DC

DANTECultural

Publicação do
Colégio Dante Alighieri

Ano XX - Número 51 - Março de 2024

ISSN 1980-637X

Uma obra multifacetada

Un'opera poliedrica

A escrita de Italo Calvino, um dos maiores nomes da literatura italiana, contém fábulas, alegorias e textos realistas antecipando questões como a crise climática e o consumismo

La scrittura di Italo Calvino, uno dei più grandi nomi della letteratura italiana, contiene favole, allegorie e testi realistici che anticipano il dibattito su temi come la crisi climatica e il consumismo

Valores Humanos e **Socioemocional**
como diretrizes do ensino

Internacionalização
dos estudos e alunos globais

Uso da **tecnologia** *como*
linguagem de aprendizagem

Sustentabilidade *na prática*

★ **Inglês: desde a Educação Infantil**
★ **Italiano: a partir do 1º ano e desde a Educação Infantil para as turmas do Integral**

Opção de período INTEGRAL:
do Maternal 1 ao 5º ano do Ensino Fundamental

Internacionalização

O Dante oferece caminhos diversificados para a internacionalização de seus alunos. Além do bicurricular italiano (Liceo Scientifico), reconhecido pelo governo da Itália e que é porta de entrada para as melhores universidades europeias, o Colégio conta com as opções de Middle e High School. O ensino do inglês tem a chancela da Certificação de Cambridge para proficiência no ensino desse idioma. Os estudantes e seus familiares têm ainda à disposição um departamento especializado nas possibilidades de estudo no exterior, que os assessora em parceria direta com universidades estrangeiras.

Vestibular

Área especializada do Colégio, o VestibaDante conta com um programa focado na performance individual dos alunos, aplicação de simulados e preparo direcionado para o ingresso nas melhores instituições de ensino do Brasil e do exterior.

Colégio
DANTE
ALIGHIERI
(11) 3179-4400 www.colegiodante.com.br

DC
DANTECultural
(ISSN 1980-637X)

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

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

DIRETORIA EDUCACIONAL:
VALDENICE MINATEL MELO DE CERQUEIRA
DIRETORA INSTITUCIONAL E DE TECNOLOGIA
ANGELA DE CILLO MARTINS
DIRETORA PEDAGÓGICA
ELENICE MARIA BONIOLO ZIZIOTTI
DIRETORA DE RELAÇÕES HUMANAS E CONVIVÊNCIA

PUBLISHER: FERNANDO HOMEM DE MONTES

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

DIREÇÃO DE ARTE: ADRIANO DE LUCA

REVISÃO: CAMILLA DE REZENDE

PROJETO GRÁFICO: GRAPPA MARKETING EDITORIAL

DIAGRAMAÇÃO E ARTE: GABRIEL PEREIRA DE SOUZA ARAUJO

VERSÃO EM ITALIANO: MAYARA NETO

REVISÃO DO ITALIANO: LUCIANA DUARTE BARALDI

COLABORADORES:
ESTELA ROSA, GUILHERME CONTE, JOÃO MONTENEGRO, LUISA ALCANTARA E SILVA, LUISA DESTRI, RENATA HELENA RODRIGUES, SILVIA PERCUSSI.

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: JOÃO MONTENEGRO

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

CARTA AO LEITOR

Traduzione della lettera al lettore a pagina 52

Em 2023, comemorou-se o centenário de nascimento de Italo Calvino. Um dos maiores nomes da literatura italiana, Calvino tem uma obra múltipla e admiravelmente atual, explorando temas e formatos que ainda hoje ecoam cheios de sentido. As imagens poéticas e fantásticas do autor, bem como sua postura esperançosa – mas ativa e nada ingênua – diante dos desafios enfrentados pela sociedade, compõem a reportagem de **Capa** desta edição, assinada pela nossa colaboradora especializada em literatura, Luisa Destri.

A multiplicidade também é qualidade da ex-aluna Cristiana Pinciroli, que aparece na **Entrevista** deste número. A ex-capitã da seleção brasileira de polo aquático chegou a ser eleita uma das sete melhores jogadoras do mundo, trabalhou por anos como executiva de banco e hoje tem uma empresa de consultoria e mentoria especializada em desenvolvimento humano.

Além da trajetória de Cristiana, cujos pais também dedicaram anos de suas vidas ao polo aquático, esta DC traz a história de outra família importante para o esporte: os Gancia. Carlo, que é nosso ex-aluno, contou à reportagem sobre o papel fundamental de seus pais, Piero e Lulla, para o desenvolvimento do automobilismo brasileiro. A matéria é também um convite aos leitores que se interessarem em um aprofundamento no assunto: Carlo escreveu um livro com a história completa, cheio de fotos do arquivo dos *Gancia: Lulla & Piero Gancia – No Grande Prêmio da Vida* (editora Luste, 2022).

Quem nos acompanha sabe que, nestas páginas, são muitas as histórias de famílias – ou, ainda, de personagens relevantes para a cultura ítalo-brasileira que, de uma forma ou de outra, envolveram suas famílias em suas atividades. É o caso da chef Maria Zanchi de Zan, que homenageamos no **Perfil**. Ela faleceu em julho do ano passado, aos 100 anos, antes que pudéssemos realizar uma entrevista. Mas deixou um legado importantíssimo para a gastronomia paulistana, tendo sido a primeira mulher a conquistar o prêmio de chef do ano concedido por uma revista especializada de grande circulação. Dario, seu filho, trabalhou por anos com Maria e foi quem compartilhou com nossa reportagem algumas das memórias mais importantes sobre a mãe.

Já que enfim chegamos a esse tema que também está sempre presente por aqui, a seção de **Gastronomia** traz o *Qui o qua*, misto de forneria, café e doceria de Eduardo Almeida Simone, neto de italianos, que serve *pasticciotto* – tradicional doce da Puglia que tem formato de barco –, pizza *al taglio*, *panini* e outras delícias. Vale a visita.

Se a fome pedir algo, digamos, mais substancioso, uma ideia é seguir a receita de lasanha que a chef Silvia Percussi nos dá na seção **Itália brasileira**. Mais do que isso, ela nos conta a história do prato que já teve sua autoria disputada entre dois países. Um *spoiler* para tranquilizar nossos leitores: sim, a Itália venceu.

Por fim, na seção **Cultura** desta edição temos boas dicas de leitura, audiovisual e gastronomia.

Boa leitura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES
PUBLISHER

DANTECultural

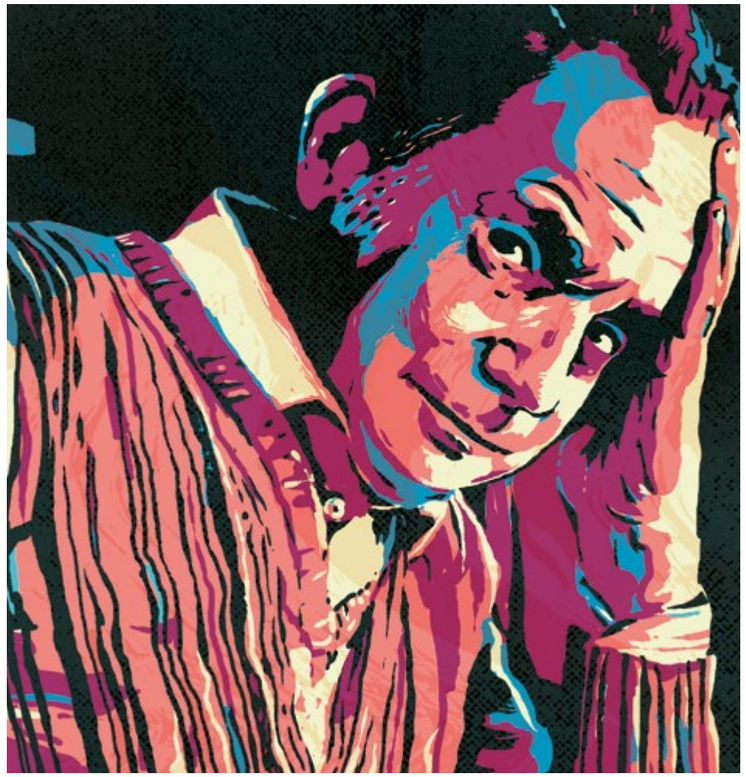
Ano XX- Número 51 - Março de 2024

CAPA

Com mais de 20 títulos de ficção e dois de ensaio publicados em vida, Italo Calvino escreveu textos múltiplos em gêneros e temas, tornando-se um dos maiores nomes da literatura italiana
20

COPERTINA

Con oltre 20 titoli di finzione e due di saggi pubblicati nel corso della sua vita, Italo Calvino ha scritto testi poliedrici sia per genere che per temi, diventando uno dei più grandi nomi della letteratura italiana
20



ENTREVISTA *6*
Intervista 6

CULTURA *14*
Cultura 14

PERFIL *34*
Profilo 34

FAMÍLIA GANCIA

O casal italiano Lulla e Piero Gancia foi fundamental na história do automobilismo brasileiro. Suas memórias, inclusive fotográficas, estão em livro lançado pelo filho Carlo Gancia
28

FAMIGLIA GANCIA

La coppia italiana Lulla e Piero Gancia è stata fondamentale nella storia dell'automobilismo brasiliano. I loro ricordi, anche fotografici, sono raccolti in un libro lanciato dal figlio Carlo Gancia
28

GASTRONOMIA

O Qui o Qua, na Barra Funda, começou como cozinha de produção de pizzas e *pasticciotto* (doce italiano em forma de barco), mas passou a receber o público alguns meses depois e incrementou seu cardápio com sanduíches e drinks
42

GASTRONOMIA

Il Qui o Qua, a Barra Funda, è nato come cucina per la produzione di pizze e pasticciotti, ma ha iniziato ad accogliere il pubblico pochi mesi dopo e ha ampliato il suo menu con panini e cocktail
42

Itália brasileira/46
Italia Brasiliana/46

Espaço aberto/48
Spazio Aperto/48

Centro de Memória/50
Centro della Memoria/50

SUCESSO NAS ÁGUAS
E NOS NEGÓCIOS

Integrante do Hall da Fama dos Esportes do Dante, a jogadora de polo aquático Cristiana Pinciroli conta o que a levou a ser capitã da seleção brasileira por 15 anos — e como conciliou o esporte com a carreira de executiva

Por Luisa Alcantara e Silva

SUCCESSO IN ACQUA E NEGLI AFFARI

Membro della Hall da Fama dos Esportes della Dante, la pallanuotista Cristiana Pinciroli ci racconta cosa l'ha portata a diventare capitano della nazionale brasiliana per 15 anni e come ha conciliato lo sport con la sua carriera di dirigente

Traduzione dell'articolo a pagina 53

Quem lê a apresentação de Cristiana Pinciroli na orelha de seu livro, *Esporte – Um palco para a vida* (lançado em 2021, editora Primavera), pergunta-se como alguém pode ter jogado polo aquático profissionalmente ao mesmo tempo que foi executiva de banco. Mas ela fez as duas coisas e conta isso com naturalidade. Teve uma carreira de sucesso no mercado financeiro e também nas águas. Filha do jogador olímpico de polo aquático Pedro Pinciroli Júnior e de Olga Pinciroli, grande incentivadora da modalidade feminina no Brasil e fora dele, Cris coleciona medalhas conquistadas com as seleções brasileira e italiana em uma trajetória que a fez ser eleita, em 1998, após seu terceiro campeonato mundial – e como capitã –, uma das sete melhores jogadoras do mundo.

Morando em Miami, a paulistana comanda a WeTeam, que criou em 2019. Com a empresa, que oferece consultoria e mentoria especializada no desenvolvimento do potencial humano, Cris aplica seu conhecimento no esporte de alta performance.

A entrada no universo do esporte se deu quando Cris ainda era aluna do Dante, onde fez todo o período escolar. Foi quando ela aprendeu a ser bem organizada, para aproveitar o tempo que tinha para ser uma boa aluna e, claro, uma boa atleta. Em dezembro do ano passado, após quase 34 anos longe dos pátios do Colégio – ela não pisava neles desde que se formou, em 1988 –, Cris voltou ao Dante para ser homenageada com sua inclusão no Hall da Fama dos Esportes, projeto da escola criado para homenagear ex-alunos que foram atletas olímpicos ou que tiveram uma trajetória brilhante durante o período escolar.

A seguir, Cris fala das memórias dantianas e de outras curiosidades sobre sua história.

Dante Cultural: Quais são as lembranças dos tempos de Dante?

Cristiana Pinciroli: Fiz todo o período escolar no Dante e tenho muitas lembranças boas, desde o jardim de infância, do acolhimento naquela fase. Lembranças que me marcaram demais são as que se relacionam com a Itália, como ter aprendido o hino e ter estudado sobre a cultura do país. E lembro também que eu tive muitos professores italianos e gostava muito disso porque meus avós eram italianos e falavam a língua, então era algo com que eu tinha muita afinidade.

DC: Você ser descendente de italianos contou para sua família escolher o Dante?

CP: Sim, e minha mãe já tinha estudado no Colégio, era algo das nossas raízes. Além disso, eu morava na rua Barão de Capanema, no bairro Cerqueira César, perto do Dante.

DC: Qual é o professor mais querido? Existe um?

CP: Alguns. Lembro de uma que nós chamávamos de tia Vera – naquela época nós ainda chamávamos as professoras de tia. Acho que foi no segundo ano da Educação Infantil. Ela exigia muito, mas fazia isso com graciosidade, não com broncas. Ela nos levava para o lado lúdico, com brincadeiras para aprender, por exemplo, tabuada. Depois tive uma professora de inglês que nos ensinava por meio da música, eu achava isso o máximo. Nós levantávamos quando ela entrava, e ela começava a fazer com que nós cantássemos uma letra que dizia "Good morning, my dear teacher". Eu me divertia aprendendo.

DC: E existe algum professor que hoje você olha e vê como especialmente importante na sua trajetória profissional?

CP: Ai, não vou me lembrar do nome dela, mas cito uma professora que começou a me trazer a arte de escrever. Ela me puxava muito para a escrita, e hoje sou autora de um livro. O legal é que ela não me falava para escrever como uma tarefa, para alcançar resultados, mas para que eu me permitisse escrever.

DC: Você era boa aluna?

CP: Ah, eu era. Sempre busquei a excelência.

DC: Mas tirou nota vermelha?

CP: Sim, cheguei a tirar, mas você aprende com isso, né? Na época, minha mãe falava que, se eu não fosse bem na escola, não poderia treinar, e eu adorava os treinos. Acabou funcionando. Já meu pai, atleta olímpico, brincava que, se a escola atrapalhasse o esporte, eu poderia largar a escola.

DC: Como conseguia ir bem no Dante e nos treinos?

CP: Olha, quando eu tinha competição de polo, que eram os períodos em que eu estava treinando mais fortemente, meu desempenho em sala de aula era muito melhor. Eu sabia que tinha uma hora e meia para estudar e era aquilo. Quando eu não tinha, eu via sessão da tarde, dormia…

DC: O esporte sempre esteve na sua vida?

CP: Sim, sempre. Meu pai é atleta olímpico, foi para as Olimpíadas de Tóquio, em 1964, e do México, em 1968, e o polo era um esporte masculino, mas ele nunca me deixou de fora de nenhuma conversa. E ele sempre trouxe o exemplo do esporte para a vida dele, mostrando como isso o ajudou a ser um melhor executivo, por exemplo. Ele sempre trouxe o esporte como um meio que unia nossa família e também que passava muitos valores. Quando nós ficávamos em São Paulo, sempre íamos a clubes e parques, e nossas viagens de férias incluíam o esporte.

DC: Mas seu primeiro esporte não foi o polo, certo?

CP: Não, foi a natação. Aí, quando eu tinha 15 anos, ouvi falar que estava começando um time de polo aquático feminino no Club Athletico Paulistano, em São Paulo, e no Flamengo, no Rio de Janeiro. Então, eu logo entrei e fui uma das pioneiras do esporte feminino no Brasil.

DC: Você sempre foi da água, então?

CP: Sim, tanto que o pessoal do Dante brincava que meu cabelo era verde, porque eu sou loira e acho que na época os produtos químicos usados nas piscinas não eram tão bons. Até hoje, quando encontro colegas daquela época, nós nos lembramos disso.

DC: De que forma o esporte influenciou a sua vida escolar?

CP: Principalmente no lado da organização, porque eu sabia que tinha que fazer o meu melhor naquele tempo que eu tinha para estudar. Aquilo de você se organizar com o tempo que tem, de estar presente. Hoje em dia se fala muito da questão do *mindfulness*, que é algo difícil de ser aplicado, de eu estar falando com você e, de fato, estar com você. Então, eu tinha que me concentrar totalmente para o estudo naquelas poucas horas que eu tinha.

DC: E como o Dante influenciou a sua vida como esportista?

Cristiana fez todo o período escolar no Dante — e foi também no Colégio que começou a vida de atleta

Cristiana ha fatto tutto il percorso scolastico alla Dante – ed è stato anche alla Scuola che ha iniziato la sua vita da atleta

CP: O Dante sempre incentivou os esportes. Havia a olimpíada, as atividades… Quando eu tinha que viajar para alguma competição, eu justificava mostrando que era algo relevante, um campeonato brasileiro ou um torneio internacional, e sempre foi algo que o Colégio via com bons olhos. Sempre recebi apoio, até porque eu tirava notas altas.

DC: E a disciplina, veio da natação?

CP: Por mais que seja um esporte individual, a natação traz muito senso de pertencimento, de trabalho em grupo. Todos os nadadores têm que chegar no mesmo horário e fazer atividades por envolvimento, então você tem que ter disciplina. Mas o que ela me trouxe muito foi a convivência

Olga, mãe de Cristiana, foi diretora do polo aquático feminino; o pai, Pedro, atleta olímpico do polo aquático masculino.

Olga, madre di Cristiana, era la direttrice della pallanuoto femminile; il padre Pedro era un atleta olimpico di pallanuoto maschile

A conquista da medalha de bronze nos jogos Pan-Americanos de Winnipeg, no Canadá, em 1999

La conquista della medaglia di bronzo ai Giochi Panamericani di Winnipeg, in Canada, nel 1999

com a diversidade. Nós viajávamos pelo Brasil e ficávamos hospedadas em casa de atletas, era uma experiência incrível. Você ia ao Rio de Janeiro e ficava com uma família, aí, em Curitiba, com outra. Diferentes realidades.

DC: Como surgiu o convite para jogar polo na Itália?

CP: Foi em um campeonato mundial, em Los Angeles. O Brasil estava jogando contra a Itália e, na época, a goleira italiana, Cristiana, minha xará, era uma das melhores do mundo, e eu fiz quatro gols nela. Acabou o jogo e o dirigente italiano veio perguntar "chi è questa Cristiana?" e me convidar para jogar em Roma.

DC: Você já tinha acabado o Dante?

CP: Sim, eu terminei o Colégio com 17 anos e, na época do convite, tinha uns 20. Estava fazendo economia na PUC e, já com vontade de mostrar que o atleta pode ser tudo o que almeja, diferentemente do que algumas pessoas me diziam, eu logo comecei a trabalhar como *trainee* em uma empresa. Mas quando veio o convite eu fui. A princípio, eu ficaria só um ano, mas cheguei lá e estava ganhando por algo que eu amava. E quando você faz algo pelo qual tem paixão, você vai se tornando melhor e quer repetir, então me convidaram para o segundo ano.

DC: E depois?

CP: Eu arrasei e chamei mais atenção, aí me convidaram para jogar no melhor time italiano, o Orizzonte Catania, na Sicília. Quando joguei nesse time, pela primeira vez a Itália ganhou a Copa da Europa. Foi um grande orgulho, fantástico.

DC: Lá você conseguiu fazer algo que no Brasil é muito difícil, que é viver do esporte.

CP: Exato. No Brasil, nós vemos que é o amor pelo esporte o que nos move. Não é algo que lhe permite viver bem com isso. Era um sonho de todas nós que o polo aquático feminino se tornasse uma modalidade olímpica *[para ter mais estrutura]*, o que só foi acontecer nas Olimpíadas de Sydney, em 2000.

DC: Uma realização conquistada em grande parte pelo trabalho da sua mãe, Olga Pinciroli, certo?

CP: Isso é interessante, porque meu pai, eu e meus irmãos jogamos polo e tivemos conquistas. Eu fui escolhida uma das sete melhores jogadoras do mundo, mas o maior prêmio do esporte quem recebeu foi ela, como diretora do polo aquático feminino. Ela foi uma das grandes responsáveis, ao lado de outras pessoas, por lutar por equidade de gênero na modalidade, o que demorou um século para acontecer.

DC: Como foi a adaptação quando você se mudou para a Itália?

CP: Quando você mora em outro país, o aprendizado da cultura é enorme. Eu já tinha a vivência do italiano pelos meus avós, minha família e o Dante, então aprendi muito rápido sobre aquela cultura. Íamos para os jogos ouvindo ópera para nos energizar, era demais.

DC: O italiano do Dante foi importante?

CP: Foi, sim. Ele serviu de base e, lá, eu fiz aulas particulares, porque saber o idioma é muito importante para conhecer a cultura local, e quanto mais você se adapta a uma cultura, melhor é seu desempenho.

DC: Você se mudou para a Itália sozinha?

CP: Sim, fui sozinha. Nos dois primeiros anos, morei em Roma em uma casinha em um complexo de apartamentos e, em Catânia, morei com outras jogadoras, inclusive com a Cristiana, goleira que se tornou uma grande amiga.

DC: Como você fez para se formar na faculdade de economia?

CP: O campeonato ia de outubro a junho, e eu estudava sempre que vinha ao Brasil, fazia aulas de manhã e à noite. E, em vez de terminar a graduação em quatro anos, fiz em cinco.

DC: E, depois dos quatro anos jogando profissionalmente na Itália, o que você fez?

CP: Conheci meu marido, voltei para São Paulo, entrei no mercado financeiro, trabalhando em banco, e fiz um mestrado. Eu queria estudar para suprir essas "quebradas" que eu dei na faculdade. Fiquei um ano treinando, mas sem competir pela seleção brasileira porque joguei um ano e meio pela italiana e, pelas regras da federação internacional, tive que ficar afastada.

Cristiana foi capitã da seleção brasileira e chegou a ser eleita, em 1998, uma das sete melhores jogadoras do mundo

Cristiana è stata capitano della nazionale brasiliana e nel 1998 è stata votata come una delle sette migliori giocatrici del mondo

DC: Como conseguia fazer tudo?

CP: Com muita organização. Mas eu sempre gostei dessas mudanças. Eu ia fazer natação cedinho, aí seguia para o trabalho e, depois, muitas vezes ia para a faculdade e, mais à noite, treinava mais.

DC: Em 1998 você foi escolhida como uma das sete melhores jogadoras do mundo. Você pode nos contar como foi isso?

CP: Eu tinha jogado meu terceiro mundial de desportos aquáticos quando isso aconteceu. Foi muito legal porque nessa hora eu já dominava o esporte. Eu tinha a experiência internacional, que me levou a jogar com as melhores do mundo, a mapear o que os melhores da alta performance fazem. E algo muito importante foi que, naquele ano, minha mãe, que era a diretora da seleção brasileira, trouxe uma técnica dos Estados Unidos que já tinha treinado o time de lá. Pela primeira vez, nós tivemos uma técnica trabalhando nosso aspecto mental, o que fez nosso nível subir. Vendo que nosso biotipo era menor do que o das australianas, italianas e russas, por exemplo, ela fez uma estratégia de jogo em cima da nossa velocidade. E também nos colocou para fazer arte marcial; não para bater, mas para aprender o posicionamento do corpo, o que foi fundamental. Eu acabei fazendo taekwondo e boxe.

