

Cientista polonesa é tema de almoço no StudioClio

Almoço Clio

As múltiplas faces de Maria Sklodowska-Curie

Com Joana Bosak, Leonardo Magni e Liliana Andriola

Dia 18 de maio, 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

(51) 32547200

A cientista polonesa Maria Sklodowska-Curie (1867 – 1934), primeira mulher a ser professora da Sorbonne e a obter dois prêmios Nobel de ciência, é tema de almoço cultural no StudioClio. Na quarta-feira, dia 18 de maio, a professora Dra. Joana Bosak comentará a conturbada trajetória desta figura, seus seus caminhos na Química e na Física e sua vida pessoal.

Discípula de Becquerel, esposa de Pierre, mãe de outra laureada com o Nobel, Maria Sklodowska-Curie desperta a curiosidade pelo olhar desolado perceptível em seus retratos. A morte prematura do marido e parceiro de trabalho, escândalos ligados a um *affair* com um aluno e a xenofobia crescente na Europa do entre-guerras são elementos que a professora Joana abordará para tentar explicar esta personalidade.

A gastronomia fica a cargo dos *chefs* Leonardo Magni e Liliana Adriola, que utilizam técnicas de gastronomia molecular. Na entrada, eles apresentam *shot* de sopa de cogumelo, pão de centeio tostado com bigos e esférico de *chlodnik* (sopa fria de beterraba). O prato principal é lombo de porco recheado com panceta defumada, ameixa seca e nozes com ar de cenoura e especiarias, além de purê de batata e maçã. Na sobremesa, bolinho de papoula com cremoso de queijo e framboesa.

O almoço começa às 12h20. Os ingressos podem ser adquiridos na página www.studioclio.com.br pelos valores de R\$ 50 (almoço e palestra) e R\$ 25 (palestra). Reservas e cancelamentos até a véspera do almoço, às 18h, pelo (51) 3254-7200. Esta atividade faz parte da programação Gastronomia Cultural StudioClio Claro.

Joana Bosak

É Mestre em História e Doutora em Literatura Comparada (UFRGS). Foi professora no departamento de História da UFRGS em 2000-2001. Realizou estágio na Universitat de Barcelona e defendeu tese em abril de 2006 sobre o gaúcho como fenômeno reposto do regionalismo, partindo de dois autores: Barbosa Lessa e Ricardo Güiraldes. No StudioClio, integra o grupo Voga - moda e cultura, realizando agenda transdisciplinar em História cultural da moda.

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.