fondato nel 1991. "Non possiamo dire che sia stato il primo in generale perché non sappiamo se ce n'era un'altro prima da qualche parte in Brasile, ma il primo che si è fatto conoscere è il nostro", racconta lei, che si è unita alle tre *Marias* originarie nel 2003.

Lei stessa racconta di aver sofferto per la mancanza di riferimenti di donne pagliacce quando si è interessata a quest'arte, alla disciplina del clown alla scuola di recitazione dove ha studiato. "*As Marias da Graça* ha contribuito ad aprire il mercato, che continua a crescere", afferma Samantha.

Con l'arrivo delle donne, l'arte dei pagliacci ha cambiato non solo il viso e il corpo, ma anche il linguaggio. "Il pagliaccio maschio, in genere, ripete quello che si fa dal 1700, quel pagliaccio del circo tradizionale", dice. E, purtroppo, per tradizionale si intende l'artista che fa ancora battute sessiste, omofobe e legate a tanti altri pregiudizi. "Anche perché non avevamo un riferimento, abbiamo creato la nostra arte come volevamo, nulla ci è stato imposto", spiega la pagliaccia. "Siamo in una posizione di grande coraggio, esponendoci lì, disposte a mostrarci".

Fino ad allora, come dice Samantha, il ruolo delle donne nel circo era legato al ridicolo, al grottesco, con personaggi come la Donna Barbuta e la Monga, o al bello, al perfetto, come la trapezista. "Nel caso del grottesco, non ridi con la donna, ridi di lei. Nel lavoro delle pagliacce, l'obiettivo è far ridere con noi".



Nell'arena

Fatti curiosi sugli artisti circense

Pagliaccio: la parola deriva dall'italiano paglia – in portoghese *palha*. Il materiale, trovato nel rivestimento dei materassi, ha iniziato ad essere utilizzato negli abiti dei pagliacci, rendendoli soffici.

Giocoliere: è in una tomba di Beni Hassan, in Egitto, una delle prime descrizioni sulla giocoleria nella Storia.

Trapezista: potrebbe essere emerso tra i cinesi che, migliaia di anni fa, avevano bisogno di perfezionare le proprie tecniche di fuga dai rifugi e dalle carceri.

Contorsionista: i movimenti in cui i piedi si avvicinano alla testa sono chiamati contorsioni caudali.

Illusionista: l'arte era legata alla stregoneria nel Medioevo e i suoi praticanti sono stati perseguitati durante l'Inquisizione.

Mangiaspade: in India era una pratica tra i fachiri, che mostravano come riuscivano a controllare il corpo e – credevano – a connettersi con gli dei.

Funambolo: una delle prime notizie sulla pratica di equilibrio sul filo risale all'anno 108 a.C., durante una festa in Cina con presentazioni acrobatiche.

{Cultura}

Stuzzichini e fazzoletti a portata di mano



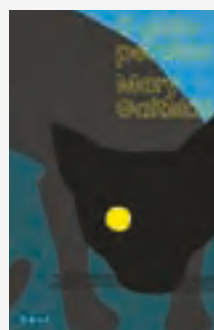
di Lino (Eugenio Mastrandrea), uno chef siciliano che la conquista soprattutto per il suo gusto. Vi avverto subito: è meglio non guardare i primi capitoli affamati. Nonostante le sfide culturali e familiari che si presentano lungo il cammino, la coppia porta avanti la sua relazione, che diventa matrimonio. Ma presto arriva una terribile notizia: è il momento di scambiare gli stuzzichini italiani con i fazzoletti.

"From scratch" è anche una storia di resilienza e speranza. La produzione è di Reese Witherspoon e la regia di Nzingha Stewart. (Marcella Chartier)

"From scratch – la forza di un amore" (2022), regia di Nzingha Stewart, disponibile su Netflix

Una prosa felina

La scomparsa del suo gatto è il punto di partenza per la scrittrice americana Mary Gaitskill in questo breve libro, che si sviluppa e coinvolge il lettore come un animale che gioca con il suo gomitolo. La prosa agile e delicata vaga tra ricordi



e riflessioni, proponendo connessioni insolite ed estraendo osservazioni sorprendenti dagli eventi quotidiani.

La creazione del legame con Gattino e la difficoltà di elaborarne la perdita sono riviste e commentate alla luce di altre situazioni vissute dall'autrice: la decisione di adottare il gatto in Italia e di portarlo con sé negli Stati Uniti, l'insistenza su risorse superstiziose per recuperarlo, i dissapori con le sorelle, i conflitti con il padre e, più a lungo, il rapporto con Caesar e Natalia, ragazzi a cui si avvicina attraverso un programma di sostegno.

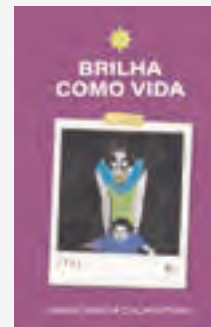
Una domanda che l'autrice si pone alla fine del libro sembra riassumere il suo modo di vedere le cose: "Se ti è concesso un solo sguardo, non dovresti guardare il più possibile?". Dopo aver attraversato pagine in cui l'intensità si traduce in profondità e precisione su sentimenti e comportamenti umani, il lettore rimane con l'impressione che, attraverso le sue righe, lei lo abbia fatto. (Luisa Destri)

"O gato perdido", Mary Gaitskill, traduzione di Izalco Sardenberg, Todavia, 80 pagine, 49,90 reais

Alla ricerca di mamma

Partendo dal fatto di essere stata adottata da una madre amorevole dopo il suicidio

della madre biologica, una figlia si esprime in questo libro che sembra voler sfuggire a ogni definizione: tratti di prosa poetica si alternano a frammenti narrativi; ci sono anche versi e ritagli di giornale. Forse è un' autobiografia, ma certamente non è solo il resoconto di una vita.



Con un intenso lirismo, la narratrice cerca di riprendere e comprendere il momento in cui il rapporto con la madre, un tempo allegro e armonioso, è cambiato, lasciando il posto all'incostanza e alla sofferenza. L'esercizio non è facile, perché richiede un ritorno all'infanzia, quando poteva vedere, ma non capire, la malinconia materna.

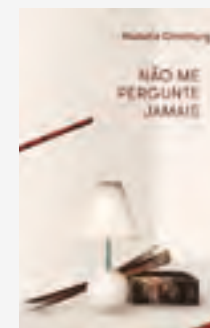
Se l'amore per la poesia le è stato trasmesso dalla madre, Maria Grazia la sviluppa in modo da contemplare temi universali legati all'amore, alla sofferenza e alla maternità. La scrittura, più che un mezzo di espressione, è uno strumento di scoperta e di elaborazione: "Bussole e armi dei disarmati sono le parole", riassume. La colonna sonora che finiamo per costruire a partire dalle sue indicazioni musicali è un'ulteriore risorsa per situare

il lettore nel cuore della narratrice e del libro. (Luisa Destri)

"Splendi come vita", Maria Grazia Calandrone, traduzione di Patricia Peterle e Andrea Santurbano, Relicário, 228 pagine, 55,90 reais

Il sensibile come genesi

Questo volume raccoglie testi di Natalia Ginzburg che non si possono propriamente definire saggi: pubblicati inizialmente sul quotidiano *La Stampa* tra il 1968 e il 1970, sono brevi e si limitano a dare un breve sguardo agli oggetti di cui trattano. Esiste, tuttavia, un movimento caratteristico della scrittura saggistica, responsabile di renderli estremamente gustosi. Muovendosi tra il personale e il collettivo, il particolare e il generale, l'autrice parte quasi sempre da un tema diverso per arrivare dove vuole, conducendo il lettore in coinvolgenti passeggiate.



Il testo di apertura, "La casa", racconta la ricerca dell'autrice, in compagnia del marito, dell'immobile che avrebbero acquistato. Leggero e bonario, indica gli affetti coinvolti e non corrisposti nella decisione, richiamando situazioni capaci di suscitare un sentimento di identificazione nei lettori che hanno familiarità con mutui, stanze, ristrutturazioni, stanchezza da ricerca...

Ma non si tratta solo di questioni quotidiane. Ginzburg commenta film, opere teatrali e libri. Spesso parte dall'affermazione che il suo sguardo non è colto, come accade in "L'urlo", sull'omonimo quadro di Edvard Munch: "Capisco assai poco di pittura, e raramente guardo a lungo quadri e riproduzioni di quadri. Penso che il mio modo di guardare i suoi quadri non sia quello di chi ama e intende la pittura, ma sia invece un modo di guardarli assai rozzo, e da romanziera".

Il risultato è la sensibilità come modo di vedere e capire il mondo – il che produce momenti meno interessanti, come l'ingenuo "Viaggiatori maldestri", ma anche osservazioni commoventi, come i confronti che fa ne "Il paese della Dickinson" tra i valori del "nostro" tempo e la grandezza della poetessa americana Emily Dickinson. (Luisa Destri)

"Mai devi domandarmi", Natalia Ginzburg, traduzione di Julia Scamparini, Ayiné, 250 pagine, 64,90 reais

La cucina degli oriundi



Bistecca alla parmigiana, polpettone, lasagne con il prosciutto e piene di sugo: questi piatti, così comuni nelle mense e nei pranzi familiari di San Paolo, sono esempi di cucina italo-brasiliana, nata nelle case degli immigrati italiani – e non in Italia, come molti ancora immaginano. Esplorare questo aspetto della gastronomia e condividere le vere origini di questi piatti è stato l'obiettivo dell'incontro che si è svolto alla Scuola la sera del 10 novembre. La conferenza *Oriundi: histórias da cozinha italo-brasileira de São Paulo* è stata

promossa a partire da una collaborazione tra la Dante e l'Accademia Italiana della Cucina, con il sostegno della *Dante Cultural*.

