

DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XIX - Número 50 - Julho de 2023

ISSN 1980-637X



Arnaldo Argenta, vitivicultor da
Valparaíso, na cidade de Barão

Arnaldo Argenta, vitivicoltore della
Valparaíso, nella città di Barão

A evolução do vinho brasileiro

L'evoluzione del vino brasiliano

15 anos depois, a DC volta ao Rio Grande do Sul para retratar o cenário da produção da
bebida pelos descendentes de italianos no Vale dos Vinhedos e em cidades próximas

15 anni dopo, la DC torna nel Rio Grande do Sul per descrivere lo scenario della produzione
della bevanda da parte degli italo-discendenti nella Vale dos Vinhedos e nelle città vicine



Venha conhecer o **maternal** do Dante!

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

SAIBA MAIS: www.colegiodante.com.br

CONVIVER
PARTICIPAR
EXPLORAR
EXPRESSAR
CONHECER-SE

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

MARCO ANTONIO G. FORMICOLA
DIRETOR ADJUNTO

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

ELENICE MARIA BONIOLLO ZIZIOTTI
DIRETORA DE RELAÇÕES HUMANAS E CONVIVÊNCIA

PUBLISHER: FERNANDO HOMEM DE MONTES

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

REVISÃO: CAMILLA DE REZENDE/LUIZ EDUARDO VICENTIN

PROJETO GRÁFICO: GRAPPA MARKETING EDITORIAL

DIAGRAMAÇÃO E ARTE: DAISY MARQUES

VERSÃO EM ITALIANO: MAYARA NETO

REVISÃO DO ITALIANO: LUCIANA DUARTE BARALDI

COLABORADORES:

ARTHUR FUJII, GUILHERME CONTE, LUISA ALCANTARA E SILVA, LUISA DESTRI, MARIANA TEIXEIRA LIMA, THAIS HANNUCH.

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

TIRAGEM: 6.000 EXEMPLARES - COLÉGIO DANTE ALIGHIERI -
ALAMEDA JAÚ, 1061. SÃO PAULO-SP - FONE: (11) 3179-4400
WWW.COLEGIODANTE.COM.BR

CAPA: DANIEL SCHUUR

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

CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 63

No ano em que a Dante Cultural chega à maioridade, completando 18 anos de existência, chegamos também à edição 50. Da nossa parte, nunca houve dúvidas de que não faltaríamos pautas para preencher as páginas desta revista, criada com o objetivo primeiro de disseminar cultura, mais especificamente a que toma forma a partir do encontro tão afetuoso e profícuo de italianos e brasileiros. Mas nem por isso deixamos de nos surpreender com o volume de histórias contadas, descobertas e saberes compartilhados, memórias registradas ao longo de quase duas décadas de publicação.

Como costumamos fazer em números comemorativos, este também tem um formato diferente. No lugar das seções fixas, reportagens especiais dão o tom da edição. A começar pela matéria de **Capa**, sobre o cenário da produção de vinhos no sul do Brasil, assunto que também foi capa da edição 8, em fevereiro de 2008. Àquela altura, no entanto, nossa visita se concentrou em vinícolas do Vale dos Vinhedos, principal polo de enoturismo do país, que abrange áreas das cidades de Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul e Garibaldi. Na ocasião, além de contar a história de grandes empresas do ramo criadas e geridas por descendentes de italianos, apresentamos vinícolas menores, como a Pizzato e a Lidio Carraro, então ainda se estabelecendo no mercado. Desta vez, 15 anos depois, estivemos novamente com ambas as famílias e contamos, nas próximas páginas, como elas firmaram seu lugar ao sol não somente no mercado brasileiro mas também no exterior. Para além de tratar dessas questões e das tendências do consumo da bebida – hoje com opções naturais ou, ainda, vinificadas com o mínimo de intervenção no processo de fermentação –, a reportagem da editora Marcella Chartier expõe, principalmente, as histórias humanas de quem planta uvas e produz vinhos com paixão, seguindo os passos de seus ancestrais imigrantes.

Esta edição traz, também, uma reportagem com versões atuais e diversas sobre quem chega da Itália para viver no Brasil, além de brasileiros que fazem o caminho inverso, indo morar na Itália: **Chegadas e partidas**. E há um convite do colaborador Guilherme Conte e da fotógrafa Mariana Lima para um passeio despretenso por três dos bairros mais italianos de São Paulo: **Bixiga, Vila Romana e Mooca**. Em vez de tratar do que já sabemos a respeito desses lugares, as páginas trazem retratos atualizados de seu cotidiano, com as personagens reais que os habitam e compõem o que podemos chamar de alma dessas ruas.

Como não poderia deixar de acontecer em um número especial, a DC 50 traz também as histórias de alguns ex-alunos. Os **Formandos da última década** são jovens que, depois de concluir o Ensino Médio no Dante, trilharam caminhos em diversas áreas e contam, com o olhar de hoje, como a experiência de estudar no Colégio colaborou em suas trajetórias. Ainda tratando de ex-alunos (mas, nesse caso, também de atuais alunos), em **Uma família, 5 gerações dantianas**, conhecemos a história da família Costella, que desde 1912 tem integrantes estudando no Dante.

Por fim, nossa seção **Cultura** também vem especial: trazemos uma curadoria com o melhor dos livros e das produções audiovisuais dos últimos tempos.

Boa leitura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES

PUBLISHER

DANTE Cultural

Ano XIX - Número 50 - Julho de 2023

CAPA

Conhecimentos e paixão ancestrais, trabalho dedicado dos vinhedos à garrafa e vitivinicultores afeitos a experimentações e inovações fazem do Rio Grande do Sul um produtor de bons vinhos

06

COPERTINA

Saperi e passione ancestrali, lavoro e dedizione dai vigneti alla bottiglia e vitivinicoltori desiderosi di sperimentare e di innovare fanno di Rio Grande do Sul un produttore di buoni vini

06



BAIRROS ITALIANOS

O Bixiga, a Vila Romana e a Mooca de hoje ainda são bairros cheios de italianidade – mas compostos, também, de uma vida cotidiana que faz e refaz, todos os dias, suas histórias na cidade

42

QUARTIERI ITALIANI

Bixiga, Vila Romana e Mooca sono ancora oggi quartieri pieni di italianità – ma sono composti anche da una vita quotidiana che crea e ricrea, ogni giorno, la loro storia nella città

42

EX-ALUNOS

Formandos que concluíram o Ensino Médio desde 2012 contam sobre suas trajetórias nos últimos anos, relembrando com carinho suas experiências como alunos do Dante

56

EX-ALLIEVI

I diplomati che hanno terminato l'Enseino Médio dal 2012 raccontano come va la loro vita negli ultimi anni, ricordando con affetto le loro esperienze come allievi della Dante

56



CULTURA 30

Cultura 30

5 GERAÇÕES
DANTIANAS 38

5 generazioni dantiane 38

CHEGADAS E
PARTIDAS 24

Arrivi e partenze 24

Capa/06

Copertina/06

Chegadas e partidas/24

Arrivi e partenze/24

Cultura/30

Cultura/30

5 gerações dantianas/38

5 generazioni dantiane/38

Bairros italianos/42

Quartieri italiani/42

Ex-alunos/56

Ex-allievi/56



VINHOS PARA TODOS OS GOSTOS

Vitivinicultores da região da Serra Gaúcha unem o saber ancestral, trabalho duro e muita técnica para produzir bons vinhos a partir de métodos, propostas e uvas diversas

Por Marcella Chartier

VINI PER TUTTI I GUSTI

I viticoltori della zona della Serra Gaúcha combinano conoscenze ancestrali, duro lavoro e molta tecnica per produrre buoni vini con metodi, proposte e vitigni diversi

Traduzione dell'articolo a pagina 64

Vinícolas visitadas pela DANTE Cultural

Valparaíso / 08
Dom Dionysius / 12
Casa Valduga / 14
Pizzato / 16
Lidio Carraro / 18
Estrelas do Brasil / 20

Um filho padre

Arnaldo Argenta tinha 8 anos quando foi para o seminário. Era essa uma maneira, no início dos anos 1960 em Caxias do Sul, no interior do Rio Grande do Sul, de o filho de dois agricultores descendentes de imigrantes italianos ter mais chances de trilhar um caminho de estudos. A cada ano que passava, o menino tentava encontrar coragem para dizer à mãe que não queria mais continuar. Ignez Mazzochi Argenta, que tinha mais três filhos, todos meninos, tinha uma rotina pesada. Trabalhava o dia todo na lavoura, cozinhava, remendava as roupas que passavam de uma criança para a outra, cuidava da casa, dos filhos e do marido e, no final do dia, ainda lavava e engomava roupas dos hóspedes de um hotel, esforçando-se para escrever os nomes dos turistas para identificar as entregas, mesmo tendo estudado só até a quarta série. Queria uma vida menos sofrida para seus meninos. Sonhava com um filho padre.

Uma noite, aos 13 anos, Arnaldo decidiu encarar a situação e contou que queria sair do seminário. “Ela entrou num pranto danado, ficou a noite inteira chorando num quarto e eu no outro”, lembra Arnaldo, que, quando chegou à cozinha de manhã cedo, viu Ignez sentada na caixa do fogão à lenha já aceso, aquecendo a água do café. “Ela me chamou: ‘senta aqui no meu

colo, filho. Tu deu uma facada na tua mãe, sempre pensei que tu ia ser padre. Promete uma coisa para mim. Tu vai estudar, tu vai ser alguém na vida’. E eu disse que sim”, conta ele, emocionado.

Arnaldo cumpriu a promessa com louvor. Estudou administração no período em que prestou serviço militar, anos em que também poupou cada centavo para bancar o sonho de cursar a faculdade de agronomia, na Universidade Federal de Santa Maria. Mas a inflação daquele período, início dos anos 1980, consumiu todas as economias do estudante logo no primeiro ano. Para continuar, além de fazer trabalhos para filhos de fazendeiros e estágio na universidade, Arnaldo colocou à prova um talento que poderia ter mudado o curso de sua vida: o futebol. “Eu jogava muito bem, quase fui profissional do Internacional. Aí eu jogava de manhã na várzea para um time, à tarde para outro, domingo para outro. E cobrava um pouquinho. Fui levando, até chegar ao fim da faculdade.”

Algumas décadas depois de realizar o sonho, compartilhado com a mãe, de se formar, Arnaldo quis levá-la à Valparaíso Vinhos e Vinhedos, localizada na cidade de Barão, a 53 quilômetros de Caxias do Sul e 32 quilômetros de Bento Gonçalves. Ali, ele planta as uvas com as quais produz seus vinhos, além de outras frutas. Era 2017 e Ignez completaria 90 anos, já debilitada e diagnosticada com Alzheimer, contando com o suporte constante de enfermeiros e cuidadoras. Arnaldo organizou uma festa para quase cem pessoas no espaço criado para eventos na vinícola. Mandou ampliar uma foto da família Mazzochi, que segue na parede do lugar, e garantiu o vinho até para a mãe. “Ela não almoçava sem um vinho. Quando ia para a roça, lá pelas 9 da manhã ela e meu pai paravam para comer um pão, salame, queijo, e ela misturava uma parte de água no vinho dela, não tomava água pura”, conta Arnaldo. Na ocasião da festa, Ignez já estava acamada e usando sonda para se alimentar. “Coloquei espumante na sonda para ela bem devagarinho, que ficou louca de faceira!”, ri, satisfeito por ter proporcionado à mãe uma celebração à altura do mérito por tantos esforços na criação dos filhos. Ignez faleceu dois anos depois, em uma passagem tranquila. Seu nome foi para um rótulo de uva garganega colhida tardiamente, botritizada – processo em que ocorre a propagação controlada de um fungo nas frutas, o *botrytis cinerea*, conduzido por Arnaldo depois de muitas pesquisas e testes. Foram produzidas apenas 297 garrafas no primeiro lote, sendo

Divulgação



O nebbiolo é um dos rótulos de mais sucesso da Valparaíso, que também tem vinhos de outras uvas italianas – como garganega, rondinella, pinot grigio e sangiovese

Il nebbiolo è una delle etichette di maggior successo della Valparaíso, che produce anche vini da altre uve italiane, come garganega, rondinella, pinot grigio e sangiovese.



A cobertura protege os vinhedos da umidade excessiva, que costuma trazer doenças. O sistema protegido foi elaborado por Arnaldo ao longo de anos de experiências e permite que o produtor evite o uso de herbicidas e inseticidas

La copertura protegge i vigneti dall'umidità eccessiva, che spesso porta malattie alle piante. Il sistema protetto è stato elaborato da Arnaldo nel corso di diversi anni e permette al produttore di evitare l'uso di erbicidi e insetticidi

utilizados 14,5 quilos de uvas para cada uma delas. “Demos o nome de uma mulher forte para um vinho forte.”

Um vinho como o dos ancestrais

Os avós de Arnaldo, imigrantes italianos – os maternos, vindos da Lombardia, e os paternos, do Vêneto –, também eram agricultores e deixaram suas terras para os filhos quando faleceram. Era nessas terras que Angelo e Ignez cultivavam as uvas para vender e garantir o sustento da família. Mas dinheiro, mesmo, não se via. “Na época era muito difícil receber o pagamento. Meu pai levava a colheita a cavalo, por 15, 20 quilômetros, e quando chegava os compradores diziam para ele retornar no mês seguinte, porque não tinham como pagar a safra. Demorava de um ano e meio a dois anos para receber o pagamento.” A família vivia, então, em um sistema de trocas

com os vizinhos. Não faltava comida, mas as dificuldades eram muitas. E aumentaram quando, em 1970, ocorreu a desapropriação da maior parte de suas terras pela prefeitura de Caxias do Sul, no processo de construção da barragem do Faxinal. De 12 hectares, sobram apenas dois, e com a indenização só foi possível comprar um terreno na área urbana de Caxias. “Com isso, a distância da roça passou a ser de 3 quilômetros. E meus pais iam e voltavam a pé todos os dias.”

Como tantos imigrantes e descendentes, Angelo fazia o vinho para consumo próprio em casa. Quando Arnaldo decidiu abrir sua vinícola, mesmo já podendo dispor da tecnologia e de insumos que não existiam na época de seu pai, ele tinha naquela bebida uma referência. Queria produzir um vinho que fosse o mais natural possível. E não tinha pressa: o desejo era fazer algo diferente do mercado convencional,

“Minha mãe não almoçava sem um vinho. Quando ia para a roça, lá pelas 9 da manhã ela e meu pai paravam para comer um pão, salame, queijo, e ela misturava uma parte de água no vinho dela, não tomava água pura”
Arnaldo Argenta

“La mia mamma non pranzava senza vino. Quando andava in campagna, verso le 9 del mattino lei e mio padre si fermavano a mangiare pane, salame, formaggio, e lei mescolava una parte di acqua al vino, non beveva acqua pura”

VALPARAISO

o que demandava tempo para se planejar e investir. O dinheiro para isso provinha de um escritório de assessoria técnica para produtores que ele mantém até hoje em Caxias do Sul.

Em 2006, Arnaldo comprou a propriedade de 60 hectares que já tinha o nome Valparaiso. Começou, então, plantando maçã, ameixa e pêssego, culturas favorecidas pelo clima da região, que proporcionariam uma renda mais rápida. Para escolher as variedades das uvas, fez três viagens técnicas à Itália. “As italianas (nebbiolo, garganega, rondinella, pinot grigio e sangiovese) são as que mais me trazem satisfação, têm safra todo ano e se adaptaram muito bem ao sistema protegido”, conta Arnaldo, referindo-se a um método de cultivo: os vinhedos são cobertos, protegidos assim da umidade excessiva das estações mais chuvosas, que trazem doenças para as plantas. Dessa forma, evita-se o uso de herbicidas e inseticidas. “Faço a aplicação de apenas um produto sintético, por conta de uma doença que se intensifica debaixo da lona no clima quente, e ainda não encontrei um produto orgânico que me dê segurança em relação a isso. Mas, fora isso, o manejo do solo é natural”, conta. O sistema protegido, que requer uma série de adaptações em todo o processo de cultivo, foi elaborado por Arnaldo ao longo de anos, com base em muito estudo, tentativas e erros. “Sempre orientei meus colaboradores a usar o mínimo possível de insumos, defensivos agrícolas, isso sempre foi minha briga. Até como princípio de moralidade, caráter, não fazer o agricultor degradar o ambiente e fazê-lo cuidar da própria saúde, das pessoas do entorno, produzindo um alimento mais seguro. Porque vinho é alimento também.”



Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc50valparaiso

“Meu pai projetou a Valparaiso como um sonho, não como um negócio comercial. Imagina chegar, depois de 14 anos de jornada, e ter que profissionalizar. Foi muito desafiador”

Naiana Argenta

“Mio padre aveva progettato la Valparaiso come un sogno, non come un'attività commerciale. E io arrivo, dopo 14 anni di lavoro, per professionalizzare tutto. È stata una grande sfida”

A vinificação segue os mesmos princípios. Das pipas da cantina de pedra basáltica construída em 1935 (a Valparaiso já abrigava uma vinícola nessa época) saem, por ano, 30 mil garrafas de vinho fermentado naturalmente, produzido sem os aditivos químicos e as leveduras que a indústria convencional costuma utilizar para controlar os resultados. “A pessoa que toma um vinho assim não tem ressaca no dia seguinte. E, como não fazemos as filtrações que muitas vinícolas fazem no final, as propriedades nutricionais da bebida estão praticamente completas ali.”

Em São Paulo, há rótulos da Valparaiso na carta de restaurantes como o Dom, o Carlota, o Corrutela e o Nelita. Além das variedades trazidas da Itália, Arnaldo trabalha com pinot noir, chardonnay, moscato alexandria e torrontés, para vinhos finos, e isabel, para um vinho de mesa (leia mais na página 12).

As conquistas da Valparaiso se devem a um trabalho incansável e obstinado de Arnaldo e, desde 2020, também da filha mais velha, Naiana, de 40 anos. Naquele ano, ele percebeu que precisava de ajuda para vender os vinhos e lidar com a burocracia. Naiana, que trabalhava na área de exportações de uma empresa, resolveu fazer um curso de *sommelière* e voltou empolgada com o potencial que descobriu que a vinícola do pai tinha. Se Arnaldo é a alma da Valparaiso, Naiana tornou-se a cara dela. “Ela abraçou o negócio, se empolgou e se dedica muito. Tem um foco que... Meu Deus!”, orgulha-se.

Hoje responsável pelo desenvolvimento do negócio, pelas vendas e pelo marketing, Naiana já havia tentado ajudar o pai, ao vê-lo fazer tanto sozinho. Além disso, estava insatisfeita com a carreira. Profissional de uma indústria metal-mecânica, ela via os estagiários que havia treinado se tornarem seus chefes em um curto espaço de tempo. “Eu fazia de tudo, estudava, vestia a camisa, sabia tudo sobre o produto, mas era uma empresa muito machista. Estava frustrada”, lembra. “Mas ele dizia que ainda não era a hora, que não conseguiria pagar o salário de que eu precisava.”

Quando a hora chegou, a entrega foi total. “Meu pai projetou a Valparaiso como um sonho, não como um negócio comercial. Imagina chegar, depois de 14 anos de jornada, e ter que profissionalizar. Foi muito desafiador”, lembra. À época, seu filho era bebê, e a transição de uma vida com rotina bem marcada, batendo ponto, para uma em que se trabalha aos finais de semana foi abrupta.

Além disso, a relação entre pai e filha não era nada fácil. “Quando eu dava pitaco, pegava fogo. Com o

tempo, foi melhorando, fui sabendo por outras pessoas que ele se rasgava em elogios ao meu trabalho, e isso me motivou.” A confiança mútua se consolidou, e hoje quem decide o que vai para a garrafa é Naiana.

Com 70 anos completos em 2023, o que Arnaldo mais quer é ver o negócio seguir prosperando, seguindo os princípios que ele sempre defendeu. Depois da insistência da filha, aceitou praticar pilates, regulou a alimentação com a ajuda de uma nutricionista e toma regularmente seus suplementos minerais. “O legado que nossos pais e avós deixaram foi perseverar no que faz, ter disposição e foco. Isso é uma coisa que não tem como dar errado, eu penso. Pode até demorar, ser mais lento, mas isso tem um retorno.”

Naiana divide com o pai, Arnaldo, a administração da Valparaiso. Ela é responsável pelo marketing, pelas vendas e pelo desenvolvimento do negócio, enquanto ele cuida dos vinhedos e da produção

Naiana condivide la gestione della Valparaiso con il padre, Arnaldo. Lei è responsabile del marketing, delle vendite e dello sviluppo aziendale, mentre lui si occupa dei vigneti e della produzione



Divulgação Valparaiso

DOM DIONYSIUS

Uvas americanas e criollas

Cabernet sauvignon, pinot noir e chardonnay são exemplos de uvas da espécie *vitis vinifera*, de origem europeia. Essas variedades foram trazidas para terras americanas, e sua adaptação a climas tão diferentes não foi nada fácil – esse processo só começou a se consolidar depois da década de 1970. Os imigrantes italianos que chegaram ao Brasil cerca de um século antes disso utilizaram a técnica que conheciam para produzir vinhos das uvas que encontraram por aqui, principalmente as chamadas americanas, como a isabel. São os vinhos de mesa, que eram armazenados em garrafões e que, quando começaram a ser produzidos em grande escala para atender o mercado brasileiro, passaram a receber adições químicas excessivas em sua vinificação. Chegou-se, assim, a uma bebida mais barata – e de qualidade inferior.

A *sommelière* Gabriela Monteleone conta essa história no livro “Conversas acerca do vinho”*, lançado em 2021. Ex-aluna do Dante, ela é uma das defensoras da diversidade no mercado de vinhos e criadora, em parceria com o argentino Ariel Kogan,

do projeto Tão Longe, Tão Perto, que começou em 2020 promovendo conversas on-line sobre a bebida e evoluiu para a instalação de torneiras em restaurantes e bares de várias cidades brasileiras, jorrando vinhos escolhidos por Gabriela – inclusive de uvas americanas, de ótima qualidade. Recentemente, ela abriu uma loja física na Barra Funda, zona oeste de São Paulo, onde é possível degustar ou comprar esses vinhos em *growlers* PET ou de vidro.

Ivan Tisatto, da vinícola Dom Dionysius, em Caxias do Sul, é um dos produtores que fornecem vinhos para as torneiras do Tão Longe, Tão Perto. Bisneto de italianos, ele também teve seu primeiro contato com a vitivinicultura com o pai, Leonísio. “Ajudava ele na agricultura e na produção, no porão de casa. Nós fazíamos as transferências do vinho com baldes, não tinha bomba, era tudo manual”, lembra ele, aos 52 anos. O vinho era de mesa, feito de uva isabel – variedade que, em um corte com bordô, compõe hoje o rótulo “As americanas”, criado em parceria com Gabriela e Ariel. Ivan também trabalha com lorena, uma das variedades identificadas como *criolla* – aquelas nativas da América do Sul (mesma classificação da uva torrontés, da vinícola Valparaíso – leia mais sobre ela na página 8).

Mas nem só de uvas americanas se faz a Dom Dionysius, que produz de 200 a 300 mil litros de vinho por ano. “Para escolher as variedades, nós nos direcionamos um pouco pelo mercado, mas também

nos interessam aquelas que, adaptadas ao clima brasileiro, entreguem algo a mais, com continuidade e boas safras”, explica. Chardonnay, merlot e tannat são algumas das variedades europeias encontradas em garrafas da Dom Dionysius, também produzidas com mínima intervenção.

Fazer vinho dessa maneira exige que se tenha disposição para uma pesquisa empírica constante, além de paciência. O interesse de Ivan pelos experimentos com as uvas começou a ser despertado antes mesmo da faculdade de enologia, quando ele tinha 16 anos e foi chamado para trabalhar em um laboratório de análise de vinhos, pertencente a uma família para a qual seu pai trabalhava. Já aos 18, veio a ideia de começar a montar, com ele, a própria vinícola. O trabalho em laboratório e a assessoria a outros produtores viabilizaram os investimentos ao longo dos anos. Em 1990, o pai faleceu. Mas o negócio continua familiar: a irmã, Janete Tisatto, é sua sócia.

“Queremos que nosso vinho expresse as características da uva, o *terroir* dela. É como criar um filho: você o conduz a um caminho, mas ele tem personalidade própria”, conta ele, sobre o princípio que o guia – e para o qual o mercado vem se abrindo cada vez mais. “Os consumidores passaram a querer produtos mais naturais; e os *sommeliers* e chefs, a valorizar produtos mais diversos. Há 10 anos, não se enchia uma mão com nomes de *sommeliers* que falassem bem de vinho brasileiro. Hoje já se vê que há público para todo mundo, não só para quem gosta de vinho francês, chileno, argentino. Cada um tem a sua identidade, e atributo de qualidade não pode se resumir a características padronizadas. As pessoas estão se desafiando a provar coisas novas e estão gostando”, diz.

Ivan Tisatto produz vinhos com variedades de uvas americanas, *criollas* e europeias

Ivan Tisatto produce vini da varietà di uve americane, *creole* ed europee



Reprodução



O rótulo “As americanas”, criado em parceria com Gabriela Monteleone e Ariel Kogan, é um corte das uvas de mesa isabel e bordô

L'etichetta “As americanas”, creata in collaborazione con Gabriela Monteleone e Ariel Kogan, è un blend delle uve da tavola isabelle e bordeaux

Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc50domdionysius

Familiar e em grande escala

Se hoje o mercado brasileiro ainda começa a se abrir para a diversidade e para os vinhos feitos de uvas americanas e *criollas*, nos anos 1980, a premissa para um vinho ser considerado de boa qualidade era ser feito de uvas europeias. Luiz Valduga, filho de um imigrante que chegou ao Rio Grande do Sul em 1875, vindo da cidade de Rovereto, no norte da Itália, resistiu bastante à proposta dos filhos de remover seus vinhedos de espécies americanas para que a família passasse a cultivar variedades como cabernet sauvignon, merlot e chardonnay. “Meus irmãos e eu mandamos ele com a minha mãe para a Bahia de ônibus e, enquanto isso, começamos a reconversão dos vinhedos. Na volta, ele ficou muito bravo, dez dias sem falar conosco”, lembra João, hoje com 68 anos.

Mais de uma década se passou até que o processo estivesse concluído. Mas antes de falecer, aos 78 anos, Luiz já havia não apenas aceitado e compreendido a medida dos filhos como também concordado em aplicar, na sua produção de vinhos, conhecimentos e tecnologias repassados por João, que se tornou enólogo e pesquisador da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária). “Herdei da minha mãe, Maria, a facilidade para degustar os vinhos. Era ela que tinha o dom de

identificar quais estavam bons para engarrafar, quais ainda levariam algum tempo”, conta ele, hoje sócio-proprietário do grupo Família Valduga, que além da vinícola abarca uma importadora de vinhos finos, uma produtora de sucos, geleias, antepastos, molhos de pimenta, chás gelados e cremes balsâmicos, uma cervejaria artesanal e uma linha de cosméticos elaborados à base de uvas finas.

A sede da vinícola fica no Vale dos Vinhedos, principal polo de enoturismo do Brasil, localizado em uma região do interior do Rio Grande do Sul que abrange os municípios de Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul e Garibaldi e que recebeu, em 2022, mais de 304 mil pessoas. Dentre elas, cerca de 120 mil visitaram a Casa Valduga. Uma conquista e tanto, especialmente considerando os primeiros anos. “Nós ficávamos horas, dias, semanas, meses na beira da estrada e não passava ninguém. Mas, quando alguém entrava na casa, logo subia para a cozinha para buscar pão, queijo, copa e um garrafão de vinho. Depois de meio garrafão a amizade já era feita”, conta ele. Com o tempo, esse modelo de negócio em que o turista chega para conhecer a produção, degusta e compra seus vinhos foi funcionando – não só para a Valduga, mas para as outras vinícolas instaladas nos mais de 81 mil quilômetros quadrados do Vale.

Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc50casavalduga

“Herdei da minha mãe, Maria, a facilidade para degustar os vinhos. Era ela que tinha o dom de identificar quais estavam bons para engarrafar”, lembra João Valduga, enólogo e sócio-proprietário do grupo Família Valduga

“Ho ereditato da mia madre, Maria, la capacità di degustare i vini. Era lei che aveva il dono di individuare quali vini erano abbastanza buoni da imbottigliare”, ricorda João Valduga, enologo e socio-proprietario del gruppo Família Valduga



Divulgação



Divulgação

A família Valduga é precursora do enoturismo. À esquerda, Luiz Valduga, o patriarca, ao lado da mulher, Maria. João está no centro, de camiseta listrada.

La famiglia Valduga è una pioniera dell'enoturismo. A sinistra, Luiz Valduga, il patriarca, accanto alla moglie Maria. Al centro João, con una maglietta a righe

“Meu pai incentivou muito os vizinhos a abrirem também suas vinícolas, esse foi o maior legado dele.”

O que o turista de hoje encontra é uma experiência bem mais complexa do que a descrita acima, que se vivia no início dos anos 1990. Na Casa Valduga, há opções de visitas e cursos – a mais simples, de até duas horas de duração, é guiada por um enólogo que conta a história da família, percorre caves, área de envase e rotulagem, promove degustações e termina na *boutique* de vinhos. Há um restaurante, uma loja onde é possível comprar outros produtos da marca, como geleias, sucos, chás e cerveja, pousadas, espaço para eventos, além de experiências como a da vindima, em que é possível fazer parte da colheita das uvas, entre os meses de fevereiro e março.

