



Marrocos e a capital dos sultões

Banquete Clio

Fez, capital dos sultões do Marrocos

Com José Rivair Macedo

Dia 30 de agosto, sexta-feira, às 20h

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

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

www.studioclio.com.br

Fez, terceira maior cidade do Marrocos e possuidora de um passado rico em história e cultura, será tema de um banquete promovido pelo StudioClio, no dia 30 de agosto, sexta-feira, às 20h. A cidade de Fez foi, na segunda metade do século XIII, a capital de uma importante dinastia de sultões, os merínidas, que se mantiveram no poder até a segunda metade do século XV. Neste tempo, fortaleceram-se laços do ocidente muçulmano e, ao mesmo tempo, modelos artísticos, culturais e filosóficos de origem andaluza foram difundidos nas mesquitas, madrasas e no palácio dos sultões, matrizes de um islã renovado, refinado e original.

Este cenário histórico fascinante e pouco conhecido será reconstituído pelo Prof. Dr. José Rivair Macedo com base nos relatos de eruditos da época, entre eles o viajante Ibn Battuta e o sábio Ibn Khaldun. O Banquete “Fez, capital dos sultões do Marrocos” ilustra boa parte do roteiro que fará parte do ClioTur Passagens do Mediterrâneo - Andaluzia e Marrocos, que acontecerá de 01 a 17 de fevereiro de 2014.

Os Banquetes Clio reúnem docentes das mais variadas áreas, tratando de assuntos relevantes para a literatura, música, ciências e cultura em geral. As edições contêm duas etapas: conferência audiovisual, apresentação artística e banquete, produzido a partir de receitas históricas adaptadas, acompanhadas de bebidas harmonizadas. Este banquete terá gastronomia temática preparada pelos chefs Leonardo Magni e Liliana Andriola.

No coquetel de boas vindas serão servidos pastillas de frango, salada de Chanliche e sopa de ervilha. O prato de entrada será sopa marroquina de frango com nozes. Como prato principal será servido tajine de cordeiro com couscous de cítricos. A sobremesa será torta hispano árabe.

Os ingressos podem ser adquiridos pelos valores de R\$ 135,00 para pagamento até o dia 28 de agosto, e R\$ 150, a partir do dia seguinte. Lugares na plateia (apenas palestra) podem ser adquiridos pelo valor de R\$ 60,00. As reservas podem ser feitas até a véspera do banquete, às 18h, pelo telefone (51) 32540-7200. Mais informações pela página www.studioclio.com.br.

José Rivair Macedo

Graduado em Licenciatura em História pela Universidade de Mogi das Cruzes (1985) e doutorado em História Social pela Universidade de São Paulo (1993). Realizou estudos de pós-doutorado na Universidade Nova de Lisboa em 2001.

Atualmente é professor adjunto da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, pesquisador do CNPQ e sócio-fundador da Associação Brasileira de Estudos Medievais. É também membro do Conselho editorial das revistas Signum (ABREM), Brathair: revista de estudos celtas e germânicos, Politéia (Vitória da Conquista) e Aulas (Campinas).

Sua experiência é na área de História, com ênfase em História Medieval, estudando, principalmente, os seguintes temas: cultura medieval, religiosidade cristã, imaginário medieval.

José Rivair Macedo é autor de diversos livros e artigos acadêmicos, entre os quais: *Riso, cultura e sociedade na Idade Média* (EUFGRS/Ed. Unesp, 2000); *Heresia, cruzada e Inquisição na França Medieval* (EDIPUCRS, 2000); *Os estudos medievais no Brasil: catálogo de teses e dissertações* (EDUFRGS, 2003); *Movimentos populares na Idade Média* (Ed. Moderna, 2002).

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 sócia-proprietária do Mandarinier Gastronomia em Porto Alegre.