

abpi.empauta.com

Associação Brasileira da Propriedade Intelectual
Clipping da imprensa

Brasília, 10 de abril de 2023 às 08h07
Seleção de Notícias

G1 - Globo | BR

Direitos Autorais

Pedreiro e pintor que criaram 'Pense em mim' voltam a lucrar com hit de Zé Felipe, filho de Leonardo 3

POP & ARTE | G1 | RODRIGO ORTEGA

Pirataria

Carbonara é 'mais americano que italiano': uma conversa com o historiador que causou 'revolta' na Itália 6

ÚLTIMAS NOTÍCIAS | BBC | ERIKA ZIDKO

Pedreiro e pintor que criaram 'Pense em mim' voltam a lucrar com hit de Zé Felipe, filho de Leonardo

POP & ARTE

"Pense em mim" mudou a vida de Douglas Maio e José Ribeiro, pedreiro e pintor de paredes de Santos (SP) que criaram a música gravada por Leandro & Leonardo em 1990. Após 33 anos, o antigo refrão, usado no novo hit "Vacilão", de Zé Felipe, filho de Leonardo, dá mais uma fonte de renda aos dois.

Douglas, José e Mário Soares, cantor que também assinou a composição de "Pense em mim", autorizaram o uso de trechos de sua música em "Vacilão". Em troca, os três ficaram com 16% dos **direitos** autorais do novo hit.

"Vacilão", de Zé Felipe, Wesley Safadão e Igow, transforma "pensa em mim" em "senta em mim". A ousadia deu certo: é a música mais tocada no YouTube no Brasil atualmente. Isso indica que a renda autoral será boa.

O podcast g1 ouviu mostra a história das duas músicas na voz dos seus criadores. Ouça:

"Pense em mim" dá a Douglas e José, até hoje, uma renda de cerca de R\$ 10 mil por trimestre. Eles também ganham até R\$ 100 mil cada quando a música é usada em uma campanha publicitária. Os dois seguiram trabalhando em construção e não ficaram ricos, mas a música deu um sustento.

"Eu era uma pessoa que não tinha nada. A gente era muito humilde. Deus iluminou eu e o Douglas, e a gente conseguiu fazer a música. Foi como ganhar na loteria", diz José Ribeiro.

José Ribeiro, 61 anos, e Douglas Maio, 69, eram amigos no Morro da Nova Cintra, em Santos, e tocavam em uma banda de baile chamada Nova Dimensão.

Douglas também trabalhava como pintor de parede desde os 13 anos de idade, ao mesmo tempo em que

tentava compor e tocar com parceiros como José, músico e pedreiro.

Eles dizem que a ideia para "Pense em mim" veio em 1985, quando Douglas viu uma mulher bonita chorar pelo ex-namorado, que foi guitarrista da Nova Dimensão. José entrou na brincadeira.

"O Douglas perguntou: 'em vez de chorar por ele, chora por mim?' Eu continuei: 'Em vez de pensar nele, pensa em mim'. E ele falou: 'Isso dá música. Vamos fazer?'. Eu estava com o violão na mão, e comecei a fazer um reggae", lembra José.

Eles terminaram a música, que entrou no repertório de outro cantor de Santos, Mario Soares. O título original era "Com destino à felicidade". Mas o próprio público passou a chamá-la de "Pense em mim". Com o tempo, o reggae ganhou um arranjo romântico.

Mario Soares tocava na Caravana do Bolinha. A série de shows criada pelo apresentador também tinha uma revelação do sertanejo: Leandro & Leonardo. Eles ouviram "Pense em mim" e pediram para gravar.

Mario relutou em dar a música do seu repertório. Douglas e José fizeram um acordo: Mario ganhou uma parte da composição, por ter feito a ponte com a dupla, e ficou com um terço da autoria, diz José.

José e Douglas dizem que fizeram a música toda lá em 1985, com os mesmos versos gravados em 1990. Mario dá outra versão: diz que mudou trechos da composição antes de dar a Leandro & Leonardo. De qualquer forma, no papel, os três são igualmente compositores.

Em 1990, a dupla sertaneja já tinha emplacado "Entre Tapas e Beijos". Mas foi com "Pense em mim", do

Continuação: Pedreiro e pintor que criaram 'Pense em mim' voltam a lucrar com hit de Zé Felipe, filho de Leonardo

LP "Leandro & Leonardo vol. 4", que eles viraram estrelas de vez.

Até hoje os autores lucram com "Pense em mim". José e Douglas contam que a renda fica em torno de R\$ 10 mil por trimestre (a distribuição de **direitos** autorais no Brasil costuma ser trimestral).

Além disso, eles ganham a cada autorização de uso da música para trilhas ou comerciais. A inclusão de "Pense em mim" na campanha de uma cooperativa de crédito em 2022 deu a cada autor cerca de R\$ 100 mil, eles dizem.

