

TUTTY HUMOR

Tutty Vasques escreve todos os dias no portal Estado.com.br, de terça a sábado neste caderno e aos domingos no caderno **Aliás**

O Suplicy americano

Os humoristas americanos aguardam com expectativa o debate de hoje entre os candidatos a vice-presidente dos EUA. Nesses tempos sombrios de crise econômica, a republicana Sarah Palin e o democrata Joseph Biden brilham no noticiário como pérolas do humor involuntário. Suas gafes são responsáveis pelas raras gargalhadas do eleitorado desde a quebra do Lehman Brothers. E se a graça for o fiel da balança no embate de logo mais, a contenda tem favorito.



ILUSTRAÇÃO: CÍDIO GONÇALVES

Sarah fez rir, por exemplo, ao destacar a proximidade do Alasca com a Rússia como ponto a seu favor no quesito política externa, mas, no conjunto da obra, as mancadas do companheiro de chapa de Obama são imbatíveis.

Já pediu a um senador paraplégico que ficasse de pé para que fosse visto num comício. É do mesmo Joseph Biden a citação do pronunciamento do presidente Roosevelt em cadeia de TV durante a Grande Depressão, quando não havia televisão e a América era governada por Herbert Hoover. Mal comparando, nem o Eduardo Suplicy consegue ser tão divertido cantando rap. ●

DECEPÇÃO

• Tanto **cara legal** atrás da **Soninha**, e ela quer **ficar** justo na **frente do Maluf**. Francamente!



MAU-OLHADO

• Do jeito que **Vanderlei Luxemburgo** anda azarando aberrantemente o comando técnico da **Seleção**, convenhamos, **Dunga** deveria convocar um **pai-de-santo** para os próximos jogos pelas **Eliminatórias da Copa**.

• **Reciprocidade dispensada**
Os pingüins que foram curtir o aquecimento global no inverno da Bahia estão regressando à Patagônia de avião. E pensar que Zeca Pagodinho foi tão maltratado na volta de Bariloche, né, não?

• **Controle de natalidade**
O ator Leonardo DiCaprio disse em entrevista que não tem planos para ser pai. Miguel Falabella e Ney Latorraca já abandonaram a ideia, oh, faz tempo, viu!

• **Camelô tem cada uma...**
De carona na exposição da protagonista da Campanha de Doação de Leite Materno, está chegando ao comércio de calçada uma versão pirata do leite "Camila Pitanga". Em pó! Pode?

• **Pacote zero**
Não vai ter pacote agora e, pelo visto, nem no Natal o brasileiro vai saber o que é isso.

• **Éramos felizes e...**
Com o Congresso em recesso, o futsal é o que há em Brasília. Isso quer dizer o seguinte: logo, logo vai ter gente com saudades da CPI do Grampo. Ninguém agüenta tanto gol a favor.

• **Cefaléia dos amantes**
Cientistas italianos advertem: pular a cerca do casamento pode provocar dores de cabeça, especialmente nos homens cuja patroa tem rolo de pastel em casa.

• **Agenda positiva**
Dunga chamou o Imperador. Agora vai! ●

SOCIEDADE

A nova moda da viola: ter diploma

Universidade de São Paulo oferece curso superior em viola caipira

Edison Veiga

Tião Carreiro, Gedeão da Viola, Renato Andrade e até blues e rock. É raro não ter cantoria na Toca do Saci, república de Ribeirão Preto onde moram sete estudantes da USP. Quatro deles alunos do Bacharelado em Viola Caipira. Entre esses, Ighor Aguilã e Thiago Rossi, que se formam no fim do ano e serão os dois primeiros diplomados do curso, criado em 2005.

Pesquisador vê maior interesse pelo instrumento na capital paulista

"Cresci ouvindo Almir Sater e Renato Teixeira", lembra Aguilã. Ele tem 26 anos e se dedica ao instrumento desde os 18. "Dependendo do estado de espírito, tocamos de Tião Carreiro a rock-and-roll na viola", conta Rossi, de 23 anos, violeiro há 9.