“Jamais imaginei que a Casa Valduga cresceria tanto”, confessa João. Hoje, são 140 hectares de terras cultivadas (parte delas nas regiões de Campanha e Encru-

zilhada do Sul, mais ao sul do estado) e 2,5 milhões de litros de vinho produzidos ao ano. Além de João, seus irmãos Erielso e Juarez também estão à frente do negócio, que já tem a participação da terceira geração e rótulos premiados nos principais guias e concursos brasileiros e internacionais. Em 2022, o guia Descorchados 2022 elegeu o 130 Brut Rosé como melhor espumante brut (93 pontos) e a Casa Valduga como vinícola do ano pela segunda vez – destacando, justamente, a qualidade de seus espumantes. Em 2023, o rótulo Terroir Exclusivo Marselan recebeu a medalha Grande Ouro, a mais importante do Concurso Internacional de Vinos Bacchus, realizado na Espanha, e a de ouro no Challenge Internacional du Vin, na França. “Não caímos de paradas nessa posição, subimos com os pés no chão, com muita firmeza, um degrau por ano, com muito sacrifício e tecnologia aplicada”, orgulha-se João.



PIZZATO

Uva boa para fazer vinho bom

A operação do Vale dos Vinhedos cresceu. Há 15 anos, quando a Dante Cultural visitou a região para a realização de uma reportagem publicada na edição 8, a região já estava consolidada como destino do enoturismo brasileiro, recebendo então 200 mil visitantes por ano e com parte da sua produção de vinhos respaldada pelo selo de indicação de procedência (IP), conquistado em 2002. Hoje, o Vale já possui o selo de denominação de origem (DO), classificação que demanda que o cultivo das uvas e a elaboração dos vinhos sigam regras ainda mais específicas.

Em 2007, a família Pizzato tinha 26 hectares de terras produzindo uvas para seus vinhos, tamanho que hoje quase dobrou: são 50 hectares, parte deles na Serra Gaúcha. Os rótulos de vinhos tranquilos eram três, e a linha Fausto (de vinhos mais jovens) estava sendo lançada, assim como o primeiro espumante. Agora são 25 rótulos. “Quando nós elaboramos nosso primeiro vinho, o Ivo queria dormir aqui na vinícola depois. E, quando abria uma garrafa, só queria achar defeito. Ele me ensinou que no ramo do vinho tu não pode se acomodar com aquilo que tu tem”, lembra Plínio, o patriarca, sobre o caçula dos quatro filhos, que era enólogo. Ivo faleceu poucos dias antes da chegada da reportagem da DC ao Vale, naquele ano.

O nível de exigência, segundo a filha Flávia, segue alto como no início da história da vinícola. E continua trazendo bons frutos. Entre os mais

“Foi a minha geração que fez isso, e nós temos muito orgulho. Acreditamos e batalhamos por uma uva boa para fazer vinho bom”
Plínio Pizzato

“È stata la mia generazione a farlo e ne siamo molto orgogliosi. Abbiamo creduto e lottato per ottenere una buona uva per fare un buon vino”

Flávia Pizzato é responsável pela administração, pelo financeiro e pela supervisão do enoturismo da vinícola

Flávia Pizzato è responsabile dell'amministrazione, delle finanze e della supervisione enoturistica dell'azienda



Adriano De Luca



Adriano De Luca

bem avaliados, estão o DNA 99 Merlot, primeiro rótulo da vinícola, lançado em 2000. Ele se tornou referência da variedade que deu as certificações de procedência e origem ao Vale dos Vinhedos e seguiu obtendo bons resultados nas safras subsequentes. O rótulo Legno Chardonnay D.O.V.V (2018) também se destaca nas degustações: recebeu 91 pontos da revista Adegas e 93 da revista inglesa Decanter em 2019. “Mas hoje estamos mais maduros, agora dividimos melhor os papéis de cada um dentro da empresa”, completa ela, que cuida principalmente do administrativo e do financeiro, além de supervisionar o enoturismo. O irmão mais velho, Flávio, é enólogo, e a irmã Jane vive em São Paulo, de onde cuida do comercial da empresa.

As funções de Plínio e Diva (sua mulher), no entanto, mudaram bastante. Com 80 anos completos em 2023, ele lamenta as limitações que a idade trouxe. As caminhadas longas por entre os parreirais, que fazia constantemente para supervisionar o trabalho com a matéria-prima, hoje são passeios mais curtos de quadriciclo – ainda assim, com seus riscos: no dia em que nos concedeu entrevista, Plínio havia sofrido uma queda do veículo pela segunda vez. O trabalho pesado de anos na terra lhe rendeu cirurgias no joelho, no quadril e na coluna, além de

uma prótese. Mas a dose diária de vinho não pode faltar. “De meio-dia até de noite ele ainda toma a garrafinha dele, mas não mais inteira, como era antes, por causa dos remédios”, comenta Diva, aos 73 anos. Ela, que também trabalhou por anos na roça, acumulando a esse trabalho suas atribuições domésticas e, por algum tempo, a tarefa de colocar os rótulos nos vinhos, reclama da rotina que tem hoje. “Ficar em casa é chato, eu gostava mais antes. Mas hoje tenho meu jardim, minha horta, disso eu gosto. Faço bolo, pão, pudim.”

O sossego do casal, porém, é merecido. Plínio e Diva são de uma geração de vitivinicultores que dedicou muito tempo e energia aos seus vinhedos, em busca de um vinho de qualidade reconhecida no Brasil e no exterior. “Foi a minha geração que fez isso, e nós temos muito orgulho. Acreditamos e batalhamos por uma uva boa para fazer vinho bom”, afirma Plínio. “E nós fomos crescendo naturalmente, eu comecei sabendo que a vinícola era para os filhos, não para mim. Até esse negócio dar retorno vai muito tempo, e tem que investir, ir de degrau em degrau.”

Divina e Plínio Pizzato foram capa da edição 8 da DC, em 2008

Divina e Plínio Pizzato eram na capa do número 8 da DC, em 2008

Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc50pizzato

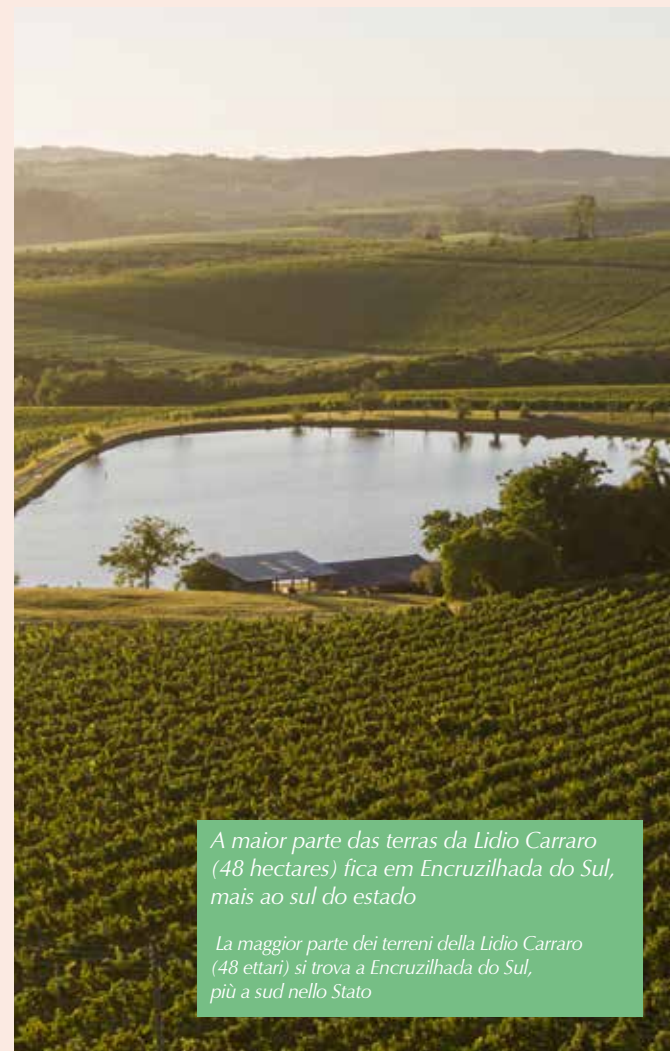
LIDIO CARRARO

Um começo pelo mercado externo

No caso da Lidio Carraro, que leva o nome do patriarca que pertence à mesma geração de Plínio e Diva, da Pizzato (leia mais na página 16), a validação da qualidade dos vinhos veio primeiro do mercado exterior. No início dos anos 2000, a revista alemã *Weinwelt* classificou o tannat da Lidio em primeiro lugar entre os melhores do mundo; pouco depois, a vinícola passou a vender seus rótulos no *duty free* de aeroportos internacionais. Foi justamente em 2007, ano em que a reportagem da DC esteve na Lidio Carraro pela primeira vez, que se deu o que Patricia Carraro chama de “a grande virada” do negócio: a vinícola foi escolhida como oficial dos jogos Pan-Americanos do Rio de Janeiro daquele ano. Foi a primeira de várias competições esportivas importantes em que o feito se repetiu. “Na época da Copa do Mundo [de 2014, uma dessas competições], nós exportamos cerca de 37% de toda a produção para quase todos os continentes”, lembra Patricia, filha de Lidio e responsável pelo marketing da empresa.

Arquiteta de formação, ela foi a filha que menos se envolveu no início do negócio, em 1998, quando ainda cursava a faculdade em Porto Alegre. Mas, depois de uma crise profissional, decidiu seguir carreira no mundo do vinho e mudou-se para São Paulo, onde viveu por dois anos para abrir mercado. Foi ela quem elaborou as diretrizes da empresa, contagiando a família com otimismo em um dos momentos difíceis do início do empreendimento. “Nossa proposta era muito inovadora, e algumas pessoas achavam pretensiosa demais.” A Lidio Carraro se posicionou, desde o início, como uma marca de vinhos sofisticados – “de *boutique*”, como definiram –, produzindo poucas garrafas e desenvolvendo pesquisas com os tipos de *terroir* – tanto o dos 7 hectares de vinhedos do Vale dos Vinhedos quanto o dos 48 das terras da família em Encruzilhada do Sul, mais ao sul do estado. Vinhos com baixo índice de sulfito, por exemplo, já eram uma realidade nos primeiros anos de produção. A substância, que é um conservante sintético, aparece hoje em seus rótulos abaixo da dose mínima recomendada. Além disso, levedu-

Divulgação



A maior parte das terras da Lidio Carraro (48 hectares) fica em Encruzilhada do Sul, mais ao sul do estado

La maggior parte dei terreni della Lidio Carraro (48 ettari) si trova a Encruzilhada do Sul, più a sud nello Stato

ras autóctones (também chamadas de indígenas, porque são nativas do território) são responsáveis pela fermentação de boa parte dos vinhos. “Temos safras em que são a maior parte, e há vinhos com apenas esse tipo de fermentação. Mas também utilizamos as selecionadas a depender das características da safra”, pontua Patricia. “Não nos interessa seguir um protocolo simplesmente para nos enquadrarmos em uma categoria. O importante, para nós, é chegar ao melhor resultado com mínima intervenção, expressando a essência da uva e do *terroir* de origem, praticando a transparência com o consumidor.”

Nesse percurso, a vinícola foi pioneira na substituição das barricas de madeira por tanques de aço inoxidável, decisão que se relacionava ao desejo de

produzir vinhos com personalidade própria, e não como tantos que, seguindo o padrão de utilizar madeira para a maturação da bebida, tornavam-se semelhantes, mesmo sendo provenientes de lugares diferentes. “Na época da abertura do mercado brasileiro para produtos importados, era forte a tendência de vinhos amadeirados, especialmente na América do Sul. E essa prática de armazenamento em barricas de madeira não é, necessariamente, sinônimo de qualidade, mas sim de estilo do vinho”, explica Patricia. “Os dois países que detêm as tecnologias e o renome de produzir barricas de qualidade são França e Estados Unidos. E para nós não fazia sentido importar uma madeira de outro país para elaborar um vinho que expressasse com toda a verdade a maestria e excelência do Brasil.”

A empreitada mais recente no que diz respeito à maturação na Lidio Carraro é o uso de ânforas. A ideia de usar literalmente as terras da família para a elaboração das peças foi dos irmãos de Patricia, Juliano, enólogo e diretor comercial, e Giovanni, enólogo responsável da empresa e diretor técnico. Foram dois anos desenvolvendo e testando protótipos até o lançamento das primeiras garrafas – que têm tiragens limitadas. Um dos rótulos

é o Amphorae III (2020), um blend de merlot, pinot noir, nebbiolo e malbec premiado como Vinho Inovação pelo *Latin America Wine Guide*. O Grande Vindima Quorum (2013), das uvas merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e tannat, foi considerado o melhor tinto brasileiro no Top Ten Rio Wine & Food Festival em 2019.

Patricia, filha de Lidio, conduziu o direcionamento da vinícola da família como negócio. É responsável pelo marketing da Lidio Carraro

Patricia, figlia di Lidio, ha guidato la trasformazione dell'azienda vinicola di famiglia in impresa. È responsabile del marketing della Lidio Carraro.



Divulgação

Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc50lidiocarraro

Divulgação



“Não nos interessa seguir um protocolo simplesmente para nos enquadrarmos em uma categoria. O importante, para nós, é chegar ao melhor resultado com mínima intervenção, expressando a essência da uva e do *terroir* de origem, praticando a transparência com o consumidor.”
Patricia Carraro

“Non ci interessa seguire un protocollo solo per rientrare in una categoria. L'importante per noi è ottenere il miglior risultato con un intervento minimo, in modo da esprimere l'essenza dell'uva e del *terroir* d'origine, ed essere trasparenti con i consumatori.”

ESTRELAS DO BRASIL

O país do espumante

Toda quinta-feira, o enólogo Irineo Dall'Agnol se reunia com um grupo de amigos para beber vinho. Era 2003, e Alejandro Cardozo, uruguaio de renome no ramo de espumantes, havia se mudado há pouco para o Brasil. Os dois, que já se conheciam do meio de trabalho, estreitaram a amizade e decidiram criar um projeto juntos. Em 2005 nascia a Estrelas do Brasil, com dois tipos de espumantes e duas premissas: não ter lucros como objetivo principal e aplicar todos os conhecimentos da dupla de enólogos para produzir a bebida com maestria. O nome da vinícola vem de uma referência ao homem que descobriu o espumante: Dom Perignon, monge francês que viveu entre os séculos XVII e XVIII e, quando degustou a bebida, disse que parecia estar provando estrelas.

As terras da Estrelas do Brasil, assim como a casa em que Irineo vive com a família, ficam em Faria Lemos, distrito de Bento Gonçalves, a cerca de 20 quilômetros do Vale dos Vinhedos. A vista do alto da montanha da serra gaúcha arrebatada, ainda que, na tarde de dezembro

em que a DC fez a visita, em vez do pôr do sol que atrai turistas, começasse a cair a chuva de um céu escurecido, carregado de nuvens. Enquanto serve uma taça de espumante rosé para degustação, ali no lugar que chama de "caminho do céu", Irineo vai apontando o entorno. "Você está bebendo o sol, a água da chuva que cai aqui, os minerais daquele vinhedo, de onde vem a uva deste espumante. Então estamos tomando um produto quilômetro zero", orgulha-se.

Foram 32 anos trabalhando como funcionário da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) até Irineo chegar ao que ele tem chamado de terceira fase da vida, dedicando-se exclusivamente ao próprio negócio, aos 57. "Acho que essa vai ser a melhor", diz. A bebida para celebrá-la, ele já tem. "É o vinho mais difícil de se elaborar, mas o mais alegre também. E o Brasil é um país alegre, então espumante vai ser a bebida do futuro por aqui." Quando faz essa previsão, Irineo não se refere somente ao humor dos brasileiros, mas às condições favoráveis do solo, do clima e do relevo, que permitem um bom desenvolvimento das videiras,

com amadurecimento completo das uvas de maneira que tenham a acidez alta, mas controlada, e o índice de açúcar baixo. "Tecnicamente temos condições melhores até que de Champagne, na França. Eles têm 300 anos de história, disciplina e regulamentações, mas, em termos de produção de matéria-prima, estamos na frente. E hoje a tecnologia é mundial, não pertence a um país só. Claro que demora, mas daqui a cem, duzentos anos, vamos desbancar Champagne com certeza", anuncia.

Espumantes brasileiros têm sido bem avaliados por especialistas nos últimos anos. Entre as garrafas da Estrelas do Brasil, o Pedro Antônio Uno Nature Rosé 2020, de pinot noir, ficou entre os melhores espumantes rosados do Guia Descorchados 2022 (o vinho leva o nome do filho mais novo de Irineo). O Nature 2016 (um blend de chardonnay, viognier e riesling itálico) está entre os dez melhores do Brasil na edição de 2023 do mesmo guia. A revista *Adega*, uma das principais publicações com conteúdo sobre vinhos do país, também destaca vários rótulos da vinícola em suas seleções, como o Nature Champenoise 2017 (chardonnay, trebbiano, riesling itálico ISV1 e viognier) e o Espumante Moscatel 2022 (moscato branco R2, malvasia de cândia e moscato giallo).

Outras vinícolas da região também vêm obtendo bons resultados nas degustações. No final de 2022, o município de Pinto Bandeira, a cerca de 32 quilômetros das terras da Estrelas do Brasil, recebeu a primeira Denominação de Origem (D.O) de espumantes do Novo Mundo. A certificação coroa um trabalho de ao menos dez anos em que produtores da região alinharam seus processos de elaboração de espumantes desde o vinhedo e oficializa o lugar do Brasil na produção da bebida – com ótima qualidade reconhecida.

Adriano De Luca

"O Brasil é um país alegre, então espumante vai ser a bebida do futuro por aqui", afirma Irineo Dall'Agnol, que depois de 32 anos trabalhando na Embrapa dedica-se, hoje, exclusivamente à sua Estrelas do Brasil

"Il Brasile è un paese allegro, quindi lo spumante sarà la bevanda del futuro da queste parti", afferma Irineo Dall'Agnol, che dopo 32 anni di lavoro presso l'Embrapa, oggi si dedica esclusivamente alle sue Estrelas do Brasil



A Estrelas do Brasil fica em Faria Lemos, distrito de Bento Gonçalves, a cerca de 20 quilômetros do Vale dos Vinhedos

La Estrelas do Brasil si trova a Faria Lemos, una frazione di Bento Gonçalves, a circa 20 chilometri dalla Vale dos Vinhedos

Adriano De Luca

Da lavoura para a escola

Irineo é um dos nove filhos de Luiz e Orlanda. Os avós dos dois lados vieram do Vêneto, onde já eram agricultores, e trabalhavam em troca de alimentos. As famílias costumavam ser numerosas para que os filhos pudessem ajudar no trabalho com a terra. “Mas meu pai foi um pouquinho além, ele procurou dar estudo para os filhos, na medida do que ele podia. Foi uma sabedoria dele.” Até o quarto ano do primário (hoje 5º ano do Ensino Fundamental), Irineo e os irmãos frequentaram a escola mais próxima, na região rural de Nova Prata, cidade em que moravam, a 65 quilômetros de Faria Lemos. Para seguir estudando, era necessário buscar um familiar ou conhecido que vivesse mais próximo da área urbana e pudesse acolher a criança. Foi assim que Irineo, aos 11 anos, mudou-se para a casa de um tio. Em troca da moradia, ele trabalhava meio expediente, todos os dias, quando voltava da aula. “A casa dele ficava a 3 quilômetros da cidade, o que era perto comparado aos 15 quilômetros da casa dos meus pais. Eu o ajudava na lavoura, no cultivo de milho e soja, com o gado, essas coisas”, lembra.

“Era trágico, não era fácil, mas era isso ou ficar, essa decisão tinha que ser tomada.”

Irineo concluiu os estudos em uma escola técnica voltada para a agricultura, de onde seguiu para a faculdade de ciências agrárias na Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, depois para uma especialização em viticultura e enologia na Itália, até voltar ao Brasil e assumir o cargo na Embrapa. “Foi graças a essa visão do meu pai que pude rodar o mundo, que estou aqui hoje, produzindo vinhos.” Por ano, a Estrelas do Brasil produz 30 mil garrafas de seus 13 rótulos – a meta é seguir em pequena escala, chegando no máximo a 50 mil.

Luiz, que em 2 hectares plantava uvas e outras culturas para vender e fazia seu vinho para consumo próprio, tem hoje 93 anos. Cerca de 20 anos atrás, Irineo comprou uma propriedade ao lado de onde o pai vive, ainda em Nova Prata, com 12 hectares em que os dois plantaram seus vinhedos. “O nome da propriedade é Dom Luiz. Ele renasceu quando fizemos isso, está lá no meio dos vinhedos e não quer morrer porque tem que cuidar das parreiras”, conta, sorrindo. “Fico muito grato por poder oferecer isso a ele.”

Agradecimentos:

André Lopes – *sommelier*
Marcelo Spolidoro – loja @mapativinhos

Mais informações:

@valparaiso_vinhos_e_vinhedos
 @domdionysius
 @tao_longe_tao_perto
 @casavalduga
 @pizzato
 @lidiocarraro
 @estrelasdobrasil



Assista ao vídeo!
 Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
 dante.pro/dc50espumantes

“Tecnicamente temos condições melhores até que de Champagne, na França. Eles têm 300 anos de história, disciplina e regulamentações, mas, em termos de produção de matéria-prima, estamos na frente. Daqui a cem, duzentos anos, vamos desbancar Champagne com certeza”
 Irineo Dall’Agnol

“Tecnicamente abbiamo condizioni migliori persino della Champagne, in Francia. Loro hanno 300 anni di storia, disciplina e regolamenti, ma in termini di produzione di materia prima siamo avanti. Naturalmente ci vuole tempo, ma tra cento o duecento anni supereremo sicuramente la Champagne”

CHEGADAS E PARTIDAS

Histórias de brasileiros que escolheram a Itália para viver e de italianos que vieram morar aqui em busca de sonhos

Por Luisa Alcantara e Silva

ARRIVI E PARTENZE

Storie di brasiliani che hanno scelto di vivere in l'Italia e di italiani che sono venuti qui in cerca di sogni

Traduzione dell'articolo a pagina 70

Viver longe da família e dos amigos, em um local em que falam outra língua, com comida e hábitos diferentes, onde você é estrangeiro. São obstáculos de um desafio difícil, mas que não impedem que gente do mundo todo o enfrente. E, quando o assunto migração se relaciona a brasileiros vivendo na Itália, os números impressionam. Segundo dados do Itamaraty, em 2018 havia 85,7 mil brasileiros vivendo na terra de Dante Alighieri e, em 2020, a quantidade pulou para 161 mil, quase o dobro. Na rota contrária, o Brasil também é um país que acolhe os italianos. Só de descendentes há cerca de 31 milhões.

São pessoas que viajam em busca da realização de sonhos, sejam pessoais, sejam profissionais. A seguir, você conhece a história de três brasileiros que escolheram a Itália para viver e dois italianos que estão construindo suas vidas no Brasil.

Viagem sem fim

Foi em 2009, quando passava uma temporada em Londres para estudar inglês, que a paulista de Ribeirão Preto

Fernanda Kiehl conheceu o paulistano Tiago Ferraro, então estudante de administração. Começaram a namorar e, três anos depois, entre fases de relacionamento à distância, casaram-se e escolheram a capital inglesa para viver. Os dois estavam estabilizados em seus trabalhos, mas, depois de um tempo, perceberam que haviam sido sugados pela correria do dia a dia. “Estávamos condicionados àquela rotina”, lembra Fernanda, que continuava com o sonho de conhecer o mundo.

Depois de algumas conversas, resolveram tirar um período sabático de dois anos para conhecer a África e a Ásia. Para conseguir o dinheiro para viajar, o casal fez algumas mudanças, como trocar o transporte público pela bicicleta e morar com outras pessoas. Meta atingida, foram para locais como Egito e Quênia.

Os dois anos na estrada funcionaram como uma semente para a transformação da dupla. Mais tarde, após participarem de um evento de turismo, viram que era possível se manter financeiramente bem viajando. Mas precisavam

Fernanda e Tiago desejaram, primeiro, um período sabático de dois anos viajando. Depois descobriram que era assim que queriam viver

Fernanda e Tiago volevano inizialmente prendersi un periodo sabatico di due anni per viaggiare. Poi hanno scoperto che questo era il modo in cui volevano vivere



Quando viveu na Holanda, Maria Luisa sentiu muita falta de sol e calor – que encontrou na Itália, terra de seus bisavós, para onde se mudou depois

Quando viveva nei Paesi Bassi, Maria Luisa ha sentito la mancanza del sole e del caldo – che ha trovato in Italia, la terra dei suoi bisnonni, dove poi si è trasferita

de um plano. Tiago já tinha cidadania italiana e Fernanda, bisneta de italiano da Calábria, ainda não. Em 2017, então, decidiram se fixar por um ano em Parma, para que ela pudesse realizar todo o processo da cidadania. “Mas dei muita sorte e consegui o documento em três meses.”

A escolha da cidade se deu porque Tiago tem uma prima que vive lá. E, enquanto Fernanda apresentava os documentos, o casal trabalhava para fazer o blog Monday Feelings virar, de fato, um negócio, com renda. Trabalharam tanto nessa época que quase não saíam de casa, mas, depois de seis meses montando a plataforma digital, re-

solveram fazer uma viagem de bicicleta, cortando a Itália de norte a sul, de Parma a Puglia.

Foram 2.500 quilômetros percorridos em dois meses, com noites dormidas na barraca que levavam na bagagem. “A Itália tem a cultura da bicicleta, então, éramos muito bem recebidos nos locais onde chegávamos”, conta Fernanda. Outro ponto alto foram as paisagens. “Os cenários mudam muito, era montanha, praia, tudo maravilhoso.” Das lembranças, uma das que mais se destacam é a das cidades muradas da região da Toscana. “Nós íamos andando pelos campos e, de repente, víamos grandes muralhas e, atrás delas, pequenas cidades.”

Depois do período em Parma, o casal seguiu viajando o mundo. Até lançou o livro *Nômade*, sobre a experiência de dois meses entre Quirguistão e Uzbequistão. Os próximos destinos são Itália, Inglaterra e Alemanha, mas tudo pode mudar. “Nós brincamos que fazemos planos para depois desfazê-los.”

Em busca do sol

Há quase quatro anos, Maria Luisa Timoni Neves e seu marido se mudaram de São Paulo para Amsterdã para realizar um sonho. O casal era apaixonado pela Holanda desde que conheceu o país, em 2011, e planejou a mudança por anos. O desejo era tão grande que os dois até aprenderam a falar holandês antes de ir.

Mas, um ano e meio depois, eles sentiam falta de algo. Em uma viagem para a Sicília, na Itália, Maria Luisa descobriu o que precisava. “Olhei para o sol e para o mar e comecei a chorar”, lembra ela, que, embora tenha gostado da experiência na terra de Rembrandt, precisava de sol, de calor, algo que a Itália proporciona com fartura.

A ascendência também ajudou: os bisavós de Maria Luisa eram de Veneza e os do marido, de Milão. Assim, a escolha pela Itália foi uma forma de honrar suas raízes. Ela já até falava a língua e contou com o empurrão de dois amigos, que os incentivaram a ir morar em Firenze. “Tem sol e tem um pouco da bagunça de São Paulo, que eu percebi que gosto. Mas na medida certa, porque é uma cidade em que as coisas funcionam”, diz ela.

Maria Luisa está tão feliz que se emociona, quase



Gabriel passou três anos vivendo em Firenze com o padrasto italiano, a mãe e o irmão. Lá, ele estudou gastronomia

Gabriel ha vissuto tre anni a Firenze, dove ha studiato gastronomia, con il patrigno italiano, la madre e il fratello

que diariamente, no caminho de bicicleta até a ioga. “Aqui é um museu a céu aberto. Estou pedalando e, de repente, vejo uma construção de séculos atrás.”

É em meio a essas construções medievais que ela e o marido estão empreendendo. Os dois vão começar a importar para lá cachaça mineira. “Estou orgulhosa de poder levar algo do meu país para os italianos”, conta Maria Luisa. Mas não é só para os italianos – mais para frente, o casal quer vender para a Ásia e outros países da Europa.

Em família

Gabriel Amara, hoje com 24 anos, tem o português como língua materna, mas fala italiano fluentemente. Além das aulas no Colégio Dante Alighieri, onde estudou do primário (hoje Ensino Fundamental) até o Ensino Médio, conviveu com seu padrasto, nascido em Milão, dando-lhe *buongiorno* por uma década e meia, até o seu falecimento, em fevereiro deste ano.

A fluência melhorou ainda mais nos quase três anos em que Gabriel viveu em Firenze com o padrasto, a mãe e o irmão, de 2016 a 2019. “Era um sonho dele passarmos um tempo na Itália. E, para mim, foi uma experiência incrível”, conta Gabriel.

No triênio florentino, o jovem escolheu fazer um curso de bacharelado em gastronomia no renomado instituto Le Cordon Bleu. O gosto pela culinária veio do padrasto, que tinha o costume de cozinhar com a família em casa.