José e Douglas lucraram, mas não viveram o glamour musical. José entrou para a igreja evangélica e seguiu fazendo bicos de pintor. Douglas nunca deixou de ser pedreiro nem de tentar ser cantor profissional, sem sucesso. Mario continuou cantando, sem chegar perto do sucesso de Leonardo.

Quando a música estourou, a renda foi alta. Mas José diz que, após cinco anos, o retorno começou a diminuir. "Era o dinheiro de eu pagar uma conta de luz. Mas depois comecei a ser surpreendido. Começou a aumentar, eles começaram a trabalhar."

Na época, não dava para saber que "Pense em mim" não seria modinha passageira. Mas a carreira de Leandro & Leonardo se consolidou. A comoção com a morte de Leandro, em 1998, só fez a execução de "Pense em mim" aumentar.

O resultado é que até hoje a renda da música ajuda a sustentar os autores. "Não fiquei rico, mas saí do vermelho", diz José. "Foi como se fosse uma galinha dos ovos de ouro. Sempre vai lá e tem um pouquinho", ele compara.

"Não sou aposentado pelo INSS, mas tem essa renda aí que para mim é benção de Deus. Eu praticamente criei meus filhos com ela. Quando a música começou a fazer sucesso, eram todos pequenos, e a música está aí há 35 anos rodando", diz o autor.

Os três tiveram problemas de saúde no fim de 2022. Mario, de 72 anos, teve um AVC. Ele pediu ajuda publicamente a Leonardo e diz que não foi atendido. Douglas sofreu um infarto e José teve que colocar um stent no coração. Hoje, todos dizem que estão melhores.

No início de 2022, Leonardo venceu um processo em que Mario questionava a renda repassada pela autoria de "Pense em mim" e pedia para rever os valores. O juiz considerou que os contratos e distribuições estavam todos certos.

"Vacilão" usa a voz original de Leandro & Leonardo no verso "Em vez de você ficar pensando nele...", mas troca "pense em mim / chore por mim" por "quica em mim / senta em mim".

A presença de Zé Felipe na música ajudou no processo de liberação do uso. Mas não dava para lançar sem a autorização dos três autores de "Pense em mim".

"Eu já sabia que ia ser difícil. Mas resolvi tentar", diz o produtor e cantor Igow. "Fiquei sabendo que todos os autores são da Warner, mesma editora que eu. Pedi ajuda para tentar autorização, explicar a grandiosidade do projeto", diz Igow.

Os 16% da renda dos **direitos** autorais serão divididos igualmente entre os três. O percentual é comum no mercado em casos de citação de composição antiga em uma música nova. Como a distribuição é trimestral, eles ainda não receberam a primeira parcela.

O final foi diferente de outras releituras que geram brigas após o lançamento sem autorização no Brasil, como "Coração cachorro" e "Lovezinho".

Pelas brigas anteriores, havia uma dúvida se Mario Soares iria autorizar, mas ele assinou. "Quando ouvi o Zé Felipe cantar a música nova eu estranhei", diz sobre a troca para "senta em mim". "Mas de tanto que

Continuação: Pedreiro e pintor que criaram 'Pense em mim' voltam a lucrar com hit de Zé Felipe, filho de Leonardo

bate no ouvido, você gosta. E eu conhecia o menino, gosto dele."

Douglas é direto: "Eu autorizei e pronto, não tem esse negócio comigo. Para mim, o importante, quanto mais ela tocar, é mais execução que eu recebo. E eu gosto muito de dinheiro."

José comenta: "As primeiras estrofes achei legal,

aquela sofrência. Já a segunda parte vai para a sacanagem", ele diz aos risos. "Qualquer movimento com ela a gente acha legal, porque fica na mídia, rodando, aí dá lucro para a gente. Em questão de música, não é meu estilo. Mas fazer o quê?"

Carbonara é 'mais americano que italiano': uma conversa com o historiador que causou 'revolta' na Itália

ÚLTIMAS NOTÍCIAS

"Traidor da grandiosa cozinha italiana."

É assim que Alberto Grandi, professor de História da Alimentação da Universidade de Parma, na Itália, tem sido descrito nas redes sociais.

Autor do livro **Denominação** de Origem Inventada. As mentiras do marketing sobre os produtos típicos italianos, Grandi ganhou fama ao desmascarar o que chama de "mitos" envolvendo a gastronomia do país.

Em entrevista recente ao jornal britânico Financial Times, ele voltou a dar declarações ousadas - e a repercussão foi avassaladora.

Afinal, quem em sã consciência, ousaria levantar dúvidas sobre a autenticidade da cozinha italiana, elevada à condição sacrossanta, e da qual praticamente todo cidadão se orgulha, um legítimo cartão de visita a turistas de todo o mundo?

