



Almoço Hibridismo nas fronteiras da cultura

Almoço Clio

Hibridismo nas fronteiras da cultura

Com Francisco Marshall

Dia 20 de novembro, quarta-feira, das 12h20 às 13h40

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

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

www.studioclio.com.br

No dia 20 novembro, quarta-feira, acontece o almoço Clio “Hibridismo nas fronteiras da cultura”. O prof. Dr. **Francisco Marshall** examina acervos que revelam contatos culturais exóticos e fenômenos singulares da história da cultura internacional. Trácio, gregos, hindus, pagãos e cristãos estão entre os povos que farão parte da análise.

O almoço inicia às 12h20 e terá gastronomia dos chefs **Leonardo Magni** e **Liliana Andriola**. Ao longo da palestra, são servidas refeições temáticas. A entrada será kalitsounia kritis com queijo de cabra e chutney de manga, o prato principal será pasta artesanal e curry de peixe com amêndoas e arroz de leite com cardamomo como sobremesa.

Os ingressos podem ser adquiridos na página www.studioclio.com.br pelos valores de R\$ 70 (almoço e palestra) e R\$ 30 (palestra). Reservas e cancelamentos até a véspera do almoço, às 18h, pelo telefone (51) 3254-7200. O StudioClio fica na Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa.

Francisco Marshall

Licenciado em História pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (1988) e doutorado em História Social pela Universidade de São Paulo (1996), Francisco Marshall realizou pós-doutorado na Princeton University (NJ, EUA, 1997-8), como bolsista Capes-Fulbright, convidado de Peter Brown, e na Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg (Alemanha, 2008-9), como bolsista da Fundação Alexander von Humboldt. É professor associado da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, atuando no Depto. e PPG História (IFCH) e no PPG Artes Visuais (IA). É Membro Correspondente da Academia Nacional de Ciências de Buenos Aires (Argentina), e Cidadão Emérito de Porto Alegre. Autor de Édipo Tirano, a tragédia do saber (UFRGS e EdUnB, 2000, Prêmio Açorianos de Literatura SMC PMPA 2001, categoria ensaios de humanidades) e de dezenas de artigos em periódicos nacionais e internacionais, Francisco Marshall tem experiência nas áreas de História Antiga, Arqueologia Clássica, Museologia, Iconologia, estudos do imaginário, História da Ciência, História, Teoria e Crítica da Arte e História da Cultura. Francisco Marshall é fundador do StudioClio e seu curador cultural, pro bono.

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 sóciaproprietária do Mandarinier Gastronomia em Porto Alegre.

StudioClio – Instituto de Arte & Humanismo

Rua José do Patrocínio, 698, Cidade Baixa, Porto Alegre - RS - CEP 90050/002

Telefone: 51.3254.7200 - clio@studioclio.com.br



Almoços Clio

Realizado geralmente nas quartas-feiras, o Almoço Clio une a arte da gastronomia aos comentários de especialistas em assuntos ligados à música, literatura, história, artes visuais, teatro, arqueologia, ou às ciências. Ao longo das palestras, são servidas refeições temáticas com entrada, prato principal, sobremesa e bebida. Inicia às 12h20 e termina às 13h40.