Ambos juram pelas cordas de suas violas que não tiveram resistência dos pais quando optaram por um curso tão inusitado. "Apesar de terem um receio quanto ao potencial retorno financeiro dessa minha escolha,

eles me apoiaram bastante", diz Aguilã, filho de um engenheiro civil e de uma psicóloga. Após formado, ele pretende conciliar sua carreira de compositor com aulas particulares e pesquisas acadêmicas.

Músico e pesquisador, Ivan Vilela é o principal responsável pela ideia de levar um instrumento tão popular para os bancos universitários. "Deve ser o único curso superior de viola caipira no mundo", afirma. "A viola tem um contexto social: aproxima pessoas que querem resgatar valores do campo, mesmo vivendo na cidade." Mas Vilela não estava completamente satisfeito. Queria que as aulas fossem oferecidas na capital. "São Paulo foi o grande palco da migração. Tornou-se repositório da cultura caipira."

Ele crê que na capital é maior o interesse pelo instrumento. Uma prova? "Há mais de 15 orquestras de viola caipira na região metropolitana", estima. "Nos últimos 12 anos, foram lançados mais de 40 discos de viola instrumental no País." É a verdadeira moda da viola.

No concurso vestibular para 2009, as duas vagas anuais de viola caipira já aparecem como sendo oferecidas pelo Departamento de Música da Escola de



CELIO MESSIAS/AE

VIOLEIROS PIONEIROS - Thiago Rossi e Ighor Aguilã serão os primeiros diplomados do curso, em Ribeirão Preto

Comunicação e Artes, da Universidade, em São Paulo.

CAPITAL CAIPIRA

O maestro Rui Torneze, da Orquestra Paulistana de Viola Caipira, concorda com Vilela. "São Paulo é maior capital caipira do Brasil", define, lembrando que

a maioria dos 50 integrantes de seu grupo é paulista. "Mas muitos são de famílias que vieram do interior."

Fundada em 1997, a orquestra retine violeiros do Centro de Educação Musical Tom Jobim e do Instituto São Gonçalo de Estudos Caipiras. "Todo mun-

do que toca aqui ou é aluno ou é professor", simplifica Torneze. Aliás, o aprendizado é constante. "Costumo brincar que para se tornar violeiro é preciso estudar por 40 anos." Com uma bela trilha sonora, cheia de ponteados e poesia. ●

Restaurante promove festival de comida caipira

Além de arroz e feijão, há um ingrediente indispensável na boa comida caipira: simplicidade. É o que diz Dona Dêga, de 79 anos, que comanda até dia 10 o festival de comida caipira no restaurante Obá, nos Jardins, dentro do projeto Anfitriãs do Brasil. O menu traz delícias do sítio onde Dona Dêga - mãe da chef Mara Salles, do restaurante Tordesilhas - nasceu e viveu há 45 anos, em Penápolis (SP).

As entradas variam. Há desde salada de almeirão com farelo de torresmos ao "minicusuz da Dona Dêga" (R\$ 15). Nos pratos principais figuram a "marmita da Rua Caiubi" (R\$ 34,50), com carne de panela, batatas carameladas, arroz, feijão e almeirão, e o "Franguinho Caipira" (R\$ 31), com quiabos e angu de milho verde. De sobremesa, arroz doce (R\$ 11) e manjar branco com calda de ameixa (R\$ 13).

