



O Fin de Siècle e suas delícias fugazes

Almoço Clio

Delícias fugazes do Fin de Siècle

Com Paulina Terra Nólíbos

Dia 21 de maio, 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 21 de maio acontece o Almoço Clio “Delícias fugazes do Fin de Siècle”. Neste almoço, a prof^a Dr^a Paulina Nólíbos comenta a efervescência cultural da Europa do final do século XIX. Ela apresenta um mosaico oferecido em pequenos bocados de delícias fugazes, refletindo as luzes de uma Paris de sonhos e de uma Londres com suas narrativas obscenas e seus casos pitorescos.

Algumas obras serão analisadas individualmente, com especial ênfase a Tennyson, Oscar Wilde e Rimbaud, na escrita dramática e poética, e Rossetti, Burne-Jones, Monet, Moreau e Van Gogh, na pintura. Paulina Nólíbos expõe um pouco da vida obscura desses personagens eminentes, ícones desse período, e todo o ruído que seu amor, pintura e poesia causaram.

O almoço inicia às 12h20 e terá gastronomia dos chefs **Leonardo Magni** e **Liliana Andriola**. Será servido entrada, prato principal e sobremesa, com harmonização de bebidas.

Os ingressos podem ser adquiridos na página www.studioclio.com.br pelos valores de R\$ 80 (almoço e palestra) e R\$ 40 (palestra). Reservas e cancelamentos até a véspera do almoço, às 18h, pelo (51) 3254-7200. O StudioClio fica na Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa.

Paulina Nólíbos

Dramaturga; trabalha com teatro desde 1986 e desenvolve pesquisas em torno do imaginário feminino grego e da tragédia. Ela é professora de História Antiga e Medieval na ULBRA, formada com mestrado e doutorado em Eurípedes, com tema relacionado à violência sexual no mito de Tróia. Trabalho de História do Imaginário, estudo de gênero, reflexão ligada ao metateatro e a formas de representação, que no doutorado somou as fontes visuais dos vasos de cerâmica dos períodos arcaico e clássico para discutir o delicado assunto da falocracia no mito da guerra de Tróia, paradigmático para a formação do imaginário ocidental.

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 Bistrot (Rio de Janeiro), com Flávia Quaresma, e Sapore di Pasta (Santa Catarina). Desde 2009, é chef e sócioproprietária do Mandarinier Gastronomia em Porto Alegre.

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.