

## **Banquete Magna Grécia**

Banquete – Magna Grécia

Com Francisco Marshall, Liliana Andriola e Leonardo Magni

Dia 26 de julho, sexta-feira, às 20h

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)

*Magna Graecia*, ou grande Grécia, foi a expressão latina para designar os gregos do Sul da península itálica e Sicília, e para qualificar a potência e a prosperidade destes colonos. No dia 26 de julho, sexta-feira, às 20h, o StudioClio promove o Banquete Magna Grécia, explorando as relíquias arqueológicas da região, hoje expostas nos museus nacionais do Sul da Itália. A partir da documentação obtida no ClioTur Magna Grecia 2013, o Dr. Francisco Marshall examina esta geografia cultural e sua expressão em arquitetura, esculturas, cerâmicas, mosaicos e jóias, bem como na filosofia, na política e na literatura.

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 vinagrete de polvo, pão pita com tapenade e berinjela com creme de parmesão. O prato de entrada será Trilogia de arancini - presunto de Parma, tomate fresco, mussarela de búfala e manjeriço, e Caponata. Como prato principal será servido tagliatelli ao molho vermelho com berinjela, alcaparras e lascas de peixe branco no azeite de ervas. A sobremesa será torta de cítricos com sorvete de amêndoa.

Os ingressos podem ser adquiridos pelos valores de R\$ 135,00 para pagamento até o dia 24 de julho, 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) 32547200. Mais informações pela página [www.studioclio.com.br](http://www.studioclio.com.br).

### **Francisco Marshall**

Licenciado em História pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (1988) e doutorado em História Social pela Universidade de São Paulo (1996), Francisco Marshall realizou pós-doutorado na Princeton University (NJ, EUA, 1997-8), como bolsista Capes-Fulbright, convidado de Peter Brown, e na Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg (Alemanha, 2008-9), como bolsista da Fundação Alexander von Humboldt. É professor associado da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, atuando no Depto. e PPG História (IFCH) e no PPG Artes Visuais (IA). É Membro Correspondente da Academia Nacional de Ciências de Buenos Aires (Argentina), e Cidadão Emérito de Porto Alegre. Autor de *Édipo Tirano*, a tragédia do saber (UFRGS e EdUnB, 2000, Prêmio Açorianos de Literatura SMC PMPA 2001, categoria ensaios de humanidades) e de dezenas de artigos em periódicos nacionais e internacionais, Francisco Marshall tem experiência nas áreas de História Antiga, Arqueologia Clássica, Museologia, Iconologia, estudos do imaginário, História da Ciência, História, Teoria e Crítica da Arte e História da Cultura. Francisco Marshall é

fundador do StudioClio e seu curador cultural, pro bono.

**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 Bistro (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.