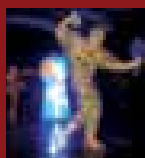




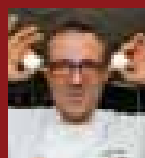
DIPLOMACIA

O que pensa o novo embaixador do Brasil na Itália, José Viegas Filho



ARTES PLÁSTICAS

Bienal de Veneza reserva espaço nobre para artistas brasileiros



EXCLUSIVO

Um papo com Massimo Bottura, tido como o melhor chef italiano do momento

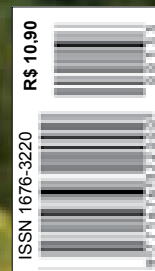
Editora Comunità

Comunità Italiana

www.comunitaitaliana.com

Rio de Janeiro, julho

Ano XVI - Nº 133



Vinhos Vênetos

Concurso realizado na Itália aponta os cem melhores rótulos da região que mais produz a bebida no país

Pirelli comemora 80 anos no Brasil com investimentos

**TIM WEB.
INTERNET SEM FIO.
MOBILIDADE
SEM FRONTEIRAS.**

**A MAIOR COBERTURA DE
INTERNET MÓVEL DO BRASIL.**

Internet sem fronteiras é TIM Web. Além de oferecer a maior cobertura de internet móvel do país, a TIM também criou o primeiro plano pré-pago. Passe numa loja TIM, saiba mais sobre o TIM Web e aproveite.

www.tim.com.br



Você, sem fronteiras.

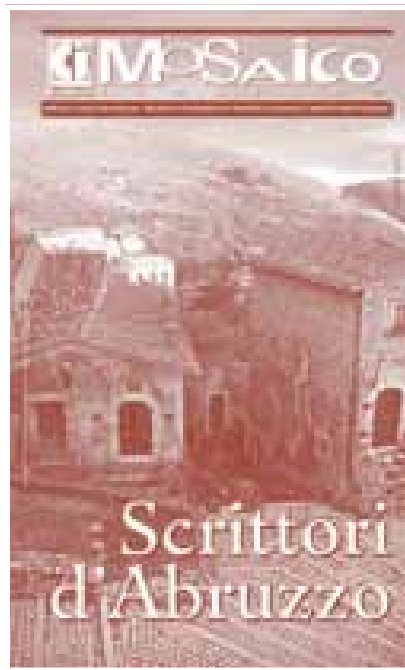
Cobertura de Internet Móvel (CDR) 2012 em 2011: 93,7% de população urbana.
Fonte: Site de Operadoras Móveis Brasileiras, em junho/2012, e Anuário Brasil em Foco.



30

CAPA

Região italiana onde mais se produz vinho, o Vêneto revela boas sugestões para se degustar no inverno brasileiro



Editorial

Tradição e novidade..... 06

Cose Nostre

Pela primeira vez na Itália, serão tiradas as impressões digitais de todos que solicitarem um novo passaporte eletrônico. A informatização do serviço teve início em Grosseto (Toscana) e Potenza (Basilicata)..... 07

Política

Immigranti illegali che vivono in Brasile potranno regolarizzare la loro situazione..... 16

Economia

Pirelle anuncia investimentos no Brasil para comemorar seus 80 anos no país..... 20

Affari

Pianta comune nello stato di Tocantins, il capim dourado diventa bigiotteria ed attrae compratori dall'estero..... 25

Comunità

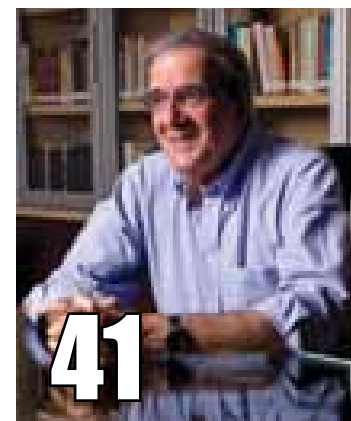
Comune di Lucca dona alla città brasiliana di São Paulo un busto del compositore Giacomo Puccini..... 40

Turismo

Voos semanais ligarão Milão às cidades baianas de Salvador e Porto Seguro, sem escalas..... 42

Futebol

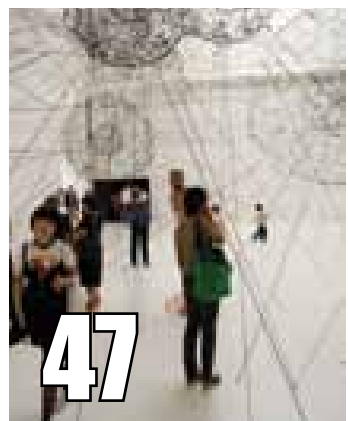
Novo técnico do Milan, o brasileiro Leonardo quer o time com mais velocidade em campo..... 46



41

Entrevista

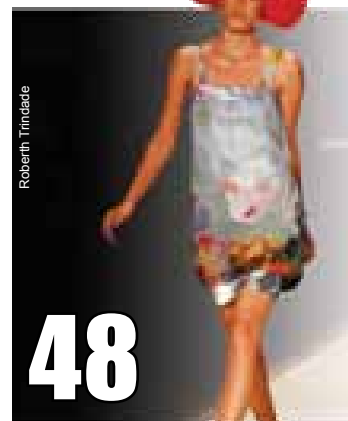
Luiz Gonzaga Belluzzo
Os planos do presidente do Palmeiras para organizar o clube que no mês passado completou 95 anos



47

Artes Plásticas

Bienal de Veneza
A mais importante exposição de artes do mundo abre espaço nobre para artistas brasileiros



48

Moda

Fashion Rio
Disputa pela feira de negócios do evento marca a temporada de desfiles



54

Gastronomia

Massimo Bottura
A passagem pelo Brasil daquele que é considerado atualmente o melhor chef italiano



Yamamay
beauty

www.yamamay.com

DIRETOR-PRESIDENTE / EDITOR:
Pietro Domenico Petraglia
(RJ23820JP)

DIRETOR: Julio Cezar Vanni

PUBLICAÇÃO MENSAL E PRODUÇÃO:
Editora Comunità Ltda.

TIRAGEM: 40.000 exemplares

ESTA EDIÇÃO FOI CONCLUÍDA EM:
09/07/2009 às 12:30h

DISTRIBUIÇÃO: Brasil e Itália

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:
Rua Marquês de Caxias, 31, Niterói,
Centro, RJ CEP: 24030-050
Tel/Fax: (21) 2722-0181 / (21) 2722-2555

E-MAIL: redacao@comunitaitaliana.com.br

SUBEDITORA: Sônia Apolinário
jornalismo@comunitaitaliana.com.br

REDAÇÃO: Daniele Mengacci;
Guilherme Aquino; Nayra Garofle;
Sarah Castro; Silvia Souza;
Tatiana Buff; Valquíria Rey;
Janaína Cesar; Lisomar Silva

REVISÃO / TRADUÇÃO: Cristiana Cocco

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO:
Alberto Carvalho
arte@comunitaitaliana.com.br

CAPA: Grupo Keystone

COLABORADORES: Luana Dangelo; Giorgio della Seta; Pietro Polizzo; Venceslao Soligo; Marco Lucchesi; Domenico De Masi; Franco Urani; Fernanda Maranesi; Adroaldo Garani; Beatriz Rassele; Giordano Iapalucci; Cláudia Monteiro de Castro; Ezio Maranesi; Fabio Porta; Fernanda Miranda

CORRESPONDENTES:
Guilherme Aquino (Milão);
Janaína Cesar (Treviso);
Lisomar Silva (Roma);

PUBLICIDADE:
Philippe Rosenthal
Rio de Janeiro - Tel/Fax: (21) 2722-0181
philippe@comunitaitaliana.com.br

REPRESENTANTES:
Brasília - Cláudia Thereza
C3 Comunicação & Marketing
Tel: (61) 3347-5981 / (61) 8414-9346
claudia.thereza@apis.com.br

Minas Gerais - GC Comunicação & Marketing
Geraldo Cocolo Jr.
Tel: (31) - 3317-7704 / (31) 9978-7636
gcocolo@terra.com.br

Comunità Italiana está aberta às contribuições e pesquisas de estudiosos brasileiros, italianos e estrangeiros. Os artigos assinados são de inteira responsabilidade de seus autores, sendo assim, não refletem, necessariamente, as opiniões e conceitos da revista.

La rivista Comunità Italiana è aperta ai contributi e alle ricerche di studiosi ed esperti brasiliani, italiani e stranieri. I collaboratori e sprimono, nella massima libertà, personali opinioni che non riflettono necessariamente il pensiero della direzione.

ISSN 1676-3220

Tradição e novidade

Buscar a novidade ou manter a tradição? A cada momento podemos estar propícios a pender para um lado ou para o outro. Porém, às vezes, a tradição surpreende apresentando-se com uma certa cara de novidade. Veja, por exemplo, nossa reportagem de capa. O Vêneto é uma das grandes regiões da Itália, uma das mais visitadas e detentora do título de maior produtora de vinhos do país. Mais tradicional, impossível. Talvez por não ter um marketing tão agressivo quanto as outras áreas vinícolas italianas, seus produtos se apresentam de uma forma mais discreta.

Eis, porém, que um concurso que se torna a cada ano mais importante na Itália nos "revela" a enorme quantidade de vinhos de qualidade internacional que são produzidos na região. O evento resultou em um ranking com os cem melhores rótulos do Vêneto. E essa novidade chega junto com o friozinho brasileiro. Assim, passamos a limpo essa tradicional região produtora e seus deliciosos vinhos.

É possível que eles se harmonizem com a cozinha do chef mais festejado do momento, na Itália. Massimo Bottura esteve no Brasil e contou para Comunità que o que ele faz nada mais é do que buscar a vanguarda da tradição.

Nesta edição, a tradição também está presente na reportagem que marca os 80 anos de atividade da Pirelli no Brasil. Nesse caso, a novidade fica por conta da forma que a empresa italiana escolheu para comemorar a data: com investimentos no país. Outro exemplo dessa "gangorra" está na matéria sobre o grande crescimento da agricultura orgânica na Itália. Voltar cada vez mais às raízes dessa atividade tem dado uma liderança ao país que se tornou exportador desse modelo agrícola. Representantes do setor vieram ao Brasil justamente em busca de novas oportunidades de negócios.

Na Itália, o tradicionalíssimo Milan renova seus ares com o novo técnico, o brasileiro Leonardo. O ex-jogador, que já era dirigente do clube, antecipa para a revista as novidades que pretende implantar no time, agora desfalcado do seu grande ídolo Kaká. Enquanto isso, no Brasil, o também tradicional Palmeiras, no ano do seu 95º aniversário, elegeu Luiz Gonzaga Belluzzo como presidente do clube. Ex-secretário de Política Econômica do Ministério da Fazenda e conselheiro político do presidente Lula, o novo cartola, em entrevista exclusiva à Comunità, falou sobre seu sonho de ver a seleção italiana jogar, na Copa de 2014, no Arena Palestra Itália, o estádio que pretende construir para o clube.

Outro destaque desta edição é a entrevista dada pelo novo embaixador do Brasil na Itália, José Viegas Filho. Na sua opinião, a pressão do governo italiano sobre o governo brasileiro, em relação ao caso Battisti, "diminuiu bastante". Isso soa como novidade.

O mesmo acontece com a notícia de que uma nova lei brasileira vai permitir a regularização da situação de imigrantes ilegais no país, como mostramos em uma de nossas reportagens. Da mesma forma, a notícia de que, a partir deste mês, Milão terá voos diretos para as cidades baianas de Porto Seguro e Salvador.

Nesta edição, reservamos espaço para registrar as comemorações pelo dia da República italiana. A tradicional data foi celebrada em vários estados do Brasil. No Rio de Janeiro, a novidade foi o novo local da festa, cada vez mais integrada ao calendário da cidade. Este ano, o evento ocupou o Forte de Copacabana e pela primeira vez, em cinco anos, a chuva não compareceu – o que foi uma bela novidade.

Boa leitura!



Pietro Petraglia
Editor

editorial

Entretenimento com cultura e informação



Passaporte eletrônico

Pela primeira vez na Itália, estão sendo tiradas as impressões digitais de todos os que solicitarem um novo passaporte eletrônico, exceto menores de 12 anos. A informatização do serviço teve início em Grosseto (Toscana) e Potenza (Basilicata), mas logo o sistema se estenderá em todo o país. Procedimento previsto pelo regulamento europeu de 2004, a maioria dos Estados-membros da União Europeia já introduziu a fotografia e até o final de julho de 2009 se introduzirão as impressões. Dessa forma, só as delegacias e os comissariados estão habilitados para revelar as impressões, enquanto permanecerão imutáveis as competências de cidades e carabinieri para a aceitação das instâncias e dos relativos passaportes. Os passaportes emitidos até 29 de junho de 2009 e ainda válidos não serão substituídos.

Segredos na web

Todos os segredos e as várias etapas da construção da cúpula de Brunelleschi do Duomo de Florença serão disponibilizados na web. Graças ao projeto *Os anos da Cúpula*, realizado pelo Museu Opera del Duomo, será possível consultar a edição digital textual e fotográfica de toda a documentação administrativa: 30 códigos para 21 mil documentos. Entre as curiosidades, a relativa segurança do canteiro de obras: uma única vítima, que se chamava Nencio di Chello.



As mãos estão cruzadas, o olhar é delicado e o sorriso tímido não deixa dúvidas. Não fosse o fato de a mulher estar nua, qualquer observador compararia o retrato acima ao quadro mais famoso do pintor Leonardo da Vinci. A obra é um dos destaques de uma nova exposição no Museu Ideale Leonardo Da Vinci, na Itália, em cartaz até o final de setembro. A exposição *Jaconde - Da Mona Lisa alla Gioconda Nuda* é dedicada a trabalhos inspirados no quadro *Mona Lisa*. A mostra é dividida em duas partes: uma com obras históricas e outra com peças de arte contemporânea. Segundo os organizadores, o objetivo da mostra é discutir "as origens, o sucesso e os mistérios" da *Mona Lisa*. Além da exposição, o museu propõe a difícil tarefa de documentar e catalogar todas as *Mona Lisas* do mundo - do século 16 até os dias de hoje.

Rapidinhas

- **Gherardo La Francesca** será o novo embaixador da Itália no Brasil. Michele Valensise deixa o cargo por conta do rodízio de praxe.
- A região italiana da Emilia Romagna criou uma bolsa de estudos em nome de **Claudia Degli Esposti**. Consultora da *Agência de Desenvolvimento da Região da Emilia-Romagna* (Erve), Claudia foi uma das vítimas do acidente com o Airbus A330 da Air France.
- A Câmara Municipal de Santa Teresa, no Espírito Santo, presidida pelo vereador **Gervasio Paulo Madalon**, realizou, no último dia 25, uma sessão solene pelos 135 anos da Imigração Italiana no município.
- O escritor italiano **Claudio Magris** receberá o Prêmio da Paz do Comércio Livreiro Alemão. O prêmio dotado com 25 mil euros será entregue em outubro em Frankfurt.
- A **Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio, Indústria e Agricultura de São Paulo** mudou de sede. Agora, funciona no Edifício Italia - 16º andar e atende no telefone (11) 2189-2770.

Acidente

Uma explosão de um trem de mercadorias carregado com gás na localidade italiana de Viareggio deixou 18 vítimas fatais e outras 20 pessoas internadas em estado grave em diferentes centros médicos, até o início de julho. A tragédia aconteceu por volta das 23h50 (18h50 de Brasília) no dia 29 de junho. Cinco dos 14 vagões de um trem de mercadorias descarrilaram quando se preparavam para entrar na estação de Viareggio. A Procuradoria provincial de Lucca investiga um suposto delito de homicídio e de incêndio culposo na explosão. A hipótese mais provável para a causa do acidente é a quebra de um dos conjuntos de rodas de um vagão cisterna carregado com gás liquefeito de petróleo (GLP).

Patrimônio

Os Alpes Dolomitas foram declarados, mês passado, patrimônio da humanidade pela Unesco, a organização das Nações Unidas para a educação, a ciência e a cultura. A cadeia montanhosa compartilhada por cinco províncias da norte da Itália é alvo de turistas amantes da natureza e de escaladas. Segundo noticiou a *World Heritage Commission*, que anualmente proclama os lugares que se devem somar à lista, a decisão foi unânime entre seus 21 membros, durante reunião em Sevilha, na Espanha. O governo italiano, que postulou a região, estava representado na ocasião pelo seu embaixador junto à Unesco, Giuseppe Moscato e pela ministra do Meio Ambiente Stefania Prestigiacomo.

Visconti

Foi encontrado no Teatro Municipal do Rio de Janeiro um enorme painel (3m x 16m) do italiano Eliseu Visconti (1866-1944), de valor incalculável. A obra, pintada em 1909, estava esquecida atrás de uma parede desde 1935, quando houve uma reforma. Foi achada por um técnico de eletricidade, que trocava a fiação. O Teatro passa por outra reforma em comemoração aos seus cem anos.

frases



“A Itália demonstrou ter uma forte liderança no comando do G8 e o governo italiano é um verdadeiro e um grande amigo dos Estados Unidos”,

Barack Obama, sobre Silvio Berlusconi, presidente dos EUA, ao ser recebido pelo presidente italiano Giorgio Napolitano, em Roma, antes do início dos trabalhos do G-8.

“Este caso (da não extradição do ativista político Cesare Battisti à Itália) não influenciou nas relações entre Brasil e Itália, que são históricas. Há 30 milhões de italianos no Brasil e as relações não esfriaram. O Supremo tem soberania para tomar suas decisões. O presidente não pode dizer se uma decisão o agrada ou não”,

Luiz Inácio Lula da Silva, presidente do Brasil, em entrevista no primeiro dia da reunião do G-8.

“Sono ancora eccitata, felice e stanca, perché ho festeggiato tutta la notte. Abbiamo fatto un qualcosa che, credo, rimarrà registrato nella storia della musica italiana”,

Laura Pausini, cantante e ideadora do show *Amiche per l’Abruzzo*, organizado per gli sfollati del terremoto di aprile.

“Uma seleção é um objetivo de todos os jogadores, é o objetivo mais alto. Se eu fosse convocado, iria. Junto com o Brasil, a Itália é que venceu mais Copas do Mundo, são nove títulos no total, são as duas seleções de grande respeito”,

Rodrigo Taddei, ítalo-brasileiro, meia da Roma, sobre a possibilidade de jogar com a camisa da Azzurra.

enquete

Ministra do Turismo lança campanha para divulgar a Itália pelo mundo. O país precisa disso?

Não – 53,8%

Sim – 46,2%

Depois de escândalos, Berlusconi reconhece que o sonho com a Presidência ‘esvaiu-se’. Você concorda?

Sim – 63,6%

Não – 36,4%

Rumores indicam Alonso como piloto titular da Ferrari em 2010. Quem vai sair para dar lugar a ele?

Kimi Raikkonen – 85,7%

Felipe Massa – 14,3%

Enquete apresentada no site www.comunitaitaliana.com entre os dias 16 a 19 de junho.

Enquete apresentada no site www.comunitaitaliana.com entre os dias 26 a 30 de junho.

Enquete apresentada no site www.comunitaitaliana.com entre os dias 30 de junho a 3 de julho.

cartas

“Sempre que recebo a revista em casa corro para ver qual é a receita do mês do Saporì d’Italia. Infelizmente, nem todas são fáceis de fazer, mas confesso que já arrisquei algumas e acertei. As sobremesas são as minhas preferidas. Uma vez fiz um tiramissu publicado na revista e garanto: foi sucesso!”

SUZANA MARCONDES FERREIRA – RIO DE JANEIRO – RJ – por e-mail

“Muito interessante saber que Bento Gonçalves ainda preserva um pedacinho da Itália no Brasil. Seria muito bom se outros estados também priorizassem investimentos na área de cultura. Quero acompanhar a situação da construção do presídio e espero que as pessoas de bem que ocupam cargos públicos cuidem desse patrimônio.”

JOÃO MARIA BENEVIDES – SALVADOR – BA – por e-mail

agenda

FESTIVALIA (SC)

Promovida anualmente pelo *Lira Circolo Italiano di Blumenau*, a tradicional festa italiana conta com música, vinho e gastronomia típica dos dias 17 a 26 de julho. Nos dias 17 e 18, o destaque da programação é o show



“Tributo a Pavarotti” com o tenor Rinaldo. Já nos dias 24 e 25, um cover do cantor Eros Ramazzotti anima o público. A festa ocorre no Parque Vila Germânica. Mais informações: (47) 3326 6901.

FESTA DE NOSSA SENHORA SANT’ANA E DA IMIGRAÇÃO ITALIANA (ES)

Organizado pela prefeitura municipal de Linhares, o evento aconte

ce do dia 27 ao dia 29 de julho. A cidade, que fica a 135 quilômetros de Vitória, estará enfeitada nas cores italianas e receberá danças, corais, comidas típicas, além de contar com uma celebração e procissão com imagem de Nossa Senhora Sant’Ana. Todos os dias, às 19h30min. A programação completa pode ser vista em setel@linhares.es.gov.br.

XVII INCANTO TARENTINO (SC)

Município distante 75 quilômetros de Florianópolis, Nova Trento realiza o *Incanto Trentino* desde 1988. Colonizada a partir de 1875 por imigrantes da província de Trento, Itália, a cidade celebra a festa popular com cultura, tradição e gastronomia italianas. Durante o evento acontece missa, apresentações de grupos folclóricos, gincanas e torneios. De 7 a 9 de agosto. Local: Ginásio de Esportes Inácio Gulini - Rua dos Imigrantes. Para mais informações sobre a programação acesse turismo@novatrento.sc.gov.br.

8º FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA DE ARTE DE BÉRGAMO (ITÁLIA)

Entre os dias 17 e 25 de julho. O objetivo é divulgar a cultura e a arte através da linguagem cinematográfica, tendo como palco a bela Piazza Mascheroni. Haverá uma homenagem ao cinema brasileiro. O festival distribuirá o



Prêmio Le Mura d’Oro em duas categorias: Cinema d’Arte e Sotventi. A primeira abarca obras de qualquer duração, mas restritas à temática da arte. A segunda prevê que os filmes tenham não mais do que vinte minutos, com tema livre. Participam filmes feitos a partir de 2006. Festival Internazionale del Cinema d’Arte.

Via Zelasco, 1 - 24122 Bergamo - Italia. E-mail: teamitalia@teamitalia.com.

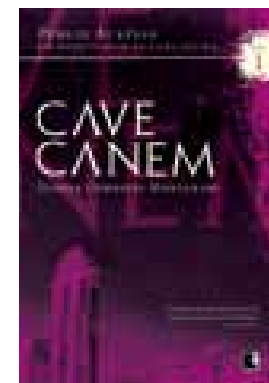
IMAGEM E CULTURA POPULAR (RJ)

O Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular vai realizar, de 20 a 31 de julho, o Curso Livre de Folclore e Cultura Popular 2009, em que especialistas de diversas vertentes farão um recorte nesse universo. Dirigido a professores, estudantes, pesquisadores e produtores culturais, o curso tem por objetivo tratar a produção de imagens, direitos autorais e o campo imagético como forma de conhecimento.

Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular. Rua do Catete, 179 Rio de Janeiro. Contatos podem ser feitos pelo e-mail pesq.folclore@iphan.gov.br

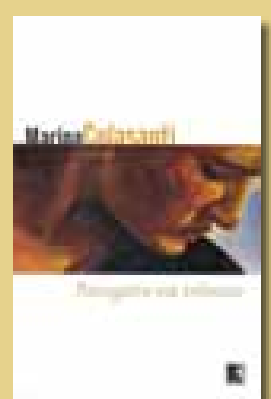


na estante



Cave Canem. Considerada a rainha do policial histórico italiano, Danila Comastri Montanari conquistou críticos e leitores na Itália com as aventuras de seu famoso personagem, o investigador da Roma Antiga Públio Aurélio. *Cave canem*, ou cuidado com o cão, é um aviso freqüente na típica *domus* romana, uma grande casa familiar. Durante seu retorno a Roma após um período de repouso em Baía com a amiga Pompônia, Públio Aurélio se detém em uma dessas casas. A *villa* pertence ao abastado plebeu Cneu Pláucio e se debruça sobre o lago Averno, a mítica porta para o reino dos Infernos. Logo ao chegar, porém, o senador-detetive tem uma péssima surpresa: Pláucio Ático, filho de Cneu, é encontrado morto no tanque das moréias. Por isso, o hóspede é convidado pelo patriarca a se demorar no local, a fim de servir de testemunha na redação de um novo testamento. E é em meio a esse ambiente que o investigador passa a acompanhar diferentes casos num clima de enigma e um quê de frieza. Editora Record, 322 páginas, 39 reais.

Passageira em trânsito. Ganhadora de quatro prêmios Jabutis, a ensaísta e contista Marina Colasanti volta à poesia em sua nova obra e retoma sua condição de itinerante (ela nasceu na Etiópia, quando o país era colônia italiana, e foi criada na bota, de onde emigrou para o Brasil com sua família, após a Segunda Guerra Mundial). Em *E logo*, primeiro poema do livro, Colasanti anuncia o tom da jornada em que estamos prestes a embarcar, declarando-se a bordo de um avião que ainda taxia na pista. E daí em diante a autora nos abastece de imagens por intermédio de palavras que nos fazem passear com ela. *Adiante às cegas*, título do poema seguinte, conduz essa viagem de sensações. De um insólito dia chuvoso em Seul a mais um domingo que se gasta em Mury. Record, 128 páginas, 28 reais.

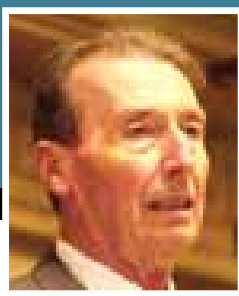


click do leitor

“Um dos melhores momentos junto ao meu namorado foi quando tive a oportunidade de visitar Veneza, na Itália, no ano passado, com a família dele. Veneza é uma cidade que encanta a todos, com um jeito próprio bem aconchegante aos turistas, principalmente aos casais. O passeio de gôndola e beijar ao passar pela ponte dos suspiros é bem como nos filmes mesmo...”

ANDRESSA NAKAO, Niterói – RJ – por e-mail.

Mande sua foto comentada para esta coluna pelo e-mail: redacao@comunitaitaliana.com.br



Navigabilità sul Po

In preparazione un progetto di grande impatto per le regioni padane

La pianura padana è certamente la regione più ricca d'Italia (sede del 56% del PIL nazionale) che presenta una profonda anomalia, almeno in termini europei, e cioè il Po. Maggior fiume d'Italia, lungo 650 Km., ha ridotto sempre più la sua navigabilità che attualmente è limitata, e solo per una parte dell'anno, nel tratto di neppure 400 Km. da Mantova alla foce adriatica di Comacchio o prima, a qualche modesto battello da carico e di trasporto turisti. E cioè le possibilità di navigazione sul fiume si sono drasticamente ridotte dal dopoguerra in poi, risultando inversamente proporzionali allo sviluppo economico della regione.

Il motivo principale del fenomeno è l'abbassamento del livello del fiume che - negli ultimi 50 anni - è stato di circa 5 m. per l'eccessiva estrazione delle cave per materiali di costruzione e prelievi di acqua per l'irrigazione, con effetti devastanti anche sulla riproduzione dei pesci e l'ambiente in generale, dovuto inoltre all'inquinamento delle acque. Aggravandosi i sempre più frequenti e prolungati periodi di siccità, durante i quali - e si tratta di vari mesi all'anno - la navigazione residua viene sospesa.

Il trasporto fluviale è di gran lunga più economico rispetto a quella su binari e soprattutto su strada, anche se principalmente indicato per merci povere e pesanti che non abbiano problemi di deperibilità e velocità di consegna, quali carbone, mattoni, legname, sabbia, ecc., anche per minimizzare i problemi di carico/scarico. Ma certamente - anche con queste limitazioni forse in parte evitabili con il diffuso uso di containers - i trasporti via fiume potrebbero essere imponenti; ed anche interessanti le rotte turistiche fluviali per la visita alle molte splendide città circostanti (Pavia, Cremona, Parma, Mantova, Ferrara ed altre); e ciò, senza prendere per ora in considerazione l'estensione eventuale della navigazione a monte in Piemonte, con inizio da Torino.

Come sempre, per la realizzazione delle grandi opere il problema economico può venire risolto solo se c'è una forte spinta politica e, per questa iniziativa, si sarebbe coinvolta la Lega Nord di Bossi, parte determinante dell'attuale Governo e mai tanto influente come ora: dispone di ben oltre il 10% dei voti nazionali. Pertanto, su ri-

chiesta della Lega (più precisamente del ministro Castelli, che sarebbe candidato della Lega a Governatore della Lombardia alle prossime elezioni regionali), l'AIPO (Agenzia Interregionale per il fiume Po) ha realizzato un progetto preliminare che prevederebbe in sintesi, sulla base di notizie recentissime:

- Realizzazione del porto di Milano a Truccazzano a circa 20 Km. ad Est della Metropoli, sull'affluente Adda e collegamento al Po - almeno di 50 Km - anche con l'ausilio di un canale ove necessario, con speranze di ottenere un finanziamento dell'Unione Europea che sarebbe stata sondata al riguardo;
- Per rendere il Po navigabile tutto l'anno dalla Lombardia verrebbero realizzati 5 sbarramenti nelle zone di Cremona, Parma, Mantova, Viadana e Rovigo anche approfittando dei suoi vari affluenti in queste zone, con altezza variabile da 1,5 a 5 m., le cui cadute d'acqua alimentarebbero altrettanti impianti idroelettrici. Si otterrebbero in totale circa 1.000 GW/h di energia all'anno che consentirebbero la restituzione del finanziamento dell'opera prevista

in circa € 2 miliardi nel breve/medio termine;

- Utilizzo per il trasporto merci di chiatte di grande portata (lunghezza 105 m., larghezza 11,5 m., pescaggio 2,5 m);
- Innalzamento e stabilizzazione delle falde idriche, utile soprattutto per l'irrigazione durante i periodi di siccità (peraltro con qualche possibile problema di allagamenti per le zone agricole più basse);
- Contrasto alla risalita dalla foce dell'acqua salata marina del delta.

Evidentemente, il Ministro Castelli spera di poter presentare il piano concreto ai suoi elettori tra circa un anno, date le sue ambizioni di diventare Governatore della Lombardia a fine 2010. Comunque, ben che vada, il progetto potrà essere pronto e approvato non prima del 2012 ed i lavori dovrebbero protrarsi fino al 2018.