DC: No ano seguinte, você voltou com o bronze do Pan-Americano em Winnipeg, no Canadá. Como você equilibrava as viagens com o trabalho?

CP: O presidente do banco na época me apoiava muito. Ele via os benefícios de ter uma atleta no ambiente organizacional e falava "Cris, se um dia você quiser parar de jogar, vai ser por sua escolha".

DC: E a mudança para Miami, onde você vive hoje, como aconteceu?

CP: Em 2015, eu comuniquei ao banco que eu e meu marido tínhamos um sonho de morar no exterior com nossas três filhas, porque nós sabíamos o valor dessa troca cultural. E eles fizeram a proposta para eu vir trabalhar pelo banco em Miami.

DC: Você ficou no banco até quando?

CP: Saí em 2019, quando decidi escrever meu livro com a colaboração do meu pai.

DC: Como foi o processo de produção do livro?

CP: Meu pai sempre falava que não queria uma apostila, e eu respondia para ele não se preocupar, porque tínhamos bastante história (o livro tem mais de 500 páginas). Eu trago três pilares na obra, a minha história e a do meu pai, os aprendizados do esporte para a vida, as entrevistas que eu fiz com atletas de alta performance e uma curadoria de pesquisa.

DC: Você pode nos contar um pouco sobre a sua empresa, a WeTeam?

CP: Atualmente, eu trabalho em programas de liderança, com mentoria de atletas. Eu combino o que leva à alta performance, que foi minha vida, com a ciência da felicidade, que estudei em Harvard e que é a área na qual estou fazendo mestrado.

DC: Mas você continua fazendo esporte?

CP: Sempre. Até maio de 2023 eu estava atuando como voluntária na escola das minhas duas filhas maiores, a pedido delas, ajudando o time de polo no qual elas jogavam. Agora elas estão jogando na faculdade. E a menor adora balé. Mas o esporte sempre está no meu dia a dia, é meu elo de equilíbrio. Atualmente, eu adoro ioga.

DC: Quais são as principais diferenças que você vê entre os países em que já morou?

CP: Nesses anos eu aprendi que é difícil você ter um lugar em que você vai ter todas as coisas. Você aprende a ter uma mentalidade mais flexível e tirar o que há de melhor de cada um dos lugares. Por exemplo, o Brasil é minha família, minha casa, onde eu tenho mais o lado afetivo. Eu amo meu país. A Itália tem um lado muito especial, que é a cultura. Eu sinto as raízes, o amor por meio da cozinha, a parte mais importante da casa, o cuidado, o carinho... Existe esse lado muito similar com o Brasil em relação à família, às conexões. Os Estados Unidos são um lugar que preza muito por produtividade, eficiência, estudo. Moro em Miami, que nós brincamos que é o ponto mais alto da América Latina, mas sinto muita falta desse lado do calor humano. O que acho ótimo é como as escolas daqui valorizam o esporte. Você não faz uma atividade apenas porque faz bem para o físico, ela é parte do desenvolvimento cognitivo também, o que acho fantástico.

AS LIÇÕES DA SARDENHA PARA **UMA VIDA LONGA E PRÓSPERA**

LE LEZIONI DELLA SARDEGNA PER UNA VITA LUNGA E PROSPERA
Traduzione dell'articolo a pagina 56

Reprodução

Está em cartaz na plataforma de *streaming* Netflix a série documental "Como viver até os 100: Os segredos das zonas azuis". Ao longo de quatro episódios, o jornalista, pesquisador e escritor estadunidense Dan Buettner visita diferentes locais do planeta que têm uma excepcional taxa de longevidade (as chamadas "zonas azuis"): Okinawa, no Japão; a ilha grega de Icária; a província de Nicoya, na Costa Rica; Loma Linda, cidade na Califórnia (EUA); e a ilha da Sardenha. Entre os aspectos destacados no episódio na Itália estão a qualidade da alimentação, a rotina longe de estresse e um cuidado afetuoso com os mais velhos, que se mantêm integrados à vida em sociedade.

Uma das descobertas de Buettner nas montanhas sardas foi o fato de que a maior concentração de pessoas centenárias está em pequenos vilarejos cheios de ladeiras íngremes e edifícios sem elevador. Como ele nota, não é preciso estar matriculado em uma academia para reduzir drasticamente os riscos de desenvolver diabetes e doenças cardiovasculares, é mais importante manter o corpo ativo fisicamente nas próprias atividades diárias. Mas convenhamos: as estonteantes belezas da ilha mediterrânea são um convite e uma recompensa para caminhadas. (Guilherme Conte)

Como viver até os 100: Os segredos das zonas azuis. Série em quatro episódios. Disponível na plataforma de *streaming* Netflix.

UMA APRENDIZAGEM OU UM LIVRO DE **PENSAMENTOS**

UN APPRENDIMENTO O UN LIBRO DI PENSIERI
Traduzione dell'articolo a pagina 56

Considerado um dos principais pensadores da atualidade, Giorgio Agamben propõe, em *Coisas que vi, ouvi, aprendi...*, uma síntese afetiva e poética de sua formação intelectual: romancistas, poetas, artistas, filósofos – e também lugares, sentimentos e vivências – surgem em breves textos, circunscrevendo aprendizados em relação à filosofia, à literatura, à arte e à vida.

Os temas são amplos e não se oferecem como objeto de reflexão sistemática, e sim como fragmentos, com os quais o leitor poderá muitas vezes se identificar. Aquilo que o autor aprendeu com a água ("o deleite, quando a um certo ponto não dá mais pé e o corpo abandona-se quase involuntariamente ao nado") convive com lições tomadas dos contemporâneos italianos (a distração), dos Evangelhos, e com instantes capturados em lugares diversos (como o encontro com uma cabra diante de um templo indiano).

Não se trata, porém, de mera coleção de aforismos ou impressões. O passeio pelos aprendizados leva a uma segunda parte na qual o filósofo romano reflete sobre "o centro secreto de seu pensamento". (Luisa Destri)

Reprodução

Coisas que *vi, ouvi, aprendi...*, Giorgio Agamben, tradução de Julia Scamparini, yiné, 80 páginas, 66,90 reais

A PROTEÇÃO DE UMA **CARAPAÇA**

LA PROTEZIONE DI UN CARAPACE
Traduzione dell'articolo a pagina 56

Na esteira do destaque que, cada vez mais, narrativas protagonizadas por mulheres vêm ganhando – tanto na indústria cultural como na literatura –, *Cara paz* apresenta o profundo mergulho que a narradora, Maddalena, efetua em sua própria história a partir da decisão anunciada na primeira frase do livro. "Decido que é imprescindível ir a Roma", ela afirma, com a intenção de rever a cidade onde cresceu e onde sua mãe viveu até morrer.

A dimensão da ferida associada à cidade vai sendo apresentada aos poucos, superando o recuo do tempo e do espaço. Quando ainda eram adolescentes, Maddie e sua irmã, Nina, se viram em uma situação inusitada após o divórcio dos pais, passando a habitar uma casa sem pai nem mãe, tuteladas por uma jovem escolhida a dedo, em um acordo respaldado pela Justiça. Por meio das lembranças da narradora, a mais velha, e de seus comentários sobre a mais nova, aos poucos se revelam as consequências dessa configuração para ambas as personagens, tanto na época dos acontecimentos como no presente, em sua vida adulta.

O interesse pela maneira particular como os indivíduos reagem aos dramas familiares não

Reprodução

deixa esquecer as origens da autora: Lisa Ginzburg é neta de Natalia Ginzburg, considerada, desde muito antes do aparecimento de Elena Ferrante, uma das maiores romancistas italianas. (Luisa Destri)

***Cara paz,* Lisa Ginzburg**, tradução de Francesca Cricelli, Editora Nós, 256 páginas, 70 reais

UM OLHAR PARA **ONTEM**

UNO SGUARDO VERSO IERI
Traduzione dell'articolo a pagina 56

Reprodução

Uma mãe frágil, falecida após o nascimento da quarta criança; um pai delicado e atencioso quando triste, mas normalmente explosivo e ausente; uma governanta que jamais mostra seu rosto ao acordar. O filho mais velho, calmo e devotado; a filha mais nova, insegura e namoradeira. O filho mais novo, a filha mais nova.

Pelas mãos de Natalia Ginzburg, esse ponto de partida se transforma, em *Todos os nossos ontens*, em um saboroso romance a respeito de duas famílias – ou melhor, a respeito de como seus integrantes reagem, nas pequenezas do cotidiano, aos grandes acontecimentos que lhes governam a vida, como a morte, as mudanças, o fascismo e a guerra.

Embora se trate de umas das primeiras narrativas da autora, sua marca está presente, em plenitude: a capacidade de dar sentido ao detalhe, de tratar com leveza e estranhamento a violência, de observar com ternura as esquisitices de cada um. Esse modo de olhar talvez ilumine o "nossos" presente no título, apesar de não se tratar de um livro de memórias. Colhida em Macbeth, de Shakespeare, a expressão aponta para o que há de coletivo – sejam os efeitos dos eventos políticos sobre as existências individuais, seja a habilidade da romancista para captar sentimentos e movimentos que dizem respeito a todos nós. (Luisa Destri)

***Todos os nossos ontens*, Natalia Ginzburg,** tradução de Maria Betânia Amoroso, Companhia das Letras, 328 páginas, 89,90 reais

MUDAR PARA **PERMANECER**

CAMBIARE PER RIMANERE
Traduzione dell'articolo a pagina 57

Ricardo D'Angelo

A mudança da Vinheria Percussi, que esteve por 36 anos no mesmo endereço, não foi só da rua Cônego Eugênio Leite para a Bianchi Bertoldi, ambas no bairro de Pinheiros. "Acho que o nosso processo já começou com a pandemia, quando as necessidades do público foram mudando", conta a chef Silvia Percussi. Àquela altura, o restaurante precisou se adaptar ao *delivery*, por exemplo – frente que foi mantida, com um menu específico, e que garantiu que o time de cozinha permanecesse na casa, assim como dois funcionários do salão que trabalham com os Percussi há 20 anos. Nas conversas entre os irmãos e sócios Silvia e Lamberto, que é responsável pela carta de vinhos, foram consideradas muitas possibilidades, até que a dupla resolveu contratar uma empresa para o *rebranding*. "Foi um trabalho bonito, porque eles contaram nossa história para nós desde o início, nos anos 1980, e a partir daí fizemos uma imersão para

entender como seria o novo restaurante, do cardápio às cores da marca", explica Silvia. "Pudemos rever nossos pontos fortes e frágeis, estudar as tendências atuais e a expectativa do público. Queríamos mudar para permanecer."

As toalhas da mesa saíram – assim como a cobrança do *couvert* –, a nova casa acomoda dez pessoas a menos que a anterior (são 64 lugares) e o cardápio também está mais enxuto. Ficaram as estrelas, ícones da cozinha italiana como o *tonnarelli cacio e pepe* e o *alla carbonara* (ambos R$ 71) e as costeletas de cordeiro grelhadas (R$ 134). E entraram novidades, como o *fritto misto alla genovese* (R$ 62) e os mariscos recheados em molho de tomates (R$ 53). Além das opções fixas, há sempre duas sugestões fora do menu, com pratos que os clientes costumam pedir, como o ravióli doppi, recheado com ossobuco e burrata, servido com molho roti (R$ 98), e opções sazonais, como um menu 40 graus, criado por Silvia pensando nas ondas de calor.

As transformações foram bem recebidas: nos almoços, especialmente, a casa está cheia. Nas noites, além do serviço normal, *wine dinners* especiais vêm reunindo amantes de vinhos interessados na adega da Vinheria, que segue sendo referência, com mais de 3 mil garrafas. Mas ainda há planos a serem colocados em prática. "Queremos ter um bar na entrada, para quem quiser degustar um aperitivo ou tomar um vinho e comer uma *bruschetta*, sem necessariamente jantar", conta Silvia.

Vinheria Percussi
Rua Bianchi Bertoldi, 109, Pinheiros
Tel. (11) 3088-4920
@vinheriapercussi
www.percussi.com.br

COLÉGIO DANTE ALIGHIERI
FUNDADO EM 1911

Liceo Scientifico

Porta de entrada para universidades europeias

Bicurricular: o Liceo Scientifico do Dante (9º ano à 3ª série do Ensino Médio), desde 2023, faz parte do seleto 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.

★ Proficiência na Língua Italiana
★ Imersão na Cultura Europeia
★ Programa de Inglês avançado

CLeCI e Scuola Media

Conheça também o CLeCI (Corso di Lingua e Cultura Italiana, do 1º ao 5º ano do Fundamental) e a Scuola Media (do 6º ao 8º ano do Fundamental).

Educação Infantil ao Ensino Médio
Eletivas e Cursos Extracurriculares
Opções bicurriculares:
Português-Inglês e Português-Italiano
www.colegiodante.com.br
+55 11 3179-4400

UM ESCRITOR MÚLTIPLO, **ATUAL E OBSTINADO**

Na comemoração do centenário de Italo Calvino, a atualidade das questões colocadas por sua obra fornece indícios de sua vasta identidade

Por Luisa Destri Ilustrações: João Montenegro

UNO SCRITTORE MULTIPLO, ATTUALE E OSTINATO

In occasione del centenario di Italo Calvino, l'attualità delle domande poste dalla sua opera testimonia la sua vasta identità

Traduzione dell'articolo a pagina 58

Alguns autores têm traços tão marcantes que, mesmo em uma primeira aproximação, é fácil compreender sua personalidade. Para ficar com exemplos de um mesmo círculo de escritores, que conviveram em torno da editora Einaudi, em meados do século XX, em Turim, há o existencialismo melancólico de Cesare Pavese, o olhar delicado de Natalia Ginzburg para as relações familiares e o lirismo substantivo de Elio Vittorini. Com Italo Calvino, é diferente: há tanta multiplicidade e variedade em sua obra que a impressão pode ser de inconstância e dispersão.

Do realista estreante em 1947 com *A trilha dos ninhos de aranha* ao criador da sabedoria lógica de *Palomar*, de 1995, passando pelo narrador fabulista de *O visconde partido ao meio*, de 1952, entre tantos outros, são muitos os modos de ver a realidade que se abrigam sob a assinatura de um mesmo autor. "Gosto de alternar formas de escrever e, depois que escrevi um determinado tipo de conto, de escrever outro totalmente diferente", confessou em entrevista de 1954. "Não faço isso por indiferença ou ecletismo: estou convicto de que sou sempre o mesmo em tudo o que escrevo, mas não de todo. Quando escrevo, sempre percebo uma insuficiência daquele determinado modo de representação, daquela determinada linguagem, e tenho vontade de 'completá-lo' com um outro."

Quando fez essa declaração, Calvino já havia publicado o primeiro volume da trilogia "Os nossos antepassados". Depois de *O visconde partido ao meio*, viriam *O barão nas árvores*, de 1957, e *O cavaleiro inexistente*, de 1959, talvez os mais populares entre os leitores, inclusive brasileiros. O escritor lançaria, em vida, mais de 20 títulos de ficção e dois de ensaio. Ainda assim, as publicações que levam seu nome se multiplicaram após sua morte, em 1985, somando livros terminados e engavetados, escritos dispersos e projetos editoriais não concluídos.

Essa profusão de títulos não é apenas o resultado de um olhar retrospectivo para uma trajetória longeva e produtiva mas também a maneira como tudo foi ganhando forma. "Calvino trabalhava arduamente em projetos concomitantes e diversos, espalhando seus manuscritos e ideias por diferentes mesas em seu escritório, onde permanecia recluso, como um 'eremita' dedicado ao trabalho árduo da criação literária", conta Priscila Linhares, que defendeu mestrado na Unicamp sobre sua ficção. Enquanto escrevia o título de 1959, sobre um cavaleiro que carrega uma armadura tão alva quanto vazia, o escritor se dedicava

também a "A nuvem de smog", que integraria *Os amores difíceis*, editado em 1970 na Itália.

Também estudiosa da narrativa de Calvino, a pesquisadora Júlia Pontes tem ponto de vista semelhante: "A literatura de Italo Calvino é esquematicamente dividida em fases, mas é um pouco difícil estabelecer fronteiras claras entre uma produção e outra, porque ele escrevia muitas coisas ao mesmo tempo". Autora de uma dissertação de mestrado sobre as linhas de continuidade entre a ficção e o ensaio produzidos pelo autor ao longo da década de 1950, ela conta como isso se deu nesse período: "Enquanto escrevia narrativas fantásticas, alegóricas, Calvino escreveu uma trilogia realista (*A formiga argentina*, *A especulação imobiliária* e "A nuvem de smog"), antecipando a discussão sobre crise climática, sobre os efeitos da frenética especulação imobiliária para as cidades, sobre o acúmulo de lixo devido a um estilo de vida pautado no consumismo".

Conviver com tantos títulos – seja de maneira sistemática, como fazem os pesquisadores, seja de forma duradoura, como fazem os leitores fiéis – permite flagrar os elementos da identidade de Calvino como escritor. "Apesar de serem tão diferentes em sua composição escrita, seus livros se aproximam na temática: a conflituosa relação entre homem, cultura e natureza. Esse tema está presente em toda a produção de Calvino, que tenta entendê-la em seus múltiplos desdobramentos", sustenta Priscila.

A obra multifacetada e sempre tão atenta à nossa maneira de estar no mundo permanece, talvez por isso, atual – dialogando com a nossa experiência mesmo agora, cem anos após o nascimento de Calvino, em 1923. São muitos os exemplos, entre os quais estes três: os personagens que vivem situações absurdas, esvaziadas de sentido, na cidade grande retratada em contos reunidos em *O general na biblioteca* (1985), a maneira como o narrador descreve o comportamento humano no trânsito em "T = 0" e o lixo que Palomar encontra na praia em "A espada do sol".

"Os temas tratados por ele na Itália ecoam no Brasil de hoje, tais como a discussão da crise climática, o acúmulo de lixo, a degradação da natureza em prol do desenvolvimento econômico e industrial e como devemos nos posicionar diante desse contexto", explicita Júlia. "Diante do que via como degradação, Calvino acreditava que a literatura, ao representar poeticamente formas de estar e de agir no mundo, pudesse oferecer um contraponto, impulsionando o homem a agir e a mudar suas condições de vida, por meio de uma postura obstinada, porém sem ilusões perante a realidade dos fatos", completa.

Também para Priscila, a produção do autor reflete "a necessidade de buscar, para a sociedade humana, outras maneiras de estar no mundo que não se utilizem da natureza como um bem desfrutável, mas como algo de que se faz parte". Não à toa, um dos referenciais teóricos mais mobilizados para estudar seus livros hoje na universidade é o da Ecocrítica, que reflete justamente sobre a representação literária do meio ambiente e a nossa relação com o meio natural.

Buscando sempre aperfeiçoar seus modos de representação e sua linguagem, Calvino parece ter se munido de um diversificado arsenal literário para apreender e representar o mundo. "Para entender as coisas, é preciso dar cabeçadas nelas", afirmou certa vez. Na tentativa de propor uma síntese, talvez fosse possível dizer que Calvino, tão empenhado em oferecer ao leitor oportunidades de compreender a realidade, produziu, da fantasia ao realismo, da fábula à ciência, da alegoria ao absurdo, a mais cativante forma de teimosia da literatura italiana.

LANÇAMENTOS DE **ITALO CALVINO**

É fácil notar o caráter múltiplo da produção de Italo Calvino: basta reunir uma amostra de alguns livros para perceber a amplidão e a variedade dos caminhos por onde transitou a sua criação. Narrativa popular transformada em livro infantil, criação literária partindo de motes científicos, novela autobiográfica, narrativa de viagem – já entre os títulos lançados por ocasião do centenário do autor isso se torna evidente.

Confira, a seguir, resenhas dos livros que estão chegando às prateleiras, aos quais se somam as edições especiais, em capa dura, preparadas para o centenário, de *Se um viajante numa noite de inverno* e *Por que ler os clássicos*. Detentora dos direitos de publicação de Italo Calvino no Brasil, a editora Companhia das Letras tem o plano de lançar as obras completas do autor. Até o momento, há cerca de trinta títulos disponíveis, saídos desde a década de 1990.

NASCI NA AMÉRICA

Provavelmente o lançamento de inédito mais importante do centenário, o volume reúne entrevistas concedidas por Calvino entre 1979, ano de lançamento de *Se um viajante numa noite de inverno*, e 1985, ano de sua morte. Trata-se, portanto, de um escritor em plena maturidade e reconhecimento.

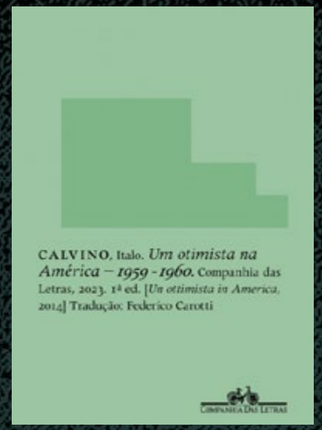
Embora apresente um autor que parece resistir a falar sobre si mesmo, o conjunto dá acesso privilegiado a seu pensamento sobre a literatura, os próprios livros e a vida, de certa forma complementando, ou até mesmo comentando, o que expôs em muitos de seus ensaios publicados. Assim, a respeito de um texto incluído em *Assunto encerrado*, "A medula do leão", afirma em entrevista de 1956: "Expus algumas de minhas ideias gerais sobre a literatura numa conferência em fevereiro passado [...] Por ora não acrescentaria mais nada. Fique bem claro que evito ao máximo a pretensão de conseguir realizar o que prego. Escrevo como consigo escrever, vez a vez".

Do mesmo modo como ocorre no trecho, em que sobressai a humildade irônica, ao longo do volume chama a atenção sobretudo o tom com que Calvino comenta os seus assuntos habituais. Uma das entrevistas iniciais, termina com uma sequência cativante de respostas mal-humoradas, fazendo emergir um sujeito cortante, à altura da agudeza que se manifesta no melhor de sua ficção.

Reprodução

UM OTIMISTA NA AMÉRICA

Reprodução



"Sempre gostei de viajar, literatura à parte", escreveu Italo Calvino a Carlo Bo em 1960, comentando a viagem aos Estados Unidos que daria origem a este livro. Reproduzida parcialmente na nota que abre a edição, a carta explicita por que, embora acostumado a separar literatura e viagem, o autor acabara decidindo escrever sobre a visita ao país norte-americano. "Lá, porém, fui tomado por uma vontade de conhecer e me apropriar por inteiro de uma realidade multiforme, complexa e 'diferente de mim', como nunca havia experimentado antes", justifica. Decidiu, no entanto, não publicar os textos.

Resultado de um trabalho póstumo de edição, lançado na Itália em 2014, o relato é organizado em breves seções temáticas, que dão conta de aspectos observados a partir do estranhamento característico do olhar estrangeiro. O trânsito entre detalhes e generalizações é constante, como acontece em "Vida de hotel", sobre a organização especializada do trabalho.

"Viver num mundo um pouco ríspido, mas que desconhece atitudes servis, pode ser incômodo para um italiano, mas é uma experiência que eleva o moral, dá uma ideia de humanidade mais revigorante do que aquela a que estamos habituados", reflete, para mais adiante comentar o transtorno que a profissionalização avançada é capaz de gerar quando o assunto são botões de camisa – pois não há ninguém especificamente responsável por essa tarefa.

Calvino analisa de modo sensível e contextualizado o *american way of life*, que lhe "causa tédio" e o qual, como confessa, "não aguentaria nem por uma semana sequer". Como, aliás, não poderia deixar de ser...

A ENTRADA NA GUERRA

Publicado inicialmente em 1954, o livro é narrado e protagonizado por um adolescente que vive na Itália de Benito Mussolini. Aos 16 anos, quando começa a transitar livremente pela cidade, ele vai conhecendo um cenário aos poucos modificado pela guerra: a chegada de refugiados, o ambiente saqueado na cidade abandonada pelo inimigo e a vida noturna sob a ameaça aérea.