Na escola, Gabriel aprendeu de confeitaria a cozinha tradicional italiana e francesa. E, na Itália, aprendeu muito mais. “Já tinha visitado o país como turista, mas, quando você está lá, vivendo o dia a dia, é diferente. Você passa a fazer parte da sociedade.”

Ele se sentiu tão parte que só os colegas de escola sabiam que ele não era italiano. Nas atividades do dia a dia, como ir ao mercado ou a um restaurante, ele se passava por um local. “E, quando eu dizia que era brasileiro, era muito bem acolhido”, afirma.

Michele Cappelletti, nascido na Emília-Romanha, é filho de um dos primeiros treinadores de **beach tennis** da Itália e vive em São Paulo desde 2022

Michele Cappelletti, nato in Emília-Romagna, è figlio di uno dei primi allenatori italiani di **beach tennis** vive a San Paolo dal 2022



Arthur Fujii

O chef romano Renato Ialenti trabalhou com a Embaixada da Itália no Brasil, em Brasília, onde conheceu a mulher, brasileira. Hoje vive no Rio de Janeiro, de onde comanda a rede de pizzarias Mamma Jamma

Lo chef romano Renato Ialenti ha lavorato con l'ambasciata italiana in Brasile a Brasília, dove ha conosciuto sua moglie, brasiliana. Oggi vive a Rio de Janeiro, dove gestisce la catena di pizzerie Mamma Jamma



Deret Mangabeira

Gabriel só tem boas lembranças do período em Firenze. “A cidade é muito bem estruturada, com um ritmo mais devagar que o de São Paulo. Sinto saudade de lá”, diz ele, que voltou à cidade paulistana em 2019 e acabou mudando de rumo. Formou-se em análise e desenvolvimento de sistemas, com o que vem trabalhando desde então. Mas, claro, ele não deixa de ir à cozinha para preparar uma pasta ao pesto e se lembrar dos anos com a família na Itália.

Areia sem mar

Filho de um dos primeiros treinadores de *beach tennis* da Itália, Michele Cappelletti nasceu em Cesena, na região da Emília-Romanha. A proximidade da praia foi um dos fatores que o ajudaram a se tornar o atual número um do esporte. Aos 30 anos, ele acumula sete títulos mundiais. Já viajou o mundo todo para jogar – na última década, a casa na Itália era sua base, mas Michele passava mais da metade de cada ano em outros países, a trabalho.

Embora esteja acostumado com mudanças de ares, é a primeira vez que tem outro endereço. Em dezembro do ano passado, ele se fixou em São Paulo, após fechar uma parceria com o CT Arena Nacional, arena esportiva no bairro da Água Branca. E, pela primeira vez, não está mais tão perto do mar. “Viver na capital paulista tem sido ótimo, mas a praia faz falta”, diz ele, em um português perfeitamente compreensível, que começou a aprender aos 19 anos, percebendo o potencial do Brasil para o *beach tennis*.

A vinda do técnico Alessandro Bucelli, também italiano e amigo de infância, o ajuda a não ter tanta saudade de casa. E a presença da namorada, que está passando uma temporada com o jogador em São Paulo, também. “Estou me adaptando bem, mas sinto falta da minha casa, família, comida...” Sobre esta última, embora elogie a gastronomia paulistana, diz que não há nada comparável à cozinha italiana. Principalmente quando o assunto é sua comida predileta, que, como ele diz, pode parecer mentira por ser seu sobrenome, mas é o capeletti, massa em forma de pequenos chapéus recheados.

Com sua vinda, ele espera que o esporte continue

a crescer no Brasil. “O *beach tennis* se tornou uma moda na pandemia, mas, agora, já faz parte do estilo de vida do brasileiro, que adora estar com o pé na areia”, afirma Michele. “É um esporte democrático, fácil de ser jogado e que tem tudo para continuar com força por aqui.”

Da natureza

“Nasci em uma família de músicos. Alguém tinha que cozinhar.” Assim o chef Renato Ialenti, de 56 anos, conta como começou a se interessar pela gastronomia, ainda pequeno. Nascido em Roma, mudou-se aos 7 anos para Terni, na região da Umbria, onde cresceu. Depois de se formar em uma escola de hotelaria na Itália, começou a viajar o mundo a trabalho. Passou por cozinhas em Israel, Egito, Estados Unidos, Austrália e outros locais até voltar à Itália e, em 1996, abrir seu primeiro restaurante, em Terni.

Anos depois, comandou o Il Canticco, instalado em uma abadia do ano 700 e com estrela Michelin, também na Umbria. Foi nesse período que começou a fazer eventos para a Embaixada da Itália no Brasil, em Brasília – e também foi quando conheceu a mulher, brasileira. Com essa experiência, em 2010 foi convidado para ser o chef residente da instituição. “Foram anos de trabalho ótimos, mas a capital federal é uma cidade difícil. Tudo é muito longe, e eu sou uma pessoa da natureza, o que não via muito por lá”, diz ele.

Mudou-se para o Rio de Janeiro, onde se adaptou bem e trabalhou em algumas casas. Abriu a sua, fechou e, de 2018 a 2020, foi o chef do Alloro, do Miramar Hotel by Windsor. Mas, com a pandemia, o hotel encerrou as atividades. Ialenti, então, foi convidado para comandar a Mamma Jamma, rede com unidades no Rio, Salvador e Campinas.

“Vivo no Brasil há muito tempo, mas vou à Itália sempre que posso para visitar minha família”, afirma. “Ela faz falta.” Assim como a comida. “No Brasil, temos acesso a ingredientes do mundo inteiro, mas é diferente você comer um parmesão diretamente de um pequeno produtor italiano do que o que chega aqui, de grandes empresas ou que será muito caro.”



PARA LER E ASSISTIR

A cada edição, publicamos nesta seção nossa curadoria de livros e filmes em lançamento, bem como dicas de atrações culturais e restaurantes de São Paulo – tudo com acento italiano.

Neste número especial, selecionamos o melhor da literatura e da produção audiovisual italiana nos últimos anos.

Por Luisa Destri

DA LEGGERE E GUARDARE

In ogni edizione, pubblichiamo in questa sezione la nostra curatela di libri e film in uscita, oltre a consigli su attrazioni culturali e ristoranti a San Paolo – il tutto con un accento italiano.

In questo numero speciale abbiamo selezionato il meglio della letteratura e della produzione audiovisiva italiana degli ultimi anni.

Traduzione dell'articolo a pagina 73

LITERATURA

ELENA FERRANTE: VERDADE E FICÇÃO

ELENA FERRANTE: VERITÀ E FINZIONE
Traduzione dell'articolo a pagina 73

É pouco provável que você nunca tenha ouvido falar em Elena Ferrante. O mais celebrado nome da literatura italiana é, afinal, mais que uma autora, um fenômeno, que foi chamado de “Febre Ferrante” e retratado na matéria de capa da *Dante Cultural* 36 (de julho de 2017). A publicação da tetralogia napolitana já estava completa e, desde então, o feito só se expandiu. Vieram os escritos sobre sua formação literária, *Frantumaglia* (Editora Intrínseca, tradução de Marcelo Lino, 2017) e *As margens e o ditado* (idem, 2023), o romance *A vida mentirosa dos adultos* (idem, 2020) e as adaptações para televisão e cinema: as séries “A amiga genial” (por Saverio Costanzo, em 2018) e “A vida mentirosa dos adultos” (por Edoardo De Angelis,

2023) e o elogiado longa-metragem “A filha perdida” (por Maggie Gyllenhaal, 2021).

Mesmo com o sucesso de público, crítica e mercado, e apesar dos esforços jornalísticos internacionais para decifrá-la, a identidade da escritora segue protegida pelo pseudônimo. Espécie de ficção de si mesma, Ferrante talvez possa ser interpretada e compreendida a partir de uma frase sua sobre a criação literária: “Fabricamos ficções não para que o falso pareça verdadeiro, mas para conseguirmos dizer o verdadeiro mais indizível, com absoluta fidelidade”.

Sem uma figura pública transformada em celebridade, são as personagens e as narrativas que se tornam protagonistas desta história.



Reprodução



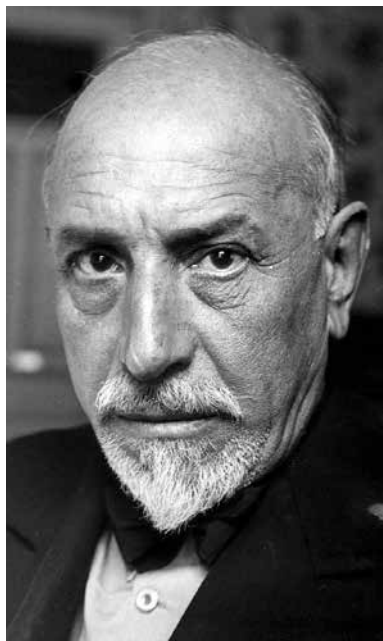
A FORÇA DA MULTIPLICIDADE

LA FORZA DELLA MOLTEPLICITÀ
Traduzione dell'articolo a pagina 73

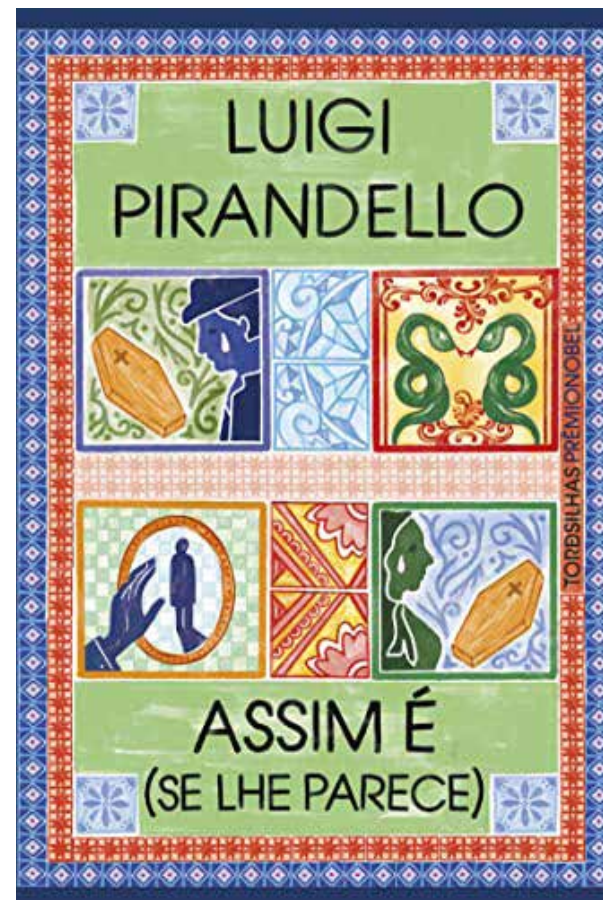
Agraciado com o Prêmio Nobel de Literatura em 1934, Luigi Pirandello é autor de uma obra cuja força não se esgota com o tempo: explorando o caráter múltiplo da identidade humana, suas peças para teatro e suas narrativas envolvem, divertem e fazem pensar. O confronto dos personagens com desejos ocultos e o humor como recurso para iluminar contrastes fizeram dele um dos principais romancistas italianos do século XX e um renovador do teatro – não apenas na Itália mas também no Brasil, onde foi encenado desde a década de 1950, em importantes montagens pelo Teatro Brasileiro de Comédia (TBC).

O leitor brasileiro conta com ótimas traduções de seus principais títulos, como as peças *Seis personagens em busca de um autor* (L&PM Pocket, 2020) e *Assim é (se lhe parece)*

(Tordesilhas, 2022), os romances *O falecido Mattia Pascal* (Unesp, 2020) e *Um, nenhum e cem mil* (Nova Alexandria, 2019) e o volume *40 novelas* (Companhia das Letras, 2008).



Reprodução



UM GRANDE HUMANISTA

UN GRANDE UMANISTA
Traduzione dell'articolo a pagina 73

Umberto Eco dispensa apresentações – muito em razão de ter conquistado algo raro em seu meio: o reconhecimento acadêmico, pela excelência de seu trabalho como pesquisador, professor e intelectual, e a fama internacional, por meio sobretudo da adaptação do romance *O nome da rosa* (1980) para o cinema em 1986.

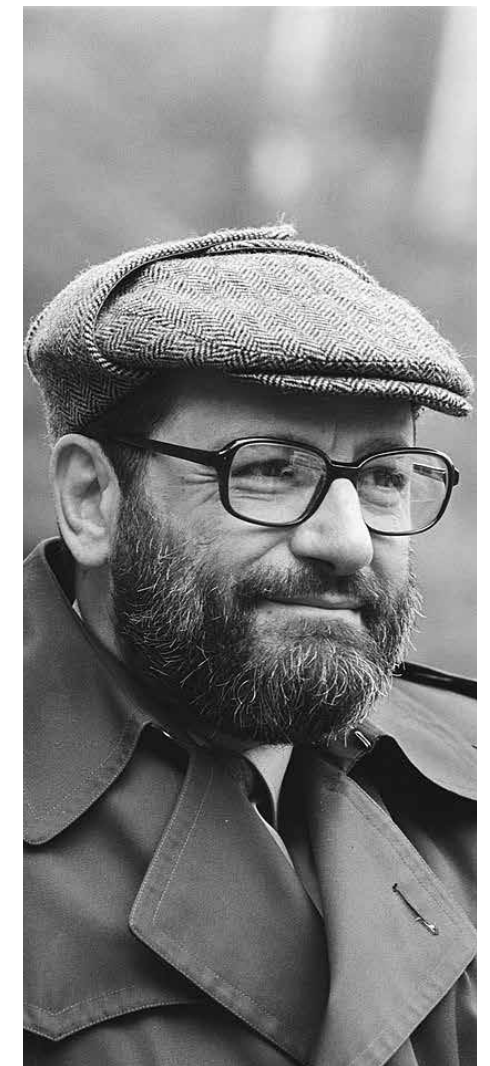
Nascido em 1932 e morto em 2016, acompanhou e comentou as mudanças decisivas do século XX, tornando-se uma voz respeitada em relação a diversos assuntos, como as consequências da

tecnologia, o futuro dos livros, a responsabilidade humanitária de governos e as migrações. Foi, assim, um humanista por excelência, transitando por diferentes campos do saber com suas habilidades múltiplas e seu vasto conhecimento.

No artigo “O que Umberto Eco faria se comandasse o mundo”, disponível em tradução no UOL, escreveu: “Se eu fosse governante do mundo, eu gostaria de obrigar as pessoas a ler todos os meus livros, de modo que elas se tornassem tão inteligentes quanto eu e não acreditassem que devamos ter um governante do mundo!”.



Reprodução



Domínio público

UM PROSADOR FANTÁSTICO E CÉLEBRE

UN FANTASTICO E CELEBRE
SCRITTORE DI PROSA
Traduzione dell'articolo a pagina 73

Embora seja composta de livros tão diferentes quanto *O visconde partido ao meio* (1952) e *Se um viajante numa noite de inverno* (1979), a obra de Italo Calvino tem características inconfundíveis. Escrita sempre em prosa, vale-se do estranhamento e da simplicidade para ativar a imaginação e estimular a criticidade.

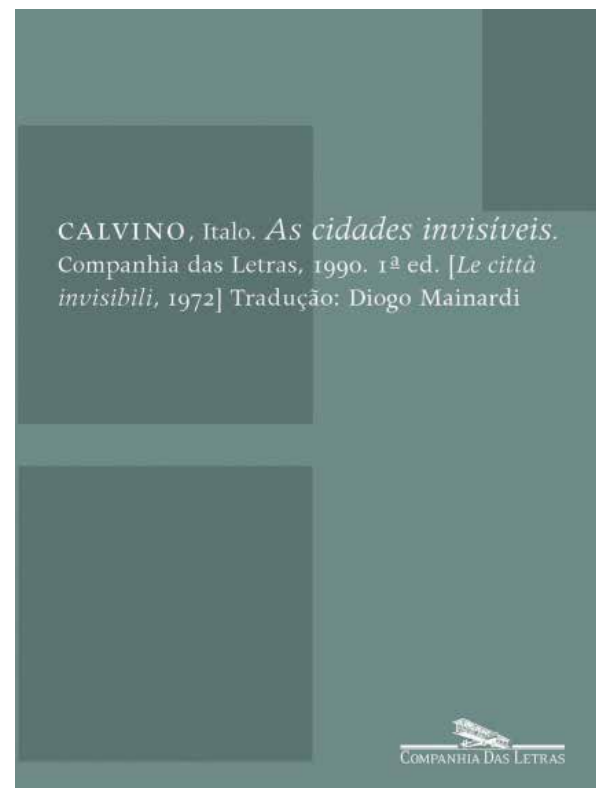
Assim, lugares imaginários como os descritos em *As cidades invisíveis* (1972) tornam-se reflexões sobre temas como a memória, a natureza humana e a linguagem; e a situação improvável da personagem que não pisa mais no chão em *O barão nas árvores* (1957) se articula ao retrato de mudanças sociais.

Estudioso da literatura de língua inglesa, Calvino foi traduzido para

diversos idiomas e conquistou leitores em todo o mundo. No Brasil, sua obra completa está sendo publicada pela Companhia das Letras.



Reprodução



UMA PROSA DELICADA

UNA PROSA DELICATA
Traduzione dell'articolo a pagina 73

Autora de uma prosa delicada, muitas vezes centrada nas relações familiares e sempre atenta a detalhes significativos, Natalia Ginzburg vem ganhando sucessivas traduções no Brasil – boa parte delas registrada pela Dante Cultural, que resenhou o livro de memórias *Léxico familiar* (Companhia das Letras, 2018), o romance epistolar *Caro Michele* (Companhia das Letras, 2021), os ensaios de *As pequenas virtudes* (Companhia das Letras, 2020) e os artigos de *Não me pergunte jamais* (Âyiné, 2022).

Morta em 1991, aos 75 anos, Natalia pertencia a uma família que atuou na resistência ao fascismo. Como tradutora, integrou um dos círculos literários italianos mais admirados nacional e interna-

cionalmente, aquele em torno da editora Einaudi, na qual trabalhou junto ao poeta Cesare Pavese e ao romancista Italo Calvino.



ENTRE O SONHO E A POESIA

TRA SOGNO E POESIA

Traduzione dell'articolo a pagina 74

Associado mais imediatamente ao longa “A grande beleza” (2013), com o qual se notabilizou, Paolo Sorrentino consolidou um estilo bastante pessoal. Com certo clima onírico, seus filmes se desenvolvem em um ritmo subjetivo, guiado mais pelos sentimentos das personagens que pelo tempo externo.

Se no seu título mais conhecido Roma é vista pelo olhar de um escritor que há longos anos enfrenta um bloqueio criativo, em seu lançamento mais recente no Brasil, “A mão de Deus” (2021), é uma espécie de

alter ego seu que guia a trama ambientada em Nápoles, sua cidade natal. O jovem, que testemunha a chegada de Maradona ao Napoli, inicia-se nos sofrimentos e nos sabores da vida adulta e também em sua formação como cineasta, recriando a biografia do diretor.

Nesse trabalho, Sorrentino, que se iniciou na direção no fim da década de 1990, parece reunir o que de melhor havia nos anteriores: o andamento onírico do longa de 2013 e a intensa poesia de “A juventude” (2015) – um filme delicado, comovente e inesquecível.



Reprodução



Reprodução

NO CAMINHO DAS ESTRELAS

SULLA STRADA DELLE STELLE

Traduzione dell'articolo a pagina 74

“Guia astrológico para corações partidos” (Michela Andreozzi, Netflix, 2021) é daquelas séries que envolvem quando se está à procura de algo leve, que divirta, sem deixar de ser inteligente. Baseada no romance homônimo de Silvia Zucca, desenvolve-se em torno de Alice, que, aos trinta e poucos de idade, sente-se frustrada no trabalho e no amor.

É por meio da astrologia que ela irá mudar a sua sorte nesses dois domínios. Cada um dos doze episódios tem como título um signo do zodíaco, referindo-se a alguém que cruza o caminho de Alice. Apesar disso, a estrutura não é óbvia, e Alice vai amadurecendo enquanto conhece mais sobre si mesma.

As imagens de Turim, onde se ambienta a trama, deixam tudo mais charmoso...



Reprodução

BRUTA INGENUIDADE

BRUTALE INGENUITÀ

Traduzione dell'articolo a pagina 74

A diretora Alice Rohrwacher, nascida na Toscana em 1981, premiada em diversos festivais europeus e considerada uma promessa do cinema italiano, encontrou desde cedo uma linguagem própria. Tendo iniciado sua carreira em 2005, notabilizou-se por explorar certa ambivalência entre a ingenuidade e a reflexão crítica. Seja em longas-metragens como “As maravilhas” (2014), seja em curtas como “Le Pupille” (2022), é por um filtro de fantasia que conhecemos os desafios da vida contemporânea.

Enquanto o primeiro dialoga com Alice no país das maravilhas para retratar as dificuldades de uma família disfuncional, o segundo se centra em meninas que vivem como internas em um convento, crescendo em meio a musicais e repressão. Já “Lazzaro Felice” (2018), com o qual Rohrwacher se notabilizou, explora o destino de um grupo de trabalhadores escravizados a partir do olhar do protagonista – um jovem ingênuo e generoso.

A delicadeza se torna, nesses filmes, um recurso para o retrato da brutalidade, como em uma cena na qual Lazzaro se aproxima de camponesas que descansam à beira de um rio. Elas riem e conversam à sombra fresca, divertindo-se com o sofrimento da criança a quem dizem: “Está com saudade de sua mãe? Olhe que ela não volta! Ela morreu, caiu do penhasco”. Quase não se ouve o choro do menino, e a fotografia não abre mão da beleza em seu retrato. Velada, a violência no entanto se mostra – e isto parece ser a essência do projeto.



Simona Pampalona



Reprodução

FETA PARA AMAR

FATTA PER AMARE

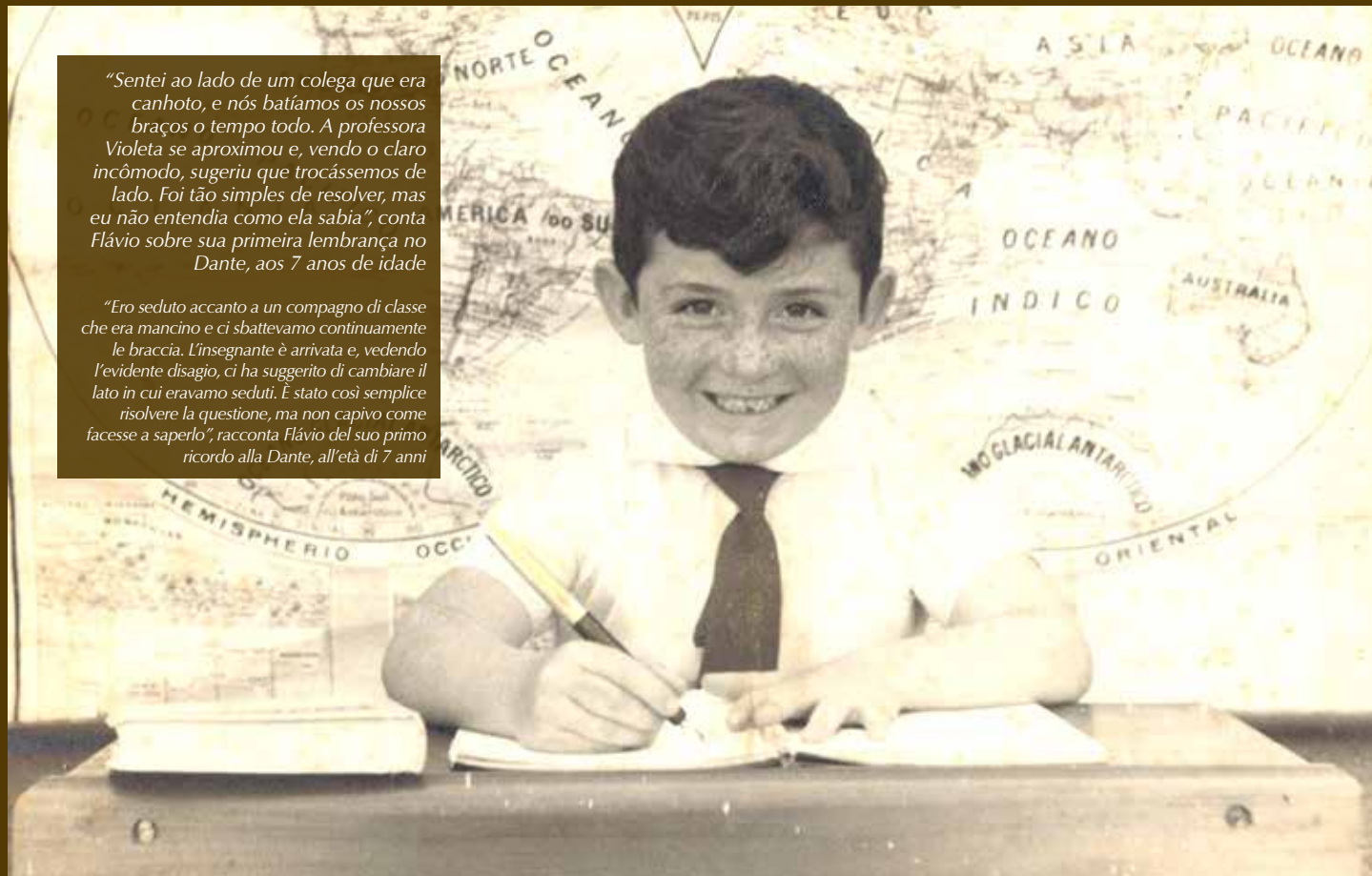
Traduzione dell'articolo a pagina 74

Uma mulher forte, interessante e à frente de seu tempo; enredo ficcional baseado em pesquisas históricas; surpresas e mistérios relacionados a investigações criminais; anseios e decepções próprios do envolvimento amoroso. Se cada um desses elementos é capaz de, sozinho, atrair o interesse do espectador para uma série, em “As leis de Lidia Poët” (Netflix, 2023) todos eles se combinam para contar a história da primeira mulher a advogar na história italiana.

Interpretada por Matilda De Angelis, Poët nasceu em 1855 e formou-se em direito pela Universidade de Turim, tendo advogado por um curto período até ser expulsa da ordem dos advogados. É, assim, uma figura importante para a luta pela igualdade entre homens e mulheres e se torna uma personagem apaixonante na série, que tem seis episódios em sua primeira temporada. Parece feita, enfim, para cativar.



Reprodução



Arquivo pessoal

“Sentei ao lado de um colega que era canhoto, e nós batíamos os nossos braços o tempo todo. A professora Violeta se aproximou e, vendo o claro incômodo, sugeriu que trocássemos de lado. Foi tão simples de resolver, mas eu não entendia como ela sabia”, conta Flávio sobre sua primeira lembrança no Dante, aos 7 anos de idade

“Ero seduto accanto a un compagno di classe che era mancino e ci sbattevamo continuamente le braccia. L'insegnante è arrivata e, vedendo l'evidente disagio, ci ha suggerito di cambiare il lato in cui eravamo seduti. È stato così semplice risolvere la questione, ma non capivo come facesse a saperlo”, racconta Flávio del suo primo ricordo alla Dante, all'età di 7 anni

UMA FAMÍLIA, CINCO GERAÇÕES DANTIANAS

O ex-aluno Flávio Morrone Costella conta como o Dante se tornou cenário de boa parte da história de sua família

Por Thais Hannuch Fotos: arquivo pessoal Flávio Costella

UNA FAMIGLIA, CINQUE GENERAZIONI DANTIANE

L'ex allievo Flávio Morrone Costella racconta come la Dante sia diventata lo scenario di gran parte della storia della sua famiglia

Traduzione dell'articolo a pagina 75

Na primeira década do século XX, o pintor, escultor e decorador Pasquale Russo, natural de Nápoles, recebeu um convite para se mudar com a família para o Brasil. Ele pintaria afrescos em igrejas recém-construídas por aqui. Quando chegou a Santos, realizou trabalhos no Parque Balneário de Santos, que pertenceu à família Fracarolli, e também no Clube XV, fundado em 12 de junho de 1869. Depois, Pasquale mudou-se para São Paulo, onde pintou quadros e decorou casas e igrejas pela capital. Na mesma época, um grupo de industriais e empresários italianos criava o Instituto Medio Italo-Brasileiro Dante Alighieri.

Em 1912, pouco depois de a família Russo desembarcar por aqui, Pasquale matriculou as filhas Lidia e Rafaela no Dante. Elas foram a primeira de cinco gerações de dantianos – os mais jovens estão, hoje, matriculados no Colégio.

A segunda geração veio na década de 1940: Carmen Russo Morrone, neta de Pasquale, também foi aluna da instituição do primeiro ano do então

chamado primário (hoje 2º ano do Ensino Fundamental) ao terceiro colegial (hoje 3ª série do Ensino Médio) e, no final dos anos 1960, matriculou os filhos – decisão que tomou especialmente por considerar importante oferecer a eles a possibilidade de vivenciar a cultura italiana adaptada à realidade do Brasil. “O ensino era bilíngue, e isso nos conectava com nossos familiares mais velhos e com os parentes que ainda viviam na Itália”, relembra.

