



## Frankenstein e Dr. Jekyll no StudioClio

Almoço Clio

### **Monstros consagrados**

Com Ana Maria Marshall

Dia 03 de junho, 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)

O Almoço Clio do dia 03 de junho traz a tona seres que frequentam nosso mundo imaginário em narrativas sempre interessantes e instigantes. A profa. Me. Ana Maria Marshall elege Victor Frankenstein e Dr. Jekyll/ Mr. Hyde como representantes dessas estranhas figuras e comenta, com a mediação da literatura, as possibilidades e limites da ciência quando se depara com os mistérios da mente humana.

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](http://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.

### **Ana Maria Marshall**

Especialista em literatura infantil e pesquisadora de teorias da aprendizagem, especialmente de Jean Piaget, construtivismo e teorias sócio-interacionistas, Ana Maria Marshall desenvolveu método de alfabetização baseado no uso lúdico da literatura infantil, com índices altíssimos de aproveitamento. Atualmente, pesquisa formas e funções da narrativa infantil e realiza, como voluntária, o programa Leituras no Parque, com leituras e apoio bibliográfico para pacientes internos do Hospital Parque Belém, em Belém Velho, Porto Alegre, RS.

### **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.