Gerardo Landulfo, delegato dell'Accademia, ha iniziato la conversazione presentando dati sul processo migratorio e sottolineando le influenze delle così diverse gastronomie regionali italiane negli stati brasiliani che hanno accolto gli immigrati. "Il Rio Grande do Sul, ad esempio, ha accolto immigrati provenienti dal nord del Paese, dove era comune mangiare polenta con uccelli. Ecco perché il galletto è uno dei piatti tradizionali di quello stato brasiliano, è un adattamento". Questa storia è raccontata nel dettaglio dalla chef Silvia Percussi a pagina 76. Anche lei, che cura la nostra rubrica dedicata al tema ("Italia brasiliana"), ha partecipato all'evento. Silvia, che gestisce il *Vinheria Percussi* (ristorante che sta per riaprire i battenti in un nuovo indirizzo), ha scritto per la DC sulla gastronomia di ogni regione italiana ed è autrice di una serie di numeri sull'argomento, pubblicati da Publifolha qualche anno fa, con tante ricette. "È importante far conoscere la vera origine dei piatti italo-brasiliani. Queste informazioni sono importanti per la nostra cultura gastronomica", ha dichiarato.

È quello che fa il libro *Oriundi – histórias e receitas da cozinha italo-brasileira de São Paulo*, del noto giornalista e scrittore gastronomico

J.A. Dias Lopes. Oltre alle informazioni storiche sull'immigrazione, sulle cantine e sui piatti stessi, il libro riporta le ricette di chef e *restaurateurs* e gustose curiosità sui locali tradizionali della città, sui loro proprietari e sui commensali. I fusilli con braciola, ad esempio, sono la ricetta che segna l'abitudine degli immigrati di riunire, nello stesso piatto, pasta e proteine – in Italia, dove i pasti si consumano in quattro fasi, le due cose non si mescolano, in quanto appartengono, rispettivamente, al primo e al secondo piatto. Da noi, la necessità di consumare qualcosa di economico e nutriente ha fatto sì che la carne, che in Italia sarebbe stata usata per preparare il sugo e mai servita insieme alla pasta, diventasse parte del piatto. "Una volta ho pranzato con Adoniran Barbosa e lui ha mangiato fusilli con braciola, il suo piatto preferito, accompagnati da un bicchierino di *Old eight*", ha detto Dias Lopes a proposito del sambista.

L'edizione, realizzata in collaborazione con la Scuola e l'Accademia, ha la prefazione firmata dal Presidente della Dante, José Luiz Farina. Il libro sarà presto pubblicato da un editore e poi commercializzato. La giornalista e ricercatrice Silvana Azevedo, anche lei invitata alla conferenza, non ha potuto partecipare perché è risultata positiva al test del covid. (Marcella Chartier)

Ingredienti semplici e molta tecnica

“È stato il piacere di stare a tavola, che uno chef regala alle persone, che mi ha portato a scegliere questa professione”, dice lo chef Marcelo Giachini, alla guida di Imma, che ha aperto i battenti nel 2021. È forse per questo che gira tra i tavoli del ristorante per controllare, guardando i clienti negli occhi, se la sua missione è stata compiuta.

Marcelo ha iniziato a studiare gastronomia dopo i 30 anni, quando aveva già una carriera consolidata nel mercato finanziario e la maturità per scegliere percorsi che forse non avrebbe intrapreso quando era più giovane. “Ho studiato a Le Cordon Bleu perché cercavo una buona base tecnica. Quando ho iniziato a organizzarmi per aprire il mio ristorante, dopo anni di lavoro, sapevo già che volevo attirare un pubblico con interessi variegati: amanti dell’alta cucina, persone che vogliono solo bere un drink, un bicchiere di vino, mangiare un panino a fine giornata, pranzare a metà settimana”, dice.

Le opzioni lì sono infatti molto variegiate, e compongono un menu dal tono confortante e semplice, che segue alla lettera l’idea di dare piacere a tavola. Prima delle portate principali, vi è una sezione di crudi (pesce e carne, oltre a fette di jamón), antipasti arrivati direttamente dal forno a legna e panini.

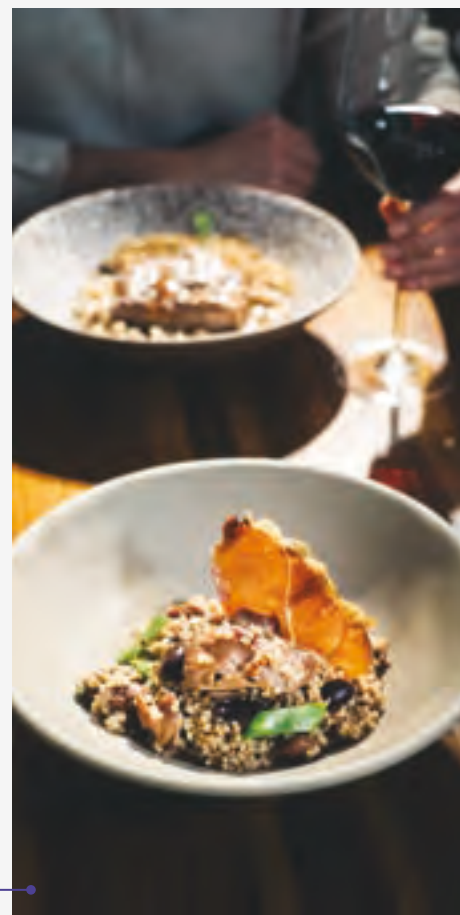
Pur trattandosi di una cucina di ispirazione iberica, l’Italia è una forte presenza all’Imma. Dal forno a legna escono la polenta cremosa con funghi (R\$ 44) e la parmigiana di melanzane (R\$ 39), mentre tra i primi piatti ci sono tre opzioni di pasta e una di risotto. “Anche la mia tartare di carne è più un crudo italiano che una steak tartare francese”,



dice lo chef a proposito dell’antipasto, che consiste in un filet mignon tagliato a cubetti con nocciole, aceto di sherry e olio d’oliva (R\$ 54). Marcelo proviene da una famiglia italiana di Lucca, nel nord del Paese. “Mia madre era la seconda più giovane di otto fratelli, quindi ero sempre a casa di nonna, delle zie – di una, in particolare, che non si era sposata, con la quale passavo molto tempo in cucina”, ricorda.

La vicinanza tra la cucina italiana e quella mediterranea più rustica era uno dei principali obiettivi di Marcelo nel creare il menu di Imma. “Abbiamo molta tecnica nella produzione dei piatti, ma valorizziamo ingredienti semplici, che la gente riconosce facilmente”. Il piatto di punta della casa concretizza questo principio: il maiale croccante, con la carne morbida e la pelle tostata, è servito con purè di patate e insalata mista con vinaigrette all’aceto di sherry (R\$ 83). Anche la costata di manzo (R\$ 89) segue questa logica: richiede 24 ore di cottura e viene rifinita nel forno a legna. È accompagnata da una millefoglie di patate croccanti e verdure glassate. Anche nel menu dei dessert c’è una millefoglie (R\$ 36), delicata e croccante.

Dal martedì al venerdì, il menù fisso (R\$ 69) ha sempre tra le opzioni uno dei risi del menù. Marcelo mette in evidenza quello con l’anatra, la sua versione del piatto che gli è sempre piaciuto ordinare nei ristoranti che ha visitato fin da prima di averne uno proprio. È fatto con mini-riso integrale con olive nere, chips di prosciutto serrano e fagiolini francesi (R\$ 85). Sebbene abbia successo nella proposta di soddisfare interessi diversi, vale la pena di andare all’Imma affamati e con il tempo necessario per godersi l’esperienza. (Marcella Chartier)



Imma Restaurante
Rua Emanuel Kant, 58, Jardim Europa
Prenotazioni:
www.getinapp.com.br/sao-paulo/imma
Instagram: @immaestaurante

{Intervista}

Un amore solitario in un’oasi urbana

Tornato alla Dante dopo più di dieci anni, il giornalista Manuel da Costa Pinto rievoca dei ricordi per parlare della sua carriera e del modo in cui la letteratura ha plasmato la sua vita

Di José Victor Balganon Ligerio
Foto: Arthur Fujii

“Solitaria” e “individuale”. Con queste parole il giornalista e scrittore Manuel da Costa Pinto definisce ciò che per lui è letteratura. Gli aggettivi, infatti, rendono bene il modo in cui l’ex allievo della Dante ha scoperto quella che sarebbe diventata la passione della sua vita professionale. “Arrivavo a scuola molto presto perché abitavo nella *Serra da Cantareira*, entravo dall’edificio Leonardo da Vinci e leggevo da solo sulla griglia che dava accesso ai campi sportivi. Questa esperienza è tra le più intense che abbia mai avuto con la letteratura”, dice il laureato in giornalismo alla Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, oggi 56enne.

La sua carriera accademica include anche l’Universidade de São Paulo, dove ha conseguito un Master in Teoria letteraria e Letteratura comparata. All’inizio degli anni Novanta ha lavorato come vice caporedattore della *Editora da Universidade de São Paulo* (Edusp) e come redattore esecutivo del *Jornal da USP*. Alla fine del decennio, ha iniziato a scrivere per l’ormai scomparsa sezione *Mais!* di *Folha de S. Paulo* e ha contribuito a fondare la *Cult – Revista Brasileira de Cultura*, di cui è stato redattore responsabile e a cui è appena tornato come editorialista.

Come ricercatore in ambito alla letteratura, è autore di libri come *Albert Camus: um elogio do ensaio*, *Literatura brasileira hoje*, *Antologia comentada da poesia brasileira do século 21* e *Paisagens interiores e outros ensaios*. Negli ultimi 15 anni, di fronte a uno scenario in cui il giornalismo culturale ha perso terreno sulla carta stampata, ha seguito la strada della televisione e oggi conduce il settimanale *Entrelinhas*, su *TV Cultura* – precedentemente aveva lavorato in altri programmi incentrati sull’area culturale, come *Arte 1 ComTexto*, sul canale via cavo *Arte 1*, *Letra Livre* e *Metrópolis*, entrambi su *TV Cultura*.

Nell’intervista concessa presso la Dante, descritta dal critico letterario come un’“oasi urbana”, Manuel parla dei ricordi e delle



emozioni provate al ritorno alla Scuola, della sua carriera professionale e di come la letteratura abbia plasmato la sua vita.

Dante Cultural: Quali sono i tuoi ricordi della Dante?