Indipendentemente dalla politica, mi pare che questo piano di navigabilità sia importante per la sua portata economica, il ripristino di vari equilibri ecologici e la preservazione della regione padana che è la più ricca d'Italia.



Berlusconi

In Italia ci sono solo due partiti: i berluscones e gli anti-berluscones

I partiti al governo, Pdl e Lega, hanno ottenuto una bella vittoria nelle recenti elezioni amministrative. Nelle elezioni europee, considerate un termometro politico, Berlusconi ha confermato la sua popolarità ma ha perso qualche colpo, almeno rispetto alle aspettative. Puntualmente, come già avvenne prima di altre elezioni o di eventi importanti, B (Berlusconi) è stato ed è oggetto di una violenta campagna denigratoria condotta dai partiti dell'opposizione e dai media legati alla sinistra con il concorso accanito della magistratura rossa. Diciamo pure che i pretesti sono offerti gratis dallo stesso B, che potrebbe essere più prudente nelle sue dichiarazioni e nei suoi comportamenti. L'attacco è personale, non contesta l'azione politica, non propone alternative valide: mira solo ad abbattere la persona.

Il manager B e la magistratura. Chiunque abbia gestito imprese complesse sa che è frequente essere oggetto, a torto o a ragione, di contestazioni da parte della pubblica amministrazione. B ha gestito un impero economico, così come Agnelli, Pirelli e altri. B, caso unico, ha subito oltre 100 pro-

cedimenti giudiziari. Perché lui e non gli altri suoi pari, lui e non i suoi collaboratori? I visarcigni di alcuni dei suoi giudici, la Bocassini o la Gandus per esempio, note toghe rosse, suggeriscono forzature. Il giornale La Repubblica, il cui padrone è De Benedetti, è il più accanito accusatore. Il De Benedetti ha celebrato il requiem della Olivetti, che nel Canavese dava lavoro a 20.000 persone, e non ha sofferto processi.

L'uomo B. Premesso che la vita privata, quando non incorre nell'illecito, non dovrebbe occupare intere pagine dei giornali destinati alle persone intelligenti, certamente B potrebbe essere più discreto ed evitare gaffe. Un buon analista potrebbe azzardare ipotesi sui motivi di un comportamento così aperto da sfiorare l'ingenuità. L'uomo B è fatto così, ma noi non ci aspettiamo che il Vaticano lo faccia beato. Ci aspettiamo che governi bene e cambi l'Italia. Cosa sia stata Noemi per lui, chiarito che nel rapporto non è emerso nulla di illecito, può meritare qualche nota colorita per un paio di giorni. Ma i giornali di sinistra, in primis La Repubblica, hanno morbosamente infiorato la ma-



teria, alludendo senza accusare, e per un mese non si è parlato d'altro. Gli stessi giornali fanno eroe lo squallido fotografo che ha scattato illecitamente 5.000 (!) foto a B dentro la sua casa e sta cercando di venderle. A proposito: dov'era la sicurezza?

Il politico B. Nasce manager, abituato a decidere e fare. Così ha fatto Mediaset. Vorrebbe gestire l'Italia come una impresa. Sono convinto che farebbe un buon lavoro, ma l'Italia non è una impresa e nessuno vuole una dittatura. L'Italia si gestisce facendo leggi e facendole rispettare. B vorrebbe sveltire il processo decisionario, ridurre il numero dei parlamentari e modificare l'iter legislativo. Bisogna

però cambiare la Costituzione, e B vorrebbe cambiarla. La sinistra accusa: B vuole uccidere la democrazia.

B ha diviso l'Italia: da una parte i berluscones, schierati con il partito da lui creato, che poco somiglia a un vero partito. Dall'altra i partiti d'opposizione hanno una sola dottrina, l'antiberlusconismo, e un solo programma: distruggere B. E' invidia forse; non quella gretta, verso il ricco potente, ma quella profonda verso chi ha una marcia in più, ha idee e voglia di fare, verso chi sa spargliare le carte per vincere. C'è poi il rigetto per il corpo estraneo. B non viene dalla politica e ne detesta i riti e le danze. Vi si adatta con difficoltà e spesso l'uomo prevale sull'ipocrisia perbene del politico. B è colpevole di aver avuto l'intuizione di occupare il vuoto lasciato dalla Democrazia Cristiana e dal Partito Socialista, spazzati via da Tangentopoli, sottraendolo alla sinistra. La casta stenta ad accettarlo e ad accettare ministri che non siano prodotti dalla politica. Noi, gente comune, diffidiamo dei politici, che molto tramano e poco producono. Vogliamo gente che faccia. Vorremmo che B non perdesse tempo per difendersi dal pettegolezzo e facesse ciò che serve per cambiare l'Italia. B dovrà lasciare il potere fra qualche tempo per limiti di età o per altro motivo; esiste un politico, a destra o a sinistra, che abbia il carisma per cambiare l'Italia?

ITAL PATRONATO

A MAIS AMPLA REDE DE SERVIÇOS NO BRASIL A FAVOR DOS ITALIANOS E DESCENDENTES

APOSENADORIA • PENSÃO • CIDADANIA ITALIANA

SERVIÇOS GRATUITOS

+São Paulo: (11) 3081.0133	+São Caetano do Sul: (11) 4224.5176	+Curitiba: (41) 3232.0344
+Florianópolis: (48) 3024.6358	+Porto Alegre: (51) 3232.5270	+Salvador: (71) 3328.4388
+R. de Janeiro: (21) 2215.4484	+Belo Horizonte: (31) 3024.2080	+Vitória: (27) 3317.7983

www.uil.org.br



Italia-Brasile: un destino comune?

Mentre la crisi internazionale produce in Italia i suoi effetti più pesanti, a Brasilia e a Roma arrivano i due nuovi capi delle rispettive diplomazie...

La crisi economico-finanziaria che si è abbattuta con violenza su tutti i mercati internazionali negli ultimi mesi ha decretato in maniera definitiva la fine di un mondo che fino ad allora sembrava ai più incrollabile: mi riferisco al capitalismo mondiale che ruotava intorno alla borsa di New York e, più in generale, all'economia statunitense.

Anche gli ultimi nostalgici assertori dell'unilateralismo capitalistico basato sui banchieri di Washington e sugli yuppies di Wall Street hanno dovuto capitolare di fronte all'imporsi di un nuovo sistema economico multilaterale, all'interno del quale sono le nuove economie emergenti a 'reggere il colpo' della crisi confermando il loro ruolo sempre più centrale e decisivo.

I Paesi del 'Bric' (Brasile, Russia, India e Cina) sono, in questo scenario mondiale, la più evidente dimostrazione di questo nuovo modello economico multipolare; le quattro grandi nazioni rappresentano quattro grandi continenti, quasi la metà della popolazione mondiale e - soprattutto - quattro enormi bacini di sviluppo economico in grado di spingere da soli la crescita internazionale dei prossimi decenni.

L'Italia, una delle grandi economie mondiali e attualmente Paese leader del G8, è attraversata ormai da alcuni anni da una seria crisi economica che la congiuntura internazionale di questi ultimi mesi ha notevolmente acuito; in questo contesto diventa per noi italiani sempre più importante l'apertura al mondo, tanto in ter-



mini di nuovi mercati per i nostri prodotti che di partnership e alleanze strategiche per l'internazionalizzazione delle nostre imprese.

Per ragioni naturalmente legate al nuovo assetto economico internazionale è ovvio guardare ai Paesi del Bric come ai principali mercati e allo stesso tempo partners per uscire dall'isolamento economico e ritrovare quel circuito economico virtuoso necessario alla ripresa di un PIL attualmente fermo (anzi, negativo).

Ma le quattro grandi nazioni del Bric non sono tutte uguali, né tra loro né, tantomeno, in relazione all'Italia.

Rispetto a Russia, Cina e India il nostro Paese compete ad armi pari con tutti gli altri; anzi, per ragioni di carattere geo-politico e geo-economico oltre che per le intrinseche caratteristiche dell'economia italiana, non esercitiamo in questi Paesi un'influenza economica pari a quella di altre grandi economie, strutturalmente e finanziariamente più attrezzate di noi alla penetrazione in quei mercati.

Caso diverso è (o, sarebbe più corretto dire, sarebbe) il Brasile.

Nel rapporto con il Brasile l'Italia può infatti contare sul valore aggiunto dei trentasei milioni di italo-discendenti presenti nel

grande Paese sudamericano, che da oltre un secolo hanno contribuito a permeare in maniera significativa tutti i settori della vita sociale, culturale ed economica della nazione. Una presenza che diventa quasi egemonica (culturalmente ed economicamente parlando) in alcune aree geografiche, come lo Stato di San Paolo e il Sud del Brasile.

Questa presenza, unitamente ad evidenti affinità di carattere culturale, linguistico e religioso, fanno del Brasile il partner ideale per una nuova grande espansione della presenza commerciale ed industriale italiana su scala planetaria. Una tendenza che dovrebbe essere resa ancora più necessaria dalle diverse complementarità esistenti in diversi settori produttivi in una comparazione socio-economica tra i due Paesi e soprattutto dal bisogno vitale - per noi italiani - di un rapporto prioritario e strategico con i principali produttori di energia.

È in questo campo, infatti, che il Brasile può vantare un indiscutibile primato anche se comparato con le altre grandi economie emergenti: autosufficiente in materia petrolifera (con in più la recente scoperta dell'ancora 'vergine' bacino del "pre-sal"); con un enorme potenziale, anch'esso in fase di ulteriore sfruttamento,

in campo idroelettrico; e, infine, con una affermata leadership mondiale in campo di biocombustibili (alcol ed etanolo). Tutti elementi nevalgicamente centrali per lo sviluppo economico del pianeta, ai quali non possiamo non aggiungere la presenza - sul territorio brasiliano - del maggiore patrimonio di acqua dolce esistente al mondo, l'Amazzonia.

Un paese continentale, il Brasile, al quale l'Italia si rivolge solitamente con uno sguardo stereotipato e condizionato da fattori culturalmente e soprattutto mediaticamente rilevanti (la musica, il calcio, il carnevale) ma non con altrettanta attenzione e concentrazione quando si tratta di definire le proprie scelte e conseguenti strategie in campo politico ed economico.

Fortunatamente in questi anni il "partito" di chi considera centrale ed essenziale il rapporto dell'Italia con il Brasile e - attraverso di esso - con il Sudamerica, è cresciuto in qualità oltre che in quantità.

Una fortuita coincidenza ha voluto che proprio in queste settimane arrivassero, a Roma e Brasilia, i capi delle rispettive missioni diplomatiche di Italia e Brasile. A Gherardo La Francesca, nuovo Ambasciatore d'Italia in Brasile, e a José Viegas, nuovo Ambasciatore del Brasile in Italia, l'augurio di rafforzare con il proprio lavoro questo ideale fronte bilaterale, importante oltre che necessario non soltanto per il miglioramento delle già buone relazioni tra i due Paesi ma per un più significativo ed equilibrato rapporto tra Europa e Sudamerica.

Opportunità

La Câmara Ítalo-brasileira de Comércio, Indústria e Artesanato de Minas Gerais riceve presidenti e segretari generali di 12 camere italiane nei giorni 21 e 22 di agosto per una riunione delle Camere Italiane del Mercosud. Per la prima volta l'evento avrà luogo a Belo Horizonte. Questa riunione annuale ha per meta discutere ed accompagnare progetti organizzati dalle camere del Brasile, Argentina, Cile, Paraguay e Uruguay. Anche l'ultimo incontro aveva avuto luogo in Brasile, a Florianópolis (SC).

Opportunità 1

L'Eurospertello - Azienda Speciale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Napoli (CCIAA) - promuove una Missione Imprenditoriale in Brasile a settembre. Gli imprenditori italiani vengono per conoscere partner commerciali nelle aree di alimenti, macchinari, nell'area medica e di biotecnologia, di automobili, elettronica, arredamento, design e cosmetici.

US\$ 10 miliardi

Il Brasile presterà US\$ 10 miliardi al Fondo Monetario Internazionale (FMI), secondo quanto annunciato dal presidente Luiz Inácio Lula da Silva. Tre mesi fa aveva detto che avrebbe prestato soldi al FMI dopo aver partecipato ad una riunione dei G-20 a Londra. Allora è stato reso noto che il valore prestato sarebbe stato di 4,5 miliardi di dollari. Secondo Lula questa iniziativa dà al Brasile "autorità morale" per continuare a rivendicare cambiamenti dal FMI e da organi multilaterali. Sempre durante quella riunione dei G-20 il Giappone aveva segnalato che avrebbe contribuito al Fondo con 100 miliardi di dollari, la Cina con 40 miliardi di dollari e il Canada con 10 miliardi di dollari.

Treno ad alta velocità

Il ministro capo della Casa Civil, Dilma Rousseff, ha confermato che sarà mantenuta per il secondo semestre di quest'anno la licitazione del treno ad alta velocità che unirà Rio de Janeiro a São Paulo e Campinas. L'asta sarà probabilmente a novembre. I lavori costeranno circa 11 miliardi di dollari. La ferrovia avrà 511 chilometri di lunghezza e i lavori dovrebbero finire entro la data dei Mondiali di Calcio del 2014.

Premiazione

Le due agenzie di pubblicità più premiate al Cannes Lions 2009 sono brasiliane. Per la terza volta la DM9DDB ha conquistato il premio di Agenzia dell'Anno a Cannes. Le altre due volte sono state nel 1998 e nel 1999. Viene considerata Agenzia dell'Anno quella che riceve un punteggio più alto sommando i Leoni d'Oro, d'Argento e di Bronzo e le indicazioni come finalista in perlomeno quattro delle 11 categorie di premiazione. La DM9 ha conquistato in tutto sei Leoni (due per ogni categoria) e 14 indicazioni in short-list. Anche il secondo posto è stato aggiudicato ad una brasiliana, la Almap/BBDO, anch'essa vincitrice di sei Leoni e 14 short-list. La differenza è che i Leoni della Almap sono stati due d'Oro e quattro di Bronzo. Quello d'Argento è andato alla DM9. La Almap era già arrivata al secondo posto l'anno scorso. Invece la BBDO, rete di cui fa parte la Almap, è stata scelta come "Rete dell'Anno" perché ha sommato più punti nel totale di premi delle sue socie, arrivando davanti alla DDB.

Immagine

Google e Fiat hanno siglato una partnership per portare in Brasile lo Street View, servizio che offre la possibilità di visualizzare in internet l'immagine reale delle strade nelle grandi città, come se fossero viste da una persona a livello del suolo. Le immagini cominceranno ad essere registrate nelle regioni metropolitane di São Paulo, Belo Horizonte e Rio de Janeiro. Il lavoro sarà realizzato da 30 veicoli forniti dalla Fiat, che percorreranno un totale di 1 milione di chilometri di strade urbane nei comuni. Le automobili sono state adattate per trasportare le macchine fotografiche che produrranno le immagini. Lanciato nel 2007, lo Street View si trova già disponibile in circa 150 città nel mondo, tra cui New York e Londra. Il servizio ha scatenato polemiche: in vari luoghi il sito di ricerca non ha ottenuto l'autorizzazione per fare le foto dovuto al fatto che il servizio violerebbe la privacy. In Brasile il Google vuole mettere fuori fuoco volti e targhe di macchine fotografate.

Acquisto

Il gruppo Pão de Açúcar ha acquistato la rete di vendite al dettaglio di elettronici ed elettrodomestici Ponto Frio. Con questa operazione il gruppo fondato a São Paulo nel 1948 è di nuovo leader del dettaglio brasiliano. Il Ponto Frio è stato costituito a Rio de Janeiro più di 60 anni fa e in questo momento presenta un fatturato lordo di 4,8 miliardi di reali annui. Il valore dell'acquisto per poter controllare parte della Ponto Frio è di 824,5 milioni di reais, l'equivalente al 70,24% del capitale totale.

Foreste piantate

Rilevamento fatto dall'impresa Confur - Advisory & Research indica che le foreste piantate in Brasile già consumano investimenti di 2 miliardi di reais e che il paese, se paragonato ad altri mercati, offre grandi potenziali per investimenti. Lo studio è stato reso noto in Brasile dalla ONG Eco-Finanças. La principale attrattiva del paese, secondo lo studio, è la grande produttività delle foreste brasiliane, "che riduce significativamente il termine di maturazione dei progetti". Lo studio inoltre osserva che il Brasile offre tecnologia d'avanguardia, manodopera qualificata, costi di produzione più competitivi e un mercato molto stabile in tutte le aree industriali del settore. Sempre secondo lo studio, la regione Sud concentra l'88% degli investimenti in foreste piantate e le risorse estere vengono, di preferenza, dagli Stati Uniti e dal Canada, che insieme rispondono al 95% degli investimenti stranieri nel paese.

Anacardio

Residui dell'attività agricola ed industriale, le buccie dell'anacardio costituiscono un problema ambientale nella regione nord-est del Brasile, dove il prodotto è usato in grande scala. Buttarle in discariche sanitarie non è indicato dovuto al grande volume di produzione, così come anche i tentativi delle industrie di bruciarle in caldaie non hanno avuto successo. Pensando a questo problema l'ingegnere Flávio Augusto Bueno Figueiredo, della Faculdade de Engenharia Mecânica dell'Universidade de Campinas (SP), ha trovato una soluzione. Nella sua tesi di dottorato ha presentato un progetto che trasforma le buccie degli anacardi in biocarburante. Stime indicano che nella regione esistono 23 grandi fabbriche e circa 120 minifabbriche di lavorazione degli anacardi. Gli esperimenti di Figueiredo sono stati realizzati presso il Dipartimento di Ingegneria Chimica e Tecnologie dell'Ambiente dell'Università di Zaragoza, in Spagna.

A lição das urnas

Referendo é anulado por falta de quorum

JANAÍNA CÉSAR
CORRESPONDENTE • TREVISO

Junho foi um mês entusiasmante e frustrante ao mesmo tempo no campo político e eleitoral, na Itália. O país foi às urnas para votar um referendo que previa mudanças na lei eleitoral; escolher novos prefeitos e governadores; e novos euro-deputados italianos que assumirão no parlamento em Bruxelas ainda este ano. Porém, foram poucos os que realmente participaram das três votações, já que o voto não é obrigatório. No caso do referendo, por exemplo, foi um fiasco. Como não teve a participação ao menos de 50% do total de votantes, o resultado foi considerado nulo.

No referendo, os italianos poderiam votar em três mudanças nas regras eleitorais. A primeira era pelo fim das coalizões políticas para as eleições referentes à Câmara dos Deputados. Em seguida, os eleitores poderiam escolher se a mesma mudança seria aplicada à escolha dos senadores. A terceira consulta se referia ao fim da possibilidade das chamadas "candidaturas múltiplas", ou seja, caso a mudança fosse aprovada, seria proibido que uma pessoa se candidatasse ao parlamento por mais de uma região simultaneamente. A participação no referendo obteve somente cerca de 23% de votos (somando os votos da Itália e dos italianos que moram no exterior). Com o resultado considerado nulo, uma nova consulta a respeito do assunto só poderá ser feita em cinco anos. Se o resultado tivesse sido válido, a lei eleitoral teria mudado, isso porque 77,62% votaram SIM para as três opções. Dos italianos residentes no exterior que votaram, praticamente houve um empate

com 50% dos votos favoráveis e 50% contrários.

O PdL, do primeiro-ministro Silvio Berlusconi, favorável à mudança da lei, não fez muita campanha para não entrar em confronto direto com a Liga. Já o PD, pediu abertamente pelo "sim". Com o resultado, pode-se dizer que pela primeira vez na história do país, os partidos pequenos tiveram mais voz ativa do que os grandes. Segundo Roberto Calderoli, ministro para a simplificação legislativa e membro da Liga, este foi o "pior resultado" de um referendo. Para ele, significa que as pessoas ouviram o apelo do partido para não votar, "uma vez que isto era um referendo-fraude, que iria prejudicar não só a Liga do Norte, mas a democracia como um todo".

Para Gianfranco Fini, presidente da Câmara dos Deputados, o resultado desse referendo era "previsível". Ele deu duas explicações: que as pessoas não compreendiam o que estava sendo proposto no referendo e que os italianos estão "cansados do debate político sobre o funcionamento da democracia". Para Antonio Di Pietro, líder do IDV, "ninguém venceu". Ele acredita que, agora, "é ainda mais urgente colocar na ordem do dia a votação de uma nova lei eleitoral".

Administrativas

Das 62 províncias, o centro-direita conquistou 34 e o centro-esquerda, 28. As cidades de Bolonha e Florença e a província

de Turim continuam governadas pela esquerda e pelo PD. Em Turim, Antonino Saitta foi reeleito. Bolonha elegeu Flavio Delbono e Florença, Matteo Renzi. Já as províncias de Milão e Veneza foram parar nas mãos do PDL. Em Milão governará Guido Podesta e em Veneza, Francesca Zaccariotto. Já a cidade de Bari reelegeu Michele Emiliano, enquanto Prato optou por Roberto Cenni, de centro-direita, um dado histórico visto que a esquerda governava a cidade há várias legislaturas.

Europeias

Nas eleições europeias votaram 66,5% dos italianos. Eles escolheram os 72 deputados que representarão o país pelos próximos cinco anos no Parlamento Europeu. O PDL obteve 10 milhões dos votos e elegeu 29 parlamentares; o PD ficou em segundo lugar, com 7 milhões de votos e 22 cadeiras. A

Liga Norte, na terceiro posição, recebeu 3 milhões e votos e 8 cadeiras, enquanto a Itália de Valores recebeu 2 milhões votos e 7 cadeiras. As 6 últimas cadeiras foram para o minúsculo partido União do Centro, de Pier Ferdinando Casini.

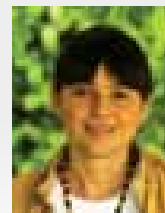
Dos italianos residentes no exterior, 28 milhões votaram no PDL; 18 milhões no PD; 11 milhões no Itália de Valores e 5 milhões no Esquerda e Liberdade (que não conquistou nenhuma cadeira no parlamento).



As Eleitas

Antes das eleições, o primeiro-ministro Silvio Berlusconi se envolveu em um escândalo por conta da lista de candidatos que formulou para seu partido disputar as eleições. Dela, praticamente, só constavam jovens apresentadoras de TV e "amigas".

Débora Serracchiani, 38 anos. Eleita ao Parlamento Europeu pelo PD. Em Udine, onde mora, recebeu mais votos que o primeiro-ministro, isto é, 144 mil. Dois meses atrás, ninguém a conhecia. Porém, graças ao Youtube e a rede virtual, conquistou um vasto número de admiradores. "Fiz uma campanha online como Obama - refe-

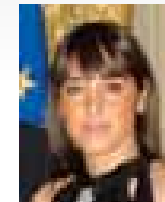


rindo-se ao presidente americano - usei internet, Facebook, Youtube, tudo o que tinha direito", diz. Ela pretende melhorar o acesso dos jovens ao mercado do trabalho, lutar pelo meio ambiente a favor do uso de energia renovável e pelos direitos da mulher. **Sandy Cane**, 47 anos. Foi eleita prefeita de Viggiú, cidade na região do Varese. É a primeira mulher afro-americana a



Isso não impediu, porém, que jovens mulheres fossem eleitas. Entretanto, das que faziam parte da lista de Berlusconi, elas não buscam fama, mas têm a ambição de renovar a classe dirigente política. São elas:

ser eleita pela Liga Norte. Seu slogan de campanha? "Yes, we can", o mesmo que ajudou a eleger Obama. Pretende criar uma aliança entre idosos e jovens, ajudar estes a entrarem na política, além de lutar pelos direitos das mulheres. **Licia Ronzulli**, 34 anos. Diretora do Instituto ortopédico Galeazzi de Milão. Foi eleita ao parlamento europeu pelo PDL e pretende lutar pela melhoria dos



institutos de saúde, mas sobretudo, lutar pela igualdade de salários entre homens e mulheres. **Sônia Alfano**, 37 anos. Filha de Beppe Alfano, jornalista assassinado pela máfia em 1993. Foi eleita ao parlamento europeu pelo IDV. Quer que toda a Europa saiba o que acontece no país e pretende pedir ajuda dos outros países membros do parlamento para combater a máfia italiana.



Na mídia

O primeiro-ministro Silvio Berlusconi trava uma verdadeira guerra contra a imprensa por conta do mais recente escândalo que envolve seu nome: que usaria serviços de garotas de programa em suas festas na Villa Certosa, na Sardenha. O jornal francês *Le Monde*, na edição do dia 2 de julho, publicou uma matéria intitulada "Silvio Berlusconi não tem mais crédito na cena internacional". O primeiro ministro joga não só com sua reputação - escreve Philippe Ridet, correspondente de Roma - mas também com a da Itália, que encontra-se degradada paralelamente à seu posto no cenário internacional. Antes, no dia 22 de junho, o *Times*, já havia publicado em um artigo que Berlusconi nunca escondeu seu amor pelas mulheres. "Mas o escândalo sexual que compromete Silvio Berlusconi, agora, ameaça destruí-lo, de um momento a outro porque sabe-se detalhes sobre o sistema de recrutamento de jovens que eram pagas para participarem de festas particulares na sua casa em Roma e na Sardenha".

As fotos que comprovavam, em parte, a frequência dessas moças nas suas residências foram impedidas de serem publicadas na Itália pelo advogado do prêmio que abriu processo contra o fotógrafo Antonello Zappadu. Porém, o jornal espanhol *El País* não só publicou o material como escreveu: "Com

ele - Berlusconi disse que resolveu reagir e entrará na Justiça por danos morais aos dois jornais pela publicação das fotos. Também anunciou que processará o jornal *L'Unita* por uma matéria sobre o suposto uso de voos do Estado para transportar as moçoilas. Para ele, os correspondentes são ligados à



esta história Berlusconi está nu, não como cidadão, mas como político". As fotos foram publicadas posteriormente pelo site do jornal italiano *La Repubblica*.

Em recente participação ao programa *Matrix*, transmitido pelo Canal 5 - pertencente a

esquerda, "por isso acontecem essas campanhas difamatórias". Segundo o primeiro-ministro, os jornais estrangeiros publicam "o que os correspondentes que vivem na Itália escrevem, mas esses jornalistas são amigos de jornalistas italianos de esquerda."

Questo è ciò che promette il disegno di legge approvato dalla Camera dei Deputati in giugno. La proposta iniziale è del 2007, creata dal deputato Wilson Woo (PSDB-SP), ma è stato l'emendamento del deputato Carlos Zarattini (PT-SP) il testo approvato dai parlamentari. Sanzionato, il progetto è stato trasformato nella legge n° 11961, che prevede una scadenza di 180 giorni affinché gli immigrati facciano la richiesta di residenza provvisoria nel paese. La meta è aiutare gli stranieri entrati regolarmente in Brasile fino al 1° febbraio 2009.

Il deputato Carlos Zarattini calcola che in Brasile ci siano tra 150 e 200 mila stranieri in situazione irregolare. Secondo lui non è possibile stimare il numero di italiani ma la maggior parte è rappresentata da cittadini sudamericani.

— Sono molti boliviani e paraguayani, ma ci sono anche molti cinesi. Tutti loro si trovano in questa situazione irregolare perché spesso non riescono a trovare un lavoro fisso — racconta Zarattini, spiegando le differenze esistenti nel sostitutivo presentato da lui — Abbiamo approvato qualche articolo che deburocratizzava il processo. Per esempio, abbiamo ridotto il prezzo della carta d'identità provvisoria del 25% dal valore originale e questo è positivo specialmente per gli immigrati più poveri.

Il progetto stabilisce che, concesso il registro provvisorio, sarà compito del Ministério da Justiça rilasciare la Carta d'Identità per Stranieri valida per due anni. Per richiedere la residenza provvisoria gli stranieri dovranno presentare una prova dell'ingresso in Brasile fino al 1° febbraio. Inoltre è necessaria una dichiarazione che attesti che il richiedente non risponde a pro-

Un passo avanti

Immigranti illegali che vivono in Brasile potranno regolarizzare la loro situazione

..... NAYRA GAROFLE



cessi criminali o che non sia stato condannato criminalmente, in Brasile o all'estero.

Il deputato italiano Fabio Porta, eletto per la circoscrizione America del Sud, dice che anche l'Italia ha adottato, anni fa,

una simile politica "con buoni risultati". Secondo lui, intervenire con una legge che permetta la regolarizzazione degli immigrati è positiva non solo per i diretti interessati, ma anche per lo Stato brasiliano, a partire dalla questione fiscale.

— Ho seguito il tramite di questa legge insieme alla ANEIB (Associação Nacional dos Estrangeiros Residentes no Brasil). Le misure di amnistia in questa materia normalmente rispondono ad un programma globale del governo per una regolarizzazione e una integrazione dei clandestini. Il grande numero di immigrati irregolari presenti oggi in Brasile rende quasi obbligatorio questo percorso — dice.

Accordo bilaterale

Per ciò che riguarda le rivendicazioni specifiche della comunità italo-brasiliana, sempre il mese scorso è stato fatto un passo decisivo. Visto che il Brasile non ha aderito alla Convenzione di Diritto Internazionale Privato dell'Haia, gli immigrati soffrono con cavilli burocratici già eliminati in altri paesi.

Il deputato Fabio Porta si è riunito con membri dei Gruppi Brasil-Itália e Brasil-União Europeia nella Comissão de Relações Exteriores da Câmara dos Deputados.

— Il Brasile è uno dei pochi grandi paesi a non aver aderito all'accordo. Credo che sia l'unico paese tra i principali partner dell'Italia a non aver firmato la Convenzione. Le conseguenze sono evidenti nella formulazione di accordi di tipo commerciale e soprattutto in quelli relativi ai settori di documentazione consolare, visto che non sarebbe necessaria la traduzione di molti documenti, rendendo il processo più rapido ed economico. Questo tipo di servizio è da anni uno dei principali motivi di accumulo di pratiche nei nostri consolati — afferma Porta.

La proposta fatta dal deputato nella riunione prevede che si dovrebbe siglare un accordo bilaterale tra lo stato brasiliano e l'Italia negli stessi termini della Convenzione.

Il deputato Zarattini dice che la commissione è già in cerca di contatti con l'Itamaraty affinché sia resa fattibile la firma della Convenzione dell'Haia oppure la realizzazione di un trattato con l'Italia.

