



## **Cultura da isonomia em Atenas**

Almoço Clio

### **Atenas: cultura da isonomia**

Com Francisco Marshall

Dia 21 de agosto, 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](http://www.studioclio.com.br)

A isonomia, regime político também chamado de democracia, vivida em Atenas no século V a.C., será o tema do Almoço Clio do dia 21 de agosto. O prof. Dr. Francisco Marshall examina os aspectos culturais, com repertórios de arte e arqueologia, relacionados à isonomia grega durante o evento.

O almoço inicia às 12h20 e terá gastronomia dos chefs **Leonardo Magni** e **Liliana Andriola**. Ensopado de grão-de-bico e pimentão será a entrada. Como prato principal os chefs oferecerão filé suíno com ameixa, molho de aceto balsâmico e mel com purê de ervilhas. E para adoçar o encontro, torta de iogurte e pêssego como sobremesa.

Os ingressos podem ser adquiridos na página [www.studioclio.com.br](http://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 (51) 3254-7200. O StudioClio fica na Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa.

### **Francisco Marshall**

Professor doutor nos cursos de pós-graduação em Artes Visuais e História da UFRGS, coordenador do Curso de Especialização em Museologia na mesma instituição, pesquisador e arqueólogo com atividades internacionais, é autor de diversas publicações sobre suas áreas de atuação.

### **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 sóciaproprietária 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.