Manuel da Costa Pinto: I miei ricordi d’infanzia, preadolescenza e adolescenza sono profondamente segnati dalla Dante, dove ho studiato dal 1972 al 1983. Qui ho imparato a leggere, ho fatto le mie prime amicizie, ho conosciuto la mia prima ragazza e ho scoperto la mia passione per la letteratura, che alla fine è stata decisiva per la mia carriera, dato che ho iniziato a fare giornalismo pensando alla letteratura – non ho mai voluto fare il giornalista in un altro campo.

DC: C’è stato qualcosa o qualcuno legato alla Dante che ha influenzato la tua inclinazione verso il campo letterario?

MCP: Ho un ricordo molto affettuoso di un insegnante di nome Alceu Taffari, che aveva un modo così appassionato di parlare di letteratura che ha trasmesso questa passione a molti studenti. Conosco amici di quel periodo che, anche se hanno intrapreso altre professioni, ricordano con affetto di aver avuto il gusto della lettura e della

letteratura risvegliato dalle lezioni di Alceu Taffari, che è stato per noi un insegnante davvero notevole. Sono stato suo allievo per diversi anni. È stato l’insegnante di letteratura e di lingua portoghese che ha suscitato in me il gusto per la lettura.

DC: Quando hai deciso di diventare giornalista?

MCP: In quei corsi ho scoperto di essere molto affascinato dalle persone che sapevano parlare bene di letteratura. Rimanevo davvero ipnotizzato dal modo in cui qualcuno poteva prendere un libro e tradurlo in parole. È da lì che è nato il mio desiderio di lavorare nella critica letteraria, perché ho iniziato a leggere libri di letteratura come qualcuno che legge la letteratura. Sapevo leggere poesie, racconti, romanzi, ma ho iniziato a leggere con altrettanto piacere testi buoni, ben scritti, intelligenti, con indicazioni e approfondimenti sulla letteratura.

DC: C’è un’opera in particolare che ha innescato la tua passione per la letteratura?

MCP: Non so dire come mi sia capitato tra le mani, ma ho letto un libro sullo scrittore Albert Camus scritto da un critico argentino di nome Horacio González. Questo libro [*Albert Camus: A Libertinagem*



do Sol] mi ha cambiato la vita, perché mi ha fatto venire voglia di scrivere come lui, di parlare di letteratura come lui e di dedicarmi all'opera di questo autore che lui commentava, che era Camus, l'autore di *L'Étrangere* e di *La peste*. Camus, quindi, è diventato un'ossessione personale.

DC: Com'è stata l'esperienza di leggere questo libro?

MCP: Ricordo bene che andavo a scuola molto presto, perché abitavo nella *Serra da Cantareira* e dovevo arrivare alle 7 del mattino quando frequentavo gli ultimi anni di scuola. A volte "aprivo" la Dante, entravo dall'edificio di Leonardo da Vinci e leggevo da solo, con il cappotto, appoggiato alla ringhiera che dava accesso ai campi sportivi. Questa esperienza è tra le più intense che abbia mai avuto con la letteratura.

DC: Hai scritto il libro *Albert Camus: un elogio do ensaio*. Qual è l'importanza di questo autore nella tua vita accademica e professionale?

MCP: Ho iniziato ad amare questo autore a tal punto che ho fatto un master sulla sua opera e gli dedico una buona parte dei miei scritti letterari. Sono persino andato in Algeria grazie a questo autore e ho studiato il francese per questo motivo – era uno scrittore francese, ma nato in Algeria. Ancora oggi nel mondo letterario brasiliano vengo associato all'opera di Camus. Ho tradotto i suoi libri, scritto

prefazioni, organizzato eventi, portato in Brasile i più grandi specialisti in Camus – francesi e non – e ho avuto il piacere di conoscere Horacio González, che ha rappresentato per me la scoperta di questo scrittore. Quindi è un'intera catena di trasmissione: la Scuola è stata una scintilla, quella scintilla che accende la miccia che porta all'esplosione di qualcosa di molto buono, molto luminoso – nel mio caso, la letteratura.

DC: Attualmente sei il conduttore del programma *Entrelinhas* su *TV Cultura*. Com'è stato il processo di transizione alla televisione dopo tanti anni di lavoro sulla carta stampata?

MCP: Ho avuto la fortuna di entrare alla *TV Cultura*, dove c'è una struttura molto consolidata e professionale. Non avevo nessuna esperienza in TV, ma sono stato addestrato a parlare alla telecamera, in modo da avere la confidenza necessaria per parlare alla telecamera, cosa che inizialmente non si ha. La riduzione dello spazio dedicato al giornalismo culturale nei giornali in carta stampata e nei periodici è stata molto brutale, e questo ha coinciso con il mio passaggio alla televisione, che in qualche modo ha significato un'alternativa professionale, anche dal punto di vista della mia sopravvivenza. Ho trovato nella televisione un aspetto del giornalismo che mi ha garantito la possibilità di continuare a lavorare con il giornalismo culturale e mi

ha dato il piacere di fare programmi sugli scrittori, intervistando gli autori.

DC: Ci sono state difficoltà lungo il percorso?

MCP: Il primo programma che ho fatto, *Letra Livre*, era un talk show, e ho scoperto di essere un pessimo lettore del teleprompter, cioè del testo che generalmente leggono i conduttori dei notiziari. Lavoro in televisione da quasi 15 anni e ancora non mi sento a mio agio con il TP. Non c'è modo di cambiare questa situazione, quindi parlo sempre a memoria e improvviso. L'intimità con la telecamera e l'intraprendenza sono abilità che si acquisiscono poco a poco, e oggi non ho più alcuna difficoltà a parlare in pubblico o davanti a una telecamera. Lo devo a un lavoro di preparazione molto importante che la *TV Cultura* mi ha fornito e che mi ha permesso di conquistare uno spazio in questo nucleo molto ristretto di giornalismo culturale e letterario in televisione.

DC: A cosa attribuisce questo spazio sempre più ristretto dedicato al giornalismo culturale in televisione, soprattutto in relazione alla letteratura?

MCP: La cultura, in televisione, è più visiva, più di intrattenimento: concerti, cinema, teatro. La letteratura è un linguaggio difficile perché è un'attività solitaria. Un servizio televisivo sulla letteratura è necessariamente un'intervista a uno scrittore, o a qualcuno che parla di un'opera, e questo non ha molto spazio nella temporalità con-

temporanea di internet, dei social network e della stessa televisione, che hanno una velocità che contrasta molto con il tempo della lettura, che è un tempo di riflessione.

DC: L'esperienza televisiva ti ha avvicinato a grandi scrittori. Com'è stata questa esperienza?

MCP: Ho intervistato, posso dirlo con un certo orgoglio, praticamente tutti gli scrittori brasiliani in attività o che hanno ripercussioni. Si tratta di grandi autori come Lygia Fagundes Telles, Nélide Piñon, Ariano Suassuna, Carlos Heitor Cony, João Ubaldo Ribeiro, ma anche di scrittori internazionali. Con alcuni di questi autori ho instaurato un rapporto di amicizia. Oggi sono un grande amico di uno dei più grandi scrittori brasiliani, Cristóvão Tezza, sono amico di Milton Hatoum e di Bernardo Carvalho, autori che ammiro molto, così come di Beatriz Bracher e di Cynthia Bosovich, due autrici assolutamente fantastiche, insieme a Veronica Stigger. La letteratura brasiliana contemporanea ha scrittrici indispensabili per comprendere il panorama della nostra produzione letteraria, e questo piacere di conoscerle deriva dal mio lavoro con il giornalismo culturale e letterario in televisione.

DC: Su che cosa ti piace di più scrivere?

MCP: Mi piace scrivere su libri che, contemporanei o meno, si riferiscono alla nostra realtà contemporanea. Trovo molto interessante pensare e scrivere di autori che rimangono vivi nella nostra memoria non solo per la loro qualità intrinseca di creatori di linguaggio, ma anche perché i loro libri riguardano il presente. Se prendiamo libri come *L'Idiota* o *I demoni* di Dostoevskij, li leggiamo non solo per la loro inventività, per la densità psicologica ed esistenziale di Dostoevskij, ma perché questi libri devono la loro permanenza anche al fatto che traducono molte questioni contemporanee. Quindi, quando posso scrivere di propria volontà, mi piace scrivere su grandi opere letterarie che riguardano le nostre preoccupazioni attuali e quotidiane.

DC: Cosa stai leggendo ultimamente?

MCP: Se dovessi citare un libro che ho letto e che riflette un po' i miei gusti e le mie aspettative, citerei un libro che sto rileggendo in questo momento, intitolato *Le braci*, dello scrittore ungherese Sándor Márai, che è un capolavoro della letteratura del XX secolo. Márai è uno scrittore molto inquietante, e sto leggendo *Le braci* per la seconda volta, riguardando gli appunti presi la prima volta, e prestando attenzione a dettagli che erano passati inosservati in questa narrazione molto interessante sul rapporto tra due amici che si conoscono

da quando erano molto giovani e hanno studiato insieme. E c'è l'esperienza scolastica, che mi ricorda un po' l'ambiente in cui ci troviamo, qui alla Dante, dove ho studiato, ma poi i giovani vedono la loro amicizia scossa da un trauma, che è il tema della narrazione di questo scrittore.

DC: Riusciresti a istituire un parallelo tra qualche opera e la tua vita?

MCP: Non sarei in grado di fare un parallelo tra una trama qualsiasi e la storia della mia vita, ma certamente mi identifico con molti personaggi, non necessariamente a causa di eventi reali all'interno di un'opera di finzione e di avvenimenti della mia esistenza, ma a causa di una percezione del mondo, di forme di angoscia, di preoccupazioni e di ansie. Potrei citare due personaggi dell'autore che leggo e studio di più, che è Albert Camus. Sia Mersault, di *L'Étrangere*, sia Clamence, di *La Chute*, sono personaggi che sollevano questioni con cui mi identifico in misura maggiore o minore. Nel caso di *L'Étrangere*, non posso identificarmi completamente con una persona che ha commesso un omicidio, ma il suo rapporto di estraneità nei confronti del mondo mi cattura in qualche modo. Il protagonista di *La Chute* è forse il personaggio con cui mi identifico di più, un personaggio che si mette continuamente in discussione, indaga e mette a nudo le proprie contraddizioni in modo angosciato e autoironico. Questo, in qualche modo, mi fa sentire rappresentato da Clamence.