Grandi disse, por exemplo, que a receita de carbonara é americana e o queijo parmesão "com características originais" só pode ser encontrado no Estado de Wisconsin, nos Estados Unidos.

Isso poucos dias depois de o governo italiano ter proposto a candidatura da culinária italiana ao patrimônio mundial da Unesco, o braço da ONU para educação e cultura.

O contra-ataque, quase que naturalmente, veio de todos os lados.

A começar por Matteo Salvini, líder do partido nacionalista Liga e atual ministro de Infraestrutura, para quem o docente é um "especialista invejoso" que alimenta "jornais que tem inveja da excelência gastronômica italiana".

A Coldiretti, principal organização de cultivadores agrícolas da Itália, classificou as afirmações do professor como "um ataque surreal aos pratos simbólicos da cozinha italiana".

Em entrevista à BBC Brasil News, Grandi afirma que a ideia de nomear a cozinha italiana para patrimônio da Unesco é "muito triste".

"Qual o motivo para isso? A cozinha italiana é como as outras, como a francesa, a chinesa, a brasileira. Cada uma tem a sua identidade, a sua história. Não há nenhuma razão estrutural para dizer que a nossa seja melhor. A cozinha italiana só é a melhor para quem gosta dela."

O processo de avaliação da Unesco deve ser concluído até dezembro de 2025.

Para Grandi, o apego dos italianos à própria culinária é algo recente.

"A cozinha tornou-se um elemento de identidade para os italianos para além de qualquer razoabilidade. Estou convencido de que a Itália está perdendo sua identidade e apela à sua gastronomia para ter um senso de nação. É por isso que as minhas declarações causam tanto clamor", diz.

"Na minha opinião, a cozinha italiana é muito boa, repleta de receitas riquíssimas, de interesse histórico e de produtos extraordinários, mas é apenas uma opinião entre sete bilhões de seres humanos."

"Muitas das especialidades culinárias que acreditamos ser antigas são na realidade invenções recentes. A origem arcaica de muitas destas receitas são mentiras, narrações publicitárias inventadas a partir dos anos da década de 1970, após a crise in-

Continuação: Carbonara é 'mais americano que italiano': uma conversa com o historiador que causou 'revolta' na Itália

dustrial italiana. Os empresários e agricultores precisavam construir uma nova imagem italiana para atraente para os mercados internacionais, sem terem que investir em pesquisa e inovação."

Para Grandi, que é natural de Mantova, na região Emilia-Romagna (norte da Itália), a imigração italiana é outro fator que contribuiu para a reputação da cozinha italiana internacionalmente.

"Os italianos se espalharam pelo mundo. Na minha cidade, por exemplo, quase todos os que emigraram foram para o Brasil. Esses italianos no Brasil também são fundamentais para a história da cozinha italiana."

"Além disso, a nossa culinária é muito simples, tanto com relação aos ingredientes quanto às preparações, o que lhe permite uma dimensão doméstica."

Segundo Grandi, símbolos da culinária italiana conhecidos internacionalmente, como pizza e queijo parmesão, além de espaguete ao molho de tomate e à Carbonara, são cercados de "mitos".

"A pizza que conhecemos hoje, e que é um produto extraordinário, foi criada por imigrantes italianos nos Estados Unidos. Antes disso, aqui na Itália era um produto muito ruim, para pessoas desesperadas e que passavam fome", diz.

"Na realidade, a ideia de um disco de massa consumida com algum ingrediente por cima sempre existiu em toda a região mediterrânea, com diferentes nomes. E ao contrário do que se pensa, foi nos Estados Unidos, e não em Nápoles, que a pizza tornou-se um produto rico, com o molho de tomate e demais elementos que a identificam."

Outra "grande mentira", acrescenta Grandi, é que a pizza margherita tenha sido inventada especialmente para a rainha da Itália Margherita di Savoia.

"Naquela época teria sido ofensivo oferecer pizza pa-

ra uma rainha. Era comida de gente pobre. Esta lenda surgiu pelo menos 40 anos depois da viagem dela à Nápoles".

Para o historiador, a origem italiana do espaguete com molho de tomate também é falsa. Assim como o da Carbonara.

"Até a Segunda Guerra Mundial os italianos não costumavam comer macarrão. Até então, este alimento econômico era comum apenas em Nápoles, onde era chamado de 'maccheroni' e era consumido pelas ruas, sem molho e exclusivamente com as mãos. Existem milhares de registros históricos que confirmam isso."

"Foi apenas depois da chegada na Itália do tomate proveniente do continente americano que os italianos passaram a adotar esse alimento porque era econômico e fácil de ser preparado e conservado."

"Na época, o governo fascista chegou inclusive a combater o seu consumo por considerá-lo uma moda americana."