Não há invenções nos temperos: alho, pimenta-do-reino, sal e limão. Mara revela um segredo da mãe: "Quando está cozinhando com um monte de panelas, ela tira um molho da carne e põe em outra panela. Se está preparando um legume, nunca vai desperdiçar aquele caldinho." ●

• **Obá: Rua Melo Alves, 205, Jardins. Anfitriãs do Brasil: até dia 10. No dia 7, jantar-degustação e show de viola (R\$ 125)**

Minicusuz da Dona Dêga

Rendimento: 10 minicusuz

Ingredientes

½ kg de filé de peixe; 250g de camarões médios descascados; 200g de sardinha em conserva de óleo; 3 colh. (sopa) de azeite; 3 dentes de alho picados; 1 cebola picada; 3 tomates maduros (sem pele e sem sementes) picados; ½ pimentão verde picado; ½ pimentão vermelho picado; 3 ovos cozidos; 150g de ervilhas; 150g de palmito em cubos; 1 colh. (chá) de coentro picado; 2 colh. (chá) de cebolinha picada; 50 g de azeitonas verdes; 400 ml de caldo de peixe; 250 g de farinha de milho; 100 g de farinha de mandioca; limão para temperar o peixe e o camarão; sal, pimenta-do-reino, pimenta dedo-de-moça e colorau a gosto

Preparo

Use minifôrmas de pudim, untadas. Tempere o peixe e o camarão com sal, limão, coentro e pimenta-do-reino. Salteie os ingredientes acima em azeite (separadamente) e reserve. Misture as farinhas e reserve. Doure o alho no azeite. Acrescente pimentões, cebola e tomate. Refogue. Acrescente colorau e pimenta. Coloque o caldo de peixe, o peixe salteado e o camarão (reserve uma parte para decorar). Quando ferver, coloque os ovos, palmito, sardinha, ervilhas, cebolinha e azeitonas. Depois que a mistura ferver novamente, acrescente sal e pimenta. Aos poucos, introduza as farinhas, mexendo sem parar até dar ponto de pasta firme. Sem que esfrie, despeje o cusuz na fôrma decorada. Faça pressão com uma colher para que o cusuz fique bem compacto. Deixe descansar em lugar fresco por três horas antes de servir.

ENTREVISTA

Almir Sater: violeiro

"Viola é a bandeira brasileira. Acho coerente chegar à universidade."

Com quase 30 anos de carreira, Almir Sater, 51, é praticamente um embaixador da viola caipira. O instrumento deve um tanto de sua popularidade à participação do músico em novelas, com a agora reprimada *Pantanal* (1990). Em São Paulo, seu próximo show será neste sábado, no Credicard Hall.

Por que você prefere a viola?

Eu devia ter uns 8 anos quando escutei o som da viola pela primeira vez, aquele ponto bonito no rádio. Achei lindo o som do instrumento. Era uma música do Tião Carreiro, mas não me lembro qual.

Como você aprendeu?

Na minha época não tinha professor de viola. A vantagem de aprender sozinho é que cada um desenvolve um estilo diferente. Cada um imprime um toque pessoal. Por ou-

tro lado, com professor se atilham bons caminhos.

Por falar nisso, como você vê o fato de a viola ter chegado à universidade?

Coerente. Viola é a bandeira brasileira. Tem de ser ensinada na universidade. Acho bom, muito legal. Vai facilitar muito para as pessoas que gostam de viola. Espero que não perca a espontaneidade. Mas estudo nunca é ruim.

Você acredita que, nos últimos anos, tem aumentado o interesse pelo instrumento?

Demais. Muito, muito. Jovens violeiros, crianças violeiras, mulheres violeiras. É uma febre da viola. Porque o som da viola é envolvente, muito bonito, muito brasileiro. Fascina. ● **ev.**

Isso que é qualidade de vida.

Para anunciar, ligue: (11) 3856-2262 / 3856-2949

Para assinar, ligue:
Grande São Paulo: 3950-9000
Demais localidades: 0800 014 9000
www.assinante.estadao.com.br

Todos os dias

ESTADÃO
É muito mais vida num jornal.

VIDA&
AMBIENTE: TRANSPOSIÇÃO DO SÃO FRANCISCO

O Velho Chico,

Descoberta arqueológica no Rio
Brito Cruz, talento em pesquisas e política