Um de seus descendentes era Flávio Morrone Costella. Terceiro de sete filhos, Flávio entrou no Colégio pela primeira vez aos 7 anos de idade. Sua primeira lembrança é da sala de aula com carteiras duplas. “Lembro que sentei ao lado de um colega que era canhoto, e nós batíamos os nossos braços o tempo todo. Não sabíamos como resolver a questão. Então, a professora Violeta se aproximou e, vendo o claro incômodo, sugeriu que trocássemos o lado onde estávamos sentados. Achei aquilo espantoso. Foi tão simples de resolver, mas eu não entendia como ela sabia”, conta ele, que hoje tem 77 anos.

Flávio com a esposa, Cláudia (à esquerda), a mãe, Carmen (de óculos escuros), a filha Roberta (à direita) – todos ex-alunos do Dante – e a neta, Ana, aluna do Colégio

Flávio com a moglie Cláudia (a sinistra), la madre Carmen (con gli occhiali da sole), la figlia Roberta (a destra) – tutti ex allievi della Dante – e la nipote Ana, allieva della Scuolax



Arquivo pessoal



Arquivo pessoal

Flávio (em primeiro plano) na primeira comunhão, em 1964, uma das memórias mais marcantes de sua vida escolar

Flávio (in primo piano) alla sua prima comunione, nel 1964, uno dei ricordi più significativi della sua vita scolastica

Na primeira infância, a escola abre as portas para o mundo. Mas, no caso de Flávio, essa relação foi além dos muros do Dante. Foram as janelas do ônibus escolar que deram a ele a oportunidade de conhecer, desde muito novo, os caminhos e possibilidades de São Paulo. Sempre de rosto colado na janela do assento da frente, os olhos atentos do garoto não deixavam passar nenhum detalhe. Isso contribuiu para que Flávio, já adolescente, pudesse andar sozinho com os amigos pela cidade.

No ginásio (hoje Ensino Fundamental 2), quando Flávio já se locomovia sozinho de ônibus, o parque Trianon passou a fazer parte do caminho cotidiano. O lugar era chamado pelos alunos do Dante de “parquinho”. “Tudo se resolvia ali, no nosso quintal. De desentendimentos a brincadeiras que não podíamos fazer na escola. Aproveitamos muito aquele espaço com segurança, o que infelizmente não é mais possível hoje em dia”, comenta, nostálgico.

As vivências e as lembranças de aulas, esportes, artes, música e religião no dia a dia contribuíram

para formar quem ele é hoje. A primeira comunhão foi marcante. “A igreja estava lotada. Eu não conseguia achar a minha família, mas não me preocupei, pois tínhamos uma relação tão próxima com nossos amigos que passei toda a cerimônia com meus colegas da catequese, acompanhados pela catequista, e só no fim consegui reencontrar meus pais e meus irmãos. Acho que eu nunca tinha visto tanta gente na vida”, conta. Nessa época, com seus amigos Ricardo Betti e Fábio Jatene, corria pelo pátio da escola enquanto D. Mirtes impunha os limites com afeto e firmeza.

A música entrou cedo na vida de Flávio. Aos seis anos, iniciou seus estudos de bateria e, poucos anos depois, quando foi convidado a participar da fanfara da escola, encheu-se de orgulho. “Lembro bem de desfilar nas datas cívicas, como 7 de Setembro e 15 de Novembro, e de sermos aplaudidos por uma multidão.” Carrega até hoje consigo a paixão pela música e ainda é baterista – agora, em uma banda de Beatlemaníacos.

Mas as memórias do ex-aluno não são apenas de bom comportamento. Certa vez, ele trancou os colegas para fora da sala. “Assim que a professora [Maria de Lourdes] Yazaki entrou na sala, tranquei a porta para que os demais colegas não conseguissem entrar. Eles perderiam a aula e teriam anotação na caderneta pelo atraso. Estávamos assistindo à aula de química em silêncio e, de repente, uma pessoa muito forte arrombou a porta. Era o diretor Carlo Monduci, o Carlão. Eu me dei mal e fui suspenso por quatro dias.”

Flávio estudou no Dante até concluir o Curso Científico e prestou vestibular para odontologia. Foi aprovado, direto, na Universidade de São Paulo (USP). Em 1977, formou-se cirurgião-dentista e seguiu na carreira universitária, cursando pós-graduação em periodontia. A seguir, passou a lecionar como professor assistente na disciplina de periodontia do Departamento de Estomatologia da FOU SP e na Faculdade de Odontologia da OSEC, hoje Unisa.

Hoje, com 45 anos de carreira, dedica-se exclusivamente aos atendimentos particulares em consultório e divide seu tempo entre o exercício da profissão e os cuidados com a família – Flávio casou-se com Cláudia, também ex-aluna do Dante, e tem dois filhos, Marcelo e Roberta. Já são quatro netos: Bruno, Helena, Ana e Caio, todos dantianos.

“Nós queremos dar aos nossos filhos aquilo que tivemos de melhor. É muito bom ver como a escola evoluiu, atendendo às necessidades das famílias de hoje, mas, ao mesmo tempo, preservando as boas pessoas e os valores que tinha quando eu estudava lá”, reflete Roberta, mãe de Ana e Caio. Marcelo, seu irmão, destaca, entre os motivos da escolha do Colégio para os filhos Bruno e Helena, a qualidade do ensino. “Ela se mostra no nosso sucesso profissional e no dos nossos colegas, que também são felizes e bem-sucedidos em suas profissões. E é uma segunda casa, para mim”, justifica ele, que compartilha desse sentimento com o pai. “De vez em quando vou buscar meus netos na escola, e a sensação é a de estar em casa. Fico feliz e orgulhoso por vê-los sendo preparados de maneira terna e segura para os desafios da vida”, finaliza Flávio.

“De vez em quando vou buscar meus netos na escola, e a sensação é a de estar em casa. Fico feliz e orgulhoso por vê-los sendo preparados de maneira terna e segura para os desafios da vida”, conta Flávio

“Di tanto in tanto vado a prendere i miei nipoti a scuola, e la sensazione è quella di essere a casa. Mi rende felice e orgoglioso vederli preparati in modo tenero e sicuro alle sfide della vita”

Na foto de 1995, a quarta geração de dantianos: sobrinhos e filhos de Flávio – Marcelo, seu filho mais velho, está à direita, e Roberta, sua filha mais nova, é a terceira da direita para a esquerda

Nella foto del 1995, la quarta generazione di dantiani: i nipoti e i figli di Flávio – Marcelo è il figlio maggiore, a destra, e Roberta, la terza da destra a sinistra



Arquivo pessoal

O Casarão do Vinil, que fica na rua dos Trilhos, na Mooca

Casarão do Vinil, situado in rua dos Trilhos, a Mooca

UNA PASSEGGIATA PAULISTANA

Os bairros mais italianos da cidade apareceram em nossas páginas muitas vezes, representados por suas festas, construções e pontos turísticos mais tradicionais. Desta vez, o convite é para um passeio a pé despretenso pelas ruas do Bixiga, da Mooca e da Vila Romana – a melhor maneira de conhecer o cotidiano e as personagens reais que criam e recriam, a cada dia, as histórias desses lugares.

Por Guilherme Conte Fotos: Mariana Lima

UNA PASSEGGIATA PAULISTANA

I quartieri più italiani della città sono apparsi più volte sulle nostre pagine, rappresentati dalle loro feste, dagli edifici e dai luoghi turistici più tradizionali. Questa volta, l'invito è a una passeggiata senza pretese per le strade di Bixiga, Mooca e Vila Romana – il modo migliore per conoscere la vita quotidiana e i veri personaggi che creano e ricreano, ogni giorno, le storie di questi luoghi

Traduzione dell'articolo a pagina 76

BIXIGA DE TANTOS

BIXIGA DI TANTI

Traduzione dell'articolo a pagina 76

A Bela Vista é um bairro que é muitos, e isso já se vê de cara. Isso porque, diferentemente de outros distritos da capital em que os limites e o perímetro são objeto de intensos e insolúveis debates, aqui a coisa tem seus entantos, todavias e poréns já em relação ao próprio nome. É Bela Vista, mas também se pode chamar de Bixiga, ou ainda Bexiga. As teorias acerca do nome divergem, mas parece certo que houve um tal Sr. Antônio Bexiga, dono de terras por ali (incerto, no entanto, é se o referido Bexiga era sobrenome de papel passado ou um apelido jocoso por conta de ele haver contraído varíola no passado).

Espraído nos morros entre os altos da avenida Paulista e o vale que dá para as terras do centro velho da cidade, o Bixiga começou a tomar as formas que conhecemos atualmente nas últimas décadas do século XIX. Diversas chácaras foram desmembradas em pequenos lotes, muito atraentes para o campesinato pobre oriundo do sul da Itália, que embarcava para o “novo mundo” em busca de melhores condições de vida. O florescimento do pequeno bairro passou a fazer dele um destino cada vez mais atraente para os italianos que tomavam o navio para cá, mas não queriam rumar para as fazendas, sobretudo de café, no interior do estado.

BIXIGA

As obras do metrô na praça 14 Bis, onde antes era a sede da escola de samba Vai-Vai

I lavori della linea della metropolitana in piazza 14 Bis, dove si trovava la sede della scuola di samba Vai-Vai





O argentino Nacho Azpiazu é garçom do Sol y Sombra, referência para a comunidade de imigrantes latino-americanos

L'argentino Nacho Azpiazu è cameriere al Sol y Sombra, un punto di riferimento per la comunità di immigrati latinoamericani

“Há vários Bixigas aqui no Bixiga”, diz o livreiro Zeco Montes, no balcão da sua livraria infantil, a Faz de Conta. “Tem o Bixiga da noite, do samba, dos bares. Tem o Bixiga dos finais de semana no almoço, que é o das cantinas, badalado, com gente que vem da cidade toda. E tem o Bixiga da vida cotidiana, da semana toda, com o pessoal que mora aqui, um bairro mais pobre, de classe trabalhadora. É com esse Bixiga que nós convivemos mais.”

A casa centenária em que a Faz de Conta está fica bem na esquina da rua Treze de Maio com a rua Conselheiro Carrão, a poucos passos da Paróquia Nossa Senhora Achiropita. É uma casa que tem todos os seus cômodos dedicados aos livros, em diferentes momentos de sua existência: em cima funciona a ÔZé Editora, e embaixo, junto da livraria, a Biblioteca Infantil Segismundo Bruno, com mais de 900 livros de literatura infantojuvenil (e um sebo ainda deve abrir ali nas próximas semanas). Formada a partir da preciosa biblioteca pessoal de Zeco, que leva mais de quatro décadas no mercado de livros, a Faz de Conta é um pequeno oásis tranquilo e colorido no barulhento dia a dia da cidade.

A noite da Bela Vista, de fato, tem algo de peculiar. A poucas quadras do circuito de cantinas e teatros — com alguns dos mais tradicionais endereços paulistanos em ambos os gêneros — existe um bairro todo com uma existência noturna voltada para seus habitantes.

Trata-se de uma série de pequenos comércios como barbearias, oficinas mecânicas e lojas de utilidades domésticas que funcionam até tarde da noite, coisa que não se vê nos bairros mais abastados a poucas centenas de metros dali. É a Bela Vista dos que trabalham nos bairros ricos e têm que procurar esses serviços nas horas tardias do dia, após suas jornadas de trabalho.

Isso reflete diretamente no perfil demográfico dos moradores. “O Bixiga hoje é muito mais negro, mais nordestino e mais latino-americano, e muito menos italiano do que era na origem”, diz Zeco. Essa convivência intensa entre povos e culturas é justamente



A Faz de Conta, livraria infantil de Zeco Montes, fica na esquina da rua Treze de Maio com a Conselheiro Carrão

La Faz de Conta, libreria per bambini di Zeco Montes, è all'angolo tra rua Treze de Maio e Conselheiro Carrão

uma das características mais marcantes do bairro. Um exemplo está a poucas dezenas de metros, na rua Rui Barbosa: o bar, restaurante e centro cultural Al Jannah, fundado por imigrantes palestinos em 2016.

Pertinho dali, na rua Santa Madalena, está o Sol y Sombra, outro lugar que nasceu como bar e em pouco tempo já virou uma referência para a comunidade de imigrantes latino-americanos em São Paulo, promovendo lançamentos de livros, cursos e os mais diversos eventos ligados a esse universo. Com uma equipe formada por gente de todo o continente, da Argentina à Bolívia, o espaço foi um dos que abriram sua cozinha na pandemia para somar esforços ao projeto Bixiga Sem Fome, que oferecia refeições a pessoas em situação de rua.

As circunstâncias fizeram com que o Sol y Sombra se transformasse em um espaço de convivência. “A pandemia deixou a todos muito solitários. E, conforme os lugares foram reabrindo, as pessoas começaram a vir para cá, para encontrar as outras.

Isso foi muito importante”, afirma Nacho Azpiazu, garçom da casa. Argentino, com o coração batendo dividido entre o Huracán e o Palmeiras, ele diz valorizar muito essa diversidade do bairro, para onde se mudou mais recentemente. “Mas tem também uma coisa mais próxima: as pessoas realmente conhecem as outras, os vizinhos. Eu gosto muito disso.”

E assim segue o Bixiga, nesse samba sincopado entre o progresso e a tradição, entre o novo e o antigo. Falando em samba, aliás, está aí uma parte fundamental do genoma do bairro, que passou por uma grande transformação: a Vai-Vai, uma das mais antigas e poderosas escolas de samba de São Paulo, teve que deixar sua sede histórica na praça 14-Bis. Ali agora rugem as escavadeiras e bailam sua dança solitária os guindastes, já que aquilo tudo virou um grande canteiro, não de flores, mas de obras. Vai sair ali, um dia, uma nova estação de metrô. É o tal do progresso pedindo passagem...

VELHA NOVA MOOCA

VECCHIA NUOVA MOOCA

Traduzione dell'articolo a pagina 77

Não é à toa que uma das principais vias da Mooca, correndo-a de oeste a leste, seja chamada de rua dos Trilhos. Foi exatamente levado pelos trilhos do trem que o progresso ergueu e destruiu coisas belas, em direção aos limites sempre crescentes da metrópole – em direção “ao bairro”, em contraste com “a cidade”, ou seja, o centro velho, como diziam os antigos. Mas foi com as avenidas, sobre quatro rodas, que a coisa deslanchou mesmo.

Segundo o censo de 1920, não éramos seiscentas mil almas sobre as terras de Piratininga: São Paulo contava com 579.033 habitantes. Destes, 69.209 residiam na Mooca, o que fazia do distrito o mais populoso da capital paulista. Em segundo lugar estava o vizinho Brás, com 67.704 viventes, em larguíssima vantagem sobre o terceiro colocado, o distrito da Consolação, com 46.130 pessoas. Portanto, não é exagero nenhum afirmar

que era para aquela região, a leste dos morros do espigão central, que o futuro paulistano apontava.

Era um futuro essencialmente operário, industrial e fabril, com altas chaminés se levantando no horizonte. Uma das construções mais emblemáticas dessa época, de destino indissociavelmente entrelaçado a essa São Paulo das fábricas, ainda zela imponente sobre a Mooca: o estádio Conde Rodolfo Crespi. Inaugurado em 1941 (o campo já existia ali, com essa função, desde 1919), é a casa de uma das agremiações esportivas mais tradicionais da cidade: o Clube Atlético Juventus. “É o estádio mais bonito da cidade!”, exclama a jovem Mariana Gomes, camisa grená com gola redonda, doze anos de vida (e de Mooca). Ao seu lado, o pai, Afonso, com uma branquíssima camisa reserva do clube, concorda com a cabeça. “Aqui não tem essa coisa de arena, aqui é um

MOOCA

O estádio Conde Rodolfo Crespi, casa do Clube Atlético Juventus, foi inaugurado em 1941, mas seu campo já existia ali desde 1919

Lo stadio Conde Rodolfo Crespi, sede del Clube Atlético Juventus, è stato inaugurato nel 1941, ma il suo campo esisteva già dal 1919



estádio, onde se joga futebol.” A turma em volta apoia. O domingo cai tranquilo, enquanto o Moleque Travesso – apelido ganho na época em que o clube aprontava para cima dos ditos times grandes – aplica um eloquente 4 a 0 sobre o Lemense, pela penúltima rodada da A2 do Campeonato Paulista, no início de março.

É uma vitória animada, porém efêmera: o clube terminaria a competição poucos dias depois em 11º lugar. Essa é uma realidade bem distante dos dias de glória do time, cuja casa teve a honra única de ter sido palco daquele que ficou conhecido como o gol mais bonito da história do Rei Pelé. Foi também num domingo, 2 de agosto de 1959, que aquele menino de 19 anos que vestia a 10 do Santos chapelou quatro adversários e estufou a rede, marcando o quarto gol da equipe santista. Foram testemunhas da história pouco mais de 10 mil pessoas, e só elas, já que não restaram registros daquele momento. Uma coisa, ao mesmo tempo, efêmera e eterna.

E é justamente nessa dança entre o fugaz e o permanente, entre a novidade e o tradicional, que a Mooca parece passar seus anos. A história do próprio conde Rodolfo Crespi, aquele homenageado no nome do estádio, simboliza essa dicotomia. Empreendedor nato, ergueu uma das mais importantes indústrias têxteis da história da cidade: o Cotonifício Rodolfo Crespi, cuja sede hoje abriga uma grande rede de supermercados (em uma reforma um tanto quanto controversa). Outro dos feitos importantes de Crespi foi capitanear a recolha de fundos para uma *scuoletta* que entraria para os anais da educação escolar em São Paulo: um certo Colégio Dante Alighieri, lá pros lados da avenida Paulista. Mas essa é outra história...

E, por falar em história, quem segue na rua dos Trilhos, já pros altos da Mooca, dá de cara com um sobradão quase centenário no alto de uma escadaria.

E já é nos degraus que o preguiçoso vira-lata Massinha recepciona quem chega para visitar o Casarão do Vinil. “Tem mais de um milhão de discos aqui”, garante o vendedor Aranha, que logo já começa a contar sobre a origem da loja. “Pena que o patrãozinho está viajando a trabalho! Você sabia que ele foi o engenheiro que demoliu o Carandiru? Vem ver o detonador, está aqui, ó”, apontando para um curioso objeto exposto em uma salinha na casa. O patrãozinho é Manuel Jorge Dias, o “Manezinho da Implosão”, que acabou chegando ao ramo dos discos por acaso, comprando e vendendo lotes de itens usados. “Vem gente de todo tipo aqui, tanto jovens quanto velhos. O vinil voltou com tudo, né? É o futuro!”, brinca Aranha. “Mas tem gente que também vem aqui comprar CDs e até fitas cassete.” E a tarde vai passando, assim, entre discos de Silvio Caldas, Isaurinha Garcia, Roberto Carlos e Inezita Barroso, enquanto o tempo parece correr apressado do lado de fora, com buzinas e paredões de ônibus soltando uma densa fumaça.

Dos velhos bairros fundados por imigrantes italianos, a Mooca carrega esse paradoxo de ser ao mesmo tempo o que mais mudou e o que mais parece ter permanecido do jeito que era. Não é raro caminhar por ruas na Mooca em que nos sentimos em uma São Paulo de quase um século atrás, dobrar um quarteirão e dar de cara com modernos *diners* americanos e, por um segundo, pensar que estamos em alguma cidade da Califórnia ou do Texas. Mas, pelo jeito, essa contradição dá muito certo, já que, como diz um velho ditado local, quem nasce e cresce na Mooca dificilmente sai dali. Ou pode até sair, mas não se acostuma e sempre dá um jeitinho de voltar, nem que seja para comer um *cannolo* na Di Cunto ou uma pizza romana na São Pedro. Ou, quem sabe, um *cheddar cheeseburger* com *coleslaw* e *milk-shake*...

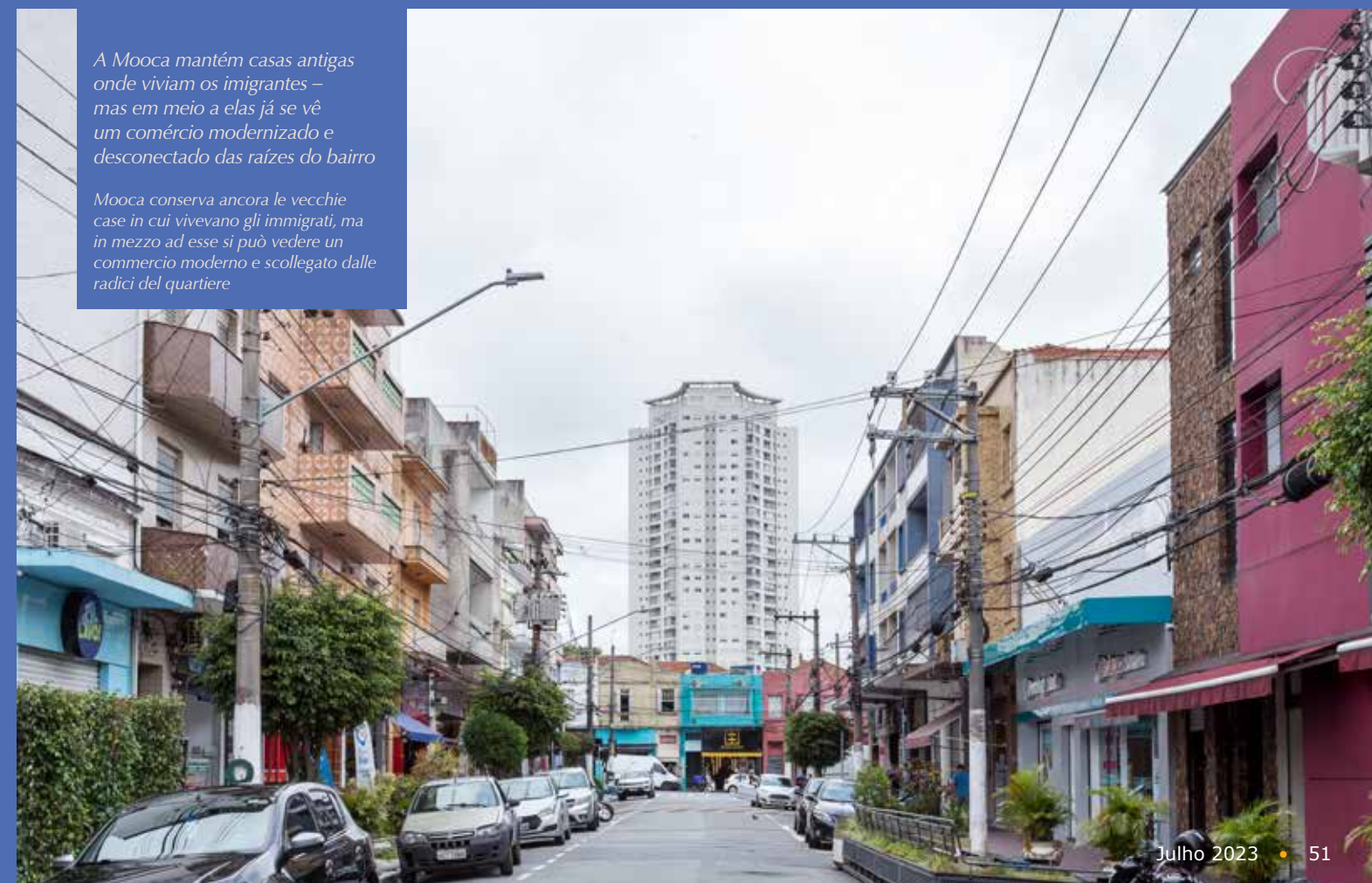


“Vem gente de todo tipo aqui. O vinil voltou com tudo, né? É o futuro!”, brinca Aranha, vendedor do Casarão do Vinil

“Qui vengono persone di tutti i tipi. Il vinile è tornato forte, giusto? È il futuro!”, scherza Aranha, un commesso di Casarão do Vinil

A Mooca mantém casas antigas onde viviam os imigrantes – mas em meio a elas já se vê um comércio modernizado e desconectado das raízes do bairro

Mooca conserva ancora le vecchie case in cui vivevano gli immigrati, ma in mezzo ad esse si può vedere un commercio moderno e scollegato dalle radici del quartiere



TERRA DE IMPERADORES

TERRA DI IMPERATORI
Traduzione dell'articolo a pagina 79

Às vezes, ao caminhar por alguma cidade europeia e topar com alguma ruína romana, alguém exclama: “nossa, os romanos andaram até aqui!”. De fato, eles gastaram a sola da sandália e ergueram cidades e monumentos em muitos cantos. Não andaram até a zona oeste da capital paulistana, até porque São Paulo nasceu muito depois do último imperador romano ter sido deposto. Mas que eles chegaram aqui, de algum jeito, eles chegaram, e há provas.

Estendida como uma cauda de vestido, a Vila Romana ergue-se entre os bairros da Pompeia, Água Branca, Lapa, Alto da Lapa e Sumaré. E é ali, naquelas ruas largas e traçadas outrora pela Companhia City, que Fábria encontra Espártaco, Tito e Coriolano caminham lado a lado sem nunca se encontrar, Camilo confabula com Caio Graco e Vespasiano e Clélia e Aurélia trocam confidências. Personagens mais, digamos,

controversos, como Nero e Brutus, não tiveram a honra cívica de batizar logradouros.

Perambular pelas ruas do bairro, cheias de arvorezinhas e de cachorros sorridentes, traz uma sensação curiosa de paradoxo: esse é um pedaço da cidade que consegue, ao mesmo tempo, ser profundamente paulistano e fazer parecer que não estamos em São Paulo.

“Isso aqui mudou muito. Era só casa.” Quem conta é a pernambucana Lourdes Matias, que, embora ninguém ali a conheça assim, mas sim como Lu, comanda ao lado do irmão José uma bela barraca de plantas com seu nome na feira de domingo da rua Aurélia. “Eu gosto muito desse pedaço aqui, a gente pega amor mesmo, toda a minha vida está por aqui.” Já são 41 anos em São Paulo, quase todos à frente da mesma barraca, levando vida e verde para dentro da casa das pessoas.

A pernambucana Lourdes Matias está há 41 anos em São Paulo, a maior parte deles vendendo flores em feiras da Vila Romana

Lourdes Matias, originária del Pernambuco, è a San Paolo da 41 anni, la maggior parte dei quali passati a vendere fiori nei mercati di Vila Romana



VILA ROMANA



A panificadora Natalina existe desde 1948 e tem uma clientela fiel que prima, especialmente, pelas fornadas diárias de folhado de goiabada

La pasticceria Natalina esiste dal 1948 e ha una clientela fedele, soprattutto per le sfoglie di guava, che escono dal forno ogni giorno

O Teatro Cacilda Becker, inaugurado em 1988, fica na rua Tito, no coração do bairro

Il Teatro Cacilda Becker, inaugurato nel 1988, si trova in rua Tito, nel cuore del quartiere



Às terças, Lu está em outra feira, menorzinha, em uma das ruas mais pitorescas do bairro: a rua Sepetiba. Ela desliza suave como um afluente da rua Aurélia, ainda que ambas apenas se toquem levemente na altura do deslumbrante mirante da praça Amadeu Decome, um dos pontos mais altos da cidade, no alto do Espigão Central que separa, desde tempos imemoriais, os rios Pinheiros e Tietê. Suas casinhas, uma ao lado da outra, parecendo uma cidade de Ferrorama, evocam uma São Paulo de outros tempos.

Tempos em que aquele pedacinho da cidade era chamado de Bairro dos Sicilianos, uma vez que reunia muitos imigrantes vindos da maior ilha do Mediterrâneo. Foi bem ali que em 1948 abriu as portas a Panificadora Natalina, com suas paredes de madeira e seu concorrido e acolhedor balcão. Com uma clientela fiel, fidelíssima, a Natalina zela pela preservação de ao menos dois patrimônios gastronômicos do pedaço: o pernil das sextas-feiras e o folhado de goiabada, este saindo às centenas do forno todos os dias.

Ainda que geograficamente esteja mais ao pé da fronteira oeste do bairro, junto à Vila Ipojuca, a Natalina funciona como uma espécie de centro gravitacional da Vila Romana. Ao longo do dia, converge para aquela pequena casa a mais variada fauna de moradores, que buscam ali toda a sorte de delícias que este estabelecimento mágico que é a padaria pode oferecer. Uma casa panificadora é, afinal, um dos espaços mais democráticos da pólis contemporânea.

Há um velho ditado que diz que para nossa vida ficar completa nós precisamos fazer três coisas antes de morrer: plantar uma árvore, ter um filho e escrever um livro; pois é possível fazer tudo isso na Vila Romana sem nem sair do bairro. É só plantar uma árvore em alguma das muitas praças do bairro, escolher um dos dois hospitais para ter o rebento e publicar o livro pela Melhoramentos, editora que se instalou no bairro em 1948 e mudou a paisagem do pedaço, até então uma pacata vizinhança de pequenas chácaras e ruas de

terra. Só para morrer é que é preciso mesmo sair do bairro, já que por ali não existem cemitérios.

A bem da verdade, morre-se sim ali na Vila Romana, e com estilo – em cima de um palco. É porque bem ali no coração do bairro fica o Teatro Cacilda Becker. Inaugurado em 1988, bem pertinente da Melhoramentos, ele faz parte do circuito de teatros da prefeitura, que leva dezenas de espetáculos anualmente pelos quatro cantos da cidade. “É muito bom ter o Cacilda aqui pertinho. Eu venho quase toda semana”, conta a professora aposentada de geografia Angela Bernardo, que interrompe um animado bate-papo para atender a reportagem. Ela conta que mora “perto do Sesc, outro lugar muito bom” e admira sobretudo o fato de a programação do teatro ser muito eclética. O espetáculo que viu ali que mais lhe marcou? Ela não titubeia: os Demônios da Garoa, quando o teatro reabriu depois de uma grande reforma.