— Questo non risolverà il problema della mole di richieste di naturalizzazione, visto che il governo italiano dovrebbe assegnare più personale per portare a termine il numero di domande. Ma risolverebbe il problema dei costi — spiega il deputato.

Un altro tema messo in discussione nella riunione è stato l'interesse perché si formi una Commissione Parlamentare di Collaborazione Brasile-Italia. Secondo Zarattini, il presidente della Câmara dos Deputados, Michel Temer, sarà messo al corrente su questo tema e il deputato Ricardo Barros — attuale presidente del gruppo parlamentare Brasil-Itália — sarà incaricato di sceglierne i membri partecipanti.



Dalla sinistra alla destra, i deputati Carlos Zarattini, Vieira da Cunha, Ricardo Tripoli, Fabio Porta, Eduardo Sciarra e Nelson Marquenezelli



Dinheiro na caixinha

Equipe especializada em gestão de projetos ajuda o governo do Rio a captar recursos federais

..... NAYRA GAROFLE

Depois de vários projetos embargados pela União por conta de erros, o governo do estado do Rio de Janeiro precisava arrumar um jeito de resolver esse impasse. A solução? Montar uma equipe especializada para descobrir todos os erros e possíveis problemas que poderiam impedir a chegada da verba destinada ao Rio. Isso aconteceu em 2007 e a equipe de 17 pessoas virou o Escritório de Gestão (EGP). Em 2009, o grupo tornou-se referência até para outros estados e prefeituras porque resolveu questões problemáticas e já captou cerca de 4,1 bilhões de reais para o estado fluminense.

A solução encontrada pelo estado do Rio foi baseada num pacote de sugestões oferecido por empresários ao governo de Minas Gerais para melhorar as finanças do governo. Segundo o coordenador do Escritório de Gerenciamento de Projetos da Casa Civil, José Candido Muricy, o governador Sergio Cabral, dada as afinidades com o governo Aécio Neves, também recebeu seu pacote de ideias dos mesmos empresários mineiros. O momento exato para "abrir o presente" surgiu em 2007, quando o governo estadual passava por uma turbulência referente às verbas destinadas aos jogos Pan-Americanos. Sem o dinheiro prometido pela União, as obras estavam muito

atrasadas e havia um prazo extremamente curto para terminá-las. E por que o dinheiro não chegava?

— Havia pendências em mais de 60 convênios contraídos pelo governo anterior e em situação de inadimplência. A União cobrava do governo do estado a devolução de mais de 150 milhões de reais. Caso contrário, o Rio não iria receber os recursos do governo federal para os Jogos Panamericanos e as obras da PAC — explica o secretário da Casa Civil, Régis Fichtner.

Muricy conta que a grande diferença do EGP Rio é o fato do escritório não lidar com a questão exclusiva de projetos de grande complexidade, como aqueles que geram a marca do governo.

— A gente repassa muitos recursos para os municípios, em torno de dois bilhões de reais a cada quatro anos. Em função disso, a nossa preocupação foi profissionalizar as Ongs que celebram convênios com o estado, para melhorar a qualidade desse gasto público, com prestação de contas e transparência — conta.

A superintendente de convênios do EGP, Dulce Botto, afirma que a iniciativa de criar o escritório foi levada adiante porque "estava mais do que claro" que, sem resolver as pendências, o Rio não receberia quaisquer recursos da União. De acordo com Botto, com a presença do EGP, não há mais riscos de acontecer o que antes era "normal", ou seja, o gestor cuidava de um projeto e, quando saía, levava com ele todas as informações.

Diante dos bilhões já arrecadados depois que a equipe entrou em ação, hoje, os projetos e convênios de todas as secretarias têm de passar pelo escritório. Fichtner afirma que, no total, o governo conseguiu baixar para menos de 40 milhões de reais os valores de devolução previstos em 2007.

Atualmente há cerca de 400 convênios em vigor. Com todas as pendências resolvidas o EGP pode se dedicar a uma rotina de fiscalização para saber como está o andamento de cada iniciativa e tentar prever possíveis problemas. Segundo a superintendente de Projetos, Fernanda Penedo, desse jeito é possível mostrar aos gestores os erros que podem vir a "emperrar" projetos.

— Também podemos mostrar aos gestores que, trabalhando de uma determinada maneira, eles vão estourar o prazo. Dessa forma, eles podem fazer as mudanças necessárias — explica.

Depois da implementação do EGP, o Rio foi o estado que mais captou recursos do Programa Nacional de Segurança Pública e Cidadania (Pronasci). Para obter esse resultado, a equipe analisou cada linha de financiamento do governo federal e orientou os projetos do governo, que conseguiu ficar com 20% dos 2,5 bilhões de reais destinados aos estados. Segundo Muricy, em função dessa visibilidade adquirida pelo EGP, houve uma corrida dos municípios para que o escritório desse suporte a eles nessa questão de convênios. O coordenador afirma que já trabalha em um modelo que vai mapear todas as linhas de financiamento da União para com os municípios. Em seguida, ele pretende disponibilizar uma parte da sua equipe para ajudá-los a montar os projetos e captar esses recursos.

O italiano do pantanal

Governador André Puccinelli expande parcerias e diversifica forças econômicas do Mato Grosso do Sul

Um italiano nascido em Viareggio, às margens do Tirreno, na Toscana, governa um dos estados brasileiros que cada vez mais assume papel relevante no país. Trata-se de André Puccinelli, o governador do Mato Grosso do Sul. Graças a suas ações, o estado - notório produtor de commodities como carne e soja - começa a diversificar suas matrizes econômicas por meio de uma estratégia "verde" e global. Muitas de suas ações passam pela Itália,

onde o governador busca parcerias e intercâmbios.

Puccinelli veio para o Brasil com menos de um ano. Sua família fixou-se inicialmente em Porto Alegre (RS) e depois em Curitiba (PR). Médico, foi sua atuação profissional no Mato Grosso do Sul que lhe abriu as portas da política.

O Estado da capital-irmã de Turim nos pantanais busca aproximar-se da Itália, assim como de todo o mundo, vestindo a camisa da pró-atividade corporativa. Re-



Claudio Cammarota

sultado: a Votorantim inaugurou em março, em Três Lagoas - divisa com São Paulo - a maior fábrica de celulose do mundo, totalmente certificada.

— É o *green paper*, a nossa indústria da floresta, resultante da associação entre a Votorantim Celulose e Papel (VCP) e a International Paper, que produz 1,3 milhão de toneladas de pasta de celulose e de papel ao ano. A nova fábrica gerou em torno de 2 mil empregos até agora - salienta o governador durante

uma passagem por São Paulo, em um português entremeado pela língua de Dante.

Puccinelli, de 61 anos, esteve na capital paulista justamente para estimular investimentos nas áreas que hoje representam o maior potencial econômico do centro-oeste. Em palestra à Sociedade Consular de São Paulo, na sede do Jôquei Clube, o governador do MS enumerou os setores em acelerado desenvolvimento na região: agroenergia, papel e celulose, turismo e agropecuária.

O estado do Mato Grosso do Sul foi criado há apenas 30 anos. Com 2,3 milhões de habitantes, é um pólo de imigração árabe e japonesa. As colônias se concentram em Campo Grande (770 mil habitantes). Já a comunidade italiana conta pouco mais de 3,5 mil pessoas, entre italianos e descendentes. O MS, atualmente, é o líder no ranking nacional de produção de carne bovina, com 1,1 milhão de toneladas/ano.

— Tínhamos o maior rebanho. Hoje estamos no segundo lugar em quantidade, porém geneticamente, possuímos o melhor rebanho do Brasil, dito por todos os institutos especializados, com 23 milhões de cabeças de gado - orgulha-se Puccinelli. — Nossa agricultura gera em torno de 10 milhões t/ano, principalmente soja e milho. Transitamos entre o quarto e o quinto no ranking brasileiro

Nos últimos dois anos, duas empresas italianas firmaram *joint-ventures* com brasileiras que operam no MS: o Grupo Bertin com o Salumificio Rigamonti, de Sondrio, na Lombardia, em outubro de 2008, e os Grupos JBS-Friboi e Cremonini, de Módena, em dezembro de 2007, em operações de centenas de milhões de euros.

O governador, que pretende tentar a reeleição em 2010, esteve na Itália em dezembro passado para prospectar novos parceiros e investidores. Essa missão rendeu rodadas de negócios bilaterais, que serão realizadas no próximo semestre: em Milão, se encontrarão empresários de cinco segmentos, boa parte relacionada à produção agrícola - rizicultores especificamente; em Campo Grande, Puccinelli vai receber executivos de dois grupos



O governador André Puccinelli e o cônsul de San Marino, Giuseppe Lantermo di Montelupo

Claudio Cammarota

italianos que operam nos setores de agroenergia e metalmeccânica.

— Somos o quinto produtor de álcool e o sétimo de açúcar. Este ano, entram em funcionamento oito usinas de etanol: de 14 vamos para 22, com porte, cada uma, de 4 milhões de toneladas de moagem de cana - enfatiza Puccinelli.

As novas plantas processarão aproximadamente 35 milhões de t/ano de cana. O Mato Grosso do Sul deve passar, até 2015, de quinto maior produtor de etanol, açúcar e co-gerador de energia, ao segundo lugar.

— Só perderemos para São Paulo, que tem 190 usinas. Com as novas tecnologias, ampliaremos o quantitativo de moagem e a produtividade. O mesmo ocorrerá com a geração de energia e o biodiesel - complementa.

A força do turismo

O Mato Grosso foi desmembrado em 1977 do antigo estado do Mato Grosso, que possuía um milhão de quilômetros quadrados, ficando com cerca de um terço da área - cerca de 357 mil km quadrados. Coube ao novo estado ficar com o paraíso ecológico do Pantanal. Graças a esse "presente", o MS abriga 68% do bioma nacional.

Isso faz com que o turismo ecológico seja estratégico para o estado. Grande parte da região ainda mantém intocadas suas características naturais. Um exemplo é o aquífero Guarani, que

dá vazão aos rios que formam o Pantanal. É o maior manancial de água doce subterrânea do planeta, sendo seu maior índice de abrangência localizado em MS, com 213 mil km quadrados.

— A cidade de Bonito, por sete anos consecutivos, é considerada o melhor destino ecoturístico do país, selecionado pelo ministério do Turismo - destaca Puccinelli.

A principal "vitrine" do estado, o Pantanal, passou a ser, desde 16 de maio, literalmente móvel. De dentro do Trem do Pantanal, reinaugurado após 18 anos desativado, o passageiro admira o bioma que ilustra fotos, filmes e o imaginário ecoturístico mundial, em velocidade adequada para uma lembrança incomparável: 35km/h.

O trem percorre 220 quilômetros, percurso entre a capital do estado, Campo Grande e a cidade de Miranda. A viagem dura sete horas e pode ser feita aos sábados, domingos e feriados. O projeto de reestruturação da linha e trens consumiu cerca de 44 milhões de reais em PPP (parceria público-privada) que envolveu governos municipais, estadual, federal e empresas. A concessionária ALL (América Latina Logística) arrematou a malha ferroviária por 30 anos e a empresa Serra Verde responde pela organização do passeio. Em 2010, passa a funcionar o trecho até Corumbá e a viagem comple-

ta terá 400 quilômetros, atravessando cânions, rios e áreas densas do Pantanal.

— O trem saía de Bauru, no interior de São Paulo, passava por Três Lagoas, Aquidauana, Miranda e Corumbá. Ele está aí também para resgatar a memória, cultura e o saudosismo de quem o usava. É nosso expresso turístico, panorâmico, o trem-bala *all'inverso*, brinca o toscano. — No trajeto, há *resorts*, pousadas e estâncias. Enquanto a Itália oferece atrações culturais graças a suas lindas cidades, o Brasil e mais precisamente o Mato Grosso do Sul oferece belezas naturais e pousadas-fazendas de até 55 mil hectares onde podem ser vistos tuiuiús, garças, onças e jacarés.

Protesto

Na sua passagem por São Paulo, Puccinelli não evitou assuntos polêmicos. Segundo ele, o caso Cesare Battisti atrasou operações comerciais entre Mato Grosso do Sul e Itália:

— Meu estado foi prejudicado por um equívoco, um erro ideológico e político - protesta, categórico.

Ele diz ser favorável à extradição de Battisti, "não pelo fato de ser italiano", mas por considerar as questões ideológicas "de nosso país, onde estamos agora". Ele conta que informou o embaixador da Itália no Brasil, Michele Valensise, sobre o ofício que enviou ao ministro da Justiça, Tarso Genro, manifestando sua opinião a respeito do caso.

Na avaliação de Puccinelli, a posição brasileira "diante de um indivíduo cuja extradição já havia sido aprovada no Conselho (Nacional de Refugiados) por 3 a 2 é um erro capital".

O governador espera que o caso Battisti não prejudique "ainda mais" as relações entre Brasil e Itália, reiterando que negociações foram postergadas por conta do episódio.

— As ações dos homens são individuais, mesmo quando representam governos. Penso que o presidente Lula, compreendendo *a posteriori* o erro, pôs nas mãos do Supremo Tribunal Federal o julgamento. Creio que, no seu íntimo, por suas manifestações aqui e acolá, ele espera que o tribunal faça justiça e extradite Battisti de vez - afirma.

80 anos de estrada

Pirelli comemora aniversário com investimentos

TATIANA BUFF
CORRESPONDENTE • SÃO PAULO

Investir 200 milhões de dólares até 2011, no Brasil. É dessa forma que a Pirelli vai celebrar seus 80 anos de atividade no país. Para marcar a data, o presidente mundial do conglomerado, Marco Tronchetti Provera, visitou as instalações da fábrica brasileira, em Santo André (SP), acompanhado de várias autoridades.

O aporte integra o pacote de 300 milhões de dólares da empresa para o período 2008/2011, e se soma aos 100 milhões investidos em 2008, segundo informou Provera:

— O fato de o Brasil ser jovem é fator determinante para nossa expansão. Há um enorme potencial de crescimento, portanto, consideramos que aqui teremos um futuro maior ainda do que já tivemos no passado — afirma Provera para uma platéia formada, entre outros, pelo cõn-

sul geral da Itália em São Paulo, Marco Marsilli, e o prefeito de Santo André, Aidan Ravin.

A empresa tem muito do que se orgulhar. Ao longo de 137 anos, fincou sua marca em 160 países. A Pirelli é hoje um gigante italiano melhor reconhecido do universo automotivo, ao lado da “prima” Fiat. Tudo começou com o engenheiro e senador Giovanni Battista Pirelli, no longínquo 1872, que fundou a primeira fábrica na Via Ponte Seveso, em Milão. Outro grande momento se deu em 1901, quando o pneumático Pirelli para carros de passeio foi patenteado.

No Brasil, o grupo chegou em 1929. Em 1988, construiu o Camargo Provas Pneus Pirelli, no Sumaré (SP), o que rendeu à empresa o título de primeira fabricante de pneus a ter uma pista de testes na América Latina. No setor, a em-

presa, atualmente, é a que tem mais fábricas instaladas no país. As cinco unidades estão distribuídas entre os estados de São Paulo (três fábricas), Bahia e Rio Grande do Sul. Em Santo André, são produzidos em média 370 pneus para caminhões diariamente e trabalham 2,2 mil funcionários.

Os números da liderança, um dos pilares do “orgulho pirelliano”, são exponenciais, levando em conta o faturamento do grupo no Brasil — 1,2 bilhão de dólares em 2008, ou 20,8% acima do ano anterior. A produção anual é de 413 mil toneladas de pneus, sendo que em 50% de veículos e 97% de motocicletas produzidas no país já saem das fábricas equipados com originais Pirelli.

A cereja desse bolo quem coloca é a pesquisa anual de marketing *Top of Mind* realizada anualmente no Brasil pelo jornal

Folha de São Paulo, que tem por objetivo premiar as marcas mais lembradas pelos consumidores. Nos últimos seis anos consecutivos, a empresa ganhou o prêmio no segmento.

— Quadruplicamos nossa posição em relação ao segundo colocado. Isso demonstra a preferência e identificação muito forte entre os consumidores — observa o CEO do grupo na América Latina, Guillermo Kelly, sediado em São Paulo.

A crise econômica global também atrapalhou os planos de crescimento da empresa como um todo. Não, porém, a ponto de afetar os projetos do conglomerado para o Brasil. De crise, a Pirelli entende. Afinal, a empresa chegou ao país durante o pior período financeiro da história. Passou pela Segunda Guerra Mundial, as guerrilhas e ditaduras na América Latina e épocas de hiperinflação. Entretanto, pegou também o período de desenvolvimento da indústria automobilística no Brasil, especialmente nos anos JK (1956-1961).

Segundo o CEO da América Latina, em nível mundial, “a Pirelli é a empresa que melhor está passando por esse momento de crise” graças à “velocidade e proatividade” da empresa, sua experiência de enfrentar crises e pela sua sustentabilidade financeira.

Ao focar a solidez do grupo, o CEO mundial, Francesco Gori, citou uma dezena de “concorrentes top”, observando que “todos perderam terreno com a crise, enquanto a Pirelli cresceu significativamente na América do Sul”.

— O continente representou 33% do faturamento total da Pirelli Pneus em 2008, equivalente a 2,1 bilhões de dólares, dentro dos 6 bilhões de dólares em nível global — informa.

Responsabilidade Social e Ambiental

Segundo Gori, um terço do pacote de investimentos da empresa é destinado à pesquisa, principalmente na área de meio ambiente. O “pneu verde” deve comparecer como opção relevante ao consumidor brasileiro, tal como acontece na União Europeia.

— Os pneus verdes estarão disponíveis no mercado em 2010 para troca, com idêntico preço dos convencionais, pois fazem parte de nosso plano de aplicações, e sairão como originais de fábrica a partir de 2011 — afirma.

O secretário de Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior do governo federal, Nilton Sacenco Kornijezuk, representante do ministro Miguel Jorge, na solenidade realizada em Santo André, lembrou que a decisão do Supremo Tribunal Federal proibiu, no final de junho, a importação de pneus usados.

A Pirelli faz parte do Reciclanip, organização sem fins lucrativos derivada da Associação Nacional da Indústria de Pneumáticos (Anip), que reúne os principais fabricantes no intuito de coletar e dar nova destinação a pneus inservíveis.

— Por cada peça produzida, uma tem de ser reciclada. Nesse sentido, trabalhamos junto aos outros produtores para cumprir essa norma. Nos últimos anos, destinamos 200 milhões de usados; temos investido fortemente nessa direção — diz Guillermo Kelly informando que, no ano passado, aproximadamente 300



Acima, da esquerda para a direita: Francesco Gori (CEO mundial da Pirelli Pneus (Pirelli Tyre S.p.A.)), Marco Tronchetti Provera (presidente do grupo Pirelli) e Guillermo Kelly (CEO da Pirelli Pneus na América Latina). Ao lado, fábrica da Pirelli em Santo André



mil toneladas foram recicladas pelos fabricantes.

Ao lado do meio ambiente, o histórico da empresa nas áreas esportiva e social perpassa um largo espectro de atividades, do patrocínio a equipes de basquete e vôlei — especialmente no pólo de grandes equipes e atletas saídos de Santo André —, ao automobilismo e ao icônico calendário Pirelli — “The Cal” —, vitrine dos melhores fotógrafos, atrizes e modelos internacionais desde 1964.

Com enfoque social, o grupo patrocina desde 2004 o Projeto Guri, da secretaria de Cultura do Estado de São Paulo, nas cidades da região do ABC. A iniciativa visa à inclusão sociocultural de crianças e adolescentes, por meio do ensino musical. A empresa também apóia o Mozarteum Brasileiro há mais de 15 anos, mantém o acervo da Coleção Pirelli/Masp há 19, além de promover outras iniciativas culturais, como a Semana Pirelli de Cinema Italiano, em 2008.

A paixão pelo futebol metaboliza a união entre brasileiros e italianos, sejam consumidores, revendedores e funcionários da casa matriz e das unidades brasileiras. Ninguém esquece o auge da primeira fase de Ronaldo, o Fenômeno, na Internazionale de Milão, nem sua performance como garoto propaganda nas imagens da campanha da Pirelli nos anos 90.

A empresa também patrocinou a Sociedade Esportiva Pal-

meiras — *Palestra Italia* — durante sete anos, e desfilou constelações de variadas galáxias em campanhas publicitárias. Este ano, a empresa passou a ser fornecedora exclusiva do Rally Argentino, Top Race V6 e Porsche Cup México, e do Campeonato Mundial de Rally. No motociclismo, financia os campeonatos Brasileiro de Motovelocidade, de Motocross e Sul-Americano de Rally de Velocidade, entre outros.


Rede

Na estrutura da corporação, a rede de distribuição brasileira, composta por 600 pontos de venda e cerca de 7 mil profissionais, constitui “o diferencial pirelliano de abrangência”, como diz Guillermo Kelly.

Enquanto multinacional, a Pirelli atua em diferentes setores — o ramo de cabos para telefonia e energia foi reestruturado e adquirido em 2005 pelo grupo Goldman Sachs, sob o nome Prysmian —, com 23 unidades industriais em 12 países, escritórios comerciais, campos de provas, laboratórios de pesquisa e desenvolvimento e centros de lo-

gística em uma centena e meia de territórios. Na América Latina, existem fábricas em Merlo, na Argentina, e Guacara, na Venezuela. No Brasil, trabalham cerca de 10 mil pessoas e, no mundo, o número de funcionários chega a 27 mil. A empresa estuda a abertura da próxima fábrica na Arábia Saudita ou na Líbia, segundo Tronchetti Provera.

— Não é o mesmo processo desenvolver um produto para a China e para o Brasil, Argentina ou Estados Unidos. As condições das estradas, os carros, a forma de dirigir, a temperatura e o clima são diferentes — observa Kelly.

Todos esses elementos influenciam na definição do pneu. Empregam-se alta tecnologia, camadas de borracha extraída dos seringais da região norte e cinturões de aço de alta qualidade, em processos fabris que duram de 4 a 7 horas para cada peça. De fato, o melhor material e acabamento são imprescindíveis para resistir às duras provas impostas pelas ruas e estradas brasileiras, ubíquas desafiantes dos motoristas. 

Fome orgânica

Itália usa feira brasileira para vender seu modelo de agricultura biológica

TATIANA BUFF
CORRESPONDENTE • SÃO PAULO

A Itália é o quinto produtor mundial de alimentos orgânicos e lidera esse tipo de cultivo na União Européia. Este sucesso é fruto de um modelo sistematizado pela Federbio – Federação Italiana de Agricultura Biológica e Biodinâmica – desde 1992.

Agora, a Itália pretende exportar essa sua proposta agrícola para o mundo.

Foi com esse objetivo que representantes da Federbio participaram, no Brasil, da 25ª Fispal Food Service – Feira Internacional de Produtos e Serviços para Alimentação Fora do Lar. O evento foi realizado no mês passado, em São Paulo. O mercado de biológicos movimentou em torno de 3 bilhões de euros por ano, na Itália. Em nível mundial, o setor vale 30 bilhões de euros, segundo estimativa da federação.

Segundo Natale Marcomini, vice-presidente da Prober – associação da Emilia Romagna filiada à federação – os produtos orgânicos cardeais direcionados ao

mercado brasileiro são azeite, vinagre balsâmico, parmesão, vinho, molho de tomates e alimentos sem glúten para celíacos.

— No Brasil, o mercado está crescendo. O consumidor está se tornando mais atento à saúde e à qualidade da alimentação. Além disso, muitos consumidores são de origem italiana — salienta Marcomini.

A Itália registra 50.276 operadores no setor enquanto o Brasil, onde o território italiano se estenderia várias vezes, tem, no máximo, 15 mil produtores. Na península, há mais de 1,1 milhão de hectares – ou 9% do território – concentrados na Sicília, Puglia e Calábria, cultivados pelo método biológico. No Brasil, a área utilizada por tipo de produção é de aproximadamente de 800 mil hectares. Estima-se, porém, em 5 milhões de hectares a área passível de ser utilizada para o cultivo de orgânicos, no país.

A Federbio elaborou um programa, em curso há um mês, para a inserção dos orgânicos italianos no Brasil, que abrange cursos de formação, *workshops* e a instalação de um *desk-office* em São Paulo junto ao ICE (Instituto italiano para o Comércio Exterior), segundo Marcomini:

— Já ministramos o curso a cerca de dez possíveis compradores brasileiros, entre eles as redes Pão de Açúcar e Mundo Verde. Explicamos, du-



Natale Marcomini

rante dois dias, como operamos e o que significa entrar no mercado com produtos extremamente inovadores, que defendem o meio ambiente, um ponto crucial.

O custo da opção “verde”, no entanto, pode assustar o consumidor final. O preço de um orgânico nos supermercados e mercados especializados sai, em média, de 25% a 30% mais caro que um produto comum na Itália. No Brasil, o valor pode subir de 40% a 200% no caso do trigo e açúcar, em relação ao convencional.

— Na Itália, conseguimos fornecer com um valor bastante limitado, pois temos boa assistência técnica e plantamos em áreas adequadas. A questão é evitar que, na cadeia produtiva, ninguém se aproveite demais disso — comenta Marcomini.

Merenda escolar

Proposta de ressonância apresentada pela Federbio a empresários e políticos, a merenda escolar orgânica deve ganhar adeptos brasileiros em breve. O projeto vem ao encontro das notórias necessidades de uma população infanto-juvenil na qual o índice de obesidade e sobrepeso há muito supera 10%.

— Estamos implementando o projeto em Maringá (PR), que vai introduzir produtos orgânicos locais nas cantinas escolares. Nós, como experts do setor, fomos convidados para dirigi-lo — informa Marcomini.

O vice-presidente da Prober acredita que a proposta é de interesse público nos centros urbanos, uma vez que “as despesas dos governos com saúde são as maiores em qualquer parte do mundo”. Assim, ele aposta na necessidade de se educar as crianças a se alimentar correta-

mente para se criar uma população mais saudável.

Em Pernambuco, a entidade firmou em outubro passado com a Fiepe – Federação das Indústrias do Estado de Pernambuco – uma parceria que envolve pequenas e médias empresas do Vale do São Francisco. Foram constituídas cooperativas para o plantio de banana, babosa (aloe vera), uva e manga, seguindo os métodos da agricultura biológica. Na outra ponta, compradores italianos afiliados à Federbio devem importar os frutos, segundo Marcomini.

Sem pesticida

Por definição, a agricultura biológica não admite o uso de “pesticidas, fungicidas e inseticidas químicos de origem não natural”, explica o engenheiro agrônomo Egon Giovannini, do Consorzio GaranziaBio, que representa 200 fazendas da Itália.

Fundada em 2004, a organização expôs na Fispal amostras de vinhos, sucos, molho de tomate, queijos parmesão e pecorino, azeite, vinagres balsâmico e de mel, cereais e massas orgânicas.

— O consumidor não pode aceitar que ainda existam resíduos e quantidades desconhecidas de pesticidas e colorantes em enlatados e até em uma simples maçã — defende Giovannini.

Segundo ele, o Consórcio obedece restritamente às leis da União Européia para a agricultura. Giovannini informa que essas leis estão se tornando mais restritivas ao longo dos anos, “à medida que se divulgaram os riscos à saúde perpetuados pela contínua ingestão e uso industrial de agrotóxicos”.

No lugar dos químicos sintetizados, a utilização de técnicas agrícolas idôneas, com fertilizantes naturais, plantas resistentes, bactérias e insetos predadores contra os parasitas é adotada em 140 países, conforme a Federbio. Além disso, a agricultura orgânica mantém “a fertilidade natural do terreno, por meio de técnicas de cultivo rotativas e não destrutivas”, explica Giovannini.

Em relação à pecuária – tema político-comercial especialmente delicado e complexo entre o Brasil e a União Européia – o método biológico defende a vida animal conforme exigências de bem-estar e limites no uso de antibióticos, hormônios e estimulantes.



Fispal Food Service: o mercado de biológicos movimentou, só na Itália, em torno de 3 bilhões de euros por ano

Expectativas

O diretor do ICE no Brasil – responsável pela vinda das associações e empresas ao evento, bem como o ministério do Desenvolvimento Econômico da Itália –, Giovanni Sacchi, acredita que os reflexos da crise econômico-financeira global não afetarão o fluxo comercial entre Brasil e Itália no setor alimentício.

— Acho que este ano não haverá uma grande mudança no intercâmbio entre Brasil e Itália; talvez em 2010. Porém, esse segmento, ao contrário, segue estável e em crescimento, porque o consumo não desacelerou quanto à alimentação fora de casa — afirma.

De acordo com Sacchi, dezena de expositores de agro-alimentares – dentre eles as Câmaras de Comércio do Mercosul, que congregam no diretório “Agrometing” oito entidades da Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai – encontraram “um bom interesse” em sua “estréia” na Fispal.

Na avaliação do diretor de internacionalização da Federbio, Sergio Bianchi, “o Brasil é uma plataforma para a América do Sul e a Itália pode ser o mesmo para o Mediterrâneo e a UE aos produtores brasileiros”.

— Para isso, existem grandes espaços de colaboração entre os governos brasileiro e italiano, que já contam com um protocolo de intenções firmado entre a Apex (Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos) e o ICE e entre Federbio e as contrapartes territoriais no Brasil — relata. — A meta da federação é formar um quadro estratégico de colaboração, que torne o biológico italiano e bra-



sileiro áreas de desenvolvimento para os respectivos países.

O executivo da Federbio informou que, no final de outubro, o ministro do Desenvolvimento Econômico da Itália, Claudio Scajola, virá ao Brasil. Um dos objetivos da visita, segundo ele, é “pôr à mesa as oportunidades que permitirão abrir caminho a investimentos e exportações”.

— Há empresas atraídas pela produção e processamento de sucos de frutas tropicais na Itália, mas ainda existem complicações no transporte, em razão de barreiras não-tarifárias, principalmente no caso do vinho. Isso deve ser resolvido em negociações bilaterais — aponta Bianchi.

A 25ª Fispal recebeu 1,5 mil expositores e 62.300 visitantes, entre brasileiros e estrangeiros em quatro dias de evento. A expectativa da organização é atingir um volume de negócios no valor de 3 bilhões de reais, nos próximos seis meses.

A participação dos italianos, do mesmo modo, pré-aqueceu a promoção e os convites aos pares brasileiros para visitar o 21º Salone Internazionale del Naturale, em Bolonha, de 10 a 13 de setembro. A “Fiera Sana” terá como foco os temas alimentação orgânica, bem-estar e moradia.