Em um contexto que poderia desfavorecer a formação da sua personalidade, por causa tanto de uma estrutura social fragilizada como das estruturas fascistas, ele vai, na verdade, descobrindo seus próprios contornos. Integrando os Vanguardistas, isto é, organização fascista para alunos de escola com idade entre 14 e 17 anos, não sofre desvios em suas inclinações.

"E eu, talvez pelo mau jeito em trajar a farda, por minha sujeição a ela, por meu já predestinado pertencimento à humanidade que suporta as fardas, e não à que faz delas um instrumento de autoridade ou de pompa, eu me sentia movido pelo moralismo, sempre um tanto invejoso, dos combatentes regulares contra os que se escondem e os valentões."

Ágil e fluida na tradução de Maurício Santana Dias, a narrativa, de "chave autobiográfica explícita", como afirma Calvino, tem momentos cômicos e passagens inesquecíveis. Ao retratar como a guerra entra na vida desse adolescente, a obra torna-se uma espécie de novela de formação – com uma capacidade incrível de dialogar com uma das questões mais candentes do momento: o envolvimento de menores em conflitos bélicos.

Reprodução

POR ÚLTIMO VEM O CORVO

Reprodução

Reunindo trinta contos breves, o volume foi publicado pela primeira vez em 1949, apenas dois anos após sua estreia literária, e traz personagens em situações absurdas, como acontece frequentemente em sua obra.

No conto que empresta o título ao livro, um rapaz se torna soldado graças à sua habilidade como caçador. Movendo-se unicamente pelo desejo de superar a distância entre os outros e si mesmo por meio dos projéteis disparados, o jovem envolve-se em uma inusitada batalha com um suposto inimigo. Já em "O jardim encantado", a atmosfera mágica que poderia envolver crianças passeando livremente por um lugarejo se torna objeto de estranhamento social quando Giovannino e Serenella chegam à propriedade de um jovem rico.

Embora não tenha a força de uma reunião como *Um general na biblioteca*, a coletânea é de leitura leve e saborosa, proporcionando um bom contato inicial com a obra de Calvino.

PERDE QUEM FICA ZANGADO PRIMEIRO

Nesta reedição do título lançado inicialmente na década de 1990 no Brasil, que estava até então indisponível, três irmãos se veem às voltas com a recomendação feita pelo pai instantes antes de morrer: multiplicar os três sacos de moedas que ele, um pobre trabalhador, havia conseguido juntar ao longo da vida. Um a um, eles partem para uma jornada de logros e desenganos, contada de maneira bem-humorada, enxuta e plana, cuja estrutura a muitos leitores parecerá familiar.

Trata-se de uma das narrativas populares recolhidas por Calvino, na década de 1950, durante a pesquisa que resultou no prestigiado volume *Fábulas italianas* – reunião de contos da tradição oral de diversas regiões do país. Tendo ficado de fora da seleção feita para o livro, a narrativa ganhou existência autônoma. A edição brasileira tem tradução de Nilson Moulin

Reprodução

e ilustrações de Susanne Janssen, da versão alemã.

Por não se tratar de uma narrativa autoral, e sim de um texto tradicional reescrito por Calvino, pode gerar estranhamento a leitores habituados a livros infantis que se constroem de lições edificantes. Aqui, as situações e os sentimentos difíceis são superados com a liberdade da imaginação – o que deve proporcionar boas conversas com os pequenos.

TODAS AS COSMICÔMICAS

Com sua capacidade de gerar estranhamento e interesse imediatos, o neologismo que dá título ao livro é uma síntese eficaz das narrativas ficcionais reunidas no volume. Trata-se de textos breves, com frequência bem-humorados, que têm como ponto de partida nada mais nada menos que o cosmos. As narrativas provêm de dois volumes lançados por Italo Calvino em 1965 e em 1967, *As cosmicômicas* e *T = 0*, respectivamente, compondo uma reedição ilustrada e aumentada de *As cosmicômicas*, saída por aqui em 1992.

O narrador é Qfwfq, um ser cujo nome é um palíndromo impronunciável e cuja natureza se altera ao longo do livro, conforme a etapa evolutiva em questão. No texto que tem o Big Bang como mote, por exemplo, ele recorda como vivia quando a matéria de todo o universo estava concentrada em um único ponto: "Ao contrário do que possa parecer, não era uma situação que pudesse favorecer a sociabilidade; sei que, por exemplo, em outras épocas os vizinhos costumavam frequentar-se; ali, ao contrário, pelo fato de sermos todos vizinhos, não nos dizíamos sequer bom-dia ou boa-noite".

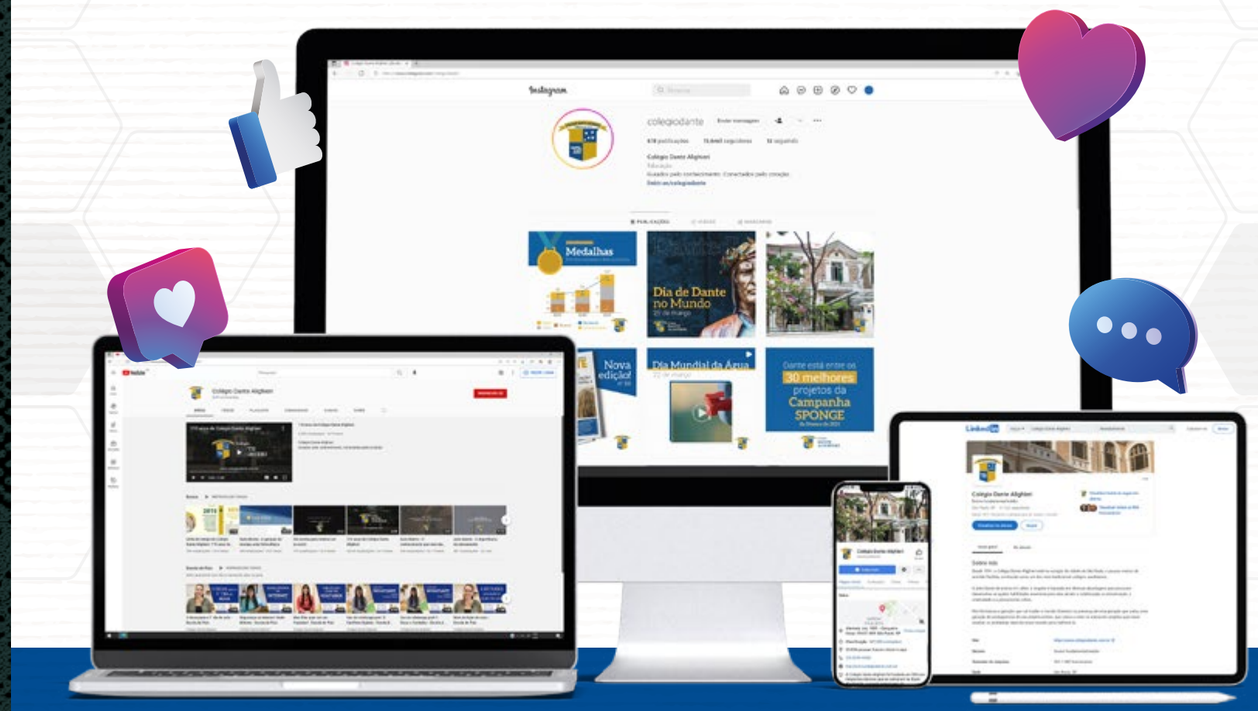
Reprodução

Trata-se de ficção científica no sentido mais literal possível do termo, já que a criação propriamente literária toma como matéria a história do universo e da vida, transformando-a em memória individual. Qfwfq comenta a época dos dinossauros e se lembra do canto daquele que é o primeiro pássaro segundo a Evolução... Há ainda espaço para a física, em "T = 0", e para a biologia: com ares de história de amor, uma parte intitulada "Priscilla" retrata a relação entre dois seres do ponto de vista celular, passando por mitose, meiose e morte.

O livro é fruto de pesquisas, mas, ao contrário do que possa parecer, não se transforma em uma narrativa árida. A ciência é, de fato, apenas ponto de partida, pois a narrativa se desenvolve livremente, com o humor e a aparente leveza característica de Calvino.

Siga o Dante nas redes sociais

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



Facebook: **colegiodanteoficial**

Instagram: **colegiodante**

Youtube: **colegiodantesp**

Linkedin: **colegiodante**

Colégio DANTE ALIGHIERI

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

DIREÇÃO **CERTA**

O ex-dantiano Carlo Gancia conta em livro as memórias de seus pais, Lulla e Piero Gancia, que marcaram a história do automobilismo brasileiro e mundial

Por Luisa Alcantara e Silva

DIREZIONE GIUSTA

Carlo Gancia, ex allievo della Dante, racconta in un libro i ricordi dei suoi genitori, Lulla e Piero Gancia, che hanno segnato la storia dell'automobilismo brasiliano e mondiale

Traduzione dell'articolo a pagina 62

Piero e Lulla antes da largada de uma corrida em Interlagos, em 1967

Piero e Lulla prima della partenza di una gara a Interlagos nel 1967

Italianos de Turim que imigraram para o Uruguai em 1951 e, dois anos depois, para o Brasil, onde se fixaram, Lulla e Piero Gancia foram importantes para transformar São Paulo em um dos principais destinos do automobilismo no mundo. O casal foi responsável por duas grandes reformas na pista de Interlagos, na zona sul paulistana. Na primeira, Lulla viajou para Monza para aprender com quem sabia fazer uma pista. Pouco tempo após a obra, a cidade entrou para o cenário do automobilismo internacional com uma prova do campeonato mundial de Fórmula 1.

A história do casal, que morou perto do parque Ibirapuera e reunia em sua casa os mais diversos grupos, de jornalistas a empresários, é contada pelo seu primogênito, o também piemontês Carlo Gancia, de 73 anos, no livro "Lulla & Piero Gancia – No Grande Prêmio da Vida" (editora Luste, 2022).

"Escrever as memórias dos meus pais foi uma forma de deixar a história deles registrada", afirma Carlo, durante uma entrevista *on-line* concedida de sua casa, em Gstaad, na Suíça, cidade que conheceu em 5 de janeiro de 1967 – sim, ele sabe datas exatas e outros detalhes que impressionam, como quem lê o livro percebe – e onde vive desde 2007.

O registro é, por exemplo, de curiosidades mais íntimas, como a decoração do imóvel que escolheram para viver em São Paulo. "Você ia na casa das pessoas da sociedade paulistana da época e os móveis eram franceses ou ingleses, os vasos italianos, os tapetes persas. Na casa dos meus pais, era tudo brasileiro misturado com design italiano", escreve Carlo.

Mas os registros são também de momentos na pista, como quando Piero entrou para a história como o primeiro campeão brasileiro de automobilismo, em 1966. E de quando Lulla, inicialmente avessa às corridas do marido, pilotou um carro pela primeira vez em Interlagos, tomou gosto e acabou participando de algumas corridas. Também há uma passagem, já nos anos 1970, de quando o próprio Carlo correu, sob o pseudônimo de um piloto inglês da Ferrari – para desespero da mãe, que só soube depois. "Voltei para casa ainda de macacão, só faltava estar vestindo o capacete. Quando entrei na sala, Lulla me viu e quase desmaiou – mais um Gancia havia corrido em Interlagos", ele narra nas 196 páginas de seu livro.

Essas e as outras tantas histórias distribuídas por 39 capítulos são recheadas de fotos, digitalizadas pelo próprio Carlo. "Escaneei mais de 2.500 imagens", conta ele. Entre as imagens editadas está a do navio que trouxe a família – ainda sem as irmãs de Carlo, Kika e Barbara, que não haviam nascido – à América do Sul, além de um clique de Piero e Carlo aprumadíssimos ao embarcar para a Europa em 1961. "Piero fez com que eu viajasse de terno e gravata, porque, afinal de contas, não poderíamos chegar à Itália *scamiciati* (em mangas de camisa)", Carlo registra.

Também há uma foto do autor, menino, com o pai na fábrica de vinhos e vermute da família Gancia em Canelli, comuna italiana próxima a Turim em que Carlo nasceu. Foi no Piemonte que o tataravô de Carlo, junto com amigos enólogos, inventou, em 1865, o vinho de sobremesa Asti espumante, que fermenta em tanques, e não em garrafas, como o champanhe, e que hoje tem o selo de Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG), o grau máximo na classificação de vinhos. "Graças ao trabalho de seu filho, o visionário Camillo, de seus netos Carlo (o pai de meu pai) e Lamberto, e dos bisnetos Piero, Camillo, Lorenzo, Vittorio e Roberto, o nome Gancia se espalhou pelo mundo", Carlo escreve em "Lulla & Piero Gancia – No Grande Prêmio da Vida".

Já nas últimas páginas, ele menciona sua passagem como aluno do Dante. Conta sobre os dois anos em que teve aula de italiano, mas o período dantiano foi maior. Estudou no Colégio do antigo primário até o segundo ano do ginásio, época da qual tem ótimas lembranças, inclusive do senhor Marino, que marcou época na instituição. "Tenho grandes amigos do Dante, com quem convivo até hoje."

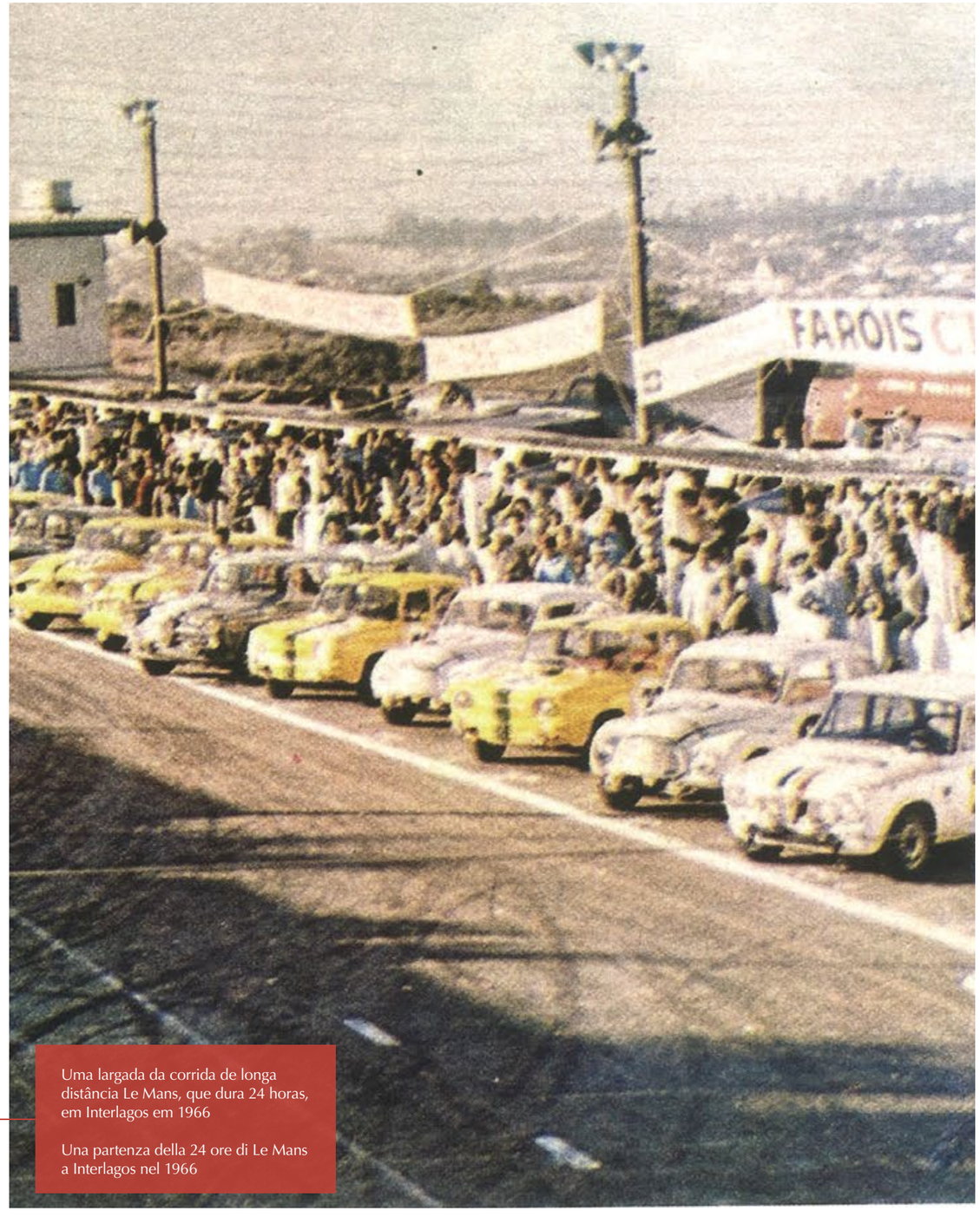
Com tantas histórias, o empresário Carlo, que não imaginava seguir a carreira de escritor, já planeja um segundo livro, focado nas suas próprias experiências. "Ainda não me considero um escritor, mas é possível que escrever vire uma interessante ocupação."

"Piero fez com que eu viajasse de terno e gravata, porque, afinal de contas, não poderíamos chegar à Itália *scamiciati* (em mangas de camisa)", afirma Carlo, sobre a foto do embarque para a Europa com o pai em 1961

"Piero mi ha fatto viaggiare in giacca e cravatta perché, insomma, non potevamo arrivare in Italia scamiciati (a maniche corte)", afferma Carlo, sulla foto della sua partenza per l'Europa con il padre nel 1961

Lulla Gancia em editorial para a revista *Fatos e fotos*. Para a realização da primeira reforma da pista de Interlagos, ela viajou para Monza para aprender a respeito do assunto

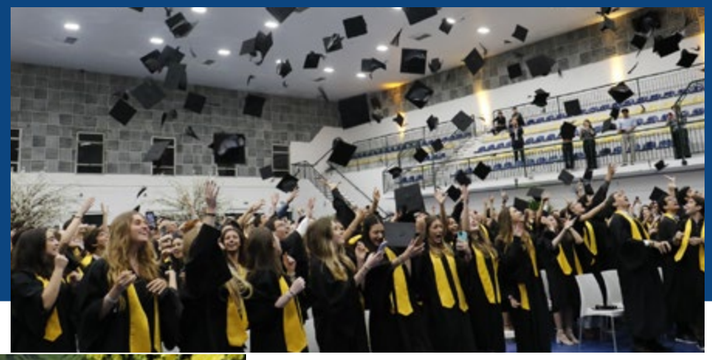
Lulla Gancia in un editoriale per la rivista *Fatos & Fotos*. Per realizzare la prima ristrutturazione della pista di Interlagos, si è recata a Monza per imparare di più sull'argomento



Uma largada da corrida de longa distância Le Mans, que dura 24 horas, em Interlagos em 1966

Una partenza della 24 ore di Le Mans a Interlagos nel 1966

Que tal **expandir** as possibilidades de **interação** e os **limites** do **conhecimento?**



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

Elementary
(5º ano do Ensino Fundamental)

Mizzou Global Scholars (MiddleSchool)
(6º ao 8º ano do Ensino Fundamental)

Dual Diploma Program (HighSchool)
(9º ano à 3ª série do Ensino Médio)

Saiba mais sobre o Middle e o High
https://dante.pro/inglesdante

A PRIMEIRA MULHER “CHEF DO ANO”

Maria Zanchi de Zan tornou-se chef na metade da vida e firmou seu nome na gastronomia ítalo-brasileira, conquistando, por três vezes, um dos prêmios mais importantes do meio: o de chef do ano, concedido à época pelo Guia Quatro Rodas

Por Marcella Chartier Fotos: Arquivo pessoal Dario Zanchi de Zan

LA PRIMA DONNA “CHEF DELL’ANNO”

Maria Zanchi de Zan è diventata chef a metà della sua vita e si è affermata nella gastronomia italo-brasiliana, vincendo per tre volte uno dei premi più importanti del settore: Chef dell’anno, assegnato all’epoca da Guia Quatro Rodas

Traduzione dell’articolo a pagina 63

Já era final da manhã quando tocava o telefone e Maria, que cuidava dos quatro filhos e da casa, corria atarantada para atender. “Maria, daqui a uma hora, eu, Giuseppe, Cristiano, Fernando e mais dois tamo chegando para almoçar!”. “*Ma…*” Não dava tempo de fazer questionamentos: Carlo já havia desligado o telefone. Ela abria os armários e a geladeira e criava uma refeição a partir do que estava disponível. A ligação começou a acontecer com mais frequência, até que Maria disse: “Carlo, ou você abre um restaurante para mim, ou não faço mais isso”. No início dos anos 1970, na rua Bela Cintra, nos Jardins, o marido abria o Carlone.

O casal viera para o Brasil em 1954, de Bergamo, Lombardia, norte da Itália, com os dois filhos mais velhos, Vittorio e Fernanda. Comerciante, Carlo havia recebido uma proposta de trabalho em Belo Horizonte, Minas Gerais, para ser representante de vendas. “Meu pai foi aos 16 anos para a guerra, ficou em campo de concentração alemão, aprendeu a fazer tricô com arame – desfiava a blusa para fazer meias para os pés no frio. Ele nos contava histórias cabeludas, chorava. Então quando aquilo acabou, ele queria espairecer, não queria ficar na Itália”, lembra Dario Fabrizio, o caçula do casal, hoje com 60 anos, que já nasceu em terras brasileiras, assim como a irmã Donatella.

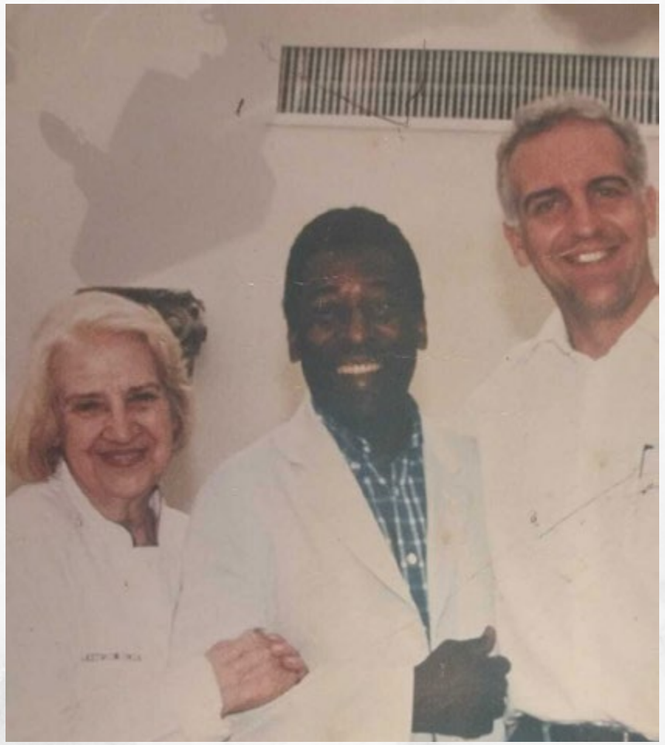
A família ficou em Belo Horizonte até 1968, quando se mudou para São Paulo por conta do emprego de Carlo. Mais do que para atender ao pedido de Maria, o restaurante foi aberto para se tornar o sustento dos Zanchi de Zan. Carlo sofria com algumas questões de saúde e um trabalho que lhe permitisse ficar perto de casa atenuaria seus esforços de deslocamento. Bem perto mesmo: eles foram viver no mesmo imóvel do estabelecimento, no andar de cima, o que fez com que todos acabassem por se envolver com o negócio de alguma maneira – alguns com mais intensidade. “Uma vez, quando eu tinha 12 anos, cheguei à cozinha com fome. Era segunda-feira, o restaurante estava fechado. Abri a geladeira, vi um franguinho de leite já pré-assado. Peguei. Mexendo nas gavetas, encontrei nhoque. Peguei, puxei na frigideira com um pouco de manteiga e sálvia. Enchi a barriguinha do frango com o nhoque. Achei um tubo com molho bechamel, coloquei por cima, depois parmesão e levei ao forno. Minha mãe entrou na cozinha. ‘O que é isso? Que cheiro bom’. Ela esperou ficar pronto, não acreditou que havia sido eu quem tinha feito. No dia seguinte, estava no cardápio: *pollastrino alla Fabrizio*. Isso me incentivou”, conta o filho, que acabou acompanhando os passos da mãe na gastronomia – apesar de levar o apelido do marido como nome, foi Maria quem comandou a cozinha do Carlone, assumindo oficialmente, aos 50 anos de idade, a profissão de chef.