Do outro lado da rua Tito, movimentada neste início de tarde, estão duas barbearias que simbolizam a modernização que transformou o bairro: são modernas, têm nomes em inglês e contam com uma decoração “instagramável”. A reportagem constata com alegria, no entanto, que a velha tradição da prosa que se desenrola ao longo do corte de cabelo segue firme. Mister Soares – uma das características desta *barber shop* é que a turma se apresenta assim –, a quem coube aparar o cabelo do repórter, chegou há pouco tempo ao bairro. “Estou gostando bastante daqui, tem muito serviço, o movimento é intenso... Tem dia que a gente não para”, diz. Afinal de contas, todo mundo precisa cortar o cabelo. “Na pandemia foi muito difícil. É muito bom que as coisas estejam de volta.”

A fila que começou a se formar na porta do teatro, do lado de lá da vidraça, enquanto mister Soares fazia seu trabalho parece confirmar suas palavras. Sextou na Vila Romana...



Jacqueline era bastante envolvida com as atividades esportivas no Colégio. Na foto, com as colegas de time e o professor Eduardo de Angelis

Jacqueline era molto coinvolta nelle attività sportive della Scuola. Nella foto, è con le sue compagne di squadra e l'insegnante Eduardo de Angelis

FORMANDOS DA ÚLTIMA DÉCADA

Cinco ex-alunos, formados no Ensino Médio de 2012 para cá, contam suas memórias dantianas – e falam sobre o momento atual de suas trajetórias

Por Luisa Alcantara e Silva

DIPLOMATI DELL'ULTIMO DECENNIO

Cinque ex allievi, diplomati all'Ensino Médio dal 2012 ad oggi, raccontano i loro ricordi dantiani – e parlano del momento attuale delle loro vite

Traduzione dell'articolo a pagina 80

Quem estudou no Dante sabe a marca que o Colégio deixa. Todo ex-aluno se lembra com carinho de algum professor, recorda aquele funcionário sempre presente no cotidiano e tem amigos com quem mantém fortes laços, mesmo que a turma já tenha se formado há anos.

É uma marca que fica para sempre, mas que permanece mais presente nos primeiros anos após a formatura. “Quando penso no Dante, minhas memórias são muito positivas. Tenho um carinho imenso pelo Colégio”, afirma Walter Lins, que se formou há uma década. “Crescer nesse ambiente foi muito importante para ser quem eu sou hoje”, diz Jacqueline Chen, formanda de 2012 para quem o período como estudante ajudou na escolha da carreira de arquiteta.

A seguir, você conhece a história de cinco ex-alunos, formados entre 2012 e 2020, e fica sabendo como suas escolhas foram impactadas pela trajetória dantiana.

Reinventar os espaços

“O Dante é um espaço múltiplo, que se transforma a cada evento”, afirma Jacqueline Chen, aluna de 2002 a 2012, quando se formou no Ensino Médio. “Ver as construções patrimoniais como colégio, espaço de eventos como a festa junina e a colação de grau e tantas outras coisas me ajuda a entender que é possível se reinventar no mesmo espaço.” Essa lição, diz, ela leva para a vida como arquiteta formada pela Universidade Mackenzie.

Para Jacque, ter visto o Colégio trocar os quadros negros por lousas *touch* e adotar o uso de *tablets* na sala de aula também foi importante no rumo de sua carreira. Hoje, ela, que acabou se especializando em comunicação visual, faz mestrado em inovação e empreendedorismo, “escolha que teve influência do histórico de tecnologia do Dante”.

Parte do mestrado será realizada na China, para onde ela já foi durante a graduação. Jacqueline foi a Xangai em abril deste ano e deve ficar pelo menos 12 meses por lá. Depois, não tem certeza de nada, mas sabe que quer continuar estudando e se reinventando. “Quero impactar positivamente as pessoas por meio do meu trabalho”, reflete. Mas uma certeza ela tem: “Vou colocar meus filhos no Dante”.



Jacqueline é arquiteta especializada em comunicação visual e hoje faz mestrado em inovação e empreendedorismo em Xangai, na China. Abaixo, na muralha da China em 2018, quando cursava a graduação em Xangai

Jacqueline è un'architetta specializzata in comunicazione visiva e ora sta frequentando un master in innovazione e imprenditorialità a Shanghai, in Cina. Alla Grande Muraglia Cinese nel 2018, quando era una studentessa universitaria a Shanghai



Médica formada pela Santa Casa, Bianca passou 12 anos como aluna do Dante. “Sempre gostei de todas as matérias, mas os momentos além do currículo escolar normal me fizeram explorar outros interesses”, lembra

Laureata in medicina a Santa Casa, Bianca ha trascorso 12 anni come studentessa alla Dante. “Mi sono sempre piaciute tutte le materie, ma i momenti che andavano oltre il normale programma scolastico mi hanno fatto esplorare altri interessi”, ricorda



Arthur Fujii

Além do currículo básico

A paulistana Bianca Spina Papaleo tinha 5 anos quando sua mãe, à procura de uma escola para matriculá-la, entrou no Dante pela primeira vez. Logo se impressionou com o tamanho do Colégio, com a quantidade de quadras esportivas e com as áreas verdes. Era lá que sua filha iria estudar.

Foram 12 anos de experiência dantiana bem aproveitados. Bianca se adaptou ao novo ambiente rapidamente e sempre foi uma boa aluna. Ela tem lembranças ainda vivas, como o sabor da raspadinha de limão que comia no recreio. As amizades, algumas desde pequena, continuam. Mas, interessada nos estudos, ela coloca como um dos pontos altos do Colégio as atividades extracurriculares. Participou da oficina de jornalismo Dante em Foco (hoje oficina de educação comunicação), do programa de pré- iniciação científica, o Cientista Aprendiz, e, no Ensino Médio, fez parte do

programa High School, à época com aulas à tarde em inglês duas vezes por semana.

Foram essas atividades que a ajudaram na escolha da carreira. “Sempre gostei de todas as matérias, mas os momentos além do currículo escolar normal me fizeram explorar outros interesses”, conta. Acabou optando por medicina e se formou na Santa Casa. Agora, faz residência em dermatologia e quer se subespecializar em cirurgia dermatológica. “Sempre busquei ter qualidade de vida, e quero dar isso às pessoas”, diz ela. “Acne pode não ser um problema trágico, mas é algo que muda a vida de quem tem. Se eu puder ajudar, estarei feliz.”

Essa consciência foi formada com o apoio de alguns docentes do Dante, como a professora Kátia, de português. “Ela era brava e bastante observadora. Sempre que percebia que algum aluno estava com problema, ia ajudar”, lembra Bianca, que pretende fazer o mesmo com seus pacientes.

Perfil internacional

Pedro Ferros frequentou o Colégio por apenas quatro anos – do 9º ano do Ensino Fundamental à 3ª série do Ensino Médio –, mas, se perguntam onde ele estudou, a resposta é: “No Dante”. Antes, ele era aluno de uma escola menor, que, após uma mudança, passou a ter apenas oito alunos na sala. Pedro, extrovertido, não se sentiu bem naquele ambiente. “Aquele escola não era mais para mim. Eu gosto de gente, de conversar, de trocar ideia”, conta.

Outro motivo que o levou ao Dante, além de ser uma escola grande e reconhecida por sua tradição e bom ensino, foi a localização, mais perto de sua casa. O primeiro ano, ele lembra, não foi tão fácil. Pedro demorou um pouco para se adaptar. Mas, depois que entrou no projeto Dante UN, iniciativa que prepara os alunos para vivenciar simulações de discussões da Organização das Nações Unidas (ONU), sua situação melhorou. “Ali eu me encontrei. Fiz vários amigos e aprendi bastante”, diz Pedro.

Em uma das simulações, ele representou a Arábia Saudita em uma discussão sobre direitos humanos no Mianmar. No total, foram cerca de 15 experiências como essa ao longo do programa, que o levaram a escolher a faculdade de relações internacionais. Pedro está no quarto ano, o penúltimo, da graduação na Universidade Federal de São Paulo (Unifesp).

No Colégio, foi bastante influenciado pelo professor Jackson Farias, ainda hoje coordenador de História, Filosofia e Sociologia. “Ele mudou minha visão sobre ensino”, diz Pedro. Hoje, aos 20 anos, Pedro tenta contribuir também: por ter adquirido bastante experiência, continua participando das simulações do Dante UN.



Arthur Fujii

Pedro está cursando o penúltimo ano de relações internacionais na Unifesp e participa, até hoje, de atividades relacionadas à sua área de estudo no Dante

Pedro è al penultimo anno di Relazioni Internazionali all'Unifesp e partecipa, fino ad oggi, alle attività legate alla sua area di studio alla Dante

Bárbara (abaixo, à esquerda), com algumas das amigas construídas nos tempos de Dante, que permanecem até hoje

Bárbara (sotto, a sinistra), con alcune delle amicizie costruite durante il suo periodo alla Dante, che rimangono tuttora

Arquivo pessoal



Arquivo pessoal



Assista ao vídeo!
Guarda il video!



OU ACESSE / O ACCEDI SU:
dante.pro/dc50exalunos

Hoje cursando ciências biomédicas na USP, Bárbara reconhece o privilégio de ter tido acesso, no Dante, a ótimos laboratórios

Oggi, che studia scienze biomediche alla USP, Bárbara riconosce il privilegio di aver avuto accesso, presso la Dante, a ottimi laboratori

Infraestrutura de primeira

Uma das primeiras lembranças do Dante que tem a rio-clarense Bárbara Gustinelli, de 23 anos, são as escadas se abrindo para o pátio principal. “Lembro que aquilo me marcou muito. Eu, uma menina vinda do interior, em um colégio daquele tamanho”, afirma.

Bárbara estudou do 4º ano do Ensino Fundamental até a 3ª série do Ensino Médio e guarda apenas boas recordações. “Agradeço muito ao Dante pelo que eu sou hoje, resultado das experiências que tive lá.” E, quando fala em “experiências”, Bárbara inclui a construção de amizades duradouras, que ela vai levar para a vida.

A menina do interior paulista que se deslumbrou com o colégio anos mais tarde veria que não havia sido à toa. Na faculdade de ciências biomédicas da Universidade de São Paulo (USP), ela se deu conta do privilégio que teve, por exemplo, ao fazer o primeiro grau em uma escola com ótimos laboratórios e projetos.

Ela participou por dois anos do programa Cientista Aprendiz, período em que viu que gostava da área de pesquisa e de biológicas. Sobre este assunto, aliás, lembra-se da professora Paula Galvão Rosa, de biologia. “Ela se expressava muito bem e expandia os assuntos da grade”, elogia Bárbara.

Desde que saiu do Colégio, em 2016, voltou algumas vezes. A última foi para participar da feira de profissões, no ano passado. “Falei da minha experiência como graduanda para os alunos do Colégio, foi muito legal”, diz.

Entre amigos e viagens

Para o ricifense Walter Lins, de 27 anos, o Dante criou nele uma visão de cidadão. “Sou uma pessoa muito questionadora, uma característica que fui desenvolvendo nos anos de escola”, diz Walter, que se formou em 2013.

Sua entrada no Colégio foi aos 8 anos, quando veio com a família para a capital paulista por conta de uma oferta de trabalho recebida pelo pai. A escolha se deu porque o Dante foi o mais bem indicado, e, a partir dessa decisão, a família comprou um apartamento perto da escola.

“Sempre gostei de estudar lá”, afirma ele, que tem entre os melhores amigos quatro ex-dantianos, com quem vai viajar de férias para a Colômbia.

Viajar, aliás, sempre foi uma atividade da qual Walter gostou. E, como ele conta, nos anos de Dante conheceu alguns países por conta das atividades do Colégio. No 9º ano do Ensino Fundamental participou do programa Cientista Aprendiz, no qual desenvolveu uma pomada para acelerar a cicatrização em pessoas diabéticas. O projeto foi um sucesso, sendo selecionado para participar de feiras no Rio Grande do Sul e no Arizona e em Nova York, nos Estados Unidos.

Outra viagem durante a vida escolar também o marcou: na 1ª série do Ensino Médio, fez um intercâmbio de seis meses no Canadá.

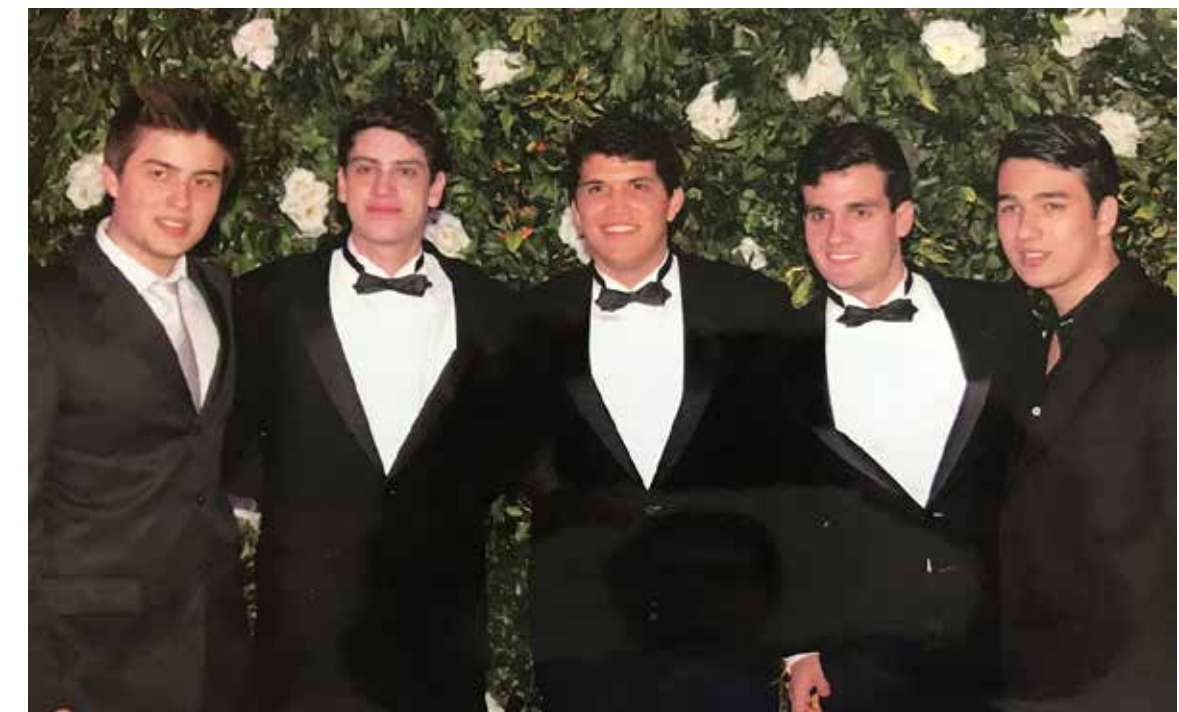
Hoje, depois de morar em Campinas para completar a graduação em engenharia química na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), ele está de volta a São Paulo, trabalhando com análise de dados na área de transformação digital. Quando é possível, Walter arruma um tempinho para ir buscar o irmão caçula no Colégio – e aproveita para ver os vigilantes e professores que tanto lhe marcaram.



Arthur Fujii

“Sou uma pessoa muito questionadora, uma característica que fui desenvolvendo nos anos de escola”, diz Walter, que hoje trabalha com análise de dados na área de transformação digital

“Sono una persona a cui piace molto discutere, una caratteristica che ho sviluppato durante gli anni vissuti alla Scuola”, dice Walter, che oggi si occupa di analisi dei dati nell’ambito della trasformazione digitale



Arquivo pessoal

Os melhores amigos até hoje são da turma em que estudou no Colégio, onde se formou em 2013. Depois de concluir o Ensino Médio, Walter cursou engenharia química na Unicamp

I suoi migliori amici sono ancora oggi quelli con cui ha studiato alla Scuola, dove si è diplomato nel 2013. Finito l’Ensino Médio, Walter ha studiato ingegneria chimica alla Unicamp

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

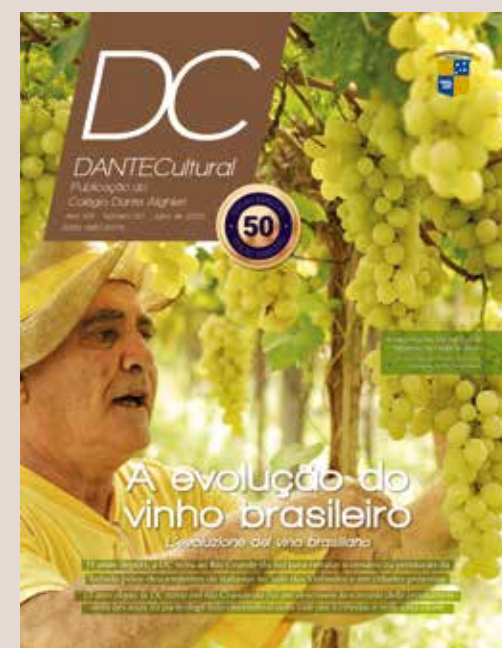
🌐 aeda.com.br / loja.aeda.com.br

📷 aedaoficial 📺 aedaoficial



DC

DANTECultural



LETTERA AL LETTORE

Nell'anno in cui la Dante Cultural diventa maggiorenne, poiché compie 18 anni di vita, arriviamo anche all'edizione numero 50. Da parte nostra, non ci sono mai stati dubbi sul fatto che non sarebbero mancati argomenti con cui riempire le pagine di questa rivista, nata con l'obiettivo primario di diffondere la cultura, più precisamente quella che prende forma a partire dall'incontro affettuoso e fruttuoso tra italiani e brasiliani. Ma ciò non significa che non siamo rimasti sorpresi dalla quantità di storie raccontate, di scoperte e di conoscenze condivise, di ricordi registrati in quasi due decenni di pubblicazione.

Come siamo soliti fare nei numeri commemorativi, anche questo ha un formato diverso. Invece di sezioni fisse, sono i reportage speciali a dare il tono del numero. A cominciare dal servizio di **Copertina**, sullo scenario della produzione vinicola nel sud del Brasile, un argomento che era già stato sulla copertina del numero 8, nel febbraio 2008. In quell'occasione, però, la nostra visita si è concentrata sulle cantine della *Vale dos Vinhedos*, il principale polo dell'enoturismo del Paese, che comprende le città di Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul e Garibaldi. Allora, oltre a raccontare la storia delle grandi aziende del settore create e gestite da discendenti di italiani, abbiamo presentato cantine più piccole come la Pizzato e la Lidio Carraro, che erano ancora in fase di affermazione sul mercato. Questa volta, a distanza di 15 anni, abbiamo visitato di nuovo entrambe le famiglie e raccontiamo, nelle pagine che seguono, come hanno conquistato il loro posto al sole non solo nel mercato brasiliano ma anche all'estero. Oltre ad affrontare questi temi e le tendenze nel consumo della bevanda – oggi con opzioni naturali o addirittura vinificate con un intervento minimo nel processo di fermentazione – il reportage della redattrice Marcella Chartier racconta soprattutto le storie umane di coloro che coltivano l'uva e producono vini con passione, seguendo i passi dei loro antenati immigrati.

In questo numero è presente anche un articolo con le versioni attuali e diverse delle storie di chi arriva dall'Italia per vivere in Brasile, così come di brasiliani che fanno il percorso inverso e vanno a vivere in Italia: **Arrivi e Partenze**. E c'è l'invito del collaboratore Guilherme Conte e della fotografa Mariana Lima a una passeggiata senza pretese in tre dei quartieri più italiani di San Paolo: **Bixiga, Vila Romana e Mooca**. Invece di parlare di ciò che già conosciamo di questi luoghi, le pagine presentano ritratti aggiornati della loro vita quotidiana, con i veri personaggi che ci abitano e che costituiscono quella che possiamo chiamare l'anima di quelle strade.

Come non poteva essere altrimenti in un numero così speciale, la DC 50 porta anche le storie di alcuni ex allievi. I **Diplomati dell'ultimo decennio** sono giovani che, dopo aver concluso l'*Ensino Médio* alla Dante, hanno seguito percorsi in vari settori e che raccontano, con gli occhi di oggi, come l'esperienza di studio alla Scuola li abbia aiutati nella loro carriera. Sempre parlando di ex allievi (ma in questo caso anche di allievi attuali), in **Una famiglia, cinque generazioni dantiane**, conosciamo la storia della famiglia Costella, i cui membri studiano alla Dante dal 1912.

Infine, anche la nostra sezione **Cultura** è speciale: abbiamo curato i migliori libri e produzioni audiovisive degli ultimi tempi.

Buona lettura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES

PUBLISHER

Vini per tutti i gusti

I viticoltori della zona della Serra Gaúcha combinano conoscenze ancestrali, duro lavoro e molta tecnica per produrre buoni vini con metodi, proposte e vitigni diversi

Di Marcella Chartier

VALPARAISO

Un figlio prete

Arnaldo Argenta aveva otto anni quando è entrato in seminario. Era un modo, all'inizio degli anni '60 a Caxias do Sul, nell'interno di Rio Grande do Sul, perché il figlio di due contadini discendenti di immigrati italiani avesse più possibilità di seguire un percorso di studi. Ogni anno che passava, il ragazzo cercava di trovare il coraggio di dire alla madre che non voleva più continuare. Ignez Mazzochi Argenta, che aveva altri tre figli, tutti maschi, aveva una routine pesante. Lavorava tutto il giorno nei campi, cucinava, rammendava i vestiti che passavano da un figlio all'altro, si occupava della casa, dei figli e del marito, e alla fine della giornata ancora lavava e stirava i vestiti degli ospiti di un'albergo. Voleva una vita meno dura per i suoi ragazzi. Sognava un figlio prete.

Una sera, quando aveva 13 anni, Arnaldo ha deciso di affrontare la situazione e le ha detto che voleva lasciare il seminario. "Lei ha pianto molto, è rimasta tutta la notte



a piangere in una stanza e io nell'altra", ricorda Arnaldo, che, quando è arrivato in cucina la mattina presto, ha visto Ignez seduta accanto al fornello a legna già acceso, a scaldare l'acqua per il caffè. "Mi ha chiamato: 'siediti qui sulle mie ginocchia, figlio. Hai accoltellato tua madre, ho sempre pensato che saresti diventato un prete. Promettimi una cosa. Studierai, diventerai grande nella vita. E io le ho detto di sì", racconta commosso.

Arnaldo ha compiuto la sua promessa a pieni voti. Ha studiato amministrazione durante il servizio militare, anni in cui ha anche risparmiato ogni centesimo possibile per finanziare il suo sogno di frequentare la scuola di agronomia dell'Università Federale di Santa Maria. Ma l'inflazione di quel periodo, i primi anni '80, ha consumato tutti i risparmi dello studente già al primo anno. Per continuare, oltre a svolgere lavori per i figli degli imprenditori agricoli e a fare tirocinio all'università, Arnaldo ha messo a prova un talento che avrebbe potuto cambiare il corso della sua vita: il calcio. "Giocavo molto bene, sono quasi diventato un calciatore professionista dell'Internacional. Giocavo la mattina per una squadra amatoriale, il pomeriggio per un'altra, la domenica per un'altra ancora. E guadagnavo un po' di soldi. Sono andato avanti così fino alla fine dell'università."

Alcuni decenni dopo aver realizzato il

sogno, condiviso con la madre, di laurearsi, Arnaldo ha voluto portarla alla *Valparaíso Vinhos e Vinhedos*, situata nella città di Barão, a 53 chilometri da Caxias do Sul e a 32 chilometri da Bento Gonçalves. Lì pianta le uve con cui produce i suoi vini, oltre ad altri frutti. Era il 2017. Ignez stava per compiere 90 anni ed era già indebolita e aveva la diagnosi di Alzheimer, per cui contava sul supporto costante di infermieri e assistenti. Arnaldo ha organizzato una festa per quasi cento persone nello spazio creato per gli eventi nell'azienda vinicola. Ha fatto ingrandire una foto della famiglia Mazzochi, che è ancora appesa alla parete del locale, e ha procurato del vino anche per sua madre: "Non pranzava senza vino. Quando andava in campagna, verso le 9 del mattino lei e mio padre si fermavano a mangiare pane, salame, formaggio, e lei mescolava una parte di acqua al vino, non beveva acqua pura", racconta Arnaldo. Al momento della festa, Ignez era già costretta a letto e utilizzava un tubo per alimentarsi. "Le ho messo dello spumante nel tubo molto lentamente, e lei è impazzita di felicità", dice ridendo, soddisfatto per aver regalato a sua madre una festa degna del merito per tutti gli sforzi nell'educazione dei suoi figli. Ignez è deceduta due anni dopo, in un passaggio tranquillo. Il suo nome è stato attribuito a un'etichetta di uva garganega vendemmiata tardivamente, bottrizzata – processo in

cui avviene la propagazione controllata di un fungo nella frutta, la *botrytis cinerea*, condotto da Arnaldo dopo molte ricerche e prove. Nel primo lotto sono state prodotte solo 297 bottiglie, tramite l'uso di 14,5 chili di uva per ciascuna. "Abbiamo dato il nome di una donna forte a un vino forte".

Un vino come quello degli antenati

I nonni di Arnaldo, immigrati italiani – materni dalla Lombardia, paterni dal Veneto – erano anch'essi agricoltori e hanno lasciato le loro terre ai figli quando sono venuti a mancare. È su queste terre che Angelo e Ignez coltivavano l'uva per venderla e garantire il sostentamento della famiglia. Ma i soldi, in realtà, non si vedevano. "All'epoca era molto difficile essere pagati. Mio padre portava il raccolto a cavallo per 15, 20 chilometri, e quando arrivava dagli acquirenti gli dicevano di tornare il mese successivo, perché non avevano modo di pagare il raccolto. Ci volevano da un anno e mezzo a due anni per ricevere il pagamento." La famiglia viveva quindi sulla base di un sistema di baratto con i vicini. Il cibo non mancava, ma le difficoltà erano molte. E sono aumentate quando, nel 1970, la maggior parte della loro terra è stata espropriata dal comune di Caxias do Sul, nel processo di costruzione della diga di Faxinal. Dei 12 ettari, ne sono rimasti solo due e con l'indennizzo è stato possibile soltanto acquistare un lotto di terreno nell'area urbana di Caxias do Sul. "Così, la distanza dal campo è diventata di 3 chilometri. E i miei genitori facevano avanti e indietro a piedi ogni giorno."

Come molti immigrati e discendenti, Angelo produceva vino per il proprio consumo. Quando Arnaldo ha deciso di aprire la sua cantina, pur disponendo già di tecnologie e materie prime che non esistevano ai tempi di suo padre, aveva come riferimento quella bevanda. Voleva produrre un vino che fosse il più naturale possibile. E non aveva fretta: il desiderio era di fare qualcosa di diverso dal mercato convenzionale, il che richiedeva tempo per pianificazioni e investimenti. I soldi per farlo provenivano da un ufficio di consulenza tecnica per i produttori, che esiste fino ad oggi a Caxias do Sul.

Nel 2006, Arnaldo ha acquistato la proprietà di 60 ettari che aveva già il nome di Valparaíso. Ha quindi iniziato a piantare mele, prugne e pesche, colture favorite dal clima della zona e che avrebbero fornito un reddito più rapido. Per scegliere i vitigni, ha fatto tre viaggi tecnici in Italia. "Quelli italiani (nebbiolo, garganega, rondinella, pinot grigio e sangiovese) sono quelli che mi danno più soddisfazione, hanno la loro vendemmia ogni anno e si sono adattati molto bene al sistema protetto", dice Arnaldo, riferendosi a un metodo di coltivazione: i vigneti sono coperti, quindi protetti dall'eccessiva umidità

delle stagioni piovose, che portano malattie alle piante. In questo modo si evita l'uso di diserbanti e insetticidi. "Applico solo un prodotto sintetico, a causa di una malattia che si intensifica sotto i teloni nella stagione calda, e non ho ancora trovato un prodotto biologico che mi dia sicurezza a riguardo. Per il resto, la gestione del suolo è naturale", afferma. Il sistema protetto, che richiede una serie di adattamenti durante tutto il processo di coltivazione, è stato elaborato da Arnaldo nel corso degli anni, sulla base di molto studio, prove ed errori. "Ho sempre detto ai miei collaboratori di utilizzare il minor numero possibile di materie prime, di pesticidi, questa è sempre stata la mia battaglia. Anche come principio di moralità, di carattere, far sì che l'agricoltore non degradi l'ambiente e curi la propria salute e quella delle persone che lo circondano, in modo da produrre cibi più sicuri. Perché il vino è anche cibo."

La vinificazione segue gli stessi principi. Dalle botti della cantina in pietra basaltica costruita nel 1935 (all'epoca la Valparaíso ospitava già un'azienda vinicola), escono ogni anno 30 mila bottiglie di vino a fermentazione naturale, prodotto senza gli additivi chimici e i lieviti che l'industria convenzionale solitamente utilizza per controllare i risultati. "Chi beve un vino come questo non ha i postumi della sbornia il giorno dopo. Inoltre, siccome non facciamo la filtrazione che molte cantine fanno alla fine, le proprietà nutrizionali della bevanda sono praticamente complete".