DC: Quali sono i tuoi progetti professionali futuri? Intendi espandere la tua attività sui social network?

MCP: Non ho progetti immediati per qualsiasi tipo di alternativa professionale. Il mio lavoro alla *TV Cultura* è molto coinvolgente e soddisfacente. Possiamo apportare modifiche al programma, ma è quello che mi piace fare e occupa molto il mio tempo. Ho anche alcune attività parallele, tengo un corso in un club di lettura creato dalla scrittrice Noemi Jaffe e dal poeta João Bandeira, chiamato *A Escrevedeira*. Tengo anche corsi regolari di letteratura attraverso le piattaforme digitali, che è una delle cose che mi dà più piacere, sono curatore del *Prêmio Oceanos de Literatura de Língua Portuguesa*, che è un premio per gli scrittori di tutti i Paesi che scrivono in portoghese. Ho un canale YouTube e un account Instagram, creati durante la pandemia da una mia grande amica giornalista che si chiama Myrian Clark Giannini, ma abbiamo avuto poco tempo per dedicare spazio a quei commenti che facevo, che riguardavano come le grandi opere letterarie del presente e del passato dicano qualcosa sul presente

e sulla quotidianità immediata. Per il momento i miei progetti si limitano alla *TV Cultura* e alle attività parallele che svolgo insegnando, curando il *Prêmio* e scrivendo la rubrica sulla *Revista Cult*.

DC: Come è stato rivisitare la Dante dopo un'assenza così lunga?

MCP: Per motivi circostanziali e geografici, sono rimasto molti anni, forse decenni, senza tornare alla Dante. Ed è una cosa incredibile perché lo stato di conservazione degli edifici della Dante Alighieri, con anche alcuni nuovi aspetti architettonici che hanno dato più vivacità e bellezza all'intera estetica di quello spazio, mi fa trovare qui una specie di oasi. Io sono molto urbano – e per me le oasi sono sempre urbane –, e la Dante, nel cuore di San Paolo, di fronte al Parco Trianon, a due isolati dal Masp, è un'oasi in questa città inospitale. Ed è pure un'oasi della memoria, un luogo in cui vengo e che – anche solo una camminata per i corridoi a guardare le aule, che sono praticamente le stesse che ho frequentato – rappresenta un viaggio in un luogo del passato che si è miracolosamente conservato. È curioso: è l'esperienza di un'oasi non solo geografica ma anche di memoria, che si ritrova intatta, nonostante tanti anni passati a rivivere ricordi e memorie, e, insomma, è qualcosa di molto commovente.

{Profilo}

Medicina con legami

Immigrato nel dopoguerra, Dario Birolini è uno dei principali nomi della traumatologia del Paese, avendo collaborato all'avvio dell'Hospital Sírio-Libanês e con i protocolli assistenziali adottati dal Ministero della Salute

Di Elena Wesley



Le opere del Professore Emerito dell'USP Dario Birolini fanno parte dei programmi delle facoltà di medicina del Brasile. Sono più di 300 i lavori scientifici pubblicati su riviste nazionali e internazionali e circa 150 i capitoli di libri. Curriculum *Lattes* a parte, la sua storia di vita potrebbe anche essere considerata una lettura obbligatoria. Avendo lasciato l'Europa da adolescente a causa delle conseguenze della Seconda Guerra Mondiale, Dario, oggi 85enne, è diventato uno dei grandi nomi nel campo dei traumi in Brasile, con contributi percepiti ancora oggi da coloro che sono curati in ospedali pubblici o privati.

Dario Birolini è nato nel 1937 a Fiume, una città-stato italiana che oggi equivale alla città di Rijeka, in Croazia. Per la maggior parte della sua infanzia ha vissuto a Fiera di Primiero, un piccolo paese di poco più di mille abitanti, situato tra le catene montuose delle Dolomiti, nel nord Italia. È stato lì che la famiglia si è rifugiata durante la Seconda Guerra Mondiale fino a quando ha deciso di emigrare in Brasile, che ha ricevuto i Birolini nel 1951.

A distanza di oltre settant'anni, le prime impressioni sono ancora fresche nella sua memoria: a bordo della nave *Surriento*, Dario si è innamorato dei "mari verdi" della costa di Pernambuco. Al suo arrivo al Porto di Santos, l'olfatto è stato catturato da una fragranza nuova per lui: l'odore del caffè. Una volta a terra, si è reso conto che i riferimenti che aveva ricevuto sul paese non erano affatto compatibili. "Ho scoperto che in Brasile si parlava il portoghese e che non c'erano indigeni e serpenti per le strade", ricorda.

Sebbene non avesse il portoghese come lingua madre, si è iscritto alla Facoltà di Medicina dell'USP (FMUSP) nel 1956. In

classe, l'italiano ha fatto la differenza nella disciplina di anatomia. "Uno dei libri più usati – il *Trattato di Chiarug* – era scritto in italiano. I colleghi mi hanno chiesto di tradurre la frase 'Lo sfenoide è un osso che ha la forma di un pipistrello'. Dopotutto, cosa voleva dire 'pipistrello'? Ho spiegato che la traduzione era 'morcego'. Dopo aver ripetuto tante volte questa spiegazione, ho finito per ricevere il soprannome di 'Pipistrello', che, negli anni, è stato condensato in 'Pips', come mi chiamano ancora oggi i colleghi della 44a classe della FMUSP".

Nonostante la sua dedizione agli studi, la sua laurea è stata quasi a rischio dopo la sua partecipazione alla *Primeira Bandeira Científica da USP*, nel 1957. Il progetto in vigore all'USP fino ad oggi riunisce studenti per costruire azioni sanitarie e educative in diverse città del Brasile. Quell'anno, il gruppo di cinque avventurieri decise di entrare in Bolivia senza visto, e il ritorno di Dario è stato possibile solo grazie all'intervento del console italiano di La Paz. Dario è diventato il primo medico della famiglia, merito che attribuisce all'incoraggiamento della madre Vittoria. "Devo a lei lo stimolo a un esercizio umanistico della medicina, volto ad assistere i bisognosi indipendentemente dalle loro origini e dalle loro caratteristiche sociali, culturali o economiche. Forse questo è stato uno dei motivi della mia passione per il pronto soccorso e la medicina d'urgenza".

Quando lavorava all'Ospedale Universitario, oltre a insegnare, visitava pazienti comuni tutti i giorni dell'anno. "Non c'erano 'casi' di interesse accademico. C'erano solo pazienti", paragona. Un'altro differenziale è che la specializzazione in chirurgia insegnava a operare di tutto: "dalla neurochirurgia alla chirurgia testa-collo,

chirurgia del torace, dell'addome e del bacino (comprese ginecologia e urologia), l'ortopedia, oltre alla chirurgia d'urgenza, sia negli adulti che nei bambini".

Con intensa dedizione alla sua carriera universitaria, il dottore in clinica chirurgica ha collaborato alla progettazione dell'*Hospital Sírio-Libanês*, nel 1969, ha fondato organizzazioni di riferimento come la *Sociedade Brasileira para o Atendimento Integrado ao Traumatizado*, nel 1982, e ha pubblicato il primo libro sul trauma in Brasile, *Normas e condutas em cirurgia do trauma*, nel 1983. Negli anni '90 ha partecipato al Programa de Enfrentamento às Emergências e Traumas del Ministero della Sanità e ha stabilito la prima simulazione di assistenza in caso di calamità, culminata in un *Manual de treinamento* per l'assistenza in disastri adottati da diversi comuni del Paese.

Anche fuori dagli ambulatori, oggi lo specialista resta attento alla quotidianità della professione e individua tre problematiche che vede come centrali: la rottura del rapporto medico-paziente, la frammentazione delle cure da parte di più professionisti e la mancanza di comunicazione tra i medici. "La pratica medica si sta progressivamente trasformando in un vero e proprio business animato da interessi finanziari da parte di istituzioni, industrie farmaceutiche e delle attrezzature e, purtroppo, anche di alcuni professionisti. È il momento della 'medicina difensiva', che in realtà è una 'medicina offensiva', perché mina l'autonomia del medico, trasforma il paziente in vittima di esami e farmaci e danneggia la società aumentando i costi delle cure e peggiorando la qualità del servizio. I medici hanno difficoltà a tenersi aggiornati, poiché un'elevata percentuale

di lavori pubblicati o pubblicizzati risulta da interessi finanziari o dalla promozione personale di alcuni conferenzieri".

In questo scenario Birolini mette in discussione anche la pratica di cercare "Dott. Google" per ottenere la diagnosi e la naturalizzazione delle malattie causate da cattive abitudini di vita. "Dieta inadeguata, inattività fisica, fumo, vita familiare deteriorata, vita lavorativa competitiva e abuso di farmaci

si trasformano in 'malattie' che richiedono trattamenti farmacologici altamente sofisticati e ovviamente molto costosi".

Nel 1988, Birolini pubblica un articolo sul *Jornal do Conselho Federal de Medicina* in cui afferma: "Qualunque sia il modello assistenziale adottato, il fulcro della nostra professione è il legame medico-paziente". Resta valida la raccomandazione del chirurgo. Lui crede

che ci sia ancora spazio per coloro che vogliono praticare una medicina onesta e per i professori che vogliono contribuire con il loro esempio alla formazione degli studenti. La convinzione è confermata da una lettera che ha ricevuto dalla figlia di un paziente: "Quasi tutte le persone, quando cercano un medico, a volte hanno più bisogno di un supporto che di medicine".