Linea diretta con l'Italia

La multinazionale Shell, che opera in varie parti del mondo, mette in rilievo il Brasile per l'attenzione verso i clienti italiani

..... SILVIA SOUZA

Avendo una delle comunità più numerose di italiani e di discendenti fuori dall'Italia, non è da oggi che il Brasile si sforza di mantenere aggiornato un filo diretto con lo stivale. Questa congiunzione ha dato luogo recentemente ad una nuova società nel ramo dei combustibili. La Shell brasiliana, scelta per soddisfare il servizio dei clienti italiani della rete, ha inaugurato il mese scorso un *call center* che fornirà il servizio. L'iniziativa ha dato largo a 50 posti di lavoro per persone che parlano italiano, e può dare lavoro anche ad altre persone.

Come dichiarato dal responsabile del Centro de Serviços aos Clientes da América Latina, Robledo Gioia, l'iniziativa mira a soddisfare le cinquemila telefonate fatte dai clienti che hanno dubbi. Il termine per il trasferimento del servizio dovrebbe concludersi a novembre. In questa prima fase dell'impianto saranno gli operatori ad occuparsi di far accedere i clienti ai vari servizi secondo le necessità.



Robledo Gioia

Attualmente le centrali dell'impresa sono suddivise in questo modo: Filippine, che offrono il servizio in inglese; Africa del Sud, per il francese; Polonia, per il russo e il tedesco, ed il Brasile, per la lingua portoghese.

— Le trattative per portare qua questo servizio sono cominciate a metà del 2008. Quando la sede (della Shell) ha pensato

di chiudere il *call center* in Italia per poter aprire questo servizio da un'altra parte, ho cominciato a battermi perché l'incarico fosse nostro. Abbiamo visitato enti, associazioni, consolati, università, imprese. C'è stato un lavoro socioculturale per imporre la nostra capacità di poter assolvere questa funzione — ricorda il responsabile — Questo collegamento fra Brasile e Italia è evidente, e come discendente di italiani, e detentore di questa cittadinanza, mi sento molto felice d'aver potuto contribuire ad incrementare questa relazione.

Dopo una selezione annunciata sui giornali e coordinata da due professoressa, i candidati ai posti di lavoro hanno fatto un corso d'immersione d'italiano. Durante l'addestramento, oltre a valutare la capacità degli interessati di parlare fluentemente, i responsabili hanno posto attenzione sulla necessità di potersi adattare alla differenza del fuso orario e del calendario. Perché significa un lavoro che co-

mincia alle ore 3.00 e termina alle 12.00. E significa anche rinunciare alle festività brasiliane. Il servizio è offerto nella sede dell'impresa, a Barra da Tijuca. Sulle 50 persone già impiegate, 15 sono italiani che vivono a Rio de Janeiro.

Guardando all'espansione

La Shell, patrocinatrice ufficiale della Ferrari, entra nella fase di fidelizzazione del cliente italiano, e si appoggia sulla passione per l'automobilismo dei fedeli seguaci della scuderia per attrarre più persone interessate nella marca.

— Non sciupiamo l'identità visiva che questa società ci offre. È comune nel mercato europeo avere anche la carta di rifornimento del combustibile. Vogliamo esplorare questa area, che va dal cliente giornaliero alle grandi imprese. Credo che questi due fattori daranno impulso telefonate che riceveremo — ci dice il gestore.

La fiducia nel sistema fa sì che l'impresa abbia già un suo sito per offrire l'opportunità di iscriversi agli eventuali interessati a lavorare in questo servizio. Per candidarsi l'interessato, che deve parlare italiano, deve entrare nel sito www.shell.com.br/rh e cercare il link "Oportunidades de Emprego".

Creata nel 1833, la Shell era un negozio, a Londra, di antichità e di oggetti esotici, specializzata in conchiglie orientali per la decorazione. L'ingresso nel ramo del petrolio è avvenuto quando uno degli eredi della marca, Marcus Samuel, ha cominciato ad investire e a lavorare nel trasporto del cherosene russo al dettaglio. Nel 1907 si era unita ad un'altra impresa del ramo, la Royal Dutch, ed aveva cominciato a rifornire vari punti del pianeta.

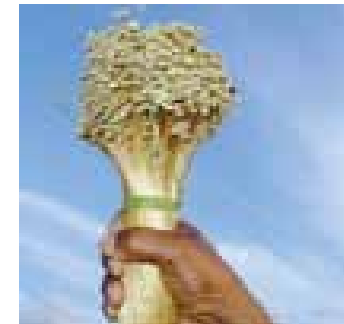
È arrivata in Brasile nel 1913, con un'autorizzazione speciale del presidente di allora, Hermes da Fonseca. Possedeva un deposito di olio nella Ilha do Governador, a Rio de Janeiro, da dove distribuiva a dorso di mulo il "Kerosene Aurora" e la benzina "Energina". La Shell Brasil ha chiuso il 2008 con 2.263 impiegati, ed è responsabile al 15,54% del mercato nazionale della distribuzione dei combustibili. L'area più redditizia è quella del dettaglio, dato che è composta da circa 2.700 posti di servizio. ☐

L'agricoltura come sostentamento non è più la principale fonte di rendita delle famiglie che vivono nello stato di Tocantins. L'attività economica che sta crescendo nello stato da 10 anni circa, è l'artigianato di capim dourado. Questa specie tipica della regione, conosciuta come Jalapão, esiste soltanto in Brasile. Gli artigiani producono i pezzi più vari, da braccialetti ad orecchini, a borse, ad oggetti decorativi. E la cosa più importante è che vendono in tutto il paese e perfino all'estero.

Conosciuto come "l'oro del Jalapão", il capim dourado non è propriamente un'erba [capim]. I vari tipi di capim appartengono al gruppo delle graminacee. Ma il capim dourado (*Syngonanthus nitens*) è un'erba sempreviva, cioè un fiore che vive circa 50 anni. Anche se il capim dourado esiste in tutto il cerrado brasiliano, si trova in abbondanza nel Jalapão. L'artigianato, insieme al turismo, ha rivoluzionato l'economia locale. Questa forma artistica è nata nel villaggio di Mumbuca, composto da discendenti degli antichi quilombos. La richiesta è così numerosa che la tecnica oggi è diffusa in vari villaggi della regione. Perciò cominciano a nascere le prime associazioni di produttori e il principale mercato sono i turisti.

— Qui nessuno lavora solo con l'artigianato. Io ho lavorato sempre come guida e ho capito che potevo avere un'altra fonte di rendita. Nel 2002 ho imparato con degli artigiani e oggi ho la mia produzione — afferma Mauro Celso Fontoura di 33 anni, artigiano e studente di turismo.

Il capim dourado è stato scoperto dagli indios al nord di Goiás, dove oggi è lo stato di Tocantins.



L'artigianato fatto di capim dourado ha rivoluzionato l'economia di Tocantins



L'oro del cerrado

Pianta comune nello stato di Tocantins, il capim dourado diventa bigiotteria e oggettistica, ed attrae compratori perfino dall'estero

..... NAYRA GAROFLE

Loro intrecciavano e cucivano il capim usando le spine come se fossero aghi. Con questa materia prima facevano utensili di uso domestico, come ceste, catini, ciotole, brocche. Gli indios hanno passato la tecnica ai quilombolas. E così, di generazione in generazione, è arrivata al giorno d'oggi.

Secondo una ricerca fatta dalla Fundação Getúlio Vargas, il Tocantins ha raggiunto il primo posto fra gli stati brasiliani che, fra il 2001 e il 2007, hanno più progredito nello sviluppo socioeco-

nomico. Nel 2001 lo stato, in una scala da 0 a 100 che indica l'indice di sviluppo locale, stava sotto il 10 — risultato simile allo stato di Alagoas, il peggior collocato di quell'anno. Sei anni più tardi il Tocantins è arrivato a segnare 34,2 grazie alle azioni congiunte dei governi statale, federale e dell'iniziativa privata, che si sono riuniti intorno al capim dourado.

L'epoca migliore per il raccolto è fra settembre e novembre. È in questo periodo che Fontoura raccoglie, con le sue proprie ma-

ni, il capim grosso o fino. La raccolta ha bisogno di cure precise affinché la specie possa continuare ad esistere per essere usata dalle future generazioni. Per esempio il capim può essere colto solo quando è maturo, quando gli steli sono già secchi e con il colore tipico. È solo in questa fase che i semi sono maturi e pronti per germogliare. Il capim grosso arriva a costare 35 reais al chilo, mentre quello più fino può costare anche 50 reais. Nei tre mesi della raccolta un artigiano ottiene di solito la materia prima sufficiente per lavorare un anno intero, e perfino vendere quello che avanza. Nel comune di Ponte Alta, dove vive Fontoura, lavorano con lui circa 40 artigiani.

Dal 2000 i somari da carico hanno lasciato il posto ai veicoli con trazione a quattro ruote, ed il destino dell'artigianato non si è fermato alle città vicine, ma s'è esteso fino ai grandi centri urbani, come Brasília, Rio de Janeiro e São Paulo. Internet ha fatto fare un altro salto agli artigiani, che così sono passati a vendere i loro prodotti nei negozi virtuali.

Jadyres Aires Pimenta, di 37 anni, due mesi fa ha fatto la sua prima vendita all'estero, e più precisamente a Milano, in Italia. Recentemente ha avuto ordinativi anche dalla Spagna, dalla Germania e dalla Francia. Da sei anni Jadyres si dedica all'artigianato. Con l'aumento delle richieste attualmente 50 persone lavorano per lei.

— Io non raccolgo il capim. Compro circa 50 chili per tutto l'anno, e faccio orecchini ed oggetti di decorazione. L'artigianato ha attirato molte persone — dice. ☐



Luta abruzzesi

Reunião do G-8 atrai olhares para a região italiana atingida por terremoto em meio a iniciativas de solidariedade

..... **SÍLVIA SOUZA**

Em meio a problemas práticos e obstáculos burocráticos, os habitantes da região de Abruzzo e, mais especificamente, da cidade de L'Aquila continuam na luta pela reconstrução de casas e estabelecimentos comerciais que sucumbiram após um terremoto de 5,8 graus, ocorrido em 6 de abril. E apesar do pior já ter passado, um novo abalo, no último dia 22, levou preocupação aos moradores da localidade, sede da reunião do grupo dos sete países mais ricos do mundo mais a Rússia, que ocorre esse mês.

Desta vez, a replica (tremor secundário) teve magnitude de 4,4 graus e pode ser sentida em Roma, a 120 quilômetros do local onde teve seu epicentro. Atingiu prédios e causou correria entre pessoas que vivem em acampamentos desde abril. Passado o susto, os trabalhos para a reconstrução das casas continuam a todo vapor, como conta à **Comunità** o empresário Franco Marchetti.

— Está sendo construído um bairro fora de L'Aquila e os construtores estão se revezando para que o trabalho seja feito durante 24 horas ininterruptas. Corre-se contra o tempo porque, em setembro e outubro, o frio comumente se abate sobre a nossa região e ninguém suportaria ficar nos acampamentos — ex-



Le Donne del Vinho: unidas em prol da reconstrução do restaurante Elodia

plica o presidente da Federação das Associações Abruzzesi no Brasil (Feabra).

Depois de passar os últimos meses na Itália, acompanhando de perto a situação de quem perdeu tudo, Marchetti regressou ao Brasil por um período de 15 dias para tratar de negócios, mas não escondia a preocupação com os contêrreos. Segundo o empresário, 12 mil pessoas continuam nos acampamentos:

— A terra não parou de tremer. L'Aquila está fechada. E para não dizer totalmente, um trecho de 100 metros da avenida principal é utilizado para que moradores possam buscar pertences. Entretanto, isso só ocorre com o auxílio de bombeiros e com grupo de no máximo 50 pessoas. O

centro histórico ainda é chamado de Zona Vermelha — comenta.

Se o cansaço e o nervosismo ainda abatem os abruzzesi, a solidariedade ganha força. Exemplo disso é a Associação Nacional *Le Donne del Vino* que ativou uma campanha para coleta de fundos destinada à reconstrução do restaurante Elodia, em Camarda (L'Aquila), destruído pelo terremoto.

Le Donne del Vino, associação fundada há 21 anos, reúne as proprietárias de casas vinícolas, enotecas e restaurantes, além de importantes profissionais do setor enogastronômico de todo o país. A presidente da Associação, Pia Donata Berlucchi, enfatizou o perfil de seriedade que a en-


tidade assumiu com o passar do tempo, além do empenho em dar seu suporte às sócias em dificuldade. Dessa forma, Nadia e Vilma Morcardi, as proprietárias do Elodia, puderam sentir de perto o afeto das outras sócias.

A música também chegou à região de Abruzzo. Dois concertos de solidariedade, com 44 artistas italianos — entre eles Laura Pausini, Giorgia, Fiorella Mannoia, Gianna Nannini — reuniram mais de setenta mil espectadores em Roma e Milão com 74 canções interpretadas. Todos os artistas e técnicos renunciaram a seus cachês. A coleta de fundos foi toda destinada à reconstrução da Universidade de Estudos de L'Aquila.

G-8

Mesmo com o novo tremor, o premier Silvio Berlusconi manteve a cidade de L'Aquila como sede da reunião do G-8. Aos moradores, prometeu que o governo construirá casas para 13 mil vítimas do terremoto. Serão erguidas no campo, em um projeto que custará 8,7 bilhões de euros.

Em visita a L'Aquila no final de junho, onde assistiu a Assembleia da Farmindústria, associação da indústria farmacêutica, o premier ratificou suas promessas e disse que outros 7 bilhões de euros do orçamento serão destinados à construções "em geral".

Berlusconi disse ainda que, após construídas as casas, os módulos provisórios seriam transformados em novos campus universitários, de modo que os estudantes tenham "verdadeiros apartamentos". Muitas vítimas do terremoto eram jovens que estavam na Casa do Estudante, espécie de república para universitários em L'Aquila. 

Vale verde

Mineradora é a primeira a zerar o footprint e recupera no Brasil área maior que a impactada com suas atividades

..... **SÍLVIA SOUZA**

Sustentabilidade, reflorestamento, responsabilidade sócio-ambiental. Não é de hoje que essas palavras fazem parte do vocabulário de muitas empresas. Porém, pensar em desenvolvimento sem prejudicar o meio ambiente pode ser uma atividade muito lucrativa. Mais do que valores monetários, é cada vez maior o ganho em imagem das companhias que investem no setor, como a Vale S/A, a primeira mineradora a zerar o seu *footprint*, ou seja, a empresa recupera área equivalente ao que utiliza em suas atividades.



A própria Vale S/A mantém pesquisas e um Instituto Ambiental que se sustenta atualmente sem depender da ajuda do que podemos chamar de empresa-mãe.

— Mantemos atividades de recuperação em cada um dos ecossistemas em que operamos do cerrado à mata atlântica, passando pela Amazônia e a caatinga. Só no Espírito Santo, mantemos um centro de biodiversidade em que plantamos 22 mil hectares — informa o gerente geral de biodiversidade da empresa, Renato Jesus.

Para zerar seu *footprint* a Vale recupera ou planta, no Brasil, 1,4 hectare para cada um impactado. Segundo Jesus, até o fim de 2009, esta proporção será de um para um em todas as operações da empresa no mundo. Atualmente, a mineradora ajuda a manter de pé cerca de 3 bilhões de árvores. Nos últimos dois anos, plantou mais de 15,5 milhões de árvores. E em 2009, serão mais cinco milhões de novas mudas plantadas além de seis milhões de árvores que crescerão naturalmente em áreas que a Vale reserva para recuperação. Os investimentos da empresa no setor sócio-ambiental são estimados em 900 milhões de dólares no ano corrente.

— Entendemos que nossa atividade caminha para a conservação. Tanto que mesmo

onde encerramos nosso trabalho, criamos comunidades de preservação. Sabemos que quanto maior a eficiência, menor o custo de uma maneira geral. Carajás é um exemplo, pois onde poderia haver o nada, hoje são um milhões de hectares de replantio, numa área que serve de pastagem e dá suporte ao Ibama — salienta Jesus.

Do investimento previsto para 2009, parte dos recursos será aplicada não só na recuperação de áreas mineradas, mas em projetos de plantio e doação de mudas que não estão diretamente vinculados às áreas impactadas pelas atividades da empresa:

Investimentos bem-vindos

Com 140 funcionários trabalhando no Instituto Ambiental Vale, em outra iniciativa recente, a empresa reforçou a imagem de preocupação constante com a natureza ao lançar, em parceria com o governo do Espírito Santo, os projetos Floresta-Piloto e Extensão Ambiental. O objetivo do primeiro é triplicar a cobertura vegetal do estado até 2025 (hoje, o Espírito Santo tem 211 mil hectares de

florestas nativas, com apenas 5% da área original remanescente).

A meta é plantar neste período 615 milhões de árvores, o que no mundo das emissões de gases representa a fixação de 193 milhões de gás carbônico durante o processo de crescimento das mudas.

Já o Programa de Extensão Ambiental prevê o suporte técnico para pequenos e médios produtores na recomposição ambiental de matas ciliares às margens dos rios. Dessa forma, acredita a empresa, ajuda a regularização de áreas de Reserva Legal e a recomposição florestal de Áreas de Preservação Permanente (APPs).


Com a duração de cinco anos, os dois projetos poderão beneficiar, inicialmente, mais de 20 mil produtores rurais. A Vale S/A irá doar 2,6 milhões de mudas, que serão produzidas em sua Reserva Natural e o investimento total da mineradora chegará 5,5 milhões de reais.

Para manter todos os compromissos, a mineradora se vale de



A Vale recupera área equivalente ao que utiliza em suas atividades



uma aquisição feita na década de 1950. Fica em Linhares, no norte do Espírito Santo, o maior viveiro de mudas da América Latina. A área da Reserva Natural Vale tem capacidade de produção de 55 milhões de unidades, sendo mais de 800 diferentes espécies tropicais e com maior ênfase nas de Mata Atlântica. Na reserva, que pode ser visitada, foram catalogadas cerca de 2.650 espécies botânicas, 7.200 tipos de insetos e 100 de mamíferos. Também foram identificados 369 espécies de aves, que correspondem a 25% das aves brasileiras e 5% de todas as aves do mundo. 





Diabetes 1

Extratos de maconha teriam o potencial de servir de ingrediente para um fármaco contra o diabetes. Quem afirma é o cientista britânico Mike Cawthorne, responsável pelo desenvolvimento do Avandia, um dos medicamentos mais vendidos para a doença até 2007, quando um estudo apontou riscos cardíacos associados ao tratamento. As informações foram divulgadas pelo jornal inglês *The Guardian*. Existem cerca de 60 ou 70 extratos provenientes da maconha, sendo que apenas um deles, o THC, tem as propriedades psicoativas tradicionalmente associadas à planta. Os pesquisadores vão conduzir estudos pré-clínicos para avaliar se esses extratos podem ser usados no tratamento do diabetes e solicitar a licença para produzi-los, caso haja sucesso.



Diabetes 2

Pessoas com diabetes precisam tomar cuidado na hora de consumir o açaí por causa do elevado nível de glicose presente na fruta. Se a vontade de consumi-la for grande, deve-se dispensar, pelo menos, o xarope de guaraná que é adicionado à receita básica. "Pessoas que sofrem com gastrite e úlcera também devem procurar consumir outras frutas, pois o açaí também é rico em gordura", explica a nutricionista Renata Rothbarth, também da rede de Clínicas Anna Aslan.



Cores nos alimentos

As frutas vermelhas como a cereja, framboesa e morango possuem antocianinas que agem como antioxidante e protegem o cérebro. Um trabalho deste ano da Universidade Tufts relacionou o consumo de amoras à melhora das funções cognitivas e motoras. Já os alimentos de cor laranja, como a acerola, a abóbora e a cenoura, são ricos em vitamina A e C, antioxidantes naturais. Uma pesquisa também deste ano do *Instituto Americano de Saúde* mostrou que a vitamina C parece inibir o câncer de mama.



Gengibre

Estudos científicos recentes mostraram que o gengibre é um ótimo antioxidante e anti-inflamatório e ajuda o corpo a se proteger de bactérias e fungos. Essa raiz pode ser útil no tratamento da asma e ajudar o sistema imunológico a inibir o crescimento de tumores.

Mais chá

Três xícaras de chá por dia podem reduzir substancialmente o risco de um acidente vascular cerebral. Essa foi a conclusão de um trabalho realizado nos Estados Unidos que incluiu nove estudos observacionais com um total de 4378 casos de derrame cerebral numa população de 195 mil indivíduos. As pessoas que têm o hábito de beber diariamente pelo menos três xícaras de chá (preto ou verde) apresentam um risco relativo 21% menor de ter um derrame cerebral, quando comparados com aqueles que consomem menos de uma xícara por dia, concluiu a médica Lenora Arab, da Universidade da Califórnia.



Bototerapia

Na Amazônia, crianças portadoras de hemofilia, anemia falciforme e câncer fazem uma nova terapia da qual participam botos, mamíferos típicos da região que se parecem com golfinhos. O objetivo é a melhora da autoestima. A terapia é oferecida há três anos, na cidade de Iranduba. Criada pelo fisioterapeuta Igor Simões de Andrade, a atividade recebeu aval do Ibama (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis) no mês passado. Após seis meses de avaliação, o órgão autorizou a "bototerapia" ao reconhecer que os animais, em extinção, não sofrem maus-tratos. Para a hematologista Socorro Sampaio, da Fundação de Hematologia e Hemoterapia do Amazonas, o contato das crianças com os botos é extremamente benéfico. "Elas aceitam melhor a alimentação e estão mais participativas e sociáveis."



Roma afrancesada

Quantas vezes procuramos descobrir a atmosfera de uma cidade em outra? Um filme, uma viagem, a leitura de um livro ou até mesmo uma receita de cozinha nos levam a buscar indícios e sabores que possam lembrar o que existe de mais típico e genuíno de um lugar. A palavra *bistrot*, de origem francesa, leva à atmosfera de pequenos e antigos bares onde se fazem refeições rápidas, com pratos preparados a partir de receitas simples e populares. Muitos dos tradicionais bistrôs franceses servem maravilhosas sopas de cebolas (*soupe d'oignon*); em outros se pode pedir um simples sanduíche de presunto tostado ao forno

e coberto de queijo ralado (*croque monsieur*) e, querendo, com um ovo por cima (*croque madame*). Os modernos bistrôs oferecem também uma variedade infinita de saladas e omeletes, além de pratos preparados com receitas da cozinha internacional. Os frequentadores habituais, munidos de um copo de vinho ou de licor de *pastis*, ou ainda um bom café, passam horas seguidas lendo um jornal ou um livro. Esses e outros sabores simples e marcantes da cozinha elementar francesa – naturalmente somados às melhores interpretações da culinária italiana – estão nos cardápios de alguns dos mais charmosos restaurantes, hosterias e enotecas de Roma.

Enoteca Del Frate

Você pode até acabar pensando que o nome desse *wine bar* deve-se ao fato de estar muito próximo do Vaticano, mas não se deixe enganar. Del Frate é o sobrenome da família que criou a enoteca há quase noventa anos. Hoje, o lugar dispõe de loja para a venda de vinhos, licores e outras bebidas além de produtos típicos, que funciona durante o dia. As propostas para refeições são apetitosas: *gnocchi* com ragu de coelho, *tartare* de atum e maravilhosas invenções do chef em matéria de sobremesas, como a suave *mousse* de chocolate branco. A cantina apresenta uma vasta gama de vinhos, com mais de mil marcas à disposição. Enoteca Del Frate: Vai degli Scipioni, 118 - Fecha aos domingos, às segundas – feiras na hora do almoço e no mês de agosto. Preço médio das refeições por pessoa: 40 euros, bebidas excluídas.

Tastevin

O proprietário Daniele Catalani e a esposa Leda Giacomelli criaram um cardápio rico de sabores bem combinados em pratos leves, preparados com carne e peixe fresco. O restaurante é uma versão moderna e simples dos bistrôs franceses, com uma rica variedade de vinhos raros, muitos deles de produção limitada e dificilmente presentes na rede de comércio em geral. A entrada com sabores combinados de queijos e cereais, além da trouxinha recheada com peixe-espada são imperdíveis. A carta de vinhos representa o que existe de melhor na produção italiana e internacional. Tastevin: Via Ciro Menotti, 16 - fecha aos sábados na hora do almoço, aos domingos e segundas-feiras. Preço médio das refeições por pessoa: 35 euros, bebidas excluídas.

Cul de Sac

Presente há 22 anos na Piazza Pasquino, a poucos passos da célebre Piazza Navona, é considerado um dos mais simpáticos bistrôs da capital, com ótimas marcas de vinhos para acompanhar pratos à base de patês, salames e queijos de vários tipos. Ao entrar, tem-se a impressão de se estar em um vagão-restaurante de um antigo trem. Se quiser, vai encontrar também pratos da cozinha romana e regional do Lazio, como massas com brócolis e queijo de cabra ralado ou o imperdível *spaghetti all'Amatriciana*. Vale a pena provar também as deliciosas trouxinhas à grega, feitas com folhas de parreira e recheadas de ricota. Cul de Sac: Piazza Pasquino, 73. Sempre aberto. Preço médio das refeições por pessoa: 28 euros, bebidas excluídas.



Casa Blevé

Quase em frente ao Teatro Valle, um dos mais tradicionais da capital. Degustações de altíssimo nível, no ambiente amplo de entrada de um antigo palácio onde carruagens paravam. A Casa Blevé é decorada com grandes mesas. A grande surpresa é a enorme cantina subterrânea, criada em um espaço arquitetônico que recorda as antigas ruínas de Roma, com temperatura ambiente constante e dotada de espaços destinados à conservação de vinhos importantes para proprietário de gosto refinado. A gentileza com que Anacleto acolhe seus clientes é inigualável. Casa Blevé: Via del Teatro Valle 48/49 - Aberto de terças a sábados das 12.30 às 15.00 e das 19.30 às 22.30. Preço médio das refeições por pessoa: 35 euros, bebidas excluídas.

Tops do Vêneto

I migliori del Veneto

Vinhos da maior região produtora da Itália são avaliados em concurso que escolhe os cem melhores da temporada

I vini della regione che ne produce la maggior quantità sono valutati in un concorso che sceglie i migliori cento vini della stagione

LISOMAR SILVA
CORRESPONDENTE • ROMA

Quando os termômetros começam a subir na Itália, no Brasil, o frio se aproxima. Nessa época, nada melhor do que trocar a tulipa de chope por uma taça de vinho. Melhor ainda se não houver dúvidas na hora de escolher entre tantos rótulos disponíveis no mercado. Uma aposta certa, neste momento, são os vinhos produzidos no Vêneto.

No mês passado, mais de cem etiquetas entre vinhos brancos, rosados e tintos, tranquilos e frizzantes produzidos na região, mereceram medalhas de reconhecimento internacional no âmbito do concurso *Verona Wine Top*. Vinícolas novas e tradicionais se exibiram com produtores consorciados de célebres vinhos vên-

Quando il termometro in Italia comincia a salire è il momento in cui in Brasile si avvicina il freddo. È l'epoca in cui non c'è niente di meglio che sostituire il bicchiere della birra con quello da vino. Meglio ancora se non ci sono dubbi sul vino da scegliere, con le tante etichette disponibili sul mercato. Puntare sui vini prodotti nel Veneto, in questa fase, è una scommessa già vinta.

Il mese scorso, nell'ambito del concorso *Verona Wine Top*, hanno ricevuto la medaglia di riconoscimento internazionale più di cento etichette, fra vini bianchi, rosati e rossi, soavi e frizzanti, prodotti nella regione. Case vinicole recenti e case tradizionali si sono presentate insieme al consorzio di

tos como o Amarone e o Recioto, da zona de Valpolicella, o Bardolino, o Durello, o Soave, o Arcole ou Lugana, para não falar da típica produção às margens do Lago de Garda ou de Monti Lessini, verdadeiras obras de arte criadas a partir das uvas nativas *Corvina*, *Veronese*, *Rondinella*, *Gambellara*, *Durello*, *Molinara* e *Negrara*.

Este ano, o concurso consagrou 14 vinhos dentre Bardolino Superiore DOCG, Soave Superiore DOCG e Recioto di Soave DOCG e se tornaram o principal cartão de visitas em termos de vinho da região do Vêneto. Segundo Andrea Tomat, presidente da *Confindustria Veneto* e da *Fondazione Nordest*, a "duríssima seleção" que a atual crise global impõe, fortifica a rede produtiva regional. Ele explica que, para superar a crise, as empresas vênegas trabalham adequando seu ritmo de produção ao volume - agora redimensionado - de encomendas. O Brasil é mercado em potencial e vários rótulos premiados já são negociados para desembarcar no país.

Atualmente, o Vêneto é a primeira região produtora de vinho da Itália. De suas vinícolas saem quase 8 milhões de hectolitros da bebida, o que corresponde a 16,5% do riquíssimo patrimônio



do vinho italiano - que, por sua vez, representa o primeiro item do setor agroalimentar da balança comercial do país. Oitava região italiana em termos de grandeza, com 18.391 quilômetros quadrados de superfície, o Vêneto é dividido em sete províncias com suas respectivas capitais Verona, Pádua, Vicenza, Rovigo, Treviso, Veneza e Belluno. Representam os privilegiados pólos do turismo contemporâneo e da vasta área vinícola também quanto à variedade de uvas e produtos obtidos entre zonas de planície (*pianure*), colinas (*colli*) e vales

produttori di famosi vini veneti, come l'Amarone e il Recioto, della zona di Valpolicella, il Bardolino, il Durello, il Soave, l'Arcole o il Lugana, per non parlare della produzione tipica della riviera del Lago de Garda o dei Monti Lessini, che sono vere opere d'arte create partendo dalle uve locali Corvina, Veronese, Rondinella, Gambellara, Durello, Molinara e Negrara.

Quest'anno il concorso ha consacrato 14 vini, fra cui il Bardolino Superiore DOCG, il Soave Superiore DOCG ed il Recioto di Soave DOCG, che sono diventati il principale simbolo della regione Veneto quando si parla di vino. Secondo Andrea Tomat, presidente di *Confindustria Veneto* e della *Fondazione Nordest*, la "duríssima selezione" imposta dall'attuale crisi globale fortifica la rete produttiva regionale. Tomat ci spiega che per superare la crisi le imprese venete lavorano adeguando il ritmo di produzione al volume - ora ridimensionato - delle ordinazioni. Il Brasile è un mercato in potenziale e varie etichette premiate sono già in via di importazione nel paese.