A San Paolo, le etichette della Valparaíso sono presenti nei menu di ristoranti come Dom, Carlota, Corrutela e Nelita. Oltre alle varietà portate dall'Italia, Arnaldo coltiva pinot noir, chardonnay, moscato alessandrino e torrontés, per i vini pregiati, e isabel, per un vino da tavola (per saperne di più, vai alla pagina 66).

I risultati della Valparaíso sono dovuti all'instancabile e tenace lavoro di Arnaldo e, dal 2020, anche della figlia maggiore, la quarantenne Naiana. Quell'anno si è reso conto di aver bisogno di aiuto per vendere i vini e gestire la burocrazia. Naiana, che lavorava nell'area export di un'azienda, ha deciso di frequentare un corso per sommelier ed è rientrata entusiasta del potenziale che aveva scoperto nell'azienda del padre. Se Arnaldo è l'anima della Valparaíso, Naiana ne è diventata il volto. "Ha abbracciato l'attività, si è entusiasmata ed è molto impegnata. Ha una concentrazione che... Dio mio!", dice orgoglioso.

Ora responsabile dello sviluppo aziendale, delle vendite e del marketing, Naiana aveva già cercato di aiutare il padre, al vederlo fare così tanto da solo. Inoltre, era insoddisfatta della sua carriera. Impiegata in un'industria metalmeccanica, vedeva gli apprendisti che aveva formato diventare i suoi capi in poco tempo. "Facevo tutto, studiavo, mi impegnavo per l'azienda, sapevo tutto sul prodotto, ma



era un'azienda molto maschilista. Ero frustrata", ricorda. "Ma lui continuava a dire che non era ancora il momento, che non sarebbe stato in grado di pagare lo stipendio di cui avevo bisogno".

Quando è arrivato il momento, la dedizione è stata totale. "Mio padre aveva progettato la Valparaíso come un sogno, non come un'attività commerciale. E io arrivo, dopo 14 anni di lavoro, per professionalizzare tutto. È stata una grande sfida", ricorda. All'epoca suo figlio era un neonato e il passaggio da una vita con una routine ben scandita, con orari di lavoro definiti, a una in cui si lavorava nei fine settimana è stato brusco.

Inoltre, il rapporto tra padre e figlia non era affatto facile: "Quando suggerivo qualcosa, era la fine del mondo. Con il passare del tempo, la situazione è migliorata, ho sentito da altre persone che mi faceva molti complimenti per il mio lavoro, e questo mi ha motivato." La fiducia reciproca si è consolidata e oggi è Naiana a decidere cosa va in bottiglia.

Con 70 anni nel 2023, ciò che Arnaldo desidera di più è vedere la sua attività continuare a prosperare secondo i principi che ha sempre difeso. Dopo le insistenze della figlia, ha accettato di praticare il pilates, ha regolato la sua dieta con l'aiuto di un nutrizionista e assume regolarmente degli integratori minerali. "L'eredità che i nostri genitori e i nostri nonni hanno lasciato è stata quella di perseverare in ciò che si fa, avere volontà e concentrazione. È una cosa che non può andare male, credo. Possiamo metterci più tempo, essere più lenti, ma otteniamo risultati".



DOM DIONYSIUS

Varietà americane e creole



Cabernet sauvignon, pinot noir e chardonnay sono esempi di uve della specie *vitis vinifera*, di origine europea. Queste varietà sono state portate nelle terre americane e il loro adattamento a climi così diversi non è stato affatto facile – questo processo ha iniziato a consolidarsi solo dopo gli anni '70. Gli immigrati italiani arrivati in Brasile circa un secolo prima utilizzavano la tecnica che conoscevano per produrre vini dalle uve che trovavano qui, soprattutto le cosiddette uve americane, come l'isabel. Questi sono i vini da tavola, che venivano conservati in damigiane e, quando hanno iniziato a essere prodotti su larga scala per rifornire il mercato brasiliano, hanno cominciato a ricevere eccessive aggiunte chimiche nella vinificazione. Il risultato era una bevanda più economica – e di qualità inferiore.

La sommelière Gabriela Monteleone racconta questa storia nel libro *Conversas acerca do vinho** (Conversazioni sul vino), uscito nel 2021. Ex allieva della Dante, è una paladina della diversità nel mercato del vino e creatrice, in collaborazione con l'argentino Ariel Kogan, del progetto *Tão Longe, Tão Perto* (Così Lontano, Così Vicino), che

ha iniziato nel 2020 con conversazioni online sulla bevanda e si è evoluto fino all'installazione di rubinetti in ristoranti e bar di diverse città brasiliane, che sgorgano vini scelti da Gabriela – compresi quelli di uve americane, di grande qualità. Recentemente ha aperto un negozio fisico nella Barra Funda, nella zona ovest di San Paolo, dove è possibile degustare o acquistare questi vini in bottiglie di PET o di vetro.

Ivan Tisatto, della cantina Dom Dionysius di Caxias do Sul, è uno dei produttori che forniscono vini per i rubinetti di *Tão Longe, Tão Perto*. Pronipote di italiani, anche lui ha avuto il primo contatto con la viticoltura tramite suo padre, Leonísio. "Lo aiutavo nell'agricoltura e nella produzione, nel seminterrato della casa. Facevamo il travasamento del vino con i secchi, non c'erano pompe, era tutto manuale", ricorda, a 52 anni. Il vino era da tavola, prodotto con uve isabel – una varietà che, in un blend con la *bordô*, oggi costituisce l'etichetta "*As americanas*", creata in collaborazione con Gabriela e Ariel. Ivan lavora anche con la lorena, una delle varietà identificate come creole – quelle originarie del Sud America (stessa classificazione dell'uva tarrantés, della cantina Valparaíso – per saperne di più, vai alla pagina 64).

Ma non solo di uve americane è fatta la Dom Dionysius, che produce dai 200 ai 300 mila litri di vino all'anno. "Per scegliere le varietà ci lasciamo guidare dal mercato, ma siamo anche interessati a quelle che, adattate al clima brasiliano, offrono qualcosa in più, con continuità e buoni raccolti", spiega. Chardonnay, merlot e tannat sono alcune delle varietà europee presenti nelle bottiglie di Dom Dionysius, anch'esse prodotte con interventi minimi.

Produrre vino in questo modo richiede la predisposizione a una costante ricerca empirica, oltre a pazienza. L'interesse di Ivan per la sperimentazione sull'uva si è risvegliato ancor prima che frequentasse la scuola di enologia, quando a 16 anni è stato chiamato a lavorare in un laboratorio di analisi di vini di una famiglia per cui lavorava suo padre. All'età di 18 anni,



gli è venuta l'idea di avviare, con lui, una propria azienda vinicola. Il lavoro in laboratorio e l'assistenza ad altri produttori hanno reso possibili gli investimenti nel corso degli anni. Nel 1990 il padre è venuto a mancare. Ma l'azienda rimane a conduzione familiare: sua sorella, Janete Tisatto, è la sua socia.

"Vogliamo che il nostro vino esprima le caratteristiche dell'uva, del suo *terroir*. È come crescere un bambino: lo porti su una strada, ma ha la sua personalità", dice a proposito del principio che lo guida – e al quale il mercato si sta aprendo sempre di più. "I consumatori vogliono prodotti sempre più naturali e i sommelier e gli chef apprezzano prodotti più diversificati. Dieci anni fa, non si contavano sulla punta delle dita i nomi dei sommelier che parlavano bene del vino brasiliano. Oggi vediamo che c'è un pubblico per tutti, non solo per chi ama il vino francese, cileno o argentino. Ognuno ha la sua identità e l'attributo di qualità non può essere ridotto a caratteristiche standardizzate. La gente si sta sfidando a provare cose nuove e lo gradisce", afferma.

CASA VALDUGA

Familiare e su larga scala



Se oggi il mercato brasiliano comincia ancora ad aprirsi alla diversità e ai vini prodotti con uve americane e creole, negli anni '80 la premessa perché un vino fosse considerato di buona qualità era che fosse prodotto con uve europee. Luiz Valduga, figlio di un immigrato arrivato nel Rio Grande do Sul nel 1875 dalla città italiana di Rovereto, era molto resistente alla proposta dei figli di rimuovere dai suoi vigneti le specie americane per permettere alla famiglia di coltivare varietà come cabernet sauvignon, merlot e chardonnay. "Io e i miei fratelli abbiamo mandato lui e mia madre in un viaggio in Bahia in autobus e nel frattempo abbiamo iniziato la riconversione dei vigneti. Al ritorno si è molto arrabbiato, dieci giorni senza parlarci", ricorda João, oggi 68enne.

È passato più di un decennio prima che il processo si concludesse. Ma prima di morire, a 78 anni, Luiz non solo aveva accettato e compreso il provvedimento dei figli, ma aveva anche accettato di applicare, nella propria produzione di vino, le conoscenze e le tecnologie trasmesse da João, che è diventato enologo e ricercatore presso l'Embrapa (*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária* – Azienda Brasileira di Ricerca Agricola). "Ho ereditato da mia madre, Maria, la capacità di degustare i vini. Era lei che aveva il dono di individuare quali vini erano abbastanza buoni da imbottigliare e quali invece avrebbero richiesto ancora un po' di tempo", racconta João, che oggi è socio-proprietario del gruppo Famiglia Valduga, che oltre all'azienda vinicola comprende un



importatore di vini fini, una fabbrica di succhi, marmellate, antipasti, salse al pepe, tè freddi e creme balsamiche, un birrifico artigianale e una linea di cosmetici a base di uva.

La sede dell'azienda si trova nella *Vale dos Vinhedos*, il principale polo enoturistico del Brasile, situato in una regione dell'interno dello Stato di Rio Grande do Sul che comprende i comuni di Bento Gonçalves, Monte Belo do Sul e Garibaldi e che nel 2022 ha accolto oltre 304mila persone. Tra queste, circa 120mila hanno visitato la Casa Valduga. Un bel risultato, soprattutto se si considerano i primi anni. "Stavamo per ore, giorni, settimane, mesi sul ciglio della strada e non passava nessuno. Ma quando qualcuno entrava in casa, salivo subito in cucina per prendere pane, formag-

PIZZATO

Buona uva per buon vino

L'operazione della *Vale dos Vinhedos* è cresciuta. Quindici anni fa, quando la Dante Cultural ha visitato la zona per un servizio pubblicato nell'edizione numero 8, si trattava già di una meta consolidata dell'enoturismo brasiliano, che riceveva allora 200mila visitatori all'anno e con una parte della produzione vinicola identificata con il sigillo di indicazione di provenienza (IP), ottenuto nel 2002. Oggi la Vale ha già il sigillo di denominazione di origine (DO), una classificazione che richiede che la coltivazione delle uve e la produzione dei vini seguano regole ancora più specifiche.

Nel 2007, la famiglia Pizzato possedeva 26 ettari di terreno che producevano uva per i loro vini, una dimensione che oggi è quasi raddoppiata: gli ettari sono 50, parte dei quali nella *Serra Gaúcha*. Le etichette dei vini fermi erano tre e si stava lanciando la linea Fausto (di vini più giovani), oltre al primo spumante. Ora le etichette sono 25. "Quando abbiamo fatto il nostro primo vino, Ivo voleva dormire qui in cantina. E poi, quando apriva una bottiglia, voleva sempre trovare difetti. Mi ha insegnato che nel mondo del vino non ci si può accontentare di quello che si ha", ricorda Plínio, il patriarca, a proposito del

gio, coppa e una damigiana di vino. Dopo mezza damigiana l'amicizia era già fatta", racconta. Con il tempo, questo modello di business in cui i turisti vengono a conoscere la produzione, a degustare e ad acquistare i vini ha iniziato a funzionare – non solo per Valduga, ma anche per le altre cantine situate negli oltre 81 mila chilometri quadrati della Vale. "Mio padre ha incoraggiato tanto i suoi vicini ad aprire le loro cantine, questa è stata la sua più grande eredità".

Quella che i turisti trovano oggi è un'esperienza molto più complessa di quella descritta sopra, che si viveva all'inizio degli anni '90. A Casa Valduga ci sono opzioni di visite e corsi – quella più semplice, dalla durata massima di due ore, è guidata da un enologo che racconta la storia della famiglia, visita le cantine, l'area di imbottigliamento ed etichettatura, promuove degustazioni e chiude il percorso nella boutique del vino. Ci sono un ristorante, un negozio dove è possibile acquistare altri prodotti del marchio, come marmellate, succhi, tè e birre, foresterie, spazi per eventi, oltre a esperienze come la vendemmia, dove è possibile partecipare alla raccolta dell'uva, tra i mesi di febbraio e marzo.

"Non avrei mai immaginato che la Casa Valduga sarebbe cresciuta così tanto", ammette João. Oggi ci sono 140 ettari di terreno coltivato (parte dei quali nelle regioni di Campanha e Encruzilhada do Sul, più a sud nello Stato), 2,5 milioni di litri di vino prodotti all'anno. Oltre

a João, anche i suoi fratelli Eriello e Juarez gestiscono l'azienda, che vanta già la partecipazione della terza generazione ed etichette premiate nelle principali guide e concorsi brasiliani e internazionali. Nel 2022, la guida *Descorchados 2022* ha eletto il 130 Brut Rosé come miglior spumante brut (93 punti) e la Casa Valduga come cantina dell'anno per la seconda volta – il che evidenzia, appunto, la qualità dei suoi spumanti. Nel 2023, l'etichetta *Terroir Exclusivo Marselan* ha ricevuto la medaglia Grande Oro, la più importante al Concorso Internacional de Vinos Bacchus, tenutosi in Spagna, e l'oro al Challenge International du Vin, in Francia. "Non siamo arrivati con il paracadute in questa posizione, siamo saliti con i piedi per terra, molto saldamente, un gradino all'anno, con molti sacrifici e tecnologia applicata", afferma orgoglioso João.



più giovane dei quattro figli, che era enologo. Ivo è deceduto pochi giorni prima dell'arrivo del team della DC nella Vale, quell'anno.

Il livello di esigenza, secondo la figlia Flávia, continua ad essere alto come all'inizio della storia dell'azienda. E continua a portare buoni risultati. Tra i vini con valutazione più alta c'è il DNA 99 Merlot, la prima etichetta dell'azienda, lanciato nel 2000. È diventato un riferimento della varietà che ha dato i certificati di provenienza e origine alla *Vale dos Vinhedos* e ha continuato a ottenere buoni risultati nelle annate successive. Anche l'etichetta *Legno Chardonnay D.O.V.V.* (2018) riscontra grande successo nelle degustazioni: ha ricevuto 91 punti dalla rivista *Adega* e 93 dalla rivista inglese *Decanter* nel 2019. "Ma oggi siamo più maturi, ora dividiamo meglio i ruoli di ciascuno di noi all'interno dell'azienda", aggiunge lei, che si occupa principalmente della parte amministrativa e finanziaria, oltre a supervisionare l'enoturismo. Suo fratello più grande, Flávio, è enologo, mentre sua sorella Jane vive a San Paolo, da dove si occupa della parte commerciale dell'azienda.

I ruoli di Plínio e Diva (sua moglie), tuttavia, sono molto cambiati. All'età di 80 anni, compiuti nel 2023, lui si rammarica delle limitazioni che l'età ha portato. Le lunghe passeggiate tra i vigneti, che un tempo faceva costantemente



per supervisionare il lavoro con la materia prima, sono ora più brevi e in quadriciclo – ma comunque con alcuni rischi: il giorno in cui lo abbiamo intervistato, Plínio era caduto dal veicolo per la seconda volta. Il pesante lavoro di anni sulla terra gli è valso interventi al ginocchio, all'anca e alla schiena, oltre a una protesi. Ma la dose quotidiana di vino non può mancare. "Tra mezzogiorno e sera beve ancora



la sua bottiglietta, ma non più intera, come prima, a causa dei farmaci”, commenta Diva, 73 anni. Lei, che per anni ha lavorato nel campo, occupandosi anche delle faccende domestiche, e che, per qualche tempo, ha avuto il compito di apporre le etichette sui vini, si lamenta della routine che ha oggi. “Stare a casa è noioso, mi piaceva di più la vita di prima. Ma oggi ho il mio giardino, il mio orto, questo mi piace. Faccio torte, pane, budini”.

La tranquillità della coppia, tuttavia, è ben meritata. Plínio e Diva appartengono a una generazione di viticoltori che hanno dedicato molto tempo ed energia ai loro vigneti, alla ricerca di un vino di qualità riconosciuta in Brasile e all'estero. “È stata la mia generazione a farlo e ne siamo



molto orgogliosi. Abbiamo creduto e lottato per ottenere una buona uva per fare un buon vino”, dice Plínio. “E siamo cresciuti in modo naturale, ho iniziato consapevole che l'azienda vinicola sarebbe per i miei figli, non per me. Prima che questa attività dia risultati ci vuole molto tempo, e bisogna investire, passo dopo passo”.



LIDIO CARRARO



Inizio dal mercato esterno

Nel caso della Lidio Carraro, che prende il nome dal patriarca appartenente alla stessa generazione di Plínio e Diva, della Pizzato (per saperne di più, vai alla pagina 67), la conferma della qualità dei vini è arrivata prima dal mercato estero. All'inizio degli anni Duemila, la rivista tedesca Weinwelt ha messo il tannat di Lidio al primo posto tra i migliori al mondo; poco dopo, l'azienda ha iniziato a vendere

le sue etichette nei duty free degli aeroporti internazionali. È stato proprio nel 2007, anno in cui il team della DC è stato per la prima volta alla Lidio Carraro, che si è verificata quella che Patricia Carraro definisce “la grande svolta” dell'azienda: la cantina è stata scelta come quella ufficiale dei Giochi Panamericani di Rio de Janeiro di quell'anno. È stata la prima di una serie di importanti competizioni sportive in cui l'impresa si è ripetuta. “All'epoca dei Mondiali di Calcio [del 2014, una di queste competizioni], abbiamo esportato circa il 37% dell'intera produzione in quasi tutti i continenti”, ricorda Patricia, figlia di Lidio e responsabile del marketing dell'azienda.

Architetta di formazione, è stata la figlia meno coinvolta all'inizio dell'attività, nel 1998, quando era ancora all'università a Porto Alegre. Ma, dopo una crisi professionale, ha deciso di intraprendere una carriera nel mondo del vino e si è trasferita a San Paolo, dove ha vissuto per due anni per aprire spazi nel mercato. È stata lei a tracciare le linee guida dell'azienda, contagiando la famiglia con ottimismo in uno dei momenti difficili all'inizio dell'impresa. “La nostra proposta era molto innovativa, e alcuni pensavano che fosse troppo pretenziosa”. La Lidio Carraro si è identificata, fin dall'inizio, come un marchio di vini sofisticati – “di boutique”, come lo definiscono loro –, che produce poche bottiglie e sviluppa ricerche con le diverse tipologie di terroir – sia quello dei 7 ettari di vigneto nella Vale dos Vinhedos che quello dei 48 ettari dei



terreni di famiglia a Encruzilhada do Sul, più a sud dello Stato. I vini a basso contenuto di solfiti, ad esempio, erano già una realtà nei primi anni di produzione. Questa sostanza, che è un conservante sintetico, compare oggi sulle etichette al di sotto della dose minima raccomandata. Inoltre, i lieviti autoctoni (detti anche indigeni, perché originari del territorio) sono responsabili della fermentazione di buona parte dei vini. “Abbiamo annate in cui sono la maggioranza, e ci sono vini con solo questo tipo di fermentazione. Ma utilizziamo anche quelli selezionati in base alle caratteristiche dell'annata”, sottolinea Patricia. “Non ci interessa seguire un protocollo solo per rientrare in una categoria. L'importante per noi



è ottenere il miglior risultato con un intervento minimo, in modo da esprimere l'essenza dell'uva e del terroir d'origine, ed essere trasparenti con i consumatori.”

Lungo il percorso, l'azienda è stata pioniera nella sostituzione delle botti di legno con serbatoi in acciaio inox, una decisione legata al desiderio

di produrre vini con una propria personalità, e non come tanti che, seguendo lo standard dell'utilizzo del legno per la maturazione della bevanda, diventavano simili, pur provenendo da luoghi diversi. “All'epoca dell'apertura del mercato brasiliano ai prodotti importati, la tendenza dei vini maturati in legno era forte, soprattutto in

Sudamerica. E questa pratica di conservazione in botti di legno non è necessariamente sinonimo di qualità, ma piuttosto di stile del vino”, spiega Patricia. “I due Paesi che possiedono le tecnologie e la fama per la produzione di botti di qualità sono la Francia e gli Stati Uniti. E per noi non aveva senso importare legno da un altro Paese per fare un vino che esprimesse davvero la maestria e l'eccellenza del Brasile”.

L'ultima novità in fatto di maturazione di Lidio Carraro è l'uso delle anfore. L'idea di utilizzare letteralmente la terra di famiglia per realizzare i pezzi è stata dei fratelli di Patricia, Juliano, enologo e direttore commerciale, e Giovanni, capo enologo e direttore tecnico dell'azienda. Ci sono voluti due anni per sviluppare e testare i prototipi fino al lancio delle prime bottiglie – che sono in edizione limitata. Una delle etichette è Amphorae III (2020), un blend di merlot, pinot noir, nebbiolo e malbec premiato come Vino Innovativo dalla Latin America Wine Guide. Il Grande Vindima Quorum (2013), da uve merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e tannat, è stato considerato il miglior vino rosso brasiliano nella Top Ten Rio Wine & Food Festival del 2019.

STELLE DEL BRASILE

Il paese dello spumante



Ogni giovedì l'enologo Irineo Dall'Agnol si riuniva con un gruppo di amici per bere vino. Era il 2003 e Alejandro Cardozo, uruguayano famoso nel settore degli spumanti, si era da poco trasferito in Brasile. I due, che già si conoscevano per lavoro, hanno rafforzato la loro amicizia e deciso di creare un progetto insieme. Nel 2005 è nata Estrelas do Brasil, con due tipi di spumante e due premesse: non avere come obiettivo principale il profitto e applicare tutte le conoscenze del duo enologico per produrre la bevanda con maestria. La cantina prende il nome da un riferimento all'uomo che ha scoperto lo spumante: Dom Perignon, un monaco francese vissuto tra il XVII e il XVIII secolo che, quando assaggiò la bevanda, disse che gli sembrava di assaggiare le stelle.

I terreni di Estrelas do Brasil, così come la casa dove Irineo vive con la sua famiglia, si trovano a Faria Lemos, una frazione di Bento Gonçalves, a circa 20 chilometri dalla Vale dos Vinhedos. La vista dalla cima della montagna

nella serra gaúcha è mozzafiato, anche se, nel pomeriggio di dicembre in cui la DC ha effettuato la visita, invece del tramonto che attira i turisti, c'è stata pioggia, caduta da un cielo scuro, carico di nuvole. Mentre versa un bicchiere di spumante rosé per la degustazione, lì nel punto da lui chiamato “sentiero del cielo”, Irineo continua a sottolineare l'ambiente circostante. “Tu ora stai bevendo il sole, l'acqua piovana che cade qui, i minerali di quel vigneto da cui proviene l'uva per questo spumante. Quindi stiamo bevendo un prodotto a chilometro zero”, afferma orgoglioso.

Ci sono voluti 32 anni di lavoro come dipendente dell'Embrapa prima che Irineo raggiungesse quella che ha definito la terza fase della sua vita, in cui si dedica esclusivamente alla propria attività, a 57 anni. “Credo che questa sarà la migliore”, dice. Ha già la bevanda per celebrarlo. “È il vino più difficile da produrre, ma anche il più allegro. E il Brasile è un paese allegro, quindi lo spumante sarà la bevanda del futuro da queste parti”. Quando fa questa previsione, Irineo non si riferisce solo allo stato d'animo dei brasiliani, ma alle condizioni favorevoli del suolo, del clima e del terreno, che consentono un buon sviluppo delle viti, con una maturazione completa delle uve in modo che abbiano un'acidità elevata ma controllata e un basso contenuto di zuccheri. “Tecnicamente abbiamo condizioni migliori persino della Champagne, in Francia. Loro hanno 300 anni di storia, disciplina e regolamenti, ma in termini di produzione di materia prima siamo avanti. E oggi la tecnologia è mondiale, non appartiene a un solo Paese. Naturalmente ci vuole tempo, ma tra



cento o duecento anni supereremo sicuramente la Champagne”, annuncia.

Negli ultimi anni gli spumanti brasiliani sono stati ben valutati dagli esperti. Tra le bottiglie di Estrelas do Brasil, il pinot nero Pedro Antônio Uno Nature Rosé 2020 è finito tra i migliori spumanti rosati nella Guida Descorchados 2022 (il vino prende il nome dal figlio minore di Irineo). Il Nature 2016 (un blend di chardonnay, viognier e riesling italiano) è tra i dieci migliori del Brasile nell'edizione 2023 della stessa guida. Anche la rivista Adegas, una delle principali pubblicazioni con contenuti sui vini del Paese, evidenzia diverse etichette della cantina nelle sue selezioni, come il Nature Champenoise 2017 (chardonnay,



trebbiano, riesling italo ISV1 e viognier) e lo Spumante Moscatel 2022 (moscato bianco R2, malvasia di candia e moscato giallo).

Anche altre cantine della regione hanno ottenuto buoni risultati nelle degustazioni. Alla fine del 2022, il comune di Pinto Bandeira, a circa 32 chilometri dai terreni di Estrelas do Brasil, ha ricevuto la prima Denominazione di Origine (D.O.) per vini spumanti del Nuovo Mondo. La certificazione corona almeno dieci anni di lavoro in cui i produttori della regione hanno allineato i loro processi di produzione di spumante sin dal vigneto, e rende ufficiale il posto del Brasile nella produzione della bevanda – con una eccellenza riconosciuta.

Dai campi alla scuola

Irineo è uno dei nove figli di Luiz e Orlanda. I nonni di entrambi provenivano dal Veneto, dove erano già agricoltori e lavoravano in cambio di cibo. Un tempo le famiglie erano numerose, in modo che i figli potessero

aiutare a lavorare la terra. “Ma mio padre è andato un po’ oltre, ha cercato di far studiare i suoi figli, per quanto possibile. Questa era la sua saggezza”. Fino al quarto anno di scuola primaria (oggi quinta classe dell’Ensinamento Fundamental), Irineo e i suoi fratelli hanno frequentato la scuola più vicina nella regione rurale di Nova Prata, la città in cui vivevano, a 65 chilometri da Faria Lemos. Per continuare a studiare, era necessario cercare un parente o un conoscente che abitasse più vicino all’area urbana e potesse accogliere il bambino. È stato così che Irineo, all’età di 11 anni, si è trasferito a casa di uno zio. In cambio dell’alloggio, lavorava part-time ogni giorno quando tornava da scuola. “La sua casa era a 3 chilometri dalla città, il che era poco rispetto ai 15 chilometri dalla casa dei miei genitori. Lo aiutavo con le coltivazioni, con il mais e la soia, con il bestiame e cose del genere”, ricorda. “Era tragico, non era facile, ma si trattava di fare così o restare a casa, bisognava prendere questa decisione”.

Irineo ha completato gli studi in una scuola tecnica ad indirizzo agrario, da dove è passato a studiare scienze agrarie presso l’Università Federale Rurale di Rio de Janeiro, per poi specializzarsi in viticoltura ed enologia in Italia, fino a tornare in Brasile e assumere l’incarico presso l’Embrapa. “È stato grazie a questa visione di mio padre che ho potuto girare il mondo, per poi essere qui a produrre vini”. Ogni anno, Estrelas do Brasil produce 30 mila bottiglie delle sue 13 etichette – l’obiettivo è continuare su piccola scala, arrivando a un massimo di 50 mila.

Luiz, che su due ettari piantava uva e altre colture da vendere e produceva il vino per il proprio consumo, oggi ha 93 anni. Circa 20 anni fa, Irineo ha acquistato una proprietà vicino a dove abita il padre, sempre a Nova Prata, con 12 ettari dove entrambi hanno piantato i loro



vigneti. “Il nome della proprietà è Dom Luiz. È rinato quando lo abbiamo fatto, è lì in mezzo ai vigneti e non vuole morire perché deve occuparsi delle viti”, dice sorridendo. “Sono molto grato di poter offrirgli questa esperienza”.

Ringraziamenti:

André Lopes – sommelier
Marcelo Spolidoro – negozio @mapativinhos

Altre informazioni:

@valparaiso_vinhos_e_vinhedos
@domdionysius
@tao_longe_tao_perto
@casavalduga
@pizzato
@lidiocarraro
@estrelasdobrasil

Arrivi e partenze

Storie di brasiliani che hanno scelto di vivere in l’Italia e di italiani che sono venuti qui in cerca di sogni

Di Luisa Alcantara e Silva

Vivere lontani dalla famiglia e dagli amici, in un luogo dove si parla un’altra lingua, con cibo e abitudini diverse, dove si è stranieri. Sono ostacoli di una sfida difficile, ma che non impediscono a persone di tutto il mondo di affrontarla. E quando il tema dell’immigrazione riguarda i brasiliani che vivono in Italia, i numeri sono impressionanti. Secondo i dati dell’Itamaraty, nel 2018 erano 85.700 i brasiliani che vivevano nella terra di Dante Alighieri e, nel 2020, la cifra è aumentata a 161.000, quasi il doppio. In senso opposto,

il Brasile è un Paese che accoglie gli italiani. Solo i discendenti sono circa 31 milioni.