{Parco Lage}

Una storia d'amore italo-brasiliana

La villa dichiarata patrimonio storico che oggi è un'attrazione turistica di Rio de Janeiro era la dimora della cantante lirica italiana Gabriella Besanzoni e di suo marito, l'uomo d'affari brasiliano Henrique Lage

Di Elena Wesley

Se il Taj Mahal è noto per aver concretizzato l'amore dell'imperatore mongolo Shan Jahan per sua moglie, la principessa persiana

Aryumand Banu Begam, anche una delle attrazioni turistiche di Rio de Janeiro ha nella sua storia un atto d'amore. Il Parque Lage, nella zona sud della città, incanta i visitatori che attraversano i due grandi cancelli situati in Rua Jardim Botânico. Enormi palme conducono a una grande casa dall'architettura eclettica, con una grande piscina in pietra al centro e, nei dintorni, 52 ettari di bosco con diverse specie della *Mata Atlântica*. Quello che il pubblico forse non sa è che i marmi, le piastrelle e le mattonelle dell'imponente edificio sono stati importati dall'Italia, nel tentativo dell'imprenditore Henrique Lage di trasformare la residenza in un vero e proprio palazzo romano. L'obiettivo era quello di compiacere l'amata Gabriella Besanzoni, cantante lirica e nome di spicco dell'arte all'inizio del XX secolo.

La proprietà, uno zuccherificio dell'epoca coloniale, è passata alla famiglia Lage nel 1896. All'epoca, la famiglia di origine portoghese possedeva una fattoria che si estendeva dal lago Rodrigo de Freitas ai piedi del Corcovado. Problemi finanziari li hanno portato a perdere la terra, ma Henrique Lage l'ha recuperata nel 1920. Il giardino di ispirazione romantica progettato dal paesaggista inglese John Tyndale nel 1840 ha lasciato spazio alla forza della storia d'amore che Henrique voleva costruire con Gabriella. Nel 1933, l'imprenditore navale ha dichiarato al quotidiano *A Nação* di aver ideato lui stesso il piano, in quello che ha definito un progetto "metà moresco e metà pompeiano".

Le prove d'amore erano la specialità di Henrique Lage. Ci sono voluti quat-





tro lunghi anni prima che Gabriella accettasse di incontrarlo. La passione era iniziata nel 1918, in una presentazione della cantante nello spettacolo *Sansone e Dalila*, opera del francese Camille Saint-Saëns, diretta dal maestro Gino Marinuzzi nel *Teatro Municipal* di Rio de Janeiro. Oltre alle sue capacità liriche, la Besanzoni ha rubato la scena con la sua sensualità, strappando sospiri al pubblico. Ad ogni scena più istigante, Henrique esclamava: “Ai, meu santo!” (“Oh, mio santo!”) - un’espressione che usava nei momenti più importanti, come racconta lo storico Clóvis Bulcão nel suo libro *“Henrique Lage – O grande empresário brasileiro que, por amor, criou um parque”* (Henrique Lage – Il grande imprenditore brasiliano che creò un parco per amor), pubblicato nel 2021 dalla casa editrice Record.

Henrique è tornato nelle sere successive e in tutte le ha inviato in camerino fiori e inviti a cena. Lei li ha rifiutati tutti, ma nel 1922 l’uomo d’affari avrebbe ripetuto il rituale. Quell’anno Gabriella era già diventata rinomata con *Carmen*, di Georges Bizet, era una celebrità internazionale. La cantante appariva in campagne pubblicitarie negli Stati Uniti e aveva ai suoi piedi uomini potenti di varie nazionalità, sia in campo artistico che politico. L’insistenza del brasiliano, tuttavia, l’ha incuriosita. Dal carattere tosto e consapevole della fortuna del suo ammiratore, ha deciso di fargli uno scherzo: ha accettato l’invito e ha portato con sé l’intera squadra, circa 50 persone.

Tutti sono stati seguiti con attenzione. In un secondo incontro, Lage le ha chiesto di sposarlo e, al suo rifiuto, ha detto: “Sono molto paziente. Continuerai a girare il mondo, ma alla fine sarai mia moglie”, un’affermazione che la mezzosoprano ha trovato estremamente arrogante.

Il fatto è che Henrique ha mantenuto la promessa di essere paziente e insistente. Anche se la stagione del 1924 non prevedeva esibizioni in Brasile, Henrique ha invitato Gabriella a visitare Rio de Janeiro. Durante una cena in cima al Pão de Açúcar, l’ha finalmente conquistata con la vista della *Cidade Maravilhosa*. Il matrimonio ha avuto luogo nel febbraio 1925 a due condizioni: la cantante avrebbe continuato la sua carriera, ma senza interpretare nuovamente Dalila.

Dopo il matrimonio, Henrique ha usato la fama della moglie per fare affari internazionali, consolidando il suo nome come uno dei principali industriali brasiliani nel settore del carbone, delle acciaierie e delle navi. Appartenente all’élite carioca, la coppia è sempre stata presente nelle notizie della stampa, che ha fatto scalpore con l’annuncio della nuova casa dei Lage, che avrebbero lasciato l’isola di Santa Cruz, vicino alla baia di Guanabara, per vivere in un territorio industriale. Negli anni ‘20, la zona sud di Rio era molto diversa da quella che i turisti trovano oggi. Sebbene oggi il Parque Lage sia situato nell’elegante quartiere di Humaitá, dove si trovano anche il Jardim Botânico e gli studi di Rede Globo, la zona era considerata una periferia fangosa, con abitazioni insalubri, infestata dalle zanzare. Lo stesso Parque Lage era adiacente alla fabbrica tessile Corcovado. La coppia ha soffocato le critiche con un progetto sontuoso che avrebbe trasformato la tranquilla proprietà in un importante centro culturale per la città.

La visione di Henrique sugli affari e sulla crescita della zona sud si è realizzata e Villa Gabriella o Chácara dos Lage, come veniva chiamata, è diventata un luogo di agitazione culturale. Allontanatasi dal palcoscenico, Gabriella inizia a dedicarsi alla vita di donna d’affari: trasforma il palazzo in un conservatorio per artisti, destinando le stanze ad ospitare artisti di tutte le classi sociali. Le più grandi personalità internazionali che visitavano Rio si fermavano a godersi le esibizioni dei grandi nomi della musica nazionale e mondiale, come Heitor Villa-Lobos, ad esempio. Nel 1937, la più grande festa celebrata prometteva di portare Venezia nell’allora capitale brasiliana attraverso la musica e le decorazioni con i colori e l’acqua della piscina. Nemmeno il Presidente della Repubblica, Getúlio Vargas, si è perso l’evento, che ha visto Gabriella cantare un’aria dell’*Orfeo*.

Gli anni di gloria, tuttavia, non hanno durato a lungo e la famiglia ha finito per perdere nuovamente il possesso del Parque Lage; questa volta, senza che una nuova generazione lo recuperasse. La decadenza è stata la conseguenza di una serie di fattori interni ed esterni. Da parte di Henrique, ha avuto un grande peso l’instabile rapporto con Getúlio Vargas, segnato da trattative rischiose, basate su prestiti e anticipi. Anche il contesto della Seconda Guerra Mondiale non è stato d’aiuto, poiché il governo federale ha assunto il controllo di parte dell’azienda per ripagare i debiti. A ciò si è aggiunta l’impresa di Gabriella davanti al S.A. Theatro Brasileiro, la sua iniziativa per democratizzare l’arte lirica tra la popolazione più povera, che non ha avuto successo. La cantante aveva promesso di portare grandi nomi della scena artistica, che non si sono presentati, e alcuni eventi sono rimasti vuoti. Per approfondire la crisi, il Brasile ha cambiato la sua posizione nei confronti dei Paesi dell’Asse. Da paesi amici, la Germania e l’Italia sono diventate un male da combattere, soprattutto dopo gli attacchi ai sommergibili brasiliani, che hanno provocato la morte di più di cento persone in poco tempo. Storicamente legata a grandi figure fasciste, come lo stesso Benito Mussolini, Gabriella si è trovata al centro di una lotta più grande di lei. Con la morte di Henrique nel 1941, la vedova è diventata la principale erede delle aziende, considerate beni importanti per la sicurezza nazionale, ed è diventata un bersaglio costante degli attacchi della stampa. Con una sola firma, Vargas ha passato il patrimonio di 1 miliardo di reais al controllo dello Stato, lasciando alla cantante l’eredità personale del marito. Gabriella ha tentato ancora un ultimo movimento – ottenere la cittadinanza brasiliana –, ma la manovra tardiva non è andata avanti.

Proprio come l’attività della coppia, il Parque Lage ha avvertito il colpo della decadenza. L’intenso flusso di artisti degli anni Trenta e Quaranta ha lasciato il posto, nel decennio successivo, a un tono cupo nei corridoi svuotati, nelle stanze chiuse a chiave e nella piscina non curata. Ma c’era ancora un ultimo colpo da dare alla storia dei Lage. Tornata al suo paese di origine, Gabriella si è risposata e ha affidato al nuovo marito, l’italiano Michelle Lillo, il compito di occuparsi delle pratiche burocratiche del suo patrimonio di vedova Lage. Il piano non ha funzionato molto bene, poiché Lillo ha venduto parte del Parque Lage per negoziare i debiti con il Banco do Brasil, una decisione che Besanzoni ha considerato inaccettabile. L’artista morirà poco dopo, nel 1962.

In possesso dello Stato, il Parque Lage è entrato nel mirino di interessi privati. La regione non era più la periferia fangosa di un tempo e attirava la speculazione di importanti uomini d’affari, come il giornalista

Roberto Marinho e Arnon de Mello, padre dell’ex presidente Fernando Collor. Con il progetto di costruire un gruppo di edifici di oltre 20 piani o di creare un cimitero di lusso, le personalità hanno convinto il presidente Juscelino Kubitschek a revocare lo status di conservazione del parco, istituito come patrimonio storico da Getúlio Vargas sulla base degli edifici di epoca coloniale. Una proposta dell’architetta paesaggista Lota de Macedo Soares ha portato a un nuovo decreto di conservazione, questa volta da parte del governatore Carlos Lacerda.

Sebbene l’eredità di Henrique Lage nel parco sia sopravvissuta solo nel mantenimento del cognome di famiglia, l’uso dello spazio per scopi culturali e per lo sviluppo di giovani artisti – iniziato da Gabriella – rimane ancora oggi. Dal 1975, il Parque Lage ospita la *Escola de Artes Visuais*, un centro di formazione per artisti, curatori e ricercatori di arte contemporanea. Così, a quasi cento anni dal loro incontro, il desiderio della coppia di esaltare la cultura e democratizzare l’accesso a questo diritto rimane vivo. Come ha cantato spesso Gabriella nella *Carmen*, “L’amore è un uccello ribelle che nessuno potrà mai addomesticare”.



