



Banquete fala sobre erotismo na Arte Japonesa da Era Tokugawa

Banquete

Erotismo na Arte Japonesa da Era Tokugawa

Com Paulo Gick

Dia 25 de abril, sexta-feira, às 20h

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa – (51) 3254-7200

www.studioclio.com.br

O Banquete Clio do dia 25 de abril apresentará uma faceta da cultura japonesa tradicional pouco conhecida. Os apreciadores da arte nipônica são familiarizados com xilogravuras representando belas mulheres. Porém, uma temática igualmente popular da época tende a ser esquecida pela maioria: gravuras retratando o corpo masculino. Galãs populares e jovens atores do teatro Kabuki são as celebridades mais retratadas nessas obras, frequentemente em cenas homoeróticas. O prof. Dr. **Paulo Gick** versará sobre aspectos excepcionais da arte japonesa do ukiyo-e, gravuras do mundo fugaz.

Os Banquetes Clio reúnem docentes das mais variadas áreas, tratando de assuntos relevantes para a literatura, música, ciências e cultura em geral. As edições contêm duas etapas: conferência audiovisual, apresentação artística e banquete, produzido a partir de receitas históricas adaptadas, acompanhadas de bebidas harmonizadas. Este banquete terá gastronomia temática preparada pelos chefs Leonardo Magni e Liliana Andriola.

O Banquete inicia às 20h. Os ingressos podem ser adquiridos pelos valores de R\$ 150,00 para pagamento até o dia 23 de abril, e R\$ 170, a partir do dia seguinte. Lugares na plateia (apenas palestra) podem ser adquiridos pelo valor de R\$ 70,00. As reservas podem ser feitas até a véspera do banquete, às 18h, pelo telefone (51) 3254-7200. Mais informações pela página www.studioclio.com.br.

Paulo Gick

Prof. Paulo W. Gick, professor aposentado do Instituto de Letras da UFRGS, é Ph.D em Literatura Anglo-americana pela Pennsylvania State University. Desde de tenra idade demonstrou interesse pelo Japão e sua cultura. Esse interesse o levou a fundar o Núcleo de Estudos Japoneses da UFRGS (NEJA) do qual foi diretor por muitos anos, assim como estabelecer o curso de Bacharelado em Língua Japonesa no Instituto de Letras da UFRGS. Participou de vários cursos no Japão, incluindo o Seminário de Verão de Artes Tradicionais Japonesas como bolsista da Fundação Oomoto, de Kyoto. Fundou e dirigiu o grupo teatral “Yume ga Hara”, da Companhia Teatral Palco Pró Toda Obra, especializada nos teatros tradicionais Kyogen e Noh. Foi Consultor Cultural do Consulado Geral do Japão em Porto Alegre por vários anos e recebeu o diploma de Honra ao Mérito Cultural do Ministro de Relações Exteriores do Japão. Foi condecorado com a Comenda Imperial da “Ordem do Sol Nascente com Raios de Ouro”, oferecida por Sua Majestade o Imperador Akihito, em reconhecimento por seu trabalho na divulgação da cultura japonesa.

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.