Attualmente il Veneto è la più importante regione italiana nella produzione di vini. Dalle sue aziende vinicole escono quasi 8 milioni di ettolitri, che corrispondono al 16,5% del ricchissimo patrimonio di vino italiano - che a sua volta rappresenta la prima voce del settore agroalimentare della bilancia commerciale italiana. Il Veneto è l'ottava regione in quanto a territorio, con una superficie di 18.391 chilometri quadrati, e si divide in sette province le cui capitali sono: Verona, Padova, Vicenza, Rovigo, Treviso, Venezia e Belluno. Rappresentano i poli privilegiati del turismo contemporaneo e della vasta

area vinicola, anche a causa della varietà di uve e dei prodotti ottenuti fra le zone di pianura, i colli e le valli, distribuiti in 22 zone di produzione di vini Doc (Denominazione di Origine Controllata), ed altre tre zone che hanno meritato la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

L'Amarone, che ha un tasso alcolico minimo del 14%, presenta sul fondo un lieve sapore amaro che gli dà un tocco molto elegante. Invece il Valpolicella è un vino rosso secco leggero, con una gradazione alcolica dell'11%, e si deve bere quando è giovane. Tutti hanno le caratteristiche specifiche delle classificazioni Doc, Classico e Superiore. Invecchiano nelle cantine delle case vinicole perlomeno per due anni dopo la raccolta e prima di essere posti in vendita.

Fra i consumatori hanno molto successo altri due vini della zona di Valpolicella: il Recioto della Valpolicella Amarone, leggermente dolce, con tasso alcolico del 14%, molto corposo e aromatico, prodotto da uve raccolte nei vitigni più alti, che concentrano la maggior quantità di zucchero.



A cada ano, o Verona Wine Top consolida o perfil do vinho típico da região do Vêneto, o que confere uma maior qualidade ao produto

Ogni anno il Verona Wine Top consolida il profilo del vino tipico del Veneto, il che conferisce una maggior qualità al prodotto



Bardolino Superiore DOCG, Soave Superiore DOCG e Recioto di Soave DOCG: cartões de visita da região

Bardolino Superiore DOCG, Soave Superiore DOCG e Recioto di Soave DOCG: simboli della regione

(valli), distribuídos em 22 zonas de produção de vinhos Doc (Denominação de Origem Controlada) e outras três zonas que mereceram a Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG).

O *Amarone*, com teor alcoólico mínimo de 14%, tem um leve amargor final que dá muita elegância ao vinho. Já o *Valpolicella* é um vinho tinto seco leve, com teor alcoólico de 11% que deve ser bebido ainda jovem. Todos assumem características específicas das classificações Doc, Clássico e Superior. Envelhecem nas adegas das vinícolas pelos menos dois anos após a safra e antes de serem colocados à venda.

Outras duas versões da zona de Valpolicella ganham muito prestígio entre os consumidores: o *Recioto della Valpolicella Amarone*, levemente doce, com teor alcoólico de 14%, muito corposo e aromático, produzido com uvas colhidas nas partes mais altas das parreiras, que concentram a maior quantidade de açúcar.

O *Recioto della Valpolicella* (sem a palavra Amarone) é um vinho tinto doce com teor alcoólico inferior (12-13%), obtido com modalidades análogas às do *Amarone*, mas com um período mais breve de fermentação. Isso confere ao vinho uma certa quantidade de açúcar não-transformado em álcool. Os vinhos da Cantina Bolla foram os primeiros a serem exportados para o Brasil.

Os vinhos brancos da zona de Soave – obtidos com as uvas *Garganega* e *Trebbiano di Soave* – estão também entre os vênetsos mais famosos. Vale a pena saborear também os brancos realizados com uvas *Gambellara* e *Torcolato* (vinho doce), sem perder a ocasião de conhecer também o *Bianco di Custoza*. A novidade

de dos últimos anos, porém, foi o grande sucesso de mercado alcançado pelos vinhos espumantes que recebem o mesmo nome da região Prosecco, produzidos nas áreas de Treviso, Conegliano e Valdobbiadene com uvas *Bianchetta* e *Perera*, além da própria tipologia *Prosecco*, com teor alcoólico de 10,5%.

Prosecco di Conegliano e *Prosecco di Valdobbiadene* representam uma alternativa muito válida quanto à qualidade dos produtos, ao preço de mercado e a versatilidade com que podem ser consumidos. Das colinas de Conegliano também se produz o vinho tinto seco *Colli di Conegliano Rosso Doc* com as uvas internacionais *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* (também com uvas *Marzemino*, típicas do norte da Itália).

O vasto leque da produção vinícola vêneta inclui também vinhos brancos interessantes como o *Lugana* e tintos como o *Venegazzù*, sem deixar de lado as produções de alta qualidade dos vinhos na tipologia "*Passito*", obtidos com uvas de colheita tardia e deixadas ressecar em cachos (*grappoli passiti*). O objetivo é obter a maior concentração possível de açúcar e aromas típicos, com resultados surpreendentes nas versões "doce" e "seco". São vinhos que realmente podem acabar fazendo uma forte concorrência aos melhores



Il Recioto della Valpolicella (senza la parola Amarone) è un vino rosso dolce con tasso alcolico inferiore (12-13%), ottenuto con modalità simili a quelle dell'Amarone, ma con un periodo più breve di fermentazione. Ciò conferisce al vino una certa quantità di zucchero non trasformato in alcol. I vini della Cantina Bolla sono stati i primi ad essere esportati in Brasile.

Anche i vini bianchi della zona di Soave – ottenuti con uve Garganega e Trebbiano di Soave – sono tra i vini veneti più famosi. Vale la pena assaporare anche i bianchi fatti con uve Gambellara e Torcolato (vino dolce), senza perdere l'occasione di conoscere anche il Bianco di Custoza. Ma la novità degli ultimi anni è il grande successo raggiunto dagli spumanti che prendono il nome della regione del Prosecco,

nei pressi di Treviso, Conegliano e Valdobbiadene, con uve Bianchetta e Perera, oltre alla stessa tipologia Prosecco, con un tasso alcolico del 10,5%.

Il Prosecco di Conegliano e il Prosecco di Valdobbiadene sono un'alternativa molto valida per ciò che riguarda la qualità dei prodotti, i prezzi di mercato e la versatilità con cui possono essere bevuti. Sulle colline di Conegliano si produce anche il vino rosso secco Colli di Conegliano Rosso Doc con uve internazionali Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot (anche con uve Marzemino, tipiche dell'Italia del nord).

La vasta gamma di produzione vinicola veneta include anche vini bianchi interessanti come il Lugana e rossi come il Venegazzù, senza dimenticare le produzioni di alta qualità dei vini del tipo "Passito", ottenuti con uve di vendemmia tardiva e lasciate seccare in grappoli. Questo si fa per ottenere la maggior concentrazione possibile di zucchero ed aromi tipici, con risultati sorprendenti nelle versioni "dolce" e "secco". Sono vini che possono veramente fare una forte concorrenza ai migliori Sauternes francesi. In questo momento dei 430 vini italiani classificati nella categoria "Passito" 171 sono veneti.

Mapa do vinho

Carta del vino

- Arcole
- Bagnoli
- Bardolino
- Bianco di Custoza
- Breganze
- Colli Berici
- Colli di Conegliano
- Colli Euganei
- Corti Benedettine del Padovano
- Gambellara
- Garda
- Lessini Durello
- Lison Pramaggiore
- Lugana
- Montello e Colli Asolani
- Piave
- Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene
- Soave
- Valdadige
- Valpolicella
- Vicenza Doc

Sauternes franceses. Atualmente, dos 430 vinhos italianos classificados na categoria "*Passito*", 171 são vênetsos.

Diretamente do tonel

Como parte de uma estratégia há tempos adotada por outras regiões produtoras de vinho da Itália, agora, todos os grandes vinhos vênetsos podem ser provados diretamente nas adegas dos produtores, passando o dia em suas vinícolas. A região fica ainda mais movimentada por conta do evento *Calici di Stelle*, um dos mais apreciados pelos apaixonados por vinhos. Acontece no dia 10 de agosto – dedicado a São Lourenço – quando se verifica no céu o fenômeno mágico das chamadas estrelas cadentes. A frequência da passagem desses "astros perdidos" no céu é grande e tão inspiradora que os produtores vinícolas decidiram festejá-la com degustações noturnas.

Viajar para conhecer uma região vinícola representa, antes de tudo, uma aventura imperdível. Isso porque, uma vez que se fazem descobertas únicas em matéria de novas produções e de características especiais de cada vinho, a percepção sobre o modo de se apreciar e beber muda completamente. É o caso, por exemplo, da zona vinícola de Valpolicella, área de produção de um dos mais famosos vinhos italianos. Lá estão dezenas de vinícolas produtoras que se dedicam aos vinhos Amarone e Recioto di Valpolicella. A localidade de Negrar, a 14 quilômetros a norte de Verona, é o coração da região, onde está a Cantina Valpolicella



A família Valetti é uma das mais antigas produtoras do Vêneto, com destaque para três tipologias de Bardolino



La famiglia Valetti è una delle più antiche aziende vinicole del Veneto, con enfasi a tre tipi di Bardolino

Diretamente dalla botte

Como parte de uma estratégia adotada da tempo da outras regiões produtoras de vinho italiano, ora todos os grandes vinhos vênetsos podem ser provados diretamente nas cantinas dos produtores, passando uma jornada nas adegas vinícolas. A região recebe ainda mais movimento devido ao evento *Calici di Stelle*, um dos mais apreciados pelos amantes do vinho. Ha luogo il 10 agosto – giorno dedicato a San Lorenzo – quando nel cielo si verifica il magico fenomeno delle stelle cadenti. La frequenza del passaggio di questi "astri perduti" nel cielo è così grande ed ispiratrice che i produttori di vino hanno deciso di festeggiarla con degustazioni notturne.

Viaggiare per conoscere una regione vinicola rappresenta, prima di tutto, un'avventura imper-

dibile. E questo perché una volta che si fanno scoperte uniche in materia di nuove produzioni e di caratteristiche speciali di ogni vino, la percezione di come apprezzare e bere cambia completamente. Un esempio è il caso della zona vinicola di Valpolicella, area di produzione di uno dei più famosi vini italiani. Là si trovano decine di aziende vinicole che si dedicano ai vini Amarone e Recioto di Valpolicella. La cittadina Negrar, a 14 chilometri a nord di Verona, è il cuore della regione, dove si trova la Cantina Valpolicella Negrar, dove sono stati prodotti quattro vini premiati nel concorso: due di essi sono il Recioto della Valpolicella Doc Classico Domini Veneti e il Vigneti di Moron, oltre al Valpolicella Doc Classico Superiore Ripasso Vigneti di Torbe e all'Amarone della Valpolicella Doc Classico Domini Venti. La cantina riunisce e coordina il lavoro di 200 viticoltori che producono in 500 ettari di terra coltivata nella classica zona di Valpolicella, con grande successo di mercato e molti premi conquistati nelle ultime vendemmie.

Un luogo imperdibile è l'Azienda Agricola Villa Medici. Da quasi 110 anni la famiglia Caprara si dedica al vino con 15 ettari di vigneti. Luigi Caprara, con la moglie Paola e il figlio Adelino, continuano a mantenere alta la qualità del vino Bianco di Custoza e sono stati premiati per il loro "La Valle del Re". Ma producono anche vini novelli e il Bardolino, oltre ad un ottimo spumante e ad un gradevole vino bianco da tavola.



Brasil

A região do Vêneto é uma das diretas responsáveis pela vinicultura brasileira. Desde o final do século 19, a maioria dos imigrantes que povoaram a Serra Gaúcha é de origem vêneta. Até hoje produzem boa parte do vinho brasileiro, com resultados promissores reconhecidos nos concursos internacionais e no mercado de exportação, que os encorajam a exibí-los em eventos internacionais para serem degustados por especialistas do setor enológico. Uma das mais recentes degustações foi promovida em maio último na Itália pela FISAR - Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori - com vinhos das casas Valduga, Périco, Miolo e Boscato. Hoje, produtores vênets importantes como **Gianni Zonin** - proprietário de dez vinícolas em toda a Itália e uma nos Estados Unidos - seguem com grande atenção as tendências de aumento do consumo de vinhos no mercado brasileiro.



Per chi vuole seguire un itinerario turistico segnato da degustazioni senza preoccuparsi di date o di fare prenotazioni per visite, non ci sono problemi. La maggior parte delle aziende vinicole offrono spazi per degustazione pronti a ricevere curiosi e turisti in qualsiasi momento. Ma prenotare prima presenta dei vantaggi: con giorno e orario fissati per la visita si possono conoscere le cantine delle aziende e i loro spazi di stoccaggio e filtrazione del vino in silos o botti speciali. In questo caso è molto probabile che i turisti abbiano l'opportunità di fare la degustazione insieme al produttore.

Un altro suggerimento: una volta a Verona si può ampliare il piacere enologico prenotando un posto all'aria aperta nella leg-

gendaria Arena, dall'architettura circolare, appartenente al periodo dell'Impero Romano e simile al Colosseo romano. Fino ad agosto il luogo si trasforma in palco ed è lo scenario di opere di autori famosi della musica lirica come Giacomo Puccini, Gioacchino Rossini e Giuseppe Verdi. Chi vuole conoscere in anticipo gli aspetti principali della trama e dei personaggi legati ad ogni presentazione deve solo organizzare la sua partecipazione negli incontri realizzati presso il Palazzo Verità Poeta, una villa storica del XVIII secolo, dove cantanti, direttori d'orchestra e critici specializzati spiegano e riassumono i temi di ogni presentazione. Gli incontri si concludono con un cocktail inaffiati dai vini della miglior produzione veneta.

sonagens ligados a cada apresentação, é só organizar sua participação nos encontros realizados no *Palazzo Verità Poeta*, uma mansão histórica do século 18, onde cantores, maestros e críticos especializados explicam e resumem os temas de cada peça. Cada sessão se conclui com um buffet - coquetel regado a vinhos da melhor produção vêneta.

Branco

Um dos vinhos brancos clássicos imperdíveis do Vêneto é o Bianco di Custoza, um dos premiados do concurso, pertencente à Azienda Agricola Villa Médici, de Luigi Caprara. A vinícola está localizada em Sommacampagna, a 15 quilômetros a sudoeste de Verona. Outros dois vinhos premiados - Bianco di Custoza Doc Superiore e Passito Doc "La Valle del Re" - conferem à vinícola uma posição privilegiada entre as empresas do setor. Vale a pena conhecê-la, sobretudo, pela simpatia e a hospitalidade de seus produtores.

Uma das vinícolas mais famosas da região e também das mais premiadas é a Cantina Cave, situada na Rocca Sveva, um mágico castelo medieval localizado em Borgo Cave, a 25 quilômetros a sudoeste de Verona. Pegue a rodovia nº 62, que liga Verona a Mantova. Cerca de 4 quilômetros antes de Mantova, existe um desvio para Soave. Na adega de Rocca Sveva é possível provar 13 dos vinhos premiados no concurso *Verona Wine Top*: do Amarone Doc della Valpolicella ao Soave Clássico, passando pelo Recioto

e os vinhos produzidos nas proximidades do Lago de Garda com uvas Chardonnay e Cabernet.

E já que estamos no Lago de Garda, quem quiser conhecer as localidades da região sem perder de vista uma série de boas degustações na zona típica do Bardolino, deve pegar a rodovia nº 12 a nordeste de Verona. A estrada às convidativas localidades de Garda, Bardolino e Affi, a pouco mais de 45 quilômetros de distância da capital vêneta. O percurso é maravilhoso, com vinhas espalhadas pelos dois lados da rodovia. Em Affi, é possível descobrir o aroma e o sabor do Bardolino Chiaretto Clássico 2008, vinho rosado premiado na produção da Azienda Agraria Valetti, de Luigi Valetti e seus três filhos: Luca, Davide e Stefano. Essa é outra vinícola que deveria fazer parte de qualquer roteiro enológico pela região. Afinal, tratam-se de produtores centenários de pelo menos três tipologias de Bardolino: Clássico Doc, Chiaretto Clássico Doc e Superiore Clássico Doc, além do Bianco di Custoza, do Valpolicella e do Amarone della Valpolicella Clássico Doc. Aproveite a ocasião para provar também o azeite extra-virgem de oliva da mesma vinícola.

Lista completa

Todos os cem vinhos premiados *Verona Wine Top* estão listados no site da Câmara de Comércio de Verona. Para conhecê-los acesse: www.vr.camcom.it

Bianchi

Uno dei vini bianchi classici imperdibili del Veneto è il Bianco di Custoza, uno di quelli premiati al concorso, che appartiene all'Azienda Vinicola Villa Medici, di Luigi Caprara. Questa si trova a Sommacampagna, a 15 chilometri a sud-est da Verona. Altri due vini premiati - il Bianco di Custoza Doc Superiore e il Passito Doc "La Valle del Re" - attribuiscono all'azienda una posizione privilegiata in questo settore. Vale la pena conoscerla soprattutto per la simpatia e l'ospitalità dei suoi proprietari.

Un'altra azienda vinicola tra le più famose della regione è la Cantina Cave, situata a Rocca Sveva, un magico castello medievale che si trova a Borgo Cave, a 25 chilometri a sud-est di Verona. Bisogna prendere l'autostrada 62, che unisce Verona a Mantova. A circa 4 chilometri da Mantova c'è una deviazione verso Soave. Nella cantina di Rocca Sveva si possono provare 13 dei vini premiati al concorso *Verona Wine Top*: dall'Amarone Doc della Valpolicella al Soave Classico, passando al Recioto e ai vini prodotti nei pressi del Lago di Garda con uve Chardonnay e Cabernet.

E visto che siamo sul Lago di Garda, chi vuole conoscere i luoghi della regione senza perdere di vista una serie di buone degustazioni della zona tipica del Bardolino deve prendere l'autostrada 12 a nord-est di Verona. La strada porta alle invitanti località di Garda, Bardolino e Affi, a poco più di 45 chilometri dal capoluogo veneto. Il percorso è meraviglioso, con vigneti sparsi ai



Três vinhos da Cantina Soave vencedores no Verona Wine Top que serão exportados para o Brasil

Tre vini della Cantina Soave vincitori del Verona Wine Top che saranno esportati in Brasile

due lati dell'autostrada. Ad Affi si possono scoprire l'aroma e il sapore del Bardolino Chiaretto Clássico 2008, vino rosato premiato di produzione dell'Azienda Agraria Valetti, di Luigi Valetti e dei suoi tre figli: Luca, Davide e Stefano. Questa è un'altra azienda che dovrebbe far parte di qualsiasi itinerario enologico in questa regione. Infatti si tratta di produttori centenari di perlomeno tre tipi di Bardolino: Clássico Doc, Chiaretto Clássico Doc e Superiore Clássico Doc, oltre al Bianco di Custoza, al Valpolicella e all'Amarone della Valpolicella Clássico Doc. Aproveite l'occasione per provare anche l'olio extravergine di oliva della stessa azienda.

Lista completa

Tutti i cento vini premiati al *Verona Wine Top* sono elencati nel sito internet della Camera di Commercio di Verona. Per conoscerli entrare in: www.vr.camcom.it



tares de vinhedos. Luigi Caprara com a esposa Paola e o filho Adelino, continuam mantendo a alta qualidade do vinho Bianco di Custoza e tiveram premiado o seu "La Valle del Re", mas também produzem vinhos novos e o Bardolino, além de um ótimo Espumante e um agradável vinho branco de mesa.

Quem quiser seguir um itinerário turístico marcado por degustações, sem se preocupar com calendários e em fazer visitas pré-agendadas, nenhum problema. A maioria das vinícolas tem um espaço de degustação pronto para receber curiosos e turistas a qualquer momento. O prévio agendamento, porém, tem lá suas vantagens. Com dia e hora marcados para a visita, é possível conhecer as adegas das vini-

colas e seus espaços de armazenagem e afinamento dos vinhos em silos ou tonéis especiais. Nesses casos, é muito provável que o turista tenha a oportunidade de fazer uma degustação na companhia do produtor.

Uma sugestão extra: uma vez em Verona, é possível ampliar o prazer enológico reservando um lugar ao ar livre na legendária Arena - de arquitetura circular, pertencente ao período do Império e semelhante ao Coliseu de Roma. Até agosto, o local se transforma em palco e cenário natural para a exibição de óperas de autores famosos da música lírica como Giacomo Puccini, Gioacchino Rossini e Giuseppe Verdi. Quem quiser conhecer com antecipação os principais aspectos especiais da trama e dos per-

Brasile

Il Veneto è uno dei diretti responsabili della viticoltura brasiliana. Dalla fine del XIX secolo la maggior parte degli immigrati che hanno popolato la Serra Gaúcha è di origine veneta. Ancora oggi producono gran parte del vino brasiliano, con risultati promettenti riconosciuti nei concorsi internazionali e nel mercato di esportazioni, che li incoraggiano a presentarli in eventi internazionali per farli degustare a specialisti del settore enologico. Una delle più recenti degustazioni è stata promossa nel maggio scorso in Italia dalla FISAR - Federazione Italiana Sommelier, Albergatori e Ristoratori - con vini delle aziende Valduga, Périco, Miolo e Boscato. Oggi giorno importanti produttori veneti come Gianni Zanin - proprietario di dieci aziende vinicole in tutta Italia e una negli Stati Uniti - seguono con grande attenzione le tendenze di aumento del consumo di vino nel mercato brasiliano.



Os vinhos que receberam medalha de ouro no Verona Wine Top foram:

Ecco i vini che hanno ricevuto la medaglia d'oro al Verona Wine Top:

Bardolino Superiore DOCG:	Ca' Licante 2007 Azienda agricola d'Aulerio Nicoletta di Bardolino	Bardolino Superiore DOCG 2007 Azienda agricola Villa Medici di Caprara Luigi di Sommacampagna	Colline di Cola 2007 Azienda agricola Bergamini Damiano di Cola' di Lazise
Soave superiore DOCG	Castelcerino 2007 Cantina di Soave di Soave	Vigneto di Castellaro 2007 Cantina di Monteforte di Monteforte d'Alpone	Foscarin Slavinus 2006 Azienda agricola Montetondo di Soave
Recioto di Soave DOCG	Recioto di Soave DOCG 2007 Azienda agricola Vicentini Emanuele e Agostino di Colognola ai Colli	La Perlara 2007 Azienda agricola Ca' Rugate di Montecchia di Crosara	Luna nova 2007 Società agricola Vitivinicola Corte Mainente di Soave
	Acinatico 2007 Cantina di Colognola ai Colli di Colognola ai Colli	I fossili 2007 Cantina di Soave di Soave	El rè 2006 Tenuta Solar di Monteforte d'Alpone
	Le poesie 2006 Cantina di Soave di Soave	Cadis 2006 Cantina di Soave di Soave	

(este suporte pode ser fotocopiado caso não queira recortar a revista)

Nome: _____
 Endereço: _____
 Bairro: _____ Cidade: _____
 Estado: _____ CEP: _____ Tel.: () _____
 Fax: () _____ e-mail: _____
 Data de Nascimento: _____/_____/_____
 (opcional)
 Profissão: _____
 (opcional)
 Quero receber o brinde desta mês ()
 Preço de R\$ 6,00

Formas de Pagamento

CHEQUE NOMINAL À EDITORA COMUNITÀ ()
 (Anexá-la junto a este suporte)

DEPÓSITO BANCÁRIO () CNPJ 03.353.763/0001-79
 Banco: UNIBANCO ag. 0422 c.corrrente 749.833-8
 (Para sua segurança envie-nos cópia do recolhimento)

BOLETO BANCÁRIO ()
 (Para o emissor e você pagar em qualquer agência bancária)



Camisa ITALIA () ou CLEÓPATRA ()
 Branco () ou Preto ()
 Baby-Jack () M () G () ou XG ()

Capivato ()

Caneta metal ()
 ou madeira e metal ()

Assinatura física ()

Caneca preto ()
 ou vermelha ()

Università

Una comitiva formata da 14 membri della Associazione Brasileira dos Reitores das Universidades Estaduais e Municipais (Abruem) ha visitato il mese scorso 12 istituzioni di insegnamento universitario italiane. La meta era quella di promuovere uno scambio di informazioni tra le istituzioni dei due paesi. I luoghi principali visitati dal gruppo brasiliano sono stati l'Università degli studi di Roma-Tor Vergata e l'Ospedale Policlinico Umberto I, considerato il più moderno complesso sanitario italiano specialmente per ciò che riguarda il sistema di immagini generate da strumenti di ultima generazione. Invece ciò che ha colpito i rettori italiani è stata l'Università Sem Fronteiras, considerato il maggior programma di estensione universitaria del Brasile.

Fratelli d'Italia

Il Museu de Arte Moderna di Rio de Janeiro esibisce, fino al 9 agosto, 150 fotografie di teatri dell'opera italiani. La produzione è dell'artista tedesco Matthias Schaller, che vive a Venezia. Seguendo i passi di Goethe nel famoso libro Viaggi in Italia, l'artista ha messo su la sua collezione visitando molti dei teatri dell'opera della penisola. L'esposizione è stata organizzata dall'Istituto Italiano di Cultura di Rio e dalla Ben Brown Gallery London.

Italian Art Codex

Fino al 16 agosto 81 libri "d'Arte", progettati e elaborati da importanti nomi dell'arte italiana contemporanea saranno esposti presso il Centro Universitario Maria Antonia, a São Paulo. La collezione appartiene al Centro per l'Arte Contemporanea L. Pecci, della città di Prato. Tra i pezzi ci sono produzioni che spaziano da opere di esponenti della poesia visuale fino all'astrazionismo, Fontana e Castellani, fino ai più recenti Arienti e Cattelan, passando per Merz, Cucchi, Baj e Munari. L'esposizione è stata organizzata dall'Istituto Italiano di Cultura di São Paulo e dal Ministero degli Affari Esteri.

Turismo

Il segretario di stato di Turismo, Cultura e Esporte di Santa Catarina, Gilmar Knaesel, ha ricevuto il mese scorso il presidente del Centro di Ricerche e Analisi delle Acque della Regione Emilia-Romagna, Attilio Rinaldi. Questi è venuto in Brasile per identificare possibili interscambi e accordi che coinvolgano il turismo sostenibile. L'incontro a Florianópolis è uno dei risultati della missione in Italia realizzata dalla segreteria nel 2008. L'organo per cui Rinaldi lavora è legato alla segreteria dell'Ambiente ed è responsabile delle definizioni di qualità di balneabilità. Il segretario Knaesel ha inoltre promosso una riunione tra la comitiva italiana e il governatore Luiz Henrique da Silveira. Santa Catarina presenta già accordi di cooperazione con altre regioni italiane in aree come quella della difesa civile, formazione in gastronomia, arte in mosaico e ceramica.

Immagine simbolo

Il mese scorso Rio de Janeiro ha formalizzato la sua candidatura al titolo di Paesaggio Culturale dell'Umanità, attribuito dalla Unesco. Famose immagini simbolo della città come il lungomare di Copacabana, l'Aterro do Flamengo, la Enseada de Botafogo, il Jardim Botânico e il Parque Nacional da Tijuca fanno parte del progetto. L'iniziativa ha preso il via da un'azione d'insieme promossa dai governi comunale, statale e federale.

"Minha mãe tinha origem italiana e exibia orgulhosa o sobrenome Rocco, de nobres imigrantes que vieram ajudar a construir São Paulo. Dos Rocco, além de mamãe, me lembro de dois tios *veramente* italianos. Um deles chegou a presidente do Palestra Itália e o outro, o Luiz, foi seguramente o maior cozinheiro que já conheci. Me sentia meio italiano e o falar cantado dos itálos paulistas sempre me remeteu à minha casa, aberta, barulhenta e - ao que me lembre - extremamente feliz. Com exceção aos dias que o já citado Palestra Itália (ou Palmeiras, ou Verdone ou Questa Maledetta Squadra) perdia o jogo. Por artifícios divinos, tive a sorte de casar com outra oriundi, de família natural de Lucca. Por sua causa, me chega todos os meses a **ComunitàItaliana**, que aos poucos foi me transformando em leitor constante. É uma revista moderna, abrangente, de assuntos variados. Fala de negócios, cultura, gastronomia, turismo, moda - essas coisas para as quais um executivo de nossos tempos precisa estar permanentemente atento. Porém, apesar de toda esta modernidade, a diferença dela para outras publicações também atuais e também abrangentes, é um certo "sotaque", uma maneira de ver as coisas que me dão a impressão de, ao lê-la, estar em casa".

Lula Vieira, publicitário

"Mia madre era di origine italiana e si vantava con orgoglio del cognome Rocco, di nobili immigranti che erano venuti ad aiutare a costruire San Paolo. Tra i Rocco, oltre mia madre, mi ricordo di due zii *veramente* italiani. Uno di loro è stato perfino presidente del Palestra Itália e l'altro, Luiz, è stato sicuramente il maggior cuoco che io abbia mai conosciuto. Mi sentivo mezzo italiano e la parlata cantata degli italo-paulisti mi ha sempre riportato alla mente la mia casa, aperta, rumorosa e - da quello che mi ricordo - estremamente felice... esclusi i giorni in cui il citato Palestra Itália (o Palmeiras, o Verdone o Questa Maledetta Squadra) perdeva la partita. Grazie ad artifici divini ho avuto la fortuna di sposare un'altra oriunda, la cui famiglia era di Lucca. Grazie a lei mi arriva tutti i mesi **ComunitàItaliana**, che poco a poco mi ha trasformato in un lettore costante. È una rivista moderna, ampia, di svariati temi. Parla di affari, cultura, gastronomia, turismo, moda - queste cose alle quali un dirigente dei nostri tempi deve stare sempre attento. Ma malgrado tutta questa modernità, la rivista differisce dalle altre - anch'esse attuali e altrettanto ampie - grazie ad un leggero "accento", un modo di vedere le cose che mi danno l'impressione, quando la leggo, di trovarmi a casa".

Lula Vieira, publicitário

"Naturalmente aproveitamos a oportunidade para cumprimentar a toda a equipe de colaboradores, não apenas pela qualidade da publicação, quer no conteúdo jornalístico quer no esmero gráfico, que fazemos com que **ComunitàItaliana** situe-se como líder em seu segmento de mercado. Com diagramação moderna e jornalisticamente preocupada com a ágil informação dos episódios do cotidiano, especialmente dos ocorridos no Brasil e na Itália, constitui-se em leitura indispensável a todos. Parabéns!"