{Spazio Aperto}
Sapore di vitello
Di Karin Hueck

L’ha svegliata il rumore della terza visita notturna, il bussare performativo alla porta, la vocina che sussurrava “buona notte, scusami” già dentro la stanza. L’infermiera ha preso nota dei numeri illuminati sullo schermo scuro che brillava accanto alla

sua testa e ha controllato il contenuto delle sonde, cosa che le è piaciuta tanto, proprio questa tra tutte le cose possibili. Poi le ha offerto altri antidolorifici, che lei ha accettato con un cenno del capo e che l’avrebbero portata lontano, in un sonno irrequieto tra segni vitali, fischi intermittenti e urina gocciolante. Ha steso la mano per prendere le pillole, ma niente si muoveva.

Era tornata a casa. Si era fatta la strada a piedi, costeggiando il Lago di Cecità, più attenta ai bucanee che emergevano dalla terra ancora congelata che alla bellezza di quello specchio d’acqua luccicante al tramonto. Ha aperto il cancello che si affacciava sulla Strada Provinciale

{IN ITALIANO}

e, dopo aver percorso il sentiero tra i pini, dopo essersi immersa tra i cespugli di lamponi secchi, è arrivata al portone con la soddisfazione che solo la nostra casa ci dà. Gli abbaì l'hanno ricevuta. Li ha chiamati affettuosamente per nome ed è entrata.

Ha messo l'acqua a bollire nel bollitore smaltato e ha annusato i vari barattoli di erbe essiccate. In attesa del fischio, ha fissato gli occhi di vetro del cervo impagliato sul muro, quello che non sopportava prima della sua vedovanza, ma che la nostalgia aveva trasformato in compagnia. Parlava con il cervo morto e con i cani vivi.

Ha scelto un rooibos al mandarino ed è andata in terrazza con la sua tazza, per bere il tè circondata dai cani. Le leccavano i piedi, le gambe, le mani, agitando le loro code pelose e nere. Distribuiva schiaffi affettuosi che li facevano sussultare di gioia. Freccia, Omero, Raggio. Dov'era Attila? Lo ha trovato davanti alla porta del canile, l'altro edificio di pietra dal tetto ripido immerso nelle conifere. Era immobile, gli occhi socchiusi, un Rottweiler rannicchiato su se stesso come un bambino non ancora nato, mentre la nebbia della prima serata lo nascondeva in lontananza. Ha deciso di andare lì per controllare l'animale, che a fatica ha alzato lo sguardo per salutarla.

«È una strega, di sicuro, per vivere qui. Il paramedico si prendeva ancora cura di lei sul pavimento, l'adrenalina la scuoteva violentemente e ci sono voluti gli sforzi di due professionisti perché potesse essere

trasferita sulla barella, la pozza di sangue si diffondeva sulla terrazza e fertilizzava la terra fredda – eppure il commento l'ha ferita. I cani abbaivano furiosamente fuori. L'hanno avvolta in coperte termiche e l'hanno portata in ambulanza.

Le luci, gli allarmi, le istruzioni urlate tra medici e assistente. Poi, il sonno indotto. Si è svegliata il giorno dopo l'operazione, bloccata in quel letto con lo schermo luminoso e le sonde attaccate da cannucce trasparenti. Si è svegliata, ma si è addormentata di nuovo in pochi minuti, e lo ha fatto per molti giorni.

Non saprei dire quanto tempo sia passato o come lo avesse sopportato. Lei aveva bisogno di aiuto per tutto, ma non riceveva visite. Il cibo arrivava già tritato o con una consistenza pastosa. I vestiti erano senza bottoni. Nel primo bagno che ha fatto da sola, dopo settimane di ricovero, si è resa conto che non riusciva più a insaponarsi. Fissava la saponetta mentre l'acqua scorreva lungo il suo corpo. È stata dimessa poco dopo. È tornata a casa afflitta, come chi si sente in debito.

Dicono che sa di maiale. Altri sostengono che sembra vitello. Carne rossa, certo, ma più mite del manzo, anche se un po' amara. Secondo tutti i resoconti storici, però, abbastanza gustosa. Così deliziosa che chi la prova ne vuole sempre di più. Almeno questo è ciò che ha letto su Internet durante la convalescenza.

Attila ha alzato gli occhi con fatica per salutarla. Respirava a sospiri. Il muso era

appoggiato sul pavimento di ceramica e il corpo rannicchiato tremava leggermente. Non appena toccò il pelo del cane, di un nero insinuante che sembrava bagnato, si è accorta che bruciava per la febbre. Ha cercato il livido o l'arto rotto che poteva causare l'infezione, ma non è riuscita a trovarlo. Il male era dentro.

L'errore è stato cercare di curarlo da sola. Ha trasportato l'animale con qualche difficoltà nella casa principale e ha portato il kit di pronto soccorso. Sospettava che fosse l'orecchio, perché Attila scuoteva la testa, inclinandola sempre dalla stessa parte. Ha saputo di avere la diagnosi proprio quando ha toccato la pelle morbida dell'orecchio e l'animale si è trasformato in una bestia. Ha emesso un ruggito senza precedenti, e poi i suoi denti aguzzi si sono affondati nella mano che li nutriva, poi nell'avambraccio fino quasi alle spalle. Il sapore di vitello.

Il tassista l'ha lasciata all'uscita della Strada Provinciale. Da lontano ha visto solo tre cani in mezzo alla pineta. Esitanti, non si avvicinavano. Ha avuto difficoltà ad aprire il cancello usando solo la mano sinistra. Ha guardato quegli animali maestosi e il senso di colpa l'ha picchiata forte. Sapeva che non si sarebbero mai più fidati l'uno dell'altro.

Karin Hueck è una giornalista e scrittrice, autrice di *O lado sombrio dos contos de fadas*. Il suo primo romanzo sarà pubblicato dalla casa editrice Todavia nel 2023.

{Centro della Memoria}

Immagine colorata artificialmente del laboratorio di biologia e storia naturale della Dante nel 1953, nell'edificio Leonardo da Vinci. Lo scheletro umano è lo stesso che si trova oggi nel museo della Scuola, nello stesso edificio. Qui sotto, la foto originale.

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



CIBO

{Gastronomia} Come ai vecchi tempi

Aperto da quasi quattro decenni, il ristorante Tatini onora la tradizione della famiglia dei fondatori, che da cinque generazioni si dedica al lavoro nel campo della gastronomia

*Renata Helena Rodrigues

Tavoli ricoperti con tovaglie bianche e tovaglioli di stoffa ben piegati annunciano l'eleganza del servizio del Tatini. Il locale conserva alcune delle delicatezze che hanno segnato l'esperienza dei clienti nei ristoranti dei decenni passati, tra cui la rifinitura dei piatti davanti ai clienti, su fornelli montati accanto ai tavoli. "L'eccellenza del servizio, secondo noi, fa capire che siamo felici di accogliere le persone e felici di lavorare con il cibo", afferma Fabrizio Tatini Neto, figlio del fondatore, Mario Tatini (1928-2020), ed è a capo delle attività.

Il Tatini esiste da quasi 40 anni allo stesso indirizzo, situato al piano terra di un palazzo nel quartiere Jardim Paulista, a San Paolo. Per comprendere la storia dell'impresa, tuttavia, è necessario tornare indietro di alcuni decenni. Era il 1953 quando l'italiano Fabrizio Tatini (il nonno del Fabrizio che ora gestisce il ristorante) è sbarcato per la prima volta in terre



brasiliane. È arrivato a Santos attratto da una proposta di affare: essere socio in un ristorante della città. Accompagnato dal figlio Dino, ha lasciato la sua Firenze, dove sono rimasti altri quattro figli e la moglie Santa Maria. Sei mesi dopo, il resto della famiglia si è unita al patriarca in Brasile per costruirsi una vita nel Nuovo Mondo.

Nella città costiera di Santos, i Tatini hanno aperto il loro primo ristorante nel 1954: Don Fabrizio. L'inizio è stato duro e l'operazione ha coinvolto tutta la famiglia. "C'erano quattro fratelli, mio nonno, mia zia e mia nonna, e dividevano tutte le attività del ristorante, dal cucinare e servire a lavare e cucire asciugamani e tovaglioli", racconta Fabrizio. Non ci è voluto molto, tuttavia, perché l'indirizzo diventasse noto tra le persone di Santos e San Paolo. "È stato un successo clamoroso, quattro anni dopo hanno inaugurato un altro Don Fabrizio a San Paolo". I locali hanno funzionato contemporaneamente fino al 1980, quando l'unità di Santos ha chiuso le sue attività. Due anni dopo, nel 1982, l'indirizzo della capitale è stato venduto.

Nuovo capitolo nella storia dei Tatini

Negli anni '80 Mario Tatini era un riconosciuto consulente per le imprese gastronomiche e alberghiere, oltre ad essere docente nei primi corsi di specializzazione. È stato in quel momento che ha ricevuto l'invito ad assumere il ristorante al piano terra del palazzo che stavano costruendo al 558 di Rua Batataes. Lì è nato il ristorante Tatini, il cui menù conserva ancora ricette di famiglia, piatti della tradizione italiana e alcuni classici internazionali.





grana padano portata in salone. Davanti ai commensali, i camerieri prendono scaglie di formaggio e mettono lì dentro la pasta semicotta, ancora calda. Per terminare la preparazione, il composto va sul fuoco con panna fresca e burro. Il risultato è una salsa dal sapore e dalla cremosità altrettanto intensi. “La prima volta che ho provato una pasta preparata all’interno del formaggio, è stata fatta da mio nonno con il pecorino romano”, ricorda Fabrizio. “A causa dell’incostanza nell’importazione di prodotti italiani, questa ricetta non era permanente nel menù. Da 15 anni il piatto è entrato nel menù e ci è rimasto”.

L’indisponibilità di alcuni ingredienti ha motivato un’altro adattamento che è tra i preferiti del pubblico: la scaloppa di filet mignon alla don, che si ispira ai saltimbocca alla romana. “I brasiliani non erano abituati a mangiare il vitello, questa carne qui era molto rara, per questo è stata creata una ricetta che consiste in un taglio basso di filet mignon leggermente avvolto nella farina e saltato nel burro con salvia, prosciutto crudo e vino rosso”. Per accompagnare, il menù propone pure di patate, ma è possibile scegliere anche le verdure.