Sobre a carbonara, Grandi cita Luca Cesari, historiador da alimentação e autor do livro Uma Breve História da Massa, que dizia se tratar de "um prato americano nascido na Itália".

Acredita-se que o prato tenha sido feito pela primeira vez por um chef italiano em 1944 para soldados americanos em Riccione usando rações de bacon e ovos.

"A culinária italiana é realmente mais americana do que italiana", disse Grandi ao Financial Times.

Grandi também diz que a versão "original" do famoso queijo Parmegiano Reggiano, um dos produtos símbolos da Itália e fabricado em Parma, na região de Emilia Romagna, só pode ser encontrada no estado americano de Wisconsin se forem analisadas forma e consistência.

E mais: o historiador diz ter ouvido de um importante

Continuação: Carbonara é 'mais americano que italiano': uma conversa com o historiador que causou 'revolta' na Itália

produtor de Parmigiano DOP (**Denominação** de Origem Protegida, em tradução livre para o português) que se hoje o produto italiano fosse feito com leite francês ele seria "ainda melhor".

A denominação DOP representa uma garantia legal de que o queijo foi feito por artesãos treinados na área de origem, usando apenas ingredientes locais e métodos tradicionais milenares.

Ela é usada para uma variedade de produtos alimentícios, incluindo vinagre balsâmico, azeite, salame, presunto e outros.

No entanto, o Parmigiano Reggiano é um dos produtos mais importantes que recebeu esta honra.

A cultura enológica italiana de qualidade também é recente, na visão de Grandi.

"Os romanos já bebiam vinho e na Idade Média a bebida também era muito comum, mas se hoje bebêssemos o vinho como ele era produzido, adoeceríamos ou morreríamos, porque era um lixo."

Segundo o historiador, as produções italianas de vinho passaram a ter atenção à qualidade apenas a partir de 1900.

"Até então, com raras exceções, a maior parte da produção vinícola italiana era destinada como vinho de corte para a indústria francesa. A grande transformação ocorreu nos últimos 40 anos."

"Hoje o Prosecco, que é um produto relativamente novo, é um dos vinhos mais vendidos do mundo porque atende a um certo tipo de consumidor, de sociedade."

Outro exagero, segundo Grandi, diz respeito à quantidade de produtos agrícolas e alimentares com selos de reconhecimento europeu DOP (**Denominação** de Origem Protegida) e IGP (**indicação** geográfica protegida).

"Não sou contrário ao sistema de proteção que no início era necessário para evitar que cada país do bloco estabelecesse suas próprias regras, mas na Itália temos hoje cerca de 800 produtos com estes selos", questiona.

"Além de ser um exagero, é quase sempre inútil porque obter este reconhecimento não garante que o produto terá sucesso fora da Itália. Confunde-se a causa com o efeito: não é a certificação de um consórcio a conferir o sucesso a um produto, e sim o contrário."

"Os produtos típicos com maior reputação no exterior, que são os queijos Grana Padano, Parmigiano Reggiano, presunto de Parma, vinagre balsâmico e o vinho Prosecco, são bem aceitos independentemente da proteção que eles possuem, porque têm qualidades próprias que se adaptam a muitas cozinhas e a muitas formas de serem consumidas."

O historiador afirma ainda que os certificados de origem não coíbem a **falsificação** dos mesmos no exterior.

"Pelo contrário", diz ele, "o verdadeiro certificado de qualidade é a **falsificação**. Ninguém falsifica o que é ruim".

Para Grandi, a certificação pode inclusive prejudicar os produtores menores.

"Tudo isso é consequência do chamado 'gastromonalismo', um fenômeno populista e nacionalista utilizado por muitos políticos para colocar a bandeira italiana em produtos de consumo e contrastar outras culturas."

Segundo a Coldiretti, a reportagem do Financial Times prejudica diferentes setores econômicos italianos.

"Um artigo inspirado em uma publicação antiga de um autor italiano que poderia até fazer sorrir se não escondesse implicações econômicas e de emprego

Continuação: Carbonara é 'mais americano que italiano': uma conversa com o historiador que causou 'revolta' na Itália

preocupantes."

"A candidatura da cozinha italiana a Patrimônio da Humanidade é uma oportunidade para proteger e reforçar a identidade da cozinha italiana, a mais apreciada do mundo, com o recorde histórico alcançado pelas exportações agroalimentares Made in Italy, que atingiram o valor recorde de 60,7 bilhões de acordo com a análise de Coldiretti sobre dados do Istat (Instituto de Pesquisa Italiano), também impulsionados

pela demanda pela culinária italiana."

Este texto foi publicado em <https://www.bbc.com/portuguese/articles/c04vv81xdkno>

Índice remissivo de assuntos

Direitos Autorais

3

Pirataria

6

Denominação de Origem

6