



## **Banquete Ninfas e sátiros**

Banquete

### **Ninfas e sátiros**

Com Francisco Marshall e Leonardo L. Winter

Dia 27 de setembro, 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)

A visão espetacular do mundo, oferecida pela imaginação mítica grega, tratava com especial fantasia as imagens de fecundidade e paixão. É esse imaginário que será discutido no Banquete Ninfas e sátiros, com o prof. Dr. Francisco Marshall e participação especial do flautista Leonardo Winter (OSPA-UFRGS). O Banquete acontece no dia 27 de setembro, sexta-feira, às 20h.

As ninfas, personificações da graça criativa e fecundadora na natureza, eram frequentemente alvo da luxúria dos sátiros, seres da natureza com o corpo metade humano e metade bode. Ninfas e sátiros são parte lúdica e didática deste universo da mitologia grega clássica, com o qual conhecemos algo da sexualidade e de sua cosmovisão.

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.

Os ingressos podem ser adquiridos pelos valores de R\$ 135,00 para pagamento até o dia 25 de setembro, 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) 3254-7200. 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 L. Winter**

Professor de Flauta Transversal, coordenador da cadeira de música de câmara na Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), Leonardo é Doutor em Execução Musical.

**StudioClio – Instituto de Arte & Humanismo**

Rua José do Patrocínio, 698, Cidade Baixa, Porto Alegre - RS - CEP 90050/002

Telefone: 51.3254.7200 - [clio@studioclio.com.br](mailto:clio@studioclio.com.br)



### **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.