Come vuole la tradizione italiana, la maggior parte della pasta servita in casa, come le linguine e le versioni ripiene, è prodotta internamente. Tra i piatti più richiesti ci sono i ravioli alla moda, ripieni di carne e rifiniti con due salse (pomodoro e ragù alla bolognese) con un tocco di panna e formaggio grattugiato. Un’altra opzione che accontenta la affezionata clientela sono le fettuccine alla moschettiera, la cui salsa

unisce funghi freschi affettati, pancetta, salsa di pomodoro e peperoncino.

Una famiglia unita dal cibo

Nonostante sia tipica dell’Italia, la ricetta degli gnocchi del Tatini ha una storia particolare: Mario l’ha imparata in Brasile, più precisamente a Santos. “Quando mia madre ha presentato mio padre alla sua famiglia, mia nonna ha preparato gli gnocchi con la braciola”, racconta Fabrizio. “Mio padre era già un esperto professionista della gastronomia, lavorava nei ristoranti di Roma, ma non ha esitato e ha chiesto subito a mia nonna materna di insegnargli a preparare gli gnocchi, che considerava molto superiori ai suoi”.

“La nostra famiglia ha questo in comune, questa curiosità nei confronti del cibo. Quando qualcuno di noi torna da un viaggio, la prima domanda che ci poniamo sempre è ‘che cosa hai mangiato lì?’, ride il ristoratore. L’interesse per il cibo ha guidato anche la scelta professionale di molti del clan: dei quattro figli di Mario e Gisela, solo Thais non lavora nel campo. Paola e Andrea hanno una rosticceria a Campo Belo, sempre a San Paolo, e Fabrizio, nonostante sia laureato in pubblicità e abbia lavorato per quasi due decenni in agenzie, da 30 anni si dedica al ristorante.

“Oggi lavora con la cucina la quinta generazione della famiglia, mio nipote Thiago”, racconta Fabrizio. Thiago Tatini ha pure considerato la possibilità di intraprendere altre strade, si è anche iscritto al corso di giurisprudenza, ma alla fine ha capito che

la sua vocazione era proprio quella di lavorare tra fornelli e casseruole. Laureato in gastronomia all’Anhembi Morumbi, affianca lo zio al Tatini e dirige il ristorante Casimiro, nominato così in onore del trisnonno, anche lui cuoco e proprietario di un ristorante a

Firenze. “Per il menù del Casimiro ho rivisitato le ricette di mio nonno e bisnonno”, spiega Thiago. “Ho fatto degli adattamenti, ho sviluppato piatti originali, ma la mia base è la cucina italiana che ho conosciuto fin da piccolo, nella mia famiglia”.

Tatini Restaurante
Rua Batataes, 558 - Jardim Paulista,
São Paulo. Telefono: (11) 3885-7601

Fettuccine con salsa Toscana

Per le fettuccine
Dosi per: 2 porzioni

Ingredienti
1 uovo biologico
100 grammi di farina di grano duro

Preparazione
Versare la farina su un piano di lavoro o un tavolo, fare un cumulo e aprire un buco nel mezzo (come un vulcano). Rompere l’uovo e metterlo nel buco fatto precedentemente. Con una forchetta, iniziare a mescolare delicatamente il tuorlo con l’albume. Gradualmente, con movimenti circolari, mescolare l’uovo con tutta la farina fino a creare un impasto consistente. Lavorare l’impasto con le mani per circa 10-15 minuti, raccogliendo sempre la farina che rimane sul piano di lavoro e incorporandola. Continuare fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Avvolgere l’impasto nella pellicola e farlo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. È importante tenerlo lontano da fonti di calore e in un luogo fresco e asciutto.

Dopo il riposo, disimballare l’impasto e trasferirlo sul piano di lavoro. Spolverare la superficie con un po’ di farina e, con il mattarello, stendere una parte dell’impasto formando un rettangolo di circa 40 cm x 20 cm, con circa 2 mm di spessore. Fare lo stesso con il resto delle parti.

Come tagliare le fettuccine:

Cospargere della farina sui rettangoli di pasta e piegarli ciascuno 4 volte, senza spremere troppo, sempre nel senso della lunghezza. È indispensabile piegare a partire da uno dei lati più piccoli del rettangolo, in modo che le fettuccine siano più lunghe. Con un coltello a lama piana, tagliare l’impasto a fette di circa 4 o 6 mm. Con delicatezza, con le mani, srotolare e rilasciare i fili e trasferirli su una teglia spolverata di farina.

Per la salsa Toscana
Dosi per: 1 porzione

Ingredienti
4 pomodori (preferibilmente San Marzano)
12 olive nere denocciolate, affettate
12 olive verdi snocciolate, affettate
2 cucchiaini di cipolla tagliata a cubetti
1 spicchio d’aglio tagliato a fettine sottili
Olio d’oliva per il soffritto
Sale condito con erbe aromatiche – a piacere

Preparazione

Cuocere brevemente i pomodori in acqua bollente per eliminarne più facilmente la pelle. Tagliarli a metà e togliere i semi. Tagliare la polpa a pezzetti. Lavare bene le olive per eliminare il sale in eccesso. Soffriggere la cipolla tritata e l’aglio sfilettato con l’olio d’oliva. Aggiungere i pomodori e le olive e far rosolare per 3-4 minuti. Aggiustare il sale.

Per rifinire il piatto

In una pentola capiente, aggiungere 5 litri d’acqua e portarla a bollire a fuoco vivo. Quando bolle, aggiungere una generosa quantità di sale e mettere le fettuccine nella pentola. Con l’aiuto di una forchetta, mescolare la pasta nell’acqua, in modo da separare le strisce perché che si cuociano in modo uniforme. Ci vogliono circa 5 minuti perché la pasta sia al dente. Scolare le fettuccine e metterle in una pancia profonda con il sugo. Mantecare bene e servire. Spolverizzare del parmigiano grattugiato a piacere.



{Italia brasiliana}

Il "pollo al latte" o "galletto di primo canto"

Di Silvia Percussi



Quando eravamo piccoli, io e mio fratello siamo andati a pranzo a casa di nostro zio in Italia. Lui allevava uccellini da mangiare, ed è stato quello che ha servito alla nostra famiglia. Ricordo ancora oggi l'espressione di stupore e pietà di mio fratello, che ha passato tutto il pranzo a camuffare il suo dispiacere e a nascondere gli uccellini nel suo tovagliolo.

In Lombardia si mangia un piatto di nome polenta e osei, composto da polenta e uccellini. In Italia, questa ricetta e lo spiedo bresciano (anch'esso con gli uccellini) sono stati vietati nel 2014, per poi essere nuovamente consentiti nel 2022, con l'allevamento di uccellini e la legge sul chilometro zero (che incentiva il consumo di ingredienti provenienti dalla regione), a sostegno dell'affermazione che non si genera alcun impatto sull'ambiente.

Il galletto è come chiamiamo il pollo macellato a 25 giorni di età – noto anche come "pollo al latte" o "galletto di primo canto". Ci sono registri di questa nobile prelibatezza arrostita su spiedini (gli "uccellini") che risalgono al 475 a.C., in Mesopotamia. Il suo consumo è stato consentito fino al 1979, quando l'Unione Europea ne ha vietato la caccia a causa dei maltrattamenti subiti dagli animali. Tuttavia, questo divieto ha raggiunto i francesi, ad esempio, solo due decenni dopo. Il consumo risale ai tempi dell'Impero Romano, quando solo i reali avevano accesso a un particolare uccello canoro.

Tornando alla nostra terra, gli immigrati che sono arrivati in Brasile a partire dagli anni Settanta dell'Ottocento provenivano dal nord Italia, soprattutto dal Veneto e dalla Lombardia, e si sono stabiliti nel sud del nostro Paese. Venivano assegnati loro piccoli appezzamenti di terreno, di circa 25 ettari, dove potevano piantare solo prodotti di sussistenza, come mais, grano e viti. Per integrare la loro dieta, avevano bisogno di proteine animali. Non avendo un posto dove allevare gli animali, la soluzione che hanno

trovato è stata quella di cacciare gli uccelli, che venivano arrostiti sui carboni ardenti e serviti con polenta. Con il divieto di cacciarli, l'ingrediente è stato sostituito dal galletto.

Le prime notizie sulla commercializzazione dei galletti risalgono al 1931, a Caxias do Sul, durante la *Festa da Uva*, presso il ristorante *Galeteria Peccini*. Il successo è stato tale che la ricetta si è diffusa in tutto il Rio Grande do Sul, stato in cui il piatto viene servito ancora oggi in vari locali. Scoprite la mia ricetta:



Galletto di primo canto

Ingredienti

6 galletti – circa 3 kg in totale
1 bottiglia di vino bianco
2 cipolle di media grandezza tritate
2 cucchiaini di salvia tritata
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 cucchiaini di maggiorana tritata
Noce moscata a piacere
Pepe nero a piacere
Sale a piacere

Preparazione

Il giorno prima, pulire bene i galletti, tagliarli a metà e metterli in una ciotola. Condire con il vino, la cipolla, la salvia, il prezzemolo, la maggiorana, la noce moscata, il pepe nero e il sale. Coprire la ciotola con un foglio di carta argentata e lasciarla in frigorifero perché i galletti prendano il sapore dei condimenti. Il giorno successivo, scaldare una griglia e arrostiti i pezzi di galletto fino a quando la carne sarà tenera e umida all'interno e croccante all'esterno. Per evitare che la carne si secchi, spennellarla con il condimento rimanente (un'altra opzione è quella di mettere i galletti su uno spiedo e arrostarli sulla griglia). Servire immediatamente.