Lourenço Nisticó Sanches, assinante



"Naturalmente sfruttiamo l'opportunità di salutare tutta l'équipe di collaboratori, non solo per la qualità della rivista, tanto nel contenuto giornalistico, quanto nella rifinitezza grafica, che fanno sì che la **ComunitàItaliana** si trovi come leader nel suo segmento di mercato. Con una diagramazione moderna e preoccupata, dal punto di vista giornalistico, con l'agile informazione degli episodi quotidiani, specialmente di quelli accaduti in Brasile e in Italia, diventa una lettura indispensabile per tutti. Auguri!"

Lourenço Nisticó Sanches, abbonato

"Realmente a **ComunitàItaliana**, do Rio de Janeiro, é a melhor revista não só em termos gráficos, mas também em termos de seus itens, artigos, matérias, composição etc, entre os tantos jornais italianos que são produzidos no Brasil. Portanto, meus parabéns ao editor, a todos os jornalistas que estão participando e, na medida de meu possível, seja como o Consulado de San Marino que - lembro a todos, foi o quinto país no mundo a reconhecer Dom Pedro, quando a independência do Brasil não era reconhecida por ninguém - estamos presentes na história da revista. Todos os meus votos de sucesso sempre maior, do fundo de meu coração. Toquem à frente. Como italiano, ninguém mais feliz e orgulhoso que eu de ter uma revista italiana de grande sucesso no Brasil."

Giuseppe Lantermo di Montelupo
 Cônsul de San Marino no Brasil



"Certamente **ComunitàItaliana**, di Rio de Janeiro, è la miglior rivista non solo in termini di grafica ma anche riguardo ai suoi temi, articoli, servizi, composizione, ecc. tra i tanti giornali italiani prodotti in Brasile. Quindi, i miei auguri all'editore, a tutti i giornalisti che vi partecipano e, per ciò che io possa fare, anche a nome del Consolato di San Marino che, lo ricordo a tutti, è stato il quinto paese al mondo a riconoscere Dom Pedro, quando l'indipendenza del Brasile non era riconosciuta da nessuno, saremo presenti nella storia della rivista. Tutti i miei auguri di un successo sempre maggiore, dal fondo del mio cuore. Andate avanti. Come italiano, nessuno è più felice e orgoglioso di me di avere una rivista italiana di grande successo in Brasile".

Giuseppe Lantermo di Montelupo
 Console di San Marino in Brasile

Mais depoimentos em homenagem aos 15 anos da Comunità chegaram à Redação. Publicaremos todos ao longo do ano. Grazie a tutti!

Nuovo indirizzo

Il Forte de Copacabana è stato lo scenario della quinta edizione della festa in commemorazione del Giorno della Repubblica Italiana realizzata a Rio de Janeiro. Finora la data era stata festeggiata al centro della città. Il pubblico che ha partecipato alla festa per i 63 anni della Repubblica Italiana ha approvato il nuovo spazio dell'evento.



Comunità Italiana

Il deputato Fabio Porta visita lo stand della rivista **Comunità Italiana** durante la festa realizzata nel Forte de Copacabana. Accanto a lui ci sono il presidente della Ital-Uil Brasil, Guido Moretti; il presidente dell'Unione degli Italiani nel Mondo, Plínio Sarti; il vice-consule d'Italia a Rio de Janeiro, Giuseppe Romiti e il presidente del Comites di Rio de Janeiro, Franco Perrotta.



Portafortuna

Stavolta non ha piovuto. Il console Umberto Malnati è diventato un 'portafortuna', visto che oltre ad aver trasferito lo spazio della festa in un ambiente più affascinante, ha potuto anche contare sull'aiuto di San Pietro che ha allontanato la pioggia ed ha lasciato solo il freddo. Per dare inizio ai festeggiamenti il console ha offerto una cena presso il consolato, per circa 300 invitati.

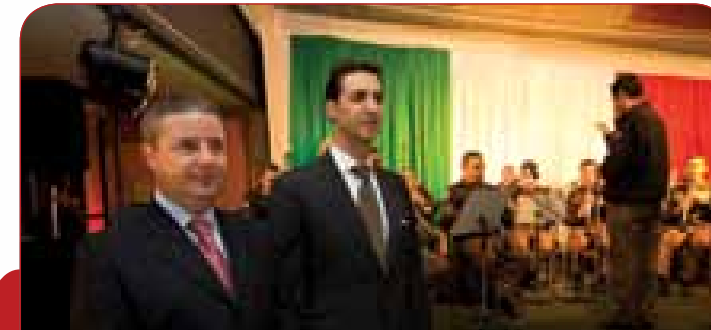
Tim

Quest'anno un'altra novità della festa della Repubblica a Rio de Janeiro è stato il lancio dello stand della Tim. Là le persone facevano la fila per farsi una foto in Italia, o meglio, sceglievano lo sfondo che volevano per il gadget, che poteva essere qualsiasi luogo turistico italiano.



Minas Gerais

Il quartiere Savassi, vicino al centro di Belo Horizonte, si è colorato di verde, rosso e bianco. È stato il terzo anno di seguito in cui la festa della Repubblica ha avuto luogo lungo la Avenida Getúlio Vargas, tra le vie Rio Grande do Norte e Tomé de Souza. L'evento di Minas viene considerato una delle maggiori commemorazioni alla data all'estero. Quest'anno ha riunito più di 30mila persone.



Casa Fiat

Prima dell'evento popolare, il console d'Italia a Belo Horizonte, Bryan Bolasco, ha offerto una cena nella Casa Fiat de Cultura. Vi hanno partecipato il presidente della Casa Fiat de Cultura, José Eduardo Lima Pereira; il direttore industriale del Grupo Fiat, Fábio D'Amico; il presidente della Camera Italo-brasiliana di Minas Gerais, Giacomo Regaldo, il deputato Fabio Porta e il membro del Conselho Diretor della Camera, Romano Alciati.

Apertura

Varie autorità hanno inaugurato l'evento di Minas, tra cui il sindaco di Belo Horizonte, Márcio Lacerda; il vice-sindaco, Roberto Carvalho; il vice-governatore dello Stato, Antônio Augusto Anastasia; il console d'Italia a Belo Horizonte, Bryan Bolasco; il presidente del Comites, Silvia Alciati; il vice-presidente della Acibra, Anísio Ciscotto; il presidente della Fondazione Torino, Rafaella Peano; il consigliere comunale Maria Lúcia Scarpelli; il presidente della Camera Italo-brasiliana di Minas Gerais, Giacomo Regaldo e il vice-presidente della Camera, Alberto Mediolli.



São Paulo

Il console generale d'Italia a São Paulo, Marco Marsilli, ha organizzato una festa per commemorare l'anniversario della Repubblica Italiana nell'antica sede del consolato. Durante l'evento è stato reso omaggio all'imprenditrice e consulente di moda Costanza Pascolato, che è stata nominata Commendatore dell'Ordine della Stella della Solidarietà Italiana. La sua impresa, l'industria tessile Santa Constança, è una delle maggiori del settore tessile del Brasile. Hanno partecipato all'evento anche l'ex-governatore di São Paulo Orestes Quércia e sua moglie Alaíde Quércia; il segretario comunale di Affari Giuridici Claudio Lembo e l'ambasciatore d'Italia in Brasile, Michele Valensise.

Rio Grande do Sul

Al sud del paese, la comunità italiana ha avuto tre motivi per festeggiare: i 134 anni dell'immigrazione nel Rio Grande do Sul, l'anniversario della Repubblica e i 50 anni della fondazione del Centro Cultural Ítalo-Brasileiro. A Caxias do Sul i discendenti hanno riempito la Igreja da Comunidade de São Romedio per partecipare alla messa detta in italiano dal padre Alfredo Micchellini. Più di 500 persone hanno reso omaggio ai tre trentini morti nel disastro aereo del volo 447 dell'Air France. Erano presenti all'evento il presidente del Centro Culturale Italo-Brasiliano, Lonis Stallivieri; il rettore dell'Universidade de Caxias do Sul, Isidoro Zorzi; la rappresentante del deputato Fabio Porta, la giornalista Claudia Turelly do Carmo; il presidente del gruppo Randon, Raul Randon; il presidente dell'Associação Veneta do Rio Grande do Sul, Tito Rossi, tra i tanti altri. Il console generale d'Italia, Francesco Barbaro, non ha potuto partecipare dovuto ad impegni riguardanti le elezioni parlamentari per l'Unione Europea, ma ha mandato un messaggio per telefono.



Fotos: Rolf Vianina



Foto: Claudio Cammarelli

Puccini a São Paulo

Comune di Lucca dona alla città brasiliana un busto del suo cittadino più illustre

TATIANA BUFF
CORRESPONDENTE • SÃO PAULO

La città toscana di Lucca ha donato al Theatro Municipal di São Paulo un busto del compositore Giacomo Puccini (1858 -1924). Un'elegante cerimonia, che ha contato sulla presenza dei sindaci delle due città, è stata realizzata il mese scorso per la consegna del dono.

— Mancava proprio la statua di Puccini tra i celebri musicisti qui rappresentati — segnala il sindaco di Lucca, Mauro Favilla, della città natale di Puccini, mentre spiega l'idea dell'omaggio al sindaco di São Paulo, Gilberto Kassab, che ha ricevuto il busto dell'autore de La Bohème scolpito dall'artista Vito Tongiani.

Con la presentazione di nove uomini del tradizionale gruppo toscano Sbandieratori di Sansepolcro — cavalieri con abiti medievali, strumenti musicali e bandiere degli antichi borghi — e di due cori, che hanno presentato brani della Turandot e di Madame Butterfly, l'omaggio si è concretizzato nel mezzo di una felice convergenza

di date: i 150 anni dalla nascita di Puccini, commemorati nel 2008; i 35 anni dell'Associazione dei Lucchesi nel Mondo, rappresentata dal suo presidente, Alessandro Pesi, e l'anniversario di 70 anni del Coral Lirico del Theatro Municipal, che ha cantato sotto la reggenza del maestro Mario Zaccaro.

— Questo omaggio è un'occasione per consolidare la nostra relazione di affetto verso questa città che ospita tanti conterranei — ha detto Favilla di fronte a circa cento invitati.

Il sindaco di Lucca si è ricordato di quando ha occupa-

to l'incarico la prima volta, 35 anni fa, ed è stato accolto nello stesso teatro con un concerto dall'allora sindaco di São Paulo, Miguel Colasuonno. A quel tempo si festeggiava l'apertura della sezione paulista dell'Associazione dei Lucchesi nel Mondo, oggi presieduta da Claudio Pieroni e con Maurício Martinelli come vice-presidente.

Nel suo discorso di ringraziamento il sindaco Kassab ha messo in risalto che la cerimonia era una "opportunità di ratificare i legami storici che uniscono São Paulo e Lucca, così come tutta l'Italia".



Gruppo toscano Sbandieratori di Sansepolcro

Accompagnato dai segretari comunali di Cultura, Carlos Calil, di Sportes e Lazer, Walter Feldman, e dei Direritos Humanos, José Gregori, Kassab ha rivelato che discende da siciliani da parte di madre — la sua bisnonna è nata a Palermo.

— Il regalo mi è piaciuto molto. Nel 2011, anno del centenario del Theatro Municipal, la scultura valorizzerà intensamente la vita culturale in questa importante casa di spettacoli di alta qualità — ha detto Kassab.

35 anni dopo

Il sindaco di Lucca si ricordava bene di questa città che aveva visitato 35 anni prima, e fare paragoni è stato inevitabile:

— Nel 1974 São Paulo era già molto grande, ma oggi sembra che non si fermi più. La zona centrale continua bella, specialmente dove si può andare a piedi, ma so che ci sono zone critiche.

Secondo lui a Lucca interessa mantenere le relazioni culturali "soprattutto con i lucchesi che si sono trasferiti a São Paulo", malgrado la sproporzione sia innegabile. Infatti, come lo stesso Favilla osserva, nella sua città vivono circa 90 mila abitanti, "l'equivalente ad un quartiere della città brasiliana". Ma secondo il sindaco italiano "anche così si possono realizzare proficui intescambi di esperienze e conoscenze".

— Abbiamo secoli di storia alle nostre spalle e sono felice di vedere che gli italiani si sono perfettamente inseriti in questa società. Sono attivi in varie professioni. Direi che sono praticamente brasiliani che conservano con amore il ricordo e il contatto con la città di origine — afferma il sindaco lucchese, le cui opere preferite di Puccini sono La Bohème, Madame Butterfly, La Fanciulla del West e Turandot.

La perfetta scultura in bronzo, di 60 cm di altezza e 89 kg di peso, è stata fusa nella città di Pietrasanta (LU), famose per le fonderie specializzate in opere d'arte. È stata fatta su ordinazione dell'Associazione degli Industriali della Provincia di Lucca. Rappresentando il Consolato Generale d'Italia a São Paulo si è fatto presente nella cerimonia il vice-consolare, Marco Leone. Per il Consiglio dei Toscani all'Estero, ha partecipato il vice-presidente, Sergio Scocci, e del Circolo Toscano a São Paulo, il presidente Florio Ruberti.

Apresão do governo italiano sobre o governo brasileiro, em relação ao caso Battisti, "diminui bastante" agora, se comparado ao início do ano. Quem tem essa percepção é o novo embaixador do Brasil na Itália, José Viegas Filho. Aos 67 anos, ele chega a Roma vindo de Madri, onde foi o representante diplomático do país na Espanha.

No mês passado, ele ofereceu um almoço aos jornalistas brasileiros radicados na Itália. Entre um prato de lasanha e outro de verduras grelhadas, ele conversou de maneira informal. Aproveitou a oportunidade para negar, categoricamente, que houve um atraso na apresentação das suas credenciais junto ao presidente italiano, Giorgio Napolitano, devido a uma retaliação política por parte do governo da Itália, em função do caso Battisti.

— É uma praxe diplomática que leva algum tempo. O presidente Napolitano esperava acumular um certo número de embaixadores para ocupar-se da questão de uma vez. Durante uma tarde, ele recebeu as credencias de vários embaixadores, inclusive a minha. Na ocasião, ele me perguntou sobre o caso Battisti. Também já estive na Farnesina para falar sobre o assunto — conta Viegas Filho, também ex-embaixador brasileiro na Dinamarca (1995-1998), no Peru (1998-2001) e na Rússia (2001-2002).

Em todas as salas do poder na Itália, o novo embaixador brasileiro tem repetido que o assunto Battisti é "um caso do ministério da Justiça".

— Ele está sendo julgado pelo Supremo Tribunal Federal. Os dois governos devem se preparar para aceitar a decisão que vai ser tomada em base das leis brasileiras e do direito internacional — afirma sem emitir sua opinião pessoal a respeito do assunto.

Apesar de recém-chegado à Itália, Viegas Filho já teve tempo para fazer algumas observações. Em relação a Espanha, por exemplo, já se deu conta que "o tecido econômico italiano é muito diferente do espanhol".

— Lá, se você quiser reunir o PIB do país, oito pessoas na mesa são suficientes. Aqui, tudo é muito mais espalhado, pulverizado. As pequenas e médias empresas são muitas e nos servem



Credenciais aceitas

Novo embaixador do Brasil na Itália, José Viegas Filho fala a respeito das suas primeiras impressões do país

GUILHERME AQUINO
CORRESPONDENTE • MILÃO

de modelo para o nosso desenvolvimento. Temos missões comerciais em preparação e um setor na embaixada que se ocupa de investimentos estrangeiros no Brasil — informa.

Outra característica italiana que ele não pôde deixar de observar foi a burocracia. Ele conta que foram necessárias "22 assinaturas de instituições diferentes" para que as obras dos artistas brasileiros que participam da Bienal de Artes de Veneza pudessem entrar no país.

Ex-ministro da Defesa, ele diz que não se sabe ao certo quantos brasileiros vivem atualmente na Itália. A estimativa, segundo ele, é de que seriam 80 mil. Viegas Filho ainda está "tomando pé" das questões relacionadas à imigração, mas antecipa que a resolução de muitos problemas passa pelo "princípio da reciprocidade".

O novo embaixador brasileiro em Roma tem consciência da boa imagem e o papel de liderança que o Brasil assumiu no cenário internacional nos últimos anos:

— Fazemos parte dos Brics, junto com a Rússia, a Índia e a China. Se notarmos bem, verificamos que temos no grupo um país da América Latina, um da Europa Oriental e dois da Ásia. Isso mostra que a nossa política externa é abrangente. Queremos estar bem com todos. Temos uma atenção especial com o Mercosul porque são os nossos vizinhos. Demos um incremento nas relações com a África. Mas o Brasil não privilegia este ou aquele bloco. O Brasil é um país não alinhado, mas tão não alinhado que não consegue ser alinhado nem com os não alinhados — brinca.

Já no novo cargo, ele participou do festival de Ravello, a convite do sociólogo Domenico Di Masi, e conta ter ficado "impressionado de como o Brasil tem amigos na Itália". Durante o evento, ele conheceu o auditório desenhado por Oscar Niemeyer, segundo ele, em fase de finalização. Viegas Filho elogiou a obra pelo fato dela não "deturpar o paisagismo".

Interessado nas questões culturais, o embaixador afirma que pretende "potencializar, dentro do possível", a realização de eventos artísticos na embaixada

do Brasil e também na Piazza Navona, onde está localizada.

— Estamos em contato com a prefeitura de Roma para conseguir as autorizações necessárias. Queremos nos aproximar de instituições para captar recursos para patrocinar atividades de promoção da cultura brasileira como mostras de arte e concertos musicais — anuncia Viegas Filho.

O embaixador deixou para o final do almoço a grande "revelação" do dia: na Itália, seu time de coração é a Fiorentina:

— Sou Fiorentina desde criança. Era 1953 quando o primeiro brasileiro a jogar futebol na Itália estreou. Desde então, sou um torcedor do time. Hoje temos o Thiago Melo. Note que a Fiorentina venceu o scudetto quando tinha pelo menos um jogador brasileiro. E passaram-se tantos, como Dunga e Amarildo — recorda-se.



Rota do descobrimento

Voos semanais ligarão Milão às cidades baianas de Salvador e Porto Seguro, sem escalas

• NAYRA GAROFLE

A distância entre o Brasil e a Itália ficará menor, pelo menos entre os meses de julho e setembro. Para aproveitar o período de férias dos italianos, a companhia Air Italy, em parceria com a operadora Axe Brasil, passa a oferecer voos semanais de Milão a duas cidades “quentes” do nordeste brasileiro: Porto Seguro e Salvador. O primeiro avião, um Boeing 767-200, com capacidade para 246 passageiros, decola da Itália no dia 22.

— A relação da Itália com Salvador é antiga. A capital baiana recebe voos charters com frequência. Já Porto Seguro, no sul do estado, surge como um novo destino, que vem despertando cada vez mais o interesse e a curiosidade dos italianos. Um lugar com belas paisagens que despertam a imaginação de quem não conhece — explica o presidente e CEO da Air Italy, Giuseppe Gentile.

Segundo Flávia Costa, diretora comercial do Grupo Axe Brasil, a empresa volta a operar o voo no período entre 4 de novembro e 31 de março de 2010, ou seja, quando já for verão por aqui. Ela explica que a intenção é acabar com o intervalo entre setembro e novembro. A empresa opera outros voos no nordeste brasileiro, o que garante aos italianos destinos como Fortaleza, Maceió, Recife e Natal.

— Com essa crise econômica está complicado para os estrangeiros viajarem. Porém, há todo um trabalho de divulgação para



O primeiro avião com destino a Porto Seguro decola de Milão no dia 22

que nossas expectativas sejam alcançadas — afirma — Creio que a comunidade italiana do Rio de Janeiro e de outras cidades pode se beneficiar dessa facilidade para viajar à Itália, a um baixo custo em determinadas datas.

O La Torre Resort de Porto Seguro também trabalha em parceria com a operadora e a Air Italy. Segundo seu diretor geral, Luigi Rotunno, seu objetivo não é somente o de atrair turistas para o hotel. Ele é um verdadeiro relacionamento público de Porto Seguro na Itália. Quando ele falou com **Comunitá**, no mês passado, por telefone, ele estava em Turim justamente para divulgar Porto Seguro. Para isso, cerca de 20 mil catálogos sobre a cidade brasileira


foram impressos e distribuídos para as operadoras e agências de turismo da bota. Todo esse interesse demonstra o amor que o italiano da Basilicata cultiva pela Bahia. Rotunno mora em Porto Seguro há nove anos e sempre atuou na área de hotelaria.

— O trabalho é para que os italianos venham a Porto Seguro e conheçam esse lugar maravilhoso. Já estamos acostumados a receber turistas italianos e, agora, com voos diretos, ficará ainda melhor — afirma.

Rotunno faz parte de uma comunidade de 1.200 italianos que vivem em Porto Seguro. Ao se dar conta desse expressivo número de conterrâneos que moram na região, ele tomou a iniciativa de criar a *Associazione Italo Brasileira di Porto Seguro Anita Garibaldi*. O objetivo principal, segundo Rotunno, é orientar e assistir aos

novos investidores italianos, oferecer serviços à comunidade e divulgar a Costa do Descobrimento na Itália.

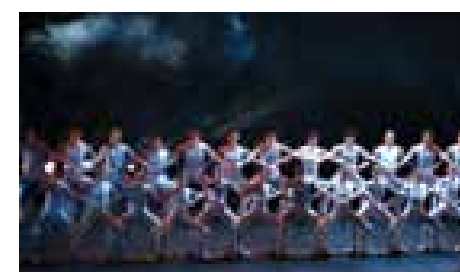
— A associação nasce com o intuito de ser um ponto de encontro entre os italianos, descendentes e brasileiros. Estamos bem no início ainda. A associação foi criada oficialmente em junho. Queremos oferecer um serviço de assistência legal, ser um centro de informações para investidores e difundir a cultura italiana em Porto Seguro — explica Rotunno.

A Costa do Descobrimento compreende o trecho da costa brasileira primeiro visitado pelos exploradores portugueses quando aqui chegaram, por volta do ano de 1500. Foi em Santa Cruz de Cabralia, a 25 quilômetros ao norte de Porto Seguro, que os portugueses realizaram a primeira missa em terras brasileiras, para uma platéia de índios Pataxó, ainda presentes na região. Além de História, a Costa do Descobrimento oferece praias de águas quentes e calmas. Shows musicais na região em ambientes descontraídos como em grandes baracas à beira-mar são constantes. Salvador foi a primeira capital do Brasil (1549/1763). Uma de suas principais atrações é o bairro do Pelourinho, tombado pela Unesco como Patrimônio da Humanidade. Em suas ruas e vielas estão centenas de casarões dos séculos 17 e 18 que abrigam de museus a terreiros de candomblé. 



Cinema Paradiso

O fechamento de uma das últimas salas de cinema de Milão, a President, em largo Augusto, não inibe a multiplicação de projeções ao ar livre previstas para este verão, na cidade. Até o dia 6 de setembro, espaços públicos abrem as suas portas para sessões noturnas entre árvores, jardins e pátios internos de prédios históricos. O Chiostro del Conservatorio, o Chiostro dei Glicini dell'Umanitaria, e os Giradini Pubblici di Porta Venezia, além do pátio do Palazzo Reale vão exibir programas de alto nível e filmes de autores e comerciais.



Ballet Rock

O palco da ópera lírica mundial abre as cortinas para um balé em ritmo de rock. O coreógrafo Ronaldo Petit criou em 1972 o *Pink Floyd Ballet*, para o corpo de baile de Marsigli. Em cena, 90 minutos com as canções mais importantes do grupo vão contar a história da banda que tanta influência gerou no mundo da música. Na ponta dos pés, as melodias, os arranjos e as harmonias, emolduradas por um espetáculo de luz único vão dar corpo e alma a *The Wall*, *The Dark Side of the Moon*, *Obscured by Clouds*, entre outras. O espetáculo fica em cartaz no mês de julho e é considerado um dos eventos imperdíveis do verão.

Concurso

“A aposta em você”. A famosa loja abre uma janela para o seu prestigiado concurso até o dia 31 de julho de 2009. Esta é a data final para o envio de pelo menos 20 fotografias, nos formatos entre 18x24 e 30x40. Os trabalhos serão avaliados por um corpo de jurados que vai levar em conta três critérios: rigor na pesquisa, qualidade de expressão e originalidade do projeto. Esta é a sétima edição do prêmio e fotografias com alguma experiência podem ser os potenciais candidatos ao concurso.



Segurança extra

Os boinas azuis estão circulando pelo Metrô de Milão. A cada estação, eles descem e mudam de vagão. Quatro duplas, do tipo Cosme e Damiano, se dividem no trabalho voluntário de dar uma ajuda e uma pequena mão a quem, entre 22h30 e 00h30, circula pelas estações. Eles irão controlar a metade dos trens que circula pelas três linhas. Os boinas azuis estão equipados com rádio transmissores em contato direto com a sala de vigilância e controle do Metrô. As duplas possuem idades entre 25 e 40 anos e prometem trabalhar duro, sete dias por semana, ao longo de todo o ano, para dar maior tranquilidade e segurança aos passageiros.



Latinidade

São 62 dias de pura folia e emoção previstos para terminar apenas em agosto. É isso o que promete ser o Festival Latinoamericano deste ano. Gilberto Gil e Carlinhos Brown são alguns dos convidados da edição de 2009, que além de música conta com eventos gastronômicos e culturais. Como sempre acontece, o festival reúne a fina flor dos grupos e cantores de toda a América Latina. As comunidades peruanas e equatorianas, duas das maiores de Milão, vivem os seus dias de glória musical. Os imigrantes brasileiros, menos unidos, mas não menos saudosos, também aproveitam para fazer uma grande festa.

Um senhor cartola

..... ••• NAYRA GAROFLE

Todo time de futebol sonha em ter um Kaká em campo. Alguns já se contentam em ter, nos bastidores, um razoável administrador que se entenda com as finanças do clube. Um, em especial, convocou logo um ex-secretário de Política Econômica do Ministério da Fazenda do Brasil para sair da crise. Em janeiro, o economista Luiz Gonzaga Belluzzo, foi eleito presidente do Palmeiras.

Aos 67 anos, ele é sócio do clube desde a década de 50, mas seu envolvimento com o "Verdão" vem desde criança. Neto de italianos do Vêneto e da Calábria, seu pai foi diretor do departamento jurídico do clube de São Paulo que, no mês passado, completou 95 anos. O ex-Palestra Itália é um dos clubes com maior número de sócios do Brasil, cerca de 15 mil, e é a equipe brasileira com o maior número de títulos nacionais conquistados. Tanta tradição não impediu o vexame do rebaixamento para a segunda divisão, em 2002.

Comunità Italiana - Quando e como surgiu a intenção de se candidatar à presidente?

Luiz Gonzaga Belluzzo - Nunca tive a pretensão de ser presidente. Isso é uma coisa recente, por conta das circunstâncias. O time foi para a segunda divisão, houve uma crise a partir de 2002 e eu me envolvi mais na política do clube. Fui diretor de planejamento na gestão do Affonso Della Monica e os conselheiros sugeriram que eu me candidatasse. Eu esperava vencer sim, mesmo depois de ter perdido quando me candidatei em 2003. Porém, venci por uma margem de 15 votos, que não é muito, mas é razoável em se tratando do Palmeiras.

CI - Que tipo de problema na administração do clube o senhor encontrou ao assumir o cargo de presidente?

LGB - Muitas coisas me incomodam, como a falta de uma estrutura administrativa mais compatível com um clube contemporâneo,

moderno. Eu via muita deficiência e confirmei essa minha suspeita como presidente. Estou, aos poucos, tentando corrigir isso. A política do clube é levada, muitas vezes, de uma maneira irracional. Estou tentando também eliminar certas separações que existem lá e que não fazem muito sentido. Não que eu queira eliminar a oposição porque isso não é bom. Quero que a oposição tenha uma visão crítica

mais apurada, mas que seja uma coisa mais racional. E, finalmente, a situação financeira dos clubes brasileiros em geral é muito delicada. A do Palmeiras não é diferente, mas é muito melhor do que a média. O Palmeiras tem uma dívida de 37 milhões de reais. O faturamento é de 120 milhões de reais, mais ou menos. É pouco se compararmos com outros times. O clube é um dos que menos devem.



Ex- diretor de Planejamento do Palmeiras, Belluzzo foi um dos articuladores da parceria com a Parmalat, nos anos 90, um dos períodos áureos do clube. Agora, ele sai do banco de reservas e encontra o time já de volta à elite do futebol, mas longe de ter se livrado de crises. E se currículo de presidente ganha jogo, o Palmeiras não terá mais adversários. Considerado um dos pais do plano Cruzado, o advogado e economista Belluzzo é conselheiro político do presidente Lula; membro do Conselho de Administração da Bolsa de Mercadorias e Futuros (BM&F); fundador da Facamp (Faculdades de Campinas); ex-secretário de Política Econômica do Ministério da Fazenda entre 1985 e 1987 e ex-secretário de Ciência e Tecnologia do Estado de São Paulo.

— A seleção da Itália vai jogar na Arena Palestra Itália (na Copa do Mundo) de 2014 porque 1914 é o ano de fundação do Palestra Itália. Ou seja, será o ano do centenário do clube — afirma Belluzzo, em entrevista à **Comunità**.

Uma parte é dívida bancária, outra é dívida com outros clubes ou com jogadores que saíram do clube. Tem as dívidas fiscais, mas essa é uma parte pequena porque estou evitando deixar de pagar imposto.

CI - Quais são os maiores problemas enfrentados pelos clubes brasileiros em geral?

LGB - As condições em que os clubes são administrados, na verdade, tem muito pouco a ver com a dinâmica dos mercados, o valor dos salários subiu muito, o valor dos direitos federativos também. Os clubes brasileiros são vendedores porque eles têm as receitas que podem vir de outras fontes além da televisão, mas que são ainda muito limitadas. Então, você tem um descompasso permanente e crescente entre as receitas e as despesas. No afã de competir entre eles, os clubes acabam fazendo gastos que não podem sustentar ao longo dos anos. Começam a entrar numa situação de déficit permanente e acabam, às vezes, tendo que tomar medidas drásticas que reduzem o poder competitivo.

CI - A Mancha Verde é considerada uma das torcidas organizadas mais perigosas do futebol brasileiro. Como é a relação do clube com ela?

