



O Imperador e o Exército de Terracota em pauta no StudioClio

Banquete

O Imperador e o Exército de Terracota

Com Rosana Pinheiro-Machado

Dia 27 de julho, domingo, às 19h

StudioClio – Instituto de Arte e Humanismo

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

www.studioclio.com.br

Nos dias 25 e 27 de julho acontece o Banquete Clio “O Imperador e o Exército de Terracota”, ministrado pela profa. Dra. Rosana Pinheiro-Machado. Existem lugares disponíveis somente para o banquete de domingo, 27 de julho.

Durante a curta era Qin (221 a 207 a.C), o imperador Huangdi – popularmente conhecido como o Primeiro Imperador da China, mandou construir em sua tumba um exército de terracota com cerca de oito mil figuras, entre soldados e cavalaria. Situado em Xian, a coleção é parte do patrimônio da humanidade, do corolário da história e do imaginário chinês.

Ao apresentar a era Qin e seu imperador – ora descrito como fanático, ora como visionário - a profa Dra. Rosana Pinheiro-Machado fará uma viagem por entre as figuras, explorando suas características e seus significados para a China de ontem e de hoje.

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 Liliانا Andriola.

O Banquete inicia às 19h. Os ingressos podem ser adquiridos pelos valores de R\$ 150,00 para pagamento até o dia 25 de julho, e R\$ 170, a partir do dia seguinte. Lugares na plateia (apenas palestra) podem ser adquiridos pelo valor de R\$ 70,00. 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.

Cardápio

Coquetel de boas-vindas

Guioza suíno

Massa de arroz com camarão

Qing Tang Yu Wan (sopa de bolas de peixe)

Entrada

Harumaki com frango oriental, tofu, vegetais e cogumelos

Prato principal

Porco cozido com shoyo e gengibre, brotos e pimentão vermelho acompanhado de arroz negro

Sobremesa

Parfait de lichia com bolo de banana e calda *kinkan*

Rosana Pinheiro-Machado

Doutora em Antropologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), tendo realizado estágio na University College London (UCL) e pós-doutorado na UFRGS. Atualmente, é professora de Antropologia do curso de Relações Internacionais da Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM/RS). Sua tese, baseada em 10 anos de pesquisa, acompanhou uma cadeia global de mercadorias na rota China-Paraguai-Brasil. Dedicar-se aos temas do trabalho, informalidade, cópias, comércio internacional, produção e mercado, capitalismo e desenvolvimento em economias emergentes, teorias dos laços pessoais, entre outros. Suas atividades recentes procuram fazer uma interface com a Antropologia e a Sociologia da China, desde que morou nas zonas econômicas especiais (ZEE) do sul daquele país, onde tem visitado regularmente para o desenvolvimento de atividades acadêmicas. Pensar as novas possibilidades de comunicação, globalização e



trocas econômicas e simbólicas entre países "sul-sul" constitui o eixo norteador de sua trajetória profissional.
www.rosanapinheirimachado.com

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.