A cozinha cotidiana de uma mãe de quatro filhos foi o laboratório para que Maria criasse receitas que acabaram por se tornar as favoritas de muitos paulistanos — inclusive da crítica especializada

La cucina quotidiana di una madre di quattro figli è stata per Maria il laboratorio per creare ricette che hanno finito per diventare le preferite di molti abitanti di San Paolo, compresi i critici specializzati

Nascida em 1922 em Bordighera, cidade próxima a Gênova, na Ligúria, Maria ainda era bebê quando a mãe faleceu. Foi criada pelas tias, suas referências na cozinha, que foram parte fundamental na construção do repertório de aromas e sabores típicos da região, que, décadas depois, atrairiam público e boas críticas e permitiriam que o nome do Carlone se firmasse no cenário gastronômico paulistano.

No início dos anos 1980, Carlo foi hospitalizado em decorrência de diabetes e cirrose. Foram dez meses entre internações e altas, até ele falecer. O restaurante faliu e a família perdeu o imóvel – que era, também, sua casa. Mas o nome de Maria já estava consolidado no meio, e não demorou



Pelé era um dos clientes famosos de Maria que iam frequentemente ao restaurante e pediam que ela se sentasse à mesa para conversar. Na foto acima, os dois com Dario Fabrizio

Pelé era uno dei clienti famosi di Maria che spesso andavano al ristorante e le chiedevano di sedersi al tavolo per chiacchierare. Nella foto a fianco, i due con Dario Fabrizio

VEJA SP, 29 DE NOVEMBRO [illegible]

TERRAÇO PAULISTANO

Cozinhando para o Rei

A venerável chef **Maria Zanchi de Zan** está exultante com o lançamento de seu primeiro livro, *La Cucina de Maria Zanchi de Zan*. Prefaciado por um de seus freqüentes comensais, o ator Paulo Autran, a obra traz 69 receitas. "Todas fáceis de fazer: bastam vinte minutos", diz ela, que conquistou, em 27 anos de trabalho, uma clientela fiel. Na terça passada, por exemplo, **Pelé** comia um lombo de cordeiro com talharim fresco na casa. Igualmente orgulhoso, o Rei exibia o livro *Pelé, o Atleta do Século*, que acaba de ser publicado pela Abril Multimídia. ■

Maria Zanchi e Pelé: livros e cordeiro

para que ela recebesse um convite do chef italiano Giancarlo Bolla, já renomado proprietário do La Tambouille: gerenciar o restaurante Mezzaluna. "Era uma casa do grupo Gallery, ela implantou o cardápio, foi um sucesso. Logo ela foi chamada para abrir outro restaurante, o Giordano, na alameda Lorena, como sócia", conta Dario.

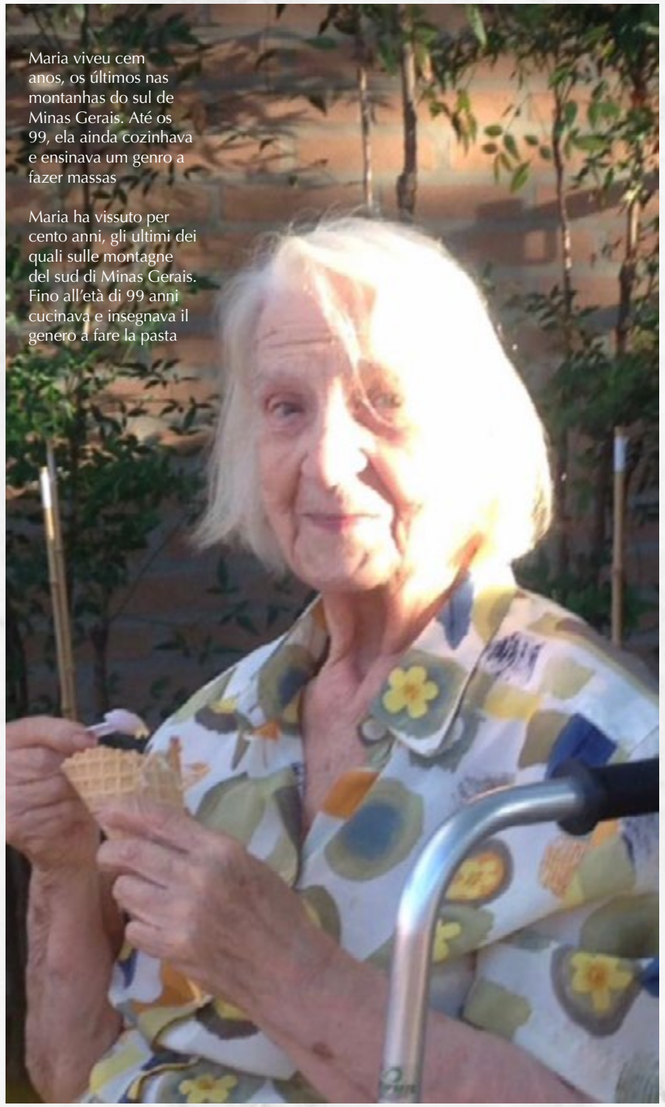
Maria era incansável. Dedicava-se ao trabalho mesmo fora da cozinha. Gostava de ir pessoalmente à feira e ao mercado em busca de ingredientes para garantir a satisfação dos clientes à mesa. Seus esforços foram reconhecidos, ainda na década de 1980, quando ela recebeu um prêmio que, até então, só havia sido concedido a homens: o de chef do ano, entregue na época pelo *Guia Quatro Rodas* – sua importância equivale, hoje, à premiação da revista *Veja SP*.

Em 1990, a chef abriu o próprio restaurante, que levava seu nome completo: o Maria Zanchi de Zan ficava na rua Iguatemi, no Itaim Bibi. Dario, que àquela altura morava na Itália, foi chamado pela mãe para ajudar com o negócio, que ia muito bem, e assumiu a gerência do salão.

Entre as receitas mais famosas de Maria, está o *ravioli alla marajá*, uma massa recheada com três tipos de carne e servida com um molho cremoso de cogumelos secos italianos — em uma época em que a importação de ingredientes era muito restrita, ela encontrava seus caminhos para garantir sabores verdadeiramente italianos. "A massa desse ravióli era elástica e muito fina, quase transparente. Você via a carne, mas ela não se rompia. Havia arte ali", lembra Dario.

Mas Maria também fez adaptações e criou receitas com ingredientes mais fáceis de acessar que fizeram muito sucesso. O *tagliolini* silvestre levava cogumelo shitake, mais comum na culinária japonesa, à época pouco explorado em outras cozinhas por aqui. Os cogumelos eram grelhados inteiros, apenas sem os cabos, e cobertos com um molho bechamel feito com camarões-pistola, que levava parmesão ralado e gratinava no forno. A preparação era acompanhada de uma massa verde à base de espinafre, também com shitake cortado em fatias finas e salteado com alho e salsinha.

Além dos talentos culinários, Dario conta que Maria tinha um bom faro para reconhecer novos talentos. "Ela foi uma superprofessora. Se chegava



Maria viveu cem anos, os últimos nas montanhas do sul de Minas Gerais. Até os 99, ela ainda cozinhava e ensinava um genro a fazer massas

Maria ha vissuto per cento anni, gli ultimi dei quali sulle montagne del sud di Minas Gerais. Fino all'età di 99 anni cucinava e insegnava il genero a fare la pasta

alguém para lavar louça no restaurante e ela via que o cara tinha potencial, ela botava ele para fazer alguma coisa na cozinha", lembra. "O Fabrizio Fasano vinha ao restaurante e várias vezes chegava quando abria, às 19h, e saía à 1h da manhã, quando fechava. Minha mãe gostava dele, eles ficavam conversando." Dois desses funcionários talentosos reconhecidos por Maria acabaram trabalhando no grupo Fasano como chefs.

Entre os clientes famosos, estavam Silvio Santos, Pelé e Paulo Autran. Quando chegavam ao restaurante, ela ia recebê-los e muitas vezes acabava se sentando à mesa a pedido deles. Mas não era só para atender à clientela que Maria ficava até mais tarde no trabalho: não foram poucas as vezes em que, depois que todos iam embora, ela permaneceu na cozinha criando receitas.

O prêmio de chef do ano foi conquistado mais duas vezes. Na última, ela já estava com 75 anos, e o Maria Zanchi de Zan havia se mudado para a rua Barão de Capanema, nos Jardins (antes disso, também funcionou por algum tempo na rua Jerônimo da Veiga, no Itaim Bibi).

Mesmo depois de fecharem o estabelecimento, Maria não se retirou completamente da cozinha. Ministrou aulas de gastronomia na escola de uma amiga em Vitória, no Espírito Santo, e depois acompanhou o filho Dario com a nora, Luciana, e os filhos em uma temporada italiana que durou 16 anos, em Roma. Depois de quatro décadas, ela regressava pela primeira vez ao país em que nasceu. Algum tempo depois, mudaram-se para Lanzarote, nas Ilhas Canárias, perto do Marrocos, para abrir um novo restaurante. O modelo de negócio da família seguiu o mesmo: todos envolvidos fazendo o necessário para o empreendimento dar certo. Mas agora Maria supervisionava o trabalho da nora e do neto Stefano na cozinha, enquanto Dario e seu filho mais novo, Gianluca, atendiam no salão.

O retorno ao Brasil aconteceu em 2018, quando Donatella, irmã de Dario, decidiu abrir uma pousada nas montanhas de Camanducaia, no sul de Minas Gerais, e precisou de ajuda. Foi lá que Maria viveu até seus últimos dias, oito meses depois de completar cem anos. "No último ano ela já não conseguia mais se levantar, mas ainda estava lúcida e, pouco antes disso, fazia massa, cozinhava... Ela ensinou meu cunhado", conta Dario. "Era uma pessoa que tinha suas convicções, para fazê-la mudar de ideia você precisava provar seu ponto. Mas nada arrogante, pelo contrário, muito humilde. Inclusive, sempre que recebia ajuda das pessoas, fazia questão de agradecer", lembra saudoso o filho, que, além de tantas memórias, guarda um tesouro: 365 receitas de Maria escritas à mão.

Ravióli alla marajá

Ingredientes para quatro pessoas

800 g de ravióli de carne
30 g de funghi seco
300 g de creme de leite
1 cebola bem picada
1 dente de alho
3 colheres de salsinha picada
1/2 copo de vinho branco seco
100 g de manteiga
sal

Preparo

Ferva os cogumelos por três minutos, retire-os com uma escumadeira e reserve a água. Refogue a cebola na manteiga e,quando estiver dourada, acrescente os cogumelos picados e bem escorridos, salsinha e o dente de alho inteiro. Cozinhe por quinze minutos e, em seguida, acrescente o vinho e o sal. Reduza por quatro minutos e retire o dente de alho. Adicione 1/2 copo da água do cogumelo e reduza por mais quatro minutos. Finalmente, misture o creme de leite. Pouco antes de levantar fervura, verifique o sal e desligue. Sirva com o ravióli.

Ingredienti per quattro persone

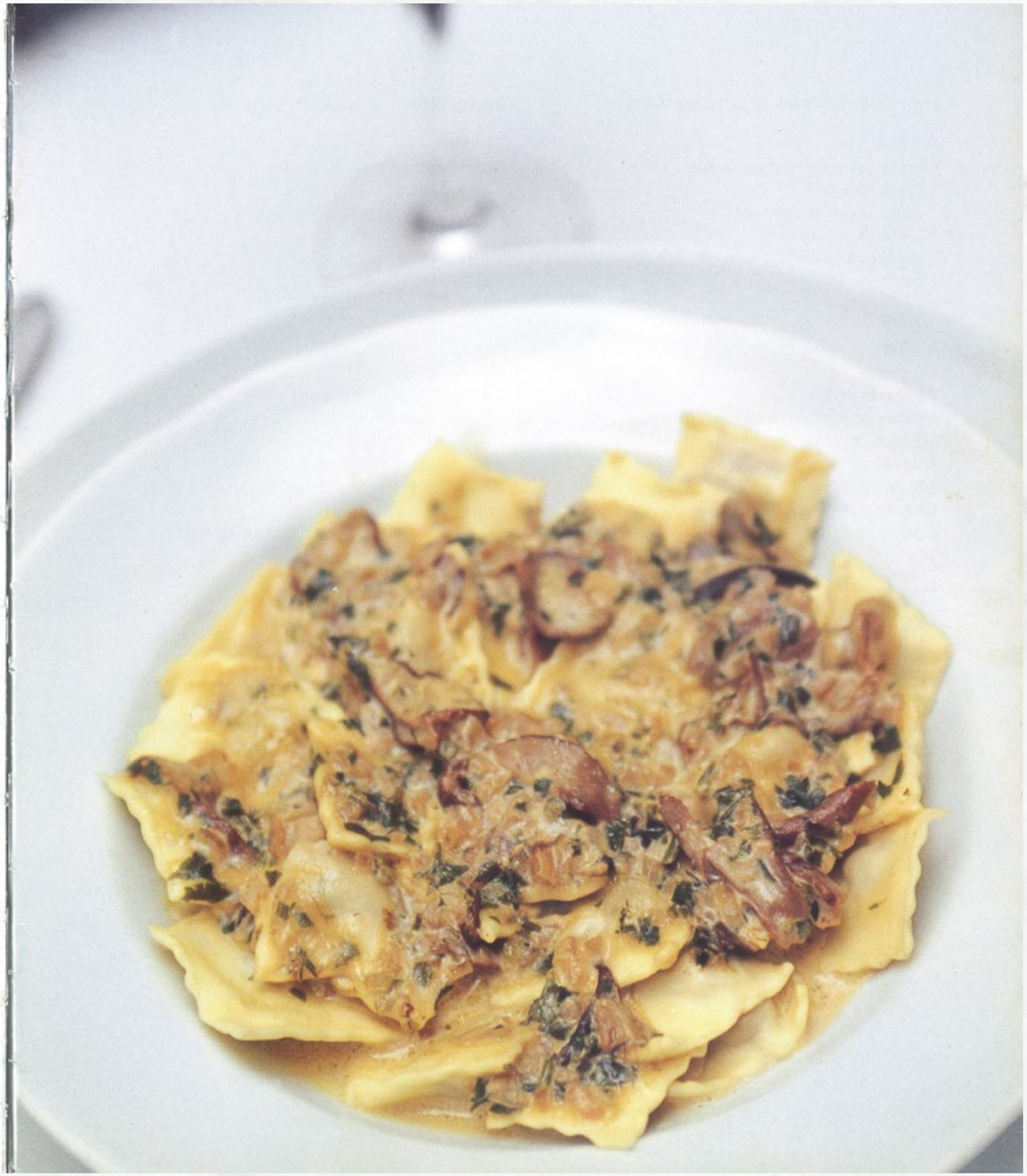
800g di ravioli di carni
30g di funghi secchi
300g di crema di latte
1 cipolla tritata fina
1 spicchio d'aglio
3 cucchiai di prezzemolo tritato
1/2 bicchiere di vino bianco secco
100g di burro
sale

Preparazione

Bollite i funghi per tre minuti, ritirateli dall'acqua e strizzateli bene. Lasciate l'acqua dei funghi da parte. Friggete la cipolla nel burro e quando sará dorata addizionate i funghi tritati, il prezzemolo e lo spicchio d'aglio intero. Cuocete per altri quindici minuti e aggiungete il vino e il sale. Lasciate evaporare per quattro minuti e ritirate lo spicchio d'aglio. Versate mezzo bicchiere d'acqua dei funghi che avete messo da parte e finalmente, incorporate la crema di latte. Poco prima del bollore verificate il sale e ritirate dal fuoco. Servite con i ravioli.

O ravióli alla *marajá* era uma das receitas de sucesso da chef, publicadas em um livro já esgotado, *La cucina de Maria Zanchi de Zan*, que tem prefácio de outro cliente fiel: Paulo Autran

I ravioli alla *marajá* è stata una delle ricette di maggior successo della chef, pubblicata in un libro non più disponibile, *La cucina, di Maria Zanchi de Zan*, la cui prefazione è di un altro affezionato cliente: Paulo Autran



ONG EM ILHABELA PROMOVE TRABALHO DE CONSERVAÇÃO DA VIDA MARINHA NA REGIÃO

Educação ambiental e combate às ameaças para a vida de baleias e golfinhos estão entre as ações do VIVA Instituto Verde Azul

Traduzione dell'articolo a pagina 65

A partir do avistamento de uma baleia-jubarte nas águas que banham Ilhabela (SP), Maria Emilia Morete decidiu: era ali que o VIVA Instituto Verde Azul definitivamente deveria se estabelecer. Aquela observação, realizada em junho de 2019, fazia parte das ações do projeto-piloto "O que as baleias-jubarte estão fazendo em Ilhabela?".

O questionamento advinha do fato de que a população brasileira de jubartes se concentra principalmente no Banco dos Abrolhos, entre o sul da Bahia e o norte do Espírito Santo. Porém, com a recuperação populacional da espécie nos últimos anos, a presença de jubartes ao sul dessa região se tornou mais frequente, como constatou a bióloga formada na USP.

Para além de pesquisas e coletas de dados sobre as quatro espécies de baleias e oito de golfinhos encontradas no mar de Ilhabela, o VIVA promove desde 2021 um trabalho de educação ambiental junto à prefeitura da cidade do litoral norte paulista. Atualmente, todas as crianças matriculadas na Educação Infantil e no Ensino Fundamental das escolas da rede municipal de ensino (mais de 3.200 alunos) têm acesso a materiais educativos elaborados pelo próprio instituto. O objetivo é levar informação e conhecimento sobre as ameaças e a importância dos animais marinhos para o meio ambiente – as baleias, por exemplo, cumprem um papel fundamental para a manutenção do clima na Terra, já que suas fezes servem como alimento para o fitoplâncton, seres microscópicos que removem carbono da atmosfera por meio da fotossíntese e liberam oxigênio.

As frentes de trabalho pela conservação da vida marinha não param por aí. A fim de fornecer informações técnicas para embasar ações e políticas públicas, o VIVA integra os conselhos da Área de Proteção Ambiental Marinha do Litoral Norte e do Parque Estadual de Ilhabela, participando de grupos técnicos que tratam de assuntos específicos, como emalhe (enrosco de animais nas redes), licenciamento de petróleo e educação ambiental. Além disso, em parceria com universidades, o instituto disponibiliza vagas de estágio e oferece bolsas de estudo para alunos de graduação ou pós-graduação da área de ciências biológicas, fomentando os estudos sobre os cetáceos (mamíferos aquáticos representados por baleias, botos e golfinhos).

Segundo Maria Morete, presidente do VIVA, as ameaças sofridas pelos cetáceos, como a pesca predatória – hoje proibida no Brasil – e a captura acidental, acentuam a importância do trabalho de instituições ambientais. "O ser humano é apenas uma entre milhões de espécies que têm o direito de continuar existindo, e estamos acabando com esse direito pelas alterações que provocamos no planeta. É um dever moral e ético de todo ser humano olhar para aquilo que fizemos e tentar mudar de alguma forma. Precisamos levar ao conhecimento de todos que nossas atitudes impactam a existência dos cetáceos e de todo o ecossistema. Está em nossas mãos transformar nossos hábitos por um mundo melhor."

Para mais informações sobre o VIVA Instituto Verde Azul, acesse: viva.bio.br

O clima do Qui o Qua é descontraído: a ideia é pedir direto no balcão e se acomodar em algum dos lugares na calçada, no parklet ou no pequeno salão no piso superior

Il clima del Qui o Qua è rilassato: l'idea è quella di ordinare direttamente al bancone e di accomodarsi in uno dei posti a sedere sul marciapiede, nel parklet o nella piccola lounge al piano superiore

NAVEGANDO PELOS DOCES MARES DA **PUGLIA**

Doce em forma de barco, o *pasticciotto* é o carro-chefe (ou "barco-chefe", como brinca a descrição do cardápio) do Qui o Qua, misto de café, forneria e doceria que abriu as portas ao público em setembro de 2022

Por Renata Helena Rodrigues Fotos: Paolo Ribeiro (Divulgação)

NAVIGANDO NEI DOLCI MARI DELLA PUGLIA

Dolce a forma di barca, il pasticciotto è l'ammiraglia (o "l'ammiraglio", a dirlo scherzosamente) del Qui o Qua, un mix di caffetteria, forneria e pasticceria che ha aperto le porte al pubblico nel settembre 2022

Traduzione dell'articolo a pagina 66

Em meio a uma rua movimentada da Barra Funda, em São Paulo, um imóvel de fachada branca e toldo azul, com balcão voltado para a calçada e *parklet* logo em frente, costuma ficar lotado aos fins de semana. Funciona ali o Qui o Qua. Entre as muitas razões para o sucesso do lugar, está o *pasticciotto*, um tradicional doce italiano em forma de barco. Trata-se de uma receita típica da Puglia, região ao sul do país (conhecida como "o salto da bota"), que aqui é preparada por Eduardo Almeida Simone, o Dudu, chef e idealizador do negócio.

A cultura italiana sempre foi celebrada na família de Eduardo, que é filho de mãe portuguesa e, por parte de pai, neto de italianos que emigraram de Polignano a Mare para o bairro paulistano do Brás. "Tínhamos um ritual: todo sábado era dia de pizza", conta ele. "Meu pai nos levava para conhecer pizzarias e nós também tínhamos o costume de fazer a receita no forno a lenha do nosso prédio." O contato com os sabores da Itália foi nutrindo em Eduardo a curiosidade pela cozinha e também pela cultura da terra natal de seus avós. Bem jovem, ele decidiu se matricular na faculdade de gastronomia e, dez anos depois, economizou para passar um mês estudando na Itália. "Eu gostava da gastronomia, mas acabei prestando serviço militar obrigatório, e a experiência de trabalhar na cozinha do exército foi desgastante", explica ele, que acabou se afastando por quase uma década do dia a dia entre panelas e caçarolas.

Quando visitou a Itália pela primeira vez, em 2018, Eduardo foi a Florença para passar um mês aprimorando o idioma local. Mas foi em um passeio a Roma que ele descobriu o que realmente tinha vontade de fazer: aprender tudo sobre os mais variados tipos de pizza. "Cheguei ao Brasil já pensando em voltar", lembra. No fim do mesmo ano, ele embarcou novamente para o país europeu, onde se inscreveu em um curso para *pizzaiolo* com duração de dois meses. A temporada na Itália durou quase um ano e incluiu, além da formação, o trabalho em restaurantes e o contato com um docinho que o surpreendeu: o *pasticciotto*. "Trouxe meia dúzia de forminhas na mala, não pensando em fazer disso um negócio, mas porque queria preparar em casa."

