



Sânscrito em pauta no StudioClio **Almoço sobre a língua clássica da Índia**

Almoço Clio

O sânscrito, língua clássica da Índia

Com Òscar Pujol

Dia 15 de janeiro, quarta-feira, às 12h20

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

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

www.studioclio.com.br

No almoço Clio do dia 15 de janeiro, o prof. Dr. **Òscar Pujol** comenta as origens e o caráter sagrado do sânscrito, seu emprego em temas profanos, sua sonoridade e, sobretudo, a figura do pandit, erudito que memoriza os textos clássicos e tem a chave de sua interpretação. Essa atividade será apresentada em espanhol.

O sânscrito é uma língua com mais de 3 mil anos, cuja literatura abrange temas desde o erotismo do Kamasutra até o misticismo do yoga e da meditação, passando pela matemática, astronomia, medicina, política e doma de elefantes.

O almoço inicia às 12h20 e terá gastronomia dos chefs **Leonardo Magni** e **Liliana Andriola**. Como entrada será servido um omelete picante, o prato principal será um *korma* de vegetais e arroz basmati com castanha de caju e passas. Como sobremesa, tapioca (bolinhas de sagu) com leite de coco e abacaxi.

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 telefone (51) 3254-7200. O StudioClio fica na Rua José do Patrocínio, 698 – Cidade Baixa.

Òscar Pujol

Estudou sânscrito na Banaras Hindu University de Varanasi, onde doutorou-se no ano de 1999 com tese sobre manuscritos gramaticais do século XII. É autor do primeiro dicionário de sânscrito-catalão, publicado pela Enciclopèdia Catalana. Publicou mais de trinta artigos e uma dezena de livros, entre os quais se destacam *Los cincuenta poemas del amor furtivo*, *Himno a la Tierra*, *Rasa: el placer estético en la India*, *La sabiduría del bosque*, *Del Ganges al Mediterráneo*, *Patañjali-Spinoza* y *El laberinto del amor*. Foi diretor de programas educativos da Casa Asia (Barcelona) e diretor do Instituto Cervantes de Nova Delhi. Atualmente reside em Porto Alegre, onde dirige o Instituto Cervantes.

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.