

## **Olinda Alessandrini comenta obra de Chiquinha Gonzaga em Almoço Clio**

Almoço Clio

### **Chiquinha Gonzaga, querida por todos**

Com Olinda Alessandrini, Leonardo Magni e Liliana Andriola

Dia 16 de março, quarta-feira, das 12h20 às 13h40

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa/Porto Alegre

[www.studioclio.com.br](http://www.studioclio.com.br)

(51) 32547200

Uma das mais memoráveis figuras femininas da cultura brasileira é tema de Almoço Clio. Na quarta-feira, dia 16 de março, a trajetória de Chiquinha Gonzaga (1847-1935), compositora, republicana e abolicionista, será comentada pela pianista Olinda Alessandrini e ilustrada através da execução ao piano de algumas de suas obras.

Conquistando respeito no cenário musical de sua época, Chiquinha Gonzaga marcou a história da música brasileira. Mulher pioneira no piano de choro, na composição de marcha carnavalesca e na regência de orquestra no Brasil, ela é lembrada também pela personalidade forte e desafiadora ao estilo de pensar da sociedade. Ninguém melhor do que Olinda Alessandrini, grande nome do piano atual, dedicada especialmente à música popular brasileira, para falar sobre esta personagem.

A gastronomia fica a cargo dos *chefs* Leonardo Magni e Liliana Andriola. Como entrada, eles apresentam duo de chorinhos, *vickyssoise* de jerimum com crocante de brioche e flan de camembert e mandioquinha com mesclun de folhas, semente tostadas e vinagrete de maracujá. O prato principal é composto por cubos de frango caipira ao molho de milho e mostarda de dijon, ratatouille de abobrinha, pimentão e quiabo com farofa de urucum. De sobremesa, macaron de coco, abacaxi caramelizado e creme anglaise.

O almoço começa às 12h20 no auditório do StudioClio (Rua José do Patrocínio, 698). O valor é de R\$ 50. Para quem quiser apenas assistir à palestra, R\$ 25. As reservas e cancelamentos podem ser feitos até as 18h do dia 15 de março pelo telefone 32547200, e os ingressos podem ser adquiridos através da página [www.studioclio.com.br](http://www.studioclio.com.br). A atividade faz parte da programação Gastronomia Cultural StudioClio Claro.

### **Olinda Alessandrini**

As atividades da pianista Olinda Alessandrini incluem apresentações ao vivo, gravações, programas de rádio, atividades pedagógicas, colaboração em jornais e organização de concertos no Rio Grande do Sul. Seu repertório pianístico vai do barroco ao contemporâneo, e sua dedicação especial é à música brasileira. Realizou tournées pela Alemanha, Estados Unidos, Uruguai, Chile e Bolívia, e ganhou diversos prêmios. Na Austria, realizou recitais em Viena e em Salzburg, onde participa regularmente da programação oficial do Castelo Mirabel. Apresentou

palestras ilustradas sobre Villa-Lobos na Alemanha e Noruega. A convite do Instituto Goethe, realizou uma extensa programação na Alemanha, visitando Escolas de Música. Além de escrever artigos sobre música para jornais, participou com capítulos em diversos livros. Colabora com a programação do Teatro do Sesi em Porto Alegre. Assumiu a coordenação geral de Carmina Burana em 2006, Noite Barroca em 2001, e Carnaval dos Animais em 2000. Organizou em 2002 e em 1997 tournées pelo Rio Grande do Sul da Orquestra Sinfônica Jovem de Charlottenburg, Berlim, sob a regência de Elke Mentges. Desde novembro de 2001 produz e apresenta o programa semanal "Olinda Allessandrini, um Panorama da Música do Brasil e das Américas", na Rádio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, em Porto Alegre.

### **Leonardo Magni**

Graduado em Gastronomia pela Universidade do Rio dos Sinos – UNISINOS e pós-graduado em Arte Culinária pelo Instituto Argentino de Gastronomia, Leonardo Magni complementou a sua formação com especialização em desosse e carne suína no Brooklyn kitchen – Nova Iorque. Já passou por experiências em estabelecimentos de gastronomia em Porto Alegre como La Piedra, Bier Garten com Marcelo Chaparro e Dado Bier. Estagiou no Hotel Pestana do Rio de Janeiro, com Sabrina Mahler. Desde 2009 é chef e sócio-proprietário do Mandarinier Gastronomia em Porto Alegre.

### **Liliana Andriola**

Graduada em Gastronomia pela Universidade do Rio dos Sinos – UNISINOS e pós-graduada em Arte Culinária pelo Instituto Argentino de Gastronomia, Liliana Andriola complementou a sua formação com especialização em sorvete e sobremesas geladas no Brooklyn kitchen – Nova Iorque. Já passou por experiências nas cozinhas e na organização de eventos de empresas como Le Bistrot, Pâtissier, com Marcelo Gonçalves, Carême Bistro (Rio de Janeiro), com Flávia Quaresma, e Sapore di Pasta (Santa Catarina). Desde 2009 é chef e sócia-proprietária do Mandarinier Gastronomia em Porto Alegre.