Eduardo Almeida Simone, o Dudu, chef e idealizador do Qui o Qua, é neto de italianos que emigraram de Polignano a Mare para o bairro paulistano do Brás

Eduardo Almeida Simone, o Dudu, chef e creatore del Qui o Qua, è nipote di italiani emigrati da Polignano a Mare al quartiere Brás di San Paolo

A massa do *pasticciotto* é feita com farinha, banha de porco, ovo, raspas de laranja, baunilha e açúcar. Há seis opções de recheio cremoso: creme, creme com geleia de amarena, creme de limão siciliano com amêndoas, creme com chocolate ou Nutella

L'impasto del pasticciotto è fatto con farina, strutto, uova, scorza d'arancia, vaniglia e zucchero. Le opzioni di farcitura sono sei: crema pasticcera, crema con marmellata di amarena, crema al limone siciliano con mandorle, crema al cioccolato o Nutella.

De volta a São Paulo, Eduardo trabalhou em restaurantes, mas nos dias de folga (e também durante os meses de isolamento por conta da pandemia) começou a produzir *pasticciotto* na cozinha de casa. "Não foi tão simples vender no início, é um doce tradicional, mas que até na Itália estava meio esquecido", reflete. Com um plano de negócios que contemplava serviço de pizzas em eventos e venda de *pasticciotto*, Eduardo decidiu alçar voo solo e, em 2021, passou a se dedicar integralmente ao próprio empreendimento. Alguns meses depois, alugou o imóvel na Barra Funda para funcionar como cozinha de produção – somente em setembro de 2022 o local passou a receber o público.

"Foi o *pasticciotto* que puxou tudo, as pessoas vêm para conhecê-lo." O docinho é uma espécie de torta em formato de barco. Leve e saborosa, a massa é feita com uma mistura de farinha, banha de porco, ovo, raspas de laranja, baunilha e açúcar. A mordida revela o recheio cremoso (e muito gostoso), em cinco versões: creme, creme com geleia de amarena, creme de limão siciliano com amêndoas, creme com chocolate ou Nutella.

Assim como nos preparos da confeitaria, em todos os pães e pizzas assados na casa são usadas farinhas italianas. "Escolhemos seis tipos de farinha, todas do mesmo moinho na Itália", explica Eduardo. Da *pasticceria*, há ainda o *cornetto*, com formato semelhante ao do *croissant* e massa bem folhada, que ganha recheios doces ou salgados. Para uma refeição rápida, vai bem a *pizza al taglio*, a deliciosa pizza romana vendida em pedaços quadrados, com coberturas como a da Calabrese, que combina pomodoro, calabresa artesanal, alho-poró e *mozzarella fior di latte*. Ou ainda os *panini*, com pães feitos na casa – um deles é o Maiale, sanduíche farto recheado com lascas de *porchetta*, *friggione bolognese* (molho de tomate e cebola), *mozzarella fior di latte* e dill. Em clima descontraído, a ideia é pedir direto no balcão e se acomodar em algum dos lugares na calçada, no *parklet* ou no diminuto salão no piso superior, que é decorado com fotos, quadros e frases que remetem à Puglia, onde tudo começou.

O cardápio do café-forneria-doceria oferece, entre as opções, pizza romana e os *panini*, com pães feitos na casa

Il menu del caffè-forneria-pasticceria comprende pizza romana e panini, con pane fatto nel locale

Qui o Qua
Alameda Olga, 379, Barra Funda, São Paulo. Telefone: (11) 91265-2244
Horário de funcionamento:
Terça a sábado, das 9h às 18h. Domingo, das 9h às 17h.
Instagram: instagram.com/_quioqua
Site: quioqua.com.br

LASANHA: DESDE O **IMPÉRIO ROMANO**

Por Silvia Percussi

LASAGNE: SIN DALL'IMPERO ROMANO

Traduzione dell'articolo a pagina 68

A lasanha é um prato popular mundialmente. Aqui no Brasil, ganhou um dia só para ela: 29 de julho. Trata-se de um prato antigo: já no Império Romano era chamada de *Lagnum* e era feita com folhas de massa à base de farinha de trigo entremeadas com molho de carne. O nome surgiu por causa da panela em que era preparada a receita: a palavra lasanha se origina do latim *laganum*, que significa vaso, recipiente.

No século XIX foram encontrados registros de um prato chamado *Loseyns* em um livro de culinária em inglês. O fato causou uma disputa entre Itália e Inglaterra acerca da paternidade da lasanha. Mas quem levou a vitória foi a Itália.

A receita original de lasanha leva massa feita com ovos e farinha de trigo, ragu de carnes de boi e porco e molho bechamel. Aqui no Brasil, ela chegou no século XIX e ganhou mais dois ingredientes: presunto e *mozzarella*. Mas nesta edição darei a receita original da *Lasagne alla Bolognese*, reconhecida como patrimônio da cultura italiana.

Lasagne alla Bolognese

Ingredientes:

Para a massa:
350 g de farinha de trigo
300 g de espinafre
2 ovos

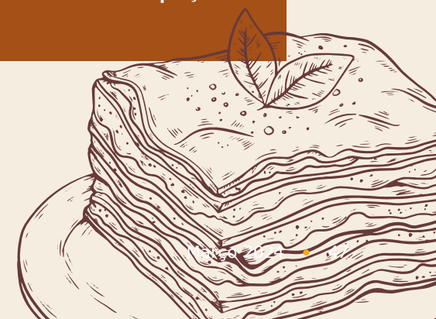
Para o molho branco:
50 g de manteiga
50 g de farinha de trigo
Meio litro de leite
Sal e pimenta a gosto

Para o molho *alla bolognese:*
100 g de carne suína moída
100 g de carne bovina moída
100 g de presunto cru moído
100 g de fígado de galinha
100 g de manteiga
100 g de queijo parmesão ralado
50 g de *pancetta* picada
1 concha de molho de tomate
½ xícara (chá) de leite
1 cebola pequena picada
1 cenoura ralada
1 talo de salsão picado
Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

- Comece preparando o molho *alla bolognese*. Em uma panela, coloque 50 g da manteiga, as verduras e a *pancetta* e refogue por alguns minutos. Junte as carnes (exceto o fígado de galinha) e continue refogando em fogo baixo. Adicione o molho de tomate diluído em 1 xícara (chá) de água e tempere com sal e pimenta. Se julgar necessário, vá colocando água no refogado. Deixe cozinhar por cerca de uma hora.
- Siga então para o preparo da massa. Limpe bem os espinafres e escorra. Cozinhe-os abafando somente na própria água que restou da sua lavagem. Esprema e processe.
- Sobre uma superfície de trabalho, coloque a farinha, o espinafre processado e os ovos. Trabalhe a massa, tempere com sal e acrescente mais farinha caso ela fique aderente.
- Abra a massa em folhas. Procure cortá-la de acordo com o tamanho do recipiente em que você vai montar a lasanha.
- Faça, então, o molho branco: derreta a manteiga, adicione a farinha e, em seguida, o leite. Misture bem e tempere com sal e pimenta. Reserve.
- Cozinhe a massa em uma panela com muita água. Coloque duas folhas por vez, escorra e estenda-as sobre um pano úmido.
- Junte ao molho *alla bolognese* o fígado de galinha, lavado e picado. Cozinhe por mais cinco minutos, junte o leite, acerte o sal e desligue.
- Unte com manteiga um refratário. Coloque um pouco de molho *alla bolognese* no fundo e, sobre ele, a massa, o molho vermelho novamente e depois o branco. Repita até terminar com a massa e o molho. Polvilhe queijo parmesão e leve ao forno para gratinar por 30 minutos.

Rendimento: 6 porções



Sapore d'Amore

Por Estela Rosa Ilustração: João Montenegro

Traduzione dell'articolo a pagina 69

Era o ano de 1999, e Glória tinha acabado de se desfazer de uma penca de discos de vinil antigos, já muito arranhados, que mal tocavam. Os arranhões eram tantos que, para ouvir suas coletâneas de novela, ela precisava colocar em cima do braço da sua vitrola antiga uma gambiarra feita com algumas moedas empilhadas e presas com durex. Só assim para conseguir fazer com que a agulha fosse mais forte que os arranhões. Estava cansada daquela tecnologia de toca-discos, ainda que tivesse suado muito passando roupa para fora para conseguir comprar. Ter um toca-discos era a prova de que sua família era bem-sucedida, mas agora a televisão dizia repetidamente que seu Gradiente de madeira já estava ultrapassado. Ela se questionava se completar 60 anos em 1999 também seria já estar ultrapassada. No fundo, no fundo, achava que não. Ainda se sentia com a cabeça boa e plenamente capaz de operar novas tecnologias dignas dos anos 2000.

Seu filho mais velho, Fernando Paulo, sempre foi o mais apegado ao toca-discos Gradiente, mas tinha se mandado da cidade pequena assim que completou 18 anos, em 1992. Foi para uma cidade maior para cursar faculdade. Estava ali inaugurando um sonho comum para famílias classe média do interior nos anos 1990: ser o primeiro filho a entrar para a universidade. Era como ter um toca-discos nos anos 1980, um sinal de prosperidade da família. A alegria de Glória era ver Fernando Paulo, agora com 25 anos, já um homem formado, empregado e prestes a se casar. Mas o que mais orgulhava Glória era a promessa feita por ele em sua última visita: jogar o Gradiente fora e trazer no Natal um 3x1 da CCE, com carrossel para três CDs.

A ansiedade de Glória pelo 3x1 da CCE que chegaria no Natal se traduzia nas tardes infinitas esperando para ligar a televisão e assistir à novela. Até chegar a dar 20h era uma eternidade. Glória estava apaixonada pelo casal Giuliana Splendore e Matteo Batistela, estrelado por Ana Paula Arósio e Thiago Lacerda, dois jovens talentos da TV que arrancavam suspiros com seu sotaque italiano mais falso que uma nota de três. Mas para Glória não importava, ela via as cenas do casal e pensava na Itália, em como seria viajar para outro continente, fazendo o caminho inverso dos personagens da novela.

Às 18h, Glória pegava seu copo de café com leite e um pão francês e se sentava na frente da TV. O que fazia ela esperar paciente pela abertura de Terra Nostra eram os comerciais, mais especificamente os da Som Livre, com coletâneas incríveis em CD, que vinham numa caixinha linda amarela com aquarelas coloridas. O comercial mal começava e ela já se imaginava como Giuliana clamando por Matteo. Desejava ardentemente, no auge de seus 60 anos, caminhar às margens da Fontana di Trevi com seu amor. Obviamente seu amor imaginário era alguém entre Thiago Lacerda e Antônio Fagundes e não seu marido, que debochava de seu fervor pelas canções românticas italianas.

Cantava as músicas do comercial emendando "Sapore di Sale" com "O Sole Mio", como se fossem todas a mesma música. Até o número do telefone se juntava à canção. Ela cantarolava baixinho a sequência *sapore di sale, sapore di mare 'o sole mio sta 'nfronte a te 'o sole, 'o sole mio sta 'nfronte a te sapore d'amore* você vai amar você vai pedir é só ligar três quatro cinco sete quinze quinze.

Glória acariciava o telefone, mais um sinal de sucesso. Uma linha particular, pois era ela quem tinha garantido seu pequeno delírio: a caixinha Arte na Lata com sucessos italianos. Ainda que seu 3x1 CCE fosse só um sonho e fosse cedo demais para ouvir seus CDs, ela queria garantir que o primeiro idioma de seu aparelho de som fosse o seu favorito: italiano.

Foi então que, em uma quarta-feira inesperada de novembro, Fernando Paulo chegou à casa de sua mãe sem avisar. Glória, já quase infartando, pensava que algo de muito sério teria acontecido para seu filho mais velho chegar assim, do nada, e descer a rampa de sua casa sem fazer nenhum barulho. Ela ouviu Fernando Paulo chamar na porta da sala "mãe, a senhora tá aí?", e seu coração dava sinais de que ia ruir a qualquer momento. Glória imaginou uma grande tragédia, digna de horário nobre. Sentada no sofá da sala, já quase desfalecendo, vê Fernando Paulo e sua irmã Lucia Maria entrando com uma caixa enorme. Com o coração em frangalhos, só dá tempo de Glória ler as letras CCE em tamanho garrafal e desmaiar de vez.

Acorda cinco minutos depois com seus filhos ao seu lado e o novo 3x1 da CCE já instalado. Seu maior sonho, seu sonho italiano, agora ecoa pela casa saindo diretamente de sua nova caixa de som.

Traduzione dell'articolo a pagina 70

A sala administrativa da foto, que funcionava como tesouraria ou secretaria em 1953, é hoje a recepção do Colégio, localizada na entrada do edifício Leonardo da Vinci. A foto foi colorida artificialmente — abaixo, a imagem original.

*Você tem imagens históricas do Dante? Entre em contato com o nosso Centro de Memória, que já reuniu 6 mil fotos de mais de um século de história dantiana. Escreva para o Marcelo: marcelo.meneses@cda.colegiodante.com.br.

Conheça os **cursos** da AEDA

Curso preparatório para o exame
B1 CITTADINANZA PER MATRIMONIO

Artes
- Aquarela
- Teatro

Culinária
- Cozinhando na Aeda

Idiomas
- Italiano
- Inglês

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
Alameda Jaú, 1135

DC

DANTECultural

LETTERA AL LETTORE

Nel 2023 si è celebrato il centenario della nascita di Italo Calvino. Uno dei più grandi nomi della letteratura italiana, Calvino ha costruito un'opera molteplice e mirabilmente attuale, in cui ha esplorato temi e formati che echeggiano ancora ai nostri giorni, pieni di significato. Le immagini poetiche e fantastiche dell'autore, così come il suo atteggiamento speranzoso – ma attivo e per nulla ingenuo – nei confronti delle sfide che la società deve affrontare, costituiscono il servizio di **Copertina** di questo numero, firmato dalla nostra collaboratrice specializzata in letteratura, Luisa Destri.

La molteplicità è una qualità anche dell'ex allieva Cristiana Pinciroli, che compare nell'**Intervista** di questo numero. L'ex capitano della squadra di pallanuoto brasiliana è stata eletta una delle sette migliori giocatrici del mondo, ha lavorato per anni come dirigente bancaria e ora ha una società di consulenza e mentoring specializzata nello sviluppo umano.

Oltre alla storia di Cristiana, i cui genitori hanno dedicato anni della loro vita alla pallanuoto, questo numero della DC racconta la storia di un'altra famiglia importante per lo sport: i Gancia. Carlo, che è un nostro ex allievo, ha raccontato il ruolo fondamentale che i suoi genitori, Piero e Lulla, hanno avuto nello sviluppo dell'automobilismo brasiliano. L'articolo è anche un invito ai lettori interessati ad approfondire l'argomento: Carlo ha scritto un libro con la storia completa, ricco di fotografie tratte dagli archivi dei Gancia: *Lulla & Piero Gancia – No Grande Prêmio da Vida* (Casa editrice Luste, 2022).

Chi ci segue sa che in queste pagine ci sono molte storie di famiglie – o anche di personaggi rilevanti per la cultura italo-brasiliana che, in un modo o nell'altro, hanno coinvolto le loro famiglie nelle loro attività. È il caso della chef Maria Zanchi de Zan, che onoriamo in **Profilo**. È deceduta nel luglio dello scorso anno, all'età di 100 anni, prima che potessimo intervistarla. Ma ha lasciato un'eredità molto importante per la gastronomia di San Paolo, essendo stata la prima donna a vincere il premio di chef dell'anno da una rivista specializzata molto diffusa. Dario, suo figlio, ha lavorato con Maria per anni ed è stato lui a condividere con noi alcuni dei ricordi più importanti di sua madre.

Visto che siamo arrivati a questo argomento, sempre presente qui, la sezione **Gastronomia** presenta il *Qui o Qua*, un mix di forneria, caffetteria e pasticceria gestito da Eduardo Almeida Simone, nipote di italiani, che serve pasticciotto – dolce tradizionale pugliese a forma di barca –, pizza *al taglio*, *panini* e altre prelibatezze. Vale la pena visitarlo.

Se la vostra fame richiede qualcosa di più sostanzioso, un'idea è quella di seguire la ricetta delle lasagne che la chef Silvia Percussi ci dà nella sezione **Italia brasiliana**. Per di più, lei ci racconta la storia di questo piatto la cui paternità è già stata contesa tra due Paesi. Ecco uno *spoiler* per rassicurare i nostri lettori: sì, ha vinto l'Italia.

Infine, nella sezione **Cultura** di questa edizione abbiamo buoni consigli di lettura, audiovisivi e gastronomia.

Buona lettura!

FERNANDO HOMEM DE MONTES

PUBLISHER

{Intervista}

Successo in acqua e negli affari

Membro della Hall da Fama dos Esportes della Dante, la pallanuotista Cristiana Pinciroli ci racconta cosa l'ha portata a diventare capitano della nazionale brasiliana per 15 anni e come ha conciliato lo sport con la sua carriera di dirigente

Di Luisa Alcantara e Silva

Chiunque legga la presentazione di Cristiana Pinciroli sulla copertina del suo libro "*Esporte – Um palco para a vida*" (lanciato nel 2021, Primavera), si chiede come sia possibile giocare a pallanuoto a livello professionale e allo stesso tempo essere il dirigente di una banca. Ma lei ha fatto entrambe le cose e lo racconta con naturalezza. Ha avuto una carriera di successo sia nel mercato finanziario che in acqua. Figlia del pallanuotista olimpico Pedro Pinciroli Júnior e di Olga Pinciroli, grande sostenitrice di questa modalità sportiva femminile in Brasile e all'estero, Cris ha vinto medaglie con le nazionali brasiliana e italiana in una carriera che l'ha portata ad essere eletta, nel 1998, dopo il suo terzo campionato mondiale – e come capitano – una delle sette migliori giocatrici del mondo.

Residente a Miami, la nativa di San Paolo dirige la WeTeam, che ha creato nel 2019. Con l'azienda, che offre consulenza e mentoring specializzati nello sviluppo del potenziale umano, Cris applica le sue conoscenze allo sport ad alte prestazioni.

Cris è entrata nel mondo dello sport quando era ancora una studentessa della Dante, dove ha compiuto tutti i suoi studi. È lì che ha imparato a essere ben organizzata, a sfruttare al meglio il tempo a sua disposizione per essere una buona studentessa e, naturalmente, una buona atleta. Nel dicembre dello scorso anno, dopo quasi 34 anni lontana dai cortili della Scuola – non vi aveva più messo piede dall'anno in cui si è diplomata, nel 1988 –, Cris è tornata alla Dante per essere premiata con l'inserimento nella *Hall da Fama dos Esportes*, un progetto scolastico creato per onorare gli ex allievi che sono stati atleti olimpici o che hanno avuto una brillante carriera durante il periodo scolastico.

Di seguito, Cris parla dei suoi ricordi legati alla Dante e di altre curiosità sulla sua storia.

Dante Cultural: Quali sono i tuoi ricordi del tempo della Dante?

Cristiana Pinciroli: Ho fatto tutto il percorso scolastico alla Dante e ho molti bei ricordi, sin dall'asilo, dell'accoglienza che ho ricevuto in quella fase. I ricordi che più mi colpiscono sono quelli legati all'Italia, come imparare l'inno e studiare la cultura del Paese. Ricordo anche che ho avuto molti insegnanti italiani e questo mi piaceva molto perché i miei nonni erano italiani e parlavano quella lingua, quindi era una cosa con cui avevo molta affinità.

DC: È stata l'origine italiana a far sì che la tua famiglia scegliesse la Dante?

CP: Sì, e mia madre aveva già studiato alla Scuola, che era parte delle nostre radici. Inoltre, vivevo in Rua Barão de Capanema, nel quartiere Cerqueira César, vicino alla Dante.

DC: Chi è il tuo insegnante più amato? Ce n'è uno?

CP: Alcuni. Ricordo una che chiamavamo zia Vera – a quei tempi chiamavamo ancora zia le maestre. Credo sia stato al secondo anno della *Educação Infantil*. Era molto esigente, ma lo faceva con garbo, senza rimproveri. Ci portava al lato ludico, proponeva giochi per farci imparare, ad esempio, le tabelline della moltiplicazione. Poi ho avuto un'insegnante di inglese che ci insegnava attraverso la musica, e lo trovavo fantastico. Ci alzavamo quando arrivava e lei ci faceva cantare una canzone che diceva *"Good morning, my dear teacher"*. Mi divertivo mentre imparavo.

DC: E c'è un insegnante che oggi, guardando indietro, consideri particolarmente importante per la tua carriera professionale?

CP: Mah, non ricordo il suo nome, ma cito un'insegnante che ha iniziato a farmi conoscere l'arte della scrittura. Mi spingeva tanto a scrivere e oggi sono autrice di un libro. La cosa bella è che non mi diceva di scrivere come un lavoro, per ottenere risultati, ma di permettermi di scrivere.

DC: Eri una brava studentessa?

CP: Oh, lo ero. Ho sempre cercato l'eccellenza.

DC: Ma hai mai avuto un brutto voto?

CP: Sì, mi è capitato, ma uno impara da situazioni così, no? All'epoca mia madre diceva che se non fossi brava a scuola non avrei potuto andare agli allenamenti, e io amavo gli allenamenti. Alla fine ha funziona-

to. Mio padre, un atleta olimpico, scherzava sul fatto che, se la scuola avesse ostacolato lo sport, avrei potuto abbandonare la scuola.

DC: Come riuscivi a essere brava alla Dante e negli allenamenti?

CP: Guarda, quando facevo le gare di pallanuoto, che erano i periodi in cui mi allenavo di più, il mio rendimento in classe era molto migliore. Sapevo di avere un'ora e mezza per studiare e basta. Quando non lo facevo, guardavo la *sessão da tarde*, dormivo...

DC: Lo sport è sempre stato presente nella tua vita?

CP: Sì, sempre. Mio padre è un atleta olimpico, ha partecipato alle Olimpiadi di Tokyo nel 1964 e del Messico nel 1968, e la pallanuoto era uno sport maschile, ma lui non mi ha mai escluso da nessuna conversazione sull'argomento. E ha sempre portato l'esempio del ruolo dello sport nella sua vita, mostrando come lo abbia aiutato a diventare un dirigente migliore, per esempio. Ha sempre portato lo sport nella nostra vita come mezzo per unire la nostra famiglia e trasmettere molti valori. Quando stavamo a San Paolo, andavamo sempre a club e parchi, e le nostre vacanze includevano lo sport.

DC: Ma il tuo primo sport non è stato la pallanuoto, giusto?

CP: No, è stato il nuoto. Poi, a 15 anni, ho sentito dire che stava prendendo il via una squadra di pallanuoto femminile al Club Athletico Paulistano di San Paolo e al

Flamengo di Rio de Janeiro. Così mi sono iscritta subito e sono stata una delle pioniere dello sport femminile in Brasile.

DC: **Quindi sei sempre stata una persona che ama l'acqua?**

CP: Sì, tanto è vero che la gente alla Dante scherzava sul fatto che i miei capelli fossero verdi, perché sono bionda e credo che all'epoca i prodotti chimici usati nelle piscine non fossero così buoni. Ancora oggi, quando incontro i compagni di quel periodo, lo ricordiamo.

DC: **In che modo lo sport ha influenzato la tua vita scolastica?**

CP: Soprattutto dal punto di vista organizzativo, perché sapevo di dover fare del mio meglio nel tempo che avevo a disposizione per studiare. È una cosa che riguarda l'organizzazione del tempo che si ha a disposizione, l'essere presenti. Ai giorni d'oggi si parla molto di mindfulness, che è difficile da applicare, del fatto che io parli con te e sia effettivamente con te. Così dovevo concentrarmi completamente sullo studio nelle poche ore che avevo a disposizione.