LGB - A relação do clube com a torcida é praticamente inexistente. Já eu conversei com eles. Eles são uma presença inarredável, você não pode marginalizá-los mais do que eles tentam se marginalizar. Eu conversei com eles, mas não faço concessões, por exemplo, quando eles fazem pedidos como financiar o carnaval, eu falo "nem pensar, isso aí de jeito nenhum". Eu vejo jogo na arquibancada, às vezes, e eles vêm conversar comigo, reclamam do preço da entrada, outros fazem sugestões. Acho que não devemos tratá-los como marginais, mas tratê-los para um diálogo civilizado. Mas eu não envolvo o clube nisso.

CI - Por que o técnico Vanderley Luxemburgo foi demitido recentemente?

LGB - Por ter dado declarações a respeito de assuntos que não são da alçada do treinador. Assim como o presidente do clube não tem que dar palpites na escalação do time, o treinador também não deve interferir em assuntos que dizem respeito à diretoria (Luxemburgo teria dado declarações sobre a transferência do atacante Keirison para o Barcelona).

A minha relação com Luxemburgo continua boa. A demissão não tem a ver com a sua competência.

CI - O senhor, como presidente de um clube brasileiro, como analisa o retorno de jogadores como Ronaldo e Adriano, que deixaram o futebol italiano?

LGB - Eu acho que esse movimento de retorno tem a ver um pouco com a crise econômica financeira europeia e a Itália foi particularmente atingida. Isso é natural, talvez voltem outros não só da Itália. Com exceção da Ucrânia e da Rússia, onde as regras são outras, e até mesmo da Inglaterra, talvez retornem outros da Grécia e da Turquia.

CI - Como se lida com esses problemas diante dos conselheiros? Para a construção da Arena Palestra Itália?

LGB - Os projetos da Arena sofreram um atraso porque nós temos uma dificuldade aqui em São Pau-

lo: a prefeitura não tem um código de obras que contemple um estádio, por incrível que pareça. O último estádio que foi construído aqui foi o Morumbi em 1960. Nós, praticamente, estamos reconstituindo a legislação. Então, nós vamos ter um atraso de uns oito a nove meses para o início das obras. Está difícil a gente acertar todos os pontos, tem problema de enchentes na região, de trânsito, porque ali construíram um shopping que aumentou a circulação de veículos, e nós temos que pensar em discutir com as autoridades as formas de evitar que isso se agrave.

CI - Como se lida com esses problemas diante dos conselheiros?

LGB - O projeto está firme, o contrato está de pé. Os conselheiros levantaram suas questões, suas objeções. Nós vamos manter um fluxo de informações. Porque

ficou muito tempo sem que alguém falasse alguma coisa sobre a Arena. É fundamental que os conselheiros estejam informados, afinal de contas eles votaram no projeto da Arena.

CI - O senhor já consegue imaginar a Itália jogando na Arena em 2014?

LGB - Nós achamos que a Itália vai jogar na Arena em 2014 porque 1914 é o ano de fundação do Palestra Itália. Ou seja, o ano da Copa é o ano do centenário do clube. Eu tenho certeza que a Itália vai jogar lá e vai usar também as dependências do centro de treinamento do Palmeiras. Vamos reconstruir os alojamentos, deixar a caráter para que a Itália possa ficar lá e jogar no Palestra Itália.

CI - E por falar em Itália. Como é a sua relação com a cultura italiana?

LGB - Eu não tenho a cidadania porque foi uma questão de docu-

mentação. A família não sabe onde estão os documentos dos meus avós. Eu falo um pouco de italiano, leio mais. Para se ter uma ideia, o primeiro romance que eu li foi *Il Gattopardo*, de Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Aprecio as obras de Italo Calvino. E tenho várias edições em italiano e em português da *Divina Comédia*, de Dante Alighieri. Sem contar os pensadores políticos italianos de esquerda que tenho grande afinidade, a começar por Antonio Gramsci, Antonio Labriola, Giuseppe Vacca e diria que, especialmente, o Nicola Badaloni.

CI - O senhor já foi diversas vezes à Itália. Que lugar mais lhe agrada no país?

LGB - Precisei ir à Itália diversas vezes a trabalho, quando fui secretário de Ciências e Tecnologia de São Paulo e secretário de Política Econômica do Ministério da Fazenda (governo Sarney). Mas também fui passear e para dizer a verdade, gosto muito da Toscana. Acho uma região linda, que abriga Florença, que é a cidade que eu mais gosto por conta da beleza, da cor e do compromisso que ela tem com o renascimento.

Os jogadores do Milan vão treinar mais com bola para ter mais velocidade em campo. Passarão, também, a jogar conhecendo melhor seus adversários. Estas serão as primeiras novidades a serem implantadas pelo novo técnico do clube, o brasileiro e ex-jogador Leonardo, de 39 anos.

Ex-diretor para a área técnica do próprio Milan, ele assumiu o lugar do treinador Carlo Ancelotti. Nascido em Niterói, no Rio de Janeiro, Leonardo, na entrevista de sua apresentação, mês passado, disse ter confiança de que é possível fazer "um bom trabalho" à frente do clube. Ele já chega tendo que enfrentar a difícil missão de organizar o time após a saída de Kaká, vendido para o Real Madrid.

O dono do Milan, o primeiro-ministro da Itália, Silvio Berlusconi, já decretou que "Pato pode cobrir o papel do Kaká" no time. Leonardo, com jeito e personalidade retrucou:

— Pato é um atacante, uma segunda ponta. Poderia ser meia ponta, depende de como jogarmos. Porém, erra-se às vezes quando se rotula um jogador — avalia o brasileiro, indicando que não dirá "amém" a qualquer coisa estabelecida pelo patrão.

Leonardo se garante na estrada asfaltada e aberta pelo seu antecessor que, junto com o filho, foram os grandes incentiva-



Bola em movimento

Os planos de Leonardo para o Milan

..... **GUILHERME AQUINO**
CORRESPONDENTE • MILÃO

dores para que ele assumisse e enfrentasse este novo desafio.

— Temos um caminho já traçado, uma estrutura de altíssimo nível. Vamos dar prosseguimento ao trabalho em curso e que nos deu tantas vitórias. Conheço bem a sociedade. Devemos criar novos testes, novos controles — diz ele.

O técnico brasileiro não vai reinventar a roda, mas quer fazer a bola girar mais próxima dos jogadores, mesmo durante os treinos. Normalmente, o único jogador que faz quase todos os exercícios físicos com bola é Ronaldinho. Agora, o novo treinador vai criar uma maneira de aumentar ainda mais a intimidade de todos com a bola.

— Eu penso em fazer uma preparação atlética e muita movimentação com a bola. Temos que ter um time que imprima velocidade às ações, que domine bem a posse de bola no campo adversário e para isso é necessário ter um treinamento muito específico. Queremos ainda ter muitas informações sobre os adversários, como eles jogam e sobre o andamento da nossa partida. Informação de valor científico sobre as quais podemos tomar as decisões justas — informa.

Assim que seu nome foi anunciado como novo técnico do Milan, houve quem criticasse. Afinal, até agora, Leonardo nunca tinha treinado nenhum time. Quem, porém, teria mais experiência em conviver em um ambiente no qual a pressão é

enorme e os resultados falam por si, sem choro ou meias desculpas? No Milan, segundo lugar é sinônimo de fracasso. As cobranças são muito grandes e Leonardo já está acostumado a elas não apenas por conta do seu antigo trabalho como dirigente, mas também por já ter ficado à frente da *Fondazione Milan*, desafio assumido assim que "pendurou as chuteiras".

Como dirigente, Leonardo participou de momentos históricos do clube, como a conquista do *scudetto* de 2004 e a *Champions League* de 2003 e 2007. Na época desses títulos, ele não vivia trancado em um escritório, mas estava envolvido com o dia a dia da equipe. Foi ele quem, há seis anos, levou Kaká para o clube e, mais recentemente, ajudou a trazer Pato para a equipe.

Leonardo sabe que uma andorinha só não faz verão. E para fazer o bando de andorinhas voar em harmonia, primeiro, ele terá que tirar a carteirinha de treinador, exigência para se assumir o cargo, na Itália. Falta pouco para o cursinho terminar. 📄



Leonardo no Hospital da Fondazione Milan



Os brasileiros de Veneza

Mais importante exposição de artes do mundo, Bienal homenageia Lygia Pape e abre espaço nobre para artistas nacionais

..... **GUILHERME AQUINO**
CORRESPONDENTE • MILÃO

Veneza abre as portas de seus palácios e jardins para receber a principal exposição de artes do mundo, com a participação de 90 artistas de 77 países. Nesta edição da Bienal, que pode ser visitada até o dia 22 de novembro, o trabalho da brasileira Lygia Pape (1927-2004) abre a mostra exibida no Arsenale, um dos três lugares oficiais do evento. É dela a instalação de fios de ouro e cobre, tênues e bem iluminados por spots presos no alto, que ocupa uma grande sala escura. Esticados lado a lado, formando figuras geométricas como retângulos e quadrados, os fios suspenso entre o chão e o teto criam uma ilusão de ótica. Dão a impressão de serem esculturas luminosas e chamam bastante a atenção do público. O efeito visual é forte e causa impacto. Esse é um dos últimos trabalhos de pesquisa sobre a dimensão e o uso do espaço cênico por parte desta artista de Nova Friburgo (RJ).

"Construir Mundos" é o tema deste ano da Bienal de Artes de Veneza. Significa criar pontes entre as diferentes formas de arte, os diversos pontos de vista. O encontro e o diálogo entre as variadas leituras da arte contemporânea passam pela compreensão dos ensinamentos e experimen-

tos dos velhos mestres. A obra de Lygia Pape, representa o ápice do seu percurso e serve de reflexão para quem vem atrás.

Depois da obra de Lygia Pape, as salas posteriores se abrem para o mundo moderno, com a arte sendo usada e manipulada como ferramenta de denúncia social, ambiental, sexual e política. São canteiros de obras, projeções de sombras de orgias, enxames ameaçadores de zepelins, rolos de linha e mil e um objetos de consumo — úteis ou inúteis — espalhados pelo chão. Tudo exposto à reflexão.

Além de Lygia Pape, dois outros artistas brasileiros expressam na Bienal um caminho bem genuíno, em contraste com a glo-

balização que pasteuriza tudo. Manter as raízes culturais e apresentá-las ao mundo é a proposta tanto do pintor alagoano Delson Uchoa quanto do fotógrafo paraense Luiz Braga, ambos nascidos no mesmo ano, 1956. Eles estão presentes no Pavilhão do Brasil, dentro dos Jardins, à beira do Grande Canal, dois amplos espaços que atraíram muitos visitantes entre jornalistas estrangeiros, críticos de arte, mecenas, investidores e personalidades como a modelo Noemi Campbell.

Luiz Braga mora em Belém. Desde 1980, ele retrata as cenas do cotidiano a partir do ponto de vista do habitante. Nas suas fotos estão os passageiros de um

barco, deitados em redes armadas umas sobre as outras; o vendedor de balões coloridos; os estivadores noturnos. Um trabalho forjado nas margens do rio Amazonas, uma espécie de diário fotográfico da vida à "beira-foz". Ninguém espere ver cartões postais.

— A grande pesquisa da minha fotografia é em cima da cor. O que mais gosto é caçar a cor onde os outros não a veem. Na Bienal, temos fotos de 1988 e de 2008 e você percebe o tempo de captura. A fotografia, basicamente, é diafragma e tempo. O que eu faço com estas duas variáveis é o que vai mudando — explica Luiz Braga à **Comunità**.

E se o fotógrafo Luiz Braga tenta capturar a emoção fugaz da realidade, o pintor Delson Uchoa é uma espécie de painel solar. Ele armazena a energia da luz incandescente do estado do Alagoas, debruçado sobre o Atlântico, a mercê dos ventos alísios, e depois de filtrar o que lhe serve, despeja tudo nas telas de tecido, lona ou outra superfície qualquer que possa expressar a luminosidade incandescente e algo psicodélica, de forte impacto visual. Um único quadro pode ter diferentes telas, confeccionadas com distintos materiais. E permite ao visitante tocar as telas, se esconder entre as pinceladas de cores fortes misturadas a decalques, colagens misturadas em camadas e mais camadas de tintas e esmaltes sintéticos:

— As obras são um testemunho caloroso pouco difícil de acontecer na Sibéria, por exemplo. Alguns quadros possuem três lâminas e você pode entrar na pintura. Eu trato a luz, a cor que são uma representação do Brasil, um testemunho de quem vive no círculo luminoso do planeta — diz o artista para **Comunità**.



Espelhos do artista italiano Michelangelo Pistoletto, que quebrou os 17 espelhos numa performance durante a Bienal

No calor da feira

Desfiles do Fashion Rio e São Paulo Fashion Week indicam um verão sem tendências fortes

..... SÍLVIA SOUZA

Parecia uma grande liquidação. A vitrine escolhida para a edição de verão do Fashion Rio (o Pier Mauá, na Zona Portuária da cidade do Rio de Janeiro), realizado mês passado, estava muito bem arrumada e na grande loja que se tornou o espaço, uma única peça, ainda que veladamente, foi disputada: o Fashion Business. Na estreia de Paulo Borges como coordenador artístico dos desfiles (ele já tinha essa tarefa na São Paulo Fashion Week), passado o temor acerca de um reducionismo do evento carioca, em detrimento da apresentação paulista, a indefinição pairou mesmo sobre como será organizada, no fu-

turo, a bolsa de negócios da semana de moda.

Isso porque o chamado Fashion Business, criado pela gestão anterior do Fashion Rio (Eloysa Simão) continuará a existir, independente do evento. Porém, a Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro, realizadora do Fashion Rio, não abre mão de uma feira de negócios durante os desfiles. Ao longo do evento, os dois grupos fizeram várias manobras para divulgar informações (positivas) a respeito do saldo dos negócios de maneira a confundir quem estava à frente da feira. Em junho, ainda

era Eloysa. Depois, seu Fashion Business não terá mais nenhum vínculo com o Fashion Rio.

Confuso? Nem um pouco, perto da constatação de que fará moda quem tem estilo. Ao final das duas semanas mais importantes do setor no país, o que as passarelas mostraram é um "pode-quase-tudo". Tendência é coisa do passado. Os detalhes vão dizer quem é in ou out no mundinho fashion.

Números

A 14ª edição do Fashion Business registrou um volume de vendas para o mercado interno 4% supe-

rior à edição de junho de 2008, passando de 443 milhões de reais para 461 milhões de reais. Segundo os organizadores, cerca de 12 mil pessoas circularam pelos estandes e o saldo das exportações foi 5 milhões de dólares superior à edição de inverno, totalizando 21 milhões de dólares.

— Foram 45 compradores internacionais convidados e 53 espontâneos, representando 28 países. Nesta edição, além do programa TexBrasil (parceria da Agência de Promoção de Exportações e da Associação Brasileira da Indústria Têxtil), o Sistema Firjan trouxe a Al Invest, programa da Comissão Europeia, aqui representado por 15 compradores. Os campeões de encomendas foram Grécia, Portugal e Espanha. Só uma compradora grega adquiriu mil



João Paulo Alcântara

peças para cada uma de suas 15 lojas. Em volume de compra, os Estados Unidos ocupam a primeira colocação, seguido pela Itália — informa o diretor do Centro Internacional de Negócios da Firjan, João Paulo Alcântara.

A grande loja do business ocupou uma área de 14 mil metros quadrados, reunindo quase 200 expositores de 12 estados brasileiros, além do Distrito Federal. Eloysa Simão celebrou o sucesso da feira de negócios com uma festa no Copacabana Palace onde anunciou que o seu Fashion Business Tech será realizado, em janeiro, na Marina da Glória, com patrocínio da Federação de Comércio do Estado do Rio de Janeiro.

— A nova área de exposição, com 10 mil metros quadrados, será segmentada por moda feminina, masculina, jóias, acessórios e novos talentos. O Salão Multiuso para facilitar a escolha dos comprado-

res, e palestras sobre tendências e de apoio ao negócio da moda — avisa Jerônimo Vargas, da Escala Eventos, sócio de Eloysa Simão — Um pavilhão exclusivo, com dois mil metros quadrados, apresentará as últimas novidades em tecnologia para os lojistas multimarcas de todo o Brasil como softwares de gerenciamento e controle de estoques, projetos arquitetônicos e mobiliários.

Porém, confirmada a intenção da Firjan em realizar a bolsa de negócios a cada edição do Fashion Rio, a dúvida é que marcas se apresentarão com cada um dos organizadores. Em se tratando dos pólos de moda apoiados pela Firjan e que sempre participaram do Fashion Business, Petrópolis ficou com o título de campeão de vendas da última edição. Foram 450 mil reais em vendas diretas. Além do mercado interno, com renovação de 80% na carteira das nove marcas presentes, houve destaque para um comprador da Inglaterra. Apresentando o tema "Respeitável Público", as grifes da cidade serana entraram no clima circense exaltando o colorido das peças.

Na opinião da coordenadora do pólo e dona da marca Cola Colorida, Simone Gouveia, a briga pode esfriar o mercado carioca. Ela reconhece que o grupo fez "muitas conquistas" nos anos em que Eloysa dirigiu o evento. Porém, ela acha que muita coisa ainda pode melhorar:

— São coisas que não entendemos como a diferenciação entre grandes marcas e pequenas. Por que há estandes fechados e ou-

tros abertos? Isso soa como discriminação. Também gostaríamos de realizar desfiles nos estandes e isso nunca foi possível. Há que se pensar em algo que congregue todos os expositores. Grandes marcas que desfilavam e vendiam no Rio agora só estão em São Paulo porque lá é tido como mais profissional — alerta Simone, para concluir — O que temos visto é muita gente badalando por aqui, mas poucos realmente ligados ao universo da moda. Hoje não podemos nem assistir aos desfiles porque a distribuição dos convites que antes contemplava a todos os expositores tem sido cada vez mais rara. A organização tem que se preocupar em acabar com as panelinhas.

O que vem por aí

Das mudanças conduzidas pela equipe de Borges, o primeiro ponto conquistado entre críticos e fashionistas foi a mudança de local para sediar a semana de moda carioca. Aliás, a mudança foi aprovada até entre autoridades dos governos estadual e municipal. Afinal, há todo um trabalho conjunto sendo feito como o objetivo de revitalizar a área da Zona Portuária. E uma das âncoras dessa revitalização seria justamente a fixação da semana de moda carioca na região.

— O Cais do Porto agora está para o Fashion Rio como a Bienal está para o SPFW. Todo mundo ficou satisfeito com este ambiente — afirma Paulo Borges.

Para as próximas edições, ele pretende trazer para o Rio grifes de moda praia que desfilam no

SPFW e anunciou a formação de um Comitê para o Calendário Brasileiro de Moda, a ser composto por 14 estilistas que desfilam nas duas semanas de moda. Esse comitê vai apontar quais as grifes que farão parte do line up de cada cidade, por exemplo. O diretor desmentiu, entretanto, os boatos de que os dois eventos seriam unificados, de modo que houvesse um para o lançamento das coleções outono-inverno, em São Paulo e outro, de primavera-verão, no Rio:

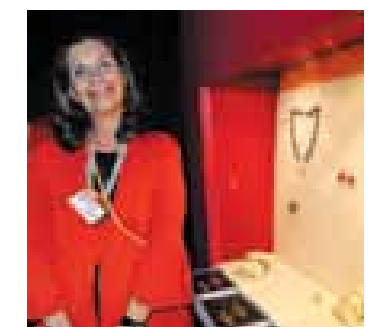
— Precisamos fazer a convergência da moda brasileira, mas não estrangular a diversidade do mercado interno. Cada um será fortalecido de acordo com as suas vocações.

Quanto à bolsa de negócios, Borges estuda a ideia de aumentar o número de dias de duração, além do uso de um dos armazéns do cais para abrigá-la:

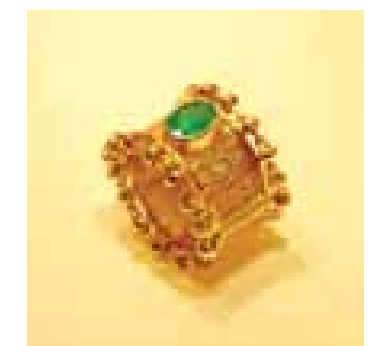
— A bolsa de negócios precisa ter cabeça, tronco e membros, não pode ser um apêndice do Fashion Rio — decretou, categórico.

Jóias de inspiração italiana

Dentro da feira de negócios, o espaço Joia Brasil celebrou dez edições. Ali, o destaque ficou para a designer Francisca Bastos. Filha de uma italiana e um francês, exibiu suas criações que usam rubi e safira como base. Há 25 anos no ramo, ela trabalha manualmente nos detalhes das obras. Logo depois da semana de moda carioca, Francisca embarcou para Veneza para participar da Bienal das Artes.



Francisca Bastos



— Procuo me inspirar todas as vezes em que visito a Itália. Lá está minha raiz. Isso sem falar que o europeu usa muitas joias. Papai dava algumas a minha mãe e isso sem dúvida me influenciou a seguir esse caminho — explica a designer.

Liberdade sexual

Conselheiro dos direitos LGBT do governo do estado, o estilista Carlos Tufvesson contou com a presença do prefeito da cidade do Rio de Janeiro, Eduardo Paes e do governador do estado, Sérgio Cabral, em sua plateia, no Fashion Rio. Defendendo o amor, sobretudo entre iguais, Tufvesson levantou a bandeira do arco-íris para comemorar os 40 anos da luta em prol do orgulho gay e festejou os 10 anos da marca que leva seu nome, além de seu casamento com o arquiteto André Piva. Para traduzir a festa, peças multicoloridas em tecidos acetinados e muito brilho, em alusão aos anos 70, quando tudo era paz e amor. O estilista apostou em vestidos curtíssimos.



Marcio Madeira

— Eu até sabia que o tom “nude” seria mais usado nas coleções de verão 2010, mas optei por um movimento de cor forte, por uma coleção sem interferência de tendências europeias. Faço sempre o que quero — diz Tufvesson.

Escolha sua praia

Dentre os que desfilaram no Rio, a Lenny, queridinha dos famosos, aposta em peças com recortes, ti-



Santa Ephigenia

Giulia Borges

Tótem

Tendências?

As passarelas, tanto do Rio quanto de São Paulo, mostraram vestidos de todos os comprimentos. Justos e soltos. O mesmo vale para calças, mas há espaço para macacões e shorts. Muitos estilistas apostaram na “cor” nude e nos decotes. Os detalhes é que fizeram as diferenças. Uma aposta: peças que parecem uma coisa, mas podem ser outra, dependendo da forma como são usadas.

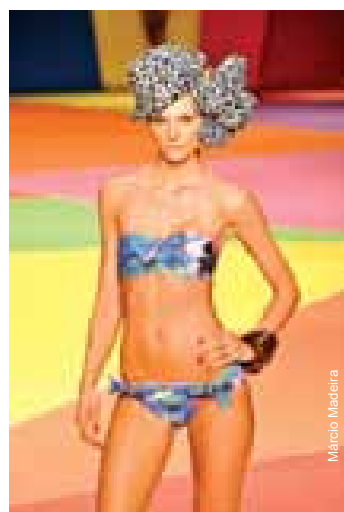


Alexandre Herchcovitch

Isabela Capeto

Reinaldo Lourenço

ras, ombros estruturados e amarrações. Voltou a se parecer com “praia de paulista”. Já a Salinas esbanjou cor e charme com as tops internacionais Isabeli Fontana e Izabel Goulart exibindo sua



Marcio Madeira



Marcio Madeira

Na passarela, Salinas e Lenny mostram suas coleções

coleção. O biquíni da marca chega com a parte de baixo de amarrar do lado, um pouco mais larga, também em formato asa delta e de tirinha lateral. Estilista da marca, Jacqueline De Biase

inspirou-se no cenário dos filmes do espanhol Pedro Almodóvar.

— Às vezes nem presto muita atenção na história, mas fico paralisado diante daqueles cenários e figurinos, como um roteiro à parte, onde tudo é envolvente e equilibrado, convivendo com aqueles personagens emocionalmente desequilibrados — contextualiza.

Em São Paulo, a Cia. Marítima criou um ambiente classicista tendo como inspiração o Mar do Mediterrâneo. Looks com drapeados remetem à cultura da Grécia Antiga. Na grife Neon, a cidade de São Paulo e as Bond Girls foram os inspiradores dos estilistas Dudu Bertholini e Rita Comparato. A marca apresentou maiôs e bodies em verde água, nude e pink, mais para serem usados com shorts e saias longas do que para dar um mergulho no mar.

nistrador delegado de Pitti Imme-gine, organizadora da feira, a edição deste ano foi “boa”:

— Os compradores apreciaram muito as coleções propostas pelas marcas, a qualidade das apresentações, os eventos paralelos, os desfiles e todas as iniciativas promocionais. Considerando as dificuldades deste período e a crise internacional, o resultado foi definitivamente positivo — afirma Napoleone.

Para responder ao mercado que pede diferentes propostas que representem o *lifestyle* presente no mundo do *childrenswear*, a feira foi dividida em oito seções: Pitti Bimbo, Sport Generation, New View, Kids’ Design, SuperStreet, EcoEthic, BabyWorld e Apartment, cada qual com sua identidade estilística.

Para as crianças apaixonadas por moda, mas que preferem um vestuário mais sério e elegante, as marcas Ermano Scervino e Rocco Barocco não deixaram a desejar. Ambas apresentaram uma coleção esporte-chique, com tons clássicos (azul, rosa, branco) onde o algodão reinava, mas dividia espaço com o jersey e o jeans. Aghata Ruiz de la Prada apostou nas cores fortes que combinam com a temporada primavera-verão. As marcas Piecci e Sucre d’Orge apresentaram coleções de pijaminhas e acessórios para recém-nascidos. A novidade ecológica da feira foi proposta pela Tie Up, marca já conhecida na Itália pelo uso de plástico reciclável, que apresentou uma coleção de cinturinhas realizadas com plástico 100% biodegradável, na cor branca.

Para ele, o baixo número de empresas brasileiras presentes na feira é culpa da crise econômica.

— Infelizmente, no Brasil existem muitas médias empresas que estariam dispostas a atravessar o oceano para apresentarem seus trabalhos, mas a realidade é bem outra, falta orçamento para isso — arrisca.

A carioca Mônica Albernaz, proprietária e design da marca Donna Chita, do Rio de Janeiro, gostou da sua participação na feira:

— Fui convidada pelos organizadores e minha vinda para cá dependeu muito do apoio que a Abit me deu — conta. — Fui a uma palestra organizada pela associação e descobri que eles têm um programa de apoio ao exportador brasileiro que patrocina em até 80% as empresas das marcas que se mostram interessadas em participar de eventos desse tipo.

Os compradores e jornalistas que passavam em frente ao estande, se deliciavam com as peças expostas por Mônica. Ela brinca com a personagem de Donna Chita e essa brincadeira é estampada em suas roupas. Maiôs com bananinhas, vestidos com apliques de bombons que lembram sonhos de valsa feitos em tecidos e sapatinhos com carinhas de bichinhos. A alegria e a simpatia brasileira foram muito bem representadas.



Fotos: Renato Gianurco

Como gente grande

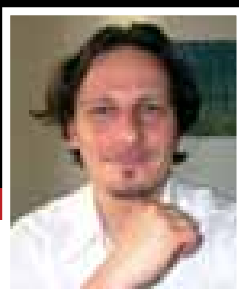
Pitti Bimbo dita a moda para os pequenininhos

JANAÍNA CÉSAR
CORRESPONDENTE • TREVISO

Representantes das principais lojas de departamento do planeta estiveram em Florença, no mês passado. Estavam em busca de novas coleções de roupas para as crianças de seus países. Eles participaram da Pitti Bimbo, uma das mais importantes e representativas feiras do setor têxtil voltada ao mundo dos pequenos. Durante três dias, o evento recebeu cerca de dez mil visitantes e sete mil compradores. No ano passado, o faturamento das indústrias italianas que trabalham no setor da moda infantil foi de 2,626 bilhões de euros.

Ao todo, 535 marcas, das quais 221 estrangeiras, apresentaram suas propostas para a primavera-verão 2010/2011. No ranking dos compradores, quem liderou foi a Espanha com uma delegação formada por 301 pessoas. O Brasil mandou 49 representantes. Segundo Raffaello Napoleone, admi-





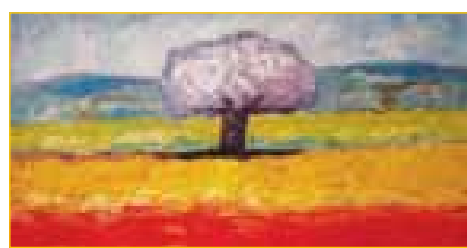
FIRENZE

Giordano Iapalucci



Disegni e pitture nel Chianti

Come combinare la bellezza della Toscana e l'interessante panorama culturale di questo inizio estate 2009? La soluzione la offre la mostra del pittore Giuseppe Capuana nello splendido scenario di Panzano in Chianti. Fino a venerdì 31 luglio saranno in mostra i suoi dipinti: una rivisitazione degli affreschi di Benozzo Gozzoli. Ingresso gratuito.



I colori della memoria

Fino al 24 luglio la Galleria d'Arte Agorà di Piombino presenta la mostra personale di pittura di Luciano Rossi. Nelle sue tele emerge quanto è presente l'amore ai colori della sua terra e della sua città natale, Piombino, città di mare in Toscana. Dai colori caldi dell'ocra dei terreni di quelle regioni al verde abbagliante degli arbusti della macchia mediterranea, dall'energia dell'azzurro marino al misto di tinte che spingono la vista verso l'orizzonte che si perde tra mare e cielo. Ingresso gratuito con orario 9.00-12.00/18.00-24.00



Neofuturismo

Mancano pochi giorni alla chiusura dell'appuntamento della mostra di Daniel Schinasi, fondatore del movimento Neofuturista. Dal titolo "Omaggio a Galileo Galilei ed altre opere", l'esposizione propone alcuni degli ultimi lavori dell'artista nato ad Alessandria d'Egitto ma livornese d'adozione in cui l'ar-

te riveste una funzione ideologica ed educativa. Come dice l'artista: "è necessario, nella sua complessità, il passaggio successivo al futurismo nella ricostruzione delle forme e al rinnovamento globale dell'uomo e del suo ambiente". Fino all'8 luglio presso il CentroArteModerna di Pisa. Orario 10 - 12.30 / 17.00 - 19.30. Ingresso libero.