Sono persone che viaggiano alla ricerca di sogni, personali o professionali. Di seguito, scoprirete la storia di tre brasiliani che hanno scelto di vivere in Italia e di due italiani che stanno costruendo la loro vita in Brasile.

Viaggio senza fine

È stato nel 2009, mentre trascorreva una stagione a Londra per studiare l’inglese, che la paulista di Ribeirão Preto Fernanda Kiehl ha incontrato il paulistano Tiago Ferraro, allora studente di amministrazione. Hanno iniziato a frequentarsi e, tre anni dopo, tra periodi di relazione a distanza, si sono sposati e hanno scelto la capitale inglese per vivere. Entrambi erano stabili nei loro lavori, ma dopo un po’ si sono resi conto di essere stati ruscchiati dalla vita quotidiana. “Eravamo condizionati da quella routine”,



ricorda Fernanda, che allora continuava a sognare di conoscere il mondo.

Dopo alcune conversazioni, hanno deciso di prendersi un anno sabbatico di due anni per conoscere l’Africa e l’Asia. Per procurarsi i soldi per il viaggio, la coppia ha fatto alcuni cambiamenti, come sostituire il trasporto pubblico con la bicicletta e vivere con altre persone. Raggiunto l’obiettivo, si sono recati in luoghi come l’Egitto e il Kenya.

I due anni di viaggio sono stati un seme per la trasformazione della coppia. Poi, dopo aver partecipato a un evento turistico, hanno visto che era possibile mantenersi finanziariamente viaggiando. Ma avevano bisogno di un piano. Tiago aveva già la cittadinanza italiana e Fernanda, pronipote di un italiano della Calabria, non ancora. Nel 2017, quindi, hanno deciso di stabilirsi per un anno a Parma, in modo che lei potesse realizzare l’intero processo di ottenimento della cittadinanza. “Ma sono stata molto fortunata e ho ottenuto il documento in tre mesi”.

La scelta della città è dovuta al fatto che Tiago abbia una cugina che abita lì. E mentre Fernanda presentava i documenti, la coppia lavorava per far sì che il blog Monday Feelings diventasse, di fatto, un’attività commerciale, con profitti. All’epoca lavoravano così tanto che non uscivano quasi di casa, ma dopo sei mesi di costruzione della piattaforma digitale, hanno deciso di fare un viaggio in bicicletta, attraversando l’Italia da nord a sud, da Parma alla Puglia.

Sono stati 2.500 chilometri percorsi in due mesi, periodo in cui dormivano nella tenda che portavano nel bagaglio. “L’Italia ha la cultura della bicicletta, quindi siamo stati accolti molto bene nei luoghi in cui arrivavamo”, racconta Fernanda. Un altro punto di forza sono stati i paesaggi. “I paesaggi cambiano molto, c’erano montagne, spiagge, tutto meraviglioso”. Tra i ricordi, uno che spicca maggiormente è quello delle città murate della Toscana. “Camminavamo per i campi e all’improvviso vedevamo grandi mura con dietro di esse piccole città”.

Dopo il periodo trascorso a Parma, la coppia ha continuato a viaggiare per il mondo. Hanno anche pubblicato il libro *Nômade*, sulla loro esperienza di due mesi tra Kirghizistan e Uzbekistan. Le prossime destinazioni sono Italia, Inghilterra e Germania, ma tutto può cambiare. “Scherziamo sul fatto che facciamo progetti e poi li disfattiamo”.

Alla ricerca del sole

Quasi quattro anni fa, Maria Luisa Timoni Neves e suo marito si sono trasferiti da San Paolo ad Amsterdam per realizzare un sogno. La coppia era innamorata dei Paesi Bassi da quando aveva conosciuto il Paese per la prima volta nel 2011 e aveva pianificato il trasferimento per anni. Il desiderio era così grande che i due avevano



persino imparato a parlare l’olandese prima di partire.

Ma un anno e mezzo dopo, si sentivano come se qualcosa gli mancasse. Durante un viaggio in Sicilia, Maria Luisa ha scoperto di cosa aveva bisogno. “Ho guardato il sole e il mare e ho iniziato a piangere”, ricorda lei che, nonostante abbia apprezzato l’esperienza nella terra di Rembrandt, aveva bisogno di sole, di caldo, qualcosa che l’Italia offre in abbondanza.

Anche l’origine è stata d’aiuto: i bisnonni di Maria Luisa erano di Venezia e quelli di suo marito di Milano. Scegliere l’Italia è stato quindi un modo per onorare le loro radici. Lei già parlava l’italiano e c’è stato pure l’incentivo di due amici che hanno spinto

la coppia ad andare a vivere a Firenze. “C’è il sole e c’è un po’ della confusione di San Paolo, che ho capito che mi piace. Ma nella giusta misura, perché è una città dove le cose funzionano”, dice lei.

Maria Luisa è così felice che si commuove, quasi ogni giorno, mentre va a yoga in bicicletta. “Questo luogo è un museo all’aperto. Mentre pedalo, all’improvviso vedo un edificio di secoli fa”.

È in mezzo a queste costruzioni medievali che lei e suo marito stanno mettendo su un’azienda. Stanno per iniziare a importare *cachaça da Minas Gerais*. “Sono orgogliosa di poter portare qualcosa del mio Paese agli italiani”, dice Maria Luisa. Ma non solo agli italiani – in seguito, la coppia vuole portare il prodotto in Asia e in altri Paesi europei.

In famiglia

Gabriel Amara, oggi 24enne, ha come lingua madre il portoghese, ma parla fluentemente l’italiano. A parte le lezioni alla Scuola Dante Alighieri, dove ha studiato dalle elementari (ora *Ensinamento Fundamental*) fino all’*Ensinamento Médio*, ha vissuto con il patrigno, nato a Milano, e gli ha dato il buongiorno rigorosamente in italiano per un decennio e mezzo, fino alla sua morte nel febbraio di quest’anno.

La fluenza è migliorata ulteriormente nei quasi tre anni in cui Gabriel ha vissuto a Firenze con il patrigno, la madre e il fratellastro, dal 2016 al 2019. “Era un suo sogno che trascorressimo del tempo in Italia. E per me è stata un’esperienza incredibile”, racconta Gabriel.

Nel triennio fiorentino, il giovane ha scelto di fare un corso di laurea in gastronomia presso il rinomato istituto *Le Cordon Bleu*. Il gusto per la cucina lo ha ereditato dal patrigno, che era solito cucinare con la famiglia a casa.

A scuola, Gabriel ha imparato dalla pasticceria alla cucina tradizionale italiana e francese. E in Italia ha imparato molto di più.





“Avevo già visitato il Paese come turista, ma quando sei lì e vivi la vita quotidiana, è diverso. Diventi parte della società”.

Si è sentito talmente parte di essa che solo i suoi compagni di scuola sapevano che non era italiano. Nelle attività quotidiane, come andare al supermercato o al ristorante, si faceva passare per uno del posto. “E quando dicevo che sono brasiliano, venivo accolto molto bene”, racconta.

Gabriel ha solo bei ricordi del periodo trascorso a Firenze. “La città è molto ben strutturata, con un ritmo più lento rispetto a quello di San Paolo. Mi manca”, dice lui, che è tornato nella città di San Paolo nel 2019 ma, alla fine, ha cambiato rotta. Si è laureato in analisi e sviluppo di sistemi, area in cui lavora da allora. Ma, naturalmente, non smette di andare in cucina a preparare una pasta al pesto e a ricordare gli anni passati con la sua famiglia in Italia.

Sabbia senza mare

Figlio di uno dei primi allenatori di *beach tennis* in Italia, Michele Cappelletti è nato a Cesena, in Emilia-Romagna. La vicinanza alla spiaggia è stata uno dei fattori che lo hanno aiutato a diventare l'attuale numero uno di questo sport. A 30 anni, ha vinto sette titoli mondiali. Ha viaggiato in tutto il mondo per giocare: nell'ultimo decennio, la sua base è stata la casa in Italia, ma Michele trascorreva più della metà di ogni anno all'estero per lavoro.

Sebbene sia abituato a cambiare scenario, questa è la prima volta che ha un altro indirizzo. Nel dicembre dello scorso anno si è stabilito a San Paolo, dopo aver stretto una partnership con la CT Arena Nacional, un palazzetto dello sport nel quartiere di *Água Branca*. E, per la prima volta, non è più così vicino al mare. “Vivere nella capitale di San Paolo è ottimo, ma la spiaggia mi manca”, dice in un portoghese perfettamente comprensibile, che ha iniziato a imparare all'età di 19 anni, intuendo il potenziale del Brasile per il *beach tennis*.

L'arrivo dell'allenatore Alessandro Bucelli, anch'egli italiano e amico d'infanzia, lo aiuta a non sentire la nostalgia di casa. Pure la presenza della sua fidanzata, che sta trascorrendo una stagione a San Paolo, lo aiuta. “Mi sto adattando bene, ma mi mancano casa mia, la famiglia, il cibo...”. A proposito di quest'ultimo, pur lodando la gastronomia di San Paolo, dice che non c'è nulla di paragonabile alla cucina italiana. Soprattutto quando l'argomento è il suo cibo preferito che, come dice lui, può sembrare una bugia perché è il suo cognome, ma sono i cappelletti, pasta a forma di piccoli cappelli ripieni.

Con il suo arrivo, la sua aspettativa è che questo sport continui a crescere in Brasile. “Il *beach tennis* è diventato una moda durante la pandemia, ma ora fa già parte dello stile di vita dei brasiliani, che amano avere i piedi nella sabbia”, dice Michele. “È uno sport democratico, facile da praticare e ha grandi probabilità di continuare con forza da queste parti”.



Della natura

“Sono nato in una famiglia di musicisti. Qualcuno doveva pur cucinare”. Così lo chef Renato Ialenti, 56 anni, racconta il suo interesse per la gastronomia sin da quando era piccolo. Nato a Roma, all'età di sette anni si è trasferito a Terni, in Umbria, dove è cresciuto. Dopo essersi diplomato in una scuola alberghiera in Italia, ha iniziato a girare il mondo per lavoro. Ha lavorato in cucine in Israele, Egitto, Stati Uniti, Australia e altri posti fino a quando è tornato in Italia e, nel 1996, ha aperto il suo primo ristorante a Terni.

Anni dopo, ha gestito Il Cantico, situato in un'abbazia del 700 e con una stella Michelin, sempre in Umbria. È stato in questo periodo che ha iniziato a occuparsi di eventi per l'Ambasciata d'Italia in Brasile, a Brasília – e sempre in questo periodo ha conosciuto sua moglie, brasiliana. Grazie a questa esperienza, nel 2010 è stato invitato a essere lo chef residente dell'istituzione. “Sono stati anni di un ottimo lavoro, ma la capitale federale è una città difficile. Tutto è molto lontano e io sono un amante della natura, cosa che non ho visto molto lì”, racconta.

Si è trasferito a Rio de Janeiro, dove si è adattato bene e ha lavorato in alcuni ristoranti. Ha aperto il suo, l'ha chiuso e, dal 2018 al 2020, è stato lo chef dell'Alloro, al Miramar Hotel by Windsor. Ma con la pandemia, l'hotel ha chiuso le porte. Ialenti, allora, è stato invitato a guidare il Mamma Jamma, una catena con unità a Rio, Salvador e Campinas.

“Vivo in Brasile da molto tempo, ma vado in Italia ogni volta che posso per visitare la mia famiglia”, dice. “Mi manca tanto”. Anche il cibo. “In Brasile abbiamo accesso a ingredienti provenienti da tutto il mondo, ma è diverso mangiare un parmigiano comprato direttamente da un piccolo produttore italiano rispetto a quello che arriva qui, da grandi aziende o che sarà molto costoso”.

Da leggere e guardare

In ogni edizione, pubblichiamo in questa sezione la nostra curatela di libri e film in uscita, oltre a consigli su attrazioni culturali e ristoranti a San Paolo – il tutto con un accento italiano.

In questo numero speciale abbiamo selezionato il meglio della letteratura e della produzione audiovisiva italiana degli ultimi anni.

Di Luisa Destri

LETTERATURA

Elena Ferrante: verità e finzione

È poco probabile che tu non abbia mai sentito parlare di Elena Ferrante. Il nome più celebre della letteratura italiana è, in fondo, più che un'autrice, un fenomeno, che è stato definito “Febbre Ferrante” e ritratto nella storia di copertina della Dante Cultural 36 (luglio 2017).

La pubblicazione della tetralogia napoletana era già completa e, da allora, il traguardo non ha fatto che ampliarsi. Sono arrivati gli scritti sulla sua formazione letteraria, *Frantumaglia* (Intrínseca, traduzione di Marcelo Lino, 2017) e *I margini e il dettato* (idem, 2023), il romanzo *La vita bugiarda degli adulti* (idem, 2020) e gli adattamenti per la televisione e il cinema: le serie *L'amica geniale* (di Saverio Costanzo, 2018) e *La vita bugiarda degli adulti* (di Edoardo De Angelis, 2023) e l'apprezzato lungometraggio *La figlia oscura* (di Maggie Gyllenhaal, 2021).

Nonostante il successo di pubblico, critica e mercato, e nonostante gli sforzi giornalistici internazionali per decifrarla, l'identità della scrittrice rimane protetta dal suo pseudonimo. Una sorta di finzione di se stessa, la Ferrante può forse essere interpretata e compresa sulla base di una sua frase sulla creazione letteraria: “Fabbrichiamo finzioni non perché il finto sembri vero ma per riuscire a dire il vero più indicibile, con assoluta fedeltà”.

Senza un personaggio pubblico trasformato in celebrità, sono i personaggi e le narrazioni a diventare i protagonisti di questa storia.



La forza della molteplicità

Insignito del Premio Nobel per la Letteratura nel 1934, Luigi Pirandello è autore di un'opera la cui forza non si esaurisce nel tempo: esplorando la natura molteplice dell'identità umana, le sue opere teatrali e narrative coinvolgono i lettori, divertono e fanno riflettere. Il confronto dei personaggi con desideri nascosti e l'uso dell'umorismo come risorsa per illuminare i contrasti lo hanno reso uno dei principali romanzieri italiani del XX secolo e un rinnovatore del teatro – non solo in Italia ma anche in Brasile, dove è stato messo in scena fin dagli anni '50, in importanti spettacoli realizzati dal *Teatro Brasileiro de Comédia* (TBC).

I lettori brasiliani possono godere di ottime traduzioni dei suoi titoli principali, come le opere teatrali *Sei personaggi in cerca d'autore* (L&PM Pocket, 2020) e *Così è (se vi pare)* (Tordesilhas, 2022), i romanzi *Il fu Mattia Pascal* (Unesp, 2020) e *Uno, nessuno e centomila* (Nova Alexandria, 2019) e il volume *40 novelas* (Companhia das Letras, 2008).

Un grande umanista



Umberto Eco non ha bisogno di presentazioni, soprattutto perché ha ottenuto qualcosa di raro nella professione: il riconoscimento accademico per l'eccellenza del suo lavoro come ricercatore, insegnante e intellettuale, oltre alla fama internazionale, dovuta particolarmente all'adattamento cinematografico del 1986 del suo romanzo *Il nome della rosa* (1980).

Nato nel 1932 e morto nel 2016, ha seguito e commentato i cambiamenti decisivi del XX secolo, diventando una voce autorevole su diversi temi, come le conseguenze della tecnologia, il futuro dei libri, la responsabilità umanitaria dei governi e le migrazioni. È stato quindi un umanista per eccellenza, che si è mosso tra diversi campi del sapere con le sue molteplici competenze e le sue vaste conoscenze.



Nell'articolo “Cosa farebbe Umberto Eco se governasse il mondo”, disponibile in traduzione su UOL, ha scritto: “Se fossi il padrone del mondo, costringerei le persone a leggere tutti i miei libri, in modo che diventassero intelligenti come me e non credessero che dobbiamo avere un padrone del mondo!”.

Un fantastico e celebre scrittore di prosa

Pur essendo composta da libri molto diversi tra loro come *Il visconte dimezzato* (1952) e *Se una notte d'inverno un viaggiatore* (1979), l'opera di Italo Calvino presenta caratteristiche inconfondibili. Sempre scritta in prosa, fa uso della stranezza e della semplicità per attivare l'immaginazione e stimolare il pensiero critico.

Così, luoghi immaginari come quelli descritti ne *Le città invisibili* (1972) diventano riflessioni su temi come la memoria, la natura umana e il linguaggio; e l'improbabile situazione del personaggio che non calpesta più la terra ne *Il barone rampante* (1957) è legata al ritratto dei cambiamenti sociali.

Studioso di letteratura inglese, Calvino è stato tradotto in molte lingue e ha conquistato lettori in tutto il mondo. In Brasile, le sue opere complete sono pubblicate dalla Companhia das Letras.



Una prosa delicata

Autrice di una prosa delicata, spesso incentrata sulle relazioni familiari e sempre attenta ai dettagli significativi, Natalia Ginzburg è sempre più tradotta in Brasile – e la maggior parte delle traduzioni sono state registrate dalla Dante Cultural, che ha recensito il suo libro di memorie *Lessico familiare* (Companhia das Letras, 2018), il romanzo epistolare *Caro Michele* (Companhia das Letras, 2021), i saggi de *Le piccole virtù* (Companhia das Letras, 2020) e gli articoli di *Mai devi domandarmi* (Áyiné, 2022).

Morta nel 1991, all'età di 75 anni, Natalia apparteneva a una famiglia attiva nella resistenza al fascismo. Come traduttrice, ha fatto parte di uno dei circoli letterari italiani più ammirati a livello nazionale e internazionale, quello intorno alla casa editrice Einaudi, dove ha lavorato insieme al poeta Cesare Pavese e al romanziere Italo Calvino.



FILM E SERIE

Tra sogno e poesia



Più immediatamente associato al lungometraggio *La grande bellezza* (2013), con cui è diventato famoso, Paolo Sorrentino ha consolidato uno stile molto personale. Con una certa atmosfera onirica, i suoi film si sviluppano con un ritmo soggettivo, guidati più dai sentimenti dei personaggi che dal tempo esterno.

Se nel suo titolo più noto Roma è vista attraverso gli occhi di uno scrittore che da anni affronta un blocco creativo, nel suo ultimo film uscito in Brasile, *È stata la mano di Dio* (2021), è una sorta di suo alter ego a guidare la trama ambientata a Napoli, la sua città natale. Il giovane, che assiste all'arrivo di Maradona a Napoli, inizia ad affrontare le sofferenze e i sapori della vita adulta e anche la sua formazione come cineasta, ricreando la biografia del regista.



In quest'opera, Sorrentino, che ha esordito come regista alla fine degli anni '90, sembra riunire il meglio dei film precedenti: l'andamento onirico del lungometraggio del 2013 e l'intensa poesia de *La giovinezza* (2015) – un film delicato, commovente e indimenticabile.

Brutale ingenuità



La regista Alice Rohrwacher, nata in Toscana nel 1981, premiata in vari festival europei e considerata una promessa del cinema italiano, ha trovato presto il suo proprio linguaggio. Dopo aver iniziato la sua carriera nel 2005, è diventata nota per il suo esplorare una certa ambivalenza tra ingenuità e riflessione critica. Sia in lungometraggi come *Le meraviglie* (2014) che in cortometraggi come *Le Pupille* (2022), è attraverso il filtro della fantasia che conosciamo le sfide della vita contemporanea.



Mentre il primo dialogo con *Alice nel Paese delle Meraviglie* per ritrarre le difficoltà di una famiglia disfunzionale, il secondo si concentra su delle ragazze che vivono in un convento, crescendo tra musical e repressione. *Lazzaro Felice* (2018), invece, con cui Rohrwacher è diventata nota, esplora il destino di un gruppo di lavoratori schiavizzati a partire dallo sguardo del protagonista – un giovane ingenuo e generoso.

In questi film, la delicatezza diventa una risorsa per la rappresentazione della brutalità, come in una scena in cui Lazzaro si avvicina alle contadine che riposano sulla riva di un fiume. Loro ridono e chiacchierano all'ombra fresca, divertite dalla sofferenza del bambino a cui dicono: "Ti manca la mamma? Guarda che non torna! È morta, è cascata del burrone". Il pianto del bambino è quasi impercettibile e la fotografia non rinuncia alla bellezza del suo ritratto. Velatamente, la violenza si mostra comunque – e questa sembra essere l'essenza del progetto.

Sulla strada delle stelle



Guida astrologica per cuori infranti (Michela Andreozzi, Netflix, 2021) è una di quelle serie che coinvolgono quando si cerca qualcosa di leggero, che intrattenga, pur essendo intelligente. Basata sull'omonimo romanzo di Silvia Zucca, si sviluppa intorno ad Alice che, trentenne, si sente frustrata sul lavoro e in amore.

È grazie all'astrologia che la sua fortuna cambierà in questi due ambiti. Ognuno dei dodici episodi è intitolato a un segno zodiacale, in riferimento a qualcuno che incrocia il cammino di Alice. Ciò nonostante, la struttura non è ovvia e Alice maturerà man mano che conoscerà meglio se stessa.

Le immagini di Torino, dove è ambientata la trama, rendono tutto ancora più affascinante...

Fatta per amare



Una donna forte, interessante e di avanguardia; una trama finzionale basata su ricerche storiche; sorprese e misteri legati a indagini criminali; desideri e delusioni tipici di un coinvolgimento amoroso. Se ognuno di questi elementi è in grado, da solo, di attirare l'interesse dello spettatore verso una serie, in *La legge di Lidia Poët* (Netflix, 2023) si combinano tutti per raccontare la storia della prima donna avvocato della storia italiana.

Interpretata da Matilda De Angelis, Poët nasce nel 1855 e si laurea in giurisprudenza all'Università di Torino, esercitando per un breve periodo l'avvocatura fino all'espulsione dall'albo degli avvocati. È quindi una figura importante nella lotta per l'uguaglianza tra uomini e donne e diventa un personaggio appassionante della serie, che conta sei episodi nella sua prima stagione. Sembra, insomma, fatta per affascinare.

Una famiglia, cinque generazioni dantiane

L'ex allievo Flávio Morrone Costella racconta come la Dante sia diventata lo scenario di gran parte della storia della sua famiglia
Di Thais Hannuch



Nel primo decennio del XX secolo, il pittore, scultore e decoratore Pasquale Russo, nato a Napoli, ha ricevuto l'invito a trasferirsi con la famiglia in Brasile. Avrebbe dipinto affreschi nelle chiese qui costruite di recente. Arrivato a Santos, ha realizzato lavori nel *Parque Balneário de Santos*, che apparteneva alla famiglia Fracarolli, e anche al *Clube XV*, fondato il 12 giugno 1869. In seguito, Pasquale si è trasferito a San Paolo, dove ha dipinto quadri e ha decorato case e chiese della capitale. Nello stesso periodo, un gruppo di industriali e uomini d'affari italiani creava l'Istituto Medio Italo-Brasiliano Dante Alighieri.

Nel 1912, poco dopo lo sbarco della famiglia Russo in Brasile, Pasquale ha iscritto alla Dante le figlie Lidia e Rafaela. Sono state la prima di cinque generazioni di dantiani – i più giovani sono oggi iscritti alla Scuola.

La seconda generazione è arrivata negli anni '40: Carmen Russo Morrone, nipote di Pasquale, è stata anche lei allieva dell'istituzione, dal primo anno di quello che allora si chiamava primário (oggi 2° anno dell'*Ensino Fundamental*) al terzo colegial (oggi 3° anno dell'*Ensino Médio*) e, alla fine degli anni '60, ci ha iscritto i suoi figli – una decisione presa soprattutto perché riteneva importante offrire loro la possibilità di vivere la cul-

tura italiana adattata alla realtà brasiliana. "L'insegnamento era bilingue e questo ci metteva in contatto con i nostri familiari più anziani e con i parenti che vivevano ancora in Italia", ricorda.

Uno dei suoi discendenti è Flavio Morrone Costella. Terzo di sette figli, Flávio è entrato alla Scuola per la prima volta all'età di sette anni. Il suo primo ricordo è l'aula con i doppi banchi. "Ricordo che ero seduto accanto a un compagno di classe che era mancino e ci sbattevamo continuamente le braccia. Non sapevamo come risolvere il problema. Poi l'insegnante Violeta è arrivata e, vedendo l'evidente disagio, ci ha suggerito di cambiare il lato in cui eravamo seduti. L'ho trovato incredibile. È stato così semplice risolvere la

questione, ma non capivo come facesse a saperlo", dice lui, oggi 77enne.

Nella prima infanzia, la scuola apre le porte al mondo. Ma nel caso di Flávio, questa relazione andava oltre le mura della Dante. Sono stati i finestrini dello scuolabus a dargli l'opportunità di conoscere, fin da piccolo, le vie e le possibilità di San Paolo. Sempre con il viso premuto contro il finestrino del sedile anteriore, gli occhi attenti del ragazzino non perdevano mai un dettaglio. Questo ha aiutato Flávio, allora già adolescente, a girare da solo con i suoi amici per la città.

Al ginásio (ora Ensino Fundamental 2), quando Flávio già si muoveva da solo con l'autobus, il Parque Trianon è diventato parte del suo percorso quotidiano. Il luogo era chiamato "parquinho" (parco giochi) dagli studenti della Dante. "Tutto si risolveva lì, praticamente nel nostro cortile. Dai disaccordi ai giochi che non potevamo fare a scuola. Ci godevamo quello spazio in sicurezza, cosa che purtroppo oggi non è più possibile", commenta con nostalgia.

Le esperienze e i ricordi quotidiani di lezioni, sport, arte, musica e religione hanno contribuito a formare la persona che è oggi. La sua prima comunione è stata memorabile. "La chiesa era piena di gente. Non riuscivo a trovare la mia famiglia, ma non mi sono preoccupato perché avevamo un rapporto così stretto con gli amici che ho trascorso l'intera cerimonia con i miei compagni di catechismo, accompagnati dalla catechista, e solo alla fine ho potuto incontrare di nuovo i miei genitori e i miei fratelli. Non credo di aver mai visto così tante persone in vita mia all'epoca", racconta. A quel tempo, con i suoi amici Ricardo Betti e Fábio Jatene, correva nel cortile della scuola mentre la Sig.ra Mirtes poneva dei limiti con affetto e fermezza.

La musica è entrata presto nella vita di Flávio. All'età di sei anni ha iniziato a studiare la





batteria e qualche anno dopo, quando è stato invitato a far parte della banda della scuola, ne è rimasto molto orgoglioso. “Ricordo bene che facevamo le sfilate nelle feste civili, come il 7 settembre e il 15 novembre, e venivamo applauditi dalla folla”. Ancora oggi porta con sé la passione per la musica ed è ancora un batterista – ora in una band di Beatlemaniaci.

Ma i ricordi dell'ex allievo non sono solo di buona condotta. Una volta ha chiuso fuori dall'aula i suoi compagni: “Non appena l'insegnante [Maria de Lourdes] Yazaki è entrata nell'aula, ho chiuso la porta a chiave in modo che gli altri compagni non potessero entrare. Così avrebbero perso la lezione e ricevuto una nota in pagella per il ritardo. Seguivamo la lezione di chimica in silenzio e all'improvviso ha sfondato la porta una persona molto forte. Era il preside Carlo Monduci, *Carlão*. Sono stato sospeso per quattro giorni.”.

Flávio ha studiato alla Dante fino alla fine del *Curso Científico* e poi si è iscritto all'esame di ammissione per odontoiatria. È stato approvato, direttamente, all'Università di San Paolo (USP). Nel 1977 si è laureato in odontoiatria e ha proseguito la carriera universitaria, frequentando un corso post-laurea in parodontologia. Successivamente, ha iniziato a insegnare come professore assistente nella disciplina della parodontologia presso il Dipartimento di Stomatologia della FOUSP e presso la Scuola di Odontoiatria dell'OSEC, attualmente Unisa.

Oggi, con una carriera di 45 anni, si dedica esclusivamente allo studio privato e divide il suo tempo tra l'esercizio della professione e la cura della famiglia – Flávio ha sposato Cláudia, anche lei ex allieva della Dante, e ha due figli, Marcelo e Roberta. Hanno già quattro nipoti: Bruno, Helena, Ana e Caio, tutti dantiani.

“Vogliamo dare ai nostri figli il meglio di ciò che abbiamo avuto noi. È molto bello vedere come la scuola si sia evoluta, rispondendo alle esigenze delle famiglie di oggi, ma allo stes-

so tempo conservando le brave persone e i valori che esistevano quando studiavo lì”, riflette Roberta, madre di Ana e Caio. Marcelo, suo fratello, sottolinea, tra le ragioni della scelta della Scuola per i suoi figli Bruno ed Helena, la qualità dell'insegnamento. “Ne è una prova il nostro successo professionale e quello dei nostri colleghi, anche loro felici e riusciti nelle loro professioni. E per me è una seconda casa”, dice lui, che condivide questa sensazione con il padre: “Di tanto in tanto vado a prendere i miei nipoti a scuola, e la sensazione è quella di essere a casa. Mi rende felice e orgoglioso vederli preparati in modo tenero e sicuro alle sfide della vita”, conclude Flávio.