DC: **E come la Dante ha influenzato la tua vita sportiva?**

CP: La Dante ha sempre incoraggiato lo sport. C'erano le Olimpiadi, le attività... Quando dovevo viaggiare per una gara, lo giustificavo mostrando che si trattava di qualcosa di rilevante, un campionato brasiliano o un torneo internazionale, e la Scuola lo vedeva sempre con favore. Ho sempre ricevuto sostegno, anche perché ottenevo voti alti.

DC: **E la disciplina, deriva dal nuoto?**

CP: Pur essendo uno sport individuale, il nuoto porta con sé un senso di appartenenza, di lavoro di gruppo. Tutti i nuotatori devono arrivare alla stessa ora e fare attività collettive, quindi bisogna essere disciplinati. Ma ciò che mi ha regalato molto è stata la convivenza con la diversità. Viaggiavamo per il Brasile e alloggiavamo nelle case degli atleti, un'esperienza incredibile. Andavi a Rio de Janeiro e stavi da una famiglia, poi a Curitiba da un'altra. Realtà diverse.

DC: **Come è nato l'invito a giocare a pallanuoto in Italia?**

CP: È stato in un campionato mondiale, a Los Angeles. Il Brasile giocava contro l'Italia e, all'epoca, la portiera italiana, Cristiana, mia omonima, era una delle migliori al mondo, e io ne ho segnati quattro gol a lei. Finita la partita il dirigente italiano è venuto a chiedere "chi è questa Cristiana?" e mi ha invitato a giocare a Roma.

DC: **Avevi già finito gli studi alla Dante?**

CP: Sì, ho finito la scuola a 17 anni e, al momento dell'invito, ne avevo circa 20. Studiavo economia alla PUC e, già desiderosa di dimostrare che un atleta può essere tutto ciò che vuole, contrariamente a quanto mi dicevano alcuni, ho iniziato presto a lavorare come trainee in un'azienda. Ma quando è arrivato l'invito, l'ho accettato. All'inizio l'idea era rimanere solo per un anno, ma poi sono arrivata lì e guadagnavo soldi per qualcosa che amavo fare. E quando fai qualcosa che ti appassiona, diventi più brava e vuoi farlo di nuovo, così mi hanno invitato a un secondo anno.

DC: **E poi?**

CP: Ho spaccato tutto e ho attirato più attenzione, così mi hanno invitato a giocare per la migliore squadra italiana, l'Orizzonte Catania, in Sicilia. Quando ho giocato in quella squadra, l'Italia ha vinto per la prima volta la Coppa Europa. È stato un grande onore, fantastico.

DC: **Sei riuscita a fare qualcosa che in Brasile è molto difficile, che è guadagnarsi da vivere con lo sport.**

CP: Esattamente. In Brasile vediamo che è l'amore per lo sport a farci andare avanti. Non è qualcosa che ti permette di vivere bene. Il sogno di tutti noi era che la pallanuoto femminile diventasse uno sport olimpico *[per avere più struttura]*, cosa che è avvenuta solo alle Olimpiadi di Sydney nel 2000.

DC: **Una realizzazione ottenuta in gran parte grazie al lavoro di tua madre, Olga Pinciroli, giusto?**

CP: È interessante, perché mio padre, i miei fratelli e io abbiamo tutti giocato a pallanuoto e abbiamo ottenuto dei risultati. Io sono stata scelta come una delle sette migliori giocatrici del mondo, ma il più grande riconoscimento in questo sport è andato a lei, come direttrice della pallanuoto femminile. È stata una delle persone responsabili, insieme ad altre, della lotta per la parità di genere in questo sport, che è arrivata un secolo dopo.

DC: **Come ti sei adattata nel trasferimento in Italia?**

CP: Quando vivi in un altro Paese, impari tanto della nuova cultura. Avevo già avuto l'esperienza italiana attraverso i miei nonni, la mia famiglia e la Dante, quindi ho imparato a conoscere quella cultura molto velocemente. Ascoltavamo l'opera mentre andavamo alle partite per avere la carica, era fantastico.

DC: **L'italiano della Dante è stato importante?**

CP: Sì, certo. Mi è servito come base e lì poi ho preso lezioni private, perché conoscere la lingua è molto importante per conoscere la cultura locale, e più ci si adatta a una cultura, più si ottengono risultati migliori.

DC: **Ti sei trasferita in Italia da sola?**

CP: Sì, ci sono andata da sola. Nei primi due anni ho vissuto a Roma in una piccola casa in un condominio, mentre a Catania ho vissuto con altre giocatrici, tra cui Cristiana, la portiera che è diventata una grande amica.

DC: **Come hai fatto a laurearti in economia?**

CP: I campionati avvenivano da ottobre a giugno, e io studiavo ogni volta che venivo in Brasile, prendendo lezioni al mattino e alla sera. E invece di completare la mia laurea in quattro anni, l'ho fatto in cinque.

DC: **E dopo quattro anni come atleta professionista in Italia, cosa hai fatto?**

CP: Ho conosciuto mio marito, sono tornata a San Paolo, sono entrata nel mercato finanziario, lavorando in una banca, e ho fatto un master. Volevo studiare per recuperare le "pause" che avevo avuto all'università. Ho passato un anno ad allenarmi, ma non ho gareggiato per la nazionale brasiliana perché ho giocato per l'Italia per un anno e mezzo e, secondo le regole della federazione internazionale, dovevo stare fuori.

DC: **Come riuscivi a fare tutto?**

CP: Con molta organizzazione. Ma mi sono sempre piaciuti questi cambiamenti. Andavo a nuotare la mattina presto, poi andavo al lavoro, e poi spesso andavo all'università e mi allenavo di più la sera.

DC: **Nel 1998 sei stata scelta come una delle sette migliori giocatrici del mondo. Puoi raccontarci cosa hai provato?**

CP: Avevo appena disputato il mio terzo mondiale di sport acquatici quando è successo. È stato molto bello perché lì ormai avevo imparato a dominare questo sport. Avevo avuto un'esperienza internazionale che mi aveva portato a giocare con le migliori del mondo, a capire cosa fanno le migliori ad alta prestazione. E una cosa molto importante è stata che quell'anno mia madre, che era la direttrice della squadra brasiliana, ha portato un'allenatrice dagli Stati Uniti che aveva già allenato la nazionale di quel paese. Per la prima volta, avevamo un'allenatrice che lavorava sul nostro aspetto mentale, il che ha innalzato il nostro livello. Vedendo che il nostro biotipo era più piccolo di quello delle australiane, delle italiane e delle russe, ad esempio, ha sviluppato una strategia di gioco basata sulla nostra velocità. Ci ha anche coinvolto nelle arti marziali; non per colpire, ma per imparare il posizionamento del corpo, che era fondamentale. Alla fine ho praticato il taekwondo e la boxe.

DC: **L'anno successivo sei tornata con un bronzo dai Giochi Panamericani di Winnipeg, in Canada. Come hai saputo conciliare il viaggio con il lavoro?**

CP: Il presidente della banca all'epoca mi sosteneva molto. Vedeva i vantaggi di avere un atleta nell'ambiente istituzionale e diceva: "Cris, se un giorno vorrai smettere di giocare, sarà una tua scelta".

DC: **E come è avvenuto il trasferimento a Miami, dove vivi oggi?**

CP: Nel 2015 ho detto alla banca che io e mio marito avevamo il sogno di vivere all'estero con le nostre tre figlie, perché conoscevamo il valore di questo scambio culturale. E loro mi hanno fatto l'offerta di venire a lavorare per la banca a Miami.

DC: **Fino a quando hai lavorato alla banca?**

CP: Me ne sono andata nel 2019, quando ho deciso di scrivere il mio libro in collaborazione con mio padre.

DC: **Com'è stato il processo di produzione del libro?**

CP: Mio padre diceva sempre che non voleva un manuale, e io gli dicevo di non preoccuparsi, perché di storie ne avevamo tante (il libro ha oltre 500 pagine). L'opera si basa su tre pilastri: la mia storia e quella di mio padre e le lezioni apprese dallo sport per la vita, le interviste che ho fatto ad atleti di alto livello e una curation di ricerca.

DC: **Puoi parlarci un po' della tua azienda, WeTeam?**

CP: Attualmente mi occupo di programmi di leadership e mentoring di atleti. Combino ciò che porta ad alte prestazioni, che è stata la mia vita, con la scienza della felicità, che ho studiato ad Harvard e che è l'area in cui sto facendo un master.

DC: **Ma fai ancora sport?**

CP: Sempre. Fino a maggio facevo volontariato nella scuola delle mie due figlie più grandi, su loro richiesta, aiutando la squadra di pallanuoto in cui giocavano. Ora giocano all'università. E la più piccola ama la danza classica. Ma lo sport è sempre presente nella mia vita quotidiana, è il mio punto di equilibrio. Attualmente amo lo yoga.

DC: **Quali sono le principali differenze che vedi tra i Paesi in cui hai vissuto?**

CP: Nel corso degli anni ho imparato che è difficile trovare tutto in un unico posto. Impari ad avere una mentalità più flessibile e a trarre il meglio da ogni luogo. Per esempio, il Brasile è la mia famiglia, la mia casa, dove ho un lato più emotivo. Amo il mio Paese. L'Italia ha un lato molto speciale, che è la cultura. Lì sento le radici, l'amore attraverso la cucina, la parte più importante della casa, la cura, l'affetto... C'è questo lato molto simile al Brasile in termini di famiglia, di legami. Gli Stati Uniti sono un luogo che valorizza la produttività, l'efficienza e lo studio. Io vivo a Miami, che come diciamo per scherzare, è il punto più alto dell'America Latina, ma mi manca molto questo lato del calore umano. L'aspetto positivo è che qui le scuole valorizzano lo sport. Non si fa un'attività solo perché fa bene al corpo, ma è anche parte dello sviluppo cognitivo stesso, il che mi sembra fantastico.

{Cultura}

Le lezioni della Sardegna per una vita lunga e prospera

È ora disponibile sulla piattaforma di streaming Netflix la docuserie "Zone Blu: i segreti della longevità". Nel corso di quattro episodi, il giornalista, ricercatore e scrittore americano Dan Buettner visita diversi luoghi del pianeta che presentano un tasso di longevità eccezionale (le cosiddette "zone blu"): Okinawa, in Giappone; l'isola greca di Icaria; la provincia di Nicoya, in Costa Rica; Loma Linda, una città della California (USA); e la Sardegna. Tra gli aspetti evidenziati nell'episodio girato in Italia ci sono la qualità del cibo, la routine priva di stress e l'affettuosa cura degli anziani, che rimangono integrati nella vita sociale.

Una delle scoperte di Buettner sulle montagne sarde è stato il fatto che la più alta concentrazione di persone centenarie si trova in piccoli villaggi pieni di strade ripide e di edifici senza ascensori. Come osserva Buettner, non è necessario essere iscritti a una palestra per ridurre drasticamente il rischio di sviluppare diabete e malattie cardiovascolari, è più importante mantenere il corpo fisicamente attivo nelle proprie attività quotidiane. Ma ammettiamolo: la bellezza mozzafiato di quest'isola mediterranea è un invito e una ricompensa a camminare. (Guilherme Conte)

Zone Blu: i segreti della longevità. Serie di quattro episodi. Disponibile sulla piattaforma di streaming Netflix

Un apprendimento o un libro di pensieri

Considerato uno dei più rilevanti pensatori di oggi, Giorgio Agamben propone, in Quel che ho visto, udito, appreso..., una sintesi affettiva e poetica della sua formazione intellettuale: romanzieri, poeti, artisti, filosofi — ma anche luoghi, sentimenti ed esperienze — compaiono in brevi testi, circoscrivendo gli apprendimenti in relazione alla filosofia, alla letteratura, all'arte e alla vita.

I temi sono ampi e non sono presentati come oggetto di riflessione sistematica, ma piuttosto come frammenti con cui il lettore può spesso identificarsi. Ciò che l'autore ha imparato dall'acqua ("la delizia, quando a un certo punto perdiamo piede e il corpo si abbandona quasi senza volerlo al nuoto") convive con le lezioni apprese dai suoi contemporanei italiani (la distrazione), dai Vangeli e con momenti vissuti in luoghi diversi (come l'incontro con una capra davanti a un tempio indiano).

Ma non si tratta di una semplice raccolta di aforismi o impressioni. Il muoversi tra gli apprendimenti conduce a una seconda parte in cui il filosofo romano riflette sul "centro segreto del suo pensiero". (Luisa Destri)

Quel che ho visto, udito, appreso..., Giorgio Agamben, traduzione di Julia Scamparini, yiné, 80 pagine, 66,90 reais

La protezione di un carapace

Sulla scia del crescente rilievo che le narrazioni con protagoniste le donne stanno assumendo — sia nell'industria culturale che nella letteratura — *Cara pace* presenta il profondo tuffo che la narratrice, Maddalena, compie nella propria storia a partire dalla decisione annunciata nella prima frase del libro. "Decido che è indispensabile andare a Roma", dice, con l'intenzione di rivisitare la città in cui è cresciuta e in cui sua madre ha vissuto fino alla morte.

La dimensione della ferita associata alla città si presenta gradualmente, superando l'arretramento del tempo e dello spazio. Quando erano ancora adolescenti, Maddie e sua sorella Nina si sono trovate in una situazione insolita dopo il divorzio dei genitori, vivendo in una casa senza padre né madre, sotto la tutela di una giovane donna scelta accuratamente in un accordo giudiziale. Attraverso i ricordi della narratrice, la più grande, e i suoi commenti su quella più piccola, vengono gradualmente rivelate le conseguenze di questa configurazione per entrambi i personaggi, sia all'epoca dei fatti che nel presente, nella loro vita adulta.

L'interesse per il modo particolare in cui gli individui reagiscono ai drammi familiari non ci permette di dimenticare le origini dell'autrice: Lisa Ginzburg è la nipote di Natalia Ginzburg, considerata una delle più grandi scrittrici italiane sin da molto prima della comparsa di Elena Ferrante. (Luisa Destri)

Cara pace, Lisa Ginzburg, traduzione di Francesca Cricelli, Editora Nós, 256 pagine, 70 reais

Uno sguardo verso ieri

Una madre fragile, morta dopo la nascita del quarto figlio; un padre delicato e attento quando è triste, ma di solito esplosivo e assente; una governante che non si fa mai vedere quando si sveglia. Il figlio più grande, calmo e dedito; la figlia più piccola, insicura e civettuola. Il figlio più grande, la figlia più piccola.

Attraverso le mani di Natalia Ginzburg, questo punto di partenza si trasforma in Tutti i nostri ieri, in un gustoso romanzo su due famiglie — o meglio, su come i loro membri reagiscono, nella piccolezza della vita quotidiana, ai grandi eventi che governano le loro vite, come la morte, il cambiamento, il fascismo e la guerra.

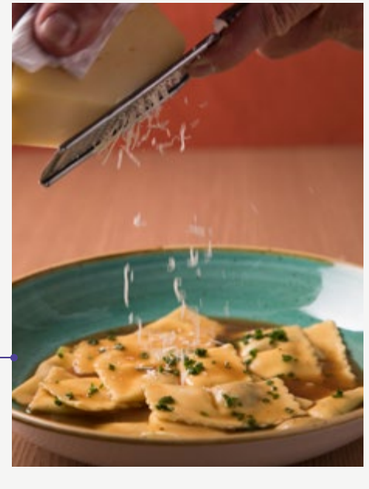
Sebbene si tratti di una delle prime narrazioni dell'autrice, la sua impronta è pienamente presente: la capacità di dare senso ai dettagli, di trattare la violenza con leggerezza e stranezza, di osservare con tenerezza le eccentricità di tutti. Questo sguardo forse chiarisce il "nostri" del titolo, anche se questo non è un libro di memorie. Tratta dal Macbeth di Shakespeare, l'espressione indica ciò che è collettivo — sia gli effetti degli eventi politici sulle esistenze individuali, sia la capacità dell'autrice di cogliere sentimenti e movimenti che riguardano tutti noi. (Luisa Destri)

Tutti i nostri ieri, Natalia Ginzburg, traduzione di Maria Betânia Amoroso, Companhia das Letras, 328 pagine, 89,90 reais

Cambiare per rimanere

Il cambiamento della Vinheria Percussi, che è stata allo stesso indirizzo per 36 anni, non è avvenuto solo da Rua Cônego Eugênio Leite a Rua Bianchi Bertoldi, entrambe nel quartiere Pinheiros. "Credo che il nostro processo sia iniziato con la pandemia, quando le esigenze del pubblico hanno cominciato a cambiare", dice la chef Silvia Percussi. In quel momento, il ristorante ha dovuto adattarsi al delivery, per esempio — un fronte che è stato mantenuto con un menù specifico e che ha garantito la permanenza del team di cucina, oltre che di due collaboratori di sala che lavorano con i Percussi da 20 anni. Nelle conversazioni tra i fratelli e soci Silvia e Lamberto, responsabile della carta dei vini, sono state prese in considerazione molte possibilità, finché il duo ha deciso di affidare il rebranding a una società. "È stato un lavoro bellissimo, perché ci hanno raccontato la nostra storia sin dall'inizio, negli anni '80, e da lì abbiamo fatto un'immersione per capire come dovrebbe essere il nuovo ristorante, dal menù ai colori del marchio", spiega Silvia. "Abbiamo potuto rivedere i nostri punti di forza e le nostre fragilità, studiare le tendenze attuali e le aspettative del pubblico. Volevamo cambiare per rimanere".

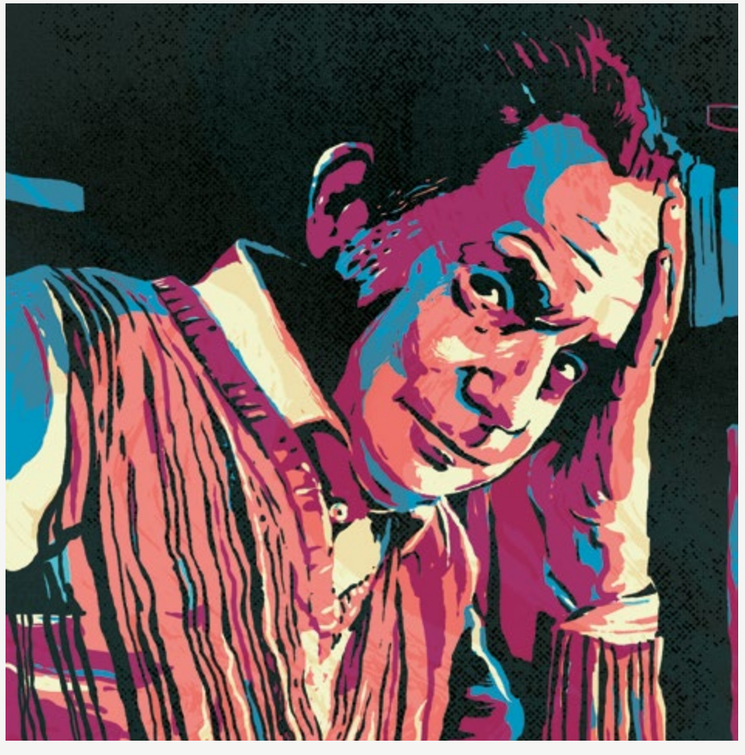
Le tovaglie sono state tolte — così come il costo del *couvert* —, il nuovo ristorante accomoda dieci persone in meno rispetto al precedente (ora ci sono 64 posti) e anche il menù è stato ridotto. Sono rimaste le star, icone della cucina italiana come i tonnarelli cacio e pepe e alla carbonara (entrambi R$71) e le costolette di agnello alla griglia (R$134). E sono arrivate delle novità, come il fritto misto alla genovese (R$62) e i frutti di mare ripieni in salsa di pomodoro (R$53). Oltre alle opzioni fisse, ci sono sempre due proposte fuori menù, con piatti che i clienti ordinano spesso, come i ravioli doppi, ripieni di ossobuco e burrata, serviti con salsa roti (R$98), e opzioni stagionali, come il menu 40 gradi, creato da Silvia in vista delle ondate di caldo.



{IN ITALIANO}

Le trasformazioni sono state ben accolte: a pranzo, in particolare, il locale è pieno. La sera, oltre al normale servizio, i wine dinners speciali attirano numerosi appassionati di vino interessati alla cantina della Vinheria, che continua a essere un punto di riferimento, con oltre 3.000 bottiglie. Ma ci sono ancora progetti da mettere in pratica. "Vogliamo avere un bar all'ingresso, per chi vuole godersi un aperitivo o prendere un vino e una bruschetta, senza necessariamente cenare", dice Silvia.

Vinheria Percussi
Rua Bianchi Bertoldi, 109, Pinheiros
Tel. (11) 3088-4920
@vinheriapercussi
www.percussi.com.br



{Speciale Italo Calvino}

Uno scrittore multiplo, attuale e ostinato

In occasione del centenario di Italo Calvino, l'attualità delle domande poste dalla sua opera testimonia la sua vasta identità

Di Luisa Destri

Alcuni autori hanno tratti così notevoli che, anche a prima vista, è facile comprenderne la personalità. Per fare alcuni esempi della stessa cerchia di scrittori che orbitavano insieme la casa editrice Einaudi di Torino a metà del Novecento, vi è l'esistenzialismo malinconico di Cesare Pavese, lo sguardo delicato sui rapporti familiari di Natalia Ginzburg e il lirismo sostanziale di Elio Vittorini. Con Italo Calvino è diverso: vi è una tale molteplicità e varietà nella sua opera che l'impressione può essere quella di incostanza e dispersione.

Dal realista che esordisce nel 1947 con *Il sentiero dei nidi di ragno* al creatore della saggezza logica di *Palomar*, del 1995, passando per il narratore fabulista de *Il visconte dimezzato*, del 1952, tra tanti altri scritti, sono tanti i modi di guardare la realtà che portano la firma dello stesso autore. "Mi piace alternare i modi di scrivere e dopo che ho scritto un racconto d'un dato tipo, scriverne uno tutto diverso", ha confessato in un'intervista del 1954. "Non lo faccio per indifferenza o eclettismo: sono convinto d'essere sempre lo stesso in ogni cosa che scrivo, ma di non esserci tutto. Sempre mentre scrivo mi avverto dell'insufficienza di quel dato modo di rappresentazione, di quel dato linguaggio, e mi viene voglia di 'completarlo' con un altro".

Quando ha fatto questa affermazione, Calvino aveva già pubblicato il primo volume della trilogia "I nostri antenati". Dopo *Il visconte dimezzato* sarebbero arrivati *Il barone rampante*, del 1957, e *Il cavaliere inesistente*, del 1959, forse i più apprezzati dai lettori, anche brasiliani. Durante la sua vita, lo scrittore ha pubblicato più di 20 titoli di narrativa e due saggi. Nonostante ciò, dopo la sua morte, avvenuta nel 1985, le pubblicazioni che portano il suo nome si sono moltiplicate, tra libri finiti e accantonati, scritti sparsi e progetti editoriali incompiuti.

Questa profusione di titoli non è solo il risultato di uno sguardo retrospettivo su un percorso lungo e produttivo, ma anche del modo in cui tutto ha preso forma. "Calvino lavorava duramente in progetti concomitanti e diversi, spargendo i suoi manoscritti e le sue idee su diversi tavoli nel suo ufficio, dove rimaneva recluso, come un 'eremita' dedito al duro lavoro della creazione letteraria", dice Priscila Linhares, che ha fatto un master sulla sua narrativa presso l'Unicamp. Mentre scriveva il titolo del 1959, su un cavaliere che porta un'armatura tanto bianca quanto vuota, lo scrittore si dedicava anche a "La nuvola di smog", che fa parte de "*Gli amori difficili*", pubblicato nel 1970 in Italia.