Il respiro del tempo

All'Anfiteatro Fonte Mazzola a Peccioli in provincia di Pistoia, dal 6 al 30 luglio saranno presentate 11 serate facenti parte dell'offerta culturale dell'estate pecciolese dal nome "11 lune". Si tratta di una rassegna di musica e teatro alla quale saranno presenti nomi del calibro di Alessandro Benvenuti e Renzo Arbore. In cartellone si distacca l'orchestra da Camera Fiorentina che musicherà lo spettacolo Pierino e il Lupo come la Viva Verdi, la serata dedicata alla lirica. Presso l'Anfiteatro Fonte Mazzola di Peccioli.

11 lune

All'Anfiteatro Fonte Mazzola a Peccioli in provincia di Pistoia, dal 6 al 30 luglio saranno presentate 11 serate facenti parte dell'offerta culturale dell'estate pecciolese dal nome "11 lune". Si tratta di una rassegna di musica e teatro alla quale saranno presenti nomi del calibro di Alessandro Benvenuti e Renzo Arbore. In cartellone si distacca l'orchestra da Camera Fiorentina che musicherà lo spettacolo Pierino e il Lupo come la Viva Verdi, la serata dedicata alla lirica. Presso l'Anfiteatro Fonte Mazzola di Peccioli.

italian style



Fácil e útil

Simple de usar e extremamente confiável, este aparelho permite obter leite quente com ou sem creme, de modo rápido e com um excelente resultado. Um sinal acústico avisa quando o leite já está na temperatura ideal. A garrafa, em vidro resistente à alta temperatura, é prática e vai até no lava-louças. € 39,90 www.dmail.it



Tostapane

Esta torradeira com display analógico, além de sua função principal, ainda possui outras duas: descongelar os pães e aquecê-los. Nada melhor do que o perfume de pão quentinho pela manhã, afinal, um belo dia deve começar com "una buona colazione". € 29,90 www.dmail.it



Sem fio

Já imaginou um ferro de passar a vapor e sem fio? Na verdade, este aqui tem as duas opções: com ou sem, pois funciona de acordo com as suas exigências. € 24,90 www.dmail.it



Pizza Dom

Quer preparar uma deliciosa pizza como nos restaurantes? Com esse aparelho isso é possível. O Pizza Dom é um forno elétrico com uma tampa de barro que assa de modo perfeito as pizzas, sejam aquelas cuja massa é feita em casa ou até mesmo as congeladas. € 99,00 www.dmail.it



Praticidade

Cozinhe em qualquer lugar com este prático fogão elétrico de duas 'bocas'. € 24,90 www.dmail.it

A vanguarda da tradição

Tido como o melhor chef da Itália, no momento, Massimo Bottura, participa de evento no Brasil

..... TATIANA BUFF
CORRESPONDENTE • SÃO PAULO

Inventar, modernizar, mas sem romper tradições. Parece contraditório, mas esse poderia ser o slogan do chef italiano Massimo Bottura. É dele o restaurante apontado pela revista *L'Espresso* como o melhor da Itália, L'Osteria Francescana, que há 14 anos funciona em Modena, na região de Emilia Romagna. O estabelecimento, cotado com duas estrelas no influente *Guia Michelin*, recentemente ficou em 13º lugar em um ranking que classificou os 50 melhores restaurantes do mundo – o primeiro colocado dentre os seis italianos que entraram na lista.

O *cuoco* modenense de 47 anos defende, sem concessões e com simpatia, as cozinhas regionais, artesanais, que perpetuem em suas receitas “a salvaguarda dos sabores da natureza das matérias-primas”. Esse é seu mantra não apenas na L'Osteria Francescana, mas também na La Franceschetta, sua segunda casa, aberta há cinco anos em Vignola, *paesino* da mesma província da Emilia Romagna, região setentrional da Itália.

— O futuro será das pequenas territorialidades. Não vale uma cozinha única, homologada, como a internacional. Não interessa comer um salmão criado em cativeiro — afirma Bottura em entrevista à *Comunità*, durante sua passagem por São Paulo, mês passado, para participar de um evento que reuniu dezenas de chefs e *sommeliers* brasileiros e estrangeiros na capital paulista.

Na Itália considera-se Bottura pertencente ao grupo “Nova Tradição”, uma escola de co-



Bottura é dono do restaurante L'Osteria Francescana, em Modena, eleito o melhor da Itália pela revista *L'Espresso*

zinheiros que nutre o vínculo com seus respectivos territórios e produtores de matérias-primas de alta qualidade, os *artigiani*. A “Nova Tradição” não parece aberta a criações sob a forma de pílulas, células e moléculas nutritivas, a nova grande onda gastronômica depois da *nouvelle cuisine*. Pelo menos no que diz respeito a Bottura, o máximo a que se permite são algumas espumas.

Não por acaso, ele trabalhou com o endeusado chef catalão Ferran Adrià que comanda o restaurante El Bulli, na Espanha, e é tido como o pai da gastronomia molecular – há quatro anos consecutivos, o El Bulli fica com o primeiro lugar no tal ranking dos 50 melhores restaurantes, elaborado desde 2002 pela publicação inglesa *Restaurant Magazine*. Muitos dizem que Bottura é o Adrià da Itália. Ele admite que aprendeu com o catalão a “con-



ceitualizar a cozinha”. No entanto, ele contesta as comparações.

— É errado me comparar a Ferran. Minha cozinha não é a dele, um grande mestre e amigo. A Osteria é muito focada em si mesma, única, com fortíssima base ligada ao território. O restaurante exprime minha alma e sentimento. Tento transmitir emoções com uma visão dirigida ao futuro, porém com uma pro-

funda memória do passado. É outro universo — demarca.

A bandeira da territorialidade é sustentada por Bottura nas duas casas que mantém. Em ambas, primam o rigor na seleção dos ingredientes artesanais, encomendados a fornecedores próximos e conhecidos. Porém, há variações. Segundo ele, o pequeno *wine-bar* La Franceschetta, é “menos experimental, serve a matéria-prima em estado puro”.

— Lá você come tudo o que encontra na Osteria Francescana, mas degusta a pureza, sem a elaboração que buscamos para aperfeiçoar as receitas. Aplicamos a técnica em função da matéria-prima, não por um jogo de prestígio — explica.

Ele conta que escolhe os produtos “a partir de uma especificidade particular”. Cita como exemplo um parmesão, um típico produto da Emilia Romagna, ingrediente principal de boa parte de suas experiências gastronômicas. O queijo que seleciona é especial porque foi feito a partir do leite de uma vaca branca de Modena, que se tornou raríssima e que produz 40% do que produz uma vaca normal. Desse bovino, recolhe-se um leite que produzirá um queijo intenso e concentrado. Na opinião de Bottura, são coisas “realmente interessantes” desse tipo que se distinguem no universo gastronômico.

No cardápio da Osteria, é possível encontrar “atrações” como tempurá de peixe (anchovinhas) com sorvete de roti, creme de bacalhau com pele de peixe frita ou roballo envolvido em *pancetta* com espuma de salsinha. Um dos *xodós* do chef é um prato elaborado a partir do *Parmigiano Reggiano*. Trata-se das cinco fermentações do queijo idolatrado mundo afora. Em consistências e temperaturas diversas.

— Partimos de um *parmigiano* de 24 meses, passando para 30, 36, 40 e 50 meses de conservação, que tomam a forma de um *demi-soufflé*, uma espuma, uma *salsa* (molho), uma crosta crocante, até a “*aria*” extraída do brodo da casca do parmesão, com 50 meses de fermentação — detalha.

O *prosciutto di Parma* - outro elemento onipresente nas mesas emilianas, também é muito usado por Bottura. Ele conta que

gosta de criar caldos a partir dos ossos do presunto para cozinhar os *passatelli*, massa típica da sua região, feita de pão ralado, parmesão e ovos, e que se cozinha dentro do caldo de presunto.

Classifche

Ao falar sobre as pontuações e estrelas com os quais seus restaurantes estão sendo cotados, Bottura não demonstra deslumbramentos. Ele diz, a um só tempo altivo e despretensioso, que as classificações e comparações representam “o resultado final do esforço que cada chef faz ao longo do ano”:

— É uma satisfação ver que nosso trabalho nos dá reconhecimento internacional, mas não trabalhamos para as classificações. Trabalhamos para nós mesmos e para os clientes. Temos uma forte ligação com eles. Não desiludir as pessoas é muito importante e superar suas expectativas ainda mais — afirma Bottura.

Segundo o chef, grande parte dos seus fregueses é formada por italianos de todas as regiões da bota, que se deslocam exclusivamente para comprovar a excelência de sua culinária. Para uma população, em geral, de senso gustativo e parâmetros acuradíssimos desde o berço, a aprovação unânime a uma *cucina* diferente da *mamma* é rara.

Bottura largou a faculdade de Direito em 1986 para se dedicar à gastronomia. Comprou, em 1989, a Trattoria Del Campazzo, na região de Modena. Em seguida, estudou com dois grandes chefs franceses, Georges Cogné e Alain Ducasse. Em 1995, abriu a Osteria. Hoje, o chef considera importante passar adiante o que aprendeu e, por que não, na TV?

— É fundamental comunicar nosso pensamento. Participo de alguns programas elaborando pratos e me expondo, onde quer que seja. Mas só vou quando não é puro *business* — diz.

Casado com a artista plástica Lara Gilmore, norte-americana que conheceu em Nova York; pai de Alexa, de 12 anos, e Carlo, de 8, Bottura tem na música uma outra paixão. Não por acaso, a cozinha, para ele, é uma espécie de música.

— Sigo uma partitura e sei o que deve ser feito. Se você faz uma receita tradicional, escolhe

a melhor matéria-prima e recria a tradição. De outro lado, você pode conceber uma música nova e ter a dificuldade de compô-la, e depois deve ser interpretada. Acho que esta é a ambição de todos: criar uma nova tradição em pratos tão bem sucedidos que se tornem um legado — aspira.

São Paulo

Essa foi a quarta vez que Bottura esteve no Brasil. Ele é amigo do chef Alex Atala, do D.O.M.- restaurante paulista que ficou na 24ª colocação no mesmo ranking dos 50 melhores - onde o italiano já preparou jantares em duas ocasiões.

No evento que o trouxe ao país, ele deu um workshop intitulado “*Bollito misto non bollito* - A tradição em evolução”. A partir do *bollito* misto, um clássico italiano, o chef tentou demonstrar, na prática, a sua teoria de que é possível modernizar a mais tradicional das cozinhas, sem acabar com ela. O *bollito* é um misto de carnes cozidas de boi, ave e porco com embutidos. A versão de Bottura foi feita a partir de um

caldo de várias carnes, com temperos frescos, e dois tipos de peixes (aliche e anchovas).

Depois do *lavoro*, o chef italiano experimentou a cozinha japonesa do Kinoshita, do chef Murakami. Concluiu que ela absorveu e foi absorvida pela cultura do país:

— Em São Paulo se faz uma culinária japonesa com produtos e preparação diversos, brasileiros, se tornou uma cozinha brasileira com a forma clássica da japonesa, como acontece nas nações onde há grande presença de Bottura foi feita a partir de um

O *gran chef*, fã da feijoada - “lembra nossa cozinha *povera* da Emilia Roma-

nha” - também se entregou ao prazer da carne, na churrascaria Fogo de Chão. Lá saboreou picanha, cordeiro e cupim. Em nenhuma das vezes em que esteve por aqui ele provou a culinária “italo-brasileira”.

— Fica para a próxima — brinca o carismático chef, que costuma brindar seus clientes com a seguinte frase: “deixe a porta aberta ao inesperado”. 🍴

• TATIANA BUFF



Requinte toscano

Adepto da confort food, o chef Roberto Ravioli faz sucesso entre celebridades

São Paulo – Em uma esquina do badalado bairro Jardim Paulistano, o Ravioli Cucina Casalinga está cercado de pares – à primeira vista concorrentes do restaurante. Porém, lá muitas vezes se torna o refúgio escolhido pelos proprietários vizinhos, clientes e amigos do caríssimo chef Roberto Ravioli. O trocadilho com o cognome é de longe insuficiente para associar o talento de Roberto à culinária.

Verdade é que sua vocação aflorou como gosto apurado desde cedo na grande cozinha da *mamma*. Antes, porém, concluiu o curso



Chef Roberto Ravioli e Pavarotti

de arquitetura para só então largar de vez os projetos e edificações, no final da década de 80.

— Meus três irmãos lidam com gastronomia. E nós seguimos à risca o ditado que diz que todo bom italiano vive para comer, não come para viver — brinca o caloroso chef, cuja família se transferiu de Lucca a São Paulo, onde ele nasceu.

Ravioli, 56 anos, se envolveu com *catering* para eventos como o circuito da Fórmula-1 antes de abrir seus restaurantes. Uma das viagens à Itália lhe rendeu amizade duradoura do tenor Luciano Pavarotti (1935-2007), para quem criou o *Gnocchi dei Contadini per Pavarotti*, prato bem-sucedido que consta do menu do Ravioli Cucina Casalinga.

Aberto há três anos, o restaurante é o “irmão caçula” do concorrido Empório Ravioli, na Vila Olímpia desde 1998, autêntico adepto da “confort food” elaborada pelo chef:

— Gosto de oferecer comidas que fazem as pessoas se sentirem bem, e que saibam o que estão comendo. Podem ser adaptações de pratos tradicionais, mas sempre confiáveis.

Autodidata, Ravioli viaja em média três vezes por ano à península em busca de novidades. O gosto da Toscana protagoniza o leque de aproximadamente cem opções em cada restaurante, sendo as provas mais deliciosas da região o Pancotto, a suntuosa Ribollita – sopa camponesa típica oferecida neste inverno – e o legítimo Tiramisù com mascarpone italiano, *il vero*. Outros acepipes da terra de Giotto, Michelangelo e Leonardo às mesas do Cucina Casalinga são o imperdível *Ravioli ai Funghi*, a *Porchetta* e a universal Bisteca à Fiorentina. Dentre as recentes criações de sucesso do chef *master da Federação Italiana dei Cuochi do Brasil* (FIC Brasil) estão o *Risotto Ortomare*, com frutos do mar, e o *Raviolone d'Oro*, à base de gema mole e azeite tartufado.

Roberto Ravioli, assíduo convidado do programa da apresentadora de TV Ana Maria Braga, costuma receber diversas beldades do meio artístico nos seus restaurantes. Em casa, o chef não escapa do controle de qualidade da esposa, Giovana e dos filhos Antonio, 18, e Frederico, 16, que possivelmente darão continuidade ao legado familiar.

Gnocchi dei contadini per Pavarotti (para 8 pessoas)

Para a massa: 300 gr de pão amanhecido (sobras de focaccia são as melhores); 150 gr de farinha de trigo; 250 ml de leite integral; 100 gr de manteiga sem sal derretida; 50 gr de parmesão; 1 gema de ovo; sal e noz moscada.

Para o molho: 100 gr de manteiga sem sal; 200 ml de azeite extra-virgem de oliva; 1 e 1/2 cebola grande cortada muito fina; 1/2 kg de feijão rajado fresco; 10 tomates bem maduros sem semente e pele ou tomate pelado; 8 folhas de sálvia; 150 gr de parmesão; 250 gr de linguiça calabresa fresca, sem pele e picada; 4 colheres de sopa de salsinha picada; sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer: Deixe o pão de molho no leite e adicione uma pitada de sal. Depois de amolecido, passe por um moinho ou centrífuga. Junte ao pão farinha de trigo, parmesão, manteiga derretida e noz moscada. Amasse bem, ajuste o sal e faça os inhoques não muito grandes. Cozinhe os feijões com louro, sal e pimenta. Escorra-os após 40 minutos e reserve. Refogue a cebola e a linguiça na manteiga e ajuste o sal. Refogue os feijões no azeite e sálvia e deixe pegar gosto. Junte os tomates picados, a cebola e a linguiça e deixe descansar por alguns minutos. Cozinhe os inhoques e junte ao molho. Salpique muita salsa e parmesão.

— Eles comem de tudo, mas não se abastecem, “degustam”. O mais novo já dá palpites na cozinha, parece ter talento para o negócio — entusiasma-se o pai coruja.

SERVIÇO: DOMENICO – CUCINA CASALINGA, RUA JOAQUIM ANTUNES, 197, JARDIM PAULISTANO – SÃO PAULO. TEL: (11) 3083-1625



A história de minha família começou ainda no navio que trouxe meus bisavôs. Não sei o ano exato, mas acredito que tenha sido por volta de 1905, quando o Brasil era a esperança de muitos italianos que deixaram o país em busca de melhores condições de vida. Meu bisavô, Eligio Malagoli, era fazendeiro em Gênova, mas desejava conhecer o mundo. Assim, deixou suas três fazendas sob os cuidados de seus três irmãos em sua terra natal. Minha bisavó, Ema Ceraldelli, era da Sicília e viajava rumo à América para pleitear emprego nas lavarias das fazendas brasileiras. Na Itália, as coisas não iam nada bem, pois houve uma grande revolução e o país estava em crise financeira naquela época.

Em meio a tantos passageiros do navio Pacific, os dois se conheceram e foi amor à primeira vista. Dentro daquele navio, segundo meus bisavôs, houve muito sofrimento, pois a comida era pouquíssima e ainda tinha a peste. A doença que provoca febres altíssimas se espalhou por todo o navio onde poucos sobreviveram.

Quando aportaram em São Paulo, Eligio Malagoli e Ema Ceraldelli decidiram se casar. Toda essa trajetória foi contada por eles pa-

ra os filhos Rosa Malagoli, minha avó, e Carlos Primo Malagoli. Meus bisavôs deixaram São Paulo rumo à Santa Catarina. Em Florianópolis o patriarca montou uma olaria de tijolos no centro da cidade. No total, tiveram 10 filhos. Na verdade, pertencem a duas famílias italianas, por parte de minha bisavó e de meu bisavô. A família Malagoli é única no Brasil. Possuo muitos parentes ainda na Itália, mas sei que alguns anos depois da partida de meu bisavô, seus irmãos também vieram para cá. Por isso, a nossa família espalhou sua descendência pelo Brasil inteiro.

Hoje, na tentativa de resgatar nossas memórias, tenho uma comunidade no orkut e já consegui reencontrar alguns parentes perdidos pelo tempo. Acho que meu sangue italiano fala mais alto do que o brasileiro. Tudo que envolve a Itália me fascina. Italianos se preocupam com a família e é isto que tento fazer, ou seja, reunir todos novamente como um quebra cabeça.

Minha saudosa nonna sempre me contava as histórias da sua infância. Meu bisavô trabalhou muito para conseguir o sustento de sua grande família. Seu objetivo era crescer financeiramente também no Brasil, sem precisar se desfazer das três fazendas em Gênova. Confiava cegamente em seus irmãos na administração dos imóveis, que futuramente teriam os verdadeiros herdeiros na frente dos negócios. Infelizmente, com a morte de meu bisavô, todos os seus sonhos morreram também. Naquela época, a lei italiana garantia livres poderes aos irmãos vivos de meu falecido bisavô para vender todos os seus bens. Venderam as três

O ORGULHO DE TER NAS VEIAS O SANGUE ITALIANO É MAIOR DO QUE A TRISTEZA DE LUIZ MAURÍCIO DE SOUZA POR NÃO TER O SOBRENOME DOS BISAVÔS, QUE CHEGARAM AO BRASIL POR VOLTA DE 1905 E CONSTRUÍRAM UMA GRANDE FAMÍLIA.

DEPOIMENTO À REPÓRTER NAYRA GAROFLE

fazendas em Gênova. Em seguida, minha bisavó Ema recebeu no Brasil, “Um conto de Réis” como herança. O dinheiro não durou muito com dez filhos pequenos para criar. Desta forma, minha bisavó precisou trabalhar como lavadeira e passadeira de roupas. Ela e as crianças só falavam em italiano dentro de casa. Minha avó Rosa Malagoli, sofreu com o idioma, pois no colégio só era falado o português, e ela só falava italiano.

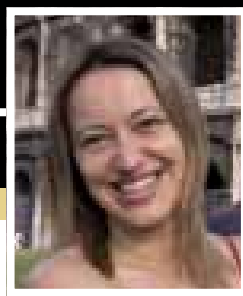
Minha avó começou a namorar meu avô brasileiro, Altamiro José de Sousa, aos quinze anos de idade. Namoraram cinco anos e se casaram. Desta união nasceram quatro filhos. Meus avós não quiseram colocar o sobrenome italiano para que seus filhos e netos não ficassem com os nomes muito grandes. Por isso, não tenho o sobrenome completo da família, embora eu também seja um autêntico Malagoli. Eu sempre digo para os meus amigos que se algum dia eu conhecer a terra de meus bisavôs, corro o risco de não querer mais voltar. Muitas vezes chego a pensar nas fazendas de meu bisavô, e sempre me vem aquela pergunta de praxe: “Será que realmente venderam as fazendas ou somente enviaram uma pequena quantia para minha bisavó Ema?”

Até hoje imagino minha querida avó Rosa Malagoli na cozinha. A vejo fazendo nhoque, massas de macarrão caseiro e muito mais. Também sinto muita falta das conversas que tínhamos. Costava de vê-la falar em italiano. Mas Deus a quis ao seu lado e hoje guardo comigo as memórias de um tempo que, infelizmente, jamais voltará.

Luiz Maurício de Souza
Florianópolis, SC

Mande sua história com material fotográfico para: redacao@comunitaliana.com.br





Claudia Monteiro de Castro

Pollara

Quantas lágrimas já foram derramadas pelo mundo afora assistindo ao filme *O Carteiro e o Poeta!* O filme emocionou muitas pessoas com a história da amizade entre o poeta Pablo Neruda, vivido pelo ator Philippe Noiret, e o carteiro Mario Ruoppolo, vivido pelo amado ator italiano Massimo Troisi. Neruda ensinava a ele os artifícios do amor, como conquistar sua amada, usando metáforas. Foi o último filme de Massimo Troisi, que morreu aos 41 anos de infarte, logo depois das filmagens.

A história do filme é inventada, mas baseada no fato real do exílio de Neruda numa ilha italiana. Na realidade a ilha de exílio foi Capri. Porém, no filme *O Carteiro e O Poeta*, a escolhida como set de filmagem foi Salina, uma das ilhas Eólias, no nor-



deste da Sicília. E a praia que serviu de cenário para várias cenas do filme foi Pollara, a mais bonita da ilha.

No passado, era possível chegar à praia de barco ou via terrestre, a partir do vilarejo de Pollara onde se pegava uma trilha. Hoje a praia, toda de pedrinhas, ficou menor ainda, porque o mar invadiu parte dela. Tinha cerca de 10 metros e, agora, está reduzida à metade. Assim, só dá para chegar às suas margens de barco. O cenário é sublime. A praia, transparente, é delimitada por uma falésia, um despenhadeiro que corresponde à parte interna da cratera de um vulcão. E ao ver todo aquele cenário, trechos do filme logo passam pela cabeça como por exemplo, a que Mario gravava sons da natureza para mandar ao seu maestro. É impossível não se emocionar novamente.

Praia Italiana

Brasileiro que vem visitar a Itália precisa esquecer do conceito de praia que tem no Brasil: praias extensas, muitas ondas, areia fofinha, e... entrada grátis.

A primeira coisa que choca o brasileiro que vai pela primeira vez numa praia italiana é a divisão em duas categorias: *stabilimento* e *spiaggia libera*. O primeiro é uma praia onde se paga para entrar, tem lanchonete, lugar para trocar de roupa e chuveiros. Se quiser, é possível alugar cadeiras e guarda-sol que, juntos, não saem por menos de 10 euros, ou seja 30 reais. Isso nos lugares mais baratinhos. As costas italianas são inundadas por esses estabelecimentos. Porém, tem *stabilimento*

que até tem seu charme. Certa vez fui num no Lido de Veneza que, ao invés de cadeiras, alugava camas em estilo *bal-dacchino* (dossel), para curtir a praia deitado na cama, lendo um bom livro, com a brisa do mar, feito rei.

A *spiaggia libera*, que significa praia livre, é grátis, ou seja, uma praia normal, doada pela natureza, como toda praia deveria ser.

Algumas praias na Itália são extensas e com areia fofinha, mas é uma exceção. A maioria é rochosa e pequenina. Algumas,

ao invés de areia, têm pedrinhas incômodas e caminhar pela praia vira um sonho longínquo. Tem italiano que entra no mar até com uma sandália de plástico, tipo Melissa, para não machucar o pé.

Entretanto, apesar da praia italiana ser diferente das nossas, muitas são paradisíacas, principalmente as da ilha da Sardenha - o *crème de la crème*, com águas transparentes cor de esmeralda. Tirando a Sardenha, as praias mais belas do país, na sua maioria, ficam no sul. Na Calábria, na Puglia, na Sicília, na Basilicata.

Quem gosta de pegar onda, pode tirar o cavalinho da chuva. Praias com ondas são uma raridade. O Mediterrâneo é um

mar de águas calmas e límpidas. E diga-se de passagem, geladas. Lembro do mar das praias do nordeste brasileiro que, no verão, aquecido pelo sol, ficaquentinho até de noite. Na Itália, a não ser durante os meses de julho e agosto, nadar é para quem tem peito. É preciso ter coragem e entrar de uma só vez - e seja o que Deus quiser. Para aqueles que não encaram uma aguinha gelada, resta fazer o famoso *pediluvio*, ou seja, molhar só os pezinhos. E boa praia.



FUBÁ DE MILHO. COMO TUDO QUE A GRANFINO FAZ, DÁ UM SABOR TODO ESPECIAL NA SUA COZINHA.

O Fubá de Milho Granfino é um dos produtos mais gostosos do mercado. Além dele, você também conta com uma linha completa de itens saborosos que há muito tempo faz sucesso na cozinha. Aproveite e leve todas essas delícias para a sua casa. Sem dúvida, elas vão trazer muita alegria para você e a sua família.

GRANFINO, PRESENTE NOS MELHORES MOMENTOS DA SUA VIDA.



Reunião gostosa é assim: a família da Granfino na mesa e, a sua, em volta dela.



GRANFINO

www.granfino.com.br

INDÚSTRIAS GRANFINO S.A.

• comercial@granfino.com.br

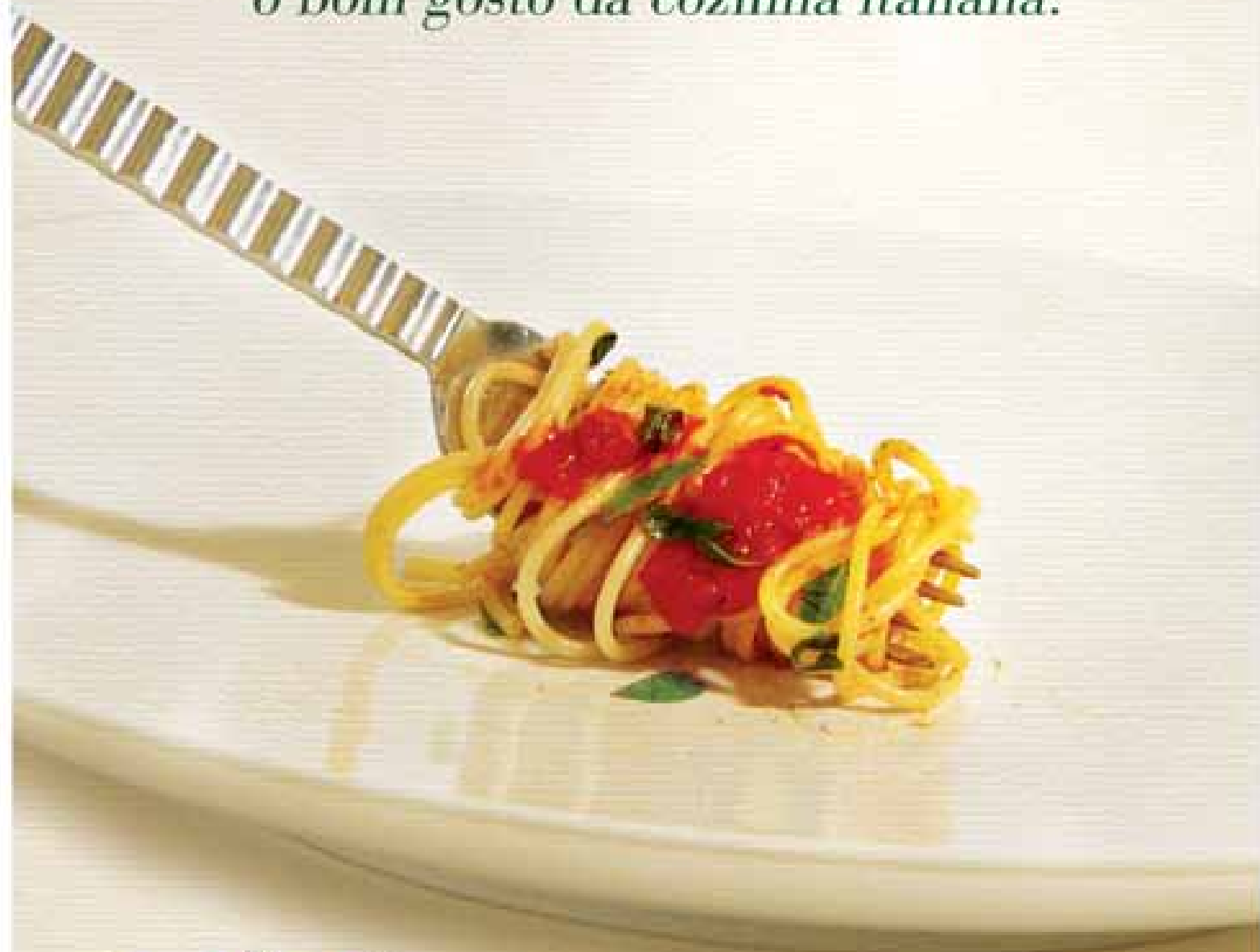
• Rua Oscar Soares, 1525 • CEP 29220-096

• Nova Iguaçu • RJ • Tel.: 21 2765-0400



Piacere.

*Nossa tradução é leveza e saúde com
o bom gosto da cozinha italiana.*



Massa Piraquê Sport.

Um delicioso espaguete, feito de Grandur, tradição das massas italianas, com alto teor de vitaminas, ferro e carboidrato, que se destina principalmente para esportistas e frequentadores de academias.

 piraquê