{Articolo}

I vini degli Alighieri

Di J. A. Dias Lopes*

Sette secoli dopo aver abbandonato definitivamente Firenze, nell'Italia centrale, la famiglia dell'autore della "Divina Commedia" è riuscita a tornare nella sua Toscana – e a produrre vino. Al seguito dell'antenato Dante Alighieri (1265-1321), la famiglia si è trasferita nel 1300 in Veneto, dove il geniale poeta e scrittore si era rifugiato per sfuggire alla persecuzione politica che lo aveva spinto all'esilio. Fin dal Medioevo, i suoi discendenti vivono nel comune di Gargagnago di Valpolicella, in provincia di Verona. Lì, il primo e più grande poeta della lingua italiana e del mondo è rimasto esiliato per alcuni anni.

Nel suo recente ritorno nella regione, gli Alighieri hanno ricevuto un'accoglienza fraterna in Toscana. Nel luglio 2008, il Comune di Firenze ha simbolicamente revocato l'esilio imposto a Dante e ha conferito ai suoi discendenti il Fiorino d'Oro, il più alto riconoscimento conferito a personalità amate. Ciononostante, il premio è stato approvato con un solo voto in più del necessario. I socialisti e comunisti si sono opposti all'onorificenza, considerandola "un modo per favorire gli eredi viventi di Dante". Incredibile! Le ideologie hanno spesso ragioni che la ragione non accetta.

Il ritorno degli Alighieri è iniziato con l'acquisizione di 75 ettari a Cinigiano, al confine con Montalcino (dove si produce il famoso Brunello). L'acquisto è avvenuto in collaborazione con Sandro Boscaini, presidente della Masi, un'azienda vinicola italiana che esiste in Valpolicella sin dal XVIII secolo. Sono state piantate uve Sangiovese, Canaiolo e Cilieggiolo e la prima vendemmia è stata effettuata nel 2004. Il vino di punta si chiama Poderi Bellovile, un rosso toscano IGT (riconoscimento di qualità). È dotato di un rosso rubino intenso con riflessi violacei, un ricco bouquet di frutti selvatici e note di liquirizia.

Il Poderi Bellovile è in vendita in Italia e in diversi Paesi. Alla tenuta è stato dato lo stesso nome: Poderi del Bello Ovile, tratto da un canto della *Divina Commedia* in cui il poeta esiliato sogna di tornare in patria: "Vinca la crudeltà che fuor mi serra del bello ovile ov'io dormi' agnello, nimico ai lupi che li danno guerra".

Un risentimento di venti generazioni impediva agli Alighieri di riallacciare i rapporti con la loro regione d'origine. In realtà, il dissidio era con il loro capoluogo, la monumentale Firenze, dove è nato "il sommo poeta". Ai tempi di Dante, la città era divisa tra i guelfi, che sostene-

vano il papa, e i ghibellini, sostenitori della supremazia degli imperatori. I due gruppi erano nemici inconciliabili. L'autore della *Divina Commedia* militava tra i guelfi, ma ha rotto i legami con i suoi correligionari quando questi hanno supportato l'elezione di Papa Bonifacio VIII, che per lui simboleggiava la corruzione e gli interessi finanziari. Con l'acuirsi delle tensioni, Dante è finito in esilio e non è più tornato nella sua città natale. Se tornasse, correrebbe il rischio di essere giustiziato. Ha trascorso il resto della sua vita in fuga e ha trasmesso il suo risentimento per la situazione ai suoi discendenti. In esilio ha scritto il suo capolavoro.

Nel 1320, Dante ha lasciato la provincia di Verona e si è trasferito a Ravenna, in Emilia-Romagna, dove è morto probabilmente di malaria ed è stato sepolto. Per secoli i fiorentini hanno voluto, ma non hanno potuto, recuperare le sue spoglie, che rimangono tuttora a Ravenna, nella Chiesa di San Pier Maggiore (poi nominata Chiesa di San Francesco). Dopo la morte di Dante, il giudice Pietro, uno dei suoi tre figli, è tornato a Verona e ha acquistato, nel 1353, la tenuta di Casal dei Ronchi a Gargagnago. Ancora oggi la famiglia risiede lì, coltivando 130 ettari.

Si producono uva, vino, grappa, olive, miele, castagne, frutta, conserve e due tipi di riso: il vialone nano e il carnaroli, ideali per i risotti. La tradizione vuole che questo sia il più antico vigneto ininterrottamente in attività nel mondo. I suoi vini rossi e bianchi sono prodotti oggi sotto la direzione tecnica del socio Sandro Boscaini, della Masi, rinomata per la qualità dei suoi vini rossi, in particolare l'Amarone della Valpolicella, secco, e il Recioto della Valpolicella, dolce.

Il cognome Alighieri è quasi scomparso nel XVI secolo, quando Francesco, l'ultimo discendente maschio del poeta, è entrato nella vita religiosa. Ma, convinto dalla sua famiglia, che gli ha fatto notare il problema creato dal suo voto di castità, ha disatteso il celibato. Ha convinto una donna di Verona ad avere almeno un figlio da lui – ed è sceso in campo. L'impresa non ha raggiunto il risultato desiderato.

Dalla relazione sono nate tre bambine, ma nessun maschio. Oltre a essere discriminate nel processo di successione, le donne dell'epoca perdevano il proprio cognome quando si sposavano, assimilando quello del marito. Dopo aver riconosciuto le sue figlie e aver dato a ciascuna una dote di mille ducati, una fortuna a quei tempi, Francesco ha redatto il suo testamento. Ha destinato tutto ciò che aveva – compresa la proprietà di Casal dei Ronchi – al primo figlio maschio della nipote Ginevra.

La ragazza aveva sposato nel 1549 Marcantonio Serego, un agricoltore progressista che aveva introdotto la coltivazione del mais nella regione. La coppia ha avuto quindici figli, di cui nove maschi. Nel suo testamento, tuttavia, Padre Alighieri ha imposto una condizione. Un maschietto avrebbe dovuto



{IN ITALIANO}

usare per ultimo il cognome di Dante. E così è successo. Invece di Alighieri Serego, come sarebbe stato naturale, il primo figlio di Ginevra è stato nominato alla nascita Serego Alighieri. Nel XX secolo, a família si è trovata ad affrontare uma situação similar. O conde Pieralvise Serego Alighieri, último descendente masculino de “o sommo poeta”, ha avuto solo duas filhas femininas – e nenhum tio sacerdote para procurar de rebatellar a situação.

Outros deliciosos contos ornam a saga dos Alighieri. Durante a Segunda Guerra Mundial, os alemães ocuparam a fazenda de família e ali estabeleceram o seu quartel-general. Encerrados pelas tropas anglo-americanas, os alemães não se prepararam para retirar-se. O alto comando nazista ordenou que fossem explodidas todas as munições que os soldados não podiam transportar. Sendo em grande quantidade, o vilarejo de Gargagnago seria saltado em ar.

Ma il patriarca della famiglia, che per coincidenza si chiamava Dante, era un uomo intelligente. Ha invitato il generale e lo staff nazista a una cena a Casal dei Ronchi, dove ha servito tanto vino. I tedeschi hanno mangiato troppo e sono rimasti completamente ubriachi. Nel frattempo, a população de Gargagnago ha gettato le munizioni nell'acqua di un canale. Non è rimasto nulla da far saltare in aria. Ancora oggi l'episodio viene ricordato con una solenne processione religiosa annuale.

La tenuta di Casal dei Ronchi comprende una “foresteria”, l'antica residenza dei contadini adattata a locanda di lusso, con otto appartamenti e una cucina di prima classe. Dai fornelli e dal forno escono piatti magnifici, come il risotto ai piselli e pancetta, fatto con il riso vialone nano, una varietà tipica della zona di Verona; e una crostata di mandorle dolci, secca e gustosa, da rompere con le mani e mangiare a pezzi, chiamata sbrisolona.

I golosi vengono maltrattati nella *Divina Commedia*. Il geniale poeta li colloca nell'“Inferno”, una delle tre parti in cui ha diviso il capolavoro – le altre, come sappiamo, sono il “Purgatorio” e il “Paradiso”. Soffrono insieme ad altri peccatori. D'altra parte, i discendenti di Dante hanno sempre venerato la buona tavola. Ma, fortunatamente, il loro illustre antenato benediceva il vino. Il poeta si riferisce alla bevanda nel “Purgatorio”. Gli Alighieri declamano questo riferimento alle persone che visitano Casal dei Ronchi: “E perché meno ammiri la parola, guarda il calor del sole che si fa vino, giunto a l'omero che de la vite cola”.

*J. A. Dias Lopes è giornalista e scrive di gastronomia a São Paulo, SP, Brasile.



Ana Julia, cliente da Fundação Dorina

CADA CRIANÇA MERECE

SER CAPAZ DE EXPLORAR

O MUNDO À SUA MANEIRA.

A SUA DOAÇÃO AJUDA A

TORNAR ISSO POSSÍVEL.

**VOCÊ PODE FAZER A DIFERENÇA NA
VIDA DESSAS CRIANÇAS E AJUDÁ-LAS
A ALCANÇAR SEU PLENO POTENCIAL.**



Doe pelo QR Code ao lado,

pelo **PIX**
pix@fundacaodorina.org.br

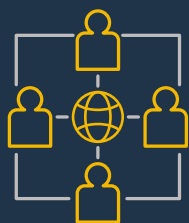
ou via **depósito bancário**:
Banco Bradesco – Agência 3391 –
Conta 27122-5 / CNPJ: 60.507.100/0001-30

COM A SUA DOAÇÃO, CONSEGUIMOS CAPACITAR PROFESSORES, OFERECENDO APOIO PARA QUE AS CRIANÇAS POSSAM APRENDER A LER E ESCREVER. ASSIM, AJUDAMOS A DESENVOLVER A AUTOCONFIANÇA E A AUTONOMIA QUE ELAS PRECISAM PARA **EXPLORAR O MUNDO E VIVER PLENAMENTE.**

O LIVRO EM BRAILLE E FONTE AMPLIADA É INDISPENSÁVEL PARA O APRENDIZADO.

Faça parte

da rede de Ex-alunos
do Colégio Dante Alighieri



Reencontre

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

Network

Potencialize suas oportunidades profissionais para estar inserido em redes estratégicas



Conecte

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

Relembre

Tenha acesso a memórias e recorde histórias dos tempos de Dante



Cadastre-se!

www.exalunodante.com



Nostro Dante

Rede de ex-alunos do
Colégio Dante Alighieri