Anche lei una studiosa della narrativa calviniana, la ricercatrice Júlia Pontes ha un punto di vista simile: "La letteratura di Italo Calvino è schematicamente divisa in fasi, ma è un po' difficile stabilire confini netti tra una produzione e l'altra, perché lui scriveva molte cose allo stesso tempo". Autrice di una tesi di master sulle linee di continuità tra la narrazione e la saggistica create da Calvino nel corso degli anni Cinquanta, lei racconta come ciò è avvenuto in quel periodo: "Mentre scriveva narrative fantastiche, allegoriche, Calvino ha scritto una trilogia realistica (*La Formica Argentina, La speculazione immobiliare* e *"La nuvola di smog"*), anticipando il dibattito sulla crisi climatica, sugli effetti della frenetica speculazione immobiliare sulle città e sull'accumulo di rifiuti dovuto ad uno stile di vita improntato al consumismo".

Convivere con tanti titoli — sia in modo sistematico, come fanno i ricercatori, sia in modo duraturo, come fanno i lettori fedeli — permette di individuare gli elementi dell'identità del Calvino scrittore. "Nonostante siano così diversi nella composizione scritta, i suoi libri sono simili nel tema: il rapporto conflittuale tra uomo, cultura e natura. Questo tema è presente in tutta la produzione di Calvino, che cerca di comprenderlo nei suoi molteplici sviluppi", sostiene Priscila.

Il lavoro poliedrico e sempre così attento al nostro modo di stare al mondo, resta, forse proprio per questo, attuale — dialogando con la nostra esperienza anche adesso, a cent'anni dalla nascita di Calvino, nel 1923. Gli esempi di quest'attualità sono tanti, tra cui questi tre: i personaggi che vivono situazioni assurde, prive di significato, nella grande città ritratta nei racconti raccolti in Il generale in biblioteca (1985), il modo in cui il narratore descrive il comportamento umano nel traffico in "T = 0" e la spazzatura che Palomar trova sulla spiaggia in "La Spada del Sole".

"I temi da lui affrontati nell'Italia degli anni '50 riecheggiano nel Brasile del 2023, come la discussione sulla crisi climatica, l'accumulo di rifiuti, il degrado della natura a favore dello sviluppo economico e industriale e il modo in cui dovremmo collocarci in questo contesto", spiega Júlia. "Di fronte a ciò che considerava degrado, Calvino credeva che la letteratura, rappresentando poeticamente i modi di stare e di agire nel mondo, potesse offrire un contrappunto e incoraggiare l'uomo ad agire e a cambiare le sue condizioni di vita, attraverso un atteggiamento ostinato ma senza illusioni sulla realtà dei fatti", aggiunge.

Anche per Priscila la produzione dell'autore riflette "la necessità che la società umana ha di cercare altri modi di stare al mondo che non utilizzino la natura come bene godibile, ma come qualcosa di cui essere parte". Non a caso, uno dei riferimenti teorici più utilizzati per studiare i suoi libri oggi in accademia è l'Ecocritica, che riflette proprio sulla rappresentazione letteraria dell'ambiente e sul nostro rapporto con la natura.

Sempre alla ricerca di perfezionare le sue

modalità di rappresentazione e il suo linguaggio, sembra che Calvino si sia dotato di un arsenale letterario diversificato per cogliere e rappresentare il mondo. “Per capire le cose bisogna batterci la testa contro”, ha detto una volta. Nel tentativo di proporre una sintesi, forse si potrebbe dire che Calvino, così impegnato ad offrire al lettore occasioni di comprendere realtà, ha prodotto, dalla fantasia al realismo, dalla favola alla scienza, dall’allegoria all’assurdo, la forma più accattivante della caparbietà nella letteratura italiana.

Uscite di Italo Calvino

È facile notare la molteplicità della produzione di Italo Calvino: basta raccogliere un campione di alcuni libri per comprendere l’ampiezza e la varietà dei percorsi lungo i quali si sono svolte le sue creazioni. Narrativa popolare trasformata in libro per bambini, creazione letteraria basata su temi scientifici, romanzo autobiografico, racconti di viaggio — già tra i titoli usciti in occasione del centenario dell’autore questo risulta evidente.

Di seguito trovi le recensioni dei libri che stanno arrivando sugli scaffali delle librerie, oltre alle edizioni speciali con copertina rigida, preparate per il centenari+o, di Se *una notte d’inverno un viaggiatore* e *Perché leggere i classici*. Titolare dei diritti di edizione di Italo Calvino in Brasile, la casa editrice Companhia das Letras prevede di pubblicare l’opera completa dell’autore. Ad oggi sono disponibili una trentina di titoli, usciti a partire dagli anni ‘90.

Sono nato in America

Probabilmente la novità più importante del centenario, il volume raccoglie le interviste concesse da Calvino tra il 1979, anno di uscita di Se una notte *d’inverno un viaggiatore*, e il 1985, anno della sua morte. Si tratta, quindi, di uno scrittore in piena maturità e riconoscimento.

Sebbene presenti un autore che sembra riluttante a parlare di se stesso, il set di interviste offre un accesso privilegiato a quello che pensava sulla letteratura, sui suoi libri e sulla vita, completando o addirittura commentando, in un certo senso, ciò che aveva esposto in molti dei suoi saggi. Così, a proposito di un testo compreso in *Una pietra sopra*, “Il midollo del leone”, afferma in un’intervista del 1956: “Certe mie idee generali sulla letteratura ho esposto in una conferenza dello scorso febbraio […] Per ora non aggiungerei altro. Sia ben chiaro però che mi guardo bene dal pretendere di riuscire a realizzare quello che vado predicando. Io scrivo come riesco a scrivere, volta per volta.”.

Come nel brano appena citato, in cui spicca l’ironica umiltà, in tutto il volume è notevole soprattutto il tono con cui Calvino commenta i suoi argomenti abituali. Una delle prime interviste, del 1954, si conclude con un’accattivante sequenza di risposte sconcertose, che rivela un individuo dal carattere tagliente, pari all’acutezza che si manifesta nel suo miglior stile narrativo.

Un ottimista in America

“A me viaggiare è sempre piaciuto, al di fuori della letteratura”, scriveva Italo Calvino a Carlo Bo nel 1960, commentando il viaggio negli Stati Uniti che avrebbe dato origine a questo libro. Riprodotta parzialmente nella nota che apre l’edizione, la lettera spiega perché, pur essendo abituato a separare letteratura e viaggio, l’autore ha poi deciso di scrivere della sua visita nel Paese nordamericano. “Però negli Stati Uniti sono stato preso da un desiderio di conoscenza e di possesso totale di una realtà multiforme e complessa e ‘altra da me’, come non mi era mai capitato”, spiega. Ha deciso però di non pubblicare i testi.

Frutto di un lavoro di editing postumo, avviato in Italia nel 2014, il rapporto è organizzato in brevi sezioni tematiche che comprendono gli aspetti osservati a partire dalla stranezza caratteristica dello sguardo straniero. Il movimento tra dettagli e generalizzazioni è costante, come accade in “Vita d’albergo”, a proposito dell’organizzazione specializzata del lavoro.

“Vivere in un mondo un po’ brusco ma che non sa cosa sia un atteggiamento servile, per un italiano può essere scomodo ma è un’esperienza che alza il morale, dà un’idea dell’umanità più corroborante di quella cui siamo abituati”, riflette, per poi commentare più avanti i disagi che la professionalizzazione avanzata è in grado di generare quando si tratta di bottoni per camicie — poiché non esiste nessuno specificatamente responsabile di questo compito.

Calvino analizza in modo sensibile e contestualizzato lo stile di vita americano, che gli “annoia” e che, come confessa, “non [sopporterebbe] nemmeno per una settimana”. In effetti, non potrebbe essere altrimenti...

L’entrata in guerra

Pubblicato inizialmente nel 1954, il libro ha come narratore e protagonista un adolescente che vive nell’Italia di Benito Mussolini. All’età di 16 anni, quando comincia a muoversi liberamente per la città, scopre uno scenario progressivamente cambiato dalla guerra: l’arrivo dei profughi, l’ambiente saccheggiato della città abbandonata dal nemico e la vita notturna sotto la minaccia di attacchi aerei.

In un contesto che potrebbe essere dannoso per la formazione della sua personalità, a causa sia di una struttura sociale indebolita che di strutture fasciste, lui, in realtà, scopre i propri contorni. L’adesione agli Avanguardisti, cioè un’organizzazione fascista per gli studenti delle scuole di età compresa tra i 14 ei 17 anni, non risulta in nessun cambiamento nelle sue inclinazioni.

“E io, forse per la mia goffaggine nel vestire la divisa, per il mio subirla, per la mia già predestinata appartenenza all’umanità che subisce le divise e non a quella che se ne fa strumento d’autorità o di pompa, io mi sentivo mosso dal moralismo, sempre un po’ invidioso, dei combattenti regolari contro gli imboscati e i bulli”.

Agile e fluida nella traduzione di Maurício Santana Dias, la narrazione in “esplicita chiave autobiografica”, come afferma Calvino, presenta momenti comici e passaggi indimenticabili. Con la descrizione di come la guerra entra nella vita di questo adolescente, l’opera diventa una sorta di romanzo di formazione — con un’incredibile capacità di dialogare con una delle questioni più stringenti del momento: il coinvolgimento dei minori nei conflitti bellici.

Ultimo viene il corvo

Con trenta brevi racconti, il volume è stato pubblicato per la prima volta nel 1949, appena due anni dopo il suo esordio letterario, e presenta personaggi in situazioni assurde, come spesso accade nella sua opera.

Nella storia che dà il titolo al libro, un ragazzo diventa soldato grazie alla sua abilità di cacciatore. Mosso unicamente dal desiderio di superare la distanza tra sé e gli altri attraverso i proiettili sparati, il giovane si ritrova coinvolto in un’insolita battaglia con un presunto nemico. In “Il Giardino Incantato”, l’atmosfera magica che potrebbe coinvolgere i bambini che passeggiano liberamente per un borgo diventa oggetto di stranezza sociale quando Giovannino e Serenella arrivano nella proprietà di un giovane ricco.

Pur non avendo la forza di una collezione come *Un generale in biblioteca*, la raccolta risulta una lettura leggera e gustosa, fornendo un buon primo contatto con l’opera di Calvino.

La scommessa a chi primo s’arrabbia

In questa ristampa del titolo uscito inizialmente negli anni ‘90 in Brasile, fino ad allora introvabile, tre fratelli si ritrovano alle prese con la raccomandazione fatta dal padre pochi istanti prima di morire: moltiplicare i tre sacchi di monete che lui, povero lavoratore, era riuscito ad accumulare nel corso della sua vita. Uno dopo l’altro, intraprendono un viaggio di inganni e delusioni, raccontato in modo allegro, conciso e piatto, una struttura che sembrerà familiare a molti lettori.

Si tratta di una delle narrazioni popolari raccolte da Calvino, negli anni ‘50, durante le ricerche sfociate nel prestigioso volume *Favole italiane* — raccolta di racconti della tradizione orale provenienti da diverse regioni del Paese. Esclusa dalla selezione effettuata per il libro, la narrazione ha acquisito un’esistenza autonoma. L’edizione brasiliana è stata tradotta da Nilson Moulin con illustrazioni di Susanne Janssen, della versione tedesca.

Poiché non si tratta di un racconto autoriale, ma di un testo tradizionale riscritto da Calvino, può sembrare strano ai lettori abituati a libri per bambini costruiti su lezioni edificanti. Qui le situazioni e i sentimenti difficili vengono superati con la libertà dell’immaginazione — il che dovrebbe garantire buone conversazioni con i più piccoli.

Tutte le cosmicomiche

Con la sua capacità di generare immediata stranezza e interesse, il neologismo che dà il titolo al libro è un’efficace sintesi delle narrazioni raccolte nel volume. Sono testi brevi, spesso divertenti, che hanno come punto di partenza niente meno che il cosmo. Le narrazioni provengono da due volumi pubblicati da Italo Calvino nel 1965 e nel 1967, Le Cosmicomiche e T = 0, rispettivamente, che costituiscono una ristampa illustrata e ampliata de Le Cosmicomiche, libro pubblicato qui nel 1992.

Il narratore è Qfwfq, un essere il cui nome è un palindromo impronunciabile e la cui natura cambia nel corso del libro, a seconda dello stadio evolutivo in questione. Nel testo che ha come motto il Big Bang, ad esempio, ricorda come viveva quando la materia dell’intero universo era concentrata in un unico punto: “Al contrario di quel che può sembrare, non era una situazione che favorisse la socievolezza; so che per esempio in altre epoche tra vicini ci si frequenta; lì invece, per il fatto che vicini si era tutti, non ci si diceva neppure buongiorno o buonasera”.

Si tratta di fantascienza nel senso più letterale possibile del termine, visto che la creazione strettamente letteraria prende come materia la storia dell’universo e della vita, trasformandola in memoria individuale. Qfwfq commenta il tempo dei dinosauri e ricorda il canto di quello che è il primo uccello secondo l’Evoluzione... C’è ancora spazio per la fisica, in “T = 0”, e per la biologia: con aria da storia d’amore, una parte intitolata “Priscilla” ritrae la relazione tra due esseri da un punto di vista cellulare, passando attraverso la mitosi, la meiosi e la morte.

Il libro è il frutto di una ricerca, ma, contrariamente a quanto possa sembrare, non si trasforma in una narrazione asciutta. La scienza, infatti, è solo un punto di partenza, poiché la narrazione si sviluppa liberamente, con l’umorismo e l’apparente leggerezza caratteristici di Calvino.

{Famiglia Gancia}

Direzione giusta

Carlo Gancia, ex allievo della Dante, racconta in un libro i ricordi dei suoi genitori, Lulla e Piero Gancia, che hanno segnato la storia dell'automobilismo brasiliano e mondiale.

Di Luisa Alcantara e Silva

Italiani di Torino, emigrati in Uruguay nel 1951 e, due anni dopo, in Brasile, dove si sono stabiliti, Lulla e Piero Gancia hanno contribuito a trasformare San Paolo in una delle principali destinazioni automobilistiche del mondo. La coppia è stata responsabile di due importanti ristrutturazioni del circuito di Interlagos, nel sud della città. Per la prima, Lulla si è recata a Monza per imparare da chi sapeva come costruire una pista. Poco dopo i lavori, la città è entrata nella scena internazionale delle corse automobilistiche con una gara del campionato mondiale di Formula 1.

La storia della coppia, che ha vissuto nei pressi del Parco Ibirapuera e radunava a casa i gruppi più diversi, dai giornalisti agli imprenditori, è raccontata dal loro primogenito, piemontese anche lui, Carlo Gancia, 73 anni, nel libro "Lulla & Piero Gancia – *No Grande Prêmio da Vida*" (casa editrice Luste, 2022).

"Scrivere le memorie dei miei genitori è stato un modo per registrare la loro storia", dice Carlo, durante un'intervista online che ha concesso dalla sua casa di Gstaad, in Svizzera, città che ha conosciuto il 5 gennaio 1967 – sì, lui si ricorda le date esatte e altri dettagli impressionanti, come chiunque legga il libro se ne rende conto – e dove vive dal 2007.

Sono registri, ad esempio, di ricordi più intimi, come l'arredamento dell'immobile in cui hanno deciso di vivere a San Paolo. "Nelle case delle persone della società di San Paolo dell'epoca i mobili erano francesi o inglesi, i vasi italiani, i tappeti persiani. Nella casa dei miei genitori, tutto era brasiliano misto a design italiano", scrive Carlo.

Ma i ricordi riguardano anche dei momenti in pista, come quando Piero è entrato nella storia come primo campione brasiliano di automobilismo nel 1966. E quando Lulla, inizialmente contraria alle corse del marito, ha guidato per la prima volta un'auto a Interlagos, se n'è innamorata e alla fine ha pure partecipato ad alcune gare. Vi è anche un episodio, avvenuto negli anni '70, in cui Carlo stesso ha guidato sotto lo pseudonimo di un pilota inglese della Ferrari – per la disperazione della madre, che lo ha scoperto solo dopo. "Sono tornato a casa ancora in tuta, mi mancava solo il casco. Quando sono entrato in salotto, Lulla mi ha visto ed è quasi svenuta – un altro Gancia aveva corso a Interlagos", racconta nelle 196 pagine del suo libro.

Queste e molte altre storie, distribuite in 39 capitoli, sono piene di foto, digitalizzate da Carlo stesso. "Ho scansionato più di 2.500 immagini", dice. Tra le immagini modificate vi è quella della nave che ha portato la famiglia – ancora senza le sorelle di Carlo, Kika e Barbara, che non erano ancora nate – in Sud America e uno scatto di Piero e Carlo nei loro abiti migliori mentre imbarcavano per l'Europa nel 1961. "Piero mi ha fatto viaggiare in giacca e cravatta perché, insomma, non potevamo arrivare in Italia scamiciati", racconta Carlo.

Vi è anche una foto dell'autore, ancora un ragazzino, insieme al padre nella fabbrica di vini e vermouth della famiglia Gancia a Canelli, comune italiano vicino a Torino dove Carlo è nato. È stato in Piemonte che il trisnonno di Carlo, insieme ad amici enologi, ha inventato nel 1865 l'Asti, spumante da dessert che fermenta in vasche anziché in bottiglie come lo champagne, e che oggi ha la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), il più alto livello di classificazione dei vini. "Grazie al lavoro di suo figlio, il visionario Camillo, dei nipoti Carlo (padre di mio padre) e Lamberto, e dei pronipoti Piero, Camillo, Lorenzo, Vittorio e Roberto, il cognome Gancia si è diffuso in tutto il mondo", scrive Carlo in "Lulla & Piero Gancia – *No Grande Prêmio da Vida*".

Nelle ultime pagine, parla del suo periodo di studio alla Dante. Racconta dei due anni di lezioni di italiano, ma il suo periodo alla Dante è stato più lungo. Ha studiato lì dalle elementari fino al secondo anno delle superiori, un periodo che ricorda con affetto, così come del signor Marino, che ha segnato un'era dell'istituzione. "Ho dei grandi amici della Dante e che frequento ancora oggi".

Con così tante storie, Carlo, l'uomo d'affari che non immaginava di intraprendere la carriera di scrittore, sta già pianificando un secondo libro, incentrato sulle proprie esperienze. "Non mi considero ancora uno scrittore, ma è possibile che la scrittura diventi un'occupazione interessante".

{Profilo}

La prima donna "chef dell'anno"

Maria Zanchi de Zan è diventata chef a metà della sua vita e si è affermata nella gastronomia italo-brasiliana, vincendo per tre volte uno dei premi più importanti del settore: Chef dell'anno, assegnato all'epoca da Guia Quatro Rodas

Di Marcella Chartier

Era già tarda mattinata quando squillava il telefono e Maria, che si occupava dei quattro figli e della casa, si precipitava a rispondere. "Maria, tra un'ora arriviamo io, Giuseppe, Cristiano, Fernando e altri due per il pranzo!". "Ma..." Non c'era tempo per domande: Carlo aveva già riattaccato il telefono. Lei quindi apriva gli armadi e il frigorifero e creava un pasto con quello che c'era a disposizione. Le telefonate sono diventate sempre più frequenti, finché Maria ha detto: "Carlo, o mi apri un ristorante, o non lo faccio più". All'inizio degli anni '70, in Rua Bela Cintra, a Jardins, il marito ha aperto il Carlone.

La coppia era giunta in Brasile nel 1954 da Bergamo, in Lombardia, nel nord Italia, con i due figli più grandi, Vittorio e Fernanda. A Carlo, commerciante, era stato offerto un lavoro a Belo Horizonte, in Minas Gerais, come rappresentante commerciale. "Mio padre è partito per la guerra a 16 anni, è stato in un campo di concentramento tedesco, ha imparato a lavorare a maglia con il filo metallico – si disfaceva la camicetta per fare i calzini per i piedi al freddo. Ci raccontava storie terribili, piangeva. Quando tutto quello è finito, ha voluto andarsene, non voleva restare in Italia", ricorda Dario Fabrizio, il figlio più giovane della coppia, oggi 60enne, che è nato in Brasile, così come sua sorella Donatella.

La famiglia è rimasta a Belo Horizonte fino al 1968, quando si è trasferita a San Paolo a causa del lavoro di Carlo. Più che per soddisfare la richiesta di Maria, il ristorante è stato aperto per diventare il sostentamento degli Zanchi de Zan. Carlo soffriva di problemi di salute e un lavoro che gli permettesse di stare vicino a casa potrebbe attenuare la fatica degli spostamenti. Veramente molto vicino: si sono trasferiti nella stessa proprietà del locale, al piano superiore, il che significa che tutti sono finiti per coinvolgersi in qualche modo nell'attività – alcuni più intensamente. "Una volta, quando avevo 12 anni, sono entrato in cucina affamato. Era lunedì e il ristorante era chiuso. Ho aperto il frigorifero e ho visto un pollo al latte precotto. L'ho preso. Rovistando nei cassetti, ho trovato degli gnocchi. Li ho presi, li ho saltati in padella con un po' di burro e salvia. Ho riempito la pancia del pollo con gli gnocchi. Ho trovato un tubetto di besciamella, l'ho messa sopra, poi il parmigiano e ho messo tutto in forno. Mia madre è entrata in cucina: 'Che cos'è? C'è un profumo buonissimo'. Ha aspettato che fosse pronto, non riusciva a credere che l'avessi fatto io. Il giorno dopo era nel menu: pollastrino alla Fabrizio. Questo mi ha incoraggiato", racconta il figlio, che ha finito per seguire le orme della madre nella gastronomia – nonostante abbia preso il soprannome del marito come nome, la cucina del Carlone è stata gestita da Maria, che ha assunto ufficialmente la professione di chef all'età di 50 anni.

Nata nel 1922 a Bordighera, una città ligure vicino a Genova, Maria era ancora una bambina quando la madre è deceduta. È stata cresciuta dalle zie, i suoi riferimenti in cucina, che sono state fondamentali per la costruzione del repertorio di aromi e sapori tipici della regione che, decenni dopo, avrebbe attirato pubblico e buone recensioni e permesso al Carlone di affermarsi sulla scena gastronomica di San Paolo.

All'inizio degli anni '80, Carlo è stato ricoverato per diabete e cirrosi. Sono passati dieci mesi tra ricoveri e dimissioni prima che morisse. Il ristorante è fallito e la famiglia ha perso la proprietà – che era anche casa. Ma il nome di Maria era già affermato nel settore e non è passato molto tempo prima che ricevesse un invito dello chef italiano Giancarlo Bolla, già rinomato proprietario del La *Tambouille*: gestire il ristorante Mezzaluna. "Era uno dei ristoranti del gruppo

Gallery, lei ha instaurato il menu ed è stato un successo. Poco dopo le è stato chiesto di aprire un altro ristorante, il Giordano, in Alameda Lorena, come socia", racconta Dario.

Maria era instancabile. Si dedicava al suo lavoro anche fuori dalla cucina. Le piaceva andare al mercato a cercare gli ingredienti per garantire la soddisfazione dei suoi clienti a tavola. I suoi sforzi sono stati riconosciuti ancora negli anni '80 quando ha ricevuto un

premio che fino ad allora era stato assegnato solo a uomini: chef dell'anno, assegnato all'epoca dal *Guia Quatro Rodas* – la sua importanza equivale oggi al premio della rivista *Veja SP*.

Nel 1990 la chef ha aperto il suo proprio ristorante, che portava il suo nome completo: Maria Zanchi de Zan, in Rua Iguatemi, a Itaim Bibi. Dario, che all'epoca viveva in Italia, è stato invitato dalla madre a dare una mano nell'attività, che andava molto bene, e ha assunto la gestione del ristorante.