Una passeggiata paulistana

I quartieri più italiani della città sono apparsi più volte sulle nostre pagine, rappresentati dalle loro feste, dagli edifici e dai luoghi turistici più tradizionali. Questa volta, l'invito è a una passeggiata senza pretese per le strade di Bixiga, Mooca e Vila Romana – il modo migliore per conoscere la vita quotidiana e i veri personaggi che creano e ricreano, ogni giorno, le storie di questi luoghi

Di Guilherme Conte

Bixiga di tanti

Bela Vista è un quartiere poliedrico, e lo si vede subito. Questo perché, a differenza di altri quartieri della capitale, dove i confini e il perimetro sono oggetto di intensi e insolubili dibattiti, qui le cose hanno i loro

“ciononostante”, “tuttavia” e “però” già in relazione al nome stesso. È *Bela Vista*, ma può essere chiamato anche Bixiga, o addirittura Bexiga. Le teorie sul nome sono diverse, ma sembra certo che ci sia stato un tal signor Antônio Bexiga, proprietario di terreni in quella zona (incerto, invece, è se il suddetto Bexiga fosse un cognome o un soprannome scherzoso perché in passato aveva contratto il vaiolo).

Situato sulle colline tra l'altezza dell'Avenida Paulista e la valle che porta alle terre del centro storico della città, il Bixiga ha iniziato ad assumere le forme che conosciamo oggi negli ultimi decenni del XIX secolo. Diverse piccole fattorie sono state suddivise in piccoli lotti, molto attraenti per i contadini poveri del Sud Italia, giunti nel “nuovo mondo” in cerca di migliori condizioni di vita. Il fiorire del piccolo quartiere ha cominciato, quindi, a renderlo una meta sempre più attraente per gli italiani che arrivavano qui con la nave, ma non volevano dirigersi verso le fattorie, in particolare di caffè, dell'interno dello Stato.

“Ci sono diversi Bixigas qui nel Bixiga”, dice il libraio Zeco Montes, al bancone della sua libreria per bambini, la *Faz de Conta*. “C'è



il Bixiga delle serate, della samba, dei locali. C'è il Bixiga del fine settimana, dell'ora di pranzo, che è quello delle *cantinas*, con gente che arriva da tutta la città. E c'è il Bixiga della vita quotidiana, dell'intera settimana, con la gente che vive qui, un quartiere più povero, fatto di lavoratori. È con questo Bixiga che conviviamo di più”.

La casa centenaria in cui si trova la *Faz de Conta* è all'angolo tra *Rua Treze de Maio* e *Rua Conselheiro Carrão*, a pochi passi dalla *Parrocchia Nossa Senhora Achiropita*. È una casa in cui ogni stanza è dedicata ai libri, in momenti diversi della loro esistenza: al piano superiore c'è la casa editrice *ÓZé Editora*, mentre al piano inferiore, accanto alla libreria, c'è la *Biblioteca Infantil Segismundo Bruno*, con oltre 900 libri di letteratura per ragazzi (e nelle prossime settimane verrà aperta una libreria di titoli usati). Ricavata dalla preziosa biblioteca personale di Zeco, che opera nel settore librario da oltre quarant'anni, la *Faz de Conta* è una piccola oasi tranquilla e colorata



nella rumorosa vita quotidiana della città.

Il *Bela Vista* serale, infatti, ha qualcosa di particolare. A pochi isolati dalle *cantinas* e dai teatri — con alcuni degli indirizzi più tradizionali di San Paolo in entrambi i generi — c'è un intero quartiere con una vita serale orientata ai suoi abitanti.

Si tratta di una serie di piccole attività commerciali come barbieri, officine meccaniche e negozi di oggetti di utilità domestica che rimangono aperti fino a tarda serata, cosa che non si vede nei quartieri più ricchi a poche centinaia di metri di distanza. Questo è il *Bela Vista* di chi lavora nei quartieri ricchi e deve cercare questi servizi a tarda ora, dopo la giornata lavorativa.

Ciò si riflette direttamente sul profilo demografico dei residenti. “Oggi il Bixiga è molto più nero, nordestino e latinoamericano, e molto meno italiano di quanto non fosse in origine”, afferma Zeco. Questa intensa convivenza tra popoli e culture è proprio una delle caratteristiche più evidenti del quartiere. Un esempio si trova a poche decine di metri, in *Rua Rui Barbosa*: il bar, ristorante e centro culturale *Al Janiah*, fondato da immigrati palestinesi nel 2016.

Li vicino, in *Rua Santa Madalena*, c'è il *Sol y Sombra*, un altro locale nato come bar e diventato presto un punto di riferimento per la comunità di immigrati latinoamericani a San Paolo, che promuove presentazioni di libri, corsi e diversi eventi legati a questo universo. Con un'équipe formata da persone provenienti da tutto il continente, dall'Argentina alla Bolivia, lo spazio è stato uno di quelli che ha aperto la sua cucina durante la pandemia per aggiungere sforzi al progetto *Bixiga Sem Fome*, che offriva pasti ai senzatetto.

Le circostanze hanno trasformato il *Sol y Sombra* in uno spazio conviviale. “La pandemia ha reso tutti molto soli. Con la riapertura dei locali, le persone hanno iniziato a venire qui per incontrarsi. È stato molto importante”, dice Nacho Azpiazu, cameriere della casa. Argentino, con il cuore diviso tra *Huracán* e *Palmeiras*, dice di apprezzare la diversità del quartiere, in cui si è trasferito di recente. “Ma c'è anche uno spirito di vicinanza: le persone si conoscono davvero, conoscono i loro vicini. Questo mi piace molto”.

E così va avanti il Bixiga, in questa samba sincopata tra progresso e tradizione, tra il nuovo e l'antico. A proposito di samba, questa è una parte fondamentale del DNA del quartiere, che ha subito una grande trasformazione: il *Vai-Vai*, una delle più antiche e potenti scuole di samba di San Paolo, ha dovuto lasciare la sua sede storica in *Praça 14-Bis*. Ora le ruspe ruggiscono e le gru ballano il loro ballo solitario, perché il luogo è diventato un grande cantiere. Un giorno, lì verrà costruita una nuova stazione della metropolitana. È un certo progresso che chiede di passare...

Vecchia nuova Mooca



Non è un caso che una delle strade principali del quartiere Mooca, che lo taglia da ovest a est, si chiami *Rua dos Trilhos*. Proprio tramite i binari della ferrovia il progresso ci è arrivato e ci ha costruito e distrutto cose belle verso i limiti sempre più estesi della metropoli – verso il “quartiere”, in opposizione alla “città”, cioè il centro vecchio, come dicevano gli antichi. Ma è stato con i viali, su quattro ruote, che le cose hanno davvero preso slancio.

Secondo il censimento del 1920, non eravamo neanche seicentomila anime sulla terra di *Piratininga*: San Paolo contava 579.033 abitanti. Di questi, 69.209 vivevano a Mooca, che era il quartiere più popoloso della capitale. Al secondo posto c'era il vicino quartiere di *Brás*, con 67.704 abitanti, con un enorme vantaggio sul terzo quartiere più popoloso, *Consolação*, con 46.130 persone. Non è quindi esagerato affermare che era verso questa regione, a est del cosiddetto *espigão central* (una zona più elevata tra i fiumi *Tietê* e *Pinheiros* che si trova nel Centro Espanso della città di San Paolo), che il futuro di San Paolo camminava.

Un futuro essenzialmente operaio, industriale e manifatturiero, con alte ciminiere che si innalzavano nell'orizzonte. Uno degli edifici più emblematici di quell'epoca, il cui destino è indissolubilmente legato alla San Paolo delle fabbriche, veglia ancora imponente sopra il Mooca: lo *Stadio Conde Rodolfo Crespi*. Inaugurato nel 1941 (il campo esisteva già, con questa funzione, dal 1919),



un milione di dischi”, afferma il commesso Aranha, che presto inizia a raccontare le origini del negozio. “Peccato che il capetto sia in viaggio per lavoro! Lo sapevi che è stato l’ingegnere che ha demolito il *Carandiru*? Vieni a vedere il detonatore, è qui”, indicando un curioso oggetto esposto in una piccola stanza della casa. Il piccolo boss è Manuel Jorge Dias, detto “*Manezinho da Implosão*”, che è finito per caso nel business dei dischi comprando e vendendo oggetti usati. “Qui vengono persone di tutti i tipi, giovani e anziani. Il vinile è tornato forte, giusto? È il futuro!”, scherza Aranha. “Ma c’è anche chi viene qui per comprare CD e persino audiocassette. E il pomeriggio passa così, tra i dischi di Silvio Caldas, Isaurinha Garcia, Roberto Carlos e Inezita Barroso, mentre fuori il tempo sembra scorrere veloce, tra clacson e autobus che sputano fumo denso.

Tra i vecchi quartieri fondati da immigrati italiani, Mooca racchiude in sé il paradosso di essere allo stesso tempo quello che è cambiato di più e quello che sembra essere rimasto lo stesso. Non è raro camminare per le strade di Mooca e sentirsi in una San Paolo di quasi un secolo fa, poi girare un isolato e trovarci di fronte a moderni ristoranti americani e, per un attimo, pensare di essere in una città della California o del Texas. Ma, a quanto pare, questa contraddizione funziona molto bene, giacché, come dice un vecchio detto locale, chi nasce e cresce a Mooca difficilmente se ne va. Oppure se ne va, ma non ci si abitua mai e trova sempre il modo di tornare, anche solo per mangiare un canolo da Di Cunto o una pizza romana da São Pedro. O magari un cheddar cheeseburger con coleslaw e milk-shake...

storia della città: il *Cotonifício Rodolfo Crespi*, la cui sede oggi ospita una grande catena di supermercati (dopo una riforma alquanto controversa). Un’altra importante impresa di Crespi è stata quella di guidare la raccolta fondi per una “scuoletta” che avrebbe segnato lo scenario dell’istruzione scolastica di San Paolo: una certa scuola Dante Alighieri, nei pressi di *Avenida Paulista*. Ma questa è un’altra storia...

E a proposito di storia, chi percorre la *Rua dos Trilhos*, nella zona di Mooca, si imbatte in una casa quasi centenaria in cima a una scalinata. Ed è proprio sui gradini che il pigro randagio *Massinha* accoglie chi arriva per visitare il *Casarão do Vinil*. “Qui ci sono più di

è la sede di una delle associazioni sportive più tradizionali della città: il *Clube Atlético Juventus*. “È lo stadio più bello della città!”, esclama la giovane Mariana Gomes, con una camicia granata dal colletto rotondo, dodici anni di vita (e di Mooca). Accanto a lei, suo padre Afonso, che indossa una seconda maglia della squadra, bianchissima, è d’accordo con lei. “Qui non esiste quest’idea di arena, questo è uno stadio, dove si gioca a calcio”. La folla intorno lo sostiene. La domenica scorre tranquilla, mentre il *Moleque Travesso* – soprannome guadagnato ai tempi in cui la squadra era solita vincere sulle cosiddette grandi squadre – batte eloquentemente il *Lemense* per 4-0 nel penultimo turno del Campionato Paulista A2, ai primi di marzo.

È stata una bella vittoria, ma dall’allegria effimera: la squadra avrebbe terminato la competizione pochi giorni dopo all’11° posto. È una situazione molto diversa dai suoi giorni di gloria, quando il suo campo di gioco ha avuto l’onore unico di essere il palcoscenico di quello che è diventato noto come il gol più bello della storia del Re Pelé. Era anche una domenica il 2 agosto 1959, quando il ragazzino di diciannove anni che indossava la maglia 10 del *Santos* ha fatto pallonetto su quattro avversari e ha sfondato la rete, segnando il quarto gol della squadra del Santos. Poco più di 10 mila persone hanno assistito a questa scena, e solo loro, perché di quel momento non è rimasta alcuna traccia. Qualcosa di effimero ed eterno allo stesso tempo.

Ed è proprio in questo ballo tra il fugace e il permanente, tra il nuovo e il tradizionale, che il Mooca sembra trascorrere i suoi anni. La storia del conte Rodolfo Crespi stesso, l’uomo che dà nome allo stadio, simboleggia questa dicotomia. Imprenditore nato, ha costruito una delle più importanti industrie tessili della



Terra di imperatori



A volte, mentre cammina per una città europea e si imbatte in una rovina di origine romana, qualcuno esclama: “Wow, i Romani sono arrivati fin qui!”. In effetti, hanno consumato le soles dei loro sandali e hanno costruito città e monumenti in molti luoghi. Non hanno camminato fino alla zona ovest di San Paolo, perché la città è nata molto tempo dopo che l’ultimo imperatore romano fu deposto. Ma il fatto è che, in qualche modo, sono arrivati qui, e ne abbiamo le prove.

Esteso come la coda di un vestito, *Vila Romana* sorge tra i quartieri di Pompeia, Água Branca, Lapa, Alto da Lapa e Sumaré. Ed è lì, in quelle ampie strade un tempo tracciate dalla *Companhia City*, che Fábria incontra Spartaco, che Tito e Coriolano camminano fianco a fianco senza mai incontrarsi, che Camilo confabula con Caio Graco e Vespasiano, e che Clélia e Aurelia si scambiano confidenze. Personaggi, diciamo, più controversi, come Nerone e Bruto, non hanno avuto l’onore civico di dare nome a un luogo.

Girare per le vie del quartiere, piene di alberelli e di cani sorridenti, crea una sensazione curiosamente paradossale: questa è una parte della città che riesce, allo stesso tempo, a essere profondamente *paulistana* e a farci sentire come se non fossimo a San Paolo.

“Questo posto è cambiato molto. Prima c’erano solo case”. A raccontarlo è Lourdes Matias, di Pernambuco – anche se tutti la conoscono come Lu, che gestisce insieme al fratello José una bella bancarella di piante che porta il suo nome al mercato domenicale di via Aurélio. “Mi piace molto questo posto, ci fa innamorare davvero, tutta la mia vita è qui”. Sono 41 anni che è a San Paolo, quasi

tutti a capo della stessa bancarella, a portare vita e verde nelle case della gente.

Il martedì Lu è in un altro mercato, più piccolo, in una delle vie più pittoresche del quartiere: Rua Sepetiba. Scivola dolcemente come un affluente di Rua Aurélio, anche se entrambe si toccano leggermente all’altezza dell’abbagliante belvedere di *Praça Amadeu Decome*, uno dei punti più alti della città, in cima all’*Espigão Central* che separa, da tempi immemorabili, i fiumi Pinheiros e Tietê. Le sue casette, una accanto all’altra, sembrano una città di un *Ferrorama* (un giocattolo brasiliano con un trenino che si muove per la città), ed evocano una San Paolo di altri tempi.

Tempi in cui questa parte della città era chiamata *Bairro dos Sicilianos* (quartiere dei siciliani), poiché raccoglieva molti immigrati provenienti dalla più grande isola del Mediterraneo. È proprio lì che nel 1948 la *Panificadora Natalina* ha aperto le porte, con le sue pareti in legno e il suo bancone affollato e accogliente. Con una clientela fedele, Natalina garantisce la conservazione di almeno due patrimoni gastronomici della zona: lo stinco di maiale del venerdì e la sfoglia di guava, che esce dal forno a centinaia ogni giorno.

Sebbene sia geograficamente situata al confine ovest del quartiere, accanto a Vila Ipojuca, Natalina funziona come una sorta di centro gravitazionale di Vila Romana. Durante tutto il giorno, la fauna più varia di residenti converge su questa piccola casa alla ricerca di ogni sorta di delizia che questo magico stabilimento che è la panetteria può offrire. Una panetteria è, in fondo, uno degli spazi più democratici della polis contemporanea.



Un vecchio detto dice che per rendere completa la nostra vita dobbiamo fare tre cose prima di morire: piantare un albero, avere un figlio e scrivere un libro. A Vila Romana è possibile fare tutto questo senza nemmeno lasciare il quartiere. Basta piantare un albero in una delle tante piazze del quartiere, scegliere uno dei due ospedali dove far nascere la prole e pubblicare il libro con la *Melhoramentos*, la casa editrice che si è insediata nel quartiere nel 1948 e ha cambiato il paesaggio della zona, fino ad allora un tranquillo quartiere di piccole fattorie e strade sterrate. L’unico vero motivo perché uno deve lasciare il quartiere è la morte, perché lì non ci sono cimiteri.

In realtà, a Vila Romana si muore, e con stile: su un palco. Proprio nel cuore del quartiere si trova il *Teatro Cacilda Becker*. Inaugurato nel 1988, a due passi dalla *Melhoramentos*, fa parte del circuito teatrale del comune, che ogni anno porta decine di spettacoli ai quattro angoli della città. “È fantastico avere il Cacilda qui vicino. Ci vengo quasi ogni settimana”, racconta Angela Bernardo, insegnante di geografia in pensione, che interrompe una vivace chiacchierata per rispondere alle domande del giornalista. Dice di abitare “vicino al Sesc, un altro posto molto bello” e ammira in particolare il fatto che il programma del teatro sia molto eclettico. Qual è lo spettacolo che ha visto lì e che l’ha colpita di più? Non esita a risponderlo: *Demônios da Caroa*, quando il teatro ha riaperto le porte dopo un’importante ristrutturazione.

Dall’altra parte di Rua Tito, affollata in questo primo pomeriggio, ci sono due barbieri che simboleggiano la modernizzazione che ha trasformato il quartiere: sono moderni, con nomi inglesi e arredamento



“instagrammabile”. Dalle interviste si nota però con piacere che l’antica tradizione delle chiacchiere che si fanno durante il taglio dei capelli è ancora viva.

Mister Soares – una delle caratteristiche di questa barber shop è che lo staff si presenta così –, che si è occupato di tagliare i capelli al reporter, è arrivato da poco nel quartiere. “Mi trovo molto bene qui, c’è molto lavoro, il movimento è intenso... Ci sono giorni in cui non ci fermiamo proprio”, dice. Dopo tutto, tutti hanno bisogno di un taglio di capelli. “Durante la pandemia è stato molto difficile. È davvero bello che le cose siano aperte di nuovo”.

La coda che si è formata davanti alla porta del teatro, dall’altra parte della vetrata, mentre Mister Soares faceva il suo lavoro, sembra confermare le sue parole. È venerdì a Vila Romana...

Diplomati dell’ultimo decennio

Cinque ex allievi, diplomati all’Ensino Médio dal 2012 ad oggi, raccontano i loro ricordi dantiani – e parlano del momento attuale delle loro vite

Di Luisa Alcantara e Silva

Chiunque abbia studiato alla Dante conosce il segno che la Scuola è in grado di lasciare. Ogni ex allievo ricorda con affetto un insegnante, un membro del personale sempre presente nella sua vita quotidiana e ha amici con cui mantiene forti legami, anche se la classe si è diplomata da anni.

È un segno che rimane per sempre, ma che è più presente nei primi anni dopo la diplomazione. “Quando penso alla Dante, i miei ricordi sono molto positivi. Ho un affetto immenso per la Scuola”, dice Walter Lins, che si è diplomato una decina di anni fa. “Crescere in questo ambiente è stato molto importante per diventare quella che sono oggi”, dice Jacqueline Chen, diplomata nel 2012, per la quale il periodo da allieva ha contribuito alla scelta della carriera di architetta.

Di seguito, conoscerai la storia di cinque ex allievi, diplomatisi tra il 2012 e il 2020, e scoprirai come le loro scelte sono state influenzate dal periodo dantiano.

Reinventare gli spazi

“La Dante è uno spazio multiplo, che si trasforma a ogni evento”, dice Jacqueline Chen, allieva dal 2002 al 2012, quando si è diplomata all’Ensino Médio. “Vedere questi



edifici storici, spazio per eventi come la festa ‘giunine’ e la cerimonia di diplomazione e tante altre cose mi aiuta a capire che è possibile reinventarsi nello stesso spazio”. Questa è una lezione, dice, che porta nella sua vita di architetta laureata all’Università Mackenzie.

Per Jacque, aver visto la Scuola sostituire le lavagne classiche con le lavagne touch e adottare l’uso dei tablet in aula è stato importante anche per la sua carriera. Lei, che ha finito per specializzarsi in comunicazione visiva, oggi sta facendo un master in

innovazione e imprenditorialità, “una scelta che è stata influenzata dall’approccio della Dante alla tecnologia nel corso degli anni”.

Una parte del master si svolgerà in Cina, dove si è già recata durante gli studi universitari. Jacqueline dovrebbe andare a Shanghai nell’aprile di quest’anno e rimanervi per almeno 12 mesi. Dopo di che, non è sicura di nulla, ma sa che vuole continuare a studiare e a reinventarsi. “Voglio avere un impatto positivo sulle persone attraverso il mio lavoro”, afferma. Ma ha almeno una certezza: “I miei figli studieranno alla Dante”.



Oltre il curriculum di base

Bianca Spina Papaleo, di San Paolo, aveva cinque anni quando sua madre, alla ricerca di una scuola a cui iscriverla, è entrata per la prima volta alla Dante. È stata subito colpita dalle dimensioni della Scuola, dal numero di campi sportivi e dalle aree verdi. È lì che sua figlia avrebbe studiato.

Sono stati dodici anni di esperienza dantiana ben vissuti. Bianca si è adattata rapidamente al nuovo ambiente ed è sempre stata una brava studentessa. Ha ancora ricordi vividi, come il sapore della granita al limone che mangiava durante le pause. Le amicizie, alcune delle quali risalenti all’infanzia, continuano. Ma, interessata agli studi, considera le attività extrascolastiche uno dei punti forti della Scuola. Ha partecipato al laboratorio di giornalismo Dante em Foco (oggi laboratorio di educazione), al programma di iniziazione pre-scientifica – l’Apprendista Scienziato, e, durante l’Ensino Médio, al programma High School, all’epoca con lezioni pomeridiane di inglese due volte a settimana.

Queste attività l’hanno aiutata nella scelta della sua carriera. “Mi sono sempre piaciute tutte le materie, ma i momenti che andavano oltre il normale programma scolastico mi hanno fatto esplorare altri interessi”, racconta. Alla fine ha scelto medicina e si è laureata a Santa Casa. Ora sta facendo una specializzazione in dermatologia e vuole specializzarsi in chirurgia dermatologica. “Ho sempre cercato di avere una buona qualità di vita e voglio offrire lo stesso alle persone”, dice. “L’acne può non

essere un problema tragico, ma è qualcosa che cambia la vita di chi ne è affetto. Se posso aiutare, sono contenta”.

Questa consapevolezza si è formata con il sostegno di alcuni docenti della Dante, come l’insegnante di portoghese Kátia. “Era rigida e molto attenta. Ogni volta che si accorgeva che uno studente aveva un problema, andava ad aiutarlo”, ricorda Bianca, che intende fare lo stesso con i suoi pazienti.

Profilo internazionale

Pedro Ferros ha frequentato la Scuola per soli quattro anni – dal 9° anno dell’Ensino

Fundamental al 3° anno dell’Ensino Médio – ma se gli si chiede dove ha studiato, la risposta è: “Alla Dante”. Prima frequentava una scuola più piccola che, dopo una serie di cambiamenti, aveva solo otto studenti in classe. Pedro, estroverso, non si sentiva a suo agio in quell’ambiente. “Quella scuola non faceva più per me. Mi piace la gente, parlare, scambiare idee”, dice.

Un’altra ragione che lo ha portato alla Dante, oltre al fatto di essere una grande scuola, riconosciuta per la sua tradizione e il buon insegnamento, è stata la posizione, più vicina a casa sua. Il primo anno, ricorda, non è stato così facile. Pedro ci ha messo un po’ ad adattarsi. Ma dopo aver aderito al progetto Dante UN, un’iniziativa che prepara gli studenti a sperimentare simulazioni di discussioni delle Nazioni Unite (ONU), la sua situazione è migliorata. “Lì ho trovato me stesso. Mi sono fatto diversi amici e ho imparato molto”, racconta Pedro.

In una delle simulazioni, ha rappresentato l’Arabia Saudita in una discussione sui diritti umani in Myanmar. In totale, sono state circa 15 le esperienze di questo tipo nel corso del programma, che lo hanno portato a scegliere di studiare relazioni internazionali. Pedro frequenta il quarto anno, il penultimo, del corso di laurea presso l’Università Federale di San Paolo (Unifesp).

A Scuola è stato molto influenzato dal professor Jackson Farias, tuttora coordinatore di Storia, Filosofia e Sociologia. “Ha cambiato la mia visione sull’insegnamento”, dice Pedro. Oggi, a 20 anni, anche Pedro cerca di dare il suo contributo: avendo acquisito molta esperienza, continua a partecipare alle simulazioni della Dante UN.



{IN ITALIANO}



Infrastruttura di prima classe

Uno dei primi ricordi dantiani di Bárbara Gustinelli, 23 anni, nata a Rio Claro, è la scala che si apre sul cortile principale. “Ricordo che mi ha fatto una grande impressione. Io, una ragazza dell’entroterra, in una scuola di quelle dimensioni”, dice.

Bárbara ha studiato dal 4° anno dell’*Ensino Fundamental* al 3° anno dell’*Ensino Médio* e ha solo bei ricordi. “Sono molto grata alla Dante per quello che sono oggi, che è il risultato delle esperienze che ho fatto lì”. E quando parla di “esperienze”, Bárbara include la costruzione di amicizie durature, che porterà con sé per tutta la vita.

La ragazza dell’interno di San Paolo, che era rimasta impressionata dalla Scuola, anni dopo avrebbe capito che era qualcosa di assolutamente giustificabile. Nella facoltà di Scienze Biomediche dell’Università di San Paolo (USP), si è resa conto del privilegio che ha avuto, ad esempio, di fare l’*Ensino Fundamental* in una scuola con ottimi laboratori e progetti.

Ha partecipato per due anni al programma Apprendista Scienziato, periodo in cui ha capito che le piaceva l’area della ricerca e della biologia. A questo proposito, ricorda la sua insegnante di biologia Paula Galvão Rosa. “Si esprimeva molto bene e ampliava gli argomenti del programma del corso”, elogia Barbara.

Da quando ha lasciato la Scuola nel 2016, ci è tornata alcune volte. L’ultima è stata per partecipare alla fiera delle carriere

dello scorso anno. “Ho parlato della mia esperienza come laureanda agli studenti della Scuola, è stato davvero bello”, racconta.

Tra amici e viaggi

Per Walter Lins, 27 anni, di Recife, la Dante ha creato in lui una visione di cittadinanza. “Sono una persona a cui piace molto discutere, una caratteristica che ho sviluppato durante gli anni vissuti alla Scuola”, dice Walter, che si è diplomato nel 2013.



È entrato nella Scuola all’età di otto anni, quando è venuto con la famiglia a San Paolo a causa di un’offerta di lavoro ricevuta dal padre. La scelta è stata fatta perché la Dante era l’opzione più raccomandata e, sulla base di questa decisione, la famiglia ha acquistato un appartamento vicino alla scuola.

“Mi è sempre piaciuto studiare lì”, dice il ragazzo, che ha tra i suoi migliori amici quattro ex allievi della Dante, con i quali andrà in vacanza in Colombia.

Viaggiare, del resto, è sempre stata un’attività che Walter ha apprezzato. E, come racconta, durante gli anni della Dante ha conosciuto alcuni Paesi grazie alle attività organizzate dalla Scuola. Al 9° anno dell’*Ensino Fundamental* ha partecipato al programma Apprendista Scienziato, in cui ha sviluppato un unguento per accelerare la guarigione nelle persone diabetiche. Il progetto ha avuto grande successo ed è stato selezionato per partecipare a fiere nel Rio Grande do Sul e in Arizona e New York, negli Stati Uniti.

Un altro viaggio lo ha segnato durante la vita scolastica: durante il 1° anno dell’*Ensino Médio*, ha fatto un interscambio di sei mesi in Canada.

Oggi, dopo aver vissuto a Campinas per completare la laurea in ingegneria chimica presso l’Università Statale di Campinas (Unicamp), è tornato a San Paolo e lavora con l’analisi di dati nell’ambito della trasformazione digitale. Quando è possibile, Walter trova il tempo di andare a prendere il fratello minore a Scuola e coglie l’occasione per rivedere le guardie e gli insegnanti che gli hanno segnato.

Seja um
Amigo da
Santa Casa
de São Paulo!



Sua doação
transforma vidas!

Doe:



santacasasp.org.br



Paridade

O Liceo Scientifico, opzione scienze applicate, do Colégio Dante Alighieri foi oficialmente **reconhecido pelo governo italiano como escola secundária de segundo grau** (Scuola Secondaria di Secondo Grado), obtendo assim a paridade (parità) com as demais escolas do sistema de ensino da Itália. **Agora, o nosso Liceo entra para o seletivo grupo de 43 escolas com paridade italiana no exterior** – isto é, está entre aquelas que foram incorporadas ao sistema educacional italiano, considerado um dos melhores do mundo.

A gennaio 2023 il governo italiano ha ufficialmente attribuito al Liceo Scientifico (opzione Scienze Applicate) del Collegio Dante Alighieri **il titolo di Scuola Secondaria di Secondo Grado**. Il nostro Liceo, pertanto, integra ora a tutti gli effetti il sistema educativo d'istruzione e formazione italiano, considerato uno dei migliori al mondo, **ed entra a far parte del prestigioso gruppo delle 43 scuole italiane ubicate all'estero cui è stata riconosciuta la parità**.



Educação Infantil ao Ensino Médio / *Dalla scuola primaria al Liceo*
Eletivas e Cursos Extracurriculares / *Corsi opzionali ed extracurricolari*
Opções bicurriculares: Português-Inglês e Português-Italiano
Opzioni di curriculum doppio: portoghese-inglese e portoghese-italiano

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