Tra le ricette più famose di Maria ci sono i ravioli alla *marajá*, una pasta ripiena di tre tipi di carne e servita con una crema di funghi secchi italiani – in un'epoca in

VEJA SP, 29 DE NOVEMBRO

TERRAÇO PAULISTANO

Cozinhando para o Rei

A venerável chef **Maria Zanchi de Zan** está exultante com o lançamento de seu primeiro livro, *La Cucina de Maria Zanchi de Zan*. Prefaciado por um de seus freqüentes comensais, o ator Paulo Autran, a obra traz 69 receitas. "Todas fáceis de fazer: bastam vinte minutos", diz ela, que conquistou, em 27 anos de trabalho, uma clientela fiel. Na terça passada, por exemplo, **Pelé** comia um lombo de cordeiro com talharim fresco na casa. Igualmente orgulhoso, o Rei exibia o livro *Pelé, o Atleta do Século*, que acaba de ser publicado pela Abril Multimídia.

Maria Zanchi e Pelé: livros e cordeiro

cui l'importazione di ingredienti era molto limitata, lei trovava le vie giuste per garantire sapori veramente italiani. "L'impasto di questi ravioli era elastico e molto sottile, quasi trasparente. Si vedeva la carne, ma l'impasto non si rompeva. Lì c'era arte", ricorda Dario.

Ma Maria ha fatto anche degli adattamenti e ha creato ricette con ingredienti più facilmente reperibili che hanno avuto molto successo. I tagliolini silvestri portavano i funghi shitake, più comuni nella cucina giapponese e all'epoca poco esplorati nelle altre cucine della zona. I funghi venivano grigliati interi, solo senza i gambi, e ricoperti da una besciamella a base di gamberi pistola, con sopra del parmigiano, prima della gratinatura in forno. Come contorno c'era una pasta verde a base di spinaci, anch'essa con shitake tagliati a fettine sottili saltati in padella con aglio e prezzemolo.

Oltre al suo talento culinario, Dario dice che Maria aveva un buon fiuto per riconoscere i nuovi talenti. "Era una super insegnante. Se qualcuno veniva a lavare i piatti al ristorante e lei vedeva che aveva del potenziale, lo metteva a fare qualcosa in cucina", ricorda. "Fabrizio Fasano veniva al ristorante e spesso arrivava all'ora dell'apertura, alle 19, e se ne andava all'una di notte, alla chiusura. Lui piaceva a mia madre, chiacchieravano sempre". Due dei talentuosi dipendenti riconosciuti da Maria hanno finito per lavorare per il gruppo Fasano come chef.

Tra i clienti famosi c'erano Silvio Santos, Pelé e Paulo Autran. Quando arrivavano al ristorante, lei andava ad accoglierli e spesso finiva per sedersi al tavolo su loro richiesta. Ma non era solo per servire la clientela che Maria si fermava al lavoro fino a tardi: tante volte, dopo che tutti erano andati via, rimaneva in cucina a creare ricette.

Il premio di chef dell'anno le è stato assegnato altre due volte. Nell'ultima occasione, aveva già 75 anni e il Maria Zanchi de Zan si era trasferito in Rua Barão de Capanema, a Jardins (prima aveva operato per un certo periodo anche in Rua Jerônimo da Veiga, a Itaim Bibi).

Anche dopo la chiusura del locale, Maria non si è ritirata completamente dalla cucina. Ha insegnato gastronomia nella scuola di un'amica a Vitória, in Espírito Santo, e poi ha accompagnato il figlio Dario, la nuora Luciana e i loro figli in una stagione italiana di 16 anni a Roma. Dopo quattro decenni, tornava per la prima volta nel Paese in cui era nata. Qualche tempo dopo si sono trasferiti a Lanzarote, nelle Isole Canarie,

vicino al Marocco, per aprire un nuovo ristorante. Il modello aziendale di famiglia rimase lo stesso: tutti i coinvolti facevano ciò che era necessario per far funzionare l'impresa. Ma lì Maria supervisionava il lavoro della nuora e del nipote Stefano in cucina, mentre Dario e il figlio minore Gianluca lavoravano in sala.

Maria è tornata in Brasile nel 2018 quando Donatella, sorella di Dario, ha deciso di aprire un ostello sulle montagne di Camanducaia, nel sud di Minas Gerais, e ha avuto bisogno di aiuto. È lì che Maria ha vissuto fino ai suoi ultimi giorni, otto mesi dopo il suo centesimo compleanno. "Nell'ultimo anno non si reggeva più in piedi, ma era ancora lucida e, poco prima, faceva la pasta, cucinava... L'ha insegnato a mio cognato", racconta Dario. "Era una persona che aveva le sue convinzioni, e per farle cambiare idea dovevi dimostrare i tuoi motivi. Ma non era affatto arrogante, anzi era molto umile. Tra l'altro, ogni volta che riceveva aiuto dalle persone, si premurava di ringraziarle", ricorda il figlio che, oltre a tanti ricordi, custodisce un tesoro: 365 ricette scritte a mano da Maria.

{Bollettino Balene}

ONG di Ilhabela promuove un lavoro di conservazione della fauna marina della regione

L'educazione ambientale e la lotta contro le minacce alla vita delle balene e dei delfini sono tra le azioni del VIVA Instituto Verde Azul

A partire dall'avvistamento di una megattera nelle acque degli intorni di Ilhabela (SP), Maria Emilia Morete ha preso una decisione: che il *VIVA Instituto Verde Azul* dovrebbe assolutamente stabilirsi lì. L'osservazione, effettuata nel giugno 2019, faceva parte del progetto pilota "Cosa ci fanno le megattere a Ilhabela?". La domanda è nata dal fatto che la popolazione brasiliana di megattere si concentra principalmente nel *Banco dos Abrolhos*, tra il sud di Bahia e il nord di Espírito Santo. Tuttavia, con la ripresa della popolazione della specie negli ultimi anni, la presenza di megattere a sud di questa regione è diventata più frequente, come ha constatato la biologa laureatasi all'USP.

Oltre alla ricerca e alla raccolta di dati sulle quattro specie di balene e sulle otto specie di delfini presenti nel mare di Ilhabela, il VIVA promuove sin dal 2021 un lavoro di educazione ambientale in collaborazione con il municipio della costa settentrionale di São Paulo. Attualmente, tutti i bambini iscritti all'*Educação Infantil ed all'Ensino Fundamental* del sistema comunale di istruzione (oltre 3.200 alunni) hanno accesso a materiali didattici prodotti dall'istituto stesso. L'obiettivo è quello di fornire informazioni e conoscenze sulle minacce e sull'importanza degli animali marini per l'ambiente: le balene, ad esempio, svolgono un ruolo fondamentale nel mantenimento del clima terrestre, in quanto le loro feci servono come cibo per il fitoplancton, esseri microscopici che rimuovono il carbonio dall'atmosfera attraverso la fotosintesi e rilasciano ossigeno.

I fronti di lavoro per la conservazione della vita marina non si fermano qui. Per fornire informazioni tecniche su cui basare azioni e politiche pubbliche, il VIVA è membro dei consigli dell'Area di Protezione Ambientale Marina della Costa Nord e del Parco Statale di Ilhabela, e partecipa a gruppi tecnici che si occupano di questioni specifiche come l'impigliamento (degli animali nelle reti da pesca), le licenze petrolifere e l'educazione ambientale. Inoltre, in collaborazione con università, l'istituto offre stage e borse di studio a studenti di laurea e post-laurea del campo delle scienze biologiche, incoraggiando gli studi sui cetacei (mammiferi acquatici rappresentati da balene, focene e delfini).

Secondo Maria Morete, presidente del VIVA, le minacce subite dai cetacei, come la pesca predatoria – ora vietata in Brasile – e la cattura accidentale, rendono più evidente l'importanza del lavoro delle istituzioni ambientali. "Gli esseri umani sono solo una delle milioni di specie che hanno il diritto di continuare a esistere, e stiamo ponendo fine a questo diritto con i cambiamenti che causiamo al pianeta. È dovere morale ed etico di ogni essere umano guardare a ciò che abbiamo fatto e cercare di cambiarlo in qualche modo. Dobbiamo far sapere a tutti che i nostri atteggiamenti hanno un impatto sull'esistenza dei cetacei e dell'intero ecosistema. Sta a noi cambiare le nostre abitudini per un mondo migliore".

Per ulteriori informazioni sul VIVA Instituto Verde Azul, visita il sito: viva.bio.br

{Gastronomia}

Navigando nei dolci mari della Puglia

Dolce a forma di barca, il pasticciotto è l'ammiraglia (o " l'ammiraglio", a dirlo scherzosamente) del Qui o Qua, un mix di caffetteria, forneria e pasticceria che ha aperto le porte al pubblico nel settembre 2022

Di Renata Helena Rodrigues

Nel mezzo di una strada trafficata di Barra Funda, a San Paolo, un edificio dalla facciata bianca e dalla tenda blu, con un bancone affacciato sul marciapiede e un parklet proprio di fronte, tende ad essere affollato nei fine settimana. Lì funziona il Qui o Qua. Tra le tante ragioni del successo del locale c'è il pasticciotto, un dolce tradizionale italiano a forma di barca. Si tratta di una ricetta tipica della Puglia, una regione del sud del Paese (conosciuta come "il tacco dello stivale"), che viene preparata qui da Eduardo Almeida Simone, Dudu, lo chef e creatore dell'attività.

La cultura italiana è sempre stata celebrata nella famiglia di Eduardo, figlio di madre portoghese e, da parte di padre, nipote di italiani emigrati da Polignano a Mare al quartiere di Brás. "Avevamo un rituale: ogni sabato era il giorno della pizza", racconta. "Mio padre ci portava nelle pizzerie e preparavamo anche noi la ricetta nel forno a legna del nostro palazzo". Il contatto con i sapori dell'Italia ha alimentato in Eduardo la curiosità verso la cucina e anche la cultura della patria dei suoi nonni. Ancora giovane, ha deciso di iscriversi alla scuola di gastronomia e, dieci anni dopo, ha risparmiato per trascorrere un mese di studio in Italia. "Mi piaceva la gastronomia, ma alla fine ho fatto il servizio militare obbligatorio e l'esperienza di lavorare nella cucina dell'esercito è stata estenuante", spiega lui, che ha finito per trascorrere quasi un decennio lontano dalla quotidianità tra pentole e padelle.

Quando ha visitato l'Italia per la prima volta nel 2018, Eduardo è andato a Firenze per passare un mese a imparare la lingua locale. Ma è stato durante un viaggio a Roma che ha scoperto ciò che voleva davvero fare: imparare tutto sui più svariati tipi di pizza. "Sono arrivato in Brasile pensando già di tornarci", ricorda. Alla fine dello stesso anno è tornato nel Paese europeo, dove si è iscritto a un corso di pizzaiolo di due mesi. Il suo soggiorno in Italia è durato quasi un anno e ha compreso, oltre alla formazione, il lavoro nei ristoranti e la conoscenza di un dolce che lo ha sorpreso: il pasticciotto. "Ho portato in valigia una mezza dozzina di stampi, non perché pensavo di farne un business, ma perché volevo farlo a casa".

Tornato a San Paolo, Eduardo ha lavorato in ristoranti, ma nei giorni liberi (e anche durante i mesi di isolamento dovuti alla pandemia) ha iniziato a produrre il pasticciotto nella cucina di casa. "All'inizio non era facile da vendere, è un dolce tradizionale, ma anche in Italia era un po' dimenticato", riflette. Con un business plan che prevedeva di servire pizze agli eventi e di vendere il pasticciotto, Eduardo ha deciso di mettersi in proprio e, nel 2021, ha iniziato a dedicarsi interamente alla sua impresa. Pochi mesi dopo, ha affittato la proprietà di Barra Funda per utilizzarla come cucina di produzione – solo nel settembre 2022 il locale ha iniziato ad accogliere il pubblico.

"È stato il pasticciotto a dare il via a tutto, la gente viene a conoscerlo". Il pasticciotto è una sorta di torta a forma di barca. Leggero e gustoso, l'impasto è realizzato con una miscela di farina, strutto, uova, scorza d'arancia, vaniglia e zucchero. Un morso rivela il cremoso (e gustosissimo) ripieno, in sei versioni: crema pasticcera, crema all'amarena, crema al limone siciliano con mandorle, crema al cioccolato, Nutella.

Come per la pasticceria, le farine italiane sono utilizzate per tutto il pane e le pizze sfornati in casa. "Abbiamo scelto sei tipi di farina, tutti provenienti dallo stesso mulino in Italia", spiega Eduardo. Dalla pasticceria arriva anche il cornetto, dalla forma simile a quella del croissant e fatto con la pasta sfoglia, che può essere farcito con condimenti dolci o salati. Per un pasto veloce, va bene la pizza al taglio, la deliziosa pizza romana venduta in pezzi quadrati, con condimenti come la Calabrese, che unisce pomodoro, salsiccia piccante artigianale, porri e mozzarella fior di latte. Oppure i panini, con pane fatto in casa, tra i quali spicca il Maiale, un panino sostanzioso farcito con porchetta, friggione bolognese (salsa di pomodoro e cipolla), mozzarella fior di latte e aneto. In un'atmosfera rilassata, l'idea è quella di ordinare direttamente al bancone e di accomodarsi in uno dei posti a sedere sul marciapiede, nel *parklet* o nella piccola sala al piano superiore, decorata con foto, immagini e frasi che ricordano la Puglia, dove tutto è cominciato.

Qui o Qua
Alameda Olga, 379, Barra Funda, São Paulo. Telefone: (11) 91265-2244
Orari: Dal martedì al sabato, dalle 9h alle 18h. Domeniche, dalle 9h alle 17h.
Instagram: instagram.com/_quioqua
Sito: quioqua.com.br

{Italia brasiliana}

Lasagne: sin dall'Impero Romano

Di Silvia Percussi

Le lasagne sono un piatto popolare in tutto il mondo. Qui in Brasile, gli è stato dedicato un giorno a parte: il 29 luglio. Si tratta di un piatto antico: ai tempi dell'Impero Romano si chiamava *Lagnum* e lo si preparava con sfoglie di pasta a base di farina di grano intervallate da ragù. Il nome deriva dalla teglia in cui veniva preparata la ricetta: la parola lasagna deriva dal latino laganum, che significa vaso, recipiente.

Nel XIX secolo, sono stati trovati registri di un piatto chiamato *Loseyns* in un libro di culinaria in inglese. Il fatto ha creato una disputa tra Italia e Inghilterra sulla paternità delle lasagne. Ma è stata l'Italia a vincere.

La ricetta originale delle lasagne prevede pasta fatta con uova e farina di grano, ragù di manzo e maiale e besciamella. Qui in Brasile è arrivata nel XIX secolo e ha guadagnato altri due ingredienti: il prosciutto e la mozzarella. Ma in questa edizione vi darò la ricetta originale delle Lasagne alla Bolognese, riconosciute come patrimonio della cultura italiana.

Lasagne *alla Bolognese*

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 350 g di farina di grano
- 300 g di spinaci
- 2 uova

Per il ragù *alla bolognese*:

- 100 g di carne di maiale macinata
- 100 g di carne di manzo macinato
- 100 g di prosciutto crudo macinato
- 100 g di fegato di pollo
- 100 g di burro
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 50 g di pancetta tritata
- 1 mestolo di salsa di pomodoro
- ½ tazza di latte
- 1 cipolla piccola tritata
- 1 carota grattugiata
- 1 gambo di sedano tritato
- Sale e pepe quanto basta

Per la besciamella:

- 50 g di burro
- 50 g farina di grano
- Mezzo litro di latte
- Sale e pepe quanto basta

Preparazione:

Iniziare dal ragù *alla bolognese*. In una casseruola, aggiungere 50 g di burro, le verdure, la pancetta e soffriggere per qualche minuto. Aggiungere la carne (tranne il fegato di pollo) e continuare a soffriggere a fuoco lento. Aggiungere la salsa di pomodoro diluita in 1 tazza (da tè) d'acqua e condire con sale e pepe. Se necessario, aggiungere altra acqua allo stufato. Lasciare cuocere per circa un'ora.

Passare quindi alla preparazione dell'impasto. Pulire bene gli spinaci e scolarli. Cuocerli sotto il coperchio nell'acqua rimasta dal lavaggio. Strizzarli e tritarli con un robot da cucina.

Disporre la farina, gli spinaci tritati e le uova su un piano di lavoro. Lavorare l'impasto, salarlo e aggiungere altra farina se risulta appiccicoso.

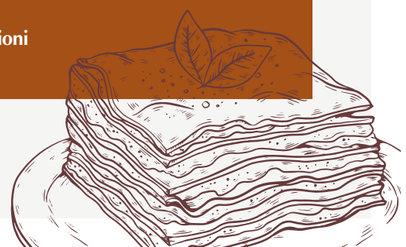
Stendere l'impasto in fogli. Cercare di tagliarlo in base alle dimensioni del contenitore in cui saranno fatte le lasagne.

Preparare quindi la besciamella: sciogliere il burro, aggiungere la farina e poi il latte. Mescolare bene e condire con sale e pepe. Mettere da parte.
Cuocere la pasta in una pentola con abbondante acqua. Prendere due sfoglie alla volta, scolarle e stenderle su un panno umido.

Aggiungere al ragù *alla bolognese* il fegato di pollo lavato e tagliato a pezzetti. Cuocere per altri cinque minuti, aggiungere il latte, salare e spegnere.

Imburrare un tegame. Mettere un po' di ragù alla bolognese sul fondo e coprirlo con la pasta, di nuovo il ragù e poi la besciamella. Ripetere l'operazione fino a terminare la pasta e il ragù. Cospargere di parmigiano e gratinare in forno per 30 minuti.

Dosi per: 6 porzioni



{Spazio Aperto}

Sapore D'Amore

Di Estela Rosa

Era il 1999 e Glória si era appena sbarazzata di un sacco di vecchi dischi in vinile che erano già molto graffiati e si ascoltavano a malapena. I graffi erano così tanti che, per riuscire ad ascoltare le sue compilation di telenovelas, doveva mettere sopra il braccio del suo vecchio giradischi un aggeggio fatto di alcune monete impilate e attaccate con del nastro adesivo. Era l'unico modo per rendere l'ago più forte dei graffi. Era stanca di quella tecnologia del giradischi, anche se aveva sudato molto stirando i vestiti per comprarlo. Avere un giradischi era la prova che la sua famiglia fosse riuscita, ma ora la televisione le diceva ripetutamente che il suo Gradiente di legno era già superato. Si chiedeva se pure compiere 60 anni nel 1999 significherebbe essere superati. In fondo, non lo pensava. Sentiva di avere ancora la testa sulle spalle e di essere perfettamente in grado di utilizzare nuove tecnologie degne degli anni '00.

Suo figlio più grande, Fernando Paulo, era sempre stato il più attaccato al giradischi Gradiente, ma aveva lasciato la piccola città non appena aveva compiuto 18 anni nel 1992. Si era trasferito in una città più grande per studiare all'università. Inaugurava così un sogno comune alle famiglie di classe media dell'entroterra degli anni '90: essere il primo figlio ad andare all'università. Era come avere un giradischi negli anni '80, un segno di prosperità della famiglia. La gioia di Glória era vedere Fernando Paulo, ora 25enne, uomo fatto, con un lavoro e in procinto di sposarsi. Ma ciò di cui Glória era più orgogliosa era la promessa fatta da lui durante la sua ultima visita: buttare via il Gradiente e portare per Natale un 3x1 della CCE con un carosello per tre CD.

L'ansia di Glória per il 3x1 della CCE che sarebbe arrivato a Natale si traduceva in pomeriggi interminabili in attesa di accendere la televisione e guardare la telenovela. Ci voleva un'eternità perché l'orologio segnasse le 20h. Glória era innamorata della coppia Giuliana Splendore e Matteo Batistela, interpretata da Ana Paula Arósio e Thiago Lacerda, due giovani talenti televisivi che facevano sospirare con il loro accento italiano più finto di una banconota da tre reais. Ma a Glória non importava, guardava le scene della coppia e pensava all'Italia, a come sarebbe stato viaggiare in un altro continente, facendo il percorso opposto a quello dei personaggi della telenovela.

Alle 18, Glória prendeva il suo bicchiere di caffelatte, il pane francese e si sedeva davanti alla TV. A farla attendere pazientemente l'apertura di Terra Nostra erano gli spot pubblicitari, in particolare quelli di Som Livre, con incredibili compilation su CD, che si presentavano in una bella scatola gialla con acquerelli colorati. Lo spot iniziava e lei subito si immaginava nei panni di Giuliana che chiedeva a gran voce Matteo. A 60 anni, desiderava ardentemente passeggiare lungo le rive della Fontana di Trevi con il suo amore. Ovviamente il suo amore immaginario era uno tra Thiago Lacerda e Antônio Fagundes e non il marito, che si faceva beffe del suo fervore per le canzoni romantiche italiane.

Cantava le canzoni dello spot, combinando "Sapore di Sale" con "O Sole Mio", come se fossero la stessa canzone. Anche il numero di telefono si univa alla canzone. Canticchiava la sequenza sapore di sale, sapore di mare 'o sole mio sta 'nfronte a te 'o sole, 'o sole mio sta 'nfronte a te sapore d'amore ti piacerà lo chiederai basta chiamare tre quattro cinque sette quindici quindici.

Glória accarezzava il telefono, un altro segno di successo. Una linea privata, perché era stata quella ad assicurarle il suo piccolo delirio: il cofanetto Arte na Lata con i successi italiani. Anche se il suo 3x1 CCE era solo un sogno ed era troppo presto per ascoltare i suoi CD, voleva assicurarsi che la prima lingua del suo stereo fosse la sua preferita: l'italiano.

Poi, in un inaspettato mercoledì di novembre, Fernando Paulo è arrivato a casa di sua madre senza preavviso. Glória, già prossima all'infarto, pensava che fosse successo qualcosa di molto grave perché il figlio più grande arrivasse così, all'improvviso, e scendesse la rampa di casa sua senza fare rumore. Ha sentito Fernando Paulo chiamare dalla porta del soggiorno: "Mamma, sei lì?", e il suo cuore dava segni di poter crollare da un momento all'altro. Glória ha immaginato una grande tragedia, degna della prima serata. Seduta sul divano del salotto, quasi svenuta, vede entrare Fernando Paulo e sua sorella Lucia Maria con un enorme scatolone. Con il cuore a pezzi, Glória ha solo il tempo di leggere le lettere CCE a caratteri cubitali per poi svenire definitivamente.

Si risveglia cinque minuti dopo con i figli accanto e il nuovo 3x1 della CCE già installato. Il suo sogno più grande, il suo sogno italiano, ora riecheggia in casa direttamente dal suo nuovo altoparlante.

{IN ITALIANO}

{Centro della Memoria}

La stanza amministrativa della foto, che nel 1953 fungeva da tesoreria o segreteria, è oggi la reception della Scuola, situata all'ingresso dell'edificio Leonardo da Vinci. La foto è stata colorata artificialmente – sotto, l'immagine originale.

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

6ª FENA DANTE
Feira de Ciência e Tecnologia das Nações
Colégio Dante Alighieri
Edição César Lattes

23 a 28 | Setembro 2024

CIÊNCIA E TECNOLOGIA PARA TRANSFORMAR REALIDADES

MAIS INFORMAÇÕES
colegiodante.com.br/fenadante
fenadante@colegiodante.com.br
@fenadante.oficial

REALIZAÇÃO
Colégio DANTE ALIGHIERI

ANDREA 30TH BOCELLI

ANNIVERSARY

25 e 26/MAIO

SÃO PAULO ALLIANZ PARQUE

ARTISTA CONVIDADA SANDY

GARANTA JÁ SEU INGRESSO

eventim
eventim.com.br

Emissora oficial

Media Partner

Realização

ALMUD · MAVERICK · UNIVERSAL MUSIC GROUP · KMM Klassics Music Management · 16 · RECORD · NEOOH · DANÇAR MARKETING

DANCARMARKETING.COM.BR